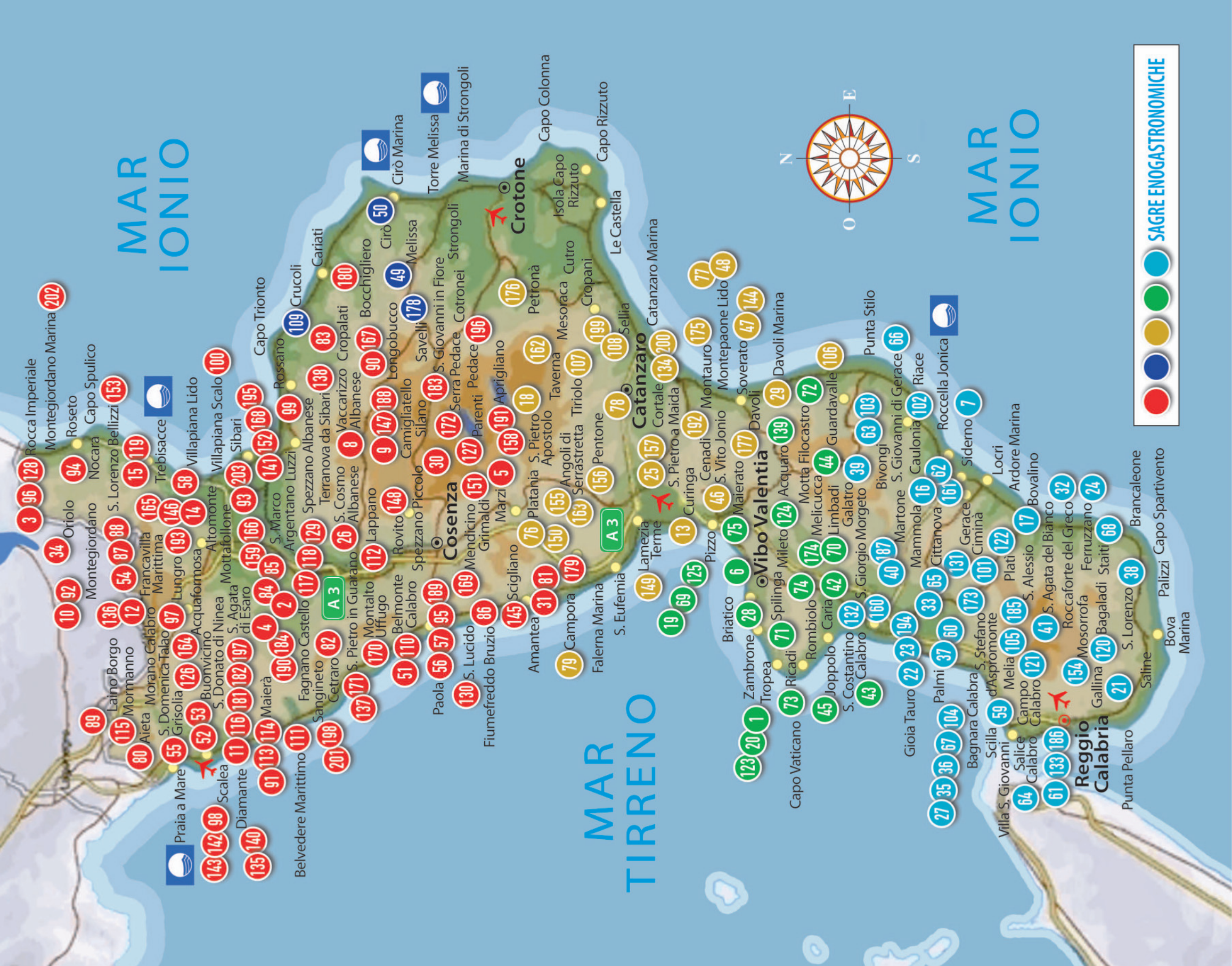


Cucina Calabrese

ricette sapori sagre



EDIZIONI AFFINITÀ ELETTIVE

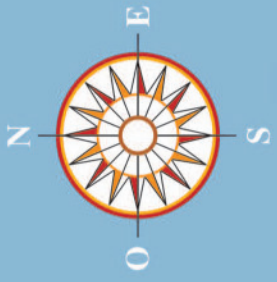


MARE
IONIO

MARE
IONIO

MARE
TIRRENO

SAGRE ENOGASTRONOMICHE



Cucina Calabrese

ricette sapori sagre



*“Volle il mare sempre viola, il cielo terso,
le campagne fertili, le messi pingui, l'acqua abbondante,
il clima mite, il profumo delle erbe inebriante”.*

Leonida Pepaci

CUCINA CALABRESE

La cucina calabrese è una cucina contadina robusta e piccante perchè fa un abbondante uso di peperoncino. I sapori sono forti e decisi e il colore che viene in mente è il rosso. Il rosso della cipolla di Tropea, del peperoncino, della 'nduja, dei peperoni e della soppressata. Ma non possiamo dimenticare le altre "perle" calabresi: il cedro, il bergamotto, l'olio extravergine d'oliva (con le tre dop Bruzio, Lametia e Altocrotonese), la liquirizia di Rossano e le clementine (innesto tra il mandarino e l'arancio amaro). Le piante aromatiche quali menta, basilico, alloro, prezzemolo, salvia, aglio, cipolla, pepe nero, il peperoncino, timo, inebriano i sensi e vivacizzano pietanze sane e gustose.

Le due anime del territorio, terra e mare, sono presenti nelle ricette e nelle usanze popolari. Si prediligono ancora oggi i legumi, i pesci freschi o salati, l'agnello e la carne di maiale. I formaggi per eccellenza sono il caciocavallo Silano, il pecorino del Monte Poro, quello fresco è morbido e di sapore dolce a differenza di quello stagionato intensamente aromatico e leggermente piccante, il pecorino Crotonese, ottimo in abbinamento con il miele, e la ricotta affumicata di Mammola prodotta con il latte caprino con tecniche artigianali ed affumicata con legna di castagno o di erica.

Nella Costa Viola, a sud sul versante tirrenico, la pesca del pescespada ha ispirato diverse preparazioni: alla brace, alla 'gghiotta con le olive, in involtini tagliando fettine molto sottili o nei sughi per condire la pasta. Sin dall'anno 1000 tante tonnare punteggiavano la costa tirrenica da Tropea ad Amantea, specialmente nel golfo di Santa Eufemia nel Vibonese. Sono ancora riconoscibili alcune evidenze archeologiche a Palmi, Briatico, Bivona e Sant'Irene, segni di una tradizione antica.





Specialmente a Pizzo Calabro la cultura e le tradizioni legate alla pesca del tonno hanno tramandato tanti piatti in cui il tonno è protagonista.

La pasta, tradizionalmente fatta in casa, ha forme e preparazioni diverse: "fileja", fusilli fatti a mano avvolgendo la pasta su un ferro denominato "firriettu", "maccarruni", "scialatelli", "lagane", tagliatelle della provincia di Cosenza che solitamente vengono accompagnate con i ceci, "schiaffettoni", "strangugliapreviti", "struncatura" con grano integrale, e "ricci di donna". Tra i primi rammentiamo la pasta e fagioli alla paisana, la pasta "ca mud-

dica" e alici, la pasta "a lu furnu" e la pasta "incasciata", rigatoni con ragù di carne e altri ingredienti che vengono messi tra due strati di melanzane fritte in una teglia.

Un tempo gli abitanti potevano sopravvivere, nei rigidi inverni in montagna per sfuggire a predoni e pirati, conservando il cibo sotto sale o sott'olio e producendo formaggi; acciughe sotto sale e tonno sott'olio col peperoncino; pomodori secchi, verdure e funghi sott'olio. Anche cibi insaccati: capocollo, soppressata, prodotta con le parti magre del suino, salsiccia e 'nduja. Le salsicce o le costate di maiale si conservavano in recipienti di vetro con la "Sajma", grasso di maiale (strutto) sciolto con il pepe rosso tritato. Il pane, rigorosamente casareccio, è un fiore all'occhiello della Calabria. La sua particolarità è la lunga lievitazione naturale, il gusto, la fragranza e la durata di conservazione. La tipologia della farina, l'acqua, la metodologia di cottura insieme alle eventuali aggiunte determinano un alimento vario e diversificato. Rammentiamo il pane di Cerchiera di grande dimensione, il pane di Cuti, quello di grano duro di Mangone e di Panettieri (nome del paese in provincia di Cosenza), il "u pani pizzata" di Mammola con farina di mais e foglie secche di castagno, quello di Cutro della provincia di Crotona, il pane di Tessano e quello di "ranu" di Seminara, il pane con la "giurgiulena" (semi di sesamo) e il biscotto di



grano duro di Reggio Calabria, quello del Monte Poro con la farina di legumi come le vecce, il pane di Serra San Bruno con i semi di finocchio. La tradizionale "Pitta" a forma di ciambella farcita con le uova si prepara nel periodo pasquale, con le verdure ed altro negli altri periodi dell'anno. Sono tanti i piatti tradizionali legati alle ricorrenze religiose Natale, Pasqua ed Epifania. Tra gli altri l'arrosto di agnello a Pasqua e polpette e carne di maiale a Carnevale.

Nei dolci primeggiano la "pitta 'impigliata" e quella di S. Martino, i mostaccioli di Soriano, i "turdilli" (dolce natalizio), i fichi secchi farciti con noci e mandorle o ricoperti di cioccolata, "le chinulille", i bocconotti, le "scalille" e i torroni di Bagnara.

E ancora le "zippuli" dolci fritti di patate, le "nacatole", la "pignolata" dolce a forma di pigna ricoperto di glassa di limone o di cioccolata e i "pipareddhi" con le mandorle, entrambi di Reggio Calabria. Ottimi i gelati di Pizzo, tra cui i tartufi al gusto di nocciola e cioccolato.

Per quanto riguarda i vini quelli rossi prevalgono sui bianchi e qualitativamente vi sono 13 DOC e 12 IGT. In provincia di Cosenza i DOC Donnici, Pollino, San Vito di Luzzi, Savuto e Verbicaro, e gli IGT Condoleo, Esaro, Valle del Crati e Valle del Savuto. In provincia di Crotona si producono i DOC Cirò, Melissa e Sant'Anna di Isola di Capo Rizzuto, e gli IGT Lipuda e Val di Neto. Catanzaro è rappresentata dai DOC Lamezia, Savuto e Scavigna, e dal IGT Valdamato. La provincia di Reggio Calabria annovera i DOC Greco di Bianco e il Bivongi e i IGT Arghilla, Calabria, Costa Viola, Locride, Palizzi, Pellarò e Scilla.

La Cucina Calabrese ha origine dalle differenti civiltà venute a contatto con le popolazioni autoctone. Tanti i popoli, molto diversi ed eterogenei tra loro, che hanno lasciato le loro tracce nelle





tradizioni culinarie. **Ausoni, Enotri, Bruzi, Greci, Romani, Longobardi, Arabi, Normanni, Svevi, Angioini, Aragonesi, Bizantini, Francesi e Spagnoli** l'hanno colonizzata, ma anche assoggettata e depredata, importando usi e costumi delle loro culture. La fertilità della terra consentì ai primi coloni Greci (VIII sec a.C.) di introdurre con successo la vite ed estendere le piantagioni di ulivi e quindi la produzione di olio. Le olive, il vino, il miele, la ricotta salata ed infornata sono un lascito della civiltà greca. Centro dell'arte culinaria della Magna Grecia in Calabria è stata Sibari, i cui cuochi acquistarono fama in tutto il mondo classico come esperti nella preparazione del pesce, in particolare delle anguille. Si tramanda che sia proprio Sibari ad avere nella penisola italica la paternità della pasta. Ancora oggi si producono le lagane, fettuccine larghe e spesse. Il progenitore della pasta in Grecia si chiamava "laganon", un impasto di acqua e farina aromatizzato con dell'aglio e con cui veniva tirata una sfoglia larga come un mantello poi tagliata a strisce. Le nuove tecniche di pesca, la lavorazione e conservazione del pescato con erbe aromatiche sono di derivazione Romana (dal 270 a.C. al 468 d.C.). Ricordiamo la "rosamarina", forma dialettale calabrese del bianchetto, che deriva dal latino "ros maris", rugiada di mare. Il macco di fave, le salsicce e le focacce risalgono forse a questo periodo. Si preparavano i "crustuli", rombi di farina impastata (fritti in olio e conditi con miele e vino cotto), i "mustacea" (mostaccioli, 'nzuddhi), farina insieme al miele, olio ed essenze varie, e i "frutti di pasta di mandorle", queste magistrali creazioni si producono ancora oggi e sono così simili a quelli veri da ingannare chi li vede per la prima volta (gli antichi stampi sono esposti nel museo di Reggio Calabria).



ducono le lagane, fettuccine larghe e spesse. Il progenitore della pasta in Grecia si chiamava "laganon", un impasto di acqua e farina aromatizzato con dell'aglio e con cui veniva tirata una sfoglia larga come un mantello poi tagliata a strisce. Le nuove tecniche di pesca, la lavorazione e conservazione del pescato con erbe aromatiche sono di derivazione Romana (dal 270 a.C. al 468 d.C.). Ricordiamo la "rosamarina", forma dialettale calabrese del bianchetto, che deriva dal latino "ros maris", rugiada di mare. Il macco di fave, le salsicce e le focacce risalgono forse a questo periodo. Si preparavano i "crustuli", rombi di farina impastata (fritti in olio e conditi con miele e vino cotto), i "mustacea" (mostaccioli, 'nzuddhi), farina insieme al miele, olio ed essenze varie, e i "frutti di pasta di mandorle", queste magistrali creazioni si producono ancora oggi e sono così simili a quelli veri da ingannare chi li vede per la prima volta (gli antichi stampi sono esposti nel museo di Reggio Calabria).

Tante le spezie importate dai Bizantini (dal VI sec d.C. al IX sec) insieme all'aglio e la cipolla; ma anche l'anguria e l'albero del pesco. Dall'839 all'885 si costituirono alcuni emirati Arabi in Calabria (Amantea), una presenza limitata negli spazi e nel tempo. Come mai, quindi, tanti piatti calabresi hanno una derivazione araba? La risposta è nei mercenari saraceni che per secoli hanno fatto parte degli eserciti di Bizantini e Normanni. Una volta terminato il loro servizio militare sono rimasti a vivere, insieme alle loro famiglie, nelle campagne calabresi. Hanno così trasmesso le loro tradizioni culinarie.

Arrivano gli agrumi, il gelso bianco, le melanzane e la canna da zucchero (cannamele) che sostituisce il miele specialmente nella preparazione dei dolci. Si utilizza la ricotta, il sesamo, l'anice, lo zafferano e la cannella. Vengono prodotti i maccheruni (pasta con il buco), dall'arabo mu-karana e/o makruna (mettere in fila, mettere in parallelo), e si impone il gusto delle salse agro-dolci (zucchero e aceto), incontro tra sapori contrapposti. Coi Normanni (dal 1061 sino al 1195) e gli Svevi (sino al 1269) si aggiunsero le aringhe salate e affumicate, il pescestocco e il baccalà. Successivamente nel 1307 arrivarono gli Angioini. Con gli Spagnoli Aragonesi dal 1442 sono giunti il pan di Spagna e le impanate e, dopo la scoperta dell'America, pomodori, patate, peperoni, mais, cacao e peperoncini. Non si possono dimenticare gli apporti culinari delle comunità albanesi, valdesi e grecane stabilitesi in Calabria. Dalla Francia arrivano nelle cucine dei nobili l'uso della pasta frolla, della beshamel, del "gateau" e della cipolla al posto dell'aglio per i sughi più delicati. Le molteplici influenze ricevute e le radicate tradizioni locali hanno portato ad una cultura gastronomica che si è tramandata nel tempo, di generazione in generazione, divenendo un segno di riconoscimento, una identità per tutti i Calabresi, sia in Calabria sia nel resto del mondo dove è stata esportata.

Vincenzo Jannuzzi



SAGRE E FESTE PAESANE IN CALABRIA

Le sagre sono un appuntamento stimolante, soprattutto se si tratta di manifestazioni legate ai prodotti tipici e alle stagioni dell'agricoltura e della cultura contadina. Non perdetevi l'occasione di parteciparvi, ve ne è per tutti i gusti, si mangia e si beve a volontà. Sono numerose e ogni anno vengono organizzate da Comuni, Proloco ed associazioni. Si valorizzano così i prodotti tipici: il peperoncino, la cipolla rossa, la "nduja", la soppressata, il salame piccante, i salumi, l'olio e il pane di grano duro. Ottimi tra i formaggi il caciocavallo, il pecorino e la ricotta affumicata. Tra le paste fatte a mano la "fileja" e i "maccaruni". Da segnalare le sagre legate al pesce spada, al pesce azzurro o al pesce stocco. Da non dimenticare gli appuntamenti riguardanti la vendemmia e i vini bianchi e rossi di gran carattere che si producono in Calabria, denominata Enotria (terra del vino) dagli antichi Greci. Infine i dolci tipici quali la "pitta 'nchiusa", i mostaccioli, i bocconotti e il torrone. Per facilitare la consultazione abbiamo approntato un calendario delle sagre inserendo un numero davanti ad ognuna di esse che segnala, sulla carta della Calabria, dove ha luogo la manifestazione. I numeri hanno un diverso colore per individuare la provincia.

GENNAIO

3 settimana

- 1 Sagra della Cipolla Rossa a Tropea (VV)
- 2 Sagra del Maiale a Fagnano Castello (CS)

FEBBRAIO

1 settimana

- 3 Sagra delle Maiatiche a Rocca Imperiale (CS)
- 4 Sagra della Polpetta, del Maiale e del Cinghiale a Sant'Agata di Esaro (CS)

MARZO

3 settimana

- 5 Sagra della Pasta e dei Ceci a Marzi (CS)

4 settimana

- 6 Alla scoperta delle tradizioni: Filejata a Vibo Valentia

MARZO/APRILE

- 7 Sagra della "sguta", biscotto dolce, a Siderno (RC)

APRILE

1 settimana

- 8 Sagra dei Vini Arberesh a Vaccarizzo Albanese (CS)

2 settimana

- 9 CucciaFest a Camigliatello Silano (CS)

3 settimana

- 10 Sagra dei Piselli e delle Fave a Montegiordano (CS)

MAGGIO

1 settimana

- 11 Sagra della Ricotta a San Donato di Ninea (fraz. Ficara) (CS)

3 settimana

- 12 Piatti tipici di Morano Calabro (CS)

4 settimana

- 13 Festa della Fragola a Acconia di Curinga (CZ)



- 14 Grande festa del Pane ad Altomonte (CS)
- 15 Sagra delle Arance a Trebisacce (CS)

GIUGNO

1 settimana

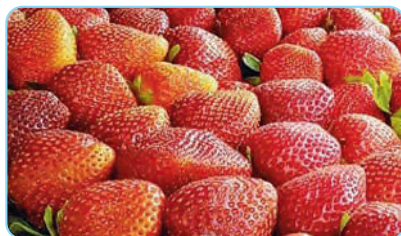
- 16 Sagra della Ricotta Affumicata "abbespata" a Mammola (RC)
- 17 Sagra della Porchetta a Bovalino (RC)

3 settimana

- 18 Festa della Ciliegia a San Pietro Apostolo (CZ)

4 settimana

- 19 Sagra della Fragola a Pizzo (VV)



LUGLIO

1 settimana

- 20 Sagra del Pesce Azzurro e della Cipolla a Tropea (VV)

2 settimana

- 21 Sagra Antichi Sapori a Gallina (RC)
- 22 Sagra del Pesce Azzurro a Gioia Tauro (RC)
- 23 Sagra del Gelato a Gioia Tauro (RC)

3 settimana

- 24 Sagra dei Maccheroni a Ferruzzano (RC)
- 25 Sagra della Faggiolata a San Pietro a Maida (CZ)
- 26 Sagra dei Prodotti Tipici a San Cosmo Albanese (CS)

4 settimana

- 27 Sagra del Pesce Fritto a Bagnara Calabria (RC)
- 28 Sagra della Fileja (pasta fatta in casa) a Briatico (VV)
- 29 Sagra del Tonno a Davoli Marina (CZ)
- 30 Sagra della Cocuzza a Spezzano Piccolo (CS)



LUGLIO/AGOSTO

Tutte le Domeniche

- 31 Fiera di Amantea (CS) - Bancarelle e degustazioni

AGOSTO

- 32 Sagra dei Maccaruni e della Fileja a Roccaforte del Greco (RC)
- 33 Sagra della Soppresata a Cittanova (RC)
- 34 Festa in strada, musica folklore ed enogastronomia a Oriolo dall'1 al 20 (CS)

1 settimana

- 35 Gran Galà del Pesce Spada a Bagnara Calabria (RC)
- 36 Sagra del Pane a Bagnara Calabria (RC)
- 37 Sagra della Struncatura, tipica pasta di Palmi (RC)
- 38 Sagra del Pane Caldo a San Lorenzo (RC)
- 39 Sagra della Melanzana a Galatro (RC)
- 40 Sagra della Pannocchia "vijozza" a Martone (RC)
- 41 Sagra della Pasta fatta in casa a Sant'Agata del Bianco (RC)
- 42 Sagra "da Sujaca", fagioli a Caria frazione di Drapia (VV)
- 43 Sagra della Pitta Chjina a San Costantino Calabro (VV) - www.prolocosancostantino.it
- 44 Sagra dei Maccheroni a Melicucca frazione di Dinami (VV)
- 45 Sagra "du Pruppu" (polipo) a Joppolo (VV)
- 46 Sagra dei Peperoni e delle Patate a San Vito sullo Jonio (CZ)



- 47 Sagra del Pesce a Soverato (CZ)
- 48 Sagra del Tartufo Gelato a Montepaone Lido (CZ)
- 49 Le strade del Vino a Melissa (KR)
- 50 Le strade del Vino a Cirò (KR)
- 51 Sagra del Pomodoro e della Bruschetta a Belmonte Calabro (CS)
- 52 Sagra del Cinghiale a Buonvicino (CS)
- 53 Seduzione e Gusto a Buonvicino (CS)
- 54 Sagra dei "Firzuoli", pasta fatta in casa a Francavilla (CS)
- 55 Sagra del Cinghiale a Grisolia (CS) - www.boccadicarpino.it
- 56 Sagra "d'a fresa e du pommidori" a Paola (CS)
- 57 Sagra "d'a purpetta i Mulingiana" a Paola (CS)
- 58 "La grande abbuffata" sagra enogastronomica a Villapiana Lido (CS)



2 settimana

- 59 Sagra del Pesce Spada a Scilla (RC)
- 60 Sagra del Pesce Spada a Palmi (RC)
- 61 Sagra della Supplularia e della Ricotta Calda a Reggio Calabria
- 62 Sagra dello Stocco a Mammola (RC)
- 63 Sagra del Vino a Bivongi (RC)
- 64 Sagra della Melanzana a Salice Calabro (RC)
- 65 Sagra del Cinghiale a Cittanova (RC)
- 66 Sagra della "supprezzata" a San Giovanni di Gerace (RC)
- 67 Sagra del Pane di grano a Pellegrina di Bagnara Calabra (RC)
- 68 Sagra dei "Maccaruni" a Staiti (RC)
- 69 Sagra del Tartufo Gelato di Pizzo a Pizzo Calabro (VV)
- 70 Festa dell'Emigrante a Limbadi (VV)
- 71 Sagra della 'Nduja a Spilinga (VV)
- 72 Filocastrum Fest a Motta Filocastro (VV)
- 73 Sagra della Cipolla Rossa a Ricadi (VV)
- 74 Sagra del Formaggio Pecorino del Monte Poro a Rombiolo (VV)
- 75 Sagra Antichi Sapori a Maierato (VV)
- 76 Festa del Fungo a Platania (CZ) - www.reventino.it
- 77 Sagra del Tartufo Gelato di Montepaone a Montepaone (CZ)
- 78 Sagra del Morzello a Catanzaro
- 79 Sagra della Cipolla rossa a Campora (CZ)
- 80 Sagra del Prosciutto ad Aieta (CS)
- 81 Sfida della Zucca ad Amantea (CS)
- 82 Sagra del Pesce a Cetraro (CS)
- 83 Sagra del Cinghiale a Cropolati (CS)
- 84 Sagra del Cinghiale e delle Crepes a Fagnano Castello (CS)
- 85 Sagra della Patata a Fagnano Castello (CS)
- 86 Sagra della Frittata di Patate a Fiumefreddo Bruzio (CS)
- 87 Sagra della Pasta fatta in casa (firzuoli) a Francavilla Marittima (CS)
- 88 Sagra della Stigliola a Francavilla Marittima (CS)
- 89 "Paliu cui ciucci", tavolate dei rioni della cittadina di Laino Borgo (CS)
- 90 "Palio dell'Assunta", esposizione prodotti tipici (castrato) a Longobucco (CS)
- 91 Sagra della Pasta e Fagioli a Maierà (CS)
- 92 Sagra della Stigliola a Montegiordano (CS)
- 93 Sagra del Peperone a Mottafollone (CS)
- 94 Sagra del Maiale a Nocera (CS)
- 95 Sagra della Grispedda a Paola (CS)
- 96 Sagra dell'Arrosto a Rocca Imperiale (CS)
- 97 Sagra dei Fusilli a Santa Domenica Talao (CS)



- 98 Sagra del Fusillo a Scalea (CS)
- 99 Degustazione di prodotti enogastronomici a Spezzano Albanese (CS)
- 100 Sagra del Fritto a Villapiana Scalo (CS)

3 settimana

- 101 Sagra del Caciocavallo Dop e del Buccularo a Ciminà (RC)
- 102 Kaulonia Tarantella Festival a Caulonia (RC)
- 103 Mercato della Badia a Bivongi (RC)
- 104 Sagra del Pane di Grano a Bagnara Calabria (RC)
- 105 Sagra "ru paniculu e da patata" a Melia di San Roberto (RC)
- 106 Sagra della Melanzana a Guardavalle (CZ)
- 107 Sagra del Pollo alla diavola a Tiriolo (CZ)
- 108 Sagra dell'Olio d'oliva a Sellia (CZ)
- 109 Sagra della Sardella a Crucoli (KR)
- 110 Sagra degli Ziti con la carne di pecora a Belmonte Calabro (CS)
- 111 Sagra del Pesce a Belvedere Marittimo (CS)
- 112 Sagra dei Dolci a Lappano (CS)
- 113 Sagra delle Legane e dei Ceci a Maierà (CS)
- 114 Sagra del Cinghiale a Maierà (CS)
- 115 Festa del Bocconotto a Mormanno (CS)
- 116 Sagra del Mais a San Donato di Ninea (CS)
- 117 Sagra del Canchionchiaru (gnocchi) a San Marco Argentano (CS)
- 118 Sagra della Capra a San Marco Argentano (CS)
- 119 Sagra del Pesce a Trebisacce (CS)



4 settimana

- 120 Sagra dell'Olio d'oliva a Bagaladi (RC)
- 121 Sagra dei buongustai a Campo Calabro (RC)
- 122 Sagra della Capra a Platì (RC)
- 123 Sagra della Cipolla Rossa di Tropea a Tropea (VV)
- 124 Sagra della Carne a Mileto (VV)
- 125 Sagra del Tonno a Pizzo (VV)
- 126 Sagra del Baccalà e dei pepi fritti a Buonvicino (CS)
- 127 Sagra della Patata a Parenti (CS)
- 128 Festival del Risotto e della Pasta a Rocca Imperiale (CS)
- 129 Sagra della Fresa Cunuzata a San Marco Argentano (CS)
- 130 Festival della Granita a San Lucido (CS)



SETTEMBRE

- 131 Sagra dello Stocco a Cittanova (RC)

1 settimana

- 132 Sagra della Melanzana a San Giorgio Morgeto (RC)
- 133 Antiche tradizioni dei sapori e dei saperi a Reggio Calabria
- 134 Sagra della Pitta Chjina a Cortale (CZ)
- 135 Festival del Peperoncino a Diamante (CS)
- 136 Sagra del Cinghiale a Morano Calabro (CS)
- 137 Sagra dell'Uva e del Vino a San Pietro in Guarano (CS)
- 138 Sagra dei Piatti Tipici a Terranova da Sibari (CS)

2 settimana

- 139 Sagra di Maccharuna cu Ciciri a Acquaro (VV)
- 140 Festa del Peperoncino a Diamante (CS)
- 141 Sagra dei Fichi Secchi a Luzzi (CS)
- 142 Sagra del Pesce Azzurro a Scalea (CS)



143 Sagra del Piccante a Scalea (CS)

4 settimana

144 Sagra della Melanzana a Soverato (CZ)

145 Sagra della Capra a Scigliano (presso il Ponte Sant'Angelo) (CS)

OTTOBRE

146 Di Vino Jazz (musica e vini) ad Altomonte (CS)

1 settimana

147 Sagra del Fungo a Camigliatello Silano (CS)

148 Sagra della Castagna a Rovito (CS)

2 settimana

149 Sagra del Fungo a Lamezia Terme (CZ)

150 Sagra del Fungo a Platania (CZ) - www.reventino.it

151 Sagra della Castagna a Grimaldi (CS)

152 Sagra del Vino e del Mosto a Luzzi (CS)

153 Sagra dell'Uva a San Lorenzo Bellizzi (CS)

3 settimana

154 Sagra del Fungo porcino a Mosorrofa (RC)

155 Sagra della Castagna ad Angoli di Serrastretta (CZ)

156 Sagra della Castagna a Pentone (CZ)

157 Festa del Piatto Tipico di San Pietro a Maida (CZ)

158 Sagra del Fungo e dei prodotti tipici ad Aprigliano (CS)

159 Sagra della Castagna a Fagnano Castello (CS)

4 settimana

160 Festa dell'Olio nuovo a San Giorgio Morgeto (RC)

161 Sagra del Fungo Porcino a Mammola (RC)

162 Sagra della Salsiccia e della Patata a Taverna (CZ)

163 Sagra della Castagna ad Angoli (CZ)

164 Sagra della Castagna ad Acquaformosa (CS)

165 Sagra del Fungo ad Altomonte (CS)

166 Sagra della Castagna a Fagnano Castello (CS) - ultima Domenica

167 Sagra della Castagna a Longobucco (CS)

168 Sagra dei Funghi a Luzzi (CS)

169 Sagra della Castagna a Mendicino (CS)

170 Sagra e Fiera dei Sapori di Vaccarizzo a Montalto Uffugo (CS)

171 Sagra della Castagna a San Pietro in Guarano (CS)

172 Sagra della Castagna a Serra Pedace (CS)

NOVEMBRE

1 settimana

173 Sagra della Castagna a Santo Stefano d'Aspromonte (RC)

174 Sagra della Castagna a Limbadi (VV)

175 Notte di San Martino a Montauro (CZ)

176 Sagra della Caldarrosta a Petrona' (CZ)

177 Sagra della Castagna a Davoli (CZ)

178 Sagra della Castagna a Savelli (KR)

179 Fiera di Amantea (CS)

180 Sagra della Castagna a Bocchigliero (CS)

181 Festa d'Autunno, Sagra della Castagna a San Donato di Ninea (CS)

182 Sagra del Maiale San Donato di Ninea (fraz. Ficara) (CS)



- 183 Festa del Vino a San Giovanni in Fiore (CS)
- 184 Sagra della Castagna a Sant'Agata d'Esaro (CS)

2 settimana

- 185 Sapori d'Autunno a Sant'Alessio in Aspromonte (RC)
- 186 Sagra del Maiale a Reggio Calabria
- 187 Sagra della Castagna a Martone (RC)
- 188 Sagra della Patata a Camigliatello Silano (CS)
- 189 Sagra di San Martino con le Crispelle a Paola (CS)
- 190 Sagra delle Castagne a Sant'Agata di Esaro (CS)

3 settimana

- 191 Festa d'Autunno ad Aprigliano (CS)

DICEMBRE

1 settimana

- 192 Sagra della Castagna a Cenadi (CZ)
- 193 Festa del Vino a Lungro (CS)

2 settimana

- 194 Sagra della Zeppola a Gioia Tauro (RC)
- 195 Sagra della "Pittulidra" (ciambella natalizia) a Luzzi (CS)
- 196 Sagra dei Cullurielli a Pedace (CS)
- 197 Sagra del Maialino Nero a San Donato di Ninea (CS)
- 198 Sagra della Crispella a Sangineto (CS)
- 199 Sagra del Maiale a Sellia (CZ)

3 settimana

- 200 Sagra del Fagiolo Cortalese a Cortale (CZ)

4 settimana

- 201 Sagra della Crispella a Sangineto (CS)
- 202 Maiale in Festa a Montegiordano Marina (CS)
- 203 Sagra del Cinghiale e del Vino Novello a Mottafollone (CS)

