

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. 11	Gastronomia
Pag. 12	Rocchitani nel mondo
Pag. 16	Sconti e Agevolazioni
Pag. 17	Servizi
Pag. 18	Le attività della Pro Loco
Pag. 19	Rocca e dintorni
Pag. 20	Gli studenti raccontano
Pag. 22	Enigmistica



A cura di Adriano Ruggiero

Premio "Salva la tua lingua Locale"

A Roma, nella splendida cornice della Sala Baldini, si è svolta la cerimonia di consegna dei Premi

del concorso letterario nazionale "Salva la tua lingua locale", dedicato ai dialetti, indetto

dall'UNPLI e ALI Lazio (Autonomie Locali Italiane) ed E.I.P. "Scuola Strumento di Pace".

Il premio, data la sua importanza, ha ricevuto riconoscimenti e patrocini da parte della Presidenza della Repubblica, del Senato, della Camera dei Deputati, della Commissione italiana per l'UNESCO e del Ministero della Cultura.

Il presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, Antonino La Spina, aprendo la cerimonia, ha affermato: Parlare in dialetto significa preservare l'identità dei nostri territori e mantenere il contatto con le proprie radici, tramandando un ampio patrimonio immateriale.

Pag. 2

"Patto tra i sindaci della Valle del Neto"

di **Adriano Ruggiero**

Ecco perché far conoscere alle nuove generazioni il dialetto, indurle a parlarlo, a scriverlo (certamente la parte più difficile) è assai importante. Partecipando al Premio le scuole si fanno carico anche di questa importante missione, salvaguardando un bagaglio culturale

troppo spesso esclusivamente affidato alla meritoria opera dei nonni".

Per la diffusione del Premio e il coinvolgimento degli Istituti scolastici, sono state premiate le Pro Loco di Badolato (CZ), di Pentone (CZ), Grimaldi (CS), Belmonte Calabro (CS), San Pietro Apostolo (CZ) e la Pro Loco Neaithos di Rocca di Neto (KR). Per la sezione "Poesia", sono stati assegnati premi, con menzione speciale, alla Classe 2° A dell'Istituto Comprensivo 'G. Guzzo' - Matteo Torchia di Tiriolo (CZ) per il componimento poetico 'A casa vacante' (dialetto pietrese) ed alla classe 3° F dell'I.C. di Taverna (CZ) per il componimento poetico 'Intra u funnu du mare blu' (dialetto pentonese).

Il secondo premio per la prosa è stato assegnato, ex aequo, all'I.C. Montalto Uffugo - Lattarico - Rota Greca - S. Benedetto Ullano (CS) per il componimento in prosa 'Na jurnata di mie'(dialetto lattarico).

Sempre per la prosa, con menzione speciale, sono state premiate, per il componimento in prosa 'Na gaddrina i lussu'(dialetto rocchitano), le classi 1°A - 1°B - 1°C

dell'I.C. Rocca di Neto, diretto dalla preside Maria Fontana Ardito e con referente la vice preside Rossella Dattolo. Presente alla cerimonia Giovanni Fabiano, presidente del Comitato Provinciale

UNPLI Crotone che, dopo aver portato i saluti del presidente regionale Filippo Capellupo, ha

ritirato tutti i premi dichiarando: "La Calabria tutta oggi si è colorata di felicità, di quella gioia che solo la cultura sa generare. Gli istituti scolastici e le Pro Loco hanno rappresentato in maniera esemplare la nostra splendida regione, fatta di storia, cultura e tradizioni secolari. La cultura è come la vita, è bella!"

Pag. 12

"La Storia e i Ricami di Franca Verteramo"

di **Marica Fiorentino**

Patto tra i sindaci della Valle del Neto

A cura di Adriano Ruggiero

Lo scorso 27 maggio, nell'ambito dei programmi stilati in occasione della Festa dei Popoli, i Sindaci dei paesi che si affacciano nella Val di Neto hanno firmato formalmente il Patto di Amicizia attraverso il quale intendono sviluppare nuove forme di turismo, anche religioso, che consentano di creare molteplici offerte culturali per favorire la permanenza dei visitatori nella Val di Neto per periodi più lunghi. Con la sottoscrizione del documento, si punta a custodire il patrimonio della tradizione popolare come quello della civiltà contadina e del culto religioso, sostenendo iniziative progettuali in campo culturale, supporto allo sviluppo del territorio, alla conservazione delle tradizioni e alla promozione turistica, economica ed enogastronomica dell'area. I comuni che hanno aderito alla stipula del Patto di Amicizia sono: Belvedere di Spinello, rappresentato dal Sindaco Rosario Macrì, Caccuri con il Sindaco Marianna Caligiuri, Casabona con il Sindaco Francesco Seminario, Castelsilano con il Sindaco Francesco Durante, Cotronei con il Sindaco Antonio Ammirati, Rocca di Neto con il Sindaco Alfonso Dattolo, Santa Severina con il Sindaco Lucio Giordano, Scandale con il Sindaco Antonio Barberio e Strongoli con il Sindaco Sergio Bruno.

Il primo cittadino di Rocca di Neto, paese ospitante della Festa dei Popoli, ha dichiarato: "Non è un caso che proprio in un appuntamento tanto importante per la nostra comunità, come la Festa dei

Popoli, si sia deciso di stipulare questo Patto di Amicizia. Spesso si parla di integrazione ed accoglienza, ma anche di bellezza paesaggistica, turismo, gastronomia, cultura e tutto questo deve rientrare in un progetto più ampio che è proprio il disegno della Val di Neto, una realtà che già esiste, ma che fatica a valorizzarsi e per questo che tutti noi sindaci ci prendiamo l'impegno di realizzare qualcosa di proficuo per il nostro territorio con la stipula di questo Patto". Le amministrazioni aderenti al Patto di Amicizia, condividendo mezzi e risorse, si impegnano a collaborare per la realizzazione di progetti in materia di turismo e cultura, mobilità sostenibile, tutela, gestione e apprezzamento del patrimonio ambientale di tutta l'area soggetta al passaggio del fiume Neto che rappresenta il punto di punto di collegamento dei Comuni e la risorsa primaria della Val di Neto.



L'associazione Demetra A.P.S. organizza il "Caffè Letterario"

A cura di Adriano Ruggiero

La suggestiva cornice della sala convegno S. Agostino, abbellita con l'allestimento di tavolini, ornamenti floreali e splendidi quadri, il numeroso pubblico, circa cento amanti dell'arte e della cultura, le delicate note del sax del maestro Francesco Novello e la degustazione dell'ottimo caffè dell'azienda Curto hanno contribuito alla grande soddisfazione dei soci dell'Associazione Demetra A.P.S., presieduta da Mariafranca Marrazzo, che hanno organizzato con ampio successo il primo "Caffè Letterario" a Rocca di Neto. Presente il Comandante della Stazione dei Carabinieri, mar. Antonio Giardino. E' stato un pomeriggio di socialità impreziosito da interessanti momenti culturali che non hanno annoiato i presenti, ma hanno creato tanta curiosità ed interesse nell'apprendere nuovi argomenti nel corso dei vari ed approfonditi interventi.

L'Associazione Demetra nasce nel 2021 e si è distinta sul territorio per l'impegno nel volontariato a cominciare dalla raccolta umanitaria per l'emergenza in Ucraina e con la distribuzione del banco alimentare e delle opere di carità a più di cento nuclei familiari bisognosi.

Oltre a questa nobile attività, l'associazione vuole essere veicolo di cultura tra gli abitanti del territorio, valorizzando la sua storia e conservando, promuovendole al meglio, le sue tradizioni.

Da qui il nome "Demetra", Dea della madre terra, artefice del ciclo delle stagioni e del divenire, nutrice della gioventù e della terra verde.

Per far conoscere i tanti talenti presenti sul territorio, lo scorso 29 aprile, si è pensato di organizzare il primo "caffè letterario", mai realizzato nella storia di Rocca di Neto, in un clima leggero e ricco di erudizione che ha permesso a pittori, compositori, poeti ed amanti della cultura di farsi conoscere mentre si degustava un buon caffè accompagnati dall'amabile sottofondo musicale del sax quasi a voler rievocare quei salotti culturali che vediamo, di solito, nelle grandi città e di cui si sente il bisogno di averli anche in realtà piccole come la nostra.

Nel corso dell'incontro si è parlato della figura femminile come prototipo di vitalità e del coraggio delle donne che hanno lottato nel corso degli anni per ottenere gli stessi diritti dell'uomo.

Un lungo ed apprezzato intervento è stato quello del docente Franco Delfino Cosimo che ha esaltato il ruolo della donna nel corso dei secoli, sia in ambito familiare che culturale e professionale, definendo storica per Rocca di Neto l'iniziativa di organizzare il "caffè letterario".

L'assessore Irene Dattolo ha portato il saluto dell'amministrazione comunale ai convenuti ed ha elogiato l'iniziativa dell'Associazione Demetra per l'importante contributo culturale offerto alla cittadinanza mentre il parroco don Oreste Mangiacapra, nel suo intervento, ha invitato tutti ad usare nuovi linguaggi, evitando di specificare leadership maschili o femminili, e a valorizzare l'essere umano senza distinzione di genere.

Un importante contributo al dibattito lo ha offerto il Giudice Onorario Raffaella Dattolo, citando Tina Anselmi, prima donna ministro della Repubblica

Rita Levi Montalcini, premio Nobel per la medicina, Maria Montessori, neuropsichiatra infantile ed educatrice, Margherita Hack, astrofisica, Santa Maria Teresa di Calcutta, che ha dedicato la sua vita per i poveri e gli ammalati, e tutte quelle donne che nel mondo, tuttora, lottano per godere della libertà di pensiero e di parola. Ha egregiamente illustrato l'Antigone di Sofocle che ci insegna a rispettare due pilastri fondamentali della nostra società: il diritto ed il governo non dimenticando che il diritto senza governo è anarchia mentre il governo senza diritto è dittatura. La tragedia greca ci insegna che esistono leggi non scritte che vengono prima delle leggi fatte dall'uomo e per questo Antigone, disobbedendo al re e volendo seppellire il fratello Polinice, ha preferito morire.

Disquisendo ampiamente sul tema "il viaggio delle donne" e coinvolgendo positivamente gli astanti, sono intervenuti Franca Iona, Marcella Iannopoli, Pasquale Montesano, Giada Magno, Elisa Barretta mentre sono stati molto apprezzati i quadri esposti da Vittoria Fragale, Rina Rotundo, Wendalina Lidonnici, Gabriella Pugliano, Rosa Barretta, Sabatino Marrazzo e del compianto Raffele Barretta. In agenda sono previsti altri appuntamenti che l'Associazione Demetra

intende proporre per incentivare il panorama culturale di Rocca di Neto.



LA FESTA DEI POPOLI 2023 A ROCCA DI NETO

A cura di Genny Martino

È stata un'edizione speciale quella di quest'anno: ricca di eventi e appuntamenti che si sono sviluppate in 4 giornate con temi diversi.

Nello specifico:

25 maggio: La pace

26 maggio: Linguaggi Universali

27 maggio: Vivere a colori

28 maggio: Ridere di ogni problema mentre chi odia trema.

Un evento dinamico con momenti di gioco, stand, attività laboratoriali, musica e danze, che hanno favorito processi di conoscenza, aperture, incontro e arricchimento reciproco.

"All'interno di questo viaggio interculturale, - afferma il Sindaco Alfonso Dattolo - non è venuta mai meno la necessità di recuperare e valorizzare anche l'identità culturale locale, le nostre radici, la nostra storia e le nostre tradizioni, che sono parte integrante di un contesto multiculturale, come Rocca di Neto dimostra di essere quotidianamente, attuando politiche di integrazione ed accoglienza.

Un ringraziamento alla Regione Calabria per aver contribuito alla manifestazione ed all'on. De Nisi per aver promosso il nostro progetto.

Entusiasta il consigliere Genny Martino, responsabile e curatrice dell'evento:

"Sono state quattro giornate di festa, che hanno avvicinato le culture della comunità che abitano il nostro territorio, in un'atmosfera di scambio reciproco, confronto, amicizia, fratellanza e pace. Rocca di Neto dimostra sempre di essere una comunità accogliente e solidale, e di questo dobbiamo esserne tutti orgogliosi. Con questa seconda edizione della Festa dei Popoli abbiamo deciso di ampliare l'offerta culturale, i momenti di riflessione e condivisione e quelli di spettacolo e integrazione, siamo soddisfatti del programma che abbiamo messo su

ed del riscontro ottenuto, abbiamo vissuto momenti straordinari, in cui il paese era allegro ed in festa"

Collaborazioni importanti in questa edizione con partner locali e regionali sono stati:

Pro Loco Neaithos di Rocca di Neto e l'Unpli, con l'Istituto Comprensivo di ROCCA DI NETO, il Gal Kroton, l'Unità Pastorale di Rocca di Neto.

Partnership anche con l'Associazione Sabir, Fili Meridiani, la sezione di Rocca di Neto dei Bersaglieri, il Circolo Cacciatori di Rocca di Neto e l'Associazione Teatrale Ferdinanda, Slow Food Crotone e l'Ordine degli assistenti sociali di Crotone.

Tra i momenti culturali il convegno accreditato con l'ordine degli Assistenti sociali e l'Università della Calabria "Mediterraneamente, accoglienza linguaggio universale".

È stato anche inaugurato un murale realizzato dall'artista Dario Aromolo, e l'intitolazione dell'area al pittore Mattia Preti che ha suggellato la vicinanza con il comune di Taverna (Cz).

Altro momento importante è stata la firma del patto di amicizia dei comuni della Val di Neto, con l'intento di creare una associazione per la promozione e la progettazione della valle del Neto.

Grande spettacolo inoltre con le esibizioni: del Parto delle Nuvole Pesanti, degli Otto + street band, Dj Salerno, dei Sud Taranta, della banda musicale G. Verdi di Rocca di Neto e dell'Ass. teatrale Rocca Ferdinanda di Rocca di Neto.



Grazie agli stand in piazza Giovanni Paolo II al centro del paese è stato inoltre possibile degustare pietanze locali e internazionali.

Una edizione ricca che ha offerto molti stimoli importanti a tutto il territorio. Con l'intento di far diventare la Festa dei Popoli un appuntamento fisso per l'intera Val di Neto coinvolgendo i comuni e le associazioni che vi gravitano.



Maggio e Giugno

A cura di Titina Scarpino

MAGGIO, il quinto mese dell'anno nel calendario gregoriano; un mese di pieno rigoglio con i primi assaggi estivi; anche se quest'anno non è stato così, infatti iniziato con pioggia estive e temporali, portando disastri quasi in tutta Italia, soprattutto in Emilia Romagna con danni ingenti e allagamenti. Il suo nome affonda le radici nel passato, deriva dal latino mayus o 'dalla dea Maya divinità italica della abbondanza, delle messi, dea della terra e madre di Mercurio. Nei campi, la raccolta dei cereali e dei frutti vari. Nel calendario romano era il terzo mese, esso si basava sui cicli lunari e durava 10 mesi facendo iniziare l'anno a marzo e terminava a dicembre. Maggio è 'detto anche mese Mariano dedicato a Maria, (la Madonna) da Papa Pio XII nel 1945, ma nacque già nel Medioevo col tentativo di cristianizzare le feste. A Rocca di Neto si festeggia la Madonna di Sette Porte e tutti, anche gli emigrati ritornano per onorarla e vivere così momenti di aggregazione con parenti amici. La festa dura tre giorni e il paesello si colora di luce per la gioia di grandi e piccini. Si iniziano una novena seguita nel suo santuario e il venerdì in processione viene portata in centro nella chiesa di San Martino vescovo. Le offerte votive sono tante, anche con dolci e cosiddetti pupatoli che

Irappresentano parte del corpo ammalati di cui si è chiesto la grazia e si è miracolosamente ottenuta. La Madonna delle Sette Porte è vena tenuta nella chiesa di San Martino, in centro per un mese intero e poi riportata in processione la fine di maggio nel suo santuario. Un'altra festa è la festa della mamma, è una ricorrenza civile in onore delle madri e della loro influenza sociale e morale. A Rocca di Neto si è voluta una nuova festa: "la festa dei popoli", voluta dal sindaco Alfonso Dattolo, molto riuscita e partecipata dai cittadini che hanno voluto riconoscere quanto la pace, la fratellanza, l'amore per il diverso e non ci accomuna e ci fa vivere sereni e in pace. Infatti i sindaci che hanno preso parte a questa manifestazione hanno messo in evidenza che l'unione di più popoli ci rende più forti e sicuri perché insieme si lotta per il miglioramento sociale culturale dei paesi aggregati Maggio è ricca di feste come si vede, c'è quella del lavoro "il primo maggio" con San Giuseppe Artigiano festa riconosciuta dalla chiesa e dalla nostra Costituzione. Il diritto al lavoro dovrebbe essere sacrosanto

anche se non è sempre così per motivi politici e sociali, perché spesso si viene ad intaccare la dignità umana con salari bassi, sfruttamento ecc.. Segue il mese di giugno, il mese del Sole e della Libertà. È il sesto mese dell'anno secondo il calendario gregoriano. Conta 30 giorni. Il suo nome deriva dalla Dea Giunone moglie di Giove nell'astrologia è governato dai segni dei gemelli e del cancro. La chiesa festeggia il Sacro Cuore di Gesù propagandata da Margherita Alacque. Il 2 giugno festa nazionale; si festeggia la nostra Repubblica Italiana, data dal referendum istituzionale del 1946 con la celebrazione a Roma. È uno dei simboli patriottici italiani con le frecce tricolori che sfrecciano sul Vittoriano alla presenza del Presidente dello Stato. In occasione Piazza Venezia è colma di celebrità e di gente comune che si reca per vedere la parata militare lungo la via dei Fori Imperiali. In questo mese la gente pensa già alle vacanze, al ritorno nel paesello perché chi è fuori, al ricongiungimento con cari e gli amici dopo un lungo anno di lavoro e vuole godersi le tante agognate ferie al mare e in montagna anche se per poco è felice.



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 ^{3° Parte}

A cura di Pietrino Fabiano



Umbriatico, a causa della guerra e dei soprusi perpetrati dal feudatario, risulta deserta tanto che il papa Giovanni XXII incarica l'arcivescovo di S. Severina, di trasferire la sede vescovile in un luogo più adatto mentre i beni della chiesa sono occupati abusivamente dai feudatari del luogo.

In seguito lo stesso feudatario Cantono de Messina chiede ed ottiene l'esenzione dal pagamento delle tasse regie per la durata di dieci anni a favore di coloro che andranno a popolare la città.

A Strongoli il feudatario Guglielmo de Eboli si impossessa del territorio di S. Basilio e Cursimanda e di altri beni della mensa vescovile e costringe il vescovo Ruggero alla fuga (63).

Altra lite vede fronteggiarsi il vescovo di Cerenzia e Francesco de Riso, feudatario di Cerenzia e Caccuri. Il vescovo protetto dalla famiglia di appartenenza, i Faraco di Santa Severina, occupa illegalmente, percepisce i frutti e non permette al feudatario di entrare in possesso delle terre (64). Anche alcune terre del monastero di San Giovanni in Fiore sono state occupate, o concesse illecitamente, e il papa Clemente VI incarica l'arcivescovo di Cosenza di recuperarle al monastero.

Le ripetute bolle pontificie di Clemente VI, Urbano V e Gregorio XI che sollecitano l'arcivescovo di Cosenza a recuperare i beni dell'abbazia cadono nel vuoto;

molte delle terre occupate ormai da molti anni, altre concesse illecitamente da abati compiacenti, non torneranno più all'abbazia. Il lungo periodo della decadenza iniziato sul finire del Duecento si prolunga nel secolo successivo con effetti devastanti per il riapparire della peste. Molti abitati vengono abbandonati dai vassalli in fuga dalle vessazioni feudali. Numerosi terreni non sono più coltivati, dando luogo al mutamento del paesaggio. Il decadere degli abitati e la riduzione delle superfici a semina, in quanto non ci sono uomini per aprirle, fanno primeggiare l'economia primitiva dell'incolto e del bosco. Per proteggersi dal decadimento e dalla riduzione delle loro rendite alcuni feudatari sono costretti a tentare il ripopolamento delle loro terre, allettando i nuovi vassalli con esenzioni. E' dell'aprile 1389 la concessione di Carlo II Ruffo, conte di Montalto, agli abitanti del casale di Lutrò. Il conte nel tentativo di non veder spopolare la sua terra di Verzino esenta dal pagamento di casalinatico sia coloro che nei tempi passati vi erano andati ad abitare sia quelli che, abbandonando il casale, vi andranno; la concessione sarà confermata dalla figlia Covella nel 1427, segno del permanere della condizione di

spopolamento per tutto la metà del Trecento e per buona parte del Quattrocento.

Rocca di Neto

In queste vicende si colloca la scomparsa del casale di San Pietro de Camastra e la comparsa della terra di Rocca di Neto. Da alcuni documenti del Trecento si sa che molti abitati a sinistra del Neto caddero sotto la signoria dei Ruffo, conti di Montalto. Nel 1343 Carlo I Ruffo, conte di Montalto, vendeva il feudo di Poligrone, situato in territorio di San Pietro di Camastra a Pietro di Frisia. Il feudo di Poligrone, sarà in seguito confermato a Lucente Frisia, figlia di Pietro, prima nel 1375 da Antonio Ruffo, figlio di Carlo I, e poi nel 1395 da Carlo II Ruffo, figlio di Antonio. Verzino, Cerenzia, Rocca di Neto, Caccuri ecc. fanno parte dei feudi che da Carlo II Ruffo, conte di Montalto, pervengono dopo la sua morte avvenuta nel 1414, alla figlia Polissena. Nel 1417, la regina Giovanna II confermeva i possessi di Polissena Ruffo e concedeva il "mero e misto imperio" su numerose terre tra le quali Cerenzia, Rocca di Neto, Caccuri, Verzino, ecc. Polissena sposò in seconde nozze Francesco Sforza e alla sua morte (luglio 1420) i feudi passarono alla sorella Covella Ruffo, che sposò Giovanni Antonio Marzano, duca di Sessa e Grande Ammiraglio del Regno. Covella Ruffo, appena subentrata alla sorella, confermava nell'ottobre 1420 ad Antonello d'Eboli il feudo di Poligrone, situato presso Rocca di Neto. Rocca o Motta di Neto fu poi feudo del loro figlio Marino Marzano, principe di Rossano, che sposò Eleonora, figlia del re Alfonso d'Aragona. E' del 1448 la concessione da parte del principe di Rossano a favore di Giovanni, vescovo di Cariati e Cerenzia, e dei suoi successori di un annuo canone sul corso di Malapezza, che è descritto sito e posto "in tenimento et pertinentiis terrae nostrae Roccae Neaethi"; segno che già da tempo la Terra di Rocca di Neto aveva un suo territorio distinto ed



Rocca di Neto tra il 1100 e il 1675 ^{3° Parte}

autonomo. Ribelle al re Ferdinando, Marino Marzano fu nel 1464 imprigionato e privato dei suoi feudi, tra i quali compare Rocca di Neto che a causa delle vicende belliche risulta aver subito il saccheggio e l'incendio. In seguito nel 1479 Ferdinando I concesse Rocca di Neto con le altre terre che formavano la contea di Cariati a Geronimo Riario ecc.

Verso il Seicento

Durante il Cinquecento la terra di Rocca di Neto si era ripopolata, ed in pochi decenni aveva raddoppiato la sua popolazione. La numerazione dei fuochi, cioè delle famiglie presenti e tassate, pur mostrando alcune fasi di regresso, complessivamente mostra una fase espansiva. Dai 52 fuochi del 1521 si passa ai 67 fuochi del 1532, ai 93 del 1543, ai 131 del 1561, ai 120 del 1578 ed infine ai 137 del 1595. La Terra che per tutto il Quattrocento aveva fatto parte della contea di Cariati, godendo privilegi ed esenzioni e di un sistema economico basato su comunanze con le altre terre, con l'arrivo degli Spagnoli continuò a permanere nello stesso stato, anche se fin dal 1505 iniziò la nuova signoria degli Spinelli (Giovanbattista, Ferrante, Giovanbattista, Francesca, Carlo e Scipione) che si protrarrà fino al 1570, quando il feudo di Rocca di Neto fu venduto da Scipione Spinelli a

Marcantonio Lucifero, figlio e successore di Mario Lucifero, barone di Belvedere, e di Portia Piterà, figlia di Giulia Campitella e sorella carnale di Antonio e Bartolo Piterà di Catanzaro. Marcantonio Lucifero si unì con Cornelia D'Aquino dei baroni di Castiglione e approfittando delle difficoltà finanziarie di Scipione Spinelli, principe di Cariati, acquistò nel 1570 Monte Spinello e Rocca di Neto, ma indebitato procedette ad alcune vendite. Nel 1578 cedette dapprima il feudo di Rocca di Neto a Giralduino d'Amelia, il quale quasi subito lo passò a Giulio Caposacco. Il passaggio definitivo del feudo avvenne tuttavia quando dal Lucifero pervenne, senza patto di ricompra, al suo cognato Cesare d'Aquino, conte di Martorano. Della breve presenza dei Lucifero a Rocca di Neto rimarranno numerose tracce, segno della loro permanenza in loco. Alla morte di Cesare d'Aquino, avvenuta nel 1589, seguì il figlio Carlo che possedette la contea di Martorano e le baronie di Castiglione, Crucoli e Rocca di Neto. Il feudo di Rocca di Neto dopo una vendita fatta da Carlo D'Aquino nel 1624 a Francesco Campitelli, principe di Strongoli, passò definitivamente nel 1631 a Mutio Protospataro.

Economia e società

Dal "Libro" della chiesa di Rocca di Neto e particolarmente dal "Libro delli morti" compilato in maniera frammentaria dall'arciprete di Rocca di Neto Domenico Valente dal 10 marzo 1563 all'ultimo di agosto 1569, e dalla seguente incompleta "Lista de morti" dell'arciprete Marcello Ballatore, che inizia dal 9 novembre 1578, si possono ricavare alcune note sulla vita sociale ed economica di Rocca di Neto.

Periodi particolarmente segnati dall'alta mortalità furono quelli tra l'autunno del 1565 e la primavera del 1566, tra l'autunno 1580 e la primavera 1581 e le annate 1593, 1596 e 1599. Le brevi note degli ultimi anni del Cinquecento fanno risaltare l'effetto drammatico delle infermità invernali che colpiscono soprattutto i "figlioli" e le "figliole" piccoli causando una "morte subitanea". Soprattutto imperversa la squinzia, anche se non manca la morte da "puntura" e da uccisione.

Quest'ultima interessa soprattutto la campagna dove svernano i pastori ed i mandriani. Scorrendo la lista di coloro che vengono seppelliti nelle chiese di Rocca di Neto, soprattutto nella matrice di San Martino e nel monastero di Santa Maria della Grazia, ci si accorge che quasi un decimo non è nativo di Rocca di Neto. Esso proviene parte da terre e casali vicini (Santa Severina, Casabona, Belvedere, Verzino, Papanice, Cutro, Crotona) e parte da abitati legati da antichi vincoli economici e feudali, cementati per la presenza delle vaste proprietà dell'abbazia del Patire e dalla appartenenza dapprima alla contea di Cariati e poi al principato di Rossano (Crucoli, Terravecchia, San Maurello, Rossano, Campana ecc.)

CONTINUA PARTE... (prossima edizione)





SEGUICI SU:



AGENZIA VIVI VIAGGI

TEL. +39 096284838
+39 3402954753

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

Tra Onde e Sabbia

A cura di Francesca Iona

*Distesa turchina si contende
le sfumature cangianti
dell'azzurro acqua
con il celeste cielo.
Spruzzi bianchi,
schiumosi, avvolgenti
spiralati di zucchero filato
litigano con l'inverno
ingordo di flutti e fragore
e aspettano, del sale il sapore
che colora di aloni bianchi
pelle appena asciugata al sole.
Fanciulli scattanti
chicchi di pop corn, scoppiettanti.
Sabbia calda e friabile
come torta mielata
appena sfornata.*



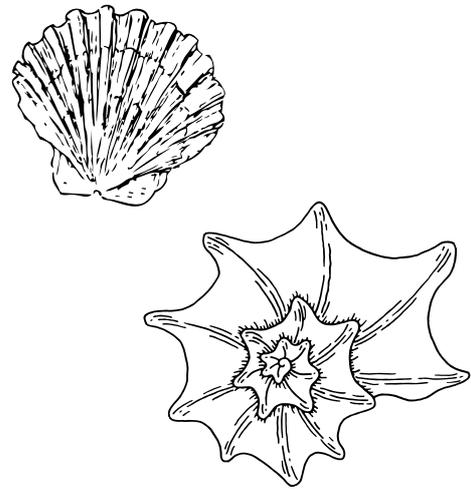
bricoferpiù

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 034975790790



*Conchiglie misteriose
reduci da viaggi fantasticati,
mai raccontati.
.Giochi di voli e garriti,
voci invitanti,
rumori ingombranti
e riposini altalenanti.
Borse ricolme
di tutto e di più,
di acquisti improvvisi
e improbabili.
E sorrisi, profumi di salsedine,
intensi, inattesi, mescenti
di gioiosa e vibrante
Umanità.*

Parole del nostro dialetto

A cura di Franco Delfino Cosimo

" scapulari " " scapulu "

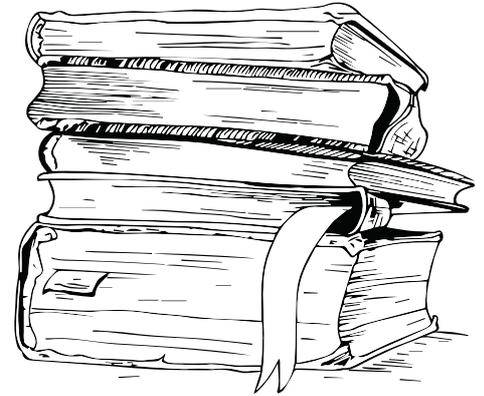
Modi di dire :

" aviti già scapulatu da scola?"

" amu fatigatu a picu e mazza! finarmenti amu scapulatu ! "

" Micù , a quali ura aviti scapulatu i mitiri ? "
(Domenico, a quale ora avete finito di mietere?)

" sugnu scapulu e vojhu ristari libiru"



Le frasi che introducono la nostra analisi sono significative del senso delle nostre parole.

Percorso etimologico

" scapulari " , ormai in disuso, è molto intensa di significato.

Deriva dal latino volgare " excapulare " e significa : " liberare dal cappio , da un vincolo " .

In realtà la parola fondamentale è:

"capulum " che significa laccio.

Ciò esclude altre tesi.

La parola nasce dalla necessità di dare fine ad una giornata di duro lavoro quotidiano dei nostri avi ,costretti a guadagnarsi da vivere sotto i padroni , per lo più proprietari terrieri .

Da " Ex- capulum " hanno dato origine a : " scapulu" ,cioè fuori dal laccio o dal cappio.

"Ex " diventato " s " è il prefisso che indica lo scopo, cioè " fuori" dal cappio della fatica ovvero liberarsi "9

Tale doveva essere una giornata di durissimo lavoro.

La parola " scapulu" si è poi estesa a colui che non si vuole sentire legato da lacci coniugali.

Anche gli alunni hanno sposato la parola " scapulari" dalla scuola , ma certamente il lavoro scolastico non era da assimilare al duro lavoro dei campi dei nostri progenitori con zappa e vanga o falce e forconi.

KALAMATA COME CUTRO

A cura di Francesco Iona

Pochi giorni fa, un altro naufragio. L'ennesimo. Siamo nel mar Egeo dove un peschereccio carico di migranti si è ribaltato portando con se centinaia e centinaia di vittime. Resterà nella storia come il più grande naufragio del Mediterraneo. Stesse dinamiche rispetto al naufragio avvenuto sulla costa di Cutro.

L' "imbarcazione" stracolma, gente ammassata, migliaia e migliaia di Euro per questi "Viaggi della Speranza". La barca era stipata di donne e bambini. Un aereo di Frontex l'aveva avvistata martedì, la guardia costiera greca e due mercantili di passaggio si sono limitate a tirare bottiglie d'acqua: "Volevano proseguire verso l'Italia", la versione ufficiale.

Da bordo, però, erano partite decine di chiamate per chiedere aiuto. Volevano vivere. Solo un centinaio i migranti salvati dopo che la barca si è ribaltata.

Alcune navi di passaggio lanciano acqua e cibo, con un'operazione generosa che però rischia di far rovesciare il barcone per gli spostamenti delle centinaia di persone assetate e nel panico a bordo.

Inoltre il capitano era scappato con una scialuppa, quindi quasi 800 persone erano in balia delle onde del mare, con un destino già segnato. Tutto ciò è inammissibile. Non si può, oggi, continuare così. Bisogna cambiare.

È essenziale che gli Stati dell'Unione Europea lavorino insieme, coordinando le risorse e le politiche per garantire il salvataggio CERTO dei migranti e l'elaborazione umanitaria delle loro richieste di asilo.

È cruciale affrontare il problema dei trafficanti di esseri umani, smantellando le reti criminali e adottando misure efficaci per prevenire la loro operatività.

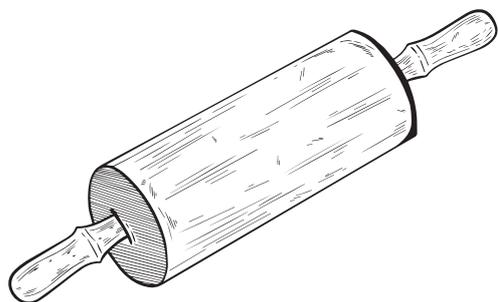


IONA+DENT

Dott. Antonio Iona

La cucina di Maggio e Giugno

A cura di Silvana Fragomeni



CARCIOFI RIPIENI CON SALSICCIA.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di bavette o linguine
- Due melanzane mezzane
- Carne trita, per polpette
- Mezza cipolla
- 200 g di pomodori freschi o pelati
- Prezzemolo tritato
- Mezzo spicchio d'aglio
- 100 g burro
- Grana grattugiato
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Dopo aver fatto le polpette nella maniera più tradizionale, tritare la cipolla e farla rosolare nel burro (di cui, si è tenuta a parte 1 noce) senza che prenda colore .Poi unire il trito di prezzemolo e aglio e, quando tutto è rosolato le melanzane sbucciate e ritagliate in quadretti.

Lasciare insaponare per 10 minuti, mescolando quindi riunire i pomodori già spellati e tritati ,salare e pepare.

Far cuocere a fuoco moderato ,mescolare e coprire e lasciare sobbollire per 40 minuti .

Quando la pasta è lessata al dente ben scolata, condirla con rimanente burro e abbondante grana grattugiato ,quindi con la salsa alle melanzane.

Tempo di cottura 60 minuti.

VELLUTATA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI:

- 500 g di patate.
- 700 g di zucchine chiare.
- Mezzo dado.
- Un cucchiaino di pesto pronto.
- Sale
- basilico
- Pane a fette
- parmigiano

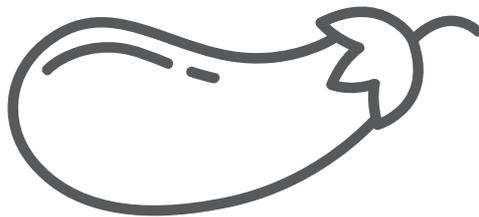
PROCEDIMENTO

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi piccoli (così cuoceranno più velocemente)tagliare a tocchetti anche le zucchine.

Mettere le verdure in una pentola con il mezzo dado e il sale e ricoprirla a filo con l'acqua. Lasciare cuocere fino a che le verdure non sono morbidissime frullate il tutto con il frullatore a immersione fino a ottenere una crema della giusta consistenza.

(Prima di frullare, io tolgo 1 o2 mestoli d'acqua di cottura per evitare che la vellutata sia troppo liquida: conservare. Comunque l'acqua eliminata perché se la crema risultasse invece troppo densa ,potrei potrete sempre aggiungerla).

Completare con un bel cucchiaino di pesto sciolto nella vellutata e portare in tavola con qualche fogliolina di basilico per guarnire, accompagnando con fette di pane spolverizzato con un po' di parmigiano e tostate al forno.



MELANZANE ALLA PARMIGIANA LEGGERE.

INGREDIENTI:

- Due melanzane grandi.
- Grana grattugiato.
- Due spicchi d'aglio.
- Barattoli di pomodori pelati.
- Basilico.
- Zucchero .
- Olio extravergine .
- Sale.

PROCEDIMENTO:

Schiacciare l'aglio, farlo soffriggere con abbondante olio in un tegame inclinare dentro la padella in modo da sommergerlo completamente. Poi raddrizzare il tegame e versare i pomodori pelati ,condire con sale e zucchero e basilico e lasciare cuocere il sugo almeno mezz'ora a tegame coperto .Nel frattempo affettarle le melanzane abbastanza sottile (ma non troppo, altrimenti si secceranno).Disporre l'effetto su una teglia foderata di carta da forno e farlo cuocere in forno ventilato a 180° per circa un quarto d'ora (regolatevi secondo la potenza del vostro forno)Le melanzane devono essere ben cotte e morbide. Quando le melanzane e il sugo saranno pronti prendono teglia alta rettangolare, versare un po' di sugo sul fondo e alternare una sorta di melanzane un messo del succo e mezzo distribuito e una manciata abbondante di grana fino a esaurire tutti gli ingredienti.

Per concludere distribuire una dotolata di mozzarella e ancora tanta grana .Infornare a 180 gradi e cuocere per circa 15 minuti finché non sarà tutto gratinato per bene.

La Storia e i Ricami di Franca Verteramo

A cura di Marica Fiorentino

Grazie al nostro giornalino ci stiamo sempre più rendendo conto di quanto sia ricca il nostro paese, di persone importanti che hanno fatto della loro vita un vero e proprio capolavoro, portando sempre il nome di Rocca di Neto in alto e facendolo conoscere anche oltre i confini italiani ed europei; come nel caso della nostra compaesana Franca Verteramo che con molto piacere abbiamo intervistato.

Franca nasce a Rocca di Neto, dove ha imparato il favoloso mestiere che ha costellato la sua vita di successi. Dopo aver conseguito il diploma in ragioneria, si dedica al ricamo; apre la sua merceria dove cerca di coinvolgere tutte le persone interessate a questa arte con l'insegnamento delle tecniche e dei piccoli trucchetti per un ricamo perfetto.

Dopo il matrimonio si trasferisce a Prato dove inizia a lavorare in proprio realizzando lavori in pizzo e in macramè; nasce così la sua azienda "Intrecci" con cui ha stretto molte collaborazioni con diversi stilisti del calibro di Cavalli, Gucci, Ferrè e tanti altri.

Il suo nome è arrivato fino a Miami, in occasione del Super Bowl, ricamando l'abito per Shakira, ma il suo curriculum è veramente ricco di opere realizzate per personaggi famosi e importanti. Nel 2005 debutta in alta moda con due abiti da passerella per Cavalli, nel 2017 gli è stato conferito il titolo di maestra artigiana della camera di commercio, custodisce un'arte antica, rendendola attuale.

Oltre che grandissima lavoratrice è un moglie e mamma strepitosa e noi l'abbiamo intervistata per voi...

Lei si trova a Prato, come mai proprio questa città?

Ci siamo trasferiti per una nuova opportunità di lavoro, per mio marito e ne sono stata felice perché ho colto l'occasione per avere anche io opportunità di lavoro a me più congeniali.

Ovviamente abbiamo saputo della realizzazione dell'abito per Shakira in vista del Super Bowl, giusto, qual è stata l'emozione nel realizzare un abito per un evento così importante e soprattutto per un'artista come Shakira, conosciuta a livello internazionale?

Sì, intanto vi posso dire che è una splendida persona, è proprio così come la vedete: solare, alla mano, è una bella persona veramente!

Io a lei sono arrivata tramite Peter Dundas, uno stilista con il quale continuo a collaborare e a ricamare i suoi abiti; infatti a marzo siamo stati, è venuta anche mia sorella con me, a Parigi per la sua sfilata.

Allora l'emozione di incontrare Shakira... Io dopo 11 ore di viaggio in aereo e una di auto, siamo arrivati lì al laboratorio e sfinita per com'ero, non sapevo neanche per chi dovessi lavorare; il più delle volte in questo settore, quando si lavora non lo sai per chi lavori; a volte noi non li vediamo nemmeno questi personaggi, siamo dietro le scene come le sarte, cioè siamo artefici di tante cose, di tanti capi realizzati a mano, cuciti e tutto, però il più delle volte non si sa chi li indosserà, almeno non in quel momento; poi successivamente, non sempre, ci viene comunicato o ci mandano delle foto per farci vedere i nostri lavori che sono stati indossati; quindi io mi sono trovata lì in questo laboratorio con una sarta di origine spagnola che era la sua sarta personale e altre tre signore, sarte del posto, nessuna di nazionalità

americana ma erano di Santo Domingo e messicane; eravamo lì a lavorare e vi dirò, dopo 11 ore di viaggio appena sono arrivata mi hanno messa subito a lavorare, perché in questo settore purtroppo siamo sempre indietro con il lavoro, e quindi mentre lavoravo lì sento dire "è arrivata, è arrivata", ho visto che c'è stato un pò di movimento e ho guardato la sarta spagnola che si chiama Begonia, un nome molto particolare, e le ho detto "ma arrivata chi?" e lei mi ha risposto "come non lo sai?, è arrivata la mia bambina, è Arrivata Shakira" e io mi son ritrovata sta ragazza accanto che con molta umiltà è passata, ha dato un'occhiata ai lavori che si stavano facendo e poi è andata nell'altra stanza in attesa di fare la prima prova; poi sono stata chiamata dopo, quando ha indossato l'abito perchè c'erano delle modifiche da fare sui ricami e Peter mi ha presentato dicendo "lei è Franca, viene dall'Italia, segue i tuoi ricami" lei mi ha abbracciata e mi ha detto "Franca grazie per i ricami, io parlo poco italiano però ti dico grazie" e devo dire che è stata carinissima; da lì poi è stato un susseguirsi di cose da fare, disfare, rifare, una cosa incredibile.



La Storia e i Ricami di Franca Verteramo

In questo ambito è così, si fanno le prove e ci sono sempre delle modifiche da fare, soprattutto quando sono abiti di scena che devono comunque sottostare a degli stress, poi lei si muove tanto, balla, canta, la sappiamo com'è, e l'abito deve reggere il ritmo, quindi c'è bisogno di più prove, di ricamo rinforzato in alcuni punti, di altri ricoperti perchè magari le si impigliavano i capelli dentro e quindi con un tulle abbiamo ricoperto tutti i castoni; insomma piccole cose che poi alla fine fanno un grande lavoro, un lavoro immenso tra quello mio e quello delle sarte, un grande lavoro che ha portato comunque tanta soddisfazione!

Quanto tempo c'è voluto per realizzare l'abito di Shakira?

Di quantitativo di tempo non se ne parla mai perché non si riescono a quantificare; si parla di tante e tante ore perchè crei l'abito, poi ti fermi, poi lo misuri, lo disfi, lo rifai, e ci sono tanti elementi che influiscono sull'andamento del lavoro. Il lavoro fatto a mano è così; tutti i lavori fatti a mano sono così, sai quando partire ma non sai quando arrivi e come arrivi.

Lei si occupa sostanzialmente di ricami, giusto?

Si sì, io mi occupo solo di ricami nella mia azienda, in cui sono titolare, lavoratrice, progettista... faccio tutto io insomma! (ride)

Prima del covid, lavorando per Cavalli, e lavorando veramente tanto, ho portato alcuni lavori a Rocca e molte donne mi hanno aiutata e sono state veramente brave anche perchè a Rocca c'è sempre stata la tradizione per il ricamo e i lavori manuali e sono dell'ipotesi che queste tecniche non si devono perdere e il fatto che si studia in modo più concettuale e tecnologico, con i computer, non deve rappresentare un motivo di perdita di queste tradizioni; è importante



saper fare con le mani e io questo lo dirò fino allo sfinimento; le tradizioni non vanno perdute, vanno tutelate e tramandate e bisogna far di tutto per poterle conservare; il lavoro artigianale, tutto quello che viene realizzato a mano dovrebbe essere patrimonio dell'umanità e andrebbe tutelato meglio rispetto a come è realmente considerato perchè viene anche sottovalutato. Il ricamo e la sartoria in genere sono stati snobbati con l'emancipazione perchè il saper ricamare rappresentava un legame col passato che secondo l'ideologia comune non ci faceva andare avanti, e invece non è così e non deve essere così.

Altre esperienze che porta nel cuore e che vuole condividere con noi?

Con Dundas devo dire che ho fatto dei bellissimi abiti; poi l'anno scorso ho realizzato quello per Mary J Blige, sono stata a Los Angeles a lavorare su i suoi abiti e lì sono stata fianco a fianco con i massimi esponenti del rapper americano che io non conoscevo; conoscevo solo Eminem che era lì insieme a 50 Cent, Snoop Dogg e mi sono sentita piccola piccola con queste persone che sono il guru del rapper americano. Una cosa stupenda, meravigliosa, noi eravamo dietro le quinte e si chiacchierava e non sono come tanti che se la tirano; certo un pò riservati perchè i fan sono scatenati e infatti girano con tante guardie del corpo però devo dire delle belle persone anche loro.

E invece qualche artista italiano?

Ho lavorato una volta con Cavalli sugli abiti che ha fatto per la Pausini per un concerto;

ho ricamato l'abito della Canalis quando ha presentato Sanremo e poi ci sono tanti altri personaggi che non si possono menzionare perché c'è il patto di riservatezza. Ho fatto anche un abito della regina di Giordania sempre con Cavalli: un tubino con un lavoro in pizzo sopra e l'ho tutto ricamato io.

Poi abiti da sposa e da sera per tantissimi personaggi famosi.

Sono tanti anni che esercito questo lavoro e devo dire che le soddisfazioni non sono mai mancate anche se c'è un lavoro dietro che non sempre viene compreso perché generalmente una sfilata dura 10 min ma dietro a quel tempo ristretto ci sono settimane di lavoro, considerando che gli ultimi tre-quattro giorni non si va neanche a letto perchè ci sono gli abiti da sistemare e soprattutto quando si provano sulle modelle, si fa il fitting, bisogna apportare le modifiche in base al loro fisico e fino all'ultimo sei con l'ago in mano, fin quando la modella non esce in passerella, c'è sempre qualcosa da attaccare o sistemare, infatti noi siamo sempre lì pronti con una serie di aghi con fili colorati già infilati e si cuce all'ultimo magari la spallina che si è staccata, che fino a 5 min prima era molto solida, oppure devi aiutare la modella che non riesce ad infilare la scarpa; devo dire che succede di tutto.

Tornerebbe a vivere a Rocca di Neto?

Certo, perchè no?!

Rocca è la mia terra, è il posto dove sono vissuta; ho trascorso più anni della mia età qui a Prato ma Rocca è Rocca e penso che il luogo d'origine uno non lo dimentica mai; se lo porta dentro mettendolo in ogni cosa che fa. Quando mi chiedono "di dove sei?" io rispondo "di Rocca di Neto"

Ringraziamo Franca per la sua infinita disponibilità e le auguriamo buon lavoro, sperando di vederlo presto a Rocca di Neto!

La trama del destino

8° Parte

A cura di Aurora Costanzo

I briganti, vedendo che i giorni passavano, senza ricevere la somma del riscatto, il giorno 3 novembre del 1818 uccisero il giovane medico, che fecero a pezzi, lo raccolsero in un sacco e lo abbandonarono in campagna.

Questo terribile assassinio terrorizzò e commosse tutti i paesi del comprensorio e, ovunque si seppe, destò le più aspre indignazioni contro l'infame piaga del brigantaggio.

Fortunatamente quella che capitò a Ntoni fu una storia tutt'altro che triste! Il tesoro era stato trovato realmente e sicuramente avrebbe cambiato le sorti dei due amici.

Tolomeo e Ntoni, in gran segreto, si spartirono il bottino, caricarono ognuno il proprio sacco sul mulo, si salutarono e ognuno si avviò verso la propria dimora. Quella sera era proprio felice "Ntoni e ringraziò di cuore la Beata Vergine di Setteporte, alla quale era molto devoto, per la grande fortuna che gli era capitata.

Ntoni arrivò a casa, ma prima di farsi vedere da Concetta, entrò nella stalla con il mulo, si guardò in giro per accertarsi che nessuno lo vedesse, chiuse la porta alle sue spalle e, accennando un sorriso, disse fra sé e sé:

- Ogni sette anni la fortuna gira e ogni ventiquattrore è mondo nuovo!

I proverbi antichi non sbagliano mai.

A dispetto di tutto e di tutti questo sarebbe stato il suo momento propizio.

Entrato nella stalla scaricò il sacco con il bottino e lo depose in una botola che aveva appositamente preparato in precedenza, richiuse il coperchio della botola e vi sparpagliò su del fieno per cercare di nascondere, quindi accarezzò il suo mulo e rientrò in casa.

"Ntoni di tanto in tanto andava a controllare quel piccolo tesoretto che teneva nascosto nella stalla prendendo, quando se ne presentava la necessità, qualche piccola cosa di valore che scambiava con i soldi che il

gioielliere gli dava in cambio. Doveva essere prudente, non poteva portare tutto insieme, in questo caso avrebbe potuto destare dei sospetti.

Così facendo invece si sarebbe giustificato dicendo che si trattava di vecchi gioielli di famiglia.

In questa maniera "Ntoni, senza dare alcuna spiegazione, neanche in famiglia, riuscì a coprire tutte le spese. Quello fu un anno favorevole, sembrava che tutte le cose girassero per il verso giusto; tutti i lavori che aveva svolto sembravano essere ricompensati dalla buona annata che si presentava.

L'orto con i suoi cocomeri maturi era eccellente e si poteva iniziare a vendere. Le possibilità a quel punto erano due: o vendere l'orto tutto insieme ad un unico acquirente oppure fare la loggia, una specie di capanna sul campo stesso e vendere i meloni al dettaglio. Ovviamente la seconda scelta era molto più redditizia della prima. "Ntoni decise per la loggia, ovviamente questo comportava il fatto che si sarebbe dovuto trasferire lì, sia di notte che di giorno.

A fine stagione realizzò che gli affari erano andati molto bene.

Il matrimonio di Sebastiano

Erano passati quasi due anni da quando suo padre aveva fatto ritorno a casa e una mattina, Sebastiano, mentre si stava recando al lavoro, vide un gruppo di donne con le trusce in equilibrio sul capo che andavano a lavare i panni al fiume.

Lungo la strada iniziarono ad intonare un canto antico:

Maria lavava, Giuseppi stinniva, ninnuzu cianciva, ca' latti vuliva.

E zitto mio figlio, che ora ti piglio, ti faccio la ninna e ti metto a dormire.

Era bello sentire cantare quelle ragazze. Erano belle e spensierate!

In quel periodo nelle case l'acqua non c'era ancora e quando la biancheria era sporca le donne si recavano in gruppo presso qualche ruscello per

lavare.

In genere si partiva sempre di mattina presto e si ritornava sul tardi, stanche ma con la biancheria asciutta e profumata.

Era un lavoro faticoso perché bisognava lavare i panni sulle pietre con il sapone fatto in casa, poi si sciacquavano più volte e infine si strizzavano e si stendevano sui cespugli ad asciugare.

Sebastiano notò in quel gruppo una giovane donna, poteva avere all'incirca tredici anni. Aveva il corpo esile e i lineamenti delicati. Anche lei, passando, incrociò il suo sguardo, ma fu un attimo.

Subito dopo tirò dritta per la sua strada insieme alle altre donne del paese. Sebastiano rimase folgorato da quello sguardo ma non sapeva a quale famiglia del paese appartenesse.

La sera, quando ritornò a casa, ne parlò in famiglia.

Suo padre e nonna Filomena incominciarono a prenderlo in giro:

- E chi hai visto oggi, la Madonna? Da quando sei entrato non stai facendo altro che parlare di questa ragazza! Si vede che te ne sei innamorato!

Me ne sono accorta da come ne parli. Aggiunse nonna Teresa.

- E come darle torto? pensava Sebastiano.

La nonna aveva proprio colpito nel segno.

I giorni passavano e Sebastiano sperava in cuor suo di poter rivedere quella ragazza dalla pelle nivea, dai capelli neri e dalle guance rosee. Desiderava almeno sapere il suo nome, sapere dove abitasse. Un giorno, trovandosi a passare per il paese insieme ad un suo amico, la vide affacciata al balcone.



La trama del destino

8° Parte

Era bella, si soffermò all'angolo di una casa per ammirarla e ne rimase incantato. Lei se ne accorse e diventata tutta rossa rientrò immediatamente in casa.

Sebastiano non si dava pace, doveva fare di tutto per avvicinare quella ragazza e dirle quello che provava per lei. Ma come fare?

A quei tempi non era mica facile avvicinare una ragazza né tantomeno parlarci.

- Ma gli amici a cosa servono se non nei momenti di bisogno? Disse ad alta voce un giorno.

Senza pensarci due volte andò a casa del suo amico Nicola e gli chiese la cortesia di accompagnarlo con la chitarra perché aveva intenzione di fare una serenata a quella ragazza che gli aveva fatto palpitare il cuore. Chiaramente il suo amico non disse di no e la sera successiva, tutto tirato e ben vestito, si presentò sotto il balcone, così come andava in voga in quel periodo, e le cantò una canzone:
*Beddra ca di li beddri si rigina, cu'ra tua vucca beddra e n' zucarata,
l'acqua duvi ti lavi la matina, ura jttari picchi è profumata.*

*Occhi di fata stiddra mattutina, quannu passi i latu di la mia strata
na cosa n'tau piattu s'arrimina, oh cumi sugnu cuntentu i sa' sirata!*

Sebastiano cantò la sua serenata ma dalla finestra non si affacciò nessuno. Un po' ci rimase male, ma in cuor suo era convinto che quella ragazza, in fondo in fondo, aveva udito le parole del suo canto.

Di una cosa era ormai certo: sapeva dove abitava e d'ora in avanti sarebbe passato più spesso da quella strada nella speranza di poterla rivedere.

La fortuna fu dalla sua parte.

Per attingere l'acqua potabile, ci si recava presso le fontane pubbliche che erano dislocate nei vari punti del paese, così come pure gli abbeveratoi, dove i contadini, al ritorno dai lavori nei campi, facevano sostare gli animali per farli bere. Fu proprio in questo modo che Sebastiano ebbe l'occasione di fare la sua dichiarazione d'amore alla sua amata.

Lei era andata alla fontana per prendere un secchio d'acqua e lui si trovava a passare con il suo mulo proprio da quelle parti.

La ragazza era vestita in modo semplice: indossava un vestito grigio di media lunghezza con un colletto bianco e portava i capelli raccolti in una lunga treccia arrotolata a tупpo. Aveva già riempito il suo secchio e nel tentativo di sollevarlo ne rovesciò metà a terra bagnandosi il vestito. Sebastiano, che era poco distante, intervenne prontamente per aiutarla e, titubante, le chiese come si chiamasse. Lei arrossì tutta dalla vergogna e con gli occhi abbassati proferì a malapena il suo nome: Antonietta. Sebastiano, prese il coraggio a due mani e quasi balbettando le disse:

-Antonietta, io ti voglio. Tu mi vuoi?

Lei, udendo queste parole, riprese immediatamente il suo secchio e, accennando un timido sorriso, si allontanò di corsa.

Sebastiano non le staccò gli occhi di dosso e continuò a seguirla con lo sguardo fino a quando lei non scomparve.

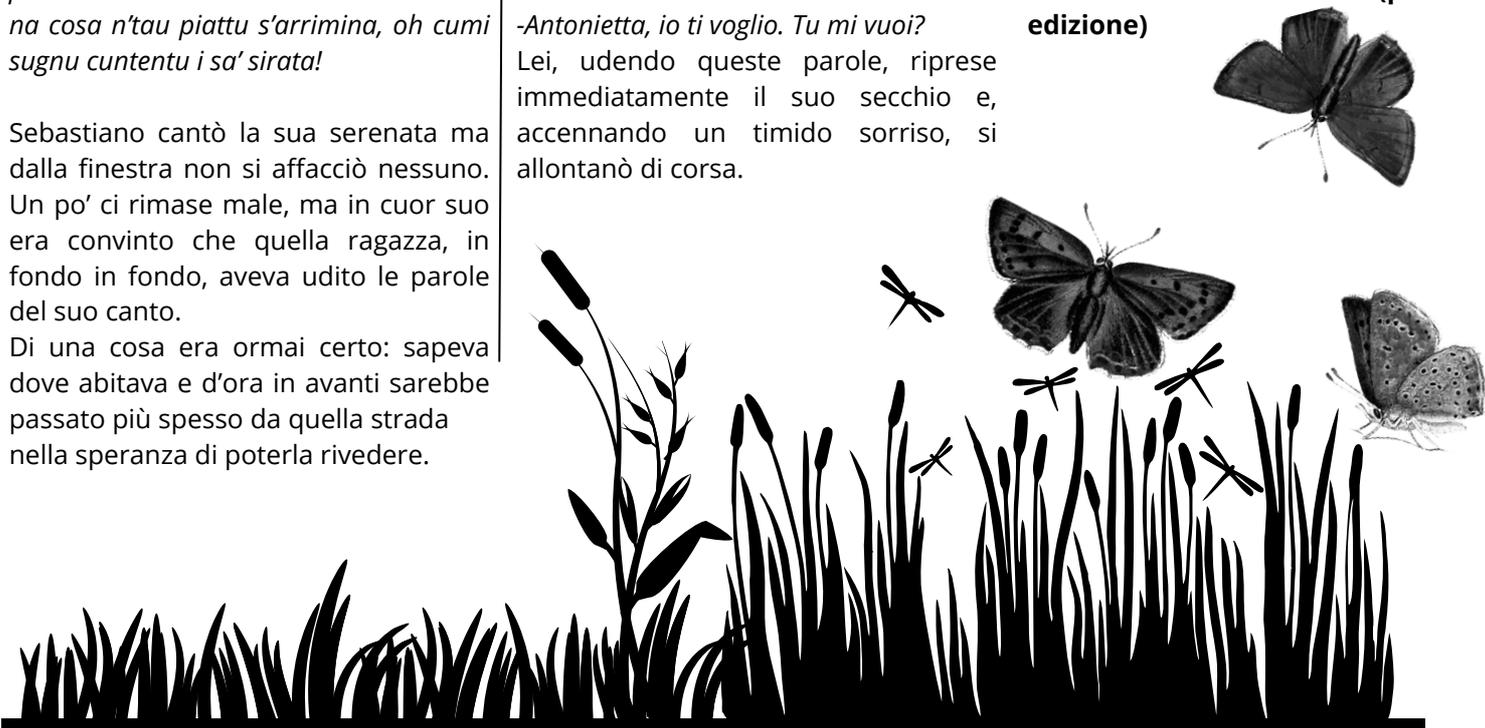
Ormai non aveva più alcun dubbio: quella stupenda ragazza dagli occhi grandi e dalla pelle nivea sarebbe diventata sua moglie.

Il corteggiamento durò per mesi, fino a quando Antonietta, assicuratasi delle buone intenzioni del giovane, ne parlò a sua madre.

Il papà della ragazza non diede subito una risposta affermativa, ma chiese qualche settimana di tempo per riflettere e per prendere tutte le informazioni possibili sul futuro genero e sulla sua famiglia.

Una volta accertatosi a quale famiglia appartenesse il giovane, diede il suo bene placito e acconsentì per la festa di fidanzamento. Sebastiano e Antonietta quella sera stavano seduti distanti l'uno dall'altra ma si lanciavano teneri sguardi mentre i parenti parlavano delle loro rispettive posizioni, elogiavano le qualità dei rispettivi figli ed elencando la dote che possedeva la ragazza quali: lenzuola, coperte, tovaglie ecc.

CONTINUA PARTE... (prossima edizione)





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

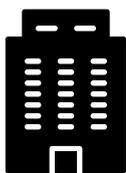


Salmoiraghi e Viganò



Federalberghi

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

**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

SANTA MARIA BERTILLA

ore 8:30

**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

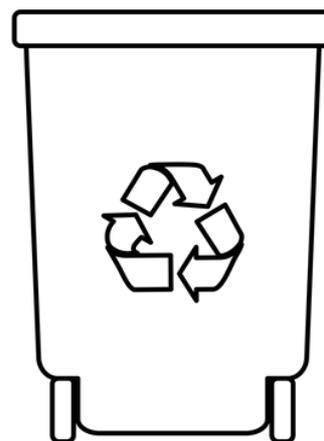
16:20

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

Come si sa, ormai da tempo, la Pro Loco Neithos è una realtà consolidata sul territorio rocchitano e crotonese, impegnata in attività culturali e sociali e sempre pronta a mettersi in gioco nei diversi ambiti proposti dalla quotidianità.

L'amministrazione di Rocca di Neto, che ringraziamo pubblicamente, riesce sempre a coinvolgere noi in ogni iniziativa; e anche durante la Festa dei Popoli lo scorso Maggio, abbiamo avuto la possibilità di mettere in campo tutte le nostre abilità nei diversi giorni, portando a casa un risultato strepitoso sotto tutti i punti di vista.

Ci siamo occupati dell'organizzazione degli stand enogastronomici, collaborando con i nostri concittadini provenienti dai diversi paesi che si sono cimentati nella preparazione dei loro piatti tipici; abbiamo fatto squadra con le pro loco dell'UNPLI Crotone per la realizzazione di un percorso storico e culinario calabrese nella serata del sabato (vedi articolo pag ...) e molto altro ancora..

Nel secondo giorno, dedicato alla scuola, abbiamo avuto il piacere di consegnare all'ente stesso e alla docente di riferimento, Prof.ssa Laura Maria Cosimo, il premio speciale prosa ottenuto al concorso nazionale "Salva la tua lingua locale" con l'opera dal titolo "A gaddrina i lussu" realizzata dai ragazzi della prima classe della scuola secondaria di primo grado, gli stessi che durante la festa hanno messo in scena la prosa, dandoci prova delle eccellenti capacità che i ragazzi di oggi hanno.



Un secondo momento importante nella stessa giornata è stata la chiusura del premio letterario intitolato a Don Ciccio Frandina e organizzato da noi, in collaborazione con l'Ass.Cu.Pe, con la premiazione dei vincitori, tre per la scuola primaria e tre per la scuola secondaria di primo grado, che si sono aggiudicati una borsa di studio. Gli elaborati sono stati valutati da una giuria di esperti, esterni all'ambiente rocchitano, che hanno valutato gli elaborati con un punteggio da 1 a 5, e ad aggiudicarsi il podio sono stati:

per la scuola primaria Marialucia Dattolo, Salvatore De Martino e Mariastella Marino,

per la scuola secondaria di primo grado invece Rebecca Varano, Sara Barretta e Daniela Fabiano; a loro il nostro plauso e alla scuola un grande grazie per il sostegno e la collaborazione, presenti dalla stesura del bando fino alla premiazione.



La nostra soddisfazione è immensa, soprattutto per la sinergia che si è creata con i diversi enti del territorio; e siamo sempre più propensi a continuare con il nostro operato affinché i nascano ancora numerosi rapporti e quelli già esistenti diventino più forti.

Come sempre; Ad Maiora a noi!



L' ULTIMA OPERA DI SUA ECCELLENZA MONSIGNORE SERAFINO PARISI

A cura di Rita Antonella Cardamone

L' ULTIMA OPERA DI SUA ECCELLENZA MONSIGNORE SERAFINO PARISI VESCOVO DI LAMEZIA : GRECI, BARBARI O UNA VIA DI MEZZO ?

Il titolo richiama una provocazione sulla discussione della lingua speciale dei cristiani nella polemica anti-cristiana di Porfirio, filosofo, teologo e astronomo, neoplatonico, discepolo di Plotino, nato a Tiro in Fenicia nel 234 D.C. e morto a Roma nel 305.

Se il linguaggio biblico fosse stato sufficiente a comunicare la fede cristiana, nell'attualizzazione che questa proposta ormai faceva all'interno del contesto del III- IV secolo D.C., non si sarebbe ritenuto necessario divulgarla in altri linguaggi, per cui c'è una specializzazione della lingua che pone un problema di attualizzazione poiché anche oggi si affronta il problema di contestualizzare, inculturare e diffondere la fede cristiana tenendo conto di tutte le emergenze odierne. Qui il tema è la lingua, il linguaggio speciale dei cristiani è un segnale per esprimere come questa emergenza sia stata colta.

Riferendoci alla lingua tecnica dei cristiani sembrerebbe un'opera d'altri tempi; invece è attualissima poiché anche oggi si pone il problema di come divulgare la fede ai nostri contemporanei e a noi stessi. Noi ci definiamo post-moderni, secolari, ma abbiamo bisogno di linguaggi che siano tecnologici digitali; ciò nonostante la questione resta identica: il cristianesimo deve inventare una lingua per farsi comprendere dagli altri, da qui l'attualità del libro. Quest' opera si pone di affrontare un dibattito che si è verificato in un'epoca che noi consideriamo "patristica" nell'epoca imperiale romana, un'epoca avanzata che fu foriera di intellettuali non cristiani che hanno addotto molte critiche verso la teologia cristiana e

anche verso le sacre scritture. Il nostro autore, S. E. R. il Vescovo Monsignor Serafino Parisi, da biblista, tramite virtuosismi eccelsi, vuole farci comprendere la formazione di questo linguaggio nuovo cristiano che poi servirà a giganti della caratura di S. Agostino, S. Ambrogio, S. Girolamo (teologi, vescovi e santi, che insieme a S. Gregorio I° Papa rappresentano i quattro dottori della chiesa d'occidente) e a tutti gli altri che seguiranno in culture che confliggono, in un border-line tra la linguistica, e la sacra scrittura, toccando temi filosofici e teologici. Il titolo di quest'ultimo scritto da Monsignore Serafino Parisi, è tratto da Eusebio di Cesarea di Palestina storico di corte del 260 D.C. che fa un resoconto dettagliato della storia ecclesiastica a partire dai successori degli Apostoli, Agocài o Agoti; dai vescovi delle sedi più insigne, dai maestri che in ogni generazione hanno annunciato la "Parola di Dio", dagli eretici, di tutti coloro che hanno sostenuto lotte per la parola divina, anche non cristiani; di coloro che hanno sofferto supplizi e martiri, di prudenti che vollero parlare e del soccorso misericordioso e clemente concesso dal Salvatore a ciascuno di loro. Dio manda messaggeri per il compimento della storia. I cristiani dei primi secoli non dovettero solo subire le varie ondate di persecuzioni da parte delle autorità romane a volte tolleranti a volte più severe, ma anche una battaglia culturale, nei confronti dei polemisti sia di estrazione giudaica che di estrazione cristiana. Interloquire con culture coeve è la modalità idonea per configurare la propria fede secondo il punto di vista pratico delle scuole teologiche di pensiero; ci troviamo in un contesto linguistico in cui si parlava l'aramaico imperiale, e prima dell'impero di Alessandro Magno la cosiddetta koinè ancor prima dell'ebraico. La funzione di questa lingua speciale era quella di essere accattivante, doveva sussurrare soavemente alle corde dell'anima per

farsi conquistare da Gesù Nazareno. I porfiriani di cui parla Adolf Von Harnack, teologo e storico tedesco, nella polemica contro i cristiani, denotano come Porfirio, pur non cristiano, sia un difensore; quindi un apologeta che attacca gli anti-cristiani. Senza di lui non sarebbe nemmeno comprensibile lo sforzo intellettuale di Ireneo di Lione, vescovo di Atenagora di Atene, teologo e filosofo, e di altri ancora che chiamiamo quindi apologeti ossia difensori che si industriavano a controbattere le critiche di Celso, filosofo del II sec. D.C. che aveva polemizzato contro il cristianesimo con la sua opera "Discorso veritiero", condannando tutti i testi biblici e i punti fondamentali della fede cristiana e di Galeno, medico nato a Pergamo nel 129 D.C. e morto a Roma nel 201, in cui ci si trovava in un periodo di grande debolezza teoretica in ambito cristiano. L'ermeneutica è sensibile alla dimensione estetica e teoretica, utile per leggere le sfaccettature, specchi delle sacre scritture. La Bibbia è frutto di un processo e di una elaborazione lunga e complessa ispirata dallo Spirito Santo. Raccogliendo le testimonianze scritte sulla fede dei credenti ebraici prima e dei cristiani dopo. Da qui l'ermeneutica è finalizzata a rendere comprensibile a noi di questo secolo i testi sacri scritti in un orizzonte culturale e sociale lontano da noi; di solito questa disciplina si dirama nella esegesi patristica, nella lettura di autori medievali, nella lettura di opere artistiche, letterarie e musicali, in cui la sensibilità ermeneutica si rende attenta alla dimensione estetica con l'incontro fruttuoso tra Bibbia e cultura.

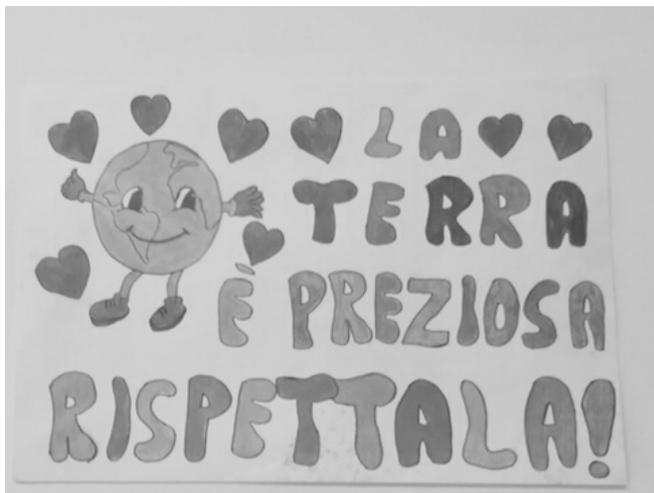


Gli Studenti Raccontano

A cura di Silvana Benincasa e
Francesca Iona

NOI, BAMBINE E BAMBINI,
SEBBENE LO SCENARIO FUTURO
NON SI PROSPETTI UNO DEI
MIGLIORI, POSSIAMO ANCORA
FARE QUALCOSA E CONTRIBUIRE
ALLA RICERCA DI UNA
VITA SOSTENIBILE !!!

• automobili impianti di: centrali • deforestazione



MADRE TERRA

Madre Terra va rispettata
e tanto amata:

Se gli alberi taglierai,
ossigeno non avrai.

Se plastica userai,
buttarla ovunque non dovrai,
ma rigorosamente riciclerai

così panchine nei parchi siederai.

Se l'acqua consumerai,
lavarti non potrai,
e malattie prenderai.

Se energia pulita vorrai
Il sole e vento userai,
così aria pulita respirerai.

Se Madre Terra inquinerai
queste cose non avrai.

Rocca di Neto, 22 Aprile 2023

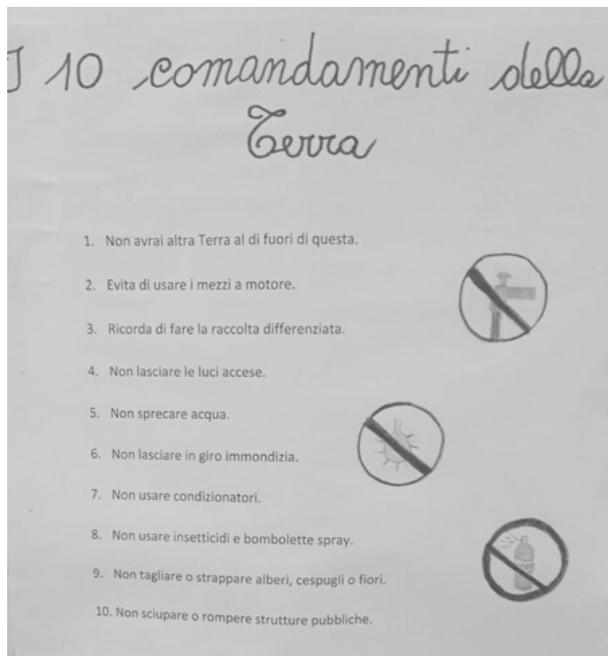
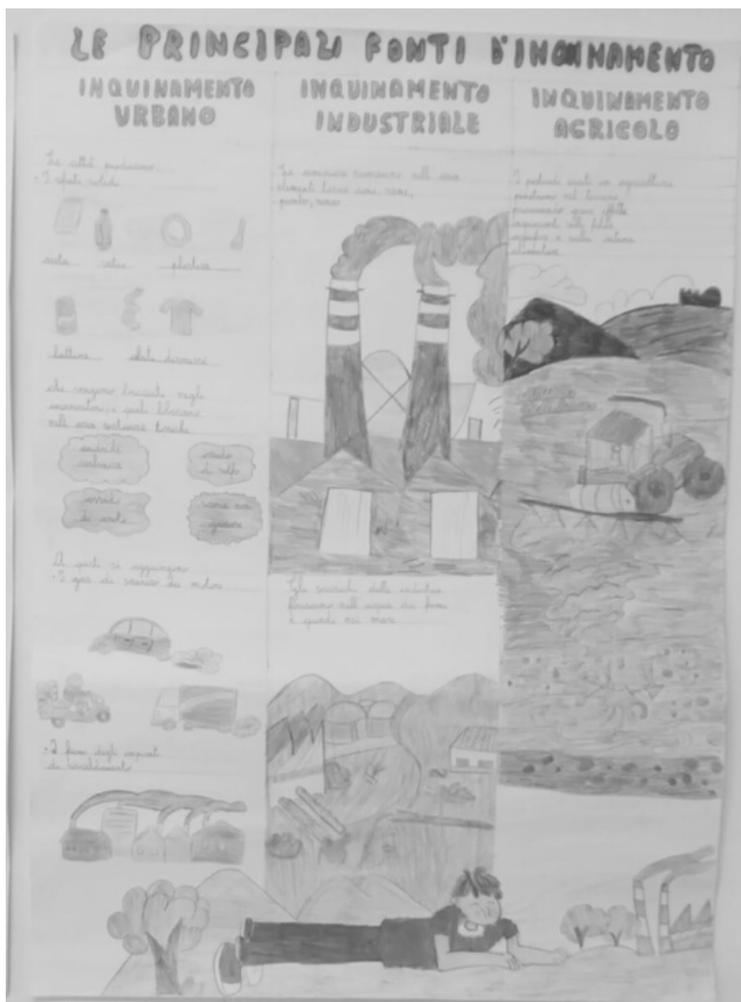
Classe 4B
C. Alvaro



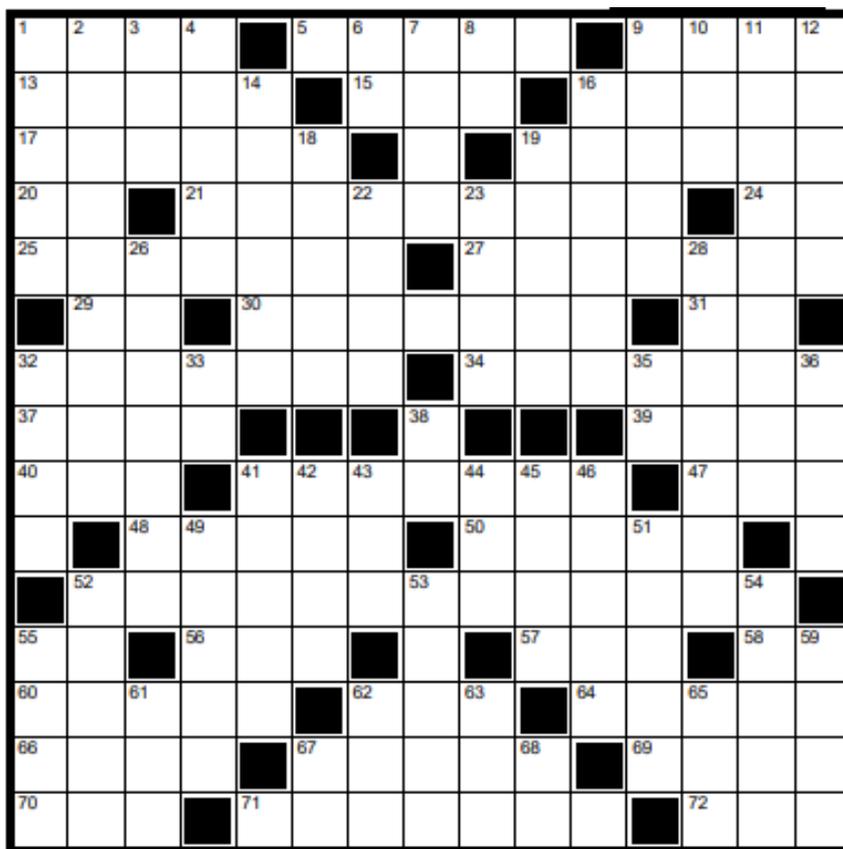

Classe 4^AB
Corrado Alvaro

Gli Studenti Raccontano

A cura di Silvana Benincasa e
Francesca Iona



Classe 4[^]B
Corrado Alvaro

CRUCIVERBA*Inserisci nello schema le definizioni***OORIZZONTALI**

1. Super Advanced Intelligent Tape - 5. Famoso filosofo francese - 9. Lo Stoker autore del romanzo "Dracula" - 13. Cupa in volto - 15. Un'espressione... del cane - 16. Ruminanti nordici - 17. Colpire con forza - 19. Paul, scrittore e diplomatico francese del novecento - 20. All'inizio del fosso - 21. Accentuata evidenza con una nota di ostentazione e di volgarità - 24. Egli poetico - 25. Piena di livore - 27. Precede il seminatore - 29. Fondo di botte - 30. Partiti prendendo il largo - 31. Due di picche - 32. Si occupavano anche dell'amministrazione della famiglia - 34. I ritorni in sede - 37. Idonea - 39. Recipiente ornamentale - 40. Re francese - 41. La "purificazione" dei pitagorici - 47. Abbreviazione di citazione - 48. La nota Campbell della moda - 50. Lo ha lungo il girasole - 52. Corre sotto la città - 55. Stanno due volte in carica - 56. Un formato per la distribuzione di contenuti web - 57. Quello du triomphe si trova a Parigi - 58. Nel libro e nel quaderno - 60. Gretta, aspra, malevola - 62. Fucile Armato Leggero - 64. Celebrare il suo rasoio - 66. È un insieme di pagine web - 67. In guerra può essere armato - 69. Era un presidio fortificato situato a Gerusalemme - 70. Un nipote di Topolino - 71. Fatte girare - 72. Denaro diviso a metà.

VERTICALI

1. Riscalda anche se è annoiata! - 2. Lo è anche il dirigibile - 3. Colosso USA delle Telecomunicazioni - 4. Reggono il tetto - 6. Iniziano l'alfabeto - 7. È imparentato col dittongo - 8. Nulla comincia così - 9. Città dell'Albania - 10. L'acido ribonucleico (sigla) - 11. Diventare nero, oscurarsi - 12. Le ricava il cronometrista - 14. Ben esposta ai venti - 16. Sono appoggiate sulle traversine - 18. Un genere trasmesso in alcuni cinema - 19. Arbusti con bacche - 22. Un tizio qualunque - 23. Importante fiume della Germania - 26. Le hanno i rasoi elettrici - 28. Un apparecchio che consente di leggere a chi è privo della vista - 32. Un'azzurra distesa - 33. Lo precedono in salotto - 35. Non Valido - 36. La nona lettera dell'alfabeto greco - 38. I confini di Vienna - 41. Si fa per gara o per fretta - 42. Un biblico profeta - 43. Con tap in un ballo - 44. Le consonanti nel rosolio - 45. Gabbia per pollame - 46. Personaggio biblico dell'esodo - 49. Un locale d'ingresso - 51. Vernice lucida - 52. Un secondo nome anche maschile - 53. Tentare rischiando - 54. Preparare la terra per la semina - 55. Il complesso degli attori di un film - 59. Uno stato che è l'anagramma di "mano" - 61. Posto Telefonico Pubblico - 62. È grasso... a Londra - 63. Gloria nei pari - 65. Charge Couple Device - 67. Le ha doppiato il comico - 68. La metà di otto

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

CRUCIPUZZLE

Trova tutte le parole. Al termine apparirà una frase

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

- | | |
|---------------|---------------|
| ACCODARE | NINO |
| BORDURA | NOMI |
| CARTILAGINOSO | NUCA |
| COTE | PALA |
| DADO | PALI |
| DELEGARE | PANNI |
| DIMEZZATE | PATRIGNO |
| EGLI | PAZZI |
| ETNICO | PINI |
| FRONDE | PIPA |
| GAMBE | POLONIA |
| GERENTE | RIPA |
| GIUBILANTI | SANTIFICATORI |
| GRASSO | SEDIE |
| LAIGLE | TOMI |
| MALE | TONI |
| METODO | VIENNA |
| MOLOC | ZETA |
| NERI | |

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.