



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

ITÁLIA - COSTA AMALFITANA

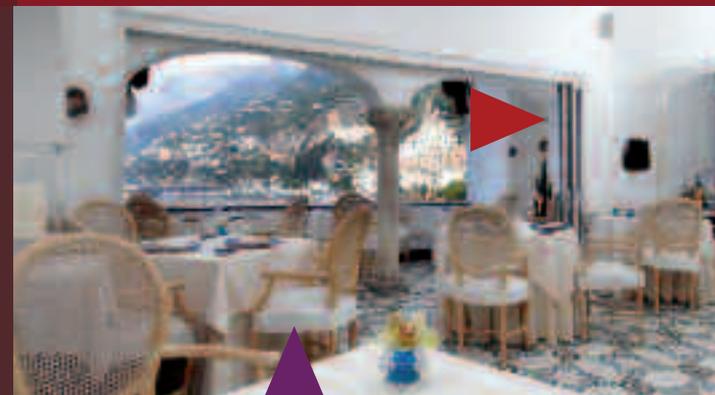
UM LINDO CENÁRIO, UMA ÓTIMA COMBINAÇÃO: NATUREZA, SOFISTICAÇÃO, TRANQUILIDADE E GASTRONOMIA COM TRADIÇÃO.



HOTEL SANTA CATERINA

Uma elegante residência da família Gambardella, que em 1880, construiu a estrutura original e, em seguida, suas duas próximas gerações edificaram inicialmente as seis suítes e depois o que totaliza os sessenta e seis quartos do resort. O hotel fica imerso no lindo cenário azul da Costa Amalfitana e é cercado por flores, árvores de frutas e oliveiras. A gastronomia é

cuidadosa. O restaurante Santa Caterina seleciona muito bem os ingredientes locais e oferece uma culinária elaborada e ótimos vinhos da adega que vale a pena visitar. O restaurante Al Mare oferece uma vista espetacular e é mais informal. Além disso, o Bar La Terrazza é um delicioso ambiente com vista panorâmica para um drink, canapés e especialmente para tomar o licor de limão artesanal. hotelsantacaterina.it



RESTAURANTE EOLO E LIDO AZZURRO

O restaurante Eolo é uma ótima opção para contemplar o pôr do sol. A cozinha é mediterrânea e a decoração é sóbria, com louças Vietri sul Mare, típica cerâmica da região (coloamalfi.it). A visita da produção dessa cerâmica artesanal pode ser agendada pelo concierge do hotel Santa Caterina. Outra boa opção focada em vegetais e frutos do mar é o restaurante Lido Azzuro. ristorantelidoazzurro.it



PASTICCERIA PANSA

A mais antiga de Amalfi, conhecida pela sfogliatella Santa Rosa, criada no século 18 por freiras de clausura que viviam em um convento em Conca Dei Marini. Uma das versões conta que um dia uma das freiras encontrou uma sobra de farinha de sêmola cozida no leite, e como seria pecado jogar fora, elas se reuniram para aproveitar aquela mistura. Usaram algumas coisas que havia na despensa sempre farta, como frutas secas, licor de limão, açúcar e vinho branco e fizeram a massa no formato do manto das freiras. Colocaram para assar e depois rechearam com ricota e cerejas selvagens. O nome Santa Rosa é em homenagem ao convento de mesmo nome. Hoje, toda primeira semana de agosto, acontece a Festa de Santa Rosa, aonde são servidas milhares de Sfogliattellas de Santa Rosa. de 02 a 04 de junho.



LIMONCELLO, ANTICHI SAPORI D'AMALFI

A Antichi Sapori D'Amalfi é uma charmosa lojinha especializada em produtos feitos com limoncello. Uma pequena grande descoberta para quem gosta dos cítricos e especialidades locais. E para quem quiser tomar um sorvete a dica é a deliciosa Gelateria Porto Salvo.

