

# CALABRIA.LIVE

fondato e diretto da Santo Strati **IL PIÙ DIFFUSO E AUTOREVOLE QUOTIDIANO WEBDIGITALE DEI CALABRESI NEL MONDO**

EDIZIONE INTERATTIVA COL WEB: VAI ALLA HOME E LEGGI ALTRI ARTICOLI CON UN CLICK [www.calabria.live](http://www.calabria.live) TESTATA GIORNALISTICA QUOTIDIANA: ROC N. 33726 - ISSN 2611-8963 - REG. TRIB. Cz 4/2016

**IL REPORT "MARE MOSTRUM" DI LEGAMBIENTE INDICA 2.371 CRIMINI, PARI AL 10,3% DEL DATO NAZIONALE**

## LA CALABRIA E I DATI IMPIETOSI NEI REATI CONTRO IL SUO MARE: È QUARTA IN ITALIA

SONO CONTINUE LE MINACCE CHE, ORMAI, SONO INSOSTENIBILI NONOSTANTE SIA TRA LE RISORSE NATURALI PIÙ BELLE ED IMPORTANTI DELLA REGIONE E COSTITUISCA UN VOLANO ESSENZIALE ANCHE PER L'ECONOMIA CALABRESE

di ANTONIETTA MARIA STRATI

**OGGI LO SPECIALE**  
CALABRIA LIVE  
**40**  
FILIERA MADEO  
1984-2024  
**MADEO**  
FILIERA DAL 1984

**IN CITTADELLA REGIONALE**  
**I SINDACATI INCONTRANO IL PRESIDENTE OCCHIUTO PER TIROCINANTI E TRASPORTO PUBBLICO LOCALE**

**RITIRATE LE DELEGHE E AZZERATA LA GIUNTA**  
**L'OPINIONE / NICOLA FIORITA «NON CI POSSIAMO PERMETTERE INCERTEZZE ED ERRORI»**

**DOMANI IL DOMENICALE**  
CALABRIA LIVE  
**ROCCO EPIFANIO**  
L'ORAFO, PITTORE E GIRAMONDO DI OPIPO

**LA CONSIGLIERA BRUNI (PD) È URGENTE RICONTRATTARE IL PIANO DI RIENTRO DELLA SANITÀ CALABRESE**

**LA SINDACA DI ISOLA C.R. VITTIMBERGA IN REGIONE PER EMERGENZA IDRICA**

**A BOVA SUCCESSO PER IL PREMIO LETTERARIO INTERNAZIONALE "GERHARD ROHGLFS"**

**A PLACANICA IL GRANDE RADUNO DI PREGHIERA DA FRATEL COSIMO**

**IPSE DIXIT** **STEFANO FASSINA** Ex Deputato e Sottosegretario all'Economia



**S**ia Fratelli d'Italia che Forza Italia hanno chiaramente in mente i danni che può provocare l'autonomia differenziata. Occhiuto li vive sulla propria pelle. Non potendo dire le cose come stanno per lo scambio politico con il premierato e la riforma della giustizia, ripiegano su questa via "indiretta": facciamo prima i Lep, utile come ostacolo lungo il cammino della riforma. Penso che la questione è troppo importante, però, per affidarla a tattiche dilatorie. Servirebbe una discussione seria sulla forma di Stato e sulle autonomie locali. Tutti gli stati federali, ad esempio, hanno un ramo del Parlamento che rappresenta gli enti locali. Soltanto in Italia c'è un bicameralismo perfetto. Sarebbe una follia anche costituzionale avviare questo federalismo spinto e poi non avere una camera che rappresenta Comuni ed Enti locali»

**ALL'UNICAL INCONTRO INTERNAZIONALE SUI RAPPORTI CON LE UNIVERSITÀ CANADESI**



**PREMIO NAZIONALE DEMETRA 2024 "IRENE TRIPODI"**



**palazzo CORDA scrittore**  
**DOMENICO DARA Liberata 07**







# Premio Simpatia della Calabria

17<sup>ma</sup> Edizione

Sabato 7 Settembre 2024



FLORA'S SECRET

ENYA

## Insigniti Classe 2024



Claudio CARBONE



Antonello FRAGOMENI



Sorelle GARZO



Mimmo GANGEMI



Luigi MANFREDI



Giovanna SPATARI



CASA VINICOLA CRISERA'

Ore 19.00

- Accoglienza Invitati

Ore 19.30

- Cerimonia di Premiazione
- Gran Buffet Rinfresco

Riconoscimento a



Michele BRUZZESE



Testimonial  
**MICHELE AFFIDATO**  
ORAFI

CONDUCE



Marco MAURO



Michela VELARDI



Associazione Provinciale  
Pasticceri Artigiani Reggini



Circolo Tennis "Rocco Polimeni", Pentimele, Reggio Calabria

[www.associazioneincontriamocisempre.it](http://www.associazioneincontriamocisempre.it)



IL REPORT "MARE MOSTRUM" DI LEGAMBIENTE INDICA 2.371 CRIMINI, PARI AL 10,3% DEL DATO NAZIONALE

# LA CALABRIA E I DATI IMPIETOSI NEI REATI CONTRO IL SUO MARE: È QUARTA IN ITALIA

In Calabria il mare è sempre più violato: la regione, infatti, si classifica quarta con 2.371 reati a fronte di 103.778 controlli pari al 10,3% del totale nazionale. Sono i «dati impietosi» emersi dal Report *Mare Mostrum* di Legambiente Calabria, in cui viene rilevato che le persone denunciate sono 2.629, 14 quelle arrestate. Sono 579 i sequestri effettuati, 3151 gli illeciti amministrativi e 3498 le sanzioni amministrative con un valore delle sanzioni erogate di 14.466.423 euro.

Il dato «migliora» se si considera il numero di infrazioni per km di costa, dato che la Calabria scende all'undicesimo posto.

Continuano a crescere i reati nel ciclo del cemento, dall'abusivismo edilizio alle occupazioni del demanio marittimo: 1.046 reati in Calabria con un incremento del 20,1% che porta la nostra regione al quarto posto. La Calabria è al terzo posto nella classifica del mare inquinato con 828 reati, il 13% del totale, e 675 illeciti amministrativi. La Calabria è quarta nella classifica della pesca illegale con 336 reati e 461 illeciti amministrativi e settima per violazioni del codice della navigazione e nautica da diporto, anche in aree protette, con 161 reati e 400 illeciti amministrativi.

Dati «impietosi» li ha definiti Anna Parretta, presidente di Legambiente Calabria «e ci dimostrano che soprattutto riguardo al ciclo illegale del cemento ed alla mala depurazione, occorre invertire velocemente la rotta. Le cronache giudiziarie continuano a rivelarci gravi problematiche a carico di decine di depuratori in tutte le

di ANTONIETTA MARIA STRATI

province calabresi, confermando le attività di monitoraggio effettuate da Legambiente attraverso la campagna Goletta Verde, per come rilevato dall'inchiesta denominata «Scirocco».

«Il mare continua a subire minac-

anno a un ritmo sempre più intenso: 25.545 le persone denunciate nel 2023 in Italia, in aumento del 43% rispetto al 2022. Cresce, però, l'efficacia dell'azione repressiva, come dimostra il numero di persone arrestate (204, +98,1% rispetto al 2022) e quello dei sequestri, pari a 4.026, in crescita del 22,8%



ce insostenibili - ha proseguito - nonostante sia tra le risorse naturali più belle ed importanti della regione e costituisca un volano essenziale anche per l'economia calabrese. Occorre una presa di coscienza profonda da parte di tutti i cittadini e di tutte le amministrazioni per fermare le illegalità e tutelare l'ambiente e la salute perché il mare ed i territori costieri in Calabria sono di vitale importanza».

Ma i reati ambientali non sono solo un problema calabrese: gli illeciti, purtroppo, aumentano ogni

sul 2022. Un reato su due (50,3%) si concentra nelle 4 regioni a tradizionale presenza mafiosa, Campania (3.095 illeciti penali), Sicilia (3.061), Puglia (3.016) e Calabria (2.371), che guidano nell'ordine, come numeri assoluti, la classifica regionale, seguite dal Lazio (1.529 reati) e dalla Toscana (1.516). Nelle prime dieci regioni figurano anche Sardegna, Veneto, Liguria e Marche.

Insieme alle violazioni amministrative, la media è di 8,4 illeciti



segue dalla pagina precedente

• Legambiente

ti per km di costa, uno ogni 119 metri. Ciclo illegale del cemento (10.257 reati, +11,2% rispetto al 2022), ciclo illegale dei rifiuti e mare inquinato (6.372, +59,3%), pesca illegale (4.268 illeciti penali, +11,3%) si confermano i reati più diffusi. Preoccupa anche la violazione delle normative che regolano la nautica da diporto: 2.059 illeciti penali accertati nel 2023, +230% rispetto al 2022.

Cosa fare, allora, per contrastare i danni dell'illegalità ambientali? A tal proposito, l'Associazione ha lanciato un pacchetto di 10 proposte che hanno al centro quattro macro temi: la lotta all'abusivismo edilizio, su cui l'Associazione ambientalista «chiede, ad esempio, di velocizzare l'abbattimento degli immobili abusivi, anche prevedendo finanziamenti a favore dei Comuni che eseguono le ordinanze di demolizione e alle procure della Repubblica, alle procure Generali e alle Prefetture per l'esecuzione delle sentenze di condanna in materia di abusivismo edilizio; la lotta alla maladepurazione, per uscire dalle onerose procedure d'infrazione dell'Unione europea, investendo sulla realizzazione e/o sull'adeguamento dei sistemi fognari e di depurazione, migliorando in generale l'intero sistema di gestione, efficientando il trattamento delle acque reflue».

E ancora, «il tema dei rifiuti - si legge - dando, ad esempio, piena attuazione alla normativa di recepimento della Direttiva 2019/883 relativa agli impianti portuali di raccolta per il conferimento dei rifiuti delle navi e regolamentare in maniera stringente lo scarico in mare dei rifiuti liquidi (acque nere ed acque grigie, acque di sentina, ecc.), istituendo, per esempio, delle zone speciali di divieto di qualsiasi tipo di scarico, anche oltre le 12 miglia dalla costa; promuovendo politiche attive e misure per la prevenzione nella produzione e per la lotta all'abbandono e la dispersione dei rifiuti; il contrasto della pesca illegale, con adeguati interventi normativi e sanzioni davvero efficaci».

«Anche quest'anno, a fronte dell'impegno quotidiano delle Capitanerie di porto e delle forze dell'ordine contro l'aggressione alle coste e al mare del nostro Paese, con il nostro report Mare monstrum - ha dichiarato Stefano Ciafani, presidente nazionale di Legambiente - ribadiamo l'esigenza di rafforzare il ruolo e le attività di competenza di tutte le istituzioni coinvolte, dai singoli Comuni alle Regioni e alle Arpa».

«La nostra Associazione - ha aggiunto - da sempre impegnata in attività di monitoraggio e di volontariato, come quelle svolte grazie a Goletta verde, alle indagini Beach litter e alla campagna "Spiag-

ge e fondali puliti", avanza dieci proposte a Parlamento e Governo per tutelare in maniera più efficace lo straordinario patrimonio ambientale marino del Belpaese. Bisogna potenziare l'attività di demolizione degli immobili abusivi, e non prevedendo nuovi condoni, ammodernare e completare il sistema di fognature e depuratori, potenziare l'economia circolare e prevedere sanzioni più severe per la pesca illegale».

«Il ciclo illegale del cemento - ha commentato Enrico Fontana, responsabile Osservatorio ambiente e legalità di Legambiente - rappresenta la quota più significativa dei reati ambientali analizzati anche in questa edizione di Mare Monstrum, a causa, principalmente, della miriade di abusi edilizi che continuano a sfregiare l'Italia».

«Un fenomeno devastante per lo sviluppo sociale, ambientale ed economico dell'intero Paese - ha aggiunto - che colpisce principalmente il Sud, in particolare le regioni a tradizionale insediamento mafioso, e le aree costiere, le perle estive del Belpaese e su cui bisogna intervenire con una mano decisa e con abbattimenti non più rimandabili. L'abusivismo edilizio lungo le coste, inoltre, fa da moltiplicatore dei fenomeni d'inquinamento, a causa degli scarichi diretti in mare degli immobili costruiti illegalmente». ●



# I SINDACATI INCONTRANO OCCHIUTO: FOCUS SU TIROCINANTI E TRASPORTO PUBBLICO LOCALE

**S**i è parlato della vertenza dei tirocinanti calabresi e delle problematiche legate al trasporto pubblico locale, nel corso dell'incontro tra i segretari generali di Cgil, Cisl e Uil Calabria, rispettivamente Angelo Sposato, Tonino Russo e Mariaelena Senese, e il presidente della Regione, Roberto Occhiuto.

Presente, anche, l'assessore regionale al Lavoro, Giovanni Calabrese, che si è impegnato a organizzare un incontro chiarificatore, che si terrà martedì prossimo a Roma, con il ministro competente. L'obiettivo è quello di trovare soluzioni definitive per garantire certezze ai tirocinanti calabresi. Alla luce di quanto emerso al termine della riunione la mobilitazione dei Tis, annunciata dalle sigle sindacali di categoria, è stata annullata.

Durante la riunione, si è discusso

ampiamente anche della necessità di individuare una corretta modalità di contrattualizzazione per



i lavoratori coinvolti. L'obiettivo condiviso è porre fine a una questione ormai annosa, assicurando una conclusione positiva per tutte le lavoratrici e i lavoratori interessati.

Un'altra questione di fondamentale importanza affrontata nel corso dell'incontro è stata quella relativa al trasporto pubblico locale. Anche in questo caso, Occhiuto

ha assicurato che verrà organizzato un incontro a breve con i vertici di Ferrovie dello Stato e di Rete Ferroviaria Italiana (Rfi). L'obiettivo sarà fare il punto sugli interventi in programma per l'ammmodernamento della rete ferroviaria calabrese.

Questo incontro ha rappresentato l'ennesimo passo significativo delle parti sociali con l'amministrazione regionale, con l'obiettivo di trovare soluzioni concrete alle problematiche che riguardano tanto i lavoratori

quanto i servizi fondamentali per la popolazione calabrese.

Restano ora da definire i dettagli delle prossime riunioni che potrebbero determinare sviluppi concreti tanto sul fronte dei Tis quanto su quello del trasporto pubblico, settori entrambi cruciali per il benessere sociale ed economico della regione. ●

## LA SINDACA DI ISOLA C.R. VITTIMBERGA IN REGIONE: SERVE SOLUZIONE IMMEDIATA A EMERGENZA IDRICA

**L**a sindaca di Isola Capo Rizzuto, Maria Grazia Vittimberga, si è recata in Regione per chiedere una soluzione immediata per l'emergenza idrica, «considerando che come noto, la gestione delle reti idriche non è di competenza del Comune, ma delle società che operano per conto della Regione Calabria».

All'incontro, chiesto con urgenza dal primo cittadino, erano presenti i rappresentanti delle società A2A, Sorical e del Consorzio di Bonifica, insieme ai tecnici e responsabili regionali, oltre alla Prefettura di Crotona.

Durante l'incontro, il Consorzio di Bonifica ha illu-

strato alcune indagini condotte nei giorni precedenti e che hanno portato alla scoperta e alla chiusura di diversi allacci abusivi, che ostacolavano l'afflusso di



acqua al potabilizzatore di Isola Capo Rizzuto. Inoltre, è stato incrementato il rilascio di acqua per il territorio, con la promessa che l'acqua dovrebbe già arrivare nelle abitazioni entro la serata di venerdì (ieri).

Il sindaco ha dichiarato in modo fermo che, se la situazione non dovesse risolversi a breve, potrebbero essere organizzate azioni di protesta eclatanti da parte degli amministratori, con il coinvolgimento attivo dei cittadini. ●

IL SINDACO DI CATANZARO, NICOLA FIORITA, HA AZZERATO LA GIUNTA E RITIRATO LE DELEGHE AGLI ASSESSORI

# «NON CI POSSIAMO PERMETTERE PAUSE, INCERTEZZE ED ERRORI»



**A** conclusione della verifica politica e amministrativa condotta in queste settimane, ho deciso di ritirare le deleghe agli assessori in carica e azzerare la Giunta, passaggio che ritengo indispensabile per verificare fino in fondo le reali e sincere disponibilità a portare avanti il programma di rinnovamento che l'elettorato ha premiato. Ci aspettano tre anni di durissimo lavoro e non possiamo consentirci pause, incertezze, errori.

C'è necessità di uno sforzo corale e unitario, scevro da egoismi di parte, per consentire all'Amministrazione di cogliere i frutti del lavoro fin qui svolto e di centrare nei tempi stabiliti gli obiettivi strategici

di **NICOLA FIORITA**

quali - solo per citarne alcuni - il completamento del porto, l'avvio delle attività del Centro Fieristico, l'istituzione di aree pedonali, il rilancio del centro storico anche attraverso nuove funzioni direzionali (Università, Tar, Centro per l'impiego, Archivio di Stato, Sovrintendenza), un nuovo rapporto con l'Università e l'Alta Forma-



zione capace di generare un serio progetto di internazionalizzazione e quindi di presenze di studenti stranieri, l'ammodernamento dello stadio Ceravolo, la realizzazione di tre asili, la riqualificazione dell'area dei giardini Nicholas Green, di Villa Margherita e di Gal-

leria Mancuso, il completamento del viadotto sulla Fiumarella al lungomare, la progettazione e realizzazione della seconda strada di accesso alternativa al Sansinato.

Assieme a questi obiettivi strategici c'è bisogno di maggiore efficacia nella politica delle manutenzioni e dell'ambiente, nonché un serrato confronto con Regione e Sorical per affrontare con maggiore incisività il problema della crisi idrica. Occorre anche proseguire con ancora maggiore slancio il confronto con l'Ufficio del Commissario della Sanità per pretendere l'apertura del secondo pronto soccorso e la disponibilità dei fondi per realizzare nuovi spazi ospedalieri.

Uno sforzo notevole che ha bisogno evidentemente anche di una messa a punto della struttura burocratica del Comune. Entro dieci giorni, esplorate tutte le disponibilità in campo, trarrò le mie conclusioni e, con le prerogative che mi sono assegnate dalla legge, le conseguenti determinazioni. ●

[Nicola Fiorita è sindaco di Catanzaro]



# BRUNI (PD): È URGENTE RICONTRATTARE IL PIANO DI RIENTRO DELLA SANITÀ CALABRESE



**È** necessario ricontrattare il Piano di Rientro, allentare i vincoli assunzionali ancorati alla programmazione e non alla produzione, e superare il vincolo di spesa sul personale». È l'appello lanciato dalla consigliera regionale del Partito Democratico, Amalia Bruni, sottolineando come «solo così potremo finalmente affrontare un piano che porti in tempi certi al superamento del commissariamento e al ritorno a una gestione democratica e condivisa della sanità calabrese».

Per la dem, infatti, «le prossime settimane saranno decisive per una inversione di tendenza del Servizio Sanitario Nazionale. Infatti, con l'aggiornamento della Nota di Aggiornamento del Documento di Economia e Finanza e, soprattutto, con la legge di bilancio 2025, avremo chiaro il quadro se si intende o meno invertire la tendenza in merito al finanziamento del Fondo Sanitario Nazionale e avviare una poderosa stagione di riforme».

«Il Partito Democratico, in questi

mesi, ha messo il rilancio del servizio sanitario pubblico al centro del dibattito politico, proponendo una specifica proposta di legge, di cui prima firmataria è la segretaria Elly Schlein, con l'obiettivo di potenziare il Servizio Sanitario Nazionale attraverso un finanzia-



mento non inferiore al 7,5% del Pil. A questa richiesta del PD - ha detto Bruni - si sono associati ben cinque consigli regionali, tra cui, tuttavia, non compare quello calabrese, per colpevole responsabilità della maggioranza di centrodestra che ha persino impedito il dibattito. Successivamente, la stessa destra ha affossato la proposta di legge Schlein».

La consigliera Bruni ha sottolineato che, nonostante numerose fonti indipendenti, tra cui la Fondazione Gimbe, la Corte dei Conti e l'Ufficio Parlamentare di Bilancio, abbiano certificato lo stato di sottofinanziamento del Ssn, la situazione non è stata affrontata con la dovuta urgenza.

«Siamo al 16° posto tra i Paesi europei - ha ricordato - e abbondantemente sotto la media Ocse per quanto riguarda le risorse impiegate nella tutela della salute. Finalmente, anche il ministro della Salute ha riconosciuto la necessità di potenziare il finanziamento del SSN. Tuttavia, se il quadro generale è preoccupante, in Calabria diventa ogni giorno più drammatico. Tutti gli indicatori - dalla rete ospedaliera ai servizi territoriali, dall'emergenza urgenza alla prevenzione - ci relegano in fondo a tutte le classifiche».

Riguardo alla gestione commissariale della sanità calabrese, Bruni ha evidenziato il fallimento dell'attuale amministrazione.

«Siamo ormai al terzo anno di gestione commissariale in capo al presidente Occhiuto - ha detto ancora - una scelta che abbiamo sostenuto e condiviso. Tuttavia, i fatti, e solo i fatti, purtroppo certificano il fallimento della sua gestione, nonostante abbia potuto godere di disponibilità da parte di governo e parlamento come mai prima d'ora. Bisogna, allora, che si cambi strategia». ●

# A BOVA CONSEGNATO IL PREMIO INTERNAZIONALE "GERHARD ROHLFS"



**G**rande successo, a Bova, per l'ottava edizione del Premio Letterario Internazionale "Gerhard Rohlfs Franco Mosino Anastasios Karanastasis", organizzato dal Circolo Culturale Apodiafazzi. Cura della lingua "calabro greca" e della bellezza è stato il fil rouge di tutta la manifestazione che ha avuto punte di grande commozione quando il presidente dell'Asso-

ciazione organizzatrice, Apodiafazzi, il dott. Carmelo Nucera, ha ricordato i grandi cultori del patrimonio linguistico calabro greco e amici di Bova, Franco Mosino, filelleno, Michaelis Charalambidis e il senatore Besostri, padre della legge 482/1999, istitutiva della tutela delle minoranze linguistiche e fustigatore delle leggi elettorali impeditive del voto libero.

Un convegno all'insegna dell'analisi delle criticità e delle proposte concrete per scongiurare l'oblio di un vero e proprio patrimonio culturale con il susseguirsi di vari interventi da parte del pubblico. Molto apprezzate le disamine concrete degli sportellisti della lingua greca impegnati nei comuni dell'area ellenofona, rappresentati per l'occasione, da Patrizia Romeo e Maria Volontà. Un approfondito esame delle ragioni della tutela è stato affrontato dai relatori, dott.

Giuseppe Nucera e dall'avv. Caterina Marina Neri.

I prestigiosi riconoscimenti sono stati assegnati, per il settore "Saggistica" a Fortunato Stelitano con l'opera "Staiti nel Risorgimento italiano"; per la Sezione Saggistica - alla memoria (Studi etimologici, questione omerica) a Michaelis Charalambidis con l'opera "Calabria Ellade profonda"; per la Sezione Saggistica - alla memoria (Studi etimologici, questione omerica) a Franco Mosino per l'opera "Dizionario etimologico dei grecismi scientifici".

Per la Sezione Tesi di Laurea è stata premiata Lucia Bozzoli con l'opera "La parlata greca di Bova, analisi fonologica, morfologica e lessico-semantica", Università degli studi di Bologna, relatore prof. Giuseppe Carlo Vincenzi. A fine lavori il convivio con la degustazione della tradizionale lestopitta ha suggellato il ponte tra Cultura, enogastronomia e filoxenia substrato genetico di queste latitudini. ●





# ALL'UNICAL UN INCONTRO SUI RAPPORTI CON LE UNIVERSITÀ CANADESI

L'incontro si è svolto presso l'Area Internazionalizzazione dell'UniCal. Dove è intervenuto il prof. Gabriel Niccoli, chair del Dipartimento di Italiano e Studi Francesi presso la St. Jerome's University, nonché Adjunct professor presso il Dipartimento di Studi Francesi della Waterloo University, accompagnato dal giornalista Franco Bartucci, storico portavoce e già Capo Ufficio Stampa dell'Università della Calabria.

Ad accoglierli è stato il Responsabile dell'Area, dott. Gianpiero Barbuto, insieme alla collaboratrice per gli accordi extra-Ue, dott.ssa Maristella La Manna.

Del prof. Niccoli si può dire di essere professore emerito di letterature comparate in entrambi i due atenei canadesi, nonché responsabile storico delle relazioni internazionali delle università canadesi di cui sopra con l'Università della Calabria; ricopre anche le funzioni di console onora-



rio d'Italia emerito e componente del consiglio scientifico all'Ambasciata italiana in Canada. Fa parte, inoltre, della giuria internazionale del Premio Strega.

L'Università canadese di Waterloo fa parte degli albori della storia dell'Università della Calabria avendo accolto di quella Università il prof. Forte e il dott. Cowen per insegnare alle prime matricole le tecniche dell'informatica ed installare nell'edificio polifunzionale il centro di calcolo.

Anzi la presenza del prof Forte nel corpo docente ha consentito di costituire il primo consiglio della Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali in sostituzione del Comitato Ordinatore in scadenza, il quale il 15 novembre 1974 elesse il prof. Pietro Bucci primo Preside della stessa Facoltà. Ci si trova oggi quasi vicini al cinquantesimo anniversario costitutivo di questa Facoltà; mentre martedì prossimo 10 settembre cade il trentesimo anniversario della scomparsa del prof. Bucci.

Durante l'incontro si è parlato di questo grazie alla presenza del prof. Gabriel Niccoli, quanto di tutte le iniziative e scambi che si sono creati a partire dagli anni novanta tra l'UniCal e le Università calabresi culminati nel duemila con la sottoscrizione di accordi specifici che hanno portato ad attuare il "Progetto Origini", grazie ad un finanziamento concesso dalla Presidenza della Giunta regionale.

La riunione ha portato il responsabile dell'Area Internazionale, dott. Gianpiero Barbuto, coadiuvato dalla collaboratrice per gli accordi extra-Ue, dott.ssa Maristella La Manna, e lo stesso prof. Gabriel Niccoli, quale rappresentante delle due Università canadesi, a riprendere con particolare cura il rinnovo degli accordi di cooperazione internazionale, proseguendo con lo scambio di docenti e studenti, a fini di studio o di ricerca con il bando Erasmus MoSt, ma anche con programmi intensivi innovativi come quelli di Erasmus Short Term Mobility.

Di tutt'altra forma più familiare si è svolto il successivo incontro che il prof. Gabriel Niccoli ha avuto nei locali del Centro Residenziale con

la prof.ssa Patrizia Piro, Pro rettrice dell'UniCal con delega al Centro Residenziale, nonché con la prof.ssa Silvia Mazzuca, presidente dell'Associazione Internazionale "Amici dell'Università della Calabria", della



quale ne fa parte come socio fin dalla sua costituzione avvenuta nel 2009. Si può dire che sia stato un incontro familiare in quanto il prof. Niccoli ha svolto negli ultimi 25 anni in modo straordinario la sua funzione di raccordo, essendo originario del Comune di Grimaldi, tra l'Università della Calabria e le due Università canadesi per favorire tutte quelle iniziative mirate a creare condizioni di studio reciproco per gli studenti interessati. È stato un incontro di ricordi del passato e di figure canadesi che hanno contribuito a stimolare e realizzare rapporti stretti con l'UniCal, come il presidente della Fondazione Calabro Canadese, Mimmo Sisca, il giudice della Corte Suprema del Canada, nonché Presidente ( Rettore) dell'Università di Toronto, che nel 2006 la Facoltà di Scienze Politiche, con Preside il prof. Silvio Gambino, lo ha insignito della laurea "Honoris Causa" e poi i due Presidenti rettori delle due Università di Waterloo, prof. David Johnston, già Governatore Generale del Canada, ed il prof. Michael Higgins, docente vaticanista che continuano a mantenere ricordi vivi e stima nei confronti della nostra Università. ●

# A PLACANICA IL GRANDE RADUNO DI PREGHIERA DA FRATEL COSIMO

di PINO NANO

**U**n nuovo Grande Raduno di preghiera da Fratel Cosimo Fragomeni. Oggi, sabato 7 settembre sono attese migliaia e migliaia di persone ai piedi dello "Scoglio Santo di Placanica" dove Fratel Cosimo Fragomeni ha costruito in questi anni non solo un grande Santuario moderno, ma dove in tutti questi anni grazie al suo carisma sono passati da questa montagna centinaia di migliaia di pellegrini provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo.

L'appuntamento lo dà ufficialmente, e con grande enfasi, il vescovo di Locri Gerace mons. Francesco Oliva, che considera Fratel Cosimo un apostolo di fede e un servo umilissimo della Chiesa di Francesco.

«Sabato come ogni anno - dice il vescovo - vivremo una giornata di preghiera con i giovani. Ed è proprio a voi giovani che intendo rivolgere un pensiero da amico e padre. Confido nella vostra attenzione e ricerca di una vita più bella e più piena. Quest'anno ho da consegnarvi una bella notizia: la Chiesa ha riconosciuto ufficialmente l'esperienza mariana dello Scoglio come una realtà spirituale, ricca di grazia e di tante meraviglie che il Signore ha voluto compiere attraverso Maria. Nell'intensa attività spirituale di preghiera e di ascolto in questo luogo benedetto, tanti fedeli, di ogni età e provenienza, hanno ricevuto abbondanti grazie e frutti di vita cristiana. Tanti motivi per dire a quanti conoscono già la realtà dello Scoglio o che desiderano conoscerla: venite in questo luogo benedetto, riservatevi qualche momento di pace interiore e di preghiera sotto lo sguardo di Maria! Il pellegrinaggio vi porterà a riscoprire la bellezza della fede, del perdono e della riconciliazione».

Mons. Francesco Oliva è uno di quei pastori della Chiesa contem-

poranea che non conosce stupide "mediazioni" o falsi "tatticismi", è uno che quello che pensa te lo sbatte in faccia e non te lo manda mai a dire.

«Questo luogo - dice - vi parla anzitutto dell'esperienza spirituale di Fratel Cosimo, che l'incontro con Maria ha reso servo obbediente e

dubbio se era veramente la Madonna oppure no. Quando improvvisamente mi vidi abbagliato da una luce accecante...».

Tutto ebbe origine l'11 maggio 1968, quando Cosimo Fragomeni «ha scoperto la benevolenza del Padre nel volto di Maria. Da allora ha consacrato la sua vita al servizio di ascolto delle umane fragilità e sofferenze, vivendo una fede semplice



fedele in ascolto di un'umanità in cerca di speranza. In questo luogo - come egli confessa - il Signore ha voluto aprire una finestra verso il cielo affidando a me il compito di ribadire la fede nel Dio della Bibbia, che è Dio creatore, Dio amore, Dio di misericordia, Dio giudice, Dio che guarisce».

Anche sul tema dell'apparizione della Madonna al "Padre Pio della Locride" mons. Oliva non conosce mediazioni, e dice: «Sulla grande pietra di calcare grigio ("lo scoglio"), fratel Cosimo ha incrociato il volto di Maria, come egli dice: "Mi sono sentito come sconvolto, profondamente turbato, assalito dal

e vera. Ancora giovane alla ricerca della sua vocazione e soprattutto della volontà di Dio, rivolgendosi a Maria, le chiedeva: "Vergine Santa, ditemi cosa volete che io faccia?"». Nel messaggio pastorale che mons. Francesco Oliva affida oggi al mondo dei media non fa che sottolineare le sue certezze: «Da allora in poi ha vissuto la sua vita interamente dedito agli altri, lasciandosi guidare dalla fede. Con la sua testimonianza di vita, ha dimostrato che "la fede non è la teoria delle belle parole. La fede viene dal cuore. Dio è relazione, si fa toccare, si fa sen-





LA VISITA DI MONS. FRANCESCO OLIVA ALLA MADONNA DELLO SCOGLIO ( 20 SETTEMBRE 2014)

segue dalla pagina precedente

• NANO

tire. Il Dio che non si tocca non è il Dio di Gesù».

Ma, allora, diventa naturale chiedersi, Fratel Cosimo è l'uomo dei miracoli?

«Per fratel Cosimo - sottolinea il vecchio vescovo di Locri-Gerace - "la fede guarisce, caccia il male dal cuore degli uomini, porta con sé la felicità, la piena realizzazione degli esseri umani". È una fede possi-

bile, che s'incarna nelle relazioni quotidiane e le trasforma. Una fede possibile che allo Scoglio continua ad essere mostrata a quanti cercano risposte alle loro domande ed ai loro bisogni essenziali, che hanno a che fare con il lavoro, l'amore, il perdono, la guarigione dalle dipendenze malvagie e dalle cattiverie». Dio mio che forza questo vescovo! Non ce sono tanti in giro come lui. Sentite questa: «Maria - dice ancora mons. Oliva - ha aiutato fratel Cosimo a scoprire il senso della vita affidandogli una grande missione: "Ti chiedo il favore di trasformare questa valle; qui desidero un grande centro di spiritualità, dove le anime troveranno pace e ristoro. In questo luogo Dio vuole aprire una finestra verso il cielo; qui per la mia mediazione vuole manifestare la sua misericordia". È il sogno di un'opera mariana, che muove in profondità i desideri del suo cuore».

Ma attenzione, mons. Oliva va ancora oltre.

«Allo Scoglio, la Vergine Immacolata chiede di tornare a Dio, di recitare il santo Rosario per la pace nel mondo, di essere uomini e donne operatori di pace, di

partecipare attivamente al sogno di Dio, che è la realizzazione del suo regno. È il sogno di un mondo nuovo sostenuto dalla fede e dalla speranza, diretto verso la ricerca della pace e della felicità. Un sogno che chiede ad ogni giovane di andare oltre ogni scoglio, di non farsi trasportare dalla corrente e dal mare dei problemi, di non infrangersi sugli ostacoli quotidiani, di non lasciarsi sopraffare dalla sfiducia e dallo scoraggiamento».

E la parte finale del messaggio del vescovo di Locri al suo popolo cristiano è ancora di più che un semplice invito a partecipare.

«Ti raccomando: non mancare! Anche a te, giovane, è affidata questa missione. Lasciati affascinare anche tu da questo sogno. I tuoi malesseri e scoraggiamenti possono essere superati da un atto di fiducia in Dio ed in Maria, madre del suo Figlio. Venendo allo Scoglio lasciati conquistare da questo amore e guarda Maria che è la madre che ha grandi sogni su di te. Scopri e vivi questo sogno, in modo da essere felice. Non tirarti indietro! Non dimenticare che con la fede tutto è possibile. Fa strada a Dio, al quale "nulla è impossibile». ●



# A SIDERNO LA PROCESSIONE A MARE DELLA MADONNA SS. DI PORTOSALVO

di **ARISTIDE BAVA**

**C**i siamo. È arrivata, nel giorno della vigilia, una delle giornate dei festeggiamenti patronali di Siderno più attesa dai fedeli: quella della processione a mare, la manifestazione religiosa che i cittadini di Siderno, e non solo, apprezzano particolarmente per il suo fascino, per il suo carisma e per la positiva tradizione popolare, legata al culto della Madonna che si porta appresso.

C'è anche un motivo in più che giustifica l'attesa: l'importante manifestazione lo scorso anno è "saltata" a causa del maltempo che impedì, per il vento e per il mare grosso, di "imbarcare" la Statua della S. Vergine sulla imbarcazione che la doveva portare lungo tutto il tratto del mare antistante il litorale comunale, scortata, come di consueto, dalle altre imbarcazioni e dai rappresentanti delle istituzioni civili e religiose. Un rito molto importante perché il "viaggio marino" della Madonna è legato anche alla solenne benedizione della città. Il timore del maltempo, all'ultimo momento, fece prendere la decisione di non imbarcare la Madonna ma di celebrare, in ogni caso la S. Messa sulla spiaggia, cosa che servì ad accontentare i fedeli che si radunarono numerosi nello spiazzo di battigia antistante proprio la Chiesa di Maria SS. di Portosalvo.

La "benedizione" della città è stata fatta con la statua della Madonna portata per tutto il lungomare scortata da un serpentone di gente lungo più di un chilometro. Un modo nuovo per "benedire" tutto il territorio sidernese. Ma importante come manifestazione di presenza popolare che indusse la comunità a guardare con attenzione all'evento anche come fatto beneaugurante per il futuro. Quest'anno, dunque, la processione a mare è

doppiamente attesa e (tempo permettendo) non mancherà di essere particolarmente suggestiva.

Particolarmente atteso anche l'evento civile programmato per questa vigilia di festa, il concerto del cantautore Cosimo Papandrea, previsto per le ore 22. Papandrea, è un artista calabrese molto popo-

tradizionale ballo dei giganti che si snoderà per le vie delle città e, prima della processione a mare da una sfilata del Concerto bandistico "Città di Siderno". A cornice della importante manifestazione religiosa anche fuochi d'artificio per salutare l'uscita della Madonna dalla Chiesa per la processione a mare e, poi, il suo rientro, a conclusione della S. Messa che sarà



lare. È nato a Gioiosa Jonica anche se ha perfezionato le sue attitudini musicali in Piemonte dopo aver manifestato una particolare propensione alla musica, legata, peraltro, alla matrice tradizionale del territorio. Diventa, infatti, anche un bravissimo polistrumentista, dedicandosi allo studio della chitarra e della lira calabrese arrivando anche a fondare un gruppo di matrice etno-folk calabrese, creando un nuovo genere musicale Folk-Pop-calabrese, che riesce a coinvolgere un pubblico sempre molto più vasto, sino a raggiungere, poi, il grande successo nazionale e internazionale.

La giornata è arricchita anche dal

ufficiata dal Vicario generale Don Pietro Romeo.

Poi, domani, domenica 8 settembre la conclusione dei festeggiamenti patronali con una giornata altrettanto piena di iniziative a partire dalla consegna mattutina e dell'accensione del cero votivo da parte della sindaca Maria Teresa Fragomeni, in chiesa, alla presenza del Vescovo Mons. Francesco Oliva, alla tradizionale processione per le vie della città prevista dopo la S. Messa delle ore 17 e, infine con il concerto (ore 22) di Alex Britti che precederà i fuochi pirotecnici che chiuderanno i festeggiamenti patronali. ●



# OGGI A CETRARO SI CHIUDE IL TARANTELLA POWER

**È** con il saggio dei corsisti che si chiude oggi, a Cetraro, al Centro Residenziale Colonia San Benedetto, la 20esima edizione del Tarantella Power.

L'evento è coprodotto dal Conservatorio Tchaikovsky di Catanzaro-Nocera Terinese e dall'Associazione Arpa, grazie ai finanziamenti del Pnrr, per promuovere la cultura musicale calabrese e favorire lo scambio artistico nel Mediterraneo.

Gran finale, dunque, con i saggi degli studenti dei corsi di strumento, canto e danza: la restituzione pubblica del lavoro eseguito all'interno dei corsi di danza, voce e strumenti. Sempre oggi, anche un evento speciale: dalle 18 alle 19, un appassionante omaggio di Gabriella Aiello a Giovanna Marini, tra parole e musica, in ricordo della grande ricercatrice e musicista recentemente scomparsa, da una delle sue più vicine collaboratrici e grande interprete del repertorio tradizionale.

Da non dimenticare che tutte le sere, dopo i concerti, Mico Corapi, polistrumentista, cantante e danzatore, guiderà la tradizionale "rota", un momento di festa e condivisione in cui danza, musica e partecipazione si fondono in un'esperienza di unica bellezza. Festa a ballo dopo concerto con Antonio Nicolò, Fortunato Verduci e Giuseppe Lucà.

Nella terza giornata di Festival, invece, il concerto di Jorge Pardo, leggenda del sax e del flauto traverso, e Antonino De Luca, virtuoso della fisarmonica, hanno regalato un concerto che si presenta come una fusione unica tra sonorità mediterranee e jazz.

Jorge Pardo è una figura iconica della musica spagnola, noto per le sue collaborazioni con Paco de Lucía e Chick Corea, ed è conside-

rato uno dei pionieri della fusione tra flamenco e jazz. Al suo fianco, Antonino De Luca, fisarmonicista italiano apprezzato per la sua versatilità e sensibilità artistica, ha portato un tocco di eleganza e innovazione a questo speciale duo. Le sonorità mediterranee si intrecciano con il jazz, creando un'e-

Masters Musician Al-Darb Al-Ahmar Art School (DAAS) del Cairo, Egitto. La serata è stata arricchita dalla partecipazione di ospiti esclusivi: Sarah Ahmed Resume (clarinetto), Tarek el Azhary (oud), Hussam Hassan (fisarmonica), Ayman Mabrouk (percussioni).

La peculiarità del festival resta la



sperienza sonora ricca di emozioni e suggestioni, quando la musica sfida i confini e si nutre dell'incontro tra culture diverse.

Sul palco, sono state protagoniste anche le coinvolgenti sperimentazioni di Francesco Loccisano e Andrea Piccioni con Upgrade: la musica popolare è il porto da cui ha preso vita un viaggio sonoro che li ha condotti a mettere a confronto i rispettivi e ricchissimi background musicali, per poi incrociare repertori, esperienze ed esplorazioni, esaltando le potenzialità timbriche, melodiche ed espressive dei rispettivi strumenti. Il risultato è Upgrade, disco che, nel titolo programmatico, racchiude un universo sonoro che ci invita a scoprire.

Un appassionante itinerario nella musica contemporanea egiziana e classica araba l'hanno regolato i

sua configurazione come vero e proprio campus artistico-musicale: questa edizione segna l'avvio di una collaborazione con l'Aga Khan Foundation. A Cetraro, infatti, fin dal primo giorno, un gruppo di studenti e docenti della Scuola di Musica Al-Darb Al-Ahmar del Cairo ha frequentato i corsi del festival, offrendo a loro volta lezioni ai partecipanti italiani. Grazie alla partnership sviluppata in collaborazione con l'Aga Khan Foundation, studenti e maestri della Scuola di Musica del Cairo (Egitto) si stanno confrontando in uno scambio culturale e didattico. I maestri presenti, grandissimi interpreti di strumenti tradizionali (oud, fisarmonica araba, clarinetto, percussioni), hanno introdotto il loro mondo musicale ai partecipanti del festival in questo evento speciale. ●

## SI PRESENTA IL PROGRAMMA DEL REGGIO LIVE FEST

**Q**uesta mattina, alle 10, nella Sala dei Lampadari di Palazzo San Giorgio, sarà presentato il programma "Reggio Live Fest", la kermesse musicale che sarà al centro del programma delle Feste Mariane di Reggio Calabria dall'11 al 17 settembre.

Si tratta di un progetto della Show Net di Ruggero Pegna, finanziato in compartecipazione da Città

Metropolitana e Comune di Reggio Calabria, col contributo dell'Avviso Pubblico della Regione Calabria "per il finanziamento di eventi e manifestazioni di grande interesse turistico", attraverso il Funt, Fondo Unico Nazionale Turismo, Poc Calabria 2014 - 2020.

Il programma degli eventi sarà illustrato dal sindaco Giuseppe Falcomatà, dal vicesindaco del

comune di Reggio Calabria Paolo Brunetti, dal vicesindaco della Città metropolitana Carmelo Versace, dal consigliere metropolitano delegato alla Cultura Filippo Quartuccio, dall'assessore alla Programmazione Carmelo Romeo, dal consigliere delegato al Turismo Giovanni Latella e dal promoter Ruggero Pegna. ●

## A TREBISACCE PRESENTATO IL PROGRAMMA DI SOSTEGNO ALLA GENITORIALITÀ VULNERABILE

**E**stato presentato, nella Sala Consiliare di Trebisacce, il programma P.I.P.P.I. - Innovazione Sociale per il Sostegno alla Genitorialità Vulnerabile. Si tratta di un intervento che propone linee d'azione innovative nel campo del sostegno alla genitorialità vulnerabile, scommettendo su un'ipotesi di contaminazione, piuttosto desueta, fra l'ambito della tutela dei "minori" e quello del sostegno alla genitorialità. Un programma di innovazione e sperimentazione sociale nato per rispondere ai bisogni della cittadinanza e spezzare il circolo dello svantaggio sociale.

Il Programma, infatti, rappresenta una svolta significativa per il nostro territorio, ponendo al centro il benessere dei bambini e il sostegno alle famiglie più vulnerabili. La costruzione di una rete stabile e solidale non è solo un obiettivo, ma una necessità fondamentale per garantire un futuro migliore alle nuove generazioni e combattere lo svantaggio sociale. Insieme, possiamo fare la differenza.

L'incontro ha visto la partecipazione di diversi soggetti che hanno dato ampia disponibilità al gruppo territoriale nascente: Azienda sanitaria, tramite i consulenti familiari di Cassano allo Jonio e Trebisacce, l'Ufficio giustizia dei servizi sociali per i minorenni, le scuole del territorio, gli assessorati ai servizi sociali e all'istruzione dell'ambito, e diversi soggetti del terzo settore.

Ha aperto i lavori la dott.ssa Vitale Carmela, responsabile dell'Ufficio di Piano e referente territoriale del programma, che ha illustrato ai vari stakeholders la valenza sociale di P.I.P.P.I., sottolineando la necessità di costruire una rete stabile e permanente. Le

coach, dott.ssa Corrado Maria Domenica e Perla Francesca, hanno illustrato le finalità del programma e gli interventi da realizzare a supporto di 30 famiglie, selezionate dall'equipe in base a determinate caratteristiche sociali.

Gli interventi hanno evidenziato la coesione e la partecipazione dell'Ambito territoriale, capace di far fronte alle esigenze di una fascia di popolazione

fragile, con un'attenzione particolare alla tutela dei minori. L'Assessore alle Politiche Sociali del Comune capofila di Trebisacce, Mimma De Marco, ha rimarcato l'importanza del progetto, che coinvolge anche l'Università di Padova e il Ministero delle Politiche Sociali, come livello essenziale di prestazione sociale per il territorio.

Sono intervenuti, inoltre, l'assessore Bianchi del Comune di Cassano allo Jonio, che ha sottolineato il lavoro dell'Ufficio di Piano e dell'Ambito Territoriale verso interventi sociali qualificati e qualificanti, e la dott.ssa Calogero dell'Ussm di Catanzaro, che ha ringraziato l'ambito per l'invito e si è resa disponibile a partecipare al gruppo territoriale costituente. ●





# LA CAMERA DI COMMERCIO DI CS LA PRIMA AD AVVIARE IL METODO DI VALUTAZIONE A 360°

**L**a Camera di Commercio di Cosenza è la prima ad aver avviato la sperimentazione a livello di sistema camerale del processo di valutazione della performance del proprio personale di vertice (Segretario Generale e Responsabili di Servizio) secondo il metodo di valutazione a 360 gradi. Si tratta di un metodo indicato dalla Direttiva del Ministro delle PA di fine 2023 come punto di arrivo negli aggiornamenti dei sistemi di valutazione della performance delle amministrazioni pubbliche.

Per il presidente Klaus Algieri «non si tratta di una semplice indagine sulla soddisfazione degli utenti ma di una vera e propria valutazione delle persone, così come i nostri imprenditori fanno ogni giorno, vivendo della valutazione dei loro clienti».

«Del resto - ha proseguito - il nostro è un ente pubblico dalla natura ibrida, governato dalle imprese per le imprese, perciò pensiamo che sia giusto e naturale chiedere agli imprenditori di esprimere il loro punto di vista unico, dandoci l'opportunità di mettere a fuoco i nostri punti di forza e le aree di miglioramento e di individuare più consapevolmente percorsi di sviluppo personale e professionale che ci consentano di migliorare costantemente la qualità dei servizi resi e di essere sempre più efficienti ed efficaci nell'azione di sviluppo del territorio».

In questa prima fase, l'ente si concentra sulla capacità di leadership - già individuata dalla Direttiva come una delle capacità fondamentali da tenere in consi-

derazione nella valutazione della performance individuale del personale apicale - e per farlo si rifà all'inquadramento che ne fornisce il Caf (Common Assessment Framework), il modello di gestione della qualità (e di auto-valutazione) nel settore pubblico elaborato dall'European Public Administration Network (Eupan). Un modello che si fonda sul principio che risul-

tazione che, proprio perché a 360 gradi, vede il coinvolgimento non solo del superiore (dall'alto) ma anche dello stesso valutato (auto-valutazione), dei suoi collaboratori (dal basso) e dei suoi colleghi Responsabili di Servizio (da pari). Questi ultimi due aspetti - anche essi introdotti in via sperimentale - sono particolarmente utili per la crescita del personale valutato



tati eccellenti relativi alla performance organizzativa, ai cittadini / clienti, al personale e alla società (ovvero la creazione di valore pubblico per la collettività) si ottengono attraverso una leadership che guida la strategia e la pianificazione, il personale, le partnership, le risorse e i processi.

In quest'ottica, il feedback che si chiede alle imprese di esprimere in forma anonima, tramite un breve questionario che sarà somministrato online ad un campione casuale, rappresenta uno dei tasselli fondamentali del processo di valu-

consentendogli di meglio individuare i propri punti di forza e di debolezza non solo tramite la valutazione tradizionale del superiore. Non solo, per rendere ancora più consapevole e partecipata la valutazione a 360°, per alcune ore al mese un massimo di 5 dipendenti per servizio potrà affiancare per un giorno nelle sue attività lavorative la persona che dovrà valutare, mettendo quindi a sistema anche la sperimentazione del progetto "Al Posto Tuo..." promosso con Aran a dicembre 2023. ●

# A REGGIO SI CONSEGNA IL PREMIO NAZIONALE DEMETRA "IRENE TRIPODI"

**D**omani, a Reggio, alle 21.30, al Circolo del Tennis "Rocco Polimeni", si terrà la cerimonia di consegna del Premio Nazionale Demetra "Irene Tripodi", giunto alla settima edizione e promosso dall'Associazione A.I.Par.C., nel nome della compianta Irene Tripodi.

La serata chiude un anno sociale vissuto intensamente, dove il Bello, sotto la direzione del presidente nazionale di AiParC, Salvatore Timpano, è stato declinato in tutte le arti con la manifestazione La Primavera della Bellezza, svoltasi al Castello Aragonese di Reggio Calabria.

Il Premio viene assegnato a uomini e donne, vere e proprie eccellenze nazionali e/ o internazionali che sono nate in Calabria o nel Mezzogiorno del paese o, attraverso le loro opere e la loro vita hanno valorizzato e dato lustro al Sud.

I premiati della settima edizione sono il prof. Gianfranco Adornato, archeologo e professore di archeologia classica alla Normale di Pisa, premiato dalla prof.ssa Rossella Agostino, direttrice Dipartimento Archeologia; il Maestro Michele Affidato, orafo ufficiale della Santa Sede, premiato dal dott. Timpano, presidente A.I.Par.C. e direttore del Dipartimento Arte; il prof. Vito Teti, antropologo di fama, scrittore ed ideatore della Restanza, premiato dall'avv. Marina Neri, direttrice del Dipartimento Cultura; la dott.ssa Lucia Votano, fisico e prima donna a dirigere il Laboratorio del Gran Sasso, premiata dal Presidente Aiparc nazionale; la dott.ssa Novella Calligaris, cam-

pionessa di nuoto, prima donna a vincere una medaglia olimpica nel nuoto femminile, giornalista e presidentessa degli azzurri ed olimpici d'Italia, campionessa che

Nazionale dott. Salvatore Timpano, Responsabile del Premio, del sindaco del Comune di Reggio Calabria e della città Metropolitana di Reggio Calabria, l'avv. Giuseppe Falcomatà, dell'assessora regionale alla Cultura, dott.ssa Caterina Capponi, del dott. Lorenzo Labate, presidente Confcommercio RC, del presidente Nazionale Conpait, Angelo Musolino, del Presidente del Consorzio del Bergamotto di RC, dott. Ezio Pizzi, dell'avv. Irene Pignata, Presidente Panathlon RC, della dott.ssa Alessandra Benedetto, presidente Associazione Nazionale atleti olimpici e Azzurri d'Italia sezione RC, del dott. Stefano Iorfida, presidente dell'Associazione Anasilasos.

Le fasi più salienti delle varie premiazioni saranno sottolineate da varie espressioni artistiche musicali con le esibizioni del violinista Pasquale Faucitano, del chitarrista Antonio Barresi, della cantante Marinella Rodá nonché

dall'esibizione della ballerina Samuela Piccolo e dalla performance teatrale dell'attrice Teresa Timpano.

Le statue che costituiscono il premio sono opera dell'artista Elvira Sirio. Il lavoro indefesso, fatto di contatti, relazioni, interazioni, attività di ricerca e organizzative è stato un meraviglioso esempio di sinergia ed abnegazione che ha portato tutti i soci ed il direttivo alla realizzazione di una edizione impegnativa ma ricca di spunti e novità. ●

ha attraversato a nuoto il nostro Stretto, premiata dal giornalista Tonino Raffa, direttore Dipartimento Informazione e Sport; il prof. Carmine Pinto, storico meridionalista e professore all'università di Salerno, premiato dal prof. Giuseppe Caridi, presidente del Comitato Scientifico A.I.Par.C.

La serata, presentata dalla giornalista Eva Giumbo, e con il contributo della cerimoniera Maria Rita Mallamace, vedrà i saluti istituzionali del dott. Ezio Privitera, Presidente del Circolo Tennis Rocco Polimeni, del Presidente A.I.Par.C.

**A.I.Par.C.**  
Associazione Italiana Parchi Culturali

**PREMIO NAZIONALE DEMETRA 2024**  
"IRENE TRIPODI"  
PROGRAMMA  
Saluti

**Ezio Privitera,**  
Presidente C.I. Rocco Polimeni

**Salvatore Timpano,**  
Presidente Nazionale A.I.Par.C.

**Giuseppe Falcomatà,**  
Sindaco Comune Reggio Calabria e della Città Metropolitana R.C.

**Caterina Capponi,**  
Assessore Regionale alla Cultura

**Lorenzo Labate,**  
Presidente Confcommercio R. C.

**Angelo Musolino,**  
Presidente Nazionale CONPAIT

**Ezio Pizzi,**  
Presidente Consorzio del Bergamotto R. C.

**Irene Pignata,**  
Presidente Panathlon R. C.

**Alessandra Benedetto,**  
Pres. Ass. Nat. Atleti Olimpici e Azzurri d'Italia, Sez. R.C.

**Stefano Iorfida,**  
Presidente Ass. Anasilasos

Conio della moneta dedicata a Demetra a cura di Domenico Colella (ore 19 - 21,15)

**Mustica ed Emozioni con**  
Pasquale Faucitano - violinista, Antonio Barresi - chitarrista, Marinella Rodá - cantante, Samuela Piccolo - danzatrice, Teresa Timpano - attrice

**Cerimonia di consegna Premio Demetra 2024**  
"IRENE TRIPODI"  
Consegna riconoscimenti Speciali A.I.Par.C.  
Cerimoniera A.I.Par.C. Maria Rita Mallamaci  
Conduce **Eva Giumbo**

**Reggio Calabria, Circolo Tennis Rocco Polimeni**  
Domenica 8 settembre 2024, ore 21,30



**CALABRIA**  
*Speciale* **LIVE**



FILIERA  DAL 1984





**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



## **Orgoglio della Calabria**

Il traguardo dei primi 40 anni di attività non è semplicemente un anniversario speciale, ma diventa l'occasione per celebrare la Calabria e i suoi tanti veri, autentici, imprenditori, innamorati della propria terra come Ernesto Madeo e la sua magnifica famiglia di San Demetrio Corone, che opera nell'enclave arbëreshë del Cosentino.

Attenzione, però, a non pensare a un'impresa "familiare": questo grande impero alimentare, guidato con l'orgoglio di chi ama la sua terra, è l'esempio più bello e più calzante di una Calabria che guarda al futuro, rispettando la tradizione con il rigore della sostenibilità e dell'innovazione, mantenendo con convinzione una precisa cifra identitaria. La tecnologia aiuta a migliorare la produzione, a far osservare i canoni fondamentali della qualità e del rispetto del consumatore. Attuando, allo stesso tempo, principi per un allevamento moderno e rispettoso degli animali: la qualità dei prodotti che escono dalla Filiera Madeo (carni suine, salumi, olio, etc) è frutto di questa attenzione massima al territorio. È un modello di imprenditoria illuminata, nata dall'intuito del fondatore, ma sostenuta da una grande capacità di gestione. Un simbolo magnifico della Calabria che lavora e produce, facendosi apprezzare in ogni parte del mondo.

*(Santo Strati)*



**U**n piccolo allevamento suinicolo tra le colline della Sila greca che in 40 anni di attività si trasforma in una delle principali realtà industriali della Calabria, conosciuta in Italia e all'estero per la produzione di salumi di alta qualità realizzati all'inter-

di fatturato (dato 2023, con previsione di chiusura 2024 a 28 milioni di euro) che include diverse aziende specializzate nelle rispettive fasi della filiera: Agrimad Soc. Agricola, Azienda Agricola Sant'Anna di Madeo Anna, Madeo Industria Alimentare, MadeoFood, Madeo Holding. Ogni tassello, dai cereali per i suini fino alle spezie che insaporiscono i salumi, garantisce il controllo totale

di ciascuna fase del processo produttivo: dall'allevamento - che osserva disciplinari approvati da ben 18 associazioni attive nel benessere animale, tanto da definire un vero e proprio "Metodo Madeo" - alla distribuzione che, dai confini regionali degli inizi, ha da tempo varcato anche quelli nazionali aprendosi ai



no di un sistema organizzato di filiera 100% locale e integrata.

Filiera Madeo, fondata nel 1984 grazie al coraggio e alla lungimiranza di Ernesto Madeo, è oggi un Gruppo da quasi 26 milioni di euro

mercati internazionali più importanti.

L'impresa consta di 4 allevamenti di suini e 3 stabilimenti di trasformazione, 4 linee di produzione, oltre 100 ettari di campi, più di 200mila



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

piante di peperoncino di Calabria e oliveti biologici.

Un ecosistema intelligente e sostenibile che ha al suo centro il Suino Nero Calabrese, specie autoctona dalle straordinarie qualità nutrizionali che l'azienda ha contribuito a salvare dall'estinzione.



## **Il sapore della Calabria nel mondo**

Con più di 150 tra dipendenti diretti e collaboratori, Filiera Madeo rappresenta una delle realtà economiche più significative della Calabria, capace di esportare il sapore del territorio in ben 25 Paesi del mondo.

Partendo dalla piccola realtà di San Demetrio Corone, la Filiera Madeo è riuscita nell'impresa non facile né scontata di portare i suoi prodotti in Europa, America, Asia e Oceania.

Le esportazioni hanno registrato nel 2023 un aumento di fatturato complessivo del 29% rispetto all'anno precedente, raggiungendo una quota export totale del 43% tra paesi UE ed extra UE. I principali mercati esteri sono rappresentati da Regno Unito, Albania, Svizzera, Canada, Germania, Irlanda, Olanda, Danimarca, Svezia, Francia, Belgio.

Per l'export Madeo si profila un traguardo molto significativo: lo sbarco negli Stati Uniti. Dal 2025, infatti, i salumi di alta qualità made in Calabria entreranno nel mercato statunitense: Madeo sarà la prima azienda



del Sud Italia autorizzata ad esportare prodotti a base di carne negli USA, dopo aver superato le rigide barriere d'ingresso dovute agli standard stringenti imposti dal governo statunitense per l'importazione di questo genere di prodotti.

## Risultati e prospettive

Negli ultimi 5 anni il fatturato di Filiera Madeo è cresciuto di oltre il 55% passando dai 18 milioni di euro registrati nel 2020 ai 28 milioni con cui l'azienda prevede di chiudere il 2024.

In un difficile e incerto contesto globale segnato dall'incremento dei tassi di interesse e dei costi delle materie prime (+14% nel 2023 rispetto al 2022), la visione e l'impegno delle persone di Filiera Madeo hanno



Anna Madeo con il commissario europeo Stefano Gentiloni

permesso di raggiungere importanti risultati che pongono le basi per un concreto processo di ulteriore crescita nei prossimi anni.

L'ingresso negli Stati Uniti e gli



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

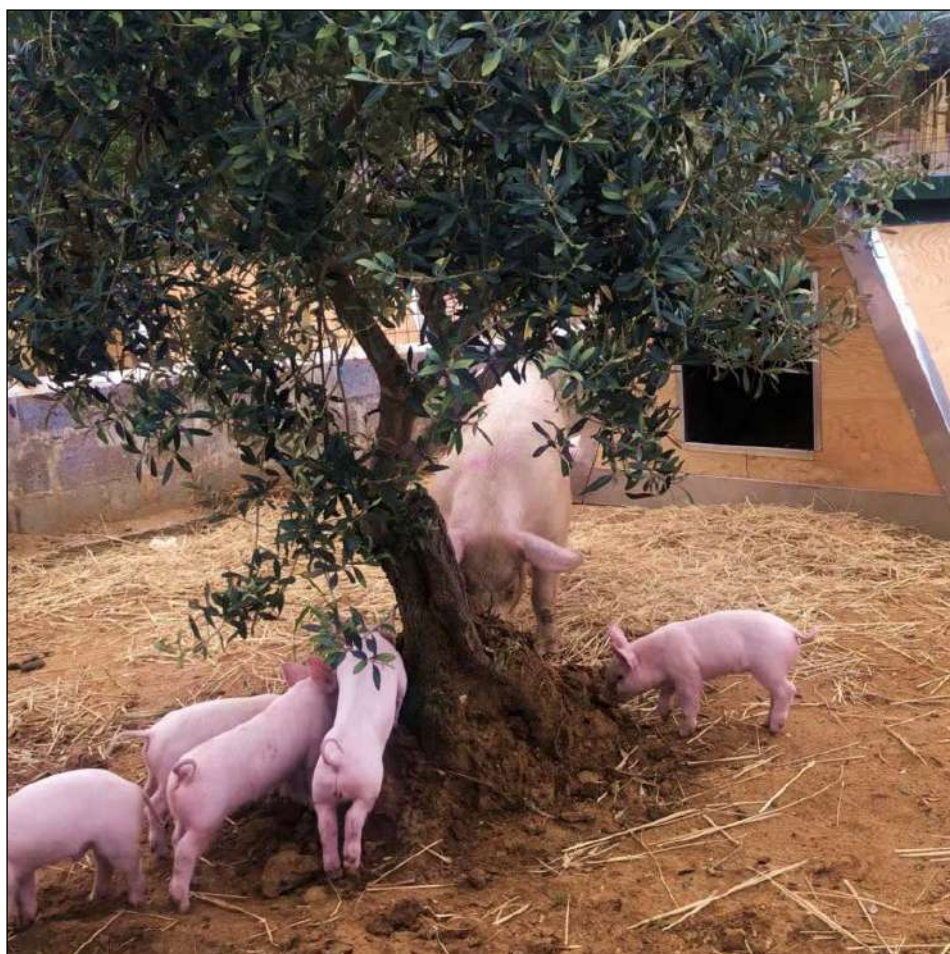
accordi commerciali stipulati con importanti player della grande distribuzione aprono la strada a nuovi investimenti a supporto della crescita sostenibile: macchinari 4.0, ulteriori pannelli fotovoltaici per raggiungere l'obiettivo di produzione di 1,5 Megawatt da fonte solare, impianti di depurazione e ricerca in

packaging sostenibili e riciclabili.

Il successo della Filiera Madeo è racchiuso nella selezione degli ingredienti, nell'utilizzo di materie prime salubri e controllate, nel rispetto delle antiche ricette e tradizioni locali, nei costanti investimenti in ricerca e innovazione, ma nulla sarebbe stato possibile senza l'amore e la capacità

della famiglia di mantenere fede alle proprie radici e al proprio territorio, senza mai abbandonarlo, ma, al contrario, valorizzandolo e coltivandone i frutti migliori.

Tanto da far diventare oggi Madeo protagonista di un libro che ripercorre la sua storia familiare e aziendale e celebra un nuovo principio etico, che diventa anche socio-economico, riassunto nel titolo: "Il coraggio della restanza".





## UN'IMPRESA DI FAMIGLIA

Un piccolo “miracolo economico” agroalimentare made in Sud, un modello imprenditoriale tutto italiano che poggia le proprie fondamenta su quattro pilastri: l'amore per un territorio complesso, ma dalla straordinaria ricchezza, la forza di una famiglia coesa, la capacità di stringe-

re alleanze e creare sinergie, l'ambizione di far conoscere il sapore della Calabria nel mondo. Filiera Madeo è più di un'azienda, è una comunità di persone nata nel 1984 sulle colline joniche presilane grazie al coraggio del giovane imprenditore Ernesto Madeo, che attinge con intelligenza e lungimiranza dal sapere tramandato dai suoi nonni e genitori, allevatori da generazioni.

Un'avventura iniziata grazie allo spirito imprenditoriale, ma anche e soprattutto ai rapporti di comunità, allo sforzo collettivo, alla solidarietà tra persone del territorio, i vicini e i collaboratori che sono tutt'ora una seconda famiglia.



Ernesto Madeo fondatore della Filiera Madeo



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

Oggi, a 40 anni dalla sua fondazione, Filiera Madeo è un modello di crescita sostenibile per il territorio, la Calabria e il Sud Italia. In una parola un esempio plastico di restanza, ossia della capacità e del diritto di restare ancorato alla propria terra, proteggendola e rigenerandola, offrendo nuove opportunità economiche e di sviluppo, garantendo a tanti giovani costretti a emigrare un'alter-



nativa concreta. Con questo obiettivo nasce nel 2021 Academy Madeo, unica realtà di questo genere nel

Meridione, che offre ad una selezione di studenti dell'ultimo anno degli istituti professionali la possibilità di partecipare ad un percorso formativo che termina con un attestato professionale riconosciuto a livello nazionale e altamente spendibile nel settore



Academy Madeo: la partecipazione degli studenti al percorso formativo



agroalimentare, ma soprattutto con un contratto di lavoro presso una delle aziende di Filiera Madeo.

“Io resto al Sud! Restiamo al Sud, cambiamo il Sud” ripeteva Ernesto Madeo ai propri collaboratori. Una visione pienamente condivisa dalla seconda generazione della famiglia

ta a San Demetrio Corone per guidare da CEO un gruppo da quasi 30 milioni di euro. Insieme a lei i fratelli Francesco, attuale vicepresidente del Gruppo, Alessandro, Costantino e mamma Rosina, che ha da sempre affiancato il marito nella gestione dell'impresa mettendo a frutto una



Madeo, che ne ha preso il testimone: Anna Madeo, laurea in Bocconi ed esperienze formative e professionali internazionali, che a 36 anni è torna-

brillante laurea in matematica, non scontata per una donna del Sud nei primi anni '80, e che oggi siede nel Consiglio di amministrazione assie-



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



“Il coraggio della restanza” è il libro scritto a quattro mani da Ernesto Madeo e la moglie Rosina Santo (Cairo Edizioni) che racconta la storia della Filiera Madeo.

Il volume porta la prefazione del gironalista Tommaso Labate (Corriere della Sera), il quale, tra l'altro scrive: «L'emersione di una classe di imprenditori del settore dell'agroalimentare è una realtà che la Calabria trasforma quasi in romanzo. I Madeo e la loro Filiera ne sono la prova. Come scoprirete leggendo queste pagine e cominciando quel cammino al loro fianco, nella loro storia. Una storia di Calabria».



Ernesto Madeo e la moglie Rosina Santo, autori del libro “Il coraggio della restanza”



## LA FILIERA

La Filiera Madeo ha come parole chiave **rintracciabilità** e **tracciabilità**: sono a garanzia del sistema di produzione che si basa su specifici controlli relativi a provenienza, qualità e sicurezza alimentare.

Tutti i prodotti, dai mangimi per i suini fino alle spezie che insaporiscono i salumi, provengono pertanto dal



*Coltiviamo i campi in regime biologico, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici e fitofarmaci.*

sistema organizzato di Filiera e sono realizzati a partire da materie prime controllate all'origine. Tutta la produzione, quindi, è sottoposta a rigorosi controlli in ogni fase e avviene nel rispetto della salubrità e della tradizione.

Questo significa garanzia di qualità per il consumatore e assoluta applicazione di regole rigorose perché la Filiera Madeo possa mantenere sempre i principi di eticità, sostenibilità e innovazione che la caratterizzano. Con l'utilizzo di energie rinnovabili (da apposito impianto di bio-digestione) che rendono autosufficiente la filiera produttiva.



Il ministro Lollobrigida allo stand Madeo a Tuttofood 2023



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



*Gli uliveti si trovano sulle Colline Joniche Presilane, all'interno della zona IGP Olio di Calabria e DOP Bruzio a produzione biologica.*

*I campi di peperoncino sono rigorosamente all'aperto, dove coltiviamo due biodiversità autoctone: "naso di cane o roggianese" e "cornetto piccante".*





**SUINO NERO**

**4** *e di Calabria*  
DOP



*Da due generazioni alleviamo e valorizziamo la razza autoctona di Suino Nero di Calabria e il Suino bianco DOP, all'aperto in regime di benessere animale e senza l'uso di antibiotici dalla nascita.*



**ENERGIE RINNOVABILI**

**5** *biogas*



*Gli impianti di fotovoltaico e biogas producono energia rinnovabile, elettrica e termica, che alimenta la filiera nel pieno rispetto dell'ambiente.*





**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

**STABILIMENTI**



**PRODUZIONI**



*I tre stabilimenti si occupano  
della lavorazione delle carni,  
produzione dei salumi  
insaccati, salati e affettati*

*Le linee di produzione sono:  
Salumi Tradizionali Calabresi,  
Salumi di Calabria D.O.P., Carni  
e Salumi di Suino Nero.*





## LA SOSTENIBILITÀ

La Filiera Madeo promuove la Sostenibilità Ambientale utilizzando energie rinnovabili che rendono autosufficiente l'intero ciclo produttivo.

Con l'impianto di bio-digestione "BioGas" la Filiera Madeo produce 250 kWh di energia elettrica e termica, utilizzando tutti i residui della produzione agricola che, attraverso un perfetto sistema di economia circolare, tornano nuovamente alla terra sotto forma di concime biologico e acqua depurata.

Gli impianti fotovoltaici installati,

trasformano 750 kWh di energia solare in energia elettrica. Essere Green è la filosofia che l'azienda ha adottato e che porta avanti, con successo, da anni.

Tutto ciò è coperto da certificazioni che garantiscono qualità e sicurezza dei prodotti e dei processi di produzione. Un percorso in continuo aggiornamento a tutela della qualità e la soddisfazione dei clienti.

Il sistema di gestione ambientale conforme allo standard ISO 14001 rappresenta un riferimento per sviluppare volontariamente misure di salvaguardia ambientale, dal risparmio energetico alla protezione del clima, allo smaltimento dei rifiuti.

La verifica approfondita della tracciabilità della filiera della carne e dei processi per prevenire la contaminazione tra le specie di carne è certificata da BRCGS Brand reputation, un modulo aggiuntivo sviluppato con aziende britanniche dell'industria, dei rivenditori e dei servizi di ristorazione per fornire la garanzia dell'intera catena di approvvigionamento.





**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



**L'inaugurazione  
della Prosciutteria Casa Madeo.**

Ernesto Madeo e la moglie Rosina Santo e mons. Donato Oliverio, eparca di Lungro





## IL SUINO NERO

La storia del suino nero è lunga oltre 2.700 anni e la Filiera Madeo ha portato la tradizione nel futuro avviando un allevamento nel 1990.

Già ne parlava Omero nell’Odissea: “Il troverai, che guarderà la nera greggia, che beve d’Aretusa al fonte, e alla pietra del Corvo addenta,



Anna Madeo con il Sottosegretario Centinaio



e rompe la dolce ghianda, per la cui virtude il florido sul dosso adipe cresce” (Libro XIII, 478-482).

Ernesto Madeo ha intuito che la sfida era da affrontare: bisogna avviare un lungo percorso di selezione per recuperare la genetica del Suino Nero di Calabria, razza autoctona quasi estinta, rintracciando alcuni esemplari di maschi e femmine nelle aree della Sila Greca e dell’Aspromonte. Il territorio calabrese rappresenta un habitat ideale, garantendo le condizioni ottimali per l’allevamento. I suini sono liberi di grufolare all’aperto alla ricerca di erbe, radici e verdure di stagione che ne rappresentano la principale fonte di alimentazione. I ritmi di accrescimento e riproduzione sono in completa sintonia con quelli dettati dalle leggi naturali.



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

### **FILIERA NAZIONALE DEL SUINO NERO ITALIANO AUTOCTONO**

Interlocutore unico per i prodotti a base di Suino Nero Italiano autoctono 100% puro, delle 5 razze nazionali riconosciute e certificate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con una gamma completa di prodotti salati, insaccati e carni fresche in grado di soddisfare ogni esigenza della moderna distribuzione.

La Filiera Madeo è promotrice e capofila della rete nazionale del suino nero italiano, avviando il percorso di recupero di queste “famiglie reali” in via di UNICA FILIERA.

### **MARCHIO COLLETTIVO NAZIONALE**

“RENERO 100% puro Suino Nero Italiano” è un marchio depositato dall’Associazione di categoria Agrocepi che garantisce l’autenticità della filiera di questa razza pura e un sistema di qualità certificato.

Le razze autoctone rappresentate da questo marchio sono riconosciute dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



Fiera Cibus Parma 2022: Anna Madeo con Ministro all'Agricoltura Patuanelli, il Sottosegretario agli Esteri Di Stefano e il Presidente Agrocepi Martinangelo



**MADEO**<sup>®</sup>



SUINO  
**NERO**

---

ITALIANO

## I SALUMI DI SUINO NERO

I salumi di Suino Nero si contraddistinguono per l'originale pigmento nero, ottenuto dal processo di lavorazione brevettato.

Le carni sono lavorate in modo artigianale e insaporite con spezie naturali e piante aromatiche. La lunga stagionatura conferisce gusto e aromi unici.



### **Prosciutto di Suino Nero**

Il Re dei salumi di Suino Nero, l'Unico Prosciutto tutto nero al mondo.

Il suo sapore intenso e il gusto sono dati dalla qualità della materia prima e dalla stagionatura, che dura almeno 24 mesi.

La firma della Filiera Madeo è la crema di peperoncino calabrese.



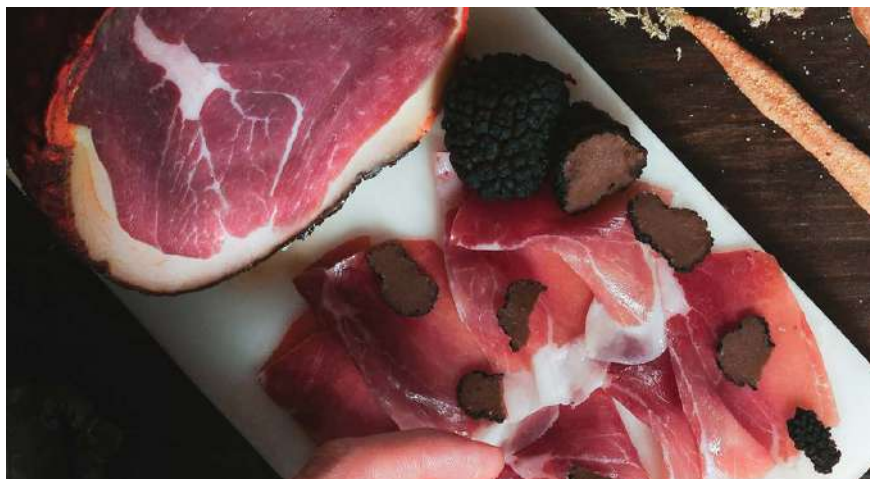
**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



### **Nero Cotto**

Prosciutto cotto alta qualità lavorato in maniera artigianale, con salina naturale e cotto in panno per preservare l'originale pigmento nero.



### **Cuor di Prosciutto**

Il Cuore del Prosciutto, la parte più nobile e gustosa. Stagionato in retina per almeno 7 mesi.



### **Capocollo di Suino Nero**

Il Capocollo è un connubio di sapori, il dolce e il sapido. Massaggiato a mano e insaporito con sale e pepe nero. Stagionato per almeno 100 giorni.







### **Fior di Lardo di Suino Nero**

Il Fior di lardo (lombo e lardo) è il fiore all'occhiello della linea Suino Nero.

Salato a mano e lasciato insaporire dalle erbe aromatiche e foglie di alloro, stagionato per almeno 100 giorni.



### **Pancetta di Suino Nero**

Con la sua marezatura magra, la Pancetta di Suino Nero ha un gusto dolce e delicato.

Insaporita con il pepe nero e stagionata per 90 giorni.



### **Lardo di Suino Nero**

Bianco e profumato, il nostro Lardo di Suino Nero è salato a mano, insaporito con piante aromatiche e stagionato per almeno 100 giorni.





### Guanciale di Suino Nero

Il guanciale è un taglio tradizionale ricavato dalla guancia del suino.

Insaporito con spezie locali. Stagionato per almeno 60 giorni.

### ‘Nduja e Salsiccia di Suino Nero

L'eccellenza della tradizione calabrese. Rosse, piccanti, insaccate in budello naturale e legate a mano.

La ‘Nduja è stagionata per 60 giorni, mentre la Salsiccia per 45 giorni.



### Salami di Suino Nero

**Salame:** le carni nobili del Suino Nero, insaporite con sale e pepe nero. Insaccato in budello naturale e stagionato per almeno 60 giorni.

### Nera Vera

Pancetta arrotolata, legata a mano con spago naturale, leggermente affumicata e cotta lentamente.

Tutti i salumi sono prodotti da animali mai trattati con antibiotici sin dalla nascita.





## ISALUMI DI CALABRIA D.O.P.

Salsiccia, Soppresata, Capocollo e Pancetta sono i salumi di Calabria D.O.P.. Ottenuti da carni di suini nati, allevati e macellati in Calabria. Aromatizzati con finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese della nostra Filiera. Tutti i salumi sono senza glutine e senza derivati del latte.



### **Salsiccia di Calabria D.O.P.**

Ottenuta da spalla e pancetta insaporite con semi di finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese, ossa dolce o piccante.

È tra i salumi più antichi e tradizionali. La Salsiccia di Calabria D.O.P. è intrecciata a mano, insaccata in budello naturale e stagionata per 30 giorni.



### **Soppresata di Calabria D.O.P.**

Ottenuta da coscia e filetto insaporite con pepe nero e crema di peperoncino calabrese dolce o piccante, con un gusto aromatico, pungente e intenso.

La Soppresata di Calabria D.O.P. è legata a mano, insaccata in budello naturale e stagionata per 45 giorni.



**40 ANNI  
DI SUCCESSI**

FILIERA

**MADEO**

DAL 1984



### **Capocollo di Calabria D.O.P.**

Ottenuto utilizzando le carni superiori del lombo, salato a mano e aromatizzato con la crema di peperoncino calabrese leggermente piccante.

Il Capocollo di Calabria D.O.P. massaggiato a mano, insaccato in budello naturale e stagionato per 100 giorni.



### **Pancetta di Calabria D.O.P.**

Ottenuta dal sottocostato inferiore, dalla caratteristica forma rettangolare, salata a mano e insaporita con la crema di peperoncino calabrese leggermente piccante.

La Pancetta di Calabria D.O.P. è stagionata per 30 giorni.







## ISALUMI TRADIZIONALI

I salumi della linea Madeo sono tradizionali calabresi, dolci e piccanti. Realizzati secondo le antiche ricette di famiglia, tramandate di generazione in generazione, utilizzando ingredienti tipici e genuini, quali il finocchietto selvatico, la crema fresca di peperoncino e l'olio extra vergine di oliva, tutti prodotti direttamente dalla Filiera.



### **‘Nduja nobile tradizionale**

La ‘Nduja nasce come prodotto povero della salumeria calabrese.

Tutti i migliori tagli di carne, infatti, venivano impiegati nella produzione dei 4 salumi di Calabria D.O.P.: Salsiccia, Soppressata, Capocollo e Pancetta. Si dice che il nome possa derivare dal francese “andouille”, un salume realizzato con carni povere e probabilmente importato in Calabria durante il periodo di Napoleone, intorno agli anni 1806-1815.

Negli anni, la Filiera Madeo ha migliorato la ricetta, utilizzando solo materie prime selezionate e di alta qualità, rendendo la ‘Nduja un prodotto 100% di Filiera calabrese: carni di suini D.O.P. di Calabria, peperoncino piccante in crema fresca e olio extra vergine di oliva.



### **Spianata calabrese**

Prodotto a partire da carne di maiale selezionata e arricchita con pepe nero in grani e peperoncino piccante di nostra produzione.

La caratteristica forma schiacciata è ottenuta in fase di stagionatura, che dura almeno 45 giorni.



### **Ventricina Calabrese**

Di forma leggermente curva, la nostra Ventricina è insaccata in budello naturale e legata a mano. L'impasto è magro e gradevolmente piccante, insaporito da pepe nero e crema fresca di peperoncino.

### **Salsiccia tradizionale**

Realizzata come da ricetta tradizionale, con spalla e pancetta, la nostra Salsiccia tradizionale è insaporita dalla crema fresca di peperoncino, dolce o piccante, insaccata a mano e legata con spago naturale in diverse forme.

### **Soppressata tradizionale**

Il nome deriva dalla forma caratteristica, ottenuta dalla pressatura in tavole di legno in fase di stagionatura. La nostra Soppressata è realizzata come da ricetta tradizionale con coscia e filetto, insaccata in budello naturale e legata a mano con spago naturale.

### **Capocollo tradizionale**

Insaporito con pepe nero o crema fresca di peperoncino, salato e massaggiato a mano, poi legato con spago naturale.





## L'OLIO EXTRA VERGINE DA ULIVETO BIOLOGICO



La Filiera Madeo nasce tra i meravigliosi uliveti delle Colline Joniche Presilane: un territorio incontaminato risorsa unica e preziosa del marchio Madeo.

Gli uliveti della Filiera Madeo crescono all'interno della zona IGP Olio di Calabria e D.O.P. Bruzio. Sono lavorati in maniera biologica, non per rispondere a un semplice trend di mercato, ma perché da sempre viene naturale farlo. Vengono utilizzati metodi di coltivazione sostenibili, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, pesticidi, anticrittogamici o insetticidi.

La qualità dell'ambiente si riversa sulla qualità dei prodotti che arrivano in tavola e noi abbiamo voluto fare dell'eccellenza il fiore all'occhiello della filiera.

Viene utilizzato naturalmente solo concime biologico

prodotto dall'impianto di biodigestione, così da creare un ciclo virtuoso continuo, dove la terra ritorna alla terra, in modo semplice e sostenibile.

La certificazione ambientale Iso 14001 garantisce che tutte le attività si svolgono nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone.



FILIERA

**MADEO**

DAL 1984

**40 ANNI  
DI SUCCESSI**



ERNESTO MADEO    ROSINA SANTO

*Prefazione di Tommaso Labate*



IL  
**CORAGGIO  
DELLA  
RESTANZA**

CAIRO

I primi 40 anni della filiera **MADEO** : storia, sfide e strategie  
di un'azienda g-local di successo