

NEAITHOS

Cchi NOVA



TUTTE LE CURIOSITA' SU ROCCA DI NETO...

INDICE

Pag. 2Attualità
 Pag. 3Il Sociale
 Pag. 4Cultura
 Pag. 6Storia Locale
 Pag. 8Gastronomia
 Pag. 10Agricoltura
 Pag. 11Racconti del Passato
 Pag. 12Rocchitani nel Mondo
 Pag. 14Sport
 Pag. 16Narrativa
 Pag. 18Tessera del Socio
 Pag. 19Sconti e Agevolazioni
 Pag. 20Le attività della Pro Loco
 Pag. 21Servizi
 Pag. 22Gli studenti Raccontano
 Pag. 26.....Enigmistica



A cura di Giovanni Fabiano

Nasce a Rocca di Neto la Pro Loco Giovani, non si tratta di un'associazione a sé, quanto della parte più giovane di un'unica famiglia, e questo progetto è stato condiviso con entusiasmo da parte di tutti i componenti della Pro Loco.

Tra gli obiettivi previsti della Pro Loco Giovani vi è la valorizzazione delle realtà naturalistiche, culturali, storiche, ed enogastronomiche.

Nello specifico, vi è l'intento di realizzare attività di utilità sociale e di solidarietà, sia verso gli associati che verso terzi, finalizzate alla conoscenza

e agli scambi culturali, stimolando e promuovendo l'ospitalità.

L'iscrizione alla Pro Loco Giovani si può effettuare presso la sede richiedendo i moduli d'iscrizione.

L'invito ad aggregarsi si rivolge a tutti i giovani che abbiano idee da condividere ed energie da investire, che abbiano un'età compresa tra i 16 e i 28 anni, i ragazzi minorenni dovranno essere autorizzati dai rispettivi genitori, compilando

l'apposito modello, corredato da copia del documento d'identità.

I giovani sono il vero motore della vita e noi siamo pronti a fare diventare realtà tutte le loro idee.

Pag. 4

"I F.lli Bandiera a Rocca di Neto" Ultima parte di **Pieterino Fabiano**



Pag. 11

"L'Economia Rocchitana" di **Giovanni Davide Dattolo**

Pag. 12

"Intervista a Domenico Turco" di **Marica Fiorentino**

Per Aspera ad Astra

A cura di Genny Martino

8 Marzo 2022

La Commissione Pari Opportunità e l'Amministrazione Comunale hanno presentato in occasione della Festa della Donna "Per Aspera ad Astra" un' giornata dedicata al racconto del cammino di conquiste compiuto dalle donne nell'arco del tempo e dell'ultimo secolo in particolare.

In occasione della giornata è stato istituito il Premio "Donne in Carriera" che vuole rappresentare per il territorio di Rocca di Neto e non solo, ma di tutta la provincia, un riconoscimento a quelle personalità femminili che si sono distinte in un particolare settore o abbiano raggiunto importanti traguardi professionali.

Un premio simbolo di soddisfazione e orgoglio tributato in questa prima edizione a: Raffaella Dattolo Giudice onorario nonché primo Avv. di Rocca di Neto, premiata dall'Assessore alla Pubblica Istruzioni e alle Pari Opportunità Irene Dattolo, il Magistrato Letizia Aloisio di Rocca di Neto premiata con orgoglio dal Sindaco Alfonso Dattolo e le imprenditrici Ivana Baffa e Giovanna Baffa della Sadel SpA premiate dal Sindaco di Cotronei Antonio Ammirati non solo per le loro qualità imprenditoriali che fanno della Sadel un fiore all'occhiello della provincia di Crotona ma anche per le qualità di cittadine attente ai problemi della comunità.

Presenti all'evento anche l'Avv. Patrizia Rosa Vincelli nominata nella Commissione europea di valutazione progetti.

"Per Aspera ad Astra" rappresenta un percorso non ancora terminato, una strada piena di difficoltà e spesso in salita che le donne percorrono ogni giorno, rappresenta anche il percorso che la Commissione Pari Opportunità ormai da un anno sta percorrendo e questa giornata è espressione di una soddisfazione e della volontà di mettere in risalto quanto di buono la nostra società ha da offrire, perché spesso è l'esempio il miglior metodo educativo da mostrare ai più giovani.



Gruppo Donatori Fratres Rocca di Neto

A cura di Adriano Ruggiero

Tra le realtà sociali che operano sul territorio di Rocca di Neto vi è la Fratres, associazione di volontariato che opera prevalentemente nel settore sanitario ed in quello di assistenza alle persone bisognose e alle famiglie che vivono nel completo disagio. Nel nostro paese già esisteva un gruppo di donatori iscritti all'AVIS che con il passare degli anni si è diradato, creando un vuoto incolmabile nella nostra comunità e tanta delusione in coloro che periodicamente effettuavano la donazione del sangue.

Per non disperdere questo importante patrimonio, a gennaio del 2005, la Confraternita della Misericordia di Rocca di Neto decideva di istituire la Fratres che trae la propria origine dalla Confederazione Nazionale delle Misericordie d'Italia ed è un'associazione di volontari di ispirazione cristiana impegnata nel campo della donazione del sangue.

Santa Maria Teresa di Calcutta sosteneva: *"Non tutti possiamo fare grandi cose, ma tutti possiamo fare piccole cose con grande amore"* ed è su questo aforisma che si basa l'attività del gruppo Fratres perché donare il sangue è un dovere civico ed è un gesto concreto di solidarietà che consiste nell'offrire una parte della propria energia vitale a qualcuno che sta soffrendo e che ne ha urgente bisogno.

All'inizio dell'attività le donazioni venivano effettuate nella sede del poliambulatorio dell'A.S.P. di corso Umberto I° senz'altro comoda per i nostri donatori in quanto era ubicata in pieno centro cittadino. Nel 2015, la "genialità" di qualche responsabile della Regione Calabria ha costretto il Gruppo Fratres a lasciare libera quella sede perché ritenuta non idonea per l'effettuazione delle donazioni di sangue, obbligando le varie associazioni di donatori della provincia, che non avevano una sede

propria, a trovare idonea soluzione. Le nuove norme regionali che disciplinano la raccolta di sangue non hanno intaccato minimamente la volontà dei donatori del Gruppo Fratres di Rocca di Neto che intendevano continuare il loro operato con entusiasmo e con grande senso di altruismo.

A differenza degli anni precedenti, le successive donazioni vengono effettuate negli accoglienti locali della struttura sanitaria Romolo Hospital di Rocca di Neto messi a disposizione grazie alla disponibilità ed alla benevolenza della d.ssa Carmela Sanguedolce, utilizzando l'unità mobile di raccolta della sezione provinciale Avis di Crotona.

Il connubio tra le associazioni Fratres e Avis risulta essere alquanto lusinghiero e foriero di buoni risultati per il futuro ed ha un unico obiettivo: quello di raccogliere il fabbisogno necessario di sangue per sopperire alla carenza che di solito è presente nel nostro territorio per alleviare le sofferenze di chi ne ha bisogno.

Dai pochi iscritti iniziali, oggi il gruppo Fratres di Rocca di Neto annovera ben 215 donatori effettivi, 137 uomini e 78 donne, che periodicamente compiono il grande gesto di solidarietà della donazione di sangue. Il numero degli iscritti varia con il passare degli anni e non si può fare a meno di ringraziare coloro che non possono donare il sangue per raggiunti limiti di età o per motivi di salute.

E' particolarmente doveroso ricordare con gratitudine coloro che si sono prodigati con le tante donazioni a rendere proficuo questo Gruppo Fratres e che non sono più tra noi: Brasacchio Antonietta, Lettieri Giuseppe, Mele Salvatore, Quarto Giuseppe, Quarto Vincenzo, Richetta Domenico ed il giovane Vetere Bruno.

Non bisogna dimenticare i momenti di svago che sono stati organizzati

per i donatori e le loro famiglie come i viaggi culturali attraverso i quali sono state visitate le bellezze paesaggistiche di Matera, Rossano, Altomonte e Gerace.

Gli incontri annuali con tutti i donatori nel periodo natalizio permettono di illustrare il bilancio economico e le attività intraprese dal Gruppo Fratres per quanto riguarda la solidarietà a favore di famiglie disagiate o di persone che necessitano di cure e medicinali particolari.

Durante gli incontri si procede alla premiazione dei donatori ai quali, in base alle donazioni effettuate, vengono consegnati attestati di merito, di benemerita, medaglia d'argento mentre la medaglia d'oro nel corso degli anni l'hanno ritirata, oltre al compiano Giuseppe Lettieri, Dattolo Rosario, Leotta Antonio, Martino Salvatore, Raccioppo Francesco, Rotundo Giuseppe e Scalise Ottavio. Un plauso ed un sentito ringraziamento va alle donatrici e ai donatori del Gruppo Fratres di Rocca di Neto, alla d.ssa Patrizia Leonardo, responsabile del Centro Trasfusionale di Crotona, al personale medico e agli infermieri che si sono alternati nel corso degli anni durante le donazioni, alla struttura sanitaria Romolo Hospital e, non per ultimi, un plauso per il loro grande impegno va a Megna Fernando, delegato regionale, a Franco Raccioppo, Giovanni Mangone, Cesarino e Florindo De Fino con i quali, fin dal 2005, si sono condivisi momenti di tristezza per la perdita degli amici donatori scomparsi ed altri di grande gioia per aver avuto la fortuna di poter contare sul Gruppo Fratres i cui donatori e donatrici con il loro senso di altruismo danno speranza e sollievo a coloro che convivono con la malattia e che sono meno fortunati di noi.

Marzo e Aprile

A cura di Titina Scarpino

marzo

La bella stagione parla della primavera, periodo e fatti della vita naturale che ci coinvolgono umanamente e socialmente.

Abbiamo già osservato, nonostante il freddo, la natura vivente in rigoglio, si vedono i primi fiori nei prati, si sente il canto degli uccellini, le pecore al pascolo, anche se il sole di marzo fa i capricci, i colori, e il vento fa quasi da padrone in questo mese è capriccioso e dispettoso.



Un proverbio dice: marzo "pazzarello, vede il sole e prende l'ombrello"

Ci sono però anche feste da ricordare : San Giuseppe, festa del Papà, San Benedetto ecc...

Con la fine dell'inverno marzo e il terzo mese dell'anno e conta 31 giorni; il suo nome deriva dal latino "martius" dedicato a Marte, Dio della guerra e del raccolto.

Prima della riforma giuliana era il primo mese dell'anno, descritto come un mese pazzo che renderebbe i nati in questo mese "volubili " e "incostanti".

aprile

Subito dopo c'è aprile "dolce dormire"; quarto mese dell'anno nel calendario giuliano e secondo in quello romano; il suo nome viene dal latino: "aperire" aprire - schiudere.

Inizia la pasqua periodo della resurrezione, infatti risorge la natura, risorgono le vivacità umane , risorge Gesù dopo la lunga quaresima e dolorosa passione.

Questa ricorrenza è stata chiamata la "festa delle feste".



Pasqua, nome ebraico "el pesah" che significa "passaggio" tutto ci riporta in Egitto al passaggio dell'angelo della morte per i primogeniti egizi, e la fuga degli ebrei, l'agnello immolato, figura di Cristo immolato.



La Pasqua è detta "festa del perdono e della pace".

Oggi più che mai la chiesa si veste di paramenti viola per ricordare non solo la morte di Gesù ma anche gli avvenimenti tristi della guerra.

A Rocca di Neto non c'è pasqua senza cuzzupe, dolce della tradizione regionale, il nome originale di questo dolce si pensa sia arabo "khubz" o greco "koutsupas" ma in ogni caso indica la sua forma circolare, ed è un pane beneaugurale.



Parole del nostro dialetto

A cura di Franco Delfino Cosimo

A Rocca i na vota

Quanti strati tutti 'mpetrati
ciantu muri puru scarcinati

Tanti casi tutti 'mbicchiate
senza nu numeru signate

Si mantenanu stritte stritte
abbrazzate e tutte 'ncutte

Picchi si spagnanu i cadiri
tantu si sentanu i suffriri

Ci su tanti maiali scannati
a ru cruaccu su pennulati

Gadrini pizzulianu a via via
ciucci e muli ppi cumpagnia

Arriati a chjesa i quadarari
cu ri cassalori ppi manciari

Ad ogni spuntuni a funtana
tutti pronti cu ra damigiana

I ricchi baruni cu ri massari
cercanu sulamenti i sfruttari

I giuvinotti ca su senza nenti
e ottenanu u viviri sulamenti

Fimmine 'ncinte a otto misi
sgobbanu ancora ppi ri spisi

Cu vinucuattu fanu u sanciaru
u maritu cu ru mulu a ru biviaru

U juarnu i da scola è arrivatu
avissa esseri cumi u sulu natu

I guagliuni u tenanu i quaderni
su cumi senza luci i di lanterni

Gridanu cantanu ppi ogni via
s' ammuccianu a malincunia

U sidili smircia e nu parra
troppi tuarti subba sa terra

I surdati ca si su assittati
ci tenanu a essiri 'ngloriati

Subba u fronti anu pinatu
cumi tanti liuni anu luttatu

Ognunu u smetta i cuntari
nu veru eroi si vò mustrari

Ma i vantaturi chu su rari
cuami cuacci 'ntri granari

cu su munnu i da farsita'
u dicianu propriu a verità

U sidili ascorta e nu parra
vascia l'uacchji a ra terra

Versu a sira cum' è calata
tutti vanu a ra cumpissata

S. Martinu cu tanta buntà
addi alluntanari a puvirtà

A Rocca nova è canciata
ogni casa cu ra barcunata

Tutte tenanu nu giardinu
rosi garofali e rosmarinu

Cu ri strati 'ncatrammati
assai simu cunsiderati

Ma u paisi ottena valori
si nui u trattamu cu cori



innova
finance

Via Guelfa 5,

40138 Bologna

Tel. 051 4121947

Fax 051 19900587

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto

Ultima Parte

A cura di Pietrino Fabiano

All'alba del 25 luglio, spalancati i cancelli del carcere, comparve il triste corteo che si dispose per recarsi al luogo del supplizio fra due doppie file di soldati armati di moschetto. I condannati indossavano un nero camiciotto e le teste erano coperte con veli bruni che ricadevano sulle spalle.

I mesti accompagnatori uscivano dall'abitato e procedevano lentamente per la via della campagna, verso il Vallone di Rovito.

Per la città di Cosenza fu un giorno di lutto: i balconi, le terrazze, i poggi, le colline adiacenti brulicavano di gente alle sei del mattino, muta e oppressa da un cupo dolore.

Passarono dinanzi alla Chiesa di Sant'Agostino e Domenico Moro, additandola, domandò all'abate De Rose se là avrebbero trovato riposo le loro salme: così era stato deciso.

Poi nell'aria nitida mattutina, un canto irruppe ad un tratto, alto e chiaro, vibrante di passione:

Chi per la patria more
vissuto è assai.
La fronda dell'allor
non langue mai.

Piuttosto che languir
sotto i Tiranni,
è meglio di morir
sul fior degli anni...

Erano i martiri che intonavano un coro dell'opera "Donna Caritea" del Mercadante, con qualche variazione ai versi. I liberali avevano cambiato due versi e il coro divenne popolarissimo in tutta Italia. Giunti sul luogo dell'esecuzione verso le 7:30, Venerucci gridò ai soldati:

"Fratelli, tirate al petto, rispettate la testa e gridate anche voi: Viva l'Italia",

e poiché i soldati esitavano, la voce del Ricciotti li esortò:

"Tirate senza paura: siamo militari noi pure e sappiamo che quando si ha un comando si deve ubbidire".

Allora i soldati spararono, ma con i colpi si udirono le grida di "Viva l'Italia!". Così caddero quei prodi e, mentre Attilio implorava la palla fraticida e liberatrice, la moglie Maria, a Venezia, sognava la notte stessa l'imminente morte dello sposo e si spegneva invocandolo.

Dopo l'esecuzione un greve silenzio scese non solo su Cosenza, ma sull'Italia intera.

Quelle povere ossa, salvate con gran pericolo dai liberali cosentini, furono nascoste in una fossa del tempio dalla quale, nel settembre 1860, le trasse Nino Bixio, giunto a Cosenza coi volontari per dare loro nuovamente onorata sepoltura.

Finalmente, il 16 giugno 1867 i resti mortali dei Bandiera e del Moro tornarono a Venezia dove furono tumulati nella chiesa dei SS. Giovanni e Paolo. All'apoteosi assistette la madre, che morì a 86 anni il 22 febbraio 1872.

A Parigi e a Londra gli esuli coniarono una medaglia commemorativa e Giuseppe Mazzini, Laura Beatrice Oliva Mancini, Gabriele Rossetti, Giuseppe Ricciardi ed altri celebrarono il martirio di Cosenza con prose e poesie.

A Cosenza ai Fratelli Bandiera è stato innalzato un semplice sacrario nel Vallone di Rovito. Mentre nel luogo in cui sbarcarono, in località Bucchi, presso la foce del fiume Neto, sorge il monumento forse più complesso. Giovedì 21 aprile del 1966, all'età di 10 anni, Fabio e i suoi compagni di classe salutarono con le bandierine tricolori il Presidente Saragat che passava da Topanello per raggiungere "Bucchi" ed inaugurare il monumento ai Fratelli Bandiera.



Ecco le parole dell'arch. Volpato durante la cerimonia per il centenario, che spiegano il monumento:

"Lo studio è impostato su forme geometriche molto semplici. Una lunga distesa di verde si trova ai piedi del monumento e crea un forte contrasto con il movimento volumetrico della parte più alta. Una passeggiata, che parte dal piazzale, conduce al centro del monumento: lungo questa passeggiata sono ricordati simbolicamente, con dei settori di pietra, tutti i 17 valorosi che parteciparono all'impresa."

Il camminamento è privo di ringhiera sulla parte sinistra per rendere più suggestivo il percorso che porta al fulcro della composizione.

Qui, partendo da una zona leggermente più bassa, nasce una stele molto frazionata nella parte bassa, che vuol rappresentare il nascere di un'idea di unità dalla suddivisione in vari Stati in cui allora era frazionata l'Italia.

Questa stele, man mano che si eleva, acquista sempre una maggior forma e volume culminando nei quattro bracci indicanti il sacrificio di tanti patrioti per dare all'Italia l'Unità rappresentata dal blocco cavo di cemento sorretto dai quattro bracci. Questi bracci hanno, come sezione costruttiva, la stessa dei 17 settori simbolici della passeggiata, per collegare spiritualmente il sacrificio

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto

Ultima Parte

dei Fratelli Bandiera con tutti i patrioti che operarono per l'Unità d'Italia".

Quei due blocchi di pietra mancanti sono da identificarsi, sicuramente al Boccaciampe e al Nivaro.

Infatti molti, nel tempo, addebiteranno al Nivaro la responsabilità della cattura dei fratelli Bandiera per l'incauto comportamento avuto alla Stragola di San Giovanni in Fiore e quindi per essersi fatto riconoscere dai suoi ex compaesani.

Fabio, invece, si convinse, a differenza di quel Boccaciampe che pagò il suo tradimento con una fine misera, dimenticato da tutti in quell'isola che invece poteva ricordarlo nel tempo, che sin dal primo momento in cui mise piede nella sua Calabria, Giuseppe Meluso, il Brigante, si mosse al fianco dei Fratelli Bandiera con la giusta cautela di chi ha vissuto una diversa rivoluzione.

Svolse fedelmente il compito affidatogli dai due fratelli e dall'amico Muller e lo fece senza riserve da cocciuto calabrese, anche se brigante. E' bene ricordare che fin dall'inizio, dalle cattive notizie ricevute dopo lo sbarco alla fattoria Poerio, se avesse voluto, avrebbe potuto abbandonare il gruppo in qualsiasi momento e dileguarsi facilmente tra i luoghi della sua terra; invece svolse il suo compito lealmente e senza titubanze.

Nel brigante, forse, si risvegliò l'orgoglio della povera gente del sud e, pur sapendo di andare incontro ad una morte certa, preferì accarezzare il sogno di riscattare la sua turbolenta vita passata nel nome della rivoluzione.

Un monumento monco, quindi, che non restituisce giustizia a quel sogno di riscatto e libertà.

FINE...

La Redazione ci tiene a ringraziare lo scrittore e amico Pietrino Fabiano, per aver condiviso con noi e con i nostri lettori l'avventura dei fratelli Bandiera a Rocca di Neto.

Edizione di Giugno 2022

"Viaggio nella storia tra i luoghi sacri del nostro paese" a cura di Pietrino Fabiano.



Sapori del Neto
La Qualità è il nostro marchio

SAPORI DEL NETO srl unip.

Via Vota Corazzo, snc -88831 SCANDALE (KR)
Tel. e Fax 0962 54622 - saporidelneto@libero.it
P.IVA 03477290799 - fatturazione elettronica 5RUO82D

La cucina di Marzo e Aprile

A cura di Silvana Fragomeni

CUCINA DEL MESE DI MARZO

A Marzo, anche se lievemente cominciamo a gustare il primo sole e i prodotti tipici della bella stagione che sta per arrivare, prodotti come asparagi, barbabietole, broccoli, carciofi, carote, cime di rapa, finocchi e altro; ci invitano a sbizzarrirci in cucina con preparati freschi e veloci da gustare nel mese che ci porta la primavera è la frittata di asparagi e la pasta e broccoli al forno.

FRITTATA DI ASPARAGI

INGREDIENTI:

- asparagi
- 5 uova grandi
- speck
- pecorino
- grana padano
- sale
- olio extravergine d'oliva. q.b.

PROCEDIMENTO

pulire e lavare gli asparagi, poi bollirli per almeno 10 minuti, scolarli e lasciare sgocciolare bene, tagliare a pezzettini lo speck e aggiungerlo alle uova sbattute in una ciotola, insieme al sale e agli altri ingredienti mescolare bene e nel frattempo, mettere l'olio in una padella e farlo riscaldare, versare poi il composto e cuocere a fuoco lento usando il coperchio, dopo qualche minuto, sempre usando il coperchio girare la frittata, e continuare la cottura. Appena cotta porre la frittata in un piatto da portata e gustarla.



PASTA E BROCCOLI AL FORNO

INGREDIENTI:

- penne
- broccoli
- besciamella
- provola
- formaggio grattugiato
- pepe rosso
- sale
- olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

in acqua bollente lessare i broccoli, poi condirli con olio e pepe rosso. Nel frattempo cuocere la pasta e metterci dentro un pò di broccoli, la provola, la besciamella e mescolarli bene.

In una teglia mettere un pò di besciamella, uno strato di pasta, altri broccoli, la provola, di nuovo la besciamella ed in fine il formaggio grattugiato.



A marzo come non gustare le buonissime "zeppole di San Giuseppe" ? Ecco la ricetta.

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- ½ kg. di farina 00
- 100 g. di burro o margarina
- 30 gr di zucchero
- 20 gr di sale
- 50 gr di lievito di birra
- 2 uova
- ½ litro di acqua -
- zucchero per ricoprire

CREMA PASTICCERA PER FARCIRE:

- 5 tuorli
- 130g zucchero
- 40 amido
- ½ latte
- scorza di un limone
- amarena sciroppata per decorare

PROCEDIMENTO PER LA CREMA PASTICCERA

Sbattere energicamente i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'amido e poi il latte precedentemente scaldato con la scorza del limone.

Mettere tutto sul fuoco fino ad ottenere la giusta consistenza.

PROCEDIMENTO

Impastare insieme gli ingredienti, formare una palla e far lievitare un'ora.

Formare le zeppole e far lievitare per un'altra ora, scaldare l'olio, friggere le zeppole, spolverare con lo zucchero a velo, farcirle con la crema pasticcera e decorare l'amarena



La cucina di Marzo e Aprile

CUCINA DEL MESE DI APRILE

Nel mese di aprile per ricordare la "Festa Pasquale" verranno preparati piatti, tipici e dolci inerenti a questa festività come l'agnello con patate al forno e le cuzzupe all'antica.

AGNELLO CON PATATE AL FORNO

INGREDIENTI:

- 1kg di agnello
- 1 kg di patate rosse
- 1 cipollotto
- aglio
- 1 succo di limone
- 200 g. di acqua
- 70 o 80 gr di vino bianco
- timo a piacere
- rosmarino 3 rametti
- salvia 3 o 4 foglie
- sale qb
- pepe nero qb
- olio extra vergine d'oliva q. b

PROCEDIMENTO

riporre i pezzi di agnello tagliati in una ciotola capiente, spremere il limone, togliere i semini, versare il vino bianco, e gli aromi lasciare riposare la carne per almeno 1ora, nel frattempo lavare, asciugare il cipollotto e tagliare a strisce nel senso della lunghezza e dividere a metà.

Poi tagliare le patate (prima lavate e pelate) porle in una teglia leggermente oleata, aggiungere il cipollotto e l'agnello con gli aromi escluso l'aglio, in seguito coprire con acqua, condire con olio di oliva, salate, pepate, mescolare per insaporire, quindi cuocere in forno

preriscaldato a 195° e lasciare cuocere per 1 ora e mezza, stare attenti a non far seccare troppo la carne, in tal caso si può coprire la teglia con un foglio di carta alluminio.

Portare intavola ben caldo.



Dolce tipico del mese di aprile e della festa pasquale è la cuzzupa, che significa pane dalla forma circolare.



CUZZUPA ALL'ANTICA

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE:

- 5 uova
- 1 cucchiaio di zucchero ogni uovo
- burro o margarina a cucchiaio ogni uovo.
- 1 bustina lievito
- 600gr farina 00
- limone o Arancia grattugiata
- uova per decorare

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere burro sciolto e freddo, poi la farina un po' per volta, la bustina di lievito e il limone grattugiato.

Ottenere un impasto morbido e non appiccicoso, poggiarlo su un piamo e fare le forme tipiche e tradizionali. mettere in forno con la carta forno, cuocere in forno preriscaldato per 15-20 minuti a 180 (gradi).

Le forme si possono decorare con l'uovo, e si possono "annaspere" cioè mettere sopra prima di infornare del tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero e limone.



FARZOVET

Dr.ssa Ivonne Eugenia Frisenda

L'orto ad Aprile

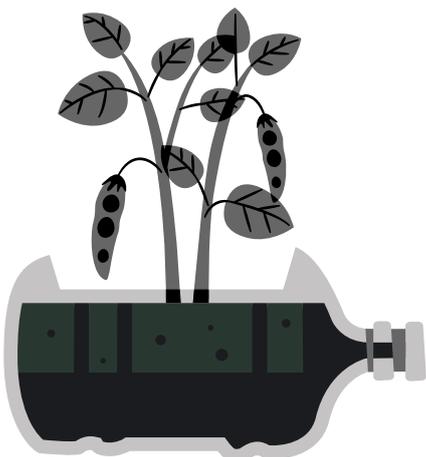
A cura del contadino della Pro Loco

Aprile rappresenta il mese tipico di primavera inoltrata. In questo periodo le temperature iniziano progressivamente a farsi più calde, piacevoli e temperate, riducendo il rischio di gelate tardive. Aprile nell'orto offre dunque la possibilità, in quasi tutte le regioni d'Italia, di poter piantare o, in alcuni casi trapiantare, anche tutte quelle coltivazioni che di norma temono il clima freddo e più ostile tipico dell'inverno

Con l'inizio della primavera chiunque abbia intenzione di fare un orto, si pone la domanda: cosa seminare ad aprile?

Sono infatti moltissimi gli ortaggi e le verdure che si seminano in questo mese, ma non tutti allo stesso modo. C'è, in effetti, la possibilità di seminare sia in semenzaio che direttamente in campo aperto.

Si tratta di due scelte di tipo tecnico, che dipendono dal tipo di pianta che vogliamo coltivare, ma anche dalle condizioni meteorologiche. Il mese di aprile, infatti, si caratterizza per via dei possibili ritorni di freddo. Quindi, a volte, è meglio proteggere le nostre piccole piantine usando il semenzaio. Viceversa, ci sono ortaggi che non temono il gelo, anche se fuori stagione; questi potremo seminarli direttamente nel campo, magari con un occhio alle fasi lunari.



Cosa seminare ad Aprile: Semine in pieno campo

Nel mese di aprile sono molti gli ortaggi che possiamo seminare direttamente in pieno campo, vanno seminate ora barbabietole, carote, carciofi, cardi, cicorie, fagioli nani e rampicanti, fagiolini, cipolle, rape, rapanelli, spinaci, valeriana, lattughe, fragole, zucche, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane. Si impiantano in questo mese anche bulbilli di cipolle e patate

Semine in semenzaio

Seminare ad aprile in semenzaio ci consente di avere piantine pronte per il trapianto definitivo nell'orto, già a partire da aprile stesso e per tutto maggio.

Diciamo "a partire", in quanto non tutti i semi germogliano contemporaneamente, né formano una piantina in un tempo definito.

Ci sono ortaggi più veloci, come ad esempio le zucchine, che germogliano nel giro di dieci giorni e sono pronte per il trapianto in meno di un mese.

Altre piante sono invece più lente, per esempio i peperoncini e le insalate, che richiedono più pazienza.

I Trapianto

Nel mese di aprile sono molti gli ortaggi che possono essere trapiantati. Bisogna solo fare attenzione alle temperature notturne, evitando che le piante ancora giovani e appena piantate trovino troppo freddo, che può farle entrare in sofferenza e arrivare anche a bloccare la crescita in modo permanente.

In questo mese il calendario dei trapianti ci segna che possiamo piantare tante insalate (rucola, indivia, lattuga, valerianella, scarola), i porri, il prezzemolo, le biette (coste, erbette, barbabietola), gli spinaci e i cavoli primaverili. Questi sono tutti ortaggi abbastanza resistenti al freddo.

Aprile è un buon momento anche per trapiantare alcuni legumi, preziosi nell'orto perché fonte di azoto, in particolare possiamo mettere fagioli, fagiolini, ceci. Più attenzione bisogna farla volendo trapiantare piantine di solanacee (pomodori, melanzane, peperoni), il basilico, il sedano e le cucurbitacee (zucchine, zucche, cetrioli, meloni, angurie), sono ortaggi estivi che temono gelate tardive e magari è bene aspettare la fine del mese

Il Raccolto

Nel mese di aprile l'orto della nuova stagione inizia a entrare a regime: le prime verdure a ciclo breve seminate a inizio anno si possono raccogliere, in particolare biette da coste e da taglio (le erbette), insalate come rucola, scarola, songino e lattuga, rapanelli e carote. Sono disponibili anche due grandi ortaggi perenni molto pregiati: carciofi e asparagi.

Oltre a questi ortaggi raccolti ad aprile consideriamo di stagione anche vari ancora disponibili, quali porri, piselli, taccole, finocchi e cavoli, e in generale tutte quelle verdure a lunga conservazione che sono state colte nei mesi precedenti: patate, cipolle, aglio, scalogna, legumi secchi come fagioli, ceci e lenticchie.

Per raccogliere frutta aprile non è certo il mese migliore: la gran parte degli alberi del frutteto richiedono il sole dell'estate per maturare ed esser pronti. Durante l'inverno maturano gli agrumi nelle zone più calde e soleggiate d'Italia, ad aprile però è ormai al termine anche questo tipo di raccolto, anche se ancora si possono trovare arance di varietà tardive.

Come frutta di stagione quindi abbiamo una serie di frutti raccolti precedentemente ma che si conservano senza problemi fino ad aprile: possiamo contare su tutti gli agrumi (arance, pompelmi, limoni, cedri, mandarini, clementine), sulle mele, le pere e i kiwi.

L'Economia Rocchitana

A cura di Giovanni Davide Dattolo

Il settore agricolo rappresenta uno dei capisaldi dell'economia rocchitana, concentrato precisamente su estese coltivazioni di cereali e colture ortofrutticole. Per moltissimo tempo, i contadini rocchitani, sono stati legati da un vincolo quasi mistico agli appezzamenti terrieri lasciati dai loro padri, avendo la premura e la grazia di lavorare quel tanto atteso "pezzo di terra" con fatica, tanto sudore ma soprattutto soddisfazione per quello che offriva. Rispetto ai cicli di semina, era consuetudine seminare per uno o due anni consecutivi il grano o il granone per poi lasciare il terreno a maggese per altrettanto tempo; diversamente, si alternava il grano con altri cereali portando il terreno a cicli di produzione annuale. Le coltivazioni, usualmente, avvenivano con l'ausilio di buoi o somari che, con umile spirito di abnegazione, trainavano l'aratro mentre l'uso della zappa era sperimentato perlopiù in quei punti dove il terreno non consentiva l'accesso agli animali da tiro. Le sementi impiegate erano prevalentemente quelle del granoturco, la maiorca, il farro, l'orzo, la segale, l'avena e il granone, le quali giungevano

a raccolto nei mesi tra giugno e agosto.

Circa il sostentamento delle proprie famiglie, molto spesso i poderi non assicuravano il giusto vivere e, per tale ragione, vi si doveva sopperire ricorrendo a prestazioni lavorative nelle altrui possidenze.

Con l'avvento della Riforma Agraria viene a svanire man mano lo status di vassallo detenuto dal contadino, il quale si affranca dal padrone e inizia a respirare una nuova boccata di libertà e a riappropriarsi della propria dignità di lavoratore, grazie anche alla divulgazione di nuove pratiche agricole e tecniche di coltivazione a pieno campo, all'irrigazione, alla nascita di strade rotabili, la tecnica delle serre e la sperimentazione di nuove coltivazioni, il debellamento della malaria e infine la meccanizzazione, tutti elementi e strumenti che hanno fatto sì che gli uomini di quei tempi potessero svincolarsi dai lavori più gravosi e usuranti e implementare una nuova era di collaborazione volta all'efficienza e alla produttività delle pratiche agricole.

L'alta vocazione agricola della gente di Rocca di Neto ha favorito la

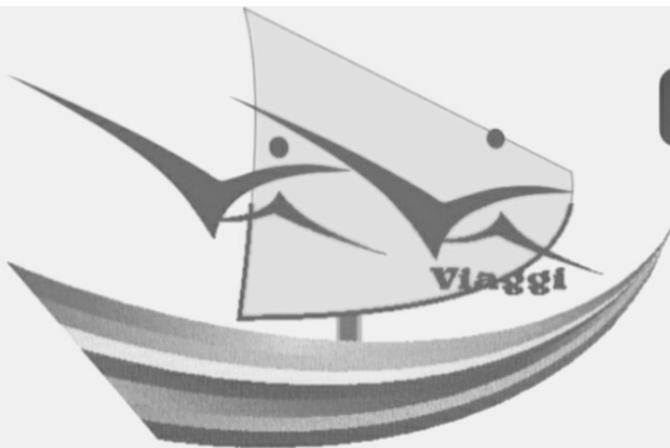
nascita di molte attività produttive, soprattutto a conduzione familiare, impegnate a produrre non più per il solo mantenimento della famiglia ma, ora, anche col fine di creare una filiera di distribuzione delle derrate alimentari nei mercati presenti nell'hinterland crotonese.

La coltivazione degli ulivi garantisce il fabbisogno familiare e delinea una tipicità nella gastronomia autoctona; la pianta della vite, invece, abbracciata da un clima caldo e mite, regala discrete quantità di vino a chi si appresta nella coltivazione.

I vitigni rocchitani, coltivati da millenni, sfoggiano le memorie legate alla viticoltura della Magna Grecia: il Gaglioppo, probabilmente a matrice greca, offre un vino di colore rosso rubino, pregno di profumo fresco, sapore corposo e leggermente tannico. Riguardo al patrimonio zootecnico, l'allevamento bovino e ovino denota un indice positivo dell'economia locale: sulle collinette sparse nel territorio viene praticato l'allevamento di ovini che assicura una prospera e rigogliosa produzione di formaggio e latte.

In particolar modo il pecorino della Valle del Neto ha fatto sì che l'arte e la maestria dei casari autoctoni venisse apprezzata anche al di fuori dei ranghi nazionali, realizzato con cura e con l'utilizzo e l'impiego di tecniche e metodi tradizionali nonostante una forte ventata di industrializzazione.

L'economia rocchitana, inoltre, è stata investita da una crescita esponenziale del settore terziario che, oggi, presenta un elevato grado di sviluppo dovuto certamente al settore trainante del commercio, alle attività artigianali e all'universo di negozi alimentari e non.



SEGUICI SU:



AGENZIA VIVI VIAGGI

TEL. +39 096284838
+39 3402954753

ROCCA DI NETO (KR)
email: info@viviviaggi.com



Quelli nati a Rocca di Neto

A cura di Marica Fiorentino

Da qualche tempo, su facebook, esiste un gruppo che per i rocchitani rappresenta un punto di riferimento; stiamo parlando di "QUELLI NATI A ROCCA DI NETO" realizzato dal nostro compaesano Domenico Turco.

Domenico Turco è nato a Rocca di Neto (KR) il 13 luglio 1955; dopo aver conseguito il diploma di scuola media inferiore nel paese natio, a 16 anni si trasferisce a Genova, nell'aprile del 1972 per motivi familiari. Dopo vari lavori, all'età di 19 anni, si arruola nel Corpo della Guardia di Finanza, frequentando la prestigiosa Scuola Alpina della Guardia di Finanza di Predazzo (TN), dove veniva addestrato il personale per svolgere servizi nei Reparti di Confine.

Successivamente ha prestato servizio per sette anni presso vari Comandi di Como.

Da febbraio 1982 è stato trasferito a Genova, presso il Comando Legione della G.di F.

Dopo aver svolto molti incarichi, nel 2002 è stato eletto come rappresentante del Co.bar, (Consiglio di Base di Rappresentanza), Carica rivestita fino alla data del 1° aprile 2004, data in cui è stato posto in congedo a domanda con il grado di Maresciallo.

Nel 2009 ha creato il gruppo il facebook

"QUELLINATIAROCCADINETO", l'idea è nata dal forte legame verso il paese natale, per condividere foto, fatti, aneddoti e quant'altro, con quelli che come lui, per motivi diversi si trovano a vivere lontano da Rocca di Neto. Nel 2010 è stato invitato a far parte del gruppo dei costituenti dell'attuale Pro Loco Cornigliano Ligure, con l'incarico di Tesoriere e dal 2011, fa parte della Redazione del mensile "ilCorniglianese" edito dalla Proloco Cornigliano. Nel Gennaio 2011, con i maestri Liliana Ferrando e Marco Chiossone, ha creato la scuola di ballo di danze caraibiche "Asd. Il Circolo Della Salsa", dove riveste anche l'incarico di segretario. Attualmente, assieme alla moglie e le figlie, vive a Genova.

Noi della redazione Neithos abbiamo voluto intervistarlo



Da Rocca di Neto a Genova... come mai ?

A 16 anni son partito per Genova perchè c'era mia sorella che si era appena sposata ed era venuta a vivere qui, ma il marito a lavoro faceva i turni di notte, ed essendo da sola in una grande città aveva paura e chiese a mia madre di mandare me a farle compagnia e quindi io non sono emigrato per esigenze ma per fare compagnia a lei, rimanendo poi qui dove a 18 anni ho fatto domanda in finanza ed è iniziata la mia carriera



Tornerebbe a vivere a rocca ?

No; anche se ho un forte amore per rocca ma no.

Ogni anno vengo in paese volentieri rimanendo giù minimo un mese, ma avendo figlie e nipoti qui non posso stare lontano dal qui.

Il cuore è a Rocca però gli amori sono qui, quindi è impossibile tornare a vivere giù, ma ogni anno devo trascorrere almeno un mese nel mio paese del cuore altrimenti sto male.

Quelli nati a Rocca di Neto

Qual'è il ricordo più bello che ha di Rocca ?

Sai, i ricordi sono quelli della fanciullezza, quando avevo 15 anni che ci incontravamo in piazza per giocare a carte con gli amici di quel tempo: Michele Barretta, Elio Famà, Franco Aloisio, che erano la mia comitiva e conducevamo la vita tranquilla del paese, anche perchè i 16 anni di allora non sono come quelli di adesso ovviamente

Come è nata l'idea di creare questo gruppo ?

Questo gruppo è stato creato nel 2009 per i ricordi d'infanzia che mi porto dentro e per la mia Rocca di Neto che ho sempre nel cuore; anche se non ho pubblicato nulla per molto tempo, tendevo a rimandare, fino al 2020 che con l'arrivo della pandemia, non sapendo come fare ho iniziato a scrivere su questo gruppo. Il mio intento era quello di creare un gruppo diverso dagli altri; non volevo pubblicare quelle cose che fondamentalmente non servono a nulla, ma volevo parlare del paese, delle origini di tradizioni, volevo in qualche modo ricordare il paese come era una volta, facendo una ricerca sul passato ho scoperto molte cose che

non sapevo; in realtà partito da giovane non sapevo quasi nulla, quindi grazie a questo gruppo, io e molti altri, abbiamo scoperto molte cose passate, grazie anche a dei documenti che mi sono arrivati dall'america, dalla germania, che poi ho pubblicato. Quindi ho iniziato questa bella attività che ha riscosso molto successo dandomi cos' la volontà di continuare a pubblicare, anche con delle collaborazioni come quella con il Prof. Franco Delfino Cosimo che si è messo subito a mia disposizione per contribuire con delle ricerche e pubblicando le sue poesie e i suoi racconti in dialetto, arricchendo così la pagina.

La cosa che mi rende felice è che è molto seguita da tutti i rocchitani sparsi nel mondo, in particolare dalla Germania e dall'America. Comunque nel 2021 ho creato il sito web WWW.QUELLINATIAROCCADINETO.IT

che nasce con l' idea di condividere foto, elementi storici, culturali e gastronomici, dalla antica Rocca chiamata Casale di Terrate, Rocca Ferdinanda fino all'attuale Rocca di Neto.

All'interno, tra le tante cose, si può trovare in ordine alfabetico, la raccolta delle "Parole del nostro dialetto", a cura sempre del Prof. Franco Delfino Cosimo, che ringrazio fortemente.

Visto che fa parte della Pro Loco del suo paese adottivo, c'è la possibilità di un gemellaggio tra la nostra e la sua pro loco ?

Assolutamente si, quando volete, per me è un piacere.

Ci organizzeremo presto per fare tutto ciò.



Ringraziamo il nostro caro amico Domenico e lo aspettiamo qui a Rocca, per organizzare insieme qualche bella iniziativa.

GPM GRECO
CERAMICHE - EDILIZIA - COLORI - TERMOIDRAULICA

GRUPPO
made
FATTI PER CHI COSTRUISCE.

Sede Legale:

Via S. Francesco da Paola 8
88821 Rocca di Neto (Kr)

Punto Vendita:

Ss 107, Km 126
88831 Scandale (Kr)

Tel. (+39) **0962 558834**

Email: info@gpmgreco.it

P.I. 03420740791

A.S.D. Rocca di Neto

A cura di Salvatore Ferraro

Dopo una fase difficile nel campionato di Prima Categoria il Rocca di Neto era chiamato ad una rinascita visti i risultati non ottimali del team biancoceleste. A dire il vero l'undici allenato da Montesano è venuto fuori da quel periodo buio inanellando una serie di risultati positivi a cavallo della fine del girone di andata e l'inizio del girone di ritorno.

Nonostante il pari interno con l'ostica compagine cosentina del Mangone Calcio a tre giornate dalla fine della prima parte di stagione, grazie ai gol di Biagi e del baby Lagani, la squadra rocchitana aveva già mostrato segnali di ripresa.

Con un prestazione maiuscola infatti nel turno successivo con due gol del solito Samuele Vaccaro la squadra del Presidente Ierimonti ha portato a casa tre punti preziosi dal difficilissimo terreno di gioco della vice capolista Mesoraca.

Una vittoria sofferta ma meritata che ha fatto crescere soprattutto l'autostima nei calciatori rocchitani oltre a far classifica e morale.

Con il gol del bravo Luigi Pugliano nel turno successivo, il Rocca di Neto fa suo un match tirato fino alla fine contro l'ostica squadra delle Stelle Azzurre Silana di San Giovanni in Fiore.

L'inizio del girone di inizia sotto una buona stella per l'undici biancoceleste, infatti Corigliano e soci alla prima e alla seconda giornata si sono imposti sia sul Rogliano Atletico 2018 con una doppietta di Luigi Corigliano 96 e di Vaccaro ne 3 a 2 finale, successivamente andando a vincere in terra catanzarese sul campo del Magisano per due reti a zero grazie alle marcature di Vaccaro ed A. Marino.



Dopo il turno di riposo purtroppo qualcosa non ha funzionato e contro il fanalino di coda Atletico Sellia Marina la squadra di Montesano ha dovuto cedere l'intera posta in palio tra le proprie mura.

Domenica successiva nella trasferta di Aprigliano la partita è stata sospesa a causa della fitta nebbia nel paese cosentino rinviando a data da destinarsi il match.

Sicuramente c'era voglia di riscatto, ma non mancano gli impegni che sulla carta potrebbero essere proibitivi, infatti c'è grande attesa per il match casalingo contro la capolista Brutium Cosenza che dovrà vender cara la pelle se vorrà uscire indenne dal comunale Sant'Agostino dove ci sarà sicuramente il pubblico delle grandi occasioni.

La squadra si sta allenando con grande impegno per raggiungere al più presto la salvezza matematica o forse per ambire a qualcosa in più, i play off non sono poi così lontani.



**Resort
Villa Maria**

LOCALITA' GIPSO - BELVEDERE SPINELLO (KR)

TEL.0962 52441 - CELL. 3939176562

I Pronostici dell'Esperto

A cura di Salvatore Ferraro

SERIE A

31° Giornata

SAMPDORIA - ROMA	GG
ATALANTA - NAPOLI	1
JUVENTUS - INTER	X
MILAN - BOLOGNA	1
LAZIO - SASSUOLO	GG
FIORENTINA - EMPOLI	OVER 1.5



SERIE A

32° Giornata

INTER - VERONA	1
TORINO - MILAN	X
CAGLIARI - JUVENTUS	2
NAPOLI - FIORENTINA	GG
SASSUOLO - ATALANTA	GG
ROMA - SALERNITANA	OVER 2.5



SERIE A

33° Giornata

ATALANTA - VERONA	GG
JUVENTUS - BOLOGNA	1
NAPOLI - ROMA	2
LAZIO - TORINO	GG
SPEZIA - INTER	2
MILAN - GENOA	1



La trama del destino

4° Parte

A cura di Aurora Costanzo

Nonna Teresa, nonostante la sua vista iniziasse a diminuire con l'avanzare dell'età, notò immediatamente qualche traccia di sangue sul vestito del figlio e con un'espressione fra il preoccupato e l'interrogativo chiese:

- Dimmi la verità, che cosa ti è successo?

"Ntoni quella sera tutto avrebbe voluto, tranne che dare altri pensieri alla madre.

Non bastavano già tutti i problemi che c'erano?

Sua madre però continuava a osservarlo in silenzio e per quanto volesse evitare il discorso, alla fine per rassicurarla le raccontò senza indugi quello che gli era capitato.

La donna rimase turbata da quella strana storia, ma alla fine lasciò cadere il discorso e invitò Ntoni a spogliarsi dei suoi abiti sporchi, preparò una tinozza di acqua calda e lo invitò a lavarsi per cancellare ogni possibile traccia residua di sangue.

Nello spogliarsi, la madre poté scorgere sull'addome del figlio una vecchia cicatrice, risalente ai tempi della guerra e in quel preciso istante le tornò alla memoria la lettera che Ntoni le aveva spedito dal fronte in cui scriveva:

"Cara mamma, scusami se non ti ho scritto finora.

Ora sto bene, ma circa un mese fa ho dimenticato, per un attimo di essere un soldato anziché un uomo. Un soldato nemico, poco distante da me, ferito gravemente ad una gamba era nascosto dietro un cespuglio. Vedendolo contorcere dal dolore, mi sono impietosito e ho cercato di soccorrerlo, ma appena mi sono avvicinato, lui mi ha colto di sorpresa e con la sua baionetta mi ha inferto un colpo, procurandomi uno squarcio all'altezza del ventre.

Per fortuna è sopraggiunto sul posto un mio compagno che prontamente è intervenuto con la sua arma e ha colpito il nemico. In questo modo sono scampato a morte certa. Ora sto bene mamma. Spero di fare al più presto ritorno a casa.

Tuo figlio Ntoni."

Così finiva la lettera.

Quando nonna Teresa aveva letto la stessa, era scoppiata in un pianto diretto pensando che non avrebbe più rivisto il figlio. Tutto a causa di quella maledetta guerra.

Ritornò con la testa alla realtà e vide che il figlio aveva terminato di lavarsi e si stava accingendo ad asciugarsi con una asciugatura di canapa, che lei stessa aveva tessuto al telaio, quando era più giovane.

I bambini, data la tarda ora, dormivano nei loro letti quindi lei tirò un sospiro di sollievo perché nessuno si accorse di niente e non avrebbe dovuto dare nessuna spiegazione.

Successivamente prese i vestiti, li avvolse ben stretti giurando a sé stessa che non appena fossero spuntate le prime luci dell'alba, sarebbe andata personalmente a seppellirli nel retro di una casa dove si trovava un terreno libero.

Andò a letto, spense il lume a petrolio, ma quella notte stranamente non riuscì a chiudere occhio.

Il giorno seguente infatti si alzò di buon'ora e, senza farsi notare da Peppina, sua vicina di casa nonché comare, seppellì di nascosto i vestiti. Su certe cose era meglio tacere, altrimenti si sarebbe corso il rischio che la notizia trapelasse per il paese e che magari passando di bocca in bocca, così come succedeva in genere nei piccoli paesi, venisse fuori una versione distorta dei fatti.

Credeva di aver risolto il problema, o almeno così sperava. Non appena ebbe terminato la sua operazione, si rialzò e nel sollevare lo sguardo si accorse che proprio dal balcone di casa sua, la comare Peppina la stava osservando in silenzio.

- Buongiorno! Come mai siete così affaccendata di prima mattina? le domandò la comare. Nonna Filomena, rammaricata per essere stata scoperta, farfugliò qualcosa, dopo di che per cercare di depistare la curiosità della vicina, la invitò a casa sua per prendere un caffè.

La pomeriggio in un primo tempo cercò di inventarsi qualcosa, ma poi vistasi alle strette per le domande incalzanti della sua comare non poté fare altro che raccontare per filo e per segno tutto quello che era accaduto a suo figlio, facendosi promettere di mantenere il segreto.

La comare annuì e dopo aver bevuto il caffè, ringraziò la sua vicina e fece ritorno a casa.



La trama del destino 4° Parte

Le seconde nozze di Ntoni

Dopo quel brutto episodio "Ntoni evitò per un po' di tempo di aggirarsi dalle parti che conducevano al paese di Concetta, anche se i rapporti tra le due famiglie continuarono nel migliore dei modi. Nonna Filomena di tanto in tanto mandava i saluti alla famiglia della futura nuora e all'occorrenza anche qualche cesto con frutta e ortaggi dei loro terreni che facevano recapitare puntualmente da Francesco, l'amico che aveva favorito l'incontro.

"Ntoni, dal canto suo, giustificava la sua assenza attribuendola al lavoro che lo teneva fuori di casa per giornate intere.

Era passato quasi un mese dopo quanto era successo e così un giorno "Ntoni decise di ritornare nuovamente da Concetta.

La primavera era alle porte e qua e là spuntavano i primi germogli rigogliosi della nuova stagione.

Nell'aria si udiva il canto dei merli che si richiamavano a distanza.

La data del matrimonio era stata fissata subito dopo la Pasqua.

Quando Concetta rivide "Ntoni ne fu felice. Anche questa volta i familiari insistettero perché lui rimanesse a cena, ma a differenza della volta precedente non si fermò a lungo, anzi ritornò a casa velocemente anche se le giornate si erano allungate e le condizioni del tempo erano migliorate. Arrivò la Pasqua e con essa si avvicinò pure la data del matrimonio. Concetta era tutta indaffarata per i preparativi. Qualche giorno prima aveva chiamato le vicine di casa per fare ammirare il suo corredo, ricamato tutto rigorosamente a mano.

-Anche "Ntoni, pur trattandosi del suo secondo matrimonio, era visibilmente felice.

Il ricevimento si tenne a casa dello sposo e parteciparono al banchetto nuziale parenti ed amici di entrambe le famiglie. Tutto si svolse con grande semplicità brindando con bicchierini di rosolio alla felicità dei futuri sposi.

La vita riprese a scorrere tranquilla i lavori nei campi proseguivano senza problemi e anche il commercio veniva gestito bene, grazie anche all'aiuto fornito dai primi figli maschi che ora erano grandicelli e apportavano il loro contributo.

La domenica di solito "Ntoni si dedicava a strigliare con la spazzola gli animali nella stalla, non era più uno ora che i figli maschi erano grandi, e il pomeriggio si recava all'osteria, un locale pubblico del paese, dove si incontrava con i propri amici per mandare giù qualche buon bicchiere di vino.

Qualche giorno prima, "Ntoni era venuto a conoscenza che dalle parti del paese di Concetta si vendeva dell'ottimo vino. Lui aveva il fiuto per gli affari. Avrebbe acquistato il vino ad un prezzo ragionevole e una volta trasportato a Rocca l'avrebbe rivenduto ad un prezzo maggiore guadagnandoci un bel po' di soldi. Quale migliore occasione?

Senza pensarci due volte, la mattina dopo si svegliò di buonora, sellò il cavallo, vi attaccò il carretto che aveva acquistato da poco e si avviò...

CONTINUA PARTE 5... (edizione di Giugno)





TESSERAMENTO PRO LOCO 2022



CHI SIAMO

La Pro Loco Neaitos è una realtà sociale che opera e lavora su Rocca di Neto.

Siamo un'associazione riconosciuta a livello nazionale e diamo la possibilità ai giovani di cimentarsi nel mondo del lavoro grazie al SCU e all'alternanza scuola-lavoro.

COSA FACCIAMO

Il nostro compito è quello di promuovere il territorio e la cultura rocchitana e calabrese; favorire il turismo organizzando eventi riconosciuti a livello regionale; unire tutto il territorio tramite collaborazioni e convenzioni con molti enti presenti nella regione.

PERCHÈ SCEGLIERCI

Sostieni anche tu la Pro Loco e le attività che porta avanti.

Non avrai alcun obbligo e insieme potremo fare di più!

La Tessera Unica del Socio Pro Loco rappresenta il segno distintivo e di appartenenza a un unico Grande Mondo Unpli composto da oltre 6.000 Pro Loco sparse in tutta Italia, che accomuna oltre 500.000 Soci Volontari.

Con questa tessera puoi ottenere un mondo di sconti e di agevolazioni

Visita la pagina ufficiale per scoprirli:
Tessera del Socio Pro Loco





UnipolSai Assicurazioni



Pegaso Università Telematica



Simet



Conbipel



Pittarosso



Amplifon



Gardaland



Odissea 2000



Parco avventura Etna



Acquario di Genova



Terme Lucane



Terme di Chianciano



Alpitour World



Grimaldi Lines



Foti Crociere



Giunti al Punto



Salmoiraghi e Viganò



Federalberghi

e molto altro ancora... vai su sito tesseradelsocio.it e scopri tutti gli altri sconti

Eventi & Progetti

A cura della Redazione

Finalmente la Pro Loco Neithos sta ripartendo energicamente, per riempire questo 2022 di tante attività interessanti per grandi e piccini.

La prima iniziativa promossa dalla nostra associazione è il corso di disegno per ragazzi dagli 11 ai 16 anni con la bravissima Wendalina Lidonnici che svelerà ai nostri corsisti tutti i segreti del chiaroscuro.

Realizzando sotto la guida dell'esperta un disegno incentrato sulla loro serie tv preferita; un modo originale per rendere sempre più attuale il mondo dell'arte.

La Pro Loco Neithos organizza:
CORSO DI DISEGNO BASE

10 ore

Per scoprire insieme la tecnica del Chiaroscuro

Per ragazzi da 11 a 16 anni
Ogni Venerdì pomeriggio

Iscrizioni entro il 20 Marzo 2022

Con l'artista
Wendalina Lidonnici

Tema: serie TV

Un'altra iniziativa ripresa è quella di Pro Loco Nei Borghi, un progetto che prevede la scoperta di posti incantevoli presenti nella nostra regione.

Per questo mese abbiamo deciso di fare tappa in due Borghi splendidi nella provincia cosentina: Fiumefreddo Bruzio e Belmonte Calabro, dove avremo la possibilità di ammirare panorami mozzafiato. Domenica 3 aprile 2022 andremo alla scoperta di questi due posti che sembrano essersi fermati nel tempo, e ad accoglierci ci saranno i presidenti delle Pro Loco locali: Massimiliano Amendola per Fiumefreddo Bruzio e Giovanna Ruggero per Belmonte Calabro, che ci faranno da ciceroni nei loro luoghi fatati.

Conoscere il proprio territorio è il primo passo per amarlo.

Agenzia ViVi Viaggi & Pro Loco Neithos

Via Aldo Moro, 285, Rocca di Neto (kr)
Tel. 0962 84838 - Cell. 340 2954753

Organizzano
"CON LA PROLOCO NEI BORGHI"

VISITA BORGO DI FIUMEFREDDO BRUZIO (CS)

VISITA BORGO DI BELMONTE CALABRO (CS)

Domenica 3 Aprile 2022

QUOTA ADULTI EURO 25,00 QUOTA MINORENNI EURO 15,00

La quota comprende viaggio in pullman G.T., pranzo al ristorante e guida turistica pro loco

PER PRENOTAZIONI CONTATTARE L'AGENZIA VIVI VIAGGI OPPURE I SEGUENTI NUMERI TELEFONICI

Altra iniziativa è la scuola di basket, stiamo organizzando dei corsi per insegnare ai bambini dai 6 ai 10 anni questo meraviglioso sport che unisce e fa crescere, dando alla vita un sapore meraviglioso.

È un'incredibile combinazione di atletismo, coordinazione occhio-mano, abilità, resistenza, forza, equilibrio, lavoro di squadra, e altro ancora. Questa ampia varietà di azioni e dinamismo rende il basket particolarmente attraente per bambini e ragazzi.

Sono aperte le iscrizioni fino al 9 aprile!

LA PRO LOCO NEITHOS ORGANIZZA:
LA SCUOLA DI BASKET

PER BAMBINI DA 6 A 10 ANNI

2 VOLTE A SETTIMANA
A ROCCA DI NETO

ISCRIZIONI ENTRO IL 9 APRILE 2022

CSTORE

www.cstore.it



ORARI UFFICI COMUNALI

☎ 0962 80243

Da Lunedì a Venerdì
dalle ore 8:00 alle ore 14:00
Lunedì e Giovedì
dalle ore 16:00 alle ore 19:00



ORARI ASL ROCCA DI NETO

☎ 0962 886522

Lunedì - Martedì - Giovedì
dalle ore 8:30 alle ore 11:00



ORARI VILLETTA COMUNALE

Tutti i giorni
dalle ore 9:00 alle ore 23:00



NUMERO GUARDIA MEDICA

☎ 0962 886514



ORARI SEDE PRO LOCO

☎ 393 6481272

Da Lunedì a Venerdì
dalle ore 9:00 alle ore 12:00



ORARI SANTE MESSE

SAN MARTINO VESCOVO
ore 8:00 e 10:00
SANTA MARIA BERTILLA
ore 8:30 e 11:00



ORARI AUTOBUS DI LINEA

Da Rocca di Neto per Crotona

Da Crotona per Rocca di Neto

Ore 6:15

Ore 7:10

6:25

7:45

7:15

11:00

7:20

12:00

7:40

12:30

8:30

12:45

11:30

13:45

12:40

14:10

13:25

14:15

16:20

16:00

19:15

17:30

20:10

CALENDARIO DIFFERENZIATA

Lunedì **ORGANICO**

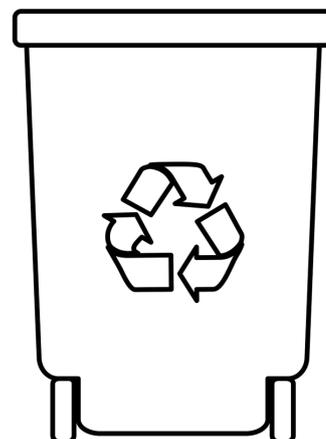
Martedì **CARTA**

Mercoledì **ORGANICO E VETRO**

Giovedì **PLASTICA**

Venerdì **INDIFFERENZIATA**

Sabato **ORGANICO**



"Vogliamo la Pace"

**A cura di Silvana Benincasa e
Francesca Iona**

"La guerra è una cosa bruttissima perchè muoiono i bambini".

MICHELE

"La pace è bellissima: porta felicità, amore, e amicizia".

GIULIANO

"La guerra non mi piace, la pace mi piace".

ANGELA

"Sogno un mondo di pace per tutti".

FRANCESCO F.

"Non fate la guerra, ma vogliamoci bene".

JACOPO

"La guerra è una cosa bruttissima perchè si uccidono persone".

MARTINA

"La guerra è una cosa brutta perchè lasci la casa e la famiglia".

ANTONIO

"La guerra non deve esistere perchè noi bambini non possiamo giocare".

ANDREA

"La pace è bella perchè non c'è la guerra".

MARTA

"Senza la guerra il mondo è più bello".

LORENZO

"La guerra causa dolore e morte e non si risolve niente".

GIUSEPPE

"Viva la pace, abbasso la guerra".

MARISA

"La guerra è brutta".

FRANCESCO C.



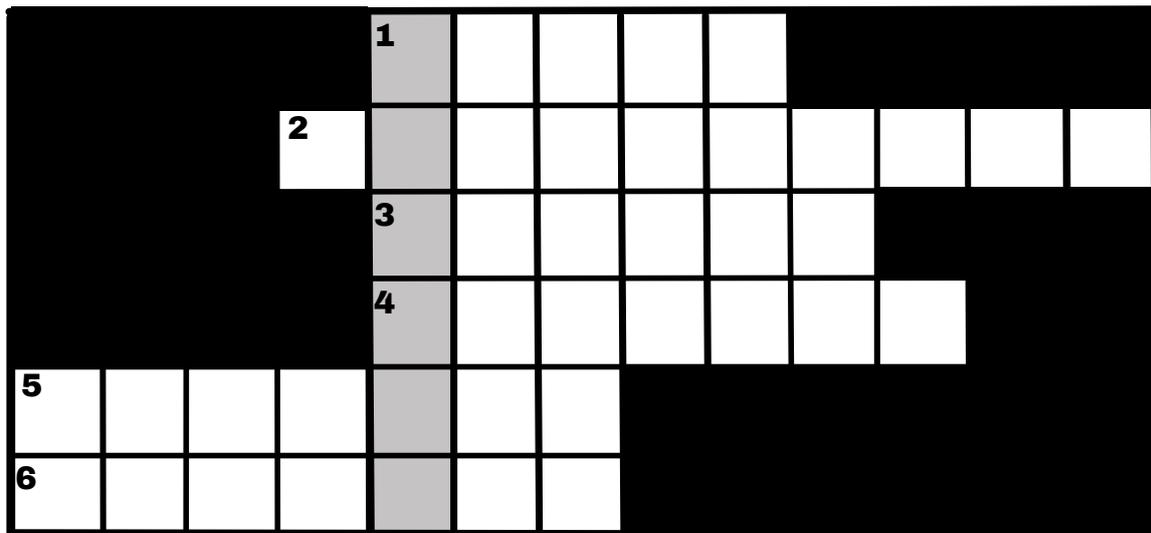
GRETA NOVELLO





CRUCIVERBA

A cura della Redazione



- 1. E' famoso quello del 1 Aprile
- 2. Cos'è? Foto 1
- 3. Primavera in Inglese
- 4. Pentola grande in rame (dialetto)
- 5. Si osserva durante la quaresima
- 6. Affluente del fiume Neto

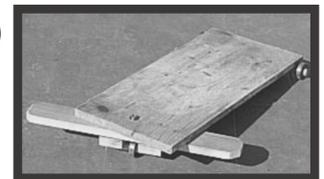
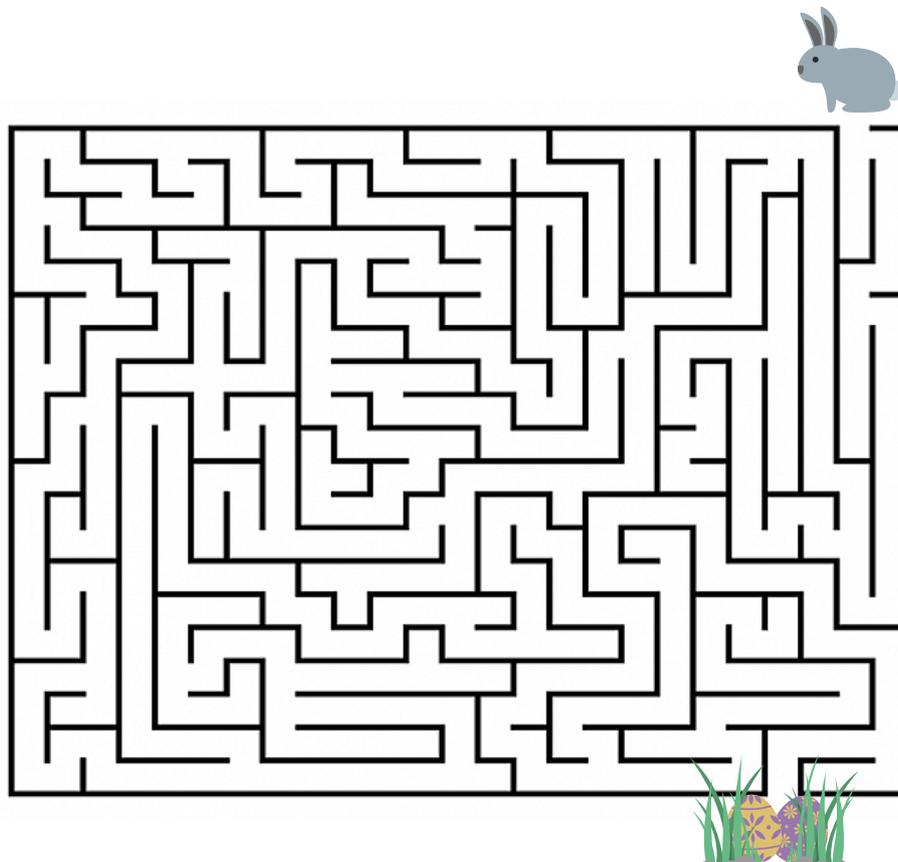


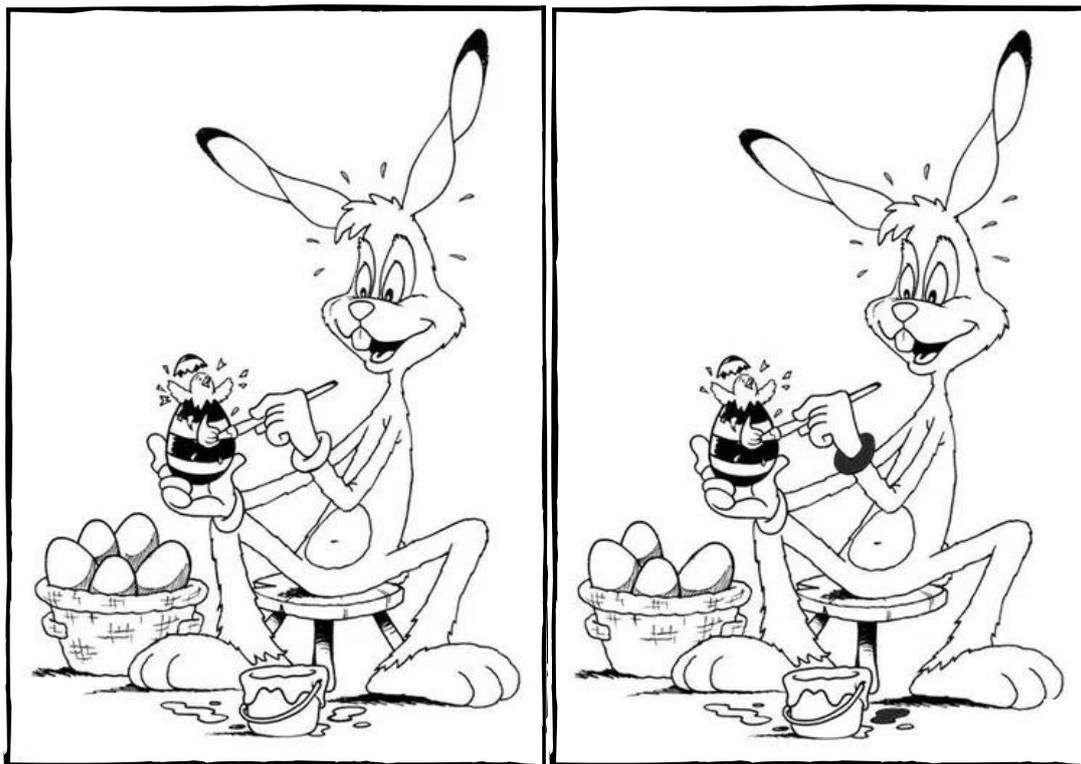
Foto 1

LABIRINTO



Aiuta il coniglietto a raggiungere le uova di Pasqua

TROVA LE DIFFERENZE



Queste due immagini si differenziano per 7 piccoli particolari. Quali?

SUDOKU

7		3	8	9	2			
6						1	7	
	5	4	1					
1		2		7				4
	4	7	5		6	8	2	
3				2		9		7
					4	7	5	
	7	8						6
			7	1	3	4		2

Rispettando le cifre inserite, completate il riquadro in modo tale che in ogni riga, colonna e quadrato risultino le cifre da 1 a 9.

SUDOKU - FACILE

SCRIVETECI

La vostra collaborazione è importante per noi

✉ **Email:**

proloconeaitos@gmail.com

✉ **Email Cchi Nova:**

redazioneprolocoroccadineto@gmail.com

f **Instagram** **Facebook e Instagram:**

Pro Loco Neaitos

📍 **Indirizzo:**

Via Aldo Moro n°2, 88821 Rocca di Neto

Iban:

IT 20 Q 030 6967 6845 1074 9167 749

RESPONSABILI DI REDAZIONE



Giovanni Fabiano

Presidente della Pro Loco Neaitos
Presidente Provinciale dell'Unpli Crotone



Pierfrancesco Podella

Revisore dei conti della Pro Loco Neaitos
Referente Pro Loco Giovani



Marica Fiorentino

Probiviri della Pro Loco Neaitos
Referente Pro Loco Giovani



"Neaitos Cchi Nova" è stato ideato, progettato e impaginato sotto forma di volontariato a cura della Pro Loco di Rocca di Neto. Il ricavato delle vostre offerte sarà devoluto al sostenimento delle attività della Pro Loco nel nostro Paese; giornalino compreso.

Pertanto, tutti i diritti sono riservati e ne è assolutamente vietata la divulgazione online su canali estranei alla Pro Loco Neaitos.