



Lungo la costa da Ventimiglia a Trieste

DA GAETA A VICO EQUENSE

# Nei miei piatti faccio parlare la mia terra

A Vico Equense patria della "pizza al metro" ci sono 4 chef stellati Michelin  
Giuseppe Guida racconta le sue ricette e la vera cucina a chilometri zero

Sulla strada non è indicato il confine tra il Lazio e la Campania. Comunque te ne accorgi subito perché sembra di entrare in un altro Paese. Immondizia ovunque e a Mondragone trovo il primo vero ecomostro da Ventimiglia a qui. Un palazzo abbandonato di una ventina di piani, nato in mezzo alla campagna. L'Appia è un immondezzaio: copertoni, pezzi di mobili, televisori rotti, materassi, sacchetti di plastica. Per chilometri e chilometri lungo tutta la carreggiata. A giudicare dalla puzza che sprigionano non si tratta solo di rifiuti solidi. Tutto questo dall'ingresso della Campania fino a Castellammare di Stabia, quando la costiera inizia a mostrare tutta la propria bellezza. Intorno a Napoli poi il degrado è ancora più marcato. Il tempo qui sembra non esser passato, se non perché tutto diventa più fatiscente. La città partenopea, come scriveva Guido Piovene cinquant'anni fa, "è una metropoli, che vive di una legge propria, difficile da afferrare, e non appartiene né al Nord né al Sud, ma soltanto a se stessa".



Me la lascio alle spalle e con fatica cerco di raggiungere la costa. La descrizione di Serra di venticinque anni fa è ancora valida. Con una sola eccezione: lui aveva un Panda e io la Vespa. Oggi, per venti e passa chilometri la maledico. Una strada tutta di sampietrini e lastroni. Pericolosa, faticosa e stressante per me e lo scooter. In tutto oltre un'ora e mezza per arrivare a Castellammare. Poi, all'improvviso in cima a una salita, si spalanca un paradiso. D'incanto sparisce tutta la "monnezza" e si apre la costa in tutta la sua bellezza. Non per niente Vico Equense è considerata la porta delle "Terre delle sirene". Ulisse passò di qua nella sua lunga odissea per ritrovare Itaca, e restò incantato da queste figure mitologiche. Appena uscito "dall'inferno" dell'hinterland di Napoli, Vico sembra un angolo di Svizzera. Ventimila abitanti per tredici frazioni che sono abbarbicate sulle colline verso la costiera amalfitana. Vico è famosa nel mondo per la "pizza al metro". Se la inventò Gigino Dell'Amura alla fine degli anni Trenta. Di padre in figlio oggi l'attività è ancora fiorente tanto dall'aver anche avviato l'altisonante Università della pizza. E si sa, un ateneo in Italia non si rifiuta a nessuno. Una terra fertile che ha dato i natali a grandi amanti della cucina. Vico nel giro di pochi chilometri ha

ben quattro chef stellati Michelin: Gennaro Esposito ne ha ben due, con lui Giuseppe Guida, Danilo Di Vuolo e Michele de Leo.

"Nei miei piatti faccio parlare la mia terra. Una cucina davvero chilometri zero". L'incontro con Giuseppe Guida lo devo alla cortesia di Peppe D'Esposito che nella vita lavora in uno studio legale, ma ha una passione per l'informazione e così si è inventato Vico Equense online.

"Fermatevi qua. Oggi sono venuti quattro ragazzi a pescare qui sotto e stiamo cucinando il pesce che hanno preso". Lo chef è seduto sulla terrazza del suo ristorante. Una vista sulla costa con un tramonto da restare senza fiato.

"Il segreto è nella passione. Io sono incantato dalla cucina tradizionale che poi reinterpreto a modo mio. Parlo tanto con i vecchi e mi faccio raccontare le loro storie. Le ricette, quelle vere, arrivano da loro. Questa terra è straordinaria e non manca niente per fare una buona cucina". E già... Intanto arrivano le trenette con il polipetto verace, il totano nero e le seppie. Se penso che un'ora prima erano a gironzolare nell'acqua qui sotto e ora sono nel piatto non mangio più. Lo chef sorride. "Buona, vero? Dopo ti faccio assaggiare la farinata. La faccio a modo mio. Nelle nostre campagne intorno agli appezzamenti mettono delle piante di broccolo nero per riparare dal vento. Lo chiamano "a menest e tuorn". Le foglie grosse le danno alle mucche, ma il cuore è tenero. Lo prendo, lo trito e lo aggiungo alla farina bianca. Viene una farinata speciale".

Giuseppe è autodidatta e ha iniziato per caso a fare lo chef. In giro per il mondo fino al '94. Poi è tornato qui e non se ne vuole più andare. "Questo è il posto più bello del mondo".

Si racconta che Ulisse per non farsi ammaliare dalla Circe si fece legare. Forse c'era anche un'altra ragione: sottrarsi alla straordinaria cucina di Vico, altrimenti addio Itaca.

TESTI  
E FOTO DI  
MARCO GIOVANNELLI  
(marco@varesenews.it)



L'AMORE NON HA CONFINI: DA BIANDRONNO A VICO EQUENSE

Sono alla Piaggia di Vico Equense per sistemare un piccolo problema al bauletto della vespa. Mentre sto parlando con il responsabile dell'officina mi si avvicina un signore e mi chiede: "Ma voi da dove venite?" Non faccio in tempo a rispondere Varese che lui subito esclama contento: "Anche io vengo da lì, abito a Biandronno". Giuliano Boscolo (nelle foto) lavora nel cementificio di Caravate da ventinove anni. Sua moglie invece sta alla Whirlpool di Casinetta. Sono venuti a trovare la figlia che si è appena sposata con un ragazzo di Vico. Lui ha vissuto tanti anni a Varese perché lavorava anche lui alla Whirlpool finché l'azienda di elettrodomestici non gli ha permesso di trasferirsi nello stabilimento di Napoli e tornare così al suo paese di origine. L'amore con la varesina era già scocciato e così i due fidanzatini sono andati a vivere insieme a Vico Equense.



"Noi passiamo le ferie qui per ritrovarci con nostra figlia". Giuliano è tutto contento. Il suo problema alla Piaggia era uno specchio spaccato di una vecchia vespa. Giacomo sorride nell'ascoltare le nostre storie intanto che sistema i nostri scooter.



Qui a fianco Castel dell'Ovo a Napoli, sopra a sinistra la piazza centrale di Vico Equense e sotto sempre a sinistra lo chef Giuseppe Guida

DOVE SEGUIRE LE TAPPE

Venticinque tappe da Ventimiglia a Trieste. Possibilità di interagire con Marco Giovannelli attraverso vari media. Un vero viaggio "crossmediale" con linguaggi diversi. Testi, foto, video, blog, social network.

Il blog: [www.invespa.com](http://www.invespa.com) (diversi aggiornamenti quotidiani).

Facebook e Youtube (aggiornamenti in tempo reale con foto, video, commenti).

Varesenews: [www.varesenews.it](http://www.varesenews.it) (il quotidiano online della provincia di Varese).

LombardiaNews: [www.lombardianews.it](http://www.lombardianews.it) (dieci quotidiani online della Lombardia).

Radio Number One: [www.radionumberone.tv](http://www.radionumberone.tv) (collegamenti tutti i giorni alle 9.30 e 16.45 sulle frequenze 92.2 e 104.2 mhz).

L'Unità: [www.unita.it](http://www.unita.it) (due pagine al giorno e anche sul sito web).



UNA DANZA PER LA FERTILITÀ



"Sono rimasti in dieci e mio papà è uno di questi". Maria Laura (nella foto) è figlia di uno dei pescatori di Vico Equense e ne è orgogliosa. Le si illuminano gli occhi quando ne parla. Ha uno sguardo penetrante. Senti tutto il fascino mediterraneo che va oltre questa costa. "Finite le scuole superiori sono partita per Londra. Volevo imparare bene l'inglese e ci sono rimasta un anno. Lì c'è stata una svolta perché nel pub dove lavoravo c'erano delle mie colleghe appassionate di danze orientali. A me è sempre piaciuto molto ballare e ho iniziato a seguirle. Tornata in

Italia, sono subito ripartita per Cuba per imparare meglio la salsa e tutti i ritmi tropicali". Inizia tutto da lì. Quando torna a Vico svuota il garage di casa e decide di aprire un'associazione per gestire corsi di ballo di vario genere. Shasa, il suo nome d'arte, oggi vive con questa attività e su tutta la costa la invitano per serate di esibizioni, soprattutto di danza del ventre. "Dopo tanti anni per me è ancora difficile propormi. Non vengo accettata perché pensano che questa danza sia a sfondo sessuale. Invece è fatta dalle donne per le altre donne, per invocare la fertilità".

**ACQUISTO ANTICHITÀ**  
Sale e camere fino al 1950  
Mobili antichi e vecchi, quadri, bronzi, argenti, orologi, orologi da polso, libri e oggettistica  
Pagamenti in contanti  
Numero verde 800 990213  
chiamata gratuita  
**Massara Ezio**  
Via Amendola, 14 - GAVIRATE - Tel. 0332/747598  
Fax 0332/743225 Cell. 338/4950106 [ezio.massara@gmail.com](mailto:ezio.massara@gmail.com)

**Attività & Servizi**

**Centro benessere massaggi**  
Ginjin  
Listino prezzi  
Massaggio rilassante con olio  
• 45 minuti 25 Euro  
• 60 minuti 30 Euro  
• 60 minuti 50 Euro  
(Bagno in vasca di legno)  
Lavaggio e massaggio plantare  
• 45 minuti 25 Euro  
• 60 minuti 30 Euro  
Via Cavour, 10 Legnano  
cell. 3398519988  
orari 10.00 - 22.00

**LA PULCE**  
Il più grande mercatino d'Italia  
Tutto l'usato solo l'usato  
Aperto tutti i giorni anche la domenica  
COCQUIO TREVISAGO (VA)  
Via Milano, 90 (zona Centro Commerciale)  
e-mail: [lapulcesnc@alice.it](mailto:lapulcesnc@alice.it) Tel. 0332.701035

FARMACIA COMUNALE DI LAVENO  
APERTA TUTTE LE DOMENICHE DI AGOSTO E SETTEMBRE  
dalle ore 8.30 alle ore 12.30  
dalle ore 15.30 alle ore 19.30  
Omeopatia - Erboristeria - Fitoterapia  
Noleggio apparecchiature - Esami prima istanza  
Prenotazione diretta esami e visite specialistiche  
VIALE PORRO N. 23 - 21014 LAVENO M.LLO  
Tel. 0332.668302

GIOIELLERIA  
**Chicherio**  
ACQUISTIAMO IN CONTANTI:  
ORO, DIAMANTI, CAPSULE DENTALI, PORCELLANE LLADRO  
Compra e Vendita ROLEX USATI  
Vasto assortimento di FEDI MATRIMONIALI realizzate a mano su misura  
VARESE 1° piano - Piazza del Podestà, 4  
Tel. 0332.282294  
Cell. 329.6193680

Rubrica a cura di  
**Prochemi**  
Per informazioni  
Tel. 0331.633190