



LA BELLISSIMA REALTÀ CALABRA

1 - IL TERRITORIO -

di Rocco Lettieri



Realtà o utopia definirla la Svizzera Italiana ?

E' certo la più strana delle nostre regioni la Calabria .
Nelle sue vaste plaghe montane talvolta non sembra d'essere nel
Mezzogiorno, ma in Svizzera, nell'Alto Adige, nei paesi scandinavi .

Da questo nord immaginario si salta a foreste d'ulivi ,
lungo coste del classico tipo mediterraneo .

Nel *Viaggio in Italia* , lo scrittore vicentino *Guido Piovene* così descriveva la Calabria :
sebbene i raffronti siano talvolta opinabili pur tuttavia elementi oggettivi possono
essere accostati per ricercare somiglianze e punti in comune specie se trattasi di
fattori fisico-naturalistici, legati alla conformazione del territorio e alla sua flora e
fauna. Il territorio – poi – alimenta altri fenomeni, non secondari :

lo spazio , i silenzi , i colori , l'atmosfera .

Con questo spirito molte persone colte accostano la Sila alla Svizzera e non soltanto
per le caratteristiche orografiche o botaniche che danno luogo al paesaggio o ai
quadri naturalistici, ma anche per ragioni antropiche : i silani come gli svizzeri sono
laboriosi , sobri , tenaci, gelosi delle tradizioni e della loro indipendenza il che li
rende fieri e nel contempo rispettosi degli ospiti.

Ricercando nella letteratura in *Lettere dalla Calabria* , *Astolphe De Custine*
così scrisse sul suo viaggio : la foresta della Sila occupa una grande distesa di
montagne ed i suoi castagneti ombreggiano prati e ruscelli che circondano villaggi
così freschi che è difficile credere che questi luoghi, tanto simili agli altipiani della
Svizzera , si trovino alla stessa latitudine della Sicilia .

E ancora *Arthur John Strutt* nel 1840, in "Calabria e Sicilia", scriveva a
proposito di una danza albanese di *Caraffa*, nella Sila : " Le donne formano un
cerchio e ballano intorno ad un giovanotto posto al centro al quale indirizzano
un canto selva il cui ritornello è ripetuto ad ogni distico a somiglianza della
'ranz de vaches', l'adunata delle vacche nel cantone di Friburgo".

Un simpatico scrittore svizzero, *Orazio Rilliet* , ufficiale medico dell'esercito
borbonico, che visitò la Calabria nel 1852 così annota : la strada è un vero
capolavoro, degna di figurare a fianco dei passaggi più famosi delle alpi.
Ponti arditamente costruiti passano ad ogni istante sui profondi squarci
che i torrenti hanno scavato .

Nella Sila attraversiamo magnifici boschi che ricordano il Nord,
seguono colline coperte di vigne con case di campagna nascoste nella verdura ;
si direbbe che le belle ville delle sponde del Lago Lemano siano state trasportate qui.
Siepi di biancospino fiancheggiano la strada e mescolano i loro profumi .
Bellissime le soste sulle rive dei ruscelli, all'ombra di maestose querce .



E' quindi la volta di un inglese, Norman Douglas in "Old Calabre" buon conoscitore dell'Italia e più volte viaggiato in Calabria che, visitando la Sila, così profetizza :

gli ottimisti vedono spuntare città sulle rive del lago Ampollino, con meravigliosi alberghi traboccanti di eleganti turisti, ville fiorite, funicolari su tutti i monti, regate e regolari servizi di vaporetti. Sul deserto sorgerà la Lucerna della Calabria.

Una Lucerna calabra... Chissà !

Nel 1897 Luigi Vittorio Bertarelli, giovane cicloturista, che diverrà presidente del T.C.I., percorre la Calabria da Reggio verso il Pollino. Nel suo reportage un ampio paragrafo è intitolato Meglio Calabria o Svizzera? In cui, dopo aver accostato le montagne silane allo Stelvio e al Franzhohe, passo alpino del Bernina, e ricordato chalets ed edelweiss (stelle alpine), esalta la solitudine e il senso di libertà che caratterizzano i luoghi abitati.

Anche Giuseppe Isnardi si accosta al confronto.

Questo ligure-piemontese severamente pervaso di eticità, innamoratissimo geografo della Calabria, annota in un brano del 1927: i paragoni tra la Sila e le altre regioni turisticamente + note sono assai frequenti.



Il + comune di tutti è quello con la Svizzera, che tanto spesso si ascolta e si legge particolarmente in Calabria.

Sono tutti paragoni che a me paiono risolversi quasi in un'offesa alla singolare e unica bellezza della Sila.

La natura ha i suoi volti rari e particolari che come i volti umani possono rassomigliarsi in qualche tratto, ma non sono confondibili".



Non mancano voci femminili più tenere e romantiche.

La polacca **Kazimiera Alberti** che viaggiò nel 1950 così scrive dell'Anima della Calabria : conosco veri angoli selvaggi in Svizzera (Julierpass) ed altrove, ma la Sila, con la sua dolcezza e la poesia del suo altipiano, con la vista enormemente estesa e meravigliosamente boscosa , con ai piedi una vegetazione quasi tropicale ed in alto una ricca flora dalle foglie lanceolate o aghiformi ; la Sila, con le sue vallate radiali in cui maturano castagni e ciliegi è unica nella sua speciale luminosità.

Nel 1967, **Bettina Seipp** scrisse un libro escursionistico “ **Kalabrein, Munchen-Zurich**” dove, soffermandosi sul Villaggio Mancuso, racconta della Sila , come di una Svizzera con il mare !

A mio modo di vedere generosa e stupefacente verità, alquanto realistica !

Questa è la Sila, la grande montagna della luce, un luogo che desta emozioni e sempre motivi di visita e di soggiorno.

Il Lago Passante, il Parco Naturalistico, le riserve biogenetiche, l'orto botanico, i musei di Taverna e di Zagarise la rendono ancora più suggestiva e seducente .

- 2 - LA CUCINA REGIONALE CALABRA - di Roc-co Lettieri

Dal punto di vista gastronomico in Calabria si trova una cucina regionale tra le + omogenee d'Italia in quanto essendo *lunga* e stretta, alterna cucina marinara con cucina contadina o di montagna, in un equilibrio pressoché costante in tutte le province.

Vocata principalmente al turismo offre il meglio di quanto può dare la terra : pomodori, olive, melanzane, funghi, arance, mandarini, cedri e ortaggi vari.



Da ricordare in particolare la cipolla rossa di Tropea, conosciuta dai cuochi di tutto il mondo. Terra a vocazione prettamente marinara offre un pescato di rilievo, a partire dal pesce azzurro (alici, acciughe, sarde) per arrivare al tonno e al pesce spada .

Conosciutissima la mùstica o rosamarina (detto anche caviale dei poveri) così come i banchetti di legno su cui vengono distesi al sole ad essiccare peperoncini o pomodori, poi conservati sott'olio. Il risultato è un insieme esplosivo che va spalmato sul pane o utilizzato per rinforzare particolari salse.

Quasi a contrapporsi alla cucina marinara interviene una cucina di terra dove c'è tutta la tradizione contadina fatta di pastorizia e di allevamenti suini.

Oltre mezzo milione di pecore e capre mettono la Calabria ai primi posti, con Sardegna e Sicilia, in questo settore.

Ciò significa, per logico riflesso, una gastronomia in cui prevale la carne d'agnello e di capretto e una grande produzione casearia .



Ogni pastore, ogni contadino, ogni villaggio calabrese ha un suo pecorino . Più famoso di ogni altro è il pecorino di Crotone che fa concorrenza a quello di Zaccanopoli , presso Tropea , un particolare forma9910 detto "del poro".

La cucina cosentina risente un poco della cucina lucana e la sua massima espressione la troviamo nei primi piatti a partire dai maccaruni alla toranese, da Torano Castello, conditi con pezzetti di lardo dorati con la cipolla, per continuare con i vermicelli alla Sammartinese , da San Martino di Finita, conditi con sugo e formaggio pecorino x finire con le paste fatte in casa : i ferritielli, le recchiatelle, le lasagne.

Gustosi anche i piatti di carne dei quali il più famoso è quello ottenuto con un capretto svuotato dalle interiora e ripieno di vermicelli conditi con il sugo delle interiora stesse.

A Cosenza e dintorni si può gustare la cacciagione così come un tempo veniva cucinata dai cacciatori del Pollino.

Si tratta di piatti a base di lepri, beccacce, quaglie e pernici.

Sulla costa tirrenica cosentina gustosissimi i piatti a base di pesce, come le sarde alla cetrarese.

L'entroterra cosentino è la patria dei funghi consumati in tanti modi e conservati sotto'olio.

I dolci sono quelli tipici della Calabria ma i fichi secchi ripieni e coperti di cioccolato sono davvero una specialità. I vini sono l'Esaro, il Savuto e il Moscato di Saracena.

Nella cucina re991na vi è una predilezione speciale per la melanzana cucinata in tanti modi, così come il tonno e il pesce spada alla 9r1911a . ----

Un ringraziamento dalla redazione di f.n. all'autore del testo (che ci ha ringraziato) x l'inizio di un rapporto di collaborazione (finalmente) che potrà avere ulteriori sviluppi...



-