

NEAITHOS

Cchi NOVA



TUTTE LE CURIOSITA' SU ROCCA DI NETO...

INDICE

Pag. 2	Attualità
Pag. 4	Cultura
Pag. 6	Racconti del passato
Pag. 7	Servizi
Pag. 8	Storia Locale
Pag. 10	Gastronomia
Pag. 11	Agricoltura
Pag. 12	Rocchitani nel Mondo
Pag. 14	Sport
Pag. 16	Rocca e dintorni
Pag. 18	Narrativa
Pag. 20	Tessera del Socio
Pag. 22	Le attività della Pro Loco
Pag. 23	Gli Studenti Raccontano
Pag. 24	Oroscopo
Pag. 26	Enigmistica



A cura della Redazione

Grandi novità in casa Pro Loco Neaithos; con molto orgoglio e tanta soddisfazione vi annunciamo che siamo a tutti gli effetti un'associazione Europea. Possiamo finalmente annunciare la nostra adesione all'Erasmus+, il progetto più bello in assoluto per il nostro paese, per i nostri giovani, che ci ha permesso di ottenere il riconoscimento di associazione Europea e che ci permetterà di relazionarci con il mondo, attraverso l'esperienza giovanile di scambio culturale.

Il nostro progetto prevede l'arrivo di 28 ragazzi stranieri, precisamente 14 dalla Spagna e 14 dalla Grecia, che

soggiogneranno nel nostro territorio per 8 giorni e che ci faranno conoscere tutte le curiosità del loro paese.

Un progetto che metterà in gioco anche i nostri giovani, sia per quello che riguarda l'accoglienza dei ragazzi stranieri, sia per quel che riguarda la loro partenza; stiamo appunto lavorando per quello che può essere un vero e proprio scambio, per mandare i nostri giovani all'estero per fare quella che secondo noi è l'esperienza più bella di sempre. Vi invitiamo a rimanere connessi per

ulteriori informazioni in merito a tutto questo, con l'augurio che sia uno dei tantissimi progetti con il mondo che faremo.

Per partecipare ai nostri progetti Erasmus+ vi invitiamo a scaricare e compilare il modulo che trovate sul nostro sito ufficiale e inviarlo poi a proloconeaitos@gmail.com

Pag. 5

"Parole del nostro dialetto"

di **Franco Delfino Cosimo**



Pag. 12

"Intervista a Luigi Greco"

di **Marica Fiorentino**

Pag. 14

"ASD Rocca di Neto"

di **Salvatore Ferraro**

La Festa dei Popoli

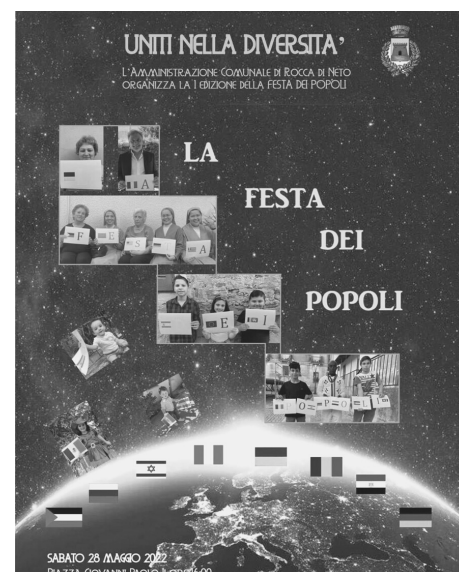
A cura di Genny Martino

Sabato 28 maggio 2022, nella piazza Giovanni Paolo II a Rocca di Neto si è svolta la Festa dei popoli, un evento dedicato alle minoranze etniche che vivono nel centro collinare della Val di Neto.

Le comunità africane, asiatiche e dell'est europa, che si sono perfettamente integrate nella cittadinanza hanno avuto modo di rappresentare e far conoscere la propria cultura, i sapori e le tradizioni della propria terra. Nella Piazza sono stati allestiti piccoli angoli di Marocco, Ucraina, Russia, Romania, Germania, America e Asia e il tutto è stato organizzato dal Comune di Rocca di Neto in collaborazioni con le diverse associazioni presenti sul territorio: Pro Loco Neithos e Demetra che si sono occupati della realizzazione degli stand italiani e rocchitani con la preparazione di Crespelle, pasta al forno, sangria e zucchero filato, con il sostegno anche della Croce Rossa e della Protezione Civile, presenti per tutta la durata dell'evento.

Questa giornata ha rappresentato l'unità, messa in evidenza anche nella locandina con la dicitura "uniti nella diversità" perchè spesso le culture convivono, vivono accanto senza conoscersi.

I temi centrali sono stati quelli dell'integrazione e dell'intercultura, messi in evidenza dal Sindaco **Afonso Dattolo** e ribaditi poi dall'assessore regionale alle politiche sociali **Tilde Minasi**, intervenuta nell'incontro sul tema "Intercultura: il mondo...un grande paese", insieme a **Don Oreste Mangiacapra**, all'assessore alla pubblica istruzione **Irene Dattolo**, la Presidente della Commissione Pari Opportunità **Genny Martino**, la vicepresidente dell'Istituto comprensivo di Rocca di Neto **Rossella Dattolo** e l'avvocato **Pasquale Montesano** esperto in diritto dell'immigrazione. Il dibattito è stato preceduto dal concerto contro il razzismo della Banda Musicale Giuseppe Verdi a cui è seguita l'esibizione di artisti locali. Un momento molto emozionante è stato quello delle premiazioni di tre ragazzi che si sono contraddistinti nello sport: **Kristel Santoro** giovane promessa dell'atletica leggera, **Gaia Corigliano** campionessa di taekwondo e **Honza Oudii** membro dell'ASD Rocca di Neto 1966 che per il nostro paese sono un vero motivo di orgoglio. E' stata una giornata di festa, per stare insieme senza barriere, dedicata all'integrazione e all'enogastronomia che è da sempre espressione di cultura e spesso è anche il fattore divisivo che bisogna superare e ci auguriamo che questa festa diventi un appuntamento fisso per il nostro paese.



24 Febbraio

A cura di Francesca Iona

Le stelle si nascondono
 al primo, cupo segnale
 di un boato assordante
 squarci infuocati trafiggono il cielo
 l'alba cambia i connotati del risveglio.
 la quiete perde il sonno dei giusti,
 degli innocenti di ogni colore,
 le fughe improvvise afferrano valigie
 riempite di nulla, di sgomento, di terrore
 vagano i passi stanchi e incerti
 come foglie cadute e impotenti



nel prevedere un tragitto, un traguardo
 e un probabile ritorno.

Anime inquiete strette nella morsa
 di una minaccia repentina, senza sosta
 sospinte da venti senza aria né nome
 sibilano altre, precarie frontiere
 cantano fiduciose preghiere
 invocate da sguardi silenti
 e affidate alla misericordia
 di un divino Signore.



Maggio e Giugno

A cura di **Titina Scarpino**

May

Maggio è il 5° mese dell'anno secondo il calendario gregoriano e conta 31 giorni. Il nome deriva da Maius, così detto in quanto dedicato alla divinità romana Maia, dea dell'abbondanza e della fertilità che rappresenta la "madre terra".

Nella cultura cristiana è il mese dedicato a Maria, madre di Gesù e madre nostra, con la devozione al Santo Rosario.

A maggio si ricordano altre feste, il 1° maggio la festa del lavoro, poi la festa della mamma che si celebra generalmente la seconda domenica del mese per onorare tutte le madri che con tenerezza e con eroica

prontezza al sacrificio rispondono alla loro grande missione rinunciando spesso anche a sé stesse.

Il nome Maria è di origine egiziana e significa: graziosa- ben amata; un nome molto diffuso in occidente e a Rocca di Neto in suo nome ci sono molte chiese: di Setteporte e della Pietà.

Si aspetta maggio per festeggiare la Madonna di Setteporte presente solo a Rocca di Neto con un quadro e una statua lignea. Il quadro è del 1400 e la statua è del 1902 scolpita dallo scultore Gennaro Cerrone di Napoli e fatta a spese della popolazione commissionata dall'arciprete Don Francesco Mancini.



June

La chiesa fu costruita nel 1662 e adeguata sempre più alle esigenze del nostro tempo e degna di questa Grande Madre, amata dal tutto il popolo che la ringrazia per le sette grazie ricevute dal re Ferdinando d'Aragona della pietà avuta per questo popolo affranto.

Giugno è il mese del sole e della libertà, conta 30 giorni, è il sesto mese dell'anno; comincia il caldo che dura fino a settembre.

Secondo il calendario gregoriano è il primo mese dell'estate e il primo dell'inverno nell'emisfero australe. Il 2 giugno nacque la Repubblica italiana ed è festa nazionale.

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**

Parole del nostro dialetto

A cura di Franco Delfino Cosimo

A vecchiareddra

C'era na vota na vecchiareddra
chi cusiva na quazetteddra
ogni tantu minava nu puntu
cittu cittu ca mò ti cuntù

Ciciulìa ciciulìa

Ciciulìa ciciulìa
e ra gatta pennulìa
u suriciu fa ra cucina
Mararosa accatta ru vinu

Sono filastrocche dei tempi
passati , create certamente da
quei nostri avi che , pur non
avendo alcun possesso di
nozioni metriche , hanno con la
loro fervida intelligenza
emanato pensieri
e parole così suggestivi da
diventare patrimonio di tutti.

Nella prima c'è il senso del
tempo che passa (a
vecchiareddra); c'è l'atmosfera
della casa , si avverte la
presenza di bimbi che ascoltano
dalla nonna le favole
(fragulicchie o fattariaddri).

Nella seconda , " ciciulìa " è la
pioggia che scende lentamente
ed induce uomini e cose a
godere dell'intimità.
Un' intimità espressa
allegoricamente ,come tocchi di
pennello su un quadro.

A gatta chi pennulìa " ha a che
fare con lo stato di noia , che
spesso è una caratteristica del
genere umano , ma anche di
coloro che, volutamente,
scegliono la non-collaborazione.
Significa che la gatta si dondola
, senza curarsi di chi lavora.
L'azione è meravigliosamente
descritta dalla coda che oscilla.
È , invece , il topo che ha
appetito e vuole procurarsi il
cibo.

"pennuliari " nel nostro dialetto
è un capolavoro!
Ci pare di assistere ad una
penna che volteggia nell'aria e ci
trasmette un senso di quiete ;
perfetto il significato del " dolce
far niente " usato dai nostri
padri.

Ancor più intensa ci appare la
figura di Mararosa , che
arricchisce la scena con una
bevanda (il vino),sacro agli dei e
nettare per gli uomini.
Era un bicchiere di vino che
ristorava dalle dure fatiche
quotidiane .

Le filastrocche sono incastonate
meravigliosamente nel tempo
passato, ma richiamano la
nostra attenzione sulla
necessità di valori semplici e
profondi.
Non possiamo non sottolineare
il senso di comunità e di unione
, che pur nella loro diversità, i
protagonisti delle filastrocche ci
offrono!



innova
finance

L'arte culinaria "rocchitana"

A cura di Giovanni Davide Dattolo

I lineamenti gastronomici di Rocca di Neto sono ben marcati per la storicità che li lega alla tecnica culinaria della comunità contadina, riconosciuta per la fusione di elementi semplici e basilari e dai sapori genuini e forti. Ai giorni nostri, stare uniti a tavola, denota ancora momenti di convivialità coi quali prendono forma e si tramandano valori di socializzazione e condivisione, prerogativa della famiglia patriarcale. Nella famiglia contadina di ieri, il cibo procacciato con non pochi sacrifici veniva degustato e diviso oltre che coi membri familiari anche con l'ospite, il quale, ancora oggi, è sempre ben accetto nella famiglia ricevente. Circa il pane, viene considerato dalla gente più anziana del paese quale alimento prioritario oltre che per il sostentamento quotidiano della persona e alimento indispensabile alla sopravvivenza anche come frutto benedetto dal Signore: un pezzo di pane non va mai buttato e se involontariamente cade per terra lo si raccoglie, si bacia, in quanto depositario di speranze e di duro lavoro. In epoca contemporanea il pane viene sapientemente preparato dai panificatori impiegando tecniche di lavorazione all'avanguardia, le quali hanno da tempo soppiantato la pratica di lavorarlo in casa seguendo pedissequamente la tecnica della lievitazione naturale. Una volta, le massaie, adagiavano tutti gli elementi per fare il pane nella c.d. "majiddra", dopodiché lavoravano abilmente l'impasto fino ad ottenerne la giusta consistenza per poi lasciarlo riposare sotto una coperta di lana. Il forno

veniva acceso tempo prima per fargli raggiungere la giusta temperatura e, successivamente, si infornavano le forme elaborate a mò di pallina sulle quali veniva tracciata una croce in segno di ringraziamento al Signore per la concessione del pane quotidiano. Le verdure, assieme alla pasta e ai ricavati del maiale sono da sempre protagoniste della cucina rocchitana. Rocca di Neto è alquanto rinomata per le buone verdure che crescono liberamente sui pendii autoctoni, insieme al buon vino color rosso rubino prodotto dai vigneti di Magliocco sparsi qua e là sulle collinette; per la pasta fresca preparata in casa e ottenuta da una miscela semplice di acqua e farina, dalla quale prendono vita i famosi "cuvatiaddri" (cavatelli), realizzati col pettine del telaio o con il "crivu" (setaccio); i "maccarruni a firriattu" (maccheroni al ferretto) arrotolati attorno ad un bastoncino o al ferro delle calze; "i tagghiarini all'uavu" (tagliatelle all'uovo), spianate in una sfoglia sottile e poi tagliate a striscioline. La pasta, viene servita in tavola condita principalmente col sugo fresco ottenuto dai pomodori coltivati in loco oppure con ragù di carne suina, caprina o bovina. I prodotti campestri vengono tuttora messi a dimora utilizzando le tecniche ancestrali: si fanno le conserve di pomodori essiccati al sole; peperoni con l'aceto; melanzane tagliate a striscioline; olive neri e verdi adagate nelle "giarre" (la giara) assieme ad acqua, finocchietto selvatico e peperoncino; sardella, ottenuta con le neonate di sarda cosparsa di sale, peperoncino e infine condita con olio d'oliva; salsa di pomodoro, portata a

ebollizione per la corretta conservazione e futura consumazione. Tipico prodotto culinario locale è la "mpanata" (zuppa a base di pane, siero e ricotta fresca), preparata dalle abili mani dei pastori che tendono a consumarla, ancora oggi, prima di portare il gregge al pascolo. La carne caprina e bovina è sempre presente ma è il maiale che fa da capofila nell'alimentazione rocchitana, in qualsiasi periodo dell'anno. Tradizione vuole che del maiale non vada sprecato nulla: nella "quadara" (caldaia di rame) vanno a finire tutte le parti grasse dell'animale, le quali vengono cotte a lungo per regalare ai palati le gustose "frittule" (cotenne), la "gnelatina" (la gelatina) e dai residui carnosì i "risimughji" (i rimasugli).

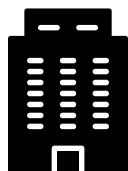
Largo spazio anche alle deliziose salsicce, capicolli, soppressate, la cui preparazione avviene mediante procedure antiche e seguite alla lettera dalle donne del paese.

La gastronomia è ricca inoltre di particolari dolci legati perlopiù alle festività religiose, pietra miliare della tradizione dolciaria, essi sono: "a pitta cu passuli" (la pitta con l'uva passa), dolce natalizio consistente in una spirale di pasta riempita con mandorle, noci e uva passa; "i fusiddri e i crustuli", dolci fritti farciti con miele, vincotto e spolverati con zucchero; "i grispeddri" (le crespelle), ciambelle fritte in olio caldissimo. Un tipico dolce rocchitano è "u pupatulu", offerto a mò di voto alla Vergine in segno di riverenza e riconoscenza per grazia ottenuta. La tradizione culinaria, oggi, è amalgamata con ricette e pietanze derivate dall'estro delle donne rocchitane.



FARZOVET

Dr.ssa Ivonne Eugenia Frisenda



ORARI UFFICI COMUNALI

☎ 0962 80243

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



ORARI ASL ROCCA DI NETO

☎ 0962 886522

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



ORARI VILLETTA COMUNALE

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



NUMERO GUARDIA MEDICA

☎ 0962 886514



ORARI SEDE PRO LOCO

☎ 393 6481272

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



ORARI SANTE MESSE

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



ORARI AUTOBUS DI LINEA

Da Rocca di Neto per Crotona

Da Crotona per Rocca di Neto

Ore 6:15

Ore 7:10

6:25

7:45

7:15

11:00

7:20

12:00

7:40

12:30

8:30

12:45

11:30

13:45

12:40

14:10

13:25

14:15

16:20

16:00

19:15

17:30

20:10

CALENDARIO DIFFERENZIATA

Lunedì **ORGANICO**

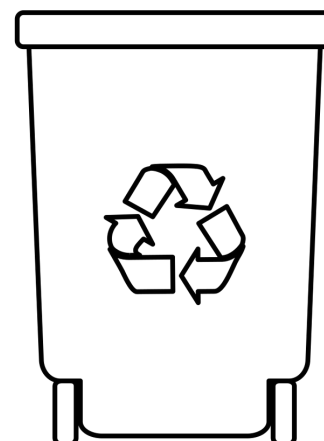
Martedì **CARTA**

Mercoledì **ORGANICO E VETRO**

Giovedì **PLASTICA**

Venerdì **INDIFFERENZIATA**

Sabato **ORGANICO**



VIAGGIO NELLA STORIA TRA I LUOGHI SACRI DEL NOSTRO PAESE

1° Parte

A cura di Pietrino Fabiano

Se con il racconto dei F.lli Bandiera, nei numeri precedenti di questo giornalino, abbiamo acceso un riflettore sui luoghi della nostra memoria, che hanno accompagnato il loro viaggio dallo sbarco presso la foce del

nostro grande fiume Neto al martirio avvenuto nel vallone di Rovito, in questo nuovo percorso ci soffermeremo

invece sui santuari che nel tempo sono sorti su quei luoghi, alcuni dei quali ormai rimarranno per sempre solo nei nostri ricordi.

Iniziamo, perciò, da quei ruderi della vecchia chiesa di "Santa Elena", sconosciuta alla gran parte dei nostri concittadini ma ancora nella memoria di qualche anziano che ha abitato quei luoghi, che Emilio ed Attilio Bandiera si

trovarono di fronte, durante il guado verso la sponda sinistra del fiume, nei pressi del passo del carro in località "Corazzello" e nelle immediate vicinanze della contrada "Corazzo" e dei "Mulini del Neto".

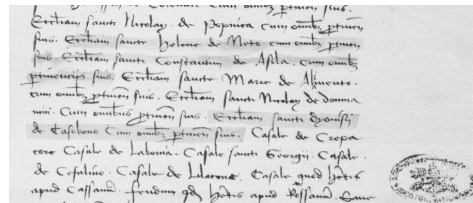
Del guado sul Neto non c'è traccia, anche perché una folta vegetazione, ancora oggi, copre le sponde del fiume. I famosi mulini del Neto macinavano, ancora, alla fine dell'ottocento e di essi la storia ricorda l'assalto

avvenuto nel marzo del 1764 quando per non morire di fame gli abitanti di Scandale, di Rocca e dei luoghi vicini, armati di scopette, mazze e altre sorti di strumenti, si impadronirono, con la forza, portando via la farina ed il grano

che i soliti e ben noti proprietari "benefattori" del tempo, accordandosi segretamente e, costituendosi in monopolio, avevano "imboscato" per mantenere i prezzi elevati.

Santa Elena in territorio di Rocca di Neto

Questo che segue è il documento storico che ne menziona l'esistenza, insieme alla chiesa di San Dionisio de Casabono e San Costantino de Asila.



Ecco cosa scrive, sulla chiesa di Santa Elena, il Prof. Andrea Pesavento, già direttore della biblioteca del centro servizi culturali (al tempo Enaip - Crotone) creata dalla cassa per il mezzogiorno e poi passata al comune di Crotone e che ho avuto insieme agli amici dell'Associazione Culturale il piacere di conoscere.

"La chiesa di Santa Helena con i suoi possedimenti risulta tra le prime donazioni che l'abbazia greca di Santa Maria del Patir, situata in territorio di Rossano, ebbe al tempo dei Normanni. Ne furono benefattori il cavaliere Guglielmo de Grandsmenil e la madre Mabilia, contessa di Crotone e figlia di Roberto il Guiscardo e della principessa longobarda Sikelgaita. Infatti nel maggio 1130 in Messina il re Ruggero confermava a Luca, abate del monastero di Santa Maria de Patirio, tutti i possedimenti e tra questi figurano anche le terre di Rocca di Santa Severina con i suoi villani. La chiesa con i suoi possedimenti (grancia), pur essendo nel territorio della diocesi di Santa Severina, era situata a sinistra del fiume Neto, sotto l'abitato di Rocca San Pietro de Cremasto, l'attuale Rocca di Neto ("iuxta flumen Neti subtus Roccam S. Petri de Cremasto").

Il 25 agosto 1198 il papa Innocenzo III confermava a Nicodemo, archimandrita del monastero di Santa Maria de Patirio, e ai suoi frati che seguivano la regola del beato Basilio, ogni possesso, bene, privilegio, diritto ecc.

Nella bolla che elenca le chiese dipendenti dal monastero troviamo che il monastero del Patire possedeva tre chiese nel territorio della arcidiocesi di Santa Severina e precisamente la chiesa di Sant'Elena di Neto in diocesi di Santa Severina, la chiesa di San Costantino de Asila in diocesi di Isola e la chiesa di San Dionisio de Casobono in diocesi di Umbriatico: "... eccl.am Sanctae Helenae de Neto cum omnibus pertinentiis suis ... eccl.am Sancti Constantini de Asila cum omnibus pertinentiis suis ... Eccl.am sancti Dyonisii de Casobono cum omnibus pertinentiis suis ... Durante il periodo svevo la chiesa di Sant'Elena con le sue pertinenze ci appare come una unità produttiva situata nella parte bassa della vallata del Neto lungo l'asse viario, sul quale sono situate altre realtà religiose - economiche dell'abbazia. Sull'asse che va verso il Tacina troviamo partendo da Rossano la chiesa di San Dionisio di Casubono, Santa Helena di Neto e San Costantino de Asila. Il 27 agosto 1216 in Spoleto il papa Onorio III confermava all'archimandrita Nicodemo i possedimenti del monastero tra i quali le chiese di Santa Elena, di San Costantino e di San Dionisio.

La chiesa situata presso il guado del Neto ed in una zona particolarmente adatta al pascolo e alla semina, ha nelle sue vicinanze i possedimenti della chiesa di Santo Nicola dell'abbazia di San Pietro di Ninffi, dell'abbazia di Corazzo e della sua chiesa di Santo Mauro ed i possedimenti dei Florensi.

Questa vicinanza con i beni di altre potenti abbazie determinerà spesso dei contrasti.

Ritroviamo infatti richiamata la grancia di Sant'Elena in una lite tra il monastero fiorentino e l'abbazia del Patire.

VIAGGIO NELLA STORIA TRA I LUOGHI SACRI DEL NOSTRO PAESE

1° Parte

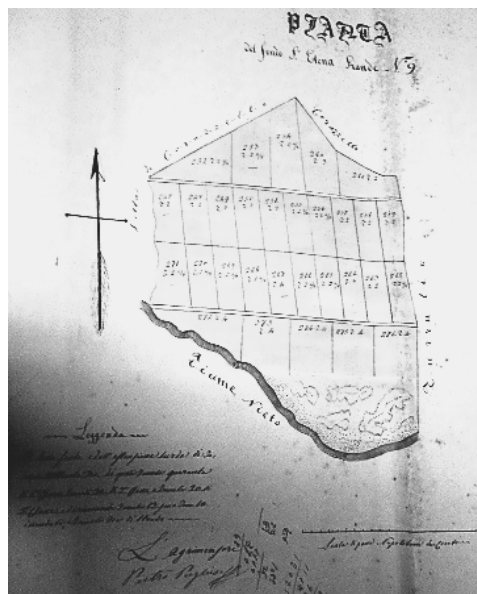
Nel 1246 il vescovo di Strongoli Guillelmus fu giudice ed arbitro di una lite che opponeva l'abate Mattheus del monastero di San Giovanni e l'archimandrita Nymphus del cenobio del Patire di Rossano. La questione oggetto di contesa era il diritto di presa d'acqua e di passaggio di un acquedotto, che attraverso le proprietà dei fiorenti alimentava il mulino della fattoria della grancia di Santa Helena del monastero di Santa Maria del Patire. Il vescovo riconobbe il diritto del monastero del Patire alla presa e al passaggio dell'acqua per alimentare il mulino e allo stesso tempo ai fiorenti concesse il diritto di potervi macinare.

Verso la decadenza

La decadenza dell'abbazia del Patire durante gli ultimi secoli del Medioevo con l'amministrazione da parte degli abati commendatari, determinò anche la fine della grancia di Sant'Elena, che divenne solo un insieme di gabelle, che erano date in affitto ai feudatari ed ai nobili del luogo.

Anche la chiesa di Santa Elena con i suoi edifici decadde. A ricordo della grancia rimarranno i toponimi "La valle di S. Lena" e "Volta di S. Lena"

Ecco il Fondo di Santa Elena quotizzato in territorio di Rocca di Neto



Dalla lettura del catasto onciario di Rocca di Neto del 1742 sappiamo che l'abbazia possedeva ancora terreni e diritti, anche se ormai si era persa la memoria dell'antica grancia con la sua chiesa, mulini, magazzini ecc..

All'inizio del Settecento dell'unità della grancia non rimaneva che un insieme di terreni senza alcun rapporto organico e culturale.

Essi erano: La Valle della Bruca Sottana, La colla delle Mandre, La Colla della Lupara, Le Due Vie, La Serra di Bartolo ncari, Li Serrati, Li Serratelli, Tesauo, Li Vignali di Polissena, Valle Sorta, La Valle della Mirtilla, Il Vignale di Salice, La Difesa della Trazza, Ponticelli.

CONTINUA PARTE 2 (Edizione di Agosto)

Sapori del Neto
La Qualità è il nostro marchio

SAPORI DEL NETO srl unip.

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

La cucina di Maggio e Giugno

A cura di **Silvana Fragomeni**

CUCINA DEL MESE DI MAGGIO E GIUGNO

TORTA DI VERDURE

INGREDIENTI:

- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 4 grosse patate,
- 1 porro
- 1 zucchina grattugiata
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 1 carota grattugiata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 200 g di formaggio morbido
- 25g di formaggio stagionato grattugiato
- 2 uova
- sale e pepe
- un porro cotto per decorare

PROCEDIMENTO

Ungere una teglia del diametro di 20 cm. Scaldare l'olio e friggere le patate tagliate a fette sottili e una volta cotte sistemarle nella teglia; soffriggere poi il porro a fuoco basso per 3-4 minuti, aggiungere la zucchina, i peperoni e le carote, tutti tagliati a cubetti e poi il prezzemolo tritato e continuare la cottura a fuoco basso per 5-7 minuti, sbattere le uova con i formaggi e unire il composto alle verdure. salare e pepare il tutto e versare nella teglia, sopra le patate. Informare in forno preriscaldato a 190° per 20-25 minuti. servire la torta decorata con il porro affettato.

Consiglio: si può aggiungere alla preparazione della carne di maiale o pollo, tagliata a cubetti e farla cuocere insieme alle verdure.



LA SAUZA

INGREDIENTI:

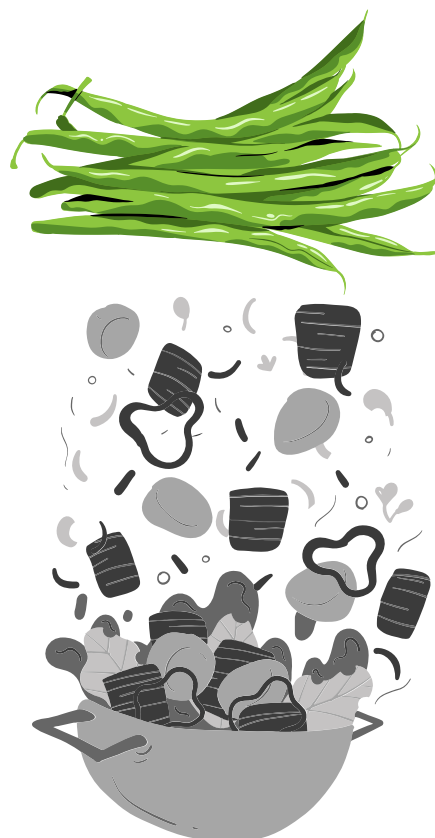
- 450 g di scorza di fave
- 100g di mollica
- pecorino e parmigiano (a scelta)
- 10 cucchiaini di olio evo
- 1 cucchiaino di peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 10 foglie di menta
- sale q.b.
- aceto a scelta

PROCEDIMENTO

Sbucciare le fave e tagliare i filamenti laterali del picciolo; lavare e tagliare.

Mettere sul fuoco una pentola con acqua e portare a bollore, salare poi e aggiungere le fave lasciar cuocere per 6/10 minuti (non devono diventare molli). una volta cotte scolarle.

In una padella versare l'olio e mettere ad appassire l'aglio, aggiungere poi le fave e il peperoncino e poi la mollica di pane e il resto degli ingredienti, mescolare bene e lasciar cuocere per qualche minuto.



NOCINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 35 noci ancora con mallo tenero
- 1 litro di alcool 95°
- 700 ml di acqua
- 800 g zucchero
- meta' stecca di cannella
- 6 chiodi di garofano
- buccia di un limone

PROCEDIMENTO

Lavare i mali di noce e tagliarli in 4 parti.

Inserire la frutta secca in un contenitore di vetro trasparente e aggiunge i chiodi di garofano e la cannella e poi la scorza del limone coprire il tutto con l'alcool e per due mesi posizionare il vaso al sole, mescolare ogni tanto.

Dopo due mesi filtrare il composto con una garza e diluire con lo sciroppo precedentemente preparato mettendo acqua e zucchero in un pentolino e portando a bollore.



L'orto a Giugno

A cura del contadino della Pro Loco

Il mese giugno vede arrivare nell'orto il caldo estivo, che scongiura il rischio di gelate tardive e permette di coltivare la gran parte delle verdure, per questo a giugno si semina soprattutto in campo, senza ricorrere al semenzaio riparato, che viene utilizzato nei periodi più freddi per anticipare le colture. Diverso ovviamente il discorso se fate l'orto in montagna o in zone particolarmente fredde.

La semina

Le semine di giugno riguardano soprattutto gli ortaggi che saranno protagonisti del raccolto autunnale come i cavoli (di ogni tipo, dal cavolfiore alla verza), i porri, e le zucche. Tra le erbe aromatiche è il momento del prezzemolo, del basilico e della salvia. Gli ortaggi estivi invece si potrebbero anche piantare ora, ma siamo un po' in ritardo: era ideale metterli nei mesi scorsi per avere un periodo di raccolta più lungo.

Ecco alcuni ortaggi che potete seminare nel mese di giugno: coste, barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavolini, cavoli e cavolo verza, rapanelli, rucola, lattuga, indivia, catalogna, cicoria, cardi, carote, cetrioli, zucchini e zucche, pomodori,

peperoni dolci e piccanti, finocchi, fagioli e fagiolini, piselli, porri e sedano. Tra le erbe aromatiche possiamo seminare camomilla, salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo. Giugno è anche un mese ottimale per i trapianti di quanto seminato in semenzaio durante i mesi precedenti. Si possono mettere nell'orto piantine di zucche e zucchine, pomodori, peperoni e melanzane, le aromatiche e le fragole.

Il raccolto

Tempo d'estate: l'arrivo di giugno porta nell'orto tantissime verdure nuove e il frutteto finalmente ricomincia a regalarci ottima frutta fresca di stagione. In questo periodo di abbondanza è bene ricordare che consumare frutti stagionali è una scelta che ha diverse motivazioni: le due più importanti sono il risparmio economico sulla spesa, per chi compra frutta e verdura, e l'eco sostenibilità, visto che coltivare fuori stagione ha grandi costi ambientali. Si iniziano a vedere le verdure estive, che sono tra le più ambite dal coltivatore. Pomodori, peperoni e zucchine sono fonte di grande orgoglio e sono anche piante che quando arrivano a fruttificare si dimostrano spesso generose.

L'orto sul terrazzo

Un orto sul terrazzo non è così difficile da fare come potrebbe sembrare!

Coltivare in vaso non è come piantare a terra, è molto più semplice e veloce: bastano pochi accorgimenti per avere degli ottimi risultati e verdura sana e pronta da gustare a tavola.

Iniziamo col capire quali sono gli ortaggi che è più facile coltivare su un balcone. Ecco un piccolo elenco:

- Carote
- Pomodori
- Zucchine
- Peperoni
- Melanzane
- Lattuga
- Sedano
- Rucola
- Basilico

per ospitare le piantine, si possono scegliere più soluzioni. Si va dai vasi (di diversi materiali e dimensioni), ai sacchi di terriccio forati, cassoni in legno e contenitori economici a costo quasi zero (come robusti sacconi, bidoni di recupero e vecchie pentole, magari rivestiti esternamente per renderli più decorativi), alle opzioni per gli "orti verticali", adatte per le specie a sviluppo limitato. È sempre necessario che i contenitori scelti siano dotati di fori per il deflusso dell'acqua in eccesso.

Per la salute delle piante, è fondamentale che la dimensione del vaso sia proporzionata al vigore delle specie da ospitare. Vasi troppo piccoli non permettono un adeguato sviluppo dell'apparato radicale ed hanno un impatto negativo sulla produzione.

Piante di zucchine, meloni, angurie, gradiscono contenitori di almeno 50-60 cm di diametro e 40-50 cm di altezza (meloni e cocomeri tuttavia necessitano di aver acquisito una certa esperienza).



INFORMATICA GESTIONALE

L'architetto Greco di New York

A cura di Marica Fiorentino

In occasione della Festa della Madonna di Setteporte nel nostro bel paese è venuto a trovarci un nostro caro amico, americano di vita ma rocchitano nel cuore e noi vogliamo farvelo conoscere.

Per questa edizione abbiamo deciso di parlare di lui, del nostro amico Luigi Greco.

Luigi nasce a Brooklyn il 18 Agosto 1973, da papà Leonardo e Mamma Franca e dopo un anno arriva a Rocca di Neto dove ha vissuto la sua infanzia e la sua adolescenza insieme ai fratelli Saverio e Francesco. Dopo aver frequentato l'istituto d'arte a San Giovanni Fiore, si trasferisce a Roma per studiare scenografia all'accademia delle belle arti laureandosi poi con il massimo dei voti. Nel 2000 parte alla volta dell'America, vincendo una borsa di studio che gli ha permesso di continuare i suoi studi artistici e di raggiungere tutti i grandi successi conquistati in questi anni. Proprio a New York conosce la sua dolce metà, Maria Stanco con la quale si sposa il 2004 e il 2006 è diventato papà della dolcissima Sofia Francesca.

Attualmente vive a New York e lavora presso lo studio "Brooklyn Design", occupandosi di architettura d'interni specializzato in cucine e bagni, con uno stile lineare ed elegante ma con quella contaminazione greca, simbolo della sua appartenenza al nostro territorio crotonese.

Ma conosciamolo meglio...

Com'è nata la tua passione per l'architettura, quindi la passione per il tuo lavoro ?

Prima di tutto è nata la passione per l'arte; ho frequentato l'istituto statale di arte a San Giovanni in Fiore, poi ho studiato scenografia all'Accademia delle Belle Arti a Roma continuando poi a studiare costume e arrivando a New York a fare arte improvvisata, lavorando nei teatri, passando poi agli arredamenti interni specializzandomi direttamente a New York dove ho studiato tre anni. Ho iniziato quindi a lavorare prima aprendo un paio di studi e poi sono passato a lavorare con una compagnia con cui lavoro tutt'ora, occupandoci solo di architettura di cucine e bagni.

Come mai sei rimasto in America?

Sono partito per fare la specializzazione in arte, poi dopo 2 anni ho conosciuto mia moglie e non sono più tornato.

Precisiamo, non sono partito con l'intento di rimanere lì, sono partito per starci 6 mesi ma ora sono 21 anni che sto in America. Nel 2000 ho vinto una borsa di studio per studiare all'estero e ho dovuto scegliere tra Londra e New York, scegliendo ovviamente la seconda opzione.



Come hai comunicato ai tuoi che saresti rimasto lì?

Secondo me se lo aspettavano, mia mamma mi disse una volta che se fossi andato in America non sarei più tornato ed ha avuto ragione!

È stato difficile ambientarti ?

Io sono come un camaleonte, dove mi porti mi ambiento; all'inizio un po' si perché ero indeciso se rimanere lì o tornare, ma dopo i primi 6 mesi non ho avuto più dubbi.

Come tutti ho dovuto fare dei sacrifici anche per avere un'autonomia, anche se ho sempre avuto la mia famiglia a sostenermi, con mio padre che è sempre stato la colonna portante della mia vita e poi ho avuto la fortuna di avere anche la famiglia di mia moglie che sono italiani, precisamente di Avellino e quindi hanno quella idea di famiglia come la nostra che mi ha permesso di sentirmi sempre a casa.



euronics

Multimedia Elettronica

L'architetto Greco di New York

Con la lingua come hai fatto?

Sono partito senza conoscere neanche una parola in inglese, conoscevo solo il francese, quindi sono andato un mese prima per imparare la lingua e ho lavorato in una videoteca che si chiama black baster fino all'inizio della scuola. Comunque ho imparato l'inglese seguendo dei corsi per studenti stranieri; quindi oltre agli studi artistici ho dovuto seguire anche il corso di inglese.

Era tanto tempo che non venivi a Rocca ?

L'ultima volta sono venuto qui 4 anni fa per i 50 anni di matrimonio dei miei genitori, ma la festa della Madonna di Setteporte non la vedevo da 25 anni.

Come ti sembra Rocca oggi ? Cos'è cambiato secondo te ?

È cambiata dal punto di vista strutturale, ci sono molti più servizi ma dal punto di vista mentale è sempre uguale però è un bene perché rimanere uguali ha i suoi vantaggi, non si perde la propria identità

Cosa ricordi degli anni vissuti a Rocca di Neto ?

Tantissimo, ho una vera e propria passione per Rocca di Neto. Sono sempre stato molto attivo nell'ambiente chiesa; sono stato presidente dell'azione cattolica, ero sempre in mezzo ai giovani facendo recite e eventi vari, attività che ora ho portato New York dove sono rappresentate delle scuole, sono il presidente della PTSA che sarebbe il comitato dei genitori con cui organizzo diverse attività per le scuole superiori; faccio l'animatore nella chiesa di San Rocco, dove sono io, e faccio anche il catechismo, l'ACR, il Grest; in pratica, tutto quello che ho lasciato qui l'ho portato nella mia attuale città.

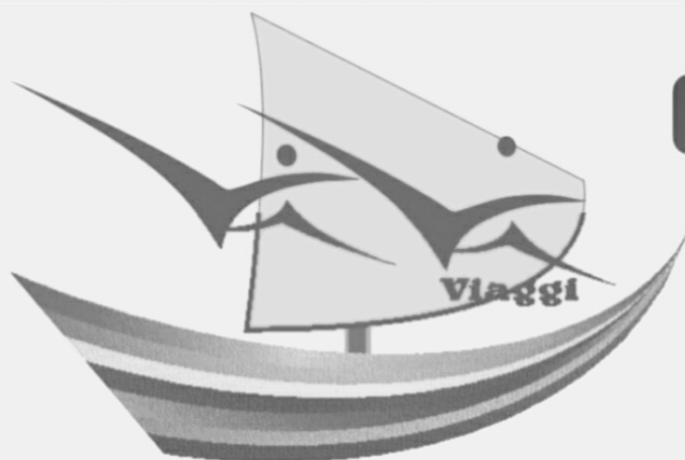


Torneresti a vivere a Rocca ?

Certo, con tutta la passione del mondo anche se non sono nato a Rocca; sono nato in America e sono arrivato a Rocca quando avevo 1 anno e mezzo; sono americano di nascita ma cresciuto e pasciuto (come si dice a Rocca di Neto).



Ringraziamo il nostro amico Luigi per la sua disponibilità e siamo felici di averlo incontrato nel nostro paese, sperando di rivederci prestissimo.



SEGUICI SU:



AGENZIA VIVI VIAGGI

TEL. +39 096284838
+39 3402954753

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

A.S.D. Rocca di Neto

A cura di Salvatore Ferraro

Il Rocca di Neto è salvo. Conclusa la stagione con l'ultima gara in quel di San Giovanni in Fiore contro le stelle azzurre silana, possiamo dire che anche nella prossima stagione la squadra del presidente Gaetano Ierimonti giocherà nel campionato di prima categoria.

Chiusura di stagione col botto per l'undici biancoceleste che con un perentorio 4 a 2 si impone con pieno merito sul campo della compagine sangiovese.

Una stagione con alti e bassi ma che alla fine ha portato ad un obiettivo che era nelle previsioni di inizio stagione e anche con qualche difficoltà si chiude l'annata calcistica al decimo posto, quindi salvezza diretta senza dover passare attraverso i play out con ben 31 punti in graduatoria in 28 partite disputate frutto di 8 vittorie, 7 pareggi e 13 sconfitte, 33 gol quelli fatti e 49 subiti.

Ma tutto questo può bastare per assicurarsi di giocare anche nella stagione 2022/2023 nel campionato di prima categoria.

Le ultime quattro giornate di campionato ha visto la squadra di Montesano per prima frenare la corsa play off del cerva che non va oltre il pareggio 1 a 1 sul rettangolo del Sant'agostino.

Subito nella gara successiva Rosario Fragale e compagni vanno ad espugnare il difficile terreno del Mangone calcio con una bella doppietta del capitano Samuele Vaccaro, arrivato in doppia cifra quest'anno con ben 14 reti, e il gol del bravo Andrea Sangervasio.

Nel penultimo turno la squadra Rocchitana soccombe tra le mura amiche con il lanciato Mesoraca calcio che rifila ben 5 reti alla squadra di casa. Centrato l'obiettivo ora il sciogliete le dighe e appuntamento alla prossima stagione sperando che possa recitare un ruolo da protagonista.



**NUOVA
APERTURA**



7P SPORT VILLAGE

VIA ENRICO BERLINGUER - ROCCA DI NETO (KR)

CELL. 388 1210286

I Pronostici dell'Esperto

NATIONS LEAGUE

Germania - Inghilterra	GG
Italia - Ungheria	1
Belgio - Polonia	1
Galles - Olanda	2
Rep. Ceca - Spagna	2
Portogallo - Svizzera	OVER 2.5



NATIONS LEAGUE



Austria - Francia	2
Danimarca - Croazia	1
Inghilterra - Italia	GG
Ungheria - Germania	2
Olanda - Polonia	OVER 1.5
Svizzera - Spagna	X

NATIONS LEAGUE

Spagna - Rep. Ceca	GG
Francia - Croazia	1
Germania - Italia	1
Olanda - Galles	OVER 1.5
Polonia - Belgio	2
Inghilterra - Ungheria	1



La Madonna Greca o Eleousa

A cura di Rita Antonella Cardamone

L'interno è impreziosito da numerose opere d'arte, tra cui una tela di tipologia bizantina della Madonna Greca. Come riportato da alcune fonti storiche, durante il periodo dell'Iconoclastia (VIII° sec. d.c.) l'effigie della Beata Vergine sarebbe stata portata in Isola da alcuni monaci basiliani, gli "Inconoduli", sfuggiti alle persecuzioni dell'imperatore Leone II° Isaurico che, con l'editto del 726, proibiva il culto delle immagini sacre. Successivamente Costantino V° figlio di Leone, ne accentuò ulteriormente il furore di persecuzioni volendo conferire all'iconoclastia un fondamento dogmatico, "vincolante per tutta la chiesa bizantina" convocò un concilio di vescovi, ai quali fece sottoscrivere la condanna delle icone. La Chiesa d'Occidente, i Patriarchi di Gerusalemme, di Antiochia e soprattutto i monaci opposero resistenza e profonda ripulsa a queste decisioni; a tale disaccordo l'imperatore Costantino reagì non solo con la proibizione del culto, ma fece distruggere anche le reliquie dei Santi e le icone della Madonna. Infatti, in questo periodo, molte icone furono nascoste in attesa di tempi migliori; alcune furono salvate trasferendole altrove, altre gettate in mare e raccolte miracolosamente soprattutto lungo i litorali della Calabria e della Sicilia. Secondo questa versione, molto probabilmente, il miracoloso quadro della Madonna Greca proviene dall'Oriente, trasportato da esuli monaci basiliani e collocato inizialmente in un monastero esistente già nel territorio d'Isola. Il culto e la devozione nei confronti della Beata Vergine era praticato soltanto dai monaci all'interno dello stesso monastero. Invece secondo la tradizione popolare orale si tramanda una pia leggenda la quale narra che l'effigie della Beata Vergine provenga dall'Oriente e che sia approdata miracolosamente presso l'insenatura di Capo Rizzuto

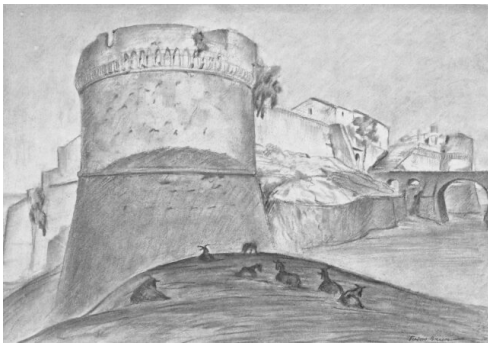
e ritrovata da un pastore. Il dipinto del venerato quadro è considerato una delle più antiche e più belle icone di origine bizantina. Iconograficamente raffigura la "Elèousa" o "Madonna della Tenerezza" o dell'"Abbraccio". È dipinta su due tavole, legate insieme da due listelli trasversali, anch'essi in legno; misura 0,80 m di lunghezza per 0,50 m di larghezza; su fondo oro è raffigurata a mezzo busto in atteggiamento materno e amorevole stringe il bambino Gesù. Nei lati superiori del dipinto sono collocati due busti di angeli alati con le iscrizioni M. V. e due sigle IC (Imperator Caesar) e XC (Xervus Cristi). La figura della Beata Vergine è avvolta da un mantello bruno purpureo, solcato da fitte e lineari pieghe, ed esprime i caratteri propri dell'iconografia bizantina; testa dolcemente reclinata, grandi occhi a mandorla, ciglie fortemente delineate. La fronte ricoperta da un "velo sottile, trapuntato da una vivida stella". Il Bambino Gesù ha una veste grigio-perla ed un mantello ampio e scarlatto; appoggia in atteggiamento sereno la piccola guancia al volto dolce ed amorevole della Madre e stringe lievemente con le piccole mani la sicura mano materna.. Tutta la composizione del dipinto della Madonna Greca rispecchia gli schemi e le tecniche fissati nell'VIII° secolo dalla Chiesa di Bisanzio, la quale decretava che nell'arte le figure da rappresentare iconograficamente non potevano avere carattere materiale, ma dovevano essere di tipo spirituale e trascendente. Numerosi miracoli sono stati attribuiti al dipinto della Madonna Greca, uno su tutti ritengo doveroso menzionare " il ritrovamento di un fanciullo smarrito". Lo smarrimento, afferma l'illustre poeta isolano canonico Gaetano Rodio, avvenne in Isola di Capo Rizzuto il 19 Luglio del 1870. La cronaca dell'epoca narra che una contadinella, la madre di un fanciullo, al ritorno in casa dalla

visita di una vicina, non ritrovò il proprio figlio. Dopo averlo atteso inutilmente per molte ore pensò che fosse scappato in campagna per trovare il padre che lavorava nell'aia; invano la madre esplorò ogni luogo. Il fanciullo si era smarrito nel bosco della saletta. La notte era già scesa ed il cielo da sereno si incupì improvvisamente, ed una terribile tempesta si abbattè su tutta la zona. Chiunque pensò che il fanciullo, avendo trascorso la notte all'aperto, fosse stato soffocato dalla tempesta. La madre, afflitta e sola nella sua povera casa, si inginocchiò dinanzi al quadro della Madonna Greca, invocando disperatamente con grande fede il suo aiuto. La vergine esaudì la sua preghiera perché il giorno seguente il fanciullo fu trovato vivo da un cacciatore dentro ad un rovetto. Alle persone accorse sul luogo, stupite, il fanciullo diceva: " una donna bella mi ha coperto col manto e non ho sofferto niente niente". Il canonico Gaetano Rodio fu testimone oculare del ritrovamento del fanciullo. Infatti si recò con una moltitudine di persone sul luogo del ritrovamento e commosso da tale miracoloso evento, compose una lirica in ottave: "Lo smarrimento di un fanciullo". Il dipinto dell'effigie della Madonna Greca, lungo i secoli, fu molte volte ritoccato. Ricordiamo il restauro del 1902, fatto eseguire da Luigi Gullo, procuratore della cappella. Nel 1980 su iniziativa dei P.P. Rosminiani e del parroco Don Riccardo Alfiero, il venerabile quadro fu portato presso l'istituto di restauro della sovrintendenza di Cosenza. I lavori furono eseguiti dal Prof. Raffaele Gallo, sotto l'accurata visione della direttrice Maria Pia di Dario Guida. In una cappella collocata sul lato destro dell'altare fa bella mostra di sé un'antica tavola lignea che riproduce la Madonna Greca, recentemente rinvenuta nella sagrestia della piccola e originaria chiesetta di Capo Rizzuto.

Da Kpoton a Cotrone 1° Parte

A cura di Caterina Cotroneo

I dati relativi alla fondazione storica di Crotona risalgono all'VIII secolo A.C. e partono necessariamente dal rapporto tra l'ecista Myskellos di Rhye (piccola area dell'Acaia) e l'oracolo di Delfi il quale conosceva bene le caratteristiche geomorfologiche della zona costiera tra punta Alice e Capo Iacino, attraversata dai fiumi Neto e Esaro. Era un'area che presentava un'altura rocciosa e a picco sul mare (su cui sorge attualmente il castello di Carlo V e l'antica Cotrone, ideale per un'acropoli fortificata, che, assieme alla foce del Neto, offriva buone possibilità di approdo, aveva anche una fascia pianeggiante tra l'immensa spiaggia e i verdi rilievi collinari.



Il territorio circostante però non presentava le stesse caratteristiche di Sibari, con la sua piana adatta a coltivazioni estensive ed intensive tanto da spingere l'ecista Myskellos a tornare dall'oracolo delfico a lamentarsi. Dopo aver consultato per ben tre volte nel santuario delfico la sacerdotessa Pizia sull'avvenire della stirpe ottenne sempre la stessa risposta: non era Sibari, come avrebbe

desiderato Myskellos, bensì Crotona la terra della sua stirpe.

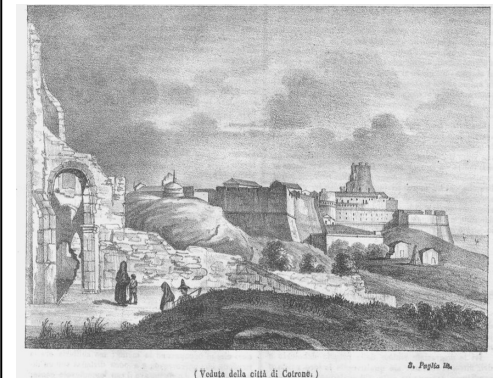
Così fu scelto definitivamente il sito attuale, caratterizzato da rilievi collinari argillosi, dalle pianure alluvionali del Neto, con le sue pianure dell'Esaro a sud e l'altopiano del marchesato che costituivano, allora come oggi, un territorio adatto per la coltivazione dei cereali e dell'olivo, per l'allevamento, per ricavare legname (la zona infatti era ricca di cipressi, faggi, pini, abeti e ginepri) e, in aree limitate (per esempio località Sovereto e le Castella per cavare pietra da taglio tenera (calcarenite).



Lo sfruttamento di tutte queste risorse naturali diede luogo ad una città molto ricca tra il 588 e il 480 a. C., con grandi atleti olimpici come Phyllos e il famosissimo Milone. Nel corso della fine del VI secolo furono compiuti sforzi bellici in varie direzioni, ma la battaglia più impegnativa fu la guerra lampo contro Sibari (510 a. C.). Successiva all'arrivo in città di Pitagora di Samo (530 a. C.) con i suoi discorsi tesi alla saggezza e alla lotta contro lussi ed eccessi.

Così Crotona riuscì a creare un vasto impero comprendente buona parte della Calabria. Questa situazione tuttavia durò meno di settant'anni, perché dopo il successo vennero i problemi che portarono a terribili avvenimenti come la cacciata di Pitagora, la tirannide di Clinia, la seconda guerra contro Sibari. Fece parte della lega Italiota e nel corso del IV secolo Crotona vide ridursi il suo territorio, ebbe tante perdite economiche ed umane successivamente, dopo la seconda guerra Italica (383 a. C.), fu occupata dai Siracusani che la saccheggiarono con conseguente distruzione.

CONTINUA PARTE 2 (Edizione di Agosto)



(Veduta della città di Crotona.)

D. Paglia 18.

CSTORE

www.cstore.it

La trama del destino

5° Parte

A cura di Aurora Costanzo

Arrivato sul posto assaggiò diversi vini e alla fine ne scelse uno dal color rubino, limpido e dal sapore gradevole. Era lì lì per acquistarlo quando un signore gli disse:

- Ma sei sicuro che stai facendo un affare acquistando questo vino? Se lo vuoi gustare a dovere, lo devi bere sul posto. -

"Ntoni non riusciva a capire il senso di quelle parole. Lo sconosciuto proseguì:

-Nel momento in cui attraverserai il ponte che separa il tuo paese dal mio, il vino ti diventerà torbido e cambierà anche sapore!-

"Ntoni dette poca importanza a quelle parole. Lui, di vini, se ne intendeva abbastanza e non avrebbe accettato per nessuna ragione al mondo il consiglio di un altro che non conosceva neanche. Alla fine comprò due damigiane da cinquanta litri ciascuna, le sistemò per bene sul carretto, pagò profumatamente il contadino che glielo aveva venduto e si avviò verso Rocca.

Il viaggio procedette nel migliore dei modi ma, lungo la strada, di tanto in tanto venne assalito dal dubbio:

- E se il vino non fosse buono per davvero? Mah!

Arrivato a casa, la prima cosa che fece fu quella di assaggiare nuovamente il vino. Prese una bottiglia, la riempì e con la stessa ne riempì un bicchiere. Il vino aveva cambiato realmente sia colore che sapore:

- Ma cosa sarà successo? - si chiese.

- Allora aveva proprio ragione quell'uomo quando mi disse che passando il ponte, il vino non sarebbe stato più lo stesso!-

"Ntoni attribuì questo fenomeno alla differenza di altitudine che c'era tra un paese e l'altro. O almeno questa era l'unica spiegazione plausibile a dir suo.

Aveva fatto proprio bene a non scaricare le damigiane dal carretto. Il mattino seguente ripartì per riportare indietro il vino, nella speranza che glielo cambiassero. Alla fine ebbe fortuna e il vino glielo sostituirono.

Una vita sacrificata

Era il mese di giugno e le bionde spighe di grano mature spiccavano in mezzo a una miriade di papaveri rossi. Quella mattina tutti si svegliarono prestissimo.

"Ntoni, insieme al figlio Sebastiano, muniti di falci affilate iniziarono a mietere le spighe dorate mentre Teresa, la figlia maggiore di "Ntoni, nonna Teresa e Concetta le legavano in fascine.

I loro volti anche se sporchi, sudati e segnati dalla fatica esprimevano gioia per l'annata andata bene.

C'era una calura opprimente e non soffiava neanche un filo di vento. L'arsura asciugava la gola e i rivoli di sudore scendevano lungo il collo e il viso. Il lavoro era duro e faticoso e richiedeva destrezza e tanta pazienza. Sapevano che questo era un periodo in cui c'era da lavorare sodo e man mano che procedevano nel lavoro della mietitura si sentiva la voce di nonna Teresa che diceva ai nipoti:

- Non ditemi che siete già stanchi?-

Lei sapeva benissimo che i nipoti erano esausti, ma quando c'era da lavorare era alquanto severa.

- I figli si baciano la notte, Ntoni; se li coccoli troppo, poi crescono viziati!

- Ricorda: Mazzi e panelli fannu i figghi belli e pani senza mazzi fannu i figghi pazzi.

Questo soleva dire spesso nonna Teresa soprattutto quando era stanca, ma non perché non volesse bene ai nipoti, ma per fare capire loro che le cose bisogna guadagnarsele con il sudore della fronte e che tutto è frutto di sacrifici.

Una volta legati, i manipoli di spighe venivano trasportati sull'aia e successivamente battuti, per separare il grano dalla paglia. Terminata questa operazione il grano veniva custodito nei granai e poi portato al mulino per ricavarne la farina, che sarebbe servita durante l'anno per fare il pane e la pasta.

Nonna Teresa e Concetta, il pane fresco lo preparavano in casa ogni settimana. La quantità in genere variava in base ai componenti della famiglia.

In quel periodo, il pane veniva cotto nei forni a legna, ubicati nell'interno della casa o appena fuori dalla porta. A Rocca esistevano anche tre forni pubblici e la gente si doveva prenotare per poter infornare il pane.

Le donne di casa, la sera, prima di preparare la livatina, si mettevano in giro per il vicinato alla ricerca del "lievito madre". Sapevano all'incirca chi potesse averlo e in genere non faticavano a trovarlo.

Concetta dopo impastato il pane lasciava da parte un po' di lievito, per darlo successivamente a chi sarebbe servito in seguito. Lasciava lievitare l'impasto tutta la notte.



La trama del destino

5° Parte

Il mattino seguente lei e nonna Teresa si alzavano prestissimo per scanare, cioè per preparare i pezzi di pane che si stemavano in fila su una apposita tavola, dove precedentemente avevano steso alcuni teli bianchi. Mentre il pane lievitava preparavano il forno accendendo la legna, e quando era caldissimo allontanavano la legna consumata, spazzavano il forno e con uno straccio bagnato ne ripulivano per benino la base dove poggiavano successivamente i vari pezzi del pane in bell'ordine, servendosi di una lunga pala di legno che lo stesso "Ntoni aveva costruito. Dopo un'ora di cottura il pane era pronto. Appena sfornato, la sua fragranza si spandeva all'intorno, e i più piccoli, che giocavano in mezzo alla strada, rientravano di corsa e la giovane Teresa accontentava i suoi fratelli offrendo loro una fetta di pane con su olio d'oliva e un po' di zucchero.

Il sogno premonitore di nonna Teresa

Le giornate trascorrevano tranquillamente, scandite dai ritmi di sempre.

Una mattina "Ntoni andò come al solito nella stalla ad accudire gli animali, verso i quali aveva una cura particolare.

Nonna Teresa si era svegliata prima del solito; sistemò la sua stanza e si apprestò a scendere al piano di sotto per accendere il camino, così come soleva fare. Senza dire mezza parola uscì di casa, si avviò verso il magazzino, aprì la porta e prese un fascio di legna. Nel rientrare Concetta notò che il suo viso era tutt'altro che sereno.

- Che cosa avete? Avete una faccia strana stamattina! disse.

- Gesù, Giuseppe e Maria che sogno brutto ho fatto stanotte.

rispose nonna Filomena.

- Perché? Cosa avete sognato? chiese Concetta.

- Raccontatemi.

L'anziana donna iniziò a raccontare il sogno in modo concitato.

- Ho sognato che comare Peppina, la nostra vicina, era seduta sull'uscio di casa sua e riempiva le cannelle col filo che sarebbe servito per la tessitura al telaio. Mentre il filo scorreva si ingarbugliava tutto, e lei cominciava a gridare imprecando e bestemmiando.

Proprio in quel momento usciva "Ntoni, mio figlio, che vedendola in difficoltà le si avvicinò per aiutarla. Capito il problema, corse in casa e prese un paio di forbici per tagliare quel filo che si era annodato. Ma mentre camminava pestava la coda ad un serpente nero, dagli occhi gialli e dalla lingua biforcuta, non capivo da dove fosse sbucato, che gli si attorcigliava a una gamba e gliela addentava.

Mi sono svegliata di soprassalto nel cuore della notte urlando, senza riuscire più a riprendere sonno.

Nonna Filomena che era tipo sensitivo, percepiva un pericolo imminente per suo figlio, a causa di quello strano e brutto sogno, perciò era di malumore.

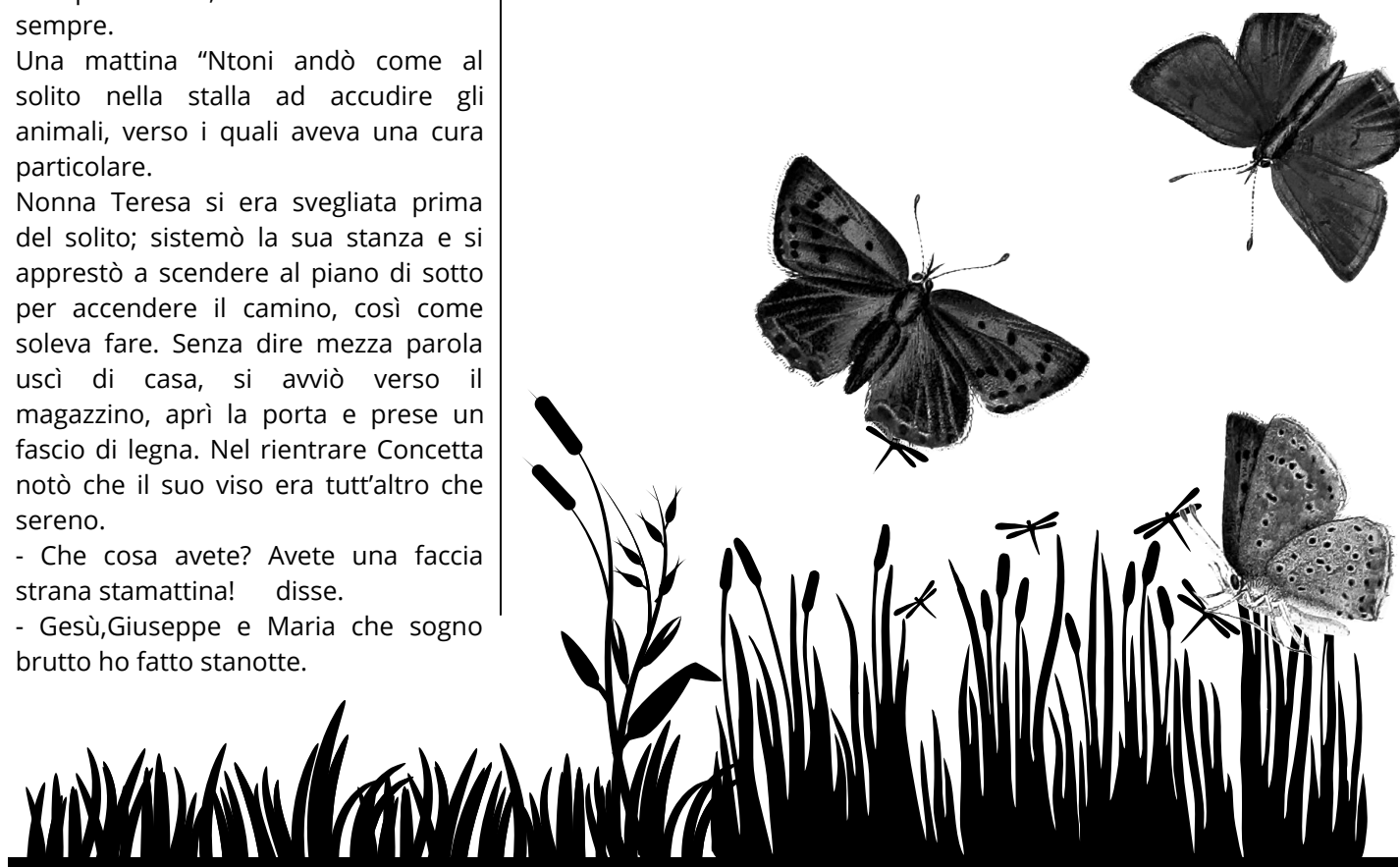
- Non vi preoccupate! cercò di tranquillizzarla Concetta

- Sicuramente ieri sera non avete digerito bene. è questa la ragione per cui avete fatto questo brutto sogno. Adesso rilassatevi un po' che vado in cucina e vi preparo una camomilla, così vi calmate!

- A mari, a mari, ripeteva nonna Filomena.

Con quell'espressione voleva allontanare il più possibile ogni malaugurio dalla propria casa.

CONTINUA PARTE 6... (edizione di Agosto)





TESSERAMENTO PRO LOCO 2022



CHI SIAMO

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

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

COSA FACCIAMO

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

PERCHÈ SCEGLIERCI

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

Non avrai alcun obbligo e insieme potremo fare di più!

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

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

Visita la pagina ufficiale per scoprirli:

Tessera del Socio Pro Loco





Unipol Sai Assicurazioni



Pegaso Università Telematica



Simet



Conbipel



Pittarosso



Amplifon



Gardaland



Odissea 2000



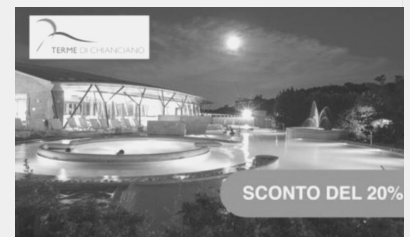
Parco avventura Etna



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 ormai sapete, siamo molto attivi sullo sport, con diverse iniziative e proprio per questo abbiamo deciso di dare vita alla prima edizione del torneo di Padel, uno sport nuovo e intraprendente, che piace a grandi e piccini. È possibile iscriversi entro il 15 giugno, chiamando ai seguenti numeri: 388 1210286 (Salvatore), 389 5511813 (Pierfrancesco); la quota di iscrizione è 50 euro a coppia e vengono garantite un numero minimo di 3 partite da giocare; le coppie possono essere anche miste. Il torneo si svolgerà presso il "7 P Sport Village" in via E. Berlinguer, località Setteporte a Rocca di Neto e avrà inizio il 20 giugno 2022.

La Pro Loco Neithos organizza:

1° Edizione TORNEO DI PADEL

Presso:

7P SPORT VILLAGE
VIA ENRICO BERLINGUER - ROCCA DI NETO (KR)

Iscrizioni entro il 15 Giugno 2022
Inizio del torneo 20 Giugno 2022

Quota d'iscrizione € 50 a coppia

Per info e prenotazioni:
389 5511813
388 1210286

Per una continuità sportiva nel nostro paese, insieme al Comune di Rocca di Neto abbiamo deciso di fare la seconda edizione del beach volley in piazza ed è possibile iscriversi chiamando i seguenti numeri: 340 2954753 (Antonio), 389 5511813 (Pierfrancesco), 340 7397264 (Genny).

Le squadre dovranno essere formate da almeno 5 giocatori e la quota d'iscrizione è di 20 euro a squadra. Cosa aspetti ad iscriverti? hai tempo fino al 15 giugno 2022.

Il Comune di Rocca di Neto e la Pro Loco Neithos organizzano:

BEACH VOLLEY IN PIAZZA 2° EDIZIONE

In Piazza Giovanni Paolo II

Squadre da 5 giocatori
Quota di partecipazione € 20,00 a squadra

Iscrizione entro il 15 Giugno 2022

Per info e iscrizione:
Antonio 340 2954753
Pierfrancesco 389 5511813
Genny 340 7397264

Siamo giunti al termine con il nostro corso di disegno con l'artista Wendalina Lidonnici che ha insegnato ai nostri corsisti tutte le tecniche del chiaroscuro attraverso la realizzazione di un proprio ritratto. Facciamo i nostri complimenti a Wendalina e a tutti i ragazzi che hanno partecipato, consapevoli che in ognuno di loro è nascosto un piccolo artista che colorerà ogni giorno della loro vita.

La Pro Loco Neithos organizza:

CORSO DI DISEGNO BASE

10 ore

Per scoprire insieme la tecnica del Chiaroscuro

Per ragazzi da 11 a 16 anni

Ogni Venerdì pomeriggio

Iscrizioni entro il 20 Marzo 2022

Con l'artista Wendalina Lidonnici

Tema: serie TV

Per info e prenotazioni: 393 6481272



**Resort
Villa Maria**

LOCALITA' GIPSO

TEL. 0962 52441 - CELL. 3939176562

Oh, cara pace

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

La guerra dobbiamo evitare,
altrimenti molte cose brutte dovremmo affrontare.
L'ingiustizia sola non se ne va
dobbiamo mettere in pratica le nostre abilità,
per far andare via
quello che non ci dà armonia.

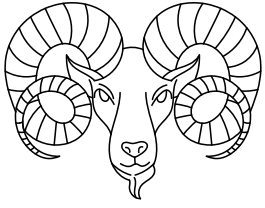


La guerra è bella per chi non la conosce
Quando in realtà le verità sono opposte,
impariamo per non ripetere gli stessi errori
con la "Pace" il mondo sarà il più bello dei
capolavori.

Le famose frasi di Maria Teresa di Calcutta dovremmo
ascoltare
Ovvero: "Se giudichi le persone, non avrai il tempo di
amarle",
quanta verità in una sola frase
dovremmo seguirla come punto base.

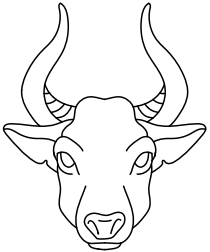
REBECCA VARANO
2° B - Secondaria di Primo Grado



**ARIETE**

L'estate ha un effetto positivo su di voi. Più dinamici e in forma che mai, siete al top e avete voglia di vivere una stagione magica. Attenti però, lo stress e l'impazienza potrebbero destabilizzarvi soprattutto durante la fase di plenilunio ad agosto.

Il 28 luglio, la Luna Nuova vi dà un'enorme spinta. La motivazione raggiunge nuove vette. È il momento giusto per lanciarsi in un progetto che vi sta a cuore. Il vostro talento e la vostra audacia saranno riconosciuti. Dovreste essere orgogliosi di voi stessi!

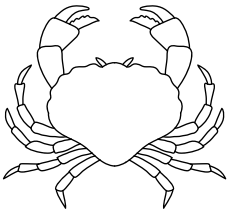
**TORO**

Iniziate la stagione più calda dell'anno con il piede sbagliato e, ai primi di giugno, non vedete l'ora che sia settembre. Fortunatamente, da luglio in poi, Marte transita sul vostro segno e vi aiuta a rimettervi in carreggiata. Tra luglio e agosto approfittate della stagione estiva per rilassarvi e prendervi una meritata pausa dal lavoro.

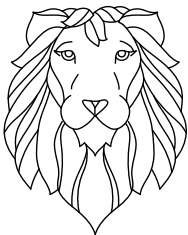
L'estate vi fa venire voglia di godervi la vita al massimo e vi fa venire ancora più voglia di fare qualcosa di buono per voi stessi.

**GEMELLI**

L'estate si apre per voi come un periodo eccellente: tuttavia non è sempre tutto oro quello che luccica. Quando la vita professionale va bene, la vita privata ne risente e viceversa. Fortunatamente, le vibrazioni estive vi danno una grande energia e forza di volontà. Potete contare sul sostegno di famiglia e amici per distrarvi e rilassarvi. Con saggezza e coraggio, prenderete alcune decisioni difficili che sono necessarie per il vostro benessere.

**CANCRO**

Sarà un inizio estivo difficile: siete stanchi e avete bisogno di staccare e di prendervi una pausa. Siete bloccati in un'atmosfera professionale tesa e bisognerà aspettare la metà di luglio perché lo stress svanisca a poco a poco. La fine dell'estate porta belle soddisfazioni anche sul piano sentimentale: se siete single, avete catturato l'attenzione di qualcuno, non lasciatevelo/a scappare!

**LEONE**

Segno del Sole, l'estate è la vostra stagione: date sfogo alla vostra libertà e voglia di vivere. Nonostante le tensioni sul piano professionale, e l'incertezza sul vostro futuro, siete di buon umore. Così, anche quando la stanchezza prende il sopravvento, fate in modo che l'atmosfera intorno a voi sia sempre serena: nulla può rovinare il vostro periodo preferito dell'anno!

**VERGINE**

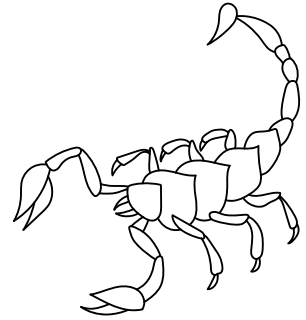
Come Shiva, il dio dalle molte braccia, vi avvicinate all'estate tenendo le redini in tutti gli ambiti della vostra vita. In amore tutto fila liscio, dal punto di vista finanziario fate del vostro meglio, l'organizzazione e la determinazione vi permettono di portare a termine i vostri progetti professionali. Infine, nella vita privata, siete rilassati, in forma e approfittate dell'estate per provare nuove attività che vi aiutano a lasciarvi andare. Cosa si può desiderare di più?

BILANCIA

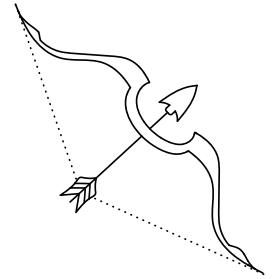
Con l'inizio dell'estate, tutto ruota intorno alla felicità. Il Sole e Saturno vi portano vitalità ed equilibrio. Sapete che non tutto è perfetto, ma vi concentrate sugli aspetti positivi. Tuttavia a fine agosto e a settembre, le preoccupazioni professionali rifanno capolino, cercate di affrontarle con ottimismo!

**SCORPIONE**

Non sarà una stagione semplice per tutti i nati sotto il segno dello Scorpione. Se sul piano sentimentale tutto procede per il meglio, al lavoro la situazione inizia a farsi pesante e stressante. La concorrenza dei colleghi è feroce e gli ostacoli e gli imprevisti si moltiplicano. Approfittate delle vacanze estive per staccare la spina e dedicare più tempo a voi stessi e ai vostri affetti. Ispirati e ottimismi, riuscite ad affrontare le difficoltà con il sorriso.

**SAGITTARIO**

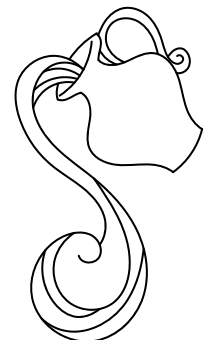
Dopo aver lottato per difendere le vostre idee, potete finalmente godervi la stagione estiva, fin dai primi giorni. L'estate è il momento in cui vi sentite più a vostro agio, e quest'anno avete tanti desideri e progetti. Nonostante qualche preoccupazione professionale, che a volte vi obbliga a fare gli straordinari, riuscite a godervi gli amici e gli affetti.

**CAPRICORNO**

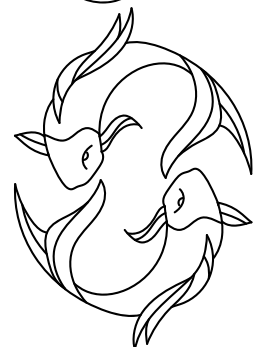
L'inizio dell'estate non è un momento di riposo. Marte in Ariete vi mette sotto pressione e trovate difficile fare le cose per bene. Fortunatamente, il resto della stagione è tutta in discesa. Mantenete l'equilibrio e siete fisicamente e mentalmente in forma. Ad agosto, ascoltate solo voi stessi e fate della vostra felicità una priorità.

**ACQUARIO**

La stagione si apre con un periodo difficile. Al lavoro, dovete farvi valere, difendere le vostre idee anche a costo di sgomitare ed essere scontrosi. Tuttavia, siate intelligenti, non affrontate i vostri avversari frontalmente, siate più subdoli e astuti. Approfittatene per sbocciare sul piano sentimentale, per dichiararvi alla vostra fiamma o trascorrere un week end in intimità con il vostro partner.

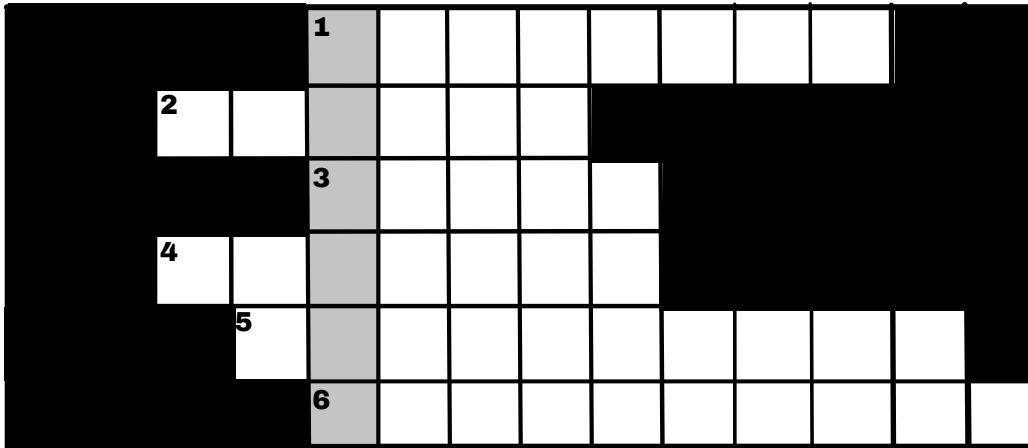
**PESCI**

Quest'estate farete scalpore! In ogni caso, il minimo che possiamo dire è che non passerete inosservati. Sarete voi e la vostra determinazione ad avere successo. Ignorate le critiche e andate dritti per la vostra strada. Non c'è più nulla che vi trattenga, siete energici ed euforici!



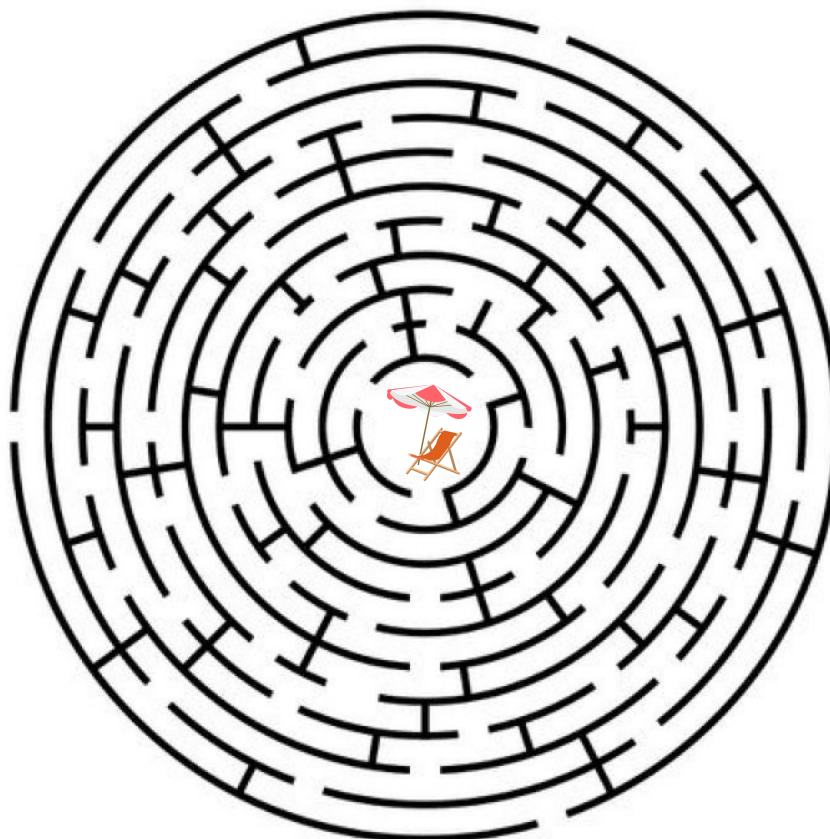
CRUCIVERBA

A cura della Redazione



- 1. Cos'è? Foto 1
- 2. Per quest'anno è finita
- 3. Può essere alta e bassa
- 4. Cos'è? Foto 2
- 5. Paletta e ...
- 6. La festa del 2 Giugno

LABIRINTO



*Aiuta Bob a raggiungere
la spiaggia*

TROVA LE DIFFERENZE



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

SUDOKU

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

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 **i** **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.