

Il ristorante “La Caravella” di Amalfi festeggia i 50 anni

di [Alessandro Tartaglione](#) • 15 Giugno 2009 • Categoria: [Dire, Bere, Mangiare](#) • Articolo letto: 299 volte

[Amalfi Holiday Resort](#)

Vacanze ad Amalfi Residence comfort and elegance

[20 Hotel ad Amalfi](#)

Risparmio assicurato fino al 75%! Pagamento in albergo. Prenota ora.

Annunci Google



Ristorante, Cantina e Galleria d'Arte. E' la ricetta dello chef patron **Dipino**. Cinquanta primavere, cinquanta estati, cinquanta autunni, cinquanta inverni... Tante sono le stagioni che **La Caravella** festeggia nel 2009. Anni di successi entusiasmanti, resi possibili da una condivisione, a volte critica ma non per questo meno stimolante, di amici e clienti senza i quali qualsiasi ricerca non sarebbe stata possibile o non avrebbe avuto senso. L'invenzione di ricette nuove, riferite alla tradizione gastronomica della Costiera Amalfitana, ha reso la cucina di La Caravella unica. Ma La Caravella oggi è conosciuta ed apprezzata anche per i vini, che hanno il gusto ed il profumo delle più note e famose aree vinicole italiane e straniere, e per una selezione di ceramiche realizzate a Vietri, centro famoso in tutto il mondo per il suo artigianato. Acquistate inizialmente per arredare i locali del ristorante, sono diventate oggetto di desideri da parte di molti clienti.

Da quest'anno i vini e le ceramiche sono nella nuova Galleria d'Arte del **vicolo Masaniello**, adiacente al ristorante. E', pertanto, possibile acquistare i vini spesso rari ed introvabili altrove e ceramiche attentamente selezionate e realizzate in esclusiva dai maestri vietresi. E' l'opportunità di tornarsene a casa con un souvenir di pregio, per continuare a sognare gusti, profumi, sapori e saperi di Amalfi, lungo un itinerario ideale che La Caravella propone in un immaginario senza tempo. Per i primi 50 anni dunque La Caravella di Amalfi si fa in tre: Ristorante, Cantina e Galleria d'Arte. E da giugno fino a dicembre sarà possibile assaggiare il menù dei 50 anni, che ripercorre i piatti storici del ristorante, dagli n'dunderi con due salse (antenato dello gnocco, che nelle cucine di La Caravella viene fatto artigianalmente) al soufflé al limone di Amalfi amato da **Salvatore Quasimodo**, che nelle sue opere l'ha definito “Il sole nel piatto”. Da rilevare che La Caravella di Amalfi è tra i primi ristoranti (dagli anni '60) stellati del Sud Italia, dove si sono svolte le prime mostre di Andy **Warhol** e da sempre punto di riferimento di personalità illustri a livello internazionale.

Segnala su:

