

IL MAGAZINE DEL QUOTIDIANO CALABRIA.LIVE FONDATA E DIRETTA DA SANTO STRATI

N. 5 - ANNO VII - DOMENICA 29 GENNAIO 2023

CALABRIA *Domenica* • LIVE

IL SETTIMANALE DEI CALABRESI NEL MONDO

A portrait of Francesca Oliverio, a woman with long dark hair, wearing a pink sweater with a yellow floral design. She is standing with her arms crossed against a blue background.

PROFESSIONE SOMMELIER, PROFUMO DI... VINO
FRANCESCA OLIVERIO

di PINO NANO



FRANCESCA OLIVERIO
Professione sommelier
Profumo di... vino
di PINO NANO



L'EDITORIALE

Il sogno possibile di una Calabria libera e giusta

di GIUSY STAROPOLI
CALAFATI

In questo numero



BETTINO CRAXI
Il triste anniversario della devastazione della civiltà giuridica
di RAFFAELE MALITO



Non sono calabrese ma vorrei esserlo
di ALESSANDRO BUTTICÈ



SHANGHAI-CALABRIA
La Brezza del Mare di Paolo Dodaro
di PINO NANO



ARBERËSHË
Non chiamateli "Dispersi"
di DEMETRIO CRUCITTI

CALABRIA.LIVE
Domenica

2023
29 GENNAIO



SUPPLEMENTO SETTIMANALE DEL QUOTIDIANO **CALABRIA.LIVE**
ROC N. 33726 - ISSN 2611-8963 - REG. TRIB. CZ 4/2016
direttore responsabile: **SANTO STRATI**
calabria.live.news@gmail.com
whatsapp: +39 339 4954175



LO SCRITTORE SAVERIO STRATI (1994-2014) E IL PROCURATORE CAPO DI CATANZARO NICOLA GRATTERI

E' il 1977 quando Saverio Strati scrive che nei paesi soli prolifica la mafia, si incarna la mafia. È il 2019 quando il procuratore della Repubblica Nicola Gratteri invita i giovani calabresi ad occupare gli spazi liberi. Ricordando che è nei paesi che non restano soli che la mafia smette di proliferare.

Ma la Calabria è una regione lasciata sola troppo spesso, ed è per questo che altrettanto spesso manca il coraggio di tutti a riempire gli spazi vuoti. O forse anche solo la capacità di vedere nel nulla il tutto, così come nel poco il tanto, e dunque posizionarsi, con una propria responsabilità, nello spazio creativo che più ci si addice.

I paesi quaggiù restano soli da generazioni, la mobilità continua a essere direzionale e non circolare. Non torna mai nessuno, e se accade è sempre troppo poco. Vengono traslocati i sogni, a volte anche le memorie.

I centri interni e costieri, mancano

Il sogno possibile di una Calabria libera e giusta

di **GIUSY STAROPOLI CALAFATI**

di strutture sociali per i giovani, materiali e immateriali, in grado di animare la rassegnazione di un mondo adulto che, causa un retaggio antico, sembra quasi impossibile da recuperare. E il rischio è che il futuro dei luoghi, il più delle volte oggetto di disperazione e non di compiacimento, giunga a uno stato di convivenza con la mafia. Una connessione senti-

mentale alla quale nessuno Stato potrebbe più fare ricorso. La mafia arriva prima, la mafia arriva in tempo, lo Stato giunge sempre poi. Troppo dopo, troppo tardi.

I giovani vanno allenati, fatti innamorare del bello, non vanno illusi, vanno resi partecipi, non vanno influenzati,

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• GSC

vanno resi responsabili, non vanno corrotti, vanno resi liberi, consapevoli del ruolo che svolge un maestro e delle competenze che deve acquisire un allievo per superare il maestro.

Esiste un precariato di esempi lungo tutto l'asse geografico che va dall'Aspromonte al Pollino, che disfa piuttosto che edificare. E soprattutto lascia nell'ombra la Calabria migliore (che c'è, esiste). Facendo sì che i giovani si perdano e si disperdano contemporaneamente. Mettendo in crisi tutta la posizione geografica in cui è fissata la Calabria sulla palla del mapamondo.

Ma come è possibile che in una regione a cui Iddio ha dato il sole alle quattro stagioni, e il genio ai suoi uomini, si possa parlare di dispersione scolastica, quando altrove si discute di globalizzazione? Come è possibile che in una terra con una storia certa, sincera e gloriosa come quella della Magna Grecia, la vita delle comunità appaia incerta, soffocata, a tratti improbabile? La condizione bastarda e irregolare della Calabria, può veramente essere attribuita per intero ai cavalieri Osso, Mastrosso, e Carcagnosso? Si può davvero lavarsi le coscienze, affidando tutto ad una misera leggenda, quando è noto che le disabilità sono menomazioni strutturali?

Gli ospedali aperti sono problematici, per il resto tutti chiusi; gli edifici scolastici incerti, provvisori e revocabili; la viabilità insicura e lenta... La terra è come l'uomo, ha i suoi pregi e i suoi difetti, certo. Ma come lui dovrebbe essere brava, anche geniale, nel riconoscersi gli uni e gli altri. La magnanimità del Creatore nel cimentarsi con la Calabria è oramai nota, quel giorno lì è il passo biblico che tutti riconosciamo nella storia della nostra creazione, ma dei corsi e i ricorsi vissuti da lì in poi, perché non ne parla mai nessuno? E perché nessuno li analizza? E non è propriamente un viaggio a introspezione nella vita dei calabresi ciò che sarebbe strettamen-

te necessario, ma un'indagine dei fatti che rendono, da secoli, la Calabria avversa ai calabresi stessi e viceversa, entrambi maldisposti al resto della storia del paese.

Nulla può, o deve diventare un alibi, "La disperazione più grave che possa impadronirsi di una società è il dubbio che vivere rettamente sia inutile" scriveva l'amato Alvaro, ma tutto ha dalle cause. E queste vanno ricercate, perché è solo una volta individuate che diventa possibile elaborare cambiamenti e miglorie, sui singoli e sulla collettività.

come loro nessuno si è interessato mai. Eppure la radice ha la sua sintesi proprio nella durezza della civiltà contadina. Antonello avrebbe voluto averla una vita diversa, senza dover per forza perdere la dignità di uomo, ma non gli è stato concesso, e allora si è dovuto preoccupare da solo sul come farsi ascoltare da chi mai gli ha concesso il diritto di parlare. E commette un fatto. Un fatto criminale che ancora oggi pesa sulla Calabria come una spada di Damocle. Ma che però porta la giustizia fino a lui. Ed è a questa giustizia che può raccon-



CORRADO ALVARO (1895-1956), LO SCRITTORE DI SAN LUCA VA RIVALUTATO E RISCOPERTO

La Calabria è una terra provata, indolenzita in più parti, e va trattata con cura, curata con il garbo della parola e dell'ascolto, come diceva Corrado Alvaro, e non perché diversa dalle altre, ma perché fragile. Un debole dovuto alla sua storia travagliata, alla quale si aggiunge la lentezza con cui lo Stato ha sempre inteso mettere gli occhi su questa parte bassa del paese, e la rapidità e la ferocia con cui il resto d'Italia invece ci ha messo le mani.

Ve lo ricordate *Gente in Aspromonte* di Corrado Alvaro? Un libro molto forte, disse Mussolini.

E il giovane Antonello dell'Argirò, vi ricordate anche di lui? Ecco, di gente

tare finalmente il fatto suo. Un fatto che graverà a vita sulla sua coscienza, allo stesso modo di come pesa attualmente su quella di tutti noi, per quanto ancora la Calabria giace in una condizione di disagio sociale dalla quale fatica ad uscire, e per mezzo della quale, dei suoi uomini e dei suoi averi, ne approfittano le mafie.

E proliferano la dispersione, il malaffare, l'illegalità, il sopruso, la corruzione.

Con un meticcio che non costruisce comunità sane, ma le disgrega ammalandole, e invece di comporre file di uomini onesti, conta mezzi uomini,

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• GSC

ominicchi, ruffiani, piglianculo e quaquaraquà.

Se tra il 1977 di Saverio Strati, e il 2019 di Nicola Gratteri, dovessi inserire parole in grado da fare da collante alla definizione di Calabria migliore, e dunque cercare degli *hashtag* da affidare alle nuove generazioni, e non certamente per una vana ristrutturazione estetica della regione, ma per un ripristino profondo delle coscienze, non avrei dubbi sulle parole da scegliere, e neppure su quelle da abolire. Getterei la parola "legalità" nella ghigliottina,

moralità che i nostri ragazzi hanno bisogno, il loro è un desiderio fermo di una giustizia pronta a renderli liberi.

Liberi di scegliere, liberi di agire, liberi di restare in Calabria o partire verso il resto del mondo. Liberi di tornare nei propri paesi e mettere in pratica ciò che hanno imparato altrove. Liberi di progettare nella propria terra la propria vita.

È dal senso di giustizia che tutti abbiamo bisogno di vedere applicato nelle nostre vite che maturano le nostre libertà. E nascono i sogni, le idee, i progetti, anche i cambiamenti quando è necessario. È infatti in assenza

e si corrompono uomini e donne. E si ricatta, si minaccia, si chiede il pizzo e si uccide. Perché se calabresi si nasce, uomini di 'ndrangheta si diventa.

Qauggiù lo Stato dovrebbe seguire l'esempio di Gesù, camminare tra la gente da amico, parlare alle folle, ricorrere alle parabole se necessario... Serve una giustizia di "Stato" in uscita, che vada incontro al desiderio di giustizia civile. E non è un disegno complesso da realizzare, anzi sarebbe il progetto pubblico più importante che si potesse scrivere nella storia della geografia calabrese.

La Calabria va riqualificata a partire



CARMINE VERDUCI

e terrei soltanto "libertà" e "giustizia". Attorno a esse farei ruotare l'esistenza. Il lavoro, la scuola, la famiglia, l'amicizia, la politica, tutte quelle istituzioni materiali e immateriali dentro le quali l'individuo compie la sua esistenza sin dal concepimento della sua vita. E cresce, e si forma..., senza bisogno da grande di essere ri-formato.

"Legalità" è un termine troppo abusato, quasi nauseabondo oramai, la classe dirigente lo usa e lo sfrutta a piacimento nelle belle occasioni, ma poi non lo concretizza. Eppure la legalità è una pratica che non se non viene praticata, diventa semplicemente fantomatica antimafia. E non è di questa dubbia

della capacità di riconoscere e di rispettare il diritto di ogni individuo, che la nostra società si deteriora nei valori e nei principi, ponendo se stessa contro se stessa, tutti contro tutti. La giustizia, che ha già in sé implicito il concetto di legalità, ha il compito distribuire in pari misura, a tutti, grandi e piccoli, bianchi e neri, uomini e donne, poveri e ricchi, settentrionali e meridionali, calabresi e non, stessi diritti e stessi doveri. Quando ciò non accade si generano contrasti, dissidi, guerre. Si alimentano i fatti di criminalità e proliferano le mafie. E si arruolano fusti e rifusti,

dalla sua coscienza, e sull'esempio di quegli uomini, spesso invisibili, che al prezzo della propria libertà si schierano con coraggio e diligenza dalla parte dei giusti contro i cattivi. Denunciano le mafie, le contrastano...

Se solo questa terra non fosse così sola, destinata al confino come Pavese, e i suoi spazi risultassero tutti occupati da non averne più a disposizione, allora la mafia non avrebbe più posto qui per le sue *ciotie*, e passata la sensazione di smemoratezza di un sogno, la Calabria si avvererebbe così come tutti, vivi e morti, l'abbiamo sempre sognata. Libera e giusta. ●

Capitali della cultura. Capitali del sapere, del ricordo o della conoscenza. Capitali che non segnano solo una città, ma ne definiscono un passato e un presente, un percorso che non si esaurisce nel ricordo o nell'autocelebrazione, ma che mette sul tavolo delle qualità l'essere intimamente portatrici di un messaggio valoriale che pone al centro del suo quotidiano, tra i tanti quotidiani, un'idea di cultura condivisa con il resto del mondo. Un percorso la cui unicità non è data solo dal retaggio dei luoghi, ma dal saper interpretare, promuovere e valorizzare nel tempo il patrimonio culturale - che sia archeologico o intellettuale e delle arti poco importa - di cui si dispone e che, per questo, per altre latitudini, fa piena parte della vita delle comunità e non ritenuto un utile feticcio da salotti esclusivi.

Al netto del sentimento di delusione espresso da più parti sul non essere entrata nella rosa delle ultime candidate, sembra che la Locride in questa corsa sia stata alla fine vittima di se stessa. Di una sorta di autoreferenzialità a tempo. Ovvero, di un'autocelebrazione che ha cercato di bussare alle porte delle occasioni possibili che passano lungo la linea della storia presente senza preparazione adeguata, senza che ciò fosse un obiettivo già definito negli anni e, per questo, predisponendo mezzi e risorse. Di un'autocelebrazione che sembra non volersi dotare di uno specchio magico cui chiedere consiglio. Che ritiene che si possano facilmente superare presenze che nel campo della cultura hanno fatto della continuità, della promozione e dell'impegno comune, senza pregiudizi politici, gli argomenti determinanti nel distinguere un luogo, una città, una regione. Infatti, in questo autocompiacersi che va da sé senza guardarsi mai attorno, ci rifiutiamo di conoscere i nostri competitor. Convinti di essere portatori di eccellenze o di unicità senza eguali nel resto del Paese se non del

L'OPINIONE

Delusioni locridee e sguardi al futuro

di **GIUSEPPE ROMEO**

mondo, sconfiniamo in una saccente convinzione di superiorità da vetrina senza guardare alla sostanza di ciò che si vuole, di come lo si vuole e di come, soprattutto, lo si vorrebbe realizzare. Tutto questo, rinunciando, per orgoglio se non immodestia, a tenere conto dell'esistenza di altrui vocazioni culturali e non solo nell'altrove che conta. Tutto questo, dimenticando, che fare e produrre cultura richiede fare vera informazione e divulgazione. Significa attingere alla conoscenza, a un impegno che non è né a termine né sottoponibile a regimi alternati. Dimentichiamo, presi e compresi dal nostro canto monodico, che per l'immaginario italiano la Locride potrebbe essere terra di cultura se solo esistesse una consapevolezza consolidata nel tempo nel promuovere questo aspetto facendone un obiettivo strategico e fondamentale, soprattutto condiviso. Dimentichiamo che non esiste a oggi un'alleanza tra i media, al netto della tristezza contenutistica se non di totale assenza di una politica politicante, che ponga in risalto personaggi ed eventi che producono e condividono cultura se non limitati alla scelta da parte dei soliti circoli. Un'alleanza quale prima ed essenziale premessa per ogni pretesa di prestigio capace di collocare ai margini narrazioni criminali che si

antepongono proprio al riscatto culturale di un luogo.

Dimentichiamo che il successo di un'idea culturalmente vincente è espressione di una volontà di produrre cultura in maniera sinergica, coinvolgendo ogni risorsa possibile, ponendosi lo scrupolo di attirare, senza cercare onori e prime pagine, quei consumatori di cultura che non cercano solo vestigia da ammirare, ma contenuti di vita, aspetti di accoglienza coinvolgenti che superano ogni occasionalità. E, questo, perché un luogo che si riconosce ogni giorno quale difensore e promotore di valori culturali è già capitale della cultura. Lo è nell'essere riconosciuto da altri come depositario di proprie specificità. Un riconoscimento non semplice perché si conquista negli anni, e si merita soprattutto.

Affrontare sfide pensando di poterle portare a casa attraverso una visione estemporanea del valore culturale di un luogo è un esercizio di supponenza che alla fine fa pagare prezzi che non ci piacciono. Nessuno toglie alla Locride il suo valore culturale. Ma non è una tragedia greca interpretata nelle calde serate di agosto tra gli aranceti e gli ulivi di un parco archeologico a fare la differenza. Per sdoganarsi non solo dal significato negativo ormai costruito nel tempo dai decantati media, si deve decidere ora e senza mezzi termini da dove iniziare percorsi che non sono mai cominciati. Percorsi di conoscenze e di informazione, oltre che di celebrazione che devono andare oltre le singole vanesie e investire sulla qualità dei luoghi e delle persone cui affidare un compito non facile e non breve. D'altra parte, così come una campagna pubblicitaria non sempre fa una stagione turistica, altrettanto gareggiare nel campo della cultura sull'onda di un convincimento del tutto personale di essere detentori di esclusive non replicabili nel resto dell'Italia, determina solo un nuovo ritorno al punto di partenza. Al solito quotidiano guareschiano da piccola provincia in attesa di un'altra possibile occasione. ●

Non sono calabrese, ma anche se sono nato in Alto Adige e cresciuto in Friuli ho sangue di due regioni limitrofe alla punta dello Stivale. Da parte di mio padre, il mio sangue è siciliano. Da parte di una mia bisnonna materna è campano.

Non sono calabrese, ma ho iniziato la mia carriera nella Guardia di Finanza, nel lontano 1983, comandando la Tenenza di Sapri. La cui circoscrizione di servizio era vicina alla Calabria. Separata solo da un breve tratto di costa lucana. I miei collaboratori, in gran parte, erano finanzieri calabresi. Non più giovanissimi. Pronti al balzo finale, dopo la pensione o un agognato trasferimento, verso la loro regione di origine.

Non sono calabrese, ma mi piacerebbe esserlo. Non solo perché dai miei vecchi collaboratori ho imparato a conoscere ed apprezzare il carattere anche rude, ma sempre schietto, e la sensibilità di uomini di grande valore. Solidi, caparbi, coraggiosi.

Come il mio autista, Appuntato Amedeo Laino, di Diamante. Poteva essermi padre, ma seguiva il suo giovane e inesperto tenente, a tutte le ore del giorno e della notte. Silenzioso, osservava tutto con sguardo da sbirro temprato dall'esperienza. Lo capivo dal suo sguardo. Non aveva bisogno di parlare. E quando parlava, lo faceva per ricordarmi due principi sacrosanti, che in gran parte ho fatto miei. Bisogna agire non per timore di pena, né speranza di ricompensa, ma per intima convinzione. E bisogna stare sempre *davanti ai cavalli: dietro ai cannoni e lontano dai superiori*.

Oppure come il Maresciallo Salvatore Scino, conosciuto alla fine degli anni '80 da capo redattore de *Il Finanziere*. Un calabrese doc che da decenni dedica tutto il suo tempo libero ed i suoi risparmi agli ultimi.

Con l'*Operazione Mato Grosso*. Che ha anche realizzato il bel mosaico che orna l'aula principale della chiesa "Cuore immacolato di Maria Rifugio



CARMINE VERDICCI

ALESSANDRO BUTTICÈ

Non sono calabrese ma mi piacerebbe e vorrei esserlo

di **ALESSANDRO BUTTICÈ**

delle Anime" di Paravati, dedicata ad una grandissima Calabrese: Mamma Natuzza.

Ma anche il collega Generale Emilio Errigo. Lupo e occhi di mare. L'ho conosciuto quando era ancora giovane sottufficiale, comandante dli Guardacoste. Fece uno dei più grandi sequestri di droga - una nave intera - del secolo scorso. Sfidando molte volte la sorte, e rischiando la vita, ha scalato la gerarchia. Ora insegna diritto del mare presso l'Università della Calabria.

Non sono calabrese, ma mi piacerebbe esserlo, soprattutto perché da tre decenni ho due fraterni amici che mi

hanno fatto conoscere le bellezze più intime, paesaggistiche, culturali e eno-gastronomiche, di questa splendida terra. Offrendomi un'amicizia solida e sincera. Come solo i calabresi sanno offrire. Il professore Agostino Scozzarro e sua moglie Danila. Sono due pilastri del mio amore per la Calabria.

Agostino, rinomato gastroenterologo, operante tra Roma e Vibo Valentia, ha ereditato la mitezza da suo padre. Il dr. Luigi Scozzarro, medico condotto di Spilinga per decenni. Alla cui memoria il Comune di Spilinga ha



segue dalla pagina precedente

• BUTTICÈ

dedicato una piazza. Prigioniero dei francesi in Africa, durante la II Guerra mondiale, si fece amare anche da quelli che allora erano suoi nemici. Che curò, nel campo di prigionia, con lo stesso amore che dedicò durante tutta la sua vita ai suoi pazienti, oltre che alla sua famiglia.

La mamma di Agostino, calabrese del 1924, era una donna eccezionale. Con due lauree, una in Farmacia e l'altra in Scienze Naturali, è stata per anni preside in Calabria e a Roma.

La ricordano tutti come un'icona del femminismo che non aveva bisogno di quote rosa per affermare carisma e qualità. Il suo carattere forte e determinato non le consentiva di aver paura. Di nessuno.

Donna Danila, moglie del prof. Agostino Scozzarro, non ha origini calabresi. Ma con sangue sardo e veneto la Calabria l'ha adottata. Scegliendo di viverci anche quando la famiglia ha deciso di passare a Roma gran parte della settimana. Scelta fatta da imprenditrice. Dopo essersi dedicata all'educazione di due splendidi figli, ora adulti, ha dato vita - su di un terreno di famiglia abbandonato - ad uno splendido Agriturismo. "Il Gallo Fino", vicino Capo Vaticano.

Traendo da terra arida e prima incolta uno splendido complesso di produzione di olive, olio d'oliva e grano antico, di qualità eccelsa. Danila è un esempio di vera donna calabrese.

Potrebbe essere figlia della suocera. Nulla l'ha piegata e scoraggiata nei suoi progetti. Neppure un incendio doloso. Né le difficoltà imprenditoriali subite da un sistema amministrativo-giudiziario che non sempre tiene conto delle difficoltà di fare impresa onesta nel territorio calabrese.

Vorrei essere calabrese, perché in questi anni splendidi vedo come i calabresi potrebbero fare uscire la loro regione da troppi stereotipi che la accompagnano.

Io vivo da 32 anni a Bruxelles. Dove Calabria è spesso sinonimo di mafia.

Anche se cerco di spiegare ai miei amici, belgi e no, che Calabria è, soprattutto, tante altre belle cose. E che "le mafie" esistono anche fuori dell'Italia.

Calabria è sinonimo di tante belle persone, e non solo di incalliti criminali. Patria di prodotti splendidi come l'olio di Danila. Che ho fatto conoscere ai miei amici del Rotary Club di Bruxelles Ovest. Molti dei quali sono diventati affezionati consumatori.

Alcuni di loro, tramite l'olio, Agostino e Danila, che mi hanno onorato della loro presenza a Bruxelles in occasio-



ne delle mie due cerimonie di passaggio della campana (da noi si chiama *passation de pouvoirs*) all'inizio e alla fine dell'anno rotariano 2021-2022, sono stati invogliati a conoscere la bellissima terra di Calabria. Favorendo così il turismo in Calabria dal Nord Europa.

Non sono calabrese, ma vorrei esserlo. Perché apprezzo la forza dei calabresi che combattono ogni giorno. Da una parte contro una criminalità tra le più repellenti ed efferate. Dall'altra contro un sistema amministrativo-giudiziario, nazionale e locale, che, nonostante tanti eroici magistrati e appartenenti alle forze dell'ordine, non sempre li aiuta. A volte rischiando persino di opprimerli, con procedure di tipo kafkiano.

Ne ho avuto personale contezza quando, portavoce dell'Ufficio Europeo per la Lotta Anti-Frode (OLAF), dovetti persino firmare dei comunicati stampa della Commissione Europea per rettificare alcune informazioni pubblicate sulla stampa a proposito di indagini di un magistrato non calabrese, ma allora in servizio in Calabria.

Informazioni che sconvolsero, per l'infondatezza e le gratuite insinuazioni, lo stesso Direttore Generale dell'OLAF. Il compianto magistrato tedesco Franz-Hermann Bruener.

Che da buon tedesco considerava insopportabile il circo mediatico-giudiziario italiano.

Il PM responsabile di quelle indagini, entrato in politica, l'ho poi visto all'opera come parlamentare europeo.

Prima di leggere sulla stampa i resoconti della sua attività da sindaco di una importante città.

Non sono calabrese, ma avrei forse timore di dover vivere, svolgendo una qualunque attività professionale, in Calabria. Perché so che dovrei difendermi non solo da una criminalità vigliacca, ma anche da uno stato che a volte sembra più patrigno che padre.

Non sono calabrese, ma nonostante questo timore, in Calabria mi sentirei rassicurato da tante persone ostinatamente limpide, coraggiose e di valore. Come i miei amici Agostino, Danila, Salvatore, Amedeo, Emilio, e tanti, tantissimi altri.

Calabresi con la C maiuscola che meritano essere conosciuti da tutti. Soprattutto nel Nord Europa. Perché sono donne e uomini che non fanno onore solo alla Calabria, ma all'Italia e all'Europa intera.

Non sono calabrese, ma spero che i miei amici del Rotary Club di Calabria mi possano considerare non solo come amico rotariano, ma anche come un sincero e convinto amico della loro splendida terra e della loro ancor più splendida gente. ●

(Courtesy Calabria-Rotary)

STORIA DI COPERTINA / LA GIORNALISTA CROTONESE È GRANDE APPASSIONATA DEL MONDO DELLE CANTINE

Donne e vino, donne giornalismo e vino, vini di grandi marche, vini e grandi prove d'autore, vini e location eccellenti, vini e concorsi di altissimo livello internazionale. E' tutto questo insieme il grande mondo dei sommelier, termine di origine francese, più precisamente provenzale, che indica la figura che nei ristoranti di alto livello è addetta all'assaggio e al servizio dei vini, con il precipuo incarico di assistere i clienti nella scelta dei vini che meglio si abbinino con le pietanze richieste, nonché alla cura e all'organizzazione e gestione della cantina. Ma il sommelier per tradizione è anche un fine degustatore professionale di vini, e questo insieme allo chef lo rende protagonista assoluto della cucina e della vita di un ristorante stellato. Se poi il sommelier è una donna allora la magia di questa professione, perché tale è, si mescola al tatto femminile, un'alchimia che rende il tema ancora più affascinante.

I dati ufficiali di questo settore ci dicono che in Italia oggi il 30 per cento dei sommelier è donna. «Sono serie e competenti - ricorda nella sua inchiesta Laura Di Cosimo su *Repubblica* - ma solo in poche arrivano ai vertici della carriera, ovvero a gestire le cantine delle grandi strutture». A denunciare la disparità di genere è la stessa Associazione Donne del vino, tutto un mondo che pochi in realtà ancora conoscono ma che cresce in maniera esponenziale giorno per giorno.

Nata nel 1988 su iniziativa di Elisabetta Tognana oggi è l'associazione di donne del vino più grande al mondo e conta più di 1000 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, giornaliste ed esperte di vino in tutta Italia. Donne importanti, nella maggior parte dei casi, che hanno segnato la storia stessa delle

**FRANCESCA OLIVERIO**

Passione sommelier tra i meravigliosi vini di Calabria

di **PINO NANO**

segue dalla pagina precedente

• Olivieri / NANO

grandi marche del vino italiano, da Elisabetta Tognana a Adele Vallarino Gancia, Franca Maculan, Giuseppina Viglierchio, Pia Donata Berlucchi, Elena Martusciello.

«Il nostro obiettivo - sottolinea in continuazione la Presidente Donatella Cinelli Colombini - è di diffondere la cultura e la conoscenza del vino attraverso la formazione e la valorizzazione del ruolo della donna nel settore vitivinicolo».

Questa premessa mi spinge oggi a dedicare la storia di copertina di Calabria Live a Francesca Oliverio, classe 1981, segno zodiacale cancro, una giornalista calabrese che ha fatto del mondo del vino il *leit-motiv* della sua vita e che da anni si batte per l'affermazione e la divulgazione dei tanti parchi calabresi del settore, che conosce a mena dito come forse pochi altri, un lavoro per la verità non facile in una regione ancora chiusa a riccio come la Calabria, dove antichi retaggi e gelosie ancestrali bloccano e mortificano pesantemente il processo di comunicazione del settore.

- Francesca, dove è nata e dove è cresciuta?

«Anagraficamente sono nata a Crotona, perché era quello l'ospedale naturale per noi, ma cresciuta a San Giovanni in Fiore, dove ho vissuto fino a diciannove anni».

- Che famiglia ha alle spalle?

«Figlia unica, famiglia ristrettissima. Le figure fondamentali della mia vita sono stati i miei genitori, con i quali ho sempre avuto un rapporto molto stretto e intenso».

- Che infanzia è stata la sua a San Giovanni in Fiore?

«È stata un'infanzia serena, una vita tranquilla in un paese di montagna che negli anni della mia infanzia era un centro molto grosso, un punto di riferimento per i paesi più piccoli della Sila e della Pre Sila crotonese».

- Ha qualche ricordo personale di quella stagione?

I miei ricordi d'infanzia sono legati alla neve, che negli anni Novanta scendeva copiosa in Sila. Ricordo ancora le neviccate serali, sperando che il giorno dopo la scuola rimanesse chiusa per ragioni di pubblica sicurezza. Erano serate di gioiosa speranza per noi studenti, che confidavamo almeno in un giorno di vacanza regalatici dalla neve!

- Che scuole ha frequentato e dove?

«Ho frequentato tutte le scuole a San Giovanni. Era un paese di 20 mila abitanti circa al tempo, ben organizzato con i servizi scolastici, anche per i paesi limitrofi».

- Delle medie quali insegnanti ricorda ancora?



«Di quei tre anni ricordo con piacere l'insegnante di pianoforte. Il mio era un indirizzo musicale, ognuno di noi suonava uno strumento nelle ore pomeridiane, io avevo scelto il pianoforte. Non credo di essere mai stata particolarmente portata, ma ricordo gli anni di studio con piacere, perché mi consentirono per la prima volta di

mettermi alla prova, di dimostrare a me stessa di saper affrontare esperienze nuove con tenacia e determinazione».

- E delle scuole superiori, quali insegnanti vale la pena di ricordare?

«Quella di italiano, grazie al suo amore per la lettura, che cercava di trasmettere in ogni occasione le si presentasse, con grande caparbia».

- Come nasce la sua scelta universitaria?

«Nasce dal sogno che sin da bambina avevo di fare la giornalista, la conduttrice, nello specifico».

Mossa dalla passione per il giornalismo, Francesca studia Scienze della Comunicazione a Perugia, dove inizia

a collaborare con delle testate locali, in particolare con *Il Giornale dell'Umbria*. Laureatasi nel 2005, con una tesi dedicata all'impatto del digitale terrestre sul mercato televisivo regionale, si trasferisce a Roma, dove si avvicina al mondo radiofonico. L'anno successivo, infatti, fa già parte della redazione di *Ecoradio*, radio di parola dedicata all'informazione sui temi dell'ambiente e della sostenibilità. È in questa testata che svolge il suo praticantato, per diventare poi giornalista professionista nel 2009.

Gli anni romani sono quelli in cui nasce la passione per la cul-

tura del vino, che culminano con la frequenza del corso professionale per sommelier prima e del Master in analisi sensoriale e comunicazione del vino, poi, nel 2010. Questa passione sposa le esigenze lavorative, consentendole di specializzarsi nel cam-



segue dalla pagina precedente • Olivieri / NANO

po del giornalismo enogastronomico. Nel 2011 ritorna in Calabria, dove inizia a far parte della nascente squadra di Fondazione Italiana Sommelier, in qualità di docente, vicepresidente e responsabile dell'area didattica regionale. Infine, nel luglio 2022 diventa presidente della Fondazione in Calabria.

- Quando lei parla di Fondazione, di cosa parliamo in realtà?

«Della Fondazione Italiana Sommelier, una realtà importantissima che attraverso il suo ramo editoriale, ha censito oltre 2.200 aziende vitivinicole italiane, per la redazione annuale della Guida Bibenda».

- Una grande realtà numerica anche mi pare di capire?

«Le parlo di un totale di circa 27.000 etichette. E pensi che ai 700 vini valutati da 91/100 in su sono stati assegnati i Cinque Grappoli, la valutazione è dell'eccellenza».

- Non solo vino però, anche olio di qualità?

«Nella nostra guida spiccano oltre 400 aziende produttrici di olio extravergine di oliva, con la descrizione degli oli prodotti e le relative valutazioni aggiornate all'ultimo raccolto. Agli oli valutati da 91/100 in su sono state assegnate le Cinque Gocce, anche per loro dunque una valutazione dell'eccellenza».

- Maestri importanti alle spalle?

«Pensi soltanto che la didattica relativa all'extravergine di oliva viene curata dalla Fondazione già da venticinque anni, ed è un'eredità ricevuta dal grande Gino Veronelli. Parliamo del top della materia».

- Siete presenti in tutte le regioni d'Italia?

«Questo centro culturale come piace a me chiamarlo, dal 1965 opera per la diffusione dell'immagine del vino e dell'olio, attraverso un dialogo costruttivo con le istituzioni. È presente in venti regioni e, attraverso la Worldwide Sommelier Association, opera in trentacinque paesi del mondo».

- Questo potrebbe aiutare la diffusione e la crescita commerciale anche dei vini locali?

«Assolutamente sì, in maniera fondamentale, per nulla banale o superficiale».

- Francesca, quanto ha pesato il consiglio di suo padre nelle scelte della sua vita?

«Il giusto, direi, perché sono sempre stata una figlia che ha ascoltato sì il consiglio paterno, ma ha scelto da sola, facendo una sintesi propria alla fine».

verso le proprie risorse, sia naturalmente anche a chi vive fuori regione e ci guarda con il filtro di stereotipi spesso troppo condizionanti».

- La sua prima esperienza professionale importante?

«Fu quella con *Il Giornale dell'Umbria*. Ero arrivata da poco più di un mese all'università e, oltre allo studio teorico, desideravo fortemente cimentarmi con la pratica. Provai, perciò, a bussare alla porta di qualche testata locale, proponendomi per una collaborazione. Il direttore



- Pur avendo la possibilità di lavorare altrove alla fine lei ha scelto di restare? Che prezzi si pagano rinunciando a non partire?

«È la domanda più difficile che mi potesse fare, perché difficile è sintetizzare una risposta».

- Non vuole neanche provarci a darsi una risposta?

«Vede, si paga sicuramente il prezzo di dover dimostrare che si possono realizzare progetti di qualità anche in una regione come la nostra. Intendo dire che serva dimostrarlo ai Calabresi stessi, spesso troppo scettici

di questo quotidiano mi diede fiducia e decise di farmi provare. Ne nacque una collaborazione esterna continuativa, che mi diede molte soddisfazioni e che ricordo ancora con estrema emozione».

- Come nasce la sua passione per il giornalismo?

«Innata direi. Ricordo distintamente me stessa bambina, sulle ginocchia di mia madre, mentre la intervistavo su come era andata la sua giornata lavorativa, munita di una penna bic, che atteggiavo a microfono».



segue dalla pagina precedente

• Olivieri / NANO

- Chi l'ha aiutata a crescere?

«I miei genitori, sicuramente».

- Perché poi è tornata in Calabria?

«Per amore».

- In che senso?

«Che mi sono innamorata di un ragazzo che lavorava in Calabria e l'ho seguito fino alla fine. Oggi Massimo è mio marito».

- Le è mai capitato in giro per l'Italia di "vergognarsi" di essere figlia della Calabria?

«Mai, anche quando dall'esterno qualcuno ha cercato di farmi pesare le mie origini».

- Che consiglio darebbe ad una giovane donna che oggi volesse intraprendere la sua carriera?

«Di ricordare che lo studio e la preparazione ripagano sempre e fanno la vera differenza nella credibilità di una professionista».

- Qual è stata la vera arma del suo successo?

«Essere costante nel perseguire i miei obiettivi, anche quando risultava difficile farlo».

- Che futuro immagina per la sua vita?

«Non amo, per indole personale, pensare troppo al futuro, mi piace concentrarmi sul presente, per cercare di capire che opportunità offre».

- L'ultimo appuntamento importante per lei di queste settimane?«Sicuramente quello del 3 dicembre scorso ai Cavalieri d'Hilton a Roma dove abbiamo presentato la *Guida Bibenda 2023* e dove si è tenuta la tradizionale "Festa dei cinque Grappoli". In questa occasione abbiamo premiato i dieci migliori vini di Bibenda 2023, il primo Olio di qualità, la prima Grappa d'Italia, e il primo Ristorante del nostro Paese».**- Spero ci siano stati anche dei prodotti tipicamente calabresi...**«Dopo la presentazione della *Guida Bibenda 2023* abbiamo consegnato ai Produttori degli Attestati dei "Cinque

Grappoli" e la Calabria del vino è stata premiata per Eleuteria 2019 - Tenuta del Travale; Gravello 2020 - Librandi; Greco 2021 - Statti; Lamezia Rosso Riserva 2018- Lento; Moscato Passito di Saracena 2020 - Viola 160 Anni 2019 - Ippolito 1845. La cosa più bella della serata è che a ritirare i premi sono state le donne e gli uomini che, accanto alla produzione aziendale, hanno fatto grande il nome del vino italiano nel mondo».

- Se potesse tornare indietro e le chiedessero di scegliere tra una redazione giornalistica e una cantina d'autore dove preferirebbe trascorrere il resto della sua vita?

«A caldo le direi, in una redazione. Ma subito dopo le direi anche in una redazione che abbia magari una bella enoteca. Ormai il mio legame e il mio amore per il vino di qualità è così forte da non poter immaginare un futuro lontano da questo mondo, che

è un mondo di sapori forti, di assaggi curati, di prove sperimentali innovative, e di grande esperienza sul campo. Qualità questa che io credo di avere maturato fino in fondo. Sa cosa le dico? Che forse è più giusto rispondere "una bella cantina" perché dove si parla di vino si parla di buone letture, di grande musica, di tradizioni non solo local ma oggi ormai internazionali».

- Chiudiamo in bellezza, e calcoli che io sono astemio da sempre: se dovessimo brindare al suo futuro o ai suoi prossimi traguardi che vino calabrese mi offrirebbe?

«Questo no, non me lo chieda per favore. Con tutti i vini pregiati e di qualità che si producono in Calabria non vorrei farle il nome di un prodotto a scapito di altri. Ci sono vini d'eccellenza in Calabria, che non hanno ancora trovato il modo di farsi conoscere non solo all'estero ma anche in Italia. Per fortuna negli ultimi anni qualcosa sta cambiando, perché la classe dirigente, che crede nella modernità e nella dinamica dei mercati, sta puntando molto sulla crescita di questo settore, nel quale c'è ancora molta strada da percorrere insieme. Spero che in futuro si

possa per esempio parlare dei nostri vini come oggi si fa con i vini veneti e i vini pugliesi. Noi alla fine per certi versi potremmo anche essere, non dico più bravi di loro, ma, insieme a loro, in testa alla classifica generale del meglio del Made in Italy. ●

Nel cuore più antico di Shanghai c'è oggi un angolo di paradiso tutto calabrese. È un ristorante italiano di altissimo livello interamente dedicato alla cucina mediterranea e a gestirlo è un ex ragazzo di Calabria, Paolo Dodaro, che oggi in Cina viene indicato come uno degli chef italiani più famosi e ammirati dello Stato.

Basta dare uno sguardo al menu generale per capire che qui la cultura cinese è davvero molto lontana da tutto e da tutti: "Piatti di mare di ogni genere, qui il pesce come in Italia non manca mai, soprattutto torri di crostacei di alta qualità, antipasti di mare di tutti i tipi, paste italiane gourmet, carni di grosso taglio alla griglia, come la tomahawk di 2,5 kg, pesce con crosta di sale con diverse tonalità, specialità innovative, gusto di tendenza, e dolci della migliore tradizione meridionale italiana.

«È un menù - dice Paolo Dodaro - creato personalmente da me e rigorosamente verificato provato e riprovato mille volte diverse. Anche il nuovo design del locale, di colori accesi e vivaci che rappresentano tutte le nostre terre del Sud, attrae i cinesi più di quanto io stesso e i miei designer potessimo inizialmente immaginare. Ci sono voluti 18 mesi di lucidatura, abbiamo speso un sacco di soldi, abbiamo invitato artisti famosi a darci le loro idee e il loro contributo, e alla fine abbiamo realizzato uno spazio bellissimo, con elementi della costa mediterranea, dalla spiaggia all'oceano, e tutto questo trasmette a chi viene a trovarci l'atmosfera informale e rilassante dello spazio marino. A volte se mi distraigo per un attimo mi pare di essere tornato davanti al mare di Roccelletta di Borgia e di Catanzaro Lido. Mi creda, un successo senza pari, questa è la verità. Torni a trovarci quando vuole, non ci dica neanche che sta venendo, venga all'improvviso e vedrà da solo tutto questo».

Della sua infanzia a Catanzaro, Paolo



PAOLO DODARO INSIEME CON I SUOI SOCI: AKAWN DI SHANGHAI E ADAM QIU DI TAIWAN

Cucina di Calabria (e Mediterranea) con Paolo Dodaro in Cina, a Shanghai

di **PINO NANO**

Dodaro ha un ricordo molto speciale, che è quello dei suoi amici più cari lasciati in Italia, ma oggi il racconto prediletto lo dedica ai suoi tanti amici internazionali, soprattutto asiatici, cinesi e giapponesi, che ha incontrato lungo la sua strada della sua vita, ma anche perché ormai anche lui si considera uno di loro.

Quasi un preludio di quello che sarebbe stato il futuro di Paolo, che oggi

in Cina viene considerato uno Star Chef tra i più sofisticati e più bravi dello Stato, e che in cucina fa miracoli, raccontati imitati e ripresi poi dai più influenti e autorevoli giornali cinesi.

- Paolo, cosa intende per Cucina mediterranea?

Intendo cucina italiana prima di tut-

► ► ►

segue dalla pagina precedente • Dodaro / NANO

to, il Made in Italy rigorosamente prima di tutto. Ma anche cucina francese, che qui in Cina è molto apprezzata, e poi cucina spagnola, e cucina greca. Mi creda è un trionfo assoluto di sapori e di odori, di pietanze e di alimenti che qui in Cina sono considerati quasi sacri».

- Un successo da dividere con chi altri, Paolo?

«Con un grande amico del cuore, Martin Dong, che ha lavorato in BMW China, come Senior Expert Consul-



PAOLO DODARO INSIEME CON UNA DEI SUOI SOCI, ELLIE WU

BREZZA DEL MARE

Si chiama Brezza del Mare il fantastico ristorante di Shanghai messo in piedi dal calabrese Paolo Dodaro con soci cinesi (il proprietario Akawn è di Shanghai, gli altri partner sono Ellie Wu (qui accanto nella foto con Dodaro) e Adam Qiu di Taiwan).

Un locale straordinariamente bello, dove si respira cucina mediterranea unitamente a quella calabrese, proposta con successo da Dodaro che ha preparato e dirige una squadra di cuochi cinesi di altissimo livello che rendono unica la suggestione della cucina di Paolo.

tant-Sales and Marketing, e che mi ha dato tanti consigli importanti e utili per la mia vita. E il mio socio, primo proprietario shanghaiense, Akawn, un visionario come me, un imprenditore di grandissimo talento e successo qui in Cina, insieme all'altro mio socio Taiwanese, Adam Qiu, anche lui conosciuto a Shanghai come il numero uno, "Gentleman nightclub life". E poi la splendida socia taiwanese, Ellie Wu. E infine, abbia pazienza per favore, i miei due assistenti, sono la mia ombra e forse anche la copia del mio talento, Ricky Chou e Roy RD Liu. A loro devo moltissimo».



PAOLO DODARO CON I SUOI ASSISTENTI: GLI CHEF ROY RD LIU (CUCINA) E RICKY CHOU (SOUS CHEF)

segue dalla pagina precedente

• Olivieri / NANO

- Quanto posti a tavola Paolo ogni giorno?

«Almeno duecento coperti, e da quello che ci dicono i nostri esperti di marketing avremo difficoltà a trovare dei posti liberi, almeno nelle prime serate della nostra avventura.

«Abbiamo già prenotazioni da ogni parte dello Stato, la gente ha capito che qui da noi non solo si mangia italiano, o mediterraneo, ma qui da noi si respira anche la brezza del mare e si può toccare con mano, grazie alle nostre gigantografie, la magia delle nostre coste e della nostra terra».

- Come racconterebbe questo suo spazio alla radio italiana, che la intervista ormai puntualmente come famosissimo star chef italiano in Cina?

«Il mio locale è una combinazione di cinque concetti diversi. Si parte da "reef concept" che è un caffè all'aperto collegato alla strada storica di 758 julu road.

«Questo è anche l'inizio del nostro spazio interamente ispirato alla modellazione del mondo sottomarino. Poi quando i nostri clienti emergono dal "reef concept", entrano in "square". la zona pranzo che è collegata all'enorme terrazza "sands", che a sua volta collega l'interno con l'esterno. Queste aree, il cui nome è registrato, ti conducono nella tranquillità della costa mediterranea, con un



menu unico nel suo genere curato in modo creativo da Paolo Dodaro. Che ne pensi? Va bene come descrizione?»

- A quando l'inaugurazione?

«La prima settimana di febbraio».

- Sarà immagino una grande festa?

«Il più bel gala Vip che Shanghai abbia mai visto».

- A chi dedichi Paolo questo nuovo traguardo?

«Alla mia terra, prima di tutto l'Italia, poi la costa calabrese dove sono nato e cresciuto e da dove sono poi



partito, prima in Germania, a Berlino, in Russia, in America, poi qui in Cina. E qui ho finalmente ritrovato me stesso. E poi datemi l'occasione di fare gli auguri ai miei amici cinesi, qui festeggiamo in queste ore il Capodanno cinese, e per noi è una grande festa comune. Ma è anche la festa più importante di questo popolo a cui non finirò mai di dire grazie».

- Allora Buon Capodanno a lei Paolo e alla sua famiglia.

«Grazie, davvero grazie». ●

Ci sono appuntamenti e ricorrenze che sono autentici tuffi nella nostra storia, umana, esistenziale, politica. Il pellegrinaggio che ogni anno, il 19 gennaio, si svolge ad Hammamet, davanti alla tomba di Bettino Craxi, morto a 66 anni, nel 2000, è anche pellegrinaggio nelle idee, nei pensieri, negli atteggiamenti, nelle scelte, nei giudizi che si sono avuti nei suoi confronti, nella straordinaria stagione politica italiana di cui il leader socialista è stato un autentico gigante.

Un pellegrinaggio a cui hanno preso parte da sempre folte delegazioni di socialisti calabresi, vecchi militanti, ma anche di dirigenti che avevano rappresentato il Psi nelle istituzioni, consigli comunali, Regione, Parlamento, a conferma del legame profondo e di convinta adesione alle grandi scelte politiche di Craxi per la Calabria e il Mezzogiorno.

La visita alla tomba del leader socialista, ad Hammamet, è un appuntamento che anche i calabresi in vacanza in Tunisia hanno sempre rispettato. Una coerenza di comportamenti che altri non sempre hanno avuto. E, come in un riflesso pavloviano, gli esponenti del centro-destra, oggi, lo elogiano, dimentichi di quel hanno pensato e detto quando era in vita, gli ultimi capi comunisti - D'Alema, Veltroni, Napolitano, Bettini, da tempo e, a intermittenza, lo hanno rivalutato. Gli eredi della storia comunista, ma anche quelli provenienti da altre culture politiche, oggi leader del Pd, si voltano dall'altra parte, non si esprimono: potrebbero attestarsi sulla linea, sfuggente, ma comoda, delle "luci e ombre". Niente. Zero, Agnosticismo puro.

È una storia, quella di Craxi, che non li riguarda, è come se non fosse mai esistita. Davanti la tomba sono andati, come sempre, gli ex compagni, ex amici, esponenti politici come i due capigruppo di Forza Italia, Licia Ron-

▶ ▶ ▶

**IL LEADER SOCIALISTA È MORTO AD HAMMAMET IL 19 GENNAIO 2000**

BETTINO CRAIXI

Il triste anniversario della devastazione della civiltà giuridica

di RAFFAELE MALITO

segue dalla pagina precedente

• MALITO

zulli e Carlo Cattaneo, invitati dalla figlia Stefania Craxi, e anche due deputati siciliani della Lega. Da lontano, via Facebook, è arrivato, dopo due giorni dalla data dell'anniversario, il caldo messaggio di Silvio Berlusconi che si ripete, lo stesso, dal 2000 e quello di Matteo Salvini che ha elogiato Craxi perché difese "la grandezza e la sovranità del Paese".

Il silenzio dei dirigenti del Pd appare ancor più fragoroso tra la simpatia sempre più accesa che da, più di vent'anni, si manifesta da parte del centro-destra e le riflessioni di evidente autocritica da parte dei maggiori esponenti del Pci: d'Alema riconosce a Craxi, diversamente da quando era in vita, di essere stato sempre a sinistra; Veltroni ne riconosce la capacità, meglio di ogni altro uomo politico, di aver saputo interpretare il cambiamento della società italiana, ne sottolinea la grandezza della politica estera: l'episodio di Sigonella ma anche la scelta di tenere l'Italia nella sfera occidentale senza intaccare l'autonomia e dignità del Paese. Bettini, che era segretario del Pci romano quando Craxi era a Palazzo Chigi, ha detto: "quando lui fece una chiamata sul finanziamenti illegale della politica, non abbiamo avuto il coraggio di dire che il sistema non funzionava. Dire, noi siamo i buoni e gli altri i cattivi, è stato uno sbaglio enorme, perché non ci ha fatto vedere che tutto il sistema politico stava franando". E, per concludere questa, tardiva, ipocrita, revisione autocritica del fronte comunista, l'affermazione, da Capo dello Stato, di Napolitano, nel decennale dalla scomparsa, in una frase impegnativa: "è un fatto che il peso per la responsabilità per i fenomeni degenerativi fosse, poi, caduto con durezza senza eguali sulla sua persona".

Il revisionismo del centro-destra è stato graduale, continuo, opportunistico, incoerente: Berlusconi ne fu amico quando il leader socialista era

a Palazzo Chigi ma non andò mai ad Hammamet quando Craxi era vivo. Le sue televisioni erano la "voce", le guardie del corpo, del pool Mani pulite. Berlusconi arrivò a proporre Di Pietro, per appropriarsi dei suoi consensi e blandirlo, come ministro. I missini, antenati dei Fratelli d'Italia, erano tra i lanciatori di monetine davanti l'hotel Raphael. La Lega agitava il cappio in aula, mentre Craxi alla Camera pronunciava il famoso

sono stati vicini a Craxi - Giuliano Amato, Rino Formica, Claudio Martelli, Gennaro Acquaviva - non hanno esercitato alcuna influenza perché non si sono mai affacciati a destra. Dunque l'angolo dell'infingardaggine, dell'assenza totale di chiarezza e di coraggio delle scelte politiche, resta quello del Pd: usciti di scena i dirigenti dell'ultimo Pci - D'alema, Occhetto, Fassino, Napolitano, Veltroni - tutti i leaders del Pd si sono defilati.



L'EPOCALE ULTIMO DISCORSO DI BETTINO CRAXI IN PARLAMENTO: ERA IL 29 APRILE 1993

discorso di chiamata alla correttezza. A distanza di molti anni il tema che si pone è il seguente: quanto vale questo revisionismo del centro-destra che dimentica di essere stato dalla parte sbagliata durante la rivoluzione giudiziaria che ha spazzato la Prima Repubblica?

È credibile quello espresso dai rappresentanti di Forza Italia che, con i capigruppo al Parlamento, ad Hammamet ci sono andati altre volte, come fece, da ministro degli esteri, anche Franco Frattini e l'attuale ministro Tajani che ha ricordato Craxi con una dichiarazione di apprezzamento. Un riconoscimento che viene rilevato con la constatazione che il revisionismo è maturato solo all'interno di questa parte del centro-destra: i principali dirigenti socialisti che

Stefania Craxi ha raccontato di aver invitato i segretari del Pd, in occasione di due anniversari, il decennale e il ventennale dalla scomparsa, ma di non aver ricevuto nemmeno una risposta, né da Bersani, né da Zingaretti.

Eppure in questa parte di mondo politico e culturale non sono mancati, pur senza sconti, riflessioni sulla devastazione della civiltà giuridica operata dall'onda giustizialista, che trasformava un semplice avviso di garanzia in un'inappellabile condanna davanti all'opinione pubblica: è il caso di un saggio di Miguel Gotor, vicinissimo a Bersani, nel quale si condanna l'onda giustizialista e il barbaro clima di caccia alle streghe.

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• MALITO

Il momento simbolicamente più alto dell'onnipotenza del pool Mani pulite fu l'apparizione, in diretta televisiva, dei tre Pm del pool di Mani pulite, Di Pietro, Davigo e Colombo che lessero, minacciando di andarsene, una dichiarazione con la quale impedirono al governo di varare un decreto che modificava la carcerazione preventiva. Troppo poco dire che si trattava di un atto irrituale: si rompeva l'equilibrio dei poteri costituzionali. E, così, il decreto di un governo e di una politica sotto, scacco del potere giudiziario, fu ritirato. Un potere che, in quella fase sconvolgente della storia italiana, si esprimeva con l'uso e l'abuso della forza della legge penale affidata dallo Stato alla magistratura e alla polizia per reprimere i reati. Così è stata distrutta la Prima Repubblica. Come? Con la più colossale operazione di repressione penale e di polizia giudiziarie della nostra storia: 3.500 arrestati, 30.000 inquisiti tra i quali 400 parlamentari, decine di ministri ed ex ministri, quattro ex presidenti del Consiglio insieme con centinaia di imprenditori, sindaci, assessori, presidenti di grandi imprese pubbliche, come Cagliari e Nobili, e private, come Romiti e De Benedetti. Dei due manager pubblici, Cagliari si suiciderà, l'altro, Franco Nobili, presidente dell'IRI, ne uscirà vivo, dopo lunga detenzione, soltanto grazie alla fede incrollabile in Cristo. Viceversa ai due privati, come a Romano Prodi, basterà una chiacchierata in procura per uscirne indenni, iscritti per imprecisati meriti non tra gli accusati ma tra gli accusatori. Forza legale con gli uni e indulgente con gli altri: dunque, una forza legale ma violenta, legale ma discriminatoria, tanto nella sfera economica come in quella politica. Craxi e Forlani non potevano non sapere, Occhetto e d'Alema sì. Una forza violenta che espose gli accusati alla gogna di un'informazione che assumeva le accuse come verità conclamate, aggravandole

sino a farne dei racconti horror, la distruzione morale fino ad indurre, per l'insopportabilità del martirio, al suicidio come nel caso, dopo quello di Cagliari, e di altri meno noti, del parlamentare socialista Sergio Moroni, che se ne andò con una straziante lettera al presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

A sottolineare il freddo cinismo che animava i magistrati di Mani pulite, vale ricordare il commento del procuratore aggiunto D'ambrosio sull'estremo gesto di Sergio Moroni: "ho letto che era gravemente mala-



to." Non è vero, gli si obiettò. "Ah! Allora si vede che c'è ancora qualcuno che per la vergogna si uccide!" Questa è stata la rivoluzione giudiziaria che ha distrutto la Prima Repubblica e una classe politica che, rispetto a quella di adesso, era fatta di giganti.

Un'ultima annotazione su come sono stati gli ultimi giorni di Bettino Craxi ad Hammamet, su come ha voluto morire. È racchiusa nella scritta sulla sua lapide da lui stesso dettata: la mia

libertà equivale mia vita.

Un pensiero che è la sintesi della sua vita, una sorta di faro che illumina i drammatici giorni nei quali la salute che si aggrava pericolosamente non gli impedisce di rompere l'indistruttibile coerenza che ha guidato i suoi comportamenti le sue scelte.

Marcello Sorgi nel suo libro *Presunto colpevole*, ha raccontato, con estrema sensibilità umana e la puntualità del grande giornalista, gli ultimi drammatici momenti di vita di Craxi ma anche l'intera parabola politica e di statista del leader socialista.

Craxi è grave, già affetto da un devastante diabete mellito, ha un tumore in fase avanzata a un rene, difficoltà nell'afflusso del sangue al cuore: deve essere sottoposto a non solo a uno, ma a due successivi interventi chirurgici.

Nell'ospedale di Tunisi non esistono le condizioni minime per operarlo, significherebbe farlo morire sotto i ferri. I figli Stefania e Bobo, i medici del San Raffaele di Milano, accorsi a Tunisi, dicono che non c'è scelta: bisogna ricoverarlo a Milano, se lo si vuole salvare.

Ma Craxi, senza un corridoio umanitario, concesso a livello giudiziario e

politico, a Milano arriverebbe in stato di arresto, fin dall'aeroporto. Mai e poi mai avrebbe accettato, neppure nella forma del piantonamento in ospedale o ai domiciliari, gli effetti delle sentenze di condanna. Aveva più volte detto: "in Italia tornerò solo da uomo libero o non tornerò mai più."

Le vie di uscita sembrano sbarrate: quella giudiziaria, un muro invalicabile, l'arresto sarebbe immediato sia

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• MALITO

pure attenuato dai motivi sanitari. Luciano Violante, presidente della Camera, in passato accusato di essere il "capo dei giudici", in Parlamento, Antonio di Pietro, smessi gli abiti dell'accusatore, nel frattempo divenuto senatore, lo stesso rigido numero due del pool Mani pulite, D'Ambrosio, che si lascia andare a "la storia ha dato ragione a Craxi, anche gli altri partiti si finanziavano allo stesso modo del Psi", aprono alla dimensione politica della questione parlando di amnistia, grazia, salvacondotto umanitario.

I tentativi della grazia, compiuti da Andreotti, da Berlusconi, da Mastella, da Boselli s'infrangono sulla indisponibilità del Presidente della repubblica Ciampi. Resta solo Massimo d'Alema, presidente del Consiglio che prende contatto con il Richelieu, il Torquemada di Mani pulite, il capo di Mani pulite, Francesco Saverio Borrelli: gli dice che Craxi deve essere operato in una struttura ospedaliera che non esiste a Tunisi, che negargli le cure significa mettere a repentaglio la sua vita e che, portarlo a Milano, senza imporgli l'arresto significherebbe solo di consentirgli di venire a morire nel suo Paese. Il procuratore Borrelli ascolta e neanche prende tempo. La risposta è un no secco. "Fu irremovibile".

Confermò D'Alema." Craxi poteva venire a curarsi ma a condizione di sottoporsi alle conseguenze delle sue condanne e all'arresto, come qualsiasi altro. In ospedale sarà piantonato. Una volta dimesso, potrà chiedere gli arresti domiciliari sui quali la magistratura deciderà, dopo aver sottoposto il suo caso alla consulenza di una commissione medica. Così che il condannato non solo non può sperare nella clemenza ma deve considerare che se la commissione non condividerà le valutazioni dei suoi specialisti, i magistrati lo spediranno in carcere. Netto e brutale: in sintesi Borrelli restituisce intatta la questione a D'Alema. Se il governo vuole, fac-

cia pure un decreto, assumendosene la responsabilità, per permettere, a Craxi, il rientro da uomo libero.

Dopo qualche giorno lo stesso Borrelli rende nota la sua contrarietà ad ogni ipotesi di amnistia. Si allineano al diktat tutti gli altri, Di Pietro, D'Ambrosio che avevano ipotizzato una commissione di saggi che decidesse sulla questione.. Sul fronte politico si mostrano indisponibili il ministro della giustizia Oliviero Diliberto e, insospettabilmente, si aggiunge, sulla linea dura, Walter Veltroni, il comunista liberal-kennediano, che sorpas-

stodia per gravi motivi di salute, di fare rientrare Craxi e consentirgli di sottoporsi agli interventi chirurgici. E' già gravissimo, non c'è tempo da perdere. Con freddo cinismo Borrelli chiede una nuova perizia e a chi gli fa osservare che in attesa del pronunciamento Craxi rischia la vita, obietta con assoluto, freddo, disumano cinismo che la morte dell'imputato, in un processo è un risvolto negativo da mettere in conto. Seguirono sconsigliati suggerimenti e proposte: ricovero, comunque al San Raffaele, richieste e contro richieste di perizie,



BETTINO CRAXI AD HAMMAMET NEL 1999

sa, a tutta velocità, il presunto algido D'Alema che, nella circostanza, si era speso con umana sensibilità verso il leader socialista. Ed è lo stesso D'Alema, dopo venti anni, a dire che l'intransigenza dei magistrati di Milano gli era apparsa eccessiva, pur non potendo prendere posizione contro di loro per il ruolo che ricopriva. Non valsero a nulla i tentativi per la soluzione umanitaria di Berlusconi e Forza Italia, dei Dc di centrodestra e centrosinistra, dei socialisti e di una piccola minoranza dei Ds.

Gli altri, la Lega, Rifondazione comunista, il grosso dei Ds, nemmeno il tentativo. Nel confronto, i magistrati non volevano certo restituire ai politici il potere conquistato con la stagione degli arresti. A metà novembre del 2018 si profila l'ultimo tentativo, dopo la revoca di due ordini di cu-

persino il trasferimento in altri paesi, Francia, gli Stati Uniti, la possibilità di un intervento del Vaticano, il cui segretario di Stato Angelo Sodano, dopo il colloquio, si limitò a dare alla figlia Stefania, due rosari assicurandola che avrebbe pregato per il padre. Niente di più.

Craxi è rimasto uomo libero in Tunisia. Amaro il commento di un grande leader europeo come Tony Blair: "negli ultimi anni, i governi di Roma sono riusciti a negoziare su tutto e con tutti: con il terrorismo interno e internazionale per salvare ostaggi, con i governi e i servizi del mondo arabo per limitare i rischi di attentati, con i pentiti di mafia per ottenere risultati concreti nella lotta alla criminalità. Soltanto in due casi importanti e recenti non è stato possibile trattare: Moro e Craxi. ●

Gli Arbëreshë sono un popolo che è arrivato nel Mezzogiorno d'Italia tra il 1400 il 1500, dopo la morte in Albania del loro Re Giorgio Castriota Skanderberg, uscito vincitore sugli invasori. La popolazione si insediò senza interferire con le popolazioni indigene, nelle regioni Abruzzo, Molise, Basilicata, Puglia, Calabria e Sicilia. In Calabria oggi sono presenti il maggior numero di di realtà Arbereshe. La popolazione degli Arbëreshë, prende anche il nome di Italo-Albanesi, senza nulla togliere agli Albanesi di Italia, ai quali auguriamo che l'Albania diventi presto una nazione dell'Europa.

La popolazione Arbëreshë ha mantenuto nei secoli e continua a mantenere ai nostri giorni la loro lingua, la loro cultura nel modo di essere, nel modo di vivere, nella gastronomia e nell'appartenenza alla Chiesa cristiana d'Oriente, con L'Eparchia di Lungro (CS) riconosciuta dalla Santa Sede nel 1919, per gli Italo-Albanesi dell'Italia Continentale di rito Greco-Bizantino. La seconda Eparchia riconosciuta dal Vaticano nel 1937 si trova per i fedeli della Sicilia a Piana degli Albanesi.

A questo proposito va ricordato il pellegrinaggio del 25 maggio 2019 dei fedeli provenienti da tutta l'Eparchia presente nelle varie regioni del Mezzogiorno d'Italia. In quell'occasione Papa Francesco lanciò un caloroso abbraccio al popolo arbëreshë:

«Cari fratelli e sorelle,
Christós Anésti!

Sono lieto di accogliervi e di rivolgere a ciascuno di voi il mio cordiale benvenuto. In questa gioiosa occasione, quella del centenario della Costituzione Apostolica Catholici fideles, con la quale Papa Benedetto XV erigeva l'Eparchia di Lungro, voi siete venuti a Roma, con il vostro Pastore Mons. Donato Oliverio, per manifestare davanti all'intera Chiesa Cattolica la fede e la comunione della vostra amata Comunità. Grazie per questa visita e per la testimonianza che date.



ARBËRESHË

Perché parlare ancora di “dispersi”? Sono un patrimonio unico

di **DEMETRIO CRUCITI**

Cento anni fa, mentre il mondo era lacerato dalla prima guerra mondiale, il mio venerato Predecessore si è posto in ascolto della storia, delle vostre legittime esigenze, come anche del vostro coraggioso itinerario spirituale, caratterizzato da fedeltà alla tradizione, nonostante le difficoltà e le sofferenze. Il Papa aveva tanto a cuore la Chiesa orientale e meditava “cosa si dovesse fare per venire incontro con più fermezza alle necessità e al giusto decoro della Chiesa universale e delle altre Chiese particolari”. Perciò decretava che venisse “canonicamente

istituita immediatamente la diocesi di rito greco in terra di Calabria” (Bolla Catholici fideles)».

L'intervento integrale del Santo Padre Francesco è visibile su YouTube:

<https://youtu.be/1jPDTXzJoVQ>

Particolare il momento di vicinanza con lo scambio dei doni da parte del vescovo Donato Oliverio al Santo Padre Francesco.

Intanto, è in corso da gennaio 2023 da parte dell'Eparchia di Lungro una importante iniziativa che interesserà



segue dalla pagina precedente

• CRUCITTI

tutti i Comuni, Scuole, Associazioni delle varie regioni in cui è presente l'Eparchia di Lungro per la diffusione della Lingua Arbereshe attraverso corsi per l'apprendimento e l'insegnamento nelle scuole, ed è rivolta a tutti coloro che sono interessati al mondo degli Arbëreshë, e in generale all'Albania. Questa iniziativa offrirà importanti opportunità a tanti giovani laureati in albanese. L'Eparchia offre gratuitamente i due volumi Alfabetizzazione Arbëreshë ai Comuni, alle scuole e alle associazioni dei paesi Arbëreshë che ne faranno richiesta, al fine di organizzare corsi di insegnamento e di apprendimento della "nostra preziosa lingua madre arbëreshë".

Nel nostro ordinamento italiano, a oggi 2023, esistono delle Leggi Nazionali e Trattati Europei che devono essere ancora applicati pienamente e correttamente. Ci riferiamo a tutto ciò che riguarda le Minoranze Nazionali ma in particolare le cosiddette Minoranze Linguistiche Storiche così come definite dalla importante Legge dello Stato di attuazione Costituzionale la 482/99. Dobbiamo quindi ricordare innanzitutto l'art. 6 della Costituzione, la Convenzione - Quadro per La Protezione delle Minoranze Nazionali (ratificata con Legge dello Stato Italiano); il Trattato Europeo meglio conosciuto come Carta Europea per la tutela delle Lingue Regionali e Minoritarie, sottoscritta dallo Stato Italiano, ma ancora non ratificata, in effetti con Legge dello Stato; la famosa Legge 482 del 15 dicembre 1999, *Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche* e il suo *Regolamento*, importantissimo documento di cui mai nessuno parla ovvero il Decreto del Presidente della Repubblica 345 del 2 maggio 2001, *Regolamento di attuazione della legge 482 del 15 dicembre 1999, recante norme di tutela delle minoranze linguistiche storiche*.

In realtà, con l'approvazione della 482/99 è come se lo Stato avesse ratificato la Carta Europea senza entrare negli obblighi che imporrebbe la Carta stessa. Comunque, è bene ricordare che tutte le leggi regionali si rifanno alla Legge Nazionale e alle leggi e trattati internazionali.

Da una relazione del Parlamento allegata agli articoli della Legge 482/99 proponiamo un breve estratto in cui si parla di 31 dialetti, lo sforzo di voler a tutti i costi dare una catalogazione delle Minoranze Linguistiche, creando steccati e muri, prima dell'Italia-

minoranze autoctone cioè presenti anche prima dell'italianizzazione della penisola: si parla degli occitani, dei sardi, dei friulani, dei franco provenzali, da quelle alloctone giunte in un determinato momento nel territorio in cui si trovano (ad esempio i valzer tirolesi, sloveni, croati, catalani, sui greci i pareri sono ancora controversi). Possiamo ancora distinguere tra minoranze compatte la minoranza sarda e friulana e minoranze diffuse come quella albanese, possiamo parlare degli zingari cioè minoranze non territorializzate".



nizzazione è lo sport del momento. Molto spesso queste categorie non tengono conto della storicità del popolo a cui una determinata lingua si riferisce. La relazione alla Legge considera tra le minoranze linguistiche "diffusa" solo quella albanese (come se fosse un marchio indelebile), senza considerare l'importanza dell'art. 3 della Costituzione che vuole che la Repubblica Italiana rimuova ogni ostacolo per lo sviluppo socio-economico di tutti. Infatti, non va mai dimenticato che parliamo di italiani che appartengono ad un popolo ben integrato con gli altri italiani. La Legge 482/99 ha tra i suoi fondamenti quello della appartenenza geografica. Ecco un estratto della relazione parlamentare: "al punto di vista storico possiamo distinguere

Questa aberrante distinzione dimostra come il mondo politico del tempo e non solo quello calabrese, ha lasciato inalterata questa distinzione, peggiorandola nel tempo. Si fa presente inoltre che nella Legge 482/99 non sono contemplati interventi sui Rom, ma chi ha scritto la relazione ha fatto una bella macedonia confondendo la Convenzione Quadro sulle Minoranze Nazionali. Infatti, la popolazione rom viene ampiamente discussa invece nella Convenzione Quadro tra le varie nazioni europee e il Consiglio di Europa. Per rendersi conto di questo aspetto basta leggere i due rapporti stilati dal Ministero dell'Interno nel 2014 e nel 2019. Purtroppo in questi documenti, per mancanza di rap-

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• CRUCITTI

presentanza, le minoranze in questo caso linguistiche storiche Albanesi, Grecaniche e Occitane sono diventate nel tempo "Minoranze Minoritarie" e ormai se non si interviene a breve comunicando bene ed in maniera puntuale e circoscritta, e partecipando a questi gruppi di lavoro che producono questi rapporti come fanno invece le altre regioni con i loro Istituti preposti e Comitati e/o Agenzie Regionali preposte, si rischia l'oblio.

Un altro aberrante esempio ci viene dato dal sito ufficiale del MIUR, che fa riferimento agli annali del MIUR del 2006, in cui i rappresentanti della Calabria delle tre Lingue e dell'Organizzazione Scolastica Regionale ricevettero i complimenti del Dipartimento stesso del MIUR. Desideriamo mettere in evidenza come, ancora una volta, riferendoci al post 2006, attraverso la discriminazione della Lingua di Minoranza Storica (la 482/99 si introduce il termine storico per distinguere le minoranze nazionali: in realtà la bontà della 482/99 risiede proprio nel fatto che ha sdoganato alcuni popoli includendoli nelle Minoranze Linguistiche Storiche e distinguendole da quelle nazionali presenti comunque su tutto territorio italiano. Nel sito del MIUR:

<https://www.miur.gov.it/web/guest/lingue-di-minoranza-in-italia>

a tutt'oggi ci troviamo con queste assurde definizioni, per completezza riportiamo integralmente, la pagina web che s'intitola:

"Lingue di minoranza in Italia

«Vicende storiche varie e complesse hanno portato, nel corso dei secoli, allo stanziamento sul territorio dello Stato italiano di numerose comunità minoritarie, diverse per lingue, tradizioni culturali e condizioni socio-economiche. Le comunità di lingua minoritaria, presenti in Italia, tradizionalmente vivono:

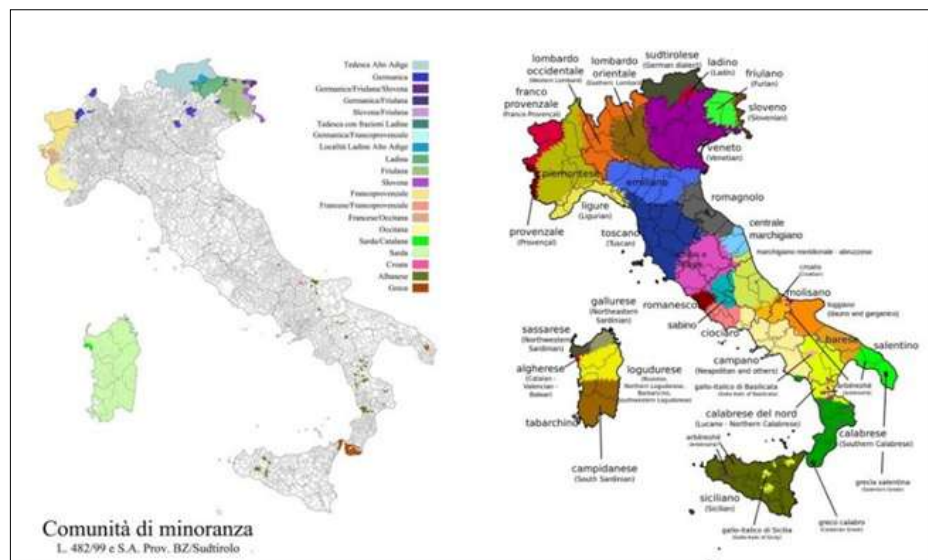
- nelle regioni di confine, dove partecipano una comune cultura e lingua con le popolazioni dall'altra parte

del confine (valdostani, germanofoni, ladini, sloveni). Le aree del loro tradizionale insediamento godono di differenti livelli di autonomia amministrativa e queste minoranze fruiscono di differenti forme di tutela;

- altre comunità storiche sono disperse per tutto il territorio (arbëreshë/albanesi, greci, franco-provenzali, catalani, croati, occitani). La loro tutela appare difficile a causa della esiguità numerica, della dispersione sul territorio;

- in regioni specifiche, come nel caso della Sardegna e del Friuli Venezia

Comprendivo residente in un Comune non di Minoranza, ma nel rispetto delle declinazioni dell'Autonomia Scolastica, senza aumentarne i costi. *Calabria.Live* ha documentato il fatto che proprio un Istituto Comprensivo è stato scelto come scuola capofila per la organizzazione della rete di scuole ove è presente forte il tentativo di attivare per sempre corsi curriculari per l'insegnamento della lingua madre. La definizione poco felice di lingua di minoranza "DISPERSA" è fortemente fuorviante. Per comprendere quanto detto occorre analizzare la cartina



Giulia. Nel primo caso, autonomia e diversità, che discendono dall'insularità e dalla condizione storica di isolamento, sono state alla base del riconoscimento del sardo come lingua da tutelare. In Friuli-Venezia Giulia la particolare autonomia rispetto ad altri sistemi italo-romanzi ha favorito l'identificazione del friulano fra le lingue minoritarie. (tratto da *Le minoranze linguistiche in Italia nella prospettiva dell'educazione plurilingue*, Annali della pubblica istruzione 5-6-2006)."

Una dichiarazione gravissima accompagna queste definizioni, in merito alla popolazione Italo-Albanese: non si comprende come mai il Ministero non riesca a intervenire in una scuola pur facendo parte di un Istituto

delle due Italie: quella a sinistra rappresenta la distribuzione delle Minoranze Linguistiche Storiche mentre a destra sono rappresentate le lingue di minoranza nazionali talvolta anche conosciuti come dialetti.

E ci vuole poco a pensare, e non si fa peccato, che alcune Lingue di Minoranza Nazionale/Dialetti - senza offesa per nessuno - cercano in tutti i modi di passare nella Italia rappresentata dalla Legge 482/99. Ci hanno provato con Legge Regionale e la Corte Costituzionale l'ha bocciata, ora forse attraverso l'Autonomia Differenziata riusciranno meglio. E si tenga presente che la Legge 482/99 non discrimina le Regioni a Statuto Ordinario da quelle con Statuto di Autonomia. Semplicemente arriva-



no più risorse economiche e il popolo degli Italo-Albanesi non riuscirà ancora una volta a rappresentare i loro bisogni

Il fatto di considerare la Legge 482/99 su base geografico/regionale non vale per nessuna lingua di Minoranza e tanto meno deve valere per gli Arbëreshë che non sono per niente dispersi, ma uniti nell'intento di perseguire il nobile scopo di salvaguardare non solo la propria lingua di origine, ma tutto quello che riguarda la storia di un popolo, compresa la letteratura.

E la cultura è la forza del bene che finalmente farà ricredere tutti i detrattori di questo affascinante popolo. Vogliamo ricordare, in proposito, la bella iniziativa della Federazione delle Associazioni Albanesi che ha portato a Tirana durante le *Giornate del libro arberësh* a Tirana, nel mese di novembre 2022 molti autori Italo-Albanesi /Arbreshe. Il Presidente della FAA è Damiano Guagliardi già Assessore Regionale alle Minoranze Linguistiche Storiche della Calabria. A Tirana la presentazione dei libri dei seguenti autori arbëreshë: Grazia Posteraro, Damiano Guagliardi, Carmine Stamile, Vincenzo Bruno, Alfio Moccia, Costantino Bellusci, Teresina Ciliberti, Gennaro De Cicco, Francesco Perri, Italo Sarro, Maria Rimoli, Giuseppina Demetra Schirò. ●

A colloquio con Tommaso Bellusci Direttore Biblioteca Arbëreshë

Restando ancora in tema di libri arbëreshë *Calabria.Live* ha incontrato il Prof. avv. Tommaso Bellusci Direttore della Biblioteca Internazionale Arbëreshë Antonio Bellusci di Frascineto (CS). La biblioteca insieme al Museo delle Icone rendono molto affascinante la cittadina di Frascineto. Il prof. Tommaso Bellusci è autore del libro *Etnia-Rito-Lingua Sovranità spirituale nell'Arberia Bizantina*, pubblicato a maggio del 2022. Abbiamo chiesto all'autore come è possibile far convivere la distinzione geografica che all'apparenza vi fa rendere "dispersi" con la unitarietà della Koine Liturgica.

«La ringrazio per questa bella domanda. Per rispondere dobbiamo fare un passo indietro e pensare al 1968 in cui fu istituita una Commissione InterEparchiale tra quelle di Grottaferrata (RM), Lungro (CS) e Piana degli Albanesi (PA) per la traduzione della Liturgia Greca di San Giovanni Crisostomo inizialmente in lingua Arbëreshe ovvero nella lingua albanese degli Italo-Albanesi. Nel corso dei lavori della predetta Commissione si raggiunse un accor-



TOMMASO BELLUSCI

do importantissimo su quale traduzione della Liturgia in lingua Greca da adottare. Fu adottata una Koinè Liturgica di tutte le 50 parlate d'Italia presenti nelle 7 regioni italiane in cui insiste l'Arberia. Tale definizione di Koinè Liturgica, ancora oggi in vigore, è stata supportata nel tempo da conferme ufficiali da parte di un autorevole personaggio come il prof. Koliqi Ernest che fu letterato, Ministro della cultura albanese fino al 1945, fuoriuscito per evitare conseguenze sulla propria vita e inoltre autorevole docente di Lingua e Letteratura Albanese all'Università La Sapienza di Roma, nonché fondatore della rivista bilingue *Sheizat* pubblicata a Roma dai primi anni '50 fino agli anni '70 quando è deceduto. Si precisa inoltre che la Koinè Liturgica ancora utilizzata ai giorni nostri (2023) non si può considerare lingua Albanese standard in quanto quest'ultima fu riconosciuta ufficialmente nel 1972, da parte dello Stato Albanese. ●



IL PRESIDENTE DELLA FAA DAMIANO GUAGLIARDI INTERVISTATO A TIRANA

I Greci

L'invasione dei Dori segnò l'inizio di un lungo periodo di decadenza economica e culturale per la Grecia.

Il territorio ellenico venne diviso in tanti piccoli regni governate da re-pastori, nacquero cose importanti come la lavorazione del ferro con cui si fabbricarono armi e attrezzi da lavoro più duraturi.

I rappresentanti dei nobili divennero sempre più potenti e le monarchie decadde in favore delle Hora, le città o comuni stato, dove nella parte alta della città era l'Acropoli, i templi dedicati agli dei, la piazza dove si faceva il mercato, e a seguire il resto del territorio luogo vissuti in semina



COURTESY ARBERIA (2019) FILM DI FRANCESCA OLIVIERI

Alla scoperta dell'Arberia

Le 'masies' dell'agro calabrese

e operosità con le risorse dell'agro. La città greca era un tutt'uno con il territorio, Hora, il cui baricentro era la l'edificato dei poteri delle nobili famiglie e poi come cerchi concentrici attività e sistemi aggregativi che terminavano con il popolo e la natura per produrre sostentamento.

I Greci si allargarono sempre di più e riverberarono questo modello nelle colonie, perché le misere condizioni di vita dei cittadini spinsero molti greci ad emigrare.

Ha inizio così la colonizzazione Greca, a nord verso la Macedonia e le coste Mar Nero e a sud-ovest dopo l'Adriatico e lo Jonio, nell'Italia meridionale con la Calabria in prima fila. Ogni città veniva articolata in parti uguali e le terre da coltivare; nacquero così colonie autonome e indipendenti grazie allo sviluppo dell'agricoltura, il commercio l'artigianato, il tutto poi per essere notoriamente anche scambio commerciale.

di ATANASIO BASILE PIZZI

per lo sconsiderato uso di legname di buona qualità e senza noduli della romana società in continua crescita. Le alture della Calabria ricche di vegetazione furono fortemente svuotate dell'indispensabile intreccio di radici vive, motivo per il quale, dalle alture si riversarono verso valle, reflui di ogni genere, generando così le storiche paludi negli approdi e nelle piane.

Le mansiones, fungevano a quei tempi al ruolo di stazioni della via Popilia, con intervalli di 15-18 miglia, l'una dall'altra, attrezzate per ospitare, alti gradi, mbastratori, politici, comuni viandanti e commercianti, delle diverse classi sociali.

Per questo le mansiones, divennero luogo vitale di piccolo agglomerato. Gli aspetti culturali, degli abitanti delle colonie greche, divulgarono atti,

attività e modi, alle popolazioni indigene relativamente a nuove conoscenze, come usi, costumi, credenze religiose e modelli di vita sociale, politica oltre le modalità di valorizzare, quello che poi risultò essere il "trittico alimentare del mediterraneo" individuati nel territorio come: "cunei di semina", con colture di leguminose, strumento naturale sostenibile, per la capacità di arricchire in azoto, i suoli in cui si coltiva.

I Romani

Poi vennero i romani dell'Impero in espansione, con l'esigenza di fare strade e intrecciare rapporti di scambio, a quel punto divennero fondamentali le stazioni di sosta.

Il fare strade compromise l'equilibrio idrogeologico della Calabria intera, per lo sconsiderato uso di legname di buona qualità e senza noduli della



segue dalla pagina precedente

• PIZZ

romana società in continua crescita. Le alture della Calabria ricche di vegetazione furono fortemente svuotate dell'indispensabile intreccio di radici vive, motivo per il quale, dalle alture si riversarono verso valle, refluì di ogni genere, generando così le storiche paludi negli approdi e nelle piane.

Le *mansiones*, fungevano a quei tempi al ruolo di stazioni della via Popilia, con intervalli di 15-18 miglia, l'una dall'altra, attrezzate per ospitare, alti gradi, mbasciatori, politici, comuni viandanti e commercianti, delle diverse classi sociali.

Per questo le *mansiones*, divennero luogo vitale di piccolo agglomerato che offrivano servizi ai viandanti.

Veri e propri cunei agresti, di cui le *mansiones* era la quinta di accoglienza di quella filiera corta, che offriva buon cibo e accoglienza, nella breve sosta della storica via.

Il ristoro, per quanti si avventuravano nella lunga percorrenza ha sempre lasciato una scia di odori sapori e gusto a cui si affiancavano i servizi di carrettieri, maniscalchi, aquari, medici o approvvigionarsi di ogni utile, alimento per confermare il ricordo di quei luoghi.

Angioini, Aragonesi e i Sanseverino

Quando nel XIII secolo, il regno di Napoli avviò la distinzione quale entità autonoma, il meridione fu spartito tra Aragonesi, di Spagnola, e Angioini, di Francese.

Gli Aragonesi governarono la Sicilia e gli Angioini, un territorio molto vasto, esteso dall'Abruzzo fino alla Calabria, sino alla metà del XIV secolo.

Nel 1442 il regno con la guida di Alfonso, divenne un polo di primissimo piano e non solo, infatti, furono dati incentivi anche a quanti credevano nel valore agricolo, silvicolo e pastorale di quelle terre, sino ad allora senza prospettive di un ruolo.

A tal proposito sono degne di nata le

vicende che videro protagonista la provincia di Calabria citeriore, grazie alla gestione di Luca Sanseverino (1420 † c. 1475), Principe di Bisignano, il quale nel 1462, acquistò il feudo, e in non molte stagioni d'impegno e programmazione, si vide assegnato il primato, di granaio del Regno.

Il Sanseverino fu Principe con particolare dedizione a predisporre attività, a impronta delle antiche stazioni di posta, organizzate in vie della produzione con annessi i "cunei agrari". Gli stessi che di seguito diverranno stazioni dell'agro calabrese, le mas-



serie di semina, raccolta e trasformazione delle tre attività storiche della produzione agreste.

Il Principe, una volta individuate le vie di cresta, sempre lungo la collina, ben distante dalle paludi della piana e alle coste, rese fruibile e sicuri i territori di permanenza lavorativa, organizzando con i suoi sudditi fidati, la formazione dei citati "Cunei Agrari". Le attività, lungo l'estensione della collina, includeva, con dovizia conoscitiva, le aree agresti dove l'anofele, perdevano efficacia o non erano efficaci nella media permanenza, fornendo agli operatori delle cose che avrebbero composto tritico ali-

mentare oggi noto come dieta mediterranea, aree sicure, per svolgere le attività di rito, dei derivati agricoli, silvicoli e pastorali.

Era proprio in questi "cunei agresti in sicurezza" dove il Principe, una volta organizzato il territorio citeriore, si recava, e prendere atto dell'andamento sostenibile, per le semine in azoto naturale, la sostenibilità, la produzione e la trasformazione dei derivati.

Allo scopo suggeriva, come fanno i vecchi saggi, le priorità secondo un protocollo produttivo, per il quale la

resa dei derivati, risultava essere sempre di ottima qualità e resa quantitativa.

Le vie della produzione erano non poche, in tutto il suo esteso principato, ma qui in questo tema, ci occuperemo della direttrice "Bisignano, Croce di Bosco, e poi la cresta che divide il corso del fiume Crati e il torrente Galatrelle, sino al pianoro che domina tutta la piana di Sibari, denominato Piano del Castello.

Il principe da Bisignano secondo calendari prestabiliti prendeva

la direzione ad est. Di Bisignano, scesa la china del vallone Duglia, saliva il versante opposto, sino a giungere in la località Croce di Bosco; qui lungo la via di cresta, raggiungeva le terre poste a coltura dai suoi fattori, sino al Piano del Castello.

Dalla via di cresta poteva osservare gran parte del suo principato, del fronte della Sila greca, i monti della Mula, il Pollino sino allo Jonio, compresa la piana della sibiritide, avendo a sud il corso del torrente Vote, affluente del Galatrelle e a nord il corso del fiume Crati.

▶ ▶ ▶

segue dalla pagina precedente

• PIZZI

Un itinerario che con soste comprese, gli consentiva di andare e tornare nel tempo di una giornata, nella sua nobile dimora, nell'arco del soleggiamento.

Questo gli consentiva di prendere conto e dare ragione a quanto avveniva in ogni cuneo agrario, diretto da un suo fido, disposti lungo la via maestra, che per strategica scelta, teneva collegati tutti i manufatti per la conservazione dei prodotti, difesi e controllati da residenti fattori.

Il manufatto edilizio dove poi avveniva la raccolta e la trasformazione dei prodotti erano sempre rivolti a sud, per consentire soleggiamento costante evitando nei tempi della lavorazione di essere esposti a malevole esposizioni solari ed eoliche, per questo divennero luoghi di operosità sia nei tempi della stagione lunga che di quelli della corta.

Gli Arbër o Arbën

Bisogna attendere le vicende legate alla morte dell'eroe nazionale Albanese, Giorgio Castriota per vedere le genti del suo popolo messo in fuga dai turchi che costrinsero questo popolo a oltrepassare l'Adriatico e lo Jonio per approdare dal 1769 nel regno napoletano, appena dopo che gli Arber ebbero conferma della presenza a Napoli della vedova sino al 1502.

Le genti in fuga, perché si diressero verso queste terre, vista la presenza di Donica Arianiti Comneno vedova del condottiero per non soccombere alle ire dei turchi, questi erano accordi pregressi secondo le regole dell'Ordine del Drago, e la consorte seguì alla lettera le indicazioni del consorte defunto, aprendo ai sudditi una quantità di porti sicuri per l'accoglienza.

E nota la capacità dei profughi Arbanon di organizzarsi in famiglie di lavoro e produzione, questi vennero ben accolti in tutte le province del regno, comprese quelle della Calabria in particolare apprensione demografica.

Nel caso di questo tema, si vuole porre l'attenzione sugli esuli albanofoni, approdati nelle rive dello Jonio, i quali noti, per le eccellenti qualità di predisporre le terre per generare i migliori e consistenti frutto agro, silvi e pastorali, oltre a bonificarne le vi e aggiungere nuove spianate di produzione.

Questi in particolare giunti tra i confini della Diocesi di Bisignano e di Rossano, lungo i pianori da cui si osservava il corso del torrente Galatrella. Qui trovarono i parallelismi territoriali, della terra di origine, oltre la

e le fatiche agresti.

Vero è che con le reggenze ora ispaniche poi francofone e così via con le dinastie nei secoli, si recepirono direttive tipiche dei cunei agrari portati da questi popoli dalla loro terra di origine nel comprensorio della linea del Galatrella che fungeva da limes diocesano.

Come avvenne dal XVI secolo, quando furono assegnate le terre a referenziate famiglie indigene, con estensioni mediamente vaste, non prima che il principe avesse realizzato una residenza, fornito mandrie e buoi da tiro,

per avere in cambio ogni due anni, il casalinaggio pattuito in base alla stagione in preaccordo.

Sulla via anzidetta, ricadente nell'agro in Terra di Sofia, nascono così dei veri e propri cunei Agrari di rilievo, dove l'operato dei terzi veniva garantito dal referente.



GLI ARBËR O ARBËN

possibilità di sistemare le residenze, con la migliore esposizione, solare ed eolica, nei presidi già vissuti dagli indigeni, ma abbandonati in località di San Benedetto, Terra di Sofia, Pedalati, Appio e Acci.

Non poche furono le frizioni con i pochi indigeni locali, terminati in poco tempo, tuttavia una volta condivisi i capitoli, iniziò una nuova pagina della direttrice, Bisignano, Croce di Bosco, promontorio di Castello.

Il susseguirsi della discendenza dei Principi di Bisignano con Girolamo, poi Bernardino e in fine Pietrantonio, appianarono le diffidenze con i referenti locali, mai genuine ma non per questo in grado d'intaccare l'operato

Prendono notorietà i casati, che ancora oggi hanno risonanza nella storia in Terra di Sofia come: i Giannone, i



TERRA ALTURE DEL TORRENTE GALATRELLA

segue dalla pagina precedente

• PIZZ

Boscarelli, i Falcone e i Fasanella, tutte famiglie indigene di macro area, quelle ritenute capaci di corrispondere al Principe, gli utili pattuiti, in attività terriere delle annualità a terme. L'agro nel 1783, a seguito dell'eliminazione della Cassa Sacra, lascia più respiro alle famiglie che dell'agricoltura ne avevano fatto una missione per la vita, avendo come premio il poco per vivere in continua e infinita risemina.

Tuttavia la fornitura dei seminati si doveva fare, in forma di prestito del monte frumentario, che ogni comunità in forma riunita, secondo disposizioni regie, dava in prestito con interessi sempre più consistenti o addirittura fuori misura ragionevole, restituendo anche oltre il 33% del ricavato.

Furono numerose le famiglie Sofiote, liberate dallo stato di possesso delle terre, ma non dalle gabelle in grano dal monte frumentario, almeno sino alla prima decade del Secolo XIX, l'elenco dei valorosi che germogliarono a testa e di questi il dovere di storia vuole ricordare le famiglie dei: Baffa, i Miracco, i Bugliari, i Masci, i Becci, i Calvano, i Caruso i Basile e molte altre ancora, che ebbero modo di liberarsi, dalla baronia, iniziando a produrre e rispondere autonomamente e sfuggire al monte frumentario orma senza ragione di essere.

Dal 2 di Agosto del 1806, con la dismissione dei Principi, sostituiti dai Prefetti, inizia una nuova era produttiva ed economica che arricchisce in maniera più diffusa l'intero Casale in Terra di Sofia, con la costruzione di palazzi nobiliari all'interno del centro antico e con la rifinitura di emblemi architettonici più rappresentativi nell'agro e lungo la storica via degli storici cunei agrari Sofiotti di Boscarelli, Fasanella, Falcone e Giannone.

La storica *Masies* o Masseria comunemente identificati nel parlare locale, con l'appellativo: Casino, rap-

presenta un vero e proprio Fortilizio produttivo, elemento fondamentale per la fornitura delle cose che poi sono la base alimentare della dieta o tritico mediterranea, in questo specifico tema, tipico della macroarea Citeriore a sud del fiume Crati. Il manufatto era fondamentale per seguire le attività produttive, che un tempo dipendevano nel seguire giornalmente tutte le attività per tenere a regime, la produzione, la raccolta e la conservazione, di tipicità di origine locale Agro, Silvicola e Pastorale, oltre ai relativi derivati, secondo storiche

quando il tempo lungo lo consentiva, nel corso delle attività all'interno dei possedimenti.

La storica *Masies*, Masseria, localmente nota come Casino, affonda la sua radice formale secondo esigenze evolutesi nel tempo, restando sempre in linea con il progetto dei tempi dei romani, organizzato così come segue: manufatto edilizio distribuito su due livelli oltre la lamia di copertura, con annesso il belvedere panoramico, con le forme delle *Masies* dalla regione Catalani.

L'edificio generalmente rivolto a sud,



MANUFATTI AGRESTI

consuetudini consolidate nel tempo e tramandate di generazione in generazione.

Le frenetiche e dure operazioni per rispettare i tempi in aderenza con le caratteristiche naturali, venivano svolte, con misura e dedizione, poco nota ai non addetti.

Certamente così non era, in quanto, il luogo di raccolta e lavorazione dei prodotti che non consentivano tempi lenti, si terminava di appellare il luogo di lavorazione e spogliatura dei prodotti silvi, agri e caseari, con la forma dispregiativa di estrazione francofona: "Casino".

Con gli identificativi, in passato, si soleva intendere la casa di campagna, in forma di edificio o residenza padronale, finalizzata agli usi di caccia, pesca e di svago per il breve tempo,

si sviluppava su tre livelli debitamente articolati per funzioni e ruoli, così come di seguito sinteticamente viene riportato:

- a piano terra la spogliatura, trasformazione dei derivati agri, silvicoli e pastorali, oltre la compilazione alla conservazione, nei depositi annessi.
- al primo piano erano allocate la residenza e l'accoglienza dei proprietari o gli ospiti lavoratori, oltre alle cucine e gli alloggi per dormire;
- il sottotetto che fungeva da regolatore termico, per la residenza e luogo temperato/ventilato, per la maturazione delle eccellenze alimentari, depositate nei sottotetti, realizzate con travi di legno, pennoncelli e lamie a doppio ordine di coppi.



segue dalla pagina precedente

• PIZZI

Il costruito prende spunto come impianto planimetrico dal modello rurale, per lo sviluppo agricolo, avendo come impianto e principio tipologico le antiche ville romane.

Si tratta di una costruzione rurale legata a un'azienda di conduzione multi familiare per il sostentamento di un ben identificato casato locale che risponde al Principe locale.

Gli elementi utilizzati per la loro costruzione sono cambiati nel corso del tempo e sono strategicamente, funzione della localizzazione geografica, per questo, venivano innalzati con materiali locali, quali pietre generalmente tenute insieme dal fango, finché non venne sostituito dalla calce o da agglomerati compositi.

Nei luoghi in cui la pietra scarseggiava veniva invece usato l'adobe; impasto di argilla, sabbia e paglia essiccata all'ombra, utilizzata da molte popolazioni in ogni epoca per costruire mattoni (*Matunaza*).

L'orientamento del complesso edilizio era innalzato tenendo conto dell'orientamento e per questo la facciata principale generalmente, per consentire attività senza pene meteoriche per l'intera giornata.

1471 inizio del trittico alimentare mediterraneo in Arbër

All'indomani dell'insediamento gli Arbër diffusamente allocati negli ambiti dei casali di limite, iniziarono da prima a sostenersi con le risorse silvicole, nel mentre mettevano a regime l'agro abbandonato, recuperando capi di pastorizia ormai allo stato brado.

Gli anni non furono pochi, ma la tenacia e la voglia di creare nuovi presupposti di resilienza del trittico mediterraneo alimentare, reso possibile dando valore e senso ad attivare nel migliore dei modi le attività capaci per restituire i frutti della dieta mediterranea.

I derivati silvici, agresti e della pastorizia opportunamente conservati

e consumati, iniziarono a garantire benessere diffuso, grazie al quale aumentarono le attività per rassodare, seminare e pascolare, viste le richieste di prodotti.

Inizia la piantumazione di gelseti per allevare bachi da seta e la vite per produrre vino, semina di cereali accoppiati per azotare le terre, oltre la messa a dimora di alberi da frutta.

Elementi forti delle attività dell'agro, erano anche la sericoltura, quella del cotone e poi della ginestra, quest'ultima per filamenti più grezzi.

Tuttavia la rivoluzione industriale fu il motivo della vera transizione come oggi ci viene restituita dall'agro,

più verdi, infatti agli ulivi, da cui si estraeva l'olio buono per l'industria, sono sostituiti e piantumato al posto dei gelseti, una nuova qualità di olio inizia a nascere, più delicato e pieno di aromi naturali irripetibili, oltre che essere poco acidulo.

Le campagne nel breve termine produce olio più raffinato non per l'industria, le viti sono innestate con generi più raffinati, di contro il seminativo viene lasciato a tempo debito a riposare per rigenerarsi in azoto naturale ogni quattro semine.

Nel corso del XVIII secolo le cose e i prodotti di quella che diverrà la dieta mediterranea, inizia il suo percorso



perché si avviarono nuovi processi di produzione in Gran Bretagna, nell'Europa intera, avvenuta durante il periodo dal 1760, termine di svolta, a cui rispose la Calabria in prima fila, alla grande domanda di olio a buon prezzo, per far ruotare gli assi dell'industria in continua rivoluzione.

Conferma di ciò sono anche le unità di misura dell'olio che ancora quest'anno, nei frantoi calabresi misurano il litro frantoiano, ai nostri "due litri e quindici commerciali" commerciali, ovvero il corrispettivo di quattro pinte inglesi.

Questo periodo rende la le campagne calabresi, sempre e continuamente

verso l'alto senza più interrompere la china del gusto e della qualità.

Ogni famiglia produce alimenti e impasta cose che non trovano eguali in nessun anfratto del globo, ingredienti genuini fanno parte dell'alimentazione, oggi vanto della regione Calabria. Tutti i gruppi familiari allargati possiede una capra, per il latte mattutino, assicurandosi che l'animale sia di origine "Murciana", una capra che escludendo i tempi di allattamento dei suoi piccoli, fa latte senza soluzione di continuità per nove mesi.

Ogni famiglia alleva il maiale e quin-



segue dalla pagina precedente

• PIZZI

di disponer dei suoi derivati, per il sostentamento di un anno intero, l'animale viene alimentato con cose di casa e le massaie sanno cosa e quando dargli da mangiare per il migliore risultato delle carni, in sapore e morbidezza.

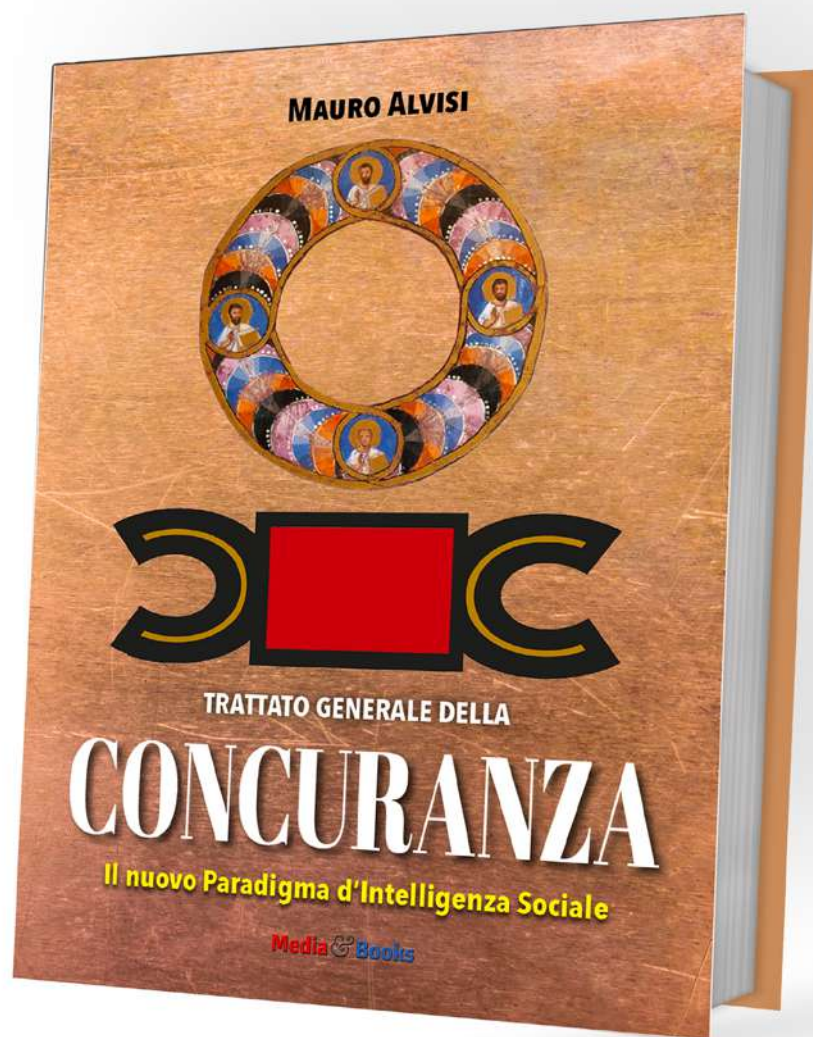
La spogliatura dei derivati silvicoli il deposito sotto olio, garantisce alimenti di eccellenza, che ancora oggi sono ricercati perché la tradizione non ha mai dismesso gli originari protocolli.

In poche parole, nel corso degli ultimi due secoli, sono state annotate le eccellenze, incrociando gli alimenti nei diversi luoghi dove sono messi a dimora, per questo, saggiare un vino, condire con l'olio o fare pietanze tipiche con la conserviera in derivati delle terre locali, rende la pietanze uniche e irripetibili, anche se il colore e le sfumature di riflesso o gli odori possono apparire simili.

Mia madre, diceva sempre, la minestra di patate, zucchine, vajanelle, cipolle, fiori di zucca, prezzemolo e olio, si fa solo con i prodotti di "stangò", altrimenti, perdi tempo, e fai perdere il gusto al palato.

Lei era anche ricercata per condire e calibrare di sapore l'impasto con pepe rosso, sale, pepe nero, origano, per fare salsicce e soppressate, ingredienti di una formula mai rivelati, così anche come e con cosa massaggiare pancetta, capicollo e prosciutti, in tagliato a coltello, protocolli trasmessi oralmente ancora un traguardo locale irripetibile.

Chi non ricorda poi l'eccellenza del vino passito di Nicola M., il vino di don Ciccio, le ricotte e i formaggi di Vincenzo dei Passionati, gli ortaggi di Grosso, i carciofi selvatici di Marchiano e così tante alte eccellenze che ancora sono tali, nonostante i produttori che fanno prima linea lo ignorano e vivono di gloria ereditata dalle cose delle terre di Sofia, come in qualsiasi altro modello in Calabria. ●



UN LIBRO ECCEZIONALE CHE INDICA IL PERCORSO PER UN NUOVO PARADIGMA DI INTELLIGENZA SOCIALE

LA TEORIA GENERALE DELLA CONCURANZA NEL TRATTATO DI MAURO ALVISI

«Cos'è la concuranza? Non è semplicemente rispettare l'altro, ma cercare con l'altro un comune glorioso destino. Creando sogni, rendendo le idee progetti sostenibili per e dalla comunità, trasformandole in soluzioni e a seguire realizzare ciò che per altri sembrerebbe impossibile. Il termine è stato coniato dal prof. Mauro Alvisi che afferma con convinzione: "Chi non è concurante non potrà mai rendere possibile un sogno"». (MedAtlantic)

496 PAGINE - € 44,00 - ISBN 978889991701

per ordinazioni e info: mediabooks.it@gmail.com

Media & Books

SU AMAZON E IN TUTTE LE LIBRERIE



Cartoline d'Autore

Pensieri e aforismi di Mauro Alvisi

A FERRAMONTI L'UMANITÀ PREVALSE SULL'OLOCAUSTO

In queste ore nel mondo e anche in Calabria si commemora la Shoah e il genocidio di oltre 15 milioni di esseri umani nei campi di sterminio nazisti, dei quali ben 6 milioni di ebrei. Il 27 gennaio, nel giorno della memoria, mi trovavo alla sede del Parlamento Europeo in Roma con il Rabbino di Roma Riccardo di Segni Capo della Comunità Ebraica e amico di Papa Francesco. Per la consegna, allo stesso, dell' *European Excellence Award*, motivato dall'applicazione dei Principi della ConCuranza, il nuovo Paradigma sociale annunciato dal mio Trattato scientifico.

Ebbene nel giorno della memoria il popolo calabrese, in Italia e nel mondo, non deve trascurare il ricordo indelebile di un esempio di ConCuranza, pur nella prigionia fascista dei deportati, fornito dal campo di concentramento di Ferramonti di Tarsia, nell'Alto Cosentino.

Ferramonti, dove l'umanità autentica prevalse sull'olocausto.

Il più esteso dei campi di concentramento italiani, dopo le leggi razziali. Insieme agli ebrei furono detenuti nel campo anche "molti prigionieri civili, partigiani jugoslavi, carcerati politici greci, militari francesi e persino un gruppo di prigionieri cinesi a cui venne affidata la lavanderia interna al campo".

Ospitava migliaia di prigionieri, non solo ebrei, alcuni dei quali sono entrati poi nella Storia per le loro scoperte

scientifiche in vari campi, sfiorando il Nobel o inventando straordinari prodotti come quello del gelato Algida che ancora oggi è una referenza dolciaria mondiale.

Ferramonti fu il primo campo in Italia ad essere liberato dopo l'armistizio.



In uno spirito esemplare di ConCuranza, chiamatela "intelligenza collettiva cooperante", "solidarizzarono con le popolazioni locali con le quali praticamente convissero a lungo, dando vita durante gli anni di guerra ad un insolito rapporto di simbiosi civile e umana". Era basato sulla sodale fratellanza tra sconosciuti, con frequenti episodi significativi, scaturiti in tempi e circostanze dove negli altri campi si consumava la cd "soluzione finale" di Hitler. Ferramonti fu anche

definito la terra di mezzo, il laboratorio della futura patria ebraica: "il più grande kibbutz sorto sul continente europeo, prima di Israele".

Era l'embrione di un "sociosistema concorrente". Con "una scuola, un asilo, una mensa per bambini, una

biblioteca, un teatro e luoghi di culto (due sinagoghe, una cappella cattolica e un'altra greco-ortodossa)".

Numerevoli le unioni e i matrimoni tra gli internati. Si pensi che durante il periodo di detenzione nel campo nacquero ben 21 bambini, in cattività.

Mi domando. La Calabria persegue il "riscatto reputazionale", come lo chiamava Jole, investendo milioni di soldi pubblici

in ricostruzioni filmiche inverosimili di una tipicità etnica e comportamentale fittizia. Apre piste di pattinaggio "fuori luogo" e dimentica, negli scaffali della memoria trascurata, questa straordinaria storia degna della sceneggiatura e regia del miglio Spielberg?

Gran gente di Calabria. La cosa più difficile è diventare chi già siamo.

E molti tra i calabresi la ConCuranza l'hanno nel DNA. Riappropriatevi! ●

(Dipinto del Maestro Lino Giuliani)

FOOD EXPERIENCE A COSENZA DAL LIFE RESTAURANT PUB

Oggi appuntamento con le mie esperienze gastronomiche in giro per la Calabria, ormai lo sapete sono sempre alla ricerca di posti nuovi dove degustare cose particolari così da stuzzicare il mio palato e la bravura di chef e ristoratori.

Voglio raccontarvi della mia esperienza gastronomica a Cosenza presso il Life Restaurant Pub in via Isonzo.

Ho iniziato con le loro deliziose palline di *Pulled Pork*, con il cuore di cheddar avvolti da una croccante panatura. Erano fantastiche belle croccanti fuori e belle morbide dentro, poi il cuore di cheddar si abbinava in modo fantastico. In bocca c'era un equilibrio tra i sapori, le polpette sono servite con vicino una deliziosa salsa BBQ.

Il pulled pork era molto gustoso, umido e ben aromatizzato, il suo gusto affumicato era presente ma non persistente, devo dire anche se io non amo l'abbinamento tra il pulled pork ed i formaggi in questo caso era proprio azzeccato.

Poi sono passato ad un loro fantastico panino il *Bismarck Burger*, un panino realizzato con un buon pane artigianale realizzato da loro, sul pane reso croccante sulla piastra viene spalmata la salsa Life, poi una julienne di iceberg dove viene adagiato un hamburger di Angus Irlandese da 200 gr, poi sopra il cheddar ed il bacon croccante. A completare il tutto l'uovo bio fritto ed i pomodori secchi. La salsa Life era davvero particolare e in armonia con gli altri ingredienti tanto che ho chiesto la ricetta, ma come presumevo lo chef è stato molto vago, però devo dire che era molto buono. Complimenti.



Ritorniamo alla vista meravigliosa, spaccandolo a metà si possono apprezzare dei fantastici colori, al profumo era delicato anche se predomina l'odore del pane appena sfornato, per me delizioso. Al palato risulta armonico e ben equilibrato, di ottima qualità l'hamburger e cotto alla perfezione, al centro era rosato come piace a me. Poi ho deciso di continuare con un altro fantastico panino "*Porchetta burger*", come sempre del pane artigianale con sopra della maionese aromatizzata alla n'duja, insalata iceberg sopra tagliata a julienne e poi una fantastica porchetta affettata. Immanicabile il caciocavallo piastrato sopra la porchetta, chiudeva il tutto una fenomenale cipolla rossa in agrodolce deli-

PIERO CANTORE

il gastronomo
con il baffo



ziosa. Un panino molto goloso, la porchetta era

bella gustosa e di ottima qualità, però il tocco in più era donato da una particolare ed eccellente maionese alla n'duja. Buono l'accostamento tra la porchetta, il caciocavallo piastrato e la croccantezza della cipolla rossa di Tropea. In bocca il tutto era godurioso e armonico molto buono per me una vera bomba da provare. Ringrazio sempre gli amici di Cosenza Super Food per la loro segnalazione e vi ricordo di seguirli sui loro social per tanti suggerimenti interessanti ma soprattutto gustosi.

Si è completata qui la mia esperienza gastronomica al Life Restaurant Pub, posto per me consigliato per passare una serata di gusto. ●

instagram <https://www.instagram.com/chefpierocantore>

facebook <https://www.facebook.com/Chefpierocantore>

LIFE RESTAURANT PUB

Via Isonzo 7
87100 Cosenza
389 8236749

COSA POTETE FARE CON 100 EURO?



Un pranzo con vino per due in trattoria
o un pieno di benzina
o sette/otto caffè al mese per un anno

**oppure sostenere il quotidiano Calabria.Live
la voce indipendente della Calabria positiva**

Nel 2029 **Calabria.Live** ha prodotto **6.000 pagine** digitali,
tra edizione quotidiana, supplemento domenicale e inserti speciali monografici,
e oltre **30.000 articoli** e altrettante fotografie sul web e i social
nel solo interesse della Calabria e dei Calabresi, senza guardare
in faccia a nessuno, nel totale rigore della qualità dell'informazione
con l'obiettivo di **promuovere, valorizzare e far conoscere**
a tutto il mondo **persone, fatti, eventi e iniziative**
di una terra che vuole e deve rinascere

SOSTIENI CALABRIA.LIVE: BASTANO 100 EURO

iban **IT17B0538716301000043087016** (a favore di Callive srls)

anche con carta di credito: **paypal.me/calabrialive**