

FURORE (SA)

Terra Furoris, ovvero Terra del Furore, è l'antico nome del paese e trae origine dalla furia delle acque del mare all'interno del fiordo.



La Storia

Le prime notizie certe che si hanno dell'insediamento abitativo indicano Furore come un semplice casale della Regia città di Amalfi. Il suo nome, verosimilmente, gli doveva derivare dal fiordo della sua Marina. Furore emerge dal completo anonimato con la compilazione del catasto carolino del 1752 che restituisce l'immagine di una piccola comunità costiera sparsa sul territorio, priva di terreni coltivabili e scarsamente abitata.

Forse è per questo motivo che c'è chi sostiene che i primi abitanti di Furore fossero dei fuoriusciti di Amalfi, costretti a vivere in questo luogo così inospitale perchè indesiderati e mandati in esilio. Sia quel che sia, l'insediamento di Furore, fin da quando se ne ha notizia, è stato caratterizzato da un numero assai limitato di abitanti.

Furore è stato, per la sua particolare conformazione fisico-geografica, una roccaforte inattaccabile anche al tempo delle incursioni saracene. I suoi abitanti erano dediti alla pastorizia ed all'artigianato.

Il Fiordo ha rappresentato un porto naturale, nel quale si svolsero fiorenti traffici e si svilupparono le più antiche forme di attività industriali: cartiere, mulini alimentati dalle acque del ruscello Schiatro che scendeva dai Monti Lattari.

Alcune delle famiglie più importanti hanno dato il nome a luoghi e strade: Li Summonti. Le Porpore, Li Cuomi, Li Candidi. I summonti si trasferirono a Napoli verso il 1400. Ma lasciarono in Furore la loro impronta di uomini probi, costituendo una cospicua donazione di ducati con le cui entrate annue doveva maritarsi una "zitella povera e onesta" di Furore. I Furoresi erano, inoltre, tenuti a recare alla dimora napoletana dei Summonte, in segno di gratitudine e di rispetto "tre rotola di ragoste, bone vive et apte a riceversi".

Lo stemma dell'antica Terra Furoris Universitas è rappresentato da uno scudo raffigurante una colonna d'oro in campo azzurro. Lo storico Matteo Camera definisce i Furoresi cittadino "laboriosi e manierosi", dotati di "forte tempera". Numerosi sono, infatti, i centenari e fra questi si ricorda un certo Jorlandino Merolla che visse fino all'età di 125 anni.

Riepilogo ...

- **Età romana**, nel tardo Impero i Romani fuggiaschi inseguiti dai Barbari si rifugiarono su queste montagne e vi fondarono i primi insediamenti, tra cui Furore. Per la sua conformazione, quel pugno di case non fu espugnato nemmeno al tempo delle incursioni saracene.
- **1319**, un atto notarile nomina per la prima volta la chiesa di S. Giacomo, risalente all'**XI** secolo. È intorno a questo edificio religioso che si forma il primo insediamento sul pianoro di Furore, la cui storia sarà poi compresa in quella della Repubblica di Amalfi.
- **1348**, si rifugiano negli orridi anfratti della Terra del Furore alcuni "Sacconi", cioè gli eretici, seguaci di Meco del Sacco da Ascoli Piceno, sfuggiti alla Santa Inquisizione perché accusati di praticare il libero amore.
- **XV sec.**, dalla metà del Quattrocento il borgo appartiene alla nobile famiglia dei Summonte, tra i cui membri spicca Pietro, sacerdote, amico degli umanisti Iacopo Sannazaro e Giovanni Pontano, con cui fondò a Napoli la famosa Accademia Pontaniana, uno dei centri culturali più importanti sotto gli Aragonesi. Altri due Summonte, entrambi di nome Giovanni Antonio, furono insigni storiografi: uno nel Cinquecento e l'altro nel Settecento. Quest'ultimo nel **1748** pubblicò una ponderosa storia del Regno di Napoli.
- **XVII sec.**, risalgono a quest'epoca le strutture proto-industriali annesse all'antico borgo marinaro e da poco recuperate.
- **1950**, Furore, da sempre luogo caro agli dei, è teatro della storia d'amore tra Roberto Rossellini e Anna Magnani.



Un giardino pensile proteso tra mare e montagna

Seguendo i tornanti collinari di una strada incisa nel verde (l'Amalfi-Agerola) si arriva a Furore, "il paese che non c'è". Infatti, più che un paese, è uno sparso abitato, dove le case non stanno una accanto all'altra ma spuntano da costoni di roccia.

La loro funzione era di presidiare la campagna. Il borgo del Fiordo, invece, è ai piedi della rupe, lungo la statale Amalfitana fra Amalfi e Positano.

La Terra del Furore è l'altra faccia della costiera, quella "dove i rumori non sono altro / che una lieve imperfezione del silenzio". "Luogo caro agli dei - l'ha definito Katia Salvini -, un giardino pensile abbarbicato alla montagna e proteso sul blu del mare e del cielo".

Con le sue case sparse, sembra nato da un mazzo di carte sparpagliato dal vento. Sui ripidi fianchi del canyon, o su qualche omerica rupe scoscesa, potrebbe celarsi una divinità addormentata: un nudo fauno, rievocato dagli eretici dell'amore libero, o una sirena, avvistata da una scalinata, da una barca sul mare o dal sentiero dell'agave in fiore.

Questo è Furore: un pozzo di desideri mitici, il respiro di una civiltà sul ciglio di una rupe pendente sul mare. Edifici storici di pregio possono essere considerati, nel vallone interno del borgo, i due mulini e le due fabbriche di carta, interessanti esempi di archeologia industriale che utilizzavano la forza motrice dell'acqua.

Accanto a quest'area si trovano i "monazzeni" dei pescatori, vecchi depositi di attrezzi. L'arenile incuneato in questa profonda insenatura ha svolto nei secoli una funzione di approdo per le imbarcazioni. Il borgo dei pescatori dopo una lunga decadenza è ora completamente restaurato.

Singolare è la galleria d'arte en plein air costituita da oltre cento "muri d'autore", murales e sculture che fanno di Furore un "paese dipinto" che si racconta anche in questo modo.



Le chiese sono le uniche altre emergenze architettoniche: le quattro chiese di S. Giacomo, S. Elia, S. Michele e S. Maria, con i cupolini maiolicati dei loro campanili e gli affreschi recentemente venuti alla luce (un interessante ciclo di scuola giottesca in S. Giacomo).

Ma è l'ambiente, la principale attrattiva di questo paese-non paese incorniciato da bellissime le vedute: gli ulivi, le vigne terrazzate sul profilo dei monti, i pergolati dei limoni con le reti tese sui pali, i tetti rossi e le colorate maioliche dei piccoli campanili, i coloratissimi fiori dei rovi selvaggi, e il mare - azzurro, sempre presente, laggiù in fondo, nella curva dell'occhio.

Riassumono il panorama del luogo i muri sbrecciati e arsi di sole, le erbe alte dei campi non coltivati, le barche tirate a secco, i tornanti della strada: altri punti di riferimento di un paesaggio sottratto all'abbandono, che può tornare a vivere in forza del suo stesso mito.



I prodotti tipici

Il pomodorino al filo, detto piennolo (foto sopra a sinistra), e la vite (la Doc Costa d'Amalfi, sottozona Furore, che è Città del Vino – foto sopra a destra) coltivata a mezzacosta sui fianchi scoscesi della collina, sono i frutti di questa terra generosa che ha "i piedi nell'acqua, il volto baciato dal sole e i fianchi sinuosi di una bella donna".

I pomodorini a piennolo

La coltivazione dei pomodorini segue rituali consolidati da tempo antico. I semi sono gelosamente conservati dal raccolto dell'anno precedente e, giunto gennaio, messi in acqua per uno o due giorni, fino a quando timidamente non germogliano o, come dicono i contadini, "cacciano o sguiglio", una piccola cimetta dalla quale la pianta successivamente germoglia.

I semi "sguigliati" vengono messi in un semenzaio e tenuti al caldo fin quando non nascono le prime piantine. Quando giunge marzo, le piantine vengono piantate. A maggio si costruiscono i sostegni con pali di castagno, fili lunghi di naylon e canne che hanno la funzione di reggere le piante nella loro crescita.

La coltivazione richiede molta cura e pazienza perchè le piante devono essere irrorate con verderame ogni dieci giorni circa.

Le patate di "terra asciutta"

La patata, originaria dell'America Latina (Perù) giunse in America del Nord attraverso l'Irlanda. Sir John Hawkins portò la pianta in Irlanda nel 1565 e Sir Francis Drake la introdusse in Inghilterra nel 1585. La patata raggiunse l'America del Nord molto più tardi. Quando la patata giunse nell'ambito culinario entrò, per così dire, dalla porta d'onore, diventando cibo riservato ai ricchi. In Furore la patata ha occupata, da sempre, un posto preminente nella coltivazione sui "terrazzamenti" e nella cucina.

La melanzana

Pare che questo particolare ortaggio fosse coltivato, in epoche molto lontane, in India. La pianta era sconosciuta a Greci e Romani e sembra sia giunta a noi attraverso il mondo arabo. Verdura dell'area mediterranea per eccellenza vi prospera magnificamente. Il frutto acerbo della melanzana contiene tracce di un veleno (la solanina). La sua natura tropicale la rende magnifica in Sicilia, Calabria e, per il suo particolare clima, in Costa d'Amalfi. Piatto trionfante e celebre è la parmigiana alle melanzane. Ma anche le melanzane a funghetto hanno un peso e significato notevole all'interno della cucina tradizionale del meridione e della Costiera.

Le fave

C'erano, nell'antichità, molte credenze sinistre legate a questo legume. Tra le più folli v'era quella di chi credeva che fossero abitate dagli spiriti dei morti. Pitagora ne era convinto e non ne mangiò mai in tutta la sua vita. Anche i Romani dicevano "abstineto favis". Ma Kettner ha scritto: "Duemila anni son passati, e noi oggi siamo qui che mangiamo fave col più profondo godimento e con la più perfetta indifferenza. La morale è: liberatevi dei pregiudizi e non chiamate nulla impuro". Pare che all'origine di queste credenze vi sia il profumo intenso dei fiori, tanto che, si diceva, dormire in un campo di fave avrebbe portato alla pazzia. Le fave sono buonissime da mangiare crude e tenere accompagnate da formaggio pecorino, fette di salame o, meglio, pancetta con un buon bicchiere di vino rosso.

Finocchietto selvatico

Il nome deriva dal latino foenicum che significa "piccolo fieno" per ricordare le sue finissime foglie. Il finocchio selvatico è comune nei posti soleggiati ed aridi. Era conosciuto fin dall'antichità e godeva di grande fama sia come pianta aromatizzante dei cibi (specialmente quando se ne utilizzavano i semi) sia come pianta medicinale ad azione soprattutto calmante.

Zucchine

Lo zucchini è una pianta originaria delle zone calde dell'America meridionale. Le foglie sono picciolate, a 5 lobi, pelose. I frutti hanno forma tondeggianta allungata, esternamente verde scuro di colore omogeneo o con screziature gialle o biancastre. La polpa è biancastra o verde chiaro.



I piatti tipici

Piatto - monumento è totani e patate (foto sopra), ideato dal contadino-pescatore per sfamare la numerosa famiglia (in caso di necessità, bastava aggiungere patate).

Frittata di zucchini

Lavate le zucchini e tagliatele a dadini. In una padella soffriggete cipolla con olio d'oliva e burro fino ad imbiondirla. Aggiungete le zucchini e lasciate cuocere a fuoco lento con coperchio per i primi dieci minuti. Ogni tanto, con una cucchiarella, girate. Nel frattempo in una teglia battete tre uova ed aggiungete parmigiano, pecorino, sale, noce moscata, e basilico.

Quando le zucchini sono cotte versate tutto nella teglia e mescolate. Riversate l'impasto nella padella calda fate cuocere a fuoco lento. Voltate la frittata adoperando un coperchio. Servite tiepida o fredda guarnendo con foglie di basilico crudo.

Quella di questa zona è una cucina che cattura e mescola profumi di terra e di mare: il migliaccio, la minestra maritata, la caponata (foto sotto) sono altri piatti tradizionali serviti nei numerosi ristoranti del luogo.



Patate e cipolle

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a spicchi. Sbucciate le cipolle, affettatele e ponetele in un tegame largo con olio ed aglio. Indorate, togliete l'aglio ed aggiungete le patate. Cospargete di sale e pepe e prezzemolo "smenuzzato" sulle patate. Coprite il tegame e fate cuocere lentamente per circa tre quarti d'ora, mescolando, di tanto in tanto, con una cucchiarella. Se le patate tendono ad attaccarsi sul fondo aggiungete qualche cucchiaino di acqua calda.

Totani e patate

Totani e patate è un vero e proprio piatto - "monumento" di Furore, generato da una cultura popolare e contadina a metà strada tra la terra e il mare. La ricetta è molto semplice: basta soffriggere, in olio d'oliva,

due spicchi d'aglio, mezzo peperoncino rosso, mezza cipolla tragliata a fettine sottili. Quando le cipolle imbiodiscono aggiungete i totani tagliati a pezzetti e un bicchiere di vino bianco. Fate cuocere per circa dieci minuti fino all'evaporazione del vino ed aggiungere le patate tagliate a dadini. Aggiungere prezzemolo e lasciare cuocere a fuoco lento per circa un quarto d'ora.

Parmigiana di melanzane

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette lunghe e mettele aa asciugare al sole. Friggetele, poi, in olio bollente, avendo cura di portarle ad una buona doratura. In una teglia stendete un poco di salsa di ragù e mettete uno strato di melanzane poi uno strato di mozzarella di Agerola (meglio se provola) tagliata a fettine. Coprite con ragù e formaggio parmigiano. Mettete un altro strato ancora di melanzane e così via fio a quando non esaurite tutti gli ingredienti a vostra disposizione. L'ultimo strato, quello di copertura, deve essere di melanzane ricoperte di ragù e formaggio parmigiano. Infornate, poi, a fuoco moderato. Togliete la parmigiana quando si presenta abbastanza asciutta.

Melanzane a funghetto

Tagliate le melanzane a dadini e friggetele in olio bollente fino a doratura. Preparate una salsetta con due spicchi d'aglio soffritti in olio d'oliva. Aggiungete pomodorini a piennolo chiacciandoli e facendone uscire i semini. Salate e lasciate cuocere fino alla cottura dei pomodorini. Aggiungete le melanzane e basilico. Lasciate cuocere per circa dieci minuti. Servite guarnendo con foglie di basilico crude.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Marmeting - fine giugno / primi giorni di luglio a Furore - Tuffi da 28 metri di altezza, gare di nuoto da costa a costa ed escursioni via mare - Tuffi dalle grandi altezze, categoria sport estremi, traversata a nuoto

dalla Marina di Praia al Fiordo Naturale di Furore. E' in breve l'intenso programma del Marmeeeting di Furore, una manifestazione organizzata da Oreste Varese, presidente dell'omonima associazione. Da sottolineare che durante la tre giorni, per turisti, curiosi e visitatori, è organizzato dall'associazione Mirabilis Terrae nel fiordo naturale di Furore un vasto programma di iniziative: esposizione e degustazione di prodotti tipici, escursioni con Kayak, attività di snorkeling e corsi di approfondimento di biologia marina. Inoltre per l'appuntamento del Marmeeeting le società Premium Charter e Cooperativa Battellieri di Amalfi hanno organizzato due tour tra Aree Marine Protette, grotta dello Smeraldo ed Arcipelago di Li Galli, con partenza e rientro dal porto di Amalfi.

Premio Giornalistico – Ottobre - il premio Furore giornalistico è indetto dal Comune e la Pro Loco di Furore con l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica e il patrocinio della Provincia di Salerno. "L'evento - spiega il Sindaco di Furore - nasce nella ricerca di chi è stato capace negli anni di fissare sulla carta e in immagini l'altra faccia della costiera. Ci abbiamo pensato a lungo prima di definirlo premio, in fondo siamo noi a trarne beneficio. Ma abbiamo ceduto ad un pizzico di orgoglio, visto che il protagonista era Furore. Il resto è stato una sorta di contagio, che ha coinvolto giornali, riviste, televisioni. Un riscontro che ha superato ogni lusinghiera aspettativa ed ha trovato la sua consacrazione nell'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica".



Dove mangiamo ?

HOSTARIA DI BACCO - *Via g. b. lama, 9 - 84010 - Furore (SA)* - all'aperto, turistico, grande, lista vini, costiera amalfitana, fuori mano, famoso, accoglienti, genuino, sala interna, parcheggio

RISTORANTE HOLIDAYS FICO D'INDIA - *Via aldo moro, 2 - 84010 - Furore (SA)*

LA GATTA CENERENTOLA - *Via san michele, 1 - 84010 - Furore (SA)* - all'aperto, accogliente, gentile, panoramico, caratteristico, giardino, caprese, bufala, pizza, cucina tipica, cucina napoletana

RISTORANTE AL GERANIO - *Via nespoli, 5 - 84010 - Furore (SA)*

RISTORANTE AL MONAZENO - *Via anna magnani, 17 - 84010 - Furore (SA)*

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

PS – FURORE - Piazzale San Michele, antistante l'omonima chiesa. Latitudine: 40.620206
Longitudine: 14.552322

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

La baita - via Fontana trav. Il 2 - Tel. Fisso: 081 8025390 - SAN LAZZARO - AGEROLA (NA) - dista 1.40 Km da FURORE

Il castagno - via Radicosa 39 - Tel. Fisso: 081 8025164 - AGEROLA (NA) - dista 1.72 Km da FURORE

Agriturismo mare e monti - via radicosa 75 26 - Tel. Fisso: 081 8025226 - Cell: 340 7394470 - AGEROLA (NA) - dista 2.01 Km da FURORE

Agriturismo nonno tobia - via San Vincenzo 9 - Tel. Fisso: 081 8791117 - Cell: 333 3624560 - AGEROLA (NA) - dista 2.41 Km da FURORE

Rifugio degli dei - Via Arienzo 43 - Cell: 339 8390809 - POSITANO (SA) - dista 4.55 Km da FURORE



Info Turistiche ...

Pro Loco: tel. 089874100.

Fonti ...

Borghi d'Italia – Il Portale del Camper – Agriturismi.it – Comune di Furore – Campania.it.

