



Furore: a due passi dal cielo il paese delle stelle

Abitare in alto in costiera amalfitana, a due passi dal cielo, ha certamente i suoi privilegi. La notte, il cielostellato si oppone al buio, il silenzio e la calma aiutano a riconciliarsi con la natura e l'universo circostante. Di giorno il cielo terso sembra confondersi con il mare e ogni elemento del paesaggio, come appeso sulla collina, si trova sorprendentemente al suo posto. Appaiono lontani il brulicare della folla

dei turisti giornalieri e i rumori del traffico perennemente bloccato sulla litoranea che lungo la costa da Salerno porta a Sorrento. Guardando dall'alto, immerso nella tranquillità delle terrazze coltivate a vigne o ad agrumi, con le atmosfere che rimandano al passato, il viaggiatore non può che provare una sconsolata malinconia per uno luoghi più belli del mondo, con i suoi borghi ormai trasformati in un mercato a cielo aperto. Da cui viene ine-

di Giorgio Bartolomucci



Bacco e la Famiglia Ferraioli

Era il 1930 quando una giovane coppia, Raffaele Ferraioli e la moglie Angelina Imperati, tornati con i sette figli dagli Stati Uniti dove erano emigrati, trasformano una piccola masseria di famiglia, a picco sulla costiera amalfitana, nella Trattoria Bellavista Bacco. Non c'è ancora una strada percorribile in autostrada e primi clienti della locanda sono gli operai che la stanno costruendo, da Agropoli ad Amalfi. Furore è nu paesiello 'e monte, appiso 'ncopp' 'o mare' scrive nel libro degli ospiti il commediografo napoletano Raffaele Viviani nel 1940. Alla morte di Raffaele, nel 1942, il figlio Andrea e la moglie Letizia ereditano la gestione di questa trattoria casareccia, pochi tavoli sotto le viti d'estate o intorno al cammino d'inverno, dove per quelli che risalgono faticosamente la costa si può mangiare qualche piatto alla buona e bere un bicchiere di vino di produzione locale. L'arrivo dell'acquedotto e dell'elettricità da avvio allo sviluppo economico della piccola comunità. Sotto le stelle d'estate, sulla terrazza di Bacco, Roberto Rossellini e Anna Magnani vivono la loro tormentata avventura mentre girano le scene del film "L'amore" diretto da un giovane Federico Fellini. La fama della Hostaria - che intanto si amplia, si abbellisce e modernizza - si diffonde ma la sua cucina resta legata al territorio. Nel 1977 a prendere il timone sono prima i due fratelli Antonio e Raffaele, e le loro mogli che per la loro bravura in cucina si guadagnano la citazione nella prestigiosa Guida Michelin. Il sodalizio fra i fratelli s'interrompe nel 2010 e la gestione della struttura che ora offre 10 camere in hotel, 7 in albergo diffuso, 7 appartamenti case vacanza e accomoda fino a 100 coperti rimane nelle mani di Raffaele, la moglie Erminia e il figlio Domenico con la consorte Imma. Da diversi anni l'Hostaria di Bacco fa parte dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, e ottenuto il riconoscimento dell'Accademia della Cucina



norama straordinario, da quiete e silenzio, e soprattutto - ripeto - si è conservata la nostra identità". Furore è il paese che non c'è - ha scritto qualcuno - perché è composto solo da case colorate sparse e nascoste nella vegetazione, con 800 abitanti che d'estate arrivano anche a 2mila, distribuiti in un albergo diffuso costituito da tanti bed&breakfast e due agriturismi. "Da tempo si attende il completamento di un albergo a 5 stelle, il Furore Inn, progettato da anni e oggi acquistato da un imprenditore alberghiero di Castellamare. Stiamo riuscendo - continua Raffaele Ferraioli - ad allungare la nostra stagione puntando sul turismo partecipativo, interattivo, offrendo oltre al panorama e l'aria incontaminata dallo smog, proposte di enoturismo per la degustazione dei vini DOC della Costa d'Amalfi (ndr. Fiorduva della Cantina Marisa Cuomo di Furore è stato più volte premiato come miglior bianco d'Italia), e soprattutto la cosiddetta gastronomia della volpe pescatrice, che si basa sui prodotti dell'agricoltura e della pesca locali. Senza considerare il fattore prezzo: qui da noi, nella parte alta della costa i prezzi sono molto più contenuti che nei paesi in basso". L'agricoltura a Furore ha un valore che non è solo economico ma, in fondo, più sociale, culturale e identitario. Chi coltiva l'orto, i limoni o le viti



nei piccoli terrazzamenti a picco sul mare, incontra difficoltà maggiori, ma contribuisce a frenare gli smottamenti e il distacco dei massi. "Purtroppo - spiega Ferraioli - il contadino difficilmente può trasformarsi in un imprenditore mentre con piccoli finanziamenti e aiuti economici l'agricoltura di qualità e l'allevamento di animali da cortile, oppure con gli alveari, si potrebbero ottenere buoni risultati. Coltiviamo vitigni importanti come il Piedirosso, l'Aglianico, la Falanghina, il Biancolello, il Ripoli e il Fienile. Molta dell'immigrazione di indiani e marocchini, che da noi è ben integrata, potrebbe servire da manodopera qualificata. La loro presenza sta anche limitando un lieve calo demografico". Durante la sua lunga

attività di sindaco, Raffaele Ferraioli ha dovuto affrontare diversi problemi di natura ecologica, a partire dallo smaltimento dei rifiuti per cui è stato adottato un sistema di trattamento dei liquami che successivamente vengono dispersi a 90 metri di profondità a oltre 500 metri dalla costa. Altro problema un vecchio regolamento urbanistico regionale datato 1987 che blocca ogni autorizzazione edilizia anche nell'ambito del turismo. Si è quindi puntato sulla ricerca di nuovi attrattori turistici, dai muri d'autore disegnati che diventano gallerie a cielo aperto, i murales e le sculture che hanno fatto chiamare Furore: il paese dipinto, alle proposte per un target più giovane fatte di sentieri spettacolari (di Abu Tabela; dei Nidi di Corvo; dell'Agave in fiore; dei Pipistrelli impazziti) che si snodano fra pergole e nocciolaie, agavi e fichi d'india, immensi carrubi e rosmarino, sulle orme dei briganti e degli eremiti, o come la Zip line, un percorso di arrampicate di diverso livello di difficoltà sulle rocce del promontorio, o il volo sul fiordo che, persi nel vuoto fra i gabbiani, i corvi e i fagiani, dall'alto scende in 90 secondi fino al mare. Nel territorio di Furore, si trova infatti, una profonda insenatura con rocce a strapiombo, che nel passato ospitava cartiere e molini che si avvalevano della forza motrice del torrente schiato che proviene veloce dall'altopiano di Agerola. La costa che circonda la piccola spiaggia cui si accede attraverso un percorso e un antico ponte sospeso è coperta di macchia mediterranea, uliveti, vigneti, limoneti, maioliche che brillano sotto la luce del sole. Il Fiordo, non è accessibile in macchina, e propone l'esperienza di una escursione nel pieno rispetto della natura anche attraverso la visita all'Ecomuseo che permette di conoscere il funzionamento dei mulini e dei sistemi idrici di epoche lontanissime, oltre all'erbario e l'aula celeste. L'offerta recettiva di Furore è variegata, con hotel e b&b a



prezzi anche modici. La nostra scelta è caduta sulla Hostaria di Bacco, una vecchia masseria che nel tempo si è evoluta e ammodernata, da trattoria a locanda fino a diventare un ristorante albergo con una ventina di stanze maiolicate, e una grande terrazza affacciata sul mare, colma di limoni, rose, glicini, viti e bougainville. Famosa per la sua cucina e per la gentilezza dei membri della famiglia Ferraioli, da sempre proprietarie e gestori (vedi box). Se come spesso capita le sue camere fossero prenotate, a poche decine di scalini, c'è il Relais San Giacomo, una piccola casa arroccata a dominare lo straordinario scenario della costa, recentemente ristrutturata con gusto e gestita da Angelo e Umberto Cavaliere, che per colazione offrono una splendida torta al limone o al cioccolato, preparata fresca nella pasticceria di famiglia.

HOSTARIA DI BACCO

Via G. Lama 9
84010 Furore (SA)
tel. +39 089830360
info@baccofurore.it
www.baccofurore.it

SAN GIACOMO RELAIS

Via S. Pasquale 5
84010 Furore (SA)
T.+390892096796
+393347482904
+3471510677
www.sangiacomorelais.com
info@sangiacomorelais.com