



In **Costiera Amalfitana**, non esistono le classiche Trattorie tipiche come noi le immaginiamo...o meglio, lungo la costa no, ma se ci si addentra nei **Monti Lattari** , qualche trattoria tipica si trova ed i prezzi tendono a scendere mano a mano che ci si allontana dal mare. Si trovano anche gli Agriturismi, che vanno tanto di moda in questi ultimi anni...

Anche noi abbiamo visitato alcune **Trattorie/Agriturismi**. Ve ne sono in particolare, verso **Tramonti** , località nei **Monti Lattari**

(Comune di Pòlvica), nei quali in genere si mangia di gusto e a prezzi contenuti, vino e bevande in genere compresi (20-25 E.). Sono aperti in genere tutto l'anno e sicuramente nel w.e. . Ad Agosto capita anche che faccia molto freddo (considerate l'altitudine e la frescura dei boschi sempre verdi) pertanto conviene portarsi un "golf" sulle spalle per stare all'aperto .

Le **specialità del posto** sono diverse sia per periodo stagionale sia per la vicinanza o meno dal mare : fra i primi , dai piatti marinari come i "sciàlatielli" ai frutti di mare , ai piatti "mare e monti" (gamberi e zucchine) e alla pasta fatta in casa e condita con il "ragù di carne" a base di involtini di "brasciola" , fra i secondi la "spigola all'acqua pazza " o le grigliate di carne o pesce.

DA NON DIMENTICARE :i funghi porcini dei Lattari, gli insaccati (salsicce e capicollo) , i Latticini (mozzarelle e ricotta di Tramonti) , i formaggi (**provolone del monaco** , pecorino), i dolci (

torta di ricotta e pere

,la delizia al limone , mostaccioli al cioccolato) e i rosòli (liquori fatti in casa) come il Limoncello e il “

Concerto

” (‘o cunciert’) a base d’ erbe , malto e caramello.