



Procida al tramonto

Procida è un gioiellino di origine vulcanica con una storia lunga secoli. Poggiata sul mare all'imbocco del **Golfo di Napoli**, tra **Capo Miseno a est**, l'inconfondibile sagoma di **Capri** all'orizzonte e **Ischia** che sembra una protuberanza incombente a ovest, ha infatti una superficie di poco meno di 4 chilometri quadrati. C'è chi la conosce attraverso **L'isola di Arturo**, il romanzo scritto da **Elsa Morante**, vincitore del **Premio Strega**, che racconta la maturazione di un giovanetto, quasi segregato in questo luogo incantato. Chi per **Graziella**, la giovane donna simbolo della bellezza procidana e del sacrificio per amore, protagonista **del romanzo omonimo di Alphonse de Lamartine**. Chi come **l'isola dei limoni**. Qui crescono grossi come cedri, con un albedo, la parte bianca sotto la scorza gialla, così spesso da essere chiamato "pane".



Procida

COME PORTARE PROCIDA NEL CUORE

Chi ancora per la natura incontaminata, i golfi a mezzaluna, i profumi, i sapori. Ma ecco come viverla al meglio in 48 ore per portarsela nel cuore e avere voglia di ritornare nel 2022, anno in cui diventerà la Capitale italiana della cultura, grazie a un progetto strutturato denso di eventi.



PROCIDA TRA CASE RUSTICHE E ANTICHE DI SECOLI

H18 – Arrivando al pomeriggio con l’aliscafo o con il traghetto in un’ora al massimo di navigazione dal **Molo Beverello di Napoli** (da 17 euro l’aliscafo), la **Marina Grande**, anche chiamata **Marina di Sancio Cattolico**, con le sue casette a schiera, i loro archi, balconi e logge, e le tipiche imbarcazioni da pesca, conferisce un colpo d’occhio straordinario. Una volta sbarcati, **in 20 minuti a piedi**, “prendendo vicoli senza sole, tra case rustiche e antiche di secoli, che appaiono severe e tristi, sebbene tinte di colori conchiglia”, rubando le parole della Morante, **si raggiunge La Casa sul Mare, situata sulla Salita Castello, poco sopra la Chiesa di Santa Maria delle Grazie**, per il soggiorno di 2 notti (tel. 0818968799 – da 150 la doppia in b&b – www.lacasasulmare.it). Il palazzo gentilizio risalente al XVIII secolo, accuratamente restaurato, ha solo 10 camere, tutte con terrazza sul mare e vista mozzafiato.



LUOGHI DAGLI ANTICHI NOMI GRECI

H20 – Scendendo la più frequentata e amena **Gradinata del Pennino**, che attraversa una fitta schiera di case, ci si trova nella **Marina di Corricella**, immortalata in grandi opere artistiche, letterarie e cinematografiche. Non per nulla il nome Corricella deriva dal greco “core callos” ovvero bella contrada, in quanto le case dei pescatori, particolari per l’utilizzo dei colori pastello giallo, rosa, azzurro, verde,

bianco, utili ai naviganti per riconoscere la propria abitazione dal mare, sono aggrappate sull'alta e ripida costa formando un caratteristico agglomerato ad anfiteatro, rendendola unica e suggestiva. L'insediamento più antico dell'isola, dove si respira un fascino d'altri tempi, ha **un'infilata di bar e ristorantini pieds-dans-l'eau**, allestiti proprio sul moletto.



Procida

A PROCIDA CON GUSTO

Da non perdere La Gorgonia, situato nell'unico palazzo posizionato diagonalmente al resto dell'architettura del contesto, per la squisita e tipica insalata procidana, preparata con i dolcissimi limoni di pane tagliati con mentuccia, cipollotto e peperoncino, e gli spaghetti ai ricci di mare, la specialità della casa. Tutto servito su piatti Richard Ginori, quelli che usava la signora Angelina, oggi 86enne, già 31 anni fa quando lo aprì (tel. 0818101060 – da 26 euro a persona).



A PROCIDA PER ASSAGGIARE I VERI CIBI ISOLANI

H22.30 – Si può concludere il pasto col gelato più buono della

Campania, poco più avanti sempre sul molo, al **Chiaro di Luna**: una vecchia grotta del '700, anticamente utilizzata come ricovero di pescatori e della loro attrezzatura, riconvertita in friggitoria e dal 2013 in bar gelateria (tel. 3337700776). “La nostra mission è quella di proporre e valorizzare i prodotti della nostra isola e della nostra regione” dice **Sandro Quirino**, il proprietario. “In gelateria, la nostra proposta dipende dalla stagionalità e dal nostro orto, da cui attingiamo in maniera esclusiva: detta i tempi ed i modi e noi lo lasciamo fare”. Tra i gusti frutto della loro fantasia: la crema procidana, una crema pasticceria che viene aromatizzata con la buccia dei loro limoni e delle loro arance, servita con una spolverata di crumble di mandorle, il variegato di prugna rossa, ricotta e pere.



PROCIDA E LA BAIJA DELLA CORRICELLA

H9 – Aprendo le finestre, dopo un risveglio pervaso dal garrito dei gabbiani, intervallato dal suono delle campane, il panorama è stupefacente. La visione del mare incorniciato dalla baia, con le tipiche tonalità della **Corricella** lì a un passo, continua nella terrazza costituita da una sorta di giardino pensile, tra profumati gelsomini e fiammanti buganvillea, dove viene servita la prima colazione continentale o internazionale con torte fatte in casa, gustose e inconsuete marmellate di limoni, gelsi e fichi, oltre a tutta una serie di prodotti di primissima qualità.



A PROCIDA IN E-BIKE

H10.30 – Per esplorare l'isola, ci si può recare al porto da **General Rental, in Via Roma 112**, proprio davanti all'arrivo dei traghetti, **dove noleggiavano le e-bike** (tel. 0818101132 – da 20 euro al giorno). Consentono di girarla al meglio nelle straducce, spesso a senso unico e chiuse fra muri alti, antichi e scrostati, oltre le quali si stendono frutteti e vigneti che sembrano giardini imperiali, conducendo, grazie a una buona cartellonistica, alla scoperta dei 14 chilometri tracciati. Dopo una prima sosta alla **Punta del Pioppeto** dove c'è il faro, un punto di riferimento importante per la navigazione del golfo, in quanto fa da triangolo di osservazione con **i fari di Capo Miseno e Punta Carena**, si prosegue per **cala del Pozzo Vecchio**, conosciuta anche come **spiaggia del Postino** per nuotare proprio lì, dove sono state girate alcune scene del film di Troisi.



Procida- Il Porto

A PROCIDA LA PORTOFINO DEL SUD

H13 – Seconda tappa a **Marina Chiaioiella**, che viene definita la **Portofino del Sud**. Allegra, ricca di ristoranti e ritrovi, è il luogo più mondano dell'isola. È situata alle spalle della **spiaggia Ciracciello**, la più lunga dell'isola. Divisa dal **litorale Ciraccio** da due splendidi faraglioni nel mare è incorniciata da una parte **dall'isola di Vivara**. Piccola perla del **Golfo di Napoli**, collegata da un ponte ristrutturato da poco. Attualmente chiusa al pubblico. Dall'altra parte il crinale che arriva a **Punta Serra**. All'inizio del **Lungomare**

Cristoforo Colombo è doveroso fermarsi al **Lido di Vivara**. Si tratta di un piccolo ristorante a palafitta sulla sabbia. Si può assaggiare il gustosissimo **risotto alle cicarelle** al profumo di limone, con Ischia lì a un passo (tel. 0818960594 – da 25 euro a persona).



A PROCIDA SU E GIU' DALLA BICICLETTA

H16 – Si rimonta in sella alla bici per andare a visitare la **Terra Murata**. Si passa dalla frazione di **Centane e L'Olmo**. Località più appartate, ma particolari. La prima è ricca di un tufo particolarmente duro, difficile da lavorare. E' irregolare nei conci e poco poroso, la cosiddetta pietra di Centane utilizzata nei secoli per la costruzione di case e fondali stradali. Una zona anche piena di ulivi, viti e piante che spesso crescono spontanee come agavi, fichi d'india, mortella ed euforbia.

Ma la genuinità di Procida esplode ancor più nell'incontro e nel saluto di un residente. Sono sempre pronti e orgogliosi di poter raccontare con passione del suo luogo natio. Una volta arrivati a **Piazza dei Martiri, a Corricella**, una ripida ma breve salita porta alla cittadella fortificata. E' un borgo medioevale situato sul punto più alto dell'isola. Qui troneggia **l'ex penitenziario borbonico**, in quello che fu nel quattrocento un castello aragonese, poi negli anni **Palazzo Reale**, quindi **scuola militare**. Subito a lato il **Conservatorio delle Orfane**, fondato nel 1656 per accogliere le vittime della peste. Oggi è **Palazzo della Cultura**, con al secondo piano la casa di Graziella.



ABBAZIA DI SAN MICHELE ARCANGELO E IL SUO PATRIMONIO SACRO

Poco più in là, a 91 metri a picco sul mare, **l'Abbazia di San Michele Arcangelo**, attualmente in fase di ristrutturazione. Custodisce un vero e proprio patrimonio sacro, tra cui una tela raffigurante **San Michele opera della scuola di Luca Giordano**, al centro di un suggestivo soffitto a cassettoni. Costruita dai benedettini nel XI secolo e, nella metà del XV secolo affidata in commenda ai cardinali, si articola su due livelli. Quello superiore ospita la chiesa, mentre il piano inferiore comprende il complesso museale sviluppato, a sua volta, su tre livelli. Ovviamente quassù non manca il nucleo abitativo. E' composto da un andirivieni di passaggi, corridoi, di vie coperte, con un aprirsi di porte, di scale, di finestre e di pozzi, dappertutto.



A PROCIDA PER UNA CENA INDIMENTICABILE

H20.30 – **Cena a La Pergola** per un'esperienza indimenticabile (tel. 0818969918 – da 50 euro a persona). Il ristorante, situato in un delizioso giardino al centro dell'isola, è caratterizzato da una zona esterna con un pergolato costellato da una miriade di limoni. Pendono dalle ramificazioni delle piante disseminate qua e là come fossero sculture nelle

sculture. Immersi nella natura e distanti dallo stress e dai rumori della strada, si possono scegliere piatti tipici che spaziano dal mare alla terra.

Tra questi super consigliata è la frittata di uova di palamita. Se si è fortunati a trovarla, perché non sempre il pesce le contiene, gli spaghetti con i peperoncini verdi, le alici e i pomodorini per la spiccata sapidità e mineralità, in quanto tutti prodotti a km0, la croccante e morbida frittura di seppie. Ma anche il coniglio alla procidana, il migliore dell'isola. Cotto a lungo con gli aromi di rosmarino e il pomodorino è tenerissimo. Le paste fresche sono fatte a mano, così come i dolci, il cannolo siciliano scomposto è davvero squisito.



ATMOSFERA IDILLIACA IN RIVA AL MARE

H10.00 e 16.30 – Queste sono l'ora di partenza e di ritorno della barca dello **stabilimento balenare La Conchiglia dal molo della Corricella**, davanti alla **pizzeria Fuego**, per passare l'ultima mezza giornata **alla spiaggia di Chiaia**. Il servizio è gratuito se si prenota una postazione (due lettini e ombrellone costano 20 euro). Conviene riservare anche il **ristorante annesso Da Tonino** (tel. 0818967602 – da 15 euro a persona) perché si respira un'atmosfera idilliaca oltre a essere conduzione familiare, quindi anche buonissimo. Tra l'altro è incastonato in uno scenario naturalistico fantastico, a fianco della discesa a mare fatta di 182 gradini per un possibile arrivo a piedi. La spiaggia, una delle più belle dell'isola, è l'ideale per la balneazione. Chiusa dalla

baia che, oltrepassando Corricella, arriva alla **Punta dei Monaci**, è infatti protetta e riparata dal vento e dalle onde.



A PROCIDA SCORCI CHE SORPRENDONO AD OGNI ANGOLO

Dal tavolo del ristorante, al primo piano di una semplicissima struttura a forma di parallelepipedo con la base color pesca e il tetto bianco, si pranza in uno spazio accogliente di legno e pietra con un'infilata di finestre turchesi aperte sul mare. La cucina di ottima qualità ha piatti a base di pesce fresco, pasta fatta in casa, ricci appena pescati, verdure dell'orto e un magnifico liquore di limoni. In alternativa, è possibile noleggiare un gommone alla banchina alta della **Marina Grande**, vicino alla spiaggia della lingua, per un giro dell'isola (tel. 3938265702 – da 180 euro per la giornata più il pieno di benzina per 5 persone con restrizioni per Covid, altrimenti per 12 www.procidacampresort.com). Gli scorci di mare con rocce frastagliate e piene di vegetazione sorprendono in ogni angolo del suo perimetro.

di Barbara Majnoni



INFORMAZIONI:

<http://www.procida.net>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/le-bellezze-di-napoli/>