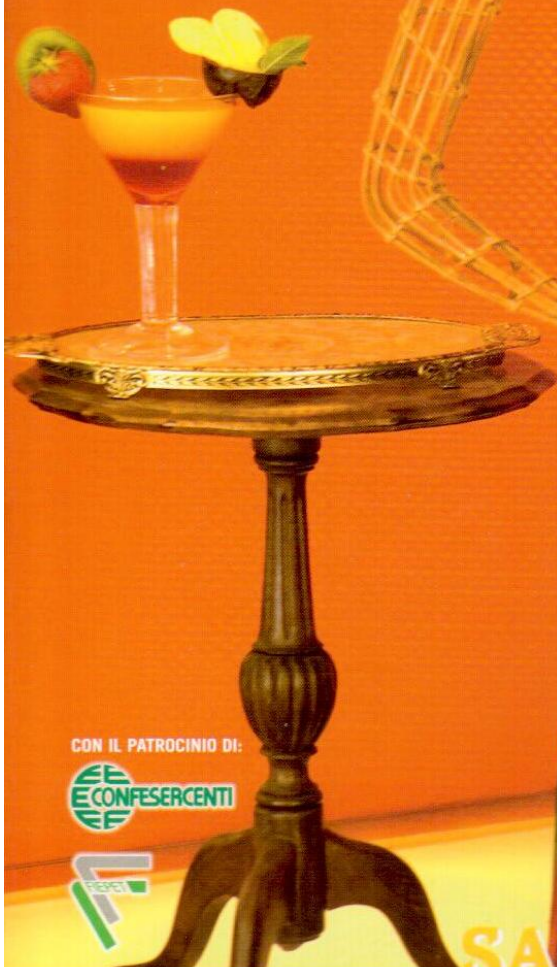


di cultura
e tecnica
del settore
ristorazione, bar
e alberghiero

OK bar



LA RISTORAZIONE
verso il Biologico

INTERVISTA A
Pietro Leemann

L'ESTATE
al Park Hyatt Milano

IL FOOD-DESIGN
di CA_BAR.ET

Visita guidata al

SALONE DEL MOBILE

CON IL PATROCINIO DI:

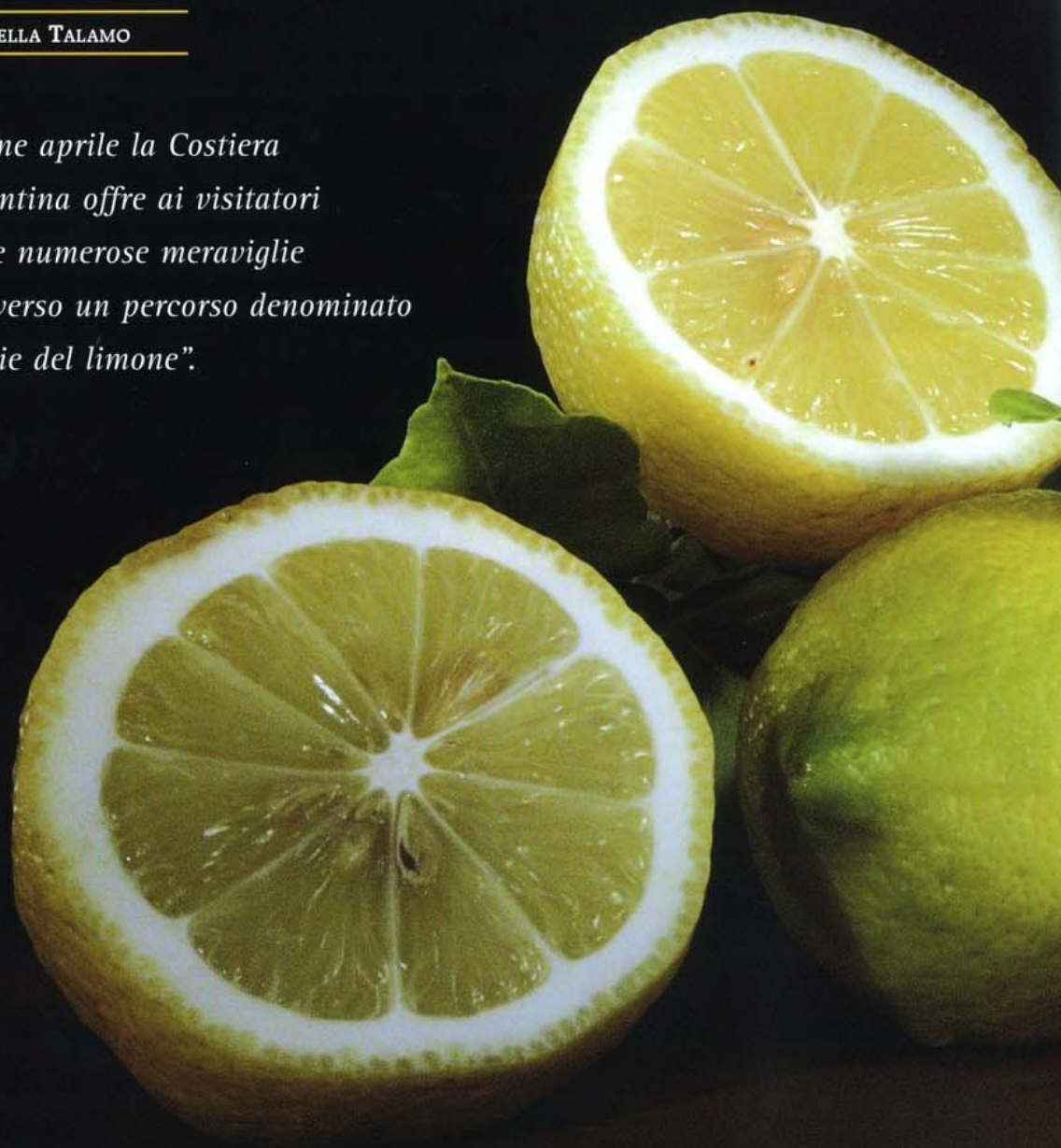


Alla scoperta della magica
Costiera Sorrentina attraverso

"LE VIE DEL LIMONE"

DI NOVELLA TALAMO

*Da fine aprile la Costiera
Sorrentina offre ai visitatori
le sue numerose meraviglie
attraverso un percorso denominato
"Le vie del limone".*







QUESTO PROGETTO ENOGASTRONOMICO, messo a punto grazie al "Consorzio di tutela del Limone di Sorrento IGP",

nato nel 2000 per volontà degli agricoltori della penisola sorrentina, riuniti nella Cooperativa Solagri, e delle aziende Alimentari Italia, Casoni s.p.a., Limoncello Capri, Piemme e Villa Massa e al supporto dell'Ersac (Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania), vede questo agrume come il protagonista indiscusso.

Nell'ambito dei quattro itinerari previsti, di

cui uno a Capri e Anacapri, gli altri in Costiera, da Vico Equense a Massa Lubrense, si spalancheranno i cancelli di antichi giardini, di fondi privati, di luoghi d'incanto del Sette-Ottocento.

Si potranno effettuare passeggiate nei fondi agricoli, si potranno visitare le migliori aziende di condizionamento e di trasformazione e diversi agrumeti come il settecentesco "Pizzo" a Sant'Agnello, che si estende per ben 10 mila metri quadrati, vincolati come bene paesaggistico e archeologico, quello raffinato e panoramico delle "Grottel-

le" di Villa Massa a Meta di Sorrento, quello storico del Gesù e la Villanella a Massa Lubrense.

Il programma offre anche l'opportunità di gustare le raffinate prelibatezze preparate da personaggi del calibro di Enrico Derflinger

(è stato lo chef personale di Carlo e Diana e di vari personaggi famosi, oggi è al ristorante gourmet "L'Accanto" di Seiano), Giuseppe Aversa ("Il Buco" di Sorrento), Alfonso Caputo ("La Taverna del Capitano" di Nerano) o Tonino Mellino ("I Quattro Passi" di Massa-





lubrense), di concedersi una sosta al bar con un gelato, una spremuta o un dolce, ovviamente il tutto rigorosamente a base di limone, o partecipare al corso di pasticceria, condotto da Giuseppe Manilia dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, presso il Grand Hotel Angiolieri di Seiano, un vero e proprio gioiello incastonato nel verde della Costiera Sorrentina, con una vista mozzafiato del Golfo di Napoli e del Vesuvio.

Così, passeggiando nel dedalo di sentieri immersi in una natura lussureggiante, tra i colori e i profumi incomparabili, che questo angolo di paradiso sa regalare, ci si introduce nello straordinario mondo che ruota attorno al limone della Costiera Sorrentina

e quindi ci si avvicina alle sue tradizioni, storie, citazioni letterarie, oggetti, invenzioni gastronomiche, in una sola parola alla sua cultura.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:
**AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO
E TURISMO DI SORRENTO/SANT'AGNELLO**
Via Luigi De Maio, 35
80067 Sorrento
Tel. 081/8074033
www.sorrentotourism.com

PER INFO E PRENOTAZIONI:
CRAVETRAVEL
C.so Caulino, 77
80066 Seiano di Vico Equense (NA)
Tel. 081/8028592 - Fax: 081/8029812
www.cravetravel.it - sales@cravetravel.it