

BLOB[®] MAGAZINE

116 pagine

Auguri **Le Fer** PREZIOSI

c/mare di stabia / via g. cosenza 51 / via s. maria dell'orto 9
s. maria la carità / via petraro 89

DAMIANI

Collezione METROPOLITAN DREAM
Collezione VITTORIANA



Salvini

Collezione ABBRACCIO



ALFIERI
& ST. JOHN

Collezione LUCKY STAR
Collezione MITO



la caravella



La **Caravella di Amalfi** nasce nel 1959. Uno dei primi ristoranti a ricevere nel Sud Italia la **"Stella Michelin"**, riconoscimento datogli tutt'oggi, a distanza di mezzo secolo. Mezzo secolo di storia e di grande cucina. Sublime coacervo di arte e cultura, di terra e di mare, di tradizione e innovazione. Teatro e scenario di incroci letterari, artistici e musicali. L'ambiente-museo, è raffinato nella sua semplicità, curato nei particolari, ospita una ricca collezione di opere dei più grandi maestri ceramisti Vietresi dal 1800 a oggi. Dal libro **"Cucine da Nobel 2002"**, estrapoliamo un ritratto significativo di questa perla della ristorazione, fatto da **Giuseppe Liuccio**:

"C'è stato un periodo, gli anni '60 del 1900, in cui i tavoli de "La Caravella" hanno registrato i colti e piacevoli conversari di poeti, romanzieri, pittori, gente del cinema, dello spettacolo, della moda, dell'economia. Io ne sono stato anfitrione ospitale, testimone attento, coprotagonista entusiasta. Qui ho raccolto le anticipazioni dell' "Elogio di Amalfi" da Salvatore Quasimodo. Qui ho ascoltato in anteprima alcune delle più belle liriche delle "rime di viaggio per la terra dipinta" dalla voce calda di Alfonso Gatto. Qui mi sono lasciato coinvolgere dalla passionale gioia di vivere di Alberto Bevilacqua. Qui ho raccolto le confidenze di Diego Fabbri. Qui mi sono incantato all'affabulazione poetica di due giganti del cinema: Federico Fellini e Alberto Lattuada.

Qui, sotto gli occhi vigili di Lucio Amelio e Filiberto Menna, intellettuali di spessore internazionale, ho visto nascere la straordinaria avventutra della "Pop Art" con Andy Warhol, Duchamp, Kounellis e i nostri Agnetti, Pistoletto e Del Pezzo, con Marcello Rumma a farmi da spalla e con Amalfi che recita il ruolo di capitale mondiale della pittura d'avanguardia

in un filo diretto con le grandi capitali europee della cultura e dell'arte e con New York che le invidiava il primato.

L'albo d'oro della Caravella non vanta solo le presenze di poeti e narratori di gran rilievo, di personaggi noti del monda del cinema e dello spettacolo, ma anche personalità del jet-set internazionale. Di qui sono passati, tra gli altri, per una pausa di relax e di riservata convivialità, la regina di Belgio, Paola Ruffo di Calabria, Aldo Moro, Jacquelin Kennedy, all'epoca first lady americana e Gianni Agnelli, l'avvocato per antonomasia, e tutti se ne andavano con negli occhi lo stupore dei panorami di Amalfi e nel cuore il ricorda gradevole di una ospitalità tanto calda quanto esclusiva, all'insegna dei sapori e saperi della tradizione della Caravella. Io sono orgoglioso testimone e custode di questa memoria".

Regina è la cucina amalfitana, nelle sue origini più solenni, trattata con riverenza dai gourmet Dipino, che da generazioni si tramandano i segreti e i rituali dell'antica cucina del Sud. In esclusiva per Positanonews, il signor **Antonio Dipino**, ci omaggia di una sua ricetta ovvero le **Alici del Golfo ripiene di provola di Agerola con salsa di colatura di alici di Cetara**:

Ingredienti per 4 persone: gr500 di acciughe (alici); gr300 di provola; gr100 di pane grattugiato; 1 uovo; gr20 di burro; 4 cucchiari di olio; un ciuffo di prezzemolo; colatura di alici di Cetara; gr100 di panna fresca; olio extra vergine: 1 litro per friggere.



Lavare, sviscerare e togliere la lisca alle acciughe; tagliare la provola a listelle, mettere al centro delle alici sfilettate una listella di provola, chiudere bene, passare prima nell'uovo e poi nel pan grattatato; in padella mettere burro, olio e prezzemolo. Aggiungere la panna e un mestolo d'acqua calda, far cuocere per 10 minuti. A freddo aggiungere 10 gr di colatura di alici; mettere in una padella 1 lt di olio extra vergine, far arrivare a temperatura, immergere le alici e friggere; servire le alici con sopra e sotto la salsa. Il mare incontra i monti, la semplicità incontra l'eclettismo dell'alta cucina. Alziamo i calici e brindiamo ad altri 50 anni di successi de "La Caravella".