

## Penisola Sorrentina, felice connubio di sapori, colori e profumi da apprezzare lentamente

Mercoledì 30 Ottobre 2013 16:00

 [stampa articolo >>](#)

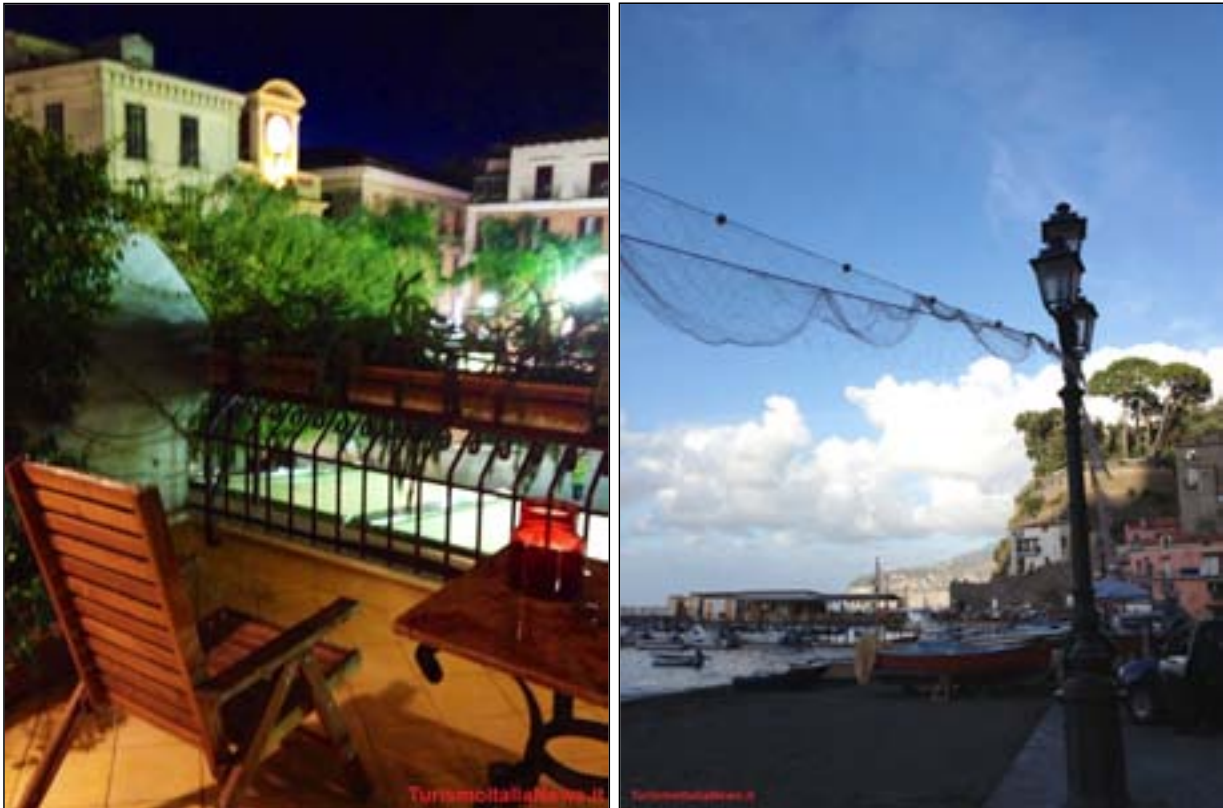


Elena Barassi, *Sorrento / Campania*

Dalla super trendy Sorrento, al buen retiro di Marina del Cantone passando per Sant'Agata dei due Golfi di grande tradizione culinaria... Luoghi incantati dove la parola d'ordine è assaporare lentamente.

(TurismoItaliaNews) Arroccata su un maestoso zoccolo di tufo dal quale si aprono profonde gole a picco sul mare, Sorrento, la perla più brillante e glamour della Penisola Sorrentina, incanta il visitatore non solo per il profumo intenso e penetrante dei limoni, il frutto magico di questa terra, ma anche per i paesaggi mozzafiato, il mare cristallino e il richiamo continuo delle Sirene.

Da vivere tutto l'anno, grazie alla mitezza del clima, il piccolo borgo, meta prediletta del jet set internazionale, è da godere lentamente, passeggiando per le sue viuzze strette su cui si affacciano piccole botteghe nel più tipico stile artigianale ma anche le griffe più cool del momento. L'autunno è la stagione ideale per assaporare il ricco patrimonio artistico e religioso che offre Sorrento, dal Museo Correale di Terranova, al chiostro di San Francesco di struggente bellezza, a Palazzo Veniero, raro esempio del gusto tardo bizantino ed arabo, recentemente restaurato.



Qui il culto dell'ospitalità non ha rivali. Nel ricchissimo ventaglio di proposte, due tra tutti sanno rendere la vacanza un momento indimenticabile. Palazzo Jannuzzi, ([www.palazzojannuzzi.com](http://www.palazzojannuzzi.com)) nel cuore pulsante del borgo, avvolge l'ospite in una atmosfera a cinque stelle. Un vero paradiso del luxury well being per veri intenditori, mentre il Grand Hotel La Favorita, ([www.hotellafavorita.com](http://www.hotellafavorita.com)) da poco insignito delle 5 stelle, vanta una terrazza con vista unica sul mare e un'eleganza discreta fatta di intarsi sorrentini, ceramiche partenopee e pregiati quadri antichi.

Per chi ricerca un luogo indimenticabile fuori dalla calca, il luogo ideale è Marina del Cantone, piccolo villaggio di pescatori al centro di un triangolo incantato tra Sorrento Capri e Positano. Qui si viene in primis per i sapori unici di Alfonso Caputo, patron della Taverna del Capitano ([www.tavernadelcapitano.it](http://www.tavernadelcapitano.it)) stellato Michelin, un trionfo di tradizione e creatività su una base di materie prime di pregiata qualità, primo tra tutti il pesce freschissimo. Dal ristorante pied dans l'eau alle camere anch'esse affacciate sul mare cristallino, ambientazione moderna delle vecchie case dei pescatori, tutto sembra portare ad un dolce oblio in cui perdersi.



Da un lato il Golfo di Napoli col Vesuvio, dall'altro quello di Salerno con le isole dei Galli e la Costiera Amalfitana. Di fronte Capri, vicinissima e azzurra: siamo a Sant'Agata sui due golfi, sulla punta estrema della costiera amalfitana. Amatissima da Stendhal e Goethe, terra di tradizioni culinarie di antichissima data, qui si viene per gustare panorami impareggiabili e ottima cucina del territorio.



Due le scelte gourmet, diametralmente opposte ma ambedue ricche di fascino e di grandi sapori: la prima, ca va sans dire, il celebre Don Alfonso, per chi cerca l'eccellenza sontuosa della cucina partenopea. Lo Stuzzichino, ([www.ristorantelostuzzichino.it](http://www.ristorantelostuzzichino.it)) a pochi passi, dietro cui si cela Paolo De Gregorio, tra i più bravi e conosciuti chef della Penisola, è una cucina delle emozioni che regala un gusto verace indimenticabile. Qui è d'obbligo lasciarsi guidare dalla passione di Mimmo per l'ospitalità che renderà lo street food di questo luogo un'esperienza da ricordare per lungo tempo.

E siccome la Campania è da sempre sinonimo di pizza, non si può lasciare questa ricchissima regione senza avere assaporato la più autentica pizza napoletana. Su questo tema le scuole di pensiero sono infinite, ma una chicca da non perdere è sicuramente la Pizzeria Salvo da tre generazioni

([www.salvopizzaioli.it/](http://www.salvopizzaioli.it/)) di San Giorgio a Cremano, alle porte di Napoli e alle falde del Vesuvio.



Qui nulla è lasciato al caso. Francesco e Salvatore, rivoluzionari pizzaioli doc interpretano la pizza in chiave “stellata”. Ed ecco allora oltre a quelle della tradizione, le pizze stellate interpretate da guru della gastronomia come Antonino Canavacciuolo, Gennarino Esposito e Davide Oldani, solo per citarne alcuni.



turismo italia news

turismoitalianews

TurismoItaliaNews.it

[www.facebook.com/turismoitalianews](http://www.facebook.com/turismoitalianews)

[www.twitter.com/turismoitalianw](http://www.twitter.com/turismoitalianw)

- 
-