

GUSTO

Mediterraneo



In front page: LA CARAVELLA, AMA



**PUNTO GOURMET
SARDEGNA. PORTO CERVO.**

Amalfi, La Caravella dal 1959

La più antica stella Michelin d'Italia, tra le dieci più antiche d'Europa



Pino Sangiovanni

Il ristorante stellato più Antico d'Italia e tra le dieci stelle Michelin più Antiche d'Europa. Il ristorante La Caravella di Amalfi è quanto di più sublime si possa sperare in un ristorante, come ambientazione, cucina, servizio ed accoglienza. Si respira arte in ogni centimetro del locale, si respira cultura e grande competenza gastronomica ad ogni assaggio. Divina è la Carta dei Vini che esprime in pieno le potenzialità della cantina, già premiata come la migliore d'Italia dalla Guida de L'Espresso. Eleganti e di inestimabile valore le sale del ristorante e gli ambienti della galleria d'arte che ospitano opere create in esclusiva per la famiglia Dipino. "La Caravella" di Amalfi nasce nel 1959.

Oggi, stella Michelin ed è uno dei ristoranti più importanti e rinomati del Sud Italia. Entrò nel gotha della ristorazione italiana già negli anni sessanta quando fu il primo del Sud Italia a ricevere la Stella dalla guida Michelin. Situato nel centro della città vi si respira l'aria della grande storia della prima Repubblica Marinara. È, infatti, attiguo agli Antichi Arsenali in un palazzo del 1100, che fu dimora dei Piccolomini, fondatori del Ducato Amalfitano. L'ala del palazzo, dove è collocata "La Caravella" fu adibita, nel Rinascimento ad archivio ducal. L'ambiente elegante, curato nei particolari, ospita una bella e ricca collezione di opere dei più grandi Maestri ceramisti della Costa di Amalfi dal 1800 ad oggi, tanto che "La Caravella", è considerato per giusta ragione un ristorante "Museo". Arte sublime, storia ed esperienza che si riscontra anche nei piatti.

"La quotidianità del mio lavoro di Artigiano e Artista del buongusto non conosce noia e ripetitività - spiega Antonio Dipino, chef Patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi - Ogni piatto nasce dalla creatività che trasferisco nel matrimonio dei giusti equilibri, frutto di tradizioni familiari e di esperienza personale, che esalta i profumi, i sapori e la genuinità dei prodotti della nostra Terra e del nostro Mare. Cerco di dare alle ricette della tradizione di Amalfi forme nuove coniugando creatività e semplicità per riportarle alla luce tutto ciò che la tradizione ci ha regalato e farvi rivivere i sapori perduti nella memoria. È una bella ed esaltante storia che si ripete e si rinnova ancorata al presente ed aperta al futuro, da oltre mezzo secolo". In menù vi segnaliamo: Tritolo di pesce del giorno grigliato in foglia di limone con erba finocchiella e mandorle; pastina in brodo di aragosta e crostacei; il Sole nel Piatto, soufflé di limone di Amalfi.

www.ristorantelacaravella.it





Amalfi, La Caravella since 1959

The oldest Michelin Star in Italy and one of the oldest in Europe

The oldest Michelin-starred restaurant in Italy and one of the oldest in Europe, it is the restaurant "La Caravella" in Amalfi. The greatest expression of elegance, cuisine and hospitality; a touch of art could be felt everywhere in the restaurant; culture and great experience are still surrounding this wonderful place. The wine list is an accurate rendering of the wine cellar which was recognised as the best in Italy from the Food Guide "L'Espresso". All the rooms and the art gallery (built exclusively for Dipino's family) of the restaurants are priceless.

La Caravella was born in 1959 and today this Michelin-starred restaurant is still one of the best known in the southern Italy.

It has been considered one of the most important restaurants in Italy since the 60s when he got its first Michelin star. It is located in the city centre where people can breathe the air of the first Maritime Republic. In fact, it is connected to a 12th-century building, the House of Piccolomini (founders of the Amalfi duchy). The wing of the building, where the restaurant is located, was a Duchy archive. This stylish place hosts some of the most important art

galleries of the ceramists which have been living on the Amalfi Coast since 1800. In fact, La Caravella is considered to be a restaurant-museum, the guests can enjoy the art, history and experience through the dishes as well.

"Being a "Food Artist" my work is never the same - Antonio Dipino, Michelin-Starred chef at La Caravella, says - I'm always trying to prepare my dishes in a balanced way, using creativity and tradition. I use genuine products to enhance the flavours of our country. I try making traditional recipes in a new way both with originality and simplicity to remind people of lovely and lost memories. A never-ending research of the best quality food, for over half a century.

From the menu it is highly recommended: Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled and served with wild fennel sauce and nut nougat; Small pasta in stock; small pasta in langoustine and crustacean stock; The sun in the dish (new version), our lemon Soufflé served with icre-cream and fruit.

www.ristorantelacaravella.it