

VALTELLINA NEI RIFUGI • SICILIA A MARSALA • PORTOGALLO A SETÚBAL

DOVE

MENSILE ANNO 34 N°7 LUGLIO 2024 € 4,90

Sardegna *sogni blu a Villasimius*

**PENISOLA
SORRENTINA**
Borghi nascosti
e calette segrete

GOZO
Isola d'incanto,
tra fiordi e saline

BUTHAN
Nel cuore
della spiritualità

ICS MEDIAGROUP S.P.A. POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano - ISSN 2499-4804 (online) Germania € 14,50 Portogallo Cont.: € 10,50 Svizzera C.Ticino CHF. 14,00 Svizzera Tedesca CHF. 14,50



CAMPANIA *PENISOLA SORRENTINA*

● Isca, isolotto della Penisola Sorrentina che appartenne a Eduardo De Filippo. Presto sarà aperto al pubblico.

140 - LUGLIO 2024



PICCOLI *segreti*

In viaggio fra paesini di poche case sprofondati nella natura, insenature appartate, isole dimenticate, calette deliziose. Il lato nascosto della costa campana

Testi di Donatella Bernabò Silorata, foto di Marina Spironetti

CAMPANIA PENISOLA SORRENTINA



● Mimmo De Gregorio (a sinistra), patron dell'osteria Lo Stuzzichino, con Salvatore Amoruso, l'ultimo artigiano che produce le nasse utilizzate per la pesca del gamberetto a Marina della Lobra.

Rami di mirto e giunco, mani sapienti e tempo: nasce così la nassa per pescare il *parapandalo*, il gamberetto rosa che si nasconde tra anfratti e grotte marine. Lo sa bene **Salvatore Amoruso**, 72 anni, tra gli ultimi artigiani di **Marina della Lobra**, piccolo villaggio abitato perlopiù da marinai e pescatori a circa due chilometri dal centro di **Massa Lubrese**. Un intrico di casette arroccate l'una sull'altra, vicoli e scalinate che si arrampicano sino alla chiesa cinquecentesca della Madonna della Lobra, un paio di ristoranti sul mare e un porticciolo da dove partono escursioni lungo la costa e lo scoglio del Vervecce, paradiso per le immersioni. "Ci vogliono quasi cinquemila nodi e una giornata di lavoro per completare l'intreccio di una nassa", spiega Amoruso dal suo magazzino a pochi passi dalla spiaggia. Un capolavoro di artigianato dalla forma di una grande zucca e l'apertura a imbuto che consente alla preda di entrare e non uscire più.

Le nasse vengono calate alla sera, fino a 70 metri di profondità, e ritirate il mattino seguente. Le notti senza luna sono le migliori, "perché il gamberetto non ama la luce", svela **Tonino Morvillo**, in mare da oltre quarant'anni con la sua *Santarosa*, tipico gozzo di legno. È tra i pochi pescatori della Penisola Sorrentina a dedicarsi a questa tecnica di pesca secolare che Slow Food tutela e che l'**area marina protetta di Punta Campanella** (vedere il riquadro a pag. 165) incoraggia proprio per preservare

saperi e tradizioni. Si pesca tra marzo e giugno, nelle acque di Marina del Cantone e Crapolla, lungo il versante meridionale della Costiera sorrentina che è tra i più belli d'Italia per storia, paesaggio e biodiversità.

La riscoperta di Isca

Il **fiordo di Crapolla** è un incanto segreto, quasi nascosto dalla sua stessa geografia, una fessura ai piedi di uno strapiombo vertiginoso. Si raggiunge via mare, ma soprattutto via terra, dalla frazione di **Torca**, con un percorso che mette a dura prova le gambe e il fiato, specie per la risalita: 700 gradini in pietra calcarea che serpeggiano tra la roccia e cespugli di ginestra, elicriso, euforbia, corbezzoli, olivastri. Vedute strepitose su Capri e sulle isole di Li Galli, Isca e Vetara accompagnano il passo fino alla cappella di San Pietro, che i fedeli ogni anno, il 29 giugno, raggiungono in processione all'alba.

Si prosegue per la spiaggetta di ciottoli dove l'antico insediamento dei pescatori è ancora intatto, con i *monazeni* incastonati nel costone roccioso, un tempo alloggio e magazzini per le reti. Ma c'è di più. Su queste coste i patrizi romani avevano costruito sontuose ville marittime con approdi e ninfei a mare. A Crapolla sono evidenti le tracce di mura di una dimora che doveva avere pertinenze anche sull'isolotto di Isca, a 200 metri dalla costa. Proprio **Isca** stregò Eduardo De Filippo, che



● Il pescatore
Marcello Staiano
a bordo della sua
barca, lo Scirocco.
Sotto, da sinistra,
il Bazar Minervetta
e le ceramiche
firmate da Rosalinda
Acampora.



CAMPANIA PENISOLA SORRENTINA

l'acquistò nel 1950, estasiato dai silenzi e dalla natura selvatica. Per quasi vent'anni fu il suo rifugio. Nel 2022 sono subentrati nuovi proprietari, gli imprenditori dell'Antica Sartoria di Positano, che d'intesa con la Soprintendenza archeologica e il Consorzio di gestione dell'area marina protetta Punta Campanella sono impegnati in un complesso progetto di restauro per la valorizzazione e la fruizione del sito. "L'isola di Isca sarà presto accessibile al grande pubblico", anticipa il soprintendente **Mariano Nuzzo**. "L'intesa, nata dalla collaborazione tra enti pubblici e privati, segna un passo significativo verso la salvaguardia e la conservazione di un patrimonio unico nel suo genere, un tesoro archeologico e naturale di inestimabile valore". Per la prima volta si potrà dunque mettere piede sull'isoletta e viverne la meraviglia: meno di tre ettari di roccia calcarea e macchia mediterranea, un boschetto di ulivi piantato da De Filippo e 266 piante censite dai botanici, tra cui cinque imponenti esemplari di pino d'Aleppo.

Saranno due i percorsi di visita guidati, archeologico e naturalistico: Isca è sulla rotta migratoria di molte specie di uccelli. Le tracce di età augustea sono tante: una banchina a pelo d'acqua, una scala, porzioni di murature,

cisterne e ninfei, di cui uno sommerso. Nel 2025 sarà ultimato anche il restauro della casa appartenuta al grande drammaturgo con il suo studio e una terrazza sospesa nel blu, destinata a soggiorni esclusivi.

Nell'attesa, si può prenotare una delle cinque camere di **Conca del Sogno**, approdo romantico nella vicina **Baia di Recommone**: un'insenatura appartata, protetta dai venti, dalla natura rigogliosa, che si raggiunge con un barchino dalla **Marina del Cantone** – lunga spiaggia di ciottoli divenuta famosa per gli spaghetti con le zucchine – ma anche a piedi, in circa 15 minuti, attraverso un sentiero tra costa e mare. Ci sono una piccola spiaggia libera e un *beach club* esclusivo ricavato sulla roccia con camere e ristorante.

Doppiata **Punta della Campanella**, la costa dispiaga calette e anfratti di una bellezza quasi onirica: la selvaggia **Cala di Mitigliano**, la **Baia delle Sirene**, attrezzata con lettini e ombrelloni, gli scogli dello stabilimento

● La splendida costiera di **Vico Equense**, il comune più vasto della Penisola Sorrentina. Sullo sfondo si staglia il Vesuvio.



145 - LUGLIO 2024

CAMPANIA PENISOLA SORRENTINA



● L'osteria **Lo Stuzzichino**, tempio gourmet a **Sant'Agata sui due Golfi** e, a destra, **Mimmo De Gregorio**, oste-contadino del locale, che propone una cucina a chilometro zero con prodotti dell'orto di famiglia e pescato del giorno.

balneare **Capitan Cook**, con sdraio di legno e cucina sul mare, raggiungibili tramite sentieri impervi che serpeggiano nella macchia o, più facilmente, via mare.

La Penisola Sorrentina è un continuo di mulattiere e vie verticali, mare e campagna. **Mimmo De Gregorio** è oste e contadino di nuova generazione. Lavora nell'orto di casa, a **Sant'Agata sui Due Golfi**, a piedi nudi, "perché devono sentire la terra", e dialoga con il mondo intero via Internet per vendere i suoi prodotti e quelli di altri artigiani del territorio. Ha messo in rete le piccole eccellenze locali, dalla fattoria al pescatore. Del gamberetto di massa è un cultore indiscusso. L'osteria di famiglia, **Lo Stuzzichino**, con i genitori ai fornelli, è il posto dove si vorrebbe tornare sempre. Cucina schietta e sapori indimenticabili, vegetali appena colti, formaggi di piccoli casari e il pesce azzurro locale. "Il gamberetto rosa viene saltato per pochi istanti in padella con olio e pepe. Ma crudo, appena pescato, è un'altra storia", sottolinea.

Il pesce azzurro è un patrimonio e una risorsa locale minacciata oggi dalla pesca intensiva e dai predatori naturali. Il primo a valorizzarlo negli anni Ottanta fu proprio **Alfonso Iaccarino** del **Don Alfonso 1890** di Sant'Agata sui Due Golfi (donalfonso.com). Iaccarino, 77 anni, è sempre stato il faro di questo territorio, il primo a portare nella cucina stellata il pesce bandiera (o sciabola), per anni scartato: "Dietro il pescato a torto definito pove-



ro, quello di alici, aguglie, sgombri, ci sono storie, famiglie e tradizioni che rischiano di perdersi per sempre", afferma. "Anche la cucina può fare la sua parte. Siamo tutti responsabili nella tutela di sapori e saperi di un territorio, del suo ecosistema naturale ed umano".

La sostenibilità è un mantra diffuso su tutto il territorio e i comuni primeggiano per pratiche virtuose. Il paesaggio storico, di giardini di limoni e uliveti, disegnato dall'uomo nel corso dei secoli, è patrimonio identitario e tutelato, una trama di terrazzamenti coltivati che

OASI PROTETTE Un tuffo nel blu

◆ **DESTINAZIONE PARADISO.** L'Area marina protetta di **Punta Campanella** si estende per 42 chilometri di costa da Sorrento a Positano. Storia e mito si fondono con una natura rigogliosa. Il consorzio di gestione che tutela questo gioiello naturalistico è composto da sei comuni e promuove una serie di progetti di educazione ambientale, oltre a un turismo ecocompatibile (puntacampanella.org). Per le immersioni e lo snorkeling è un paradiso lo scoglio del **Vervece**, zona A di riserva integrale, a circa mille metri dal porticciolo di **Marina della Lobra**, un santuario del mare sorvegliato da una Madonnina a 12 metri di profondità che protegge le immersioni dei sub, tra praterie di posidonia, coralli

e una vivace fauna marina. Tornando in superficie è possibile ammirare dalla barca uno spettacolo di falesie rocciose, torri di avvistamento cinquecentesche e testimonianze archeologiche importanti come il **Tempio di Minerva**, che oltre duemila anni fa era situato proprio sul promontorio di Punta Campanella. Lungo la costa ci sono i resti di ville romane: quella di **Pollio Felice** in località **Regina Giovanna** e la *domus* marittima di **Crapolla**. Le insenature e i fiordi naturali di Mitigliano, Ieranto, Recommone, Crapolla e le isole di Isca, Li Galli e Vetara offrono scorci irripetibili. Per tour in barca, immersioni, snorkeling per adulti e bambini: puntacampanelladiving.com.

CAMPANIA PENISOLA SORRENTINA



● **Meta di Sorrento**, schiacciata fra monti e mare, che vanta le spiagge più ampie della Penisola Sorrentina.

A destra, **Alfonso Iaccarino** insieme ai figli **Ernesto** (a sinistra) e **Mario** nel giardino del ristorante **Don Alfonso 1890**, a Sant'Agata sui Due Golfi.

A Sorrento Marina Grande, a dispetto del nome, conserva il fascino del piccolo borgo di pescatori

arriva fino al mare, muri a secco e pergole in castagno con le tipiche reti scure per proteggere i frutti dal vento. **Sorrento** è stato tra le prime amministrazioni d'Italia a emanare nel 2021 un'ordinanza per limitare l'uso di plastica e monouso. Porto principale della costa e centro storico brulicante di turisti, malgrado la forte urbanizzazione è ancora capace di svelare posti intimi e segreti come **Hortus**, aperto da un mese: solo sette tavoli al centro di un giardino botanico dove fiori ed erbe officinali ispirano la cucina, dal prato al piatto, in un'atmosfera fiabesca.

Il mare degli abitanti locali è la **Marina Grande** che, a dispetto del nome, conserva il fascino del piccolo borgo dei pescatori con l'antica porta ad arco in tufo, che funge da accesso alla spiaggia, e la chiesa della patrona Sant'Anna, festeggiata il 26 luglio. Qui Dino Risi

girò scene memorabili di *Pane, amore e...* con Sophia Loren e Vittorio de Sica nel 1955. La dolce vita di quegli anni si ritrova ancora nella tranquilla e riservata **Sant'Agnetello**, un'enclave di dimore aristocratiche, alberghi storici e giardini a picco sul mare, come il Pizzo, celebre tenuta di 16

ettari di agrumi e ulivi, terrazze e case coloniche, viali e alberi di alto fusto. La villa liberty di Antonietta Lauro, sorella del noto comandante Achille, è oggi un albergo di charme, l'**Hotel Mediterraneo**, che accoglie come una casa, tra arredi e dettagli di fascino, con la cura dei nipoti di Antonietta, i fratelli Pietro e Francesco Monti. Il *rooftop* dalla vista favolosa è il posto giusto per un aperitivo al tramonto sul golfo di Napoli. Il mare è ai piedi del costone roccioso, la **spiaggia La Marinella**, lido in stile anni Cinquanta, si raggiunge con le scale o l'ascensore dalla piazzetta omonima (lamarinellasorrento.com).



CAMPANIA PENISOLA SORRENTINA



● Lo chef stellato **Pepe Guida** nell'orto di **Villa Rosa**, b&b e ristorante di Alberi, presso Vico Equense.

Marina di Seiano è un villaggio da cartolina, con le case colorate, le reti ammassate e i gatti stesi al sole

Orti profumati (e panoramici)

In una manciata di minuti si sale in collina verso i **Lattari**, i monti che fanno da quinta alla costa e offrono frescura, percorsi alternativi e prezzi decisamente più abbordabili. Le vecchie mulattiere sono diventate stradine dalle pendenze vertiginose, il navigatore qui perde la bussola. È il bello di questi luoghi: antichi casali sperduti tra boschi e terre coltivate.

Le frazioni di **Vico Equense** e **Meta di Sorrento** sono un mondo a parte, semplice e contadino. Si arriva fin quassù per sentirsi liberi: dal frastuono della costa, dall'orologio e dal telefono. Lo ha capito da tempo **Pepe Guida**, chef a Vico Equense, che sul promontorio di **Montechiaro** ha ristrutturato un vecchio casale dove coltiva rose e "l'orto più panoramico del mondo". Si chiama **Villa Rosa**, appunto, ed è una casa di campagna dove si viene per rigenerarsi, tra silenzio, panorami e sapori che lasciano ricordi indelebili. Ci sono un pugno di camere sparse tra le vigne e il giardino, una bio-piscina, un pensatoio, un forno a legna e la cucina. La prima colazione è una festa dei sensi: la pizza appena sfornata, i latticini di un caseificio locale, l'uovo fritto con le melanzane, i biscotti, le marmellate di arance e limoni, il miele, il pane caldo con il pomodoro appena colto, l'o-

lio e l'origano. Lo stesso rituale si ripete a pranzo e a cena. Non si sceglie: a tavola arrivano manicaretti serviti in piatti *vintage*, recuperati nei mercatini dell'usato, zuppierie di ceramica e porcellane spaiate. E la caraffa con il vino bianco e rosso

con le percoche. Ci si sente come a casa di un caro amico. E c'è una cosa sola da fare: lasciarsi andare.

Dall'alto si ammira la costa, **Punta Scutolo** con la sua torre di guardia in un mare verde di ulivi. La **Marina di Seiano** o **Marina d'Aequa**, la spiaggia di Vico Equense, è vicina. Un'altra cartolina, un altro piccolo villaggio di case colorate, reti ammassate e gatti stesi al sole, il porticciolo turistico e il molo dei pescatori, un paio di piccoli alberghi e lo storico stabilimento **Le Axiidie**, qui dal 1957. In banchina c'è il peschereccio di Marcello Staiano, capelli corvini e pelle bruciata dal sole. Di sera esce in solitaria a caccia di sgombri, aguglie e orate; di giorno fa pescaturismo e si è inventato con i colleghi della **cooperativa San Francesco di Paola Cuoppo e non solo**, ovvero il pescato del giorno fritto e altri sfizi di mare da asporto: dalle acque del golfo direttamente alla tavola. Lo si può trovare al molo di sopraflutto, la sua barca si chiama *Scirocco*: non bastasse, è sufficiente farsi guidare dal profumo. **D**

©RIPRODUZIONE RISERVATA



LE NOSTRE SCELTE

PER IL VIAGGIO RACCONTATO IN QUESTE PAGINE SONO NECESSARI ALMENO **4 NOTTI**.
IL COSTO PARTE DA **1.200 €** A PERSONA, TRASPORTI ESCLUSI

COME ARRIVARE

In auto e nave: da Napoli si raggiunge Sorrento in circa un'ora, o comodamente in aliscafo con partenza dal Molo Beverello a bordo di **Alilauro** (alilauro.it), che ha da poco varato il nuovo *Giove Jet*, silenzioso e sostenibile. Poi si noleggia un'auto in corso Italia con **Hertz** (hertz.it), **Europcar** (europcar.it) o **Vivarent** (vivarent.it)

DORMIRE

1 Conca del Sogno
Cinque camere con bagno. Approdo romantico, *beach club* e ristorante, aperto a pranzo tutti

i giorni, di sera solo il venerdì e il sabato (prezzo medio 100 €).
Indirizzo: via San Marciano 9, Nerano (Na)
Tel. 081.80.81.036
Web: concadelsogno.it
Prezzi: doppia b&b da 200 a 250 €

2 Relais Regina Giovanna
In una tenuta di 20 ettari di ulivi e limoni che digrada sino al mare, un fiordo con spiaggetta esclusiva. La camera 3 con finestre su tutti i lati ha un oblò che incornicia il tramonto. Il ristorante Pane e Olio è aperto anche agli esterni: cucina di tradizione e ingredienti per lo più prodotti nella tenuta.

Indirizzo: via Calata di Puolo 23, Sorrento (Na)
Tel. 081.53.39.908
Web: relaisreginagiovanna.com
Prezzi: doppia b&b da 170 a 400 €

3 Hotel Mediterraneo
Una villa liberty con giardino, piscina, Spa, lounge bar nella lobby, *skybar* sul *rooftop* e ristorante panoramico aperti anche agli esterni. Camere e suite di un caldo design mediterraneo.
Indirizzo: corso Marion Crawford 85, Sant'Agello, Sorrento (Na)
Tel. 081.87.81.352
Web: mediterraneosorrento.com
Prezzi: doppia b&b da 500 a 3.000 €

4 Villa Le Camelie
Dépendance liberty di una storica villa immersa in un favoloso giardino botanico con piscina. Due camere, parcheggio privato e il mare a pochi passi.
Indirizzo: corso Marion Crawford 68, Sant'Agello, Sorrento (Na)
Tel. 338.99.60.611
Prezzi: da 190 a 800 € al giorno per quattro persone

5 Villa Rosa – La Casa di Lella
Cinque camere tra terrazze e i giardini, una con vasca idromassaggio vista mare. Il ristorante è aperto tutte le sere, a pranzo solo sabato e domenica (prezzo medio 60 €).



CAMPANIA PENISOLA SORRENTINA

Indirizzo: via Alberi 100, Alberi (Na)
Tel. 334.39.17.950
Web: pepeguida.com/villa-rosa-la-casa-di-lella
Prezzi: doppia b&b da 200 a 300 €

6 D&B Casa di Dora

È il *dinner&bed* del ristorante Lo Stuzzichino: due belle camere con bagno privato. La prima colazione vale il viaggio: miele, marmellate e spremuta di agrumi dall'Orto Ghezi, curato dalla famiglia. Torte e crostate, caffè moka, formaggi sorrentini e omelette.

Indirizzo: via Deserto 1/A, Sant'Agata sui Due Golfi (Na)
Tel. 081.53.30.010

Prezzi: doppia b&b da 140 a 200 €

MANGIARE

7 Osteria Lo Stuzzichino

Trattoria di tradizione a gestione familiare: Paolo e Filomena De Gregorio in cucina e il figlio Mimmo con la moglie Dora in sala. Cucina a metro zero con prodotti dell'orto di casa. Pescato del giorno direttamente dal mare: i gamberetti di Crapolla vengono appena saltati in padella.

Indirizzo: via Deserto 1/A, Sant'Agata sui Due Golfi (Na)
Tel. 081.53.30.010

Web: ristorantelostuzzichino.it
Prezzo medio: 50 €

8 Vesuvio Panoramic Restaurant

All'ultimo piano dell'Hotel Mediterraneo, con tavolini anche in terrazza: cucina locale contemporanea. Il menu *La Tradizione* è un percorso con grandi classici reinterpretati dallo

chef Giuseppe Saccone. Un *cult* gli gnocchi sorrentini.

Indirizzo: corso Marion Crawford 85, Sant'Agnello, Sorrento (Na)
Tel. 081.87.81.352
Prezzo medio: 90 €

9 Hortus Sorrento

All'interno dei giardini di Villa Zagara, una cucina che innova, dal prato alla tavola: pistilli, fiori, estratto di hibiscus e foglie profumano piatti di mare e di terra. Da provare i tagli di pasta fresca con scampi, limone, caviale e fiori di rosmarino.

Indirizzo: via Sopra le Mura 11, Sorrento (Na)
Tel. 377.32.10.005

Web: hortussorrento.com
Prezzo medio: menu degustazione 120 €

10 Punta Scutolo

È il ristorante mediterraneo de Le Axidie, storico *beach club* e resort di Marina d'Aequa. Tavoli sul blu, cucina contemporanea di orto e di mare dello chef Vincenzo De Luca. Informale di giorno, più elegante la sera. Anche camere per la notte. Imperdibile l'antipasto.

Indirizzo: piazza Marina d'Aequa 39, Vico Equense (Na)
Tel. 081.80.28.562

Web: leaxidie.it
Prezzo medio: 50 €

11 Syrenuse Bar Ristorante

Storico ristorante nel centro di Sorrento, recentemente riletto dall'estro del designer Marco De Luca. Sfizi di cucina e cocktail bar. Delizia al limone da manuale.

Indirizzo: piazza Tasso, Sorrento (Na)
Tel. 081.80.75.582

● **Gennaro (a sinistra) e Tonino Morvillo** pescano i gamberetti di nassa a bordo del *Santarosa*. A destra, la piscina dell'Hotel Mediterraneo, a Sorrento.

Web: barsyrenusesorrento.it
Prezzo medio: 25 €

12 Giardino Romantico

Stabilimento balneare e ristorante nella Baia delle Sirene. In tavola specialità di mare.

Indirizzo: via Nastro d'Oro, Massa Lubrense (Na)
Tel. 081.80.89.545

Web: giardinoromanticoamalficoast.com
Prezzo medio: 40 €

COMPRARE

13 Bazar Minervetta

Oggetti unici, design *vintage*, ceramiche dipinte, libri da collezione: tutto il favoloso mondo de La Minervetta, l'iconico hotel a pochi passi, un altro lavoro di Marco De Luca

Indirizzo: via Capo 17, Sorrento (Na)
Tel. 333.32.18.813
Web: laminervetta.com

14 Rosalinda Acampora

Il variopinto mondo dell'artista: ceramiche dipinte con motivi geometrici, vasi e sculture a forma di limone, pomodoro, peperoncino. Pezzi identitari del territorio.

Indirizzo: piazza Sant'Antonino 9, Sorrento (Na)
Tel. 081.87.71.831
Web: rosalindacampora.com

**15 Editions Ventinove**

Dal 2020 accessori moda con disegni originali e colori pop: sandali, borse, foulard in seta, parei. Tutta manifattura italiana.

Indirizzo: piazza Sant'Antonino 10, Sorrento (Na)
Tel. 081.31.86.101

Web: ventinove.shop/it

NOLEGGIO BARCHE

16 Cooperativa Sant'Antonio

Da Marina del Cantone noleggia barche e motoscafi, con o senza marinaio, per tour nella Penisola Sorrentina e in Costiera.

Indirizzo: piazza delle Sirene 2, Nerano (Na)
Tel. 339.61.67.480
Web: coopsantantonio.com

17 Coop. Marina della Lobra

Affitta gozzi e gommoni e organizza escursioni a Sorrento, Amalfi, Capri, Positano.

Indirizzo: via Colombo 35, Massa Lubrense (Na)
Tel. 081.80.89.380

Web: marinalobra.com

18 Sparviere Fishing Tours

Tour privati o di gruppo con pesca e scuola di cucina.

Indirizzo: via Capo 82, Sorrento (Na)
Tel. 335.17.14.936
Web: sparviefishingtours.com

©RIPRODUZIONE RISERVATA