

I sapori



a cura di Gimmo Cuomo

## FORNELLI 2.0

# La Caravella a gonfie vele

Pranzo da incorniciare nel locale di Amalfi. Super la frittata di spaghetti e scuncigli



## La fotostory

Sul portale «A Tavola» del sito web [www.corrieredelmezzogiorno.it](http://www.corrieredelmezzogiorno.it) tutte le foto e gli approfondimenti

Come ho già sostenuto, alla Caravella di Amalfi si ritorna sempre volentieri per riprovare soprattutto (ma non solo) i grandi classici della cucina del locale. In realtà, anche le creazioni storiche subiscono nel tempo piccole trasformazioni che le rendono più attuali. L'altra variabile è il pescato del giorno: non esistono dunque standard ripetitivi. Il battuto di pesce bianco in foglia di limone, per esempio, oggi può essere realizzato col pesce spada, domani con la spigola, tra due giorni con i bianchetti. E che piatti: sinceri, schietti, pieni di gusto, senza *inguacchi* di sorta. Sfuggono tutti all'omologazione e al conformismo che, fa dispiacere constatarlo, domina in almeno la metà dei locali che gli ignoranti definiscono «stellati», quasi che la stella Michelin identifichi una omogenea categoria eletta. La Caravella, peraltro, la stella, se proprio vogliamo mettere i puntini sulle i, l'ha ottenuta in tempi davvero

## La scheda

Il ristorante «La Caravella» si trova in via Matteo Camera 12 ad Amalfi. Due percorsi di degustazione sul menu a 120 e 180 euro. Altri due (uno vegetariano e l'altro celebrativo dei 60 anni) si possono acquistare solo online. Per un pasto completo alla carta, dall'antipasto al dolce, si spendono in media 130 euro, bevande escluse. Sempre aperto tranne il martedì. Prenotazione online obbligatoria. Info: 089-871029.



non sospetti. E continua a difenderla senza alcun compromesso. Una valutazione comunque riduttiva per il migliore ristorante della Costa d'Amalfi, nel gotha della

Campania e tra i migliori locali di mare d'Italia. Accolti dalla morbida bruschetta di mamma Anna con mousse di mozzarella e pomodorini che già sanno d'estate, iniziamo il

percorso con la ricciola e tonno in carpaccio con biscotto di Agerola, pomodoro, olive e aria (l'unica concessione pertinente alla moda) di limone sfusato. In paradiso si ascende con i calamari crudi con pomodorini appena scottati. E ci si resta col pesce in foglia di limone: una spigola, arricchita con mandorle e un'erba locale che richiama il finocchio. La frittata di spaghetti con scuncigli e vongole (nella foto) sbaraglierebbe qualsiasi concorrente, ottimi i tubetti con l'aragosta. Un capriccio: niente pesce per secondo, ma il pollo anche questo nelle foglie di limone. Eccellente. E i dolci? Choux al limone, melanzana al cioccolato al cucchiaino e il soufflé al limone, il «Sole nel piatto» di Quasimodo, che ogni volta ti lascia senza parole e rende un pranzo o cena nel locale di Antonio Dipino un'esperienza indimenticabile. Nota di merito per la migliore cantina (almeno) del Sud Italia.

@gimmocuomo  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## NEWS GOLOSE

## La Campania del vino in vetrina a Napoli

Ben 150 produttori campani coinvolti con oltre 600 etichette a Doc e Igt in vetrina. E poi, incontri di approfondimento, promozione e valorizzazione attraverso wine forum, masterclass, seminari e degustazioni, laboratori enogastronomici con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop. Questo è «Campania.Wine Sustainability», il grande evento promosso in cooperazione dai cinque consorzi di tutela vini e il consorzio di tutela del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop in programma a Napoli oggi e domani al Palazzo Reale di Napoli. In programma dalle 10 alle 19, anche i «walk around wine tasting» presso il porticato del Palazzo dove saranno allestiti spazi di degustazione con i produttori campani aderenti ai cinque consorzi di tutela vini riconosciuti. Per i winelover appuntamenti da non perdere presso la Sala delle Armi del Maschio Angioino dove sono in programma 4 masterclass dedicate ad altrettante tipologie di vini.

## Mostra d'Oltremare, c'è «Tuttopizza»

Apri domani alle 11 alla Mostra d'Oltremare di Napoli, TuttoPizza, la fiera internazionale del settore. Oltre 100 espositori per 200 brand rappresentati, 15mila metri quadri su tre interi padiglioni. All'expò, organizzato dalla Squisito Eventi, sono attesi 20mila operatori, tra produttori e imprenditori titolari di ristoranti, pizzerie, alberghi e attività legate al food & beverage, grossisti e distributori. Alla fiera si accede da viale Kennedy. Il percorso parte infatti dal padiglione 6.

## Il dolce mosaico di Salvatore Gabbiano

Sessanta ore di lavoro, 1440 tessere, 30 chili di cioccolato bianco e tocchi di caffè a rivestire le fughe: sono questi i numeri del mosaico che il maestro pasticciere di Pompei, Salvatore Gabbiano, ha realizzato in occasione del Simposio dell'Accademia maestri pasticciere italiani 2022, in programma nella città del Santuario e degli Scavi da oggi a martedì 24 maggio.

## MOSTO SACRO

## Sorsi &amp; risorsi

Tra le tante etichette di Franciacorta in esposizione negli scaffali delle enoteche, da un po' di tempo a questa parte si notano con maggiore frequenza quelle di «Solo Uva». Quella che preferisco di più è la versione Dosaggio Zero: Chardonnay in purezza, grande mineralità e verticalità del sorso. Certamente da provare.

## «39» il Falanghina igt di Antiche Radici

Un esordiente di belle speranze. È il Falanghina «39» della giovane azienda Antiche Radici dei fratelli Giuseppe e Raffaele Iovine, che, per tradizione familiare, possono ritenersi due veterani del vino nell'area dei monti Lattari. Il numero che identifica il vino corrisponde all'anno di nascita della mamma, la signora Gilda Schiano, classe 1939. Questo bianco viene prodotto con uve di un affidabile conferitore del comune di Trecase. I grappoli sono raccolti surmaturati alla fine del mese di ottobre. Ad occuparsi degli aspetti enologici

è Giuseppe. Raffaele segue invece l'ambito commerciale. E allora? Dico subito che si tratta di un buon vino, un bianco piacevole, molto rispondente alle caratteristiche varietali e al territorio di produzione. Di colore paglierino carico, si distingue per lo spessore percepibile durante le rotazione nel calice. Di intonazione prevalentemente floreale, propone note minerali e significativi dettagli agrumati. La raccolta ritardata dei grappoli non ha «rammollito» (come purtroppo spesso mi capita di rilevare) il vino, che mantiene anzi un verito vigore grazie all'acidi-

**il vino della settimana**

**39 Falanghina Pompeiano**  
igt 2021

Antiche Radici  
Via dei Pastai 18,  
Gragnano  
telefono: 081-8430324

Uvaggio falanghina 100%  
Enologo Giuseppe Iovine

Bottiglie prodotte 8 mila circa

Prezzo indicativo in enoteca 14 euro

VALUTAZIONE

Insuperabile Sufficiente Buono Molto buono Eccellente

L'Ego - Hub

tà che non si può certamente considerare contenuta. Definirei il sorso nervosetto, cioè ancora leggermente spigoloso. Ma imputo questa piccola imperfezione al recente imbottigliamento. Sono (quasi) certo che un paio di mesi di bottiglia saranno sufficienti per far distendere il vino e per regalarcelo in piena forma. Ripeto: esordio convincente e incoraggiante per il futuro di questa piccola azienda che ha nel Gragnano il naturale *core business*. Questo bianco si presta bene ad accompagnare un intero pasto marinaro, dagli antipasti ai secondi. Tanto per fare qualche esempio, lo suggerirei su primi piatti classici come gli spaghetti alle vongole o con il sugo di polpo. Ha anche lo spessore per poter accompagnare le carni bianche alla griglia o anche leggermente salsate.

@gimmocuomo  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIZZERIA  
**MORSI & RIMORSI**

CASERTA & AVERSA  
Viale dei Bersaglieri, 14 & Via Nobel



Segui Morsi & Rimorsi



Anche  
Gluten  
free!