

Divini Itinerari

WINE | FOOD | CULTURAL TRIPS

www.divinitinerari.it



Press TOUR

27.05.2024



L'idea

Divini Itinerari nasce per promuovere e sostenere percorsi turistici capaci di coniugare arte, cultura e natura alle cantine ed aziende agricole che curano prodotti di eccellenza.

L'idea si basa sulla selezione e messa a disposizione di percorsi esperienziali. L'utente può partecipare prenotando pernottamenti, degustazioni, percorsi ed esperienze uniche nel territorio di riferimento alla scoperta dei migliori prodotti eno gastronomici calabresi.

Divini itinerari vuole essere un punto di riferimento per visitatori, turisti, operatori pubblici e privati per diffondere la conoscenza dei luoghi, favorire la ricerca delle cantine, promuovere gli eventi e il territorio, consentendo la costruzione di percorsi su misura: molto utile, in tal senso, la possibilità di creare un proprio account in cui memorizzare le mete scelte, impostare le proprie preferenze e lasciare recensioni sui luoghi visitati.



Press Tour

a cura di **Noemi Guzzo**, Guida Ufficiale del Parco Nazionale della Sila, Guida Ambientale Escursionistica, Sommelier FIS



Partenza

Ore 8:00 da Cosenza, arrivo all'Azienda Archeoenologica Acroneo (Acri)



Visita con degustazione

di vini e prodotti tipici presso Cantina Acroneo



Visita Parco del Cupone

Museo Naturalistico e Giardino geologico (Sila)



Pranzo

ore 13:00 presso La Tavernetta di Pietro Lecce - Chef Emanuele a Spezzano della Sila



Visita

Ore 15:00 presso il Consorzio Patata della Sila IGB a Camigliatello Silano



Visita

Ore 16:00 all'Abbazia Florense di San Giovanni in Fiore



Laboratorio

ore 17:00 Laboratorio d'arte orafa presso Spadafora



Visita

Ore 18:00 al laboratorio e degustazione Pitta 'mpigliata presso l'azienda Dulcis in Fiore

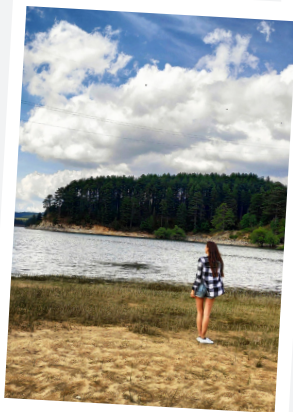


Food experience

ore 20:00 Laboratorio di cucina e show cooking con Maccaroni Chef Academy a Cosenza

Il paesaggio

La Sila



Le Aziende

Acroneo



L'azienda Archeo-enologica Acroneo di Bafaro nasce nel luglio del 2017, una cantina sperimentale attrezzata per la produzione di vini in anfora.

All'interno del laboratorio, sono poste le anfore in terrate dentro cassette di legno, non utilizzando alcun materiale moderno, come plastica o acciaio.

La temperatura e l'umidità sono costantemente controllate e i principali vini prodotti, vinificati e affinati in anfora, sono: il Rosso Acroneo Arkon, molto strutturato e dal colore rubino intenso, con una leggera nota amara finale e ricco bouquet.

La base del vino è il greco nero (80%) più altri vitigni antichi autoctoni (Mandonico nero 20%), creato tramite uno studio paleobotanico; Acroneo Elektron, un vino di cui si era persa la metodologia di produzione: la base di questo vino ambrato è il greco bianco ed il colore particolare è dovuto alla vinificazione in anfora, dal gusto molto delicato ed amabile.

L'ambizione che negli anni ha contraddistinto l'azienda è stata sempre quella di ricercare l'uva migliore e la "ricetta" che potesse dare quel sapore unico al vino proveniente da essa.

Un vino nato dal mito e consegnato alla modernità grazie alla riscoperta di tecniche ormai remote.

Francesco Gabriele Bafaro, archeologo di carriera, viticoltore per vocazione, è ideatore e fondatore di quest'azienda archeo-enologica: "Il progetto nasce dalla mia tesi di specializzazione in Archeologia del paesaggio, attraverso la quale ho approfondito i miei studi sulla viticoltura nell'antica Bretta.

Durante la mia ricerca e attraverso i ritrovamenti di reperti archeologici, ho potuto constatare le metodologie usate dagli antichi greci e romani. E dunque ho provato a produrre un vino che si avvicinasse il più possibile a quello che bevevano i nostri antenati".

La Tavernetta



Qualità, tradizione, modernità. La Tavernetta rende possibile da sempre un dialogo tra passato e presente, con sguardo vigile verso il futuro.

La rivisitazione dei piatti tradizionali attraverso conoscenze ed esperienze contemporanee, la piena valorizzazione delle materie prime locali, le tecniche di cucina internazionali.

Il tutto in un contesto dallo stile essenziale, leggero, caldo ed accogliente. Emanuele Lecce, uno degli chef più creativi e talentuosi della Calabria, guida la cucina de La Tavernetta. Come il padre, arricchisce continuamente le sue esperienze, anche con culture gastronomiche lontane dall'Italia.

Il punto di partenza resta la materia prima di qualità. Una cucina quindi, che prende lezioni dalla storia dei piatti locali per ridare attualità ai medesimi secondo una capacità di rilettura.

La caratteristica principale è ovviamente lo stretto legame con il territorio silano, calabrese, ed i suoi prodotti di eccellenza indiscussa: manzo podolico, porcini, Caciocavallo DOP, suino Nero di Calabria, liquinzia, miele di fichi, patate silane.

Il tutto contornato dall'orto situato proprio dietro il ristorante, dove, giovani allevatori locali aiutano Emanuele in quella che non è una filiera corta ma una vera e propria ricchezza a portata di mano: spezie, radicchio, verza, more, amarene e tanto, tanto altro ancora.

Consorzio Patata della Sila



La zona di produzione della Patata della Sila IGP interessa alcuni comuni dell'Altopiano Silano, nelle province di Cosenza e Catanzaro, nella regione Calabria.

La coltivazione della patata nel territorio dell'Altopiano Silano ha da sempre rappresentato una grande risorsa per le comunità locali, che hanno potuto svilupparsi e crescere grazie al commercio di questo rinomato prodotto.

La notorietà e la fama sono state alimentate anche dalle numerose manifestazioni che negli anni sono state dedicate alla patata silana, molte delle quali ancora oggi continuano a richiamare folle di visitatori.

Tra le maggiori vi è la "Sagra della Patata della Sila", che si svolge ogni anno, dal 1978, a Camigliastello Silano.

L'Altopiano Silano dove si produce è il più esteso d'Europa, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da insolazione prolungata, condizioni che favoriscono una crescita lenta e costante delle piante con un elevato accumulo di sostanza secca, così da ottenere tuberi di estrema qualità e conservabilità.

Orafo Spadafora



La storia della famiglia Spadafora di San Giovanni in Fiore è strettamente legata alla storia dell'oreficeria in Calabria. Giovambattista, cresciuto all'ombra di suo nonno Francesco nel vecchio laboratorio della "Funtanella", sentiva i racconti della tradizione orafa della sua famiglia plurisecolare, iniziata nel tardo '700.

Gli venne assegnato l'attributo di "orafa delle Madonne" per la quantità di corone realizzate con gli ex voto dei fedeli per le statue di innumerevoli chiese della Calabria. Ricevette per la prima volta da Papa Giovanni Paolo II la benedizione una sua corona, il 6 ottobre 1984.

Nel 1989 avvenne il fortunato 'incontro' tra Giovambattista e Giocchino da Fiore, in occasione della riapertura al pubblico dell'Abbazia Fiorentina. In quel periodo gli fu commissionata la realizzazione di un'urna in ottone per riporvi dentro le ossa dell'Abate portota.

Fu così che, portando avanti una ricerca personale sulistico personalissimo, si imbatté nella figura del Draco Magnus et Rufus. Ne parlò con i figli Peppe e Giancarlo e, insieme, pensarono di realizzare degli orecchini in oro col drago dalle sette teste. Fu il primo di una serie di gioielli e collezioni, oggi so-

prattutto in argento, in continua evoluzione.

Gli orafi Spadafora non passano inosservati neanche alle celebrit  del jet set, con incontri a Washington con Roberto Benigni, Sofia Loren, Franco e Mauro Fiore, premio Oscar per la fotografia nel film Avatar, a cui è stata consegnata una scultura realizzata in argento.

Ha suscitato l'interesse persino da parte del collo del lusso come Harrod's di Londra ed è stato presente all'edizione numero 75 della Mostra d'arte di Venezia.

Un connubio artistico per declinare, in diverse modalit , la contemporaneit  tra creazione e cinema. Il ministero dei Beni Culturali, sotto la guida di Dario Franceschini, ha riconosciuto l'autenticit  di 468 gioielli, vincolandoli per il loro particolare interesse storico e culturale. Faranno parte di un museo stabile a San Giovanni in Fiore, mentre una parte della collezione far  parte di una sorta di museo itinerante che attraverser  i palazzi e i luoghi storici dell'Italia e dell'Europa.

Dulcis in Fiore



Laboratorio artigianale di prodotti tipici da forno, secchi in particolare, i cui titolari sono i fratelli Marco e Giovanni Piccolo e il loro socio Rocco Pisano.

Tre giovani amici che hanno unito le rispettive capacità professionali, decidendo di dedicarsi anima e cuore all'arte bianca (che sta a indicare la panificazione e l'utilizzo della farina per prodotti dolciari, da forno e per vari tipi di paste alimentari) investendo al Sud, credendo fortemente nelle potenzialità che il territorio calabrese ha ancora da far fruttare.

Artigianalità, qualità, un'attenta ricerca delle materie prime: ecco le premesse ineludibili nell'offerta quotidianamente ai loro clienti la straordinaria varietà di dolci secchi (con punta di diamante la pitta cosiddetta 'mpigliata, in particolare quella

denominata "Flores" a forma di fiore, venduta nella caratteristica confezione che la lascia intravedere dal rosone traforato) fatti con frutta secca, miele, agrumi, e le cui ricette discendono direttamente dall'antica tradizione dolciaria popolare di San Giovanni in Fiore.

I prodotti del laboratorio esprimono a pieno la filosofia del marchio e del luogo, e trasmettono con immediatezza una solida "storia", stimolando la curiosità di chi li assaggia.

È anche per questo che "Dulcis in Fiore" ha ricevuto vari riconoscimenti e premi in tutt'Italia, a celebrazione della qualità e bontà.

Maccaroni chef academy



Accademia culinaria di alta qualità situata nel cuore della città di Cosenza. Offre una vasta gamma di servizi tra cui formazione culinaria, catering e organizzazione di eventi.

Specializzata nell'offerta di corsi online e servizi in loco, Maccaroni Chef Academy si distingue per la sua attenzione ai dettagli, organizza tour enogastronomici e corsi di cucina tradizionale per appassionati, (della durata di 2/4 ore) turisti e gruppi organizzati.

Si occupa inoltre della vendita diretta di prodotti a km0 (fichi secchi, marmellate al cedro e bergamotto, conserve, sott'oli, pasta) e un'ampia selezione di vini locali.

I Luoghi

San Giovanni in Fiore Abbazia Florense



L'Abbazia Florense, dedicata a San Giovanni Evangelista è tra i maggiori edifici religiosi della Calabria per l'imponenza dell'intero complesso abadiale e svetta con il suo stile austero nel centro storico di San Giovanni in Fiore, località silana ricca di arte e di storia.

Insieme all'attiguo monastero l'abbazia venne edificata tra il 1189 ed il 1198 per volontà dell'abate Gioacchino da Fiore, giunto in questi luoghi alla ricerca di una nuova fonte di spiritualità e per fondarvi il primo ordine fiorense. Nonostante i molti rimaneggiamenti subiti nel corso dei secoli, il complesso abadiale conserva la severa austerità dello stile romanico, ed alcuni accorgimenti stilistici che ne fanno il massimo esempio di architettura fiorense in Italia. Anzitutto la navata unica, molto allungata e alta, quasi da cella d'ordine, esprime i concetti di spazialità, austerità e severità, tanto cari all'ordine fiorense. La navata si protende in tutta la sua sobrietà, verso l'abside piatto e traforato. Architettonicamente la chiesa è a una sola navata a capriate, con volte nel transetto e nelle absidi. Alcuni studiosi ritengono che la disposizione e la forma delle finestre non siano assolutamente affidate alla fantasia dell'architetto, ma che in esse abbia trovato espressione architettonica una delle visioni di luce di Gioacchino da Fiore, secondo cui i quattro cerchi, tre uguali più piccoli, ed uno più grande centrale, rappresentano l'unione della Santissima Trinità.

Sulla facciata dell'Abbazia Florense è presente un maestoso portale in stile gotico formato da fasci di sottili colonne, con capitelli riccamente decorati da palmette e foglie, databile intorno all'anno 1220. Sull'altare sono collocate una pregevole statua lignea di San Giovanni Battista, patrono del paese, e alcune tele di Cristoforo Santama, pittore del XVII secolo. In corrispondenza dell'altare maggiore si trova la cripta, restaurata nel 1929, che custodisce l'urna contenente le spoglie dell'abate Gioacchino da Fiore. La nicchia sepolcrale è arricchita da una cornice di granito silano sulla quale sono incisi i versetti del Paradiso di Dante Alighieri: "...Lucemi da lato, lo calabrese Abate Gioacchino di spirito profetico dotato".

Centro visite Cupone



Nella località di Cupone, situata nelle vicinanze di Camigliatello, presso le rive del lago Cecita si trova il Centro Visite del Parco Nazionale della Sila. Questa struttura in origine era composta da una segheria statale e da edifici attigui, ora però si è trasformata in un centro di educazione ambientale naturalistica e culturale molto importante.

Secondo alcuni "Cupone" deriverebbe da una pianta di pino, un albero con tronco concavo e scuro ("cupò"), usato dai pastori che ne ricavano delle fiacolle estraendo la resina dal legno.

Il Centro Visite del Cupone è dotato di interessanti itinerari, osservatori per ammirare gli animali, un Museo Naturalistico e il Giardino geologico di Cupone, che consente di contemplare le rocce tipiche del territorio della Sila, nonché di un orto botanico accessibile ai disabili e ai non vedenti, dotato di pannelli ed audio che illustrano le specie presenti.

Dal Museo Naturalistico si sviluppano una serie di sentieri didattici e naturalistici che conducono al sito archeologico del Cupone, posto sulla riva del lago Cecita. Lì gli archeologi stanno ancora trovando reperti di epoche antiche (Neolitico e Eneolitico).

Partner

Società che realizza idee di forte impatto mediatico e turistico, capaci di incentivare il dialogo interculturale attraverso l'espressione artistica e di valorizzare i beni culturali e le aree ambientali del territorio di riferimento.

piano
B
live

Attiva in tutto il territorio provinciale e regionale calabrese, coltiva rapporti internazionali con partner dei Paesi UE al fine di incentivare la conoscenza del territorio e produrre condizioni utili allo sviluppo di nuovi progetti che possano, attraverso la condivisione di esperienze e competenze, configurarsi come best practice esportabili in nuovi contesti.

Sostiene la progettazione, la promozione e la realizzazione di progetti innovativi capaci di sviluppare un'integrazione di azioni ed attività e di creare percorsi in networking con enti pubblici, soggetti privati e con gli operatori del settore.

Per maggiori informazioni: www.pianoeventprojectmanagement.com

Un luogo incantato nel cuore della Sila.

Primo piano di un mini-cottage indipendente situato nel verde e circondato da un silenzioso giardino che termina sulla linea dell'antica tratta ferroviaria della Sila. Una struttura in uno scenario incantato con alberi di pino, ciliegi e noci, perfettamente attrezzata e confortevole per un soggiorno di relax in coppia, con amici, da soli o in famiglia. Il passaggio, nel fine settimana, della locomotiva a vapore rende il soggiorno ancora più magico.

L'ubicazione del b&b è centralissima da raggiungere, situata in provincia di Cosenza, nel comune di Casali del Manco (già Spezzano Piccolo), loc. Neto Ferrara. La vicina località Croce di Magara ospita la Riserva naturale "I Giganti della Sila", nota anche come Riserva naturale del Fallistro.

Il luogo ideale per trascorrere un soggiorno in relax o all'insegna dell'avventura, immersi nella natura estiva o nei paesaggi innevati invernali, per una passeggiata a piedi o in bici fino al cuore della Sila, al centro di Camigliatello Silano, ai Laghi, alla riserva naturale dei Giganti della Sila.

Per maggiori informazioni: www.casanelaprateria.it



La Residenza di Campagna "Parco d'Arte Alt Art" nasce dall'idea di voler dar vita ad un luogo in cui ricettività ed ospitalità si fondono con l'Arte.

Sorge nel verde, a pochi metri dall'Università della Calabria, luogo ideale per soggiorni sia di breve che di lunga durata, per pranzo o cena di lavoro, o per festeggiare ogni tipo di ricorrenza.

La struttura, è dotata sia di camere indipendenti con servizi autonomi, tra cui due Camere d'Arte, nonché di quattro mini-appartamenti con angolo cottura e servizi, per un totale di diciannove posti letto.

Tutti i soggiorni sono comprensivi di biancheria e servizio colazione a buffet dove poter gustare torte rigorosamente preparate in casa.

Tra i servizi la piscina, posta nel giardino principale, dotata di un'area bar dove poter degustare degli ottimi cocktails, con Free Wi-Fi zone ed un'area barbecue allestita.

Per maggiori informazioni: www.facebook.com/ParcodArteAltArt

ALT
arte
ART

EVENTS & HOTEL

Con il sostegno

Il **Gal Sila** è un'agenzia di sviluppo locale che opera nel territorio della Sila e presila cosentina ed ha come obiettivo generale la messa in rete, in modo integrato e sostenibile, di tutte le risorse territoriali (ambiente, paesaggio, cultura ed enogastronomia) attraverso la modernizzazione dei servizi alle imprese, alle popolazioni ed ai turisti.





DIVINI ITINERARI S.R.L.S.

VIA B. TELESIO, 51
87036 Rende
Cosenza, Italy

+393280087352
web@divinitinerari.it

