



# la Città del Crati



**n. 9/lunedì 30 settembre 2024**

## LA NOTTE DEGLI OSCAR 2024



**E' stata una notte speciale, indimenticabile, scientificamente organizzata per un risultato di successo.**

**Intrigante sotto certi aspetti così affascinante che ha riempito di gioia svelando premiato dopo premiato le Eccellenze di Calabria e non solo che sono state insignite di Alta Onorificenza.**

**A Saracena è stata l'edizione che ha suscitato curiosità per poi esaudire ogni aspettativa, un**

**percorso che premia la natura stessa dell'Oscar.**

**In queste pagine le foto che testimoniano quanta bella gente ha raggiunto l'Auditorium degli Orti Mastromarchi per ricevere il giusto riconoscimento alla loro professione ed impegno sociale.**

**Una serata da incorniciare che la nostra testata, il Comune di Saracena e la Pro Loco Sarucha hanno elegantemente realizzato.**

Ci sono eventi che non si dimenticano facilmente e la 18esima edizione “La Notte degli Oscar” è uno di questi. Nella magica atmosfera della location dell'Auditorium degli Orti Mastromarchi una delle più interessanti, intriganti ed affascinanti edizioni che “La Città del Crati” ha organizzato assieme al Comune di Saracena e la Pro Loco Sarucha. Ma prima di raccontare ai nostri lettori la magia del mondo delle Eccellenze di Calabria ed oltre è opportuno elencare i premiati con Alto Merito del 2024 personaggi dell'anno. Per la cultura lo scrittore, critico letterario, saggista, storico **Vincenzo Napolillo**, che è stato introdotto dalle parole dell'editore Franco Alimena che ha pubblicato molti dei 68 libri del longevo cultore delle arti letterarie; segue il regista di origini di Saracena, **Giuseppe Gagliardi**, che lavora a Roma nell'ambiente della celluloida con grandi risultati sia in tv che al cinema, ha diretto Tatanka tratto dal libro “la bellezza e l'inferno” di Roberto Saviano nel 2011. Il medico docente universitario di medicina dell'Età Prenatale professore **Giuseppe Noia**, che ha incantato la platea raccontando della Fondazione “Il cuore in una goccia” che con Anna Luisa La Teano hanno illustrato l'affascinante processo del parto mettendo in evidenza Madre Teresa di Calcutta, l'incontro con la santa al Policlinico Gemelli, Università Cattolica del Sacro Cuore, ha evidenziato queste parole: “Signore, fa che tutti colori che lavorano in questi ambienti siano illuminati ad aiutare, promuovere e difendere il dono meraviglioso della vita, che Tu doni a tutti. Tu che sei Via, Verità e Vita”. Per lo sport il giornalista reggino molto noto in tv, **Alfredo Pedullà**, che ha inviato un contributo video alla cerimonia della premiazione perché impegnato direttamente nel derby che ha visto a Milano il Milan prevalere sull'Inter con mister Fonseca a rischio panchina; il **Palio del Principe di Bisignano** che proprio quest'anno compie 35 anni di attività divenuto Palio del Sud e riconosciuto dal Ministero della Cultura come tra le rievocazioni storiche di eccellenza in Italia. La presidente, Clara Maiuri e il direttore artistico, Rosario Turco, sono stati introdotti dallo storico e ricercatore di Storia Patri, Antonello Savaglio, che ha messo in correlazione Saracena e il Saracino.



*la magia dell'oscar*

Ma non finisce qui con le sfide cavalleresche, le giostre, le quintane, i palii d'Italia, perché come Personaggio del Sud è stato premiato con le onorificenze massime il giornalista, commentatore tv, soprattutto, M° di Campo, **Roberto Parnetti**, grazie alla sua professionalità la gestione di molti eventi e i rapporti stretti con la Calabria, infatti, il prossimo giugno 2025 sarà presidente giudice del Palio di Bisignano. Il Parnetti vanta molte pubblicazioni che ci raccontano la giostra dei cavalieri e a lui si deve come ideatore del premio "Il miglior cavaliere d'Italia", è anche giudice internazionale. La serata indicata, appunto, come Notte degli Oscar non finisce qui, Alto Merito anche al gruppo di Santa Sofia d'Epiro **Shiponja** che ha festeggiato i 30 anni di attività con la sua presidente Angela Iusi. In questa edizione i Saggi hanno pensato anche di assegnare un premio al **Vespa Club Brutium** del presidente Luigi Foggia, che in agosto a Bisignano per i 25 anni di attività ha organizzato un raduno nazionale di appassionati vespisti. Per l'intelligenza artificiale premio a **Eugenio Azzinnari**, ideatore di "Zia Sofia", la prima chef interattiva, creando anche la Maestra Genia. Raffaele Librandi, l'azienda di vini di Cirò è stata selezionata da Forbes Italia tra le 10 realtà che hanno fatto diventare il vino un business di successo; anche quest'anno il Gravello si conferma nuovamente al vertice della guida Bibenda con l'annata 2022, conquistando i prestigiosi 5 Grappoli, massimo riconoscimento assegnato dalla Fondazione Italiana Sommelier. L'azienda **Lgl engineering** è a Como e in provincia di Cosenza, leader nel campo dell'ingegneria per l'installazione la verifica e la manutenzione di impianti antincendio. E' specializzata nel settore dell'ingegneria per l'installazione la verifica e la manutenzione di impianti antincendio e sistemi di sicurezza. Oscar alla carriera al medico internista **Salvatore De Bonis**, figura di riferimento per molti pazienti. Del professionista ne ha tracciato il curriculum Sonia De Luca, imprenditrice bisignanese che assicura lavoro a 75 persone nel settore socio assistenziale; **LaC tv**, dall'informazione all'intrattenimento passando per lo sport, il cinema e le inchieste: tutto questo e molto altro ancora, il canale televisivo che racconta la Calabria e i calabresi in tutte le sue sfaccettature.



Un ringraziamento particolare per aver ritirato il premio e per lo speciale realizzato sull'evento al giornalista Pier Paolo Cambareri. Per la sezione giovani **Gabriele Garofalo**, prodigio di Cosenza, diplomato con 100 e Lode a 16 anni. Cresciuto nel mito di Nuccio Ordine, studente del Liceo Classico Telesio è uno dei pochi in Italia ad essersi diplomato in soli 4 anni. Scrittore pluripremiato in Italia e all'estero, dalla presentazione del suo libro, "Filigrana del cuore – T'ama chi viver ama", è stato ambasciatore in occasione della XIII edizione del Premio letterario Isabella Morra di Monza, in cui è risultato vincitore del Primo Premio per il suo impegno civile nella poesia. Premiato da Fiorenza Mursia della omonima casa editrice. La passione letteraria del giovane studente cosentino è stata poi premiata da tre Regioni italiane con ben 4 premi. Il parterre che ha riempito il capiente auditorium di Saracena si è dimostrato non solo culturalmente interessato a questa iniziativa che premia le eccellenze, ma alla cerimonia hanno partecipato tante altre figure che hanno arricchito di contenuti una serata che verrà ricordata a lungo non solo dai partecipanti, ma anche dalla cittadina incastonata nel Parco Nazionale del Pollino. Per tutti anche attestati esclusivi che ritraggono uno scorcio della cittadina con i suoi vicoli del M° Rosario Turco allievo di Guttuso e le croci artigianali del M° Cesare Reda che sono state richieste da tutti per l'alto valore di fede. Il poeta Angelo Padula con la sua poesia in vernacolo ci ha descritto Saracena; Tonino De Marco, il poeta del Savuto, ha deliziato con i suoi versi, così come il docente Vincenzo Greco, figlio d'arte, che con una sua silloge ha augurato agli studenti un buon anno scolastico. La costumista Maria Capalbo ha letteralmente attirato l'attenzione con la sua compagna indossando abiti d'epoca sottolineando come anche in Calabria esistono realtà sartoriali a supporto di eventi che necessitano abbigliamenti particolari. Assieme al giornalista, Enzo Baffa Trasci, ha presentato anche la fisioterapista prestata alla conduzione, Angelica D'Atri che è stata brillante; per le istituzioni è intervenuto anche



il sindaco di Saracena, Renzo Russo ha affermato: "Non avevo dubbi sull'evento che assieme all'intera Amministrazione abbiamo sposato in pieno rendendo e facilitando la stessa logistica per questa che è stata una notte magica, ricca di emozioni e di valorizzazione del territorio, specie il centro storico".



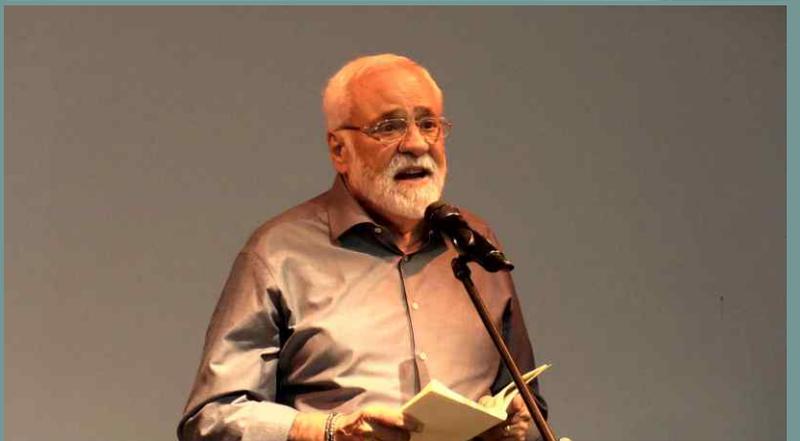
con i consiglieri provinciali, Francesco Chiavalle, il

il sindaco di Saracena, Renzo Russo ha affermato: "Non avevo dubbi sull'evento che assieme all'intera Amministrazione abbiamo sposato in pieno rendendo e facilitando la stessa logistica per questa che è stata una notte magica, ricca di emozioni e di valorizzazione del territorio, specie il centro storico".



Lo stesso presidente onorario dell'associazione organizzatrice, Luigi Aiello, ha tracciato le finalità di un evento così complicato da realizzare, ma che alla fine ripaga con la gratitudine di chi è stato protagonista di una serata all'insegna della cultura mettendo in auge professionalità che sono delle vere eccellenze creative nella nostra regione ed anche oltre. E' intervenuto il parroco di Saracena, don Stefano Mendez, che ha erudito la platea sulla figura di San Leone, patrono della città, e dei festeggiamenti per gli 800 anni di devozione; l'architetto Giuseppe Celia e lo stesso presidente del consiglio, Dino Mastromarchi, si sono prodigati a dare un contributo notevole alla riuscita dell'edizione numero 18, così come la presidente della Pro Loco Sarucha che in un messaggio ha ufficializzato: "Ringrazio di cuore per la meravigliosa serata, per le persone eccezionali che siete riusciti a portare nel nostro piccolo borgo". E vorrei concludere questo pezzo con la lode all'Oscar declamata con un pensiero dalla nostra poetessa, Marisa Luberto, che ci segue da quasi un ventennio in queste che vengono considerate delle perle in un territorio che ama la vera cultura e se come simbolo dell'associazione intercomunale è un ponte che unisce la riva destra e quella sinistra del fiume Crati, è necessario una modifica perché ora si è unito anche quel Pollino con una storica cittadina che sa come aggregare ed accogliere gente che alla fine impara ad amare Saracena.

Ermanno Arcuri



# L'OSCAR REGALA ANCHE DEI MESSAGGI SUPERLATIVI

Diciottesima Edizione "La Notte degli Oscar" a Saracena Indimenticabile la "Notte degli Oscar 2024", trascorsa il 22 settembre all'Auditorium di Saracena per premiare personalità di Alto prestigio e meriti che si sono distinti nelle attività produttive e culturali, come Vincenzo Napolillo storico poeta critico letterario, Giuseppe Gagliardi regista, Giuseppe Noia ginecologo di fama internazionale, Alfredo Pedullà giornalista sportivo, Clara Maiuri e Rosario Turco, direttori del Palio del Principe di Bisignano, Roberto Parnetti Maestro di campo, Angela Iusi presidente del gruppo di ballo Shiponja di Santa Sofia d'Epiro, Eugenio Azzinnari ideatore con l'Intelligenza artificiale di "Zia Sofia" e "Maestra Genia", Raffaele Librandi proprietario dell'azienda di vini Cirò, Lgl engineering leader nel campo dell'ingegneria per installazione verifica e manutenzione di impianti antincendio e sistemi di sicurezza, Salvatore De Bonis medico internista, LaCTV addetta alla divulgazione nel mondo delle bellezze naturali e delle vicende di Calabria positiva, Gabriele Garofalo giovane studioso di greco e affermato scrittore di libri. Introdotto brillantemente da Francesco Alimena, editore di Nuovi Orizzonti Meridionali con sede a Cosenza, nel ringraziare in particolar modo il giornalista Ermanno Arcuri e la Città del Crati, il Sindaco di Saracena Renzo Russo, l'infaticabile Elisa Montesarchio, presidente della Pro loco di Saracena, il numeroso pubblico qualificato e attento, ho affermato che la cultura è libertà e ricco patrimonio di conoscenze e modelli di vita, che contribuiscono in maniera sostanziale alla formazione umana e allo sviluppo della società. Essa non è un dono ma una faticosa conquista, cui ho dedicato larga parte della mia professionalità ed esistenza per combattere le tenebre dell'ignoranza e la barbarie del presente.

Vincenzo Napolillo

Ermanno, la notte degli oscar, diventa sempre più piena di contenuti inequivocabili... e la sua realizzazione e conduzione, sempre più professionale. Complimenti.

Renato Guzzardi

Complimenti anche a te che il Signore ti benedica e protegga sempre per tutto quello che fai

Cesare Reda

Complimenti. Sempre un successo.

Damiano Minisci

Oscar riuscitissimo

Lucantonio Turco

Buongiorno, grazie a te e complimenti per quello che fai. Ieri è stata veramente una bellissima manifestazione, complimenti ancora

Grazie a te Ermanno. Infaticabile come sempre. Hai portato a termine una bella manifestazione amalgamando tutte le componenti sociali. Non era facile, ma ci siete riusciti alla grande con Enzo che ha fatto egregiamente la sua parte. Grazie ancora, e a presto  
Tonino De Marco

Buongiorno caro siamo noi a ringraziarti per l'onore che hai voluto tributarmi con questo prestigioso riconoscimento

Salvatore De Bonis

Grazie a voi. È stato un onore ed un piacere partecipare  
Angela Iusi

Buongiorno Ermanno e grazie di cuore per le tue belle parole. Come dicevo ieri è sempre un piacere ed un onore partecipare e vivere queste bellissime emozioni ed in particolare nella propria terra. Serata superlativa e di spessore restiamo in contatto coinvolgendo Marinelli per organizzare un evento da noi. Complimenti per l'ottima riuscita, un caro saluto e a presto Enzo

Buongiorno Ermanno, io invece ti chiedo scusa per ieri sera... Non sono scesa neanche per salutarti, ma soprattutto per ringraziarti di cuore per la meravigliosa serata, per le le persone eccezionali che sei riuscito a portare nel nostro piccolo borgo. Alle cose che dici di me io aggiungo che tu sei molto di più... sei semplicemente straordinariooooo

Elisa Montisarchio

Buon giorno, grazie a te della bella serata e del piacere di averti conosciuto, se rivieni a Saracena sarà un piacere incontrarti. Buon lavoro e grazie ancora

Angelo Padula

Un ringraziamento a Ermanno Arcuri per avermi invitato ad un evento di altissimo spessore .

Franco



Caro Ermanno ti ho condiviso una mia canzone a Padre Pio nel giorno in cui la Chiesa ricorda la sua salita in cielo ma ci tenevo a dirti ieri sera è stato bellissimo perché tutto il sacrificio che voi tutti mettete nel fare testimonianza culturale per promuovere la persona umana e la nostra terra calabra , è arrivato al cuore delle persone presenti e al mio. Quanta ricchezza di talenti, iniziative , progetti, quanti carismi ci sono nella nostra terra calabra, quanta e quante genialità ho conosciuto: cultura storica e letteraria ..fantastiche, riconoscimenti a registi di spessore nazionale , poeti che in vernacolo ,(eccezionali) ,con pennellate di vera poesia dialettale promuovono valori come impegno , sacrificio , fantasia attrattiva, legami alla propria terra natia e solidarietà sociale. Io ringrazio il Signore per questo premio e voi tutti ,ma lo dedico in particolare alle migliaia di donne , madri, coppie e famiglie che hanno accolto sempre i loro figli e hanno issato la bandiera dell' Amore con la A maiuscola in questo mondo pieno di indifferenza e individualismo narcisistico. Il lavoro che fate con questa iniziativa è poderoso: è un ricamo di condivisioni dell'ingegno e genio calabrese ed è una lode a Dio che è stato così generoso con noi tutti. Sembra ardito dirlo ma ieri sera abbiamo pregato “, offrendo sacrifici di lode a Dio per l'abbondanza di doni e per la possibilità che voi date di conoscerli. Ad Maiora.

Giuseppe Noia

Colgo ancora l'occasione per ringraziare per questo prestigioso premio che mi ha fatto molto piacere e mi inorgoglisce. Ieri sera è stata una bellissima serata ed il trovarmi a salire sul palco assieme a vere eccellenze calabre è stato semplicemente eccezionale. GRAZIE

Roberto Parnetti

Giorno 22 u.s. si è tenuta la ultraventennale manifestazione della "Notte degli Oscar" ideata e condotta dall'impagabile Presidente dell'Associazione "La Città del Crati, l'assai creativo e fattivo Dr. Ermanno Arcuri. L'Evento del 2024 mi ha riportato in mente una meravigliosa notte del lontanissimo anno 2006, quando La Città del Crativ, mi onorò conferendomi l'Oscar. Caro don Ermanno mille grazie. Auguro lunga vita e altri successi a Te e alla tua gloriosa Città del Crati, che da decenni lavora per fare crescere l'intero Sud, e "fa cultura autentica. Ad Maiora semper.

Michele Chiodo



## “PERSONAGGIO DELL'ANNO 2024”

### SONO TRE DI BISIGNANO PROCLAMATI NEL CORSO DELLA CERIMONIA

L'ultima edizione, la 18esima, “La Notte degli Oscar”, ha messo sul podio tre bisignanesi che hanno ricevuto l'ambito Alto Merito che dei Saggi hanno valutato in questo anno che sta per concludersi. Con l'autunno arriva puntuale l'appuntamento che negli anni è diventato un evento con la cerimonia di premiazione che si svolge itinerante. Lo scorso 22 settembre lo scenografico ed accogliente auditorium degli Orti Mastromarchi di Saracena ha ospitato la premiazione di chi si è distinto in ambito professionale e sociale, un riconoscimento alle eccellenze del territorio e dei calabresi nel mondo. Ad essere insigniti con la targa e la pergamena, magistralmente ad opera del M° Rosario Turco, che presenta il Borgo nel Parco Nazionale del Pollino con i suoi vicoli ed archi caratteristici del centro storico, sono

tre illustri concittadini: il medico internista **Salvatore De Bonis**, che per lunghi anni ha rappresentato una colonna sanitaria, un riferimento per tanti pazienti vivendo i tempi d'oro del nosocomio sant'Angelo di Acri ed anche la sua decadenza voluta da una politica che deve mettere in

ordine i conti della spesa sanitaria ma con scarsi risultati penalizzando lo stesso servizio. Al dottore De Bonis è stato riconosciuto l'oscar alla carriera per essersi speso per quei pazienti che hanno avuto bisogno anche oltre i turni e gli orari di corsia. Nel suo passato un periodo dedicato alla politica locale, ma nel suo cuore la professione di medico ospedaliero ritenendosi a metà, un po' bisignanese e un po' acrese. Un elogio al collega medico è venuto dal ginecologo professore universitario, Giuseppe Noia, che nel corso della cerimonia ha espresso un parere favorevole a chi si è prodigato nel tempo al servizio dei suoi pazienti. Alto Merito anche per il presidente del Vespa Club Brutium, **Luigi Foggia**, che da 25 anni rende questa passione fulcro di iniziative di spessore, come il raduno nazionale in agosto a Bisignano, utilizzando l'associazione quale volano di scambi passionali, turistici e amichevoli grazie alla

cultura della mitica vespa tra tante realtà sparse nella regione ed oltre. Il sindaco Renzo Russo ha consegnato l'Oscar anche al Palio di Bisignano che proprio lo scorso giugno ha festeggiato la 35esima edizione del “Palio del Principe” che ha ormai varcato i confini regionali e che il Ministero della Cultura riconosce quale diffusore positivo tra le migliori rievocazioni storiche. La stessa

presidente del Centro Studi e Spettacoli sulle Tradizioni Popolari, **Clara Maiuri**, ha sottolineato la ricerca storica che ha portato il direttore artistico, Rosario Turco, a proporre il corteo storico e la giostra cavalleresca che oggi è definita come Palio del Sud. A perorare la fondatezza storica lo studioso di Storia Patria, Antonello Savaglio, che su questo tema ha scritto diversi libri. Assieme ai componenti del Palio,

anche il M° di **Campo**, l'aretino **Roberto Parnetti**, anche lui insignito quale Personaggio del Sud, che sarà nel 2025 presidente e giudice della gara cavalleresca bisignanese e che vanta la pubblicazione di libri sulle

giostre d'Italia istituendo anche il “Miglior cavaliere d'Italia”. Tre bisignanesi che in quel di Saracena, in quella che è stata definita tra le edizioni più belle, Bisignano c'era con chi da anni si prodiga per promuovere il territorio o salvare e curare vite umane. Tra le istituzioni da segnalare la presenza dell'assessore e consigliere provinciale Francesco Chiaravalle.

Ermanno Arcuri















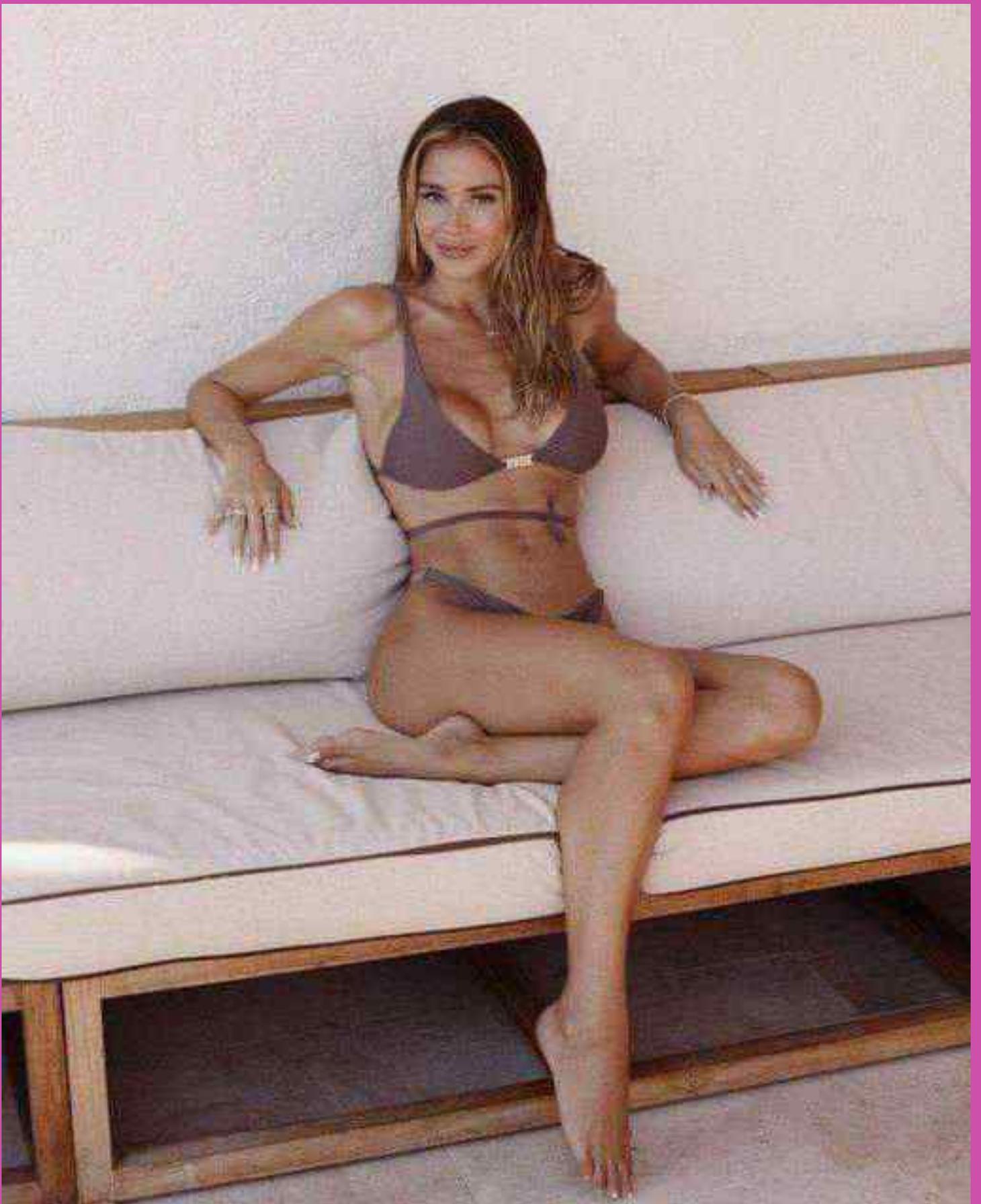








**la tua rivista da seguire ogni mese  
un grazie da tutti noi della redazione**



# il personaggio *Paola Salomè*

Dedicarsi all'arte è impegnativo, ci vuole sacrificio e costanza ... ma spesso capita che gli osservatori si commuovono o si meravigliano di fronte ad un'opera, perché ha aperto una porta dentro di loro, una sensazione, un'emozione, un ricordo.... ed allora pensi...

che ne valeva la pena.

Voglio condividere le bellissime parole di una imprenditrice, la curatrice della Biennale di Vigevano. È purtroppo venuta a mancare troppo precocemente... in sua memoria.

L'arte è il nostro insegnante primario, leggere e osservare ci può far aprire la mente ed andare oltre quella giocata sbagliata, quell'errore di distrazione, quel momento di down dal quale sembra non sia possibile uscire ed è per questo che parlo di Arte perché

non si ferma mai, nemmeno di fronte al diniego più intimo di sé stessi. Gli artisti creano comunque e sono loro a darci l'ispirazione per comprendere quanto qualsiasi istante della nostra vita, anche il peggiore,

possa essere proprio l'insegnamento di cui avevamo bisogno per tornare a vincere, più forti di prima.

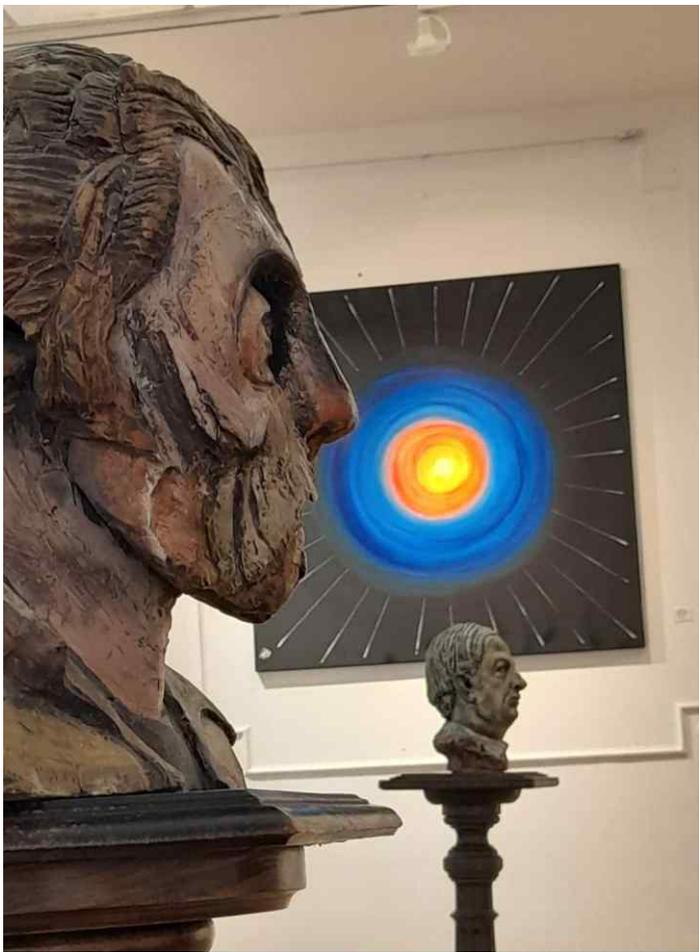
Se vuoi vincere non fermarti, concentrati, datti tempo e anche le tue parole saranno, per gli altri, quel "chi più ne ha" da cui sbocciano le rose migliori e di cui tutti avrebbero bisogno.

Arianna Forni

Nella foto sono a Monte Carlo dopo aver ricevuto il Trofeo Palma d'Oro per le arti visive 2024.

Grazie alle tante persone che credono in me.







# «Quantarroba bbona»

Prodotti Tipici Calabresi: 21 delizie dal mare e dalla montagna.

ben si presta anche ad accompagnare piatti più complessi, come l'esclusiva zuppa di pesce firmata dallo chef Francesco Mazzei in occasione della Chef's Cup 2014: qui puoi trovare la ricetta completa!

Terra piena di sapori la Calabria: 800 chilometri di costa si accompagnano ad altopiani e montagne. Dal Massiccio del Pollino a nord attraversando l'Altopiano della Sila e terminando a sud con l'Aspromonte. Da questi dati geografici è facile intuire come i prodotti tipici calabresi siano variegati e diversi fra loro e siano capaci di raccontare un territorio incredibile.

Grande attenzione ovviamente per gli insaccati: dalla più famosa 'Nduja alla Soppresata, la Calabria regala prodotti di altissima qualità e dal sapore sempre molto deciso, merito molto spesso dell'uso sapiente del peperoncino nei salumi come nei prodotti caseari.

E fra le verdure? Ovviamente la famosa Cipolla Rossa di Tropea, ottima da mangiare cruda e per fare marmellate e il Bergamotto.

Salumi tipici calabresi  
'Nduja

La 'Nduja è un salame spalmabile dalla consistenza molto morbida e ovviamente piccante. Il suo color ruggine, la consistenza e il sapore la rendono abbastanza unica nel panorama degli insaccati italiani. Originaria di Spilinga, paese in provincia di Vibo Valentia, è preparata con le parti grasse del maiale e tanto peperoncino. Tutto viene messo in budello e poi viene affumicato. Buona soprattutto spalmata sul pane, oggi la 'Nduja viene utilizzata anche in cucina sopra la pizza o per insaporire i sughi.

Tanto utilizzata per insaporire piatti semplici, la 'Nduja

Guanciaie

Salume tipico calabrese, chiamato dalla popolazione locale anche Buccaluru o Vuccularo, che si ottiene grazie alla lavorazione del grasso di maiale che proviene dal suo

collo e dalla testa, utilizzato perché contiene meno pelle magra di altre parti dell'animale.

Non di origini calabresi ma romane, la ricetta più tipica realizzata grazie al sapiente utilizzo del guanciaie è sicuramente la pasta alla carbonara!

Soppresata di Calabria DOP

Soppresata, o suppizzata, questo insaccato è fatto di carne magra e grasso di maiale al quale spesso viene aggiunto del peperoncino rosso piccante e del

finocchietto selvatico. È facile comunque trovarla anche senza peperoncino.

La soppresata può essere gustata sia da sola, per esempio insieme a una fetta di pane come aperitivo, sia per la realizzazione di saporitissime ricette. Molto diffusa in Calabria è la pasta al sugo di soppresata calabrese: un piatto semplice, veloce, ma dal sapore ricco e corposo.

Capocollo di Calabria DOP

Dopo la Soppresata e la 'Nduja è il Capocollo il re delle tavole calabresi. Prodotto tipico preparato utilizzando la parte superiore del lombo dei suini. Le carni una volta

22 dissalate vengono salate.







Dopo la salatura, che va dai 4 ai 10 giorni, bisogna lavare l'insaccato con acqua e aceto di vino. La stagionatura? Almeno di 100 giorni dalla salatura.

Anche il capocollo – esattamente come la ‘Nduja e la soppressata – può essere gustato col solo abbinamento di una fetta di pane, o può essere utilizzato per la realizzazione di svariate ricette. Delizioso è sulla pizza, in particolare sulla famosa pizza Violetta realizzata da Andrea Godi, pluripremiato pizzaiolo di 400gradi a Lecce: qui trovate la ricetta per replicare la Pizza Violetta in versione casalinga.

#### Pezzente o Nduglia

Tipico del cosentino, ma anche della Basilicata e della Puglia, il Pezzente o Pizzenti è in genere l'ultimo salame preparato dopo la macellazione del maiale, ovvero quello fatto con le carni avanzate e le frattaglie, quindi un salame considerato poco pregiato. Fegato, cuore, milza e polmone vengono mischiati a pancetta, spezie e insaccati nel budello e conservati.

Questo “salume povero” è particolarmente indicato – dopo essere stato tritato finemente – per la preparazione di sughi con cui condire i formati di pasta locali.

#### Formaggi tipici calabresi

##### Caciocavallo silano

Antico formaggio calabrese a pasta filata, prodotto con latte intero fresco proveniente da allevamenti di bovini. La forma è ovale o conica e ogni caciotta pesa da 1kg a 2,5 Kg.

Il caciocavallo può essere o consumato fresco, quindi

entro pochi giorni dalla sua produzione, se cucinato alla griglia; o – se lasciato stagionare qualche settimana – il caciocavallo risulta ancor più aromatico e può essere gustato anche al naturale, tagliato a fette o a spicchi.

Se non gustato da solo, può essere utilizzato per la realizzazione di numerose ricette, come quella della Pasta ‘ncasciata, non tipicamente calabrese ma di origini siciliane!

##### Pecorino del Pollino

Formaggio non forse fra i più noti, ma fra i più buoni dell'alta Calabria. Il Pecorino del Pollino viene fatto con latte di pecora. La stagionatura può variare da due mesi a oltre un anno.

##### Pecorino del Monte Poro

Considerato uno dei migliori pecorini del sud Italia, il Pecorino del Monte Poro viene prodotto in provincia di Vibo Valentia e viene preparato con latte di pecore locali. È un formaggio che può essere consumato giovane o stagionato: se affinato per un lungo periodo si presenta con crosta più spessa dal colore giallo, quasi arancione, e dalla pasta paglierina.



Con il pecorino – sia che si tratti del Pecorino del Pollino che del Pecorino del Monte Poro – è possibile realizzare un'infinita varietà di ricette.



Particolarmente gustoso è in abbinamento ad altri ingredienti per la realizzazione di primi: qui troverete la ricetta completa per la realizzazione della Pasta alla Carbonara di origini romane che, se realizzata con pecorino calabrese, assumerà un gusto più intenso e sicuramente inedito!

**Ricotta affumicata crotonese**  
Prodotto tipico calabrese dell'Alto Crotonese e del comune di Mammola, la Ricotta Affumicata Crotonese si produce partendo



dal siero  
c h e  
r i m a n e  
d a l l a  
l a v o r a z i  
o n e d e l  
l a t t e .  
U n a  
v o l t a

formata la ricotta viene affumicata per qualche giorno e ancora una volta viene esposta al fumo di legna, piante profumate e castagne.

Questa ricotta tipica calabrese è l'ingrediente perfetto per la realizzazione dei famosi agnolotti dello chef Stefano Binda, ripieni di ricotta affumicata, spugnole e olio al rosmarino: qui trovate la ricetta completa.

#### Giuncata

Formaggio fresco prodotto fra la Sila e la Piana di Sibari, il nome deriva dalla pratica di raccogliere la cagliata in recipienti di giunco, che conferiscono al formaggio la superficie zigrinata. Disponibile con latte vaccino o di capra, ha una consistenza morbida e si presenta di colore bianco avorio. Sapore leggermente acido e al tempo stesso molto delicato.

Ideale sia da mangiare da sola, sia per la realizzazione di sughi con cui condire un primo piatto: avete mai pensato di abbinarla a timo e pomodorini freschi?

#### Ricottone salato

Formaggio tipico di molte zone della Calabria, dal crotonese fino alla Locride. Le forme vengono realizzate da novembre a luglio con latte misto e si presenta come un formaggio con forma tronco conica. Il sapore del Ricottone Salato è intenso e vira leggermente verso il piccante.

Questo tipo di ricotta è l'ingrediente ideale per la realizzazione di tantissimi tipi diversi di torta salata, perfetta per un brunch o un pranzo veloce. Qui una interessante ricetta di Torta con ricottone salato, prosciutto, carciofini e pinoli!

Prodotti calabresi da forno e agroalimentari

#### Pane di Cerchiara

Uno dei pani preferiti dai calabresi: il Pane di Cerchiara viene dal Pollino e viene prodotto e cotto nei forni storici del paese in provincia di Cosenza. Nove forni, tutti o quasi gestiti da donne, che lavorano costantemente per rifornire tutta la provincia e la regione.

#### Pane pizzata

Si presenta con una forma schiacciata e può essere aromatizzata con il peperoncino.

#### Pane di Mangone

Uno dei pani più apprezzati dai calabresi e non solo; il pane viene da Mangone, piccolo centro abitato nella provincia di Cosenza. Grazie al metodo di panificazione e cottura rigorosamente tradizionale, il Pane di Mangone rimane morbido per giorni all'interno e presenta una crosta croccante. La ricetta? Grano tenero e acqua della

Prodotto da forno che si trova sulle tavole dei calabresi generalmente verso Pasqua. Si tratta di un filoncino di pane che abbraccia un uovo crudo, che verrà cotto in forno con l'impasto del pane. Si consuma sia dolce che salato.

Frutta, verdura e legumi di Calabria

Cipolla rossa di Tropea IGP

Uno dei prodotti tipici calabresi più amati in Italia. La Cipolla di Tropea IGP è un tipo di cipolla più dolce e meno aspro rispetto alle altre varietà: il sapore particolare deriva da condizioni climatiche e geografiche particolari: terreni volti al mare e un inverno mite.

Conosciuta per la sua caratteristica dolcezza con il nome di "oro rosso di Calabria", è l'ingrediente principale della classica marmellata di cipolla rossa di Tropea, perfetta da gustare spalmata sul Pane di Mangone o sul Pane di Cerchiara.

Melanzana rossa di Rotonda

A vederle da lontano sembrano dei pomodori finti, lucidi e rotondissimi: in realtà sono melanzane. Al confine fra Calabria e Basilicata - nel Parco Nazionale del Pollino per l'esattezza - potrete trovare la Melanzana Rossa di Rotonda (qui scopri qualcosa di più), pregiato prodotto tipico calabrese, dal gusto leggermente più piccante e più fresco rispetto alle canoniche melanzane.

Un ortaggio dal gusto insolito che può essere usato per la realizzazione di piatti semplici – come, per esempio, le melanzane grigliate con prezzemolo e aceto – o anche per la realizzazione di sughi gustosi con cui condire primi piatti.

Patata della Sila IGP

Varietà di patata che viene coltivata sull'altopiano della Sila e che ha come particolarità quella di contenere una percentuale di amido superiore alla media. Questo significa che la patata della Sila è più nutriente e saporita rispetto alle sue colleghe. Le particolari qualità derivano dalle condizioni di coltivazione: sopra i 1000 metri di altezza. In genere sono le patate ideali per fare un piatto tipico calabrese chiamato Patate 'mpacchiuse, fatto con cipolle e patate.

Ideale per la realizzazione di tantissime pietanze, la patata della Sila può essere gustata in tutta la sua purezza grazie alla realizzazione di chips di patate, come suggerito da Emanuele Lecce, chef de La Tavernetta nella Sila, di cui puoi approfondire qui le origini e la filosofia di cucina!

Lenticchia di Mormanno

Legume da poco riscoperto, fino a 20 anni fa si pensava che questa varietà di lenticchia fosse andata persa. In seguito l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo della regione riuscì a trovarne alcuni esemplari da agricoltori locali. La lenticchia di Mormanno è pregiata, ricchissima di proteine e la pianta è di piccole dimensioni.

Oggi è Presidio Slow Food.

Le lenticchie sono un alimento prezioso e gustosissimo, che trova il suo compimento nella più classica delle ricette: la zuppa di lenticchie in umido! Qui potrai trovare questa e tante ricette per la preparazione di piatti che esaltino il delicato sapore delle pregiate lenticchie di Mormanno.

Bergamotto di Reggio Calabria DOP

Il Bergamotto è un agrume tondo, più o meno schiacciato ai poli, dall'aroma molto intenso e dal profumo fresco. Viene prodotto nei comuni del Reggino, e dalla sua scorza gialla si ottiene un olio essenziale molto prezioso e molto ricercato nell'ambito cosmetico (ecco come si consuma il bergamotto).

Il bergamotto è utilizzato in cucina soprattutto nella pasticceria per regalare un mediterraneo aroma a tutte le preparazioni! Particolarmente apprezzata è la marmellata di bergamotto. Qui potrai trovare tante altre informazioni sul bergamotto Calabrese e altri interessanti spunti per il suo uso in cucina.

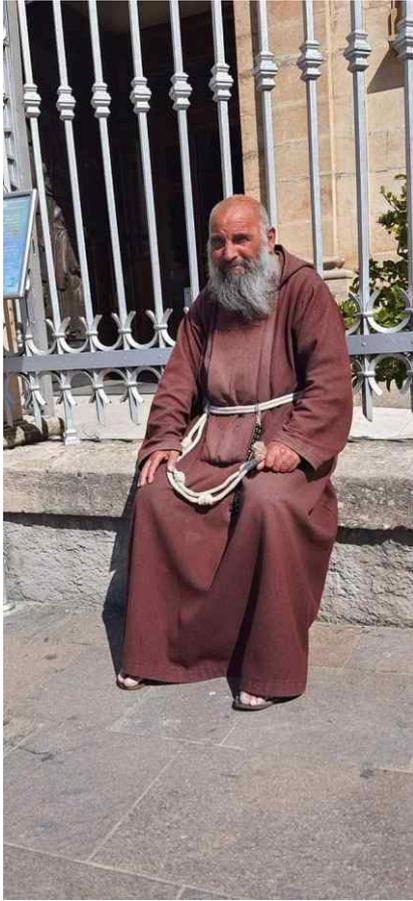
Cedro liscio di Diamante

Frutto antico il Cedro, dal quale pare siano derivati altri agrumi oggi in commercio come il pompelmo o il mandarino. In Calabria nell'alto Tirreno c'è la cosiddetta Riviera Dei Cedri, ovvero un tratto di costa che fino a pochi decenni fa era letteralmente invaso da piante di cedro. Oggi ci sono le cedriere, dove si coltiva in particolare la varietà "liscia Diamante", considerata più profumata delle altre. Su questo tratto di costa, che attraversa i comuni marittimi come San Nicola Arcella e Diamante, si produce il 98% della produzione nazionale di cedro. Il gusto è acidulo, ma dolce, con una polpa poco succosa.

Il cedro liscio di Diamante è prevalentemente utilizzato nella produzione dei canditi che troviamo nelle colombe pasquali e nei panettoni natalizi. Ciò nonostante, il cedro si presenta comunque come un frutto piuttosto versatile: è infatti ottimo per la preparazione di fresche spremute e per la preparazione di saporiti sciroppi.



# Fra Crispino



La prima volta l'ho incontrato proprio aprendo la porta della sede della nostra testata che offriva il calendario di Sant'Angelo d'Acri proprio di questi tempi, anticipando il nuovo anno.

Chiedeva un piccolo contributo e partiva da Acri per recarsi in altri paesi limitrofi e portare la parola del beato che poi è diventato santo.

Poi l'ho visto quasi tutti i giorni frequentando l'emittente ubicata all'interno del convento del complesso monastico della basilica ad Acri.

Stava seduto vicino alle porte del convento e della basilica e si scambiavano cordiali parole.

A volte sedeva in prossimità della fontana alla quale si attingeva per l'acqua buona da bere e che ora non è più così.

Fra Crispino si limitava a poche parole e spesso ad un sorriso.

Sicuramente un personaggio con la sua barba lunga, il cappuccino dava sempre serenità e solo a guardarlo invitava a rilassarti per eliminare lo stress. Il tempo passa e anche gli anni, così si arriva al capolinea e lui in serenità ha lasciato questo mondo e tutti noi che non lo troveremo più davanti alla basilica, però ci guarderà dal mondo celeste dei cieli per invitarci ad offrire un obolo per il nuovo calendario.



Fra Crispino si limitava a poche parole e spesso ad un sorriso.

Sicuramente un personaggio con la sua barba lunga, il cappuccino dava sempre serenità e solo a guardarlo invitava a rilassarti per eliminare lo stress. Il tempo passa e anche gli anni, così si arriva al capolinea e lui in serenità ha lasciato questo mondo e tutti noi che non lo troveremo più davanti alla basilica, però ci guarderà dal mondo celeste dei cieli per invitarci ad offrire un obolo per il nuovo calendario.

## E' TEMPO DI FUNGHI



Il momento giusto per raccogliere i funghi

In generale, i periodi migliori per la raccolta dei funghi sono: Marzo-Aprile per Spugnole, Prugnoli e Gambesecche; Maggio-Giugno per Galletti, Amanite e Porcini; estate per Russule e Ovolo buono; autunno per tutte le specie,

comprese quelle velenose e mortali.

Qual è il periodo dei funghi porcini?

La raccolta dei porcini (nome scientifico *Boletus edulis*) avviene durante l'estate - compaiono a fine luglio e si trovano solitamente fino al mese di settembre - ad altitudini abbastanza elevate.

Quali sono i giorni per fare i funghi?

La raccolta è consentita nei giorni di martedì, giovedì, sabato e domenica nelle ore diurne, da un'ora prima della levata del sole a un'ora dopo il tramonto. L'attività può essere esercitata esclusivamente nei boschi e nei terreni non coltivati, sempre che apposite tabelle non ne segnalino il divieto.

Qual è il periodo per raccogliere i funghi?

Andare a funghi: i consigli per raccogliarli in sicurezza

Quando raccogliere i funghi

Diciamo che ci sono funghi quasi in ogni periodo dell'anno, ma generalmente il periodo migliore è l'autunno.

Quali sono i funghi di questa stagione?

In questo mese si trovano: porcini, steccherini, russule e cantarelli.

Quanti giorni dopo la pioggia nascono i funghi?

Solitamente le prime nascite di funghi avvengono ad una distanza minima di 7 giorni dopo la pioggia ma, un numero equo è considerato il range compreso tra 7 e 14 giorni. Di norma però, le nascite non avvengono mai prima di 3 o 5 giorni, ideale è attendere almeno 10/12 giorni.

# L'autunno è arrivato

## L'autunno e la meraviglia del cambiamento

Finché ci sarà l'autunno, non avrò abbastanza mani, tele e colori per dipingere la bellezza che vedo.

- Vincent Van Gogh -

Amo l'autunno. Ogni anno aspetto con ansia la fine dell'estate, quando le giornate si accorciano ed i tramonti diventano più dolci. L'aria rinfresca e i colori esplodono diventando accesi e vibranti. L'autunno è il momento della serenità dopo la frenesia dell'estate, il momento in cui il calore del cuore diventa più forte di quello del sole, dei tempi lenti e delle piccole cose. La cucina profuma di torta di mele, il fuoco scintilla nel camino e le nebbie del mattino rendono il mondo un luogo incantato. Sono



sempre stata affascinata da questa stagione ma solo crescendo ho capito quanto l'autunno sia più uno stato dell'anima che non un semplice periodo dell'anno.

Molti storceranno il naso pensando a quanto possa essere deprimente amare la stagione dove la natura muore per prepararsi al lungo sonno dell'inverno. Ma l'autunno non è sinonimo di morte, solo di cambiamento. E il cambiamento altro non è che l'essenza più profonda della vita.

È per questo che, delle quattro stagioni, l'autunno ci trasmette gli insegnamenti più preziosi: imparare a lasciare andare e non opporsi al fluire della vita.

Imparare a lasciare andare

Tutti dovremmo imparare a lasciare andare, e come spesso accade la natura è una gran maestra di vita. All'arrivo dell'autunno, ogni anno, inesorabilmente le foglie iniziano a cadere. Cambiano sfumatura, tingendosi di oro, rosso o marrone, si seccano e cadono a terra creando meravigliosi tappeti di colore. E l'albero cosa fa? Si oppone forse a questo cercando di trattenerne

quelle foglie che per tutta l'estate gli hanno permesso di vivere e respirare? Assolutamente no. L'albero lascia andare a terra le foglie che ormai non gli servono più e spogliandosi di ogni elemento superfluo riuscirà ad affrontare l'inverno e a rinascere la primavera seguente.

Così l'autunno ci insegna a fare spazio. A lasciare andare ciò che non appartiene più alla nostra vita, ciò che è inutile, negativo, tossico o semplicemente passato. Persone, oggetti, sentimenti e abitudini. Questo processo non è facile e richiede coraggio, perché ci costringe a denudare i nostri rami di quelle certezze che rendono più sicura la nostra vita. Ma le certezze che abbiamo costruito nel tempo non sempre sono reali e soprattutto non sono eterne. Per questo ogni tanto occorre fare pulizia.

Questo non significa buttare tutto all'aria ma guardare dentro di noi per capire cosa veramente desideriamo e fare ordine del superfluo, di tutto ciò che non serve più o che ci fa del male, occupando posto e assorbendo energia. Solo così potremo concentrarci su ciò che è veramente importante per poi fare spazio al nuovo e alla vita.

Non opporsi al flusso della vita

Il secondo grande insegnamento dell'autunno è quello di non opporsi al fluire della vita. È inutile, dannoso e soprattutto impossibile. Comprendere che la vita non è qualcosa di statico ma un flusso in continuo movimento è l'unico modo per vivere pienamente e affrontare con serenità tutto ciò che il destino metterà sul nostro cammino. La natura segue questo flusso e non mette ostacoli al cambiamento, perché questo è il ciclo della vita. Una vita fatta di costanti mutamenti e di secondi, ore e giorni diversi, unici e irripetibili. Una vita che scorre in un senso solo, andando sempre avanti, perché non è possibile restare fermi o tornare indietro. L'albero non si oppone all'avvicinarsi delle stagioni ma le asseconda, fluisce e vive. Non trattiene le foglie che formavano la sua chioma, cristallizzandosi in un passato ormai trascorso, ma le lascia andare. Solo così arriveranno nuove gemme e nuove foglie e l'albero continuerà a vivere.

Ecco che l'autunno diventa il simbolo del rinnovamento, dei sogni da coltivare e del terreno da preparare affinché questi possano realizzarsi. Molto più di un semplice periodo astronomico, una possibilità di trasformazione dell'anima e dello spirito, l'autunno ci insegna la meraviglia del cambiamento.



Quale Vespa 50 vale di più?

La versione "R" della Vespa 50 rappresenta il modello più economico della serie, riconoscibile dalle altre per le ruote da 9" e per il copristerzo verniciato in tinta con la carrozzeria.

In che anno è uscita la Vespa 50 L?



Boiadésiscazzasulweb

Vespe anni '60  
VESPA 50 L (1966-1970)

La L è anche più comoda e ha una sospensione anteriore con ammortizzatore idraulico a doppio effetto. Il cambio è a 3 velocità. A partire dal 1967 anche la L viene prodotta con il telaio allungato.

Qual è la Vespa 50 più ricercata?

Tra i modelli più ricercati dagli amanti della due ruote italiana c'è senz'altro la Vespa 50 Special, un'icona degli anni '70 e ancora oggi una delle più gettonate e ambite.

Qual è la Vespa più venduta?

Restyling e freno a disco anteriore per Vespa PX, il modello di scooter più venduto al mondo (oltre due milioni di unità dal lancio).

Quanto vale una Vespa anni 50?

Quanto può costare una Vespa Special 50 in perfette ...

Il valore di una Vespa Special 50 in buone condizioni può variare indicativamente tra i €1.800 e i €3.900.

Qual è la Vespa più rara?

Wide Magazine

TRA I PEZZI PIU' RARI: VESPA 98 DEL 1947

STIMATA TRA 45 MILA E 65 MILA EURO E VESPA 125 DEL 1948 CHE VALE FINO A 35 MILA EURO

Qual è il miglior modello di Vespa?

Vespa 150 GS, (1955) 'Il modello più apprezzato, imitato e ricordato'. Questo è il parere degli esperti in merito alla 150 GS. Monta un motore 145,6cc che raggiunge il traguardo dei 100 km/h (la prima volta per uno scoote Piaggio).

Quanti km ha una Vespa usata?

La vita "utile" di una LX 125/150 è in genere di 40/45.000 km, oltre questa soglia non c'è molto da recriminare se si rende necessario qualche intervento pesante come la revisione completa del motore (pistone, cilindro nuovo o rettificato, valvole e guide valvole...).

Perché Vespa 50 Special?

Vespa 50 Special: la storia di un mito italiano marchiato Piaggio

La Vespa 50 Special è stata prodotta dal 1969 al 1983, realizzata in tre serie principali e deve il nome alla cilindrata 50 cm<sup>3</sup> che poteva essere usata così anche dai ragazzi con 14 anni di età.

Quanti anni deve avere una Vespa 50 per diventare d'epoca?

Una moto, per essere considerata storica, deve avere superato i 20 anni di immatricolazione. La verifica di questo primo requisito è semplice: basta controllare la data di costruzione della moto. La moto storica deve necessariamente essere in condizioni ottimali e non deve aver subito modifiche.

Qual è la Vespa più costosa?

Già oggi, con le offerte arrivate a 135mila euro, questo esemplare del modello 98, datato 1948 e contrassegnato dal numero di telaio 1003, se si pensa che non più tardi di due settimane fa un esemplare analogo a quella offerta da Catawiki veniva proposto a 55mila euro.



# BUONGIORNO IN ARTE

di Luigi Aiello

## BUONGIORNO IN ARTE

Un saluto a tutti voi.

Il dipinto, col quale vi do il buongiorno è opera di un artista contemporaneo, il pittore russo Sergey Marshennikov, nato nel 1971

Il soggetto, nonostante il titolo "Vecchio vaso", è un nudo femminile, un nudo artistico, per nulla volgare

Da notare il bellissimo gioco di luci e ombre che domina il quadro e nel quale sono inserite la figura femminile e, appunto, il vecchio vaso  
L'opera è stata realizzata nel 2006.



## BUONGIORNO IN ARTE

Buongiorno e buon inizio di settimana.

Oggi è il 23 settembre ed è il primo giorno d'autunno

Ma non è dell'autunno che intendo parlare, bensì di un evento legato principalmente alla seconda metà di questo mese: la vendemmia  
L'ho definita un evento e tale era, almeno fino a qualche tempo fa

Vendemmia era, tutto sommato, un lavoro faticoso, ma lo si affrontava volentieri, quasi con gioia perché era una festa, quasi un'anteprima dell'ebbrezza del vino, che dalla vendemmia sarebbe, poi, derivato  
Il tema della vendemmia è stato sempre trattato da poeti e artisti e di ciò vi offro qui un esempio.

Il dipinto che vi presento, è opera del grande pittore spagnolo Francisco Goya, è stato creato tra il 1786 e il 1787, s'intitola "La vendemmia" e lo si può ammirare al Museo del Prado di Madrid.





## Lo sport come cammino di inclusione: quale futuro?

Lo sport, ha come valore universale la comunicazione fraterna fra i popoli in una dimensione agonistica leale e inclusiva.

Nei suoi riferimenti pedagogici ed educativi, lo sport realizza una coesione culturale di reciprocità e di comune appartenenza.

Qualsiasi sport, seppure esercitato e sviluppato nel rigoroso sparito della competizione, deve tendere a valorizzare le arti ludiche espresse con il talento umano.

Lo sport, perciò, per le sue finalità morali, sociali e formative, non è solo dei campioni.

Lo sport, che testimonia la universalità dei giochi, in quanto patrimonio dell'umanità costituisce un faro acceso di luce eterna, perché irradia quotidianamente la solidarietà e la pace.

Purtroppo, tra tutti gli sport, il calcio, amato notevolmente, da differenti ceti sociali, è manovrato, da un "mercato-acquisto calciatori", la cui domanda-offerta investe, milioni di euro.

In sostanza si impone, un calcio-mercato dominato da logiche di profitto lesivo del valore dello sport, nella sua essenza educativa.

La consapevolezza di un tifo ampio e complesso, espande le motivazioni per la realizzazione di reti di interessi economici con largo profitto.

I principi dell'olimpismo devono essere affermati e tutelati, soprattutto, per le tipologie di Sport, ritenute vulnerabili nelle loro dinamiche di intreccio di interessi economici.

Ad esempio, con le olimpiadi lo sport valorizza la propensione dei campioni, per il loro talento e bravura, nel segno di una risorsa umana speciale e collettiva.

Il podio dei vincitori deve rappresentare coesione e

reciprocità tra i popoli della terra.

Il campione, considerato come cittadino del mondo, può aspirare a diventare un mito, se viene collocato, moralmente, nella gola della fratellanza, in cui si riflette la luce dell'umanesimo puro.

L'obiettivo di qualsiasi sport, in ambito competitivo, non deve essere subordinato alla sola logica della vittoria, come risultante dell'impegno personale.

Il fine dello sport è racchiuso nel suo contenuto pedagogico, educativo, formativo, istruttivo e collettivo. Perciò, nel fare sport, a tutti i livelli, deve imporsi uno stile di vita, in cui mente, corpo e anima vengono mobilitati per uno sviluppo armonico e cosciente della personalità.

Lo sport, attraverso la visione delle competizioni olimpiche e non olimpiche, trasmette messaggi di varia natura da cui emergono, visibilmente, in particolare, volontà, spirito, gesto atletico, armonia del corpo, riflessione, attenzione e concentrazione.

Lo sport, in tutte le sue varianti, se praticato correttamente e luminosamente, è un balsamo per l'animo.

# Note sulla "lingua" di Varibobba



La sua opera è stata la prima vera composizione poetica degli Arbëreshë d'Italia. Ed egli era cosciente di essere stato tra i primi, se non il primo, come sostenne nell'introduzione dell'opera,

a scrivere in lingua albanese qui in Italia.

Dove, già da oltre due secoli le parlate arbëreshe – sopravvissute prodigiosamente grazie alla tradizione orale - non avevano alcun sostegno nell'istruzione e, dunque, erano soggette ad un continuo impoverimento lessicale, che ne cambiava l'originaria ricchezza.

Nè si era ancora posta (tutta al di là da venire) la questione della lingua “nazionale” letteraria e dell'idioma condiviso.

Da qui la difficoltà di innovare lo strumento linguistico arbëresh, senza una tradizione scritta conosciuta da Varibobba, peraltro per esprimere concetti elevati ed astratti.

Questo era il contesto nel quale operò Varibobba, senza tuttavia voler giustificare del tutto alcune sue scelte o l'atteggiamento quasi passivo nei confronti della lingua, anche quando la necessità forse non lo richiedeva.

Però, egli volle offrire alla gente uno strumento di preghiera e di catechesi nella lingua parlata dal popolo e, perciò, comprensibile.

Una “versione” popolare, quindi, non certo ispirata da azioni purificatrici e destinata ad una platea probabilmente elitaria.

Ricorrendo ai prestiti calabro-italianisti e greci (che gli provenivano dalla tradizione e dalla liturgia officiata), Varibobba non sembra essersi preoccupato della purezza linguistica, ma della crescita della fede.

Non si può escludere, tuttavia, che il ricorso ai frequenti italianismi ed alle espressioni mistilingui – ritenute spurie – concorse a dare vitalità e coloritura espressiva al discorso, proprio come forse si prefiggeva l'autore.

In seguito, i puristi rimproverarono aspramente a Varibobba l'aver adottato una lingua contaminata, pur avendo le capacità letterarie per recuperarla e così salvaguardarla.

Ma, si sa che la lingua è uno strumento in continua evoluzione, che si adatta ai contatti fra i popoli.

Non si spiegherebbero, altrimenti, l'abbandono il disuso il superamento delle lingue antiche; l'introduzione di altre moderne.

Le parlate locali, tuttavia, benchè indebolite nel patrimonio lessicale, hanno sempre rappresentato una

riserva da cui attingere termini ed espressioni di grande forza espressiva.

Probabilmente, una maggiore accuratezza andrebbe posta – sempre, allora come oggi – nel “recupero” del lessico e nella selezione dei neologismi, in modo tale da evitare l'affermarsi di una nuova terminologia completamente avulsa o ultronea, non sostenuta da una rigorosa ricerca filologica, capace di preservare la matrice espressiva del patrimonio linguistico originario.

Giovanni Argondizza

Nota:

Bisognerà approfondire se i detrattori di Varibobba a loro volta tentarono di riesumare la lingua madre parimenti reiventandola, con l'inconveniente di farla risultare incomprensibile ai più.

Dunque, se per caso non si siano determinati due linguaggi difforni dalla espressività contemporanea, ognuno con la sua inevitabile divergente evoluzione: l'uno impastato di componenti lessicali estranei, ma parlato; l'altro pieno di tali componenti ricostruiti e non più correntemente parlato.

# Patër Nostër



Giulio Varibobba

Traduzione: prof. Italo Costante Fortino

Tata in i qielvet,  
Padre nostro dei cieli,  
Rregji i rregjërivet,  
Sovrano fra i re,  
    ëmëri it qoft bekuar,  
sia santificato il tuo nome,  
    gjith paru i ndëruar.  
onorato in ogni luogo.  
Art rregjëria jote,  
Venga il tuo regno,  
qoft bër vëlema jote  
sia fatta la tua volontà  
    si ndër qiell e mbi dhë,  
come in cielo così in terra,  
    dit e nat me harë.  
Giorno e notte con gioia.  
Ma çë bënjëm, oj Tat?  
Che facciamo, o Padre?  
Na vjen u somenat.  
Stamane abbiamo fame.  
    Ti e di çë bezënjar,  
Tu sai ciò che ci serve,  
    ëmna buk sa na bastar.  
dacci pane a sufficienza.  
Mos na thuaj se bëm mëkat  
Non ci dire che abbiamo peccato  
Se na thomi: "Jë Tat".  
Chè noi rispondiamo: "Ci sei Padre".  
    Tat, ndëlena ti mëkan,  
Padre, perdonaci i peccati,  
    si edhe na armiqët tan.  
Come anche noi ai nostri nemici.  
Mos na le ndër tendacjona,  
Non abbandonarci nelle tentazioni,  
ma të ligashit llargona. Amen  
ma allontanaci dal male. Amen.





# PARADISO IN ALTA MONTAGNA

# I MATRIMONI LONGEVI

Oggi, purtroppo, non ci sono più il tipo di matrimonio che andremo a descrivere in questa pagina.

I giovani di oggi nella loro frenesia e nel cambiamento degli usi e dei costumi, sono portatori di valori diversi o quanto meno si sono evoluti dimenticandosi di alcuni che sono stati dei caposaldi per la vita sociale di questa nostra Calabria e dell'Italia intera.

Al Sud, la vita matrimoniale ha rappresentato il passato, il presente ed il futuro della coppia.

Il passato, perché il più delle volte gli amori sono nati in contesti familiari di vicinanza, il presente per ciò che ha rappresentato l'unità stessa della famiglia ed il futuro per creare le basi anche di una vecchiaia all'insegna della solidarietà filiale a sostegno dei propri genitori.

Tutto questo in età moderna, della tecnologia artificiale è quasi finito, si pensa all'oggi come uso e getta di contesti che sono immediati, sono in pochi a programmare il futuro attraverso ideali, fatiche, sudore della fronte per ricreare la stessa atmosfera che un tempo regnava in ogni focolare domestico.

In questi giorni a fare festa è stato il preside emerito, Luigi De Rose e sua moglie, 50 anni di matrimonio felice che i figlioli hanno organizzato per loro, segno che certi valori non sono stati del tutto dimenticati e non risultano obsoleti, anzi, in chi ci crede si rafforzano ulteriormente.

Ha festeggiato anche il poeta della Valle del Savuto, Tonino De Marco e la sua signora, altri 50 anni insieme che dimostra come fare famiglia e credere in certi principi deve continuare a reggersi una nazione che non deve andare definitivamente allo sbando.

E' probabile che questo argomento solo da pochi viene affrontato, ma è sul matrimonio longevo e duraturo che si poggia il vivere umano cristiano e la volontà di migliorare la società in cui si fa parte.

Questi esempi sono solo alcuni e grazie a Dio ce ne sono tanti altri, ma nei giovani serpeggia l'illusione di rincorrere formati preconfezionati che costruiscono una società priva di valori anche universali e ciò comporta l'allontanamento della fede e dell'unione che deve prevalere nella coppia che giura di essere fedele nel bene e nel male.

Ci sono troppi esempi che vanno nella direzione opposta e questo deve far riflettere ogni cervello pensante.

Chissà a quanti errori si è dovuto rimediare, a quante litigate si son dovute superare, quanti sacrifici si sono dovuti affrontare, quanti desideri sono rimasti solo tali e non si sono realizzati, ma alla base di ogni incomprendimento è sempre prevalso l'amore, la famiglia, il senso di appartenenza ad un focolare che attorno alla «vrascera» ci si riuniva per assimilare i racconti dei nonni e dei genitori.

Quelli che l'hanno fatto possono raccontare di vita vissuta, altri che non hanno dato attenzione a questo si sono persi un passato che non tornerà mai più.

Non siamo contro la modernizzazione, i tempi cambiano e presentano altri aspetti di vita, altre esigenze, aumentano le comodità, ma non è retorica ricucire quei valori che hanno se non condizionato ma perlomeno tracciato il vivere dei nostri genitori.

Sono apprezzabili quei figli che questi concetti li hanno assimilati e li trasferiscono alla propria prole, così come fanno gli emigrati in altre nazioni che ritornano per ritrovare le radici dei loro avi e si emozionano.

In questo pezzo che riteniamo speciale perché tratta di un concetto di vita che deve regnare, primeggiare nei rapporti, senza sottovalutare la necessità di ciò che poi non si potrà più cogliere perché ci si accorge tardi del valore.

La vita inizia a 40 a 50 a 60 a 70 e via scorrendo, sappiamo tutti che ciò sarebbe bello ma non è così, però attraverso i nostri propositi che diventano reali questa longevità si può realizzare e ha valore il fatto che ogni giorno quel dono di Dio dobbiamo saperlo apprezzare in tutti i suoi significati.

Concludo con gli auguri personali e della testata a tutti coloro che hanno festeggiato questo traguardo, anche chi non si conosce e che avrà l'opportunità di leggere questo pezzo, anche a loro è dedicato ciò che non dobbiamo far disperdere.

A Tonino, caro amico poeta, mi permetto di sensibilizzare la tua arte vernacolare con una poesia da dedicare a questo tema e l'articolo che ho la certezza leggerai con molta attenzione.

Ermanno Arcuri





**Tu non mi vedi! Ma io ci sono**  
**Sono qui accanto a te**  
**Non ti abbandono**

# UNA STORIA DA LEGGERE

proposta da Carmine Meringolo

Un bel giorno di maggio – fioriva il mondo e le rondini erano tornate a inseguire la luce – un giovane scudiero che desiderava diventare cavaliere, vide il vecchio re Artù percorrere la strada che andava dal villaggio al castello. Siccome anche lui si stava recando a quella volta per cominciare la sua giornata a pulire corazze e ingrassare stivali, prese tutto il suo coraggio ed avvicinò il suo cavallo a quello del re. «Sire – gli disse cercando di darsi un contegno che dentro non sentiva – Sire, desidero tanto servirvi come cavaliere, ma molte sono le cose che non so. Come si fa a vincere una battaglia?» L'aveva detto ed ora si sentiva intimorito e fiero di sé. Artù rivolse il suo sguardo severo verso di lui, poi si raddolcì, e rispose: «Mio giovane amico, prima di vincere una battaglia devi sapere che tre sono i campi nei quali dovrai combattere. Il primo si trova nel tuo cuore, sei tu stesso. Per vincere su questo campo dovrai per prima cosa conoscerlo bene. Dovrai conoscere te stesso, osservarti, capire ogni piccola cosa di te. Attento però! Conoscersi, guardarsi, lo sanno fare molti, eppure non sono guerrieri! Essi semplicemente si compiacciono delle loro qualità e del fatto che sono capaci di riconoscere i loro difetti, con ciò aggiungendone uno nuovo. Quello che importa è che, osservandoti, tu possa un giorno accorgerti che c'è chi osserva, e che colui che osserva non è nulla di quello che conosce. Allora saprai d'essere Tu. Questo ti farà vincere, perché Colui che sei Tu in quel campo si muove velocemente e non viene afferrato da quanto prima

pensava fosse il suo vero essere, che lo imprigiona e irretisce in mille inganni. Quando avrai vinto sul primo campo di battaglia allora dovrai affrontare il secondo. È questo il campo dei sogni, è il mondo della vita fluente che crea. Forze immense lo percorrono e qui il Nemico se ne impadronisce per volgerle contro gli uomini. Allora tu dovrai sottrargliele! Ma nulla potrai fare se non conoscerai l'immobilità. Questo permanere fermo ti sarà dato dalla tua prima vittoria, poiché colui che sa, chi conosce se stesso, possiede tutta la fermezza e domina le forze della vita che trascorrono in infinite pose senza sosta, come le onde del mare. Quando avrai vinto anche questa battaglia scenderai sulla Terra e affronterai la terza battaglia. In questa tutti ti sono amici e tutti nemici, e la tua spada dovrà colpire solo ciò che in ognuno di loro ti è nemico mentre amerai quanto si manifesta come amico. Come Excalibur trarrai la tua spada dalla roccia perché avrai vinto le prime due battaglie, e allora la Fermezza impugnerà la Forza. Ora rifletti bene, mio giovane scudiero. Ciò che permette di conoscere è il giusto pensare, ciò che permette di essere saldi è il giusto sentire e quanto di tutto ciò viene recato alla Terra come tuo dono è il giusto volere». Detto questo Artù spronò il suo cavallo, uscì dalla strada e si allontanò nei campi poiché, dopo aver pronunciato parole di saggezza, si sentiva stanco e voleva stare da solo in silenzio. di Renzo Arcon che scrisse queste righe.

*La tragedia della vita  
è che diventiamo  
vecchi troppo presto  
e saggi troppo tardi.*

*Benjamin Franklin*

BelleFrost

**CAMIGLIATELLO**  
**AUTUNNO IN SILA**  
**SAGRA DEL FUNGO**

Partner istituzionali:  
ARSAC, PUMMAIOLA, Università di Palermo, Comune di Camigliatello, Regione Siciliana, Sicilia Festival.

Partner del evento:  
SILA FESTA

ASPETTANDO LA SAGRA DEL FUNGO  
5 - 6 OTTOBRE

SAGRA DEL FUNGO - 55° EDIZIONE  
12 - 13 OTTOBRE

AUTUNNO IN SILA  
19-20 OTTOBRE CALABRIA A KM ZERO  
FESTIVAL DELL'AGRICOLTURA DI PROSSIMITÀ

26-27 OTTOBRE | 1-2-3 NOVEMBRE

ENOGASTRONOMIA  
SPETTACOLI  
TERRITORIO

37



**Parrocchia Cattolica Bizantina  
Santissimo Salvatore  
Qisha Arbëreshe Kosenxë**  
Corso Plebiscito, Cosenza



**Percorsi** Udhëtime  
Arte Bellezza Culto Cultura Dialogo Fede Gioia Mistagogia Storia Stupore Territorio Vita

**DOMENICA 22 SETTEMBRE 2024**

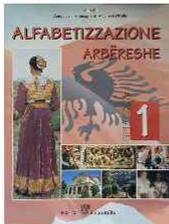


**DIVINA  
LITURGIA  
ALLE  
ORE 10.45**



**ALFABETIZZAZIONE**

**Zëmi pameta  
nisemi papani  
të mësom  
të djovasm e  
të shkruami  
gjuhen çë fjsami**



**perché  
non si perda  
la lingua  
del cuore  
mos të bired  
gjuha  
e zëmëres**

**ARBËRESHË**

**Ricominciamo**

**Iniziamo di nuovo...  
per imparare**

**a leggere e a scrivere**

**la lingua che  
parliamo...**

**We are**

**ITALO  
ALBANESI**

**Na jemi**

**N  
a  
j  
e  
m  
i  
Arbëreshë  
Arbëreshë**

**Noi siamo**



**Cosenza  
Seminario Eparchiale  
Via Paparelle, 16  
dalle 16.30  
alle 18.00**



**Info:**

**Papàs Pietro Lanza**

**338 4092988**



**Parrocchia Cattolica Bizantina  
Santissimo Salvatore  
Qisha Arbëreshe Kosenxë**  
Corso Plebiscito, Cosenza



**Percorsi** Udhëtime  
Arte Bellezza Culto Cultura Dialogo Fede Gioia Mistagogia Storia Stupore Territorio Vita

**DOMENICA 29 SETTEMBRE 2024**



**VISITA GUIDATA  
alla  
CHIESA  
DEL SANTISSIMO SALVATORE**

e alla

**CRIPTA DEI SARTI**

**dalle ore 17.00 alle ore 19.00**



**CAPPELLA DELL'ARCICONFRATERNITA DEI SARTI DAL 1565 AL 1950  
con i capolavori di Giovanni Battista Colimodio discepolo di Artemisia Gentileschi**



**Dal 1978 chiesa dei fedeli "Arbëreshë" - Italo - Albanesi  
Cattolici di Rito Bizantino  
Arricchita con oltre 140 originali icone bizantine**



Info: Papàs Pietro Lanza 3384092988



**PARROCCHIA CATTOLICA BIZANTINA  
"Santissimo Salvatore"**  
Corso Plebiscito  
Cosenza



**Qisha Arbëreshe Kosenxë**

*Bukuria Arbëreshë në Kalavrinë*

*La bellezza Arbëreshe in Calabria*

**Udhëtime shpirtërore**

**Percorsi spirituali**

**SABATO 5 OTTOBRE 2024**

**"Se qualcuno ti chiederà in cosa credi,  
portalo in chiesa e mostragli la tua fede".**

Ore 09.00 Partenza da **COSENZA**

**LUNGRO**

Ore 10.15 Incontro con Mons. **Donato Oliverio**, quarto Vescovo dell'Eparchia di Lungro, Diocesi Cattolica Bizantina per i fedeli Italo - Albanesi dell'Italia Continentale. Momento di meditazione nella Cappella dell'Episcopio e visita del Museo Diocesano.

Ore 11.10 Contemplazione del ciclo iconografico, che magnifica la gloria di Dio, nella Cattedrale di San Nicola di Mira, la chiesa madre di tutte le chiese dei Paesi Arbëresh dell'Eparchia di Lungro.

**ACQUAFORMOSA**

Ore 12.00 L'unicum dei 1.200 mq di mosaici della Chiesa di San Giovanni Battista. Incontro con il parroco, Papàs Raffaele De Angelis

Ore 13.00 Pranzo al ristorante parrocchiale "Sapori Divini".

Ore 15.00 Momento di riflessione, immersi nei recenti affreschi bizantini, nella Chiesa Madonna della Misericordia

Ore 16.00 Passeggiata per il centro di Acquaformosa

Ore 16.30 Visita della Cappella della Concezione, il più antico luogo di culto edificato dai profughi albanesi, con affreschi della fine del secolo XV.

Ore 17.30 Partenza per **COSENZA**

**VIAGGIO IN PULMANN. PARTECIPANTI MASSIMO 30.**

Papàs Pietro Lanza

Via Paparelle, 16 - Cosenza

protosincello@eparchialungro.it ppietrolanza@gmail.com 338 40 92 988



**CICLO DI CONFERENZE**

**"325-Una storia: il Concilio di Nicea e i cristiani in cammino verso l'unità".**

**Martedì 21 gennaio 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**S.E. Mons. Erio Castellucci**  
Arcivescovo Abate di Matera-Sanandrea, Vescovo di Caserta.  
Nicea Oggi. La fecondità del Concilio per una Chiesa in cammino.

**Martedì 4 febbraio 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof. Sergio Tanarella**  
Ordinario di Storia della Chiesa presso la Pontificia Facoltà Teologica dell'Italia Meridionale.  
Il Concilio di Nicea. Il primo concilio ecumenico della Chiesa.

**Martedì 18 febbraio 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof. Henryk Pietras, SJ**  
Professore Ordinario della Facoltà di Teologia della Pontificia Università Gregoriana.  
Storia di Nicea. Una storia da scoprire e da conoscere.

**Martedì 4 marzo 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof. Riccardo Burigana**  
Direttore del Centro Studi per l'Ecumenismo in Italia.  
Riscrivere la storia? Il Concilio di Nicea nel secolo della Riforma.

**Martedì 18 marzo 2025**  
Incontro in presenza presso la PFTIM Napoli  
**S.E. Mons. Donato Oliverio e Prof. Francesco Asti**  
(Vescovo di Lungro degli Italo-Albanesi dell'Italia Continentale)  
Presidente della Facoltà di Teologia della PFTIM  
Nella luce della Pasqua. Dal Concilio di Nicea alla Chiesa del XXI sec.

**Martedì 8 aprile 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof. P. Stefano Parenti**  
Ordinario di Liturgia Orientale presso il Pontificio Ateneo Sant'Anselmo - Roma.  
La Liturgia prima e dopo Nicea.

**Martedì 29 aprile 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof. Philip Geyret**  
Ordinario di Ecclesologia presso la Facoltà di Teologia della Pontificia Università della Santa Croce.  
Interrogarsi sull'unità. Il Concilio di Nicea nel dialogo ecumenico.

**Martedì 13 maggio 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof. Edoardo Scognamiglio**  
Docente di Teologia dogmatica e di Storia delle religioni presso la PFTIM "sez. San Tommaso".  
Un annuncio rinnovato. Logg della cristologia del Concilio di Nicea.

**Martedì 27 maggio 2025 - Incontro online, ore 18:00**  
**Prof.ssa Giuseppina De Simone**  
Ordinaria di filosofia della religione e coordinatrice della Specializzazione in teologia fondamentale - teologia dell'esperienza religiosa nel contesto del Mediterraneo presso la PFTIM "sez. San Luigi".  
Il Concilio di Nicea e il cammino sinodale.

**Domenica 1° giugno 2025**  
Domenica dei Santi Padri del I° Concilio di Nicea.  
Incontro in presenza a Lungro  
Divina Liturgia in Cattedrale, Pranzo con il Vescovo Donato.  
Visita nel pomeriggio ad alcune Chiese dell'Eparchia.

**GLI INCONTRI ONLINE, TOTALMENTE GRATUITI, SARANNO ACCESSIBILI A CHI AVRÀ CHIESTO LE CREDENZIALI.**  
2 ECTS verranno riconosciuti agli studenti che parteciperanno agli incontri richiedendo le credenziali all'indirizzo [ecumenismo@lungro.chiesacattolica.it](mailto:ecumenismo@lungro.chiesacattolica.it)  
Per qualsiasi informazione scrivere a: [ecumenismo@lungro.chiesacattolica.it](mailto:ecumenismo@lungro.chiesacattolica.it)

"Nell'approssimarsi del 1700° anniversario della sua celebrazione si stanno moltiplicando le voci di incontro tra Papa Francesco e il Patriarca Ecumenico Bartolomeo nei luoghi del Concilio di Nicea per rafforzare e rilanciare l'impegno ecumenico dei cristiani con la speranza che si possa, proprio dal prossimo anno, trovare la strada per celebrare la Pasqua nello stesso giorno, ogni anno, seguendo i criteri definiti proprio nel Concilio di Nicea" (Donato Oliverio, 2025. Un anno di Grazia. Cristiani in cammino verso l'Unità, guardando a Nicea, Lettera Pastorale per l'anno 2024-2025).

Il Ciclo di Conferenze è pensato come momento di formazione per studenti, insegnanti e delegati diocesani dell'Ecumenismo.

UFFICIO DIocesano PER l'ECUMENISMO E il DIALOGO INTER-RELIGIOSO  
Cattedrale - Corso Mazzini, 54 - 47019 Lungro (CS)



Maurizio Vitiello  
Sociologo e Critico d'Arte

# Tra libri, gallerie e spazi metropolitani

TRA PRIMAVERA ED ESTATE  
AUMENTANO I MOMENTI ESPOSITIVI  
E I CIRCUITI

**Enzo Le Pera,  
notevole saggista  
ed espertissimo  
curatore cosen-  
tino, con un'atti-  
vità alle spalle di  
cinquant'anni.**

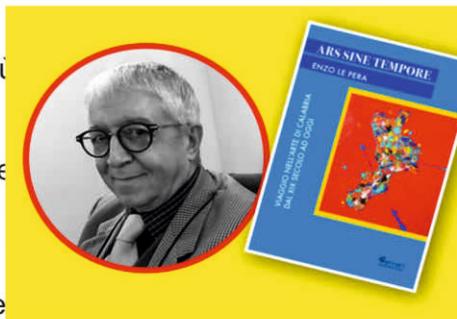
Conosciamo centinaia e centinaia di artisti e decine e decine di critici e saggisti e dopo un rapido giro d'orizzonte ci siamo resi conto che il settore delle arti visive contemporanee è sempre più in auge tra primavera ed estate per due semplici motivi, che si ravvedono nella voglia di viaggiare e di esporre e, nel contempo, di memorizzare e storicizzare quei passaggi interstiziali che fluidificano tra i vari spaccati dei numerosi codici visivo-linguistici.

Gli artisti, ormai sanno a chi rivolgersi, e, specialmente, le nuove generazioni fanno affrontare le varie dimensioni dell'arte con un certo piglio, più che con un'umiltà operativa, e si fiondano sulle chances più allettanti, tra spazi rinomati e luoghi alternativi.

Ma ci sembra giusto scrivere anche di libri e annotiamo, pertanto, anche di pubblicazioni d'arte e preleviamo, quindi, dal nostro cilindro quelli scritti o curati da Enzo Le Pera, notevole saggista ed espertissimo curatore cosentino, con un'attività alle spalle di cinquant'anni.

Enzo Le Pera ha pubblicato cataloghi, volumi, dizionari e un'enciclopedia biografica, incentrando i suoi studi sulla pittura e scultura calabrese del XIX e XX secolo, con particolare attenzione ai rapporti e all'influenza reciproca tra artisti del Meridione.

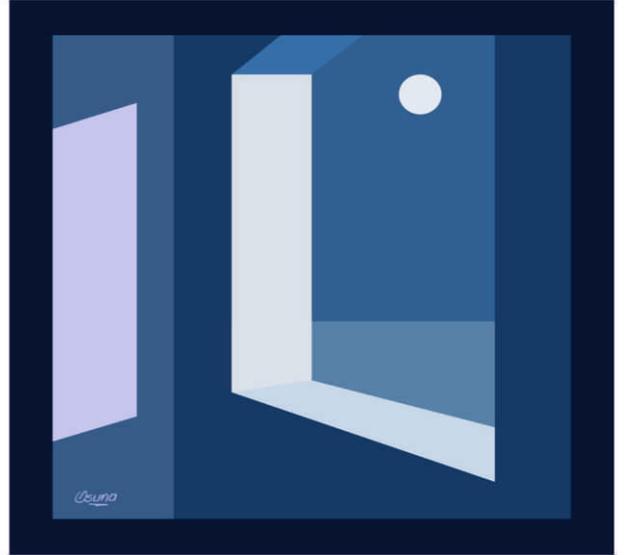
È il fondatore della galleria **"Il Triangolo"** a Cosenza, in zona accorsata, dove ha organizzato oltre trecento mostre di artisti storici e affermati, concedendo spazio anche ai grandi di domani; oggi è guidata dal figlio Giorgio.



Enzo Le Pera

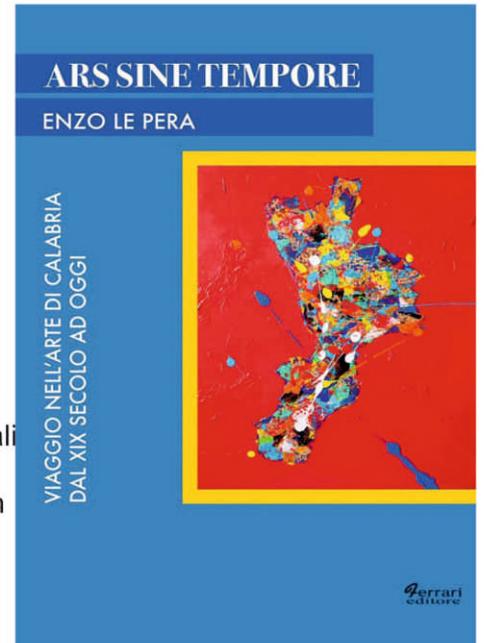
È sempre stato promotore di grandi eventi espositivi in spazi museali e ispiratore del **"Premio Limen arte"**, di cui è stato segretario e commissario.

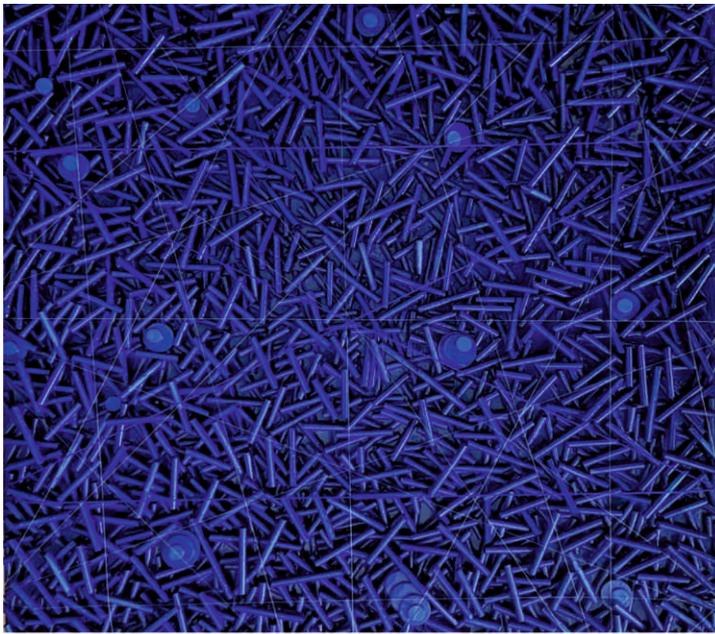
Ha pubblicato **"Ars Sine Tempore – Viaggio nell'arte di Calabria dal XIX secolo ad oggi"** con



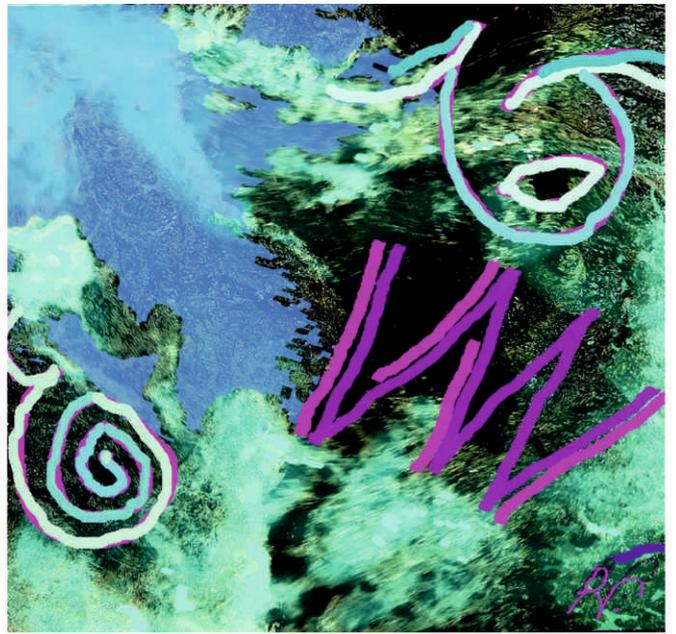
"Daniel Osuna" 2024, Finestra Blue, tecnica digitale su tela, cm. 60 x 60

**FERRARI EDITORE LIBRI**, casa editrice indipendente di narrativa e saggistica, diretta da **Settimio Ferrarini** e **Francesca Londino** e sede operativa di un lavoro finalizzato a mantenere un doppio sguardo sul mondo: dal passato al presente, in un





"Iolanda Morante", Nel blu del Kaos, tecnica mista con acrilico, cartapesta e fili, cm. 60 x 60, 2024



"Rino Vellecco", Vortice, foto + elaborazione digitale, cm. 60 x 60, 2007-2020

alternarsi di stimoli contemporanei e testimonianze da tramandare.

Inoltre, ha pubblicato **"Nella punta dello stivale – Diario di un cercatore d'arte"**, penultima fatica letteraria. Enzo Le Pera è esponente di spicco dell'ambiente culturale e artistico cosentino, grazie alla pluridecennale esperienza maturata.

Edito da Falco Editore, è una visione articolata dello sfaccettato mondo della creatività calabrese, frutto dell'esperienza e delle competenze di Le Pera, che ne fanno un libro indispensabile per comprendere più a fondo eventi spesso dimenticati o poco approfonditi della complessa regione calabrese.

Il volume, che vede come curatore il pittore e critico d'arte Ghislain Mayaud, è ulteriormente arricchito dalla prefazione del giornalista Paride Leporace, dalla postfazione dell'avvocato Enzo Paolini e da una testimonianza del sindaco di Cosenza Franz Caruso.

Da ricordare, infine, la **"GUIDA ALLE SCULTURE DI COSENZA"** di Enzo Le Pera e Roberto Bilotti, Pellegrini Editore, ISBN 9791220502429,

Guida alle sculture è un manuale suggestivo che fa apprezzare ancor di più i tesori di Cosenza, non a caso definita l'Atene della Calabria: Enzo Le Pera (con la curatela scientifica di Roberto Bilotti) ha realizzato un avvincente percorso per far scoprire le mille



raviglie artistiche e storiche della città. La città, com'è noto, possiede un tesoro di inestimabile valore artistico, storico e culturale, e il libro di Enzo Le Pera in modo intelligente e proficuo lo valorizza adeguatamente, con un doveroso e necessario omaggio al MAB (Museo all'aperto Bilotti).

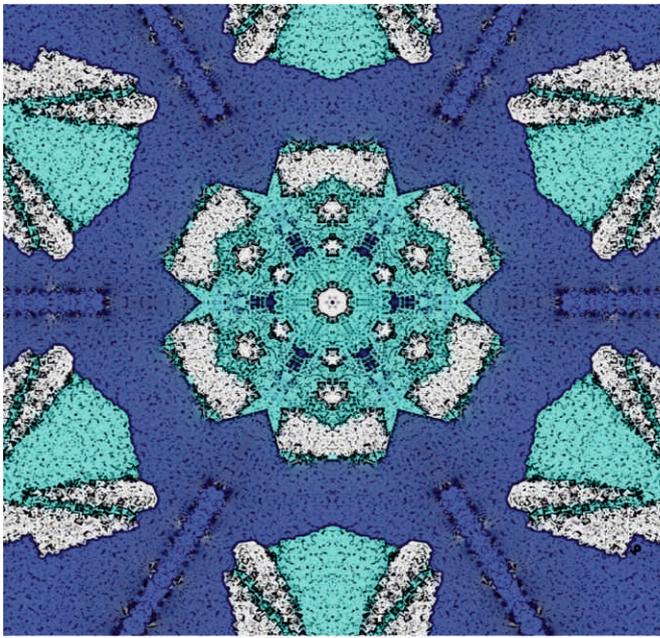
Il libro è a doppia firma, due figure diverse, ma speculari: Enzo Le Pera e Roberto Bilotti.

Il primo, autore dell'opera, protagonista di una cinquantennale esperienza tra quadri, dipinti, sculture che hanno fatto della Galleria "Il Triangolo", spazio del suo talento e tappa obbligatoria per chi ama l'arte e crede nella sua fondamentale funzione nella vita dell'uomo e nella società.

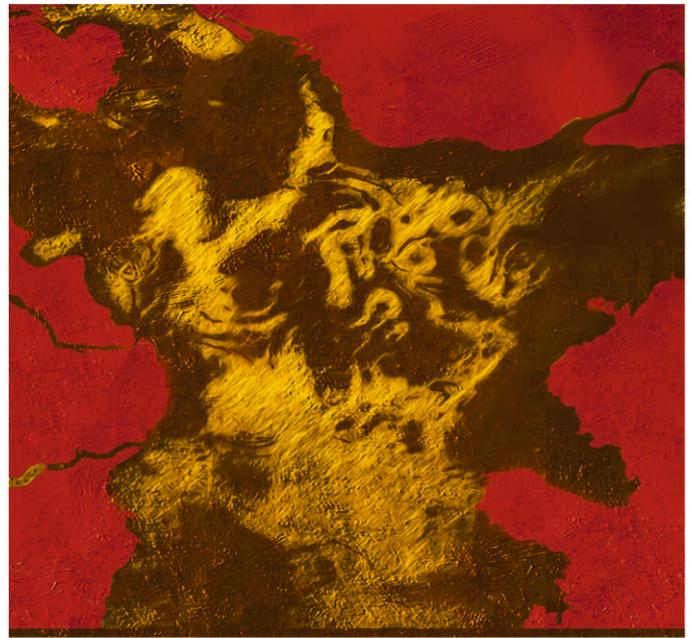


"Franca Lanni", Pirofobia, digital painting, stampa su carta fotografica, trasferita su lamierino di alluminio, cm. 83 x 58, 2023





"Viviana Pallotta", Blue Lace, digital art, cm. 60 x 60, 2024



"Franca Lanni Dendrofobia", digital painting, stampa su carta fotografica, trasferita su Dibond, cm. 62 x 62, 2018

L'altro, a capo della Fondazione-Bilotti, conosciuta in tutto il mondo, ogni anno finanzia progetti di ricerca fondamentali per curare la leucemia e consentire i trapianti del midollo osseo, necessari per salvare la vita migliaia di persone, ma anche deus ex machina di realizzazioni entrate di diritto nella storia più recente della musealità contemporanea, dallo stesso MAB alle Sale "Boccioni" e della Scultura della Galleria Nazionale di Cosenza ai musei "Carlo Bilotti", "Aranciera di Villa Borghese a Roma", "Miceli Magdalone" e del "Presente" di Rende a tante altre iniziative, che hanno contribuito a scrivere pagine memorabili in questo campo.



"Maria Pia Daidone", Sintesi Materica, tecnica mista con cartone, carta, anilina, penna e ferro, cm. 10 x 10 x 5, 2024



"Mauro Molinari", Pesaggio, tecnica mista, cm. 55 x 65, 2023

Da questa diade qualificatissima è museo "en plein air", con l'ulteriore stato costruito un prezioso strumento arricchimento di commenti critici e per la città bruzia e delle sue enormi testimonianze di storici dell'arte, che potenzialità attrattive, che affondano hanno conosciuto e indagato le opere le radici, tra l'altro, in un vissuto storiografico degli stessi maestri del XX secolo, che

**La Galleria "Il Triangolo" e la Fondazione Bilotti, rinomata per la cura della leucemia e la musealità contemporanea, trasformano Cosenza in un centro culturale di rilievo**

rico, culturale e scientifico, antico e prestigioso. E' stata colmata un'inaccettabile lacuna ed è stata ricostruita, nella sua agilità e facilità di consulenza,

la storia del MAB (il Museo all'aperto Bilotti) di Cosenza e delle altre sculture presenti in città, corre dandola con descrizioni puntuali sugli artisti-autori delle opere custodite nel

popolano la città dei Bruzi. Consigliabile, però, una nuova edizione in inglese e la diffusione nelle scuole.

Da quest'ultima pubblica

**C'è tanta sorgiva creatività che deve essere accompagnata, qui possono giocare un ruolo determinante associazioni e fondazioni, in sostituzione degli enti pubblici**

essere accompagnata e sorretta e qui possono giocare un ruolo determinante associazioni e fondazioni, in sostituzione degli enti pubblici, che dopo la "spending review" hanno fermato una teoria di finanziamenti. La voglia di tanti giovani e la resilienza degli storicizzati meritano ampie propulsioni.

C'è tanta sorgiva creatività che deve

Maurizio Vitiello



## La barzelletta della settimana

Sono in quell'età  
in cui se vedo una  
sedia mi siedo.

@\_Meli\_P



**Lo stomaco è più  
intelligente del cervello.  
Perché lui ti avverte  
quando è vuoto,  
il cervello NO**

-Web-

# Un Dottore per amico



Ci sono persone che, anche se non ti sei mai fermato a pensarci veramente, hanno cambiato il tuo modo di vedere le cose e di intendere l'amicizia.

Il dott. Azzinnari, per chi non lo conoscesse (ma davvero è rimasto qualcuno?), è stato medico

all'ospedale di Acri per 36 anni. L'ho conosciuto qualche anno fa. Ad agevolare il nostro incontro ha contribuito la passione comune che abbiamo per il calcio e per la squadra dell'Acri. Lui medico sociale dei rossoneri, io cronista /tifoso al seguito della squadra con un amico in comune, l'allora presidente Santo Falcone.

Entrare in confidenza con le persone non è quasi mai facile. Non di rado passano settimane, se non mesi, prima di riuscire a darsi del tu. Con il dottore invece siamo entrati in sintonia praticamente subito. Sarà perché non ci siamo limitati a parlare solo di calcio o della partita, ma anche dei piccoli problemi quotidiani fino ai grandi dilemmi della vita. Spesso abbiamo parlato di medicina.

Io da apprendista stregone l'ho riempito di domande. Il suo sorriso sornione e la sua capacità di ascoltare ai miei occhi lo hanno reso speciale. Sono convinto che speciale il dott. Azzinnari è stato per tutti i suoi pazienti. Quante volte ci

siamo ritrovati davanti alla porta dello studio, sempre in tanti, a suo giudizio mai in troppi. Dopo una giornata di lavoro, infatti, continuava le visite sempre con la disponibilità e la gentilezza da medico di altri tempi.

Non credo abbia mai detto un NO a chi ha chiesto un semplice parere o una visita.

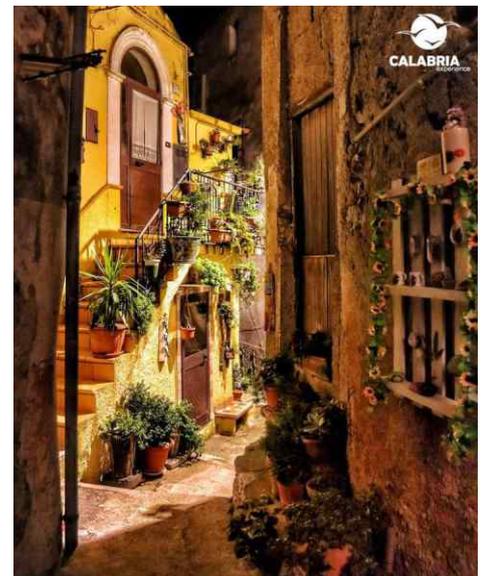
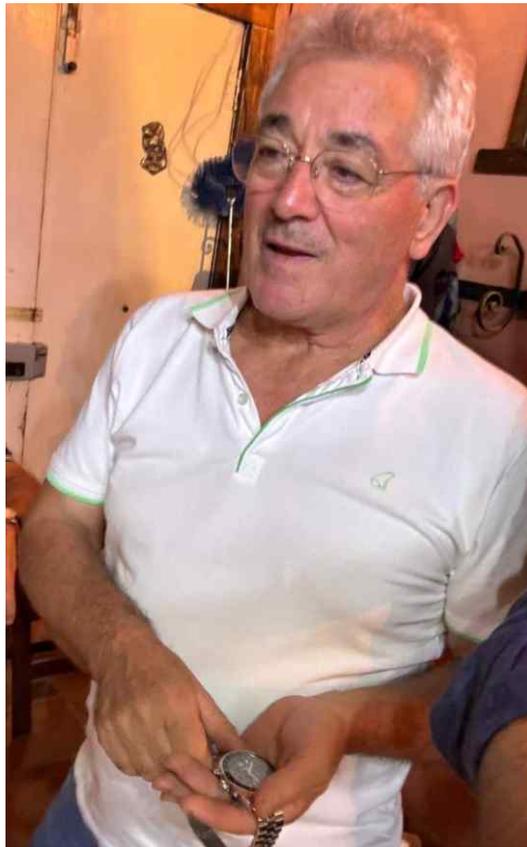
Ora che ha lasciato il reparto, l'ospedale sembrerà più vuoto. Mancherà una persona di rara empatia e un professionista di straordinaria competenza e umanità. Sono convinto che se gli avessero chiesto di restare, sarebbe rimasto, il camice è una seconda pelle impossibile da dismettere.

Nell'attuale sanità pubblica, che corre il rischio di essere smantellata pezzo dopo pezzo, i medici, come il dott. Azzinnari che vivono la professione come una missione rappresentano una ricchezza, un valore aggiunto, andrebbero incentivati a restare.

Buona pensione, Doc ! Scommetto che domani sarai in giro con il tuo solito sorriso, pronto per chiunque abbia bisogno.

Sono felice di averti conosciuto e, nel mio piccolo, fiero di aver potuto raccontare una piccola parte della tua storia professionale.

Franco Bifano





# TOTO' GOAL

Dopo un mese di intenso lavoro, il Città di Acri di C5 è alle fasi finali della preparazione precampionato. Come in programma, ieri a Cosenza ha incontrato in amichevole una squadra tosta come la Pirossigeno che milita nel campionato di A1. Un test utile per valutare lo stato di forma e gli aspetti su cui ulteriormente lavorare. L'incontro ha dato importanti indicazioni, mister Basile ha potuto sperimentare diverse soluzioni tattiche. Nonostante il risultato finale di 6 a 3 a favore dei padroni di casa, la squadra acrese ha tenuto bene il campo sia per intensità di gioco che per determinazione. In particolare, nella prima parte della gara è riuscita a creare non pochi grattacapi ai più quotati avversari chiudendo il primo tempo in vantaggio per 3 a 2. Il gruppo rossonero è apparso unito e coeso, tuttavia la strada da percorrere è ancora lunga, bisogna quindi continuare a lavorare sodo. Totò Gerbasi si è confermato goleador di razza realizzando due delle tre reti dei rossoneri. Al termine dell'incontro, lo abbiamo intervistato. Aldilà del risultato ti ha convinto la prestazione la squadra? Molto, ho visto una squadra cattiva al punto giusto, tutti volevano dimostrare il proprio valore e sul campo si è visto. Dobbiamo continuare su questa strada, penso sia quella giusta. Quanto pensi sia importante affrontare squadre di categoria superiore durante la preparazione. "Quando affronti squadre del genere capisci su che aspetti e su che dettagli migliorare e migliorarti, penso che tutti ci siamo fatti un'idea su cosa si debba continuare a lavorare. Come valuti questa fase di preparazione che state ultimando? "Bene, le gambe iniziano un po' a sciogliersi e il gioco inizia ad essere più fluido. Purtroppo o per fortuna con il nostro preparatore non finiamo mai di lavorare". La squadra ha subito dei cambiamenti rispetto all'anno scorso. Cosa te ne pare dell'inserimento dei nuovi arrivati? "Dopo la bellissima stagione passata, è normale sentire la mancanza del vecchio spogliatoio, il gruppo nuovo si sta formando e sono meravigliato di quanto velocemente stia accadendo. I nuovi ragazzi, nonostante siano giocatori di alto profilo, sono entrati in punta di piedi e questo è stato molto apprezzato da tutti." La scorsa stagione hai segnato oltre 40 goal, senti la pressione di dover ripetere una impresa



simile anche quest'anno?

"Onestamente no, per me raggiungere questa categoria e poterla giocare è un sogno che si avvera. Darò tutto me stesso per la squadra, poi i goal che segnerò saranno una conseguenza del mio lavoro. È importante raggiungere il prima possibile la salvezza, questa società e questa città meritano la permanenza in A2." .6) Quali sono gli obiettivi personali e di squadra per questa stagione? "Come dicevo la salvezza. Non conosciamo il campionato e sarebbe da pazzi pensare a qualcosa di più. Venderemo cara la pella contro chiunque, questa sarà la nostra forza. In testa ho un obiettivo personale, spero di raggiungerlo. La cosa più importante, naturalmente, resta il collettivo e gli obiettivi della società. Di sicuro

non vedo l'ora di giocare di nuovo davanti ai nostri tifosi. In questo periodo ho ricevuto molti messaggi, anche per questo non vedo e non vediamo l'ora di poterli riabbracciare. Lo scorso anno i nostri sostenitori sono stati una marcia in più. Quest'anno avremo ancora di più bisogno di loro." Da lunedì i lupi riprenderanno la loro marcia di avvicinamento

all'inizio del campionato consapevoli che la nuova stagione sarà impegnativa. Tuttavia, questo gruppo ha tutte le carte in regola per essere affrontare ogni avversario senza timori reverenziali. Una cosa è certa: avere un pivot come Totò Gerbasi, dà sicurezza e contribuisce a far crescere la consapevolezza della propria forza.

Franco Bifano

# VENTI CANTI POPOLARI DIVENTANO L'ARTE DI DANIELE FABIO

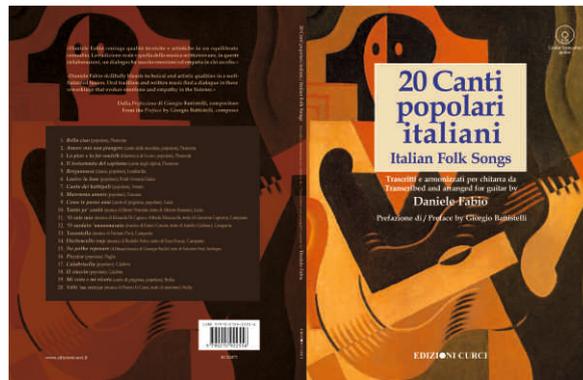
La Calabria festeggia ancora. Daniele Fabio, uno dei più importanti talenti chitarristici a livello internazionale, ha tagliato un nuovo traguardo con la pubblicazione, per la rivista "Suonare News", di un nuovo CD nel quale ha riscritto e armonizzato per chitarra sola "20 canti popolari italiani", con la magistrale interpretazione di Giulio Tampalini. Pubblicato inoltre dalla "Edizioni Curci" il volume di partiture con le prefazioni del compositore Giorgio Battistelli e di Filippo Michelangeli, direttore delle riviste "Suonare News" e "Amadeus". Portare il mondo popolare all'interno dei circuiti della musica colta è parte del progetto di rivalutazione di un settore rimasto sempre ai margini su cui il genio di Fabio è da tempo impegnato. «La letteratura chitarristica classica in realtà ha sempre contemplato l'inserimento nei repertori concertistici di brani ispirati a canzoni popolari, basti pensare alle Canzoni Catalane di Llobet o alle danze rumene Béla Bartók e molti altri. Credo che anche l'Italia meriti di inserire il suo immenso repertorio popolare all'interno del circuito colto», spiega il compositore e performer di origini cosentine. L'operazione in effetti proietta per la prima volta le melodie che da secoli circolano sulla bocca di tutti e appartengono ad un mondo contadino e umile che per ragioni politiche e culturali è stato finora escluso dal circuito poetico e artistico ufficiale. Anticipando i tempi e ispirandosi alla tradizione della migliore musica, Daniele Fabio ha intrapreso questo percorso di valorizzazione, aiutato indubbiamente dal suo estro chitarristico che lo ha guidato su questa strada. La chitarra è forse lo strumento più vicino all'indole popolare, pur abbracciando in toto il mondo colto. La dimensione virtuosistica che il compositore calabrese è stato in grado di dare ai brani, ha permesso una scrittura che esplora tutte le possibilità dello strumento, da ogni punto di vista: contrappuntistico, armonico, timbrico e melodico. L'operazione musicale è di particolare importanza, perché oltre ad arricchire la letteratura chitarristica, racconta di fatto la cultura di un paese che si è sviluppata oralmente e ha assorbito brani d'autore diventati iconici. Ogni regione italiana ha raccontato un pezzo di storia attraverso la musica e questi frammenti oggi sono restituiti ad una pubblicazione ufficiale che offre un contributo importante alla ricostruzione della storia

artistica italiana. La bravura e l'intensità di Daniele Fabio sono l'ingrediente essenziale che ha garantito all'opera di prendere vita e di arrivare alla pubblicazione. Le sue qualità tecniche e artistiche hanno restituito nel migliore equilibrio musicale tutta la delicata poesia di questi canti popolari, scelti per la loro profonda interpretazione del territorio in cui sono nati. «Sono stato colpito dall'autenticità di questi brani

– spiega Daniele

Fabio. – Il mondo popolare ha una capacità unica di evocare realtà e mondi artistici che parlano di vita, di persone, di storia reale vissuta da tutti. La musica è un potentissimo mezzo per raccontare sfumature e differenze, comunica in modo forte e immediato, è trasversale a tutto. La mia ricerca etnomusicologica cominciata

diverso tempo fa è diventata sempre più un'urgenza di condividere quella poesia potentissima con gli altri». Le esecuzioni di Daniele Fabio sono note ovunque, il carattere magnetico delle sue evoluzioni con la chitarra, l'intensità della sua voce e la bravura performativa lo hanno reso un personaggio assolutamente e indiscutibilmente unico nel panorama della musica. L'opera è disponibile in tutte le edicole in allegato alla rivista "Suonare News". Da metà settembre disponibile anche il volume edito dalla Curci. Le diverse culture che hanno cucito insieme la storia musicale italiana sono oggi un canto continuo che entra nel panorama colto in prossimità del centenario dalla nascita di Luciano Berio, che già nel 1964 sottolineava con le sue "Folk Songs" l'importanza di un patrimonio che in nome di una rigida cultura ufficiale veniva completamente ignorato, isolato e danneggiato. Giulio Tampalini ha avuto la felice intuizione di scegliere l'opera di Daniele Fabio a cui ha unito la sua internazionale, riconosciuta e grandiosa bravura e, ancora una volta, la capacità di scoprire e divulgare la poesia musicale.





# La chiave per il futuro

La Biblioteca Comunale diventa anche polo scolastico universitario. E' stato inaugurato il Polo Didattico Sant'Umile rivolto ai giovani ed anche ai meno giovani che intendono conseguire un titolo di studio. Sono intervenuti il sindaco di Bisignano Francesco Fucile, il presidente del consiglio comunale Federica Paterno, il coordinatore del Polo Giuseppe Savaglia e Ubaldo Comite dell'Università telematica Giustino Fortunato. Il Centro di Orientamento Universitario di Bisignano è stato intitolato al medico ortopedico, Antonio Vilardi, che proprio un anno fa, in giovane età, a causa di un incidente stradale ha perso la vita in quel di Imola. E' intervenuto anche l'arciprete di Bisignano, don Cesare De Rosis, che ha benedetto la targa d'intitolazione, ha moderato gli interventi il giornalista Rino Giovinco, Prima di aprire i lavori di presentazione, l'intervento del medico e consigliere comunale Sandro Vilardi, che molto commosso ha ringraziato il primo cittadino per l'intitolazione a suo figlio della sede. La sala della biblioteca gremita di persone ha lungamente applaudito al ricordo del giovane medico molto apprezzato e stimato, che pur espletando la propria professione ad Imola manteneva legami con gli amici d'infanzia e per tutti era disponibile. Un ricordo molto sentito, la famiglia presente ha ascoltato il sindaco Fucile che ha ribadito che le promesse vanno mantenute e così si è materializzato il Polo con la chiave per il tuo futuro rivolto soprattutto ai giovani che trovano in fasce

orarie prestabilite il doposcuola, la scuola d'inglese e dello spagnolo, ma anche gli indirizzi universitari come ha ampiamente illustrato il professore Ubaldo Comite. L'Università telematica Giustino Fortunato ha sede a Benevento, con esami frontali e senza test di ammissione che progetta assieme il tuo futuro: un'offerta formativa votata alla valorizzazione delle persone, alla libertà di pensiero, alla responsabilità sociale. Ci sono corsi di laurea triennale, laurea Magistrale, corsi singoli, corsi abilitati all'insegnamento con docenti specializzati. Si potranno conseguire la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie dei Trasporti; Laurea Triennale in Scienze e tecniche psicologiche; Laurea Triennale in Scienze dell'educazione; in ingegneria informatica; Laurea Magistrale in Psicologia Comportamentale e Cognitiva Applicata; Laurea Magistrale in Pedagogia; Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie; la Magistrale in Economia Aziendale; Giurisprudenza e interclasse Diritto ed economia delle imprese. Le iscrizioni ancor prima d'iniziare superano le cento unità, ciò significa che parte con il passo giusto un servizio che nel tempo assumerà un qualificato riferimento per chi vuole trovare il proprio indirizzo



futuro di studio e successivamente lavorativo.  
Ermanno Arcuri







**(ideatore e curatore della rivista)**

**Ermanno Arcuri**

**(adattamento e pubblicazione sito)**

**Enzo Baffa Trasci**

**(curatori di rubriche)**

**Carmine Paternostro**

**Luigi Algieri**

**Mariella Rose**

**Erminia Baffa Trasci**

**Luigi Aiello**

**Luigi De Rose**

**Adriano Mazziotti**

**Franco Bifano**

**Gennaro De Cicco**

**Eugenio Maria Gallo**

**Giovanni Argondizza**

**Antonio Mungo**

*Redazione Valle Crati*



Appuntamento n.10/7 Ottobre 2024



Copyright tutti i diritti riservati  
registrazione Tribunale di Cosenza n° 657 del 2/4/2001