

VISTO E MANGIATO

Gli incanti di Ischia, autentici

VISTO E MANGIATO

09_07_2011



opera alterando bellezza naturale e artistica l'isola di Ischia merita non solo una vista ma un soggiorno prolungato.

Meno mondana di Capri - fortunatamente - ci offre ancora autenticità ed incanto. Il luogo che abbiamo scelto come punto di interesse è il comune di Forio, al centro dei due promontori di Punta Caruso e Punta Imperatore, nella parte nord occidentale dell'Isola. Forio si estende tra la montagna e il mare, con un'altitudine che va

da zero a settecento metri, e offre una varietà di scorci pittoreschi che la conservazione attenta anche del patrimonio architettonico ha contribuito ad accrescere. Come sempre sono le chiese a costituire la parte più interessante del patrimonio artistico: San Francesco da Paola, la chiesa dell'Arciconfraternita di Santa Maria delle Grazie detta Visitapoveri, S. Maria di Loreto, S. Vito, la parrocchiale di S. Leonardo Abate, S. Maria al Monte. Cercando un luogo che ci possa stupire anche per la particolare posizione, tra cielo e mare, dobbiamo però recarci al Santuario di Santa Maria del Soccorso. Costruita su un terrazzamento a picco sul mare, alla sommità del promontorio che porta lo stesso nome, è il luogo dove i pescatori dell'isola venerano la Vergine che li protegge dai pericoli del loro duro lavoro, e le grazie ricevute sono testimoniate dai numerosi ex voto presenti nella chiesa.

L'origine del tempio è medievale; alla metà del quattordicesimo secolo sorge la chiesa legata ad un convento agostiniano che viene soppresso nel 1653, e la chiesa viene affidata all'Università di Forio. Il terremoto del 1883 causa poi gravi danni alla struttura, che viene ricostruita all'alba del Novecento. Queste movimentate vicende storiche non hanno tuttavia penalizzato la qualità artistica del luogo, che resta una sintesi mirabile delle diverse radici dell'architettura mediterranea. Candida nel suo semplice rivestimento di calce evoca il gusto greco bizantino, quello moresco e la tradizione classica italiana. Chi sale verso il santuario incontra subito uno degli elementi artistici di maggior suggestione, la doppia rampa di scalini con le transenne rivestite in maiolica che illustrano episodi della passione di Cristo e i santi Pietro e Paolo. La tradizione dei rivestimenti maiolicati ci porta immediatamente agli esempi del campanile del Duomo di Amalfi, oppure al Chiostro di Santa Chiara a Napoli: dall'età medievale alla modernità una tradizione di artigianato artistico che ha dato origine, in area campana, ad autentici capolavori.

Tra le opere d'arte presenti all'interno della chiesa, per lo più tele di gusto barocco, va segnalata la Cappella del Crocifisso, un piccolo ambiente voltato a crociera che si apre sul lato sinistro della chiesa, in questa cappella è conservato un prezioso crocifisso ligneo rinvenuto in mare, dopo una burrasca, risalente agli inizi del Cinquecento. Anche davanti a questa effigie, come a quella della Vergine cui è consacrata la chiesa, si raccolgono in preghiera marinai e pescatori isolani. Un ultimo suggerimento: visitare Santa Maria del Soccorso a partire dal tardo pomeriggio, questo permetterà di cogliere la meraviglia di uno dei più incantevoli tramonti sul mare che offrono le coste italiane, con il sole che cala oltre l'abside della chiesa, stagliata in controluce tra acqua e cielo.

Papillon consiglia

Una visita a

Forio

A Ischia, da provare le creazioni della **Pasticceria Fratello Calise** (fraz. Ischia Porto – via A. Sogliuzzo, 69 • tel. 081991270) che propone la classica pasticceria napoletana e tipicità dell'isola come la Torta Ischitana con fichi secchi, nocciole e mandorle. Per cose buone e bottiglie di pregio, la meta sarà l' **Enoteca Naturischia** (fraz. Ischia Porto – corso V. Colonna, 246 • tel. 081982112) dove a 800 etichette si affiancano anche liquori tipici, come il Bacio d'Ischia con cioccolato, il Limonì al limone e il Rucolì alla rucola.

Per i vini:

L'indirizzo è quello delle **cantine di Pietratorcia** (Via Provinciale Panza, 267 • tel.081908206), nate a Forio, sul versante occidentale dell'Isola d'Ischia, grazie all'impegno di giovani appassionati che hanno voluto riprendere a valorizzare la tradizione di antiche famiglie isolane. Le vecchie cantine di famiglia sono state ristrutturate ed attrezzate, i 7 ettari di terreno sono stati rimpiantati con vitigni selezionati ed oggi, qui, si producono vini di pregio. Da provare il Vigne di Chignole Ischia Bianco. Di colore giallo oro, ha profumi che ricordano i fiori, note speziate, sentori di anice e gusto fresco e di lunga persistente.

Per mangiare:

Sosta “obbligata” al **ristorante Gourmet Il Mosaico** (Piazza Bagni, 4 • tel. 081994722) di Ischia, locale esclusivo con cinque tavoli nel romantico patio, uno chef table, ed un tavolo in piscina. Ai fornelli Nino Di Costanzo, chef tra i migliori cuochi d'Italia. Infaticabile ricercatore di materie prime selezionate, è straordinario interprete di ricette dell'isola di Ischia e della Campania. parmigiana d'astice provola e frisella, risotto con buccia di piselli taleggio di bufala pesce bandiera e pomodoro datterino, rombo farcito.

Per dormire:

L' **hotel Terme Manzi** (Piazza Bagni 4 • tel. 081994722) di Casamicciola Terme è un gioiello dell'architettura del XIX secolo. Situato sulle famose sorgenti di Gurgitiello, conosciute sin dall'antichità per le proprietà fortificanti e curative delle sue acque, è raffinato ed elegante palazzo con camere e suite da sogno, golf, piscine all'interno e all'esterno, Spa, vasche idromassaggio, sauna, area fitness, solarium, zona fanghi. Per gli appassionati organizzano escursioni, e possibilità di fare equitazione, caccia, pesca, vela, canoa.

A Ischia, da provare le creazioni della (fraz. Ischia Porto – via A. Sogliuzzo, 69 • tel. 081991270) che propone la classica pasticceria napoletana e tipicità dell'isola come la Torta Ischitana con fichi secchi, nocciole e mandorle. Per cose buone e bottiglie di pregio, la meta sarà l' (fraz. Ischia Porto – corso V. Colonna, 246 • tel. 081982112) dove a 800 etichette si affiancano anche liquori tipici, come il Bacio d'Ischia con cioccolato, il Limonì al limone e il Rucolì alla rucola. L'indirizzo è quello delle (Via Provinciale Panza,

267 • tel.081908206), nate a Forio, sul versante occidentale dell'Isola d'Ischia, grazie all'impegno di giovani appassionati che hanno voluto riprendere a valorizzare la tradizione di antiche famiglie isolane. Le vecchie cantine di famiglia sono state ristrutturate ed attrezzate, i 7 ettari di terreno sono stati rimpiantati con vitigni selezionati ed oggi, qui, si producono vini di pregio. Da provare il Vigne di Chignole Ischia Bianco. Di colore giallo oro, ha profumi che ricordano i fiori, note speziate, sentori di anice e gusto fresco e di lunga persistente. Sosta "obbligata" al (Piazza Bagni, 4 • tel. 081994722) di Ischia, locale esclusivo con cinque tavoli nel romantico patio, uno chef table, ed un tavolo in piscina. Ai fornelli Nino Di Costanzo, chef tra i migliori cuochi d'Italia. Infaticabile ricercatore di materie prime selezionate, è straordinario interprete di ricette dell'isola di Ischia e della Campania. parmigiana d'astice provola e frisella, risotto con buccia di piselli taleggio di bufala pesce bandiera e pomodoro datterino, rombo farcito. L' (Piazza Bagni 4 • tel. 081994722) di Casamicciola Terme è un gioiello dell'architettura del XIX secolo. Situato sulle famose sorgenti di Gurgitiello, conosciute sin dall'antichità per le proprietà fortificanti e curative delle sue acque, è raffinato ed elegante palazzo con camere e suite da sogno, golf, piscine all'interno e all'esterno, Spa, vasche idromassaggio, sauna, area fitness, solarium, zona fanghi. Per gli appassionati organizzano escursioni, e possibilità di fare equitazione, caccia, pesca, vela, canoa.