



Enzo Biffi Gentili

Direttore del Seminario Superiore di Arti Applicate/MIAAO di Torino
Direttore artistico del Premio Internazionale “Viaggio attraverso la Ceramica”

Scrivere del ristorante La Caravella nell’occasione del sessantesimo anniversario della sua apertura, e del suo attuale patron Antonio Dipino, il figlio del fondatore, non è compito semplice: ci troviamo infatti di fronte a un caso per molti versi unico, e non solo a livello nazionale, di interferenza tra diverse discipline: la storia della cucina, della cultura materiale, e delle arti applicate, a partire dalla più antica e forse la maggiore tra esse: la ceramica. Ma se anche ci si dovesse limitare al food writing, a un discorso specialistico, occorre ricordare che la critica gastronomica, se seria, è un’impresa complessa, che oggi in certi casi estremi, controversi, esigerebbe persino competenze scientifiche, chimiche. Ma, al di là degli eccessi, i criteri valutativi di un ristorante eccellente si fondano anche sull’esame della storia e reputazione del locale, del contesto, dell’atmosfera e degli ambienti, degli arredi e dei cristalli. Insomma, il problema del contesto e della presentazione in senso lato sono fondamentali: non può esistere una haute cuisine senza un’estrema attenzione alla mise en place, locuzione che non indica solo l’allestimento e l’abbigliamento della tavola - la table habillée ha perso la sua storica, vittoriana funzione censoria, diretta a coprire le gambe della mensa per non suscitare associazione impropria con quelle femminili, ma comunque resiste come manifestazione di elegante pompa- ma anche gli strumenti di servizio. Questi ultimi divengono poi determinanti nel caso di contest enogastronomici internazionali. A esempio il più importante di tutti, il Bocuse d’Or, Concours mondial de la cuisine che viene realizzato a cadenza biennale, dedicato all’immenso chef francese scomparso l’anno scorso, assegna a ogni giurato, nella prima selezione, 20 punti da assegnare per la présentation, sia essa en plateau o en assiette, su un totale di 80 punti (circa il 30%, è tanto). La finale europea della sua ultima edizione si è tenuta nel 2018 a Torino, e purtroppo il campione italiano non ha raggiunto il punteggio necessario per partecipare alla finale mondiale, che si tiene sempre a Lione (è stato poi “ripescato”, ma solo come rappresentante del Paese ospitante, ma di nuovo il risultato è stato deludente). Il motivo principale di questa *débâcle*, secondo una

intervista rilasciata dal mister dell'équipe italiana, Enrico Crippa, chef dello stellatissimo ristorante Duomo di Alba (*Bocuse d'Or, disfatta Italia: «Quel vassoio ci ha rovinato»*, in “Corriere Torino” on line, 13 giugno 2018) consisteva nel fatto che i giurati non avevano affatto gradito il vassoio di presentazione del piatto, ove campeggiava un gran polipo grottesco in ceramica di Albisola. Ma il problema non era di certo il soggetto di quella maiuscola decorazione, perché il polpo è stato trattato in passato, senza tornare ai figli greci, e per citare solo qualche importante esponente della ceramica d'arte italiana del Novecento, da Leoncillo e da Lucio Fontana, dal genio vietrese Guido Gambone e da Nanni Valentini, sino ai due più famosi, attualmente, artieri fittili del mondo, Giampaolo Bertozzi e Stefano Dal Monte Casoni. Evidentemente, il difetto stava nella scarsa cultura storica e del progetto, della tradizione e dell'innovazione in materia di arti e artieri, degli allenatori e consulenti, che ne avevano una conoscenza deficiente. Terminiamo questo preambolo, “tecnico” e aneddótico, affermando che Antonio Dipino, patron de La Caravella, di certo un errore così non lo avrebbe mai commesso.

Antonio Dipino non è poi, va subito chiarito, così ossessionato dalla “ceramica di servizio”. Né La Caravella, per affrontare un altro argomento frequentemente connesso ai rapporti tra arte fittile e arte culinaria, è solo uno dei tanti ristoranti famosi dalle pareti adornate da artefatti di varia natura. Perché sovente, ma non nel suo caso, si tratta della documentazione, più o meno preziosa, della frequentazione di artisti e della loro tendenza, soprattutto un tempo, di saldare i conti “in cambio merce”, e di quella dei ristoratori alla convenienza, se non alla “carità pelosa”. È comunque importante cercare di conservare questo tipo di memoria storica, anche con l'intervento di privati benefattori e di istituzioni culturali. È quanto è avvenuto lo scorso anno a Milano, nell'occasione di un altro nordico fallimento, questa volta milanese: quello della trattoria Bagutta nel 2017, un alto luogo della letteratura -basti pensare all'omonimo premio, istituito nel 1926 e che si assegna ogni anno, e tuttora che conservava 450 opere regalate durante questo lungo periodo di vita. Erano destinate a essere disperse all'incanto, e poi per fortuna alla fine salvate nel loro complesso grazie a un'offerta di Gianfelice e Martina Rocca -la famiglia del gruppo internazionale TECHINT- e di nuovo ora esposte, in permanenza, in un'aula dell'Università Bocconi. Anche se non si tratta sempre di capolavori, ma molte volte di memorabilia, e pure, come logico, di caricature, ma è stato buono e giusto così. Anche La Caravella ha attraversato, durante la gestione del padre di Antonio, una fase più normale di relazioni con il mondo della cultura e dell'arte, illustrata dagli apporti di poeti illustri come Salvatore Quasimodo, che donò il nome a un mitico dessert servito a tutt'oggi, il soufflé *Il sole nel piatto*, e di Alfonso Gatto, o dalla

presenza costante di romanzieri e saggisti di livello mondiale come Gore Vidal; e di una prima raccolta di opere di artisti, decoratori e ceramisti. Tra questi ultimi, con l'autore del primo intervento Pierino Pisapia, che nel 1959 ne realizzò l'insegna, ne va citato, ai fini del nostro discorso, soprattutto uno, oggi dimenticato: Alberto Sassone, un ex allievo do quell'Istituto "Giovanni Caselli" di Napoli, che nel Parco di Capodimonte, nello stesso edificio che fu sede della prima Real Fabbrica della Porcellana dei Borbone, conserva e rialimenta una gloriosa tradizione. Il riferimento specifico a questo artiere, che creò per La Caravella diversi oggetti di estrema perizia tecnica, riguarda tuttavia un altro aspetto della storia della ceramica: l'innovazione. Sassone infatti, che aveva studio ad Amalfi a due passi dalla Caravella, negli anni '70 si era distinto per alcune collaborazioni con eccentrici, sofisticati artisti. Come Dick Higgins, un poeta e compositore inglese, ma anche autore di oggetti plastico-visivi, per cui creò nel 1977 dei cocci, dei frammenti, ispirati agli *ostrakon* greci, sui quali furono scritti degli epitaffi, poi esposti allo Studio Morra di Napoli. O come Guy Harloff, un "olandese volante" interessato all'alchimia, per il quale realizzò nel 1978 una famosa "cassetta degli attrezzi" che conteneva un'ascia, un'incudine, una mazza, un pennello e così via, ma tutti foggiate in terracotta, per accentuarne il significato simbolico ed ermetico (quest'audacia non stupisca: già dieci anni prima Amalfi fu sede di una celeberrima mostra "avanguardista": *arte povera più azioni povere*, allestita negli Antichi Arsenali della Repubblica dal 4 al 6 ottobre del 1968). È quasi certo che l'imprinting artistico di Antonio Dipino qualcosa deve ad Alberto Sassone conosciuto a La Caravella, morto ancor giovane in Germania dove si era trasferito, dopo essersi confrontato con nuovi artieri come Alessandro Mautone, e insegnato tecniche allora in Italia rare, come il raku, a ceramisti come Lucio Liguori, vietrese.

Vietri sul Mare è una delle storiche capitali della ceramica italiana, e la sua citazione ci consente di approfondire ulteriormente i rapporti de La Caravella e di Antonio Dipino con quest'arte. Già collezionista di pezzi di artieri e manifatture storiche vietresi, questi suoi interessi si accentuano e compiono un salto di qualità vent'anni fa, nel 1999, quando nella cittadina della Costiera viene istituito il Premio Internazionale "Viaggio attraverso la Ceramica". Direttore artistico di quel Premio era, ed è tuttora in occasione del Ventennale, chi scrive, che quindi ha titolo per parlarne. Gli intenti del nuovo corso del premio non riguardavano solo l'allargamento alla partecipazione ad artieri stranieri, ma anche un rinnovamento delle tematiche e delle tecniche tradizionali. Difatti sia la fortuna che l'impasse della ceramica vietrese derivavano principalmente dalla fedeltà a un'iconografia creata da artisti europei attivi nelle fornaci o "faenzere" tra le due guerre, i cui maggiori rappresentanti furono il tedesco Richard Doelker e la polacca Irene Kowalska. Era, e in parte è ancora,

tutto un proliferare di asinelli e sirenette, pescatori e madonnine, di una raffigurazione insieme colta e popolare, ma che correva il rischio di divenire, decenni dopo, una produzione “in stile”, sovente imitativa. Allora nel 1999 si decise di assegnare il primo Premio Internazionale a Manuel Cargaleiro, un famoso artista portoghese protagonista, nel suo Paese ma anche in Francia, di una grande innovazione decorativa degli azulejos e dei carreaux (delle piastrelle cioè, o delle riggiòle, come si chiamano in Campania). E non soltanto il suo magistero, esercitato nel tempo anche attraverso la posa di suoi maiuscoli pannelli a Vietri, ad Amalfi, in Costiera, influenzò molti artieri vietresi, ma impressionò anche Antonio Dipino, che da allora decise di iniziare a collezionare sistematicamente, proprio a partire da una splendida opera di Cargaleiro, intitolata *Le caravelle*, ceramiche di autori partecipanti alle varie edizioni del Premio Internazionale “Viaggio attraverso la Ceramica”, sino a quelle, in corso di realizzazione, della vincitrice dell’ultima edizione, Ulrike Weiss, che rispetta, ma va oltre, i modelli dei suoi connazionali del “periodo tedesco”. Non tutti erano in grado di capire come Dipino che, pur apprezzando la tradizione germanica locale, occorreva svoltare verso linguaggi attuali, anche “astratti”, come quello di Cargaleiro e, prima, quello del massimo ceramista vietrese del Novecento, Guido Gambone, ispirandosi così a un’altra, più moderna, tradizione locale.

Antonio Dipino è stato quindi anche un gran compratore, e probabilmente ha temuto di cadere nella bulimia, quel disturbo di tanti collezionisti per cui, esaurite pareti e supporti per collocare gli artefatti, si mettono in deposito gli acquisti, da dove di riesumano ogni tanto, per variare l’allestimento dei locali, oppure in occasione di qualche mostra. Allora prende una decisione coraggiosa: quella di non restare solo un amatore o cultore, ma di divenire un operatore nel settore e nel mercato della ceramica d’arte. Il che non voleva solo dire seguire un’altra tendenza corrente in molti ristoranti di alto livello: quella di mettere in vendita calici e recipienti che gli avventori avevano apprezzato desinando. Voleva arrivare a proporre non tanto delle zuppiere, ma delle sculture: così nel 2009 decide di aprire nei pressi de La Caravella uno spazio esclusivamente destinato a galleria. Un vero azzardo, sia perché sono pochissime le gallerie specializzate nell’arte fittile in Italia, e pure all’estero; sia perché a Vietri e in Costiera, a pochissima distanza, sono innumerevoli i negozi e gli studi di artieri che offrono ceramiche. Antonio Dipino quindi comprende che il suo primo ruolo non doveva essere quello del commerciante, ma del committente. Essere in grado cioè di operare una seria selezione degli artieri locali migliori, ai quali ordinare artefatti straordinari, “fuori serie”, altrove difficilmente rintracciabili.

Sostanzialmente, Antonio Dipino da quel momento non sbaglia un colpo. Al di là dei grandi artieri internazionali premiati dal “Viaggio attraverso la Ceramica”, offre la

crème de la crème di quelli attivi in Costiera, a Vietri sul Mare e nel Salernitano. A partire dallo scomparso immenso Ugo Marano con i suoi intensi rossi al selenio ad Alessandro Mautone con il suo sofisticato talento illustrativo; da Enzo Caruso con i suoi cobalti smaglianti a Franco Raimondi che traduce l'immaginario illustre delle grottesche rinascimentali e pontesche in una irriverente fantasmagoria meridionale col suo pennello danzante; da Ferdinando Vassallo dal virtuosismo tecnico stupefacente all'iperfallico Raffaele Falcone coi suoi fittili fittoni: sino ai proteiformi fratelli Lucio, Domenico e Pasquale Liguori. E ora è l'ora dei migliori talenti delle nuove generazioni, come le intelligenti, e seducenti, Hyla Smalta e Lucia Carpentieri. Ma va ancora ricordato che Antonio Dipino, al di là di quel gusto per la sperimentazione che risale ai tempi dei rapporti con Alberto Sassone, resta anche legato al patrimonio iconografico tipico del luogo, ma riproposto secondo un aggiornamento del gusto: così la fauna prediletta da sempre dai vietresi, a partire dai ciucci, assume con Pasquale Liguori un inedito "lustro", con Antonio D'Acunto caratteri meno leziosi, più vigorosi. E ci si scusa per non poter citar tutti. Insomma, la La Caravella Art Gallery è divenuta il Salone d'Onore esterno di quella aristocrazia artistico-industriale di Vietri sul Mare, che ha il suo Palazzo monumentale nella Fabbrica Ceramica Artistica Solimene progettata da Paolo Soleri.

In conclusione, occorre tentar di definire il complesso di attività di Antonio Dipino, e cosa oggi La Caravella è. Possiamo iniziare chiarendo quel che non è, ritornando all'affermazione di unicità che ha aperto questo testo, soprattutto in tema di rapporti con l'arte. La Caravella non è un ristorante eccellente che presta un servizio aggiuntivo a un'istituzione museale, come avviene per l'In Situ di Corey Lee al Museum of Modern Art di San Francisco; per il Nerua di Josean Alija al Guggenheim di Bilbao; per il Combal Zero di Davide Scabin al Castello di Rivoli; per L'Open di Antonello Colonna al Palazzo delle Esposizioni a Roma e così via... Antonio Dipino ha scelto di agire in piena autonomia. Non è neppure solo un ristorante affollato di artistiche, storiche testimonianze, come la mitizzata Colombe d'Or a Saint Paul de Vence, e nemmeno solo uno di quelli ove gli interventi principali sono "decorativi", come nella antica sede di Gualtiero Marchesi in via Bonvesin della Riva a Milano, con i sottopiatti serigrafati dal gruppo di artisti dello Studio Marconi e le lampade *Arco* dei Castiglioni (pur avendone data La Caravella alte prove nella cucina e nella Cantina adornate dallo scultore Giuseppe Pirozzi, marito di Clara Garesio, altra ceramista da Dipino eletta) Non è neanche un ristorante che si vuole inserire nel "sistema" dell'arte contemporanea e del design, come avviene con i recenti esperimenti di Alberto Gipponi nel suo ristorante Dina a Gussago, o de Larte a Milano, che espone a rotazione opere selezionate da gallerie meneghine o suggerite da esperti.

Poiché Antonio Dipino fa da sé. E perché la Caravella è sì da una parte un ristorante stellato come quelli citati, ma dall'altra una galleria di arti applicate -in Italia infrequente- direttamente condotta. Nell'insieme, ci si trova oggi di fronte a un Museo-ristorante, non a un ristorante-museo. Una eccezione clamorosa alla regola: in questo caso, invertendo l'ordine dei fattori, il prodotto cambia. Quindi, storicamente, ci si trova di fronte a un modello di creatività e gestione altrove, ovunque, inesistente.