



L'Alberello con palo secco, definito dall'Autore come "Enotrio", richiama l'attenzione sull'antichissima stagione enotria della Calabria, che precedette di diversi secoli la Magna Grecia. L'Alberello Enotrio potrebbe essere alla base di una valorizzazione strategica della vitivinicoltura calabrese troppo in fretta etichetta come "magnogreca": una teoria originale sviluppata in questo volume, che prende spunto dagli studi più rigorosi e accreditati.

Dopo tanti anni di ricerche e studi, tra storiografia, letteratura e innumerevoli missioni sul campo, un ricco e documentato volume di Massimo Tigani Sava sulle radici storico-culturali e identitarie del cibo e dell'agroalimentare in Calabria, regione che nei tempi antichi fu detta Enotria, Magna Grecia, Bruzio. Due distinti saggi, corredati di puntuali note, condensano notizie, informazioni, spunti di riflessione, analisi, proposte non improvvisate di autentico marketing territoriale, segnalazioni di criticità o di opportunità non ancora pienamente colte e valorizzate. Dai Sissizi del mitico Italo, Re degli Enotri menzionato con ampio risalto nella *Politica* di Aristotele, allo splendore della Magna Grecia, dal legislatore Zaleuco di Locri al proverbiale lusso di Sibari, a Pitagora e alla Scuola Pitagorica di Crotona, dal *Senatus Consultum de Bacchanalibus* della *Res Publica* Romana alle *Variae* di Magno Aurelio Cassiodoro, dal progetto utopico di Tommaso Campanella nella *Città del Sole* alle pagine lucidissime di Vincenzo Padula nel periodico *Il Bruzio*, e poi il fondamentale "dipinto" sui maiali neri di Corrado Alvaro in *Gente in Aspromonte*: un contributo straordinario per tutto il sistema agroalimentare ed enogastronomico calabrese riconosciuto come cuore della Dieta Mediterranea.

Massimo Tigani Sava, giornalista professionista e saggista tra i più esperti nella ricerca delle origini identitarie dell'agroalimentare meridionale, dirige diverse collane di libri di Local Genius ed è direttore editoriale del Gruppo televisivo e mediatico VideoCalabria.



Euro 10,00

Semi 4

Massimo Tigani Sava - Dai Sissizi di Italo alla Dieta Mediterranea

Semi 4
by Local Genius

Massimo Tigani Sava

Dai Sissizi di Re Italo alla Dieta Mediterranea

Le radici storico-culturali e identitarie
del cibo e dell'agroalimentare in Calabria



**Gli Enotri tra vino, olio d'oliva e cereali - Magna Grecia - Zaleuco
Sibari, impero del lusso - Pitagora e i Pitagorici
La Res Publica Romana e il Senatus Consultum de Bacchanalibus
Cassiodoro e le Varie - Campanella e la Città del Sole
Padula e Il Bruzio - Alvaro e i Maiali Neri**

LOCAL
Genius

LOCAL
Giornale delle Identità Territoriali
Genius

Semi 4
by Local Genius

Massimo Tigani Sava

Dai Sissizi di Re Italo alla Dieta Mediterranea

*Le radici storico-culturali e identitarie
del cibo e dell'agroalimentare in Calabria*

LOCAL
Giornale delle Identità Territoriali *Genius*

Numero Unico
di Local Genius, Giornale delle Identità Territoriali - www.localgenius.eu
10 marzo 2023

LOCAL

Giornale delle Identità Territoriali *Genius*

Semi 4 - *by Local Genius*

Numero Unico (10 marzo 2023)

di **Local Genius**, Giornale delle Identità Territoriali

Direttore Responsabile: **Massimo Tigani Sava**

Testata giornalistica iscritta al Tribunale di Catanzaro n.14 del 29 settembre 2012

Numero iscrizione Roc (Registro Operatori della Comunicazione): 23206

Libri - Magazine cartaceo - Giornale online - Social Network

www.localgenius.eu

Facebook: www.facebook.com/LocalGeniusnews

Twitter: @localgeniusnews

e-mail: info@sensazionimediterranee.com

Testata Giornalistica edita da:

Sensazioni Mediterranee Srl - Soc. Unipersonale - Comunicazione integrata, editoria

Via IV Novembre 36/C - 88050 PENTONE (Catanzaro) - Italy

Collana “Semi” diretta da: **Massimo Tigani Sava**

Fotografie di copertina:

- Vitello Podolico in uno scatto che ricorda il toro retrospiciente delle monete sibarite, fotografato nella Sila Grande (foto mts)

- Alberello Enotrio fotografato a Saracena (foto mts)

Alberello Enotrio è una definizione ideata da Massimo Tigani Sava

Prima Edizione: gennaio-marzo 2023

CODICE ISBN: 9788899676209

© Copyright - Sensazioni Mediterranee Srl, 2023

AVVERTENZA SUI DIRITTI D’AUTORE

Tutti i diritti sui testi, le fotografie e ogni altro contenuto di questa pubblicazione, supplemento alla testata giornalistica Local Genius, fanno capo in maniera esclusiva al legittimo detentore degli stessi. È vietata, in maniera assoluta, ogni forma di riproduzione e/o pubblicazione anche con mezzi elettronici, internet compreso. Eventuali trasgressori verranno perseguiti a norma di legge.

Il volume “Dai Sissizi di Re Italo alla Dieta Mediterranea” è stato realizzato con il contributo di:
FACINO S.r.l. - Crotone, Via Giulio Natta, loc. Passovecchio - **www.facino.it**
SAPORI DEL MARE - SAPORI DELLA TERRA

Vita delle Aziende
***Kaciuto, amaro dell'Area Grecanica
da autentica e genuina filiera corta***



Il Kaciuto è un amaro di vera e autentica filiera corta che nasce nell'Area Grecanica della Calabria. A Bova Marina (costa jonica meridionale reggina), l'azienda La Spina Santa, già famosa per l'invenzione del Bergotto, bibita gassata al Bergamotto di Reggio Calabria, ha puntato sulle essenze del territorio per dar vita a un amaro dalle straordinarie qualità organolettiche. Allora, Liquirizia, Finocchietto selvatico e Bergamotto, lavorati in infusione e senza aggiunta alcuna di chimica (coloranti, conservanti, aromatizzanti...), costruiscono i sapori e i profumi unici del Kaciuto. Uno sforzo, quello di puntare sulla filiera cortissima, che va segnalato come esempio da imitare in tutto il comparto del beverage e dell'agroalimentare di Calabria. Il Kaciuto diffonde in Italia e nel mondo atmosfere e sensazioni inimitabili dell'Area Grecanica, culla di civiltà antichissime. La terra d'origine è richiamata con evidenza anche sulle bottiglie.