

La Caravella
dal 1959
Amalfi



Restaurant Museum Enoteca & Art Gallery

LA CARAVELLA OGGI È RISTORANTE, ENOTECA E ARTGALLERY

Sessant'anni fa, nel 1959, papà Franco, mamma Anna e il fratello decisero di aprire, con poche risorse e molti debiti, un ristorante di qualità con annessa pizzeria, "La Caravella". Era una trattoria di qualità... l'arredo e gli spazi del ristorante oggi sono simili a quelli originali, ovviamente conservati con tanti restauri e migliorie tecnologiche.

Oggi, il pavimento è di marmo rarissimo, rosso Verona, gli intonaci ricci, il sogno di tanti architetti, i soffitti centenari e affrescati; i tessuti che tappezzano il ristorante sono sete di San Leucio di Alois, l'opificio del '700, fornitore del Vaticano e di tante Case Reali; le porcellane di Richard-Ginori, l'argenteria Sambonet disegnata da Giò Ponti, i cristalli di Murano, sono tesori.

La location... Siamo nel cuore di Amalfi, in un contesto storico importantissimo, vicino agli Antichi Arsenali, in un palazzo del 1100 che fu dimora dei Piccolomini, feudatari del Ducato Amalfitano.

La storia... Erano gli anni '60 e la Caravella con fierezza rappresentava il punto di incontro del Gran Tour in Costa d'Amalfi, il luogo dove nascevano amori tumultuosi, dove si firmavano accordi mai rivelati, dove tutto ha contribuito a rendere la Costiera Amalfitana quella che è oggi, uno dei posti più conosciuti ed ammirati al mondo.

Ho iniziato nel 1987, dopo un po' di esperienze in giro per il mondo; per mia fortuna, il solco era già tracciato.

Grazie a mamma e papà, nel 1969 siamo stati il primo ristorante a ricevere la prima stella dalla guida Michelin del Sud Italia, persa negli anni '80 e riconquistata da me negli anni '90. Fu in quegli anni che intuì il mutamento di direzione della ristorazione italiana: iniziai a cambiare da trattoria a ristorante, e realizzai il mio sogno: la cantina con il controllo di temperatura e umidità - allora una novità - con molti illustri colleghi che mi davano del matto.

La mia passione fu scambiata per follia, invece avevo semplicemente anticipato i tempi: l'unione cibo-vino-arte è diventata oggi la formula vincente di tutti i ristoratori di eccellenza.

Più volte sono stato tentato di rifare il ristorante...

Per fortuna ci sono incontri che ci segnano l'esistenza in modo indelebile. Una sera, un famosissimo architetto, molte volte nostro ospite, dopo le mie ripetute richieste di farmi il progetto della nuova Caravella, mi consigliò dicendomi: "Il tuo ristorante è unico, è magico!

Vedrai nel tempo!". Mi raccomandò di inserire altre ceramiche e di recuperare i soffitti.

Oggi il mio ristorante è un Museo: l'ambiente molto romantico, curato nei minimi particolari, ospita la collezione di opere dei più grandi Maestri ceramisti della Costa d'Amalfi dal 1700 a oggi, la più importante al mondo; ci sono clienti che si prenotano solo per visitarlo.

Un grazie speciale a tutti Voi, clienti e amici che avete reso possibile tutto questo.

Ringrazio mia mamma e mio padre, che mi hanno insegnato il rispetto e l'amore per la mia Terra; mia moglie Tania, mia figlia Annalara e tutti i miei collaboratori, in particolare Peppe e Tonino che contribuiscono a costruire, con me e i miei genitori, questa Leggenda.

Antonio Dipino



LA CARAVELLA TODAY IS RESTAURANT, CELLAR AND ARTGALLERY

Sixty years ago in 1959, my dad Franco, my mum Anna and his brother decided to open the restaurant with little money and a lots of debits. It was a restaurant and a pizza place, called "La Caravella". It was a local restaurant of good quality. Nowadays, the spaces and the furniture of the restaurant are similar to the original one of 1959, obviously kept in good conditions thanks to several restorations and technological improvements.

Today you can find real treasures when you step in: the floor out of red marble from Verona, the curly-shaped plasters (which are a dream for many architects), the centennial frescoed ceilings, the drapes by Alois from San Leucio founded in the 18th century and suppliers of the Vatican and several Royal families, the porcelains by Richard Ginori, the silverware by Sambonet and designed by Giò Ponti and the crystals from Murano.

The location... We are located in the heart of Amalfi, in the middle of a very important historical context. Just near the ancient shipyards, in a palace going back to 1100, which was the residence of the Piccolomini family, feudatories of the Duchy of Amalfi.

The history... It was during the Sixties when La Caravella represented a meeting point of the Grand Tour on the Amalfi Coast, the place where turbulent loves were born, where secret deals were signed and where everything contributed to turn the Amalfi Coast into what it represent now, one of the most known and appreciated places in the world.

After several experiences all over the world, I started to follow the family tradition in 1987. Thanks to my father and my mother we were the first restaurant in Southern Italy to be awarded Michelin star in 1969, later lost in the Eighties and reobtained in the Nineties thanks to myself...

In those years, I was able to look forward and to change the direction of the Italian restaurant tradition and I realised the dream of my life: a cellar with temperature and humidity control which was something new at that time so that many colleagues of mine thought I was crazy. My passion was mistaken for madness, but I just prefigured the time, and nowadays the formula of food-wine-art has become the winning form for all excellent restaurants. Many times I have been tempted to restore the restaurant but, luckily, sometimes you meet people who shape your existence in somehow strongly.

One evening, a famous architect who used to come to visit us quite often, after my continuous insistence to design a new style for the restaurant, said: "Your restaurant is something unique, it's magic! You will see!" He gave me some suggestions, he underlined the importance to exhibit more ceramics and to restore the ceilings.

Nowadays, my restaurant is a museum, the atmosphere is very romantic, cared with attention in each of the details. It houses an art collection with pieces made by the greatest masters of ceramics from the Amalfi Coast from 1700 to modern time, the most important one in the world to capture the interest of many people who come just for a visit.

A special thanks to all of you, our Guests and friends, who made all this to be possible. I thank my mother and my father who taught me the respect and love for my land, my wife Tania and my daughter Annalara and all my co-workers, especially Peppe and Tonino, who helped and still help my parents and myself to create this "Legend".

Antonio Dipino





Con Mamma e papà in una fotografia
scattata negli anni '60
dal fotografo di Jacqueline Kennedy

*With my mother and father
in a picture dating back to the Sixties,
taken by the photographer of Jacqueline Kennedy*



... E poi c'è Antonio.

Il minuscolo ristorante di Amalfi, la Caravella, di cui Antonio è l'anima, racchiude nei suoi sapori e nella sua accoglienza, tutto quello stupore che in quei 20 km ti aveva accompagnato.

Mentre la sua generosa cortesia, l'elegante servizio, la bellezza del locale con le sue raffinate collezioni ti abbracciano una volta entrato, quello che il palato godrà va ben oltre la gioia.

Se la Costiera Amalfitana avesse un sapore sarebbe quello della cucina di Antonio.

... And then we have Antonio.

The very small restaurant in Amalfi, La Caravella, whose real heart is Antonio himself, embodies in its tastes and hospitality, all the wonder which have accompanied you along 20 km of coast-line to reach Amalfi.

You are literally hugged once you step in by his generous kindness, the elegant service and the beauty of the space with fine collections.

What the palate will enjoy, goes far beyond the joy.

If the Amalfi Coast had a taste, would be Antonio's.

Paolo Bonolis

*Famoso conduttore televisivo, showman e autore televisivo italiano
A very famous Italian TV host*

... La Caravella Art Gallery è divenuta il Salone d'Onore esterno di quella aristocrazia artistico-industriale di Vietri sul Mare, che ha il suo Palazzo monumentale nella Fabbrica Ceramica Artistica Solimene progettata da Paolo Soleri.

La Caravella Artgallery has become the external Hall of Honour of the artistic and industrial aristocracy of Vietri sul Mare whose monumental palace is Solimene ceramic factory, housed in a building designed by Paolo Soleri.

... Nell'insieme, ci si trova oggi di fronte a un Museo-ristorante, non a un ristorante-museo.

Una eccezione clamorosa alla regola: in questo caso, invertendo l'ordine dei fattori, il prodotto cambia.

Quindi, storicamente, ci si trova di fronte a un modello di creatività e gestione altrove, ovunque, inesistente.

You find yourself in a museum-restaurant and not in a restaurant-museum. A resounding exception that proves the rule: in this case, by swapping the order of factors, the result does change.

Therefore, historically speaking, you face a model of creativity and reality which is nowhere existent.

Enzo Biffi Gentili

*Direttore del Seminario Superiore di Arti Applicate/MIAAO di Torino
Director of the Superior Seminary of Applied Arts / MIAAO of Turin*

LA CUCINA | THE KITCHEN

Da km 0 siamo passati, negli ultimi anni a km 00, praticamente solo prodotti della nostra Costiera. Oggi la qualità devi andartela a cercare o produrre, la produzione di materia di eccellenza è solo il 10%, il resto, come dice il mio amico Carlo Petrini, è fatto per vendere e non per mangiare. L'approvvigionamento delle materie prime è giornaliero...

I fornitori già sanno: solo il meglio.

The kitchen: from farm to table at the beginning, we turned into farm to fork, because we only use products from the Amalfi Coast.

Today, you have to look for the quality or you have to produce quality.

Only 10% of current ingredients has high quality, "The remainders is only good to be sold and not to be eaten", as my friend Carlo Petrini says.

We get food raw materials every day...

Our suppliers knows hist well: only the best.

Antonio Dipino

Che dire? Bravissimo.

What can I say? Very well done.

Gualtiero Marchesi

Pioneer of the new Italian cuisine

Un grande della cucina italiana in questo angolo di Costiera, un'esperienza fugace ma indimenticabile. Con stima e ammirazione.

A brilliant man of the Italian cuisine in this corner of the coast, a short-lived experience but unforgettable. With esteem and admiration.

Carlo Petrini

Founder of Slow Food association.







I lavori di ristrutturazione dei soffitti durati 15 anni e finiti nel 2019
con il paradiso dei ciucci... in cucina

*The renovation work of the ceilings lasted 15 years and ended in 2019
with the donkey's paradise ... in the kitchen*



DA SOGGETTO DI S. MAUTONE
REALIZZATO DA L. MARINI 2019



NEL CUORE DI AMALFI...
LA PRIMA STELLA MICHELIN DEL SUD ITALIA
IN THE HEART OF AMALFI...
THE FIRST MICHELIN-STAR SOUTHERN OF ITALY



STELLA
MICHELIN





MONTRACHET
2004

642
ROMANEE CONTI
2009

MONTRACHET
2005

VRANKEN

Hömaier
Lind-Humbrecht

2001

MATTEO CORRADI



LA CANTINA CON L'ENOTECA

Il vino è la mia passione e scommessa. Con tanti sacrifici sono riuscito a creare una delle migliori e più fornite cantine d'Italia: collezionisti di tutto il mondo acquistano da noi vini introvabili, grazie ad un lavoro meticoloso e selettivo di bottiglie - le più desiderate al mondo - da più di sessant'anni.

La cantina della Caravella è stata premiata per due volte come la migliore cantina d'Italia, nel 2005 e 2015.

THE CELLAR WITH THE WINE-SHOP

Wine is my passion and my challenge, with lots of sacrifices I have been able to create one of the best stocked cellars in Italy. Collectors from all over the world purchase rare wines from us, even the most requested bottles in the world, thanks to a selective and accurate work from over than 60 years.

La Caravella cellar has been awarded twice as the best Italian cellar in 2005 and 2015.

Antonio Dipino

'La Leggenda' la nostra Cantina delle Rarità
Una cantina che il **Maestro Luigi Veronelli** ha definito 'Leggendaria'.

*"The Legend" of our cellar of rarities.
A cellar that was described as "Legendary".*

by Master Luigi Veronelli

La cantina è una icona che ha pochissimi rivali al mondo...
Bottiglie rarissime, annate storiche ed etichette introvabili delle cantine più leggendarie di sempre...

*An icon wine-cellar which has very few worthy rivals in the world
Very rare bottles, excellent years of production and "hard to find" labels from the legendary cellars of all time...*

James Suckling

*È considerato uno dei più influenti critici enologi del mondo
Is considered one of the most influent oenologist critics in the world.*





IL SALONE D'ONORE ESTERNO DELLA CERAMICA DI VIETRI SUL MARE | THE MAIN HALL EXTERNAL OF THE ARTISTIC- CERAMICS FROM VIETRI SUL MARE.

La ceramica è una passione contagiosa, nel ristorante le ceramiche ci sono sempre state. All'inizio erano limitate a piccoli portafiori poggiati sui tavoli. Nel tempo ci siamo accorti che molti clienti erano incuriositi da questi oggetti. Spesso ci chiedevano se fossero in vendita. La curiosità dei clienti ha stimolato una collaborazione sempre più intensa con i Maestri ceramisti della Costiera. Nel tempo la quantità di ceramiche acquistate ha riempito ogni spazio disponibile, aprire una galleria d'arte accanto al ristorante e alla cantina divenne una scelta quasi obbligata. Oggi la collaborazione con i Maestri ceramisti è sempre più stretta, è in esclusiva. Le ceramiche esposte nell'Artgallery della Caravella costituiscono un brand dalle caratteristiche uniche e sono di riferimento per i tanti laboratori artigianali in Costiera. Le sculture modellate a forma di "ciuccio", simbolo della ceramica della Costa d'Amalfi, il nostro oggetto cult, sono nelle case più belle in giro per il mondo e sono state regalate dai nostri Clienti ai potenti della terra.

Ceramics is an infectious passion, in our restaurant ceramics have always been present. At the beginning there were only small ceramic flower vases on the tables. Within the years we realised that many guests were intrigued by these objects and asked if they were for sale. The curiosity of our guests has stimulated a very strong co-operation with the masters of ceramics based on the Amalfi coast.

Gradually, the quantity of ceramics I bought filled every single possible space and it was almost mandatory to open an art gallery and a cellar nearby the restaurant.

Nowadays, the co-operation with the artists is even stronger and exclusive. The ceramics shown at the Artgallery of La Caravella are a brand with unique characteristics and they represent a reference for many local craft workshops along the coastline.

The sculptures shaped like "donkeys" (the emblem of the Amalfi Coast) are our cult objects.

They can be found in the most elegant houses in the world and have been always a gift that our customers gave the most influent people in the world.

Antonio Dipino

IL PARADISO DEI CIUCCI | THE DONKEYS' PARADISE

... Da qualche tempo i ciucci di Filuccio Apicella sono esposti nella galleria di Antonio Dipino. Una transumanza delle sue creature in Costiera, che gli ricorda forse quando negli anni '50 l'attraversava in bicicletta fino a Positano per modellare ceramiche per Irene Kowaliska. Qualche indizio induce a ripensare agli asinelli presenti in quel laboratorio, che appaiono troppo "vietresi" per poter essere attribuiti all'artista polacca che si era trasferita da Vietri a Positano.

... Since some time, the donkeys made by Filuccio Apicella are shown in the Gallery of Antonio Dipino. A real transhumance of his creatures along the Coast which maybe reminds him the Fifties, when he used to ride a bicycle as far as Positano to create ceramics for Irene Kowaliska. Some signs let us think to the small donkeys which were in that workshop; they seem to be very close to the "Vietri" style and so they can't be attributed to the Polish artist who later moved to Positano.

Pietro Amos





Vauro, vignettista
Vauro, cartoonist