

NEAITHOS

Cchi NOVA

TUTTE LE CURIOSITA' SU ROCCA DI NETO...



INDICE

| | |
|---------|----------------------------|
| Pag. 2 | Attualità |
| Pag. 5 | Curiosità |
| Pag. 6 | Storia Locale |
| Pag. 8 | Cultura |
| Pag. 12 | Agricoltura |
| Pag. 13 | Gastronomia |
| Pag. 14 | Rocchitani nel mondo |
| Pag. 16 | Narrativa |
| Pag. 19 | Servizi |
| Pag. 20 | Le attività della Pro Loco |
| Pag. 21 | Sconti e Agevolazioni |
| Pag. 22 | Sport |
| Pag. 24 | SCU |
| Pag. 25 | Rocca e dintorni |
| Pag. 26 | Gli studenti raccontano |
| Pag. 30 | Enigmistica |
| Pag. 34 | Oroscopo |



Sono disponibili le Tessere del Socio UNPLI 2023!

A cura di Giovanni Fabiano

Ogni anno, con molto impegno, la Pro Loco Neaithos si impegna per allargare la famiglia, attraverso il tesseramento; e siamo molto orgogliosi quest'anno del grande risultato raggiunto nei primi tre mesi dell'anno.

Ma la grande novità, che ci permette di espandere la nostra presenza e di allargare sempre più i nostri orizzonti e la Tessera per le attività, un modo unico per creare sinergie nel nostro paese.

Pag. 4

"Per aspera ad astra"
di **Genny Martino**

Ma come funziona? E' tutto molto semplice; i titolare di attività o aziende presenti sul territorio hanno la possibilità di fare la tessera del socio, diventando però dei veri e propri sostenitori, avendo numerosi vantaggi, quali la pubblicità sui nostri canali social, sul nostro sito (www.proloconeaitos.it) e su questo magazine.

Tante sono le attività che hanno già aderito a questo progetto, ma c'è spazio per tutti perchè far conoscere il territorio è la nostra priorità.

Che aspetti? contattaci anche tu per sottoscrivere la tessera del socio; lavoriamo insieme per rendere sempre più unica la nostra realtà!

UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

Pag. 10

"La Storia della Pasqua"
di **Francesco Iona**

Pag. 14

"Intervista al
Dott. Pietro Dattolo"
di **Marica Fiorentino**

Pag. 16

"1° Gara Cross Rosaneti Tenuta
Librandi"
di **Adriano Ruggiero**

Cecè Barretta nella Casa Circondariale di Crotona

A cura di Adriano Ruggiero

Il linguaggio universale della musica ha varcato le porte della Casa Circondariale di Crotona grazie alla lodevole disponibilità di Cecè Barretta, noto cantautore nativo di Rocca di Neto, che ha accettato l'invito del cappellano don Oreste Mangiacapra di portare il suo repertorio musicale all'interno della struttura penitenziaria. Questa è una delle tante iniziative messe in atto dalla cappellania della Casa Circondariale crotonese che, normalmente, offre grande supporto morale e spirituale a tutti coloro che attualmente vivono un periodo critico della loro vita. L'idea di invitare Cecè Barretta è scaturita dalla certezza della piena disponibilità del cantautore che sta ottenendo grande successo di pubblico sia nella sua terra di Calabria che in tutta Italia ed in molti paesi esteri.

Un importante ruolo per ottenere popolarità e buoni risultati viene svolto dal valido manager Gianluca Scorza che si avvale del contributo artistico del cantante Vincenzo Macchione che apre i vari concerti dell'artista rocchitano con un repertorio molto gradito dal pubblico.

L'esibizione canora, autorizzata dalla direttrice Caterina Arrotta e dal Dirigente Aggiunto della polizia penitenziaria Manon Giannelli, si è tenuta nel campo sportivo della Casa Circondariale alla presenza della maggior parte dei detenuti, degli ispettori ed agenti della Polizia Penitenziaria, del personale amministrativo e dei servizi sociali che operano all'interno. Si può certamente affermare che è stato un bel pomeriggio di festa che ha consentito ai detenuti, anche se di diversa nazionalità, di esibirsi in balli ed a cantare le canzoni di Cecè Barretta che sono ormai di dominio pubblico.

Il cantautore ha intrattenuto un rapporto confidenziale con tutti, coinvolgendo i presenti come è abituato a fare nelle piazze affollate dove è solito esibirsi e mettendo in risalto le sue doti umane, la sua umiltà e la propensione ad offrire un momento di gioia e spensieratezza con il suo talento musicale. Al termine, con malcelata commozione, l'artista ha salutato tutti i presenti, augurando, in particolare, ai detenuti di ritornare al più presto a casa dalle proprie famiglie, di godersi serenamente la libertà ed invitandoli ad assistere ai suoi concerti che dovunque, tramite la musica, portano allegria.



Incontro donatori di sangue del Gruppo Fratres

A cura di Adriano Ruggiero

Si è svolto in un noto locale di Crotona l'annuale incontro degli iscritti al Gruppo Donatori di Sangue Fratres di Rocca di Neto che doveva svolgersi nel mese di dicembre dello scorso anno, ma ciò non è stato possibile per la prematura scomparsa della cara amica Rosetta Brescia, indimenticabile ed assidua donatrice che periodicamente si recava al Romolo Hospital o al Centro trasfusionale crotonese per compiere quel gesto di grande bontà che le ha permesso di essere premiata lo scorso anno con la medaglia d'argento insieme al marito Magno Fabiano. Una donatrice che incoraggiava gli altri ad essere propensi ad aiutare chi aveva bisogno e che, con grande fede e devozione cristiana, si è da sempre ispirata ad una delle tante frasi storiche di Madre Teresa di Calcutta: "Dona perché hai tutto ciò che serve al prossimo....ama perché l'amore è l'unica cosa che ti riempirà la vita".

Hanno presenziato all'incontro che ha riunito ben 170 persone, il parroco di Rocca di Neto, don Oreste Mangiacapra con don Valerio Prestia, il responsabile provinciale Fratres, Ferdinando Megna con Aurelio Petrocca, il presidente provinciale Avis di Crotona, Pietro

Vitale ed il dr. Michele Quero con alcuni operatori del Centro Trasfusionale.

Dopo i saluti di rito da parte dei responsabili della Fratres di Rocca di Neto si è dato inizio al pranzo sociale accompagnato e rallegrato da buona musica per poi procedere alla consegna di una targa ricordo alla famiglia dell'amata Rosetta Brescia, consegnata da don Oreste e ritirata dalla figlia Giada Magno.

Come di consueto, in base alle donazioni effettuate, sono stati premiati i donatori periodici con la consegna di attestato di merito ad Amato Rosalba, Gallo Armando, Giovinazzi Giovanna, Marino Rossella, Mesoraca Ilenia, Riolo Filomena e Rodolfi Angela, con attestato di benemerenzza a Benincasa Mario Francesco, Corigliano Alba, Franco Antonio, Perri Massimo, Ruggiero Andrea, Tomaino Mario, Vetere Clarice e Verteramo Salvatore.



Sono stati premiati i donatori che per raggiunti limiti di età non possono più donare il sangue ed ai quali va riconosciuta immensa gratitudine per le numerose donazioni effettuate nel corso degli anni a favore di chi ne ha avuto bisogno.

Hanno ricevuto la targa ricordo gli "Over 65" Apa Giovanni, Novello Antonio, Apa Pasquale, Curto Giuseppe, Ferrarelli Antonio, Stuardi Laura con il marito Squillace Domenico.

Sono stati premiati con la medaglia d'argento Blandino Giuseppe, Lopez Luigi, Ruggiero Luigi, Fabiano Giovanni Antonio e Mangone Giovanni. La fase di premiazione si è conclusa con l'assegnazione della medaglia d'oro meritatamente assegnata a Fabiano Antonio. Il responsabile della Fratres, Adriano Ruggiero, ha voluto ringraziare la proprietà e la direzione sanitaria del Romolo Hospital di Rocca di Neto che da anni ospita di donatori durante le sedute programmate per la donazione, tutti i numerosi ospiti e gli iscritti presenti con i loro famigliari ed, in particolare, i validi collaboratori Raccioppo Francesco, Mangone Giovanni, Fabiano Francesco, De Fino Cesarino e De Fino Florindo per il silenzioso ed efficace lavoro che svolgono per portare avanti questo meraviglioso gruppo di donatori di sangue.



Per aspera ad astra

A cura di Genny Martino

La Commissione Pari opportunità e l'Amministrazione comunale hanno presentato nella Sala convegni Sant'Agostino, il Premio Donna in Carriera 2023, un premio che sta diventando sempre di più un riconoscimento importante da conferire a donne di tutta la Provincia di Crotona, per particolari meriti di carriera.

Il Premio che prende il nome "per aspera ad astra" vuole rappresentare un traguardo raggiunto, un riconoscimento, che le donne nonostante le difficoltà che la società ancora oggi impone, sono comunque riuscite a superare e quindi emergere in mondo ancora appannaggio degli uomini.

Questa Festa della Donna è stata dedicata a storie di vita positive, a racconti di donne forti e intraprendenti, che possono rappresentare un esempio da seguire per le giovani generazioni.



A ricevere il premio Donna in Carriera 2023 sono state:

Marianna Caligiuri, Sindaco di Caccuri

Rosa Apa, Dirigente scolastico Ist. Monterotondo

Manuela Gallo, Docente Università di Perugia

Delia Toscano, stella al merito del lavoro

Teresa Verteramo, stella al merito del lavoro

Franca Verteramo, maestra ricamatrice



Nella stessa giornata, il Sindaco Alfonso Dattolo, ha voluto ringraziare le insegnanti che hanno terminato la loro carriera negli ultimi tre anni, con un attestato di stima e riconoscenza per l'insegnamento svolto nella nostra comunità e volto alla crescita sociale e culturale di Rocca di Neto.

La Festa della Donna è ancora oggi un evento necessario, importante, da valorizzare, affinché il lungo percorso delle donne non si arresti, ma possa raggiungere astri sempre più lucenti.

È questo l'augurio che la CPO di Rocca di Neto ha fatto a tutte le donne, mentre continua nel suo lavoro di sensibilizzazione contro ogni forma di discriminazione.



L'amministrazione comunale di Rocca di Neto e La Commissione Pari Opportunità presentano:

Premio "Donne in Carriera 2023"

PER ASPERA
Ad Astra

Premiazioni:
Marianna Caligiuri, Sindaco di Caccuri
Manuela Gallo, Docente Universitario
Delia Toscano, Stella al merito del lavoro
Rosa Apa, Dirigente Scolastico Ist. Comp. di Monterotondo
Teresa Verteramo, Stella al merito del lavoro
Franca Verteramo, Maestra Ricamatrice

Interventi:
Alfonso Dattolo, Sindaco di Rocca di Neto
Rosella Dattolo, Vicepresidente Ist. Comp. di Rocca di Neto
Presidente, membri e Assessore Pari Opportunità

Mercoledì 8 Marzo 2023
Sala Convegni Sant'Agostino
ore 17:00

Consegna attestati di merito e riconoscenza alle insegnanti che hanno terminato la loro carriera nell'ultimo triennio.



ROTOMASTER ETICHETTE

E-Mail: grafica@rotomasteretichette.it

E-Mail: commerciale@rotomasteretichette.it

Tel: 0962 / 420488

Marzo e Aprile

A cura di Titina Scarpino

Marzo è il terzo mese dell'anno, ha 31 giorni e deriva dal latino Marcus o Mars, in origine dedicato alla divinità legata all'agricoltura identificata poi con Ares, il Dio della guerra.

Marzo prima della riforma Giuliana apriva l'anno.

È considerato il più pazzo dei mesi a causa degli sbalzi termici e del cambiamento d'umore: caldo, freddo, pioggia, sole, vento in un solo giorno.

Il colore dedicato è il giallo, il colore della mimosa, il fiore della donna che nonostante la sua importanza e necessità, ci rattrista per il numero dei femminicidi commessi da uomini senza scrupoli e senza amore, che dicono di amare ma tutto danno tranne che amore; il motto è "chi ama, non uccide".

Il 19 Marzo si celebra la festa del papà e del grande Patriarca silenzioso San Giuseppe, Patrono della Chiesa cattolica e sposo di Maria e si festeggia con zeppole e regali.

Il 21 Marzo si celebra San Benedetto. Ritorna la primavera che dipinge la natura di colori e di sollazzi con la gioia di tutti.

Il successivo mese è Aprile e il detto che lo rappresenta è "Aprile dolce dormire" ; il suo nome deriva dall'Etrusco, apro e dal latino Aprile. E' il mese in cui si schiudono fiori e piante e la parola significa pure spuma, che secondo la leggenda sarebbero nate Venere e Afrodite. Il colore dedicato a questo mese è il lilla.

I proverbi noti: "quando tuona ad Aprile, buon segno per il barile"; "la neve di gennaio diventa sale e quella d'aprile farina".

In Aprile un'altra festa dopo il Natale si aspetta trepidante: la Pasqua di resurrezione dopo la Quaresima; tempo di dolore per la morte di Gesù che ci fa rispettare digiuni e celebrazioni, riti vari in parrocchia e si festeggia con nuovi dolci per la gioia dei grandi e piccini l'alleluia per il risveglio di Gesù dopo sofferenza e morte in croce; e tutto ci chiama all'amore, alla fratellanza, alla solidarietà, oggi fraintesi e quasi dimenticati dall'umanità, distratta da guerre, disordini e materialismo.

Il 25 Aprile, festa della liberazione, ricordata per la liberazione d'Italia dal governo fascista, dalla dittatura fascista e dall'occupazione Nazista. Festa della resistenza, conclusione di una fase tragica della storia del nostro paese e premessa per la Costituzione Repubblicana.

Aprile è il mese della rinascita della natura in tutto il suo splendore e del ritorno alla vita e alla voglia di vivere.

I segni zodiacali sono ariete e toro.

March
&
April



OTTICA DATTOLO
di Dattolo Maria Stella

Via Aldo Moro 210, Rocca di Neto, Italy

0962 80182

Rocca di Neto tra il 1100 e il 1675 ^{2° Parte}

A cura di Pietrino Fabiano



S. Petro de Camastro

Durante la seconda metà del Duecento l'abitato di San Pietro de Camastro è documentato anche dal nome dei suoi signori. I primi nomi compaiono all'inizio della dominazione angioina. Nel 1271 il re Carlo I d'Angiò, ormai consolidato nel suo potere, revocava alla sua Curia alcuni beni che essendo detenuti dai "proditores", riteneva occupati abusivamente. Tra questi compare anche il casale di San Pietro de Cremasco, che era situato nel giustizierato di Val di Crati e Terra Giordana ed era in possesso di Raynaldus Succurdus. Ricaduto nelle mani della Regia Curia, lo stesso re dopo poco lo concedeva al suo "panecterio", il familiare Roberto de Firmitate o de la Ferté.

Il De Firmitate dopo poco lo riconsegnò nelle mani della Curia, in cambio dei diritti che la Regia Curia esigeva su Caccabono. E' del 1272 un atto con il quale il re interviene perché siano verificati e tracciati nuovamente i confini della Terra di Cerenzia, che aveva concesso al nobile milite Palmerio de Corsilies. Per dirimere ogni questione tra detta terra e quelle confinanti, vengono convocati i signori dei luoghi vicini che sono: Guillelmo Brunello, Abamontis de Cariato, Henrico Ruffo e Roberto de Feritate. In seguito risultano feudatari del casale gli scudieri Pietro de Glais e Vincenzo da Baiona.

Un altro documento ci informa che il milite Petro Cunillo riconsegnò nelle mani della Regia Curia la terra di Strongoli ed ottenne dal re la terra di Simeri, il casale di S. Petro de Camastro con alcuni beni in Crotona (15).

Durante questi primi decenni di dominazione angioina il casale di San Pietro de Camastro, pur rimanendo come per il passato in diocesi di Santa Severina, non rientra più nel tenimento di quella città. La stessa sorte seguirà il vicino feudo di "Malapezza".

Questa nuova situazione amministrativa territoriale molto probabilmente venne a crearsi dopo che nel febbraio 1280 il re Carlo d'Angiò diede ordine di correggere la sproporzione esistente tra i due Giustizierati di Calabria e di Val di Crati. Con tale atto il confine tra i due Giustizierati fu spostato più a nord.

Segnando il fiume Neto la nuova linea di divisione, Santa Severina e gli abitati posti alla destra del fiume furono aggregati al Giustizierato di Calabria, mentre San Pietro de Camastro (ed il successivo Rocca Naeaethi), ubicato a sinistra rimase nel Giustizierato di Val di Crati e non risulta far parte del territorio di Santa Severina.

La vallata del Neto tra il Due ed il Trecento

Con la sconfitta e morte di Manfredi nella battaglia di Benevento (1266), il Regno di Sicilia cadeva in mano di Carlo I d'Angiò. Passata la valle sotto la dominazione angioina, durante l'avanzare dell'esercito di Corradino, essa si ribellò e si schierò dalla parte di Raynaldo de Ypsigro. Fallito il tentativo svevo di riconquista e morto Corradino (1268), i ribelli vennero espropriati delle terre, che furono concesse a miliziani che avevano seguito l'angioino.

Furono così espropriati i beni dei "traditori" tra i quali quelli di Goffredo di Cusentia e di Fiore Alterius (in territorio di Strongoli), di Raynaldo de Ypsigro (casale di Crepacore e tenimento di Foce) ecc. I nuovi feudatari sono: Henrico de Cunilla o Cimillis (terra di Strongoli), Joahanni Plover o Pluvier de Trosilles (Cerenzia), Petro de Folioso (terra di Sancti Leonis, Turluti e Lutrivii), Theodorico de Canz (casale di Crepacore e territorio di Foce), Guido e lordano de Amantea (casale di Cutronei e territorio di Coczuli), Giordano di Sanfelice (Zorleto, S. Leone, Scandale), Boamondo de Cariato (Casabona, Verzino, Cerenzia, Caccuri ecc.), ecc.

Altri feudatari presenti nella vallata sono: Guglielmo Brunello, Henrico Ruffo, Roberto de Feritate, Helia de Gant, lordanus Ruffus, Guglielmo de Cortiniaco, l'arcivescovo di Santa Severina, Giovanni Rocca, Fulcone Ruffo, il vescovo di Umbriatico, Alexandro Stephanuccio (35), il vescovo di Strongoli (36), l'abate fiorense, l'abate di S. Maria del Patire, ecc.

Scoppiata l'insurrezione in Sicilia (1282), gli Angioini, al comando di Bertrando Artois, costituiscono una linea di difesa lungo l'istmo di Catanzaro e la valle del Neto. L'esercito di Pietro d'Aragona nel 1284 invade la Calabria; Strongoli "senza aspettare la violenza delle armi vincitrici, guidate da Fortunio Aldobelli, passò volontario alla devozione di quelli".



Rocca di Neto tra il 1100 e il 1675 ^{2° Parte}

Ruggero di Lauria devasta Crotone ed i paesi della costa ionica e della valle del Crati. Matteo Fortunato, capitano di duemila Almagaveri, distrugge i paesi dell'interno e dopo aver incendiato il monastero di San Giovanni in Fiore e devastato i casali di Santa Marina, di S. Nicola de Alto e di Marathia scende lungo la vallata del Neto mettendo a ferro e fuoco gli abitati.

Dopo il passaggio delle truppe catalane, la vallata si presentava particolarmente in rovina anche per la resistenza che esse incontrarono da parte dei fratelli Stefanizia, uno arcivescovo di Santa Severina e l'altro vescovo di Umbriatico, e dal vescovo di Strongoli, i quali apertamente si erano schierati dalla parte angioina opponendosi con le armi e dovendo poi perciò esulare, mentre i loro beni furono particolarmente saccheggianti. Per il loro attaccamento alla causa angioina e per i danni subiti essi furono dal papa Nicolò IV, tramite il Legato nel Regno di Sicilia, reintegrati con altri benefici ecclesiastici. Ritornata la valle in potere degli Angioini, Strongoli viene concessa da Carlo II d'Angiò in feudo ad Americo de Possiaco (Ponziaca), Cariati, Casabona, Verzino, Cerenzia e Caccuri a Gentile di San Giorgio, Cotronei a Pietro II Ruffo mentre Santa Severina rimase in demanio regio e così anche

Crotone agli "homines" della quale il re conferma e concede privilegi perché resistono agli assalti delle bande siciliane.

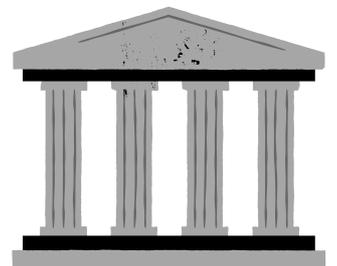
La guerra continuò tra alterne vicende e divenne più violenta quando nell'estate del 1296 Federico II d'Aragona passò con un esercito lo Stretto e ricacciò le truppe di Carlo II d'Angiò dalla Calabria. Durante la tregua stipulata tra il conte Ruffo e Ruggero di Lauria, mentre le città si arrendevano agli Aragonesi, Federico, che stava acuartierato davanti alla città di Crotone, spostò l'esercito contro la città di Santa Severina dove, confidando sulla natura del luogo, l'arcivescovo Lucifero Stefanizia si era asseragliato nella rocca e non voleva arrendersi né accettare la tregua. Il re, vista l'impossibilità di prendere con la forza la città, ritenuta inespugnabile, la costrinse alla sete, impedendo agli abitanti di approvvigionarsi alla fonte. Allora l'arcivescovo, vista l'impossibilità di sostenere l'assedio, chiese le stesse condizioni di due mesi di tregua poste dal conte Ruffo. Passato il tempo, la città si consegnò a Blasco d'Aragona, vicario del re. La valle ritornò l'anno successivo agli Angioini e venne ripartita tra numerosi feudatari: Pietro Ruffo, conte di Catanzaro (Cotronei e altre terre) (51), Matteo Aquini (marchese di Casabona) (52), Goffredo Caiazza (alcune terre a Strongoli) (53),

Isabella di Possiaco (Strongoli) (54), Francesco de Riso (Cerenzia e Caccuri) (55), Giovanni de Monterlernis (56), ecc.

Cessate le ostilità con la pace di Caltabellotta (1302), l'anno successivo incomincia l'opera di ricostruzione del monastero di S. Giovanni in Fiore a cui sono chiamati dal papa Bonifacio VIII a concorrere il guardiano dei Frati Minori di Messina con una colletta di 30 once e i grandi proprietari che per il loro aiuto potranno usufruire di una indulgenza di 100 giorni. Sempre per facilitare la rinascita della vallata, il duca Roberto esenta l'arcivescovo di S. Severina Lucifero, i feudatari e l'università dalla prestazione della tassa del legname per le galee ed il re Carlo II nel giugno 1306

accoglie la supplica del vescovo di Umbriatico, che fa presente che per le vicende della decorsa guerra erano stati distrutti ed ormai ridotti a feudi rustici i casali di Santa Marina, S. Nicola dell'Alto e Maratea. Il sovrano esenta da ogni gravame di legname per le galee e dagli altri obblighi tanto coloro che erano ritornati ad abitare nei citati casali, quanto coloro che vi sarebbero andati, purchè non provenissero da terre in demanio regio. Il tentativo vescovile tuttavia si scontrerà con la sfavorevole congiuntura e non sortirà l'esito sperato. Accrescono lo spopolamento e la fuga della popolazione dalla vallata, oltre alle gravi devastazioni causate dalla guerra, la malvagia tirannia ed i soprusi insopportabili dei nuovi signori e la conflittualità tra questi e con i vescovi.

CONTINUA PARTE... (prossima edizione)




SEGUICI SU:



AGENZIA VIVI VIAGGI

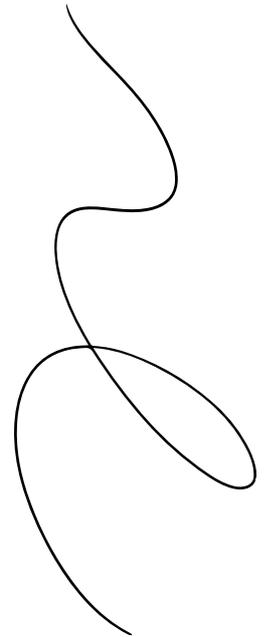
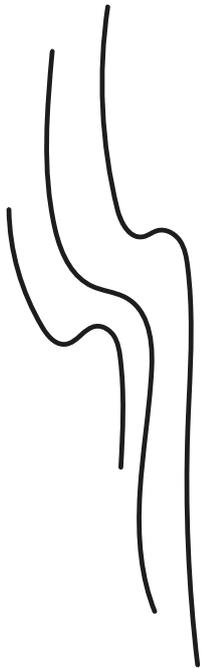
TEL. +39 096284838
 +39 3402954753

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

Vite in balia delle onde

A cura di Francesca Iona

*Su quale spiaggia si posano le onde del mare?
A volte, lievi, sussurrano di misteriose avventure
altre gioiose sembrano a nascondino, giocare
altre all'improvviso non scherzano più
e complici di un destino beffardo
riportano a riva, vite negate,
giocate a dadi sul verde tappeto
di un ignobile, avido mestiere.
Uomini, donne e bambini
stipati su pescherecci precari
tanto da fare, perfino in aperto mare,
l'ora d'aria a turno, per poter respirare.
Altre onde, di colpo non scherzano più.
E lì in un sale chiamato sogno e certezza
si consuma l'immane, lugubre sventura
in gelide acque, ormai, né chiare né blu.
L'agognata riva diventa mortale
bare allineate senza nomi e parenti
lacrime e pianto sono voci silenziose,
mentre ancora quel sapore di sale
attende preghiere sopra un altare.*



Ad oggi 19 Marzo 2023 è 88 il numero delle vittime del naufragio di Cutro.

bricoferpiù

di Pasquale Macri

☎ 0962.80181 ✉ bricoferpiu@libero.it

■ agricoltura ■ colori e vernici ■ ferramenta
■ giardinaggio ■ termoidraulica ■ mat. elettrico

VIALE ALDO MORO 144 | 88821 ROCCA DI NETO (KR) | P.Iva 03475790790



Parole del nostro dialetto

A cura di Franco Delfino Cosimo

A rinnineddra (la rondinella)

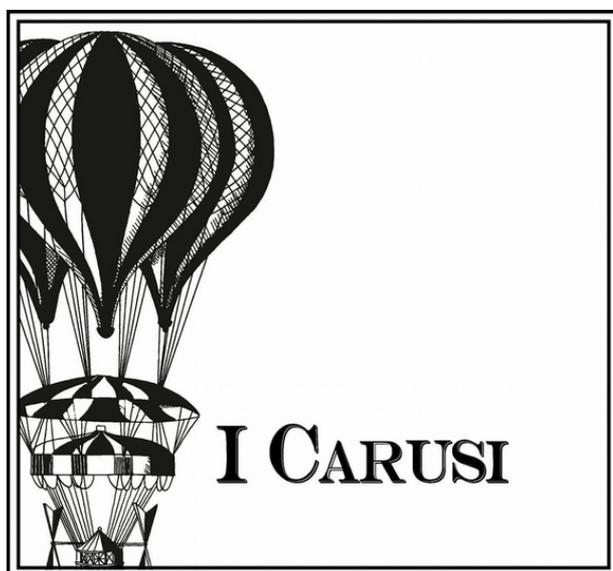
*A rinnineddra fu sempi di poeti
cantata cumi duci messaggera
du tiampu bellu e da primavera
arriva ppi ni cuntari i sui sicreti*

*Iddra tena allegri a tutti quanti
quannu vula sula e sempi gira
tessa ricami da matina a sira
dicia a tutti ca na passati tanti*



*Ha attraversatu nu mari infídu
finu aru tettu du solitu caminu
ca vruscita ligna senza spridu*

*Finarmenti miazzu aru giardinu
trova cuntenta chiru vejhu nidu
u fiumi nuastru gioiscia vicinu*



Via Aldo Moro 184 , Rocca di Neto, Italy

346 788 5380

icarusi2017@gmail.com

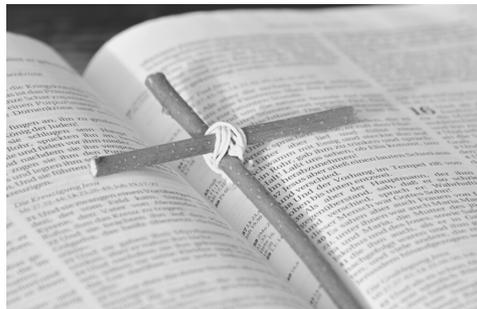
La Storia della Pasqua

A cura di Francesco Iona

La Pasqua è una delle feste cristiane più importanti e sentite che viene celebrata in molte parti del mondo. Ma le tradizioni ad essa legate non sono le stesse per ogni nazione. In alcuni paesi hanno luogo processioni lungo le strade, mentre in altri la celebrazione religiosa non è così marcata. Anzi in molti paesi, soprattutto quelli nordici, la Pasqua rappresenta il risveglio della primavera e le tradizioni cristiane si mescolano con quelle pagane. Mentre da noi i bambini aspettano di aprire le uova di Pasqua e scoprire la sorpresa, in altri luoghi il simbolo della festa è il coniglietto e ci sono divertenti gare per cercare le uova che i genitori nascondono in casa e in giardino.

Questa festa ricorda un evento storico e cioè la liberazione del popolo Ebraico dai soprusi e dalla schiavitù degli Egiziani, l'uscita dall'Egitto, il passaggio del Mar Rosso e l'inizio di un lungo viaggio verso Canaan, la Terra promessa da Dio al Suo popolo. La Pasqua Ebraica, che viene descritta dettagliatamente nel cap. 12 dell'Esodo (un libro del Vecchio Testamento), consisteva in un banchetto in cui nel primo giorno della festa dei "pani azzimi" (cioè del pane senza lievito) si mangiava un agnello di un anno, arrostito intero sul fuoco, e la comunità Ebraica lo doveva mangiare in piedi, in fretta, in tenuta pronta per il viaggio; inoltre, quel che non si riusciva a mangiare nel banchetto, lo si doveva bruciare all'inizio del giorno successivo. La Pasqua cristiana, che celebra la resurrezione di Gesù, affonda le proprie radici nella Pasqua ebraica o Pesach.

La Pasqua è una festa fondamentale della liturgia cristiana in cui dopo tre giorni di lutto per la Passione della Via Crucis, la crocifissione e la morte, si festeggia la resurrezione di Gesù Cristo. Pasqua deriva dall'ebraico pesah, ovvero "passaggio", perché - come già spiegato prima - per gli Ebrei la Pasqua è la festa che ricorda la liberazione dalla schiavitù d'Egitto con il passaggio del mar Rosso, le cui acque si ritirarono al cospetto del profeta Mosè. Nel Nuovo Testamento si narra che Gesù fu crocifisso alla vigilia della ricorrenza ebraica, quindi la resurrezione di Gesù divenne la Pasqua cristiana, preceduta da un periodo di penitenza - la Quaresima - che dura 40 giorni e va dal mercoledì delle Ceneri al Sabato Santo, cioè il sabato prima di Pasqua. Inoltre, la data di questa festa varia: la domenica di Pasqua coincide con la domenica successiva alla prima luna piena post equinozio di primavera. Questa regola proviene dalle decisioni prese durante il Concilio di Nicea del 325. Nel mondo non c'è un modo univoco per festeggiare la Pasqua: ogni paese ha le proprie tradizioni e credenze che danno a questa ricorrenza un valore diverso:



Nei paesi del nord Europa, ad esempio, la Pasqua si festeggia insieme all'arrivo della primavera. Le campane delle chiese in Francia restano silenziose fino al venerdì Santo in segno di dolore per Gesù Crocifisso. Ai bambini si racconta che queste volino via verso Roma per poi tornare la domenica della Santa Pasqua. Quando risuonano dai campanili, i più piccoli cominciano la ricerca delle uova di cioccolato nascoste dai genitori prima dei festeggiamenti.

In Israele si festeggiano due eventi: la Pasqua cristiana e la festa ebraica del "Passah". Durante la settimana santa si svolgono processioni e si ripercorrono le tappe della Via Crucis. La festa ebraica del "Passah" ha inizio il giovedì prima di Pasqua e ricorda l'esodo degli ebrei in Egitto e ha la durata di sette giorni.

In Inghilterra durante le festività pasquali vengono rivolte particolari attenzioni a persone bisognose: ai poveri vengono donate delle offerte e gli anziani vengono aiutati nelle cosiddette "pulizie di primavera".

In Italia: Le celebrazioni della Pasqua cominciano la domenica precedente, per ricordare l'entrata trionfante di Gesù a Gerusalemme, che venne accolto dallo sventolio di foglie di palma.

Ha inizio così la Settimana Santa durante la quale si svolgono vari riti. Il giovedì ricorda la ricorrenza dell'Ultima Cena e della "celebrazione eucaristica".



IONA+DENT

Dott. Antonio Iona

La Storia della Pasqua

Il venerdì Santo è il giorno della Via Crucis: le strade si illuminano di fiaccole e vengono attraversate dalle processioni in cui si ripercorre il processo, il calvario e la morte di Cristo. Il sabato a mezzanotte le campane annunciano la Resurrezione. La domenica è il giorno più importante, si rompe la Quaresima, il lungo periodo di digiuno e si fa festa. E' solito regalare uova di cioccolato, soprattutto ai bambini. L'uovo, simbolo della vita che si rinnova e auspicio di fecondità, è collegato al significato della Pasqua come la festa della primavera e del risveglio della natura.

Il Lunedì dell'Angelo è chiamato così per ricordare l'incontro del messaggero alato con le donne giunte al sepolcro vuoto. Diventa giorno festivo nel calendario nazionale solo nel secondo dopoguerra, per prolungare la pausa primaverile. Da allora si diffonde l'uso delle gite fuori porta e all'aria aperta.

A Rocca di Neto: Nella cultura popolare Rocchitana, la Pasqua era impregnata di tradizione precristiane: infatti si "commemorava" un antico mito greco legato ai cicli agrari e stagionali. Gli agricoltori, celebravano la Pasqua come rinascita spirituale di una nuova vita a Primavera, dopo la precarietà dell'inverno.

Un tempo, in preparazione alla Pasqua ogni attento fedele seguiva un periodo di penitenza e di preparazione nel quale si nutriva una sola volta al giorno per tutti i quaranta giorni di Quaresima.

La Settimana Santa, momento saliente della Pasqua, si struttura in questo modo: La Domenica delle Palme, le vie del nostro paese sono percorse dalla processione di fedeli con in mano ramoscelli d'ulivo confezionati, tradizionalmente, il giorno prima e guarniti con fiocchi, nastri e dolciumi.

Il Mercoledì Santo e' usanza addobbare il Santo Sepolcro del Cristo Morto a cui, vengono posti, i cosiddetti "lavuriaddri", piantine di grano e/o avena fatti germogliare al buio.

Questa tradizione è elegata soprattutto al mondo greco, poichè piantine di grano e avena venivano offerte alla dea Atena in segno di ringraziamento e devozione per la buona riuscita dei raccolti.

Il Giovedì Santo si celebra la Lavanda dei piedi, momento toccante della Settimana Santa, poichè in seguito a questa celebrazione, l'altare si spoglia dei paramenti e le campane diventano mute.

Cio' ricorda l'Ultima Cena e il momento in cui Cristo venne tradito.

Il Venerdì e il Sabato Santo sono momenti di intensa preghiera e meditazione, scanditi dalle varie celebrazioni.

La notte fra il Sabato Santo e la Domenica di Pasqua si ha la veglia pasquale, simbolo di rinascita e vita. A Mezzanotte lo squillo festoso delle campane annuncia: Cristo è risorto!

Al termine della Messa si scambiano gli auguri e a questa tradizione è collegata lo scambio delle uova di cioccolato.

La mattina di Pasqua, dopo la Santa Messa, si ripete lo scambio di auguri con amici e parenti, come segno di buon auspicio e come vittoria della vita sulla morte. Segue a questo momento, il tradizionale pranzo di Pasqua ricco di pietanze della gastronomia Rocchitana.

Il lunedì dell'Angelo (Pasquetta) è caratterizzato dalle "scampagnate", gite fuori porta con amici e parenti, gustando piatti tipici prevalentemente portati da casa facendo sentire vivo lo spirito di convivialità.

La Pasqua è comunque per tutti simbolo di vita e di amore. La resurrezione di Cristo è vita e amore. In ogni lingua. In qualsiasi modo si festeggia. Ovunque. Uno studioso senegalese ne ha riassunto il concetto con queste parole: "Mentre i cimiteri possono ricordare a qualcuno la brevità della vita, la risurrezione dà la certezza della brevità della morte".

I DITTI I L'ANTICHI

"A palumma fa ru nidui"

La colomba fa il nido

I JUACHI I NA VOTA

U CIRCHIU: il gioco consisteva nell'utilizzo di un cerchio di ferro e una canna; con la canna si faceva girare il cerchio facendolo roteare e si procedeva ad andare in giro per le strade del paese



GIOIELLI

L'orto a Marzo e Aprile

Acura del contadino della Pro Loco

Cosa piantare a marzo

Il mese di marzo segna l'arrivo della primavera, la fine del gelo invernale e un graduale aumento delle temperature che in molte zone permette di dedicarsi finalmente alla semina. La lista degli ortaggi da piantare nell'orto a marzo è molto lunga, complice il clima che torna a essere mite sebbene con notevoli differenze territoriali. Il terreno, inoltre, è reso più soffice e fertile dalle piogge invernali e ha bisogno solo di alcune cure iniziali per poter fruttare in modo ottimale.

Nel mese di marzo si può proseguire con alcune coltivazioni già iniziate a gennaio e portate avanti a febbraio, come quelle relative agli ortaggi a bulbo; si possono quindi coltivare:

aglio; barbabietole; bieta da coste; carote; ceci; cicoria da taglio; cipolle; fagioli; fave; insalata grumolo; lattuga; patate; piselli; ravanelli; rucola; scalogno; sedano; soncino; spinaci; topinambur.

In semazio si possono iniziare a piantare anguria; cappuccio; carciofo; i cetrioli; la verza; melanzana; melone; peperone; pomodoro; sedano; rapa; zucca; zuccina

Cosa raccogliere a marzo

In raccolta sono disponibili quindi spinaci, bieta da costa, alcuni cavoli e molte insalate, come lattughe da taglio e da cespo, cicorie e valerianella. Chi vive in zone calde oppure ha a disposizione una piccola serra (non necessariamente riscaldata) può coltivare anche rapanelli, carote, rucola, sedano, finocchi. Danno soddisfazioni a marzo anche le colture poliennali: i buonissimi carciofi e asparagi e troviamo anche tuberi come patate, pastinaca e topinambur, le piante della famiglia delle liliaceae, ovvero aglio, cipolla e scalogno, i legumi secchi, ovvero lenticchie, ceci, fagioli, piselli, fave

Nel frutteto a marzo

Il frutteto di marzo è molto meno generoso rispetto all'orto: si raccoglie molto poco questo mese. Gli agrumi che sono la frutta invernale per eccellenza stanno finendo, anche se sono ancora pienamente di stagione perché si mantengono bene per tutto il mese, abbiamo quindi a disposizione arance, pompelmi rosa e gialli, clementine, mandarini e limoni e ovviamente possiamo trovare anche i kiwi.

Cosa piantare ad aprile

Aprile è il mese in cui nella gran parte d'Italia si inizia a fare sul serio coi trapianti nell'orto: col passare dei giorni ci inoltriamo sempre più nella stagione primaverile e le temperature si stabilizzano. Anche nelle ore notturne avvicinandosi a maggio sono sempre meno probabili gelate tardive. Chi coltiva in zone calde, come il meridione e le isole, in genere può iniziare già a marzo a trapiantare gran parte delle piante orticole che poi produrranno frutto in estate, anticipando i trapianti di qualche settimana. Viceversa chi abita in posti più freddi, magari in montagna, oppure ha un orto poco esposto al sole, dovrà aspettare il mese di maggio. Come anche per il mese di Marzo, ad aprile il calendario dei trapianti ci segna che possiamo piantare tante insalate (rucola, indivia, lattuga, valerianella, scarola), i porri, il prezzemolo, le biette (coste, erbe, barbabietola), gli spinaci e i cavoli primaverili. Questi sono tutti ortaggi abbastanza resistenti al freddo. Aprile è un buon momento anche per trapiantare alcuni legumi, preziosi nell'orto perché fonte di azoto, in particolare possiamo mettere fagioli, fagiolini, ceci. Più attenzione bisogna farla volendo trapiantare piantine di solanacee (pomodori, melanzane, peperoni), il basilico, il sedano e le cucurbitacee (zucchine, zucche, cetrioli, meloni, angurie), sono ortaggi estivi

che temono gelate tardive e magari è bene aspettare la fine del mese.

Cosa raccogliere ad aprile

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

Oltre a questi ortaggi raccolti ad aprile consideriamo di stagione anche vari ortaggi invernali ancora disponibili, quali porri, piselli, taccole, finocchi e cavoli, e in generale tutte quelle verdure a lunga conservazione che sono state colte nei mesi precedenti: patate, cipolle, aglio, scalogno, legumi secchi come fagioli, ceci e lenticchie. Ci sono poi varie erbe aromatiche sempre verdi che sono disponibili tutto l'anno, come timo, salvia e rosmarino, e alcune erbe che iniziano a ricacci, come la menta e il prezzemolo, mentre per il basilico c'è da aspettare ancora un mese

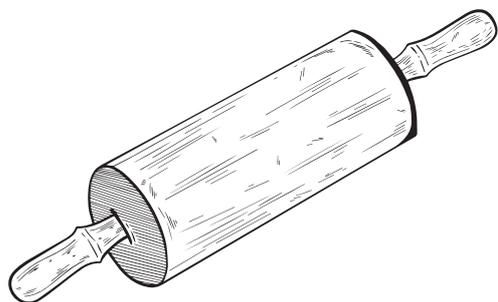
Frutteto ad aprile

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



La cucina di Marzo e Aprile

A cura di Silvana Fragomeni



CARCIOFI RIPIENI CON SALSICCIA.

INGREDIENTI:

- 8 carciofi grandi.
- 180 g di salsiccia.
- 1 patata media.
- 100 g di pecorino dolce.
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 Limone
- 2 cucchiaini di pangrattato
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO

Lessare la patata con la buccia in acqua salata.

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne e le punte.

Tornite la base, eliminate la barba e immergetela in acqua acidula con il succo di mezzo limone.

Scaldare una casseruola con acqua salata anch'essa con succo di limone è sbollentate i carciofi per 3 minuti.

Sbriciolare e rosolare la salsiccia.

Schiacciate la patata e unite della salsiccia sbriciolata e rosolata, il pecorino a scaglie sale pepe e impastate.

Disponeteli su una teglia da forno e ungeteli con olio e infornate a 190° per circa 20 minuti servite i carciofi ben caldi.

CRISOTTO CON ASPARAGI E ROBIOLA.

INGREDIENTI:

- 360 g di riso carnaroli
- asparagi
- 50g di burro
- 1 cipolla bianca
- 150g di robiola
- 1 cucchiaino di parmigiano
- mezzo bicchiere di vino bianco
- brodo vegetale
- noce moscata

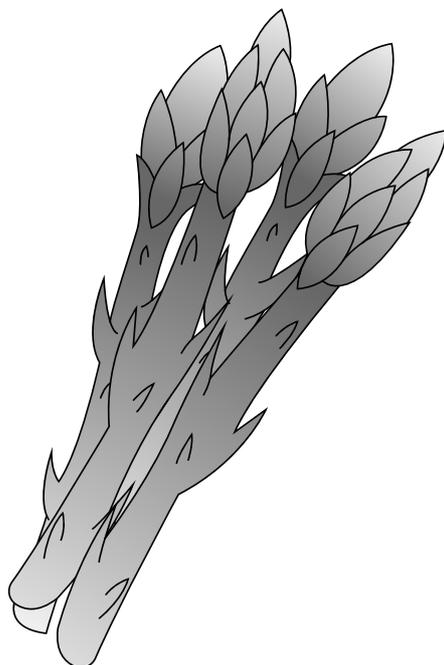
PROCEDIMENTO

Tritate finalmente la cipolla e stufatela In una casseruola a fuoco basso con il burro.

Spellate gli asparagi, tagliati a rondelle eliminando la parte finale del gambo più dura e aggiungetela al soffritto (conservate qualche punta per decorare).

Cuocete per un paio di minuti .Versate il riso, alzate la fiamma e tostatelo. Sfumate con il vino bianco e portata a cottura aggiungendo il brodo vegetale caldo poco a poco Appena il riso risulterà al dente Aggiungete la robiola il Parmigiano grattugiato alla noce moscata e mantecate mescolando .Servite il risotto ben caldo, stornando con una coppapasta e decorando con le punte degli asparagi tenute da parte.

Tempo di preparazione 20 minuti altri 20 per la cottura.



AGNELLO CON PATATE.

INGREDIENTI:

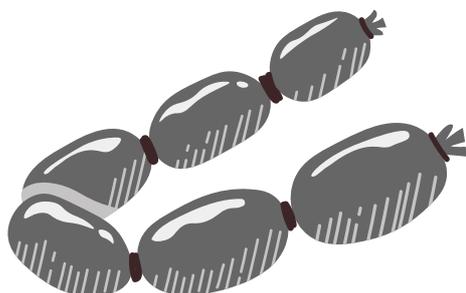
- 1 kg di agnello.
- 500 g di patate novelle.
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva.
- 60 g di burro.
- 3 spicchi d'aglio.
- 2rametti di rosmarino.
- Qualche foglia di menta.

PROCEDIMENTO:

Staccate le foglie del rosmarino dai rametti lavatele e asciugatele, tagliate gli agli a listarelle. In una pentola mettere l'olio extravergine e fare rosolare i pezzi d'agnello a fuoco vivo per 10 minuti mescolando spesso perché si colori la carne in modo uniforme. Abbassate la fiamma e cuocete per circa 50 minuti. Prima della cottura finale aggiungete la menta. Lavate le patate ,sbollentatele per 5 minuti ,quindi asciugatele, pelatele e fatele dorare in padella con il burro a fuoco moderato per 15 minuti o comunque finché risulteranno morbide e croccanti.

Al termine salate.

Dopo 5 minuti servite in tavola bagnando la carne con il sugo di cottura e accompagnatela con le patate. Tempo di cottura intorno ai 70 minuti.



Dott. Pietro Claudio Giovanni Dattolo

A cura di Marica Fiorentino

Pietro Claudio Giovanni Dattolo nasce a Rocca di Neto il 7 luglio 1961.

Completati gli studi liceali presso il liceo classico Pitagora di Crotona, si iscrive alla facoltà di medicina e chirurgia a Firenze dove conseguirà poi la laurea con lode e pubblicazione della tesi.

Subito dopo ha una breve parentesi di assistente presso la cattedra di semeiotica medica all'università di Firenze dove poi si specializza in malattie del fegato e del ricambio con il massimo dei voti ottenendo così un aborsa di studio del Cnr a Pisa.

Nel 1993 diventa dirigente medico e nel 2015 ottiene l'incarico di direttore SOC Nefrologia e dialisi a Firenze e ancora nel 2019 diretto protempore SOC nefrologia e dialisi prato e pistoia. Autore di oltre 80 pubblicazioni scientifiche e tutor di attività clinica della scuola di specializzazione in Nefrologia all'Università di Firenze.

Dal 2017 realizza la teledialisi, permettendo ai suoi pazienti di curarsi direttamente a casa e magari davanti la tv.

Oggi oltre ad essere un medico riconosciuto a livello internazionale, è anche marito e papà del suo Claudio, con molto orgoglio la redazione Neithos lo ha così intervistato.

Dove vive attualmente?

Vivo a Firenze da più di quarant'anni ormai, precisamente dal 1980 e mi sono trasferito qui principalmente per motivi di studio, ma ho sempre mantenuto i rapporti con Rocca; vengo tutti gli anni più di una volta all'anno e nell'ospedale in cui lavoro la lingua ufficiale è il rocchitano e non l'italiano.

Perché ha deciso di rimanere a Firenze dopo gli studi? Avrebbe potuto scegliere un'altra città oppure, perché no, ritornare a Rocca...

Perché nel 1980 in Calabria non c'erano poi così tante possibilità, per esempio, la facoltà di medicina in realtà non c'era; quella presente a Catanzaro era una succursale di Napoli.

Io ero già orientato ad andare a studiare fuori, come tutti quelli del 1980 d'altronde, che per motivi di studio, si trasferivano; poi comunque qui a Firenze c'era già mia sorella che in quel periodo non stava bene, quindi, a maggior ragione ho scelto questa città e alla fine mi sono trovato bene, mi sono fidanzato qui, anche se mia moglie non è fiorentina; e dopo aver conseguito la laurea ho fatto subito dopo la specializzazione, poi sono entrato all'università, successivamente al CNR e poi ho vinto il concorso e gli anni sono passati; è venuto un figlio e la mia vita ha preso piano piano forma qui in questa città, anche se la voglia di tornare c'è sempre stata, infatti, dico sempre a mia moglie che dopo la pensione me ne torno a vivere a Rocca anche perché quando uno invecchia ritorna alle origini e io le mie non le ho mai dimenticate

Che cosa le manca della sua terra natia?

Eh, mancano tante cose: quel rapporto diretto con le persone, il chiacchierare per le strade; quell'umanità insomma che solo noi calabresi abbiamo, un'umanità diversa, diciamo così. Qui i rapporti rimangono sempre un po' freddi, non c'è quel calore che abbiamo dalle nostre parti. E poi il sole e il mare...

Chiarmente si sente soprattutto la nostalgia della famiglia, le mie sorelle, mia mamma...Il mio cuore è a Rocca.



Lei ha scelto medicina, cosa lo ha spinto a fare questa scelta? Perché proprio in medicina?

Perché medicina? Perché a 19 anni chissà cosa si vuole fare, e quindi si sceglie di intraprendere un percorso per essere utili agli altri, o perlomeno per me è stato così. C'è stato chiaramente un primo interesse verso lo studio, verso la medicina, che si è poi trasformato in una passione, un amore verso questo lavoro che mi porta a stare a contatto con la gente; e quando aiuti una persona il cuore ti si riempie di gioia.

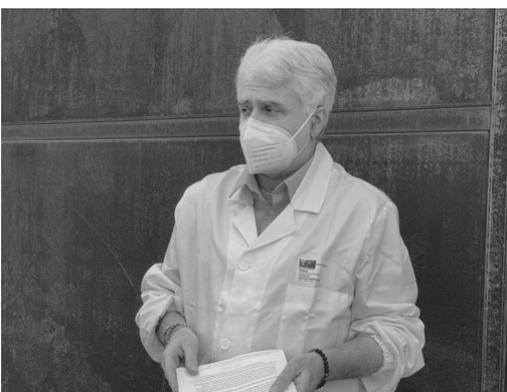
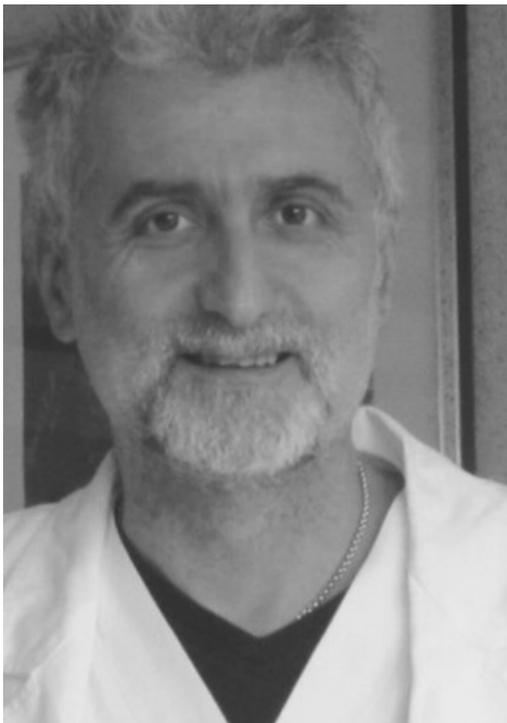
Facciamo i dottori, anche se non sempre ci riusciamo; ma aiutare la gente, aiutare le persone a stare bene, combattere contro le malattie ci aiuta a mantenere viva la passione che abbiamo per il nostro lavoro, che aumenta giorno dopo giorno, e se questa passione finisce significa che non si è più idonei a fare il medico.



Dott. Pietro Claudio Giovanni Dattolo

Consiglierebbe medicina ai giovani? Ai neo diplomati o diplomandi ?

Assolutamente sì, anche se penso che questa professione ha perso un po' del suo fascino, però, considerando che a fronte dei 9000 posti che ci sono in Italia si presentano a fare il test in 60.000, significa che, grazie a Dio, fare il medico è ancora un qualcosa che attira molte persone. Purtroppo c'è una programmazione politica sbagliata tra le università e le regioni e quindi c'è una mancanza di medici di medicina generale e specialisti; medici in generale c'è ne sono tanti, ma purtroppo, ahimè molti se ne vanno all'estero.



Ha un ricordo particolare che le sta a cuore, di tutta la sua carriera da medico, che vuole condividere con noi?

Io tutti i giorni vivo momenti che mi stanno a cuore; il semplice chiacchierare con le persone, riuscire a strappargli un sorriso e riuscire con la mia scienza a farli stare bene, rappresenta la mia forza. Ora siamo ai tempi di internet, per cui molti medici comunicano su Whatsapp o su Instagram, ma io credo che il rapporto diretto con le persone sia la cosa più bella di questo lavoro, e sono proprio le cose che mi danno la forza e la carica e che mi aiutano a creare dei ricordi quotidiani, che mi permettono di fare bene il mio lavoro. Se devo dirla tutta, è l'aspetto che più mi piace. Certo il mio curriculum è ricco di tanti traguardi raggiunti, ma il parlare con le persone, il contatto visivo sono la mia gioia più grande e il cercare di farle stare bene è il mio obiettivo principale, obiettivo che cerco di raggiungere ogni giorno.



Lei è stato in prima linea durante la pandemia Covid 19, com'è stato?

Purtroppo sì e all'inizio è stato difficile, considerando che mancavano anche i DPI, cioè i dispositivi di protezione individuale; non c'erano mascherine, non avevamo camici; grazie al contributo di alcune associazioni siamo riusciti a fronteggiare la pandemia; per esempio io ho una mia associazione con la quale, grazie al contributo della gente, alla generosità delle persone, siamo riusciti a comprare qualche macchinario.

Dobbiamo considerare che questa era una malattia sconosciuta, non sapevamo nulla; c'è piombato tutto addosso, siamo passati attraverso un inferno. E' stato veramente difficile se consideri che io sono un nefrologo, quindi faccio la dialisi alla gente, e fare questo tipo di procedura, quattro ore al mattino e quattro ore al pomeriggio bardati con quelle tute come se fossimo dei marziani era difficile, soprattutto dal punto di vista fisico.

Per fortuna le cose sono piano piano migliorate e siamo quasi tornati alla serenità.

Tornerebbe a vivere a Rocca?

Assolutamente sì, ci penso tutti i giorni e spero tra qualche anno, di realizzarlo; minaccio mia moglie che appena andrò in pensione tornerò a vivere nel mio borgo natio, come lo chiamo io parafrasando il poeta Leopardi, e lei ovviamente mi risponde, "vai pure".

Ringraziamo il dott. Dattolo per la sua disponibilità e gli auguriamo buon lavoro, sperando di vederlo presto a Rocca di Neto!

La trama del destino

8° Parte

A cura di Aurora Costanzo

Le tradizioni del paese

Era il mese di dicembre. Quell'anno aveva nevicato abbondantemente.

Di lì a poco, così come era consuetudine, a Rocca sarebbe stato tempo di ammazzare il maiale perché quasi tutte le famiglie lo allevavano per assicurarsi le provviste di carne per tutto l'anno.

Anche Concetta e nonna Teresa, quella gelida mattina, si alzarono prestissimo e prepararono la quadara, un enorme pentolone, la poggiarono sul tripode e accesero il fuoco per avere l'acqua bollente che poi sarebbe servita per radere i peli del maiale una volta ammazzato.

Teresa era ormai cresciuta, perciò anche lei quella mattina si diede tanto da fare, considerato che le esigenze della famiglia erano tante.

Certamente nel corso della sua vita fino ad allora c'era stato pochissimo spazio per i giochi e per la spensieratezza, visto che era la prima figlia femmina di "Ntoni e sin da subito, soprattutto lei, si era dovuta addossare il peso della famiglia insieme a nonna Teresa.

Il macellaio, appena arrivato, salutò i presenti e dopo

poco iniziò ad affilare i coltelli mentre altri quattro uomini, amici di "Ntoni, si avviarono verso il porcile e, legato il maiale con una corda da un piede, lo condussero verso una balla di fieno, lo tennero saldamente e scaraventatelo su di essa, gli bloccarono le zampe e glielie legarono ben strette così da non farlo muovere.

Il maiale era esanime e il macellaio senza perdere tempo affondò una coltellata nella gola grassa mentre quello si dimenava tutto lanciando grugniti fortissimi da sentirsi in tutto il paese.

I figli più giovani di "Ntoni, compresa la piccola Raffaelina, si svegliarono di soprassalto sentendo le urla del maiale e cercavano di tapparsi le

orecchie per non udire quei lamenti disperati.

Concetta, dal canto suo, sistemò una pentola sotto la gola del maiale e con un cucchiaino di legno rimestava velocemente il sangue per evitare che si formassero coaguli, lasciandoci dentro una posata di ferro. Del maiale non andava sprecato niente, neanche il sangue, anzi quest'ultimo, mescolato al vin cotto, veniva utilizzato per fare il sanguinaccio, una crema scura che si spalma sul pane e di cui i bambini erano molto ghiotti.

L'uccisione del maiale, quell'anno, fu un'occasione di festa per la famiglia e i parenti che vennero invitati per aiutare nella preparazione dei salumi.

La sera Concetta preparò la frissurata, carne di maiale con abbondante sugo piccante e i semi di finocchio, con il quale condì i maccheroni con tanto formaggio pecorino grattugiato. Teresa invece era tutta intenta ad arrostitire pezzi di carne infilata nello spiedo.

In casa si sentiva un buon profumo che proveniva dalla carne arrostita e da tutte quelle prelibatezze che erano in tavola.

La serata trascorse in allegria, tutti mangiarono a sazietà, tracannando bicchieri di vino rosso e facendo brindisi alla salute di questo o di quell'altro componente della famiglia. Con l'uccisione del maiale anche Natale era alle porte. In giro si respirava aria di festa.

I figli più piccoli di "Ntoni, così come tanti ragazzini del rione, qualche giorno prima erano andati a bussare alle porte di qualche vicino per farsi dare un pezzo di legno per preparare il focarazzu, cioè il falò, che di solito si accendeva la vigilia di Natale.

La sera della vigilia, nonna Teresa e Concetta, prepararono tredici pietanze, così come voleva la tradizione.

- Perché proprio tredici? Chiedeva la piccola Raffaelina che era tanto curiosa.

- Tredici piatti come i dodici apostoli,

in compagnia di Gesù Bambino. Rispondeva sua nonna.

Dopo aver cenato le donne si prepararono per andare in chiesa e assistere alla messa di mezzanotte. Prima di uscire nonna Teresa disse ai nipoti:

- Vi raccomando, non sparecciate! Tutte le pietanze devono rimanere sul tavolo, così, durante la notte, viene Gesù Bambino ad assaggiare i nostri cibi, benedice la nostra famiglia e ci manda la provvidenza.

I nipoti in genere ascoltavano sempre i consigli che dava loro la nonna.

Terminata la messa, le persone uscirono dalla chiesa, si disposero in cerchio intorno al fuoco e felici cominciarono ad assistere allo sfavillio e allo scoppiettio della legna. Il fuoco venne alimentato durante tutta la notte e insieme si cantò e si festeggiò.

Il giorno di Natale i bambini si accontentavano di poco, in genere ricevevano qualche mandarino o qualche noce, ma erano felici ugualmente. Le loro voci e le loro risate riempivano il cuore.

In occasione delle feste natalizie, a Rocca, solevano arrivare gli zampognari che, con le loro cornamuse, rallegravano le vie del paese. A rendere le serate più festose c'erano anche i suonatori che andavano di casa in casa a cantare le strine, cioè canti augurali natalizi.

Il giorno di Capodanno, quattro o cinque suonatori armati di chitarre e tamburi battenti, bussarono alla porta di "Ntoni. Lui fu ben felice di accoglierli. Chiamò Concetta e disse di portare in tavola il suo vino migliore. I suonatori bevvero a sazietà e subito dopo iniziarono a cantare le buone feste ai singoli componenti della famiglia facendo particolari auguri in rima.



La trama del destino

8° Parte

Uno di questi diceva:

"Intra sta casa penna 'na pernice, oi 'na pernice, ed a Concetta a via n'imperatrice".

Nell'udire i propri nomi ognuno rideva di gusto rallegrandosi per l'augurio che le veniva fatto.

Il tesoro ritrovato

Intanto dopo qualche mese anche Tolomeo si ritrovò in libertà. Così come promesso, si recò a casa di "Ntoni. I due furono felici di rivedersi e trascorsero insieme tutta la giornata parlando del più e del meno, ma ricordandosi soprattutto di quel patto che avevano fatto.

Sul calare del sole decisero di avviarsi verso quel luogo di cui solo loro erano a conoscenza. Certe cose era meglio farle col buio, quando nessuno poteva vedere.

Dopo quasi un'ora di cammino arrivarono alla grotta.

Era buio e "Ntoni rivisse la stessa scena di quando aveva rinvenuto il cadavere quella sera. Con loro avevano portato due lampade a petrolio e una volta entrati all'interno della grotta ne accesero una.

Solo ora "Ntoni si rese conto realmente di quanto fosse lunga quella grotta; quella sera non aveva avuto il tempo di osservarla bene poiché era dovuto fuggire di fretta.

Ad un certo punto Tolomeo si fermò di colpo ed individuato un punto preciso, invitò Ntoni a scavare.

La loro impazienza era talmente tanta che ad un certo punto, per fare più veloci, iniziarono a scavare in due.

Anche se la salute di Tolomeo era cagionevole. Scavarono per circa mezz'ora e, dopo un po', le loro vanghe andarono ad urtare contro qualcosa di solido. Si guardarono felici e i loro occhi brillarono di gioia perché capirono che avevano trovato ciò che cercavano. Allora, rincuorati, tirarono fuori il vecchio baule usurato oramai dal tempo e dalla terra.

Con cautela lo afferrarono e lo portarono in superficie sistemandolo all'entrata della grotta per vederci meglio. Il baule era sigillato da due grossi catenacci, ma loro senza perdere tempo diedero due colpi con le vanghe facendoli saltare in aria.

Aprirono lentamente e non appena fu aperto davanti ai loro occhi si presentò qualcosa di spettacolare: il vecchio baule, anche se piccolo, era stracolmo di bracciali, catene d'oro, spille, fermagli per capelli, insomma tutti gioielli che di sicuro quella banda di briganti aveva seppellito con l'intento di tornare a riprenderli.

In tutto l'Ottocento fino agli inizi del XX secolo, il brigantaggio era un fenomeno molto diffuso dalle nostre parti e si raccontavano varie leggende a proposito di tesori nascosti e di famigerate gesta compiute dai briganti, appunto.

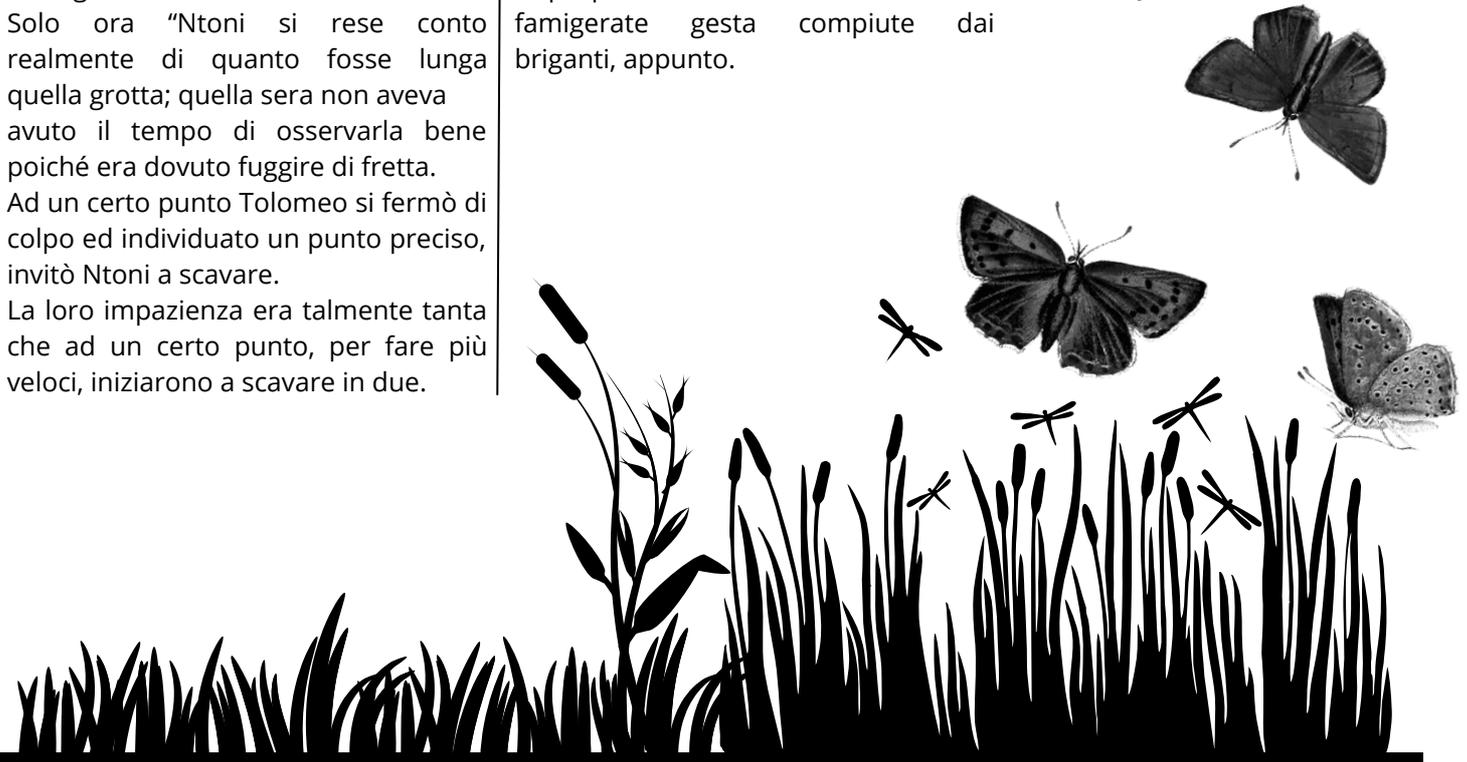
Un episodio tristemente tramandato fu quello che accadde al povero Raffaele Marrajani, nel lontano 1818, appartenente a una delle famiglie più signorili di Rocca di Neto. Il giovane si era laureato giovanissimo, all'età di venti anni, in medicina presso l'università di Napoli.

Nel tornare in paese, dove la famiglia aveva organizzato un fastoso ricevimento, fu catturato dai briganti e trattenuto in ostaggio dagli stessi fino a quando la famiglia avesse mandato la cospicua somma di denaro richiesta con gli uomini di scorta del povero Raffaele.

Il padre Andrea, si affrettò a mandare la somma richiesta, affidandola a uomini di fiducia che stavano al suo servizio.

Quegli stessi uomini, però, tradirono la fiducia del loro padrone e non consegnarono la somma richiesta ai briganti, ma si appropriarono dei soldi che divisero segretamente tra loro, facendo intendere che i briganti avevano intascato il denaro, senza restituire alla famiglia il giovane Raffaele.

CONTINUA PARTE... (prossima edizione)



La gattina che sognava di poter volare

A cura di Ines Fragale

Era assorta nei suoi magnifici pensieri, quando la sua attenzione venne distolta dalla sagoma della signora Franz che, apparendo sull'uscio di casa con aria premurosa gli mostrava una ciotola ricolma di croccantini fragranti al gusto di fegato. Quella golosità riportò la gattina alla realtà.

Mia rientrò di corsa in casa e, con fare lesto, divorò avidamente il pasto prelibato, quindi si ripulì il musetto con la zampa e subito dopo andò ad acciambellarsi pigramente nella sua comoda cesta, posta in un angolo della vecchia cucina.

-Mangia, mangia, perché se sei ben nutrita, sarai anche più abile a difenderti – diceva ogni volta la signora Franz guardandola con occhi dolci e teneri.

Le stagioni si susseguivano lentamente e, in quella vecchia casa le giornate

trascorrevano lente, ma piacevoli.

La primavera stava per volgere al termine e un giorno, l'anziana signora Franz, approfittando del fatto che c'era una splendida giornata di sole, telefonò alla sua cara amica Rosy che non vedeva da tempo e la invitò ai giardini pubblici per fare due chiacchiere, così come solevano fare nei tempi passati.

La buona Rosy, inizialmente fu titubante ma, dopo le insistenze dell'amica accettò con gioia l'invito e dopo circa un'ora, le due si ritrovarono sedute comodamente sulle panchine dislocate lungo un bellissimo viale alberato.

Naturalmente anche quella mattina la signora Franz portò con sé Mia: non le andava assolutamente l'idea di lasciarla da sola in casa, non sarebbe stato giusto!

Era passato un po' di tempo dall'ultima volta in cui le due amiche si erano viste e, non appena si ritrovarono si abbracciarono affettuosamente e iniziarono a ripercorrere avvenimenti ed esperienze del tempo passato.

Dopo un pò i loro discorsi, data la loro veneranda età, ricaddero sui rispettivi acciacchi che lamentavano ormai da tempo.

Mia, inizialmente se ne stette buona accanto alla sua padrona, osservando placidamente le persone che gli passavano accanto, ma dopo un po' la noia prese il sopravvento ed, attratta dall'idea di girovagare in quel posto sconosciuto, iniziò a spostarsi lungo le panchine disseminate lungo il viale.

La gattina aveva già fatto un bel tratto di strada quando da lontano, all'angolo di un marciapiede, scorse la figura di un signore di mezza età, vestito in maniera buffa che vendeva dei palloncini colorati e senza indugi si diresse proprio in quella direzione.

La vista di tutti quei palloncini colorati la rallegrò, ma la cosa che la stupì maggiormente fu il fatto che i palloncini contenessero al loro interno un gas, l'elio, capace di farli volare in alto.

Quella mattina, il viale era molto trafficato e tante mamme presenti al parco non esitarono ad accerchiare l'uomo nel tentativo di comprare un palloncino per il proprio bambino.

Mentre assisteva curiosa alla vendita dei palloncini, a Mia balenò davanti agli occhi la scena del colombo che aveva visto quella mattina in giardino.

Senza esitare, approfittando anche della distrazione dell'uomo intento a porgere un palloncino ad una bambina, la gatta si aggrappò al cordoncino che teneva legato un palloncino rosso e, con suo grande stupore, si accorse

che lentamente stava iniziando a sollevarsi da terra.

Dopo un primo senso di smarrimento in cui ebbe paura, Mia realizzò felicissima che stava volando realmente, e il suo stupore fu enorme quando

si accorse che la progressiva salita gli svelava un mondo

meravigliosamente strano, ma bello.

Dall'alto tutto era bellissimo: i tetti delle case, i contorni delle grondaie, le strade, le sagome degli alberi, le persone minuscole come formiche.

Tutto

gli sembrava quasi incantato! Guardava sbalordita, con le orecchie tese, il

collo dritto, gli occhi stupiti, stentando a credere.

Aspetta, aspetta, adesso vedeva anche l'anziana signora Franz ancora intenta a discutere con la sua amica Rosy, e che presa dai suoi discorsi non si era accorta del fatto che la sua gattina era proprio lì, ad una decina di metri di altezza sopra di lei.

Man mano che Mia sorvolava il viale aggrappato al suo palloncino, per un attimo cominciò a miagolare con forza nel tentativo di catturare

l'attenzione della padrona ma... inutilmente! Ormai era troppo in alto!

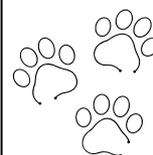
Mia ormai era completamente intenta a godersi quello spettacolo che neanche per un istante si soffermò a pensare a quanto stava avvenendo.

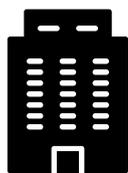
Purtroppo la felicità lasciò in breve tempo posto al terrore quando la gatta

sentì il rombo di un aereo poco distante da lei. Allora fu chiaro il pericolo

che poteva comportare quella strana avventura.

Continua nella prossima edizione...



**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
dalle ore 16:00 alle ore 19:00

**ORARI SANTE MESSE***SAN MARTINO VESCOVO*

ore 8:00 e 10:30

SANTA MARIA BERTILLA

ore 8:30 e 10:30

**ORARI AUTOBUS DI LINEA**

Da Rocca di Neto per Crotona

Da Crotona per Rocca di Neto

Ore 6:15

Ore 7:10

6:25

7:45

7:15

11:00

7:20

12:00

7:40

12:30

8:30

12:45

11:30

13:45

12:40

14:10

13:25

14:15

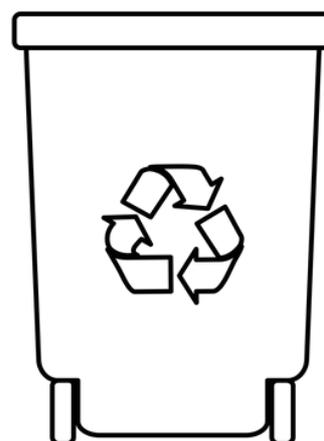
16:20

16:00

19:15

17:30

20:10

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

Dr.ssa Ivonne Eugenia Frisenda

Eventi & Progetti

A cura della Redazione

L'impegno della Pro Loco Neaithos è sempre al massimo e in questi mesi che ci introducono alla primavera e ci preparano all'estate, stiamo lavorando e progettando diverse iniziative per grandi e piccoli, quindi nell'attesa dei mesi caldi, che ci permettono di realizzare eventi all'aperto, il nostro lavoro è quello di collaborare anche con il comitato provinciale UNPLI Crotona nella realizzazione di convegni di altissimo spessore culturale e associativo ed è proprio per questo che il prossimo evento di questo tipo, organizzato per il giorno 1 aprile 2023, sarà proprio nel nostro paese, nella sala convegni Sant'Agostino, dal titolo "Pro Loco e Terzo Settore: tra bilanci e opportunità", che ha lo scopo di spiegare al meglio tutti i lati positivi dell'entrata delle pro loco nel terzo settore, una novità che porterà beneficio all'associazione prima di tutto e poi al paese, grazie alla possibilità di partecipare a bandi pubblici nazionali per migliorare il nostro territorio.



Il Comitato Provinciale UNPLI Crotona con il patrocinio del Comune di Rocca di Neto organizza il convegno dal titolo:



PRO LOCO & TERZO SETTORE

TRA BILANCI E OPPORTUNITA'

Moderata: Dott.ssa Serena Scavelli,
Dirigente Pro Loco Sila Cotronei

Interventi:
Dott. Giuseppe Chiaranza,
Presidente Pro Loco Belvedere Spinello
Dott. Antonello Grosso la Valle,
Resp. Regionale UNPLI Terzo Settore
Ing. Domenico Cerminara,
Delegato Nazionale UNPLI Terzo Settore

Saluti:
Dott. Alfonso Dattolo, Sindaco di Rocca di Neto
Prof. Giovanni Fabiano, Presidente UNPLI Crotona
Dott. Filippo Capellupo, Presidente UNPLI Calabria

Durante la serata sarà presentata l'app Pro loco News
Per avere tutte le info sul nostro territorio con un clic a cura di Marco Panetta

**SABATO 1 APRILE 2023
ALLE ORE 16:30
SALA CONVEGNI SANT'AGOSTINO
ROCCA DI NETO (KR)**

All'evento saranno presenti diverse figure professionali del territorio calabrese, come il presidente UNPLI Calabria dott. Filippo Capellupo, il delegato nazionale UNPLI Terzo Settore Ing. Domenico Cerminara, che è anche presidente della Pro Loco di Savelli; il responsabile regionale UNPLI Terzo Settore dott. Antonello Grosso La Valle; il presidente della Pro Loco Belvedere Spinello dott. Giuseppe Chiaranza, e a moderare ci sarà una dirigente della Pro Loco Sila Cotronei dott.ssa Serena Scavelli. In rappresentanza del nostro paese ci sarà il Sindaco dott. Alfonso Dattolo e il Presidente del comitato provinciale UNPLI Crotona prof. Giovanni Fabiano.

Noi della Pro Loco Neaithos siamo molto orgogliosi di ospitare un evento così importante a Rocca di Neto e ci occuperemo ovviamente della parte organizzativa.



Sono iniziate le selezioni per il SCU e siamo veramente felici delle numerose domande pervenute; su 8 posti messi a disposizione, 17 giovani hanno presentato la candidatura e noi questi ragazzi e ragazze li abbiamo conosciuti, perché i rapporti personali per noi sono alla base di un accrescimento culturale e di conoscenza del territorio.



Molte altre iniziative pian piano prenderanno forma in questo 2023; per rimanere aggiornato, visita il nostro sito : www.proloconeaithos.it, oppure segui le nostre pagine social (instagram e facebook).



UnipolSai Assicurazioni



Pegaso Università Telematica



Simet



Conbipel



Pittarosso



Amplifon



Gardaland



Odissea 2000



Parco avventura Etna



Acquario di Genova



Terme Lucane



Terme di Chianciano



Alpitour World



Grimaldi Lines



Foti Crociere



Giunti al Punto



Salmoiraghi e Viganò



Federalberghi

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

1° Gara Cross Rosaneti Tenuta Librandi

A cura di Adriano Ruggiero

Correre immergendosi in un paesaggio naturale come la Tenuta Rosaneti Librandi, 270 ettari tra vigneti, uliveti e macchia mediterranea, ubicata tra i comuni di Rocca di Neto e Casabona, aiuta ad amare l'atletica e lo sport praticato con sano agonismo che permette a tanti giovani e a corridori di una certa età di confrontarsi tra di loro, rispettando i sani principi e gareggiando con grande lealtà. Domenica 12 febbraio ha avuto luogo la prima edizione della Gara di Cross Tenuta Rosaneti Librandi - CDS Cross Allievi e Assoluti, valevole come seconda prova del Campionato Regionale Calabria, indetto dalla Fidal ed organizzata dalla Jure Sport di San Giovanni in Fiore, rappresentata dal presidente Pasquale Martino, con il patrocinio dei comuni di Rocca di Neto, di Casabona e con il supporto degli sponsor, tra i quali il Gal Kroton e l'azienda Librandi.

Ben 170 atleti, provenienti da varie località della Calabria, hanno partecipato alla competizione sportiva che si è svolta in un suggestivo percorso di gara appositamente creato nei prestigiosi vigneti ed uliveti dell'azienda vitivinicola Librandi conosciuta in tutto il mondo per l'ottima qualità di vini che produce.

Oltre agli atleti, anche i numerosi famigliari a seguito hanno potuto ammirare le bellezze dello splendido scenario del Museo del Vino che raffigura la storia dell'omonima azienda vitivinicola, rappresentata da Paolo Librandi.

Alla partenza delle varie categorie di partecipanti erano presenti il presidente Fidal Calabria, Vincenzo Caira, il sindaco di Rocca di Neto, Alfonso Dattolo, il presidente del Gal Kroton, Natale Carvello, il presidente della Pro Loco di Rocca di Neto, Giovanni Fabiano, il medico sociale Michele Quero, la Misericordia di Strongoli ed il gruppo Mountain Bike di Rocca di Neto. Lungo il percorso di gara, opportunamente messo in sicurezza dagli organizzatori, si è svolta la gara di Cross Femminile cat. Esordienti 800 mt. che ha visto arrivare al primo posto Corrado Azzanigaia (Atl. Sciuto) seguita da De Vica Alessandra e Trentinella Gioia.

Negli esordienti maschili ha primeggiato De Maio Gabriel (ASD Castrovillari) che ha preceduto Ruscio Giacomo e Brandi Gabriele. La gara di Cross Ragazze Km. 1 è stata vinta da Iezzi Aurora (CS K42) seguita da Acri Ludovica e Bonanno Alice mentre nella stessa categoria maschile è arrivato primo al traguardo Siciliano Alessandro (CS 42) che ha preceduto Iuliano Leonardo e Beltrano Gaetano. Nella categoria Cadetti maschile km.2 ha primeggiato Muglia Francesco (CS K42) su Gabriele Tommaso e Acri Giuseppe mentre in quella femminile ha vinto Morabito Alessia (Atl. Barbas) davanti a Imperio Beatrice e Musolino Ilaria. Nella categoria Allieve km.4 ha prevalso Salerno Sara (CS 42) che ha preceduto Pirillo Matilde e Aversa Matilde mentre nella categoria Allievi ha vinto Talarico Antonio (Scuola Atl. Kr), precedendo al traguardo Rizzotto Mattias e

Policastrese Mario. La categoria Junior femminile ha registrato la vittoria di Savaia Linda ed in quella maschile si è imposto Massafra Samuele, entrambi della CS K42.

Nella gara di Km. 6 categoria Sen/Pro femminile ha meritatamente vinto Paone Francesca (ASD Corricastrovillari) davanti a Pennino Erica e Sestito Morena. Nell'ambito della stessa manifestazione si è inteso omaggiare alcuni atleti con il premio Associazione Città del Vino, appositamente indetto visto che la gara si è svolta nella Tenuta Rosaneti dell'azienda Librandi, e sono stati premiati nella categoria Sen/Fem. Tarantino Antonia e Tassoni Catia mentre in quella maschile si sono distinti Atiton Propochuk, Abbruzzese Francesco e Bruno Antonio. La gara clou della giornata ha permesso al numeroso pubblico presente lungo il percorso di ammirare la performance del vincitore Bukuru Leonce (CS K42) che ha percorso con elevata tenuta atletica l'intero tracciato di 10 km in soli 31', precedendo Pranno Andrea (32':38") e Auciello Giovanni (33':25"), della stessa società cosentina. Una giornata di sport adolcita dalle prelibate crespelle, distribuite in quantità dalle Pro Loco di Rocca di Neto e di Caccuri, e dalle spremute di arancia dell'azienda Caratozzolo di Rocca di Neto e di melograno offerte dal Gal Kroton. Il tutto ha avuto termine con il pranzo all'interno del ristorante adiacente il Museo del Vino che ha permesso di gustare i prodotti tipici locali e gli ottimi piatti preparati dallo chef Francesco Librandi.

FIAT

Panetta

AUTOFFICINA AUTORIZZATA

I Pronostici dell'Esperto

A cura della Redazione

SERIE A

28° Giornata

| | |
|--------------------|-----------------|
| INTER - FIORENTINA | GG |
| JUVENTUS - HELLAS | OVER 2.5 |
| MONZA - LAZIO | 1 |
| SASSUOLO - TORINO | 2 |
| NAPOLI - MILAN | GG |



SERIE A

29° Giornata



| | |
|---------------------|--------------------|
| SALERNITANA - INTER | UNDER 2.5 |
| LECCE - NAPOLI | 2 |
| MILAN - EMPOLI | 1X |
| ATALANTA - BOLOGNA | 2 |
| LAZIO - JUVENTUS | 1 + UND 2.5 |
| TORINO - ROMA | X |

SERIE A

30° Giornata

| | |
|-----------------------|------------------|
| SASSUOLO - JUVENTUS | UNDER 2.5 |
| FIORENTINA - ATALANTA | GG |
| INTER - MONZA | GG |
| ROMA - UDINESE | 2 |
| NAPOLI - HELLAS | 1 |
| TORINO - SALERNITANA | 1 |



Servizio Civile Universale

A cura dei volontari

L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO A ROCCA DI NETO

In data 15 marzo 2023 noi volontari del Servizio Civile ci siamo recati presso l'azienda "Sapori del Neto" località Corazzo, dove abbiamo avuto modo non solo di interagire con alcune persone addette ai lavori ma anche di osservare le varie attrezzature relative alla produzione e conservazione di alcuni prodotti tipici calabresi, come melanzane, zucchine, peperoni, pomodori secchi e olive.

In azienda ci è stato raccontato che negli anni Settanta la cultura principale di Rocca di Neto era la barbabietola che successivamente è stata sostituita dal pomodoro. Da questa sostituzione, nel nostro paese, nacquero di conseguenza tre conservifici dove il prodotto veniva semilavorato per poi essere consegnato alle industrie.



A seguito dell'apertura dei mercati della comunità europea alcune colture sono state sostituite da altre, come le zucchine, le melanzane, i peperoni e il pomodoro, l'unica coltura rimasta che subì un passaggio dall'industria al mercato. Grazie a questi nuovi prodotti si è realizzata un'azienda di produzione di prodotti tipici della Valle del Neto che vengono prima trasformati e poi messi sott'olio. Tra i prodotti vi sono le melanzane che possono essere grigliate o preparate a filetto, le zucchine vengono grigliate e fatte a paté, i pomodori invece vengono essiccati, farciti, tritati e consumati secchi ed i peperoni infine vengono grigliati, tritati e farciti con tonno, acciughe e capperi.



Grazie alla nuova coltivazione di uliveti, nella Valle del Neto, si sta incrementando anche la lavorazione delle olive secche e delle olive schiacciate alla calabrese. Nel prossimo articolo sarà nostra premura riportare materiale inerente alla produzione specifica delle melanzane, uno degli ortaggi più versatili della cucina calabrese.

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 - sapordelneto@libero.it
P.IVA 03477290799 - fatturazione elettronica 5RUO82D

L'8 marzo nella memoria storica della cittadina di Petilia Policastro

A cura di Rita Antonella Cardamone

L'8 Marzo del lontano 1832 si propagò una forte scossa tellurica nella cittadina di Petilia Policastro, creando danni e disagi ad una popolazione già stremata dalla monarchia Borbonica, sotto il dominio di Ferdinando II. Il sisma di magnitudo 6.6 della scala Richter si manifestò all'1:15 di notte, spezzando la vita di 29 persone.

Il terremoto causò frane e scoscendimenti del suolo di Petilia Policastro e lungo le sponde dei fiumi Tacina e Crocchio si aprirono numerose fenditure, dalle quali fuoriuscirono acqua e sabbia. Sia negli insediamenti accentrati, sia nelle campagne, fu colpita soprattutto l'edilizia povera, caratterizzata da scadenti tipologie costruttive.

L'efficacia dell'intervento governativo dei soccorsi fu condizionata dalla mancanza di vie di comunicazione e dalla natura aspra dei luoghi. Per fronteggiare l'emergenza e procedere ai primi interventi di ricostruzione, furono stanziati diverse migliaia di ducati dai fondi provinciali e da quelli statali.

Le risposte istituzionali all'emergenza furono limitate a regolarizzare l'occupazione di alcune terre occupate dai senza tetto delle cittadine limitrofe. Gli abitanti del paese decisero, come segno di devozione e di ringraziamento, di organizzare un pellegrinaggio al Santuario della Santa Spina, protettrice della cittadina, posto a circa quattro chilometri dal paese tra cerri e castagni secolari. Qui, secondo la tradizione, è custodita una delle spine della Corona di Cristo. Negli anni successivi il pellegrinaggio si trasformò in un vero e proprio evento religioso, rievocando la passione di Gesù. Prese vita la tradizione del Calvario che si svolge ogni anno il secondo venerdì di marzo e per commemorare la notte dell'8 marzo, sul davanzale delle finestre dei cittadini si accende la teda, una fiaccola votiva in ricordo delle vittime del terremoto. Durante il percorso sono poste delle edicole

votive che rievocano i momenti più significativi della passione del Cristo.

A ogni sosta è ricordata una stazione della via Crucis: il processo di Cristo, l'incontro con le pie donne, l'incontro con la Madonna, le cadute di Gesù lungo il doloroso percorso verso il Golgota, la Veronica e il Buon Samaritano. Aprono il pellegrinaggio i "Battistrada" nel tipico abito di quella che fu l'Arciconfraternita del SS.mo Sacramento: tunica bianca, mozzetta rossa e fascia trasversale verde sul busto.

In testa al corteo un apostolo con cappuccio rosso e tunica bianca mostra una croce; seguono 11 figuranti, rappresentanti gli "Apostoli" che rimasero fedeli al Cristo.

Indossano una tunica con cappuccio viola, simbolo di penitenza, portano una croce sulle spalle ed una corona di spine sul capo. Due di loro affiancano il "Cristo", che indossa una tunica ed un cappuccio rosso, simbolo della passione, una corona di spine sul capo ed una pesante croce sulle spalle. Lo segue il dodicesimo degli Apostoli "Giuda" tra due centurioni, che alla fine della recita di ogni stazione della Via crucis batterà tre colpi di catena sulla croce del Cristo, per annunciare che occorre riprendere il cammino. I personaggi che sono stati aggiunti recentemente sono i "Soldati romani", il "Cireneo", la "Veronica" e la "Madonna" affiancata da un coro di pie donne e il popolo di Gerusalemme. Giunti poi nella parte alta della cittadina, la processione si inoltra lungo l'antico sentiero, un viottolo stretto incassato nella valle del Soleo.



La strada scende ripida fino a giungere nei pressi di un antico ponte. Qui si sosta davanti una fontanella, prima di affrontare la lunga stradina che si inerpica fino al piazzale antistante al Santuario.

Al termine di questo rito, evocativo della vita monastica del convento del Santuario, ci si reca nuovamente sul sagrato della chiesa con la veduta sottostante della cittadina di Petilia. Qui sono poste tre croci di ferro, altro simbolo della devozione dei cittadini per la Santa Spina. Da questo luogo i parroci benedicono il paese. Al termine della funzione si ripercorre il vecchio sentiero e ci si rituffa nell'aspra natura di questi luoghi. Il viottolo, infatti, si snoda tra dirupi scoscesi fino al fiume Soleo sottostante.



Gli Studenti Raccontano

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

In cerca di libertà

In cerca di un futuro migliore
molte persone sono morte su un barcone

E sento gente dire
colpa loro sulla barca non sarebbero dovute salire
ma se sei costretta a vivere così
faresti di tutto per scappare da lì

C'erano tanti bambini di piccola età
perché le mamme volevano che avessero
un'opportunità

Si volevano salvare ma sono finiti per annegare
stavano cercando di avere un futuro
ma nel mare l'hanno perduto

Ora non ci sono più
ma spero che lassù
riescano ad avere la libertà
che il loro paese gli ha tolto con crudeltà

Ci sono ancora troppi conflitti
di cui gli innocenti sono le vittime

Molti ragazzi sono morti
per avere i diritti che gli sono stati tolti
e se questa è un'opzione
E' normale salire sul barcone

Sara Barretta
3^AC

Scuola secondaria di primo grado



Il Silenzio

Ostinare significa rimanere fermo in un proposito,
spesso irragionevole
anche se in fondo sappiamo chi è consapevole,
morti, torture, illegalità continuano ad esserci
continuando sempre di più a sorprenderci.

Il limitarci al silenzio,
per la paura costante
di essere vittima della mafia che persiste incessante
la camorra uccide, il silenzio pure,
tacere significa indebolire le generazioni future.

Forse accade perché noi lo permettiamo,
più voci insieme parlano,
più combattiamo
contro questa illegittimità che sta ostruendo il
mondo,
e piano piano ci porta a fondo.

Rebecca Varano
3^AB

Scuola secondaria di primo grado

La mamma

La mamma
Un piccolo nome
che chiamato esprime tanto amore

La prima parola di un bambino
è il sorriso fatto alla mamma senza motivo

La mamma
dolce, armoniosa e delicata
in ogni momento deve essere amata

Al mattino con il suo sorriso
ti fa andare in paradiso
alla sera con il suo grande amore
ti mette a letto con un gran bacione

Gaia Iona
3^AA

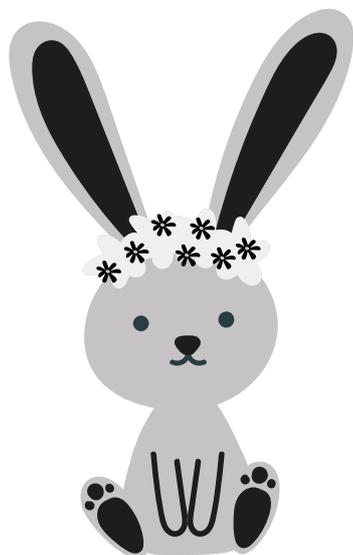
Scuola secondaria di primo grado

Gli Studenti Raccontano

Usi e tradizioni di Pasqua

Nel mio Paese, nel periodo di Pasqua, tanti sono gli usi e le tradizioni. Nonna mi ha raccontato che durante la Quaresima, fin dal giorno di mercoledì delle Ceneri e ogni venerdì, compreso il venerdì Santo, non si mangia carne. Questo fioretto ha come significato di purificare l'anima. In questo periodo inizia anche il Rosario della Passione di Gesù nella chiesetta di Santa Filomena, che viene recitato ogni giorno dalle donne anziane. Tante sono le tradizioni che si svolgono nella settimana Santa. Il mercoledì Santo, nella Chiesa di Santa Filomena, ai piedi dell'altare si addobba il Santo Sepolcro e tutti i fedeli portano i "lavuricchi" che sono piantine di grano o di ceci fatti germogliare al buio e abbelliti con fiocchi e nastri colorati. I "lavuricchi" sono simbolo di prosperità sia nella vita che nei campi. Il giovedì Santo, durante la funzione religiosa della "Lavanda dei Piedi" il sacerdote distribuisce ai chierichetti, che rappresentano i dodici apostoli, i "vucciddrati" simili ai taralli e preparati con farina, acqua, lievito e semi di anice. Il venerdì Santo c'è la processione con Gesù morto a cui partecipa quasi tutto il paese. In passato le donne si vestivano di nero e gli uomini seguivano la processione suonando i "tocca-tocca" che erano strumenti in legno, il cui tocco sostituiva il suono delle campane. Come dolci tradizionali ci sono le "cuzzupe" che hanno la forma di ciambella con l'uovo sodo al centro, segno della vita che rinasce. Si possono fare anche altre forme che sono abbellite con la glassa e i zuccherini colorati.

Milena Arabia



A ROCCA DI NETO...

Nel giorno di Pasqua un'usanza è che i bambini andavano a bussare alle case degli amici e dei parenti con i "tocca-tocca", augurando la buona Pasqua e venivano accolti con dolciumi e monetine. Il lunedì dell'Angelo si preparavano pietanze e dolci fatti in casa e si andava in campagna o in luoghi vicino al fiume Neto a "passare l'acqua" ovvero l'odierna gita fuori porta insieme a parenti ed amici per festeggiare la fine della festa pasquale. I "tocca-tocca" erano degli strumenti rudimentali composti da una tavoletta di legno che aveva ai due lati delle maniglie di ferro, che venivano girate dai ragazzi per suonare, in contemporanea con le campane, in segno di gioia per la risurrezione di Gesù. I bambini potevano mangiare le cuzzupe, dolci tipici di Pasqua.

Marialucia Dattolo

Storia di diversità ed accettazione

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

ELMER, L'ELEFANTE VARIOPINTO

Questa è la storia di Elmer, un elefantino tutto variopinto, che viveva in un branco di elefanti, tutti color ... elefante. Era un cucciolo ben voluto, sempre spensierato e felice di rendere allegri tutti gli animali che incontrava.

Ogni tanto però si chiedeva perché solo lui fosse diverso dagli altri elefanti e in cuor suo desiderava, essere come tutti gli altri. Fu così che un bel giorno gli capitò l'occasione di intravedere un albero con tante bacche grigie. Improvvisamente pensò di scuotere l'albero con la sua proboscide e quando tantissime bacche furono sul terreno, si rotolò in quel succo grigio, fino a quando tutti i suoi colori sparirono e diventò finalmente color elefante.

Mentre si avviava verso il branco, tanti furono gli animali che incontrò e, come sempre, educatamente salutò, ma grande fu la sua delusione quando si rese conto che nessuno lo aveva riconosciuto.

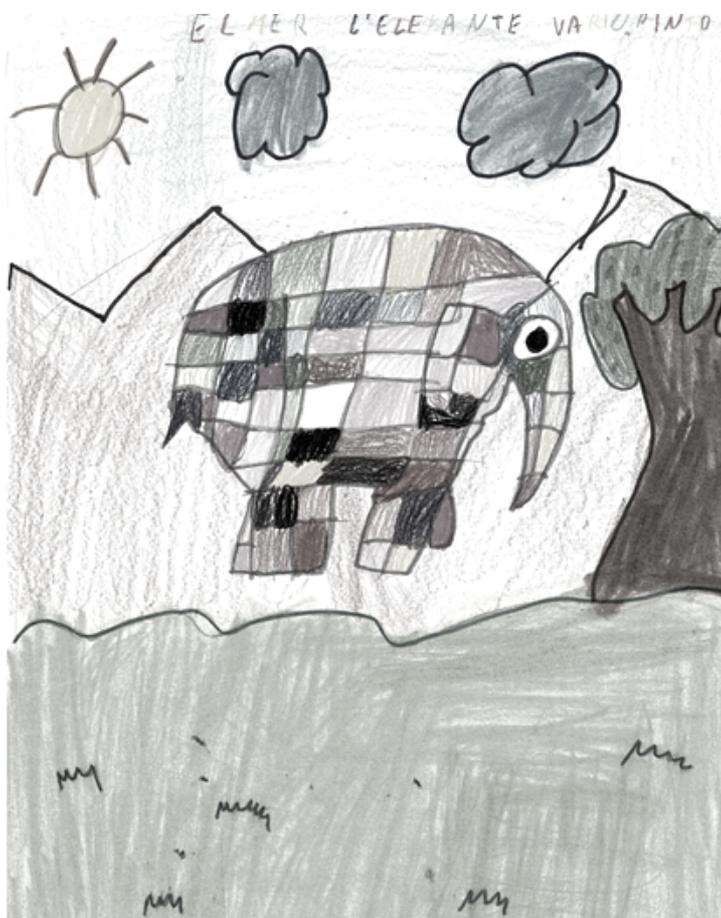
Eppure la giungla era la stessa, gli animali erano sempre quelli, anche il cielo e le nuvole che si preparavano a portare la pioggia erano quelli. Intanto che Elmer si perdeva nelle sue riflessioni, arrivò la pioggia che lavò quel grigio depositato sul suo corpo e come per magia, gradualmente apparvero tutti i suoi colori: il giallo, il verde, il rosso, il blu, il viola, il lilla, l'azzurro, il bianco e il nero.

Tutti gli altri elefanti lo accolsero, cercando di saltare per fargli festa. Il più anziano del branco prese la parola e disse: "I tuoi scherzi ci sono sempre piaciuti, ma questo è straordinario!

Ogni anno, festeggeremo questo giorno e tutti gli elefanti si dipingeranno di tanti colori e tu, Elmer ti dipingerai di color elefante e sarai proprio tu ad aprire la sfilata".



**Classe 3° A
Corrado Alvaro**



**Classe 2° B
Corrado Alvaro**

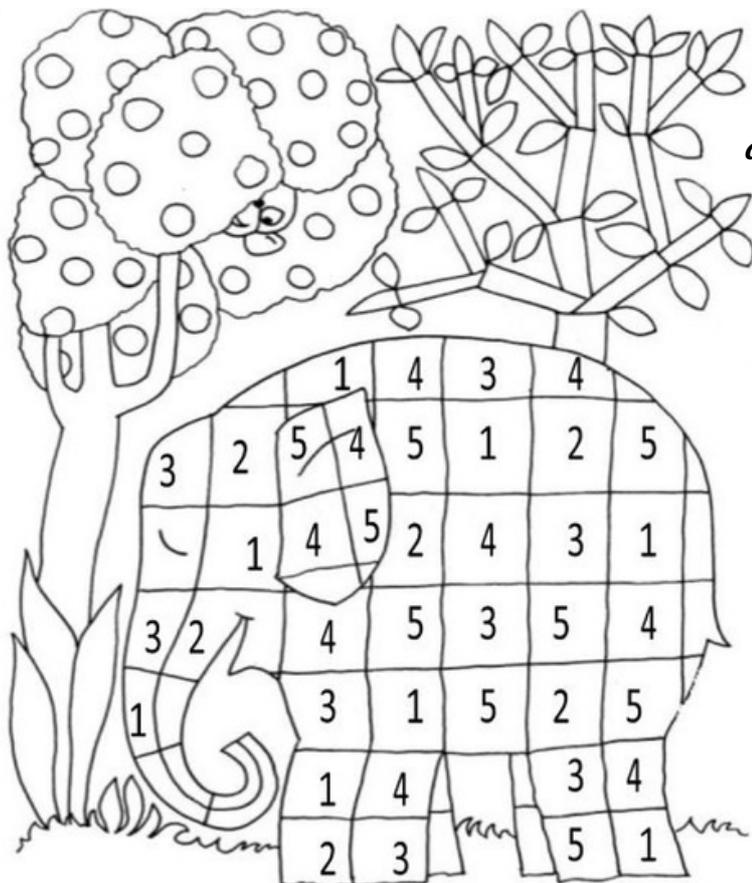
Storia di diversità ed accettazione

È il mio papà

Un papà speciale
 il mio papà ideale
 volergli bene è naturale.
 Lui è buffo e divertente,
 ma anche serio e paziente.
 Mi spinge nel vento sull'altalena
 se sono triste mi dà gran pena.
 Conosce tutti i segreti della vita
 di ogni strada mi insegna l'uscita.
 Guida i miei passi con amore
 cercando di essere il migliore.
 E' un adorabile gigante buono
 sono contento di questo dono.
 Il mio papà è davvero speciale
 anche se a tanti sembra normale,

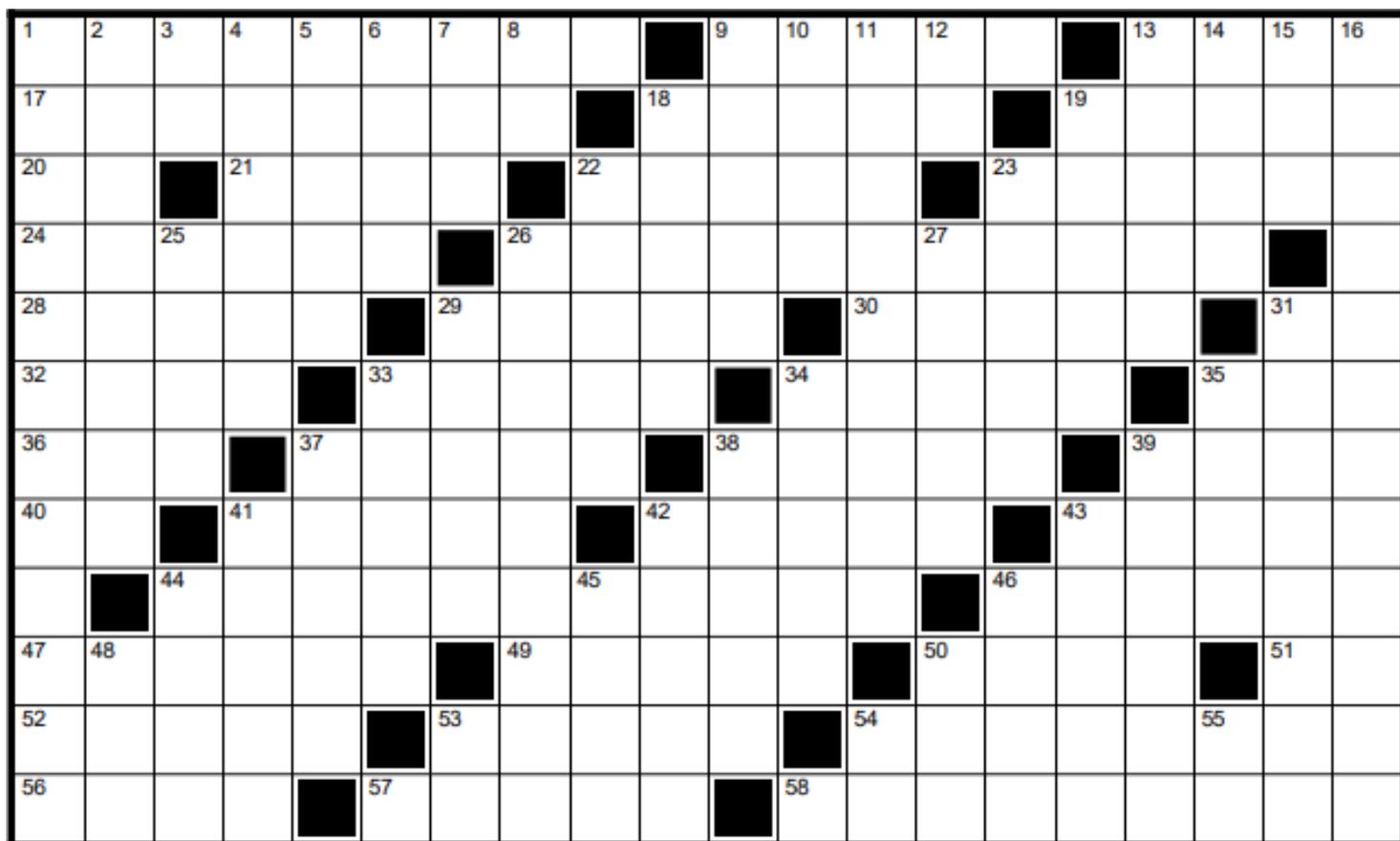


**Classe 4° B
 Corrado Alvaro**



*Ed adesso colora tu:
 ad ogni numero corrisponde un colore*

- ① Giallo
- ② Rosso
- ③ Blu
- ④ Verde
- ⑤ Viola

CRUCIVERBA*Inserisci nello schema le definizioni***ORIZZONTALI**

1. Ammucchiato, accalcato - 9. Parte del sangue - 13. Recipiente di pelle per liquidi - 17. Mettere la pallottola in canna - 18. Nitida come il cielo - 19. Tre nel Canton Giura - 20. Comunicato stampa - 21. L'acqua... di Colonia - 22. Ingrediente della birra - 23. Vi approdò l'Arca di Noè - 24. Un comune svizzero sul lago Maggiore - 26. Gli effetti non previsti - 28. Città francese - 29. Un fenomeno delle acque - 30. Prova scolastica - 31. Tomo senza eguali - 32. È tipica dell'età giovanile - 33. Paniere di vimini - 34. Opposta alla poppa nella marina militare - 35. Una sigla per salutare il defunto - 36. Professional Conference-Congress Organizer - 37. La cisterna delle petroliere - 38. L'amò Alessandro Magno - 39. Albero che dà frutti a cono - 40. Due di picche - 41. Puri, virtuosi - 42. Plumbeo, oscuro - 43. La chitarra indiana - 44. L'Anno degli stravolgimenti sociali - 46. Obbliga a cambiare marcia - 47. Dà foglie decorative - 49. La Domus di Nerone - 50. Una giocosa avanguardia - 51. Opposto a off - 52. Il finto... capisce - 53. Raccogliitore per foto - 54. Si occupa di organizzare una mostra - 56. Conserva il tonno - 57. Storico gruppo rock - 58. Istituto ospedaliero molto diffuso in passato.

VERTICALI

1. Preso al laccio - 2. Ci sono quelli montuosi - 3. La Meg attrice (iniz.) - 4. Trampoliere di palude - 5. Le calcano gli attori - 6. Non bisognosa - 7. AutoRespiratore a Ossigeno - 8. Fondo di botte - 9. Il sedile della motocicletta - 10. Zeppa di spuntoni - 11. L'insegnamento impartito ai discepoli - 12. Così finisce la gara - 13. L'esame a voce - 14. Potenti quadrupedi - 15. Cattiva, perfida - 16. Fatto lì per lì, improvvisato - 18. Un ramoscello da trapianto - 19. La tesse il narratore - 22. La natura ritratta dai pittori - 23. Preparare la terra per la semina - 25. Si riempie con il gelato - 26. Gruppo di casolari - 27. Trasferimento in massa - 29. Le sue foglie sono rinfrescanti - 31. Sparano al poligono - 33. Puro, illibato - 34. Con una macchina puoi prepararla anche a casa - 35. Si gettano in mare - 37. Ne è privo l'indiscreto - 38. Lo adoravano i pellirosse - 39. Ponzio che se ne lavò le mani - 41. 10x10 - 42. Pubblica riunione per discutere - 43. Fu un presidente egiziano - 44. Privi di acciacchi - 45. C'è quella uditiva - 46. Nome biblico - 48. Alto ufficiale (abbrev.) - 50. Dial up Networking - 53. Andata e Ritorno - 54. Stanno due volte in carica - 55. Foro al centro

SUDOKU

*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 - DIFFICILE

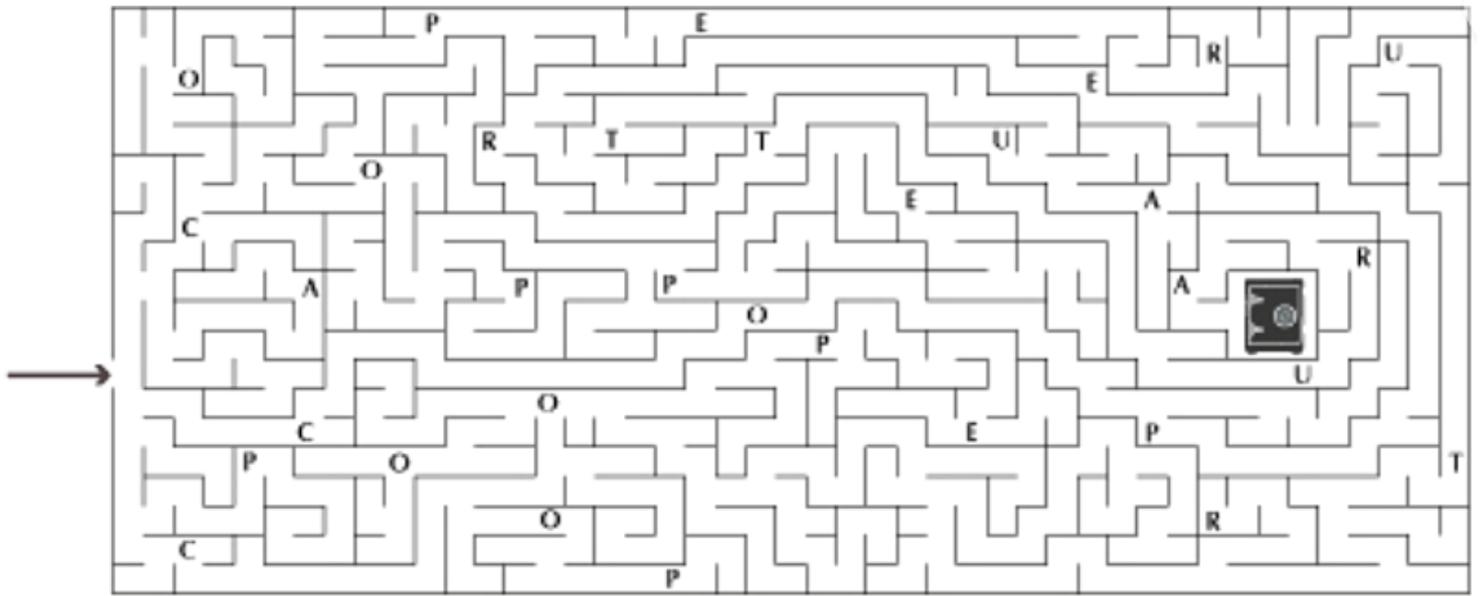
| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 7 | | 3 | 1 | 9 | | |
| 3 | | | | | 9 | | | |
| | | | 8 | | 2 | 6 | | |
| | 3 | 5 | | 2 | | | | |
| | | 8 | | 7 | 6 | 5 | | |
| 6 | 4 | 9 | 3 | | | | | |
| 1 | | 2 | | | | | | |
| 4 | | | | | | | 7 | 9 |
| 5 | | 3 | | 9 | | 2 | | 8 |

TEST QI

Come totalizzare esattamente 38 punti lanciando 3 freccette valide?



LABIRINTO

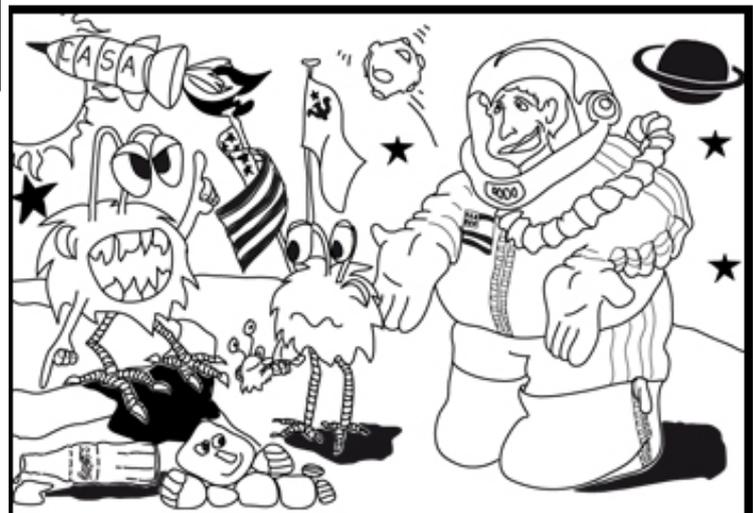


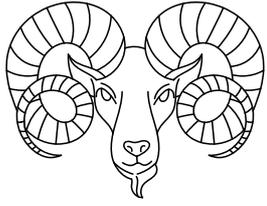
Lungo la strada che porta alla cassaforte, segna le lettere che incontri: alla fine otterrai la combinazione esatta



TROVA LE DIFFERENZE

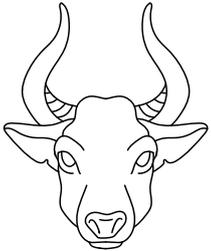
Trova le 10 differenze che ci sono tra le due foto





ARIETE

In questo mese alcune sfide saranno pronte a fare capolino nella vostra vita ed anche se talvolta la stanchezza prenderà il sopravvento alla fine ne uscite vincitori. In amore avete bisogno del supporto del partner, cercate di trascorrere più tempo insieme. Perché non organizzate una bella gita fuori porta?



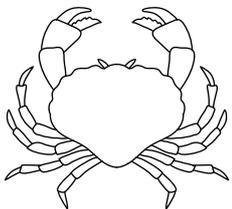
TORO

Nel corso di queste settimane dovrete scendere a compromessi. Infatti, trovare un accordo non è sempre possibile ma la vostra diplomazia vi farà ottenere dei risultati che non credevate di raggiungere. Attenzione però a non alimentare inutili polemiche. Con la primavera l'amore si risveglia, nuovi incontri favoriti.



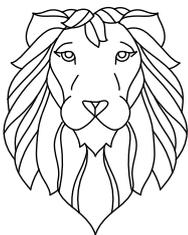
GEMELLI

Sul lavoro gli impegni e le responsabilità non mancheranno ma avrete anche modo di dimostrare ad un capo il vostro valore. Avete delle buone intuizioni, portatele avanti! In amore se sei indeciso tra due persone attenzione a non tirare troppo la corda, tenere il piede in due scarpe non giova.



CANCRO

In questo mese di aprile le novità soprattutto in campo professionale non mancheranno! Potrete raggiungere degli obiettivi che fino a poco fa vi sembravano impensabili! Andate dritto per la vostra strada e non lasciate che l'insicurezza prenda il sopravvento. In amore, i single potrebbero tornare ad emozionarsi. Le conoscenze nate da poco hanno una marcia in più.



LEONE

Sul lavoro questo è il momento migliore per mischiare le carte in tavola e rimettersi, finalmente, in gioco! Una nuova occasione professionale è pronta ad investire la vostra vita spazzando via l'apatia di questi mesi. In amore invece cerca di dare maggiori attenzioni al partner, altrimenti il rischio è quello di dar vita a dei malcontenti e delle ferite difficili da sanare.



VERGINE

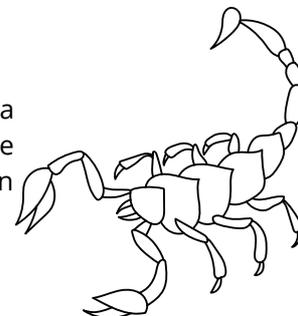
Il mese di aprile vi vede un po' incerti dal punto di vista economico, qualche spesa di troppo sta minando la vostra serenità. Cercate tuttavia di analizzare le cose in modo razionale e piano piano tutti i tasselli del puzzle si ricomporranno. In amore, le coppie di lunga data stanno attraversando un momento particolare. Mai come adesso è necessario rimanere uniti.

BILANCIA

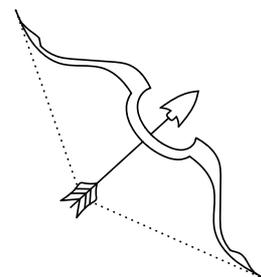
Il comportamento di alcune persone a voi vicine ha destato in voi qualche malumore e dubbio di troppo. Cercate tuttavia di scavare maggiormente a fondo, solo così potrete capire in quale direzione far andare un rapporto, sia esso di amore o di amicizia. Sul lavoro se è vero che le cose da fare non mancano anche le soddisfazioni non tarderanno ad arrivare.

**SCORPIONE**

Siete molto testardi sul lavoro ma ricordate che ogni tanto è bene anche ascoltare il parere di una persona a voi vicina, potrebbe aiutare a vedere le cose in modo diverso. Mostratevi comprensivi e tutti i nodi verranno al pettine. Momento positivo per i single, le occasioni di incontro non mancheranno ma attenzione a non avere il piede in due scarpe.

**SAGITTARIO**

In questo mese di aprile le sfide e gli ostacoli da superare non mancheranno ma alla fine ne uscirete vincitori. Una grande grinta caratterizzerà la vostra persona e anche gli impegni più gravosi risulteranno semplici. In amore c'è un po' di indecisione, se ti interessa una persona perché non ti butti?

**CAPRICORNO**

Sul lavoro sono possibili dei rallentamenti ma non preoccupatevi, anche dei piccoli stop possono rivelarsi funzionali per esplorare nuove e più proficue strade. In amore ci vuole maggiore prudenza. Le coppie di lunga data potranno andare incontro a qualche malcontento di troppo, conta fino a dieci prima di esporti e cerca di non dare adito a sterili polemiche.

**ACQUARIO**

Sul lavoro le responsabilità e gli impegni non mancano e questo talvolta ti crea una certa agitazione. Cerca però di non abbandonarti ad inutili ansie e guarda le cose da un punto di vista diverso. In fondo, come recita il detto, non tutto il male viene per nuocere. Il cuore torna, finalmente ad emozionarsi. Una persona carina è entrata nella tua vita. Non fartela scappare.

**PESCI**

In questo mese di aprile è come se foste ad un bivio ma scelta spetta solo a voi. Attenzione però a non rimuginare troppo sul passato, alle volte è bene seguire l'istinto e lasciarsi andare alle emozioni. Periodo positivo per i sentimenti, nuove persone sono entrate nella tua vita rendendola decisamente più frizzante. I nuovi legami hanno una marcia in più e con il passare del tempo si riveleranno preziosi.



SCRIVETECI

La vostra collaborazione è importante per noi

✉ **Email:**

proloconeaitos@gmail.com

✉ **Email Cchi Nova:**

redazioneprolocoroccadineto@gmail.com

  **Facebook e Instagram:**

Pro Loco Neaitos

📍 **Indirizzo:**

Viale 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 Progetti della Pro Loco Neaitos



Marica Fiorentino

Probiviri della Pro Loco Neaitos

Referente Erasmus+ della Pro Loco Neaitos



"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.