



ENOTECA PROVINCIALE DI MESSINA

Promozione del Territorio.....

intorno al Monastero Benedettino di San Placido Calonerò

percorsi alternativi sulla costa ionica messinese, tra itinerari basiliani artistici e naturalistici



.....alla scoperta dell ' Enoteca Provinciale



Da Messina a San Placido Calonerò, un viaggio nel tempo e nello spazio, foriero di suggestioni e grandi emozioni.

L'Enoteca provinciale, inaugurata il 10 Ottobre 2010, è ricavata all'interno del Monastero di S. Placido Calonerò, considerato un raro esempio di opera rinascimentale presente nella provincia di Messina.

La location, da vetrina vocata alla promozione delle eccellenze del territorio, con particolare attenzione al patrimonio vitivinicolo ed enogastronomico, si trasforma in opportunità per il visitatore che avrà la possibilità di scoprire un percorso punteggiato da opere d' arte e natura, custodito all'interno di un territorio di incantevole bellezza.

La storia, la cultura ed il gusto si sposano in un indissolubile connubio di sentori e di aromi, tracciando un percorso che regala emozioni sensoriali attraverso la conoscenza dei "prodotti", e dando vita ad un un progetto ambizioso che unisce le ricchezze di una terra forte ed accattivante.

Ne sono protagonisti i tre vini DOC di pregio, gli olii, le gastronomie tradizionali e le produzioni artigianali di ceramiche di Santo Stefano di Camastra.



Salone degustazioni



Punto vendita



....il percorso museale



Pigiadiraspatrice

Entrando all' Enoteca si ha la possibilità, attraverso il " percorso museale del vino e dell'olio ", di avere un primo approccio con la conoscenza dei prodotti basilari che costituiscono la dieta mediterranea, raccontati attraverso una mostra tematica che presenta l'evoluzione nel tempo delle metodologie di lavorazione, dalle tecniche originarie ai sistemi innovativi di trasformazione, migliorandone la qualità ed esaltandone le proprietà organolettiche e le diversità biologiche.

..... i prodotti in vendita all' enoteca



All'interno della location, sono esposti le tre importanti DOC della provincia di Messina, il Mamertino, il Faro e la Malvasia delle Lipari e i numerosi IGT di pregio del territorio.



Interessanti le birre artigianali prodotte in due comuni nebroidi (Sinagra e Sant' Agata Militello), al ficodindia e alla nocciola.



Di particolare bontà e genuinità i prodotti gastronomici, i patè al finocchietto, alle olive, ai carciofi, ai cardi, le caponate e i sottoli, le marmellate e le confetture alla frutta, e i rinomati capperi di Salina.



Il punto vendita è ulteriormente arricchito dall'ottimo olio extravergine di oliva, le cui peculiari caratteristiche qualitative, sono espressione del territorio nebroideo della provincia di Messina.

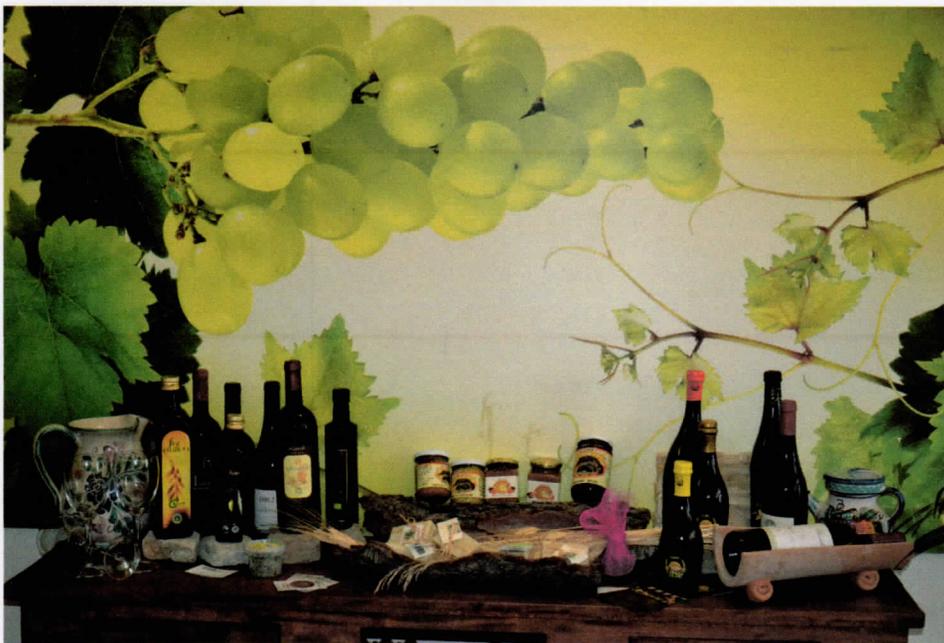


Caratteristico lo show room che espone le pregevoli ceramiche artistiche di Santo Stefano di Camastra, espressione di artigianato di qualità, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.



Ed i saponi e cosmetici artigianali all'olio di oliva, espressione del territorio di Santo Stefano di Briga, dalle particolari qualità detergenti ed emollienti.

La dispensa



LE DOC DELLA PROVINCIA DI MESSINA

MAMERTINO



Il Mamertino è uno dei più antichi vini siciliani, apprezzato fin dall'epoca dell'impero romano, come testimoniano fra gli altri, il geografo Strabone che lo classificò fra i migliori vini della sua epoca e Plinio il Vecchio che assegnò al Mamertino il quarto posto nella sua classifica dei 195 migliori vini.

Anche Giulio Cesare lo annoverava fra i suoi preferiti, tanto che scelse proprio il Mamertino per brindare al suo terzo consolato. Oggi l'erede di questo vino è prodotto secondo i più rigidi protocolli della Denominazione di Origine.

Controllata, in un area molto ristretta della costa tirrenica messinese, che comprende 31 comuni da Valdina a Patti, coinvolgendo anche alcuni comuni dell'entroterra, e svariati comuni ricadenti sulla costa Jonica.

Il contesto territoriale ed ambientale del comprensorio interessato dalla DOC "Mamertino" è caratterizzato da un patrimonio culturale di elementi di unicità e rarità.

La viticoltura, vanta nel suddetto territorio una celeberrima e collaudata tradizione.

Il nome storico "Mamertino" identifica geograficamente la zona di produzione alla luce di un uso leale e costante perpetuatosi nel tempo.

La denominazione "Mamertino" risulta, infatti sin dal XIX secolo fino ai giorni nostri da varie aziende vitivinicole.

Le tipologie di vino mamertino

Mamertino Bianco

Uvaggio: *Grillo, Insolia e Cataratto*

Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini

Odore: gradevole, fine, caratteristico, più o meno fruttato;

Sapore: secco, equilibrato ;

Modalità di consumo: La temperatura di degustazione è di 8-10 °C e va servito in calice a media capacità a tulipano svasato.

Mamertino Bianco Riserva.

Uvaggio: Grillo , inzolfa e Cataratto.

Caratteristiche

Dopo un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno, sono.

- Colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati;
- Odore: etereo, pieno, caratteristico, talvolta più o meno passito;
- Sapore: dal secco, all'amabile, al dolce, gradevole, tipico;

Modalità di consumo: per questo vino la temperatura di degustazione è di 10 – 12 °C e il calice adatto è media capacità a tulipano ampio.

Mamertino Rosso

Uvaggio : Nero D'Avola, Nocera (vitigno tipico della provincia di Messina).

Caratteristiche

- *Colore: rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;*
- *Odore: tipico, lievemente fruttato, delicato;*
- *Sapore: secco, corposo, sapido;*

Modalità di consumo: va servito in calice bordolese ad una temperatura di degustazione di 14 – 16 °C.

Mamertino Rosso Riserva

Uvaggio : Nero D'Avola, Nocera (vitigno tipico della provincia di Messina).

Caratteristiche

Dopo un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno sono.

- *Colore: rubino intenso, tendente al rosso mattone;*
- *Odore: caratteristico, vinoso, armonico;*
- *Sapore: secco, corposo, pieno;*

Modalità di consumo: va degustato a 16 – 18 °C in calice ballon.

Mamertino Nero d' Avola

Uvaggio . Nero D'Avola

Caratteristiche

- *Colore. rubino intenso ;*
- *Odore. caratteristico, gradevole, fruttato ;*
- *sapore. asciutto, pieno, armonico;*

Modalità di consumo. va servito a 16 – 18 °C in calice ballon.

Mamertino Nero d'Avola Riserva

Uvaggio . Nero D'Avola

Caratteristiche

Dopo un periodod'invecchiamento obbligatorio di 24 mesi di cui 6 mesi in legno, sono.

- *Colore. rubino intenso tendente al rosso granato;*
- *Odore. caratteristico, gradevole, fruttato;*
- *sapore. asciutto, corposo, armonico;*

Modalità di consumo. va servito ad una temperatura di 16 – 18 °C in calice ballon.

Mamertino Grillo-Inzolia

Uvaggio . Grillo e Inzofa

Caratteristiche

- *Colore. paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;*
- *Odore. caratteristico, più o meno fruttato, delicato;*
- *sapore. secco, armonico, fresco;*

Modalità di consumo. va servito ad una temperatura di 8 – 10 °C in calici a media capacità a tulipano svasato.

FARO

Il vino Faro è una delle prime DOC della Sicilia, riconosciuta nel 1976, proviene dalla vitivinicoltura messinese, di origine antichissime, risalente all'età Micenea (XIV secolo a.C. circa).

Il nome "Faro" pare derivi dall'antica popolazione greca dei Pharii, che colonizzarono gran parte delle colline messinesi, svolgendo attività agricola ed in particolare dedicandosi alla coltivazione delle vigne, o verosimilmente da Punta Faro o Capo Peloro, posta all'estremità dello stretto. Quest'area vanta un'antichissima vocazione vitivinicola, il vino Faro, infatti, era prodotto già in età Micenea (XIV secolo a.C.).

Le numerose testimonianze riconducibili all'importante attività vitivinicola già presente in epoca greca, arrivano al XIX secolo, periodo in cui furono davvero notevoli il commercio e l'esportazione di vino Faro in molte regioni della Francia, allora utilizzato come vino da taglio dei vini di Borgogna e di Bordeaux, in concomitanza con gli attacchi di fillossera che interessarono il Nord Europa e la Francia in particolare.

Il vino "Faro" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni. Nerello Mascalese 45-60%; Nocera 5-10%.

Nerello Cappuccio 15-30%.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni. Calabrese (Nero d'Avola), Gaglioppo (Montonico Nero) Sangiovese.

La zona di produzione del vino Faro si sviluppa nel solo comune di Messina, da Giampilieri Marina a Capo Peloro per 32 Km nella fascia ionica, e da Capo Peloro a Ortoliuzzo per 24 Km nella fascia tirrenica.

Le caratteristiche del vino Faro rispondono a particolari peculiarità.

colore. rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore.delicato, etereo, persistente;

sapore.asciutto, armonico, di medio corpo, caratteristico.

Modalità di consumo. Si consiglia di servirlo in calici ballon ad una temperatura di 16 - 18 °C.

MALVASIA DELLE LIPARI

Il vino DOC Malvasia o "Nettare delle Eolie", così denominato in quanto vino dolce, si produce nell'incantevole e suggestivo territorio vulcanico delle Isole Eolie, proclamate nel 2000 patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

L'arcipelago è costituito da sette isole, di origine vulcanica, cui si aggiungono isolotti e scogli affioranti dal mare.

La vite è coltivata soprattutto nell'isola di Salina ed anche in quelle di Lipari e Vulcano

Le isole, colonizzate dai Greci, intorno al 580 a.C., furono chiamate Eolie poiché si riteneva fossero la dimora di Eolo, dio dei venti.

Ritrovamenti a Lipari di monete antiche (V-IV sec. A.C.) recanti l'immagine di tralci e di grappoli testimoniano le antiche origini e l'importanza economica della viticoltura in questa zona geografica.

Lo storico Diodoro Siculo parla di una colonia greca, che nel 588-577 a.C. avrebbe importato a Lipari un vitigno che prese il nome Malvasia, ma non si è certi che tale vitigno sia l'attuale malvasia delle Lipari.

Una delle prime testimonianze della produzione vitivinicola delle Eolie è di A. Bacci che nel 1596 afferma che "...l'isola di Lipari è sparsa di fecondi colli, che per l'interno calore del suolo danno un vino sincero..."

Si riferiscono a questo vino e alla cultivar diffusa nell'arcipelago il conte Odart (1859) ed il Barone Mendola di Favara (1868).

Nel 1890 Guy de Maupassant nella sua opera "La vita errante" descrive l'isola di Salina ed il suo vino così "mentro tornavo, avevo scoperto dalla barca un'isola nascosta dietro Lipari.

Il battelliere la chiamò Salina.

Lì si produce il vino di Malvasia. Volli bere....una bottiglia del celebre vino.. E' proprio il vino dei Vulcani, denso, zuccherato, dorato.."

Nel 1900 il vino fu presentato all'esposizione di Parigi dove ricevette un premio.

Nel 1933 fu portato alla prima "mostra dei vini tipici di Siena", dove fu definito "d'aroma squisito".

Il vino "Malvasia delle Lipari" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi. Malvasia di Lipari massimo del 95%, Corinto nero dal 5 all' 8%.

LE TIPOLOGIE DELLA MALVASIA

Malvasia delle Lipari Naturale

Uvaggio: vitigno bianco Malvasia delle Lipari e Corinto Nero

Caratteristiche

- *Colore. giallo dorato o ambrato.*
- *Odore. aromatico, caratteristico;*
- *Sapore. dolce, aromatico, armonico*

Modalità di consumo: La temperatura di degustazione è di 10-12 °C

E va servito in calice a media capacità a tulipano svasato.

Malvasia delle Lipari Passito

Uvaggio: vitigno bianco Malvasia delle Lipari e Corinto Nero.

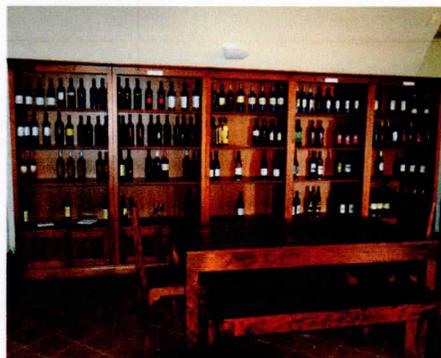
Per questo tipo di Malvasia vengono utilizzate uve che vengono lasciate riposare al sole sulle tipiche "canizze" per l'appassimento naturale degli acini.

Tale tipologia di vino è qualificato come vino "dolce naturale".

Caratteristiche.

- *colore. giallo dorato più o meno carico sino all'ambrato con l'invecchiamento;*
- *odore. etereo, intenso, aromatico;*
- *sapore. dolce, caldo, alcolico, armonico.*

Modalità di consumo: va servito, ad una temperatura di 16 – 18 °C, in piccoli calici che permettono la concentrazione dei profumi e degli aromi.



Carrellata sui vini

ENOTECA PROVINCIALE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO



L'Enoteca Provinciale ospita dall' anno 2012 il "Percorso Museale del vino e dell'olio", espressione di una volontà condivisa tra la Provincia Regionale di Messina e l'Istituto Tecnico Minutoli – Sez. Agraria Cuppari , ponendosi come obiettivo principale la conoscenza degli elementi basilari che costituiscono la dieta mediterranea.

Dall'Enoteca è possibile intraprendere una passeggiata singolare e di grande interesse, che ha inizio all'interno della location, per poi procedere all'esterno puntando alla volta delle cantine dell' Istituto, e quindi dipanarsi tra le testimonianze storiche disseminate tra l'abitato di Pezzolo e il suo territorio, caratterizzato dalla rigogliosa natura.

Il visitatore avrà la rara opportunità di usufruire di innumerevoli spunti paesaggistici che, tra filari di vite e panorami mozzafiato,, invitano alla scoperta, oltrechè della storia, della cultura secolare, culminando in agro di Pezzolo,e offrendo la suggestiva visione dei primi rudimentali palmenti di origine greca.

Il percorso da naturalistico ha l'ambizione di trasformarsi quindi in architettonico e storico, e l' alternanza che ne deriva, facilita l'immersione totale in una realtà' che questo lembo di terra riesce a offrire a chi decide di "staccare" ed intraprendere un particolare viaggio, multisensoriale e di singolare interesse culturale..

Dell' ex Monastero Benedettino che ospita l' Enoteca Provinciale e

L'Istituto Agrario, sono visitabili i due splendidi chiostri in puro stile rinascimentale, due preziosi portali, uno in stile catalano ed uno rinascimentale sovrastato dal busto dell'imperatore Carlo V, ospite del monastero nel 1535.

Il monastero fu realizzato su un preesistente castello del '200 appartenuto alla famiglia Vinciguerra.

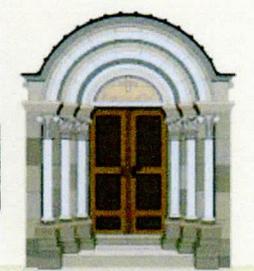
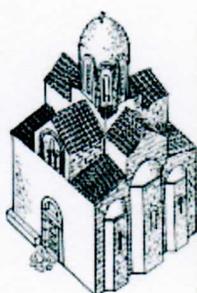
Il Conte Andrea Vinciguerra lo donò ai monaci, consentendo alla comunità dei benedettini di trasferirsi nel feudo annesso di Santa

Domenica, ove nel 1376 era stata già iniziata la costruzione del nuovo monastero, ultimata dopo varie vicissitudini nell'anno 1486.

Volgendo lo sguardo in direzione sud, si può ammirare l'omonimo monastero conosciuto come il "vecchio" presso il quale dimorarono i benedettini prima di trasferirsi.

San Placido in Silvis, fu abbandonato per i notevoli disagi che creava ai religiosi, essendo stato eretto in luogo impervio e scosceso, ma oggi rappresenta una tappa di straordinaria bellezza, vista peraltro la sua posizione panoramica, e l'atmosfera di pacifica solitudine che vi si respira.

FRUIZIONE DEL TERRITORIO...INTORNO AL MONASTERO BENEDETTINO SAN PLACIDO CALONERO'



Percorsi alternativi sulla costa ionica tra itinerari basiliani artistici e naturalistici

La visita all' Enoteca Provinciale ed al Monastero Benedettino, può considerarsi il fulcro di un particolare itinerario che si dipana agevolmente lungo un breve tratto della costa ionica messinese, caratterizzata da aree di rilevante interesse storico artistico, paesaggistico, enogastronomico, da ritenersi uno spunto di viaggio tra luoghi di incomparabile bellezza, frequentati dall'uomo già nella remota antichità sia per la salubrità e fertilità, ma anche per la presenza di siti sicuri e difendibili ove sorsero i primi abitati.

Il turista visitatore, sarà coinvolto emotivamente, immaginando la storia dei luoghi, narrata con il sempiterno filo conduttore che facilita la riscoperta delle "tradizioni", i valori del passato, i sapori.

Immaginiamo un 'ideale cartina circoscritta da un percorso che vuol essere soltanto uno spunto, un suggerimento volto alla scoperta di un comprensorio, ben più corposo e di indubbio interesse .

Saranno proprio questi luoghi ad essere attenzionati, con l'auspicio di rappresentare un rinnovato impulso alla conoscenza dei nostri territori.

L'itinerario ipotizzato farà una puntata alla volta della Chiesa Normanna di Santa Maria di Mili San Pietro , per poi culminare con la visita del Monastero Benedettino di San Placido Calonerò, all' annessa Enoteca Provinciale, dalla quale si dipartirà il percorso museale del vino e dell'olio.

Da San Placido il percorso proseguirà sulle tracce del magnifico Castello Rufo Ruffo, di Scaletta Zanclea per poi procedere alla scoperta della basiliana Chiesa di SS. Pietro e Paolo, custodita nella verdeggiante vallata di Itala (località Croce)

A chi volesse ritemperarsi lungo il percorso o concedersi una sosta salutare (percorsi benessere), le terme di Ali costituiscono una valida possibilità.

La ridente cittadina, affacciata sul mare, possiede infatti stabilimenti e strutture adeguati che consentono di usufruire di cure termali e di trattamenti idonei al rilassamento o quant'altro sia utile alla cura della persona (estetici e terapeutici).

L'abitato di Ali Terme, si è sviluppato intorno ai luoghi di cura già frequentati nell'antichità, che ne utilizzano le benefiche acque termali dalle eccezionali capacità terapeutiche.

Queste risorse naturali risultano apprezzate sin da epoca remota e nel '700 furono oggetto di studio da parte del geologo francese Deodato di Dolomieu.

Si prosegue alla volta di Nizza di Sicilia che si offre al visitatore come un tranquillo e ridente luogo di villeggiatura.

La spiaggia e le tipiche barche dei pescatori formano un quadro di rara bellezza completato dai servizi efficienti, che il Comune appresta per la stagione estiva.

Subito dopo, Fiumedinisi con gli affascinanti ruderi del Castello Belvedere.

Il maniero , a mt. 743 s.l.m, dominante tutta la vallata, con la sua posizione strategica permetteva la comunicazione visiva con gli importanti castelli di Scaletta Zanclea e Sant' Alessio Siculo.

Quest'ultimo ospitò Carlo V, reduce dalla presa di Tunisi del 1535.

Da Fiumedinisi a Roccalumera, rinomato centro turistico della Riviera Ionica messinese, la passeggiata si caratterizza per l'importanza culturale derivante dal Parco Letterario Salvatore Quasimodo, sorto per ricordare la figura del grande premio nobel.

Il poeta, nato a Modica, trascorse la sua infanzia e giovinezza a Roccalumera, ne fu particolarmente attratto, dedicandole la poesia: "Vicino ad una Torre Saracena per un fratello morto", che è stata riprodotta su una lapide marmorea posta alla base della Torre, simbolo tradizionale del paese, facente parte del sistema di avvistamento, di guardia e difesa contro il pericolo dell' incursione dei pirati.

Da Roccalumera, risalendo la valle del torrente Pagliara, Mandanici nel cui territorio insiste l'abbazia di Santa Maria, ulteriore esempio di monastero brasiliano, rappresenta un' ulteriore tappa di interesse storico e naturalistico.

Ritornando sulla costa si susseguono le amene località balneari di Furci Siculo, Santa Teresa Riva, Sant'Alessio Siculo.

Oggi Sant' Alessio Siculo è un grazioso centro, da visitare e vivere tanto come stazione balneare, che come possibilità di escursioni da effettuare nei dintorni, la città di Taormina si trova a pochi Km di distanza.

Sul versante ionico, meritevole di attenzione, un' altra testimonianza basiliana è rappresentata dalla Chiesa dei Santi Pietro e Paolo d' Agrò a Casalvecchio Siculo.





TIPICITA' DEL TERRITORIO

La provincia di Messina ha una significativa quantità di prodotti d'eccellenza che caratterizzano un territorio fra i più ricchi di biodiversità.

Gli agrumeti molto diffusi, costituiscono nel territorio una nota caratterizzante delle colline joniche del messinese.

Il limone Interdonato, frutto di un incrocio tra un cedro ed un limone locale, dal sapore delicato, rappresenta un vanto del territorio.

Un altro agrume tradizionale della zona è il verdello, prodotto prevalentemente nei comuni di Roccalumera e Pagliara.

Di grande pregio l'olio DOP Valdemone di cui fanno parte le tre cultivar La Minuta, l'Ogliarola Messinese e la Santagatese.

L'Ogliarola Messinese, tipica del territorio jonico, vigorosa e di elevata produttività, è caratterizzata da un frutto di medie dimensioni, dalla elevata resa.

L'olio è fruttato con sentori di carciofo, pomodoro ed erba, dal sapore da leggero a medio intenso, di piccante e amaro.

Approfondimenti



ALLA SCOPERTA DI...SAN PLACIDO IN SILVIS O IL VECCHIO



Costruito intorno al 1361 da quattro nobili monaci messinesi, accanto ad una piccola chiesa già dedicata a San Luigi, con l'autorizzazione dell'arcivescovo Dionisio di Murcia, il monastero benedettino è uno dei complessi medievali più importanti della Sicilia.

La zona occupata dalla piccola comunità di monaci era chiamata Calonerò che in greco significa "acqua buona".

Il monastero, costruito a pianta rettangolare, ha un largo corridoio lungo 32 mt dove si aprono sei grandi celle, accanto un altro corpo più piccolo adibito a refettorio; la piccola cappella ha un portale a sesto acuto in pomice nera ancora ben conservati grazie ai recenti restauri.

La vita si svolgeva secondo la regola Benedettina "ora et labora", i monaci gestivano anche un' infermeria aiutando gli abitanti dei nascenti villaggi di Giampileri, Molino e Altolia. Nel 1368 il monastero fu elevato ad abbazia dal papa Urbano V.

Anni dopo, i monaci aumentati di numero, si trovarono costretti, anche per l'impervietà del luogo, a edificare un monastero più grande sulla collina di fronte, nel feudo di Santa Domenica annesso ad un castello già esistente e di proprietà del Conte Andrea Vinciguerra, che ne fece dono ai religiosi (oggi sede dell'istituto Agrario "Pietro Cuppari").

Il "Vecchio" convento non fu mai del tutto abbandonato dai monaci, anzi fu un valido rifugio spirituale per i frati messinesi.

Diversi sono stati gli usi che ha avuto nei secoli; adesso San Placido in Silvis è un agriturismo, azienda didattica e biblioteca, dove trascorrere una vacanza nella tranquillità della campagna, godendo dello splendido panorama sullo Stretto.

CHIESA NORMANNA SANTA MARIA DI MILI

La chiesa è una tra le più antiche testimonianze di architettura religiosa arabo -



normanna della Sicilia e della città di Messina. La chiesa, con l'annesso ex monastero, sorge sulla riva sinistra del torrente Mili nei pressi dell'abitato di Mili San Pietro, nel comune di Messina.

STORIA

Edificata intorno al 1090 dal Conte Ruggero d'Altavilla (che nel 1092 vi fece seppellire il figlio naturale Giordano, morto in battaglia a Siracusa) e da lui affidata, nello stesso 1092, ai monaci basiliani guidati dall'egumeno Michele, la chiesa sorge probabilmente sul luogo di un precedente cenobio di epoca bizantina.

L'abbazia basiliana, tra le più importanti della Sicilia medievale, conobbe periodi di splendore e decadenza che si alternarono fino al 1542, anno della cessione, ad opera di Carlo V, dell'abbazia al neocostituito Grande Ospedale di Messina.

ARCHITETTURA

La parte più notevole della chiesa è quella absidale, in cui spiccano le tre cupole emisferiche, la maggiore e le due minori, di chiara matrice islamica e l'abside centrale, l'unica emergente all'esterno, in stile romanico. La chiesa venne prolungata in avanti nella prima metà del XVI secolo, con la realizzazione di una nuova facciata e l'innalzamento del livello della copertura.

ITALIA

SANTI PIETRO E PAOLO DI ITALA

STORIA



La chiesa dei Santi Pietro e Paolo, con annesso monastero basiliano, è stata costruita nel 1093 dal conte Ruggero nel posto dove la tradizione locale dice che sia avvenuta una battaglia tra Arabi e Normanni, vittoriosa per questi ultimi.

L'unito monastero, era uno dei 43 monasteri dipendenti dall'archimandritato del SS. Salvatore "linguae phari" di Messina, sorto, anzi ricostruito nel 1131, con a capo il santo monaco Luca, discepolo di Bartolomeo da Sieri ed estensore del "Typikan" per i monasteri dipendenti.

Nel tempo l'abbazia ebbe una vita molto fiorente, difatti il monastero d'Itala apparteneva al gruppo di quei monasteri che il privilegio di Ruggero, che porta la data del 1133, definiva "Monasteri aucefalici e autodespotici", i quali si reggevano con abati propri, liberamente eletti dalle comunità di cui si trovavano a capo.

Architettura

La costruzione della chiesa venne effettuata dalle maestranze locali, le quali per la esecuzione materiale si servirono anche degli artigiani arabi, usando "la tecnica dell'armamento intero mediante canne e con la decorazione dei capitelli, eseguiti non a stecca o a mano libera, ma ad impressione od a stampo, mediante matrici di legno" La forma basilicale della Chiesa è fra le prime, se non la prima, che riapparirono in sicilia dopo il periodo arabo.

Ha tre absidi accusate all'esterno.

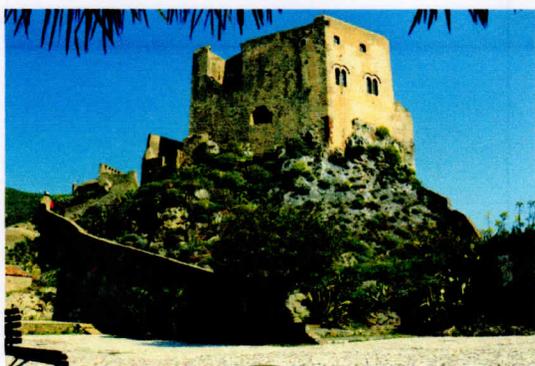
La copertura è a tetto, ma il suo profilo esterno è rialzato in corrispondenza dell'altare mediante una struttura torreggiante coronata da una cupola emisferica.

Volte a crociera coprono le due cappelle del presbiterio e nascondono il tetto superiore; nel resto della chiesa la travatura è apparente.

La cupola è impostata su un tamburo molto alto che all'esterno appare inglobato in due dadi sovrapposti, squadrati come semplici solidi geometrici.

SCALETTA ZANCLEA CASTELLO "RUFO RUFFO"

Storia e Architettura



Il Castello "Rufo Ruffo" di Scaletta Zanclea, costruito per volontà di Federico II di Svevia introno all'anno 1220, in posizione strategicamente perfetta per controllare lo stretto di Messina e il litorale jonico della Sicilia

L'arroccato complesso fu dato dall'Imperatore in custodia a Matteo Selvaggio. Nel 1240 è signore del castello e delle terre di Scaletta Giovanni Selvaggio. Nel 1325 il Castello viene concesso da Pietro II d'Aragona a Peregrino di Patti, cancelliere del Re. Nel 1397 il Castello e le terre di Scaletta vengono concesse a Salimbene Marchese, resosi famoso per la sentenza di morte pronunciata contro il Vicario del Regno Andrea Chiaramonte. Nel 1535 fu ospite di Scaletta l'imperatore Carlo V d'Asburgo, reduce dalla strepitosa vittoria ottenuta contro i musulmani a Tunisi. Nel 1672 il Castello e le terre di Scaletta furono vendute da Francesco Ventimiglia ad Antonio Ruffo Spadafora.

Dal 1674 al 1676 Scaletta fu teatro di continue battaglie tra la flotta spagnola, aiutata da navi olandesi, e la flotta francese di Luigi XIV.

Fino al 1812 Scaletta fu città feudale, indipendente dal governo centrale ed appartenente al Principe Ruffo, ultimo feudatario, che governava sulla popolazione. Dopo il 1812 il feudalesimo fu abolito e Scaletta divenne "Comune".

Nel 1969 i figli del Principe Rufo Ruffo lo donano al Comune che negli anni successivi, che in collaborazione con la Sovrintendenza ai Beni Culturali, avvia un accurato restauro che viene completato con l'inaugurazione del Museo nel 1986.

La massiccia struttura trapezoidale e la verticalità delle pareti sono alleggerite dalle due bifore superstiti, perfettamente conservate collocate in corrispondenza del piano nobile, poste sul lato sud dello splendido dongione sovrastante l'abitato di origine medievale.

Il castello, ampliato dai suoi possessori nel corso dei secoli, non è stato comunque risparmiato dagli attacchi del tempo. I maggiori danni sono derivati dal quasi totale abbandono in cui è stato lasciato nell'ultimo secolo.

Esso ha dovuto piegarsi alle inderogabili esigenze topografiche che hanno imposto soluzioni obbligate. "Si sono compiute delle vere e proprie acrobazie architettoniche per vincere le disuguaglianze della roccia e comprenderle in solo organismo". . I lati maggiormente decorati sono il sud-est ed il sud-ovest, dove l'apertura di finestre simmetriche, distribuite in diversi piani, ravviva il severo aspetto militare dell'insieme.

La porta ogivale recinta da grandi conci in arenaria, conserva la sua integrità di struttura. Una più ridotta varietà decorativa presenta il quarto lato nord-ovest in cui non si riscontrano tracce di bifore. Varcando la soglia, l'attenzione è attratta dall'altezza della volta a botte, dalle finestre sospese nel vuoto, dalle porte di intercomunicazione, tagliate nell'alto dei muri divisorii ed oggi assolutamente ed oggi assolutamente inaccessibili

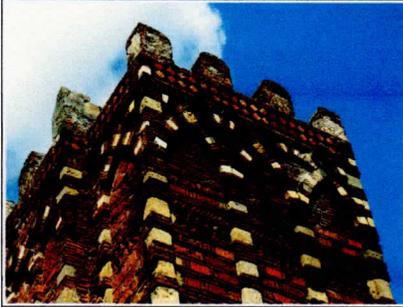
I tre piani, nell'economia del castello, rispondevano naturalmente, a diverse esigenze e avevano quindi una diversa funzione. Gli ambienti del pianterreno servivano gli armigeri e per il personale addetto alla difesa del castello; il superiore, rispondente al piano nobile, era destinato al castellano e alla sua famiglia, l'ultimo - piano ammezzato - accoglieva probabilmente la servitù.

All'interno del castello è stato allestito un museo nel quale sono custoditi documenti cartacei, che riguardano il territorio e le origini storiche dei vari feudatari del castello ed, in particolare, la nobile famiglia Ruffo. Di particolare interesse culturale sono i differenti tipi di medaglie e medaglioni religiosi oltre che una collezione di armi, armature, trofei di caccia ed oggetti marmorei disposti ad arte nei vari ambienti. Una piccola saletta ospita una serie di fotografie dei primi del '900 ed alcuni quadri raffiguranti il castello e i suoi personaggi.

CASALVECCHIO SICULO

SS. PIETRO E PAOLO D'AGRÒ

Storia e Architettura



Fuori dal centro abitato, nella contrada San Pietro, sulla sponda sinistra del Torrente Agrò, a 3 Km da SS. Pietro e Paolo d'Agrò, si staglia, maestosa, circondata da lussureggianti agrumeti, una Chiesa,

testimonianza di una civiltà di molti secoli fa, gioiello dell'architettura bizantina, araba e normanna, i cui stili riescono a fondersi e mettere in risalto, lungo i prospetti, un'estasiante policromia di pietre bianche arenarie e nere laviche.

Un capolavoro che "... per il suo pregio artistico viene considerata fra i più interessanti monumenti della Sicilia e, senza esagerazioni, del mondo" (parole pronunciate dal Prof. Pietro Lojacono, sovrintendente alle belle arti di Catania, nel 1960).

Sembra che il tempio sia stato realizzato intorno al 560 dai Frati Basiliani, ma venne totalmente distrutto dagli arabi alcuni secoli dopo. La conferma della data di riedificazione viene dal "Diploma di Donazione" con il quale Ruggero II nel 1116 ne dà concessione agli stessi frati.

Fu fatta, quindi, ricostruire col Monastero basiliano adiacente nel 1117, grazie alla magnanimità del Re normanno.

In seguito ai danneggiamenti subiti durante il terremoto del 1169, che scosse l'intera Sicilia orientale, la Chiesa venne rinnovata nel 1172 dall'architetto

francese Gherardo, che apportò nuovi ed esclusivi elementi stilistici ed architettonici.

Dall'epigrafe, incisa sul portale principale,, si legge in greco antico . " fu ricostruito questo tempio dei SS. Pietro e Paolo da Teostericto Abate di Taormina a proprie spese. Possa iddio ricordarlo nell' anno 6680. Il capo mastro, Gherardo il Franco ".

La cronologia greca si riferisce alla presunta origine del mondo , che precede di 5508 anni la nascita di Cristo, perciò la data del restauro della chiesa potrebbe riferirsi al 1172.

Vicino alla Chiesa vi era un grande monastero, dove presero alloggio i monaci di S. Basilio. Il monastero divenne, in breve tempo, non soltanto un centro di potere religioso ma anche giudiziario e politico (l'abate era membro del Parlamento Siciliano).. Grazie al monastero , la vita fu fervida nella vallata dell'Agrò. Esisteva qui una ricca biblioteca ove i monaci basiliani studiavano ed insegnavano. I missionari si prodigarono a farlo divenire un centro di studi scientifici, artistici, umanistici e di sperimentazioni agricole. Per più secoli, proprio questo luogo , fu sede culturale fra le più importanti del messinese.

Alcuni manoscritti e pergamene si trovano oggi presso la Biblioteca Regionale Universitaria di Messina.

L'opera dei monaci venne a cessare verso il finire del 1794, quando i basiliani abbandonarono la vallata dell'Agrò resa, nel frattempo, malsana dal sopraggiungere di epidemie, trasferendosi a Messina nel convento dei PP.

Domenicani di S. Girolamo (poi completamente distrutto nel terremoto del

1908). Il monumento dei SS. Pietro e Paolo, può considerarsi uno dei monumenti siciliani più complessi. È infatti una sintesi di elementi di arte bizantina, araba e normanna con i muri, di arenaria, calcare, pietra lavica, tufo, cotto, pomice, in mattoni rossi, bianchi e neri che si rincorrono sulle pareti e nelle archeggiature delle facciate formando motivi decorativi semplici ed eleganti unici nel loro genere, che, trasferendosi anche all'interno, sottolineano la lineare essenzialità delle colonne monolitiche sormontate dai capitelli, che segnano le navate.

Lungo la navata centrale si erigono due cupole: una più alta ed ondulata a spicchi, l'altra, nell'area del transetto, più bassa ed a pianta ottagonale.

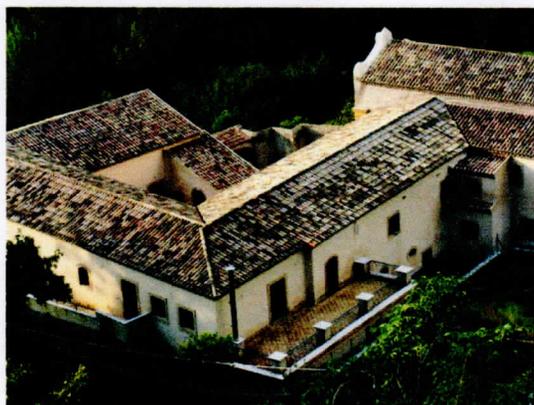
In origine le cupolette della Chiesa dovevano essere quattro

: due sulle torricelle del prospetto (oggi scomparse), una sopraelevata su un tamburo al centro della navata, sorretta da quattro colonne, ed una sul transetto, sorretta da due pilastri e da due semipilastri terminali, ed alta mt

La planimetria della chiesa è a pianta pseudo basilicale a tre navate mostra una sintesi tra la pianta centrale e longitudinale. L'esterno ha l'aspetto fortificato di "ecclesia munita", aspetto ancor più accentuato dalle merlature perimetrali e dal verticalismo del corpo absidale, del tutto simile ad una torre. Il professore Stefano Bottari, uno dei più insigni storici del nostro secolo, così scrive "dal lato architettonico, dopo le grandi cattedrali, il monumento più complesso della Sicilia normanna è costituito dalla chiesa dei santi Pietro e Paolo d'Agrò e che essa si pone come l'esempio più significativo e perfetto di tutta la serie di costruzioni basiliane della nostra Sicilia".

SANTA MARIA DI MANDANICI

STORIA E ARCHITETTURA



Il Monastero con chiesa annessa risale, come dimostra il diploma di fondazione, al 1100. Il Gran Conte Ruggero dopo avere cacciato gli arabi da Mandanici, definito " vicus munitissimus ", vi fece costruire una chiesa e un'abbazia donandola ai monaci greci di S. Basilio insieme a tutto il feudo di Mandanici. Sebbene le origini siano tanto antiche, il complesso presenta chiari rifacimenti di età barocca, mentre l'abside quadrangolare della chiesa conserva elementi che riconducono all'origine arabo – normanna.

Ripercorrendo l'iter storico sappiamo che l'autonomia del monastero durò fino al XVI sec. e veniva riconfermata via via da riconoscimenti regi contro gli eventuali usurpatori. Nel XVI sec. circa, dunque, l'abbazia di S.Maria di Mandanici divenne "alieni iuris" passando sotto la giurisdizione dell'Archimandritato del SS. Salvatore e fu definitivamente abbandonato dai monaci nel 1866, quando l'intero edificio passò alle autorità statali.

Il complesso abbaziale, protetto da una muraglia naturale, ha goduto di grande rilevanza nel Medioevo per lo sviluppo economico, religioso e storico – culturale non solo di Mandanici ma di tutta la Valle degli Ulivi

MONTE SCUDERI



Monte Scuderi, una delle più alte vette dei Peloritani con il suo caratteristico pianoro roccioso quasi inaccessibile, dove la storia si è fatta mito.

Gli antichi abitanti di queste contrade ne facevano residenza abituale del Dio Saturno, già Cronos per i greci, divinità legata in particolare all'arte della metallurgia.

Suggestiva la leggenda della "trovatura" che indicava nelle segrete viscere della montagna un immenso tesoro, costituito da forzieri colmi di monete d'oro, d'argento e rame, accessibile solo a chi avesse superato delle non facili prove.

Rocce a strapiombo, corsi d'acqua, bellissimi esemplari di erica arborea, boschi di roverella alla quale si associano il bagolaro, il castagno, il noce, il gelso, il leccio e l'acero, un mix di piante sempreverdi miste a caducifoglie, cunicoli sotterranei. Queste sono solo alcune delle caratteristiche che connotano il percorso che conduce a Monte Scuderi, la vetta di circa 1300 metri isolata dalla dorsale peloritana.

Anche in una giornata nuvolosa, il paesaggio resta suggestivo e la passeggiata bellissima, varia e interessante.

Tra questi boschi vive una fauna tipicamente silvana e del sottobosco. Sui Peloritani passa la colonna migratoria di uccelli in transito sullo Stretto e nidificano moltissimi rapaci (il falco pellegrino, la poiana, lo sparviere, il gheppio e l'aquila reale).

La Valle degli Eremiti è un luogo incantato, fuori da ogni eco di "civiltà", dominato da silenzi interrotti solo dai suoni della natura. È una delle rare aree incontaminate in Sicilia. Pareti alte e scoscese di rocce modellate dalle acque, che in passato vi scorrevano copiose, presentano interstizi fioriti.

Monte Scuderi si trova a Nord di Alì Superiore tra i comuni di Itala e Fiumedinisi, ad ovest della sorgente della Santissima; dal versante di Itala una

piccola sella lo congiunge alla cresta che da Dinnammare va a Monte Poverello e a Monte Cavallo.

Le vie d'accesso all'altopiano sommitale sono essenzialmente due. La prima a N.O. su cui convergono i sentieri che provengono da Itala, Pezzolo; l'altra, a S.E., detta "Porta del monte" sale da Fiumedinisi.

Una via più suggestiva, anche se un pò più difficile, è quella che segue la carrareccia ex militare lungo il crinale dei Peloritani. Il percorso comincia dal quadrivio detto delle "Quattro Strade" e dopo circa 18 km giunge a Piano Margi. Da qui si

prosegue a piedi sul sentiero che inizia alla fonte detta di "Acqualima" e che dopo circa un chilometro si congiunge con la strada proveniente da Itala.

In quest'ottica la scelta di allocare l'Enoteca nel Monastero di S. Placido Calonerò, un raro esempio di opera rinascimentale presente nella provincia di Messina, rappresenta un ulteriore motivo di attrazione per i visitatori che desiderano conoscere le eccellenze rappresentate dai vini DOC (Mamertino, Faro, Malvasia delle Lipari) e dalle interessanti produzioni gastronomiche IGP.

In Sicilia il vino è storia e cultura, una tradizione che trae origine dall'arrivo dei Fenici, che si sviluppa durante la dominazione dei Greci (VIII sec. A.C.) e che prosegue con l'arrivo dei Romani (III sec. A.C.). Nell'827 l'invasione dei Musulmani rallenta la produzione vinicola e soltanto con l'arrivo dei Normanni, giunti in Sicilia nel 1061, si ha un forte incremento della viticoltura che prosegue durante la dominazione aragonese. In epoca recente, esattamente negli anni 1950-60, in coincidenza della forte industrializzazione del nord, si registra un progressivo abbandono delle campagne e, conseguentemente, una riduzione della superficie destinata alla viticoltura. solo con lo sviluppo del mercato europeo, il potenziamento delle tecniche di coltivazione ed una intensa attività di riqualificazione del vino siciliano da parte dell'Istituto Regionale vini e oli ha dato nuovo impulso alle nuove realtà produttive siciliane.



Città Metropolitana di Messina *(Legge Regionale n. 15 del 04.08.2015)*

Il presente volume è stato redatto a cura dell'Ufficio "Enoteca ed Agriturismo"

Enoteca Provinciale Messina

Apertura lunedì dalle ore 8:00 alle ore 14:00

dal Martedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 14:00 dalle ore 15:00 alle ore 17:30

Sabato dalle ore 14:00 alle ore 20:00

Sito - www.provincia.messina.it

[pagina facebook](#) - Enoteca Provinciale Messina

E-mail: enoteca@provincia.messina.it

Tel. 090/6108083 – 090/7761644 - 0907761643