

Un presepe sul mare

Il mariage con i vini è tra i più felici, specie con quelli campani anche se la cantina è fornita dei migliori prodotti enologici nazionali, d'Oltralpe e portoghesi.



Un presepe sul mare: ecco Positano, aggrappata alla montagna, case dai colori mediterranei, bianche e rosa, dai tetti tondeggianti che evocano l'architettura araba e che sembrano ruzzolare una sull'altra; i vicoletti del centro che portano - unitamente ad una infinità di gradini - verso il mare, dove sulla spiaggia sono tirati in secco i tetti colorati dei pescatori, che li hanno il loro borgo. "Un luogo da sogno", scriveva John Steinbeck.

C'è un punto dal quale si può ammirare Positano in tutta la sua bellezza, un vero e proprio balcone che domina il panorama della costa amalfitana, dai monti Lattari e sino al Golfo di Salerno. È la terrazza dell'Hotel S. Pietro. E la storia dell'Hotel S. Pietro si intreccia a quella del suo fondatore, recentemente scomparso, Carlo Cinque: è la realizzazione di un sogno. Nel 1962 Carlo Cinque acquistò il terreno sul quale sorge attualmente l'elegante complesso alberghiero.

Una lingua di terra a picco sul mare, posizionata circa 2 Km. al di fuori del centro di Positano, dove non esisteva nulla se non l'antica piccola cappella di S. Pietro.

I lavori iniziarono subito e Carlo Cinque si fece guidare dalle pietre nel realizzare la struttura, cercando di non stravolgere quello che la natura aveva creato. Dopo 8 anni di impegnativo lavoro, ecco ultimato l'Hotel S. Pietro: un ascensore conduce, attraverso le rocce, sino alla hall, una enorme sala luminosissima con un pavimento di terracotta a motivi floreali, e opera dei fratelli Stingo, famosissimi esperti napoletani di ceramica; le stanze, meravigliosamente decorate persino sulle porte da Ursula Kluth e Michele Theile, arredate con indubbio gusto.

Sovraintendono alla conduzione dell'albergo, che fa parte della prestigiosa catena dei Relais & Châteaux, i nipoti del fondatore, Salvatore e Virginia Attanasio Cinque, quest'ultima coadiuvata dai figli di Carlo e Vito.

Ma veniamo ora alla cantina ed alla cucina dell'Hotel S. Pietro dove sono mantenute inalterate le tradizioni enogastronomiche del nostro Paese e della regione campana.

Una vera oasi che conserva ancora il mistero di antichi odori e sapori, pur rispettando le esigenze dei numerosi ospiti stranieri, che la frequentano ma che preferiscono invero questa cucina locale.

La brigata diretta dallo Chef Antonio Cinque (omonimo, ma non parente, dei proprietari), opera con professionalità, rifuggendo alla facile tentazione della "nouvelle cuisine" che in alcune province italiane è stata devastante.

Agli ospiti, assisi a tavola - dove troveranno tovaglie di lino, bicchieri in cristallo e posate d'argento - sarà subito servita la pizza napoletana, appena tolta dal forno a legna.

Potranno poi scegliere, dal ricco menù gli antipasti che spaziano dalle alici marinate all'insalata caprese o a quella di mare,

mentre tra le paste e i risotti, i gnocchi alla sorrentina, gli immancabili, gustosissimi spaghetti alle vongole veraci. Da segnalare le linguine con zucchine, che eguagliano quelle, oramai celebri in tutta la costiera sorrentina, di "Maria Grazia" a Nerano, le penne S. Pietro, o il risotto alla pescatora, con tutti i frutti di mare che il Golfo di Sorrento offre, per finire ai maccheroni alla Principe di Napoli.

Vari i secondi di pesce. Tra le carni si può scegliere tra le scaloppine alla sorrentina o le costole di vitello che lo Chef Antonio sa cucinare egregiamente.

Il dolci, preparati dal pasticciere del S. Pietro, variano ogni giorno.

Il mariage con i vini è tra i più felici, specie con quelli della regione, pur essendo la cantina fornita dei migliori prodotti enologici nazionali, d'Oltralpe e portoghesi. Tra i bianchi, Ca' del Bosco-Franciocorta; Cabreo-Ruffino; Lascolca-Gavi; per passare poi al Fiano di Avellino, pur essendo limitata la produzione; ancora il Fiano Vignadoro, il Greco di Tufo, il Radici di Lapio.

Fra i rossi il Brunello di Montalcino - Biondi Santi 1985 e 1986; Amarone - Bolla, Taurasi Riserva ed infine, tra i più noti, l'Avignonesi Nobile di Montepulciano, il Barbaresco Riserva, il Rocca delle Macie. Tra gli spumanti il Berlucchi Bianco e Rosé, il Ca' del Bosco, ed il Ferrari Brut oltre ai Cartizze di Valdobbiadene.

Chiude la lista offrendo, come accennato, i migliori vini francesi tra i quali il Baron de L. ed il Pouilly Fumé de Ladoucette, gli Champagne Charlie Riserva, Don Perignon, Moët et Chandon Rosé, Perrier Jouet Belle Epoque, per finire con i due Veuve Clicquot, Carte d'Or e la Grand Dame. Per concludere: la storia del S. Pietro è l'evidente dimostrazione di come il piacere per la bellezza e per le cose genuine, quando è combinato con una tenace determinazione, può creare un Paradiso.

Gigi Bevilacqua

Cucina a tutto pesce

Tra i vini del ristorante dominano i bianchi, ma non mancano i migliori rossi piemontesi, toscani e Châteaux come il Petrus, l'Haut-Brion, il Lafite Rothschild.

Un tempo i ghiottoni del pesce che salpavano da Viareggio e dai suoi approdi della buona cucina (Romano Franceschini su tutti), per esplorare la costa tirrenica in direzione sud, se volevano gustare dei piatti degni di essere esaltati con accenti poetici (cos'altro è, la gastronomia, se non poesia di sapori e di profumi?), dovevano spingersi in una sola tappa fino a San Vincenzo e gettare l'ancora al "Gambero Rosso" di Fulvio Pierangelini.

Oggi possono interrompere il loro cabotaggio e serrare le vele a Tirrenia.

A poca distanza dai vecchi studi cinematografici di Forzano, sul vialone che taglia la pineta, li attende "Dante e Ivana".

Il ristorante è una bomboniera, le luci sono morbide, i tavoli accurati. Ivana fa poesia in cucina, con fresco spirito creativo rispettoso delle tradizioni, e Dante la recita in sala, accompagnandola con i vini più persuasivi della sua cantina-enoteca.

La coppia è affiatata. Moglie e marito.

Lei, Ivana Lucchesi, da Livorno, alla sua prima esperienza. Lui, Dante Grassi, da Pontedera, con una lunga navigazione alle spalle nei locali notturni di Milano, Torino, Sardegna, Svizzera, Londra. Il suo ultimo night è stato il "Mocambo", qui a Tirrenia. Ha conosciuto Ivana sulla spiaggia. Si sono sposati. Hanno rilevato un bar ristorante, il "Rosy", lo hanno trasformato in una trattoria popolare: ribollita, pappa al pomodoro, zuppe di mare, vino in fiaschi. Clientela medio-bassa.

Questo succedeva all'inizio degli anni Ottanta.



Dante & Ivana
Viale del Tirreno, 207
Tirrenia (Pi)
Tel. (050) 32549

"Andava a gonfie vele" racconta Dante, "da noi non c'era mai un posto libero. Ma quando ho scoperto che Ivana si stava appassionando a migliorare la qualità delle pietanze, e leggeva, leggeva: libri, riviste, antichi manuali, e buttava via tanta roba per provare nuovi piatti, mi sono detto che valeva la pena di cambiare registro. Ci siamo dedicati al pesce, ho trovato un accordo con un peschereccio, la clientela è salita di tono, il fiasco in tavola è sparito, io ho ripreso mio discorso sui vini e gli spumanti, abbiamo chiamato un architetto, la trattoria è diventata un ristorante moderno, con la cucina in vista, e dal 1987 eccoci qua, siamo contenti. Certo, Tirrenia non è la Versilia, l'ambiente balneare è quello che è, ci aiuta poco.

Noi lavoriamo meglio l'inverno dell'estate".

Dante Grassi è simpatico.

La sua carta dei vini è ampia e segna prezzi onesti. Così ampia che tra i Sauternes ho contato sedici scelte, e diciassette tra gli altri vini da dessert. Dominano i bianchi, è chiaro.

Ma tra i rossi ho incontrato i migliori piemontesi e i migliori toscani, e degli Châteaux come il Petrus, l'Haut-Brion, il Margaux, il Latour, il Lafite Rothschild.

E la cucina?

Delicata e senza concessioni alle mode.

Avevo un compagno.

Con il Greco di Tufo di Mastroberardino ci hanno servito un filetto di pesce crudo e un carpaccio di branzino alla rucola (abbiamo assaggiato uno nel piatto dell'altro).

Quindi bavette al sugo nero e penne sugli scampi. Poi, con il Fiano, filetto di branzino con fagioli e filetti di pesce al cartoccio. Pasticceria con Moscato. Caffè, Calvados.

Conto: 165mila.

Indimenticabile il più comune dei piatti: le bavette al sugo nero dove il sapore del nero di seppia, che di norma è aggressivo, era così morbido da valorizzare quello del rosmarino.

Aldo Santini