MENSILE: PANORAMA TRAVEL agosto 2012

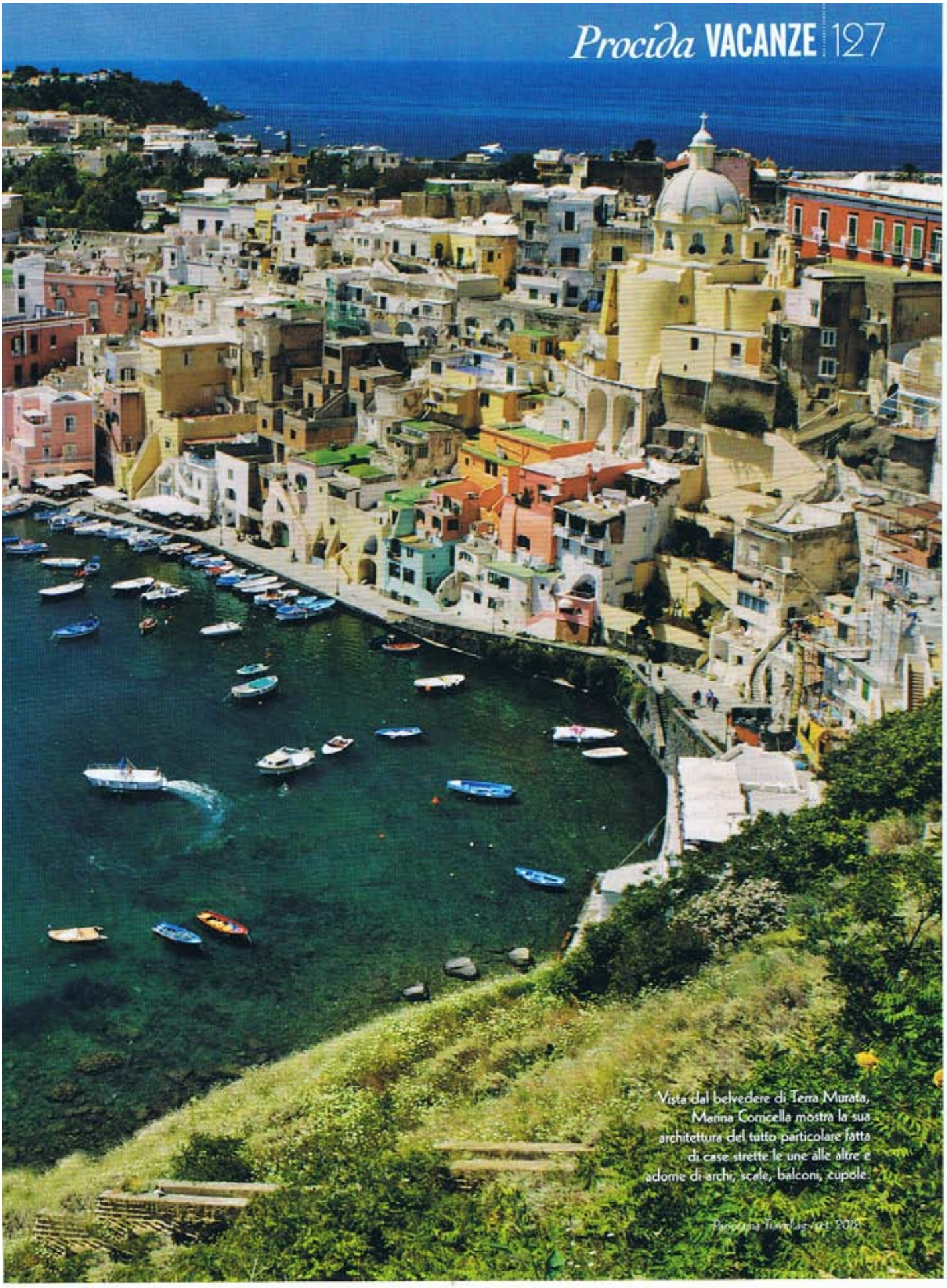
UNA LOCATION DA *film*

DOVE STORDIRSI COL PROFUMO DEI LIMONI E RIVIVERE ANTICHE STORIE

Il più famoso è «Il Postino» di Massimo Troisi. Ma sono ben 33 le pellicole girate sull'isola. Che offre alla cinepresa (e agli occhi dei visitatori) scorci inaspettati: facciate di case come vele gonfiate dal vento, borghi color pastello, distese di agrumi. E accanto alle vetrine modaiole, vicoli e palazzi storici continuano a raccontare vicende di intrighi, pirati e battaglie

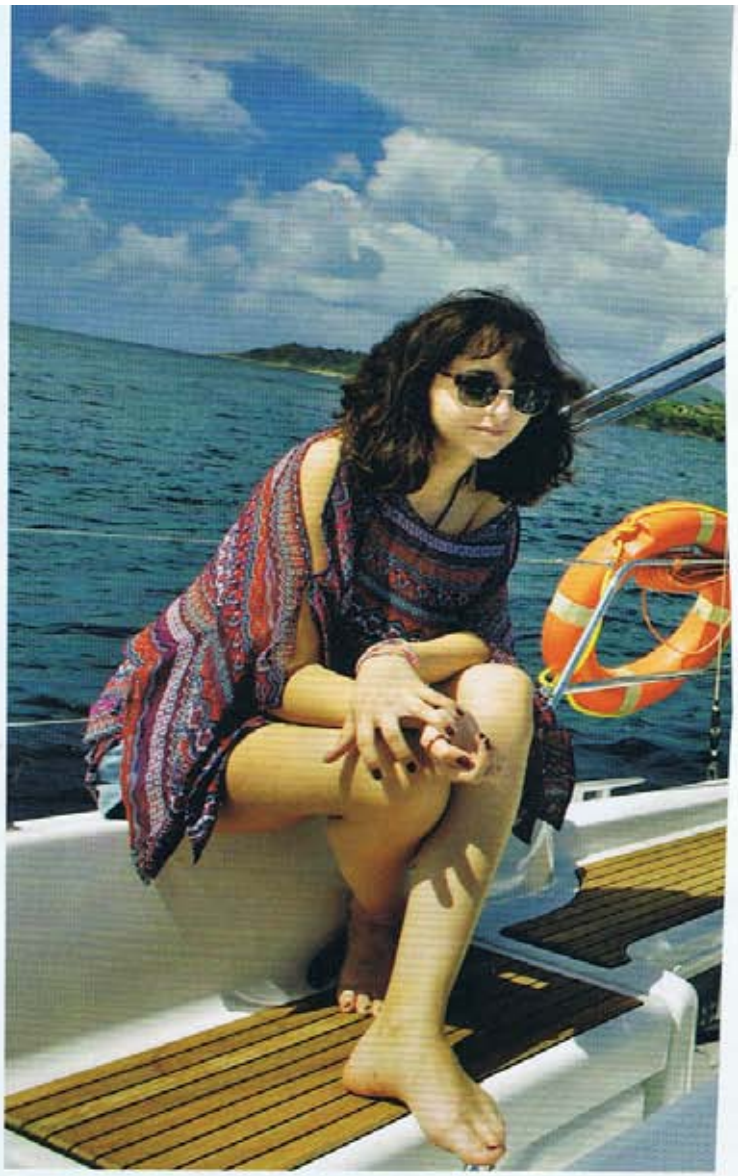
Testo e foto di Fabrizia Postiglione

MENSILE: PANORAMA TRAVEL agosto 2012



Vista dal belvedere di Terra Murata, Marina Corricella mostra la sua architettura del tutto particolare fatta di case strette le une alle altre e adorne di archi, scale, balconi, cupole.

Arriva a ondate il profumo dei gelsomini, penetra nel naso mentre pedali in bicicletta. Il ronzio dei motorini si mescola al canto delle cicale. Barocca e arabeggiante, scontrosa eppure scenografica, Procida è isola di naviganti e terra di matriarcato. Dove si respirano fervore religioso e solide tradizioni familiari. «Non vorrei essere un gabbiano, né un delfino; mi accontenterei di essere uno scorfano, che è il pesce più brutto del mare, pur di ritrovarmi laggiù, a scherzare in quell'acqua», scriveva Elsa Morante ne *L'isola di Arturo* (1957).
Per la mitologia classica, Procida è un fiore caduto dall'Epomeo, il monte più alto di Ischia. Su questa sorta di scoglio vulcanico al largo dei Campi Flegrei, che ha una superficie di appena 3.7 chilometri quadrati, l'uomo ha impresso la sua impronta nel corso dei secoli. All'inizio si trattava di baluardi difensivi. Infatti fino alla battaglia di Lepanto (1571), i saraceni razziarono l'isola molte volte, e gli abitanti cercavano di difendersi rinchiudendosi nella cittadella di Terra Murata.
Poi, una volta acquistata una maggiore sicurezza, Procida ha cominciato a trasformarsi in un tripudio architettonico. Le sue case hanno strutture cosiddette «a vascello», con contrafforti in muratura che richiamano gli alberi dei velieri, archi (i *vefi*) che disegnano vele immaginarie, e scale esterne che si slanciano verso l'alto «a giraffa», cioè inclinate come il collo degli erbivori africani. I tetti s'incurvano a cupola, per proteggere dall'umidità e raccogliere l'acqua piovana in imbuti (dai quali, una volta, arrivava direttamente nei pozzi). Le piccole finestre sembrano occhi che a volte si socchiudono per il troppo sole, oppure si spalancano aprendo varchi nei muri di case dai colori dell'alba e del tramonto.
«L'architettura di Procida ha una dimensione barocca, molto ricca anche quando si tratta di abitazioni povere», spiega Andrea Cosenza, architetto che con la «sua» isola (è procidano da parte di madre) ha un legame viscerale fin dall'infanzia. «È ricca nell'articolazione degli spazi, nella successione degli ambienti e nella composizione dei volumi all'esterno (strada, corte, piazza)».
«Procida non si concede immediatamente», continua.



Si arriva in ALISCAFO o in TRAGHETTO

Procida può essere raggiunta via mare da Napoli (molo Beverello o Mergellina) e da Pozzuoli con l'aliscafo oppure con il traghetto. In alta stagione i collegamenti sono continui. **Da Napoli, gli aliscafi impiegano 30-40 minuti e i traghetti circa un'ora. Da Pozzuoli la distanza è più o meno la metà** (7 miglia anziché 13), e quindi anche i tempi risultano dimezzati. Tra le compagnie che effettuano il servizio: Caremar (*caremar.it*), Snav (*snav.it*), Gestur (*minicrocieregestur.com*), Procida Lines (*traghettiprocidalines2000.it*).

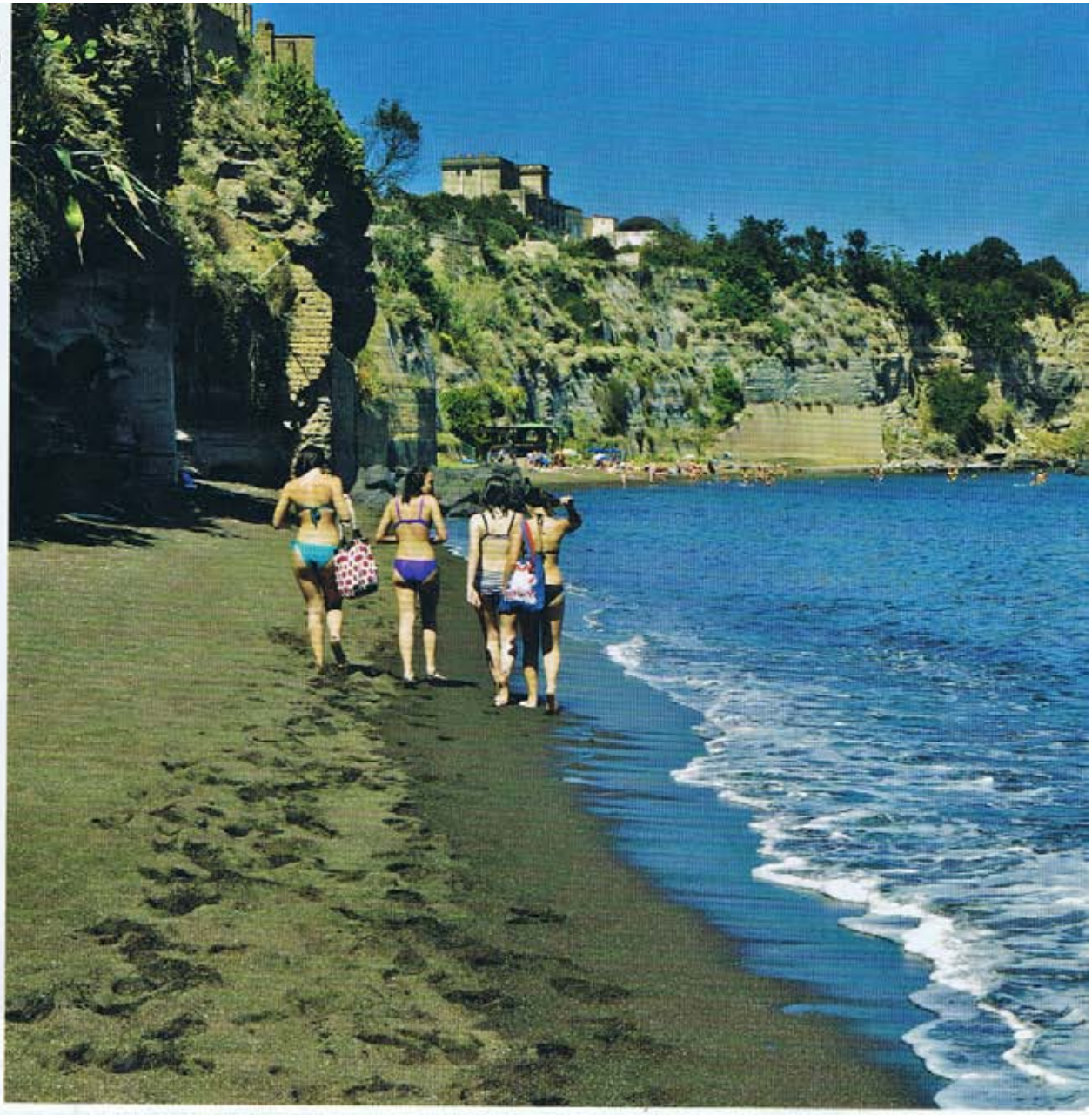
Per saperne di più

Tour guidati, orari dei traghetti, servizi pubblici e privati, alloggi, indirizzi di negozi, meteo, gioielli artistici e spiagge: per conoscere l'isola nei dettagli, si può consultare il sito della **Pro Loco** (*prolocoprocida.it*) oppure il portale turistico **ProcidaBiz** (*procida.biz*).

Procida, così come le vicine isole Flegree e le Pontine, si ammira meglio dal mare. Per farlo si può partecipare a una crociera organizzata (una settimana in alta stagione da 600 euro per persona), oppure si possono noleggiare imbarcazioni con o senza equipaggio.

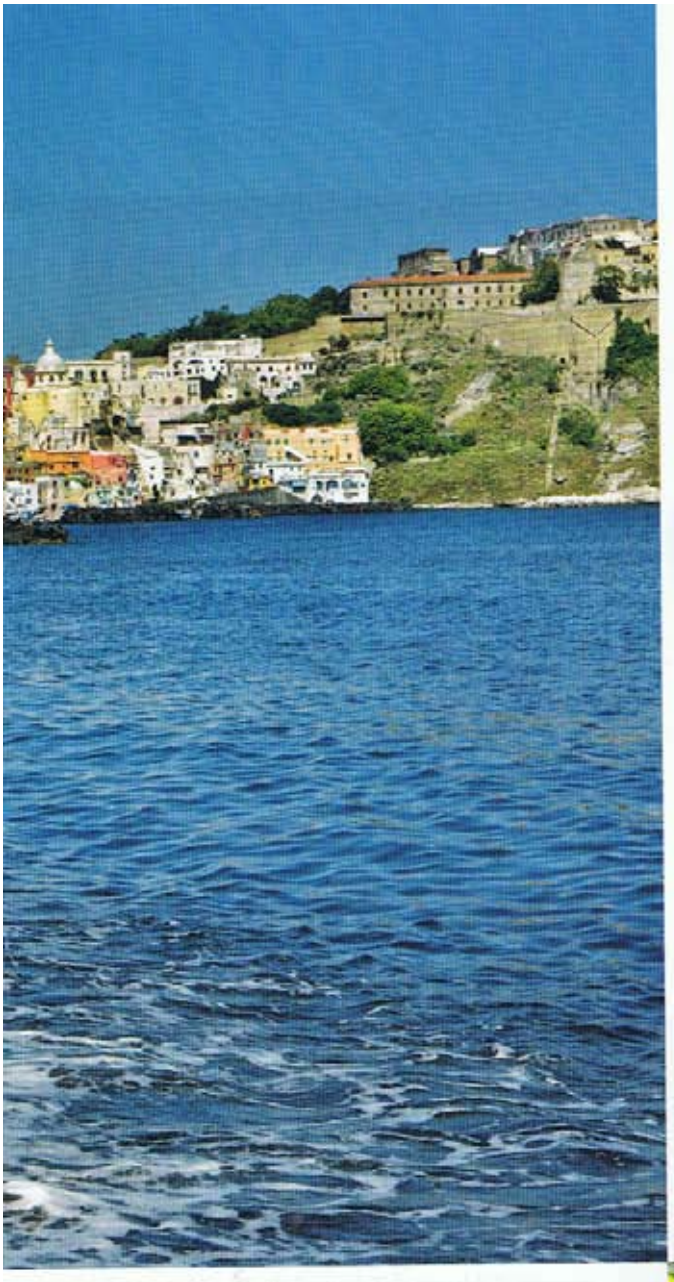
Ci si muove con lo SCOOTER

Una volta approdati sull'isola, il mezzo giusto per gli spostamenti è il motorino (soprattutto in alta stagione, perché si evita il problema del traffico e dei parcheggi).
Da **Generalrental** (via Roma 134, tel. 081.8101132, *generalrental.it*) li noleggiano per 25 euro al giorno. Oltre alle moto, affitta city car, bici, barche e gommoni.
Non avete troppa confidenza con le due ruote? In piazza Marina Grande, presso la chiesa, c'è la stazione degli autobus **Eav Bus**. I biglietti si possono acquistare allo sportello Caremar, nei bar e nelle tabaccherie. Altrimenti, ci sono **taxi** e **«microtaxi»**. Li si trova parcheggiati al porto di Marina Grande e in piazza Marina Grande. Se poi volete prenotarne uno per fare il giro dell'isola, potete contattare Carmine Ambrosino di Bruttopilo (tel. 333.5283075).



La spiaggia della Chiaia, sulla costa est, si raggiunge tramite una scalinata in pietra e il mare che la lambisce ha fondali sabbiosi e digradanti, ideali per fare il bagno. Attenzione, però, va in ombra a metà pomeriggio. A destra, Francesco Borgogna nella sua azienda agricola.

Bisogna avere la pazienza di esplorare, curiosare, andare al di là delle apparenze e lasciarsi guidare dai sensi: specie l'olfatto e l'udito. «La più potente arma di seduzione di Procida è l'intenso profumo dei fiori di limoni che si sprigiona in aprile e si sente già arrivando in nave dal mare», spiega Andrea Cosenza. «Ma c'è anche l'aroma delle pastiere e dei *casatielli* (torte rustiche) preparati per la settimana di Pasqua. A settembre, invece, si annusa quello della pulitura delle botti (sono i cristalli di zucchero che vengono scrostati dal fondo), portato dal vento di Ponente che spazza il cielo».
Nel periodo che precede la processione del Venerdì Santo (tuttora un evento imperdibile per locali e turisti) si udiva un tempo il lavorio dei ragazzi che costruivano le scenografie per le rappresentazioni in legno e carta delle Sacre Scritture (dette «misteri») nascosti negli androni e nei cortili dei palazzi. Poi suoni di tromba e tamburo echeggiavano nelle campagne. «Procida è il concerto di rumori nella notte dei misteri alla Terra Murata: il battito del metallo sulla pietra lavica (alla processione partecipa anche un gruppo di uomini e ragazzini che trascinano catene di tutte le misure) che fa da sottofondo al pezzo suonato dalla banda in onore del Cristo morto», s'infervora Cosenza.
Procida la ami o la odi. Non è un paesaggio da cartolina, eppure è bellissima. «Infatti vi hanno girato 33 film:

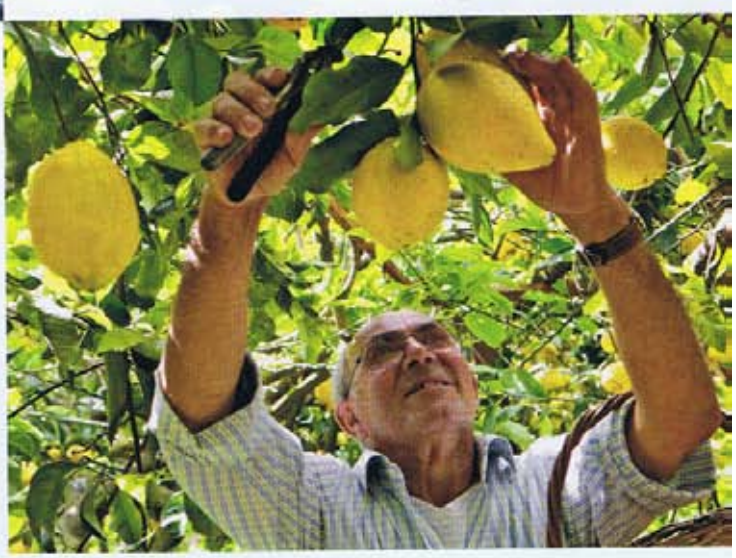


DOLCE o SALATO? Ecco dove comprare le golosità locali da portare a casa

Se volete tornare a casa con un ricordo «saporito» della vacanza, ecco due indirizzi da non mancare.
→ **L'Oro di Procida** (via Principe Umberto 24, tel. 334.8512999). Una sorta di «boutique gastronomica», dove Valeria Sasso (a destra) propone specialità isolane. Tra queste, il paté di olive nere e verdi, la crema di pomodori secchi, l'aceto al limone, le olivette agrumate (con scorze di arance e limoni, aglio, prezzemolo, origano e spezie), le marmellate di agrumi.
In più, 12 tipi di liquori preparati con frutta e piante dell'isola, come mandarino, arancia, basilico, liquirizia.
→ **Pasticceria Mazziotti** (via Vittorio Emanuele 262, tel. 081.8101806).

C'è di che perdere la testa, in questo laboratorio. Ma quello che non bisogna assolutamente perdere sono le famose lingue di bue, dolci tipici preparati con pasta sfoglia ripiena di crema pasticciera o di crema al limone.

dal *Postino* (1994) alla *Kryptonite nella borsa* (2011)», conferma Fabrizio Borgogna, assessore al Turismo del Comune. «Per questo la Pro Loco da anni promuove movie-tour nell'ambito del progetto "Procida-Isola del Postino", spiega. «Per incentivare il cineturismo, poi, stiamo posizionando una serie di targhe identificative con info e curiosità dedicate a *Il talento di Mr. Ripley, Detenuto in attesa di giudizio, L'isola di Arturo, Plein Soleil, Graziella*. Mentre l'ottobre scorso si è tenuta la manifestazione "Viaggio sull'isola del Postino", con concerti e proiezioni cinematografiche».
Tra le location più «fotogeniche», la Corricella, borgo marinaro del '600 disposto ad anfiteatro, variopinto e fiorito, che sembra uscito dal racconto di un cantastorie. Poi l'acropoli di Terra Murata, primo nucleo abitativo ricco di storia e di storie, il minuscolo porticciolo della Chiaiolella e la Marina Grande, che →

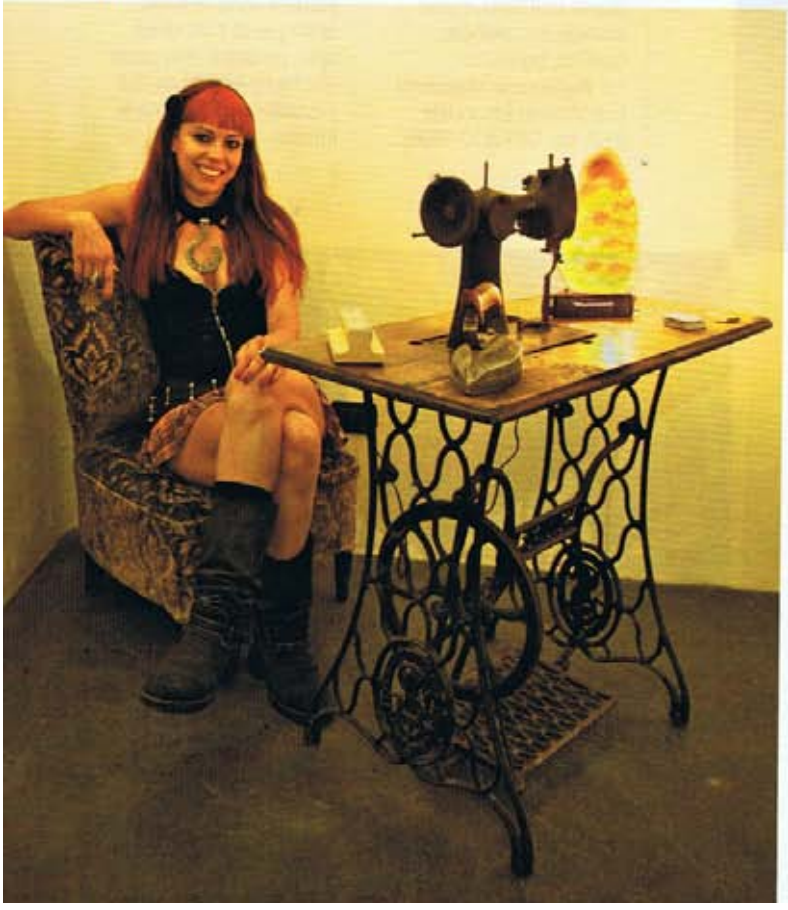


In basso, l'Unico BioBar Bazar, locale polifunzionale con lounge-bar e boutique, arredato con materiali di riciclo. Nel fine settimana organizza eventi a tema.

Un APERITIVO «senza fili»

BAR WI-FI

Quattro chiacchiere, un drink e un'occhiata alla posta elettronica. Anche a Procida il wi-fi gratuito fa parte ormai del «menu» di molti locali. Tra questi, l'**Unico BioBar Bazar** (via San Rocco 84, tel. 081.8967399), indirizzo cool e alternativo, «fratello» della omonima boutique e aperto, appunto, dalla fashion designer Francesca Esposito e dal suo compagno, il musicista Bostik.
Si possono ordinare bevande bio (dai succhi di frutta al vino) in un ambiente tutto arredato con materiali di riciclo. Ogni fine settimana vengono organizzati eventi a tema.
Ci si può connettere alla rete anche al **Bar Capriccio** (via Roma 99, tel. 081.8969506), mentre si gusta l'aperitivo ai tavolini del dehor ammirando lo spettacolo del sole che tramonta.
Un altro indirizzo per chi vuole abbinare Internet e Negroni, è il **Bar Cavaliere** (via Roma 42, tel. 081.8101074). Proprio sul porto, è anche pasticceria e vende gustose lingue di bue ripiene di crema. D'estate, jazz dal vivo durante i weekend.



Di mattina fate il bagno a CHIAIA, di pomeriggio meglio POZZO VECCHIO

LE SPIAGGE PIÙ BELLE

Procida è un'isola di origine vulcanica. E infatti sono di sabbia nera tutte le sue spiagge. Sulla costa est si trova quella di **Chiaia**, raggiungibile prendendo via dei Bagni e poi una rampa a zig-zag che termina in una scalinata. Il suo fondale digrada dolcemente e il mare su questo versante è quasi sempre calmo. L'unico inconveniente è che va in ombra verso le 16-16.30: meglio sceglierla, quindi, per un bagno mattutino. Sulla costa ovest (dove nel pomeriggio soffia il maestrale per la felicità degli appassionati di windsurf) ci sono, invece, l'affollata spiaggia **Chiaiolella**, molto frequentata dalle famiglie (anche perché per raggiungerla non bisogna fare scale), oltre al **Ciraccio** e al **Ciracciello**. Superato un costone tufaceo e proseguendo verso nord, ecco la più intima spiaggia del **Pozzo Vecchio**, a forma di mezzaluna, meglio conosciuta come «spiaggia del Postino» dopo essere stata scelta come set per l'omonimo film di Massimo Troisi. È ideale per un bagno pomeridiano, perché il sole qui tramonta tardi. A nord, tra il faro e il porto di Marina Grande, si trovano la spiaggia della **Silurenza** e, a destra del marina turistico, la spiaggetta di **Punta della Lingua** (di ghiaietta fine). Off limits, invece, l'isolotto di Vivara: protetto come riserva naturale, è collegato all'isola principale da un ponte, ma non è accessibile.

→

accoglie come una scenografia teatrale a tinte pastello chi arriva dal mare. Dolce & Gabbana hanno recentemente dichiarato al *Telegraph* che Procida è uno dei sette luoghi italiani che più li hanno ispirati.
Tutta questa notorietà, per un certo verso, ha rischiato di snaturare l'isola. Per fortuna molti segnali indicano che la deleteria industria turistica del «mordi e fuggi» ha fatto il suo tempo da queste parti. Lo scorso marzo ha aperto il nuovo albergo di design La Suite Hotel & Spa, unico cinque stelle dell'isola, ideale per una fuga romantica. È ospitato nell'ottocentesco palazzo di campagna appartenuto al conte Ferraioli, ma s'ispira agli hip hotel di Miami e New York. Con la differenza che l'atmosfera non è pretenziosa e i prezzi sono abbordabili. Lo stile è super minimalista. Il look «total white», con qualche concessione al grigio e agli arredi in nero o metallo. Alcuni degli oggetti che decorano gli ambienti, come i candelabri o le sedie, si possono acquistare e portare a casa. Il silenzio regna sovrano. L'hotel, infatti, sorge lontano dalla strada, protetto dal rumore

→

Ricavato da un'antica casa di pescatori, il ristorante Caracalè si affaccia sul tranquillo porticciolo della Corricella. Propone un'ottima cucina di mare che reinterpreta i piatti classici isolani.

INDIRIZZI «pieds dans l'eau» per una cena di pesce

→ **Il Maestrale**
(via Marina di Corricella 29, tel. 081.8101889 oppure 334.8512999). Sul porticciolo della Corricella, gestito da Rosanna Scotto, **è famoso per la sua zuppa di pesce preparata con pesce intero di scoglio, crostacei, frutti di mare, calamari e seppie**. Da provare, la frittura di alici e quella di paranza. Altre specialità: linguine ai ricci di mare con pezzetti di «pane» di limone (è la parte bianca fra scorza e polpa); risotto con limone e gamberi di paranza; insalata di limoni; bucatini con alici e peperoni verdi. Da 30-35 euro, senza bevande.

→ **La Conchiglia**
(via Pizzaco 10, tel. 081.8967602, *laconchigliaristorante.com*). Sulla spiaggia della Chiaia, questo locale con approdo ha una sala con vetrate da cui si ammirano la Corricella e Terra Murata. **È molto frequentato da chi va per mare, e offre un servizio di transfer per gli equipaggi delle barche**. Cucina procidana casereccia: grigliate di pesce, frittura di calamari e primi di pasta fresca (tra questi le caramelle con cozze e zucchine, e i cappelletti con telline). Cena a partire da 40-45 euro, senza bevande.

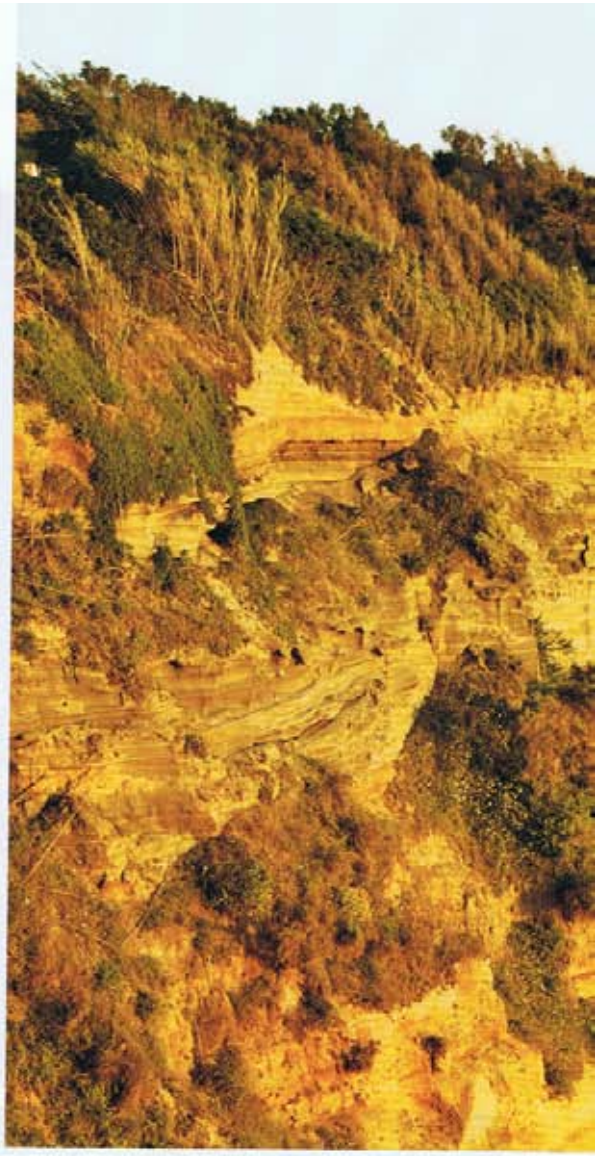
→ **Caracalè**
(via Marina di Corricella 62, tel. 081.8969192). Salvatore Ambrosino e lo chef Nicola Meglio hanno creato un paradiso gastronomico *pieds dans l'eau*. **Cucina di mare superlativa, che nasce dalla reinterpretazione di classici isolani.** Tra le specialità: sformatino di melanzane; paccheri con tonno, capperi e olive nere; spaghetti Procida (con polpa di ricci); fritto di calamari con verdurine; tagliata di palamito (un pesce simile al tonno) con rucola. Per chi ama la cucina di terra, c'è il gustoso coniglio alla procidana. Tra i dolci, ottima la crema pasticcera al limone. Da 36 euro, senza bevande.

→ **Da Mariano**
(via Marina Chiaiolella 32, tel. 081.8967350). Sul porto della Chiaiolella, **è un piccolo ristorante economico che ha in menu pochi piatti di mare, semplici ma saporiti**. Per esempio, i calamari grigliati con provola e radicchio; i tubettoni con pesce spada e peperoncini verdi fritti; le linguine alle alici con peperoncino, pomodoro e pecorino. I dessert, però, non sono all'altezza. Conto sui 25 euro, bevande escluse.

I NOSTRI HOTEL

CHARME e understatement

Vicino alla spiaggia del Postino, circondato da ulivi e vigne, il nuovissimo design hotel **La Suite** (via Flavio Gioia 81 bis, tel. 081.8101564; *lasuiteresort.com*) è un cinque stelle che non ama le ostentazioni. Oltre alla piscina dal fondo nero (che richiama le spiagge dell'isola; *foto sotto*), ha una spa che propone trattamenti con prodotti naturali. Nel risto-bar Le Café, ricavato nell'antica cantina, si può prendere l'aperitivo, ma anche ordinare la cena. Mediterraneo il menu, a base di prodotti locali freschissimi. Su richiesta: escursioni guidate, noleggio auto e bici, baby sitting. Per una doppia, si parte da 140 euro con colazione (alta stagione).
In un palazzotto del '700, sulla salita che dalla Corricella porta a Terra Murata, **La Casa sul Mare** (via Salita Castello 13, tel. 081.8968799; *lacasasulmare.it*) è un quattro stelle con una location unica. Solo dieci le camere, con letti di ferro battuto e balconcini affacciati sul mare. Imperdibile il panorama che si gode dalla terrazza-giardino. In alta stagione, doppia con colazione da 150 euro. Ricavato all'interno di una torre merlata in pietra rossa, in mezzo ai filari di vite, **La Vigna** (via Principessa Margherita 46, tel. 081.8960469; *albergolavigna.it*) è un quattro stelle arredato in stile isolano, dotato di una mini-spa. Camere doppie con colazione da 150 euro (alta stagione).

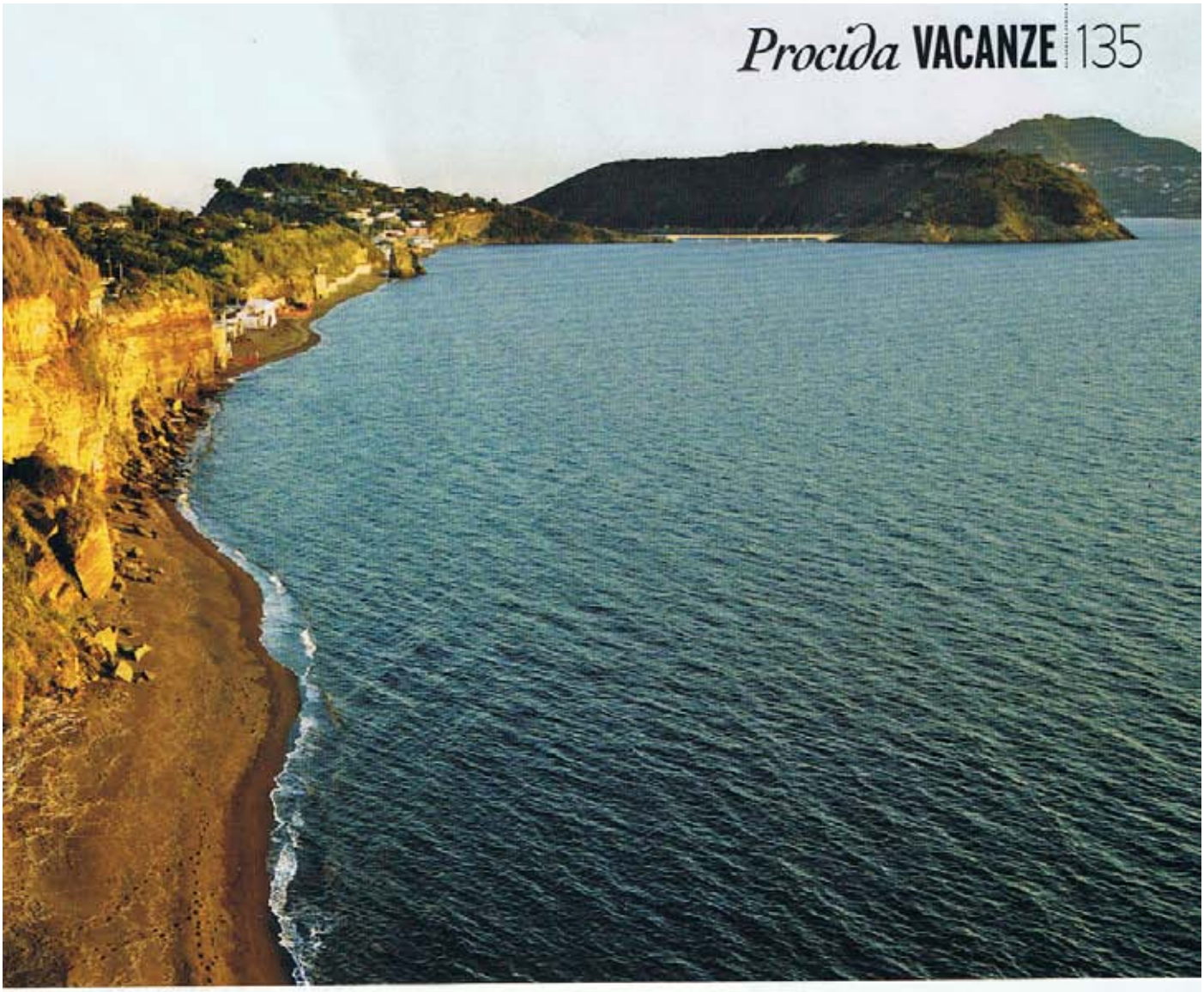


È via mare il modo migliore per scoprire il GOLFO DI NAPOLI

I litorali dell'isola e le bellezze del golfo di Napoli si ammirano al meglio dal mare. Sia che vogliate noleggiare un'imbarcazione e cavarvela da soli, sia che preferiate un tour organizzato o una vela con lo skipper, l'indirizzo cui rivolgersi è quello di **Sailitalia** (via Roma 10, tel. 081.8969962, numero verde 800.220008; *sailitalia.it*). Tra monoscafi e catamarani, vanta una flotta di ben 60 barche distribuite tra le basi di Procida, Tropea, Palermo e Cannigione. **Da Procida, le escursioni più comode sono quelle alle isole Flegree o alle vicinissime Pontine**. I prezzi? In alta stagione, cabin charter (cioè l'imbarco individuale su una crociera già prestabilita) con partenza da Procida, da 600 euro a settimana per persona in cabina doppia. Bareboat charter (noleggio dell'intera barca senza equipaggio) da 1500 euro a settimana per un 31' (9.4 metri circa); 2300 euro per un 42' (12.8 metri); 4000 euro per un 50' (15.2 metri). Crewed charter (noleggio con skipper) da 9000 euro a settimana per un catamarano 46' (14 metri).

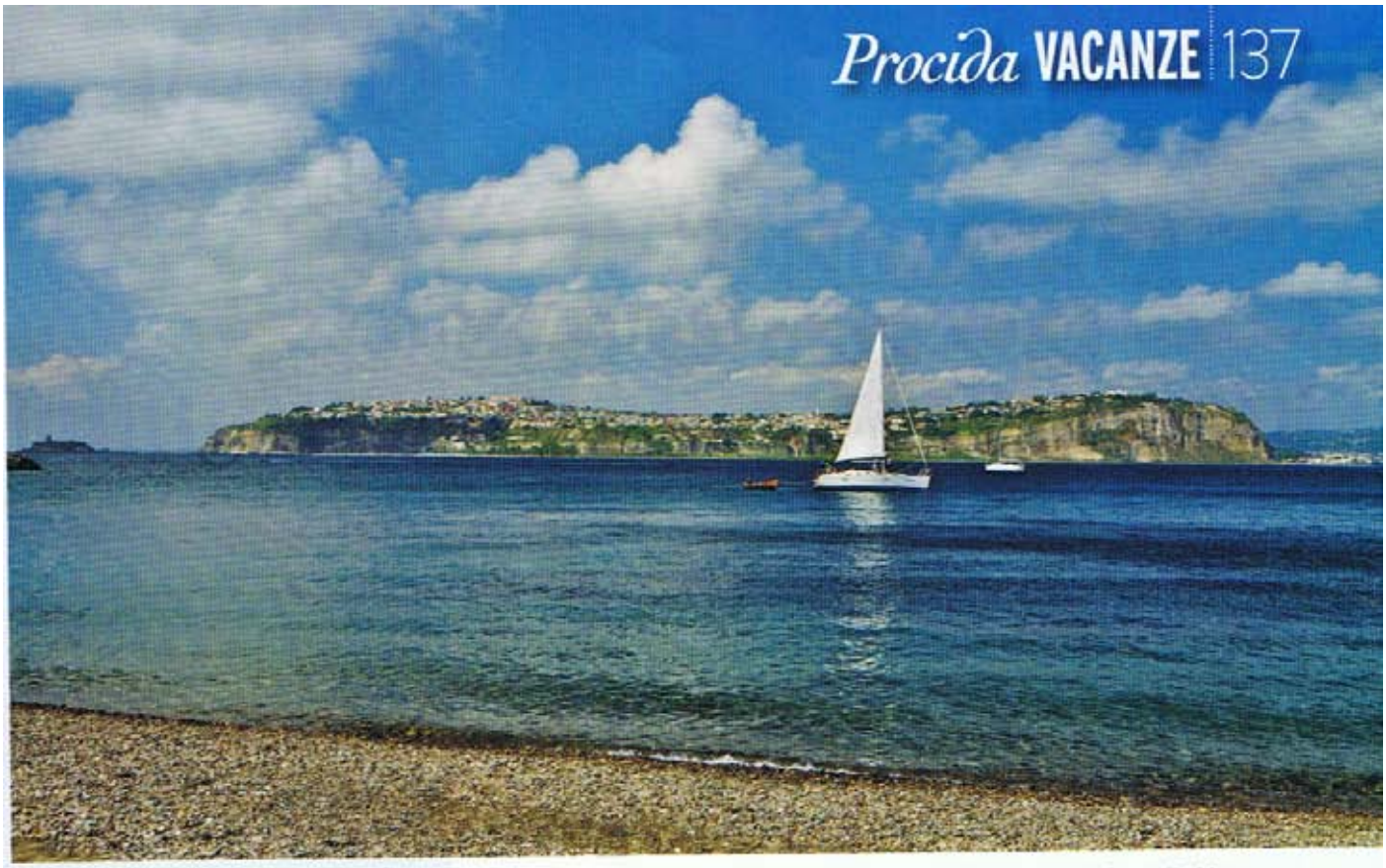
→

dei motorini che sfrecciano per l'isola. Ci si rilassa in piscina su sofà, dondoli e poltrone all'ombra dei pergolati di canne, gustando un light lunch a base di prodotti dell'azienda agricola di famiglia. A guidarla è Francesco Borgogna che, dopo aver girato il mondo sulle navi, ora non si stacca dal suo orto e dal suo limoneto. «Il procidano è come Ulisse, che alla fine vuole tornare alla sua isola», dice. «Siamo discreti, riservati, amiamo il mare, ma siamo attaccati pure alla terra». E poi comincia a parlare dei suoi agrumi: i «limoni di pane», che hanno una parte bianca spessa e dolce, adatti a insalate e altri piatti tipici. «Il limone è tutto per il procidano: si usa come alimento e come medicina», spiega Borgogna.
A dare impulso al vento del cambiamento, è stato aperto lo scorso settembre alla Corricella l'Unico BioBar Bazar, locale polifunzionale in cui da una parte c'è il lounge-bar, dall'altra la boutique. Personalissimo lo stile dell'arredamento, con oggetti recuperati qua e là come i remi dei gozzi da pesca e il metro di legno da sarta



Le lunghe spiagge di Ciraccio e Ciracciello, sulla costa occidentale, all'imbrunire. Accessibili dalla stradina di Ciraccio, sono piacevolmente fresche nel pomeriggio, quando spira il maestrale, e offrono lo spettacolo del tramonto su Ischia.

trasformati in appendiabiti. Il camerino per provare i vestiti , invece, è stato concepito come una toilette: ci si siede su un finto wc, e dal muro spuntano le mani di un manichino che si offrono per «tenere» gli abiti.
Unico ha co-prodotto il nuovo film di Alessandro Scippa, *Arianna* (2012), dedicato al tema dell'abbandono, molto sentito su quest'isola di marinai che si imbarcavano per mesi lasciando sole le donne. Scippa, noto sceneggiatore per il cinema e la tv, oltre che regista di documentari e corti, con questa pellicola ha esordito nel lungometraggio. Il film (in bianco e nero) racconta la storia della giovane stilista Arianna che, l'ultimo giorno dell'anno, capisce che il suo uomo, un apicoltore, se ne andrà dall'isola. E rivive così tutte le sue precedenti esperienze d'abbandono. *Arianna* è stato girato anche in location meno scontate rispetto ad altre pellicole: il cimitero, il faro, l'isolotto di Vivara, il lido di Procida, l'Unico BioBar Bazar e un'insolita Corricella in versione notturna. Se si percorre la discesa Graziella in direzione di Marina di Corricella, si sbuca davanti al ristorante Il Maestrale, tra vasetti di basilico, menta, prezzemolo e rosmarino. Rosanna Scotto, la simpatica proprietaria, ha fatto della freschezza degli ingredienti il punto di forza del suo locale: dagli odori mediterranei al pesce che le viene consegnato direttamente dai pescatori a ogni ora del giorno. Tavolini con sedie di legno sono allestiti in un bel dehor fiorito, davanti alle reti stese al sole. Camminando sul porticciolo, ci si può anche fermare ad assaggiare la «grattata al limone» del bar Graziella. Il nome è ispirato all'omonimo romanzo di Alphonse De Lamartine, ambientato a Procida.



La costa campana vista dalla spiaggetta di Punta della Lingua, accanto al nuovo porto di Procida. Sotto, l'Abbazia di San Michele, la cui parte più antica risale al XV secolo: sorge sul promontorio di Terra Murata, a picco sul mare.

Il proprietario, Vincenzo Piro, è un uomo gioviale dal volto intenso che ha lavorato anche in molti film, tra cui *Francesca e Nunziata* (2001) di Lina Wertmüller. Ancora avanti, e si raggiunge l'eden gastronomico del ristorante Caracalè. Se è ora di pranzo, conviene concedersi una sosta. Risalendo poi le scale e prendendo la ripida salita Castello, ci si affaccia al Belvedere dei Due Cannoni: da qui la vista sulla Corricella è così bella da commuovere. Poco oltre, si staglia il cinquecentesco convento domenicano di Santa Margherita Nuova (oggi in restauro). Proseguendo si attraversa la Porta di Mezz'Omo per raggiungere l'Abbazia di San Michele, la cui parte più antica risale al XV secolo. In origine convento benedettino, vanta una splendida chiesa dal soffitto a cassettoni di legno e oro, con presepe, biblioteca, la bella cappella di Sant'Alfonso e l'ossario. Fu il cardinale Innico d'Avalos d'Aragona, primo feudatario di Procida, a conferire all'abbazia l'attuale impianto quando, nominato cardinale e abate commendatario (1561), divenne unico depositario del potere temporale e religioso. Il progetto rientrava nel più complesso rifacimento del borgo di Terra Casata (rinominato poi Terra Murata). Testimonianze di questo periodo sono anche le torri di avvistamento sul mare, ora simbolo dell'isola, una seconda cinta muraria attorno all'acropoli e il Castello d'Avalos (1563). Terra Murata è ancora avvolta in un silenzio assolato. Offre al visitatore budelli e passaggi coperti in cui perdersi, il belvedere di via Borgo (con vista sul golfo di Napoli e il Vesuvio), la piazza delle Armi. Lasciata l'acropoli, si può ridiscendere verso Marina Grande attraverso via Principe Umberto e via Vittorio Emanuele. In fondo, attendono i tavolini all'aperto del bar Cavaliere con le invitanti lingue di bue, i tipici dolci procidani di pasta sfoglia e crema. Per assaporare fino in fondo, con sensualità, il gusto unico di quest'isola.