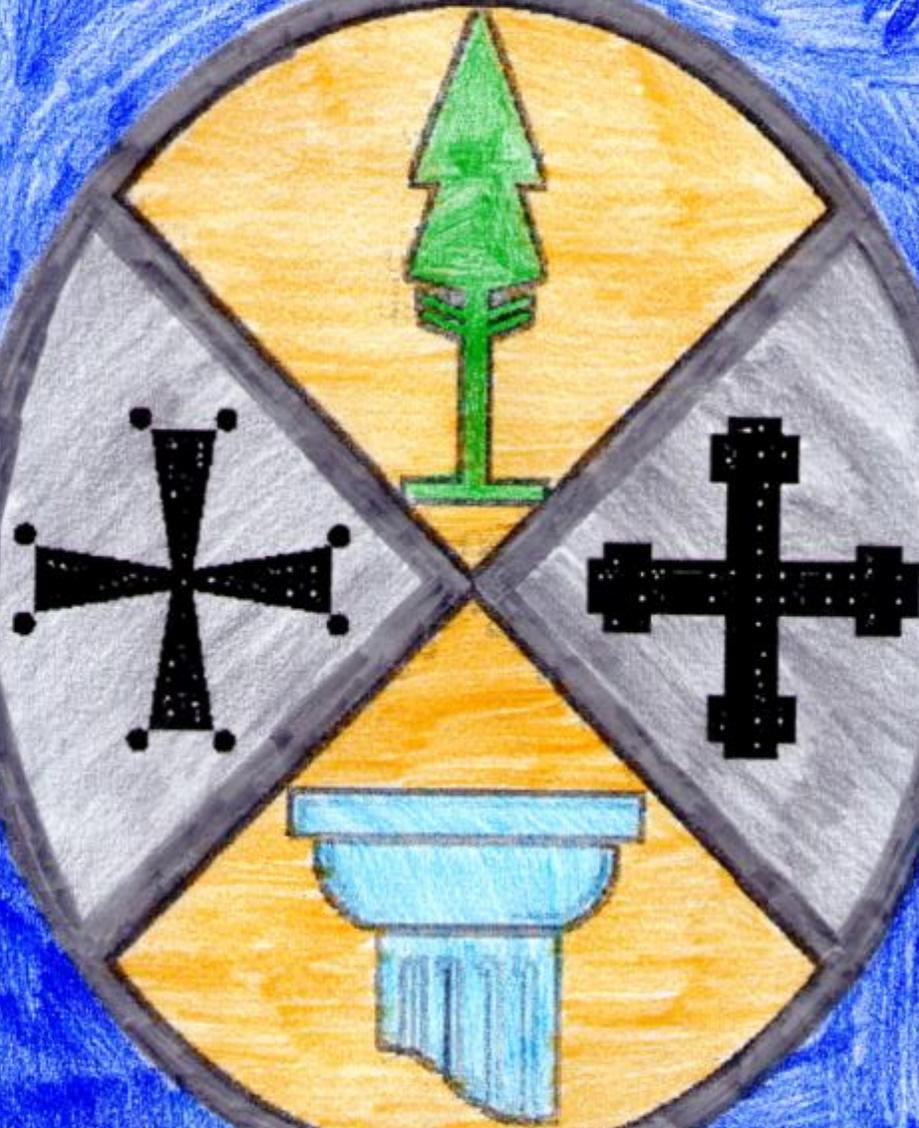


CALABRIA



Gli alunni delle Classi 5^a – 5^b della Scuola Primaria di Via dell'Arte, dopo aver studiato tutte le Regioni italiane, hanno voluto approfondire la nostra regione per meglio farla conoscere. È stato un lavoro di squadra nel quale tutti si sono cimentati per dare il meglio.

REGIONE



CALABRIA

EMBLEMA DI CALABRIA

“Lo Stemma racchiude in cornice ovale quattro dei simboli che rappresentano la Calabria: il pino laricio, il capitello dorico, la croce bizantina e la croce potenziata. Il Gonfalone ha lo sfondo di colore blu con la scritta **Regione Calabria** in colore oro e reca al centro lo stemma sopra descritto.”

La Calabria è stata l'ultima regione italiana ad adottare un proprio emblema. Nell'ovale possiamo in particolare vedere:

- ① Nel quarto in alto poggiante su una linea dritta, possiamo vedere l'albero tipico delle foreste della Sila che rappresenta le bellezze naturali della Calabria.
- ② Nel quarto in basso una colonna con capitello dorico, poggiante su una linea ondulata che simboleggia la splendida età della Magna Grecia e la sua eredità.
- ③ Nel quarto di sinistra la croce bizantina che ricorda il lungo periodo in cui la Calabria ha fatto parte dell'Impero Bizantino.
- ④ Nel quarto di destra una croce potenziata; presente sia nello stemma della Calabria litorale che in quello della Calabria Ultra, che ricorda il valore dei dodicimila **Crucati** calabresi che, sotto la guida di **Boemondo Duca di Calabria**, combatterono per la liberazione del Santo Sepolcro durante la prima crociata, infatti è simbolo del regno di Gerusalemme (è **microcettata** con altre quattro croci più piccole in ogni angolo).

I colori delle singole raffigurazioni sono:

- * verde in campo d'oro per il pino;
- * azzurro in campo d'oro per la colonna;
- * nero in campo argento per le due croci.

GLI ABITANTI DI CALABRIA

La Calabria è una regione poco popolata sia perché il territorio in alcune zone è inadatto ~~nel~~ all'insediamento di persone, sia per l'emigrazione di numerosi abitanti,

La lingua è l'italiano ma il dialetto è molto diffuso in special modo tra gli anziani. Il dialetto è suddiviso in due aree, settentrionale e meridionale ciascuna con caratteristiche diverse. Questa divisione dipende dal diverso influsso che ebbero il latino e il greco. Infatti troviamo parole di origine greca o latina.

Statistiche Demografiche

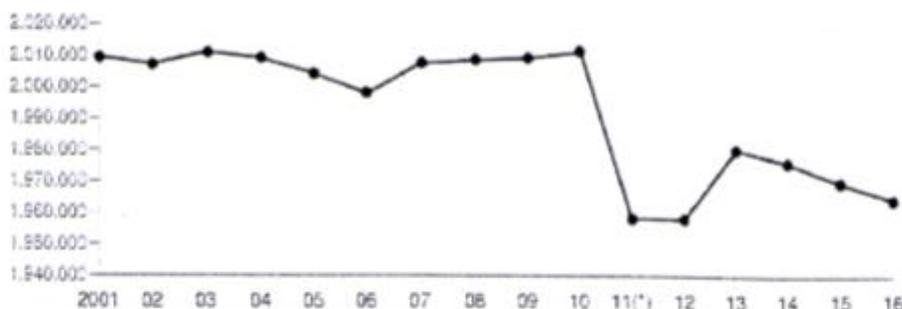
Popolazione Calabria 2001-2016

G+

Consiglia

Condividi

Andamento demografico della popolazione residente in Calabria dal 2001 al 2016. Grafici e statistiche su dati ISTAT al 31 dicembre di ogni anno.



Andamento della popolazione residente

CALABRIA - Dati ISTAT al 31 dicembre di ogni anno - Elaborazione TUTTITALIA.IT

(*) post-censimento



Statistiche Demografiche

Cittadini stranieri 2017 - Calabria

G+

Consiglia

Condividi

<< 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 >>

Popolazione straniera residente in Calabria al 1° gennaio 2017. Sono considerati cittadini stranieri le persone di cittadinanza non italiana aventi dimora abituale in Italia.



Andamento della popolazione con cittadinanza straniera - 2017

CALABRIA - Dati ISTAT 1° gennaio 2017 - Elaborazione TUTTITALIA.IT

(*) post-censimento

Regione Calabria

Amministrazione

Statistiche Demografiche

Popolazione 2001-2016

Pop. età, sesso, stato civile

Popolaz. per età scolastica

Cittadini Stranieri

Indici Demografici e Strutturali

CALABRIA

D'evvi monti della mia regione
valli ridenti, pianure estese, piene di piantagioni;
lago di Lecita, lago Impollino
l'oro: ognuno di questi laghi è divino!

Superbi fiumi che al mare corrono

e macchine lieti muoverete,

Crati, Troonto, Saruto

Tacina, Neto, Mesima scorrono in un minuto.

E tu mi balli nella memoria
o Piana di Sibari, con la tua gloria!

Vorrei cantarvi tante canzoni

o della Calabria tante ragioni.

Vibo Valentia, Brotone, Lattarone,

Peggior Calabria, Rossano, per me è tutto raro.

Noi calabresi siamo molto fortunati,
perché in Calabria siamo nati.



Calabria

La Calabria è la nostra regione,
per ciò che vuoi trovi la soluzione.

Se hai voglia di mangiare
tanti cibi puoi trovare:



bergamotto, uva, olive, cereali e peperoncino,
carne insieme ai pesciolini.

Se ti serve ospitalità
la puoi trovare qua e là.



Se hai voglia di avventura

puoi esplorare le meraviglie della natura
della Sila, del Pollino, dell'Aspromonte,
puoi salire in cima ad un monte.



Se hai caldo e vuoi nuotare
qui vicino c'è il mare.



Qui in Calabria tutto puoi trovare
perché qui è bello stare:

ci sono tanta tranquillità
ed un quintale di felicità.



CALABRIA

La Calabria è piena di torresi
e di gentili signori e signori:
ospiti morti, laghi e fiumi
e tavolate piene di dolciumi.

Quando c'è una festività
si mangia come di qua e di là;
non abbiamo le Alpi ma un mare prezioso
dove ammirate un paesaggio favoloso.
Di cibo ne abbiamo, tranquilli non ci manca
la nostra e proprio una terra Santa!
La patata s'isola e il peperoncino
accompagnati dal rosmarino.

Il cedro e il bergamotto
che finiscono in un balter d'occhio,
abbiamo anche dei legumi
accompagnati da tanti salumi.

Il nostro ferro forte e la liquirizia,
è molto buona e porta via la malizia.
Ora i fratelli vi voglio presentare
e tranquilli, ci sono tante cose da ammirare,
iniziamo dal Pollino
che è molto caro,
poi la Sila vi presenta
e piena di Pardi Noriondi e cose dentro.

I calabroni sono molto ospitali
 e ci faranno tanti regali,
 nuovi amici si faranno
 e nuove persone conoscerete.
 Se la Calabria volete visitare
 noi siamo qui ad aspettarvi.

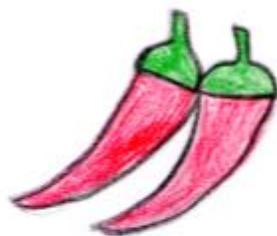
CEDRO



PATATA SILANA



ROSMARINO



PEPERONCINO



LEGUMI



SALUMI



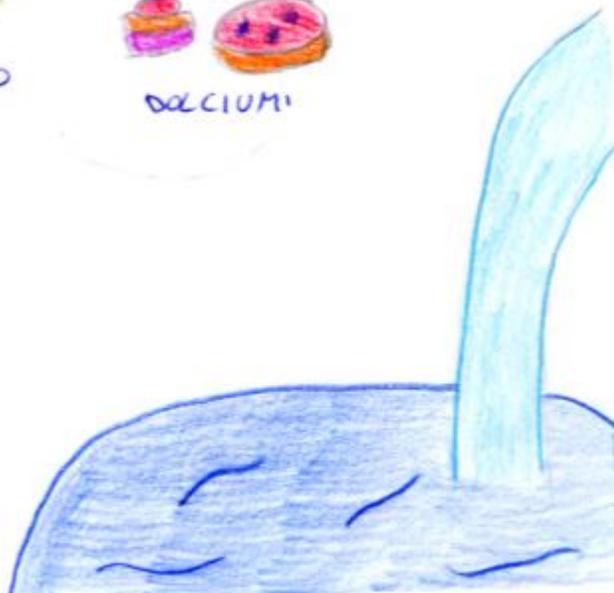
LIQUIRIZIA



BERGAMOTTO



DOLCIUMI



L' emigrante

Lascio il mio cuore qua Calabria mia
e parto per cercare il mio futuro,
vado fra la gente che non è la mia,
ma che saprà accettarmi di sicuro.

Negli occhi porterò i tuoi colori,
giallo di ginestra e il bianco gelsomino,
il verde delle montagne ed il blu del mare,
tanti momenti che non potrò scordare.

Nei miei pensieri porterò ricordi
di spensierate età che non ritorna
e di consigli che mi soleva dare
la nonna mia che mai potrò scordare.

Una valigia di sogni e di speranze,
un fardello pesante da portare,
il destino mi attende, ed io voglio sperare
che un giorno forse qui potrò tornare.



IL BRIGANTAGGIO

La Calabria è la regione che forma la punta dello stivale, nei secoli scorsi era considerata terra povera e di briganti. Infatti, nei primi anni del secolo XIX, la miseria, l'oppressione, la prepotenza dei padroni spinsero alcuni calabresi a trasformarsi in briganti.

Longobucco ha dato i natali a numerosi briganti.

Tra i briganti longobucchesi più famosi e quasi impareggiabili ricordiamo:

Antonio Santoro detto Re Luxemma e, soprattutto,

Domenico Trufface detto Palma.

Palma era considerato per le sue imprese il "Re della montagna".

Questi briganti furono indotti a vivere nascondendosi sulle montagne per combattere i soprusi ed i privilegi dei nobili e dei proprietari di terre che opprimevano i contadini tenendoli nell'ignoranza e nella povertà.

CALABRIA: TERRA INCANTEVOLE

Quando Dio creò il mondo volle che una piccola parte della Terra riunisse in sé tutte le bellezze del creato.

- **Volle** che fosse lambita da mare incantevole e guardata da monti alti e scintillanti di neve copiosa.
- **Volle** che fosse chiamata di boschi folti e rigata di ruscelli, ammantata di paschi verdi, ingioiellata di laghi ~~assurri~~, ~~ovri-~~gata di fiumi limpidi e sonori.
- **Volle** che vi fossero ampie distese di frumento, ulivi e viti, limoni ed aranci, e peschi e meli e peri...
- **Volle** che fosse ricca di vallate fertili, copiose di paesi ridanti e di splendide città.
- **Volle** che diventasse ricca di monumenti, di opere d'arte e di ricordi storici.
- **Volle** che fosse abitata da un popolo di sobrilavoratori, e che desse al mondo santi, artisti ed eroi.

Tutto questo **volle** Dio... ed ecco che sorse la Calabria, la Calabria bella, la Calabria nostra!!!

Curiosando qua e là

Nella nostra regione sono presenti tre minoranze linguistiche:
albanese, greca, occitana.

Gli **Arbereshe** o italo-albanesi, sono sparsi in trentadue comuni fra tutte le province calabresi, dove si sono insediati dalla seconda metà del 400.

In alcuni comuni montani in provincia di Reggio Calabria, come Bova, Londofuri, Gallicianò e Roccaforte, viene ancora parlata una lingua greca con forti influenze bizantine.

Al Guardia Piemontese vi è una **comunità valdese** costituita da circa tremila persone che parlano l'**occitano**, una lingua francofona.

Il loro insediamento risale alla seconda metà del dodicesimo secolo dopo Cristo.

ASPASSO... TRA I CASTELLI DI CALABRIA

3 castelli in Calabria sono stati costruiti principalmente per proteggere i luoghi e le persone dagli attacchi provenienti dalla vasta linea costiera della regione. Sono stati i **Normanni** che per primi hanno costruito fortezze e castelli in Calabria, ecco i più visitati.

Castello normanno di Santa Severina: detto di Corafova o di Roberto il Guiscardo è il meglio conservato e il più bello della regione; domina la valle del fiume Neto e le edicole dell'ex Marchesato di Bivona fu occupato dagli Angioini, dagli Aragonesi, dai nobili Corda e dai Duccio.

Oggi il castello ospita un museo di arte contemporanea ed è sede di concerti e mostre.

Castello Svevo-Normanno di Erosenza: costruito sul colle Panerazio nel 1132 da Ruggero II di Sicilia, è il principale monumento della città dei Bruzzi. Per tutto il 1500 fu la fortezza più importante della Calabria; quasi distrutto da un terremoto fu ricostruito da

Federico II di Svevia. Oggi, dopo i restauri, è parzialmente visitabile ed è sede di convegni.

Castello ducale di Corigliano: è una fortezza e fu costruita da Roberto Guiscardo, re normanno, intorno al 1043. Nel corso della storia fu abitato da nobili famiglie come i Sanseverino, i Saluzzo che nel 1822 lo cedettero all'uomo d'affari Giuseppe Compagna che lo abbellì. Negli anni 90 fu acquistato dal comune che lo restaurò. Oggi il castello è ricco di stanze visitabili e sede di un museo artistico culturale, il piano superiore è usato per matrimoni e convegni.

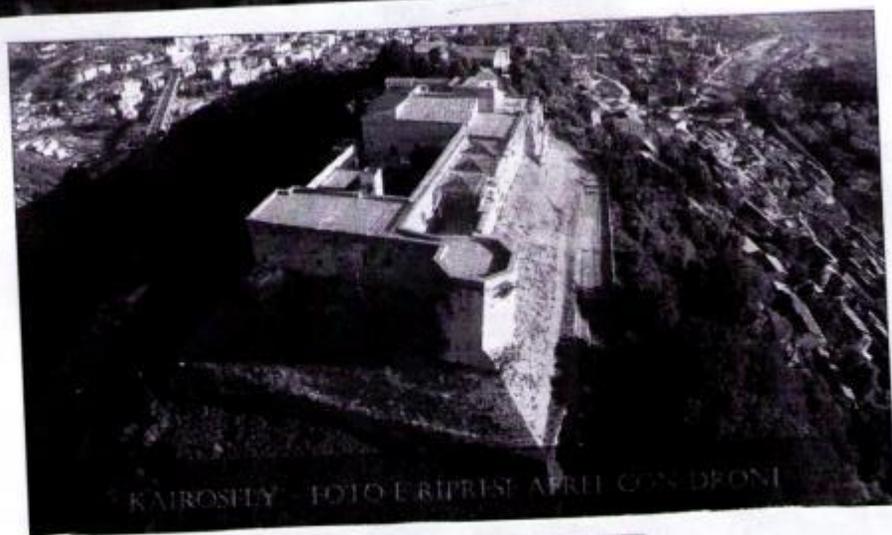
Castello aragoneso Murat di Pizzo Calabro: costruito da Ferdinando di Braganza nel XV secolo, diventò famoso in epoca napoleonica, come luogo dove Giacchino Murat re di Napoli e cognato di Napoleone, fu fatto prigioniero e poi giustiziato. Oggi è meta turistica anche perché vi è rappresentata la vicenda del re Murat.

Castello Svero di Rocca Imperiale: sorge sul colle sul quale si estende il centro abitato del paese, fu costruito da Federico II di Svevia e abitato da nobili famiglie. Oggi appartiene al comune che lo ha ristrutturato e reso visitabile.

Castello ducale di Corigliano.

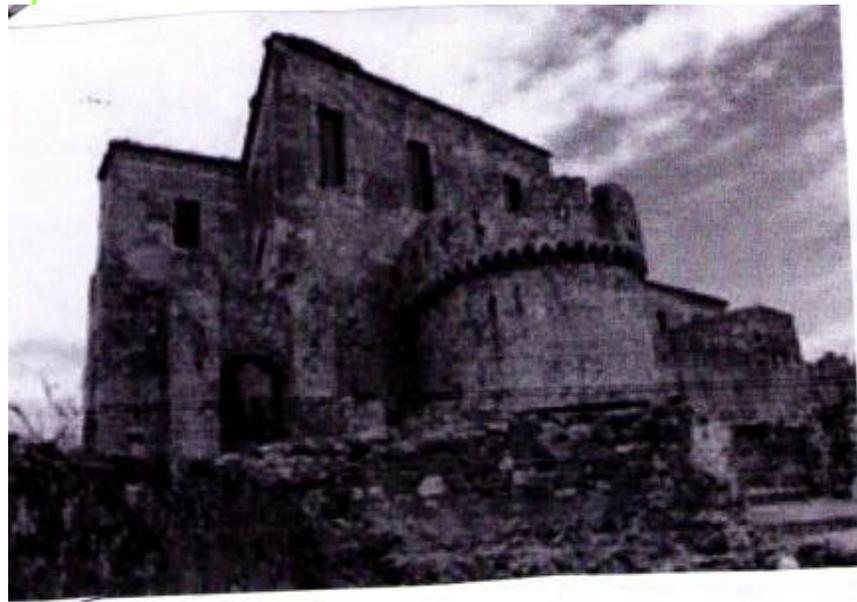


Castello Svevo-Normanno di Cosenza.

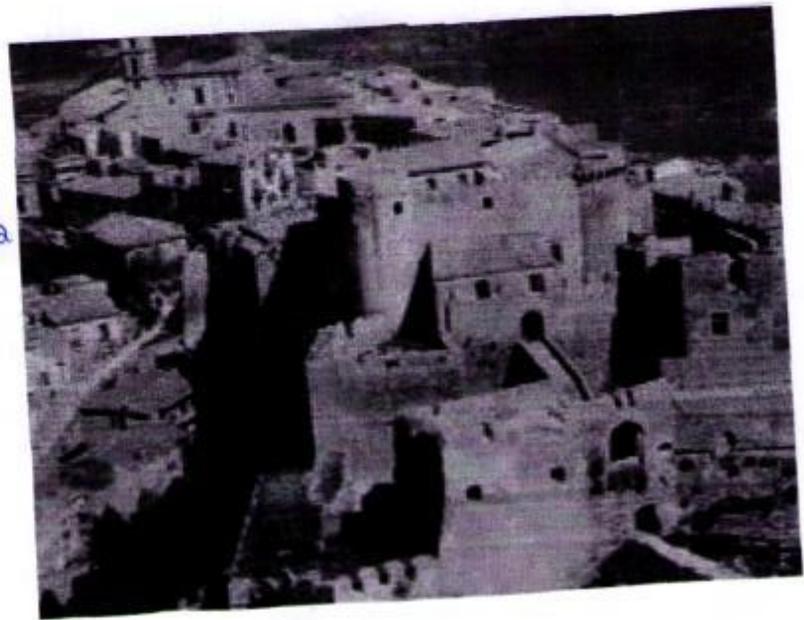


Castello aragoneso Murat di Pizzo Calabria.





Castello Svevo di
Rocca Imperiale.



Castello
Normanno di Santa
Severina.



SAN FRANCESCO DI PAOLA

San Francesco nasce a Paola il 27 marzo 1456. Giacomo e Vinna, padre e madre di Francesco, vivono in una casa nel centro di Paola. Francesco cresce: aiuta mamma e papà nei campi, riceve un'istruzione, segue l'esempio dei genitori ed impara da subito ad amare e praticare i valori cristiani.

San Francesco di Paola è il figlio più illustre della Calabria, Patrono della Calabria e della gente di mare.

Santo, consacrato, riverito, venerato, amato, la cui descrizione e figura hanno oltrepassato i confini regionali, è venerato in tutto il mondo.

San Francesco è stato sul palcoscenico del tempo e della storia, dinanzi all'attenzione degli uomini piccoli e grandi, semplici e dotti, sudditi e potenti, in Italia ed in Francia.

Ricordiamo la sua figura perché San Francesco non appartiene solo al mondo della Chiesa, ma è anche una grande figura storica e umana, che ha interagito con i suoi contemporanei anche ai livelli più alti del potere. Infatti, come Re, Papi, Principi, Baroni senza perdere il suo profondo rapporto con la sua terra, con gli umili e gli emarginati.

Chiamato alla corte del re di Francia, attraverso tutta l'Italia per raggiungere la meta e calmare l'anima di Luigi XI, il quale si rassegnò a morire pentito ed in pace. In Francia operò per tutto il resto della vita e vi morì, a novant'anni, il Venerdì Santo del 2 aprile 1507, in un'umile cella, adagiato su di una croce.

PROVERBI CABABRESI

Quannu 'a saechetta mia
avia lu m'tinnu
avia l'amiei e li bboni compagni,
mo e' a saechetta mia
ha persu 'u m'tinnu,
hau persu l'amiei e li bboni compagni!

Quannu e' murili a ra montagna
pija a zappa e bba quovagna,
quannu e' murili a ra marina
pija a pignota e bba culama.

All'amie 'u lli fare erienza,
ca ppe ti pagare poeu ei pense:
quannu ti seonte eonge ra via,
a persu i sordi e l'amieu e' avia!

INVOCAZIONE A SANT'ANTONIO

Sann'Antoniu eura varba ijonea
famme trovare chillu chi mi monche!
Sannu Antoniu mia gloriosu
ntro l'annu fa ea mi spusu!
Si st'annu eei vegnu zita
l'annu chi vene su ru maritu
e si stannu eei vegnu zitella
l'annu chi vene eeu nu edvarellu!!

PERSONAGGI ILLUSTRI.

La Calabria ha dato i natali a numerosi personaggi illustri che si sono distinti nel tempo in tutto il mondo per la loro cultura, il loro operato, la loro opera, la loro tenacia.

Alcuni personaggi illustri in: Letteratura, politica, scienza, religione, imprenditoria, arte, patrioti, musica, sport e spettacolo.

Letterati: Corrado Alvaro, Bernardino Telesio, Nicola Mirasoli, Tommaso Campanella, Giacchino da Tore, Vincenzo Sada...
Politica: Michele Bianchi, Giovanni Meata...
Scienza: Renato Dulbecco, Salvatore Spagnola...
Religione: San Tommaso di Arico, Beato Angelo D'Aleri, San Mulo, San Usmile da Bisignano...
Imprenditoria: Antonio Argenti, Calisto Tanzi, Guglielmo, Amorelli...
Arte: Mattia Preti, Giovan Battista Piranesi, Luigi Spauri...
Patrioti: Giuseppe Sacco, Guglielmo Pepe, Sordani, Benincasa...
Musica: Alfonso Brandano, Tommaso Albi, Giuseppe Giacomantonio, Mimmo Picerno, Pimo Gaetano, Mia Martini...
Sport: Tommaso Benetta, Genaro Gattuso, Simone Berrata, Vincenzo Squarata, Domenico Berardi...
Spettacolo: Mimmo De Vito, Moxio Sai, Gianni...
Tramite



Gattuso



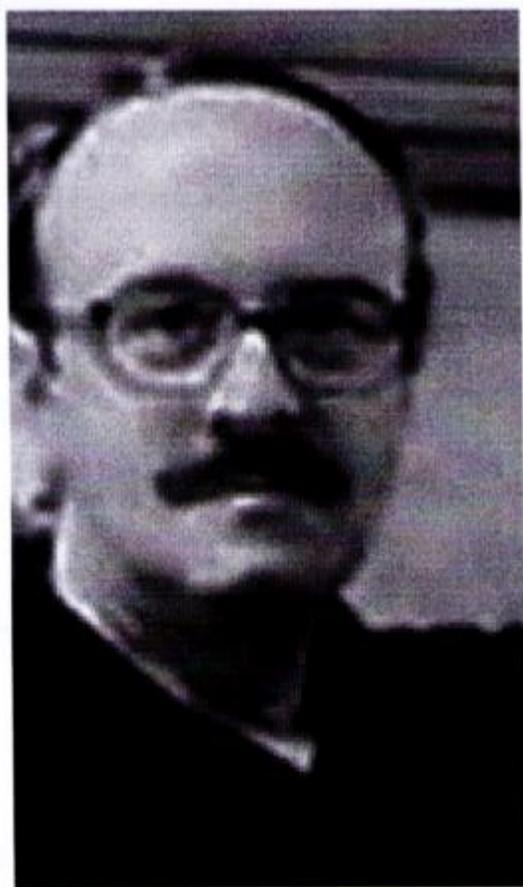
Martini



Versace



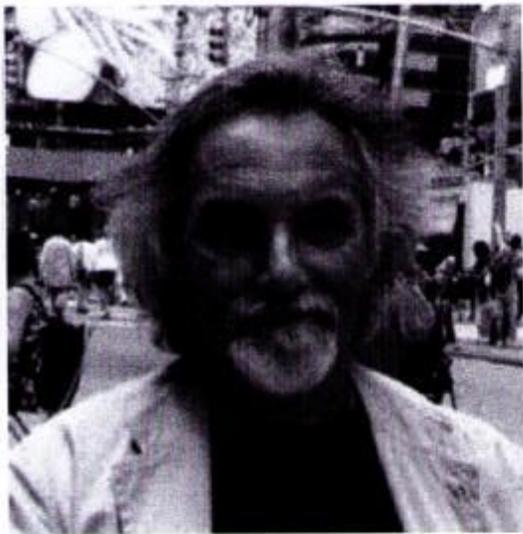
Alvaro



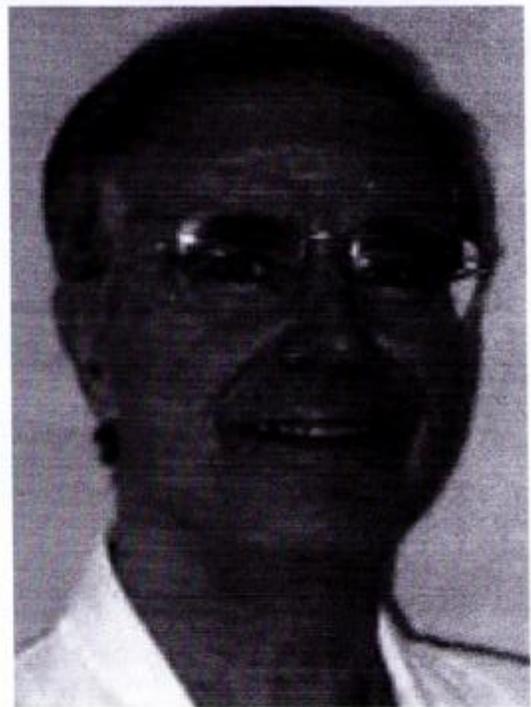
Spino



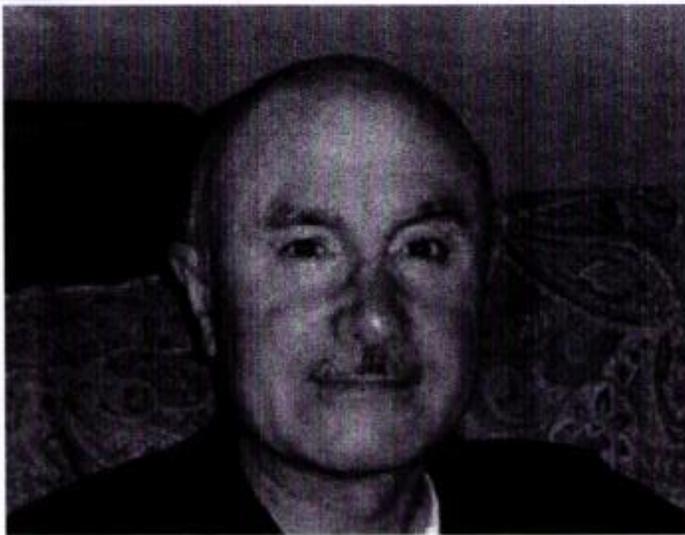
Rianlar



Pepe



Spagnolo



Angelini



"L'orto ed il giardino calabrese: un'esplosione di colori e di sapori"

Spicchi di mare, spicchi di terra. Spicchi di un passato che ancora vive attraverso il verde, il rosso ed il giallo degli agrumi, agrumi dal sapore inconfondibile, con una storia di eccellenza legata da spesse radici alle tradizioni del passato.

Infatti uno dei fiori all'occhiello della produzione alimentare calabrese è quella legata alla coltivazione degli agrumi: arance, limette, pizette, cedri, limoni, mandarini, bergamotto...

In particolare dobbiamo ricordare la Clementine, prodotto IGP della Piana di Sibari, il bergamotto che è un agrume dalla buccia di un colore giallo intenso dalla quale si ricava l'essenza per la produzione di oli per il corpo e per i profumi. Il cedro che ha ottenuto il riconoscimento DOPG da parte dell'Unione Europea.

Altre coltivazioni tipiche locali di grande pregio sono il peperoncino piccante, la patata siana, il pomodoro di Belmonte, la cipolla rossa di Tropea, i fichi secchi che da poco tempo hanno ottenuto il riconoscimento DOPG da parte dell'Unione Europea; per non parlare degli ulivi centinari che danno ai

celebre è stato considerato "oro giallo di Calabria" e della migliore liquirizia del mondo che nasce in modo spontaneo nella zona di Rossano. Lì nel 1710 venne costruita da parte dei baroni Amarelli la prima fabbrica per la lavorazione di questa vera e propria radice dalle cui lunghe radici si estrae l'essenza. Oggi ha la fabbrica ed il museo industriale di "Giorgio Amarelli" tra i più visitati in Italia e nel mondo; il merito a questa fabbrica calabrese è stato confermato nel 2004 dal franchising "Museo della Liquirizia Giorgio Amarelli" creato dalla parte italiana per la serie "Il Patrimonio Artistico e Culturale Italiano".



Amarelli

ALBERI

SECOLARI.

Nel bosco di Costo del Peseo nella Sila Greca area rossanese, protetta da un'associazione naturalistica locale e riconosciuta tra le oasi del WWF si trovano castagni ultracentenari; quattro esemplari cresciuti l'uno accanto all'altro raggiungono gli 8 metri di circonferenza e superano i 400 anni di età.

In sila si trovano i farnosi "Giganti di Illustro", il pino laricino, con esemplari che sfiorano i 50 metri di altezza. Si tratta di alberi secolari su qui è ancora possibile vedere le tipiche incisioni a linea di pesce realizzate per l'estrazione della resina.

Sui monti del Peseo Nazionale del Bellino si possono trovare i patriarchi della natura quali: il pino laricato, alberi dalla forma frastagliata che prendono il nome dalla "larice", l'antica carazza a piastre utilizzata dai diamanti. Il trameo, infatti, si presenta a grandi placche romboidali con fessure nella corteccia.

Altri sono gli abeti bianchi e i pini mediterranei. Invece sul monte Sparviero (1713) si rinviene la coesistenza di ben cinque specie di acero: acero

comprestre, acero di monte, acero di S. B. B., acero di Ungheria e acero riccio

LA FAUNA

CALABRESE.

Nonostante la riduzione delle aree forestali e la progressiva antropizzazione, la fauna calabrese è ancora notevole; anche se registra specie ormai rare o estinte come il tasso, la martora, il gatto selvatico e il lupo.



TASSO



LA MARTORA



IL GATTO
SELVATICO



IL LUPO

Insieme viviamo il cinghiale, l'istrici, la volpe, la donnola,
la faina, la lepore, lo sciacallo nero e il ghio.

Nel cielo volteggiamo l'alvoltaio degli agnelli, il grifone,
l'aquila reale, la poiana, e il nibbio reale.

Tra i rettili si trova la biscia nera, la vipera; si
segna inoltre il più grosso serpente italiano, il
coronata, la salamandria pezzata...

Insieme nei mari calabresi prevale il pesce azzurro...



IL CINGHIALE



L'AQUILA REALE



IL PESCE SPADA



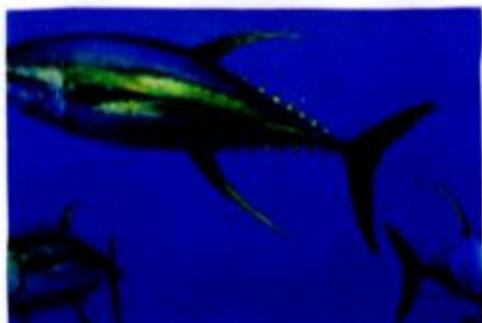
LA VOLPE



IL PESCE AZZURRO



BISCIA NERA



TONNO



ISTRICE



VIPERA



CERVONE



ROJANA



NIBBIO REALE



FALNA



SCOLBYOZO



SALAMANDRA PEZAYA



DOULOLA



GIRO,

LA CALABRIA... DEL GUSTO

Parlare di cibo e di prodotti della terra e del mare, in primo luogo significa parlare di incontri. Sono davvero tante le culture che hanno portato qualcosa a sulle tavole.

Dalle melanzane degli spagnoli, ai legumi dei romani, dalle spezie dei bizantini, alle salse piccanti degli angioini, fino al peperoncino rosso degli arabi. Il popolo di Calabria è straordinario nel stabilire relazioni, legami forti, che uniscono realtà diverse, perdendo i confini geografici tra la cucina di terra che appartiene ai borghi dell'interno, e la cucina di mare, anima dei piccoli centri sulla costa.

Una cucina sobria ed essenziale da sempre sincronizzata con il ciclo delle stagioni e con il calendario di ricorrenze locali, ma pronta a stupire non appena si presenta l'occasione di festeggiare, di offrire ospitalità o, molto più semplicemente di stare insieme.

Qui in Calabria la pasta si fa rigorosamente a mano, ogni piatto porta in tavola un'ospite diverso riuscendo a valorizzare tutte le risorse. La pasta fresca in particolare quella preparata con il forciuto, si rivela straordinaria abbinata con sughi di carne: selvaggina, maiale, vitello... Invece "I vermicelli", una pasta lunga e morbida alla quale si aggiunge la "finirubia", insaccato di maiale che insieme alle cime di finocchietto selvatico, rendono il piatto insuperabile.

Il 19 marzo, festa di San Giuseppe, è l'occasione per cucinare le tagliatelle accompagnate da ceci, fagioli e baccalà, offerte ai parenti, agli amici, al proprio vicinato.

Chi, invece, preferisce la pasta corta può scegliere un bel piatto di "carotelli" gli gnocchi realizzati a mano con le patate.

LODE ALLA SARDELLA

Serenata a ra sardeddra

Si ti mpastu a pitticeddra
e finisci all'ogghju fritta,
beniditta!

Si ti cociu vroduseddra
e po' fumi 'nta suppera,
ohi cchi fera!

Si ti fazzu scattiatu,
petrusinu, pipu e agghju,
'ncelu sagghju!

E si n' ovu 'nta fressura,
saliprisa, t'accumpagna,
cchi cuccagna!

Si ti mmiscu ccu farina
e a gireddru po' ti mpurnu,
'ncelu turnu!

Si vruscenta si' stipata,
megghju 'e tia ata pruvista,
nunn' esista!

Si ti provu de mattina,
staju tranquillu c''a jurnata
s'è conzata !

Si t'assaggiu a menzjurnu
iju mi sentu dui o tre uri
monzignuri!

Si ti gustu a ra scurata,
tu m'appicci...e 'a fantasia
puddritria!

Ogne jurnu ti manciassa,
puri si nun c'è pititu,
ppe chjuritù!

Raffaele Guerrazzi

Focu juschentu!

"Ohi comi malu jusca sa sardeddra
dicia zzu Micucciu a zza Sabbeddra -
mintaccenni cchjù pocu 'e pipu russia,
ca cci tegnu nu focu subb' 'u mussu!

Nu focu chi m'appiccia tuttu quantu,
mi nzurruna e ru chiccuru vacantu
l' 'e linchjri 'e vinu, ca m'astuta
'u juschentu nta vucca, na vivuta!

Chjù jusca, chjù m'attira ccu cent'arti,
facissa cos' 'e pacci ppe l'aviri...
Comi na beddra fimmina mi stuzzica .
Però, all'anima soia, comi muzzica!

Si ti nni manci assai, po' ti lu ratti...
'u mussu... voju diri, ca ti vruscia;
però, cummara meja, ci vò pacenza,
pecchi ddruvi c'è gusto, 'un c'è perdenza.

Giuseppe Virardi

Ricriju

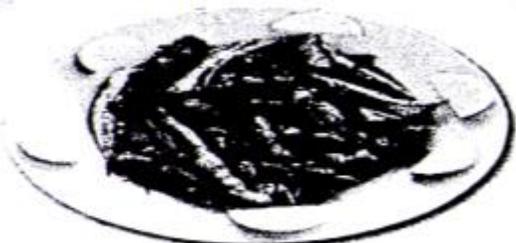
Du maru janca, janca si nni vena
e russa ca diventa po' cummena...
Puri i morti iddra fa risuscitari
e tutti li malanni fa passari.

Quannu 'a conzi aggiustata 'nta tineddra,
ccu salu, pipu e juri 'e finocchji,
quant'è garbata e comi para beddra!
Già a ra viriri ti cci spracchji l'occhji!

Po' si tu 'a minti 'nta nu piatteddu
ccu nu fileddu 'e ogghju, gioia mia!
Cchjù 'a provi e cchjù si fa stuzzicareddru,
viatu a chiru ca si nni ricrija!

Giuseppe Virardi

ALICI SCATTIATE



E' lungo la costa dei paesi della Valle del Trionto e più in generale in tutto il comprensorio delle Terre Jonico-Silane che si è sviluppata e consolidata la cucina di mare che ha nelle "alici scattiate" uno dei piatti locali più caratteristici e più diffusi, dai sapori intensi e dagli odori appetitosi.

Preparazione. Si preparano ponendo in una padella, sufficientemente ampia, alici eviscerate, olio abbondante, aglio, alloro. Si lasciano cuocere per 8/10 minuti agitando la padella, quindi con un cucchiaino si elimina l'olio in sovrappiù, tenendolo da parte, e si riggira come una frittata aggiungendo l'olio tolto prima e condendo con sale e origano. A fine cottura, dopo altri 8/10 minuti, si aggiunge peperoncino rosso in polvere e si sfuma con una spruzzata di aceto che farà "scattariate" (scoppiettare) le alici in modo da ottenere un preparato molto croccante.

Ingredienti: Alici, peperoncino rosso macinato, aglio, alloro, acqua, sale, olio extravergine di oliva La Dolce di Rossano, aceto, origano.

MPANATA E RICOTTA



Piatto tipico da assaggiare nei piccoli rifugi dei pastori dell'entroterra della Valle del Trionto (Bocchigliero, Paludi, Longobucco, Caloveto), "a mpanata e ricotta" è un delizioso piatto preparato con le ricotte di latte di capra.

Preparazione. All'interno di un recipiente di terracotta smaltata si spezzettano alcune fette di pane; sul pane si versa la ricotta calda appena preparata, per poi aggiungere del "siero di latte", nonché la parte "grassa" del latte, utilizzata dai pastori per realizzare i formaggi. Si lascia riposare per un po' e poi il piatto si degusta naturalmente caldo.

Ingredienti: Ricotta di capra, pane e siero di latte.

MACCHERRONI CON CARNE SALATA E SALSICCIA



Anche a Caloveto la fa da padrone il "Suino nero di Calabria", quasi sempre allevato nei porcili di famiglia presenti nella campagna circostante, con i rimasugli del desco quotidiano, circostanza che conferisce alle carni dell'animale sapori di spiccato gusto e di evidente genuinità.

Preparazione. Prelevare, la sera prima, la carne salata "e ru tinuaddu", dal "tinello", contenitore di terracotta che custodisce le costine, la pancetta e la carne sotto salamoia, e metterla a mollo nell'acqua fresca. In una pentola, soffriggere la cipolla nell'olio, quindi aggiungere le costine, la carne e la pancetta e la passata di pomodoro. Quando il sugo bolle, aggiungere la salsiccia piccante tagliata a pezzettini. A sugo pronto, mettere a cuocere i maccheroni fatti in casa. Spolverare con buon formaggio e pepe nero.

Ingredienti: Cipolla, olio extravergine di oliva La Dolce di Rossano, carne salata, salsiccia piccante, salsa di pomodoro, sale e basilico.

LUMINCIANE A RA SCHIPECIA



Un piatto tipico e distintivo di Rossano.

Preparazione. Le melanzane vengono suddivise in due parti, sulle quali vengono incisi dei tagli orizzontali e verticali. Contemporaneamente si mettono a soffriggere peperoni tagliati a cubetti. Quindi si prepara un impasto di pomodori a pezzettini, basilico, aglio e alloro conditi con sale, olio e peperoncino. L'impasto viene adagiato sulle melanzane ed il tutto viene lessato. Una volta cotte, alle melanzane vengono aggiunti i peperoni precedentemente soffritti. Il tutto viene fatto cuocere ancora per altri cinque minuti. *E poi... buon appetito!*

Ingredienti: Melanzane, peperoni, pomodoro, aglio, alloro, peperoncino, basilico, sale e olio extravergine di oliva La Dolce di Rossano

U SACCHIATTU



A Longobucco il "Nero di Calabria" è di casa e gli abitanti conservano con il maiale una secolare dimestichezza, in quanto le sue carni, "conservate" nei modi più svariati, costituivano uno dei principali alimenti invernali, in una cittadina che, prima degli anni 60 del '900, spesso, da novembre ad aprile, restava isolata "dal resto del mondo" causa neve. "U sacchiattu" è un salume tipicamente locale dal gusto estremamente delicato.

Preparazione. Dalla zampa anteriore del maiale si estrae il muscolo a pezzettoni, lasciando intatta la cotenna di rivestimento. I pezzettoni di muscolo vengono farciti di sale e pepe nero in grani; quindi si ricollocano pressati nella cotenna, la quale viene cucita, con spago da cucina, così assumendo la forma di un sacchetto. Questo viene fatto cuocere nelle frittelle del maiale per circa 3 ore. Si serve affettato, con la cotenna.

Ingredienti: Carne del muscolo delle zampe anteriori del maiale, cotenna della stessa zampa, pepe nero in grani e sale.

U RANU RATTATU



È un piatto tipico e storicamente distintivo di alcuni paesi della Valle del Trionto, fra i quali Calopezzati.

Preparazione. Dopo essere stato pulito, lavato e asciugato, il grano viene macinato con le macine di pietra. Quindi si versa in una pentola di acqua bollente e si rigira con continuità ed energicamente con un mestolo di legno, aggiungendo un pizzico di sale e, man mano, anche del sugo di pomodoro cotto con salsiccia. A cottura ultimata, dopo circa 40 minuti, si versa nei piatti e si condisce con il rimanente sugo e con abbondante pecorino grattugiato. Si serve ben caldo.

Ingredienti: Grano, acqua, sale, olio extravergine di oliva La Dolce di Rossano, sugo con salsiccia, pecorino grattugiato

ZUCCA STUFATA



Nella Valle del Trionto gli abitanti di Cropalati spesso vengono soprannominati come "i ciccuzzari", certamente non in senso dispregiativo, ma solo perché veri amanti dei sapori e dei profumi della zucca rossa.

Preparazione. Si prepara tagliando la zucca a fette non troppo sottili (circa mezzo centimetro) e adagiandole in una padella su un fondo d'olio d'oliva, di cui Cropalati è produttrice eccezionale. Si uniscono quindi l'alloro, l'aglio, un peperoncino, una spolverata di pepe rosso e sale quanto basta. Si copre la padella con coperchio e si lascia cuocere a fuoco alto, mescolando, fino a cottura completata. Si serve calda.

Ingredienti: Zucca rossa, olio extravergine di oliva La Dolce di Rossano, peperoncino, 2 foglie di alloro, 1 spicchio d'aglio e sale.

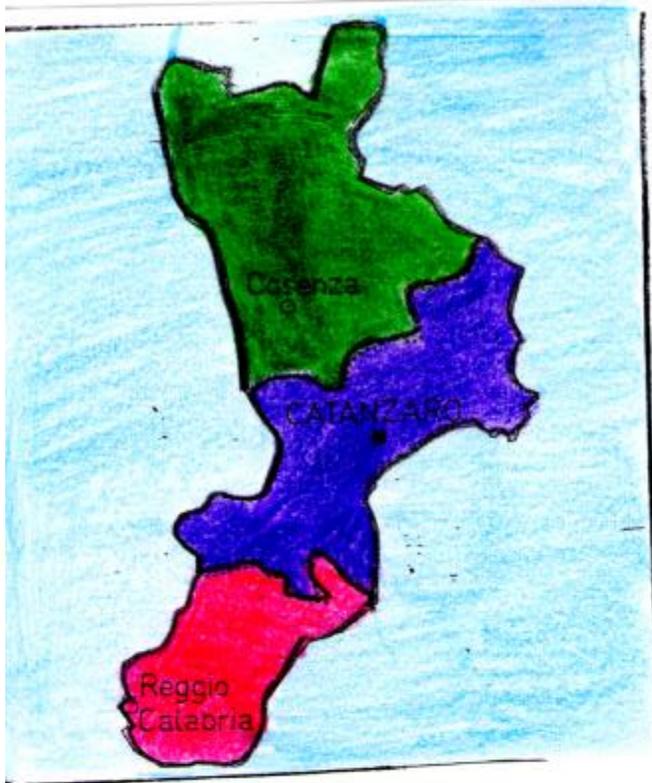
PITTA CU RE FRITTULE



Anche questa pizza rustica è di tradizione della Valle del Trionto. La si abbina alle tradizioni paludesi perché è prodotta con la "frittula" del suino nero, che, come abbiamo visto, viene "celebrato" ogni anno a Paludi.

Preparazione. Si realizza per primo un impasto di acqua, farina, lievito e sale per ottenere un panetto che si lascia lievitare; a lievitazione completa si aggiungono le "frittule", ciccioli di maiale ottenuti con il bollito discritto per la sagra, uova, pepe nero e pecorino grattugiato. L'impasto si versa in una teglia e si cuoce in forno fino a divenire croccante. Si dice dalle nostre parti che "il profumo della pitta con la frittule fa risuscitare i morti".

Ingredienti: Acqua, farina, lievito e sale per il primo impasto. Ciccioli di maiale, uova, pepe nero e pecorino grattugiato per il secondo impasto da aggiungere al primo in un secondo momento.



IERI

LE PROVINCE

OGGI



COSENZA



Una
pro-
vincia,
che è quasi
un'isola, ba-
gnata da due
mari lo Jonio
una terra di

ed il Tirreno,
boschi e montagne, come il maestoso massiccio del Pol-
lino e l'Altipiano Silano che la proteggono, la difen-
dono e la arricchiscono di ombre, di silenzi e acque
di sorgenti, terra di pianure feconde che appaiono
come immensi giardini, coltivati alle essenze di
agrumi, frutti eccellenti. Zagara con abeti e pini;
mirti e poi faggi; grano, vitigni ed ulivi, rosmari-
no, origano, lavanda. Odori e sapori di tavole in-
vitanti. Un territorio vasto, del sud, che di per sé è
esteso quanto intere regioni; eguali a piccoli stati
d'Europa. Pieno di scenari di forte attrattiva, acco-
gliente, dove si può soddisfare la voglia di viaggiare e
di scoprire: le tradizioni, l'arte, la cultura, l'ambiente, l'artigia-
nato e i tanti prodotti d'eccellenza dell'enogastronomia cosentina.

Una terra con antichi borghi, importanti e ricchi di storia, come
lo spirito di grandezza di Federico II, la filosofia di Bernardino Te-
lesio, di Tommaso Campanella. Il misticismo di Giocchino da Fio-
re. I miracoli dei Santi Francesco, Nilo, Umile da Bisignano.

La provincia di Cosenza, cuore di Calabria è una porta che
si apre verso piccole meraviglie dell'entroter-
ra, tracce bizantine, perle d'arte nelle numero-
se chiese e negli antichi palazzi. Per noi bam-

lomi la provincia di Cosenza è un vanto,
un orgoglio che vogliamo condividere con quanti
vorranno venire in questa nostra meravigliosa
terra. Questo incontro sarà certamente
uno dei più felici e indimenticabili.

LA NOSTRA PROVINCIA

COMUNE



**DELLA PROVINCIA
COSANZA**

- | Comune | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Cosenza | 36 Spezzano della Sila |
| 2 Corigliano Calabro | 37 Altomonte |
| 3 Rossano | 38 Dipignano |
| 4 Rende | 39 Rose |
| 5 Castrovillari | 40 Lattarico |
| 6 Acri | 41 Fagnano Castello |
| 7 Montalto Uffugo | 42 Saracena |
| 8 Cassano all'Ionio | 43 San Pietro in Guarano |
| 9 San Giovanni in Fiore | 44 San Demetrio Corone |
| 10 Paola | 45 Marano Marchesato |
| 11 Amantea | 46 San Lorenzo del Vallo |
| 12 Scalea | 47 Carolei |
| 13 Bisignano | 48 Rocca Imperiale |
| 14 Cetraro | 49 Cerisano |
| 15 Castrolibero | 50 Longobucco |
| 16 Crosia | 51 Marano Principat |
| 17 Mendicino | 52 Rovito |
| 18 Luzzi | 53 Verbicaro |
| 19 Belvedere Marittimo | 54 Mormanno |
| 20 Trebisacce | 55 Fiumefreddo Bruzio |
| 21 Cariati | 56 Amendolara |
| 22 Fuscaldo | 57 Francavilla Marittima |
| 23 San Marco Argen | 58 Castiglione Cosentino |
| 24 Roggiano Gravin | 59 Aprigliano |
| 25 Spezzano Albanese | 60 Mandatoriccio |
| 26 Praia a Mare | 61 Bonifatì |
| 27 Tortora | 62 Celico |
| 28 San Lucido | 63 San Fili |
| 29 Rogliano | 64 Trenta |
| 30 Villapiana | 65 Santa Sofia D'Epiro |
| 31 Diamante | 66 Lago |
| 32 Terranova da Sibari | 67 Lungro |
| 33 Santa Maria del Cedro | 68 Casole Bruzio |
| 34 Torano Castello | 69 Zumpano |
| 35 Morano Calabro | 70 Cerchiara di Calabria |
| | 71 Longobardi |

- 
- 72 **Grisolia**
73 **Buonvicino**
74 **Oriolo**
75 **San Vincenzo la Costa**
76 **Parenti**
77 **San Sosti**
78 **Frascineto**
79 **Firmo**
80 **Spezzano Piccolo**
81 **Tarsia**
82 **Belmonte Calabro**
83 **San Nicola Arcella**
84 **Roseto Capo Spulico**
85 **Laino Borgo**
86 **Guardia Piemontese**
87 **Acquappesa**
88 **Pedace**
89 **Mangone**
90 **Sant'Agata di Esaro**
91 **Montegiordano**
92 **Campana**
93 **Malvito**
94 **Aiello Calabro**
95 **Santo Stefano di Rogliano**
96 **Grimaldi**
97 **Mongrassano**
98 **San Benedetto Ullano**
99 **San Giorgio Albanese**
100 **Falconara Albanese**
101 **Piane Crati**
102 **Paterno Calabro**
103 **Cerzeto**
104 **Calopezzati**
105 **San Donato di Ninea**
106 **Albidona**
107 **Sanginetto**
108 **Pietrafitta**
109 **Bianchi**
110 **Cleto**
111 **Bocchigliero**
112 **Orsomarso**
113 **Santa Domenica Talao**
114 **Caloveto**
115 **Colosimi**
116 **Mottafollone**
117 **Scigliano**
118 **Maierà**
119 **Santa Caterina Albanese**
120 **Rota Greca**
121 **Pietrapaola**
122 **Figline Vegliaturo**
123 **Vaccarizzo Albanese**
124 **Acquaformosa**
125 **San Martino di Finita**
126 **Cropalati**
127 **Paludi**
128 **San Basile**
129 **Scala Coeli**
130 **Marzi**
131 **Serra Pedace**
132 **Domanico**
133 **Lappano**
134 **Belsito**
135 **Civita**
136 **Laino Castello**
137 **Pedivigliano**
138 **Cervicati**
139 **Aieta**
140 **Terravecchia**
141 **Malito**
142 **Canna**
143 **Plataci**
144 **Papasidero**
145 **Altilia**
146 **San Lorenzo Bellizzi**
147 **San Cosmo Albanese**
148 **San Pietro in Amantea**
149 **Cellara**
150 **Alessandria del Carretto**
151 **Serra d'Aiello**
152 **Nocara**
153 **Panettieri**
154 **Castroregio**
155 **Carpanzano**

SUPERFICIE DEI COMUNI

E



COMUNITA'

MONTANE

CROSIA

Fondata, secondo la tradizione, dai compagni di Enea nel 1315 A.C. lungo la parete est della collina di Santo Pietro. Enea infatti, durante il suo viaggio, riparo' con la sua flotta alla foce dell'Adriatico Trionfo. I fedeli sudditi, devoti al principe Enea, diedero alla realtà fondata il nome di sua moglie Kreusa. In seguito Kreusa divenne **Krausia** poi **Kraus**, **Leusia** per poi cambiare definitivamente dopo l'unificazione d'Italia in **Brosia**. Annessa al territorio di Botone, divenne centro di frontiera, assunto grande importanza strategica. Distrutta dallo spaventoso terremoto del 379 D.C. fu riedificata sulla parte alta della collina. Il lungo periodo feudale vide Brosia sotto il dominio di ben trentatre feudatari. Brosia è un comune autonomo dal 1938, dell'antico splendore rimane solo il ricordo e qualche magnifico resto che affiora spontaneamente dal terreno. In località **Santa Tecla** è stata individuata un'area su cui affiorano diverse strutture murarie e variati frammenti ceramici a testimonianza della presenza di una villa del periodo tardo repubblicano con una vita che per durare almeno fino al quarto secolo D.C., affiancata da una metropoli.

MIRTO

Mirto, in origine fu un borgo, rubare sotto come dipendenza della fattoria di Mirto Castello. In seguito all'apertura del tronco ferroviario, e della strada statale 106, tra la fine del secolo XIX e l'inizio del '900, si è andato sviluppando come centro di piccole industrie e di commerci. Infatti, la frazione Mirto viene identificata storicamente con quella parte del territorio comunale di Bressa che ha come fulcro il borgo secentesco del castello di Mirto. Mirto è stato fortemente urbanizzato negli ultimi quaranta anni. Ha una composizione eterogenea della popolazione. Tra il 1960 e il 1970 si è avuta la migrazione di molte famiglie longobucchesi verso il mare, seguita da altre tre famiglie provenienti da Peschiera e, in misura minore da Lohoveto e Lopalati. L'origine del nome "Mirto" molto probabilmente deriva dall'abbondanza della pianta di mirtillo esistente nella zona.

Il "mirto" era la pianta prediletta della dea Venere. Secondo altri studiosi il nome Mirto lo fanno risalire alla prima colonizzazione dei crateri, presso i quali era usanza dare ai nuovi luoghi conquistati i nomi delle città di provenienza, così diedero il nome Mirto alla nuova patria, in onore della città cretese di Mirto.

CONFRONTO DEL NOSTRO COMUNE

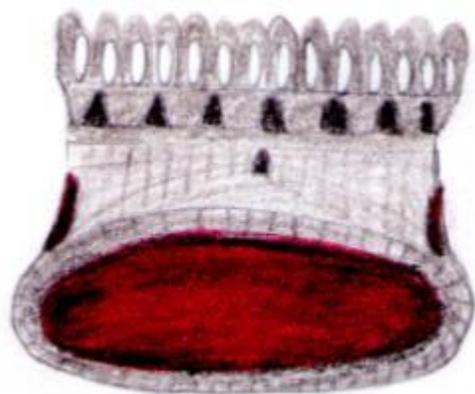
Lo stemma del comune di Goria è così formato:

Blasonatura: lo sfondo è rosso con al centro un albero di quercia, a sinistra una torre e un grappolo d'uva, a destra una torre e una fascina di spighe dorate, entrambe le torri sono merlate di tre, murate con porte aperte e finestre. Il tutto è piantato e fondato sulla campagna verde dove c'è il motto

CRESCIT NEXUS NEXUS in carattere maiuscolo d'oro disposto su due righe.

Lo stemma è sormontato da una corona merlata che fa pensare alla sommità di una torre.

Lo stemma, ancora, a sinistra ha un ramoscello d'uva, a destra un ramoscello di quercia legati insieme da un fiocco rosso, entrambi facendo da cornice.



CRESCIS FECIT
NOMEN MEUM

COMUNITÀ MONTANE

Sulla cartina della superficie dei comuni trentini sono evidenziate anche le comunità montane. La provincia di Trento ne conta ben sette.

Il comune di Lavis è ubicato nel territorio della Comunità Montana "Sila Lycaea". I comuni facenti parte della Comunità Montana Sila Lycaea sono dodici e sono: Lalepessate, Laleveto, Lampara, Lavis, Lepolati, Longobucco, Mandatoriccio, Paludi, Pissopada, Sella Leda, Tessevecchio.

Lavis, anche trovandosi all'interno del territorio della Comunità Montana Sila Lycaea, non ne fa parte perché non è un comune montano.

Le Comunità Montane concorrono alla difesa del suolo ed a quella ambientale, tutelano e salvaguardano la cultura locale e favoriscono il miglioramento culturale e professionale delle popolazioni montane.

Oggi queste comunità non esistono più, sono state rimpiazzate da altre con delle leggi regionali.

deliziosa
Italia

Golfo di Taranto

Legenda

Itinerario

- Area 1
- Area 2
- Area 3
- Strada

Informazioni

- ▲ Alloggio
- ▲ Centro governativo
- ▲ Prodotti di vitigno
- ▲ Concessor
- ▲ Trasporti speciali

Area Residenziali

- ▲ Città
- ▲ Villaggio

Attività

- ▲ Sport e cultura
- ▲ Eventi culturali
- ▲ Campioni
- ▲ Sport
- ▲ Il tempo libero

Siti e Monumenti

- ▲ Monumento di una guida
- ▲ Siti archeologici e monumenti storici
- ▲ Monumento
- ▲ Chiesa

Sapori

- ▲ Prodotti che producono un alto livello di qualità e gusto
- ▲ Prodotti che producono un alto livello di gusto

Mezzi di Trasporto

- ▲ Aereo
- ▲ In auto
- ▲ In barca
- ▲ In autobus
- ▲ Pieno
- ▲ Stazione ferroviaria
- ▲ Aeroporto

Gruppi di Target

- ▲ Anziani
- ▲ Famiglie
- ▲ Gioventù

Tempo Migliore per la Visita

- ▲ Primavera
- ▲ Estate
- ▲ Autunno
- ▲ Inverno



Illustrazioni

- 01. Oratorio San Marco - Rossano
- 02. Langostino Carbonara - Muro Leone
- 03. Lavande Fresche - Muro Leone
- 04. Torre Santa Lucia - Muro Leone
- 05. Forno di Muro - Muro Leone
- 06. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 07. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 08. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 09. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 10. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 11. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 12. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 13. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 14. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 15. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 16. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 17. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 18. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 19. Salsiccia di Muro - Muro Leone
- 20. Salsiccia di Muro - Muro Leone



LA VALLE DEL TRIONTO

La **fiumara del Trionto** è tra le più grandi d'Europa avendo in alcuni punti un letto largo 1 Km. La principale caratteristica delle **fiumare** sono un corso essenzialmente breve, la presenza di grandi e suggestivi ciottoli e soprattutto, il carattere impetuoso; ricco d'acqua nei mesi invernali, diventa placido e quasi secco durante il resto dell'anno. La formazione di tali sistemi fluviali è certamente connessa alla storia geologica della Calabria. Sui monti della Sila, nel cuore verde del Mediterraneo, a 1500 m sul livello del mare, nasce il fiume **Trionto**, l'antico **Traces**. Questo fiume abbraccia un vasto territorio che si proietta verso il mare con rocciose pendici e sinuose colline che adagiano la **Sila Iyaca** nelle soavissime acque dello Ionio.onti sono stati i popoli che hanno dato vita in questo territorio a peculiari e antichissime tradizioni... Gli **Enotri**, ad essi si sono integrati nel continuo divenire nei secoli e nella storia: Micenei, Greci e Fenici, Lucani e Bruttii, Longobardi e Romani, Bizantini e Arabi, Normanni e Francesi, Spagnoli, Austriaci, una millenaria cultura che da sempre lega alla propria terra sulla riva del Trionto.onte sono le storie, le testimonianze archeologiche, e monumentali in cui riconosce il nostro prestigioso passato, che ha lasciato impressi nel nostro paesaggio segni evidenti, come i rigogliosi uliveti che dalla costa, si innescano verso l'area pre-silana.

I NOSTRI ULIVI

I nostri ulivi dal tronco nodoso e contorto, silenziosi e millenari abitanti della nostra valle regalano agli occhi di chi ammira il verde cangiante delle loro foglie, al palato di chi ne gusta i frutti e le ulive e l'olio dalle eccezionali qualità nutritive, alle memorie che da millenni ne accarezzano le chiome.

L'OLIVO

Il primo esemplare nacque spontaneo
prato simbolo del mediterraneo.

Se l'olio squisito vuoi assaggiare
le olive al frantoio devi portare.

Anche i Romani lo sapevan gustare
e in grandi anfore lo portavan per mare
così, ovunque, lo poteran trovare.

Nel suo bel legno molto pregiato,
ogni utensile viene intarsiato,
per aiutare anche un cuoco imbranato,
a preparare un menu prelibato.

"A REMURATA"

A Remurata di Crotone è tra gli eventi regionali che valorizzano l'identità e la cultura della comunità della Valle del Trionfo. Questo evento ogni anno fa registrare grande successo ed è una delle manifestazioni estive più importanti e partecipate promosse in Calabria. Le strade e i vicoli del centro storico sono in base da giovani, famiglie e bambini che assaporano tutto il gusto dell'estate ionica attraverso la musica popolare, i migliori prodotti della gastronomia locale e i colori dell'arte impressa nelle opere esposte realizzate con le antiche tecniche degli artigiani operanti nel territorio nella Valle del Trionfo.



L' emigrazione

L' emigrazione ha provocato l'abbandono dei piccoli borghi calabresi.

La motivazione primaria che spinse i nostri antenati a lasciare la Calabria era la fame e la miseria.

La prima persona ad emigrare era il capofamiglia, il quale, una volta trovati alloggio e lavoro, richiama a se, riunendo, il nucleo familiare.

Emigrarono soprattutto gli uomini, essi si avviarono verso la speranza di garantirsi migliori condizioni di vita, ma dovettero percorrere strade di umiliazioni e sofferenze per l'adattamento in un nuovo mondo, con un ricordo frequente della ormai lontana Calabria.

La poesia "Suomi" è stata scritta da un calabrese di nome **Liccio De Mareo**. Anche lui, come tanti concittadini è stato costretto per motivi di lavoro a trasferirsi in una città del Nord.

Invece, *Maria Rosa Beraldi*, nostra concittadina, guarda il nostro centro storico e si rattrista perché la maggior parte dei cusiati sono andati via per vari motivi. L'usia, ormai, è solo un insieme di case chiuse con qualche vecchietto che prende il sole in piazzetta.

Suonni

De ntra ssa neglia tinta, fridda e nfusa
chi mbuolica Milanu parù parù,
s'erramu core mio trova la scusa
ppe inchjere de suonni nu panaru:
Suonni ducisonnati ntantaviglia,
ncutti, l'unu ntra l'atru a lassa e piglia.
E viù, viù la Sila tutta quanta
cu li chiani, li cuozzi e jumarelle...
u riscignuolu solitu chi canta,
ntra li pini conzati a sentinelle
de lu silenziu, granne, granne granne,
patrone e sutta le le banne banne.

E viù lu mare... u mare allegracore,
l'acqua lucente chi para lavata
de l'unna; l'unna sua chi sbatte e more
supra li scuogli, dintra na sbruffata...
a gente recriata chi gallia
sutta u sule chi cocia e spampinia.
E viù lu cielu... u cielu azzuru, viù,
chinu de luce, apfirtu, granne, granne,
supra a Calabria mia, cumu nu crivu
chi cerna aria e guala ci la spanne
leggia, pulita, frisca, fina fina,
de la muntagna nzinc'alla marina.

E de sutta ssu cielu li paisi!
Oì benedica quanti! Chi abbunanza!
Su dece, cientu, mille paravisi
spasi allu sule, all'afia, alla speranza:
picculi e gruossi tutti mi le viu
ed ognunu me para ch'è lu mio.
Parru tutti a na vota, ntra lu suonnu.
Tutti ccu mie se vuonnu liticare.
Para ca chiamu... para ca me vuonnu...
para ca gridu: lluoocu chi hai de fare?
se pò sapire o no quannu la fruni
de jire appriessu i sordi puru tuni?...

... de ntra ssa neglia nfusa, fridda e scura
u fiscu e na sirena s'avvicina,
sempre cchiù forte, cumu la paura.
Piensu: Chid'è? N'infartu o na rapina?
U fiscu passa... s'alluntana... more,
cumu lu suonnu mio dintra lu core.

Ciccio De Marco,

A CROSA

Com'eri bello e sorridente
quando la gente non era
emigrata,
tutte le case erano abitate
e un presepe sembravi il-
luminato.
C'era tanta gioventù e tan-
ta allegria
e si viveva tutti uniti in ar-
monia.
Ma haimè!...le cose sono
cambiate,
di solitudine siamo circon-
dati.
Ogni struttura che serviva
Crosia,
piano piano ce l'hanno
portata via,
e ogni giorno che passa
una porta
si chiude; e tu al buio sem-
pre più rimani.
C'è solo qualche vecchiet-
to che aspetta
la sua fine seduto ad un
muretto.
La voce allegra e i passi
svelti della
gioventù di Crosia è ormai
un ricordo
che il tempo ha portato
via.
Anche se pochi ormai sia-
mo
una cosa noi vi chiediamo:
se potete fare qualcosa,
fate tornare a posto ogni
cosa.
Poiché giovani ormai non
siamo,
e se volete farci felici,
lasciateci morire con le no-
stre radici.

Maria Rosa Beraidi



DISPETTO

Vitti ppi l'aria 'na musca vulari
'ne l'ha portava genti a milli a milli.
L'era 'nu mastro chi facia cucchiari
e cu' i ritagghij 'nei facia maighe.
L'era 'na ciuncarella senza manu
chi a nu tignuse tirare capilli.
E tanne, bella mia, ti voghju amari,
quannu s' abbaxa 'na cosa di chille.

INVOCAZIONE A SANT' ANTONIO

Sant' Antonio senza verba jameda
fame t'vovve chille chi mi manche!

Sant' Antonio mie g'vissu
t'nd l'anne fa ed mi spuse!

Si t'anne ci vegne #ita
l'anne chi vend cu nu munitu

e si t'anne ci vegne #itella

l'anne chi vene cu nu cotardellu!!

IL MIO GIUDIZIO...

Questo lavoro sulla Calabria che abbiamo portato a termine è servito per imparare molte più notizie sulla nostra regione. È stato un lavoro molto interessante che è iniziato dopo che abbiamo finito di studiare le regioni italiane.

Ci siamo soffermati su questo argomento e abbiamo scritto: le bellezze naturali della nostra regione, i castelli antichi, i monumenti presenti, il cibo... e poi siamo passati ai personaggi illustri, abbiamo scritto più notizie sul nostro emblema... Alla fine, sfogliando l'opuscolo secondo me, saremo tutti fieri perché è stata un'esperienza fantastica che spero di ripetere, anche se è stato tutto grazie alle nostre maestre.

IL MIO GIUDIZIO

Questo approfondimento dettagliato sulla Calabria che abbiamo fatto, è a parer mio un fantastico ed istruttivo lavoro. Grazie a queste pagine ho imparato tante cose che non sapevo: ho conosciuto uomini di cui non sapevo nemmeno l'esistenza, cibi tipici della Calabria, la storia della Calabria e i numerosi popoli, numerosi proverbi calabresi, le usanze folkloriche e tanto altro.

Penso che questo lavoro sia utile a chiunque voglia sapere di più sulla nostra regione e conoscerla meglio, troverà sicuramente ciò che cerca.

Alla prima vista la Calabria sembra una regione da considerare povera, ma sappiamo ciò che abbiamo scritto qui si può dire che la Calabria è un'ottima meta turistica.

