

il mondo nelle mani

MENSILE - ANNO IX
MAGGIO 2013
€ 2,90 (Italia)

n. 81

Viaggiando

Costiera Amalfitana

Praiano star dell'estate

Uruguay

Cultura e mare lungo
il Rio de la Plata

Istanbul insolita

Quattro quartieri alla ribalta

Taiwan

L'isola delle meraviglie

Allahabad

Maha Kumbh Mela 2013

Oltre l'immaginazione

Buenos Aires

Frizzante a Puerto Madero,
ribelle a San Telmo

E in più Papa Francesco City Tour

Sapore di Mare

DJERBA SHARM EL SHEIK FASANO ZANZIBAR GRAND CAYMAN TURKS & CAICOS SANTORINI CIPRO
ISOLE EOLIE MAURITIUS ISOLE VERGINI AMERICANE SEYCHELLES ISOLE COOK FILIPPINE
POLINESIA FRANCESE ISLA SAONA ISOLE INCORONATE PARCO DELL'ASINARA CRETA MINORCA
TENERIFE CANCÚN GRENADA SAN FRUTTUOSO NAPOLI



02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 - LO/MI

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (09/03/04)

3

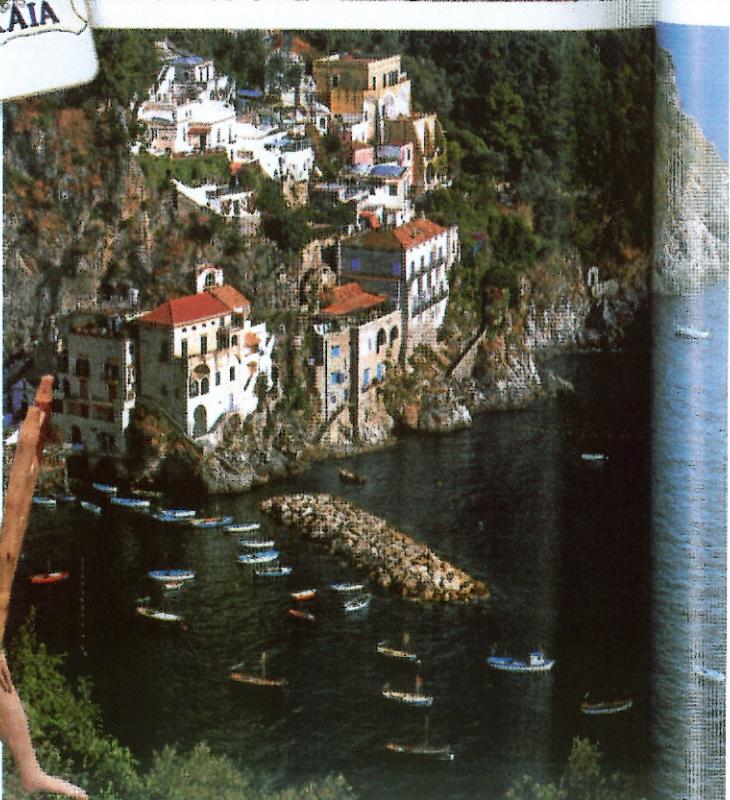
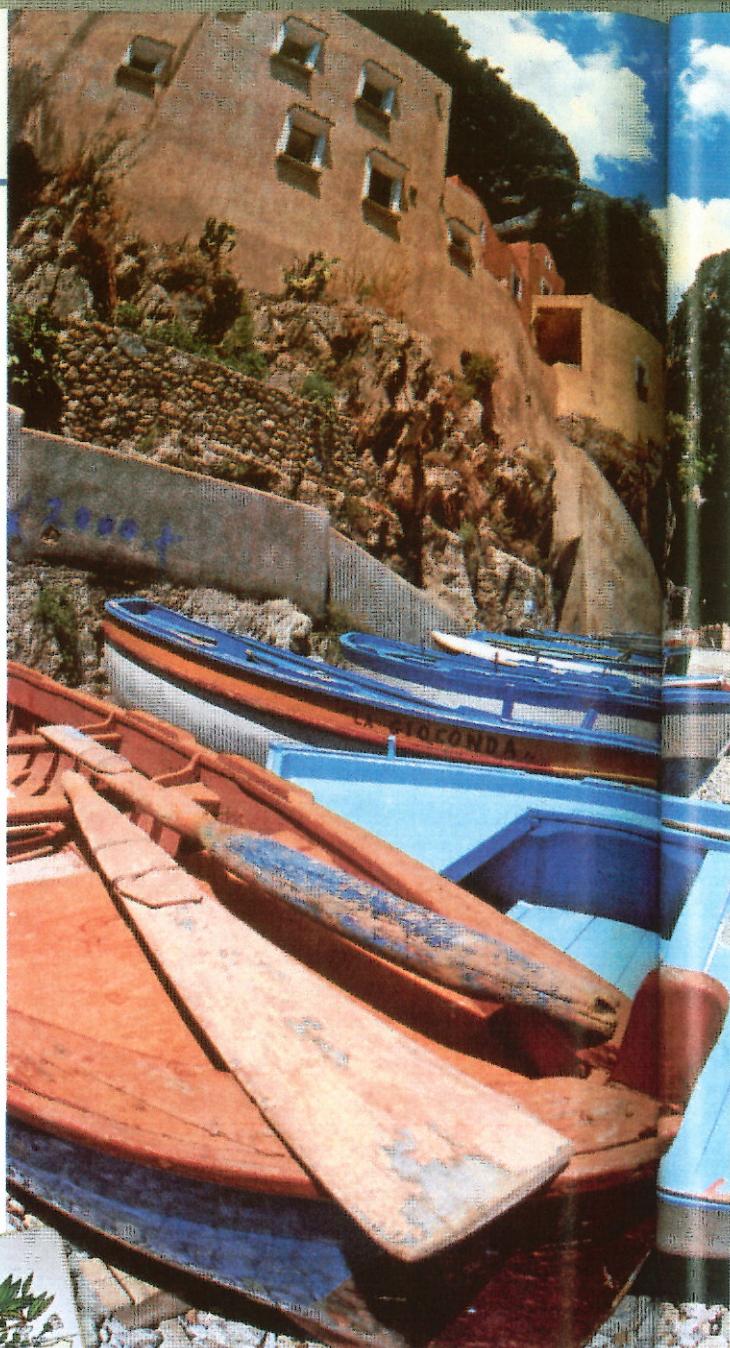
9 771826 489003



Baie nascoste, mare cristallino, sapori autentici...
GUARDA PIÙ FOTO su WWW.VIAGGIANDO.TV

usa ingredienti del proprio orto e fonde nei suoi menù tradizione e innovazione, accompagnata da una vineria in grado di soddisfare ogni intenditore.

PRAIANO È LA VERA STAR della prossima stagione estiva. Non c'è dubbio! Questo è l'anno del rilancio della cittadina e in particolare di Marina di Praiano. Da sempre meno *flashy* e più schiva, Praiano è la destinazione di elezione per chi cercava, e cerca ancora, un contesto più riservato: dalla famiglia Agnelli a Jacqueline Kennedy, fino a oggi con il patron di Yahoo e Penelope Cruz. Il forte impegno dell'amministrazione pubblica guidata dall'entusiasmo del giovane sindaco Giovanni di Martino ha saputo innescare il coinvolgimento dei molti imprenditori locali. È una di quelle belle storie che fanno dimenticare una certa Italia ormai protagonista dei media. Quest'estate sarà proprio Praiano, dal mare ai monti, a offrire un panorama di novità, di servizi, di appuntamenti, fra i più completi della regione. Cominciando dalla riqualificazione del tratto più spettacolare del *Sentiero degli Dèi*, il tracciato avventuroso e panoramico a circa 600 metri di altitudine che permette di scoprire dall'alto la bellezza straordinaria della Costiera e dominare con lo sguardo un paesaggio infinito. Nuova segnaletica, punti di ristoro e sentiero in ottime condizioni, per la gioia degli appassionati di trekking e non solo. Da mettere in conto un po' di fatica per affrontare la lunga scalinata che porta alla mulattiera che dopo circa tre ore di cammino tra strapiombi e vedute mozzafiato - qui è il caso di dirlo - arriva a Nocelle frazione di Positano. Per chiunque ha "provato" è stata una esperienza indimenticabile. Il ritmo delle serate di questa estate "vertiginosa" sarà scandito dalle melodie classiche dei *Suoni degli Dèi*, concerti lungo il *Sentiero degli Dèi*, che si terranno ogni mercoledì da maggio a ottobre nei punti chiave del sentiero (isuonideglidei.com). Anche in paese l'attività culturale promette un'estate effervescente con l'appuntamento clou a cavallo fra la fine di luglio e l'inizio di agosto. Da 31/7 al 4/8 va, infatti, in scena la *Luminaria di San Domenico*, kermesse ormai famosa che vede protagonisti i migliori specialisti di spettacoli pirotecnicci e di giochi di luce affiancati da artisti di strada e musicisti. Ma è il Tirreno il vero protagonista dell'estate, ed



La Valle dei Mulini

Azienda Agricola

Mulini

Agricultural Farm

Home Liqueur
Local Products



Nella pagina a fianco in alto, il fiordo di Furore. In basso a sinistra, lo scultore Paolo Sandulli a Praiano, circondato dalle sue opere in terracotta. In basso a destra, veduta di Praiano. In questa foto, la Valle dei Mulini ad Amalfi. Nella pagina successiva, scorci di Cetara. Nella copertina della scheda, spettacolare veduta di Positano e della Costiera.

ecco la nuova **Marina di Praia**, trasformata nel salotto a mare della Costiera. Attuale e moderna grazie al servizio WiFi pubblico, pulita grazie a un originale servizio di pulizia superficiale delle acque che mediante l'impiego di un apposito pedalò rimuove gli eventuali rifiuti portati dalla corrente, sicura grazie alle barriere galleggianti e al nuovo sistema di videosorveglianza, vivace grazie ai locali ristrutturati che ne animano il giorno e la notte, ma soprattutto fruibile anche dal mare grazie ai nuovi ormeggi, sia al molo sia in rada, e all'innovativo servizio tender che garantisce il trasporto a riva e ritorno 24 ore su 24. Fra gli indirizzi da non perdere la rinata **Africana** (africanafamousclub.com), discoteca e ristorante, uno dei locali storici della Costiera, tornato sulla cresta dell'onda che questa estate sarà, a detta di tutti, protagonista assoluto delle notti lungo la costa. Per chi cerca un tavolo romantico *pied dans l'eau*, c'è il **Pirata**

(ristoranteilpirata.net), ottima cucina e insuperabile atmosfera: i tavoli sono letteralmente a sfioro sul mare e le stelle sostituiscono i neon. Per gli amanti del glamour il posto giusto è il rinnovato **Alfonso a Mare** (alfonsoamare.it): cucina gourmet quasi in spiaggia. Molti divi del cinema erano habitué del locale - è anche hotel - che è stato location di film come *Consuelita, la fanciulla di Amalfi*, girato nel 1921 dalla grande Francesca Bertini a cui è dedicato uno dei piatti del menù. Natura, cinema, gastronomia e non poteva mancare l'arte. Basta raggiungere Torre a Mare, non lontano da Praia, un torrione del Trecento che ospita l'atelier di Paolo Sandulli, scultore straordinario che racconta storie di mare e di donne attraverso la terracotta.

LA NOSTRA STORIA CONTINUA, invece, lungo il tracciato sinuoso della strada che sfida gli strapiombi, fino a superare il ponte che scavalcava il

WE LOVE IT

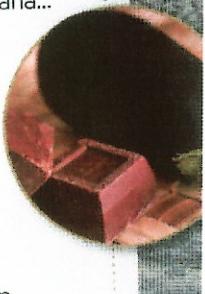
GIALLO LIMONE

Non è pensabile tornare dalla Costiera senza una bottiglia di limoncello. Qui ogni paese se ne attribuisce la paternità, in conflitto con Sorrento e Capri. Oltre a La Valle dei Mulini ad Amalfi, l'indirizzo giusto è *Il Gusto della Costa* a Positano, dove acquistare limoncello e marmellate.



VIOLA MELANZANA

Alla parmigiana, con le polpette, all'ischitana... centinaia sono i modi con cui in Campania si gustano le melanzane, specialità regionale. L'accostamento inedito? Con il cioccolato, per un dolce delle feste tipico di Maiori. Leggete la ricetta sul nostro sito www.viaggiando.tv



BLU MARE

Il migliore prodotto del mare della Costiera sono le alici di Cetara, presidio Slow Food. Da queste si ricava la colatura, ottenuta attraverso un processo tradizionale e controllato. Le bottiglie sono numerate, per garantirne la tracciabilità (colaturadialici.it).





Al bando le sostanze chimiche!

In Costiera Amalfitana, per curare i mali d'amore, si usano solo rimedi naturali. Come il peperoncino... per riaccendere la passione



INFO UTILI

Regione Campania

Sito ufficiale del Turismo e dei Beni Culturali
incampania.com

turismoinsalerno.it
unescoamalficoast.it

SAPORI & OSPITALITÀ

Il Pirata - Via Terramate - Praiano
Tel. 089 874 377 - ristoranteilpirata.net

Ambiente romantico, con i tavoli a pochi passi dall'acqua. Cucina rigorosamente del territorio, con una cura estrema per gli ingredienti. Da provare gli spaghetti alle vongole e la tagliata di tonno.

San Pietro - Piazza San Francesco, 2
Cetara - Tel. 089 261 091
sanpietroistorante.it

Nel santuario delle alici, brillano le interpretazioni della cucina antica, addirittura con una ricerca delle ricette dei tempi romani. Sapori veri, proposti con la maestria e il garbo tipici di questa regione.

Hotel Le Agavi - Via Marconi, 171
Positano - Tel. 089 875 733 - leagavi.it
Location strepitosa, letteralmente a picco sul mare, per questo hotel adagiato sul promontorio che domina la cittadina. Uno dei pochi con spiaggia privata, è costituito da un corpo centrale e da ville dislocate, raggiungibili grazie alla funicolare. Servizio impeccabile e personalizzato. Costo in camera doppia: da € 320, colazione inclusa.

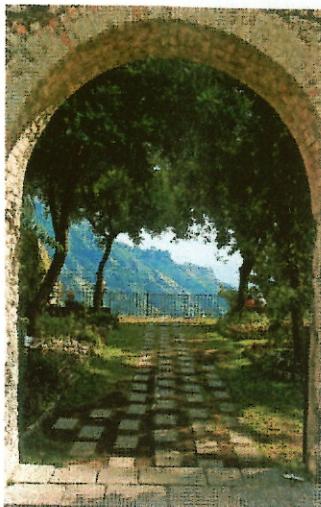
Hotel Casa Angelina
Via Capriglione, 147 - Praiano



Tel. 089 813 1583 - casangelina.com

Eleganza, stile, ma soprattutto riservatezza. L'hotel affacciato sul mare dispone di camere e suite arredate in modo minimal, con una netta predominanza del bianco, e del ristorante **Un Piano nel Cielo**, dove gustare specialità tradizionali. Costo in camera doppia: da € 590, colazione inclusa.

Locanda del Fiordo
Via Trasita, 9 - Furore Fiordo
Tel. 089 874 873 - laocandaedelfiordo.it
Quasi un hotel diffuso, con poche stanze aggrappate alla roccia e terrazzini affacciati verso il mare infinito. Davvero caratteristico. Costo in camera doppia: da € 120, colazione inclusa.



NOTIZIE UTILI

COME ARRIVARE

In aereo: lo scalo più vicino è Napoli Capodichino (gesac.it). **In treno:** le stazioni di riferimento sono Salerno o Napoli Centrale, da dove è possibile proseguire con la Circumvesuviana fino a Sorrento (trenitalia.it - vesuviana.it). **In auto:** l'autostrada di riferimento è l'A3 Napoli-Reggio Calabria. **In nave:** collegamenti da Salerno sono garantiti da Travelmar (travelmar.it) e Linee Marittime Partenopee (consorziolmp.it).

COSTO MEDIO

Basso Alto

DIFFICOLTÀ DI VIAGGIO

Bassa Alta

CON CHI ANDARE

Il portale istituzionale del turismo in provincia di Salerno, turismoinsalerno.it, fornisce una descrizione di ogni comune della Costiera Amalfitana, con info utili e approfondimenti dedicati ad arte, cultura ed enogastronomia. Inoltre, nella sezione *Dove alloggiare* offre un ricco elenco di strutture in cui si può pernottare: hotel, b&b, appartamenti o country house.

L'ITALIA NEL PIATTO



Per gustare i sapori autentici della Costiera Amalfitana, ecco la ricetta del risotto con astice, scampi e asparagi, proposto dal ristorante *Le Agavi* di Positano.

Ingredienti (per 4 persone): 320 g di riso Carnaroli - 200 g di asparagi - 500 g di scampi - 700 g di astice - 1 scalogno - 1 costa di sedano - 1 carota - 50 g di burro - vino bianco secco - olio extravergine di oliva - sale - pepe - prezzemolo tritato.

Preparazione: far bollire l'astice per circa 5 minuti, scolarlo e lasciarlo raffreddare. Spaccare il carapace e recuperare la polpa, tagliandola a pezzetti. Pulire gli scampi e tenere da parte le code. Con i gusci e le teste preparare un fumetto, facendole bollire per circa 20 minuti in mezzo litro d'acqua, a cui aggiungere la carota, il sedano e qualche grano di pepe. Una volta pronto, filtrare il tutto. Pulire anche gli asparagi tagliando le punte e il gambo a rondelle sottili. In una casseruola, far imbiondire lo scalogno e aggiungere gli asparagi. Unire il riso, farlo tostare per qualche istante e sfumare con il vino bianco. Coprire il riso con il fumetto e continuare la cottura. A circa cinque minuti dalla fine unire l'astice, le code degli scampi a pezzetti e le punte degli asparagi. Togliere la casseruola dal fuoco e mantecare con il burro. Servire guarnendo con un po' di prezzemolo tritato.

