

LA RIVIERA DEI GELSOMINI

(L o c r i d e)

Siderno si trova al centro del territorio della Riviera dei Gelsomini, così denominato per la produzione del profumatissimo fiore che veniva coltivato prevalentemente nel tratto di costa compreso tra Brancaleone e Siderno, é situato lungo l'alto Jonio della provincia di Reggio Calabria e comprende 42 Comuni che vanno da Palizzi a Monasterace, con una popolazione di 140.000 abitanti.

Il paesaggio, non ancora contaminato dalla selvaggia cementificazione, ha un fascino particolare perché offre al visitatore l'opportunità di compiere sempre nuove e interessanti scoperte: dai luminosi litorali con le immense spiagge lambite dall'azzurro mare Jonio, alle verdi colline ricche di piante di agrumi e ulivi, ai villaggi montani di Canolo Nuovo e Zomaro con le preziose sorgenti di salutari acque e i fitti boschi di faggi e abeti. Questa zona, che si trova nel territorio di quella che fu la Magna Grecia, è di grandissimo interesse storico per i reperti ancora visibilissimi della più grande civiltà dell'era antica; gli scavi archeologici di Locri Epizephiri e di Kaulon, la villa romana di Casignana, i Bronzi di Riace, ecc. sono la più chiara testimonianza dell'arte e della cultura dell'epoca. Gli stupendi centri d'arte di Gerace e Stilo; i palazzi di Caulonia, Stignano, Mammola, Grotteria, Gioiosa Jonica, Siderno Superiore, ecc... stanno a dimostrare che anche in epoca più recente questa zona della Calabria ha avuto una vivace attività culturale.

Il comprensorio, con numerosi ed accoglienti alberghi, funzionali campeggi, nuovissime aziende agro-turistiche, appartamenti, ecc..., può ospitare grandi flussi di turisti italiani e stranieri, accolti dal calore umano e dalla grande professionalità del personale, formatosi presso l'Istituto Tecnico per il Turismo di Marina di Gioiosa Jonica e la Scuola Alberghiera di Locri.

Il clima particolarmente mite di questa splendida riviera consiglia lunghi soggiorni in tutti i periodi dell'anno per rinfrancare il corpo e lo spirito dalla frenetica attività quotidiana. I prodotti genuini della terra, i vini, i salumi ed i formaggi locali aggrediscono la gola dei vacanzieri. L'artigianato, con la lavorazione del ferro battuto e l'arte antica del telaio, resiste ancora alle tentazioni dei prodotti industriali.

GASTRONOMIA

La cucina sidernese rispecchia la tradizione calabrese e quella mediterranea, caratterizzata da piatti ricchi di gusto, ma anche piccanti e calorici, preparati con pietanze semplici e genuine, con prodotti tipici della nostra terra e del nostro splendido mare. Piatti tipici sono i primi preparati con i legumi (ceci, fagioli) o con il sugo della carne di maiale, in molte zone infatti l'uccisione del maiale è un avvenimento di antica e suggestiva tradizione. Tipici sono anche i secondi piatti di carne e di pesce e i dolci preparati con frutta secca e miele. Fondamentali in un tipico pranzo sidernese,

nonché calabrese, sono gli antipasti a base di salumi fatti in casa, soppressate, olive, peperoni, pomodori sott'olio.

MACCHERONI AL RAGU' DI MAIALE

Ingredienti per 4-5 persone: 500 gr. Di maccheroni, 800 gr. Di pomodori, 600 gr. Di carne di maiale di un unico pezzo, 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 mazzetto di prezzemolo, ½ bicchiere di vino rosso, pecorino grattugiato, olio d'oliva, sale, 1 tegame di terracotta, 1 pentola.

Sbollentare i pomodori quindi pelarli e tagliarli finemente. Nel tegame di terracotta mettere un poco di olio, il sedano, la cipolla, la carota, il prezzemolo, uno spicchio d'aglio, il tutto tritato finemente. Quando il battuto di aromi sarà dorato aggiungere la carne di maiale salare aggiungere il vino, lasciare cuocere per qualche minuto a fuoco lento e aggiungere i pomodori. Mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco basso per un'ora rigirando di tanto in tanto la carne. Se necessario aggiungere dell'acqua calda durante la cottura. Quando la carne sarà cotta toglierla dalla casseruola, tagliarla a fette e servirla come secondo piatto con parte del sugo preparato. Cuocere i maccheroni, appena scolati condirli con il sugo rimanente e spolverarli con del pecorino.

MACCHERONI AL SUGO DI AGNELLO

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. Di maccheroni, 600 gr. Di pomodori maturi, 1 cipolla, 800 gr di agnello (spalla e dorso), 1 mazzetto di prezzemolo, 30 gr di pecorino grattugiato, olio di oliva, farina bianca, sale, peperoncino rosso, un tegame, una pentola.

Tagliare la carne a pezzi, lavarla, asciugarla e infarinarla. Nel frattempo fare imbiondire una cipolla con dell'olio e versare la carne, salare e lasciare cuocere per 40 minuti rigirando la carne e aggiungendo dell'acqua di tanto in tanto se il sugo dovesse essere troppo denso. Appena la carne sarà pronta toglierla dal tegame e versare nel fondo di cottura dell'agnello i pomodori passati al setaccio, aggiungere del sale, del peperoncino e cuocere per altri 20 minuti e poco prima di togliere il sugo dal fuoco aggiungere il prezzemolo tagliato finemente. Tenere l' agnello in caldo e servirlo come secondo. Cuocere i maccheroni, condirli con il sugo preparato e servirli con una spolverata di pecorino.

PASTA CON LE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone: 400 gr di maccheroncini rigati, 500 gr di pomodori maturi, 2 melanzane medie, qualche foglia di basilico, aglio, olio d'oliva, sale.

Sbucciare le melanzane e tagliarle a piccoli dadi, versarle in uno scolapasta, spolverarle di sale (serve per scaricare l'amaro) e lasciare sgocciolare per circa un'ora. In un tegame di terracotta soffriggere le melanzane e uno spicchio d'aglio tritato, togliere dal fuoco quando saranno ben rosolate e infine aggiungere i pomodori.

PASTA E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone: 350 gr di pasta corta, 200 gr di cotenna di maiale, 200 gr di fagioli secchi, 1 gambo di sedano, semi di finocchio, olio d'oliva, sale, pepe.

La sera precedente all'utilizzo, mettere a bagno in acqua fredda i fagioli. In una casseruola larga versare ½ bicchiere di olio, in esso fare rosolare il sedano tagliato a fettine sottili ed i semi di finocchio, incorporare i fagioli scolati e ½ lt d'acqua fredda, salare e lasciare cuocere. Fiammeggiare la cotenna, raschiarla e lavarla, mettere sul fuoco con 1 lt d'acqua. Trascorsi circa 20 minuti, farla scolare e immergerla in acqua fredda, tagliarla a striscioline e unirla ai fagioli. Lessare la pasta in acqua salata, a metà cottura farla di nuovo scolare e versarla nel tegame dei fagioli insieme ad un pizzico di pepe, rimettere sul fuoco e fare completare la cottura.

CAPRETTO CON PATATE

Ingredienti per 4-5 persone: 1 kg di carne di capretto in pezzi, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzo di prezzemolo, 1 kg di patate, olio d'oliva, sale, sale, pepe.

Lavare, pelare e tagliare a grosse fette le patate; per non farle annerire tenerle avvolte in uno strofinaccio bagnato. In una terrina unta di olio mettere la carne e la patate, aggiungere il sale, il pepe e l'aglio tritato; bagnare ancora con un filino d'olio e mettere in forno già caldo. Fare cuocere per un'ora a temperatura moderata. Prima di servire cospargere il capretto con il prezzemolo tritato.

STOCCAFISSO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone: 800 gr di stoccafisso già ammollato, 200 gr di olive nere, salsa di pomodoro, 1kg di patate, olio d'oliva, sale, peperoncino piccante. Lavare, pelare e tagliare le patate a fette.

Lavare e tagliare a pezzi lo stoccafisso; lavate le olive e i capperi. In una casseruola insieme ad un po' di olio mettere uno strato di patate, lo stoccafisso ed un bicchiere d'acqua calda; coprire con un coperchio e fare cuocere per 15 minuti a fiamma bassa. Quando l'acqua si sarà assorbita aggiungere le olive, i capperi, il peperoncino tagliato a pezzi ed un po' di salsa di pomodoro. Lasciare cuocere per altri 20 minuti.

INVOLTINI DI PESCE SPADA

Ingredienti per quattro persone: 800 gr di pesce spada, 30 gr di pecorino grattugiato, 150 gr di mozzarella, vino bianco secco, olio d'oliva, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, sale. Mescolate insieme il pecorino, lo spicchio d'aglio ed il prezzemolo tritati finemente. Affettate la mozzarella. In ogni fetta di pesce spada mettete una fetta di mozzarella e l'impasto di pecorino, aglio e prezzemolo. Arrotolate le fette e chiudetele con gli spiedini di legno. Mettete gli involtini in una casseruola con un po' d'olio mettete gli involtini e dopo averli fatti rosolare bagnateli con ½ bicchiere scarso di vino; fate evaporare. Fate cuocere ancora per 10 minuti.

ALICI RIPIENE

Ingredienti per quattro persone: 800 gr di alici, 100 gr di pangrattato, 50 gr di pecorino grattugiato, farina bianca, 1 mazzo di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 3 uova, olio per friggere, sale.

Dopo aver nettato le alici privandole delle interiora, delle teste e delle lisce lavatele e fatele sgocciolare. In una terrina sbattete un uovo a cui aggiungerete l'aglio e il prezzemolo tritati, il pangrattato, il pecorino ed un pizzico di sale. Prendete le alici e su metà mettete un po' d'impasto e richiudetele con l'altra metà premendole bene. Sbattete le uova rimaste, passate le alici e poi infarinatele. In una padella riscaldate un bicchiere di olio e friggete le alici.

DOLCI

SAN MARTINE (dolci di Natale)

Ingredienti: fichi secchi, mosto cotto, caffè, cacao, noci, buccia di mandarino tritata, garofano, cannella.

Macinare i fichi e metterli in una pentola sul fuoco insieme al mosto cotto, il cacao sciolto sull'acqua e il caffè addolcito. Cuocere per circa mezz'ora sempre girando con un cucchiaino di legno, infine aggiungere le noci spezzettate, la buccia di mandarino, il garofano e la cannella. Cuocere ancora per mezz'ora. Lasciare riposare per una giornata. Preparare della pasta frolla e fare dei panzarotti con la pasta di fichi. Infornare e servire i dolci freddi (questi dolci si conservano in una scatola di latta per parecchi mesi).

NACATOLE (dolci di Natale)

Ingredienti: 1 kg di farina, 30 gr di lievito di birra, 3 uova, 200 gr di zucchero, 1 bicchiere d'olio.

Ricetta senza lievito: 6 uova, 200 gr di zucchero, 1 bicchiere d'olio, anice a piacere. Impastare tutti gli ingredienti, dare delle forme a piacere e friggere nell'olio bollente.

COPETA (dolce di Natale)

Ingredienti: semi di sesamo, mandorle tostate, zucchero, miele, mosto cotto, bucce di mandarino, garofano e cannella

Pulire i semi sotto l'acqua e asciugarli per due o tre giorni. Metterli in una pentola di alluminio o acciaio e versare il mosto cotto, fare cuocere il tutto per mezz'ora mescolando bene con un cucchiaino di legno, aggiungere le mandorle già cotte precedentemente nel forno e girare ancora bene con il cucchiaino di legno, alla fine unire il miele e lo zucchero. Quando il composto risulterà omogeneo versarlo su una lastra di marmo bagnata quindi tagliarlo a pezzetti piccoli e adagiarli su delle foglie di arancio.


SGUTA (dolce di Pasqua)

Ingredienti: kg. 2 di farina, 800 gr. di lievito , 10 uova, 500/600 gr. di zucchero, 300 gr. di olio, essenza di limone non trattato.

INDIRIZZI UTILI

Comune		0964.345211
Pro-Loco	“	0964.342689
Carabinieri	“	0964.381000
Polizia di Stato	“	0964.381344
Polizia Stradale	“	0964.381035
Vigili Urbani	“	0964.345231
Ufficio Postale	“	0964.342857
Ufficio Loc. Marittimo	“	0964.342818
Pronto soccorso	“	118
Vigili del Fuoco	“	115


ALBERGHI

**** Grand Hotel President	S.S.106 - lato Sud		0964.343191	Fax 342746
*** Hotel Casa del Gourmet	Contr. Pantaleo	“	0964.344077	Fax 344001
*** Hotel Stella dello Jonio	S.S.106 - lato Nord	“	0964.344142	Fax 344770
*** Residence Zefiro	S:S:106, n° 80/A	“	0964380875	
* Albergo Gentiluomo	Via Colombo	“	0964.381145	

CAMPEGGI

Caravan Sud	S.S.106 - lato Sud		0964.342767
--------------------	--------------------	---	--------------------

AGENZIE DI VIAGGIO

ALVARO TRAVEL	Via Jonio, 90		0964387318
COSTA DEI GELSOMINI	c/o “La Gru”	“	0964.347990 Fax 347991
DIANO VIAGGI & TURISMO	Via dei Salici, 4	“	0964.381397 Fax 380540
KITO LUCKI TRAVEL	c/o “I Portici”	“	0964 387178
TIGABOR TRAVEL AGENCY	Via C. Battisti, 99	“	0964.380814 Fax 381823
Coop. DAFNE	Via dei Salici	“	0964.342229