



G. A. L. SERRE CALABRESI

Orizzonti Rurali

*Notizie, informazioni, approfondimenti,
opportunità*

Agosto 2024

L'editoriale

di Marziale Battaglia

La valorizzazione, da parte del Gal, delle filiere corte e dei mercati locali

Rientriamo dalla pausa estiva, con uno speciale della nostra newsletter dedicata al racconto delle diverse **manifestazioni finanziate** nell'ambito del **progetto di cooperazione "Filiera**

"Le persone che riescono in questo mondo sono quelle che vanno in cerca delle condizioni che desiderano e, se non le trovano, le creano."

 **Iniziativa finanziata dal FEASR**
(Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale)
Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020
Regione Calabria

 UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale

 MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE

 REGIONE CALABRIA

 PSR 2014-2020
REGIONE CALABRIA

Iniziativa cofinanziata dal PSR Calabria 2014-2020 PAL SPES – Misura 19 – Sotto-intervento 1.2.1.



Giuseppe Burdino

corte e mercati locali", previsto dalla **misura 19.3 "Sostegno allo sviluppo locale Leader"** e che si sono tenute in diversi comuni dell'area del **Gal "Serre Calabresi"**.

Il progetto mira alla **valorizzazione delle tipicità**, unicità e irripetibilità delle **risorse naturali ed enogastronomiche** dei territori coinvolti, a promuovere la **conoscenza dei luoghi**, la **crescita socio culturale** attraverso la **valorizzazione e la promozione dei prodotti identitari**.

Il progetto coerentemente agli obiettivi del **Pal Spes "Strategie per Restare"**, punta anche al recupero del **sistema agro-economico tradizionale**.

Con il contributo a questa e a simili iniziative si prende atto, inoltre, delle recenti **tendenze alla riscoperta della memoria storica dei luoghi**, al **ritorno alla ruralità** e della maggiore **sensibilità riguardo la genuinità dei prodotti**.

La valorizzazione delle aree montane si lega, inoltre, in una visione più ampia, alle linee di operatività del Gal e a progetti di recente avvio, quali la **Strategia nazionale per le aree interne (Snai)**, per l'area **Versante Ionico-Serre, Sentiero delle Serre e "Montagne del Sole"** per il **rilancio del turismo montano** e per la **creazione di una nuova destinazione turistica**.

Buona lettura!

Per **informazioni, consulenza e orientamento** sulle aree tematiche inerenti al Gal si ricorda che, presso la sede di via Foresta a Chiaravalle Centrale, lo sportello è aperto, secondo i seguenti orari: lunedì, mercoledì, venerdì 9 -13 e martedì e giovedì 15-19.



Speciale dedicato al progetto Filiere corte e mercati locali

Nell'ambito del progetto di cooperazione “**Filiere corte e mercati locali**”, previsto dalla **misura 19.3 “Sostegno allo sviluppo locale Leader”**, finalizzato alla **valorizzazione delle produzioni di qualità**, a sensibilizzare i consumatori sull'importanza **dell'agricoltura di prossimità e a km 0**, il **Gal “Serre Calabresi”** ha finanziato in totale **ventitré eventi**, consentendo così di mettere in risalto la **ricchezza della tradizione gastronomica locale** che riflette l'eterogeneità delle **diverse realtà territoriali**, dal **mare alla montagna**. Obiettivo dell'azione, prevista dal progetto, l'organizzazione e la partecipazione ad eventi, quali **sagre, degustazioni, show cooking**, in comuni ricadenti nell'area del Gal.

«Grazie a questo progetto – ha evidenziato il presidente del Gal “Serre Calabresi”, **Marziale Battaglia** – si è data la possibilità di arricchire le manifestazioni estive dei nostri territori con **prodotti di eccellenza**, trasformati in **piatti saporiti della tradizione**.

La gran parte degli eventi hanno animato, infatti, i calendari di appuntamenti dei vari comuni interessati, da fine luglio a fine agosto. Altri ancora si svolgeranno in **un'atmosfera autunnale o natalizia**.

Sono eventi che hanno lo scopo di **animare i borghi**, per renderli più ospitali, per i turisti, ma anche per gli stessi cittadini. Sono occasioni per far **conoscere i prodotti**, ma anche per **trasmettere saperi**, per offrire, sotto il profilo turistico, **esperienze uniche**, non ripetibili altrove. Il **prodotto agroalimentare** sotto questo aspetto è **foriero di cultura e di tradizioni**».

La Festa della Montagna di Girifalco



La seconda edizione della “**Festa della Montagna**” di **Girifalco**, ha rappresentato la **manifestazione inaugurale** della serie di eventi che il **Gruppo di Azione locale** ha inteso sostenere.



Giuseppe Burdino



La manifestazione, organizzata dall'**Amministrazione comunale**, è stata accolta nell'amana cornice di **Monte Covello**, luogo che si contraddistingue per la sua **ricchezza naturalistica**.

Posto al centro dell'istmo di **Catanzaro**, nel punto più stretto della penisola italiana, si affaccia sui due mari.

Dal pomeriggio giochi e sport hanno intrattenuto bambini e ragazzi. **Prodotti della migliore produzione locale**, presenti, dal **dolce al salato**, in **stand gastronomici** e casette di legno, hanno deliziato i palati dei numerosi partecipanti.

In questo contesto si inseriscono anche gli **show cooking** e l'**assaggio di tre preparazioni** rappresentative della tradizione: **melanzane ripiene**, **bracirole di patate** e "**pipi e patate**", volti a promuovere la **cultura del gusto** e la **qualità del cibo**. Curiosità hanno destato gli artigiani in mostra. Il ritmo della **tarantella** ha animato la serata.

Questi i diversi elementi che hanno concorso a determinare il successo della manifestazione che, nelle intenzioni degli organizzatori, ha avuto «lo scopo di **favorire lo sviluppo turistico**, sociale ed economico del **territorio montano**, la promozione del **sistema agroalimentare locale**, incentivando il **consumo di cibi sani e sostenibili**, richiamando **l'identità profonda di un territorio**».



Giuseppe Burdino



Fiera di Sant'Anna a San Floro

Seconda tappa del progetto a **San Floro** per l'undicesima edizione della **Fiera di Sant'Anna**, promossa dal **Comune** e dalla **Pro loco "Tommaso Scarcella"**.

Una manifestazione contraddistinta dalla **degustazione, vendita di prodotti, show cooking** e antichi mestieri.

Elemento forte: la **sagra dei maccaruni alla contadina**, filati a mano, come da tradizione, da signore del luogo e conditi con **sugo di pomodoro sanflorese**.

La rassegna enogastronomica "Pitta cu' a sarda" a Staletti

Terzo appuntamento a **Staletti**, con la **rassegna gastronomica ed artigianale**, organizzata dal **Comune**.

A connotare la rassegna la **"pitta cu' a sarda"** e il **"morzello con pitta"**, stand per la **degustazione del miele, mielata realizzata con estratto di fico secco e marmellata di frutta locale, degustazione di olio, vino e show cooking** per la realizzazione delle **zeppole**.



Giuseppe Burdino

Festa del Grano e della Trebbiatura a Guardavalle



A **Guardavalle**, tre giornate dedicate alla **Festa del Grano e della Trebbiatura**, curate dall'**Associazione Pietrarotta**, sono state l'occasione per riscoprire **costumi ed usi di un'antica tradizione**, a partire dalla **rievocazione storica della mietitura manuale**.

Al via anche il **Festival degli Spaventapasseri**, le sentinelle dei campi ai quali ricorrevano i contadini per proteggere il proprio raccolto.



Nel corso della manifestazione, che ha raggiunto la sua decima edizione, si è dato vita a **laboratori didattici e creativi per le famiglie**, giochi, sono stati allestiti **banchetti con i prodotti tipici**, ospitati **spettacoli folkloristici**, di **musica etnica** e **contest fotografici**.

In particolare, nello spazio riservato alla **gastronomia**, sono state realizzate dimostrazioni della preparazione delle **zeppole, crespelle, pasta fatta in casa e panini**, con **farina** ricavata dalla produzione locale di **grani antichi**.



L'Albero di Canto a Isca dello Ionio



giornate di spettacoli musicali e un'ampia varietà di attività.



Musica ed enogastronomia, il connubio vincente ed il leitmotiv, per lo più, della varie manifestazioni. Tra le iniziative, destinate al contributo, spicca la **sedicesima edizione dell'Albero di Canto**, svoltasi nel centro storico di **Isca dello Ionio**, promosso da **Comune e Pro Loco Sanagasi**.

Il festival all'insegna di **ritmi e suoni mediterranei**, con la direzione artistica di **Mimmo Cavallaro**, ha offerto due

Si è spaziato dagli stand con **produzioni locali**, **cucina tradizionale calabrese** e **punti di ristoro**, nei quali i visitatori hanno potuto gustare **melanzane ripiene**, **pannocchie**, **zeppole** e **salsicce**, agli **stand dimostrativi** con la presenza di **artigiani**, alle **mostre** che hanno animato e valorizzato piazze e scorci caratteristici del borgo.

«La manifestazione, di grande affluenza, è stata un'occasione

per offrire al turista un valore aggiunto alle **bellezze naturali**, al **patrimonio architettonico e paesaggistico**: quello delle **tradizioni popolari**, che tende sempre più ad attirare masse di turisti interessati alle caratteristiche culturali del luogo visitato» come riferiscono gli organizzatori.



Il "Borgo delle radici" a Centrache



L'inaugurazione del "**Borgo delle radici**" è l'appuntamento tenutosi a **Centrache**, voluto per rinsaldare il legame tra Centrachesi e i loro discendenti con il territorio di origine, ripercorrendo mediante eventi, la **storia, la gastronomia, tradizioni e saperi**.

Nel suggestivo **centro storico**, da poco riqualificato, nel quale sono state realizzate **installazioni artistiche e riprodotti ambienti delle case di un tempo**, è stata organizzato lo **show cooking** con degustazione itinerante di prodotti del territorio, declinati in piatti tipici: **zuppa di ceci, zeppole, peperoni e patate**.

Il Carnevale estivo a Chiaravalle Centrale



A **Chiaravalle Centrale**, il **Carnevale estivo** ha animato, come da alcuni anni il corso principale, con la **sfilata di maschere, di carri e le esibizione di artisti**, tra queste il **ballo dei giganti Mata e Grifone**.

È stato l'occasione per dare vita, nel **piazzale Liceo**, punto di arrivo del corteo, alla **degustazione**, riflesso della variegata vocazione contadina del territorio montano e collinare.

Carni e salsicce arrosto, peperoni e patate, e un'ampia produzione casearia, dal pecorino locale, alle provole, alle ricotte tra le proposte culinarie.



Peregrinatio della Lampada di Santa Domenica a Torre di Ruggiero



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 metropolita 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.



Giuseppe Burdino

“Rughe piccanti” a Satriano



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 il 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.

“Festa della Montagna” a Vallefiorita

La **“Festa della Montagna”** a **Vallefiorita** 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.



“Sapore & stile. Viaggio nel mondo del gusto” a Borgia



“Sapore & stile. Viaggio nel mondo del gusto” è stato l'evento organizzato a **Borgia** dall'**Associazione “Il Cenacolo”**.

Piazza Ortona, di fronte al Duomo, ha accolto i numerosi partecipanti.

Molti i prodotti offerti in **degustazione** negli stand, in un tripudio di gusti: **miele, olio, salumi, formaggi, diverse varietà di pane, sottoli, sottaceti** e un **liquore dolce analcolico, il mostino, biscotti con lo zafferano, biscotti con l'annaspro, cassate e nepitelle**, diversi dei quali consegnati ai partecipanti in un tagliere.

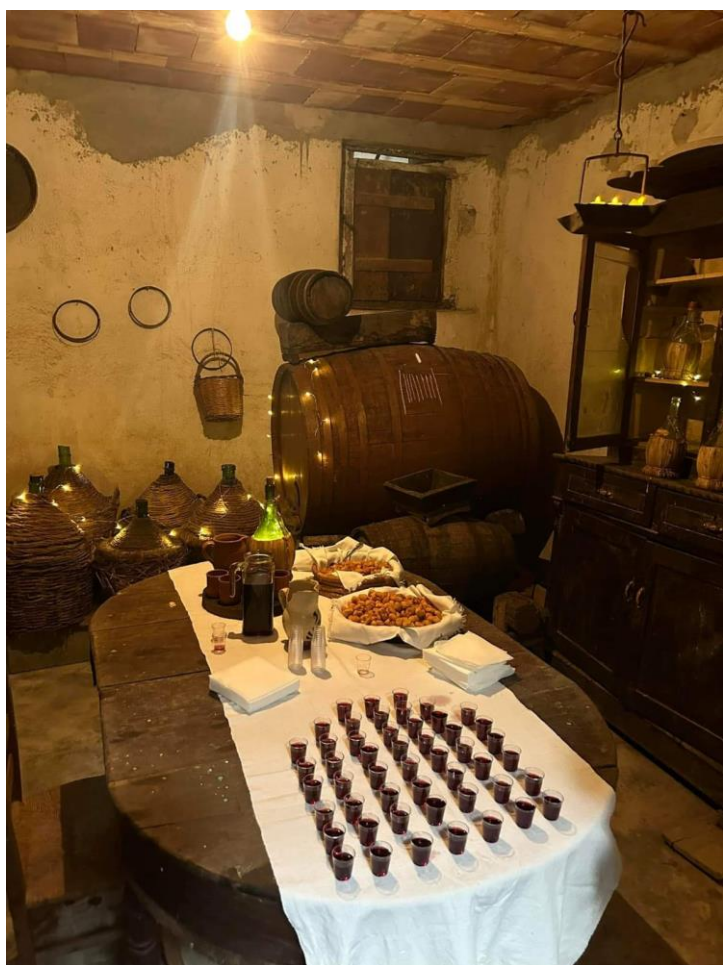
Un'iniziativa fanno sapere, dall'**Associazione “Il Cenacolo”**, con la quale si è voluto far passare il messaggio della **sostenibilità ambientale**, della scelta del **consumo dei prodotti locali** che contribuisce a ridurre inquinamento e sprechi, oltre a **incentivare l'economia locale**.

Per evidenziare come «una buona salute passi anche da una buona alimentazione», era presente uno stand

dell'**Airc**, per una raccolta di fondi, con una piccola offerta in cambio di un olio calabrese.



"Pane e calatura" a Palermiti



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 sono stati 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, soppressata, capicollo**, 'nduja annaffiato da un **bicchiere di vino**.



Giuseppe Burdino

In degustazione anche il più frugale **pane e origano** e le leccornie fritte, quali **zeppole** e **“muruniedhi”**. La manifestazione si è avvalsa della presenza, tra gli altri, dell’antropologa **Patrizia Giancotti** e del cantastorie **Valentino Santagati**.

Sagra del maialino nero a Palermi



Sempre a **Palermi**, 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**, 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.



Notte delle Stelle a Guardavalle



La “**Notte delle Stelle**”, manifestazione, promossa dall’**Amministrazione comunale**, per illuminare e dare lustro al **Casato dei Syrleto**, come anticamente era nota **Guardavalle**, ha registrato grandi numeri.

Con la collaborazione dell’**Associazione “Syrleto Valley”** e del **Comitato “Notte delle Stelle”**, si è dato vita ad una serie di attività che hanno contribuito all’esaltazione di un **cibo frugale e gustoso di un tempo**. Tra i protagonisti dell’**area food**, un posto di rilievo è stato riservato anche al **grano di produzione locale**.

Hanno impreziosito l’evento: **stand enogastronomici**, dell’**artigianato**, **esposizioni e mostre di paramenti sacri**, **moda green**, **musica e artisti**. Iniziative, queste, che hanno valorizzato “**rughe**” (vicoli) e **catoj**.

Percorsi si sono snodati tra **palazzi storici e edifici religiosi**, alla scoperta della vita sociale di un tempo e della propria **identità culturale**.

Nel legame fra tradizione e storia, affondano le radici del presente.

Spazio è stato dato anche alla valorizzazione delle **bellezze naturalistiche** del territorio.



Giuseppe Burdino

La Sagra delle zeppole e vino, la Sagra della trippa e la Sagra delle penne all'arrabbiata a San Vito sullo Ionio

A **San Vito sullo Ionio**, tre appuntamenti consolidati: la **Sagra delle zeppole e vino**, la **Sagra della trippa** e la **Sagra delle penne all'arrabbiata** hanno animato e **valorizzato** rispettivamente **luoghi caratteristici del centro cittadino**: **le logge** site sotto la chiesa matrice, l'area pic-nic di **località Sele** e **piazza Marconi**. Eventi conviviali, promossi dall'**Amministrazione comunale**, che hanno avuto come obiettivo anche quello di **tramandare e far conoscere tradizioni culinarie** del luogo a villeggianti e turisti.

Sagra delle alici e Paese in Festa a Santa Caterina dello Ionio



In campo la **Pro loco** a **Santa Caterina dello Ionio**, per la **Sagra delle alici** e **Paese in Festa**. Invaso il lungomare da quanti hanno apprezzato la **proposta gastronomica delle alici declinate in varie preparazioni**, per valorizzare il **pescato locale**, ma anche per sensibilizzare sulle **possibilità di sviluppo** che derivano al contempo dalla **conservazione e dalla tutela dell'ambiente marino**. La duna e la spiaggia di **Santa Caterina** ospitano ogni anno nidificazioni di **tartaruga Caretta Caretta**, di volatili quali **fratini** e **corrieri**. In direzione della tutela di questo ecosistema, vanno diverse misure adottate

dall'**Amministrazione comunale**. La manifestazione si è conclusa con il tradizionale "**Ballo del ciuccio**".



Paese in festa ha animato il centro storico, con iniziative che dal pomeriggio alla sera hanno coinvolto soprattutto i bambini: **laboratori di cucina, un torneo per piccoli masterchef alle prese con ricette locali, il laboratorio di sartoria, creativo e musica popolare** con la partecipazione di **Francesco Giannini**.

Iniziative, volute per fare imparare e **trasferire conoscenze alle nuove generazioni**, giocando, che hanno valorizzato la villa comunale, un palazzo gentilizio e una cantina. Laboratori tutti tenuti con la partecipazione di professionisti del settore.

L'area food ha proposto lo **show cooking di piatti tipici della tradizione contadina**, tra queste **zeppole, pasta di casa con carne salata e sugo di melanzane**.

Sagra di fine estate a Montepaone



Il calendario degli appuntamenti estivi ha chiuso con **Montepaone**. Sul **lungomare Nausicaa**, l'**Amministrazione comunale**, con la collaborazione di **Associazione Commercianti** e **Pro loco**, si è attivata per la realizzazione della **Sagra di fine estate**.

In **degustazione di peperoni e patate, cipolle caramellate, polpette di melanzane**, offerti in un unico piatto, agli avventori assieme a **salumi e formaggi locali**, annaffiati da un **bicchiere di vino**.

La manifestazione si è arricchita della contestuale presenza di **stand di artigiani, di artisti e dell'esibizione di un gruppo musicale**.

Altri appuntamenti nei prossimi mesi avranno luogo nei comuni di **Amaroni, Chiaravalle, Gagliato, Cortale, Squillace e Olivadi**.