

# Nel Cilento fra natura, cultura e piatti tipici dai sapori straordinari

DI ANNA GORFI

Dal 6 all'8 ottobre presso le Fiere di Vallo della Lucania (Salerno) nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, riconosciuto Patrimonio dell'Unesco, si svolgerà la terza edizione della **Borsa Verde dei territori rurali europei**. L'appuntamento sarà un'ottima occasione per capire le nuove tendenze del turismo internazionale e focalizzare i nuovi stili di vita legati all'economia-verde.

Una manifestazione che darà maggiore visibilità a questo territorio: il **Cilento**, ricco di bellezze naturali, di storia, di profumi inediti, di sapori ancora da scoprire.

Arrivare fin qui, infatti, rappresenta un'esperienza unica che arricchisce gli occhi, il cuore e la pancia. Del resto ce n'è per tutti i gusti e noi, per motivi di spazio, ci limiteremo a dare solo alcuni spunti. Esistono affascinanti mete in bilico tra natura e cultura come, per esempio, Castellabate Borgo, una fra i borghi più belli d'Italia. C'è il sacro da vedere come la Badia di Pattano e il Museo diocesano di

Vallo della Lucania. Ci sono da scoprire tesori nascosti come il Palazzo Vargas Machuca a Vatolla.

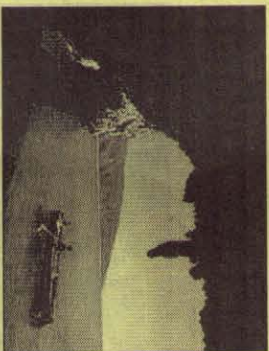
Questo edificio è un piccolo, ma interessante castello medievale dove visse come precettore il filosofo Gian Battista Vico. Chi ama la storia non può perdersi gli imponenti scavi di Velia, interessanti anche dal punto di vista paesaggistico e situati nel comune di Ascea. Ma soprattutto chi vuole può effettuare, in qualsiasi momento dell'anno, un tuffo di spensieratezza a Capo Palinuro.

Palinuro, il cui nome deriva dal timoniere di Enea che morì sulla riva di questo capo del Cilento, è una celebre località balneare, splendidamente adagiata tra il



deterterritoriruralieuropei

verde delle colline degradanti verso un mare sempre azzurro. Il suo promontorio è ricco di grotte marine raggiungibili solo in barca. Tra le grotte la più suggestiva è la famosa Grotta azzurra, chiamata così per uno straordinario effetto di luce giocato dal sole che filtra attraverso un cunicolo situato a 8 metri di profondità. Interessante la Grotta del sangue che presenta striature rossastre alle pareti. Cu-



Palinuro

riosa la Grotta sulfurea che sprigiona vapori di zolfo, ma la più simpatica è sicuramente la Grotta dei monaci ricca di formazioni stalagmitiche che col tempo hanno preso le sembianze di frati avvolti nel saio.

Anche gli amanti della tavola qui non verranno delusi. Salendo da Ascea sulla strada che porta a Palinuro, pochi tornanti prima di Pisciotta (Salerno), in un'oasi di serenità e di verde a picco sul mare tra ulivi secolari, si trova la trattoria Belvedere, con possibilità di camere. La cucina propone vari piatti tra cui alcune specialità cilentane. Degni di nota sono gli spaghetti alla crema di olive, le alici e le melanzane ripiene e un piatto chiamato 'O' Cauraro, a base di zucchini, patate, cipolla, finocchio selvatico, olio e alici. Si tratta di un'antica ricetta dei pescatori di Pisciotta alla quale il finocchio selvatico, che cresce spontaneo in quest'angolo del Ci-

lento, dona un'aroma inconfondibile. Una cucina schietta e genuina, aperta tutto l'anno, che produce anche squisite marmellate di gelso, mandarini cinesi, fichi, da accompagnare ai formaggi o da servire per la prima colazione. ti cantanti come Mario Merola e Edoardo Bennato. L'ospite per me è sacro e tratto tutti con molto rispetto, ma soprattutto ci tengo

Squisite tipicità cilentane sono proposte anche nella trattoria «Il Parlario», aperta da circa un anno e situata nell'entroterra a Massa di Vallo dove, in un grande salone molto accogliente, camerieri in costume servono quanto di meglio la tradizione offre. E proprio in questa zona che avviene un singolare punto d'incontro gastronomico fra le tradizioni tipiche lucane, la Calabria e il Cilento. Il risultato è una cucina ricca, fatta di salumi del luogo come il capricollo o il soppressata di Gioi che è un presidio Slow Food, pregevoli e delicati formaggi come la mozzarella nella mortella ovvero formaggio a pasta filata conservata nel mirto; pane tipico di Vallo ottenuto con un mix di farina bianca e integrale; vino bianco e rosso squisito; specialità di primi piatti quali i cavatelli li con ricotta salata o gli ziti con ragù cilentano, oltre a secondi piatti saporiti come le sarde inghiappate o i famosi Mbrughli telli.

JOE TOURISM  
Turismo Oggi

Turismo  
Oggi

Telefono 02/582191

Direttore ed editore  
Paolo Panerai (02-58219209)

Vicedirettore

Marino Longoni (02-58219337)

Stampa: Milano, Steam Editoriale Spa, Cernusco S/N (Milano), via Brescia 22 - Roma, Sebe SdI, 00156 Roma, via Carlo Pesenti 130 - Catania, Società Tipografica Siciliana Spa, 96030 Catania, Strada 5° n. 35.

Ricezione e fotocoproduzione: Milano, Steam Editoriale Spa, Cernusco S/N (Milano), via Brescia 22 - Roma, Eurografica Srl, 00156 Roma, via Carlo Pesenti 130 - Catania, Società Tipografica Siciliana Spa, 96030 Catania, Strada 5° n. 35.

Distribuzione: Erima srl - via Marco Butigazzo 5 - 20122 Milano, tel. 58219283.  
ItaliaOggi - Registrazione del tribunale di Milano n. 602 del 31/7/91 - Direttore responsabile: Paolo Panerai.

JOB in TOURISM

Responsabile editoriale:

Antonio Caruso  
Presidente:

Coordinateur redazione:

Fiorino Lipparini  
Redazione Amministrazione  
e Pubblicità:

Job in Tourism srl  
via F. Carcano, 4 - 20145 Milano  
Tel. 02/48919477 - 43980431  
Fax: 02/48025154  
Email: jobinfo@in.it



Accertamento Diffusione Stampa  
certificato n. 4309 del 29/11/2000