



Sognando la Taverna del Capitano: gli Spaghetti alla Nerano

Nella leggendaria costiera amalfitana, lo chef Alfonso Caputo è sempre al passo con i tempi. La sua filosofia si fonda su riciclo, rispetto e determinazione mentre la tecnica, quasi maniacale, si trasferisce in piatti brillanti che conquistano Vip provenienti da tutto il mondo



Lo chef Alfonso Caputo (Foto © Taverna del Capitano).

Alla **Taverna del Capitano** di Massa Lubrense (NA) non si butta via niente. Sensibile al concetto di “no spreco”, lo chef **Alfonso Caputo** trasforma le bucce delle verdure in deliziose chips, gli scarti dei pesci aggiungono sapore alle polpette di mare, il pane raffermo si riutilizza come panatura o crostini per le saporite zuppe, e ancora gli “ziti” di pasta diventano cannucce, in un’etica *plastic free*.

Taverna del Capitano a Massa Lubrense

Siamo in costiera amalfitana, proprio “dentro” il mare, poiché il piccolo albergo (solo dodici camere) con ristorante stellato è a strapiombo sulla **baia di Nerano**. Un posto magico, fuori dai luoghi comuni e sicuramente conosciuto dalle buone forchette perché da il nome ad un piatto di **spaghetti famoso in tutto il mondo**. Sembra facile: **zucchine, pasta, formaggi del posto e basilico**, ingredienti del territorio e radici di tradizione, ma è la tecnica che rende unica questa prelibatezza, a km zero.

Gli **spaghetti alla Nerano** sono apprezzati anche dai Vip che arrivano in questo angolo di paradiso da ogni dove. [Alfonso Caputo](#) li stupisce e li conquista perché della tecnica è un maniaco sin da quando, poco più di un bambino, passava le ore in cucina a memorizzare i passaggi di mamma Grazia, che ancora supervisiona i fornelli.



Spaghetti alla Nerano di Alfonso Caputo (Foto © Taverna del Capitano).

In sala ci sono invece la sorella Mariella, sommelier di fama nazionale, e il cognato Claudio (marito di Mariella), generoso e inappuntabile direttore. Jolly della “Taverna” sono i figli di Mariella e Claudio: **Federica**, presente a colazione e a cena, e all’occasione anche “bagnina”, e **Fabrizio**, insostituibile valletto tuttodore.

I piatti dello chef Alfonso Caputo

Una storia di famiglia solida, affascinante, d’esempio, soprattutto in questi tempi bui. Sarà banalità ma l’unione fa la forza e una squadra unita, negli intenti e nelle prospettive, ha sicuramente una marcia in più. Un incentivo per poter non solo sognare, ma avere la certezza di poter tornare fisicamente alla **Taverna del Capitano**, a gustare gli eccellenti piatti di Alfonso: ad esempio la “**Caffettiera di ricci di mare**”, dove gli aculei si mettono proprio nella macchinetta moka, al posto della polvere di caffè, per un delizioso brodo che servirà come tocco finale degli inediti spaghetti aglio e oglio (che prevedono anche seppia e limone), oppure l’azzardato e straordinario “**Mix di melanzane e cioccolato**” di un dolce intrigante.



Ricci di mare e Mix di melanzane e cioccolato (Foto © Taverna del Capitano).

Nell'attesa, quindi, proviamo a riprodurre in casa gli “**Spaghetti alla Nerano**”, un modo per pre gustare la vacanza in Costiera e immaginare lo sciabordio dell’acqua che, con il suo suono unico e suadente, ci culla nella raffinata sala da pranzo, romanticamente *pied dans l'eau*...

La **Taverna del Capitano** è in Piazza delle Sirene 10/11, Massa Lubrense, loc. Marina del Cantone (Na). [Sito web](#)

Data di creazione

25/01/2021

Autore

sofia-catalano