

FEDERAZIONE ITALIANA  
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F.I.C.E.

**F.I.C.E.**

**FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI**

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale e Partita Iva n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361

E-mail: [presidente@confraternitefice.it](mailto:presidente@confraternitefice.it)

[www.confraternitefice.it](http://www.confraternitefice.it)

**LA F.I.C.E. e la Confraternita Della Frittola Calabrese - La Quadara  
organizzano il**

# **39° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E**



**Cosenza**

**04 – 09 Ottobre 2022**

## **CALABRIA DA SCOPRIRE TRA ENOGASTRONOMIA, STORIA E PAESAGGIO**

“Quando fu il giorno della Calabria Dio si trovò in pugno 15000 km<sup>2</sup> di argilla verde con riflessi viola. Pensò che con quella creta si potesse modellare un paese di due milioni di abitanti al massimo. Era teso in un maschio vigore creativo il Signore, e promise a se stesso di fare un capolavoro...

Dio diede alla Sila il pino, all'Aspromonte l'ulivo, a Reggio il bergamotto, allo Stretto il pescespada, a Scilla le sirene, a Chianalea le palafitte, a Bagnara i pergolati, a Palmi il fico, alla Pietrosa la rondine marina, a Gioia l'olio, a Cirò il vino, a Rosarno l'arancio, a Nicotera il fico d'India, a Pizzo il tonno, a Vibo il fiore, a Tiriolo le belle donne, al Mesima la quercia, al Busento la tomba del re barbaro, all'Amendolea le cicale, al Crati l'acqua lunga, allo scoglio il lichene, alla roccia l'oleastro, alle montagne il canto del pastore errante da uno stazzo all'altro, al greppo la ginestra, alle piane la vigna, alle spiagge la solitudine, all'onda il riflesso del sole”

(Leonida Rèpaci)

# Martedì 4 ottobre

La prima tappa vedrà protagonista la cittadina di **Tropea** “Borgo dei Borghi 2021”. Nel 1830, lo scrittore francese Astolphe De Custine, scriveva di questo magico luogo: “Mi sono interrotto un attimo, solo il tempo di guardarmi attorno. Non oso continuare a scrivere. Come ci si può permettere di descrivere un tale paese? Ammirare e tacere: ecco cosa può fare un uomo davanti alla bellezza del creato”.

Una volta accolte le confraternite con un coffee break, nel pomeriggio si offrirà una visita guidata del borgo alla scoperta degli scorci e delle vedute di cui si può godere dai vicoli e dalle piazzette, aspettando il suggestivo tramonto. La cena conviviale si svolgerà nella stessa Tropea, con degustazione di alcuni tra i più rinomati prodotti tipici dell'area vibonese.



## PROGRAMMA

- Arrivo partecipanti e sistemazione nelle strutture ricettive, in ordine di prenotazione: **Infinity Resort** ed **Hotel Tropis**. Possibilità di organizzare trasferimento da aeroporto o stazione e pranzo anche per piccoli gruppi (fuori programma, da richiedere all'agenzia).
- Ore 14.30 Ritrovo partecipanti in hotel, distribuzione badge del Raduno.
- Ore 15.30 Coffee break ed apertura ufficiale 39° Raduno Nazionale FICE.
- Ore 16.00 Trasferimento in autobus al centro di Tropea con passeggiata per il centro storico del “borgo dei borghi” aspettando il tramonto.
- Ore 19:30 Trasferimento in pullman per cena presso il ristorante tipico **Manitta** di Brattirò vicino Tropea.
- Rientro in hotel e pernottamento.



## Note di enogastronomia della giornata

### Cipolla rossa

Durante la cena si parlerà della cipolla rossa con il presidente del “Consorzio cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P”. Sarà presente anche il Consorzio della ‘nduja di Spilinga per promuovere e raccontare la genesi del famoso salume spalmabile calabrese.

# Mercoledì 5 ottobre

Nella seconda tappa i partecipanti approderanno a **Reggio Calabria** per fare un tuffo nei tesori della Magna Grecia attraverso la visita del **Museo Archeologico Nazionale**, custode dei Bronzi di Riace e dei tesori del relitto di Porticello, la Testa del Filosofo e la Testa di Basilea. Dopo visita e pranzo presso il Museo del Bergamotto, la giornata si concluderà con una passeggiata sul “chilometro più bello d’Italia”, così definito da Gabriele d’Annunzio, per poi riprendere il viaggio alla volta di **Cosenza** che resterà base per tutte le altre tappe.



## PROGRAMMA

- Colazione in hotel
- Ore 8:00 ritrovo ai pullman e partenza per Reggio Calabria.
- Ore 9:40 arrivo a Reggio Calabria, assegnazione delle guide e visita **museo archeologico nazionale di Reggio Calabria** con visione dei Bronzi di Riace.
- Ore 11.30 trasferimento a piedi presso il vicino **museo del Bergamotto** attraversando corso Garibaldi con degustazione di tipicità, stessa location.
- Ore 15:00 trasferimento a piedi presso il vicino lungomare per una breve passeggiata, prima di ritrovarsi ai pullman.
- Ore 16:00 partenza da Reggio Calabria per Cosenza.
- Ore 18:30 arrivo a Cosenza e sistemazione presso gli hotel di Rende (**1 - Home BW Premier Villa Fabiano Palace Hotel, 2 - Hotel President, 3 - Hotel San Francesco**).
- Ore 20:00 ca. - partenza in pullman per il ristorante **Regal Garden** di Cosenza per cena.
- Rientro in hotel e pernottamento.

## Note di enogastronomia della giornata

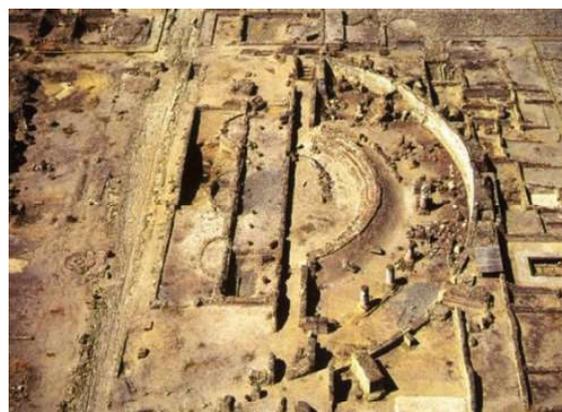
### Bergamotto

Durante il pranzo al Museo del bergamotto si parlerà del nobile agrume con il presidente del “Consorzio di tutela del bergamotto di Reggio Calabria D.O.P” e con la partecipazione di Vittorio Caminiti, Presidente dell’Accademia del Bergamotto (iscritto FICE).

Durante la cena a Cosenza presso Regal Garden si parlerà dei “Salumi di Calabria” con il presidente del “Consorzio salumi di Calabria D.O.P” e con partecipazione di Giorgio Durante, presidente dell’Accademia delle tradizioni enogastronomiche di Calabria (iscritto FICE).

# Giovedì 6 ottobre

Giovedì si parte per lo Jonio. La giornata vedrà in mattinata la visita al **Museo Nazionale archeologico della Sibaritide** ed agli annessi scavi. In questo sito, nel VII secolo a.C., gli Achei fondarono una città destinata a divenire una tra le più potenti e prospere della Magna Grecia: nei secoli si stratificarono tre città, Sibari, Thuri e Copia cui simbolo assoluto è il “toro cozzante”. Per il pranzo saremo accolti da un’azienda agrituristica posta alle pendici del Parco Nazionale del Pollino, l’area protetta più estesa d’Italia, per degustare e scoprire le peculiari realtà agricole della piana di Sibari.



## PROGRAMMA

- Colazione in hotel
- Ore 8:00 ritrovo ai pullman e partenza per Sibari.
- Ore 9:30 arrivo a Sibari, visita **museo della sibaritide** e parco archeologico di Sibari.
- Ore 11.30 trasferimento presso azienda agrituristica attraversando agrumeti, risaie, uliveti tra la piana di Sibari ed il massiccio del Pollino, estremo nord della Calabria.
- Ore 12:30 pranzo nei saloni del **Castello di Serragiumenta** posto al centro dell’azienda.
- Ore 15:30 breve visita agli uliveti con dimostrazione della raccolta delle olive.
- Ore 16:30 partenza per Cosenza.
- Ore 18:00 arrivo a Cosenza e rientro presso gli hotel di Rende.
- Ore 19:00 ca. - partenza in pullman, passando all’interno dell’Università della Calabria, per raggiungere il ristorante **Quasimodo** di Villa Fabiano dove sarà servita la cena a base di pesce.
- Rientro in hotel e pernottamento.

## Note di enogastronomia della giornata

### Clementina

Durante il pranzo presso l’azienda **Serragiumenta** di Altomonte si parlerà di agrumi di Calabria con il Presidente del consorzio “Clementine di Calabria I.G.P. agrume che in questa terra esprime la sua massima espressione di profumi e intensità di sapore.

Durante la cena al ristorante **Quasimodo di Villa Fabiano** si parlerà di “Olio d’oliva di Calabria I.G.P. EVO”. Durante la serata sarà presente la confraternita del baccalà di Cosenza (iscritta FICE).

# Venerdì 7 ottobre

Venerdì le confraternite si sposteranno in **Sila**, “un venerando altipiano granitico, che già si ergeva qui quando gli orgogliosi Appennini sonnacchiavano sul letto melmoso dell’Oceano, una regione dolcemente ondulata con le cime delle colline coperte di boschi e le valli in parte coltivate e in parte adibite a pascolo. Se non fosse per la mancanza dell’erica con le sue caratteristiche sfumature violacee, il viaggiatore potrebbe credere di essere in Scozia. Troviamo lo stesso piacevole alternarsi di boschi e di prati, gli stessi enormi massi di gneis e granito, la stessa esuberanza di acque vive”, (Norman Douglas nel suo “Old Calabria”, 1915) e così come gli ospiti potranno constatare durante la traversata sulla locomotiva d’epoca che da Moccone ci condurrà a Silvana Mansio. Si prosegue con la visita al Parco Nazionale della Sila, centro accoglienza di località “Cupone”. Il pranzo suggellerà la giornata nella natura con la tradizionale “frittolata” presso il rinomato ristorante La Tavernetta. Pomeriggio ritorno a Cosenza in hotel.



## PROGRAMMA

- Colazione in hotel
- Ore 8:00 ritrovo ai pullman e partenza per la Sila.
- Ore 9:00 arrivo presso la piccola stazione di località Moccone nei pressi di Camigliatello Silano centro turistico dell’altopiano.
- Ore 9:30 partenza con il **trenino della Sila**: emozionante esperienza su treno d’epoca con carrozze degli anni ’20 attraversando suggestivi paesaggi montani fino a raggiungere la stazione San Nicola Silvana Mansio, la più alta stazione di una ferrovia a scartamento ridotto d’Europa 1450 m s.l.m.
- Ore 10:30 arrivo a Silvana Mansio, aperitivo all’aperto con prodotti tipici.
- Ore 11:30 partenza da Silvana Mansio per **centro visite Cupone**.
- Ore 12:00 visita centro Cupone.
- Ore 13:00 partenza per ristorante **La Tavernetta** per la tradizionale “Frittolata” pranzo tipico eseguito con il rito della Quadara. La serie di pietanze a base di carne di maiale e verdure saranno servite seguendo le indicazioni della locale Confraternita della frittola calabrese.
- Ore 17:00 ca. partenza in pullman per Cosenza e rientro presso gli hotel di Rende.
- Ore 20:00 trasferimento presso l’agriturismo **Villa Santa Caterina** di Taverna di Montalto Uffugo per cena a base di ortaggi come da tradizione contadina calabrese.
- Rientro in hotel e pernottamento.

## Note di enogastronomia della giornata

### Patata della Sila

Durante il pranzo presso “**La Tavernetta**” sarà rinnovato l’antico rito della “Frittolata” in Calabria ultimo atto dell’antica lavorazione del maiale. Si parlerà della patata della Sila, con il presidente “consorzio tutela della patata della Sila I.G.P.”. A cena presso il ristorante **Villa Santa Caterina** di Montalto Uffugo si parlerà della grande tradizioni degli amari alle erbe di Calabria.

# Sabato 8 ottobre

Sabato 8 ottobre con la giornata “fico dottato”, sarà la volta dell’antica Capitale del popolo dei Bretii: **Cosenza**. In mattinata visita alla Galleria Nazionale con la sua pinacoteca e Museo dei Bretii e degli Enotri, piccolo scrigno di storia dell’antico popolo Bruzio. Dopo il pranzo, previsto al centro di Cosenza, nel pomeriggio passeggiata lungo il museo all’aperto Bilotti su Corso Mazzini (MAB), salotto buono della Città. La giornata si conclude con la cena di gala presso il ristorante “Barbieri” di Altomonte, godendo della vista di uno dei borghi più belli dell’entroterra calabrese.



## PROGRAMMA

- Colazione in hotel
- Ore 8:45 ritrovo ai pullman e partenza per Cosenza Centro Storico.
- Ore 9:00 Arrivo Cosenza Centro Storico presso Palazzo Arnone pinacoteca **Galleria Nazionale di Cosenza** e Museo dei Bretii e degli Enotri (due gruppi per struttura).
- Ore 11:30 Saluto delle autorità e dibattito sul fico dottato del cosentino, termine visita musei e partenza in pullman per ristorante.
- Ore 12:00 pranzo presso il ristorante **Fellini** al centro di Cosenza.
- Ore 15:00 trasferimento a piedi lungo Corso Mazzini passeggiando tra le opere d’arte del **MAB (Museo all’Aperto Bilotti)** con sculture di De Chirico, Dalì, Modigliani, etc.
- Ore 16:30 rientro presso gli hotel di Rende.
- Ore 18:30 partenza in pullman per raggiungere Altomonte, uno dei borghi più belli della Calabria dove sarà servita la cena di gala presso l’**hotel Barbieri**. Presso il rinomato ristorante della famiglia Barbieri, custodi della cucina di tradizione, sarà servita la cena che racconterà, narrata dal padrone di casa Enzo, la cucina Calabrese.
- A fine cena rientro in hotel e pernottamento

## Note di enogastronomia della giornata

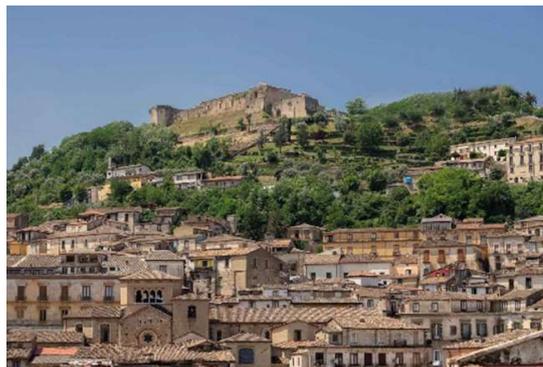
### Fico dottato

Durante la mattinata a Cosenza si parlerà dei Fichi di Cosenza con il presidente “**Consorzio fico Dottato del cosentino D.O.P.**” Durante la cena di gala presso ristorante **Barbieri** di Altomonte si parlerà della cucina tipica calabrese in generale e dei vini calabresi.

# Domenica 9 ottobre

Domenica si chiude il raduno con la visita della **Cosenza** storica, l'Atene della Calabria che diede i natali al filosofo Bernardino **Telesio**, la cui statua domina al centro di una delle più belle piazze del sud d'Italia, Piazza XV Marzo. La giornata inizia con la Santa Messa presso la Cattedrale di Cosenza della quale quest'anno si celebra il Giubileo per gli 800 anni dalla consacrazione avvenuta nel 1222 alla presenza dell'Imperatore Federico II.

Si prosegue con la sfilata con paludamenti su corso Telesio e la chiamata delle confraternite presso il Salone degli Specchi del Palazzo del Governo sede della Provincia di Cosenza. Il raduno si chiude con il pranzo presso il Castello Normanno Svevo che domina dall'alto la città.



## PROGRAMMA

- Colazione in hotel
- Ore 8:30 ritrovo ai pullman e partenza per Cosenza Centro Storico (con paludamenti).
- Ore 9:00 Santa Messa presso il **Duomo di Cosenza**.
- Ore 10:00 fine messa, sfilata con paludamenti nel centro storico di Cosenza su corso Telesio dal Duomo a Piazza XV Marzo.
- Ore 10:30 Momento istituzionale, saluto delle autorità e chiamata delle confraternite e scambio dei doni presso il salone degli specchi della Provincia di Cosenza.
- Ore 12:30 trasferimento con navette dal piazzale antistante il teatro Rendano per raggiungere il Castello Svevo.
- Ore 13:30 Pranzo di commiato presso il **Castello Svevo di Cosenza** (con Paludamenti).
- Fine pranzo consegna pergamene ai partecipanti e fine del raduno, trasferimento in hotel o in aeroporto.

## Note di enogastronomia della giornata

### Magliocco

Si chiude il raduno con pranzo presso il **Castello Svevo**, si accennerà al Magliocco, vitigno principe della viticoltura del cosentino, si inviterà "l'Accademia del Magliocco" e la Sig.ra Nuccia Carmagnola presidentessa dell'Accademia Enogastronomica di Calabria (Iscritta FICE).

Fine pranzo accenni alla liquirizia di Calabria.