

# Le meraviglie del Vesuvio



un articolo di

**Mimmo Carratelli**

pubblicato dal quotidiano on-line

[www.napoli.com](http://www.napoli.com)

20/3/2004

## Le meraviglie del Vesuvio

di **Mimmo Carratelli**

Il Vesuvio dorme, il Vesuvio produce. E' una grande dispensa. Amilcare Troiano, Presidente del Parco nazionale del Vesuvio nato nel 1955, ci fa da guida. Dice: "Abbiamo il vulcano più famoso del mondo, ma anche uno dei cinque vulcani più pericolosi del mondo per la fortissima conurbazione urbana che si è andata formando negli anni intorno ad esso".



Nella quiete, le meraviglie da scoprire sono tante. "Vogliamo cominciare dalle 906 specie vegetali?" stuzzica Troiano.

Ne elenca le più familiari: la betulla, l'ontano napoletano, l'elicrisio litoreo, la valeriana rossa. "E le specie di orchidee sono oltre venti" aggiunge.

"Prendiamo la fauna – continua il presidente del Parco –. Sono presenti 44 specie. Ne cito qualcuna: la poiana, lo sparviere, il gheppio, il corvo imperiale, più la presenza di volpi, faine, lepri, conigli selvatici e il topo quercino".

Ma il discorso prende subito il verso desiderato. Prende alla gola con l'albicocca vesuviana, le ciliegie, l'uva, i mirtilli, i pendoli di pomodoro.

Troiano sorride: "Il Vesuvio è un orto immenso per una tavola gustosa".

Eccolo felice banditore della pregiata dispensa vesuviana davanti ai barattoli sottolio di melanzane, olive, carciofini, pomodori secchi. E il pane a legna e le marmellate.

"E vogliamo dimenticare il miele?" dice Troiano. Ed ecco l'apicoltura di Nicola Garofalo con le arnie poste all'interno del Parco, lontane da fonti d'inquinamento. Ecco allineati i prodotti di un lavoro essenzialmente artigianale: la pappa reale, la propoli che è un antibiotico naturale, il miele con mandorle, nocciole, fichi secchi e noci, ma anche il miele di millefiori con pasta di frutta di bosco, fragola, nocciola.

"Si parla e si usa tanto il breakfast, la colazione continentale – dice Troiano – ma si potrebbero fare eccellenti colazioni con i prodotti del Vesuvio". Magari innaffiandole con un "Lacryma Christi". Troiano sottolinea: "La genuinità dei prodotti del Vesuvio è assicurata dall'integrazione delle tecniche della tradizione contadina vesuviana con i metodi di coltivazione biologica. La fertilità della terra lavica e il calore del sole mediterraneo sono alla base di una produzione tipica e genuina".

Troiano mostra una bottiglia di nocillo. "Nocino o nocillo, non ha uguali – dice. – Viene realizzato con tecniche artigianali. Le noci dette di Sorrento in realtà vengono colte sulle falde del Monte Somma, nel cuore del Parco del Vesuvio. Voglio sottolineare che vengono colte a mano. Il giorno della raccolta è il 24 giugno. Le noci vengono tagliate in quattro parti e, con alcool puro e aromi naturali, tra cui il chiodo

di garofano, vengono messe a macerare in damigiane di vetro verde, esposte costantemente al solleone”.

L’energia solare funge da catalizzatrice e, dopo circa sessanta giorni, si ottiene l’infuso che viene prima travasato in apposite vasche e poi miscelato, sempre a mano, ad uno sciroppo di zucchero e acqua.

Il filtraggio viene praticato con panni d’Olanda, il tessuto adoperato dalle famiglie napoletane nobili per le lenzuola dei corredi.

A metà settembre, il nocillo è pronto.

Cinquanta di gradazione, quindi un liquore dall’altissimo potere digestivo. Ma vogliamo andare a vedere ‘o nucillo d’ ‘e curti?”. E che sarà mai?

I “curti”, ecco la sorpresa, sono una leggenda del Parco del Vesuvio.

All’origine furono due fratelli originari di Sant’Anastasia, alle falde del monte Somma, Luigi e Antonio Ceriello. I due fratelli erano proprio “curti”, cioè piccoli e bassi.

Dopo avere girato l’Italia coi circhi equestri, comprarono nel 1952 un’osteria di proprietà di uno zio, che l’aveva aperta nel 1924, rivelando una straordinaria arte culinaria con la migliore confezione dei piatti campani più tipici, dalla minestra maritata alle zucchine e alle melanzane alla scapece, all’agnello lattante con piselli novelli.

Divennero subito famosi e tutti chiamarono il loro locale “a cantina d’ ‘e curti”. Il tempo è passato. Luigi Ceriello morì nel 1973 e il fratello Antonio nel 1990. Ma l’osteria è sopravvissuta ai due grandi “inventori”. Una loro sorella, Assunta, la nipote Angela e il marito di quest’ultima, Carmine D’Alessandro, perpetuarono la magnifica tradizione del locale.

“Una grande tradizione di famiglia” dice Troiano. Oggi, nel ristorante dei “curti” che ha 40 posti, lavorano i due figli di Angela e Carmine.

Si chiamano Vincenzo e Sofia e sono assistiti dalla zia Assuntina e, soprattutto, sono rimasti fedeli alla genuina gastronomia dei fondatori della trattoria, ampliando la scelta delle leccornie con le tagliatelle alla terramare e gli involtini di melanzane.

Sono gli eredi dei due “curti” a produrre il nocillo di 50 gradi secondo una ricetta del 1904 che Luigi e Antonio Ceriello custodivano gelosamente.

Ecco perché il Vesuvio ha le sue leggende.

Il vulcano è quieto e produce meraviglie.

