

Sorrento, il lusso che profuma di limoni: 7 esperienze tra mare, alta cucina e storia

2026-08-24 09:33:40 di Camilla Rocca

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/08/24/sorrento-il-lusso-che-profuma-di-limoni-7-esperienze-tra-mare-alta-cucina-e-storia/>

C'è un momento, arrivando a Sorrento, in cui la città smette di essere semplicemente una destinazione e diventa un racconto che sa di agrumi, di sole, di vita lenta. **Il Golfo di Napoli si apre davanti agli occhi, il Vesuvio disegna l'orizzonte** e, tra vicoli, palazzi e giardini, arriva il profumo dei limoni. È una città che da secoli seduce viaggiatori, artisti e aristocratici: l'antica Surrentum fu prima influenzata dalla cultura greca e poi scelta dai Romani come luogo di villeggiatura, mentre molti secoli più tardi sarebbe diventata una tappa irrinunciabile del Grand Tour europeo. Oggi quella stessa vocazione all'accoglienza si traduce in una nuova idea di lusso, meno legata all'ostentazione e più alla qualità dell'esperienza. Si può dormire in un hotel affacciato sul Mediterraneo, raggiungere un beach club privato direttamente dal centro, cenare davanti a una cucina d'autore, aspettare l'arrivo di una delle insegne più importanti della gastronomia italiana, sedersi sotto una terrazza pergolata nel cuore della città oppure bere un aperitivo su una terrazza sospesa sul Golfo. È una Sorrento che non ha bisogno di inventarsi una nuova identità: il lusso contemporaneo consiste nel riscoprire quella che possiede da sempre, tra storia, paesaggio, ospitalità e cucina. Queste le esperienze di lusso che consigliamo a Sorrento.



a dall'alto

Nel cuore del centro storico, tra le

antiche mura di Sorrento, il Grand Hotel La Favorita interpreta l'ospitalità cinque stelle attraverso una grammatica profondamente mediterranea. Maioliche, manufatti artistici, tessuti e dettagli decorativi costruiscono un'atmosfera che non cerca di separarsi dalla città, ma di entrarvi in dialogo. L'esperienza passa anche dal rooftop Bellavista, dove il paesaggio diventa parte integrante della giornata, e dalla piscina panoramica che guarda verso il Golfo di Napoli e il Vesuvio. È una posizione ideale per vivere Sorrento a piedi, lasciando che il centro storico, i vicoli e i giardini di agrumi diventino una naturale estensione dell'hotel.

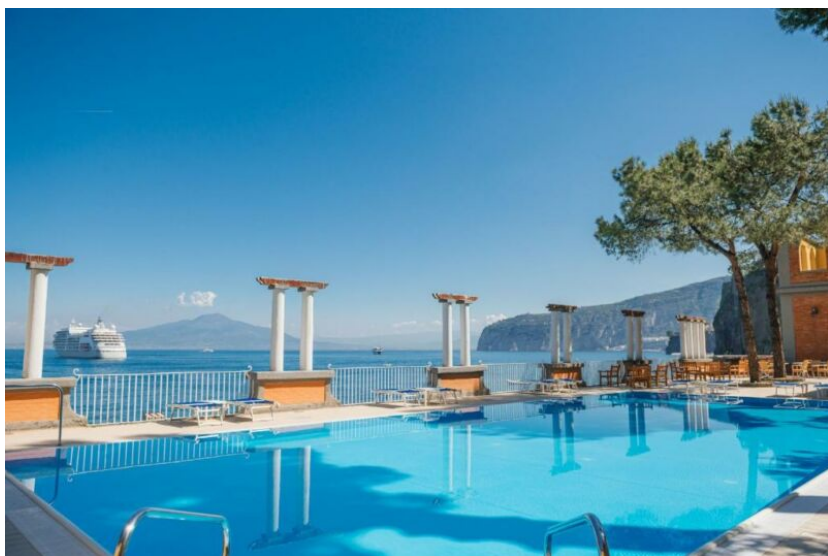
La Torre del Saracino cambia orizzonte: Gennaro Esposito arriva a Sorrento

È una delle novità gastronomiche più importanti della stagione. **La Torre del Saracino, il ristorante due stelle Michelin di Gennaro Esposito che ha visto la luce nel 1991 a Vico Equense**, si prepara a trasferirsi a Sorrento, all'interno del Bellevue Syrene. È un cambio di prospettiva che racconta anche l'evoluzione della Costiera: l'alta cucina non è più soltanto destinazione, ma diventa parte integrante dell'esperienza alberghiera. Esposito porterà con sé la storia della Torre, ma anche l'intenzione di aprire un nuovo capitolo, affiancando ai piatti che hanno costruito la sua identità nuove creazioni e, forse, per puntare alla terza stella Michelin. Per chi cerca il nuovo lusso mediterraneo, è una delle esperienze da seguire: soggiornare in uno dei grandi indirizzi dell'hotellerie sorrentina e avere, sotto lo stesso cielo, una delle firme più autorevoli della cucina italiana contemporanea.



Domenico Iavarone passa da

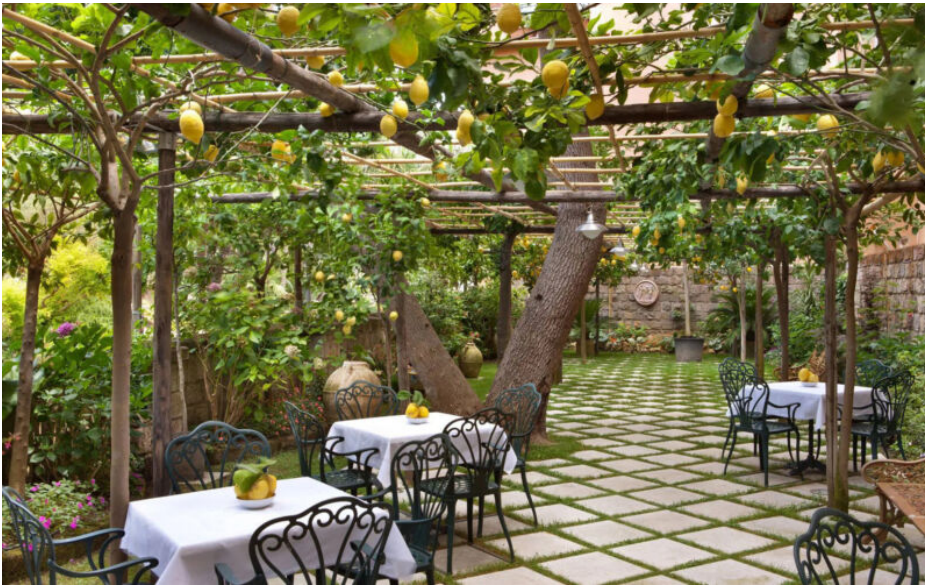
Torre del Greco alla nuova Sorrento gastronomica con il suo Zest. La sua cucina parte dal territorio senza trasformarlo in cartolina. Il paesaggio della Penisola Sorrentina entra nei piatti attraverso **agrumi, prodotti del mare, ortaggi, erbe e memoria gastronomica**, ma viene riletto con una sensibilità contemporanea. Il percorso dello chef, maturato anche accanto a grandi maestri della cucina italiana, si traduce in una cucina precisa e riconoscibile, dove tecnica e identità non sono mai in contraddizione. A Sorrento il limone diventa una materia narrativa: profumo, acidità, freschezza, colore. Una cucina che non racconta semplicemente dove siamo, ma ci fa sentire quel luogo.



ul Mediterraneo

C'è un lusso particolare, a Sorrento, che

consiste semplicemente nel potersi crogiolare davanti al mare. Il Grand Hotel Europa Palace lo interpreta attraverso la sua terrazza panoramica affacciata sulla piscina e sulla costa, con vista verso il Vesuvio. La vera esperienza, però, è il Beach Club: un elegante approdo privato sul mare, **con un pontile sospeso sul Golfo di Napoli, lettini e ombrelloni** e una prospettiva privilegiata sulla Penisola Sorrentina. È il genere di luogo in cui la giornata può assumere un ritmo diverso: bagno al mattino, pranzo lento, qualche ora al sole e poi il mare che cambia colore verso il tramonto. Il lusso qui non è avere più cose da fare, ma averne meno.



Ci sono indirizzi che appartengono

alla storia di una città. O' Parrucchiano è uno di questi. **Fondato nel 1868 da Antonino Ercolano**, giovane seminarista che aveva imparato l'arte della cucina nelle cucine del seminario arcivescovile, nacque come una piccola trattoria. Gli amici, ricordando la sua vocazione sacerdotale, iniziarono però a chiamarlo “o Parrucchiano”, cioè “il parroco” in napoletano. Il soprannome finì per diventare il nome con cui il ristorante sarebbe entrato nella storia. La magia arriva quando si attraversa il ristorante e si entra nel suo giardino: una vera selva di limoni e aranci nel cuore del centro storico di Sorrento, a pochi passi dalla Cattedrale e dall'antica porta greca di Parsano. Qui la gastronomia è inseparabile dal paesaggio. I limoni fanno da tetto, profumo e scenografia; i fiori accompagnano il percorso tra le sale e il giardino. E poi ci sono i celebri cannelloni, che secondo la tradizione del locale furono inventati proprio qui e che in origine erano chiamati “strascinati”. È un'esperienza diversa dall'alta cucina contemporanea: più teatrale, romantica, profondamente sorrentina.

Belair: una casa di luce sospesa tra cielo e mare



Sulla costa, dove la roccia sembra scivolare direttamente nel

Golfo di Napoli, il Belair è una delle espressioni più intime della nuova ospitalità sorrentina. **Da oltre sessant'anni la famiglia Russo custodisce questo luogo affacciato sul mare**, trasformandolo nel tempo in una destinazione che oggi guarda al futuro attraverso design, cultura e una concezione più contemporanea del lusso. Quarantasei camere tutte vista mare, tre signature suites, una penthouse, terrazze panoramiche e il ristorante Calypso. Qui l'architettura segue il ritmo del paesaggio e la luce naturale diventa parte dell'esperienza. Il progetto, profondamente rinnovato dal 2022, parla di una semplicità sinestetica fatta di materiali, profumi, suoni e linee pulite. Non un lusso costruito attraverso l'abbondanza, ma attraverso la sottrazione e la cura. È anche un luogo con una storia familiare precisa. Quattro generazioni della famiglia Russo hanno contribuito a costruirne l'identità e oggi la nuova generazione ne sta guidando l'evoluzione, con un'attenzione sempre maggiore al design, alla cultura estetica, alla formazione del team e a un'ospitalità più intima e personalizzata. Il risultato è una casa sospesa tra cielo e mare, dove la vista sul Golfo non è semplicemente un panorama, ma diventa parte della memoria del soggiorno.

Hotel Mediterraneo: l'aperitivo sulla terrazza, davanti al Golfo

Per chiudere la giornata, c'è un ultimo rito che a Sorrento assume una dimensione quasi cinematografica: **salire sulla terrazza dell'Hotel Mediterraneo e guardare il Golfo accendersi lentamente con la luce del tramonto**. L'hotel, affacciato sulla costa di Sant'Agello, è uno di quei luoghi in cui il panorama diventa protagonista assoluto. Dalla terrazza la vista abbraccia il Golfo di Napoli, il Vesuvio e la Penisola Sorrentina, mentre il cielo cambia colore e il mare riflette le ultime tonalità del giorno. È il momento dell'aperitivo, ma anche quello in cui Sorrento sembra rallentare. Un cocktail, un calice di vino, qualcosa da assaggiare e davanti agli occhi la stessa scena che per secoli ha incantato viaggiatori arrivati qui da ogni parte d'Europa. Il lusso, alla fine, può essere anche questo: trovare il punto giusto da cui guardare il Mediterraneo e lasciare che sia il tramonto a fare tutto il resto.