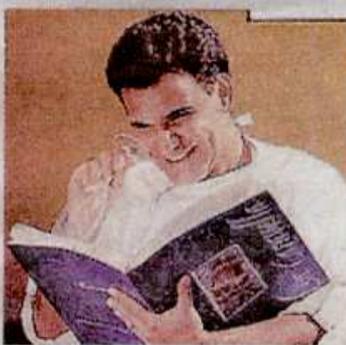


# Sapori in Corso *gli itinerari del gusto*

1959-2009



## La Caravella in viaggio da 50 anni

Cinquanta: tante sono le stagioni che «La Caravella», famoso ristorante amalfitano tra i primi del Sud a ricevere la stella Michelin, celebra nel 2009. Per festeggiarli, il titolare e chef Antonio Dipino (foto) propone da giugno a dicembre un menu che ripercorre i piatti storici del ristorante, dagli 'ndunderi alle due salse (antenati degli gnocchi, che nelle cucine de «La Caravella» vengono realizzati artigianalmente) al soufflé al limone di Amalfi amato da Salvatore Quasimodo, che lo definì "il sole nel piatto". Da quest'anno, inoltre, i pregiati vini e le ceramiche vietresi che adornano il locale sono nella nuova «Galleria d'Arte» del vicolo Masaniello, adiacente al ristorante. E', pertanto, possibile acquistarvi vini rari, e ceramiche attentamente selezionate e realizzate in esclusiva.