

La Foglia del Chianiello



Anno XV n. 174 GENNAIO 2014
Notiziario interno dell'Associazione "il Chianiello" -
Amici della Montagna - ONLUS-Angri (Sa)
www.moscardiniangri.it



IL CONVENTO DI SANTA ROSA

NELSON MANDELA

All'ingresso di Conca dei Marini, sulla strada che dal mare porta ad Agerola, c'è l'ex-convento di Santa Rosa, oggi sede di un albergo di lusso di proprietà di una ereditiera americana, Bianca Sharma. Già lo chiamano 'il Settimo Cielo' della costiera, inaugurato il 17 maggio del 2012 a conclusione di aspre battaglie ambientaliste, stavolta soccombenti rispetto alle vicende del Fuenti, e chissà come e perché!

Non ci addentriamo in questa vicenda, altrimenti Vicenzo ci sciorinerà un altro personale sermone, ma veniamo alla storia che ci interessa, al luogo e alle vicende secolari che si intrecciano con la bellezza del luogo e la curiosità di noi, Moscardini erranti.

Il Monastero fu fondato il 17 giugno del 1680 per volontà della famiglia Pandolfi, originaria del Ducato di Milano, i cui membri vantavano un grande potere economico, tra l'altro erano proprietari della fonte termale di Capasso nel comune di Contursi. Per la precisione, come racconta Matteo Camera, fu Vittoria Pandolfi, divenuta suor Maria Rosa di Gesù, a volere la costruzione di un monastero vicino alla preesistente chiesa di S.Maria del Grado. Grazie alle donazioni di famiglia il convento in pochi anni fiorì tanto da divenire il luogo dove venivano educate le giovani figlie dei nobili della Costiera e del Regno di Napoli, infatti nel conservatorio annesso venivano insegnate l'arte del ricamo, della cucina, le buone maniere, e la bella calligrafia. Il convento conobbe le angherie delle varie soppressioni fino ad essere abbandonato definitivamente nel 1912. Fu adibito ad usi civili e nel 1924 convertito in albergo di lusso. Frequentato da nobili e illustri personaggi, re e cortigiane (che non mancano mai). ci veniva Guglielmo Marconi, che ancorata nella rada di Amalfi la goletta 'Elettra', saliva alla rupe di Santa Rosa in carrozzella.

Ospite assiduo negli anni '50 fu anche Eduardo De Filippo che nel registro degli

ospiti scrisse:

«Io ' ccà me sento monaco, me sento nato monaco, vulisse muri monaco».

Frequenti le incursioni negli anni '60 della principessa inglese Margaret che elesse queste luogo come rifugio segreto per le sue, chiamiamole, frivolezze!

Con il terremoto dell'80, il convento ritornò ad essere silenzioso, senza più i canti delle suore e i rumori furtivi della 'bella gente', fino all'arrivo della ricca americana che un giorno rimase incantata e poi folgorata da questo bastione bianco invitto e resistente finanche alla furia della natura.

Come tutti i monumenti e i castelli che si rispettano, anche il convento di Santa Rosa ha un suo segreto. Non si tratta di fantasmi, né di storie d'amori impossibili e intriganti, ma di qualcosa di dolce, di squisita prelibatezza: la *sfogliata di Santa Rosa* (la ricetta settecentesca la trovate, girando il foglio).

Le mani pazienti e laboriose delle suore nei primi anni del settecento crearono una variante alla già famosa *sfogliatella* di Napoli aggiungendovi crema ed amarene. Per più di cento anni, il 30 agosto nel giorno di Santa Rosa al suono delle campane di mezzogiorno, le suore offrivano al popolo festante di Conca e dei paesi vicini la loro dolcezza, e fama si sparse in tutto il Regno. Il segreto resistette finanche alle vicende del convento fino alla metà dell'ottocento, quando un pasticciere di Amalfi, di nome Pindauro, riuscì ad avere la magica ricetta da una giovane novizia e la *santa rosa* arrivò a Napoli.

Ancora oggi se passate davanti al Convento il 30 di agosto, anche se la Chiesa dal 1970 festeggia Santa Rosa il 23 di agosto, sentirete nell'aria il profumo della *santa rosa*, magari mischiato agli aromi da 'settimo cielo' provenienti dalla cucina dell'albergo.

Un altro grande uomo ci ha lasciato: Nelson Mandela, premio Nobel per la Pace del 1995. Lo ricordiamo con alcune sue famose affermazioni che hanno accompagnato il processo di pacificazione tra bianchi e neri e la nascita di un grande paese.

Le difficoltà piegano alcuni uomini ma ne rafforzano altri. Non esiste ascia sufficientemente affilata da poter tagliare l'anima di un peccatore che continua a provare, armato solo di speranza, con la convinzione che alla fine riuscirà a rialzarsi.

Sembra sempre impossibile finché non viene realizzato

Tutti possono migliorare a dispetto delle circostanze e raggiungere il successo se si dedicano con passione a ciò che fanno.

L'educazione è l'arma più potente che si può usare per cambiare il mondo.

Ho imparato che il coraggio non è la mancanza di paura, ma la vittoria sulla paura.

L'uomo coraggioso non è colui che non prova paura ma colui che riesce a controllarla.

Esseri liberi non significa semplicemente rompere le catene ma vivere in modo tale da rispettare e accentuare la libertà altrui.

Provare risentimento è come bere veleno sperando che ciò uccida il nemico.

Bisogna guidare da dietro lasciando credere agli altri di essere davanti.

Non mi giudicate per i miei successi ma per tutte quelle volte che sono caduto e sono riuscito a rialzarmi.

Odio intensamente le discriminazioni razziali, in ogni loro manifestazione. Le ho combattute tutta la mia vita, le continuo a combattere e lo farò fino alla fine dei miei giorni.

Una buona testa ed un buon cuore sono sempre una formidabile combinazione.

Mi piacciono gli amici dalle menti indipendenti che ti consentono di vedere i problemi da angolazioni diverse.

I veri leader devono essere in grado di sacrificare tutto per il bene della loro gente.

Onore a Madiba, lottatore instancabile.

I LUOGHI DEL CERRETO: TUORO -VENA-LAMIA

Per il sentiero della Rugnana che si prende poco dopo l'ultimo tornante della strada che sale a Chiunzi, si giunge sul Colle Calavricito o Tuoro 'e sott' a 796 mt, da dove si domina sia la Valle di Tramonti sia la Valle del Sarno. Con le spalle rivolte al Monte di Chiunzi osserviamo l'aspra e rocciosa cima della Vena di San Marco, che così la chiamano quelli di Tramonti, mentre per i corbaresì è il Tuoro di Stellante o 'Tuoro e ncopp'.

Tuoro è un toponimo comune nei Monti Lattari, si contano una decina di luoghi con questo nome. Per spiegarci il significato di questo termine usato dai nostri padri per indicare particolari luoghi ricorriamo al latino e precisamente a *torus* e *taurus*.

Torus significa rigonfiamento o sporgenza, un luogo che richiama una forma tondeggiante, propria di un rilievo. *Taurus*, invece, indica un'altura, un monte. Praticamente i due termini indicano la stessa cosa e l'altura Vena di San Marco ha proprio una forma quasi rotondeggiante, è proprio un **Tuoro**.

Salendo, invece, per il sentiero del Cerreto, prima di affrontare i tornantini, si arriva e si attraversa la **Vena** di Capomazzo, qui siamo in luogo chiamato 'Làmia della Caccia', per la frequentazione dei cacciatori che qui si appostavano per mirare agli uccelli di transito.

E ci fermiamo per chiarire i termini.

Vena, è un toponimo molto diffuso, sulla mappa dei Monti Lattari ed anche nel linguaggio parlato, soprattutto da montanari e boscaioli. In molte parti d'Italia è un idronimo, cioè un termine che indica un corso d'acqua.

Nel nostro caso, sia dalla morfologia dei luoghi così denominati sulle mappe, sia dal senso che ad esso viene dato nel parlato quotidiano, appare chiaro che vena è piuttosto un oronimo (toponimo legato a forme del rilievo) che sta per alta

parete rocciosa, dirupo. Se viene dal latino vena (condotto; arteria, ecc), allora il suo uso potrebbe essere nato in riferimento a corsi d'acqua profondamente incassati nei fianchi montuosi (le forre tanto tipiche del paesaggio della Costa d'Amalfi) per poi passare alle pareti rocciose che li fiancheggiano.

Làmia, con l'accento sulla prima a, sta ad indicare una profonda forra, una stretta valle fluviale, o anche di un edificio con soffitto a volta. Questo termine discenderebbe da un vocabolo greco "laimos" il cui significato è fauci o gola. Ma potrebbe discendere anche da altre parole greche come "lamos", larga cavità.

LA RICETTA DI SANTA ROSA

<<Prendi il fiore (la farina) e mettilo sopra il tagliero nella quantità di rotolo mezzo. Mettici un pocorillo d'insogna e faticalo come un facchino. Doppo stendi la tela che n'è riuscita e fanne come se fosse una bella pettola. In mezzo alla pettola mettici un quarto d'insogna ancora, e spiega a scialle, 4 volte d'estate; 6 volte d'inverno.

Tagliane tanti pezzi, passaci il laganaturo (laminatoio) e dentro mettici crema e cioccolata o se più ti piace ricotta di Castellammare. Se ci metti un odore di vaniglia o pure acqua di fiori e qualche pocorillo di cedro, fai cosa santa. Fatta la sfogliata, lasciala mezza aperta e mezza n'chiusa da una parte e dove là scorre la crema facci sette occhi piangenti con sette amarene o pezzulli di percocata. Manda tutto al forno, fa cuocere lento, mangia caldo e leccate le dita>>.

Questa ricetta fu ritrovata e resa pubblica da Salvatore Di Giacomo, alla fine dell'ottocento. Si dice che l'abbia avuta da una ragazza che lavorava nella Pasticceria Pindauro di Via Toledo a Napoli. Come è strana e intrigante, a volte, la storia: da una giovane novizia a una giovane donna. Allora, è proprio vero che la Storia è stata fatta dalle donne, a cominciare da Eva?

Sentieri di Gennaio

- Domenica 5:** Sul Chianiello con gli amici del CAI-Stabia
Domenica 12: Grottone del Cerreto dalla Rugnana
Sabato 18: Ritorno a San Nicola
Domenica 26: Pizzo San Michele da Fonte Carpegna

Fino al 20 gennaio disponibili 10 posti per la gita in Ungheria e Croazia dal 21 al 30 agosto 2014

RICORDI di DICEMBRE



Nelson Mandela



Convento di Santa Rosa



Moscardini sul Tuoro di Stellante



Mostra Impossibile
Raffaello: la Fornarina

31.12 -Brindisi sul Chianiello

