L'OFFICIEL

FOOD

Vacanze italiane: le migliori tappe gourmet

Campania, Liguria e Puglia. Ecco le regioni che ospitano gli indirizzi gastronomici da visitare assolutamente quest'estate.

05.08.2020
by Penelope Vaglini

Materie prime freschissime, preparazioni che attingono dalla trazione regionale ed esperienze degustazione in luoghi ricchi di storia. Ecco tre tappe gastronomiche imperdibili per delle vacanze italiane da sogno.

SEE ALSO: New York Day 4: Collina Strada e Theory

La Calce, Borgo Egnazia

Far vivere ai propri ospiti l'autenticità e le bellezze pugliesi è la filosofia di **Borgo Egnazia**, la destinazione di charme più esclusiva del territorio. Tra le vie di questo elegante borgo in tufo, prendono forma esperienze gourmet legate ai sapori più tradizionali della **Puglia**. Novità di quest'anno è **La Calce**, un bistrot di cucina mediterranea votato alla qualità delle materie prime locali. Qui lo chef stellato del Due Camini, **Domingo Schingaro**, propone piatti semplici e leggeri. Gli ingredienti arrivano direttamente dagli orti di Borgo Egnazia e delle Masserie del gruppo San Domenico Hotels, seguendo la stagionalità per preservare tutti i sapori. Le carni sono di provenienza regionale e il pesce giunge ogni giorno dall'Adriatico, da fidati pescatori locali. Tra i piatti in carta sono da provare le Orecchiette baresi ai tre pomodori, cacioricotta e rucola, arricchite dal pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto oppure il Merluzzo, cialledda e origano, reinterpretazione moderna della "cialledda" fasanese.

***Borgo Egnazia** - Savelletri di Fasano – 72015 Fasano(BR)*

Romeo, Napoli

Alla bellezze di Napoli e dei suoi dintorni ricchi di storia sono dedicate le "**Romeo Experience**", avventure sartoriali lanciate dall'hotel di design partenopeo. Quest'estate gli ospiti potranno sorvolare in elicottero il Vesuvio e l'antica di città di Pompei, per poi fare tappa ai **vigneti Feudi di San Gregorio** e degustare tre etichette di vino direttamente in cantina. Oppure salpare a bordo di un **gozzo privato** alla volta di Capri, per un tour tra Grotte e Faraglioni, con una sosta nel **ristorante dove è nato il famoso Limoncello**, seguita da una lezione di cucina e un pranzo preparato dallo chef. Per chi vuole godersi la vista su Napoli del Romeo, il **Beluga Bistrot & Terrace** è aperto con una formula all day dining informale e il menu dal twist partenopeo dello chef Francesco Citterio. Imperdibile l'appuntamento al tramonto con i drink serviti sul rooftop, a fianco della piscina panoramica sospesa tra cielo e mare.

ROMEO Hotel *- Via Cristoforo Colombo, 45,–80133 Napoli*

Langosteria Paraggi

Il *pieds-dans-l'eau* del **Gruppo Langosteria** ha riaperto le sue porte a **Paraggi**, immerso nel suggestivo panorama della baia a metà strada tra Santa Margherita Ligure e Portofino. Dopo aver conquistato i palati dei villeggianti e degli habitué della costa ligure, Langosteria prosegue con la sua offerta interamente dedicata al pesce. Piatti signature e ricette inedite sono così accompagnati da una selezione di pregiate etichette di vini e champagne. Il tutto circondato da un ambiente di design ispirato al mondo nautico, con tocchi elegantemente retrò come gli specchi rotondi che ricordano gli oblò e il caldo pavimento in teak.

Langosteria Paraggi *- Via Paraggi a mare, 1–16038 Paraggi (GE)*