



BELLEZZA IN BICICLETTA

Passaggi, monumenti, borghi e castelli... Dal Adriatico alle Dolomiti attraversando i vari stadi della Apu Occidentale. Finisce a Roma, dopo tante... sotto goliase

Più di 500 indirizzi

BELL'ITALIA Magazine Mensile

Tiratura: 80.000 copie

NAPOLI B&B Il Balconcino a Santa Chiara, vicolo III Cisterna dell'Olio 7 ☎ 393/400.31.38; www.facebook.com/balconcino asantachiara Vicino al Museo Archeologico, a via Toledo e a Spaccanapoli, tre camere arredate con vivaci tocchi di colore e spa. Doppia con colazione da 204 €.

BW Signature Collection Hotel Paradiso **** via Catullo 11 ☎ 081/247.51.11; www.hotelparadisonapoli.it Dalle camere vista mare si godi panorama più favoloso del città: da via Caracciolo a O dell'Ovo, dalla Penisola Sacra a Capri e fino al Vesuvio. Si trova sulla collina di Positano nella zona residenziale di vicinissimo alla funicolare Mergellina: 72 camere, sei con maioliche di Vietri, ris di cucina mediterranea su rooftop. Doppia con colazione da 180 €.

L'Ebbrezza di Noè, vicolo Chiaia 8b/9 ☎ 081/40.033.033; www.dlassociatesdesignnoe.it Il locale di Luca, son di solida esperienza, è un labirinto di salette intime. Notevole la selezione di italiani e stranieri. In me cubotto di baccalà, ceviche di capesante, calamarata mini hamburger di scotto guanciale. Conto: 45 €.

Pizzeria 50 Kalò, piazza Sannazzaro 201b ☎ 081/19.20.46.67; 50kalò.it Piero Salvo crea impasti leggeri con il lievito madre e li condisce con ingredienti di alto livello. Ha abbracciato la filosofia "green" e propone anche pizze a base di vegetali: come l'ortolana, funghi cardoncelli, zucca, patate al forno e olio evo Dop; o la zucca e funghi cardoncelli, con crema di zucca, funghi, fiordilatte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo. Pizze da 5 a 9,50 €.

Antica Pizzeria Fritta da Zia Esterina Sorbillo, piazza Trieste e Trento 53 ☎ 081/442.13.64. La classica pizza fritta napoletana con ingredienti di qualità. Nei pentoloni si friggono "calzoni" realizzati con farine bio e materie

prime genuine, come la provola e la ricotta di bufala, il pomodoro San Marzano Dop, il salame Napoli nazionale, i riccioli di maiale, il pepe nero Tellicherry. Prezzi: da 4 €.

Casa Infante, via Caracciolo 1 ☎ 081/18.23.53.22; www.casa-infante.it Ottimi gelati artigianali a base di frutta fresca, acqua pura, latte, panna, cacao pregiato, limoni di Sorrento, albicocche del Vesuvio, fichi del Cilento e Falanghina dei Campi Flegrei, frutti di bosco

Pizzeria 50 Kalò, piazza Sannazzaro 201b ☎ 081/19.20.46.67; 50kalò.it Piero Salvo crea impasti leggeri con il lievito madre e li condisce con ingredienti di alto livello. Ha abbracciato la filosofia "green" e propone anche pizze a base di vegetali: come l'ortolana, funghi cardoncelli, zucca, patate al forno e olio evo Dop; o la zucca e funghi cardoncelli, con crema di zucca, funghi, fiordilatte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo. Pizze da 5 a 9,50 €.

AMALFI (Sa) Ristorante Marina Grande, viale della Regione 4 ☎ 089/87.11.29; www.ristorantemarinagrande.com Sofisticato ristorante e lounge bar con beach club sulla spiaggia di Amalfi, perfetto per un pranzo o una cena romantica vista mare. "Gastronomade" raffinato, Gianpaolo Esposito propone un'eccezionale cucina di mare, ispirata alla tradizione amalfitana ma impreziosita da contaminazioni con ingredienti e

con ragù di totani, melanzane e crumble di tarallo, poi i gamberi in carrozza con fiordilatte di Jersey e variazione di salsa puttanesca o ancora l'insalatina tiepida di mare. Conto sui 60 €, menu degustazione 90 €.

FURORE (Sa) La Locanda del Fiordo *** via Trasita 9 ☎ 089/87.48.13; www.lalocandadelfiordo.it Albergo di fascino sul mare. Una decina di camere con maioliche di Vietri e ferro battuto, e verande a picco sul blu immerse tra i glicini. Discesa a mare privata, piscina scavata nella roccia. La suite Marisa ha una strepitosa terrazza con idromassaggio.

PRAIANO (Sa) Costa Diva *** via Roma 12 ☎ 089/81.30.76; locandacosta-diva.it Ottimo rapporto qualità-prezzo per questo hotel di charme "amico dei ciclisti", con una decina di camere affacciate sui terrazzamenti di agrumi e ottimo ristorante. Ai tavolini vista mare Filippo e Caterina Milo, e il patron Elio, servono squisiti piatti a base di verdure dell'orto e pesce locale: scialatielli agli agrumi e vongole, sauté di cozze. Doppia con colazione da 180 €, al ristorante conto sui 40 €.

Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.

Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.

Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.

buone soste DA NAPOLI A NAPOLI

Di Fabrizia Postiglione

I consigli di GAZZA GOLOSA La Gazzetta dello Sport

IL VINO L'oro in bottiglia del fiordo di Furore di Pier Bergonzi

Nelle degustazioni alla cieca tra i più titolati sommelier e master of wine, questo vino risulta spesso tra i migliori vini bianchi in assoluto. Il Fiorduva Costa d'Amalfi prodotto a Furore da Marisa Cuomo è così buono che italiani spesso vince e quando non vince è purtroppo la produzione è limitata: è il frutto di una terra eroica. Le uve di vitigni autoctoni come gli Aglianico e Ginestrata vengono raccolte a mano e portate con grile su quelle pendici terrazzate che affollano il mare. Il sole (che qui non manca di certo), il calore e il profumo del mare finiscono direttamente nelle bottiglie di questo vino indimenticabile. Come, iconica donna del vino, sta in campagnolo in cantina. Il marito Andrea Ferraioli dell'organizzazione e della vendita è in realtà va tutto esaurito appena appena cantina. Di un bel colore dorato, ha profumi intensi e ben definiti di agrumi e frutta tropicale. Al gusto è complesso e ricco di sapori dall'albicocca all'uva sultaniata. E' un vino a piacevole sapidità.



Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.

Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.

Saporiti i panini alla caprese e gli altri piatti di pesce del ristorante-bar, come la frittura. I clienti possono custodire le bici in camera o in uno spazio dedicato. Doppia con colazione da 160 €, al ristorante conto sui 50 €.

PRAIANO (Sa) Costa Diva *** via Roma 12 ☎ 089/81.30.76; locandacosta-diva.it Ottimo rapporto qualità-prezzo per questo hotel di charme "amico dei ciclisti", con una decina di camere affacciate sui terrazzamenti di agrumi e ottimo ristorante. Ai tavolini vista mare Filippo e Caterina Milo, e il patron Elio, servono squisiti piatti a base di verdure dell'orto e pesce locale: scialatielli agli agrumi e vongole, sauté di cozze. Doppia con colazione da 180 €, al ristorante conto sui 40 €.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pizzeria 50 Kalò, piazza Sannazzaro 201b ☎ 081/19.20.46.67; 50kalò.it Piero Salvo crea impasti leggeri con il lievito madre e li condisce con ingredienti di alto livello. Ha abbracciato la filosofia "green" e propone anche pizze a base di vegetali: come l'ortolana, funghi cardoncelli, zucca, patate al forno e olio evo Dop; o la zucca e funghi cardoncelli, con crema di zucca, funghi, fiordilatte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo. Pizze da 5 a 9,50 €.

AMALFI (Sa) Ristorante Marina Grande, viale della Regione 4 ☎ 089/87.11.29; www.ristorantemarinagrande.com Sofisticato ristorante e lounge bar con beach club sulla spiaggia di Amalfi, perfetto per un pranzo o una cena romantica vista mare. "Gastronomade" raffinato, Gianpaolo Esposito propone un'eccezionale cucina di mare, ispirata alla tradizione amalfitana ma impreziosita da contaminazioni con ingredienti e

FURORE (Sa) La Locanda del Fiordo *** via Trasita 9 ☎ 089/87.48.13; www.lalocandadelfiordo.it Albergo di fascino sul mare. Una decina di camere con maioliche di Vietri e ferro battuto, e verande a picco sul blu immerse tra i glicini. Discesa a mare privata, piscina scavata nella roccia. La suite Marisa ha una strepitosa terrazza con idromassaggio.

PRAIANO (Sa) Costa Diva *** via Roma 12 ☎ 089/81.30.76; locandacosta-diva.it Ottimo rapporto qualità-prezzo per questo hotel di charme "amico dei ciclisti", con una decina di camere affacciate sui terrazzamenti di agrumi e ottimo ristorante. Ai tavolini vista mare Filippo e Caterina Milo, e il patron Elio, servono squisiti piatti a base di verdure dell'orto e pesce locale: scialatielli agli agrumi e vongole, sauté di cozze. Doppia con colazione da 180 €, al ristorante conto sui 40 €.

I consigli di GAZZA GOLOSA La Gazzetta dello Sport

L'oro in bottiglia del fiordo di Furore di Pier Bergonzi

Nelle degustazioni alla cieca tra i più titolati sommelier e master of wine, questo vino risulta spesso tra i migliori vini bianchi in assoluto. Il Fiorduva Costa d'Amalfi prodotto a Furore da Marisa Cuomo è così buono che italiani spesso vince e quando non vince è purtroppo la produzione è limitata: è il frutto di una terra eroica. Le uve di vitigni autoctoni come gli Aglianico e Ginestrata vengono raccolte a mano e portate con grile su quelle pendici terrazzate che affollano il mare. Il sole (che qui non manca di certo), il calore e il profumo del mare finiscono direttamente nelle bottiglie di questo vino indimenticabile. Come, iconica donna del vino, sta in campagnolo in cantina. Il marito Andrea Ferraioli dell'organizzazione e della vendita è in realtà va tutto esaurito appena appena cantina. Di un bel colore dorato, ha profumi intensi e ben definiti di agrumi e frutta tropicale. Al gusto è complesso e ricco di sapori dall'albicocca all'uva sultaniata. E' un vino a piacevole sapidità.

Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.



Costa d'Amalfi, Cantine Marisa Furrore (Sa), via Giambattista Lama 69/83.03.48; www.marisacuomo.it; circa 60 €.