

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Un'estate che non vuol finire in costiera amalfitana

di Chicco Rossi

Il **ricordo dell'estate** non si è ancora sopito nella nostra mente in cerca di evasioni virtuali dalla **realità professionale** purtroppo fatta di invii delle dichiarazioni e di "spesometro" in arrivo, ma sognare e volare con la mente **non è vietato** ...

Allora, perché **non immaginarsi ancora sdraiati in spiaggia** leggendo un libro, per poi passeggiare per le vie di borghi marinari che trasudano storia e concludere la giornata con una romantica cena annaffiata da un buon calice di vino bianco?

Tutto questo è la **Costiera Amalfitana, patrimonio dell'UNESCO** (United Nations Educational, Scientific and Cultural), luogo idilliaco che si sviluppa in provincia di **Salerno** e i cui confini geografici sono segnati a Ovest da **Positano**, piccolo gioiello arroccato sul mare e a Est da **Vietri sul Mare**, da più di quattro secoli **centro conosciuto a livello mondiale per la produzione della ceramica** (chi non ha mai sentito parlare delle ceramiche di Francesco De Maio) di punto di partenza della nostra gita nella **penisola sorrentina**.

La **stretta strada costiera** si sviluppa in modo tortuoso a picco sul mare offrendo panorami di **incantevole bellezza**. Il primo paese che si incontra è **Cetara** dove la sosta è d'obbligo per assaggiare i famosi **spaghetti alla colatura d'alici**: salsa liquida trasparente dal colore ambrato ottenuta portando a maturazione le alici, pescate tra la festa dell'Annunciazione (25 marzo) e 22 luglio (giorno dedicato a S. Maria Maddalena), in una soluzione satura di acqua e sale. La colatura di alici rappresenta l'evoluzione dell'**antico garum dei romani**: salsa liquida di interiora di pesce e pesce salato che utilizzavano non solo nella cucina ma anche ai fini terapeutici (Columella nel "De re rustica").

Nell'attesa potremmo anche farci portare un "**cuoppo**": cartoccio contenente alici e pesce di paranza. Per i neofiti ricordiamo come la paranza sia una barca utilizzata per la pesca a strascico. La frittura di paranza è fatta con il pesce scartato dalla pesca in quanto di piccole dimensioni quali **merluzzetti, triglie e fricassuari** (le nostre soglilette), il tutto sorseggiando un "**Furore bianco Fiorduva**", vino eroico dal sapore audace che sa di mare e di roccia e che ha il colore dell'oro e profuma di sole, prodotto d'eccellenza che nasce dalla passione di Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli e con la sapiente maestria dell'enologo Luigi Moio. È un vino dal colore giallo carico con riflessi oro. L'odore ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica. Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.

A questo punto ci dirigiamo verso **Ravello**, paese arroccato su una ripida rupe che sovrasta **Maiori e Minori**, celebre per la famosa **Villa Rufolo** dove ogni anno si celebra il **Ravello Festival**, dedicato a quel genio della musica classica quale è **Richard Wagner** (L'anello del Nibelungo, Tristano e Isotta e il Parsifal), che di quella villa del resto era stato ospite nel

lontano 1880.

Dopo una passeggiata è giunto il momento di andare ad **Amalfi** che dal IX secolo ha fatto parte delle **4 Repubbliche marinare** di scolastica memoria insieme a Pisa, Genova e la Serenissima, che si diedero battaglia per il dominio sul **mare nostrum**. Dopo un periodo di massima espansione, il cui apice è collocabile nell'XI secolo, Amalfi iniziò una rapida decadenza: tant'è vero che nel 1131 fu conquistata dai Normanni e nel 1135 e 1137 saccheggiata dai pisani.

Amalfi come disse Salvatore Quasimodo, premio Nobel per la letteratura nel 1959, nel suo Elogio di Amalfi “è il giardino che cerchiamo sempre e inutilmente dopo i luoghi perfetti dell'infanzia. Una memoria che avviene tangibile sopra gli abissi del mare, sospesa sulle foglie degli aranci e dei cedri sontuosi negli orti pensili dei conventi”.

Dopo una visita al celebre **Duomo di S. Andrea** (patrono della città) e un salto alle **Cartiere Amatruda** per comprare la famosa carta lavorata a mano, è giunto il momento di un'esperienza unica: “**La Caravella**”, ristorante guidato da Antonio Dipino che vi condurrà in un mare di sapori e di colori (indescrivibili gli **scampi su vellutata di limoni** della costiera amalfitana).

A questo punto non resta che fare un salto a **Positano** e comprare un **limoncello prodotto con il limone IGP** della costiera, sia esso l'ovale di Sorrento o lo sfusato costa di Amalfi.