



G. A. L. Serre Calabresi

Agenzia di Sviluppo Locale
Chiaravalle Centrale (CZ)



Comunicato

Gal “Serre Calabresi”, nuove tappe per il progetto “Filiera corte e mercati locali”

La valorizzazione di prodotti tipici e della tradizione gastronomica locale, previsto dalla misura 19.3 “Sostegno allo sviluppo locale Leader”, con il progetto di cooperazione interterritoriale “Filiera corte e mercati locali”, si arricchisce, per il Gal “Serre Calabresi”, di nuove tappe: Torre Ruggiero, Palermiti, Satriano e Vallefiorita.

I contributi stanziati dal Gruppo di Azione locale hanno concorso a dare vita a degustazioni, sagre e show cooking, privilegiando l’agricoltura di prossimità e i prodotti a km 0.

Anche gli appuntamenti di fede e spiritualità, rispecchiano l’identità e la cultura di un territorio. A Torre di Ruggiero si è fatta occasione di accoglienza e promozione del luogo, la VII tappa della Peregrinatio della Lampada di Santa Domenica di Tropea. La peregrinatio, della lampada votiva è iniziata nel 2023. A Torre la lampada è arrivata da Mandanici, piccolo comune della Sicilia. Il 5 ottobre la lampada andrà a Caraffa di Catanzaro. L’arrivo a Torre della peregrinatio, ha significato anche la presenza di amministratori provenienti dai dodici comuni, unite dal culto di Santa Domenica e distribuiti tra Puglia, Campania, Calabria e Sicilia. Ad accogliere la lampada anche l’Arcivescovo metropolitano della Diocesi di Catanzaro-Squillace, Maniago, autorità regionali e provinciali, oltre che amministratori locali. La serata è stata l’occasione per la degustazione di prodotti tipici, che hanno spaziato dalla nocciola Tonda calabrese, tipica del luogo, ai salumi, ai prodotti caseari al miele. Uno spettacolo con artisti delle famose trasmissioni Colorado e Zelig, ha concluso la serata.

La manifestazione "Pane e calatura", a Palermiti, ha aperto le porte dei caratteristici “catoj”, i bassi delle case, stanze seminterrate, una sorta di cantina nella quale, a volte, ci si radunava con gli amici a bere un bicchiere di vino o talvolta si teneva anche l’asino, mezzo di locomozione del passato. Una manifestazione, promossa dall’Associazione Pietra Elisa che così ha rivitalizzato il centro storico cittadino. I “catoj” hanno accolto l’allestimento di ambienti tipici di un tempo. Così è avvenuto con il catojo del vino, nel quale una volta si vendemmiava, con tutti i relativi attrezzi, il catojo con gli utensili della realtà rurale, quello del pane, il catojo che accoglieva la scuola popolare, l’ambiente di lavoro di una sarta, vestiti antichi da sposa e una camera da letto. Luoghi, custodi di storie, che saranno visitabili per tutto il mese di agosto e allestiti con la collaborazione dei cittadini che hanno fornito diversi oggetti esposti. Per la serata di apertura si è scelto il tema “pane e calatura”, con un richiamo al cibo povero contadino. Per “calatura” si intendeva il companatico, qualcosa che accompagnasse il pane, che lo aiutasse a “calare”, come olive, formaggio, soppresata, capicollo, ‘nduja annaffiato da un bicchiere di vino. In degustazione anche il più frugale pane e origano e le leccornie fritte, quali zeppole e “murunedhi”. La manifestazione si è avvalsa della presenza, tra gli altri, dell’antropologa Patrizia Giancotti e del cantastorie Valentino Santagati.

Sempre a Palermiti, nella villa comunale, si è svolta la “Sagra del maialino nero”, organizzata dalla Pro Loco, in una serata di musica e festa. Piatto principe, offerto in degustazione, pasta e ragù,



Ente di formazione ed orientamento
professionale accreditato della
Regione Calabria
(DDG n. 12070 del 10/10/2022)

Gruppo di Azione Locale G.A.L. Serre Calabresi s.c. a r.l.
C.da Foresta – 88064 Chiaravalle C.le (CZ) Tel. e Fax 0967-998023
e-mail: info@galserre calabresi.it pec: galserre calabresipec.it
www.galserre calabresi.it
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634





G. A. L. Serre Calabresi

*Agenzia di Sviluppo Locale
Chiaravalle Centrale (CZ)*



realizzato con carni di maialino nero. Un animale, il cui allevamento, tipico della tradizione locale era andato perso e che da alcuni anni è stato ripreso da un agriturismo del posto. Gioacchino Doria, il presidente della Pro loco e consigliere regionale Unpli, ha evidenziato come si punti a far riconoscere l'appuntamento quale "sagra di qualità". Nell'occasione è stato possibile assaggiare altri prodotti della tradizione, quali salumi e prodotti caseari.

Negli antichi vicoli del borgo, a Satriano, si è snodato il percorso enogastronomico della quarta edizione di "Rughe piccanti". Diverse isole culinarie hanno proposto salumi, formaggi, peperoni e patate, zeppole e fritti vari, accomunati da un filo conduttore: il piccante. Da qui il nome della manifestazione, con richiamo al piccantino prodotto da un'azienda della zona ionica. Una street band itinerante ha animato la manifestazione, mentre gli allestimenti luminosi, collegavano l'una e l'altra postazione per indicare il percorso al visitatore, la cui attenzione è stata catturata anche da mostre artigianali ed artistiche. Nell'ottica della promozione agroalimentare locale, erano presenti anche gli stand di diversi produttori.

La "Festa della Montagna" a Valleflorita è stata l'occasione per valorizzare l'economia prettamente agricola e la tradizione gastronomica della zona. In degustazione pane ed olio, olive, sottoli, formaggi e salumi di produzione locale. Un'opportunità per passeggiare tra i percorsi dell'area attrezzata di località Schiavi, tra la frescura degli alberi secolari, di godere dell'area verde dedicata al tempo libero. La manifestazione, ricorre ormai da alcuni anni, per contribuire alla valorizzazione ambientale e paesaggistica della montagna e per farla apprezzare ai numerosi turisti presenti durante il periodo estivo. La festa, quest'anno, ha assunto, inoltre, un taglio più improntato alle radici, con un momento culturale di riflessione e dibattito sull'utilizzo del dialetto, un'iniziativa che ha riscosso anche l'interesse di molti giovani.

Chiaravalle Centrale, 26/8/2024



Ente di formazione ed orientamento
professionale accreditato della
Regione Calabria
(DDG n. 12070 del 10/10/2022)

Gruppo di Azione Locale G.A.L. Serre Calabresi s.c. a r.l.
C.da Foresta – 88064 Chiaravalle C.le (CZ) Tel. e Fax 0967-998023
e-mail: info@galserrecalabresi.it pec: galserrecalabresipec.it
www.galserrecalabresi.it
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634

Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Ente con sistema di gestione della
qualità certificata ISO 9001-2015
(Certificato n. 33357/16/S)