



SERVIZIO CIVILE NAZIONALE
UNPAC



PRO LOCO JONADI
SERVIZIO CIVILE
2007/2008

Nicola Mallimo

Annamaria Rubino

JONADI

STORIA

STORIA

Il più bel monumento di Jonadi è la sua stessa storia.



JONADI: PAESE DELLE VIOLE

Paese ospitale e tranquillo, Jonadi è un piccolo centro del vibonese situato sulla fascia collinare del Monte Poro, sul dorso di una collina dalla quale è possibile ammirare uno splendido panorama. Itinerario non lontano dal mare. Si affaccia sulla vallata del fiume Mesima, guardando verso le Serre Vibonesi. Meravigliosa è la visuale dell'Appennino, di Capo Vaticano, Tropea, Briatico, del mare di Scilla e dello stretto.

Il centro di Jonadi era diviso anticamente, in tre zone: Addolorata, Castello, Carcarella. Oggi il comune comprende un più vasto territorio: il capoluogo, la frazione Nao, località Baraccone, Vena di Jonadi e Case Sparse.

Il suo territorio, che si trova a 430 metri sul livello del mare, ha una superficie comunale di 8,72 Km² e confina con i comuni di Vibo Valentia(dal quale dista 8,5 Km), Filandari, Mileto, S.Costantino Calabro, S. Gregorio d'Ippona. Conta circa 3600 abitanti detti jonadesi.

Il comune di Jonadi fa parte della regione agraria numero 2 –Colline Occidentali del Mesima-.

Latitudine :38° 37' 51" N

Longitudine : 16° 3' 42" E

Durante il regime Napoleonico (1806-1815), fu stipulato un decreto in data 8 dicembre 1806, nel quale si definiva la divisione delle provincie in distretti e governi: il territorio del Regno di Napoli venne diviso in 13 provincie, mentre la Calabria in Citra (Cosenza) ed Ultra (Monteleone). Ogni provincia venne divisa in distretti e i distretti in università. Nel 1807, per volere di Giuseppe Bonaparte (con decreto francese 19 gennaio 1807) fu proclamata l'autonomia dell'università di Jonadi, facente parte della provincia di Calabria Ultra e distretto di Mileto.

Nel 1810 dal distretto di Mileto passò a far parte di quello di Monteleone (attuale Vibo Valentia) e nel 1818 prese il nome di comune di Jonadi. Dal 1992 fa parte della provincia di Vibo Valentia. Appartenne a Ruggero di Lauria, ai Sanseverino di Marsico, ai Ruffo di Montalto ed ai Sanseverino di Bisignano.

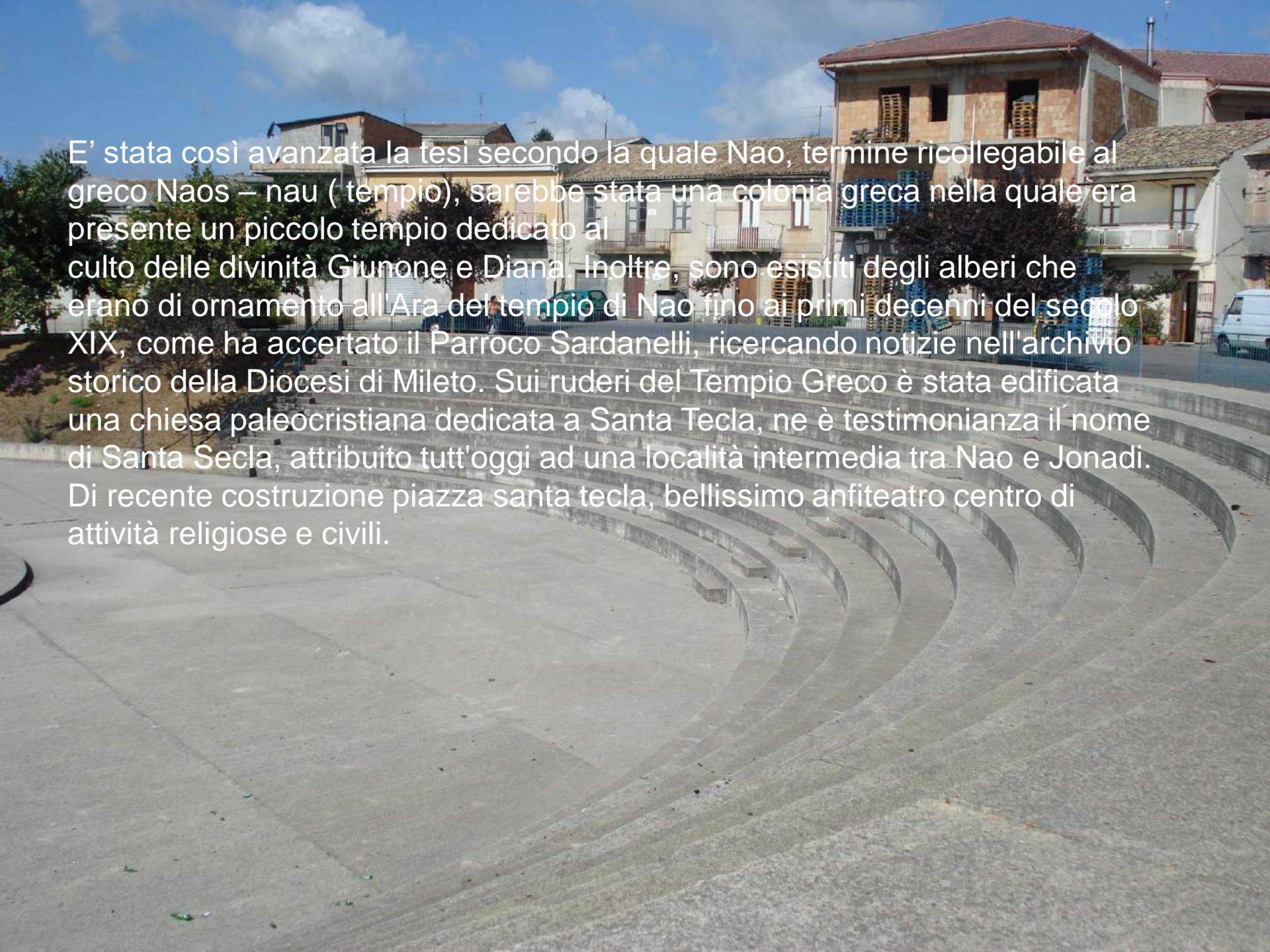
In seguito passò ai Mendoza e dopo per successione femminile, ai Sylva.



Jon-adon: attestato nella “Vita di San Francesco di Paola” redatta da un Padre Minimo, il quale narra di quando San Francesco di Paola è passato da Jonadi e in nota scrive: “Jonadi paese delle viole”.

“Jov-ou”, viola o violetta, fiore che in passato su questo territorio era presente in grande abbondanza. Altri studiosi collegano invece il toponimo al nome di persona Jonà, dal greco Ionas, e così Jonadi significherebbe letteralmente “ discendenti della famiglia Jonà”. Molto più probabile che il nome sia di derivazione greca dato che tutti i paesi qui intorno hanno origini greche.

Da un punto di vista storico va detto che la data di fondazione del paese non si conosce con esattezza. Tuttavia, verso la fine dell’Ottocento (1874 circa), durante i lavori per la costruzione della strada che collega il centro con la frazione Nao, sono stati rinvenuti alcuni reperti, oggi custoditi nella chiesa Matrice di Jonadi. Si tratta di tre capitelli, uno in pietra e due in marmo, ed un leone accovacciato in marmo con una colonnina, che molti studiosi ritengono di probabile fattura ellenica.



E' stata così avanzata la tesi secondo la quale Nao, termine ricollegabile al greco Naos – nau (tempio), sarebbe stata una colonia greca nella quale era presente un piccolo tempio dedicato al culto delle divinità Giunone e Diana. Inoltre, sono esistiti degli alberi che erano di ornamento all'Ara del tempio di Nao fino ai primi decenni del secolo XIX, come ha accertato il Parroco Sardanelli, ricercando notizie nell'archivio storico della Diocesi di Mileto. Sui ruderi del Tempio Greco è stata edificata una chiesa paleocristiana dedicata a Santa Tecla, ne è testimonianza il nome di Santa Secla, attribuito tutt'oggi ad una località intermedia tra Nao e Jonadi. Di recente costruzione piazza santa tecla, bellissimo anfiteatro centro di attività religiose e civili.

Un recente soprailluogo nella zona dell'aeroporto, al confine tra il comune di Vibo Valentia e quello di Jonadi, ha permesso di individuare, in una cava di calcare ormai abbandonata, i resti di un monumentale acquedotto con conduttura in embrici (lastra di terracotta di forma trapezoidale allungata, con i bordi convergenti rialzati, usata per la copertura dei tetti; tegola piana) che corre al fondo di un tunnel percorribile, scavato nel calcare; il suo andamento è SO, cioè verso Vibo Valentia.

Secondo lo storico Vito Capialbi, Jonadi per la sua posizione panoramica e per il suo clima mite è stato “ab antiquo” un famoso rinomato luogo di soggiorno. Jonadi e Nao sono stati, a suo tempo, eletti “Quartieri” da Re Ruggero il Normanno.

Nel 1798 Re Ferdinando IV di Borbone, ha dimorato, insieme a suo figlio Francesco a Nao. In suo ricordo, ha fatto dono alla chiesa dell’Immacolata di un suo ritratto e di uno della moglie Lady Aston. Tali ritratti rimasero fino al 1860 ad ornare le pareti del Tempio.

Nel 1799 anche il Cardinale Don Fabrizio Ruffo soggiornò a Nao, come risulta dal “liber renatorna” dello stesso anno. In epoca più recente Monsignor Gregorio Pansani, Vescovo di Mileto, era solito trascorrere in Jonadi il suo tempo libero.

Nel 1862 Domenico Taccone Gallucci, nella “Storia della Diocesi di Mileto” scrive: “....Jonadi nobile terra”, posizione privilegiata nell’intero contesto territoriale di Mileto. In un’altra opera riporta i versi scritti di Padre Giovanni Vincenzo Vallone da Motta Filocastro: “...ecco a Jonadi spuntar le viole, intensamente brillar la luce e l’allegria. Si fanno voti ed accorrono genti a sciogliere i voti...”.

Mon Signor Giuseppe Morabito, nato ad Archi il 5 giugno 1858, prendeva possesso della Diocesi il 14 settembre 1899, dopo la morte di Mons. A. De Lorenzo, rinunciando ad essa il 4 luglio 1922 per gravi motivi di salute. Si spegneva il 3.12.1923. Dopo il terremoto del 1905, giunse nei luoghi del disastro; fu tra i primi a soccorrere materialmente ed economicamente i sopravvissuti. Ha fatto costruire, tra le tante cose, nei pressi di Nao un grande ospedale-sanatorio “San Francesco Saverio”, come centro accoglienza di “poveri”, riconosciuti tali da certificazione firmata dal Sindaco o dal Parroco ed esenti da malattie contagiose come da certificato medico.

Dal resoconto statistico clinico del dott. Carlo Taccone direttore dell'ospedale e del senatorio risulta: totale marioci 279, età compresa tra i cinque e i sessanta anni di sesso maschile e femminile provenienti dai comuni di Mileto, San Costantino, Rosarno, Polistena. Tipi di infezione: terzanaria, quartanaria, esivo primaverile, cronica. Medicinale usato chinino (tabloidi e fiale).



Mon Signor Albera,(1924-1943) a testimonianza della sua predilezione per Nao, ha fatto costruire sul suolo donato da Don Orazio Falduti la nuova chiesa dedicata al culto della Patrona “Beata Vergine del Rosario”.



Tra i personaggi che hanno dato lustro al paese, meritano di essere citati Angelo Taccone, latinista e vescovo di Teramo nato nel 1719, morì nel 1799;

Pasquale Taccone, Oratore Sacro, nato nel 1806 e morto nel 1856; Giuseppe Carliotti nato nel 1868, insigne giurista che fu anche Presidente della Corte d'appello di Roma.



Jonadi e
Nao visti
dall'alto

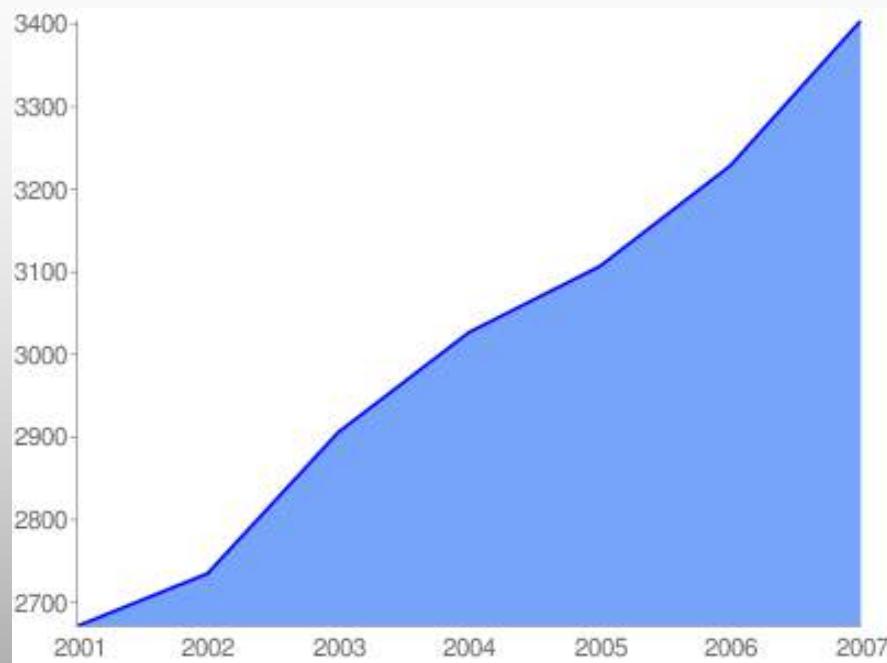
Popolazione Jonadi 2001-2007

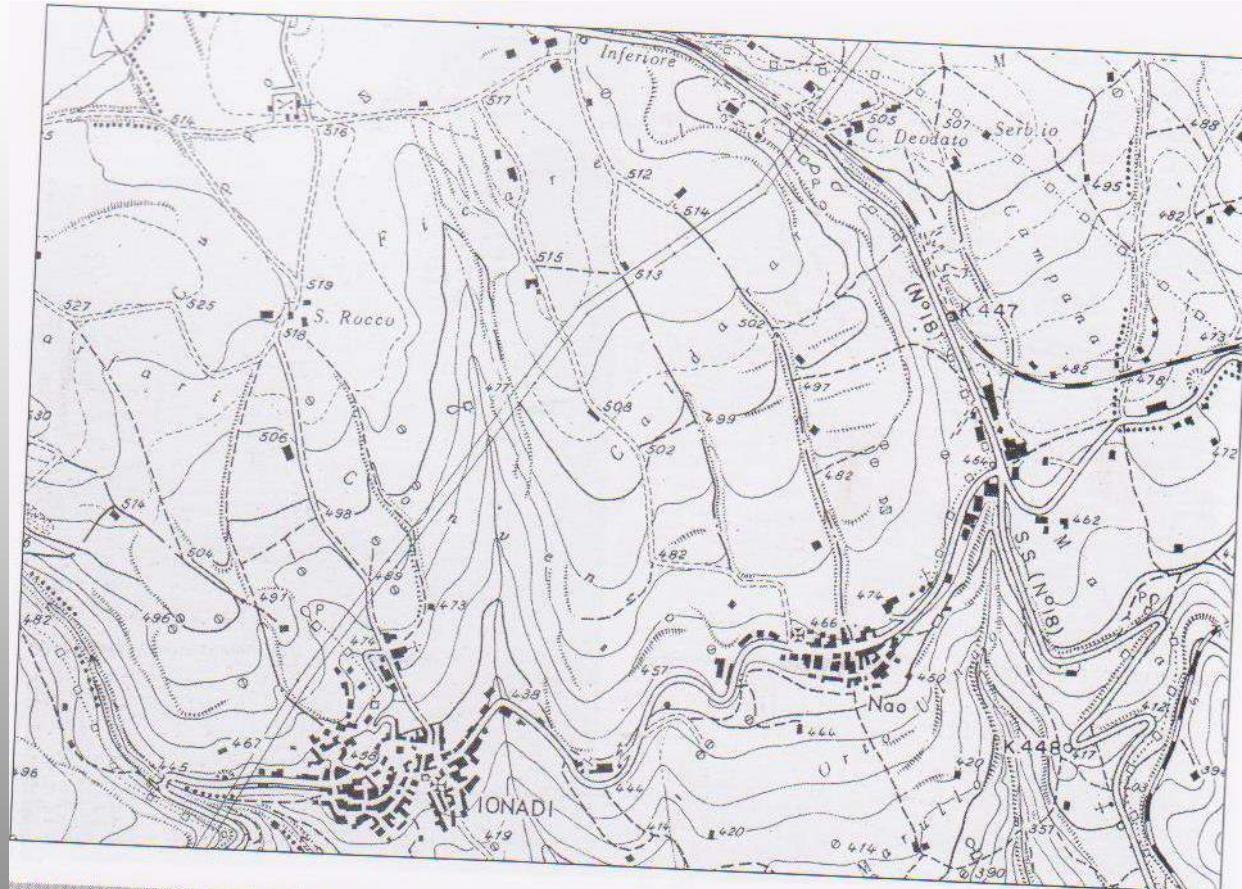
Trend ultimi anni del numero abitanti, dati (al 31 dicembre) derivanti dalle indagini effettuate presso gli Uffici di Anagrafe. Elaborazione su dati Istat.

Anno	Residenti	Variazione	Note
2001	2.671		.
2002	2.735	2,4%	.
2003	2.906	6,3%	.
2004	3.027	4,2%	.
2005	3.107	2,6%	.
2006	3.229	3,9%	.
2007	3.405	5,5%	.

Abitanti 2001-2007

Andamento popolazione 2001/2007





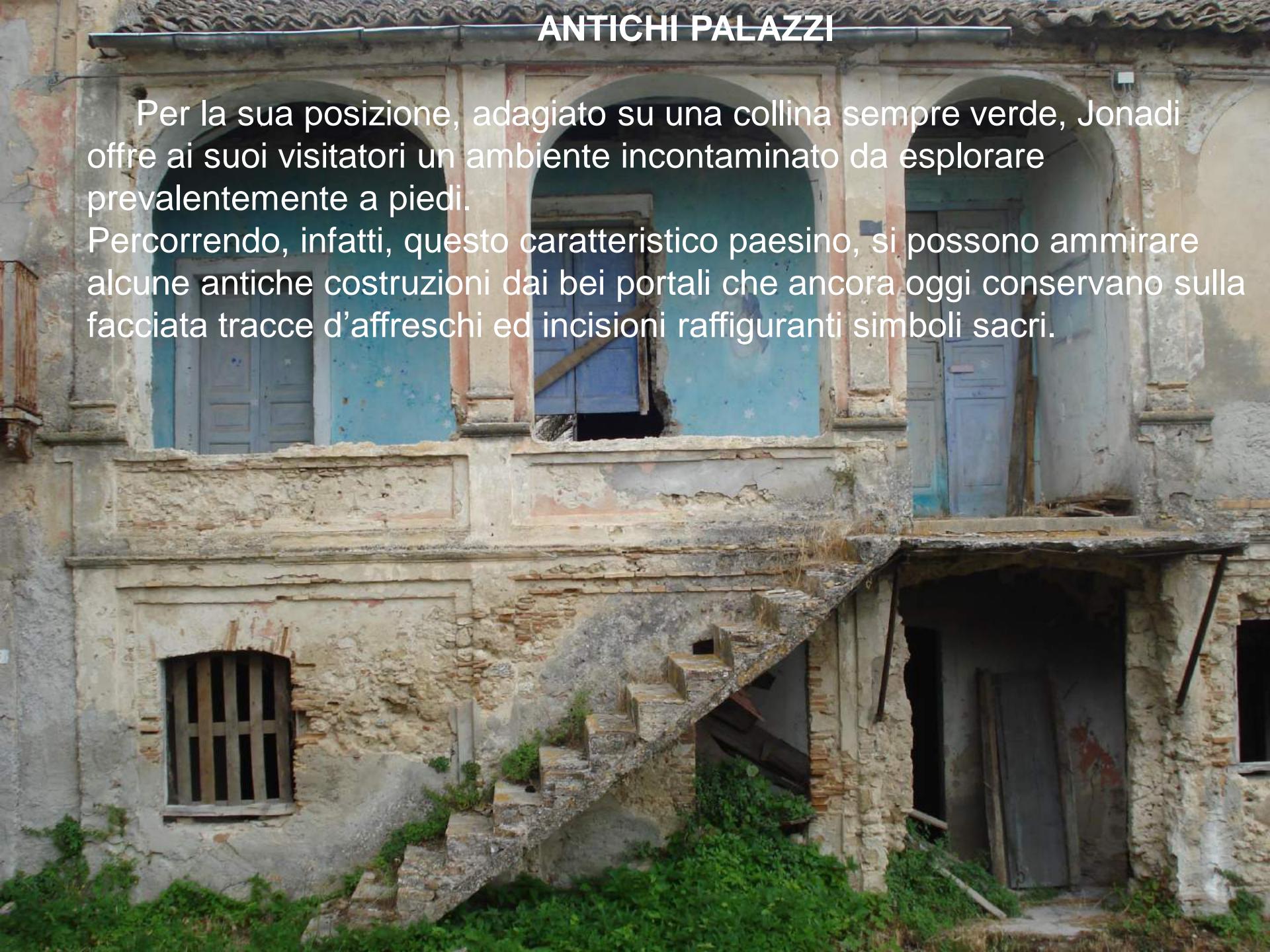
Planimetria di Jonadi, Case Sparse e della frazione Nao.

Le atmosfere dell'architettura

La storia di Jonadi tra austeri palazzi, portali, fontane, calvari, stazione ferroviaria e grotte.

Per la sua posizione, adagiato su una collina sempre verde, Jonadi offre ai suoi visitatori un ambiente incontaminato da esplorare prevalentemente a piedi.

Percorrendo, infatti, questo caratteristico paesino, si possono ammirare alcune antiche costruzioni dai bei portali che ancora oggi conservano sulla facciata tracce d'affreschi ed incisioni raffiguranti simboli sacri.



**Palazzo Carlizzi Raffaele
coniuge di Casale Maria
Saveria Chiara
In via Giacomo Leopardi.
Jonadi**



Palazzo Carlizzi (Nao)

Qui ha dimorato, sia pure per una sera soltanto, San Francesco di Paola. Attraversando il Poro, evita di sostare nella città vescovile di Mileto, forse per non essere riconosciuto e festeggiato; sceglie invece di fermarsi nel vicino centro abitato di Jonadi, dove trascorre la notte ospite della famiglia Carlizzi. Quindi il 1° aprile si dirige verso il "passo di Borrello", nelle valle del Mesima.

Si tratta di un antico palazzo, realizzato in pietra e mattoni che si trova nella frazione Nao. Bello il portale laterale che introduce a una corte interna; da qui si accede al piano superiore attraverso una bella scalinata in pietra con due grandi aperture ad arco.



Palazzo Falduti Antonio (Jonadi)

Bello da vedere, presenta un bellissimo loggiato a tre archi. Palazzo a due piani con recinzione esterna e giardino. Ha avuto dei danni con il terremoto del 1908. Il palazzo comprendeva una parte dedicata all'attività agricola: il frantoio.



Palazzo Falduti Antonio coniuge di Fransoni Amelia (Jonadi)



Palazzo Taccone

Rigorosa costruzione, singolare per il gran numero di aperture (tra portoni, finestre e terrazzi) della facciata principale.

Nella foto discendente Arcivescovo di Teramo, Pasquale Taccone.



Pasquale Taccone arcivescovo di Teramo (casa Lidia Carlizzi)



Palazzo Scuteri

Segue l'andamento della strada, questo elegante palazzo. Ha una parte del tetto completamente terrazzata. Attraverso una scala con ringhiera balaustrata, si accede al portale ad arco. Ogni 2 Agosto durante la discesa della Madonna degli Angeli, il parroco fa la tradizionale predica dal balcone del palazzo, davanti ad una numerosa folla.



Palazzo Alfi - Toscano
All'interno statue sacre.



Palazzo Marcellini



*Marcellini fondatore della famiglia
(casa Marcellini) - anno 1834 -*

Fondatore della
famiglia Marcellini,
1834



Palazzo Falduti

Edificio su più livelli. Gli antichi archi ogivali in mattoncini rossi, sul livello della strada, sono stati murati.



Gli antichi Portali



Le fontane

Un' altra caratteristica di Jonadi sono le fontane, vere opere d'arte. Ce ne sono ubicate 3 nel centro storico.



Il calvario



Calvario a Nao

Al calvario,
arrivano tutte
le
processioni.
Rappresenta
Gesù
nell'orto,
Gesù
crocefisso,
Gesù
deposto dalla
croce.
Restaurat di
recente.



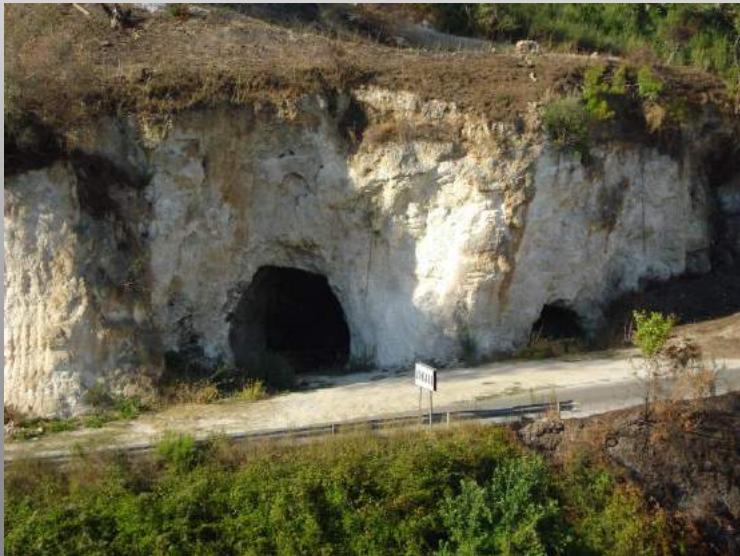
Tipico calvario a Jonadi



La vecchia stazione di
Jonadi-Cessaniti a Vena di
Jonadi

Le grotte

Molto caratteristiche sono le grotte naturali facilmente accessibili e ubicate lungo la provinciale che conduce a Filandari. Sono delle grotte scavate nell'arenaria intercomunicanti e utilizzate fin dall'antichità dagli abitanti del luogo per gli usi più diversi, uno dei quali era rifugio antibombardamento aereo. Oggi al centro della rappresentazione della Natività, durante la manifestazione del Presepe Vivente.



JONADI RACCONTA CHE...

Candela miracolosa

Molti prodigi sono descritti con indicazioni particolareggiate nella ‘Raccolta dei miracoli della sacra immagine di S. Maria degli Angeli che si venera in Jonadi’ il cui manoscritto originale è andato purtroppo perduto. Uno di questi prodigi è avvenuto mattina del Sabato 23 Maggio 1626.

Il venerando sacerdote Giovan Battista De Gennaro, protagonista del miracolo racconta:

‘Io fui in Jonadi ed avendo devozione e volontà per obbligo che teneva di celebrare una messa all’altare della Madonna degli Angeli stava ansioso perché non avea candele, mi risolvo di pigliare una candela la quale era benedetta che stava appesa ad una figura della Madonna posta al muro dentro una spezieria di mio fratello; titubante di prenderla o non prenderla, infine l’ho presa ed andai nel tempio di Maria SS. Degli Angeli e vi trovai il padre guardiano che mi disse se volevo celebrare e io gli risposi di sì, dicendogli che avevo portato le mie candele, preparatomi donai la candela per illuminare durante la messa e celebrando all’altare maggiore restando in dubbio se le candele fossero sufficienti per finire la messa, quando venne all’elevazione dell’ostia intesi mormorare le donne che ascoltavano la messa ed io dicendo fra me stesso che erano poche donne e facevano rumore, finita la messa mi ritirai in una parte della Chiesa e vista la candela in mano di Fra Francesco da Jonadi, quale era bianca e di circa un’uncia, donna Vittoria Fumulari, Elisabetta Di Meco ed altri che erano in chiesa trovandosi più vicini alla messa, dissero che quella candela cascò dall’aria quando io celebravo e proprio all’elevazione dell’ostia; della quale inteso ciò, baciai la candela in mano di Fra Francesco da Jonadi e me ne tornai a casa’.



Di tale prodigo se ne intraprese canonico processo ad istanza di Fra Francesco da Jonadi,

procuratore del Convento e del parroco D. Romanelli della curia episcopale di Mileto nello stesso anno 1626.

**“Per ogni due d’agosto si bacia la candela,
ogni cinque di febbraio si bacerà la sera.**

Una si trova a Roma al Santo Pontificio,

I’altra è a Jonadi a nostro beneficio”.(tratto dalla novena della Madonna degli Angeli)

Fu istituito il bacio della candela anche il 5 febbraio, perchè nel 1783 ci fu un terremoto che colpì tutti i paesi intorno, mentre Jonadi registrò una sola vittima, quindi chi dirigeva allora la chiesa in ringraziamento della protezione della Madonna fece celebrare una messa proprio la sera del 5 febbraio.

I terremoti a Jonadi

Del terremoto del 1783 fu conservata una pietra come simbolo di protezione celeste.
(Anche una bomba scoppiò a Jonadi ma non ci fu nessuna vittima). Questa testimonianza si trova sull'obelisco risalente al 1717, situato in Piazza Roma.
Altro terremoto colpì Jonadi nel 1905 registrando 10 morti.



Le 5 croci: tradizione medievale

Durante il periodo di Quaresima, le donne usavano portare un ramoscello di ulivo in segno sacro.

L'usanza era quella di visitare le croci recitando preghiere durante la Settimana Santa

Si trovano una davanti la chiesa di Santa Maria Maggiore, una nei pressi di palazzo Marcellini, una in via Regina Elena, una vicino palazzo Falduti in via Giacomo Leopardi, una in via Piano Abate.

Campane Chiesa Madonna degli Angeli

... Ad ogni tempesta, il sacrestano si recava nella chiesa della Madonna degli Angeli a suonare le campane. A loro volta i fedeli, nelle loro case si apprestavano ad accendere la candela benedetta il 5 febbraio, e ogni tempesta cessava.

**“La fede e la speranza la carità ci resta
suona la Tua campana cessa ogni tempesta”.**

Barbaro francese

**“Un barbaro francese passando dal Convento,
spronando il suo cavallo, subito è andato dentro.**

**Tutto quel malegollo voleva disprezzare,
il Quadro Santissimo voleva disprezzare.**

**E Lei, la Madonna degli Angeli miracolosa, ha fatto inginocchiare
subito il cavallo ai piedi dell'Altare.**

**Il barbaro francese, uscito fuori, pensando a quel che ha fatto, gli palpitava il
cuore”.**

Patrimonio artistico e monumentale

Jonadi ha inestimabili capolavori custoditi nelle chiese, nel centro storico. Dagli antichi borghi sino alle moderne vie, storia e arte si fondono.

JONADI

ARTE

CHIESA DI SANTA MARIA MAGGIORE



PULPITO IN LEGNO

La chiesa Matrice

La chiesa matrice, *di Santa Maria Maggiore, di età rinascimentale, chiesa sacramentale, di fattura siciliana.* Edificata nel 1564. Ha la facciata principale a tre livelli, ornata in stile barocco. Elevata ad Arcipretura sul finire del '700.

Da ammirare al suo interno, ad unica navata, sul lato sinistro, il **pulpito di legno** caratterizzato da particolari rilievi ad intarsio, **l'acquasantiera** ed il **fonte battesimale** scavato nella pietra granitica, retto da una colonnina. Sempre sulla sinistra, entrando, troviamo il quadro rappresentante la Madonna delle Grazie, a seguire la **Madonna di Pompei con il Bambino** in braccio, affiancata da S. Domenica e Santa Caterina di Siena. Camminando si potrà ammirare il quadro **dell'Annunciazione**: la Madonna in preghiera e un Angelo sotto una bianca colomba, metafora dello Spirito Santo



Il lato sinistro della navata culmina con la rappresentazione della **Circoncisione** che vede uniti S. Giuseppe, la Madonna, il sommo sacerdote Simeone e Gesù bambino in braccio ad un addetto al tempio.

Presenti altri quadri tutti dipinti su tela, meravigliosa è la **Resurrezione di Cristo**, tela settecentesca dipinta ad olio. Pregevoli altresì il quadro dell'**Ascensione di Gesù al Cielo**, opera di **Francesco e Saverio Mergolo** risalente al **XVIII – XIX secolo**, che decora il soffitto e la tela sul portone che raffigura il **Battesimo di Gesù** nelle acque del Giordano

Le Anime del
Purgatorio



A destra, entrando si trova il quadro che raffigura “**Le anime del Purgatorio**”.
Proseguendo si ammirano “**La Madonna del Carmine** affiancata a **San Francesco da Paola** e a **San Giuseppe** con **San Antonio da Padova** e **San Francesco d'Assisi** in ginocchio”; “la **Madonna bambina** con i genitori Gioacchino e Anna”; ancora sul lato destro bellissima la **“Madonna Immacolata contornata da Angeli”**.

Nell'età barocca una delle forme d'arte che più si sviluppa è senza dubbio la **scultura lignea**. Gli esempi non mancano, tante le statue lignee presenti in chiesa, capolavori come il mezzobusto di **San Nicola** con il reliquiario regalato da Mon S. Pasquale Taccone nell'anno successivo alla sua elezione a vescovo, il **Crocifisso**, la **Madonna del Lume**, **San Francesco di Paola**, statua portata in chiesa dai Carlizzi protagonisti di prodigi verificatisi all'interno del loro nucleo familiare. Bello il **Gesù bambino** che regge il mondo e ancora **Santa Caterina da Ortona e S. Rocco**. Presenti le statue in cartapesta di **S. Antonio Abate e Maria SS. Del Carmine**.

La chiesa custodisce inoltre preziose argenterie del '700 che comprendono tra le altre cose un **Ostensorio**, la **Croce dell'incensiere** ed un bellissimo calice di argento che si usa soltanto una volta l'anno in occasione del Giovedì Santo. Sono conservati i reperti dell'antico tempio ritrovati nei pressi della frazione Nao si tratta del **leone accovacciato** in marmo che sostiene la colonna posta a sinistra del tabernacolo (risalente al 1586) e i **tre capitelli** uno in pietra e due in marmo. Dei due, uno regge la statua della Madonna posta sulla facciata, mentre l'altro è situato vicino al leggio. Lungo le pareti laterali sono disposti altri preziosi quadri.



Chiesa di San Nicola



3194

SAN NICOLA

Il 6 dicembre si celebra a Jonadi la festa patronale legata a San Nicola. La manifestazione si svolge con la solenne processione del Santo.

“Essere per ciò che unisce e non per ciò che divide”: massima di San Nicola, dedito alla carità.

Di nobile famiglia, San Nicola, Vescovo di Mira in Licia, regione dell’attuale Turchia. Celebre per la sua santità e la sua intercessione presso il trono della grazia divina. Il Suo nome, Nicola, significa VITTORIA DEL POPOLO. Vescovo di Mira ma San Nicola di Bari perché le Sue ossa sono state trasportate da mercanti nella città ionica. Leggendo la sua vita si viene a sapere che aiutò delle ragazze ad accasarsi.

La chiesa di San Nicola

LA CHIESA DI SAN NICOLA è la chiesa più antica di Jonadi. In una pietra posta all'esterno essa è, infatti, datata 1394, anno in cui fu restaurata e aperta al culto dei fedeli.

Originariamente l'edificio era una piccola cappella privata e la costruzione terminava al primo gradino dell'altare. In seguito fu ampliata con la costruzione dell'abside che risale al XVIII secolo. Attorno alla cupola absidale sono stati realizzati stucchi ornamentali: al centro vi è un cerchio formato da molte foglie sul quale è raffigurato lo "Spirito Santo" sotto forma di colomba contornata da una raggera dorata ornata da una serie di puttini di Angeli. L' intero soffitto è decorato con tre affreschi raffiguranti Angeli.

Ha delle architetture antichissime, gli archi a ogiva, a crociera; testimonianza che è stata costruita nel periodo successivo ai Normanni intorno al XII secolo. Si celebra in questa chiesa la festa della Madonna Assunta il 15 Agosto.

Al suo interno, riccamente decorato, prevalgono i toni dell'azzurro tenue e dell'oro; ospita, in una sontuosa nicchia sull'altare, una statua lignea della Madonna dell'Assunta risalente ai primi dell'Ottocento ed altri importanti oggetti come: un **quadro in tela datato 1744**, che raffigura la deposizione di Gesù morto, altro quadro in tela che raffigura **S. Nicola vescovo** patrono di Jonadi; grande valore del cinquecento è un piccolo quadro di **S. Sisto V** ultimo papa francescano dipinto da **S. Filippo Neri**.



All'interno troviamo anche una **bachecca** contenente: lo statuto della rifondazione della confraternita di San Nicola scritta su carta pecora, il camice che indossava il priore, la fascia tracolla bordò, le medaglie in argento simbolo di riconoscimento dello stesso, un cappuccio con due buchi indossato il venerdì santo con una corona di spine, un bastone che veniva tenuto in mano dal tutore dell'ordine nella processione, un prezioso stendardo.





Presenti in chiesa le statue di **Santa Fara** protettrice del raccolto e di Maria SS. Desolata ed alcune medaglie d'argento.

Belli da vedere anche **l'organo a canne**, ancora funzionante, in legno, lavorato, risalente al XVIII secolo e gli affreschi presenti sulla cupola dell'abside e sul soffitto che per lo più raffigurano degli angeli.

Particolare è anche il **tabernacolo**, di grande valore artistico, scolpito probabilmente da artisti di S. Costantino C. raffigurante l'Apocalisse, formato da otto colonnine e scolpito in marmo, sotto il quale si trova l'agnello con il libro dei sette sigilli anch'esso scolpito in marmo. Di notevole interesse è la **Varetta del Cristo morto**, opera lignea scolpita da un artigiano di Ortisei.



Chiesa di San rocco

Da ammirare ancora la chiesa di San Rocco che risale alla fine dell'Ottocento. Chiesetta di campagna, piccola, ad unica navata.



Chiesa della Madonna degli Angeli



La Madonna degli Angeli

Il passato di Jonadi rivive, più che nei monumenti, nelle feste tradizionali. Fra queste la più famosa è quella della Madonna degli Angeli che si celebra il 2 Agosto di ogni anno con la solenne processione della ‘Madonna’, solenne per la grandezza dello spirito che anima la festa e per lo sconfinato amore che il popolo di Jonadi profonde nel parteciparvi.

Un’impressionante marea di gente, da ogni parte della regione, dell’Italia e anche dall’estero, qui accorre per rivivere il grido di ‘VIVA MARIA’. La festa ha origini antichissime e si svolge in concomitanza con la festa della Madonna degli Angeli che si celebra nella piccola chiesa di Assisi, la Porziuncola, inclusa nella Basilica di Santa Maria degli Angeli, dove nel 1209 S. Francesco si sentì per la prima volta chiamato alla sua missione.



Dai marciapiedi, dai balconi e dalle terrazze lungo il percorso, la folla inneggia e applaude alla Madonna. Intanto ai lati del fiume umano si levano grida di preghiera e di invocazione di grazie. Al suono delle campane e al brusio della folla la processione raggiunge la chiesa Matrice, dove il parroco affacciato da una finestra del palazzo Scuteri, come di consueto ringrazia la Madonna dell'anno trascorso chiedendo il perdono dei peccati con la tradizionale 'predica'.

Al termine la Madonna viene portata in piazza, dove in Suo onore si assiste ad uno spettacolare concerto pirotecnico.

Un ultimo appassionato strappo di processione fino alla Sua Casa dove un altissimo grido di Viva Maria prorompe da ogni petto mentre sudore e lacrime di gioia inondano il volto dei fedeli.



Chiesa Madonna degli Angeli

La chiesa di Santa Maria degli Angeli era originariamente intitolata dai frati francescani dell'annesso convento, del quale oggi non restano che pochi ruderi, ai SS. Quaranta Martiri. Si racconta che il nome è cambiato in occasione della collocazione sull'altare di un **quadro** raffigurante S. Maria della Sanità, oggi venerato dai fedeli con il titolo di **Madonna degli Angeli**. L'opera risale al XVI secolo ed è stata realizzata dall'artista Paolo Spagnolo. Da segnalare anche la bella **cornice di legno dorato** che orna la tela raffigurante l'apparizione della Vergine a San Francesco d'Assisi, opera realizzata nel 1734 dall'artista Reginaldo. Facciata semplice ed interno ad unica navata con soffitto in legno.



Nella chiesa è custodita, nel pregiato reliquario offerto da don Orazio Falduti, la Candela apparsa miracolosamente. La Santa reliquia è oggetto di incessante pellegrinaggio.

Nella chiesa è pure custodita al culto una Pala, dipinta da Paolo Spagnolo nel 1588, raffigurante la Beata Vergine degli Angeli.

Durante la ristrutturazione del pavimento della chiesa sono state rinvenute le tombe datate 1726, appartenenti al Dott. Antonio De Marco e sua moglie Isabella Comerci, una fossa cineraria dove sono sepolti i coniugi Tommaso Falduti e Paola Romanelli e Don Francesco Grasso.





CENNI STORICI sul miracoloso Quadro della MADONNA DEGLI ANGELI che si venera in JONADI

Nelle narrazioni popolari capita spesso di trovare insieme a verità storiche anche leggende create dalla fantasia del popolo.

È così anche per il quadro della Madonna degli Angeli che si conserva nella Chiesa dell'ex Convento di Jonadi.

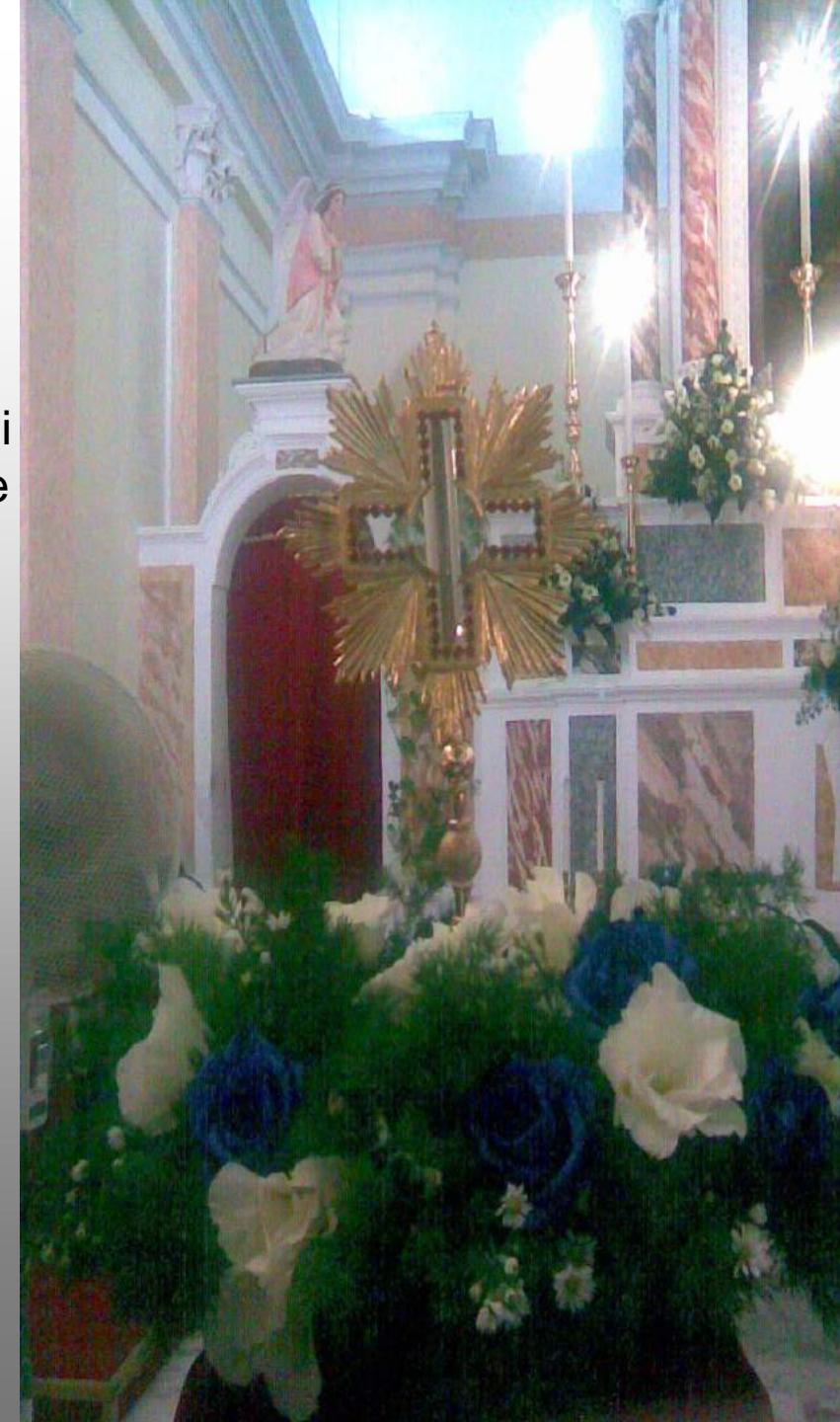
In queste brevi note lasciamo da parte le leggende che sono tuttora diffuse per riportare solo quanto ci riferiscono gli storici.

S. E. mons. D. Taccone Gallucci in "memorie delle città e diocesi di Mileto" parlando di Jonadi scrive: *il monastero dei Conventuali fu fondato sulla diruta chiesa dei SS. Quaranta nel 1595 per cura del P. Giovanni Battista da Brognaturo. Nella Chiesa evvi un quadro della Santissima Vergine dipinto da Paolo Spagnolo nel 1598 venerato una volta col titolo di S. Maria della Sanità e di S. Maria delle Grazie, ed infine all'altro di S. Maria degli Angeli'.*

Ed il P. Giovanni Fiore da Propani in "Calabria illustrata così si esprime: '**nella Chiesa dei PP. Conventuali in Jonadi evvi un'immagine molto devota della Beata Vergine, con volto modesto ma vago, e di guardata che accende la devozione**'.

Ambedue gli storici menzionati sono concordi nel riferire che detta immagine divenne popolare e fu venerata da quel giorno col titolo di Maria SS. Degli Angeli per un prodigo verificatosi il 2 agosto 1623 che il Taccone Gallucci nell'opera citata così descrive: "**era un giorno di sabato quando una lampada di cristallo che stava accesa avanti alla immagine cadde sul terreno per essersi rotta la funicella che la teneva, ma in questa caduta non solo non siruppe la lampada, come naturalmente doveva, né cadde di fianco, né rovesciò l'acqua e l'olio, restando invece dritta come cadde, quasi piantata a terra.**

E non avendo olio che per poche ore, continuò accesa senza altra aggiunta di alimento per ben cinque giorni'.



Crocefisso posto all'esterno della chiesa



Altare prima del restauro



Chiesa dell'Addolorata

Costruita in due diversi momenti. La navata principale in stile barocco è più recente, il nucleo originario corrisponde all'attuale navata laterale (entrando sulla destra). Sull'altare della prima chiesetta (parte destra antica) vi è un quadro raffigurante la pietà con al centro la Madonna, ai piedi San Giovanni, San Francesco d'Assisi. Pregevole è la statua della Madonna Addolorata sull'altare maggiore riposta in una nicchia, indossa un vestito nero riccamente ornato di ricami dorati. In fondo alla chiesa una piccola tela raffigura Don Domenico De Simone parroco di Jonadi insieme ad altre persone distinte. Conserva al suo interno anche un bel quadro raffigurante Gesù nel Getsemani ed un'antica varetta del Gesù morto, in stile veneziano con quattro angioletti ai lati e uno in cima recanti simboli della passione, opera dello scultore Filippo Dinaris e del figlio.

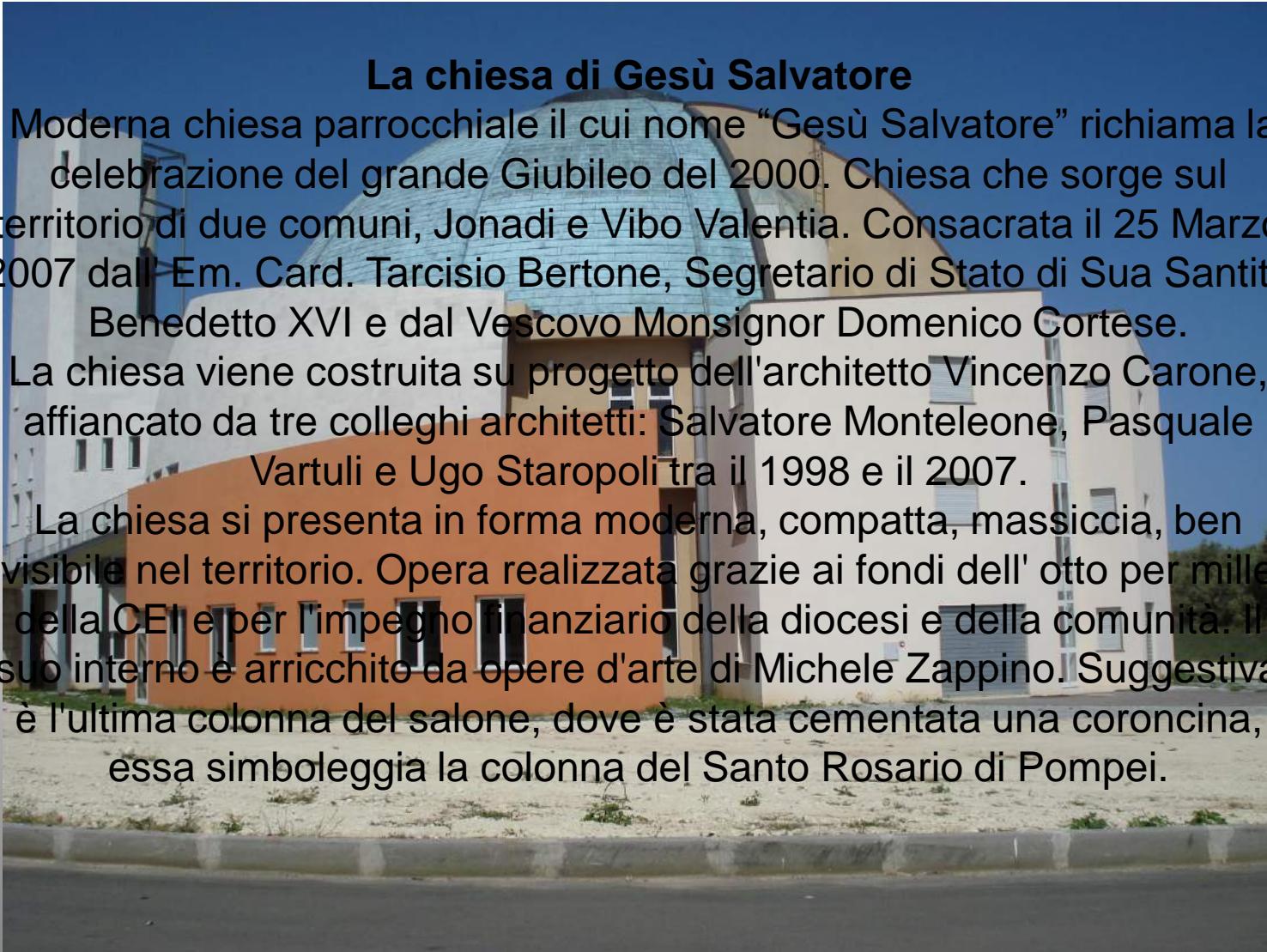
All'esterno, sul portale più antico, si può ammirare un cuore in pietra trafitto da una spada.

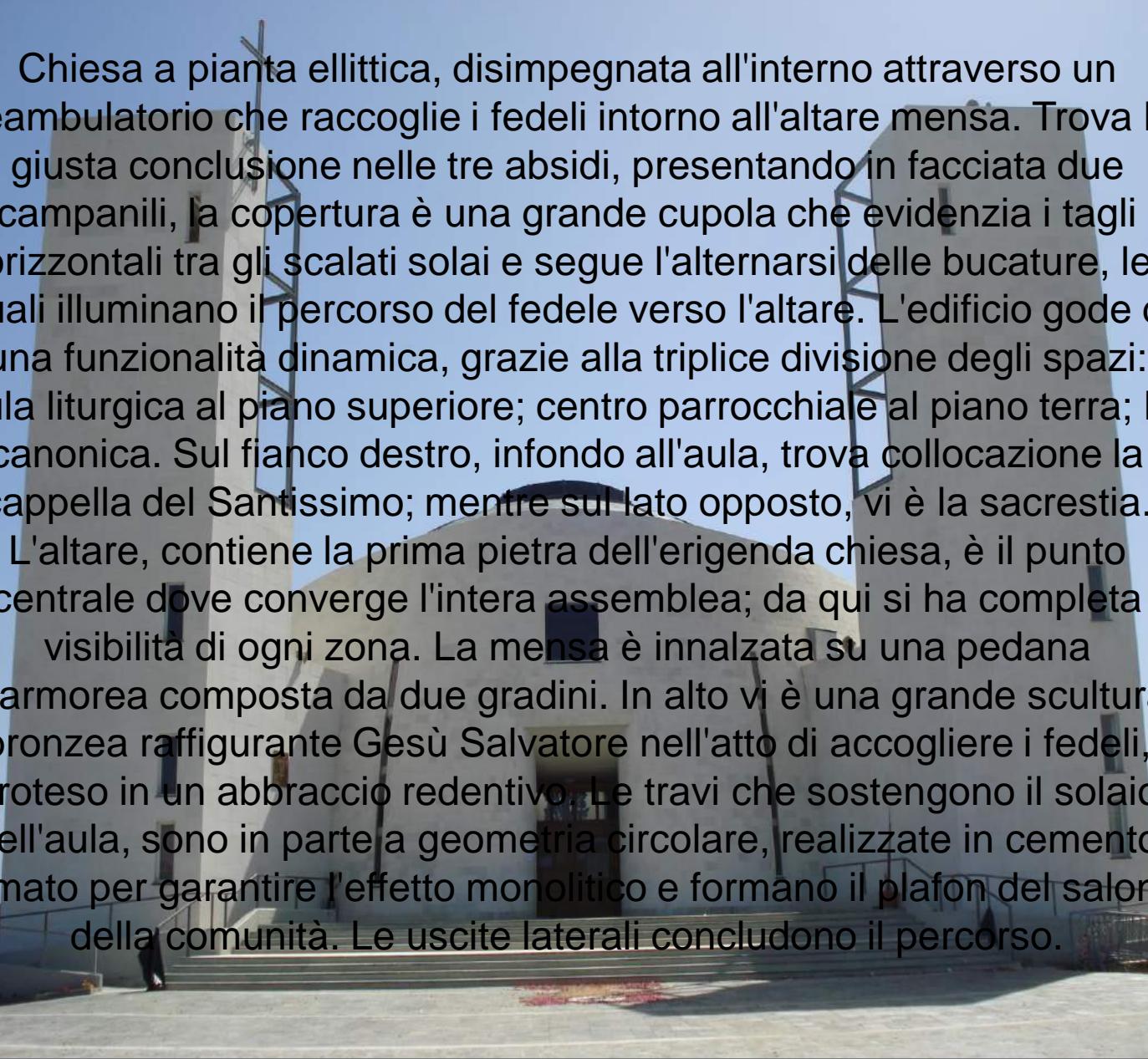
La chiesa di Gesù Salvatore

Moderna chiesa parrocchiale il cui nome “Gesù Salvatore” richiama la celebrazione del grande Giubileo del 2000. Chiesa che sorge sul territorio di due comuni, Jonadi e Vibo Valentia. Consacrata il 25 Marzo 2007 dall' Em. Card. Tarcisio Bertone, Segretario di Stato di Sua Santità Benedetto XVI e dal Vescovo Monsignor Domenico Cortese.

La chiesa viene costruita su progetto dell'architetto Vincenzo Carone, affiancato da tre colleghi architetti: Salvatore Monteleone, Pasquale Vartuli e Ugo Staropoli tra il 1998 e il 2007.

La chiesa si presenta in forma moderna, compatta, massiccia, ben visibile nel territorio. Opera realizzata grazie ai fondi dell' otto per mille della CEI e per l'impegno finanziario della diocesi e della comunità. Il suo interno è arricchito da opere d'arte di Michele Zappino. Suggestiva è l'ultima colonna del salone, dove è stata cementata una coroncina, essa simboleggia la colonna del Santo Rosario di Pompei.





Chiesa a pianta ellittica, disimpegnata all'interno attraverso un deambulatorio che raccoglie i fedeli intorno all'altare mensa. Trova la giusta conclusione nelle tre absidi, presentando in facciata due campanili, la copertura è una grande cupola che evidenzia i tagli orizzontali tra gli scalati solai e segue l'alternarsi delle bucature, le quali illuminano il percorso del fedele verso l'altare. L'edificio gode di una funzionalità dinamica, grazie alla triplice divisione degli spazi: aula liturgica al piano superiore; centro parrocchiale al piano terra; la canonica. Sul fianco destro, infondo all'aula, trova collocazione la cappella del Santissimo; mentre sul lato opposto, vi è la sacrestia.

L'altare, contiene la prima pietra dell'erigenda chiesa, è il punto centrale dove converge l'intera assemblea; da qui si ha completa visibilità di ogni zona. La mensa è innalzata su una pedana marmorea composta da due gradini. In alto vi è una grande scultura bronzea raffigurante Gesù Salvatore nell'atto di accogliere i fedeli, proteso in un abbraccio redentivo. Le travi che sostengono il solaio dell'aula, sono in parte a geometria circolare, realizzate in cemento armato per garantire l'effetto monolitico e formano il plafon del salone della comunità. Le uscite laterali concludono il percorso.



Scultura bronzea



Interno chiesa



Esterno chiesa

Chiesa Madonna del Rosario

La chiesa di Nao è preceduta da un'ampia scalinata, dove si trova il mezzo busto dedicato alla memoria di don Michele Tarzia.

All'interno vi è custodita una statua settecentesca della Madonna del Rosario.

Il soffitto è stato rivestito completamente in legno.
Al lato della chiesa si trova il monumento ai caduti.



Statua Madonna
del Rosario



Altare



Statua presente in chiesa



Facciata chiesa
Madonna del
Rosario



Monumento ai caduti 4 XI 1989



Don Michele Tarzia



Chiesa Madonna dell'Immacolata

Semplice chiesetta a Nao, con campanile laterale.

Ru~~d~~eri Convento dell'ordine dei frati minori

*Uno spazio che induce al silenzio, alla pace del corpo e dell'anima:
il Convento dell'ordine dei frati minori.*

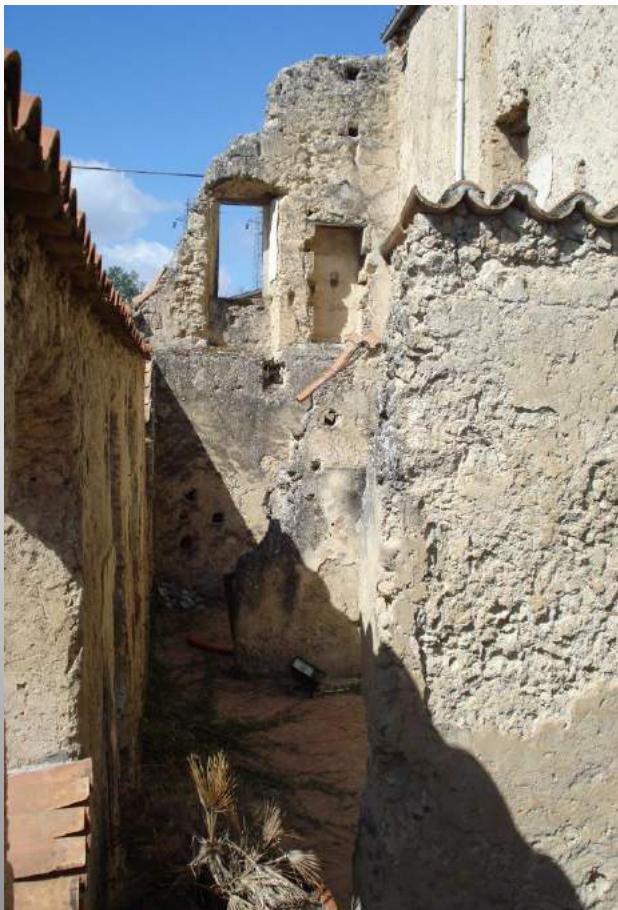
*Una perla architettonica costruita nel 1544. Chiuso con l'editto
napoleonico del 1807.*

Era il convento dei frati minori, dell'ordine dei frati francescani, di
San Francesco di Assisi.

Sua Eccellenza Mons. D. Taccone Gallucci in “Memorie delle città e
diocesi di Mileto” scrive che nel 1595, per cura di P. Giovanni
Battista da Brognaturo fu fondata la chiesa dei SS. Quaranta
Martiri, (attuale chiesa di Santa Maria degli Angeli), dove i frati
successivamente si trasferirono.

Giardino del convento





Portale del
convento



Particolare del
portale sul quale è
inciso l'anno di
costruzione, 1656

J
O
N
A
D
I

**Folclore Costumi
e Tradizioni**

LA LAVORAZIONE DEL LINO

Il lavoro nei campi, era la vita dei contadini di Jonadi, della gente di un tempo. Tutto dedicato alla semina, alla raccolta, a mamma terra.

L'intera famiglia partecipava, ogni mano era indispensabile, duro lavoro comunitario e forte momento d'unione.

I mesi più faticosi andavano da giugno a settembre e poi con l'arrivo dell'inverno ci si dedicava alla raccolta delle olive.

Giugno, mese delle spighe, mese del raccolto; tra altri prodotti si raccoglieva anche il lino, prezioso come l'oro, seminato a novembre.

Raccolto a fascio, pulito dalle erbacce, lasciato al sole a seccare; portato alla 'fiumara' e lasciato sott'acqua ad ammorbidire per sei giorni.

Ogni fascio subiva una lunga lavorazione, utilizzando una serie di strumenti. Per primo si batteva con la mazza, poi si passava al 'mangano', seguiva la cardatura utilizzando il 'cardo', infine si passava al 'fuso' per lavorare il filo raccolto nell' 'animulu' o nel 'manganedu' o nel 'matassaro'.

A seguito, finalmente, il filo fino, si portava alla 'maistra' per la tessitura. Lei, usava il telaio come poche sapevano, secondo il disegno, per fare coperte e lenzuola.

Alla sera finalmente la famiglia si riuniva attorno al 'braciere' stanchi della fatica fatta durante il giorno, senza lamentarsi.

A VUCATA'

La ricchezza di un tempo, per lavare i panni, era la cenere, unica e preziosa. Si utilizzava la cenere prodotta dalla legna, bruciata il giorno prima per riscaldarsi. Di buon mattino, le donne, si recavano alla 'fontana vecchia', con in mano un pezzo di sapone fatto in casa per insaponare le lenzuola.

Finita questa prima fase, di ritorno a casa, dove era posto '*u tripodi*' sul fuoco e sopra la 'coddara' piena d'acqua.

La cenere era passata al setaccio nel 'cernigghiu'; solo quella pura serviva per essere bollita nella 'coddara'; mentre la cenere setacciata bolliva, le donne preparavano una 'grasta', fatta di pietra o landa e vi ponevano le lenzuola e sopra vi poggiavano un tovagliolo grande fatto con il telaio, in modo da coprirle completamente.

Con '*u lavamani*' si prendeva la cenere bollente e si buttava sopra il tovagliolo di tela; la cenere rimaneva sul panno, mentre l'acqua bollente filtrava, lavava e profumava le lenzuola.

La notte si lasciavano nella 'grasta' bucata al fondo, così l'acqua aveva tutto il tempo per scorrere. La mattina dopo si riportavano alla 'fontana vecchia' per il risciacquo. Lunghi viaggi, doppi ed intere giornate le nostre nonne dedicavano al bucato, ma alla fine soddisfatte del lavoro, tornavano a casa lasciando dietro di se il profumo dei panni lavati con l'unico metodo esistente, povero e ricco allo stesso tempo.



'u Porcu

Il Rito dell'allevamento e della macellazione

Vita e Morte

Anche se l'uccisione del maiale ha subito un notevole calo rispetto al passato, sono ancora tante le famiglie che amano fare le provviste grazie alla sua carne pregiata. Ricordiamo che un tempo ci si cibava prevalentemente con erbe selvatiche e l'approccio con la carne avveniva solo in qualche festa comandata, per cui il rito dell'uccisione del maiale si caricava di enormi significati.

Questo animale, accudito e governato per lunghi mesi, era capace di far fronte all'intera economia alimentare della famiglia per un anno intero.

" 'U Porcaru ", la casa del maiale, pronta ad ospitarlo.

'U Porcaru normalmente è situato vicino alla casa colonica in posto arieggiato. Si compone di una stanza senza porta che accede a uno spazio esterno recintato da uno steccato formato da robusti assi di legno di castagno o acacia; in questo recinto è situato " 'U Scifu " un vaso ricavato da una pietra calcarea (pietra morta cavata, dove gli viene depositata l'alimentazione " 'a lavatura ").

Qui si attendeva un altro evento la sterilizzazione. Per i maschi generalmente era eseguita da un contadino del posto esperto della cosa, poiché l'azione non presenta complessità; mentre per le femmine si aspettava 'U smatraturi, esperto e professionista dell'operazione, di solito arriva da un altro paese e batte il bando strillando per le strade del suo arrivo.

Finita questa operazione, al maiale viene applicato e attorcigliato al labbro superiore un pezzo di ferro zincato per evitare che scavi le buche.

Il maialino, così pronto per l'ingrasso (la crescita), vive in tale condizione anche per un anno, mangia e ingrassa fino alla macellazione che avviene a fine anno ai primi freddi o per le Feste di Natale. Il maiale viene accudito con grande cura, ad esso sono destinati giornalmente tutti gli avanzi di cucina (lavatura: acqua dei piatti), con aggiunta di acqua e crusca di grano " ' A Canijja " per tutta la sua vita. Durante i vari mesi dell'anno l'alimentazione varia a secondo della stagione: in inverno, l'alimentazione di base viene arricchita con cereali generalmente granturco; a primavera, con erbe ricche di glucosio e in estate con i frutti della terra di ogni tipo, fichi e zucche.

Si tratta di un'alimentazione di crescita e ingrasso, però l'alimentazione più importante è quella che gli viene fornita nei mesi da ottobre a dicembre, in imminenza della macellazione, che avviene prevalentemente con ghiande, fave secche, castagne, accompagnata sempre da lavatura. Il tutto viene dosato per far durare le scorte fino alla macellazione.

Questa alimentazione permette la produzione di carni compatte e gustose di ottima qualità che consentono la produzione di eccellenti salumi, riserva di proteine della famiglia per tutto un anno.

La Macellazione

I preparativi

In autunno si raccoglie la legna derivante dalla potatura degli ulivi e si taglia a tronchetti per meglio essere essiccati e pronta per la lavorazione del maiale; alcuni giorni prima della macellazione si pesta il sale che è rigorosamente di miniera (“sali in petra”), tutto avviene nel mortaio di legno dove le pietre di sale sono schiacciate e triturate tramite un sasso di granito a forma di uovo ('u pistuni = il pistone) recuperato al mare.

Si prepara la passata di peperoni rossi, si lava il vasellame, tutte le tavole e le superfici d'appoggio per le carni del Porco, si affilano i coltelli e fra i quali c'è il coltello scannaturi a doppia lama, compresi i coltelli della macchina per la macina delle carni.



Primo giorno

La mattina della macellazione si coinvolgono parenti e vicini o amici per una duplice finalità: in primis perché all'atto dell'uccisione servono braccia poderose che abbiano il sopravvento sulla resistenza dell'animale, poi perché insieme a loro bisogna fare una giusta festa.

Subito dopo pranzo il maiale viene prelevato dal porcaio ('u porcaru), che come se intuisse l'infausto destino lancia grida lancinanti che si diffondono per tutte le campagne intorno. Gli vengono legate due cordicelle a un piede posteriore e a un piede anteriore, poi viene fatto avvicinare al posto dell'evento dove lo aspetta un letto formato da una balla di paglia, qui delle braccia poderose lo coricano sulla balla e gli legano i piedi con le cordicelle, da questo momento viene tenuto immobilizzato, gli vengono anche serrate le mandibole con la sua stessa corda e con un gesto considerato sacro, il macellaio gli fa un segno della croce sulla gola e dopo aver recitato "Morti a Tia e saluti a Mia", procede con l'affondamento del coltello nella gola che recidendo la giugulare procura la fuoriuscita del sangue, che è prontamente raccolto dalle donne nella 'a limba (recipiente di terracotta). Questo sangue va rimescolato energicamente con un mestolo di legno e a volte con le mani per evitarne la coagulazione, servirà poi alla preparazione del Sanguinaccio a base di frutta candita e scorze di limoni, arance ecc.

In questo momento di solennità tutti sono concentrati e attivi: gli uomini trattengono il maiale mentre muore dissanguato, le donne danno massimo fuoco (attizzano) le caldaie dell'acqua che deve andare in ebollizione per la spellatura, i piccoli fingono di aiutare i grandi trattenendolo dalla coda (azione incoraggiata dagli adulti per risparmiare a loro i momenti più cruenti dell'uccisione).

A morte avvenuta si sciolgono tutti i legacci e subentra un silenzio che prelude ad una nuova fase la spellatura con coltello ed acqua calda, questa è svolta con molta sinergia e rapidità, poiché avvenendo con acqua a circa 100° bisogna evitare che la pelle si raffreddi dopo l'abbondante bagnatura.

(La descrizione appena detta non è più praticata, in quanto la macellazione avviene con metodi industriali dettati da leggi e regolamenti oggi vigenti in materia veterinaria, onde evitare inutili sofferenze agli animali durante la macellazione.) Alla fine di questa fase il maiale ben spellato e pulito viene appeso legandolo per i piedi posteriori a una trave del soffitto, dove in posizione verticale gli vengono versati secchi di acqua calda per una pulizia totale.

A questo punto inizia la fase di spaccatura e pulizia interna della bestia: il macellaio osservato da tutti si posiziona d'avanti alla bestia e come un rito sacerdotale, nel silenzio dei presenti affonda il coltello incidendo la cute e formando un solco dritto dall'alto verso il basso sulla schiena per la separazione in due mezzane. Poi si porta d'avanti e continua la separazione, apre due asole nella pelle del ventre che serviranno per infilare le dita generalmente di due ragazzi per divaricare le due metà e creare spazio al macellaio nella fase di spaccatura. In tale fase vengono tolte le budella dell'intestino tenue e crasso, e le altre interiora del maiale, tutto verrà utilizzato ad uno scopo utile.

La caratteristica del maiale è che tutte le parti del suo corpo, anche quelle cosiddette di scarto, si utilizzano per un qualche cosa. Ad esempio, la lunga setola è utile al calzolaio per infilare lo spago nella lesina e riparare le scarpe. L'organo genitale maschile si sala e si appende ad un chiodo del muro, servirà a lucidare e lubrificare gli scarponi pesanti dei contadini in modo da renderli più flessibili.

La vescica sarà riempita di strutto del lardo e appesa. La trippa, il cuore, i polmoni e la lingua finirà in tegame per uno stufato di sapore straordinario a base di peperoncino. Il fegato e il velo del diaframma finiranno in padella per dare una carica di ferro a chi lo mangia. Pare che del maiale non si utilizzano solo le unghie... forse!

Segue ora un lavoro accurato da parte delle donne che devono lavare per bene gli intestini con acqua calda e limone questo vale per le budella grosse destinate alla soppressata; mentre per quelle piccole destinate alla salsiccia e alla 'nduja, viene fatta la sprojjatura, necessariamente eseguita da mano esperta e delicata e consiste nel togliere la parte grassa delle budella. Tutto questo viene svolto nel pomeriggio del primo giorno, poi una metà viene sciolta dalla trave e viene pesata per stabilirne il successo o meno dell'allevamento, se il risultato è positivo si applaude e si brinda con vino e poi il maiale si posiziona dentro la casa per il riposo notturno.

Secondo giorno

La notte viene vegliato per evitarne il furto e la mattina all'alba si mette in moto l'organizzazione prevista per la lavorazione delle carni e la produzione dei salami. Il tutto si svolge con delle sinergie collaudate da anni.

Ormai le carni sono fredde ed adatte ad essere sezionate con i coltelli, il macellaio principale seziona le varie parti staccandoli dal manto di grasso, per primo stacca la coscia preoccupandosi di non danneggiare il lardo, poi stacca la schiena dorsale con il filetto, le costole, la spalla ed infine la testa. Le donne già operose al focolare per produrre acqua calda ecc. ricevono in primis dal macellaio i vari pezzi di carne per la preparazione del sugo del grande pranzo della giornata.

Il Pranzo

E' inutile dire che in questo giorno il pranzo viene preparato quasi esclusivamente con carne di maiale, per la pasta si preferiscono le penne, ma sulle tavole dei buongustai non mancano di certo i contorni adeguati e buon vino, poi abbonda la frutta di stagione finocchi che aiutano a digerire e frutta secca, nocciole, mandorle e noci ecc.

Il sapore del sugo della pasta è unico e irripetibile per un intero anno, poiché è il risultato di una sommatoria di sapori derivanti dai vari pezzi della selezione delle carni. Per questo il pranzo del porco rappresenta una ricorrenza da festeggiare. La lavorazione della carne inizia con la selezione della stessa in tre parti è tenuta in tre vasi (limbe):

la prima serve a produrre la soppressata, e si tratta della carne di prima scelta la coscia e il lardo compatto;

la seconda serve a produrre la salciccia, e si tratta della carne della spalla ed altre parti magre;

la terza serve a produrre la 'nduja, e si tratta della carne della testa e di tutte le carni molto grasse e nervose cosiddette di terza scelta; queste all'atto della tritazione verranno mischiati ad abbondante peperoncino e ne deriverà la famosa 'nduja.

Susseguente avviene la macinazione / tritazione delle carni, poi l'impasto con sale e pepe rosso, e dopo un riposo delle carni per prendersi di sale di almeno due ore (nella pausa del pranzo), si procede alla preparazione di salsicce e soppressate.

Queste prelibatezze vengono legate ben strette con lo spago poi e poi bucate con un ago a cura dei bambini per perdere i liquidi. la 'nduja viene insaccata parte in budella piccole, grandi e budello cieco del maiale. Tutto il prodotto (soppressate, salcicce e 'ndujie) vengono tenute in recipienti di legno (Ruvaci) per due giorni per schiacciarsi e drenare i liquidi, dopo di ciò saranno appese, possibilmente in cucina, in modo da potersi asciugare al fuoco del camino.

Dopo ventiquattro ore le soppressate vengono rimosse e messe sotto peso (da qui deriva il suo nome) poi di nuovo al suo posto e poi ancora sotto peso. La soppressata, insieme alla salsiccia, è uno dei simboli della gastronomia calabrese e si usa prepararla sia con pepe rosso che con pepe nero anche senza. Nelle salcicce qualcuno preferisce i semi di finocchietto selvatico.

Ritornando al lavoro, infine viene tagliata a strisce la cute con il lardo, poi viene separato il lardo dalla cute e tagliato a cubetti (lavoro femminile e di ragazzi); il tutto pronto per la lavorazione del terzo giorno.

Terzo giorno

Questo terzo giorno è dedicato alla Sugna, ai Ziringuli e ai Mussi e/o Carne delle ossa; tutto il lardo tagliato a cubetti è bollito nella Coddara che è alimentata da legna grossa in modo da non produrre fiamme alte per sporcarlo, l'ebollizione viene mantenuta per ore fino alla dissoluzione dei cubetti da dove dalla parte grassa (la maggiore) ne deriva lo strutto e dalla parte magra si producono i Ziriguli che rimangono come scarto della lavorazione.

Lo strutto ('a saime) ancora liquido è immesso con l'imbuto nella vescica del maiale e annegata in acqua fredda per solidificarsi, poi appesa assieme ai salami, il rimanente si conserva nei vasi di terracotta smaltati bianchi (salaturi); a volte dentro lo strutto sono annegate della salsicce che rimarranno conservative fresche fino alla scopertura, generalmente per l'estate o per la mietitura.

I Ziringuli sono pezzetti di carne semi magra contenuta all'interno del lardo, questi rimanendo solidi decantano nel ormai strutto e alla fine del recupero dello stesso rimangono al fondo della caldaia solidificando con dello strutto non recuperabile, i ziringuli sono il primo alimento conservato del maiale che viene utilizzato per l'alimentazione, già dal primo giorno si usano come guarnizione e condimento in padella per la cottura delle uova, chiaramente stiamo parlando di cibi grassi ma di una genuinità e di un gusto indescrivibile. Si possono conservare nel vasetto di terracotta ed utilizzarli in tal senso per lunghi periodi senza catena del freddo.

A fianco alla Coddara da Saime si mette a bollire 'u Coddareju che è più piccolo, tutte le cotiche, le ossa, comprese quelle della testa, le orecchie, i piedi, il muso e la coda; a giusta cottura vengono staccati tutte le carni dalle ossa e conservate in recipienti di terracotta, si consumeranno a breve. dai piedi vengono staccate le unghie uniche non utilizzabili.

Questo per quanto si ricorda era la tipica lavorazione del maial quando esistevano i contadini, e si diceva "U porcu lìnhia la casa" (Il maiale riempie la casa).

La ricchezza del grano

Tra le tante coltivazioni che impegnavano a lungo e affannosamente gli agricoltori c'era anche il grano. Si mieteva il grano nel mese di luglio, quando la spiga era piena. Ognuno aveva il suo compito, c'era chi mieteva, chi legava i mazzi di spighe costituendo i covoni i quali, dopo qualche giorno venivano trasportati con l'asino, con il carro o sulle spalle all'aia. Si divideva il grano dalla paglia usando il tridente. Le spighe venivano distribuite sul terreno a cerchio e calpestate, sminuzzate dagli animali, in genere da mucche (la trebbiatura è comparsa nell'agricoltura calabrese soltanto dopo gli anni '40). Il frumento stacciato dai semi estranei era messo nei sacchi e chiuso nei granai. Infine veniva ripulito dalle impurità con il crivello, 'u cernigghiu' e trasportato al mulino.

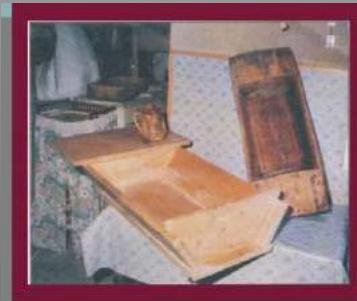
L'economia Jonadese: i mulini

Un tempo a Jonadi c'erano numerosi mulini idraulici impiantati lungo il corso della fiumara. Difficili oggi da riconoscere e per lo più nascosti e abbandonati avvolti in una lussureggianta vegetazione, i mulini erano economicamente strategici perché principale sostentamento per la popolazione era la farina.

La forza dell'acqua sostituì le braccia umane. Erano posti a poca distanza l'uno dall'altro; qui giungevano i contadini con i muli carichi di grano.

L'acqua veniva convogliata attraverso un canale in muratura accumulata e scaricata sulle pale della ruota la quale girava e macinava il grano che scendeva dalla tramoggia.

Il prezioso oro bianco era pronto, lavorato con acqua e sale per essere trasformato da abili mani in pasta, e dalla cottura dell'impasto lavorato, in croccante pane.





I mulini
Altre costruzioni tipiche sono i pozzi e i mulini ad acqua. Non sono facilmente visibili e raggiungibili a causa della loro ubicazione, tipicamente adiacenti ai corsi d'acqua. Sono rimasti solo i ruderii in ricordo di una ricchezza ormai lasciata al passato.



Presepe Vivente



PRESEPE VIVENTE

Suggestiva è l'atmosfera che anima Jonadi il 26 Dicembre di ogni anno: il Presepe Vivente. La manifestazione, risveglia le vie del centro storico, i borghi misteriosi, ricchi di storia, arte, emozioni. Il Presepe Vivente ha lo scopo di recuperare e valorizzare aree d'interesse paesaggistico, che caratterizzano il territorio ed assumono il valore di memoria e testimonianza della storia e dell'identità popolare, inoltre si svolge attività di beneficenza a favore di iniziative di significativo valore umanitario e sociale e comunque dirette ad arrecare benefici a persone svantaggiate in ragione di condizioni fisiche, psichiche, economiche, sociali o familiari.

Ormai siamo giunti alla xv edizione grazie alla collaborazione della gente comune che volontariamente partecipa con entusiasmo. Sono molte le persone della nostra comunità che a vario titolo, prendono parte all'organizzazione e rappresentazione della manifestazione, valorizzando così l'importanza religiosa, spirituale e di fede che è alla base del ricorrente avvenimento annuale.

L' organizzazione è promossa e gestita dalla Pro-Loco di Jonadi che ogni anno cura l'evento nei minimi particolari: luci, scenografia, stand, abiti, musiche, personaggi e percorso rappresentativo.

Gradita manifestazione che continua a riscuotere un enorme successo di pubblico e di consensi. I visitatori sono interessati ai prodotti tipici, alle tradizioni culturali, all'arte, alla natura e ogni anno affluiscono numerosi.



“AFFRUNTATA”

Una delle più grandi attrazioni ionadesi è l' “Affruntata”, diretta espressione della straordinaria ricchezza interiore.

Si ripete ogni anno dopo la messa di Pasqua in via Regina Elena.

La manifestazione celebra l'annuncio della Resurrezione del Cristo, a Maria.

San Giovanni, discepolo prediletto di Gesù e custode della Madonna, incontra il Cristo Risorto e successivamente si reca dalla Madonna per comunicare l'evento.

Subito dopo avviene in un crescendo di velocità, l'emozionante incontro tra la Madonna e il Cristo seguito dalla caduta del manto nero che ricopre la statua della Vergine, U SBILAMENTU. Gli applausi della folla, le note del complesso musicale, i fuochi d'artificio, riempiono la piazza gremita di fedeli. Si conclude l'Affruntata con la processione delle 3 statue, San Giovanni, la Madonna e il Cristo Risorto.

Queste sono le celebrazioni popolari, dove il felice spirito di tutta la gente cerca un modo per esprimere il proprio spontaneo entusiasmo per le tradizioni che vengono dal cuore, condizione della loro vera esistenza.

SEQUENZE AFFRUNTATA



La statua di
S.Giovanni



La statua della Madonna Addolorata
con i vestiti del lutto



Gesù va incontro alla
Madonna

SBILAMENTU





Statua della Madonna con il mantello azzurro simbolo della resurrezione di Cristo insieme a Gesù risorto e alla statua di San Giovanni.

Jonadi caratteristico

Le casette di campagna

Peculiarità del borgo sono le casette di campagna che fanno parte del paesaggio rurale. Ancora oggi continuano a vivere contadini che conservano gelosamente il loro patrimonio storico.

Sono testimonianze storico-architettoniche della cultura e della civiltà contadina. Molte di queste casette sono in stato di completo abbandono.

Si viene qui per ammirare scorci suggestivi, un sottoborgo tutto da scoprire; colline verdi, un rifugio ideale per chi cerca un po' di pace o voglia immergersi nella storia.

Oggetti di vita quotidiana

Non si usano più gli oggetti di vita quotidiana, con loro sono scomparsi i mestieri ad essi legati. Non ci sono più i buoi, gli asini, le zappe, i panieri, le famose giare, i mortai in pietra o in legno, gli aratri, le ‘pignate’. Tutto è diventato oggetto di arredamento.



GASTRONOMIA

La scoperta dei sapori con le ricette della nonna

Crocchette di patate

Ingredienti: 1 kg. di patate a pasta gialla, 2 uova più 1 per indorare, 4 cucchiai di parmigiano, 100 gr. di salame tagliato a listarelle, 200 gr. di fior di latte tagliato a bastoncini, prezzemolo, 2 cucchiai di pangrattato, sale, pepe, 3 cucchiai di farina, 60 gr. di burro, olio per frittura.

Preparazione: lavate le patate, lessatele e sbucciatele ancora calde. Passatele più volte con un passaverdura a buchi fitti e schiacciate il passato finchè non diventerà una pasta filante. Unite il burro ammorbidito, il parmigiano, il prezzemolo tritato, sale e pepe, quindi i rossi d'uovo, uno ad uno. Lavorate l'impasto con le mani unte d'olio e formate dei crocchè in forma di fuso, introducete nel mezzo dei crocchè un bastoncino di fior di latte e un paio di listarelle di salame, passate i crocchè prima nella farina, poi nelle chiare d'uovo montate a neve e mescolate ad un uovo intero, infine nel pangrattato. Friggete i crocchè in abbondante olio bollente , asciugateli su carta assorbente e serviteli caldi.



Polpette di melanzane

Ingredienti: 1 kg. di melanzane, 1 uovo intero e 2 tuorli, 100 gr. di pane grattugiato, 100 gr. di pecorino grattugiato, basilico, peperoncino, olio per friggere, sale

Preparazione: tagliate le melanzane a fette, salatele e mettetele a sgocciolare, per eliminare l'eventuale amaro. Lessatele in acqua salata, scolatele e tritatele. Mettetele in una terrina aggiungendo le uova, il formaggio, il pane grattugiato, il basilico e il peperoncino. Amalgamate bene e con il composto ottenuto, formate delle piccole palline, che frigerete in abbondante olio bollente.



Pomodori secchi:

Ingredienti: 1 kg. di pomodori maturi e sodi, olio di oliva, aceto, sale, peperoncino, basilico, aglio, capperi, menta.

Preparazione: lavate i pomodori e, dopo averli asciugati, tagliateli in due nel senso della larghezza. Sistematevi su un graticcio e cospargeteli di sale.

Teneteli al sole tutto il giorno rigirandoli di tanto in tanto e rientrandoli la sera per evitare l'umidità della notte.

Quando sono completamente secchi vanno sciacquati in aceto di vino e strizzati. Cominciate quindi a riempire i vasetti coi pomodori secchi e man mano che riempite coprite con olio e aromi (a vostro piacimento e senza esagerare). L'ultima fila di pomodori deve essere completamente coperta di olio: conviene, quindi, non chiudere subito ma aspettare un giorno in modo da aggiungere olio se serve. Per gustarli fate passare almeno un mese.



Chiacchiere

Ingredienti per 4 persone: gr. 250 di farina bianca, 1 uovo intero, gr. 50 di zucchero, gr. 50 di burro, una bustina di vanillina, 3 cucchiai di marsala, un pizzico di sale, zucchero a velo, strutto per friggere.

Preparazione: mescolare la farina con lo zucchero e la vanillina e versarla a fontana sul piano di lavoro. Praticare al centro della fontana un buco e rompervi l'uovo, aggiungere il burro a pezzetti, lasciato precedentemente ammorbidire, e il marsala. Impastare il tutto versando un altro po' di marsala se la pasta risultasse troppo soda, lasciarla riposare, quindi col matterello, tirare una sfoglia molto sottile. Con la rotellina apposita ritagliare dei rettangoli di pasta di circa cm. 6*10, fare nel centro, per il lungo, tre tagli interrompendosi prima di arrivare alle estremità. Scaldare abbondante strutto in una padella e quando è molto caldo, attenzione però a non farlo "fumare", friggere poche chiacchiere per volta, scolarle appena sono dorate, farle asciugare su carta assorbente da cucina e cospargerle con zucchero a velo passato attraverso un colino.



Fileja

L' impasto è manuale, un mix di farina e acqua fino ad ottenere un composto omogeneo, su basi di legno per circa 35 minuti.

Si passa alla fase della filatura per ottenere un filo di circa 0,5 cm di diametro.

Si spezza il filo di pasta in pezzi di 20-30 cm di lunghezza.

Successivamente si arrotola il filo di pasta ad un bastoncino di legno (danaco) per ottenere la particolare forma ricurva.

Si servono con sugo di pomodoro, pecorino grattugiato.

Per gli amanti del piccante il tutto può essere insaporito e infiammato da un buon peperoncino piccante o dalla famosa nduja locale.

Una pasta fresca preparata in casa e ricavata con un semplice composto di acqua e farina che viene lavorato a mano



SERVIZI TURISTICI COME RAGGIUNGERE JONADI

**Autostrada:
Salerno - Reggio Calabria
(uscita S. Onofrio - Vibo Valentia)**



**Pullmann:
Ferrovie della Calabria
Via Stazione - Vibo Valentia tel. 0963/591651**



**Brosio
Via D.Alighieri - Vibo Valentia tel. 0963/592431
Via del Riposo - S. Calogero tel. 0963/367760**

Servizio Taxi tel. 0963 41490 cell.368 3551939



**Aereporto:
Scalo di Lamezia Terme**



Ferrovie dello Stato:

**Stazione di Vibo Marina
Stazione di Vibo Pizzo
Stazione di Mileto**



OSPITALITÀ

**PENSIONE “MARCELLA”
A Baraccone, frazione di Jonadi
Tel. 0963/338479**



Numeri Utili

Municipio
Tel. 0963 331140

Ufficio Postale:
Tel. 0963.331091 – 331327

Carabinieri:
Tel. 0963.363002

Guardia Medica:
(San Costantino Calabro)
Tel. 0963.331574

Scuola Elementare Jonadi
Tel. 0963.332836

Scuola Elementare (fraz. Nao):
Tel. 0963.332853

Scuola Media Statale (fraz. Nao):
Tel. 0963.331792

Direzione Didattica :
Tel. 0963.331081

**ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO-LOCO DI JONADI**

Via G. Leopardi, 19 - 89851, Jonadi (VV)
Tel. 0963/331309
e-mail: info@prolocoionadi.org

