

Lungo la Costiera Amalfitana dove la paura è legata alle incognite economiche

Il turismo non dovrebbe diminuire, ma rimarrà la cicatrice del periodo di chiusura e alcune attività cesseranno. I casi di Saveria, Pietro, Angela, Gennaro detto il "Piccoletto", della Lizart ceramiche, dell'operaio rocciatore, di molti agricoltori e pescatori. E c'è il problema degli stagionali

● Testo e foto di **Flaviana Frascogna**

Il mare della Costiera Amalfitana fotografato dalla terrazza di un ristorante panoramico sulla Statale 163 durante l'emergenza Covid-19





Nella pagina a sinistra, due statue “incatenate” guardano la Costiera Amalfitana all’altezza di Praiano; Angelo, che lavora coi turisti, e il suo cane Lucius sulla spiaggia di Maiori. Qui sotto, un’auto coperta per il periodo della quarantena su una terrazza che affaccia sulla Statale 163

A COSTA È TUTTA UN SUSSEGUIRSI di burroni, rupi, pinnacoli, rivestiti di ulivi e, in alto, di cespugli. La Statale 163 è deserta. Il mare senza barche è di un azzurro intenso. All’interno di una curva intravedo un piccolo cancello verde come sospeso tra le montagne e il mare. È la mia prima destinazione. Saveria vive in questa splendida casa situata su una roccia a picco sul mare di Positano. È un’escursionista che accompagna i viaggiatori nei luoghi più particolari e nascosti della costiera amalfitana per un’immersione nella cultura locale, nelle antiche tradizioni, nei profumi e nei sapori di questa terra. Ora sfrutta la chiusura forzata dell’attività per dedicarsi alla vita di campagna e alla scrittura. Cucina, semina l’orto, si occupa delle sue due pecore, che si chiamano Clementina e Valentina, e delle sue galline. Conoscere Saveria mi trasmette un senso di sicurezza,

mi mette a confronto con uno stile di vita completamente diverso dal mio, il che contribuisce risollevarmi il mio umore.

Durante questo mio viaggio lungo la Costiera Amalfitana ai tempi del Covid-19 riscontro, mentre scatto foto alle persone che incontro, differenze sociali e geografiche. Più mi allontano dalla mia città, Napoli, meno le zone mi sembrano colpite dalla pandemia. Gli agricoltori, qui, sembrano vivere in una realtà parallela, la loro vita nei campi non è cambiata con l’emergenza. Una forma di distanziamento sociale, per via del loro lavoro, è normale. Me lo dicono: il Covid-19 è principalmente un male urbano.

Luca, una guida ambientale ed escursionistica di Vico Equense, ha dovuto sospendere il lavoro, ma non desidera altro che riprenderlo. La quarantena, che molti vivono con diffidenza verso l’altro, nel caso del suo borgo, San Salvatore, si è trasformata in

un’occasione di solidarietà, ovvero la condivisione dei prodotti della terra con coloro che non hanno modo di coltivarla, cosa che favorisce l’abbattimento di molte barriere che la lotta al virus ha costretto ad alzare.

Nel villaggio di Erchie

Decido di fermarmi nel piccolo villaggio di Erchie, una sorta di anfiteatro sul mare circondato dai monti Lattari. L’incontro con i pescatori mi fa riflettere sull’importanza della cura ambientale che l’emergenza legata al Covid-19 ha reso manifesta. Pietro, uno di loro, mi racconta che non aveva mai conosciuto il mare come in questi sessanta giorni: la natura che rivive, che si riprende i suoi diritti. E ribadisce l’esigenza di avere cura del mare anche per la ricaduta sulla nostra società: “Se non ci sono pesci – è il suo ragionamento – non ci sono pescatori e se non ci sono pescatori non c’è la possibilità di assaporare i

prodotti d’eccellenza che il mare ci offre”.

Continuo a esplorare il borgo, le attività sono tutte chiuse. Sulla spiaggia incontro Massimo, che ha con sé sua figlia e un cane. Massimo è un operaio rocciatore, il suo lavoro è quello di posizionare le reti di contenimento per le rocce a picco sulla Statale 163 e per le numerose falesie che caratterizzano la costiera: “Come vivo questo momento? La quarantena è per me l’occasione di una riflessione in famiglia – dice – cosa che mi è impossibile nei periodi di lavoro”.

Lungo la 163 i ristoranti, i bar, gli hotel sono tutti chiusi, uniche presenze due curiose statue che osservano il panorama dall’alto sembrano aver preso il posto degli stranieri che di solito fotografano il panorama dai tornanti. Sono assenti anche i numerosi chioschi allestiti dagli ambulanti che, approfittando delle frequenti piazzole di sosta, vendono i prodotti tipici della zona. Sarà dura per loro e per tutti i lavo-



Angela, una lavoratrice stagionale in un albergo di Praiano; Luca, una guida turistica e trekker che conosce i percorsi più nascosti della Costiera Amalfitana e, nella foto a destra, Saveria, che vive in una casa a Positano

ratori stagionali, se non avranno qualche misura di sostegno centinaia di famiglie rischiano la povertà.

A Positano vado a parlare con Vito Cinque, il proprietario dell'Hotel San Pietro, uno tra i più esclusivi della Costiera Amalfitana. I mobili che arredano le sale del suo albergo sono tutti coperti con teli protettivi che creano un'atmosfera quasi metafisica. Dei suoi centosessanta collaboratori abituali al momento ce ne sono soltanto quaranta, la maggioranza dei quali si occupano della manutenzione necessaria anche in questo periodo di chiusura. Una quota sono lavoratori fissi, altri stagionali, ma tutti in attesa di sapere quale sarà il loro futuro. Va detto, per inciso, che la Costiera Amalfitana ha investito molto sulla formazione del personale, sono state create anche nuove figure professionali, un patrimonio che durante questa congiuntura negativa rischia di essere pressoché completamente inutilizzato.

I centri di immersione

Ad aggravare una situazione già di per sé precaria, una cospicua schiera di lavoratori stagionali rischia di rimanere esclusa sia dagli aiuti statali che da quelli regionali. Si tratta di persone il cui reddito complessivo dipende quasi completamente dal lavoro estivo connesso ai flussi turistici. Molti lavoratori del settore, pur risultando lavoratori a tempo determinato per la stagione estiva, difettano della qualifica stagionale nella propria posizione Inps: questo ha impedito che fosse assegnato loro il bonus governativo per il mese di marzo (e forse anche per quelli successivi), nonché riconosciuta loro l'analoga misura di un compenso pari a quattro mensilità, disposta dalla Regione e riferita ai medesimi requisiti.

È il caso di Angela, che lavora come stagionale al Tramonto d'Oro, un grande albergo di Praiano, tra Amalfi e Positano. Non è stata chiamata a lavora-





re e ora vive un momento di forte disorientamento: si domanda, addirittura, se sarà il caso di continuare a lavorare nel settore turistico, sollecitando a gran voce una forma di tutela che al momento nessuno garantisce ai lavoratori come lei. È molto dura anche per gli stagionali che non appartengono formalmente al settore turismo, ma il cui lavoro è strettamente connesso con le attività turistiche, come ad esempio i commessi di negozio assunti per la sola stagione estiva, o coloro che sono occupati nei centri di immersione, come quello di Gianluigi, a Massa Lubrense, che – ancora in forse per la stagione 2020 – rischia di riprendere l'attività direttamente nel 2021. Analogo discorso per gli operatori delle aziende di trasporto private assunti per i mesi estivi e che adesso rimarranno a casa, o saranno impiegati per poco tempo.

Mi fermo alla Lizart Ceramiche, lo studio di ce-

ramiche fatte a mano di Ventura Milano. Il quale mi invita a entrare e mi mostra le sue creazioni. Mentre raccogliamo i limoni del suo agrumeto, Ventura mi racconta della Costiera di quando era bambino, che ricorda senza turisti e visitatori, una natura incontaminata e senza i biblici incolonnamenti di automobili nei mesi estivi. Proprio come adesso. Il suo suggerimento è quello di abbandonarsi a questo momento con creatività, anche se le vendite on line in tutto il mondo non potranno mai sostituire l'incontro con il cliente.

Il progetto Naturarte

Molto più preoccupati di lui sono i ristoratori che temono di chiudere la loro attività per sempre. Gennaro, detto "il Piccoletto", è il proprietario di Saghir, un ristorante di Praiano che propone piatti della cucina mediterranea. Date le piccole dimen-

sioni del locale non ha quasi nessuna probabilità di riaprire nel rispetto di tutti i requisiti di sicurezza. E non è il solo in queste condizioni. E a questo punto scatta immediatamente questa riflessione: senza questi luoghi caratteristici della cultura locale non si rischia una "gentrificazione" del cibo, attraverso una spietata riqualificazione dell'offerta enogastronomica a vantaggio di pochi e con il rischio di una perdita d'identità per i luoghi, i prodotti e, soprattutto, per gli abitanti? Negli ultimi anni l'enogastronomia è diventata sempre di più un motivo di viaggio, un nuovo modo di vivere il territorio, di conoscere i paesi della Costiera e le loro tradizioni. Questo tipo di turismo, che può essere praticato durante tutti i mesi dell'anno, è un elemento determinante per la "destagionalizzazione turistica", come sostiene da tempo Roberto Pontecorvo, sostenitore del binomio cultura-turismo e del suo rinnovamento.

Lo scorso anno Pontecorvo è stato ospite dell'Obama Foundation Summit a Chicago, che ha accolto giovani leader innovatori da tutto il mondo per uno scambio di idee e soluzioni a problemi comuni. Ha parlato di "Agenda Praiano", che ha dato vita a *Naturarte*, un progetto di museo-giardino della ceramica a cielo aperto, grazie all'installazione di 150 opere di otto artisti diversi con il compito di rappresentare, in chiave contemporanea, l'antica identità del paese fatta di storia, tradizioni, detti dialettali. Secondo lui, questa pandemia e la crisi che ne conseguirà potrebbero insegnarci proprio questo: "Investire nel capitale civico fortifica una comunità e le permette di andare oltre le difficoltà economiche, formando cittadini attivi e un saldo tessuto sociale, attraverso formule di turismo lento, sostenibile, responsabile". Anche la Costiera Amalfitana, come l'economia nazionale, riflette sul cambiamento.

A sinistra, l'interno dell'Hotel San Pietro in Positano, tra i più importanti della Costiera Amalfitana; sopra, il carretto ambulante abbandonato ai lati della Statale 163