

# Lo sbarco, inutile, dei Trecento

Terra volte mer una nere con Guide e age te elo stano Ar dove vana d'an in ve

Terra aspra e di forti contrasti, il Cliento fu più volte interessato e scosso dagli eventi risorgi-mentali. Nell'estate dei 1828 vi si consumò una rivolta di matrice carbonara, per ottenere il ripristino della costituzione del 1820, concessa e poi ritirata dai Borboni.

Guidata dal canonico Antonio María De Luca e agevolata dal malcontento per le tasse elevate e lo stato di povertà della regione, inizò a Montano Antilia, si propagò a Centola e a Palinuro, dove gli insorti s'impadronirono del forte con la vana speranza di trovavi grandi quantitativi d'armi. Le bande furono accolte con favore in varie località, da Marina di Camerota a Licusati; proprio per questo la risposta del governo centrale fu pronta e spietata: oltre 8000 uomini

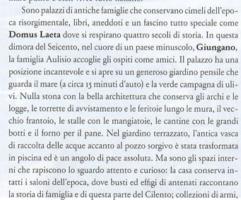
vennero inviati a reprimere il moto nel sangue, nonostante la maggior parte dei rivoltosi deponesse ben presto le armi a Vallo della Lucaria. La cittadina di Bosco fu incendiata per ben tre volte, fino a che non venne rasa al suolo. Sorte analoga stava per toccare anche a Celle di Bulgheria, peese natale del canonico De Luca, che coraggiosamente preferì consegnarei per evitare al suoi concittadini tanta rovina. Venne fucilato insieme al nipote, mentre altri insorti riuscirono a salpare per la Corsica: rientrati nel Cliento un anno dopo, caddero nelle mani dei borbonici che il passarono per la armi e ne esposero le teste mozzate nel paesi della zona come monito. Quasi un trentennio dopo, nel 1857, il golfio di Policastro vide sbarcare i "Trecento" di Carlo Pisacane, figura di spicco del movimento democratico italiano, vicino a Mazzini e convinto che proprio dal Sud potesse iniziare una generale sollevazione d'Italia. Mancò invece il sostegno popolare e dopo una marcia da Sapri a Padula, Pisacane e i suoi compagni vennero sopominati e ucoisi da contadini armati e dai soldati borbonici.

Gabriele Paolini

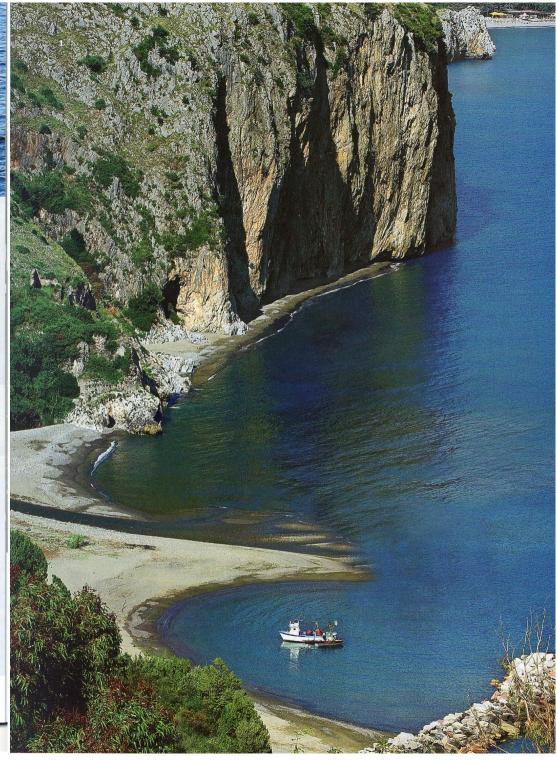


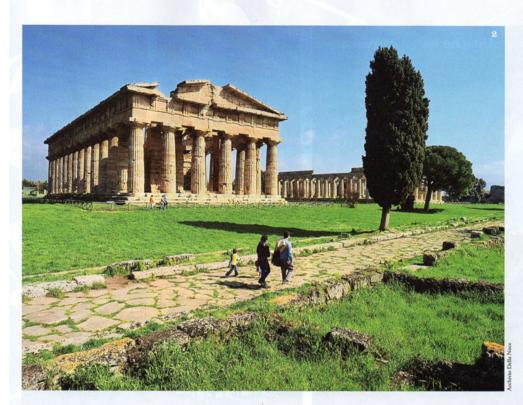


er tanti italiani è la terra di *Bemenuti al Sud*, il film con Paolo Bisio che l'inverno scorso ha unito l'Italia all'insegna delle risate e dell'ironia. Ma il Cilento è innanzitutto la terra dove centocinquant'anni fa passarono Garibaldi e i Mille al grido di viva l'Italia. Tra questi borghi e questi lidi su cui oggi sventolano le Bandiere Blu, prima ancora del 1860, soffiò forte il vento di rivolta e libertà. Raccontato con passione e coraggio dallo splendido film di Mario Martone, il premiatissimo *Noi credevamo* (David di Donatello e Nastro d'Argento 2011), girato proprio in questi luoghi. Dai moti cilentani del 1828 allo sbarco di Pisacane a Sapri, il Cilento ha scritto pagine importanti del Risorgimento. È storia italiana. Che rivive ancora nelle antiche dimore oggi aperte all'ospitalità: *Dove* ha scovato le più belle, per un viaggio tra storia, mare pulito e bien vivre tutto italiano.









1. La spiaggia di Palinuro.

2. Il sito archeologico

tra il 560 e il 440 a.C.

di Paestum, città della

Magna Grecia, prospera

vasi e porcellane, e poi lo studio-libreria, con centinaia di volumi in pergamena da consultare. Le stanze per gli ospiti sono dieci, tutte con il proprio bagno, e diverse naturalmente per gli arredi, che combinano pezzi degli anni Cinquanta e mobili del Settecento. All'arrivo si viene accolti dalla baronessa Camilla, che organizza anche un corso di Cucina Aristocratica Napoletana, quattro le-

zioni di tre ore, per imparare un menu completo dall'antipasto al dolce, con visita ai caseifici e alle cantine del territorio (50 € a lezione per persona, minimo 6 persone).

Giungano è a pochi minuti da **Paestum**, incipit di tutti i Grand Tour e dei viaggi romantici dell'Ottocento: la visita all'area archeologica è tap-

pa obbligata e soprattutto al tramonto regala emozioni speciali, quando i tre templi millenari, di Hera, di Nettuno e di Athena, perfettamente conservati, si colorano di rosa. Merita una visita anche il Museo Archeologico (biglietto unico, museo più area archeologica, 10 €), dove è conservata la celebre Tomba del tuffatore, straordinario manufatto pittorico riferibile al 470 a.C. A pochi passi dall'ingresso ai templi c'è un'altra dimora storica, Il Granaio dei Casabella. Qui, a fare gli onori di casa sono Laura e Angelo Ce-

lardo, ospiti squisiti. In origine, era la masseria con granaio, pertinenza della dimora settecentesca dei Casabella. Ha dieci camere, tutte diverse, alcune con affaccio spettacolare sui templi. Un bel giardino circonda la casa, si fa colazione nel patio e tutta l'atmosfera è schiettamente familiare: si raccolgono i gelsi e le ciliegie dagli alberi, si legge nei saloni che raccolgono mobili e oggetti di fami-

> glia. La spiaggia di Capaccio-Paestum è a 5 minuti, l'arenile è ampio e sabbioso, piuttosto affollato nel mese di agosto, anche per la presenza di tanti campeggi. Meglio raggiungere la vicina Agropoli e quindi la spiaggia di Trentova, tra le più belle insenature di questo tratto di costa: offre una parte sabbiosa attrezzata con ombrelloni e lettini, e un

lato più selvaggio di scogli, dove si arriva solo a piedi attraverso un breve sentiero. Prima si può fare incetta di mozzarelle alla Masseria Lupata, a ridosso delle mura della zona archeologica. Il Granaio dei Casabella è anche ristorante, con una discreta carta di piatti del territorio, ma i buongustai apprezzeranno una sosta da Nonna Sceppa. Non bisogna far caso alle dimensioni: la cucina è di qualità – e il servizio veloce e affabile – con piatti tipici di questo territorio, famoso per i carciofi e le mozzarelle. Fresco,

DOVE 49051011 103





1-4. Scorci di Domus Laeta,

dimora del Seicento

aperta all'ospitalità nel

paesino di Giungano





buono e cucinato molto bene anche il pesce. Il consiglio è scegliere dal menu del giorno, stampato al mattino in base all'offerta dell'orto e del mare.

A ridosso di Agropoli, sulla collina, nel paesino di **Torchiara** Angela Riccio de Braud accoglie nella casa di famiglia, che ha chiamato **Borgoriccio**. Una dimora turrita dell'Otto-

cento, con giardino che si arrampica sulla collina, tra ulivi e alberi di fico, dove tra gli altri sono passati il critico d'arte Philippe Daverio, la giornalista Barbara Palombelli con il marito Francesco Rutelli, l'architetto Italo Rota. Si può pernottare nella Casa Bassa (tre camere doppie), e in quella Alta, la

casa padronale, che dispone di altre tre doppie con bagno. Gli esterni sono molto belli e curati, ci sono piscina e vasca jacuzzi tra gli alberi; senza fronzoli le stanze interne, alcune con vista sulla campagna. Nella piccola torre c'è la biblioteca di casa, con tanti volumi sulla storia del Cilento e dei suoi rivoluzionari; i libri sono a disposizione degli ospiti, che possono rintanarsi nel pensatoio, in

terrazza, sotto un albero nel silenzio più assoluto. Di Torchiara Giambattista Vico scrisse: "Sito bellissimo, aria perfettissima". È ancora così. Il mare è a circa 10 chilometri (pochi minuti d'auto), chi ama le passeggiate può percorrere la "Greenway" tracciata dal Comune, un percorso dolce di sette chilometri tra natura e storia,

che passa per il vecchio borgo, i palazzi nobiliari, gli orti, i vigneti, gli uliveti.

A 2 chilometri da Torchiara c'è **Prignano Ci- lento**, il paese dei fichi bianchi, piccola rarità di
questa terra. All'ingresso dell'abitato vale una sosta
l'azienda **Santomiele**, produttrice e trasformatrice
di fichi. Più che un'azienda sembra un elegante sa-

lotto dal design ricercato e di gusto contemporaneo, con foto d'autore alle pareti, arredi realizzati su disegno. Si può richiedere la visita guidata con degustazione, assistere alla lavorazione dei fichi freschi (solo da metà agosto a dicembre) e del cioccolato, o semplicemente acquistare qualche golosità, come la melassa di fichi, ideale per condire zuppe e ricotta fresca, o la pigna reale, un

04 DOVE agosto 11







goloso dolce artigianale con lamine di fichi essiccati al sole unite tra loro da un velo di cioccolato extrafondente.

Tornando verso il mare, a Santa Maria di Castellabate si in-

contra Palazzo Belmonte, luogo di delizie, antico casino di caccia di Carlo III di Borbone, ancora oggi abitato dal principe Angelo Granito Pignatelli di Belmonte, che divide il palazzo - guai a chiamarlo albergo! - con gli ospiti. Un indirizzo già noto, ma sempre di grande charme, soprattutto per i viaggiatori stranieri, incantati da questo con-

106

densato di storia, bellezza e cultura. Qui ha soggiornato a inizio estate il vicepresidente degli Stati Uniti, Joe Biden. Un parco monumentale di oltre due ettari – dove si tengono concerti di musi-

ca classica - circonda la proprietà che ha una piccola spiaggia privata, piscina e ristorante sul mare dove si cena con il tramonto negli occhi. Si può dormire nelle stanze e suite del Palazzo (tre piani

> senza ascensore), le più fascinose, arredate con mobili antichi, eleganti étagère e dormeuse, librerie e oggetti unici. Alcune hanno balconcino sul mare e vasca idromassaggio. Belle anche le stanze di Casa Edoardo, parte del palazzo principale, tutte con soffitto a volta e pavimenti di cotto. Più moderne e funzionali, e più adatte alle famiglie,

sono le camere di Villa Belmonte, nel parco, con terrazza o patio privato. Dalle finestre del Palazzo si vede Punta Licosa, luogo intatto e meraviglioso, un tempo feudo dei Belmonte, oggi riserva



marina protetta e oasi naturale per passeggiate odorose di resina e mare. Qui i Belmonte ancora coltivano cinquemila piante di ulivi che danno un extravergine prezioso (solo tremila litri l'anno): lo si può acquistare al Palazzo (17 € la bottiglia da 500 ml) o da Fortnum & Mason a Londra. Santa Maria di Castellabate è proprio il

paese - insieme a Castellabate - del film Benvenuti al Sud, e un cartello sulla statale lo ricorda. La Baia Infreschi, Chi ne voglia ripercorrere le scene può cenare a Le Gatte, il ristorante e pizzeria sotto i portici dell'antico approdo Lu Traviersu (XVI secolo). La location è molto suggestiva, il mare praticamente sotto il porticato; l'atmosfera semplice, ma

curata. Ottime le pizze. Se invece si vuole vivere l'emozione di un posto unico e davvero fuori dalle rotte, vale la pena di imboccare lo sterrato fino a Punta Tresino, dove si stendono i vigneti di Ida e Mario Corrado, produttori di vino per caso e per pas- qui il mare più intatto e bello di tutto il Cilento e si vede percor-

sione. Si sono trasferiti qui dieci anni fa lasciando città e carriere - avvocato lei, architetto lui - per dar vita a un sogno. Ci sono riusciti: abitano in una casale di pietra tra il verde e il mare. Coltivano uve autoctone e producono Fiano e Aglianico in purezza che etichettano con il nome Agricola San Giovanni. Su pre-

notazione, accolgono turisti ed enoappassionati sul grande prato davanti a casa per una degustazione semplice (pizze, pane al forno e vino, 15 €) e che non si dimentica facilmente. Il posto è un incanto e c'è anche la possibilità di pernottare nella casetta Vigna Azzurra (una doppia con bagno e angolo cottura, tv, aria condizionata, patio

esterno), sotto un grande carrubo tra i vigneti, dove non prendono i cellulari, ma c'è il collegamento internet.

Il viaggio prosegue verso Sud, direzione Pisciotta e Palinuro. È

DOVE agosto11

1-2. Il Cannito, tre camere

vigneti e campi di grano.

affacciata sull'azzurro.

3. La terrazza di Marulivo,

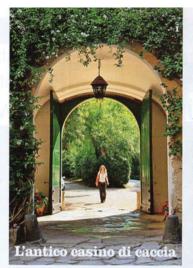
in un casale in pietra viva, tra

raggiungibile in barca,

Parco Nazionale del

nel territorio protetto del

Cilento e Vallo di Diano.





Palazzo Belmonte a Santa Maria di Castellabate antico casino di caccia di Carlo III di Borbone, ancora oggi abitato dal principe Angelo Granito Pignatelli di Belmonte. 1. L'ingresso ala dimora settecentesca. 2. Sfilata di busti nella galleria del palazzo. 3. La piscina nel parco monumentale e, subito oltre, la spiaggia privata.



rendo la litoranea: una serpentina tra la roccia, gli ulivi e il mare, con i pini d'Aleppo che sembrano cadere in acqua. Si attraversano paesini deliziosi come Pioppi, dove visse Ancel Keys (l'illustre fisiologo americano padre della dieta mediterranea, a cui è anche dedicato il Museo Vivente della Dieta Mediterranea nell'antico Palazzo Vinciprova), e più stonati conglomerati edilizi in cemento armato. Ma l'arrivo a Pisciotta è spettacolare. Il paesino appare aggrappato al suo costone tufaceo e sovrasta una valle di ulivi. Pisciotta è il paese delle alici di menaica (un'antica tecnica di pesca

oggi praticata da pochi locali) e dell'extravergine d'oliva più buono del Cilento. Al centro storico si accede solo a piedi. E ci si perde tra un saliscendi di scale e vicoli caratteristici.

L'indirizzo di charme per dormire è Marulivo, una maison d'hôtes ai piedi del Palazzo Marchesale, nata dal recupero di un antico convento di monache (XIV sec.). La posizione è spettacolare, le stanze molto curate e la terrazza dove sono serviti la prima colazione e l'aperitivo della sera si tuffa letteralmente nel blu. L'accoglienza è squisita, attenta a ogni richiesta. Lea Pinto e il marito



2. La Tomba del tuffatore,

Santomiele, a Prignano.

DOVE agosto11





Massimo Isacco sono i padroni di casa, e per i propri ospiti organizzano battute di pesca, passeggiate a cavallo sulla spiaggia, escursioni via mare agli scavi di Velia (60 € a persona, minimo 8 parte-

cipanti), gite in gommone e in gozzo dal porto di Pisciotta verso le grotte di Palinuro (50 € a persona 1. Una sala di Borgoriccio. con pranzo o cena, minimo 4) e Baia Infreschi (60 €) o anche in barca a vela verso Punta Licosa (65 € a Paestum. 3. Degustazione a persona, minimo 6). E ancora snorkeling, lezioni di fichi bianchi Dop da di diving, sci nautico. Il mare è a meno di 4 chilometri e si può raggiungere anche a piedi dal centro

storico, se non si temono scale e pendenza, oppure in auto in una manciata di minuti. Oltre alle 11 camere, Marulivo ha anche quattro miniappartamenti divisi fra il centro storico e Petra Cottage, incantevole dimora in pietra del XVIII sec. in un uliveto appena fuori il paese. Se si resta nel centro storico, si cena all'Osteria del Borgo: una manciata di tavoli con le tovaglie a quadri bianchi e rossi. Piatti semplici e del territorio come la zuppetta vongole e cozze, le alici. Anche Perbacco è un buon indirizzo: enoteca e

osteria appena fuori Pisciotta, lungo la statale. Vito Puglia, il proprietario, è tra i fondatori di Slow Food in Campania. Le materie prime sono il pesce azzurro, i prodotti degli orti cilentani, i formaggi, le paste casalinghe. Qualche esempio? Il pesce bandiera in foglia di limone, la tagliata di ricciola, la parmigiana di zucchine o di melanzane, gli spa-

ghetti al pesto cilentano fatto con basilico, aglio, pinoli, noci e olio extravergine d'oliva.

Per uno shopping gourmand di tradizione, nella piazza di Pisciotta c'è 'A Putia, la classica vecchia bottega di sapori, dove si possono acquistare i prodotti cilentani come le alici di menaica, il

DOVE agosto11 111 112

## Palazzi nobiliari e vecchi conventi

#### Come arrivarci

Reggio Calabria, uscita Battipaglia o Eboli e proseguimento sulla SS 18. In alternativa, la litoranea (SS 267, 447, 562) da Salemo. Noleggio auto: con Holiday Cars (www. holidaycars.com), una settimana fully inclusive da 233 €, tariffa weekend 3 giorni da 140 €. In treno: da Napoli, collecamenti quasi onni

In auto: da Napoli, autostrada A3 Salerno -

Da Roma, Napoli e Salerno, l'Eurostar diretto a Reggio Calabria sosta a Pisciotta Palinuro.

## Dove dormire

#### Domus Laeta

ora con Paestum

Una dimora storica, autentica e vissuta. Indirizzo: via Flavio Gioia, Giungano (Sa), tel. 0828.88.01.77, cell. 339.86.87.983, www.dorea.com. Prezzi: doppia b&b da 90-120 €. C/credito: Mc, Visa.

#### Il Granaio dei Casabella

Antico granaio trasformato in residenza di campagna, di fronte ai templi di Paestum. Indirizzo: via Tavernelle 84, Paestum (Sa), tel. 0828.72.10.14, www.ligranaiodeicasabella. com. Prezzi: doppia b&b da 90 €. C/credito: tutte.

373 

⑤ (piccola taglia)

## Borgoriccio

Accoglienza familiare in residenza d'epoca immersa in un giardino con oltre 400 ulivi. Indirizzo: SP 86 n. 56, Torchiara (Sa), tel. 0974.83.15.54, www.borgoriccio.com. Prezzi: doppia b8b da 80. C/credito: tutte.

#### Palazzo Belmonte

Antica dimora nobiliare sul mare, con parco storico e spiaggia privata.

Indirizzo: via Flavio Gioia 25, Santa Maria di Castellabate (Sa), tel. 0974.96.02.11, www. palazzobelmonte.com. Prezzi: doppia b&b da 186 €. C/credito: tutte.

# × × 4

## Marulivo

Dagli spazi di un antico convento, piccolo e di charme, con vista strepitosa.
Indirizzo: via Castello, Pisciotta (Sa), tel.
0974.97.37.92, www.marulivohotel.it. Prezzi:
doppia b&b da 160 €. C/credito: tutte.



#### Il Cannito

Un casale in pietra viva nel verde con 3 stanze di design contemporaneo.
Indirizzo: via Cannito, Capaccio-Paestum (Sa), tel. 0828.19.62.277, cell.
33.36.52.324, www.ilcannito.com. Prezzi: dopola b&b da 220 €. C/credito: tutte.

#### Dove mangiare

#### Nonna Sceppa

X & 2

Un riferimento certo per i buongustai. Indirizzo: via Laura 45, Capaccio-Paestum (Sa), tel. 0828.85.10.64, www.nonnasceppa. com. Orari: 19-23 (chiuso gio., luglio e agosto mai chiuso). Prezzi: da 40 €. C/credito: Dc, Mc, Visa.

#### Le Gatte

Pizzeria, bar e vineria sotto i portici di un antico palazzo sul mare. Indirizzo: Porte delle Gatte, Santa Maria di Castellabate (Sa), tel. 0974.96.02.55, www. legatte.it. Orari: 19.30-24 (mai chiuso). Prezzi: da 30 €. C/credito: tutte.

#### Osteria del Borgo

Nel centro storico, trattoria tipica e la migliore tradizione gastronomica del Cliento. Indirizzo: via Roma 17, Pisciotta (Sa), tel. 0974.97.01.13, cell. 333.63.98.399, www. osteriadelborgopisciotta.com. Orari: 12-14, 19-24 (novembre-marzo chiuso; in estate mai chiuso). Prezzi: da 25 €. C/credito: Do, Mc, Visa.

## Perbacco

Enoteca-osteria con piatti del territorio. Indirizzo: Contrada Marina Campagna 5, Pisciotta (Sa), tel. 0974.97.38.89, www. perbacco.it. Orari: 12-14, 17.30-24 (mai chiuso). Prezzi: da 20 €. C/credito: tutte.

## Dove comprare

#### Masseria Lupata

Caseificio: mozzarelle di bufala e altri prodotti da latte di bufala. Degustazioni in azienda. Indirizzo: via Porta Marina 29, Capaccio-Paestum (Sa), tel. 0828.72.20.02, www. masserialupatabarlotti.it. Orari: 8-20.30 (mai chiuso). Ofcredito: no.

## Santomiele

Produzione e trasformazione di fichi bianchi del Ciliento. Svariate proposte gastronomiche, degustazioni e visite guidate (8 €). Indirizzo: via Salita San Giuseppe, Prignano Cilento (Sa), tel. 0974.83.32.75, www. santomiele.it. Orari: 9-12, 15-18 (chiuso dom.). C/credito: no.

#### Azienda Agricola San Giovanni

Sul mare di Punta Tresino, vini da vitigni autoctoni. Degustazioni guidate. Indirazo: Punta Tresino, Castellabate (Sa), tel. 0974.96.51.36, www. agricolasangiovanni.t. Orari: solo su prenotazione. C/credito: no.

## 'A Putia

Bottega di sapori tipici: alici di menaica, vini locali, cacioricotta, soppressata di Gioi Cilento.

Indirizzo: piazza Pinto, Pisciotta (Sa), cell. 339.69.03.753. Orari: 7.30-13, 17-22; dom. 7.30-13 (in estate mai chiuso). C/credito: no.

## Vannulo

Caseificio biologico, yogurteria, Bottega della Pelle. Visite guidate all'allevamento. Indirizzo: via G. Galliei, Contrada Vannulo, Capaccio-Paestum (Sa), tel. 082.8.72.78.94, www.vannulo.it. Orari: caseificio 8-17; yogurteria 7-19.30; Bottega della Pelle 8.30-18 (mai chiuso). C/credito: tutte (ma solo nella Bottega della Pelle).







cacioricotta di capra, la soppressata di Gioi Cilento, il vino sfuso delle piccole vinicole locali. Nelle serate estive si può prendere al banco e portare fuori in piazza il tagliere misto con assaggi di formaggi e salumi e bicchiere di vino  $(12\,\xi)$ .

La bellezza del Cilento è in queste piccole cose, nella semplicità disarmante di certi riti e certi luoghi, nell'ospitalità generosa delle persone che lo abitano. Come la famiglia Gorga (Annamaria e i tre figli Santa, Nicola e Antonella) de II Cannito, altro indirizzo da sogno: sulla collina di Capaccio, immerso nel silenzio e nella natura. Vi si arriva per una strada di campagna, tra campi di grano e vi-

gneti. Oltrepassato il cancello d'ingresso, ci si inoltra in una natura selvaggia, tra mirti, ginestre, roverelle. Le camere sono solo tre, in due casali di pietra all'ombra di querce secolari, arredate con luci di design e opere dell'artista Pietro Lista. Il mare è a dieci minuti d'auto (per gli ospiti c'è la spiaggia riservata del lido Maremirtilli), ma la quiete del posto, il panorama, la bella piscina nel verde, la cucina di Annamaria e Santa, invitano a dimenticare tutto il re-

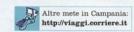
sto. Qui si viene per staccare la spina, per sentirsi a casa, coccolati da Nicola e Antonella.

Prima di riprendere la via del ritorno, sulla statale 18, tappa obbligata alla tenuta **Vannulo**, dove Antonio Palmieri ha creato un

> allevamento-modello di bufale, felici e viziate come gentildonne, tra massaggi, musiche in sottofondo, docce rinfrescanti e una mungitura automatica e autogestita. Il risultato è un latte buono e sano da cui nascono mozzarelle, bocconcini, ricotta, yogurt, gelati deliziosi. Tutto biologico certificato. La mozzarella va prenotata il giorno prima, se non si vuole rischiare di rimanerne senza. Alle

spalle del caseificio, nella nuova Bottega della Pelle, il pellame di bufalo a concia vegetale viene tagliato, cucito e assemblato in borse, bisacce e accessori di grande eleganza.

Inviati da Dove, Donatella Bernabò Silorata e il fotografo Roberto Della Noce



1. La spiaggia di Palazzo

Belmonte. 2. La tenuta

modello di bufale e caseificio

biologicio.3. Santa Maria di

Vannulo: allevamento

Castellabate.