

1908 — 2008 : Centenario della nascita di Anna Magnani



"Il miracolo" del Fiordo di Furore

Nel 1948 Roberto Rossellini (Il Dottore), ambienta tra il Fiordo di Furore, e le scalinate che salgono sino alla Chiesa di San Michele, l'episodio centrale del film "Amore" (Il Miracolo), con Anna Magnani (La Storta). E fu proprio qui che i due vissero la loro tormentata e intensa storia d'amore, tanto che comprarono 2 monazzeni, case-deposito, dei pescatori sulla spiaggia del Fiordo, e ironicamente li ribattezzarono : "La Villa del Dottore", e "La Villa della Storta".

Dove la Magnani le diede a Rossellini

Si racconta che durante le riprese del film cominciarono ad arrivare i primi telegrammi di Ingrid Bergman che chiedeva un incontro con il regista scatenando una violenta gelosia in Nannarella. Alla fine in uno dei ristoranti della zona, Nannarella, furibonda e ingelosita, diede fine alla storia d'amore ricoprendo il regista con una gustosa zuppiera di spaghetti al pomodoro. Lei scappò, il Dottore andò a Parigi a incontrare la Bergamann e il romantico nido d'amore al Fiordo, fu abbandonato. Anna Magnani non tornò mai più a Furore, regalò la sua casa al vecchio custode del Fiordo.



Le foto sono tratte dal film "AMORE" :

Lungo il sentiero La Volpe Pescatrice

Furore Chiesa di San Michele

Furore Inn Resort & Spa : In ricordo della Magnani

In occasione di questo speciale evento l'executive chef Antonio Sorrentino, dei ristoranti del Furore Inn Resort & Spa, ha creato un menu in onore della indimenticata "Nannarella" :
" IL MIRACOLO del FIORDO "

La caponatina del Fiordo

La rivisitazione del "totano e patate"

Spaghetti artigianali con pomodorini di Furore
e pesto al basilico, noci e pecorino

Suprema di pollo farcita con ricotta affumicata dei Monti Lattari

Zeppole alla cannella su mousse di Pera Pennata di Agerola

Il menu vuole essere un viaggio alla riscoperta delle tradizioni locali, che ancora oggi sopravvivono nella "Terra Furoris", il tutto rafforzato dall'utilizzo di prodotti del territorio sapientemente scelti e manipolati con attenzione e rispetto. La diversità : è l'estro creativo dello chef, appena accennato e mai forzato. La caponatina era la colazione dei Furoresi che svolgevano le loro attività al Fiordo di Furore, Il "Totano e Patate", era il piatto principe delle genti della Costa d'Amalfi, cucina povera, dove al totano bastava aggiungere patate in quantità per soddisfare le necessità alimentari dei convenuti, Gli spaghetti con i pomodorini, era il piatto preferito sia da Rossellini, che dalla Magnani, che ogni giorno con cura si preoccupava di condirli e di servirli, sino a quando decise di usarli come arma e diede fine alla storia d'amore. Il pollo, anch'esso molto usato dai contadini locali, è stato abbinato alla ricotta, altro elemento principe della tradizione casaria dei Monti Lattari, e per finire le zeppole, con la Pera Pennata di Agerola, un frutto delizioso, raro e quasi scomparso.

Furore Inn Resort & Spa : In ricordo della Magnani



Offerta speciale di soggiorni presso il Furore Inn Resort, alla scoperta dei luoghi che ospitarono il set del film l'AMORE, e godere questo piccolo borgo sospeso tra cielo e mare. Il pacchetto include :

- Welcome cocktail creato dal nostro barman;
- Soggiorno in camera doppia, con prima colazione a buffet, secondo la durata scelta;
- Una cena, per 2 persone, bevande non comprese, presso il Ristorante Italian Touch, Menu *Anna Magnani*. Sconto del 10% ai nostri Ristoranti;
- Un Circuito Romano completo presso il nostro centro benessere Beauty Furore;

[Offerta speciale soggetta a restrizioni](#)

"Speciale Anna Magnani "

Tipo di Camera / Stagioni	BASSA STAGIONE	MEDIA STAGIONE	ALTA STAGIONE
2 Nights Double Standard	600,00	660,00	700,00
3 Nights Double Standard	810,00	900,00	960,00
4 Nights Double Standard	1.000,00	1.120,00	1.200,00
Deluxe Room Supplement	40,00 per giorno	50,00 per giorno	50,00 per giorno
Junior Suite Supplement	70,00 per giorno	90,00 per giorno	100,00 per giorno

Cucinando con Furore

Lo chef Antonio Sorrentino sarà lieto di svelarvi i segreti delle sue ricette, guidandovi a realizzare i piatti del menu di Anna Magnani :

- 1 lezione, scelta di 2 piatti dal menu, oppure il menu completo in 2 lezioni.

Le lezioni di cucina si terranno nella panoramica cucina del Ristorante Italian Touch, con inizio alle ore 10.00 e durata di circa 3 ore. Seguirà il pranzo, per gustare ciò che si è preparato.

Prezzi su richiesta, secondo il numero di partecipanti. E richiesta la prenotazione.

