

# Un océano de historia

Durante la primera parte de nuestro recorrido nos asombramos por las paradisíacas imágenes del Mar Jonio, del Mar Tirreno y del Parque Nacional de la Sila, ahora conoceremos los detalles de la gloriosa historia de antiguos pueblos como Catanzaro y Crotona.

**D**espués de recorrer cada rincón de la hermosa localidad de Rogliano, llegamos a Soveria Mannelli, un lindo pueblo ubicado en una espesa cuenca de castaños. A la entrada de la aldea, lo primero que resalta a la vista es el majestuoso Obelisco de Garibaldi, el cual nos recuerda la Guerra de Independencia. Posteriormente, nos dirigimos hacia el suroeste hasta llegar a Nicastro, antigua villa de origen bizantino visitada con frecuencia por Federico II quien tenía allí un castillo, hoy convertido en una pintoresca ruina por uno de los tantos terremotos que han arrasado sin piedad la histórica ciudad.

Continuamos por una carretera estrecha, tortuosa y llena de laderas siempre variables, con grandes panoramas de las Sierras, del Itsmo de Catanzaro y el de Aspromonte. Con el paso de los kilómetros, la vegetación se torna-

ba más espesa a medida que nos acercamos a Serrastretta, siempre subiendo hasta alcanzar vistas que abarcan desde el Aspromonte entero hasta el Stromboli. Llegamos al pueblo, el cual está encajonado en una estrecha cañada y proseguimos por Catanzaro, agregando en nuestro itinerario dos de las principales ciudades de Calabria.

La provincia de Catanzaro no tiene orígenes griegos o romanos, "sólo" fue fundada por los Bizantinos alrededor del Siglo IX; sin embargo, se le perdona la relativa juventud por estar magníficamente situada en un largo espolón despeñado que domina el mar Ionio en la confluencia de dos torrentes. También aquí se recuerdan varios hechos sangrientos ocurridos durante el Renacimiento, hubo motines en 1823 que acabaron con varias condenas a muerte y precisamente aquí en agosto de 1860 llegó el político italiano, Nino



Recorrer las estrechas carreteras de la región bien vale la pena para comer como reyes.

## GASTRONOMIA

### ■ EN CATANZARO:

**Trattoria Mangone**  
Vico 1 Piazza Roma 6  
Tel: 0961 726254  
"Morseddu" de ternera con la "pitta", pasta rellena de albóndigas, pasta con brócolis

### ■ EN RENDE:

**Hosteria de Mendoza**  
Piazza degli Eroi 3  
Tel: 0984 444022  
Jamón con queso de cabra cotroneña, lasaña con salsa de jabalí, tallarines con boletos silanos

### ■ EN CROTONE:

**Ercole**  
V. le Gramsci 122  
Tel. 0962 901425  
Lampascioni con calamares, tubettini con jamón de atún, calamarcitos rellenos de achicoria y miga de pan.

### ■ EN COSENZA:

**Vecchia Cucina**  
Via Niceli 21  
Tel. 0984 29439. Fax: 0984 28837  
Chipirones Fritos en aceite de oliva, cavatelli con camarones y brócolis, frito de panzanella y lubina a la sal.

### ■ Enoteca La Buca dei Vini

Piazza dei Bruzi 7  
Tel 0984 795495  
<http://www.labucadeivini.it/>  
Gran selección de vinos calabreses y de Italia meridional.





Bixio con sus garibaldinos.

Dejamos Catanzaro recorriendo una carretera que corre a mitad de la cuesta y se levanta entre encinas y castaños hasta abrirse sobre inmensas superficies verdes abiertas hacia la montañas al norte. Los pueblos que alternan con anchos castañares son todos antiguos, casi en su totalidad afectados por los terremotos y numerosos son los castillos que nos recuerdan la época de los Suevos de Federico II y de los Bizantinos.

De particular interés es Zagarisi, ubicado en un peñasco, al que sólo se llega después de recorrer un largo trecho entre los árboles en el Valón de la Fiumarola. Continuamos entre castañares, valones boscosos y pedregales surcados por los torrentes, extensiones de piedras en el centro de las cuales a veces corre un escaso hilo de agua.

Así superamos también Mesoraca, atravesado el torrente homónimo, empezamos de nuevo a subir cruzando todo un río, el Solero, y pronto llegamos a la pintoresca población de Petilia Policastro, la cual, se encuentra en un bastión de roca alrededor del cual dos torrentes forman una especie de fosado defensivo. Posteriormente, empezamos a bajar hacia el mar para terminar el viaje en la más reciente provincia de Calabria que es también una de

sus más antiguas ciudades.

Crotone fue fundada por los Aqueos en el siglo VIII A.C. y pronto se convirtió en una de las más espléndidas, vitales y poderosas ciudades de la Magna Grecia. Como todas estas ciudades-estado, Crotone se vio comprometida a menudo en guerras sangrientas con las vecinas ciudades, debido tanto a la rivalidad con los pueblos contiguos como a los conflictos entre las "madres patrias" de Grecia, hasta el punto de decaer y olvidar sus propios orígenes.

En el siglo pasado una efímera industrialización le dejó una secuela de conflictos sociales, polución que sólo en los últimos años la gente, haciéndose más sensible hacia las bellezas de la costa, el monte y el mar, está tratando con dificultad de superar. Y es el mar, distinto en su belleza de aquel otro mar de donde partimos, que nos acoge y acaba por caracterizar nuestro viaje, desde el Tirreno que mira al Oeste (a lo que está más allá del Mediterráneo) hasta el Ionio que sólo es un "hilo" de agua entre nosotros, los Balcanes y las inmensidades asiáticas. **M**

**Texto: Mauro Rossini**  
**Traducción: Prof. Giorgio Vecchi**  
**Fotos: Giovanni Lamonica**

LA GASTRONOMIA CALABRESA Y DE LA SILA

La gastronomía tradicional de este espléndido territorio está ligada a un mundo campesino que manifestaba su propia sencillez incluso a través de sus costumbres cotidianas. La cría del ganado tiene gran importancia en esta localidad, y por eso uno de los fundamentos de la gastronomía silana es el "Caciocavallo Silano", un queso semiduro de pasta hilada, producido con leche vacuna, de forma ovalada o tronco-cónico.

La Sila es riquísima de hongos. El más típico de los hongos silanos es el "rossitto", que se asa en las brasas con ajo y panceta. Famosos son también los aceites, a menudo obtenidos de variedades locales de olivo; los aceites "Lametia" y "Bruzio" han obtenido la marca D.O.C. y D.O.P. como extravirgen.

El excelente aceite ha dado origen a una tradición conservadora que se manifiesta en los inigualables tomates, guardados después de haber sido secados bajo el sol de verano, además de la berenjena, las aceitunas negras y verdes, los boletos y los cardillos.

Entre las especialidades, la "Sardella" hecha de sardinas y anchoas neonatas espolvoreadas de chile dulce y picante de gusto inolvidable.

La especia soberana es el chile, al cual está dedicado el Festival de Diamante. En toda la región se emplea para la conservación de carnes y pescado, pero se consume también fresco y constituye la base de recetas populares curativas, mágicas y afrodisíacas.

Uno de los más grandes símbolos, es el pan con semillas de hinojo preparado para la fiesta de la "Inmaculada", la versátil "pitta", mientras entre las galletas tradicionales destacan las "nepitelle" aderezadas con agrios típicos y especias.

Los embutidos más típicos son la "soppressata", hecha de carne magra seleccionada y aderezada con pimienta, sal, salchichas picantes y dulces. Las pancetas ahumadas y el "capicollo", hecho con la carne que se halla entre la cabeza y el filete de cerdo, aderezado con sal de cantera y chile.

Entre las especialidades, la "nduja", es un embutido cremoso obtenido de los residuos de la matanza del cerdo.

Los colonos griegos bautizaron a Calabria, Enotria, es decir "tierra del vino", tanto que los atletas olímpicos recibían en regalo el vino calabrés, de elevada graduación alcohólica y resistente al transporte.

Hoy Calabria produce siete vinos DOC, procedentes de las zonas vinícolas de Bivongi, Cirò, Lamezia Terme y Castrovillari. El vino Greco di Bianco nace de la más antigua cepa en Italia.

Las hábiles manos de las mujeres calabresas, simplemente trabajando con trigo duro y agua, llegan a obtener los "fileja" o "filatiddhi" o "maccarruni li casa", que se hacen enrollando la masa alrededor de un junco, completados con un espolvoreo de requesón seco y salado, mientras en las comunidades griegas y albanesas, donde la tradición aún tiene fuerte arraigo, se prepara una pasta especial, los "shtridhelat", el cual es un trenzado de tiras que se corta luego en muchos trozos semejantes a fettucini.



La historia parece detenerse en este recorrido, sólo algunos vehículos osamos perturbar la quietud que aquí reina.



Ni siquiera hay que reiterar que la gastronomía calabresa es vasta y deliciosa.

