

# IL MATTINO

## Mezzo secolo nel piatto

Mezzo secolo nel piatto: era il 1959 quando Franchino Dipino cominciò a fare ristorazione per i primi turisti del Dopoguerra. Scrisse **Afeltra**, non molti anni fa, che la sua cucina sapeva di mare e di terra. E non si sbagliava, il grande vecchio del giornalismo, ben conosceva il rigore per la qualità così come gli ampi orizzonti mentali di Franchino Dipino pioniere della ristorazione gourmet in Costiera. Nel suo tempio delle meraviglie del palato dove trovarono rifugio, tra gli altri, e **Aldo Moro**, **Salvatore Quasimodo**, **Gianni Agnelli**, **Federico Fellini**, **Gore Vidal**, **Jacqueline Kennedy**, **Anna Magnani**. Persino un non ancora famoso **Andy Warhol** correva a mangiare un boccone. Erano gli anni Sessanta, quando il padre della *Pop Art* barattava con le sue opere l'ospitalità ai tavoli della Caravella.

Nel primo ristorante stellato del Sud il figlio Antonio celebra questo anniversario: è stato lui ad aggiornare e svecchiare il menu, a trasformare il locale in un punto di riferimento della ceramica vietrese, ad aprire una cantina-degustazione dove si comprano bottiglie rare e pezzi firmati da collezione. In carta sono rientrati alcuni piatti che hanno fatto la storia della Caravella: i fritti dal 1959 al 2009 (alici con provola, mozzarella in carrozza, cozze con mozzarella, gamberetti di nassa), il famoso trito di spada grigliato in foglia di limone con erba finocchiella e mandorle tostate (1966), la frittata di spaghetti Vicidomini cu' 'o pesce fujuto e frutti di mare (2008), i tubettoni di Gragnano con ragù di zuppa di pesce scomposto (1970), polpa di pesce del giorno al gratin con finocchi del Cilento, pomodori secchi, menta e gamberi rossi crudi (1980), i soufflé al limone e al cioccolato (1959), le melanzane al cioccolato (1959).

**Veronelli** assegnò il Sole allo spaghetti con la colatura di alici e, di nuovo, c'è la versione rivisitata della pasta con totani e patate tipiche della vicina Praiano. La cucina di Antonio non insegue nuovi sapori, valorizza quelli tradizionali con veri e propri colpi di genio come la frittata di spaghetti dello scorso anno, golosa e moderna al tempo stesso, capace di parlare al gourmet come al semplice appassionato.

Servizio perfetto, la carta dei vini, con ricarichi professionali, è un grande libro dove c'è scritta la migliore viticoltura italiana e francese degli ultimi trent'anni. Una esperienza che vale tutti i 75 euro del menu degustazione (alla carta siete sui 90).

Uno dei migliori locali italiani, insuperabile nel rapporto tra qualità e prezzo

<b>LA CARAVELLA</b>				
AMALFI				
Via Matteo Camera 12				
Tel. 089.871029				
<a href="http://www.ristorantelacaravella.it">www.ristorantelacaravella.it</a>				
<b>Chiusura:</b> lunedì				
Ferie a novembre				
<b>Prezzo medio:</b> 80 €				
<b>Cucina</b>				
<b>Ambiente</b>				
<b>Lista vini</b>				
<b>Conto</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
scadente	discreto	buono	ottimo	eccellente

