

NEAITHOS

Cchi NOVA

TUTTE LE CURIOSITA' SU ROCCA DI NETO...



INDICE

Pag. 2	Attualità
Pag. 5	Cultura
Pag. 10	Storia locale
Pag. 12	Gastronomia
Pag. 14	Agricoltura
Pag. 15	Servizi
Pag. 16	Rocchitani nel Mondo
Pag. 18	Racconti del passato
Pag. 19	Rocca e dintorni
Pag. 20	Sport
Pag. 22	Narrativa
Pag. 24	Le attività della Pro Loco
Pag. 25	L'angolo del libro
Pag. 26	Gli studenti Raccontano
Pag. 30.....	Enigmistica



Foto realizzata da Gianni Mazzei

A cura di Giovanni Fabiano

Il Natale, è la festa più attesa e sentita dell'anno. E' pur vero che, da tempo ormai, la tradizione popolare si sta trasformando in una festa consumistica, fatta di regali costosi, addobbi eccessivi e stress da vacanze, ma in Calabria si possono trovare ancora posti dove il tempo sembra quasi essersi fermato.

I piccoli centri sono quelli dove le tradizioni sono ancora meglio radicate, anche nelle città si può riassaporare l'atmosfera natalizia, un esempio sono i mercatini di Natale.

Pag. 6

"Natale nel tempo a
Rocca di Neto"

di **Elena Spina Lombardi**

Qui si può trovare tutto quello che serve per allestire la casa a festa, luci e colori che vi riporterà con la mente indietro nel tempo. La caratteristica più importante del Natale calabrese è però il presepe. Tutte le case ne hanno uno e, per allestirlo al meglio, c'è chi comincia a lavorarci da novembre o ancora prima, un atto di devozione religiosa, certo, ma anche e soprattutto una tradizione secolare a cui nessuno vuole rinunciare.

Particolarmente caratteristici, nei giorni di festa, sono i Presepi viventi, realizzati in vari Borghi caratteristici della regione, visitandoli ti catapultano indietro nel tempo.

Oltre ai dolci e alla gastronomia di Natale, a cui dedichiamo una sezione a sé, una delle tradizioni più sentite è quella delle "focarazzo" si tratta di grosse pire che vengono accese la notte di Natale attorno alle quali si balla e si canta sino all'alba.

L'atmosfera festosa è allietata dagli zampognari, musicanti depositari di un sapere antichissimo e sempre più raro. La zampogna fatta ancora con pelle di capra e canne lavorate da sapienti artigiani e spesso anche da abili suonatori. Purtroppo sono rimasti in pochi a coltivare questa passione, tramandata di padre in figlio per secoli.

Pag. 12

"La cucina di Dicembre"
di **Silvana Fragomeni** e
Titina Scarpino

Pag. 16

"Intervista a Don Gino
Arabia"
di **Marica Fiorentino**

"Violenza di Genere da diverse angolazioni"

A cura di Genny Martino

Questo il titolo del concorso indetto dalla C. P. O. di Rocca di Neto per le classi terze delle scuole medie.

Al quale i ragazzi hanno partecipato per poi mostrare i lavori durante il convegno del 25 novembre.

Il Convegno è stato un successo principalmente per gli elaborati prodotti dai ragazzi i quali hanno mostrato una profonda sensibilità nei confronti del tema ma soprattutto fatto emergere un sentimento di speranza che ha coinvolto i più grandi. Importanti e nutriti sono stati gli interventi, tutti in grado di farci vedere la realtà della violenza da diverse angolazioni, ma tutti con un unico monito "Basta Violenza sulle Donne".

Tre sono stati i lavori premiati, che la commissione ha dovuto scegliere con difficoltà vista l'enorme qualità riscontrata.

- **Ilary Apa**
- **Francesco Pio Drammis**
- **Francesco Santagada**

La violenza probabilmente non smetterà di esistere il giorno dopo, ma parlarne, soprattutto con i più giovani è un atto di prevenzione che noi come Commissione Pari Opportunità insieme alla Scuola e tutte le altre istituzioni vogliamo predisporre.

Portando in ogni evento, in ogni giornata, in ogni manifestazione, i valori della non violenza, del rispetto e della gentilezza.



Tutto quello che non si erano mai detti.

Era il 7 maggio. Antonio era seduto su quei sedili blu che ogni giorno lo accompagnavano a casa, era stanco, stava tornando da una difficile giornata, di un difficile anno quale era la quinta elementare. Le uniche cose che in quel momento avrebbero potuto ricaricare le sue energie sarebbero stati i due grandi e neri occhi della mamma, così amorevolmente caldi.

Erano come un giorno di sole dopo una lunga pioggia, lo facevano sorridere sempre e nonostante tutto.

Si vergognava un po' ad ammetterlo, ma era così.

Nel frattempo l'autobus si fermò, toccava a lui scendere. Le portiere si aprirono e lui le attraversò leggero, sereno, bambino. Arrivò sull'uscio del portone e quella leggerezza tanto amata iniziò piano piano a scomparire. Nuovamente ad attenderlo non c'era lei e il portone era ancora una volta socchiuso. Così, ecco le gambe diventare di piombo, aveva una voglia matta di gridare "Mamma! Sono a casa." ma le parole non trovavano fiato per uscire dalla gola, le mani sudavano, il cuore tremava. A ogni scalino lo zaino che portava sulle spalle si faceva sempre più pesante.

Entrò in casa, ormai consapevole. La prima cosa che vide fu il soprabito a quadretti di lui appeso all'attaccapanni. Adagiata al solito posto, la borsa di cuoio imbrunita che due giorni prima gli aveva scaraventato addosso, procurandogli una ferita ancora dolorante. La casa era avvolta da un rumoroso silenzio, un silenzio che gridava. Il profumo buono del dolce in forno era sovrastato dall'amaro odore di bruciato.

Era successo di nuovo, era venuto di nuovo. Ancora tremante, Antonio, raccolse tutto il coraggio che aveva

e con passi leggeri iniziò a cercarla disperatamente. Il forte rumore di una porta aprirsi ruppe il silenzio, quei maledetti passi pesanti e decisi gli stavano venendo incontro.

Con aria spavalda di chi aveva appena compiuto un'altra delle sue vittorie, gli passò accanto e si fermò.

La sigaretta accesa che aveva tra le dita, si spense sulla pelle di Antonio. Faceva male.

Ma faceva ancora più male la consapevolezza di non essere riuscito a difendere sua madre.

Entrò nella camera correndo e la trovò raggomitolata a terra, come un cucciolo indifeso. La camicia verde che le piaceva tanto, quella che metteva nelle occasioni importanti, era strappata sul davanti, quasi a renderla irriconoscibile. Antonio iniziò a pensare, quindi, che forse l'occasione importante in questione fosse proprio quel 7 maggio, il suo compleanno.

Le fissò gli occhi, quegli occhi neri, più neri del solito che a loro volta stavano fissando il vuoto. Antonio si avvicinò titubante, avrebbe voluto chiedere cosa fosse successo, ma in fondo già lo sapeva... tante, troppe volte aveva assistito inerme.

Si inginocchiò accanto a lei, e senza dire parole le accarezzò il viso, un po' viola e accompagnato da una pozza di sangue a contornarle le labbra.

"Mamma, ti prendo dell'acqua?"

La mamma inizialmente non rispose a parole, ma i suoi occhi così profondi e bruni incrociarono quelli luminosi di Antonio, sembrava specchiarsi. Con voce labile e fioca, spenta da tutta quella violenza, gli disse ancora una volta che era tutta colpa sua, che era caduta, che non capace nemmeno di cucinare un dolce, e intanto con la mano tremante, che portava ancora incisi i segni di quell'ultimo tentativo, accarezzò il volto pienotto di Antonio,

"Violenza di Genere da diverse angolazioni"

cercando di eliminare, almeno per un momento, quella ferita dolorante. Allo stesso modo avrebbe voluto eliminare gli ultimi otto anni.

Da quando in quel caffè nel centro di Villanova, con Antonio che a stento muoveva i primi passi, lo aveva incontrato. Era quell'aria piena di se e quella strana sicurezza nei modi di fare, che la convincevano sempre di più che lui fosse la persona giusta, che lui non sbagliasse mai, che lui fosse troppo per lei e che il piccolo Antonio non sarebbe mai dovuto nascere.

Ed era per questo che lo lasciava fare, lo aveva sempre lasciato fare, del resto, come lui le ricordava sempre "Lei era una nullità, una donna sola con un figlio, che dalla vita non avrebbe potuto ricevere niente."

"Mamma, ti prendo dell'acqua?" Ripeté Antonio.

E improvvisamente quegli occhi grandi e neri scoppiarono in lacrime "Come ho potuto" Iniziò a gridare " Come ho potuto lasciare che ti accadesse, sono una nullità, una mamma indegna, non potrò mai avere il tuo perdono; non mi piangere se decido di non esserci più, non me lo merito."

A udire queste parole, anche gli occhi di Antonio, che le facevano da specchio, si riempirono di lacrime, e con tanto fiato finalmente trovò la forza di fare uscire le parole "Non sei sola, Mamma, tu hai me e io ho te, ti voglio bene"

Così dalle labbra ancora sanguinanti della madre si accese un sorriso colmo di parole, tutto quello che non si erano mai detti.

ILARY APA

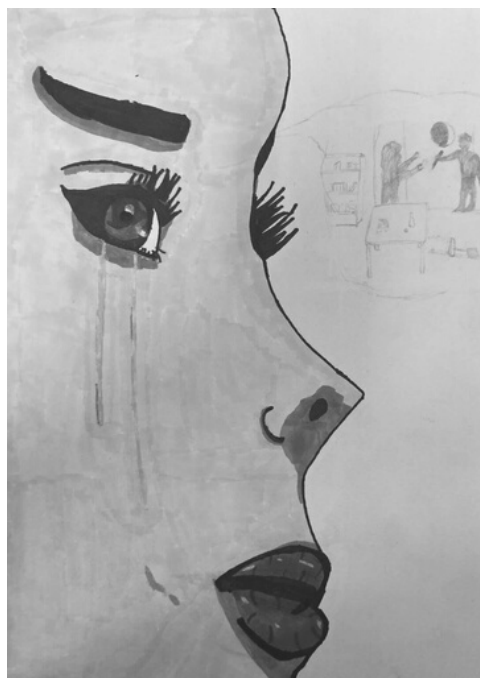
*No alla violenza sulle donne
Quanti silenzi forzati quante percosse
ingiuste, quante lacrime versate, quanto
sangue innocente.
Quanto ancora dovremo vedere quelle
tristi testate giornalistiche?
STOP!*

*Noi nuove generazioni, uomini del futuro
diciamo con forza BASTA!
Non si può strappare un
fiore meraviglioso.
A te o creatura speciale, che Dio creò,
voglio chiedere scusa. Quante volte
dovremmo ripetere scusa,
per chi ha infranto il cuore di una donna?*

*Non basterebbero tutti i giorni della
nostra vita.
Dolce fiore meriti il meglio dalla vita e dal
prossimo.
Vola felice*

FRANCESCO PIO DRAMMIS

E' così che Francesco Pio ci descrive il video realizzato per l'occasione, con cui ha vinto.



FRANCESCO SANTAGADA



Insieme per la cura

A cura di Antonella Verterame

Lo scorso venerdì 12 novembre nella sala consiliare del comune di Rocca di Neto si è tenuto un incontro, organizzato da Antonella Verterame, per informare e sensibilizzare sulla prevenzione e sulla cura del carcinoma mammario attraverso una realtà calabrese la Breast Unit di Catanzaro.

Un momento di informazione come forma di educazione attraverso un'impegno collettivo. Un incontro emozionante che ha coinvolto mente e cuore, ribadendo quanto questa patologia sia anche un tema sociale purtroppo sempre attuale. secondo le stime di Airtum fondazione Aiom ogni anno in Italia vengono diagnosticati 55.500 nuovi casi di carcinoma mammario, il 99% alle donne. Con questi numeri la neoplasia si presenta la più frequente nel genere femminile in tutte le fasce di età.

Grazie ai progressi della medicina e grazie agli screening per la diagnosi precoce, nonostante il continuo aumento dell'incidenza, +0.9% ogni anno, oggi si muore meno che in passato, la mortalità è calata del 6% nel 2020 rispetto al 2015. 9 donne su 10 vivono dopo 5 anni e 8 su 10 dopo 10 anni.

L'incontro nasce dalla richiesta e dal desiderio di chi, con forza, sta combattendo la propria battaglia, a divulgare che ci si può curare anche in Calabria, basta viaggi della speranza che sono ulteriori sofferenze per chi scopre di essere malato, dare la possibilità di curarsi nella propria terra accanto agli affetti più cari, senza necessità di ricorrere all'emigrazione sanitaria.

Si è discusso e raccontato delle difficoltà che si affrontano anche come medico e l'importanza di avere una struttura completa che segue la paziente a 360 gradi.

Quello della Breast Unit di Catanzaro, guidato dal chirurgo e coordinatore clinico dott.re Francesco Abbonante, è un cammino iniziato nel 2019 e continua ad evolversi e perfezionarsi nel tempo raggiungendo risultati importanti, dove il sistema "che cura" viene superato dal sistema di "prendersi cura" mettendo la persona al centro e non la malattia. Un lavoro fatto di impegno dedizione e tenacia, che vede l'intera equipe capace nel tempo ed a piccoli passi dare vita ad un'organizzazione funzionale che diventa forza multidisciplinare. una visione di cura che mette assieme i diversi tasselli: supporto psicologico, genomica e follow-up, la fase dei controlli dopo la cura; fissati già in anticipo ed abbattendo quindi i tempi e le difficoltà del passato; l'attivazione, fortemente voluta dal dott.re Abbonante, di un numero rosa dedicato per contattare direttamente l'equipe.

Una strada aperta al futuro dunque, quella percorsa dalla Breast Unit, capace di condurre verso una risposta alle esigenze che si fa reale e forte, attraverso anche il dialogo e la collaborazione di chi supporta questa realtà sanitaria.

E' stata anche un'occasione per sapere che: già sui tavoli del consiglio regionale c'è una proposta per lo stanziamento di fondi per l'acquisto di protesi tricologiche (parrucche), oggi in Italia solo 14 regioni hanno stanziato fondi per contributi totali o parziali. Si sono accesi i riflettori sulla testimonianza di chi vive queste battaglie nella condivisione delle emozioni e delle esperienze, caratterizzate da non poche difficoltà.

Una speranza che profuma di diritti, concretezza e di vita, per chi si sta curando e per chi si curerà ed un dono anche per tutte quelle donne che purtroppo non ce l'hanno fatta.



Libriamoci

A cura di Barbara Longo

I vantaggi, in termini di sviluppo cognitivo, che i bambini possono ricavare dalla lettura di testi narrativi, che siano fiabe, storie, racconti, ma anche libri accompagnati da immagini, libri tattili e riviste in generale, sono da sempre confermati e celebrati da pediatri, educatori, psicologi, etc.

Leggere regolarmente fin da piccoli aiuta in primo luogo ad avere un atteggiamento più aperto e positivo verso l'apprendimento, la conoscenza, la cultura in generale. Anche la capacità di scrittura migliora ed è favorito di gran lunga, rispetto ai bambini che non leggono, lo sviluppo del pensiero creativo.

"Libriamoci" giornate di lettura nelle scuole è un'iniziativa del "Centro per il libro e la lettura" in collaborazione con il Ministro dell'istruzione e il Ministero della cultura, che ogni anno coinvolge le scuole italiane di ogni ordine e grado.

L'obiettivo del progetto è quello di diffondere e accrescere l'amore per i libri e la lettura attraverso momenti di ascolto e partecipazione attiva come ad esempio gare di lettura espressiva tra classi e maratone di lettura.

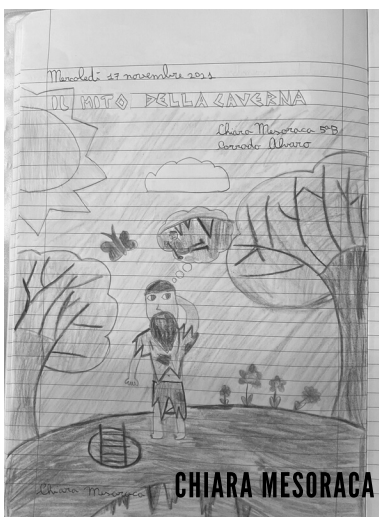
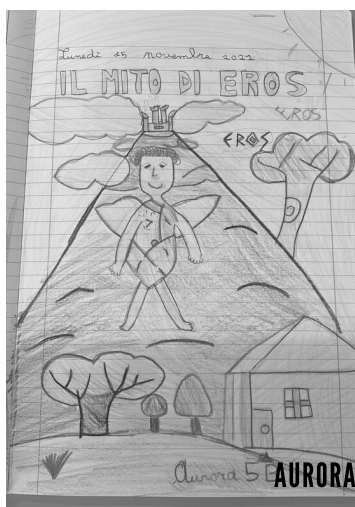
Libriamoci è un invito a riflettere sulla duplice natura della lettura come occasione di svago e come strumento di crescita.

La classe 5 B del plesso Corrado Alvaro ha partecipato a questo progetto con il libro "Impariamo a pensare con Platone", letto ai bambini dall'ins. di classe Barbara Longo.

La scelta è ricaduta su questo libro in quanto i bambini in parallelo stanno studiando la storia degli antichi greci e inoltre, è un libro in cui domande filosofiche "Chi sono io?", "Che cos'è l'anima?", "cos'è il bene?" prendono forma attraverso la narrazione dei quattro celebri miti di Platone, opportunamente scritti in un linguaggio adatto ai giovani lettori, ma mantenuti intatti nel loro significato profondo e universale.

Lo stupore dei bambini di fronte al mondo, le loro domande e la voglia di scoprire, spesso sollevano questioni di natura filosofica.

La loro fantasia poi, li appassiona al racconto aprendolo a nuovi orizzonti e accrescendo il desiderio di conoscere.



Natale nel tempo a Rocca di Neto

A cura di Elena Spina Lombardi

Il Natale costituisce una delle ricorrenze più significative della tradizione religiosa rocchitana. Coinvolge la famiglia in atteggiamenti e comportamenti particolari, che toccano profondamente i sentimenti nella dimensione sociale e nella celebrazione religiosa di riti arcaici che diventano occasione d'incontro dove il sacro e il profano si fondono. La festa stessa del Natale, infatti, fonda le proprie origini in culti diffusi e molto sentiti nel passato di vari popoli. Nella Roma pagana, già due o tre secoli prima di Cristo, dal 19 al 25 dicembre, si festeggiavano i *Saturnali*, feste in onore di Saturno, dio dell'agricoltura, protettore delle campagne e dei raccolti. Era questo un periodo durante il quale si viveva in pace, si scambiavano doni e si facevano sontuosi banchetti. Poiché si pensava che il dio Saturno uscisse dal suolo e vagasse per tutto l'inverno, quando la terra, a causa del cattivo tempo, era incolta e riposava, le feste di gioia, di rinnovamento e di speranza a lui dedicate, servivano per placare la sua ira in modo da indurlo a ritornare negli inferi dove avrebbe favorito i raccolti della stagione estiva. Molte delle usanze dei Saturnali si sono tramandate e conservate fino ad oggi e caratterizzano il nostro modo di festeggiare il Natale: durante la lunga festa c'è la chiusura delle scuole, in ogni casa del paese si accendono le candele, si prepara un lauto banchetto, c'è lo scambio dei doni, la celebrazione religiosa, si regalano i ceri, si degustano datteri, noci e cibi dolci come il miele, si fa il brindisi e si scambiano gli auguri.

A Rocca di Neto il Natale, per tradizione, si trascorre in famiglia. È un'occasione per rinsaldare e riaffermare, in modo più solidale, comunicativo e partecipativo, i legami esistenti tra i vari membri.

Rievocando esperienze passate, la famiglia rivive, sotto certi aspetti, il Natale di altri tempi, ricco di valori e significati autentici. Oggi, purtroppo, anche nella nostra comunità, le infiltrazioni consumistiche, le sollecitazioni esterne, le luci, i suoni, le vetrine addobbate rischiano di deformare e distorcere i valori e gli autentici messaggi di pace, di amore e di speranza, legati ai profondi significati di questa grande festa. Le solenni celebrazioni liturgiche del Natale sono precedute dai classici nove giorni di preghiera, che iniziano con la serale *Novena di Natale* che prevede la preparazione all'evento della nascita di Gesù Bambino con l'esecuzione di canti corali, letture bibliche, letture di salmi e spunti di meditazione.

La vigilia di Natale resiste, ancora, l'antica e caratteristica tradizione di accendere la sera, nella piazza principale del paese, il "*focarazzu*" (il falò) che viene vegliato per tutta la notte da adulti, giovani e ragazzi, affinché le fiamme durino fino al mattino.



Attorno al falò si raduna a gruppi la comunità, prima e dopo la celebrazione della Messa di Mezzanotte, per ritrovarsi, salutarsi e scambiare gli auguri. Già alcuni popoli antichi, come i Celti e i Teutoni, bruciavano nel camino enormi ceppi per annunciare il solstizio invernale. Anticamente, anche a Rocca di Neto, l'accensione del focarazzu, allestito in onore di Gesù Bambino, era vista come atto di purificazione da ogni

impurità e come momento di liberazione dalle tenebre e dal gelo. Per questo motivo i Massari si prodigavano di portare, dalle loro case e con il loro carro, un congruo carico di legname per mantenere sempre viva e ardente, nella lunga e prodigiosa notte, la fiamma dei tre focarazzi che in quel tempo venivano preparati. Secondo una consolidata consuetudine, al sacro focarazzu della Notte di Natale erano bruciati anche i vestitini fatti in segno di ringraziamento, come ex voto, a quei bambini che, in particolari e difficili momenti della loro esistenza, avevano ricevuto una grazia da un Santo o dalla Madonna. Oggi, il focarazzu simboleggia tutto il momento di partecipazione corale, il fervore di fede, il calore spirituale e umano, con cui il popolo di Rocca di Neto porge il suo saluto e la sua riverenza al Sacro Bambino appena nato. La sera di vigilia comincia la cena, la più lunga e indimenticabile dell'anno. Secondo la tradizione si devono mangiare 13 pietanze diverse a base di pesce e di verdure perché la vigilia è di magro. Ogni membro della famiglia deve assaggiare di tutte le pietanze e si deve alzare da tavola quando la cena è finita. Al termine si portano via solo i piatti usati per mangiare, mentre il resto rimane apparecchiato in segno di attesa di Gesù Bambino. Secondo un'antica credenza popolare, durante la notte, il Baminello si ferma in ogni abitazione per portare la benedizione ed assaggiare le buone pietanze, preparate con profonda devozione e viva fede dalle donne di ogni famiglia rocchitana. Un tempo, nel giorno di vigilia, le strade del paese erano allietate anche dal suono delle zampogne e delle cornamuse. Gli zampognari, che vestivano con il classico costume, con i loro caratteristici strumenti intonavano nenie e melodie, che rendevano dolce e suggestiva l'atmosfera natalizia.

Natale nel tempo a Rocca di Neto

Alle ore 23.00 nella chiesa di San Martino e di Santa Maria Bertilla inizia la tradizionale Santa Messa che a mezzanotte, con l'allegro rintocco delle campane, annuncia all'esultante popolazione, devotissima al Bambino Gesù, la nascita del Redentore.

Al termine della celebrazione c'è il rituale bacio al Bambinello da parte di ciascun devoto. In un'atmosfera senza tempo, la tradizione religiosa natalizia in cui, però, tutta la comunità rocchitana s'identifica, è "*U Santu Mumminu*" (Il Gesù Bambino).

Ci troviamo di fronte ad un ex voto, ad un gesto di profonda fede e di speranza del fedele che, con fiducia e convinzione, ha chiesto una grazia a Gesù Bambino per la soddisfazione di una sua attesa o per la risoluzione di particolari momenti di tribolazione, che affliggono la sua esistenza.

Questi, ottenuta la grazia, in segno di riconoscimento e in seguito alla promessa fatta, nel periodo da Santo Stefano all'Epifania, accoglie u Mimmunuzzu nella propria casa per fargli "a nuttata" (la veglia notturna) e preparare, con cura, letizia e fervore, il lieto e sacro evento della Natività.

Nella casa che ospita Gesù Bambino, in un clima sacro, soave e gioioso, si rievoca il miracolo di quella prima e Santissima Notte. La presenza del Bambinello riunisce non solo i membri della casa, ma anche i parenti, i vicini, gli amici, che si recano a fare visita a Gesù Bambino. Il Bambinello viene salutato con un umile bacio e con l'offerta di un dono consistente in una semplice offerta in denaro, ricca di sentimenti e profondi significati.



Quest'antica devozione, molto sentita e fervidamente partecipata, è vissuta in modo prettamente religioso perché per tutta la notte si adora il Bambinello, recitando il dialettale e antico Rosario

della Natività e intonando coralmente canti tradizionali, fra cui "*Cchi bella la Gran Notti di Natali*" che annuncia al mondo intero la nascita del Redentore e il toccante e commovente "*Zingarella*."

Ovviamente, sempre in onore di Gesù Bambino, i padroni di casa provvedono ad una certa ora a far degustare agli ospiti la tradizione dolciaria rocchitana, consistente in una ricca serie di prelibatezze a base di pasta farcita con miele, mandorle, noci e uva passa, alle quali nessun palato sa rinunciare.

A mattina inoltrata, u *Santu Mumminu* lascia la casa che lo ha ospitato ed è riportato in chiesa dai padroni che, prima di consegnarlo al sacerdote, invocano ancora la benedizione chiedendo salute, pace, gioia e prosperità. Il Bambinello, che per tanto tempo è stato invocato e ospitato in tante famiglie di Rocca di Neto, apparteneva al nobile casato dei Marrajani che nel secolo scorso lo consegnarono alla Chiesa. Questo Gesù Bambino era chiamato "*Divino*" dal devoto popolo che lo considerava miracoloso perché era uscito illeso dalle fiamme, divampate sull'altare su cui era stato posto. Il divino aveva sempre protetto la famiglia Marrajani, specialmente quando questa ricevette in casa l'incursione dei briganti della banda Palma, che volevano prelevare la cosiddetta e leggendaria "*Gioia*", ossia il tesoro in gioielli che, secondo la credenza popolare, la nobile famiglia possedeva.

Grande gioia, suggestione e partecipazione, suscita nella comunità la tradizione di allestire il **Presepe** che è realizzato in chiesa, in tutte le famiglie e nelle scuole del paese.

Il presepe moderno è allestito da tutti i membri della famiglia con materiali per lo più poveri, com'è stato fatto da San Francesco d'Assisi che, in una notte di Natale di tanti anni fa, aveva realizzato a Greccio il primo presepio.

Il presepe rocchitano rappresenta, ovviamente, la verità dell'evento religioso, secondo i testi e la tradizione. Nel Presepe di oggi si evidenzia anche l'attualità del messaggio di pace, di amore e di fratellanza con la sistemazione di statuine che rappresentano tutte le razze ed i popoli della nostro pianeta.

L'Albero di Natale è l'altro grande simbolo con il quale oggi la comunità di Rocca di Neto rappresenta e celebra l'evento-nascita di Gesù.

Nel nostro paese l'albero di Natale, attorno al quale si riunisce con partecipazione corale tutta la famiglia, è arrivato prima nelle case delle famiglie aristocratiche e poi in quelle della maggior parte del popolo, dopo la seconda guerra mondiale, in seguito alla presenza dei soldati americani che provenivano dagli USA, dove l'usanza di ornare gli abeti era stata introdotta nel secolo XIX dagli emigrati tedeschi.

L'albero di oggi non è più l'abete di un tempo, che i nostri saggi ed umili antenati preparavano, semplicemente e sobriamente, con frutti colorati, nastri, fiori secchi, rose di carta e candeline, ma è stato sostituito con alberi di plastica o di altri materiali e guarnito con scintillanti e fantasmagoriche luci elettriche che si sono sostituite alle classiche candeline di cera.



Natale nel tempo a Rocca di Neto

La tradizione dello **scambio dei doni**, che si collega all'omaggio che fecero a Gesù Bambino i pastori e i Magi, è molto viva e diffusa nella nostra comunità, ma rischia, a volte, di avere il sopravvento sul vero significato del Natale, perché spesso vengono a mancare l'attesa e la riconoscenza per regali che risultano poco motivati o troppo frequenti.

L'autentico significato del dono natalizio è, invece, la testimonianza di affetto e di amore per la persona cui viene offerto.

Comunque, ieri come oggi, il ricevere doni costituisce un'esperienza molto vicina ai bambini che puntualmente, ogni anno, provano la meraviglia e la gioia ad essi legate. Anche per i bambini di Rocca di Neto, il portatore di tanti sofisticati doni e tecnologici giocattoli è Babbo Natale, che vive nella loro fantasia e intorno al quale formano le ipotesi più fantasiose.



La fine dell'anno è contrassegnata dal canto della rituale e tradizionale strenna che i Rocchitani chiamano "*li boni festi*" (le buone feste), una sorta di componimento benaugurale di buona salute e prosperità, che allegre brigate di ragazzi, adulti ed anziani portano in giro, dietro l'uscio delle case, a parenti ed amici, con l'accompagnamento di strumenti musicali come la fisarmonica e la chitarra, in cambio di ospitalità e cibo.



Fino agli anni Settanta, la vigilia di Capodanno, i bambini si recavano da amici e conoscenti con una pietra in mano e ai padroni, che accogliendoli in casa gli regalavano noci, fichi e datteri, dicevano: "*Bona sira e bon'annu fammi a strina ch'è di Capudannu*" (Buona sera e buon anno fammi la strenna che è Capodanno).

La strenna, un tempo molto più sentita, risale agli antichi Romani che celebravano l'inizio dell'anno con le "*Sigillaria*", le feste in onore al dio Giano e alla dea Strenia. Durante queste feste, era consuetudine, presso i Romani, scambiarsi auguri e doni. Cantori e musicisti così cantano la vecchia strenna. Oggi, la Vigilia di Capodanno, dopo l'ascolto della tradizionale Messa di fine anno, ogni famiglia si riunisce e si organizza per il cenone o per la partecipazione ai veglioni notturni durante i quali, mangiando, brindando e ballando, si aspetta il nuovo anno.

Durante l'**Epifania**, la sera di vigilia, che è giorno di magro, ci si astiene rigorosamente dal consumo di carne. A tal proposito, secondo la credenza popolare, un vecchio detto diceva: "*Chini mangia carni a vijila i da befanìa u vida mai a cera i Diu*" (chi mangia carne la vigilia dell'Epifania non vedrà mai il volto di Dio). La Vigilia dell'Epifania, si prepara la cena con 13 pietanze e si lascia la tavola apparecchiata in attesa di Gesù Bambino che porterà in casa la sua benedizione. Si provvede inoltre a dare cibo in abbondanza agli animali che, secondo la tradizione, in questo giorno parlano e se non sazi possono bestemmiare.

Fino a qualche decennio fa, la sera di vigilia, i bambini si recavano da parenti, amici e conoscenti con una pietra in mano e ai padroni, che accogliendoli in casa gli regalavano dolcetti e soldini, dicevano: "*Bona sira e bona via fammi a strina ch'è da Befania, e ppi quantu pisa sa petra tantu uaru intra u casciani chi vo aviri*" (Buona sera e buona via fammi la strenna che è l'Epifania e per quanto pesa questa pietra, tanto oro tu possa avere in cassa). Anche a Rocca di Neto, la festa dell'Epifania è legata alla mitica e orribile vecchietta che distribuisce doni ai bambini nella prodigiosa notte in cui, secondo la tradizione, gli alberi si coprono di frutti, gli animali parlano e dalle fontane scorre l'olio. La vecchia Befana è legata anche all'antica Roma e precisamente alle feste Sigillaria durante le quali i bambini ricevevano in dono i "sigilla", ossia le statuette di pasta dolce a forma di bamboline o animaletti.

Le tradizioni legate al Natale, indubbiamente, sono l'anima del nostro popolo. Rappresentano l'emblema di quei valori antichi, come la naturalezza, la semplicità umana arcaica, la gioia familiare, l'umiltà, la saggezza, la fiducia nel prossimo, che il nuovo, necessariamente, non può soppiantare perché sono le nostre radici, costituiscono il legame con il passato e rappresentano la difesa dell'identità storico-culturale della nostra comunità.



Mimminuzzu

A cura di Francesca Iona

Mimmimuzzu biaddru biaddru
 menu mali ca si binutu,
 attramenti ca si cà
 ti vogghjiu circari na ranni grazza:
 "Vida vida chi da fari
 ca cà i cosi vanu troppu mali,
 ca su munnu è sutta subbra
 e nuddru tena ru cori in paci.



Mimmimuzzu biaddru biaddru
 menu mali ca si binutu,
 attramenti ca si cà
 ti vogghjiu circari na ranni grazza:
 "Vida vida chi da fari
 ca cà i cosi vanu troppu mali,
 ca su munnu è sutta subbra
 e nuddru tena ru cori in paci.

SEGUICI SU:



AGENZIA VIVI VIAGGI

TEL. +39 096284838
 +39 3402954753

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

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto 2° Parte

A cura di Pietrino Fabiano

E il gesto fu seguito da Emilio, da Ricciotti e dagli altri 17 commossi cospiratori, che baciato il suolo sacro gridarono:

“Tu ci hai dato la vita, e noi la spenderemo per te.”

Gli uomini erano ben muniti di armi, ed erano vestiti in modo decisamente inusuale: camiciotto azzurro con i paramani rossi e il collare rossoverde: sul berretto spiccava la coccarda tricolore. E mentre la barca, agevolata dalla brezza favorevole, prese il largo per non farsi trovare sulla costa sospetta al sorgere del sole, il gruppo, guardingo e silenzioso, proseguì a risalire il fiume, con l'anima colma di illusione, perché credevano di trovare in Calabria un popolo in rivolta.

A dare le disposizioni il Ricciotti, uomo di intelligenza superiore e di animo determinato e intraprendente, già maggiore in un reggimento Spagnolo durante l'ultima rivoluzione della penisola.

Al suo fianco il Meluso, conoscitore dei luoghi, per avervi sguazzato come brigante.

Era ormai quasi l'alba, quando decisero di fermarsi nei pressi della masseria "Poerio", a otto miglia da Crotona, in un casolare miserabile e sconosciuto, di proprietà del Marchese Albani dove furono accolti dai due contadini in servizio presso la tenuta che, dopo un iniziale spavento dovuto alla vista di così tanti uomini armati, si tranquillizzarono e fecero entrare l'intero gruppo.

Ai due contadini, allora, si rivolse Attilio che per prima cosa chiese:

“Come si sta evolvendo la rivolta Cosentina antiborbonica?”

convinto che quel vento di libertà e sogno di un'Italia unita iniziato a Cosenza fosse giunto finanche a Crotona.

“Nel sangue, come nel sangue finisce sempre ogni tipo di ribellione” rispose Bruno Abruzzini, uno dei due contadini. Quella notizia provocò sul volto dei cospiratori contemporaneamente tristezza e paura, uno stato emotivo difficile da nascondere e subito percepito dai due contadini: “Noi siamo abituati alle notizie tristi e ormai non ci facciamo più caso; siamo diventati un popolo rassegnato e sconfitto.” rispose l'altro contadino, Battista Misiano.

“Dove sono allora le sommosse, i moti, gli eserciti nascosti sui monti?” Pensò tra sé Attilio.

A confermare quanto detto dai contadini fu il massaro del Marchese Girolamo Calojero, che giunse sul posto seguito da quattro guardiani: Filippo Massari, Giuseppe Rocco, Francesco di Stagno e Giovanni Ammirati, tutti uomini provenienti da vari fondi del Marchese, avvertiti da quest'ultimo che voleva essere ragguagliato sulle intenzioni del gruppo, che ribadirono agli incursori la totale assenza di moti e sommosse e smentirono ogni voce riguardante presunti eserciti nascosti sui monti.

“Ovunque regna la massima tranquillità, essendo stati ormai dispersi o catturati coloro che avevano tentato la sommossa due mesi prima a Cosenza. L'ordine è stato ristabilito con la prigionia dei facinorosi”. continuò Girolamo Calojero.

Una vera e propria doccia fredda per chi credeva, fino ad un attimo prima, di trovarsi circondati da una folla pronta alla rivolta.

Allora Attilio esterrefatto imprecò gridando: “Siamo stati vittime di un fatale inganno, la nostra sorte è terribilmente disperata”...

Una lunga pausa, poi : “Ma cosa possiamo fare adesso? Ritornare? La barca è già lontana! Non possiamo costituirci!”

E mentre andava, nervosamente, su e giù per quel casolare, i suoi occhi

incrociarono quelli smarriti del Calojero che per rassicurarlo gli consegnò un prezioso pugnale che aveva attaccato alla cintura invitando quegli uomini ad unirsi alla loro causa. A quel punto, ormai sicuro della fedeltà del gruppo, intervenne Giuseppe Miller che rivolgendosi al Calojero disse: “Ecco, questa è una copia del nostro proclama per liberare la Calabria, affiggetelo nella piazza principale di Crotona servendovi del pugnale in modo che il proclama e il pugnale vengano osservati come l'albero giacobino della libertà”.

Quel manifesto firmato da Attilio ed Emilio Bandiera e anche da Nicola Ricciotti venne messo nelle mani del Calojero, che sembrava entusiasta del coinvolgimento e che, rassicurata la comitiva che avrebbe provveduto ad assoldare gente da integrare al gruppo, partì subito per Crotona per informare il Marchese Filippo Albani, che ricopriva pure la carica di capo della guardia urbana, ansioso di aspettare ragguagli. Poi garantì al gruppo che sarebbe sicuramente tornato con viveri ed uomini, quindi si diresse per Crotona, con la gioia di un bambino che ha ricevuto un inatteso regalo, leggendo per strada quel proclama: “Libertà, Eguaglianza, Umanità. Indipendenza, Unità. Calabresi!”

Al grido dei vostri fatti, all'annuncio del giuramento Italiano che avete fatto, noi, attraverso ostacoli e perigli, dalla prossima terra d'esilio siamo venuti qui a schierarci fra le vostre file, a combattere le vostre battaglie, ad ammirare la bandiera dell'Italia che avete coraggiosamente sollevata.

Vinceremo o moriremo con Voi, o Calabresi! Grideremo come Voi avete gridato, che scopo comune è di costituire l'Italia e le sue isole di nazionalità libera, una, indipendente; con Voi combatteremo quanti despoti ci combatteranno, quanti stranieri ci vorranno schiavi ed oppressi.

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto

2° Parte

Calabresi, non è epoca remota quella in cui avete distrutto sessanta-mila invasori condotti da un Italiano, il più grande capitano di Napoleone.

Armatevi dell'energia di allora e preparatevi all'assalto degli austriaci che vi reputano lor vassalli, vi sfidano e vi chiamano briganti. Continuate, o Calabresi, nella generosa via, che con splendidi successi avete dimostrato voler unicamente percorrere, e l'Italia resa grande ed indipendente chiamerà la vostra la benedetta tra le sue terre, il nido della sua libertà, il primo campo delle sue glorie.

In nome degli esuli Italiani sbarcati in Calabria."

Il documento fu celermente consegnato al Marchese che si prese la notte per decidere il suo coinvolgimento. Intanto i patrioti, nonostante tutto, con nel cuore le tenebre di un sogno che forse stava per fallire e avendo inutilmente atteso i promessi viveri, decisero di lasciare il casolare e di marciare ugualmente alla volta di Cosenza, dove i recenti moti liberali del 15 marzo lasciavano ben sperare in una sollevazione generale che avrebbero potuto e dovuto essi stessi suscitare, soffiando sulle ceneri ancora calde.

Con tali speranze, attesero la sera, cibandosi di una povera zuppa di fave e dissetandosi con acqua, quindi si incamminarono lungo la sponda destra del Neto, procedendo con buona lena, guardinghi nella notte, fin quando, ad un certo punto, si accorsero che Pietro Boccheciampe era letteralmente svanito nel nulla, nel buio della notte.

Attilio, mostrando nobiltà d'animo, non pensò minimamente al tradimento, ma che si fosse smarrito o fosse finito in qualche fosso, colto da malore. Si preoccupò, pertanto, prima di riprendere il cammino verso la Sila, di trovare il modo per poterlo aiutare.

Dopo una fugace consultazione tra i Bandiera e Ricciotto, quest'ultimo scrisse un biglietto e lo consegnò ad Abruzzino, uno dei due contadini che si erano uniti al gruppo, da consegnare al Calojero: "Ieri vi abbiamo chiamato nostro amico, e tale ancora vi crediamo. Nella notte abbiamo dovuto abbandonare la masseria perché l'ora e già troppo avanzata.

Durante il cammino verso San Giovanni in Fiore abbiamo sventuratamente perso un nostro compagno; quindi adesso vi chiediamo di prestarvi quanto più potete per salvarlo e tenerlo nascosto. Per adesso non potete dare maggiore prova di amicizia e di patriottismo. Trattenetelo fino a quando sarete sicuro di potercelo consegnare."

In effetti, Boccaciampe, durante la sosta alla masseria Poerio, una volta ascoltate le notizie poco rassicuranti circa la situazione politica cosentina, constatando che a quel punto la faccenda potesse pericolosamente complicarsi, valutò bene l'ipotesi di staccarsi prima o poi dal gruppo.

Cosa che fece verso l'una e mezzo di notte. Fingendo una slogatura, si diresse a Crotone dove pernottò nella locanda "Da Bastuna" in Piazza Umberto e la mattina seguente si presentò al Sottointendente di Crotone Antonio Bonafede per denunciare gli scopi della spedizione, sicuro che questi avrebbe mostrato indulgenza e perdono. Ammesso che il Boccaciampe quell'idea l'avesse maturata solo dopo aver appreso le notizie negative della sommossa cosentina e non prima.

Il sottointendente cittadino, venuto a conoscenza dei piani eversivi del gruppo rivoluzionario, ordinò di riunire la guardia urbana e i gendarmi disponibili per muovere contro la spedizione. Nello stesso tempo scrisse ai capi urbani di quei territori che la spedizione avrebbe potuto oltrepassare per raggiungere

San Giovanni in Fiore, ordinando loro di occupare le strade di accesso.

Prima che si facesse giorno i patrioti arrivarono nel bosco di Santa Elena, sulla riva sinistra del fiume, in territorio di Scandale, dove trascorsero la notte tra il 18 e 19 Giugno, in un altro casolare di proprietà del barone Salvatore Drammis di Scandale, altro uomo dalle virtù patriottiche.

Qualche giorno più tardi, non si sa come, quel pugnale d'argento, fatto con la lama di una baionetta turca, donato da Attilio Bandiera al Calojero, fu trovato da un guardiano in quel casolare e consegnato al Barone Drammis che in seguito ne farà dono al medico di famiglia: il Dott. Francesco Gallo di Rocca di Neto. Quel pugnale, che ancora oggi è nelle disponibilità della famiglia Gallo come prezioso cimelio, sarebbe diventato più avanti il collante che avrebbe legato le due famiglie nel tempo e in particolare i rispettivi figli Don Vincenzo Gallo Arcuri e Donna "Mica" (Domenica).

Tra i due, infatti, sarebbe nata una tenera storia d'amore, anche se il Barone Drammis stava progettando il matrimonio della figlia con un nobile marchese napoletano alla corte di Ferdinando II, amico del Re. Ma donna Mica non si sentì di amare il Marchese, poiché amava proprio Don Vincenzo Gallo Arcuri, uno degli amministratori del padre, sin da quando egli era alle sue dipendenze ed anche dopo, quando il giovane emerse socialmente.

E' proprio a Donna Mica, tanto nobile da uscire dal palazzo di famiglia sempre accompagnata da due damigelle e da poter disporre di carta intestata con effigie e scritta "Mica dei Baroni Drammis di Scandale",

CONTINUA PARTE 3... (Edizione di Febbraio 2022)

La cucina di Dicembre

A cura di Silvana Fragomeni e Titina Scarpino

Dicembre è il dodicesimo e ultimo mese dell'anno, conta 31 giorni e il suo nome deriva da *decem*, nome latino, numero 10 perché era il decimo mese del calendario romano che cominciava col mese di marzo.

Benvenuto dicembre, mese delle feste, che ci fa tornare bambini e anche se sembra freddo e buio ecco il Natale, un vero getto di magia che mette in moto le nostre vite perché il nostro paese si adorna di mille luminarie che abbelliscono le vie, i balconi, i negozi e le nostre case e tutto per magia brilla nel buio della notte.

L'attesa dell'Avvento inizia con la festa dell'Immacolata l'8 dicembre, nelle case si prepara l'albero e il presepe ma un evento triste fa ricordare a tutti noi di Rocca il terremoto che l'8 marzo del 1832 distrusse Rocca di Neto; mentre il paese era immerso nel silenzio della sera la gente invocava la Vergine e prometteva e giurava di fare digiuno. Come ieri anche oggi si osserva questo voto lasciatoci dai nostri padri e le donne del paese dedicano la giornata di preghiera alla vigilia della festa e nella chiesa di S. Martino vescovo la sua statua viene depositata su di un trono degno della sua bellezza e della sua sovranità come madre nostra e dell'umanità.

Non meno importante è la festa di S. Lucia il 13 dicembre; la vigilia le donne del paese dedicano la giornata alla santa della luce, protettrice degli occhi e festeggiata nel nostro paese fin dai tempi remoti.

Col passare dei giorni l'atmosfera è pervasa dall'incanto di una ricorrenza magica e attesa da tutti noi cristiani, il Natale, la festa cristiana che celebra la nascita di Gesù.

Tra le emozioni più belle c'è la ricerca dei regali per parenti e amici, la felicità degli sguardi più sereni. Il Natale a Rocca di Neto, anche se oggi è un pò cambiato, consisteva nel preparare in

famiglia cibi particolari, dolci e prelibatezze che le donne preparavano giorni prima e poi gustavano con amici, parenti e conoscenti davanti al camino acceso e le tavole imbandite.

A Rocca di Neto nella notte santa si celebra la Santa Messa, le campane rompono il silenzio e chiamano tutti ad adorare il Bimbo Santo che nel presepe allestito dai giovani del paese e lì per dirci che il Natale è la festa della speranza, della pace e dell'amore. Infatti in questi ultimi anni abbiamo conosciuto le nostre fragilità, il tempo sospeso, la solitudine a causa di un virus che ha preso su di noi il sopravvento impossessandosi del mondo intero.

Il Natale dovrebbe far capire a tutti noi che Dio è la strada per il cielo e che questo bambino che sta per arrivare (come tutti gli anni) nella sua natività ci vuole ricordare che siamo figli di Dio, che noi teniamo ai margini della nostra esistenza con la nostra arroganza, superiorità, orgoglio, invidia, gelosia, individualismo senza riconoscerci fratelli e figli di un unico Padre.

LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE A ROCCA DI NETO TRA DOLCE E SALATO

Questa sezione vuole essere una raccolta dell'esperienza rocchitana. Vi si propone un'arte che è nello stesso tempo amore, passione, gusto e cultura folklorica.

Le ricette rispettano le festività presenti nel mese di dicembre.

L'8 dicembre, festa dell'Immacolata, ricorre la tradizione gastronomica calabrese (e in questo caso rocchitana) delle "crespelle", le quali vengono accompagnate con del vino cotto oppure con miele o zucchero, da gustare in famiglia con amici e parenti.

I dolci tipici del mese di dicembre, però, sono i "crustuli", "i fusilli" e "i pitti cu passuli".

RICETTA CRUSTULI

Si adopera un recipiente da 33 ml come unità di misura

La farina deve essere mista (00 e ½ rimacinata di semola di grano duro)

1 - di olio di oliva

1 - di vermut

1 - di liquori misti (mandarinetto, sambuca, strega, oro giallo)

Il composto deve essere riscaldato con l'aggiunta di garofano e cannella, a gusto proprio, dipende anche dalla quantità.

1 bicchiere di vino rosso

Lievito bertolini (a piacere)

Miele o vino cotto

*n.b: usare la farina per quanto ne richiede il composto



PROCEDIMENTO

Versare su di una spianatoia la farina a mò di montagnella e all'interno versare il composto di liquori precedentemente scaldati, dopodiché iniziare ad impastare. Una volta venuto fuori il panetto, tagliare un pezzo di impasto e modellarlo fino a fargli assumere una forma longilinea e tagliarlo a piccoli pezzetti (in dialetto rocchitano iacunielli); incavare il pezzetto come uno gnocco sopra una superficie striata (es. rigagnocchi) e adagiarli su un piatto precedentemente polverizzato con un pizzico di farina per non farli attaccare. In seguito si mette a scaldare a fuoco alto l'olio di oliva e, una volta raggiunta la temperatura ottimale, occorre friggere il tutto fino ad ottenere un colore ramato; una volta tolti dall'olio bollente procedere con la carta assorbente fino a farli risultare ben asciutti, lasciarli riposare q.b. e poi intingerli nel miele o nel vino cotto.

La cucina di Dicembre

RICETTA FUSILLI

1 kg di farina 00 (quanto ne richiede)
 10 uova intere
 1 cucchiaino di zucchero per ogni uovo
 1 cucchiaino di olio d'oliva per ogni uovo
 1 bicchierino di liquore (scegliere tra anice, rum, mandarinetto o limoncello)

*n.b: aggiungere il lievito se preferito



PROCEDIMENTO

Versare su di una spianatoia la farina a mò di montagnella e all'interno versare il composto di tutti gli elementi e impastare energicamente.

Nel caso in cui il composto risulti appiccicoso aiutarsi con un pò di farina e se è troppo duro aggiungere olio o liquore dolce. Impastare fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo, metterlo a riposare nella pellicola per 15/20 min. successivamente tagliare un pezzo di impasto, sfilarlo rendendolo abbastanza sottile e aiutandosi con un bastoncino realizzare le tipiche forme del fusillo.

Nel frattempo, collocare sul fuoco la padella con l'olio d'oliva o semi e una volta caldo friggere quanto ottenuto. Alla fine asciugare i fusilli con rotolone scottex e spennellarli col miele.

RICETTE PER IL CENONE

Per il Santo Natale è tradizione preparare dei buonissimi piatti. I cibi cotti sono diversi lungo tutta la penisola italiana.

C'è chi prepara il pranzo del giorno di Natale secondo gli usi del nord e chi invece si appresta a festeggiare il cenone rispettando gli usi e tradizioni del sud.

Si segnano delle regole precise per quanto riguarda quello che deve essere consumato la sera del 24.

Per quanto concerne Rocca di Neto, secondo la testimonianza di una donna anziana del paese, era usanza preparare più di una portata.

Per il classico cenone venivano realizzati piatti tipici assai gustosi come: cipolline fritte col peperoncino rosso; broccoli e rape saltate in padella; funghi con peperoncino rosso; olive verdi in ammollo;

polpette di patate; zucca gialla a fette infarinata e poi fritta; zucca gialla a pezzettini in padella con olio, peperoncino, aglio e trito di prezzemolo; zucca gialla "a ra savuza" (ungere una padella con olio, mettere la mollica e farla asciugare e infine aggiungere un pò di aceto e amalgamare. Alternare in un contenitore questo composto con le fette di zucca fritta); baccalà infarinato e fritto; baccalà "arriganatu" con olio, peperoncino rosso, origano, olive nere essiccate; baccalà "a ra savuza"; insalata di lattuga e scarola; frutta; frutta secca; crocette fatte con fichi infornati con ripieno di noci e mandorle. È usanza preparare anche un primo di pesce.

Si termina il veglione con dolci tipici.



L'orto a Dicembre

A cura di Pasquale Montesano

Cosa piantare a dicembre? Questo è un quesito di non facile risposta. Infatti, nell'orto di dicembre non c'è molto da seminare. Soprattutto se ci troviamo al nord Italia, dove le gelate invernali sarebbero fatali per le nostre piante, diversa invece si presenta la situazione nelle zone a clima più mite presenti sulla nostra penisola.

Se vi trovate in zone caratterizzate da inverni molto freddi e temperature che sono già sotto lo zero, meglio scegliere di non procedere alla semina in questo mese. Una soluzione di ripiego, nell'attesa dell'arrivo della bella stagione, potrebbe essere la preparazione del semenzaio al coperto, con tutte quelle che sono le fasi preparatorie che ne vengono, scelta e acquisto delle sementi e preparazione del substrato di semina ecc. C'è da dire che di solito, dicembre per chi fa l'orto è il mese per pianificare e programmare i lavori dell'anno successivo e scegliere su quali cultivar orientarsi. Potremmo sfruttare ancor di più questo periodo di fermo, per arricchire il nostro bagaglio culturale con qualche lettura specifica del settore, mentre per tutti coloro i quali non riescono a fare a meno di uscire in campo si possono comunque trovare alcuni lavori utili da fare questo mese. Non dimentichiamoci che siamo nel pieno della stagione di raccolta delle olive, quindi, a raccolto finito possiamo procedere "sempre con molta cautela" e sotto stretto consiglio di un esperto, alla pulizia delle chiome degli ulivi, pratica necessaria alle nostre piante per far sì che all'interno delle chiome non si formino le condizioni ideali (umidità) per la proliferazione degli agenti patogeni. Diverso invece, è il caso di chi vive in zone caratterizzate da clima più mite, perché anche se in

misura ridotta ha la possibilità di cimentarsi nella semina di alcune nella semina di alcune piante che potremmo definire coraggiose, visto che le condizioni meteorologiche potrebbero mutare repentinamente.

Cosa seminare a Dicembre:

Come già ribadito prima, per le semine in semenzaio è ancora molto presto, perché bisognerebbe tenere le piantine al riparo in ambienti a temperatura controllata fino a primavera inoltrata. Sarebbe necessario disporre di una vera *growbox* dalle dimensioni adeguate per poter ospitare le nostre nuove piantine, perciò rimanderemo a febbraio questo tipo di attività.

Va ribadito che nelle zone in cui la terra è gelata dobbiamo evitare di seminare, perché, non riusciremmo a lavorare il terreno in modo adeguato. Quindi, come riportato nell'articolo precedente, volendo procedere alla semina in campo, ci orienteremo su quegli ortaggi che viste le loro capacità di resistenza alle basse temperature e sfruttando anche i così detti tunnel (serra fredda), che ci permetteranno di recuperare qualche grado in più e offrire quindi un riparo maggiore nella prima fase di crescita delle nostre piante.

Gli unici ortaggi che riescono a superare l'inverno sono piselli invernali, fave, cicoria, lattuga da taglio, ravanelli, valerianella e spinaci, ma solo se il clima è mite, con temperature più rigide potremmo incorrere in germinazioni tardive, poi possiamo ancora trapiantare le cipolle invernali in piantina/bulbo, lo scalogno e l'aglio.



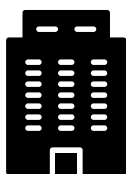
Trapianto:

Viste le poche possibilità di poter operare in questo periodo, volendo possiamo dedicarci al trapianto degli alberi da frutto. Infatti, durante i mesi di Novembre/Dicembre, se le temperature lo permettono possiamo trapiantare in campo aperto senza alcun timore, sfruttando il così detto fermo vegetativo o riposo, quindi, procederemo con la messa a dimora di: pesco, albicocco, melo, pero, ciliegio, fico e mandorlo.

Il Raccolto:

Come per la semina anche per il raccolto questo è un mese povero, in cui pochi sono i frutti che il nostro orto può offrirci, infatti potremmo raccogliere le ultime produzioni di cavolo, verza e cavolo nero oppure broccoli, cavolo cappuccio, cavolfiore e rucola. Cosa diversa accade per le piante arboree, come già detto durante il mese di dicembre si continua con la raccolta delle olive, possiamo trovare ancora sugli alberi qualche melograno, kiwi o cachi. Mentre negli agrumeti avremo un'esplosione di profumi, perché durante questo periodo, nel sud Italia possiamo trovare innumerevoli fruttificazioni di queste splendide piante, ogni una delle quali produce dei frutti con odori e sapori differenti, dalle diverse proprietà organolettiche e dai diversi utilizzi che se ne possono fare. Potremmo raccogliere le arance di diverse varietà oppure i mandarini tra cui le "clementine" e poi anche limoni, pompelmi giallo/rosa e il cedro da cui si ricavano i canditi molto usati nel modo dolciario e che durante le festività natalizie che si accingono ad arrivare addolciscono noi e i nostri palati.



**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

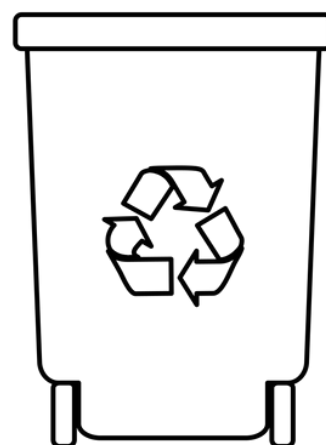
16:20

16:00

19:15

17:30

20:10

CALENDARIO DIFFERENZIATALunedì **ORGANICO**Martedì **CARTA**Mercoledì **ORGANICO E VETRO**Giovedì **PLASTICA**Venerdì **INDIFFERENZIATA**Sabato **ORGANICO****euronics****Multimedia Elettronica**

Don Gino: una missione di fede

A cura di Marica Fiorentino

Per questo mese, siamo andati fino in Brasile, ovviamente con i potenti mezzi tecnologici a nostra disposizione, per conoscere un po' più da vicino la vita di un nostro concittadino missionario.

Vi presentiamo Don Gino:

Don Gino Arabia nasce a Crotone il 28 novembre 1977 da Mamma Filomena Ossia e Papà Domenico; ultimo di 4 Figli, prima di lui due sorelle, Virginia e Francesca e il fratello Carmine.

Dopo essersi diplomato presso l'istituto alberghiero di San Giovanni in Fiore, parte alla volta del servizio militare a Viterbo, dove rimane anche dopo il servizio iniziando a svolgere diversi lavori; fino all'8 dicembre 2001, quando arriva, con lo stupore di tutti, la vocazione e sceglie di intraprendere gli studi per diventare sacerdote.

Il 18 ottobre 2005 parte alla volta del Brasile dove entra in un seminario missionario, iniziando così il percorso più importante e bello della sua vita, quello del sacerdozio e rimanendo poi a Brasilia per vivere la sua vita da missionario.

La redazione Neithos ha deciso di intervistarlo

Don Gino, possiamo chiederle quando e come è arrivata la vocazione?

La vocazione è arrivata perché cercavo la felicità nelle cose del mondo, non ero un ragazzo di chiesa, pensavo che Cristo non potesse darmi la felicità e per questo la cercavo nella vita, vivendo realtà completamente diverse da quella che vivo ora.

Poi un giorno ho incontrato, precisamente l'8 dicembre 2001, un sacerdote che mi ha chiesto: <<credi che Gesù Cristo ti possa salvare?>> E a quella domanda ho risposto Sì e lì Dio ha iniziato una storia, la mia storia; da pagano sono passato a frequentare la chiesa e poi lo Spirito Santo ha fatto il resto.

Io non ho mai pensato di poter diventare sacerdote, era una cosa lontana ma poi il Signore mi ha chiamato a questa vocazione, ad essere felice come sacerdote e sono entrato così in un seminario missionario in Brasile, mi trovo qui perché sorteggiato per frequentare questo seminario, arrivando in Brasile che non ero seminarista, diventandolo subito dopo Sono entrato nel seminario a Brasilia; ho dovuto studiare ovviamente tutte le discipline in portoghese, non conoscendolo e dicendo sempre che se il Signore mi ha chiamato a questo agli esami e ai problemi con la lingua ci doveva pensare Lui e mi ha realmente aiutato avendo così una conferma della vocazione.

La vera felicità che cercavo nel mondo l'ho trovata in un seminario, un posto che ho sempre pensato essere lontano dal mio vivere, diventato poi la mia certezza di vita.

Quali sono le attività che svolge quotidianamente in Brasile? E quali sono le difficoltà che ha incontrato in passato e quelle che incontra tutt'ora?

Io mi trovo in una parrocchia di periferia dove viviamo molte situazioni di famiglie che non sono strutturate, dove sono molto presenti la droga e l'alcool e noi come Chiesa cerchiamo di essere presenti ogni giorno, apriamo la chiesa dalle 9:00 del mattino alle 11:00 della sera per accogliere ed evangelizzare.

Nel tempo della pandemia abbiamo cercato di aiutare le persone in difficoltà donando quella che noi definiamo "scelta basica", cioè gli elementi base per vivere e ogni giorno cerchiamo sempre più di impiantare nella gente l'amore in quanto il sentimento d'odio è sempre più presente perché non si riesce a trovare l'amore per Gesù Cristo, infatti noi cerchiamo di evangelizzare sempre, annunciando Cristo in qualsiasi posto in cui ci troviamo.

Quello che mi ha sempre colpito e mi ha fatto poi decidere di donarmi totalmente al Signore, diventando sacerdote, è che non bisogna vivere per se stessi ma vivere in funzione degli altri, che è come si realizza un sacerdote alla fine, amandosi e donando la propria vita per il prossimo, e il Signore mi ha salvato dalla realtà che vivevo per fare questo.

Sente la nostalgia dell'Italia e più precisamente di Rocca di Neto?

Absolutamente sì, Rocca rappresenta le mie radici; è il posto in cui sono nato e ho vissuto; è dove ho appreso i veri valori della vita.



Don Gino: una missione di fede

Il Natale li è uguale al nostro? Ci sono differenze?

Il Natale in Brasile è diverso già dal clima che è caldo, poi non c'è la cultura del presepe, io lo sto facendo adesso in parrocchia per cercare di creare questa cultura perchè il centro del Natale è proprio il Cristo che si fa carne che ha cambiato tutta l'umanità. Questo periodo oggi è stato altamente trasformato dal consumismo, anche in Brasile si vede il Natale come una festa vissuta in maniera superficiale senza toccare il centro; anche se a Rocca mi ricordo che il clima religioso si sente, mentre qui il Brasile questa festa è più consumista che religiosa, per questo cerchiamo di catechizzare anche in questo senso, cercando di far comprendere il vero centro del Natale che è Dio che si fa carne e viene in mezzo a noi, che rappresenta poi il messaggio più bello che porta in sé il Natale.

Vuole lasciare un messaggio alla comunità di Rocca di Neto?

Il mio augurio è che come Giuseppe e Maria che stavano camminando cercando un albergo, i miei compaesani possano aprire il loro cuore al passaggio di Giuseppe e Maria affinché il Cristo possa nascere in ognuno di voi perché la differenza dell'anno vecchio, dall'anno nuovo non sia dettata da cosa abbiamo materialmente ma da chi abbiamo con noi, e avere Cristo ogni anno nel nostro cuore è bellissimo, ci rende felice perchè solo lui ha parole di vita eterna. Un felice e sereno Natale a tutti e che possano aprire il cuore a Cristo che viene per salvarci.



Ringraziamo Don Gino per la sua disponibilità e lo aspettiamo al più presto in mezzo a noi.

Le tradizioni di Natale

A cura di Giovanni Davide Dattolo

LA VIGILIA DI NATALE

A NOTTI I NATALI

Nel periodo natalizio, esattamente la notte di Natale, la comunità rocchitana era solita lasciare la tavola imbandita con tredici portate differenti e un bicchiere di vino.

L'adagio popolare faceva credere che durante la notte Gesù si intratteneva presso ogni abitazione per deliziarsi con le pietanze preparate con cura e dovizia in suo onore; la mattina seguente, si assaggiava quanto preparato la sera prima con la convinzione (o la speranza) di aver ricevuto la benedizione di Gesù.

1. *Maccheroni fatti in casa con ragù di carne di cappone*
2. *Pasta con la mollica e alici*
3. *Carne del ragù*
4. *Polpette fritte*
5. *Zeppole e crespelle*
6. *Baccalà (fritto e in umido)*
7. *Stoccafisso*
8. *Broccoli (bianchi e neri)*
9. *Salumi e formaggi nostrani*
10. *Insalata dell'orto (e finocchi)*
11. *Frutta di stagione (mandarini e arance) o secca (noci e affini)*
12. *Castagne al forno, fichi secchi, lupini e "pastiddi"*
13. *Dolci: da prediligere in particolare quelli fatti in casa tipo i "petrali" e "i pitti i San Martinu"*

Pur nella ristrettezza economica, pur nella povertà dei mezzi e nella sciagura dei colpi assestati ripetutamente dai cataclismi come terremoti e alluvioni che hanno distrutto quasi tutto, la comunità calabrese è riuscita comunque a conservare molti ricordi e sensazioni del Natale di una volta, specialmente la mutazione intima di ognuno che accoglieva veramente il divino Bambino nel proprio cuore.

Il pomeriggio della vigilia di Natale, solitamente, era (ed è tuttora) dedicato alla preparazione delle zeppole, le quali una volta fritte venivano dispensate ai vicini di casa e ai parenti. Verso le ore 23:00, sempre della vigilia, si mettevano da parte i giochi e ogni altra faccenda per partecipare tutti insieme alla Santa Messa della Natività. Le Chiese traboccavano di fedeli i quali partecipavano con grande attenzione e trepidazione alla celebrazione della nascita del Bambino Gesù. Quando il Sacerdote riponeva nella piccola culla a forma di mangiatoia il Bambinello tutti cantavano commossi "Tu scendi dalle stelle". Generalmente, alla fine della Messa, in Chiesa o nelle sue immediate vicinanze, si svolgeva una breve processione e si terminava il tutto con il bacio del "mimminuzzu" e lo scambio degli auguri di Natale tra i fedeli. All'aspetto religioso, anticamente, mischiavano la credenza di imparare a memoria le formule per togliere il malocchio. Esse, venivano tramandate di generazione in generazione e solo se si imparavano la notte di Natale, si pensava, producevano l'effetto sperato al momento del bisogno.

U MIMMINUZZU

Partendo dal giorno di Santo Stefano fino ad arrivare all'Epifania, la comunità rocchitana si adopera per rendersi partecipe all'evento tanto atteso e sentito della Natività di Gesù bambino accogliendo, come consuetudine comanda, il Bambinello nelle proprie case a mò di devozione.

Non si tratta solo di una manifestazione votiva che la popolazione chiede in occasione del lieto avvenimento bensì si è di fronte ad un vero e proprio desiderio di



speranza e fiducia per i giorni futuri. La pianificazione della tanto attesa Natività di Gesù si dipana in un clima assai scrupoloso, preoccupandosi di ogni minimo particolare: vengono allestiti degli altarini votivi addobbati con i tessuti più nobili e pregiati del corredo ricevuto in dote, adornati con gioielli e materiali in oro appartenenti non solo ai componenti della famiglia ma anche agli ospiti presenti a tributare omaggio e devozione al "mimminuzzu"

il Bambinello viene salutato dai presenti con un bacio e un'offerta in denaro, si fa la veglia fino all'alba avendo la premura di non lasciarlo mai da solo tenendogli compagnia con preghiere, canti e strine natalizie e, giunti ad una certa ora, gli uomini banchettano.

Il tutto prende forma in un clima atto a simboleggiare uno spirito di fratellanza e di unione sentita con partecipazione e fervore.



L'Oreficeria popolare calabrese

A cura di Caterina Cotroneo

Gli ornamenti preziosi popolari calabresi si presentano molto vari e ricchi, con particolari caratteristiche secondo le zone di origine di chi li indossa, secondo l'età dei medesimi e secondo l'occasione in cui sono portati. Ma generalmente, ciò che connota popolarmente gli ori calabresi sono: la bassa caratura, l'uso di paste vitree e pietre di modesto valore, ma di grande effetto cromatico, ed anche la tendenza a non tralasciare i tradizionali repertori ornamentali comportando così un attardarsi degli stili, per cui ciò che è ritenuto odierno presso specifiche classi sociali è superato e vecchio presso altre. Gli orafi calabresi anche se ebbero altri contatti nel meridione, conservarono quelle peculiarità nello stile popolare che erano imposte dalla moda dell'epoca. Essi giunsero pertanto ad una estrema semplificazione delle forme.



Nella Calabria del secolo scorso, si giunse così, forse involontariamente, alla nascita di uno stile singolare caratterizzato dalla essenzialità delle linee. I viaggiatori locali, nel corso dei loro itinerari calabresi, hanno segnalato la tipicità dei gioielli popolari, infatti Arnoni, per esempio, nella sua "Calabria Illustrata" ci informa delle usanze tra le donne del volgo, propriamente tra le contadine, di andare in giro con le "dita cariche di anelli e il collo di grosse fila di oro".

Valore indiscutibile assumeva dunque l'uso di portare gioielli da parte delle donne calabresi di qualsiasi classe sociale.

Ciò non solo per il loro valore estetico, ma per una più profonda importanza nella vita della collettività. Il gioiello da sempre comunica i pensieri, il sentimento della bellezza, il simbolo ornamentale, le particolarità locali, le abitudini religiose di un popolo. Inoltre il gioiello nella cultura calabrese assumeva un significato protettivo: con la sua funzione di adorare e mettere in risalto le parti erogene del corpo (orecchio, collo, polsi), poteva attirare influssi, sia negativi che positivi, poteva esercitare un controllo sulla volontà altrui.

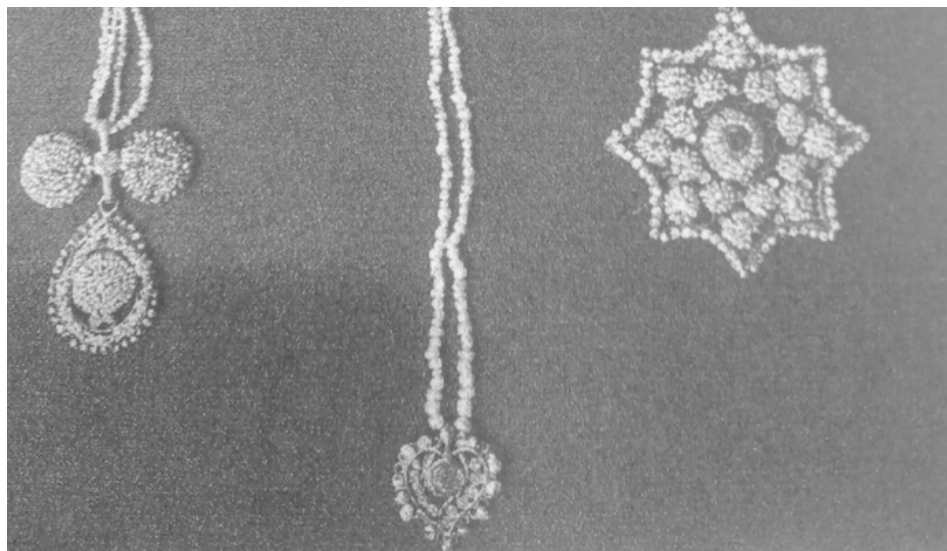
La "comprensione" dell'oggetto prezioso è possibile, quindi, solo con un approccio antropologico culturale; non è l'aspetto estetico dominante nella produzione orafa popolare calabrese, ma piuttosto quello magico-apotropaico- terapeutico.

Quanto alla tipologia, tra i gioielli più diffusi in Calabria si riscontrano: le collane, gli orecchini, le spille, gli ornamenti da testa, gli anelli.

Minima è, invece, la produzione dei bracciali; il suo uso, infatti, non è molto antico. Tra le collane ricordiamo la cosiddetta "jannacca", formata da grani aurei di forma diversa.

Si può distinguere la "jannacca a cocciu d'oliviu" da quella denominata "a cunocchia". La prima è a grani interi e vuoti all'interno, con minuscoli fili d'oro sulla superficie, mentre la seconda ha i grani lavorati in filigrana di forma ovale con l'aggiunta di piccole perle scaramazze.

La produzione di jannacche è tipica di San Giovanni in Fiore, in provincia di Cosenza, dove era anche elemento che contraddistingueva le donne sposate dalle nubili.



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**

Rosario Salerno

A cura di Salvatore Ferraro

Quando si parla di calcio a Rocca di Neto non si può non parlare della famiglia Salerno ed è per questo che oggi vogliamo presentare un personaggio che ancora oggi fa parlare di se (in veste di allenatore), Rosario Salerno. Il classico numero 10 dei vecchi tempi, fratello del compianto Martino Salerno, unico ed inimitabile, scomparso prematuramente nel lontano 2006 che ancora oggi viene sempre ricordato nel mondo del pallone a distanza di 15 anni della sua scomparsa.



Rosario raccontaci un pò del tuo passato da calciatore:

Il mio passato da calciatore è stato costellato da molti sacrifici, un rammarico non aver fatto settore giovanile e nessuno mi ha dato dei consigli su alcuni errori tecnici e tattici che commettevo in campo, diciamo che facevo tutto naturale, avevo i miei due fratelli piu' grandi che per fortuna giocavano a calcio è l'unico che nel suo piccolo mi dava dei consigli per migliorarmi è stato mio fratello Martino. Giocando con i piu' grandi mi ha dato tanta forza e consapevolezza dei miei mezzi. Ho vinto in quegli anni sia il campionato di terza categoria che quello di seconda con il Rocca di Neto, prima della breve parentesi col Crotona con l' under 18.

Subito dopo ebbi la grande opportunità di trasferirmi al Sambiasi ed è per questo che ringrazio per quella occasione concessami, tutta la società di allora in primis Franco Iona, Cece' Bonifati e il mitico Toto' Oliverio. Proprio quell' anno dovevo scegliere tra Sambiasi e Castrovillari ma abbiamo optato per la città lametina in quanto aveva appena vinto il campionato di Promozione e c'erano le basi per fare bene l'anno successivo in Interregionale.

Qual è il tuo ricordo più bello vissuto da piccolo sui campi da calcio?

Ricordi ne ho tanti, uno dei più belli è stato l'anno della Seconda categoria a Rocca dove da giovanissimo feci ben 25 gol. Ricordo ancora che nel giorno della ricorrenza della festa della madonna di setteporte giocavamo a Torretta di Crucoli ed erano presenti le telecamere di una tv locale e per tutta la serata della festa hanno fatto vedere piu' volte il mio gol che feci quel pomeriggio, di cui il portiere era Nicodemo Podella. Feci veramente un gran gol ed è un ricordo bellissimo di quel giorno. Poi un altro momento che non scorderò mai e che rimarrà sempre impresso è stato il rigore che segnai quando militavo nell' Adelaide Nicastro contro la Juve Stabia nel tempo di recupero che ci permise di vincere il campionato di Interregionale quando mancavano poche giornate alla fine. Avevo sulle spalle tanta responsabilità anche se è andata bene.

Con quale compagno di squadra di allora hai avuto maggior legame e qual è stato l'allenatore che ti ha fatto crescere maggiormente?

Questa è una domanda che facendo dei nomi trascurerei di citarne altri, ma proprio per fare dei nomi dico Carmine Fioretti che dopo aver giocato insieme con il Sambiasi ancora oggi siamo in stretto contatto e ci lega un'amicizia vera, poi anche con Giovanni Messina, amico fraterno che condividiamo

assieme la scuola calcio a Pianopoli ed infine il grande Franco Gigliotti che non posso non citare, veramente un compagno che tutti vorrebbero avere. Diciamo che per fortuna non ho avuto mai problemi con nessuno, andavo d'accordo con tutti. Per quanto riguarda l'allenatore due nomi su tutti Di Pietro a Sambiasi alla mia prima esperienza calcistica a soli 18 anni in serie D e mister Pasquino per avermi allenato sia a Sambiasi che a Matera che mi ha dato sempre dei consigli per migliorarmi sia a livello caratteriale che tecnico. Anche Baroncini mi ha trasmesso dei valori.

Chi è stato il tuo idolo da bambino, ed ora da grande?

Il mio idolo sin da piccolo è stato Franco Causio, cercavo di imitarlo nei dribbling e negli assist, ora da grande al primo posto metto Andrea Pirlo per la sua classe geometrica ed per la sua personalità.

L'avversario più forte che hai mai incontrato sui campi da calcio?

Dico Nino De Luca, avuto sia come compagno di squadra a Messina che come avversario in uno spareggio contro il Ganci, un giocatore di alto livello.

Il compagno di squadra più forte con cui hai giocato?

Compagni bravi ne ho avuti tanti, ti dico solo che nel Messina era sempre Nino De Luca, nel Sambiasi il mio compare Carmine Fioretti, nella Vigor uno su tutti Giovanni Messina. Gente che nel calcio di oggi avrebbe fatto strada.



Rosario Salerno

Secondo te, qual è l'aspetto migliore per diventare calciatore?

Oggi rispetto a tanti anni fa il calcio è totalmente cambiato.

Sono cambiati soprattutto i metodi di allenamento. Oggi il calciatore di costruisce anche attraverso allenamenti specifici ed individuali. Le scuole calcio hanno un fattore determinante nella loro crescita.

Una volta ai miei tempi, parliamo degli anni 70/80 le cose erano ben diverse.

Penso si debba avere rispetto delle persone che ti circondano ed il lavoro quotidiano durante gli allenamenti è alla base di tutti, bisogna accettare qualsiasi decisione e stare sempre sul pezzo, quindi non mollare mai.

Anche nelle difficoltà serve uscirne sempre a testa alta.



Rosario Salerno estro e fantasia il classico numero 10, venne nominato piedino d'oro, fece sognare tanti tifosi delle squadre con cui ha giocato: SAMBIASE, ADELAIDE NICASTRO, CIRO' MARINA, MATERA, ATLETICO LEONZIO, NICASTRO, REAL CATANZARO, VIGOR LAMEZIA, MESSINA CALCIO, COMPENSORIO PIANOPOLI FEROLETO ANTICO. Un calciatore che ha fatto la differenza sul rettangolo verde e che avrebbe meritato miglior fortuna. Di lui vanno ricordati i tanti gol su punizione dal limite, tanti sono stati i portieri che si sono dovuti arrendere all'esecuzione perfetta del numero dieci di Rocca di Neto. Oggi a 58 anni Rosario di mestiere fa l'allenatore, allena gli Allievi nazionali under 17 del Catanzaro Calcio. Un gran bel ricordo di lui ce lo hanno i tifosi della Palmese e dell'Isola Capo Rizzuto che con annate da record ha traghettato le due cittadine nel campionato di serie D.

Vive a Pianopoli, paese nell'interland Lametino, con la sua famiglia, sua moglie Francesca ed i suoi figli Gian Marco e Martino.

Gestisce da molti anni la scuola calcio Football Pianopoli 3000 assieme al suo amico fraterno Giovanni Messina. Nonostante i molteplici impegni non fa mancare l'opportunità di tornare con piacere nella sua Rocca di Neto, paese natio, per stare vicino ai suoi familiari ed ai tanti amici d'infanzia. Alla fine ci tiene a lodare questa bella iniziativa della Pro Loco Neaitos che consente di far conoscere nel mondo usi e costumi della propria terra.

Vi ringrazio di cuore per l'affetto che mi avete dimostrato, sono orgoglioso di essere figlio di questo Paese. Voglio salutare tutti i miei compaesani con l'augurio che questo Paese possa emergere in tutti i settori. Grazie e buone feste a tutti.



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 trama del destino

2° Parte

A cura di Aurora Costanzo

"Ntoni"

"Ntoni era una di quelle persone che a differenza di tanti altri viveva discretamente poiché possedeva una casa, un mulo e pure la stalla. Possedere un mulo a quei tempi era una grande fortuna, perché il fatto di averne uno significava poter arare la propria terra e anche quella degli altri, che ovviamente pagavano. I trattori non esistevano ancora quindi per preparare il terreno alla semina si usava l'aratro, un attrezzo agricolo formato da ferro battuto, con vomere in acciaio, che attaccato al mulo, veniva da esso tirato tracciando nel terreno i solchi ove venivano buttati i semi. Bisognava passare e ripassare, avanti e indietro sul terreno affinché venisse tutto rivoltato e solcato. Questo lavoro rappresentava già una prima forma di guadagno; in più "Ntoni poteva spostarsi nei paesi vicini per acquistare e rivendere i prodotti locali. Tutto questo gli consentiva di vivere dignitosamente e di appartenere a quell'epoca a una delle famiglie più benestanti del paese. "Ntoni era un bel ragazzo, simpatico ed intraprendente. Aveva capelli neri corvini, leggermente ondulati e pettinati così come dettava la moda del momento: rigorosamente tirati indietro e ammorbiditi con qualche goccia di olio d'oliva che li rendeva più lucenti. Aveva occhi grandi e neri e un paio di baffetti che gli davano un aspetto leggermente aristocratico. Era nel fiore degli anni e sprizzava energia da tutti i pori e poi era giovane, e quando si è giovani, si sa, si vorrebbe prendere il mondo a manate. Poco più in là, si sarebbe sposato con Rosa, una donna semplice e garbata dai lineamenti fini e delicati. Si erano conosciuti giovanissimi e già dal primo sguardo avevano intuito che erano fatti l'uno per l'altra.

Così come voleva la tradizione lui portò in dote la casa, i suoi genitori ne avevano costruito infatti più di una. Il piano di sotto era costituito da una cucina, uno stanzino minuscolo nel quale c'era un bagno alla turca e una stanza da pranzo. A quell'epoca i bagni non esistevano e la maggior parte delle persone andavano a fare i bisogni o dietro un cespuglio all'aperto oppure nelle stalle, dove il tutto si confondeva con lo sterco del bestiame. Dalle scale interne, ripide e strette si saliva al piano superiore dove c'erano due stanze da letto. Lei invece portò il corredo e pochi mobili fatti dal falegname: un letto, un piccolo armadio, una cassapanca, un tavolo e qualche seggiola. Alla parete della cucina venne attaccata con chiodi la *stovagliera*, un utensile fatto con liste di legno che aveva la funzione di reggere pentole, mestoli e coperchi. La loro unione fu sempre contraddistinta da un profondo amore e da grande rispetto reciproco. In testa "Ntoni aveva tanti progetti ma... la guerra era alle porte. Fu chiamato alle armi e dovette lasciare la giovane moglie e Sebastiano, il loro primogenito di circa un anno. Il distacco tra i due fu doloroso, ma non c'era nulla da fare: la guerra chiamava alle armi e non ci si poteva rifiutare. Rosa soffrì molto per l'assenza del marito e, per non rimanere a casa da sola col bambino, decise di trasferirsi dai suoceri, i quali furono ben lieti di accogliere la nuora e il nipotino. Il piccolo Sebastiano era bello e cresceva sano e robusto sotto gli occhi attenti e premurosi della mamma e dei nonni. La presenza di quella piccola creatura in qualche modo compensava l'assenza di "Ntoni. La prima guerra mondiale era durata tre lunghi anni, ma alla fine era stata vinta. Tanti soldati avevano fatto ritorno a casa, molti ebbero la fortuna di aver salvato la vita ma riportando mutilazioni nel corpo e nello spirito

che avrebbero segnato per sempre la loro esistenza; altri non fecero più ritorno morendo valorosamente sui campi di battaglia. L'orrore di ciò che avevano vissuto era stampato sui volti dei sopravvissuti. Tutti i soldati che avevano preso parte al combattimento e che avevano rischiato la vita per la patria vennero insigniti con una medaglia al valore civile e militare e la croce di cavaliere di Vittorio Veneto.

"Ntoni fu uno di questi.

Quando i soldati tornarono a casa trovarono il paese completamente diverso da come l'avevano lasciato. La guerra era terminata, ma dietro di sé aveva lasciato morte, fame e disperazione. Le difficoltà economiche erano davvero rilevanti. Le famiglie erano numerose e bocche da sfamare ce n'erano tante. Dove procurarsi da mangiare? Questo era l'interrogativo frequente che tanti padri di famiglia si ponevano ogni giorno. Quando andava bene per cena si mangiava qualche tozzo di pane con olive e un po' di formaggio pecorino. Il più delle volte si andava a letto digiuni e i crampi allo stomaco durante la notte non si facevano attendere. Le giovani mamme pur di non far piangere i loro piccoli si adoperavano nel preparare delle pappe con pane cotto utilizzando qualche avanzo del giorno prima, che i bambini, chiaramente, divoravano avidamente. Quando fece ritorno a casa, "Ntoni venne accolto da Rosa con tutto l'amore possibile che una moglie può riservare al proprio sposo. Al ritorno dalla guerra però lui non era più la stessa persona di prima: era cambiato. La distanza da casa, gli orrori della guerra, la fame patita lo avevano trasfigurato: era magro, con il volto scavato, gli occhi spenti. In cuor suo però era felice perché a differenza di tanti altri sventurati, lui aveva avuto

La trama del destino

2° Parte

la possibilità di ritornare a casa sano e salvo e la cosa ancora più importante poteva riabbracciare nuovamente i propri cari. Il figlio Sebastiano aveva compiuto da poco tre anni. Nel giro di poco tempo "Ntoni ritornò alla vita di sempre, riprese in mano le attività che aveva sospeso durante la sua assenza e con la moglie e il piccolo Sebastiano fece ritorno a casa sua.

In quella casa era ritornata l'allegria e la gioia di vivere. Rosa si sentiva una moglie e una mamma felice e appagata. Cosa desiderare di più dalla vita? "Ntoni, si sentiva la persona più felice del mondo, purtroppo quella felicità era destinata a durare poco: suo padre che adorava così tanto da lì a poco sarebbe scomparso. Il giorno del funerale, sua madre si vestì completamente di nero e dopo essersi sciolta i capelli sulle spalle iniziò il suo pianto funebre ricordando il marito Peppino come la "quercia" di quella casa, che se ne era andato via per sempre. La sua scomparsa lasciò in tutti un vuoto profondo.

I funerali si svolsero nella piccola chiesetta del paese. La cerimonia fu semplice. Ci fu una partecipazione numerosa ma composta.

"Ntoni rimase immobile accanto a sua madre, fino a quando la bara non disparve in lontananza. Quella fu l'ultima volta che vide il padre.

Anticamente quando moriva il capofamiglia si era soliti mettere alla porta di casa una fascia nera trasversale in segno di lutto: così avvenne anche per nonno Peppino.

Dopo circa un anno dalla scomparsa del padre, a "Ntoni nacque il secondo figlio, cui ne seguirono altri quattro. Era il mese di dicembre del 1934.

Rosa era in attesa del suo sesto figlio e prossima al parto. A quell'epoca per le donne che partorivano in casa non era garantita nessuna forma di assistenza medica né tantomeno si poteva raggiungere facilmente l'ospedale. Si doveva solo pregare Iddio che tutto andasse bene, perché se malauguratamente sorgeva qualche complicanza rischiavano la vita in due: mamma e nascituro. Purtroppo fu proprio quello che accadde a Rosa. La poveretta aveva già terminato il tempo della gestazione e la notte del 24 dicembre del 1933 in preda a dolori lancinanti, diede alla luce una bella bambina, Raffaelina. Rosa fece solo in tempo a udire il primo vagito della piccola e, in seguito ad una violenta emorragia, perse i sensi e morì.

La piccola venne allattata da un'altra donna del paese. A quell'epoca purtroppo non esisteva il latte artificiale e se non c'era qualche altra puerpera pronta ad allattare la creatura che sventuratamente perdeva la mamma anch'ella era destinata a morte certa. Fortunatamente per la piccola Raffaelina non andò così. "Ntoni, nonostante la presenza della numerosa prole non riusciva a rassegnarsi alla perdita della moglie, non riusciva più a concepire la sua vita senza la presenza della persona amata...

CONTINUA PARTE 3... (edizione di Febbraio 2022)



Eventi & Progetti

A cura della Redazione



Dopo il rinvio della prima partita contro la Pro Loco di Crucoli, la Pro Loco Neaithos fa il suo esordio nella Lega contro la Pro Loco Mesoraca, che nella prima giornata aveva battuto fuori casa la Pro Loco Perseo di Petilia Policastro.

La partita inizia subito a ritmi alti, la Pro Loco Neaithos si porta in vantaggio dopo pochi minuti con la rete di Calienni, firma il 2 a 0 Ferraro su punizione, ma qualche minuto dopo gli ospiti accorciano le distanze; il 3 a 1 firmato Fragale illude la squadra di casa che prima della fine del primo tempo si fa raggiungere sul 3 a 3.

Nella ripresa la Pro Loco di Mesoraca parte meglio e si porta sul 5 a 3, la Pro loco Neaithos prova a recuperare la partita grazie alle reti ancora una volta di Ferraro e Calienni ma non bastano. La Pro Loco di Mesoraca si impone con il punteggio di 6 a 5 sul campo avversario, portando a casa i 3 punti. Da sottolineare a fine partita il terzo tempo all'insegna dell'amicizia, del divertimento e del buon cibo.

Gli appuntamenti di Dicembre:
3 Dicembre

Pro Loco Siberene Santa Severina - Pro Loco Neaithos
(Campetto San Mauro Marchesato)

10 Dicembre

Pro Loco Neaithos - Pro Loco Perseo Petilia Policastro
(Centro Sportivo Pol. "R.Mauro")

17 Dicembre

Pro Loco San Mauro Marchesato - Pro Loco Neaithos
(Campetto San Mauro Marchesato)



La Pro Loco Neaithos, scende in campo per offrire il suo contributo per la ricerca sulle malattie genetiche rare e lo fa al fianco di Telethon.

"A Natale i tuoi doni valgono di più" è il motto di Fondazione Telethon e la campagna di Natale è infatti dedicata al tema del dono, inteso sia come gesto di generosità del donatore, sia come qualità interiore che rende ogni persona unica e speciale. Grazie ai donatori, sono stati raggiunti risultati straordinari che stanno migliorando la vita e curando bambini di tutto il mondo con la terapia genica.

Ma ancora tanti altri risultati arriveranno se tutti i sostenitori di Fondazione Telethon continueranno a far sentire la loro presenza con donazioni e azioni concrete. Quest'anno la Pro Loco ha deciso di organizzare, in occasione della festa dell'Immacolata, uno stand in Piazza Giovanni Paolo II, dove si potranno acquistare i prodotti solidali della Fondazione, tra questi il classico cuore di cioccolata al latte, quello con la granella di biscotto ed infine quello al cioccolato fondente. Insieme alla Pro Loco Neaithos sostieni anche tu la ricerca.



Questo natale, per vivere a pieno la festa sui nostri social, abbiamo organizzato il nostro primo contest, alla quale possono partecipare tutti i Rocchitani, e lo possono fare inviando una foto del proprio albero di natale fino al giorno 20 dicembre 2021; dopo tale data faremo ogni giorno dei sondaggi sulle stories di Instagram e Facebook e il 25 Dicembre annunceremo il vincitore. Per info e regolamento visita le nostre pagine social.



Non è davvero Natale a Rocca senza i nostri dolci tipici, per questo motivo quest'anno il 13 ed il 15 dicembre 2021 abbiamo deciso di organizzare due dolcissime giornate per preparare i dolci tipici natalizi Rocchitani. Avremo con noi un'esperta che ci svelerà tutti i trucchi del mestiere. Le iscrizioni sono aperte. Non mancate...



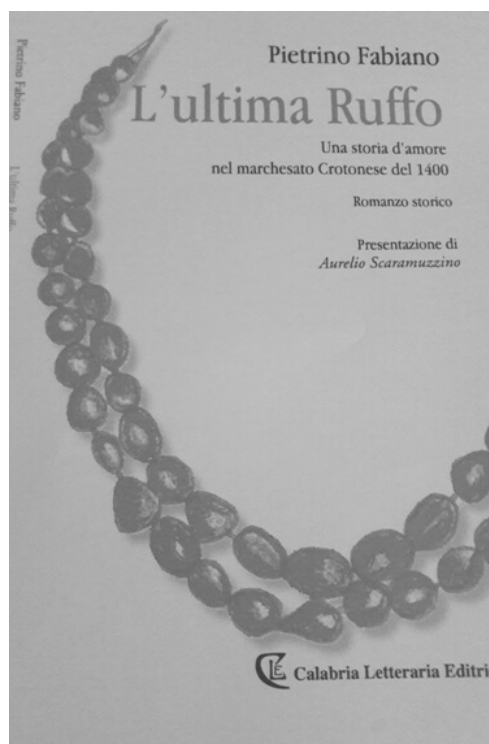
“*Anime Rosa*” di Nicodemo Vitetta un libro contro ogni violenza sulle donne, storie da conoscere e fare la rivoluzione. Il volume tratta con parole semplici anche il tema della violenza psicologica, nel panorama complessivo della violenza contro le donne, dando risposta a quello che le donne vanno affermando da anni: la violenza psicologica è anche più lesiva e dannosa della violenza fisica. Il testo è arricchito all'interno con quattro belle illustrazioni di Carmela Mafrica.

Non è un libro che ha pretese di risolvere il problema, ma uno strumento attraverso il quale crescere e imparare. Contro ogni violenza sulle donne, è una guida pratica che possa portare il lettore a toccare con mano la questione femminile, gli stereotipi che

ancora oggi la inficiano, gli abusi come emergenza culturale prima che numerica. Quattro brevi capitoli, improntati, tutti, a fornire un'informazione a chi voglia “costruire una nuova parità” e che non si parli più di violenze e femminicidi.

Violenza di genere con la nostra società, che spesso, rende agibile l'abuso. «Il sistema di potere che è incrostato ai luoghi comuni, è la coperta che giustifica o minimizza le violenze, isolando le vittime».

Il libro e di conseguenza l'autore hanno ricevuto molti premi e attestazioni in varie parti d'Italia. Inoltre nota positiva, il libro ha conquistato immediatamente il pubblico vendendo migliaia di copie.



L'ultima Ruffo è un romanzo storico ambientato nel marchesato di Crotona del 1440/1465, in quel lembo di terra a sinistra e a destra del fiume Neto, che ha per protagonisti la Marchesa Enrichetta Ruffo, ultima discendente diretta della dinastia Ruffo di Calabria e Don Antonio Centelles, vicerè di Calabria. Dal ritrovamento del corpo della nobildonna e di un diario si ricostruirà il loro meraviglioso matrimonio, contrastato, però, per motivi politici, prima dal re di Napoli Alfonso d'Aragona, poi da suo figlio illegittimo, Ferdinando.

I due innamorati cercheranno in tutti i modi di realizzare il sogno di affrancare la Calabria dalla soggezione al regno di Napoli e dalle angherie dei prepotenti Aragonesi Catalani.

Andranno, tuttavia, incontro ad una serie di disavventure e saranno costretti a continui peregrinazioni, che aggraveranno lo stato di salute già precario di Enrichetta fino alla morte nel castello di “Crepacore”, presso Crotona.

U Natali i di guagliuni

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

U Natali i di guagliuni

U Natali mia
i quannu sugnu natu,
mai bruttu è statu.
E' quannu vena su periadu
tra luci, dolci e nivì,
simu tutti bell'attivi.
I dolci tipici su:
crustuli, fusiddri e pittì cu passuli
e su tinni manci
pu cianci.
Pi chistu vi dicu
Natali e ra festa i tutti,
pi picculi e ranni
na bona furtuna tutti l'anni.

RAFFAELE DATTOLO III° D

"U focarazzu"

La tradizione del "focarazzu" è molto antica. Nel passato ogni rione, la vigilia di Natale, organizzava in strada l'accensione del "focarazzu" e ognuno portava un pezzo di legno per contribuire a mantenere sempre viva la fiamma per tutta la notte.
Si suonava la fisarmonica e si cantavano "I boni festi", inoltre si gustavano i dolci della nostra tradizione e si beveva del buon vino. A mezzanotte si scambiavano gli auguri. Oggi "u focarazzu" viene preparato in piazza e anche se non c'è la gente di una volta a cantare intorno, è sempre un momento emozionante.

MILENA ARABIA III° D

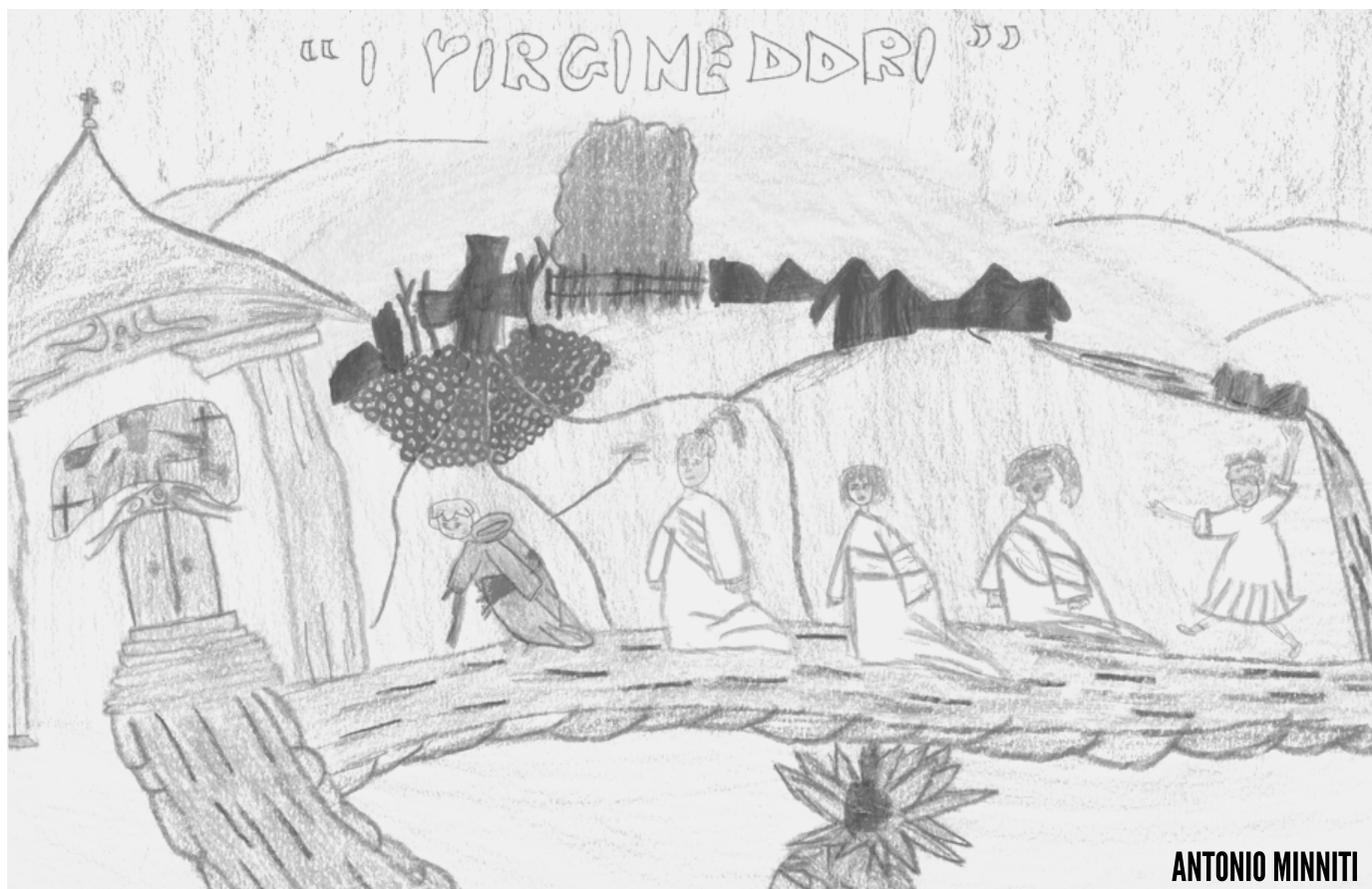
Il "Focarazzo"

Mio nonno mi ha raccontato che quando era piccolo lui, c'era la tradizione che per la notte di Natale veniva acceso un grande fuoco chiamato "focarazzo", questo veniva preparato nella piazza principale del paese. Nel passato nella zona vicino al fiume c'erano alberi di grandi dimensioni. Questo posto era l'ambiente ideale per tante razze di uccelli, volpi e cinghiali. Gli abitanti di Rocca di Neto andavano con i carri trainati dai buoi e facevano a gara a chi tagliava i tronchi più grossi per onorare Gesù Bambino. La legna doveva durare tutta la notte seguente, per questo venivano accatastati tronchi su tronchi fino a sfiorare i balconi delle case.

Il "focarazzo" veniva acceso qualche ora prima di mezzanotte in modo tale che nell'ora in cui nasceva Gesù c'era un'esplosione di fiamme che arrivava quasi fino al cielo. Era molto bello vedere quella luce e avere quel calore che scaldava il cuore. Il nonno mi ha detto che i bambini erano i più felici perchè si riunivano con le loro famiglie intorno al "focarazzo" e aspettavano con gioia la mezzanotte. La tradizione del "focarazzo" esiste ancora, oggi, è cambiato il modo di trasportare la legna perchè viene portata con i trattori. La gioia dei bambini e dei genitori è sempre la stessa. La mattina del 25 dicembre, dopo una notte illuminata dal "focarazzo" si trovano ancora i tronchi fumanti, le braci e molta cenere.

IRIS MARIA COSIMO III° D

U Natali i di guagliuni



U Natali i di guagliuni

.....



ANTONIO ESPOSITO

UNA STRETTA DI MANO VALE PIU' DI MILLE REGALI

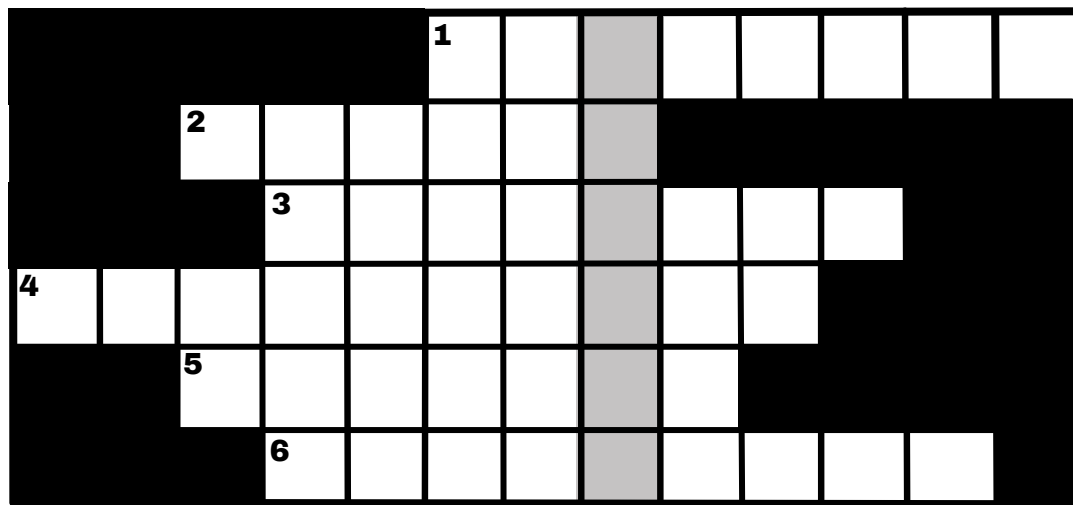


ANTONIO SALVATORE GRECO IV° D

U Natali i di guagliuni



A cura della Redazione

CRUCIVERBA

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Una combinazione della tombola | 4. I musicisti che annunciano l'arrivo del Natale |
| 2. La tirano le renne di Babbo Natale | 5. Ne è ricco il panettone (dialetto) |
| 3. Dolci tipici di Natale (dialetto) | 6. Il Santo del 31 Dicembre |

PAROLE INTRECCIATE

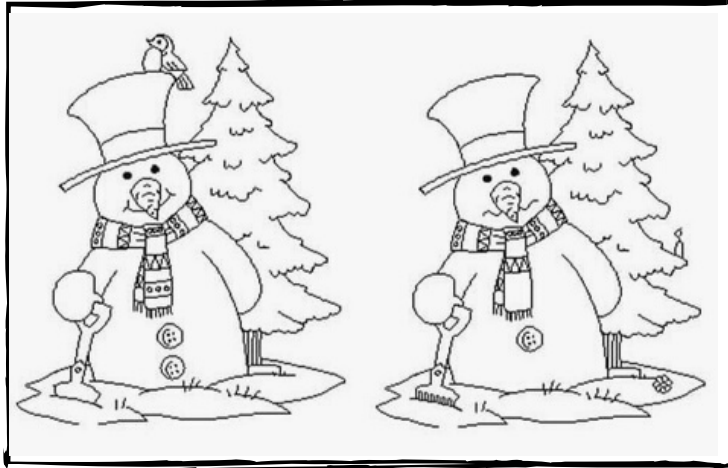
BABBO NATALE
PRESEPE
LUCI
ALBERO
PALLINE
AVVENTO
REGALI
PANDORO
GESU' BAMBINO
VEGLIONE
STELLA COMETA
CENONE

O	E	E	L	A	T	A	N	O	B	B	A	B	I	R
N	I	N	E	G	A	L	E	O	T	N	E	V	V	A
I	R	I	I	A	R	P	A	R	E	T	T	E	L	O
B	O	R	I	L	E	V	A	O	R	E	B	L	A	R
M	T	V	N	S	L	O	L	L	E	N	I	S	A	O
A	S	F	E	S	T	A	T	O	R	R	O	N	E	D
B	A	R	L	G	O	S	P	R	E	G	A	L	I	N
U	P	O	F	L	L	U	C	I	O	N	E	V	E	A
S	S	E	O	L	E	I	N	A	S	I	O	B	A	P
E	M	O	S	T	G	R	O	T	T	A	A	N	U	T
G	C	A	N	D	E	L	E	N	I	B	U	O	E	E
S	T	E	L	L	A	C	O	M	E	T	A	N	I	C

GROTTA
FESTA
ASINELLO
LETTERA
NEVE
CANDELE
ELFO
ANGELO
PASTORI
TORRONE
BUE

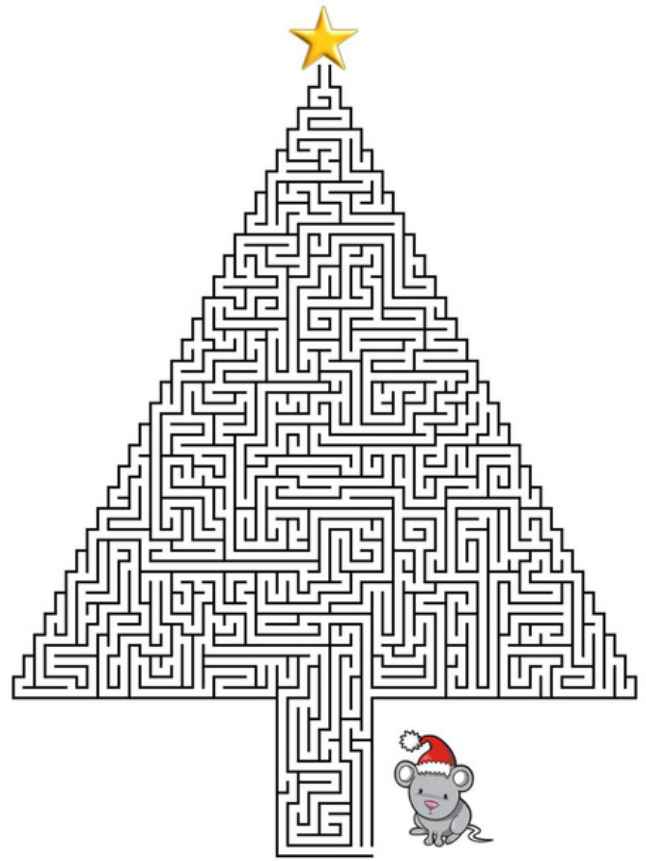
*Cancellate nello schema le parole elencate,
scritte in orizzontale, verticale, diagonale e
anche da destra a sinistra o dal basso verso l'alto,
e completa la frase con le lettere restanti...*

TROVA LE DIFFERENZE



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

COMPLETA IL LABIRINTO



Aiuta il topo a raggiungere la stella

SUDOKU

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

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.