

CALABRIA

Produttiva

www.calabriaproduttiva.it

Anno 4 n° 2 - Periodico di informazione e pubblicità - € 3,00

**Nautica
Atlantide
di casa nostra**

**Rosso
piccante
e salutare**



**La ceramica
nell'artigianato
calabrese**



**La lavorazione del legno
Creazioni tra favola ed arte**



**Il caffè
di tradizione**



Speciale comuni: Petilia Policastro • Roccabernarda • Belvedere Spinello
Cotronei • Verzino • Santa Severina • Paola • Diamante • Campora S. Giovanni • Torano Castello

Produzione
Propria



www.bbc.cucine.it

 **bbc**
Le cucine
Un fiore nel cuore di casa tua

Numero Verde 800.197.197

Via Rossini, 249

Rende (Cs)

Tel. 0984 404021



In promozione favolosi soggiorni in ogni angolo del mondo



Finanziamenti personalizzati con inizio pagamento 2005



PAVIMENTI INDUSTRIALI IN RISPETTO DELLE NORME H.A.C.C.P. E 626

Produzione - Lavorazione - Applicazione Consulenza tecnica nei seguenti settori



Pavimento industriale con resina



Pavimento in Klinker antiacido per caseifici, o...



Pavimento in resina per se umificio.

Pavimenti e rivestimenti antiacido, pavimenti industriali, pavimenti e rivestimenti in Klinker antiacido, pavimenti in resina epossidica e poliuretanicca tipo: spatolato, multistrato, autolivellante, per ogni tipo di industria (salumifici, centrali del latte, birrifici, aziende ittiche, industrie agro-alimentari, industrie conserviere, cartaria, chimica e farmaceutica, galvanica), locali sterili, sale operatorie, pavimenti sportivi, piste aeroportuali, pavimenti continui per studi televisivi, protezione anticorrosione per vasche, depuratori.

ADEGUAMENTI E RIPRISTINI...

Celle frigorifere, industrie alimentari, mense, pasticceria, laboratori, il tutto in rispetto del D. L. n. 155 del 26 maggio 1997 (HACCP) in attuazione delle direttive della Comunità Europea 93/43 e 96/3 in materia di igiene alimentare.

Inoltre vendite Klinker tedesco.

VENDITA SISTEMI DI DRENAGGIO



Chiusino in acciaio.



Telaio d'isolazione.



Canalina a fessura con pozzetto in acciaio inox



editoriale

Carissime Lettrici, Carissimi Lettori

eccoci ad un altro appuntamento con i viaggi, le scoperte, le novità di questo piccolo, grande universo che è la Calabria. Attraversandola, ho sempre più spesso la sensazione che sia immensa, anzi più precisamente lunga, molto lunga, con una varietà di latitudini quindi di ambienti, di architetture e di umanità che la rendono molto ricca, complessa ed amabile. E di questo potrete accorgervi anche voi, scorrendo i "ritratti" dei vari comuni che, come sempre, spaziano dal mare, alla montagna, all'interno; dal settentrione al meridione, portandovi in viaggio tra storie, culture e nature antiche e sempre più meritevoli di essere rivalutate. Ma anche per quanto riguarda le attività, scoprirete le capacità di una classe imprenditoriale che porta impressa la passione artigianale del mestiere, il gusto per il proprio lavoro, la volontà di crescere. E' il caso dei liquorifici e delle torrefazioni che, dalle essenze che offre la natura, traggono deliziosi nettari da centellinare; o dei maestri ceramisti che, con le loro creazioni, rievocano un mondo primitivo, essenziale nelle forme e nei colori. O ancora di quel bel manipolo di persone (tra cui è facile incontrare anche dei personaggi) che ha eletto il mare come propria dimora e lavora instancabilmente da decenni per far decollare il comparto marittimo. Scoprirete, poi, l'esistenza di un nobile, anzi regale calabrese che è il peperoncino, re della tavola e della cucina, protagonista indiscusso del quotidiano - con la sua costante presenza nelle nostre pietanze - e dello straordinario - con un'accademia, un festival ed un museo ad esso dedicati. E poi ancora notizie, che spaziano dalla gastronomia - con la proposte di alcune ricette di conserve - all'architettura, con la storia del castello di Vibo Valentia; dalla moda - con il resoconto dell'ottava edizione della kermesse Modamovie - alle ricerche - svolte presso l'Università di Reggio - per l'utilizzo del materiale del sottosuolo calabrese nelle opere di restauro e conservazione dei nostri bellissimi centri storici.

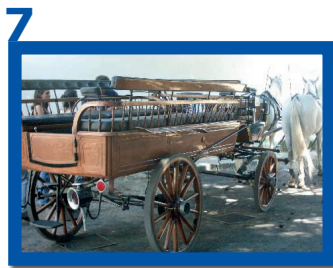
La vostra rivista diventa sempre più ricca perchè davvero innumerevoli sono le risorse, le capacità, le potenzialità della regione. Essa ha solo bisogno, come ha suggerito di recente Monsignor Bregantini, di trovare un "buon marito", visto che finora ha solo avuto tanti amanti. Un rapporto fugace, possessivo non giova alla nostra bella terra che deve essere, invece, amata devotamente e con grande rispetto. E con l'attenzione che noi le dedichiamo puntualmente speriamo davvero di amarla e rispettarla.

Auguri cordialissimi di una buona lettura.

Adele Filice

Si ringraziano sinceramente tutte le persone che, a vario titolo, hanno contribuito all'acquisizione di materiale, informazioni ed immagini.

sommario



7 L'ospitalità che viene dalla terra

Agriturismo e tempo libero

12 I frutti della terra in un bicchiere

Scaldarsi e rinfrescarsi con liquori di tradizione



18 Rosso, piccante e salutare

Peperoncino: il fuoco della nostra terra

22 Il fascino della femminilità

Moda Movie 2004



25 Castelli di Calabria

Il maniero di Federico II a dominio della città

29 Piacere bollente a casa come al bar

Il caffè di tradizione



34



Il buon mangiare

Il gusto delle stagioni nella nostra dispensa

Il filtro sul mondo

Guida alla scelta dei serramenti

38



Città nuove dal volto antico

Le cave in Calabria

45



Viaggio nell'arte del modellare la materia

La ceramica nell'artigianato calabrese

52



Creazioni tra favola ed arte

La lavorazione del legno

57



Nautica

Atlantide di casa nostra

68



Speciali

72

Petilia Policastro

Sul sentiero della fede attraverso la natura

80

Roccabernarda

Fiere d'altri tempi nell'entroterra silano

82

Belvedere Spinello

I due volti di una sapida realtà

86

Cotronei

Un connubio nel cuore della Sila

90

Verzino

Un mondo sotterraneo da scoprire

94

Santa Severina

Siberene, antica perla della Calabria

96

Paola

La cittadella del Patrono del mare

100

Diamante

Palpita la vita in una cornice "infuocata"

104

Campora San Giovanni

L'eredità della civiltà greca

107

Torano Castello

Un paese fra tre corsi d'acqua

EDITRICE

BIG AGENCY SNC
Via Trieste, 126
Montalto Uffugo (Cs)
Tel. e Fax 0984 937073
info@calabriaproduttiva.it

AMMINISTRATORI

PIERO SCIAMMARELLA
piero@calabriaproduttiva.it
MARIO TENUTA
mario@calabriaproduttiva.it

DIRETTORE RESPONSABILE

ADELE FILICE
adele@calabriaproduttiva.it

DIRETTORE MARKETING

VITTORIO GARRAFA
vittorio@calabriaproduttiva.it

AMMINISTRAZIONE E REDAZIONE

Via Trieste, 126
Montalto Uffugo (Cs)
Tel. e Fax 0984 937073
redazione@calabriaproduttiva.it

COLLABORAZIONI

MONICA LA MASTRA
monica@summag.it
SONIA COSENTINI
LUIGI MAMONE
FIGORELLA LORENZI
ANTONIO BLANDI
FRANCESCA MANDARINO

PROGETTO GRAFICO ED IMPAGINAZIONE

SUMMAGRAPHICA
DI MASSIMILIANO CARUSO
Via G. Brodolini, 13 Rende (Cs)
Tel. e Fax 0984 467881
info@summag.it

CONCESSIONARIA DELLA PUBBLICITÀ

BIG AGENCY SNC

STAMPA

STAB. TIP. DE ROSE
Montalto Uffugo (Cs)

© 2004 Big Agency
Tutti i diritti riservati.
È consentita la riproduzione, anche parziale, con specifica richiesta scritta e il consenso scritto da parte della Big Agency snc.



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



Agriturismo - Punto Ristoro

Pingitore

Cucina tipica, selvaggina,
sfiziosità casarecce.

Produzione pasta fresca, ortaggi, olio
vino e pane casareccio.

Ricevimenti su prenotazione
80 posti.

Prossima disponibilità di alloggi

C.da Marzi, 3 (Funie) - Luzzi (Cs)

Tel. 0984 542481

Cell. 338 2132911 - 338 4585297



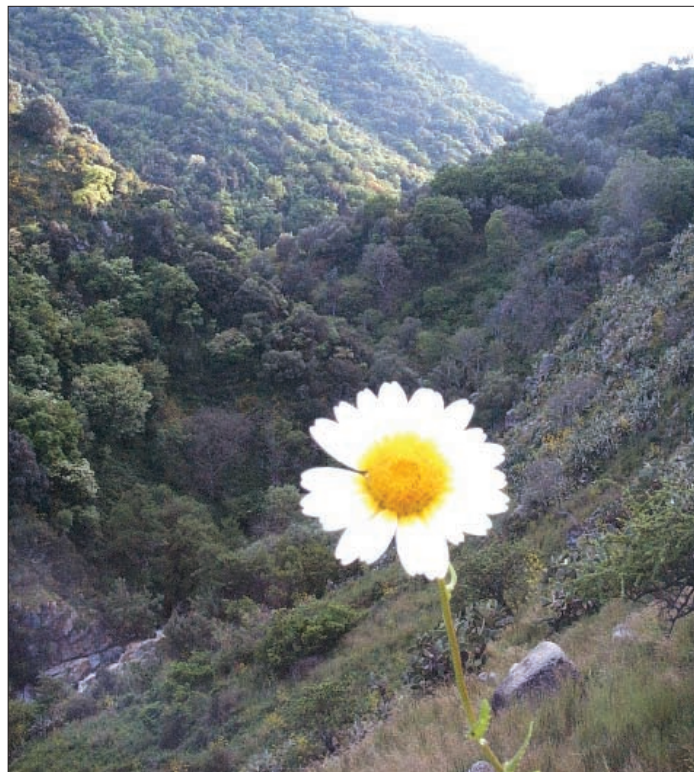
L'ospitalità che viene dalla terra

Fra i turismi possibili da far sviluppare in Calabria, quello agricolo rappresenta un modello diverso con cui variegare l'offerta del settore e una nuova immagine con cui proporre la regione. Se leggi ed iniziative imprenditoriali coincidono.

Il rapporto tra l'uomo e la terra è da sempre stato un rapporto più che naturale, logico e relazionale. Ma il progredire dell'era delle nuove tecnologie, lo svilupparsi dell'urbanizzazione, hanno fatto sì che tale relazione subisse anch'essa delle modifiche e che si andasse incontro a diverse esigenze. In quest'ambito si colloca il concetto di agriturismo, la particolare e sfaccettata forma di turismo dovuta proprio al bisogno dell'uomo di riscoprire i sapori della terra e il contatto con la natura.

Arrivato in Italia negli anni Ottanta, il concetto di agriturismo si è evoluto in varie forme, modificandosi a seconda dei fenomeni dell'urbanizzazione, dell'esigenza di ruralità, e adattandosi alle diverse forme di ricettività, ma sempre consistente nell'abbinamento di due attività: l'agricoltura e il turismo, visto come ricomposizione di tanti altri elementi ad esso inerenti. L'agriturismo nasce come una semplice forma di accoglienza gratuita da parte dei contadini che, molto generosamente, ospitavano persone provenienti dalla città, facendoli partecipi delle loro attività e portandoli a conoscenza della

vita contadina. In seguito - ed è in questa seconda fase che si sviluppa anche in Italia - si pone come interscambio in natura: pernottamento e pranzo contro lavoro. Dagli anni Novanta si prospetta una continua crescita del settore. Oggi le strutture agrituristiche sono sempre più attrezzate, offrendo ognuna servizi diversi a seconda della collocazione nel territorio, ma sempre meno legate all'agricoltura e sempre più vicine al settore turistico, anche se con diverse sfaccettature. L'aspetto più importante, il fornire ai visitatori un servizio basato sulla natura e, a volte, sulla partecipazione attiva in modo da portarli a conoscenza dei vari metodi di produzione agricola, non è però quasi mai tralasciato. Attualmente, soggiornare in un agriturismo significa approfittare di una molteplicità di comfort in completo relax e spensieratezza, senza perdere di vista i punti fondamentali: il contatto con la natura, la riscoperta di antichi valori derivanti dalla terra, le tradizioni legate alla raccolta dei frutti e a tutto ciò che è correlato alla terra stessa, come ad esempio la vendemmia, la cura del bestiame, la mungitura.



L'abbinamento tra diversi fattori, quali la tendenza a riavvicinarsi alla natura e ai prodotti locali, la ricerca di un contatto familiare, e il prezzo, inferiore rispetto ad una vacanza tradizionale, rende l'agriturismo un fenomeno in continua crescita, al quale la normativa vigente fa però fatica ad adeguarsi. In Calabria, il boom degli agriturismi è avvenuto con molto ritardo rispetto alle altre regio-

ni. L'apertura di nuove attività turistiche si manifesta, in tutte e cinque le province, tra il 1985 e il 2003, ma solo a metà degli anni Novanta si ha il vero e proprio incremento del settore. La distribuzione delle aziende agrituristiche nelle province calabresi è molto eterogenea; i servizi offerti variano a seconda dell'abbinamento con il turismo balneare o con quello montano. Secondo i dati del-

azienda agrituristica

Un nobil seccorio di Calabria

Contessa

Loc. Contessa Soprana - Lattarico (Cs)

Tel. 0984 938131



Attività ricreative negli agriturismi calabresi

Bocce, caccia, calcetto, cicloturismo, corsi di avviamento all'agricoltura, di cucina, di giardinaggio, di pittura, di ricamo, di scultura, danze, equitazione, escursioni organizzate, ginnastica campestre, gite in calesse, laboratorio di falegnameria, mostre di artigianato locale, percorsi trial per moto e fuoristrada, pesca sportiva, ping pong, piscina, raccolta di funghi, tartufi e frutti di bosco, spettacoli teatrali, tennis, tiro con l'arco e al volo trekking, trekking subacqueo, vela.

L'Osservatorio del Turismo della Regione Calabria, le aziende iscritte all'albo regionale dell'agriturismo sono 1.218, ma solo 288 sono effettivamente operanti. Di queste, solo 265 hanno accettato di rispondere ad un'indagine diretta a comprendere la situazione e il trend regionali, da cui è risultato, tra l'altro, che i posti letto, su 265 aziende, sono 3926; la provincia con il maggior numero di posti letto è Cosenza. Crotona ha una media di 20 posti letto per esercizio, seguita rispettivamente da Reggio Calabria, Vibo Valentia, Cosenza e Catanzaro, che ha una media di 12,7. Andando a guardare più da vicino i problemi inerenti l'agriturismo, i più rilevanti sono quelli che riguardano la legislazione. All'inizio del manifestarsi del fenomeno, come tutte le nuove attività, anche quella agrituristica si svolgeva senza norme specifiche di regolamentazione. In seguito sono intervenute la legge 730/1985, la 413/1991, con la quale è stato stabilito un apposito regime fiscale, e varie norme regionali che discendono da esse. Dall'insieme della nor-



mativa vigente, l'agriturismo è considerato una vera e propria attività agricola, accessoria alla coltivazione e all'allevamento. Secondo la legge, sono attività agrituristiche le attività di ricezione ed ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli e dai loro familiari, attraverso l'utilizzazione della propria azienda, in rapporto di connessione e complementarità

rispetto all'attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, allevamento del bestiame, che devono comunque rimanere principali.

Da questa nozione, e da altri dati recepiti dalla legge, ne discende una caratterizzazione del fenomeno non più attuale, alla quale dovrebbero provvedere le leggi regionali. Ma, come spiega Vincenzo Quercia

- presidente dell'AGIA, Associazione Giovani Imprenditori Agricoli della provincia di Cosenza, ed imprenditore agrituristico - la legge regionale di recepimento della Calabria è in vigore ormai da 16 anni, e non rispecchia la realtà attuale del fenomeno. "Ogni singola regione - afferma Quercia - ha emanato una legge regionale di recepimento della legge che

Piatti tipici

Fagioli e cotiche, filejia e 'nduia, fave e frittelle, fiori di capperi in padella, frittata di peperoni e melanzane, fusilli al sugo di capra, lagane e ceci, ravioli con ricotta e verdure, pasta al forno con funghi porcini, pasta con carciofini selvatici, pasta di casa con funghi, peperoni e patate, pesce stocco alla mammolese, scarola ripiena, salsiccia e broccoli di rape, soppressata e olive, timballo di maccheroni con melanzane, uova con peperoni e salsiccia, zucca e fagioli, zuppe di erbe selvatiche e funghi.



regola e evidenzia le diversità territoriali. In Calabria, la legge che regola la materia è la n. 22 del 7 settembre 1988. Questo è un primo dato da considerare, anche in relazione al fatto che in altre Regioni italiane ci sono aggiornamenti quasi annuali, che rendono sempre più reale ed attuale la nozione di agriturismo, relativamente

agli elementi della complementarità, della funzionalità delle strutture e delle nuove attività che lo caratterizzano.

Altro dato è la cosiddetta annessione e complementarità dell'agriturismo con l'azienda agricola preesistente; questo può avere una logica in un primo momento di promozione e sviluppo dell'attività

agrituristica, ma non certo in una fase successiva; inoltre, il principio di realizzazione delle aziende agrituristiche contenuto nella legge-quadro è quello di "un migliore riutilizzo delle strutture aziendali non più funzionali all'attività agricola esistente, per consentire nuovo sviluppo in zone svantaggiate e per incrementare i bassi red-

diti agricoli presenti"; di fatto passiamo da redditi da lavoro agricolo zero, o quasi, a incrementi molto significativi in presenza di attività agrituristiche; pertanto, si ha di fatto uno stravolgimento delle attività agricole con realizzazioni di attività di ospitazione, ristoro, vendita di prodotti, attività culturali e ricreative, che sono

Az. Agriturbistica Paglialonga
C.da Paglialonga - Bisignano (Cs)
Tel. 0984 524165
www.paglialonga.it
e-mail: az.paglialonga@libero.it

Paglialonga
 Azienda Agriturbistica



una mutuaione di attività commerciali vere e proprie. Coticché, la complementarità e l'annessione con l'attività agricola - se queste significano mantenere delle percentuali del 51% per ciò che concerne la produzione di reddito e utilizzo di ore lavorative dedicate all'attività agricola, mentre solo il 49 % è dedicato alle attività agrituristiche - sono un po' ardue e oserei dire anche un po' artificiose da rispettare. Se a ciò aggiungiamo in discussione la provenienza e l'origine dei prodotti somministrati, il discorso si complica; l'immaginario collettivo viene abbattuto o quanto meno demolito".

Difficile pensare che non si provveda in materia, soprattutto guardando alle considerazioni del Quarto Rapporto sul Turismo in Calabria, provenienti dell'Osservatorio che sottolineano come "la formula agrituristica di qualità, può attivare nuovi turismi, aumentare i flussi, in particolare con riferimento alla componente straniera, e allungare la stagionalità del fenomeno. In altre parole, può rappresentare una chiave di accesso al mercato per "debalnearizzare" l'immagine turistica della Calabria e proporla per la molteplicità dei suoi turismi".

Fiorella Lorenzi





Produzione
Cipolla Olio
Conservas - Liquori



Cucina tipica
Soggiorni in mini appartamenti e camere
Piscina
Bar
Servizio navetta mare a Tropea

di Lorenzo De Luca & C.
Loc. Fontanella - Punzolo
Santa Domenica di Ricadi (VV)
Tel. e Fax 0963 669633
e-mail: agriturismoruralia@libero.it



Punto Ristoro
Allevamento Struzzi
Attività ricreative



Via Santa Rita
Montalto Uffugo (Cs)
Tel. 0984 934227
Cell. 335 8071145

I frutti della terra in un bicchiere

Le naturali ricchezze della Calabria, sfruttate al massimo nella produzione di liquori, sono in grado di soddisfare le più svariate esigenze di gusto e di mercato

Ebbro di gusto e penetrante aroma, il liquore (dal latino *liquere*, sciogliere) inizia la sua storia già nel Medioevo, quando per la prima volta si insinuò nel quotidiano dissestarsi a stuzzicare il palato. Consuetudine voleva che allora si utilizzasse il liquore alla menta nientemeno che per rendere potabile l'acqua! L'uso di bevande alcoliche si diffuse poi in Europa, probabilmente dal Continente nero o dal mondo arabo. E' naturale che in Calabria si accentuasse poi la già marcata inclinazione verso gli agrumi che dalla solare terra acquistano straordinaria ricchezza: arance, limoni, mandarini, bergamotti, cedri, limette. Da questi frutti nascono liquori

dall'intenso profumo. In bottiglie dal collo allungato, esili o ad ampolla, si disegnano anche i colori della terra che catturano il gusto della liquirizia - che cresce spontanea lungo le coste calabresi ed è punto di forza di Rossano, nel Cosentino - e persino della mela, dalla cui opportuna fermentazione si ottiene un liquore molto gradevole che si produce a Torre di Ruggero, nel Catanzarese.

Il comparto dei liquori in Calabria porta con sé i connotati della tipicità e ha assunto una rilevante importanza economica, senza trascurare il fatto che la base di frutta ed erbe apporta anche qualità alimentari e medicamentose. Per questo, un liquore agli agrumi sarà ric-

co di vitamine, ottime per il sistema immunitario e per combattere le influenze; uno alle erbe aiuterà la digestione e agirà sull'apparato cardiocircolatorio e sul sistema nervoso. Ma non va dimenticato che si parla pur sempre di alcolici, quindi mai abusarne per non nuocere alla salute.

La produzione ha subito una trasformazione, specie nell'ultimo ventennio, in concomitanza con l'ascesa nella classifica di gradimento del limoncello, il liquore agli agrumi più gradito. Esso ha rivalutato tutto il comparto, favorendo nuovi stimoli. Già dalla seconda metà del secolo scorso si utilizzano con successo i frutti del bosco e sottobosco - fragole, more, lamponi - e, per gli amari, le erbe.

L'utilizzo delle erbe per ottenere liquori nasce nei monasteri e nelle abbazie a opera dei religiosi. Avendo delle piante e delle

loro virtù una conoscenza profonda, essi arricchirono questo tipo di produzione, concentrando soprattutto nella preparazione degli amari, riconosciuti come validi digestivi e corroboranti. Nel caso dell'amaro prodotto nella fascia silana vi sono ben 12 erbe amare e aromatiche (tra cui valeriana, genziana e quassio) tutte provenienti dalla Sila, particolarmente generosa in varietà. Altri tipi di amari si producono nella fascia jonica (Teranova da Sibari) e nel Vibonese, dove il massiccio del monte Porro partorisce pregiate essenze (tra cui liquirizia, menta, arancio



amaro, agrumi, camomilla, ginepro) che crescono in un clima marino e in una temperatura ideale. Dalla originaria produzione familiare, oggi si è arrivati a quella industriale conquistando una grande fetta di mercato.

Come si preparano

I processi utilizzati per la preparazione dei liquori sono due: la macerazione e l'infusione.

Si prestano alla macerazione soprattutto i frutti (agrumi, fragole, noci) ma anche le erbe, in particolare quelle fresche (menta, basilico, finocchietto selvatico, anice). Ad esempio, con la pasta che si ricava dai semi verdi dell'anice sfogliati e messi a macerare nell'alcol si ottiene l'aromatico liquore all'anice prodotto soprattutto nella provincia di Cosenza.

Ma possiamo concretamente alle fasi di lavorazione e produzione che, fatta eccezione per le macchine utilizzate, possono avvenire in distilleria come anche nella realtà casalinga. Per un liquore agli agrumi si taglia sottilmente la buccia del frutto, evitando accuratamente la parte bianca, e si mette a macerare nell'alcol per un tempo che può oscillare dalle 48 ore ai 40 giorni. Il tempo massimo, garantendo maggiore qualità del prodot-

LIQUORE DERBE DI CALABRIA

Vecchio Amaro del Capo[®]

l'Unico piacere ghiacciato!



Per tutti i gusti

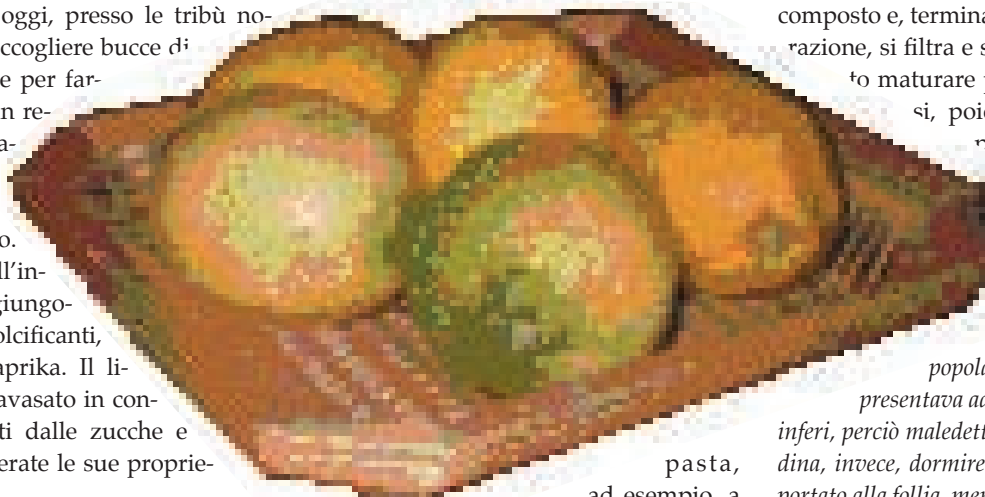
Il *limoncello* è prodotto in tutta la regione. E' indicato come digestivo, diluito in acqua fresca come dissetante, per gelati, sorbetti e in ricette di dolci. Molti sono quelli che lo preparano in casa rinnovando l'antica tradizione appresa dagli arabi. Ancora oggi, presso le tribù nomadi, si usa raccogliere bucce di limoni e arance per farle fermentare in recipienti di terracotta insieme al distillato di segala e orzo. Al termine dell'infusione si aggiungono sostanze dolcificanti, zafferano e paprika. Il liquido viene travasato in contenitori ricavati dalle zucche e mantiene inalterate le sue proprietà per mesi.

Il *liquore di bergamotto* è tipico del Reggio, dove l'agrume ha trovato condizioni ideali al suo sviluppo. Ha colore dorato con riflessi verdognoli; il gusto è dolce e fortemente aromatico. Si usa come digestivo, caldo per contrastare i malanni di stagione, per aromatizzare dolci, granite e gelati.

Il *liquore di cedro* si produce nel Cosentino e nel Reggino. Accompagna dessert, si usa come digestivo, da granita, sul gelato. Come per il bergamotto, il cedro ha trovato il suo habitat ideale nella regione, in particolare nella Riviera dei Cedri, la fascia tirrenica compresa tra Tortora e Cetraro. Questo liquore utilizza le scorze dei rari e pregiati cedri, cari alla religione ebraica, dove il consumo del frutto è riservato alla festa del *Sukkoth* (festa delle capanne) che nel mese di settembre celebra l'attraversamento del deserto di questo popolo.

Il *liquore di liquirizia*, ottimo digestivo, preparato con la radice di liquirizia portata a ebollizione, è tipico della provincia di Cosenza ma si produce ormai in tutta la regione dal momento che è molto richiesto. La pianta - che cresce spontanea lungo i litorali calabri - prima del suo sfruttamento nel settore dei liquori era impiegata soprattutto per la preparazione di caramelle.

Il *liquore ai funghi porcini* è l'innovazione di Altomonte, nel Cosentino. Unico in Italia, questa specialità si presta molto bene come aperitivo per menu a base di funghi ma anche per esaltare il gusto o sfumare risotti, paste e scaloppine. Per la



verdi vanno tagliate un po' a metà e un po' in quattro parti. Si lasciano macerare per 40 giorni in una parte di vino Malvasia, alcol, zucchero, chiodi di garofano, cannella, limone, salvia, basilico, menta piperita, timo. Di tanto in tanto si agita il composto e, terminato il tempo di macerazione, si filtra e si imbottiglia. Va fatto maturare per almeno otto mesi, poiché più invecchia e più migliora.

La curiosità: l'albero del noce è avvolto da un'aura a volte mitologica altre puramente popolare. Per i romani rappresentava addirittura l'albero degli inferi, perciò maledetto. Nella cultura contadina, invece, dormire sotto un noce avrebbe portato alla follia, mentre piantarlo vicino alla propria casa avrebbe procurato disgrazie. In netto contrasto con simili credenze sono le reali virtù di questo albero che da sempre offre all'uomo prezioso nutrimento: olio per condire, riserva di cibo per la stagione fredda e, nel nostro caso, ottima materia prima per ricavarne un gustosissimo liquore (si utilizza il mallo delle noci acerbe che a San Giovanni in Fiore, si usa raccogliere nel giorno di san Giovanni, il 24 giugno).

pasta, ad esempio, a cottura ultimata basta una goccia di questo nettare perché - a contatto con il calore - si sprigiona l'inimitabile aroma lasciando un agrodolce particolare al condimento. Il *nocino* si produce e consuma in tutta la regione. Tipici quello del monte Poro (Limbadi - Vv) e quello silano. E' un liquore fortemente aromatico, da fine pasto, e ad alta gradazione alcolica. Le noci





to e costanza, è necessario nel caso sia destinato alla commercializzazione. Pian piano, infatti, la soluzione diventa saturata e si è certi di aver sfruttato al massimo gli oli essenziali e tutti gli altri elementi del frutto. E' consigliabile non eccedere con il quantitativo di bucce rispetto all'alcol se si vuole evitare che il liquore diventi lattescente. Terminato il tempo di macerazione, si prepara uno sciroppo di acqua e zucchero e si mescola alla soluzione alcolica. Si lascia decantare, si filtra e infine si imbottiglia.

Tra i vari gusti che possono distinguere un liquore, molto

particolare è quello della limetta. Questo agrume, nella cultura popolare calabrese, è associato alla festa di san Giuseppe ed è chiamato *piretto* anche se l'etimologia di questa parola rimanda a tutt'altro significato: *piretto*, infatti, indica una graziosa anfora greca con una sporgenza sul coperchietto la cui forma richiama quella del frutto. La limetta ha una elevata quantità di acido citrico, proprietà che ha diffuso il suo consumo in Gran Bretagna, fra i marinai, per prevenire la malattia dello scorbuto. Gli inglesi tuttora sono gli unici ad avere una bibita al lime. Tra lime

... la differenza nel gusto



Museo Storico Aziendale
Degustazione



Via C. I. Giacobini, 17
87042 Altomonte (CS)

www.liquoremoliterno.it info@liquoremoliterno.it

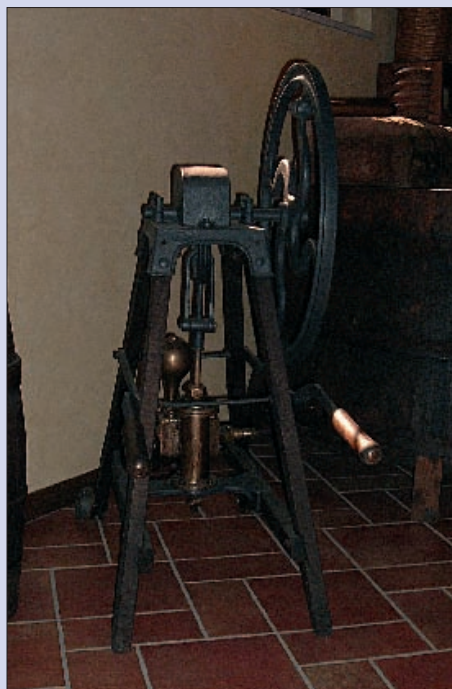


La nostra tappa

In un grigio pomeriggio di maggio ci siamo avventurati alla scoperta di nuovi sapori e vecchie tradizioni all'interno di una distilleria. Ci siamo trovati di fronte una realtà colorata e inebriante, maturata dalla ferma volontà di crescere e distinguersi: Altomonte.

Era il 1933 quando, con l'aumentare della richiesta di dolci e liquori per allietare i banchetti nuziali, un uomo col suo bagaglio di competenze e ben 600 ricette del 1700 decise di partire con una sua attività, abbinando alla produzione dei liquori anche quella delle acque gassate. Fu un successo, testimoniato dalla sapiente opera di raccolta di oggetti, utensili e macchinari utilizzati per l'affascinante arte della vinificazione e distillazione effettuata dal signor Sciarra nell'intento di rendere fruibile un pezzo importante di memoria.

Così, bagnati dal gusto estivo della limetta, dalla cremosa dolcezza della liquirizia e dalla delicatezza del fragolino custoditi dall'antico frigo Fiat del 1958 (che allora costò ben 150.000 lire), ci siamo incamminati nelle stanze del museo che si spera entro un anno aprirà ufficialmente le sue porte ai visitatori. Mancano ancora le didascalie descrittive di tutto ciò che è esposto ma il signor Sciarra è orgoglioso di descrivere di persona ogni piccolo dettaglio e curiosità su questo mondo attorno al qua-



L'angolo bar all'ingresso del Museo

In basso Un'antica tappatrice meccanica e un'altra manuale



le ha costruito il suo lavoro. All'ingresso del museo, un angolo bar con vari tipi di bicchieri, bottiglie, una vecchia bilancia con i pesi e le unità di misura agrarie usate in passato: il tomolo, il mezzo tomolo, l'ot-

tavo e il trentaduesimo. Di lato, una grande *madia* interamente scavata all'interno di un tronco e che si prestava agli usi più svariati. Proseguendo nelle stanze successive le tracce degli esordi della più grande industria liquoristica della Calabria, encomiata da ben 62 riconoscimenti nazionali e internazionali. Alcuni sono esposti insieme ad antiche bottiglie di liquore tra cui una del 1824 e un'altra del 1855. Incuriositi, la nostra attenzione si è fermata sul gas-

sogeno del 1873 - prima macchina per l'imbottigliamento delle bibite gassate - con le particolari bottiglie con la biglia all'interno, autotappanti, sostituite negli anni '40 da quelle col tappo meccanico e negli anni '60 da quelle col tappo a corona. Ci sono i coffi usati per il trasporto dell'uva; un basto realizzato con cotica di maiale; una bisaccia, in stoffa per risparmiare (in America nello stesso periodo erano in pelle); una pigiatrice a mano; un torchio a muro; misure da cantina col piombino; qualche *garzafone* (fiasco) e damigiana artigianali; un imbuto in legno di 400 anni; l'ultimo biroccio (veicolo personale a trazione animale) autorizzato al trasporto di due persone che, sulla targa apposta posteriormente, segna l'avvento di veicoli a motore in Altomonte, il 1959.

Sebbene il fascino della storia ci voglia trattenere tra quelle mura, l'opera di raccolta di testimonianze della nostra cultura contadina deve proseguire.

La nostra visita si ferma qui, aspettando di scoprire altro ancora sulla nostra storia...

m.l.m.

e limetta c'è però una sostanziale differenza: mentre il primo ha colorazione verde e polpa acida, la seconda, innestata con il bergamotto, dà un frutto dolciastro con una buccia dall'essenza esaltante. Più delicata del limone, la limetta è entrata a far parte dei frutti da tutelare in Calabria insieme a limone, bergamotto, cedro e clementina.

Se la materia non è fresca, ma secca si possono preparare ugualmente degli ottimi liquori, magari meno attraenti sotto l'aspetto estetico ma di sicura qualità. In questo caso si ricorre alla tecnica dell'infusione, utilizzata anche per erbe, caffè e funghi porcini. In pratica si porta a ebollizione l'acqua e vi si getta la materia prima. Si lascia decantare e raffreddare lentamente nell'arco delle 24 ore, poi si aggiungono lo zucchero e l'alcol.

Monica La Mastra



Rosso, piccante e salutare

Sono le tre caratteristiche del peperoncino, un tempo considerato spezia, oggi autentico alimento dalle molteplici proprietà terapeutiche, divulgate da un'Accademia che ha sede nazionale in Calabria. Ma il frutto infuocato è protagonista anche di un festival e di un museo

I botanici lo conoscono con il nome di *Capsicum Annuum* e lo classificano come uno degli 85 generi della grande famiglia delle Solanacee, la stessa di cui fanno parte domestici ortaggi quali pomodori, melanzane e patate ma anche piante alchemiche come belladonna, stramonio, giusquiamo, usate come erbe officinali e, se somministrate in dosi eccessive, dai risultati nefecici. La fantasia popolare, soprattutto meridionale, si è sbizzarrita in una

serie di appellativi che vanno dal *cazzarele* o *pepentò* abruzzese al *peparuolo* campano, dal *diavulicchio* della Puglia e ai vari *cancaricchiu*, *pipazzu*, *pipi vruscente*, *diavulillo* in Calabria; per continuare con *su pibiri-moriscu* sardo o *pipi russi* in Sicilia. Comunque lo si chiami, è certo che si tratta sempre di lui, il peperoncino, alimento antichissimo, il cui utilizzo è testimoniato da reperti archeologici databili a circa nove millenni addietro e diffuso, come tanti altri, in Europa dal solito buon Cristoforo Colombo. Considerato inizialmente una spezia, il peperoncino trovò clima e terreno ideali anche in Europa tanto da essere appellato in molti paesi "droga dei poveri" ed usato in sostituzione delle vere spezie quali cannella, zenzero, coriandolo, vaniglia, che attecchivano solo nei luoghi d'origine ed alimentavano un fiorente commercio coloniale. Per le sue doti di esuberanza gustativa, divenne presto il condimento base di molte pietanze nazionali come il riso nei paesi orientali, le tortillas sudamericane, la manioca del continente africano, piatti di carne e pesce in Europa e, in special modo, nel Meridione d'Italia. La sardella impepata, pietanza tutta calabrese a base di novellame e peperoncino piccante, da spalmare o da impastare insieme al pane, altrimenti nota come *caviale dei poveri*; le acciughe e le sarde sott'olio insaporite dalla polvere del peperoncino; la 'nduja del Vibonese, salame tipico del Monte Poro,



a base di carne suina di scarso e di peperoncino sono altrettante glorie della gastronomia nostrana, ormai conosciute anche all'estero, a cui si affiancano pietanze tradizionali quali l'uovo fritto al peperoncino, una bella spaghettonata, oseremmo dire internazionale, "aglio, oglio e peperoncino" o la semplicissima insalata di pomodoro, che può risultare addirittura regale e leggiadra se insaporita con rondelle di cipolla rossa

di Tropea e di un bel *cancaricchiu* fresco rosso fuoco. Per finire con un *must*, o *cult* che dir si voglia, rappresentato dai peperoncini piccanti ripieni di tonno e capperi o acciughe e capperi, preparati con certissima pazienza, conservati sottolio e centellinati meglio che il caviale del Don in molte zone della Calabria. Ma il peperoncino - che gli esperti classificano in varie specie di cui alcune autoctone calabresi - non stuzzica



solo lingua e palato, grazie alla capsaicina che dà il caratteristico gusto piccante. E' un potente alleato della salute che, tra gli altri effetti, combatte l'arteriosclerosi per i suoi effetti vasodilatatori; contrasta i danni dell'alcolismo, del tabagismo e la caduta dei capelli; cura i dolori reumatici, artrosici, artritici; per i suoi poteri antiossidanti è riconosciuto come un valido antitumorale; in quantità modiche facilita la digestio-

ne, favorisce la cicatrizzazione, combatte la depressione e l'inappetenza, è un decongestionante ed antinfiammatorio delle prime vie aeree. Aiuta a ridurre la cellulite ed a mantenere la pelle fresca e giovane, a sopportare i sacrifici della dieta dimagrante e, *dulcis in fundo*, è un raffinato veicolo dell'eros. Attraverso quali precisi meccanismi non si sa ancora, ma la presenza di vitamine ed effetti vasodilatatori, il colore rosso san-



gue, la forma decisamente fallica di alcune varietà sono buoni motivi per credere che sensi e peperoncino siano un connubio perfetto. D'altra parte di un amante abile ed appassionato non si dice che è focoso? Di folli notti di piacere non si parla altrimenti che di notti infuocate? E in che modo, se non di fuoco, bruciano piacevolmente lingua, palato, gola dopo aver masticato ed inghiottito un peperoncino?

L'Accademia di Sua Maestà il peperoncino

A questo autentico re della tavola nostrana, la creatività e la conoscenza di Enzo Monaco,

giornalista e gastronomo calabrese nonché presidente dell'Accademia, hanno voluto addirittura dedicare un'istituzione, l'Accademia Italiana del peperoncino, una Onlus che ha sede nazionale a Diamante, affascinante paesino della costa alto-tirrenica, altrimenti conosciuto come "il paese dei murales". Attualmente essa raggruppa cinquemila soci e sessanta delegazioni accademiche nelle principali città italiane, con sedi di rappresentanza anche a New York, Tokyo, Parigi, Monaco di Baviera, Basilea, Sydney, Losanna. Lo scopo dell'Accademia è quello di approfondire e diffondere, in Italia e nel mondo, la cultura del peperoncino attraverso nu-



Curiosità... piccanti e velenose

Seppure nel Meridione sia davvero diffuso il consumo del peperoncino, in Italia è molto consistente l'importazione del peperoncino essiccato in polvere, anzi si importa quasi tutto il quantitativo utilizzato per insaporire insaccati e salumi, conserve di pesce o quello in bustine usato come condimento. Recenti analisi chimiche hanno rintracciato nella polvere di peperoncino importata al di fuori dall'Europa una sostanza chimica tossica e cancerogena, il famigerato *Sudan 1*, un colorante che viene addizionato alla polvere per esaltare il vermiglio natura-

le. Inutile parlare delle conseguenze sulla salute; vano sottolineare come da anni l'Accademia avesse lanciato l'allarme.

Nell'immediato la soluzione ideale sarebbe quella di produrre da sé la piccante polverina o acquistarla da paesi sicuri come Italia, Spagna, Francia ed Ungheria. In attesa che il "veleno Sudan 1" scompaia dalla circolazione, intanto l'Accademia sta lavorando ad un progetto per il marchio *dop o igt*, riguardante il peperoncino calabrese.

Per la salute pubblica, e non solo, si spera nella brevità dell'iter...

merose iniziative tra cui spiccano il Peperoncino Festival - che si svolge ogni anno, a Diamante, agli inizi di settembre e che nel 2004 festeggia il dodicesimo traguardo, durante il quale il "piccante" è tema svolto a tutto tondo, comprese le accezioni di trasgressione ed anticonformismo - e una recente iniziativa editoriale, unica nel suo genere in tutta Europa, dal significativo titolo "Pic - Mondopeperoncino" che esplora l'universo Capsicum attraverso interviste a personaggi famosi,

domande ad esperti ed uomini di scienza, reportages dai paesi maggiori produttori, curiosità, aneddoti, ricette, vignette e chi più ne ha, più ne metta.

Una casa per il "Diavulicchiu"

Se Diamante è sede nazionale dell'Accademia, Maierà - paese dell'entroterra tirrenico - ospita nel Palazzo Ducale il Museo del Peperoncino, prima ed unica sede museale dedicata al diavulicchiu, sorta per volontà dell'Accademia, nel-

la persona del presidente Enzo Monaco e dall'Amministrazione comunale. Quattro sono le sale in cui sono ospitate a) *le vie del peperoncino*, un percorso che raccoglie la documentazione di circa sei millenni di storia della pianta, attraverso l'esposizione di testimonianze, foto, mappe, disegni provenienti di tutto il mondo; b) *la pianta, profumi e sapori*: un vasto giro d'orizzonte sulle varietà coltivate nel mondo ed un'esposizione di salse, profumi, bagnoschiuma e lavande. c) *la raccolta*

di centocinquanta varietà di capsicum provenienti da tutto il mondo, selezionati e catalogati dal professor Massimo Biagi, del Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie dell'Università di Pisa; d) la sezione *Arte e Comunicazione*, in cui trovano posto tutti gli oggetti possibili ed immaginabili ispirati al peperoncino, a dimostrazione di come esso possa essere un eccezionale protagonista anche nel mondo dell'arte e della pubblicità.

a.f.

è in edicola



Calabria in festa

n. 3,00 € 2,00

RIVISTA DI TURISMO
ANTROPOLOGICO NATURALISTICO
FOLKLORICO STORICO
ARCHEOLOGICO
ENOGASTRONOMICO

Anno 2 N° 1

SUI SENTIERI DELLA FEDE
I "Wattienti" di Nocera Terinese

ITINERARIO NATURALISTICO
La vallata delle Grandi Pietre

TESORI SOMMERSI
Gorgonie Mediterranea

per chi vuole conoscere la Vera Calabria

Il fascino della femminilità

Moda Movie 2004 punta l'obiettivo sulle donne nel cinema di Michelangelo Antonioni. Serate "ferraresi" a Cosenza, dedicate al grande maestro, e una brillante conferenza stampa romana marchiano l'evento come un autentico prodotto made in Italy

Orizzonti sempre più vasti per Moda Movie, l'evento per eccellenza di moda, cultura e spettacolo realizzato nella regione dall'Associazione "Creazione e Immagine" presieduta da Sante Orrico.

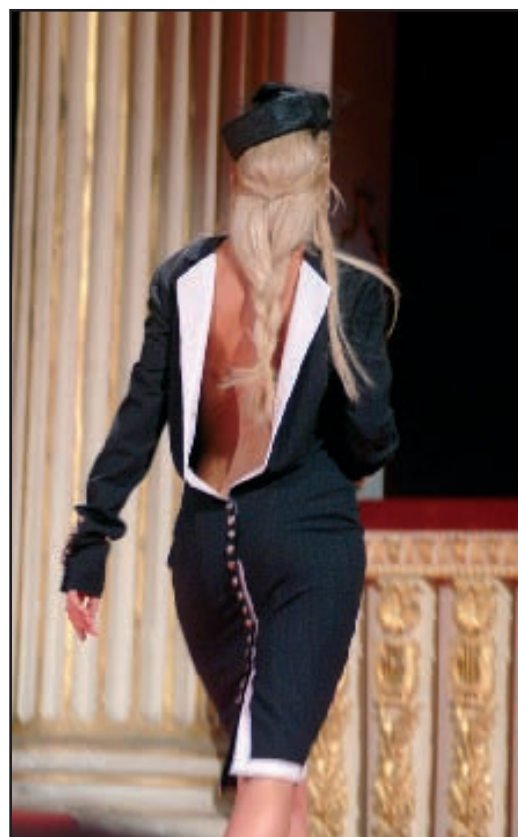
Con un colpo di timone alla consuetudine, la conferenza-stampa di presentazione dell'ottava edizione ha cambiato domicilio e quest'anno si è trasferita a Roma, presso la Federazione Moda di Confartigianato, a San Giovanni in Laterano; un segnale decisivo che la dice lunga su quanto la manifestazione stia acquistando col tempo sempre più autorevolezza ed attenzione in ambito nazionale. Ad accrescere il fascino di quest'edizione, sono state "Le donne nel cinema di Michelangelo Antonioni", filo conduttore delle attività dell'evento.

Una sorta di folgorazione, che il patron aveva avuto lo scorso anno nei suoi giri della penisola, che lo ha colto sulla via di Venezia dov'era presente per la Mostra Internazionale del Cinema. I partecipanti a quest'edizione hanno tutti ben interpretato le sollecitazioni del tema, proponendo dei modelli che hanno spaziato dalla sperimentazione alla classicità. Gloria Bellacchio, di Milano, ha proteso il suo immaginario verso un minimal chic di tutine bianche vivacizzate da coloratissime strisce; la tedesca Carmen Cantore ha dato vita ad una miscela che ha unito etnico e sbarazzino; Lucia Cirsoni di Foggia ha privilegiato l'aspetto romantico con forme sinuose e colori mediterranei; la parmense Valentina Cogliati ha sotto-



Alcuni dei modelli della collezione Egon Von Furstenberg

lineato l'espressione giovanile, trendy e spigliata della femminilità; Metello De Fazio di Roma ha messo a nudo splendori di busti fasciando in gonne e pantaloni il resto del corpo. Un po' di richiami orientali per Rita Gaudio; simpatico stile "autunno in città" per Immacolata Marchese, e di tenero voile per divinità marine, ad opera di Maddalena Micieli, tutte di Cosenza; soprabiti come fiori candidi che lasciano il posto a coloratissimi vestitini per Alessandra Morgante di Bergamo mentre Maria Oliverio di Avellino ha preferito l'insegna della modernità stile anni Settanta. Accostamenti insoliti di tessuti e colori per Valentina Parente di Milano; fascino androgino dei tessuti scuri e delle profonde scollature nelle creazioni di



Uno dei modelli di Loredana Pizzata vincitrice di Moda Movie 2004



Consegna del Premio Calabria Produttiva alla milanese Gloria Bellacchio

Loredana Pizzata di Arezzo; tripudio di geometrici giochi di colore per Manuela Rodinò di Milano. Rigore e trasgressione negli inserti e nelle numerose cinte di Xenia Naomi Sasso di Reggio Calabria; reinvenzione dell'uso di pagine scritte per le fantasiose creazioni della coreana Yu Miya. Questo il menu principale della serata di gala - che ha ripreso l'antico posto al teatro Rendano - presentata da Leyla Pafumi e Bep-

pe Convertini, a cui hanno fatto da speciali contorni il cantante Gabriel Russel, la Compagnia di Balletti A. Rendano che ha danzato su musiche di Nyman, la virtuosa Polis Orchestra Scat accompagnata dalla straordinaria voce di Rosa Martirano. Ciligina sulla torta, la sfilata delle creazioni di Egon Von Furstenberg, al quale è stato conferito il premio Special Award, consegnato a Vincenzo Merli, presente in rappre-



Adele Filice, direttore di Calabria Produttiva, premia la stilista calabrese Xenia Naomi Sasso

sentanza della maison. Stesso premio a Salvo Esposito, pierre e addetto stampa di prestigiosi stilisti. Press Award all'ironica ed affascinante Mariella Milani, caporedattore di Rai2 e Patrizia Vacalebri dell'Ansa. I giovani vincitori di ModaMovie 2004 sono Loredana

Pizzata, Xenia Naomi Sasso e Manuela Rodinò. I premi della nostra testata, destinati ad un emergente stilista calabrese ed a uno nazionale, ed assegnati per la migliore espressione morfocromatica, sono stati conferiti a Xenia Naomi Sasso e a Gloria Bellacchio.



**Taglio e confezioni
Modellista sartoriale
ed industriale
Stilista di moda**

costruisci il tuo futuro con il fascino di un'antica arte.

L'Accademia New Style è un punto di riferimento per coloro che cercano nel campo della moda e del design una formazione superiore, concreta, efficace e moderna. I nostri corsi mirano alla crescita professionale degli alunni, i quali sono seguiti da docenti altamente qualificati che curano la crescita di coloro che saranno i futuri interpreti della moda. La scuola tende a formare stilisti, sarti e modellisti professionalmente qualificati per i vari settori moda. I corsi sono articolati in discipline teoriche, tecniche e pratiche, in materie culturali e di marketing e sono rivolti sia a principianti che a specializzandi. Presso la nostra scuola si svolgono anche corsi personalizzati e lezioni individuali.

**Via Montasanto, 123
COSENZA
Tel. 0984 71192**

Arte Pink



**di Tizio De Luca
Via G. Fortunato, 84h
Belvedere Lmo (Cs)
Tel. 0985 82473**

Il maniero di Federico II a dominio della città

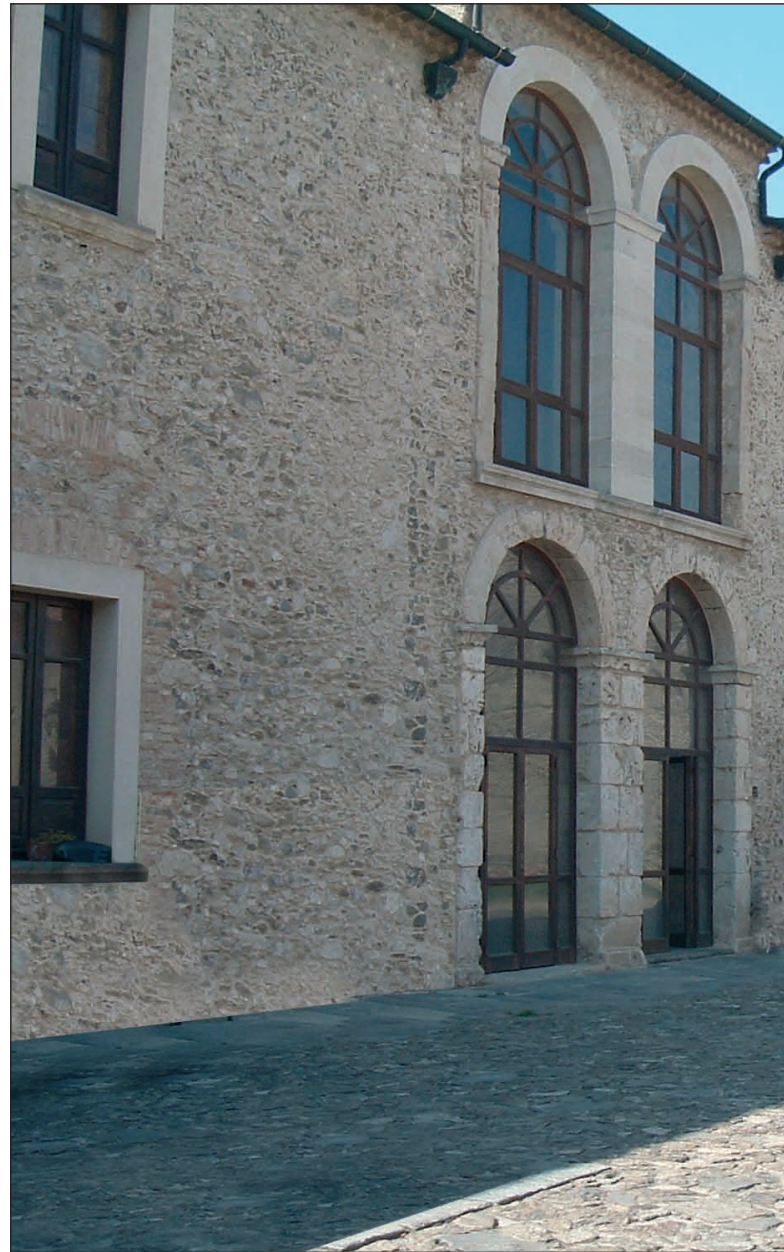
Sorse nella valle del Mesina per risollevarne le sorti di Vibo Valentia e oggi ospita il museo archeologico

La necessità di difendere le coste tirreniche dai pirati o dagli invasori ha fatto sì che i litorali calabresi, con quell'alternarsi di spiagge e alture, diventassero i luoghi ideali per impiantarvi torri di avvistamento o castelli. In realtà, in alcuni casi l'intento più che difensivo era offensivo; è il caso del castello di Vibo Valentia costruito nel 1056-57 dal fratello di Roberto il Guiscardo, Ruggero, arrivato in Calabria per conquistare i territori vicini.

Accanto alla costruzione di un maniero si addensano tanti episodi, leggendari e non; la storia, in questo caso, non ha fornito tracce della presenza di ulteriori strutture difensive intorno al castello, come era consuetudine.

Certamente al visitatore non può sfuggire l'ottima posizione in cui sorge il castello a dominio del centro abitato e della valle di Mesina. Il complesso monumentale, dopo l'avvicinarsi dei castellani nelle varie





Il reperto

Testimonianza unica per il suo interesse documentario è la lamina attestante il culto orfico, rinvenuta nel sepolcro di una defunta, iniziata a quella religione; il reperto, databile al V-IV sec. a.C. rappresenta il vademecum per ottenere la felicità nell'oltretomba, l'iscrizione su lamina d'oro che si sviluppa su più righe è in lingua dorico-ionica.

epoche storiche e dopo le demolizioni e i restauri, ospita dal 1995 il museo archeologico e gli uffici della Soprintendenza archeologica della Calabria. Seppure non sia facile individuare quali parti del ca-

stello appartengano a questa o a quella epoca, ci sono delle testimonianze che non lasciano dubbi: l'impianto a forma di nave completato da una torre ottagonale è di epoca normanna; completano il disegno

del maniero i quattro baluardi, fatti costruire da Federico II di Svevia e consolidati nel tempo con grandi speroni dagli Angioini.

Terminata l'epoca delle residenze nei castelli, sul finire

AL TAGLID

PIZZERIA

GIOVANNA

FORNO A LEGNA

Via Potitl. 16 - Vibo Valentia - tel. 0963.41304

AL PIATTO

Prontezza
in ogni
istante

Tradizione
e
Qualità



Federico II e i suoi 23 castelli

Che Federico II di Svevia sia stato uno dei personaggi più attivi nell'edificazione militare calabrese, non c'è ombra di dubbio. La sua era una vera e propria gestione rigorosa dell'impero che si ripeteva di volta in volta: personaggi peculiari erano i castellani ed i provveditori dei castelli (*provisores castrorum*) che avevano il compito insieme a tre scudieri, un notaio e un corriere, di ispezionare ogni tre mesi i castelli ricadenti nel distretto di competenza. La riparazione, invece, spettava agli uomini dei paesi (*terrae*) che potevano trovarsi anche a notevole distanza dal castello stesso. In particolare, per quanto riguarda il castello di Vibo, si narra che nel 1233 l'imperatore Federico II, attraversando la Calabria di ritorno dalla crociata, colpito dalla bellezza e dalle potenzialità strategiche dell'altura di *Vibona*, diede ordine di fondarvi una città, munita di castello, e di promuoverne lo sviluppo economico.

dell'800 fu riutilizzato come prigione. Ulteriori informazioni sono state dedotte dalla ricostruzione della pianta redatta subito dopo il terremoto del 1783 dall'ingegnere Borrelli. Sin dalla prima costruzione, il territorio circostante versava in condizioni di degrado: Roberto il Guiscardo tentò di ripopolare l'area destinata a gravitare attorno al castello - caratterizzata da piccoli agglomerati distribuiti nell'area della città antica e intervallati da aree coltivabili - deportando da un ca-

strum (città fortificata) all'altro gli abitanti. Con le stesse intenzioni si mosse Federico II, grazie al quale l'economia dell'intero territorio subì una ripresa. Diversi risultarono gli interessi degli angioini, sotto i quali si realizzarono lavori interni al castello, come il rafforzamento dei bastioni, della cinta muraria, dello spostamento dell'ingresso dal lato orientale a quello sud-occidentale e la realizzazione di una chiesetta interna.

Sonia Cosentini

Casa Armonia
Bed & Breakfast

PIZZO (VV)
Via Armonia, 9
Tel./Fax 0963.533337
333.9244871

Casa Armonia
Bed & Breakfast

87012 PIZZO (VV) - Italy - Via Armonia, 9
Tel./Fax 0963.533337 - 333.9244871
E-mail: info@casarmonia.com
www.casarmonia.com

È un piacere per noi... servire ai nostri
ospiti in un ambiente accogliente, confortevole e
curato in ogni dettaglio, per offrirvi una vacanza
piena di emozioni. Un luogo di
relax e di un belvedere panoramico di Vibo.
Vivo in armonia a Pizzo
e saprete perché non potete mancare
in vacanza al Vibo
di PIZZO!

Torrefattori di qualità

1953 **50** 2003
ANNI



*Mezzo secolo
di gran caffè*

Piacere bollente a casa come al bar

Il caffè, esaltato dalla sapiente torrefazione di casa nostra, è compagno fedele sin dal risveglio nelle nostre giornate

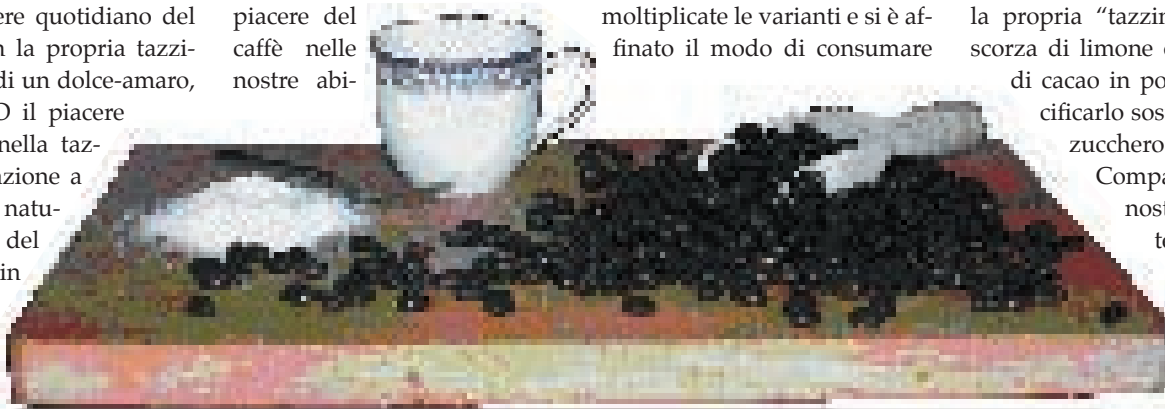
Per qualcuno sarà un luogo comune, per altri magari un vizio, ma sono sicuramente la maggior parte quelli per cui è un puro e semplice piacere. Il piacere quotidiano del risveglio con la propria tazzina fumante di un dolce-amaro, nero caffè. O il piacere di versarlo nella tazzina della colazione a smorzare il naturale candore del latte. E poi, in una giornata di lavoro, il piacere di

consumare un vero e proprio rito, che va oltre il riempire la moka e metterla sul fornello! Chi meglio del grande Eduardo avrebbe potuto renderci il piacere del caffè nelle nostre abi-

ritmo e assumendo continuamente tutte quelle sfumature che provengono dalla cultura o dal semplice gusto. Col passare del tempo, infatti, si sono moltiplicate le varianti e si è affinato il modo di consumare

cocktail (come quello preparato con caffè shakerato con cubetti di ghiaccio, e profumato con una foglia di menta). In Calabria c'è chi usa aromatizzare la propria "tazzina" con una scorza di limone o un pizzico di cacao in polvere, o dolcificarlo sostituendo allo zucchero il miele.

Compagno delle nostre giornate il caffè si è conquistato il suo posto al



Varietà

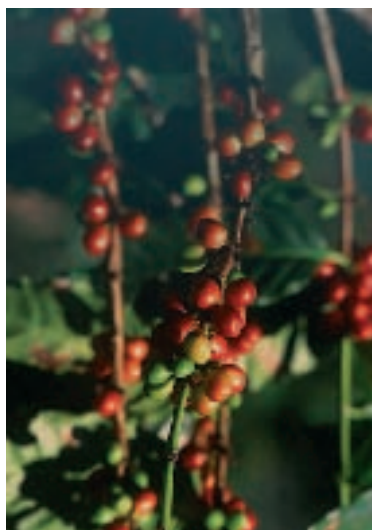
Appartiene alla famiglia delle Rubiacee. Esistono circa 60 specie di cui 25 commercializzate. Solo quattro hanno un posto di rilievo:

Arabica: la varietà più rinomata è la Moka, caratterizzata da grani piccoli, intenso aroma, colore verde rame, forma piatta e allungata.

Robusta: affine all'Arabica. Ha grani tondeggianti ma più piccoli e più ricchi di caffeina; una volta torrefatti risultano molto profumati.

Liberica: scelta come porta-innesto e per ottenere nuove varietà, ha chicchi quasi il doppio di quelli dell'Arabica che, sebbene di qualità inferiore, danno un caffè profumato e gradevole.

Excelsa: i grani, lasciati invecchiare, danno un caffè dal gusto profumato e gradevole, simile a quello dell'Arabica.



con Totò; nelle canzoni di Claudio Baglioni (*Poster*), Francesco Guccini (*Via Paolo Fabbri 43*), Fabrizio De Andrè (*Don Raffaele*), Pino Daniele (*Na tazzulella e caffè*), anche nella *Cantata del Caffè* di Johann Sebastian Bach; nella pittura: *Piatto di cedri, cesto d'arance e tazza con ro-*

sa (1633) di Francisco de Zurbarán, *Al caffè* (1884) di Federico Zandomenighi, *Amici al caffè* (1930) di Amerigo Bartoli, *Caffè Greco* (1976) di Renato Guttuso.

Ma vediamo insieme la storia di questa prodigiosa bevanda. Innanzitutto il nome. La parola caffè deriva dall'originaria voce araba *Qahwa*, bevanda eccitante, trasformatasi poi nel turco *qahvè*. La pianta potrebbe aver affondato le proprie radici negli altipiani dell'Abissinia, dove gli abitanti ne raccoglievano le bacche e, dopo averle fatte essiccare, le abbrustolivano e con burro e sale ne facevano dei pani aromatici da consumare durante i loro viaggi (l'usanza ancora oggi è diffusa tra alcune tribù africane). Anche gli antichi guerrieri arabi ne facevano largo consumo, riconoscendo al caffè il potere di renderli più coraggiosi in battaglia.

In Europa il caffè arrivò nella seconda metà del '500, per giungere in Italia, a Venezia



La Pianta del caffè appena germogliata



per la precisione, grazie al botanico e medico padovano Prospero Alpino che, tornando da un viaggio dall'Oriente, ne portò con sé alcuni sacchi nel 1570. All'inizio, venduto in farmacia, il caffè per il suo costo elevato era un piacere riservato ai ricchi. Ma con l'apertura della prima "Bottega del Caffè" intorno al 1640 (alcuni ritengono che ne sia stata aperta una precedentemente a Livorno), aumentò la sua diffusione e molte altre botteghe iniziarono l'attività tanto che il proprietario della prima caffetteria, per paura della concorrenza, pubblicò un libretto che esaltava i pregi salutari del prodotto.

Coltivato prevalentemente nei paesi della fascia tropicale, il caffè è importato in Italia, prima al mondo nel consumo ma soprattutto nella lavorazione. La nostra nazione occupa, infatti, un posto di notevole importanza nel mercato del caffè. Ogni anno importiamo circa 324.000 tonnellate di caffè verde (metà di Arabica e metà

Il caffè a casa

Ecco qualche consiglio per preparare un buon caffè con la moka

- Scegliere un caffè di qualità.
- Usare acqua fresca e leggera. Acque salmastre o ricche di calcare affievoliscono il sapore.
- Dosare bene le proporzioni di caffè e di acqua.
- Non accelerare i tempi di preparazione utilizzando acqua calda; al contrario va usata acqua fredda, che dovrà riscaldarsi gradualmente sulla fiamma vivace.
- Non pressare la polvere dentro la caffettiera, ma poggiarla delicatamente, eliminando i grumi.
- Non abbandonate la caffettiera sul fuoco per non compromettere caffè e caffettiera. Il coperchio va tenuto alzato in modo da evitare che la condensa del vapore cada nel raccogliitore, bruciando o alterando il gusto del caffè.
- Togliere la caffettiera dal fuoco a caffè pronto. La bevanda non deve mai arrivare a bollire, quindi spostare

la caffettiera dal fuoco qualche istante prima che termini l'erogazione.

- Bere il caffè molto caldo, appena fatto per goderne appieno aroma e gusto.





Riproduzione di una macchina per la tostatura del caffè del XIX secolo

Un po' di bon ton

Il caffè va servito in salotto, con la caffettiera, dalla padrona di casa che lo versa nelle tazzine e, dopo aver chiesto all'ospite quanto, e se, lo desideri addolcito, aggiunge lo zucchero e porge la tazzina. Lo zucchero si mescola muovendo il cucchiaino dall'alto in basso, e viceversa. Si beve tenendo la tazza tra pollice e indice, mentre l'altra mano sorregge il piattino. Si offre due volte, anche al ristorante. Liberi di accettare o no la seconda tazzina di caffè.

Le cose da evitare

- mettere lo zucchero nella tazzina prima del caffè
- mescolare ruotando il cucchiaino
- lasciare il cucchiaino nella tazzina
- alzare il mignolo mentre si sorseggia
- portare il cucchiaino alla bocca per saggiarne la dolcificazione

di Robusta), per poi esportarne - sempre in un anno - circa 3.800 tonnellate all'estero grazie al lavoro di ben 750 torrefattori presenti nel nostro Paese! Non si tratta soltanto di un fenomeno culturale bensì di vera arte, quella della torrefazione all'italiana, attenta alla selezione dei chicchi da tostare, al grado di tostatura, al raffred-

damento del caffè cotto e tutte le altre variabili del processo. La tostatura, ad esempio, si esegue mediante correnti di aria calda a circa 240°C. Il chicco durante questa fase subisce perdita di peso e aumento del volume, assume una colorazione bruno-nerastra e sulla sua superficie compare un olio bruno (caffeeone) responsabile del caratteristico aroma; infine, c'è una leggera perdita di caffeina dovuta al calore, quindi più alta è la temperatura di tostatura, minore sarà la caffeina nei chicchi. Da noi la tostatura è molto spinta cosicché il caffè è molto aromatico e relativamente povero di caffeina rispetto a quello di altri paesi.

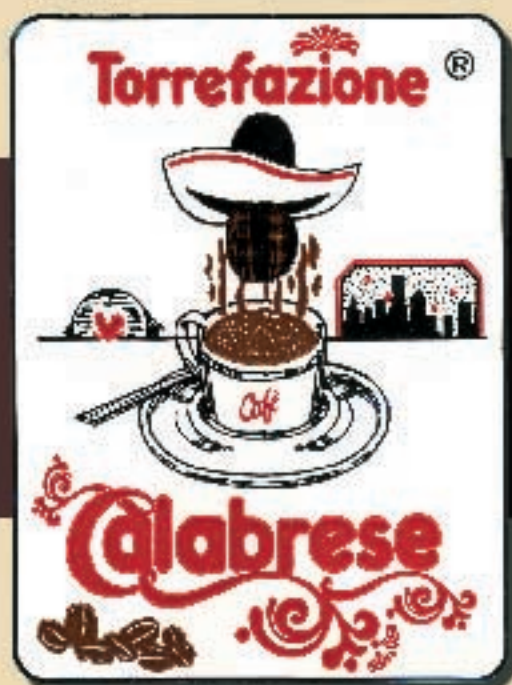
La cultura del caffè trova la massima espressione nella miscela preparata con più specie di caffè e provenienti da paesi diversi, integrando e amalgamando così pregi e caratteristiche per ottenere prodotti dal gusto più equilibrato e dall'aroma più armonico. Il massimo delle qualità aromati-

che si ha col caffè macinato al momento dell'uso. Ma bisogna fare attenzione, perché una macinatura sbagliata può surriscaldare la miscela sino a trasformare un ottimo prodotto in polvere bruciata: se un caffè è macinato troppo grosso, è meno solubile, pertanto l'acqua scorre via senza estrarne tutto l'aroma e il sapore; se troppo fine, dà un infuso eccessivamente forte, a volte con sapore di bruciato. Come si riconosce allora un buon caffè? Basta "esaminare" la tazzina: la crema deve essere di colore nocciola e particolarmente densa, tanto che lo strato di zucchero deve scendervi lentamente e la crema ricomporsi dopo aver girato lo zucchero. E poi?

Il piacere di gustarlo caldo: uno o due minuti al massimo, perché raffreddandosi perderebbe gusto e aroma, annullando il lungo procedimento di lavorazione.

E se non è buono che piacere è?

Monica La Mastra



Via Sibari - Lauropoli - Cassano Jonio (Cs)
Tel. 0981 70057

Il gusto delle stagioni nella nostra dispensa

a cura di Monica La Mastra

Vittime del fascino della tradizione abbiamo pensato di rispolverare vecchie abitudini tanto care alle nostre nonne, per scoprire insieme gusti e sapori. Il sole che bacia la nostra amata Calabria ci regala una allettante scelta di frutti della terra; ne sceglieremo di volta in volta qualcuno per saggiarne la versatilità in cucina, per cucinarlo o, come in questo caso, per conservarlo.

Dal momento che nella stagione fredda non avremo più le stesse varietà e freschezza di adesso, perché, quindi, non approfittarne per rifornire

la dispensa e lasciarci inebriare, poi, da antiche fragranze nelle fredde sere invernali? Non occorrono fatiche o doti particolari, basta solo un po' di buona volontà e un po' di spazio anche per la vostra fantasia quando, a lavoro ultimato, "confezionerete" e personalizzerete il tutto.

Si possono preparare svariati tipi di conserve, sott'aceto e in salamoia, ma principi della tavola calabrese sono senza dubbio i vari sott'oli. La scelta è veramente vasta: zucchine, melanzane, pomodori, peperoni, cipolle, olive, peperoncini e tanto altro ancora.

Per le con-

serve si usano vasi di vetro a chiusura ermetica con un anello di gomma nel coperchio o con tappo metallico a vite. Per alcune (come la passata di pomodoro) è necessaria la bollitura.

Le conserve possono durare anni - più sono vecchie e più sono buone - se riposte in luogo fresco, asciutto e buio, ma è meglio controllare di tanto in tanto che il contenuto non sia alterato.

Le ricette

Peperoncini sott'olio

Ingredienti:
peperoncini piccanti rotondi e olio extravergine d'oliva.

Preparazione:
Usate i peperoncini piccoli e tondi che chiamano "bottoncini" (simili alle ciliegie). Pulite delicatamente con un panno i peperoncini, tagliate il gambo e fateli essiccare un po' al sole per evitare che formino muffa. Metteteli quindi in

un vaso (preferibilmente di vetro a chiusura ermetica), copriteli bene d'olio e lasciateli almeno per un paio di mesi. Servono per contorni e per insalate. L'olio, che diverrà assai piccante, potrà essere usato per frittiture, insalate, minestre. Alcuni usano aggiungere l'aglio per aromatizzare l'olio.

Olive "ammaccate"

Ingredienti:
olive grosse e sode, aglio, peperoncino fresco piccante, finocchietto selvatico, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione:
Schiacciate le olive (su un solido piano d'appoggio) su un tagliere con un batticarne cercando di non rompere il nocciolo e facendo in modo che l'oliva resti più intatta possibile. Levate il nocciolo e mettetelo via via in un recipient-



	<p>SCAZZIOTA prodotti tipici calabresi</p>	<p>Via Pindaro Tel/Fax 0962 35602 Città Marina ICR1</p>
		<p>punto vendita Via Togliatti Tel. 0962 31798 Città Marina ICR1 www.scazziota.it</p>



te con acqua fredda ad addolcire. Cambiate, una o due volte al giorno, l'acqua finché le olive non saranno dolci all'assaggio. A questo punto per qualche giorno (3 o 4, basta assaggiarle) fatele stare in acqua salata, poi sgocciolatele bene e conditele con aglio, peperoncino, finocchietto selvatico e olio extravergine di oliva. Pressatele bene nei barattoli di vetro in modo che

non si crei aria, copritele con l'olio e chiudete ermeticamente (ideale sarebbe tenerle per qualche giorno sotto peso) e conservate in un luogo fresco e buio.

Melanzane sott'olio

Ingredienti:
melanzane (sode e possibilmente senza troppi semi), sale, acqua, aceto, aglio, peperoncino fresco piccante, menta, olio extravergine di oliva.

Preparazione:
Lavate e mondate le melanzane,



tagliatele a fettine di 1/2 centimetro di spessore (se preferite anche a strisce), salate e mettetele sotto peso per una notte (alcuni saltano questa fase e procedono direttamente con la cottura). Mettete in una pentola 2 parti di acqua e 1 di aceto di vino bianco; raggiunto il bollore, calate le melanzane e

La nostra buona tavola

Casale Nicolazzi
Bontà di Calabria

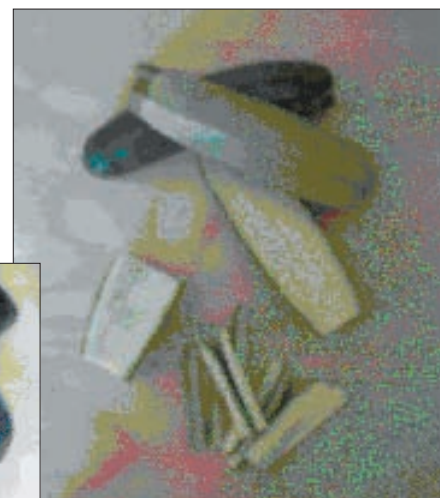
Agroalimentare A. & A. Nicolazzi
Petilla Policastro (Kr)
Tel. 0962 434500
Fax 0962 434882
www.casalenicolazzi.com
info@casalenicolazzi.com



fatele cuocere per circa tre minuti, poi scolatele, strizzatele bene (potrete usare per piccole quantità uno schiacciapatate) e conditele con menta, aglio, olio e peperoncino. Riempite i vasetti, pressate bene e coprite d'olio.

Un'amica mi ha fornito una più gustosa variante che vorrei proporvi: mentre tagliate le melanzane a fettine, potete direttamente disporle a strati in un recipiente di coccio (salaturu) salando e condendo con aglio, menta, qualche

foglia di alloro e aceto. Quando avrete finito, ricoprite completamente con aceto e mettete un peso sopra. Lasciate riposare le melanzane per una quarantina di giorni, poi scolatele bene e conditele con altra menta, peperoncino e olio extravergine d'oliva e sistematele nei vasetti. Ancora potreste preparare dei gustosi e piccanti involtini con le fettine di melanzana riempiendole con capperi, acciughe e peperoncino.



Zucchine sott'olio

Ingredienti: zucchine (io preferisco quelle di fine stagione perché più grandi e perché restano gustosamente "croccanti"), sale, acqua, aceto, aglio, peperoncino fresco piccante, menta, olio extravergine di oliva.

Preparazione: Al contrario delle melanzane, le zucchine non vanno sbucciate, ma private della polpa e tagliate a fiammifero (7 cm. circa di lunghezza) facendo in modo che su tutte vi sia la parte esterna. Si procede direttamente con la cottura (sempre tre minuti) in una parte di aceto e due di acqua, stavolta salata, per poi scolarle e condirle alla stessa maniera delle melanzane, con olio, menta, peperoncino e aglio.

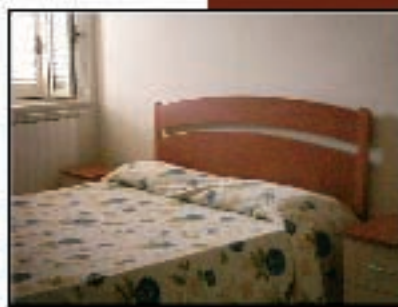
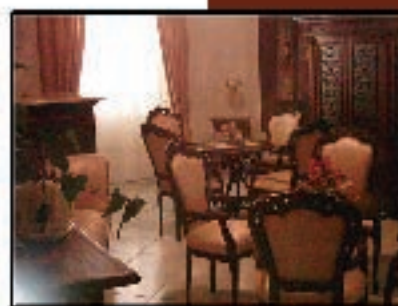
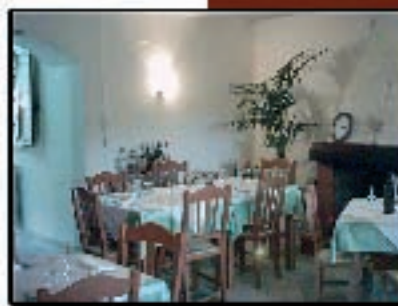
Esaltiamo il loro sapore, naturalmente.

Un invito a tavola

Crotone - Tel. 0962.938300 - Fax 0962.931161
 E-mail: info@buscemagastronomia.com

Antica Fattoria Malvitano

Ristorante Pizzeria Residence



Azienda Agricola Malvitano

di Martucci Achiropita

Produzione propria di
Uova Formaggi Carni
(pollame, bovini, suini, conigli)
inoltre
Carne di Cinghiale
Frutta di stagione di ogni tipo
e Ortaggi vari

Produzione di vino locale
Bianco e Rosso

C.da Malvitano
(C.da Amica bivio per
Paludi)
ROSSANO SCALO (Cs)
info: 333 1802790
349 2355429

Antica Fattoria Malvitano

Il filtro sul mondo

Porte e finestre sono da sempre considerati gli occhi di casa verso l'esterno, che seguono la moda e gli stili architettonici degli edifici. Notizie utili su materiali, caratteristiche e lavorazioni per una scelta che possa coniugare necessità, gusto ed estetica

Il serramento - un tempo concepito come semplice chiusura per un vano, con la funzione di isolare dagli agenti atmosferici e fornire luce e ricambio d'aria - oggi ha assunto una notevole importanza come elemento architettonico in grado di sottolineare ed evidenziare sia gli stili abitativi contemporanei sia quelli tradizionali, pur mantenendo ed ottimizzando l'utilizzo originario

Il mercato propone una vasta gamma di prodotti realizzati con diversi materiali - legno, ferro, alluminio, acciaio, PVC - che soddisfa le più disparate esigenze.

Il legno è stato il primo materiale impiegato nella produzione di infissi - considerati tradizionali per eccellenza - eleganti, adatti per costruzioni classiche, che danno alla casa un tocco di calore ed accoglienza. Per anni sovrani del mercato, insieme a



Eurometal

**Serramenti in alluminio
Alluminio-legno
Taglio termico
Porte blindate
Zanzariere**

**Serramenti portoni
Verande
Persiane in PVC**

**Lavorazione acciaio e ferro
Arredamenti in ferro battuto**

**C.da Conte, 18
Grisolia (Cs)
Tel. 0985 801050
Cell. 333 4083560
Fax 0985 801050
E-mail: eurometal.serramenti@libero.it
sito: www.euro-metal.it**

*Solo chi della qualità
ha fatto lo scopo del proprio lavoro
può darvi un prodotto di qualità!*

Scoprite gli infissi

FAB
BONANNO



Sistemi per forme d'autore

Permuta vecchi infissi

Sostituzione senza opere murarie

FAB Bonanno, Celico (Cs) - S.S. 107 - Tel. e Fax 0984.434146
www.fabinfissi.it - e.mail: fabinfissi@libero.it



quelli realizzati con profili di ferro, hanno però ceduto via via la loro posizione privilegiata a profili tecnologicamente più avanzati perchè i netti progressi nelle tecniche di lavorazione hanno portato ad un prodotto valido garantito nel tempo, migliorato nella tenuta termica e nella resistenza agli agenti atmosferici. Questi

profili necessitano comunque di regolari ed attente manutenzioni per mantenere il valore qualitativo iniziale. Di contro, l'alluminio e l'acciaio - inizialmente impiegati solo nell'edilizia industriale e nell'edificazione dei grattacieli - hanno acquisito nell'ultimo secolo una grossa fetta di mercato nell'edilizia abitativa;

in parte per la tendenza architettonica proiettata verso case avveniristiche, con aperture dalle straordinarie dimensioni, spazi luminosi e in comunicazione con l'esterno; in parte per le comprovate doti fisiche di indeformabilità e versatilità in grado di mantenere inalterate nel tempo le loro caratteristiche funzionali e di tenuta, e so-

prattutto per la caratteristica di re-inventarsi e modellarsi alle pretese dell'estro individuale.

INFISSI IN ALLUMINIO

Nel settore dei serramenti in alluminio si distinguono fondamentalmente tre diversi sistemi:

“Sistema Freddo” conosciuto anche come “sistema a continuità termica”. L'alta capacità di conduzione termica dell'alluminio crea un ponte termico fra la temperatura esterna ed interna; nel momento in cui si verifica una sostanziale differenza fra queste, si manifesta il fenomeno della condensa, determinato anche dall'umidità presente nell'abitazione. Questa piccola deficienza, comunque, non intacca le qualità di resistenza e di tenuta del prodotto che è utilizzato un po' dappertutto ed è proposto con

La Meridionale Infissi s.n.c.
di Esposito Luigi & Fratelli

**LAVORAZIONE
INFISSI
COPERTURE
IN FERRO**

- Serramenti in alluminio legno
- Ringhiera in alluminio
- Serramenti in alluminio
- Portoncini in alluminio
- Serramenti in PVC
- Portoncini blindati
- Avvolgibili
- Porte interne in legno
- Cassonetti

CARIATI MARINA (Cs) - Via G. Verga - Tel. 0983 968238 - Fax 0983 969550

diversi spessori e design.

Il "Sistema a Taglio Termico" o "sistema con interruzione del ponte termico", è realizzato con l'ausilio di barrette isolanti di poliammide rinforzato con fibre di vetro e accoppiate meccanicamente ai profili di alluminio mediante rullatura; riduce notevolmente il ponte termico e la conseguente comparsa di condensa e dispersione di calore. E' particolarmente adatto per zone climatiche difficili; come il "Sistema Freddo", offre un'ampia scelta di spessori e forme.

Il "Sistema misto Legno/Alluminio", ottenuto dall'unione fra un profilo in alluminio per l'esterno e un profilo in legno per l'interno, associa la robustezza e la resistenza dell'alluminio alla bellezza e all'eleganza del legno. Di questo sistema esiste anche il "Taglio Termico".

All'evoluzione dei sistemi si accosta quella delle finiture, al color argento iniziale, tonalità naturale dell'alluminio, si affiancano prima il bronzo e il nero elettrocolorato, poi il ver-

niciato in tutte le sfumature possibili e, negli ultimi tempi, il color legno, imitazione sublime e perfetta dell'originale.

INFISSI IN ACCIAIO

In Calabria, e un po' in tutta Italia, l'acciaio è ancora relegato alla produzione di infissi blindati per uffici postali o per banche, oppure a colossali strutture in acciaio e vetro per edifici destinati a essere più uno status che sede di qualche azienda importante. Infatti, è convinzione quasi comune che



FORMAN
Alluminio

Via degli Olmi - (Zona Ind.) - Santa Maria del Cedro (Cs)
Tel. 0985 42078 - Fax 0985 43875 - www.forman.it e-mail: info@forman.it



L'acciaio sia adatto a costruzioni del genere o ad abitazioni futuristiche poichè si ignora l'esistenza di sistemi adatti anche a costruzioni tradizionali o legati a stili architettonici classici.

L'acciaio si avvale degli stessi sistemi base dell'alluminio - Sistema Freddo, Taglio Termico e Sistema misto Acciaio/Legno - con cui condivide alcu-

ne caratteristiche tecniche ma dal quale differisce per metodologie di produzione.

INFISSI IN PVC

Il materiale adottato più recentemente nella produzione di serramenti è il PVC, dapprima usato in prevalenza nei paesi del centro e nord Euro-

pa per far fronte a situazioni climatiche particolari. Oggi è conosciuto ed apprezzato anche in Italia nonostante la difficoltà iniziale circa le sue qualità di tenuta e stabilità. E' un prodotto a bassa conducibilità termica per natura, incombustibile, atossico anche in caso di distruzione mediante incenerimento e duttile nella lavorazione. E' proposto nella sua finitura classica, il bianco, al quale si è aggiunta nel tempo una vasta gamma di colorazioni e finiture effetto legno.

Nonostante i materiali molto differenti, sono comuni alcune caratteristiche: una buona tenuta agli agenti atmosferici, impermeabilità all'acqua e all'aria con un considerevole risparmio energetico, stabilità dimensionale e possibilità di essere utilizzati anche nelle opere di recupero di edifici di ogni tipo, grazie alle svariate finiture e alla possibilità di rea-

lizzare, attraverso lavorazioni particolari, serramenti di forme varie come curvi o obliqui.

Ma come scegliere i serramenti per la propria abitazione fra un'infinità di sistemi, colori, design, accessori e materiali?

Generalmente, le caratteristiche a cui fare riferimento sono l'elevato standard qualitativo, determinato da materiali di prima scelta, originali e certificati; la valutazione delle condizioni climatiche, per stabilire quale tipologia di materiale sia più indicato a soddisfare i parametri necessari per un risparmio energetico efficiente. Oltre alle doti tecniche dei materiali, il serramento, diventato ormai complemento d'arredo, ha la possibilità di essere abbinato, per colore e forma alle più disparate esigenze.

Oggi, il mercato offre una vasta quantità di prodotti e la scelta del sistema migliore deve essere sempre accompagnata da una buona documentazione.



SISTEMI E TECNOLOGIE PER L'EDILIZIA

SS.18 Loc. Casate
Pizzo (Vv)
Tel. 0963 264348
Fax 0963 264995
www.falv.it
e-mail: info@falv.it



**PORTE BLINDATE
PORTE INTERNE
SERRAMENTI
GAZEBI**



CA.BI.MI. S.p.A.



Produzione di infissi in alluminio, in acciaio zincato
Preverniciati "Sistema Seccolor"
Avvolgibili in plastica
Vetri
Infissi blindati
Alluminio Legno
Facciate continue
Infissi curvi
Infissi a giunto aperto e taglio termico



**QUANDO ARTE
E TECNOLOGIA
SI FONDONO...**



SS. 106 - Città Gasparri Marina di Sirosgodi (KR)
Tel. 0962.388401 • Aut. 0962.389281 • Cell. 338.8637921
WWW.CABIMI.IT • E-MAIL: INFO@CABIMI.IT



Pietra scalpellata per centri storici



Lavorazione artistica di rocce, marmi e graniti.

Produzione

cubetti in granito, cordoni da marciapiede,
pavimentazione esterne, pietra da muro,
ciottoli interi e spaccati
di granito dello STILARO di Calabria

Destinazione

ville, giardini e centri storici.
Inoltre arte sacra e funeraria nonché
sculture in genere

Cubetto di granito piccolo



L'Arte e la Passione... ritrovata nella *pietra*

SS. 110 - Km 78,900 - C.da Liglia - Salesi - Stilo (Rc)

Tel. 0964 775874/5

www.paginegialle.it/simonvinc

Città nuove dal volto antico

Il sottosuolo calabrese è ricchissimo di materiali che, in passato, sono serviti ad edificare paesi e città. Il cemento armato aveva fatto mettere da parte queste risorse ma l'Università Mediterranea di Reggio le sta rivalutando, con ricerche e piani d'intervento che ne prevedono il riutilizzo

La ricerca scientifica al servizio delle piccole medie imprese - per contribuire a risolvere problemi tecnici, produttivi, realizzativi presenti nella filiera del recupero del patrimonio edilizio dei centri storici calabresi - deve oggi concretizzarsi nella sperimentazione di nuovi prodotti e nuovi processi produttivi ed essere in grado di realizzare un'immagine nuova

e attraente della Calabria e generare effetti positivi e di traino economico.

Questa, in sintesi, l'attività di ricerca scientifica ad alto livello e di ricerca applicata sul territorio, che è svolta a Reggio Calabria presso il dipartimento Pau (Patrimonio Architettonico e Urbanistico), dell'Università Mediterranea, al cui interno operano le strutture

del Laboratorio M.A.RE., diretto dalla professoressa Simonetta Valtieri e del LaboReg, del quale è responsabile scientifico il professor Edoardo Mollica. "LaboReg è la sigla che indica il Laboratorio Regionale di Ricerca Scientifica applicata a Centri Storici - spiega il professore, che incontriamo nel suo studio al dipartimento Pau insieme agli architetti Maria Gullì e

Antonella Postorino - e ha come settore precipuo d'impegno il trasferimento tecnologico e la sperimentazione di materiali costruttivi locali, mentre il laboratorio M.A.RE. è una struttura finalizzata alla ricerca scientifica sui materiali, sul controllo della qualità degli stessi e la sperimentazione delle tecnologie del restauro". La Calabria è ricca di insediamenti interessanti sotto il profilo





La cava di San Lucido
 In basso **Il Granito Silano**
 nella pagina a lato **Il granito blu**
 di **Monterosso**

storico, culturale e ambientale, perciò si rende necessario attivare piani pluriennali di recupero del patrimonio storico che prevedano il coinvolgimento programmato di risorse umane e l'uso di materiali locali. Inoltre, il territorio offre in natura le materie prime necessarie alla filiera della produzione di materiali da impiegare nel settore del recupero e del restauro; tuttavia, in molti interventi si è dimostrato di risentire molto dei modelli esterni che il mercato ha imposto, introducendo materiali non tipici della regione e, dunque, estranei, alle caratteristiche tipologiche e qualitative che contraddistinguono l'edilizia storica. Per ovviare anche a questa tendenza - dalla quale derivano squilibri e scelte che contrastano con l'esigenza di conservare e valorizzare, nel rispetto della tradizione e dell'ars





aedificandi delle varie epoche - il LaboReg ha siglato protocolli d'intesa con le più importanti imprese della filiera produttiva (del settore lapideo, dei laterizi, delle calci e del legno), operanti in Calabria. Collaborazione che ha portato già frutti positivi; infatti, grazie alle attività di ricerca in corso, si stanno sperimentando nuovi prodotti e processi produttivi in grado di rispondere alle esigenze dettate dal progetto di conservazione, assicurando altresì al mercato il fabbisogno dei materiali tipici della regione il cui utilizzo, in anni recenti, era stato sottovalutato o dimenticato. Sono sperimentati processi innovativi che offrono, nel rispetto della tradizione, materiali più omogenei e di qualità, il più possibile simili a quelli storici ma, allo stesso tempo, con prestazioni migliori. Vengono inoltre dettate le linee guida per la

corretta esecuzione degli interventi di conservazione (codici di pratica), con la possibilità di sperimentare direttamente i risultati della ricerca, nei cantieri scuola avviati per l'attività di formazione dei laureandi del corso di laurea in Storia e Conservazione dei Beni Architettonici e Ambientali e dei dottorandi del dipartimento Pau. In Calabria sono più di 100 gli architetti conservatori; molti di essi offrono la loro consulenza alle imprese di costruzione o che operano nei settori lapideo, dei laterizi e dei legnami. Ma qual è allora - calandoci in questa esigenza di conservazione - la realtà della Calabria? A parte qualche isola felice come Rende o Altomonte, in provincia di Cosenza, vi è moltissimo da fare esistendo ovunque nella regione centri storici di interesse storico e culturale che necessitano di un progetto di conser-

vazione. Le tecniche costruttive dei centri storici calabresi hanno subito l'influenza delle culture di chi vi ha governato, originando strutture che occuparono le aree dove prima era un'edilizia minima e essenziale fatta di mattoni, malta e legno. Una grande fase storica, di crescita e di qualificazione urbanistica, alla quale la Calabria riusciva a far fronte attingendo alle proprie risorse e utilizzando i materiali reperibili nel territorio e che finirono poi per tipizzare l'edilizia e l'architettura di aree omogenee con l'utilizzo di lapidei, lavorati dai tagliatori e dagli scalpellini. Ecco allora la pietra verde del Reventino e quella di San Lucido, la pietra di Lazzaro, quella di Stilo e quella di Mendicino. Pietre che traspirano - e non è un paradosso - vita, e che insieme alle argille e ai legni dei boschi calabresi parlano di storia



Alcune fasi della lavorazione della Pietra Granitica dello Stilaro

e di civiltà divenendo testimoni della cultura delle comunità del Bruzio, dalle aree del Pollino alle plaghe della Sibaritide, passando attraverso le icone barocche - all'ombra dei grandi insediamenti monastici certosini e domenicani nel cuore delle Serre - gli influssi grecanici e bizantini e i ricordi delle scorrerie dei corsari saraceni, incisi in borghi avvinghiati a costoni delle montagne.

Una cultura che aveva portato ad una *ars aedificandi* raffinata, resistente per secoli all'onta del tempo. Almeno fino alle epoche dei grandi terremoti, ma che ha poi molto meno resistito all'attacco, in verità più subdolo, portato dalla cultura del calcestruzzo, del cemento armato e della irrazionale corsa all'espansionismo edilizio, strumentalmente pianificata nei PRG di moltissimi comuni sulla base di previsioni di cre-





scita irrealistiche e che hanno contribuito a creare agglomerati urbani nei quali si è perso il senso delle proporzioni, dell'armonia dell'umanità che si legge, invece, nei tessuti storici meglio conservati. La Calabria è ancor oggi in grado di offrire gli stessi prodotti per la

conservazione dei tessuti storici e per l'utilizzo culturalmente evoluto e storicamente conservativo del materiale lapideo. Materiale che, talvolta, troppo spesso finisce triturato, ridotto in ciottoli o in polveri destinate a lavorazioni diverse. "Questo perché - evidenzia l'architet-

to Postorino- in Calabria manca una legge regionale che regoli l'attività estrattiva. I frutti del Labo-Reg si cominciano a raccogliere; le aziende rispondono e collaborano. Anche gli abitanti dei centri storici hanno risposto: come nel caso dei tanti cantieri scuola, esempi di un restauro conservativo con corretto utilizzo dei materiali che non è rimasto fine a se stesso ma ha visto i privati mutuare e fare proprio il *modus agendi et operandi dei tecnici di conservazione*". Tutto bene dunque? L'entusiasmo non manca. Manca semmai la programmazione a livello politico regionale. Il professor Mollica sul punto è chiaro: "La Calabria non ha un suo piano di sviluppo che programmi gli interventi finalizzati alla conservazione

e alla proposizione dei centri storici e dei tessuti storici. Sono necessarie scelte strategiche di programma, in ordine alle quali pare esistere un consenso generalizzato di tutte le forze ed espressioni politiche ma che - ciononostante - e non si comprende la ragione - non vengono prodotte". Il rilancio di una filiera di materiali per il recupero può contribuire alla crescita economica della regione. L'Università sta offrendo stimoli qualificati e spunti di operatività verso una nuova qualificazione delle offerte e delle tecniche produttive. Le aziende sono presenti. I cittadini pure. Mancano, ahimé, o come sempre, sono in netto ritardo, i politici.

Luigi Mamone

COSENTINA



CAVE



COSENTINA CAVE

Sede Legale:

Viale della Resistenza, 89 - 87040 Castrolibero (CS)

Stabilimento:

C/da Cutura - Rende (CS) - Tel. e Fax 0984.447153 - Cell. 360.214522

www.cosentinacave.it - info@cosentinacave.it



Ricchezze di Calabria, anche sottoterra

Cosentina Cave è una giovane realtà imprenditoriale di Cosenza, nata due anni fa ma già ricca di un'esperienza di mezzo secolo. La famiglia Ghio, di origini toscane, infatti, vive in Calabria da cinquant'anni. Lucio Ghio, negli anni Cinquanta, decise di lasciare le bianche e ricchissime cave di Massa Canara e volle trasferirsi in Calabria, a Cosenza. In un periodo in cui il territorio era completamente vergine dal punto di vista imprenditoriale. Una sorta di scommessa con se stesso e con il luogo che si concretizzò con il impianto di un'azienda per la lavorazione dei marmi. Avviata la marmaria e trascorsi circa dieci anni, Lucio Ghio decise di giocare una tra partite: trovare e sfruttare dei giacimenti anche nel sottosuolo calabrese. Passione ed esperienza consentirono a Ghio di localizzare ottime cave di granito a San Fili, paese dell'entroterra cosentino, situate sulla catena costiera dell'Appennino tirrenico e a San Giovanni in Fiore, nel territorio del massiccio della Sila Grande. Il capitano al timone di Cosentina Cave, Marco Ghio, è figlio di Lucio, e dunque, può ben affermare che... il

marmo gli scorre nelle vene. La conoscenza profonda del sottosuolo, un'attitudine naturale a fare impresa, l'orgoglio del proprio mestiere unito alla volontà di valorizzare le risorse del territorio hanno condotto Marco Ghio, dopo una lunga esperienza nell'azienda fondata dal padre, a realizzare un pro-



getto imprenditoriale basato esclusivamente sull'attività estrattiva. Il generoso grembo della terra calabrese non sta mancando di fare la sua parte: Pietra di San Lucido (ca care bianco avorio, ottimo per la lavorazione di portali, scalinate e pavimentazioni) Granito Silano a grana grossa, delle Seme astanzaresi e di Stilo, Marmo di Grisolia e Calcopiano, Pietra Rosa e Grigio Cava, non stendono altro che di essere scoperti, portati alla luce, tagliati a lastre e trasportati nel deposito di Cosentina



Marmi, a contrada Cutura di Rende, dove - insieme a materiali nazionali ed esteri - costituiscono una vastissima gamma di prodotti. L'imponente attrezzatura di cui l'azienda è dotata consente, inoltre, l'attività di taglio e produzione di semilavorati. Cosicché il ciclo produttivo dell'estra-



zione - dal soprallungo, allo studio di fattibilità dell'intervento estrattivo, fino all'estrazione, al sezionamento e al taglio dei blocchi - presso Cosentina Cave è completo. Ma la gamma di servizi offerti dall'azienda non si ferma qui. Un veicolo aziendale, appositamente attrezzato per il trasporto dei lastroni, è già in funzione e costituisce un servizio di avvi in mano per i clienti che ne fanno richiesta e che sono così sgravati dal pagamento delle spese di trasporto. Inoltre, un rap-

presentante dell'azienda comincerà presto il suo viaggio tra i marmisti di Calabria e Basilicata, per far toccare con mano la qualità dei prodotti di Cosentina Cave e per consentire ai potenziali clienti di avere un referente fisso privilegiato, pronto a soddisfare qualunque richiesta. Impegni economici e professionali notevoli per l'azienda e per Marco Ghio in particolare, che sovrintende a tutte le fasi delle attività aziendali ma che, anche nella professione, mette sempre in primo piano il contatto umano. Come più volte ha avuto occasione di affermare: 'l'azienda è come una grande famiglia - ribadisce ancora oggi - a cui poter chiedere di lavorare insieme con grande passione e, se è necessario, anche facendo tutt'qualche sacrificio'. Serviva proprio un'azienda come Cosentina Cave, dunque, affinché il lungo sogno di calcari, tutti, marmi e graniti nel sottosuolo della Calabria potesse considerarsi finito. Per secoli, forse millenni, preziosi materiali sono rimasti inutilizzati ma ora sono pronti a lasciare la madre terra per prendere le forme più diverse e mostrarsi in tutta la loro calabrese bellezza.

Un viaggio nell'arte del modellare la materia

Cultura e tradizione si intrecciano nella lavorazione della ceramica. Dalle antiche botteghe artigianali fino alle sfide della modernità

La particolarità delle argille locali e della lavorazione artigianale che caratterizza ogni manufatto, fanno della produzione ceramista una delle più affascinanti arti della laboriosa Calabria, importante per il notevole contributo che dà all'economia e alla cultura locali.

Influenzato dalle tradizioni e dalle culture che hanno anche solo attraversato la regione - ma in particolare dalla Magna Grecia - l'artigianato locale

ha maturato ispirazioni e simbolismi originali. Nelle botteghe dei maestri vasai è tutto un mondo di forme plasmate nell'argilla, uguale a quella usata in passato, così come la tecnica di lavorazione dove l'unica innovazione è costituita dall'uso del tornio elettrico.

La mente va ai pregiati graffiti, alle maschere apotropaiche ispirate al teatro greco, alle anfore a forma di ciambella con due manici simmetrici a simboleggiare la fertilità, e ancora a tutte quelle varietà di

brocche, boccali, recipienti e vasi che, a seconda della forma, cambiano nome diventando *salaturi*, *quartarelle*, *orialori*, *porroni* e *cuccume*. Tra le ceramiche della cultura popolare ci sono le *bambule*, recipienti per la raccolta dell'acqua a forma di uomo-mostro che si usa porre sul tetto della casa per proteggerla dal malocchio. E ancora i pastori in ceramica che prendono vita dalle sapienti mani degli artigiani e popolano il museo meccanico nella cittadina di Tropea, nel Vibonese. Anche a Diamante c'è una antica tradizione di pastori in terracotta modellati a mano, uno diverso dall'altro, dipinti con colla di pesce. Ornati con accessori naturali: piccole fascine di legno per il boscaiolo, ceste in paglia intrecciata per la contadina e giacche corte, mantelli a ruota, *maccaturi* e *sinali* per tutti.





EDIL CERAMICA

F.lli Lumare

rivenditore autorizzato di grandi marche






Pavimenti - Rivestimenti - Sanitari

Arredo Bagno - Rubinetterie

Camnetti

Tutto per l'Edilizia

Via Giovanni XXIII - Papanice (CZ)

Telefax 0962 68179 - Cell 329 3663925



Un piatto opera di Antonella Sorrentino, con tecnica acrilico su terracotta



Una tradizione che purtroppo sta scomparendo è quella dei *pignatari*. Un tempo, sparsi per la Calabria, esistevano dei quartieri detti dei *pignatari* e *cannatari* in cui vasta era la produzione rustica di vasi e boccali. Caratteristici sono gli orci dai manici intrecciati, i panciuti salvadanai, le fiasche smaltate all'interno fino all'imbocca-

tura usate come recipienti per l'acqua e il vino. Ma c'è anche *u cugnettu*, un recipiente cilindrico smaltato all'interno usato per esempio per la conservazione delle melanzane o altro sotto sale e sotto peso; il *pignato* a forma di padella con manico; le *furnacette*, dei piccoli fornelli di argilla, e altri utensili da cucina oppure oggetti di uso cor-



GROHE   Albatros MAPET

ceramiche - parquet
sanitari - rubinetterie
norma idraulica - elettrificazione
accessori bagno - piscine
elettrondomestici
piani - scale - finestre
arredi e complementi per hotel
materiale da costruzione

Via Carmine, 20 - Tropea (Vv)
Tel. e Fax 0963 61026
e-mail: delorenzo.group@libero.it



In giro per la regione

Tra i centri più attivi della regione è Seminara, cittadina aspromontana della provincia di Reggio Calabria, che vanta tradizione secolare e altissima qualità artistica. Famosa per la produzione dei *babbaluti* - bottiglie con la sommità a forma di testa, e di manufatti con evidenti influenze della cultura magnogreca - Seminara nel novembre 2003 ha ottenuto il riconoscimento del marchio di qualità per le sue ceramiche. Tra le creazioni degli artigiani si trovano *cannate*, boccali, *bumbuli*, *quartare* - che rievocano oggetti di carattere sepolcrale o votivo - ma anche borracce e barilotti che all'utilità associano simbologie religiose per forme e decorazioni. Interessanti i *babuini*, grottesche figure murate esternamente vicino all'ingresso o sui tetti a protezione della casa. Oggi di questa usanza resta il ricordo o la raffigurazione su anfore e brocche, a richiesta dei clienti. Ma il pregio di Seminara si evidenzia ancor più nella nobile fattura delle *teste di greco*, orci che raffigurano fieri guerrieri. Nella sapiente verniciatura predominano verde, azzurro e giallo-arancio. Il Comune di Seminara e l'Accademia delle Belle Arti hanno stipulato, di recente, un accordo per salvaguardare e potenziare un'arte che rischia di scomparire; basti pensare che in tutto il Reggino rimangono soltanto 14 imprese artigiane. Nei progetti futuri c'è anche la realizzazione di un museo della ceramica.

Nei centri della fascia jonica reggina, il tratto distintivo dei manufatti è il colore naturale della terracotta. L'uso della ceramica grezza - in cui solo raramente si può cogliere qualche tocco di blu e rosso - è prerogativa essenziale di Roccella, famosa per sue le pregiate giare. Nel caso dell'artigianato di Gerace, il più fedele alla tradizione locrese, prevalgono soggetti di ispirazione greca e simili agli originali custoditi nei musei di Locri e Reggio Cal-

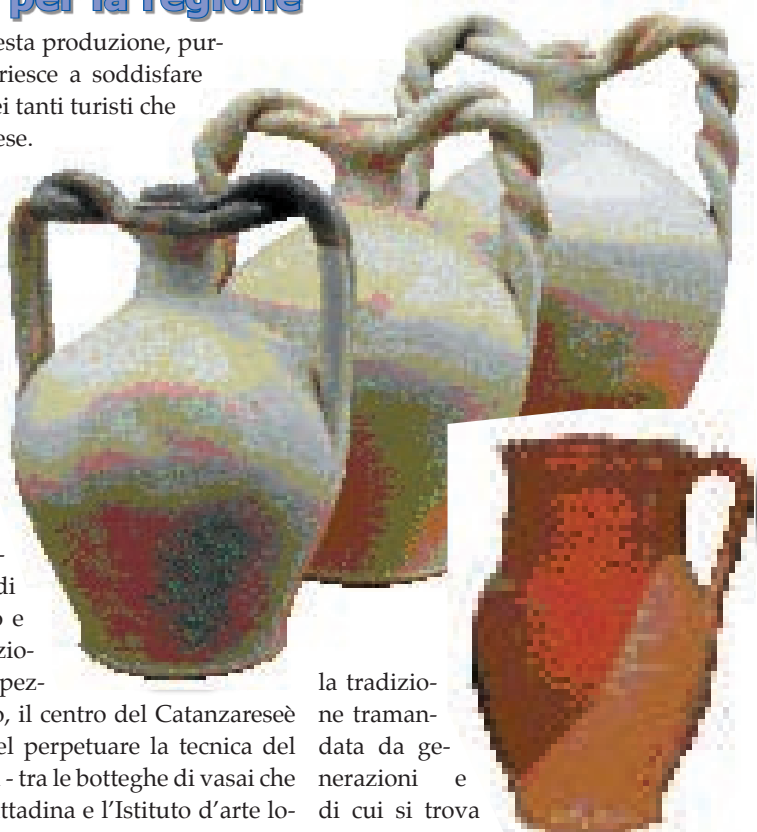
abria. La modesta produzione, purtroppo, non riesce a soddisfare le richieste dei tanti turisti che visitano il paese.

La ceramica di Squillace (Cz) si distingue, non solo per tono e colore a zione. Nutrendo l'ambizione del marchio *dop*, oltre alla produzione di oggetti di uso casalingo e alla riproduzione di artistici pezzi del passato, il centro del Catanzarese è impegnato nel perpetuare la tecnica del graffito. È qui - tra le botteghe di vasai che colorano la cittadina e l'Istituto d'arte locale - che rivive l'antica arte bizantina, fra le più pregiate. Motivi popolareschi si intrecciano nelle decorazioni, e scene di lotta incorniciate da motivi floreali animano graffiti giallo-oro su fondo rosso; ancora piatti con figure sacre, in azzurro su fondo bianco, secondo schemi barocchi.

Caratteristica nella lavorazione di Squillace è la tecnica dell'*ingobbio*: si riveste il manufatto con uno strato di creta bianca e poi lo si decora a graffio. Raschiando poi la polvere bianca si mette a nudo il colore originario dell'argilla che, cotto, diventa rosso scuro. Con questa tecnica si realizzano bottiglie dal collo a rochetto ornate da fiori e piccoli uccelli nei toni del giallo, o la caratteristica fiasca a forma di paralepipedo, decorata sempre in giallo, che riporta da un lato la figura di san Francesco di Paola. Anche a Bisignano continua

la tradizione tramandata da generazioni e di cui si trova traccia in un documento del lontano 1573. Accanto alla preziosa arte dei liutai che ha reso famosa la cittadina della provincia di Cosenza, le terrecotte smaltate a fuoco con il caratteristico decoro azzurro su fondo bianco che riprende il motivo delle antiche ceramiche di Sibari. Una simile produzione la si incontra anche a Nicastro (Cz), Gerocarne (Vv), Altomonte (Cs). A Marzi (Cs), invece, i ceramisti si ispirano alle tradizioni folcloristiche locali. Altri centri della Calabria che vantano un'originale produzione ceramistica sono a Belvedere Marittimo (Cs) e a Serra San Bruno (Vv) dove stanno nascendo cooperative di giovani che, raccogliendo la memoria degli anziani, vogliono riportare sul mercato antichi splendori.

m.l.m.





F.lli IONA

sas di Dattolo Antonio

Repubblica Italiana
 89025 107 Km 13-A
 I.d. 1462 3428-3430-
 Fax 0962 5435
 Banca Siciliana
 e-mail: ianaa@iol.it

Commercializzazione e Distribuzione
 Prodotti Siderurgici ed BSE
 Termo drucite - Ferramenta - I ai da te
 Ampia sala mostra arreda bagni e ceramich





rente nella campagna, a volte anche in miniatura.

Sulla tavola di oggi trova spesso posto una ceramica di autentica tradizione calabrese: interi servizi color beige dalle forme arrotondate, decorati con fiori blu o azzurri stilizzati, di ispirazione bizantina. Insomma, la scelta è veramente vasta. D'altronde è molto diffusa - specie per i maniaci seguaci della moda che di tanto in tanto rispolvera e ripropone stili rustici e country per le nostre case - l'abitudine a ricercare oggetti che i nostri nonni consideravano utensili comuni (anche oggi, da qualche parte, sopravvive questa tradizione) e che oggi spesso arredano i locali o

sono messi in mostra su qualche mensola della nostra casa. L'orcio dell'olio così diventa portaombrelli, la brocca dell'acqua un portafiori, un piatto abbellisce una parete o la cappa del camino. In effetti questi oggetti sono belli e decorativi e danno quel senso caldo di vissuto che ci fa preferire una cena in una locanda piuttosto che in pizzeria. E mentre sorseggiamo un rosso locale al lume di fioche lanterne, fuori si continua a cercare nuovi elementi di ispirazione antica e moderna che continuerà a offrirci arte in piccoli oggetti e sculture fino a veri elementi di arredo interno ed esterno.

Monica La Mastra

AUTOTRASPORTI

NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SABATINO SALVATORE & FIGLI

MATERIALI DA COSTRUZIONE - IGIENICO SANITARI - CERAMICHE - TUTTO PER L'EDILIZIA



VIA ROMA, 17 - STILO (RC) TEL. 0964 775356

BESIDIAE MANICI

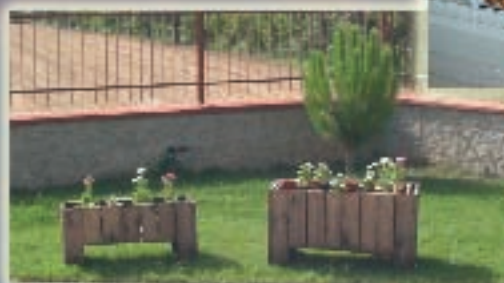
fabbrica manici di scopa

*made
in
Calabria*

Tutti i tipi di manici per scope industriali
e manici per scope uso domestico
Pedane per box doccia e sottopentole
e fioriere steccati per arredo giardini

Per i nostri prodotti utilizziamo
esclusivamente legno naturale
proveniente dai boschi della Calabria

Siamo contrari al disboscamento selvaggio



Creazioni tra favola ed arte

La lavorazione del legno è una fine espressione artigianale che rende ancor più affascinante una materia antica e sempre viva. Passione, tecnica, strumenti e conoscenze del materiale sono le basi di un bravo artigiano

Appena mastro Ciliegia ebbe visto quel pezzo di legno, si rallegrò tutto; e dandosi una fregatina di mani per la contentezza, borbottò a mezza voce: "Questo legno è capitato a tempo: voglio servir-mene per fare una gamba di un tavolino". Detto fatto, prese subito l'ascia arrotata per cominciare a levargli la scorza e a digrossarlo, ma quando fu lì per lasciare andare la prima asciata, rimase col braccio sospeso in aria, perché sentì una vocina sottile sottile, che disse raccomandandosi: "Non mi picchiar tanto forte!".

(Tratto da *Le avventure di Pinocchio* di Carlo Collodi, Edizioni Paoline)



Dalla fantasia del racconto "Le avventure di Pinocchio" alla realtà il passo non è poi così grande, perché gli artigiani che lavorano il legno, pur non avendo l'ambizione di fare parlare i ciocchi che lavorano, con l'arte riescono a ridare loro comunque vita, in modo diverso, riempiendo di emozioni quanto realizzano. Questi artisti - perché di artisti si tratta - trasformano semplici pezzi di legno in oggetti e opere di grande bellezza e funzionalità. Il legno è un materiale che si può dire coevo all'uomo e ancora oggi lo accompagna nel suo cammino. Nonostante il larghissimo uso di questo materiale nell'antichità, scarsissimi sono i reperti archeologici, a causa della difficoltà di conservare un materiale di derivazione organica e quindi facilmente deteriorabile nel tempo. Dalla realizzazione di una scatola per contenere degli attrezzi alla costruzione di un velie-



ro che solcherà gli oceani, tutto si può realizzare in legno; basta avere la giusta manualità ed esperienza. Lavorare e costruire oggetti non è una cosa semplice; il percorso formativo che porta una persona a diventare maestro falegname è fatta di abnegazione, volontà ma soprattutto di passione, perché come in tutti gli artigiani

anche in chi lavora il legno c'è una componente artistica importante. Con gli strumenti moderni tutto è diventato più semplice. I racconti dei vecchi maestri falegnami sembrano anacronistici e surreali se si pensa che, fino a cinquant'anni fa circa, il legno era segato a mano, asciutto e levigato con la sola forza

IL CASTORO

di Pietro Gualtieri



TUTTO PER
IL FAI DA TE
DEL LEGNO

C.da Donnici, 15 - Roccelletta di Borgia (Cz)
Tel. 338 1981611



realizziamo su misura
per il tuo giardino
gazebo - patii - coperture - pergole
tutto rigorosamente in legno
di altissima qualità



La Gioconda

di Astorelli Domenica

Galleria d'Arte



Antiquariato
Dipinti
Tappeti
Lista Nozze



Centro Commerciale - Cotronei (Kr) - Palumbo Sila

DEPOSITO: Via Cina (Fondo Farina) - Crotone
Tel 0962 966062 Cell. 339 7101331 - 339 1498673



delle braccia. Si entrava nella bottega artigiana giovanissimi e solo dopo anni di duro praticantato ci si sentiva in grado di fare questo lavoro.

Ora con l'avvento della tecnologia molto è cambiato. Le fasi di preparazione del legno sono state velocizzate, ma la capacità di realizzare opere uniche e perfette è rimasta subordinata ad un'effettiva manualità e capacità. Essere in grado di usare scalpelli, sgorbie, seghetti, raspe, lime, pialletti ed altri utensili essenziali può sembrare semplice, a prima vista; in realtà, richiede una grande esperienza.

Il maestro falegname è un insieme di diverse competenze: deve conoscere nozioni di bo-

Restauro - Antichità

Altilia Luigi

Via Pitagora, 14
Botricello (Cz)
Tel. 339 3061208

Restauro mobili antichi

SVEMO s.r.l.

Sede
legale e amministr.
Via degli Olmi, 1
Zona Ind.
S. Maria del Cedro (Cs)

Tel. 0985 43822
0985 43888
Fax 0985 43740

www.svemo.it
e-mail:
svemo@tiscali.it

Unità locale
Via Aquileia, 118
Corno di Rosazzo (Ud)
Tel. 0432 759075
Fax 0432 752321

www.svemo.it
e-mail:
svemo85@libero.it

Dal 1985 la SVEMO
produce sedie e tavoli
arte povera e moderni.
Bellezza e solidità sono le
caratteristiche che
decretano il successo
dei nostri prodotti.
La SVEMO garantisce alla
sua clientela affidabilità e
flessibilità, fondendo una
tradizione
tipicamente artigiana
nella lavorazione del
legno con le attuali
tecnologie.
Tutto questo ci permette
di soddisfare
le più svariate esigenze.





Renato Cavaliere, abile intagliatore di Vaccarizzo di Montalto Uffugo (Cs)

tanica per riuscire a capire la qualità e le condizioni del legno; deve essere in grado di progettare la costruzione; deve avere un buon senso estetico. Tutte qualità imprescindibili.

Il legno ha una struttura costituita da 50% di carbonio, 42% di ossigeno, 6% di idrogeno, 2% di minerali, azoto, pigmenti. Viste al microscopio, le sue fibre si presentano quasi come

fili di nylon. E' un materiale vivo, in continua evoluzione e dunque percepisce le variazioni climatiche. Le cellule, dopo l'abbattimento dell'albero, perdono il contenuto d'acqua, le



MOBILIFICIO - FALEGNAMERIA

Produzione mobili su misura - Infissi interni-esterni

Rivenditore autorizzato:







Via Giardini Tel. 0962 56142
88835 ROCCABERNARDA (KR)



resine si ossidano, si calcificano e assorbono sostanze estranee. La sua compattezza è caratterizzata da cellule che crescono più o meno rapidamente e che, altrettanto più o meno rapidamente, si deteriorano, dando origine così a legni duri e legni morbidi.

Il legno è ricavato da diverse specie arboree, ognuna delle quali possiede qualità sia estetiche sia funzionali diverse. Ecco un elenco delle principali.

- Ebano, dal colore nero intenso, illuminato da riflessi rosso cupo, compatto e durissimo, considerato fin dai tempi



**Vendita
Mobili Antichi
Mobili d'Arte in Stile
Oggetti**

Antichità Brizzi

Acquisto e Restauro Mobili Antichi




Via Garibaldi - Foresta di Petilla Policastro (Kr)
Tel. ab. 0962 431098 - Tel. neg. 0962 431276 - Cell. 383 6392867



antichi un legno prezioso.

- Quercia, di colore giallo bruno ravvivato da striature dorate. Forte e duro, non è semplice da lavorare, e' un legno che se non é stagionato tende a deformarsi e a spaccarsi, ma resiste all'aggressione di insetti.
- Rovere, è una specie di quercia, ma meno resistente, di colore giallo con striature scure; fu utilizzato fino al Settecento per costruire mobili pregiati.
- Noce, dal colore bruno con venature più scure a volte

anche nere, è considerato tra i migliori legni, sia esteticamente sia per la qualità.

- Mogano, è un legno duro, resistente dal colore marrone rossiccio riccamente venato; fu importato inizialmente da Cuba e dall'Honduras, fino a quando, per motivi economici e di reperibilità, fu sostituito da quello proveniente dall'Africa e dalle Filippine, di qualità inferiore.
- Palissandro, dal colore bruno con sfumature violente, è un'essenza elegante ma esige una discreta abilità nella luci-



Artigianato



del Legno

Artigianato del Legno *di Pietro Andali*



Produzione Artigianale di infissi,
porte e arredi su misura.

via Campizzi 38
88838 Mesoraca KR
tel/fax: 0962/48078

e-mail: artigianato_del_legno@virgilio.it



- datura.
- Olmo, bruno rossastro con venature scure, molto usato con la sua radica per lavori d'intarsio.
- Faggio, legno semiduro e compatto, di colore chiaro che muta al rosa se trattato a vapore; può essere facilmente aggredito dai parassiti.
- Ciliegio, dalla grana uniforme e dalle venature sottili di colore rosato, è un legname particolarmente pregiato e richiesto.
- Abete, è un legno dolce, usato soprattutto per costruire le strutture interne dei mobili.
- Castagno, dal colore giallo fulvo, abbastanza duro e di ottima conservazione.
- Betulla, legno bianco con una venatura compatta, molto usato nel passato in Inghilterra e America per costruire le strutture delle sedie.
- Ulivo, duro e di colore giallastro con venature nere, usato molto nei lavori d'intarsio.
- Pero, roseo e giallo rossastro, usato negli intagli e nei lavori al tornio.
- Melo, legno duro dal colore bianco o rossastro, adatto per i lavori di intarsio e d'intaglio.
- Legno di rosa, essenza molto pregiata di colore rossiccio, usata nel Settecento per lavori d'intarsio, lastronatura e filettatura.

Antonio Blandi



Per una casa da vivere e amare

EURO  **TI**

Robustezza e solidità di mobili che restano



Progetta

Realizza

Arreda

EURO  **TI**

Vende mobili e regala idee



Atlantide di casa nostra

Allo sviluppo delle coste calabresi non corrisponde purtroppo un uguale sviluppo del settore nautico. Problemi, prospettive, iniziative ed opere pionieristiche di un sistema antico ma sempre in grado di produrre civiltà e ricchezza, quando è correttamente utilizzato

All'inizio era il legno. Tagliato, curvato, con un lavoro paziente di mani e memoria, senza carte, né progetti ma solo frutto della perizia e dell'esperienza. I mastri d'ascia - che costruivano le panciute barche scillesi, le agili spardare di Bagnara e di Vibo, le paranze per le tonnare di Pizzo - gli ebanisti, i carpentieri, i calafati sono figure che sembrano appartenere, però, ormai alla letteratura. Resiste ancora qualche vecchio artigiano ma oggi il legno - rovere e quercia per lo scafo, tek per i ponti e mogano per le rifiniture - è materiale di lusso per le aristocratiche imbarcazioni a vela e non rimanda certo all'idea di materia povera e primitiva usata in un'economia di sussistenza qual era una volta la pesca. L'avvento della vetroresina ha rivoluzionato non solo il mondo della cantieristica, sia da diporto sia per le attività produttive, ma quello più complesso della nautica. E parlare oggi di nautica, in Calabria, significa addentrarsi in un mondo, letteralmente e metaforicamente, ancora in gran parte sommerso perché, come spiega l'ingegnere-diportista Salvatore Fiumara, "nell'immaginario collettivo comune, chi possiede un'imbarcazione è visto come appartenente ad un'élite, mentre in altri paesi - tipo la Nuova Zelanda, che ha il più alto numero al mondo di proprietari di barche - un'imbarcazione rappresenta quello che per noi è la seconda macchina". Un problema culturale? Forse. Un po-



lo di meno navigatori (e, forse, anche di meno santi ed eroi) di quanto si pensasse in passato? Chissà. Anche se gli oltre settecento chilometri di coste calabresi giustificerebbero da soli una fiorente industria cantieristica, un sistema portuale preciso come un orologio svizzero, una rete di trasporti marittimi, sia per il turismo sia per il commercio, da esposizione. La situazione non è esattamente questa... Per quanto riguarda la cantieristica, la storia

recente del settore combacia sostanzialmente con le vicende dell'azienda Ranieri, di Soverato, attiva dal 1969, che oggi rappresenta una tra le realtà produttive più floride d'Italia e d'Europa, con filiali a Malta e in Grecia e sedi di rappresentanza anche nel principato di Monaco. Accanto a questo "piccolo" colosso, esistono poi decine di piccoli cantieri - sia di produzione sia di rimessaggio, che lavorano su propri progetti o su richiesta dei clienti - spar-

si sui due litorali, che alimentano un discreto mercato interno. In merito al sistema portuale, le strutture esistenti sarebbero da considerare più che sufficienti se solo funzionassero tutti e bene. I circa settemila posti barca che offrono porti ed approdi, dati di Assonavigazione-Confesercenti alla mano, sono per la gran parte sottoutilizzati, nello spazio e nel tempo, per la forte concentrazione di utilizzo estivo; altro problema sono le condizioni struttu-



rali di diversi porti, sempre afflitti da problemi di erosione costiera, insabbiamento ed innalzamento dei fondali. Infine il trasporto marittimo ed il sistema turistico che ruotano intorno alla nautica, ancora agli albori se si esclude la coraggiosa opera di pochi pionieri. Un'inversione radicale di tendenza è ardua da pronosticare, ma qualcosa si muove...

Nasce Assonavigazione CentroSud

Il 18 Giugno, a Tropea, è stata presentata Assonavigazione CentroSud, l'Associazione che in Italia raggruppa le imprese di navigatori turistici che aderiscono a Confesercenti e che, nello specifico, rappresenta le istanze del settore nell'area

meridionale, dall'Abruzzo alle Isole. Gli addetti ai lavori hanno ravvisato la necessità di definire l'area d'intervento dell'Associazione, poichè, da tempo si avvertivano esigenze diverse tra le regioni del Nord, del Centro e del Sud. Gli obiettivi immediati sono essenzialmente due: a) un'azione di sensibilizzazione ai vari livelli amministrativi (stato, regioni, comuni) rispetto alle esigenze della portualità nell'area interessata attraverso lo studio delle condizioni e dei livelli di intervento, per la razionalizzazione e l'ottimizzazione del sistema portuale; b) l'istituzione di una Borsa Blu del Turismo - che si occupi prevalentemente della contrattazione nel settore del charter nautico - da localizzare a Tropea e che divenga

punto d'incontro tra domanda ed offerta per tutto il bacino del Mediterraneo.

Un caicco come albergo galleggiante

E proprio a Tropea può capitare di vedere ormeggiato un elegantissimo caicco, unico a solcare il mare calabrese, che sempre più spesso fa rotta verso le Eolie, trasportando una diecina di passeggeri, o meglio, ospiti. Il Capitano Salato, come tutti lo conoscono da quelle parti, forma un *unicum* straordinario con la sua imbarcazione, che è il suo regno. Nato a Tropea, figlio di un sottufficiale di marina, Mario La Torre - dopo un giro in solitaria intorno al mondo e innumerevoli esperienze come istruttore



L'albergo galleggiante Salato ormeggiato nel porto di Tropea e il suo capitano Mario La Torre, presidente di Assonavigazione Centro-Sud



di vela e subacqueo - si è inventato un servizio di charter nautico, confezionando pacchetti turistici per chi ha voglia di una vacanza fuori dall'ordinario. Il due alberi Salato, infatti, è un piccolo, delizioso e confortevole albergo tra i cui servizi spiccano, come perle, la straordinaria abilità ai fornelli di Valentina, degna di un ristorante a... dieci stelle e la lunghissima esperienza del capitano. Il quale ha idee davvero chiare su problemi e prospettive del settore, tanto da essere stato designato quale presidente di Assonavigazione CentroSud. *"Il mio obiettivo - afferma - è quello di avere presto, accanto alla mia, altre imbarcazioni simili per poter offrire un servizio più diversificato e di maggiore qualità"*. Nell'attesa, il Nostro ha messo in cantiere vari progetti, tra cui il recupero di figure professionali indispensabili (mastridascia, ebanisti, carpentieri, elettricisti specializzati) per il rilancio del settore, in particolare il char-

ter nautico. *"Bisogna andare nelle scuole per educare i ragazzi alla cultura del mare - conclude Mario La Torre - faticosa da acquisire e per la quale non bastano certo lo studio e i manuali; in mare ci vuole esperienza; il mare bisogna saperlo temere e soprattutto rispettare..."*.

La mitica Ogigia rivive a Isola Capo Rizzuto

E per far conoscere e rispettare il mare si stanno realizzando alcune iniziative che avvicinano un numero sempre più alto di persone alla filosofia del *"guardare la costa dal mare"*. Come fa Francesco De Santis - segretario di Assonavigazione Calabria - che, a Isola Capo Rizzuto, insieme ad una biologa, guida le escursioni nella riserva marina con il battello

Ogigia, dal fondo trasparente per far ammirare anche ai non subacquei lo spettacolo dei fondali. La società Ostro, di cui De Santis fa parte, dal '99 organizza itinerari marittimi, su barche a vela, nelle calette della riserva, con soste bagno e break aperitivi a base di prodotti locali; battute di pesca-turismo, a bordo di imbarcazioni di pescatori professionisti; corsi di vela ed itinerari ambientali per le scuole per le quali è stato messo a punto un pacchetto che comprende la visita a Le Castella, all'acquario della riserva marina e la visita ai fondali. L'anno scorso, l'utenza scolastica ha fatto registrare 7000 presenze e quest'anno sono arrivati gruppi anche da fuori regione. Ma restano molti handicap: far spostare i conterranei adulti, farsi

raggiungere facilmente dai turisti, creare sinergie con gli altri operatori del settore e far conoscere istituzionalmente i luoghi da visitare, perchè molti turisti non sanno cosa offre il territorio. *"Il nuovo turismo nautico - afferma De Santis - è quello vecchio che viene dal nord Europa ed anche dagli Usa, quello dei pensionati che vanno a sovernare in Grecia e Turchia, culturalmente ed economicamente convenienti. La Calabria è rotta obbligata ma finora poco o nulla si è potuto fare per intercettare questo flusso poichè i turisti non trovano servizi adeguati, porti o approdi attrezzati"*. In mezzo a tanta tempesta, comunque, i pionieri resistono. Nella speranza che, presto, la programmazione e l'intervento politico spingano il vento in poppa.

Adele Filice



**Lavorazione Artistica
e Tradizionale
del Ferro Battuto**

La Fucinate è una delle poche aziende che, nonostante l'industrializzazione avvenuta nel proprio settore in questi ultimi anni, rimane fedele alle tecniche di lavoro artigianali tradizionali, tramandate da padre in figlio; tutto questo fa sì che le opere realizzate siano dei pezzi unici ed originali, creati su misura per ogni ambiente. I proclotti della Fucinate sono esclusivi, perché la differenziazione si ha nelle piccole imperfezioni, dovute alla lavorazione manuale ed alla fantasia dell'artista, che rendono l'opera singolare e pregiata. Osservando ed ammirando i manufatti che escono dalla Fucinate si comprende l'importanza ed il valore attuale di quest'arte dalle antiche e nobili origini proprio perché è con l'uso esperto e sapiente delle mani che si materializza l'idea e si piega il ferro alla volontà del committente. L'artista riesce a combinare, in modo quasi naturale e spontaneo, la funzionalità con l'estetica dei suoi manufatti dei quali è allo stesso tempo, disegnatore ed esecutore. Tutto viene prodotto con la massima cura e serietà, lasciando il dovuto spazio alla simpatia. I lavori della Fucinate sono molto apprezzati e richiesti soprattutto per chiese, centri storici e ville. L'azienda ha avuto diversi contatti con l'estero tramite numerose fiere, con le quali ha avuto la possibilità di esporre anche in Giappone ed altri paesi Europei.



Fucinate di Cistaro
Via Garibaldi, 62
Foresta di Petilia Policastro (Kr)
Tel & Fax 0962431742
E-mail: d.cistaro@unical.it
<http://www.fucinate.3000.it>

Sul sentiero della fede attraverso la natura



Situata tra due fiumi, Petilia Policastro (che dal greco significa "città posta in luogo silvestre"), è stata, nell'arco della sua storia, colonia greca e latina, per questa ragione potrebbe aver conservato Petilia come nome greco e Policastro con origini greche e romane. Sul toponimo esistono comunque molte tesi, non sempre concordanti. Secondo alcuni fu Filotete a chiamarla Petilia, da *Petiviti* (dal nome di una città da lui vinta), o *peta Ilium* (a richiamare la sua partenza da Troia). Secondo Virgilio deriverebbe da *Petegli*, volar d'uccelli (augurio degli antichi greci nel fondare le città). Ancora, per Esiodo e Nicandro, deriverebbe da *PHTHLOV*, luogo boschereccio e frondoso (corrispondente al latino *Petilon*). Questa tesi trova fondamento nella prevalenza sul suo territorio della montagna che è di un'incantevole bellezza naturale e ricca di sorgenti d'acqua. In particolare,

F.lli D. & A. Zaccaria S.n.c.
 Importazione diretta per la Calabria
 Via Mattiotti - Foresta di Petilia Policastro (Kr)
 Tel. e Fax 0962 431719

Finiture d'interni

Corrado Lazzaro

Reproduzione in tinta "En Cera"
 San Marco Venezia (1584)

Riscopri il fascino dell'affresco
 Esclusivista per la Calabria
 Grafiche Murali **3M**

Tel & Fax 0962 432 771 - Cell. 339 6660293
 Via Manche, 98 - Petilia Policastro (Kr)
 e-mail: lazzcor@tiscali.it



il monte Gariglione, dal nome di una varietà di quercia, offre uno spettacolare paesaggio; mentre la località Principe, caratterizzata da boschi di faggio, è la meglio conservata dell'intera provincia. Proprio nell'intento di valorizzare al massimo il patrimonio boschivo di Petilia Policastro, oltre agli in-

numerevoli percorsi naturalistici a disposizione degli appassionati, è stata fondata la Società forestale meridionale, la SO.FO.ME. che sfrutta il pregiato legname presente nel territorio. La società - che ha dato il nome all'attuale frazione del centro del Crotonese - ha creato molti posti di lavoro.



Il Santuario della "Santa Spina"



La realtà produttiva di Petilia Policastro è anche incrementata da una fiorente agricoltura, specie per quanto riguarda la produzione di olive, uva e castagne. Degno di nota l'ottimo olio di oliva che si continua a produrre ancora con le tecniche tradizionali.

Chi pensa che Petilia Policastro sia solo montagna incorre in errore. Il suo territorio, infatti, è fortemente caratterizzato dalla presenza di un tipo di insediamento riconducibile al monachesimo greco-orientale dell'VIII secolo d.C. Due serie

di grotte (in tutto 26) scavate nell'arenaria, che hanno resistito per secoli all'erosione, costituiscono un vero villaggio. Ce ne sono alcune con tetto a capanna o con piccole entrate che vanno allargandosi verso l'interno. Una grotta ha un atrio in comune con altre due e, per caratteristiche e intagli, fa pensare a una probabile cappella oratoria, testimone della fervida attività religiosa del tempo. La zona circostante è detta Colle della Chiesa. Un'altra piccola grotta, posta in alto e seminascosta, doveva servire proba-

La Falegnameria
di Scaramuzza Francesco

Produzione di
Infilssi esterni in legno
legno alluminio
Mobili su misura
Porte interne
Porte di sicurezza

Foresta di Petilia Policastro (Cz)
Sede: Via Matteotti, 84 - Esposizione: Via Garibaldi, 32
Tel. 0962 433709 - Fax 0962 434598 - Cell 339 3330639

Entra anche tu nel mondo di
Sconti di fine stagione
Sconti di fine stagione

IANA

Non solo intimo
STABILIZZAZIONE
più grande
TUTTI I
MISURE
Il tuo stile è tutto
a portata di
belle

di IANA, abbigliamento con
MAGGIORI
MAGGIORI
MAGGIORI

PETILIA POLICASTRO (CZ)
Via Arringa (vicino distributore Agip)
Telefax 0962 431718



ATHENA FITNESS PALESTRA

BODYBUILDING - SWIMING - AEROBICA - STEP - G.A.G.



SCUOLA DI BALLO

PIRELLA GEL
BOCCHE - SALINA
SOLARTEM

Salvalora Floro - Rosamaria Mazzone
Foresta di Petilia Policastro (Kr)
Tel. 368 7547296 - 339 5340602

Nicolazzi
Marchio di Qualità

Agricoltura A. & A. Nicolazzi
Petilia Policastro (Kr)
Tel. 0962 434500 - Fax 0962 434882
www.casalenicolazzi.com
info@casalenicolazzi.com

Anna Marrazzo
gioielli

concessionario ufficiale

AMANTE
POLICASTRO

FOSSIL

SECTOR
ZOPPINI

C.so Roma, 112
Petilia Policastro (Kr)
Telefax 0962 431377

sosty

GA. RD. M.A. SUD
Via Garibaldi, 60/62
Foresta di Petilia Policastro (Kr)
Tel. 0962 432987

Discount alimentare

qualità
convenienza
cortesio

bilmente come centro d'avviamento.

A pochi chilometri di distanza dal centro abitato di Petilia Policastro si erge il Santuario della Santa Spina che da sempre esercita suggestioni che accentuano il già forte rapporto di devozione della popolazione. Di struttura plurisecolare, si trova a 608 metri sul livello del mare, in una contrada rigogliosa di castagneti e querceti. Data importante è l'arrivo al Santuario, il 22 agosto 1523, della Sacra Spina della corona che trafisse il capo di Gesù Cristo. Reliquia che fu donata dalla regina di Francia a padre Dionisio Sacco nel 1498. Una credenza popolare vuole che un frate, portando la Reliquia, fosse costretto a fare a piedi il cammino verso il luogo dell'attuale convento dopo che il suo cavallo si era rifiutato di proseguire;



Mille Idee
idee f.lli Cassaro

Via Risorgimento, 118
Petilia Policastro (CZ)
Tel. 0962/481240 - 48808

Bar Platano da Mimì

Via Aringa, 169/161
Petilia Policastro (CZ)



sul luogo dove il cavallo si fermò fu eretta la cappelletta dell'Oratorio. La Reliquia è oggi custodita in un tabernacolo di legno decorato e collocata in un ostensorio d'argento. Resta ancora viva la tradizione di raggiungere il santuario a piedi, percorrendo la via della Santa Spina e attraversando il vecchio ponte omonimo sotto la

cui arcata è scolpito un ostensorio simile a quello che custodisce la Reliquia. La festa religiosa più importante di Petilia Policastro è quella del secondo venerdì di marzo con la processione del Calvario al Santuario. Un evento che è divenuto parte integrante della storia del paese.

m.l.m.

ANDALBAGNI
di ANDALI PIETRO

Esposizione e Depositi: Via Nazionale, 7 - Foresta di Petilia Policastro (Kr)
Tel. 0962431436 - Fax 0962434907 e-mail: andali@libero.it

Cine Foto Ottica
MARIO LECHTARA

... la professionalità Studio
Photo
Digital

SERVIZI MATRIMONIALI E CERIMONIE
SPECIALISTA IN FOTO DIGITALE

Piazza Filottoto, 45 - Petilia Policastro (Kr)
Tel/Fax 0962 431219

SPOSA
EMPORIO MODA

di Fico Assuntina

Via Risorgimento, 63 - Petilia Policastro (Kr)
Tel. 0962 431307 - 432092 - Cell. 333 5913077

impresa **Elia Salvatore**

realizzazione impianti elettrici
civili, industriali

libro certificato di conformità a norma C.C.I. legge 46/90

Via Golia, 84 - Petilia Policastro (Kr)
Telefax 0962 432798 - Cell. 339 4334383

"LA VENERE"

Profumeria - Pelletteria
Articoli da regalo
Bomboniere

Via Risorgimento, 59 - Petilia Policastro
Tel. 0962 432329

**-PRODUZIONE
-COMMERCIALIZZAZIONE
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA BIOLOGICO**

OLEIFICIO



**dei F.lli Ierardi G. & N.
PRODUZIONE OLIO D'OLIVA**



L'Azienda

L'azienda a conduzione familiare, nasce nel 1967 inizialmente con l'impianto per l'asportazione e smaltimento dei rifiuti negli edifici e nei siti di impianti Carboni e Ferrucci.
Gli impianti sono situati in un'altitudine ottimale per le piante e la disposizione del terreno, ha caratteristiche ideali per darci che l'olio prelevato abbia quelle caratteristiche che lo rendono un'ingrediente semplice ma dello stesso tempo prezioso.
Ma anche, inoltre, per distinguersi nel mercato presentandosi con qualcosa in più rispetto ad altri, nel 2002 si è certificata ISO 9001-ISO 14001.
Altre è controllata biologicamente dal "organismo di controllo Suolo & Salute" ed è stata premiata, sempre nel 2002, per il riconoscimento alla capacità ed all'impegno quotidiano a favore dello sviluppo sociale-economico con il premio "Italia Che Lavora" e per le spese le popolazioni indiane dalla Comunità Montana Alto Crotonese e Marone-ora.



Dasa-Ragister
EN ISO 9001 (2000)
1Q-1202-03



Dasa-Ragister
EN ISO 14001 (1996)
1I-1202-01



I Prodotti

Il prodotto ottenuto è ricavato dalla coltivazione biologica della varietà San Rocco della famiglia Frantoio, scelta in modo da garantire e garantire il giusto grado di maturazione del frutto ottenendo così un olio dall'aspetto e dal sapore inconfondibili e unici.
L'olio è ottenuto mediante spremitura a freddo utilizzando una tecnica estrattiva innovativa ed ecologica biologica.

Sede Operativa: Loc. "Cattivari" - Via del Feudo, 3
Tel. 0962 434865 - **Fax** 0962 436928
Cell. 335 6724115 - 335 6728503
FORESTA DI PETILIA POLICASTRO (Kr)

e-mail: oleif.nuevulivetti@libero.it

Un mondo sotterraneo da scoprire

Verzino si offre agli occhi del turista con gli incantevoli paesaggi nei candidi inverni, nelle colorate primavere e nei profumati autunni quando le prime piogge alimentano i frutti del sottobosco.

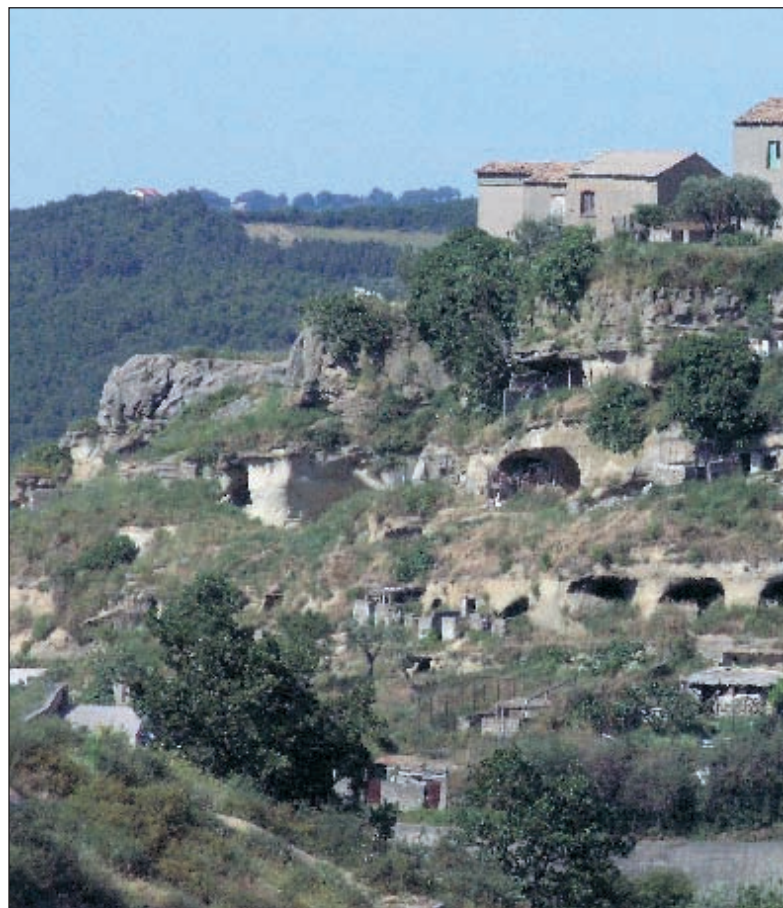
Il paese dell'entroterra crotonese pare riprenda il nome di una pianta spontanea che gli Arabi utilizzavano nell'arte della tintoria. È la stessa pianta di cui parla Plinio: il cavolo bruzio, *viridia*, in dialetto calabrese *verza* (i verzesini la chiamano *virza*) da cui *Virzina*.

Il territorio di Verzino è fortemente caratterizzato dalla presenza di ampie grotte portate alla luce a partire dal 1988. Quelle di maggiore dimensione e interesse sono cinque: *Grave Grubbo* (che è la più lunga cavità calabrese e una delle più importanti in Italia fra quelle originatesi nei gessi), *Antro del Torchio*, *Risorgenza di Vallo*, *Cufalo*, *Grotta del Palummaro*

e *Grave dei due Manfred*.

Le grotte carsiche sono la maggiore attrattiva del centro, che per questo è divenuto uno dei luoghi più visitati della provincia di Crotona. Appassionati e speleologi vengono da ogni parte del mondo ed è anche nata un'associazione, "Le Grave", per iniziativa di giovani del posto. Da poco si è concluso un corso regionale professionale riconosciuto dall'Unione Europea di guide speleologiche, cosicché l'associazione si è impegnata per organizzare delle visite guidate fornendo tutta l'attrezzatura necessaria (tuta, elmetto con lampada, cinturone e moschettoni, corde, stivali). L'impegno per incentivare il turismo e valorizzare il territorio, insomma, c'è tutto.

Quelli che non amano inoltrarsi in questo mondo sotterraneo popolato da muffe, licheni, pipistrelli, camminando tra stalattiti e stalagmiti e oltre-



Un panorama di Verzino con le caratteristiche grotte carsiche



Fraz. Vigno - Verzino (Kr)
Cell. 347 1749005



Piano Bar
Piatti tipici del crotonese
Forno a legna

Ricevimenti per ogni ricorrenza
capacità 350 persone
Aria condizionata
Parco giochi





TALLARICO LUIGI
VERZINO - TEL. 0962 763638
RIVENDITORE AUTORIZZATO

Tutto per
l'edilizia
e
l'agricoltura

Cell.
347
6890074



passando a volte un fiume sotterraneo, hanno a disposizione tanti altri itinerari di interesse naturalistico sempre nell'area delle grotte, come le miniere di sale a cielo aperto o i fiumi di sale.

La visita del centro abitato di

Verzino si apre su piazza del Campo - l'ingresso del paese - con il palazzo municipale del '600; per ammirare poi il Duomo di Santa Maria dell'Assunta - costruito da maestranze provinciali nel 1600 con facciata romanica, ristrutturata a fi-



Bar Ristorante Pizzeria
IL DAINO
di Piro Giuseppe

Cala Patrona - Verzino (Kr)
Tel. 0962 763656
Cell. 349 3242501

Piatti tipici locali - tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini
arancinate al daino - Caccaglione in genere
La migliore pizza al forno a legna - Specialità "Pizza Giacca"



PANIFICIO
di Ferrare Anzico

Produzione propria di pane con metodi tradizionali
inoltre Prese - Taralli - Dolci
Prodotti tipici locali

Piazza Campo, 5 - Verzino (Kr)
Cell. 349 4517085



PULLGOMMA
dai Flli Ferraro
Riparazioni pneumatici

**Vendita e Assistenza Pneumatici Nuovi
e Ricoperti Per Autovetture
Fuoristrada, Autocarri e Macchine Agricole**

Via Nazionale
VERZINO (Kr)
Tel. 0962 763241
Cell. 347 6235685

www.pullgomma.tiscalinet.it
e-mail: pullgomma@tiscalinet.it

Lavori in ferro
SCALISE SERAFINO



Carpenterie
Metalliche
Ferro Battuto
Semilavorati

Via P. Mancini, 20 - VERZINO (Kr)
Tel. 0962 763724



Il Duomo di Santa Maria dell'Assunta del 1600.
Il basso La Chiesa del Convento



ne '800 - e, infine, i ruderi della chiesa di S. Domenico.

Ad allietare la vita verzinese - oltre alla cucina tipica che eccelle nella pasta fatta in casa (*maccarruni*, pasta *rattata*), in *quadatelli*, *culturelli*, sarde salate con pepe rosso, peperoni salati, formaggi, salumi e insaccati rigorosamente preparati in proprio - sono i vari eventi che si snodano nell'arco dell'anno. Durante il mese di agosto si svolge l'ormai noto Festival di musica mediterranea "Amore e rabbia". Sempre ad agosto, la prima domenica, si tiene la fiera degli animali.

L'economia di Verzino è legata

all'agricoltura e all'allevamento. Il territorio si presta bene a colture diverse: cereali, oliveti, vigneti, frutteti, ortalizi. Ottima la produzione di olio e vino (specie nella frazione Vigne). L'artigianato locale è concentrato sulla lavorazione di alluminio, ferro e legno; si realizzano ancora calzature a mano e si eseguono particolari ricami e lavori all'uncinetto.

Le cave di gesso e alabastro presenti nella frazione Vigne, da cui un tempo si estraeva l'argento, data la modestissima quantità presente sono ormai dismesse.

m.l.m.

Edil Pietro
 di Scarpino Maria
 Servizio Gru
 Materiali Edili - Ferramenta
 Vernici e Colori
 Concimi - Mangimi e Cereali
 Via Nazionale, 71
 VERZINO (Kr)
 Tel. Fax 0962 763042

"La Qualità lascia il segno"
Margherita
 di Antonia Livari
 CONAD
 Piazza Campo, 10 - Verzino (Kr) - Telefax 0962 763809

NON SOLO SCUOLA
 di Tridico Giuseppina
 Pensieri in argento, pelletteria
 profumi, giocattoli, gadget
 calze, cartoleria, libreria
 Via Nazionale, VERZINO (Kr) Tel. 3/0 1751681

Dolcilandia
 di Caterina Scarpino
 Produzione di pasticceria
 e gelateria artigianale
 Su prenotazione:
 matrimonio e ricevimenti
 Piazza Marconi, 3 bis - VERZINO (Kr) - Tel. 0962 763483

FRANCESCO GROSSO

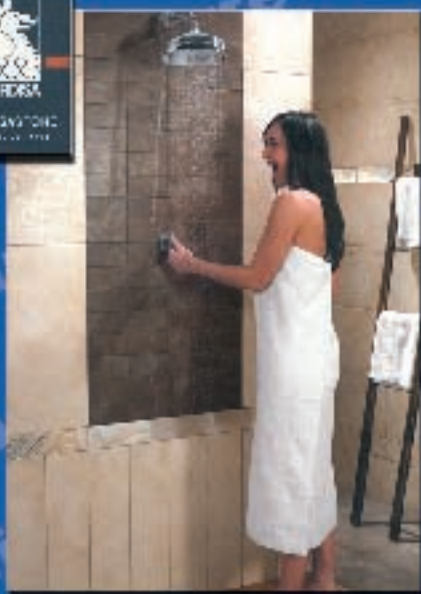
Ceramiche Arredo Bagno Idrotermica

SS. 107 - C.da Barretta - Santa Severina (Kr) - Tel/Fax 0962 51716

 EDILKAMIN



Tutto
per
l'Edilizia



*Ideal
Standard*



Siberene, antica perla della Calabria

A 26 chilometri da Crotona, tra le coste joniche e le montagne della Sila, sorge una delle più famose perle calabresi, Santa Severina. Costruita su una rupe, lungo la riva destra del fiume Neto, Santa Severina offre una vista mozzafiato verso la Sila a chi decidesse di affacciarsi da una delle torri del castello. Fatto erigere da Roberto il Guiscardo, il castello domina piazza del Campo, contrapponendosi al potere ecclesiastico della cattedrale. La sua possanza è ancora oggi evidente; esso infatti, è uno dei monumenti meglio conservati della regione; chi decidesse di visitarlo può ammirare un grandioso esempio di architettura militare, passeggiando tra i sotterranei, le torri e i merli trilobati. La sua sagoma spunta a poco a poco percorrendo la salita ripida che conduce alla piazza principale.

Ma Santa Severina non si caratterizza solo per la presenza del



castello (anche se in uno skyline della città esso domina la visuale); sulla stessa piazza sorge il più importante edificio religioso: la cattedrale, eretta da Ruggero di Stefanuzia

sul finire del 1200. Per la sua costruzione, fu abbattuto uno dei bracci del piccolo battistero, al quale si accede dalla navata della chiesa. Il suo impianto originario è conservato

in buone condizioni, dal corpo centrale circolare sormontato da una cupola tamburata, ai tre bracci laterali. Degni di nota sono il museo diocesano e la chiesetta di Pozzoleo; il primo



EURO INFISSI
O.L.I.F.A.
di Caputo Giuseppe

Officina Lavorazione in Ferro e Alluminio

Produzione di:
Infissi in alluminio • Porte blindate • Zanzariere
Box doccia • Tende da sole • Serrande elettriche
Punto autorizzato Persiane **KIKAU**

www.olifa.too.it

Via R. Blasche - Santa Severina (Rg) • Tel. e Fax 0962 51207 - Cell. 339.6057129

EURO BAR

Ricevitoria Sisal • Totocalcio
Ricariche Telefoniche On Line
Paninoteca - Dolcietteria - Pizzeria
Gelateria in produzione propria
Si accettano prenotazioni per gruppi turistici
Si organizzano buffet e drinks



P.le C.A. dalla Chiesa, 34 - Santa Severina (Rg) - Tel. 0962 51775

Luogo d'eccellenza

Il sito di Santa Severina fu scelto da registi quali Camerini e Castellano come ambientazione dei loro film; vennero girati qui, infatti sia *Il brigante* che *Il brigante Musolino*, con gli attori Amedeo Nazzaro e Silvana Mangano.



conserva uno dei più ricchi tesori della Calabria.

Fra i pezzi che vale la pena ammirare c'è il braccio d'argento con la reliquia di santa Anastasia, donato da Roberto il Guiscardo. Il secondo luogo da non perdere è la chiesa di Santa Filomena, o del Pozzoleo, detta così dalla leggenda che vuole uno dei due piani di cui è composta, adibito a pozzo. Risalente all'epoca normanna, è sicuramente uno dei gioielli della città, anche se le forme conservate sono quelle bizantine.

Nave di pietra, è così che viene definita la parte antica della città di Santa Severina, in netto contrasto con la parte nuova

che si estende nella vasta area coltivata di fondovalle. Al contrario di molti paesi, dopo aver subito l'emigrazione degli anni Sessanta verso il settentrione, oggi il borgo è tornato a popo-

larsi di giovani coppie e a godere di un risveglio economico e sociale che fonda le sue basi sul turismo culturale e gastronomico.

Sonia Cosentini

Az. Agr. Biolog.
Il Querceto
E-mail: agricoltorisolquerceto@hotmail.com

Punto ristoro
Pernottamento
Vendita prodotti aziendali
Piscina - Mountain Bike
Bocce - Ping pong
Trekking - Tiro con l'arco

Loc. Cerzeto - Santa Severino (Kr)
Tel e Fax 0967 51467
www.azagricoltorisolquerceto.it

Da acropoli a maniero a residenza

Gli studi sui reperti rinvenuti dopo diversi scavi hanno accreditato l'ipotesi che il maniero, voluto da Roberto il Guiscardo, fosse stato edificato sull'antica acropoli della vecchia Siberene. Con l'avvento degli Angioi-

ni prima, e degli Aragonesi poi, il castello fu utilizzato come residenza, e di conseguenza arricchito dagli ambienti di cui si pregiavano le due famiglie: saloni di rappresentanza, stucchi, affreschi e scalinate decorate.

"Le Antiche Delizie"

bar - pasticceria - rosticceria

Produzione propria artigianale di:
pasticceria varia - servizio per battesimi
cresime - banchetti vari

Via C. A. della Chiesa, 109 - S. Severino (Kr)
Tel. 0962 555835 - Cell. 338 84985597

La cittadella del Patrono del mare

Chiunque decida di percorrere la strada SS 107 per trascorrere una giornata sulla costa tirrenica, non può sottrarsi al panorama paolano, disegnato sulle pendici della catena costiera da un antico borgo estesosi col tempo fino alla marina. Gli scorci che si intravedono nel percorrere i tornanti palesano una realtà urbana di facile lettura; qui tradizioni marinare e culture montane si intrecciano, trasformando i contrasti in peculiarità. In realtà, è come se esistessero tre volti di una Paola che, all'occorrenza, si mescolano in una: c'è una Paola religiosa, legata al santuario di San Francesco sul quale, tra devozione e laicità, essa ha fondato la sua economia. Intorno al santuario di San Francesco di Paola, fondato nel XV secolo in prossimità del torrente Isca e luogo di culto tra i più rinomati della Calabria, sorgono una miriade di micro-attività commerciali che trovano spazio lungo il percorso di arrivo nei periodi estivi e si rafforzano durante le numerose manifestazioni in onore del santo. Tra aprile e maggio si svolge una delle manifestazioni più consolidate della tradizione paolana: i festeggiamenti in onore di



san Francesco. Durante la festa, un momento di eccezionale fascino è costituito dalla processione, via mare, di un gruppo di barche e pescherecci che accompagnano il sacro mantello del santo. C'è anche una Paola antica, arroccata sul pendio,



OTTICA BRUNO
Amantea - tel. 098241007
Paola - tel. 0982587239
www.otticabruno.it
ottica.bruno@greenvision.it

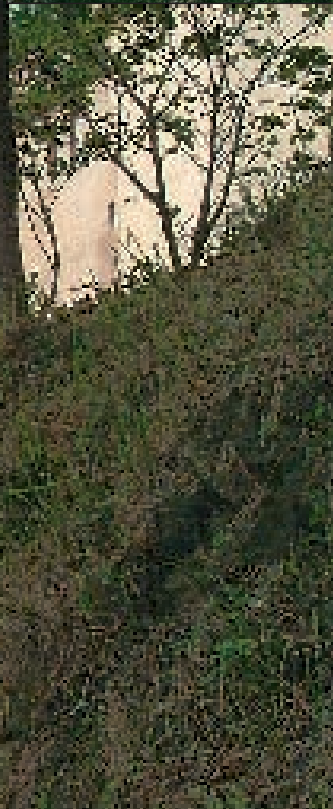


Sede di Paola (Cs):
Piazza IV Novembre, 8
Sede di Amantea (Cs):

Mobili
Mammone
Arte povera
Mobili classici
e
moderni
Antichità

Paola (Cs)
Via Nazionale, 85 - TEL. 0982 632666 - FAX 0982 632666
Via Nazionale - TEL. 0982 632663
e-mail: mammonemobili@libero.it





Il quattrocentesco Santuario di San Francesco di Paola.
In alto Una panoramica della città

quella che un tempo era cinta dalle mura i cui resti sono visibili nella monumentale porta di San Francesco. In questa parte di Paola, che conobbe il suo vero sviluppo tra il XV e XVI secolo, si possono percorrere viuzze e scalinate, stradine all'interno delle quali fioriscono le antiche attività artigianali e dove si può cogliere la vera essenza del paese. E infine, c'è una terza Paola, quella moderna, legata al mare e al suo turismo. Un'infinità di case (se ne contano circa 2000) abitate nei periodi estivi e che si svuotano in quelli invernali. Una popolazione che si raddoppia ogni estate e che rappresenta la do-

COMODO COMODO
 ...conformato dalla 48 in poi...
 Viale Mannarino, 30 - Paola (Cs) - Tel. 0982 587403

Cilento Design
 Complementi d'arredo
 Corredi - Materassi - Illuminazioni
 Via Francesco Cileca, 60 - Paola (Cs)
 Tel. e Fax 0982 582977 - Cell. 339 7979147

MEDIACASE
 COMPRAVENDITA E LOCAZIONI IMMOBILIARI
 PRATICHE CATASTALI E VISURE IPOTECARIE
 PRATICHE TRIBUTARIE PER MUTUO CASA
 Corso Garibaldi, 26 - Paola (Cs) - Tel. e Fax 0982 589321
 e-mail: mediacase@katamail.com

FREE WAY Jeanserita
 Nolta
 MeltinPot
 MISS SIXTY
 ENERGIE
 Via Del Cannone - Paola (Cs)
 Tel. 0982 585177

FALEGNAMERIA
 PASTORE ANTONELLO
 Arredamenti su misura
 Restauro mobili

 Via S. Maria - SS. 18 - PAOLA (Cs)
 Tel. 0982 585688 - Cell. 340 0546129

Ristorante Pizzeria
l'Anfora
 Sala ricevimenti per 180 posti a sedere
 Specialità Pesce
 Prezzi personalizzati per gruppi e comitive
 Ampio parcheggio
 Sala Climatizzata
 Buoni pasto
 A 150 m. dal mare
 SS.18 - Fuscaldo (Cs) - Tel. 0982 686243 - Cell. 348 2004939
 www.ristorantel'anfora.it

I miracoli di san Francesco

Il fascino religioso, esercitato dal fraticello Francesco, è costituito dai numerosi miracoli attribuitigli e dalla possibilità di percorrere i luoghi in cui essi avvennero:

- il macigno che rotolava dalla montagna verso un gruppo di operai, fermato dalle sue preghiere;
- le monete dalle quali fuoriuscì sangue umano, mostrato al re di Napoli in occasione dell'ordine d'arresto comminato al frate stesso;
- la fornace utilizzata per la preparazione della calce, nella quale si erano aperte delle falle, richiuse dalle mani del santo mentre era avvolta dalle fiamme;
- la trota Antonella, ridotta in pezzi dalla golosità umana, e ricompostasi nel fiume grazie alle preghiere di Francesco;
- l'agnellino *Martinello*, resuscitato dopo che era stato divorato da alcuni operai e gettato in una fornace;
- la fonte d'acqua, la *cucchiarella*, fatta sgorgare dalla roccia per soddisfare la sete degli operai del convento;
- la rinascita di alcuni pesci portatigli in dono, e immersi nel fonte dal santo.

Alla santità di Francesco di Paola è attribuito un altro episodio miracoloso, accaduto nonostante egli non fosse più in vita: durante un bombardamento, per effetto della preghiera dei fedeli, una bomba sganciata in direzione del santuario non esplose.

manda turistica alla quale il paese risponde offrendo storia, tradizione e l'immane gastronomia locale. Dai numerosi ristoranti e locali disseminati tra il lungomare e il corso principale si diffondono gli odori dei piatti tipici proposti nei mesi estivi nelle ormai consolidate sagre di quartiere. Si passa, dunque, dalla sagra della *mulinciana* alla sagra *d'a fresa* e *d'u pimmidori*, dalla sagra *d'a purpetta i mulinciana* alla *grispedda*, dalla sagra *dell'uva* a quella *d'a pitta* e *d'u furmaggiu pecurinu*. Camminando tra le vie del

corso è possibile trovare piccole botteghe o banchetti improvvisati in cui si possono degustare i prodotti tipici e bere del *frugoletto*, un buon vino locale preparato con uva fragola. La particolare posizione, al crocevia delle due strade SS 18 e 107, lo scalo ferroviario obbligatorio per tutti coloro i quali, provenendo da nord a sud o viceversa, intendono proseguire verso l'interno della regione, hanno fatto di Paola uno dei più frequentati e conosciuti luoghi turistici del litorale tirrenico.

Sonia Cosentini



Il portale d'ingresso della nuova chiesa di San Francesco che affianca l'antico Santuario di Paola (in alto)

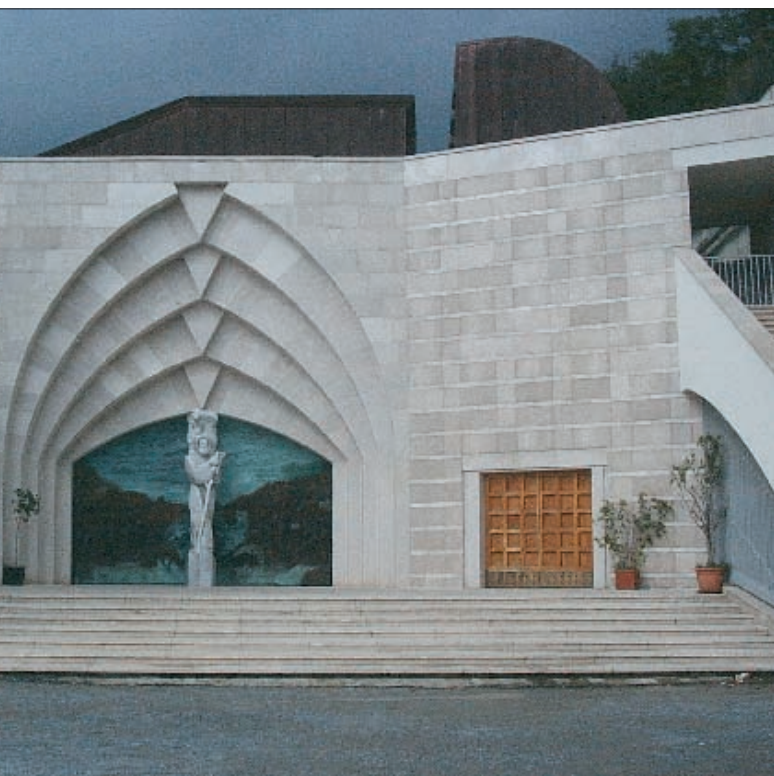
Centro Estetico

P.E.M.
 Via S. Agata, 73
 Paola (Cs) Tel. 0982 621420

PUB DISCO STORY BAR
 Restaurant - Paninoteca - Sala da the
 Creperia - Caffetteria
 Via Santa Agata, 135 - Paola (Cs) - Tel 0982 613636

'A vulata

Tra le tradizioni popolari più conosciute e simpatiche, c'è quella secondo la quale, nella notte tra il 20 ed il 21 luglio, alcune persone vengono prese di mira e scherzate dagli stessi compaesani attraverso l'affissione di manifesti per tutto il centro storico. Il giorno dopo, coloro i quali sono stati oggetto dello scherzo, si prestano, più o meno volentieri, al pubblico confronto.



Mobili Bolla

Via Sottomercato
PAOLA (Cs)
Tel. e Fax 0982 583389
www.mobilibolla.com

WALTER SORIA

AUTOSCUOLA
GENZIA PRATICHE
AUTO MOTO NAUTICA

Paula Marina (Cs)
Tel./Fax
0982 611430

WALTER SORIA

VENDETTA VEICOLI

Dal 1850

La bottega del ferro
di Paolo Corvina

LAVORAZIONI A MANO
IN FERRO BATTUTO DA 4 GENERAZIONI

Via Vilituti, 38 - Paola (Cs)
Tel. 0982 582566 - Cell. 338 7695715

Condizionata

ROYAL BAR

Gelateria - Pasticceria - Paninoteca
Rosticceria - Tavola Calda

Via S. Agato, 704 - Via Casignone
Paola (Cs) - Tel. 0982.612053

CHERISPOS *liberazione 2004*
Via IV Novembre - Paola (Cs)
Tel. 0982 583327 - 340 2748851
e-mail: cherisposi@libero.it

per Lei
esclusivista di zona

per Lui
esclusivista di zona

Magnani

BANGALDI&B

CARLO PIGNATELLI

TED LAPIDUS

Valentina

Oliver

Abbigliamento in pelle
Maschile e femminile

Bruno
Patrizia

Via Corso Carlini ML 36 - Paola (Cs)
Cell 333 3270267

La Tua Azienda con noi è Protagonista

CALABRIA
Produttiva

BASILICATA
Produttiva



Diamo una mano a chi ne ha bisogno

Operazione... Un Euro per Vivere

1€uro
della tua pubblicità
sarà devoluto
ogni fine anno
in beneficenza

Fiere d'altri tempi nell'entroterra silano

A quaranta chilometri dalla città di Crotona, sulla strada che conduce in Sila, si sviluppa l'antica Rocca 'i Ta-

cina, l'odierna Rocca Bernarda. Pare abbia preso il nome da Bernardo del Caprio - discendente del re di Francia Carlo il

Calvo - che la tenne in feudo intorno al 1100.

Altri toponimi che si alternarono prima della definitiva denominazione furono *Targe* e *Rocca di Pagani*. Comune autonomo dal 1811, Rocca Bernarda fu inclusa prima nel Cantone di Crotona e poi nel Governo di Policastro.

Il paese è prevalentemente agricolo e, per la sua centralità rispet-



to agli altri comuni della provincia crotonese, ogni anno nel mese di settembre vi si svolge la tradizionale fiera di Mulerà, con la caratteristica vendita di animali. Durante le trattative per l'acquisto quasi sempre c'è un mediatore e, a conclusione della vendita, si usa brindare col vino e prende il via tut-

to un cerimoniale di strette di mano con le persone che stanno intorno.

Sul *timpone* di origine arenaria, che purtroppo versa in condizioni precarie, sono ancora visibili i ruderi dell'antica Rocca, nella quale è possibile scorgere i resti dell'ingresso del castello e la vecchia chiesa di Santa

MARKET DEL CORSO
DI MARAZZITA TERESA

COME LA FRESCHEZZA È IN CASA

Viale Trieste, 230
Rocca Bernarda (Kr)
Cell. 338 958 1635

Antonio Pulerà

Elettrodomestici
Lampadari
Art. da regalo
Bomboniere

Qualità
Convenienza e Cortesia
Pagamenti anche a rate

Viale Trieste, 159
Rocca Bernarda (Kr)
Tel. Fax 0962 56425
Cell. 338 9134696



circolare di tipologia normanna, appartenenti probabilmente a una costruzione più antica.

La tradizione, a RoccaBernarda come in tutti i piccoli centri dell'entroterra, vuole che ancora in casa si preparino le provviste e si perpetui quella sorta di rito che è l'uccisione del maiale per preparare insaccati col sapore del tempo. È molto praticata la caccia, dal momento che le campagne sono particolarmente ricche di selvaggina, dove il cinghiale rappresenta la più ambita preda!

Maria Assunta. Poco distante si può ammirare il convento di San Francesco da Paola, pressoché intatto, costruito nel tardo '500. Il complesso è formato dalla chiesa a navata unica e dal monastero adiacente che si sviluppa attorno a un chiostro. Lateralmente alla struttura, sono evidenti i resti di una torre

ste e si perpetui quella sorta di rito che è l'uccisione del maiale per preparare insaccati col sapore del tempo. È molto praticata la caccia, dal momento che le campagne sono particolarmente ricche di selvaggina, dove il cinghiale rappresenta la più ambita preda!

m.s.

Il pastore e il tesoro

Un racconto popolare narra di un pastore alla ricerca di un agnellino smarrito nel bosco che, incuriosito dalla presenza di una botola, l'aprì e vi trovò un enorme tesoro. Si riempì tutte le tasche dei vestiti e fece per uscire, ma gli caddero delle monete, che svegliarono il custode del tesoro. Questi, accortosi dell'intruso, sprangò la botola chiudendo il pastore all'interno. In cambio della sua libertà, il pastore fu costretto a restituire fino all'ultima moneta. Terrorizzato da quell'esperienza, errò per sette giorni e sette notti nei boschi prima di poter tornare a casa e ricordare quanto gli era accaduto.

cortosi dell'intruso, sprangò la botola chiudendo il pastore all'interno. In cambio della sua libertà, il pastore fu costretto a restituire fino all'ultima moneta. Terrorizzato da quell'esperienza, errò per sette giorni e sette notti nei boschi prima di poter tornare a casa e ricordare quanto gli era accaduto.

Maragraf
l'arte della stampa

Via Giardini, 30
Tel. e Fax 0962 56751
88835 ROCCABERNARDA (KR)
e-mail: maragraf2003@libero.it

Elettroauto
MACRÌ VINCENZO
autofficina

SERVIZIO E ASSISTENZA **PIAGGIO**
PROFESSIONAL

VIA DELLA FORESTA - ROCCABERNARDA (KR)
TEL. 0962 56447 - FAX 0962 57714
E-MAIL: OFFICINAMACRI@LIBERO.IT

Fardella Anastasia

Tabacchi
Edicola
Profumeria
Modulistica
Cartoleria
Gioielleria

Via F. Tacina, 231
RoccaBernarda (Kr)
Telefax 0962 57050

RISTORANTE - PIZZERIA

Le Giarre
IL PRANZO È SERVITO

SALA RICEVIMENTO - MATRIMONI - BATTESIMI
CONVEGGI - BUFFET - SERVIZIO IN CATERING
PIATTI TIPICI LOCALI E NAZIONALI

Le Uomini di Pizzola e Mancuso - Via Muroli - RoccaBernarda (KR) - Tel. 0962 61019 - 336 2372200 - 334 367630

I due volti di una sapida realtà

A metà strada tra lo Jonio e la Sila, Belvedere Spinello è un comune dai due volti: Belvedere, arroccato su un colle, e Spinello, disteso sulla roccia. Il piccolo centro del Crotonese prende forma proprio dalla fusione dei due abitati - nel 1863 - sviluppandosi in posizione dominante sulla valle del Neto, con il suo centro storico ben conservato e incorniciato da una natura incontaminata che regala scorci disarmanti. Anticamente chiamato Belvedere di Levante, o Terra di Giordana, si ha notizia della sua esistenza già nel 1282.

Numerosissimi sono i ritrovamenti di interesse storico e archeologico che offrono al visitatore attento uno spunto per interessanti percorsi. Località Monte Castello, ad esempio, conserva tracce della tecnica di pittura greca, oltre a una serie di tombe sempre del periodo greco (*grotticelle*). La

montagna, un tempo abitata, è disseminata di fabbricati di tipo rurale di cui il maggiore esempio è Villa Barracco (località Polligrone).

Chi ama la natura può incamminarsi su vari percorsi: il canale vecchio, le valli del Lese e del Neto, l'area intorno al Santuario di Santa Maria della Scala. Quest'ultimo, fuori dal centro abitato, vanta tre secoli di vita ricca di contaminazioni tra leggenda, tradizione popolare e fede. Vicino al santuario è la *roverella*, una quercia secolare (400 anni), alta venti metri e con un tronco della circonferenza di 3,80 metri. Sempre nell'area del santuario si trova il romitorio - forse bizantino - costituito da una cappella e da grotte nello spazio sottostante. Ritornando nel centro storico, meritano una sosta le settecentesche chiese del SS. Salvatore e della SS. Trinità, in quest'ultima - rifatta nel corso del XIX



Il Santuario della Madonna della Scala

Materiale edile - Ferramenta - Colori
di Mangone Antonella

MANGONE Edile Ferramenta
Rivenditore Autorizzato

Via Mazzini - BELVEDERE SPINELLO (Kr)
Telefax 0962 52229

ROXY BAR
Bar Birreria Paninoteca
di De Santanna Pietro

Via de Gasperi - Belvedere Spinello (Kr)
Cell. 339 1205328

Tra storia e leggenda

La Madonna della Scala apparve per la prima volta a un pastore di S. Severina: questi, cercando i suoi buoi, vide una bella signora con un bambino in braccio e le chiese notizie sui suoi animali. Ella gli indicò dove trovarli; recuperandoli, il pastore decise di portare via con sé la bella signora, ma attraversando il Neto ella perse un sandalo e, arrabbiata, presagì l'annegamento di una persona all'anno nelle acque del fiume. Poi tornò indietro e si posò

su un tronco di gelso che mise subito germogli e sul quale ella rimase pietrificata per sempre dopo la sua apparizione ai contadini del luogo.

La Vergine fu considerata intoccabile e inamovibile, così sul posto fu edificato il Santuario. Lungo la strada si trovano le edicole con i quadri di bronzo raffiguranti le stazioni della Via Crucis, grazie a un emigrato di Belvedere Spinello negli Stati Uniti, Gino Strada, che ne finanziò la realizzazione.



secolo - si presume sia stato sepolto Tommaso Rota, principe di Cerenzia; la chiesa della Madonna dell'Arco ha una statua scolpita in un unico blocco di marmo di probabile scuola napoletana del '600.

Dopo archeologia, natura e arte è ancora più invitante arrivare all'appuntamento con la cucina. I più fortunati potranno imbattersi in una delle tante sagre che animano nell'anno il paese. A giugno si potranno gustare trippa o peperoni e patate; ad agosto *tagghjarini* e *scilatiddhi*, vitello e carne in genere; a di-

cembre protagonisti saranno il grano cotto (benaugurante per la semina) e il maiale (*frittule*). Sulle *frittule* bisogna spendere qualche parola in più, in quanto rappresentano anche motivo di legame tra le *ruve* (rioni): in occasione dell'uccisione del maiale, è consuetudine invitare a cena tutti quelli che vi partecipano oltre che distribuire le *frittule* tra i vicini di casa, allo stesso modo dell'uva dopo la vendemmia. Anche per la preparazione dei dolci delle feste e delle conserve ci si scambiano cortesie e aiuto. Alla vigilia di

Tabaccheria - Ricevitoria - Edicola - Lotto
di Lapella Francesco

profumeria
art. da regalo

Ricariche
Tim - Wind - Omnitel

bollo auto

Piazza C.A. Dalla Chiesa, 13 - Belvedere Spinello (Kr)
Telefax 0962 62092

Capogna
P.zza C.A. Dalla Chiesa, 13

Bar-Ristorante-Pizzeria
Il Ritrovo
3446-1050-1050

Sala ricevimento
di marizzata

ottima cucina...

con prodotti tipici locali

Battesimi
Comunioni
Compleanni
Feste in genere

Loc. Madonna Della Scala
Belvedere Spinello (Kr)
E-mail ritrovo2@tiscali.it
Tel. 347 4950230 - 338 7505302



Il Romitorio che sorge nell'area del Santuario.
Nella pagina a fianco dall'alto Particolari della cappella rupestre e delle grotte nello spazio sottostante.

Natale, poi, si prepara 'a focara, falò realizzato con un ceppo donato dai vicini di casa.

Ai piatti portati sulle tavole delle sagre si aggiungono quelli quotidiani del focolare domestico, dove trionfano la pasta fatta in casa con legumi cotti al fuoco nella *pignatta*, maccheroni *a firriatti* con broccoli, asparagi fritti con olio, uova e salsiccia, le cicorie a minestra oppure cucinate al fuoco con carne di maiale.

Il vino che bagna i piatti locali è prodotto in famiglia, ha gu-

sto forte ed è indicato per piatti a base di carne. L'olio (di oliva e di semi), invece, è esportato e gode di un ottimo mercato. Lo stesso va detto per il miele, prodotto da un'attivissima cooperativa nei tipi: millefiori, di castagno, monoflorale di agrumi e di eucalipto.

Uno dei vanti del paese è il sottosuolo, ricco di un sale estremamente puro e perciò considerato bene di interesse nazionale. Estratto nella miniera di contrada Barretta (Timpa del Salto), è inviato allo stabi-

SIF
STUDIO IMMAGINE FUTURA

- Studio Grafico
- Stampa digitale grandi e piccoli formati
- Litografia
- Serigrafia
- Fotoceramica
- Stampa sublimatica
- Transfer, film termostampa e altro...

dall'idea al fatto

Nuovo Sado:
S.S. 107 - C. ca. Barretta
Belvedere Spinello (CR)
Tel. 040.3796727
www.sif.it
E-mail: sif@stif.it

Bar Pizzuto Raffaella

Produzione propria
di pizzeria e
pasticceria artigianale

**C/so Arnaldo, 124
Belvedere Spinello (CR)
Tel. 0962 528004**



limento di Cirò Marina e trasportato agli stabilimenti industriali del Nord Italia. Registra una produzione media annua di 650 mila tonnellate (quasi un quarto della produzione nazionale). Le positive ricadute sull'economia locale stanno anche nel patrimonio zootecnico, nella fabbrica artigianale di scarpe, in moderni laboratori di lavorazione di oro e argento, aziende specializzate nella lavorazione del marmo e altre impegnate nel settore grafico e florovivaistico.

I mestieri del passato, al contra-

rio, sembrano destinati a scomparire. Un tempo la semina del lino e la sua lavorazione, insieme all'agricoltura, costituiva la principale fonte di reddito. Sebbene a livello familiare, resiste l'arte del ricamo per la preparazione del corredo matrimoniale.

Ci sono ancora artigiani che, modellando canne e *vrinchj* (vimini), creano ceste, panieri, *sporte*, *fiscedde* per formaggi e ricotte; c'è pure *u vudaru* impegnato a riparare le sedie con la *vuda* (erba palustre).

m.l.m.

dalla **A** **FERRITALIA** alla **Z**

Feramenta varia - Serbatoi zincati
 Utensileria a mano - Idraulica
 Impermeabilizzanti - Mut. elettrico
 Riscaldamento - Cusalinghi

Viale Gramsci, 164 - Belvedere Spinello (Kr)
 Tel. 0962 52618

Proverbi e modi di dire

A viartula 'i vicinu para sempri cchjù chjna

Agli occhi dell'invidioso la bisaccia del vicino è sempre più piena

I ciucci s'acchja'ppanu e ri varrili si scasciano

I somari litigano e i barili si sfasciano

U malu fiarru si nni va ccura mola

Le cattive compagnie trascinano colui che non ha fermezza di carattere

Para ca si nisciutu 'i du culu 'i da jocca

Essere svampito

Chi ti via spaturnatu

Augurare una vita da randagio

Chi ti vo' fumari a pajja i du mmastu

Augurare che si possa arrivare a uno stato di miseria a causa del vizio

Va' nsarvamiantu

Augurare di arrivare sano e salvo

Come si dice...	...a Belvedere	...a Spinello
biscotto	<i>pizzetta</i>	<i>pagnotta</i>
confetto	<i>cugghiantru</i>	<i>cumpittu</i>
tavoliere	<i>banca</i>	<i>timpagnu</i>
fuoco	<i>fuacu</i>	<i>lucisi</i>
barile	<i>varrili</i>	<i>varrijlu</i>

(da *La saggezza dei nostri nonni* di Armando Iapella)

gmc
 cli
 Enzo Tallero & C. snc

Microfusioni in Argento

Via G. Matteotti, 46
 Belvedere Spinello (Kr)
 Tel. e Fax 0962 52040
 e-mail: gmc.argento@libero.it

Un connubio nel cuore della Sila



Le origini di Cotronei non sono certe; pare che siano stati i crotonesi a fondare il paese, come avamposto per la difesa della terra. Sul suo territorio sono state rinvenute delle caverne che fanno pensare ad origini lontane, ma tutto ciò non ha riscontri oggettivi. Di sicuro si può affermare che il primo nucleo abitativo sia stato costruito lungo un percorso di transumanza, tra la valle del Tacina e quella del Neto.

Per lungo tempo la sua vocazione è stata quella agricola, legata ai periodi di transumanza, poi si è registrato un tentativo di sviluppo con la costruzione della centrale elettrica dell'Enel, che ha creato molti posti di lavoro.

Oggi che la centrale si è automatizzata, l'attenzione è rivolta al turismo e alla valorizzazione delle risorse naturali. La presenza del lago Ampollino è sicuramente un punto di forza

**Bar - Ristorante
Pizzeria**

**Loc. Lago Ampollino
Tremidò
Cotronei (Kr)
Tel. 0962 46075
Fax 0962 46076
www.hoteldellago.net**

IDROCALORGAS
IMPIANTI R.C. - TISCALDIFICATO
CONDIZIONAMENTO E GAS
di Cotronei e Crotone

**CENTRO TECNICO
ED INSTALLAZIONE**

IMMERCAS

**Via Fragola, 26 - CROTONE (Kr)
Tel. 0962 491006
Cell. 333 5941953**

Oleificio Mediterraneo sas

Via Circonvallazione
Cotronei (Kr) - Italy
Tel./Fax +39 962 491340
www.oleificioemediterraneo.com/
info@oleificioemediterraneo.com



di questo paese. Il lago, allungato sul confine con la provincia di Cosenza, ha una capacità di circa 60 milioni di metri cubi e alimenta la centrale elettrica di Orichella, sulla Sila. Nei suoi pressi, per erigere la grandiosa diga che contiene le acque, è stato allestito il villaggio

di Trepidò. Qui ogni anno, nel mese di agosto, si svolge un evento di notevole importanza: il Premio Sila.

Nel corso della manifestazione si assegnano dei riconoscimenti a personaggi famosi nell'ambito della cultura, dello spettacolo, dello sport e dell'intratteni-

ASSOCIAZIONE CULTURALE
CASA EDITRICE

NEC

Nuova Editrice Calabria

85836 COTRONEI (KR)
Via T. Maggino, 1911 bis
(zona stadio)
www.gruppoeditori.it
e-mail: nec.calabria@libero.it

Tel/fax 0962.44267
Infoline: G. Loria 333.5034088

Foresta
forestacontezioni

Punto vendita:
Via Sardegna, 25
Cotronei (Kr)
Tel. 0962 44568

Loc. Campodenaro
S.S. 107
S. Severina (Kr)

Abiti da lavoro
Divise e uniformi

TUTTI GLI ARTICOLI PER LA CASA

Millennio

Merceria
Articoli da regalo
Bomboniere
Profumi
Giocattoli

Via Spirito Santo - Cotronei (Kr)

Gaetano Urso Autocarrozzeria

Dima Universale
e
verniciatura a forno

Via Firenze, 15
COTRONEI (Kr)
Tel. 0962 44026
Cell. 339 7892038

RECIM

Vendita e assistenza di arredamenti
accessori ed attrezzature per:
Comunità, Ristoranti, Pizzerie, Bar, Gelaterie,
Negozii, Edicolanti ed alberghi

ALPENINOS
ALTERNATIVE PER ARREDI E ACCESSORI

Piazza Plebiscito, 3 Cotronei (Kr)
Tel. 0962 44525
www.paginegialle.it/recim
www.alpeninox.it
e-mail: silvestri@alpeninoxnet.it

Le sagre

A febbraio 'u mmitu
 In estate la ricotta
 A settembre la salsiccia
 A novembre il fungo
 porcino
 A Natale il *crustolo*



La chiesa
 di San Nicola
 dei Latini

PASTICCERIA "FRANCO BORZA"

Produzione artigianale e tipica di:
 Pasticcini - Torta Muziali o
 personalizzate per ricorrenze varie
 Bionfiet - Scrubio e danielillo
 Prodotti tipici locali e tradizionali
 con la collaborazione di nonna *Rosetta*

Via Lughì Silani, 65 - Cotronei (Kr) - Tel. 0962-44009 - Cell. 333-206902

Salvatore VACCARO

Macelleria
 Salumeria
 Formaggi

Via Lughì Silani Cotronei (Kr)
 Corso Palaghiarria - Villaggio Palernba (Kr)
 Tel. 0962 491526 - Cell. 333 7455482

La Silana Pizzeria
di Angeli Luca

Forno a legna - Banchetti e Feste

Giovedì chiuso

Via Lughì Silani - Cotronei (Kr)
 Tel. 0962 44009 - Cell. 339 8251779



mento. Tra i monumenti più importanti si possono trovare nel centro storico di Cotronei la chiesa di San Nicola dei Latini, di epoca barocca, interamente rivestita in pietra con quattro file di colonne binate alternate a due file di colonne singole. Nel centro sono sparse piccole architetture minori

di palazzi signorili, tra questi il più importante è Palazzo Verga. Nella periferia invece, sorgono i ruderi della residenza fortificata dei Filomarino, feudatari del 1700. La sua pianta quadrata è posta su un'altura insieme alle grotte che ne circoscrivono il perimetro.

s.c.

www.anticheofficine.it

Roberta MAZZUCA

info (+39) 0962.941212

Cherubin'n Ady di Adelina Castagnino

Linee magge e Pombantore
Matrasi da Nigala
Tappeti Quindri

Cotronei (Kr) - Tel. 0962 44000

SCANDALE

Panetteria Biscottificio
Prodotti tipici artigianali di produzione propria

Via S. Venero - Cotronei (Kr) - Tel. 0962 44127
e-mail: panificio.scandale@presila.it

Vetreria Bitonti

Lavorazione:
Vetro Camera
Blindati
Specchi
Molatura
Subbiatura

Lavorazione Artistic

Via Lughli Silani - Cotronei (Kr)
Tel. 0962 44646 - Cell. 329 7404484

idom
Trattamenti Internet e applicazioni
Trattamenti software e hardware

Produzione, vendita e assistenza Personal Computer
Progettazione e realizzazione reti microsoft, e siti Web
-Distribuzione e stampa smart card con h/m o chip
-Formazione per FCDI e Master Microsoft
-Archiviazione ottica

Microsoft CERTIFIED Professional

Cia. Confind. 123 - 53025 Cotronei (Kr) Tel. 0962 442428 - Fax. 0962 442778

Palpita la vita in una cornice "infuocata"

Da una striscia di terra protesa verso il mare, Diamante offre scenari naturali straordinari. Forse proprio in virtù del suo splendore ha preso il nome di una gemma preziosa, o dall'antico torrente Corvino (un tempo fiume Diamante) intorno al quale oggi si apre il magnifico Parco. Tra le leggende tramandate dagli anziani, una racconta di un corvo che, raccolto un diamante nel torrente, lo fece cadere sulla spiaggia. Da qui lo spunto per lo stemma della città: uno scudo a sfondo rosso sormontato da una torre con al centro un grosso diamante e un corvo sopra.

Nata nel XVII secolo nei pressi dello scomparso Porto dei Focesi, Diamante ha il suo centro storico arroccato sugli scogli del *Trijùnu* e del *Timpùnu* dove, agli inizi del 1500, il principe di Sanseverino fece costruire un torrione di guardia. Per una visita bisogna partire da piazza XI Febbraio, anticamera della Diamante antica. Sul punto più alto, la Chiesa Madre del '600 dedicata all'Immacolata che domina l'abitato con il suo campanile. Da visitare anche il castello dei principi Carafa - edificato nel XVII secolo - prima di avventurarsi tra



Una panoramica della splendida "Città del Sole"

i vicoli per ammirare la "Città dipinta", inclusa nell'Associazione promossa dall'Apt di Varese (occupa il primo posto per opere di artisti italiani). Diamante è, infatti, città d'arte per i murales che ne colorano il centro storico. Dall'idea originaria, partita nel 1981, la città vanta oggi circa 180 opere dipinte da pittori italiani e stranieri e ogni anno l'appuntamento si rinnova con l'aggiunta di una gara. Ma il patrimonio della "Città del Sole" (così ribattezzata insieme a Gerace, Isola Capo Rizzuto, Soverato e Tropea) intende ancora arric-

chirsi con l'operazione "Poesie sui muri".

Diamante è famosa anche perché sede dell'Accademia nazionale del Peperoncino e del notissimo Festival che si svolge a settembre con lo scopo di creare e diffondere la cultura piccante. L'Accademia ha promosso il Museo del Pepe-

Talók Suzé
ARTIGIANATO
ORIENTALE

**Argento
e Oggettistica**

C.so V. Emanuele, 77
DIAMANTE (Cs)
Cell. 329.989.1724

Il Fornaio di Perri Marianna

**Panificio
Biscottificio
Cornetteria
Servizio Notturno
NO STOP**

Piazzale A. Moro, 13
Via Amendola, 30 - Tel. 0985 81391

Diamante



roncino e il Campionato italiano mangiatori di peperoncino; nello scorso mese di giugno è stato inoltre inaugurato il Centro sperimentale del peperoncino e del cedro.

Le tradizioni cittadine più affascinanti sono collegate alle feste. Particolari sono i riti della Settimana Santa accompagnati

dalla *tocca tocca*, uno strumento di legno a forma di cassa, alla quale è fissata una manovella con chiodi di legno che, girando, fanno battere delle asticelle contro di essa. Il Venerdì Santo si svolge la *Cordata*, una processione in costume: al mattino presto i cittadini, richiamati dal suono della *tocca tocca*, si ritro-



GEVEL srl

Prodotti Siderurgici
Materiali da Costruzione



MINUTE INCISIVE
G.C.V.E.L. s.r.l.
50°
dal 1954
al vostro servizio

C.da Monaca, 2
Diamante (Cs)
Tel. 0985 81018
Fax 0885 876680

OFFICINA AUTORIZZATA



Alfa Romeo

RAFFAELE MAULICINO

Via 4 Novembre, 32 - Diamante (Cs)
Tel. Fax 0985 876119 - Ab. 0985 87176 - Cell. 368 3426334

La cucina

Da gennaio ad aprile si preparano le *raganelle di rosamarina* frittatine di mollica di pane, aglio, pepe e bianchetto. Con la rosamarina si possono fare anche le *pitticelle* o le *vecchiarèlle*, deliziose frittelle di farina. A Pasqua trionfano *pizzàtole* e *tòrtani* a forma di treccia con le uova e un ramoscello d'ulivo benedetto. Prodotti tipici le *avulive ammaccate*, condite con aglio, sale, finocchio e peperoni crudi tagliuzzati o peperoncino (si possono preparare anche con l'origano, a *raganella* fritte con aglio e olio; o alla concia, addolcite in acqua e calce). I *cugnitti d'alici salate*, sarde e acciughe al peperoncino conservate nei caratteristici vasetti di terracotta, prodotti localmente, interamente smaltati. D'estate il cedro è protagonista in granite e bibite, mentre in autunno si preparano liquore e marmellata. A novembre si confezionano i *panicilli*, ap-

prezzati anche dal D'Annunzio, che li descrisse nel suo poema *Leda senza cigno*: si preparano con cedro e chicchi di zibibbo passito avvolti con foglie di cedro, il tutto legato col giunco e infornati. La vigilia di S. Lucia si preparano le *grispèlle fritte* fatte di un un impasto di farina che ricopre un filetto di baccalà, di acciughe salate o provola. Tra i dolci natalizi (fritti): i *chinuli*, dolci di forma semicircolare, ripieni di crema di castagna e cioccolato e *ammilati*, cioè ricoperti con miele d'api, cannella e codette di zucchero colorate. *Cannariculi*, *scherzi* e *cicinilli*: i primi sagomati come gnocchi; i secondi, dopo aver tirato bene la sfoglia, sono tagliati in varie forme; i terzi si fanno con i ritagli della sfoglia rimasta, fritti e ricoperti di miele. Altra specialità i *spinapisci*, fichi secchi infilati con stecche di canna che ricordano la liscia del pesce.



vano davanti alla Chiesa Madre. Qui si scioglie una lunga corda alla quale si legano i fedeli. I bambini e i cantori hanno il capo circondato dalla *sparacòngia* (una corona di spine di asparagi). Lungo il cammino è rappresentata anche *a Cadùta* di Cristo.

L'estate diamantese offre molto ai suoi turisti; la notte, poi, diventa centro nevralgico della vita cittadina: musica dal vivo di ogni genere, accompagnata da cocktail esplosivi ed

eccezionali gelati, manifestazioni e feste come quella del cedro, in programma solitamente a luglio.

Oltre al suo prestigio artistico e culturale, Diamante è più semplicemente mare. Sull'incantevole litorale - tra i meglio attrezzati della costa tirrenica - si trovano la Spiaggia Piccola (ripresa nel film *Per sempre* con Giancarlo Giannini e Francesca Neri), la Grande di ghiaia e quella di Cirella. E ancora le caratteristiche spiagge di sabbia: la Riviera Blu, la Guardiola fino alla punta Santa Litterata al confine con il Comune di Belvedere Marittimo. Al largo il piccolo gioiello dell'Isola di Cirella, verdeggianti, con i resti della Torre di guardia, il Teatro dei Ruderì (anfiteatro di 5000 posti che ospita il "Cirella An-



Il lungomare di Diamante e alcuni degli artistici murali che impreziosiscono il centro storico

tica Festival" e che ha in cantiere il "Piccante film festival") e sul perimetro grotte, piccole insenature e scogliere sommerse. Tra una nuotata e l'altra, i più avventurosi possono scegliere qualche escursione e magari "sfidare" le correnti del fiume Lao su un gommone o scegliere il parapendio sulla Riviera e - per i più "tranquilli" - un giro su un'imbarcazione dalle pareti trasparenti per esplorare i magnifici fondali.

Monica La Mastra



STUDIO FOTOGRAFICO CLIK!

di Tanno Gressio Caputo

Che cosa fa il clik?

Alcune fotografie in vendita - Foto in vendita dal telebattenti 0000

Via Garibaldi, 17 - Diamante (Cs)
Tel. e Fax 0985-81505 - E-mail: fotoelk79@virgilio.it



Il sacro cedro

Per gli Ebrei il cedro è un frutto sacro, usato per la celebrazione della Festa delle Capanne, alla fine di settembre. Perciò in agosto, i rabbini si recano nelle spinose cedriere e raccolgono loro stessi i frutti. Prima della raccolta, recitano delle preghiere, poi si avvolgono le mani con grossi batuffoli di canapa bianca (a stùppa), li distaccano dal ramo e li avvolgono con la stessa canapa, pronunciando alcune parole ebraiche e, infine, li depongono in apposite cassette di legno, ben chiuse, per spedirli via aerea alle loro nazioni e alle comunità ebraiche di tutto il mondo.



La ricetta Fusilli al cedro

Ingredienti:
1/2 bicchiere di olio d'oliva,
300 gr di funghetti freschi,
500 gr. di fusilli, prezzemolo, pepe, sale, 2 cedri

Preparazione:
Pulire i funghetti, tagliarli in sottilissime fettine e cuocerli in padella con 2 cucchiaini d'olio. A cottura ultimata

salare, pepare e aggiungere il prezzemolo tritato. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di un cedro. Cuocere i fusilli, scolarli e condirli abbondantemente con olio crudo e pepe appena macinato. Aggiungere i funghi e il succo dell'altro cedro. Aromatizzare con la buccia grattugiata dell'agrume.

**Caffè
Diamante**

Bar Gelateria

* Cornetti caldi
al peperoncino

*Tartufo di Pizzo
(l'originale)

P.zza XI Febbraio - Diamante (Cs) - Tel. 338 2342159



GIOLLERIA

*Gold House
De Patto*

Rivenditore

SWAROVSKI

UNOAERRE

Damiani

Lungonnare DIAMANTE (Cs)
Tel. 0985 81222



Optica - Contattologia

De Patto

Centratura Computerizzata
con lenti ZEISS
sistema video infral
Vasto assortimento delle firme
più prestigiose

87023 Diamante (Cs)
Tel. 0985 81124

**Servizio GAS
Felice Silvio**

Via M. Preti - DIAMANTE (Cs)
Tel. 0985.87596-Cell.368.7448240

**Servizio
GAS**

L'eredità della civiltà greca

Campora San Giovanni si può definire come l'appendice moderna del comune di Amantea in cui essa ricade. Per questa ragione, la storia della frazione si sviluppa con quella dell'antica *Clamptia*, pur apportando elementi propri come ulteriore conferma delle testimonianze raccolte nel territorio della cittadina tirrenica. Infatti, alla modernità della struttura urbana attuale - è animata da moderni centri commerciali e tante attività che fanno da contorno alla marina - fa da contraltare tutta una memo-

ria storica intrisa della ritualità religiosa e funeraria dei Greci, dei loro modelli culturali e della loro concezione del mito.

Nel vasto patrimonio archeologico, trovano fondamento una frequentazione umana millenaria e vicende storiche che fanno pensare che la zona sia stata toccata da diverse civiltà che ne hanno modificato, di volta in volta, il paesaggio agrario e urbano. Sono recenti le scoperte in località Imbelli di siti di interesse preistorico e protostorico, testimonianza dell'insediamento di coloni



greci a Campora San Giovanni. In particolare un santuario, la cui costruzione può essere collocabile nel VI secolo a.C., e una necropoli vicina al mare da cui provengono vari tipi di va-

si funerari e non (*lekythoi, aryballoi, stamnoi*), manufatti in argilla che riproducono colombe e tartarughe; una *protome* (testa umana o animale, in rilievo, che si usava come elemento

SERVICE

di Cuglietta Oreste

Live & Disco

Via Lazio, 17 - Campora San Giovanni (Cs)
Infoline: 349 2247434 - 347 6118978

Tutto Conserve

Zona Ind. Campora S. Giovanni Amantea (Cs)

di Calisto Sante & C. snc

Novellame di Calabria
Acciughe e sarde salate
Acciughe al peperoncino

Tel. 0982 48554



La festa patronale

Lil 3 settembre i camporesi festeggiano il loro patrono, san Francesco. Già nei giorni precedenti incominciano ad arrivare i venditori ambulanti che affollano con la loro merce corso Italia e dintorni. Al mattino della festa, la statua del santo, posta su un carro, è portata in processione per il paese con al seguito la banda musicale e in una scoppiettante e colorata cornice di fuochi d'artificio. In serata si svolge un concerto di big della musica italiana, al termine del quale la folla si sposta verso il mare per ammirare i fantastici giochi dei fuochi pirotecnici che, chiudendo i festeggiamenti, segnano anche la fine della stagione estiva.



decorativo per sculture o strutture architettoniche) femminile di divinità, forse la stessa alla quale era dedicato il santuario. Reperti neolitici sono disseminati su tutta l'area costiera che gravita intorno ad Amantea (frammenti di ceramica di Stentinello e di ossidiana liparitica). Ciò fa pensare che l'intero comprensorio abbia avuto un ruolo preminente nei collegamenti tra le isole Eolie e l'interno della Calabria.

Su una piccola altura a ridosso del mare, si innalza maestosa una torre del '300 a base circolare e corpo cilindrico. A sud di Campora San Giovanni si erge un'altra torre, quella della Principessa che, con la sua imponentza, domina la piana alluvionale. Risalente al 1500, ha struttura troncopiramidale, e al tempo della costruzione doveva essere molto più vicina al mare di quanto lo sia adesso.

m.l.m.

Orchidea di Nota Fiorina

Fiori - Artigianato da Regalo - Addobbi per Matrimoni e Cerimonie varie - Servizio Integrale

C.so Italia, 41 - Tel. e Fax 0982 46450
Cell. 398 8779805 - Campora San Giovanni (Cs)

PASCALI GIOIELLI

Via Baldacchini, 79
TEL. 0982.424936

RAIMA GIFFES

Millennium Sposa

C'era una volta..., così iniziano le favole della tradizione più antica. In un castello incantato, continuerete voi; sì, ma in un castello incantato nasce il Millennium Sposa.

A circa 25 Km da Cosenza, nei pressi dello svincolo autostradale di Torano, immerso in un giardino di mille colori, nasce un palazzo, arredato in stile, che accoglie la più importante struttura dedicata al matrimonio, di tutta la provincia di Cosenza. Nato dalla passione che le due sorelle Natascia e Francesca De Rosa coltivano da sempre nell'arte del cucito. Suntuosi abiti da sposa, curati nei tessuti ed impreziositi dai pezzi più particolari, fanno di ogni sposa Millennium una principessa.

Quando si entra nell'atelier, sembra di ricordare i palazzi sontuosi dei tempi passati; gli stucchi che adornano i soffitti, i colori, i fiori, l'arredamento, adornano ogni abito da sposa esposto.

Il Millennium Sposa accoglie oltre alle creazioni delle sorelle De Rose le più importanti griffe del settore: Fiorinda by Carlo Pignatelli, Daniel degli Onofri, Tot Couture, Domitilla, Novaresa, La Sposa, St. Patrick, Archè, Giovanna Sposa, Giannina G., Le spose di Carmen, Eddy K.

Oltre alla sposa, l'atelier accoglie le collezioni cerimonia donna di Musani, Silva Ernesti, Paola Blu, Paola Più.

Non meno importante della donna, lo spazio dedicato allo sposo, con le splendide collezioni di Carlo Pignatelli, Giovanni Valdi.

Ma oltre a tutto questo, l'atelier accoglie uno spazio dedicato alle partecipazioni, curate nei minimi particolari da sapienti artigiani napoletani, le bomboniere nei preziosi cristalli Balestri, gli argenti Ottaviani, Sovrani, linea Argenti, le bomboniere Via Veneto, Claraluna, Recuerdo. Insomma il Millennium Sposa è diventato il fiore all'occhiello della provincia di Cosenza, mancava una struttura che potesse abbracciare tutto ciò che riguarda il matrimonio. I consensi giungono dall'intera regione, talvolta anche fuori, quindi un gran successo per lo staff del Millennium Sposa.



Alta moda Sposa - Sposo
Cerimonia
Creazioni personalizzate
Argenteria
Bomboniere


Via Nazionale - Torano Scalo (Cs)
Tel. e Fax 0984 506023
e-mail: millennium.sposa@libero.it

Un paese fra tre corsi d'acqua



Adagiata sul pendio di una collina impervia, sorge l'antica *Dampetia*, fondata dagli Enotri; dai 400 m. s.l.m. il suo territorio si distende giù per la collina, accompagnato dai due torrenti Finita e Turbolo, che ne disegnano i confini amministrativi, fino a oltrepassare appena il corso del Crati, nella omonima valle. È costituita da due centri, Torano Castello e Sartano, ai quali in età recente se n'è aggiunto un terzo, lo Scalo. La sua vicinanza allo svincolo autostradale ha fatto sì che Torano fosse facilmente raggiungibile e, allo stesso tempo, che fosse attraversata quotidiana-



Palazzo
Capizzano




HIGHWAY HAWK
passione for chrome
HARLEY DAVIDSON





**Uscita A3
Torano Scalo (Cs)
Telefono 0984 506208
info: 349 0669888
easyridersmoto@libero.it**

Rivenditore Ufficiale

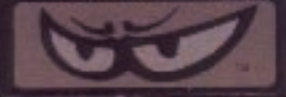


YAMAHA
HONDA - DUCATI




ARROW
SPECIAL PARTS

www.berikdesign.com



Rivenditore Autorizzato
per Cosenza



**Uno scorcio
di Torano Castello**

namente da un flusso di mezzi provenienti anche dagli altri paesi contermini.

Seppure non si abbiano notizie certe circa le origini dei suoi centri, è facile immaginare che il primo nucleo sia quello che porta il nome stesso del paese, un tempo circondato da mura di cinta che, ancora oggi, è possibile rintracciare. Al centro storico, infatti, si accede attraverso la monumentale porta del Vaglio, che segna così un limite visibile dell'antico borgo. Sulle sue lesene frontali fu tracciato un elegante arabesco probabilmente dagli arabi che,





**Caffetteria
Pasticceria - Gelateria**

Millennium

**Per tutto il periodo estivo
tutti i venerdì Piano Bar e Karaoke**

dei Fratelli Brogno

Uscita Autostrada Torano C. - Torano Castello Scalo (Cs) • Cell. 349.3969161





Art design
arredamenti Fava

C.da Macchia Tavola
Svincolo A3
Torano C.ilo (Cs)
Tel. 0984 506051
email: mariofava@itsnet.it



Dielle
Mirandola
Fendi Casa
Arrital cucine
Saporiti Italia
Flexilan 2000
Doimocontract
Torchetti Cucine
De' Styl antiquario
Corso Antiquariato
Centro del benessere
Centro Cucine Armony



Ristorante
Pizzeria
Bar
Sala Ricevimenti



Cucina tipica
Specialità pesce

aperto
tutti i giorni
anche a pranzo



Via Nazionale
Torano Scalo (Cs)
di fronte sulincolo A3
Uscita
Torano/Bisignano
presso Sup. Sisa
Tel 0984 506228





La Chiesa Matrice.
A lato Particolare
della Torretta
medioevale.



Il gioco della ruzzola

Un simpatico passatempo tramandato di generazione in generazione, costituisce ancora oggi un vero e proprio sport per i cittadini di Torano, che si contendono la vittoria lungo la strada provinciale, tra l'abitato e il cozzo del Sale.

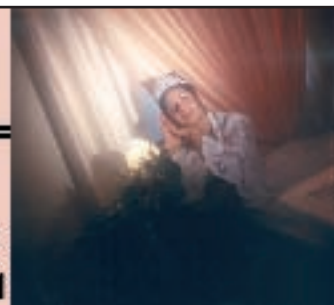
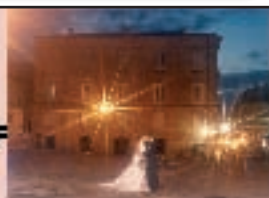
seppure in nodo fugace, sembra siano passati da Torano.

Di più recente costruzione è la frazione di Sartano, che pure esisteva sin dal XIV secolo come feudo della regina Giovanna. Il suo impianto urbano - più lineare rispetto a quello di Torano, caratterizzato da viuzze e stradine impervie - si estende sull'unico pianoro del territorio. Su di esso l'opera dell'uomo ha trovato più facilità ad espandere il suo insediamento, tanto che ancora oggi, a Sartano si trovano la maggior parte



Fabio Chiappetta

fotografo



immagini incantate per fermare istanti preziosi... Scorpion's 2
Via Nazionale, C.da Macchia Tavola - Torano C.lio (Ca) - Tel 347485291



La Fontana Monumentale a lato Un caratteristico vicolo

La sorgente dell'acqua moddra

L'acqua che sgorga dalla sorgente di Valiperto è tra le più dure per formazione calcarea, eppure i toranesi la ricordano come acqua *moddra*. Tra le diverse sorgenti presenti a Torano Castello, quella di Valiperto è sicuramente una delle più preziose, dal punto di vista storico e architettonico. Situata nella vicinanza della porta del Vaglio, doveva rappresentare in passato una fonte importante per l'insediamento urbano oltre che per l'irrigazione dei campi. La sua struttura era composta da un condotto sotterraneo, una camera di decantazione e una vasca di raccolta. Il tempo e l'incuria hanno fatto sì che la camera, originariamente coperta da una volta a botte, si presenti oggi quasi completamente distrutta. Ancora visibile è, invece, l'incisione ad arco trilobato sulle tre bocche di erogazione, la cui origine (incerta come la datazione della struttura di età longobarda) si fa risalire agli arabi.



delle aree di espansione. Torano Castello è un centro rinomato per la produzione di olii, vini, salumi, fichi secchi e colture in serra; vaste sono le aree coltivate che si alternano alle zone boscate che rendono l'aria di questo paese notoriamente salubre. Oltre alla Chiesa Matrice, alle arcate superstiti dell'antico castello, alle chiese di San Pietro e San Giovanni e al convento dei Cappuccini, che costituiscono un patrimo-

nio architettonico ed archeologico di buon valore, di sicuro interesse è la presenza cospicua di numerose sorgenti. Si segnalano tra di esse: la Fontana delle Logge, le sorgenti di Valiperto e Gagliardi. È curioso pensare a un paese collinare in cui la presenza dell'acqua - tra le diverse sorgenti, i due torrenti e il fiume Crati - diventa un elemento caratterizzante del territorio.

Sonia Cosentini

Devi revisionare l'Auto?
Il Motocarro? Il Motociclo? Il Ciclomotore?
Allora vieni al Centro Revisioni

Mattia

Via Nazionale - Torano Scalo (Cs)
Tel. 084 506167

TUTTO PER LE FESTE

EUROPARTY

Art. di Regalo - Bomboniere - Bloccatelli
Adornati con Palloncini
per tutte le occasioni di festa

Piazza Vittorio, 6 - Torano Castello (Cs)
Tel. 399 1093005

ARREDO EMME

=====
Forniture per uffici

- **CANCELLERIA**
- **ARREDAMENTI**
- **MACCHINE**
- **CONSUMABILI**

WWW.ARREDOEMME.NET

Progettazione e **R**ealizzazione



C'è chi pensa per te
le soluzioni più giuste !!!



Convenienza - Qualità - Vasto Assortimento - Pronta Consegna

Cancelleria

Modulistica

Consumabili

EMME SERVICE

=====
Studi di Promozione Pubblicitaria

- **CREAZIONI GRAFICHE**
- **STAMPA DIGITALE**
- **ALLESTIMENTI STAND**
- **SERVIZI REPROGRAFICI**

Creazioni ed Elaborazioni Grafiche - Stampa Digitale Grandi Formati

Manifesti - Etichette - Locandine - Striscioni Pubblicitari - Scritte Adesive

Deplianti - Poster - Brochures - Gigantografie Pubblicitarie

Decorazioni Vettrine e Automezzi - Cartellonistica Edile - Insegne

Riproduzione e Recupero Mappe e Disegni Cad da Qualsiasi Supporto

Scansione e Stampa Progetti Cad

Via Nazionale S.P. 19 - 87010 Torano Castello Scalo - Cs -
Tel. & Fax. 0984.506308 E-Mail:Arredom@libero.it



Il Castello di Gerace (Rc)

**Il Mattarello:
pastifici calabresi**



L'arte Orafa

**Diamo una sbirciata
al prossimo numero di**

CALABRIA
Produttiva

Salumi di Calabria



**Frutti calabresi:
Le Castagne**



**Guida alla casa perfetta:
Sistemi di riscaldamento**

**a dicembre
in edicola**

CALABRIA
Produttiva

**VI RIMANDA
A DICEMBRE
PER IL MOMENTO...**

**GODETEVI
QUEST'ESTATE!!!**





PUBLICONSULT

Gestione Entrate Enti Locali

INFO.MONT.

Servizi Informatici per il Territorio



Publiconsult S.p.a.

sede legale: Via Salvatore Gigli, 35 - 74024 Manduria (TA)

direzione: Via Parma, 356/2 - 16043 Chiavari (GE)

tel +39 0185 3154 n.a. fax +39 0185 385106

www.publiconsult.it

Infomont S.r.l.

Via Nazionale,6 - 43043 Borgo Val di Taro (PR)

tel +39 0525 920008 n.a. fax +39 0525 920027

www.infomont.it