

Sorrento: cosa vedere in un giorno

Anche quest'estate è terminata: il sole, il mare, le passeggiate sui lungomari affollati... Quanto abbiamo aspettato per tutto questo e poi... *puff*... tutto sembra essere sparito nel giro di un paio di settimane. Ebbene sì, soprattutto per alcuni di noi rimasti in città per impegni di lavoro, **l'estate è sembrata davvero troppo breve**, ma noi Campani siamo davvero fortunati a vivere in questa regione così bella, bagnata dal mare blu così tanto decantato in centinaia di canzoni, antiche e moderne, conosciute in tutto il globo. Proprio per questo, ogni scusa è buona, *per me in primis*, per scappare dal cemento della città.

Poco meno di un'ora d'auto e raggiungo la mia amata **Sorrento**, meta delle mie numerose fughe del fine settimana, luogo preferito dove trascorrere qualche ora lontana dal *tran-tran* di tutti i giorni, dove poter ritrovare colori e sapori antichi da me tanto amati.

*"Vide 'o mare de Surriento
Che tesoro tene nfunno
Chi ha girato tutto 'o munno
Nun l'ha visto comm'a ccà
Guarda attorno sti ssirene,
ca te guardano 'ncantate,
e te vonno tantu bene...
Te vulessero vasà.
E tu dice: "I' parto, addio!"
T'alluntane da 'stu core
Da la terra de l'ammore
Tiene 'o core 'e nun turnà?
Ma nun me lassà,
Nun darne stu turmiento!
Torna a Surriento,*

Famme campà!"

La mia passeggiata di fine estate inizia già di buon mattino: il sole splende e la musica mi accompagna, come al solito, ovunque io vada. Lungo il tragitto mi godo il panorama, **la Costiera Sorrentina è splendida, come sempre**: i colori si sposano tra loro perfettamente con la natura rigogliosa della costa, i profumi, i fiori dai mille colori diventano come un abbraccio intorno al mare blu, sempre splendido e scintillante.

Il profumo dei limoni mi fa compagnia fin da subito, forse perché parte ormai del mio DNA. Non può certo mancare, infatti, una sosta ai tanti punti di ristoro locali dove poter **sorseggiare una squisita granita fatta con i migliori limoni della zona e il ghiaccio "grattato" al momento** da grosse lastre gocciolanti, una cosa semplice da rifare anche a casa, ma che non avrà mai il sapore di quella bevuta lì, **ai camioncini a tre ruote colorati e bizzarri** che si trovano solo in questi luoghi.

Finita la sosta rinfrescante e doverosa, si prosegue per l'ultimo tratto di costa che mi porterà finalmente nella mia *location* preferita: **Sorrento**.

Sono anni che vengo a rintanarmi qui, di tanto in tanto, e di solito pernotto in una struttura semplice e familiare poco distante dal corso principale, un B&B gestito da proprietari che vivono lì da almeno due generazioni.

Qui mi sento come a casa mia, e forse anche meglio, visto il giardino rigoglioso che ci circonda, fitto di alberi di limoni grandi come cocomeri, il panorama mozzafiato, gli ambienti curati nei minimi dettagli, dai colori sgargianti delle tipiche ceramiche locali, e le torte fatte in casa servite a colazione.

Questi luoghi mi fanno rilassare sul serio, qui non mi interessa fare vita mondana, la mia giornata trascorre serena passeggiando tra i tanti vicioletti colorati, ammirandone i luoghi gustando mille prelibatezze locali.

Sosta primaria resta sempre la pausa relax n.1, seduta sotto il gazebo in **Piazza Tasso** con una coppa gelato al gusto di menta e cioccolato, delicato sapore di latte e menta tempestato da pepite di ottimo cioccolato fondente, credetemi... non ne esistono eguali!

Dopo si continua con la **passeggiata tra i vicoletti**, dove si trovano **interessanti articoli di produzione locale** conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo: **profumi, sandali in cuoio, stoffe con ricami preziosi, spezie e aromi essiccati, articoli in legno intarsiato, gioielli con coralli e pietre dai mille colori e, poi, dulcis in fundo, i famosi liquori a base di caffè, cioccolato o limone.**

Una sosta in ognuno di questi negozietti è dovuta, ma in quello dei liquori mi perdo davvero: assaggia uno, prova l'altro e ti ritrovi in un attimo lontano... molto lontano davvero!

È proprio qui che ho preso per voi la ricetta di uno dei liquori più conosciuti ed apprezzati: **il Limoncello** (in fondo all'articolo).

Sorrento dove mangiare bene

Le mie giornate Sorrentine sono sempre piene di cose da fare e da vedere, mi lascio trasportare dai profumi e dai colori e, come già detto, dai sapori dei piatti tipici della zona. Qui c'è sempre l'imbarazzo della scelta per quanto concerne il buon cibo, ma questa volta non ho avuto alcun dubbio a riguardo, dovevo mangiare **a Nerano**, la location perfetta per un momento indimenticabile: **Ristorante Maria Grazia, rinomato per i famosi "Spaghetti alla Nerano"**, conditi con un succulento sugo a base di zucchine e formaggio locale, gustati a pochi metri dal mare azzurro e limpido di **Punta Campanella**.

Le giornate trascorse in questi luoghi restano ben impresse nella memoria, seduti in riva al mare incastrato in questa piccola baia mozzafiato, sentendo il profumo del buon cibo, la musica, i colori tutti intorno a farne da cornice ci

trasportano lontano in paesi conosciuti solo nei libri di fiabe... Purtroppo, però, come tutte le cose belle, **anche la mia giornata Sorrentina giunge al termine**: nelle mie fughe dalla città, sempre brevi ma intense, riesco comunque a ricordare ogni dettaglio e, come al solito, rientro in città felice e soprattutto orgogliosa di essere cittadina di questa Terra magica.

Betty Romano xxx

```
[ngg_images source="galleries" container_ids="39"
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"
override_thumbnail_settings="1" thumbnail_width="120"
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"
number_of_columns="5" ajax_pagination="0"
show_all_in_lightbox="0" use_imagebrowser_effect="0"
show_slideshow_link="0" slideshow_link_text="[Mostra
slideshow]" order_by="sortorder" order_direction="ASC"
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```

Come fare il limoncello di Sorrento

Ingredienti

- 1 litro di Alcool di buona qualità
- 6 limoni di Sorrento IGP con buccia molto spessa e profumata
- 400 gr di zucchero bianco
- 700 dl di acqua

Prima fase di preparazione:

Lavate e spazzolate i limoni in acqua calda per ripulirli da eventuali residui di insetticidi.

Ponete in una brocca l'alcool e aggiungete i pezzi di scorza aromatica ricavati dalla buccia. Sistemate la brocca coperta in una stanza buia o in una credenza e lasciate macerare la buccia nell'alcool a temperatura ambiente, per circa un mese.

L'infuso assumerà lentamente l'aroma e il colore del giallo

del limone.

Seconda fase di preparazione:

Dopo circa un mese di riposo, aggiungete all'alcool un pentolino di acqua e zucchero, che avrete prima portato a ebollizione e poi lasciato raffreddare. Riponete di nuovo la brocca al buio per un altro mese abbondante. Dopo circa quaranta giorni, l'infuso va filtrato nelle bottiglie, scartando le bucce utilizzando una vecchia tela. Conservare il liquore in freezer.