

12/04/11

## Speciale Zagarise (Cz), Città dell'Olio



Il reportage settimanale di OlioVinoPeperoncino sui borghi più incantevoli del Belpaese. Questa settimana, discesa libera in Calabria sui monti della Sila piccola.

Nei pressi dei boschi della Sila piccola si apre l'antico borgo di Zagarise, diviso in due nuclei, uno a ridosso del Castello Normanno e l'altro intorno alla Chiesa madre. Entrambi sono attraversati da stradine lastricate, vicoli coperti da archi in pietra che collegano i quartieri fra loro aprendo a un unico centro abitato con vista sul mare.

La visita al piccolo centro della Sila parte dal Castello Normanno, che si erge nella zona più antica, il medievale borgo Paradiso, dove incontriamo Palazzo Parisi e dimore del XIII secolo recentemente ristrutturate. Degne di nota anche la Chiesa del Rosario e quella di S. Maria Assunta, che ospita il "Museo d'arte sacra".

L'antica tradizione olivicola (Zagarise è Città dell'Olio) ha portato il Comune a investire sulla memoria, attraverso la creazione del "Museo dell'olio d'oliva nella realtà contadina", uno degli ecomusei più noti del Parco nazionale della Sila. La natura della Sila piccola offre mete straordinarie. Come il canyon "Timpe rosse", percorso fra rocce di arenaria rossa, modellato nel tempo dal fiume Uria e dove nidifica il capovacciao, raro avvoltoio.

Ma anche la grotta dei briganti, che rimanda alla storia del brigantaggio calabrese, le cascate del Campanaro, intorno alle quali cresce l'albero della manna, il monte Gariglione, che apre al panorama dei due mari (Ionio e Tirreno), i rifugi a 1600 metri, fra abeti bianchi e faggi, il "Carrozzino", zona montana adibita a centro di ambientamento e diffusione del cinghiale, allo studio della coltivazione dei piccoli frutti e al recupero delle piante in via di estinzione.

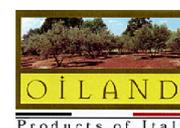
Ma il turista verde ricorderà Zagarise soprattutto per il parco acrobatico, primo parco avventura della Calabria, sospeso fra i faggi. L'identità montana si esplicita nelle feste: "Sagra del cinghiale", "Sagra della pitta frita e dell'olio", "Sagre dei funghi", "Sagra del castagno", "Sagra dell'olio".

La gastronomia locale ha conservato il gusto per le cose semplici e genuine di un tempo. Piatti tipici sono le patate friute, "a frissurata", preparata con pancetta, lombata, fegato e grasso di maiale su cui si sparge molto peperoncino, e "a pitta frita", fatta con acqua e farina. In autunno la cucina locale si arricchisce di gustosi funghi.

Per quanto riguarda i dolci, invece, sono particolarmente buoni i "tardilli", a base di uova e farina ricoperti di miele, le "crocette di fichi" ripiene di noci e cannella, la "pitta nchiusa", a forma di coccinella, imbottita con uva passa, noci, zucchero e cannella, la "nipitella", un calzone con uva passa, noci macinate, chiodi di garofano e vino cotto. Sembra proprio che nulla sia cambiato nella Zagarise descritta da Barrio, scrittore del '600: "Nei suoi campi sono prodotti: fichi d'india, reopontico (pianta simile al rabarbaro di origine asiatica) e marmo frigio". Legno, intaglio e sculture in marmo difendono l'artigianato tradizionale di quest'angolo di Sila.

A Zagarise, in primavera, sboccia anche il profumo di zagara. E il visitatore è catturato. Che paese che tornerebbe a essere l'Italia, se solo puntasse gran parte dei propri investimenti pubblici e privati sul potenziamento delle miniere autoctone: il turismo sostenibile, il patrimonio paesaggistico e monumentale, la valorizzazione dei saperi agricoli e biologici.

Federico Ligotti  
f.ligotti@oliovinopeperoncino.it

Vai su [www.oiland.it](http://www.oiland.it)

· **Ads by Google** Accident Suits Bail Bonds CA Loans Pay Day Sliding Closet