

Terzo di tre numeri da collezione dedicati alle regioni italiane

Condé Nast Traveller

TRUTH IN TRAVEL

GIUGNO 2011 - € 3,50

CONCORSO
VINCI
SETTE GIORNI IN
GRECIA

VOLUME 3 - TUTTO IL SUD

Italia *meravigliosa* I SAPORI DEL MARE

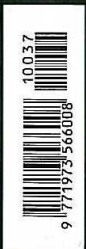
Campania, Puglia,
Basilicata, Calabria,
Sicilia e Sardegna

Un tuffo nel blu
di Capo Zafferano,
a Palermo.
Foto Maki Galimberti

Ricordo di
ISCHIA
di Erri De Luca

Viaggio a
LAMPEDUSA
di Sandro Veronesi

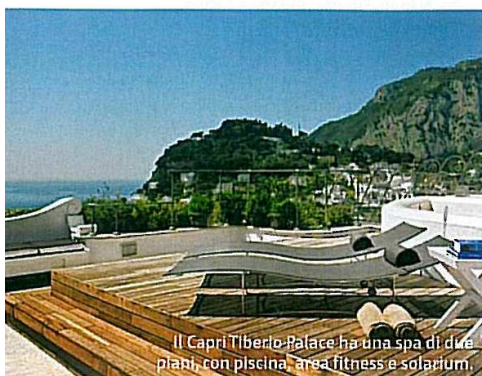
Weekend a
TRAPANI
di Pino Corrias



ITALIA
MERAVIGLIOSA

La guida di Traveller Campania

HANNO COLLABORATO PAOLO SCARPELLINI
E FEDERICO DE CESARE VIOLA



Il Capri Tiberio Palace ha una spa di due piani, con piscina, area fitness e solarium.

Mangiare

BRUSCIANO (NA)

Taverna Estia In un territorio che non brilla per l'alta ristorazione, la famiglia Sposito propone una cucina di qualità, con crême brûlée di baccalà con fagioli e peperoni (via G. de Ruggiero 108, tel. 081 5199633, tavernaestia.it; 90 €).

CASERTA Le Colonne

Rosanna Marziale si ispira alle grandi materie prime della zona, mozzarella e carne di bufala soprattutto (viale Douhet 7, tel. 0823 467494, lecolonnemarziale.it; 60 €).

CETARA (SA) Al Convento

In quello che era, appunto, un antico luogo di preghiera, si mangia ottimo pesce azzurro. Nella patria della «colatura di alici» è inutile venire senza provare almeno gli spaghetti con la loro ottima versione maison (piazza San Francesco 16, tel. 0892 61039,alconvento.net; 45 €).

EBOLI (SA) Il Papavero

La ricerca dei migliori prodotti del territorio di Maurizio Somma e il talento di Teresa Di Napoli nell'interpretarli fanno di questa insegna una delle più interessanti della regione. Da non perdere il risotto con provola, fichi bianchi del Cilento e pistacchi (corso Garibaldi 112, tel. 0828 330689; 35 €).

NAPOLI Veritas

Una proposta innovativa, dall'eccellente rapporto qualità/prezzo. Gianluca D'Agostino interpreta a modo suo la tradizione campana di mare e di terra. Ottimi i cavatelli con fave e gamberi rossi e il coniglio porchettato con cicoria ripassata e patate arrosto (corso Vittorio Emanuele 141, tel. 081 660585, veritasrestaurant.it; 45 €).

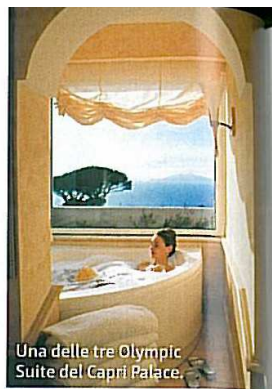
NUSCO (AV)

La Locanda di Bu

Antonio Pisaniello è uno dei pionieri dell'alta cucina irpina. Il consiglio è di provare i paccheri con passata di fave, pecorino carmasciano e pancetta croccante (vicolo dello Spagnuolo 1, tel. 0827 64619, lalocandadibu.com; 55 €).

PISCIOTTA (SA) Angiolina

Il Cilento più bello, quello degli orti, degli ulivi e del mare, si ritrova fedele nella zuppa di ortaggi di stagione con totanetti, cozze e vongole. In sala il patron Rinaldo fa da ambasciatore



Una delle tre Olympic Suite del Capri Palace.

della cucina di mamma Angiolina (loc. Marina di Pisciotta, tel. 0974 973188, ristoranteangiolina.it; 35 €).

PUGLIANELLO (BN)

Il Foro dei Baroni Insegna d'eccellenza del Sannio, con una cucina creativa e originale, nel rispetto assoluto dei prodotti del territorio. Si consigliano i paccheri con sfilacci di cinghiale e carciofo croccante (piazza Chiesa 6, tel. 0824 946033, ilforodeibaroni.it; 35 €).

QUARTO (NA) Sud

Un'oasi di gusto in una periferia difficile, dove la giovane Marianna Vitale riesce a rendere nobili molti ingredienti poveri. La cheese cake di baccalà, pomodori e salsa di ceci è già celebre (via S.S. Pietro e Paolo 8, tel. 081 0202708, sudristorante.it; 40 €).



LA SCELTA DI VITTORIO SGARBI

POMPEI VIETATA AI MINORI

«Pompei, per le circostanze della storia, divenne involontariamente una specie di capitale del sesso tra gli antichi romani (...). Se ne erano accorti anche i primi scopritori della località vesuviana, che avevano convogliato gli oggetti di carattere erotico in una "stanza segreta" della collezione dei Borbone, riaperta al pubblico presso il Museo Nazionale Archeologico di Napoli. Lo "scandalo" erotico si è riproposto con l'apertura al pubblico delle Terme Suburbane, i cui affreschi sono talmente audaci da provocare ancora imbarazzo nei moderni, e alcuni ritengono che quelle straordinarie pitture siano frutto di isolati "sporcaccioni" che non possono rappresentare il costume sessuale di tutto il popolo romano. In realtà le cose dovrebbero essere diverse. Basta leggere un testo come il *Satyricon* di Petronio per capire che i romani vivevano il sesso in una maniera davvero inconcepibile per chi è vissuto dopo la venuta di Cristo».

(da *L'Italia delle Meraviglie*, Bompiani, pag. 207).



MANGIARE
Il Principe
Restaurant
Cucina napoletana
e ricette antiche
(piazza Bartolo Longo
1, tel. 081 8505566;
ilprincipe.com;
da 35/50 €).

DORMIRE
Hotel Palma
In un palazzo di fine
Ottocento, un 4 stelle
a poche decine di
metri dagli scavi. Nelle
belle serate si cena
anche in terrazza
(via Piave 15,
tel. 081 8631168,
pompeihotelpalma.
com; da 90 €).



IL GASTRONAUTA

I PRODOTTI TIPICI DA COMPRARE

di Davide Paolini

La colatura di alici è prodotto a Cetara: è un liquido ottenuto dalla marinatura delle alici in barili di legno. Azienda Delfino Battista, via Travertino 10, Vietri sul mare (SA), tel. 089 761553, delfinobattistasrl.it.

tel. 081 3946700, crownplazasorrento.com; da 107 €.

ISCHIA (NA)

Punta Molino Un beach resort 5 stelle, con buon ristorante, piscina e spa termale (lungomare Colombo 23, tel. 081 991544, puntamolino.it; da 180 €).

ISCHIA (NA) Il Monastero

Ex convento di suore, con ristorante e vista mare da ogni stanza (Castello Aragonese, tel. 081 992435, albergoilmonastero.it; da 110 €).

MONTECORVINO

PUGLIANO (SA)

Terra di Vento Un'azienda agrituristica con appartamenti (da 90 €) e camere doppie (da 60 €). Nell'osteria (25 €), verdura, frutta e olio prodotti sul posto (via Tevere, tel. 0828 354597, www.aziendaterradivento.it).

NAPOLI Romeo L'ultimo 5 stelle sorto in città, a due

Villa Tre Ville, a Positano, dove ha abitato Franco Zeffirelli.



RAVELLO (SA) Rossellinis dell'Hotel Palazzo Sasso Una cena qui, tra il lusso degli ambienti e il panorama, è un'esperienza che non si dimentica. La cucina di Pino Lavarra è all'altezza del contesto (via San Giovanni del Toro 28, tel. 089 818181, palazzosasso.com; 120 €).

VALLESACCARDA (AV)

Oasis Sapori Antichi Favolosi qui i ravioli ripieni di burrata con mantecata irpina e tartufo nero (via Provinciale 8, tel. 0827 97021, oasis-saporiantichi.it; 55 €).

Dormire

ANACAPRI (NA)

Capri Palace Un ritrovo di rich & famous, con piscina, ristorante stellato e approdo a mare privato (via Capodimonte 2b, tel. 081 9780111, capripalace.com; da 360 €).

BENEVENTO Una Hotel

Il Molino L'antico mulino ristrutturato nasconde un 4 stelle, con giardino e ristorante (via dei Mulini 48, tel. 082 4311213, unahotels.it; 96 €).

CAPRI (NA) Capri Tiberio

Palace A due passi dalla Piazzetta, con camere moderne, buon ristorante, spa e piscinetta dentro/ fuori. Scelta migliore: la Bellevue Royal Suite (via Croce 11, tel. 081 9787111, capritiberioplace.it; da 320 €).

CASTELLAMMARE

DI STABIA (NA) Crowne Plaza Stabiae Ricavato da un cementificio, è sul mare (con spiaggia privata) e di fronte al Vesuvio. Con spa e piscina (SS Sorrentina km 11,

Agenda

GENNAIO

'A FESTA 'E SANT'ANTUONO Le sfilate delle Battuglie di Pastlessa a colpi di botti, tini e falci animano **Macerata Campania** (santantuono.it).

APRILE

L'ARTE DELLA FELICITÀ Un festival filosofico con spettacoli e conversazioni su arte, religione, cinema e musica. A **Napoli** (artedellafelicità.com).

MAGGIO

FESTA DELL'OLIO L'appuntamento è a **Ponte** e ci sono convegni, degustazioni, momenti ricreativi, musicali e culinari, per valorizzare l'olio extravergine di oliva (proloco-ponte.it).

CAPRI ART È un festival di cinema, teatro, musica e scrittura incentrato sul tema della diversità. Al centro, il concorso di cortometraggi «Corto in Capri». A **Capri**, ovviamente (capriartfilmfestival.com).

ROLEX CAPRI SAILING WEEK Quattro giorni di regate nelle acque di **Capri**. Con velisti d'eccezione abbina vela, mare, sport, mondanità ed eleganza (yachtclubcapri.net).

GIUGNO

FESTA DELLA TAMMORRA Immane appuntamento a **Somma Vesuviana**. Tre giorni di tammurriate, pizziche e tarantelle, il tutto accompagnato da stand gastronomici di prodotti tipici locali (festatammorra.altervista.org).

FESTA A VICO Nata da una intuizione dello chef Gennaro Esposito, sono tre giorni con migliaia di assaggi di cucina d'autore. A **Vico Equense** (www.festavico.com).

AGOSTO

RITI SETTENNALI Una suggestiva festa religiosa dall'evocazione penitenziale dedicata alla Madonna Assunta, nel piccolo borgo di **Guardia Sanframondi** (ritisettennali.info).

SETTEMBRE

SAGRA DEI FUNGHI A **Cusano Mutri**, nella sua kermesse culinaria più famosa, tra stand gastronomici, botteghe di artigianato ed esposizioni artistiche (sagre.comunecusanomutri.it).

DICEMBRE

FARE ARTE La rassegna di **Teano** è dedicata all'arte presepiale: i pastori, pregiatissimi, sono minuziosamente lavorati e vestiti con preziosi tessuti (prolocoteanoeborghi.com).