

SARDEGNA IN CAMMINO • MOLISE IN BICI • BASILICATA NEI BORGHI

# DOVE

MENSILE ANNO 36 N°4 APRILE 2026 € 4,90



**SPECIALE**

## Pasqua e ponti

Dalla **Costiera Amalfitana**  
alla **Toscana all'Irlanda**

**MIAMI**

Passione tennis  
tra palme e mare

**NORVEGIA**

Mai stati nelle  
Vesterålen?

**GUADALUPA**

Natura selvaggia  
e stile coloniale

**GIARDINI SPETTACOLARI**

Questi luoghi sono  
vere opere d'arte



*CAMPANIA HOTEL SPECIALI*

# Chiamale, se vuoi **RELAZIONI**

Raccogliere i pomodori nell'orto dello chef. Uscire di notte con i pescatori. Lavorare la ceramica e ricamare al tombolo. Da Sorrento alla Costiera Amalfitana, e oltre, storie di hotel e persone che regalano emozioni. Non semplici esperienze

Testi di Donatella Bernabò Silorata

● Una veduta panoramica di Positano, gioiello della Costiera Amalfitana.



## CAMPANIA HOTEL SPECIALI



Ogni mattina, di buon'ora, Aniello Caccioppoli si aggira tra i viali e i pergolati del parco del **Grand Hotel Excelsior Vittoria**, a **Sorrento**. Osserva, si ferma, sembra quasi parlare ad alberi e fiori. È il capo giardiniere dell'albergo, custode di questo museo vivente di oltre due ettari, dove i pini marittimi secolari crescono accanto a magnolie sempreverdi, boschetti di camelie, palme e banani. C'è l'albero del pepe, c'è un glicine vetusto che proprio ora, ad aprile, regala una delle fioriture più belle di tutta la costa. E gli agrumi, che sono storia e identità culturale della **Penisola Sorrentina**.

Una visita con Caccioppoli è un privilegio, un'esperienza che dona meraviglia e che rimarrà nel cuore e nella memoria olfattiva. È tra i piccoli lussi che questo luogo, sospeso tra cielo e mare, riserva ai suoi ospiti. "Accadeva già ai tempi di mio padre, che aveva intuito l'importanza di lasciare un ricordo vivo agli ospiti. Oggi la parte esperienziale fa la differenza, è la componente *software*, se pensiamo all'albergo come un *hardware*", racconta **Guido Fiorentino**, quinta generazione della famiglia che da quasi due secoli guida l'hotel. Dal 1834 l'Excelsior Vittoria è la storia dell'acco-

glienza a Sorrento. Il libro degli ospiti ricorda nomi illustri: Enrico Caruso, l'imperatrice Sissi, Oscar Wilde, Richard Wagner e, ancora, Sophia Loren, Jack Lemmon, Lucio Dalla.

Incontrare la famiglia proprietaria e ascoltare curiosità e aneddoti è una delle esperienze più esclusive, riservata ai *Leaders Club Members*. Ma è sulla terrazza Vittoria, "dove il mare luccica e tira forte il vento", che ci si sente parte della storia. Tante proposte sono pensate come un *passé-partout* per entrare nella cultura dei luoghi: con lo chef Antonino Montefusco, una stella Michelin, si impastano gli gnocchi alla sorrentina e si raccolgono i grossi pomodori cuore di bue nell'orto della casa. La visita guidata al **Museo Correale** ([museo-correale.it](http://museo-correale.it)), che custodisce tra l'altro i reperti rinvenuti all'interno dell'hotel, nato dove sorgeva la villa dell'imperatore Augusto, ricorda che qui i Romani avevano dimore sontuose, come la lussuosa **Villa marittima di Pollio Felice** del I secolo d.C. sul **Capo di Sorrento**, di cui restano resti importanti in *opus reticulatum*, mosaici e ninfei.

Camere vista mare e concierge impeccabili? L'ospitalità di alta gamma si misura nella capacità di trasformare un soggiorno in un racconto personale. Non basta visitare il **Museo bottega della Tarsia Ligna** per comprendere quest'arte antica dalla precisione millimetrica (sempre a Sorrento, in via San Nicola 28, tel. 081.87.71.942): il

● A sinistra, uno scorcio del **Vesuvio Panoramic Restaurant**, all'ultimo piano dell'**Hotel Mediterraneo**, a Sant'Agnello (Na). In alto, lo chef **Pepe Guida** nell'orto del ristorante **Villa Rosa di Nonna Rosa** ad Alberi, presso **Vico Equense**.

## CAMPANIA HOTEL SPECIALI



valore aggiunto è poter incontrare uno dei pochi artigiani rimasti e osservare da vicino come compone sfoglie di legno di essenze e colori diversi (limone, arancio, ciliegio, ulivo) per creare paesaggi e decorazioni su mobili e oggetti. Succede all'**Hotel Mediterraneo**, il raffinato albergo 5 stelle a picco sul mare della **Marinella**, a **Sant'Agnello**, che dà spazio a dimostrazioni esclusive anche sulla lavorazione del sandalo, della cravatta in seta sartoriale, del limoncello. È questa la nuova grammatica del lusso: lo conferma anche il *Luxury Travel Report* di Virtuoso, rete internazionale di agenzie di viaggio specializzate in turismo di alta gamma, che offre ai clienti esperienze esclusive e servizi personalizzati (virtuoso.com): oltre l'80 per cento dei viaggiatori con elevata capacità di spesa preferisce investire in esperienze memorabili piuttosto che in beni materiali.

## Orti a picco sul mare

Dalla Penisola Sorrentina alla **Costiera Amalfitana** si passa per **Sant'Agata sui due Golfi**. Qui il **Relais Don Alfonso 1890** è la casa del celebre ristorante dove **Livia** e **Alfonso Iaccarino**, con i figli Ernesto e Mario, accolgono con una naturalezza rara e il piacere di raccontare questo angolo di paradiso. Il corso di cucina è molto di più di una lezione ai fornelli; la discesa nella cantina ricavata nel tufo di un cunicolo d'epoca preromana, con oltre 25 mila bottiglie preziose, è un viaggio spazio-temporale.

Ma il vero privilegio è visitare **Le Peracchiole**, l'azienda agricola biologica di **Punta Campanella**, dove Iaccarino coltiva orti e limoneti a picco sul mare, e camminare accanto allo chef, che ha scritto la storia dell'alta ristorazione italiana, mentre raccoglie un pomodoro ancora caldo di sole raccontandone la genealogia: "Questi sono i profumi che ritroverete a tavola, nella prima colazione e a cena", sussurra. La discesa verso la Punta Campanella è una rivelazione geografica: la dorsale rocciosa fa da spartiacque tra il **Golfo di Napoli** e quello di **Salerno**, davanti si staglia **Capri** con i suoi Faraglioni. Ecco le due Costiere, quella di Sorrento e quella di Amalfi.

Il tratto di strada verso Positano è uno dei più spettacolari del Mediterraneo. Il paesaggio cambia a ogni tornante: pareti verticali, terrazze di limoni, macchia mediterranea

● Dall'alto, l'ingresso del **Grand Hotel Excelsior Vittoria**, albergo storico di **Sorrento**, e il suo **Salotto Blu**. Nella pagina accanto, un peschereccio si dirige verso il porto di **Amalfi**, antica città di mercanti e repubblica marinara.

TOMMY PICONE/EZYPIX/ISTOCK





e improvvisi squarci di blu. **Positano** appare come un miraggio verticale, una cascata di case color pastello che scivola verso la spiaggia. In cima a quella che i locali chiamano “la Piramide”, **Villa Franca** accoglie con panorami magnifici e un'estetica che rompe gli schemi: “Niente maioliche colorate, limoni e bougainvillea. Abbiamo deciso di allontanarci dal lessico dominante della costiera, scegliendo il bianco e il nero come cifra stilistica”, racconta la proprietaria, **Rosa Taddeo**. Una scelta ardita, che trasforma gli interni in spazi quasi teatrali, dove entrano in scena opere d'arte e di design. Il nero prende forma nei sinuosi divani Edra, nelle sedute di Arne Jacobsen e Paola Lenti, diventa cornice grafica del paesaggio che entra dalle grandi vetrate. A Villa Franca – che inaugura la stagione con cinque nuove suite – la prima esperienza è proprio questo dialogo continuo con la collezione della casa, diffusa in tutti gli spazi, dal rooftop alle stanze.

Proseguendo sulla statale amalfitana, la strada si fa più intima e selvaggia: un susseguirsi di muretti bassi e strapiombi sul mare. A tratti la montagna incombe ruvida, a tratti

### Oltre l'accoglienza e servizi al top, ciò che cattura l'ospite è farlo sentire protagonista

● La piscina e la vista dello chalet **Giulietta e Romeo** dell'**Hotel Santa Caterina**, ad Amalfi. Nella pagina accanto, un tratto panoramico del **Sentiero degli Dei**, celebre percorso di nove chilometri fra Agerola e Positano; un angolo del **Convento Franciscano Experience Hotel**, a Cuccaro Vetere (Sa).

scompare. L'andamento lento obbliga a guardare. Poi, quasi senza accorgersene, appare **Praiano**, meno mondana, più raccolta, come un respiro profondo dopo l'euforia. È l'anima quieta della Costiera, non ci sono folle, né vetrine sfavillanti. Il tempo scorre lento tra scale silenziose e vicoli bianchi che arrivano fino al mare della **Gavitella**.

È qui il più bel tramonto della costa, con vista su Capri. **Casa Angelina** si incontra poco prima di arrivare al paese. Dimora contemporanea, ha scelto un lusso fatto di sottrazione, di bianco assoluto e orizzonti aperti: un posto dove rallentare, dove rituali discreti e pause rigeneranti favoriscono quiete e contemplazione. La nuova stagione porta una serie di esperienze pensate per rivelare l'anima più intima del territorio, ma anche di sé stessi. Si può uscire di notte con i pescatori a cattu-

## CAMPANIA HOTEL SPECIALI



rare totani con le lanterne che illuminano il mare scuro, partecipare a un laboratorio di ceramica o cimentarsi nel ricamo a tombo-  
lo, arte antica e ritrovata, che per secoli si è tramandata di madre in figlia nelle case della Costiera. Nell'orto si raccolgono sei varietà diverse di pomodori e con lo chef Leopoldo Elefante si prepara la conserva in barattolo da portarsi come souvenir.

“Sono momenti sensoriali, un ritorno alle cose semplici, talvolta mai fatte, capaci di lasciare un segno personale, quasi trasformativo, anche in manager e Ceo di grandi compagnie”, racconta la direttrice **Annarita Aprea**. “E poi c'è il *Giardino dei Momenti*, progetto che sta prendendo forma proprio con il coinvolgimento degli ospiti. All'arrivo possono scegliere delle piantine o dei semi da piantare assieme al nostro giardiniere Michele Coppola nel giardino biodinamico della proprietà. È un invito a suggellare un ricordo o un'emozione del proprio soggiorno. E anche a tornare per ritrovare ciò che è stato piantato”.

**Amalfi** è vicina e ricorda che la Costiera è stata potenza marinara prima ancora che meta della Dolce Vita. Qui l'**Hotel Santa Caterina** è il simbolo assoluto dell'ospitalità amalfitana: una villa liberty trasformata in albergo e gestita dalla famiglia Gambardella da quattro



## CAMPANIA HOTEL SPECIALI



generazioni. Nato come hotel-casa, è cresciuto negli anni senza perdere quell'atmosfera domestica e aristocratica che lo distingue. Annidato nella scogliera, con terrazze di agrumi e giardini rigogliosi, ha il privilegio di un accesso esclusivo al mare.

L'esperienza qui è passeggiare sotto le pergole di limoni, in un saliscendi di giardini pensili. "Ogni limoneto è un'opera di ingegneria agricola, ogni pergolato racconta il lavoro di generazioni e ci regala il nostro limone, lo sfusato amalfitano, da cui ricaviamo gli oli essenziali per i rituali della nostra Spa", spiega **Ninni Gambardella**, che, con la sorella Giusi e i rispettivi figli, cura l'albergo di famiglia, custode di tante storie, ed è prodiga di suggerimenti per cogliere la vera anima della costa. A un chilometro, il **duomo di Sant'Andrea** domina la piazza come un promemoria di potenza e scambi, mentre la storica **pasticceria Pansa**, ai piedi della monumentale scalinata, è il luogo di sosta ideale per un caffè e una scorzetta di limone al cioccolato ([pasticceriapansa.it](http://pasticceriapansa.it)).

### A Tramonti in Vespa

Basta alzare lo sguardo per trovare **Ravello**, la città della musica, di Wagner e di giardini storici meravigliosi. Come quello di **Villa Rufolo**, gioiello del XIII secolo, dove ogni

● Camera con vista di **Casa Angelina**, a **Praiano**. Nella pagina accanto, dall'alto in senso orario, il Tempio di Apollo a **Pompei**; lo chef **Alfonso Iaccarino**, patron di **Don Alfonso 1890**, a **Massa Lubrense (Na)**, al lavoro nella tenuta agricola biologica **Le Peracciole**; uno scorcio del ristorante **Don Alfonso 1890**.

estate è in programma il **Ravello Festival**, con orchestre e direttori di fama internazionale che si esibiscono sul celebre belvedere a picco sul mare (la prossima edizione si tiene dal 4 luglio al 5 settembre, [ravellofestival.info](http://ravellofestival.info)). Imperdibile il concerto all'alba per innamorarsi definitivamente di questi luoghi. Sospesa sopra il mare, Ravello è anche la base di partenza di passeggiate e trekking memorabili che raccontano l'altro volto della Costiera: terra di camminatori, fatica contadina e monaci erranti. Il **Caruso - A Belmond Hotel** non è solo un palazzo dell'XI secolo che tra affreschi, mosaici e volte a ogiva racconta secoli di storia, è un punto di accesso privilegiato alla bellezza del territorio.

La suite è la partenza, l'esperienza è la destinazione. Al concierge basta chiedere, ed ecco il tour *vintage* sulle tracce di Jackie Kennedy a bordo di una Fiat 500 Cabrio con autista e *storytelling*, o il Vespa tour per scoprire in autonomia piccoli borghi magnifici come **Atrani** e **Tramonti**. Si può prenotare una visita esclusiva

In Costiera Amalfitana  
ogni limoneto  
è un'opera di finissima  
ingegneria agricola



## CAMPANIA HOTEL SPECIALI




a **Pompei** ed **Ercolano** o conoscere la **cantina di Marisa Cuomo** a **Furore**, emblema di viticoltura eroica ([marisacuomo.com](http://marisacuomo.com)).

E per i trekker c'è un sentiero al giorno: la discesa alla **Valle delle Ferriere** tra specie remote, mulini storici e paesaggi *wild*, il celebre **Sentiero degli Dei** e il più segreto **Sentiero delle Formichelle**, antico tracciato di sei chilometri fra **Tramonti** e **Maiori** da poco recuperato, che le donne (le formichelle) hanno percorso per decenni portando sulla testa ceste di limoni da 60 chili. A fare la differenza al Caruso sono gli incontri e le conversazioni: Paolo Esposito, l'anima silenziosa dei giardini, racconta di spezie e fiori, con il capitano Antonio Vuolo si naviga alla scoperta di insenature e grotte segrete, si visita la **Baia di Ieranto**, a cui il Caruso ha accesso esclusivo dal mare, e si aspetta il tramonto con un calice di vino. La Baia, patrimonio del FAI, è raggiungibile anche con un trekking accompagnato da Nerano ([fondoambiente.it](http://fondoambiente.it)).

### Silenzi e lentezza

Scendendo verso sud il paesaggio cambia. Le curve si allargano, gli spazi si distendono, il mare si fa più selvaggio. Il **Cilento** è più intimo, il lusso qui è silenzio e *slow living*. Small Luxury Hotels ([slh.com](http://slh.com)) ha inserito nella sua collezione di piccoli hotel di fascino il **Convento Franciscano Experience Hotel**, aperto un anno fa. Qui si prepara la pasta fresca, i fusilli cilentani fatti con il ferretto, si prepara-

no lievitati come una volta, rispettando tempi e fermentazioni. La notte, un astronomo guida l'osservazione del cielo in uno dei territori meno inquinati d'Italia. Ci sono degustazioni di olio e di formaggi che raccontano l'anima agro-pastorale delle comunità locali. Una volta al mese, il chiostro ospita *The Wine Table*, cena conviviale che mette al centro il vino e i racconti di un produttore.

E poi c'è il mare selvaggio della **Costa degli Infreschi** e della **Massetta**, ancora poco conosciuto, raggiungibile soltanto in barca. A tutto pensa **Alberto Carrato**, 29 anni, che con la compagna Maria Chiara Faganel ha ridato vita al convento millenario di **Cuccaro Vetere**, nel cuore del Cilento più schivo. Una sfida iniziata nel 2025. "Oggi il vero privilegio è vivere un'esperienza che non si può replicare altrove", sottolinea Carrato. Al Convento si dorme tra frammenti di affreschi, intonaci del Settecento e volte di pietra. La prima colazione profuma di fichi appena colti e yogurt di capra e la cucina diventa racconto e memoria, tra le ricette dei centenari e quelle dei monaci. Conclude Carrato: "Alla fine ciò che resta è l'odore della scorza di limone sulle dita. È il sale sulla pelle dopo un tuffo in una cala nascosta. È una notte in cui la Via Lattea sembra caderti addosso. E quando un luogo riesce a farti sentire parte della sua storia, anche solo per pochi giorni, il viaggio smette di essere consumo. Diventa memoria. E si ha voglia di tornare". 

● Un tramonto a **Positano** colto dai tavoli del **Li Galli Restaurant**, *fine dining* dell'**hotel Villa Franca Positano**. Alla guida della cucina c'è lo chef stellato Savio Perna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## LE NOSTRE SCELTE

PER IL VIAGGIO RACCONTATO IN QUESTE PAGINE SONO NECESSARI ALMENO **7 GIORNI**.  
IL COSTO PARTE DA CIRCA **4.500 €** A PERSONA, TRASPORTI ESCLUSI

### COME ARRIVARE

**Fly&drive:** è la formula migliore per viaggiare tra le due costiere e il Cilento. Voli dalle principali città su Napoli Capodichino o su Salerno-Costa d'Amalfi (aeroportodnapoli.it) con Ryanair (ryanair.com), easyJet (easyjet.com), Volotea (volotea.com) e Ita Airways (ita-airways.com). L'auto si affitta con Hertz (hertz.it), Europcar (europcar.it), Avis (avisautonoleggio.it) o altri operatori.

### DORMIRE

#### 1 Grand Hotel Excelsior Vittoria

Albergo storico, icona della costa: 79 camere e suite, alcune intitolate a ospiti illustri, tra tutte la suite *Caruso* che conserva gli arredi del 1921, il pianoforte e altri cimeli del celebre tenore. Il ristorante Bosquet è aperto anche agli

esterni, come la terrazza Vittoria, set privilegiato per un aperitivo al tramonto.

**Indirizzo:** piazza Tasso 34, Sorrento (Na)

**Tel.** 081.87.77.111

**Web:** excelsiorvittoria.com

**Prezzi:** doppia b&b da 751 a 1.220 €

#### 2 Hotel Mediterraneo

Elegante dimora del 1912 con giardino, piscina e Spa. Le camere sono particolarmente ricercate per arredi, décor e servizi. L'aperitivo si prende allo skybar Vista, sulla terrazza, e la cena è al ristorante Vesuvio: entrambi sono aperti agli esterni.

**Indirizzo:** corso Marion Crawford 85, Sant'Agnetto (Na)  
**Tel.** 081.87.81.352

**Web:** mediterraneosorrento.com

**Prezzi:** doppia b&b da 350 a 800 €

#### 3 Relais Don Alfonso 1890

Otto camere e suite dal décor unico, giardino, piscina e il celebre ristorante. Colazione dolce e salata con prodotti bio dalla tenuta Le Peracciole.

**Indirizzo:** corso Sant'Agata 11, Sant'Agata sui Due Golfi (Na)  
**Tel.** 081.87.80.561

**Web:** donalfonso.com

**Prezzi:** doppia b&b da 400 a 800 €

#### 4 HVF Villa Franca Positano

Art&design hotel in posizione strepitosa: 50 camere sparse in tre ville, piscina e ristorante stellato Li Galli guidato da Savio Perna (ligallirestaurant.it, menu da 160 €).

**Indirizzo:** viale Pasitea 318, Positano (Sa)  
**Tel.** 089.87.56.55

**Web:** villafrancahotel.it

**Prezzi:** doppia b&b da 690 a 6.800 €

#### 5 Casa Angelina

Tra scogliera e mare, una casa bianca e luminosa dal design minimale: solo 36 camere e il ristorante Un piano nel cielo, stella Michelin. Piscina e discesa al mare della Gavitella.

**Indirizzo:** via Gennaro Capriglione 147, Praiano (Sa)  
**Tel.** 089.81.31.333

**Web:** casangelina.com

**Prezzi:** doppia b&b da 780 a 2.850 €

#### 6 Hotel Santa Caterina

Storica dimora a picco sul mare con pavimenti maiolicati, arredi d'epoca e l'intramontabile fascino della Costiera. In Spa l'esclusivo massaggio *Oro di Amalfi*, con oli essenziali dai limoni coltivati nei giardini dell'hotel. Al ristorante Il Glicine, con terrazza spettacolare, la cucina d'autore di Giuseppe Stanzone (menu da 185 €).

## CAMPANIA HOTEL SPECIALI



**Indirizzo:** statale 163 amalfitana 9, Amalfi (Sa)  
**Tel.** 089.87.10.12  
**Web:** hotelsantacaterina.it  
**Prezzi:** doppia b&b da 510 a 1.990 €

**7 Caruso – A Belmond Hotel**  
 Storico, con suite dai soffitti affrescati e panorami da cartolina. La piscina a sfioro è considerata tra le più belle al mondo ed è aperta anche a chi non risiede in hotel, come pure il ristorante Belvedere, guidato da Armando Aristarco.  
**Indirizzo:** piazza San Giovanni del Toro, Ravello (Sa)  
**Tel.** 089.85.88.01  
**Web:** belmond.com/caruso  
**Prezzi:** doppia b&b da 1.500 a 8.000 €

**8 Convento Francese Experience Hotel**  
 Sette camere e suite tra arredi di recupero e design contemporaneo. Piscina tra gli ulivi, vasca idromassaggio esterna, sauna finlandese. L'Osteria del Convento è aperta anche agli esterni (prezzo medio, 50 €).  
**Indirizzo:** via Convento, Cuccaro Vetere (Sa)  
**Tel.** 351.52.25.397  
**Web:** conventofrancescano.com  
**Prezzi:** doppia b&b da 180 a 550 €

## MANGIARE

**9 Terrazza Mediterranea**  
 Una bella novità affacciata sul mare della Marinella, splendida struttura aperta dalla colazione alla cena: design, colori e arredi evocano la dolce vita di un tempo. Spremute ed estratti, spuntini, taglieri, tartare di pesce, parmigiana di melanzane e spaghetti al limone e caviale, ostriche e crudi di mare.  
**Indirizzo:** via Nuovo Rione Cappuccini 20/22, piazzetta Marinella, Sant'Agnello (Na)  
**Tel.** 081.18.18.25.65  
**Web:** terrazzamediterraneo.com  
**Prezzo medio:** colazione, 15 €, pranzo, 40 €, cena, 60 €

**10 Villa Rosa di Nonna Rosa**  
 Ristorante con orto dello chef Peppe Guida. Nessun menu, Guida porta in tavola piatti di terra e di mare secondo stagione. Cucina di ispirazione contadina, anche con pescato freschissimo. Esperienza memorabile con vista mare, *cooking class* su richiesta.  
**Indirizzo:** via Alberi 100, Vico Equense (Na)  
**Cell.** 334.39.17.950  
**Web:** peppeguida.com  
**Prezzo medio:** 70 €

**11 Volta del Fuenti**  
 La cucina contemporanea di Michele De Blasio, una stella

● La piscina a sfioro del Caruso – A Belmond Hotel, a Ravello, considerata una delle più belle del mondo; un cesto di limoni di Sorrento, tutelati dal marchio Igp.

Michelin, nel contesto dei Giardini del Fuenti: baia privata con pergolati e giardini pensili che digradano sino al mare, *beach club* esclusivo e il Caveau cocktail bar, aperto solo di sera.  
**Indirizzo:** statale 163 amalfitana, km 47+300, loc. Fuenti, Vietri sul Mare (Sa)  
**Tel.** 351.00.10.654  
**Web:** giardinidelfuenti.com  
**Prezzo medio:** menu da 160 €

**12 Tenuta Nonno Luigi**  
 Osteria familiare ai piedi del borgo di Belosguardo: cucina cilentana di zuppe, legumi e misticanze, paste fatte a mano al tartufo, opera di chef Geppino Croce. Da vedere il piccolo museo contadino allestito all'interno della proprietà.  
**Indirizzo:** via Morrone, Belosguardo (Sa)  
**Tel.** 338.75.47.314  
**Fb:** Tenuta Nonno Luigi  
**Prezzo medio:** 40 €

## COMPRARE

**13 Bazar Minervetta**  
 Oggetti unici, design *vintage*, ceramiche dipinte, libri da collezione: il favoloso mondo de La Minervetta, l'hotel a pochi



passi, opera di Marco De Luca.  
**Indirizzo:** via Capo 17, Sorrento (Na)  
**Tel.** 333.32.18.813  
**Web:** bazarminervetta.com

**14 Rosalinda Acampora**  
 L'arte della ceramica sorrentina: colori vivaci, motivi pop e ispirazione mediterranea. Vasi a forma di limone, pomodoro, peperoncino.  
**Indirizzo:** piazza Sant'Antonio 9, Sorrento (Na)  
**Tel.** 081.87.71.831  
**Web:** rosalingiacampora.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

JOE WONG/BELMOND, GIUSEPPE GRECO/GETTY IMAGES