

BACCUUS

food & travel

IDEE E NOVITÀ IN TAVOLA, LE ECCELLENZE ITALIANE SELEZIONATE PER VOI, ENOGASTRONOMIA & TURISMO
N°72 LUGLIO 2019, EURO 5.

IL MEGLIO
DELLA COSTIERA
AMALFITANA

LA PASTA E
I PRIMI PIATTI CREATIVI

CUCINARE
D'ESTATE

FRUTTA DI STAGIONE
LE RICETTE

*Primi
d'Italia*



COSTIERA AL ALTRANTÀ. IL FRITTATO DEGLI CHEF. SERVIZIO A CURA DI LAURA SOLINI

AMALFI E POSITANO I DUE VOLTI DELLA COSTIERA

AMALFI E POSITANO SONO SENZA OMBRA DI PUOMO I DUE CORDINI PIÙ PIACIUTI E FREQUENTATI DELLA COSTIERA, QUELLI CHE OCCUPANO I SOGNI DI CHI VUOLE ABBIETERE UNA VACANZA DA FAVOLA IN QUESTA TERRA BACIATA DAL MARE E DAL SOLE. DUE GIOIELLI UNICI AL MONDO INCASTONATI IN UNA ESCLUSIVA CORNICE, DUE MERTE ELOGIATIVE NON SOLO DAL PUNTO DI VISTA ARCHITETTONICO E MUSEOLOGICO, MA ANCHE DA QUELLO DELL'ENOGASTRONOMIA. DUE ROLI DI ECCELLENZA, DOVE PULITANO CUCINE GOURMET RAPPRESENTATE ELEGANTEMENTE GUIDATE DA CHEF DI CARATTERA INTERNAZIONALE. CHEF CHE ELANNO LA PAUSA DI UNA TERZA RICCA E GENEROSA, PARTENDO DAGLI STILI RICODOTTI CHE HANNO OFFERTO AL RIVE DI GIUGNARE. ALLA RIFREZIONE IN UN SOL BOCCONE. DAL FRIANAMENTO DELLA CUCINA ABBANNO DOUNQUE SOTTOPIRE DIVERSE STELLE, UNA DI AMALFI E UNA DI POSITANO, UNITE PERÒ DALL'AMORE PER LO STESSO TERRITORIO.

INTERVISTA

a **Antonio Dipino**,

chef dello storico ristorante La Caravella dal 1959 di Amalfi,

Nome?

Antonio Dipino

Anni?

59

Dove sei nato?

Ad Amalfi

Dove hai imparato a cucinare ?

Non ho frequentato alcuna scuola alberghiera, anzi. Ho studiato economia e commercio, laurea che in realtà risulta molto utile nella carriera di uno chef, perché oltre che cuoco devi essere un grande imprenditore. Per quanto riguarda il tempo davanti ai fornelli, invece, posso dire con orgoglio di aver girato il mondo e lavorato nelle cucine di importanti ristoranti italiani e stranieri prima di ritornare negli anni '90 in Italia, al ristorante di famiglia, La Caravella dal 1959, la prima stella del sud Italia (dal 1963). È qui, infatti, la mia vera casa, dove ho trascorso l'infanzia. Ricordo che negli anni d'oro, quando si correva il Grand Tour di Amalfi, io tornavo da scuola e pranzavo al ristorante in compagnia di illustri personaggi che hanno fatto storia: importanti capi di Stato, le mogli (la splendida Jacqueline Kennedy), politici, imprenditori, attori, scrittori, poeti e via dicendo. A Salvatore Quasimodo, ad esempio, che era amico di papà oltre che affezionato cliente, abbiamo dedicato un piatto che ancora oggi è in menù: il sole nel piatto. Un soufflé al limone, che il premio Nobel adorava e al quale lui stesso ha suggerito il nome.

Qual è la filosofia della tua cucina?

Quella che da sempre caratterizza il ristorante La Caravella è una cucina del territorio, dove la materia prima è a km 0 e proviene al 99% dalla costiera. Viviamo in un posto in cui il limone la fa da padrone, regalando alle pietanze profumi e sapori unici; per questo motivo lo utilizziamo a 360°, dalla buccia alla foglia. Non a caso tutti i piatti storici del ristorante hanno come base il limone Sfusato amalfitano, dall'antipasto al dessert.

Prevale la tradizione o l'innovazione?

Oggi la tradizione si deve sposare con l'innovazione. Pensa che proprio poco tempo fa ho realizzato il menù per i 60 anni del ristorante La Caravella e ho voluto riproporre piatti storici che hanno fatto la storia di questo locale, come ad esempio gli spaghetti con pesto amalfitano e colatura di alici, una ricetta che ha conquistato il sole di Veronelli e vent'anni fa era tra i più ricercati in Italia. Nel 2009, però, ho dovuto modificare la ricetta storica con un pizzico di innovazione, perché oltre che al gusto, negli anni, anche la materia prima è cambiata radicalmente. Oggi, per



fortuna, la tecnologia e la conoscenza ci aiutano tantissimo in cucina e ciò ha permesso di raggiungere picchi di eccellenza impensabili fino a qualche anno fa. Uno tra i tanti esempi l'olio di Salerno e del Cilento, diventato recentemente fra i più buoni al mondo.

La costiera per te è...?

Casa. Vita. Un Privilegio. E questo l'ho capito durante i miei viaggi all'estero, quando dicevo che ero di Amalfi e tutti mi guardavano come un extraterrestre. Renato Fucini, del resto, nella sua ode ad Amalfi (impressa in una targa all'ingresso della città) scrisse: il giorno del giudizio per gli amalfitani che andranno in Paradiso sarà un giorno come tutti gli altri. Questo per sottolineare la fortuna e il privilegio di vivere in un posto unico al mondo.

Hai una ricetta a disposizione per trasmettere ai tuoi ospiti l'italianità. Cosa cucini?

Una pezzogna (pesce che si pesca solo in questa zona) grigliata nella foglia di limone e condito con erba finocchiella e noccioline.

Il piatto che non manca mai nella tua carta?

Il sole nel piatto di cui ti parlavo prima, un soufflé evergreen che è anche il simbolo del ristorante. Questo dessert è l'unico piatto la cui ricetta è rimasta invariata da 60 anni. Specialità di Mamma Anna e oggi dedicato a Salvatore Quasimodo, Premio Nobel per la Letteratura nel 1959. Amico di mio padre, il Maestro si illuminava in volto per quella "nuvola", come lo definì con bella ed efficace immagine poetica, e più volte gli consigliò, senza successo, di chiamarlo il "Sole nel piatto".

Il tuo cavallo di battaglia?

La frittata di spaghetti. Un piatto della tradizione povera, della cucina di riciclo, in origine con base di pasta, pomodoro e pesce fritto (scappato), perché non ce n'era dentro. Noi la proponiamo con i frutti di mare. Altrimenti gettonatissimi anche gli scialatielli, in origine ai frutti di mare. Un piatto inventato negli anni '60 proprio alla Caravella e riproposto ogni stagione con un condimento diverso: oggi in carta li abbiamo con la genovese di polpo, ovvero un ragù di cipolla e polpo.

L'ingrediente segreto?

Il limone, difficilissimo da utilizzare in cucina per via della sua acidità e del suo profumo intenso.

Il tuo grande maestro?

Due: Antonio Cosentino e Gualtiero Marchesi.

La più grande soddisfazione?

Vedere lo sviluppo di questo locale nel corso degli anni; da semplice ristorante oggi la Caravella abbraccia l'arte in tutti i sensi: è museo, art gallery (in esposizione una delle collezioni di ceramiche della Costiera più importanti al mondo - ndr), enoteca e olimpo del gusto. La cantina, ad esempio, che è stata ed è tutt'oggi una grande passione, conta oltre 2mila etichette e 20mila bottiglie. Una delle più fornite in Italia.

Un sogno nel cassetto?

Aprire una comunissima trattoria per dimostrare alla gente che anche la pasta e patate è un fantastico piatto della nostra cucina.



Risotto al limone d'Amalfi con gamberi rossi cotti e crudi

• PER 4 PERSONE •

INGREDIENTI:

320 gr. di riso Carnaroli
500 gr di gamberoni rossi
2 limoni d'Amalfi
cipolla bianca
formaggio grattugiato
un ciuffo di prezzemolo
sedano, carote, e cipolla per il brodo
sale e olio extra e pepe bianco
di mulinello

PROCEDIMENTO:

Sgusciare i gamberi, recuperare gli avanzi e le teste dei gamberi. Preparare un fumetto con sedano, cipolle e carote, sbucciare finemente il limone, tagliate a julienne, poi cuocere per 20 minuti. Recuperare solo il brodo e le bucce di limone. Tritare la cipolla, metterla in una pentola bassa con un olio extra vergine di oliva, far rosolare a fuoco lento, aggiungere il prezzemolo e le bucce di limone cotte. Iniziare la cottura del riso, far tostare un po', poi bagnare con il fumetto e un mestolo di brodo. Iniziare la cottura, durante la cottura aggiungete i gamberi. A cottura quasi ultimata togliere dal fuoco mantecare con poco formaggio grattugiato, aggiungere altri gamberi e mescolare lentamente. Servire il risotto con sopra qualche gambero crudo leggermente condito con un battuto di olio, poche gocce di limone sale e pepe.



Scialatielli

• PER 4 PERSONE •

INGREDIENTI:

1 kg di farina per pasta a mano
200 gr di latte
2 uova intere
100 gr di formaggio grattugiato
basilico q.b. olio q. b.

PROCEDIMENTO:

Impastare il giorno prima consiglio di finire lavorazione con il matterello e taglio al coltello, il taglio tipo una trenetta lunga la metà per la salsa si condiscono bene con salse con base frutti di mare o ragù di carne nella foto sono conditi con una genovese di polipo.

