



A poca distanza da Maiori, si scopre un piccolissimo borgo marinaro che è diventato una prestigiosa meta di bagnanti e villeggianti.

Erchie sorge a metà strada tra Amalfi e Salerno. Dalla strada statale della costiera, che corre lungo il vallone di S. Nicola, si può scorgere in fondo al dirupo la graziosa marina col villaggio di pescatori e la sua torre medievale, La Cerniola, ora rinomato ristorante per importanti riunioni e matrimoni. Una tradizione narra che Ercole fu il primo visitatore, da cui ne deriva il nome Erchie, un'altra parla di un tempio a lui dedicato.

Un angolino ideale per trascorrere ore di mare e di sole sulle due eleganti spiaggette di sabbia divise da un lembo di roccia, un piccolo paradiso frequentato principalmente dai salernitani. Di interessante da vedere ad Erchie c'è la Chiesa di Santa Maria Assunta, sorta sulle rovine dell'Abbazia dell'antica Santa Maria de Irchi, devastata da una scorreria saracena nel 1154, oltre all'antica torre medievale. Il paesaggio circostante è dominato da terrazzamenti ricavati dalle pendici dei monti dove prosperano coltivazioni di limoni e rari pergolati di vite.

Cetara è impossibile non vederla, vi si transita obbligatoriamente in mezzo, dove la strada si stringe e si è obbligati a fermarsi per lasciare il transito libero ai pullman che avanzano per il paese suonando il clacson. Questo antico e caratteristico centro di pescatori è caratterizzato dalle belle scogliere e da un porto di pescherecci molto interessante.

Il pittoresco borgo marinaro della Costiera Amalfitana, che sorge ai piedi del monte Falerio distendendosi in una profonda vallata fiancheggiata da vigneti ed agrumeti, mi ha visto molte volte ospite proprio per la sua particolare e direi unica gastronomia. Il suo nome pare derivi da Cetaria o tonnara o da "cetari", venditori di pesci grossi, i tonni appunto.

Ultimo possedimento e confine dell'antica repubblica marinara amalfitana la storia la ricorda per quanto accadde nel 1534. I Turchi, forti di 22 galee e capeggiati dal terribile e rinnegato Sinan Pascià, fecero prigioniera gran parte della popolazione: "menò seco 300 abitanti in ischiavitù e tutti coloro che si mostrarono renitenti all'imbarco furono senza pietà sgozzati per mano di quei barbari" Ed è appunto per difendersi da simili attacchi che venne costruita la Torre vicereale che si incontra nella sua maestosità alle porte del paese giungendo da Salerno.

Con Enzo un paio di volte mi sono fermato a pranzare in un minuscolo ma ottimo ristorante in grado di offrire nel suo menù specialità tipiche della gastronomia locale basata essenzialmente sul pesce, soprattutto tonno ed alici in particolar modo. Sicuramente il piatto più rappresentativo sono gli spaghetti con colatura di alici, un condimento ottenuto dalla fermentazione di alici fatte marinare in appositi contenitori (orci) come una evoluzione del Garum, la salsa di pesce che faceva impazzire gli antichi Romani. Un ottimo pranzo, sempre in questo piccolo ristorante situato sulla strada che dalla statale della costiera porta al piccolo porto, lo feci con Enzo e Tonino. Un pranzo che doveva servire a mediare due posizioni contrapposte su alcune azioni da compiersi per una passione che ci accomunava. Il locale, veramente minuto, con una unica vetrina che dava sulla strada e quattro o cinque tavoli era arredato in stile moderno ma con eleganza. Si notava dagli arredi la passione che il locandiere ci metteva nello svolgere il suo lavoro. Iniziammo il nostro pranzo con un altro piatto caratteristico, il cosiddetto "cuòppo", cioè il cartoccio di frittura mista di alici e calamari salati. Gli allevamenti di Tonno che si vedono in distanza dalla banchina del porto di Cetara, permettono a chi gode delle libagioni di questo grazioso ristorante anche di gustare del buon tonno rosso aromatizzato con i sapori della costiera, naturalmente innaffiato da un vino bianco campano.

Il Greco di Tufo è il più famoso vino prodotto in Irpinia, in luoghi di vinificazione che si trovano

nell'entroterra a circa 30 km dal mare. Si tratta di un bianco secco con una leggera mineralità nel finale e gli aromi che senti sono quelli aspri del limone e dolci della pera, con fragranze di mandorla. Ciò è dovuto in gran parte al terreno, formato su depositi di lava vesuviana nel corso dei secoli, che trasmette note leggermente minerali ma ne fa assumere anche l'aroma della frutta mediterranea.

Mi sarebbe sempre piaciuto scoprire da dove deriva la tradizione dello "ius piscariae" (la decima della pesca), in uso dal 1030 in questa cittadina, quale debito da pagarsi al vescovo di Amalfi, dal quale allora dipendeva.

Cetara come molti altri borghi della Divina costiera è stata utilizzata come set cinematografico per film come: L'uomo, la bestia e la virtù, diretto da Steno (1953), Le castagne sono buone, diretto da Pietro Germi con la partecipazione di Gianni Morandi (1970), Sgarro alla camorra di Ettore Maria Fizzarotti e la partecipazione di Mario Merola (1973) ecc. oltre che per la fiction Capri 2.

Il legame con il mare si sente ovunque, non solo per la presenza dei pescherecci e delle reti poste ad asciugare, tantomeno per i ristorantini tipici che costellano l'intero paese. Ma sono gli odori, veri profumi che inebriano il piccolo paese uscendo dalle finestre aperte sul piccolo golfo e non solo durante le ore dei pasti.

Lasciamo questo luogo di incanto per il palato per raggiungere una più nota località che sovrasta Maiori e incontrare nuovamente Andrea, mentre con Enzo ci diamo appuntamento.

Fine XIII parte.