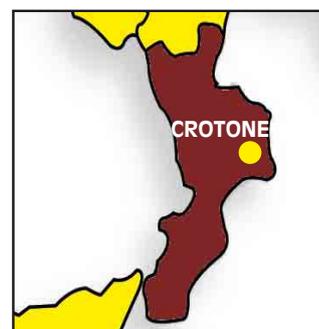


Da Cirò Marina a Capo Rizzuto



Un piccolo ma assai ricco e meritevole tour nell'entroterra crotonese, partendo da Cirò Marina, dove turismo, vino e bel mare vanno a braccetto. La cittadina è ricca di torri, palazzi ed edifici religiosi da vedere. Si scende poi a sud, verso Strongoli, dove la nostra strada vira decisamente verso l'interno, per raggiungere prima Savelli (a mille metri d'altezza, "porta" del parco Nazionale della Sila, paese fondato dalla nobile famiglia romana dei Savelli nel 1600) e poi San Giovanni in Fiore. Popolata cittadina, quest'ultima, che fa parte della provincia di Cosenza e che da sola vale una visita. Per i suoi monumenti cittadini, di carattere religioso e civile, e per i suoi dintorni, dai paesaggi magnifici e dalla natura protetta. Da qui si sale tra bei panorami fino a Trepidò Soprano, ol-



tre i 1300 metri, da dove inizia la discesa verso la costa, puntando prima su Cotronei e quindi su Roccabernarda, paese collinare con resti romani e dell'alto Medioevo. Proseguiamo in direzione di Cutro, città del pane, dei calanchi e degli scacchi, per una antica tradizione locale. La piazza centrale ha il fondo a forma di scacchiera e intorno ci sono bei palazzi e chiese (tra queste da non perdere la Chiesa Madre) con interessanti opere pittoriche e scultoree. Da questa cittadina, in una manciata di chilometri, si arriva di nuovo sulla costa ionica, a Isola di Capo Rizzuto e al contiguo promontorio di Capo Rizzuto, dove c'è una interessante area marina protetta. Da vedere anche Torrevicchia, il Santuario della Madonna Greca e la bella fortificazione cinquecentesca protesa in un mare da sogno. 🍷

Le cantine e i vini da non perdere

Nell'area interessata dal nostro itinerario il vitigno maggiormente diffuso e utilizzato è il gaglioppo, al quale sono attribuite antiche origini elleniche. In greco antico

gaglioppo stava a significare "bellissimo piede", dove per piede si intendeva il grappolo. Non si hanno prove certe ma nessuno mette in discussione il fatto che molti vitigni

Iembo

Via dei Filosofi sn
88842 Cutro (Kr)
tel. 339.4163231

Una giovane azienda collocata a Cutro un suggestivo paese chiamato la "città del pane e degli scacchi". La passione dei padroni di casa per la coltivazione della vite si lega a una grande creatività e a un'altra importante attività: la pasticceria. Entrambe le cose meritano una sosta prolungata con degustazione, per godere di questi prodotti di qualità. Tra gli assaggi segnaliamo il Calabria Igt Rosato e il Calabria Igt Bianco della linea "Nato Ieri" a circa 7 euro in enoteca.



Termine Grosso

C.da Termine Grosso
88835 Roccabernarda (Kr)
tel. 392.4507831
www.terminegrosso.com

Passione e amore per il proprio territorio trovano fondamenta ben solide nella persona di Antonio e della moglie a capo dell'azienda Termine Grosso. La bellezza del luogo e la loro estrema cortesia sono un'aggiunta alla qualità dei loro prodotti. Oltre alla produzione dei vini, le attività si integrano con una fattoria didattica, nata con lo scopo di educare alla salute. Segnaliamo il "Frisio" e il "Madama Giovanna" rispettivamente a 14 e 9 euro in enoteca.





Vista panoramica del mare di Cirò Marina.

Dormire

A **Cirò Marina**, l'*Agriturismo Il Camino* si trova in una antica casa rurale di collina. Anche la cucina, tradizionale, è molto curata. Contrada Cappella, tel. 328.8265204 - 0962-370018.

A **Cotronei**, la *Residenza d'Epoca Palazzo Verga* è in uno storico palazzo a circa metà strada tra la Sila e la costa Jonica. Corso Vittorio Emanuele II, tel. 0962 491343 - 338 6326520 - www.palazzoverga.it

A **Santa Severina** l'*Azienda Agrituristica Le Puzelle*, nella piana del Marchesato, è il luogo giusto una sosta in pieno relax. SS. 107 bis Località Puzelle, tel. 0962 51004 - www.lepuzelle.it

A **Isola di Capo Rizzuto**, l'*Hotel Villa Aurora* si trova a soli 200 metri da una costa sabbiosa e da un mare davvero limpido. Via Volandrino, Le Castella, tel. 0962 795137 - www.albergovillaaurora.com

Mangiare

A **Strongoli**, il *Ristorante Dattilo* si trova all'interno dell'Azienda Agricola Ceraudo. Allestito dove c'era un antico frantoio, sono proposti piatti ottenuti rivisitando le antiche ricette e sfruttando i prodotti coltivati all'interno dell'azienda. Contrada Dattilo, tel. 0962 865613 - www.dattilo.it

A **Crotone** il *Ristorante La Sosta da Marcello* è il punto di riferimento sicuro per chi ama il pesce fatto come si deve. Via Emanuele di Bartolo 20/22, tel. 0962 23831 - www.lasostadamarcello.it

A **San Giovanni in Fiore**, l'*Antico Borgo* si trova un borgo... ricostruito ma dove invece la cucina calabrese è autentica. In via Salvatore Rota 6, tel. 0984 992839 - www.ristoranteinsilalanticoborgo.com

A **Isola di Capo Rizzuto** il *Ristorante La Scogliera* è un tipico locale in legno realmente su una scogliera e, di conseguenza, con un gran panorama davanti. In località Le Castella, tel. 0962 795071 - www.ristorantelascoigliera.it

autoctoni pugliesi e calabresi abbiano origini greche, visto che le coste del nostro sud sono state le prime ad essere occupate da coloni provenienti dalle coste greche alla ricerca

di nuove terre fertili. Il gaglioppo è naturalmente coltivato anche in altre aree calabresi e si trova, seppur in pochi filari, anche in qualche zona marchigiana, pugliese e siciliana.

Zito

Via Scalaretto SNC
88811 Cirò Marina (Kr)
tel. 0962.31853 fax 096.379096
www.zito.it

Una lunga tradizione di famiglia passata tra le mani di quattro generazioni e oggi sviluppata con successo da Valentino Zito e dai suoi fratelli, attuali proprietari dell'azienda. Qui il re indiscusso è il gaglioppo che occupa la quasi totalità degli ettari vitati, solo una parte minore è riservata al greco per la produzione di vini bianchi. Tra le etichette segnaliamo il "Nosside" e il Rosato "Imerio" tutti e due a 6 in enoteca.



Francesco Malena

Strada Statale 106 1 Loc. Petraro
88811 Cirò Marina (Kr)
tel. 0962.31758 fax 0962.371485
www.malena.it

L'azienda Malena, collocata a Cirò Marina, è nata per passione e dedizione dalle mani di Cataldo Malena, padre di Francesco, agli inizi del 1900. Oggi le cantine sono diventate uno dei simboli della produzione di vino non solo in tutta la Calabria ma anche nel resto d'Italia. La produzione è eccellente, merito dell'esperienza, del clima e del terreno fertile che regalano ai vini doti uniche. Da provare il "Malena" a 5 euro in enoteca e il "Bacco" a 6 euro in enoteca.



Vino Olimpico

Il vino di Cirò, o meglio, il suo antenato Krimisa, fu probabilmente il primo vino ufficiale dei Giochi Olimpici dell'antichità. Lo testimonia Milone di Crotona, vissuto intorno al VI secolo a.C., di professione lottatore e conquistatore di numerosi allori olimpici. Insieme ai quali gli vennero consegnati apprezzati rifornimenti di vino Krimisa. Per ricordare queste antiche storie nell'ambiente più consono, nel 1968 i produttori di Cirò divennero sponsor delle Olimpiadi di Città del Messico, dove tutti gli atleti ebbero l'occasione di apprezzare la bontà dei vini del territorio crotonese. Territorio che anticamente era attraversato da veri e propri "enodotti", tubature in argilla che partivano dalle colline e finivano in mare e che servivano per trasportare velocemente il vino dalle cantine rurali fin nei contenitori delle navi sottocosta. Nella zona la produzione vitivinicola è talmente radicata che il profilo di Bacco, dai capelli formati da grappoli d'uva, figura nello stemma ufficiale di Cirò Marina, comune che fino al 1952 era frazione di Cirò.



Pane e sardella, occhio alle fiamme

Cutro, comune di poco più di 10mila abitanti, origini antiche e bei palazzi e chiese da visitare, è conosciuta come la città del pane. Per via delle coltivazioni di grano e cereali che da sempre interessano gran parte dell'attività agricola circostante. In ogni casa contadina c'è ancora un forno di famiglia, da cui esce pane, prevalentemente da semola di grano duro, che si può mangiare ovviamente subito ma che ha al tempo stesso la caratteristica di poter essere conservato a lungo. Per questo motivo viene anche esportato fuori regione, specie in Emilia Romagna, dove ci sono numerose famiglie d'origine cutrese (per via di un forte flusso migratorio di diversi anni fa). In certi momenti dell'anno - in estate o anche durante le festività religiose, quando si sforna un pane dai valori rituali - il pane è anche difficile da trovare, perchè le richieste superano le capacità di produzione dei forni locali. Bisogna perciò prenotarlo.

Ci sono altri due prodotti locali da non perdere. Uno è il pecorino crotonese, da latte di pecora di razza Gentile e caglio di capretto, di forma cilindrica, con un invecchiamento che parte dai 4 mesi e arriva fino ai 2 anni (in questo caso si grattugia sui maccheroni). L'altro è la sardella (o sardedda) un condimento molto profumato, saporito e strappicante, formato da minuscole sardine (possibilmente appena nate) impastate a mano con sale, peperoncino in polvere in abbondanza, finocchio selvatico proveniente dai contrafforti della Sila e altre erbe aromatiche colte in campagna. Il tutto poi stagiona sei o sette mesi, fino ad assumere una colorazione scura. Ha l'aspetto finale cremoso. Ci si condisce la pasta e si spalma sulla fetta di pane, ma - unica raccomandazione - a piccole dosi.

Fortezza di Le Castella
a Isola di Capo Rizzuto.

