

MERIDIANI
Viaggi
del
Gusto

CILENTO

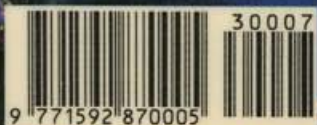
La mozzarella
è una cosa
meravigliosa

EVIAN I segreti di un'acqua

PORTO I profumi di un vino

PONZA

Un mare di storie
e di sapori



Ospitalità

Lo spirito appagato dalle supreme bellezze di Paestum e il fisico rigenerato dall'eccellente comfort che, nelle immediate vicinanze, offre il **Savoy Beach Hotel** (in via Poseidonia, tel. 0828720100): si tratta di un albergo con ristorante immerso in un lussureggiante giardino, le cui superaccessorate stanze sono oasi di tranquillità (superior 55 euro a persona, de luxe 65, imperial suite 95; la mezza pensione costa dai 79 ai 119 euro). Nel parco ecco una scenografica piscina ad anfiteatro di 500 metri quadrati, mentre a 200 metri si raggiunge la spiaggia privata e attrezzata. A Santa Maria di Castellabate c'è **Villa Sirio** (lungomare De Simone 15, tel. 0974960162), un piccolo hotel d'indubbio charme: alcune delle 14 stanze si affacciano sul bel porticciolo (mezza pensione a persona in bassa stagione da 83 a 98 euro, in alta da 115 a 130). Oltre che nel ristorante in-



Sopra, la splendida piscina del Savoy Beach Hotel a Paestum. A destra, yogurt di latte di bufala di Vannulo



Il ristorante Le Trabe in località Capodifiume, nella Piana del Sele

terno, allestito su una piattaforma agganciata agli scogli, si può pranzare **Da Andrea** (menu a partire da 30 euro). In località Santa Lucia la locanda di campagna **Tavernola** (via G. Nosciese 26, tel. 0828631065) propone undici stanze piacevolmente arredate (matrimoniale e prima colazione 52 euro, singola e prima colazione 42 euro); da provare la cucina tradizionale con prodotti biologici del territorio. A Ceraso, l'agriturismo **La Petrosa** (tel. 097461370, per informazioni e prezzi; www.lapetrosa.it) è aperto tutto l'anno tranne che in novembre: sei camere doppie nel complesso centrale, appartamenti in ex case coloniche e altri nel Castello padronale, area campeggio per

caravan e tende. Dall'annessa azienda agricola biologica arrivano tutte le materie prime per la cucina del ristorante.

Dove mangiare

A Paestum c'è il **Mandetta Hotel**, con il suo ristorante noto per le specialità marinare e la bravura ai fornelli di Vincenza Marone, coadiuvata in sala da marito e figli (via Torre di Mare 2, tel. 0828811118). A poca distanza, a Ponte di Ferro, ecco il **Ristorante Athena**, proprio sul mare (tel. 0828851576, aperto soltanto d'estate): qui Silvio Prearo ripropone una strepitosa pasta spezzata con ceci, vongole, prezzemolo e un filo d'olio, mentre la moglie sforna una pizza Vincenzina che fa ve-

nire l'acquilina in bocca (30/35 euro, vini esclusi). A Capaccio, per gustare la cucina del territorio c'è un indirizzo sicuro dal 1969: è **Nonna Sceppa** (via Laura 45, tel. 0828851064). Tra i classici meritano un assaggio i polpetti affogati con crostini, le scarole ripiene e i paccheri al ragù di scorfano: c'è anche un menu "su misura" tutto di pesce. Sempre a Capaccio, a **La Pergola** (via Magna Grecia 51, tel. 0828723377) si pranza in giardino a base di ottimi abbinamenti tra pesce e verdure di stagione (menu del giorno, due portate, 10 /15 euro). Cucina della tradizione a **Le Trabe** (via Capodifiume, tel. 0828724165), dove si pranza negli spazi recuperati della pianura: qui, nel Medioevo, c'erano i mulini attivati dai monaci benedettini.

Shopping

A Capaccio Scalo l'indirizzo doc è **Tenuta Vannulo** (via G. Galilei 10, tel. 0828724765). Oltre alla mozzarella (11,50 euro al kg) si acquistano ricotta, yogurt (da 100 grammi 1,10 euro), budini di cioccolato (bianco, amaro, al latte e al caffè: 1,50 euro), burro e provole affumicate. Altre mozzarelle (10,50 euro al kg) a Pontecagnano da **Taverna Penta** (via Conforti 1, tel. 089383268, 10,50 euro al kg); mentre a Paestum, dal **Caseificio Torricelle** (via Torricelle, tel. 0828811318), costano 10,33 euro al kg.

(c.d'o.)

