www.ecostampa.it



Così Pasolini definiva l'atmosfera respirata a Ischia. E che continua ancora oggi, mentre l'isola prova a cambiare volto tra mare e terme, alberghi da favola e ristoranti imperdibili

di Laura Taccari *foto di Martina Maffini*

UN'ESTATE ETERNA

Tra giugno e agosto del 1959 Pasolini percorre la «lunga strada di sabbia» che dalla Liguria lo conduce in Friuli, al volante di una Fiat 1100. A commissionargli il viaggio lungo le coste italiane è la rivista *Successo*, che pubblicherà il reportage in tre puntate nello stesso anno. Durante quell'itinerario, lo scrittore approda a Ischia, terra con la quale entra in profonda empatia, come testimoniano le due pagine scritte a mano, rese pubbliche solo nel 2005. «Il senso di pace, di avventura che mi dà l'essere in questo albergo nell'interno di Ischia, è una di quelle cose che ormai la vita dà così raramente. È un posto dove mi pare di essere sempre stato. Mi sembra il Friuli, la Carnia, l'Emilia. Solo ogni tanto qualche voce mi ricorda che sono nel Sud. Mi aspetta qualcosa di stupendo: quello che si aspetta quando si è ragazzi, il primo giorno di villeggiatura, e si ha davanti un'estate eterna».

Circa sessanta anni dopo Pasolini, salire sull'aliscafo che da Napoli conduce sull'isola regala ancora sensazioni simili. Mano a mano che ci si avvicina al porto, Ischia riassume in sé il meglio dell'estate italiana, l'anticamera di "qualcosa di stupendo". La sua allegria viene incontro senza filtri. Immaginate una piccola terra emersa di origine vulcanica, che si fa appuntita col Monte Epomeo, magnifico blocco di tufo che sembra tenerti d'occhio ovunque tu vada.

Tutto quello che so su Ischia lo devo alla mia amica stylist Simona Santamaria, originaria di Napoli ma da anni a Milano. Quando l'ho chiamata per chiederle consigli per il viaggio, era proprio in partenza per l'isola. «Sono riuscita a portare una produzione a Ischia. Il mio sogno è creare una connessione forte con Milano per ambientare più shooting e video nell'isola. Il nord mi ricarica dal sud e viceversa». Simona fa parte di quella generazione di giovani adulti che a Ischia ha trascorso tutte le estati dell'infanzia, tra la spiaggia degli Inglesi a Sant'Alessandro e la Piazzetta dei Pini, di fronte al Bar Vittoria, dove allestivano le bancarelle per vendere le conchiglie a 50 lire. «Negli anni 70 i miei genitori andavano a ballare al Castello Aragonese, che ai tempi era la discoteca di punta, per ascoltare dal vivo Lola Falana e Rocky Roberts», racconta. «Poi correvano al porto per mangiare i cornetti alla crema e amarena appena sfornati al Bar Calise e per sedersi sugli scogli in attesa dell'alba. Oggi organizziamo spesso cene a casa, oppure andiamo a bere sul tardi un bicchiere di rucolino alla Taverna Antonio, sulla Riva Destra. Nelle sere di vento caldo restiamo in costume e mangiamo gli spaghetti da Pietro Paolo detto Stalino».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
004838
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
MEZZATORRE HOTEL

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
004838

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

004838

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

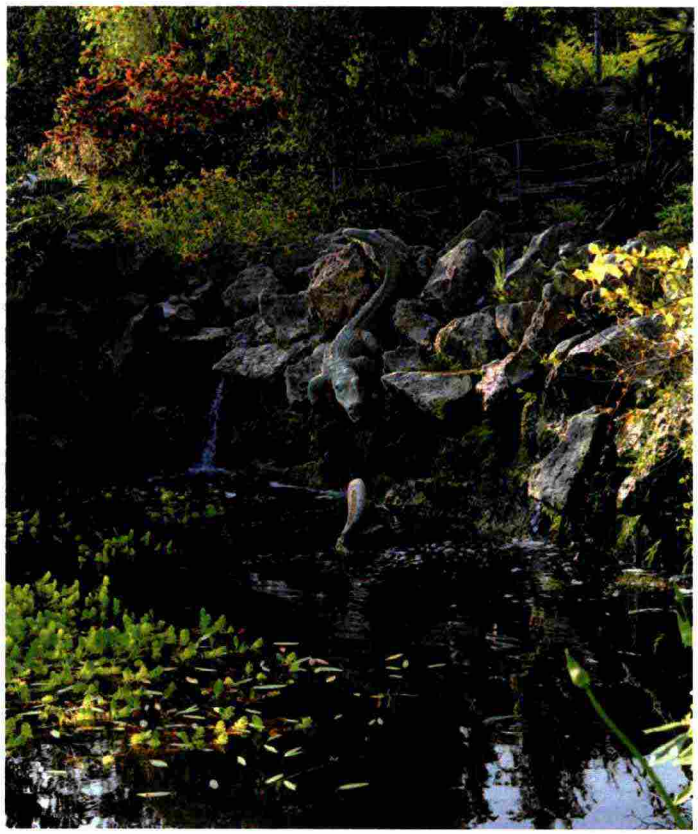
www.ecostampa.it

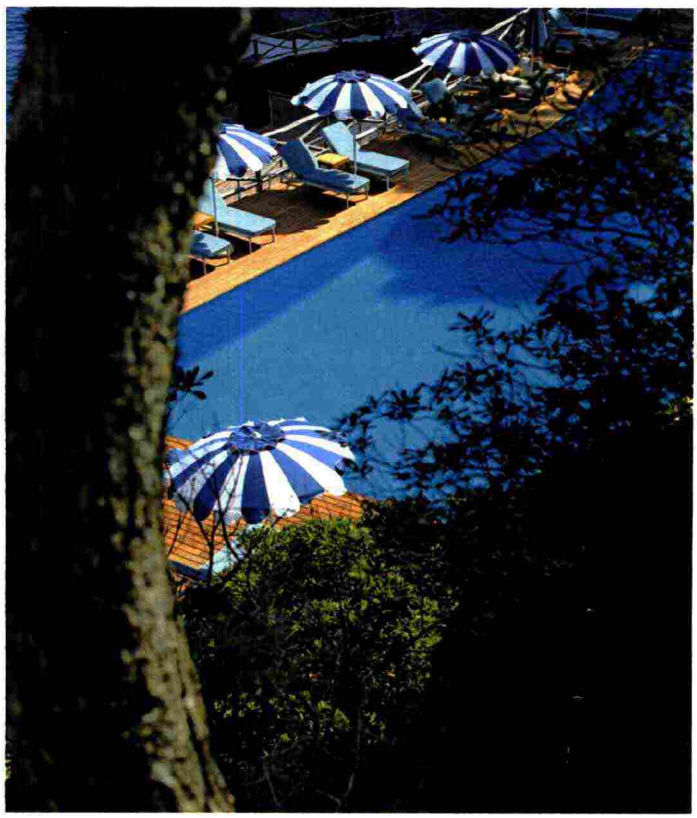
Ad assaggiare gli spaghetti alle vongole da Stalino ci sono stata anche io, i più buoni mai mangiati. Fuori stagione Simona e i suoi amici vanno alla Scannella, a Panza. È un angolo di paradiso, il telefono non prende, il ristorante è a picco sul mare. Quando arrivano i turisti, si rifugiano invece sugli scogli di Zaro o di Ischia Ponte o prendono il gozzo e si infilano nella piccola baia di Punta Chiarito a ridosso di Sant'Angelo. «C'è poi un'esperienza che non ha stagione», continua Simona. «Da Nicola alle Fumarole. Una terrazza bianca sul mare, le saune naturali al finocchietto e gli spaghetti al pomodoro di Adele e Lucia. Per un bagno in autunno inoltrato c'è la baia di Sorgeto. Una cala a forma di mezzaluna dove ci si immerge nelle pozze di acqua termale tra gli scogli direttamente in mare. L'anno scorso l'ultimo bagno l'ho fatto il 30 dicembre». Altro indirizzo del cuore è il Ristorante Pietratorcia, ovvero Rossana e Vito, moglie e marito che a Ischia venivano in villeggiatura e poi hanno deciso di mettere su famiglia. Imperdibile il coniglio all'ischitana, con il cui sugo condiscono le pappardelle di Gerardo di Nola.

Se un tempo l'isola era meta soprattutto di famiglie o di chi volesse beneficiare delle cure termali, oggi lo scenario è mutato. Merito di chi, isolani e forestieri, hanno scommesso su Ischia creando progetti di ospitalità contemporanei e iniziative come *Ischia is more*, collettivo di imprenditori, uniti per fare sistema. Ne fa parte anche il Mezzatorre, gestito dalla famiglia Sciò dei Pellicano Hotels (vedi pagina successiva), ma anche preziose *guesthouse* come l'Eremo di Montevergine, vicino a Forio, costruzione risalente alla seconda metà del Settecento, che gli attuali proprietari hanno riadattato a residenza di vacanze, grazie a un restauro conservativo curato dall'architetto Giuliano Andrea dell'Uva.

Il mare che luccica davanti alla spiaggia di San Francesco e i bagnanti che iniziano a prendere posto sulla sabbia, il profumo di elicriso dal giardino, la luce che inonda il grande salone di Petrea, dove nei primi anni del Novecento una nobildonna inglese accoglieva gli ospiti: il Paradise Relais Villa Jantò è un altro esempio di rinnovamento che porta energia. A dirigerlo ci sono Marta e Francesca Castagna, che hanno deciso di portare avanti il progetto alberghiero di famiglia, trasformandolo in una locanda contemporanea incastonata tra mare e monti. «Dopo il terremoto del 2017 la struttura storica è stata danneggiata, così ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo ricominciato da un'altra parte, a Casamicciola Terme, nella parte alta», spiegano le sorelle. «Il bello di Ischia è che come una pianta rarissima non curata e non potata, resta fedele a se stessa. Noi giovani stiamo cercando di lavorare sul rinnovamento, senza intaccarne l'autenticità».

Anche Alberto Di Scala dal padre ha ereditato la gentilezza e un mestiere: le Vigne di Alberto è una famiglia, più che un ristorante, dove si arriva solo con il passaparola. Il papà di Alberto, Francesco, detto Ciccio in questa casa di tufo e calce, ci è nato, cresciuto e nel 2001 ne ha fatto un luogo dove accogliere e offrire menù semplici e prelibati, serviti con una grazia peculiare. Il Vesuvio scompare all'orizzonte mentre sorseggio un calice di Biancolilla, poi zucchine alla scapece, panzerotti ripieni di ricotta, la ciotola di cozze speziate, la pasta con provola e patate. Materie prime eccellenti e una storia che si perpetua. Andiamo via con un limone tra le mani come souvenir, un profumo che non si può descrivere, come un'estate eterna. ■





A destra, dall'alto, un angolo dei Giardini La Mortella, a Forio. La piscina del Mezzatorre Hotel e Thermal Spa. A sinistra, il borgo di Ischia Ponte. Nelle pagine precedenti, gli antipasti tipici della Vigna di Alberto, a Barano; la facciata del Mezzatorre Hotel.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
004838
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
MEZZATORRE HOTEL