

Il Parco delle meraviglie

UN ITINERARIO CHE PARTENDO DAL MARE SI ADDENTRA NEL CUORE DEL CILENTO, ALLA SCOPERTA DI UN TERRITORIO A TRATTI ASPRO A TRATTI RIGOGLIOSO MA SEMPRE CARICO DI STORIA

Di Mauro Rossini, foto di Giovanni Lamonica

Il nostro viaggio parte da una delle più belle coste italiane per andare a esplorare l'interno non conosciutissimo, nonostante sia da diverso tempo parte di un Parco Nazionale. Siamo nel Cilento, un termine che anticamente indicava tutto il territorio che dal fiume Alento si sporge in mare tra il Golfo di Salerno e il Golfo di Policastro. Un territorio aspro e montuoso, mentre la costa è intensamente popolata. All'interno, i centri abitati, alcuni nati attorno ad antichi monasteri benedettini, sono più piccoli e sparsi e, spesso, sorgono sopra i 600 metri. E' una terra caratterizzata da grandi faggete e da boschi di lecci, mentre nelle zone più vicine al mare prosperano anche uliveti e aranceti. All'interno vi sono numerosi castelli, alcuni ben conservati altri ridotti a ruderi inghiottiti dalla vegetazione. Tutto questo è tutelato dal Parco del Cilento e del Vallo di Diano, istituito nel 1991 e inserito nel 1997 nell'importante rete delle "Riserve della Biosfera" dell'Unesco, mentre sempre l'Unesco sta

valutando la candidatura del Parco e del sito archeologico di Paestum ai "Patrimoni dell'Umanità". Partiamo da Sapri e sapendo che vi torneremo al termine del viaggio per ora ce la lasciamo decisamente alle spalle. Percorriamo un breve tratto di costa dirupata ricca di grotte e scorci panoramici. Uscendo da Sapri aggiriamo la Punta del Fortino con la torretta merlata del faro e poi scorgiamo in mare i ruderi di origine romana, delle "Camarelle", forse dei depositi di cereali. Poco dopo Villammare abbandoniamo la costa e ci addentriamo, sulla SP210, nel cuore del Cilento. Il viaggio diviene quasi subito un'esperienza strana, perché la strada sale in mezzo ai boschi e ha un aspetto inconfondibilmente alpino. Le nubi s'impigliano nelle cime più alte del Cilento, il Monte Cervati di 1.898 metri che è anche la maggiore vetta della Campania e il Monte Sacro o Gelbison che incombe su Vallo della Lucania, montagne che insieme agli Alburni, al Monte Stella e al Bulgheria, creano un ambiente naturale davvero unico. La strada sale tra uliveti secolari in un paesaggio caratterizzato dal lento serpeggiare del Bussento, che a

Torre Orsaia sbucca nel piano. Qui sostiamo all'ombra della cinquecentesca torre campanaria per poi percorrere i vicoli del borgo medioevale di Castel Ruggero. Si riparte e la strada continua a portarci in alto e nell'interno fino ad arrivare a Laurito, un pittoresco borgo di aspetto alpestre disteso scenograficamente tra gli ulivi sulle pendici del Monte Fulgenti. Già si vede, più in alto, il paese di Rofrano che raggiungiamo restando sulla SP18 e scendendo di qualche centinaio di metri verso Vallo della Lucania, posto su uno sperone del Monte Sacro, in una valle fittamente coperta di oliveti. Il paese, fondato nel XV secolo si può definire di recente origine per questi luoghi, e rappresenta un'ottima base per escursioni nel cuore del parco, soprattutto nei densi boschi lungo le pendici del Monte Sacro. La nostra strada ora sale e scende serpeggiando tra i monti. Attraversiamo il fiume Carcilio mentre il panorama si allarga progressivamente sui rilievi, tra tutti spicca alto il Cervati e la curiosa vetta a tavola della Piazza dell'Alta. Arriviamo a Sanza, paese raccolto su un colle fin dall'antichità quando era la lucana Santia. Qui finì nel dramma

La scenografica provinciale 18b che porta a Tresanti.

la spedizione risorgimentale di Carlo Pisacane, quando egli e i suoi furono assaliti e sconfitti dalla popolazione e dall'esercito borbonico. E a Sanza terminiamo il nostro addentrarci nell'interno, per prendere la strada del sud che ci porterà a terminare il viaggio sul mare, laddove lo avevamo iniziato.

Per corriamo la valle del fiume Bussento su una bella strada ricca di curve, fino a passare da Caselle in Pittari, disteso sulle falde del monte Pannello. La storia del paese è fin troppo comune: quella di genti che si rifugiarono negli interni per sfuggire all'insicurezza delle coste, minacciate da troppi pirati e invasori. Qui il Bussento si fa sotterraneo, per ritornare alla luce dall'altra parte della montagna. A un paio di chilometri da Caselle in Pittari, il fiume s'infra in un immenso portale alto una trentina di metri, preceduto da una trincea conosciuta come La Rupe; della grotta si possono percorrere i primi 600 metri, fino a giungere a un suggestivo laghetto. Tutta questa zona è comunque ricca di grotte, alcune delle quali divennero nel medioevo luoghi di culto, come la Grotta di San Michele dove si possono ammirare due bassorilievi marmorei del XII secolo. La strada scende dolcemente a grandi curve lungo i fianchi dei monti del Parco Nazionale; particolarmente bello il tratto che dal monte Lupparo scorre alto sulla valle incassata di un torrente, fino ad arrivare alla valle di Casaletto Spartano. Attraversato un torrente risaliamo un poco per attraversare Battaglia.

La strada è tutta un salire e scendere, lunghi tratti boscosi tra un paese e l'altro. La salita lungo il fianco del Monte Serritello ci porta a Torraca, allargato sul pendio tra due valloni.

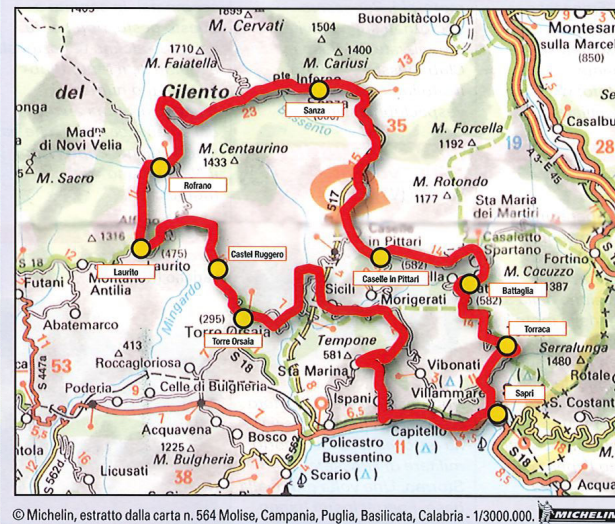
Una breve sosta per provare l'acqua che sgorga dalla sorgente di Puoi, e riprendiamo la strada che sinuosa si dirige a sud-ovest. Improvvisa, dopo una lunga curva appare la vista spettacolare del



Sullo sfondo: una vista dell'abitato di Sanza. A lato, dal basso: i resti di una torre di avvistamento nei pressi di Sapri; per le vie della stessa cittadina. Sopra: una fontana situata tra Cataletto Spartano e Battaglia. In alto: la caratteristica chiesetta della Madonna della montagna, che si trova appena superato il bivio per Morigerati.

ROADBOOK

Nel cuore del Parco del Cilento



© Michelin, estratto dalla carta n. 564 Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria - 1/3000.000.

Golfo di Policastro, con le acque luccicanti al sole. Sapri è ormai all'orizzonte, una città antica, forse la Scidro narrata da Erodoto, da sempre importante città di traffici e commerci situata alla fine di una via che collegava il Tirreno con lo Ionio. Il paesaggio è da favola, abbraccia un mare da sogno e un'affascinante cintura collinare così bella da indurre Cicerone a definirla la "piccola gemma del mare del Sud". Le vicende di guerre e saccheggi hanno però distrutto in gran parte le testimonianze del ricco passato della città, e oggi Sapri affida la sua notorietà soprattutto al ricordo della spedizione tragica e sfortunata di Carlo Pisacane. Essa fu un'iniziativa rivoluzionaria fallita, che aveva lo scopo di provocare un'insurrezione armata nel Regno del-

le Due Sicilie, partendo proprio da uno sbarco a Sapri. Ma la popolazione si oppose e i soldati borbonici circondarono gli uomini di Pisacane. Apertosi a fatica un varco sino a Sanza, sconfitto e ferito, Pisacane si tolse la vita mentre i superstiti dei suoi uomini furono condannati a lunghe pene detentive. Un tentativo romantico, quanto eroico e disperato, che fu ben rappresentato nei delicati versi della ballata "La Spigolatrice di Sapri" scritti dal poeta risorgimentale Luigi Mercantini. La vista splendida del mare, con il golfo di Policastro così aperto e luminoso di fronte a noi costituisce un degno finale a questo itinerario, che iniziato voltando le spalle al mare termina qui permettendoci di ammirare un luminoso tramonto dai caldi colori.

SAPORI E TRADIZIONI

Tortino di cicinielli

La pescosità di questa zona consiglierebbe una serie di piatti (ovviamente a base di pesce) da leccarsi i baffi. Una così grande varietà di pescato crea davvero l'imbarazzo della scelta. Ma in questo periodo c'è un pesce "povero" che fa da padrone nella tradizione del golfo di Policastro: l'alice, sia essa grande che di novellame. Certamente quelle piccole sono le più ricercate e vengono spesso utilizzate in tante ricette marinare italiane sotto il nome di neonata, cicinielli, bianchetti, papalina, pesce ghiaccio, e in svariate combinazioni come condimento nella pizza, nelle frittelle e nei sughi. Le "alicette" rendono i piatti una vera raffinatezza, ma anche con quelle grandi si ottengono risultati egualmente prelibati. Per preparare il tortino di cicinielli, procurarsi mezzo chilo di alici, togliere la lisca, possibilmente senza separare i filetti. Preparare, a parte, un impasto con 250 grammi di pane raffermo grattugiato, gr. 50 di formaggio pecorino anch'esso grattugiato, aglio finemente tritato, quattro cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, il succo di un limone e sale quanto basta. Lavorare l'impasto e fare in modo che non si compatti, avendo cura di unire delicatamente i filetti di acciughe alla fine, e assicurandosi che l'impasto sia presente anche al loro interno. Disporre in una pirofila leggermente unta quanto ottenuto, cospargere ancora un pugno di pan grattato, una spolverata di pepe nero o di peperoncino e prezzemolo finemente tritato. Far cuocere in forno, preriscaldato a 180°, per dieci minuti. Il colpo di classe sta nell'aprire il forno, cospargere il tutto con un bicchiere di vino bianco frizzante dei colli di Salerno, lasciare sfumare e cuocere ancora per 5 minuti. Fare raffreddare quanto basta, tagliare il tortino a pezzi, come fosse un timballo, e servire le porzioni. Il tutto si può accompagnare con lo stesso vino bianco frizzante.

Toni d'Italia