

I sentieri del Cilento

di Luciano Pignataro

Questa battuta di caccia è durata oltre tre mesi, sotto lo sguardo accigliato e mortale dell'Aquila reale e del Falco pellegrino: migliaia e migliaia di chilometri lungo la costa saracena di Agropoli, quella delle otto bandiere blu di Lega Ambiente, della sabbia africana di Palinuro e della sfortunata impresa di Pisacane a Sapri. Sentieri improbabili lungo il Calore e sugli Alburni, a capofitto nelle grotte di Castelcivita e di Pertosa popolate di pipistrelli, in cielo sul Cervati scrutando inquieti tracce di lupo sulla neve, rosicchiando su strade andine il massiccio del monte Bulgheria, in cerca della lontra nell'oasi del Wwf. Tre mesi a zonzo tra monasteri, santuari, curiosando tra le chiese e le piazze di ottanta comuni, sempre stupiti davanti ai templi di Paestum, alla Certosa di Padula e alla Porta Rosa di Velia. Abbiamo dormito vicino sorgenti, nel buio stellato, a picco sul mare, disturbati dai ruscelli, avvolti nel verde dei boschi, sulle rive dei fiumi e del mare, una sera soffocati dal caldo, quella dopo intimiditi dai soffi dell'inverno.

Ciascuno dei 181.000 ettari del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, riconosciuto patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco e Riserva di Biosfera, è archivio della gente mediterranea, della sua terra, dei suoi mestieri, delle sue leggende di streghe, madonne e briganti: la primula di Palinuro ci ricorda Venere, la ginestra del Cilento, individuata solo nel 1993, segna i confini con la Lucania e la piana del Sele.

Noi, scout del gusto, abbiamo organizzato questa battuta di caccia percorrendo ombrosi sentieri nei boschi di aceri, tigli, olmi, querce, faggi, abeti bianchi, betulle, strade statali a ridosso di corriere sempre

The routes of Cilento

by Luciano Pignataro

This hunt beating has lasted over three months, under a royal eagle and wandering hawk's frowning and fatal glance: thousands and thousands Km along Agropoli's Saracen coastline, with its 8 Legambiente blue-flags, Palinuro African sand beaches and scenery of Pisacane's unlucky exploit. Improbable routes along Calore river or Alburni massif, headlong in Castelcivita and Pertosa grottoes crowded by bats, in the sky, on Cervati's mountains peering the ground covered with snow footprints made by wolves, gnawing at Bulgheria mountain massif on Andine-like routes, looking for the otter in Wwf Oasis. 3 months then, sauntering among Monasteries, Sanctuaries, looking about between churches and little squares in 80 municipalities, always entranced in front of Paestum, Padula's Carthusian Monastery, Porta Rosa in Velia. We've slept close to sources, under a star lighted sky, vertically to the sea, plunged into green woods, disturbed by brooks, on river's banks and sea shores, one night choked by the heat, and another cowed by winter blows.

Each of 181.000 hectares of Cilento National Park and Vallo di Diano acknowledged as humanity's world heritage by Unesco and Riserva di Biosfera, is Mediterranean people archives, of their native land, their crafts, legends full of witches, Ladies, brigands: Palinuro primrose remembers us Venus, Cilento's broom, first singled out in 1993, marks today the boundary between Lucania and Sele Valley.

We, taste-scouts, have organized this hunting beat running along shady routes in maple woods, oaks, elms, beeches, white fig-trees, birches, national ways on local

troppo lente per la nostra ansia, vie interpoderali spesso chiuse da un tronco, l'autostrada che dopo Eboli tira dritta verso il sole scrollandosi improvvisamente di dosso il caos, il rumore, i casermoni e il traffico. Nel naso la lavanda del monte Bulgheria, negli occhi tutta la Campania, da Capri a Maratea, goduta dal monte Gelbison e la sterminata distesa di ulivi e fichi d'India.

Così, uno dopo l'altro, abbiamo visitato personalmente tutti gli agriturismi protagonisti della grande rivoluzione silenziosa in corso da alcuni anni nel Cilento: per la prima volta si creano posti letto nelle zone interne, i pastori hanno a chi offrire il loro caprini freschi e i pecorini stagionati, i contadini i loro ortaggi, i ragazzi hanno un motivo per non abbandonare il loro paese, molte aziende si sono riprese dopo un sonno agricolo durato quattro secoli.

Il naso, gli occhi, il cuore: abbiamo conosciuto anziani che invece di consumarsi sul tressette ai tavolini del bar centrale o sulle panchine pubbliche hanno preferito nascere di nuovo e organizzare servizi di accoglienza di alto livello, ricchi investire tutto nelle aziende di famiglia, giovani aggiornati piantare il fico bianco, donne manager, ingegneri e avvocati appendere al chiodo compasso e toga, turisti arrancare in mountain bike tra i boschi dove non incontrano case per chilometri, imprenditori occupati da allevamenti di cinghiali, struzzi, daini e cavalli, capre, pecore, bufale, vacche, caseifici rilanciare formaggi dimenticati e poi salumi, conserve, olio, vino, pane, pasta, ortaggi e frutta biologica uscire dal gioco malinconico della memoria perduta per essere esposti e venduti.

Questa guida è esaustiva. Vi sono state inserite tutte le aziende visitate che a nostro giudizio possono farne parte. Non essendoci precedenti, abbiamo deciso di non dare punteggi per evitare classifiche premature e spesso fuorvianti partendo dal pre-

buses always too slow for our anxiety, interstate routes often barred with a trunk, the motorway that after Eboli's exit goes straight to the sun, slightly shaking away chaos, noise, traffic and built-up areas. We were smelling Bulgheria's mountain lavender flowers enjoying from Gelbison mountain all Campania, in our eyes from Capri to Maratea. As well as boundless extension of olive trees and prickly pears. One by one we have personally visited all farmhouse holidays, protagonists of a great but silent revolution outstanding in the last years in Cilento: for the first time accommodations are created in the interior area, shepherds have customers who may taste their goat's milk fresh cheese and seasoned sheep's milk cheese, and farmers offer their vegetables. Young men have a reason to stay in their native villages, lots of enterprises after a 4 century sleep have revived.

The nose the eyes, the heart: we've seen elderly peoples stop consuming their lives sitting outside a bar playing cards or on public benches and born again, organizing welcome services and high level accommodations, well-off persons invest everything in family enterprises, well educated young men plant the white fig tree, managers, engineers and lawyers renounce to their careers, tourists clambering on a mountain bike between woods where you don't come across houses for miles and miles, entrepreneurs breeding wild boars, horses, goats, buffaloes, cows, sheep, fallow deer, ostrich, cheese factories hurl again forgiven traditional cheeses and sausages, cold cuts, oil, pasta, wine, vegetable in oil and fruits biologically cultivated exit from lost memories, ready for the market.

This guide is complete and exhaustive. There are all enterprises we have visited, that we think it was necessary to include. Guide

supposto che tutti gli agriturismi presentati hanno già la sufficienza piena.

È sembrato giusto, però, segnalare chi si distingue per la qualità dell'offerta complessiva, il servizio, la cucina, la posizione, il comfort, la presenza di agricoltura biologica e del buon vino.

Per questo motivo accanto ad alcuni trovate i "Tre fichi": sono le aziende che ci sono piaciute di più e che abbiamo voluto evidenziare con questa nota di merito assolutamente soggettiva tenendo conto però di alcuni parametri: la struttura, la cucina, l'eventuale presenza di agricoltura biologica certificata, le dotazioni, l'accoglienza, la disponibilità di carte di credito.

Un altro indicatore scelto è quello delle "Tre olive", assegnato alle aziende certificate per la conduzione biologica. Un importante elemento di qualità, soprattutto perché si tratta di attività svolte dentro o nei pressi del Parco Nazionale. Quando la presenza del biologico è semplicemente dichiarata allora c'è solamente "Un'oliva". Non poteva mancare il gradimento per la cucina: "Tre cavatielli", allora, per quelle tavole dove non ci si limita a riproporre le ricette tradizionali cilentane che è già certamente un merito. In alcuni casi, però, c'è uno sforzo di ricerca, di presentazione dei piatti, di scavo archeologico del gusto di cui magari c'è traccia solo in antichi ricettari o nei libri di storia. In questo caso la menzione è d'obbligo. Dobbiamo però aggiungere che la qualità media della proposta è davvero buona: quasi ovunque tornano gli antichi sapori, raramente le materie prime utilizzate non sono prodotte nel territorio.

Infine in qualche caso abbiamo anche indicato con "La bottiglia" una particolare attenzione per il vino, sempre più importante nella ristorazione di qualità. Attenzione vuol dire produrre un bicchiere accettabile secondo i parametri ormai consueti ovunque nel mondo oppure la cura per la cantina. In questo campo c'è ancora molto

without any precedent attempt, we decided not to give any specific mark in order to avoid premature and often misleading charts, starting to a full-pass mark for each of included farmhouse enterprises. It seems to me important, by the other hand, to advise distinguishing ones as complete offer, quality, service, cuisine, position, comfort, certified biological methods, and of course good wine. This is the reason why you'll find "three figs" mark, it advise you the enterprises we prefer and that have marked out with this worthy mention absolutely subjective giving the right importance to some parameters: structure, facilities, cuisine, certified and attested biological cultivations, welcome, credit cards payment available. An other distinguishing mark is the "three olives", given to enterprises acknowledged and certified for biological management. A quality mark especially because we're inside or in close proximity of a National Park. When the presence of biological criteria in cultivation is only self declared we attest this with "one olive". Of course obligatory is a mention to gastronomy: "tre cavatielli" (type of local fresh hand made pasta), then, for those tables where not only traditional Cilentan recipes are proposed (a merit for itself). In some cases, there's an effort in research, in course's presentation, almost an archaeological taste excavations of dishes mentioned only in ancient recipe books or in history books.

In this case is obligatory to stress the quality you'll enjoy. we have to add, furthermore, that the quality of courses proposed is very good: Almost everywhere old tastes revive, is rare that the ingredients don't came from the territory. Last but not least, in some cases we've marked with "la bottiglia" (the bottle) a particular attention for wines, more and more important in top restaurants. Attention means to produce a wine according to worldwide quality

da lavorare: non basta presentare a tavola una bottiglia genuina per superare l'esame. Anzi il cosiddetto "vino del contadino", come le alte rese per ettaro, è tra le cause principali del grave ritardo accumulato nel Mezzogiorno in generale e nel Cilento in particolare, per fortuna superato dalla maggioranza delle aziende vitivinicole regionali. Al "vino del contadino" è senza dubbio da preferire quello etichettato dai produttori cilentani, campani e, perché no, anche meridionali. In questo caso la territorialità non può essere una discriminante: ben vengano le cantine fornite e variegate. Per questo "La bottiglia" indica gli agriturismi che si muovono anche in questa direzione, una scelta decisiva per resistere sul mercato e per affermarsi.

Il lettore può stare tranquillo: trova quello che è scritto, niente di meno, forse qualcosa in più perché la credibilità di una guida si basa proprio sulla verifica pratica di chi la usa. Il fenomeno dell'agriturismo è recente: appena cinque anni fa sarebbe stato impensabile realizzare un lavoro così imponente. Perciò qualcosa ancora non va. Per esempio non avere le carte di credito significa creare difficoltà ai clienti. Sul vino, nonostante la presenza di una bella pattuglia di produttori cilentani riconosciuta dalla critica specializzata, sono indispensabili, lo ripetiamo, miglioramenti nel servizio e nella qualità della proposta.

La maggior parte delle aziende fa ristorazione oltre che offrire il pernottamento. In genere preferiamo coloro i quali cucinano solo per gli ospiti, ma non è una regola generale da seguire sempre. Ci sono alcuni casi di eccellenza a tavola segnalati anche dalle guide specializzate. Sono rimasti fuori, però, coloro che fanno solo ristorazione ad eccezione di un caso molto particolare e che non si poteva certo escludere: parliamo della Cooperativa Nuovo Cilento e del suo punto ristoro "Al Frantoio" attorno al quale ruota l'economia, certificata

standards or a well managed cellar. In this ambit lots of work yet have to be done: it's not only a matter of presenting a genuine local wine bottle. To tell the truth, "farmer's wine" is one of the reasons of the big gap accumulated by southern Italian and Cilentan wine enterprises in particular way, fortunately overcome by the majority in regional enterprises. We prefer Cilentan Campanian and why not Southern labels to "farmer's wine". In this case territoriality shouldn't be a discriminated boundary: we appreciate provided and variegated cellars. The bottle also marks an effort in this direction, a decisive choice to resist on the market and why not make yourself known.

The reader may well be sure of this: you'll find everything is wrote in this guide, nothing less, may be something more, a guide's main credential is the practical check of who use it. Farm holydays is a quite new phenomenon: only 5 years ago a so imposing work should be impossible to realize. This indicates that something doesn't go as it should. For example who doesn't accept Credit cards create problems to customers. About wine, in spite of a quite numerous army of Cilentan producers acknowledged by specialized critic reviews, indispensable are, we repeat, improvements in service and quality of proposal.

The majority of enterprises propose both accommodation and restaurant. In general we prefer whose cuisine is guest reserved, but it's not an always valid general rule. There are in some cases excellent restaurants advised by specialized guides. We have excluded those which are only restaurant service except a particular and unavoidable case: we refer to Nuovo Cilento Cooperative and its restaurant Al Frantoio, representing the focal point of an entire Cilentan area economy, all biologically tested and certified. In other cases, we have mentioned farms which offer only bed&breakfast for their particular position

biologicamente, di un'intera area del Cilento. In altri casi, invece, abbiamo segnalato gli agriturismi che offrono solo pernottamento e prima colazione per la particolare qualità dell'offerta o della posizione strategica.

Abbiamo aggiunto, come nota informativa e non come elemento di valutazione, le strutture consigliate ufficialmente dall'Ente Parco.

Infine un'avvertenza: non tutte le aziende presenti sono esattamente dentro il perimetro ufficiale del Parco. La più lontana è a circa quindici minuti di auto, la sua esclusione non avrebbe avuto senso.

Buona lettura, dunque. Anzi, buon viaggio.

or quality in offer. We add, as informative note and not as valuating variable the structures officially advised by Park authority.

Finally a note: not all the mentioned enterprises are exactly in official Park's boundaries. The farthest is 15 min by car, its exclusion should be a non sense.

Good reading and of course have a nice trip!