

Ischia, chiamata Pithecoussai da Strabone, la maggiore delle isole flegree, si staglia magicamente nel cuore del golfo napoletano, sovrastata dai fitti castagneti del Monte Epomeo, “nuotante nella luce, sorgente dal mare, perduta nell’azzurro del cielo, sbocciata come da un sogno di poeta durante il leggero sonno di una notte d’estate”, scrive incantato Alphonse de Lamartine.



di Anna Russo

# Il calice ischitano, suggeritivamente fine ed elegante

“Definita Oenaria, dal greco oinaria, “luogo della vite e del vino”, e Inarim, “vite” per Virgilio e Ovidio, l’isola paradisiaca vanta una viticoltura dalle origini millenarie”

La regina delle terme campane, di consolidata tradizione turistica internazionale, ricca di benefiche sorgenti, fanghi, fumarole, arene, bacini minerali, deve l’attuale conformazione a una vibrante ed imponente attività vulcanica passata.

L’Isola Verde è caratterizzata dalle spettacolari gradazioni del colore rasserenante della macchia mediterranea e del tufo, con il quale vengono costruite le parracine, muri a secco delimitanti i vigneti.

Definita Oenaria, dal greco oinaria, “luogo della vite e del vino”, e Inarim, “vite” per Virgilio e Ovidio, l’isola paradisiaca vanta una viticoltura dalle origini millenarie.

Gli Eubei vi producevano il nettare dionisiaco già nell’VIII secolo a.C., come testimonia significativamente la celeberrima kotyle in ceramica, importata da Rodi, la cui epigrafe rappresenta una delle prime tracce di greco



Andrea D’Ambra



### **Casa D'Ambra:**

*dal 1888, l'eccellenza della qualità*

La famiglia D'Ambra è dedita alla viticoltura con smisurata passione, encomiabile dedizione e geniale intuito, a partire dal fondatore Francesco all'attuale proprietario, il colto enologo Andrea.

Vanto della Casa è il vigneto Frassitelli, fulgido esempio di coltivazione eroica, definito da Veronelli "uno dei più belli al mondo", comprendente un campo sperimentale per il recupero delle varietà scomparse.

Il ricco museo contadino dell'azienda ripercorre l'economia vitivinicola pitecusana dalle origini.

"STORIA DEL VINO D'ISCHIA. La viticoltura nell'isola verde dai greci a Salvatore D'Ambra" a cura di Andrea D'Ambra, Antonella Monaco, Margherita Di Salvo, introduzione di Luciano Pignataro, postafazione di Ciro Cenatiempo, ed. Imagaenaria, celebra i 40 anni della doc Ischia, la più antica d'Italia dopo il Chianti.

scritto: "Di Nestore la coppa... buona a bervi. Chi beve da questa coppa subito così sarà preso dal desiderio per la bella diademata Aphrodite".

Gli isolani si nutrivano prevalentemente di alimenti forniti dalla coltivazione del proprio orto, soprattutto insalate, pomodori, fave, piselli, carciofi, rape (friarielli), cicerchie, fagioli (i famosi "zampognari"), patate e, sporadicamente, di erbe selvatiche (borragine e "paparastielli").

L'allevamento di animali da cortile, conigli, maiali, capre, e i prodotti ittici provenienti dalle attività di pesca e la cacciagione da piuma arricchivano il desco; migliaccio e zeppole fritte rappresentavano i golosi dolci delle occasioni speciali.

Principe indiscusso della tavola, il coniglio all'ischitana era preparato con sapiente cura nel tegame di terracotta, "u tiano".

I più famosi vini locali (i bianchi Biancolella, Forastera, Uvarilla; i rossi Guarnaccia e Per 'e Palummo) accompagnano egregiamente ancora oggi le ricette tipiche tradizionali.

"Il bicchiere ischitano è di qualità, gentile, delicato, fine, elegante, estremo; orgoglioso di una storia che non ha paragoni con nessun

altro terroir, vive attualmente un grande momento di entusiasmo", afferma convinto Luciano Pignataro.



“ Il bicchiere ischitano è di qualità, gentile, delicato, fine, elegante, estremo ”