



la Città del Crati



n. 10/lunedì 28 ottobre 2024



In autunno con piatti preparati e prodotti prelibati

Non solo porcini: i funghi nella cucina italiana

Troppo facile inserire i porcini in un piatto del proprio menù. La maggior parte dei ristoratori si affida a questo tradizionale e celebre fungo per deliziare il palato dei propri ospiti, con buonissimi motivi alle spalle che vedremo a breve. Ma ci sono delle valide alternative meno conosciute che possono trasformare il tuo menù in qualcosa di veramente unico e speciale. Prendi pure carta e penna, si inizia!

Sua maestà il Re dei funghi: il porcino

Innanzitutto, non possiamo non dire due parole su Sua Maestà il porcino. Conosciuto anche come *Boletus Edulis*, è un fungo che se consumato fresco è perfetto per condire primi piatti come risotti e tagliatelle o come ingrediente per secondi come polente e torte salate; anche grigliato è molto buono: una buona idea è quella di aggiungerlo come condimento alla carne. Nel caso in cui preferissi la versione secca, ricordati sempre di immergerli per 30 minuti in acqua calda e poi cuocerli per circa 10 minuti.

Una delle particolarità del fungo porcino è la sua difficoltà di coltivazione: per questo motivo, la maggior parte di quelli che si trovano nei negozi e nei supermercati è raccolta a mano, direttamente nei boschi. In Italia, le zone storicamente più adatte alla nascita e alla diffusione del porcino sono l'Appennino Ligure, l'Appennino

Tosco-emiliano e quello Umbro-marchigiano fino all'Abruzzo, ma anche le Alpi fanno la loro parte; tra i mercati italiani più famosi ci sono quelli di Sassello, Bobbio e Borgo Val di Taro.

Oltre ad essere uno tra i funghi più ricercati, il porcino è anche molto costoso sia sul mercato italiano che in quello europeo. Questo sta favorendo rapidamente la diffusione di prodotti derivanti dall'Est Europa, in particolare da Romania, Bulgaria e Macedonia dove c'è la possibilità di vendere a prezzi decisamente inferiori, sfruttando anche il cambio di moneta favorevole. Tutto questo, a discapito della qualità finale del porcino, visto che risulta molto più difficile garantire una filiera realmente controllata in Paesi dove non vigono le stesse regole che ci sono in Italia.

Come molti dei funghi commestibili in Italia, anche i porcini sono un alimento molto ricco di nutrienti, che contribuiscono al mantenimento del sistema immunitario; sono ritenuti da secoli un vero e proprio

antibiotico naturale, un'ottima fonte di sali minerali come potassio, fosforo, rame e selenio, essenziali per un corretto funzionamento dell'organismo. Anche il sangue giova dalle vitamine presenti dentro i funghi, molto utili per contrastare malattie cardiovascolari ed arginare gli accumuli di colesterolo nelle arterie. Insomma, oltre al loro sapore eccezionale, i porcini possono rivelarsi anche un'ottima soluzione salutare e nutriente, perfetti da servire anche ai clienti più attenti all'alimentazione.

Oltre a questo straordinario prodotto, in Italia è possibile incontrare molte altre varietà di funghi commestibili che possono regalare ricette uniche ed inimitabili.

Il Principe dorato: il finferlo

Tipica delizia trentina ma facilmente trovabile in buona parte dell'arco alpino, il *Cantarellus Cibarius* (meglio conosciuto come finferlo) è uno dei funghi più apprezzati come alternativa al porcino. A seconda delle zone d'Italia in cui ci si trova, viene anche chiamato Gallinaccio, Galluccio o Galletto. Come per il porcino, la sua coltivazione non è molto remunerativa e per questo motivo è

molto difficile trovarlo in vendita, se non presso i piccoli mercati di montagna.

E' una varietà molto diffusa e facile da individuare per via del suo colore giallo intenso, che va in netto contrasto con le tipiche sfumature dei nostri boschi. E' molto amato in cucina perchè facilmente adattabile a centinaia di ricette differenti.

Per cucinarli, dopo un'attenta pulitura, basta preparare un soffritto di cipolla in olio extravergine d'oliva e successivamente cuocere i finferli per circa 15 minuti, ricordandosi di bagnarli nel brodo vegetale di tanto in tanto e aggiustando il tutto con la giusta dose di sale, a seconda del proprio gusto. A cottura ultimata, si può aggiungere anche una spolverata di prezzemolo tritato, che esalterà ulteriormente il suo sapore.



C'è anche un'altra corrente di pensiero che prevede di aggiungere una sfumata di vino bianco durante la preparazione dei finferli. La ristorazione è un settore molto vario e sappiamo benissimo che ognuno sceglie di utilizzare le proprie tecniche e modalità: starà al palato dei clienti giudicare e alla capacità dello chef di trasformare il suo piatto in qualcosa di unico.

Che aceto usare per i sottaceti?

Quale aceto è adatto ai sottaceti fatti in casa

L'istituto Superiore di Sanità raccomanda l'impiego di aceto di vino con acidità superiore o pari al 6%. L'aceto a bassa acidità (ad esempio quello di mele), con valore inferiore al 6% non deve essere diluito in acqua.

A cosa fanno bene i sottaceti?

I sottaceti fanno bene all'organismo? - Le Conserve di Nonna ...

I sottaceti sono uno stimolante naturale della digestione e stimolano il senso di sazietà grazie all'alto contenuto di fibre. Sottaceti fermentati agiscono come probiotici, proteggendo il microbioma del corpo e sostenendo la crescita di batteri sani nell'intestino.

Come abbinare i sottaceti?

I sottaceti aciduli e croccanti spesso funzionano alla perfezione con piatti grassi, come carni ricche e formaggi cremosi, poiché il loro sapore vivace può aiutare a bilanciare l'eccesso di grasso o formaggi erborinati per sostenere il gusto,

Come evitare il botulino nei sottaceti?

Per evitare la formazione della pericolosa tossina bisogna acidificare le conserve con aggiunta di aceto (ph 4.5), di modo da impedirne la produzione. Va tenuto presente che la tossina botulinica è distrutta dal calore ma le spore resistono all'ebollizione.

Quanto durano i sottaceti fatti in casa?

Le verdure sottaceto durano anni, mantenendo invariati i propri valori nutritivi. Nella conservazione sottaceto questo avviene perché il pH dell'aceto è inferiore a 4,6: ciò conferisce ai cibi il tipico sapore aspro che lo contraddistingue e inoltre permette l'eliminazione della maggior parte dei batteri.

Che olio usare per i sottaceti?

La migliore tipologia di olio da usare per la conservazione sott'olio è quello extravergine di oliva.

Ciò dipende dal fatto che l'olio extra-vergine ha una grande resistenza all'ossidazione, dato che contiene una maggiore quantità di acidi grassi.

Quanto possono stare i sottaceti in frigo?

COME E PER QUANTO CONSERVARE I SOTTACETI

Una volta ultimata la preparazione dei vasetti di verdure sottaceto, il metodo più rapido e semplice è mettere tutti i barattoli in frigorifero, così le verdure saranno pronte dopo sole due settimane e dureranno almeno per quattro mesi.

Quale aceto usare per i sottaceti?

L'aceto di vino bianco conferisce un tocco leggermente fruttato, mentre l'aceto di mele aggiunge una dolcezza sottile. L'aceto di riso è noto per la sua mitezza e viene spesso utilizzato nella cucina asiatica.

La scelta dipende dal gusto personale e dal tipo di sottaceti che si desidera ottenere.

Come fare il sottovuoto ai sottaceti?

Per chiudere i vasi in maniera ermetica, sterilizzare gli alimenti al loro interno e creare il sottovuoto, basta scaldarli a bagnomaria da chiusi; abbastanza a lungo da sterminare i batteri e creare pressione nel barattolo grazie al vapore acqueo che si formerà al suo interno.

Quanto devono bollire i barattoli sott'olio?

5-10 minuti di bollitura sono comunque considerati sufficienti per disattivare le tossine botuliniche; se il prodotto viene consumato subito dopo la bollitura può quindi considerarsi sicuro.

mentre nel caso venga conservato non si può essere certi al 100% della sua sicurezza.

Come capire se i sottaceti sono buoni?

Sottaceti: sai quanto durano una volta aperti?

Nello specifico, per capire se i sottaceti sono ancora buoni, ti basterà notare se non hanno più un bell'aspetto, odore o un buon sapore. Generalmente, potresti osservare anche che: La verdura si è avvizzita. L'aceto è diventato



con il patrocinio di

A.M.B. Gruppo Micologico Naturalistico
"Sila Greca"

29^a Edizione
Mostra Micologica e Botanica

SABATO 26 OTTOBRE
 DOMENICA 27 OTTOBRE
 2024

Piazza San Domenico
 presso Calabria Verde
Acri (CS)

Inaugurazione
Sabato 26 ore 10:00

Interranno:
 Pino Capalbo
 Sindaco di Acri
 Mario Bonacci
 Assessore alla Cultura di Acri
 Gianluca Gallo
 Assessore Regionale all'Agricoltura
 Giuseppe Oliva
 Direttore Calabria Verde
 Ilario Treccostoli
 Direttore Parco Nazionale della Sila
 Franca Tortorella
 Dir. Scolastico IIS-IPSEA-ITI-IPSOA Acri
 Vittoria De Marco
 Presidente dell'AMB "Sila Greca" Acri

Orari di apertura
 9:00>13:00 - 16:00>19:30

Degustazioni di funghi
 a cura dell'Istituto Istruzione Superiore
 IPSIA - ITI - IPSEA DI ACRÌ

Atmosfera Musicale
 con l'Accademia
 "Amici della Musica Acri APS"

Accademia
 AMICI DELLA
 MUSICA ACRÌ

La cittadinanza è invitata

www.ambsilagreca.it f AmbSilaGreca

PANIFICIO San Luigi
 La tradizione è la garanzia non il solo punto di qualità

AKRA
 VINO DI CALABRIA

con il patrocinio di

A.M.B. Gruppo Micologico Naturalistico
"Sila Greca"

DOMENICA 13 OTTOBRE 2024
 Giornata micologica nazionale
Funghi in Piazza
 ore 9:00>13:00
 Piazza Sprovieri

LUNEDÌ 14 OTTOBRE 2024
 aperto agli studenti degli Istituti comprensivi
Laboratorio di Micologia
 previa prenotazione
 ore 9:00>13:00
 presso Sede sociale Calabria Verde

Acri
 f AmbSilaGreca
www.ambsilagreca.it

PANIFICIO San Luigi
 La tradizione è la garanzia non il solo punto di qualità

AKRA
 VINO DI CALABRIA



con il patrocinio di

A.M.B. Gruppo Micologico Naturalistico
"Sila Greca"

OTTOBRE 2024
micologico acri

Domenica 6 ottobre
"I Giganti di Cozzo Pesco"
 Escursione con partenza ore 9:30 Piazza San Domenico

Domenica 13 ottobre
Funghi in Piazza
 Giornata nazionale di Micologia
 Stand informativo in piazza Sprovieri, ore 9:00>13:00

Lunedì 14 ottobre
Laboratorio di Micologia
 per gli Istituti Comprensivi
 Sede micologica Piazza San Domenico ore 9:00>13:00
 previa prenotazione

26-27 ottobre
29^a Mostra Micologica e Botanica
 Chiostro "Calabria Verde" - Piazza San Domenico
 ore 9:00>13:00 - 16:00 > 19:30

www.ambsilagreca.it f AmbSilaGreca

PANIFICIO San Luigi
 La tradizione è la garanzia non il solo punto di qualità

AKRA
 VINO DI CALABRIA



Come preparare le Castagne in padella

Per preparare le castagne in padella, come prima cosa praticate un taglio trasversale sulla parte superiore delle castagne. Mettetele in una ciotola, copritele con acqua fredda e lasciatele in ammollo per 15 minuti.

Scolate e asciugate le castagne. Trasferitele in una padella dal fondo spesso, disponendole su un unico strato, coprite con coperchio e cuocete a fiamma media per 15 minuti, scuotendo la padella di tanto in tanto. Le castagne dovranno risultare ben tostate, ma morbide all'interno, questo succede per via del vapore che si sviluppa nella padella grazie alla presenza del coperchio. Le vostre castagne in padella sono pronte per essere gustate.

Conservazione

Le castagne in padella si conservano al meglio in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 1-2 giorni. Per mantenerle morbide, potete avvolgerle in un panno umido all'interno del contenitore. Se preferite gustarle calde, potete riscaldarle brevemente in una padella, o in microonde, prima di servirle.

Consiglio

Quando sono calde è molto più facile sbucciarle. Per ottenere castagne cotte alla perfezione, è importante fare un taglio profondo sulla parte superiore di ogni castagna, per evitare che esplodano durante la cottura. Immergerle in acqua prima di cuocerle aiuta a mantenerle morbide all'interno.

L'olio di oliva è un alimento tipico dell'area mediterranea, un prodotto antichissimo e di pregio, soggetto, per via del suo alto valore economico, a tantissimi tipi di sofisticazioni. Olio di Oliva L'Italia, insieme alla Spagna, è uno dei più grandi produttori di olio di oliva al mondo, ma nonostante ciò, a causa di un'elevata richiesta interna, è costretta ad importarlo. Meglio così, dal momento che stiamo parlando di un ottimo prodotto alimentare

Secondo la legge italiana, l'olio di oliva è il "prodotto ottenuto dalla spremitura dei frutti di *Olea europea* (Fam. Oleaceae)»

Approfondimenti iniziali: caratteristiche

botaniche dell'olivo e nutrizionali dell'oliva.

Proprietà nutrizionali dell'olio di oliva

L'olio di oliva, alimento principe della dieta mediterranea, è il condimento da preferire in assoluto sia crudo, sia per cucinare. Il suo elevato punto di fumo (210 °C per l'olio extravergine di oliva) ne fa uno dei condimenti più adatti per le frittture. L'olio di oliva ha tuttavia un altissimo valore energetico (899 Kcal per 100 grammi) e per tal motivo, nonostante le sue benefiche proprietà, è bene non abusarne. In particolare, specie in caso di obesità e sovrappeso, si consiglia di dosarlo con un cucchiaino o con un cucchiaino, rispettando le dosi previste dal programma alimentare.

L'olio di oliva è particolarmente ricco di grassi monoinsaturi ed in particolare di acido oleico. Grazie a questa sua particolare composizione in acidi grassi, è uno dei condimenti migliori per tenere sotto controllo i livelli di colesterolo cattivo (LDL) nel sangue. L'acido oleico, infatti, riduce i livelli di colesterolo-LDL senza intaccare la percentuale di colesterolo-HDL. Questo acido grasso, pur non essendo essenziale, è quindi molto importante per il nostro benessere. L'acido oleico si trova in numerosi condimenti di origine vegetale ed in particolar modo nell'olio di oliva che, anche per questo motivo, rappresenta uno dei migliori condimenti da utilizzare in cucina.

Cos'è il peperoncino?

Nel linguaggio comune, quando si parla di peperoncino ci si riferisce al frutto piccante prodotto da alcune piante del Genere *Capsicum* (Famiglia Solanacee).

Peperoncino Nell'immaginario collettivo, il peperoncino è una bacca simile a un corno e di colore tipicamente rosso acceso. Tuttavia, producono peperoncini piccanti solo alcune varietà e incroci appartenenti a cinque specie: rispettivamente: *C. Annuum*, *C. baccatum*, *C. Chinense*, *C. frutescens* e *C. pubescens*. È curioso notare come le stesse specie diano origine a cultivar e frutti molto diversi tra di loro; oltre che per la piccantezza, i vari tipi di bacca si possono differenziare per: forma, dimensioni, colore, sapore e aroma. Famosi per la loro piccantezza sono ad esempio gli

habanero (*Capsicum chinense*) e i Naga morich (*Capsicum frutescens*), la cui forma è più vicina a quella di un classico peperone dolce in miniatura

Nota: i comunissimi peperoni dolci appartengono alla specie *C. Annuum*.

Descrizione botanica del peperoncino

Di origine sudamericana, quello del peperoncino è un arboscello perenne che raggiunge mediamente 100 cm di altezza. Produce foglie verdi e fiori bianchi (5-7 petali), dai quali si sviluppano le bacche indeiscenti ricche di semi. Nei luoghi di origine ha un ciclo riproduttivo perenne, mentre nei climi più rigidi (come in Italia) è annuale

Inizialmente verdi, con la maturazione i frutti del peperoncino crescono, assumono una forma caratteristica e possono arricchirsi o meno di carotenoidi (come la capsantina), cambiando totalmente di colore

In base alla tipologia di peperoncino, il colore delle bacche mature può essere verde, rosso, giallo, arancione, viola, marrone e quasi nero. La dimensione è compresa tra 2 e 10 cm o più. La forma può variare da: a corno, sferica, a cubo ecc. Cambiano anche l'aroma, il sapore e la piccantezza.

Proprietà

Caratteristiche nutrizionali del peperoncino

Il peperoncino è un alimento che rientra n

el VI e VII gruppo fondamentale degli alimenti. Si tratta di un ortaggio utilizzato prevalentemente come spezia, fresco o secco. In altri paesi, ad esempio in Centro e Sud America, grazie all'abitudine per il gusto piccante, ogni giorno vengono mangiate grandi quantità di peperoncino

Peperoncino Piccantezza Il peperoncino ha un apporto energetico moderato, fornito principalmente dai carboidrati (fruttosio); le proteine sono molto scarse, così come i lipidi. E' privo di colesterolo e contiene un buona percentuale di fibra alimentare

Il peperoncino maturo è particolarmente ricco di vitamine; rilevante è soprattutto il contenuto in acido ascorbico (229 mg di vitamina C per 100 grammi di frutto fresco). Da sottolineare anche la generosa presenza di carotenoidi (precursori della vitamina A) e

una discreta concentrazione di niacina (o vitamina PP)

Buono anche l'apporto di sali minerali, soprattutto di potassio; meno interessanti ma degni di nota i livelli di calcio e fosforo.

Questo variopinto insieme di principi nutritivi (ad eccezione della vitamina C), si concentra ulteriormente nel peperoncino spezia, quindi nel frutto essiccato ed eventualmente ridotto in polvere; allo stesso modo si rafforza anche il sapore piccante con cui ogni giorno viene dato un po' di brio ai piatti più scialbi.

Esistono controindicazioni dietetiche?

Il peperoncino non si presta ai regimi nutrizionali per la cura delle patologie esofagee, gastriche e intestinali. Si consiglia di fare particolarmente attenzione in caso di acidità di stomaco, malattia da reflusso gastroesofageo, gastrite, ulcera, colon irritabile, emorroidi e ragadi anali

Nonostante in questi casi sia tradizionalmente controindicato, alcuni studi clinici suggeriscono come l'uso costante di peperoncino possa prevenire alcune di queste patologie (in particolare l'ulcera gastrica e quella duodenale); d'altro canto, in fase acuta è comunque buona norma eliminarlo dalla dieta

Il peperoncino non ha ripercussioni negative nel trattamento del sovrappeso e delle patologie metaboliche

La porzione media di peperoncino utilizzato come verdura, dando per scontata la tolleranza alla capsaicina, equivale a quella dei peperoni dolci, ovvero 100-200 g.

Buon appetito





domenica 10 novembre 2024

**Bisignano
Acri**

Santuario Sant'Umile
Museo arte sacra
Collina Castello

Comunità "don Milani"

Musei a Palazzo Falcone-Sanseverino
Basilica Santuario Sant'Angelo d'Aciri

Ritrovo ore 9.00 ingresso Autostrada A2 Cosenza - rientro previsto ore 19.00
auto proprie - pranzo Insieme... con quello che portiamo da casa
un cenno d'adesione a: Demetrio (347.4829232) o Aurelio (339.3642010)

che occasione!!!

PROGRAMMA

Buongiorno... Ho accolto le proposte... pervenute.

Faremo la prossima gita
DOMENICA 10 NOVEMBRE...

Itinerario e giri vari.
BISIGNANO e ACRI.

Ore 12.45 ACRI

Pranzo alla Comunità "don Milani" fondata da Nello Serra... attualmente sono ospitati 8 vecchietti...

ho detto a Nello che lui e i suoi ospiti... per il pranzo sono "nostri ospiti"... per cui occorre fare un po' di più pasta china e altro...

Partenza ore 9 da Cosenza

arrivo e visita alla grotta e al Santuario di Sant' Umile

sulla collina Castello visita al Museo delle ceramiche

e visita al Museo d'arte sacra.

Dopo il pranzo e la visita alla struttura di Nello...

scenderemo ad Aciri per vedere i vari Musei che sono ospitati nel bellissimo Palazzo Falcone...

Ultimo luogo la basilica di Sant' Angelo...

La Messa è bene sentirla sabato sera ...



"POESIA, CHE MI LEGGI" OSPITATA DALLA LIBRERIA MONDADORI BOOKSTORE DI SETTIMO

Un pomeriggio di classe, in cui la poesia è il collante che ha qualificato momenti di emozioni riportati a casa con il sorriso. Infatti, è opportuno partire proprio dall'accoglienza e dal sorriso delle titolari della libreria, Rossella Sicilia Scilingo e Francesca Saullo, che sono state le prime figure culturali che si sono rivelate tali nonostante attive con mixer audio e microfoni per assicurare lo svolgimento del reading poetico coordinato da Annalina Paradiso. Dalla conduttrice si parte, ha interpretato il ruolo con classe, presentazioni giuste ed avvolgenti del poeta, basilari notizie senza mettere da parte la spontaneità di farsi una risata tutti assieme e questo ha ulteriormente agevolato la declamazione di chi si è sentito a casa propria. La sintesi di Annalina Paradiso è molto significativa:

“Un pomeriggio pieno di poesia, pieno di colori, pieno di musica e pieno di emozioni. Un pomeriggio pieno di noi”. Non solo affidarsi alle foto per spiegare l'evento, ma lo stesso merita alcune riflessioni ad iniziare dagli intermezzi musicali a cura di Consilia Corti con la sua voce e chitarra, inizialmente emozionata e poi tanto

brava ad interpretare cantautori impegnati. Abbiamo avuto il piacere di filmare tutti gli interventi poetici e per chi vuole cogliere le sfumature è opportuno rifarsi proprio alla registrazione, per chi, invece, era presente ed ha partecipato con affettuosità ad un meraviglioso pomeriggio, ogni tanto vale la pena affidarsi ad un semplice invito. Infatti, l'avvocato, la simpaticissima Elvira Dodaro, che ha frequentato la scuola teatrale, ha postato il messaggio da non perdere l'iniziativa e aveva ragione. Al di là dei nomi che si sono alternati mettendo in primo piano la loro poesia, compreso i maschietti, hanno illuminato con la loro professionalità, ad iniziare da Cesare Castiglione che vanta un trascorso da idraulico, vanta ancora di più il promotore del vernacolo rendese, quello che si parla ancora oggi sul colle in pieno centro storico. Simpaticissimo anche Carmine Esposito che ha declamato l'amore per sua moglie ricevendo tanti applausi, poeta della pace che riconcilia i sentimenti. Per opportunità di sintesi non è percorribile ogni esibizione poetica, tutte meritevoli, ma qualcuna in particolare c'è sempre che attira ognuno di

noi, come per esempio la poesia scenica scritta su un libro che si snoda con le sue pagine come un manoscritto al quale è stato affidato il pensiero più intimo, l'ha fatto Lucia Longo o i meravigliosi versi della rosetana Luisa Pecora. Le poesie sono un testo particolare attraverso cui l'autore esprime pensieri, sentimenti ed emozioni. Le parole seguono una particolare struttura, organizzata in versi e strofe, in modo da ottenere effetti di suono, ritmo e significato. Ebbene tutto questo si è materializzato alla Bookstore Mondadori, con una platea partecipativa che ha rispettato i tempi anche per un applauso o una risata.



Sono quei momenti che ti riconciliano con la vita, ti fanno dimenticare le amarezze, ti allontanano dai problemi perché si entra in una dimensione speciale in cui solo chi ha il dono poetico può far parte dell'arte di produrre composizioni verbali in cui il suono e il ritmo, e cioè la dimensione “musicale” del linguaggio, assumono un'importanza di primo piano. Simpaticissime le poetesse, alcune di loro avrebbero voluto andare oltre le due declamazioni predefinite, ma in questo modo i tempi sono stati rispettati e alla fine hanno determinato l'armonia di comprensione. Infatti, per esperienza, il più delle volte ci sono appuntamenti poetici molto snervanti, così complessi e lunghi che non fanno bene alla stessa poesia, mentre l'evento realizzato e voluto da Annalina Paradiso è risultato simpaticissimo, allegro e molto intrigante culturalmente, perché ognuno è riuscito a dare se non il meglio sicuramente ad offrire la propria dimensione poetica anche a chi non segue questi momenti che andrebbero incorniciati. Ci hanno pensato Rossella e Francesca con un pensierino per tutti i partecipanti che stimola ad un prossimo appuntamento. Musicalità, teatralità, semplicità, profondità, la poesia possiede caratteristiche distintive che la differenziano da altre forme di letteratura. Comprende l'espressione emotiva, provocando sentimenti nel lettore ma anche in chi ascolta la declamazione, e vanta qualità estetiche che la rendono una forma d'arte accattivante. La poesia non ha lo scopo di razionalizzare, ma di esprimere in versi sentimenti e idee, dare sensazioni, richiamare quel qualcosa d'estremamente intimo e personale, tutto questo si è verificato in un pomeriggio meraviglioso, per chi ha lo sguardo profondo avrà potuto osservare come la stessa Paradiso presenta dei lineamenti che ricordano la cantautrice Fiorella Mannoia, e per non farci mancare nulla a conclusione di quest'articolo invito ad ascoltare: “Quelle che le donne non dicono”, oppure “Che sia benedetta” o “Combattente” “Mariposa” ecc. ecc.. “Poesia, che mi leggi” ha rappresentato un viaggio in cui la musica ha accompagnato ad ogni stazione il treno invisibile dell'amore che nasce dentro l'anima e non manifesta solo l'ombra ma ciò che si prova realmente, anche chi soffre comprende di non essere l'unico.

Ermanno Arcuri



GIULIO VARIBOBBA

di Giovanni Argondizza

IL CONTESTO

Gli Albanesi venuti in Italia nei secoli XV e XVI erano guerrieri che fuggivano dalla guerra, stanchi ed economicamente provati, di indole bellicosa ed abituati all'uso delle armi.

I loro territori di provenienza erano limitati, ciascuno con un proprio capo, con regole di vita piuttosto primitive, generalmente senza istruzione, accumulati dalla fede religiosa e dalla lingua.

Praticavano il rito bizantino nella lingua greca antica.

Vennero accolti nel Regno di Napoli per i molteplici servizi resi ai sovrani del tempo, dislocati laddove le esigenze di sviluppo economico li richiedevano.

Non erano proprietari di nulla, allocati in piccoli villaggi sparsi, alle dipendenze dei signori locali che ne garantivano l'occupazione e li governavano.

La tassazione governativa era basata indiscriminatamente sui fuochi (nuclei familiari), a prescindere dalla loro condizione di ricchezza o di povertà.

Ciò, conseguentemente, ebbe un certo impatto sulle condizioni di vita di quella gente che per di più esercitava la propria attività lavorativa su terreni incolti e difficili, che per necessità vendeva i prodotti coltivati abbassandone pertanto i prezzi, arrovellandosi nella miseria.

Né aveva tempo e mezzi per dedicarsi all'istruzione e progredire generalmente nella scala sociale; né tanto meno i proprietari terrieri, convenientemente attaccati ad un sistema feudale di produzione, avevano interesse a mutare *lo status quo* vantaggioso.

Perfino i papas albanesi denotavano una generale carente formazione culturale, venivano consacrati al sacerdozio più per compassione che per sommaria erudizione cultura teologica: era generalmente ignoranti e senza le indispensabili nozioni di cultura e liturgia greca.

La loro religione disturbò i "latini", che non comprendevano il Rito Greco e scorgevano in esso i germi di una conflittualità latente. Ma, soprattutto, mal sopportavano "l'anomalia" della permissione nel territorio di un loro vescovo della celebrazione dei sacramenti per i fedeli orientali, pur consolidata da secoli.

Per di più, i vescovi latini confondevano gli Albanesi con i Greci, verso i quali covavano un vecchio pregiudizio, che li portava ad accusarli di essere in genere tendenzialmente scismatici, arroganti, poco ubbidienti se non imbrogliatori e, dunque, mal sopportati.

Non così le alte gerarchie romane, per la verità, che erano consapevoli della fedeltà degli Albanesi al Papa alleato e memori del contributo eroico di quella modesta

popolazione alla causa della cristianità in occidente, attraverso l'azione assidua del condottiero Giorgio Kastrioti Skanderbeg.

Al quale la storia riconosce due grandi meriti: aver fondato una Nazione, con un suo popolo ed un suo territorio; aver posto al centro della politica europea lo Stato albanese in virtù della difesa militare e della diplomazia internazionale attuate.

Così gli Albanesi, sprovvisti di imprenditorialità scuole ed arti e di contante vissero dispersi, subalterni, sempre sulla difensiva.

Come prima accennato, gli Arbëreshë che si stabilirono a S. Giorgio appartenente al monastero del Patire, godettero di una duplice relativa miglior sorte, rispetto agli altri compatrioti esuli: la prima, di carattere economico; la seconda religiosa, riguardo alla Rito.

Infatti, il monastero disponeva di terreni coltivabili in abbondanza; era mosso da spirito di giustizia e comprensione verso i suoi sudditi, ai quali praticava condizioni di fitto più favorevoli e godimento pacifico dei propri diritti.

Poiché, inoltre, il monastero con tutti i suoi sudditi e luoghi di culto era esente dalla giurisdizione vescovile di Rossano, anche il paese ne trasse beneficio. E la sua popolazione di Rito Greco, nonché quei pochi fedeli di Rito Latino che venivano a stabilirvisi, ricevevano assistenza spirituale dallo stesso parroco ivi insediato di Rito Greco, direttamente o da un suo delegato.

Fino a tutto il seicento, la questione della giurisdizione ecclesiastica non si pose. Ma, dal 1700 la Curia di Rossano cominciò ad esercitare la sua ingerenza sul paese: effettuava visite canoniche, concedeva qualche dispensa, non disdegnava che venissero avviati tentativi volti alla introduzione del Rito Latino.

Il Rito Greco, purtroppo, è stato da allora li insidiato, fatto convivere con quello latino, costretto a contrastarne la spietata concorrenza.

Invero, però, esso ha sempre sofferto della difficoltà di comprensione della lingua, sia da parte della popolazione, sia da parte degli stessi sacerdoti officianti.

Fino alla istituzione del Collegio Corsini non vi erano scuole per i sacerdoti di Rito Greco; tre anni più tardi venne creato un vescovo greco con le funzioni di Presidente e ordinario dell'Istituto, con le funzioni di ordinante per il clero delle comunità albanesi.

Secondo la consuetudine del tempo, il vescovo latino nella cui diocesi sorgevano i paesi albanesi concedeva all'ordinante le lettere dimissoriali perché il vescovo greco, o l'Abate Commendatario come nel caso del Patirion, potesse procedere all'ordinazione.

Lo stesso Varibobba in una lettera del tempo rappresentò ben chiaramente la confusione in cui versava il Rito Greco: gli stessi sacerdoti dei due Riti non si uniformavano nell'ufficio e nella Messa; per la celebrazione delle feste venivano chiamati i Latini dalla vicina Corigliano, giacché dei Chierici nessuno sapeva leggere ed i sacerdoti rattoppavano con il canto la liturgia; né il pubblico comprendeva il parlato.

Gli Arbëreshë, comunque, furono costantemente attaccatissimi alle loro tradizioni; non si mostrarono propensi a qualsivoglia cambiamento di ordine per così dire “politico”.

LAPERSONALITÀ

Ma chi era Giulio Varibobba?

Cosa lo indusse a dichiarare una guerra di fede a tutto campo, a disubbidire ai suoi superiori, fino a dividere la sua stessa comunità?

Come mai non capì che, agendo in quel modo intransigente e fazioso, che per certi versi poteva apparire spregevole, si sarebbe isolato inevitabilmente e poi sconfitto?

Perché non considerò le aspettative che pur potevano riporsi sulla sua persona e si disinteressò delle diverse sensibilità che legittimamente potevano mettersi in conto?

E' mai possibile che alimentasse un conflitto a sfondo religioso sulla disputa di un Rito, come se dovesse trattarsi di una religione?

Eppure gli venivano unanimemente riconosciute notevoli doti di intelligenza, un talento eccezionale, una considerevole bontà d'animo!

La risposta a siffatti interrogativi potrebbe ravvisarsi nella considerazione del carattere dell'uomo.

Una volta maturato un convincimento, lo difendeva strenuamente, fanaticamente e con un tal vigore da rasentare la follia.

Il furore profuso non conobbe tregua e lasciò intendere che fosse pervaso da una verità rivelata, che ne giustificasse la missione salvifica.

Proprio in forza della Bolla pontificia “*Etsi Pastoralis*” laddove sanciva il primato del Rito Latino - che potrebbe aver scosso la sua coscienza religiosa e scatenato un serio travaglio spirituale, mostrandogli l'errore di una vita - forse si era persuaso che il Rito Greco sarebbe stato abbandonato ed alla fine pure scomunicato e, dunque, né lui né i suoi seguaci avrebbero mai potuto salvarsi l'anima.

D'altronde, lo stesso Varibobba in una lettera al cardinale Spinelli confessava che il fermo proposito di ottenere il passaggio al Rito latino era “l'unico a quietarmi i rimorsi di una coscienza per la confusione in cui oggi si trova coinvolto il Rito Greco”.

Confusione generata dalla coesistenza dei due Riti, dal comportamento oscillante e contraddittorio delle autorità ecclesiastiche, dalla impreparazione dei sacerdoti officianti.

Allora fu lotta aperta contro chi si ostinava a non comprendere la portata del mutamento che andava

promuovendo e, anzi, ostacolava la sua intuizione del disegno divino di cui appare si sentisse investito.

E quanti – aggrappati al vecchio – non erano consapevoli della nuova verità non meritavano alcuna considerazione e li abbandonò al loro destino miserevole, intriso di mediocrità e ristrettezze di paese.

Anche la lingua – secondo una visione globalizzatrice - avrebbe dovuto assecondare l'anelito dell'opera evangelizzatrice e facilitarne la comunicazione.

Ma, cessata la battaglia, pure quella sua necessità evidentemente svanì.

Un'altra spiegazione potrebbe plausibilmente ravvisarsi, almeno con pari dignità.

Giulio Varibobba si era persuaso da tempo che quel Rito Greco non potesse avere alcuna ragionevole prospettiva di perdurare, non più compreso nemmeno dai fedeli che non fossero per principio legati al valore della tradizione. Questa doveva rappresentare un avversario temibile che andava affrontato senza infingimenti.

Tale ipotesi potrebbe appalesarsi poi non tanto peregrina e motiverebbe anche il suo atteggiamento nei confronti della lingua in continuo rinnovamento.

Varibobba avrebbe letto la citata Bolla “*Etsi Pastoralis*” come una anticipazione della prospettiva di esautoramento del Rito Greco.

Allora – dovette chiedersi – quale senso attribuire al mantenimento di un rito inevitabilmente destinato ad esaurirsi, per di più tenuto conto delle condizioni di arretratezza e di insufficienza di addetti nel clero greco?

E se nella contesa avesse avuto un qualche ruolo il precetto dell'osservanza, da parte dei sacerdoti, della castità richiesta per il Regno dei Cieli?

La circostanza – lui celibe - potrebbe essergli sembrata parimenti cruciale, tanto da rafforzarne il convincimento maturato.

D'altronde, aveva già esternato il suo pensiero allorquando lamentava: “*E di vero fa orrore il vedere ogni di celebrare i Sacerdoti Greci ammogliati attuffare continuamente le labbra al Calice del piacere, e continuamente appressarle al Calice del Signore contro gli avvertimenti espressi della lodata Bolla*”.

In questa ottica, il suo tentativo assumerebbe sì una connotazione più moderata, seppure fortemente rivolto in definitiva – in maniera certo irriguardosa e poco consona per un sacerdote - a chi non riusciva ad avere consapevolezza della problematica.

Le sue stravaganze rituali altro non erano che una messa in scena provocatoria volta a canzonare i benpensanti negletti; incurante – però – delle conseguenze che sicuramente sarebbero ricadute sulle “usanze” consolidate della essenza identitaria.

Eppure, lui aveva tutte le qualità – per cultura e formazione “professionale”- per affrontare e riabilitare convenientemente quella esiziale condizione in cui versava il clero greco.

Le connotazioni temperamentali della persona prevalsero anche in questo caso, probabilmente spropositate ed ingiustificate.

Conclusosi senza successo il tentativo, profondamente stupito dal provvedimento di esilio abbandonò deluso il campo; ogni velleità rinnovatrice dovette cedere il passo alla normalità; l'ispirazione poetica cessò.

P.S. Questa pubblicazione è stata ripresa nell'autunno del 2024, per la celebrazione nel 2025, del terzo centenario della nascita del personaggio.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Alla Relazione di Monsignor Cardamone Arcivescovo di Rossano Al Delegato della Real Giurisdizione contra l'Arciprete Albanese di S. Giorgio, Risposta di Filaletè, Napoli, 1 Aprile 1796.

Cucci M. F., *Il Pontificio Collegio Corsini degli Albanesi di Calabria: evoluzione storica e processo di laicizzazione*, Brenner Editore, Cosenza, 2008.

Ferrari G., *Giulio Varibobba e la sua opera poetica albanese*, Casa Editrice Cressati, Bari, 1963.

Masci A., *Discorso sugli Albanesi nel Regno di Napoli*, 1807.

Mbuzati E. L., Vasa P., *Documenti su Giulio Varibobba nell'Archivio di Propaganda Fide*, estratto dalla rivista *Shejzat*, Roma, 1960.

Straticò A., *Manuale di Letteratura Albanese*, Ed. Hoepli, Milano, 1896.



FUNGHI IN PIAZZA ECCELLENTE RISULTATO

L'occasione di una domenica di ottobre con il sole che scalda è stata colta grazie alla giornata micologica nazionale. Per entrare nel clima dell'esposizione di funghi che ha richiamato tanti appassionati e curiosi nella scenografica piazza Sprovieri, più conosciuta come "Annunziata", c'è da descrivere proprio la bellissima chiesa posta al centro della stessa piazza che da anni è diventata isola pedonale. In questo spazio che come l'ha definito il professore, Angelo Vaccaro, dell'A.M.B. Gruppo Micologico Naturalistico "Sila Greca", è l'agorà della città di Acri. Infatti, è proprio qui che ogni giorno si ritrovano i pensionati locali, per discutere sulle vicende che li riguardano, per parlare dei problemi cittadini, per andare con le parole oltre confine, dialogare e spesso incavolarsi sullo sport per tifoseria o di politica. Insomma, in questa piazza se ci si siede ai margini e si guarda con attenzione il fermento dei giovani della terza età ci si accorge come va il mondo, basta ascoltare e seguire i gesti degli anziani che durante la seconda domenica di ogni mese osservano il mercatino delle pulci, come del resto abbiamo fatto noi, per trovare qualcosa di esclusivo che ti manca a casa e che altri se ne sono disfatti. Ma principalmente, domenica 13 ottobre, a tenere banco per tutta la mattinata è stata l'associazione che ogni anno, in occasione della giornata nazionale micologica, presentano tante specie di funghi catalogandoli in quelli commestibili e non. Esperti che assicurano ad ogni risposta una domanda più che qualificata come fa il direttore scientifico Aldo Parise che ha conoscenza anche delle piante carnivore. In questa occasione funghi in piazza ha proprio questa caratteristica e cioè informare chi va a funghi e pensa di saperne quanto basta per mangiarli o addirittura venderli. Il fungo, ce ne sono di pregiati, come lo stesso tartufo, ma tanti che sembrano più invitanti sono tossici e possono condurre alla morte. I casi tragici non mancano e ciò deve far pensare che è meglio rivolgersi a chi ne conosce soprattutto le negatività per assaporare un piatto di pasta con sugo di funghi come la "pinnella". I



m e m b r i
dell'associazione
micologica acrese
di livello
nazionale, tutti
impegnati a dare
risposte indicando
pregi e difetti di
una vasta
esposizione
presentata in
piazza con funghi
raccolti giorni
p r i m a .
L'associazione
meriterebbe un
r i g u a r d o

particolare per il lavoro che svolge quotidianamente, nei prossimi giorni sarà annunciato l'allargamento della sede, grazie a Calabria Verde, il Museo Micologico potrà



contare di altri vani per la propria attività che è anche formativa. Tanto è vero che nella giornata di lunedì 14 ottobre la visita delle scolaresche dell'Istituto Vincenzo Padula e Beato Francesco Maria Greco hanno affollato il laboratorio didattico di micologia e lichenologia presso il polo museale di Calabria Verde.



Gli studenti affascinati dall'esposizione permanente hanno arricchito il loro bagaglio culturale. Ottobre sarà un mese dedicato al fungo, difatti, è in programma per

l'ultimo fine settimana due giorni molto importanti con iniziative che si svolgeranno in sede e che richiamerà molta gente. L'AMB Sila Greca, ha in programma per sabato 26 la 29esima mostra micologica e botanica alla quale prenderanno parte autorità ed esperti di agricoltura.

Interverranno il sindaco di Acri, Pino Capalbo, l'assessore alla cultura Mario Bonacci, l'assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo. Inoltre interverranno Giuseppe Oliva, direttore Calabria Verde; Ilario Treccosti, direttore Parco Nazionale della Sila; Franca Tortorella, dirigente scolastico IIS-IPSIA-ITI-IPSEOA di Acri. Verrà portato un contributo della presidente AMB "Sila Greca" Vittoria De Marco e dei suoi collaboratori autorità nel mondo della didattica e degli ambienti regionali che riguardano l'attività specifica e che qualifica ulteriormente le funzioni dell'associazione sul territorio capace di coinvolgere e promuovere la stessa attività. La degustazione è affidata all'Istituto d'Istruzione Superiore Ipsia-Iti-Ipseoa, mentre l'Accademia "Amici della Musica Acri" allietterà con brani musicali la ricca giornata di sabato e di

domenica 27 ottobre. Hanno patrocinato l'evento tanti Enti: Regione Calabria, Comune di Acri, Calabria Verde, Parco Nazionale della Sila, Fondazione Vincenzo

Padula; collaborano: l'Associazione Micologica Bresadola, Confederazione Micologica Calabrese, Gruppo Italiano Ricerca Orchidee Spontanee, Museo della Flora di Calabria. Nei prossimi mesi proseguiranno le escursioni in mezzo al verde e la natura, come è avvenuto lo scorso 6 ottobre presso "I Giganti di Cozzo Pesco", perché è importante vivere in

simbiosi con l'ambiente, conoscerlo per amarlo e proteggerlo.

Ermanno Arcuri



ACRI: 20ESIMA GIORNATA DEL CONTEMPORANEO "CASA D'ARTISTA LUCIA PAESE"

Se ci si vuole immergere nell'arte e nella cultura è necessario trascorrere qualche ora presso l'atelier artistico della nota pittrice Lucia Paese. Un anno fa circa l'inaugurazione. In questi giorni la presentazione di altri locali ammodernati che ne fanno di questa casa antica una modernità senza pari. La proverbiale accoglienza di Lucia e del marito Aldo Curto è risaputa, ma ogni volta è come se fosse la prima volta. In questo regno artistico che definirei un'oasi in mezzo a tante brutture, l'artista Paese predica e promuove il bello. Il suo rapporto di anni proficui con la scuola si manifesta ancora una volta rivolgendosi agli studenti che in una giornata particolare che promuove il contemporaneo erano presenti ed hanno

potuto visitare una delle più eleganti ed affascinanti strutture che ha lo spazio che ha sempre desiderato Lucia. Infatti, in questo luogo di pace pur essendo molto vicino al palazzo comunale e, quindi, molto frequentato, tra le mure artistiche si vive un'atmosfera che si desidera riportare nelle proprie abitazioni. La 20esima giornata del contemporaneo

promossa da AMACI con il sostegno della Direzione Generale Creativa Contemporanea del Ministero della Cultura, in collaborazione con la Direzione Generale per Diplomazia Pubblica e Culturale del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, ha avuto grande successo lo scorso sabato 12 ottobre.

Non solo amici e conoscenti, studenti di varie scuole, ma anche tanti appassionati all'arte hanno voluto conoscere questo luogo incantevole dove la cultura artistica emana il suo profumo sin dalle mura antiche che hanno ritrovato lustro dopo anni di intonaco che avevano trasformato il locale in un ristorante anche

se di eccellenza. L'innamoramento dell'artista è stato a prima vista e, difatti, non appena lo stesso locale è stato messo in vendita è avvenuto l'acquisto e la trasformazione. Oggi si può godere di una bella vista e di spazi che abitualmente vengono utilizzati per iniziative di alto spessore che riguardano la vita sociale locale e italiana, presto un giardino farà da



cornice a tutto questo. Lucia Paese ha esposto alla Biennale di Venezia, partecipa ogni due anni alla mostra Tibetana, qualcosa di entusiasmante riportando ad Acri e, quindi, al Sud nuove idee.

Una giornata intera dedicata agli ospiti della casa d'arte, ripercorrendo l'itinerario degli arredi che hanno un loro specifico significato, come la massima attenzione al femminicidio, proprio in virtù di questo nei mesi scorsi è stato proposto una superlativa edizione di attori che hanno recitato tra il pubblico il disagio della donna. In questo luogo si fa cultura e questo lo devono intendere istituzioni e associazioni che sul territorio operano, perché su questo terreno di confronto c'è molto da lavorare in sinergia della pace, della violenza, della dinamica stessa di vita sociale di una comunità che ha sempre elevato ed allevato talenti che si sono rivelati in alcuni casi internazionali. Paese ha guidato la visita nelle sale espositive e negli spazi della casa d'artista, dialogando sui temi della contemporaneità per onorare la ventesima edizione della Giornata del Contemporaneo che come sempre ha coinvolto musei, fondazioni, istituzioni pubbliche e private, gallerie, studi e spazi d'artista su tutto il territorio nazionale, raccontando la vitalità dell'arte contemporanea nel nostro Paese. Anche quest'anno, per favorire e valorizzare la partecipazione più ampia possibile, la manifestazione ha mantenuto un formato ibrido, fisico e digitale, con proposte dal vivo e online. Molti si sono chiesti dell'immagine guida di questa ventesima edizione della Giornata del Contemporaneo è l'opera *Donna in gabbia* (1975/2024) di Tomaso Binga (pseudonimo di Bianca Pucciarelli Menna, Salerno, 1931), artista italiana scelta da Direttrici e Direttori dei musei AMACI dopo Michelangelo Pistoletto (2006), Maurizio Cattelan (2007), Paola Pivi (2008), Luigi Ontani (2009), Stefano Arienti (2010), Giulio Paolini (2011), Francesco Vezzoli (2012), Marzia Migliora (2013), Adrian Paci (2014), Alfredo Pirri (2015), Emilio Isgrò (2016), Liliana Moro (2017), Marcello Maloberti (2018), Eva Marisaldi (2019), Armin Linke (2021), Giorgio Andreotta Calò (2022) e Binta Diaw (2023). L'immagine proposta da Tomaso Binga è tratta da una sua performance del 1974 in cui l'artista, femminista e attivista per i diritti delle donne, si presentava con la testa racchiusa in una gabbia per canarini, facendosi imboccare da mani maschili: una riflessione sulla condizione di subalternità costrittiva della donna, ma, più in generale, sulle disuguaglianze che si fondano sul privilegio e sulle forme di controllo, spesso presentate come cura e protezione. La gabbia per canarini diventa così una barriera non solo fisica, ma anche metaforica, sull'inaccessibilità alla libertà come diritto inalienabile e a tutti gli strumenti e le possibilità che possono portare ognuno di noi a una condizione di maggiore consapevolezza ed emancipazione. Il filo conduttore di questa ventesima edizione è stato il tema dell'accessibilità, intesa in senso ampio come abbattimento delle barriere culturali, intellettive, sensoriali e architettoniche, per garantire il pieno accesso alla cultura

contemporanea, in risposta alla necessità di ripensare il sistema dell'arte tramite una maggiore consapevolezza e una più diffusa sensibilità. L'invito è rivolto a tutti i lettori, se la giornata del contemporaneo è già in archivio, non lo è l'atelier di Lucia Paese che è accessibile quotidianamente per incontrarsi e discutere di arte, delle problematiche della vita per capire quanti sacrifici deve superare l'artista che si dedica completamente al sistema che da sempre ha generato il racconto dell'evoluzione dell'uomo se si ricordano le incisioni rupestri (dette anche petroglifi o graffiti) sono segni scavati nella roccia con strumenti appuntiti di vario genere, come una punta di roccia più dura a forma di scalpello, utilizzando una tecnica di picchiatura, guidata o meno da un percussore, o una punta metallica. Le prime pitture rupestri (eseguite, cioè, sulla roccia) furono scoperte nel 1879 in una grotta ad Altamira, nel Nord-Ovest della Spagna: rappresentano animali (soprattutto bisonti, ma anche cervi e cavalli) affiancati da segni geometrici quali triangoli, ovali, rettangoli. Attraverso questi reperti archeologici si studia la storia dell'uomo e l'uomo stesso la racconta da secoli sin dalla sua esistenza sull'amata madre terra. Prossimamente Lucia Paese presenterà altre



manifestazioni da condividere in questo salotto culturale in cui si potrà discutere ma anche esprimere la propria capacità artistica.

Ermanno Arcuri









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

Educare all'uso responsabile del denaro per un futuro sostenibile

"Dalla Città di Cassano Jonio, in provincia di Cosenza, la proposta e l'impegno

a più Voci per un ponte tra i giovani e il futuro possibile della società grazie all'idea della

Fondazione Antiusura San Matteo della Diocesi e dell'Istituto di Scuola Superiore "Erodoto di Thurii"

"Dalla Città di Cassano Jonio, in provincia di Cosenza,

la proposta e l'impegno a più Voci per un ponte tra i giovani e il futuro possibile della società grazie all'idea della Fondazione Antiusura San Matteo della Diocesi e

dell'Istituto di Scuola Superiore "Erodoto di Thurii"

-- Patrocini del Comune di Cassano allo Jonio e della

BCC Mediocrati --

**Evento inserito nel calendario del MEF*.*

La formazione è lo strumento per comprendere la realtà tutta, e con una ricaduta morale, sociale ed esistenziale, che non può prescindere da un giudizio alla luce dell'esperienza di fede o di appartenenza per capire da dove nasce tale modo di guardare e da quale coscienza.

E' questa la chiave di lettura che l'iniziativa "Educare all'uso responsabile del denaro per un futuro sostenibile", programmata per le ore 9,30 di sabato 19 ottobre nel Teatro Municipale del Comune di Cassano, vuole lanciare alle nuove generazioni, partendo dal Territorio cosentino dell'Alto Jonio, nell'affrontare l'utilizzo del denaro e cosa ne può derivare a secondo dell'impiego.

Da tale preoccupazione, che prende in considerazione ogni fattore di rischio del sistema "soldi facili per la ricerca del successo a qualunque prezzo", il Vescovo di Cassano e Vicepresidente della CEI per l'Italia Meridionale, Mons. Francesco Savino, tirerà le conclusioni del convegno a più Voci proponendo un metodo di approccio per una reale disponibilità al cambiamento in funzione di una crescita integrata, accompagnata e sostenibile, con al centro il bene della persona e della Casa comune che, a partire da urgenze indifferibili, non possono prescindere dalla capacità di ognuno e da "uno sguardo", diverso, su questo mondo complesso di cui ne fa parte pure la finanza. Ciò per dare più dignità a Donne e Uomini, risorse uniche per l'armonia terrestre.

L'evento, organizzato dalla Fondazione Antiusura "San Matteo Apostolo" in collaborazione con la Diocesi di Cassano allo Jonio, l'Istituto Superiore "Erodoto di Thurii" della stessa città e con il patrocinio del Comune e

della Banca BCC Mediocrati, è inserito tra gli eventi del calendario del MEF inerente proprio al programma di educazione finanziaria che il Ministero sta portando avanti per il 2024.

La necessità di imparare ed imprimere percorsi virtuosi per la sostenibilità dell'economia concreta (quella fatta di volti, d'inclusione e vera cooperazione tra i soggetti) e, naturalmente, occuparsi dei giovani, del loro domani, di fronte a tale grande questione, nell'amara constatazione che ci sono ancora troppe lacune da colmare e molto terreno da recuperare, saranno i fattori cardini delle relazioni per far comprendere cosa vuol dire scelte consapevoli e cosa significa saper o poter rinunciare a consumi alienati: una delle questioni più delicate della vita che sta connotando il momento storico e che urge di risposte ragionevoli.

Contribuiranno a spiegare meglio l'importanza di tali esigenze l'economista e docente presso l'Università di Bologna, Prof. *Stefano Zamagni*, il Direttore della Filiale di Catanzaro di Banca Italia, Dott. *Marcello Malamisura*, il dirigente dell'Ufficio VIII della Direzione V del Ministero dell'Economia e delle Finanze, Dott.ssa *Carla Napolitano*, il presidente della Banca di Credito Cooperativo Mediocrati, Dott. *Nicola Paldino*, e l'Onorevole *Marco Osnato*, presidente della VI Commissione Finanze della Camera.

I saluti ai partecipanti saranno portati dal Sindaco, *Giovanni Papasso*, e dalla dirigente scolastica, Dott. ssa *Anna Liporace*, mentre il Dott. *Roberto Enrico Barletta*, presidente della Fondazione San Matteo, modererà l'incontro.

Quest'ultimo, annunciando qualche giorno fa le ragioni del momento, pensato per gli studenti delle scuole superiori, ha dichiarato: "*La sessione formativa è nata dall'osservazione della realtà che, come Fondazione Antiusura, abbiamo intercettato* attraverso il nostro lavoro svolto sul Territorio.

Abbiamo rilevato un'emergenza preoccupante: il sovraindebitamento delle famiglie è sempre più legato alla presenza di soggetti fragili, dipendenti dal gioco d'azzardo. Un altro dato allarmante- fa presente Barletta - è che l'età media di chi gioca si sta abbassando di anno in anno, proporzionalmente alla crescita della raccolta di denaro dell'industria del gioco. Infatti, nel 2023, la raccolta del gioco, cosiddetto legale, ha raggiunto la cifra mostruosa di 147 miliardi di euro, superando la spesa statale per la Sanità Pubblica e triplicando il budget destinato all'intero sistema dell'Istruzione. Il settore del gioco, purtroppo, non conosce crisi, con una crescita del 17% anno su anno, mentre il gioco online cresce a ritmi ancora maggiori, esponendo soprattutto i giovani a un rischio crescente di dipendenze patologiche. Il convegno è il primo passo – ricorda ancora Barletta- per creare un rapporto continuativo e costruttivo con le istituzioni, in primis con la scuola, per sviluppare un uso consapevole del denaro su cui fondare iniziative economiche sostenibili e resilienti."

E aver chiaro che l'esperienza cristiana è in grado di generare un soggetto capace di stare di fronte alla realtà in modo libero, senza lasciarsi imprigionare dal “potere del mondo”, conferma la grande sfida, nella sfida comunicativa, che l'appuntamento vuole rischiare.

In un'epoca in cui le disparità tra ricchezza e povertà sono sempre più accentuate è fondamentale favorire affroni del genere, un tempo trasmessi dalle famiglie attraverso esempi e valori etici per imprimere quelle giuste condotte, base di una accorta gestione del reddito contro sprechi e ricerca di apparenza e visibilità.

Da qui l'importanza- sottolineano gli organizzatori- di diffondere una buona conoscenza su come gestire il denaro per frenare quel "consumismo sfrenato" che utilizza ogni cosa a suo piacimento a discapito di un futuro sostenibile.

Questa la provocazione che si desidera portare all'attenzione delle nuove generazioni per affrontare meglio il tema della sostenibilità- più diffusa ed inclusiva possibile-, continuamente sollecitata dagli accadimenti del nostro Tempo che chiedono, nonostante l'avanzata di un relativismo soffocante, la costruzione accorta di un

mondo in cui il bene per l'Uomo sia veramente al centro di ogni fare.

Un'occasione, in definitiva, che, guardando ai fatti, vuole sorprendere, scuotere e suscitare le coscienze e sensibilità, interpretando adeguatamente cosa dev'essere il buon utilizzo della finanza: anche questa un'avventura di crescita.



LA SFINGE

La Grande Sfinge di Giza: un'Icona Senza Tempo dell'Antico Egitto

Simbolo leggendario dell'antico Egitto, la maestosa Sfinge di Giza domina ai piedi delle Grandi Piramidi. Scolpita nella pietra calcarea, con corpo di leone e testa di faraone, si ritiene che rappresenti Chefren, costruttore della seconda piramide di Giza

Risalente a circa il 2500 a.C., la Sfinge è lunga 73 metri e alta 20 metri, rendendola una delle statue monolitiche più grandi e antiche al mondo. Il suo scopo rimane un mistero: era forse un guardiano del Plateau di Giza o un simbolo di potere e saggezza reale?

Nonostante millenni di erosione e danni, la Sfinge ha resistito al passare del tempo. Grazie a numerosi restauri, continua ad attirare visitatori da ogni angolo del pianeta. Oltre a mostrare la straordinaria abilità artistica e ingegneristica degli antichi Egizi, la Sfinge incarna il loro profondo senso spirituale e la rilevanza culturale che ha segnato la loro civiltà. Ancora oggi, questo monumento ci affascina e ispira con la sua storia millenaria.



Inaugurata la nuova sede CISL di Cariatì

“La CISL – dichiara il Segretario Generale Giuseppe Lavia – rafforza la sua presenza in provincia di Cosenza. Un nuovo presidio a Cariatì, in un territorio che ha subito la spoliazione di troppi servizi negli anni”.

I locali della sede sono stati benedetti dal Don Giuseppe Scigliano. Presente al taglio del nastro il Sindaco di Cariatì Cataldo Minò, che ha evidenziato l'importanza della presenza a Cariatì di una organizzazione sindacale come la CISL, per costruire tutele e per garantire diritti. Presente anche l'intero gruppo dirigente della CISL, tantissimi cittadini e associati, in un clima di festa.

“La CISL – afferma ancora il Segretario Generale Giuseppe Lavia – erogherà servizi qualificati grazie alle professionalità di Emma Filippelli e Rosanna Curia, che vantano una lunga esperienza maturata sul campo. Un nuovo presidio per rafforzare l'azione di rappresentanza e la capacità di dare il nostro contributo sui grandi temi, dallo sviluppo infrastrutturale all'erogazione dei servizi socio-sanitari, fondamentali per valorizzare le opportunità di sviluppo del territorio”. All'inaugurazione è intervenuto Gino Mariano, ex

dirigente sindacale di lungo corso attivo nella cittadina ionica e nel comprensorio, che ha voluto esprimere il suo apprezzamento per il ritorno della sede CISL sul territorio dopo anni.

Presente anche il Segretario Generale regionale Tonino Russo, che ha sottolineato l'importanza delle scelte che favoriscono la prossimità e che consentono di presidiare con più efficacia le periferie, rivolgendo sempre maggior attenzione al tema del lavoro e ai problemi delle persone e delle famiglie.





La Fondazione Antoniana "S. Matteo Apostolo" E.T.S.
in collaborazione con la Diocesi di Cassano all'Jonio e L.I.S.S. "Prodotti di Thuri" di Cassano all'Jonio,
con il patrocinio del Comune di Cassano all'Jonio e della B.C.C. Mediocredit

ORGANIZZANO IL CONVEGNO

**Educare all'uso responsabile del denaro
per un futuro sostenibile**

Sabato 19 Ottobre 2024 - Ore 09:30
TEATRO COMUNALE - Via G. Amendola - CASSANO ALLO JONIO

Saluti:
Giovanni Papasso
Sindaco Comune di Cassano all'Jonio
Dott.ssa Anna Liporace
Dirigente Scolastico L.I.S.S. "Prodotti di Thuri" di Cassano all'Jonio

Introduce e Coordina:
Dott. Roberto Enrico Barletta
Presidente della Fondazione Antoniana "S. Matteo Apostolo" E.T.S.

Ne discutono:
Prof. Stefano Zamagni
Economista e Docente presso l'Università degli Studi di Bologna
Dott. Marcello Malamisura
Capo della Filiale di Cassano di Banca d'Italia
Dott.ssa Carla Napolitano
Dirigente Ufficio VIII della Direzione V del Ministero dell'Economia e delle Finanze

Dott. Nicola Paldino
Presidente della Banca di Credito Cooperativo Mediocredit

On. Marco Onato
Presidente della VI Commissione Finanze della Camera

Conclusioni
S.E. Mons. Francesco SAVINO
Vescovo Diocesi di Cassano all'Jonio e Vice Presidente della CCI

E' particolarmente gradita la presenza di V.S.



Nei tre giorni del TTG di Rimini sono stati tantissimi i ricchi appuntamenti tra l'innovazione digitale e l'intelligenza artificiale organizzati da esperti del settore nei vari padiglioni del TTG di Rimini, per il settore del turismo

Il promoter turistico Giulio Pignataro, nell'occasione, delegato dal sindaco di Villapiana Vincenzo Ventimiglia, ha portato il materiale pubblicitario della cittadina turistica dello Jonio cosentino, nei Desk di tour operator sia della Calabria che di altri padiglioni, come la Sicilia, la Puglia, la Basilicata, la Campania, l'Abbruzzo, il Molise e altri contatti che il promoter turistico ha consolidato nel tempo. Nei suoi tanti appuntamenti ha parlato del borgo di Villapiana e delle sue attrattive turistiche presenti nella bella cittadina ionica in provincia di Cosenza, anche attraverso canali televisivi, radio e magazine di tutta Italia. Ha ricordato che Villapiana è già conosciuta come una delle realtà balneari

più importanti della Calabria, e, cosa da non poco conto, che è una delle località su cui sventola la bandiera blu, riconoscimento confermato ogni anno per la qualità delle strutture, attrazioni e servizi turistici ogni anno apprezzati da migliaia di vacanzieri italiani e stranieri, che villeggiano e affollano i resorts, i villaggi turistici, i camping, gli hotels e b&b della città balneare Calabrese. Il sindaco Vincenzo Ventimiglia e la sua nuova Giunta appena eletta a giugno, vuole riconfermare il successo turistico degli anni precedenti, ma anche affermare l'importanza dell'antico borgo, cuore pulsante di una millenaria cultura con le sue peculiarità enogastronomiche e culturali, per destagionalizzare la presenza turistica ed attrarre e consolidare un turismo esperienziale di qualità anche nei mesi invernali.

Il materiale pubblicitario è stato consegnato nei vari Desk dei tour operators sia nel padiglione Calabria, che negli altri padiglioni di altre regioni D'Italia con l'intento di creare rete con altri borghi Calabresi, di cui Giulio Pignataro promuove l'aspetto turistico, come Terranova da Sibari, denominata la "Terra dei due Papi" e del "Cammino Basiliano in Calabria e Tarsia città della Memoria, della Pace e della Solidarietà. A conclusione dell'incontro con alcuni operatori dell'informazione il promoter turistico Giulio Pignataro ha dichiarato: *E' importante la presenza nelle fiere del turismo che contano, come il TTG di Rimini, creare nuove sinergie e nuove reti di collaborazione con touroperators, addetti ai lavori, tour-leaders e accompagnatori turistici Italiani e Stranieri, perché i borghi sono un'attrazione importante per il turismo slow, enoturismo, turismo esperienziale e turismo religioso, credo nella rete e nella cooperazione tra borghi marini, montani e collinari, per evitare che il turismo sia in Calabria solo appannaggio*

dei grandi villaggi turistici e resorts presenti sulle coste joniche e tirreniche. Per questo scopo si sta lavorando molto con le nuove forme dell'intelligenza artificiale e sull'innovazione digitale, per pubblicizzare al meglio e più efficacemente, con nuove forme di divulgazione dell'informazione. La presenza di professionisti nelle fiere del turismo, diventa fondamentale e, da parte dei comuni rivieraschi come Villapiana, è fondamentale credere in una nuova prospettiva dell'offerta turistica, non solo più prettamente balneare e per i solo mesi estivi, ma entrare in alcuni settori del mercato turistico, con nuovi flussi di viaggiatori nei mesi di bassa stagione, da ottobre ad aprile. Ai tour-operators è necessario offrire

nuove attrattive storico/culturali, per far vivere ai loro clienti un'esperienza da ricordare nel tempo da raccontare a familiari e amici al ritorno a casa.

Questa deve essere la mission anche dei sindaci dei tre comuni di riferimento, **Vincenzo Ventimiglia** a Villapiana, **Roberto Ameruso** a Tarsia e **Francesco Rumanò** a Terranova da Sibari."

Il nostro Giulio è stato particolarmente attivo alla presentazione del padiglione Calabria, nei Desk dei tour operator Calabresi, tutti superaffollati nei tre giorni del TTG, con tantissimi professionisti del settore

turistico italiani e stranieri interessati ai nuovi pacchetti turistici allestiti in direzione Calabria per la stagione 2025, molti anche gli appuntamenti nella sala convegni del padiglione Calabria, tra cui l'interessante presentazione del nuovo portale della nostra Regione denominato **"Ross 1000"**, consiglio a tutti gli operatori Calabresi del settore turistico ad iscriversi sul nuovo portale della Regione Calabria, nuove opportunità per tutti gli addetti ai lavori, strutture ricettive, hotel, ristoranti, guide turistiche, accompagnatori, e tutto il mondo del turismo made in Calabria.

L'altra bella notizia per la Calabria, e arrivata dalla Catasta: l'hub turistico e di culture del Parco nazionale del Pollino ha vinto l'Oscar dell'Ecoturismo 2024 conferito da Legambiente al *TTG Travel Experience* di Rimini. Il premio è dedicato alle migliori esperienze in Italia di turismo sostenibile, responsabile e inclusivo e nella motivazione per Catasta è scritto che il riconoscimento arriva «per la capacità di fare rete e offrire un luogo di cultura e di incontro innovativo».



Sul palco della fiera di Rimini sono saliti, in rappresentanza dei fondatori, **Donato Sabatella** e **Giovanni Gagliardi** che insieme a **Manuela Laiacona** e **Sergio Senatore**, hanno dato vita all'hub di Campotenese.

"Questo importantissimo riconoscimento – hanno commentato a caldo i fondatori di Catasta – lo dedichiamo a tutti gli operatori, alle associazioni all'Ente Parco Nazionale del Pollino, agli enti e alle scuole del territorio, alle comunità in cui e con cui operiamo, alle Guide Ufficiali del Parco, ai produttori e piccole aziende con cui facciamo rete, ai turisti, ai

visitatori e ai nostri partner."

Giulio Pignataro ha concluso: *"la Calabria ha un grande potenziale per aumentare i quasi 8 milioni di turisti che hanno villeggiato in Calabria nel 2024, speriamo che nel 2025 vengano almeno confermate le presenze di questa stagione. Credo fermamente nella rete e nel nuovo brand utilizzato dalla Regione **"Calabria Straordinaria"** e tutti insieme operatori Calabresi del settore turistico, possiamo sognare un futuro importante per una Calabria, che creda nel futuro tra tradizione, innovazione e digitalizzazione"*.



Mediocrati

INAUGURATA AREA SELF DELLA BCC MEDIOCRATI

È stato inaugurata ieri a San Demetrio Corone un' area self della BCC Mediocrati.

Il presidio bancario – si precisa nel comunicato istituzionale – si trova in piazza Dante Alighieri, collocato in un edificio recuperato dall'Amministrazione comunale, in cui sono ospitati anche il 118, la guardia medica, gli uffici del presidio sanitario ASL e il plesso dei vigili urbani.

"Abbiamo avviato il progetto un paio di anni fa - ha detto il Presidente Paldino - su richiesta del sindaco che ha espresso bene non solo le necessità ma anche le caratteristiche e le potenzialità di San Demetrio".

Ed ha aggiunto che "la disponibilità della BCC Mediocrati è quella di lavorare per risolvere i problemi. Noi siamo abituati a dire sì, anche quando ci sono difficoltà tecniche, per le quali siamo temprati".

"Quando siamo rimasti privi di servizi bancari - ha detto il Sindaco Ernesto Madeo - mi sono rivolto alla banca di comunità e, in poco tempo, siamo riusciti a realizzare anche questo sportello. Qui c'è una comunità viva, operosa, con capacità e progetti economici che guardano al futuro con fiducia. L'Amministrazione comunale, pertanto, ringrazia la BCC Mediocrati, che ha tenuto conto delle potenzialità di tutta l'area e si è resa disponibile".

"Insieme faremo grandi cose" ha

detto, in chiusura, il Vice Direttore Generale, Stefano Morelli.

Dopo il taglio del nastro e la benedizione dei locali, da parte di Papas Andrea Quartarolo, si è aperto un corposo e gustoso buffet, offerto dalle aziende locali per festeggiare l'evento.

Gennaro De Cicco



ANCI CALABRIA

Nell'assemblea dell'Anci Calabria svoltasi oggi a Lamezia Terme, sono stati nominati i 23 delegati che dal 20 al 22 novembre prossimi voteranno per l'elezione del presidente dell'Anci nazionale. Partecipata da numerosi sindaci di grandi e piccoli Comuni calabresi, l'assemblea si è tenuta senza contrapposizioni e divergenze, in un clima di ritrovata unità di intenti, favorita dall'ascolto e dalla mediazione della presidente dell'Anci Calabria, Rosaria Succurro, che ha interpretato il suo ruolo con equilibrio e con sensibilità e tatto femminile. «Sono contenta – afferma Succurro – della serenità con cui abbiamo discusso e con cui abbiamo stabilito i sindaci che andranno a votare il presidente dell'Anci nazionale. Ringrazio tutti i colleghi per la loro disponibilità e per il contributo che hanno dato, anche in prospettiva. La coesione interna fa bene a tutti gli enti locali della regione. Da oggi – conclude la presidente dell'Anci Calabria – lavoreremo ancora di più e meglio per l'obiettivo comune, che è il bene dei nostri territori e il progresso delle nostre comunità».



OKTOBERFEST CALABRESE A RENDÈ



Presidente della Provincia di Coseza
Rosaria Succurro
Ass. Regionale Agricoltura
Guanluca Gallo



MONZA E LA SUA REGGIA

La Reggia di Monza, con la Villa Reale, i Giardini e il Parco rappresenta un complesso di inestimabile valore paesaggistico, storico, monumentale e architettonico.

Con le sue architetture e l'incantevole patrimonio verde, offre ai visitatori possibilità di svago, crescita culturale, socializzazione.

Tra i principeschi saloni della Villa Reale, gioiello architettonico della Lombardia, e l'incantevole patrimonio verde, tra cascine e percorsi ciclabili, mostre e parchi giochi, maneggi e ristoranti, la Reggia di Monza offre un'incredibile varietà di passatempi. Non uno, ma infiniti spazi, aperti al pubblico, dove potersi rilassare, fare sport, giocare, scoprire la storia d'Italia e godersi la

La storia della Villa Reale di Monza ha inizio con l'arrivo a Milano nel 1771 del nuovo governatore, l'arciduca Ferdinando d'Asburgo, figlio dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria.

Il neo governatore della Lombardia organizzò, con la moglie Beatrice d'Este, una corte in cui i patrizi lombardi poterono trovare una loro collocazione e una ragione d'essere. Certamente l'arrivo di Ferdinando a Milano introdusse nuovi elementi di sviluppo e di interesse nello scenario milanese, non ultima la trasformazione della città in "capitale". La costruzione della Villa deve essere inquadrata in questo contesto.

La vicinanza alla capitale, la peculiarità del territorio,



natura. Scopri la Villa di Monza. Un viaggio nella Storia, un simbolo dell'Italia. A due passi da Milano.

Con la sua facciata scenografica, la Villa Reale di Monza è un gioiello architettonico ricco di storia. Attraversando le sue sale è ancora percepibile l'influenza austriaca, la grandeur napoleonica e la maestosità risorgimentale dei Savoia che la scelsero come residenza estiva.

Nelle sontuose sale che hanno ospitato re e dignitari, puoi ammirare pavimenti in marmo e a parquet, le fastose decorazioni in stucco e ad affresco, boiserie, tappezzeri e gli eleganti arredi storici degli appartamenti privati dei sovrani Umberto I e Margherita di Savoia e di molte delle oltre 700 stanze della Villa.

Costruita per volontà dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria tra il 1777 e il 1780 come residenza estiva per il figlio Ferdinando, la Villa Reale riprende il modello delle ville lombarde. L'edificio venne progettato dall'architetto Giuseppe Piermarini, in stile neoclassico, con pianta a "U" e corpo centrale di rappresentanza, al quale si aggiunsero due ali laterali per le stanze e altre due sezioni destinate alla servitù e alle stalle.

caratterizzato da terrazzamenti alluvionati antichi, la vicinanza di numerose ville di delizia nobiliari e la ricca vegetazione di pregio sono stati gli elementi che hanno portato alla scelta di Monza come sede della villeggiatura estiva. L'incarico della costruzione, conferito nel 1777 all'architetto imperiale Giuseppe Piermarini, fu portato a termine in soli tre anni. La Villa faceva parte di un più ampio progetto di riforme, ideate da Ferdinando, le quali, oltre a essere dirette alla vita politico-amministrativa, riguardavano anche la riqualificazione degli spazi. Perno del nuovo assetto, la creazione di un "sistema di regge". Venne utilizzata dall'arciduca come propria residenza di campagna fino all'arrivo delle armate napoleoniche nel 1796.

La Villa subì poi un periodo di decadenza fino all'incoronazione di Napoleone nel 1805 e la nomina a viceré del figliastro Eugenio di Beauharnais, che la scelse come residenza estiva. La caduta di Napoleone riconsegnò la Villa Reale nelle mani degli austriaci, i quali la lasciarono per alcuni anni in uno stato di relativo abbandono, fino a quando nel 1818 non ne prese possesso il viceré del Lombardo-Veneto Giuseppe Ranieri.

Occupato nel 1848 dai militari di Radetzky, tra il 1857 e il 1859 il palazzo tornò a essere sede di una corte sfarzosa durante il breve soggiorno monzese dell'ultimo rappresentante della casa d'Austria, Massimiliano I d'Asburgo, fratello di Francesco Giuseppe

Quando il Lombardo-Veneto venne annesso allo Stato del Piemonte, la storia della Villa finì per incrociarsi inevitabilmente con il destino dei Savoia, diventando residenza privilegiata di Umberto I e ritornando così al suo ruolo originario di residenza di villeggiatura. Il sovrano si affidò alla direzione dell'architetto Achille Majnani d'Intignano per ornarla, restaurarla e migliorarla secondo il gusto dell'epoca. Fu dunque in quegli anni che la Villa subì una radicale trasformazione di molte delle sue parti.

La fase di profondo cambiamento venne bruscamente interrotta con l'assassinio di re Umberto il 29 luglio 1900 proprio a Monza, per mano dell'anarchico Gaetano Bresci. A seguito del luttuoso evento il nuovo re Vittorio Emanuele III abbandonò la Villa Reale, facendola chiudere e trasferendo al Quirinale gran parte degli arredi. Nel 1919 fu donata al Demanio dello Stato.

La Villa venne utilizzata per diversi scopi ospitando dal 1923 al 1930 quattro esposizioni di Arte Decorativa e Industriale Moderna e diverse altre esposizioni. Nel 1934 con Regio Decreto Vittorio Emanuele III fece dono della Villa ai Comuni di Monza e di Milano. Le vicende dell'immediato dopoguerra della seconda guerra mondiale provocarono

occupazioni, ulteriori spoliazioni e decadimento del monumento.

Nel 2003 la Regione Lombardia, il Comune di Monza, proprietari pro quota parte del complesso Villa Reale di Monza indicano un concorso internazionale di progettazione per il recupero e la valorizzazione della Villa Reale e dei Giardini di pertinenza. Nel 2003 partono i lavori di restauro conservativo delle nove sale di rappresentanza del primo piano nobile che si concludono nel 2007 con l'apertura straordinaria al pubblico. Il 30 luglio 2008 è stato siglato un accordo strategico per Villa Reale e il Parco di Monza.

L'accordo riguardava il restauro e la successiva valorizzazione culturale della Villa Reale e del Parco di Monza e prevedeva di destinare l'intero complesso monumentale a finalità culturali e di alta rappresentanza istituzionale. La conclusione dei lavori di restauro viene salutata con una cerimonia pubblica il 26 giugno 2014

Oggi la Villa, con i Giardini Reali e il Parco sono gestiti

dal Consorzio Villa Reale e Parco di Monza, ente partecipato dalle istituzioni proprietarie di Villa Reale e Parco: il Ministero della Cultura, la Regione Lombardia, il Comune di Monza e il Comune di Milano. Pur non avendo proprietà all'interno del complesso monumentale, hanno aderito anche la Camera di Commercio Milano, Monza Brianza, Lodi e Assolombarda. Il Consorzio è stato costituito per assicurare, attraverso la gestione unitaria di tutti i beni immobili e mobili relativi alla Villa Reale e a tutte le sue pertinenze, la valorizzazione a fini culturali del grande complesso monumentale.

Giardini Reali

Architetture, vedute, paesaggio

Scopri i Giardini Reali. La storia, le trasformazioni nel tempo, il patrimonio arboreo e gli alberi monumentali Realizzati a fine Settecento, costituiscono uno dei primi esempi di giardino "all'inglese" del Nord Italia, con arredi storici ed essenze di pregio. I giardini si estendono in un'area di 40 ettari attorno alla Villa reale. Dietro al Serrone, che delimita il giardino geometrico attualmente dedicato al roseto, si accede all'area sistemata secondo lo

stile "all'inglese", caratterizzata da una natura apparentemente lasciata alla spontaneità, ma che in realtà risponde a un preciso progetto d'insieme ideato dall'architetto Giuseppe Piermarini.

Seguendo i sentieri tra la ricca vegetazione arborea e arbustiva si raggiunge il laghetto, con il tempietto classico sullo sfondo. Dalle sponde si possono ammirare le

fronde degli alberi che si specchiano sull'acqua, con la grotta e la statua di Nettuno, oppure attraversare il cosiddetto "giardino roccioso" per scendere verso il grande prato centrale, ammirando la cascata d'acqua e il piccolo ruscello dal percorso tortuoso tra la vegetazione, che qui si fa più diradata. Proseguendo lungo il cannocchiale che fronteggia la villa si possono ammirare l'Antro di Polifemo, già ritratto nelle celebri tavole pubblicate a corredo del trattato dell'architetto del paesaggio Ercole Silva a inizio Ottocento, le mura neogotiche e la torretta: tutti elementi fondanti della cultura sottesa al nuovo stile paesaggistico.

Parco

Sport, natura, relax

Scopri il Parco di Monza. Un enorme spazio verde, ricco di storia e natura.



Uno dei più grandi parchi cintati d'Europa, fu istituito il 14 settembre 1805 per volontà dell'imperatore Napoleone con lo scopo di farne una tenuta agricola modello e una riserva di caccia. Nel tempo è diventato il luogo ideale per attività sportive, di svago e di relax. I 720 ettari del Parco ospitano gioielli architettonici antichi e moderni, Ville, cascine, mulini; percorsi ciclabili, un centro ippico, il celebre Autodromo nazionale di Formula 1, oltre a un'incredibile varietà di flora Organizza la visita



Verde, Famiglie, itinerari

Alla Reggia di Monza puoi goderti il Parco facendo sport o visitando le tante attrazioni, visitare la Villa Reale dove ti aspettano sale sontuose e mostre interessanti, oppure



Orario invernale 7.00 – 18.30

Orario estivo 7.00 – 20.00

Ingresso libero

Villa Reale Aperta:

Orario invernale (dal 1 ottobre 2024):

Mercoledì, giovedì e Venerdì
dalle 10.00 alle 16.00 (ultimo ingresso 15.00)

Sabato e domenica e festivi
dalle 10.30 alle 18.30 (ultimo ingresso 17.30)

Orario estivo (dal 1 giugno 2025):

Mercoledì, giovedì e Venerdì
dalle 14.30 alle 19.30 (ultimo ingresso

rilassarti ai giardini tra le 1000 varietà di rose presenti nel Roseto o facendo una romantica passeggiata intorno al laghetto e fauna

Parco Aperto tutti i giorni.

Orario invernale:

Ingressi pedonali 7.00 – 20.30

Ingressi carrai 7.00 – 19.00

Orario estivo:

Ingressi pedonali 7.00 – 21.30

Ingressi carrai 7.00 – 20.30

Ingresso libero

Giardini Reali Aperti tutti i giorni.

18.30)

Sabato e domenica e festivi

dalle 10.30 alle 18.30 (ultimo ingresso 17.30)

Visite guidate e gruppi:

Call center e prenotazioni 039.5787160

Da lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00

gruppireggiadimonza@rearonline.it

Intero 10 €

Ridotto 8 €

30

Sant'Angelo d'Acri

Sant' Angelo d'Acri (Lucantonio Falcone)

Sacerdote cappuccino

Festa: 30 ottobre

Acri, Cosenza, 19 ottobre 1669 - 30 ottobre 1739

Lucantonio Falcone nacque ad Acri (Cosenza) il 19 ottobre 1669. La sua famiglia, molto religiosa, non contrastò il suo ingresso tra i Cappuccini, avvenuto a diciannove anni; tuttavia, pochi mesi dopo, il giovane lasciò il convento, in preda ai dubbi. Ottenne di essere riammesso, ma uscì nuovamente: se la prima volta fu perché pensava di doversi sposare, la seconda fu perché non si riteneva degno della vocazione. Infine rientrò per una terza e definitiva volta: con la professione religiosa, cambiò nome in fra Angelo e divenne sacerdote nel 1700. Secondo i suoi biografi, fu angelo di nome e di fatto: la sua predicazione, improntata al linguaggio semplice dei popolani del Regno di Napoli, era convincente al pari delle guarigioni miracolose attribuite alla sua intercessione. Oggetto di vessazioni diaboliche, reagiva con le armi della penitenza, ma anche di un formidabile umorismo. Morì ad Acri il 30 ottobre 1739 e fu beatificato il 18 dicembre 1825. La sua canonizzazione è stata fissata a domenica 15 ottobre 2017. I suoi resti mortali sono venerati ad Acri, nella basilica a lui dedicata.

Martirologio Romano: Ad Acri in Calabria, beato Angelo, sacerdote dell'Ordine dei Frati Minori Cappuccini, che, percorrendo instancabilmente il regno di Napoli, predicò la parola di Dio con un linguaggio adatto ai semplici.

Era il 19 ottobre 1669 quando ad Acri, in provincia di Cosenza, nasceva Lucantonio Falcone. Poveri i suoi genitori, ma ricchi di virtù cristiane.

Singolare, anzi forse unica, nella storia dei religiosi, fu la sua vocazione. A diciotto anni chiese ed ottenne di farsi frate cappuccino, ma oppresso da dubbi e incertezze per due volte lasciò il noviziato, depose l'abito religioso e ritornò a casa dove pensava di costruirsi una vita al pari degli altri.

Pur circondato dall'affetto della tenerissima madre, il suo cuore restava inquieto, perché i disegni di Dio su di lui erano diversi. Rientrò in convento per la terza volta: misticamente moriva Lucantonio Falcone e nasceva frate Angelo d'Acri. A passi da gigante percorse tutte le tappe



di vita religiosa che lo portarono al Sacerdozio, il 10 Aprile del 1700, nell'antica Cattedrale di Cassano allo Jonio.

Sulle sue spalle montanare subito caddero pesanti responsabilità e delicati incarichi che assolse con impegno e successo: fu Superiore Provinciale dei Cappuccini e per il suo modo di governo venne chiamato «Angelo della pace».

Il suo principale servizio alla Chiesa e all'Ordine

Cappuccino, tuttavia, consistette nella predicazione sistematica, per quarant'anni. Era divenuto il missionario più ricercato ed ascoltato dell'Italia meridionale, tanto che si diceva che, quando predicava, «nelle case non ci restavanu mancu li gatti».

La vita di padre Angelo d'Acri è stata una rappresentazione vivente di Gesù, non tanto esteriore, ma interiore. Le testimonianze giurate ricordano che recitava a memoria la Sacra Scrittura e che ne faceva sempre uso nell'evangelizzazione del popolo.

Il 30 ottobre 1739, fisicamente sfinito dalle fatiche apostoliche, se ne volava al Cielo. Il 18 dicembre 1825, papa Leone XII proclamò Beato il Cappuccino di Acri. Il suo corpo, ricomposto, divenne oggetto di quotidiana venerazione nella Basilica a lui dedicata.

Per la sua canonizzazione è stato riconosciuto un ulteriore miracolo: la guarigione di un giovane acrense, Salvatore Palumbo, rimasto vittima di un incidente nel marzo 2010, mentre guidava un quad. Condotta all'ospedale dell'Annunziata a Cosenza, versò presto in gravi condizioni: aveva perso il controllo del mezzo e si era scontrato con un palo della linea telefonica.

31 parenti di Salvatore, allora, chiesero ai Cappuccini di Acri una reliquia del Beato Angelo: il cordone del suo

saio fu posto accanto ai macchinari che tenevano in vita il giovane, che il giorno dopo ridiede segnali di ripresa e fu solo bisognoso di riabilitazione

Il processo diocesano sul miracolo si svolse nel 2014 e fu convalidato il 20 marzo 2015. Il 23 marzo 2017, ricevendo in udienza il Prefetto della Congregazione delle Cause dei Santi, papa Francesco ha autorizzato la promulgazione del decreto con cui la guarigione di Salvatore poteva essere dichiarata inspiegabile, completa, duratura e ottenuta tramite l'intercessione di padre Angelo d'Acri. La sua canonizzazione, nel Concistoro del 20 aprile 2016, è stata fissata a domenica 15 ottobre 2017.

Autore: Carmelo Randello ed Emilia Flocchini

C'è chi si vede contrastare la vocazione in famiglia e c'è chi i maggiori contrasti li incontra nel suo cuore: a quest'ultima categoria di persone appartiene Lucantonio Falcone, nato ad Acri, provincia di Cosenza, il 19 ottobre 1669

La famiglia, religiosissima e di saldi principi, non si sarebbe mai sognata di contrastare la sua vocazione, ma il brutto è che Lucantonio i contrasti se li sente dentro. Quando a 15 anni incontra un cappuccino carismatico gli sembra di capire che solo tra i cappuccini potrà realizzare la sua vocazione

A 19 anni prende il saio, ma pochi mesi dopo se ne torna a casa perché gli sembra di sentirsi chiamato a formare una famiglia tutta sua. Si ripente e torna in convento, ma torna a deporre il saio perché non si sente all'altezza della vocazione religiosa.

Non ci troviamo di fronte all'eterno indeciso o ad una vocazione fragile, ma semplicemente ad un giovane che con fatica ricerca la sua strada, certamente contrastato da colui che in seguito egli avrebbe sempre combattuto, il diavolo, che forse già prevede gli smacchi che quel cappuccino gli farà subire.

Torna così di nuovo in convento, questa volta per sempre. Gli cambiano il nome in fra Angelo e viene ordinato prete nel 1700: presto però lo soprannomineranno «angelo della pace» e «apostolo del Mezzogiorno». Infatti, se sulle sue spalle vengono a ricadere i pesanti e gravosi incarichi che il suo Odine gli affida, la sua «professione» principale diventa ben presto la predicazione.

Predica per quasi 40 anni: all'inizio come gli hanno insegnato e secondo l'uso del tempo, con ampollosità e retorica. Famosa è la predica «barocca», preparata con tanta cura, che lo zelante predicatore impara a memoria prima di salire sul pulpito dove, appena giunto, perde subito il filo del discorso e fa scena muta, vergognandosene terribilmente.

Cambia allora stile, impara a parlare in modo popolare e semplice, per farsi capire anche dai «cafoni» che apprezzano la sua oratoria spontanea e si convertono in massa, tanto che quando predica «nelle case nun ci restavanu mancu li gatti»

Non così a Napoli, dove giunge chiamato dal cardinal Pignatelli e... «predica alle panche», perché gli intellettuali, accorsi numerosi a sentire il famoso predicatore, rimangono delusi dalla sua oratoria scarna e

senza fronzoli.

Uno solo intuisce il «danno» che un simile predicatore può fare e inizia a temere e boicottare padre Angelo: il demonio. Quasi anticipatore di padre Pio, padre Angelo intraprende una lunga lotta contro il maligno, ricevendone in cambio tentazioni e botte

Come il santo di Pietrelcina, anche padre Angelo si ritrova con la testa fracassata, il corpo flagellato, le gambe sanguinanti dopo aver sostenuto battaglia contro il demonio, che lo chiama «straccione» e «ladro» perché gli porta via le anime che già credeva sue per sempre. E come Padre Pio, contro il demonio, oltre l'arma della preghiera e della penitenza, sfodera quella dell'umorismo.

Tutto contribuisce a sfinire questo predicatore e questo missionario, che se ne va il 30 ottobre 1739, poco più che settantenne. Padre Angelo fu beatificato da papa Leone XII il 18 dicembre 1825. La sua canonizzazione è stata fissata a domenica 15 ottobre 2017.

Autore: Gianpiero Pettiti

«L'apostolo della Calabria», come viene chiamato, nasce ad Acri (Cosenza) nel 1669. La sua è una famiglia di poveri operai, sorretta da una grande fede. Lucantonio Falcone, questo è il suo nome, come tanti giovani è inquieto perché non sa quale strada intraprendere. A quindici anni incontra un frate e, dopo averlo sentito parlare, crede che la sua vocazione sia quella religiosa. Dopo qualche anno entra in convento, fra i novizi dei francescani. Tuttavia Lucantonio non è convinto. Forse sarebbe più felice se si trovasse un lavoro, si sposasse e diventasse padre? Queste domande lo tormentano. Torna a casa e ritorna in convento per due volte. La terza volta Lucantonio non ha più dubbi. Indossa il saio e diventa Fra Angelo d'Acri. Seppure per umiltà vorrebbe rimanere un semplice fraticello, viene ordinato sacerdote e ritenuto così bravo da essere inviato tra la gente a predicare.

Fra Angelo, come era in uso a quei tempi, si prepara con impegno il suo primo discorso, con parole ridondanti e difficili, e lo impara a memoria. Quando, però, il francescano si mette a parlare in pubblico, dopo un po' si dimentica di tutto. Che brutta figura! Padre Angelo torna in convento affranto e scoraggiato. All'improvviso sente una voce che gli dice di continuare a predicare, ma solo quello che gli ispira il cuore, usando parole semplici, comprensibili da tutti. Quella voce arriva dal Cielo. È il Signore che parla ad Angelo. Da quel momento il frate si prepara le prediche solo facendo penitenze, pregando e studiando la Bibbia. Poi con parole semplici che tutti possono capire, predica soprattutto ai poveri, ai contadini, alle persone senza cultura che lo ascoltano commossi, fino a piangere.

Tanti si pentono, si convertono, cambiano vita, tornano a pregare. Gli intellettuali, invece, lo deridono come succede a Napoli quando, davanti a un uditorio esigente, Angelo finisce per predicare alle panche vuote, ma quelle stesse panche si riempiono fino all'inverosimile dopo che «l'apostolo del Mezzogiorno» ha predetto la morte di un suo accusatore.

Il predicatore diventa famoso anche per i suoi miracoli di guarigione e per la sua denuncia contro la corruzione, l'ingiustizia sociale, i ricchi che sfruttano i poveri, la miseria dei centri urbani. Predica in tutto il Regno di Napoli e quando arriva lui le abitazioni si svuotano a tal punto che la gente dice che «nelle case non ci restavano manco li gatti». Padre Angelo muore nel 1739 ad Acri, dove oggi riposa, presso il santuario a lui dedicato.

Autore: Mariella Lentini



**SANT'ANGELO
D'ACRI**

30 Ottobre

Memoria

Impianto mini eolico Serra Capra - Acri - Presidio pacifico

I cittadini di Acri vigilano.

Un vero e proprio presidio di una cinquantina di cittadini a difesa del territorio si è spontaneamente realizzato la scorsa notte ad Acri. Nel pomeriggio di ieri, venerdì 18 ottobre, è stata infatti diffusa la notizia che una grande gru stava attraversando le strade del all'interno del territorio comunale. I cittadini, preoccupati, si sono prontamente autoconvocati e hanno presidiato nottetempo strade e sentieri che conducono alla Sila Greca.

La lunga vigilanza è stata costituita da un raduno di circa cinquanta persone sul sito dove è prevista l'installazione di un singolo aerogeneratore di 995 Mw, alta circa 117 metri. L'originario progetto di mini eolico (si fa per dire) su Serra Capra – che prevedeva l'installazione di tanti altri aerogeneratori – si spera venga scongiurato anche grazie all'azione di alcuni residenti ed imprenditori del comparto agricolo, turistico e caseario della zona; questi ultimi, attraverso azioni legali, si sono opposti a questo inaudito e scellerato progetto che andrebbe a devastare uno dei territori più belli e produttivi dell'intera regione.



reddito per le proprie famiglie.

Ieri l'altro occorre aggiungere che il sindaco della cittadina Pino Capalbo, forse folgorato sulla via di Acri, ha sottoscritto l'appello promosso dai sindaci di Petrizzi e Sant'Agata del Bianco(vedi link sotto) firmato da oltre cinquanta sindaci calabresi, sardi e lombardi, ravvedendosi facilmente sulle decisioni prese da altri, come sullo stesso progetto di impianto eolico di Serra Crista cassato dalla Soprintendenza e dalla stessa Regione Calabria. Ora, ha pochi giorni per ravvedersi

sul progetto di “mini-eolico” di Serra Capra.

Sbagliare è umano, perseverare è diabolico.

Link
<https://www.facebook.com/pino.capalbosindaco/posts/pfbid035g4nbJQuH81WXV182Mk8gb5EFAbtRwrqXQkR9FrhDUNv9znr b2utPSWr6dr72TXql>

Presidio Acri Italia Nostra
Comitato Napa Popolo Unito
Coordinamento Regionale Controvento
Liberi cittadini

Le responsabilità di questo scempio sono evidentemente da ricercare in un'amministrazione locale poco lungimirante e sorda alle esigenze di coloro che questa terra la vivono quotidianamente e da essa traggono

Mario Donadio eletto delegato regionale ANCI

«Un premio per l'intera Amministrazione comunale moranese»

A Lamezia, il sindaco di Morano, **Mario Donadio**, è stato designato delegato regionale dell'ANCI Calabria. Il primo cittadino moranese rappresenterà il territorio al 41° Congresso nazionale dell'Associazione dei Comuni Italiani, che si terrà a Torino dal 20 al 22 novembre prossimi e che avrà all'ordine del giorno la scelta del nuovo presidente.

La nomina si configura come un significativo riconoscimento per l'Amministrazione comunale, che negli ultimi anni si è impegnata attivamente nel rilanciare l'immagine del borgo.

A rafforzare ulteriormente la presenza del Pollino nel sodalizio delle municipalità tricolori, anche l'elezione del sindaco di Saracena, **Renzo Russo**, nel Consiglio nazionale dell'ANCI.

«Questo risultato - ha commentato **Donadio** - testimonia il grande lavoro di progettazione e conseguente attuazione da noi realizzato per la nostra comunità e per il comprensorio. È una soddisfazione personale, ma soprattutto collettiva. Che premia l'impegno di un gruppo capace di guardare al futuro con speranza e determinazione. Porteremo le nostre istanze e le aspirazioni dei tanti giovani in cerca di riscatto sociale sui tavoli che contano. E, ne siamo certi, sapremo farci ascoltare. Nell'occasione - ha concluso **Donadio** - desidero ringraziare la presidente dell'ANCI Calabria, **Rosaria Succurro**, per il suo prezioso impegno quotidiano».



La partecipazione di Donadio al congresso nazionale ANCI costituisce, dunque, una straordinaria opportunità per dare voce ai piccoli centri dell'entroterra e contribuire allo sviluppo di quelle realtà, a torto ritenute minori, il cui potenziale nulla ha da invidiare a località più blasonate.



Vorrei
che tutti
leggessero,
non per
diventare
letterati
o poeti,
ma perché
nessuno sia
più schiavo.

Gianni
Rodari

LOREDANA GIANNICOLA HA AFFEERMATO: “CLAUDIA HA FRANTUMATO LO STEREOTIPO DELLA DONNA DI SUCCESSO”

Chi immaginava di vedere l'attrice dal corpo sinuoso che ha impressionato tanti cultori di film e telefilm si è dovuto ricredere. Claudia Koll si è mostrata nella sua semplicità confidando anche dei segreti personali per la prima volta, rispondendo a tutte le domande degli studenti. Se i lineamenti fisici hanno mostrato una persona molto provata, la sua forte fede è riuscita a trasmetterla a tutti i presenti in una chiesa, quella del convento di sant'Umile, gremita come non mai. Chi è riuscito a dare un titolo efficace a questo incontro testimonianza è stata Loredana Giannicola, Dirigente Ufficio V AT di Cosenza, che nel suo intervento a conclusione ha affermato: “Claudia, lei stasera ha rotto uno stereotipo, quantomeno nei suoi venti anni di testimonianza ha frantumato lo stereotipo della donna di successo, e si è mostrata a noi come una donna. Una donna che si è messa al servizio di una missione facendolo nel modo di come lo sa fare”. Claudia Koll prima di incontrare la gente e raccontare la sua storia, lei attrice di successo che si riavvicina alla fede, sceglie di seguire un'altra via e non più quella delle luci della ribalta. Incalzata dalle domande dei ragazzi degli Istituti di Bisignano, Luzzi, Aciri, l'ex attrice, oggi più che mai donna di fede risponde raccontando alcuni segreti, come la scelta da fare troncando una relazione con un uomo sposato. E' una Claudia che durante il giorno ha visitato Bisignano, ha avuto contatti con la Parrocchia di san Tommaso Apostolo, è stata dalla parrucchiera, si è voluta concedere alla conoscenza di una terra che ha espresso dei santi come sant'Umile e san Proclo. Ha voluto ritirarsi in preghiera prima di incontrare docenti e studenti. Incontro fortemente desiderato dalla presidente AIMC regionale, Silvana Sita e dal sindaco di Bisignano, Francesco Fucile, che ha regalato una copia del suo ultimo libro che tratta delle stazioni di Cristo da una visione spirituale del santo tra i più umili. Hanno preso parte alla testimonianza la presidente nazionale AIMC, Esther Flocco e il presidente della Fondazione Giuseppe Desideri. Il silenzio è stato l'ascolto della testimonianza di chi ha sottolineato appartenere ad una famiglia molto cattolica, è riuscita ad esprimere tutta la sua fede come esempio che nella vita si può scegliere di seguire Dio e lei lo fa aiutando il prossimo, i più bisognosi, chi non ha

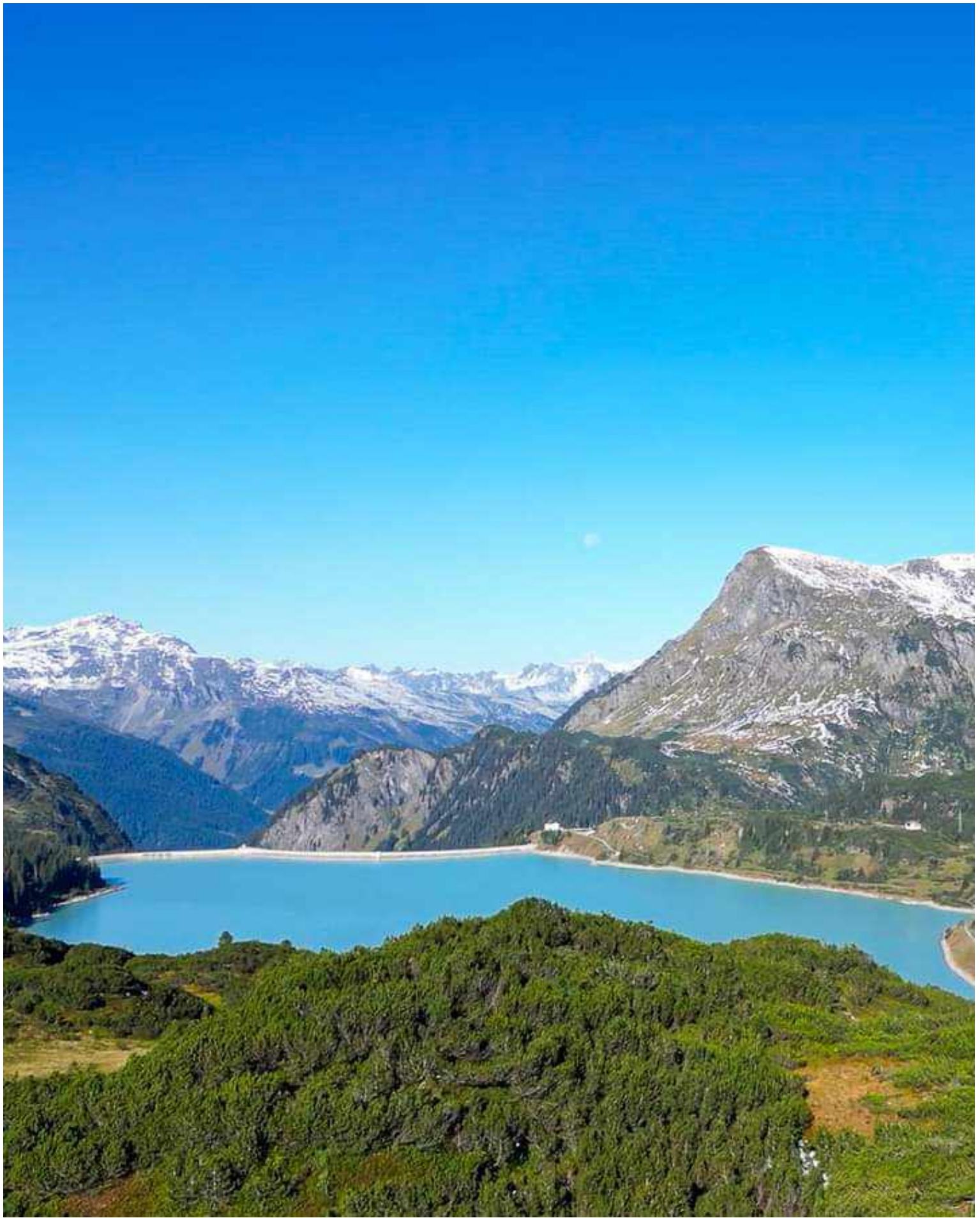
dimora, chi è ammalato, chi ha bisogno di una sepoltura. La sua vita dedicata all'amore, alla carità ed alla verità è prevalsa in tutte le sue sfumature più intime, Claudia è diventata “strumento”, chi dice “messaggio”, di una umanità che non resta indifferente ma che aiuta. Frà Gaetano Amoroso ha voluto omaggiare l'ospite con un ricordo di sant'Umile a margine di una serata che ha segnato una traccia per vedere dentro noi stessi e capire che inseguire il successo non è l'unica via. Claudia Koll racconta di come ci si aiuta gli uni con gli altri, che ha deciso di non interpretare figure come una donna che bestemmia, ha rifiutato copioni che si contrapponevano al vivere il mestiere con gioia. Che senso ha trasmettere chi fa del male. La sua vita è votata alla testimonianza ed alla carità, “Dio ha messo il suo sigillo, mi ha fatto capire

come mi voleva e dove mi voleva – afferma Claudia Koll – Se si cammina, pur con le proprie fragilità ma con onestà, volendo veramente seguire il Signore, il Signore mette la sua firma e non ti lascia sola”. Meglio non vivere la contraddizione di andare a messa e



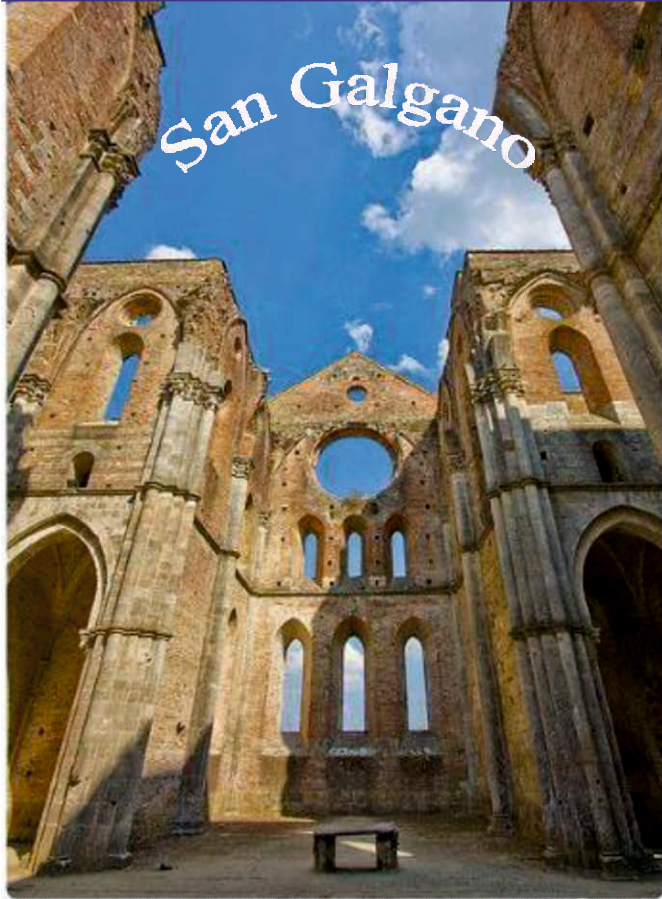
poi nella vita fare i propri aggiustamenti. Claudia dice no, se uno è autentico e coerente Dio mette il suo sigillo, “A me – conclude la Koll – mi ha condotta per mano perché oggi ho una vita sinceramente migliore rispetto a prima, giro lo stesso tanto però con un senso diverso”.

Ermanno Arcuri



A UN PASSO DAL CIELO

36



Abbazia di S. Maria di Pomposa e Museo Pomposiano Codigoro



L'abbazia di Pomposa (Codigoro) risale al IX secolo è una delle più importanti abbazie del Nord Italia. Per secoli fu fucina del sapere e della conservazione della conoscenza.

Splendida e improvvisa: così ogni guida turistica e ogni visitatore descrive l'arrivo all'Abbazia di Pomposa. Nel comune di Codigoro, a pochi chilometri da Ferrara e Comacchio, lungo l'antica via Romea dal IX secolo si erge dalla pianura circostante il complesso abbaziale benedettino di Pomposa, uno dei centri più importanti e vivi della cultura medioevale. Sorta in verità come primo insediamento già nel VI-VII secolo per opera di monaci provenienti da San Colombano di Bobbio, sarà attorno al 900 che la struttura inizierà a prendere le forme pervenute fino ad oggi con la costruzione del vero e proprio plesso abbaziale.

Il luogo prescelto per la sua costruzione non fu certamente casuale: da un lato strategico era il vicino passaggio dell'importante via di cammino rappresentata dalla Via Romea Germanica su cui transitavano i pellegrini provenienti dalle zone del Mare del Nord verso Roma, dall'altro la presenza della cosiddetta Insula Pomposiana e cioè un lembo di terra salubre e particolarmente sicuro e difendibile perché circondato dai due rami del fiume Po, dalla palude e infine dal mare Adriatico.

L'Abbazia tra alterne vicende crebbe di importanza per tutto il medioevo.

Sia da un punto di vista economico (fino al XIV secolo

ebbe in gestione importanti proprietà e terreni in tutt'Italia e, addirittura, una salina a Comacchio), sia da un punto di vista culturale. Il polo abbaziale fu infatti un importante volano di sviluppo per la cultura medioevale grazie alla sua intensa opera amanuense di trascrizione e conservazione del sapere, ma anche ospitando molti pensatori e innovatori dell'epoca come Guido d'Arezzo che proprio a pomposa ideò la moderna notazione musicale.

Del complesso abbaziale spicca innanzitutto la Chiesa di Santa Maria con il suo splendido nartece e il suo altissimo (ben 48 metri!) campanile romanico.

L'interno della chiesa è a tre navate divise da colonne romane e bizantine tanto da ricordare ovviamente, in qualche modo, gli splendori della vicina Ravenna. Riccamente affrescata e con un pavimento originale in pietra ancora ampiamente conservato, la chiesa resta un vero capolavoro dell'arte medioevale.

Della parte più prettamente adibita a monastero restano invece visitabili la bella sala capitolare, il refettorio che conserva il ciclo di affreschi forse più prezioso di tutto il complesso abbaziale e - davanti a ciò che resta dell'antico chiostro con al centro il tipico pozzo - il bellissimo Palazzo della Ragione dal quale gli Abati per secoli hanno amministrato una delle realtà - economiche e culturali - più ricche, vivaci e importanti di tutto il medioevo.

Una visita merita infine anche il Museo Pomposiano che, situato nella parte di monastero un tempo adibito a dormitorio, conserva oggi una suggestiva raccolta di materiali (marmi, ceramiche, affreschi...) provenienti dal complesso abbaziale.

Abbazia di Pomposa

Appare improvvisa al visitatore con il suo svettante campanile nella verde pianura e dischiude inaspettati tesori di arte e di storia

L'origine dell'Abbazia risale ai secoli VI-VII, quando sorse un insediamento benedettino su quella che era l'Insula Pomposia, un'isola boscosa circondata da due rami del fiume e protetta dal mare. Dopo il Mille cominciò la stagione di maggior splendore e divenne centro monastico fiorente votato ad una vita di preghiera e lavoro, la cui fortuna si legò alla figura dell'abate San Guido. Il monastero pomposiano accolse illustri personaggi del tempo, tra i quali è da ricordare Guido d'Arezzo, il monaco inventore della scrittura musicale basata sul sistema delle sette note. Chi ama l'arte antica non deve perdere l'occasione di ammirare nella basilica di Santa Maria uno dei cicli di affreschi più preziosi di tutta la provincia di ispirazione giottesca e il bellissimo pavimento a mosaico con intarsi di preziosi marmi collocati tra il VI e XII secolo.



Orari

Visite all'Abbazia ed al museo pomposiano



Dal MARTEDÌ alla DOMENICA dalle ore 8.30 alle 19.30 (chiusura biglietteria alle ore 18.45).

Lunedì ingresso alla chiesa solo per esigenze di culto.

Domenica dalle 11.00 alle 12.00, per la celebrazione della santa messa, ingresso alla chiesa riservato ai fedeli.

La prima domenica di ogni mese l'ingresso è gratuito

Chiuso nei giorni 1 gennaio, 25 dicembre

Per info e prenotazioni visite guidate: IAT Ufficio Informazione ed accoglienza



turistica - Abbazia di Pomposa tel. + 39 0533 719110

Orari: 09.30 / 18.00 da lunedì a domenica fino al 31 ottobre - Dal 1° novembre: 10.00 / 16.00 da martedì a domenica

Telefono 0533 719110 - e-mail iat.pomposa@comune.codigoro.fe.it

Tariffe

intero € 5,00 (nei giorni festivi € 3,00 e ingresso gratuito alla chiesa)

intero con guida cartacea € 7,00

agevolato € 2,00 (nei giorni festivi ingresso gratuito alla Chiesa) giovani di età compresa tra i 18 e i 25 anni gratuito per tutti i cittadini di età inferiore a 18 anni.

E' attivo il servizio di bigliettazione online. Per l'acquisto basta accedere all'app tramite il seguente link <https://portale.museiitaliani.it/b2c/#it/buyTicketless/e6a592b1-bb11-43d0-a0c3-b286cc050291> e registrarsi.

E' attivo il pagamento con POS.

Contatti

Pomposa - SS 309 Romea

Ufficio informazioni

Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica di Codigoro - Abbazia di Pomposa

Pomposa

Via Pomposa Centro, 1

phone 0533 719110 - 377 3219940

telefax 0533 719110

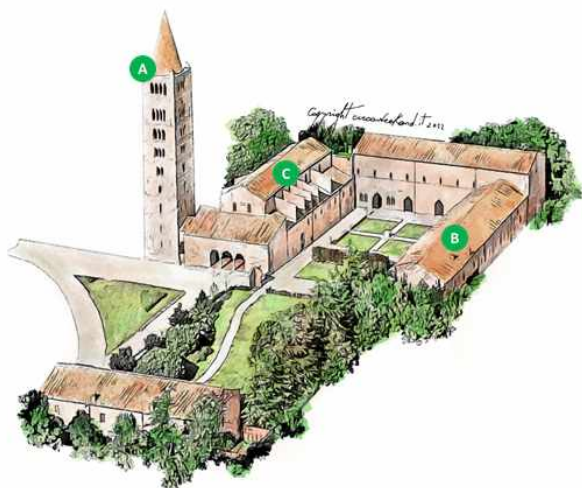
38 mail iat.pomposa@comune.codigoro.fe.it
Altre informazioni

Come arrivare

In auto - da Ferrara percorrendo il raccordo autostradale Ferrara-Porto Garibaldi e imboccando la S.S. Romea 309 in direzione Venezia per circa 16 km si giunge all'abbazia.

In treno e bicicletta - da Ferrara treno per Codigoro linea delle Ferrovie Padane, a ca 5 km in bicicletta;

In pullman - Linee Tper: 329 Ferrara- Codigoro; 333 Ravenna - Codigoro; dalla stazione di Codigoro taxibus 638.



Per cosa è famosa l'abbazia di Pomposa?

Abbazia di Pomposa - Wikipedia

Ebbe una grande importanza per la conservazione e la diffusione della cultura durante il Medioevo, grazie ai monaci amanuensi che vi risiedevano. In quest'abbazia il monaco Guido d'Arezzo ideò la moderna notazione musicale e fissò il nome delle note musicali.

Quanto tempo ci vuole per visitare l'abbazia di Pomposa? 3 ore. L'itinerario di mezza giornata (HD, 3 ore) prevede l'inizio della visita guidata con la splendida Abbazia di Pomposa, la cui origine risale ai secoli VI-VII, quando sorse un insediamento benedettino su quella che era l'Insula Pomposia, un'isola boscosa circondata da due rami del fiume e protetta dal mare.

PREMIO INTERNAZIONALE CITTÀ' DI GIOACCHINO DA FIORE

Fervono i preparativi per la terza edizione del Premio internazionale Città di Gioacchino da Fiore, che si terrà nell'Abbazia fiorentina di San Giovanni in Fiore (Cosenza) il prossimo sabato 7 dicembre. Ideato e organizzato dalla sindaca dello stesso Comune ospitante, Rosaria Succurro, peraltro presidente della Provincia di Cosenza e dell'Anci Calabria, il Premio viene conferito a figure di altissimo profilo per il loro meritorio impegno in campo intellettuale o culturale, scientifico, accademico, imprenditoriale, sociale, artistico, sportivo. Presieduta dalla stessa Succurro e composta anche dalla storica dell'arte Anna Maria Galdieri, dal docente Unical Pietro Iaquina, dal giornalista Luigi Lupo e dall'imprenditrice Antonella Tarsitano, la giuria sta completando l'elenco delle personalità da premiare, tra cui compaiono il professore Giuseppe Remuzzi, tra i migliori scienziati della Medicina, l'urbanista e

accademico Giuseppe De Luca e l'imprenditrice calabrese Gloria Tenuta, che guida l'industria alimentare Gias Spa, quest'anno visitata dal capo dello Stato, Sergio Mattarella, in occasione della Festa dei lavoratori. «Il Premio – ricorda Rosaria Succurro – ha l'obiettivo di divulgare l'attualità del pensiero di Gioacchino da Fiore, teologo della storia citato nel “Paradiso” della “Divina Commedia” e ripreso da artisti come Michelangelo Buonarroti e filosofi come Gianni Vattimo». In passato, il Premio internazionale Città di Gioacchino da Fiore è stato assegnato, tra gli altri, alla rettrice dell'università “La Sapienza”, Antonella Polimeni, a monsignor Antonio Staglianò, presidente della Pontificia Accademia di Teologia, allo scienziato dell'Informatica Yaroslav Sergeyev e al sociologo Derrick de Kerckhove, tra i massimi esperti in materia di tecnologie dell'informazione e della comunicazione.



Per lo sviluppo della provincia di Cosenza fondi PNRR

Cosenza, 22.10.2024 - “Per lo sviluppo della provincia di Cosenza: lavoro, investimenti, PNRR, fondi comunitari” è il tema dei lavori del **Consiglio Generale della CISL di Cosenza** che si riunirà **giovedì 24 ottobre alle ore 14:30** nella **Sala Nova della Provincia**.

I lavori, che avvieranno la stagione congressuale della CISL provinciale, saranno aperti dalla relazione del **Segretario Generale Giuseppe Lavia** e conclusi dal **Segretario Confederale Nazionale Ignazio Ganga**. Interverrà il **Segretario Generale della CISL Calabria Tonino Russo**.

«Vogliamo fare il punto – scrive in una nota Giuseppe Lavia, Segretario Generale dell'UST CISL Cosenza – sui temi principali della crescita del nostro territorio. La questione del lavoro è indissolubilmente legata alle risorse comunitarie, nazionali e locali e ad un efficace utilizzo delle risorse stesse, utilizzo che deve essere orientato verso le priorità dello sviluppo della nostra provincia e sottratto alle infiltrazioni della criminalità organizzata. Per questo

promuoviamo un'analisi e una riflessione che coinvolgano tutte le aree del territorio cosentino, con la presenza del Segretario Nazionale Ignazio Ganga, che siede con la delegazione CISL ai tavoli del confronto con il Governo anche sull'attuazione del PNRR. All'insegna di questi temi – conclude Lavia – apriremo il percorso verso il Congresso della CISL».

**CONSIGLIO GENERALE**

Per lo sviluppo della provincia di Cosenza:
LAVORO
INVESTIMENTI
PNRR
FONDI
COMUNITARI

24 ottobre
ore 14.30

Sala Nova
Palazzo della Provincia
Piazza XV Marzo - Cosenza

RELAZIONA
GIUSEPPE LAVIA
Segretario Generale
CISL COSENZA

INTERVIENE
TONINO RUSSO
Segretario Generale
CISL CALABRIA

CONCLUDE
IGNAZIO GANGA
Segretario Confederale
CISL NAZIONALE

Consiglio Generale della CISL di Cosenza, 24 ottobre, Sala Nova della Provincia. Concluderà i lavori il Segretario Confederale Nazionale Ignazio Ganga. Si avvia la stagione congressuale della CISL provinciale.

AFFRESCO DA RESTAURARE AL DUOMO DI BISIGNANO

Il patrimonio artistico, ecclesiastico, religioso di Bisignano, terra di santità, necessita di alcuni interventi di restauro.

In particolare l'attenzione si pone su un'opera che necessita di urgente restauro: l'affresco pittorico che si trova nel Duomo di Bisignano di Emilio Iuso, pittore meridionale, colto e raffinato.

L'opera del Iuso è stata in un certo qual modo trasformata da un intervento "deciso" dall'allora Vescovo della Diocesi di San Marco – Bisignano, Mons. Luigi Rinaldi (1956-1977), su un dipinto della Cattedrale di Bisignano, compromettendo e coprendo parte dell'opera di Iuso con una riquadratura della Madonna.

Emilio Iuso nasce a Rose il 27 maggio 1907 e fin dalla giovinezza, anche se intento alle fatiche dei campi, mostra uno spiccato orientamento verso la pittura e fu avviato agli studi di belle arti da Monsignor Carmine Docimo, Arciprete di Rose, che lo fece studiare prima a Pizzo e poi a Roma.

Con il passare degli anni egli conquistò la fiducia e la stima di personaggi illustri e acquistò fama tanto da essere chiamato dei critici "Piccolo Giotto della Calabria".

Morì molto giovane, all'età di 58 anni, nel 1965, lasciando molte opere in tante chiese della Calabria, fra cui il Duomo di Bisignano.

Nell'ultimo periodo di vita Emilio Iuso ha voluto rendere, ancora una volta, omaggio al grande Raffaello, riproducendo fedelmente le sue opere.

All'interno di esso nella parte superiore troviamo il Cristo sovrastato dal padre, Maria e Giovanni Battista, nella

parte inferiore sono collocati i padri della chiesa, tra cui Pietro e Paolo, San Francesco e San Domenico e sull'altare campeggia l'Eucaristia e attorno all'altare i teologi che discutono.

Iuso con questa meravigliosa riproduzione della Disputa del Sacramento ha voluto dare anche alla cattedrale di Bisignano lo stesso lustro e la stessa magnificenza che ormai da secoli presenta l'opera originale dalle stanze Vaticane.

Così come afferma Mons. Luigi Falcone, si vuole restituire al mondo dell'arte la bellezza e le capacità di un grande maestro che, seppure in grande parte con l'arte del copiare, ha saputo far amare e apprezzare opere di grandi

artisti, come il volto di Cristo, l'Autoritratto, i ritratti dei vescovi di alcune diocesi calabresi, quelli bellissimi dei figli e nipoti, e diverse nature morte.

Con rara perizia e ottimi risultati, che attingono a una perfezione indicibile, tale da confondere lasciare perplessi amatori più scaltri, come ha scritto il prof Giuseppe Valentino, critico d'arte e direttore del museo civico di Taverna, ci sono umiltà e, allo stesso tempo, il raggiungimento di un altro magistero tecnico qualitativo, che fanno di lui uno dei più apprezzati artisti della d'arte di Cassano allo Jonio, continua a svolgere il suo magistero, dedicandosi alla composizione di opere originali, che

testimoniano il suo talento e la sua forza espressiva e creativa, sostenuti a pieno della maturità acquisita nel corso della sua attività che copre un arco di tempo di oltre mezzo secolo.

Umile Bentivedo



Maltempo, Sapia: «Prevenzione e lavoro ambientale per superare la cultura dell'emergenza»

Lamezia Terme (Cz), 21 ottobre 2024 - «Sono bastati pochi giorni di piogge intense per mettere in ginocchio un'intera regione. Assistiamo in queste ore ad alluvioni e frane, strade, vie di collegamento ed edifici distrutti, territori e campi allagati a causa dell'eccezionale portata delle precipitazioni che hanno colpito la Calabria.

Non è però questo il momento delle polemiche e delle accuse – dichiara il Segretario Generale della Fai Cisl Calabria Michele Sapia – ma è l'ora della responsabilità, di sostenere un confronto tra istituzioni, autorità e parti sociali per una vera e propria pianificazione regionale per contrastare il dissesto idrogeologico, mettendo al centro la prevenzione, il lavoro ambientale-forestale, il valore del presidio umano e la multifunzionalità del bosco.

Sono indispensabili responsabilità e consapevolezza che tali fenomeni atmosferici, così violenti, sono destinati ad aumentare, come diretta conseguenza dei cambiamenti climatici in atto.

La soluzione più adeguata, per arginare le continue emergenze in un territorio come la Calabria che, come rileva l'Ispira, ha il primato di essere la regione italiana più esposta ai fenomeni alluvionali, è quella di **i n g e n t i** investimenti in prevenzione.

Occorre – continua Sapia – una pianificazione trentennale che consideri la vulnerabilità del territorio calabrese, la sua particolare conformazione, segnata da ripidi pendii e migliaia di corsi d'acqua, che con le piogge **p o s s o n o** rapidamente ingrossarsi, ma anche contrastare la cementificazione selvaggia, evitando di costruire in aree a rischio.

Fondamentale sarà inoltre un piano di riforestazione in quelle aree danneggiate, la manutenzione e il controllo dei corsi d'acqua, migliorare le infrastrutture ambientali esistenti e costruirne di nuove progettate per resistere a questi eventi atmosferici estremi, per garantire la sicurezza di popolazioni e attività produttive.

Ma tali propositi rischiano di restare soltanto sulla carta, se non sarà valorizzato in Calabria il lavoro nei comparti del sistema ambientale e agricolo, con i lavoratori che dovranno essere i veri protagonisti di queste politiche di

prevenzione e tutela del territorio calabrese, al centro di quella necessaria transizione ambientale e sostenibile, che dovrà garantire prima di tutto sicurezza e presidio umano, recupero di intere aree abbandonate, sviluppo e miglioramento delle opere infrastrutturali, nel solco di quanto fatto a partire dalla metà degli anni Cinquanta dagli operai forestali e addetti alla bonifica: interventi di sistemazione idraulica, consolidamento di terreni franosi, rimboschimento, realizzazione di infrastrutture civili con conseguente miglioramento della qualità della vita delle popolazioni, tutti interventi che hanno generato sicurezza, servizi e opportunità.

Il dissesto idrogeologico in Calabria rappresenta una delle principali sfide ambientali e sociali e come tale va affrontata, attivando sinergie che favoriscano il dialogo tra i soggetti interessati, con l'ausilio di università e centri di ricerca, sostenendo l'importante lavoro di chi opera per la messa in sicurezza del territorio e favorendo un indispensabile ricambio generazionale per immettere nuove energie, nuovi profili professionali e competenze, tecnologie e intelligenza artificiale al servizio dell'uomo e delle comunità.

Solo insieme, in un'ottica partecipata e in una visione lungo periodo – conclude Sapia – sarà possibile interrompere la “ **c u l t u r a** dell'emergenza”, consapevoli che le risorse per la prevenzione e il lavoro agro-ambientale rappresentano investimenti per un futuro del territorio più sicuro, meno vulnerabile a fenomeni di erosione, frane e alluvioni, più green e sostenibile,

aperto ad occasioni di sviluppo, specie per le future generazioni».





Mare d'autunno

43



Si è tenuta sabato 26 ottobre la terza edizione di "Sua Maestà A Grupariata" a cura della Associazione Culturale Re-Genesis Thebae.

Dopo il successo delle prime due edizioni con migliaia di visitatori, torna di nuovo per la gioia dei palati fini la serata dedicata alla "focaccia" più antica della Calabria: 'a grupariata. L'evento, come sempre, offre la presenza di stand enogastronomici di cibo e bevande tradizionali e assieme al concorso per premiare la grupariata più buona vede una giuria di alto livello. Si annoverano infatti grandi nomi della ristorazione calabrese quali lo Chef **Enzo Barbieri**, **Federica Di Lieto** (ex concorrente Masterchef), **Fiorenza Gonzales** e **Fortuna Mazzeo** (giornaliste enogastronomiche), e **Calabria Food Porn** che con la video ricetta della grupariata ha registrato un milione di visualizzazioni in tutto il mondo. Non mancherà la musica con i celeberrimi "Sabatum Quartet" e anche la presenza degli istituti scolastici (Liceo Classico e Liceo Artistico) per dare più colore alla manifestazione, così come la presenza di figure politiche

locali, provinciali e regionali quali ad esempio l'assessore **Gianluca Gallo**, così come esponenti della cultura enogastronomica calabrese quali **Giorgio Durante** (Presidente dell'Accademia delle



Tradizioni Enogastronomiche di Calabria) e tanti altri.





Parte “Dalla Spiga al Pane”, un progetto sui grani antichi che promuove i sapori di una volta e la salubrità dei prodotti da forno

Lievita e prende forma a **Bisignano (CS)** il progetto “**Dalla spiga al pane**”: una iniziativa nata dall'unione di due storiche attività del territorio, che ha come obiettivo la **produzione di prodotti identitari** capaci di rispecchiare le caratteristiche autentiche di un prodotto realizzato all'antica e di promuovere la salubrità delle farine macinate da grani antichi.

Il progetto verrà presentato ufficialmente presso il **Museo della Liuteria**, in Piazza Collina Castello, nel corso di un evento patrocinato dalla **Città di Bisignano**, che si terrà **domenica 27 ottobre 2024**, alle **ore 16.00**, con la partecipazione di rinomati **professionisti della cucina, esperti ricercatori e rappresentanti del mondo imprenditoriale e associativo** che si occupano dell'ambito alimentare in cui ricade la lodevole iniziativa ideata dal locale **panificatore Angelo Meringolo** e dall'**agricoltore Pietro Marano**.

Ai lavori, moderati dal giornalista enogastronomico **Valerio Caparelli** e aperti dai saluti del Sindaco della Città di Bisignano, **Francesco Fucile**, prenderanno parte: lo **chef Carmelo Fabbriatore**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria; lo **chef Enzo Barbieri**, Ambasciatore di Calabria Straordinaria nel Mondo; il divulgatore **Marcello Bruno**, agronomo dell'ARSAC; l'esperto **Quintino Bruno**, dell'azienda Molino Bruno; **Franco Aceto**, Presidente di Coldiretti Calabria.

Al termine della presentazione del progetto, prima di accedere alla **V Edizione del Festival delle Culture Tradizionali**, all'interno di “**All'Antica**”, un altro evento speciale collegato all'iniziativa che si svolgerà in una struttura interna allo stesso Museo della Liuteria, con l'**esposizione delle chitarre battenti della Liuteria De**



chicchi e panificare le farine utilizzando del semplice **lievito madre**.

Una lavorazione lenta, nel rispetto della **ritualità di un tempo**, dove i pani si cuocevano in un **forno a legna**, proprio come facevano un tempo le nostre nonne.

L'evento illustrativo del progetto è coordinato dall'**Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese**, dall'**Unione Regionale Cuochi Calabria**, dal **Panificio Meringolo** e dall'**Azienda Agricola GeG**, oltre ad essere sostenuto da: **Coldiretti Calabria**; associazione “**L'Olmo di Piano**”; **IC Statale “G. Pucciano”**; **Molino Bruno**; **Tenute Ferraro**; **Molino San Francesco**.



Bonis, sarà possibile **degustare gratuitamente il pane all'antica**, realizzato con **farine Tipo 1 e Tipo 2**, nell'ottica di una **produzione a km zero**, che replica perfettamente quanto facevano i panificatori di una volta: ovvero, partire dal campo e dalla spiga, nel pieno rispetto della **biodiversità dei luoghi di coltivazione**, piantando e coltivando con cura il **grano della nostra terra**, nell'ottica dell'autoproduzione, per poi **molire a pietra i**

le barzellette della settimana





d
o
n
n
e
s
p
a
n

Giornate Internazionali di Studi

«Arberia e i suoi bambini»

Si è svolto nei giorni 10 - 11 - 12 ottobre a Civita (Sala consigliare) e a San Benedetto Ullano (Agri Art) il convegno “L' Arbëria e i suoi Bambini”, che ha inteso fare il punto sulla tutela e sulla salvaguardia delle lingue di minoranza, all'interno del contesto europeo, con approcci e modelli legati alle pratiche didattiche delle lingue delle minoranze storiche.

“È stato senza dubbio un convegno che ha centrato in pieno gli obiettivi che si era posto” ha affermato Italo Elmo, direttore organizzativo dell'iniziativa”.

All'appuntamento sono confluiti da varie parti d'Italia e dall'area balcanica, esperti del settore, studiosi, dirigenti e docenti, istituzioni scolastiche, culturali e politiche.

Quattro le tematiche in discussione: a) disposizioni in materia di tutela e salvaguardia delle lingue di minoranza all'interno del contesto europeo e attraverso la legislazione nazionale della legge 482/1999: approcci e modelli legati alle pratiche didattiche delle lingue minoritarie come strumento di educazione e pianificazione linguistica. Il ruolo del QSPA, Istituzione del Ministero dell'Europa e degli Affari Esteri della Repubblica d'Albania, per la salvaguardia e la tutela della lingua arbëreshe. Moderatore: Diana Kastrati; b) territorio e identità culturale: dallo spazio fisico e materiale al mondo digitale. Le tradizioni popolari tra la pratica e i giochi digitali per conoscere il passato. Moderatore: Pierfranco Bruni; c) vantaggi pedagogici e didattici delle nuove tendenze della didattica nell'insegnamento della lingua arbëreshe. Moderatore: Caterina Zuccaro; d) la lingua della minoranza storica arbëreshe e la produzione di contenuti digitali per la sopravvivenza in un mondo digitale più inclusivo. Moderatore: Demetrio Crucitti.

Nei tre giorni di confronto, esperti del settore, studiosi, dirigenti e docenti delle istituzioni scolastiche, culturali e politiche si sono alternati per favorire il dialogo e la sinergia fra tutti gli attori coinvolti nella pianificazione linguistica al tempo del digitale.

Le Giornate Internazionali di Studi, pertanto, hanno costituito un importante momento di confronto con la

comunità scientifica nazionale e internazionale, proponendo una riflessione sulle ricerche più innovative, sui nuovi contributi e sugli approcci più aggiornati dei vari metodi per una didattica inclusiva per l'insegnamento/apprendimento della lingua arbëreshe.

Significativa la presenza del Centro Studi e Pubblicazioni per gli Arbëreshë (QSPA), istituito dal Ministero dell'Europa e degli Affari Esteri della Repubblica d'Albania, diretto dalla prof.ssa Diana Kastrati.

Interprete dell'importante Convegno Internazionale è stata la dott.ssa Caterina Zuccaro, traduttrice e speaker dei notiziari OC in lingua albanese. A moderare le Giornate Internazionali di Studi, l'Ing. Demetrio

Crucitti, già direttore Rai Calabria. Consistente il numero delle relazioni, circa 40, presentate nel corso delle giornate del convegno.

Le Giornate Internazionali di Studi sono state organizzate da UniArb (Unione Nazionale delle Associazioni Arbëreshe, in collaborazione con il QSPA (Centro Studi e Pubblicazioni

Arbëreshë (Tirana), con il Comune di Civita, con il Comune di San Benedetto Ullano, con la struttura turistica Agri Art, con la Fondazione Istituto Regionale Comunità Arbëreshe di Calabria, con l'Unesco di Cosenza, con l'Eparchia di Lungro, con la Fondazione Salvatore Crucitti Onlus, con il patrocinio culturale della Proloco Civita, con la Federazione delle Associazioni Arbëreshe (FAA), con il Confemili (Comitato nazionale federativo minoranze linguistiche d'Italia), con il Centro Studi Albanologici e Cultura Arbëreshe, con la Biblioteca Internazionale Arbëreshe "A. Bellusci" di Frascineto, con la Fondazione Papa Clemente XI Albani, con la Regione Calabria, Assessorato alle Minoranze Linguistiche, con la Provincia di Cosenza, con numerosi Comuni Arbëreshë.

Gennaro De Cicco





Tra MITO & Miti

a cura prof. Antonio Mungo

Il termine deriva del greco μῦθος, il cui significato originario è “parola, notizia, novella”, oppure “cosa”, e indica una storia tradizionale di carattere generale che fonda e narra l'origine di vari aspetti della realtà naturale e umana. Successivamente, con l'introduzione del λόγος, inteso come racconto caratterizzato dal pensiero razionale e riflessivo, il concetto di mito viene ad assumere, per contrasto, un carattere fantastico e fabulatorio. Entrambi i termini corrispondono, sebbene in modo diverso, all'intento di conoscere e interpretare il mondo. Nel 19° secolo,

nell'ambito della linguistica comparata, rifiorirono gli studi sulla mitologia antica e l'osservazione delle somiglianze tra racconti mitologici antichi e costumi dei popoli di interesse etnologico indusse gli studiosi a considerare i miti un elemento irrazionale e 'selvaggio' del pensiero umano. La nozione del

mito, dunque, come forma 'primitiva' di pensiero, distinta dal pensiero logico e scientifico e dotata di autonomia conoscitiva ed espressiva, è alla base delle varie teorie interpretative elaborate in sede filosofica, storico-religiosa, antropologica e psicologica. In quest'ultimo ambito prevale l'interpretazione psicoanalitica, secondo la quale il mito sta a rappresentare la proiezione dell'inconscio e costituisce l'espressione dell'attività autonoma della psiche. La rappresentazione del corpo nel mito è caratterizzata da molteplici trasformazioni: le narrazioni di metamorfosi, frequenti nella mitologia antica e moderna, possono essere interpretate come l'espressione di un malessere psichico manifestato per via somatica.

La mitologia greca è ricca di metamorfosi somatiche. Notissimo è, per es., il mito di Apollo e Dafne: la giovane ninfa, consacrata a Diana, ha fatto voto di rinunciare all'amore, ma Apollo se ne innamora e cerca invano di convincerla a cedergli; Dafne fugge, Apollo la insegue, ma quando sta per afferrarla essa, dopo aver invocato l'aiuto del padre, si trasforma in alloro, che diverrà la

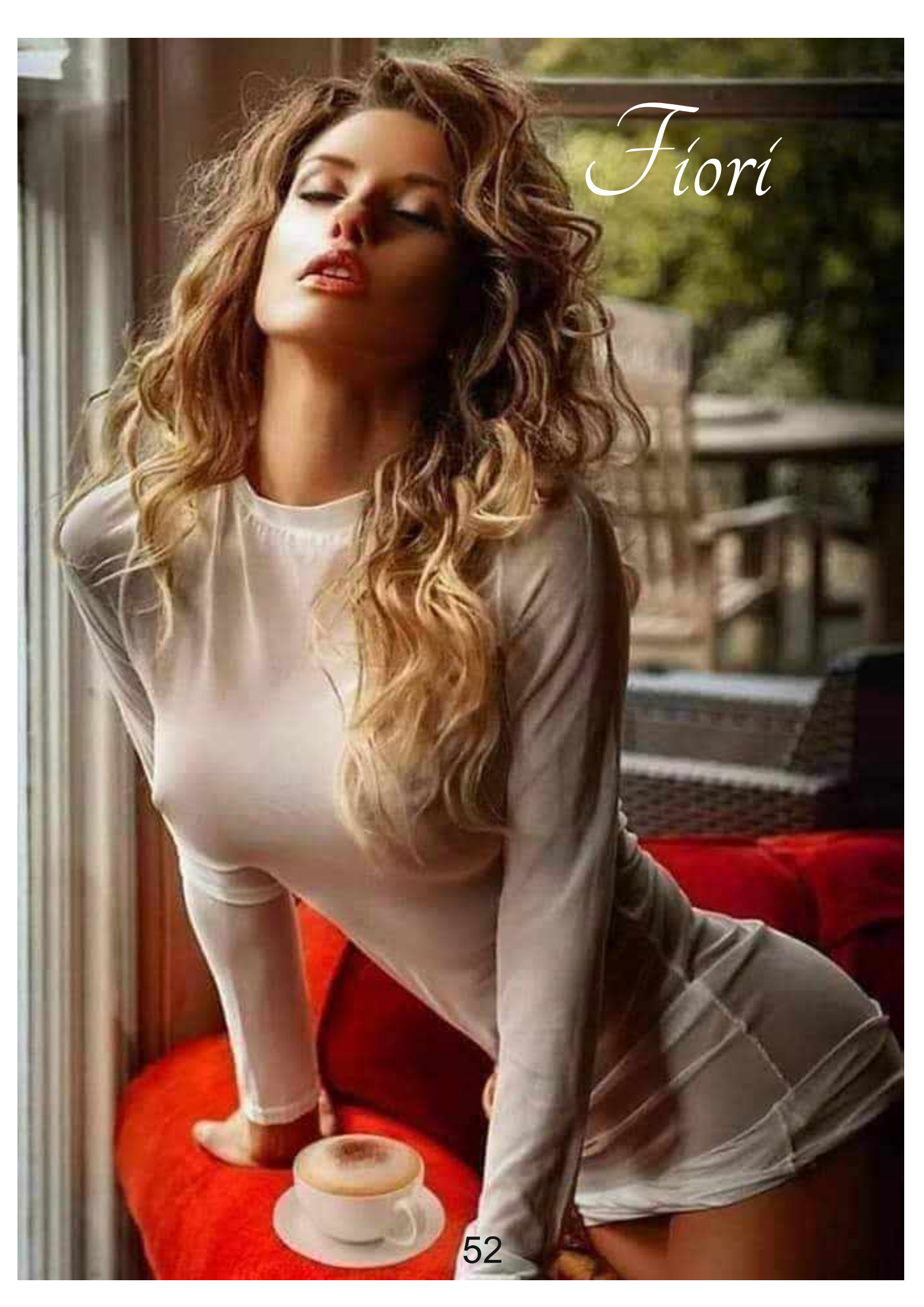
pianta sacra al dio. Dafne perdendo le sue sembianze umane preserva la sua purezza, e Apollo, nella sventura del suo amore, arriva a trascenderlo. Le arti figurative hanno illustrato spesso questo mito (basti pensare al famoso gruppo di G. L. Bernini), che ha avuto una notevole risonanza anche in ambito letterario. Riprova della sua diffusione è, per es., il riferimento di Empedocle, quando sostiene che per un uomo virtuoso possono esserci solo due destini felici dopo la morte: essere trasformato in alloro o in leone. La descrizione più completa e suggestiva è comunque quella contenuta - in ambiente latino - nelle Metamorfosi di Ovidio, il quale nel suo poema riporta altri affascinanti racconti incentrati sul tema del cambiamento e della trasformazione sotto

l'influsso di forze sovrannaturali. A b b o n d a n o soprattutto le metamorfosi in piante di creature nel pieno della giovinezza, che s e g n a n o il passaggio da una forma bella a una altrettanto bella, a i n d i c a r e la sublimazione della sofferenza.

Fra le altre metamorfosi

famose della mitologia greca, si possono ricordare: quelle di Adone ucciso dal cinghiale e dal cui sangue nasce l'anemone; di Eco che perde l'abbondanza e l'iniziativa del linguaggio per aver parlato troppo; di Narciso che si sottrae alla legge universale non acconsentendo ad amare nessuno e assume la forma di fiore; di Io amata da Giove e tramutata in giovenca per evitare le ire di Giunone; di Siringa che per sfuggire a Pan prega la terra di trasformarla in un letto di giunchi, usati poi dal dio per fabbricare la sua zampogna; di Callisto mutata in orsa da Artemide, adirata per la sua bellezza. E ancora: Aretusa diviene una fonte, Driope e Lotide si trasformano in fiore di loto. Nella mitologia latina, l'Asino d'oro di Apuleio narra la metamorfosi di Lucio in asino e, dopo ogni sorta di peripezie e travagli, il suo ritorno alle sembianze umane per intervento di Iside, al cui culto egli si consacra. Tutti questi miti possono essere letti in chiave di rappresentazione della tragicità della condizione umana.





Fiori



(ideatore e curatore della rivista)

Ermanno Arcuri

(adattamento e pubblicazione sito)

Enzo Baffa Trasci

(curatori di rubriche)

Carmine Meringolo

Carmine Paternostro

Luigi Algieri

Mariella Rose

Erminia Baffa Trasci

Luigi Aiello

Luigi De Rose

Adriano Mazziotti

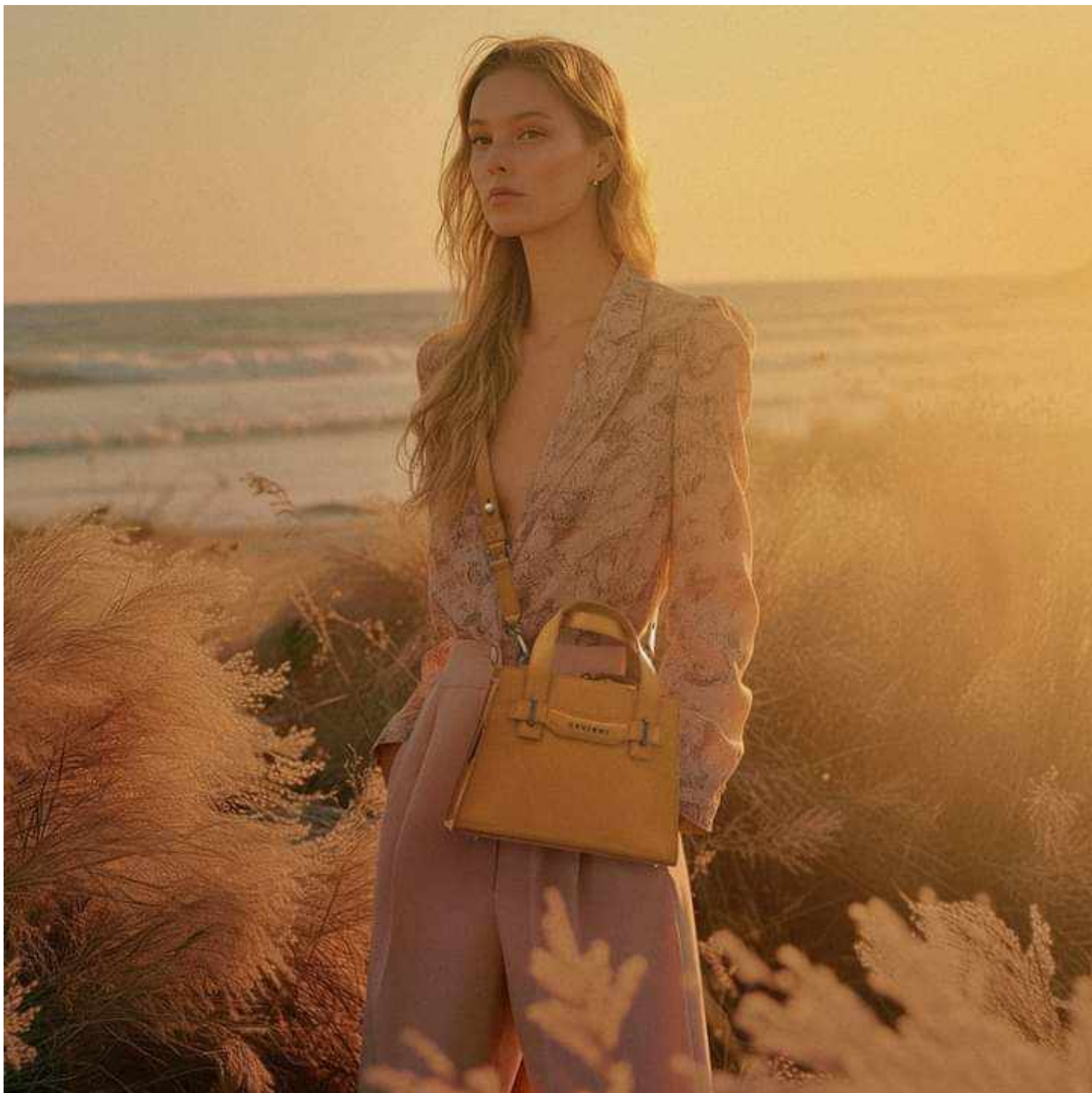
Franco Bifano

Gennaro De Cicco

Eugenio Maria Gallo

Giovanni Argondizza

Antonio Mungo



Appuntamento n.11/ 4 Novembre 2024



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