

Alla scoperta del Cilento – Hotel Domani

“...la mattina dopo, per tempissimo, trottammo per vie impraticabili e qua e là paludose fino ai piedi di due belle montagne, attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall’aspetto di ippopotami e dagli occhi selvaggi e iniettati di sangue.”

W. Goethe

« Chi navighi il golfo, da Posidonia, vede l’isola di Leucosia, a breve distanza dalla terraferma, il cui nome prende da una delle Sirene qui caduta dopo che esse, come si racconta, precipitarono nell’abisso del mare. »

(Strabone. Geografia (Libro VI, 1, 1))

Nicola Guariglia è un omone di due metri di altezza dotato di un’energia fisica inesauribile, una passione contagiosa per il suo territorio, una simpatia umana travolgente. Nicola si occupava del commercio di materiale elettrico. Nel 2007, uscito di casa, scese al porto senza alcun motivo, come per ispirazione (in zona c’è l’isolotto di Leukosia, una delle tre sirene di Ulisse...). C’era una barca in vendita. L’acquistò e si trasformò in una guida turistica. Mai colpo di testa fu meglio ispirato. Nicola è diventato una sorta di deus ex machina del Cilento. Mettersi nelle sue mani significa scoprire il Cilento, il suo mare, le sue coste, l’entroterra in un susseguirsi di scoperte, emozioni, avventure. Nicola ti porta nella tenuta Vannulo, azienda agricola biologica certificata Icea. “Coltiviamo i foraggi necessari all’alimentazione delle nostre 600 bufale. Ognuna di loro viene curata solo con rimedi omeopatici” ti spiegano. Le bufale sono allevate in lunghi capannoni senza pareti perimetrali, sono massaggiate da grandi spazzole rotanti cui si sottopongono volontariamente con grande diletto, entrano da sole nel box individuale dove il laser guida la mungitura

automatica (i robot di mungitura permettono all'animale l'autogestione con ritmo di vita più naturale e meno stressante), l'estate si sottopongono più che volentieri a docce rinfrescanti sempre automatiche, dormono su materassini in gomma cullate dalla musica, sembra di essere in un centro benessere anziché in una stalla. Da visitare per crederci. La lavorazione della mozzarella avviene interamente a mano esclusivamente con latte aziendale e a vista dei clienti che seguono le operazioni da dietro un vetro. Oltre a mozzarelle di bufala che piangono e fanno piangere di piacere, yogurt, budini, gelati. Un negozio propone prodotti di grande artigianato ricavati con le pelli degli animali passati a peggior vita. Il museo dell'azienda propone attrezzi e utensili di varie epoche, di uso quotidiano, ospitati in un museo permanente della civiltà contadina. Pullman di turisti e scolaresche affollano l'azienda tutto l'anno, soprattutto la mattina quando avviene la produzione a vista delle mozzarelle. E' anche un modo per degustare i prodotti aziendali accompagnati a piatti semplici preparati con le verdure dell'orto coltivato all'ingresso della sala degustazione. Guai a non prenotare.

Amate il vino e l'olio d'oliva? Nicola vi porta dalla famiglia Marino che coltiva da generazioni, in Agropoli, un'autentica passione per il vino, nel pieno rispetto della natura e delle regole che essa impone. Fu negli anni '70 che Lorenzo Marino, geometra, diede inizio alla produzione di vini con pregiate uve ottenute dai vigneti di proprietà in località Moio ad Agropoli. Nacque così, nel 1977, l'azienda agricola Marino e dopo tre anni fu imbottigliato il primo vino "fonte del saraceno", un rosso da tavola da uve di aglianico. Oggi è Raffaele, il figlio, che guida l'azienda di famiglia che si estende su 30 ettari, la metà coltivati a vigneti, l'altra metà coltivati a uliveti. Nell'attività aziendale è coadiuvato dall'intera famiglia: la moglie Assunta, i tre figli Lorenzo, Francesco e Raffaele jr. Nel 2016 l'azienda ha aderito al programma di agricoltura biologica. Una visita alle cantine, una passeggiata tra i vigneti, e soprattutto una sosta con il

solo canto delle rondini come accompagnamento per poter degustare i vini dop firmati Marino abbinati ai prodotti tipici della zona: formaggi, salumi, ortaggi di stagione, bruschette con il genuino olio extravergine di produzione propria.

Nicola ti porta a scoprire Castellabate, antico borgo fortificato nel 1222, quando il mare era infestato dalle nere vele saracene. Per capire i tempi: era ancora vivo Francesco di Assisi che solo tre anni prima si era imbarcato per la Palestina (era in corso la quarta crociata), giunse a Damietta d'Egitto dove ebbe un lungo, cordiale colloquio con il sultano, che lo rimandò a casa sano e salvo. A Castellabate ti ritrovi su un cocuzzolo a quasi 300 metri di altezza, il mare sotto i tuoi piedi. Nessun saraceno si è mai provato a conquistare l'invitto castello. Nel 2010 lo hanno fatto Claudio Bisio, Alessandro Siani, Angela Finocchiaro, Maria Flagello, Nando Paone, Giacomo Rizzo, Nunzia Schiano, Riccardo Zinna, Salvatore Misticone, una banda di allegri saraceni capitanati da Luca Minieri, il regista del film Benvenuti al Sud, il film girato pressoché interamente tra Castellabate e la spiaggia ai piedi del paese. Il film ha fatto scoprire Castellabate, oggi diventato una miniera per il turismo cilentano, e ha sanato un'antica rivalità tra il borgo fortificato (de hura direi io che sono bergamasco) e quello in riva al mare (de hota...). Il Comune in passato aveva gli uffici vicino al castello. Poi si sviluppò la piana, una volta bonificata dalla malaria che l'impeitava da sempre. I contadini del piano trovavano a dir poco scomodo doversi arrampicare (perché la strada e i viottoli sono particolarmente ripidi) fino al borgo superiore. Pare che una notte i villici del piano siano saliti fino al castello, abbiano forzato le porte e svuotato il Comune portando tutti gli scartafacci al piano. Da allora le due comunità si sono date le spalle finché Bisio e soci li hanno resi famosi e hanno sanato i conti con il passato. Vicino al castello c'è anche la targa che riporta la frase di Gioacchino Murat (all'epoca re di Napoli) "qui non si muore", detta durante un

suo breve soggiorno nel 1811, che nel film risulta parzialmente coperta da un'edera che ha nascosto la parola "non" terrorizzando ulteriormente il nordico Bisio esiliato al sud a dirigere un ufficio postale, convinto di essere giunto in mezzo a un popolo di selvaggi. Nel film francese di cui quello italiano è stato un remake, la frase finale dice: qui si piange sempre due volte, quando si arriva e quando si parte. Nicola ha modificato la frase: qui si piange tre volte, quando si arriva, quando si parte, e quando ci si pesa tornati a casa...

Nicola è più conosciuto in Scandinavia che in Italia, quando vuole stupire i suoi ospiti li porta a casa sua dove sua madre prepara la pasta fresca davanti agli ospiti. Il passaparola è diventato l'elemento vincente di questo ragazzone infinito che quando meno te lo aspetti si mette a cantare da tenore.