



## Prodotti Gastronomici Tutelati

### DOP

CACIOCAVALLO SILANO DOP (f)  
 CIPOLLOTTO NOCERINO DOP (po)  
 FICO BIANCO DEL CILENTO DOP (ff)  
 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (f)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CILENTO DOP (o)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA DOP (o)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE SALERNITANE DOP (o)  
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA IRPINIA – COLLINE DELL'UFITA DOP (o)  
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA TERRE AURUNCHE DOP (o)  
 POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP (po)  
 POMODORO S.MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP (po)  
 PROVOLONE DEL MONACO DOP (f)  
 RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP (f)

### IGP

CARCIOFO DI PAESTUM IGP (po)  
 CASTAGNA DI MONTELLA IGP (po)  
 LIMONE COSTA D'AMALFI IGP (ff)  
 LIMONE DI SORRENTO IGP (ff)  
 MARRONE DI ROCCADASPIDE IGP (ff)  
 MELANNURCA CAMPANA IGP (ff)  
 NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (fs)  
 PASTA DI GRAGNANO IGP (pp)  
 VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (c)

## Tutele vinicole del territorio

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Aglianico del Taburno DOCG
2. Aversa DOC
3. Campi Flegrei DOC
4. Capri DOC
5. Casavecchia di Pontelatone DOC
6. Castel S.Lorenzo DOC
7. Cilento DOC
8. Costa d'Amalfi DOC
9. Falanghina del Sannio DOC
10. Falerno del Massico DOC
11. Fiano di Avellino DOCG
12. Galluccio DOC
13. Greco di Tufo DOCG
14. Irpinia DOC
15. Ischia DOC
16. Penisola Sorrentina DOC
17. Sannio DOC
18. Taurasi DOCG
19. Vesuvio DOC



Salerno - Panorama dal castello

# Campania

Il cuore di Napoli, le suggestioni della costa, i misteri dell'archeologia ... la Campania si presenta con queste sue icone. Famosa nel mondo per la città di Napoli, patria della pizza, con i suoi vicoli pittoreschi e le sue piazze vivaci, la Campania rimane nel cuore anche per la splendida Penisola Sorrentina e per la sua Costiera Amalfitana, oltre che per le stupende isole di Ischia, Capri e Procida, vegliate attentamente dal Vesuvio. Questa regione rappresenta un importante frammento di storia d'Italia. Qui si trovano tracce di Greci, Romani, Sanniti e Bizantini, Normanni e Borboni. Testimoni sono i luoghi storici di Napoli, gli splendori della reggia di Caserta, l'antica città di Capua, le strade della straordinaria Pompei, le splendide ville patrizie di Capri, Ercolano e Sorrento oppure le imponenti colonne dei templi greci di Paestum. Altra caratteristica di questa terra è il folklore, le feste e le ricorrenze campane svolte con grande teatralità: come accade nelle processioni del Venerdì Santo con il volo dell'angelo, nel ballo pagano della 'ndrezzata e così come nel rito della liquefazione del sangue di San Gennaro. Emblema della cucina mediterranea, quella campana è ricca dei colori dell'Italia che qui sono ben rappresentati dal pomodoro, il basilico e l'aglio, ed è proprio grazie a questi sapori che ha esportato nel mondo la pizza e la pasta. La regione ha una spiccata vocazione agricola, ricche coltivazioni di frutta e di ortaggi, tra cui il pomodoro: dal San Marzano all'Agro-Sarnese-Nocerino DOP, da quello del Salernitano a quello di Torre del Greco. Rinomato anche il settore caseario, con la mozzarella di bufala campana DOP, il Provolone del Monaco (originario del Casertano e della Penisola Sorrentina), il Conciato Romano con latte di pecora, il fiordilatte ed il fiore di ricotta dei Monti Lattari, la ricotta salata di Montella, il caciocavallo bagnolese, il burrino in cortecchia; i gustosi pecorini e le profumate provole affumicate. Tra le pietanze, oltre alla già citata pizza napoletana, emergono l'impepata di cozze con olio, pepe nero e prezzemolo; la panzanella e la mozzarella in carrozza. Nei primi piatti troviamo spaghetti, fusilli e lasagne alla napoletana, condite con salsiccia, uova e formaggio, oltre al famoso ragù di carne a lenta cottura. Nei secondi piatti spiccano gli involtini di carne arrotolati ed immersi nella salsa al pomodoro, la carne alla pizzaiola (in umido con origano, capperi e aglio), il baccalà in casseruola o alla napoletana e l'anguilla o il capitone arrosto. Tra i dolci, la regina indiscussa è la pastiera. Il suo reame è un mondo fatto di raffioli, roccò, sfiziose sfogliatelle ed il famoso babà imbevuto in una bagna di acqua, rum e zucchero. Terra di antiche tradizioni anche nel vino con l'Aglianico, il Taurasi ed il Fiano tanto per citarne alcuni. Un ideale itinerario enoico prende il via dalla provincia di Napoli con le sue DOC, Capri ed Ischia con il Rosso, il Per' e Palummo (o Piediroso), il Forastera ed il Biancolella, la Penisola Sorrentina con il Gragnano ed il Lettere, l'area vicino a Pozzuoli con la Falanghina, che insieme al Piediroso dà origine alla DOC dei Campi Flegrei. Nell'area della DOC Vesuvio invece, si trova l'antichissimo vino Lacrima Christi del Vesuvio. La DOCG Taurasi, in provincia di Avellino, col suo vitigno aglianico affianca in questa zona Fiano e Greco di Tufo, entrambe DOCG. La parte collinare in provincia di Caserta è invece la zona del Falerno del Massico DOC, bianco, rosso e primitivo, mentre nella piana di Aversa troviamo l'Asprinio DOC, in versione bianco e spumante. Per terminare il nostro giro non può mancare la fresca fragranza della Falanghina di Sant'Agata dei Goti nel beneventano, dove questo storico vitigno è stato recuperato negli anni sessanta ed oggi è divenuto simbolo del Sannio.

INFO:  
[www.turismoregionecampania.it](http://www.turismoregionecampania.it)

## Tra Napoli e Salerno

di Marco Marucelli



Napoli - Panorama con vista del Vesuvio

*La riviera partenopea, la penisola sorrentina e la costiera amalfitana, tre meraviglie della costa tirrenica che rappresentano il territorio campano, con i loro colori ed il profumo dei loro prodotti, protagonisti di gustose ricette.*

La Campania è sinonimo di ospitalità e di grande e gustosa gastronomia che la rende famosa in tutto il mondo. Tra le varie località di grande fascino segnalerò in queste pagine alcuni luoghi, che per tradizione e prodotti agroalimentari sono degni rappresentanti di quel territorio chiamato dai romani Campania Felix. Napoli e Salerno con i territori e le loro coste rientrano in un percorso naturale e inscindibile. Partiamo da Napoli dove in giro per la città si trovano tanti luoghi che racchiudono bellezze naturali e testimonianze di civiltà antiche all'ombra del Vesuvio. Città splendente e caotica e per questo piena di ritmo così diversa dalle grandi metropoli del nord. Una città, nel limite del possibile da girare a piedi; vicoli, piazze, salite, discese, da Via Caracciolo al Vomero passando per la Napoli vecchia. Luce, colore e rumore, ma anche la quiete del chiostro di Santa Chiara, la maestosità del Castello di San Martino con il panorama della città. Dalla terrazza la veduta è sconvolgente, il vecchio ed il nuovo si fondono e l'insieme lascia senza fiato. Il percorso prosegue fino a Pompei, località da tutti ricordata per la devastante eruzione vulcanica che lo distrusse insieme ad Ercolano e Stabia vari secoli fa, la struttura della città è classica con i fori, i teatri, le palestre

che erano il fulcro della vita pubblica, le decorazioni che resistono sulle pareti di alcune case rendono l'idea, così come la sontuosa casa dei Vettii, il teatro grande e per finire la Villa dei Misteri del secondo secolo prima di Cristo. Lasciata Pompei ecco Torre Annunziata, erede della antica Oplonti, di cui custodisce la villa di Poppea, moglie dell'imperatore Nerone. Percorrendo quindi una strada costiera si arriva a Torre del Greco, universalmente ritenuta la patria della lavorazione del corallo, dell'avorio e della madreperla, una tappa da non tralasciare è quella riservata alla visita alla chiesa di Santa Croce, prima di salire all'Osservatorio Vesuviano da cui con una seggiovia si arriva al cratere del Vesuvio. Ritornando alla cittadina affacciata sul golfo napoletano e proseguendo sulla strada statale si raggiunge Ercolano dove si trovano gli scavi archeologici con la villa dei Pisoni e le terme, la casa del Bicentenario, la casa dei Cervi. Altro percorso interessante è quello a nord della città dove percorrendo la litoranea si sale verso la collina di Posillipo, il famoso belvedere sul Golfo di Napoli, da qui si scende verso Pozzuoli entrando così nel cuore dei Campi Flegrei, area vulcanica di grande interesse soprattutto nel campo enologico, qui si producono ottimi vini, in questa zona, tra gli altri laghi, è presente l'Averno, leggendario specchio lacustre con le acque color rosso cupo dovuto alla folta vegetazione, considerato dagli scrittori classici come la porta dell'Inferno. Da visitare inoltre l'anfiteatro Flavio e quello di Santa Maria Capua Vetere. A poca distanza si trova Baia, celebrata dal poeta Orazio come la stazione balneare più fastosa e incantevole del mondo, mentre nella

vicina Cuma, famosa per il santuario della Sibilla in cui la profetessa pronunciava i suoi ambigui oracoli. Un'ultima escursione prima di rientrare a Napoli può essere quella a Liternum nei pressi del Lago di Patria, dove si ammirano i resti della piccola colonia romana e degustano quelle che rappresentano l'oro bianco di questa zona, le meravigliose mozzarelle di bufala. Il prodotto più famoso di Napoli resta comunque la pizza, quella classica a pasta alta e farcita da ingredienti di prima qualità. Alcune proposte da gustare oltre alla speciale Margherita con bufala, basilico e pomodoro fresco, sono la marinara, i calzoni, la pizza con salsiccia e friarielli. Lasciato Napoli ci dirigiamo verso Salerno, città capoluogo con attività economiche favorite dalla presenza del grande porto, e dove il corso principale della città è il cuore delle attività commerciali e amministrative e che ogni giorno, verso il tramonto, si riempie di gioventù trasformandolo in un'autentica anteprima di quello che sarà la notte, ricca di locali dove mangiare o stare in compagnia tra amici.

Dopo una visita al grandioso Duomo normanno d'obbligo una passeggiata sul lungomare Trieste, con le sue palme e la splendida vista sul golfo e la costiera amalfitana. Dopo le emozioni che la proposta enogastronomica campana offre, il desiderio è quello di appagare anche lo spirito con un bel giro tra due perle della costiera: Amalfi e Ravello. Lungo la strada costiera fino ad Atrani dove si inizia a salire fino a Ravello, cittadina dai monumenti di arte arabo-sicula che si staglia sulla spianata di una collina, qui i gioielli sono le magnifiche ville ed i loro giardini con numerose piante esotiche. Tra le tante da visitare villa Rufolo e villa Cimbrone mentre, per quanto riguarda l'arte religiosa, da vedere la chiesa di San Giovanni del Toro e il duomo di San Pantaleone. Ripresa la strada che riconduce ad Atrani attraverso un paesaggio di incomparabile bellezza con agrumeti, vigneti e uliveti, punteggiati da



**Pompei (SA) - Scavi archeologici**

case rurali, villette e alberghi, si arriva in poco tempo ad Amalfi, la prima repubblicana marinara d'Italia dove nacquero le Tavole amalfitane, custodite nel Museo civico, il codice marittimo rispettato in tutto il mediterraneo. La magnifica cattedrale di Sant'Andrea fa bella mostra di sé con l'annesso chiostro del Paradiso di stile arabo e nella piazza la fontana del Popolo mostra le sue forme barocche. Rientrare a Salerno sulla litoranea verso sera è un spettacolo della natura, il mare ed il cielo si fondono in un azzurro unico e il sole con i suoi brillanti riflessi incastona i vari borghi che si incontrano. A Salerno la cucina offre, oltre alla famosa pizza ed ai vari tipi di calzoni ripieni, i tanti piatti della tradizione tra cui: la Pasta e Fagioli allardata, la Ciambotta, il Baccalà con patate, le Melanzane spaccate, la "Milza imbottita", i Peperoni ripieni e la famosa Parmigiana di Melanzane assolutamente sublime servita in simpatiche terrine di coccio. Per i dolci, due autentiche specialità: la Scazzetta e la Pastiera di grano prodotte in loco da rinomati artisti pasticceri. Non si può però lasciare questo territorio senza una visita a Positano, da girare a piedi per i suoi vicoli, scendendo e curiosando nei negozi pieni di colore, bere un caffè in riva al mare, osservare gli artisti che tappezzano i muri con le loro opere un pò naïf, ammirare le bougainvillee sempre in fiore. Terminare il tour salendo in direzione di Sant'Agata sui Due Golfi per raggiungere Sorrento, decantata da poeti antichi e moderni, ricca di storia, leggende e bei monumenti, da qui la strada riconduce verso la città del Vesuvio, ma a questo punto i profumi dei limoni, dei fiori e del mare li avrete già percepiti, racchiusi nel cuore e nella mente, qualcosa di prezioso che certamente molti altri potranno apprezzare. Quelli che si fermano a guardare e non passano oltre, quelli che riescono ad udire le parole della terra con la molteplicità di emozioni che riescono a trasmettere territori come quello delle province di Napoli e di Salerno.



**Pastiera napoletana**

## Furore e la Costiera Amalfitana

di Marco Marucelli



Praiano (SA) - vista sulla costiera amalfitana

*Esistono due soli modi per raggiungere questo piccolo paese di circa novecento abitanti incastonato nella perla della Costiera Amalfitana che è Furore: via mare, avendo così la fortuna di godere di una visuale completa della bellezza paesaggistica dell'intera costa o via terra, percorrendo ampi tornanti che raccordano l'azzurro dell'acqua a quello dei cieli di montagna.*

Furore, a mezza via tra Amalfi e Positano, è entrato a far parte dei Borghi più belli d'Italia oltre ad essere inserito, come tutta la costa, nel Patrimonio mondiale dell'Unesco. E' un luogo magico, che ha saputo conquistare il cuore dei più scettici

grazie alle sue bellezze, al mare cristallino e al sole che scalda il "core" dei Furoresi e di tutti quelli che qui vi sono passati almeno una volta nella vita.

E' stato teatro di una delle storie d'amore più chiacchierate della fine degli anni Cinquanta, quella tra la bella Anna Magnani e Roberto Rossellini che qui girarono il secondo episodio "Il Miracolo" del film "L'Amore". La storia fu scritta apposta per essere girata presso il Fiordo di Furore e quando la Magnani si affacciò per la prima volta sul ponte e vide lo scenario, definito da Rossellini "l'orrido più bello del mondo", restò senza fiato: lunghe scale ascendenti tra la roccia verso una piccola spiaggia dietro la quale insiste il piccolo gruppo di "monazèni".

Furore è la location prescelta da una



*Furore (SA) - Il fiordo*

ventina d'anni per lo svolgimento del "Premio Furore di giornalismo". Evento che si fregia dell'alto patronato della Presidenza della Repubblica e che è andato crescendo di edizione in edizione ed occupa un primo piano nel vasto panorama dei premi giornalistici italiani. Ideato dal sindaco di Furore Raffaele Ferraioli e supportato dalla consulenza di Nino D'Antonio, si basa sul coinvolgimento della stampa nella promozione del paese: una strategia che si è rivelata vincente. Tanti importanti personaggi della informazione si sono avvicendati in questi anni nel ritiro dell'ambito premio ma, quanto hanno potuto ricevere, è solo la minima parte di quanto hanno invece avuto dal territorio, dalle sue ricchezze paesaggistiche, cul-

turali, gastronomiche e turistiche. Tra queste è da segnalare Bacco Albergo Ristorante, dove la proprietaria, Letizia con la madre ed il competente staff di sala e cucina, vi accoglie nel suo bel 3 stelle a conduzione familiare. Qui la gioiosa atmosfera non è cambiata dal 1930 e la si può vivere in una delle diciannove camere ubicate in gran parte tra il verde dei vigneti e aperte su balconi invasi di gerani. Ogni camera ha un nome ad evocare un ricordo, una melodia, un sogno: Lazzarella, Reginella e Maliziosella solo per citarne alcune.

In terrazza si può fare colazione con brioches e torte fatte in casa, sorvegliando un buon caffè o succhi di frutta seduti a tavolino dirigendo lo sguardo verso la distesa di mare



*Furore (SA) - L'Hotel Bacco*

blu antistante la costa o verso i terrazzamenti coltivati a ulivo e vite tutt'intorno. La cucina è autentica, sana, varia in base ai prodotti di stagione mentre il vino è lo stesso che ha fatto la ricchezza di Furore. Qui da Bacco nessuno vi risponderà che la cucina è chiusa anche se son passate le 22:00 e con grande cordialità vi sarà servito quello che avrete scelto dalla carta: degne di nota sono le lingue alla colatura di alici, preparate solo ed esclusivamente con le alici di Cetara, le olive di Gaeta e capperi di Pantelleria. Infine non potete andavene senza assaggiare quella che qui in costiera, fra le tante, è considerata un'istituzione: la torta ricotta e pere e senza aver bevuto un digestivo come il "nanassino", un delicato rosolio ricavato dal fico d'india, simbolo di tutto quello che di selvaggio, di esotico, di spontaneo fa della Costa d'Amalfi

un eterno incantesimo. Un altro particolare unico è rappresentato dalle "cicale" che qui non friniscono visto che sono i tipici pasticcini a base di pasta di mandorla.

Con la stessa passione e la stessa professionalità si dedica al suo Hotel Ristorante Margherita il fratello di Letizia. La struttura sorge a Praiano (Sa), un piccolo paese di pescatori che colpisce a primo impatto per la sua incredibile tranquillità. L'hotel offre camere confortevoli e servizi di ottima qualità, tra cui piscina con terrazza solarium, ristorante sulla terrazza panoramica e bar.

Da segnalare la premura del personale verso i clienti.

Lasciando la Costiera Amalfitana in direzione Nord ci si addentra in un paesaggio montano fatto di boschi di castagno, i Monti Lattari, dove, oltre a godere di una splendida vegetazione ci si potrà fermare per gustare una delle più deliziose granite di limone della zona.



*Furore (SA) - Le vigne eroiche*