

FELITTO

VIAGGI

Il Cilento dalla A alla Z

Avventura in un angolo di CAMPANIA patrimonio dell'umanità per la dieta mediterranea (e le sue spiagge incantate). Famoso tra gli stranieri, ancora da scoprire per molti italiani: meta imperdibile per chi ama mangiar bene

Testo e foto di GIULIA UBALDI



MOJOCA



FICATA



BUON DORMIRE



LA PIZZA DI FRANCO PEPE



CICCIMARETTATI

ACCIAROLI Qui si mangia la pizza più buona d'Italia, grazie all'arrivo di Franco Pepe, **pizzaiolo** napoletano maestro dell'«impasto», chiamato al ristorante Mister Marlin da Enzo Giordano. Acciaroli, poi, è sulla costa amata dall'eroe di queste parti: Angelo Vassallo, il sindaco di Pollica, ucciso nel 2010.

B UON DORMIRE BAIA DEI FRANCESI Piccole **spiagge** perfette, amatissime dagli stranieri: olandesi, francesi e americani su tutti.

C ICCIMMARETATI E CIAUREDDA Zuppa di legumi e ratatouille di melanzane, pomodori e peperoni, i piatti più tipici. Ma attenzione, il cilentano è sempre attento ai **prodotti di stagione**, quindi la ciuredda solo a luglio, mentre la sagra Ciccimmaretati ad agosto, nella semiluce di un castagneto a Stio (*ciccimmaretati.it*).

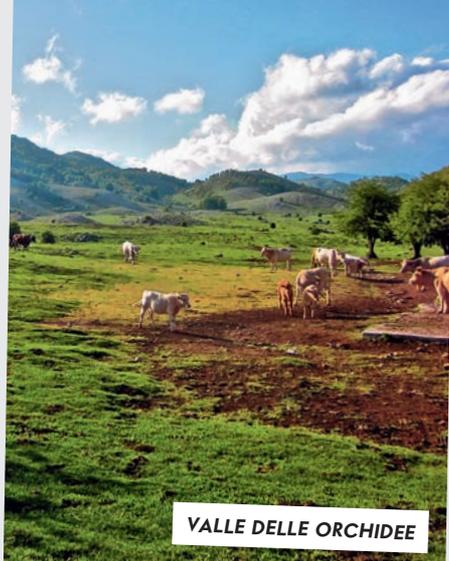
D IETA MEDITERRANEA Nel 2010 il Cilento diventa Patrimonio Unesco per la dieta mediterranea, che non si riduce a un, seppur nobile, piatto di spaghetti, ma riguarda uno **stile di vita** complesso, fatto di ospitalità e pasti frugali.

E RBANITO Sul Monte di San Rufo, agriturismo a **conduzione familiare**, con maneggio e caseificio, dove tutto è così naturale che non ci si sente ospiti, ma sempre a casa (*erbanitoagriturismo.it*).

F ICATA Una crema di fichi secchi, simbolo cilentano, che **Giuseppe Pastore** sposa con carrube e zucchero di canna: si comprano da Cilento, i sapori della terra a Casal Velino (*tel. 320 4847390*).

G HIOTONE Maria Rina è un simbolo di eccellenza femminile: ha preso in mano la tradizione che da secoli fa della donna in cucina una questione di genere e l'ha trasformata in **un ristorante** dallo stile mai banale, sintesi tra le stagioni dell'orto e il pescato del giorno di Policastro (*ilghiottonerestaurant.com*).

H OTEL DIFFUSO L'intero paese di Morigerati, grazie al sindaco Cono D'Elia, è diventato un nobile esempio di ospitalità diffusa: **le casette** offrono camere da letto e mini appartamenti (*cilentoturismo.it*).



VALLE DELLE ORCHIDEE

I MBOTTONATURA È sufficiente il profumo di questo piatto per sapere di essere al cospetto della cucina cilentana, ancor più se in uno dei suoi luoghi più emblematici come La Cantina del Marchese a **Marina di Camerota**.

L A PIAZZETTA Avventure tra strade impervie per Carmela e Angelo, che nella loro **osteria** a Valle dell'Angelo hanno rinnovato la tradizione, confusi ma felici, come recita l'insegna all'ingresso (*tel. 0974 942008*).

M OJOCA 31 luglio, 1, 2 agosto, Moio della Civitella: artisti di strada e musicisti in ogni vicolo, artigiani e intagliatori, **nacchere e tammorra**. Uno spazio culturale a cielo aperto, dove si entra e si dimentica quando si esce.

N EVE Alla Madonna della Neve si sale e si scende correndo dal Monte più alto della Campania, il **Cervati**, 1898 m. Sempre correndo, stavolta non per devozione ma per fame, si va all'agriturismo Villa Balbi a Sanza (*tel. 340 4008142*).

Ò CCHIANO Chi chianta l'Occhiano campocient'anni. È la filosofia dell'omonimo ristorante dove si mangia il **fusillo felitese**, lavorato a mano dalle ultime donne che ne tengono alta la fama (*locchiano.it*). Alle Gole del Calore di Felitto tre ragazzi portano avanti varie attività per esplorare le insenature del fiume (*Marco, tel. 333 5772480*).

P OZZALLO Qui inizia la spiaggia più bella d'Italia, **Cala Bianca**, a Marina di Camerota. In questo angolo di

perfezione, anche il ristoro omonimo tra alici e pizze fritte non si sottrae alla qualità della cucina cilentana.

Q UESTA NON È PROVINCIA DI SALERNO Geograficamente sì, culturalmente no: il Cilento sembra essere una terra destinata a gravitare su se stessa, socialmente molto lontana da questa città. Il che l'ha resa un'area proiettata verso una **modernità distante**, quella stessa da cui spesso è stata esclusa.

R OSCIGNO VECCHIA Perché siamo così attirati dai **paesi abbandonati**? A causa di ripetute frane Roscigno inizia a svuotarsi nel 1902, ultima abitante è stata Dorina, a cui è dedicato un albero.

S ANT'ANGELO A FASANELLA Non vi è bisogno di credere in nessun Dio per sentire la forte **carica spirituale** che si sente in ogni angolo della Grotta di San Michele Arcangelo. Se n'è accorto anche l'Unesco e l'ha inserita nel suo patrimonio.

T ORCHIARA A località Sant'Antuono è il **gelato** più buono di tutto il Cilento, vero artigianale. Di Matteo propone moltissimi gusti con materie prime provenienti dalla zona, in un locale dove sono esposti alcuni attrezzi antichi con cui prima il gelato veniva mantecato completamente a mano (*piazza Andrea Torre 13/15*).

U TRAPPITU Cucina tradizionale ad Acquavena, dove nelle vicinanze, a Bosco, visse l'artista **José Ortega**: la semplicità e la pelle scura dei braccianti gli ricordavano quelle dei contadini spagnoli, lo facevano sentire a casa (*utrappitu.it*).

V ALLE DELLE ORCHIDEE Spazi incantati, dove mucche e cavalli pascolano liberi e dove **la natura riposa** silenziosa. Un luogo che lascia senza parole, dove i confini sono sanciti naturalmente dall'andamento del terreno, e si ha la sensazione di essere i primi a mettervi piede.

Z AFFERANO Sfortunato l'amore non ricambiato di Croco per la ninfa Smilace: il suo sangue fu tramutato nel fiore dello zafferano. Cultura e coltura antica quella del **Crocus sativus**, da cui il Cilento, serbatoio di biodiversità, non poteva esimersi. ■