

Cchi NEAITHOS NOVA

TUTTE LE CURIOSITA' SU ROCCA DI NETO...



INDICE

Pag. 2	Attualità
Pag. 3	Cultura
Pag. 6	Storia locale
Pag. 9	Racconti del passato
Pag. 10	Gastronomia
Pag. 12	Agricoltura
Pag. 13	Servizi
Pag. 14	Rocchitani nel Mondo
Pag. 16	Sport
Pag. 18	Narrativa
Pag. 20	Le attività della Pro Loco
Pag. 22	L'Angolo del Libro
Pag. 23	Gli studenti Raccontano
Pag. 28	Oroscopo
Pag. 30	Enigmistica



Foto realizzata da Marica Fiorentino

A cura di Giovanni Fabiano

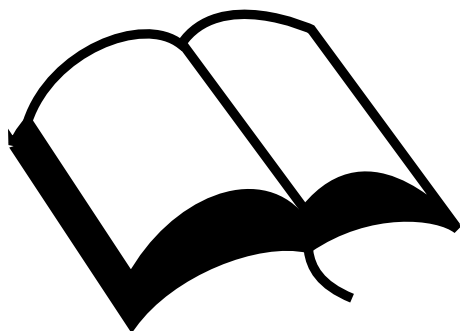
Cchi Nova è un'espressione utilizzata nel linguaggio dialettale rocchitano per salutare un amico; e il direttivo della Pro loco Neaithos ha deciso di utilizzare questa espressione come titolo del giornalino bimestrale che abbiamo deciso di produrre. Un periodico leggero e dinamico, aperto a tutti gli argomenti interessati alla comunità di Rocca di Neto, con una prerogativa principale basata sullo spirito umoristico di ognuno di noi.

È un giornale stampato su carta per una lettura non digitale, ma bensì tattile; con l'utilizzo di carta riciclata, per essere anche in qualche modo green.

Conosciamo bene l'influenza dei social e del web che ormai hanno assorbito tutti, grandi e piccoli, quindi pur sapendo di essere anacronistici con il nostro tempo, vogliamo rischiare con questo progetto, nero su bianco, che potrebbe essere un punto d'inizio per una comunicazione aperta a tutta la popolazione del nostro paese.

Detto ciò ci auguriamo che "cchi nova" possa essere un'opportunità per esprimere le proprie idee, opinioni, proposte, passioni e conoscenze, con una particolare propensione per i bambini e per i ragazzi che sempre più hanno bisogno di spazi, sia fisici che culturali.

Abbiamo creato una vera e propria redazione, che si occupa di ricercare e riportare tutte le informazioni più importanti del nostro paese, con una maggiore attenzione agli eventi storici e culturali, per tener vive quelle che sono le nostre tradizioni.



C.P.O. Rocca di Neto

A cura di Genny Martino

Dopo oltre dieci anni il Comune di Rocca di Neto è di nuovo munito di una Commissione Pari Opportunità.

Espressione di una precisa volontà amministrativa: dare voce alle donne, alle minoranze etniche, alle diversità religiose, ai diversamente abili, attraverso un organismo preposto alla loro tutela.

La Commissione Pari Opportunità di Rocca di Neto è stata istituita il 16 marzo 2021, munita di un regolamento: che prevede una sua composizione mista tra membri interni al Consiglio comunale ed esterni, ne regola il funzionamento e stabilisce i compiti.

È compito della C. P. O.: predisporre programmi e proposte per promuovere le azioni di contrasto alle discriminazioni di ordine sociale, culturale ed economico e garantire l'uguaglianza e la parità, senza discriminazione di sesso, razza, lingua, religione, opinione politica, condizione personale e sociale.

Come Presidente di questa Commissione, sono fortemente convinta che questo organismo possa essere operativo ed efficace, per questo garantisco il massimo impegno e tutto il supporto.

L'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le altre discriminazioni sono valori e principi ispirati all'art. 3 della Costituzione.

I principi di eguaglianza e di non discriminazione sono al centro del modello sociale europeo e costituiscono i capisaldi posti a fondamento dell'Unione europea.

Gli eventi di cronaca che ogni giorno ascoltiamo dai media, ci rendono consapevoli della necessità di una riflessione culturale e di azioni educative innovative.

Col riguardo al genere, assistiamo, paradossalmente, ad un evidente affievolirsi della consapevolezza dei diritti delle donne e al diffondersi di modelli e stili di relazione tra i generi fondati su una pericolosa cristallizzazione dei ruoli.

Gli stereotipi legati al genere creano gabbie invisibili che impediscono il manifestarsi dell'individualità. Impegnarsi contro le forme di discriminazione, insistere sulla parità, non vuol dire promuovere un astratto egualitarismo, al contrario, educare alle differenze, al rispetto dell'altro, vuol dire scardinare gli stereotipi, e questo processo non può che partire dalle mura domestiche e dalle aule scolastiche, dove si deve lavorare nell'ottica del superamento dei costrutti subculturali dei ruoli di genere, nell'ottica della reciproca conoscenza e convivenza delle diverse culture, in una visione di comune appartenenza, al fine di prevenire ogni forma di bullismo e cyberbullismo, violenza, atteggiamento ostile e discriminatorio.

La C. P. O. di Rocca di Neto è un insieme di professionalità diverse, esperienze di vita particolari, che vengono messe al servizio delle comunità sulle questioni alla quale siamo chiamati a ragionare e lavorare.

Il 25 novembre rappresenta per noi un appuntamento importante, una giornata sicuramente indicata per ricordare una tematica dolorosa come quella della violenza di genere, che noi vogliamo trasformare in un momento di riflessione, di conoscenza e di apertura, che coinvolga il mondo scolastico attraverso una partecipazione attiva alla giornata, ma anche diverse autorità del territorio.

Il programma sarà dettagliatamente organizzato nei prossimi giorni, che vedrà la Commissione a lavoro, nel rispetto delle idee individuali di ciascuno ma in un'ottica di totale collaborazione.

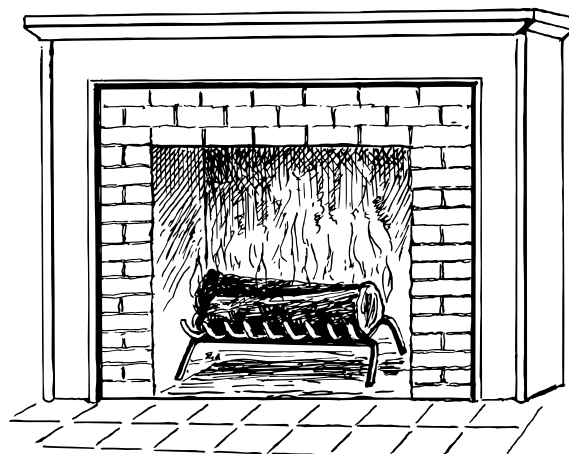
Far parte di questa Commissione è un onore, ma soprattutto un dovere, perché farne parte significa farsi portavoce dei disagi sociali che la comunità in cui operiamo vive, per questo intendiamo attivare un rapporto di collaborazione con gli altri enti preposti, la scuola in primis, ma anche le parrocchie, le associazioni, le forze dell'ordine e l'assessorato alle Pari opportunità. La C. P. O. deve diventare un organo consolidato nel tempo, che faccia da collante fra tutte le parti sociali e che sia promotore della cultura della nonviolenza nella risoluzione dei conflitti umani.



Novembri

A cura di Francesca Iona

Quannu pianzu a Novembri
 mi l'immaginu accussi:
 assittatu aru focularu,
 a na seggiulicchia i vuda
 cu na gamma sutta e n'atra subbra,
 cu na manu chi si tena ru gangariaddru
 e penza, aspetta e si dicia sulu sulu:
 "Ma picchè a Dicembri
 tutti ci fanu tanti festi
 e di mia mancu si n'addunanu?
 Eppure sugnu impignatu
 i du primu juarnu,
 'pp' ricogghiri ed osannari
 tutti i Santi, puru chiri cu sunu
 scritti intra u calendariu
 ed ognunu è cuntiantu
 i du nomi chi porta.
 Pu, senza ripuasù,
 cu l'anima china i nostalgia
 m'incamminu cu ciroggini e fiori
 'ppi tutti i vij e quannu arrivu
 aru campusantu, guardu,
 priagu e mi si stringia ru cori,
 'ppi d'amici e parenti chi oramai
 sunu in cumpagnia i l'angiuli celesti,
 e puru chiri cu mi su nenti
 mi venanu tutti ara menti.



novembre

Vuatu ara casa e torna m'assiattu
 'ppi d'aspittari cu mustu fria
 e pu diventa vinu novellu.
 Intanto accumpagnu
 a fratumma e d'aru cumpari
 ca l'alivi anu cotuliani,
 cugghiri e macinari.
 Uagghiu santu e benidittu
 virdi cumi na spiranza
 e mo ca' a sa vrascerina
 mi fazzu na bella fresa
 'ppi sintiri adduru e sapuri
 chi sanu i fatiga e d'antichità.
 Mi lizu i da seggia, mi fazzu chiù ca'
 vi fazzu n'inchinu e vi dicu:
 -Novembri, si vi garba, è chistu ca'."



Scintille Gioielli

La Festa di San Martino: Storia e Usanze

A cura di Elena Spina Lombardi

La festa patronale di "San Martino Vescovo", che ricorre l'11 Novembre, a Rocca di Neto è un'importante ricorrenza che unisce la liturgia cristiana alla tradizione

contadina, legata all'apertura delle botti di vino novello, alla sagra paesana e ai piaceri della buona tavola.

Secondo la tradizione Martino, membro dell'esercito romano, durante una ronda a cavallo, notò un mendicante che tremava per il freddo. Mosso da sentimenti di umana pietà, Martino tagliò il suo bel mantello a metà e lo condivise con il pover'uomo.

Quella stessa notte gli comparve in sogno Gesù Cristo.



Dopo questo episodio Martino, che non era battezzato, intraprese il cammino della Fede e divenne un cristiano a tutti gli effetti. Dopo vent'anni passati a servire l'Impero, Martino decise infine di lasciare l'esercito e dedicarsi alla vita monastica.

Proprio perché la sua vita si svolse tra le campagne e i ceti popolari, il culto di San Martino anche a Rocca di Neto è strettamente legato a riti e usanze della tradizione contadina.

Infatti, il giorno della Festa di San Martino Vescovo cade proprio in un periodo di grandi avvenimenti e fermenti per il mondo rurale.

Nel giorno della festa, nelle loro cantine, i contadini rocchitani, secondo un rituale millenario, aprono le botti per i primi assaggi del vino "novello" (da qui il detto popolare: **"a Santu Martinu ogni mustu è vinu" - il giorno di San Martino ogni mosto diventa vino**).

Nei tempi passati la festa del Santo Patrono era un momento di ritrovo per i nonni che si recavano a casa di amici e parenti del paese per festeggiare e assaggiare il vino novello.

In una atmosfera serena e inebriante, i nostri antenati festeggiavano con i brindisi il mosto ormai diventato vino e con grande orgoglio e soddisfazione celebravano l'abbondanza dei prodotti tipici della terra nella stagione autunnale.

Una **tradizione** ben consolidata e radicata, vede infatti, ancora oggi, questa giornata di festa legata alla consumazione conviviale del vino insieme a castagne, prodotti sott'olio, insaccati, spizzichini e altre prelibatezze della vasta e variegata tradizione culinaria rocchitana.

La Festa religiosa prevede poi la glorificazione del Santo Patrono con la partecipazione ai rituali appuntamenti liturgici della Messa e alla solenne processione, in alcune principali vie del paese, accompagnata dalla banda musicale, dai canti e dalle preghiere del devoto popolo rocchitano.

Un tempo, quando la statua di San Martino era in prossimità del sagrato della chiesa, si sparavano i "maschi" (i fuochi pirotecnici).

Al passaggio del Santo Patrono, i balconi e le finestre sono ornati con damaschi e costellati di tanti lumini votivi che danno luce e colore all'evento.

Giunta al sagrato della chiesa, la statua di San Martino, issata dai portantini e con il viso del Santo rivolto al paese, volge il suo sguardo misericordioso al suo devotissimo popolo e concede la benedizione.

L'infinita devozione, che il popolo di Rocca di Neto tributa al suo Santo Patrono, si manifesta anche con l'arte sacra.

Infatti, l'interno della Chiesa di San Martino custodisce un dipinto che, immerso in una contemplativa atmosfera di devozione e armonia, raffigura il nostro Santo.

L'affresco, opera dell'artista locale, Architetto Francesco Lombardi, che negli anni '50 decise spontaneamente di ritrarre l'effigie di San Martino su una grande tela, presenta rielaborazioni della pittura italiana del Rinascimento ed è ricco di realismo e sostenuto da grande libertà espressiva.

Il pittore esalta sia canoni pittorici del realismo sia del misticismo, raffigurando l'immagine di San Martino con grande incisività.

La figura del Santo, che nella realizzazione dei contorni e dei volumi è definita con accurato realismo, presenta nel ritmo della visione uno spirituale equilibrio di forme e colori, infondendo all'esecuzione particolari effetti luministici.

Nella calda umanità e dolcezza, che, attraverso linee morbide, caratterizza l'espressione del Santo, si riflette una religiosità umanizzata.

La Festa di San Martino: Storia e Usanze

Il programma festivo continua la sera con la celebrazione civile, da parte dell'Amministrazione Comunale e di associazioni culturali locali, dell'evento che vede nel centro storico lo svolgimento di attività socio-ricreative e l'allestimento di stand gastronomici dove il popolo tutto può degustare il vino novello, abbinato ai prodotti tipici della tradizione agro-alimentare rocchitana.



Anche con la Festa del Santo Patrono, il popolo di Rocca di Neto, con immensa devozione e profonda spiritualità, recupera, mantiene e tramanda di generazione in generazione, le tradizioni a carattere religioso, che costituiscono il legame con il passato e rappresentano la difesa dell'identità storico-culturale del nostro territorio.

La Festa di San Martino viene vissuta dal popolo dei fedeli come momento e occasioni di corralità, di riflessione, d'incontro e di vita collettiva, che vanno a colmare i vuoti e i disorientamenti determinati dalla vita di oggi nella qualità ed intensità dei rapporti umani e familiari.



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 f.lli Bandiera a Rocca di Neto 1° Parte

A cura di Pietrino Fabiano

Spesso si è convinti che le tracce del proprio passato siano andate irrimediabilmente perdute, in realtà lungo quel filo che ci lega alla storia ufficiale, che dà spazio solo ai grandi personaggi e agli avvenimenti che li hanno visti protagonisti, si trovano molti indizi della memoria collettiva della propria comunità che il tempo ha cercato di cancellare o volutamente trascurati o addirittura travisati dalle fonti ufficiali per nascondere la verità sul trattamento riservato ai meridionali in quel vergognoso strisciante razzismo che nel tempo non si è mai fermato e che ha dato vita alla "Questione Meridionale." L'intento di questa pagina è appunto quello di accendere un riflettore sui luoghi della nostra memoria cercando di avvicinarci quanto più possibile alla verità storica. Una verità che non trova ancora il giusto riconoscimento nei testi scolastici scritti quasi sempre dai vincitori interessati unicamente alla loro condizione politica e mai a quella sociale ed economica della gente.

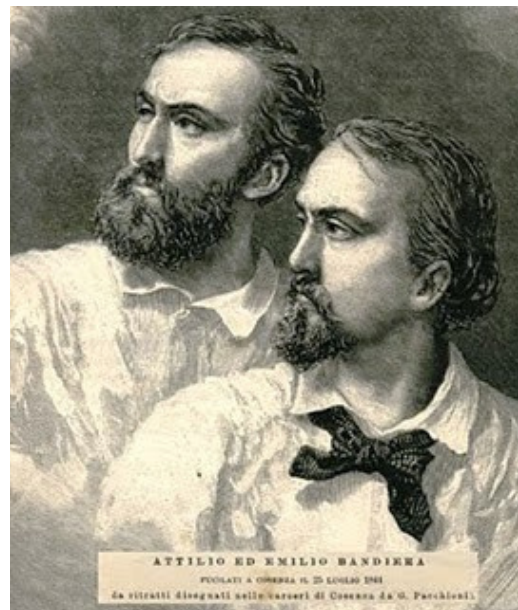
Iniziamo questo cammino con un periodo storico cruciale per le sorti del meridione d'Italia e su avvenimenti importanti, come quello dei fratelli Bandiera, che si sono verificati nei nostri territori dove i desideri, le speranze, le illusioni di una vita migliore, dopo l'unità, si infrangono, come onde sugli scogli, di fronte alla cruda realtà: terreni venduti, anche sottocosto per fare cassa, (i Savoia avevano un disperato bisogno di denaro per far fronte alle spese sostenute per le guerre di indipendenza) ai ricchi proprietari terrieri; condizione della popolazione sempre più precaria;

miseria, fame, malattie che, talora, provocano insurrezioni violente e incontrollate e danno vita a quel fenomeno che fu il brigantaggio, la cui esplosione trova quasi una giustificazione di fronte ai soprusi, alle angherie, alle ingiustizie a cui questa era sottoposta dai nobili e dai ricchi proprietari terrieri.

Toccherà agli storici indagarne le cause e giustificarne o condannarne le conseguenze. Un dato è, comunque, certo: aver trascurato le miserevoli condizioni delle popolazioni meridionali non ha certamente favorito quello che avrebbe dovuto essere lo scopo principale dell'unità: non solo territoriale e politica, ma soprattutto morale.

Siamo agli inizi del 1840 e a Rocca Pasquale Marrajani completò i lavori della Chiesetta Votiva di Santa Filomena, sciogliendo così il voto fatto dal padre Andrea durante la prigionia. Intanto, dopo un breve periodo di relativa calma, il brigantaggio, divenuto oramai un male endemico, rieplose più forte che mai nelle nostre contrade e nei paesi vicini. Per la verità gli episodi criminali non erano mai del tutto cessati e bande di tagliagole continuavano a scorrazzare per la zona devastando e saccheggiando.

Dopo il processo al Brigante Giuseppe Meluso, detto "Il Nivarro", condannato per l'attacco alla guardia urbana di Caccuri e Castelsilano, che più avanti incontreremo nello sbarco dei F.lli Bandiera, la guardia urbana di Cerenzia, nel 1842, coadiuvata dai guardiani del barone Barracco, sgominò la banda del brigante Panazzo di Casabona che da anni imperversava nel territorio al confine con Rocca Ferdinandea e Caccuri.



Ma al brigantaggio, in questo periodo, si contrapposero i moti rivoluzionari con i fatti di Cosenza del 15 marzo 1844 che furono il primo germe di tutte le successive agitazioni che porteranno all'Unità d'Italia ed ebbero vasta risonanza non solo in Calabria ma in tutta Europa.

Un gruppo di giovani colti, amanti di novità, intolleranti dei giochi imposti ad una massa inattiva, rassegnata, abbruttita dall'ozio e dalla miseria, contro il falso mito dei briganti, si sforzava d'infondere in quella gente i valori della libertà.

Questa sfortunata sommossa cosentina antiborbonica al grido di "Italia e Costituzione", che doveva impossessarsi del palazzo del comune e obbligare l'Intendente a riconoscere il nuovo governo costituzionale, si concluse tragicamente con la morte di rivoltosi, tra cui il Patriota Salvi che cadde con il tricolore in mano (che ancora oggi è conservato presso il comune di Cosenza), con un suicidio e con la condanna alla pena capitale dei 5 capi della rivolta, che avvenne nel vallone di Rovito l'11 luglio del 1844.

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto

Il coraggio e il distacco dimostrato dai capi rivoltosi Nicola Corigliano e Pietro Villacci, di fronte alla morte, è passato alla storia:

"Arrivati nel Vallone di Rovito, Nicola Corigliano notò che Pietro Villacci tentava di non mettere i piedi nudi in una pozza d'acqua e scherzosamente gli chiese: "Hai paura di prendere un raffreddore?"

Quello stesso vallone dove si concluderà, più tardi, anche il sogno dei fratelli Bandiera di redimere l'Italia dalla servitù straniera e conseguire la libertà e l'unità nazionale svincolata da ogni preconceito di monarchia o repubblica, che per quei tempi sembrava una folle utopia.

Figli del barone Francesco, un alto ufficiale della Marina austriaca, e da Anna Marsich, si metteranno a capo della temeraria spedizione per sollevare il popolo del regno delle due Sicilie 12 anni prima di Garibaldi, non in mille bensì in 19 uomini.

Mazzini era venuto a conoscenza del piano dei Bandiera e tramite l'emissario Maggiore Nicola Ricciotti cercò di scongiurarne la partenza in quanto l'impresa sarebbe stata pazzca e intempestiva e di intralcio alla riuscita di altre rivolte in atto.

Mazzini voleva che si lavorasse insieme per preparare una grande rivolta nelle Marche, ma tutto fu vano, anzi il Giovane Ricciotti, che in quei pochissimi giorni vissuti con i Bandiera e gli altri aveva stretto con loro un'amicizia di grande affetto, si lasciò indurre ad unirsi ai due fratelli per dividere con loro le glorie e i pericoli. Fu Giuseppe Miller, principe forlivese, rivoluzionario da sempre, a preparare il viaggio in Calabria, sicuro che in quella terra, oppressa e schiava, avrebbero trovato il giusto terreno della rivolta.

Quando tutto fu pronto e stabilita la partenza per le Calabrie, Attilio e Emilio Bandiera e Ricciotti così scrissero da Corfù il 14 giugno a Mazzini: "Fra poche ore partiamo per la Calabria.

Se giungeremo a destinazione, faremo il meglio che per noi si potrà, militarmente e politicamente. Ci seguono diciotto altri Italiani, la maggior parte emigrati; abbiamo una guida calabrese.

Ricordatevi di noi e credete che, se potremo metter piede in Italia, di tutto cuore ed intima convinzione saremo fermi nel sostenere quei principi che, riconosciuti solo atti a trasformare in gloriosa libertà la vergognosa schiavitù della patria, abbiamo assieme inculcati. Se soccombiamo, dite ai nostri concittadini che seguano l'esempio, poiché la vita ci venne data per utilmente e nobilmente impiegarla e la causa per la quale avremo combattuto e saremo morti è la più pura, la più santa che mai abbia scaldato i petti degli uomini: è quella della libertà,

dell'uguaglianza, dell'umanità, dell'Indipendenza e dell'unità Italiana. Se non riusciremo, sarà colpa del destino, non nostra."

Addio.

Nicola Ricciotti
Attilio e Emilio Bandiera



NICOLA RICCIOTTI DA FROSINONE.

La notte tra il 13 e 14 giugno 1844 i Fratelli Bandiera lasciarono Corfù e si imbarcarono a bordo di un pescareccio "San Spiridione" comandato da Mario Caputi insieme agli altri 19 compagni, la maggior parte dei quali sconosciuti, con destinazione la foce del Neto con la speranza di risalire il fiume verso la Sila e giungere a Cosenza in quella città dove partì quel vento di libertà e il sogno di un'Italia unita. Strana la presenza su quella umile barca veleggiante il mare Ionio tra le onde della libertà, di Giuseppe Meluso, di anni 38, di S. Giovanni in Fiore, detto il Navarro, coinvolto nell'attacco dei briganti alla guardia urbana di Caccuri e Castelsilano che si era rifugiato nell'isola Greca di Corfù sotto il falso nome di Battistino Belcastro, di cui i Bandiera ignoravano il passato.

Si era aggregato al gruppo quale grande conoscitore del luogo, insieme al Corsico Pietro Boccheciampe, di anni 30, che la storia ricorderà come il traditore della spedizione.

I f.lli Bandiera a Rocca di Neto

La loro presenza simboleggiava la contraddizione di due Italie, quella rivoluzionaria Mazziniana e quella dell'infamità e del brigantaggio. Gli altri cospiratori che presero posto sulla barca furono Domenico Moro, di anni 25, di Venezia, Nicola Ricciotti, di anni 42, di Frosinone, Anacarsi Nard, di anni 40, di Modena, Tommaso Massoli, di anni 20, di Bologna, Giovanni Manessi, di anni 44, di Venezia, Paolo Mariani, di anni 28, di Milano, Giuseppe Tesei, di anni 20, di Pesaro, Carlo Osmani, di anni 25, di Ancona, il principe Giuseppe Miller, di 43 anni di Milano, e il suo fido cameriere, di cui si ignora il nome, Pietro Biassoli, di anni 38, di Forlì, Giovanni Venerucci, di anni 33, di Rimini, Luigi Nani di anni 36 di Forlì, Giuseppe Pacchioni, di anni 26, di Bologna, Francesco Berti, di anni 36, di Lugo, Giacomo Rocca, di anni 21, di Lugo, Domenico Lupatelli, di anni 42, di Perugia.

Anche se non lo erano, si sentivano tutti, comunque, figli della Terra Calabria, perché terra Italiana. Era la prima volta, a differenza degli altri che sarebbero venuti in seguito, che Italiani venivano "per offrire aiuto e dare coraggio e sollievo, senza nulla chiedere".

Durante il viaggio Giuseppe Miller tirò fuori delle carte che passò ad Attilio dicendo: "Una volta sbarcati dobbiamo rivelare alla gente del posto chi siamo e quali sono i nostri propositi, per questo ho scritto questi due proclami, uno destinato ai calabresi e uno agli italiani che vi prego di sottoscrivere, in calce, insieme ad Emilio e Ricciotti".

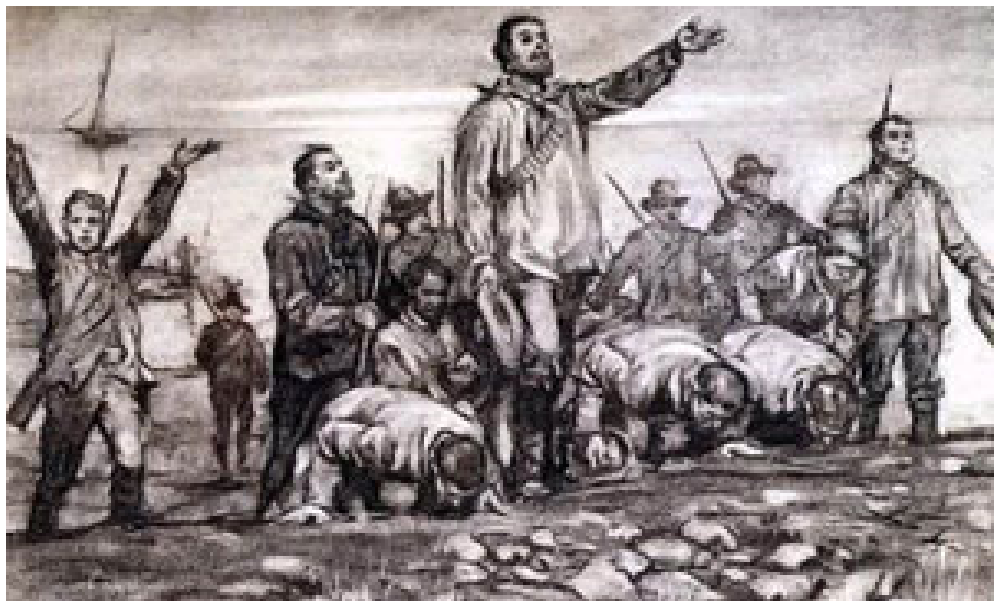
Dopo averli attentamente letti, Attilio rispose: "Quello agli italiani è troppo irragionevole ed esagerato; quello ai Calabresi lo firmiamo subito a patto che si cancelli dal testo la parola Repubblica in esso contenuta"

E così fecero.

Così fu ancora il nostro grande fiume Neto a ricevere sulla sua riva destra, dopo quattro giorni e una notte di navigazione con mare inquieto, i 21 rivoluzionari che due ore dopo il calar del sole, domenica 16 giugno 1844 sbarcarono con la speranza di unire l'Italia. Lo sbarco venne operato in due volte, per colpa del comandante, in punti diversi, il che, attese le difficoltà del ricongiungimento dei due drappelli nell'oscurità della notte, fece perdere circa due ore. Poi il pescareccio ripartì immediatamente.

Il primo a metter piede sulla nostra terra fu Attilio che baciandola disse: "Ecco la patria nostra; su questa terra di Calabria già cinta di sangue eroico, io mi inginocchio"

CONTINUA PARTE 2... (Edizione di Dicembre)



SEGUICI SU:





AGENZIA VIVI VIAGGI

TEL. +39 096284838
+39 3402954753

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

Tra passato e presente

A cura di Giovanni Davide Dattolo

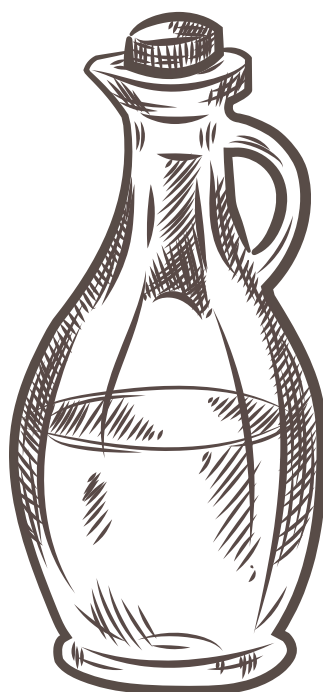
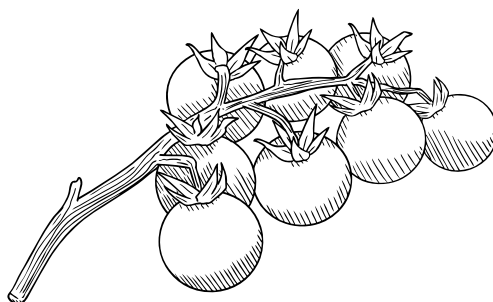
Il nostro paese ha una grande storia e molte tradizioni; quella che più lo caratterizza e ci ha resi noti nel tempo è la tradizione culinaria della gente di Rocca di Neto che attecchisce su pietanze dal sapore forte, robusto facendo un uso assai frequente di peperoncino piccante e di prodotti campestri 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.

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.



I JUACHI I NA VOTA

CICIRI E MOLLA: era un gioco da svolgersi in squadra e prevedeva che un compagno si piegava e gli altri dovevano saltare di sopra senza però toccarlo.

I DITTI I L'ANTICHI

*"A vigna t'aspetta, l'uartu no"
La vigna ti aspetta, l'orto no*

La cucina di Novembre

**A cura di Silvana Fragomeni
e Titina Scarpino**



La commemorazione di tutti i cari defunti è un rituale che risale a tempi lontani. È una ricorrenza della Chiesa latina, celebrata il 2 novembre di ogni anno, il giorno dopo la solennità di "Tutti i Santi". Per la ricorrenza, la Chiesa dedica un tempo di preparazione e di preghiera in suffragio dei defunti della durata di nove giorni, conosciuta come novena dei morti, che inizia il 24 ottobre.

Alla commemorazione dei defunti è connessa la possibilità di acquistare un'indulgenza parziale o plenaria, secondo le indicazioni della Chiesa cattolica. In contemporanea si rinnovano delle tradizioni nella maggior parte d'Italia. Infatti ogni anno, nella giornata del due novembre si rinnova l'appuntamento, cioè una ricorrenza dalle origini antichissime. Con la "FESTA dei MORTI", in particolare in Calabria si attua un'antica e affascinante tradizione, che anzitutto è un modo per ricordare i defunti, mantenendo un legame con gli affetti che oramai non ci sono più e anche per esorcizzare la paura dei morti.

Per tale motivo è consuetudine preparare delle pietanze speciali e dolci in suffragio delle anime. In molti centri calabresi, inoltre, si usava oltre a lasciare la tavola apparecchiata per i cari defunti, nella notte tra l'uno e il due novembre si poggiava sul tavolo un mazzo di carte in caso di defunti maschi o si usava mettere delle lanterne all'interno di zucche intagliate, e ancora fare processione e Sante messe e concludere la commemorazione con bevande e cibi. In alcune zone si usava sfamare i poveri del paese invitandoli a casa o mandando loro alimenti o cibo cotto.

Tutto veniva fatto in suffragio dei defunti. A Rocca di Neto era uso cucinare per i morti, pasta e ceci, pasta e sugo con carne e mandare parte di questo cucinato al vicinato. Oggi questi rituali sono meno frequenti, ma non abbandonati del tutto, infatti c'è ancora qualche paesano che segue la tradizione della pasta e dei dolci.

Cibo tradizionalmente cucinato per il giorno dei morti, come ci ha raccontato un'anziana rocchitana è "la pasta e ceci"; come pasta venivano usate le tagliatelle o i ditalini. Le tagliatelle un tempo venivano fatte a mano da mani maestre e i ceci cotti nella tradizionale pignata. Oggi qualcosa è cambiato, ma il piatto resta sempre di gradevole gusto.

RICETTA DELLE TAGLIATELLE FRESCHIE FATTE A MANO

1 uovo per ogni persona
100 gr. di semola rimacinata di grano duro
Un pizzico di sale fino

PROCEDIMENTO

Su una spianatoia (tavuleri) si distribuisce la semola a fontana, e si esegue un buco al centro in cui si versa l'uovo intero e un pizzico di sale. Si inizia a impastare con una forchetta sbattendo l'uovo e portando verso il centro dove è stato posto l'uovo un po' di semola. Quando tutta la semola viene assorbita si impasta con le mani. Il panetto si lavora fino a che non risulta liscio e omogeneo. Poi si copre con pellicola o strofinaccio e si fa riposare per 30 minuti. Passati i 30 minuti si spolverizza la spianatoia con semola e si stende il panetto con un mattarello (un tempo chiamato virghella), si ottiene una sfoglia di qualche millimetro e si spiega su se stessa. Poi con un coltello affilato si tagliano le tagliatelle dello spessore desiderato. Le tagliatelle fatte si fanno asciugare su un tagliere o un vassoio di vimini coperte da un canovaccio pulito fino al momento di cottura. Alla fine si univano ai ceci.



ARTIGRAFICHE E FOTOGRAFIA
www.antoniomazza.it

La cucina di Novembre

RICETTA DEI CECI COTTI

Un tempo i ceci venivano cotti solo al fuoco, oggi in pentola a pressione o pentola normale. Durante la stagione invernale c'è ancora però chi avendo il caminetto ama farli al fuoco nella pignata.

... procedimento

I ceci vengono messi ad ammolare secchi in acqua fredda per 12 ore. Trascorso questo tempo di ammollo si sciacquano sotto l'acqua corrente e si cucinano per almeno 2 ore a fuoco lento. Si preparano dei cubetti di carota, sedano e cipolla e si versano in pentola con 2 o 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e un rametto di rosmarino e si fanno insaporire per 5 minuti. A cottura ultimata, si versa il composto nei ceci cotti e si lascia andare per pochi minuti, dopo di che si versano le tagliatelle. Il sapore è squisito e gradevole.



Nel periodo dei morti a Rocca di Neto e anche in altre parti della nostra Calabria è uso fare il "vino cotto" in lingua dialettale "u vinucuoottu".

È un'antichissima ricetta presente in Calabria fin dai tempi dei Fenici. Aiuta a proteggere il sistema cardiovascolare e previene l'invecchiamento cellulare. Gli usi del vino cotto sono molteplici, in particolare per i dolci.

RICETTA PER VINO COTTO CALABRESE: "VINICUOTTO" O MOSTO CALABRESE

4 litri di mosto di vino

Strumenti: pentola,
imbuto,
4 bottiglie da 250 ml, 1 mestolo

Il mosto viene filtrato attraverso una garza o un tovagliolo a trama fine e si mette a bollire in una pentola capiente. Viene messo sul fuoco o sulla fiamma a fuoco lento per circa tre ore. Bisogna stare attenti a non farlo attaccare al fondo della pentola, specie verso fine cottura. In seguito riempire le bottiglie previa bollitura e metterle capovolte per dieci minuti. Quest'ultimo procedimento si può anche non farlo perché il vino cotto non va a male e dura tanto. Altra tipica ricetta che a Rocca di Neto si prepara nel periodo dei morti e non solo è quella delle crispelle.

RICETTA CRISPELLE

Si lavora su 1 kg di farina
1 kg di semola di grano duro
1 uovo
Un pizzico di sale
20 gr di lievito di birra
Un po' di olio di oliva
Acqua tiepida q.b.

PROCEDIMENTO

Gli ingredienti si mischiano e si impastano, e si lasciano lievitare. Poi si procede alle forme, che a scelta possono essere arricchite con sardella o sarde e vengono fritte in olio di semi ben caldo.



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**

L'orto a Novembre

A cura di Pasquale Montesano

A novembre ci troviamo ormai in autunno inoltrato e siamo quindi sulla soglia dell'inverno. Non sono molti gli ortaggi capaci ad affrontare la semina in questo periodo, visto le gelate che potrebbero arrivare nei mesi più freddi dell'anno. Le possibilità di semina sono due, in campo aperto oppure in tunnel freddo (coltivazione protetta).

In campo aperto:

in questo periodo si mettono a dimora nel terreno le fave e i piselli. Legumi che poi saranno pronti in primavera, è consigliato optare per le specie tardive per le fave, mentre per i piselli è consigliabile utilizzare le varietà a seme liscio, molto più resistenti al freddo.

Si possono anche piantare i bulbi di aglio e trapiantare i bulbi di cipolla (varietà invernale), sempre se le temperature non si presentino troppo rigide, in questo caso posticipiamo la semina all'inizio della primavera per aglio, fave e piselli, fine febbraio o inizio marzo. C'è da dire, che tutto è condizionato dal clima che caratterizza la zona interessata. Nel sud Italia, viste le temperature miti, molti ortaggi da foglia si prestano alla coltivazione in campo aperto.



Coltivazione protetta:

grazie all'ausilio dei tunnel freddi possiamo aumentare il numero delle specie presenti nel nostro orto. Questo perché, utilizzando questo sistema garantiremo alle nostre piante protezione dagli agenti atmosferici avversi dell'autunno.

E' sempre consigliato aprire di giorno nelle ore più calde.

Questo per far in modo che non si formi condensa che gocciolerebbe sulle nostre piante, creando così le condizioni favorevoli alla proliferazione di agenti patogeni.

I lavori: sono legati da un lato a proteggere le colture in corso dal gelo che viene, dall'altro a far preparativi per avere un buon orto la prossima primavera, per cui concimare e lavorare il terreno.

In campo c'è da ripulire le aiuole dell'orto da quelle colture che con novembre terminano il loro ciclo, si fa l'ultimo sfalcio d'erba lasciando il tagliato sul terreno, perché non resti nudo nell'inverno.

Può essere opportuna una vangatura novembrina, possibilmente senza rivoltare troppo il terreno, ma con lo scopo di romperlo e renderlo ben drenante.

Sarà più comodo lavorarlo dopo l'inverno. Pratica molto importante è la concimazione, è consigliabile l'uso di letame e deiezioni animali. Se non si ha a disposizione letame consigliamo l'uso del compost, che può essere autoprodotta oppure dell'humus di lombrico, comunque l'idea è quella di apportare non solo le sostanze nutritive ma anche materia organica che abbia effetto ammendante.

Il raccolto

Frutta e verdura di stagione a novembre.

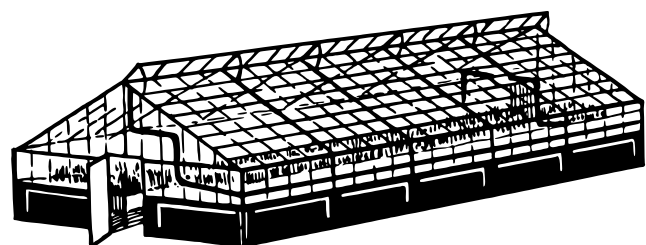
Novembre è il mese del melograno, dei cachi e delle castagne, sono questi i raccolti e i sapori tipici del periodo autunnale. Nell'orto di novembre la fanno da padrone i cavoli, insalate e a sorpresa arriva ancora qualche zucca. Mentre le verdure da foglia dell'orto autunnale sono l'indivia, la lattuga e il radicchio.

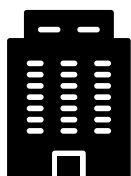
Novembre porta anche a compimento il ciclo colturale delle cime di rapa e degli spinaci.

Nelle zone in cui il freddo tarda ad arrivare come al sud Italia, oppure dove si coltiva in tunnel si possono avere carote, rapanelli, porri, sedano e finocchi.

Inoltre ci sono le diverse varietà di cavoli che non lesinano sulla produzione, infatti, abbiamo cavoli di Bruxelles, cavolo cappuccio, verza, cavolfiore, broccolo, e per chi li coltiva si può avere anche il topinambur (tubero buonissimo) e lo zafferano.

Per quanto concerne la frutta a novembre dominano i cachi, le mele e le pere, oltre al melograno. Altro grande protagonista di questa stagione è il kiwi, che fruttifica proprio ad autunno inoltrato, questa è una pianta rampicante molto produttiva che da diversi anni è presente in Italia. Nell'Italia del sud invece a novembre si raccolgono arance, mandarini, mandaranci, cedri e pompelmi. Si trovano ancora sulla pianta le olive da raccogliere, mentre nei boschi, si possono raccogliere le castagne.



**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 AUTOBUS DI LINEA****Da Rocca di Neto per Crotona**

Ore 6:15

6:25

7:15

7:20

7:40

8:30

11:30

12:40

13:25

16:20

19:15

Da Crotona per Rocca di Neto

Ore 7:10

7:45

11:00

12:00

12:30

12:45

13:45

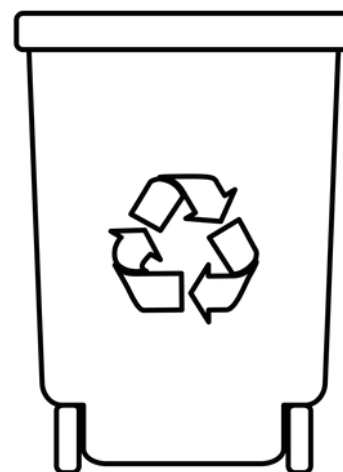
14:10

14:15

16:00

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

Gianni Fabiano Sindaco di Mediglia

A cura di Marica Fiorentino

Giovanni Fabiano nasce a Rocca di Neto nel 1972; dopo avere trascorso l'infanzia e gli studi nel suo paese, all'età di 18 anni si arruola nell'Aeronautica Militare, trasferendosi a Milano, dove tutt'ora è in servizio con il grado di Maresciallo.

Durante la sua carriera militare ha partecipato attivamente ad una missione umanitaria in Afghanistan.

E' sposato con Patrizia Amato, anch'essa di Rocca di Neto e ha due figlie: Silvia e Martina.

Nel 2011 entra in politica, candidandosi e poi eletto al consiglio comunale di Mediglia, ricoprendo la carica di Assessore ai lavori pubblici. Nel 2016 si rimette in gioco e viene rieletto con più di 400 voti, riconfermandosi Assessore ai lavori pubblici e ottenendo la delega di Vice Sindaco.

Oggi scriviamo di lui come Sindaco di Mediglia, eletto nell'ultima tornata elettorale del settembre scorso con oltre il 50% dei consensi.



La redazione Neithos ha deciso di intervistarlo.

Come è stato accolto nella sua nuova comunità, quando si è trasferito ?

In realtà, la comunità in cui mi trovo è stata "costruita" da noi, in quanto al nostro arrivo era una zona

completamente nuova, priva di molti servizi, ma abitata prevalentemente da giovani coppie, con le stesse nostre problematiche e per ovviare a questo, insieme all'amministrazione comunale presente allora, abbiamo cercato di migliorare tutte quelle problematiche che erano poi legate fondamentalmente al vivere quotidiano, conoscendo così piano piano tutto il vasto territorio di Mediglia.

Mi hanno accolto comunque in un modo bello, anche perchè è un comune con realtà diverse, molto frazionato dove ci sono degli insediamenti del tessuto sociale differente, con alcune frazioni popolate prevalentemente da meridionali e altri invece con persone del posto, cioè storicamente lombarde; ma accolto in entrambe le realtà con grandissimo affetto e tanto rispetto e stima.

Questi sono stati gli aspetti che più mi hanno avvicinato alla comunità Medigliese.

Le manca la sua terra natia ?

A me piace definirmi ibrido; facendo un breve calcolo, sono entrato in aeronautica, andando via dalla Calabria, a 18 anni, quindi ho trascorso più anni fuori dalla mia terra che in essa, ma ibrido perchè si rimane con il cuore e con il DNA legato alle origini, oltre ai legami di parentela e amici d'infanzia che persistono tuttora e che mi fanno rimanere legato alla mia Calabria; oltre ai ricordi, ai valori e a quei modi di fare tipici di noi calabresi che sono stati molto apprezzati qui al Nord.

Ritornerebbe a vivere in Calabria ?

Questo è un tema spigoloso, perchè sicuramente con il cuore si, sia per gli affetti che per i ricordi, ma professionalmente diventerebbe al

quanto complicato perchè io sono un Maresciallo dell'aeronautica quindi già questo mi porta a stare lontano dalla Calabria perchè non ci sono basi per potermi avvicinare a casa e in più il ruolo che ricopro

attualmente comporta avere degli impegni che vanno affrontati con la massima serietà e presenza costante; avendo poi due figlie che studiano qui all'università, questa idea non rientra nei nostri piani

Forse in un'ottica futura, si potrebbe anche parlare di tornare a vivere al sud, ma è troppo presto per farlo.

Cosa lo ha spinto ad entrare in politica ?

Come dicevo prima, la spinta maggiore l'ho avuta arrivando in un posto nuovo con molti servizi assenti e quindi mi sono avvicinato alla politica un po' per necessità e un po' per gioco, entrando poi in un vortice e iniziando questo mio percorso, che dura da circa 10 anni, grazie all'ex Sindaco e all'ex vice Sindaco che mi hanno voluto fortemente al loro fianco.

Quali sono i suoi sentimenti che prova ad essere Sindaco di Mediglia?

Sicuramente sono Grato; un sentimento di gratitudine verso la comunità medigliese; è stata una investitura che arriva dalla tornata elettorale scorsa, perchè con 475 voti, non essendo di origine medigliese sono stato il più votato della provincia e della storia di Mediglia, quindi questo ha dato l'investitura a quella che è stata la candidatura a Sindaco di quest'anno e la stima delle persone ancora una volta è stata tanta perchè anche in questa tornata elettorale abbiamo sfiorato per la prima volta, dopo tanti anni, la soglia del 50% come risultato, migliorando anche quelli che erano i risultati della passata campagna elettorale e pertanto un

Gianni Fabiano Sindaco di Mediglia

ringraziamento veramente di cuore a tutte le persone che con stima hanno scelto ancora una volta di essere amministrati da noi come gruppo e da me come Sindaco, come primo cittadino di questa grandissima comunità che ho veramente a cuore perchè quando si vive lontano dal proprio paese non è semplice, le difficoltà sono tante e spesso le cose più banali diventano una difficoltà del vivere quotidiano e io nella comunità medigliese questa problematica non l'ho vissuta, mi hanno sempre fatto sentire il proprio calore e la propria vicinanza e per questo il mio impegno e la stima nei loro confronti sarà sempre massima.

Farebbe mai un gemellaggio tra Mediglia e Rocca di Neto ?

Absolutamente si, lo dobbiamo fare; hanno accettato me come loro primo cittadino quindi sicuramente uno scambio culturale sta alla base di tutto.

Il 28 Ottobre 2021, in occasione della presenza nella sua terra natia, il Neo Sindaco Fabiano è stato ricevuto presso la sala consiliare del comune di Rocca di Neto, alla presenza dell'amministrazione comunale, del Parroco e delle varie associazioni presenti, ricevendo dei riconoscimenti per il traguardo raggiunto.

Auguriamo al Sindaco Fabiano e alla sua squadra un buon lavoro.



innova
finance

Via Guelfa 5,

40138 Bologna

Tel. 051 4121947

Fax 051 19900587

Ritorna il calcio giocato

A cura di Salvatore Ferraro

Archiviata la parentesi covid ritorna con grande entusiasmo il calcio agonistico e con questo anche a Rocca di Neto si respira aria di calcio giocato. La squadra di calcio del paese milita nel campionato di Prima categoria girone B dove oltre alla compagine del Presidente Ierimonti militano altre squadre del comprensorio crotonese ovvero il San Mauro Marchesato, il Mesoraca ed il Ciro' Marina.

I biancocelesti quest'anno sotto la guida di Mister Giuseppe Montesano possono vantare di un parco giocatori, mix di giovani ed esperti, di tutto rispetto e gran parte locale con gli innesti a completare l'organico dei vari Palermo, attaccante che non ha bisogno di presentazioni in queste categorie, Biagi esperto difensore ed il sempre verde Lino Amoruso, tutti e tre di Crotona.

Il campionato iniziato da poche giornate ha visto in queste prime fasi iniziali grande equilibrio e la classifica dopo appena 2 giornate ne è la conferma. Archiviata subito la sconfitta dell'esordio in quel di Rogliano alla prima giornata di campionato, la squadra di mister Montesano ha messo in mostra le sue doti migliori nel turno successivo dove con il gol su rigore di Samuele Vaccaro piega di misura il Magisano.

Una vittoria voluta a tutti i costi, sofferta ma meritata che ha visto anche protagonista il portiere di casa Cristian Comito che ha neutralizzato da grande portiere il rigore degli ospiti mettendo in saracinesca il risultato ed i primi tre punti.

Una vittoria voluta a tutti i costi, sofferta ma meritata che ha visto anche protagonista il portiere di casa Cristian Comito che ha neutralizzato da grande portiere il rigore degli ospiti mettendo in saracinesca il risultato ed i primi tre punti.

I presupposti per una grande stagione ci sono tutti, i tifosi biancocelesti possono stare tranquilli in quanto il Rocca di Neto farà la sua bella figura in un campionato difficile e di tutto rispetto qual è quello di prima categoria. In merito a questo abbiamo ascoltato le parole dell'attaccante Samuele Vaccaro:

Come stai dopo il piccolo infortunio della prima partita?

Diciamo bene, tutto è ritornato alla normalità.

Cosa ci dici di questo inizio di stagione?

Ci tenevo personalmente ad esordire davanti ai nostri splendidi tifosi dopo la sconfitta dell'esordio a Rogliano ed infatti è andata molto bene non solo per la vittoria ma credo anche di



aver fornito una buona prestazione. Merito di tutta la squadra che ogni settimana si allena con grande impegno per cercare almeno di mettere in pratica ogni domenica tutto quello che ci chiede il nostro Mister. Volevo dedicare il mio gol che è valsa la vittoria a mio figlio Pietro"

A noi non ci resta che fare un grosso in bocca al lupo alla squadra del Rocca di Neto per un futuro roseo e con un augurio che possa dare tutte le soddisfazioni che meritano ai nostri tifosi.



I Pronostici dell'Esperto

A cura di Salvatore Ferraro

SERIE A

12° Giornata

JUVENTUS – FIORENTINA:	GG
CAGLIARI – ATALANTA:	GG
UDINESE – SASSUOLO:	2
VENEZIA – ROMA:	OVER 2.5
SPEZIA – TORINO:	X
MILAN – INTER:	OVER 2.5



SERIE A

13° Giornata

LAZIO – JUVENTUS:	GG
FIORENTINA – MILAN:	X
BOLOGNA – VENEZIA:	1
INTER – NAPOLI:	1
GENOA – ROMA:	OVER 2.5
TORINO – UDINESE:	GG



SERIE A

14° Giornata

EMPOLI – FIORENTINA:	2
JUVENTUS – ATALANTA:	OVER 2.5
MILAN – SASSUOLO:	OVER 2.5
UDINESE – GENOA:	1
SPEZIA – BOLOGNA:	X
NAPOLI – LAZIO:	X



La trama del destino

1° Parte

A cura di Aurora Costanzo

In questo lavoro si vuole ripercorrere, per quanto possibile, la storia di nonno "Ntoni, un uomo vero e coraggioso, sicuramente di altri tempi, che ha fatto fronte alle sue esigenze e quelle degli altri, sfidando le avversità della vita a costo della sua, pagandone, a volte, conseguenze molto care.

Si è cercato di scavare nella memoria del passato, per rivivere le tappe più importanti della sua esistenza e quella dei suoi familiari.

Si affronterà il doloroso periodo della guerra, del duro lavoro, dei giochi dell'infanzia, delle tradizioni, del destino, del matrimonio, della morte.

Rocca di Neto diventa il fulcro ispiratore di questo modesto lavoro.

Viene rivisitata la realtà contadina del tempo, con la sua semplicità, i sacrifici, le sofferenze, le piccole gioie, i valori indiscutibili di quegli anni.

Sicuramente, un sistema di vita radicalmente diverso da quello contemporaneo.

PRESENTAZIONE

E se di colpo ti accorgi che stai arrivando al tramonto della vita senza avere mai vinto una partita?

Allora meglio giocare bene l'ultimo giro, anche se le carte migliori sono uscite quasi tutte.

Non dimenticate però che un bravo giocatore tiene sempre un asso nascosto nella manica, da giocare al momento opportuno e, devo premettere che al personaggio della mia storia, l'asso nella manica non gli è mai mancato.

Le vicende che andrò a narrare in questa storia prendono spunto da fatti realmente accaduti e poiché i veri protagonisti sono deceduti ormai da tempo, non potendomi avvalere di date precise e di testimonianze dirette, cercherò di aggiungere qualcosa di mio.

D'altra parte un bravo scrittore deve sempre aggiungere qualcosa di suo, proprio come fa un abile regista nei suoi film.

Siamo nel 1913, a Rocca di Neto, un piccolo paese del Marchesato, situato a ridosso di una collina, ai cui piedi si estende la Valle del Neto.

Le coltivazioni più estese erano rappresentate da vigneti e da antichi uliveti.

All'epoca a Rocca dominava il latifondo appartenente alla famiglia Barracco, una delle famiglie più in vista della Calabria e quasi tutti i contadini lavoravano alle loro dipendenze. Altri terreni appartenevano a piccoli proprietari terrieri.

C'erano zone particolarmente boschive con: larici, faggi, pioppi; terreni adibiti al pascolo del bestiame e altri paludosi, soggetti all'inondazione del fiume Neto. I latifondi, nel secondo dopoguerra con la riforma agraria, sarebbero passati dai Barracco all'O.V.S. Opera Valorizzazione Sila, e distribuiti alle masse contadine del tempo.

Il paese contava intorno ai milletrecento abitanti ed era costituito da poche case, per lo più vecchie e malandate, fatte di pietra intonacata e finestre molto piccole.

Quasi tutti avevano una sola stanza dove si mangiava e si dormiva tutti insieme.

C'era poi l'antica chiesa, con il suo campanile che ai primi rintocchi del mattino destava gli abitanti del posto, il corso principale dove la sera ci si riuniva per discutere del lavoro della giornata, il Municipio, l'ambulatorio del medico, la farmacia, pochi negozi.

In paese ci si conosceva tutti perché gli abitanti erano pochi. Gli edifici scolastici non esistevano ancora. Le persone che sapevano leggere e scrivere si contavano sulle dita di una mano. Il numero degli analfabeti infatti era altissimo.

Più in là i bambini avrebbero iniziato a frequentare presso case comuni, messe a disposizione da qualche famiglia, alle quali la direzione didattica pagava l'affitto. Il maestro, in genere molto severo, godeva di un rispetto enorme da parte delle famiglie e i genitori lo autorizzavano a punire severamente i propri figli se questi ultimi si fossero comportati male.

Più che l'apprendimento in quel periodo ciò che contava maggiormente era l'educazione e la disciplina.

Lungo le strade si sentivano gli schiamazzi dei ragazzini che giocavano a rincorrersi o a girotondo. I giocattoli non esistevano ma, con l'aiuto della propria fantasia e di quei pochi materiali di cui disponevano si costruivano da soli i loro giochi.

Le strade in alcuni punti erano lastricate con pietre, in altri erano polverose, e quando pioveva si formavano tanti acquitrini qui e là e il fango regnava sovrano dappertutto.

Gli unici mezzi di trasporto che si vedevano più frequenti lungo le strade erano i carretti trainati dai cavalli e gli asini.

Di questi ultimi ce n' erano tanti e i viottoli e le mulattiere erano le uniche vie di comunicazione per arrivare in paese o per raggiungere altre borgate. Le prime persone che animavano le vie del paese al mattino erano i contadini che si recavano nei campi o nelle stalle; con il passare delle ore i vicoli iniziavano ad animarsi e tornavano a brulicare di voci e rumori.

I contadini al mattino in genere fissavano ai lati degli asini due grosse ceste di vimini, le sporte, che servivano poi per trasportare i prodotti delle loro terre.

Il lavoro del contadino era duro e faticoso: tutto veniva fatto a mano.

La trama del destino

Le tante ore trascorse nei campi, rendevano i loro volti di colore scuro, quasi cucinati dal sole. L'unica pausa era l'ora del pranzo in cui ognuno slegava la tuvajjia e consumava quel po'di companatico contenuto all'interno. La giornata lavorativa in genere iniziava verso le cinque del mattino e terminava al tramonto.

Quando si rientrava a casa, ci si sciacquava velocemente le mani e il viso in un catino, si mangiava qualche boccone e l'unica cosa che si desiderava tanto era un sorso d'acqua fresca, contenuta nelle gummule, anfore di terracotta con un manico, e un letto dove poter riposare. A volte non si aveva neanche tanta voglia di parlare, tanta era la stanchezza accumulata. Le persone non dormivano su materassi comodi, così come avviene oggi, ma sui materassi imbottiti di foglie di granturco, adagiate su tavole sorrette dai pedistajji, e su di esso un altro sottile materasso di linazza, ciò che rimaneva dalla cardatura del lino, mestiere allora praticato in paese.

Dormire su quei letti era una tortura perché quando ci si girava nel letto, le foglie strofinandosi facevano molto rumore.

Al mattino per rifare il letto bisognava inserire le mani tra queste foglie, schiacciate dal peso del corpo, per ridare nuovamente il giusto volume e poter così riposare meglio.

Le donne, soprattutto al pomeriggio, solevano rammendare o lavorare a maglia velocemente, davanti all'uscio di casa, raccontando fatti e curiosità che avvenivano in paese.

Quando arrivava la sera, fuori era buio come la pece.

Non esisteva l'elettricità e le serate si trascorrevano radunati al chiarore del lume a petrolio o davanti ai camini che avevano una duplice funzione: illuminare e riscaldare.

In genere si recitava il Rosario, ringraziando la Vergine Maria della giornata appena trascorsa, oppure i più anziani raccontavano ai bambini storie di briganti, fantasmi e altri personaggi che i piccoli, solo nell'udire i nomi, restavano ammutoliti e con gli occhi sgranati.

Nelle case c'era tanta pace, ci si divertiva con poco e ogni occasione era buona per ridere e scherzare.

Rocca era una realtà contadina, fatta di gente semplice e genuina: da una parte c'erano l'asprezza della vita, la povertà... dall'altra l'orgoglio, la pazienza, l'aiuto reciproco.

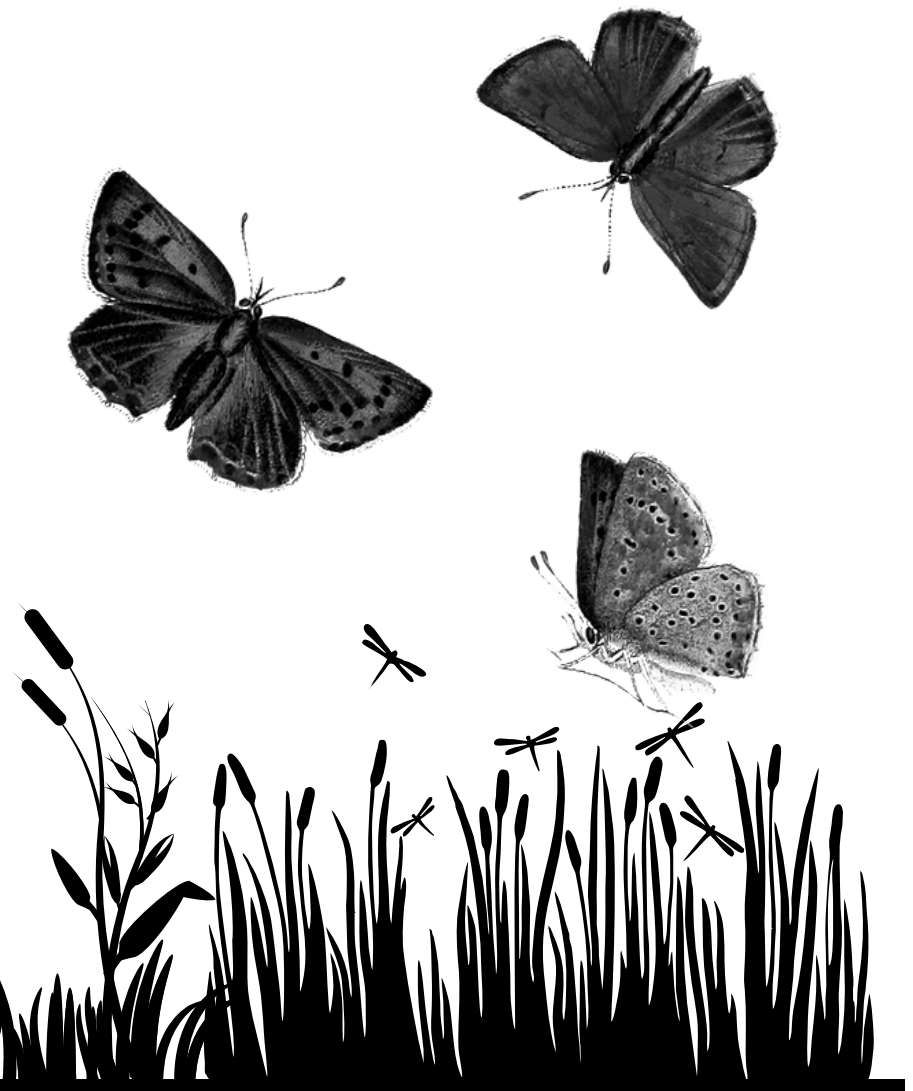
A quei tempi, come oggi d'altronde, Rocca aveva il vantaggio di occupare una posizione geografica favorevole e i Rocchitani avevano la possibilità di poter commerciare con tutti i paesi del

comprensorio. Ma la vera risorsa di questo paese era rappresentata soprattutto dalla presenza del fiume Neto, il quale con le sue acque, rendeva i terreni più fertili e la produzione degli ortaggi più abbondante.

Oggi giorno Rocca di Neto viene definito dai suoi stessi abitanti "Il paese della cuccagna", quasi a voler significare che le cose vanno bene e che le persone tutto sommato non se la passano poi così male.

Certamente tutto questo non riguardava "Ntoni, il protagonista di questa storia e tutti gli altri personaggi che conoscerete man mano che verranno narrati i fatti.

CONTINUA PARTE 2... (edizione di Dicembre)



Eventi & Progetti

La Pro Loco Neithos in collaborazione con l'amministrazione comunale di Rocca di Neto, in questo periodo è impegnata in quella che è una delle attività più belle in assoluto perchè stiamo portando avanti un progetto per i piccoli cittadini del mondo: i bambini.

Si tratta di una serie di incontri da ottobre a dicembre per coinvolgere i bimbi dai 6 ai 12 anni in attività ludico ricreative.

Abbiamo iniziato insieme a loro la preparazione di un calendario dell'avvento speciale, fatto interamente con le loro mani e che servirà ad aspettare il Natale con dolcezza e allegria.

Nelle prossime giornate faremo delle attività manuali e sportive interessanti per socializzare, crescere in compagnia e divertirsi nelle fredde giornate di questo autunno/inverno 2021.



Quest'anno siamo riusciti anche ad ottenere una convenzione con la British Institute di Crotone con la quale abbiamo attivato dei corsi di Inglese presso la nostra sede a Rocca di Neto per i ragazzi dai 6 anni in poi, per far sì che i nostri ragazzi crescano sempre più dal punto di vista culturale.



E' nata ufficialmente la Lega Pro Loco di calcio a 5, competizione ideata dall'Unpli Crotone con lo scopo di divertirsi e soprattutto come fonte di aggregazione tra le pro loco del crotonese. Il campionato inizierà venerdì 19 novembre, con cadenza settimanale e si svolgerà seguendo la formula competitiva del "Girone all'Italiana" a doppio turno in cui le diverse Pro Loco partecipanti si affronteranno a campi invertiti. Tra le Pro Loco partecipanti non poteva mancare la Pro Loco Neithos, squadra composta da soli soci UNPLI, che esordirà a Crucoli nella prima giornata, ma basterà aspettare solo una settimana per vedere i Prolochini giocare in casa presso il "Centro sportivo Mauro"

Non ci resta che fare un in bocca al lupo alla Pro loco Neithos, con l'augurio che questa Lega lasci un segno positivo, pieno di valori e tanto divertimento.



Sui campi del Torretta Padel Club di Torretta di Crucoli, domenica 7 novembre si svolgerà la prima edizione del Torneo di Padel tra le Pro Loco Crotonesi. Le Pro Loco da sempre impegnate nella realizzazione di iniziative di interesse turistico, sociale e sportivo a carattere locale, hanno deciso di promuovere questo Sport che negli ultimi anni sta spopolando in Italia, molto simile al tennis ma più semplice da praticare per le dimensioni del campo, per il tipo di racchetta e per le sponde che rendono giocabile la pallina. Per il torneo scenderanno in campo sei soci della Pro Loco Neithos, divisi nelle tre categorie: Doppio Maschile, Doppio Femminile e Doppio Misto.

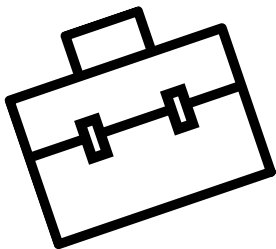
Non resta che segnare in rosso la data del calendario, domenica 7 Novembre ore 9:30 presso il Torretta Padel Club, non mancate...

Servizio Civile Universale

Con molto orgoglio e soddisfazione siamo riusciti, anche noi ad attivare il Servizio Civile Universale targato Pro Loco, riuscendo così ad avere nella nostra sede 3 volontari, giovani e capaci, con uno spiccato interesse per il nostro territorio; impegnati in quelli che sono dei progetti che riguardano la promozione della nostra storia e cultura, impegnandosi ovviamente ogni giorno nelle nostre attività quotidiane.

Il SCU è un volontariato retribuito che permette a giovani dai 18 ai 29 anni di impegnarsi in attività di volontariato di diverso genere, e noi siamo felici che questi ragazzi abbiano scelto di farlo con la Pro Loco, seguiti dal nostro OLP (operatore locale di progetto) Pierfrancesco Podella e dal nostro Presidente Giovanni Fabiano.

Vi presentiamo qui i nostri volontari a cui abbiamo chiesto di spiegare il perché la loro scelta sia ricaduta proprio sulla nostra associazione



SERENA MAZZEI

Ho deciso di presentare domanda al Servizio Civile una volta terminati i miei studi per mettermi in gioco con una prima esperienza lavorativa; in particolare ho scelto il progetto inerente alla Pro Loco "Dai parchi naturali all'enogastronomia: il poli prodotto calabrese" perché penso sia importante valorizzare il nostro territorio e i prodotti che esso offre e lo caratterizzano, avendo così anche l'occasione per conoscerlo al meglio.



ILENIA MOLINARO

Il servizio civile rappresenta per me un'esperienza di formazione e crescita. Ho scelto di partecipare al progetto "Viaggio esperienziale in Calabria: interazioni fra storia e tradizioni dei borghi" attuato presso la Pro Loco del mio paese perché tengo a cuore i valori e le tradizioni del mio territorio ma soprattutto l'intento è quello di promuovere l'inclusione sociale e mettere in risalto il nostro patrimonio artistico e culturale.

GIOVANNI DAVIDE DATTOLO

Ho maturato l'idea di presentare domanda per il SCU perché spinto dalla voglia e dalla volontà di mettermi in gioco e impegnarmi nel sociale, ritenendola un'occasione di crescita personale, umana e un'esperienza altamente qualificante, atta ad arricchire il mio bagaglio di conoscenze con l'auspicio possa riflettersi quale occasione assai utile e proficua nel corso della mia vita e carriera lavorativa.

Ho scelto di sposare il progetto promosso dalla Pro loco Neaitos poiché fortemente convinto dell'ottima riuscita dello stesso: la pro loco, quale associazione locale impegnata nella promozione e nello sviluppo del territorio, ha sin da subito suscitato in me un cospicuo interesse nel contribuire – attraverso le varie attività di laboratorio e di ricerca,

di progettazione e programmazione di eventi coinvolgendo strutture del territorio sia pubbliche che private – ad un'efficace divulgazione del patrimonio autoctono spaziando tra la storia, l'arte, l'enogastronomia e la cultura

Tra l'altro, lo scambio di conoscenze, di esperienze, l'elaborazione e la divulgazione di quanto approntato fungeranno da elemento tangibile che soltanto mediante la sinergia e la comunanza di idee possono essere partoriti grandi progetti mirati al rispetto della cultura ma soprattutto della storia di ognuno di noi. Nel nostro piccolo, siamo investiti del dovere e dell'onere di presidiare la nostra cultura e di ciò dobbiamo esserne orgogliosi!



Pietrino Fabiano

I GIOCHI PERDUTI

Rocca di Neto nei primi anni '60

Raccolta di giochi popolari

Presentazione di *Aurelio Scaramuzzino*
 Calabria Letteraria Editrice

Questo libro racconta i giochi d'infanzia dell'autore, ne descrive dettagliatamente le regole e poi li fa rivivere insieme ai compagni di un tempo, tra quelle "rughe" polverose, dove si affacciavano le piccole case umili e stracolme di bimbi. Si giocava in ogni rione, a qualsiasi ora, e difficilmente ci si addentrava in "territorio nemico" da soli, perché si rischiava di restare prigionieri e subire le angherie degli altri ragazzi.

Ogni rione aveva la sua banda, con a capo un "generale", come quella della "Via Pal" o delle "Camicie rosse" del mitico romanzo ungherese.

I giochi scandivano le stagioni, c'erano quelli estivi e primaverili,

quelli invernali e autunnali, perché un tempo esistevano tutte le stagioni.

Non esisteva noia, il tempo correva velocemente e la sera si era così stanchi che anche il sonno diventava un piacere.

Questi i ricordi di un'infanzia che, a dispetto del progresso tecnico e scientifico, l'autore riviverebbe integralmente.

Elena Spina Lombardi

Rocca di Neto*Dalle origini ai giorni nostri*

Mariano Spina Editore

Il libro, "Rocca di Neto dalle Origini ai Giorni Nostri", di Elena Spina Lombardi, non ha alcuna pretesa scientifica, ma solo "memoriale".

Nel libro, scorre la descrizione semplice e pura della storia, delle risorse naturali, dei luoghi di culto, dei suggestivi riti religiosi, delle tradizioni popolari, delle testimonianze d'arte, delle conoscenze culturali, dei mestieri, delle produzioni agricole e dei nuovi insediamenti produttivi, che hanno caratterizzato e determinato lo sviluppo umano e sociale del popolo rocchitano e costituiscono lo spessore tangibile del nostro passato e della nostra memoria storica nel suo divenire.

Una memoria storica, attualmente, poco utilizzata, che rischia di essere offuscata o, addirittura, cancellata dalla frenesia, dal materialismo e dal consumismo della società odierna.

In questa prospettiva, il libro si propone, ai cittadini di Rocca di Neto e a tutta la comunità di emigrati, sparsi nelle varie parti del mondo, come strumento di trasmissione e di comunicazione dei valori umani, d'identità civile e storico-culturale, che i nostri avi hanno sapientemente costruito e tramandato.

L'Autunno con gli occhi dei bambini

L'autunno

La natura cambia colore
 rosso, giallo e marrone,
 nei sentieri puoi ammirare
 funghi e castagne da sciocciare,
 le giornate son più corte
 e nell'aria c'è odor di castagne.
 Nelle viti è nota l'ura
 ringraziamo insieme questa meraviglia natura!

SAVERIO BONIFATI

SAVERIO BONIFATI V° C

L'autunno

L'autunno è arrivato
 le foglie non ha sparate.
 I bambini presto corrono
 e risulano per meno.
 Nuova acqua, nuova colori
 e le foglie di tutti i colori.
 I giorni d'autunno
 sono più freddi e lunghi
 e i casti sono pieni di
 noci, castagne e funghi.
 Molti animali preparano
 la loro tana per la lunga
 stagione invernale!

MIRIAM FERRARO

MIRIAM FERRARO V° C

Benvenuto autunno

Le foglie d'autunno
 cadono silenziose
 in questa stagione piovosa
 non sbaccia neppure una rosa.
 Il profumo di castagne
 pervade il mio naso,
 con foglie secche
 si decora un rosso,
 benvenuto autunno
 che con la tua stagione
 porti pioggia e vento
 e fai cambiare abbigliamento

SAMUELA PANETTA

SAMUELA PANETTA V° C

Autunno

L'autunno
 L'autunno ormai
 è arrivato
 tutto quanto ha raccolto
 frutti, foglie, piante e fiori
 di magnifici colori.
 Le foglie volano via
 come farfalle in allegria.
 L'ortello è frusciantina
 sia di rosso e di piumina
 cara viscome

CHIARA VISCOME

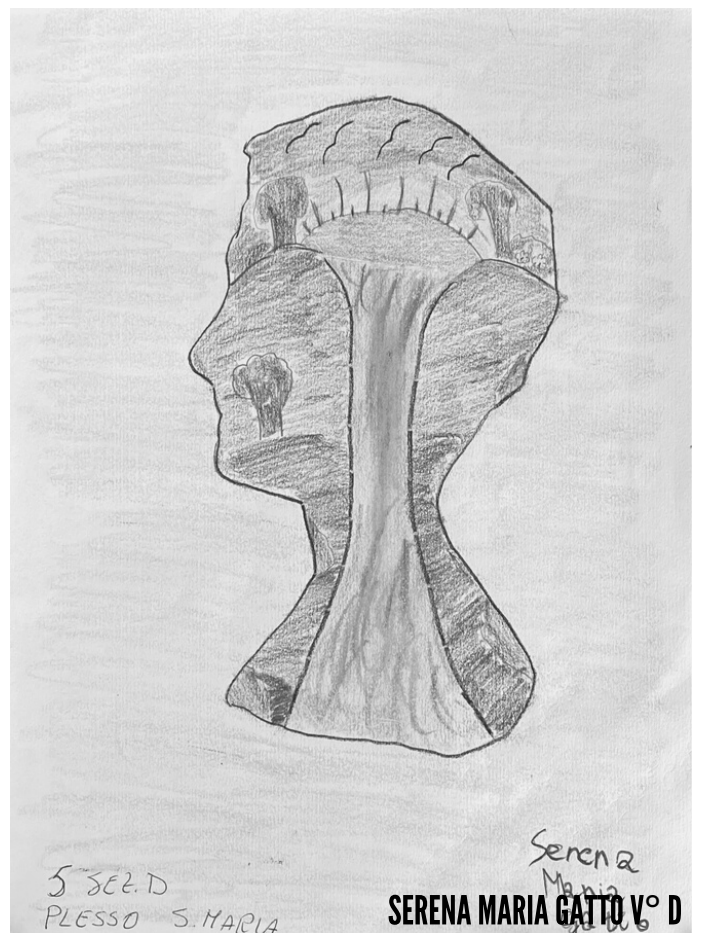
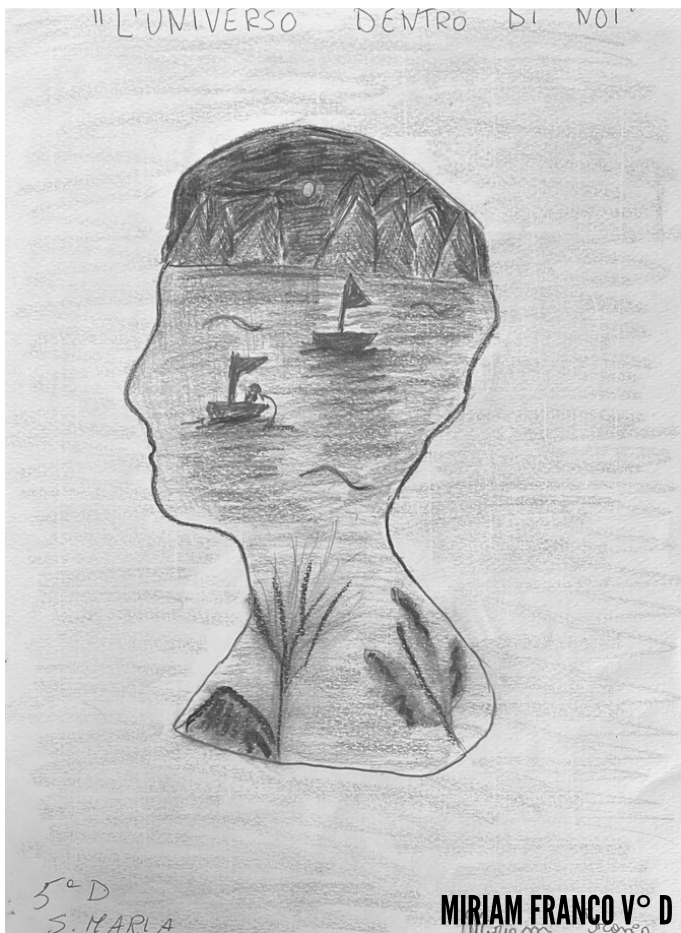
CHIARA VISCOME V° C

L'Autunno con gli occhi dei bambini

"RITRATTO AUTUNNALE"



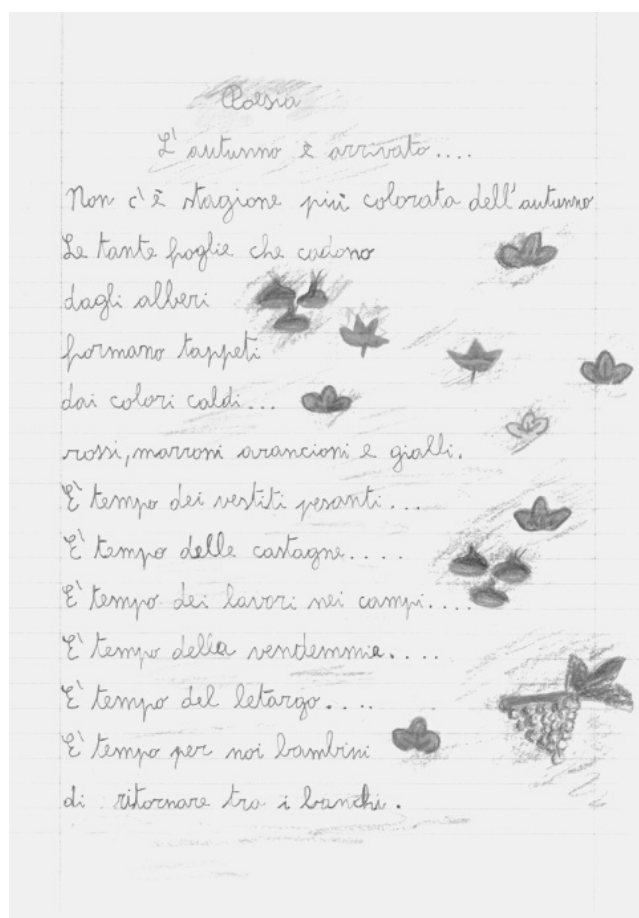
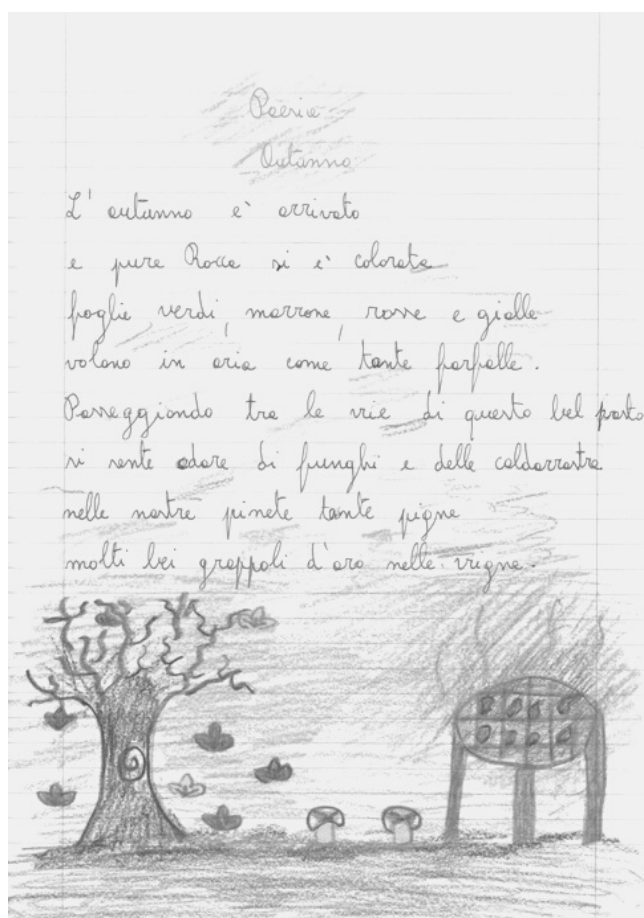
"L'UNIVERSO DENTRO DI NOI"



L'Autunno con gli occhi dei bambini



L'Autunno con gli occhi dei bambini

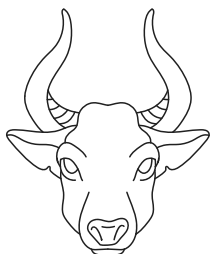


L'Autunno con gli occhi dei bambini



**ARIETE**

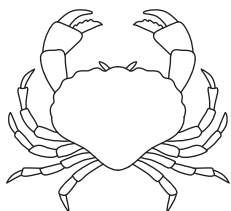
Giove e Saturno avranno un transito importante nel tuo segno. Dal 22 non sarai più disposto a sottostare a diktat e ritardi nei pagamenti. Sarai più pronto a reagire. Il 25 e 26 saranno giornate molto importanti da sfruttare. In famiglia non mancheranno tensioni e malintesi anche a causa dello stress lavorativo. Periodo decisivo per quelle coppie in crisi da tempo. Dal 25 saranno favorite le cure per rigenerarsi dopo un periodo di forte stress, ansie e preoccupazioni. Bisogna curare di più l'alimentazione.

**TORO**

Cambio di rotta in vista per via delle necessità del momento. Non saranno più rimandabili discussioni e prese di posizione a lavoro. I problemi degli ultimi anni sono stati le spese eccessive, i mutui e i prestiti. Sentimenti in bilico anche per le coppie più salde e durature per problemi economici e lavorativi. Bisogna evitare tradimenti o scappatelle. Occorre moderare le spese in famiglia. L'11, il 12 e il 18 saranno giornate molto stressanti e pesanti anche a causa dell'opposizione di numerosi pianeti.

**GEMELLI**

Bisogna sfruttare al meglio questo mese e il successivo per risolvere problemi di lavoro e questioni legali poiché a partire dal 2022 sarà tutto più difficile. No ai passi falsi. Non è il periodo giusto per iniziare mutui o prestiti. In amore sarai più razionale e meno emotivo. Avrai più energie a partire dal 5 novembre. Attenzione ai bronchi. Non chiuderti in te stesso e cerca sempre di circondarti di persone piacevoli e allegre.

**CANCRO**

Con Marte e Mercurio favorevoli, potrai già iniziare a prendere iniziative importanti. Studenti e lavoratori autonomi saranno favoriti a partire dal 22. Promozioni, cambiamenti e opportunità arriveranno con il nuovo anno. Nuovi amori in vista per i single, separati e divorziati. Le coppie durature e salde supereranno ostacoli, incomprensioni e malintesi. Evita di rovinare rapporti per uno screzio. Andrebbe curata la forma fisica anche perché l'opposizione di Venere potrebbe causare maggiori tensioni, competizioni continue, instabilità emotive e spese esagerate. Occorrerebbe tenere sotto controllo nervi e insofferenza in particolare dal 9 al 23. Tutto è risolvibile con un po' di saggezza in più.

**LEONE**

Stelle agitate per i nati sotto il segno zodiacale del Leone. Le giornate più pesanti, stressanti e difficili saranno il 4, 5, 10 e 11. In questi casi sarà meglio cautelarsi anche perché per una parola di troppo si potrebbe passare dalla parte del torto. Le relazioni d'amore durature saranno un po' sotto pressione, un po' meno i nuovi amori. Potresti discutere con il partner per motivi economici, casa o per colpa di parenti poco chiari e invadenti. Dovrai cercare di moderare i picchi di orgoglio. Recupero favorito a partire dal 24.

**VERGINE**

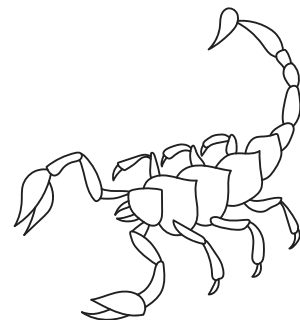
L'influsso di Venere porterà vantaggi nell'ambito lavorativo soprattutto a partire dal 5 novembre. Le giornate più pesanti per via degli impegni saranno quelle dopo il 22. Maggiore cautela a livello finanziario soprattutto a fine mese. Per via di alcune insoddisfazioni lavorative, potresti chiedere i danni o aprire una vertenza nel 2022 oppure cambiare aria o minacciare di farlo. Favoriti i nuovi incontri. Periodo giusto per le coppie salde e durature per mettere su famiglia. Cure favorite l'8 e il 18. Non dovrai sottovalutare i segnali di stanchezza dal 23 al 28.

BILANCIA

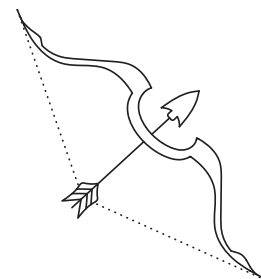
Non ci saranno nuovi spunti, ma questo mese consentirà di mantenere le conquiste concretizzate di recente. Alcuni problemi burocratici o a situazioni del passato saranno risolti. Questo cielo ti consentirà di fare una scelta tra più proposte poiché hai lavorato bene in passato. Bene anche per la giustizia se da anni aspetti una sentenza a tuo favore. Sarai preso molto dal lavoro e pertanto in amore sarai meno vivace rispetto al mese precedente. La tua vita privata finirà in secondo piano. Non mancheranno stress, malintesi e polemiche con il tuo partner il 14 e 15. I nuovi amori per i single, divorziati e separati verranno vissuti con circospezione e cautela. Dovrai alimentarti con cibi sani e semplici. Dovrai controllare lo stato della tua vista.

**SCORPIONE**

Oroscopo altalenante per i nati sotto il segno zodiacale dello Scorpione. Mese caldo per l'amore. Favoriti i nuovi amori. Pericolo tradimento o gelosia per le coppie durature e salde. La vita sentimentale sarà in primo piano rispetto a quella lavorativa. Possibili fastidi alla pelle e ai muscoli. Alla fine di dicembre anche Giove inizierà a sorridere al tuo segno.

**SAGITTARIO**

Oroscopo positivo sotto il profilo professionale per i nati sotto il segno zodiacale del Sagittario sia per i giovani alle prese con i primi contratti di lavoro sia per chi ha un'attività in proprio. La situazione sentimentale sarà sempre piuttosto altalenante e ciclotimica. Per quanto riguarda le cure e le terapie, le giornate più indicate saranno quelle che vanno dal 22 al 30.

**CAPRICORNO**

Ottimo oroscopo per studenti o per chi vorrebbe fare un passo importante nella vita. Venere sarà nel tuo segno zodiacale. Qualcuno avrà più successo del previsto. Questo mese non farà miracoli per il portafogli ma potrà portare qualcosa in più rispetto ai mesi precedenti. Periodo ideale per chi vorrebbe vivere di un po' di trasgressioni, emozioni e avventure amorose con persone lontane o sposate. Momento d'oro anche per le coppie che vorrebbero metter su famiglia o andare a convivere. Dopo mesi di ansie e insicurezze, dovrai prestare maggiore cura al lato estetico e iniziare cure e terapie per cercare di stare meglio. Il 9, 17 e 18 saranno le giornate più interessanti.

**ACQUARIO**

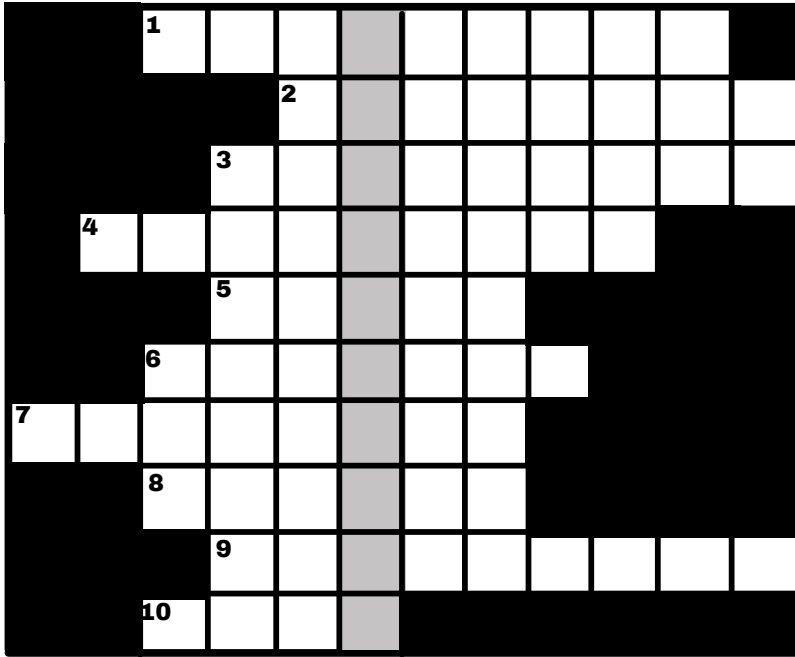
Le questioni di lavoro e i rapporti sociali richiederanno particolare diplomazia. Dovrai cercare di non stancarti e stressarti molto a lavoro. Mese intrigante per quanto riguarda l'amore. Non mancheranno ostilità in famiglia per quei giovani che hanno iniziato una storia che non va bene ai genitori. Favoriti gli incontri per i single, separati e divorziati dopo il 24. Le coppie durature potranno pensare al matrimonio, alla convivenza o a mettere su famiglia. Dovrai evitare passi falsi e atteggiamenti troppo ostinati o polemiche che potrebbero portare una fase di forte stanchezza anche attorno al 25. Forma fisica migliore nelle prime due settimane mentre una certa agitazione potrebbe arrivare verso il 18. Attenzione a qualche fastidio psicosomatico.

**PESCI**

Periodo molto positivo sotto il profilo lavorativo. Massima attenzione alle spese. Favoriti i nuovi amori e anche i ritorni di fiamma. Chi invece non sarà soddisfatto della propria relazione, cercherà alcune avventure e situazioni trasgressive. Le coppie durature potranno pensare a formare o allargare la famiglia. Novembre aiuterà il recupero psicofisico. Dovrai soltanto curare qualche piccolo fastidio ai piedi e alle gambe. Dal 22 al 30 dovrai proteggerti da sforzi e rigori invernali.



CRUCIVERBA



1. Sono fritte e ricoperte con lo zucchero?
2. Il Cecè Cantante
3. Un parroco che ha fatto tanto per la nostra comunità
4. Cos'è? **Foto 1**
5. Grosso vaso per l'olio
6. Chiesa... **Foto 2**
7. Sono famose quelle della "Stefania"
8. Luogo di ritrovo degli anziani (dialetto)
9. L'allenatore del "ASD Rocca di Neto"
10. A ... ogni mosto diventa...?

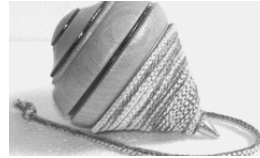


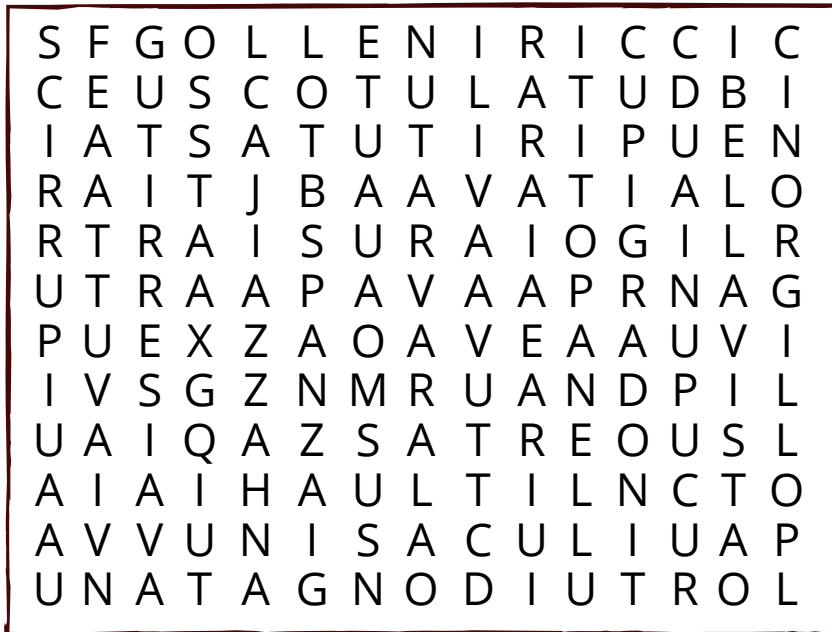
Foto 1



Foto 2

PAROLE INTRECCiate

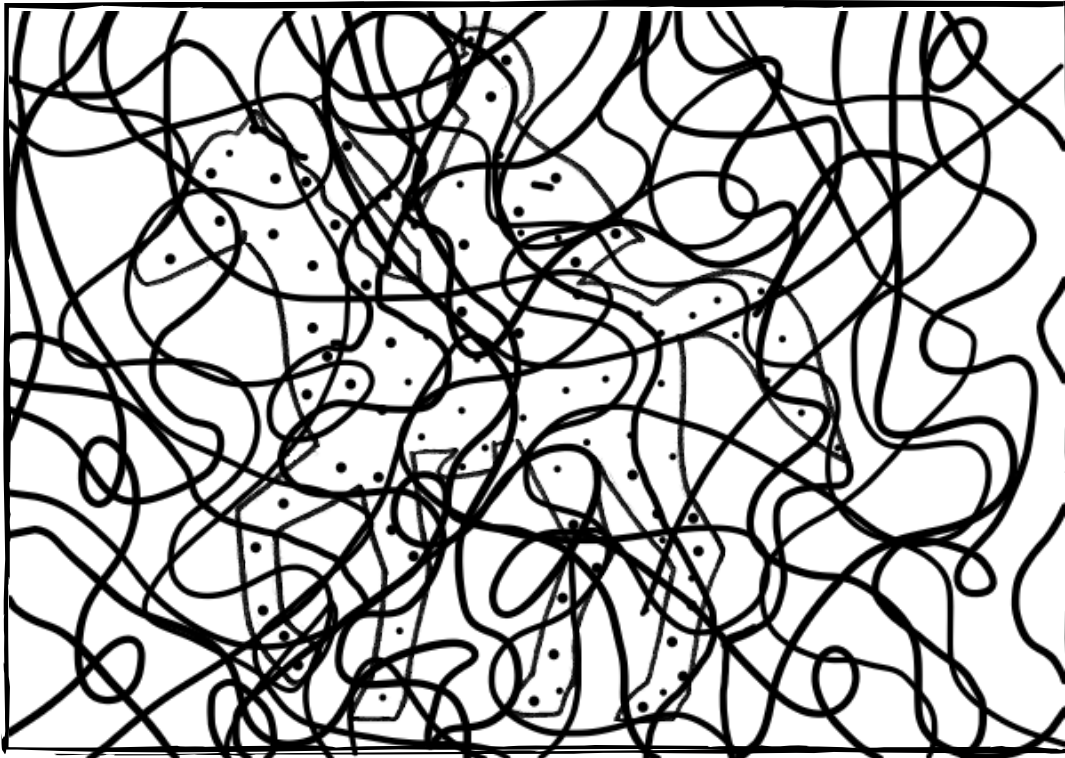
- U CASINU
- CICIRINELLO
- U CUPUNI
- VIA VUTTA
- U PIRITU
- U SCOTULATU
- L'ORTU I DON GATANU
- VIA NOVA



- I GRADONI
- I SERRI
- BELLA VISTA
- A JIAZZA
- TOPANELLU
- SCIRRUPIU
- POLLIGRONI
- SETTIPORTI

Cancellate nello schema le parole elencate, scritte in orizzontale, verticale, diagonale e anche da destra a sinistra o dal basso verso l'alto.

CHE COSA APPARIRA'?



Annerite soltanto gli spazi con il puntino

SUDOKU

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

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.