

# R

CULTURA  
ED EVENTI

www.rivieraweb.it

**È USCITO, PER LA CASA EDITRICE RUBBETTINO, UN NUOVO LIBRO SULL'ASPRMONTE, DAL TITOLO "GUIDA ALL'ASPRMONTE MISTERIOSO" DI GIUSEPPE BATTAGLIA ED ALFONSO PICONE CHIODO. IL LIBRO ESCE NELLA COLLANA "GLI SCARABEI" CHE ANNOVERA, AD OGGI, OTTO GUIDE DEDICATE AI COMPRESORI STORICI E NATURALISTICI DELLA CALABRIA E CHE SI SPERA DI POTER ESTENDERE ANCHE AD ALTRE REGIONI D'ITALIA. ANCHE SE, COME DIMOSTRA QUESTO TITOLO, VI È ANCORA MOLTO SPAZIO DA DEDICARE ALLA STESSA CALABRIA**

# Aspromonte Misterioso

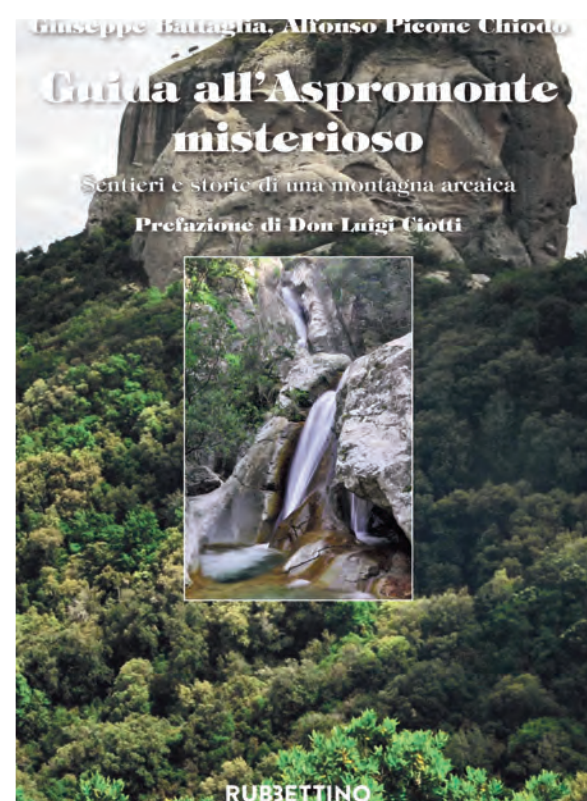
FRANCESCO BEVILACQUA



Esce, per la casa editrice Rubbettino, un nuovo libro sull'Aspromonte, dal titolo "Guida all'Aspromonte misterioso" di Giuseppe Battaglia ed Alfonso Picone Chiodo. Giuseppe è un giovane ed atletico generale dei Carabinieri, oggi impegnato in importanti incarichi strategici a Bruxelles, ma che ha guidato per alcuni anni il Comando Provinciale di Reggio Calabria, innamorandosi dell'Aspromonte, percorrendolo a piedi sin nei punti più reconditi, impervi e pericolosi (sue preferite sono le gole fluviali ed i canyon) e facendone quasi la sua seconda patria. Alfonso, agronomo presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, è l'arcinoto "Scopritore" e "Riabilitatore" dell'Aspromonte che, negli anni '80 e '90, scontava ancora i pregiudizi derivanti dalla presenza della 'ndrangheta e dei sequestri di persona. Con escursioni, azioni di tutela e pubbli-

cazioni (mi onoro di aver scritto insieme a lui la prima e ancora unica guida completa ai sentieri dell'Aspromonte) ha contribuito alla creazione del Parco Nazionale dell'Aspromonte, ed a far conoscere questa montagna incantata e fortemente identitaria in tutto il mondo. Il libro esce nella collana "Gli scarabei" che io stesso dirigo per la Rubbettino, che annovera ad oggi otto guide dedicate ai comprensori storici e naturalistici della Calabria e che speriamo di poter estendere anche ad altre regioni d'Italia. Anche se, come dimostra questo titolo, vi è ancora molto spazio da dedicare alla stessa Calabria. Il libro in oggetto non è, infatti, una duplicazione o un sostituto de "Il Parco Nazionale dell'Aspromonte", mio e di Alfonso: mentre quest'ultimo è una guida storico-naturalistica ed escursionistica completa al parco voluto dal compianto senatore Sisinio Zito - al quale, detto per inciso, ancora nessuno si è premurato di intitolare, come sarebbe giusto, la sede del parco. E, invece, un nuovo ed inedito

contributo alla conoscenza dell'Aspromonte nel suo insieme. Con la prefazione di Don Luigi Ciotti e in copertina due mie foto di Pietra Cappa e delle Cascate Caccamelle, contiene cinque capitoli con in tutto diciassette itinerari (in parte inediti) che attengono ad altrettanti fenomeni epocali ed iconici di questa montagna che, nella prima parte di ciascun capitolo, vengono anche rievocati (dal brigante Musolino, alla nascita della 'ndrangheta, dalla lotta alla criminalità al periodo dei sequestri di persona, sino alle tante storie della montagna). Una guida, insomma, che non pretende di esaurire l'intero "universo" Aspromonte, ma che vuol fare piena e viva luce, con l'aiuto degli itinerari, su alcune delle sue stimmate. Un libro agile, breve, pieno di informazioni, che non può mancare nella biblioteca dei calabresi che amano la loro terra e di tutti gli altri che vogliono conoscere l'Aspromonte. Nel sito-blog "L'altro Aspromonte" di Alfonso Picone Chiodo, è possibile consultare la cartina degli itinerari proposti nel libro.



WWW.RIVIERAWEB.IT

## BUON VIAGGIO MIMMO CANDIDO!

MIMMO CAVALLARO

uomo dal cuore grande, non sapevi

Continuerai a sognare, volare, progettare e costruire i tuoi modelli da lassù. Li tutto ti sarà più semplice... Noi ti ricorderemo sempre per la tua grande bontà, il tuo sorriso, la tua allegria e la tua passione... Sei stato un grande uomo. Sei stato il mio capo, eri il Tencnico del Comune di Caulonia, quando noi giovani della 285 siamo stati assunti. Sei stato un



dire di no a nessuno, sempre disponibile con tutti a risolvere i piccoli e grandi problemi del nostro comune. Ti sei sempre distinto per cultura e professionalità. Sei stato un grande e noi ti ricorderemo come tale... Buon viaggio Mimmo!

## "I FATTI VOSTRI SU RAIDUE" LA RICETTA DELLE "VRASCIOLE" CALABRESI

Vrasciole e non polpette! Ha subito chiarito la Cuoca contadina Loredana De Brasi dell'agriturismo di Terranostra - Campagna Amica Villa Cirimarco di Bonifati (CS) che ha presentato questa prelibata pietanza di origine contadina nella trasmissione "I Fatti Vostri" in onda su RAIDUE. E lo ha spiegato alla conduttrice Anna Falchi e ai telespettatori. La brace, ossia i tizzoni ardenti di carbone, veniva utilizzata quotidianamente in passato, tant'è che ancora oggi c'è chi si ricorda la famosa vrascerà utilizzata dai nostri nonni. A questo punto, vrasciola è un termine derivato dal fatto che si tratta di un alimento preparato sul vrascère, o comunque sulla vràce. Passo passo Loredana, ha illustrato la ricetta che, ha chiarito, recupera ad esempio il pane raffermo. Questo a testimonianza, di una buona usanza da riprendere e valorizzare sempre di più: nella cucina contadina non si butta niente e tutto viene recuperato. Le vrasciole calabresi sono un piatto tipico della Calabria, - ha detto la cuoca contadina- diffuso in tutta la regione. Si tratta di polpette di carne dalla forma allungata e rigorosamente fritte in olio extravergine d'oliva in modo da risultare croccanti e ben dorate fuori e morbide e umide all'interno. Vengono servite come secondo o, molto più spesso, come antipasto, in entrambi i casi ben calde. L'impasto è molto semplice, carne macinata di maiale e di manzo, pane raffermo sbriciolato,

formaggio e uova e per profumare prezzemolo e aglio. Una ricetta tradizionale tanto semplice quanto appetitosa che fa subito pensare al calore di casa e della famiglia riunita. La ricetta della vrasciola che è stata presentata diventa poi piccante e ancora più ricca grazie all'aggiunta della nduja. Alla fine Anna Falchi ha posto sulla cartina dell'Italia in corrispondenza della Calabria la bandierina delle vrasciole che entrano a pieno titolo nel pantheon dello street food italiano. "Un'altra occasione importante - sottolinea Mario Ambrogio responsabile Regionale di Campagna Amica - per valorizzare le nostre pietanze, i prodotti e l'abilità delle nostre cuche/i contadini.

