

agosto

A **Bagnara** si “balla” col pescespada

di Filippo Teramo

Da oltre mezzo secolo, nel mese di agosto, nella ridente cittadina calabrese della Costa Viola, si perpetua l'assaggio delle carni del gustoso pesce pelagico. Più che una sagra, un vero “Gran Galà” la cui istituzione fu voluta negli anni '60 dall'allora presidente della Pro Loco per celebrare l'antico connubio tra l'uomo ed il mare

Raggiungere la Costa Viola, sul versante tirrenico della provincia di Reggio Calabria riserva sempre delle sorprese. Il viaggiatore difficilmente riuscirà a trattenere un'esclamazione di meraviglia, al cospetto di questo vero miracolo della natura. Colori, suoni, sapori di una terra antica e affascinante, ricca di storia, mito e leggenda. Sembra di vivere quasi un'avventura, dove all'emozione che nasce alla vista dei verdi terrazzamenti, ormai selvaggi, si alterna lo stupore incantato per la seducente suggestione del mare cristallino, scenario naturale in cui ogni anno, nella stagione degli amori, da maggio ad agosto, si pratica con modalità uniche al mondo, la caccia al pescespada. Incastonata in un'baia naturale, come un antico anfiteatro tra vigneti di zibibbo e agrumeti del pregiato “limone sfusato”, Bagnara Calabria si riflette sulle acque del basso Tirreno reggino, tra la mitica Scilla, cantata da Omero, e la colta Palmi del musicista Francesco Cilea e dello scrittore Leonida



Nello specchio di mare tra la Costa Viola e lo Stretto di Messina, va in scena ogni anno, da secoli, l'incredibile duello tra il pescespada e l'abile arpionatore in agguato sulla “passarella”, la tipica imbarcazione per la caccia allo scaltro animale

In queste immagini, il golfo sul quale affaccia Bagnara Calabria e sotto due momenti della tipica pesca al pescespada



Foto di Daniele Riefolo



Foto di Giuseppe Sbrino



Foto di Daniele Riefolo

Repaci. Proprio in questo specchio di mare, tra la Costa Viola e lo Stretto di Messina, si perpetua l'incredibile duello tra il pescespada e un abile arpionatore, attento a misurare la sua destrezza di cecchino, armato di fiocina e in agguato sulla "passarella", tipica imbarcazione per la caccia al prelibato e scaltro pesce. Sfide fantastiche in uno scenario magico. Dalle squisite carni di ogni splendido esemplare, la gastronomia locale propone ricette e piatti tipici con prodotti della tradizione, esaltandone le proprietà organolettiche e valorizzando le produzioni locali.

Scelti per voi



dove mangiare

Ristorante Le Saie

Il locale prende il nome dalle tipiche gonne *bagnarote* sotto le cui sottane, in tempo di guerra, si contrabbandava il sale. Menù medio da 35 euro
Lungomare Filippo Turati, 43b
Bagnara Calabra (Rc)
Tel. 0966.474412
www.lesaie.it

Ristorante Palazzo Krataiis

Ambiente elegante con degustazione di specialità marinare. Prezzo medio 35 euro
Via Omiccioli, 30
Scilla (Rc)
Tel. 0965.754022
www.krataiis.it



dove dormire

Grand Hotel Vittoria

Un quattro stelle affacciato sul lungomare. Terrazza con vista sullo Stretto di Messina.
Doppia da 90 euro
Piazza Marconi, 4
Bagnara Calabra (Rc)
Tel. 0966.376126
www.victoriagrandhotel.it

Hotel Il Principe di Scilla-U Bais

Elegante quattro stelle in un palazzo del '500 nel borgo di pescatori di Chianalea.
Suite da 150 euro
Via Grotte, 2
Scilla (Rc)
Tel. 0965.704324
www.ubais.it



dove pescare

Motonave Patriarca II

Per una giornata di pesca-turismo a bordo di una "passarella" al Porto di Scilla.
Imbarco ore 7 - Sbarco ore 17
Il costo è di 25 euro.
Tel. 340.2739495
www.ilsolfodieleolo.com

Amori, duelli, assaggi e scoperte

Anche quest'anno, dal 5 al 7 agosto, si rinnoverà quindi, l'atteso appuntamento con il *Gran Galà del pescespada* sullo sfondo della centralissima piazza Matteotti. Ricco il calendario in programma. Tutte le serate di degustazione saranno precedute da incontri tematici e culturali e da intermezzi di musica popolare e balli. In quest'edizione, toccherà allo chef Saverio Salerno del ristorante locale Il Pirata, proporre il menù, ovviamente a base di pescespada, e servire, in un elegante vassoio l'antipasto, la pasta al sugo, l'arrosto e il pane di grano di Pellegrina, frazione di Bagnara. E allo scoccare della mezzanotte dell'ultimo giorno di festa, i fuochi pirotecnici chiuderanno il Gran Galà. La manifestazione gastronomica, nata negli anni '60 per opera della locale Pro Loco, ha ormai raggiunto un notevole spessore socio-culturale. Oltre alla valorizzazione gastronomica delle pietanze a base di pescespada, tra le sue finalità c'è la promozione di Bagnara e dei suoi prodotti dolciari con marchio a denominazione comunale (DeCo), quali il dito d'apostolo e il sospiro di monaca, di origine medievale, e il torrone Igp, unico in Italia a fregiarsi della tutela europea. Ma non solo: tra le "chicche" di Bagnara e dintorni vi sono i manufatti in ceramica dei maestri di Pellegrina e Seminara, e non va dimenticata l'offerta turistica delle terre della Costa Viola, con il sentiero del Tracciolino - 7 km di percorso, da Bagnara a Palmi, tra pareti di granito a strapiombo sul mare - e le splendide spiagge di Porticello (Villa San Giovanni), Marina Grande e Favazzina (Scilla), Marinella (Bagnara), Cala Janculla (Seminara), Tonnara e Pietrenere (Palmi). Acque cristalline che da tempo immemore fanno da scenario naturale per amori e duelli tra uomini e pescespada e tra uomini e mare.