

Novant'anni di ospitalità divina

L'Hostaria di Bacco esiste da 90 anni, "siamo quelli della quarta generazione e non potevamo arrenderci ora"

VITO PINTO

È il paese che c'è, ma non si vede quell'insieme di case sparse aggrappate alla montagna, eternamente in bilico su aerei macéri della Costiera Amalfitana, dove matura l'uva di odorosi vini e s'arrossa il piennolo a raccolta di profumo di mare. È Furore, a mezzo dell'ansa di costa, senza una piazza a godimento di ritrovo sociale; solo uno svolgersi di case lungo il percorso della strada che dalla statale 143 amalfitana sale sino ad Agerola a sorpasso di quella cima ciclistica intitolata al campionissimo: Fausto Coppi.

È Furore, unico paese su quest'ansa della luna, ad essere "borgo dipinto", con le mura esterne delle case fatesi tela immagi-



naria per quegli artisti internazionali che lo hanno "affrescato" con murales a racconto di

così montuosamente marin. Paese in salita, per secoli è stato la dannazione di quanti erano costretti a portare, a spalla, i sacchi di farina dai mulini del fiordo all'abitato e a portare giù al mare del fiordo i limoni da imbarcare per le tavole dei lords.

Il Fiordo, lì dove il mare s'incuneava a insaporire lo scomparso Schiatro e i mulini raccontavano storie alle insonne barche dei pescatori, fu lo scenario dell'amore tra Roberto Rossellini e Anna Magnani. Era il 1948, il regista neorealista aveva scelto quel luogo dai pochi monazeni stretti l'uno all'altro a riparo di roccia, da lui definito "l'orrido più bello del mondo", come set del film "Amore", in specie per l'episodio "il miracolo" ideato e scritto dall'amico Federico Fellini, allora suo aiuto regista.

Anche se appassionato, l'amore tra la Magnani e Rossellini era anche abbastanza litigioso. «Al limbrunire, dopo le

SEGUE A PAGINA 9

FFEGI
COSTRUZIONI METALLICHE

CARPENTERIA METALLICA - PRODOTTI SIDERURGICI - ACCIAIO INOX - TAGLIO PLASMA a CNC - FERRAMENTA E UTENSILERIA

KopriAll
Il sistema che **Kopre**

Via G. Salvemini, 20 - Capaccio Paestum (Sa) Tel. 0828.723702
www.effegicarpenterie.it

MULTISTORE convenienza

- Casalinghi
- Giocattoli
- Elettronica
- Illuminotecnica
- Cartolibreria
- Informatica
- Ferramenta
- Art. da Regalo
- Giardinaggio
- Pet Food
- Abbigliamento
- Intimo

APERTO 7 GIORNI SU 7 DALLE ORE 7.00 ALLE ORE 21.00

Via Magna Graecia, 378 - Capaccio Paestum (Sa) Tel. 0828.1995458 • multistorepaestum@gmail.com



Novant'anni di ospitalità divina

«Abbiamo trovato nuova linfa, forza e caparbietà. Ora ci siamo e siamo tutti un po' più cresciuti, meno spensierati, ma molto più forti di prima»

SEGUO DA PAGINA 8

VITO PINTO

riprese nel pittoresco scenario del fiordo, i due amanti si recavano al paese per trovare ristoro dalla calura marina. Tra vigneti distesi al cielo, Anna aveva scoperto un posto spalancato sull'infinito - ricorda Raffaele Ferraioli per anni sindaco di Furore e patron della locanda Bacco - dove assaporare i "ferrazzuoli ai pomodorini al piennolo" di Donna Letizia». E i furoresi ricordano ancora quella sera in cui, in quella locanda, la "dolce e bella" Nannarella sbatté in faccia a Rossellini un piatto di ferrazzuoli avendo appena scoperto uno scambio di telegrammi con una "certa Ingrid Bergman". In una lettera inviata al regista, la Bergman scriveva: «Caro Signor Rossellini, ho visto i suoi film "Roma città aperta" e "Paisà" e li ho apprezzati moltissimo. Se ha bisogno di un'attrice svedese che parla inglese molto bene, che non ha dimenticato il tedesco, non si fa quasi capire in francese, e in italiano sa dire 'ti amo', sono pronta a venire in Italia per lavorare con lei».

Da quel momento i rapporti tra i due "amanti del Fiordo" cominciarono ad andare a precipizio.

Vero è che da allora quel tipico piatto di Donna Letizia fu chiamato "i ferrazzuoli di nannarella" ma è pur vero che quella storica locanda, che oggi festeggia 90 anni di ininterrotta arte dell'ospitalità, fu lo sce-



nario della fine del grande amore.

Era il 1930 quando «Don Raffaele Ferraioli, magnificissimo e ospitallissimo ristoratore - raccontava Raffaele Viviani - degno dei fasti di Lucullo, una vita dedicata al suo paese, sempre pronto a narrarvi storie, luoghi, persone» decise di aprire una trattoria dedicata al dio dell'ebbrezza e del vino, della natura feconda e dell'agricoltura: Bacco. E fu l'inizio di una storia d'amore fatta di radici, tradizioni, profumi autentici che si è dipanata lungo gli anni con il sorriso, i sapori buoni di una volta che sanno di terra alta, quella dei Monti Lattari, e del sottostante mare dei miti, di profumi di mosto e di odori caseari. Qui si può mangiare totani e patate in tortiera e assaporare il

liquore o i dolcetti al fico d'india, quello che spontaneo s'inerpicca a rigoglio di natura, il tutto innaffiato da uno splendido "fior d'uva". A deliziare il palato degli ospiti è donna Erminia, moglie di Raffaele ed erede di donna Letizia, che da quasi mezzo secolo è attenta alla preparazione delle varie ghiottonerie della tavola, mentre il figlio Domenico con la moglie Imma fanno sì che gli ospiti si sentano a casa loro. E, in fondo, la Costiera con i valori autentici, eterni della famiglia e dell'accoglienza, con il sorriso di sempre.

Nel frattempo l'antica "Hostaria" è divenuta anche hotel, "nido sognante tra cento giardini", sospeso su un panorama ineguagliabile.

La forzata "clausura" im-

posta dalla pandemia non ha, però, fiaccato l'entusiasmo e la voglia di ospitalità dei componenti la famiglia dell'Hostaria di Bacco. Con il suo consueto sorriso e l'enfasi dell'innata ospitalità, Raffaele Ferraioli, che ha dato un volto all'identità di un paese piccolo, ma bello e per il quale ha speso non parole, ma amore, dice: «Venite qui a Furore, nel "paese che non c'è". Vi aspettiamo! Sono 90 anni che siamo a vostra disposizione per creare momenti di felicità».

Raffaele, che porta il nome del nonno fondatore dell'Hostaria, è la storia di Furore, una vera istituzione radicata nel tempo.

Nel raccontare questi mesi Domenico Ferraioli dice: «Ho sorriso senza accorgermene, deve essere così che si ricomin-

cia e questo la dice lunga su ciò che stiamo vivendo. Qualche mese fa, ricominciare faceva quasi paura ma poi tutto è venuto da sé. Semplicemente. Proprio come un sorriso che nasce spontaneo».

Nonostante le incertezze dei mesi scorsi, Domenico e Imma non si sono mai persi d'animo, sapevano di dover far ricorso a tutte le loro energie per non arrendersi. «Ci siamo stretti alla nostra squadra, anche a distanza, abbiamo cercato di trovare tutti assieme nuove idee, nuovi stimoli e soprattutto di non perdere mai di vista l'obiettivo: riaprire e ricominciare! E abbiamo riaperto in ogni senso. È un po' come buttare fuori l'aria dopo aver trattenuto il respiro a lungo, una vera e propria rinascita: riaprire gli occhi, spalancare le braccia e darsi finalmente una pacca sulla spalla per dirsi: jamme bell'!»

L'Hostaria di Bacco esiste da 90 anni, «siamo quelli della quarta generazione - ha concluso Domenico - e non potevamo arrendersi ora. Abbiamo trovato nuova linfa, forza e caparbietà. Ora ci siamo e siamo tutti un po' più cresciuti, meno spensierati, ma molto più forti di prima».

È la Costiera del "rimbocchiamoci le maniche", la Costiera del fare familiare, la Costa Diva anche per questa forza dei suoi abitanti.

COSTIERA MARITTIMA

planet beverage
specialty drink + food

PRODOTTI PER Bar, Ristoranti, Pizzerie, Osterie, Pub, Wine Bar, Birrerie, Rummierie, Alberghi e Discoteche

INFO&CONTATTI

tel 0828 730510 / fax 0828 72805
S.S18, Km89, 700 Capaccio

info@planetbeverage.it

www.planetbeverage.it

energia
Luce e Metano

0828 1776384

0828 1772040 (fax)

www.4genergia.it

Sede Legale: Via Cappasanta, 5 - 84044 Albanella (SA)

Sede Operativa: Via Bisceglie, 17 - C/O Dipogas s.r.l.

DIPOGAS s.r.l.

Stabilimento e Direzione:
Via Bisceglie 17 - 84044 Matinella di Albanella (SA)
Tel. 0828.984588 - Fax 0828.984759
www.dipogas.net | e-mail: dipogas@convergenze.it