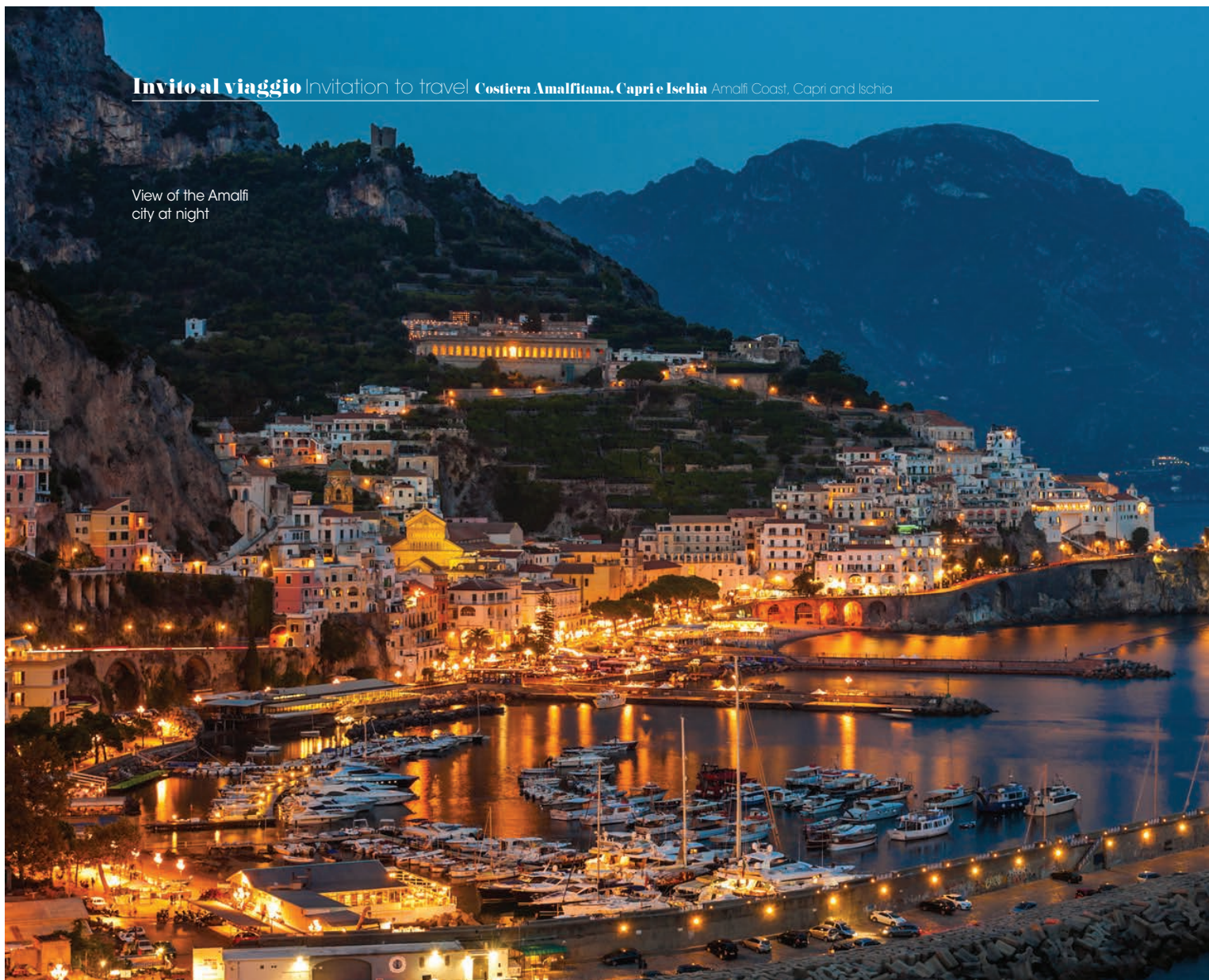


Invito al viaggio Invitation to travel **Costiera Amalfitana. Capri e Ischia** Amalfi Coast, Capri and Ischia

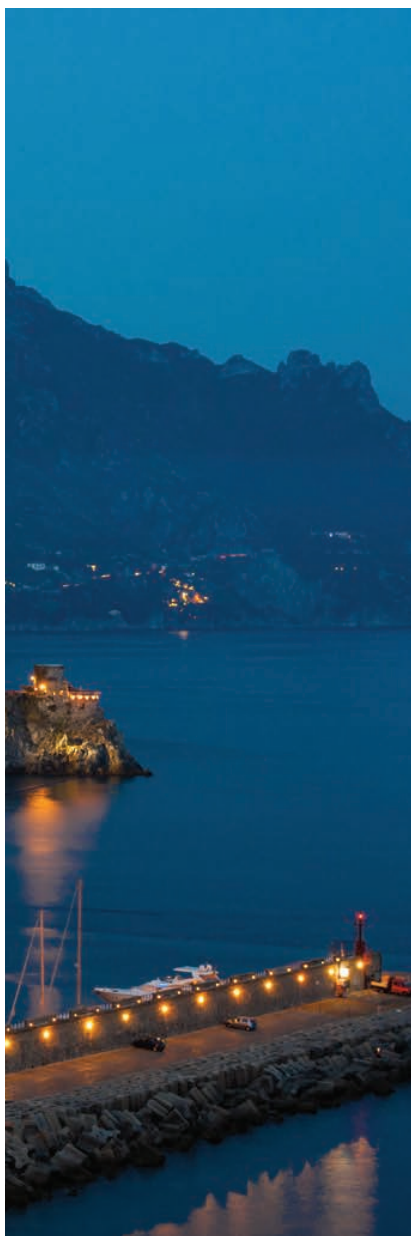
View of the Amalfi
city at night



Positano



Capri



Alici / Anchovies Cetara

Il bello e il buono della Costiera Amalfitana, Capri e Ischia



Gamberi e calamari
shrimp and squid

by Marianna Mastropietro

Le rocce affondano nell'azzurro del mare, l'aria è dolce e calma, qui lo spirito si armonizza con la natura e i sensi vengono appagati dalla bontà dei prodotti della terra. In Costiera Amalfitana tutto è un'esperienza di godimento. Lasciatevi allora trasportare in un itinerario di seduzione gastronomica, dove la straordinaria semplicità delle materie prime trova esaltazione assoluta in esecuzioni rigorose ma sempre originali.

Il piccolo borgo di Cetara, a pochi chilometri da Vietri sul Mare, è la patria delle alici e del tonno. Le due specialità assolutamente da provare presso il Ristorante San Pietro sono i piatti a base di colatura di alici (magistrale la zuppetta di farro con colatura) e la genovese di tonno (piatto della tradizione napoletana a base di carne e cipolle che dopo lunga cottura diventano il condimento della pasta, che a Cetara è servito nella variante di pesce con il tonno).

Chi viene a Positano deve concedersi un'esperienza totalizzante e accomodarsi alla magnifica terrazza del Ristorante La Sponda dell'Hotel Sirenuse, una stella Michelin, dove ogni sera vengo accese quattrocento candele che creano un'atmo-

sfera magica. Qui lo chef Matteo Temperini delizia il palato dei commensali con una cucina di chiara impronta mediterranea con piena valorizzazione dei prodotti della Costiera, ma rivisti negli abbinamenti, uno su tutti: lo scrigno di scampi e scarola al granchio, emulsione di ricci di mare e caviale.

Nella suggestiva cittadina di Amalfi, persi tra orde di turisti, merita una dolce sosta la Dolceria Antico Portico. Qui, il maestro pasticciere Tiziano Mita, di origine pugliese e formazione francese, ha creato il suo angolo di alta pasticceria alla portata di tutti. Da non perdere le deliziose paste di mandorle, la pasticceria mignon e la vera chicca del locale: le sferette al limone e finocchietto.

La passeggiata in Costiera si conclude a Furore, il paese dipinto, o che non c'è perché si snoda lungo la statale con le sue casette dipinte senza che si incontri mai un vero e proprio centro. La sosta gourmet qui è all'Hostaria di Bacco, famosa per la sua specialità: totani e patate. Anche da Bacco la terrazza che guarda l'infinito del cielo e del mare è una vera e propria immersione nel bello e nel buono, che in questi luoghi coincidono.

Da questa estremità della Costiera l'occhio già volge verso Capri, l'isola incantata che offre esperienze gastronomiche di altissimo pregio. Dai famosi ravioli ripieni di ricotta alla squisita torta caprese a base di mandorle e cacao, l'indirizzo speciale qui è il ristorante da Paolino. Si cena in un giardino incantato di alberi di limone. In cucina da anni la mano è tradizionale, con la valorizzazione assoluta dei profumi dell'isola: iniziate con il ricco buffet di antipasti dell'orto, concedetevi un buon pescato del giorno e concludete il pasto con l'immanicabile limoncello. L'itinerario gourmet si conclude a Ischia, con un suggerimento insolito: i bucatini al sugo di coniglio del Giardino del Mediterraneo. Si arriva con un monorotaia in una location immersa nel verde con un panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Il ristorante è aperto solo d'estate, i prodotti sono tutti dell'azienda agricola stessa che gestisce la cucina. Interessante la cantina che propone il tipico Pere e Palummo, 100% Piediroso. La vacanza ideale finisce con un gustosissimo cornetto by night al Bar Calise nella storica sede di Piazza degli Eroi.



Ischia



Ischia
Wine



Furore

The beautiful and the good of Amalfi Coast, Capri and Ischia

The rocks sink into the blue sea, the air is sweet and calm, here the spirit is in harmony with nature and the senses are satisfied by the quality of the products of the earth. In the Amalfi Coast everything is an experience of enjoyment. Let you be conveyed then on a journey of culinary seduction, where the extraordinary simplicity of the raw materials is absolutely exalted by strict but always original performances.

The small village of Cetara, a few miles from Vietri sul Mare, is the home of anchovies and tuna. The two must-try dishes at the Restaurant San Pietro are the dishes made with colatura di alici, a type of fermented fish sauce condiment (extraordinary the spelt soup with colata) and the Genoese tuna (traditional Neapolitan dish with meat and onions that after long cooking become the pasta sauce, which in Cetara is served as the variant with tuna fish).

People going to Positano must allow themselves a total experience sitting down at the magnificent terrace of the Ristorante La Sponda of the Sirenuse Hotel, a Michelin star, where every night four hundreds candles are lighten up and create a magical atmosphere. Here, chef Matteo Temperini delights the palates of diners with a distinctly Mediterranean cuisine with full appreciation of the products of the Coast, but revised in combinations, one for all: the casket of shrimp and endive with crab, sea urchin emulsion and caviar.

In the picturesque town of Amalfi, lost among the hordes of tourists, the Dolceria Vecchio Portico deserves a sweet stop. Here the master confectioner Tiziano Mita, from Puglia and French education, created his corner of haute patisserie within the reach of all. Do not miss the delicious almond pastes, pastry mignon and the real gem of the shop: balls with lemon and fennel.

The walk in the Coast ends in Furore, the painted town or that does not exist since it winds along the highway with its painted houses without a real centre. The gourmet stop is at the Hostaria di Bacco, famous for its specialty: squid and potatoes. Even here, the terrace overlooking the infinity of the sky and the sea is a real immersion in the beautiful and the

good, which in these places coincide.

From this end of the Amalfi Coast, the eye already turn towards Capri, enchanted island that offers dining experiences of the highest quality. From the famous ravioli stuffed with ricotta to the exquisite caprese cake made with almonds and cocoa. Here, the special address is the restaurant da Paolino. You can dine in an enchanted garden of lemon trees. The cuisine is traditional, with the absolute enhancement of the scents of the island: start with a rich buffet of appetizers from the garden, treat yourself with a good catch of the day and end the meal with the inevitable limoncello.

The gourmet route ends in Ischia, with an unusual hint: pasta with rabbit sauce of the Giardino del Mediterraneo Restaurant. You get there by monorail in a location surrounded by greenery with a breathtaking view on the Gulf of Naples. The restaurant is only open during the summer, the products are all from the farmer who runs the kitchen. Interesting, the winery that offers typical Pears and Palummo, 100% Piediroso. The ideal holiday ends with a delicious croissant at night at Bar Calise in the historic location of Piazza degli Eroi.



Costiera Amalfitana - Napoli Naples

Meridiana collega Napoli con voli diretti da Atene, Berlino, Cagliari, Catania, Dusseldorf, Ibiza, Kiev, Londra, Milano Linate, Mosca, Mykonos, New York, Nizza, Olbia, Rodi, Santorini, Spalato, Stoccarda, Torino e Verona.

Per maggiori dettagli, consultare il sito meridiana.com, contattare il Call Center 89.29.28 o la propria agenzia di viaggi di fiducia.

Meridiana operates non-stop flights to Naples from Athens, Berlin, Cagliari, Catania, Dusseldorf, Ibiza, Kiev, Milan Linate, London, Moscow, Mykonos, New York, Nice, Olbia, Rhodes, Santorini, Split, Stuttgart, Turin and Verona.

For further information on schedules, logon to meridiana.com or contact our Call Center at 89.29.28 (from Italy) or +39078952682 (from other countries). Center at 89.29.28 (from Italy) or +39078952682 (from other countries).



GRAND
HOTEL
PARKER'S
NAPOLI
★★★★★



NAPOLI
vista DA NOI!
GRAND HOTEL PARKER'S
Napoli



corso Vittorio Emanuele, 135 - 80121 Napoli
tel. +39 08 17 61 24 74 - fax +39 08 16 63 527
marketing@grandhotelparkers.it
www.grandhotelparkers.it

Ravello



Ravello: art passion

Asaf Avidan, Les Ballets Trockadero de Monte Carlo e l'Orchestre National de France. Sono solo tre dei sessanta eventi tra musica, teatro, danza, arti visive e letteratura capaci di richiamare appassionati da tutto il mondo nelle location più suggestive della Costiera Amalfitana. Il *Ravello Festival*, infatti, è senza dubbio uno degli appuntamenti culturali di maggior spessore in Europa, anche grazie alla particolare aura di questi luoghi. Villa Cimbrone è stata «testimone» della movimentata storia d'amore tra Greta Garbo e il direttore d'orchestra Leopold Stokowski. I giardini di Ravello fanno da sfondo alle più celebri novelle del *Decamerone* di Boccaccio mentre Villa Rufolo ha ispirato Richard Wagner – per anni nume tutelare del festival – per la scenografia del secondo atto del Parsifal. Se i musicofili si accalorano da sempre sulla legittimità dei concerti all'aperto, a Villa Rufolo vince il godimento complessivo dell'udito e della vista. Nel corso di mezzo secolo, il palco arditamente proteso verso il mare è stato calcato dalla Royal Philharmonic alla Chamber Orchestra of Europe, da Barenboim a Bollani, da Domingo a Toquinho.

Fino al 21 settembre www.ravellofestival.com

Asaf Avidan, Les Ballets Trockadero de Monte Carlo and the Orchestre National de France. These are just three of the sixty events including music, theatre, dance, visual arts and literature capable of attracting fans from all over the world in the most beautiful locations of the Amalfi Coast. The *Ravello Festival*, in fact, is without doubt one of the most important cultural events in Europe, also thanks to the special atmosphere of these places. Villa Cimbrone was the setting of the turbulent romance between Greta Garbo and the conductor Leopold Stokowski. The gardens of Ravello are the background of the most famous tales of Boccaccio's *Decameron* while Villa Rufolo inspired Richard Wagner – who has been for years the tutelary deity of the festival – for the stage design of the second act of Parsifal. If music lovers always enjoy outdoor concerts, at Villa Rufolo both hearing and sight are delighted. During half a century, the stage boldly stretched towards the sea has been trodden by the Royal Philharmonic and the Chamber Orchestra of Europe, by Barenboim and Bollani, by Domingo and Toquinho.

Until September 21