


**DIVENTA RESILIENTE!**
**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**
**Quote associative 2024**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPITRRXXX



**Antonio Caridi**  
da Samo (RC)  
Wigwam Locride  
Local Community

## NELLA COMUNITÀ DELLA LOCRIDE SI PIANTANO ALBERI DI CAVIALE

*Il clima che cambia, i territori e le comunità locali che diventano resilienti così, in Calabria, iniziano a vedersi coltivazioni inedite*

**L'**area geografica è la piana della Locride, subregione della Calabria ionica, nella provincia di Reggio, omonima della regione storica della Grecia dalla quale provenivano i coloni che vi fondarono Locri Epizefiri.

Prendiamo a prestito la descrizione dell'Enciclopedia Treccani che in poche righe e dati la inquadra dal punto di vista geografico, storico e delle

coltivazioni, per identificare questo straordinario territorio di grandi contaminazioni culturali. Dove, nei tempi antichi vi fu portata la vite - di cui il vitigno del Greco di Bianco DOC ne è il miglior esempio - ad oggi, con l'approdo di nuove coltivazioni quali appunto il Citrus Australasica, ovvero il Limone Caviale alias Finger Lime.

**Quest'area, tra il massiccio dell'Aspromonte e**

**le lunghe spiagge (per lo più deserte) del Mar Ionio, è formato dalla Piana di Locri (ampia poco più di 100 kmq ed estesa per una lunghezza di circa 35 km tra Roccella Ionica e Bianco); nonché, dalla retrostante area montuosa e collinare che dal dossone della Melia, rilievo di raccordo tra la Serra e l'Aspromonte, digrada verso il mare.**

È coltivata a vite, agrumi e, soprattutto, a olivo.

**Come cambia l'agricoltura: in Calabria il confronto tra coltivazioni millenarie come la vite del Greco di Bianco DOC e nuovissime come l'"albero del caviale"**



**La Comunità Locale  
Wigwam  
della Locride**



**CITRUS AUSTRALASICA  
LIMONE CAVIALE  
FINGER LIME**



Quanto all'offerta di turismo balneare, i centri principali sono Siderno e Locri (fino al 1934 Gera-ce Marina; 25,6 kmq con 12.899 ab. nel 2008).

**Ancora più ricca, quella storico-culturale, nelle vicinanze di questa infatti sorge l'antica città di Locri Epizefiri, colonia greca la cui fondazione risale alla fine dell'8° sec. a.C., che divenne municipium romano dopo la guerra sociale (89 a. C.).**

I resti mostrano un abitato cinto da mura, che segue un impianto urbanistico regolare, cui si raccorda il teatro (4° sec. a.C.).

**A tale proposito merita citare qualche significativo dettaglio: nel santuario di Marasà il tempio di Afrodite si possono ancora leggere tre fasi edilizie (7°-5° sec. a.C.), con importante decorazione scultorea. Del santuario dorico di Zeus Olimpio (6° sec. a.C.), in località Casa Marafioti, resta l'archivio (39 tabelle iscritte in bronzo; 4°-3° sec. a.C.). Fuori le mura è il santuario di Persefone (7°-3° sec. a.C.), da cui provengono i pinakes, serie di tavolette in terracotta a bassorilievo.**

Altri depositi votivi provengono dal santuario di Demetra The-smophoros (6°-3° sec. a.C.). Presso il porto antico è un grande porticato con depositi votivi (stoà a U) e la cosiddetta Casa dei Leoni (4° sec. a.C.). La principale necropoli, in località Lucifero, fu in uso dal 7° al 3° sec. a.C. ■

## SAMO E BIANCO



Panoramica di Samo

**D**i questo territorio, un accenno meritano Samo e Bianco.

**SAMO.** E' patria dello scultore Pitagora da Reggio, come scritto da Protagora ed Epicuro, oggi è una cittadina con poco meno di 1000 abitanti, tutta da scoprire e valorizzare.

**Samo, fu fondato dai Greci fuggiti dall'Isola di Samos a causa delle frequenti incursioni dell'esercito persiano. Fu un importante scalo magno-greco caratterizzato da una intensa attività commerciale con la Grecia e con le poleis magnogreche.**

Il borgo di Precacore, sito sul monte Palecastro, è il centro storico del paese, recentemente restaurato, conosciuto per i suoi resti di arte greco-bizantina. Spesso viene visitato anche da comitive di stranieri, che soprattutto in

agosto, in compagnia di parecchi Samesi, vi si recano per fare trekking e visitare e fotografare i vecchi sentieri che portano ai resti della località ormai diruta. Inoltre, in ambito religioso, tra i ruderi delle sue chiese si usa celebrare la messa in onore di San Giovanni Battista, patrono del paese, con enorme partecipazione di fedeli.

**Negli anni Novanta del XX secolo Samo ha subito un'importante opera di restyling, grazie alla cooperazione tra il Comune samese, l'Ente Parco dell'Aspromonte e l'Accademia di Belle Arti di Reggio Calabria, attuata con la**







Bianco ha origine tra la fine dell'XI e l'inizio del X secolo, dall'antica città greco-romana di Butroto (nel cui territorio pare ci fosse il porto di Locri Epizefiri), situata a circa 4 km dal mare, ma fu quasi completamente distrutta dal terribile terremoto del 1783, dopo del quale si sviluppò rapidamente, in prossimità, della spiaggia, il nuovo centro abitato.

**Fino ad allora, Bianco era stato, dopo Gerace, il "dipartimento" più importante del territorio "per antichità, per tenore di vita, per commerci, per cultura e per presenza di istituzioni ecclesiastiche".**

**creazione di numerosi murales, dipinti sulle facciate di case private, negozi ed uffici pubblici, oltre al restauro e all'abbellimento di panchine, di fontane e del lavatoio pubblico, ripristinato nell'originaria architettura muraria e decorato con tessere vitree policrome.**

**BIANCO.** La sua denominazione ricorda le colline argillose di colore bianco su cui si estende. E' una rinomata località balneare con una bella spiaggia, e gran parte della sua notorietà gli viene dal vino DOC Greco di Bianco, cosiddetto "nettare degli Dei". Il visitatore troverà di particolare interesse il Duomo di "Tutti i Santi" ed il Santuario della Madonna di Pugliano, del 1500-1600.

**Oggi Bianco è un grazioso centro, ben avviato turisticamente.**

L'antico paese, sorto nel X secolo d.C. su un preesistente abitato; capoluogo di una baronia che comprendeva diversi centri limitrofi, appartenuto a diversi signori, tra cui i Carafa di Roccella, fu abbandonato a causa del terre-

moto. Le sue rovine - ancora visibili i resti della cinta muraria e di alcuni edifici, che conservano gli antichi portali - assieme a quelle di un altro borgo disabitato, Zoparto (nel territorio di Bovalino), si trovano sulle pendici di una bassa collina (260 m. s.l.m.), a circa 3 chilometri dal moderno nucleo urbano. Interessanti da visitare, nei dintorni, i resti di una



villa romana, con bei mosaici policromi, i ruderi del convento di Santa Maria della Vittoria, eretto nel 1622 e andato in rovina a causa di un incendio, quelli della chiesa del Soccorso, con bel campanile ottagonale, e infine la chiesa della Madonna di Pugliano, edificata su un preesistente edificio di culto basiliano.

Col grande terremoto di Reggio del 1908 il trasferimento nel Bianco Novo fu totale e definitivo. La nuova collocazione sul mare ha mescolato lentamente la vecchia cultura contadina con la nuova marinara, costituita da immigrati calabro-siculi. Nel 1847 da Bianco partì il moto insurrezionale anti-borbonico, che culminò nella fucilazione dei "Cinque martiri di Gerace".

**Oggi Bianco è una cittadina con forti potenzialità turistiche, per l'estesa spiaggia e l'azzurro mare (bandiera blu 2002) di cui è dotata, per la vicinanza al Parco nazionale dell'Aspromonte, per l'enorme patrimonio di beni culturali della zona, per l'intensa e ricca "estate bianchese", culminante il 15 agosto con un eccezionale spettacolo di fuochi d'artificio, uno dei grandi eventi della Locride. ■**

© Riproduzione riservata

## CITRUS AUSTRALASICA

### *il LIMONE CAVIALE alias FINGER LIME*

**E**cco qui una sintetica carta di identità di questo “alieno” che si inizia a coltivare nella Piana della Locride, accanto agli storici vigneti di Greco di Bianco DOC e di agrumeti tra i quali spicca il pregiatissimo Bergamotto che altrettanto qui trova il suo habitat preferito.

La pianta di *Citrus Australasica* o *Finger Lime* è un albero da frutto, perenne e sempreverde, originario dell'Australia, appartiene alla famiglia delle Rutacee e in Italia viene chiamato *Limone Caviale*. In Australia vive in una ristretta zona costiera dove cresce la foresta subtropicale, in un clima dove regna calore costante e precipitazioni regolari.

Il fogliame è folto e di piccole dimensioni, sono semplici e ovali e quando strofinate emanano un profumo di agrumi. Sotto l'ascella delle fo-



glie sono presenti delle spine dritte e appuntite che raggiungono i 4 cm.

I piccoli fiori sbocciano da Giugno a Ottobre, sono solitari e numerosi e formati da 3 petali bianchi o rosa pallido.

I suoi frutti iniziano a maturare da dicembre a maggio, con picco tra marzo e maggio, hanno forma cilindrica e allungata, con buccia sottile e rugosa, con aspetto brillante per le numerose ghiandole che contengono olio, raggiungono una lunghezza di 6-7 cm e un diametro di 2-2,5 cm.

Quando il frutto viene aperto ha da 3 a 6 cavità lunghe che contengono piccole sfere, somiglianti a perle, piene di un liquido succulento dal gusto simile al limone e al pompelmo, che possono essere estratte con il cucchiaino, queste ricordano per dimensioni e consistenza il caviale! Le varietà in commercio in Italia



sono ibridi selezionati con pochi semi e una diversa gamma di colori della polpa: verde, bianco, giallo, viola, rosa e rosso brillante.

**Attenzione:** il frutto non matura se separato dalla pianta ma va colto quando sarà completamente maturo, staccandolo con una leggera torsione dalla pianta. Il frutto si conserva bene per 4-5 settimane a 5-10°C, mentre la polpa può essere congelata per molti mesi senza perdere il suo gusto.

È molto apprezzato dagli chef come elemento decorativo nella preparazione di piatti, ideale per accompagnare pesce, ostriche o salmone e dolci al cucchiaino.

**ESPOSIZIONE:** È una pianta che gradisce molta luce ma non a esposizione diretta, se non per qualche ora del giorno.

**TEMPERATURA:** è una pianta che può vivere in Italia ma nelle zone settentrionali ha bisogno di essere coltivata in vaso per poterla riparare dal freddo invernale, portandola in una zona non

riscaldata e luminosa, dove eventualmente si può coprire la chioma con del tnt (tessuto non tessuto) e con pacciatura alle radici.

**TERRENO:** il terreno dev'essere ben drenato per evitare il marciume radicale, meglio se neutro o subacido.

**ACQUA:** in estate va innaffiata abbondantemente facendo attenzione ai ristagni.

**CONCIME:** generalmente il limone caviale va concimato da aprile a settembre ogni 15 giorni, con l'acqua delle annaffiature. Va fatta con un concime ricco di potassio per valorizzare il gusto dei frutti.

**POTATURA:** il limone caviale va potato poco, serve a migliorare la circolazione dell'aria e la qualità della frutta, infatti rimuovendo alcuni rami viene ridotto lo sfregamento tra le spine e i frutti che spesso danneggia quest'ultimi. Per la potatura di allevamento andrebbero mantenuti 4-6 rami. Vanno eliminati i polloni.

**MESSA A DIMORA:** per le piante in vaso la messa a dimora può essere effettuata in qualsiasi periodo dell'anno.

**RIPRODUZIONE:** è sconsigliata la sua riproduzione per seme, poiché le piante che ne derivano si discostano molto dalla pianta madre. Il “finger lime” sopporta molto bene l'innesto.

**PARASSITI E MALATTIE:** Il limone caviale, come tutti gli agrumi, può essere attaccato da numerosi parassiti animali come gli afidi, i tripidi degli agrumi, gli acari, le cocciniglie e la moniliosi. Tra i parassiti vegetali troviamo il marciume radicale, il mal secco e il cancro gommoso.

**PROPRIETÀ:** Questo agrume ha proprietà rinfrescanti, diuretiche, anti-settiche e favorisce la digestione. Contiene vitamine C e B6, acido folico e potassio.



# DALLA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM DELLA LOCRIDE

**Greco di Bianco**

È un vino bianco "passito" ricavato da uve che prima di essere spremute vengono appassite al sole e subiscono una riduzione di peso che può raggiungere, a seconda del contenuto in zuccheri, il 20%. Le uve appassite si prestano ad essere prodotte ed appassite direttamente sulla pianta o direttamente al sole su lunghi grappoli riposti, proprio come si usava una volta.

Al termine dell'operazione di appassimento le uve vengono sottoposte a pigiatura e torchiatura. Ha colore giallo-ambra; profumo di aglio, sapore dolce, morbido, pieno ed armonico, caratterizzato da una nota di liquirizia (che cresce spontanea nelle nostre coltivazioni) la quale regala con inconfondibile retrogusto.

È un vino riconosciuto come DOP nella provincia di Reggio Calabria, prodotto con una varietà di uva coltivata sulle acropoli come iorche della Calabria sin dai tempi della Magna Grecia, quando veniva chiamata "arritta", ovvero "vite rossa". L'area di origine lungo la fascia del basso Ionio (Greco di Bianco, per circa 14 km, spingendosi all'interno fino a raggiungere la quota massima di 20 metri s.l.m. L'area è interamente occupata da vigneti pluricentari che si adattano al basamento cristallino paleozoico.

La leggenda fa risalire questo vino al VII° sec. a.C., quando un colono greco portò i primi tralci della vite abruzzese nell'isola di Samo Bruziano, nel territorio comunale di Samo, proprio i Greci, ha dal VII° secolo a.C. a individuare sui monti dell'Etnea, che significa area del vino, le zone adatte alla vite e ad altre piante, con i loro vitigni e con le loro pratiche enologiche, a una ottima produzione: il Greco di Bianco, evidenziata in positivo il territorio che lo ha valorizzato.

La denominazione di origine protetta "Greco di Bianco" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed al territorio adatto per il Bianco passito.

Il vino a DOP "Greco di Bianco" è ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dal vitigno Greco bianco del comune di Samo e in parte del comune di Cassinara. Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni destinati alla produzione del "Greco di Bianco", sono quelle tradizionali della zona, atte a conferire alle uve e al vino doti caratteristiche di alta qualità.



L'azienda sorge tra i vigneti della Costa Jonica, a 200 mt dal mare, su un terreno argilloso ricco di calcio, adatto alla coltivazione di questa preziosa uva, esposta a sud-est, di un'altitudine di circa 100 mt dal mare.

Il nostro vino si compone da un bouquet di aromi tra cui la liquirizia che cresce spontanea nei vigneti di vigneto, coltivati come da tradizione da una vita.

La riconoscenza conferita in questo tipo di vitigno, la passione per l'agricoltura e l'amore per il vino si tramandano ormai da generazioni.




## WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DELLA LOCRIDE



**AZ. AGR. ANTONIO CARIDI**  
 Vino Greco di Bianco passito DOP  
 Via Pitagora, 53 - 89030 Samo (Rc)  
 +39 0964 977155 +39 320 3751760  
 caridiantonio2014@gmail.com



L'azienda di Antonio, coltiva un vigneto che si estende sulla Costa Jonica calabrese a 200 slm su terreni argillosi chiari, ideali per ottenere questa preziosa uva. Esposti a Sud-Est, sono baciati dal sole del mezzogiorno. E' una tra le più piccole DOP italiane e la leggenda ne fa risalire la **vinificazione al VII° secolo a.C.** quando i primi coloni greci giunti dalle antiche regioni elleniche della Locride e dell'isola di Samo, vi importarono i primi tralci. La produzione dell'Azienda Caridi, è piccola per le quantità disponibile, ma di altissima qualità. Destinata a palati esigenti quale "vino da meditazione" e, per l'abbinamento con formaggi stagionati, con dessert principalmente secchi e perfino con cioccolata. Ottimo ingrediente per gelati, mousse e zabalone.

**IL VINO GRECO DI BIANCO.** Eccellenza antica della Regione Calabria. Il passito ha un colore tra l'oro antico e l'ambra, e un profumo unico, dolce e aromatico come le zagara ed il bergamotto. Per la sua produzione, si procede prima alla vendemmia, solitamente notturna, con un'accurata selezione delle uve, nel caso dell'azienda Caridi, rigorosamente al **100% di Greco di Bianco.** Esse vengono poi messe poste su graticci al sole fino al raggiungimento dell'appassimento ottimale per essere vinificate. **Disponibile in bottiglia pulcianella da 75 cl. con tappo incapsulato a T.**

**WIGWAM CHEQUE 10%**



(\*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12. 2017