



Fine d'anno al sole? Non c'è bisogno di andare lontano. Basta spingersi sulla Costiera, o a Ischia, dove l'inverno è spesso solo un'espressione stagionale: appena esce uno spicchio di sole sembra già arrivata la primavera, nebbia e grigiore si dimenticano immediatamente. Nei luoghi più esclusivi dell'estate, alcuni alberghi chic aprono apposta per Natale, con proposte interessanti: un invito a offrirsi il comfort di un grand hotel senza spendere una fortuna. Si parte da Napoli, per riscoprire la città sul golfo, il lungomare chiuso al traffico, i vecchi vicoli, gli spazi d'arte, come il Complesso Monumentale dei Girolamini, gioiello restaurato sottratto all'incuria. E le chiese dimenticate, Sant'Agostino alla Zeccà, Sant'Aspreno ai Crociferi o Immacolatella a Pizzofalcone: come le ha ritratte Massimo Listri, fotografo e artista, per la versione 2013 del calendario edito dai fratelli Di Meo, titolari dell'omonima azienda vinicola di Salza Irpina in provincia di Avellino. La mostra *L'anima del tempo* (in via Duomo 142, tel. 081.29.49.80) comprende le grandi foto di dodici chiese napoletane scattate per il calendario, in molti casi poco o per nulla conosciute: un invito e una guida per visitare la città con occhi diversi e perdersi tra "trippaiuoli" e venditori ambulanti, o scoprire angoli speciali, come la storica sala della biblioteca detta Sala del Camino, proprio nel Complesso dei Girolamini, restaurata anch'essa e finalmente aperta. In città si può scendere al **Grand Hotel Par-**

Isola d'Ischia.

1. Il **Castello Aragonese**. 2. Decorì moreschi, stucchi, cascate nelle **Terme Manzi**, lo stabilimento più chic dell'isola, parte di un complesso con hotel 5 stelle e ristorante. Nel periodo delle feste rimane aperto solo l'apparato termale. 3-4. La sala relax e una junior suite dell'hotel **Regina Isabella**. L'albergo storico fuori stagione propone interessanti pacchetti benessere.



Isola d'Ischia.

1. Il promontorio dove sorge l'hotel **Punta Chiarito**, nella baia di Sorgeto. 2. Raimondo Triolo, chef e patron dell'enoteca gourmand **Un Attimo DiVino**.
3. Ceramiche artigianali di **Keramos d'Ischia**.



ker's, piccolo gioiello d'epoca sopra Mergellina, con vista sull'intero golfo, Vesuvio compreso. Ad appena 150 metri dall'albergo, si fa tappa all'**Enoteca Mercadante** (tel. 081.68.09.64), per un calice di vino e un tagliere di salumi e formaggi campani. Altrimenti, pizza napoletana doc all'**Antica Pizzeria Sorbillo**: margherita a 3,50 euro. Un pranzo in una trattoria verace? **Nonna Anna**, storico indirizzo nel Mercato coperto della Torretta, è una via di mezzo tra tavola calda e trattoria, ritrovo trasversale di studenti squattrinati, signore dopo la spesa, galantuomini napoletani, artisti. Ai fornelli c'è ancora l'ottantenne Anna Pappalardo, che prepara minestra maritata, paccheri ripieni, ragù alla genovese (a 10, 20 €, tel. 081.68.28.44). Notti di design a **PM3**, Parco Margherita, dal nome della strada dove si trova. Agostino Di

Franco, esperto di comunicazione, ha trasformato una casa di famiglia in un raffinato b&b, con solo due camere e una suite, con grande jacuzzi matrimoniale. Prezzi anticrisi: una notte costa 110 euro; nei giorni tra Natale e Capodanno 120, solo 10 euro in più (cell. 335.52.82.667, www.pm3bbnapoli.com). Arredi minimal, ambienti spaziosi e luminosi, wi-fi, alle pareti foto di artisti contemporanei e una posizione strategica tra piazza Amedeo, funicolare e stazione della metro. Da qui si parte per una passeggiata sul lungomare liberato, come lo chiamano a Napoli, che da pochi mesi è zona a traffico limitato. Dal 16 al 18 dicembre proprio sul lungomare Partenope, nella hall del Royal Continental, arriva la rassegna *Royal Christmas All* con il meglio degli artigiani napoletani. A Quarto, appena fuori città verso Pozzuoli, quindici minuti d'auto la sera

da piazza Amedeo, il ristorante **Sud**, della chef Marianna Vitale, rimane aperto nel periodo delle feste. Da non perdere è il cheesecake di baccalà, ma ci sono anche gustose linguine con quinto quarto di calamaro e, per chiudere in modo goloso, la crostata servita calda con cioccolato e marmellata d'arancia (tel. 081.02.02.708).

Con la complicità di una bella giornata, col vento marino che stacca la pelle, si parte in auto verso la Penisola Sorrentina in cerca di lusso e benessere. Magari a prezzi low cost. Come il **Grand Hotel Angiolieri a Siano di Vico Equense**. A piccolo mare, affacciato sul golfo con di fronte il Vesuvio, un giardino di palme e agrumi, maioliche di Vietri nelle camere e un ristorante, **L'Accanto**, stellato Michelin. Vico Equense è celebre per la qualità della gastronomia. A ogni livello di prezzo. **S**