

OTTOBRE - NOVEMBRE 2021

Turismo
ENOGASTRONOMICICO
di qualità

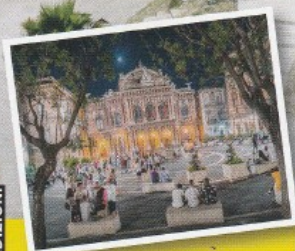
€5,00 BIMESTRALE #22

Viaggiare *con* gusto sano

LA RINASCITA DELLA CALABRIA

UNA CONTINUA SCOPERTA GOURMET

Tropea



E INOLTRE

Prima immissione: 30-09-2021



LUNASIA EDIZIONI

- ➔ LA GRANDE BELLEZZA DI **CATANIA**, CUORE PULSANTE DEL MEDITERRANEO
- ➔ L'ITINERARIO ARABO-NORMANNO, **PALERMO**, UN LUOGO DEL CUORE!

- ➔ **VALLE AURINA**, UNA VALLE TUTTA DA SCOPRIRE TRA CIME ALTISSIME E VERDI VALLATE
- ➔ **LA MENTA DI PANCALIERI**, TERRA DELLE ERBE
- ➔ **PONZA**, L'ISOLA INCANTATA DAL FASCINO

- SENZA TEMPO
- ➔ **COMACCHIO E IL DELTA DEL PO**, I SAPORI DELLE ZONE UMIDE
- ➔ **MOLISE**, UN LUOGO ZEPPO DI MONTAGNE, FORESTE, FIUMI E VILLAGGI

- ➔ **VALLE D'AOSTA**, DA FÉNIS A GRESSONEY
- ➔ LO "SCAPIGLIATO" ROERO DOVE DOMINANO LE VIGNE
- ➔ **GORIŠKA BRDA**: VINO, CILIEGIE, OLIO NELLA VICINA SLOVENIA

VIAGGIARE CON GUSTO SANO

Ottobre/Novembre 2021

Calabria
88

CALABRIA: UNA CONTINUA SCOPERTA GOURMET

La rinascita della Sila, del Pollino
e dell'Aspromonte, anche a tavola



Grandi potenzialità e crescita obbligata: il futuro della Calabria è segnato. È forse una regione con il minor numero di ristoranti stellati rispetto alla vastità del territorio. Eppure, mare, montagna, costa tirrena e ionica, sabbia o scoglio, Sila, Pollino, Aspromonte: difficile trovare una regione tanto ricca di diversità e ancora così poco conosciuta, gastronomicamente parlando. E se lo stereotipo è unicamente l'nduja, siete a mille miglia di distanza dal vero. La Calabria è un concentrato di voglia di rimanere nella propria terra, un suolo aspro, duro, senza sconti per nessuno, neanche per chi decide di visitarla. La missione è spesso quella di coltivare e commercializzare i tesori di questa regione, che ha tanto da dare, ma che presenta mille insidie; ma è soprattutto la volontà di portare cultura e una dignità a una terra che è tra le più in vista per la cronaca giudiziaria e poco per gli esempi di virtuosismo, che in ultima analisi spinge tanti giovani a tornare a casa e a molti ma non partire. Tanti i piccoli borghi nascosti, ignorati dalle guide mainstream per turisti: un esempio su tutti Ajello Calabro, tra i Borghi più belli d'Italia, sulla strada che da Cosenza porta al mare, a Diamante o a Paola, questo piccolo gioiello svela racconti e panorami mozzafiato. A partire dalla strada per arrivare al paese, dove dopo qualche tornante svetta indomito il castello, arroccato su uno sperone che controlla il paese: sorresse l'assedio di Ruggero il Normanno, raggiungendo prestigio e ricchezza nei secoli XV e XVI, quando era sede delle dinastie dei Siscari e dei Cybo Malaspina, i signori di Ferrara. Poco distante la cappella Cybo Malaspina, tra i luoghi del cuore del FAI e il maestoso Palazzo Cybo, mentre tutt'intorno vi sono scorci di una cittadina medioevale e a tratti barocca. E anche qui la parte gastronomica non manca: nella piazza principale della cittadina si trova il bar Art Café di Michele Pagnotta, premiato per l'accoglienza dal Gambero Rosso.

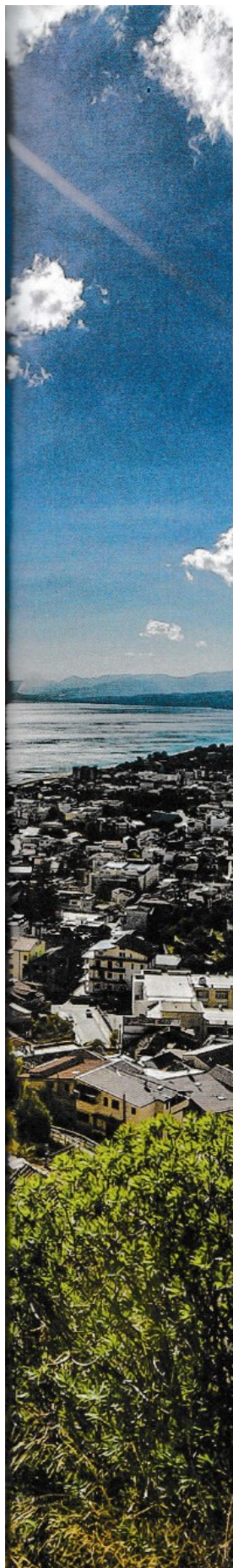
Sulla Sila tra porcini, boschi e ristoranti gourmet

Fare ristorazione di livello a San Giovanni in Fiore, nel cuore della Sila, è una vocazione. E realizzare anche un proprio orto dove attingere a tutti i prodotti della cucina, quando qui il clima è così rigido da gelare anche durante le notti d'estate, sembra pazzia. Ma Antonio Biafora, il giovane che ha preso le redini del resort di famiglia, trasformandolo anche in spa e ristorante gourmet, ha bene in mente il suo progetto per far diventare questa località montana una destinazione. Solo quattro tavoli per realizzare un servizio impeccabile. Si chiama Hyle, materia, dal greco antico. Il ristorante ripercorre la "via della pece", ovvero la pece bruzia, materia prima preziosa dai mille usi: medicina, ingegneria navale, artigianato, conservazione.

La estraevano i boscaioli dal tronco del pino laricio incidendo canali a lisca di pesce. Così, riscoprendo un'antica e nobile usanza, Biafora ha ripercorso questa via, che parte dalle colline sul mare e arriva in cima alle montagne, un percorso breve che però comprende un territorio fertile e ricco di materie prime diverse, individuando agricoltori, allevatori e piccoli produttori e attiva una catena di sostenibilità economico-sociale. E Hyle è uno dei migliori ristoranti ad alta quota d'Italia, anche se non lo si pensa mai, della Calabria. Due i menu da cui scegliere: Pùzaly che racconta la storia di Hyle, partendo dalle materie prime del territorio, come "Pipi arrustutu", o il Riso caprino, ginepro e polvere di porcini, o ancora la Quaglia, cacciatora ed erbe del giardino; e Chjùbica, che libera all'ennesima potenza l'estro dello chef. Imperdibili l'Agnello, arachidi e carote passando per l'Animella di podolica, melanzana al sesamo e aglio, il Piccione nocciola e cardamomo, i Bottoni di lepre, borragine e estratto di albicocca, fino ai dessert come il Latte di capra, fragola fermentata e finocchietto selvatico e la Crostata al cioccolato, popcorn al caramello e frutti rossi. La selezione di vini autoctoni e locali e grandi etichette completa un'esperienza raffinata, quasi inaspettata sulla Sila, molto meglio del "sentito dire". E ci sarà anche un'evoluzione: il resort con spa che presto da 4 stelle passerà a 5: "La mia idea è quella di riuscire a far sì che la Sila e San Giovanni in Fiore diventi un luogo di relax e una destinazione turistica. Qui l'aria è pulita e il resort è circondato da un bosco di numerosi ettari: la Calabria deve essere conosciuta anche per questo, non è solo mare" racconta Antonio Biafora. E l'obiettivo è quello di espandersi e puntare sempre più in alto, con percorsi naturalistici per gli ospiti, condividendo la raccolta di fiori nel bosco, della frutta dagli alberi e dei prodotti dell'orto dalla serra. Realizzare un'oasi di pace e relax in Sila.

In provincia di Cosenza il vino è tutto al femminile

Giovane azienda familiare, quasi tutta al femminile, Tenute Pacelli si sta dando da fare in un territorio poco noto a livello vitivinicolo, alla ricerca del Rinascimento vinicolo che tutta la regione sta inseguendo. La tenuta, incastonata tra colline a nord di Cosenza, è un piccolo gioiello, dalla raccolta a mano di uve e olive, alla produzione di ciliemie, dalla nuova cantina di degustazione e ristoro alla preservazione dell'antico casino di caccia settecentesco, al nuovo spazio eventi che affaccia sulla vigna: un angolo di paradiso. Tenute Pacelli fa dei rossi la sua forza, non rinunciando a felici sperimentazioni, come la coraggiosa scelta di allevare il Riesling da cui nascono i best seller Barone Bianco e lo spumante metodo classico Zoe, insignito della Corona d'oro della guida ViniBuoni d'Italia 2017 e premiato con il



Calabria

40



riconoscimento Top Hundred, i 100 migliori vini d'Italia per il 2018 scelti da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma si sta cercando di dare anche nuovo fermento ai vitigni autoctoni del cosentino, come nel caso del suo Terra Rossa, a base di Magliocco Dolce in purezza, un'esplosione di frutto elegante al naso e una struttura ferma ed equilibrate in bocca. Un sorprendente meltin' pot dove la cultura partenopea di Francesco Pacelli e delle sue due figlie Carla e Laura, a sostegno da Milano, uniti all'anima istriana di Clara Percic, si uniscono a quella del territorio calabrese.

Cirò Marina e i vini preferiti da Pitagora

Sulla costa ionica la brezza marina avvolge ogni cosa, a partire dal vino. Cirò ne è infatti la patria, con l'80 per cento della produzione dell'intera regione. Gaglioppo, Magliocco canino e Greco sono alcuni dei vitigni autoctoni che si sono riscoperti negli ultimi anni.

Cirò Marina è il paese che accoglie più cantine di tutta la Calabria, ma era così fin dall'antichità, come colonia greca, venne scelta come terra vocata per il vino. Il lavoro di Enòtro, principe arcade mandato in loco per il controllo della colonia e del suo popolo, composto in gran parte da esperti vignaioli, fu talmente apprezzato che i Greci identificarono queste zone con il nome di Enotria Tellus, ossia "Terra del Vino". I vini di Krimisa (dal nome di Cirò, nell'antichità) raggiunsero presto una grande notorietà commerciale e la loro qualità era tale da vederli offrire in premio agli atleti che ritornavano vittoriosi dalle Olimpiadi, come il grande Milone di Crotone. Non a caso il Cirò è stato prescelto come vino ufficiale e simbolo delle Olimpiadi di Città del Messico del 1968. La storia di Cirò ha inizio quindi in un tempo



DOVE MANGIARE

QAFIZ

Sicuramente in Aspromonte non troverete una cucina tanto innovativa. Né cocktail così ricercati. O un'atmosfera con musica dal vivo nella natura come da Aspro, o un servizio tanto impeccabile come da Qafiz, il ristorante stellato.

Indirizzo: Località Calabretto, 89056 Santa Cristina D'Aspromonte (RC)

Sito web:

www.qafiz.it

Tel:

348 894 3444

HYLE

Forse il termine "resilienza" è troppo usato nel mondo enogastronomico, ma sicuramente Hyle e Antonio Biafora ne meritano la menzione. Non è facile rivoluzionare la struttura di famiglia sulla Sila e fare un grande approdo gourmet, combattere contro le gelate dell'orto, anche in estate o con la mancanza di acqua, ma qui sono promossi a pieni voti.

Indirizzo: Località Torre Garga, San Giovanni in Fiore (CS)

Sito web:

hyleistorante.it

Tel:

0984.970792

CETRARO di notte



Librandi

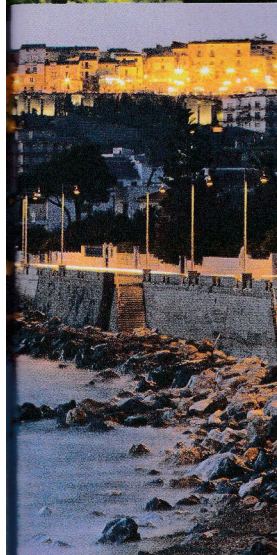
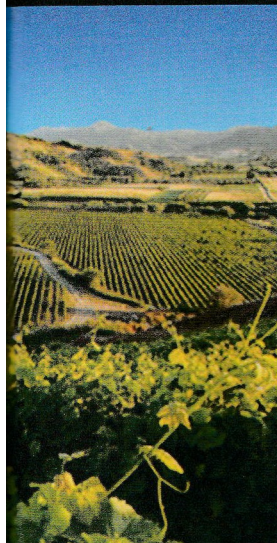


San Lucido



VIAGGIARE CON GUSTO SANO

Ottobre/Novembre 2021



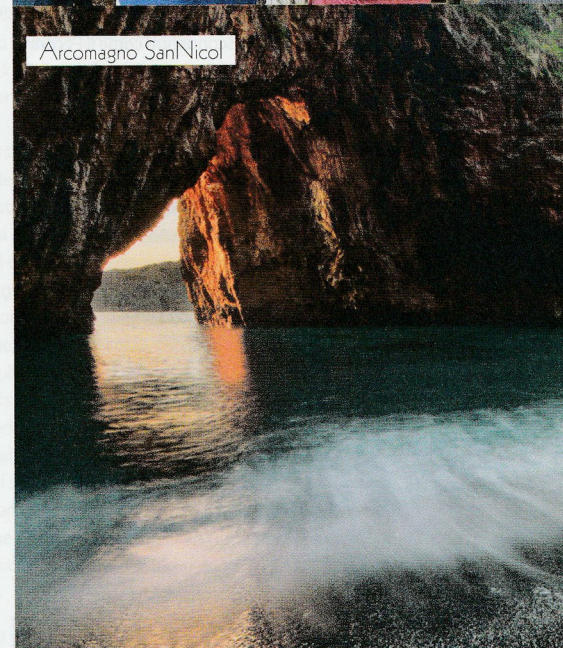
lontano. E si dice che Pitagora, il filosofo greco che elesse Crotone come sua città d'adozione, a pochi chilometri da Cirò Marina, fosse un grande amante di questi vini. Cittadina affacciata sul mar Ionio, con i suoi vigneti collinari e pianeggianti incastonati nella macchia mediterranea: "Da questo paesaggio unico - racconta Nicodemo Librandi, anima pulsante della cantina più rappresentativa del territorio - noi Librandi traiamo ispirazione per incarnare la tradizione enologica di una zona da sempre vocata alla coltivazione della vite." E Librandi, mantenendo la tradizione, ha dedicato una sua etichetta a Crotone, dialogo giovanile di Platone che dedica al discepolo preferito del maestro Socrate. Tra i vini più conosciuti di Librandi, si tratta di un bianco di grande personalità e freschezza, frutto di uve internazionali coltivate rigorosamente in terra calabrese: Chardonnay (90%) e Sauvignon Blanc (10%). Sapido, gioviale, perfetto per un aperitivo a base di pesce crudo. Oggi Librandi è seguita da tutta la famiglia, da Nicodemo, Raffaele, Paolo, Francesco e Teresa Librandi. Il 1985 è un anno importante: fa il suo debutto uno dei vini simbolo dell'azienda, il Duca Sanfelice Cirò Rosso Riserva (annata 1983). La tenuta contano complessivamente circa 350 ettari, dei quali 232 vitati, 80 a uliveto e i restanti boschivi. Il tratto più distintivo della cantina? Il grande giardino sperimentale di Rosaneti, tra i comuni di Rocca di Neto e Casabona, circa 155 ettari di vigneto dove trovare il "giardino varietale" dei Librandi, la collezione di vitigni autoctoni che accoglie attualmente circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale e disposte in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale, che sembra l'artistica installazione nel cuore della campagna calabrese. Da qui nascono alcuni dei vini più importanti e rappresentativi, frutto del lavoro di ricerca sugli autoctoni: Efeso e Megonio.

Isola di Capo Rizzuto e Crotone

Sabbie dorate e scorci mozzafiato, Capo Rizzuto si riconosce per il profilo del suo Castello Aragonese, in località Le Castella, che si staglia su un mare dal blu abbagliante. Qui tra gli hotel di lusso della guida internazionale Condé Nast Johansens, il primo hotel 5 stelle della costa, tante suite con vasca all'aperto privata, piscina e idromassaggio e un design creato da pietre bianche e mattonelle artigianali colorati. A 20 metri dalla spiaggia privata di sabbia bianca, con una brezza marina che riempie l'aria di un profumo naturale e il canto delle cicale che scandisce il dolce ritmo delle giornate: questo è il vero lusso al Praia Art Resort. E se per colazione si possono assaggiare le specialità della pasticceria calabrese a bordo piscina, come la tipica pastiera calabrese. Per la sera è d'obbligo provare il lusso di Pietramare Natural Food, 1 stella Michelin con lo chef Nicola Annunziata. Due i menu, il Marchesato da 5 portate di terra e il Golfo di Squillace a 7 portate. Tra i piatti da non perdere "il Kalabresemente..." così, ovvero lo Spaghetti spezzato in zuppa di scoglio, pesto rosso e polvere di olive nere o La Resilienza, ovvero Tortelli ripieni di genovese di podolica,



Mercato ittico Schiavonea



Arcomagno San Nicol

ricotta salata, astice liquirizia, infine Risone e Fumo, Risone di semola, pomodoro giallo affumicato, stracciatella vaccarizza e gamberi bianchi.

Tropea e Capo Vaticano

Tropea, spiaggia bianca e mare cristallino, si erge su un trono di tufo, il centro storico risale al periodo angioino-aragonese, dove è bello perdersi nella tortuosità dei vicoli e nel susseguirsi dei palazzi nobiliari, fino arrivare alle terrazze che si affacciano sul Santuario di Santa Maria dell'Isola, sulla rive

Calabria

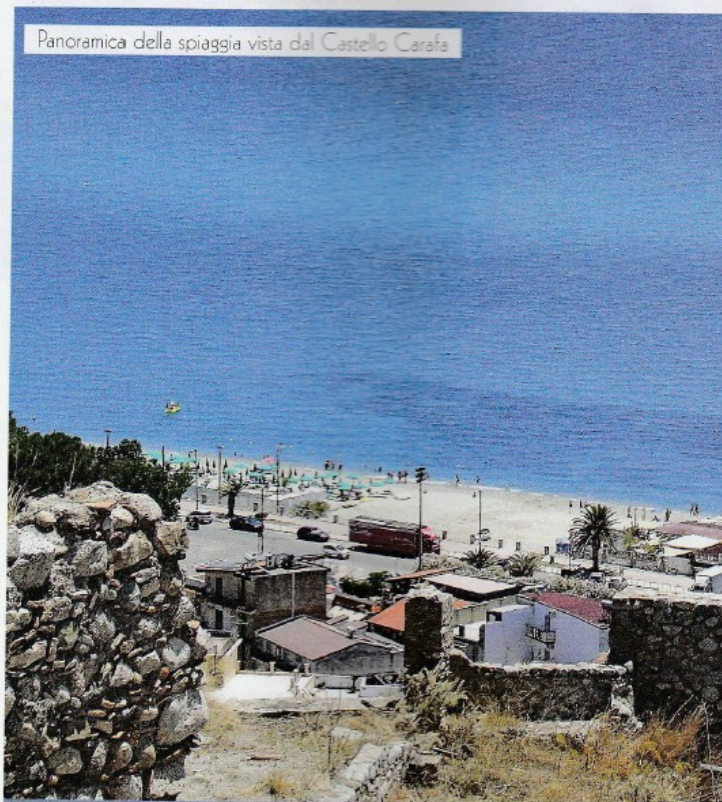
42

che si staglia di fronte a Tropea, fino a scorgere all'orizzonte, al tramonto, le isole Eolie. Non per nulla viene rinominata anche Costa degli Dei. Proprio qui apre il nuovo hotel 5 stelle Villa Paola, location prestigiosa ed emozionante, all'interno dell'antico convento francescano del XVI secolo dell'Ordine dei Minimi: una dimora storica che conserva nella leggerezza estetica del suo design e nella tranquillità dei suoi spazi, le suggestioni del suo passato. Solo 12 camere costruite proprio dove il Santo di Paola, giunto a Tropea nel 1464, aveva scelto il sito per la costruzione del suo santuario. E così questo piccolo promontorio divenuto poi hotel vanta una delle terrazze panoramiche e piscina a sfioro che, possiamo dirlo, sono tra le più belle di Tropea. A finanziare l'intera opera fu un nobile del posto, Giovanni Adesi, che aiutato, a suo dire, dal Santo a sopravvivere a una caduta da un burrone, cambiò la sua esistenza, facendo dapprima una vita da eremita per poi tornare a Tropea per costruire il convento e la chiesa in onore del suo Santo prediletto. Nel ristorante gourmet De' Minimi è appena arrivato lo chef veronese Dario Marco Bettoni, che ha selezionato piccole realtà locali e presidi slow food, alcuni già famosi come la 'Nduja di Spilinga (da provare i panini della catena Mi 'ndujo, <https://www.mindujo.it>) altri misconosciuti come il Pecorino del Monte Poro, il caciocavallo del Pollino o il riso Carnaroli della piana di Sibari per il suo ristorante panoramico. Poco lontano sulla costa di Capo Vaticano, il Capovaticano Resort Thalasso SPA è circondato di natura e bellezza, con la più grande spa della Calabria, per oltre 2.000 mq con piscine di acqua marina, a pochissimi metri dalla spiaggia. La thalassoterapia è infatti il tratto distintivo che mira a raggiungere il benessere psico-fisico attraverso le proprietà terapeutiche e rigeneranti dell'acqua di mare.

Aspromonte, aspro come un cocktail

Nel cuore della montagna più impervia della Calabria, a Santa Cristina d'Aspromonte, lo chef Nino Rossi ama rompere gli schemi, e lo fa con intelligenza, ricostruendo il gusto di una Calabria inedita, ma che ricorda lo schema della tradizione. E lo ricorda solo, perché all'apparenza è difficile, una volta entrati a Qafiz, ricordarsi di essere nella Calabria più dura. Una dimora storica di famiglia, attornata da ulivi secolari e una cucina fatta di rigore, precisione e attenzione per l'estetica, all'interno puro stile e design, e all'ingresso il macaron che indica che qui abita una stella, quella della Michelin. Dall'insalata di pomodoro al risotto con spolverata di abete bianco, dal panino con caciocavallo, sardella e foglie di limone dell'entree al predessert di ricci, finocchietto marino e alghe. In una galoppata culinaria che lascia senza fiato. E la novità dell'anno è Aspro, un cocktail bar "alla milanese" con musica dal vivo tra gli ulivi, piscina e una cocktail list che ingloba gli ingredienti come fosse un piatto, ma che restituisce il gusto di un fine drink londinese. Aspro come l'Aspromonte, come la Calabria, che non si può amare al primo morso ma che non ti lascia più, una volta entrata sottopelle, Aspro come il gusto che scopri solo in tarda età, e che ami follemente.

Panoramica della spiaggia vista dal Castello Carafa



Parco delle serre Mongiana

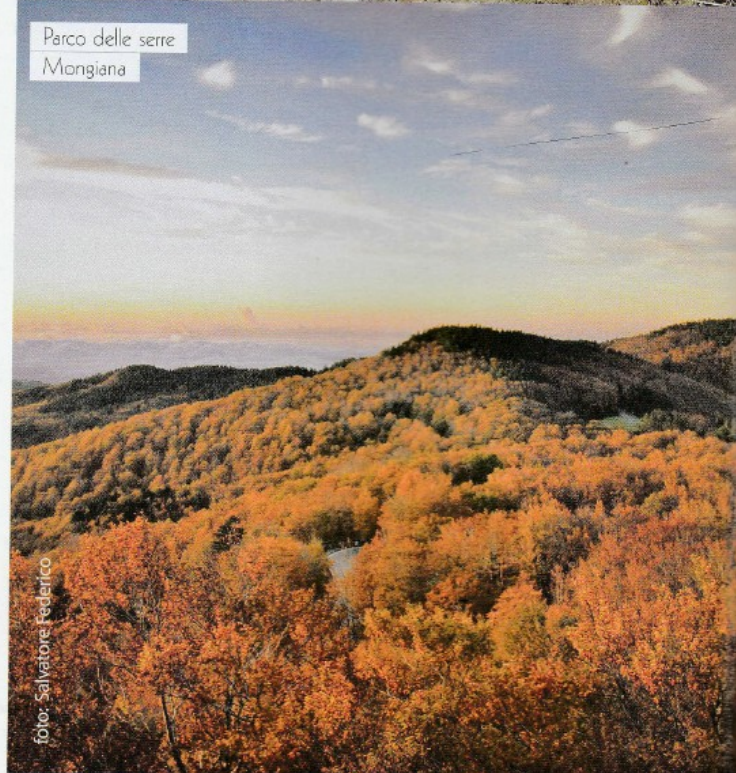
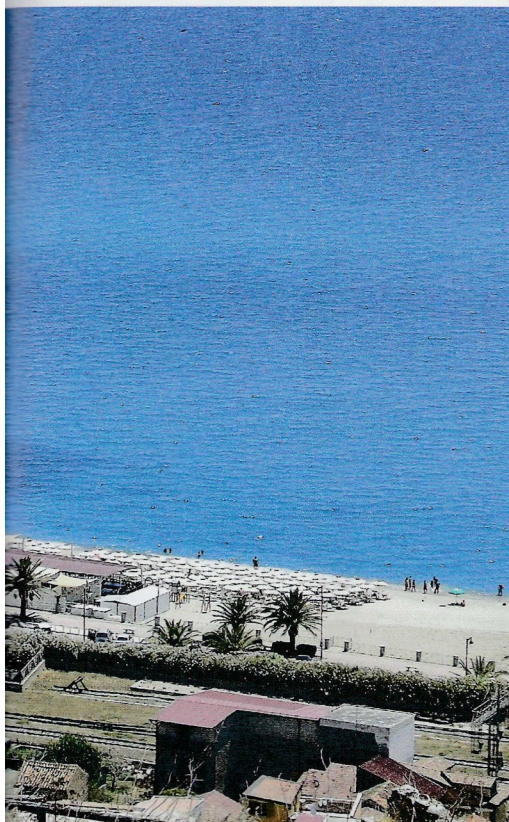


foto: Salvatore Federico



Catanzaro tra cucina gourmet e mulini

"Ho salvato l'ultimo mulino a pietra della Calabria con 500mila euro raccolti su Facebook per fare grano di qualità". Questa è stata l'impresa epica di Stefano Caccavari di San Floro, nel catanzarese. E incalza: "Oggi il 70 per cento del grano in Italia viene importato, i contadini non sanno più a chi venderlo. Si stanno perdendo tradizioni e colture antiche, ma anche il controllo sul cibo". Il suo sogno si è realizzato, ha reso nuovamente operativo l'ultima macina di quella vallata che, fino al 1961, era proprio ricordata come "valle dei mulini". Spazzati via dall'arrivo dei mulini moderni, quelli a pietra sono scarsamente utilizzati oggi. Mulinum è il progetto che porta di nuovo sotto i riflettori l'economia agricola della zona: con grano macinato a pietra in loco, il recupero dei grani antichi abbandonati perché non performanti, secondo l'industria del grano, la realizzazione di pasta e pane da spedire in tutta Italia, la bottega in loco e la pizzeria, sempre piena. Il sogno di creare una filiera corta, fino ad arrivare a raccogliere mezzo milione di euro con oltre 100 donatori che sono diventati soci del progetto. Ma a Catanzaro c'è un altro luogo che è "necessario" in un tour enogastronomico: la tavola degli Abbruzzini, dove il ricambio generazionale di Luca e Andrea regge il confronto con il passato, e lo supera,

nella forma e nell'estetica. Qui vi è il polso di una Calabria giovane e grintosa, che ha tirato per prima l'intero settore. Ma nonostante la bravura si estetica che tecnica di Luca Abbruzzino, in tavola ad avere l'ultima parola è sempre la materia prima. Indiscutibili protagonisti dei piatti sono la patata silana, il tartufo, il baccalà, i funghi, gli agrumi, il maiale, le castagne, l'nduja, il pecorino e il caciocavallo, a cui si abbinano sfidanti accostamenti cosmopoliti come lo shiso rosso o la salsa ponzu.

La bellezza di Roccella Jonica

Conosciuta per il suo imponente Castello e per il Festival internazionale del Jazz che vi si svolge da oltre 40 anni, è un centro turistico tra i più gettonati della costa calabrese per le bellezze storiche e paesaggistiche e la vivacità culturale. Con le sue ampie spiagge di sabbia bianca e fine, un mare cristallino premiato da quasi vent'anni dalla Fee con l'assegnazione della "Bandiera Blu", un porto turistico con 450 posti barca e servizi a basso impatto ambientale, un lungomare con pista ciclabile, Roccella è la località ideale per chi vuole regalarsi una vacanza di relax e cultura in ogni periodo dell'anno.

Chi ama la storia e il fascino artistico delle antiche chiese e dei palazzi nobiliari o chi vuole scoprire e immortalare panorami spettacolari della costa jonica può visitare il borgo sulla parte alta del paese, sui cui sventa, dall'alto di una rupe, il complesso monumentale del Castello, ex dimora dei Principi Carafa della Spina e oggi cornice di eventi culturali. La rupe con i suoi percorsi panoramici fa da suggestivo scenario al Teatro al Castello che, ad agosto scorso, oltre ai concerti del Festival jazz, ha ospitato quelli di Francesco De Gregori, Gianna Nannini, Max Pezzali, Fiorella Mannoia, Mario Biondi, Franco 126 ed Enrico Brignano, protagonisti del 1° "Roccella Summer Festival".

Dal Teatro si può raggiungere il santuario della Madonna delle Grazie immerso in un'incantevole vallata.

Roccella merita una visita anche per scoprire il gusto della sua ricca tradizione gastronomica d'impronta mediterranea.

Il fascino del Parco delle Serre

In una terra di parchi e di biodiversità, il Parco naturale delle Serre ne riassume l'essenza. Una montagna nel cuore del mediterraneo che getta lo sguardo sulle coste sabbiose del versante ionico, da una parte, e sulle spettacolari falesie della più variegata costa tirrenica, dall'altra. Un esteso bosco in cui l'abete bianco pare abbia trovato la sua dimora più accogliente, ma anche il faggio e il castagno pare siano espressione della luce del mediterraneo e dell'abbondante acqua che cade sulle vette. È proprio l'acqua la vera anima di queste terre. L'acqua protagonista quando conquista le basse quote attraverso spettacolari cascate e genera, a valle, il



DOVE DORMIRE

CAPOVATICANO RESORT THALASSO SPA

Breve descrizione:

Sicuramente tra i resort più suggestivi di Capovaticano, coniuga la sua grande propensione per il bello e per il design alla cura di se stessi e al benessere del corpo, con i suoi percorsi che di thalassoterapia con oltre 2000 mq di spa.

Indirizzo: Località Tono Frazione San Nicolò, Capo Vaticano - Ricadi Tropea, (VV)

Sito web:

<https://www.capovaticanoresort.it/>

Tel:

+39 0963 665760

PRAIA ART RESORT

Un 5 stelle lusso nella magia dell'Isola di Capo Rizzuto, ad appena 20 metri dalla spiaggia bianca. Suites di design che fanno perdersi nel bello di una Calabria di alto livello. Tanti materiali locali e rurali accolgono con la semplicità di una bellezza di forte eleganza.

Sito web:

www.praiaartresort.com

Indirizzo: Loc. Praialonga S.S. 106 Isola di Capo Rizzuto (KR)

Tel:

+39 320 7592495

Calabria

44

foto: Danilo Mastroddi



Parco delle serre
presso Lago Angitola - Maierato



Parco delle serre
Mongiana

il letto bianco di fantastiche fiumare. È l'acqua che accoglie lo svasso maggiore e il volo maestoso degli aironi nel lago dell'Angitola. L'acqua che i dati analitici rivelano essere la più pura fra le tante comparate dagli istituti di ricerca. Una terra che solo una storia ingiusta ha posto in uno stato di temporaneo torpore, lontana e per troppo tempo rassegnata a una sorte di marginalità. Una storia da rileggere e a volte anche da riscrivere. L'archeologia industriale del "territorio del ferro", dalle Ferriere di Mongiana e della Ferdinanda alle miniere di Pazzano, ne rappresenta la testimonianza più evidente. Un territorio che aspetta di essere conosciuto per raccontare una storia virtuosa fatta di eccellenze e di centralità negli scenari industriali e artigianali di qualche secolo fa. Così come le vicende legate alla straordinaria presenza della Certosa di San Bruno possono aiutare a conoscere l'essenza di una terra aperta alla spiritualità, e avanzata nell'arte della lavorazione del granito, del legno e del carbone. I piccoli borghi, martoriati dall'abbandono conseguente a scelte funzionali a interessi molto lontani, sono di nuovo pronti ad aprire le loro porte e a raccontare le vicende di un trascorso di affascinante semplicità.

Il Parco Naturale Regionale delle Serre, istituito con legge regionale n 48 del 5 maggio 1990, si estende su un territorio di 17.687 ettari; anche se posta fuori dalla sua continuità territoriale, ne fa parte la zona umida di valore internazionale del Lago Angitola la cui estensione, di 875 ettari,



TRA LA SILA E L'ASPROMONTE SU QUELLE CHE VENGONO CHIAMATE LE ALPI CALABRESI SI ESTENDE UN PARCO NATURALE DALLE MILLE SFACCETTATURE LE CUI MERAVIGLIE NASCOSTE SONO TUTTE DA SCOPRIRE

TRA L'ISTMO DI MARCELLINARA, che a nord lo separa dalla Sila, e la sella della Limina, che a sud segna il suo confine con l'Aspromonte, si estende per circa 18.000 ettari il Parco Naturale Regionale delle Serre, cuore verde della Calabria che comprende le province di Catanzaro, Vibo Valentia e Reggio Calabria. Il parco è stato istituito nel 1990 e dal 2004 è un'area protetta dove è conservato e valorizzato il patrimonio naturale unico nel suo genere ed è percorso da due catene montuose quella del monte Calvello e quella del monte Pecoraro che fanno parte delle cosiddette Alpi Calabresi. Il parco è caratterizzato da una ricca biodiversità racchiusa tutta nei paesaggi maestosi costellati da boschi in cui spiccano faggi, abeti bianchi e castagneti, potenti cascate e corsi d'acqua formati nei secoli grazie alla piovosità del luogo e che negli anni sono diventati anche un'importante fonte di energia.

SABATO

Sono davvero tanti i percorsi naturalistici che permettono di entrare nel cuore pulsante del Parco Regionale delle Serre e avere il privilegio di essere testimoni oculari della sua natura imperitura. Si tratta nella maggior parte dei casi di tracciati che un tempo venivano battuti dalle genti che avevano la necessità di attraversare le montagne e che oggi sono state riqualificate per

VIAGGIARE CON GUSTO SANO

Ottobre/Novembre 2021

Parco delle serre
presso Bivongi

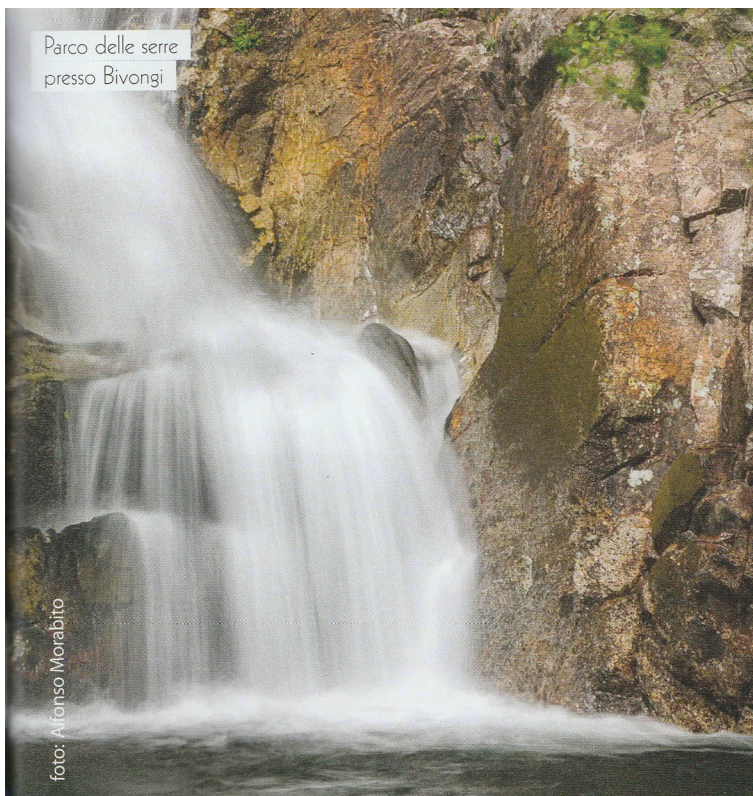


foto: Alfonso Morabito

Parco delle serre
Serra San Bruno



foto: Giuseppe Bruno

renderle fruibili a chiunque voglia godersi il patrimonio naturale del parco. Tra i molti, uno dei sentieri più interessanti e percorribili anche da trekker meno esperti è quello che parte dalla zona umida della Lacina, facente parte del comune di Brognaturo, e che raggiunge il rifugio montano di Lu Bellu nel comune di Serra San Bruno. Tale itinerario, di media difficoltà e lungo 8 chilometri, attraversa il bosco di Stilo, territorio in cui Ferdinando di Borbone possedeva una residenza. Il bosco di Stilo ha pressoché intatta l'originaria e antichissima flora che vede come protagonista l'abete bianco (*Abies alba*), presente con enormi esemplari che arrivano anche a circonferenze che superano i cinque metri. Il sentiero di Lacina-Lu Bellu ripercorre anche in alcuni tratti un vecchio tracciato anticamente utilizzato dai carbonai. Le Serre, infatti, da un millennio a questa parte sono la zona più importante per la qualità della produzione di carbone, esclusivamente fatto con legno di faggio e di leccio.

DOMENICA

Arrivati a Lu Bellu non si può che trascorrere la notte a Serra San Bruno, uno dei borghi più interessanti facenti parte del Parco delle Serre, noto tra l'altro per l'attività dei carbonai. Attraversando il corso principale della cittadina, Corso Umberto I, tutto lastricato di granito della metà del XIX secolo, si possono ammirare le settecentesche chiese tardo barocche che sono anche monito della tradizione artigiana di ebanisti, marmorai, scalpellini nonché un'incursione nella storia artistica della Certosa, le cui opere, dopo il terremoto del 1783, vi confluirono in parte. Tra le più importanti spiccano la Chiesa matrice, la Chiesa di Maria Santissima dei Sette Dolori e la Chiesa di Maria Santissima Assunta in Cielo. Tra gli edifici sacri,

sicuramente il più suggestivo di Serra San Bruno è proprio la Certosa che, percorrendo Corso Umberto I, si trova oltre un viale alberato di pioppi, e che si erge nei luoghi che fecero da teatro all'esperienza monastica di San Bruno di Colonia nell'XI secolo. La Certosa fu costruita per la prima volta nel XII secolo, poi rimaneggiata tra XVI e XVII secolo, da maestranze artistiche provenienti da tutta Europa e ricostruita del XIX, in seguito ai gravi danni subiti dal complesso nel terremoto del 1783. Della Certosa cinque-secentesca sono però ancora oggi ben visibili, in parte anche dall'esterno delle mura monastiche, i ruderi della facciata della chiesa conventuale, parte del chiostro dei procuratori, una fontana circolare con cariatidi. Da Serra San Bruno, muniti di macchina, si può fare un tour di Brognaturo, Spadola e Simbario, piccoli paesi che, come Serra San Bruno, fanno parte dell'invaso del Fiume Arcinale attorno al quale la vegetazione è fitta di boschi di conifere. Altri borghi nei dintorni da visitare, tutti insieme, anche in una sola giornata sono quelli di Sorianello e Pizzoni. Il primo è una sorta di piccolo presepe legato anch'esso alle vicende di San Bruno, sito nella valle dei mulini di cui fa parte anche Pizzoni, a sua volta circondato dalle bellezze naturali che affiancano le acque dei fiumi Trivio e Cerasa.

Una delle numerose cascate del Parco Regionale delle Serre. Data la conformazione geografica il Parco delle Serre, e in particolare l'area di Serra San Bruno, è una delle località più piovose d'Italia il che la rende ricca di acque che nei secoli hanno fornito energia idraulica per animare numerose attività. La zona è anche disseminata di sorgenti naturali le cui acque, attraversando il sottosuolo granitico, sono ricche di preziosi minerali.