

Scatti di cibo (455)

La ricetta estiva delle trofie con il pesto e i fagiolini

Lorenzo Sandano

L'estate dei divieti: niente grigliate a Bergamo e kebab a Cittadella

Lorella Franci

La ricetta finale dei pomodori con il riso di Scatti di Gusto

Alessandro Bocchetti

La video ricetta dell'insalata nizzarda perfetta

SdG Scatti di Gusto

Spaghetti con le cozze. Video ricetta con Assenza e Cuttaia

Lorenzo Sandano

In Ungheria una tassa sul junk food per ripianare il deficit

Lorella Franci

30 ricette in meno di 10 minuti per salvare un pasto, forse

SdG Scatti di Gusto

Gamberi bio nel deserto del Nevada per i casinò di Las Vegas

SdG Scatti di Gusto

La ricetta del gazpacho per rinfrescare un'estate in forma

Claudia Rossini

La ricetta del coniglio alla cacciatora in versione estiva

Lorenzo Sandano

Gli scampi per la migliore ricetta della pappa al pomodoro

Andrea Sponzilli

'A chiazza | Come fare la spesa al mercato di Castrovillari

Stefania Monaco

Il gelato naturale di Neve di Latte ti fa stare in forma

Claudia Rossini

Come preparare i tradizionali spaghetti con vongole o lupini

Alessandro Bocchetti

Anguria, tricolore in crisi. Ora il fresco vien dalla Grecia

SdG Scatti di Gusto

Foie gras vietato al Salone di Colonia. La Francia protesta

Lorella Franci

Come fare la pasta con mazzancolle e mozzarella di bufala

Lorenzo Sandano

Come fare la caponata d'estate e stare in forma con il pilates

Claudia Rossini

Come fare la cacio e pepe

Calabria | Itinerario goloso in provincia di Cosenza

DI Stefania Monaco - CANALE Scatti di cibo - venerdì, 12 agosto 2011 | ore 14:30

TAG Annalisa Marchianò calabria Cantine Viola Civita Cosenza Dolci Pascoli gaetano alia gran caffè renzelli la tavernetta Morano Calabro mozzarella Panificio Pascuzzo Parenti pasta Forte Pietro Lecce salumificio San Vincenzo stelle del sud varchiglia della monacale

Mare, montagna e ancora mare, la forma del corpo di una Venere, con i piedi nel Mar Tirreno e la testa nel Mar Ionio.

Questa è la provincia di Cosenza: un territorio che custodisce tesori, prodotti, culture, popoli, lingue, tanti e tante da poterne fare una nazione.

Qui il cuore batte a un ritmo naturale; non come quello folle, incalzante delle città industrializzate.

In dialetto, per fare un esempio, si dice "stare", che è il restare fermi a pensare; oppure "squietato", con grande calma interiore; lussi filosofici ereditati dalla grande scuola di Sibari, una delle capitali della Magna Grecia.

Anche lavorare in maniera naturale è eredità rimasta intatta nel tempo. Per questo esistono gli artigiani del gusto.

Qualsiasi calabrese non può fare a meno "du pani 'i casa ..."



Il Panificio Pascuzzo, si trova a Parenti – paesino alle pendici della Sila – qui si fa il pane con la farina di grano saraceno (del luogo) che poi viene macinato nel mulino di pietra (della casa) aggiungendo l'acqua (della montagna) ed il lievito naturale (una "madre" più che centenaria).

Nel piccolo villaggio, nel XVII secolo, il potente e ricco barone Ricciulli aveva appeso sul portone del suo palazzo, che era il più alto di Parenti, una catena

detta "dell'immunità"; chiunque riusciva a raggiungere il paese arroccato e toccarla, veniva considerato immune da ogni crimine e poteva liberamente circolare in paese. Naturalmente, i briganti trovarono qui fissa dimora; e le storie che si raccontano, su di loro e la loro epopea, ancora oggi sono centinaia.

Con il pane ci vuole il companatico. E quindi, senza spostarci di molto, arriviamo a Spezzano della Sila, dove mucche e bufale vivono in condizioni di assoluta naturalità. Nel caseificio Paese gli animali sono allevati come un tempo, allo stato semibrado, munti due volte al giorno, in pascoli liberi: dove respirano aria pulita e si nutrono di erba fresca durante il giorno. Poi, alla sera, fieno e cereali prodotti in azienda. Con il latte di queste mucche podoliche nasce il caciocavallo; ed è grazie a quel latte che profuma di fiori e di erba.



0 commenti

Lascia un commento

 Nome (obbligatorio)

 E-mail (obbligatorio)

 Sito web

 Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree

con pomodoro perfetta per le cene d'estate

Alessandro Bocchetti

L'Ue approva il nuovo regolamento sulle etichette. Era ora!

Lorella Franzl

→ tutti gli articoli

Sommario

12 Agosto 2011 ore 14,30

Calabria | Itinerario goloso in provincia di Cosenza

Stefania Monsco → 0

12 Agosto 2011 ore 08,30

Qualità | La vendemmia dei grandi cru a macchina o a mano?

Paolo Trimani → 0

11 Agosto 2011 ore 13,30

Gennaro Esposito | Poker d'assi alla Torre del Saracino

SdG Scatti di Gusto → 5

10 Agosto 2011 ore 11,15

Venite a vedere Casadonna, il nuovo Reale di Niko Romito

Alessandro Bocchetti → 4

10 Agosto 2011 ore 09,30

Cono a km0 in fattoria. Arriva il gelato del contadino

SdG Scatti di Gusto → 0

10 Agosto 2011 ore 08,00

Schede del vino. Sorsi d'estate con il Pecorino di Tiberio

SdV Scatti di Vino → 4

09 Agosto 2011 ore 17,00

Birra | Da Narke, a Stoccolma, dove l'orologio si è fermato

Paolo Mazzola → 9

Siamo a *Camigliatello Silano* e a me viene in mente la faccia simpatica e dispettosa di Pietro Lecce, lo chef della Tavernetta, capace di farti mangiare funghi porcini e carne podolica dall'inizio alla fine del pasto senza stancare, ma una volta qui, assaggiate di tutto partendo dalla cantina dove si serve l'aperitivo a suon di salame (di podolica), vini del territorio e champagne francesi.

Terra di maiali la Calabria! A *Spezzano Piccolo*, il salumificio San Vincenzo, capostipite il mastro salumaio Vincenzo Rota e ora timonata dal "discendente" Fernando, lavora quelli neri della Sila. Prosciutti, salsicce, soppressate e capocolli aromatizzati dal "fuoco senza fiamme", il re di questi luoghi, il peperoncino.



Che si mette dappertutto: persino nel gelato! Ma di certo, sulla pasta al pomodoro è straordinario. Che pasta ci mettiamo?

L'azienda Forte recita: "C'era una volta un mastro pastaio che preparava cavatelli, foglie d'ulivo e maccheroni; noi li facciamo ancora così".

Ma ormai sarà chiaro a tutti da queste parti dire "come un tempo" l'antico è il segreto per avere una buona reputazione.

Non a caso, quando si incontra qualcuno che non si conosce, nelle comunità rurali e montane ancora si chiede: "A chi appartieni?" (a che famiglia, a quale clan o comunità) e non: "Come ti chiami?"

La città a cui "appartengono" i Forte si chiama Rende:

30.000 abitanti, 40 chiese di epoche diverse e Arcavacata: il primo ed il più grande campus universitario italiano.



Una sosta merita il ristorante Pantagruel di Tonino Napoli e se ci sono i gamberi dello Jonio assaggiateli sulla pasta al profumo di liquirizia e non perdetevi il pane di miglio con le olive schiacciate.

Vi importa di fichi secchi? La Cosentina a Montaldo Uffugo è l'azienda che fa per voi "Anche se siamo giovani, preserviamo il fico di questo territorio e la lavorazione, tramandataci dai nostri nonni". Il fico di Cosenza finalmente è un prodotto Dop da un mese.

Per capire, infine, il cordone stretto che lega la modernità di sapori e abitudini alimentari attualissimi, alle loro radici più che bi-millennarie, la cosa migliore è sedersi ai tavoli delle locande storiche.



A parte quella stellata di Alia, a Castrovillari, nel cuore del Parco del Pollino (il più grande d'Italia, il secondo d'Europa) ci sta **Pepe** (tel. +39 0973.661251) tavola rustica e profonda di Rotonda che si, è in provincia di Potenza, ma pur sempre nel Parco.

IL BIANCO e LA ROSSA

SAGRA DELLA MELANZANA ROSSA E DEI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP

www.biancoerossadop.it

ROTONDA 12 AGOSTO 2011

- 10.00** La Pace (comune) **ROSSA & BIANCO DI SANPERCAMPIONE** Prodotto orticolo a base di fagioli bianchi di Rotonda DOP in compagnia del "Manciatello Rosso" da Fiume (comune). Tradizionale - Agri - Fiume di Rotonda (comune). "Manciatello Rosso" da Fiume (comune). "Manciatello Rosso" da Fiume (comune). "Manciatello Rosso" da Fiume (comune).
- 16.00** Pace (comune) **MELANZANA ROSSA DOP - SORPRESA** Il melanzano biancorossato - Mercato di Campagna Aranca - Colibrati.
- 17.00** Pace (comune) **PIRELLA DI ROSSO & BIANCO - VERDE 100% con ITALIA UNITA DA ROTONDA E NON SOLO** La pizza di Pace (comune) con il melanzano rosso e il fagiolo bianco di Rotonda DOP. Mercato di Campagna Aranca - Colibrati.
- 18.00** Pace (comune) **CIURRI, TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ** Ciurri (comune) con il melanzano rosso e il fagiolo bianco di Rotonda DOP. Mercato di Campagna Aranca - Colibrati.
- 20.30** Pace (comune) **SAPORI IN COLORI DI GUSTO** Sagra della Melanzana Rossa e dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP e cura della tradizione della Valle del Marone.
- 22.00** Pace (comune) **MUSICHJE, DANZE & COLORI DEL POLLINO** Evento di gruppo musicale.

VIGGIANELLO 13 AGOSTO 2011

- 10.00** Arriano **LA SPESA DOP-DOB-SORPRESA** Il mercato biancorossato - Mercato di Campagna Aranca - Colibrati.
- 10.30** Arriano **FANTASIA A SERRAVALLE DI SODANA PROTETTA** (Concorso di pizza antichissima nella città di Serravallo di S. Pietro).
- 11.30** Pace (comune) **Le granitole di Pace (comune) con il melanzano rosso e il fagiolo bianco di Rotonda DOP.**
- 17.00** Arriano **CONFERENZA DI SAGGI DOP** Introduzione, presentazione, salute e commercializzazione di Melanzana rossa e Fagioli Bianchi di Rotonda DOP. Mercato di Campagna Aranca - Colibrati.
- 18.00** Pace (comune) **Le granitole di Pace (comune) con il melanzano rosso e il fagiolo bianco di Rotonda DOP.**
- 19.00** Arriano **Presentatione canzoni pitture antichissime**
- 20.30** Arriano **ALLIGIA NEL PIAZZO** Sagra della Melanzana Rossa e dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP e cura della tradizione della Valle del Marone.
- 22.00** Arriano **LA DOP SALTANDO IN MIELECA** Evento di gruppo musicale.

Le melanzane di Rotonda sono arancioni come delle piccolissime zucche; da Peppe, si mangiano anche in insalata crude tagliate a julienne oppure nella crostata con ricotta e cioccolato. A proposito oggi non perdetevi la sagra del bianco e la rossa (fagiolo bianco e melanzana).



Sempre nel parco del Pollino c'è Civita (Çifti), uno dei villaggi degli Arbëreshë, comunità che arrivò in Italia tra il XV e il XVIII secolo dall'Albania, in seguito alla morte dell'eroe nazionale Giorgio Castriota Skanderbeg. Nel corso dei secoli gli Arbëreshë sono riusciti a mantenere e a sviluppare la propria identità greco-albanese grazie alla loro caparbieta e al valore culturale esercitato principalmente dai due istituti religiosi cattolici di rito orientale, con sede in Calabria. Ci sono 900 abitanti e una decina di bed&breakfast. Noi vi segnaliamo La Magara e il Comignolo. Civita è un paesino magnifico, sorge sul sito di un antico borgo latino, distrutto da un terremoto nel XV secolo e quindi abbandonato. La parte più antica del paese (riane S. Antonio) presenta una struttura medioevale, fatta di vicoli strettissimi. La caratteristica peculiare è l'andamento "circolare" dei vicoli ad abbracciare piccoli e numerosi

"sheshi" (piazzuole) per collegare le gjitonie, un'espressione arbëreshe quasi intraducibile: ha un significato socio-urbanistico e, nello stesso tempo, di solidarietà e spirito di appartenenza, ma anche di competizione e rivalità, un senso che va oltre quello di contrade o borghi. Un micro mondo immerso nell'universo arbëreshë, ricco di rituali influenzati dalla religiosità bizantina e dal mondo contadino. In centro è possibile ammirare i comignoli, l'aspetto architettonico più originale del borgo di Civita. Non si sa con precisione quando cominciò questa tendenza, ma i "Maestri" erano soliti firmare la costruzione di una nuova casa con un nuovo comignolo, diverso da tutti gli altri già esistenti.



Da qui si sale verso *Le Gole del Raganello*, in uno scenario naturale tra i più sorprendenti. La loro lunghezza complessiva è di 13 km, con un'escursione altimetrica di circa 500 metri. Lo spettacolo che offre il canyon del Raganello è senza pari in Europa. Da anni è tra le mete preferite dei cultori del Canyoning Estremo. Per completare il percorso è necessaria una buona preparazione fisica. Gli ostacoli da superare sono di diversa natura: macigni scivolosi incastrati tra loro; passaggi strettissimi; acqua gelida, cascatelle da risalire o discendere, scalini di pietra e piccole pareti da scavalcare, piccole "piscine" da attraversare a nuoto. Ma quel che il Raganello offre a coloro che hanno il coraggio di affrontarlo è una collana di emozioni indimenticabili. Per questo genere di cose potete rivolgervi a **Emanuele Pisarra** guida del parco che vi condurrà, ma con le vostre gambe, in luoghi fiabeschi: date un'occhiata.



Poco più su, alle pendici del Massiccio del Pollino, c'è *Morano Calabro*. La sua posizione strategica nell'alta valle del fiume *Coscile* (antico *Sybaris*) ha contribuito al suo sviluppo in epoca greco-romana e al suo splendore in epoca medievale e rinascimentale, sotto il feudo dei Sanseverino. Dal 2003 detiene una nomination fra i "Borghi più belli d'Italia", per la sua pittoresca posizione geografica e per la pregevolezza delle opere artistiche custodite.

Un merenda si può fare da Dolci Pascoli, un'azienda giovane che prepara dei pecorini freschi fatti con latte di capra e pecora: non mancate di assaggiare la Felciata.



A *Saracena*, a pochi chilometri, si produce un vino passito da meditazione dal caratteristico profumo di fichi e frutti tropicali e dalla "ricetta" unica, ottenuto com'è dal mix di uve Malvasia, Guarnaccia e Odoacra. Gli acini disidratati vengono selezionati, schiacciati a mano uno ad uno, e aggiunti al mosto concentrato della prima spremitura. Provatelo ad esempio il Moscato della cantina *Viola*.

Come terminare questo piccolo viaggio? A *Cosenza*! Ma non fate come me che bestemmio tutto il tempo accreditandomi le fiamme dell'inferno per quelle costruzioni fatte di cemento e odio ahimè inevitabili per arrivare nella *Cosenza Vecchia*; fidatevi, procedete fiduciosi e dopo aver superato gli obrobi compiuti dagli orchi, arriverete in una città antica, bellissima e decadente, piena di austeri palazzi che lasciano pensare ad un tempo dove si ponevano simboli di fratellanza davanti alle chiese proprio come l'ottagono, quadratura del cerchio divino, simbolo della fratellanza universale posto sulla piazza antistante il duomo: il Santuario della Vergine Santissima del Pilerio, intitolato all'Assunta nel cuore del centro storico.



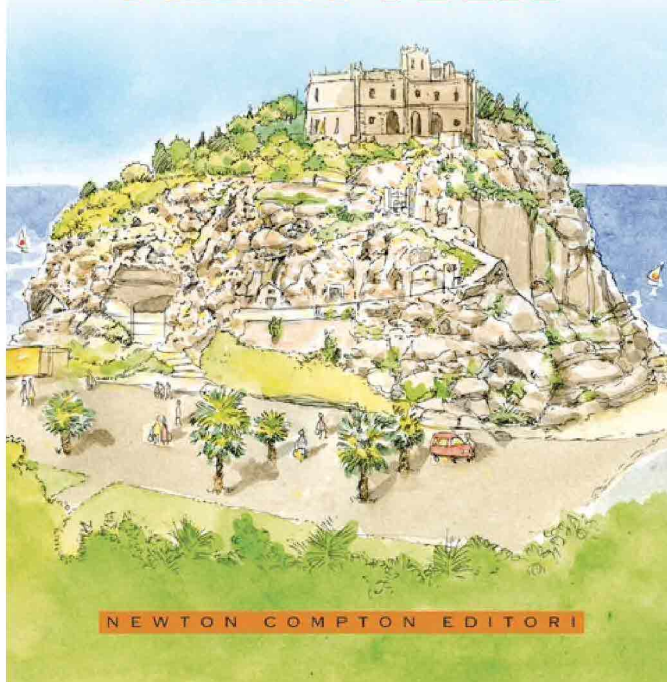
Seduti ai tavolini del *Gran Caffè Renzelli*, locale storico gestito dalla stessa famiglia dal 1803, imbarcatevi con i vostri pensieri su una piccola golosa barchetta nata nel 1300, la **varchiglia della monacale**: pasta frolla dalla forma ovale con un ripieno di pasta più morbida con albume d'uovo e frutta secca, cui nel tempo si sono aggiunte la copertura di cioccolato fondente e un po' di cacao nell'impasto. Oppure meditate con una fetta della nuovissima *Torta Telesio* (lupini, mandorle, albicocche, amarene, ingredienti di allora) nata l'anno scorso per celebrare i 500 anni dalla nascita dell'omonimo filosofo Cosentino.

La prima puntata di questo viaggio nella Old Calabria finisce qui, ma se veramente volete saperne di più correte in libreria per questo nuovo, fresco, entusiasmante libro di Annalisa Marchianò (calabrese doc), dal titolo



ANNALISA MARCHIANÒ

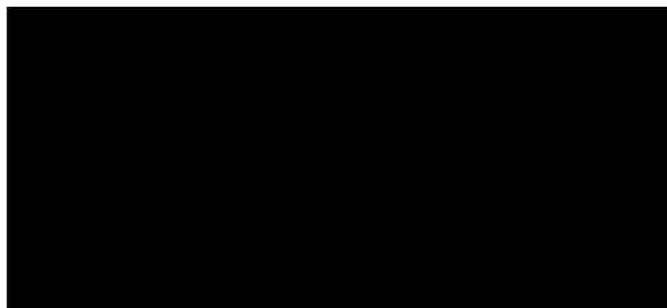
101 COSE DA FARE IN CALABRIA ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA



NEWTON COMPTON EDITORI

101 cose da fare in Calabria almeno una volta nella vita (Ed. **Newton Compton**), potreste scegliere tra: *Abbracciare con lo sguardo i tre mari, trale sculture millenarie e cavalli bradi, mettersi sulle tracce del tesoro di Alarico, fare rafting lungo la via dei sibariti, avventurarsi nelle golde del Raganello, fare conoscenza con i Giganti della Sila, suonare il mandolino-arpa a Bisignano, farsi rapire da fanciulle vestite d'oro che parlano una strana lingua, perdersi tra i vicoli di Cosenza vecchia, recarsi in visita dal bue primigenio, succhiare la liquirizia più buona del mondo all'ombra di una basilica bizantina, assaggiare il vino ritrovato, farsi invitare a pranzo....e tanto altro. Siate i benvenuti!*

Ps Se siete arrivati sin qua vi meritate proprio la canzoncina di Peppe Voltarelli.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



{lang: 'it'}

« « Qualità | La vendemmia dei grand cru a macchina o a mano?

[home]

scattidigusto.it
vincenzo@scattidigusto.it

νικῶν λογῶι
Powered by Orange srl - Wordpress

scattidigusto.it
le nostre emozioni