

la Repubblica

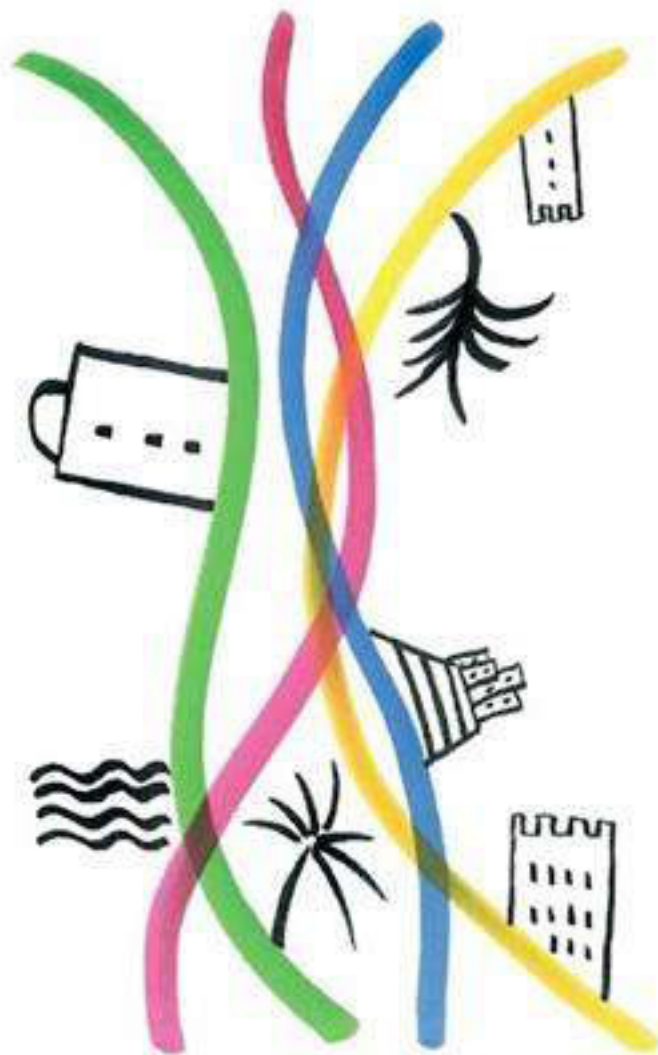
in collaborazione con



AUTOSTRADA DEL MEDITERRANEO

GUIDA PER VIAGGIARE CON GUSTO

2017



M. P. V.

A2 Autostrada del Mediterraneo

Altilia-Grimaldi,
San Mango d'Aquino,
Falerna



DOVE MANGIARE

DUE BICCHIERI GOURMET

Amantea (CS)
VA DOGANA 96
☎ 327 5876354

Chiuso: lunedì - Ferie: novembre
€ 25/35

Tradizione

Zuppa di lumachine di mare o caviale di melanzana e San Marzano per introdurre il percorso che Gianluca Ganci propone ai suoi ospiti in un riuscito incontro di tradizione e fantasia. Ecco così che gli ziti corti di Gragnano sono impreziositi dal mantecato di verdure di stagione, seppie e cozze o, in base al pescato e al periodo, con scorfano o aragosta. Le frittiture di paranza contendono poi la scena alla tagliata di tonno. Pudding al cioccolato, mousse di nocciola e croccante di mandorla o muffin di ricotta, fichi, rum eldorado e cioccolato per la chiusura. In cantina circa 200 etichette tra vini biologici, biodinamici, champagne e birre artigianali.

IL CONVIVIO

Fiumefreddo Bruzio (CS)
VA OSPEDALE
www.apiazza.it
☎ 0982 71864 e 0982 621023

Chiuso: lunedì - Ferie: variabili
€ 16/30

Osteria chic

La residenza d'epoca Vico Granatello è il cardine di un'accoglienza che, nel cuore del borgo, si arricchisce di una "neo-osteria con l'orto" il cui timone è affidato allo chef Francesco Santelli. La frittata di patate di Fiumefreddo è realizzata con tubercoli silani mentre gli

spaghettoni Cavalieri "a mollica" sono impreziositi dalle alici di Cetara. Il pesce fresco finisce con il bergamotto tra le tagliatelle così come in forma di crudi per i secondi del giorno, prima del tartufo artigianale di Pizzo. Al Convivio si affianca A Piazzetta, che tra le travi di legno che sorreggono il soffitto e danno forma alle nicchie nella pietra che ospitano bottiglie di ogni tipo, permette di immergersi in ancor più veraci escursioni tra le eccellenze gastronomiche del territorio.

LAMPARA

Gizzeria (CZ)
LOCALITÀ CAPO SUVERO
www.lalampara.ristorante.it
☎ 0968 466193

Chiuso: martedì - Ferie: dal 23 dicembre
al 6 gennaio - € 45/50

Tradizione

È all'interno di una struttura alberghiera affacciata direttamente sulla spiaggia che prendono forma specialità che strizzano l'occhio a ciò che ogni giorno finisce nelle reti dei pescatori di zona. Ben 15 portate, tra calde e fredde, danno forma all'antipasto della casa, che spazia dalle frittelle di neonata alle alici impanate fino ai filetti di spatola e ai gamberoni marinati. A seguire la pasta con saporiti sughi di cernia, ricciola, pesce baletta e aragosta, gli spaghetti ai frutti di mare e il risotto alla pescatora. La carta dei vini offre uno spaccato delle eccellenze locali ma anche referenze internazionali e champagne.

LOCANDA DI MARE

Amantea (CS)
VA STROMBOU 20
www.locandadimare.it
☎ 0982 428262 - 340 7821724

Chiuso: mai - Ferie: variabili
€ 20/30

Tradizione

"Pesce fresco". Non lascia spazio a interpretazioni quanto si legge sotto l'insegna del locale le cui redini so-

no nelle mani di Maria Filippo. Tra arredi che richiamano locali marinari veraci sfilano così alici marinate, tartare di tonno e misti di crudi del giorno. Ostriche o imparate di cozze a precedere linguine "ai 4 molluschi", scialatielli con pesce spada, gamberi rossi e olive taggiasche, paccheri con cernia, pomodorini e pinoli, totani e calamari fritti o grigliate che ruotano intorno al pescato quotidiano. Non mancano alternative di terra con radici nel territorio della Sila.

MAGNATUM DEGUSTERIA

Longobardi (CS)
VA INDIPENDENZA 56
☎ 098275201

Chiuso: domenica a cena in inverno
Ferie: mai - € 30/35

Osteria chic

Nel cuore del piccolo e affascinante borgo sono Francesco Saliceti e Giovanna Martire a gestire una cucina nella quale prende forma la frittata "du scuru, che a dispetto del nome non è realizzata con le uova ma con una millefoglie di patate con origano, basilico e un "brivido di peperoncino". Il baccalà ad insalata alla calabrese è condito con pomodori secchi, olive schiacciate ed olio evo delicato, mentre la pasta Vicidomini si presenta con asparagi selvatici, gorgonzola, castelmagno e tartufo calabrese. E dopo rape e salsicce la zuppa inglese con "pastetta". A completare l'offerta sono 400 etichette di vino e le eccellenze dell'olio extravergine. Necessità di prenotare.

MARE CHIARO

Gizzeria (CZ)
VA NAZIONALE SS 18
☎ 096851251

Chiuso: lunedì - Ferie: variabili in gusto
€ 30/45

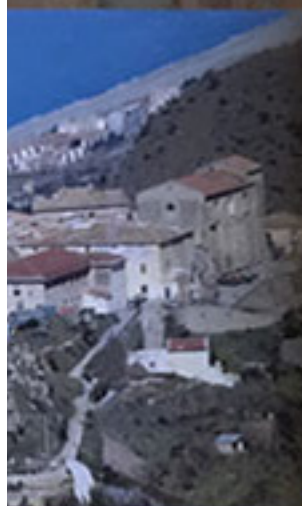
Tradizione

Un ambiente pulito e luminoso per il locale gestito da Paolo Sauro, che accoglie personalmente i clienti proponendo un menu che cambia a seconda della disponibilità

leguiderepubblica

@Guide_Rep

guiderepubblica



RUZIO

fiume di acqua potabile - chiamato che sgorga dalla roccia a pochi km unto nel 1860 per distinguerlo da

bbiate del castello?

Salvatore Fiume, che colora di o una certa indolenza borbonica ha lento degrado di palazzi e chiese, ita dall'alto dei belvedere marini e le colline si salda con il respiro dell'estate, come nelle luminose matti di sé la pace perduta di una costa pietra di resistere.

storico, che già lascia intravedere acinesche e degli elementi di de i davanti alle piazze, Fiumefreddo guardare avanti. L'ingresso al cen che si apre su piazza del Popolo, pietra viva, e i cui contorni sono ice di San Michele Arcangelo,

si presenta con l'aspetto postevoli tele di Francesco Solimena (1757), buon artista locale, autore ciano a destra il palazzo del Ba-



...a sinistra il palazzo Gaudiosi ... Risorgimento si arriva, passando palazzo Zupi, dotato di splendido portale, ... costruito nella parte alta del bor-

... del vallone. ... furono le truppe napoleoniche che ... i partigiani dei Borboni. Una ... dagli affreschi di Salvatore Fiu- ... dalle intemperie. Da Largo ... verso piazza Vittorio Veneto, il pun- ... cittadina, dove fa bella mostra di sé ... di fattura cinquecentesca e dimora ... Andando verso Largo Torretta s'in-

CHIESA VEDERE



... la chiesa di Santa Chiara, datata ... la pala d'altare del Solimena ... nella chiesa Matrice.

... di San Rocco del XVIII secolo. Gli affre- ... sono di Salvatore Fiume (1980) e ... San Rocco che salva il popolo colpito

... palazzo Santanna. Prose- ... in litanzi, si incontrano palazzo Pitel- ... scuola romana del XVIII se-

... palazzo Castiglione-Morelli del secolo XVI. ... chiesa di Santa Maria di Fon-

... da monaci basiliani, distrutta nel ... da Simone de Marnistra e affidata ... da Fiore.

... la chiesa dell'Addolorata, di antichissima origine (XI sec.) ma di aspetto barocco, con pregiati lavori di stuccatori calabri all'interno. Uscendo dalla chiesa, dirigendosi a sinistra si raggiunge Largo Santa Domenica con i ruderi dell'omonima chiesa e una bella vista a mare, mentre prendendo la destra si s'incammina verso il seicentesco palazzo Mazzarone e, subito dopo, la chiesa di San Francesco di Paola, costruita nel 1709 con uno splendido portale barocco. L'attiguo convento dei frati Minimi è oggi sede del Comune. Di fronte, sulla Torretta, si ammira la scultura di Salvatore Fiume slanciata verso il mare che segna d'azzurro l'orizzonte.



I PIACERI DEL BORGO



- ▶ Dai pascoli sui crinali appenninici si ricavano ottimi **formaggi** lavorati con i metodi tradizionali. Sulle colline in dolce declivio verso il mare, prosperano **l'ulivo** e la vite.
- ▶ La **filiciata** è uno squisito piatto a base di formaggio fresco su foglie di felce. Altro piatto tipico è la **frittata di patate**, da accompagnare con vino rosso. Tra i **dolci**, i **cuddruri** con uova, zucchero, cannella e anice.
- ▶ **Santa Maria Assunta**, il 15 agosto: la festa culmina con la distribuzione della "filiciata", il caratteristico fior di latte posto sulle felci.
- ▶ **Immacolata Concezione**, l'8 dicembre: si digiuna la vigilia per il voto fatto l'indomani del terremoto del 1638 e confermato dopo quello del 1767.