

Vie del gusto

www.viedelgusto.it

Dicembre-Gennaio Euro 2,90

10
ANNI



**VALLE D'AOSTA
BENVENUTI NEL "PARADISO" DEI GOURMET!**

**ROSSANO BOSCOLO:
L'ECCELLENZA AL SERVIZIO DELLA GASTRONOMIA**

**NUNZIA DE GIROLAMO
VERSO MILANO EXPO 2015**

**LE "BIONDE" SONO ADORABILI
MA QUELLE DI... RIBERA SONO IRRESISTIBILI**

**MESSICO:
L'ALTRA FACCIA DELL'AMERICA**

**EMOZIONI D'OLTRALPE:
CHAMONIX E LIONE**

**SORRENTO E POMPEI
ECCO LA CAMPANIA FELIX**

**RICETTE DA "OSCAR"
A TAVOLA CON FELLINI**

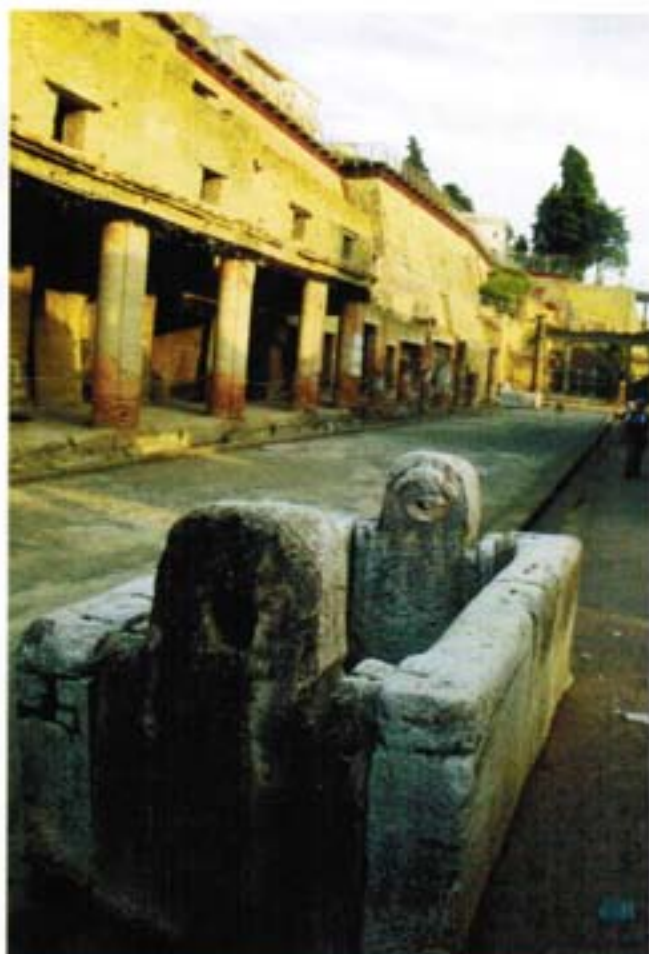
**ROVEJA:
L'ANTICO LEGUME RITROVATO**



LA "CAMPANIA FELIX"? ECCOLA !!!

Da Sorrento a Pompei tra le vestigia della storia e le delizie del palato

DI VIVI FELLIN E GIANCARLO ROVERSI



"Immagino che il paradiso terrestre abbia press'a poco l'aspetto del Capo di Sorrento. Davanti alla mia finestra si stende un mare di smeraldo, boschi d'ulivi, d'aranci e di limoni si arrampicano quasi fin sull'uscio di casa. Solo ora comincio a riprendere i sensi davanti tutta questa grazia di Dio".

Così descriveva, nel 1931, il paesaggio che aveva davanti agli occhi lo scrittore russo Isaak E. Babel e, guardando quelli stessi luoghi a distanza di tempo, sembra che nessun'altra descrizione possa essere più appropriata.

Gli fa idealmente eco Francesco Mastriani quando definisce la penisola sorrentina: "un vero eden dove - secondo antiche leggende - madre natura racchiuse e potenziò i quattro primordiali elementi della vita, suscitando incanto e schiette emozioni, con mano generosa. Nessuna poesia potrebbe adombrare la bellezza d'una limpida sera di estate in Sorrento. Iddio vi si rivela nel suo più sensibile attributo, quello della sua infinita bontà".

Quello che conduce dagli scogli di Vico Equense alla costa alta di Massa Lubrense, fino a scorgere Punta della Campanella è, infatti, un percorso estremamente suggestivo, segnato dal contrasto fra le aspre montagne ed il mare, le indimenticabili vedu-

te sul Golfo di Napoli, il Vesuvio, le belle isole di Ischia e Capri, le coste alte frastagliate sul mare.

Di questo percorso, che attraversa uno dei paesaggi più romantici al mondo, cantato per secoli da artisti e poeti, Sorrento è la perla indiscussa.

Questa cittadina possiede tutto quello che la natura è in grado di donare. Avvolta dal verde delle colline, inondata dal profumo degli agrumi e bagnata da un mare meraviglioso, Sorrento fa innamorare per i panorami mozzafiato che si possono godere dalle terrazze inondate di sole.

Il Vesuvio sembra sorvegliare la quiete e la bellezza di questo vivace borgo, il cui centro storico è ricco di caratteristiche botteghe artigiane e di monumenti come il Duomo, la Basilica di San Francesco la bella piazza Tasso, dedicata al poeta della Gerusalemme Liberata, che qui nacque nel 1544.



MARINA PICCOLA, ormai porto commerciale di Sorrento, e Marina Grande, un luogo ancora intatto in cui sopravvivono le antiche tradizioni marinare, vanno godute con il naso all'insù. Solo così, si potrà godere del colore dei panni stesi, del luccichio del mare che richiama come le sirene di Ulisse, del vociferare vivace che esce dalle imposte socchiuse.

Lasciando Sorrento e dirigendoci verso Napoli, le curve della Costiera Sorrentina sembrano arrendersi nel tratto di strada che conduce a Vico Equense, dove si fanno più dolci e rendono il percorso meno stressante.

Lungo la strada è impossibile non notare il lussuoso Hotel Capo la Gala (www.hotelcapolagala.com), un cinque stelle immerso

in una bella pineta mediterranea, armoniosamente adagiato su una roccia a picco sul mare del Golfo di Napoli.

Napoli ci accoglie con il suo bel vulcano che la sovrasta. Impossibile non pensare ad un suo ipotetico risveglio, a moti intestini della terra che farebbero rabbrivire gli spiriti più temerari. Il vulcano, per fortuna, ora sonnecchia e permette ancora che le sue pendici accolgano vitigni rigogliosi come la falanghina, la catalanesca, l'aglianico, il piedirosso, oltre all'albicocco che qui impera. Una visita alla Cantina del Vesuvio (www.cantina-delvesuvio.it) per la degustazione dell'ottimo Lacryma Christi e un viaggio verso il cratere con la Busvia, porterà nel cuore di questo sconvolgente gigante.





I LUOGHI DELLA STORIA E DELLA SPIRITUALITÀ

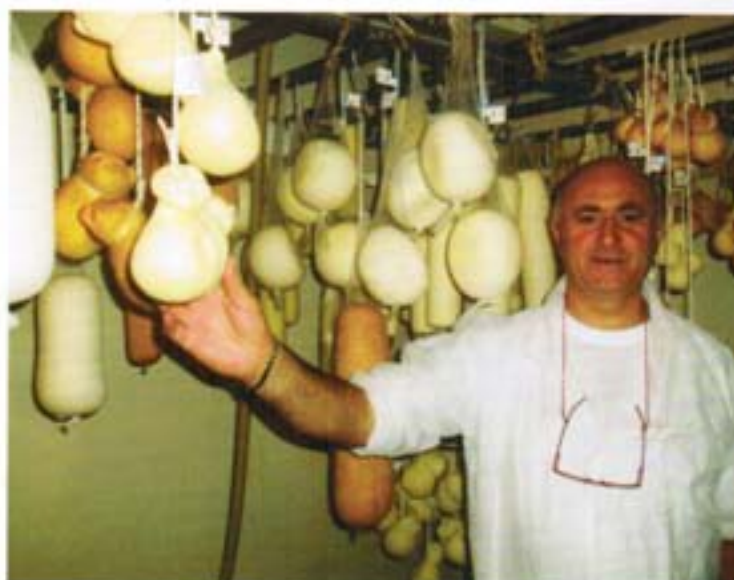
Sono meno di 30 i chilometri che dividono Sorrento dai luoghi della storia e della spiritualità. Le rovine di Pompei (dal 1997 "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" dell'UNESCO) ed Ercolano, dove l'eruzione del Vesuvio ha bloccato il tempo al primo secondo dopo Cristo, non possono essere trascurate da un visitatore accorto. La storia della Campania Felix, come amavano definirla i romani, va vissuta nei racconti dettagliati delle guide durante la visita ai siti archeologici o semplicemente rivista, in effetto tridimensionale, nel bel Museo Archeologico Virtuale (MAV) di Ercolano (www.museomav.it). A Pompei storia e spiritualità si intrecciano in un abbraccio indissolubile che culmina nella giornata del 13 novembre, quando si svolge la cerimonia della discesa dall'altare della sacra immagine della Vergine per la venerazione da parte dei fedeli che si accalcano per baciarla e chiedere benevolenza.

VIAGGIO ATTRAVERSO I SAPORI

Un viaggio nei sapori nella Penisola Sorrentina non può che cominciare dalla mozzarella fiordilatte, che insieme a quella di bufala, rimane il simbolo incontrastato della tradizione lattiero casearia della regione.

Attraverso una bella strada di montagna, che si snoda tra scorci panoramici stupendi all'interno della costiera amalfitana, si può salire fino ad Agerola, per assaggiare il famoso provolone del Monaco, fatto col latte di vacca di razza agerolana, e il fior di latte, un tipo particolare di mozzarella dal gusto delicato, suadente e succoso come quello del Caseificio Fior d'Agerola (www.fioragerola.eu), dove si può assistere anche alla cagliata e alla produzione dal vivo di tutto il ciclo dei latticini. La preparazione del fiordilatte è particolarmente impegnativa. Fra raccolta del latte, trasporto, fasi di lavorazione, occorrono circa due giornate, per cui si può dire che la giornata del casaro è scandita dai tempi della produzione di questi fiori caseari profumati ammaliati. Fu nel 1840 che Gennaro Fusco, antenato degli attuali proprietari, maestro casaro di provata esperienza, decise di aumentare la produzione e di allargare la distribuzione alla città di Napoli dove era già giunta l'eco della bontà dei formaggi e dei latticini dei Monti Lattari e in particolare di Agerola. I metodi di lavorazione artigianali, fanno oggi di questa azienda familiare una di quelle maggiormente ancorate alla tradizione, anche per la capacità di mantenere intatto il sapore e la qualità che da sempre distinguono i latticini e i formaggi agerolesi.

In questo itinerario del gusto non può mancare il limoncello, ma non il liquore in genere stereotipato che si gusta da tante parti, bensì l'elisir che sgorga dall'amore di una famiglia, quella di Salvatore Esposito che assieme alla graziosa e amabile figlia Rossella propone nei Giardini di Cataldo a Sorrento (



dinidicaldo.it). Ad assicurare un sapore inimitabile al limoncello sono gli agrumeti di famiglia accarezzati dal mare e i segreti di un'esperienza liquoristica, iniziata nell'800 e poi affinata da Cataldo Esposito, che offre anche una gamma di altri deliziosi prodotti tra cui deliziose marmellate.

LE BUONE SOSTE: GLI ALBERGHI

Un punto di vista privilegiato sul vivace passeggio di Piazza Tasso a Sorrento, lo offre Palazzo Jannuzzi Relais (www.palazzojannuzzi.com), elegante residenza, interamente tirata a nuovo con un tocco di grazia e buon gusto come solo sa dare lo staff tutto al femminile che la gestisce. L'hotel, assieme alle belle camere luminose, spaziose e silenziose, garantisce una sontuosa prima colazione da godere anche in terrazzo. Delizioso l'arredo di ogni stanza e la scelta della biancheria dai colori gioiosi cui si intonano perfino le raffinate ciabatte di cortesia, una vera opera di design.

Sempre a Sorrento, storia, fascino e grande lusso sono di casa all'Hotel Excelsior Vittoria (www.exvitt.it), imponente villa situata su un alto costone tufaceo nel centro storico di Sorrento con vista spettacolare del Golfo di Napoli e del Vesuvio. A Pompei, invece, l'Hotel Palma (www.pompeihotelpalma.com) offre la giusta soluzione d'alloggio grazie alla garbata ospitalità della signora Rosita.

LE BUONE SOSTE: I RISTORANTI

Le prelibatezze di mare e terra sono alla base della tradizione gastronomica campana e di conseguenza anche di quella sorrentina. Sorrento offre un'ampia scelta di locali accoglienti e

caratteristici, oltre a ristoranti prestigiosi dove assaporare fantasiose e raffinate elaborazioni della cucina rivisitata.

Il patron e chef Giuseppe Aversa, al ristorante il Buco di Sorrento, propone un'esperienza culinaria che è un viaggio tra i sapori di questa terra benedetta da Dio. La sua cucina sembra un'orchestra di componenti, il cui unico scopo è comporre una perfetta armonia di piatti gustosi e fantasiosi. Ampia la carta dei vini proposta, degni di nota i menù a tema.

Sempre a Sorrento, per chi desidera un ambiente più informale, il ristorante Camera & Cucina (www.cameraecucina.it) propone i piatti schietti della cucina sorrentina, un mix di ingredienti semplici e gustosi, ben presentanti per un pubblico che sappia apprezzare anche le lavorazioni di pescato locale.

Chi invece rifugge ogni minimo accenno alla mondanità, e ama l'intimità di un villaggio di pescatori, troverà nel ristorante Lo Scoglio (www.hotelloscoglio.com) un gustoso punto di approdo nella meravigliosa baia di Nerano a Massa Lubrense.

Gli spaghetti con le zucchine, di cui sembra fosse ghiotta l'avvenente Sofia Loren, sono un'esperienza indimenticabile insieme alle linguine di aragosta e alle frittiture di paranza con i calamaretti locali.

Al Ristorante President di Pompei (www.ristorantepresident.com), il bravissimo Paolo Gramaglia, patron e chef, propone una cucina creativa e geniale capace di rifacimenti gastronomici di ricette pompeiane.

Anche al Giardino delle Esperidi (www.ilgiardinodelleesperidi.it) e al Ristorante Tiberius (www.tiberiusonline.com), situati a poca distanza dagli scavi archeologici, ci si può deliziare della buona cucina del territorio fatta di ingredienti sapientemente dosati.



VIVI (VITTORIA) FELLIN Giornalista e scrittrice. Esperta di agroalimentazione e di turismo enogastronomico, collabora con varie testate e con istituzioni di settore attraverso progetti e ideazione di eventi.