

DOVE

ITALIA

fuorirootta

In viaggio con **Jeep**[®]



campania wild: cilento

Il mare oltre la curva

A pochi chilometri dai cantieri infiniti della Salerno - Reggio Calabria, è tutto un altro mondo: parchi naturali e oasi protette, aree archeologiche, baie selvagge e acque pulitissime. E, fra un tornante e l'altro, si fa scorta di mozzarelle e Aglianico doc



È

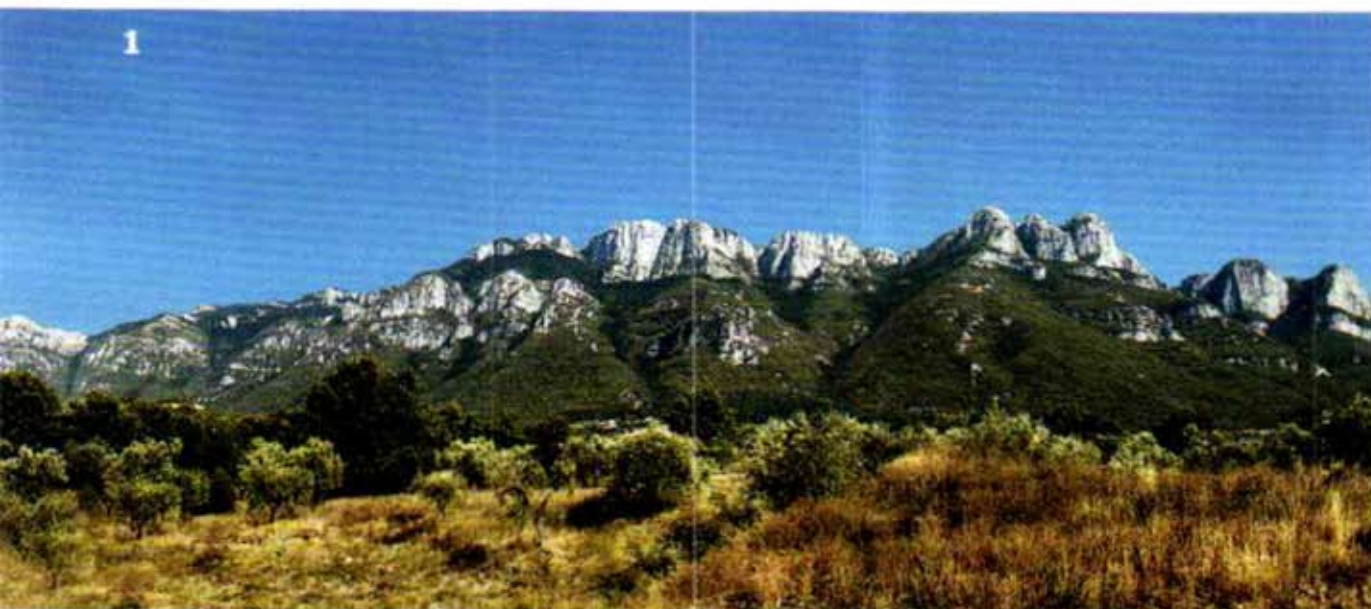
il volto wild della Campania, intatto e ancora fuori catalogo. Da scoprire rigorosamente on the road per assaporarne i panorami più belli, le soste e gli indirizzi più autentici. È il Cilento, parco nazionale dal 1991: un territorio vasto, che si estende a sud di Salerno, protetto a est dalla dorsale appenninica e spalancato su uno dei mari più belli e puliti d'Italia. Un mix straordinario di natura e cultura, archeologia e spiagge, gastronomia e tradizioni millenarie che invitano al viaggio e allo slow driving.

Tra colline verdi e curve a picco sul mare, borghi arroccati e soste gourmand. Lasciata l'Autostrada A3, Salerno - Reggio Calabria, allo svincolo di Campagna, si entra nel vivo del Parco, nella zona più interna, a ridosso dei **Monti Alburni**, ricordati da Virgilio nelle *Georgiche* e conosciuti oggi anche come le Dolomiti campane per la conformazione carsica ricca di doline, grotte e cavità naturali tra cui le celebri Grotte di Pertosa e di Castelcivita, tra i complessi speleologici più imponenti d'Italia. Il paesaggio è suggestivo, specie al tramonto quando le cime si colorano di rosa. In auto si raggiunge la cima del Panormo e si prosegue, volendo, a piedi lungo antiche mulattiere, tra animali al pascolo e boschi. Per vivere l'emozione di questo territorio, di una natura selvaggia e di silenzi irreali, bisogna raggiungere il **Casale Acqua del Fico a Postiglione**. È un'antica costruzione in pietra della fine del Settecento, immersa in un uliveto secolare e circondata da boschi di leccio e roverelle, che i proprietari aprono volentieri ai turisti colti e curiosi. La formula è quella del b&b: tre camere, ciascuna con bagno, tutte arredate come a casa, con libri negli scaffali, suppellettili e oggetti d'epoca. Prima colazione casalinga, relax in piscina, passeggiate nella tenuta. Per assaggiare la vera cucina locale, l'**Agriturismo Sorgituro**, con vista strepitosa sugli

Alburni, è un indirizzo speciale: accoglienza familiare, bella atmosfera semplice e vera, orto e produzione propria, ma soprattutto un amore immenso per il territorio e le sue tradizioni culinarie. Qui il pane è cotto solo con il lievito madre, la pasta è fatta in casa come anche lo yogurt, le marmellate i sottoli; i fagioli sono quelli piccoli e bianchi di Controne, una varietà locale coltivata da pochissimi agricoltori e tutelata da Slow Food. Se invece si vuole scoprire il volto gourmet di questo territorio, nel centro storico di **Caggiano** c'è la **Locanda Severino**, che accoglie gli ospiti in nove camere arredate con gusto e affacciate su un panorama spettacolare, ma soprattutto propone una cucina che vale il viaggio. La tradizione secolare della cucina povera delle montagne viene riletta in chiave contemporanea con eleganza e senza tradire l'autenticità. Da Caggiano si punta verso la costa. La monumentale **Certosa di Padula** è lungo la strada, mentre vale una deviazione Roscigno

Vecchia, il paese fantasma, disabitato dal 1900, luogo unico e suggestivo dove si cammina tra vicoli e case ormai vuote che conservano il fascino del tempo passato. **Morigerati** è invece un paese albergo, nato dal progetto di un sindaco illuminato, Cono D'Elia, che ha recuperato e dato nuova vita a un piccolo borgo di origi-

1. I **Monti Alburni**.
2. Terrazza sul mare di **Marulivo**, a Pisciotta.
3. **Grand Cherokee**: massimo piacere di guida anche sui percorsi impervi e sconnessi.





ne medievale, a metà strada tra il mare e l'alta montagna, in un territorio che dal 1985 il Wwf ha messo sotto tutela istituendo l'Oasi di Morigerati, e che di recente il Touring Club ha premiato con la Bandiera Arancione. Gli abitanti del paese aprono le proprie case ai turisti in cerca di silenzio, natura e tradizione (www.paeseambiente.com); si partecipa durante l'anno alla vita del borgo, dal-

la vendemmia alla raccolta delle olive. Il mare di Palinuro dista 45 chilometri e riserva angoli di costa intatti e meravigliosi come Baia Infreschi, area protetta dove non è raro avvistare i delfini. Risalendo verso nord si raggiunge **Pisciotta**, un paesino antico abbracciato dagli ulivi: il centro storico è un saliscendi di scale e stradine, slarghi e scorci sul mare. **Marulivo** è un piccolo hotel di charme ai piedi del Palazzo Marchesale, nato dal recupero di un antico convento di monache. I proprietari, Lea Pinto con il marito Massimo Isacco, accolgono personalmente gli ospiti in undici stanze molto curate che hanno conservato l'architettura tipica del posto. La posizione è spettacolare e la terrazza dove viene servita la prima colazione è un incanto.



La strada del ritorno costeggia il mare e offre panorami spettacolari come Punta Licosa, località turistiche come Agropoli e Santa Maria di Castellabate e indirizzi nascosti come **Punta Tresino**, un angolo di autentico paradiso dove ci sono i vigneti e la cantina dell'**Azienda Agricola San Giovanni** di Mario e Ida Corrado, due romantici

Casali con vista, olio e mozzarella

Dove dormire

Casale Acqua del Fico

Antico edificio in pietra immerso in una tenuta di ulivi e bosco. Tre camere in formula b&b, piscina e accoglienza familiare ma di charme.

Indirizzo: SS 488 km 2, Postiglione (Sa),
cell. 333.36.19.996,
www.casaleacquadelfico.com.
Prezzi: doppia b&b 90 €.
C/credito: no.

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 95 €.
C/credito: tutte.

Il Cannito

Un casale in pietra viva nel verde incontaminato con 3 stanze di design contemporaneo.

Indirizzo: via Cannito, Capaccio Paestum (Sa),
tel. 0828.19.62.277,
cell. 333.36.52.324,
www.ilcannito.com.
Prezzi: doppia b&b da 220 €.
C/credito: tutte.



Dove mangiare

Agriturismo Sorgituro

Ai piedi del massiccio dolomitico degli Alburni, in un'oasi di natura e silenzio. Offre 4 camere accoglienti e ben arredate. La cucina recupera le antiche ricette cilentane in modo semplice e genuino, usando solo prodotti della tenuta e del territorio con paste fatte in casa.

Indirizzo: loc. Sorgituro 308, SS 488 km 2.4, Postiglione (Sa),
tel. 0828.97.14.42,
cell. 392.56.57.163,
www.agriturismosorgituro.it.
Orari: 13.30, 20.30 (mai chiuso).
Prezzi: da 25 €.
Pernottamento: b&b da 70 €.
C/credito: Mc, Visa.

Locanda Severino

Maison d'hôtes e ristorante insignito di 1 stella Michelin nel centro storico di Caggiano.

Indirizzo: largo Rie Galantuomo 11, Caggiano (Sa), **tel.** 0975.39.39.05.
Orari: 20-22.30; sab. 12.30-15, 20-22.30; dom. 12.30-15 (chiuso lun. e mar.). **Prezzi:** da 40 €.
C/credito: tutte.

Dove comprare

Azienda Agricola San Giovanni

Sul mare di Punta Tresino, vini da vitigni autoctoni.

Degustazioni guidate.

Indirizzo: Punta Tresino, Castellabate (Sa),
tel. 0974.96.51.36,
www.agricolasangiovanni.it.
Orari: solo su prenotazione.
C/credito: no.

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).
C/credito: no.

Vannulo

Caseificio biologico con visite guidate all'allevamento, yogurteria, Bottega della Pelle.

Indirizzo: via G. Galilei 10, Contrada Vannulo, Capaccio (Sa),
tel. 0828.72.78.94,
www.vannulo.it.
Orari: caseificio 8-17; yogurteria 7-19.30; Bottega della Pelle 8.30-18 (mai chiuso). **C/credito:** no (solo nella Bottega della Pelle: Mc, Visa).





sognatori che hanno lasciato tutto per vivere tra cielo, terra e mare. La strada per arrivare è un po' impervia ma ne vale la pena. Su richiesta si può degustare il vino locale, Fiano e Aglianico, e far visita all'azienda (degustazione e visita 15 € a persona).

L'ultima sosta è la piana di **Paestum**, con i celebri templi e i caseifici dove ogni giorno si lavora la mozzarella di bufala. Si dorme sulle colline di **Capaccio** a **Il Cannito**, una maison d'hôtes immersa nel verde. Vi si arriva dopo aver percorso uno sterrato che evoca paesaggi umbro-toscani, tra campi di grano e pascoli. Nessu-

1. I **templi di Paestum**, nella piana famosa anche per gli allevamenti di bufale.
2. Una **bruschetta** con alici salate e pomodorini.

na insegna, solo un cancello e una pietra con un'iscrizione. La casa, in pietra viva, è all'ombra di tre querce millenarie, accoccolata sulla collina, tra ginestre selvatiche, mirti e roverele. La famiglia Gorga, mamma Annamaria e i tre figli Santa, Antonella e Nicola, accoglie gli ospiti come amici. Le camere sono solo tre, tutte di grande charme, con opere d'arte e dettagli di design. Un sentiero conduce alla piscina in posizione ultrapanoramica. Ottima la cucina e i dolci di Santa. In tavola non manca mai la mozzarella di bufala che è un po' il benvenuto di questo territorio famoso per i templi di Paestum quanto per gli allevamenti di bufale. Dove acquistarla? Alla **Masseria Lupata**, vicina all'area archeologica, e da **Vannulo**, sulla statale 18, che vale una visita per l'allevamento moderno e innovativo, con le bufale che ascoltano musica classica e riposano su comodi materassini; per lo yogurt e il gelato fatto con latte di bufala da allevamento biologico; per l'emporio di pelletteria dove si acquistano borse e accessori moda in pelle di bufalo. E la mozzarella? Meglio ordinarla la sera prima, altrimenti si resta a mani vuote.

ti come amici. Le camere sono solo tre, tutte di grande charme, con opere d'arte e dettagli di design. Un sentiero conduce alla piscina in posizione ultrapanoramica. Ottima la cucina e i dolci di Santa. In tavola non manca mai la mozzarella di bufala che è un po' il benvenuto di questo territorio famoso per i templi di Paestum quanto per gli allevamenti di bufale. Dove acquistarla? Alla **Masseria Lupata**, vicina all'area archeologica, e da **Vannulo**, sulla statale 18, che vale una visita per l'allevamento moderno e innovativo, con le bufale che ascoltano musica classica e riposano su comodi materassini; per lo yogurt e il gelato fatto con latte di bufala da allevamento biologico; per l'emporio di pelletteria dove si acquistano borse e accessori moda in pelle di bufalo. E la mozzarella? Meglio ordinarla la sera prima, altrimenti si resta a mani vuote.



Donatella Bernabò Silorata