



La Caravella
dal 1959
AMALFI



50

Cinquanta estati, cinquanta primavere, cinquanta estati, cinquanta autunni, cinquanta inverni tante sono le stagioni che la Caravella festeggia nel 2009. Sono stati 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 al giacimento gastronomico della costiera amalfitana, ancora non del tutto esplorato, ha reso la cucina della caravella unica e riconosciuta. Ma la caravella oggi è riconosciuta anche per i vini provenienti da tutte le più 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 e che nato come arredo per i locali del ristorante è stato sempre oggetto di desideri da parte dei clienti. Da quest'anno i vini e le ceramiche della Caravella sono nella nuova art-gallery del vicolo Masaniello adiacente al ristorante. È, pertanto, possibile acquistare i vini spesso rari e intrivabili altrove e ceramiche attentamente selezionate e realizzate in esclusiva dai maestri vietresi. È 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.

Antonio Dipino

Le tre passioni della Caravella

The three passions of the Caravella

Cinquanta estati, cinquanta primavere, cinquanta estati, cinquanta autunni, cinquanta inverni tante sono le stagioni che la Caravella festeggia nel 2009. Sono stati 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 al giacimento gastronomico della costiera amalfitana, ancora non del tutto esplorato, ha reso la cucina della caravella unica e riconosciuta. Ma la caravella oggi è riconosciuta anche per i vini provenienti da tutte le più 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 e che nato come arredo per i locali del ristorante è stato sempre oggetto di desideri da parte dei clienti. Da quest'anno i vini e le ceramiche della Caravella sono nella nuova art-gallery del vicolo Masaniello adiacente al ristorante. È, pertanto, possibile acquistare i vini spesso rari e intrivabili altrove e ceramiche attentamente selezionate e realizzate in esclusiva dai maestri vietresi. È 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.

Antonio Dipino

50

ristorante
enoteca
ceramica





La Caravella
ceramica

Il “ciuccio” l'oggetto cult dell'enoteca-galleria
de “La Caravella” art-gallery

La rappresentazione del ciuccio nella ceramica di Vietri compare intorno al 1924 ad opera di artisti stranieri, in massima parte tedeschi, che lavorarono dal 1922 al 1947 nelle fabbriche e nei laboratori di ceramica vietresi. Riccardo Dolker immagina di riscattare le pesanti fatiche a cui venivano sottoposti all'epoca questi animali, raffigurandoli in un giardino dell'Eden con accanto angeli meravigliosi. Lo stesso Dolker realizzerà per la prima volta, al ritorno da un viaggio in Sardegna e in Tunisia, i primi asinelli modellati a tutto tondo. Eleganti e raffinati furono immediatamente riprodotti nelle altre fabbriche. I ceramisti vietresi ne diedero un'interpretazione più rozza e sarcastica, più vicina allo spirito meridionale. Questa versione ebbe grande successo. Riprodotto in milioni di esemplari è diventato il simbolo stesso della ceramica vietrese. Da allora si può dire che non c'è stato ceramista che non si è cimentato con la raffigurazione dell'asinello; così accanto alla versione ufficiale esiste una miriade di asinelli l'uno diverso dall'altro.

Pietro Amos

Il paradiso dei ciucci *Il paradiso dei ciucci*

La rappresentazione del ciuccio nella ceramica di Vietri compare intorno al 1924 ad opera di artisti stranieri, in massima parte tedeschi, che lavorarono dal 1922 al 1947 nelle fabbriche e nei laboratori di ceramica vietresi. Riccardo Dolker immagina di riscattare le pesanti fatiche a cui venivano sottoposti all'epoca questi animali raffigurandoli in un giardino dell'Eden con accanto angeli meravigliosi. Lo stesso Dolker realizzerà per la prima volta, al ritorno di un viaggio in Sardegna e in Tunisia, i primi asinelli modellati a tutto tondo. Eleganti e raffinati furono immediatamente riprodotti nelle altre fabbriche. I ceramisti vietresi ne diedero un'interpretazione più rozza e sarcastica, più vicina allo spirito meridionale. Questa versione ebbe grande successo. Riprodotto in milioni di esemplari è diventato il simbolo stesso della ceramica vietrese. Da allora si può dire che non c'è stato ceramista che non si è cimentato con la raffigurazione dell'asinello così accanto alla versione ufficiale esiste una miriade di asinelli l'uno diverso dall'altro.

Pietro Amos







La Caravella
enoteca e ceramica

Nel vicolo attiguo c'è lenoteca-galleria
"La Caravella art-gallery"
dove si possono acquistare, in esclusiva
le ceramiche dei grandi maestri vietri
e tanti vini anche rari e introvabili.

*Nel vicolo attiguo c'è lenoteca-galleria
"La Caravella art-gallery"
dove si possono acquistare, in esclusiva
le ceramiche dei grandi maestri vietri
e tanti vini anche rari e introvabili.*

Vendita online dei vini
On line fine wines shop
www.ristorantelacaravella.it





La Caravella
ristorante

"La Caravella" di Amalfi nasce nel 1959 ed è oggi uno dei ristoranti più importanti e rinomati del Sud Italia. Situato nel centro della città, vi si respira l'aria della grande storia della Repubblica Marinara. È, infatti, attigua agli antichi arsenali in un palazzo del 1100, che fu dimora dei Piccolomini, feudatari del Ducato Amalfitano. L'ala del palazzo, dove è collocata "La Caravella", fu adibita, nel Rinascimento ad archivio ducale. Entrò nel gotha della ristorazione italiana già negli anni Sessanta, quando fu uno dei primi del Sud a ricevere la stella della guida Michelin. Sa di terra e di mare, di oriente ed occidente la cucina de "La Caravella", che riscopre le antiche ricette amalfitane, riproponendole in una versione rivisitata con rigore, che esalta meglio e di più profumi e sapori della nostra Terra. L'ambiente elegante, curato nei particolari, ospita una bella e ricca collezione di opere dei più grandi maestri ceramisti vietresi dal 1800 ad oggi, tanto che "La Caravella" è considerato a giusta ragione un ristorante "Museo". E nel segno di una sinergia feconda tra gastronomia, arte e cultura si inserisce l'artistica tappezzeria delle sete di San Leucio, a testimonianza di una un'altra bella e straordinaria pagina della creatività della Campania. Gelosi, scrupolosi e sapienti custodi di questo santuario della buona tavola sono i Dipino che da generazioni si tramandano i segreti e le estrose invenzioni di nonne e mamme, nel solco di una tradizione aperta all'innovazione.

Gaetano Afeltra

Storico amalfitano, ex direttore del "Corriere della Sera"

La Caravella tra oriente ed occidente

La Caravella tra oriente ed occidente

"La Caravella" di Amalfi nasce nel 1959 ed è oggi uno dei ristoranti più importanti e rinomati del Sud Italia. Situato nel centro della città, vi si respira l'aria della grande storia della Repubblica Marinara. È, infatti, attigua agli antichi arsenali in un palazzo del 1100, che fu dimora dei Piccolomini, feudatari del Ducato Amalfitano. L'ala del palazzo, dove è collocata "La Caravella", fu adibita, nel Rinascimento ad archivio ducale. Entrò nel gotha della ristorazione italiana già negli anni Sessanta, quando fu uno dei primi del Sud a ricevere la stella della guida Michelin. Sa di terra e di mare, di oriente ed occidente la cucina de "La Caravella", che riscopre le antiche ricette amalfitane, riproponendole in una versione rivisitata con rigore, che esalta meglio e di più profumi e sapori della nostra Terra. L'ambiente elegante, curato nei particolari, ospita una bella e ricca collezione di opere dei più grandi maestri ceramisti vietresi dal 1800 ad oggi, tanto che "La Caravella" è considerato a giusta ragione un ristorante "Museo". E nel segno di una sinergia feconda tra gastronomia, arte e cultura si inserisce l'artistica tappezzeria delle sete di San Leucio, a testimonianza di una un'altra bella e straordinaria pagina della creatività della Campania. Gelosi, scrupolosi e sapienti custodi di questo santuario della buona tavola sono i Dipino che da generazioni si tramandano i segreti e le estrose invenzioni di nonne e mamme, nel solco di una tradizione aperta all'innovazione.

Gaetano Afeltra

Historian from Amalfi, ex-editor of "Corriere della Sera" Italian daily newspaper





sostituire con la M
(manca)





G 9525



La Caravella
ristorante



Fuori dai chiassosi flussi turistici, senza l'inutile vista sul mare, La Caravella è un tranquillo luogo dai semplici, rigorosi arredi, ove tutto concorre al raccoglimento necessario per l'esercizio del gusto, per godere di una raffinata cucina, legata alla tradizione campana, in un'atmosfera di attesa e meditazione, resa ancor più gradevole dalla cordiale accoglienza, non invadente, rispettosa, attenta di coloro che – ai fornelli e in sala – hanno fatto di questo locale un presidio e un emblema della civiltà della tavola.

Tullio Gregory

Fuori dai chiassosi flussi turistici, senza l'inutile vista sul mare, La Caravella è un tranquillo luogo dai semplici, rigorosi arredi, ove tutto concorre al raccoglimento necessario per l'esercizio del gusto, per godere di una raffinata cucina, legata alla tradizione campana, in un'atmosfera di attesa e meditazione, resa ancor più gradevole dalla cordiale accoglienza, non invadente, rispettosa, attenta di coloro che – ai fornelli e in sala – hanno fatto di questo locale un presidio e un emblema della civiltà della tavola.

Tullio Gregory



La Caravella
ceramica





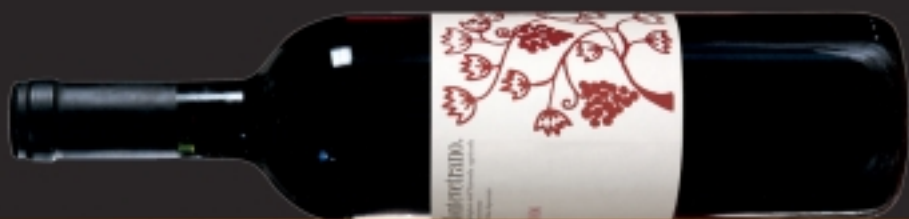


La Caravella
cantina

Premio per la
cantina dell'anno 2005
da "La guida dell'Espresso"

*Awarded for
the best cella of 2005
from "Espresso guide".*





AZIENDA VITIVINICOLA
CONTERNO
GIACOMO

GRUPPO VITICOLA - PRODUTTORE ITALIANO



AZIENDA VITIVINICOLA
CONTERNO
GIACOMO

GRUPPO VITICOLA - PRODUTTORE ITALIANO



SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE
DE LA
ROMANÉE-CÔTE
VOSNE-ROMANÉE, CÔTE D'OR



SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE
DE LA
ROMANÉE-CÔTE
VOSNE-ROMANÉE, CÔTE D'OR



La Caravella

Ristorante

Via Matteo Camera, 12
84011 Amalfi (Sa)
Costiera amalfitana - Italia
tel. e fax +39 089 871029
www.ristorantelacaravella.it
info@ristorantelacaravella.it

La Caravella

Enoteca e ceramiche

Vicolo Masaniello, 14
84011 Amalfi (Sa)
Costiera amalfitana - Italia
tel. e fax +39 089 871029
www.lacaravellaartgallery.it
info@lacaravellaartgallery.it