

MARCOPOLO

BIMESTRALE • ANNO VIII • N°

MARE DI PRIMAVERA

FAVIGNANA • MARETTIMO • LEVANZO

LE NOVITÀ 2017 E I PIACERI DELLE ISOLE EGADI:
ACQUA TRASPARENTE E CALETTE, RELAX E MOVIDA,
HOTEL ACCOGLIENTI, RISTORANTINI E BARETTI

NAPOLI SI RINNOVA

Non solo must: tendenze
nuove aperture e iniziative

COSTIERA AMALFITANA

Dai panorami da sogno
alle delizie al limone

VACANZE IN BARCA

A vela o a motore,
dalle Cinque Terre alle Eolie

GASTRONOMIA

Gli agriturismi per gustare
i prodotti freschi di stagione

EVENTI DI STAGIONE

Festival, giardini, sport
grandi mostre d'arte

IMMOBILIARE MARE

Case sulla costa da 230.000 euro
o in affitto da 300 euro a settimana



An aerial photograph of a coastal town and bay. The town is built on a steep, rocky hillside overlooking the sea. The bay is filled with numerous small boats, and a long pier extends into the water. The water is a deep blue, and the mountains in the background are rugged and green. The sky is clear with a few clouds.

1

Colatura di **alici**
di Cetara

2

Il fiordilatte
di **Agerola**

3

I **vini**
della costiera

Italia bella | Costiera Amalfitana

Il Paradiso è nostro

Una perfetta combinazione che unisce panorami mozzafiato, hotel da sogno affacciati sul mare, incantevoli borghi d'arte, specialità gustose e dolci irresistibili: la Costiera Amalfitana è famosa nel mondo per la sua bellezza unica e noi ce l'abbiamo a portata di mano: basta anche solo un weekend per godersela al meglio, in questo periodo...

Testi e foto di Massimiliano Rella





La primavera è il momento ideale per godersi la **Costiera Amalfitana**, più attraente che mai, prima che scoppi la stagione turistica. Su questo breve e tortuoso tratto, che dal **golfo di Salerno** giunge a **Positano**, le acque cristalline, i paesaggi mozzafiato, gli stretti e bianchi vicoli e le piazzette, ma anche i sapori e l'artigianato locale, sono i piccoli tasselli di un territorio magico, un mosaico di luce, colori e profumi che rapisce i sensi. Già alle porte di **Vietri sul Mare**, appena lasciata Salerno, è un susseguirsi di scorci incantevoli e scegliere su un **Tirreno** limpido e azzurro, interrotti da poche spiaggette sabbiose sotto borghi marinari da cartolina. La prima che incontriamo, ancora libera

Arrivare e muoversi

In aereo: voli delle principali compagnie per aeroporto di **Napoli Capodichino**. Con **Alibus** dall'aeroporto alla stazione centrale ogni 15-20 minuti; biglietto 4 euro (www.anm.it).

In treno: per **Napoli** o **Salerno** con **Trenitalia** (www.trenitalia.it). Da Salerno bus **Sita Sud** per vari paesi della Costiera: biglietto 3 euro circa (www.sitasudtrasporti.it). Il biglietto integrato **Unico Costiera** permette di viaggiare su bus e treni. Validità 45 minuti: 2,20 euro; 90 minuti: 3,40 euro; 24 ore: 6,80 euro; 3 giorni: 16 euro (www.sitasudtrasporti.it).

Via mare: dal Molo Concordia di Salerno **aliscafi veloci** per Amalfi (35 minuti, 8 euro) e Positano (70 minuti, 12 euro): www.travelmar.it

Per muoversi: autonoleggio in aeroporto e stazione, come **Auto Europe** da 67 euro al giorno (www.autoeurope.it). Da qui in direzione di **SS 163 Amalfitana**. Per gli scooter **Amalfi Bike Rental** da 45 euro al giorno, (www.amalfibikerental.com) e **Amalfi Rent** da 35 euro (www.amalfirentascooter.com). Noleggio di auto d'epoca con **Spider Life Style** (www.spiderlifestyle.com).



Qui, uno scorcio di **Cetara**. Nella pagina precedente, le **vigne** della **Costiera**, **Giuseppe Francese** della trattoria **Antichi Sapori** e due sue originali creazioni di gusto. In apertura, il suggestivo panorama della **Costiera** e un altro piatto della trattoria





Gastronomia 1

Colatura di alici di Cetara

La **colatura di alici di Cetara**, un condimento tradizionale e presidio **Slow Food**, è ottenuta con una lavorazione artigianale e manuale. Appena pescate le alici sono depurate di testa e interiora, lavate e messe in contenitori di plastica sotto strati di sale grosso per 24 ore a disidratare. Riposano un anno sotto sale in un terzigno, recipiente di legno ricoperto da un **tompagno**, un coperchio su cui è poggiata una pietra per fare pressione. Così il pesce si trasforma in un liquido che a fine processo viene fatto "colare" dal fondo della botticella bucadola con un ago. Da 20 kg di alici si ricavano non più di 2 litri di colatura. A Cetara troviamo soltanto l'azienda ittica **Nettuno** (Corso Umberto I 64, Cetara | tel. 089 26 11 47 | www.nettunocetara.it).

dagli ombrelloni, è a **Cetara**, accanto al porticciolo. Troveremo altra sabbia pochi km più avanti, a **Maiori**, ad **Atrani** e poi ad **Amalfi**.

Una terra di buoni sapori

Queste terre strappate alla roccia sono, prima di tutto, una festa per gli occhi. Dopo Vietri sul Mare, nota per le ceramiche di Solimene, e dopo **Cetara**, associata invece alla colatura di alici (vedi box in questa pagina), la tappa successiva è **Maiori**, con una spiaggia di sabbia scura "lunga" quasi 1 km che non è niente male. Inoltre da Maiori si sale verso **Tramonti**, un paese sparso in più frazioni, con qualche cantina ospitale: i **fratelli Reale**, ad esempio, hanno anche camere in b&b. Per la buona cucina c'è invece **Giuseppe Francese** che con la moglie **Antonietta** gestisce la trattoria **Antichi Sapori**: ottime le sue zuppe di castagne e funghi e i tanti piatti di pesce. Il dolce più originale è la melanzana al cioccolato e liquore Con-

Sopra, la vista da **Villa Rufolo** a **Ravello**; a destra, la colatura di alici nell'azienda ittica **Nettuno**; in basso, la nuova piscina a sfioro dell'**Hotel Caruso**. Nella pagina seguente, il borgo di **Atrani** sulla costa e la **Pasticceria Pansa** ad **Amalfi**



certo, con arance e limone caramellati; la ricetta più identitaria è lo **Sfusato Amalfitano** ripieno di **alici di Cetara** e **fiordilatte di Agerola**. Per pernottare a due passi c'è il b&b **Farfalle e Gabbiani**, camere semplici ma ottima accoglienza di **Antonio Mandara**.

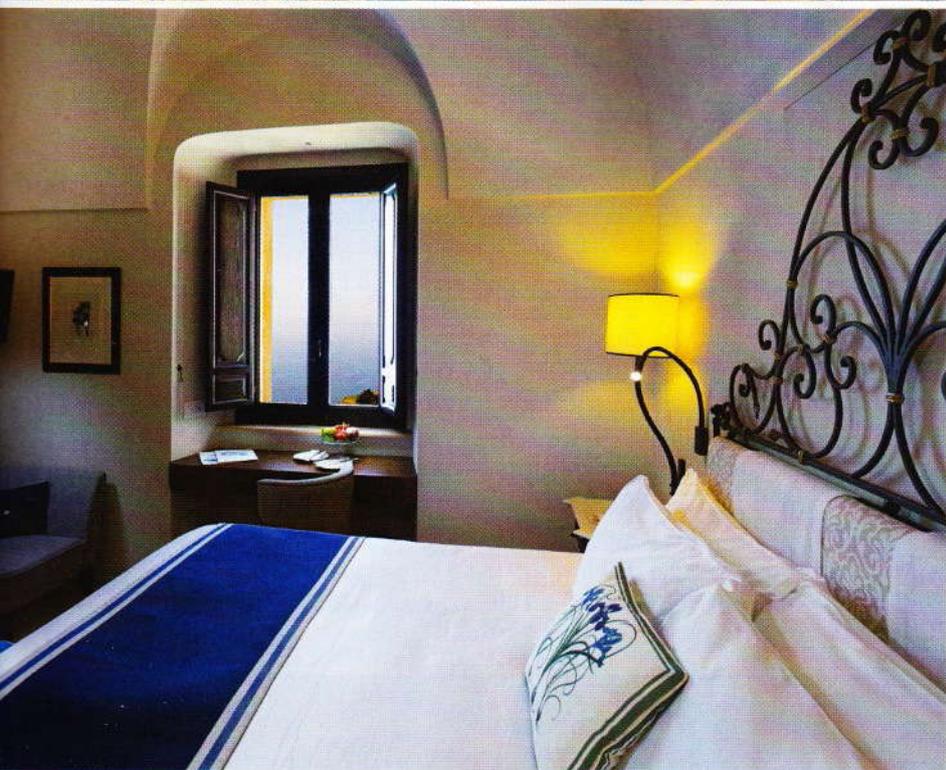
Archistar, ville storiche e infinity pool

Di borgo in borgo è obbligatorio un passaggio a **Ravello**, Città della Musica "incoronata" dal famoso **Auditorium** dell'architetto brasiliano **Oscar Niemeyer**. La cittadina conserva antiche architetture come il **Duomo**, la **basilica di S. Maria Assunta** e **S. Pantaleone** e **Villa Rufolo**. Quest'ultima raccoglie un complesso di edifici del XIII e XIV secolo: le torri d'ingresso e maggiore, il chiostro, il teatro, la cappella, il belvedere e il giardino (www.villarufolo.it). Molto bella anche **Villa Cimbrone**, su un promontorio in un parco secolare, esempio di cultura paesaggistica anglosassone nel mediterraneo, con scorci di grande bellezza: il **Terrazzo dell'Infinito**, il **Viale dell'Immenso** e altri (www.villacimbrone.com). Per chi cerca il lusso anche di notte l'indirizzo sicuro è l'**Hotel Caruso**; e si cena su una terrazza magica di Ravello. Tornando sulla costa il borgo di **Atrani**, tra i più Belli d'Italia, è appena prima di Amalfi e merita la sosta per la **Grotta dei Santi**, piccola cavità naturale con affreschi in stile bizantino (XII sec), ma anche la spiaggia non ci dispiace. Poche curve ci separano da **Amalfi**, il cui splendido **Duomo** in stile arabo-siciliano, dedicato al patrono **S. Andrea**, è un'architettura nata per sovrapposizioni e affiancamenti di varie epoche, con un bel campanile romanico rivestito di maioliche a mosaico e una cripta con volte a crociera e colonne affrescate (marzo-giugno 09-18,45; luglio-settembre 09-19,45; ingresso 3 euro; gratuito durante la messa). Dal sacro al profano, merita una visita la **Pasticceria Pansa**, che dispensa bontà dal 1830, tra cui la famosa Delizia al limone e anche la Santarosa, ossia una sfogliatella ripiena di crema e ricotta.



Il fiordilatte di Agerola

Fresco e morbido, sapido e leggermente acidulo, il **fiordilatte di Agerola**, formaggio a pasta filata, è fatto con latte intero vaccino di animali nutriti con foraggio locale. Si produce artigianalmente ai piedi dei **monti Lattari** in vari formati: il classico, di forma sferica appena schiacciata (350-500 gr); oppure la treccia e le ciliegine. A **Tramonti**, **Maurizio Vitagliano**, quarta generazione, gestisce un piccolo caseificio aperto nel 1904 dove fa ottimi latticini e formaggi artigianali, come il fiordilatte, ottenuto dalla lavorazione di latte locale e lucano, ma anche ricotte, provola affumicata con fumo naturale di faggio e tanti altri (Via S. Sebastiano 24, Frazione Campinola, Tramonti | tel. 089 87 60 79).



Fiordi, vini e maioliche

Da Amalfi ci si sposta verso nord e si incontra **Conca dei Marini**, borgo marinaro in una piccola baia, sul quale si affaccia dall'alto il **Monastero Santa Rosa**, suggestivo albergo ricavato in un monastero seicentesco attentamente restaurato per conservare tutto il fascino degli ambienti originali, ma fornire il comfort e il lusso di una struttura esclusiva, che quest'estate ha inaugurato una **nuova piscina a sfioro** dai riflessi di quarzo con una vista unica sulla Costiera. Dodici camere, otto suite e un ristorante, **Il Refettorio**, dove degustare una cucina creativa ma ancorata alla tradizione e ai prodotti locali. Proseguendo lungo il

Sopra, la terrazza e una stanza dell'**Hotel Monastero**; a destra, il panorama della **Conca dei Marini**. Nella pagina che segue, uno scorcio della splendida **Positano**





percorso, si arriva a **Furore**, paese “disseminato” su più frazioni è noto per un **fiordo** allo sbocco di uno strapiombo, creato dall’erosione del torrente **Schiato**, dove tra le casette di pescatori si rifugiarono due celebri amanti, il regista **Roberto Rossellini** e l’attrice **Anna Magnani**. Si girava *L’Amore*, uscito nel 1948. Oggi, in estate, è meta di tuffatori per la gara del **Mar-meeting** ma tutto l’anno è pellegrinaggio di appassionati di vino in visita alla cantina **Marisa Cuomo**.

Le **vigne** e le **limonaie** segnano il paesaggio della Costiera: gli inconfondibili limoni **Sfusato Amalfitano Igp**, di forma affusolata e buccia spessa, senza semi e una delicata acidità, perfetti per limoncelli e marmellate. Due bontà che assaggeremo a **Praiano**, da **Mario e Valentino** a **Il Gusto della Costa**. Un’altra coltivazione che fa tanto paesaggio è la vite. Vigne cosiddette “**eroiche**” ci danno varietà autoctone per vini interessanti (vedi il box in questa pagina).

L’ultima tappa è **Positano**, paese incantevole e molto chic, con la caratteristica cupola maiolicata di **S. Maria Assunta**. Gli stretti vicoli cedono il passo a salitelle e piazzette piene di negozi (per i sandali c’è **Safari**, laboratorio con negozio). Più lontano le torri saracene presidiano la costa e più avanti la riserva marina di **Punta Campanella** segna il passaggio. Finisce la Costiera Amalfitana comincia la costa Sorrentina.

Specialità

I vini della costiera

La Costiera Amalfitana offre **vini autoctoni bianchi** da varietà come Biancuzita, Pepella, Ginestra, Fenile, Ripoli; e **rossi** da varietà tintore, Piediroso, Aglianico. Sono coltivati in vigneti spesso terrazzati, su ripide pendenze e inaccessibili ai mezzi meccanici. Come le vigne dell’azienda **Ettore Sammarco** a **Ravello** (ettoresammarco.it) e quelle biologiche di **Vigne di Raito**, di **Patrizia Malanga**, a **Vietri sul Mare**, che richiedono una lavorazione tutta manuale (www.levignediraito.com). Le viti nell’azienda **Marisa Cuomo**, a **Furore**, crescono anche in orizzontale su pareti rocciose (www.marisacuomo.com). Sono centenarie molte viti di **Tenuta San Francesco** (www.vinutenuta-sanfrancesco.com, nella foto in basso) e della cantina **Reale** (www.aziendaagricoloreale.it), entrambe a **Tramonti**.





Soggiorni vista vigneti e assaggi di limoncello biologico

DORMIRE NEL LUSSO

BELMOND HOTEL CARUSO

Situato sul punto più alto della scogliera, l'albergo offre ospitalità 5 stelle lusso in 50 camere, ristoranti, magnifica piscina a sfioro, centro benessere, escursioni in barca. Doppia e colazione da 700 euro.
Piazza San Giovanni del Toro 2, Ravello (Sa) | tel. 089 85 88 01 www.hotelcaruso.net

MONASTERO SANTA ROSA

In un complesso storico trasformato in lussuoso albergo 5 stelle ospitalità in 20 tra camere e suite. Doppia e colazione fino al 19 maggio da 400 euro, dopo e fino al 6 ottobre da 600 euro.
Via Roma 2, Conca dei Marini (Sa) | tel. 089 83 21 199 monasterosantarosa.com

POSITANO ART HOTEL PASITEA

Nell'originale albergo 4 stelle, con 30 camere, le opere d'arte contemporanea abbelliscono gli ambienti. Doppia e colazione da 274 euro.
Via Pasitea 207, Positano (Sa) | tel. 089 87 55 00 | positano-art-hotel-pasitea.at-hotels.com

CAMERE DI CHARME

ALBERGO SANT'ANDREA

Albergo 2 stelle a conduzione familiare con solo 7 camere, al primo piano di un edificio senza ascensore. Doppia e colazione a maggio da 70 euro, a giugno e alta stagione 90 euro.
Piazza Duomo, Amalfi (Sa) | tel. 089 87 11 45 | www.albergosantandrea.it

GARDEN

Il 3 stelle, gestito dalla famiglia Mansi da tre generazioni, offre 10 camere, tutte con balcone panoramico. Doppia e colazione da 140 euro.
Via Boccaccio 4, Ravello (Sa) | tel. 089 85 72 26 | www.hotelgardenravello.it

FARFALLE E GABBIANI

Nel b&b sei camere semplici con terrazza sui vigneti attrezzata anche per la colazione.

ne. Doppia e colazione 57 euro.

Piazza Campinola, Frazione Campinola, Tramonti (Sa) | tel. 089 85 64 69; cell. 320 83 73 869 www.farfalleegabbiani.it

HOTEL LA PERGOLA

L'albergo 3 stelle immerso in un profumo limoneto con vista sulla baia di Santa Croce, include 12 camere arredate in stile mediterraneo. Doppia e colazione per due notti da 171 euro.
Via Giovanni Augustariccio 10, Amalfi (Sa) | tel. 089 83 10 88 www.lapergolamalfi.it

RISTORANTI DI HOTEL

GARDEN - FOTO 1

Piatti tradizionali nella cucina dello chef Marco Mansi e un'ampia e fornita cantina. Conto 4 portate 50 euro.
Via Boccaccio 4, Ravello (Sa) | tel. 089 85 72 26 | www.hotelgardenravello.it

IL REFETTORIO

Nel ristorante gourmet del lussuoso albergo Monastero Santa Rosa, lo chef tedesco Christoph Bob usa materie prime di territorio e stagionali. Menu degustazione 4 portate 70 euro, conto 4 portate 80 euro. Da aprile a novembre.
Via Roma 2, Conca dei Marini (Sa) | tel. 089 83 21 199 monasterosantarosa.com

RISTORANTE BELVEDERE

Nel ristorante gourmet del Belmond Hotel Caruso, piatti campani e mediterranei rivisitati da gustare a cena sulla terrazza. Conto 110 euro vini esclusi. Aperto aprile-novembre.
Piazza San Giovanni del Toro 2, Ravello (Sa) | tel. 089 85 88 01 www.hotelcaruso.net

SAPORI TIPICI

AL CONVENTO

Il ristorante e pizzeria vicino al porticciolo gestito dallo chef Pasquale Torrente propone piatti della tradizione marinara e qualche curiosità. Menu degustazione 4 portate 35 euro, conto 4 portate 45 euro.

Chiuso mercoledì.

Piazza San Francesco 16, Cetara (Sa) | tel. 089 26 10 39 | www.alconvento.net

ANTICHI SAPORI

Selezionati ingredienti nella proposta dello chef Giuseppe Francese. Conto 30 euro, vini esclusi. Chiuso martedì.
Via Chiunzi 72, Frazione Campinola, Tramonti (Sa) | tel. 089 87 64 91 www.cucinaantichisapori.it

ELISIR DI POSITANO CAFFÈ

Piatti a base di pesce e carne da abbinare a un'assortita selezione di vini. Conto 4 portate 50 euro vini esclusi oppure un'insalatona a 12 euro.
Viale Pasitea 90, Positano (Sa) | tel. 089 87 50 90 www.elisirdipositanocafe.it

OSTERIA REALE

L'osteria della cantina enoturistica offre cucina contadina e i propri vini in abbinamento. Conto 35 euro incluso un vino aziendale. Chiuso mercoledì.
Via Cardamone 75, Borgo di Gete, Tramonti (Sa) | tel. 089 85 61 44 www.aziendaagricolareale.it

ARTIGIANATO TOP

CARTIERA AMATRUDA

Nell'ultima cartiera artigianale, fondata nel XVI secolo a ridosso del fiume Canneto che alimenta i macchinari, i fogli di carta sono fatti a mano.
Via delle Cartiere 100, Amalfi (Sa) | tel. 089 87 13 15 | www.amatruda.it

CERAMICA ARTISTICA SOLIMENE

Colori vivaci, disegni originali e forme fantasiose per le ceramiche artigianali.
Via Madonna degli Angeli 7, Vietri Sul Mare (Sa) | tel. 089 21 02 43 www.ceramicasolimene.it

LA BOTTEGA DI BRUNELLA

Creazioni sartoriali per uomo e donna in lino, cotone, georgette e macramè.
Via Pasitea 72, Positano (Sa) | tel. 089 87 52 28 | www.abbigliamentopositanobrunella.com

SANDALI SAFARI - FOTO 2

Gianluca Dattilo nel suo negozio e laboratorio realizza sandali artigianali.
Via della Tartana 2, Positano (Sa) | tel. 089 81 14 40 www.safaripositano.com

SHOPPING GOLOSO

FIOR D'AGEROLA

Dal 1840 l'azienda casearia produce fiordilatte, caciocavallo agerolese e Provolone del Monaco.
Via Santa Maria 43, Agerola (Na) | tel. 081 87 91 339 www.fiordagerola.eu/it

IL GUSTO DELLA COSTA

Laboratorio artigianale di limoncello, confetture e marmellate di agrumi.
Via G. Capriglione 24, Praiano (Sa) | tel. 089 81 30 48 www.ilgustodellacosta.it

PASTICCERIA PANSA

Dal 1830 scorzette candite d'arancia e di limone sfusato Amalfitano; la Santarosa e la Delizia al Limone, un pan di Spagna ripieno di crema di limone e ricoperto di crema chantilly al limone.
Piazza Duomo 40, Amalfi (Sa) | tel. 089 87 10 65 | www.pasticceriapansa.it

LA ZAGARA

Dal 1950 golosi babà, deliziose sfogliatelle e Torta Zagara con pan di Spagna e mandarini sciropati.
Via dei Mulini 4, Positano (Sa) | tel. 089 87 59 64 | www.lazagara.com

CAFFÈ UMBERTO

Gelato fatto in proprio, limoncello da limoni verdi sbucciati a mano, Ciceronella, liquore di anice e arance.
Via Roma 1, Minori (Sa) | tel. 089 87 73 93 | www.carlomansi.com

ECO DEL MARE

Coni e coppe gelato alle creme e gusti di stagione con frutta fresca o al limoncello, da degustare in estate all'aperto.
Via G. Pellegrino 126-128, Vietri sul Mare (Sa) | tel. 089 21 03 23