

FREE MAGAZINE

GUSTO

Mediterraneo



Events,
food and wine curiosities
of the Campania Region

Per i primi 50 anni, La Caravella si fa in tre

Ristorante, Art Gallery e Cantina sono le specialità della casa

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.

Le curiosità? Tante. C'è la ricetta con foglia di buccia di limone Igp di Amalfi, che sarebbe un trito di pesce spada grigliato in foglia di limone con erba finocchiella e mandorle tostate. In questo caso il protagonista è la materia ritenuta migliore del limone, cioè foglie e bucce, perchè non sono acidule. Il succo è da utilizzare per una limonata, ma non in cucina. Ciò a sottolineare l'esatto utilizzo della materia prima, abbinata al pescato della zona. C'è poi il soufflé al limone, il dolce preferito da Quasimodo, che lo battezzò con il nome "sole nel piatto". Ci sono poi le alici ripiene di provola, con salsa di colatura di alici. Piatto tipico della cucina amalfitana, la colatura nasce infatti originariamente al convento "Monaci del Cappuccino", dove oggi sorge un hotel. All'epoca non esisteva il frigo e quindi tutto il pesce veniva conservato nel sale. Quando si conservavano le alici nelle botti di sale, il succo che produceva emanava un profumo che fece venire l'idea ai monaci di condire con questa specie di garum le verdure.



LA CARAVELLA
Via Matteo Camera,12
54011 - Amalfi (SA - ITALY)

www.ristorantelacaravella.it
ph. (+39) 089 871029

Chef Antonio Dipino

In the photo:

The Art Gallery of La Caravella.
It's in vicolo Masaniello,
next to the restaurant.
It is therefore possible
to buy ceramics
which have been carefully selected
and made exclusively
by Vietri masters

Oggi la colatura viene prodotta a Cetara, con la stessa metodologia, ma con la conservazione non più in botte, bensì in caratelli. Le alici a La Caravella sono protagoniste non solo nel piatto, ma anche nell'artigianato, attraverso le opere di Lucio Liguori di Raito, create in esclusiva per l'Art Gallery del ristorante, galleria dove sono appunto protagonisti indiscussi dei piatti strapieni di alici, completamente realizzato a mano dall'artista vietrese.

Ed ancora la frittata di spaghetti "cu' o pesce fujuto" e frutti di mare, un richiamo al passato e una risposta all'attuale crisi economica, creando uno spaccato di tempo che aiuta a riflettere. Questa ricetta nasce infatti anticamente dall'istinto di conservazione, con il recupero della pasta del giorno prima e appunto "cu' o pesce fujuto", perchè quasi sempre c'era solo salsa di pomodoro e giustificavano l'assenza del pesce con la battuta "o pesce fujuto", cioè scppato dal

piatto.

Dulcis in fundo ecco gli N'dunderi con due salse, sotto una cianfotta esaltata in padella con gamberi rossi e pomodorini, da mangiare obbligatoriamente con cucchiaino, per accompgnare la salsa sotto al piatto. Lo N'dundero è la più antica pasta, emblema della tradizione gastronomica della costiera amalfitana.

Fu probabilmente un pastore romano a realizzare per la prima volta la "polenta cascata di farro", cioè un impasto di farina di farro e latte cagliato, poi ridotto a palline e cotte in acqua bollente. Piatto che deliziò i patrizi nel triclinium della Villa Marittima romana di Minori. Furono le massaie dei posto a battezzare queste palline n'dunderi, per la composizione molliccia.

Ancora oggi nelle cucine di La Caravella queste palline sono realizzate a mano, una per una. (Dagli n'dunderi con l'arrivo delle patate dall'America, nascono gli gnocchi).



For its 50th anniversary La Caravella splits into three

For its 50th anniversary La Caravella splits into three Restaurant, Art Gallery and Wine Cellar for one of the first places in southern Italy to receive a star Fifty springs, fifty summers, fifty autumns, fifty winters....Many are the seasons that La Caravella celebrates in 2009. They have been extremely successful years, rendered possible by

sharing with friends and clients, at times critical but nevertheless stimulating, without whom any research would not have been possible and would have had no sense. The invention of new recipes, linked to the gastronomic tradition of the Amalfi Coast, has made the cuisine of La Caravella unique. But La Caravella, today, is also

known and appreciated for its wines, which have the taste and the perfume of some of the most famous vineyards in Italy and abroad, and for its ceramics made in Vietri, a town famous throughout the world for its crafts.

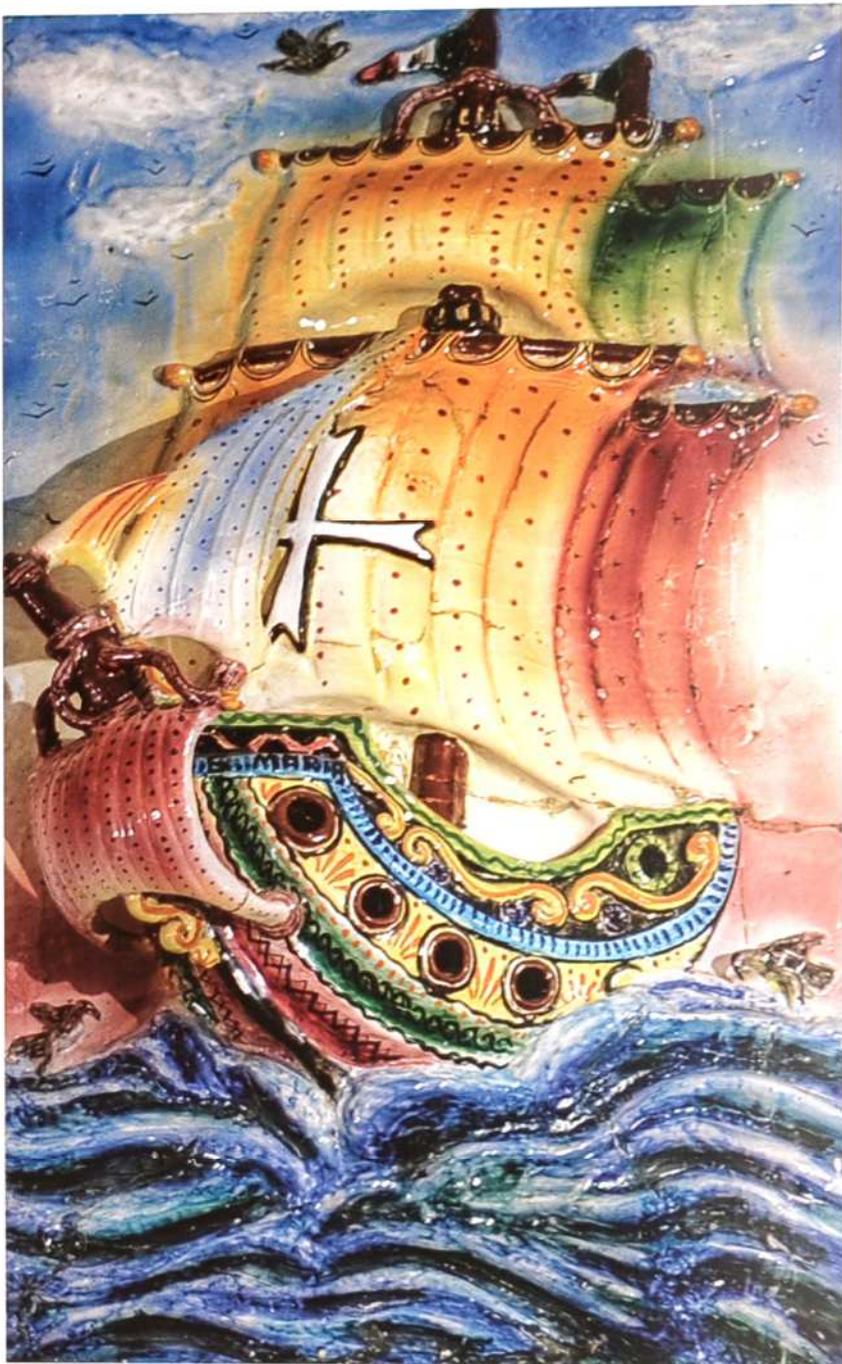
They were bought originally to decorate the rooms of the restaurant but they became sought after by clients. From this year the wines and the ceramics are displayed in the new Art Gallery in vicolo Masaniello, next to the restaurant.

It is therefore possible to buy wines which are rare and impossible to find elsewhere and ceramics which have been carefully selected and made exclusively by Vietri masters.

Thus one can return home with a precious souvenir and continue to dream about the flavours, the perfumes, the tastes and the learning in Amalfi, found on an ideal itinerary proposed by La Caravella with timeless imagination.

For its 50th anniversary then, La Caravella in Amalfi splits into three: restaurant, wine cellar and art gallery. And from June until December it will be possible to taste the 50th anniversary menu, which retraces history with dishes such as 'n'dunderi with two sauces (an ancestor of the gnocchi, which in the kitchens of La Caravella is hand made), to Amalfi lemon soufflée, loved by author, Salvatore Quasimodo, who in his works referred to it as 'sunshine on a plate'.

It is noteworthy that La Caravella in Amalfi is among the first restaurants (right from the 1960s) to receive a Michelin star in southern Italy.



It is where the first Andy Warhol shows took place and has always been a landmark for well-known people in the international arena. The curiosities? Many.

There is the recipe made with Amalfi Igt lemon peel and leaves; that is, grilled, chopped sword fish in lemon leaves with sweet cicely and toasted almonds. Then there is the lemon soufflé, Quasimodo's favourite dessert, which he named 'sunshine on a plate'. There are anchovies stuffed with provola cheese with salted anchovy sauce. The sauce for this typical Amalfi dish originated in the monastery of the Capuchin Monks where today there is a hotel. At the time, the fridge didn't exist and so all fish was preserved in salt. The liquid which was produced had a perfume which gave the monks the idea of using this sort of garum to garnish vegetables. Today the sauce is produced in Cetara, using the same methods, but it is preserved in kegs rather than barrels. Anchovies play a leading role at La Caravella not only in the recipes but also in the artworks of Lucio Liguori di Raito,

which he created exclusively for the Art Gallery of the restaurant. Then there is the spaghetti omelette with fish 'that got away' and seafood, which harks back to the past and is a response to the economic crisis, giving one pause to reflect. And to cap it all the 'n'dunderi with two sauces, under a vegetable stew sautéed with red prawns and cherry tomatoes to bring out the flavour.

The N'dunderi is the oldest pasta recipe, an emblem of the gastronomic tradition of the Amalfi coast. It was probably a Roman shepherd who made 'polenta with spelt' for the first time. That is, he made a paste with spelt flour and curdled milk, divided it into small balls and cooked them in boiling water.

A dish which delighted the patricians in the triclinium of the Roman Maritime Villa in Minori. It was the local housewives who christened these balls 'n'dunderi' because of their softish consistency. And nowadays, in the kitchens of La Caravella, these balls are made by hand, one by one.

