

NAPOLI

# LA PUERTA DE LA COSTA AMALFITANA

## GATEWAY TO THE AMALFI COAST

*Texto y fotos Miquel Silvestre*

L/  
10



**POPULOSA Y CAÓTICA,** Nápoles fue fundada donde naufragara el cuerpo yerto de Parténope, aquella sirena que se dejó morir de tristeza cuando Ulises escapó de la encerrona de Capri. Me reciben un atasco fenomenal y un penetrante aroma a pizza patentada. La variante local se considera “Especialidad Tradicional Garantizada”. No son tradiciones lo que faltan. Tampoco inestabilidad sísmica. Flanqueados por el Vesubio y los volcánicos Campos Flégreos, erupciones y terremotos animan la historia de los napolitanos hasta un punto tan volátil y surrealista que a nadie extraña que la sangre del santo local, San Genaro, se licúe periódicamente.

Sobre la bahía descansa el Islote Megaride y el Castillo del Huevo. Era parte de la villa de Lucio Licinio Lúculo, rico general romano más famoso por sus banquetes que por sus victorias. Una noche sin invitados, su criado preparó una sencilla vajilla y una cena frugal. Cuando el milite vio aquello, reclamó con énfasis el sumptuoso lujo que habitualmente rodeaba sus comilonas. La mesa aun debía estar mejor puesta que de costumbre. Soltó entonces su frase inmortal: “Pero, acaso, no te das cuenta de que esta noche Lúculo cena con Lúculo?”

**CROWDED AND CHAOTIC,** Naples was founded on the site where the body of Partenope washed up on shore. She was the mermaid who died of a broken heart after Odysseus escaped imprisonment on Capri. I am welcomed by a huge traffic jam and an overpowering smell of patent-holding pizza. The local version considers itself ‘Traditional Speciality Guaranteed’. Traditions are not lacking here. And neither is seismic activity. Flanked by Vesuvius and the volcanic Campi Flegrei, eruptions and earthquakes populate Neapolitan history to such a volatile and surreal extent that no one is surprised by the fact that the blood of the local patron, Saint Januarius, liquefies every now and then.

The Gulf of Naples is home to the island of Megaride and the Castel dell’Ovo (Egg Castle). The site was part of the villa built by Lucius Licinius Lucullus, a rich Roman general more famous for his banquets than his victories. One night, when he wasn’t expecting any guests, his servant prepared a simple table setting and a frugal dinner. When the general saw it, he demanded the same sumptuous luxury that usually accompanied his feasts. The table had to be laid out better than usual. He then pronounced his immortal phrase: “Had you not realized that tonight Lucius dines with Lucius?”

A group of Dutch visitors stop and speak to me at the Castel Nuovo, where Boccaccio wrote The Decameron. We have a coffee in Gesù Nuovo Square. Police, tourists, passers-by, onlookers, demonstrators, waiters, pickpockets... Where am I headed? I explain that I don’t want to miss the Amalfi coast. The poet Edward James rented Villa Cimbrone there and invited Dalí and García Lorca to spend as long as they wanted. Gala and Dalí accepted, but Lorca stayed in Granada to visit his sick father. And there, he met his maker. What if he’d come? What would he have seen?

To the south, the motorway serves as a kind of balcony for the cheerless Torre del Greco and Torre Anunziata. Blocks of flats, clothes hanging out to dry, youths with tattoos, stolen cars: the marginalisation described in Roberto Saviano’s Gomorra. Then it’s onwards to Pompei and straight on to the outstanding beauty of the Sorrentine peninsula, where the cliffs drop into the sea. The narrow road follows the coastline, twisting its way along a route designed by some crazy engineer.

Un grupo de holandeses me aborda en la Torre de los Anjou, donde Bocaccio escribió el *Decamerón*. Tomamos café en la plaza de Gesu Nuovo. Policía, turistas, paseantes, curiosos, manifestantes, camareños, carteristas. ¿Hacia dónde voy? No puedo perderme la Costa Amalfitana, explico. El poeta Edward James alquiló allí Villa Cimbrone e invitó a Dalí y a García Lorca a pasar el tiempo que quisieran. Gala y Dalí fueron pero Lorca quedó en Granada para visitar a su enfermo padre. Allí encontraría la muerte. ¿Y si hubiera venido? ¿Qué es lo que habría visto y no vio?

Hacia el sur, la autopista sirve de balcón para las tristes Torre del Greco y Torre Anunziata. Bloques de pisos, ropa tendida, jóvenes tatuados, coches robados..., la marginalidad descrita en la *Gomorra* de Roberto Saviano. Luego Pompeya, y acto seguido la belleza máxima de la Península Sorrentina, donde los acantilados se precipitan sobre el mar. La estrecha senda se retuerce siguiendo una línea costera diseñada por un ingeniero loco.



Miquel Silvestre (Denia, 1968), escritor y viajero, ha cruzado el planeta acompañado de su sombra, un par de zapatillas de corredor y una motocicleta. Autor del libro de viajes por África *Un millón de piedras*, actualmente está recorriendo el mapa de rutas Vueling para demostrar que aviones y motos pueden combinarse en una aventura tan intensa como son los sueños de libertad. Ling le sigue en el curso de su singladura por las capitales más atractivas, los senderos menos trillados y los paisajes más sugestivos.

Miquel Silvestre (Denia, 1968), writer and traveller, has crossed the globe accompanied only by his shadow, a pair of trainers and a motorbike. Author of a travel book on Africa entitled *A Million Stones*, he's currently travelling the Vueling routemap to show that planes and motorbikes can come together in an adventure as great as dreams of freedom themselves. Ling will follow the course of his journey to the most exciting European capitals, tucked-away little villages and awe-inspiring landscapes.





Amalfi fue la capital de una antigua república marina cuyos dominios terrestres eran laderas verticales de imposible conquista e innecesaria defensa. Réplica mediterránea de la umbria Venecia, hay una plaza y una iglesia renacentista a la que se accede subiendo decenas de peldaños. En los montes circundantes han proliferado villas casi suspendidas sobre el abismo. El atardecer es una rosada acuarela desleída. Encuentro una habitación con balcón. En la terraza del restaurante solo hay una mesa ocupada por comensales que se comportan como decadentes nobles de *El Gatopardo*.

Pido una botella de Chianti, ñoquis, queso y pastel de chocolate. El hostelero me pregunta si acaso no

me entristece cenar solo. Quedo pensativo mientras el vino calienta mi estómago y contemplo la luna lavando su reflejo en el mar. No es que dude qué responderle. Adoro mis veladas solitarias. Disfruto escribiendo estas notas, clasificando las fotos de la jornada, observando a mis semejantes, dejando que el licor me haga sentir y recordar. Sin duda, estas cenas son parte de lo mejor de mis viajes. Si dudo es solo porque, aunque intento encontrar otras, las palabras que mejor lo expresarían no son mías, sino de un viejo general romano más famoso por sus banquetes que por sus victorias.

Amalfi was the capital of an ancient seafaring republic whose dominions on land were steep hillsides: defence was unnecessary as they were impossible to conquer. A Mediterranean replica of Umbrian Venice, there's a square and a Renaissance church that you reach by climbing dozens of steps. In the surrounding mountains, there's a whole host of villas that are practically suspended over the abyss. The sunset is a pale watercolour pink. I find a room with a balcony. There's only one table occupied in the restaurant's open-air dining space, by clients who are behaving like the decadent nobles of literary classic *// Gattopardo*.

I order a bottle of Chianti, gnocchi, cheese and chocolate tart. The waiter asks if it perhaps makes me sad to be dining alone. I meditate while the wine warms my stomach and contemplate the moon bathing its reflection in the sea. It's not that I don't know what to say to him. I love my evenings alone. I enjoy myself writing these notes, sorting the day's photos, people watching, letting the alcohol help me to feel and to remember. Without a doubt, these dinners are among the best things about my journeys. If I hesitate it's because, though I try to find others, the most apt words to express the idea are not mine, but those of an old Roman general more famous for his banquets than his victories.