



Furore

<https://www.youtube.com/watch?v=CriaAPghokc>

Furore, col suo abito sparso sui fianchi della montagna a strapiombo sul mare, si offre a piccole dosi, si lascia scoprire con civettuola ritrosia. Comincia con versi di poesia il nostro viaggio.

L'arte e la ceramica — simboli del borgo della costiera d'Amalfi — ci accolgono nella passeggiata che vada dalla costa alla collina, dal mare alla ruvida roccia.

Raffaele Ferraioli, sindaco: *“Furore praticamente è un comune collinare della costa d'Amalfi. Ha anche il mare, ma diciamo che le case di sviluppo in maniera sparsa in collina. C'ha 800 e rotti abitanti. Si è affacciato di recente al turismo e ha fatto passi da gigante negli ultimi tempi arrivando alla cifra incredibile di mille posti letto”.*

L'aria salubre avvolge il territorio degradante sul mare.

Per il viandante è uno spettacolo naturale unico. Le vigne, aggrappate alle pareti rocciose coltivate con il sistema di allevamento a pergola, unico al mondo, disegnano la fitta trama, espressione del secolare e perfetto connubio tra uomo e natura.

Il viaggio prende il via dai luoghi più romantici di Furore, borgo dell'amore. Attraversiamo il “Giardino della Pellerina” alla scoperta di canti di poeti e musicisti.

Ed è così che lungo il viale di Cupido, trovano posto indiscriminatamente Dante Alighieri e Jacques Prévert, Erri de Luca e Shakespeare, Rossellini e Jovanotti e ancora Domenico Modugno.

Dopo una breve sosta alla vicina chiesa di San Michele, simbolo di una delle tre contrade di Furore, ci spostiamo nell'altra contrada, quella di San Giacomo.



Nell'affascinante cripta della Chiesa, da cui prende il nome, restano impresse le pitture murarie retaggio di un passato antichissimo. Risale al 1300 l'opera straordinariamente preziosa.

Ci spostiamo nell'ultima contrada furorese, quella sorta intorno alla chiesa di Sant'Elia. Un'opera straordinaria si cela tra le sue mura, l'inestimabile trittico opera 1482 del pittore Angelo Antonello da Capua.

Sinuosi drappi seguono la dolce figura della Madonna col bambino incorniciandola, l'affiancano sui pannelli laterali le immagini dei Santi Elia e Bartolomeo.

“Siamo anche sforzandoci di arredare questo paese e far fluire per meglio le risorse che ci sono per esempio attrezzando le pareti dei costoni rocciosi, facendo operazioni di facilitazione del trekking, che oggi sentieristica è una delle risorse più appetibili. Stiamo realizzando questa è la cosa e la novità assoluta una zipla. Allora messa insieme tutta questa serie di offerte che abbiamo. Allora zipline, flighttracking, climbing, poi abbiamo il diving, perché noi facciamo tuffi al fiordo, il campionato mondiale di tuffi al fiordo anche, per cui potremmo venire fuori con un nuovo brand che potrebbe essere Furore il paese degli sport estremi”.

Terminiamo il nostro viaggio a tavola, assaporando le prelibatezze di questa terra unica.

“Poi abbiamo da offrire la cucina, che è fatta di specialità straordinarie. I vini che in questi ultimi tempi hanno raggiunto traguardi impensabili, immaginiamo che il Fiorduva è stato dichiarato il miglior bianco d'Italia già più volte”.

Scavata a mano nella roccia dolomitica la splendida bottaia ci accoglie nei meandri di pietra della costiera. Il legno trasuda le sfumature rossastre donando allo scrigno silenzioso fragranza sublime.

Siamo nelle cantine Marisa Cuomo. Qui si produce il Fiorduva, prodotto di punta della costiera di cui sintetizza i profumi.



Un bianco di grande pregio e struttura, frutto dell'amore per la propria terra e del lavoro certosino fatto d'impegno e fatica in un ambiente dai tratti estremi.

Il patrimonio enogastronomico di Furore coinvolge i sensi, evoca gli occhi lasciandosi assaporare con l'olfatto prima ancora che col gusto.

“Oltre ai limoni, presenti in tutta la costiera e anche qui a Furore, varie delizie. ... uno dei prodotti tipici della nostra terra, per esempio questo qui è l'elisir delle janare, ecco un elisir afrodisiaco a base di sedano e poi abbiamo un altro prodotto veramente particolare che è il Nanassino — un liquore a base di fico d'india che qui viene chiamato nanas, e con questo liquore poi facciamo dei biscotti, è appunto una pasta di mandorle aromatizzata al fico d'india.

Prepariamo uno splendido elisir di vino con cui contiamo i nostri cantuccini, poi il piatto tipico che si può gustare sono i totani e patate. Rappresenta la figura del contadino pescatore, quindi i contadini che venivano dal mare portavano questi pesci e poi le patate della nostra terra, le patate di Furore, veniva fuori questo piatto che è una vera delizia”.

“Vi presento questo piatto, ci abbiamo dei ravioli ripieni di ricotta di Agerola, crema di piselli nostrani e gambero rosso locale, e a finire andrà questo il limone nostro tipico I.G.P della costa d'Amalfi grattugiato”.

“Abbiamo la zeppola di san Giuseppe. All'interno abbiamo una crema pasticceria molto semplice con farina, uova, zucchero e bacca di vaniglia”.

“Nel nostro ristorante innanzitutto facciamo una buona scelta della materia prima, il pesce locale sforniamo dalle varie pescherie della zona e la fortuna che stando a metà tra mare e montagna molti prodotti vengono anche dalla vicina Gerola quali i salumi e i latticini tra cui il provolone del monaco famoso per il suo sapore. Inoltre facciamo anche conserve nostre che andiamo ad abbinare ai vari piatti. Sul tavolo troviamo le paste fresche che facciamo noi, alcuni dei nostri piatti e andiamo dagli antipasti, primi e dolci, tra gli antipasti abbiamo preparato un'alice ripieno con provola e pomodorino”.



Mani sapienti preparano la pasta fresca. Nei piatti della tradizione si sposano in delicato equilibrio i sapori di mare al pomodorino del Piennolo eccellente unico ingrediente di terra.

“In questa zona si trovano i pomodorini del Piennolo. Li troviamo anche fuori stagione a Piennollo, perché è dovuto al modo in cui vengono conservati, con dello spago vengono intrecciati in modo da poterli conservare e utilizzarli nei periodi in cui il pomodoro non è fresco”.

“Abbiamo risorse infinite da offrire al turista che ha voglia ma soprattutto di stare fuori dal gregge. Cioè di evitare di intruparsi nei gruppi turistici e giù sulla costa d'Amalfi e starsene a guardare il mare senza essere guardati”.

Furore, conosciuta nel mondo per il suo fiord — location della gara internazionale di Tuffi — apre le sue porte a quanti desiderano scoprire le bellezze autentiche della Costiera Amalfitana.

Lessico

affascinare — очаровать

affascinante — очаровательный

bellissimo — очень красивый

montagna — гора

borgo — деревня, поселение, борго

bellezze paesaggistiche — природные красоты

territorio — территория

patrimonio — наследие

sculture e pitture murarie — скульптуры и настенные росписи

riti e miti — ритуалы и мифы

i borghi più belli d'Italia — самые красивые борги Италии

che meraviglia! — какое чудо!



costiera Amalfitana — Амальфитанское побережье

museo a cielo aperto — музей под открытым небом

fiordo di Furore — фьорд Фуроре

provincia di Salerno — провинция Салерно

tradizione — традиция

vista — вид

ponte — мост

pescatore — рыбак

pittore — художник

a strapiombo sul mare — спускающийся к морю

a piccole dosi — в малых дозах

con civettuola ritrosia — с игривой застенчивостью

con versi di poesia — со строками стихов

ruvida roccia — грубые камни

c'ha 800 erotti abitanti — насчитывает 800 жителей

si è affacciato di recente al turismo — с недавних пор ориентированный на туризм

l'aria salubre — целебный воздух

avvolgere — завернуть, заворачивать

l'aria salubre avvolge il territorio degradante sul mare — целебный воздух окутывает территорию, спускающуюся к морю

per il viandante — для путника

le vigne, aggrappate alle pareti rocciose — виноградные лозы, цепляющиеся за скалистые стены

aggrappare - цепляться

il sistema di allevamento a pergola — выращивание винограда по системе Pergola

indiscriminatamente — без разбора

connubio tra uomo e natura — союз человека и природы



imprese le pitture murarie retaggio di un passato antichissimo — впечатляющие фрески
наследие старины

l'ineestimabile trittico — бесценный триптих

sinuosi drappi — облегающие одежды

assaporando le prelibatezze di questa terra unica — смакуя деликатесы этой уникальной
земли

meandri di pietra della costiera — каменные меандры побережья

trasudare — источать

le sfumature rossastre — красноватые оттенки

fragranza sublime — величественный аромат

prodotto di punta — основной продукт

evocare — пробуждать, вызывать

pregio — достоинство, качество

lavoro certosino — кропотливая работа

l'olfatto — обоняние

una crema pasticceria — заварной крем

latticini — молочные продукты

il provolone del Monaco — сыр проволоне

spago — нить, веревка

gregge — паства, стадо