



TEMPO BEN SPESO

PASSIONS

OSPITALITÀ DI LUSO

Il fascino inedito della Costiera

Lungo la Costa d'Amalfi la stagione riparte all'insegna di molte novità, tra nobili ville private e avvicendamenti in cucina **DI LUCIANA SQUADRILLI**

DUE VILLE SEICENTESCHE e una risalente agli anni Cinquanta, immerse tra agrumeti e giardini terrazzati affacciati sul blu intenso del mare che lambisce la costa di Amalfi: il complesso di Villa La Marchesa, nuova dépendance dell'hotel Santa Caterina, inaugura la stagione 2022 dell'albergo della famiglia Gambardella, che dopo aver acquisito la proprietà nel 2018 è riuscita con i lavori di restauro a recuperare e valorizzare la bellezza delle strutture e dell'ambiente che le circonda. Filo conduttore: il mare, visibile da ognuna delle stanze e suite della villa come dal grande salone che dà sul giardino, cui si affiancano le terrazze e gli altri spazi esterni. E

se a disposizione degli ospiti c'è anche una cucina ben attrezzata, una breve passeggiata conduce all'albergo nella villa Liberty circondata da un parco secolare a picco sul mare, dove ci sono anche Spa, piscina, discesa al beach club e il ristorante Glicine, affidato all'esecutive chef Giuseppe Stanzione. Porta invece la firma di Andrea Aprea - chef campano da anni di stanza

a Milano, dove è in procinto di aprire il ristorante che porta il suo nome all'ultimo piano della Fondazione Luigi Rovati, dopo aver conquistato due stelle Michelin al Vun dell'Hyatt - la nuova veste de Il Faro di Capo d'Orso a Maiori, romantico ristorante affiancato dalle camere del relais Tenuta Solomita, gestito dalla famiglia Ferrara. Nell'armonia cromatica tra il blu di



In apertura: l'infinity pool del Belmond Hotel Caruso di Ravello; in alto: un piatto del ristorante de Il Faro di Capo d'Orso a Maiori; a destra: la terrazza sul mare della Villa La Marchesa, nuova dépendance dell'hotel Santa Caterina di Amalfi



AL CENTRO: FOTO DI AUBRIAS COTTU DI MINICO / A DESTRA: COURTESY HOTEL SANTA CATERINA

piastrelle e ceramiche e quello del mare su cui affacciano le scenografiche vetrate, lo chef porta la sua cucina contemporanea che coinvolge i sensi unendo gusto e rigore, memoria e ricerca, affidata alla presenza costante di Salvatore Pacifico, mentre in sala ci sono Pio Ferrara e suo figlio Bonny, giovane nome di punta dell'accoglienza e della sommelierie italiana. Tre i percorsi di degustazione, oltre alla carta: Tradizione in progresso, Sapori D'A-mare e Contemporaneità, con ricette inedite e piatti signature come il Risotto al limone. Altra novità scintillante è

quella di Cristoforo Trapani - classe 1988, originario di Piano di Sorrento - che ha lasciato il ristorante Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi per tornare alla sua terra, al comando delle cucine del lussuoso Belmond Hotel Caruso, ospitato nello storico Palazzo D'Afflitto a Ravello, affascinante base di partenza per perlustrare la Costiera, magari in barca o con un'escursione lungo il Sentiero degli dei. Trapani cura l'intera offerta gastronomica dell'albergo, dalla prima colazione nella terrazza panoramica al fine dining del ristorante Belvedere, fino alla cucina della tradizione campana (dagli

scialatielli ai frutti di mare fino alle pizze) del Caruso Pool Grill, davanti alla spettacolare infinity pool. Al Monastero di Santa Rosa Hotel&Spa - bellissima struttura sospesa tra cielo e mare a Conca dei Marini, ricavata dalla trasformazione di un antico edificio religioso in boutique hotel - a raccogliere il testimone dello chef tedesco Christoph Bob è il salernitano (di Sarno) Alfonso Crescenzo, già alla guida dello stellato Maxi dell'hotel Capo La Gala di Vico Equense (dove arriva il napoletano Eduardo Estatico), con la sua cucina incentrata su territorialità e autenticità. Mentre a Positano la

riapertura primaverile del Sirenuse - dove dal 1951 la famiglia Sersale accoglie gli ospiti all'insegna del bien vivre amalfitano - segna il ritorno tanto ai tavoli a lume di candela del ristorante La Sponda, guidato dallo chef Gennaro Russo, quanto ai banconi dei tre bar dell'hotel: l'Aldo's Bar all'aperto, il Don't Worry Bar nella saletta interna tra arredi d'antan e arte contemporanea, e il Franco's bar, rinnovato di recente, dove l'incantevole terrazza indipendente incornicia la drink list firmata dal bartender pavese Mattia Pastori, confermando la collaborazione inaugurata lo scorso anno. ■