

FOCUS Arpacal

Madre Natura:
Agricoltura
Alimentazione
Ecosistema

NEL RITORNO ALLE ORIGINI IL FUTURO DELLA CALABRIA

SVILUPPO SOSTENIBILE IN CALABRIA



La cucina calabrese
e le sue specialità



Tradizioni:
Le pupazze
di Persefone
a Bova



ISTITUTO TECNICO STATALE
"AUGUSTO RIGHI"



MINISTERO PUBBLICA
ISTRUZIONE



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"AUGUSTO RIGHI"
REGGIO CALABRIA
Settore tecnologico
Indirizzo: Costruzioni, Ambiente e Territorio



PRESIDE: Dott. Francesco Praticò

Vicepresidente: Prof.ssa Giuseppa Buonsanti

Responsabile del progetto: Prof.ssa Paola Nasti

Via Trabocchetto, Il Tronco - 89126 Reggio Calabria (RC) - Cod. Mecc. RCTL010007

Tel. : 0965/25800 - Fax 0965/897098 - C.F. 80010790808 Sitoweb: <http://www.itgrighi.rc.it/progetti/index.html>

E-MAIL.: RCTL010007@istruzione.it – righi_progetti@libero.it - P.E.C.: RCTL010007@pec.it

In questo numero speciale della nostra rivista, realizzato per partecipare al concorso indetto dall'Arpacal, abbiamo affrontato la tematica dello "sviluppo sostenibile" in Calabria, attraverso un percorso tra agricoltura, alimentazione ed ambiente .

Per sviluppo sostenibile si intende quel processo che ha come obiettivo il miglioramento ambientale, economico, sociale ed istituzionale di un territorio riuscendo a soddisfare i bisogni delle attuali generazioni ma senza compromettere la capacità delle future di soddisfare i propri. Per far ciò è fondamentale la tutela e la valorizzazione del territorio e delle sue risorse, intese nel senso più ampio del termine: dalle risorse culturali a quelle ambientali fino a quelle culinarie.

Ogni elemento deve essere conosciuto e valorizzato e, perciò, abbiamo ripercorso il passato della nostra Calabria per scoprire i segni che ha lasciato nell'attuale civiltà calabrese e attraverso gli usi, la lingua, i riti, i cibi, abbiamo cercato di ricomporre i tasselli di un puzzle legato da elementi storici, geografici, sociali, etnici che, per noi giovani calabresi, potrebbero fornire la base per riprogettare il nostro futuro.

Abbiamo, perciò, inseguito i caratteristici elementi di grecità che continuano ad essere vivi nell'area jonica reggina in cui sopravvivono gli ultimi testimoni della cultura greca, da dove stanno partendo i primi riusciti interventi di sviluppo sostenibile.

Per quanto riguarda il rapporto tra alimentazione e tradizione abbiamo letto, scritto, provato antiche ricette tanto da aver deciso di allegare alla rivista un ricettario di piatti tradizionali calabresi.

Speriamo, perciò, che vi appassionerà scoprire quante cose speciali può offrire la Calabria, così come ha appassionato noi alunne della quinta sez.A dell'Istituto di Istruzione Superiore per Geometri "A. Righi" .

La Redazione

Marzo 2013 IN QUESTO NUMERO

Focus

a cura degli alunni
dell' Istituto Istruzione Superiore
"A.Righi" di Reggio Calabria
Indirizzo Costruzione Ambiente Territorio

(A) Tradizioni e sviluppo sostenibile

p. 5



(B) Dolce e salato in calabrese p. 9

Conosciamo insieme i prodotti che il territorio calabrese ci offre

(C) La dieta Mediterranea nata nella Magna Grecia p. 14

La dieta Mediterranea ha radici molto antiche e calabresi



(D) DOSSIER VITE p. 20

- Vite e vino in Calabria
- La vigna di Dioniso
- Viticoltura ed enologia calabrese nell'Ottocento
- Vini DOC e IGT della Calabria.
- La viticoltura greca in Calabria.



(E) DOSSIER OLIVO p. 28

- Olio: tesoro del Mediterraneo
- L'oro calabrese
- L'olio del Crisma



(F) L'oro rosso di Calabria p. 36

La cipolla rossa di Tropea: una risorsa per l'economia agricola calabrese



(G) DOSSIER AGRUMI p. 42

- Agrumi tipici di Calabria
- La storia del bergamotto

Agrume dalla storia antichissima la cui essenza in Calabria è di qualità straordinaria



(H) DOSSIER p. 46

- L'antica tradizione del maiale;
- Del maiale non si butta niente;
- I salumi calabresi.



(I) Formaggi tipici di Calabria p. 62

Ricotta affumicata, pecorino di Crotona, pecorino di Monte Poro, caciocavallo Silano DOP, giuncata, musulupa: alla scoperta dei formaggi tipici di Calabria.



(L) Le 'nzudde p. 66

Biscotti calabresi di origine sconosciuta dalle forme bizzarre. Per lodare e ringraziare i Santi.



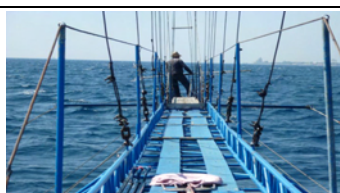
(M) Il caviale dei poveri: la rosa marina calabrese p. 75

Preparazione ittica a base di novellame di pesce, in particolare sarde e acciughe, tipica delle coste della Calabria.



(N) La sfida con lo Xiphias p. 76

La millenaria caccia al pescespada nello Stretto di Messina tra pesca e magia.



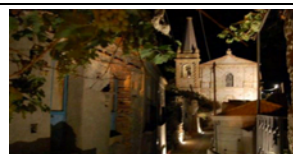
(O) Il pesce stocco in Calabria p. 86

Il pesce stocco è uno dei prodotti alimentari della tradizione calabrese, che si ottiene da merluzzi essiccati.



(P) Sulle tracce del greco calabro p. 90

Il greco di Calabria è un idioma parlato in Provincia di Reggio.



(Q) Le pupazze di Persefone p. 98

I misteri e i miti legati alla processione delle Pupazze che si rinnova ogni anno a Bova nella Domenica delle Palme.



(R) La tarantella grecanica p.106

Erede dell'antico Kordax.



(S) Un futuro sostenibile per i borghi solidali p. 112

Intervista all'architetto Trunfio.



(T) Antichi mestieri p. 114

Antichi mestieri abbandonati ... ma perché non riappropriarsene come nuove prospettive lavorative?



(U) Delizie culinarie Calabresi p. 118

Focus

Direttore responsabile

Prof.ssa Paola Nasti

Redazione

Le alunne della V A:

Mariateresa Chindemi

Alice Maria Gelsomino

Marzia Liò

Sonia Mallamaci

Francesca Surace

Hanno collaborato:

Giovanni Romeo (V A)

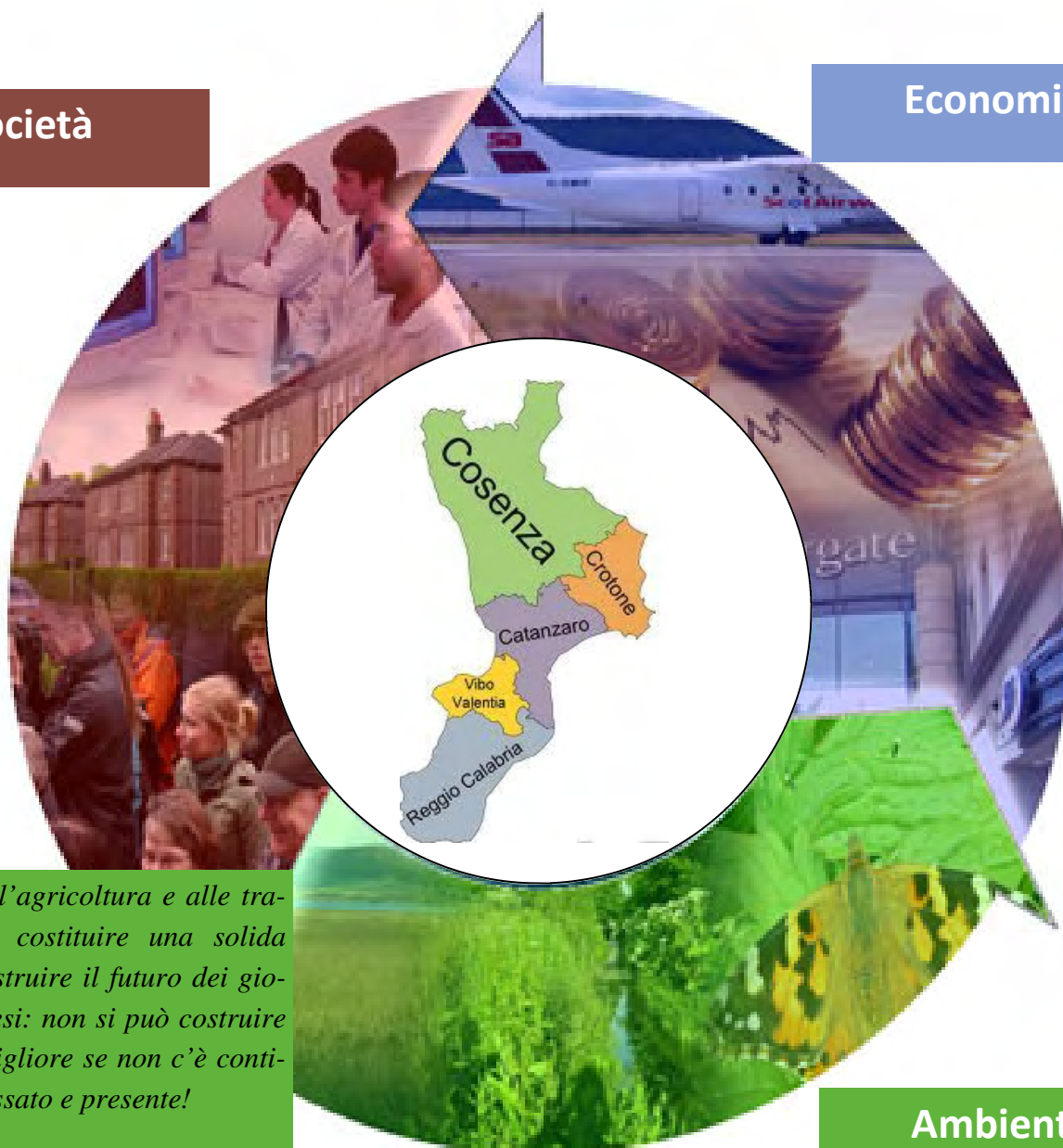
Antonio Quattrone (III A)

Daniele Quattrone (III A)

Tradizioni e sviluppo sostenibile

Società

Economia



Il ritorno all'agricoltura e alle tradizioni può costituire una solida base per costruire il futuro dei giovani calabresi: non si può costruire un futuro migliore se non c'è continuità tra passato e presente!

Ambiente

Sviluppo sostenibile

Lo sviluppo sostenibile è un processo finalizzato a raggiungere obiettivi di miglioramento ambientale, economico, sociale ed istituzionale al fine di soddisfare i bisogni delle attuali generazioni senza compromettere la capacità delle future di soddisfare i propri.

Ma come perseguire questo obiettivo? Di certo il punto di partenza è la tutela e la valorizzazione delle risorse territoriali.

L'UNESCO ha definito **Patrimonio Culturale Immateriale** tutto ciò che appartiene alla tradizione di un popolo e, trasmesso di generazione in generazione, caratterizza il rapporto dei popoli con il loro ambiente.

La Calabria, ancora oggi purtroppo economicamente svantaggiata, è, invece, ricchissima di tutto ciò che costituisce il Patrimonio Culturale Immateriale che manifesta peculiarità dovute all'influenza delle tradizioni degli antichi greci, che qui fondarono la Magna Grecia duemila anni fa dando origine ad usi, cibi e tradizioni uniche in Italia aventi come fulcro l'agricoltura.

La Calabria, caratterizzata da un territorio difficile ed accidentato, è riuscita nei secoli a far sopravvivere i suoi abitanti con l'unica attività eco-

nomicamente praticabile: l'agricoltura, adattata alle specifiche caratteristiche dell'ambiente. In passato la vita di campagna era grama ed i ricavi dell'attività agricola non consentivano alle famiglie di agricoltori di migliorare il loro tenore di vita e perciò la Calabria è stata sempre terra di emigranti, prima verso l'America, la Francia, poi, dagli anni '60 in poi, verso il Nord Italia che con le sue industrie ha allontanato gran parte della popolazione dei piccoli centri agricoli e montani che spesso si sono ridotti a paesi fantasma. Ciò ha portato con sé una serie di conseguenze, non ultima l'oblio di quelle tradizioni legate alla vita agricola che, per secoli, avevano accompagnato il succedersi delle generazioni.

Ormai nella quotidianità poco rimane di quegli usi che scandivano l'anno solare in base alle attività da svolgere in campo: erano canti legati alla raccolta, riti scaramantici per propiziarsi un buon raccolto o per proteggere gli animali allevati, mestieri ormai dimenticati, proverbi e detti popolari.

Tutto ciò che ricordava la vecchia vita in paese è stato negli ultimi decenni abbandonato perché considerato non alla moda se non addirittura volgare. La società rurale e l'economia ad essa legata, quindi, è stata quasi

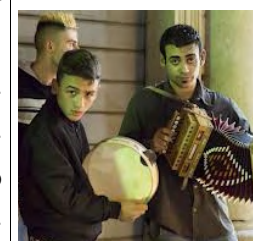
completamente azzerata e la terra abbandonata.

Negli ultimi decenni però la situazione è cambiata e, finalmente anche in Calabria, è cominciato il recupero delle tradizioni nell'ottica di uno "sviluppo sostenibile" termine con cui si intende uno sviluppo economico che possa essere supportato dalle capacità del luogo senza stravolgere il territorio ma invece esaltandone le potenzialità.

È ormai chiaro a tutti che il futuro della Calabria non può essere nell'industria mentre attività più consone al territorio, come un'agricoltura oculata e moderna e lo sviluppo del turismo, possono far sì che la Calabria riesca a risalire la china che la pone sempre fra le ultime regioni d'Italia per reddito e qualità della vita.

Parlare di sviluppo sostenibile, quindi, significa valorizzare il proprio territorio rivalutandone le sue caratteristiche ambientali, culturali, paesaggistiche, architettoniche e culinarie così creando opportunità di miglioramento dell'economia locale.

Ma come si può realizzare ciò? In tantissimi modi, ad esempio ritornando alla nostra dieta mediterranea, che è ormai riconosciuta come la più salutare e non è altro che una combinazione di conoscenze e tradizioni legate all'agricoltura, alla pesca, ai prodotti spontanei



della nostra terra; recuperando, quindi, risorse agro alimentari tipiche che rischiavano di scomparire come frutti tipici e dimenticati, insaccati, conserve di melanzane sott'olio, limoncello, pecorino, ricotta che ora sono molto richiesti e non più soltanto nei mercati locali ma anche a livello nazionale.

La Dieta Mediterranea è formata principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, verdure, poco pesce, latticini, poca carne, principalmente suina ed ovina, molti condimenti, il tutto sempre accompagnato da un buon bicchiere di vino. I prodotti sono tutti locali, a chilometro zero e quindi a basso impatto ambientale

Mangiar sano e genuino oltre che tipico contribuirebbe a valorizzare la gastronomia rurale tradizionale. I piatti della cucina tipica calabrese a base di alimenti poveri come

legumi, cipolla, peperoncino sono stati rivalutati e si difendono sempre più trattorie che non offrono piatti da "nouvelle cucine" ma semplici piatti locali come "maccaruni" magari col sugo della capra oppure "piscistoccu" o frittole.

Certamente ci si dovrebbe orientare verso un'agricoltura più moderna, biologica, che rivaluti le colture dimenticate e che usi tecniche colturali rispettose dell'ambiente, ma incrementando il reddito agricolo con attività collaterali come l'agriturismo che in Calabria spesso è solo inteso come ristorante in campagna e non invece come attività ristorativa strettamente collegata all'attività agricola dell'azienda di cui fa parte e di cui utilizza i frutti e le strutture.

Ma gli interventi sostenibili non dovrebbero essere limitati soltanto all'agricoltura, si po-

trebbe anche recuperare un patrimonio architettonico degradato e spesso irrecuperabile costituito da edifici rurali, chiese, castelli, catacombe.

L'identità locale ed il sentimento di appartenenza alla comunità locale si dovrebbero rafforzare attraverso la valorizzazione delle risorse culturali della zona, ciò è successo con la tarantella calabrese che ormai si sente anche alle radio locali ed è così amata anche dalle nuove generazioni che ne sono state messe in commercio versioni mixate ballate anche in discoteca

Anche le attività artigianali potrebbero essere orientate verso la produzione di souvenir per i turisti.

Altra importante risorsa potrebbero essere le erbe officinali che crescono spontanee in tutto l'Aspromonte, non dimenticando che dalla liquirizia, che è un'infestante, in Calabria si produce l'estratto





le cui qualità organolettiche sono tali da renderlo di qualità egregia

Il tutto dovrebbe essere integrato con tutte quelle forme di turismo rurale come trekking, birdwatching, ippoturismo e pernottamento in edifici rurali che in questo territorio potrebbero costituire delle nicchie economiche interessanti.

Il trekking si può praticare sulle bellissime fiumare, lungo le quali si possono trovare rare felci giganti la cui origine risale al Terziario, o lungo i sentieri percorsi dagli antichi briganti o dai viaggiatori inglesi che nell'800 percorsero la Calabria rimanendone affascinati. Il birdwatching a Reggio si potrebbe realizzare dai

vecchi "passi" usati dai cacciatori di adorni come punti di osservazione privilegiata per gli uccelli migratori.

È in questa ottica di sviluppo sostenibile che diventa nostro dovere recuperare anche le tradizioni, la storia, il folklore che erano alla base della vita dei nostri antenati solo fino a qualche decennio fa; tradizioni che, tramandate oralmente per secoli, hanno rischiato di sparire definitivamente con l'avvento dell'odierna società tecnologica.

Corrado Alvaro scriveva: "La forza della nostra popolazione poggia soprattutto sulla conservazione dei propri costumi" e questa forza dei calabresi andrebbe perduta se

scomparisse questo patrimonio che costituisce le radici culturali e sociali di un popolo e che potrebbero diventare il punto di partenza per risolvere tenore di vita ed economia dei paesi calabresi.

Uno sviluppo sostenibile sarà veramente possibile solo se tenderà a rivalutare il nostro territorio sulla base delle sue peculiarità, allora è proprio il ritorno all'agricoltura e alle tradizioni a costituire una solida base per costruire il futuro dei giovani calabresi, ricordando che non si può costruire un buon futuro se non c'è continuità tra passato e presente.



**Dolce
e salato
in calabrese**

Alimentazione e Tradizioni

L'alimentazione calabrese tradizionale è caratterizzata prevalentemente dall'uso di cereali, erbe di campo, frutti spontanei, latticini e pochissima carne (ad eccezione di quella del maiale).

Granu o ranu=grano, uðriu=orzo, vena=avena. Dal grano, prevalentemente duro, si ricavano tutti i prodotti farinacei come pane, focacce, ciambelle, taralli e dolci, paste fresche e dissecate. Dall'orzo si otteneva il malto ma dall'orzo abbrustolito si ricavava anche un surrogato del caffè. (anche dalle ghiande infornate e macinate si otteneva una bevanda simile al caffè).

Osperi o leguminose ossia fave e piselli, ceci e cicerchia, **suraca** o fagiolina di varietà prevalentemente adattate a climi siccitosi come i coccinei, poverella ed occhione-grella.

Per cuocere **leguminose** a fuoco lento si aggiungeva anche vasalicò = basilico, acciu = sedano, lauru = alloro, menta, frittule e l'olio a crudo sul piatto.

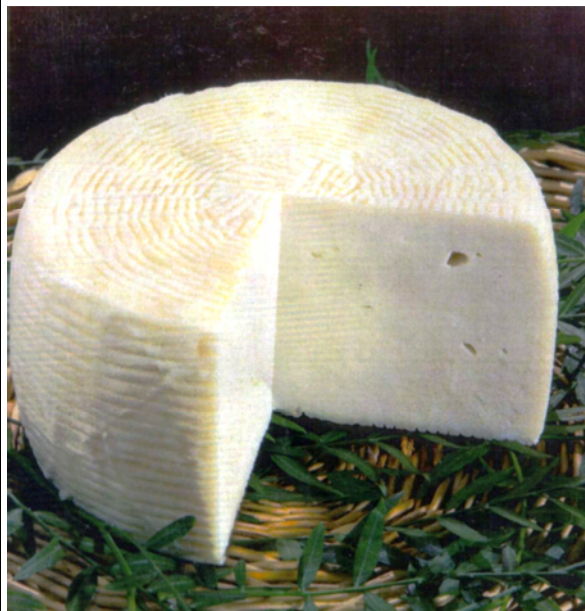
Fogghjie o verdure stagionali dei campi aperti, si avevano nelle varietà di **ardica** = ortica, **cardò pani** = cardi teneri, **ranarini** = ruvidi al tatto, **vurràine** = borragine, **cicuta** = cicorie, **læssani** = raponzoli ed **èrrami** = gallinelle, **screnchi i vecchia** = nervature del cardo scolimo, **cacuðcciuli** = carciofini selvatici, **secre** = bietole selvatiche, **cipuddrùzzi** = cipolline selvatiche, porri, agliaccee di vario genere, **finuocchji** = finocchio selvatico, **anissu** = anice.

Funci e iunci ossia funghi e frutti di bosco. Oggi i frutti preferiti in Calabria sono i **porcini**, i **vavusi** (boletto dorato), i **feddruriti** (*pleurotus ferulae*), **manuzzeddre** e **gaddrineddre** (manine e gallinelle) per i sottaceti.

I frutti di bosco più comuni erano: **murtiddra** = mirtillo, **cacumbari** = corbezzoli, **amura i ruviettu** = mora di rovo e lamponi, **fragula** = f. ragola, **trignu** = prugnolo amaro, **piraini e pumazzi** = pere meli selvatici, **cirasari e castagnai** = piante di amarene o ciliegie, castagno, **nuci** = noce, **ficu** = fichi, **alivi ed agghjastri** = olivi ed olivastri, **ghiande e semi** del faggio, **pinoli**, **mien-dule** = mandorle dolci o amare, **arangu chininu** = arancio selvatico usato come porta innesto, **persicu o pìrchjiocu** = pesca, **brunu** = prugna, **grasuomulu e cucumieddri** = prugna rotonda ed albicocca.

Ortaggi stagionali rappresentati da **citrola** = cetrioli, **cucuzze** = zucche, **cucuzzi i d'acqua** = cucurbita lagenaria, **vajianeddra i suraca** = baccelli di fagioli, **vruocculi buoni o i rapa** = broccolo calabrese e di rapa, **pumaduori** = pomodori, **mulinciani** = melanzane, **pipi i da caiemma o spagnuoli** = peperoncini piccanti originari dalle isole Cayennes francesi a cornetto o portati dagli spagnoli e tondeggianti, gialli o rossi, **pipi i frijiri** = peperoni da friggere, **cipuddri o cepulla** = cipolle.

Le verdure e le patate destinate ad essere mescolate e cotte anche con leguminose venivano pulite, lavate, bollite, rilavate e scolate prima di aggiungerle ai farinacei, se invece erano destinate al consumo diretto venivano trattate con aceto e limone per non farle annerire, e soffritte con aglio, olio e peperoncino.



Le verdure cotte o scottate si potevano ridurre a forme e dimensioni diverse e conservate sotto olio o con una spruzzata di aceto. Pomodori e peperoni rossi venivano disseccati al sole e conservati interi oppure macinati e trasformati in polveri, salse, filetti, pelati interi o peperoni cotti sott'olio. Pomodori e peperoni verdi, melanzane ed olive, cavoli verzi e capucci, venivano lavorati e conservati in vari modi, sotto sale, aceto, olio

Latticini delineati da **latti** = latte, **siru** = siero, **ricotta pecorina-caprina-vaccina** fresca o affumicata, **calamaru** = ricottina stretta, spesso salata e affumicata per grattugarla come formaggio, **casu** = formaggio, **pruovula** = provola, **butirru** = provoletta piena di burro, **muzzareddra** = provoletta fatta con fiordilatte di animali podolici.

Poche varietà di carni e raramente. Solo la carne del maiale si usava quotidianamente in ogni forma e come condimento; quella di ovini, come agnelli, capretti o animali da cortile, si consumava occasionalmente e quella bovina si mangiava soltanto quando accadeva qualche disgrazia a

Vermituri

Lumaca in letargo.

Ferrigne

Chioccioline grosse bianche o tigrate.

Villa San Giovanni

Comune italiano di 13.868 abitanti della provincia di Reggio Calabria, in Calabria.

Cirò

Comune di 3 132 abitanti della provincia di Crotone.



Funghi porcini

questi animali. Mai venivano uccisi perché erano importanti come animali da lavoro con i quali si stabiliva un rapporto quasi umanizzato. Si mangiavano lumache (*virreddre*) e chiocchie (*maruche*), specialmente se ibernata come *vermituri* o nelle varietà *ferrigne*.

Le carni potevano essere cotte con o senza salsa o filetto di pomodoro, aggiunte o separate dai farinacee, separate per qualità o mescolate, fritte in vari modi e arricchiti di limoni per sgrassare le dita o le carni, cioè aglio per ammorbidire le fibre, cipolla, vino o aceto per indurirle.

Il **pesce** più consumato era quello azzurro, nella varietà di bianchetti, sardelle, sarde e alici, che soprattutto nella zona di Cirò avevano i maggiori

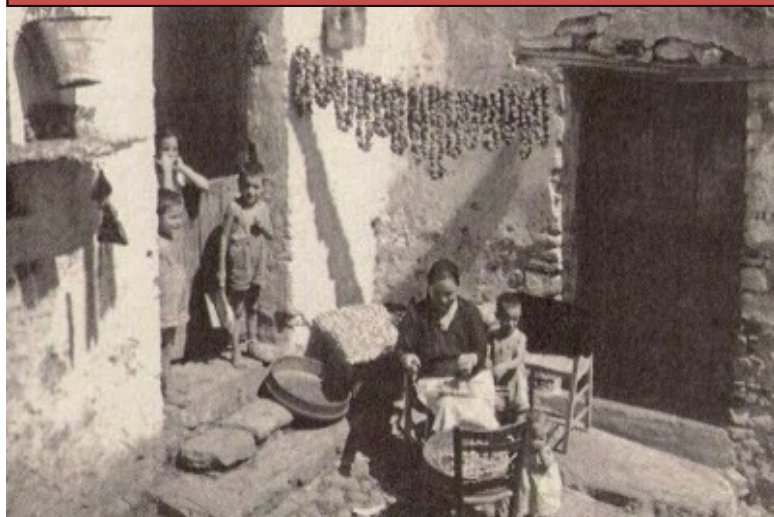
centri di raccolta, vendita e conservazione. Richiesto era anche il *baccalà*, il *pescestocco*, il *sangiovanni*, (varietà di merluzzo asciugato a freddo nei paesi nordici come lo stoccafisso e il baccalà o affumicato in uso a Villa San Giovanni con i merluzzi di minore dimensione), aringhe, gamberi, granchi e conocchie, *anciddri* (anguille) d'acqua dolce o di mare, *trote i mari* (salmoni), *vope*, *triglie*, *cagnuoli* (piccoli pescecani), *sauri* = sgombri, polipi, calamari e platesse.

Per soffriggere qualcosa si usava sempre **grasso** di maiale o olio di oliva, mescolato a spicchi d'aglio, costine di cipolla fresca o cipolle tritate, peperoncini piccanti interi, a pezzi o in polvere, sale, talora petrusinu = prezzemolo, salvia e



*Agghiu, pumaroru,
cuczzeddha, mulingiana, pipi,
caulusciuri, brocculi*

Preparazione dei fichi secchi



rosamarinu = rosmarino.

La **frutta** mangiata era solo di stagione e del clima mediterraneo. Le provviste avvenivano barattando cereali e frutta delle colline con frutta e patate degli altopiani silani o pesci della marina. Le patate si cercavano a San Giovanni in Fiore, sarde e alici, bianchetti e sardelle, si ordinavano ai pescatori cirotani. Se freschi, si friggevano oppure si conservavano con sale o con olio e pepe.

Vari erano i **piatti caratteristici**. Con la farina (aggiungendo talora anche uova o verdure cotte e macinate) si creavano sfoglie da trasformare in medaglioni (*midajjie i cutruòni* = medaglie di Kroton), tortelloni (*viddrichi i Sibari* = ombelichi di Sibari), *pasta chjina* = pasta ripiena, *sagne* = lasagne, *tagghjarini* = tagliatelle. Utilizzando l'impasto sfilato con le dita si facevano *vermicieddri* = spaghettini, *cuvatieddri* = curvatello o covatello, *gnoccu* = gnocco, pasta *mferrettata* fatta usando il ferro da calza (*scilatieddri*) o da maglia (*maccarruni*), di spessore sottile o più spesso come *tardiddri* = conchiglioni spesso trasformati in dolci da friggere o

pasta da stracuocere come gli *affucaprieviti* = strozzapreti.

In occasione di particolari ricorrenze la farina veniva usata per creare dolci caratteristici (con l'aggiunta di olio, vino, melasse, zuccheri, uva passa, noci e mandorle): *torte e crostate*, *Pan di Spagna*, *taralli*, *guccidratu*, *stricaturi*, *cuzzupi*, *pitte ccu d'uoghjiu*, *crustuli*, *tardiddri*, *pasta cumpittata*, *mastazzòla*, *turruni i giurgiulena*.

Il tarallo era simile ad un serpente circolare che infila la coda nella bocca (simbolo della vita che si afferma nutrendosi di forme di vita meno complesse ed indispensabili), composto da pasta dolce di grano tenero, mescolata con zucchero, uova, anice o semi di finocchio selvatico, olio o grasso, e cotto al forno.

Il guccidratu era un tarallo più grosso nel quale si aggiungeva uva passa, vino cotto, miele o melasse, e si abbondava con l'olio.

Lo stricaturu era ottenuto utilizzando i rimasugli di pasta della madia. Veniva mangiato o regalato a persone bisognose. Dolci pasquali erano le *cuzzupe*, non molto pregiate, da consumare rapidamente e a forma

di ciambelle, le *pupiceddre* (bambole), i *carabinieri*, le *farfalle*, le *colombe*. In queste ultime si abbondava con l'uso di uova impastate con farina e anice o semi di finocchio, uova sode messe con tutto il guscio in prossimità di dove dovrebbe esserci la testa, le ali o le altre parti tondeggianti. Tali dolci, secondo la tradizione, non si potevano mangiare prima che suonassero le campane pasquali.

Tra i dolci natalizi vi erano invece le pitte con olio, i crustuli, la pasta cumpittata, i turruni ...

Le pitte con olio erano dolci ottenuti con l'impasto di farina tenera, vino, olio, uova che, dopo essere stato trasformato in sfoglia, si tagliava in striscioline larghe 2-3 cm e le si coprivano di olio, zucchero, miele, mandorle, noci, uva passa, per poi riavvolgere il tutto in tante roselle o girelli concentrici. Successivamente si disponevano in una teglia spalmata di olio. Una volta cotte nel forno si versava sopra miele, vino cotto o zucchero. Più sbrigativamente, si potevano mescolare tutti questi ingredienti per chiuderli all'interno di due sfoglie, che poi andavano cotte e prendevano il nome di pittenchiuse.

I crustuli erano ciambelle o crespelle di pasta comune, fritte nell'olio bollente senza aspettare la fermentazione, tolte fuori appena fritte e mangiate calde (l'ultimo giorno

Crustuli

Pasta con la crosta indurita.

Cirnigghja

Setaccio costituito da alternanza di spazi vuoti con spazi delimitati da cannule di fragmite comune ed arundo o saggina.

Giurgiulena

Poltiglia di semi come senape, lino, girasole tenuti insieme da miele



Sesamani, dolci calabresi ricoperti di semi di sesamo



Scena di banchetto con offerta di frutta e dolci su un cratero del IV sec

Una produzione calabrese: la patata silana

La **patata della Sila** (*patati da' a Sila* in dialetto calabrese) è una varietà di patata coltivata sull'altopiano della Sila, in Calabria. Ha fatto parte dell'albo dei prodotti agroalimentari tradizionali calabresi, ed è stata in seguito riconosciuta come prodotto IGP conquistando il marchio europeo.

I primi riferimenti alla coltivazione della patata della Sila si trovano nella Statistica del Regno di Napoli del 1811. Certo è che la coltivazione della patata sull'altopiano silano è da sempre un'attività tradizionale e ha un ruolo importante nell'economia locale.

A metà degli anni cinquanta, per porre un certo ordine nella coltivazione del tubero, viene fondato il "Centro silano di moltiplicazione e selezione delle patate da seme" (CE.MO.PA. silano) che si occupa principalmente di diffondere semi certificati.

Vengono tuttora coltivate diverse varietà di patata della Sila: Agria, Désirée, Ditta, Majestic, Marabel, Nicola. Alcune varietà sono di origine olandese (Agria, Désirée). L'antico tubero locale era caratterizzato dalla buccia violacea e la pasta bianca.

La caratteristica organolettica principale della "Patata della Sila" è quella di possedere una percentuale di amido superiore alla media. Ciò rende il tubero calabrese più nutriente e soprattutto più saporito delle altre patate italiane. A conferirle questa caratteristica è l'areale di produzione della Patata che, coltivata sopra i 1000 metri di altezza dal livello del mare, le fa assumere l'alta percentuale di amido da essa contenuto, rendendola più saporita e con una polpa più consistente che necessita di tempi di cottura più lunghi.

È una patata di alta qualità con forti connotazioni organolettiche, caratteristiche date dall'essere l'unico prodotto di alta montagna coltivato nel centro del Mediterraneo. La produzione di alta montagna, e il notevole sbalzo termico che subisce il prodotto, ha reso la buccia della patata più protettiva e con una maggiore capacità di resistenza ad attacchi batterici.

L'altitudine, i terreni ricchi di potassio e l'escursione termica durante la stagione estiva, sono i principali elementi che concorrono alla buona maturazione della patata silana. Tale tubero, dalla polpa gialla, dalla forma allungata e dal sapore dolce, ha una buccia che può essere di colore giallo, rosso o violaceo. Il periodo di coltivazione va da inizio primavera a fine estate, quello di raccolta da settembre a ottobre. Viene adoperata per la preparazione di vari piatti tipici regionali, in tre province calabresi: nella pasta ("pasta e patate ara tijeddra") oppure fritta ("patate 'mpacchiuse") nel cosentino, cotta alla brace oppure fritta con peperoni e melanzane nel vibonese, gratinata e messa al forno con funghi rositi o porcini nel catanzarese.

Pitte, crustule e tardiddri



Alloro



Basilico

dell'anno) direttamente, o dopo averle immerse in zucchero o miele o vino cotto. Se raffreddati diventavano durissimi. Talvolta venivano appesi al muro perché conservassero il valore simbolico dell'inizio e della fine, uovo e seme che si apre alla vita di un nuovo anno.

I tardiddri o tardilli (duri e lenti da digerire) a forma di gusci di lumaconi erano il simbolo della vita che viene dal mare e si ottenevano con la tecnica del cavatello premuto nella cirnighgia e miscelando acqua e farina dolce. Si friggevano poi

nell'olio bollente e le si immergevano nel miele o vino cotto appena tolti dalla padella. Sia il crustulu che il tardiddu, riuscivano a conservarsi a lungo ma diventavano sempre più duri e immangiabili. La pasta cumpittata era costituita da minuscoli pezzettini di pasta dolce, fritta e immersa nel miele in un contenitore di forma rettangolare, talora messa nel frigo per farla indurire rapidamente.

La giurgiulena era un torrone formato da piccoli semi di sesamo immersi nel miele.

I torroni, inizialmente erano

formati solo da mandorle dolci sgusciate e immerse in miele e melasse mescolate con farina; in seguito si è sostituito il miele con amido, zucchero filato o cioccolato e, al posto della mandorla sono stati adoperati anche altri semi sgusciati, egualmente dolci ma meno costosi. I vari tipi di impasti, le varie forme di pasta ripiena (che gli scavi sibariti hanno dimostrato di origine calabrese e non emiliana), tanti piatti a base di carne di piccoli erbivori, completavano i menù pasquali.

Mariateresa Chindemi (VA)





Le origine greche
dell'alimentazione
calabrese tradizionale

La così decantata “dieta mediterranea” ha radici antiche, riportate su molti testi antichi, il più importante è di **Archestrato di Gela**. L’arte di cucinare era tenuta in gran conto nella Magna Grecia tanto che i cuochi spesso gareggiavano tra loro, scrivevano trattati di arte culinaria e avevano un posto di rispetto nella scala sociale.

I cibi più diffusi erano cereali, verdure e frutta, basi anche dell’attuale “**dieta mediterranea**”. I Greci si alimentavano prevalentemente di orzo, usato sia per il pane che per le zuppe che, successivamente fu sostituito dal frumento, più adatto alla panificazione, perché con un maggior contenuto di glutine e più digeribile. Il pane era consumato quotidianamente e serviva anche da “piatto”. Ne esistevano molti tipi: la “*maza*” era una galletta di farina d’orzo diffusa tra i più poveri mentre il pane di farina di frumento, più pregiato, era riservato solo ai giorni di festa. Molti pani erano offerti alle divinità o preparati per varie ricorrenze: il “*gamelio*”, impastato con miele e sesamo, era consumato nel banchetto nuziale; la “*koliva*” con semi e frutta secca impastati con miele, era immancabile nei funerali. Il rinvenimento di macine dell’epoca testimonia l’abitudine a ricavare farine usate per preparare focacce e dolci ma anche piccoli pani la cui cottura avveniva in pentole basse o direttamente sul piano di cottura, coperti da una campana di terracotta, detta *clibanus*, ricoperta da brace o carbone ardente

All’epoca non si usava mangiare la pasta come la intendiamo oggi anche se il suo nome deriva dal greco “*pastà*”, indicante un composto di farina mista ad un liquido.

Tra le verdure, consumate cru-

de e cotte, vi erano diverse specie di cavolo, cicoria, bieta, spinaci e lattuga. Quest’ultima, in particolare, aveva fama di spegnere il desiderio sessuale e, perciò, era tenuta in gran considerazione dal morigerato Pitagora che la chiamava “eunuco”. La migliore lattuga era quella nera, ma ve ne erano anche rossa, verde, bianca e “a cappuccio”. Erano ritenuti afrodisiaci i porri, le cipolle, l’aglio. La menta, eccitante e corroborante, era sacra perché nata dal corpo smembrato della ninfa Mintha, amante di Ade, dio degli Inferi, e perciò era usata nei riti funebri per profumare i cadaveri. Altro vegetale immancabile erano le olive fresche o in salamoia; **Ippocrate** affermava che si poteva vivere anche mangiando soltanto otto olive al giorno.

Dalle aree sacre di Locri, Medma ed Hipponion sono stati trovati ex-voto caratterizzati alle due estremità da una protuberanza e da un piccolo peduncolo, simili a cetrioli, che sono stati identificati con il “tortarello verde” o “abruzzese”, una varietà vegetale molto diffusa in Calabria in epoca antica (V-IV sec. a.C.), dalla forma simile ad una lunga zucchina ma dal sapore analogo al cetriolo.

Anche i legumi rientravano nella dieta greca. Le leguminose, essendo miglioratrici del terreno, erano coltivate in alternativa al maggese. I lupini, *thermòs*, venivano lessati, lasciati in ammollo in acqua di mare e poi consumati nei giorni di digiuno ed erano alla base della dieta dei filosofi “cinici” (Zenone, Diogene ecc.). La fava, molto usata, venne bandita dai pitagorici che la ritenevano un cibo impuro ma, a testimoniare la loro diffusione, nelle tavolette bronzee di Locri si parla di un

Riproduzione di pesci. Piatto, IV sec.a.C.
Museo Archeologico Nazionale, Napoli.



debito contratto dalla città di Locri per comprare frumento e fave.

Altro legume antichissimo ed economico erano i *ceci* consumati abbrustoliti, come saporito passatempo, nei teatri e nelle agorà, come ancora oggi si usa fare nelle feste di paese. Le *lenticchie* non si usavano nei banchetti ma erano molto usate, sotto forma di zuppa, nei pranzi privati anche condite con lo zafferano (ritenuto afrodisiaco). I *fagioli* erano diffusi ma meno graditi degli altri legumi. Nei banchetti si usava sgranocchiare fave, ceci e frutta secca.

La carne non veniva consumata quotidianamente, ma era riservata agli eroi e, soprattutto, era consumata durante le cerimonie religiose. Nella religiosità greca il culto degli dei si basava sull’offerta di animali sacrificati sugli altari nelle aree sacre e poi consumati. I sacrifici agli Dei si svolgevano secondo un rituale complesso: l’uccisione della vittima si svolgeva tra canti e offerte di profumi; l’animale veniva sgozzato con una scure, liberato del sangue e quindi fatto a pezzi con coltelli. Agli Dei erano riservati il fumo delle ossa calcinate e l’odore degli

Archestrato di Gela

il primo scrittore (IV sec. a.C.), che dell’arte gastronomica abbia fatto argomento di versi in un poema intitolato “*Hedypàtheia*” (le delizie della vita).

Dieta mediterranea

è un modello nutrizionale ispirato ai modelli alimentari tradizionali dei paesi europei del bacino del mediterraneo, in particolare Italia, Francia meridionale, Grecia, Spagna e Marocco.

Si basa soprattutto sul consumo di vegetali, legumi, olio d’oliva



Scene dal simposio

aromi bruciati mentre agli uomini toccavano le parti carnose dell'animale che venivano cotte in modo diverso: le viscere (fegato, polmoni, milza, reni, e cuore), che rappresentano la parte più viva e preziosa, venivano consumate per prime e, obbligatoriamente, dovevano essere arrostate allo spiedo, mangiate sul posto, bollenti e senza sale; il resto delle carni bollite poteva essere mangiato dopo, anche nelle case di coloro che avevano partecipato al sacrificio.

Gli animali sacrificati erano: maiali, montoni, capre e tori; l'uso di cavalli e asini è di epoca successiva.

Il consumo del pesce era piuttosto diffuso in Magna Grecia e, in alcune città come Taranto, era la base principale dell'alimentazione; Ennio cele-

brava soprattutto i molluschi provenienti da questa città, mentre Arcestrato decantava le anguille magno greche e Aeliano i tonni di Taranto e di Hipponion.

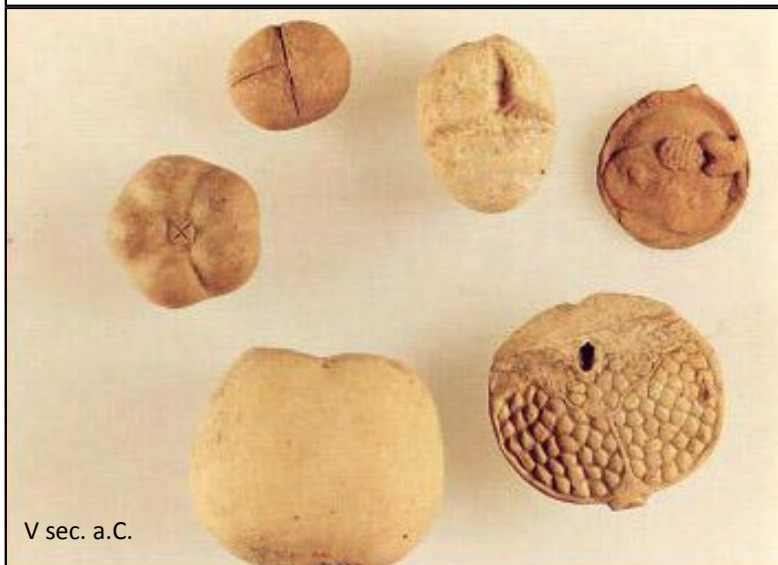
Quinto Ennio scrisse il poema "*Hedyphagetica*" in cui celebrava i pesci ed i molluschi di Taranto. L'anguilla dei mari d'Italia, scriveva Arcestrato di Gela, era superiore ad ogni altro pesce; i crostacei di Minturno erano considerati migliori per grandezza a quelli di Smirne ed alle aragoste d'Alessandria. Il tonno (*juénnov*), era considerato un cibo prelibato e particolarmente pregiato quello di **Hipponion** e Ateneo ci fornisce molte ricette per la sua preparazione. I tonni di Taranto erano conservati in salamoia in gran-



Lavorazione del tonno.

Vaso a fondo nero con figure rosse, IV sec. a.C.
Museo Regionale Mandralasca, Cefalù.

Medma (attuale Rosarno), santuario di contrada Calderazzo, frutta (mela, fichi, melograno), piattino con dolci, miele e uva.



V sec. a.C.

di *pithoi* (o giare) ed erano serviti nei pranzi.

In una commedia di Alexis di Thurium il cuoco (*maégei-rov*) parla di un polpettone e altri composti di salsiccia, storione salato, arrostiti ed una quantità di cibi stuzzicanti: pane cotto, uovo sodo, latte fresco, frittelle al miele, formaggio fresco, da accompagnare a vino dolce, adatti alla seconda parte del pranzo.

I poveri (*penhétév*) non potevano permettersi questi lussi e anche i filosofi consumavano pasti molto frugali. Secondo Aristosseno di Taranto (IV sec. a.C.), i Pitagorici si cibavano solo di focacce con miele e questo li manteneva immuni da malattie. In un'altra commedia Alexis sostiene che qualche pitagorico aggiungeva alla sua dieta anche fichi secchi, sansa di olive e formaggio. Ancora più frugale era il cibo dei contadini e degli artigiani: una specie di polenta, o focaccia, di farina d'orzo o di farro, impastata con miele, acqua, vino, olio, accompagnata da verdure o bulbi e radici e da olive, formaggio e fichi secchi.

I semi di papavero, erano utilizzati per estrarre l'oppium, sedativo ed analgesico, ma erano molto utilizzati per deco-

rare dolci, il poeta Alcmane ricorda pani ricoperti di grani di papavero.

I primi dolci di cui si ha notizia nella storia greca sono i "*popana polyomphala*", offerti sugli altari ai ghiottissimi dei. Ciambelle a forma di mezza luna erano offerte ad Artemide e a forma di lira ad Apollo. I cosiddetti "*aidola*", impastati con miele e sesamo, venivano consumati durante le festività di Dioniso. Biscotti a forma di bue comparivano, invece, sugli altari di Zeus Poliade, insieme ad altre offerte. Rari ma di recenti identificati in una scena raffigurata sui pinakes di Locri, sono i dolci a forma antropomorfa, cioè raffiguranti il corpo umano stilizzato, connessi al culto di Persefone. Il comune denominatore della pasticceria offerta agli dèi era il sesamo, ma anche noci e mandorle.

Nei banchetti si sgranocchiavano dolcetti di miele e sesamo, detti "*sisamithis*". Una sorta di budino, a base di mosto e farina, era il "*moustalevria*", consumato durante la vendemmia. Con il mosto non fermentato si faceva il "vin cotto", usato per condire i dolci di pasta frita come le "*tighanites*". La *piramìs*, dalla forma a piramide era

fatta con frumento arrostito e sesamo impastati con miele; il *plakùs*, di forma bassa e tonda, era fatto di farina, noci, pistacchi e datteri.

Sconosciuti al tempo di Omero, i dessert (di dolci e frutta) faranno la loro comparsa sulle tavole greche intorno al V secolo, con il nome di "*traghèma*", (leccornia, ghiottoneria) in cui si servivano trionfi di pere, mele, melagrane ed uva ma anche noci, mandorle, datteri, uva passa che traboccavano dai vassoi delle cosiddette "terze tavole", quelle che concludevano la cena.

Antichissime piante mediterranee, cotogno e melograno erano consacrate ad Afrodite. Le mele cotogne erano dette anche "*krisomelon*" ossia "pomi d'oro", per il loro colore giallo oro e Ippocrate le riteneva le più digeribili e nutritive.

Simbolo, per eccellenza, dell'amore e della fecondità era il melograno, i cui frutti, pieni di semi, rimandano alla fertilità; i chicchi rosso-sangue rappresentano i semi che generano la vita.

Sulle mense greche abbondavano anche i frutti del fico, pianta tipica del paesaggio mediterraneo. Albero capace di crescere ovunque, anche tra i dirupi, abbondava sui mercati e sulle tavole del ricco e del povero. Cibo popolarissimo, in tempo di carestia, sostituiva il pane. Le sue foglie venivano utilizzate come piatti o come involucro per involtini. Come l'ulivo anche l'albero di fico



Scena di banchetto con offerta di frutta e dolci su un cratere del IV sec

Ippocrate

medico, geografo e aforista greco antico, considerato il "padre" della medicina.

pinakes

Tavolette votive trovate a Locri Epizephiri

Hipponion attuale Vibo Valentia

Zeus nome del Dio del cielo e del tuono, padre degli dei corrispondente al romano Giove



Sesamini, dolci calabresi ricoperti di semi di sesamo

L'agricoltura nella Magna Grecia

E' noto che una delle cause principali della colonizzazione greca della penisola italiana meridionale, a partire dall'VIII secolo a.C., fu il reperimento di terre fertili che scarseggiavano nell'Ellade.

La grande diffusione dei culti agrari come quelli di Demetra e Kore, di Atena e Dioniso, confermano l'importanza dell'agricoltura ed in particolare della coltivazione del grano, dell'olivo e della vite. Vino ed olio, in effetti, sono i prodotti dell'antichità ai quali erano legati il nome ed il concetto di Magna Grecia; Italia o Enòtria era denominata la zona a sud di Metaponto, considerata dai Greci terra eccellente per la produzione del vino. Diffuse in tutta la Magna Grecia, sia provenienti dalle aree sacre che dalle necropoli, sono alcune terrecotte votive configurate a forma di grappolo d'uva, trovate nelle necropoli campane e lucane e nei santuari di Policoro, Rossano e Locri.

Importanti, per la ricostruzione del paesaggio agrario magno greco sono alcune fonti epigrafiche note col nome di "Tavole di Eraclea"; si tratta di due epigrafi greche, in bronzo, che per il periodo compreso tra il IV e III sec. a.C., permettono di ricostruire un paesaggio agrario ampiamente coltivato con l'eccezione delle pendici dei monti e delle colline occupate dai boschi e dalla macchia. La zona coltivata, divisa in piccole proprietà, si estendeva dalla pianura alla costa o alle rive dei fiumi a fondovalle. Le coltivazioni documentate sono i cereali, tra cui una posizione dominante assumono l'orzo (il fitto dei terreni di proprietà dei santuari era pagato con tale prodotto); la vite e l'olivo, sono considerati le coltivazioni più redditizie. Sempre nelle tavole è documentata la presenza di boschi e querceti come risorsa fondamentale per l'economia, e anche quella dell'allevamento del bestiame e di caseifici nella zona collinare. Attraverso le tavole sono state individuate nella zona di Metaponto più di un migliaio di fattorie diffuse su circa 4.200 ettari di terreno. Una situazione analoga è stata segnalata anche per il territorio di Crotona soprattutto in relazione alla presenza diffusa di fattorie, con vocazione agricola.

scopi ornamentali e per scacciare gli insetti.

La malva e l'asfodelo venivano consumate in tempo di carestia, erano predilette da Pitagora che le mangiava bollite. Teofrasto, invece, consigliava di mangiare i bulbi di asfodelo tritati e mescolati ai fichi. Da Dioscoride sappiamo che i greci consumavano bulbi di asfodelo cotti sotto la cenere. Malve ed asfodeli venivano offerti ad Apollo in ricordo del primo nutrimento degli uomini.

Le *cipolle* erano molto usate per il loro potere afrodisiaco, ma erano detestate da Pitagora. Di frequente comparivano come antipasto nei banchetti dell'epoca classica. Le dolcissime cipolle greche furono importate in Italia dai coloni euboici (dell'isola di Eubea) che si insediarono a Cuma. A differenza delle cipolle, l'*aglio* era meno amato da cuochi e buongustai. Esso compare in qualche ricetta di pesce. Un credo popolare diffuso gli attribuiva il potere di scacciare diavoli e streghe infatti ancora oggi corone d'aglio compaiono sugli usci della Grecia contadina. Anche la *ruta* era considerata afrodisiaca e anche lo *zafferano*. Ricavato dal fiore del croco, la sua polvere era alla base di un potente filtro d'amore. Legato alla sfera femminile, lo zafferano propiziava l'unione coniugale, tanto che la sua polvere veniva sparsa sul letto nuziale la prima notte di nozze. Il dio Imeneo, protettore del matrimonio, della coppia, era raffigurato ammantato di una cappa giallo-zafferano

Marzia Liò



Mele
limoncella



Castagne

giare la pianta o rubare i suoi frutti era un sacrilegio. Corone di fichi secchi venivano offerti sugli altari di **Zeus** meilichos, il "dolce".

In alcuni oggetti votivi in terracotta offerti presso i santuari locresi sono state riconosciute varietà di mele, come quella 'limoncella' o 'S. Giovanni', ancora oggi tipiche della Calabria; che erano coltivate ma anche commercializzate, come i fichi, in appositi contenitori, le anfore Dressel 20).

Il castagno era già conosciuto ed apprezzato dai Greci per le sue numerose potenzialità: abbondante produzione di frutti molto nutrienti, utilizzo di legname, corteccia, foglie e fiori (farmacopea). Gli ellenici ne svilupparono la coltivazione selezionando le varietà, per poi

consumare le castagne nei modi più diversi (pane nero di Sparta, sfarinate e minestre). Un posto di tutto riguardo avevano le spezie e le erbe aromatiche, tanto che Sofocle le definisce "*artumata*", "condimenti della nutrizione". Con l'origano, la menta e il rosmarino si usava frizionare i cadaveri, per preservarli più a lungo. Pratica analoga alla tecnica culinaria di aromatizzare le carni prima della cottura. Altre spezie sono il mirto caro ad Afrodite, il lauro apollineo, il timo sacrificale, l'odorosa maggiorana, il carvi dei prati, il sedano afrodisiaco, il digestivo finocchio, i semi di papavero, il pepe, il raro terebinto e il lentisco di Dictymna. Non erano usati in cucina il prezzemolo ed il basilico, usati per



Fichi secchi





o in Calabria

La vigna di Dioniso

Dioniso col tralcio d'uva

È proprio la pianta della vite, abbarbicata ad un fico, che indica ai Calcidesi il luogo in cui fondare la nuova colonia, Rhegion, alla foce dell' Apsias, l'attuale Calopinace.

La vite era già diffusa e la viticoltura fiorente già nel 774 a.C., data della fondazione di Reggio da parte dei Greci, Sibari rappresentava il mercato vinicolo più attivo, al quale si aggiunsero Locri e Crotona.

I ricchi ateniesi prediligevano, unitamente al Cirò, altri vini calabresi quali Sibaris, Cosenza, Regium e Tempa.

La vite costituiva in questa parte d'Italia un investimento economico, testimoniato nelle **Tavole di Eraclea**, dove è riportato che i terreni vitati avevano un affitto sei volte superiore rispetto a quelli destinati a coltivazioni diverse.

Nella Grecia classica il vino ed il mosto si cuocevano e non venivano mai bevuti allo stato puro; venivano conservati in anfore di terracotta impermeabilizzate con resina o pece. I vini che dovevano essere commercializzati e/o conservati venivano realizzati con l'uva appassita al sole, stesa su stuoie, per concentrarne gli zuccheri, oppure lo si aroma-

Persefone in trono e Dioniso con il tralcio di vite.
Pinax in terracotta. Locri, V sec.a.C.
Museo Archeologico Nazionale, Reggio Calabria



tizzava con miele, timo, mandorle amare, zafferano, trifoglio, succo di mirtillo ed altre spezie, e non di rado lo si miscelava con acqua di mare, una mistura che, come riferisce Ateneo, "aveva il profumo delle viole". Per **chiarificarlo**, vi si aggiungeva polvere di gusci di lumache, argilla, ghiande o noccioli d'ulive tritati, e veniva consigliato di immergere nel mosto una torcia accesa o un ferro incandescente.

Il metodo oggi rimasto, è quello dell'essiccazione dell'uva al sole, specie nella produzione del vino **Mantonico**. Il vino era ritenuto un dono degli dei, il "Nettare degli dei", l'"ambrosia dell'Olimpia", e a Dionisio, il dio del vino ed il più giovane figlio immortale di Zeus, viene attribuita l'introduzione della coltura della vite tra gli uomini. Ebbene, perciò, grande diffusione le raffigurazioni di Dioniso, seguito di satiri e menadi mentre vendemmiano, riempiendo i canestri di grappoli d'uva, o nelle altre fasi del trattamento. Anche nei poemi omerici è possibile cogliere citazioni sul vino, a prova della grande importanza che esso rivestiva nella cultura ellenica: "a Polifemo venne fatto bere puro un

vino che usualmente era diluito con 16 parti di acqua". A Itaca, Ulisse, nella sala del tesoro non conservava solo oro, bronzi, tessuti, olio, ma anche "vasi di vino vecchio, dolce da bere". I vini prodotti nel bacino del Mediterraneo erano moltissimi, e la qualità dipendeva dall'esposizione del vigneto, dalle caratteristiche delle piante e dai metodi di coltivazione: le vigne basse davano vini mediocri, i grandi vini italici erano generalmente ricavati da viti in arbusto, anche se era diffuso anche coltivare la vite a ceppo basso, senza sostegno. I Greci credevano che nella bevanda vi fosse una componente di fuoco, a causa dell'altissima gradazione alcolica dovuta alla vendemmia tardiva (la raccolta si effettuava quando le foglie erano già cadute). La vinificazione era molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni, prevedeva la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo. La vendemmia era un'attività festosa, in quanto trasformava la condizione u-

mana e la poneva in contatto con il divino. Tutti i vini greci, a prescindere dalla gradazione e dalla qualità, sembra che avessero in comune un retrogusto resinato, dovuta alla resina di pino che sigillava le anfore.

Mariateresa Chindemi (V A)

Anfora vinaria



Cratere a ceramica rossa usato per contenere e diluire il vino



"Laddove l'Apsias, il più sacro dei fiumi, si getta nel mare, laddove, mentre sbarchi, una femmina si unisce ad un maschio, là fonda una città; ti concede la terra ausone ..." (Diodoro)



Giovane si occupa della distribuzione del vino

Il vino Cirò

I contadini ellenici portarono con loro tecniche nuove di vinificazione e nuovi vitigni: il Gaglioppo, il Greco bianco e il Mantonico. Alcune città assunsero un ruolo di primo piano nello sviluppo della coltivazione della vite: Sibari e Crotona si distinsero in maniera particolare dando origine alla produzione del "Krimisa" antenato dell'attuale Cirò. Cremissa era anche il nome della colonia greca, sede di un imponente tempio dedicato a Bacco, situata dove oggi è Cirò Marina. La produzione di vino aveva assunto una tale importanza nella zona che, per facilitare il carico delle navi che attendevano nel porto, sembra fossero stati costruiti con tubi di terracotta dei veri e propri "enodotti" che partendo dalle colline circostanti la zona di Sibari arrivavano direttamente ai punti di imbarco facilitando in questo modo tutte le operazioni di trasporto. Cremissa divenne il "vino ufficiale delle Olimpiadi. Milone di Crotona, vincitore di ben sei olimpiadi, pare fosse un grande estimatore di questo vino che per tradizione veniva offerto agli atleti che tornavano vincitori dalle gare olimpiche. La tradizione è stata riportata in auge alle Olimpiadi di Città del Messico nel 1968 dove tutti gli atleti partecipanti hanno avuto la possibilità di gustare il Cirò come vino ufficiale.

Viticultura ed enologia calabrese nell'Ottocento

L'Ottocento è il secolo dei gravi attacchi alla vite da parte della crittogama (un fungo detto oidio), della peronospora, (anch'essa prodotta da un fungo) e della Phylloxera vitifoliae (un minuscolo insetto). Queste aggressioni determinano dappertutto una battuta d'arresto nella produzione vinicola. La Calabria non rimane estranea a questo stato di cose e nel 1853 viene riportato che la Crittogama "notabile danno apportava alla provincia, colpiva, fino a devastare, le vigne delle regioni meridionali, toglieva una metà e forse più dell'ordinario prodotto. I vini però per colorito, generosità, vivezza di spirito, eccellenti riuscivano e, benché in tanta minoranza di quantità riguardo agli anni antecedenti, fornivano alimento gradito non meno al bisogno della nostra Provincia, anche di altre, dopo la comparsa della crittogama". Il danno subito in Calabria fu tale che "nel tirreno una tomolata di vigna dà da 5 a 6 cantata di vino: prima della crittogama 20 cantata".

Per la Phylloxera rimane una interessante testimonianza del 1897 riferita alle conseguenze sulla provincia di Reggio Calabria: "Si calcola che in questa provincia la fillossera ha distrutto 6000 ettare di vigneti e ne distruggerà ancora

5000, cioè tutti quelli che ancora rimangono in gran parte infetti. Di quelle distrutte solo 1600 si possono considerare ricostituite con viti americane innestate; restano quindi da ripiantare 9400 ettare. A questo fine si avrebbe bisogno di nientemeno che 47 milioni di barbatelle, ora per quanto possano provvedere le leggi speciali e la buona volontà del governo, per provvedere si dovrebbe aspettare più di due secoli per avere riprodotta la vigna".

Fino al 1859 tra gli agricoltori vi era una diffusa convinzione della non efficacia della solforatura che soltanto nel 1861 cominciò a diffondersi, anche per merito di Garibaldi che ne diffuse l'uso e si dedicò personalmente alla cura della sua vigna a Caprera: "Io mi sento felice se posso spruzzare di polvere e di zolfo i grappoli d'uva per liberarli dalla crittogama".

I vini calabresi ottocenteschi risultavano per la maggior parte mediocri, ma un parere oggettivo si può desumere dalla lettera del 1870 scritta dall'enologo De Blasiis, in cui egli si esprime su alcuni vini meridionali e calabresi: "La maggior parte dei vini delle provincie meridionali si distinguono per un difetto che è quello di non aver subito una fermentazione corri-

spondente alla abbondanza del glucosio; sicché questa sostanza, rimanendo in gran parte indecomposta, rende i vini alquanto dolci al gusto, ed alquanto pesanti allo stomaco: questi tali vini infatti, per la prevalenza della parte zuccherosa sono molto nutritivi, ma non risultano molto favorevoli alla buona digestione. Di tal difetto partecipano i più rinomati vini di Calabria. Alcuni di questi vini con meglio intesa manutenzione divengono più pregevoli, tale è il vino di Gerace e di altri paesi di Calabria. Questi non solo sono più accetti al gusto ma se bevuti in assai discreta dose in fin di tavola, riescono di grande aiuto alla digestione e vengono chiamati a ragione il latte dei vecchi: correntemente però non possono bevorsi senza risentire ebrietà nel capo, e peso nello stomaco".

Fino alla fine della prima metà dell'Ottocento la Calabria Citra, e quindi la provincia di Cosenza, risulta essere la maggiore produttrice di vino: tra il 1890-94 Cosenza produceva 578.929 ettolitri di vino contro i 335.302 di Catanzaro ed i 301.581 di Reggio Calabria. La produzione totale della regione era di 1.215.812 ettolitri di vino prodotti alla fine dell'Ottocento.

Nei libri e nelle riviste del XIX si

trovano molti riferimenti ai vini calabresi . I vini di Cirò, da un documento redatto tra il 1811 e il 1814 vengono definiti tra i più delicati e noti mentre, a proposito di Bagnara, si indicano i vitigni più diffusi *“in Bagnara il vino è fatto per lo più del nerello, del montonico e della nocera”*.

Nella prima metà dell'ottocento, l'inglese Keppel Craven visita la Calabria e osserva: *tra i molti eccellenti vini che la Calabria produce, e che occorrono solo di una maggiore diffusione per l'Europa per assicurarsi la fama che meritano, quelli di Gerace occupano un posto preminente. Sono di diversa qualità, ma il più apprezzato è un bianco comunemente chiamato, come altri della stessa natura, vino greco. E sullo stesso vino il Dalmasso, scrive che era un “vino dolce, liquoroso, di colore giallo ambrato, ricco di profumo, rinomato da molto tempo”*. Per il vino Greco di Bianco ancora agli inizi del Novecento, il produttore Bonfà adottava un metodo particolare ed inedito: *procedeva alla pinzatura dei grappoli direttamente sulla pianta. Con questa tecnica, il*

produttore, una volta stabilito il giusto grado di maturazione dell'uva, incideva direttamente sulla pianta i grappoli stringendo il peduncolo con pinze, in modo da ridurre il passaggio della linfa al grappolo, il quale cominciava a perdere lentamente acqua fino quando si essiccava al punto da poter essere pigiato e trasformato in mosto. Più comunemente, invece, il metodo per produrre il Greco di Bianco, ancor oggi in uso, prevedeva che: le uve prima di essere pigiate, vengono disposte su telai detti “graticci”, lasciate appassire al sole per 10-15 giorni. Un tempo si usavano esclusivamente canne intrecciate dette “cannizze”.

Sui vini di Palmi: *“Quei vini poderosi e robusti per natura vengono incettati dagli Inglesi e Francesi. Chi sa quante bottiglie di Bordeaux rientreranno in Italia, preparate con una sola del vino di Palmi. E il Marconi che visita la Calabria nel 1885 scrive: Ma più che dal corallo e dal mare, credo, l'avvenire di Palmi sia riposto nei due primi importanti prodotti della terra: olii e vini. Ne manda fuori a*

torrenti, e quasi allo stato naturale: se migliorasse di poco la qualità, ne raddoppierebbe il valore”.

Per la zona di Reggio, in un documento del 1883, si legge: *anche nel territorio di Reggio vegeta la vigna, incominciando dai vicino altipiani di Condera ed andando da un lato o dall'altro sino a quel punto dove non si è potuto impiantare l'agrumo. Ed anche qui vi è una determinata zona vitifera nei terreni piani di Pellaro, Motta; Lazzaro e Gallina ed in quelli da Bova a Palizzi, dove all'ingrata natura supplisce la mano dell'uomo con lavori abbondanti e profondi. Sono poi da ammirarsi, dal lato agricolo, i vigneti impiantati a ridosso delle nude rocce di Villa S. Giovanni, Scilla e Bagnara. Il terreno è tutto scaglionato con muri a secco, e vi si impianta la vigna a filari simmetrici eseguiti con una certa diligenza. E nel 1810 il francese de Tavel osserva: la strada verso Reggio segue il corso di un fiume fiancheggiato da pioppi intrecciati da pergole che sembrano addobbate per un bac-canale.*



Vini di qualità in Calabria: DOC e IGT

I coloni provenienti dalla Grecia chiamarono la Calabria "Enotria", "terra del vino", a dimostrazione di quanto fosse intensa la coltivazione dei vigneti in Calabria e di quanto fosse apprezzato il vino calabrese. Oggi la produzione di vino in Calabria è molto diminuita ma con la sua posizione geografica la Calabria potrebbe produrre vini robusti, di altissima qualità.

Cirò DOC

Oltre al territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina, che rappresenta la zona originaria (dove sorgeva l'antica Cremista), è interessato alla produzione dei vini "Cirò" anche parte del territorio dei comuni di Melissa e Crucoli, sempre in provincia di Catanzaro nei tipi: Rosso, Rosato, Bianco

Scavigna DOC

Nella zona denominata "Scavigna", comprendente parte dei comuni di Nocera Terinese e di Falerna, in provincia di Catanzaro, si produce l'omonimo vino nei tipi: Bianco e Rosso.

Bivongi DOC

Nel territorio di nove comuni della provincia di Reggio Calabria, tra cui Bivongi (da cui il nome), e in quello di Guardavalle in provincia di Catanzaro, si produce questo vino nei tipi: Bianco, Rosso e Rosato Calabria IGT, Condoleo IGT, Costa Viola IGT, Donnici DOC

In provincia di Cosenza, nel territorio di una decina di comuni, capoluogo compreso, si producono i seguenti vini bianchi, rossi e rosati riuniti sotto l'unica denominazione "Donnici": Bianco, Rosso, Rosato.

Donnici DOC

Greco di Bianco DOC

Prodotto esclusivamente nell'intero territorio comunale di Bianco e in parte di quello di Casignana, in provincia di Reggio Calabria, con le uve del vitigno Greco bianco, il più antico vitigno italiano. Questo vino ha un colore giallo tendente al dorato con eventuali riflessi ambrati; odore etereo, caratteristico; sapore morbido, caldo, armonico con caratteristico retrogusto. Gradazione minima: 17°. Invecchiamento obbligatorio: un anno. Uso: da dessert.

Lamezia DOC

La denominazione di origine controllata "Lamezia" è riservata ai vini prodotti nel territorio amministrativo del comune di Lamezia Terme e di altri otto comuni della provincia di Catanzaro nei tipi: Bianco, Rosso, Rosato e Greco.

Melissa DOC

Nel territorio comunale di Melissa e in quello di altri comuni della provincia di Catanzaro vengono prodotti questi due vini: Bianco e Rosso.

Pollino DOC

Prodotto nel territorio di alcuni comuni della provincia di Cosenza con le uve di Gaglioppo, Greco nero, Malvasia bianca, Montonico bianco e Guarnaccia bianca, questo vino ha un colore rosso rubino o rosso cerasuolo; profumo caratteristico; sapore pieno, asciutto. Gradazione minima: 12°. Uso: da pasto. Con una gradazione minima di 12,5° e un invecchiamento di due anni, questo vino può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

San Vito di Luzzi DOC

In vigneti ben esposti, ubicati nella frazione di San Vito nel comune di Luzzi, in provincia di Cosenza, si produce l'omonimo vino nelle seguenti tipologie: Bianco e Rosso.

Santa Anna di Isola di Capo Rizzuto DOC

Questi due vini, rosso e rosato, sono ottenuti dalle uve di Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Malvasia nera, Malvasia bianca e Greco bianco prodotte in tutto il territorio comunale di Isola Capo Rizzuto e in parte di quello dei comuni di Crotona e Cutro (provincia di Catanzaro); hanno un colore rosso rosato più o meno carico; odore vinoso, caratteristico; sapore asciutto, armonico, rotondo. Gradazione minima: 12°. Uso: da pasto.

Savuto DOC

In vari comuni delle province di Cosenza e Catanzaro si produce questo vino, che ha preso il nome dal fiume Savuto che attraversa la zona, nei tipi rosso o rosato. Ottenuto con le uve di Gaglioppo, Greco nero, Nerello Cappuccio, Magliocco Canino, Sangiovese, Malvasia bianca e Pecorino, ha un colore rosso rubino più

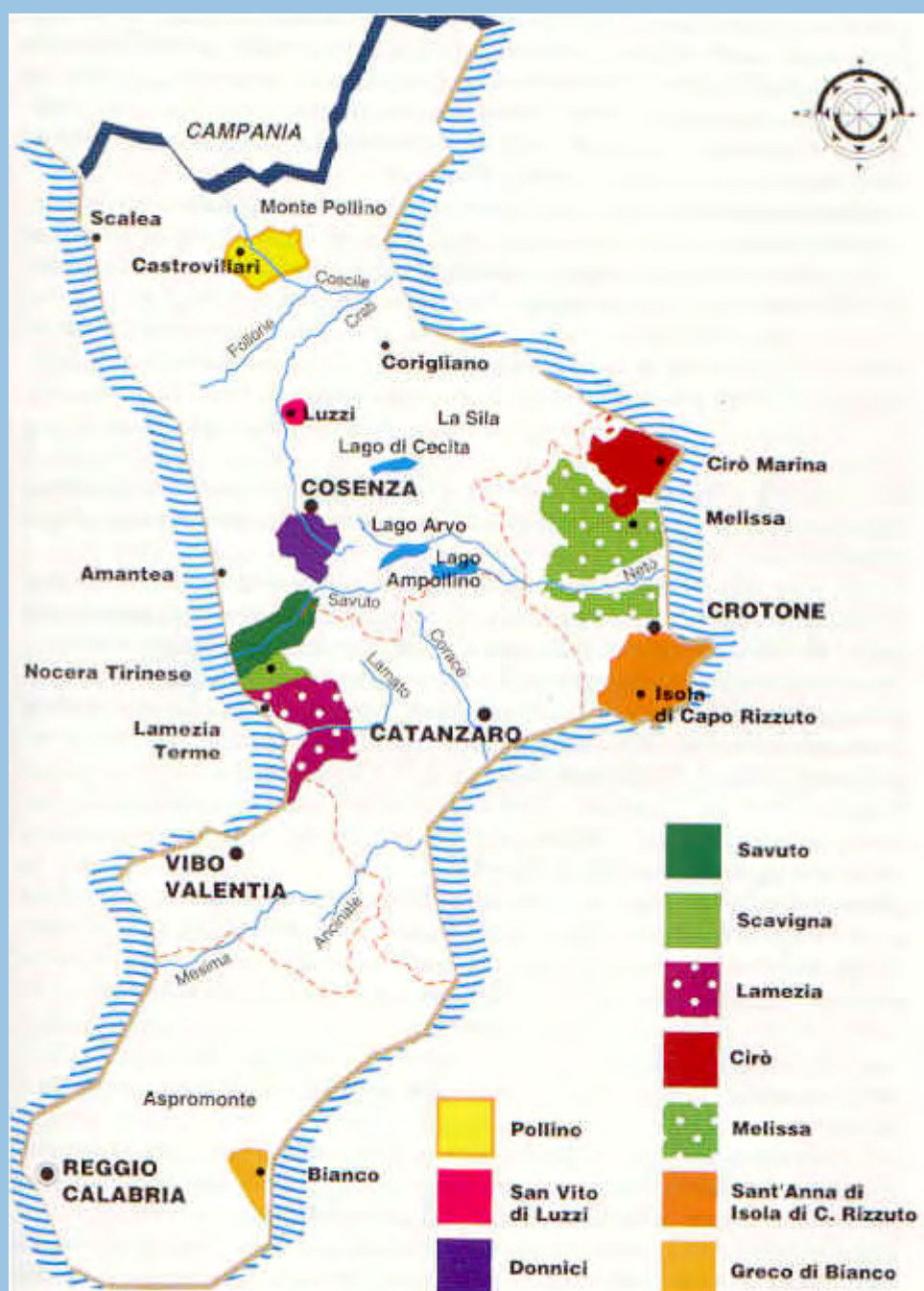
o meno carico o rosato; profumo caratteristico; sapore pieno, asciutto. Gradazione minima: 12°. Uso: da pasto. Con una gradazione minima di 12,5° e due anni di invecchiamento può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

Verbicaro DOC

Questo vino viene prodotto in parte del territorio dei comuni di Verbicaro (da cui il nome), Grisolia, Orsomarso, San Domenico Talao, Santa Maria del Cedro, in provincia di Cosenza, nelle tipologie: Bianco, Rosso e Rosato.

I vini IGT della Calabria

Ed ecco, invece i vini ad Indicazione Geografica Tipica: **Arghilla', Calabria, Condoleo, Costa viola, Esaro, Lipuda, Locride, Palizzi, Pellaro, Scilla, Val di Neto, Valdamato, Valle del Crati**



*Scena di raccolta delle olive,
anfora attica a figure nere,
circa 520 a.C.,*



Olio: tesoro del Mediterraneo

L'olio era uno dei prodotti più apprezzati dell'antichità; veniva prodotto in grande abbondanza in tutta la regione ed il surplus distribuito in tutto il Mediterraneo, come dimostrano le anfore di produzione calabrese, utilizzate per contenere il prodotto. La grande distribuzione di queste anfore dimostra la circolazione di questi prodotti, già a partire dall'epoca arcaica (anfore ionico-massaliote, pseudo-chiote), a quella ellenistico-brettia (greco-italiche, Dressel 2/4, Dressel 1) sino a quella romana. La tradizione vuole che la coltura dell'olivo fosse importata dai greci al momento della colonizzazione greca nell'VIII sec. a.C.; contro tale ipotesi ci sono le analisi effettuate su alcuni grandi contenitori per derrate (*pithoi*) da alcuni siti del XIII-XII sec. a.C. della Sibaritide, tra cui soprattutto Broglio di Trebisacce, che dimostrano la presenza autoctona di questa coltura ben prima dell'arrivo dei Greci. L'olivo coltivato o domestico, deriva dall'olivo selvatico o oleastro. I Greci conoscevano diverse varietà di olivi selvatici cui davano nomi diversi *agrielaia*, *kòtinos*, *phulìa*.

Le olive venivano raccolte, a seconda dell'uso cui erano destinate, in periodi diversi: ancora acerbe (olive *albae* o *acerbae*), non del tutto mature (olive *variae* o *fuscae*), mature (olive *nigrae*). Si raccomandava di staccarle dal ramo con le mani ad una ad una; quelle che non si potevano cogliere salendo sugli alberi, venivano fatte cadere servendosi di lunghi bastoni flessibili (in greco *ractriai*), sempre ponendo la massima attenzione a non danneggiarle. Alcuni aiutanti raccattavano da terra e riunivano le olive battute

Pianta sacra alla dea **Atena**, furono realizzate colture razio-

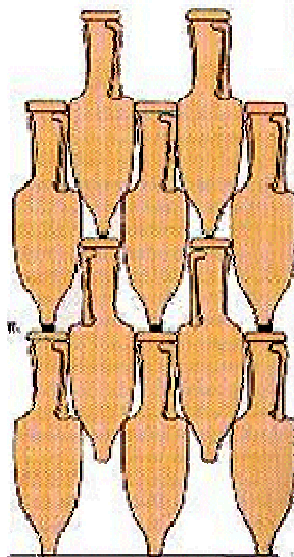
nali che, grazie al clima mediterraneo, ben presto permisero una produzione elevata, eccedente alle necessità e, quindi, destinate alla esportazione. L'olio prodotto in Magna Grecia era usata soprattutto come condimento per cucinare. Essendo poco raffinato e dato che non si adottavano trattamenti particolari per conservarlo, l'olio diveniva rancido rapidamente perciò veniva salato. Per questo motivo si consigliava anche di conservare il più a lungo possibile le olive, in maniera da poter fare, al momento, olio fresco da offrire nelle oliere ai convitati in ogni periodo dell'anno. Si rendeva quindi necessario cogliere le olive quando erano ancora verdi sull'albero e riporle sott'olio. Solitamente erano conservate in salamoia, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scolavano e si snocciolavano tritandole con vari aromi e miele. Le olive bianche venivano anche marinate in aceto e, così condite, erano pronte all'uso. Inoltre, con le olive più pregiate e più grosse, si facevano ottime conserve che duravano tutto l'anno e fornivano un nutriente ed economico companatico. Vari autori descrivono minuziosamente le macchine impiegate dai Greci per la torchiatura delle olive confermate, poi, dalle scoperte archeologiche. Per schiacciare i frutti si utilizzava una mola olearia molto simile a quella granaria, costituita da due pietre cilindriche, una fissa detta bacino o sottomola e l'altra mobile, la mola verticale. Dopo la frangitura, le olive venivano pressate attraverso presse a trave, simili a quelle usate per il vino, costituite da un'estremità della trave appoggiata in un incavo del muro, o fra due pilastri di pietra, l'altra veniva tirata giù o, più spesso, caricata con pesi

(uomini e pietre). Le olive, sistemate in sacchi o tra tavole di legno, venivano schiacciate sotto la parte centrale della trave e il succo era raccolto in un recipiente sistemato sotto il piano della pressa. Quindi l'olio veniva messo a decantare in vasche.

ma l'olio
Nell'antica Grecia agli Ateniesi vincitori venivano offerti una corona di olivo ed un'ampolla d'olio; prima degli esercizi fisici in palestra, soprattutto i lottatori e i corridori, lo usavano per ungersi il corpo, riscaldare i muscoli, e proteggersi contro gli sbalzi di temperatura. Alla fine, uno spesso strato di sabbia, sudore e olio ricopriva il corpo dello sportivo; questa miscela, rimossa con lo strigile, strumento apposito a forma di serpente, veniva raccolta dal maestro del ginnasio per essere rivenduta ad usi medici

Atena

nella mitologia greca era figlia di Zeus e della sua prima moglie Metide. Era la dea della sapienza, della saggezza, della tessitura, dell'artigianato e degli aspetti più nobili della guerra (come una guerra difensiva o per giusta causa) La sapienza rappresentata da Atena comprende le conoscenze tecniche usate nella tessitura e nell'arte di lavorare i metalli. I suoi simboli sacri erano la civetta e l'ulivo.

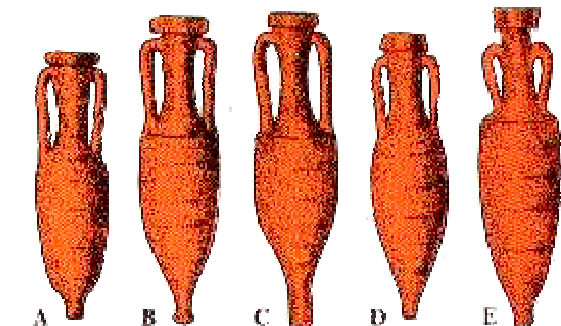


Corona di foglie d'olivo



La forma delle anfore permetteva di poterle impilare nelle navi

Diversi tipi di anfora





L'olio di oliva è un alimento di grande valore nutrizionale alla base della cosiddetta dieta mediterranea. Si ricava dalla spremitura meccanica dell'oliva, frutto della specie *Olea europaea*. In Calabria la presenza dell'ulivo è documentata almeno sin dal tempo dei Greci (VIII/VII sec. a.C.), quando la pianta arrivò nell'Italia meridionale importata dall'Asia Minore, ma si deve ai Romani, con l'introduzione di importanti innovazioni e il perfezionamento delle tecniche olearie, l'enorme sviluppo e la diffusione di questa coltura. Alberi sempreverdi e molto longevi, col colore verde argento delle foglie, gli olivi sono oggi un elemento che caratterizza il nostro paesaggio agrario. Gli impianti

arborei, talvolta di dimensioni monumentali, si adattano a terreni anche impervi.

La raccolta delle olive, che inizia ad ottobre-novembre, può avvenire con mezzi meccanici, per brucatura o per caduta spontanea sulle reti. Le olive sono tradizionalmente raccolte battendo le fronde con bastoni, in modo da provocare la caduta dei frutti raccolti sulle reti. Una tecnica più moderna prevede l'utilizzo di abbacchiatori meccanici che scuotono i rami con minore danneggiamento per la pianta e le olive cadono su una rete predisposta a terra che permette poi di raccogliere rapidamente e con minore fatica.

La raccolta a mano con appositi

pettini e sacche a tracolla (metodo lungo ma con la possibilità di scegliere i frutti) su lunghe scale a pioli di legno, è ancora praticata in molte zone della Calabria. Questa tecnica, sicuramente dispendiosa, consente di raccogliere frutti integri ed al giusto grado di maturazione. È ancora preferibile per le olive da conserva, ma rappresenta il primo degli elementi fondamentali per ottenere un olio extra vergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli.

Non meno importante per ottenere un olio di qualità è il metodo di stoccaggio delle olive. L'ideale è che le olive siano raccolte in apposite "cassette aerate" in plastica conservate, poi, lontano da fonti di calore e che le olive siano lavorate

nel giro di 18-24 ore dalla raccolta per evitare che le olive fermentino in modo anaerobico dando origine a difetti dell'olio come il "riscaldamento" o la "muffa". La produzione dell'olio d'oliva si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici in base ai quali si distinguono gli oli "vergini" da quelli ottenuti mediante processi basati su metodi fisici e chimici (oli di semi, oli di oliva rettificati e raffinati, oli di sansa).

Le norme e gli standard di qualità stabiliscono che un olio di oliva possa essere definito "vergine" solo se per la sua produzione siano stati impiegati esclusivamente metodi meccanici.

La linea di produzione di un oleifi-

cio comprende 5 fasi fondamentali:

Operazioni preliminari.

Molitura.

Estrazione del mosto d'olio.

Separazione dell'olio dall'acqua.

Stoccaggio, chiarificazione e imbottigliamento.

L'olio di oliva è utilizzato soprattutto in cucina, principalmente nelle varietà extravergine e vergine, per condire insalate, insaporire vari alimenti, conservare verdure in barattolo. Il suo elevato punto di fumo lo rende molto adatto per le frittiture. È consigliato il suo uso per la ricchezza di acidi grassi monoinsaturi. Ha delle capacità benefiche grazie alla presenza di sostanze antiossidanti (fenoli e tocoferoli) e alla proprietà di combatte-

re il colesterolo. Il sapore dell'olio può variare molto a seconda delle varietà di olive da cui è prodotto, luogo di produzione, grado di maturazione, modalità di raccolta del frutto, ecc. ma in Calabria oltre che come condimento negli alimenti cucinati, l'olio assume grande importanza per l'uso diffuso di realizzare conserve: melanzane, tonno, peperoncini, cardi mantengono sapore e aroma anche nei mesi invernali.



Tipi di olio di oliva

Le denominazioni commerciali sono rigorosamente codificate dalla Unione Europea nella direttiva 136/6623/CEE . Il Reg.CE 2568/91 e in ultimo il Reg.CE 1989/03 individuano le seguenti categorie di oli di oliva:

Ottenuti con la sola spremitura meccanica a basse temperature	<p>Olio extravergine di oliva: contenuto in acidità inferiore allo 0.8%</p> <p>Olio vergine di oliva: acidità fino al 2%</p>
Olio lampante e derivati	<p><i>Olio di oliva vergine lampante:</i> ottenuto mediante spremitura meccanica, presenta alta acidità o altri difetti organolettici</p> <p><i>Olio di oliva rettificato:</i> prodotto della rettificazione chimica dell'olio lampante, volta ad eliminarne il contenuto in acidità; mancano totalmente i tipici sapori e profumi dell'olio d'oliva</p> <p>Olio di oliva: composto di oli raffinati e oli di oliva vergini con acidità non superiore all'1%</p>
Olio di sansa e derivati	<p><i>Olio di sansa di oliva greggio:</i> ottenuto dai residui della spremitura mediante solventi chimici</p> <p><i>Olio di sansa di oliva rettificato:</i> olio di sansa greggio sottoposto ad una ulteriore rettificazione chimica</p> <p>Olio di sansa di oliva: olio di sansa rettificato miscelato con olio vergine</p>

Gli oli DOP Calabresi

In Calabria, sono presenti **3 oli DOP**: “**Bruzio**”, “**Lametia**”, “**Alto Crotonese**” con caratteristiche diverse e regolamentate da specifici disciplinari. Le aree maggiormente vocate alla coltivazione dell’olivo sono quelle del cosentino, del lametino e del reggino (in particolare la Piana di Gioia Tauro e la Locride). Nell’areale cosentino, tra le cultivar autoctone più diffuse, la Carolea, la Coratina, la Tondina e l’Ottobratica. La Piana di Gioia Tauro (formata da circa 33.000 ettari coltivati ad olivo) si caratterizza per la presenza di alberi secolari, che superano i 20 metri. Anche qui numerose le varietà tipiche: l’Ottobratica, la Sinopolese, la Roggianella, il Leccino. Nella Locride, invece, dove le piante vengono coltivate con dimensioni inferiori, sono diffuse cultivar come la Geracese (o Grossa di Gerace) e la Nocellara.

Dop Brutio

La Dop Brutio, è localizzata nella fascia della Sibaritide, delle colline prepolliniche, della valle del Crati e delle colline joniche presilane. La zona di produzione denominata " Fascia Prepollinica" comprende il territorio dei comuni: Acquafredda, Altomonte, Castrovillari, Frascineto, Firmo, Lungro, Roggiano Gravina, San Basile, San Marco Argentano, San Lorenzo del Vallo, Saracena, Spezzano Albanese, Tarsia, Terranova da Sibari. La menzione "Valle del Crati" comprende il territorio dei comuni: Bisignano, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Mongrassano, Montalto Uffugo, Rende, Rota Greca, San Martino di Finita, Santa Sofia d'Epiro, San Vincenzo La Costa, Torano Castello. La menzione "Colline Joniche presilane" comprende i comuni di: Cariati, Calopezzati, Caloveto, Corigliano Calabro, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola, Rossano, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, San Giorgio Albanese, Scala Coeli, Terravecchia, Vaccarizzo Albanese. La menzione geografica "Sibaritide", comprende il territorio a dei comuni: Cassano allo Jonio, Cerchiara di Calabria, Civita, Francavilla Marittima, Plataci, Villapiana. Dal punto di vista organolettico le caratteristiche della DOP "Brutio" sono le seguenti:

Vista: giallo dorato intenso con delicate *nuance* verdoline;

Olfatto: fruttato di leggera o media intensità: Complesso e armonico, dotato di eleganti sentori fruttati di mela bianca e note vegetali di erbe fresche falciate a ricordo di frutta secca;

Gusto: fruttato di leggera o media intensità. Ricco di toni verdi di erbe balsamiche e note di mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti ed equilibrati.

Dop alto crotonese

Questa dop comprende tutti o in parte i confini amministrati dai seguenti comuni: Castelsilano (in parte), Cerenza, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli (in parte), Verzino. Dal punto di vista organolettico la dop "Alto Crotonese" deve avere le seguenti caratteristiche:

Vista: giallo dorato intenso con decisi riflessi verdi;

Olfatto: fruttato di media intensità. Armonico e fine, caratterizzato da eleganti sentori vegetali di foglia d'olivo, erbe fresche falciate e note di frutta secca in chiusura;

Gusto: fruttato di media intensità. Dotato di toni verdi di erbe di campo, verdure con chiusura di mandorla dolce. Amaro e piccante morbidi ed eleganti.

Dop Lametia

Questa dop, ricadente nella provincia di Catanzaro, comprende tutti o in parte i confini amministrati dai seguenti comuni: Curinga, Filadelfia e Francavilla Angitola (in parte), Lamezia Terme, Maida, sa Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto Antico e Pianopoli. Dal punto di vista organolettico le caratteristiche sono le seguenti:

Vista, giallo dorato intenso con sottili note verdi;

Olfatto: fruttato di media intensità. Fine ed elegante, caratterizzato da eleganti sentori vegetali di erbe fresche falciate e note fruttate di pomodoro di media maturità;

Gusto: fruttato di media intensità. Ampio ed equilibrato, dotato di armoniche note di pomodoro acerbo e ricchi toni di erbe fresche di campo. Amaro e piccante decisi e ben distribuiti.



**Il territorio caratterizzato dai secolari olivi
della Piana di Gioia Tauro**





Con l'espressione "**frutti antichi**" si indicano quelle varietà diffuse in passato e che oggi sono state soppiantate da cultivar frutto della ricerca e del miglioramento genetico. A fianco dei frutti antichi si trovano poi i cosiddetti "**frutti dimenticati**"; si tratta di frutti, prodotti da antiche specie, che non hanno più mercato anche se sono ancora diffusi in campagna, come i corbezzoli, i cotogni, i sorbi. In Calabria c'è una cultivar antica, l'olivo bianco o leucocarpa, che affonda le sue radici nell'antica Grecia e che è presente in pochissimi esemplari nella provincia di Reggio. Circa trent'anni fa il professore Orlando Sculli di Ferruzzano, piccolo comune della locride, aveva individuato tre esemplari di questa pianta, dal diametro di 60 cm circa. Uno nel comune di Bianco, uno in quello di Ferruzzano ed un terzo in quello di Mamola. Fece in tempo ad innestare alcuni oleastri, che gli incendi distrussero le piante madri.

Anche a Saracena, in provincia di Cosenza, furono scoperti due ulivi bianchi centenari nell'orto che era appartenuto al convento dei Cappuccini, incendiato dai piemontesi nel 1861. Fortunatamente furono innestate alcune piante, prendendo le marze dagli antichi ulivi, perché nell'estate del 2010, il fuoco li ha distrutti. La pianta più vecchia potrebbe essere quella nel comune di Placanica, in un podere appartenuto ai francescani. In Calabria si raccontava che nei poderi dei monasteri basiliani situati nella Locride esisteva un ulivo sacro che produceva olive completamente bianche a maturazione. Era diffuso nella Bovesia, dove era chiamata *leucolea* (ulivo bianco) o *leucocaso* (ossia la bianca di Casos, isola dell'Egeo), e si tramandava che da tale ulivo si ricavava un olio dal colore chiarissimo, chiamato "olio del Crisma" che, arricchito da essenze odorose, si trasformava in *myron*, con diverse funzioni rituali: battesimo, cresi-

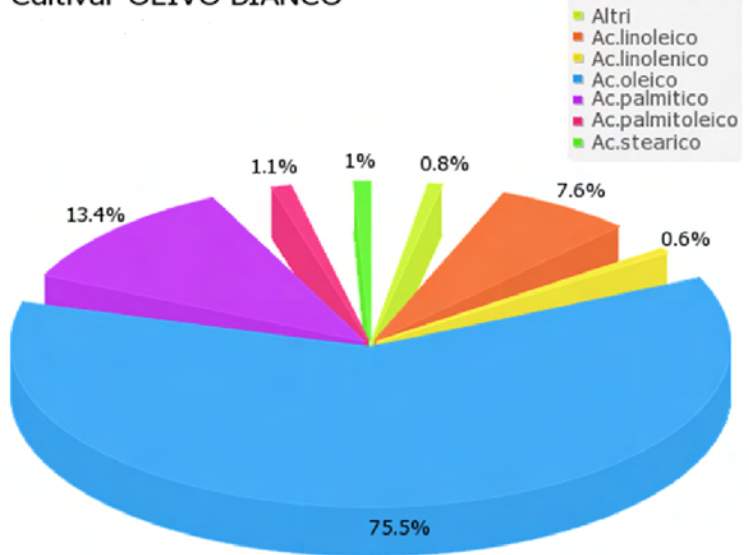
ma, ordinamento dei sacerdoti e dei vescovi della chiesa greco-ortodossa o i funzionari imperiali di Bisanzio, unzione dei malati e, a partire dal VII secolo, per le cerimonie di incoronazione degli imperatori. Inoltre l'olio di questo ulivo veniva usato per alimentare le lampade nei luoghi di culto, in quanto bruciando produceva poco fumo. Anche custodire i frutti antichi e dimenticati fa parte di quegli interventi che possono valorizzare la nostra terra che ha conservato per tanto tempo queste varietà che oggi, però, sono a rischio di estinzione. È necessario, perciò, il recupero e la valorizzazione del germoplasma per conservare i caratteri ereditari delle varietà per poterle tramandare alle generazioni future. Anche noi abbiamo fatto una scoperta: un'olivo innestato con l'olivo bianco !

Questa pianta, da noi individuata, si andrà ad aggiungere ai pochissimi individui di Leucocarpa trovati in Calabria !

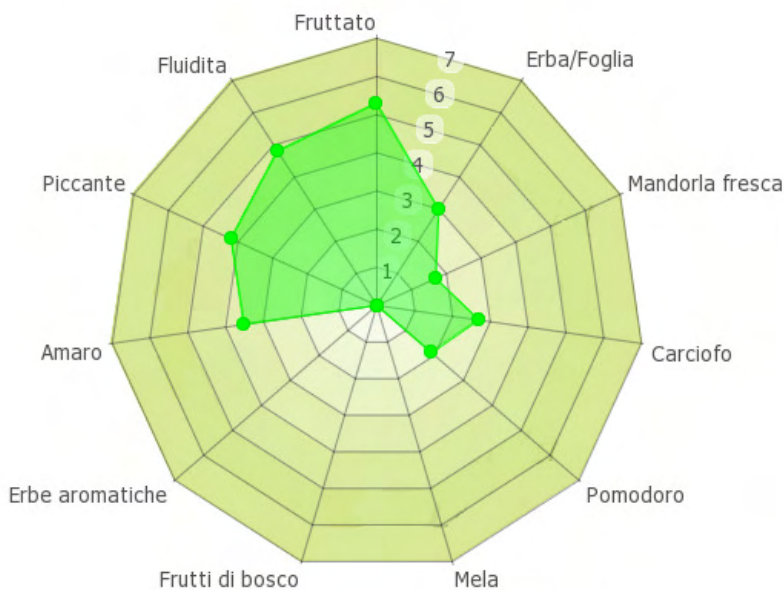
Composizione acidica dell'olio ottenuto da olive bianche

	Media	Min	Max
Acido eicosenoico	0.31	0.31	0.31
Acido eicosanoico	0.38	0.38	0.38
Acido eptadecenoico	0.09	0.09	0.09
Acido eptadecanoico	0.03	0.03	0.03
Acido linoleico	7.57	7.57	7.57
Acido linolenico	0.62	0.62	0.62
Acido oleico	75.51	75.51	75.51
Acido palmitico	13.40	13.40	13.40
Acido palmitoleico	1.06	1.06	1.06
Acido stearico	1.03	1.03	1.03
Polifenoli	303.00	303.00	303.00

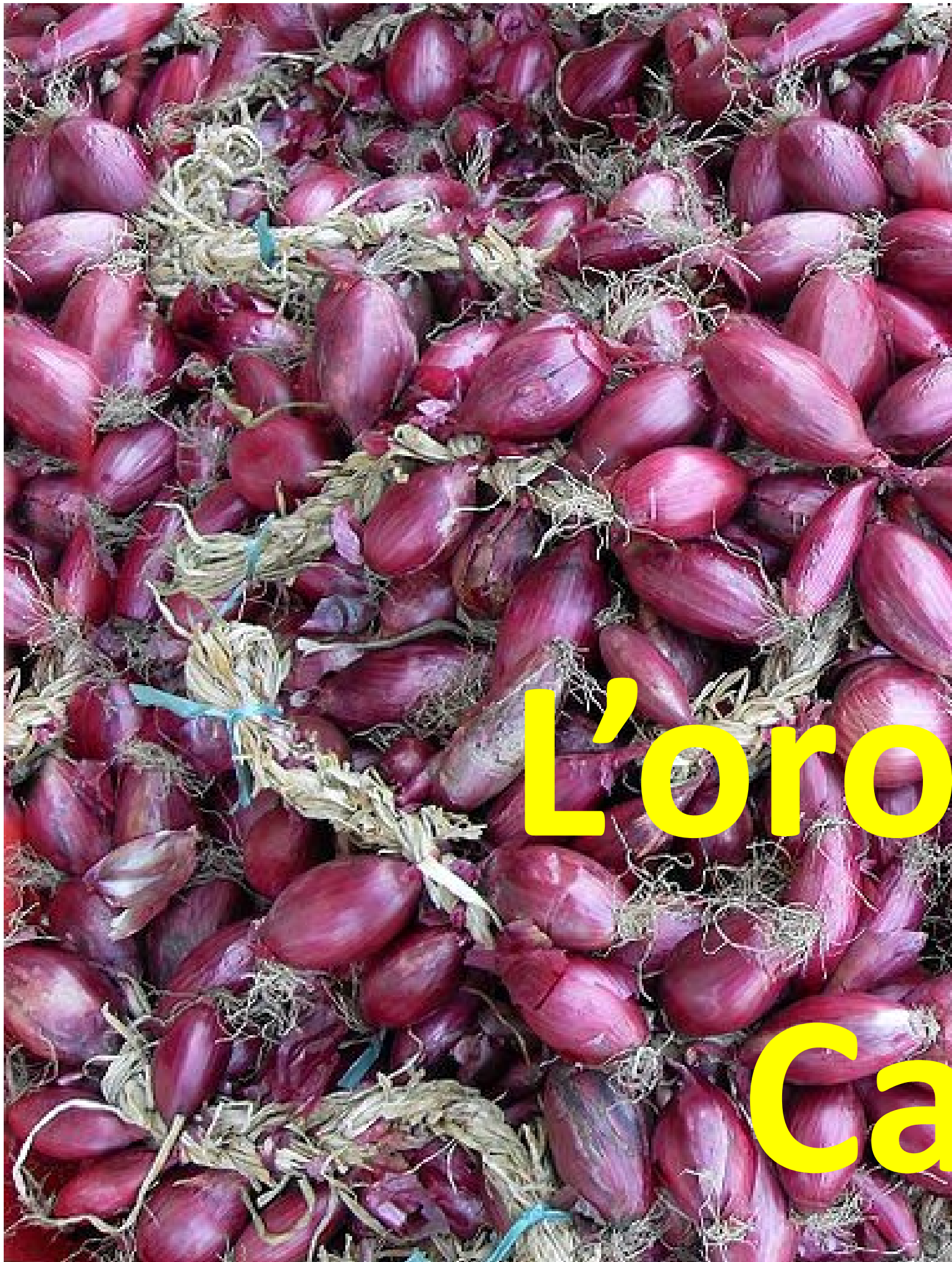
Cultivar OLIVO BIANCO



Cultivar OLIVO BIANCO



Dal profilo organolettico effettuato su un unico campione di olio ottenuto dall'Olea europaea var. Leuocarpa risulta un olio caratterizzato da un livello medio - alto di fruttato, medio - basso di piccante e amaro, sentore prevalente di erba e di carciofo e leggere sensazioni di pomodoro e mandorla



L'oro Ca



rosso di

Calabria



Dai Fenici ai Calabresi

In Calabria, sembra che la cipolla sia stata introdotta dai Fenici nella zona del vibonese e, grazie ad importanti vie commerciali dell'epoca come il porto di Parghelia, diffondendosi in quel tratto di costa tra i mari "lametino" e "viboneto" che va da Amantea a Capo Vaticano (Strabone lib.6 e Aristotele lib.7 De Repubblica).

Questo prodotto si diffonderà con maggiore intensità nel periodo borbonico, quando verrà introdotta e richiesta dai mercati del nord Europa, diventando ben apprezzata. Fiore in Studi sulla Calabria parla anche sulla forma del bulbo e delle rosse bislunghe di

Calabria.

I primi ed organizzati rilevamenti statistici sulla coltivazione della cipolla in Calabria sono riportati nell'Enciclopedia agraria Reda (1936- '39).

Con l'intensificarsi degli scambi commerciali alla metà del 1950, fu anche conosciuta ed apprezzata nei mercati d'oltre Oceano.

Dolcissima, croccante e rossa, sono queste le caratteristiche che rendono tanto desiderata e appetibile la "Cipolla Rossa di Tropea Calabria", definita per le sue qualità "Oro Rosso di Calabria".

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP comprende i ter-

Proverbio calabrese

'A 'mmìdia vruscia l'uocchj cumi
'a cipolla.

L'invidia fa piangere come la *cipolla*

reni idonei facenti parte del territorio amministrativo dei seguenti comuni calabresi: Fiume freddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea, Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga, Pizzo, Vibò Valentia, Briatico Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

La zona di produzione è ca-

IGP: indicazione geografica protetta.

Indica un marchio di origine che viene attribuito dall'U.E. a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.



Tropea

Indicazione Geografica Tipica per la cipolla di Tropea



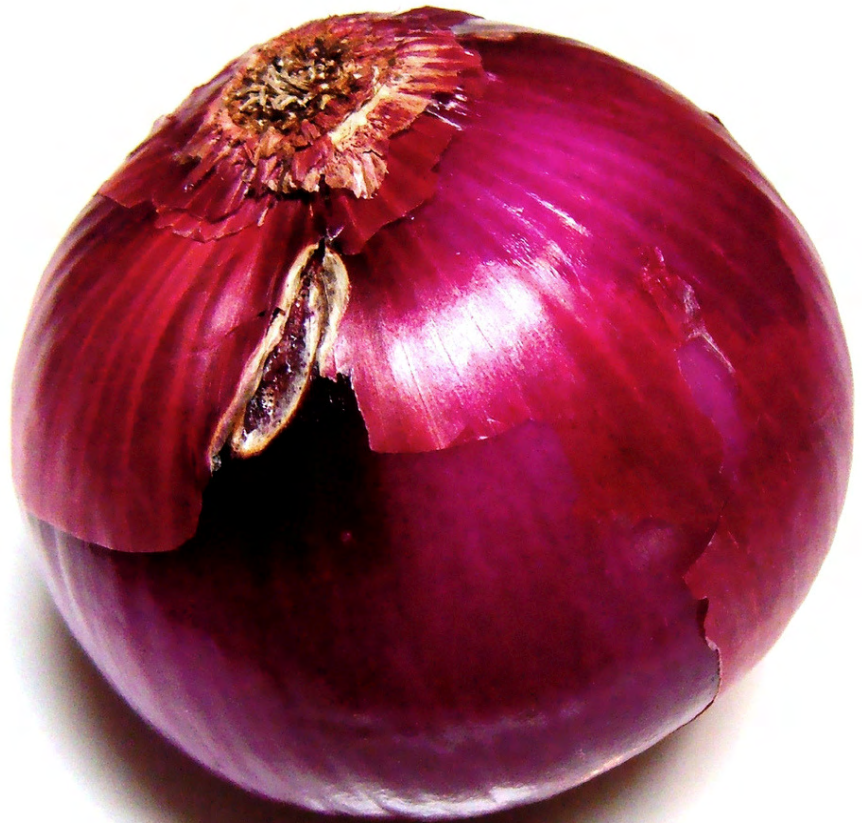


ratterizzate da un microclima mediterraneo, freddo e umido d'inverno e caldo d'estate e dove l'insieme di sole e mare mitigano gli inverni senza creare troppi sbalzi di temperatura. Il clima mite, senza sbalzi di temperatura durante il periodo invernale, sembra essere la causa del sapore dolce che la caratterizza. Pur non rappresentando una produzione trainante per l'agricoltura calabrese, costituisce un importante risorsa non solo economica ma anche sociale e culturale per lo stretto legame che essa ha con il territorio. La raccolta viene effettuata a mano, per le cipolle da serbo quando i bulbi raggiungono una considerevole pezzatura e i 'colli' prendono un colore rosso intenso. Le cipolle vengono estirpate e lasciate in campo a disidratarsi per almeno 8 giorni. Per il cipollotto e la cipolla da consumo fresco, invece, contrariamente alla cipolla da serbo, l'estirpazione avviene quando il prodotto è ancora con le code di verde intenso e i colli iniziano a colorarsi di rosso.

CURIOSITA'

Rimedi suggeriti dalla tradizione popolare

- Per chi non sopporta l'**odore della cipolla** è consigliabile tagliare i bulbi a fettine piccolissime, condirle con olio e limone e lasciarle macerare per alcune ore.
- Per **rimuovere l'odore di cipolla dalle mani**, è necessario strofinare con aceto, sale o succo di limone e successivamente lavare le mani con acqua calda e sapone.
- In **caso di raffreddore**, tosse o mal di gola, si consiglia di tagliare in due una cipolla e riporre i due pezzi sul comodino, quanto più vicino al naso, in modo da aspirare i vapori durante il sonno.
- Se si è **colpiti da una vespa** è utile passare sulla zona colpita una cipolla fresca, tagliata a metà: si eviterà la formazione del gonfiore e l'inevitabile prurito. Dopo qualche minuto, sciacquare con acqua tiepida.



Come attenuare la lacrimazione quando si affettano le cipolle

- Mentre si tagliano i bulbi, occorre **bagnare spesso la lama del coltello** sotto l'acqua, oppure tagliare le cipolle in senso longitudinale e poi a fette orizzontali.
- **Riporre i bulbi in frigo** poco prima dell'uso: il freddo infatti frena l'evaporazione delle sostanze irritanti. Si consiglia quindi di sbucciarle sotto l'acqua corrente o di immergerli, prima di tagliarli in acqua calda.
- Prima del taglio è utile **bere un bicchiere d'acqua**; oppure mettere le cipolle per 10 minuti nel congelatore o per un'ora in frigorifero.
- Tenere in bocca un **cucchiaino di argento** al contrario mentre si tagliano i bulbi.

Come attenuare l'alito "pesante" dopo l'ingestione della cipolla

Quando i bulbi si consumano crudi, anche dopo alcune ore dalla masticazione, dalla bocca viene emesso uno sgradevole odore che proviene da piccole particelle di cipolla rimaste nella cavità orale.

Per ridurre tale inconveniente si consiglia di masticare:

- Foglie di prezzemolo, menta o chicchi di caffè, o bere un bicchiere di latte.

Ode alla cipolla

Cipolla
 luminosa ampolla,
 petalo su petalo
 s'è formata la tua bellezza
 squame di cristallo t'hanno accresciuta
 e nel segreto della terra buia
 s'è arrotondato il tuo ventre di rugiada.
 Sotto la terra
 è avvenuto il miracolo
 e quando è apparso
 il tuo lento germoglio verde,
 e sono nate
 le tue foglie come spade nell'orto,
 la terra ha accumulato i suoi beni
 mostrando la tua nuda trasparenza,
 e come con Afrodite il mare remoto
 copì la magnolia
 per formare i seni,
 la terra così ti ha fatto,
 cipolla,
 chiara come un pianeta,
 e destinata a splendere
 costellazione fissa,
 rotonda rosa d'acqua,
 sulla
 mensa
 della povera gente.

Generosa
 sciogli
 il tuo globo di freschezza
 nella consumazione
 bruciante nella pentola,
 e la balza di cristallo
 al calore acceso dell'olio
 si trasforma in arriciata piuma
 d'oro.
 Ricorderò anche come feconda
 la tua influenza l'amore
 dell'insalata
 e sembra che il cielo contribuisca
 dandoti forma fine di grandine
 a celebrare la tua luminosità tritata
 sugli emisferi di un pomodoro
 Ma alla portata
 delle mani del popolo,
 innaffiata con olio,
 spolverata
 con un po' di sale,
 ammazzi la fame
 del bracciante nel duro cammino.
 Stella dei poveri,
 fata madrina
 avvolta
 in delicata
 carta,esci dal suolo,
 eterna,intatta,pura,

come semenza d'astro,
 e quando ti taglia
 il coltello in cucina
 sgorga l'unica lacrima
 senza pena.
 Ci hai fatto piangere senza affliggerci.
 Tutto quel che esiste ho celebrato,cipolla,
 ma per me tu sei
 più bella di un uccello
 dalle piume accecanti,
 ai miei occhi sei
 globo celeste, coppa di platino,
 danza immobile
 di anemone innevato
 e vive la fragranza della terra
 nella tua natura cristallina.

Pablo Neruda





Arancia di Trebisacce

Zona di produzione: provincia di Cosenza

Agrume dal profumo seducente, l'Arancia di Trebisacce – paese che grazie alla vicinanza del mare gode di un clima favorevole alla coltivazione degli agrumi – lega la sua particolarità alla procedura della raccolta tardiva, invalsa nella zona fin dall'Ottocento. Contrariamente alla più diffusa tendenza di raccogliere il frutto appena maturo e di conservarlo in celle frigorifere, l'Arancia di Trebisacce viene lasciata sulla pianta fino a primavera inoltrata. Tale pratica permette di ottenere un frutto dal profumo intenso e dal buon equilibrio tra componenti dolci e acide. Fertilizzazione e irrigazione, effettuate nel pieno rispetto dell'ambiente, contribuiscono alla perfetta maturazione e conservazione dei frutti. L'Arancia di Trebisacce si presenta ricoperta da una buccia papillata di colore arancione vivo; la polpa, aranciata e compatta, è piacevolmente succosa; la forma è tondeggiante e il suo peso si aggira mediamente intorno ai 200 grammi. Ha dimensioni variabili in relazione a diversi fattori, tra cui l'andamento climatico.

L'Arancia di Trebisacce si consuma fresca, al naturale, oppure si utilizza per preparare macedonie, dolci, succhi di frutta, spremute, gelati, caramelle, gelatine e ancora come ingrediente di altre preparazioni gastronomiche e di liquori.





Cedro di Diamante

Agrume di origini orientali, probabilmente introdotto in Europa verso il 300 a.C., il cedro appartiene alla famiglia delle Rutacee e necessita di un regime climatico caldo e temperato. Nell'area costiera del Cosentino – nel territorio dei comuni di Santa Maria del Cedro, Belvedere Marittimo, Diamante, Santa Domenica Talao, Scalea, Buonvicino, Maierà, Grisolia, Orsomarso, Verbicaro, Sanginetto e Bonifati – trova un microclima ideale per la sua coltivazione. La pianta del Cedro di Diamante si presenta come un arbusto con rami spinosi e foglie ovali piuttosto grandi, capaci di diffondere un inconfondibile profumo. A seconda della precocità della varietà coltivata, il Cedro di Diamante può fiorire tra marzo e settembre; i frutti migliori tuttavia sono quelli che provengono dalla fioritura estiva (giugno). Il Cedro di Diamante ha forma ovale e dimensioni variabili; possiede buccia spessa e gialla, ricca di ghiandole oleifere. La sua polpa è divisa in spicchi e succosa; il sapore è acidulo. Una volta raccolti, i frutti vengono lavati, selezionati e divisi in base alla dimensione e all'utilizzo cui sono destinati. Si consuma fresco al naturale oppure candito, in liquori o bevande, sotto forma di sciroppi e succhi; come ingrediente per preparazioni di pasticceria do origine a caramelle, gelati, sorbetti, dessert e altri dolci.

Clementina di Calabria IGP

È un agrume di piccole dimensioni, nato dall'incrocio tra arancio e mandarino, diffusosi in modo massiccio a partire dal 1950. In Calabria – grazie al clima caldo e mediterraneo che consente all'agrumi di raggiungere rapidamente la giusta maturazione – viene coltivata nelle varietà Comune, Fedele, Hernandina, Marisol, Nules, Spinosa, SRA 63 e Tardiva. I frutti sono raccolti a mano tra novembre e marzo, anche se alcune varietà fruttificano già nel mese di ottobre. In seguito vengono selezionati e divisi in base alle dimensioni, quindi conservati a bassa temperatura fino al momento in cui vengono commercializzati, sfusi o confezionati. Di forma tondeggiante, la Clementina di Calabria è ricoperta da una buccia di colore arancione vivo, ricca di ghiandole che contengono oli aromatici profumati. È caratterizzata dalla scarsa presenza di semi ed è facilmente sbucciabile; ha polpa di sapore dolce e pieno, particolarmente ricca di succo. Per evitare che i diversi pollini vengano a contatto gli uni con gli altri, le piantagioni di Clementina di Calabria devono trovarsi lontano da quelle di altri agrumi. È ideale a gustare al naturale, ma viene utilizzata anche come ingrediente per preparare macedonie, succhi, sciroppi, sorbetti, marmellate e dolci.



Cedro

Mano di Budda



La storia del bergamotto



Il “*Citrus aurantium bergamia Risso*”, anche detto bergamotto, è un ibrido, cioè un incrocio, casuale o voluto, fra due piante-madri; in questo caso tra una pianta di arancio amaro e una di cedro. La prima volta che questo agrume fu utilizzato come oggetto artistico risale agli inizi del ‘700, quando, il pittore Bartolomeo Bimbi, dipinse per Ferdinando e Cosimo III de Medici, una serie di nature morte tra cui tre quadri con dei frutti chiamati “pera bergamotta”. Tale termine era usato per indica-

re, in modo generico, un frutto di cui non si conosceva il nome esatto. Tradotto dal dialetto del tempo venne chiamato “pera del principe” Questo frutto non era conosciuto ovunque, la sua popolarità era circoscritta alle pochissime zone in cui cresceva spontaneo ma non venne sfruttato. Nel 1714, il botanico tedesco Johann Christoph Volkamer, per la prima volta, disegnò alcuni bergamotti visti nel giardino realizzato da Maffeo alla fine del ‘600 sulla terrazza del suo imponente palazzo, a Ve-

rona, e quelli che lui stesso riuscì a coltivare nel suo giardino di Norimberga. Già da allora si iniziò a ricavare l’essenza e commercializzarla in Alta Italia grazie al lavoro di Giovanni Paolo Feminis che era un venditore ambulante che andava in giro per le città e i paesi che circondavano Colonia vendendo profumi e tisane. Fece la sua ricchezza vendendo un’acqua profumata ricavata mescolando essenze di limone, arancio amaro e dolce, rosmarino, timo, lavanda, citronella e melissa



Thè verde al bergamotto: il thè preferito dagli inglesi

alle quali aggiunse qualche goccia di olio essenziale ricavato dal frutto poco conosciuto chiamato "pera bergamotta".

Questa essenza aveva la particolarità di impedire la volatilizzazione del composto, per cui divenne possibile conservarla in bottiglie di vetro a lunga conservazione anziché in contenitori ceramici a rapida dissoluzione.

Egli chiamerà questa sua straordinaria creazione "aqua admirabilis". L'arrivo del bergamotto a Reggio, secondo Spanò Bolani sarebbe stata opera di Carlo Menza, nel 1726; si racconta di un Valentino, che comprò un albero di bergamotto e lo piantò nel suo giardino. I notai parlano di questo agrume solo nel 1743, quando, l'agrimensore Silvestro Soma e il tecnico estimatore Francesco Tignano, nello stimare un fondo di don Vincenzo Gatto, dichiararono che esso era coltivato a gelsi, alberi da frutto e inoltre vi era la

presenza di un alberello che descrivono dicendo "gelsi e piedi con inserti di bergamotto".

Nel 1750 Nicolò Paresio del Cardinale dichiarava di aver apportato migliorie alle sue terre piantando gelsi, alberi da frutto e bergamotti.

Ancora, nel 1758, nella zona Sud della città, sono segnalati degli alberi di bergamotto, insieme a gelsi, ficare e peri.

Solo nel 1763 si inizia a parlare di estrazione dell'essenza di bergamotto, quando, Giovanni Costantino e Ignazio Candiloro, si impegnarono a consegnare, a Domenico Iaria, dieci libbre (circa 5 kg), di essenza di Bergamotto. Nello stesso anno viene stipulato un contratto fra Giuseppe Felice Trimarchi ed il medesimo Domenico Iaria, per la cessione di frutti di bergamotto, aranci di spagna, limoni, limoncelli, porto galli. Da questo momento in poi le attività relative al bergamotto iniziarono a

prendere piede e a rivestire un ruolo di massima importanza nella produzione e vendita calabrese.

Surace Francesca VA



Zona in cui il bergamotto viene coltivato.



Albero di Bergamotto



Frutto del bergamotto



"La Calabrisella" profumo all'essenza di bergamotto





L'antica t del m

tradizione maiale



Una delle ricorrenze che in passato scandiva la vita contadina in Calabria era l'uccisione del maiale che ogni famiglia allevava con cura per tutto l'anno.

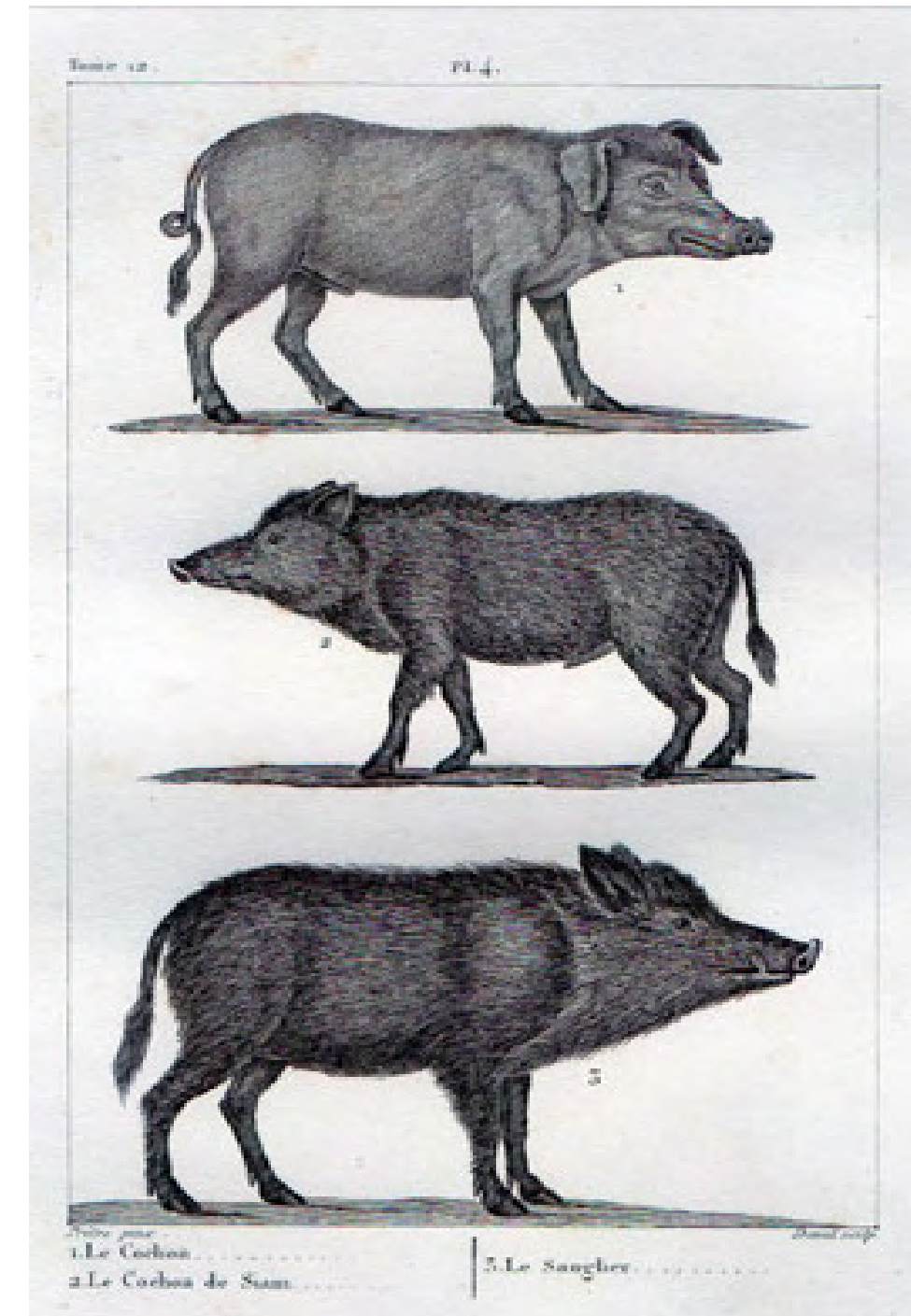
Ancor oggi le famiglie calabresi hanno mantenuto la consuetudine di allevare il proprio maiale e spesso anche gli abitanti di città affidano la crescita del proprio maiale a qualche parente che vive in campagna.

La tradizione del maiale in Calabria ha origini antichissime: all'epoca romana il porco si sacrificava in onore dei **Lari** e dagli scavi nella valle di Agrigento sono state rinvenute statuette di pellegrini che recano in braccio come offerta votiva un maialino.

L'uccisione del maiale ancora oggi rappresenta un evento familiare che diventa quasi un culto di cui il capofamiglia è il sacerdote, infatti in alcune zone ancora oggi il maiale viene ucciso dal più anziano della famiglia, o comunque egli vi assiste, a manifestare l'importanza dell'evento perché oggi, più spesso, l'uccisione del maiale e la sua squartatura sono affidati al "porcaru".

Tradizionalmente l'uccisione veniva effettuata nei mesi più freddi, da dicembre a febbraio, per permettere una migliore conservazione della carne ed anche perché era il periodo in cui in campagna era più difficile reperire cibo fresco.

I moderni frigoriferi consentono oggi di conservare la carne ed anche i salumi più a lungo per cui spesso la macellazione avviene anche in periodi diversi da quelli



tradizionali.

Le tradizioni legate all'uccisione del maiale cambiano di zona in zona e spesso sono augurali per la famiglia o sono legate a previsioni sul sesso dei nascituri: a S. Sisti il primogenito assiste il capofamiglia nell'uccisione e nel banchetto serale si offrono le viscere ed il fegato, simbolo di forza e coraggio, mentre i Marzesi offrono ad amici e parenti viscere e

pezzi di lardo tagliati a tre punte come augurio di buona fortuna; a Scigliano se la padrona di casa è incinta si crede che il nascituro sarà maschio se le membrane dell'omento sono chiuse a cappuccio, mentre a Falerna se il rene, semiaperto e gettato nella caldaia, presenterà i due lembi ben accostati si crede che nascerà un maschio mentre se il rene rimane aperto nascerà una fem-

Lari

Divinità protettrici della famiglia

Maya

madre di Mercurio

mina. Ma anche in altre regioni italiane si associava il consumo della carne suina alle nuove nascite infatti a Norcia si usava dire agli uomini prossimi a diventare padri: "A spalletta o a prisciutto?" perché per festeggiare la nascita del maschio si apriva un prosciutto mentre se nasceva una femmina si iniziava una spalla. E' inutile commentare la diversa importanza attribuita ai due eventi.....

Storicamente sappiamo che il maiale (così detto da **Ma-ya**) era già allevato in Mesopotamia nel 6000 a.C. anche se ancora allo stato brado e solo a 5.000 anni fa risalgono le prime forme di allevamento stanziale effettuate in Cina.

Nel tempo, nonostante il grande favore del popolo verso i prodotti suini, il consumo della sua carne è stato, spesso ed inspiegabilmente, contrastato da diverse religioni tanto da essere considerato "immondo" in alcune religioni come l'ebraica e la musulmana, per le quali, ancor oggi, la carne suina è proibita.

Anche l'avvento del Cristianesimo diede al maiale una connotazione negativa tanto che fu visto come l'incarnazione del male capace di tentare anche i Santi eremiti ma anche se il contrasto tra la concezione negativa del maiale ed il suo valore economico è evidente, soltanto nel 1300 si arriverà al suo riscatto religioso con S. Antonio raffigurato con un maialino tra le braccia poiché col suo grasso guariva gli ammalati.

Ritornando all'antichità i Cretesi invece lo ritenevano

addirittura un animale divino credendo che una scrofa avesse allattato Giove.

I Greci, progenitori dei calabresi e grandi allevatori di maiali raffiguravano Demetra, dea della fertilità e dell'agricoltura, con un porcellino su un braccio.

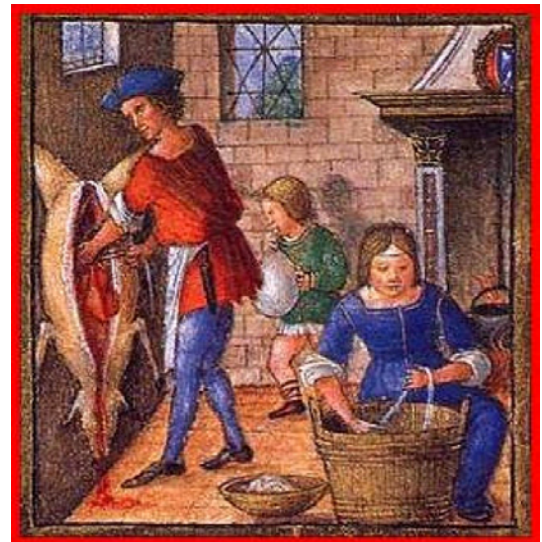
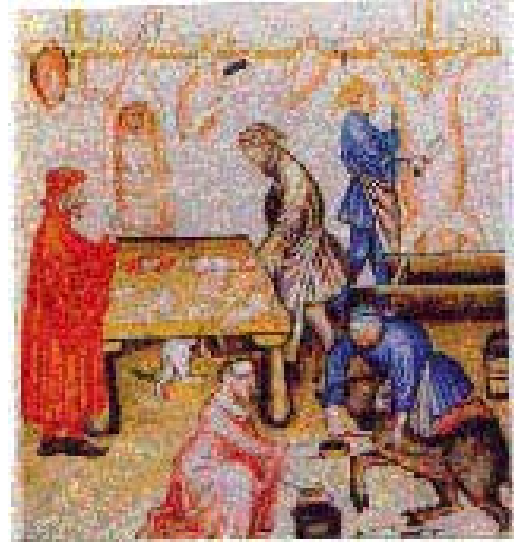
Il tempo passa e la carne suina è sempre più apprezzata tanto che gli Etruschi inventarono i forni da porchetta e Plinio riferiva che ogni anno venivano spediti dall'Etruria a Roma 20.000 suini grassi da macello per soddisfare le esigenze degli antichi romani grandi consumatori di carne suina cucinata in molti modi tra cui il cosiddetto "porcus trojanus", variante dell'odierna porchetta sicuramente un po' più difficile da digerire visto che era un intero maiale ripieno di tordi, allodole ed altri uccelletti irrorati di vari vini. A Roma si consumavano anche salumi, prosciutti, zamponi e mortadelle come attestano sempre gli scritti di Plinio.

Arrivando al 643 d.C. il famoso **Editto di Rotari** sottolinea l'importanza dell'allevamento dei maiali stabilendo in 50 soldi il risarcimento per l'uccisione di un "mastro porcaro" esattamente il doppio che per un capraio, un pecoraro o un bovaro e sollecitando i porcaro ad allevare sia maiali che cinghiali, anzi ne veniva raccomandato l'incrocio per rafforzare la razza che all'epoca era molto più simile di aspetto agli attuali cinghiali. Una legge dei Visigoti inoltre regolamentava il "ghiandatico" stabilendo che il proprietario del bosco aveva diritto ad una decima

sui maiali che pascolavano nel bosco nutrendosi di fagiolie, castagne, bacche, radici, germogli e, soprattutto, di ghiande, il più gradito nutrimento.

Editto di Rotari

fu la prima raccolta scritta delle leggi dei Longobardi, promulgato nel 643 da re Rotari.



Del maiale non si b

Sono cambiati i tempi ma il rito dell'uccisione del maiale rimane ancora immutato in Calabria



Sono cambiati i tempi, si sono perse delle tradizioni ma le fasi casalinghe di lavorazione del maiale sono sempre le stesse e prevedono una serie di sequenze.

Macellazione

Il modo di ucciderle il maiale e di conservarlo era, ed è ancora, finalizzato ad usare ogni parte del suo corpo e segue un rituale simile a quello di un sacrificio.

Il suino da macellare veniva lasciato a digiuno per 24 ore, affinché le interiora fossero meno sporche per non alterare la qualità della carne. Si aspettava la luna calante e una giornata di tramontana e si chiamava lo scannaturu che indossava il **fadale** bianco. L'animale prelevato dalla "**zimba**" veniva portato al luogo della macellazione e legato con una corda (detta "rumaniùllu" nel catanzarese). Lo scannatore indicava come legare il maiale, gli si avvicinava con calma, gli lavava la gola con acqua tiepida e radeva il pelo attorno alla vena giugulare che incideva e, mentre lasciava schizzare un po' di sangue per terra, diceva: "A Terra t'ha fattu e a Terra ti pijia! Ringraziamu lu numi di Dio!" (La Terra ti ha fatto e la Terra ti accolga! Ringraziamo il nome di Dio!). Poi si lavava le mani nel sangue e recideva la vena giugulare dicendo: "Crepa tu, ppi dari a vita a nua! Morti a ttia e salute a ru patruni!" (Crepa tu per dare la vita a noi! Morte a te e salute al tuo padrone!). Una donna raccoglieva il sangue sgorgante in una

cannata (brocca) o in un recipiente di rame ("stanatu") contenente un po' di acqua e sale e lo sbatteva con un lungo cucchiaino di legno, per non farlo coagulare. Tutto il sangue del maiale deve fuoriuscire perché si ritiene che, altrimenti, la carne non possa conservarsi a lungo. Quando però il flusso di sangue non era più forte, per evitare sofferenze inutili al maiale, gli si incideva l'aorta e dopo un po' di tempo si toccava il cuore con la punta del coltello. La donna che agitava il sangue, intercalava considerazioni sulle qualità di quel maiale e formule di scongiuro rituale. Quando si riteneva che il sangue raccolto fosse sufficiente, chi teneva la brocca con il sangue da non far coagulare, si allontanava con esso e andava a mescolarlo con vino cotto, noci e mandorle, per trasformarlo in **sancieri**.

Dopo il versamento del sangue, lo scannatore lavava nuovamente e accuratamente mani e strumenti di lavoro, alternando acqua calda ad acqua fresca.

Successivamente si posava il maiale ucciso su di un tavolo per pelarlo rapidamente con acqua quasi bollente. Versando un pò d'acqua bollente in un orecchio ci si assicurava che l'animale fosse morto e quindi si incominciava la fase della pelatura versando gradatamente acqua bollente sulle diverse parti del corpo e raschiando immediatamente le setole con coltelli non molto affilati detti "grattaturi". Ma prima di pelare il maiale le donne con le mestruazioni



venivano allontanate perché si riteneva che rovinassero la carne. Nulla andava perso: mediante una tenaglia venivano asportate le unghie dalle zampe immerse per alcuni minuti in acqua bollente. Il pelo caduto si raccoglieva per regalare le setole al costruttore di spazzole o pennelli. A pulizia finita, prima si buttava acqua per terra per pulire meglio e poi si intaccava la pelle in prossimità della nervatura delle zampe posteriori per fissare i tendini a ru gambieddu. Bloccati i tendini e issato il maiale con una corda ad una trave, si lasciava penzolare l'animale con la testa in giù, per poterlo sezionare con minore fatica. Innanzitutto veniva estratto vescica e **piscialuoru**. La prima veniva data ad un uomo affinché la svuotasse, lavasse con acqua e gonfiasse con una cannucchia per avvolgere poi il capicollo. Il secondo veniva dato ad un bambino che o portava ad

fadale

Grembiule

Zimba

Porcilaia

Piscialuoru

condotto urinario

Sancièri

una marmel-
lata dolce,
spalmabile
sul pane.

Sangiovanni

compari

un calzolaio che usava il sego in esso contenuto per lucidare le scarpe di cuoio. Si facevano cadere le viscere in una grossa cesta e si affidavano a donne per lavarle con acqua calda e fresca e strofinare con spicchi di limone ed arance e selezionare in base al diametro (le più piccole per le salsicce, le più grandi per le soppressate) e conservate in salamoia.

Fegato, polmone, cuore, reni, milza venivano guardati attentamente per trovare indizi di possibili malattie. Successivamente si osservava il grasso per osservare la presenza di linfonodi e se si trovava il chicco nero o lupieddru si faceva bruciare tutto per impedire ad uomini e persone di usare quella carne considerata avvelenata, diversamente la si poteva usare dopo lunga salatura e numerose bolliture e risciacqui.

La carcassa veniva quindi tagliata in due parti uguali

dette mezzene e fatta riposare affinché la carne diventasse più soda per le successive fasi di lavorazione

Sezionamento delle mezzene

Dopo 24 ore le mezzene venivano tagliate effettuando:
1)separazione della spina dorsale la cui parte superiore, prossima alla nuca veniva usata per il capicollo mentre il resto veniva dissossata e usata per le soppressate.

2)separazione della cassa toracica (formata dalle costole e dalle fasce muscolari intercostali)in tanti pezzi messi in salamoia con pezzi di cotica

3)separazione degli arti posteriori (cosce) che separata dal lardo e dall'osso femorale, era tagliata a pezzi più o meno grandi a seconda delle abitudini ed utilizzata per salsicce e soppressate

4)separazione degli arti anteriori (spalla) la carne separata dall'omero e dalla scapola veniva usata per le sal-

sicce

5)separazione di ulteriori carni magre usate sempre per le salsicce

6)separazione della pancetta dalla zona addominale della carcassa formata da strati di cotica, grasso e carni magre Durante il sezionamento si chiedeva allo scannatore di scegliersi la sua parte e, quindi, la padrona cominciava a mandare le altre ad amici, vicini e parenti, cominciando dai **sangiovanni**.

I destinatari accettavano il tutto e riconsegnavano il piatto vuoto coperto da un tovagliolo bianco e qualche dolcetto o bottiglia di vino in regalo. Quando invece i destinatari avevano ricevuto molte parti o disponevano ancora di carne fresca del loro maiale, si limitavano a staccare un pezzetto di fegato o solo un pezzetto fra le carni inviate e restituivano il resto al mittente con l'aggiunta di regali in natura, per dimostrare di avere gradito il pensiero ma di



non avere bisogno. Successivamente si procedeva alla sezionatura delle carni da conservare sotto sale o in salamoia di aceto, sale e pepe, nei **salaturi**; da appendere alla pertica per asciugare a fumo del focolare, ventilazione e calore naturale; da conservare come **frigulagghjie** sotto grasso o **ghjelatina** con più sale ed aceto.

Ossa, pezzetti di carne di varia natura, frattaglie venivano messi prima in acqua fresca affinché si dissanguassero del tutto e poi bolliti in acqua e sale. Se in famiglia c'era una donna incinta, si usava intaccare un rene del maiale con un coltello e lo si lasciava bollire in una caldaia insieme a grasso e carne di scarto. Una volta che la caldaia comin-

ciava a bollire, veniva estratta innanzitutto la parte oleosa che diventava grasso (da utilizzare come crema da spalmare sul pane, come condimento, o da trasformare in sapone, combinandolo col potassio o potassa); poi si levava il rene per verificare se si fosse aperto o fosse rimasto chiuso. Se il rene si presentava aperto si diceva che la gestante avrebbe dato alla luce una femmina, se restava chiuso sarebbe nato un maschio.

Poi si levavano le ossa con i pezzi di carne più grossi (frittelle) e si mandavano delle parti a persone povere. Infine si levavano i rimasugli di carne magra. La mascella inferiore del maiale diventava un **carricieddru** (il carretto), un giocattolo che i ragazzi utilizzavano come

oggi si fa con le macchinine o i camioncini.

Una successiva apertura delle ossa grosse e la triturazione delle frittelle, seguita da ribollitura con un altro po' di sale ed acqua, aceto o vino, con l'aggiunta di foglie di alloro, dava origine alla gelatina.

Al sacrificio del maiale seguiva poi una grande festa, che raccoglieva attorno ad un immenso tavolo parenti ed amici.

Tradizione ancora salda negli usi dei calabresi di oggi che ancora rinnovano il rito della "frittolata" con gli amici:

salaturi

o salatoi, contenitori di argilla ceramica



Frigulagghjie rimasugli

ghjelatina
Gelatina

carricieddru
carretto





TESTAMENTO DEL MAIALE

Io peccatore e lurido maiale
devo morire perché è Carnevale,
ma prima che sia morto e scenda all'orco,
sentite che vi dice questo porco!

Al sindaco, che conoscete tutti,
gli lascio i miei buonissimi prosciutti
perché, per tutto l'anno, inverno e estate,
si faccia le sue solite pappate.

Poi lascio al segretario comunale
il mio grugnante grifo di maiale,
perché lo ficchi sempre dappertutto,
e s'ingozzi e non resti a becco asciutto.

Lascio il mio fiele al medico condotto,
perché ci faccia un utile decotto,
da dare come cura ai suoi malati,
finché alla fine non li avrà spacciati.

Al parroco gli lascio la ventresca,
che gli ricordi la sua bella tresca
con la moglie del povero speciale,
al quale lascio in dote un bel guanciale,
su cui possa dormire sonni tranquilli,
senza mettersi in testa certi grilli!

Infine lascio il resto del mio corpo,
a chi gradisce e apprezza questo porco,
che fra salsicce, sfrizzoli e prosciutto
non se ne spreca niente, è buono tutto!
Così io vi farò peccar di gola anche da morto,
basta la parola.

Fra salsicce, salami e bei prosciutti
uno per uno vi accontento tutti!

TESTAMENTU RU MAIALI

Ieu peccaturi e luridu maiali
aiu a muriri picchi è Carnevali,
ma prima mi moru e scinda nta ll'orcu,
sintiti chi vi rici chistu porcu!

O sindaco, chi canusciti tutti,
nci rassu i mei bonissimi prosciutti
pirchi pi tuttu l'annu, 'nvernu e stati,
si faci i so soliti mangiati.

'Nci rassu o segratariu comunali
u me grugnanti grifu i maiali,
mu nzicca sempì dappertuttu,
si ingozza e non mi resta a beccu asciuttu.

Rassu u me fieli o mericu cunduttu,
mi faci un utili decottu,
mu runa comu cura e so malati,
finu a chi a fini non l'avi spacciati.

O parrucu 'nci rassu a ventresca,
chi nci ricorda a so bella tresca
ca muddhieri ru poveru speciali,
a cui nci rassu in dota nu bellu guanciali,
su cui poti dormiri sonni tranquilli,
senza mi si menti nta testa strani rididi!

A poi rassu u restu ru me corpu,
a cui nci piaci e apprezza chistu porcu,
chi fra sadizzi sfrizzuli e prosciutto
non si rassa nenti, è bonu tuttu!
Cusì ieu vi fazzu peccari i gula anchi i mortu,
basta a parola.

Tra sadizzi, salami e belli prosciutti
unu pi unu vi fazzu cuntenti a tutti!

(traduzione di Alice Gelsomino)

I salumi



calabresi



Dalla lavorazione della carne di maiale si ottengono tantissimi prodotti aventi caratteristiche e sapori completamente diversi a seconda delle usanze locali.

La carne, una volta riposata, viene tagliata adeguatamente e successivamente salata ed impastata manualmente, a seconda del prodotto che si vuole ottenere, con spezie e pepe nero e nel catanzarese anche con conserva di peperoni.

Si procede quindi all'insaccatura per la quale vengono usati i budelli del maiale ucciso. Una volta l'insaccatura avveniva mediante imbuti di legno mentre oggi si usano appositi macchinari.

I prodotti ottenuti vengono appesi e lasciati ad asciugare ed affumicati col fumo di legni aromatici quali arancio, limone, eucalipto, cedro.

I *prodotti principali* che si ottengono sono:

-capocollo che prende il nome dalla carne del collo del maiale che si usa quasi esclusivamente per questo insaccato.

La carne viene prima bagnata nel vino rosso e poi cosparsa di pepe nero e rosso piccante, infine racchiusa nella vescica o nelle membrane dell'animale (omenta) quindi viene stagionato per 6-7 mesi

-guanciale è il lardo delle parti laterali della testa del suino fatto stagionare dopo averlo lavorato con un impasto di pepe e peperoni

-pancetta è lo strato adiposo, con striature di carne, del ventre del suino che può essere arrotolata o stesa

-salsiccia si prepara con car-

ne magra e grasso di maiale tagliati a punta di coltello ed amalgamati con sale, semi di finocchietto ed eventualmente pepe rosso in polvere. Si punzecchia con un ago per evitare vuoti d'aria e si lascia stagionare

-soppresata si prepara con 2/3 di carne magra di maiale e 1/3 di grasso il tutto amalgamato con sale, pepe nero in grani e rosso piccante in polvere per qualche giorno in particolari recipienti ricoperti da un tagliere reso pesante per la sovrapposizione di pietre

Prodotti tipici di alcune zone del catanzarese sono:

-nduja è un tipico salume di Spilinga e di Tropea confezionato con carne, fegato e polmone avanzati dalla lavorazione del maiale.

E' aromatizzata con pepe nero, pepe rosso piccante in polvere e semi di finocchio ed insaccata in un budello di un particolare tratto dell'intestino (ileocecale) detto volgarmente "orva". Viene quindi fatto stagionare ed affumicare. La 'nduja casalinga differisce molto da quella commerciale che, più spesso, è fatta solo con grasso mescolato ad abbondantissimo peperoncino in polvere ed altre spezie.

-salsiccia di polmoni si prepara con polmoni, lingua, reni, avanzi di carne che si amalgamano con sale, salsa di pepe rosso piccante, aglio, finocchio e prezzemolo e si consuma fresca

-salsiccia nel grasso, la salsiccia una volta stagionata può essere conservata nello strutto

Ai suddetti prodotti principali si associano i *prodotti*

oggi considerati *secondari* e che una volta, invece, svolgevano un ruolo molto importante nell'economia familiare. Essi si ottengono separando il grasso dalla cotica e sono:

-Grasso : il lardo, tagliato a cubetti, viene lavato per eliminare eventuali tracce di sangue e messo a bollire in acqua e sale in una caldaia per circa 24 ore. Il grasso così sciolto viene conservato in recipienti di terracotta e raffreddandosi diventa bianco.

-Gelatina: nella stessa caldaia in cui si scioglie il lardo, dopo 12 ore dall'inizio si immettono i residui della carcassa preventivamente messi da parte (parti ossee con resti di carne, cotiche, zampe, cuore, reni, trippa, coda e lingua)

A cottura ultimata, questi residui vengono tagliati a pezzi e messi a bollire ancora in soluzione composta da acqua e aceto bianco. Il tutto viene poi versato in recipienti e fatto raffreddare assumendo una consistenza gelatinosa

-Ciccioni: dopo la separazione del grasso, sul fondo del pentolone si depositano residui che raccolti con una schiumarola vengono conservati in vasi di vetro.

Già nell'ottocentesca Statistica Murattiana venivano descritti i metodi di preparazione dei salumi sottolineando come spesso la carne suina era l'unica che il popolo calabrese si poteva permettere. Ormai la carne di maiale ha perso il suo primato in Calabria ma i prodotti fin qui descritti rimangono ancora tra gli alimenti preferiti dei calabresi.



Capocollo



Guanciale



Nduja

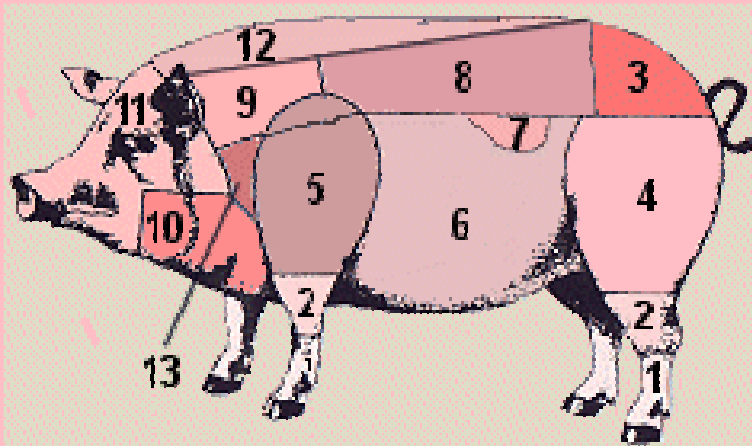


Salsiccia



Gelatina

I tagli del maiale in calabrese



1: zampe 2: zampino 3: carrè (culatello)

4: coscia 5: spalla 6: pancetta

7: filetto 8: lombo 9: coppa

10: gola e guancia 11: testa 12: grasso

13: costine

1: pedi 2: pisciuni 3: bausa

4: coscia 5: spadda 6: rassu e magru

7: filettu 8: longa 9: capicoddu

10: buccularu 11: testa 12: saimi (sugna)

13: costiceddi

TESTA Generalmente suddivisa in tre parti (magro, ossa e grasso) viene utilizzata in parte per la consumazione umana ed in parte per la produzione di farine proteiche per uso zootecnico. Neppure le orecchie e lingua vengono buttate.

GOLA e GUANCIALE Sono la parte di grasso che va dalla testa alla spalla. Vengono utilizzati come componente grassa per la produzione del salame secondo percentuali che variano dal 20% al 22% e, siccome tengono bene la cottura, vengono spesso utilizzati per la preparazione di cotechino e zampone.

SPALLA Normalmente si suddivide in due componenti: fesa e muscolo. La prima, essendo più pregiata e tenera, viene usata per la produzione del salame crudo; il secondo, più duro, viene utilizzato per la preparazione di prodotti che richiedono cottura (cotechino, salame cotto, mortadella e wurstel). Dalla spalla si ottiene anche il "prosciutto cotto di spalla".

PANCETTA E' la parte anteriore del costato. Si distingue in parte parte magra e parte grassa. La parte grassa, fino a percentuali del 20-25%, si utilizza per la preparazione del salame. Acconciata, speziata ed arrotolata dà origine al prodotto omonimo in tutte le sue varietà.

COSCIA E' il taglio più pregiato dopo il filetto: utilizzato per la produzione del salame crudo e dei prosciutti (crudi o cotti).

COPPA Rifilando, snervando e sgrassando il capocollo si ricava questo taglio utile alla produzione del salame crudo.

LOMBO (o LONZA) Utile alla produzione del salame crudo, si può consumare anche arrosto o a fettine.

CARRE' Da questo taglio si ricavano le bracioline (la parte attaccata al prosciutto si chiama *culatello* e viene usata per la produzione del prodotto omonimo).

ZAMPE Vengono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi.

GRASSO Possono distinguersi vari tipi di grasso: il lardo, il lardello, il grasso perirenale (o sugna), il grasso duro di schiena, il grasso di gola. Tutti questi vengono utilizzati nella preparazione degli insaccati cotti e crudi. Dalla sugna, invece, dopo un trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.

- **Lardello** E' quella parte di grasso che copre la schiena. Macinato in giusta misura, entra nell'impasto dei salami o nella mortadella.

- **Spalotto di lardo**

Si definisce così la parte di lardo che si trova sulla scapola, appena dopo la gola. E' una parte indubbiamente pregiata, con uno spessore che supera i 4 cm

COTENNA

E' la pelle del maiale, ripulita e raschiata dalle setole. Macinata, è uno degli ingredienti del cotechino o dello zampone; l'eccedenza viene trasformata in gelatina animale. Generalmente, gli involucri per gli zamponi si ricavano anche dalla cotenna che ricopre la spalla.

I proverbi sul maiale

- 1) 'U porcu aundi 'ngrassa mori / Il porco dove ingrassa muore
- 2) Quandu 'u porcu va a ru macellu tutti currunu appressu cu' ru curtieddhu
Quando il porco va al macello tutti corrono dietro con il coltello (Tutti approfittano di un debole)
- 3)'U porcu si 'nsonna sempri 'a ghianda / Il porco sogna sempre la ghianda
- 4)'U porcu è a muntagna e 'a caddhara bugghi / Il maiale è ancora in montagna intanto l'acqua che serve alla cottura già bolle (Le cose sono di là da venire)
- 5)'U porcu avi tri pila, tri pila avi 'u porcu / Il porco ha tre peli, tre peli ha il porco (Si ripetono sempre le stesse cose)
- 6)Lu porcu dici: "Dammi ca ti dugnu"/ Il maiale dice: "Dammi da mangiare e io ti darò buona carne"
- 7)Puorcu niettu 'un minta grassu / Porco pulito non mette grasso
- 8)Cu 'nci lava i pedi o porcu perdi l'acqua e 'a lissia / Chi lava i piedi al maiale perderà l'acqua e la liscivia
- 9)Quando i porci 'righianu, 'u tempu chiovi
Quando i porci grugniscono, è segno che pioverà
- 10)'U puorcu s'è di bonu razzu a sira se ricogghia aru jiazzu
Il maiale se è di buona razza la sera si ritira nel porcile
- 11)Acci, acci, te civu e te 'ngrassu quannu muori quale prisutto me lassi?
Acci, acci (maialino) ti imbocco e ti ingrasso quando muori quale prosciutto mi lasci?
- 12)'N uortu e 'nu puorcu risuscitanu 'nu muortu
Un orto e un porco risuscitano un morto
- 13)Diu te guarda du cauce du puorcu
Dio ti guardi dal calcio del maiale
- 14) 'E na mughiera nne va 'na notte e 'nu jurnu 'e nu puorcu nne va 'n annu
Con una mogli godi una notte e un giorno con un porco godi un anno
- 15)Cu mazza 'u puorcu è cuntentu n'annu cu' si marita è cuntentu 'nu jiuornu
Chi ammazza il maiale è contento un anno chi si sposa è contento un giorno
- 16)Quando i puorci 'su abbutti, mbuttanu 'u scifhu
Quando i maiali sono sazi, spingono e fanno cadere i truogoli
- 17)Si 'mbriacu comu 'nu puorcu
Sei ubriaco perciò ti comporti come un maiale
- 18)Quannu ti veni datu 'u purciellu,ccè di jiri ccu lla cordicella
Quando ti viene offerto un maialino, affrettati ad andare con una corda
(Non farti sfuggire l'occasione propizia)
- 19)A lingua un teni l'uossu ma rumpi llu mastruassu
La lingua non ha osso ma può rompere l'osso del femore (Il parlare può fare molti danni)
- 20)T'ha trasutu i puorci !
Hai portato al sicuro i porci (Hai pensato solo al tuo interesse)
- 21)Dari cunfietti alli puorci è 'na pazzia, dunacci a gghianda chè llu civu sua
Dare confetti ai porci è una pazzia, dagli la ghianda che è cibo adatto a loro
(Tratta gli altri come meritano!)
- 22)Mercanti e puorci pari quann'è muortu
Mercanti e maiali sono uguali da morti (I commercianti e i maiali manifestano la loro utilità più da morti che da vivi per tutto le ricchezze che hanno raccolto in vita)
- 23)'U grassu 'nce arrivatu allu cannarozzu / Il grasso gli è arrivato alla gola



FORMAGGI TIPICI DI CALABRIA

Ricotta Affumicata



Le più rinomate sono prodotte a Mammola e nell'Alto Crotonese. Si usa il siero residuo proveniente dalla lavorazione di latte vaccino, caprino o misto che è scaldato ad alta temperatura (circa 90° C) per determinare l'affioramento dei fiocchi, poi opportunamente sgrondati e messi in fuscelle per fare acquisire compattezza. La Ricotta viene poi salata e affumicata per alcuni giorni; posta su canizze e ricoperta da felci, esposta al fumo ottenuto dalla combustione di legna di castagno, di erica o di altre piante profumate.

La stagionatura dura circa un mese: la sua durata varia in base al prodotto che si vuole ottenere che può essere Ricotta Affumicata da tavola o da grattugia. La Ricotta Affumicata è commercializzata in forme a tronco di cono; ha crosta bruna e ruvida; la pasta è grigia, dura e consistente; il suo profumo è persistente e ricorda il fumo; il suo sapore è intenso, affumicato e sapido. Se è da tavola si serve con verdure crude o cotte. Da grattugia è ottima per insaporire piatti al pomodoro e paste ripiene.

Pecorino di Crotone

Si ottiene con latte misto, ovino e caprino. Dopo averlo riscaldato, il latte viene addizionato di caglio per permettere la coagulazione; la cagliata viene poi rotta e portata a una temperatura di circa 45°C. A questo punto viene tolta dal siero e messa in appositi stampi, dove viene pressata affinché acquisisca compattezza e consistenza; in tale fase può anche essere aggiunto del pepe in grani. Le forme sono quindi lasciate riposare per qualche giorno e poi vengono sottoposte a salatura. Il periodo di stagionatura varia in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere e si può protrarre da qualche mese fino a due anni originando prodotti con caratteristiche diverse: dopo pochi mesi di invecchiamento presenta crosta paglierina e compatta, pasta chiara ed elastica, sapore dolce ; se lungamente affinato, la crosta diventa spessa, di colore oca; ha pasta paglierina e consistente; il sapore è sapido, piccante e intenso. Dopo breve o media stagionatura è un formaggio da tavola che si accompagna con pane, verdure, salumi e verdure sottolio; invecchiato si usa grattugiato per insaporire primi piatti.

Pecorino di Monte Poro

Prodotto nella provincia di Vibo Valentia, è considerato tra i migliori pecorini dell'Italia meridionale. Il sapore e l'aroma particolari sono determinati dalle particolari tecniche produttive e dai pascoli .

Prodotto con latte ovino di pecore di razze locali; al latte, precedentemente scaldato, viene aggiunto il caglio perché possa coagulare; la cagliata viene poi rotta e separata dal siero. La massa casearia viene quindi pressata negli stampi e salata. La stagionatura è più o meno lunga a seconda che si voglia ottenere un prodotto fresco delicato, o un formaggio più piccante.

Se poco stagionato, il Pecorino di Monte Poro ha crosta di colore giallo, elastica e non troppa spessa; la sua pasta è paglierina e tenera; il profumo è delicato; il sapore, dolce.

Se stagionato ha crosta spessa di colore giallo intenso tendente al rossiccio; la pasta è consistente e paglierina; il profumo è aromatico; il sapore è intenso, pungente e sapido.

È un formaggio da tavola, ottimo al naturale o

alla griglia, accompagnato da verdure crude o cotte; se stagionato può essere usato per condire primi piatti.



Caciocavallo Silano DOP

Formaggio a pasta filata tipico dell'area della Sila. Ottenuto con latte vaccino scaldato a una temperatura di 36 – 38 °C e addizionato di caglio di vitello o di capretto per farlo coagulare. Dopo la rottura della cagliata, la massa casearia viene prima fatta spurgare, poi fatta maturare per tre o quattro giorni e infine immersa per alcune ore in acqua calda per la filatura. Seguono la formatura, la salatura in salamoia e la stagionatura, che dura per un periodo tra quindici giorni e diversi mesi. Le forme vengono poi legate a coppie e appese a cavallo di una pertica orizzontale, da cui il nome del formaggio. Il Caciocavallo Silano può presentare forma ovoidale, sferica, a goccia o a tronco di cono, e può essere provvisto o meno di testina; è ricoperto da una crosta liscia e sottile che tende a divenire più scura, coprendosi di muffe e assumendo consistenza più compatta con il prolungarsi della stagionatura; la pasta è semidura, omogenea, bianca ed elastica in gioventù, paglierina, dura e scagliosa nelle forme stagionate; il colore tende a essere più carico in corrispondenza della crosta. Il sapore, aromatico, è dolce nel formaggio poco stagionato, intenso e talvolta pungente con l'affinamento. Se intero si conserva in cantina; una volta affettato va riposto in frigorifero e avvolto in carta per alimenti per proteggerlo dall'aria.



È un formaggio da tavola da servire al naturale con pane, verdure o insalate; viene impiegato anche per insaporire numerose preparazioni. È ottimo da gustare con pane o verdure.

Giuncata



È un formaggio fresco tipico di alcune località e aree calabresi, tra cui Morano Calabro, l'Altopiano della Sila e la Piana di Sibari. Deve il proprio nome all'antica pratica di raccogliere la cagliata in recipienti di giunco che conferivano al formaggio la tipica superficie rugosa. Viene normalmente prodotta con latte vaccino (anche se è molto ricercata la versione con latte di capra calabra) addizionato di caglio per farlo coagulare; dopo la rottura della cagliata, la massa viene separata dal siero e sgrondata in canestri; segue la salatura a secco delle forme. Al termine della quale è pronta per il consumo senza bisogno di stagionatura, anche se si può scegliere di lasciar maturare il prodotto per qualche giorno. Tradizionalmente legata al periodo natalizio, viene commercializzata in forme ovali di medio – piccole dimensioni, un tempo vendute avvolte in steli di giunco. La superficie del formaggio è bianca; la pasta è consistente ma morbida e sierosa, di colore bianco avorio; il suo profumo ricorda quello del latte, mentre il sapore è delicatamente dolce, poco sapido, con leggere note acidule.

La Giuncata si può gustare come formaggio da tavola, ma viene frequentemente utilizzata come ingrediente di altre preparazioni culinarie, soprattutto nelle farciture e per salse, sia dolci sia salate.



Collari intarsiati per le capre e, sulla destra, musulupara a forma di donna

Musulupu e musulupare



Musulupu ricavato dallo stampo a forma di donna a Roghudi

Nella provincia di Reggio Calabria (in particolare nell'area greco-albanese dell'Aspromonte e nello Zomaro) i pastori producono, solo su richiesta nel periodo pasquale, il Musulupu, tradizionale formaggio ovi-caprino da tavola di origine greco-albanese. Il suo nome deriverebbe secondo alcuni studiosi dalla lingua greco-albanese o, addirittura, dall'arabo e significherebbe *boccone del lupo*.

La sua particolarità è la *Musulupara*, cioè lo stampo di legno di gelso che veniva intarsiato dai pastori durante la transumanza in diverse forme: dalla coppa emisferica rappresentante il seno di una donna, al profilo di una figura femminile ad una croce, tutti simboli appartenenti alla iconografia sacra di rito ortodosso. Il formaggio, messo in questi stampi, ne assume la forma; a pasta molle, uniforme di colore bianco, ha un sapore dolce, dal gusto e l'odore di fermenti lattici.

Il latte ovi-caprino viene coagulato alla temperatura di 35-38°C; dopo una posa di 50-60 minuti si rompe la cagliata fino alle dimensioni di un chicco di riso con un frangi cagliata detto *miscu* o *ruppi caglijata*. Dopo la posa la cagliata viene modellata a mano in tante forme sferoidali e lasciate spurgare su un ripiano di legno inclinato. Fa seguito una rapida scottatura in siero riscaldato a 35-38°C e la messa in forma nelle musulupare. Si consuma fresco insieme alle verdure di stagione, sulla pasta e anche come base per dolci tradizionali.

Tradizioni





Le 'nsudde

Biscotti calabresi dalle forme bizzarre, nate per lodare e ringraziare i santi, costituiscono una tipicità produttiva e caratterizzano le feste religiose

Tradizioni



La bancarella del mostalozzaro, tipica delle feste di paese

Elemento caratteristico delle feste di piazza nei paese calabresi è la bancarella del "mostalozzaro", sulla quale, insieme a noccioline e arachidi, sono sempre presenti i "mustazzoli" o "nzudde".

Biscotti antichi per aspetto e per sapore, di colore giallo pane, duri, pesanti, compatti, con piccoli elementi decorativi di carta stagnola colorata, ottenuti da un impasto di farina, miele e zucchero profumato con varie spezie e cotto in forno.

Origine del biscotto. Il termine "mustazzoli" è attribuito da taluni al mosto cotto che, però, non è un ingrediente dell'impasto; probabilmente il nome è dovuto alla somiglianza dell'impasto a quello dei mostaccioli, altro tipo di biscotto in cui invece è presente il mosto cotto. Il nome invece è di probabile origine latina, da



Le palme. Richiamo alle festività pasquali e simbolo di prolificità

(1) Certosini

Uno dei più rigorosi ordini monastici della Chiesa cattolica. Istituito nel 1084 da San Bruno che fondò il convento calabrese di Serra S. Bruno

(2) Teocrito

Poeta greco, nato a Siracusa nel 310 a.C. Inventore della poesia bucolica

(3) Adone

Mitico personaggio di intensa bellezza, nato dall'amore incestuoso tra Mirra e Cinira, nipote di Pigmalione

“mustaceum” che era l’antica focaccia per le nozze, cotta al forno su foglie di lauro.

Del nome “nzudda non si conosce l’origine; appare per la prima volta in un contratto depositato presso un notaio di Reggio del 1806, in cui si parla della commercializzazione delle “nsudde di varie maniere” cioè di diverse forme.

L’origine del mostacciolo è avvolta nel mistero, è attribuita da taluni ai **monaci certosini (1)** o ai Domenicani.

La leggenda, invece, ne affida la diffusione ad un monaco misterioso, apparso all’improvviso e scomparso nel nulla, che li avrebbe offerti alla popolazione di Soriano, paese calabrese in cui la produzione di mustazzoli è la principale industria locale.

Con maggiore probabilità i biscotti sono di origine greca infatti **Teocrito (2)** descrive dei dolci, a forma di uccelli e rettili, che le donne di Alessandria d’Egitto preparavano per la festa del dio **Adone (3)**, fatti con olio, miele e farina .

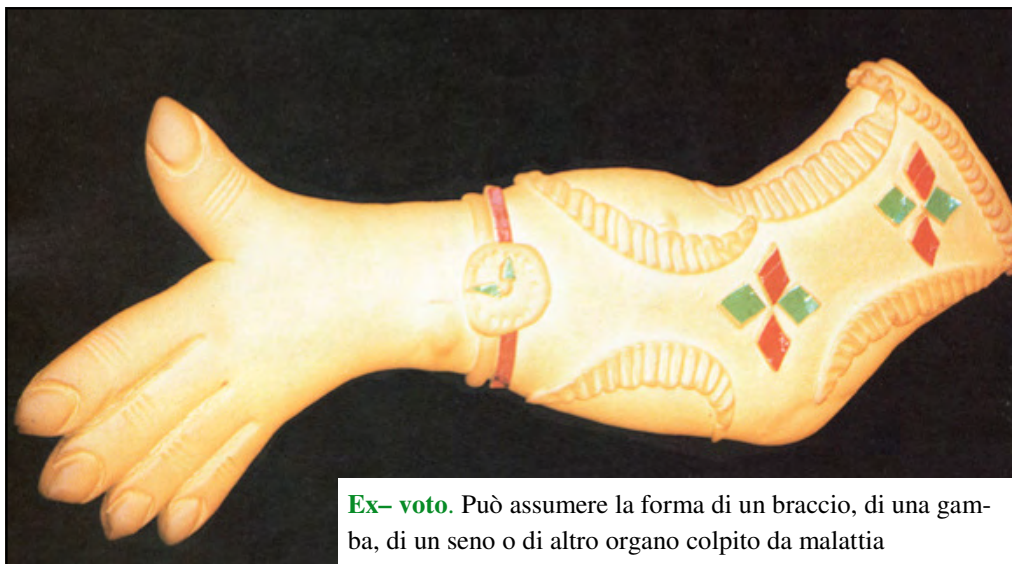
Ciò che colpisce di questi biscotti è proprio la forma, espressione della vita quotidiana o rappresentazione di oggetti comuni, leggende, superstizioni, miti e ricorrenze. Alle numerose figure tradizionali: cuore, cavallo, pupa, paniero, oggi si sono aggiunte forme nuove realizzate dai “mastri nzuddari” e trasportate da una sagra all’altra in apposite cassapanche di legno rettangolari in cui le nzudde sono conservate.

La religione e le ‘nzudde. La stretta connessione di questo tradizionale biscotto con la religiosità è ancor oggi evidente nelle feste patronali, in cui i mustazzoli prendono la forma dell’arto per il quale si chiede la guarigione. Insomma diventano **ex voto (4)** offerti in dono ai santi per le grazie ricevute e, sacralizzati strofinandoli sulla statua del santo, vengono offerti ai presenti per ringraziare del miracolo otte-

L’agnello. È un simbolo religioso ma richiama anche alla pastorizia, tipica attività zootecnica calabrese.



Ricordo. Quando si vuole comprare un pezzo di ‘nzudda, senza che vi sia una particolare ricorrenza da festeggiare, si acquista il ricordo



Ex- voto. Può assumere la forma di un braccio, di una gamba, di un seno o di altro organo colpito da malattia

Tradizioni



S. Francesco da Paolo.

Preparato in occasione della festa del santo



In forma di uccelli: galli e aquile



nuto e, poi, mangiati per devozione. In queste occasioni, il mostacciolo assume anche altre forme particolari, ad esempio il 2 aprile, in occasione della festa di S. Francesco da Paola (5), assumono le sembianze del santo.

Ancora oggi alla chiusura della festa di S. Rocco, a Soriano Calabro il 16 agosto, si svolge un coinvolgente rito cristiano in cui i mostaccioli, donati dai miracolati, vengono acquistati in un'asta pubblica.

Il pegno d'amore. L'uso più antico, ancora vivo in alcuni paesini della Calabria, è il dono dei mostaccioli come pegno d'amore: il fidanzato, alla prima visita ufficiale nella casa della ragazza, portava in dono un fazzoletto di seta ed i mostaccioli a forma di cuore. Simbolo d'amore e pegno

(4) Ex-voto

Oggetto votivo offerto a un santo, per grazia ricevuta

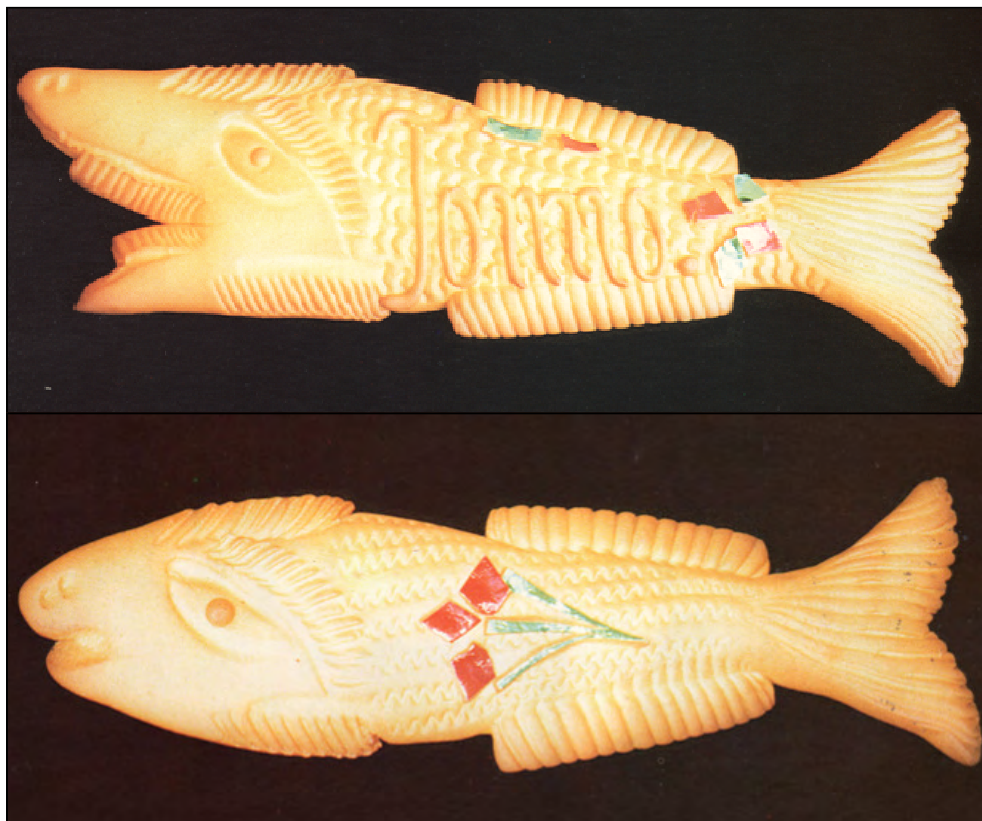
(5) S. Francesco da Paola santo protettore della Calabria

(6) Ierogamia

antico rituale greco che simboleggia l'accoppiamento tra due divinità, avente la funzione di propiziare la fertilità alla terra e alle persone

(7) pinakes

Tavolette votive trovate a Locri



Forme di fantasia o ispirate alla vita quotidiana

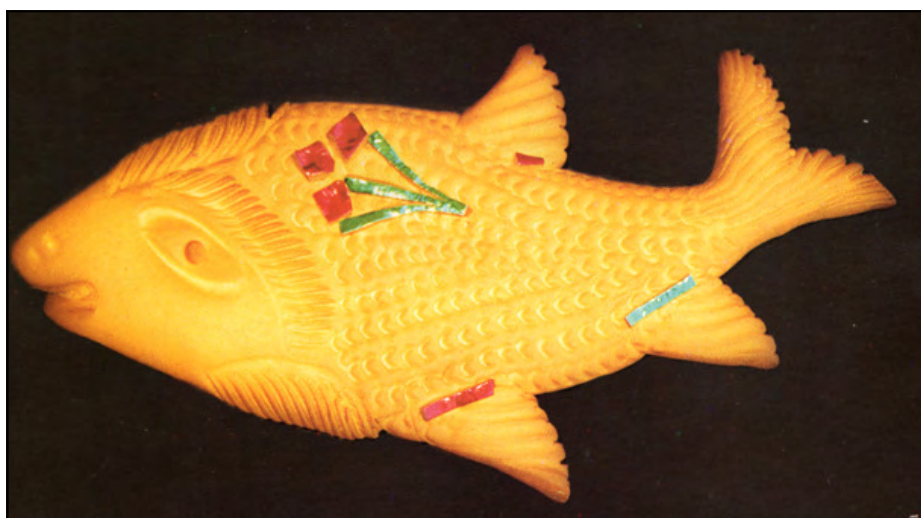
di fidanzamento, il cuore è decorato con strisce di stagnola rossa alludenti alle pulsazioni del cuore innamorato. In alternativa al cuore, per i fidanzamenti, era usato anche il pesce, la figura femminile e la "esse". Anche le offerte delle palme e del panierino, pieno di frutti, alludono allo spozalizio e alla prolificità

I mostaccioli in forma di animale rappresentano il forte legame con la natura e l'allevamento di una società a prevalente connotazione agricola.

Tra le cinquanta forme tradizionali talune hanno un evidente valore simbolico mentre di altri soggetti, come la esse, non si è compreso il significato emblematico.

L'intera gamma delle forme, nel suo complesso, potrebbe rappresentare un rito nuziale, popolato da presenze animali, che richiama alla **ierogamia** (6) rappresentata nei **pinakes** (7); ciò spiegherebbe la presenza di alcune figure animali, come il gallo che richiama al mito greco di Persefone.

Antica ricetta. Questo biscotto mantiene le caratteristiche dei



Confronto analogie delle forme tra le 'nzudde calabresi e i couques belgi



Tradizioni

Sirena Rischiamo al mito greco delle sirene che, nell'Odissea, vengono localizzate in Calabria, nei pressi dello Stretto di Messina



La crasta è un vaso da fiori, panciuto di terracotta, il cui nome deriva dal greco gastér che significa pancia

I decori baroccheggianti

biscotti antichi: il sapore semplice, la consistenza morbida quando il biscotto è fresco, che diventa a poco a poco tanto dura da necessitare di una buona dentatura, il colore dorato conferito dal miele, il profumo del dolce fatto in casa. La sua ricercatezza, invece, si esprime nella diversità delle forme, ravvivate dalle piccole decorazioni in carta stagnola rossa e verde.

Importante è la scelta del miele; quello di castagno calabrese, anche se prelibato, può essere usato solo in piccole quantità in quanto conferisce un retrogusto amaro, mentre il miele di fichi, usato anticamente, non è più utilizzato perché le forme perdono compattezza e, quindi, non possono essere conservate a lungo. L'impasto, non lievitato, si

Il libro



S.Sesto

I mostaccioli artistici di Soriano Calabro

Agriturist Calabria 1999



Corona augurale



Cavallo in diverse versioni. Annerito con lo zucchero bruciato e col cavaliere



Uomo e donna



lavora a mano e, dopo una notte di riposo si modellano le forme e si decorano con attrezzi chiamati ferruzza, sticca, rasagnu (lama, spatola, rotella dentata) senza l'aiuto di stampi, e, quindi, si infornano. Solo per il cavallo e per S. Francesco si produce anche la versione nera, ottenuta usando miele di castagno oppure bruciando lo zucchero sul fuoco con pochissima acqua e, poi, amalgamandolo all'impasto di miele e farina.

Arte museale. L'originalità allegorica delle 'nzudde ha fatto sì che una collezione delle forme tradizionali di questi biscotti sia stata esposta non soltanto nel Museo di Palmi, ma anche nel Museo nazionale delle arti e mestieri di Roma.

Marzia Liò
Alice Gelsomino

Come si preparano



Mescolare una parte di acqua e tre di miele, sciolto a bagnomaria, alla farina setacciata in quantità sufficiente a rendere la pasta né troppo molle né dura; con l'aiuto di un po' di farina si lavora l'impasto e, con le mani, si realizzano le forme.

Completate le forme si sistemano su teglie unte di olio oppure su carta da forno. I tempi di cottura dipendono dallo spessore della forma e, comunque, sono pronti quando la superficie diventa dorata; per le forme più grandi la cottura è di circa 20 minuti a 180° gradi, per le forme più piccole il tempo di cottura sarà minore. È importante cuocere a calore moderato per evitare spaccature antiestetiche, causate da temperature elevate. A cottura finita far raffreddare i biscotti e, quindi, avvolgere in pellicola per mantenerli croccanti.

Panieri decorati con fiori, pesci e carta stagnola



Il caviale dei poveri: la rosamarina calabrese

La Sardella Neonata, della anche Rosamarina, è una preparazione ittica a base di novellame di pesce, in particolare sarde e acciughe, tipica delle coste della Calabria. Si ritiene che Torretta di Crucoli sia il paese di origine di questa specialità, tuttavia anche Amantea e Trebisacce rientrano tra le zone più rinomate. Il pesce azzurro viene pescato ancora minuto e quasi trasparente, quindi viene lavato e mescolato con abbondante peperoncino piccante, sale, olio e, talvolta, altri aromi come semi di finocchio. Gli ingredienti sono accuratamente amalgamati e poi collocati in appositi contenitori, dove riposano per un periodo di tempo variabile. Al consumo la Sardella Neonata possiede colore rosso intenso, dove i pesci si presentano come filamenti più chiari. Profuma di mare e ha gusto sapido, aromatico e piccante.



Particolarmente apprezzata in cucina per la sua versatilità, la Sardella Neonata si propone di norma spalmata su crostini; diluita con ulteriore olio, si utilizza per condire spaghetti o altra pasta secca. Si può inoltre unire a olive o lampascioni per accompagnare aperitivi o come antipasto.

Da servire con crostini, olive, lampascioni o pasta secca, si abbina a vini bianchi di medio corpo e profumati.



Tradizioni

La sfida co

**Anche la pesca può essere sostenibile !
La caccia al pescespada, tipica dello Stretto di
Messina, è una sfida alla pari tra uomo e animale.
Affonda le sue radici nella storia e può diventare
nuova fonte di reddito se aperta al turismo**

Il mare è stato per molti secoli la principale fonte alimentare ed economica, specie in quelle terre della penisola italiana che subirono l'influenza dei Fenici, popolo di grandi navigatori e colonizzatori del IV secolo d.C.

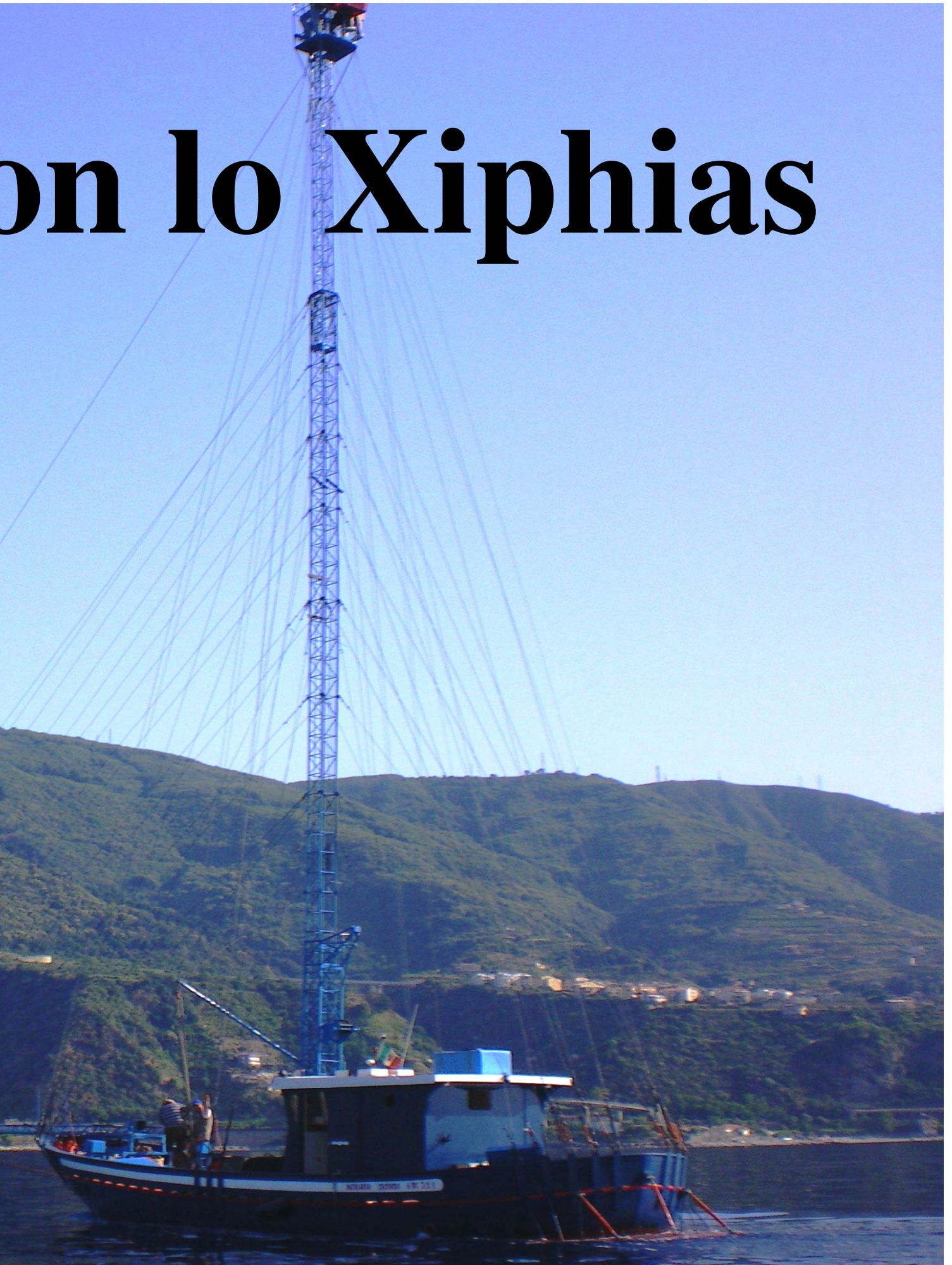
Particolarmente praticata nello Stretto di Messina (tra la Sicilia e la Calabria) è la pesca dello "xiphias", meglio conosciuto come pescespada, poiché è proprio in questo braccio di mare, esattamente fra Scilla e Cariddi, che questo pesce sale in superficie contrariamente alle sue abitudini che lo portano a nuotare in profondità. Nella lotta tra il Mar Tirreno e l'uomo, per la cattura del pescespada, diventano protagonisti i pescatori dei borghi calabresi di Scilla, Cannitello, Bagnara e Palmi.

Dagli antichi ontri lanciatori alle più recenti barche dette "passerelle", la "caccia" al pescespada ha consentito alla cucina calabrese di farne uno dei suoi piatti più caratteristici e nobili.

Caratterizzata dalla presenza sulla prua di una corsia in metallo lunga oltre 20 metri legata da cavi di



on lo Xiphias



Tradizioni



Dalla passerella si lancia la fiocina

acciaio ad una torre, la barca detta appunto “passerella” rappresenta tutt’oggi un mezzo di pesca molto usato. Al centro dell’imbarcazione un’antenna, alta circa 30 m, dalla quale il timoniere guida il mezzo scrutando il mare per un eventuale avvistamento del pescespada.

Il malocchio. Per una vecchia tradizione, alla sommità della torre si appende un sacchettino di tela rossa, come talismano, contenente aglio, erbe aromatiche e pezzi d’osso e a volte anche l’immagine sacra del Santo patrono. Quando si è vicini alla preda l’imbarcazione si ferma di colpo, il fiocinatore corre sul punto più lontano della passerella e afferra l’arpione o la fiocina; dalla torre il timoniere inizia a urlare fornendo indicazioni in dialetto al proprio compagno per

colpire il pesce.

In una serrata battaglia la barca acquista velocità e insegue la preda e, una volta sopra, il fiocinatore sferra in acqua un solo e preciso colpo. Se il pesce è stato colpito si recupera la corda legata all’arpione e, conseguentemente, il pesce salendolo a bordo. Viene subito incisa su di esso con le unghie, come segno di scongiuro, una croce quadrupla sull’orecchio destro del pesce catturato, la cosiddetta “cardata ra cruci”. Testimonianza della sua antichità è il rinvenimento di questo simbolo su cocci del basso neolitico, nella regione delle Porte di Ferro sul Danubio e nella fenicia Mozia: con tale gesto il pescatore spera di scongiurare il pericolo della morte in mare senza fiori né sepoltura.

Un altro rito secondario, pratica-





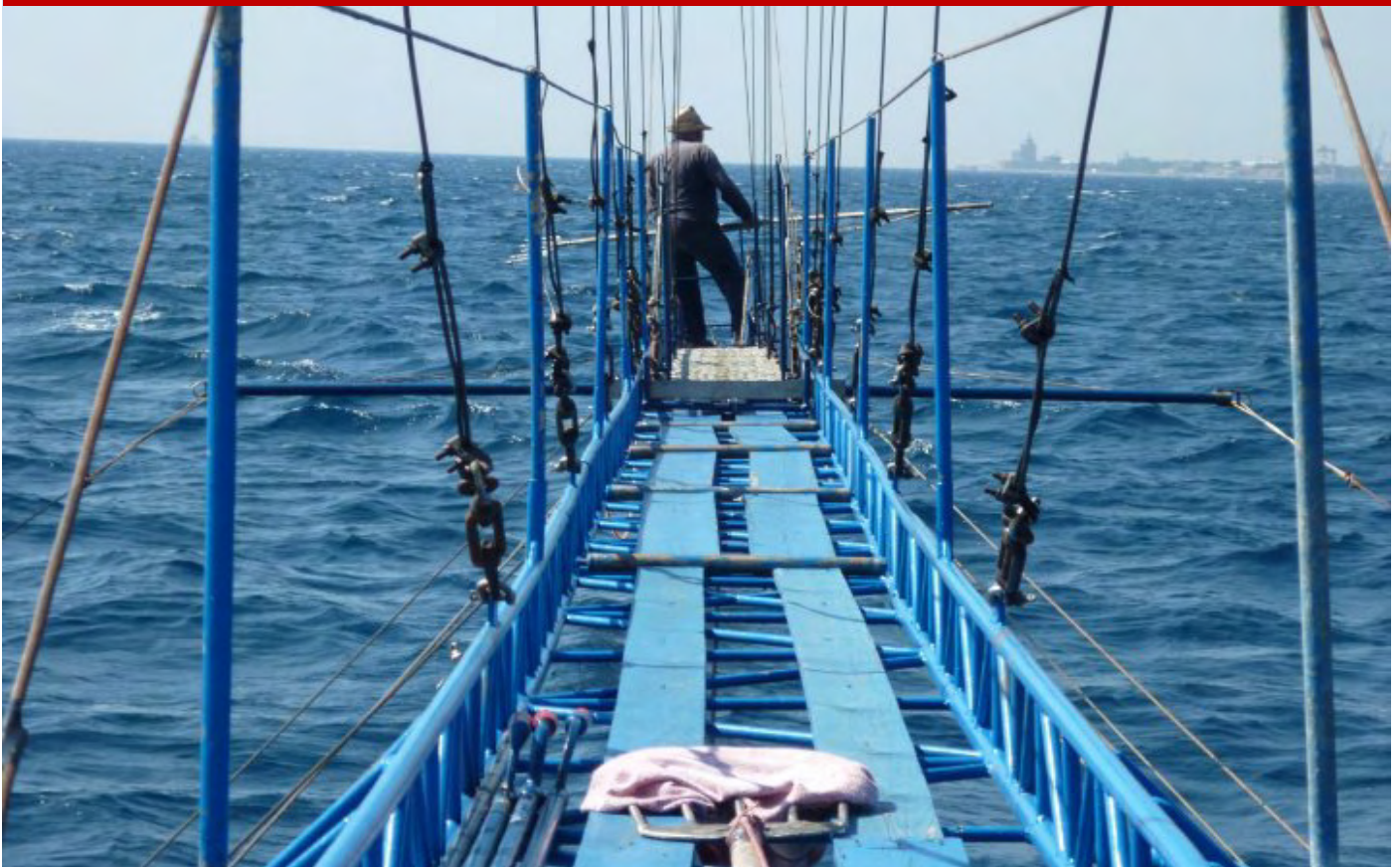
“A cardata ‘ra cruci”



Tradizioni



La passerella dà il nome anche all'imbarcazione





to sul pesce appena pescato, è gettargli sull'occhio destro del sale o inserirgli in bocca un pezzo di pane infiggendo sulla punta della spada un pomodoro rosso, o ancora tagliare la pinna caudale e usarla come trofeo o bagnare con acqua i canestri contenenti la sagola di recupero. Le parti più nobili del pesce, il "cozzettu" e il "codigghiuni", rispettivamente le parti corrispondenti alla nuca e alla coda, vengono asportate e date al padrone della barca che ha catturato il pesce, invece ai pescatori spettano le parti non commerciabili come gli occhi, la trippa, il polmone, il cuore, gli intestini, la pinna pettorale, dorsale e anale. Molto pregiata e gustata solo dai pescatori è la carne corrispondente alla parte ove è penetrato l'arpione, "u ciuffu". Se per qualche tempo la pesca non è prospera, si porta sulla barca il parroco per la be-

Xiphias gladius

Il pesce spada (o semplicemente Spada) è l'unica specie della famiglia degli Xiphiidae. Raggiunge grosse dimensioni, con una lunghezza massima di 5 m e un peso che supera i 400 kg. È un pesce predatore e migratore. La spada, lunga fino a un terzo dell'intero corpo, è composta da materiale osseo e quindi molto pericolosa se usata come contro lo squalo mako, che è l'unico predatore (uomo escluso). Si nutre di sgombrini, barracuda, pesci volanti, molluschi. È considerato un animale a sangue caldo (cosa rara per i pesci), poiché la temperatura interna è mediamente di 10-15 °C superiore all'acqua che lo circonda.

I pesci spada migrano alla ricerca di temperature intorno ai 24 °C; là si accoppiano deponendo da 1 a 29 milioni di uova, che vengono fecondate esternamente. Le uova fecondate e le larve, che misurano 4 mm al momento della schiusa, rimangono in acque calde per alcuni mesi, dopodiché migrano verso i luoghi di origine dei genitori poiché necessitano di temperature più basse e di nutrimento in quantità. La spada è completamente formata quando l'avannotto misura solo 10 mm; le femmine si sviluppano più velocemente dei maschi. Nello stretto di Messina, in primavera, durante le sue migrazioni percorre il tratto di mare tra Villa San Giovanni, Scilla, Bagnara e Palmi in Calabria, per la riproduzione. Iniziata l'estate cambia rotta costeggiando lo stretto dal lato della Sicilia.

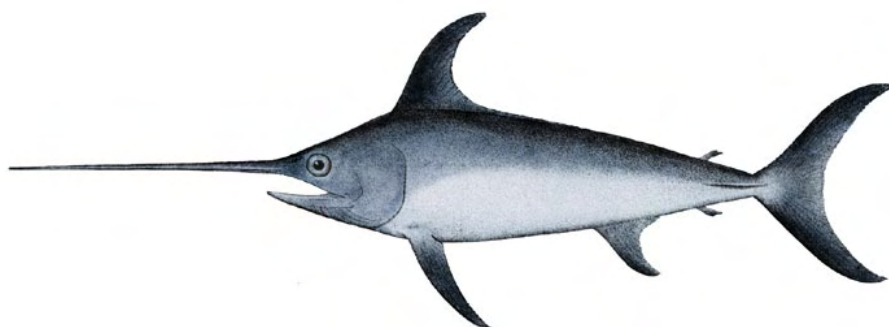
Ci sono fonti che testimoniano come il pesce spada venisse già pescato nello stretto, in particolare sotto la rupe di Scilla fra il XVII ed il XV secolo a.C. Vennero alla luce, infatti, resti di villaggi preistorici risalenti all'età del bronzo, in cui sono stati trovati rifiuti di pasto contenenti ossa di pesce spada.

La pesca con le reti, dette spadare è vietata e causa la morte di altre specie marine in pericolo, quali le tartarughe marine ed i cetacei.

Tradizioni



nedizione, ma se questa non produrrà gli sperati effetti si procederà a togliere il malocchio. Una volta questa operazione era effettuata da venti fattucchiere che bruciavano rami di olivo girando intorno alla barca, sussurrando formule segrete e versando in piatti pieni d'acqua gocce di olio e granelli di sale, oggi ci si contenta di una sola "levamalocchio". C'è anche chi si affida ad un gobbo, detto "mburutu", che sale sulla barca con un cappello nero recando nella mano destra un corno e in quella sinistra un ferro di cavallo. In passato le famiglie dei pescatori, specie quelle di Bagnara, si affidavano a Dio ed anche alla "magia", per chiedere la salvezza dei propri parenti quando ritornavano a riva in un mare in tempesta. Le più anziane gettavano allora in mare dei pezzi di pane, il "pane di Sant'Antonio", benedetto e dato alla famiglia in occasione della ricorrenza festiva del santo per sfatare l'antica leggenda calabrese che dice che il mare in cambio della sua ricca





Pesca e magia

risorsa vuole in cambio il sacrificio di un uomo. Oggi i tempi sono cambiati e la pesca, spesso, non è l'unica fonte di sostentamento, ma la caccia al pescespada è rimasta ancora legata alle tradizioni: non ci sono reti, non ci sono mezzi moderni per sconfiggere il pescespada: i pescatori della passerella contano soltanto sulla loro destrezza, la velocità e la capacità di avvistare l'animale qualora si avvicini al pelo dell'acqua. La lotta con la natura, tipica dell'antichità, qui è ancora realtà.

Mariateresa Chindemi

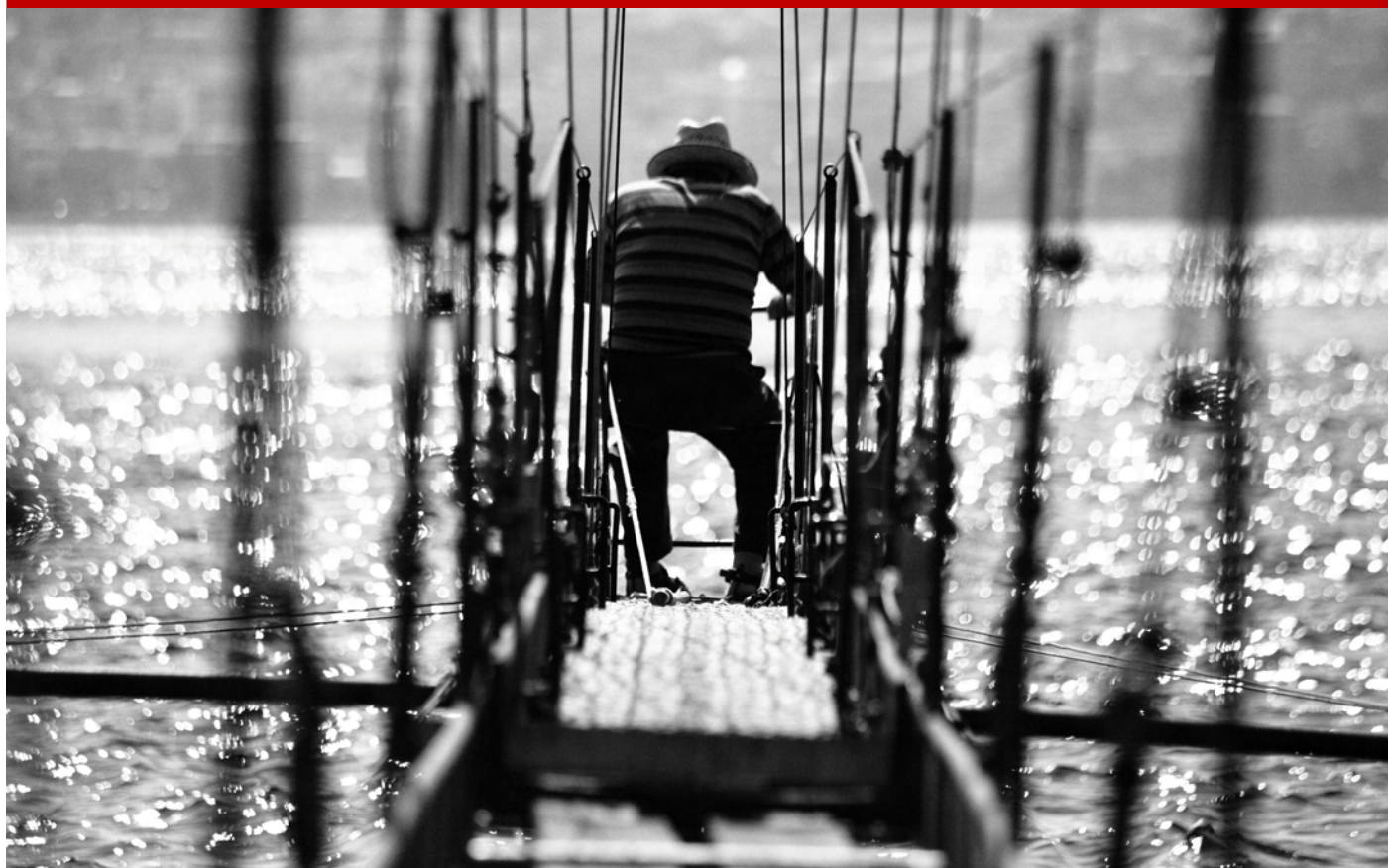


La "cardata 'ra cruci" Simbolo scaramantico propiziatario

Tradizioni



La feluca solca il mare

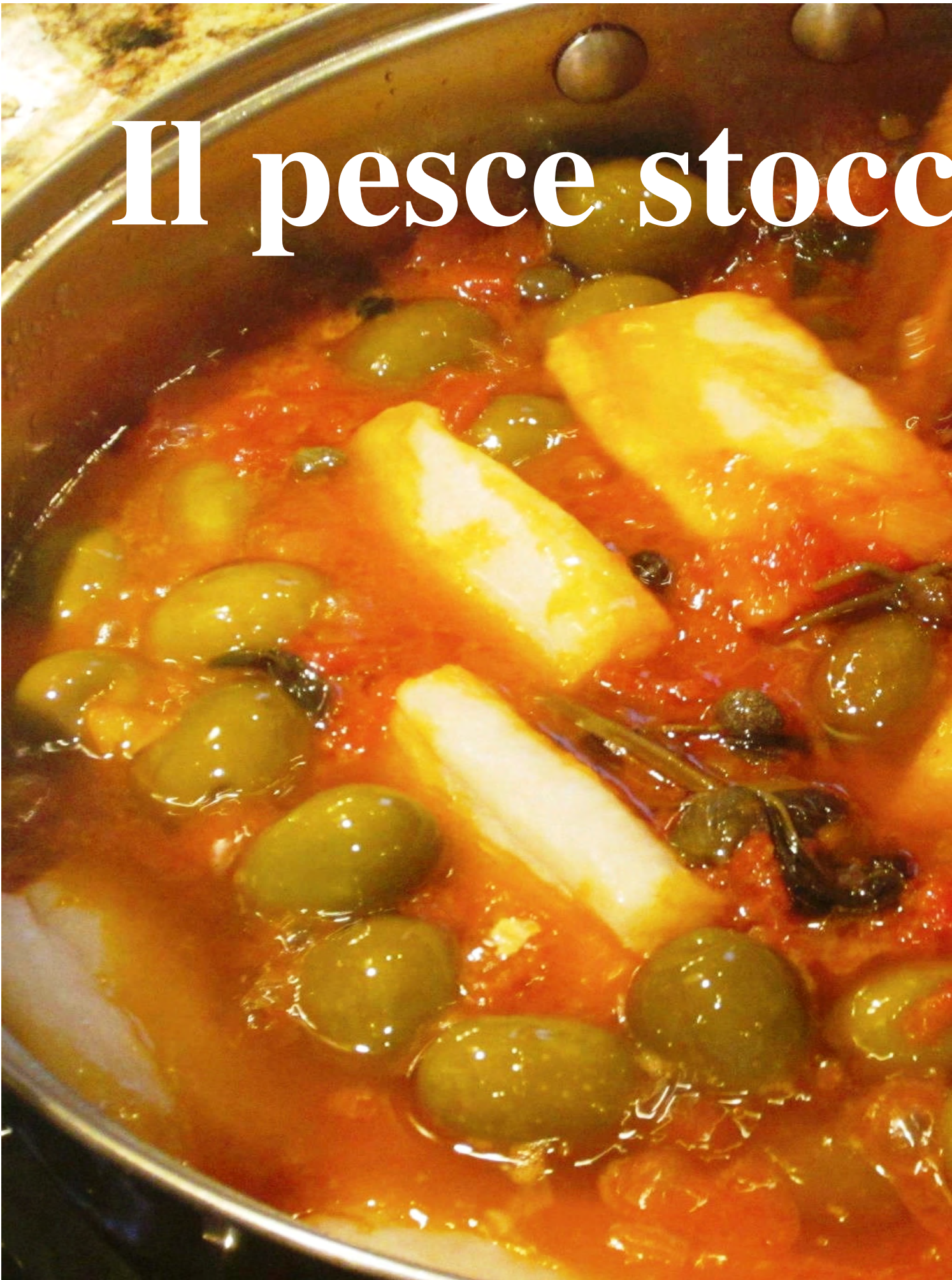




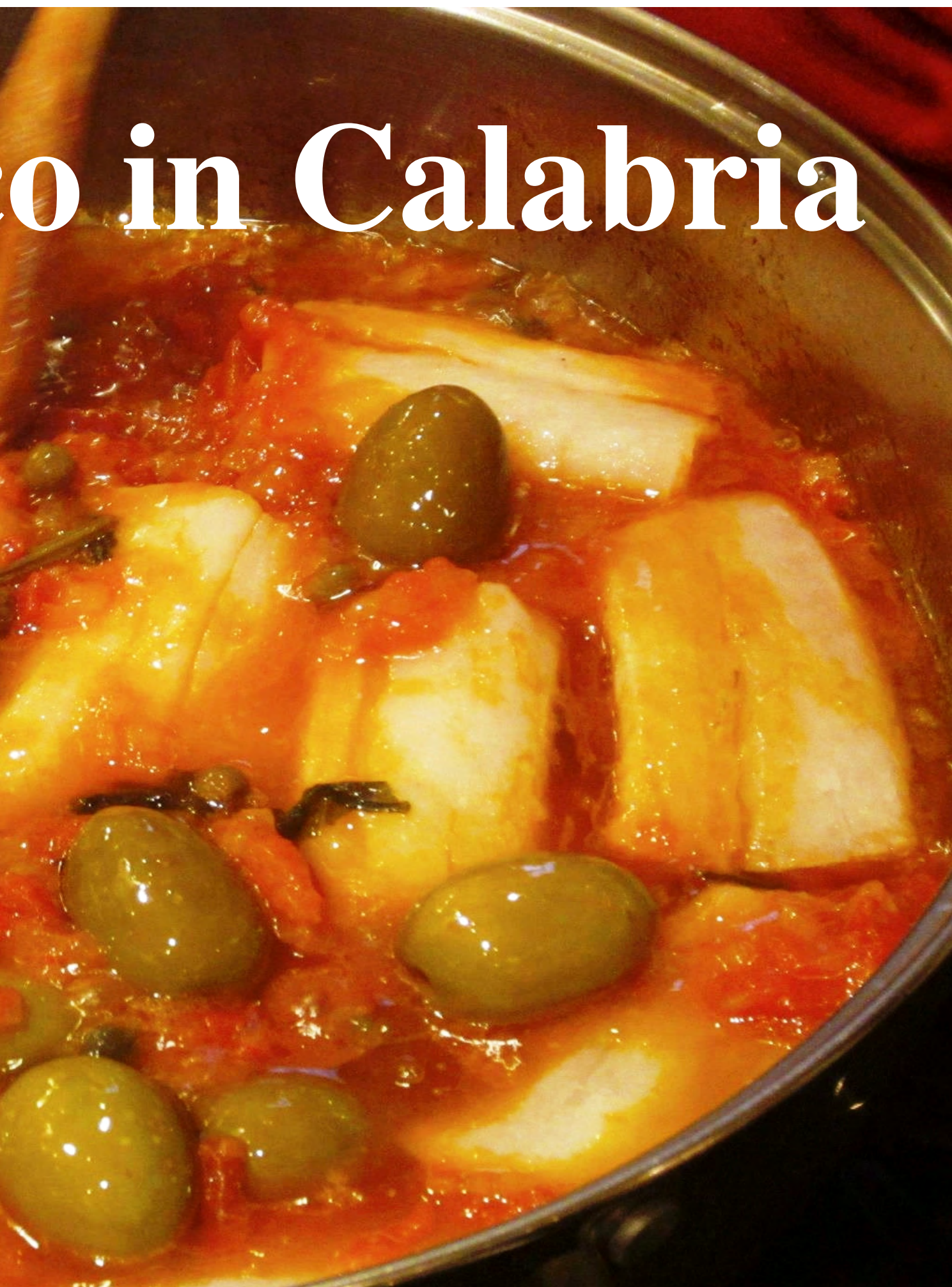
Di vedetta aspettando il pescespada



Il pesce stocco



o in Calabria





Il merluzzo: essicandolo si ottiene lo stoccafisso

Il pesce stocco (u pisci stoccu) è uno dei prodotti alimentari della tradizione calabrese, che si ottiene da merluzzi essiccati (**stoccafisso**). In particolare il **pesce stocco** viene preparato a **Mammola**, dove da secoli è diventato il piatto tipico mammolese.

Anticamente era considerato il mangiare dei poveri, infatti i contadini lo consumavano e l'offrivano ai braccianti in occasione dei lavori duri nella campagna poiché lo stocco è considerato un alimento ad alto valore energetico. La tradizione calabrese vuole che il pesce stocco venga cucinato e mangiato il Venerdì Santo e la Vigilia di Natale. Un'altra tradizione è quella di portare

il pesce stocco come regalo ai parenti. A Mammola il pesce stocco viene importato direttamente da alcuni Stati Europei, tra cui Belgio e Lussemburgo, specialmente in alcuni periodi dell'anno (Pasqua e Natale). Il pesce stocco è tipicamente usato come un secondo piatto, ma può essere preparato come antipasto, per la preparazione di sughi per la pasta, o servito come piatto unico con le patate e le olive verdi.

STORIA DEL PESCE STOCCO

La Calabria importava il merluzzo dal porto di Napoli (allora capitale del Regno delle due Sicilie), dal quale con piccole imbarcazioni i

Stoccafisso

Lo stoccafisso è il merluzzo artico norvegese conservato per essiccazione. Il nome deriva dalla cittadina norvegese di Stokke, ma gli storici sostengono che potrebbe derivare da altre motivazioni.

Pesce stocco

Il pesce stocco è di colore bianco, ha un sapore corposo e somiglia fortemente al merluzzo, anche se c'è un'enorme differenza dal punto di vista energetico: 1 kg di stocco ha un contenuto energetico equivalente a 5 kg di merluzzo fresco. E' altamente digeribile e adatto a qualunque dieta. Povero di grassi, è ricco di proteine, vitamine e sali minerali.

Mammola

E' un comune italiano della provincia di Reggio Calabria (Calabria). La cittadina è posta sul versante Jonico della Calabria, tra mare e montagna.

battelli raggiungevano il porticciolo di Pizzo. A dorso di muli, poi, le balle di stocco arrivavano a Mammola, qui il pesce secco trovò il sua habitat naturale perché la purissima acqua del luogo ricca di ioni minerali (calcio, ferro, magnesio ecc.) consentiva, in breve tempo, di spugnarlo rendendolo commestibile. Lo stocco a Mammola venne conosciuto intorno al 1770-1800 e presto si costò che il trattamento con l'acqua di Mammola e la tipica lavorazione, dava degli ottimi risultati in termini di qualità del prodotto commerciale che diveniva sempre più richiesto.

Per questo Mammola diventò "il paese dello stocco", meta gastronomica per i calabresi ma anche per tutti i turisti che soggiornano in Calabria e ora lo Stocco di Mammola è stato incluso dal ministero delle politiche agricole forestali nell'elenco dei prodotti tipici Agro - Alimentari Tradizionali della Calabria.

.

Roncole

Sono accessori artigianali di forma particolare, costruiti da maestranze locali di Mammola.



Stoccafisso

Tecniche di lavorazione

Il merluzzo viene importato dai paesi nordici. A Mammola viene trasformato da prodotto duro a prodotto secco e commestibile (pesce stocco). La lavorazione è suddivisa in varie fasi: si tranciano le pinne esterne, il merluzzo essiccato viene immerso in acqua corrente nella prima di vasche comunicanti successive, il giorno successivo viene aperto con la **roncola** dalla parte inferiore e superiore, il terzo giorno viene aperto completamente, il quarto giorno sono estratte la lisca e le ventresche, il quinto giorno si rimuove il velo, il sesto giorno, completamente spugnato, è pronto per essere venduto.

L'acqua è un fattore importante per la buona riuscita del prodotto. Infatti le acque che affluiscono nelle serre di Mammola hanno una particolare composizione chimico-fisica, che permettono la maturazione dello stocco e ne esaltano il sapore.

Lingua grecanica

Sulle t grecco

Il popolo calabrese assiste immobile alla scomparsa di tradizioni e lingua grecanica e non capisce che un popolo senza passato è come un albero senza radici!

tracce del o calabro





Palizzi

Kalòs irtete - Benvenuti

Il greco di Calabria è un idioma parlato in Provincia di Reggio. È chiamato localmente grecanico ed è un “dialetto” o, più propriamente, una lingua appartenente ad una minoranza linguistica greca d’Italia.

Tale lingua era parlata in tutta la Calabria meridionale fino al XV-XVI secolo, quando fu progressivamente sostituita dal dialetto romano, influenzato comunque dal greco-calabro nella grammatica e anche in molti vocaboli che ancora persistevano nel XVIII secolo nel dialetto calabrese. Ancora in età angioina la lingua greca veniva usata in una vasta area, compresa tra Seminara, Taurianova, la Valle del Mésima, l’altopiano del Poro, caratterizzate da dialetti, toponimi e for-

me folcloristiche di origine greca. Oggi il Greco di Calabria viene parlato solo a Gallicianò, Roghudi, Chorìo di Roghudi, Bova ma anche nel capoluogo reggino esistono delle minoranze ellenofone: nei quartieri San Giorgio Extra e Rione Modena.

Per tutelare questo patrimonio è stato creato l’Istituto Regionale Superiore di Studi Elleno Calabri (IRSSEC), di cui fanno parte i rappresentanti delle Associazioni e dei Comuni greco calabresi ma anche il Comune di Bova Marina ha istituito un “Osservatorio Permanente per la Lingua e Cultura Greca in Calabria” che si occupa di monitoraggio, studio, programmazione e organizzazione di attività volte al mantenimento della lingua e della tradizione greca in Calabria.

Proverbio grecanico

<<Tipote àntropo, tipote lòghia>>

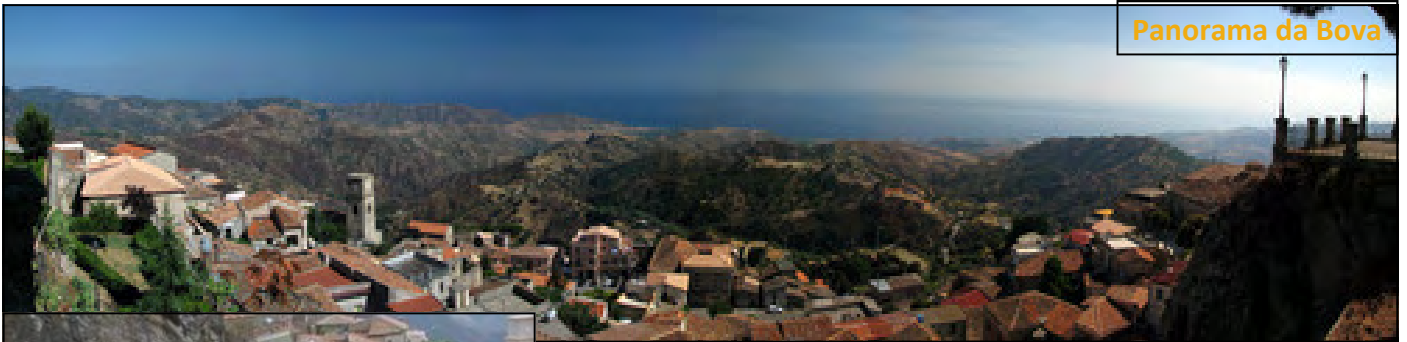
(Nessun uomo, nessuna parola)

L’osservatorio è stato intitolato a Rohlfs e Karanastasis, due fra i maggiori studiosi delle minoranze etniche e linguistiche calabresi.

L’abbandono progressivo del grecanico è dovuto, probabilmente, al fatto di essere stato considerato per molti anni come un dialetto, subendo tutti i pregiudizi legati a questa associazione; era considerato una forma “bassa” di espressione, appannaggio di popolazioni rurali o pastorali analfabete.

Ellenofone:

Parola usata anche per contraddistinguere l’adozione della lingua greca come idioma.



Panorama da Bova



Galliciano



Via del Borgo di Palizzi



Galliciano



Amendolea



Galliciano



Bova



Roghudi, borgo abbandonato



Amendolea

Il fascino dei borghi abbandonati

La lingua si è conservata finché la popolazione è rimasta isolata sulle montagne dell'Aspromonte ma, con il dilagare del fenomeno dell'emigrazione, buona parte della popolazione ha lasciato le zone più interne perdendo, col progredire delle generazioni, le forme espressive tipiche. Anche la scolarizzazione ha incentivato l'uso dell'italiano operando un livellamento linguistico che ha contribuito alla drastica diminuzione dei cittadini capaci di esprimersi col Greco di Calabria.

Da fonti storiche si può verificare la scomparsa progressiva del greco in aree calabresi, a partire dal Cinquecento: verso la metà del XVI secolo la lingua greca era stata eliminata nel bacino del Petrace, nel corso del secolo successivo il fenomeno regressivo ha interes-

sato i Comuni di Palizzi, Staiti, Cardeto, Roccaforte del Greco, Amendolea e Condofuri. Infine durante il periodo fascista le minoranze linguistiche, tra cui anche la comunità linguistica del Greco di Calabria, furono osteggiate tanto da scoraggiare l'uso della lingua grecanica; usare altre lingue, che non fosse l'italiano, era considerato un simbolo di arretratezza e i maestri punivano quegli alunni che venivano sorpresi a parlare in classe un dialetto anziché l'italiano. A questo punto sorge spontanea la domanda sulla nascita di questa forma linguistica infatti l'origine del greco calabro è molto discussa.

Alcuni autori sostennero che la grecità della lingua avesse origine nel periodo bizantino (IX-XI secolo d.C.). Il Rohlfs, invece, insieme ad altri studiosi, sostenne che il grecanico risa-

lirebbe ai tempi della prima colonizzazione greca della regione (VIII secolo a.C.) e ne è prova il fatto che è una lingua arcaica, con parole che, oggi, in Grecia sono sconosciute o scomparse, inoltre possiede nel suo vocabolario molte parole derivate dal greco dorico.

La tesi del Rohlfs sembra oggi la più attendibile, anche se, sicuramente, avvenne un ravvivamento e un incremento dell'uso della lingua in età bizantina.

Qualunque sia l'origine del grecanico, a nostro avviso, è, comunque, importante non farlo scomparire, perché con la sua scomparsa cesserebbe la storia millenaria dei greci di Calabria.

E già si sente la nostalgia di una lingua che sta scomparendo insieme ai modi di una vita ormai già scomparsa, le cui

Studiosi grecanici

Filippo Violi è nato a Bova Marina (RC) nel 1947. Nel 1996 è stato nominato "Accademico di Grecia e Magna Grecia" per la sua tenace ed intelligente attività culturale ellenofona e per la sua vivida espressione poetica in lingua grecanica.

Bruno Casile nasce a Bova, (RC), nel 1923. Egli deve la sua notorietà alla "scoperta" della sua poesia "contadina".



Bova

I GLOSSA DIKIMU

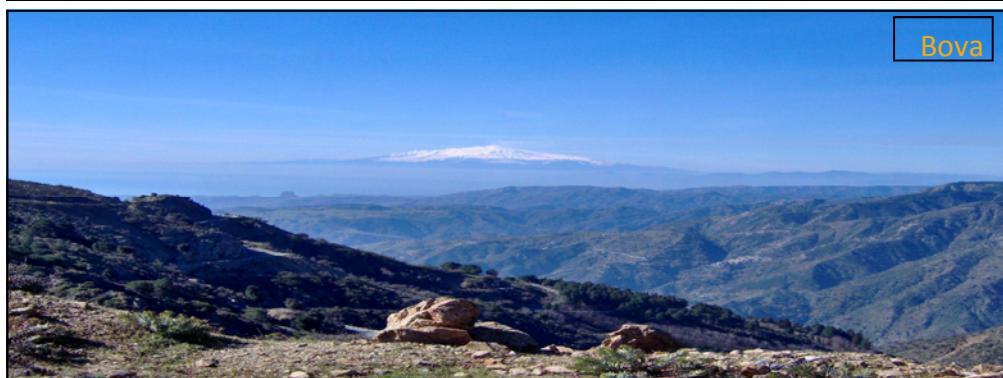
Mi chatì i magni glossa
 ene i glossa ti jenìa,
 echi chronu ce chronu tossa
 ti irte ode sta chorìa.
 To prozzìmi emì to èchome
 Arte meni assà pedia,
 ti èchite to alevri
 ce larga ene i jerùsia.
 Ta leddìdia and in Ellada
 mas tin donnu tin fudìa,
 azzunnìasi ligo i atropi
 ce platègghete spithìa.
 (Bruno Casile)

LA LINGUA MIA

Che non si perda la bella lingua
 è la lingua della stirpe,
 sono tanti e tanti anni
 che è arrivata in queste contrade.
 Il lievito noi lo abbiamo
 Ora spetta a voi ragazzi,
 che avete la farina
 e lontana è la vecchiaia.
 I fratelli della Grecia
 ci danno l'aiuto,
 si sono svegliati un po' gli uomini
 e ora si parla spesso.

regole erano dettate dal contatto con la natura, dalle stagioni e dalle necessità della terra e degli animali: questo è ciò che si coglie dalla lettura di brani scritti da poeti greci che riescono ancora oggi ad esprimere la loro tristezza, derivata dalla perdita di una civiltà, soltanto attraverso la loro melodica lingua. Questi versi rappresentano il manifesto identitario dei Greci di Calabria e l'eredità etico-linguistica che i poeti ci hanno trasmesso consapevoli che l'uomo che perde il proprio passato non ha più un futuro!

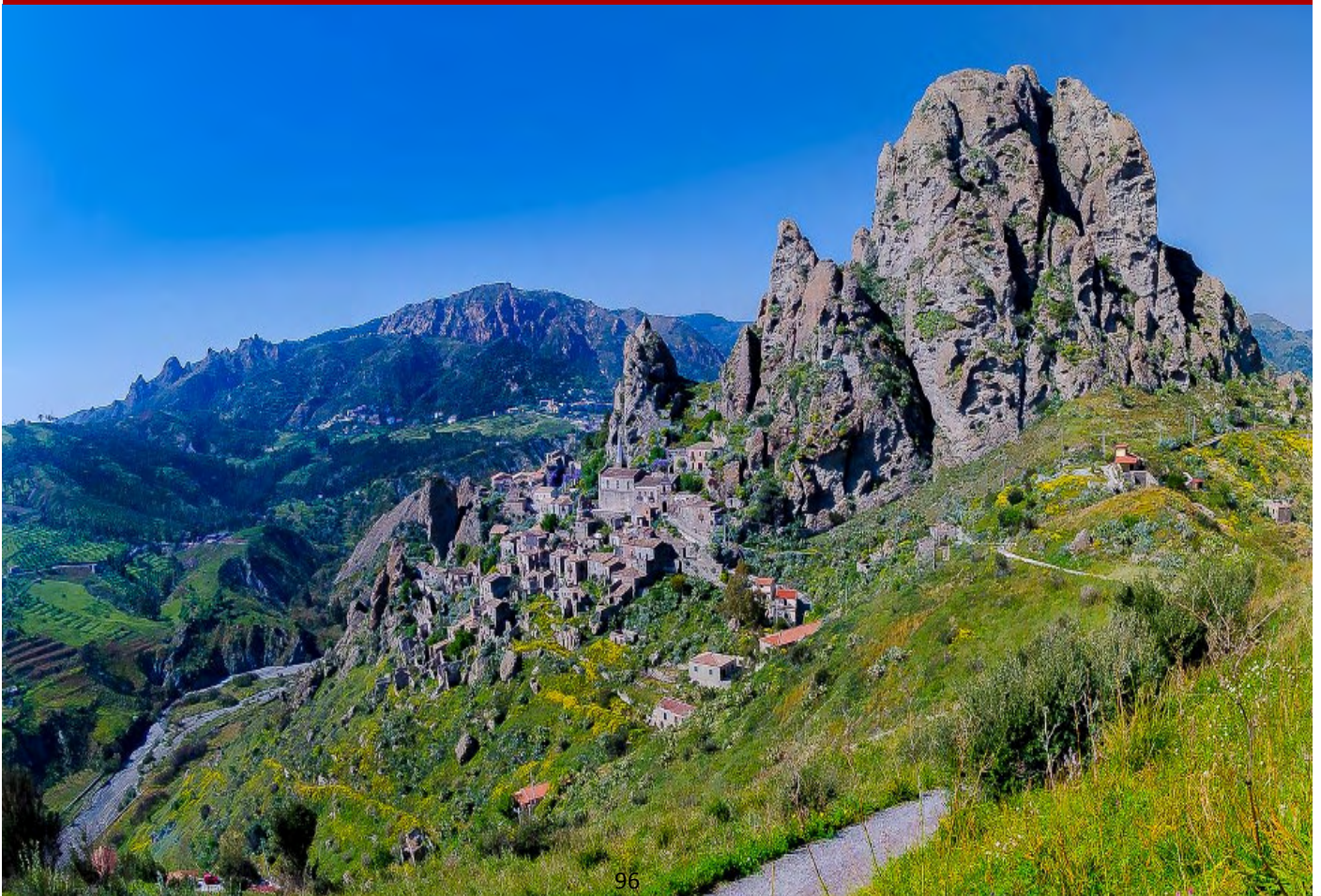
Mariateresa Chindemi



Bova



Roghudi e Pentedattilo



PERANNI O KERO'
 Perànni o kerò
 st'avlàci tu crevattiutu.
 O àthropo meni.
 C'esù, glossamu,
 pthènise
 jà ton kerò ti perànni,
 jà tus athròpu ti addàzzusi.
 O potamò catevènni,
 o kerò ene kalò.
 Ta dendrà atthimèna,
 ta puddhia tragudùsi
 agàpi, zoì.
 Esù pethènise;
 methèsu pethèni i spichimu.
 Fisà o vorèa,
 pèttusi t'addha,
 pètti i elpidamu.
 O potamò trechi panda,
 o kerò perànni.
 (Salvino Nucéra)

PASSA IL TEMPO
 Passa il tempo
 nell'alveo del suo letto.
 L'uomo rimane.
 E tu, lingua mia,
 muori
 per il tempo che passa,
 per gli uomini che cambiano.
 Il fiume scende,
 il tempo è bello.
 Gli alberi in fiore,
 gli uccelli cantano
 amore, vita.
 Tu muori;
 con te muore la mia anima.
 Soffia il vento,
 cadono i fiori,
 cade la mia speranza.
 Il fiume scorre sempre,
 il tempo passa.

Melito di Porto Salvo



I GLOSSAMU
 Me tus athròpu stochù
 sta vunà esù èmine,
 me ta pròvata ce eghe
 chedimèni an dus aristù.
 Egò s'echo stin cardìa
 ego s'echo st'ammialò
 catha mera catha nista
 panda essèna egò zitò.
 Ecìni àthropi ti esònnasi
 de su ducasi fudia,
 su aficasi na arrustìsi
 na arrustìsi zze etticìa.
 Lighi dàscoli annorìasi
 posso ise esù palèa,
 ce to pleo ene o Rholfis
 o megàlo ghrmanò.
 (Bruno Casile)

LA MIA LINGUA
 Con gli uomini poveri
 tra i monti sei rimasta,
 con le pecore e le capre
 odiata dagli aristocratici.
 Io ti ho nel cuore
 io ti ho nel cervello
 ogni giorno ogni notte
 sempre di te chiedo.
 Gli uomini che potevano
 non ti hanno dato aiuto,
 ti hanno lasciata ammalare
 ammalare di tubercolosi.
 Pochi maestri capirono
 quanto tu sei antica,
 il maggiore è stato Rholfis
 il grande tedesco.



Le pupazze di Persefone



Mistero e tradizione, antichi rituali e rivisitazioni, mescolanza fra sacro e profano, sono questi gli elementi della processione delle Pupazze che si rinnova ogni anno a Bova nella Domenica delle Palme



La Calabria, terra di miti e di leggende, terra di grande sofferenza e di storia millenaria, una storia scritta da un popolo abituato nei secoli a convivere con le asprezze di un territorio suggestivo, ma allo stesso tempo duro ed inospitale. Qui c'è un pezzo di Grecia antica che si mescola alla contemporanea terra di Calabria.

Nei contesti umani e sociali che oggi appaiono svantaggiati e lacerati da mille problemi, si snoda la storia degli antichi padri, del loro idioma, dei loro usi e dei loro costumi che nei secoli hanno reso unica questa gente di Calabria.

In questi luoghi all'estremo sud della penisola l'aspetto religioso ha da sempre giocato un ruolo fondamentale, rappresentando uno degli aspetti più importanti della quotidianità. Ma la religiosità qui si unisce sempre e indissolubilmente all'aspetto pagano e questa mescolanza fra sacro e profano la ritroviamo soprattutto nelle ricorrenze più

importanti che si ripetono in un succedersi di generazioni, in continua evoluzione ma costantemente legate all'antico, a quell'elemento greco che si trova nel DNA dei calabresi. Mistero e tradizione, antichi rituali e nuove rivisitazioni, mescolanza fra sacro e profano sono questi gli elementi della processione delle *Pupazze* che si rinnova ogni anno a Bova nella Domenica delle Palme. L'usanza è un momento di collettiva sacralità popolare, e consiste nel portare in processione, fino al "Santuario di San Leo", principale chiesa di Bo-

va, delle grandi "statue" femminili realizzate con foglie di ulivo (della varietà locale Chianota Sinopolese).

I bovesi, intrecciando con maestria e pazienza foglie di ulivo intorno ad un asse di canna, costruiscono le cosiddette "pupazze". Al termine di un laborioso procedimento di assemblaggio le "figure", differenziabili per dimensioni in madre e figlia, sono vestite, cioè abbellite ed adornate con fiori freschi di campo, frutta fresca e primizie.

Dopo la loro benedizione le sculture, portate fuori dalla

Mito di Demetra e Persefone

Figlia di Zeus e di Demetra, Persefone, bellissima fanciulla, venne rapita da Ade, dio dell'oltretomba, che la portò con se negli inferi per sposarla contro la sua volontà. Una volta negli inferi le venne offerta della frutta, ed ella mangiò solo sei semi di melograno. Persefone ignorava però il trucco di Ade: chi mangia i frutti degli inferi è costretto a rimanervi per l'eternità. La madre, dea dell'agricoltura, reagì adirata al rapimento impedendo la crescita dei messi, scatenando un inverno duro. Con l'intervento di Zeus si giunse ad un accordo, per cui, visto che Persefone non aveva mangiato un intero frutto, sarebbe rimasta nell'oltretomba solo per un numero di semi equivalenti al numero di semi da lei mangiati. Così Persefone avrebbe trascorso sei mesi con il marito negli inferi e sei mesi con la madre sulla terra. Demetra così avrebbe fatto fiorire la natura solo in primavera ed estate.

Sfumi carsi

Togliere il malocchio

Apollo

Dio delle arti, della medicina, della musica e della profezia



Tra sacro e profano





chiesa e divise in piccole parti dette "steddhi", sono distribuite fra i presenti a fini augurali. I contadini, infatti, collocano almeno una "steddha" su un albero del proprio podere, altri fissano le trecce di ulivo sulle pareti della camera da letto e, infine, c'è chi usa le foglie benedette per il rito dello "sfumicarsi", che consiste nel far bruciare tre grani di sale e quattro foglioline di ulivo benedette, disposte a croce, sulla brace ardente.

Si ritiene che l'origine della processione di Bova sia antichissima, risalendo, addirittura, alle feste in onore di **Apollo**, le Pyahèpsie, quando i greci appendevano davanti ai templi rami di ulivo e di alloro e strisce di lana bianche e rosse con frutta e altre primizie.. Oppure queste usanze vengono associate alle **Delfinie**, feste di primavera in onore di Apollo Delfineo che erano cele-

brate in molte città greche. Il rito dopo i giochi ginnici prevedeva la processione di alcune fanciulle che si recavano al tempio del dio con ramoscelli di ulivo avvolti in bende bianche.

L'ipotesi più probabile è, però, che il rito di Bova si colleghi al mito greco di Demetra e Persefone dea della terra feconda e del soffio vitale del grano. L'ipotesi del collegamento tra la processione del giorno delle Palme e il mito di Persefone è avvalorata anche dal fatto che ancora oggi, nell'attuale Grecia, durante la Quaresima, le donne preparano piccole bambole di pasta dolce con una croce sul capo, molto simili alle pupazze intagliate nel legno di pastori calabresi.

Queste ipotesi sono da verificare ma è comunque importante che questa tradizione, così originale e pittoresca, venga conservata nel tempo a perpetuare l'antica

civiltà scomparsa e per la sua simbologia che testimonia il legame, troppo spesso dimenticato, che i calabresi hanno sempre avuto con la Natura che con questa terra ha saputo essere tanto generosa nelle bellezze quanto feroce nei castighi inflitti .

Delfinie

Feste di primavera in onore di Apollo

La Domenica delle Palme in grecanico

I Ciuriaci tis Alèa ène mia arghia acomi simero poddhi cunnimèni sta choràfia grenica; i christianì pau stin anglisia pèrronda cladia o fortia àsce alèa ce palme plecammèna sto chieri ia na ène vloghimèna. Acomi sto Vùà cànnusi tin processioni me te "pupazze".

La Domenica delle Palme è una festa ancora oggi molto sentita nei territori grecanici; la gente si reca in chiesa portando in processione ramoscelli o fasci d'ulivo e palme intrecciate a mano per essere benedette. Ancora a Bova si svolge la processione con le così dette "pupazze".



Trionfo di primavera negli eleganti vestiti fatti di foglie di olivo, fiori e frutta





Le autorità portano le Pupazze in processione lungo i vicoli del borgo di Bova (Vùà)





Le foglie di olivo intrecciate una ad una







La tarantella grecanica

La **tarantella** grecanica, erede dell'antico **kordax**, è un ballo greco che sembra abbia avuto inizio nell'antica regione storica dell'Epiro, la Tracia. Un ballo ed una musica antichissimi, risalgono ad almeno tremila anni fa, nati in un periodo dei più floridi dell'antica civiltà greca, diffusissimi in tutta l'Ellade. Di questo ballo, di questo ritmo è la Magna Grecia l'unica depositaria e conservatrice in tutto il mondo. Nonostante il nome, però, questo ballo e questa musica grecanica non sono da confondere, come molto spesso accade, con la tarantella, che è un "ballo nell'aria". Quando si parla di tarantella, infatti, solitamente ci si riferisce ad un ballo, in uso nel 1300 nella città di Taranto, che nulla ha a che fare con la tarantella greca, che è un "ballo di terra". La tarantella di Taranto, infatti, è un saltarello, simile a balli tipici di altre regioni (come il saltarello napoletano, il trescone, il saltarello abruzzese) e deriva da una vecchia forma di tortura: la **tarantola** veniva posta sotto i piedi dei condannati, mordendoli, facendoli, di conseguenza, salterellare.

La tarantella greca è, invece, la famosissima "viddhaneddha", in italiano "villanella", che sta ad indicare il ballo degli abitanti dei piccoli borghi, cioè delle colonie greche, detta anche "krunneme" o "megalochoro". È un ballo in cui ci si muove con piccoli passi ravvicinati, pestando la terra coi piedi, proprio come si faceva nell'antica Grecia. Purtroppo, con il passare dei secoli e ancora oggi, il ballo greco venne definito tarantella. La

Tarantella.

Danza popolare del sud Italia

kordax,

Danza molto antica che consisteva essenzialmente nella rotazione dei fianchi e dell'addome

Tarantola

Con il nome comune tarantola si indicano vari tipi di ragno dalla puntura dolorosa



Tamburello

strumento musicale a percussione, è costituito da una corona di legno sulla quale è tesa una membrana di pelle.

Lira calabrese



Strumento musicale ad arco, tipico della Calabria

Organetto. Tecnicamente chiamato armonica diatonica a due bassi e tre vocette interne a tastiera.

megalochoro è veramente unica al mondo, come unica è stata la civiltà greca; intanto ha una funzione liberatoria, quando ci si lascia prendere dal ritmo incalzante del suono è in grado di far dimenticare, sia pure per breve tempo, i problemi e se stessi. Nelle piazze all'aperto o nei locali chiusi, le persone coinvolte, ballerini o semplici spettatori, sono disposti a ruota, guardando ballare ed aspettando il proprio turno di ballo, tutti avvolti ed esaltati dal ritmo incalzante di **ciaramella** e **tamburello**. Tuttavia gli stru-



Si balla la tarantella invitati dal "mastru e ballu" con ballerini che danzano il passo "dell'adorno".



Ceramica con suonatrice di tympanon:



danza molto antica chiamata KORDAX, che consisteva

Tamburelli artigianali realizzati in legno e pelle di capra.



La tarantella oggi si balla e si suona senza sosta, notte e giorno, durante le feste dedicate alla Madonna



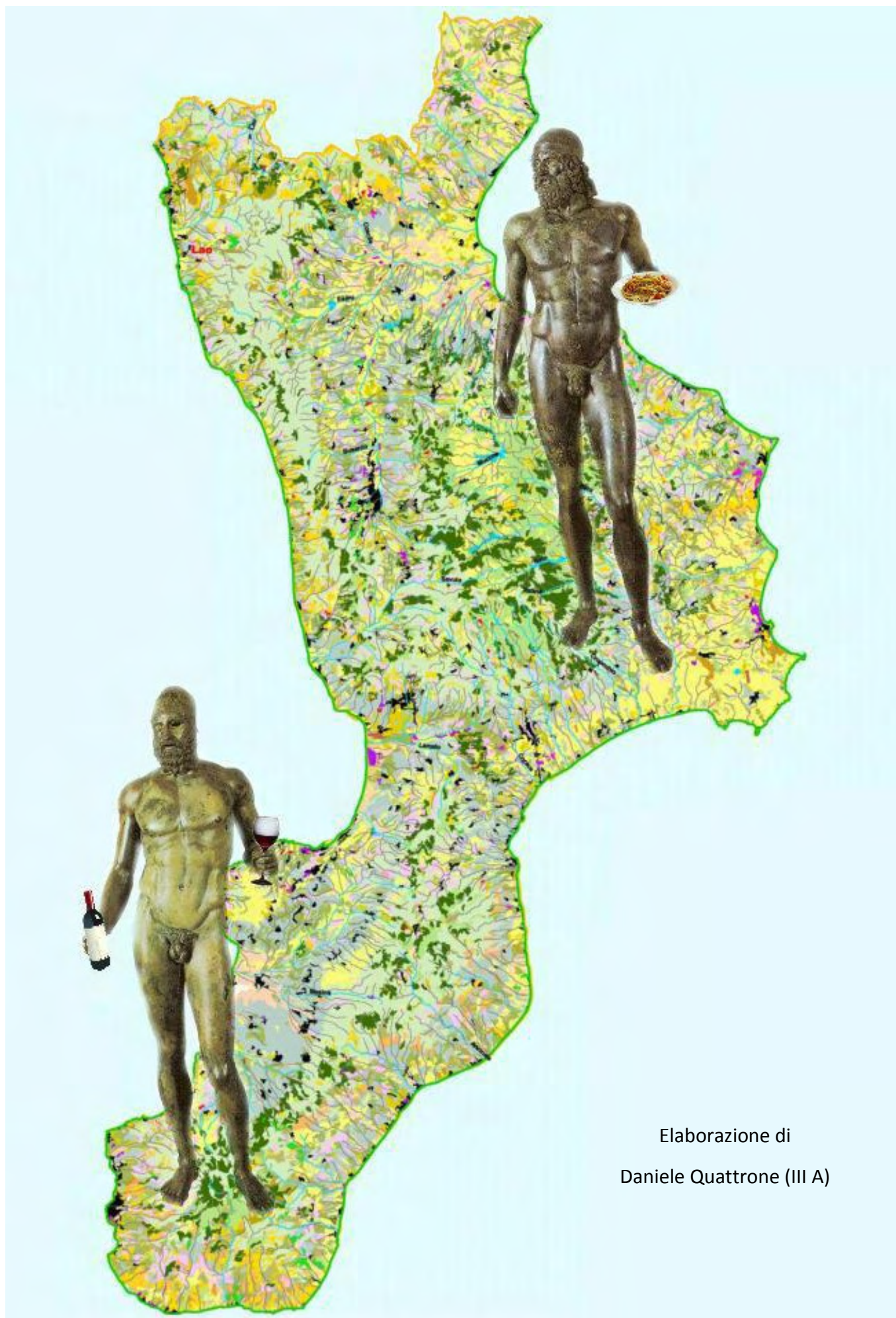
essenzialmente nella rotazione dei

menti più antichi usati dagli antichi Greci per eseguire questo ballo erano chiamati "aflos", cioè flauti. Il suono veniva prodotto da due flauti di osso di animali di lunghezza definita e bucherellati alla bisogna, accompagnati dal tamburello. Col passare del tempo l'aflos venne sostituito da un altro strumento a fiato, con una riserva d'aria, detto ciaramella, o zampogna, o launeddas. Tale innovazione si rese necessaria in quanto suonare l'aflos richiedeva grande capacità polmonare e fu degnamente sostituito dall'armonica a due bassi e tre vocette. Altro strumento utilizzato fu la **lira calabrese** ma oggi la tarantella greca è eseguita egregiamente con l'**organetto**.

La tarantella in Calabria acquista connotazioni particolari con un "mastri i ballu" o due che sovrintendono intorno allo spazio circolare in cui la coppia di ballerini danza controllando l'ordine di entrata o uscita dal ballo. I passi della danza reggina prevedono dei movimenti tradizionali tra cui il "passo dell'adorno", imitazione del falco in cui un ballerino gira intorno all'altro con le braccia allargate come fa il rapace con le sue prede. Infatti qui la tarantella ha un significato tradizionale di danza di corteggiamento ma anche di danza di contesa, ballata da soli uomini.



© Fiore S. Barbato



Elaborazione di
Daniele Quattrone (III A)

Un futuro sostenibile per i borghi solidali

Quali paesi fanno parte dell'area Grecanica?

L'area Grecanica comprende 12 comuni della provincia di Reggio Calabria, i cui territori hanno valenze paesaggistiche diverse poiché spaziano dalla costa all'Aspromonte. I Comuni interessati sono: Bagaladi, Bova, Brancaleone, Condofuri, Melito Porto Salvo, Palizzi, Roccaforte del Greco, Roghudi, San Lorenzo, Staiti, Motta San Giovanni e Africo.

In questi luoghi in che misura si conservano le tracce del suo antico passato ?

Per secoli quest'area ha assunto il ruolo di vera e propria isola culturale. Ciò è stato possibile per vari motivi fra cui la precarietà dei collegamenti e l'entroterra particolarmente impervio. I centri che oggi conservano meglio le tracce della cultura magno greca sono i comuni di Bova, Condofuri, Gallicianò, Roccaforte del Greco e Roghudi.

Perché è nata l'agenzia di cui fa parte e di cosa si occupa?

L'Agenzia dei "Borghi Solidali" è il nucleo operativo di un progetto dal titolo "I luoghi

dell'accoglienza solidale nei borghi dell'area grecanica" cofinanziato da "Fondazione con il Sud", e del quale l'associazione pro-Pentidattilo è capofila. Il campo d'azione dell'agenzia è molto ampio, infatti si occupa di coordinare le botteghe artigiane che caratterizzano il territorio, gestire i servizi di ospitalità diffusa sostenibile, organizzare i campi di lavoro internazionali per i giovani, costituire un repertorio di buone pratiche e valorizzare le storie di vita della popolazione grecanica; sempre, però, con un'attenzione particolare all'ambiente e alla sostenibilità degli interventi, ad esempio con l'istituzione dei sistemi di mobilità sostenibile.

In che misura sono coinvolti e come hanno risposto gli abitanti alle vostre iniziative?

La forza di "Borghi Solidali" sta nell'aver formato una fitta rete di partner che coinvolge cittadini, associazioni e istituzioni locali e, pertanto, c'è una forte sinergia fra le parti con un importante coinvolgimento degli abitanti.

Il grecanico come etnia linguistica sta scomparendo. La sua agenzia sta portando avanti iniziative per la salvaguardia di questo patrimonio?

L'agenzia dei " Borghi Solidali" promuove corsi per lo studio della lingua greca, coinvolge i poeti greci in tutte le iniziative proposte. Ora stiamo realizzando una tabellonistica in triplice lingua: italiano, inglese e greco e diversi dibattiti per testimoniare il legame che accomuna la popolazione con la terra nella quale vive.

Quali sono i poeti greci contemporanei che collaborano alle vostre iniziative ?

Tra i tanti possiamo ricordare Salvino Nucera, Bruno Casile, Franco Zumbo.

Dove ha sede l'agenzia?

La sede di "Borghi Solidali" è a pochi chilometri da Pentidattilo, affascinante borgo costruito su una roccia tufacea, in contrada Placanica del comune di Melito Porto Salvo. La scelta della sede non è casuale, infatti siamo ospitati in un bene confiscato alla 'ndrangheta.

Quali sono state le ultime iniziative realizzate dalla sua Agenzia?

Negli ultimi anni è stato realizzato, in collaborazione con "Cine Foto Club Vanni Andreoni", il primo concorso fotografico di rilevanza nazionale dal titolo "Paesaggi d'Istante". La tematica del concorso era proprio l'area greca.

Le cinque opere vincitrici verranno pubblicate su cinque diverse copertine della più prestigiosa rivista della nostra regione "Calabria sconosciuta".

Altre iniziative sono "In-Seminari sostenibili" che hanno come scopo la divulgazione di buone pratiche nel campo dell'ambiente, dell'ecologia, della legalità. E questo inverno abbiamo organizzato "Pensare a compensare" ovvero per ridurre l'inquinamento e la nostra impronta ecologica abbiamo creato dei boschetti urbani al fine di compensare l'anidride carbonica prodotta per realizzare il progetto "I Luoghi dell'Accoglienza Solidale nei Borghi dell'Area Greca". Inoltre abbiamo realizzato azioni e servizi di mobilità sostenibile, collettiva e di carpooling.



L'architetto Elena Trunfio dei "Borghi solidali"



Antichi m



Antichi mestieri abbandonati ... ma perché non riappropriarsene come nuove prospettive lavorative ?

nestieri



L'abbandono dei paesi e della civiltà contadina ha portato alla scomparsa di figure popolari e caratteristiche di un artigianato che di quella economia rurale era un pilastro insostituibile. C'erano i "carrari", costruttori di carretti e di traini ed i sellai. I "vardari" invece facevano i basti per le bestie da soma (asini e muli ormai scomparsi) con legno, cuoio e tela di sacco imbottita di paglia o crine su cui si legavano i carichi.

C'erano poi i forgiari e i **caudarari**, spesso zingari che arroventavano rottami di ferro per ricavarne treppiedi per cucine o molle per i focolari ma soprattutto rimettevano a nuovo le pentole di rame e le caldaie annerite dall'uso, rivestendole all'interno con un bagno di stagno

Oggi ormai siamo abituati alle bottiglie e damigiane di plastica ma quanti mestieri erano legati alla produzioni di recipienti per conservare i cibi e le bevande !! I costruttori di botti possedevano il segreto di lavorare e modellare le doghe di legno che, serrate nei cerchi di ferro, formavano gli indistruttibili contenitori per il vino. Col "**bumbulu**", le donne andavano ad attingere l'acqua alla fontana pubblica tornando poi con il pesante recipiente in bilico sul capo tramite il cercine, un panno avvolto a cerchio per attutire il contatto sulla testa.

E i cestai che intrecciavano canne e giunchi, dopo l'immersione in acqua e la battitura, per trasformarli in rivestimenti per damigiane e

bottiglioni o per creare panara o fascetti o "gistri" per portare frutta o pesci o per essiccare pomodori, fichi, olive o anche "cufineddi", basti per asini in giunco. Tipica in Calabria è la produzione di cesti in castagno prodotti ormai da un unico artigiano di S.Giorgio Morgeto

Attività diffusa era quella degli impagliatori di sedie che usavano come materia prima anche le fibre della "iolara" cioè l'Agave.

Molte erano le fibre ricavate da piante autoctone. La ginestra, usata già dai greci e dai romani per tessere le vele delle loro navi, nell'entroterra calabrese, dopo un lungo lavoro di immersione nell'acqua fredda della fiumara e battitura dei fusti sulle pietre della fiumara, veniva usata per tessere, su antichi telai, coperte resistenti e durature ma anche lenzuola con cui arricchire il corredo delle giovani donne.

Si allevava anche il baco da seta che, introdotto in Calabria dai bizantini, costituiva una delle principali occupazioni dei calabresi. Ma mentre la lavorazione della seta si concentrò soprattutto nelle filande di Cannitello e Villa; "u vermu" era allevato in casa dei contadini su "spaselle" di legno su cui erano fissati mazzi di erica (come una scopa capovolta) in cui il baco si arrampicava per costruirsi il bozzolo da cui ricavare la preziosa seta.

Le tessitrici lavoravano anche il lino, la lana delle pecore gentili dal vello lungo, e producevano anche le pezzare, coperte dei poveri ottenute tessendo striscioline di stoffa ricavate da vecchi abiti

Dalle radici dell'erica, pianta



selvatica diffusa in tutto l'Aspromonte, si creavano pipe di ottima qualità.

I mulini erano ad acqua ed i trappeti sia per l'olio che per il bergamotto erano molto diffusi. Venivano coltivati agrumi, arance e bergamotto, o il gelsomino che solo qui trovano l'habitat che consente di esprimere al massimo le loro potenzialità produttive e organolettiche.

L'allevamento animale casalingo era molto diffuso e la pastorizia transumante era una delle attività di maggiore importanza per la capacità di pecore e capre di sfruttare l'impervio terreno aspromontano.

Tutti i momenti legati al lavoro agricolo erano scanditi da

caudarari

Calderai

o stagnari

Bumbulu

Cannata, contenitore di terracotta per contenere l'acqua



usi religiosi: si costellavano i campi con croci di ramoscelli di ulivo benedetti per proteggere il raccolto; ma il maiale aveva addirittura il santo protettore: S. Antonio Abate, cui in alcune zone si offriva la testa del maiale macellato come segno di devozione. Ancora oggi a Terreti si celebra la festa in onore di S. Antonio Abate. In alcuni paesi della Calabria gli animali si facevano sfilare davanti alla chiesa per essere benedetti e nella stalla si appendeva una figurina del santo; in occasione delle feste religiose, come la Madonna del Carmine a S. Salvatore, si allestivano fiere del bestiame che terminavano con grandi frittolate.



Pastori

Delizie Culina



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Nome dato alla cipolla rossa coltivata tra Vibo Valentia e Cosenza. E' resa



FRITTOLE

Si ottengono cucinando le parti meno nobili del maiale, mediante bollitura nel grasso dell'animale che ne insaporisce il



VINO

Vino DOC prodotto con le uve rosse glioppo, mentre per l'uso il vitigno Greco



NDUJA

E' un salume spalmabile fatto con il grasso del maiale e frattaglie, impastati con molto peperoncino, insaccati,



SOPPRESSATA

E' un insaccato DOP. Si ottiene con carne bianca di maiale tritettata a pezzettoni e unita al pepe nero, sale



PEPERONCINO

Spezia caratteristica della Calabria sia per l'uso alimentare che per le sue ottime proprie-

arie Calabresi



CIRO'

to principalmente
delle varietà Ga-
er il Cirò Bianco si
o Bianco con Treb-



LUPPINI

Il lupinus albus appartiene alla famiglia
delle leguminose. Si mangiano dopo aver-
li cotti e lasciati per molto tempo a ba-



NACATOLE

Dolci color marrone chiaro, dal deli-
cato profumo e dal sapore dolciastro.
Prodotti con farina, uova, olio d'oliva



PETRALI

Sono dolci di pastafrolla a forma di
mezzaluna, ripieni di un tritato di
fichi secchi, noci, mandorle, buccia



SGUTE

Dolci del periodo pasquale simili
ad un piccolo pane con al centro
un uovo.



LIQUIRIZIA

Le piante di liquirizia nascono spontanee
lungo il litorale, il tipo di suolo e il buon
clima contribuiscono alla sua crescita. Dalle
radici si ottiene una pasta densa, nera,
lucida e profumata. La Calabria è il maggior

LA REDAZIONE



Mariateresa Chindemi



Marzia Liò



Sonia Mallamaci



Giovanni Romeo



Antonio Quattrone



Daniele Quattrone



Alice Gelsomino



Francesca Surace