

NEAITHOS

Cchi NOVA



TUTTE LE CURIOSITA' SU ROCCA DI NETO...

INDICE

Pag. 2	Attualità
Pag. 3	Cultura
Pag. 4	Storia Locale
Pag. 6	Gastronomia
Pag. 7	Racconti del Passato
Pag. 8	Agricoltura
Pag. 9	Servizi
Pag. 10	Rocchitani nel Mondo
Pag. 13	Rocca e dintorni
Pag. 14	Sport
Pag. 16	Narrativa
Pag. 18	Sconti e Agevolazioni
Pag. 19	Le attività della Pro Loco
Pag. 22	Gli studenti Raccontano
Pag. 24	Oroscopo
Pag. 26	Enigmistica



A cura di Giovanni Fabiano

Riparte, come ogni anno il nuovo tesseramento Pro Loco, per continuare a crescere e lavorare insieme per il nostro territorio.

La Tessera Unica del Socio Pro Loco rappresenta il segno distintivo e di appartenenza al Grande Mondo Unpli (Unione pro loco italiane) composto da oltre 6.000 Pro Loco sparse in tutta Italia, che accomuna oltre 500.000 Soci Volontari.

La Tessera, come segno tangibile di appartenenza a quel Grande Mondo di volontariato fatto da persone che amano il proprio territorio.

Ma c'è di più: far parte di un'associazione - nella fattispecie una Pro Loco - significa trovare nella propria comunità l'obiettivo di un servizio, di una passione, vuol dire, nel nostro caso, avere a cuore Rocca di Neto e il benessere sociale dei suoi cittadini.

Chiunque si può iscrivere e far parte di questa meravigliosa realtà; per i ragazzi abbiamo anche un sezione dedicata, per dare spazio alle loro idee trasformandole in progetti, per renderli protagonisti dello sviluppo culturale del nostro paese.

Oltre ad entrare a far parte della nostra grande famiglia, con questa tessera puoi ottenere un mondo di sconti e di agevolazioni, che trovi sul sito: tesseradelsocio.it ed a pagina 18 del Giornalino.

Se ancora non la possiedi richiedila presso la nostra Pro Loco.

Pag. 2

"Dona con il Cuore
scegli la vita"
di **Genny Martino**



Pag. 4

"I F.lli Bandiera a
Rocca di Neto" Pt.3
di **Pietrino Fabiano**

Pag. 12

"Intervista a
Chef Gigi Lidonnici"
di **Marica Fiorentino**

Dona con il Cuore scegli la vita

A cura di Genny Martino

Importante convegno dedicato al tema della donazione degli organi e dei tessuti si è realizzato nella sala Consiliare del Comune di Rocca di Neto il 22 Dicembre dello stesso anno.

Significativi i contributi da parte del Dott. Orlando Bruno Coord. Donazione di organi e tessuti Ospedale San Giovanni di Dio e della Dott.ssa Anna Grande resp. S.O.D. Terapia Intensiva (Donazione e trapianti) Ospedale Pugliese Ciaccio. Sensibilizzare alla donazione è un atto importante, che va coltivato e diffuso.

Ogni anno, grazie al trapianto, migliaia di persone trovano una cura efficace e tornano a una vita piena. Chi ha ricevuto un trapianto può riprendere la propria vita, tornare al lavoro, fare sport e avere figli.

Per questo è importante radicare una cultura nuova, partendo dalle informazioni che la ricerca e la scienza ci mettono a disposizione. La donazione di organi e tessuti può avvenire soltanto in seguito a diagnosi di morte, accertata con criteri neurologici o cardiaci, e se il defunto ha espresso in vita la volontà di diventare donatore attraverso uno dei modi previsti dalla legge.

Nel caso in cui la persona non si fosse espressa in vita, la donazione può avvenire solo se i familiari aventi diritto (coniuge non separato, convivente more uxorio, figli maggiorenni e genitori) non si oppongono.

Per dichiarare la propria volontà sulla donazione di organi e tessuti si può scegliere tra le seguenti modalità:

- **COMUNE:** firmando il modulo per la dichiarazione di volontà al rilascio o al rinnovo della carta d'identità
- **AIDO - Associazione Italiana per la donazione di organi, tessuti e cellule,**
- **AZIENDA SANITARIA LOCALE (ASL)** di riferimento, firmando il modulo per l'espressione di volontà.

Donare, in questo caso donare organi, è segno di civiltà, di grande generosità e la volontà di dire e pensare che con la morte non finisce tutto.

La cultura della donazione di organi è un aspetto da coltivare col massimo dell'attenzione, perchè donare gli organi significa aiutare l'umanità e garantire il diritto alla salute.

Questi principi debbono oggi essere coltivati, portati tra la gente, nelle scuole. Attraverso testimonianze dirette, racconti di vita che dimostrano quanto un gesto di generosità possa cambiare per sempre il destino di una persona o di un'intera famiglia.

Come la storia di Clementina Greco che in occasione del Convegno del 22 Dicembre, ha raccontato di come il trapianto di rene ricevuto ha ridato vita alla sua esistenza, donandogli non solo la possibilità di vivere, ma di avere una vita in buona salute, di vedere crescere i suoi figli e diventare nonna, senza dimenticarsi mai di ringraziare chi attraverso un gesto di generosità immensa ha permesso questo.

L'obiettivo è accrescere la consapevolezza dell'importanza della donazione, l'importanza di manifestare la propria volontà in vita, per diminuire i tempi di attesa che attanagliano migliaia di persone in Italia ogni giorno e colmare il gap che la nostra provincia e la nostra regione ha in termini di organi donati.

“Donare i propri organi è un gesto sacro. È trasformare la propria morte in vita per la salvezza degli altri. E, per chi ha ricevuto questo dono, è portare con sé, nel corpo e nella mente, il suo salvatore, con amore e riconoscenza.”

Francesco Alberoni



Parole del nostro dialetto

A cura di Franco Delfino Cosimo

A TERRA MIA

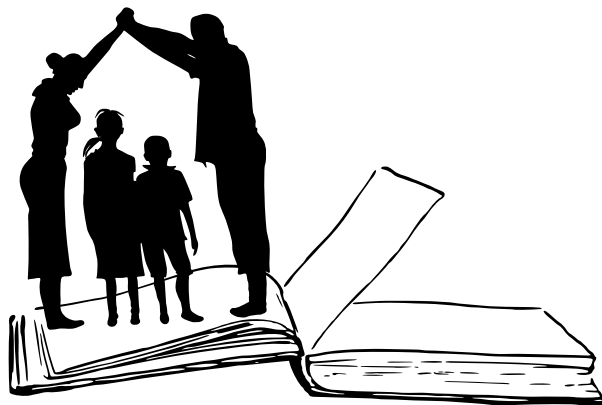
Sa terra rocchitana vuajhu amari
sa terra ca mi parra da vita mia
i l'amici cu manu fattu mai pinari
cu tutti i difficurta' avuti ppi ra via

Sa terra ch'a trimatu tutta quanta
e ha scunquassatu i casi e ri vie
mò para na cartulina ca si vanta
ppi ru paisaggiu jhinu i d'alligrie

Sa terra ca m'ha datu tantu unuri
l'aju sirvuta cumi na ranna rigina
sempri prisenti quannu a tutti l'uri
ma cummannatu i prima matina

Chissa è na terra tantu beniditta
c'accejha chiri chi ci sanu stari
i di visciri nescia na forti scritta
amatimi facitimi sempi rispittari

Vi dugnu pani ppi tutti i famijhie
ma nuddru i vui maddi insurtari
cu brutti fatti o mali parapijhie
ciarcu ppi vui sulu paci famijhari



U fiumi chi ti duna tantu splindori
è cuami na vena chi sarva ra vita
sapissi a quanti i nui stai 'ntru cori
luntanu i tia na nustalgia 'nfinita

U suli ca lùcia ppi tutta a jornata
e' nu girmuajhu sempi nascenti
ni nutra e ni criscia da matinata
duna a tutti i tirreni nuavi simenti

Sa terra cu finisciu mai d'amari
è ricca i tanti pirzuni 'ntelligenti
su furmichi chi vanu a ricercari
u necessariu ppi cuarpu e menti

I na sula cosa u namu scurdari
ca ci su tanti giuvini spiranzusi
na terra cuntianti vuanu truvati
libbira i tanti sustanzi ruvinusi

innova
finance

Via Guelfa 5,

40138 Bologna

Tel. 051 4121947

Fax 051 19900587

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto ^{3° Parte}

A cura di Pietrino Fabiano

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", che il poeta e patriota dedicò la tragedia in cinque atti Vanetta Orseolo con nota biografica di Benedetto Croce e con dedica in prima pagina alla donna che amava:

"Alla prestantissima per cuore e per mente Signorina Domenica Drammis di Scandale. Questa tragedia che ella fu prima a leggere e generosa a compatire, consacro".

Un amore interrotto dai segni di cedimento fisico che ebbe il poeta carbonaro.

Al mattino, trovandosi nella contrada Corazzo sulla sponda destra del fiume, lo varcarono nei pressi del Passo del Carro, per il varco di S. Elena, passarono sui ruderi della vecchia Chiesa dall'omonimo nome nel

territorio di Rocca Ferdinandea e proseguirono poi per la carovaniere di Topanello - Macchiole fermandosi per un po' di tempo a riposarsi ai piedi dell'umile chiesetta di Setteporte.

In paese, a Rocca, era un formicolio di uomini; qualcuno cominciava ad avere paura, ritornavano in mente gli scontri con i Francesi, l'intromissione dei briganti, gli arresti, i morti, ma tutto venne messo a tacere dall'intervento dei nobili del paese che segretamente covavano idee liberali e che tranquillizzarono la popolazione facendo circolare la notizia che si trattava di un gruppo rivoluzionario dalle idee liberali che lottava per un'Italia unita e che, sbarcato alla foce del Neto, si stava dirigendo verso la Sila per emulare i moti cosentini.

" Così il gruppo non fu per nulla molestato, anzi pare che qualcuno portò loro viveri e quant'altro.

La Madonna di Setteporte, ancora una volta, offrendo ai rivoluzionari la sicurezza sotto le sue mura, proteste Rocca di Neto illuminando gli abitanti a non intralciare quel passaggio che avrebbe potuto provocare ancora lutti e sofferenze.

E mentre il gruppo riposava sotto le frescure delle mura del Santuario il sogno di ognuno di loro si incrociò volando sugli ideali mazziniani di una rivoluzione popolare che potesse unificare il paese, sotto il segno della democrazia del suffragio universale e su una più equa distribuzione della ricchezza.

Più che sogno utopia contrastata, però, da Ferdinando II, che inizialmente aveva concesso alcune riforme e aveva dato il via a importanti iniziative di modernizzazione, come bonifiche, la costruzione di nuove vie di comunicazione, il potenziamento della marina e una riforma fiscale, ma quando le rivendicazioni si fecero pressanti e libertarie tornò su posizioni reazionarie, con l'obiettivo di tenere isolato il proprio regno dal vento rivoluzionario che circolava nella penisola.

Contrasti che venivano, ancora, da uno stato Pontificio retrogrado e conservatore con Papa Gregorio XVI che aveva dato vita a un severo regime poliziesco, teso a salvaguardare i domini pontifici da qualsiasi influsso o iniziativa liberale e patriottica e per ultimo dalla mentalità cattolica della popolazione che, essendo in maggioranza contadina, era tendenzialmente conformista e tradizionalista.

La loro illusione patriottica sotto quelle mura sarebbe svanita più tardi nel sangue della repressione e del tradimento, ma un nuovo vento di libertà, forse meno partigiano e più liberale, stava per soffiare in Italia grazie alla guida di uomini come Vincenzo Gioberti, Cesare Balbo,

Massimo D'Azeglio, Carlo Cattaneo e Giuseppe Ferrari costringendo i sovrani dei vari stati del regno, intimoriti anche dalla paura del popolo, a concedere diverse riforme liberali scaturite dalla sintesi delle singole idee.

Ignari di tutto ciò, la comitiva lasciò il santuario e affidandosi alla Vergine proseguì il viaggio per Belvedere Spinello.

Intanto la spedizione ordinata dal sotto intendente fece ritorno a Crotona dove riferì che il gruppo dei Bandiera aveva abbandonato la riva destra del fiume e, passando per il guado di Santa Elena, si era spostato sulla riva sinistra diretta nel territorio di Rocca Ferdinandea.

A quel punto il sotto intendente ordinò ai suoi di riprendere la ricerca dei rivoltosi dopo una breve pausa di riposo, avvertendo nello stesso momento la guardia urbana di Belvedere Spinello e Caccuri. Ma, mentre a Rocca Ferdinandea il gruppo non fu ostacolato, a Belvedere le cose andarono diversamente.

La popolazione, aizzata da qualche fanatico Borbone, essendo venuta a conoscenza che nel gruppo dei rivoltosi c'era il famigerato brigante "Il Navarro" e avendo ricevuto la circolare del sotto intendente, organizzò un crudele agguato.

Due gruppi composti da cittadini e guardie urbane, armati fino ai denti con al comando rispettivamente il capo urbano D. Antonio Arcuri e il suo vice D. Luigi Falzetta occuparono le sole ed uniche due vie di accesso alla strada provinciale Cosentina.

Erano le ore ventiquattro del 18 Giugno quando i rivoluzionari, sapientemente guidati, nel buio della notte tra la rupe della timpa del salto nella boscaglia che costeggia la riva del fiume, dal Miller e dal Nivaro si imbattono con il gruppo guidato dal capo urbano Arcuri che chiese:

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto 3° Parte

"Chi siete?"

"Amici" rispose il Navarro.

"Avvicinatevi uno ad uno", replicò il capo Urbano.

Ma ad un cenno del brigante si rivoltosi si allontanarono precipitosamente verso la rupe del salto, dove l'altro gruppo era pronto a sparare.

Don Antonio Arcuri, però, imprudentemente si mise ad inseguire i rivoltosi gridando:

"Non fateli passare, fate fuoco!"

Furono le sue ultime parole: fu colpito a morte dal fuoco amico, così come cadde a terra Nicola Rizzuti, nipote del medesimo capo, mentre rimase gravemente ferito il gendarme Chiacchiarella che morì poi a seguito delle gravi ferite.

Quando i fatti si seppero a Rocca Ferdinandea se ne ebbe gran pena per le povere vittime, ma nello stesso tempo si deplorò la cattiveria esercitata verso quel gruppo di idealisti.

Quel gruppo di giovani ardimentosi, guidati dall'esperto brigante Meluso, che conosceva quei luoghi passo per passo, perché nativo di S. Giovanni in Fiore, riuscirono ad eludere l'attacco e a ripararsi attraverso il territorio di Cerenzia e Caccuri, in località "Vordò", in una dimora di campagna, una volta antico monastero di frati che, con l'incameramento e la vendita dei beni ecclesiastici, era stata acquistata dalla famiglia Lopez. In una bettola, in località Stragola, sostarono per consumare un pasto frugale di pane, formaggio ed alcune cipolle. Qui il brigante Meluso venne riconosciuto dalle persone del posto che, credendo anche i patrioti briganti, diedero l'allarme al Capo Urbano di S. Giovanni in Fiore.

Proseguirono il loro cammino e quando giunsero al Canale della Stragola, improvvisamente furono assaliti da un'orda furibonda di popolo urlante "Eccoli! Eccoli! Arrendetevi!"

Viva il nostro Re! Viva Ferdinando, scambiando i prodi per stranieri armati. Accerchiati e assaliti, caddero Francesco Tesei e Giuseppe Mitler, mentre Domenico Moro venne ferito ad un braccio, Anacorsi Nardi ad una coscia. Il brigante Navarro, ormai riconosciuto dai suoi ex paesani, sfuggì alla cattura e si diede alla macchia.

Dodici furono catturati e condotti al Corpo di Guardia di S. Giovanni in Fiore, presso il quale fu redatto un primo verbale relativo all'arresto. Il giorno seguente a quella cattura, il 20 giugno, furono portate in paese le salme dei caduti Miller e Tesei che, dopo essere rimaste esposte in piazza per un giorno, furono pietosamente sepolte nella Chiesa del Monastero, oggi monumento nazionale, dell'ordine fiorentino fondato da Gioacchino da Fiore. Intanto venivano curati i feriti e il 23 giugno, secondo gli ordini pervenuti dalle autorità distrettuali, furono condotti per la via della Sila, su cavalli e muli, a Cosenza, direttamente al Palazzo dell'Intendenza. Fu interrogato solo Attilio Bandiera, che poi raggiunse i compagni nelle carceri centrali.

Il Memoriale di Marsiglia riferisce che era permesso accostarvisi e che infinite furono le prove di simpatia e di affetto che i prigionieri poterono ricevere dalla popolazione cosentina.

E mentre il sotto intendente di Crotona arrestava Filippo Albani e Girolamo Calojero, così come i quattro guardiani Filippo Massari, Giuseppe Rocco, Francesco di Stagno e Giovanni Ammirata ed il sindaco Giuseppe Zurlo, accusati a vario titolo di essere in qualche modo conniventi e di aver favorito l'avanzamento dei ribelli anziché denunciarli, il 16 luglio incominciò il processo dinanzi ai giudici militari dei Bandiera e degli altri.

La sentenza di morte fu emessa con un certo ritardo per dare la parvenza di ponderata giustizia, il 24 luglio 1844 in nome di Ferdinando II ed in cinquecentocinquanta copie nei giorni successivi fu diffusa nel Regno ad ammonimento degli animi indocili.

Alla vigilia del supplizio i Bandiera scrissero al padre e alla madre lettere vibranti di affetto che non si possono leggere senza patire profonda commozione.

CONTINUA ULTIMA PARTE (Edizione di Aprile 2022)



Cartolina trovata per caso nel salone del barbiere della piazza del paese, in mezzo ai foglietti di carta che vengono ancora adoperati per pulire i rasoi

La cucina di Febbraio

A cura di Silvana Fragomeni e Titina Scarpino

Siamo nel mese di febbraio e siamo in pieno inverno, ma tutto è vivo e vitale. Questa stagione è necessaria, il seme è nella terra e ha bisogno di umidità per germogliare. L'albero che sembra rinsecchito ha bisogno di riposo invernale per rinnovarsi.

I fiumi ingrossati per la pioggia scorrono portando acqua ovunque.

Arche questa stagione porta i suoi benefici. Il nome febbraio deriva da "februare", purificare, in onore del Dio etrusco Februus, dio della morte e della purificazione.

E' il 2° mese dell'anno e secondo il calendario gregoriano conta 28 giorni negli anni ordinari e 29 negli anni bisestile. Nell'antica Roma durante questo mese si celebravano i Lupercali con i rituali di purificazione. Febbraio sebbene breve a freddo è un mese ricco di festività:

la Cardelora, S. Biagio, S. Agata, S. Valentino, il Carnevale.

Dei detti antichi definiscono febbraio "corto e amaro", oppure il peggio di tutti i mesi, perchè si doveva fare ricorso alle provviste invernali.

Febbraio è molto atteso da grandi e piccini perchè porta il carnevale, consideratala la festa del rinnovamento. La parola "carnevale" viene dal latino "Carnem Levare", cioè astenersi dalla carne.

Nell'antica Roma durante i Saturnali utilizzavano le maschere e queste feste popolari prevedevano banchetti a cui partecipavano nobili e poveri che grazie all'uso della maschera non venivano riconosciuti.

A Rocca di Neto il carnevale è strettamente legato alla storia e alle tradizioni popolari della sua gente qualche carro allegorico viene progettato dai giovani del paese, dal comune o dalla parrocchia.

Si partecipa per risvegliare un po' di allegria con gridi e sollazzi e rompere la monotonia che incombe sulla matura e su di noi.

CUCINA DEL MESE DI FEBBRAIO

BOLLITO DI CARNE DI MAIALE INGREDIENTI.

- 1 kg: di carne di maiale (pezzi diversi)
- 1 scarola
- 1 verza piccola
- 1 kg: cicoria (meglio selvatica) barbetta di finocchio
- 1 costa di sedano
- sale quanto basta.
- 1 spicchio d'aglio (o cipolla a gusto)
- grani di pepe nero (pochi)
- anticamente si usava mettere la salciccia di polmone.

PROCEDIMENTO

In un recipiente capiente mettere a bollire 2 litri d'acqua, quando bolle mettere la carne lavata e tagliata a pezzetti con la cipolla o aglio, il sedano, il finocchietto, il sale e il pepe nero, quando la carne è quasi cotta, fare restringere il brodo e aggiungere le verdure (fatte cuocere prima al dente) strizzate e fare cuocere per dieci minuti.

Servire caldo, gustare con fette di pane tostato.

CURIOSITA'

Un tempo le nonne in mancanza della carne fresca, nel periodo di carnevale si usava fare il bollito con la costata salata sbollentata, la salciccia quasi stagionata o la soppressata.

DOLCI TIPICI DEL MESE DI FEBBRAIO

LE CHIACCHIERE

INGREDIENTI PER 50/60 CHIACCHIERE

- 300g farina 00
- 40g zucchero
- 2 uova medie
- 60g di latte
- 30g di burro fuso.
- 2 cucchiari di liquore strega (o rum - grappa o liquore a scelta)
- buccia di un limone grande grattugiata,
- 1 pizzico di sale
- 1 litro di olio di semi di girasole per friggere.
- zucchero a velo per guarnire.

PROCEDIMENTO

Disporre la farina, mescolata con zucchero e il pizzico di sale in una ciotola, fate un buco al centro e disponete le uova, il burro fuso, la buccia del limone, il liquore e mescolate con la forchetta i liquidi partendo dal centro. impastare fino ad ottenere un impasto liscio, stendere la pasta in modo molto sottile e tagliare a strisce irregolari friggere in olio ben caldo.

LE CASTAGNOLE

INGREDIENTI PER 30 PEZZI.

- 200g di farina 00
- 1 uovo grande
- 40g di burro morbido o 300g di olio di semi di girasole
- 50 g di zucchero semolato
- buccia di un limone grattugiato
- semi di una bacca di vaniglia (in alternativa bustina di vanillina)
- 1 cucchiaino di liquore strega o in alternativa liquore all'anice
- 1 pizzico di sale
- 6g di lievito in polvere per dolci.
- 700ml di olio di semi girasole per friggere
- 200g di zucchero semolato condire le castagnole.

PROCEDIMENTO.

Mescolare la farina setacciata con il lievito e disponete a fontana su una spianatoia o un piano di lavoro al centro aggiungete lo zucchero, l'uovo, la buccia di limone, la vaniglia, il burro morbido tagliato a pezzetti, il sale e il liquore. Impastare con le mani partendo dal centro fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Tagliare l'impasto in pezzi di 12 g ciascuno e modellare con le mani fin ad ottenere delle palline. Friggere in olio ben caldo e rotolare poi nello zucchero.



Tradizioni

A cura di Giovanni Davide Dattolo

La tradizione culinaria della gente di Rocca di Neto attecchisce precipuamente su pietanze dal sapore forte, robusto, facendo un uso assai frequente di peperoncino piccante e di prodotti campestri, tipo il finocchietto, le cipolline selvatiche, cicoria, etc. Una tra le svariate peculiarità del posto è sicuramente quella della "provvista", cioè una pratica ancestrale che consiste nel preparare in casa le conserve culinarie, le quali andranno poi utilizzate in un secondo momento durante l'arco temporale annuale. Le persone anziane, soprattutto, ricordano con gioia (ma ancor più con tanto di emozione visiva per il clima di armonia, di familiarità e di unione civica che si viene a creare) la pratica della "maialatura", evento che si manifestava una volta l'anno, nel mese di dicembre, il quale era occasione di massima partecipazione familiare, coinvolgendo nella pratica amici e parenti tutti. Rappresentava, tra l'altro, un momento per fare festa e restare tutti uniti, per rimembrare riti e tradizioni locali appartenenti alla sana civiltà contadina.

I JUACHI I NA VOTA

VETTI E SQUIGGHJIA: a "squistghjia" era un pezzo di legno appuntito da entrambi i lati. Il gioco consisteva nel lanciare in aria il legnetto colpendolo da fermo con un'altra bacchetta, poi si misurava la distanza da dove era stato lanciato e si aggiudicava la vittoria colui che aveva effettuato il lancio più lontano rispetto agli altri compagni

I DITTI I L'ANTICHI

"Viàtu chini fa u pani e amaru chini aspetta a cuddrùra i l'atri"

Fortunato chi fa il pane
e amaro chi aspetta la ciambella
di altri

Un momento assai importante ma ancor più di ottimo gusto del rito del maiale era dato dalla distribuzione ai vicini di casa e ai parenti della c.d. "parte", la quale consisteva in un piatto colmo di pancetta, un po' di fegato e qualche fettina di filetto. Il fine ultimo di tale elargizione era quello di dividere con gli altri l'abbondanza che la divina provvidenza regalava in quei giorni tanto felici. Della carne del maiale niente veniva sprecato o trascurato, nemmeno le parti "meno nobili" dell'animale: proprio quest'ultime andavano a riempire gli scaffali della dispensa con alimenti che hanno contribuito a sfamare e dare forza e vigore agli stomaci della gente e, per di più, deliziato intere generazioni, rappresentando il patrimonio gastronomico più peculiare della comunità rocchitana.



U PANI I CASA

I nostri avi, fin dai tempi antichi, hanno da sempre nutrito la sana abitudine e una forte propensione nel preparare il pane in casa propria ma, oltre a rivelarsi un'abitudine, si dimostrava più come una tradizione colma di significati, i quali volevano raffigurare la fertilità, la prosperità e ma ancor più la ricchezza

Nel momento in cui avveniva la panificazione, si utilizzava la prima parte dell'impasto per dar forma a vere e proprie opere assai particolari: una prima forma era a devozione di Santa Lucia, la seconda forma simboleggiava "sette stati" con l'auspicio che i figli potessero avere ricchezze e virtù pari ad un numero di sette (evidentemente il numero 7 era considerato di buon auspicio dalla saggezza popolare) e, infine, la terza forma che veniva sfornata era realizzata a devozione di Santa Loia, protettrice dei padroni e del loro bestiame. Tali tre forme di pane venivano messe a dimora per poi essere elargite «ppi cunzualu» all'eremita del paese.



SEGUICI SU:



AGENZIA VIVI VIAGGI

TEL. +39 096284838
+39 3402954753

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

L'orto a Febbraio

A cura del contadino della Pro Loco

Nel mese di febbraio fa ancora freddo, tuttavia, l'orto non va a riposo e ci sono dei lavori da fare e tante cose da piantare. In attesa della primavera, il terreno va infatti preparato al meglio per poter coltivare nuovi ortaggi e piante. Vediamo di seguito quali sono i lavori da fare nell'orto a febbraio e cosa piantare

La preparazione del terreno è molto importante e febbraio è il mese indicato per lavorarlo adeguatamente e per rendere più fertile la terra. In questo periodo è quindi necessario cominciare a vangare, scegliendo il momento giusto per farlo. Infatti, se il terreno è gelato o bagnato, bisogna attendere la fine del mese per svolgere questa operazione, quando le temperature di solito si alzano un po'.

In attesa che il terreno si asciughi, si possono svolgere però altri lavori che contribuiscono a renderlo migliore e pronto per la semina. Le operazioni da poter fare a febbraio nell'orto sono la pulizia delle aiuole e l'estirpazione delle erbacce. Eliminare anche i sassi se sono presenti, così da favorire la vangatura.

Fare l'orto a febbraio implica anche l'organizzazione del terreno, la disposizione dei canali di scolo e l'impostazione di tutte le attività di manutenzione che si possono eseguire prima che arrivi la coltivazione vera e propria nel periodo primaverile. In questo modo, l'orto sarà pulitissimo e pronto per accogliere le semine nuove.

Il mese di febbraio è anche il momento giusto per fare la concimazione di fondo, con compost o altro concime organico. Un ottimo concime naturale è anche la cenere del camino. Si può iniziare la potatura degli alberi da frutta, quindi melo, pero, kiwi, albicocco, susino e vite possono essere potati.

Cosa seminare a Febbraio:

Semine in pieno campo

Febbraio è un mese molto freddo, non sono molti gli ortaggi che possono sfidare il gelo intenso di questo mese ed esser messi direttamente a dimora. Aglio, scalogno e cipolla sono resistenti, per le altre verdure occorre fare attenzione perché le gelate possono dare problemi e rovinare interamente il lavoro. Per quanto riguarda le patate in genere si aspetta marzo, ma esistono varietà precoci che in zone non troppo fredde si possono interrare già a febbraio.

Semine in coltura protetta

Per iniziare prima le coltivazioni è possibile predisporre un tunnel che ripari dalle intemperie e trattenga il caldo dei raggi solari, guadagnando qualche grado. In questo modo in molte zone si possono coltivare insalate, carote e rapanelli.

Semine in semenzaio

Il semenzaio è importante per preparare i trapianti dei mesi di marzo e aprile. Per anticipare le semine possiamo in particolare impiegare un semenzaio riscaldato,

Il Raccolto:

L'orto di febbraio vede la possibilità di raccogliere alcuni ortaggi invernali, legati in molte zone alle coltivazioni sotto tunnel che permettono alle piante di superare le basse temperature. Come raccolto di stagione la fanno da padrone i cavoli, in ogni loro declinazione: verze e cavolo nero sono quelli più resistenti al freddo, nelle zone più temperate si colgono anche cavolfiori, broccoli, cappuccio e cavoletti di Bruxelles.

Molti ortaggi a foglia possono resistere al freddo nell'orto: gli spinaci, il radicchio, la lattuga da taglio, la valerianella.

Si possono coltivare in certi casi anche carote, rapanelli, rucola, finocchi, porri, topinambur, cardi e carciofi.

Verdure conservabili. Ci sono ortaggi che pur essendo stati raccolti nei mesi precedenti, in genere durante l'autunno, si possono conservare a lungo in modo naturale. Queste verdure si considerano comunque di stagione. Stiamo parlando di patate, pastinaca, zucca, aglio, scalogno, cipolla.

Erbe aromatiche.

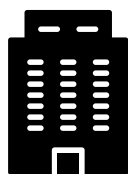
Gli aromi dalle piante perenni e sempreverdi possono esser colti anche a febbraio, ad esempio il rosmarino, il timo e la salvia.

Gli unici frutti che si possono raccogliere nel mese di febbraio sono gli agrumi: arance da spremere o da tavola, mandarini, mandaranci, limoni e pompelmi.

Per aumentare l'elenco possiamo aggiungere frutti raccolti precedentemente che si conservano bene fino a febbraio: mele, pere, kiwi, kaki, melograno possono esser considerati frutta di stagione anche se a febbraio non sono certo sull'albero.

Anche la frutta a guscio ha meno problemi di durata, per cui si può conteggiare: nocciole, noci, mandorle, pistacchi.



**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

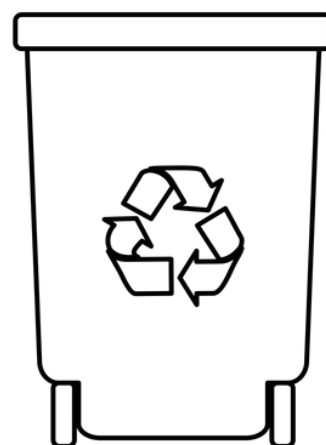
16:20

16:00

19:15

17:30

20:10

CALENDARIO DIFFERENZIATALunedì **ORGANICO**Martedì **CARTA**Mercoledì **ORGANICO E VETRO**Giovedì **PLASTICA**Venerdì **INDIFFERENZIATA**Sabato **ORGANICO****FARZOVET**

Dr.ssa Ivonne Eugenia Frisenda

Chef Gigi Lidonnici

A cura di Marica Fiorentino

Gianluigi Lidonnici (conosciuto come Gigi) è nato a Crotone il 31 Agosto 1980 da papà Francesco e Mamma Maria Fiorentino. Ha due fratelli più grandi : Antonio e Salvatore e una sorella più piccola Stefania. Dopo aver trascorso la sua infanzia nel nostro piccolo paese, terminate le scuole medie si trasferisce in Lombardia, precisamente a Como, dove spicca il volo e inizia a girare diversi posti, a conoscere le diverse cucine del mondo, arrivando a vivere oggi in Tunisia ed a essere uno chef di fama internazionale. Proprio a Tunisi ha conosciuto Asma, sua moglie ed è diventato papà di Leila Elena e Samuel Selim.

Noi ve lo presentiamo così

Quando hai scoperto la tua passione per la cucina ?

Questa mia passione è venuta fuori grazie a mio zio Giovanni che mi ha aiutato a muovere i primi passi, anzi a toccare i primi attrezzi, in una cucina. Fin da piccolo ero indeciso sul lavoro che avrei fatto da grande; nella mia testa, oltre a quello che faccio oggi, c'era la meccanica e mio zio mi ha spinto a provare entrambi i mestieri, arrivando così a capire che quello che realmente mi rendeva felice era rompere le scatole in cucina e iniziai la mia primissima esperienza tra l'Esso di Tonio Marino e poi nella cucina de "La Bruschetta", un locale sempre dei fratelli Marino che si trovava su via Aldo Moro a Rocca di Neto. Dopo le scuole medie ci siamo trasferiti a Como e ho iniziato subito a lavorare in una pizzeria e la cosa bella fu il dettaglio che mi fece assumere: la mia squadra del cuore, la Juventus, perché per chi non lo sapesse questo è un biglietto da visita internazionale; iniziando quindi a fare il lavoro della mia vita.

Partendo da Como sei finito in Tunisia ... come è successo?

Sono partito da Como per poi fare un po' di esperienza da per tutto; in Francia, in Germania, in Spagna, in Egitto, in Marocco, per terminare poi in svizzera, precisamente a Lugano, dove avevo già lavorato nei primi periodi in un locale che si chiamava "La Palma" e poi spostandomi in un altro locale dove facevo sia da cuoco che da pizzaiolo, anche se non era facile fare entrambe le cose. Successivamente ho conosciuto il , proprietario del "tour operator" che opera in tutto il mondo e ho iniziato a girare conoscendo le diverse culture della cucina internazionale. Una volta rientrato in Svizzera mi proposero di venire in Tunisia per prender parte ad un progetto turistico italiano dal nome "CASA ITALIA" in cui c'erano animatori e chef italiani, arrivando così ad Hammamet, all'hotel "Vinci Nozha Beach" a fare lo chef italiano con un contratto di 6 mesi . Terminato questo periodo l'hotel mi ha rinnovato il contratto, invitandomi a rimanere in questo splendido posto. Da qui è partita la mia scalata, con la preparazione dei piatti tipici italiani e soprattutto rocchitani; la vera cucina italiana qui nel 2013 era poco conosciuta. Si è aperto così per me un mondo molto diverso da quello europeo, un mondo nuovo e ricco di opportunità; ho iniziato in un ristorante italiano "la tavolata" passando poi anche nella cucina del "Barbarossa Beach Club", ecc... Ad oggi continuo ad occuparmi ancora di cucina italiana, sono un formatore di cucina italiana riconosciuto sia dal ministero italiano, sia da quello tunisino e questo mi piace molto perché mi dà la possibilità di mettermi in gioco ogni giorno, di continuare a studiare per poter dare sempre il massimo ai miei allievi.



Con la lingua come hai fatto ?

Questo è un tasto dolente. Nel 2013 io parlavo il calabrese ai tunisini perché qualcosa era simile. Dopo di che ho iniziato a studiare il francese con me stesso, aiutandomi ovviamente con il traduttore sul telefono. Non avendo però un buon rapporto con questa lingua ho preferito imparare qualcosa in arabo che come si può immaginare non è una lingua semplice. Oggi che sono in Tunisia da 8 anni comunque parlo calabrese, arabo e francese. Il calabrese non lo dimenticherò mai perché "u sangu u si scorda mai!"

Chef Gigi Lidonnici

Cosa ricordi degli anni vissuti a Rocca di Neto?

I miei anni a Rocca sono stati gli anni più belli e credo ci sia una netta differenza tra i miei anni a quelli di adesso. I miei erano caratterizzati dai giochi tradizionali come a squijja o nascondino, i telefoni non li avevamo e i compagni allora erano compagni veri, anche se litigavamo il bene era sincero e questa è la vera differenza tra gli anni 89/90 e il 2021. Ci accontentavamo con poco, ora invece è tutto diverso; Rocca è cambiato, non so se in meglio o in peggio ma è cambiata e di questo bisogna prenderne atto. Sono circa 4 anni che non vengo a Rocca ma tornerò presto; io qui a Tunisi mi sono sposato e ho due bei bambini che porterò a Rocca perché devono conoscere la mia patria e soprattutto la nobile arte culinaria rocchitana.

Insieme a mia moglie Asma, abbiamo deciso di dare il doppio nome ai nostri figli, uno tunisino e uno italiano per rendere ancora più evidente la loro origine italiana, e perché no, se un giorno decideranno di venire a vivere in Italia non ci saranno problemi con i nomi.



Come sei arrivato in TV? Noi siamo curiosi di sapere tutto sul programma a cui hai partecipato come giudice, cioè Battle Chef Arabo che è la versione araba del nostro Masterchef italiano.

Anche in Tunisia come in Italia ci sono delle scalette da rispettare che non puoi aggirare quindi ho ti inserisci nel migliore dei modi o vieni scartato per la mentalità che esiste in tutto il mondo cioè che si è considerati sempre come gli ultimi arrivati; quindi non è stato semplice entrare a far parte dell'associazione tunisina cuochi e non è stato semplice confrontarmi con grandi chef tunisini anche perché chi è venuto prima di me dall'Italia, pur non essendo cuoco, si improvvisava tale rovinando poi quella che era l'idea di cucina italiana. Battle chef arabo è arrivato per caso, stavo facendo formazione in un noto ristorante internazionale e ho ricevuto una chiamata dallo chef Bellaid Wafik che è il presidente dell'associazione tunisina cuochi nonché anche del Bocuse d'Or Tunisia, proponendomi di fare il programma. Io inizialmente non ci credevo, pensavo fosse uno scherzo; appena ho capito che stava parlando seriamente, ho accettato, iniziando così questa bella esperienza nella seconda edizione di Battle Chef Arabo. La prima edizione si chiamava Battle Chef, sempre girata a Tunisi, in cui anche io ho partecipato come ospite nella serata italiana. Invece in questa edizione del 2021 in cui ho fatto il giudice è stato aggiunto Arabo cioè è stato riprodotto in molti paesi arabi, quindi molto più seguita. Questa esperienza mi ha dato modo di conoscere gente della Palestina, Egitto, Libia, Libano, Egitto, ed è stato bello confrontarmi con una giuria tunisina e dell'Giordania; ho conosciuto anche grandi chef italiani, tipo lo chef Francesco, di origini siciliano, che ha anche partecipato nell'equipe nazionale Italiana del cous cous festival.

Se ho fatto questa esperienza comunque lo devo a mia moglie che mi ha spinto ad accettare la proposta, ed è stato tutto molto bello oltre che stressante, considerando che è stato girato in 3 settimane, registrando 5/6 puntate al giorno. Come format è molto simile a masterchef italiano e a top chef francese. Battle chef Arabo è stato premiato come migliore grafica 2021 in Egitto dal cinema arabo, c'è solo una piccola differenza che per chi arriva dall'Europa è una grande difficoltà, non ci sono tutti i macchinari e i prodotti che ci sono in Europa, quindi qui ti devi ambientare ed adeguare alle risorse che ci sono. Il cammino della cucina non è semplice. Una cosa la voglio dire, anche in questo ambito si deve studiare e io non ho mai smesso; nel 2007 ho frequentato l'accademia internazionale del gusto a Milano che vanta sedi lavorative in tutto il mondo e ovviamente anche in Tunisia di cui sono il rappresentante, successivamente ho preso il diploma di istruttore e non ho intenzione di fermarmi, perché la mia voglia di crescere e migliorare è sempre tanta.

È stato semplice registrare questo programma? E anche in questo caso con la lingua come hai fatto?

Il modo di comunicare è stato esilarante perché si parlava un po' in francese e un po' in inglese (di cui io non so dire mezza parola), per fortuna a condurre il programma c'era Farah, una professionista eccezionale che ha lavorato in tutto il mondo, compresa l'Italia, che conoscendo l'italiano quando avevo difficoltà faceva da interprete. Vi racconto un piccolo aneddoto: la prima sera che siamo andati in onda lo chef Bellaid mi disse: Gigi pensa a cosa devi dire quando diranno il tuo nome e lì mi sono agitato, sono andato in panico perché non sapevo cosa dire e soprattutto quale lingua usare;

Chef Gigi Lidonnici

dietro le quinte c'erano delle tende nere con dietro i frigoriferi, con la merce per il programma, quindi per eliminare l'ansia ho iniziato a mangiare, mangiando tutte le fragole che ho trovato. Per fortuna poi è arrivata Farah, che è una ragazza magnifica che mi disse: non ti preoccupare parla in italiano che io traduco; tra l'altro nella seconda puntata ha parlato anche di mia mamma, dedicandole una canzone. Nessuno mi ha detto come comportarmi e cosa dire e per me era la prima volta in tv con la telecamera h 24 ,un po' tipo grande fratello, e averla mentre dormi non è stato semplice soprattutto per un calabrese come me che anche mentre dorme si arrabbia . E' stata comunque una splendida esperienza Cosa pensano i tuoi genitori di questo tuo successo ? Mamma è la mia più grande estimatrice, ha creduto in me fin dalla prima volta quando a 15 anni facevo il lava piatti e ad oggi è sempre più orgogliosa. Mio padre ha iniziato ad apprezzare il mio successo da quando sono in Tunisia, perchè viene spesso a trovarmi, toccando con mano il reale successo della mia carriera Torneresti a vivere in Italia ? No; per quanto sento l'Italia mia, per il tricolore e soprattutto per la cucina , sto bene qui. Tornerò presto per far conoscere il mio paese ai miei figli, e se loro vorranno un giorno venir a vivere in Italia io sarò felice, ma non credo che tornerei a viverci

Progetti per il futuro? Pensi di continuare con i programmi tv?

In queste settimane sono impegnato in una campagna pubblicitaria; io e lo chef tunisino stiamo girando la pubblicità di un formaggio Landor , con la possibilità di vivere una giornata con gli chef; quindi la tv continua ad essere presente, non so se ci saranno altre occasioni, ma per ora mi godo il successo dei lavori già compiuti. Di sicuro continuo a fare formazione e a lavorare in cucina, come ho sempre fatto, e lascio alla vita ogni opportunità di stupirmi.

Noi della redazione ringraziamo lo Chef Gigi Lidonnici per la disponibilità e gli facciamo un grosso in bocca al lupo per la sua carriera e per la vita, e lo aspettiamo qui a Rocca di Neto per conoscerlo e magari assaggiare qualche suo piatto.



Resort
Villa Maria

..... Antiche scuole orafe e argentarie in Calabria

A cura di Caterina Cotroneo

La tradizione orafa in Calabria ha origini antichissime: si pensi al tesoro di Hera Lacinia a Crotona o agli ori custoditi nel Museo di Reggio Calabria provenienti da disparate aree regionali.

La Calabria era ricca di miniere di oro e di argento nonché di maestri orafi, che lavoravano alla corte angioina di Napoli fin dal XIII secolo.

È interessante notare che non pochi toponimi testimoniano la presenza nel territorio calabrese di una fiorente attività produttiva legata all'uso di metalli preziosi; si pensi a San Marco Argenta no, a Grisolia, che viene da "crusolea" = "la pietra dell'oro", a Crosia, dal greco "cruseia" = "le officine o gli scavi dell'oro".



La zona più importante della Calabria per la sua ricchezza di giacimenti argentiferi era, e lo è ancora oggi, situata nella Sila Greca (Cs).

Il centro del distretto minerario è il piccolo comune di Longobucco.

Le sue miniere di piombo argentiferi erano soggette a coltivazione intensa fin dall'epoca in cui fiorì la potente civiltà della Sibaritide.

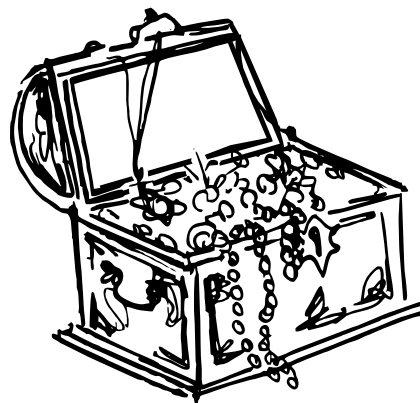
Il minerale argentiferi di Longobucco, secondo l'opinione autorevole dello studioso e archeologo Paolo Orsi, servì alla monetazione siritica, turiese e crotoniate.

Anche durante il Medioevo queste zone minerarie della Calabria, continuarono ad essere molto coltivate.

L'attività di botteghe Argentario a Longobucco è storicamente documentabile attraverso un brano della vita del Beato Gioacchino da Fiore: secondo questo brano l'abate Gioacchino si era trasferito per un certo periodo a Longobucco per commissionare l'esecuzione di un gruppo di calici sacri per i monaci per celebrare la Santa Messa.

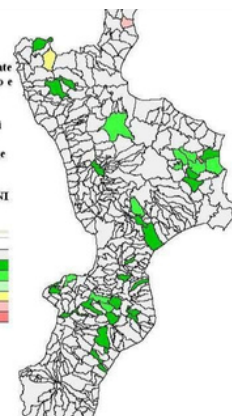
Nonostante il clima invernale rigidissimo, a Longobucco lo sfruttamento minerario aveva fatto confluire una popolazione numerosa e anche differenziata, tant'è vero che in epoca sveva vi troviamo anche orafi e argentiferi che si sentivano tranquilli, in quanto era presente un presidio militare stabile.

Pertanto da questi dati si può giungere a questa conclusione: a Longobucco doveva sussistere, probabilmente alla fine del XII secolo, una scuola di argentieri.



CONVENZIONE
Ministero dell'Ambiente
e Tutela del Territorio e
ANPA (ora APAT) -
Censimento dei Siti
Minerari abbandonati
secondo i dettami
dell'art. 22, della legge
179/2002.

CALABRIA: COMUNI
INTERESSATI



Ritorna il calcio giocato dopo la pausa natalizia

A cura di Salvatore Ferraro

Dopo la pausa natalizia ed il blocco del campionato di due settimane per l'incremento di casi Covid, ritorna il calcio giocato anche per il Rocca di Neto che nella prima gara del nuovo anno soccombe in quel di Cerva con un perentorio 5 a 1 che fa tornare a casa a mani vuote Amoruso e compagni.

Dopo questa sconfitta la classifica si fa un po' preoccupante con soli nove punti, anche se ancora c'è tutto il tempo per recuperare quando mancano ancora tre giornate alla fine del girone di andata e quindi tutto il girone di ritorno. Eppure per la squadra di Montesano le cose stavano andando pur bene quando tra la quinta e la settima giornata di campionato aveva raggiunto uno stato di forma ottimale con tre risultati utili consecutivi pareggiando prima in casa contro il forte Aprigliano, poi subito dopo andando ad impattare sul campo del lanciatissimo Brutium Cosenza tornando a casa con un prezioso pari, infine la vittoria nel derby contro il San Mauro Marchesato per 1 a 0.

Poi qualcosa si è inceppata e nelle successive cinque giornate è stato racimolato un solo punto sempre in casa contro la formazione del Pino Donato Taverna con il risultato di 1 a 1 e ben quattro sono state le sconfitte ad opera di Silana, città di Ciro' Marina, Unione Sportiva Marano e per ultima come raccontavamo prima Cerva.

Serve urgentemente cercare di invertire la rotta nei prossimi impegni e cercare di chiudere il girone di andata in una posizione di classifica più tranquilla.

Gia' dalla prossima gara dove al Comunale Sant'Agostino arriva il Mangone calcio in una sfida da vincere ad ogni costo prima della trasferta in casa della capolista Mesoraca calcio e poi chiudere il girone di andata tra le mura amiche contro le Stelle Azzurre Silana.



Le basi per far bene ci sono tutte, i calciatori a detta del capitano Samuele Vaccaro sono disposti a vender cara la loro pelle nei prossimi match e regalare le soddisfazioni che meritano i supporters biancocelesti.



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

I Pronostici dell'Esperto

A cura della Redazione

SERIE A

24° Giornata

JUVENTUS – HELLAS VERONA:	GG
ATALANTA - CAGLIARI:	OVER 2.5
VENEZIA - NAPOLI:	2
ROMA - GENOA:	1
FIorentINA - LAZIO	X
INTER - MILAN:	X



SERIE A

25° Giornata

LAZIO – BOLOGNA:	GG
MILAN - SAMPDORIA:	1
SASSUOLO - ROMA:	1X
NAPOLI - INTER:	1
ATALANTA - JUVENTUS:	GG
TORINO – VENEZIA:	1



SERIE A

26° Giornata

JUVENTUS - TORINO:	UNDER 1.5
SALERNITANA - MILAN:	OVER 2.5
INTER - SASSUOLO:	1
UDINESE – LAZIO:	2
FIorentINA - ATALANTA:	X
CAGLIARI - NAPOLI:	2



La trama del destino

3° Parte

A cura di Aurora Costanzo

Passava giornate intere ad interrogarsi sul destino infame che si era accanito contro la sua famiglia e malediceva la sorte per avergli fatto un torto così grande.

La vita con lui era stata crudele: era passato dalla felicità più grande alla disperazione più profonda.

Come avrebbe potuto tirare avanti? E cosa ancora più triste: chi si sarebbe occupato dei propri figli?

“Ntoni, ancora una volta chiese aiuto a sua madre, che dopo la morte del marito era rimasta sola. Nonna Filomena, questo era il suo nome, non se lo fece ripetere due volte. I bambini erano ancora piccoli e suo figlio era troppo impegnato nel lavoro per poterli accudire.

In verità quando c’era stato bisogno, lei non si era mai tirata indietro e ora, a maggior ragione, si sarebbe dedicata con tutte le proprie energie a crescere quelle creature che avevano avuto solo una sfortuna: quella di aver perso la propria mamma.

Nonna Teresa era una donna di media altezza, magra, con un viso rugoso, dal colorito scuro. Non aveva bei lineamenti. Il duro lavoro di una vita l’aveva resa grezza e grossolana, ma aveva conservato l’animo sensibile di sempre. Portava i capelli grigi, raccolti a crocchia, fissate da lunghe forcine nere, la bocca sdentata, le spalle leggermente incurvate e le mani consumate dalla fatica. Generalmente vestiva con un’ampia gonna lunga e nera e un maglione dai colori consumati.

Portava sempre un grembiule e uno scialle sulle spalle. Il grembiule se lo toglieva raramente. I motivi erano tanti ma il primo era quello di tenersi ben cari quei pochi vestiti che possedeva. Il guardaroba all’epoca era davvero misero.

In genere lei possedeva due soli vestiti:

quello invernale e quello estivo e quando doveva lavarli, rimaneva con la sottana fino a quando non si asciugava.

Con il grembiule trasportava le patate, le uova che andava a prendere nel pollaio, vi si asciugava le mani, lo usava per reggerei manici delle pentole bollenti.

Era una persona infaticabile, generosa, di animo buono, anche se le varie vicissitudini della vita la facevano apparire agli occhi degli altri più cupa rispetto a come era realmente.

Era molto saggia e ricca di buonsenso e molte volte anche le vicine di casa si rivolgevano a lei per essere sostenute in momenti difficili o anche per ricevere un semplice consiglio.

Era passato solo qualche anno dalla scomparsa di Rosa, quando una mattina il suo amico Francesco disse a “Ntoni:

- Ma perché non ti risposi?

Il suo amico era un venditore ambulante come lui.

- Sai quante donne conosco che sarebbero disposte a maritarsi con te? In fondo sei ancora giovane e piacente!

In verità “Ntoni era da un po’ di tempo che stava prendendo in considerazione questa ipotesi. Francamente non aveva grosse pretese, alla fine si sarebbe accontentato anche di qualche vedova o di una brutta zitella, purché disposta a diventare sua moglie e a prendersi cura dei suoi figli.

Inizialmente la ricerca si concentrò nel proprio paese, però non ebbe fortuna. Dopo diversi tentativi la scelta ricadde su una certa Concetta, una donna sui trent’anni, di un paese vicino, dai lineamenti marcati e dalla parlantina facile.

Concetta era bruttina, ma sempre sorridente e di buonumore, anche nelle giornate peggiori.

Era molto cattolica e tutte le domeniche si recava in chiesa per ascoltare la messa.

Casa sua era letteralmente tappezzata di immaginetto di tutte le dimensioni raffiguranti madonne e santi di ogni genere.

Aveva capelli neri, ricci, di media lunghezza, la carnagione un po’ scura e il seno abbondante. Non era una grande bellezza, però aveva buone maniere e sapeva fare tutto: specialmente cucinare. “Ntoni ne parlò a sua madre la quale proprio a riguardo dell’aspetto fisico rassicurò il figlio dicendo:

- Fimmina bbrutta ma ngarbata, puru senza dota va spusata!

- Cosa te ne fai della bellezza? Quella va e viene. Quello che conta in una persona sono i bei modi!

“Ntoni seguì alla lettera i consigli di sua madre e dopo qualche tempo, così come aveva deciso, si presentò a casa della futura moglie.

Arrivato a casa, ci furono le varie presentazioni e, dopo i dovuti convenevoli, i familiari di Concetta insisterono perché lui si fermasse a cena.

“Ntoni accettò l’invito.

La mamma di Concetta quella sera mise in tavola le pietanze più gustose: capretto con patate, verdure cotte, patate con peperoni, salsicce e tanto ben di Dio. Lui apprezzò di buon grado la cena offertagli e la serata trascorse tra battute scherzose e sorsate di buon vino d’annata.

L’atmosfera quella sera fu sempre abbastanza allegra. Non appena la cena si concluse, “Ntoni si alzò da tavola e, salutati i presenti, si avviò verso il suo mulo, vi saltò in groppa e riprese la strada di casa.

La trama del destino

3° Parte

Il mistero della grotta

Era il mese di gennaio e quella sera faceva freddo.

Nel cielo cupo, le nuvole sembravano rincorrersi. Lungo il tragitto iniziarono a venire giù le prime grosse gocce di pioggia, cui seguì un vero e proprio temporale. "Ntoni si strinse forte nel suo manto nero e in cuor suo sperava di poter trovare un luogo dove potersi riparare dalla pioggia. Casa sua era ancora distante e rimaneva ancora tanta strada da fare.

Però, non si perse d'animo.

Man mano che proseguiva, il cielo di tanto in tanto veniva rischiarato da qualche fulmine che, con il loro bagliore, illuminava a tratti la strada. Cominciò a dare qualche occhiata repentina di qua e di là della strada, quando da lontano vide una grotta e senza perdere tempo si avviò verso di essa. Scese dal mulo e prendendo l'animale per la cavezza lo tirò dentro per farlo riparare dall'acquazzone che diventava via, via, sempre più forte.

Il mulo appena raggiunse l'ingresso della grotta cominciò ad agitarsi, s'impennò, indietreggiò e cominciò a scalciare. "Ntoni fece diversi tentativi per farlo entrare, ma invano. Alla fine buttò in aria qualche imprecazione, come faceva di solito quando era arrabbiato, cercò un appiglio dove poter legare le redini ed entrò nella grotta.

Avanzò adagio cercando di inoltrarsi all'interno di essa camminando a tentoni. Dopo qualche passo incerto, inciampò su un qualcosa e cadde a terra sbattendo fortemente le ginocchia e le mani tese in avanti per evitare di sbattere a terra con il viso. Si rialzò, ma si accorse che le sue mani erano umidicce, così come pure le ginocchia.

-Strano! - pensò, l'acqua non poteva essere arrivata sin lì e poi erano anche appiccicose.

Qualcosa non tornava. Allora estrasse dalla tasca una scatola di fiammiferi, ne accese uno per fare un po' di luce in quella lugubre grotta e volle rendersi conto in che cosa avesse inciampato, ma il fiammifero si spense immediatamente. Subito dopo, senza perdere tempo, ne accese un secondo e, proteggendo la flebile fiamma con la mano, avanzò ancora di qualche passo.

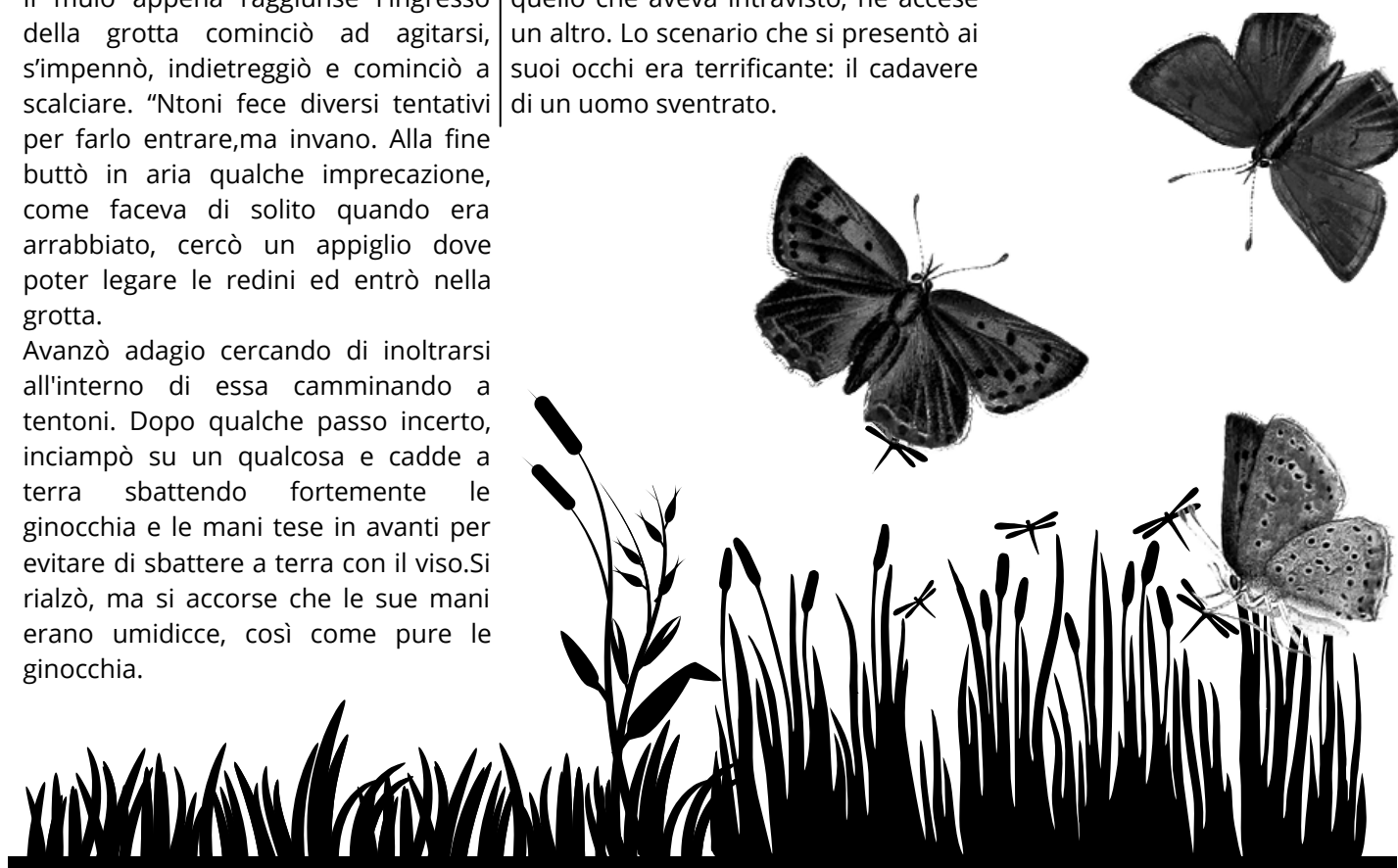
Il barlume che il fiammifero forniva, rendeva le immagini di quanto presente nella grotta molto tenebrose, perfino la sua ombra gli appariva sinistra, tanto da farlo spaventare. Ma si fece coraggio, avanzò ancora e riuscì ad intravedere una sagoma umana distesa a terra. Anche stavolta il fiammifero si spense, prima di aver potuto costatare quella scena. Frettolosamente "Ntoni, con mano tremante e con qualche timore per quello che aveva intravisto, ne accese un altro. Lo scenario che si presentò ai suoi occhi era terrificante: il cadavere di un uomo sventrato.

Un brivido gli percorse la schiena da cima a fondo. Raccolse il cappello, si sistemò velocemente il manto e assicurandosi di non aver lasciato in giro nulla che gli appartenesse, sciolse il mulo dall'appiglio, saltò in groppa all'animale e riprese il suo viaggio per le vie buie e deserte. Ora gli tornava chiara la reazione del mulo che non era voluto entrare. È risaputo infatti che gli animali percepiscono il sentore della morte.

Era inzuppato fradicio e quel tratto di strada per arrivare a casa gli parve interminabile.

Una volta arrivato, chiuse il mulo nella stalla ed entrò in casa. Ad attenderlo c'era la madre che, nonostante la tarda ora, era rimasta in piedi aspettando il suo ritorno...

CONTINUA PARTE 4... (edizione di Aprile 2022)





UnipolSai Assicurazioni



Pegaso Università Telematica



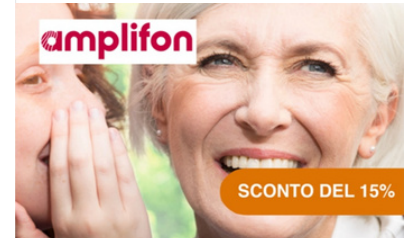
Simet



Conbipel



Pittarosso



Amplifon



Gardaland



Odissea 2000



Parco avventura Etna



Acquario di Genova



Terme Lucane



Terme di Chianciano



Alpitour World



Grimaldi Lines



Foti Crociere



Giunti al Punto



Salmoiraghi e Viganò



Federalberghi

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

Eventi & Progetti

A cura della Redazione

Come sempre la Pro Loco Neaitos si impegna ogni giorno per la crescita dei giovani rocchitani, e proprio per questo motivo abbiamo deciso di firmare una convenzione con l'istituto Pertini-Santoni di Crotona per l'alternanza scuola-lavoro.

L'Alternanza scuola-lavoro è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi; obbligatoria per gli studenti degli ultimi tre anni delle scuole superiori, e noi daremo la possibilità a giovani rocchitani di trascorrere il loro tempo a contatto diretto con il mondo del lavoro, cercando anche di trasmettergli lo spirito associazionistico che ci contraddistingue.

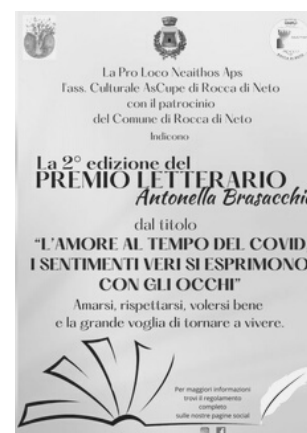


Anche quest'anno abbiamo aderito al Servizio Civile Universale con il progetto dal titolo Le antiche industrie e l'artigianato calabrese: un passato da conservare e tramandare, mettendo a disposizione 4 posti per i giovani dai 18 ai 28 anni che vogliono fare questa esperienza, con l'opportunità di mettersi in gioco totalmente e mettere in pratica le loro idee per un continua crescita del nostro territorio.

Vai sul sito domandaonline.serviziocivile.it e presenta la tua domanda, avete tempo fino al 10 Febbraio 2022.



In programma abbiamo anche l'organizzazione della seconda edizione del premio letterario "Antonella Brasacchio" in ricordo della nostra socia e amica venuta a mancare prematuramente; una manifestazione ideata da noi insieme all'associazione Ass Cuper di Rocca di Neto per dare visibilità e talento alla scrittura. Il titolo per questa edizione è "L'AMORE AL TEMPO DEL COVID, I SENTIMENTI SI ESPRIMONO CON GLI OCCHI"; perchè in questi anni di pandemia sui nostri volti c'è una mascherina che copre i nostri sorrisi e le emozioni viaggiano attraverso lo sguardo, attraverso le varie sfumature dei nostri occhi che non mentono mai. Per partecipare bisogna soltanto seguire tutte le istruzioni presenti sul bando, pubblicato sui nostri profili social, oppure si può richiedere una copia dello stesso direttamente nella nostra sede.



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**

I progetti del SCU

A cura di Serena Mazzei, Ilenia Molinaro e Giovanni Davide Dattolo

Il nostro lavoro, coerentemente coi principi cardine della Pro Loco di valorizzare il territorio coinvolgendo quanto più possibile la comunità, consiste nel potenziamento delle risorse e degli asset territoriali e strumentali a nostra disposizione. Volendo chiosare meglio quanto finora approntato, noi giovani volontari, in questi mesi, ci siamo rimbroccati le maniche e abbiamo deciso di sposare fattivamente la creazione di un progetto nel quale ci crediamo molto e che speriamo vivamente possa essere sapientemente attuato, volto alla promozione turistica del territorio autoctono, con la convinzione e la forte volontà di attenzionarlo all'amministrazione comunale una volta terminato: un itinerario turistico che vada ad abbracciare quelle che sono le attrattive del nostro paese, a partire dal fiume Neto fino alle grotte rupestri, passando per i santuari. Rocca di Neto è sicuramente in grado di diventare nuova protagonista di afflussi turistici, sia estivi che non, ma per farlo c'è sicuramente bisogno di spirito di iniziativa e voglia di far rinascere il nostro paese. Facendo delle grotte rupestri il suo punto di forza e cavallo di battaglia, riattualizzando i lavori compiuti anni fa (lavori di manutenzione e di restauro tanto al patrimonio rurale quanto alle Chiese e ai santuari) e in generale avendo cura del nostro territorio, Rocca non avrebbe nulla da invidiare agli altri paesi del circondario. Un'altra iniziativa a cui abbiamo messo mano, sempre attinente al turismo, riguarda lo sviluppo di una piccola brochure il cui intento è quello di illustrare in maniera sintetica ma esaustiva i luoghi da visitare e i prodotti enogastronomici da gustare,

un biglietto da visita fruibile e disponibile per chi ne mostrerà interesse presso la sede della Pro Loco Neaitos. Abbiamo altresì creato recentemente una pagina Instagram, essendo oramai i social uno strumento prezioso per condividere informazioni e far conoscere il nostro paese, la cui gestione passerà il prossimo anno ai ragazzi che come noi avranno intenzione di presentare domanda al Servizio Civile Universale UNPLI; oltre alla condivisione di contenuti che possano far apprezzare ciò che di bello abbiamo, l'intenzione è proprio quella di valorizzare Rocca di Neto, di unire passato e presente tramite le tradizioni che ci sono state tramandate e di crearne, se possibile, di nuove. Di seguito, una descrizione esauriente dei progetti che verranno man mano onorati da noi volontari SCU durante l'arco temporale annuale:

Progetto: Viaggio Esperienziale in Calabria: Interazione fra Storia e Tradizioni dei Borghi

Il progetto "Viaggio Esperienziale in Calabria: Interazione fra Storia e Tradizioni dei Borghi" rientra nell'obiettivo programmatico "Le Pro Loco per la promozione del patrimonio culturale e la valorizzazione sostenibile dei territori". A tal fine esso intende potenziare le caratteristiche positive della cultura del territorio, consentendo quindi di accrescere nella popolazione del luogo, il senso di appartenenza, condizione indispensabile per l'affermazione della cittadinanza attiva e, contestualmente, rendere i luoghi più attrattivi per i potenziali visitatori. Risulta necessario l'utilizzo delle piattaforme online e soprattutto dei social network, per promuovere gli eventi e le manifestazioni e tramandare il patrimonio immateriale del territorio.

Il tutto viene fatto a servizio delle nuove generazioni che, attraverso la conoscenza della storia, riusciranno a riconoscersi in una identità culturale ben definita e a promuovere attraverso l'arte, la cultura e le tradizioni, tutte le località coinvolte nel progetto, acquisendo, tra l'altro, importanti conoscenze e competenze che potranno essere utili per una futura attività professionale. Per fare ciò, si rende necessario organizzare delle attività specifiche negli istituti scolastici, centri primari di formazione, in modo da trasmettere nei giovani la consapevolezza dell'importanza di questi beni, che dovranno, per primi, mantenere in vita. Circa i risultati attesi del progetto in esame che verranno fedelmente concretizzati, essi spaziano tra: creazione di brochure, dépliant e materiale cartaceo contenente informazioni non solo sui borghi ma anche sui beni materiali e immateriali presenti sul territorio; creazione di dépliant, brochure e altro materiale in formato digitale con contenuti relativi alla storia e alle tradizioni dei borghi; condivisione sulle pagine web e sui social network gestiti dalla Pro Loco, di almeno un contenuto mensile relativo alla storia e alle tradizioni dei borghi; creazione di almeno un itinerario esperienziale tematico avente come focus non solo la storia e le tradizioni dei borghi ma soprattutto il coinvolgimento della popolazione locale; creazione di una guida digitale per ogni itinerario esperienziale creato; organizzazione di almeno due incontri con gli alunni delle scuole secondarie di primo grado, in cui poter sensibilizzare i giovani su temi quali la salvaguardia e la promozione del patrimonio storico e folcloristico;

I progetti del SCU

creazione di un tavolo di concertazione fra i vari attori del luogo al fine di poter intraprendere un progetto duraturo volto alla realizzazione e promozione di itinerari tematici; organizzazione di almeno una visita guidata in cui poter coinvolgere i giovani e le famiglie, volti alla promozione della storia e del folklore locale; organizzazione di almeno due eventi culturali, volti alla promozione e trasmissione di nozioni inerenti alla storia e alle tradizioni locali; creazione di un video-documentario con interviste agli anziani sulla storia e le tradizioni locali. A tal fine, particolare attenzione sarà rivolta all'aspetto riguardante le dinamiche di gruppo, le quali vedranno impegnato l'operatore a svolgere compiti delicati negli ambiti in cui l'associazione Pro Loco opera.

Progetto: Dai parchi naturali all'enogastronomia: il Poli-prodotto Calabrese

L'obiettivo generale del progetto "Dai parchi naturali all'enogastronomia: il Poli-prodotto Calabrese" è il risveglio culturale del territorio: il progetto, infatti, rappresenta un vero e proprio contenitore delle risorse da valorizzare e rendere fruibili. Il patrimonio culturale dell'area progettuale è estremamente ricco e la sua eterogeneità costituisce una risorsa fondamentale per lo sviluppo socioeconomico del territorio. In questa prospettiva, si vuole realizzare il superamento della visione parziale e frammentata dell'offerta culturale attraverso la costruzione di un sistema di interazioni tra attori sociali e la creazione di percorsi tematici; tale sinergia, oltre a perfezionare la promozione e la valorizzazione dei singoli beni, permetterà di ampliare e migliorare l'offerta culturale del territorio.

L'obiettivo specifico del suddetto progetto è quello di incrementare la conoscenza delle risorse culturali e valorizzazione del potenziale fruitivo del patrimonio culturale materiale e immateriale presente sul territorio. Per quanto concerne le attività del progetto e i risultati attesi, di seguito una breve esplicitazione di quanto verrà espletato durante l'anno: ricerca storica e fotografica dei beni paesaggistici, culturali, delle manifestazioni locali e dei prodotti enogastronomici con informazioni aggiornate sullo stato di fruibilità e conservazione dei beni; archivio digitale contenente beni culturali e manifestazioni organizzate nel territorio; condivisione mensile di informazioni, curiosità e video inerenti al patrimonio materiale e immateriale del comune; aggiornamento e produzione di materiale informativo tradizionale e produzione di materiale informativo digitale; creazione di una raccolta di materiale multimediale contenente le interviste effettuate agli anziani del paese; realizzazione di almeno tre itinerari tematici (naturalistico-storico-enogastronomico) in ambito locale e territori limitrofi; coinvolgimento delle Istituzioni pubbliche e degli attori sociali del territorio per la creazione di una rete nell'area progettuale; un incontro rivolto alla popolazione (in particolare, giovani appartenenti alla fascia di età 12-28) finalizzato alla conoscenza e alla promozione della rete culturale e degli itinerari tematici realizzati, più un incontro presso la scuola secondaria di I grado per favorire la sensibilizzazione dei più giovani; sensibilizzazione e conoscenza delle risorse culturali del territorio finalizzato al raggiungimento di almeno il 15% della popolazione. Infatti, solo attraverso il recupero della propria storia, delle proprie tradizioni e del proprio retroterra culturale

si può sperare che le nuove generazioni avvertano quell'amore per la propria comunità, quel sentimento di appartenenza e di identità che li porterà non più ad abbandonare il loro paese ma a cercare di riattualizzare le tradizioni locali, renderle di nuovo vive e fonte di un rinnovamento economico oltretutto culturale. Considerato che tra le finalità del Servizio Civile vi è quella di contribuire alla formazione civica, sociale, culturale e professionale dei giovani, lo scopo del progetto è anche quello di consolidare nei ragazzi la fiducia in sé stessi e soprattutto quello di metterli nelle condizioni di capire meglio le proprie propensioni umane e professionali. Lo faranno mettendosi alla prova giorno per giorno attraverso il contatto con la gente e le istituzioni; questi contatti aiuteranno loro a capire meglio i meccanismi che sono alla base della società civile, le priorità burocratiche e le scale gerarchiche previste dalla struttura sociale contemporanea.



"Violenza di Genere da diverse angolazioni"

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

LA VIOLENZA SULLE DONNE

La violenza sulle donne
è un argomento molto delicato,
non è un gioco,
soprattutto per chi non è mai stato amato.

Persone cattive senza cuore
hanno spezzato una vita con orrore.

La vita è un dono prezioso
e un uomo non deve essere geloso.

La donna non va mai pestata,
ma deve essere amata,
è importante darle tanto amore,
per non causarle solo dolore.

Ancora oggi si parla di violenza,
per questo dovremmo agire d'urgenza,
perché gli uomini ancora agiscono
e le donne purtroppo subiscono.

CHANEL LAGANI



LE DONNE NON SI TOCCANO

Le donne sono come quei gioielli che non si lasciano e non si buttano.
Sono quelle persone che accudiscono mariti e figli.

CHE VALORE HANNO LE DONNE?

Le donne hanno il valore. Chi è che ti sveglia la mattina con gli occhi
lucenti!

PERCHE' NON DOVREMMO PICCHIARE LE DONNE?

Chi è che ci dice il bene e non il male? Le donne. Loro indifese, senza
speranza, vanno a fidarsi di uomini che partono da: minacce, pugni e
schiaffi.

CHE DOVREMMO FARE?

Portare rispetto a tutte le donne del mondo. Non dargli pugni e schiaffi.

Se siete arrabbiati fate a parole.

QUINDI HO SEMPRE FERITO LE DONNE?

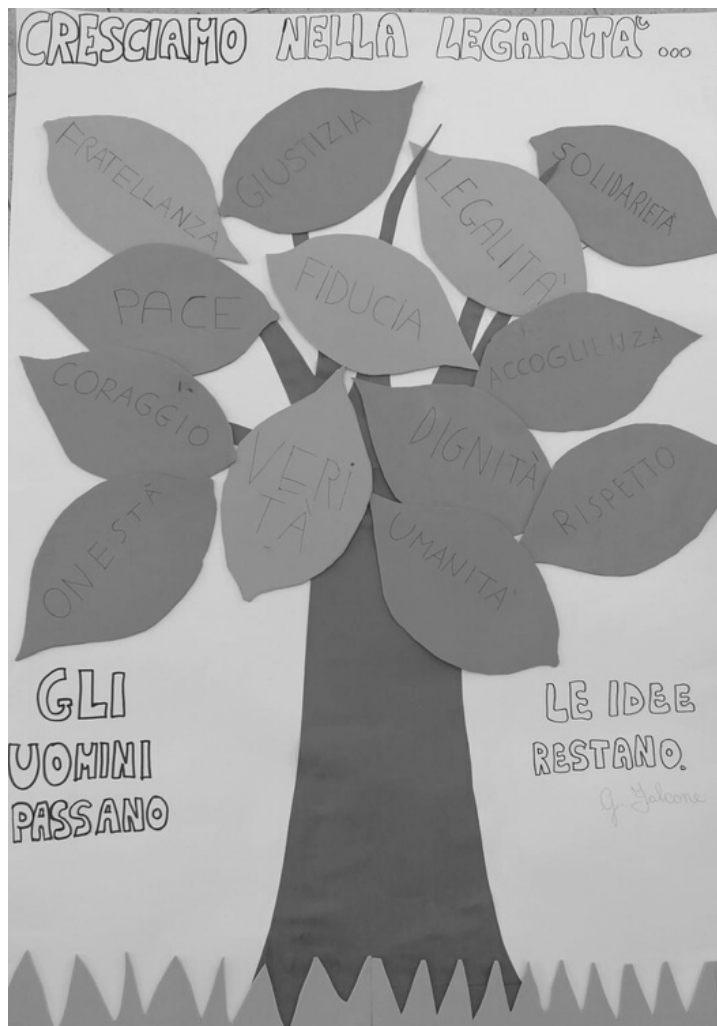
Sì, sempre, ogni giorno, mese e anno.

Le donne non meritano mariti violenti.

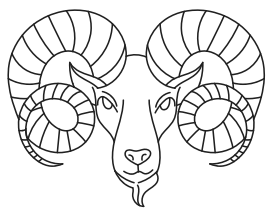
GIULIA BRASACCHIO
5A scuola primaria C. Alvaro



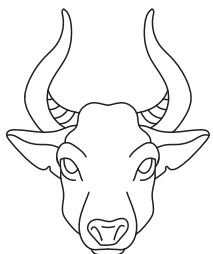
**I bambini della 1^a della scuola primaria C. Alvaro
ci insegnano che l'amicizia, la solidarietà, l'accoglienza e l'inclusione sono i valori del loro futuro**



**CLASSE 5° A PLESSO CORRADO ALVARO
I.C. ROCCA DI NETO**

**ARIETE**

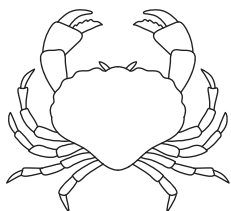
Febbraio non sarà un mese facile per il tuo segno, soprattutto nella sua prima metà. Dovrai fare i conti, infatti, con Marte, Venere e Mercurio in posizione sfavorevole, che potrebbero portarti tensioni nell'ambito sentimentale e rallentamenti o blocchi in quello professionale, oltre a un po' di stanchezza psicofisica in più. Per fortuna a partire dal giorno 14 il pianeta Mercurio tornerà a sorrirti e almeno sul piano lavorativo e delle amicizie ci sarà qualche bella notizia.

**TORO**

Il mese di febbraio ti porterà delle belle emozioni grazie al pianeta Venere nel segno "amico" del Capricorno: la tua coppia sarà sempre più forte, appassionata e affiatata, e insieme supererete ogni divergenza o difficoltà. Sul piano professionale sarà meglio agire nella prima parte del mese: a partire dal giorno 14, infatti, il pianeta Mercurio ti volterà le spalle e potrebbe crearsi qualche ostacolo in più sul tuo percorso.

**GEMELLI**

Il mese di febbraio ti aiuterà a recuperare un po' di energie dopo un gennaio piuttosto stressante. Marte non è più in opposizione e la stanchezza cederà il posto a una bella ripresa, sia sul piano fisico che mentale. Dal giorno 14, inoltre, il pianeta Mercurio tornerà attivo in tuo favore: nonostante il pianeta Giove nel segno dei Pesci ostacoli la tua riuscita professionale, riuscirai comunque a farti valere e a trovare nuovi contatti e occasioni interessanti.

**CANCRO**

Il mese di febbraio ti richiede ancora un po' di pazienza: si apre purtroppo con i pianeti Marte, Venere e Mercurio in opposizione e non mancheranno momenti di crisi e di stanchezza, sia sul piano professionale che su quello personale. Per fortuna a partire dal giorno 14 almeno Mercurio non sarà più opposto e, grazie anche al favore di Giove, potrebbero arrivare delle belle notizie nell'ambito del lavoro.

**LEONE**

In questo inizio 2022 ti senti più leggera: dopo un 2021 decisamente stressante, poco alla volta stai recuperando energie e ritrovando la tua bussola. Questo non significa che tutto si sistemerà in tempi brevi: nella seconda metà di febbraio ti toccherà fare i conti non solo con l'opposizione di Saturno, ma anche con quella di Mercurio, che rallenteranno la tua avanzata sul piano professionale. Tranquillizzati, però: il peggio è ormai alle spalle e tra pochi mesi avrai la tua rivincita!

**VERGINE**

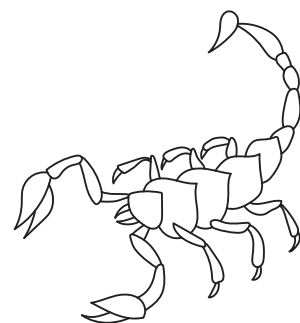
Il mese di febbraio sarà tutto sommato positivo per il tuo segno: nonostante l'opposizione del pianeta Giove, che ti chiederà di aspettare ancora un po' prima di ottenere i grandi risultati che merita il tuo impegno, non mancheranno le belle sorprese, soprattutto nella prima parte del mese quando avrai Mercurio attivo in tuo favore. La fortuna ti sorriderà soprattutto nell'ambito dei sentimenti, grazie a una bella Venere dalla tua parte.

BILANCIA

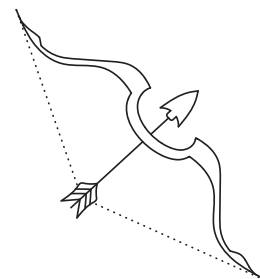
Il mese di febbraio ti porta qualche preoccupazione in più, soprattutto sul piano dei sentimenti. Venere in Capricorno accentua le divergenze nella coppia e porta a galla tensioni nascoste. Sul lavoro sarà favorita la seconda metà del mese, quando il pianeta Mercurio tornerà dalla tua parte e nasceranno delle belle occasioni. Marte in posizione sfavorevole, purtroppo, ti farà sentire stanca e priva di energia.

**SCORPIONE**

Febbraio sarà un mese fortunato per il tuo segno, soprattutto nella sua prima metà, quando potrai contare sull'appoggio di una gran quantità di pianeti: Venere, Marte, Mercurio e Giove. La fortuna ti sorriderà sia sul piano professionale che su quello sentimentale. A partire dal giorno 14, tuttavia, potresti incontrare qualche ostacolo in più sul tuo percorso per via di Mercurio in posizione sfavorevole, ma si tratterà solo di piccoli contrattempi.

**SAGITTARIO**

Il mese di febbraio sarà pieno di energia per il tuo segno. Rispetto alla fine del 2021 mancheranno forse i colpi di scena, ma di certo non le occasioni interessanti d'incontro e di scambio, soprattutto nella seconda metà del mese, quando il pianeta Mercurio tornerà attivo in tuo favore. Anche dal punto di vista professionale potrebbero arrivare delle belle notizie dal giorno 14 in poi. Forza e stabilità garantiti in amore.

**CAPRICORNO**

Sei indubbiamente il segno favorito del mese! Febbraio parte alla grande per te con Marte, Venere e Mercurio in congiunzione. La fortuna ti sorride in ogni ambito della tua vita e le soddisfazioni – sia sentimentali che professionali – non tarderanno ad arrivare. Nella seconda metà del mese Mercurio non sarà più attivo in tuo favore, ma non ostacolerà la tua ascesa: finalmente è giunto il momento di raccogliere i frutti di ciò che hai seminato!

**ACQUARIO**

Nel mese di febbraio il Sole splenderà nel tuo segno, portandoti tanta energia in più. A partire dal giorno 14 anche il pianeta Mercurio entrerà in congiunzione: ti aspettano delle belle notizie, che riguarderanno soprattutto l'ambito professionale. Nel 2021 hai raggiunto dei risultati importanti, e adesso non mancheranno le conferme. Sul piano sentimentale potrebbero esserci momenti di esitazione e incertezza.

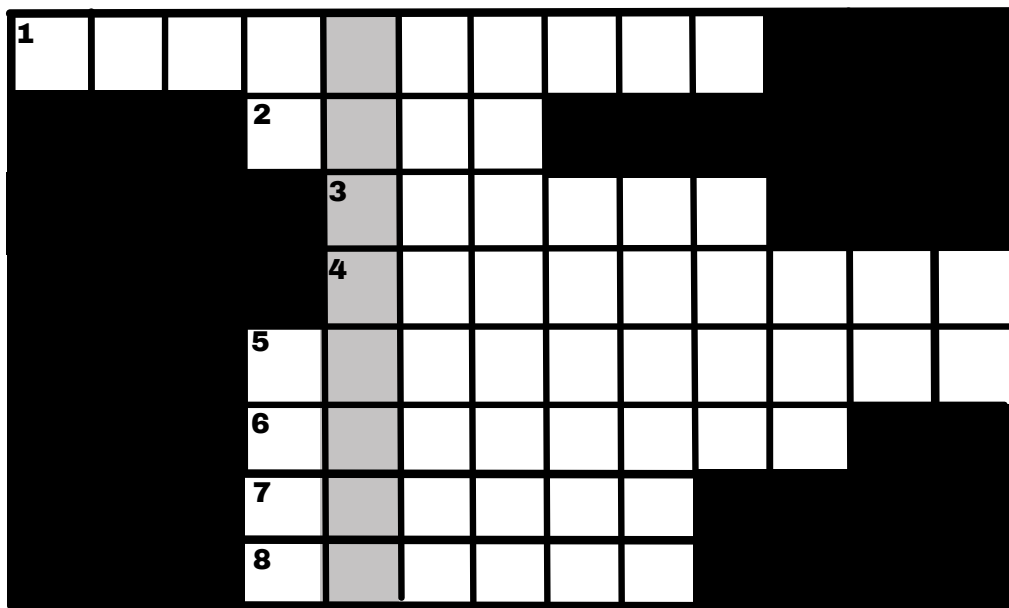
**PESCI**

Febbraio sarà davvero un bel mese per il tuo segno! Oltre ad avere Giove in congiunzione, che assicura il successo ad ogni tua impresa, potrai contare sul favore dei pianeti Venere, Marte e Mercurio (quest'ultimo fino al giorno 14): sono in arrivo delle bellissime novità sia sul piano professionale che su quello dei sentimenti. Per le single e chi ha da poco avviato una nuova relazione sarà davvero un mese da ricordare...



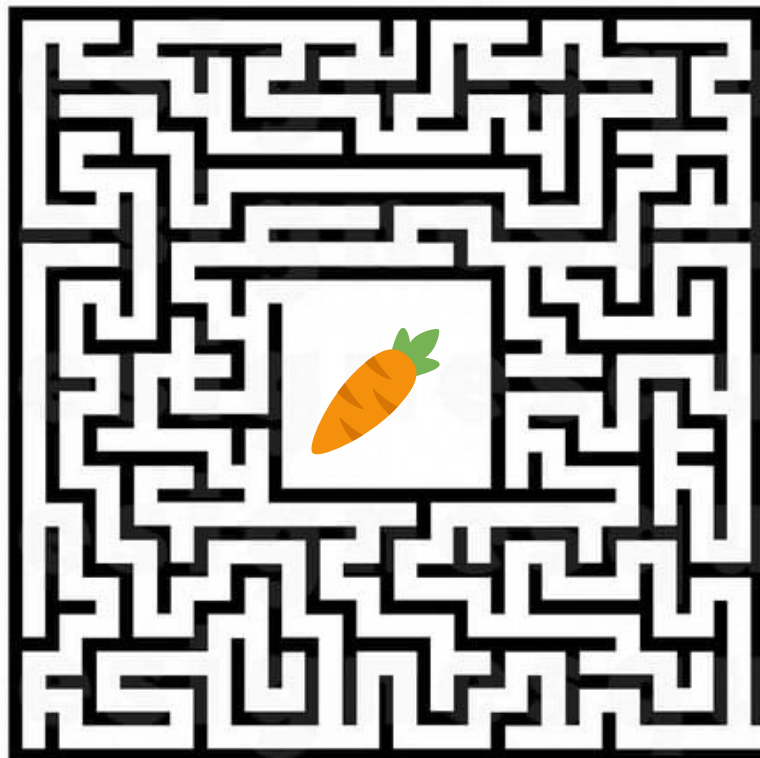
CRUCIVERBA

A cura della Redazione



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Ci suona in tasca | 5. Piatto tipico calabrese a base di maiale (dialetto) |
| 2. La rigano gli sciatori | 6. La indossano Arlecchino e Pulcinella |
| 3. Recipienti in legno | 7. Inverno in inglese |
| 4. Vasetto in vetro in dialetto | 8. Una località sciistica della Sila |

COMPLETA IL LABIRINTO



*Aiuta il coniglietto a raggiungere la
carota*

TROVA LE DIFFERENZE



Queste due immagini si differenziano per 9 piccoli particolari. Quali?

SUDOKU

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

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

SUDOKU - FACILE

SCRIVETECI

La vostra collaborazione è importante per noi

✉ **Email:**

proloconeaitos@gmail.com

✉ **Email Cchi Nova:**

redazioneprolocoroccadineto@gmail.com

  **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.