



ZOOM IN EARTH
WORLDWIDE

COSTIERA AMALFITANA



La **Costiera amalfitana** è il tratto di costa campana, situato a sud della penisola sorrentina, che si affaccia sul golfo di Salerno; è delimitato ad ovest da Positano e ad est da Vietri sul Mare. È un tratto di costa famoso in tutto il mondo per la sua bellezza naturalistica, sede di importanti insediamenti turistici. Prende il nome dalla città di Amalfi, nucleo centrale della Costiera non solo geograficamente, ma anche storicamente. La Costiera Amalfitana è nota per la sua eterogeneità: ognuno dei paesi della Costiera ha il proprio carattere e le proprie tradizioni.

Fanno parte della costiera i seguenti comuni della provincia di Salerno:

- * **Amalfi** con il Duomo ed il suo chiostro (Chiostro paradiso);
- * **Atrani** con le chiese di San Salvatore del Birecto e di Santa Maria Maddalena;
- * **Cetara**, il paese della colatura di alici;
- * **Conca dei Marini**; il paese della sfogliatella, con la sua Grotta dello Smeraldo di rara bellezza e la Chiesa di San Pancrazio;
- * **Furore** con un piccolo fiordo;
- * **Maiori** con la Collegiata di Santa Maria a mare ed il Castello di San Nicola de Thoro Plano;
- * **Minori** con la Basilica di Santa Trofimenia e la Villa romana;
- * **Positano** con la Chiesa dell'Assunta ed il suggestivo centro storico;
- * **Praiano** con le chiese di San Luca e San Gennaro ed i relativi Belvedere;
- * **Ravello** con la sua caratteristica Terrazza dell'Infinito sul mare di Villa Cimbrone ed i giardini fioriti di Villa Rufolo;
- * **Scala** il paese più antico della Costiera Amalfitana;
- * **Tramonti**;
- * **Vietri sul Mare** nota in tutto il mondo per l'antica tradizione ceramica.

CLIMA

Poca pioggia, tanto sole. Il clima della Costiera Amalfitana si potrebbe sintetizzare in questo modo, sottolineando come le rare giornate di pioggia quasi non si ricordano, a paragone con le tante ore di sole e di bel tempo che si vivono da queste parti. In estate la Costiera Amalfitana mette il vestito più bello, con la vegetazione in fiore e il sole che illumina le colline. Ma il particolare più bello ed emozionante è sempre il mare, l'immensa

distesa che ha nella sua tavolozza ha i colori dell'estate: il blu, il verde e l'azzurro che si inseguono e affiancano, a seconda delle varie profondità marine.

In inverno, le temperature sono leggermente più rigide, ma mai insopportabili. La pioggia, che non cade spesso e che aumenta la sua frequenza nel periodo tra dicembre e febbraio, fa apprezzare un'altra faccia della Costiera, diversa, meno pubblicizzata ma non per questo meno bella.

GASTRONOMIA

E' incredibile come in pochi chilometri di Costiera Amalfitana i modi di cucinare i prodotti locali possano variare così tanto. Gli stessi ingredienti, maturati sotto lo stesso sole o cresciuti nello stesso mare, prendono sapori e odori diversi, unici e particolari. Ogni cittadina della Costiera ha un suo piatto, un suo modo di cucinare, una cultura culinaria e gastronomica che la caratterizza e di cui è custode gelosa. Eccone una gustosa anticipazione.



I primi piatti a base di frutti di mare sono sicuramente il fiore all'occhiello di una terra che, al mare, ha legato a doppio filo le proprie sorti. Ad Amalfi, le vongole vere fresche, sono servite come condimento per la famosa pasta fatta a mano: gli Scialatielli di Amalfi. La tipica pasta è lavorata rigorosamente a mano con farina, latte, olio, formaggio, basilico, pepe e sale, ed è ideale per gustare al meglio qualunque tipo di condimento perché la sua trama particolare assorbe i sughi e li impreziosisce con il suo aroma. Altro piatto tipico che arricchisce la cucina Amalfitana è la minestra maritata, cucinata con verdure lessate in brodo di pollo e "pezzenta", l'insaccato locale composto di cotiche e frattaglie di maiale. Allontanandosi da Amalfi, e procedendo un tour culinario per la Costiera Amalfitana, è impossibile non imbattersi nelle specialità tipiche di Minori come la pasta fatta a mano con la "ndunderi", la ricotta locale che insaporisce e caratterizza il piatto. La cucina della Costiera amalfitana offre altri piatti dai sapori tipici e introvabili, come il Sarchiapone di Atrani, preparato con cilindri di zucca lunga, formaggio locale e carne tritata, il tutto cotto nel pomodoro oppure il piatto "totani e patate" di Furore. Ogni città della Costiera Amalfitana ha la sua storia, tradotta e trasformata in portate che esaltano il gusto dei prodotti tipici, deliziando il palato.



Come è facile immaginare, i **secondi piatti** più apprezzati nella cucina della Costiera Amalfitana sono quelli a base di pesce, frutti di mare e crostacei. Il pesce fresco di queste parti ha un gusto indescrivibile, da assaggiare senza eccessivi condimenti, per apprezzare fino in fondo la grande qualità. La conformazione particolare del territorio, che accosta zone di mare a zone di collina, fa sì che la cucina della Costiera Amalfitana possa annoverare anche dei prodotti caseari di prima scelta, ottenuti dal trattamento della materia prima locale. Formaggi, ricotta e fior di latte della Costiera Amalfitana raccolgono il loro sapore dalla particolare lavorazione e dall'antica cura con la quale, ancora oggi, vengono prodotte.

Anche i **dolci e i liquori** della Costiera Amalfitana si basano sui prodotti tipici di queste terre. Uno dei dolci da provare assolutamente è la "pizza roce" (pizza dolce), fatta con una sfoglia di pastafrolla che avvolge un ripieno di frutta di stagione, amalgamata con crema pasticcera. Oltre alla tipica pasticceria ricca di sfogliatelle e code d'aragosta ripiene di crema al limone, un altro capolavoro della pasticceria amalfitana è la delicatissima torta a base di finissima ricotta e pezzi di dolcissima pera. Un dolce leggero e buonissimo, da gustare dopo pranzo, a coronamento del trionfo del gusto. Come la vicina Costiera Sorrentina, anche la tradizione dolciaria di Amalfi ha la sua perla nella rinomata delizia al limone. Il dessert, fatto di pan di Spagna ricoperto da uno strato di crema al limone, è il tipico dolce che può sia chiudere un pasto, oppure esser mangiato come "spuntino" al pomeriggio, magari accompagnato da un caffè. Ogni pranzo in Costiera finisce con il celebre "Sfusato Amalfitano", meglio conosciuto come Limoncello, gialla, intensa e profumata delizia del palato.

ZOOM IN EARTH s.r.l. WORLDWIDE

Via Rosa Agazzi 28 56028 San Miniato (PI) Italy
Tel 0039 0571 400929 Fax 0039 0571 419163
info@zoominearth.com

Informazioni e foto tratte da http://it.wikipedia.org/wiki/Costiera_amalfitana