

TerredelVino

Terre del Vino - Periodico dell'Associazione Nazionale Città del Vino
• Nuova Serie • N°2 - Luglio 2016 •
Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2 maggio 2002 n.724

by

Vie del gusto®

L'Oro e l'Argento de "La Selezione del Sindaco" 2016

Le aziende vincitrici, i numeri, i commenti

Un concorso enologico destinato a crescere ancora

I PICCOLI COMUNI SONO GRANDI
Un patrimonio da tutelare

Torna Calici di Stelle
la grande festa dell'estate

Monelli dell'Arte e Albergo Etico:
l'integrazione possibile

Coltivare la città: la nuova frontiera
del Piano Regolatore delle Città del Vino

CONVENTION DI PRIMAVERA



An aerial photograph of a hillside town, likely in the Campania region of Italy. The town is built on a steep slope, with buildings featuring red-tiled roofs and light-colored walls. The hillside is terraced with vineyards, and there are stone walls and paths visible. The overall scene is lush and green, with a mix of urban and agricultural elements.

I tesori della Costiera

Uno sguardo al territorio e ai protagonisti della Convention di Primavera delle Città del Vino che si è svolta dal 6 all'8 maggio 2016 tra Furore, Maiori, Tramonti e Ravello

testi e foto di
Massimiliano Rella



*Nelle pagine precedenti: paesaggio
agricolo a terrazze sulla Costiera
Amalfitana.*

*Qui sopra: le vigne scoscese
dell'azienda Raffaele Palma, a
Maiori (Salerno).*

*Sotto: l'Auditorium di Ravello
(Salerno), progettato dall'architetto
Oscar Niemeyer*

testi e foto di Massimiliano Rella

Straordinari panorami, incantevoli paesaggi, pittoreschi paesi affacciati su un mare splendido, oppure arroccati sulle pendici dei monti Lattari. La Costiera Amalfitana, territorio in provincia di Salerno protetto dall'Unesco, sorprende in ogni scorcio, come un gioiello dalle mille sfaccettature, in cui ogni tanto scopri e noti qualcosa di nuovo. E poi ci sono i borghi come Ravello, che a maggio ha ospitato l'assemblea della Convention delle Città del Vino, nell'Auditorium progettato dall'archistar Oscar Niemeyer, un paese che ogni estate ospita grandi eventi culturali e musicali. Invece Tramonti, un Comune sparso in ben tredici frazioni, durante la Convention ha ospitato decine di persone e autorità locali per l'inaugurazione della "Casa del Gusto", una vetrina permanente delle eccellenze agroalimentari della Costiera Amalfitana: i vini Doc Costa d'Amalfi delle tre sottozone di Furore, Ravello e Tramonti, il Fior-dilatte di Tramonti e di Agerola, la



Colatura di Alici di Cetara, i Limoni Sfusati Amalfitani e altre varietà autoctone di pomodori e ortaggi. Tutti frutti di una natura generosa e del lavoro di generazioni, che con cura certosina hanno saputo trarre il meglio da questa terra difficile. Gli eccellenti vini da vitigni autoctoni nascono da un esemplare forma di viticoltura estrema, poiché la maggior parte delle vigne sono coltivate su terreni in forte pendenza, terrazzati e inaccessibili ai mezzi meccanici, quindi bisognosi di un costante lavoro manuale. Nelle vigne della cantina Marisa Cuomo, gestita dalla titolare con il marito Andrea Ferraioli, sono state costruite ad esempio scale di pietra per passare da una terrazza all'altra. Non mancano poi le viti coltivate in orizzontale, cioè ancorate con le radici alle pareti della roccia. La cantina si trova a Furore, un paese dai muri dipinti e un altro Comune diffuso in più frazioni, che il sindaco Raffaele Ferraioli amministra

TRAMONTI Aperta "La Casa del Gusto"

Inaugurata "La Casa del Gusto" a Tramonti, in occasione della Convention delle Città del Vino, una struttura "destinata ad ospitare il nostro mare di sapori" ha affermato il presidente della Comunità Montana dei Monti Lattari, Luigi Mansi, che - insieme con i suoi predecessori (Raffaele Ferraioli e Salvatore Grimaldi, artefici del progetto, fin dal 2006, ai tempi dell'ente sovracomunale della Costa d'Amalfi, prima dell'accorpamento con la Comunità Montana della Penisola Sorrentina) - ha tagliato il nastro lo scorso 7 maggio per un evento che ha coinvolto l'intero territorio e le sue realtà imprenditoriali. "La Casa del Gusto della Costa d'Amalfi è un importante biglietto da visita per la Costiera e per la Penisola Sorrentina - ha aggiunto Mansi - e ci aiuterà ad aggregare in un unico tempio del sapore il meglio delle produzioni enogastronomiche locali". L'inaugurazione è stata l'occasione per mostrare l'immenso patrimonio del gusto della Costiera Amalfitana a cominciare dai vini Doc delle tre sottozone di Furore, Ravello e Tramonti (da alcuni anni anche tra i terrazzamenti di Maiori si è iniziato a produrre vino di qualità). La gestione della struttura è affidata alla Strada del Vino della Costa d'Amalfi. La struttura ha una moderna cucina attrezzata e ospiterà laboratori di ricerca, corsi di formazione, attività di comunicazione, corsi di educazione sensoriale, incontri e riunioni; avrà anche la funzione di centro di aggregazione dei produttori vitivinicoli e dei prodotti tipici e un luogo aperto ai consumatori.

La casa del gusto a Tramonti





A sinistra: la raccolta manuale dei limoni Igp Sfusato Amalfitano ottimi per il tipico limoncello

impressionante giardino affacciato sul Mediterraneo: le vigne, i limoneti, gli ulivi, sono il risultato di una grande opera di recupero di terre abbandonate messa in atto con un approccio visionario da Raffaele Palma, ex imprenditore napoletano del legname. Ai piedi c'è Maiori, paese in parte riedificato così negli anni '50 dopo il disastro causato da un'alluvione, con un gradevole lungomare; ma se lasciamo le case e le palazzine anni '60, che potremmo trovare in una qualsiasi periferia italiana, rimaniamo sorpresi dallo patrimonio di vigneti e uliveti che caratterizzano un territorio fatto di gradoni, terrazze, strapiombi. Un buon motivo per entrare nelle Città del Vino; e infatti Maiori è da poco diventata membro dell'Associazione Nazionale.

Ma torniamo all'azienda Raffaele Palma. La cantina ha prodotto la sua prima annata di vini nel 2011



La colatura di Alici. Sopra, i "terzigni", le piccole botti in rovere piene di alici sotto pressatura presso l'Azienda Nettuno di Cetara (Salerno); le bottigliette di Colatura di Alici dell'azienda Nettuno. Sotto, la viticoltura estrema in Costiera; scala di pietre per passare da una terrazza all'altra nelle vigne di Marisa Cuomo, a Furore

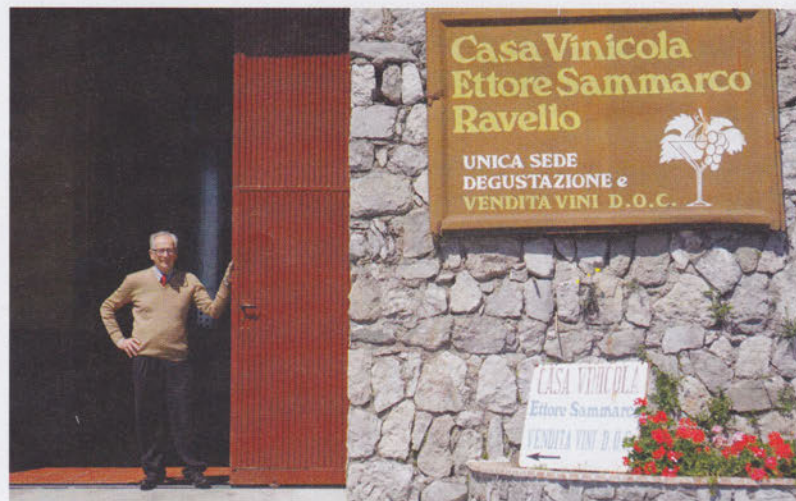


e fa anche marmellate di limoni, olio extravergine d'oliva e liquori di finocchietto e di Limone Sfusato Amalfitano, tutto biologico. Ed è Bio anche la produzione di uve piedirosso e aglianico e di limoni dell'azienda Le Vigne di Raïto della signora Patrizia Malanga e del marito medico, a Vietri sul Mare. Pesanti i costi di gestione del vigneto - non meccanizzabile e biodinamico certificato - così l'ospitalità diventa un'altra risorsa: offrono degustazioni sulla bella terrazza panoramica. Invece a Tramonti in frazione Gete, l'azienda agricola Reale, dei fratelli Gaetano e Luigi, oltre a produrre vini bio da viti pre-phillosseriche, propone cucina contadina nell'accogliente Osteria Reale, sopra la cantina e con un piacevole pergolato per mangiare all'aperto. Sempre a Tramonti una cucina di territorio ma leggermente rivisitata è quella dello chef Giuseppe Fran-



I produttori di vino Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, marito e moglie, a Furore, paese del vino e dei muri dipinti.

Sotto, Ettore Sammarco davanti all'ingresso della sua cantina di Ravello. In basso, la produttrice Patrizia Malanga, della cantina Le Vigne di Raito.



Gaetano e Luigi Reale nelle vigne dell'Azienda Agricola Reale, a Tramonti

cese al ristorante Antichi Sapori. Gli ingredienti sono locali, stagionali e genuini, i piatti pensati per esaltare i sapori senza esagerare le cotture. Una ricetta tipo? Il Limone Sfusato Amalfitano ripieno di pomodorini, alici, finocchietto selvatico e fiordilatte, un formaggio fresco a pasta filata fatto con latte vaccino intero crudo proveniente da più mungiture di giornata e lavorato freschissimo. Possiamo anche acquistarlo dal caseificio Al Valico, in località Valico di Chiunzi.

Un altro capolavoro di gusto è la Colatura di Alici di Cetara, un condimento ottimo per la pasta, ottenuto dal pesce fresco del golfo di Salerno e conservato sotto sale in "terzigni" in rovere (botticelle) fino a liquefarsi per pressione e lenta maturazione. Ormai poche ditte la producono, e con lavorazione tutta manuale, come fa l'azienda ittica

Nettuno, di Vincenzo e Giulio Giordano, a Cetara.

Che sbadati! Potevamo tralasciare il Limone Sfusato Amalfitano Igp? Si tratta di un'altra produzione impegnativa e a rischio estinzione per i costi e l'impegno di lavoro e la bassa remunerazione. Di forma allungata, senza semi, profumato e poco acido, è l'ingrediente principale del Limoncello, il liquore dolce ottenuto dall'infusione delle bucce fresche in alcol, acqua e zuc-



chero. E' delizioso quello prodotto dall'azienda Il Gusto della Costa, a Praiano, che dagli agrumi del posto ricava anche marmellate e confetture artigianali. La Pasticceria Sal De Riso a Tramonti utilizza invece lo Sfusato Amalfitano, e altre tipicità come la mela annurca e i fichi bianchi, per la sua produzione dolciaria, pasticceria, gelati, sorbetti, liquori, tutti preparati con materie prime selezionate e cura artigianale.

Il produttore di vino, olio e liquori, Raffaele Palma tra le scoscese vigne della sua azienda di Maiori.

Lo chef Giuseppe Francese nella limonaia del suo ristorante Antichi Sapori, a Tramonti

I vigneti prefillosserici su pergolato dell'azienda agricola Reale, a Tramonti in località Gete

