

<https://www.famedisud.it/calabria-jonica-a-rossano-due-antiche-masserie-lo-storico-caffe-tagliaferri-il-pane-di-forello-e-la-cantina-marinelli/>

Calabria jonica: a Rossano, due antiche masserie, lo storico Caffè Tagliaferri, il pane di Forello e la cantina Marinelli

di Enzo Garofalo

Fame di Sud, 7 febbraio 2015



Calabria – La masseria 'Il Giardino di Iti' della baronessa Cherubini, in Contrada Amica, a Rossano (Cosenza) – Ph. © Ferruccio Cornicello

Ancora storditi dall'armonica bellezza di Castiglione di Paludi, riguadagniamo l'auto e decidiamo di dirigerci verso **Rossano** – distante appena una quindicina di km – in quella che fu la **capitale della civiltà bizantina in Calabria**, patria del celebre S.Nilo e luogo in cui si custodisce il **rarissimo evangelio vergato in greco su pergamena purpurea**, noto come **Codex Purpureus**. Stavolta però la nostra meta non è culturale in senso stretto, ma gastronomica. Ad aspettarci c'era una puntatina allo storico **Caffè Tagliaferri** per la degustazione di dolci e gelati di ottima fattura e un salto alla microscopica **Salumeria Avena** in Piazza Steri per rifornirci del **prelibato pane di Forello**, impasto sublime di lievito madre, farina, acqua e sale, cotto in forno a legna: **una rarità gastronomica da inserire necessariamente in un eventuale itinerario rossanese**. La strada verso l'agognata meta mangereccia non è stata però priva di gradite sorprese. Siccome per raggiungere Rossano abbiamo deciso di percorrere il tragitto che punta verso la costa, anziché quello che taglia verso l'interno, ci siamo ritrovati ad attraversare la **contrada Valimonti**, uno degli antichi casali di Rossano.

Un'affascinante masseria abbandonata

Lungo il percorso **un complesso masserizio di chiara impronta sei-settecentesca** ha attirato la nostra attenzione. Circondato da uno **sterminato terreno coltivato ad agrumi**, si è imposto al nostro sguardo per la sua condizione di estremo abbandono stridente con l'aria elegantemente aristocratica di quello che un tempo fu certamente uno straordinario microcosmo sociale e produttivo, come ha poi confermato la nostra visita. Abbiamo infatti deciso di fermarci a dare un'occhiata, pronti a fornire spiegazioni ad eventuali custodi sorpresi della nostra presenza. **I cancelli spalancati e il silenzio a tratti inquietante** suggerivano l'idea di un luogo deserto. Percorso un primo viale d'ingresso tra folti cespugli di edera centenaria protesa su muri che dividono il viale dall'agrumeto, ci siamo ritrovati all'ingresso di in **un'ampia corte** introdotta da **due pilastri sormontati da lampade a sfera** su gambo di ghisa lavorata, d'un bel colore verde, delle quali rimangono pochi brandelli di vetro, e dalle belle **arcate di un acquedotto** che doveva convogliare nella masseria l'acqua di qualche sorgente. Sulla corte si affacciano **numerosi ambienti di lavoro** – quasi intatto il frantoio per le olive – e qualche residenza per gli operai sui cui balconi incombono piante pioniere di fico selvatico, impressionanti nella loro capacità di crescere in totale penuria di terra. Tutt'intorno tracce di dismessi impianti elettrici a vista risalenti a non oltre gli anni '50, e l'insegna, sorprendentemente intatta, di un posto telefonico pubblico. Un altro tratto di viale e ci siamo ritrovati davanti all'elegante cancello d'ingresso che separa il viale stesso dalla **imponente facciata del palazzo padronale** preceduta da un'altissima e vetusta palma e fiancheggiata da **due bassi torrioni merlati**, in una curiosa **commistione architettonica di stili fra barocco e neomedievale**.

Il portone in legno del palazzo era aperto e la curiosità di visitare il cortile interno è stata più forte di noi, mentre l'ipotesi di un giro negli appartamenti non ci ha neppure sfiorato dati i rischi connessi a strutture in gran parte fatiscenti. Nel cortile interno **un'antica vasca in pietra e il suo piedistallo**, entrambi rovinati al suolo e appartenenti all'**ampia fontana ovale** posta al centro dello spazio, riassumono simbolicamente lo stato dell'immobile, del resto non talmente cadente da sembrare irrecoverabile. Infatti, l'impressione che si ha di questo affascinante complesso è tale da non poter fare a meno di immaginarlo rimesso a nuovo e pieno di vita, quella vita che per il momento persiste solo nel giardino inselvaticito, nell'agrumeto con gli alberi carichi di frutti in via di maturazione e nel canto degli uccelli che popolano alberi e cespugli. Una moderna carcassa di un triciclo per bambini e le moderne piastrelle da cucina su un muro intravisto attraverso una finestra spalancata, suggeriscono un qualche recente tentativo di recupero, ma solo una parentesi senza alcun seguito.

Desiderosi di sapere qualcosa di più su questo sorprendente luogo, **abbiamo condotto una piccola ricerca** che ci ha permesso di scoprire trattarsi di un **grande complesso rurale con caratteristiche da fertilizio**, tipiche degli antichi casali e delle masserie dell'area che circonda la piana di Sibari, con corpi di fabbrica disposti lungo il perimetro di una corte centrale, realizzati in muratura portante. Allo stato attuale è formato **tre nuclei distinti: un ex opificio**, fabbricato a corte chiusa di circa 2000 mq utilizzato fino agli anni '50 come frantoio oleario; l'ex **palazzo padronale**, anch'esso a corte chiusa con muro di cinta e due torri di guardia, e le ex **case coloniche** sui fianchi della casa padronale utilizzate come residenze per il personale che lavorava nell'azienda, per un totale di circa 6000 mq su una proprietà terriera di 50000 mq. Al momento di questa nostra visita il tutto risultava in vendita e ci siamo augurati che finisse nelle mani di qualcuno capace realmente di rispettarne e valorizzarne i connotati originari, cioè quelli di una **realtà aristocratico-rurale** che ha contrassegnato un significativo periodo della storia locale.

Il Giardino di Iti

Soddisfatti di questa visita non programmata, ci è bastato spostarci di circa un chilometro lungo la strada che porta al litorale per imbatterci in un complesso analogo, tornato però a vivere da circa un decennio grazie all'entusiasmo e alla volontà di una nobildonna, **la baronessa Bebé Cherubini**, che nella tenuta di famiglia, in contrada Amica, ha creato l'**agriturismo 'Il Giardino di Iti'**. In realtà la struttura ricettiva copre solo una parte dell'intera tenuta, per il resto ancora bisognosa di restauri, ma aver riallacciato il filo interrotto con la storia appare già una buona promessa di rinascita. La tenuta riprende il suo nome (che si vuole derivi dal latino "iter", cammino, strada) dal luogo in cui è ubicata, anch'esso peraltro ricompreso nell'antico Casale di Valimonti, sorto a sua volta per sfruttare alcune miniere di sale della zona. Il **complesso agro-residenziale dalla fine del '500**, grazie alla famiglia Cherubini, ha seguito lo sviluppo storico-economico del territorio che già dalla fine del secolo precedente aveva visto l'economia agro-pastorale subire una lenta trasformazione verso colture specializzate come la vite e l'olivo.

Ed infatti **in origine Iti era una grande tenuta ad uliveti**, mentre oggi ospita un moderno agrumeto con giovani ulivi impiantati lungo il suo perimetro con funzione di frangivento. Da essi si ricava l'olio che serve per la preparazione di conserve e piatti che si gustano nell'azienda agrituristica. La curiosità e la voglia di saperne di più ci ha portati a fare una sosta con la prospettiva magari di scambiare quattro chiacchiere con la proprietaria. Ci siamo così inoltrati nel cortile principale su cui si affacciano alcune delle attuali camere destinate agli ospiti della struttura, ricavate da quelle che furono le abitazioni dei dipendenti della tenuta, ma l'incipiente cattivo tempo ci ha permesso solo di scattare qualche foto alla bella corte interna prima di rimetterci velocemente in viaggio per Rossano. Insistenti gocce di pioggia e un cielo sempre più plumbeo annunciavano infatti la fine del bel tempo, per fortuna coincisa con la conclusione della nostra escursione, prima del rientro in Puglia previsto per la sera stessa.

A Rossano gli squisiti dolci dell'antico Caffè Tagliaferri e il pane di Forello

Superata la Contrada Amica, ci siamo inoltrati nel traffico un po' caotico di Rossano Scalo e puntando dritti verso la collina ci siamo diretti nel centro storico di **una cittadina fra le più belle ed illustri della Calabria**. La pioggia aveva cominciato a diventare un po' più insistente, ma non tanto da impedirci di fare una fermata sulla centralissima via Nilo dove ha sede l'Associazione 'Otto Torri Sullo Jonio', formata da un dinamico gruppo di giovani che nell'ambito di un'azione socio-culturale animata da spirito europeistico, e tessendo relazioni internazionali a vari livelli, cercano da tempo di promuovere le qualità e le specificità del territorio in cui vivono e operano. E' quanto ad esempio avvenuto con l'Euromed Meeting, un corso avanzato di management dedicato ai temi dell'identità e dello sviluppo sostenibile. Il tempo di un saluto al volo ed eccoci davanti all'ingresso del vicino **Caffè Tagliaferri – membro dell'Associazione Locali Storici d'Italia** – che dagli inizi del '900 offre al pubblico **caffè, pasticceria e gelateria di alta qualità artigianale**.

Ricco di **cimeli sull'antica lavorazione del gelato** e di **immagini fotografiche d'epoca**, restituisce l'atmosfera di un tempo con la sobria eleganza degli arredi in castagno, dei lampadari di Murano, degli imponenti banconi. Ci siamo accomodati ad uno dei tavolini con sedie originali di inizio '900 ed abbiamo degustato tè e caffè accompagnati da una dolce **schiaciatina all'uva nera** e da un paio di **'ascaretti' al pistacchio**, piccoli gelati a cono di produzione propria, soffermandoci un po' ad ammirare gli storici ritratti dei fondatori del Caffè e gli scorci di una Rossano in versione *Belle Epoque*. Ma ormai stringeva il tempo concesso alla nostra escursione calabrese: restava un ultimo compito da assolvere e cioè fare un carico del delizioso **pane di Forello**, una meraviglia del palato di cui scoprii per caso l'esistenza cinque o sei anni fa oltre al fatto che grazie ad un frenetico passaparola fosse addirittura finito sui media nazionali. Per fortuna, la notorietà raggiunta non ha fino ad oggi scalfito la **qualità strettamente artigianale di un prodotto realizzato in piccole quantità** con lievito madre e cottura in forno a legna, per nulla facile da trovare fuori dal comprensorio rossanese, ma senza dubbio meritevole di una diffusione almeno pari a quella del celebre pane pugliese di Altamura. Pur non avendolo prenotato, e nonostante fosse ormai tardo pomeriggio, abbiamo avuto la fortuna di trovarne sette chili appena sformati.

Marinelli: una vecchia cantina torna a nuova vita diventando un "covo del gusto"

Imboccate con l'auto le scoscese stradine che dal centro portano verso valle, Ferruccio si è lasciato improvvisamente attrarre dalla luce che filtrava dall'**Antica Cantina Marinelli**, un semplice ma delizioso locale da tre generazioni gestito da una stessa famiglia e risalente ai primi decenni del secolo scorso. Oggi se ne occupa una giovane e simpatica coppia, attivissima nel promuovere – anche in eventi esterni

al locale – il **vino ottenuto dal celebre vitigno calabrese Gaglioppo** (quello del Cirò) e la **gastronomia tradizionale del territorio**. Ferruccio ha deciso di fermarsi a salutare i titolari e la circostanza ci ha dato modo di ammirare e fotografare bottiglie di vecchie annate e **botti curiosamente contrassegnate da colorati santini** posti a protezione del prezioso liquido. Sono quelle che Antonio Marinelli ospita nella cantina ereditata dal papà Giuseppe, nel cuore di Rossano, una delle più antiche e tipiche della città. Slow Food l'ha definita un "covo del gusto" e gli ospiti che la frequentano sono attratti dalla sua dimensione familiare e appartata, atmosfera custodita con cura da Antonio e da sua moglie Donata Filadoro, artefice straordinaria di ottimi piatti della tradizione ricercati da avventori di ogni provenienza. Impossibile per noi andare via senza aver assaggiato l'ottimo vino dell'ultima annata accompagnato da crostini di pane e da un gustosissimo formaggio pecorino locale, offerti con un senso dell'ospitalità senza pari.

Appagati degli esiti di questi due giorni, densi di belle cose e di belle persone, siamo ripartiti per la Puglia scoprendo che il maltempo all'altezza del Monte Pollino e in tutta la zona nord della regione aveva ormai esaurito la sua carica minacciosa, lasciando nuovamente spazio al sereno. Mi piace chiudere questo stravagante diario di viaggio con **un pensiero del Nobel portoghese José Saramago** dedicato al viaggio e alla capacità di riscoprire con occhi diversi quanto già si conosce:

"Il viaggio non finisce mai. Solo i viaggiatori finiscono. E anche loro possono prolungarsi in memoria, in ricordo, in narrazione. Quando il viaggiatore si è seduto sulla sabbia della spiaggia e ha detto: "Non c'è altro da vedere", sapeva che non era vero. Bisogna vedere quel che non si è visto, vedere di nuovo quel che si è già visto, vedere in primavera quel che si è visto in estate, vedere di giorno quel che si è visto di notte, con il sole dove la prima volta pioveva, vedere le messi verdi, il frutto maturo, la pietra che ha cambiato posto, l'ombra che non c'era. Bisogna ritornare sui passi già dati, per ripeterli, e per tracciarvi a fianco nuovi cammini. Bisogna ricominciare il viaggio. Sempre".