

ALBORI (SA)

Quando, inerpicandosi per le tortuose strade della Costiera Amalfitana, ci si imbatte nel pittoresco borgo di Àlborigli, sembra di essere stati catapultati indietro nel tempo: un raggruppamento di case colorate che guardano al mare, addossate le une alle altre e strette tra viuzze e vicoletti interrotti da uno slargo dove la sera si ritrovano gli abitanti. Non è difficile ancora oggi scorgere donne intente a recitare il rosario e uomini raccontarsi la propria giornata, quando la luce accecante del sole lascia dolcemente il posto al blu più intenso del cielo rischiarato dalle stelle.



Nel borgo appartato di Àlborigli, situato a 300 metri di altitudine, è facile lasciarsi incantare dall'aria dei tempi antichi, dinanzi alla particolarità degli edifici in pietra e calce, che restituiscono intatto il profumo del passato. Queste costruzioni, ciascuna con la propria emozionante storia da raccontare attraverso l'inarrestabile trascorrere dei secoli, sono sormontate dalle caratteristiche tegole napoletane e sono state oggetto di studio da parte di numerosi architetti. Il paese, infatti, ha mantenuto l'architettura mediterranea originaria, con case a volta caratterizzate da colori marcatamente vivaci, che ne rivelano l'imperturbabile meraviglia, nonostante il fluire del tempo, e che avevano una funzione di "riconoscimento" per i loro abitanti quando vi ritornavano dopo lunghi periodi trascorsi in mare.



Sulle origini del borgo esistono diverse teorie che talvolta si colorano di leggenda: la più affascinante è quella che fa derivare il nome di Àlbori da Arvo, un argonauta al seguito di Giasone che, attratto dalla bellezza del luogo, vi si sarebbe stabilito dopo una tempesta. Secondo un'altra tradizione, invece, Albolo sarebbe il personaggio goto o longobardo che avrebbe dato il nome al casale. Il nome potrebbe anche designare il luogo in cui anticamente si andava a far legname - albores, alberi - per costruire le navi. O infine richiamare Alba, una sorgente di acqua minerale esistente nella zona.

Di certo l'origine del borgo è marinara, come dimostra l'attuale Marina di Àlbori. Probabilmente gli abitanti, spaventati dalle frequenti scorrerie dei pirati saraceni, decisero di rifugiarsi in un luogo più sicuro, dove costruirono l'attuale borgo, protetto dall'abbraccio del Monte Falterio. E sono proprio le verdi pendici del monte a fare da suggestiva cornice alle immancabili passeggiate del visitatore lungo il borgo di Àlbori tra cappelle votive dedicate ai santi protettori e panorami mozzafiato che si stagliano contro l'inimitabile azzurro del Mar Tirreno. Il fortunato accostamento di mare e monte contribuisce a rendere il borgo ancora più magico, presentando agli occhi del visitatore uno scenario di incomparabile splendore, tanto che Àlbori è stata inserita dall'Anici (Associazione italiana Comuni d'Italia) tra i 40 borghi più belli d'Italia.

Ma Àlbori non è solo bellezze naturalistiche, grazie ad un patrimonio artistico di tutto rispetto: nella piazza sorge, infatti, la chiesa dedicata a Santa Margherita, giovane martire di Antiochia, al cui interno si possono ammirare pregevoli affreschi di scuola napoletana, di cui fu esponente il celebre decoratore barocco Francesco Solimena (1657-1747). E dopo aver deliziato la vista, non resta che compiacere il gusto e l'olfatto con gli squisiti prodotti della gastronomia locale

Una visita al borgo di Àlbori svela bellezze spesso poco note del nostro territorio e dà la possibilità di riscoprire, a pochi passi dalle nostre città, veri e propri angoli di paradiso in cui ritrovare una quiete quasi dimenticata, tra piccoli tesori architettonici ed emozionanti paesaggi, lontani dalle mete classiche del turismo di massa e per questo ancora più ricchi di fascino.



Il prodotto del borgo

Siamo, come diceva Goethe, nella terra dove fioriscono i limoni, che qui hanno sapore e profumo speciali (si chiamano "sfusati") e danno il classico limoncello della Costa di Amalfi. Grande rilevanza ha anche la **ceramica** che ad Albori ed a Vietri vive una grandissima tradizione ...



“La Ceramica in Costiera Amalfitana vanta una storia secolare che si fa risalire al XV secolo. La produzione di suppellettili per la casa quali orci o langelle è testimoniata dai numerosi ritrovamenti e dai documenti che ci sono pervenuti.

Eppure la Costa d'Amalfi è priva della materia prima necessaria alla produzione, l'argilla infatti veniva importata da Salerno e da Nocera.

Il maggiore sviluppo di questa arte lo si è avuto soprattutto nella cittadina di Vietri sul Mare che, già a partire dal XVIII secolo, diviene celebre per le sue

ceramiche decorate. Le numerose fabbriche di ceramica, dette faenzere, dalle alte fornaci e i numerosi scambi commerciali con la Sicilia, la Toscana e le altre aree del Mediterraneo, permetteranno uno sviluppo e una diffusione significativa di questa produzione che assume i contorni di una vera e propria industria moderna.

Ulteriore stimolo alla ceramica della Costiera Amalfitana è dato nel corso dei secoli successivi dalle numerose frequentazioni artistiche di cui ha sempre goduto quest'area. Vietri e la Costiera hanno ospitato nel corso degli anni artisti di fama mondiale che hanno lasciato una traccia importante nella produzione artistica contemporanea. Basti ricordare per tutti Richard Dolker e Irene Kowaliska, che con l'aiuto di Guido Gambone hanno rilanciato il nome e i temi della ceramica vietrese in tutto il mondo.

Pastori e contadine, paesaggi agresti e chiesette di campagna, animali da cortile tra cui il celeberrimo galletto di Vietri sono appunto le icone di una tradizione ceramistica legata ad una visione arcadica e sognante della società contadina, che ritroviamo rappresentate ancora oggi su piatti e tazze e vasi prodotti da artigiani abilissimi.”

Il piatto del borgo

Il menu tipico è rappresentato dalle cosiddette “penne alla cuppitiello”, con salsa di verdure di stagione, le “palle di ciuccio”, caratteristiche crocchette di patate agrodolci e naturalmente diverse pietanze a base di pesce, insaporite dal succo del famoso limone amalfitano, lo sfusato (foto sotto). Inoltre, tipica di **Albori** la milza imbottita di prezzemolo, menta e peperoncino e cotta in olio e aceto nonché il soffritto di frattaglie di bue.



Il limone “Sfusato Amalfitano”

Risalgono al XI secolo le radici di antichi limoneti dai fiori (zagare) profumati, tuttora caratteristici della Costiera Amalfitana, di così incantevole bellezza da essere stati apostrofati, nel corso dei secoli, “giardini”.

La loro utilità sta nel preservare il territorio dal dissesto idrogeologico e nell’essere una forte attrattiva turistica per il luogo. La mitologia greca fa riferimento a giardini, situati ai confini del mondo, dove Giove volle custodire la dote di Giunone ovvero alberi dai pomi d’oro, presumibilmente agrumi, sorvegliati dalle ninfe Esperidi e dal loro canto. Per questo con il termine esperidi, anticamente, s’identificavano gli agrumi.

Testimonianze di Matteo Camera descrivono, intorno al 400, il commercio marittimo di limoni, limoncelli e cetrangoli (arance amare) da Minori verso numerosi porti italiani.

Nel 600 la varietà di limone, tipica della costa d’Amalfi, fu battezzata come “limon amalphantanus” poi rinominata “sfusato amalfitano”, data la sua forma affusolata, fino al recente riconoscimento di marchio di qualità come “limone Costa d’Amalfi IGP”.

L’area di produzione dello sfusato abbraccia buona parte della costiera, da Salerno a Positano, passando per Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Tramonti, Scala, Amalfi, Ravello, Conca dei Marini, Furore e Praiano.

La notorietà del limone amalfitano giunge sino al Regno Unito, dove, da circa due secoli, è esportato.

Il prezzo di vendita, proporzionalmente ad una sostenuta domanda del prodotto, è sempre superiore alla media e raggiunge il doppio del valore di un limone comune.

Caratteristiche

Buccia di colore chiaro, polpa succosa con pochi semi, separata dalla scorza da uno strato bianco e spugnoso, profumo intenso e aromatico per la presenza di oli essenziali, dolce e, nello stesso tempo acre.

La sua coltivazione è a terrazzamenti. Nel periodo invernale, i pergolati vengono coperti per proteggere le piante da eventi atmosferici avversi. Un tempo, le strutture di protezione erano costituite da “pagliarelle”, evolute oggi in moderni pergolati di legno di castagno, ricoperti da reti di plastica antigrandine ed ombreggianti.

Se il clima è favorevole, i limoneti fioriscono e innescano una produzione continua di frutti. Da ciò si deduce che, durante l’anno, i raccolti sono tanti, anche se le fioriture più redditizie sono quelle che avvengono in estate.

Gli alberi di limone vivono 80 anni e sono polimorfici. Possono arrivare a produrre da 200 a 600 frutti annui

Proprietà terapeutiche

Il limone sfusato si è diffuso enormemente perché contiene un’alta percentuale di vitamina C (acido ascorbico), in misura doppia rispetto all’arancia.

In passato, rappresentava il rimedio gastronomico contro lo “Scorbuto”, una patologia che colpiva chi era carente di vitamina C e anche da studi recenti emerge il potere antiossidante di questo frutto.

Pertanto, il limone ha una funzione coadiuvante, da un punto di vista terapeutico, perché interviene in azioni antinfettive, stimola il sistema immunitario, combatte lo stress, protegge i fumatori da malattie, aumenta le prestazioni sportive e agisce sulla crescita e prevenzione alla senescenza.

E' benefico in casi di raffreddore, influenza e per la cura di gastriti e affezioni intestinali.

Il limoncello

I limoni della costiera Amalfitana aromatizzano qualsiasi tipo di piatto, fresco o cotto e s'intonano molto con i sapori della cucina mediterranea, se pensiamo al connubio perfetto con diversi tipi di verdure.

Sono ideali per la preparazione di dolci, gelati o bevande rinfrescanti.

Un notevole prestigio è stato acquisito dal limoncello ossia il liquore di limone, originario e da sempre parte integrante della tradizione campana. Infatti, in Campania, c'è l'abitudine di fare la conserva in casa e, lo stesso, avviene per il limoncello, preparato in casa, usando, all'occorrenza, la famosa e unica "ricetta della nonna".

Il limoncello è un digestivo naturale molto aromatizzato, originale e puro (è privo, infatti, di conservanti, additivi e coloranti), di colore giallo chiaro e con una fragranza di limone davvero inebriante. E' servito freddo o ghiacciato, dopo o fuori i pasti.

Una visita al borgo di Àlbori svela bellezze spesso poco note del nostro territorio e dà la possibilità di riscoprire, a pochi passi dalle nostre città, veri e propri angoli di paradiso in cui ritrovare una quiete quasi dimenticata, tra piccoli tesori architettonici ed emozionanti paesaggi, lontani dalle mete classiche del turismo di massa e per questo ancora più ricchi di fascino.

Dove mangiamo ?

"La Bruschetta di Albori" - Via Capo Di Muro, 39 - Albori - Vietri sul Mare (SA) - 84019 tel - 39089210444 - GPS: 40,66834 - 14,71285 - E' ormai diventata una istituzione, i clienti di Peppe sono disposti a percorrere Km. pure di degustare una sua Bruschetta e sono molti i turisti che ritornando in Costiera Amalfitana non si fanno mancare una tappa da Peppe. Ma cos'è una Bruschetta? La Bruschetta è una specie di panino formato da due grosse fette di pane arrostito sui carboni, ricavate solo dalla parte centrale di una panella (Tipico pane casereccio Campano, di forma rotonda e cotto in forno a legna, con una circonferenza di oltre un metro), farcita nei più svariati modi ma usando sempre e rigorosamente prodotti genuini campani, come ad esempio la mitica e famosissima "Bruschetta alla Bestemmia", farcita caciotta campana, soppressata piccante etc, o la "Bruschetta Caprese" farcita con caciotta campana, pomodori San Marzano, origano, basilico, etc.. Ma Peppe non ha dimenticato di inserire nella sua già ampia scelta di piatti anche qualche insalata per i palati più raffinati, con abbondanti insalate servite in ciotole di ceramica Vietrese rigorosamente accompagnati da fette di pane tostato, come "L'insalata Orto Mare", con Gamberetti, salmone etc ... o "L'insalata Rustica" con provola affumicata, Noci, Pere, etc ...

Ristorante PASCALO - via cristoforo colombo 68 - Tel. Fisso: 089 763062 VIETRI SUL MARE (SA) -
disto 1.30 Km da ALBORI

Ristorante l'ARGONAUTA c/o CALIFORNIA - VIA PELLEGRINO - Tel. Fisso: 089 210548 - Cell: 347 7220987 - MARINA DI VIETRI - VIETRI SUL MARE (SA) - **dista 1.30 Km da ALBORI**

Ristorante IL RISORGIMENTO COSTA D'AMALFI - VIALE DEI PINI - Tel. Fisso: 089 210176 - Cell: 338 2791297 - MARINA DI VIETRI - VIETRI SUL MARE (SA) - **dista 1.32 Km da ALBORI**

Ristorante TORRE DEI NORMANNI - Via D. Taiani, 4 - Tel. Fisso: 06 5920105 - MAIORI (SA) - **dista 1.62 Km da ALBORI**

Ristorante EVU' - Via D. Taiani, 1 - Tel. Fisso: 089 210237 - VIETRI SUL MARE (SA) - **dista 1.71 Km da ALBORI**

Ristorante RISTO AL CORSO - C.so Umberto, 52 - Tel. Fisso: 089 211257 - VIETRI SUL MARE (SA) - **dista 1.78 Km da ALBORI**

Ristorante ANTICO MULINO - Enrico de Marinis, 40 - Tel. Fisso: 089 212171 - VIETRI SUL MARE (SA) - **dista 1.80 Km da ALBORI**

Non sono state inserite altre strutture poiché sono ad una distanza **maggiore di 2 Km** dal Centro abitato di Albori.

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza di strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping nel Borgo e dintorni :

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza di tali strutture.

Agriturismi :

Agriturismo Il Campanile Minori - Località Annunziata | 84010 Minori (SA) - Tel. Fisso: 089 877147 Fax: 089 877147 - L'agriturismo Il Campanile è il luogo ideale per trascorrere una vacanza rilassante, immerso fra i limoneti ed il verde della costa amalfitana, godendo dello spettacolare panorama del mare di Minori e della divina costiera. La struttura dispone anche di un'area picnic con barbecue e chioschi in legno per preparare gustose grigliate di carne, magari accompagnate con il vino rosso prodotto dalla azienda agricola. L'intera struttura è circondata da giardini di limoni della divina costiera amalfitana.

dista 6.97 Km da ALBORI

Il Frescale Figlino – Tramonti - via fiscale | 84010 Figlino Tramonti (SA) - Tel. Fisso: 089 876317 Fax: 089 8565877 - Nella lussureggiante vallata di Tramonti, immerso tra vigneti prosperosi e antichi castagneti, il Frescale ha ristrutturato un magnifico casolare contadino e lo ha dotato di tutti i confort, per offrire ai suoi ospiti una vacanza lontani dalla vita frenetica e dall'orda dei vacanzieri mordi e fuggi. Una vacanza di

aria buona e di sapori genuini, immersi nella Costiera verde, a pochi minuti dal mare, da Ravello e da Amalfi ... ma al centro dei vostri desideri di vacanza e di relax ... Il Frescale dispone di ristorante aperto al pubblico, sala ricevimenti e saletta esclusiva, 4 camere doppie, parcheggio privato, parco, cantina per degustazioni.

dista 7.73 Km da ALBORI

Non sono state inserite altre strutture poiché sono ad una distanza **maggiore di 10 Km** dal Centro abitato di Albori.

Fonti

Borghi Italiani – Profumi della Costiera -

