



ASSOCIAZIONE
PUNASTILO

Guida sul **BIO&DINTORNI**

Around & About
Organic Farming Guidebook

Führung über Bioanbau
und Umgebung

Viaggio nella
Calabria bio
alla scoperta delle "cose buone"

*A journey through organic Calabria
to discover the "Good Things"*

*Führungsreise in Kalabrien
über Bioanbau und auf der
Suche nach den "guten Sachen"*



Guida sul BIO&DINTORNI

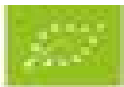
Around & About
Organic Farming Guidebook

Führung über Bioanbau
und Umgebung

*Viaggio nella
Calabria bio
alla scoperta delle "cose buone"*

*A journey through organic Calabria
to discover the "Good Things"*

*Führungsreise in Kalabrien
über Bioanbau und auf der
Suche nach den "guten Sachen"*



Finanziamento Poas nell'ambito della Misura 160 del PSR-Calabria 2007-2013





1	INTRODUZIONE INTRODUCTION / EINFÜHRUNG	
2	MAPPA MAP / DIE MAPPE	
3	AGRICOLTURA BIOLOGICA ORGANIC FARMING / BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT	
	LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA THE ORGANIC CERTIFICATION / DAS BIOLOGISCHE ZERTIFIKAT	
	PRODOTTI BIOLOGICI ORGANIC PRODUCTS / BIOLOGISCHE PRODUKTE	
4	L'ASSOCIAZIONE PUNTA STILO PUNTA STILO ASSOCIATION / DIE VEREINIGUNG PUNTA STILO	
	AZIENDE ASSOCIATE PARTNER COMPANIES / MITGLIEDSUNTERNEHMEN	
5	NATURA E AMBIENTE DEL TERRITORIO LOCAL NATURE AND ENVIRONMENT / NATUR UND UMWELT DES GEBIETS	
	LA COSTA, LA FASCIA COLLINARE, LA MONTAGNA THE COASTLINE, THE HILL COUNTRY, THE MOUNTAINS DIE KÜSTE, DIE HÜGELN, DIE BERGEN	
6	CULTURA E TRADIZIONI CULTURE AND TRADITIONS / KULTUR UND TRADITIONEN	
	PARCHI ARCHEOLOGICI ARCHAEOLOGICAL PARKS / ARCHÄOLOGISCHE AUSGRABUNGEN	
	BORCHI MEDIEVAL VILLAGES / DÖRFER	
	MUSEI MUSEUMS / MUSEEN	
7	ITINERARI ITINERARIES / TOURS	
	ENOGASTRONOMICI FOOD AND WINE / ÖNOGASTRONOMIE	
	NATURALISTICI NATURALISTIC / NATURERLEBNISPFAD	
8	ACCOGLIENZA HOSPITALITY / GASTFREUDSCHAFT	
	AGRITURISMI FARM HOLIDAYS / BAUERNHÖFE	

The background of the slide is a close-up photograph of a yellow squash flower and its green, hairy stem. A diagonal line splits the image: the upper-left portion is a lighter, desaturated version of the original, while the lower-right portion shows the full, vibrant colors of the flower and foliage.

1

INTRODUZIONE

INTRODUCTION
EINFÜHRUNG

Attraverso questa guida si vuole accompagnare il visitatore/consumatore alla scoperta dell'agricoltura biologica e dei suoi prodotti, in un percorso in cui natura, tradizioni e cultura si combinano tra di loro, offrendo un'esperienza di emozioni e sensazioni indimenticabili: non una semplice spiegazione del metodo e del prodotto biologico, ma un vero e proprio viaggio!

Il legame con il territorio, tra i luoghi e le aziende che in essi insistono, rappresenta lungo questo percorso un elemento fondamentale, non tanto come esaltazione dell'unicità e dell'origine, ma piuttosto per far comprendere quanto il biologico sia un insieme complesso e unico di elementi che dipendono, anzitutto, dal rispetto delle specificità del luogo di produzione, dalla sua salubrità nonché dalla bontà delle persone che si dedicano alla produzione. Un complesso rispetto al quale la certificazione di prodotto biologico altro non è che un sigillo con cui si chiude un processo, offrendo garanzia di sicurezza e genuinità.

Gli 8 capitoli che formano questa guida seguono, pertanto, tale percorso logico, proponendo un itinerario attraverso il mondo delle produzioni biologiche, che permette di toccare con mano la "Terra" dove esse vengono realizzate.

Through this guide we want to lead the visitor/consumer to the discovery of organic farming and its products, in a path where nature, tradition and culture are mixed, offering an experience of unforgettable emotions and sensations: not just an explanation of the organic method and the product, but a real trip!

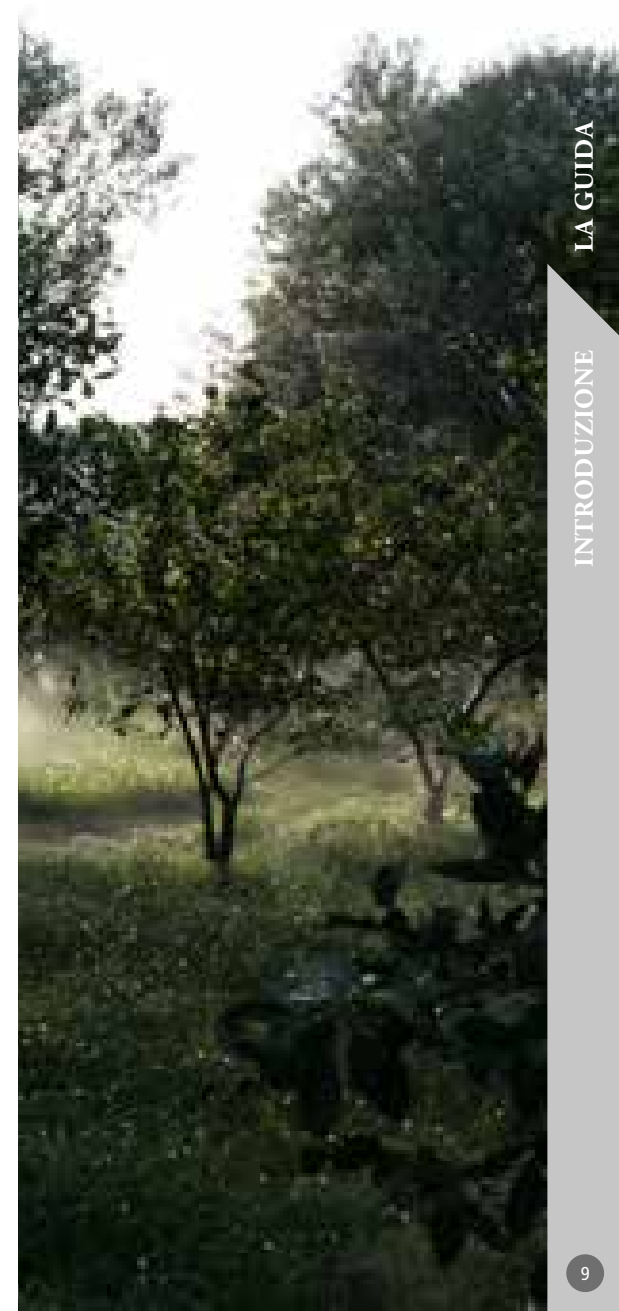
The link with the territory, between places and companies, is a fundamental element along this path, not so much as an exaltation of uniqueness and origin, but rather than to show how varied and particular is organic, a totality of elements depending on the respect of the production place specificities, of its healthiness as well as of the goodness of the people dedicated to the production. A complex compared to which the organic certification is nothing more than a seal which closes a process, offering a guarantee of safety and genuineness.

The eight chapters making up this guide follow, therefore, that logical path, proposing a journey through the organic farming world and allowing to find out the "Land" where it is carried out.

Über diese Führung möchten wir unsern Besuchern/Kunden begleiten und Ihnen unsere Biolandwirtschaft und seinen Produkten vorstellen. Wir bieten Ihnen mit unserer Erfahrung, neue Sensation, wo Sie den natürlichen, traditionellen und kulturellen Kurs der Produkte entdecken und Ihnen diesen Erlebnis unvergesslich machen können. Hier erhalten Sie nicht nur eine einfache Erklärung über die biologischen Produkte, sondern Sie werden eine wahrhafte Durchführung erleben.

Die Verbindung zwischen Gebietsort und Unternehmen sind ein wichtiger Grund innerhalb dieser Lektüre Sie durchführen will. An dieser Vorstellung liegt es nicht nur daran um die Originalität der Bioprodukte zu erläutern, sondern man versucht Ihnen zu erklären, wie wichtig diese Zusammenarbeit, zwischen Ort und Mensch, wichtig ist. Man will den Standort und seine Produktion respektieren, außerdem, ergänzt man die hervorragende Arbeit der Menschen. All dies tut man, um eine Bescheinigung über die Bioprodukte zu erhalten, wo es dann mit einem einfachen Markenzeichen gekennzeichnet wird, wo Herkunft und Einzigartigkeit garantiert wird.

In dieser Führungsreise folgen acht Kapiteln wo wir Ihnen eine Reiseroute über die Welt der Biolandwirtschaft und seine Herkunft vorstellen wollen. Hier gibt es möglich die "Erde", die sogenannten Produkte, tatsächlich mit den Händen zu fassen.





2

MAPPA
MAP
DIE MAPPE



Interagisci con il QR code
e scopri i luoghi di interesse

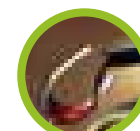
- I nostri prodotti
- Le aziende associate
- Strutture di accoglienza associate
- Luoghi di interesse naturalistico
- Luoghi di interesse storico-artistico

-  A3 / Salerno - Reggio Calabria
 Strade Statali e Provinciali
 Linea ferroviaria
 Percorsi Trekking
 Città e comuni
 Aeroporti

MAR JONIO



I NOSTRI PRODOTTI



VINO



SALUMI



AGRUMI



**GRANO DURO
SENATORE CAPPELLI**



**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA**



FORMAGGI



ORTAGGI



3

AGRICOLTURA BIOLOGICA

ORGANIC FARMING
BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT



L'agricoltura biologica è soprattutto una scelta, un investimento per il futuro, un impegno nei confronti dei nostri figli a lasciare un mondo almeno uguale a quello che abbiamo trovato...

Organic farming is, firstly, a choice, an investment for the future, a commitment to our children to leave a world at least equal to what we found...

Die biologische Landwirtschaft ist hauptsächlich eine Auswahl, eine Investition für die Zukunft und gegenüber unseren Kindern, um Ihnen eine Welt zu hinterlassen wie wir sie gefunden haben...

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

🇮🇹 Molti dei prodotti che ogni giorno mangiamo contengono al loro interno sostanze chimiche di sintesi come pesticidi, conservanti, coloranti e aromi.

Esiste un'alternativa a questo?

Assolutamente sì, alimentarsi con prodotti provenienti dall'agricoltura biologica!

Cos'è l'agricoltura biologica?

È quel tipo di agricoltura che, nel rispetto dell'ambiente e della salute umana, non utilizza sostanze chimiche artificiali, essendo improntata al recupero delle tecniche di produzione tradizionali (come l'utilizzo di letame e l'impiego di sostanze di origine naturale per combattere insetti e malattie fungine), e vieta l'uso di conservanti, additivi e aromi artificiali, nella successiva fase di trasformazione dei prodotti.

Insomma: è il più antico, naturale e sano sistema di produzione e alimentazione.



Organic Farming Die biologische Landwirtschaft

🇬🇧 Many of the products that we eat every day contain, within them, synthetic chemicals such as pesticides, preservatives, colorants and flavourings. **Is there an alternative to this?** Absolutely! Eat products from organic farming! **What is organic farming?** It's that sort of agriculture that respects the environment and the human health, not using artificial chemicals, being geared to the recovery of traditional production techniques (such as using manure and natural substances to fight insects and fungal diseases), and prohibits the use of preservatives, additives and artificial flavourings, during the next processing stage. **In short:** it is the most ancient, natural and healthy production system and supply.

🇩🇪 Viele der Lebensmittel die wir täglich zusaneehmen, haben Chemikalien wie Pflanzenschutzmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aroma. **Gibt es auch eine Alternativmöglichkeit?** Absolut Ja, man muss sich mit biologischen Lebensmittel ernähren! **Was ist eine biologische Landwirtschaft?** Diese Art von Landwirtschaft ist diejenige die auf eine menschliche, gesunde Ernährung achtet und wo man keine Chemikalien benutzt. Man Versucht die alten Traditionen in der Herstellung von traditionellen Lebensmittel wiederzurufen. (Man benutzt natürliche Düngungsmittel um auf natürlicher Weise Insekten und Pilzkrankheiten zu vernichten.) Es ist Verboten Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Aroma zu benutzen für die Weiterverarbeitung der Lebensmittel. Also es ist der älteste und natürlichste Vorgang für die Verarbeitung der Produkte.

IL PRODOTTO BIOLOGICO

🇮🇹 Non è vero che ...

... un vero prodotto biologico, per essere tale, dev'essere brutto, piccolo e con qualche "ospite"; l'alimentazione biologica se la può permettere solo chi sta bene economicamente; non si può produrre senza sostanze chimiche di sintesi.

È vero che ...

... i prodotti biologici sono buoni e possono essere più belli dei prodotti convenzionali (per i quali si fa uso di sostanze chimiche di sintesi); garantiscono la salute di chi li coltiva e di chi li mangia; tutelano e rispettano l'ambiente e, conseguentemente, il nostro futuro; le produzioni biologiche, in termini di quantità, nel medio/lungo termine sono simili alla produzione convenzionale.

The organic product Das biologische Produkt

🇬🇧 It is not true that ...

... a true organic product, to be such, must be bad, small and with some "guest"; only rich people can afford organic food; we cannot produce without synthetic chemicals.

It is true that ...

... organic products are good and can be more beautiful than conventional products (for which synthetic chemicals are used); organic products guarantee the health of those who grow and eat them; organic products protect and respect the environment and, consequently, our future; organic production, in terms of quantity, is similar to conventional one in the medium/long term.

🇩🇪 Es ist nicht war das...

... ein echtes biologisches Produkt, um es tatsächlich zu sein, muss es Klein, häßlich mit "kleinen Mitbewohner"; die biologischen Nahrungsmittel können sich nur bestimmten Leute leisten; man kann nicht ohne Chemikalien produzieren.

Es stimmt das...

... die biologischen Produkten sind schmackhafter und können besser sein als die konservierten (In den Konservierte Produkte werden Chemikalien benutzt); sie garantieren eine gesunde Ernährung für den Verbraucher und für den Hersteller; sie respektieren die Umwelt und die Zukunft unserer Kinder; die Qualität von biologischen Produkten sind mit der Zeit fast gleich wie die normale Produkten.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Il **metodo biologico** è una certificazione di prodotto appositamente regolamentata e rientra nella categoria dei “segni di qualità legale a valenza ambientale”. Fondato su precise prescrizioni e garantito dalla vigilanza delle istituzioni di settore, tale metodo trova il suo fulcro normativo nei Regg. (CE) 834/2007 e 889/2008 che definiscono le regole del processo di certificazione. La comunicazione della certificazione e del segno correlato è effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità prescritte di coltivazione e/o di allevamento, di manipolazione, trasformazione e commercializzazione, lungo tutto il processo produttivo fino al consumatore finale. Si tratta, di fatto, di una certificazione di filiera, con garanzia di sostenibilità ambientale, di qualità del prodotto e, in virtù delle recenti disposizioni normative, di origine delle materie prime.

Nell'adesione al sistema di certificazione l'azienda può trarre un sicuro vantaggio, grazie alla notorietà del marchio e dei valori associati ad esso dal consumatore, promossi e garantiti dalle autorità pubbliche.

The organic certification

The organic method is a product certification specifically regulated and belongs to the category of “the signs of legal quality with environmental value”. Based on specific requirements and guaranteed by the vigilance of the institutions of the sector, this approach has its regulatory fulcrum in the Reg. (EC) no 834/2007 and no 889/2008 laying down the rules of the certification process. The certification communication and the related label is given only if the product has met the required cultivation and / or breeding, handling, processing and marketing, throughout the production process to the final consumer. It is, in fact, a certification of the supply chain, with a guarantee of environmental sustainability, product quality and, by virtue of the recent legislation, the source of raw materials.

By joining the certification system, the company can have an evident advantage due to the reputation of the brand and the values associated to it by the consumer which are promoted and protected by public authorities.

Das biologische Zertifikat

Das biologische System wird mit einem sogenannten “Zertifikat der Produkte”, auf genaue Anforderung, in einer Kategorie geregelt und eingestuft “Zeichen der Qualität und sein ökologischer Wert”. Dies wird garantiert von den Institutionen, die wachsam dafür sorgen, daß alles geregelt und kontrolliert wird. Diese Methode können Sie unter den Normativ REGG. (CE) 834/2007 und 889/2008. Dort finden Sie die genaue Erklärung wie man rechtlich eine Zertifikation über ein Produkt erhalten kann. Man kann dieses Kennzeichen nur erhalten, wenn man alle Bedingungen erfüllt hat. Beispiele dafür sind Art von Anbau oder Zucht die man verwendet hat, die Weiterverarbeitung der Produkte, die Marktpolitik, dass wird bis zum Endverbraucher streng verfolgt. Es handelt sich um einen Filialien Zertifikat, wo das Ökosysteme, die Qualität der Produkte, die Herkunft der Rohstoffe durch Normativen garantiert werden.

Die Unternehmen sind durch die Notorität des Markenzeichens geschützt und so auch der Endverbraucher der ebenfalls von den zuständigen Ämtern eine zusätzliche Sicherheit erhält.





🇮🇹 Questo è il logo che garantisce che tutti i prodotti agricoli di origine vegetale e animale (inclusa l'acquacoltura e, dal 2012, anche i vini), siano essi trasformati o non trasformati, rispondono a quanto previsto negli artt. 1 e 2 del Reg. CE 834/2007, regolamento comunitario che definisce e disciplina l'agricoltura biologica e la certificazione di tale metodo di produzione. Tutti gli agricoltori, i trasformatori e gli altri operatori che trattano e commercializzano prodotti biologici, per poter utilizzare nelle etichette le diciture, il logo e il riferimento al biologico, devono essere sottoposti a controllo da parte di appositi organismi autorizzati dallo Stato.

Ad ogni organismo di controllo è associato un codice identificativo che, insieme a quello attribuito all'operatore che etichetta il prodotto, permette di individuare l'origine di quest'ultimo.



🇬🇧 This is the label ensuring that all the agricultural products from plants and animals (including aquaculture and, since 2012, also the wines), both processed or unprocessed, meet what provided for by Articles. 1 and 2 of Reg. CE 834/2007, the Community regulation which defines and controls the organic farming and the certification of this production method. All farmers, processors and those who handle and sell organic products should be controlled by specific institutions authorized by the Government in order to use the wording, the logo and the organic reference on the labels. An identification code is associated to each control authority, and together with the one of the operator who labels the product, it allows to identify the origin of the latter.

🇩🇪 Die Ware wird mit ein Sicherheits-sigel bekennezeichnet. Dies Garantier die Herkunft der Tiere und Pflazen unter Beobachtung. (eingeschlossen, sind auch die Kontrollen übers Wasser, und seit 2012, auch das Wein). Ob die Ware bearbeitet wird oder nicht, sie muss nach den Gesetzen art. 1 und 2 Reg. CE 834/2007 geregelt werden. Dies wird Reglamentiert und definiert nach den biologischen und ökologischen Anbaumethoden. Alle Bauarbeiter, Betriebe, und alle die, die an der Verarbeitung der Bioprodukte teilnehmen, um auf den Etiketten deren Logo und den biologischen referenzen zu drucken, müssen sie unter Prüfung, von den zuständigen Behörden, gesetz werden. An jeder Kontrolle wird ein code eingegeben, um dann zusammen mit dem Herstellercode, die Identifizierung des Produktes zu erleichtern.

🇮🇹 La Calabria è in Italia al secondo posto come numero di aziende certificate con il metodo biologico (dati MIPAF) e al sesto come superficie (138.312 ha). Questi elementi dovrebbero farci essere una delle Regioni leader nella produzione e offerta di prodotti biologici. Purtroppo ciò è vero solo sulla carta. In realtà, su 7.168 aziende solo 580 trasformano il prodotto e/o lo lavorano per renderlo effettivamente disponibile per il mercato (dati Sinab).

Questo fa sì che nella nostra Regione l'offerta di prodotti biologici sia ancora prevalentemente caratterizzata da prodotti grezzi, venduti spesso sulla pianta, con una conseguente disponibilità di prodotto finito, pronto al consumo, pressoché inesistente. Un'agricoltura biologica "povera", dove il margine dovuto al valore aggiunto sul prodotto finito va in buona parte fuori Regione.

🇬🇧 Calabria is the second region in Italy for the number of Organic Certified farms (MIPAF data) and the sixth for the area (138,312 ha). These elements should make us one of the leading regions in the production and supply of organic products. Unfortunately, this is true only on paper. In fact, only 580 out of 7,168 farms transform the product and / or work to make it actually available on the market (Sinab data).

This means that in our region the offer of organic products is still mainly made up of raw products, often sold on the plant, and the result is an almost unavailable finished product. A "poor" organic farming where the margin due to the added value of the finished product goes largely outside the region.

🇩🇪 Kalabrien ist die zweitgrößte Region in Italien, wo die Unternehmen mit den biologischen system Zertifiziert sind (Laut MIPAF) am sechsten Platz als Anbaufläche (138.312). Diese Angaben teilen uns mit, daß wir in Kalabrien die Leader im Herstellung und Verkaufsbereichs, von Bioprodukten, sind. Leider dies ist nur laut den Angaben war, den die Wirklichkeit sieht ganz anders aus. Von 7.168 Unternehmen nur 580 Verwandeln das Material oder Verarbeiten es so um es auf dem Markt zu verkaufen. (Angaben Sinab).

Leider kommt es dazu, (in unserer Region) das die Produkte nicht Verarbeitet werden. Sie werden direkt "vom Baum" Verkauft, und so wird nie die Ware Weiterverarbeitet. Diese Art von Biolandwirtschaft wird als sehr arm angesehen, da das Produkt nie zur realen Endverarbeitung kommt.



IL MERCATO

Il mercato dei prodotti biologici, nonostante la crisi, continua a crescere: nel 2014 le vendite di alimentari biologici sono cresciute del 17% (dati Ismea), contro il -1,4% degli alimentari in generale, trend positivo confermato anche nei primi mesi del 2015. Le vendite di prodotti biologici nel 2014 hanno raggiunto un fatturato complessivo di 2,5 miliardi di euro.

Nonostante questa crescita, i consumi di prodotti biologici rappresentano ancora il 2,5% della spesa alimentare delle famiglie italiane. Risulta, tuttavia, che 3,2 milioni di famiglie italiane acquistano spesso prodotti biologici. Una scelta orientata soprattutto dalla ricerca di qualità e sicurezza nei prodotti consumati. Caratteristiche che i prodotti biologici riescono a soddisfare.



The market Der Markt

The organic products market, despite the crisis, continues to grow: in 2014 the organic food sales grew by 17% (ISMEA data), against the -1.4% of food in general, a positive trend confirmed in the first months of 2015. The sales of organic products in 2014 reached a total turnover of 2.5 billion Euros.

In spite of this growth, the consumption of organic products still accounts for 2.5% of Italian families food shopping. It turns out, however, that 3.2 million Italian families buy organic products.

A choice steered primarily towards the search for quality and safety in the consumed products. Features that organic products can satisfy.

Der Verkauf von biologischen Produkten, trotz den Schwierigkeiten, ist in ständigen Wachstum. 2014 der Verkauf von biologischen Lebensmittel hatten einen Wachstum von 17% (Angaben Ismea), im Gegenteil von den allgemeinen Lebensmitteln - 1,4% , dieser Trend wird auch am Anfang der ersten Monaten von 2015 Bestätigt. Der Verkauf von biologischen Lebensmittel haben einen Umsatz von 2,5 milliarden Euro erreicht. Trotz der wachsende Nachfrage, die italienische Familien verbrauchen nur 2,5% an biologischen Lebensmittel beim einkaufen. Weiterhin sind es 3,2 Millionen mehr Familien die dieses Produkt auswählen.

Dies ist eine gezielte Auswahl, Sicherheit und Qualität der Lebensmittel für unsere Bedürfnisse zu garantieren.

Il Filiera corta e food miles. La filiera corta – caratterizzata dalla riduzione dei passaggi, nella catena commerciale, fra produttore e consumatore – rappresenta un'opportunità commerciale importante, in quanto riduce i prezzi applicati al consumatore finale e garantisce una maggiore redditività per gli agricoltori. Oggi tutto questo è favorito dal c.d. “food miles”, ossia l'informazione in merito alla distanza percorsa dal prodotto per arrivare sulla tavola del consumatore. Ridurre le distanze aumenta la garanzia di qualità e freschezza, riduce i costi e comporta benefici per l'ambiente con un minore impatto dei trasporti.

Vendita diretta. Questi sistemi sono la rappresentazione per eccellenza della filiera corta, rendendo possibile il passaggio diretto dal produttore al consumatore finale, senza ulteriori intermediari. La vendita diretta è quella praticata da molti agricoltori sia nei mercatini rionali sia direttamente nelle loro aziende agricole. È un sistema semplificato di vendita che non richiede particolari autorizzazioni o licenze, tranne la comunicazione al comune di residenza e il rispetto di buone pratiche igieniche e agricole.

GAS e GODO. Un'altra forma di vendita diretta che negli ultimi anni si sta sviluppando nel nostro Paese sono i Gruppi di Acquisto Solidali (G.A.S.), gruppi di persone o famiglie, organizzati spontaneamente per favorire la condivisione di acquisto di prodotti, promuovendo un approccio equo e solidale sia tra gli appartenenti al gruppo sia nella scelta dei fornitori. Altra forma organizzata sono i Gruppi Organizzati di Domanda e Offerta (G.O.D.O.), forma più strutturata dei G.A.S. che prevede la partecipazione anche delle aziende di produzione, così come stiamo facendo con l'Associazione Punta Stilo. A sostegno di tali forme di vendita la Regione Calabria, dal 2011, ha emanato la l.r. n. 23 recante “Norme per il sostegno dei GAS e dei GODO e la promozione della filiera corta”.

Short Food Chain and Food Miles. The Short Food Chain - characterized by a reduction of the stages, in the marketing chain, between producer and consumer - is an important business opportunity, as it reduces the prices charged to the final consumer and ensures a greater profitability for farmers. Today all this is supported by the so-called “Food Miles”, i.e. the distance food is transported from the time of its production until it reaches the consumer. Shortening the gap, increases the quality and freshness guarantee, reduces costs and results in environmental benefits with lower impact of transport.

Direct Selling. This system is the ultimate representation of the short food chain, making it possible the direct switch from the producer to the final consumer, without additional intermediaries. Direct selling is practiced by many farmers both in the local markets and directly in their farms. It is a simplified system for sale that does not need special permits or licenses, except a communication to the municipality of residence and the observance of good hygienic and farming practices.

GAS and GODO. Another form of direct selling, developing recently in our country, is the Ethical Purchasing Groups (GAS), groups of people or families, spontaneously organized to share product purchase, promoting a fair approach both among the group members and in the choice of suppliers. Other forms are the Organized Groups of Demand and Offer (GODO), a more structured form of GAS which involves the participation of manufacturing companies, as we are doing with Punta Stilo Association. In support of these forms of marketing, Calabria region, in 2011, issued the LR n. 23 “Rules for the support of GAS and GODO and promotion of short chain”.

Kurze Filiale und food miles. Die kurze Filiale – ist charakterisiert mit kurzen Schritten bei der Fließbandarbeit und zwischen Hersteller und Verbraucher. Dies ist eine Strategie um die Kosten bei der Verarbeitung einzuschränken, somit die Preise für den Endverbraucher geringer werden und für den Bauer höher ist. Heute gibt es ein weiteres Stichpunkt das sogenannte “food miles” das heißt, sie berechnen den Weg vom Bauern bis zum Endverbraucher. Um die Kosten zu reduzieren und die Frische der Waren zu garantieren muss man die Lieferungszeiten verkürzen und das bedeutet auch weniger Umweltverschmutzung.

Direkter Verkauf. Der direkte Verkauf System ist sehr selten in einer kurzen Filiale, dies ermöglicht den direkten Verkauf vom Hersteller zum Endverbraucher ohne Vermittler. Der direkte Verkauf wird meistens von den Bauern bevorzugt da sie am Marktplatz oder direkt vom Bauernhof (Unternehmen) verkaufen können. Es ist ein einfaches System um die Ware zu verkaufen und es benötigt keine bestimmten Lizenzen oder Genehmigungen. Der Hersteller ist nur verpflichtet sein Wohnsitz anzugeben und den guten Hygienepraxis zu berücksichtigen.

Gas und GODO. Eine andere Form von Verkauf, was sich in diesen Jahren in unserem Land verfügbar hat, ist der gemeinsamer Gruppeneinkauf (G.A.S.). Das sind Gruppen von Personen oder Familien die zusammen den Einkauf von Produkten organisieren. Man versucht die Anfrage zu fördern und ein Gleichgewicht zwischen den Personen (der Gruppe) und den Lieferanten finden. Ein zweites organisiertes System finden wir in, der sogenannten “Anfrage und Nachfrage” (G.O.D.O.). Diese weitere Form ist besser strukturiert als G.A.S., hier auch das Unternehmen spielt eine wichtige Rolle, wie zum Beispiel die Gesellschaft Punta Stilo. Um diese Formen zu unterstützen, seit 2011 die Region Kalabrien, fügt folgende Regelung ein, nr. 23 “Regelung zur Unterstützung der Formen G.A.S., G.O.D.O und der Kurzfilialien”.



LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA



Definizione Reg. CE n. 834/07

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare, basato sull'interazione tra diversi fattori tra cui: le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.



Definizione IFOAM

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione che sostiene la salute del suolo, dell'ecosistema e delle persone. Si basa su processi ecologici, biodiversità e cicli adatti alle condizioni locali, piuttosto che sull'uso di input con effetti avversi. Essa combina tradizione, innovazione e scienza affinché l'ambiente, inteso come luogo condiviso, ne tragga beneficio e si sviluppino relazioni corrette e una buona qualità della vita per tutti coloro che sono coinvolti.



Definizione Codex Alimentarius

Secondo il Codex Alimentarius "l'agricoltura biologica è un sistema integrato di produzione agricola, vegetale e animale, che evita il ricorso a fattori di produzione esterni all'attività agricola, privilegiando le pratiche di gestione. Essa impiega metodi colturali biologici e meccanici al posto di prodotti chimici di sintesi, tenendo conto dell'adattamento dei sistemi di produzione alle condizioni locali. L'agricoltura biologica promuove e migliora la salute dell'ecosistema e, in particolare, la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del suolo".

The organic certification

Definition of Reg. EC No. 834/07

The organic production is a global system of farm management and food production, based on the interaction of several factors including: the best environmental practices, a high level of biodiversity, preservation of natural resources, application of strict criteria on animal wellness and a production suitable for those consumers who prefer products made using natural substances and processes.

IFOAM Definition

Organic farming is a production system that supports the health of soil, ecosystem and people. It relies on ecological processes, biodiversity and cycles suitable for local conditions, rather than on the use of inputs with negative effects. It mixes tradition, innovation and science so that the environment, meant as a shared place, benefits from it developing correct connections and a good quality of life for all those involved.

Codex Alimentarius Definition

According to the Codex Alimentarius, "organic agriculture is a holistic production management system which promotes and enhances agro-ecosystem health, including biodiversity, biological cycles and soil biological activity. It emphasizes the use of management practices in preference to the use of off-farm inputs, taking into account that regional conditions require locally adapted systems. This is accomplished by using, where possible, agronomic, biological and mechanical methods as opposed to using synthetic materials, to fulfill any specific function within the system".

Öko-Zertifizierung

Definizione der Region CE nr. 834/07.

Die Biolandwirtschaft ist ein globales System das sich vom Bauernunternehmen in verschieden Stichpunkten aufteilt: Die besten Umweltbedingungen, eine hohes Niveau von Biodiversität, Sicherheit der natürlichen Ressourcen, die Anwendung von strengen Kriterien um das Wohlbefinden der Tiere garantieren und eine geeignete Anwendung für den Verbraucher, die mit besonderen Produkten zu tun haben.

Definizione IFOAM

Die biologische Landwirtschaft hat ein Produktionssystem, die die Gesundheit und die Erhaltung der Erde und Personen sorgt. Sie basiert sich auf ökologische Prozesse und Biodiversität die sich an den Bedingungen vor Ort anpassen. Im Gegensatz von Input die Nebenefekte haben. Sie kombiniert Tradition und Naturwissenschaft um die Umwelt und wir davon profitieren um eine gute und qualitativvolles Leben für alle beteiligte zu haben.

Definizione Codex Alimentarius

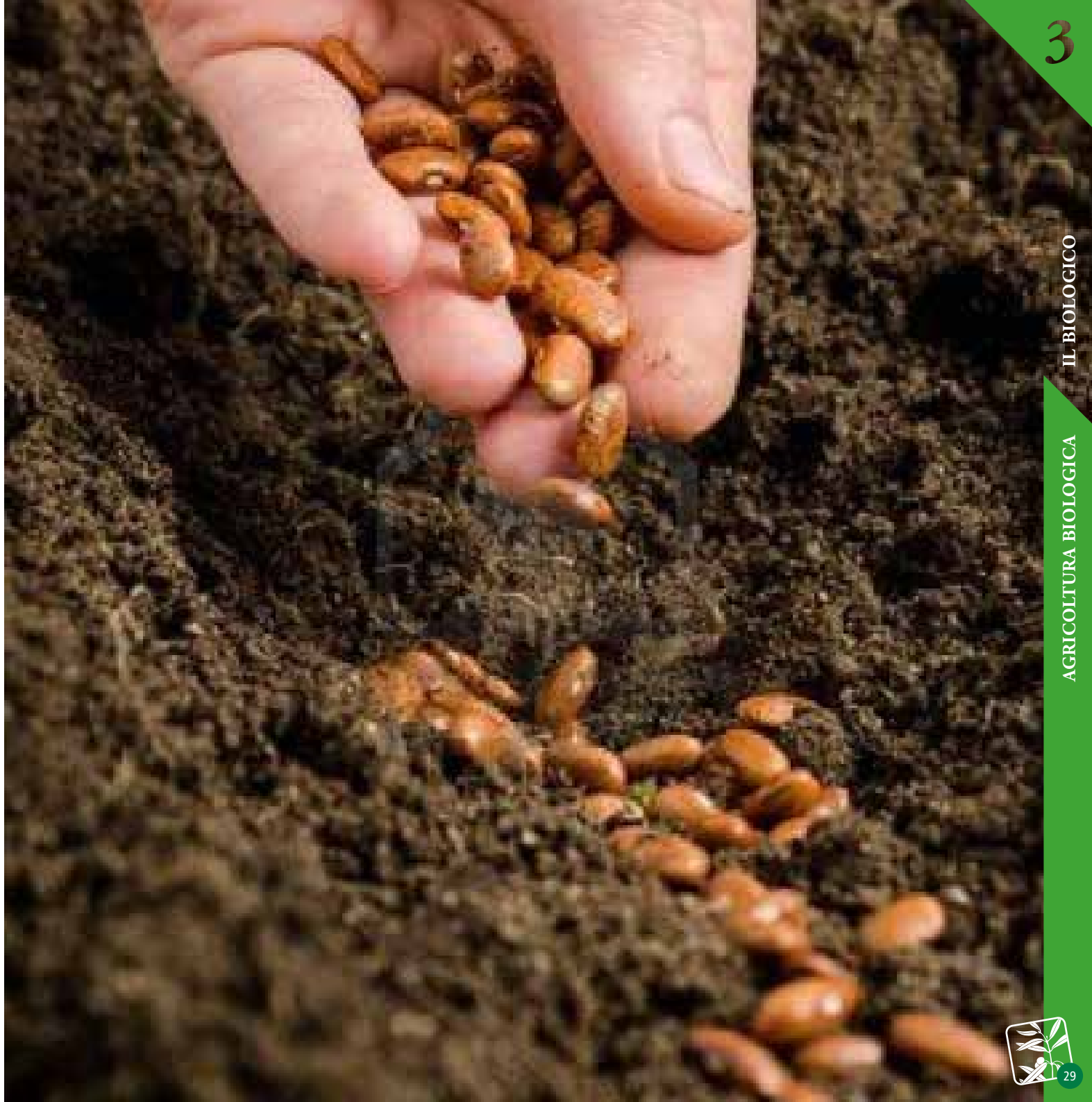
Nach dem Codex Alimentarius "die biologische Landwirtschaft ist ein integriertes und systematisches landwirtschaftliches Anbau, Sie vermeidet das Betreten von Fremden außerhalb des Betriebes. Sie bevorzugt die traditionelle Anbaumethodik, anstatt Chemiestoffe zu benutzen. Das wird a Rücksichtsvoll, auf das Produktionssystem und seine Umgebung angepasst. Das biologische Anbau verbessert das Ecosystem, besonders die Biodiversität und den biologischen Kreislauf mit seinen ganzen Aktivitäten".



🇮🇹 **L'Associazione Punta Stilo, al fine di accompagnare le aziende verso standard qualitativi adeguati** per affrontare anche i mercati più esigenti e garantire i consumatori, ha affidato ad Agroquality srl, società specializzata nel controllo e nell'implementazione dei sistemi di qualità e consulente anche per importanti distributori nazionali ed esteri del biologico, l'attività di controllo delle aziende ad essa associate affinché accerti il rispetto dei disciplinari di produzione e verifichi i sistemi di qualità adottati dalle stesse.

🇬🇧 Punta Stilo Association, in order to support companies towards adequate quality standards, which could meet even the most demanding markets, and to guarantee consumers, entrusted Agroquality Ltd., a company specializing in control and quality system implementation, consultant for major domestic and foreign biological distributors, to control the activity of its associated farms to ensure compliance with production specifications and check out their quality systems.

🇩🇪 Die Vereiniging von Punta Stilo, zusammen mit den Unternehmen versuchen den richtigen Standartweg zu folgen, somit auch alle auf dem offen Markt eine gute Qualität den Verbraucher garantieren können. Sie wurde an der Agroquality srl anvertraut, diese Gesellschaft hat die Funktion das qualitätssystem der Unternehmen zu überwachen und gleichzeitig die Lieferung im nationalen und im Auslandsbereich zu kontrollieren.



A close-up photograph of an olive branch with several green olives hanging from it. The olives are in various stages of ripening, with some showing a yellowish-green hue. The background is a blurred landscape of olive groves under a clear blue sky. A green diagonal graphic element is present in the top right corner.

PRODOTTI BIOLOGICI

ORGANIC PRODUCTS
BIOLOGISCHE PRODUKTE

🇮🇹 **La Calabria è la terra degli agrumi! In particolare delle clementine**, ma anche delle arance, del bergamotto, del cedro, dei limoni e di molte altre specie minori, come la limetta.

Purtroppo poco conosciuta, ma non agli addetti ai lavori, è la nostra zona di competenza: l'area ionica che va da Badolato (CZ) a Caulonia (RC) e presenta un ambiente pedoclimatico particolarmente vocato alla produzione di agrumi. Il clima mite, con temperature che raramente scendono sotto lo zero, e i fertili terreni delle vallate delle fiumare che declinano verso il mare consentono una produzione di clementine e arance di particolare pregio, dalla consistenza e dal gusto equilibrato anche nei mesi più freddi.

L'Associazione Punta Stilo è impegnata nel recupero dell'importante patrimonio agricolo del territorio e a sostenere il rilancio delle produzioni di agrumi a certificazione biologica sotto il disciplinare di produzione a marchio "Punta Stilo".

Citrus fruits

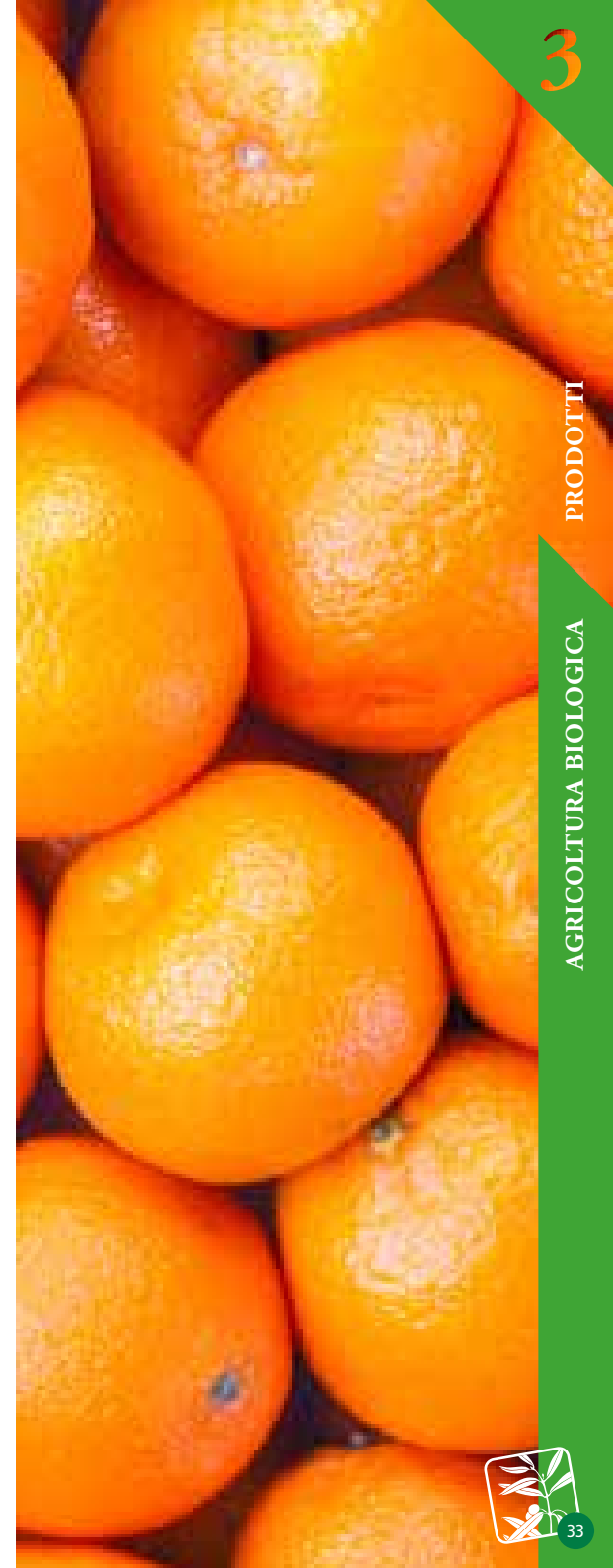
🇬🇧 Calabria is the land of citrus fruits! Particularly clementines, but also oranges, bergamots, cedars, lemons and many other minor species, such as limes. Unfortunately our area is not well-known, except for the experts in the field; the Ionian area ranging from Badolato (CZ) to Caulonia (RC) has a pedoclimatic environment particularly suited to the production of citrus fruits. The mild climate, with temperatures rarely dipping below zero, and the fertile soils of the torrent valleys descending towards the sea, allow a production of clementines and oranges of high value, with a consistency and a taste balanced even in the coldest months.

Punta Stilo Association is working hard to recover the important local citrus patrimony and to support the production re-launch of the organic certified citrus fruits with "Punta Stilo" brand.

Die Zitrusfrüchte

🇩🇪 Kalabrien ist das Land der Zitrusfrüchte! Besonders die Clementinen, sowie auch die Orangen, die Bergamotte, der Zeder, Zitronen und viele weitere Unterspezies wie zum Beispiel die Limetta. Leider ist dieser Bereich wenig bekannt, wir sprechen vom Ionischen Bereich das von Badolato (CZ) anfängt bis nach Caulonia (RC) geht. Dort haben wir das perfekte Klima um Zitrusfrüchte anzubauen. Das milde Klima, das sehr selten unter Minuswerte geht, das fruchtbare Boden das entlang dem Fluß läuft und am Meer endet, erlaubt die Verpflanzung von Clementinen und Orangen, die ihren besonderen Geschmack auch in kalten Zeiten halten.

Die Vereinigung Punta Stilo sorgt sich um die Wiederherstellung des Bereiches und seinen wichtigen Zitrusfrüchten. Die Herausforderung ist die Produktion zu erhöhen um das biologische Zertifikat zu erhalten unter der Führung von "Punta Stilo".



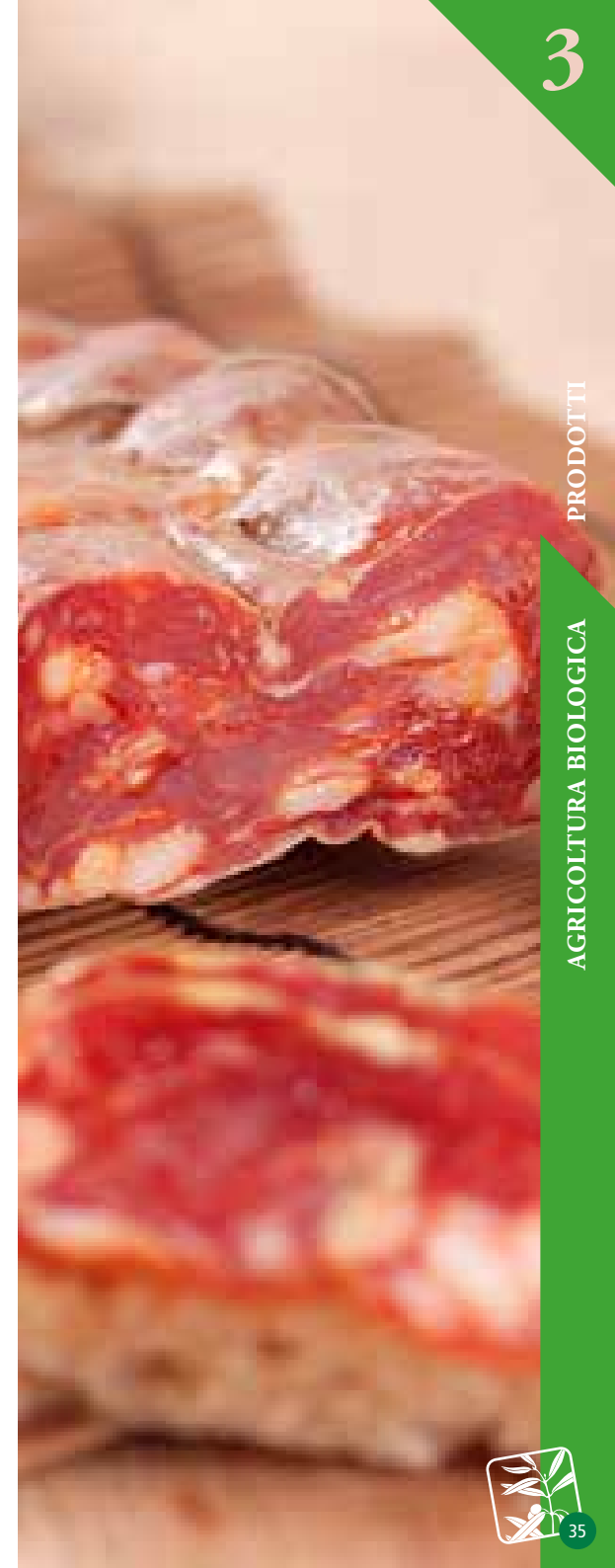
🇮🇹 **La Calabria è anche conosciuta per la produzione di salumi di grande pregio.** Le soppressate, le salsicce e la nduja sono apprezzate ormai in tutto il mondo. Qui si allevano maiali cresciuti con prodotti locali (fave e favette, ghiande e castagne) che danno alla carne qualità e sapore. L'attenzione per il consumo di prodotti senza conservanti e aromi artificiali ci permette, inoltre, di valorizzare a pieno i nostri prodotti tradizionali, vale a dire i salumi come venivano fatti una volta, preparati solo con sale, peperoncino e aromi naturali (finocchio selvatico, pepe nero), senza altri conservanti o additivi. Per questo motivo stiamo sostenendo l'allevamento estensivo di maiali di razza "nero calabrese" in piccoli allevamenti a dimensione delle aziende agricole, utilizzando i maiali anche per ottimizzare l'impiego delle produzioni aziendali e parte dei terreni che altrimenti rimarrebbero incolti. Le nostre aziende devono sottostare al disciplinare di produzione di salumi biologici a marchio "Punta Stilo", garantendo la produzione di salumi con carne di maiali allevati esclusivamente nelle nostre aziende agricole. Salumi di qualità e biologici, senza conservanti artificiali quali fosfati, nitrati e nitriti.

Cured Meats

🇬🇧 Calabria is also known for the production of excellent cured meats. Soppressata, sausages and nduja are now appreciated around the world. Here pigs are grown feeding them with local products (broad beans, acorns and chestnuts) which give the meat quality and flavor. The attention on the consumption of products without preservatives and artificial flavorings also allows us to enhance the high value of our traditional products such as sausages made as once, only with salt, chili pepper and natural flavors (wild fennel, black pepper), with no preservatives or other additives. That is why we are supporting extensive farming of "Nero Calabrese" pigs in small breeding farms, using pigs also to optimize the use of farm products and part of the land that would, otherwise, remain uncultivated. Our companies must respect the policy on organic cured meats branded "Punta Stilo", guaranteeing the production of sausages with meat from pigs fed exclusively in our farms. High-quality organic salami, without artificial preservatives such as phosphates, nitrates and nitrites.

Besonderer Aufschnitt

🇩🇪 Man kann außerdem sagen das in Kalabrien die Besten Aufschnitte produziert werden. Die Soppressate, die Salsicce und die nduja wird überall auf der Welt anerkannt. Hier werden die Schweine mit den lokalen Produkten gefüttert (Bohnen, Eicheln und Kastanien) die deren Fleisch eine besonderen Geschmack und Qualität gibt. Die besondere Aufmerksamkeit für die Verarbeitung der Produkte ohne Konservierungsstoffe und Aromen, verbessert die natürliche Herstellung von diesen Produkten. Die Aufschnitte werden wie in alten Zeiten hergestellt und nur mit Salz, Peperoncino und mit natürlichen Aromen (Fenchel und Pfeffer), ohne weitere Konservierungstoffe oder Zusatzstoffe. Deshalb unterstützen wir den Anbau von schwarzen Schweinen in kleinen Bauernhöfen die am sonstigen ohne Plantage sind. Unsere Unternehmen müssen unter der Verpflichtung des biologischen Kennzeichen "Punta Stilo" stehen um Aufschnitte zu produzieren. Mit deren Markenzeichen garantieren Sie den exklusiven Aufwuchs der schwarzen Schweine aus unseren Bauernhöfen. Die Qualität der Aufschnitte ist biologisch deshalb ohne Konservierungsstoffe, wie zum Beispiel Phosphate, Nitrate und Nitrite.



L'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

🇮🇹 **L'olio di oliva, l'oro liquido della nostra terra, il prodotto d'eccellenza della Calabria!** Il nostro territorio è particolarmente idoneo alla produzione di questo prodotto e le nostre aziende lo producono con maestria da sempre, con il metodo di produzione biologica. La particolare qualità dell'olio è data, oltre che dalle varietà di olive utilizzate (in prevalenza Carolea e Geracese), dall'ubicazione degli oliveti, siti sulle colline che si affacciano sulle fiumare della fascia ionica, a pochi km dal mare, ma ad un'altitudine che va dai 200 ai 700 m.s.l.m. che garantisce un microclima tale da limitare gli attacchi di mosca o di altre fitopatie, permettendo così la coltivazione senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi.



Extra Virgin Olive Oil Olivenöl

🇬🇧 Olive oil, the liquid gold of our land, the product of excellence from Calabria!

Our region is particularly suitable for the olive oil production and our farms make it masterfully since ever, according to organic farming method. The special quality of this oil is given by the variety of olives used (mainly Carolea and Geracese) as well as by the location of the olive groves on the hills overlooking the Ionian torrents, a few kilometers from the sea, but on an altitude ranging from 200 to 700 meters above sea level guaranteeing a microclimate which limits the attacks of fly or other plant diseases, thus allowing the cultivation without the use of synthetic chemical products.

🇩🇪 Olivenöl, das Fließige Gold aus unsere Erde, das Produkt der Exzellenz von Kalabrien!

Diese Gebiet ist besonders geeignet um die Herstellung von diesen Produkt und unsere unternehmen produzieren es hervorragender Weise schon seit immer. Die besonderheit des öles liegt nicht nur an der vielfalt der Oliven die man benutzen kann, (Oliven aus Carolea und Gerace), sondern auch von der Posizione der Olivenbäume, die auf den Hügeln in der nähe von flüssen und nicht weit vom Meer liegen. Außerdem erreichen wir eine Höhen von 200 bis 700 meter über das Meer und die sänftige Temperaturen locken weniger Mücken und Tiere an, und deßhalb werden auch keine Chemikalien benutzt.



IL GRANO SENATORE CAPPELLI

Il grano Senatore Cappelli (*Triticum durum*) è una varietà antica di grano duro. Il nome è in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, sulle cui terre il genetista agrario Nazareno Strampelli, nei primi anni del '900, effettuò delle semine sperimentali, incrociando per selezione genealogica diversi grani duri al fine di ottenere varietà più produttive e resistenti alle malattie. Definito “razza eletta” negli anni '30 - '40, il grano duro Senatore Cappelli è stato per decenni la coltivazione più diffusa del meridione, successivamente, però, data la sua scarsa resa quantitativa, è stato sostituito da piantagioni più produttive. A partire dagli anni '80, infatti, un gruppo di ricercatori iniziò ad irradiare il grano Cappelli con raggi gamma, provocando inevitabili mutazioni genetiche: in particolare il grano venne “nanizzato” in modo che le spighe non crescessero tanto in altezza, ottenendo così la varietà “Creso” che, ancora oggi, assieme alle sue discendenze, costituisce la maggior parte della produzione di grano mondiale. Il grano Senatore Cappelli è ormai coltivato da poche aziende agricole. È un frumento duro, dotato di ariste (i filamenti che si notano nelle graminacee) scure e ben evidenti. La pianta ha un'altezza di oltre 1.80 m, superiore a quella del grano comune, ed è per questo a rischio di allettamento (il fusto con pioggia e vento tende a piegarsi rendendo più difficili le operazioni di raccolta). Rappresenta una raffinata e squisita alternativa per la preparazione di tutti i prodotti a base di grano tradizionale: pane, pasta e pizza.

Senatore Cappelli wheat

Senatore Cappelli wheat (*Triticum Durum*) is an ancient variety of durum wheat. The name is in honor of the Senator Raffaele Cappelli from the Abruzzi region, on whose lands the agricultural geneticist Nazareno Strampelli, in the early '900, conducted experimental sowings by crossing, for genealogical selection, different durum wheat qualities in order to obtain more productive and disease resistant varieties. Called “master race” in the '30s - '40s, Senatore Cappelli durum wheat was, for decades, the most widespread cultivation in the south but, because of its low quantitative yield, it has been replaced by more productive plantations afterwards. Since the '80s, in fact, a group of researchers began to irradiate Cappelli wheat by gamma rays, causing inevitable genetic mutations: wheat in particular was “dwarfed” so that the ears do not grow much in height, resulting in the “Croesus” variety which, to this day, along with its descendants, constitutes the majority of grain production worldwide. Senatore Cappelli wheat is now cultivated by a few farms.

It is a durum wheat, with dark and clearly visible awns (filaments that can be seen in the grasses). The plant is over 1.80 m tall, greater than that of common wheat, and this is why at risk of bending (the stem with rain and wind tends to bend, making the collection more difficult). It is a refined and delicious alternative for the preparation of all products made from traditional wheat: bread, pasta and pizza.

Der Weizen Senatore Cappelli

Der Weizen Senatore Cappelli (*Triticum durum*) ist eine antike Art von Weizen. Der Name hat er vom Senator Raffaele Cappelli, wo der Genetiker Nazareno Strampelli in den ersten Jahre des '900 experimente an den Samen durchführte. Er Versuchte verschiedene Weizenarten zu kreuzen bis er am Ende die richtige Mischung erhielt. Benannt wie das “auserwähltes Geschlecht” in den '30-'40 Jahren diese Art von Weizen von Senatore Cappelli war für Jahrzehnte der häufigste Anbau im Süden. Weiterhin wegen seiner schwachen Qualität wurde es mit einer anderen Sorte Ersetzen. In den '80 Jahre eine Gruppe von Forschern versuchte den Weizen Cappelli mit Gamma strahlen zu bestrahlen, das Verursachte eine genetische Umwandlung. Das Weizen wurde “Nanizzato” (das heißt der Spitze der Weizen war nicht sehr lang) und somit erhält man die Art von “Creso”. Noch Heute, wird diese Art von Weizenanbau, auf der ganzen Welt hauptsächlich verwendet. Das Weizen Senatore Cappelli wird jetzt nur noch von wenigen Unternehmen hergestellt.

Es ist eine harte Art von Weizen mit dunkel kleinen streifen innerhalb des produktes. Die Pflanzen wachsen höher als 1,80m, größer als die normalen Pflanzen, und deshalb die gefahr von “Alletamento” (das heißt mit starkem Regen und Wind können sich die Pflanzen biegen und die Sammlung der Weizen verhindern). Diese Art von Weizen ist ein guter Vertreter um in der raffineirten und schmackhaften Zubereitung von Speisen mit einer traditionellen Base wie zum Beispiel für Brot, Pizza und Nudeln vorzubereiten.



I FORMAGGI

Cheeses / Der Käse

🇮🇹 **La nostra terra è anche zona di eccellenza per la produzione di formaggi.** Le colline, al di fuori del periodo estivo, si rivestono di numerose essenze che permettono agli animali di alimentarsi con pregiate erbe, tra cui molte aromatiche, che conferiscono al latte sapori e aromi unici, da cui formaggi dal sapore indimenticabile. In particolare, i formaggi di pecora e di capra raggiungono un'eccellenza difficilmente eguagliabile. La nostra Associazione è impegnata nella valorizzazione e nel recupero di questo eccezionale prodotto.

🇬🇧 Our land is also an area of excellence for the production of cheese. The hills, apart from the Summer, are covered with numerous essences that allow the animals to feed with fine herbs giving the milk unique tastes and scents from which derives the cheese unforgettable flavor. In particular, the goat and sheep cheese reaches an incomparable excellence. Our association is committed to the enhancement and restoration of this fantastic product.

🇩🇪 Unsere Erde ist auch sehr bekannt für die Herstellung von excellenten Käse. Die Hügel, außerhalb der Sommerzeit, haben viele Düfte und erlauben den Tieren sich davon zu ernähren. Mit dieser besonderen Ernährung wird die Milch mit speziellen Aromen vereinigt und gibt den Käse einen unvergesslichen Geschmack. Besonders sind die Schaf und Ziegekäse die einen Geschmack erreichen das kaum vergleichbar ist. Unser Verein beschäftigt sich auch in der Wiedererschaffung dieser excellenten Produkten.

I VINI

Wines / Der Wein

🇮🇹 **La Calabria, terra da sempre dedicata alla produzione di vino, fin dall'epoca dei greci.** Dai tanti vitigni calabresi che hanno arricchito il patrimonio genetico della viticoltura italiana, nascono ottimi vini ancora purtroppo poco conosciuti e valorizzati. Il vino rappresenta da sempre un elemento essenziale della tradizione alimentare mediterranea, insostituibile ingrediente di molte ricette e bevanda dagli innumerevoli benefici sia per il corpo sia per l'anima. Fortunatamente diverse nostre aziende associate possiedono vigneti e/o producono ottimi vini biologici.

🇬🇧 Calabria has always been dedicated to the wine production since the Greeks. From the many Calabrian vine varieties, who have enriched the genetic heritage of Italian viticulture, excellent wines were born but unfortunately they are still little known and valued. The wine has always been an essential element of Mediterranean food tradition, an irreplaceable ingredient in many recipes and a drink with many benefits for the body and for the soul. Fortunately several of our associated farm have vineyards and/or produce excellent organic wines.

🇩🇪 Kalabrien, ein Land dass sich schon seit der Zeiten der Griechen sich mit der Herstellung von Wein, sich beschäftigt hat. Dank den vielen Weinbergen die dazu beigetragen haben das genetische Weinguthaben in Italien zu verbessern, können wir jetzt von einen sehr guten Wein sprechen, der aber leider nicht so bekannt ist. Der Wein ist seit immer ein wichtiger element in der traditionellen Küche Süditaliens. Es ist eine unersetzliche Zutat in vielen Rezepten und ein Getränk mit viele Vorteilen für den Körper und die Seele. Zum Glück haben wir viele Unternehmen die einen Weingut besitzen und ein wunderbaren Wein herstellen.

IL BERGAMOTTO

🇮🇹 **Specie che caratterizza, ormai quasi in via esclusiva, l'agrumicoltura della parte meridionale della fascia ionica calabrese,** dove il bergamotto nasce e cresce grazie a un microclima e un habitat ideali. L'origine del bergamotto è incerta, molti ritengono che la pianta sia nata dall'incrocio della limetta con l'arancia amara. Le ricerche storiche collocano la provenienza della pianta dalle Isole Canarie: essa sarebbe stata importata ad opera di Cristoforo Colombo direttamente da una zona chiamata Barga, donde il nome bergamotto. Quel che è certo è che il frutto è simile all'arancia nella forma e al limone nel colore, con un peso medio di 100 g e contiene più di 350 componenti chimiche identificate.

Il bergamotto è ampiamente sfruttato nell'industria farmaceutica e profumiera grazie ai principi attivi in esso presenti. L'estratto puro di bergamotto (essenza) si utilizza per uso esterno o aromaterapia, per azioni antidepressive e antistress e, a piccole dosi, nella misura di 1-2 gocce al giorno, lontano dai pasti, può essere assunto come balsamico delle vie respiratorie, purché sia diluito in acqua o in un cucchiaino di miele. Il frutto si può consumare crudo o in spremuta, per usi terapeutici (riduce i livelli nel sangue di trigliceridi, colesterolo e glucosio) così come in cucina (è ottimo per preparare carne, pesce, dolci, gelati ed ogni altro alimento che la fantasia suggerisca).

The Bergamot

🇬🇧 The bergamot is a typical species, almost exclusively, of citrus cultivation in the Southern Ionian coast of Calabria, where it was born and grows thanks to an ideal microclimate and habitat. The origin of bergamot is uncertain, many believe that the plant was born from the intersection of lime with bitter orange. Historical studies place the origin of the plant from the Canary Islands: it could have been brought by Christopher Columbus directly from an area called Barga, hence the name bergamot. What is certain is that the fruit is orange-like in shape and lemon-like in color, with an average weight of 100 g and more than 350 identified chemical compounds.

Bergamot is widely used in the pharmaceutical and perfume industry for its active ingredients. The pure extract of bergamot (essence) is used for external use or aromatherapy, anti-stress and antidepressant actions and, in small doses, 1-2 drops daily between meals, it can be taken as balsamic if it is diluted in water or in a teaspoon of honey. The fruit can be eaten raw or in juice, for therapeutic uses (reduces blood levels of triglycerides, cholesterol and glucose) as well as in the kitchen (it's good to cook meat, fish, desserts, ice cream and other foods that fantasy suggests).

Der Bergamotten

🇩🇪 Eine seltene Spezie, die fast nur noch in Süditalien angebaut wird. Il Bergamotten wächst in einem angenehmen und idealen Klima. Die Herkunft dieser Frucht ist nicht klar, man denkt das es eine Kreuzung von Limetta und eine saure Orange. Die Forschung denkt das seine Herkunft aus den Kanarien liegt, diese wurde von Cristoforo Colombo importiert von ein Platz genannt Barga und daher auch der Name Bergamotte. Was sicher ist, dass sie an der Form der Orange ähnelt und die Farben eine Zitrone hat. Sie wiegt ungefähr 100g und beinhaltet circa 350 chemische Bestandteile.

Der Bergamotten wird sehr oft für gesundheitlichen Gründen verwendet oder um bestimmten Düften herzustellen. Diese Essenz des Bergamotten wird auch für die Aromatherapie verwendet, es ist eine antidepressive und Antistressmittel, und in kleinen Portionen zuzunehmen (in 1-2 Tropfen weit von den Mahlzeiten) kann man es als Balsam für die Atemwege benutzt. Diese Frucht kann man auch roh und gepresst trinken und außerdem für therapeutische Zwecke verwendet werden. (reduziert das Niveau der Triglyceride, Cholesterin und Glucose) sowie auch in der Küche kann man es sinnvoll verwenden (Sehr gut um Fleisch, Fisch, Süßwaren, Eis und andere Lebensmittel herzustellen).



IL PEPERONCINO

🇮🇹 **Quando si parla di Calabria non si può fare a meno di parlare di peperoncino.** Ma quanto se ne produca pochi lo sanno. Certo è che molto del peperoncino che si utilizza nei diversi prodotti calabresi non è prodotto in questa Regione. Diverse nostre aziende coltivano peperoncino biologico che, sapientemente lavorato, diventa ingrediente principe in molti piatti e preparazioni, raggiungendo l'eccellenza nei formaggi e nei salumi, per finire nella famosa "nduja". Il peperoncino è considerato l'elisir di lunga vita grazie alle sue numerose qualità e ai suoi effetti benefici: esso opera, ad esempio, come vasodilatatore, con indiscutibili effetti sull'arteriosclerosi e nella circolazione del sangue, facilita la digestione e, nella medicina ayurvedica, viene utilizzato come antidepressivo.



The Chili Pepper Il Peperoncino (die Chilischote)

🇬🇧 Talking of Calabria you cannot forget about chili pepper. But a very few people know how much it is produced. It is sure that a lot of chili used by the Calabrian products is not produced in this region. Several of our farms grow organic chili that, skillfully worked, becomes the main ingredient in many dishes and preparations as the well-known "nduja", achieving excellence in cheeses and cured meats. Chili is considered the elixir of long life thanks to its many qualities and its beneficial effects: it is, for example, a vasodilator, with indisputable effects on arteriosclerosis and blood circulation, it aids digestion and, in Ayurvedic medicine, it is used as antidepressant.

🇩🇪 Wenn man über Kalabrien spricht muß man einfach an den Peperoncino (die Chilischote) denken. Sicher ist das viele Peperoncino was hier produziert wird, nicht in den Produkten in dieser Region verwendet werden. Vieler unserer Unternehmen stellen auf biologischer Weise das Peperoncino her und wir dann in vielen Speisen verwendet wie zum Beispiel in verschiedenen Käsesorten und Salamisorten, bis dann zur Produktion von Nduja anzukommen. Das Peperoncino wird al Elysir des Lebens bezeichnet, dank der vielen speziellen Inhaltsstoffe und seinen besonderen Qualitäten. Sie hilft der Durchblutung, verbessert die Verdauung und in der ayurvedica Medizin wird sie al antidepressive verwendet.





4

L'ASSOCIAZIONE PUNTA STILO

PUNTA STILO ASSOCIATION
DIE VEREINIGUNG PUNTA STILO



Siamo un gruppo di cittadini e imprese che credono che attraverso la collaborazione si possa riscattare questa meravigliosa terra, che da sempre ha saputo donare un'infinità di prodotti apprezzati in tutto il mondo...

We are a group of citizens and companies which believe in collaboration as the only possible way to redeem this wonderful land, which has always been able to give an infinite number of products appreciated throughout the world...

Wir sind eine Gruppe von Personen und Unternehmen die fest Zusammenarbeit und daran glauben, dass es Möglich ist unser Land seinen vielen Produkte vorzustellen die schon Weltweit bekannt sind...

CHI SIAMO

🇮🇹 **Siamo la prima e anche l'unica Associazione che in Calabria è riuscita a mettere insieme una rete così ampia e diversificata di imprese** con la quale, grazie anche alla collaborazione di diversi comuni del comprensorio, è possibile vivere e gustare questo meraviglioso territorio. Il nostro impegno è sostenere, promuovere e sviluppare le produzioni biologiche. Selezioniamo il meglio e ne garantiamo la qualità e la genuinità, nel rispetto dei sistemi di produzione e dell'origine.

Le aziende che aderiscono all'Associazione devono condividere la Carta dei servizi e rispettare i nostri disciplinari di produzione che indicano tecniche di coltivazione/allevamento, raccolta, lavorazione/trasformazione e stoccaggio del prodotto. Per questo è stato creato il marchio "Punta Stilo", un marchio "ombrello" che renda riconoscibili i prodotti e le imprese che aderiscono al progetto e garantisca i prodotti offerti lungo tutta la filiera.

Who we are

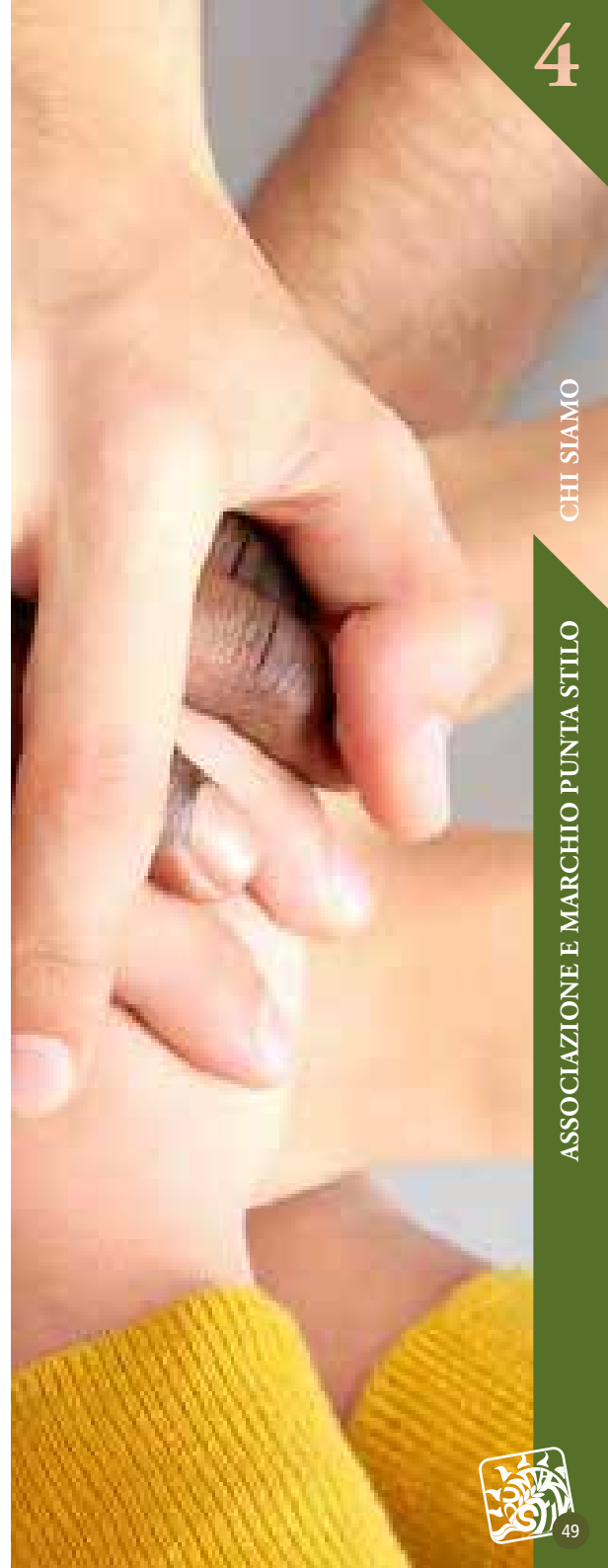
🇬🇧 We are the first and only association in Calabria who was able to put together a so large and varied network of companies with which, thanks to the cooperation of several municipalities of the area, it is possible to live and enjoy this wonderful territory. Our commitment is to support, promote and develop organic farming. We select the best and guarantee its quality and authenticity in accordance with the systems of production and the origin.

The companies adhering to the association must share the Service Charter and respect our production regulations that indicate the techniques of farming/breeding, collection, manufacturing/processing and product storage. For this reason we created "Punta Stilo" brand, a corporate brand making recognizable our partners and ensuring their products offered throughout the supply chain.

Wer sind wir?

🇩🇪 Wir sind die erste Vereinigung, und auch die Einzige in Kalabrien, die es geschafft hat die verschiedenen biounternehmen und Länder zusammenzusetzen und Vereint zu kollaborieren. Dank dieser Arbeit ist es möglich dieses Land zu erleben und zu genießen, außerdem unsere Verpflichtung ist es den biologische Anbau zu unterstützen und zu fördern. Bei unserer Auswahl der Waren garantieren wir Qualität und seine Natürlichkeit.

Die Unternehmen die daran teilnehmen möchten müssen unsere Vorschriften respektieren. Dort werden die genaue Vorschriften, über die Weise des Anbaus/ Züchtung, Verarbeitung bis zum Lagerung Angegeben. Deshalb wurde das Kennzeichen "Punta Stilo" Gegründet um ein starken Eindruck zu vermitteln. Dieses deutliche Markenzeichen garantiert die Qualität und die Sicherheit der Produktes und deren Unternehmen für den Endverbraucher.



LE NOSTRE AZIENDE OFFRONO

🇮🇹 **1. Ospitalità** in splendidi agriturismi con fattorie didattiche, esperienze educative di tipo partecipativo e ricreativo in un contesto rurale e ambientale unico, escursioni in ambienti rurali, in montagna, nei borghi e nei siti archeologici.

2. Prodotti biologici di qualità come:

- olio di oliva extravergine, prodotto nelle colline ioniche da olive di piante secolari di varietà Carolea e Geracese;
- agrumi, quali clementine, gustose arance rosse, limoni, mandarini e bergamotto;
- vino, siamo infatti nella patria di tutti i vini, che ha prodotto vino per i greci e per i romani;
- salumi bio di suino nero calabrese allevato in terre ricche di essenze mediterranee;
- formaggi di capra o di pecora, dal latte di animali al pascolo in colline ricche di essenze mediterranee;
- tanti altri prodotti tipici della nostra tradizione calabrese, molti dei quali possono essere direttamente degustati presso i nostri agriturismi e ristoranti.

Tutti i prodotti offerti dalle aziende e nelle strutture ricettive associate rispondono ai disciplinari di produzione e alla Carta dei servizi dell'Associazione Punta Stilo e sono, inoltre, certificati biologici secondo il Reg. CE 834/07 e succ.

Our Companies offer

🇬🇧 **1. Housing** in beautiful farm holidays with educational farms, recreational and active experiences in a unique rural context, hikes in the countryside, in the mountains, in old medieval villages and archaeological sites.

2. High quality organic products as:

- Extra virgin olive oil, produced in the hills of the Ionian coast from secular olive trees of Carolea and Geracese quality;
- Citrus, such as clementines, tasty blood oranges, lemons, tangerines and bergamot;
- Wine, because we are in the land of wines since the Greeks and the Romans;
- Organic salumi made from "Nero di Calabria" pigs, bred in lands rich in Mediterranean species;
- Cheeses from goat and sheep's milk, from animals grazing in the hills rich in Mediterranean plants;
- Many other products of our Calabrian tradition, which can be directly tasted at our farms and restaurants.

All products offered by our companies and at the housing facilities meet the production rules and the Service Charter of Punta Stilo association and, moreover they are certified as organic according to the Reg. EC no 834/07 and successors.

Was machen wir?

🇩🇪 Unsere Unternehmen bieten folgendes an: **1. Gastfreundschaft**, in herrlichen Bauernhöfe. Dort kann man am Betrieb teilnehmen und den Bauern helfen bei der Täglichen Arbeit. Außerdem bieten Sie Wadung in den Bergen, Dörfern und Ausgrabungsstätten.

2. Qualitätsvolle Bioprodukte wie zum Beispiel:

- Olivenöl, produziert in den ionischen Hügeln von den Säkularbäumen ins besondere die Carolea und geracese Olivenbäumen.
- Zitrusfrüchte, insbesondere Clementinen, schmackhafte rote Orangen, Zitronen, Mandarinen und Bergamotten.
- Wein, hier sind wir im Weinland, wo schon für die Grieschen und Römer Wein hergestellt wurde.
- Bioaufschnitt, das von schwarzen Schweinefleisch die hier großgezüchtet werden.
- Ziegen und Schafskäse, die reichhaltige Ernährung der Tiere in den aromatisierten Hügeln von Südtalens.
- Viele weitere tüpischen Produkte aus unserer kalabresichen Tradition die man auch vor Ort Kosten kann.

Alle Produkte die von den Unternehmen und Geschäften verkauft werden, müssen den Produktionsvorschriften und den Dienstleistungen des Vereins Punta Stilo entsprechen und ausserdem wird das biologische System bescheinigt laut der Regelung CE 834/07.



AZIENDE ASSOCIATE

PARTNER COMPANIES
MITGLIEDSUNTERNEHMEN



SOCIETÀ AGRICOLA A' LANTERNA

🇮🇹 L'azienda è situata a Monasterace, nel cuore della Magna Grecia. Conquistati da questo luogo e dalla sua storia, nel 2003 abbiamo intrapreso un progetto teso a valorizzare le potenzialità del territorio. Un percorso caratterizzato dall'impiego dei sistemi di produzione propri dell'agricoltura biologica e dall'alta qualità di tutte le nostre produzioni aziendali: dall'olio extra-vergine di oliva, agli agrumi e al vino prodotto con vitigni autoctoni calabresi rientranti nel disciplinare del vino DOC Bivongi, compreso il Guardavalle.

🇬🇧 The farm is in Monasterace, in the heart of Magna Grecia. Conquered by this place and its history, in 2003 we started up a project to enhance the potential of the territory. A process characterized by the use of production systems for organic farming and by the high quality of all our farm products: from the extra-virgin olive oil, to the citrus fruits and the wine made from Calabrian indigenous varieties listed in the Bivongi DOC wine rules, including the Guardavalle one.

🇩🇪 Das Unternehmen liegt in Monasterace, im Herzen von der Magna Grecia. Beraubt von diesen diesen Ort und seine Geschichte, 2003 haben wir ein Projekt entworfen um das Potenzial des Gebiets zu nutzen. Unser Weg wird charakterisiert in der Verwendung von bestimmten Systemen die den Anbau von biologischen Produkten eine hohe Qualität garantieren. Vom Olivenöl und Zitrusfrüchte bis zur Weinproduktion, die kalabrischen Weinguthaben erhalten eine Siegelung Wein DOC Bivongi und Gardavalle.

CASEIFICIO CAMPAGNA

🇮🇹 Azienda gestita dai due fratelli Campagna, Raffaele e Gianluca, il Caseificio gode di una lunga esperienza familiare nell'allevamento ovi-caprino e nella produzione di formaggi che rende i prodotti di questa azienda il "meglio" nell'offerta dei formaggi tipici locali. Di particolare pregio la produzione del pecorino semi-stagionato, realizzato con il latte delle pecore di proprietà dei fratelli Campagna che, con dedizione, ogni giorno le portano al pascolo sulle colline della parte alta di Guardavalle (CZ). La condizione di "pascolo libero" in cui vengono allevati gli animali e il non utilizzo dei conservanti rappresentano due aspetti caratteristici della produzione del Caseificio Campagna per cui è in corso l'avvio della procedura per l'ottenimento della certificazione del prodotto con metodo biologico.

🇬🇧 Company run by the two Campagna brothers, Raffaele and Gianluca, whose long family experience in sheep and goats breeding and in cheese production makes their cheeses the "best" of the local typical offer. Of high value is the production of semi-cured pecorino cheese, made from the sheep's milk owned by the Campagna brothers who, every day, with dedication, graze them on the hills in the upper part of Guardavalle (CZ). The "free grazing" in which animals are raised and the absence of preservatives are two main aspects of this Cheese Factory production which is starting the procedure to certificate its products as organic.

🇩🇪 Ein Unternehmen von zwei Geschwister betrieben, Raffaele und Gianluca, das Unternehmen genießt von der die langjährigen Familienerfahrung in der Zucht von Schafe und Ziegen. In der Käseproduktion sind sie das Beste was der Markt in der gegen anbieten kann. Insbesondere ist das halbabgelagerter Pecorino Käse, hergestellt mit der Milch selbstgezüchteten Scharfen. Jeden Morgen werden diese Scharfen liebevoll in den Hügeln von Guardavalle (CZ) gebracht. Diese Freiheit in den Weiden und die Verarbeitung der Produkte ohne Konservierungsstoffen charakterisieren diese Art von Verarbeitung im Caseificio Campagna. Zur Zeit erwarten sie die Genehmigung um das biologischen Zertifikat zu erhalten.



AZIENDA CASA COMERCI

🇮🇹 **L'azienda Casa Comerci vanta una proprietà di 27 ha, di cui 15 a vigneto e 12 ad oliveto.** Il legame con il territorio e le sue tradizioni è il principio di base delle scelte produttive effettuate dall'azienda. L'utilizzo di due vitigni autoctoni lavorati in purezza, Magliocco canino e Greco bianco, ne sono l'esempio più evidente. In particolare, Casa Comerci è attualmente l'unica azienda a lavorare il Magliocco canino in purezza. L'azienda è certificata biologica per la produzione, la trasformazione delle uve, la fase di imbottigliamento ed etichettatura.

🇬🇧 House Comerci has a property of 27 hectares, of which 15 are vineyards and 12 olive groves. The link with the territory and its traditions is the basic principle of the production choices made by the farm. The use of just two indigenous varieties, Magliocco canine and Greco bianco, is the most obvious example. In particular, House Comerci is currently the only wine-producing farm working on Magliocco canine single-variety. The company certified the production, grapes processing, bottling and labeling as organic.

🇩🇪 Das Unternehmen Casa Comerci rühmt sich von einem Grundstück von 27 ha, davon sind 15 Weinguthaben und 12 Olivenbäumen. Mit einer starken Verbindung für das Gebiet und seinen Traditionen wird die Auswahl der Produkten sehr beachtet. Ein offensichtlicher Beispiel kann man in der Verwertung von zwei Weinguthaben, Magliocco canino und Greco bianco, beobachten. Casa Comerci ist zur Zeit das einzige Unternehmen, dass die Verarbeitung von Magliocco canino in Reinheit verarbeitet. Das Betrieb hat sein biologisches Zertifikat für die Verarbeitung und Umwandlung der Weintrauben erhalten, danach wird es in Weinflaschen abgefüllt und etikettiert.

AZIENDA CASA PONZIANA

🇮🇹 **Casa Ponziana nasce nel 2004 ed è parte di una più estesa azienda familiare a prevalenza olivicola.** La superficie vitata, di circa 8 ha, è impiantata con vitigni autoctoni: Calabrese, Gaglioppo e Greco nero per i rossi e i rosati, Mantónico e Greco bianco per il bianco. I vini rappresentano appieno le specificità del territorio di produzione delle uve e nella loro sapidità risentono della vicinanza del mare e della prolungata esposizione al sole. Proponendosi come luogo di promozione del territorio e della tradizione, l'azienda offre la possibilità di svolgere presso i propri locali visite didattiche, escursioni, degustazioni, nonché servizi di ospitalità.

🇬🇧 House Ponziana was born in 2004 and is part of a wider predominantly olive-growing family business. The vineyard area of approximately 8 hectares, is planted with native grapes: Calabrese, Gaglioppo and Greco Nero for red and rosé wines, Mantónico and Greco Bianco for white wines. The wines represent the peculiarity of the production area and their flavor is influenced by the proximity of the sea and the prolonged sun exposure. Proposing as a place to promote the area and its tradition, the farm offers the opportunity to house educational visits, excursions, tastings and hospitality services.

🇩🇪 Das Familienbetrieb "Casa Ponziana" steht seit 2004 und verfügt hauptsächlich über Olivenanbäume. Die Weingutfläche ist ca. 8 ha und ist mit Calabrese, Gaglioppo und Greco nero, was Rotwein betrifft, während Montanico und Greco bianco, was Weißwein betrifft, verpflanzt. Unser Wein wird vollkommen über die Weinguthaben repräsentiert, aber eine lange Aussetzung an Sonnenstrahlen und die Nähe des Meeres beeinflusst ihre Verarbeitung. Um die Umgebung und seine Tradition zu fördern, bietet das Unternehmen die Möglichkeit lokalen Besichtigungstours, Kostproben, und spezielle Gastfreundschaft anzubieten.

AZIENDA AGRICOLA GALLELLI

🇮🇹 **Storica azienda di proprietà del barone Gallelli Benso Vittorio e adesso gestita dal figlio Ettore**, essa ricade sul territorio dei comuni di Badolato, Isca sullo Jonio, Montepaone e Settingiano. L'azienda si caratterizza per la produzione di olio extra-vergine di oliva e di diversi cereali. Il centro aziendale è sito in località Pietranera di Badolato ove sorge un monumentale immobile, denominato il Castello, con intorno il fabbricato un tempo utilizzato come frantoio e adesso adibito ad elegante agriturismo.

🇬🇧 Historical company owned by Baron Gallelli Benso Vittorio and now run by his son Ettore, it is in the municipalities of Badolato, Isca sullo Jonio, Montepaone and Settingiano. The farm is characterized by the production of extra-virgin olive oil and of different cereals. The headquarters are in the town of Pietranera di Badolato in a monumental building, called the Castle, with around the edifice once used as a mill and now converted in an elegant farm holidays.

🇩🇪 Ein historisches Unternehmen, vom Baron Gallelli Benso Vittorio, wo, Heute der Sohn Ettore den Betrieb übernommen hat. Sein Landfläche umarmt die Städte von Badolato, Isca sullo Jonio, Montepaone bis zu Settignano. Dieser Betrieb produziert hauptsächlich Olivenöl und verschiedenen Getreidesorten. Der Hauptsitz liegt in Pietranera di Badolato wo ein monumentales Gebäude aufgerichtet wurde und Schloss genannt wurde. Nebenan befindet sich ein altes Fabrikat, das früher als Ölmühle benutzt wurde und nun in einen elegante Gaststätte umgebaut wurde.

AZIENDA AGRICOLA LUCIA GALLELLI

🇮🇹 **Appartenente allo stesso corpo aziendale dell'originaria azienda dei Gallelli di Badolato, i terreni dell'Azienda Agricola Lucia Gallelli sono prevalentemente adibiti a oliveti** (specie nelle colline interne, ove gli oliveti trovano un ambiente ideale per la produzione di ottimo olio extra-vergine di oliva) e seminativi, insistendo su di essi, in particolare, il grano Senatore Cappelli.

🇬🇧 Belonging to the same original farm of Gallelli from Badolato, the land of the Lucia Gallelli farm is mainly used for olive groves (especially in the inland hills, where olive groves are in an ideal environment for the production of excellent extra-virgin olive oil) and arable crops, the Senator Cappelli wheat, in particular.

🇩🇪 Dieses Unternehmen gehört zu den Originalbetrieb von Gallelli di Badolato. Die Landwirtschaft von Lucia Gallelli bietet hauptsächlich Olivenanbau (eine Art von Oliven die in den Hügeln aufwacht und dort sein ideales Ambiente findet um ein exzellentes Olivenöl zu produzieren).



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO GUIDO

🇮🇹 Si tratta di un'azienda di nuovo avvio che, sfruttando i fondi per l'insediamento in agricoltura dei giovani imprenditori, ha riavviato la gestione di alcuni terreni olivetati di proprietà familiare e ha proceduto all'ammodernamento del relativo frantoio per la produzione a freddo di olio extra-vergine biologico.

🇬🇧 It is a new startup company that using the funds to put young entrepreneurs into farming, has restarted the management of some olive-growing land owned by the family and modernized its mill for the cold production of organic extra-virgin oil.

🇩🇪 Diese Art von Unternehmen ist eine Neuigkeit. Es werden Stattliche Grundstücke benutzt um die Jugend wieder in die Landwirtschaft zu fördern. Sie erhalten dieses stück Land um Olivenöl oder weiteres zu produzieren.

AZIENDA AGRICOLA LA SENA

🇮🇹 L'azienda agricola La Sena, grazie all'impegno della famiglia Rudi, è attiva nell'allevamento del suino nero calabrese. Essa sorge su un territorio circondato da rigogliosi uliveti, agrumeti e campi per la coltivazione di ortaggi disponibili tutto l'anno grazie alla serra aziendale. Si tratta di un luogo ideale per le famiglie con bambini che vogliano partecipare alle attività agricole, scoprendo i segreti della coltivazione biologica e dell'allevamento di piccoli e grandi animali, nonché della produzione di salumi e formaggi tipici.

🇬🇧 La Sena farm, thanks to the Rudi family, is breeding the "Nero di Calabria" pig. It is in an area surrounded by lush olive and citrus grove, fields for growing vegetables all year round thanks to the greenhouse. It is the ideal place for families with children because they can do agricultural activities, discovering the secrets of organic farming and big and small animals breeding as well as typical cold cuts and cheeses production.

🇩🇪 Das Unternehmen La Sena, dank den Einsatz der Familie Rudi, ist aktiv in der Zucht von schwarzen Schweinen. Dieses Landstück erhebt sich zwischen großen Olivenbäume, Zitrusfrüchten und eine Landwirtschaft die es ermöglicht, jede Art von Anbau in den Gewächshäuser. Es ist ein besonderer Platz, sehr geeignet für Familien. Die Kinder haben auch ihren Spaß, sie können aktiv teilnehmen um die Geheimnisse der Landwirtschaft zu entdecken, die Zucht von kleinen und großen Tieren beobachten ,und bei der Herstellung von Aufschnitten und typischen Käsearten anschauen.

AZIENDA AGRICOLA PAIANO

🇮🇹 In azienda si arriva percorrendo la SP 141 in direzione Guardavalle, a destra del ponte Assi. Il paesaggio fluviale, con i suoi colori e profumi, la sua acqua limpida che sgorga dalle montagne delle Serre calabresi, rende questo posto unico e indimenticabile e fa da cornice all'agriturismo Casato Ruggero. Qui grandi e piccoli potranno fare torrentismo ed escursioni in mountain bike lungo tutto il corso del torrente. L'azienda produce, inoltre, ottimo olio, agrumi e conserve, tutti prodotti che consentono di gustare prelibati piatti locali presso il ristorante aziendale.

🇬🇧 Driving along the County Road 141 towards Guardavalle you reach the farm, on the right of the bridge on the Assi river. The river landscape, with its colors and scents, clear water that flows from the mountains of the Calabrian Serre, makes this place the unique and unforgettable setting of Casato Ruggero farm holidays. Here young and old people can go canyoning and mountain biking along the stream. The farm produces also excellent olive oil, citrus fruits and preserves, all products that allow you to enjoy the delicious local dishes in the farm restaurant.

🇩🇪 Um im Betrieb anzukommen fährt man über die SP 141 Richtung Guardavalle auf der rechten Seite von der Brücke Assi. Die besondere Landwirtschaft, die Farben, die Düfte und das saubere Wasser die aus den Bergen (Serre) fließen, bringt dies alles zu einem unvergesslichen Erlebnis. Das Gasthaus Casato Ruggero steht den Gästen zur Verführung. Hier können die Großen und die kleinen Gästen, Canyoning fahren, Wanderung und Mountain bike lang des Flusses, fahren. Das Unternehmen produziert außerdem, exzellentes Öl, Zitrusfrüchte und Konserven, die dann auch im Betriebsrestaurant gekostet werden kann.

AZIENDA AGRICOLA PATEA

🇮🇹 È sita sulla costa ionica della provincia di Reggio Calabria, famosa per la coltivazione del bergamotto che ivi si sviluppa in via quasi del tutto esclusiva, tanto da essere questo frutto diventato il simbolo dell'intera zona. L'azienda, oltre che produrre il frutto fresco, ne estrae l'essenza purissima che costituisce la base dei migliori profumi francesi, ma agisce anche come ottimo cicatrizzante, antisettico, antiparassitario, antimicotico, dando inoltre efficaci risultati nel contrasto delle malattie della pelle. Infine, oltre all'olio essenziale e al frutto fresco, l'azienda Patea ha immesso sul mercato una linea di prodotti a base di succo di bergamotto, tra cui anche un succo congelato.

🇬🇧 It is on the Ionian coast of the province of Reggio Calabria, famous for the cultivation of bergamot that grows here, so much exclusively, to become the symbol of the entire area. The farm produces the fresh fruit and, moreover, extracts the pure essence which is the basis of the best French perfumes, but also acts as an excellent healing, antiseptic, antiparasitic, antifungal, giving effective results in the contrast of skin diseases too. Finally, in addition to the essential oil and fresh fruit, the Patea farm is advertising a line of products made with bergamot juice, including a frozen juice.

🇩🇪 Das Unternehmen liegt entlang der ionischen Küste in der Provinz in Reggio Calabria. Patea ist auch berühmt für den Anbau von Bergamotten, das fast von alleine wächst, und somit das Kennzeichen der gesamten Umgebung ist. Das Unternehmen, außer der Produktion von frischen Früchten, extrahieren sie die Essenz der Frucht und versendet es nach Frankreich für die besten französischen Düften herzustellen. Außerdem ist es auch ein gutes Heilmittel, Antiseptikum, Pestizid, Antipilz und man erhält auch gute Wirkungen bei der Heilung von Hautproblemen. Das Unternehmen produziert weiterhin Bergamotten Saft auch in einer eingefrorenen Form.



AZIENDA AGRICOLA QUARANTA

🇮🇹 **Storica azienda agricola biologica del territorio**, essa è ubicata su più terreni che ricadono tra le zone di Guardavalle e Santa Caterina. Da sempre contraria all'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, grazie all'attenzione per l'ambiente e per le cose buone di papà Salvatore, l'azienda si è impegnata nella ricerca di tecniche di coltivazione legate alle antiche tradizioni contadine. L'ormai consolidato equilibrio agro-ambientale delle sue produzioni fa sì che non sia più necessario ricorrere ad alcun trattamento insetticida, consentendo di produrre ortaggi dai sapori unici.

🇬🇧 Historic organic farm, it is located on many territories falling between Guardavalle and Santa Caterina. Always against the use of synthetic chemicals and with a great attention to the environment and for the good things of father Salvatore, the farm is researching cultivation techniques linked to ancient traditions. The consolidated agro-environmental balance of its production makes possible to avoid any insecticide treatment to grow vegetables with unforgettable flavors.

🇩🇪 Quaranta ist ein historisches landwirtschaftlicher Betrieb das sich zwischen Guardavalle und Santa Caterina befindet. Seit immer entgegen für die Verwertung von Kunststoffen, dank der ständigen Aufmerksamkeit für das Gebiet und für die guten Sachen, Vater Salvatore achtet gut darauf. Das Unternehmen hat sich bemüht antike Bauertradition zu finden. Die Konsolidierte Organisation innerhalb der Herstellung von Waren hat es dazugebraucht keine Insektengift zu benötigen.

AZIENDA AGRICOLA SAINARO snc

🇮🇹 **Il centro aziendale si trova a circa 3 km dal mare in direzione Guardavalle superiore.** Lì sarete accolti dalla famiglia Guido che gestisce l'annesso agriturismo, immerso nell'uliveto aziendale. Nell'azienda agricola si coltivano con metodo biologico, oltre all'olivetto, agrumi, seminativi destinati alla produzione dell'antico grano Senatore Cappelli, ortaggi, cereali e foraggi per gli animali allevati dalla stessa azienda, tra cui gli asini e il suino nero calabrese i cui allevamenti sono inseriti in due progetti di filiera che prevedono la produzione di latte d'asina e salumi biologici.

🇬🇧 The farm is about 3 km from the sea towards Guardavalle Superiore. There, you will be welcomed by the Guido family who runs the farm holiday surrounded by the farm olive tree grove. In the farm, besides olives, they grow according to the methods of organic farming, citrus, arable for the production of the ancient Senatore Cappelli wheat, vegetables, cereals and fodder for animals raised in the farm, including donkeys and the "Nero di Calabria" pig whose breeding is in two chain projects involving the production of donkey's milk and organic cured meats.

🇩🇪 Das Unternehmen liegt ca. 3 km vom Meer entfernt in Richtung von Guardavalle Superiore. Dort werden Sie von der Familie Guido und sein Bauernbetrieb willkommengeheißen. Im landwirtschaftlichen Betrieb werden auf biologischer Weise folgende Waren angebaut, Olivenbäume, Zitrusfrüchte, Weizen für die Pflanzung der antiken Weizen Senatore Cappelli, Gemüse, weitere Weizenarten und Futter für Tiere die direkt im Grundstück aufgezogen werden. Hier werden Eseln und schwarze kalabrische Schweine aufgezogen und im Projekt der Filialen eingeführt. Dies veranlasst die Herstellung von Eselsmilch und biologische Aufschnitt.

AZIENDA AGRICOLA SAMÀ CARMELA

🇮🇹 La nostra azienda si compone di tre comparti complementari: l'attività agricola e i campi; l'agriturismo "Villa Vittoria"; la fattoria didattica. Complessivamente l'azienda si estende per 16 ha, all'interno dei quali si distinguono due corpi aziendali disposti di rimpetto sulle rive della fiumara Assi. In azienda sono presenti uliveti, agrumeti, vigneti, l'orto e tanti animali domestici. Presso il nostro agriturismo, inoltre, sono attivi: il servizio di ospitalità, il punto ristoro, la cucina, il punto vendita e la fattoria didattica.

🇬🇧 The company consists of three complementary sectors: farming and fields, "Villa Vittoria" farm holidays and the educational farm. On the whole, the company covers 16 hectares, within which there are two farm buildings placed on the banks of the river Assi. In the farm there are olive groves, citrus orchards, vineyards, vegetable gardens and many pets. In the farm holidays there are also: housing facilities, a refreshment bar, a kitchen, a store and an educational farm.

🇩🇪 Unser Unternehmen besteht aus drei Seiten: Landbau und Felder; Bauerngaststätte "Villa Vittoria"; und der Streichelzoo. Insgesamt das Betrieb erstreckt sich bis ca. 16 ha, wo innerhalb zwei verschiedenen Betrieben sich befinden, in der Nähe vom Fluss Assi. Entlang des Unternehmen können wir Olivenbäumen, Zitrusfrüchte, Weinguthaben, Gemüsegarten und viele Haustiere finden. In unserer Gaststätte sind aktiv, unsere Gastfreundlichkeit, unsere Küche, ein kleiner Laden und unserer Streichelzoo.

AZIENDA AGRICOLA SQUILLACIOTI

🇮🇹 Si tratta di un'azienda agricola a conduzione familiare che nel tempo ha gelosamente custodito e coltivato l'antico grano **Senatore Cappelli** che, grazie al fatto di non aver subito manipolazioni genetiche, possiede un glutine molto più tollerato e digeribile di quello contenuto nei grani moderni. L'azienda si trova sulla strada in direzione Guardavalle superiore, a circa 3 km dal mare. Si producono anche agrumi e altri prodotti della tradizione tipica locale.

🇬🇧 It is a family-run farm that, over time, has jealously preserved and cultivated the ancient Senatore Cappelli wheat that, being not manipulated genetically, has a much more tolerated and digestible gluten than the one contained in the modern grains. The farm is on the road towards Guardavalle Superiore, about 3 km from the sea. It also produces citrus and other traditional products.

🇩🇪 Es handelt sich um ein Familienbetrieb die mit der Zeit ihre Geheimnisse streng bewachten haben um ihre Tradition weiterzuleite, sowie in der Herstellung vom Weizen Senatore Cappelli, dass keine genetische Verwandlung gelitten hat und deshalb das Gluten leichter zu verdauen ist. Das Unternehmen befindet sich auf der stgrasse in direktion von Guardavalle superiore, ca. 3km vom Meer entfernt. Man produziert, außerdem Zitrusfrüchte und weitere Produkten die den typischen und Traditionen der Umgebung anpassen.

AZIENDA AGRICOLA TEDESCO

🇮🇹 Azienda agrumicola a conduzione familiare sita a Guardavalle, a circa 3 km dal mare, ove vengono coltivati, oltre agli ottimi agrumi, numerosi ortaggi da cui si ricavano passate e produzioni sott'olio. Presso l'azienda Tedesco è attivo l'allevamento di diversi animali, compresi asini e suini i cui allevamenti sono condotti aderendo alle filiere locali "Latte d'asina" e "Suino nero calabrese". L'azienda è impegnata, inoltre, nella coltivazione dell'antico grano Senatore Cappelli, la "purezza" del cui glutine – non avendo esso subito manipolazioni genetiche – lo rende particolarmente digeribile e tollerabile.

🇬🇧 It's a family-run citrus farm in Guardavalle, about 3 km from the sea, where in addition to the excellent citrus, they grow many vegetables from which pureed and in oil products are made. At the Tedesco farm they breed different animals, including donkeys and pigs, in accord with the local "donkey's milk" and "Nero di Calabria" pig supply chains. The company is also cultivating the ancient Senatore Cappelli wheat, the "purity" of which gluten - not having any genetic manipulation – is particularly digestible and tolerable.

🇩🇪 Ein Familienbetrieb in Guardavalle, ca 3 Km vom Meer entfernt, wo außer der Herstellung von hervorragenden Zitrusfrüchten viele verschiedenen Gemüsesorten angebaut werden. Diese werden dann unter Öl oder verschiedene Konzentrate weiterverarbeitet. Das Unternehmen bietet weiterhin die Zucht von Eseln und Schweine an, wo von ihrer wertvolle Milch mit dem Füllensiegel gekennzeichnet werden und zum Verkauf bearbeitet werden. Das Betrieb bemüht sich weiterhin in den Anbau von den Weizen Senatore Cappelli. Dieses klare und saubere Art von Weizen hat mit wenig Gluten und das hilft sehr bei der Digest.

SALUMIFICIO USSIA

🇮🇹 Il salumificio Ussia si propone di produrre salumi artigianali, seguendo le antiche tradizioni del territorio e applicando un attento controllo qualitativo mirato a garantire il consumatore. La nostra azienda utilizza un packaging a basso impatto ambientale e, dove possibile, mira ad eliminare nitrati e fosfati. La dinamicità che ci contraddistingue ci porta ad affrontare nuove sfide e ad avvicinarci sempre più ai mercati internazionali, senza mai smettere però di coinvolgere il territorio locale.

È in programma la certificazione biologica della produzione grazie ad un progetto di produzione sul territorio dei suini di razza "nero calabrese".

🇬🇧 The Ussia sausage factory produces cold cuts, following the local ancient traditions and applying a careful quality control to ensure the consumer. Our factory uses a low environmental impact packaging and, where possible, aims to eliminate nitrates and phosphates. Our dynamism leads us to face new challenges and to approach more and more to international markets, continuing to involve the local area too. The factory planned to certificate the production as organic thanks to a local project about the "Nero di Calabria" pig breeding.

🇩🇪 Wurstwarenfabrik Ussia produziert handwerkliche Wurstwaren, die nach alten traditionellen Methoden hergestellt werden und somit die Qualität des Produktes garantieren können bis zum Verbraucher. Unser Unternehmen benutzt Packaging um geringere Umweltbelastung zu produzieren, und wo es möglich ist, versucht man Nitrate und Phosphate zu eliminieren. Unsere Dynamik ist so stark dass wir probieren an den internationalen Märkte uns ein Platz zu sichern, ohne, selbstverständlicher, unsere Märkte zu vernachlässigen. Wir erwarten das biologische Zertifikat dank der Herstellung, und Züchtung von schwarzen Schweinchen "nero calabrese".

5

NATURA E AMBIENTE DEL TERRITORIO

LOCAL NATURE AND ENVIRONMENT
NATUR UND UMWELT DES GEBIETS



La diversificazione delle diverse aree che caratterizzano il Sud della Calabria e la lontananza da particolari fonti di inquinamento, oltre che la sua naturale conformazione, fanno sì che questa terra sia “naturalmente” vocata alle produzioni biologiche...

The diversification of the many areas in Southern Calabria and the distance from particular sources of pollution, in addition to its natural shape, make this land “naturally” suited to organic production...

Die Diversifizierung der verschiedenen Gebiete, die Entfernung von den Schadstoffquellen, die natürliche Konfirmation des Gebietes, dies alle ermöglicht die Naturellen Herstellung von Bioprodukten im Südkalabrien...

🇮🇹 **La Calabria, il suo clima, la sua cultura, le sue produzioni, sono imprescindibilmente legate al mare che la circonda.** Un'ampia e infinita spiaggia fa da cornice a questa terra, dove la mediterraneità si concretizza in tutti i suoi aspetti.

È proprio lungo la costa che crescono le principali colture che caratterizzano la Calabria nel mondo: l'olivo, la vite, gli agrumi e il caratteristico bergamotto, il peperoncino e tutti gli altri ortaggi e le erbe aromatiche che costituiscono la dieta mediterranea. Un luogo senza tempo, dove i valori umani vengono sopra ogni altra cosa, dove il cibo diventa eccellenza, lo "stare a tavola" l'essenza. Questa è la terra della cultura mediterranea.

🇬🇧 Calabria, its climate, its culture and its productions are inextricably linked to the sea that surrounds it. A wide and endless beach frames this land, where the Mediterranean is achieved in all its aspects.

It is just along the coastline that the main crops, which make Calabria famous in the world, grow: the olive trees, the grapevines, the citrus and the characteristic bergamot, the chili pepper and other vegetables and herbs that make up the Mediterranean diet. A timeless place, where human values are the most important thing, where food becomes excellence and "sitting at the table" is the essence. This is the land of the Mediterranean culture.

🇩🇪 Kalabrien, ihr Klima, ihre Kultur, ihre landwirtschaftliche Produktion sind streng mit dem Meer verbunden. Ein unendlicher Strand zeigt die Schönheit dieser Erde.

Entlang der Küste wachsen die hauptsächlichsten Produkten die das Land Kalabrien charakterisiert: Olivenöl, Weinguthaben, Zitrusfrüchte und sein besonderen Bergamotten, der Peperoncino, al die wirtschaftlichen Produkten und die aromatisierten Kräuter die man am Mittelmeer finden kann. Ein Land ohne Zeit, wo die Menschlichkeit über alles steht, wo das Essen exzellent ist und das zusammen am Tisch fundamental ist.



LA FASCIA COLLINARE

The hill country / Die Hügel

🇮🇹 Allontanandosi di poco dal mare si sviluppano le colline dove si coltivano cereali, olivi, vigneti e, lungo le vallate delle fiumare, agrumeti. Colori, profumi e natura rendono la fascia collinare calabrese un ambiente unico al mondo, con una flora ricchissima che caratterizza i sapori dei formaggi, dei salumi, dei vini e dell'olio. Un'area che presenta agro-ambienti diversi, permettendo la coltivazione per tutto l'anno dei tanti prodotti di questa terra: dal caratteristico peperoncino ai numerosi e gustosi agrumi, dai vitigni ai secolari olivi, per concludere coi tanti frutti come pere, ciliegie, fichi d'india, cachi, melograni, nonché con alcune specificità come origano, zafferano, carciofini selvatici e capperi.

🇬🇧 Moving nearby the sea there are the hills where cereals, olive trees, vineyards and, along the river valleys, orchards grow. Colors, scents and nature make the Calabrian hilly country a unique environment, with a rich flora that flavors cheeses, cured meats, wine and olive oil. An area with different agro-environments, allowing for a year-round cultivation of its many products: from the typical red chili pepper to the different and tasty citrus, from the vineyards to the olive groves, to end with fruit such as pears, cherries, prickly pears, persimmons, pomegranates, as well as with some specificity as oregano, saffron, wild artichokes and capers.

🇩🇪 Nicht weit entfernt vom Meer befinden sich die Hügel wo man Weizen, Oliven, Weingut, und entlang des Flusses die Zitrusfrüchte Angepflanzt werden. Die Einzigartigkeit der Düfte und Farben dieser Hügel charakterisieren den Geschmack von der Herstellung von Käsesorten, Aufschnitt, Weine und Ölen. Eine Landfläche, mit verschiedene Agro-Anbau und vieles mehr werden hier produziert wie zum Beispiel: von der charakteristischen rote Paprika bis zu den unzähligen smackhaften Zitrusfrüchten, von den Weinguthaben bis zu den Olivenbäumen, und am ende vielen Fruchtarten wie Birnen, Kirschen, Kaktusfeigen, Kaki, Granatäpfel, und andere Spezialitäten wie Oregano, Safran, wilde Artischocken und Kapern.



5
LUOGHI

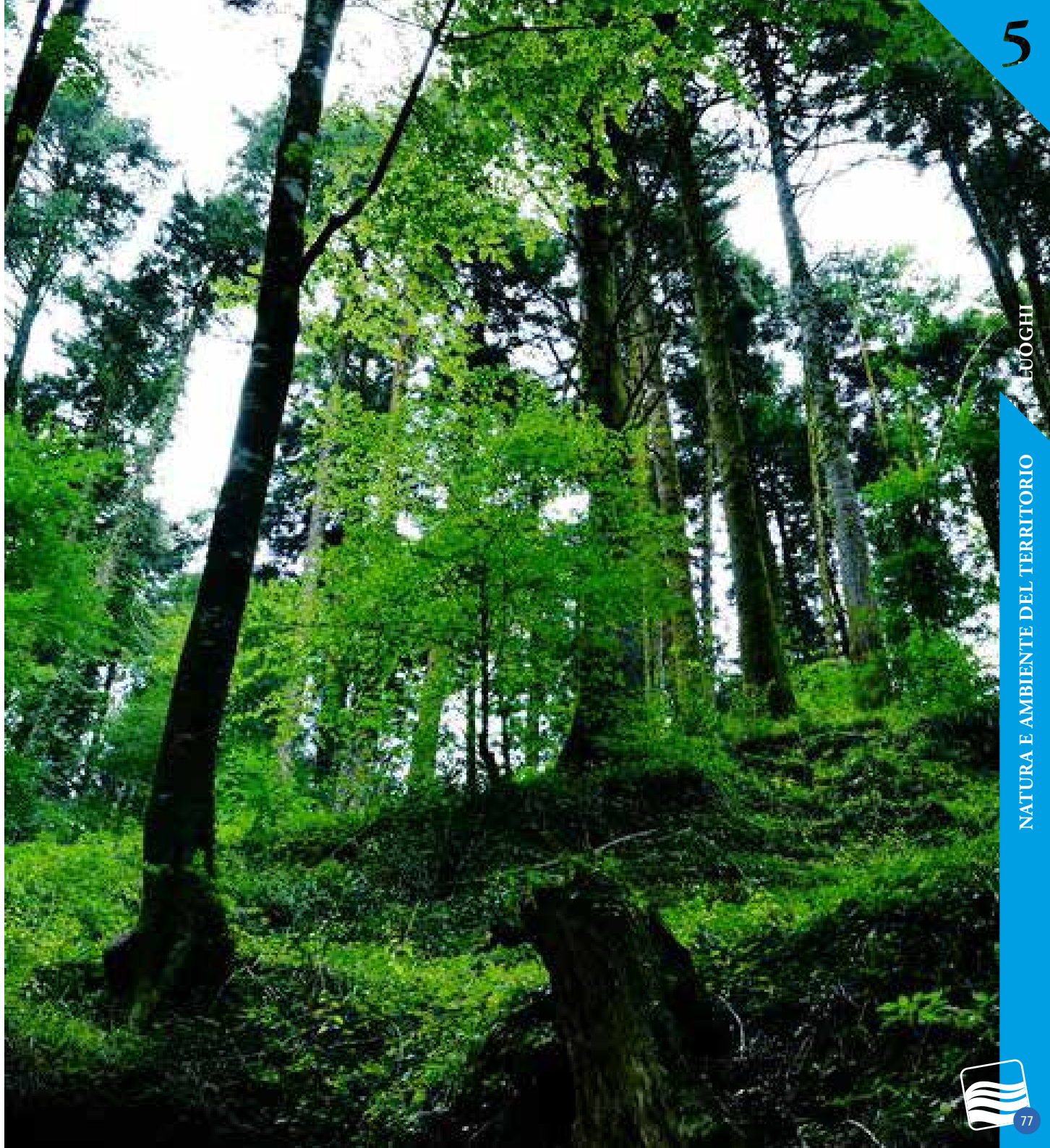
NATURA E AMBIENTE DEL TERRITORIO



🇮🇹 A poco più di 10 km dal mare si sviluppa la fascia montana, che nella parte sud si caratterizza per i boschi delle Serre Calabresi e dell'Aspromonte, tutelati come Parchi Nazionali. Boschi di castagni, querce, faggete e abeti rendono questi posti unici e difficilmente associabili allo stereotipo del Sud assolato e arido. Una fascia climatica che permette la coltivazione di frutti di bosco, fagioli, patate e cipolle, oltre che l'allevamento di animali quali capre e suini. Il formaggio di capra o di pecora fa tesoro di questa flora, acquistando aromi che portano in sé le tante essenze della macchia mediterranea, delle falde boschive su cui pascolano i greggi. Castagne e funghi completano la ricchezza e l'abbondanza di questi luoghi che, combinata alla grande cultura culinaria, dà vita a piatti unici.

🇬🇧 A little more than 10 km from the sea, there is the mountain area, that, in the south, is made up of Serre Calabresi and Aspromonte woods, protected as National Parks. Chestnut, oak, beech and fir trees make unique these places which can be hardly associated with the stereotype of a sunny and dry South. A climate that allows the cultivation of berries, beans, potatoes and onions, as well as the breeding of animals such as goats and pigs. The goat and sheep cheese treasures of this flora, acquiring the flavors from the Mediterranean scrub essences, from the wooded slopes on which sheep graze. Chestnuts and mushrooms complete the richness and abundance of these places which, combined with the great culinary culture, give birth to unique dishes.

🇩🇪 Nicht mehr als 10 km vom Meer entfernt entwickeln sich diese Berggürtel, die von Süden durch die Wälder bis zu den Serre und Aspromonte langlaufen. Sie werden geschützt und als Nationalparks gekennzeichnet. Dort findet man Wäldern mit Kastanienbäumen, Eichen, Buchen und Tannen machen diese Orte einzigartig. Normalerweise denkt man das die Landwirtschaft im Süden sonnig und trocken ist. Ein besonderes Klima ermöglicht den Anbau von Beeren, Bohnen, Kartoffeln und Zwiebeln, sowie die Zucht von Tieren, wie Ziegen und Schweine. Der Ziegen und Schafskäse Schätze diese Wälder. Diese vielen Essenzen erheben den Geschmack dieser Käsearten. Außerdem Kastanien und Pilze ergänzen den Reichtum und dieses Ortes, und zusammen mit der kulinarischen Kultur kann man den Verbraucher auch einzigartige Gerichten vorbereiten.



6

CULTURAN E TRADIZIONI

CULTURE AND TRADITIONS
KULTUR UND TRADITIONEN



Terra di storia, di culture e popoli che si sono alternati e integrati nei secoli e che hanno lasciato in eredità importanti patrimoni sia architettonici sia agricoli, con varietà e specie che caratterizzano la mediterraneità di questi territori...

Land of history, cultures and peoples who have succeeded and left an important architectural and agricultural heritage with varieties and species typical of the Mediterranean character of these territories...

Land mit viel Geschichte, Kulturen und Völkern die über Jahrhunderte ihre Brauche weitergeleitet haben. Sie haben uns wichtige architektonisch und Anbautechnik für die Landwirtschaft mitgeteilt, die den mediterranischen Gebiet charakterisieren...

PARCHI ARCHEOLOGICI

ARCHAEOLOGICAL PARKS
ARCHÄOLOGISCHE AUSGRABUNGEN



Area archeologica Kaulon
Monasterace (RC)

AREA ARCHEOLOGICA DI KAULON

🇮🇹 L'area dell'antica colonia di Kaulon è compresa tra Punta Stilo e l'abitato di Monasterace Marina (RC). Il suo ritrovamento si deve all'archeologo Paolo Orsi che nel 1890 rinvenne in prossimità della spiaggia i resti di un monumentale tempio dorico del quale purtroppo rimane solo il basamento in blocchi di arenaria. Il sito archeologico ingloba anche alcune zone immediatamente fuori il circuito murario dello stesso, situate in località attigue. Kaulon rientra a pieno titolo tra i siti archeologici più interessanti della Calabria, sia per le vicissitudini storiche sia per la posizione di "intermezzo" che ebbe tra le antiche e rivali colonie di Kroton e Lokroi. Tra le abitazioni dell'area archeologica si segnala la cosiddetta Casa del drago, scoperta nel 1960 e munita di uno splendido mosaico policromo figurato con mostro marino che ne decora un ambiente. Il mosaico è ora esposto nel Museo Archeologico. Nei dintorni dell'area archeologica, in contrada Fontanelle di Monasterace Marina, sono inoltre visibili i resti di una villa romana del I secolo a.C.

Kaulonia Archaeological Site

🇬🇧 The area of the ancient colony of Kaulonia is between Punta Stilo and the town of Monasterace Marina (RC). It was discovered by the archaeologist Paolo Orsi who in 1890 unearthed nearby the beach the remains of a monumental Doric temple, of which, unfortunately there was just the base in sandstone blocks. The archaeological site also includes some areas immediately outside the city walls, in adjacent locations. Kaulonia is one of the most interesting archaeological sites in Calabria, both for its historical events both for its position between the ancient and rival colonies of Kroton and Lokroi. Among the houses of the archaeological site, it's noteworthy the so-called House of the Dragon, discovered in 1960 and equipped with a beautiful polychrome mosaic depicting a sea monster which decorated a room. The mosaic is now displayed in the Archaeological Museum. In the area of the archaeological site, in the district of Fontanelle in Monasterace Marina, there are also the remains of a Roman villa of the first century BC.

Archäologische Ausgrabungen von Kaulon

🇩🇪 Die Fläche der alten Kolonie von Kaulon liegt zwischen Punta Stilo und Monasterace Marina (RC). Seine Entdeckung ist dank den Archäologen Paolo Orsi 1890 wo in der Nähe vom Strand die Reste eines monumentalen dorischen Tempel, wo leider nur noch die Grundboden geblieben ist. Die archäologische Ausgrabungen umfassen auch einige Bereiche unmittelbar in der Nähe von den Stadtmauern. Kaulon ist einer der interessantesten archäologischen Ausgrabungen in Kalabrien. Außerdem Kaulon ist bekannt für ihre Geschichte, sowie für den strategischen Standpunkt, wo sich die alte Rivalen der Kroton und den Lokroi Zusammenstießen. Unter den vielen Häusern kann man das sogenannten Haus vom Drachen finden. Sie wurde 1960 entdeckt und mit einem schönen polychrome Mosaik vom Meeresungeheuer dekoriert. Das Mosaik wird heute im Archäologischen Museum ausgestellt. In der Umgebung von der Ausgrabung, in Contrada Fontanelle Monasterace Marina, wurde außerdem, Überreste von einer römischen Villa aus dem ersten Jahrhundert gefunden.



PARCO ARCHEOLOGICO DI SCOLACIUM

🇮🇹 A sud di Catanzaro Lido sorge il **Parco Archeologico di Scolacium e l'annesso Antiquarium di Roccelletta**. L'area in questione, oltre ad essere interessata dalla presenza dei resti della Basilica Normanna, ha portato in evidenza resti considerevoli della antica colonia romana di Scolacium, costruita nel 120 a.C. sopra i ruderi della colonia greca di Skyllotion. All'ingresso del Parco Archeologico di Scolacium sono presenti i resti della imponente Basilica Normanna del XI secolo d.C. Vicino sorge il Teatro di Scolacium costruito in due fasi edilizie tra il I ed il II secolo d.C. Esso, realizzato alla maniera greca a ridosso di una collina, aveva una capienza di 3.500 spettatori e fu probabilmente utilizzato anche come centro per riunioni pubbliche o comunque edificio pubblico della Scolacium romana. Dalla scena del teatro provengono tre teste ritratto, riferibili probabilmente ad aristocratici della città, di cui una di età giulio-claudia e una di età flavia. Sempre dalla scena provengono due grandi statue in marmo bianco di togati, ora esposte nell'Antiquarium di Roccelletta.



Scolacium Archaeological Park

🇬🇧 The Scolacium Archaeological Park and the adjacent Roccelletta Antiquarium are positioned to the south of Catanzaro Lido. In the site, as well as the remains of the Norman Basilica, they brought out important remains of the ancient Roman colony of Scolacium, built in 120 BC on the ruins of the Greek colony of Skyllotion. At the entrance of the Scolacium Archaeological Park there are the remains of the imposing Norman Basilica dating back to XI century AD. Nearby there is the Scolacium Theatre built in two phases between the first and the second century AD. Erected in the Greek style in the shelter of a hillside, it had a capacity of 3,500 spectators and was probably used as a center for public meetings or as a public building of Roman Scolacium. From the theatre scene come three portrait heads, probably referring to the city's aristocrats, one of which dating back to the Julio-Claudian period and another to the Flavian one. Always from the scene, they come two large white marble statues of magistrates, now on display in the Roccelletta Antiquarium.

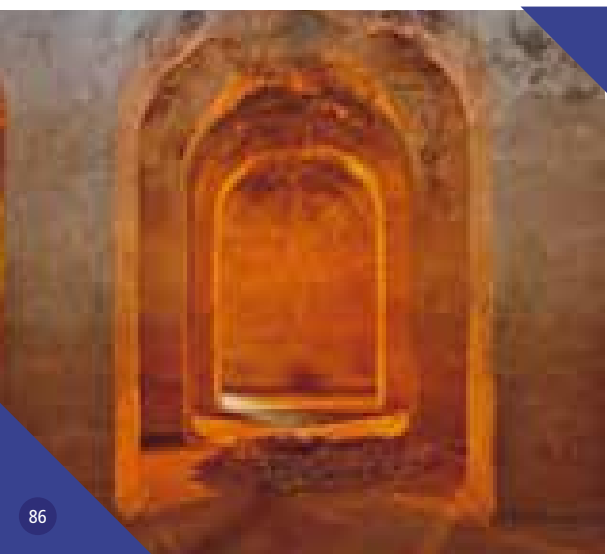
Archäologische Ausgrabung Scolacium

🇩🇪 Im Süden von Catanzaro Lido erheben sich die Archäologischen Ausgrabungen Scolacium und das Antiquarium von Roccelletta. Außer der Basilika Norman beeinflussung in diesem Gebiet hat man auch wichtige Reste der antiken römischen Kolonie Scolacium entdeckt, gebaut 120 v.C. die über den Ruinen der griechischen Kolonie Skyllotion gebaut wurde. Am Eingang der archäologischen Ausgrabungen von Scolacium finden wir die Überreste der imponenten Basilika von Norman XI Jahrhundert n.C. in der Nähe befindet sich Theater Scolacium, gebaut in zwei verschiedenen Zeiten, der erste Teil im ersten Jahrhundert und den Rest im zweiten Jahrhundert n.C. Es wurde im griechischen Stil gebaut im Hintergrund von den Hügeln. Dieses Gebäude hatte eine Kapazität von 3.500 Zuschauern und wurde wahrscheinlich auch als ein Zentrum für öffentliche Versammlungen oder andere öffentliche Veranstaltungen verwendet. Aus dem Theater kommt ein Bild von drei Köpfe hervor. Die Köpfe sind wahrscheinlich von Aristokraten der Stadt, einen bestimmt vom Zeitraum der julisch-claudi und einer von der Flavian Zeit. Zwei weitere große Statuen, weiß aus Marmor, finden wir jetzt im Antiquarium von Roccelletta.



PARCO ARCHEOLOGICO DEL NANIGLIO

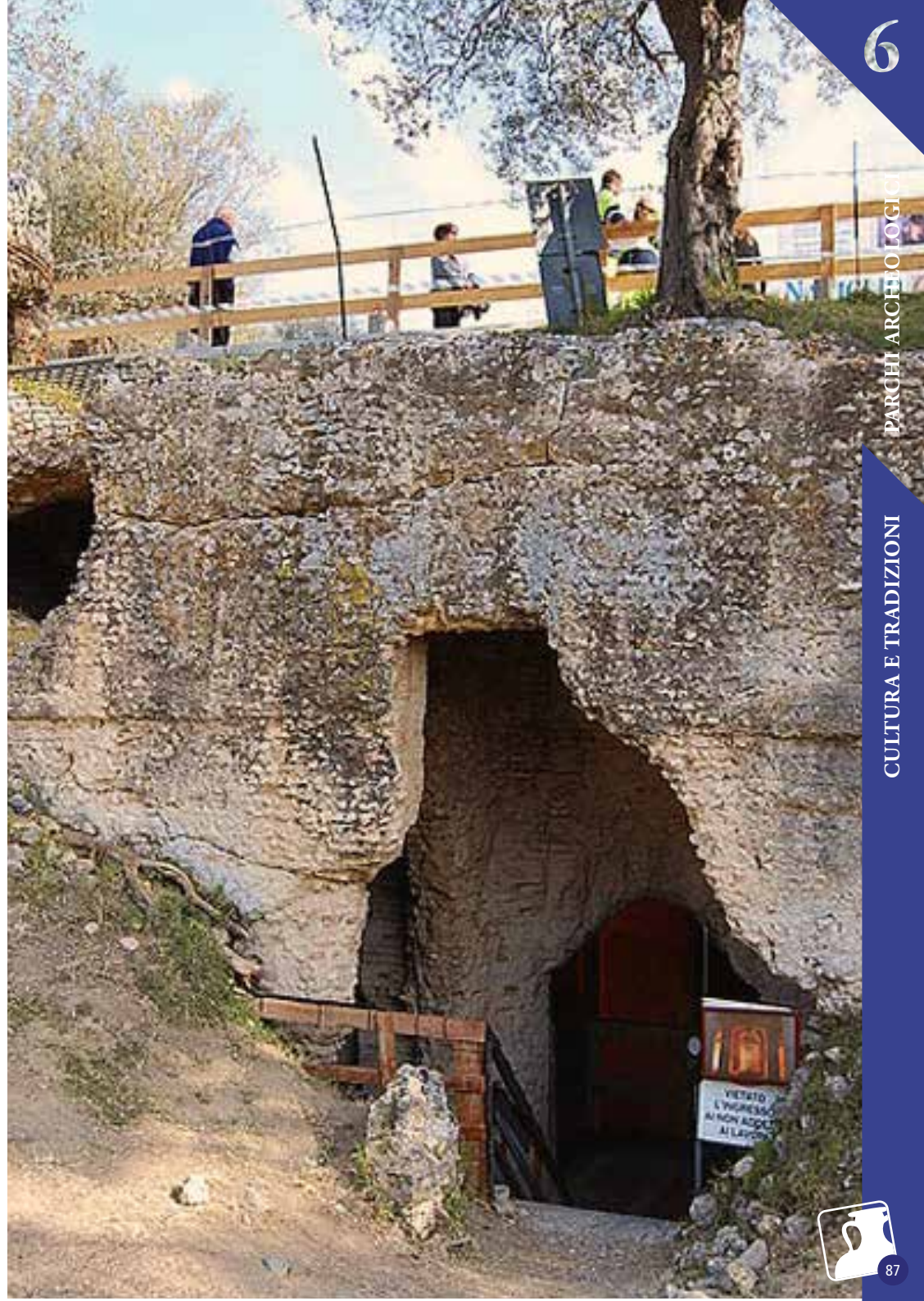
Il complesso archeologico noto con il nome di Naniglio è localizzato in contrada Annunziata, nel comune di Gioiosa Ionica. Si tratta di una villa romana di età imperiale ubicata sul declivio nord orientale della valle del fiume Torbido. Probabilmente era in origine un praedium di grandi dimensioni, come ne esistevano nel resto del Bruzio, legati alla proprietà terriera. La grande cisterna ipogeica a tre navate con volte a crociera, costituisce quello che dovrebbe essere il cuore del vasto insediamento di cui il cosiddetto Naniglio è parte integrante. La costruzione è spettacolare e risulta interessante notare come nel corso dei secoli, nonostante le manomissioni, le strutture si siano mantenute integre, mostrando l'ingegno dei progettisti e la perizia dei costruttori. Essa viene datata dagli studiosi tra il II ed il III sec. d.C. ed è stata interpretata come una grande cisterna per l'approvvigionamento idrico all'epoca di costruzione, pur essendo stata in un secondo tempo utilizzata come ninfeo.



Naniglio Archaeological Park / Archäologische Ausgrabung del Naniglio

The archaeological site known as the Naniglio is in the Annunziata district, in the municipality of Gioiosa Ionica. It is a Roman villa of the imperial age located on the north eastern slope of the river Torbido valley. In origin it was probably a large praedium, as in the rest of Bruzio, related to land ownership. The large hypogeic cistern with three naves and cross vaults, should have been the heart of the large settlement of which the so-called Naniglio is an integral part. The building is spectacular and it is interesting to note that over the centuries, in spite of tampering, the structures are kept intact, showing the genius of designers and the skill of builders. It is dated by scholars between the II and III centuries A.D. and it has been interpreted as a large cistern for water supply at the time of construction, although it was later used as a nymphaeum.

Die archäologische Ausgrabungsstadt von Naniglio liegt in der bekannten Strasse Contrada Annunziata im der Bezirk von Gioiosa Ionica. Naniglio ist eine römische Villa aus der Kaiserzeit und es befindet sich in der nordöstlichen Seite des Flusstals Torbido. Wir denken das ursprünglich ein praedium war sehr groß. Das Gebäude ist spektakulär und sehr interessant und trotz der Jahrhunderte, die Strukturen ist intakt geblieben. Dieses Gebäude wurde von Wissenschaftlern im Zeitraum vom zwischen und dritten Jahrhundert n.Chr. datiert und man denkt das es eine große Zisterne für die Wasserversorgung obwohl es später als Nymphe verwendet wurde.



PARCO ARCHEOLOGICO LOCRI EPIZEFIRI

Il sito archeologico di Locri Epizefiri si trova sulla costa ionica, lungo il percorso della Strada Statale 106 (E90), a tre chilometri a sud della moderna Locri.

La vasta area urbana di Locri Epizefiri, oltre 300 ha racchiusi dal perimetro delle mura greche, si articola in un'ampia parte pianeggiante e in un settore collinare reso assai accidentato da alture panoramiche e stretti valloni, ricchi di vegetazione e di interessanti particolarità naturalistiche.

La mancata sovrapposizione alla città antica di un abitato medievale e moderno e la conservazione di un ambiente agricolo mediterraneo in buona parte inalterato hanno favorito le esplorazioni archeologiche e la conoscenza del patrimonio antico. Risalgono alla fine dell'800 i primi scavi sistematici ad opera di Paolo Orsi. Da allora le ricerche non si sono più interrotte, offrendo un panorama quanto mai vasto ed articolato di conoscenze.



Locri Archaeological Park / Archäologische Ausgrabung di Locri Epizefiri

Locri archaeological site is on the Ionian coast, along Highway 106 (E90), three kilometers south of the modern day Locri.

The urban area of Locri Epizephyrii, extending over 300ha enclosed by Greek walls, consists of a wide and flat area and a hilly territory made very rugged by panoramic uplands and narrow valleys, rich in vegetation and interesting natural varieties.

The failing overlapping of the ancient city by the medieval and modern town and the preservation of a Mediterranean agricultural environment largely unchanged, favored the archaeological digs and the knowledge of the ancient heritage. The first systematic digs by Paolo Orsi date back to the late nineteen century. Since then the researches have never been interrupted, offering a vast and articulate panorama of knowledge.

Die archäologische Ausgrabungsstätte von Locri liegt entlang an der ionischen Küste, auf der Landstraße 106 (E90), drei Kilometer südlich des modernen Stadt Locri.

Das große Ausgrabungsstadt von Locri, wird innerhalb von über 300 Mauern umschlossen. Dieses Gebiet besteht aus einer großen Landfläche und einer hügeligen Seite wo man viel (Grün) Vegetation finden kann. Die fehlende Überdeckung der alten Stadt, in einer modernen Stadt, hat es ermöglicht eine vereinfachte Ausgrabung für die Wissenschaft zu erhalten.



An aerial photograph of a densely packed medieval village, likely in Italy. The buildings are multi-story, constructed from light-colored stone or plaster, and feature terracotta-tiled roofs. A prominent church with a green dome is visible in the center. The village is built on a hillside, with the terrain sloping upwards from the bottom left towards the top right. A large, dark blue diagonal graphic element covers the upper right portion of the image, serving as a background for the text.

BORGHI

MEDIEVAL VILLAGES
DÖRFER

Guardavalle (CZ)



BADOLATO

 **Piccolo borgo arroccato sul colle San Nicola e posizionato a circa 5 km dal mare**, Badolato fu fondato nel 1080 da Roberto "Il Guiscardo" ed è ancora oggi testimone di storia e fervore culturale, come dimostrano le 13 chiese ed i numerosi palazzi gentilizi che ne caratterizzano il centro. Oggi, dopo un periodo di abbandono, buona parte delle case del borgo sono state ristrutturate e vengono utilizzate come case per le vacanze estive.

 Small village situated on the San Nicola hill and about 5 km far from the sea, Badolato was founded in 1080 by Robert "the Guiscard" and still today witnesses history and cultural fervor, as evidenced by the 13 churches and numerous historical buildings in the city center. Today, after a period of neglect, most of the houses have been renovated and are used as summer holidays houses.

 Kleines Dorf auf dem Hügel San Nicola und liegt ca. 5 km vom Meer entfernt. Badolato wurde im Jahre 1080 von Roberto "Il Guiscardo" gegründet und ist ein Zeuge der Geschichte und kulturen. 13 Kirchen und zahlreiche Paläste bezeichnen die Stadtmitte. Heute, nach einer Zeit der Vernachlässigung, die meisten Häuser wurden renoviert und als Wohnungen für die Sommerferien genutzt.

GERACE

 **La storia di Gerace è strettamente collegata a quella di Locri Epizefiri.** Il nucleo abitativo, infatti, nonostante esistano tracce di epoca pre-greca, greca e romana, si sviluppa solo in seguito all'abbandono della città di Locri, avvenuto a partire dal VII secolo d.C. a causa del sempre maggiore pericolo piratesco. La cittadina è da sempre collegata alla cristianità, come evidenziano le innumerevoli chiese e i monasteri, che hanno identificato la rocca come una sorta di Monte Santo.

 Gerace's history is closely linked to that of Locri Epizephirii. The settlement, in fact, although there are traces of the pre-Greek, Greek and Roman period, develops only after the abandonment of the town of Locri, beginning from the seventh century AD because of the increasing danger of pirates. The town has always been linked to Christianity, as evidenced by the countless churches and monasteries, which have made the rock as a kind of Holy Mountain.

 Die Geschichte dieser Stadt ist streng verbunden mit der Stadt von Locri. Die Einwohner von Gerace Pre-griechisch, griechische und römische, entwickelt sich erst nach der Aufgabe der Stadt von Locri. Dies geschah im siebten Jahrhundert nach Christus, wegen den zunehmenden Gefahren vom Meer zB, von Piraten, und zwang die Einwohner ein sicheres Ort zu finden. Die Stadt war schon immer zum Christentum verbunden, wie man gut an den unzähligen Kirchen und Klöster erkennen kann. Gerace das auf ein Gebirge liegt, wurde als heiliger Berg "Monte Santo" identifiziert.



GUARDAVALLE

🇮🇹 **Con un vasto e diversificato territorio, dalle dune costiere alle faggette della rigogliosa montagna, Guardavalle è stato fin dai secoli scorsi sede di importanti produzioni di olio di oliva, agrumi, vino, formaggi e salumi, oltre che sede di bravi artigiani di legno, ferro, terracotta e tessitura. Le origini e l'ubicazione sono da mettersi in relazione alle strategie di difesa attuate dalle popolazioni dei villaggi costieri incalzate dalle incursioni saracene. A questo sono dovute le dodici torri di avvistamento un tempo presenti, alcune delle quali ancora visibili.**

🇬🇧 With a vast and various territory, from coastal dunes to beech trees in the lush mountains, Guardavalle has been since the last centuries home to some important production as olive oil, citrus fruits, wine, cheese and salumi, as well as to skilled craftsmen of wood, iron, pottery and weaving. The origins and location are to be related to the defense strategies of the people from the coastal villages threatened by the Saracen raids. This is the reason of the twelve towers once present, some of which are still visible.

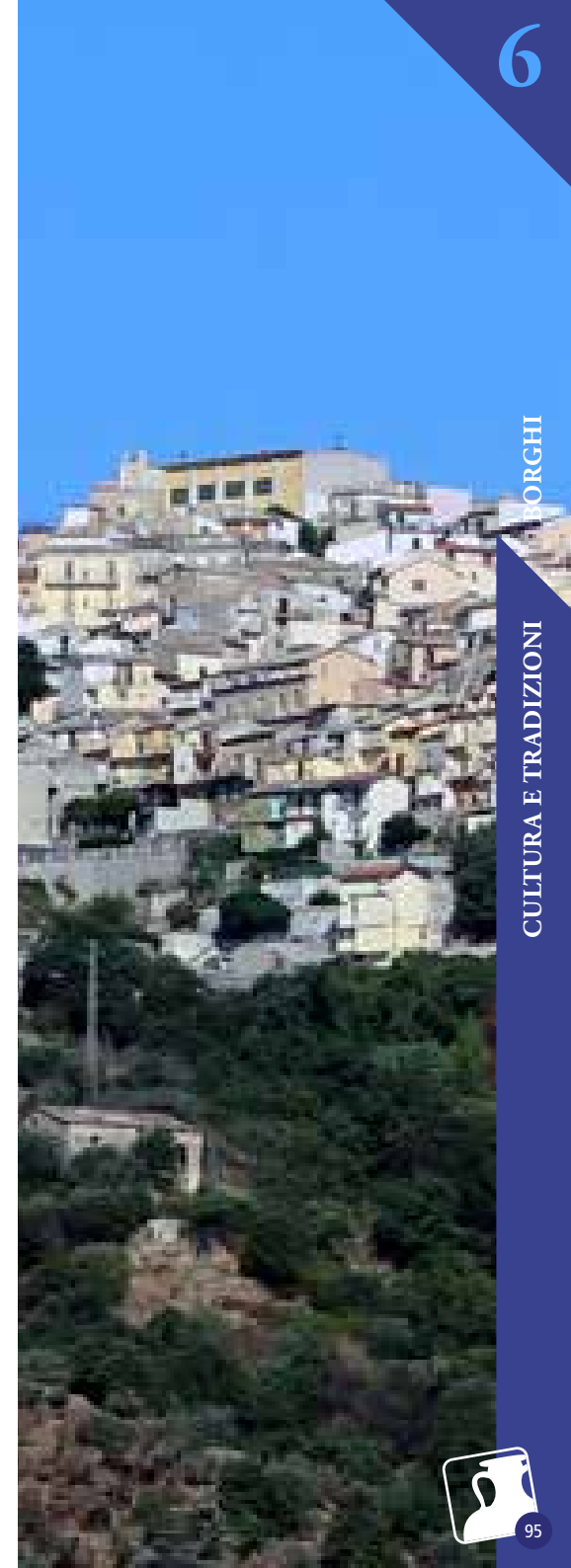
🇩🇪 Mit einem großen und vielfältigen Gebiet, von Küstendünen, die üppigen Bergen, Guardavalle ist seit den Jahrhunderten die Heimat wichtiger Produktion von Olivenöl, Zitrusfrüchte, Wein, Käse und Wurst, sowie die Heimat von erfahrenen Handwerkern aus Holz, Eisen gewesen, Töpferei und Weberei. Der Ursprung und die Lage der Stadt, ist strategisch um die Bevölkerung, um die Überfälle der Saracenen zu schützen. Aus diesem Grund kann man die zwölf Wachtürme sehen.

SANT'ANDREA APOSTOLO DELLO IONIO

🇮🇹 **Piccolo e antico paese, con grandi bellezze naturali e paesaggistiche, ubicato sulle colline che scendono dolcemente nell'azzurro mare. Il centro storico si presenta ancora come il luogo di fiorenti attività economiche e culturali. Le chiese, i ruderi di mulini, frantoi, fornaci, le case signorili con i portali scolpiti in granito, sono testimonianza del passato. Alcuni caratteri del tessuto medievale emergono dai ruderi delle vecchie mura, dalle abitazioni al piano rialzato con la tipica scala esterna, dalle vie tortuose.**

🇬🇧 Small and ancient village with great natural beauty, located on the hills that slope gently into clear blue sea. The old town is still the site of thriving economic and cultural activities. Churches, ruins of mills, olive-presses, furnaces, historical buildings with carved portals in granite, are evidence of the past. Certain features of the medieval period emerge from the ruins of the old walls, the houses on the first floor with the typical external staircase and the winding streets.

🇩🇪 Kleine und antiches Dorf, mit einer großer und natürlicher Schönheit, in der Nähe von den Hügeln und das blaue Meer. Das Historische Zentrum der Stadt ist immer noch ein florierenden wirtschaftlichen Ort. Kirchen, Ruinen der Mühlen, Brecher, Brennöfen, den Herrenhäusern mit geschnitzten Portale aus Granit, sind Zeugen von der Vergangenheit. Einige Zeichen des mittelalterlichen Gewebe ergeben sich aus den Ruinen von den alten Mauern, und den Häuser die auf ersten Etage mit einer Außentreppe gebaut wurden.



SANTA CATERINA DELLO IONIO

🇮🇹 Si estende su una striscia di terra posta all'estremità meridionale del Golfo di Squillace, alle pendici delle Serre, arroccato sulle colline. Come altri paesi del litorale, il centro originario si è spopolato e gli abitanti si sono trasferiti verso il centro marino. Il borgo conserva ancora una serie di chiese settecentesche e palazzi signorili. In questi ultimi anni diverse iniziative stanno rivalorizzando il paese con servizi rivolti all'ospitalità e al recupero delle tradizioni locali.

🇬🇧 It lies on a strip of land at the southern end of the Gulf of Squillace, on the slopes of Serre mountains, perched on the hills. Like other coastline towns, the original center was depopulated and the inhabitants moved to the seaside. The village still preserves many eighteenth-century churches and aristocratic buildings. Recently various initiatives are enhancing the village with hospitality services and the recovery of local traditions.

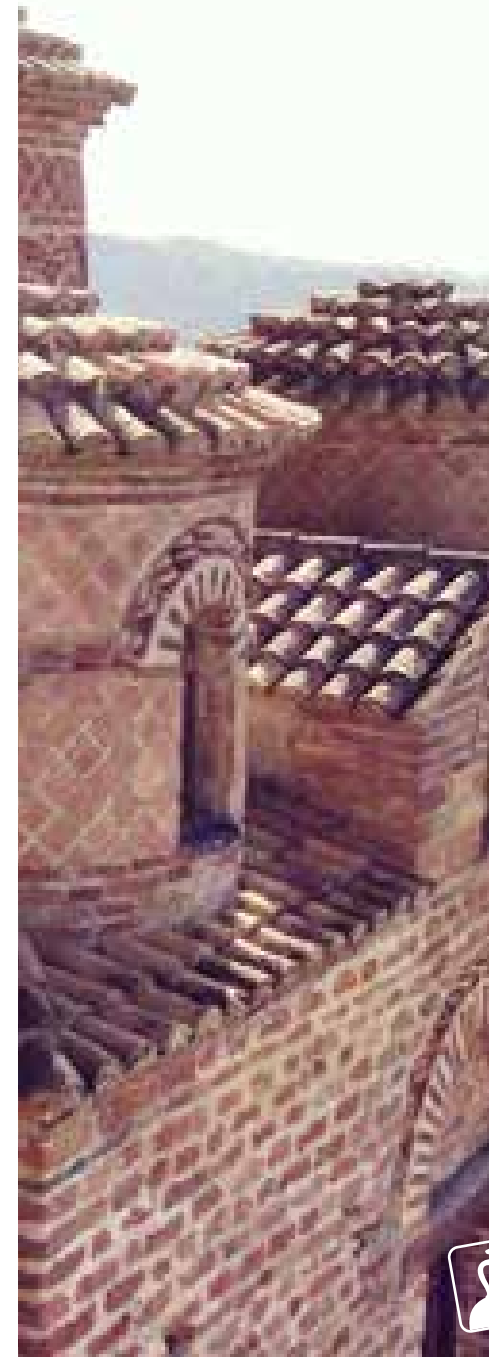
🇩🇪 Dieses Dorf liegt südlichen des Golfs von Squillace. Wie schon bei anderen Dörfern viele Einwohner verließen das Zentrum um sich entlang der Küste wieder einzusiedeln. Das Dorf hat immer noch eine Reihe von Kirchen und Paläste des siebzehnten Jahrhunderts. In den letzten Jahren verschiedene Initiativen wurden begonnen um die Stadt zu Sanieren und verschiedene Service für Gastfreundschaft anzubieten um die lokalen Traditionen kennenzulernen.

STILO

🇮🇹 Venne fondata probabilmente sui resti dell'antica colonia magnogreca chiamata Kaulon (nei pressi dell'odierna Monasterace Marina), intorno al VII secolo. Ancora oggi Stilo custodisce molte delle strutture architettoniche del passato, con un centro storico ben conservato. Da segnalare una tra le chiese più piccole ma spettacolari della Calabria, il cenobio bizantino della Cattolica. Esso rappresenta il massimo esempio di architettura sacra bizantina in tutta la regione e tra i migliori in Italia.

🇬🇧 It was probably founded on the ruins of the ancient magno-greek colony called Kaulonia (near today's Monasterace Marina), around the seventh century. Stilo still preserves many of the architectural structures of the past, with a well preserved historical center. Noteworthy is one of the smallest but most spectacular churches of Calabria, the Byzantine monastery called La Cattolica. It is the best example of Byzantine religious architecture in the region and among the best in Italy.

🇩🇪 Es wurde wahrscheinlich auf den Ruinen der antiken Kolonie magnogreca Kaulon (in der Nähe der heutigen Monasterace Marina) gegründet, um den siebten Jahrhundert. Heute noch, bewahrt Stilo viele der architektonischen Strukturen der Vergangenheit, mit einem gut erhaltenen historischen Stadtzentrum. Hier kann man einer der schönsten und kleinsten Kirchen aus Kalabrien besichtigen. Es ist das beste Beispiel der byzantinischen Sakralarchitektur in der Region und gehört zu den besten in Italien.





MUSEI

MUSEUMS
MUSEEN

Serra San Bruno (VV)



MUSEO DELLA CERTOSA SERRA SAN BRUNO

 Il Museo della Certosa, nato nel 1993 su impulso della comunità monastica di Serra San Bruno, ha lo scopo di essere un legame e una connessione tra la vita monastica e il mondo. Si tratta di una porta che i monaci hanno aperto per poter accogliere pellegrini e turisti in uno spazio di riflessione e di conoscenza. Un'apertura attraverso la quale chi giunge fino a Serra San Bruno può accedere ad un modo di vita e a un mondo fuori dal comune.

 The Certosa Museum, established in 1993 on the impulse of the monastic community of Serra San Bruno, is intended to be a bond and a connection between the monastic life and the world. It is a door that monks have opened to accommodate pilgrims and tourists in a space of reflection and knowledge. An opening through which those who come up to Serra San Bruno access to a way of life and a world out of the ordinary.

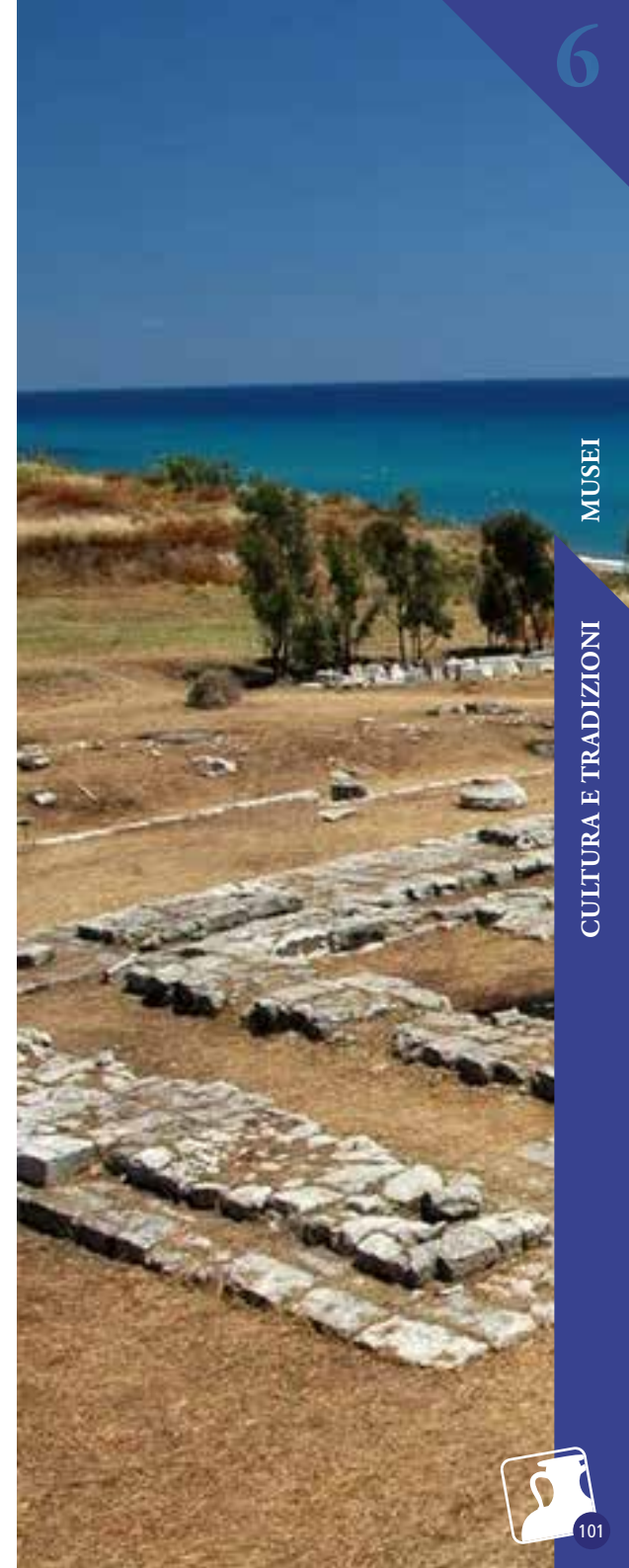
 Das Certosa Museum, wurde im Jahr 1993 auf Initiative der Klostergemeinschaft von Serra San Bruno gegründet, es sollte eine Verbindung zwischen der monastischen Lebens und der Welt sein. Es ist eine Tür, die Mönche für Pilger und Touristen öffneten um Reflexion und Wissen anzubieten. Eine Öffnung, für die diejenigen die nach Serra San Bruno kommen, um einen bestimmten Zugang für ein Weg zu finden und um eine Welt außerhalb des normalen zu finden.

MUSEO ANTICA KAULON MONASTERACE

 Il Museo dell'Antica Kaulonia presenta un'esposizione di reperti rinvenuti nelle campagne di scavo effettuate dall'Orsi all'inizio del '900 e in quelle più recenti avviate negli anni '80 nell'abitato e nelle aree sacre. Una sezione è dedicata ai reperti subacquei rinvenuti sul tratto di mare prospiciente l'antica Kaulonia.

 The Ancient Kaulonia Museum displays an exhibition of finds from the digs carried out by Orsi at the beginning of '900 and the more recent ones undertaken in the 80's in the residential area and sacred spaces. A section is devoted to artifacts found underwater on the stretch of sea facing the ancient Kaulonia.

 Das Museum der Antiken Kaulonia präsentiert eine Ausstellung von Fundstücke. Dank Herr Orsi der am Anfang der '900 Ausgrabungen durchgeführt hat. Eine weitere Ausgrabung haben wir 1980 durchgeführt um von heiligen Bereiche beobachten. Im Museum hat mein eine Abteilung für die Fundstücke des Merres gewidmet dank der antiken Stadt von Kaulonia.





MUSEO ARCHEOLOGICO REGGIO CALABRIA

🇮🇹 **Dopo il Museo Archeologico di Berlino, quello di Reggio Calabria, è il museo più grande al mondo per numero di reperti relativi al periodo della Magna Grecia.**

La sua istituzione fu promossa da Paolo Orsi e rappresenta uno dei musei più prestigiosi d'Italia per la quantità delle testimonianze della Magna Grecia presenti. Migliaia di visitatori ogni anno giungono al Museo per osservare reperti di assoluto valore storico ed artistico, che declinano la millenaria storia della Calabria, delle sue genti, delle sue arti e dei celeberrimi Bronzi di Riace.

🇬🇧 After the Archaeological Museum in Berlin, the one of Reggio Calabria, is the largest museum in the world for number of exhibits related to the Magna Greece period. Its establishment was promoted by Paolo Orsi and is one of the most prestigious museums in Italy for the amount of the testimonies from Magna Grecia. Each year thousands of visitors come to the museum to view artifacts of absolute historical and artistic value, which tell the millennial history of Calabria, its people, its arts and the famous Riace Bronzes.

🇩🇪 Nach dem Archäologischen Museum von Berlin, die von Reggio Calabria, ist das größte Museum der Welt für die Anzahl der Fundstücke an die Magna Griechenland. Dieses Institut wurde von Paolo Orsi gefördert und ist eine der angesehensten Museen in Italien für die Qualität und seinen Zeugen der Magna Grecia vorhanden. Tausende von Besuchern kommen jedes Jahr kommen dieses Museum besuchen. Hier können wir die tausendjährige Geschichte von Kalabrien, seine Menschen, seine Kunst und berühmten Bronzestatuen von Riace besichtigen.



MUSEO ARCHEOLOGICO LOCRI EPIZEFIRI

🇮🇹 Il Museo Archeologico Nazionale di Locri Epizefiri sorge ai confini dell'area sacra di Marasà, presso il km 95 della Strada Statale 106 "Jonica".

È una struttura di piccole dimensioni ma riconosciuta comunque come Museo Nazionale, in ragione della fondamentale importanza dell'area archeologica di Locri Epizefiri nell'ambito del patrimonio culturale del nostro Paese.

🇬🇧 The Archaeological Museum of Locri is on the borders of Marasà sacred area, at km 95 of the Jonian SS106.

It is a small museum but is therefore recognized as National Museum, because of the fundamental importance of the archaeological area of Locri as part of the cultural heritage of our country.

🇩🇪 Das Archäologische Museum von Locri am Rande des heiligen Bereich der Marasà, liegt km 95 der SS106 "Jonica".

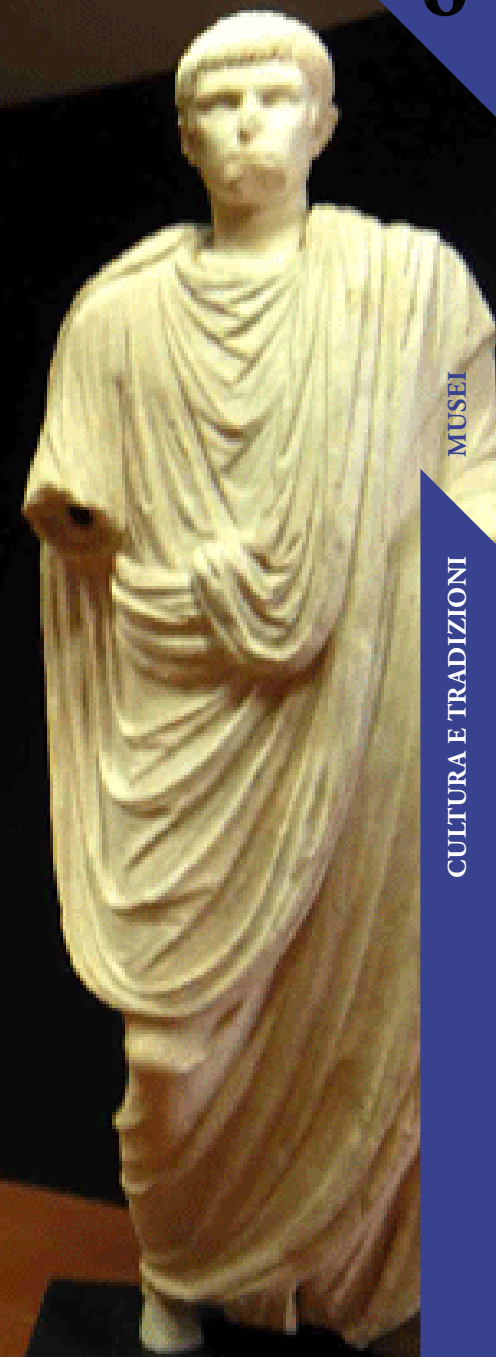
Es ist eine kleinere Anlage, aber immer noch als Nationalmuseum anerkannt, wegen der grundlegenden Bedeutung des archäologischen Gebiet von Locri.

ANTIQUARIUM ROCCELLETTA DI BORGIA

🇮🇹 Nell'area del Parco Archeologico di Scolacium, in località Roccelletta di Borgia, si trova Villa Mazza, un antico palazzo baronale con annesso rustico del XIX secolo, appartenuto al barone Valerio Mazza. Tale Villa, dal 1996, è divenuta Antiquarium che conserva i migliori reperti rinvenuti nell'area di scavo del Parco di Scolacium, mentre il rustico con frantoio elettrico è stato conservato come reperto di archeologia industriale.

🇬🇧 In the area of Scolacium Archaeological Park, in Roccelletta di Borgia, there is Villa Mazza, an old baronial mansion with a XIX century annex owned by the Baron Valerio Mazza. That Villa has become, since 1996, an Antiquarium housing the best finds from the dig area of Scolacium Park, while the annex, with an electric olive-press, has been preserved as an important example of industrial archaeology.

🇩🇪 Im Archäologischen Park von Scolacium, in der Lokaltät von Roccelletta von Borgia Villa Mazza, eine alte feudale Herrenhaus, mit angrenzendem Landhaus Residenz des Barons Valerio Mazza vom neunzehnten Jahrhunderts. Diese Villa, seit 1996, hat sich zu Antiquarium, wo die besten Fundstücke in der Ausgrabung von Scolacium Park bewahrt, während die elektrische Windmühlen als Industrie-archäologie katalogiert wurde.



MUSEO CIVILTÀ CONTADINA PIETRAROTTA

🇮🇹 Il Museo si trova nell'agriturismo Fassi in località Pietrarotta, Guardavalle (CZ). Esso ospita schede descrittive delle principali attività contadine e degli attrezzi utilizzati nel territorio nel secolo scorso. Un museo ricco di elementi e adatto soprattutto a ragazzi e bambini. Nella stessa azienda è presente una fattoria con animali da cortile, cavalli, bovini, ovini e – particolarità dell'azienda – gli asini con i quali, a settembre di ogni anno, viene organizzato il "Palio del ciuccio" che attrae migliaia di persone.

🇬🇧 The museum is inside Fassi Farm holiday in Pietragrotta, Guardavalle (CZ). It displays descriptions of main farming activities and tools used locally during the last century. A museum rich in items and particularly suitable for children and teenagers. In the same farm holiday there is a farm with poultry, horses, cattle, sheep and – the farm peculiarity – donkeys which, every September, are the protagonists of the "Palio del Ciuccio" which attracts thousands of people.

🇩🇪 Das Museum befindet sich in dem Bauernhof Fassi in der Lokalität von Pietrarotta, Guardavalle (CZ). Hier werden die wichtigsten landwirtschaftlichen Tätigkeiten und Werkzeuge beschrieben. Ein Museum voller Gegenstände und sehr geeignet für Jugendliche und Kinder. In diesem Unternehmen befindet sich auch ein Bauernhof mit Bauernhoftiere, Pferde, Rinder, Schafe und – und besondere Tiere w.z.B – Esel, mit denen im September, jedes Jahre, ein "Palio del cuccio" organisiert wird und wo Tausende von Menschen heranlaufen.

MUSEO CIVILTÀ CONTADINA MASSERIA DELLO ZUINO

🇮🇹 All'interno dei locali di un antico frantoio è stato allestito il museo che raccoglie tutti i reperti della vita e dell'economia rurale della masseria. In esso vengono proposti diversi percorsi tematici: La masseria e la vita contadina; Il "Cammino dell'Acqua"; L'antico "Trappeto alla Genovese"; Baluardi e "Torri d'Avvistamento".

🇬🇧 Inside an old olive mill, there is a museum displaying items of farming life. There, many thematic paths are proposed: the farm and farming life; the "Water Pathway"; the old "Genovese hypogeum olive mill"; "Bulwarks and Lookout Towers".

🇩🇪 Im inneren der alten Mühle wurde das Museum mit all den Besonderheiten des Lebens und der Wirtschaft des Bauern Vorgezeigt. Darin sind verschiedene Wege vorgeschlagen: den Bauernhof und das ländliche Leben; Der "Weg des Wassers"; Die alte "Trappeto Genovese"; Baluardi und "Sichttürme".





ITINERARI

ITINERARIES
TOURS



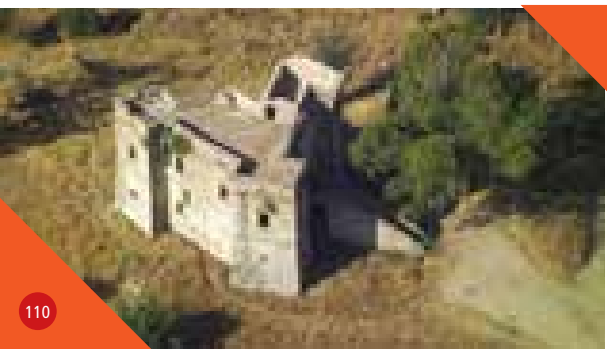
La Calabria è mare, ma è anche territorio, cultura, storia, tradizioni, cibo e agricoltura. Una terra da percorrere lungole sue strade e i suoi sentieri, lungo le vallate dei suoi numerosi torrenti. La Calabria si scopre attraversandola lentamente e sedendosi a tavola...

Calabria means sea as well as territory, culture, history, traditions, food and agriculture. A land where travelling along its streets and paths and its many river valleys. Calabria is discovered crossing it slowly and sitting at the table...

Kalabrien ist das Meer, aber auch Land, Kultur, Geschichte, Traditionen, Ernährung und Landwirtschaft. Ein Land, das man durch die Straßen und seinen Wegen gehen. Calabria können Sie langsam entdeckt am besten an einem Tisch gesetzt...

ITINERARIO ENOGASTRONOMICO DA ROCCELLA JONICA A SANTA CATERINA DELLO JONIO

🇮🇹 L'itinerario si sviluppa lungo una meravigliosa costa bagnata dalle limpide acque dello Jonio, ove in qualsiasi punto ci si può fermare per delle splendide passeggiate su un'infinita spiaggia bianca. Partendo da Roccella, ove si consiglia una prima sosta per degustare dei buoni gelati e prodotti della gastronomia locale e per visitare il famoso castello, passando per Caulonia, da cui con una deviazione di ca. 10 km si può arrivare all'agriturismo Feudo Gagliardi per degustare dell'ottimo vino e altri prodotti, si prosegue lungo la costa con la possibilità di fare una piccola escursione al Castello di San Fili. Arrivando a Riace, proprio sulla statale, viene incontro l'azienda Casa Ponziana, produttrice di vini. Proseguendo in direzione Monasterace imprescindibile la visita al parco archeologico di Kaulon, praticamente sul mare. A Guardavalle particolarmente consigliati i piatti tipici del ristorante/pizzeria Borghorosso, oppure, proseguendo fino a Santa Caterina dello Jonio, per gli amanti del pesce, si segnala il ristorante Excalibur, o per quanti vogliono provare il suino nero calabrese, oltre ad una corposa varietà di prodotti tipici, una sosta all'agriturismo La Sena.



Food and wine From Roccella Ionica to Santa Caterina dello Ionio

🇬🇧 The itinerary runs along a beautiful coastline by the clear waters of the Ionian Sea, where you can stop everywhere to have a walk on an endless white beach. Starting from Roccella, where we recommend a stop to taste good ice creams, local food and to visit the famous castle, through Caulonia, about 10 km from which you can reach the Feudo Gagliardi farm holiday and taste some excellent wine and other products, continuing along the coastline you can make a little hike to the Castle of San Fili. Arriving in Riace, right on the highway, we meet Casa Ponziana, a wine producing farm. Continuing towards Monasterace it is fundamental a visit to the archaeological park of Kaulonia, practically on the sea. In Guardavalle we suggest the typical dishes of Borghorosso restaurant and pizzeria, or, continuing up to Santa Caterina dello Jonio, for fish lovers, we note the Excalibur restaurant, or for those who want to try the "Nero di Calabria" pig, as well as an extensive variety of local products, we recommend a stop at La Sena farm holidays.

Önogastronomie Von Roccella Ionica in Santa Caterina Ionische

🇩🇪 Die Route verläuft entlang einer wunderschönen Küste von den klaren Wassern des Ionischen Meeres, wo man überall anhalten kann und einem endlosen Spaziergang entlang des weißen Strandes machen kann. Roccella, wo wir Ihnen empfehlen einen guten Eis zu essen und lokale Speisen probieren und um den berühmten Schloss zu besichtigen. Danach über Caulonia wo von dort aus, dank einer Abweichung von ca. 10 km, den Bauernhof Feudo Gagliardi erreichen können. Dort können Sie eine Weinprobe erhalten und außerdem weitere Produkte probieren. Wenn Sie entlang der Küste weiterfahren haben Sie die Möglichkeit einen kleinen Ausflug zum Schloss von San Fili zu machen. Einmal in Riace angekommen, direkt auf der Landstraße, treffen wir das Unternehmen Casa Ponziana Herstellung von Wein. Weiter in Richtung Monasterace Besucht man die archäologische Ausgrabung von Kaulon, praktisch auf dem Meer. Ein Guardavalle besonders empfehlend sind die typischen Gerichte des Restaurant / Pizzeria Borghorosso, oder, man kann weiterfahren, bis nach Santa Caterina auf das Ionische Meer, für Fischliebhaber, stellen wir das Restaurant Excalibur vor. Während für diejenigen, die das schwarze Schwein Kalabriens ausprobieren wollen, sowie eine umfangreiche Auswahl lokale Produkte, empfehlen wir Ihnen den Bauernhof "La Sena".



SEGUI IL PERCORSO
UTILIZZANDO IL
QR CODE

🇮🇹 **Un percorso lungo le suggestive colline interne della costa ionica.** Le strade sono da fare con tutta calma in quanto molto tortuose, ma ne vale la pena poiché si attraversano territori particolarmente affascinanti, dove in primavera/autunno i colori e i profumi non sono descrivibili, ma solo da vivere. Prima sosta al borgo di Badolato, incastonato su una collina, oggi sede di numerosi stranieri che lo hanno scelto come dimora estiva. Da lì si prosegue verso Santa Caterina dello Jonio, anch'esso arroccato su una collina da cui si può ammirare lo spettacolare scorcio di una ampia fascia della costa ionica. Possibili escursioni a piedi e visite agli antichi palmenti scavati nelle rocce. Altri 10 km e si arriva a Guardavalle, attraversando un misto di macchia mediterranea e oliveti da cui proviene parte del nostro ottimo olio. Nel paese è possibile acquistare i prodotti di numerose aziende bio, tra cui l'azienda Quaranta e l'azienda Tedesco, oltre che godere di rilassanti passeggiate lungo i suggestivi vicoli del centro storico e gustare un ottimo pranzo presso il ristorante/pizzeria La Cuccagna. Proseguendo verso Stilo ci si può fermare per un'escursione "rurale" nelle aziende agrituristiche Villa Vittoria e Casato Ruggero, dove è anche possibile degustare ottimi piatti tipici. Infine, scendendo verso Monasterace marina ci si può fermare a prendere il miele e assaggiare altri prodotti dall'azienda Armonia.

🇬🇧 An itinerary along the picturesque inner hills of the Ionian coast. The roads are to be done calmly as they are very twisty, but it's worth because you will cross particularly fascinating territories, where in Spring/Autumn colors and scents cannot be described, but just lived. First stop at the village of Badolato, nestled on a hill, today home to many foreigners who have chosen it as a summer residence. From there, continue towards Santa Caterina dello Jonio, also perched on a hill from which you can enjoy a spectacular view on a large segment of the Ionian coast. Optional walks and visits to the ancient wine presses dug in the rocks. Another 10 km and you get to Guardavalle, through a mix of Mediterranean scrub and olive groves from which our excellent oil is made. In the village you can buy the products of numerous organic farms, including Quaranta and Tedesco farms, as well as enjoy a relaxing stroll along the picturesque streets of the old town and have lunch at La Cuccagna restaurant/pizzeria. Continuing towards Stilo you can stop for a "rural" hike at Villa Vittoria and Casato Ruggero farm holidays where you can also taste great local dishes. Finally, descending towards Monasterace Marina, you can stop to try honey and other products at Fattoria Armonia.

🇩🇪 Ein Weg, auf den malerischen Hügeln im Hinterland der ionischen Küste. Diese Straßen kann man in Ruhe fahren da sie sehr kurvenreich sind, aber es lohnt sich, weil Sie Umgebung sehr schön ist. Im Frühling/Herbst erheben sich besondere Farben und Düfte in der Gegend die diese Tour faszinierend macht, man muß es einfach erleben. Erster Halt im Dorf Badolato, viele ausländische wählen diese Stadt um Ferien zu machen. Von dort aus geht es in Richtung Santa Caterina, wo man auf einem Hügel einen spektakuläre Aussicht hat und man dem größten Teil der ionischen Küste bewundern. Hier kann man auch Spaziergänge machen wo man alten Stufen die in den Felsen gegraben sind, besichtigen kann. Weitere 10 km befindet sich Guardavalle. In diesem Dorf ist es möglich zahlreicher Bio-Produkte zu kaufen die von den Unternehmen "Quaranta" und "Tedesco" hergestellt werden. Außerdem kann man einen entspannenden Spaziergang genießen bis zum Restaurant / Pizzeria La Cuccagna, wo viele köstlichkeiten den Gästen angeboten werden. Wenn wir weiterfahren erreichen wir Stilo. Hier kann man Halten und eine Wanderung durch das "ländlichen" Betrieben Villa Vittoria und das Haus Roger machen. Ebenfalls kann man auch hier schmackhafte lokale Gerichte probieren. Einschließlich fahren wir Richtung Monasterace Marina wo man Honig und andere Produkte kaufen kann.



SEGUI IL PERCORSO
UTILIZZANDO IL
QR CODE

Impegnativo e affascinante percorso che permette di immergersi in luoghi incredibili, passando dall'azzurro Mar Jonio alle colline coloratissime, con scorci su calanchi che evocano paesaggi lunari, con paesaggi rurali tipici del territorio, ricchi di macchia mediterranea, ulivi e fichi d'india. Si può partire da Guardavalle Marina, facendo sosta presso l'agriturismo Fassi, presso il quale vi è una fattoria con spazi per i bambini, allevamenti di asini e di suino nero calabrese e un punto di ristoro con la possibilità di fermarsi a mangiare prodotti del territorio. Nei pressi sorge l'azienda Squillacioti che produce grano Senatore Cappelli. Proseguendo verso l'alto si arriva a Guardavalle con interessanti portali in granito e diversi punti presso cui acquistare olio ed altri prodotti dell'azienda Quaranta. Ancora verso la montagna, facendo la strada per Elce della Vecchia, ci si ritrova immersi in una maestosa faggeta con la possibilità di sostare nell'area attrezzata del Fago grande e/o acquistare i prodotti dell'azienda Ierace. La strada verso Serra San Bruno purtroppo è dissestata, ma vale la pena farla perché si attraversano boschi stupendi, tra cui quelli dei maestosi abeti bianchi. A Serra San Bruno sono diverse le cose da visitare, tra cui la Certosa e il parco. Più avanti si può arrivare a Mongiana con l'area attrezzata nei boschi della riserva e il parco botanico della Forestale. Si scende poi verso Stilo, ove meritano una visita Monte Stella e la Cattolica. Proseguendo verso il mare, fermatevi ad assaggiare ed acquistare il miele presso l'azienda Armonia.

Challenging and fascinating itinerary which immerse you in incredible places, moving from the blue Ionian Sea to the colorful hills, with glimpses on the badlands that evoke moonscapes, with rural landscapes typical of the area, rich in Mediterranean vegetation, olive trees and prickly pears. You can start from Guardavalle Marina, stopping at the Fassi farm holidays, with areas for children, donkeys and "Nero di Calabria" pigs ranches and a refreshment bar where it is possible to eat local products. Nearby there is Squillacioti farm that grows Senatore Cappelli wheat. Proceeding upwards you get to Guardavalle with interesting granite portals and several points where you can buy oil and other products at Quaranta farm. Continuing to the mountain, on the way to Elce della Vecchia, you are immersed in a majestic beech forest and you can stop at Fago grande picnic area and / or buy the products at Ierace farm. The road to Serra San Bruno unfortunately is rough, but it is worth because you go through beautiful forests, including those of the majestic silver firs. In Serra San Bruno many are the places to visit, including the Certosa and the park. Later you can get to Mongiana with the wood reserve picnic area and the botanical park of the State Forestry Corps. Descending then to Stilo, you have to visit Monte Stella and the Cattolica. Continuing towards the sea, stop to taste and buy honey at the Fattoria Armonia.

Faszinierende Wanderung und, bezaubernde Orte, ein wunderschönes blaues Meer, Bunte Hügeln, Einblicken in Schluchten, typische landwirtschaftliche Umgebung, reich an mediterraner Vegetation, Olivenbäumen und Feigenkakteen. Sie können von Guardavalle Marina starten, stoppen auf dem Bauernhof Fassi, aus dem sich ein Bauernhof mit Platz für Kinder, Eseln und schwarze Schweine von Kalabrien beobachten können. Dort finden Sie auch eine Bar wo Sie essen und trinken können. In der Nähe ist das Unternehmen, Weizen Squillacioti Senatore Cappelli produziert. Wenn man weiterentlang fährt erreicht man Guardavalle, wo Sie mit interessanten Granitportale und mehrere Punkte, wie Öl und anderes im Unternehmen Quaranta kaufen können. Wenn man weiterfährt kommt man bis auf den Bergen, dort findet man Wälder mit Alte Elce majestätischen Buchenwald, eingetaucht in der Natur kann man im Unternehmen Ierace Produkte einkaufen von Ort.. Danach nehmen wir die Straße nach Serra San Bruno, die leider sehr beschädigt ist aber lohnt es sich trotzdem, dort kann man sehr schöne Wälder überquert und majestätischen Tannen beobachten. A Serra San Bruno gibt mehrere Dinge zu besuchen, darunter der Park Certosa. Später könnte man bis nach Mongiana fahren um die Wäldern des Naturschutzgebietes und dem botanischen Garten zu besuchen. Abstieg nach Stilo, wo man einen Halt um Monte Stella und die Cattolica machen muß. Weiter Richtung Meer, halten wir zuletzt, um Honig zu kosten und zu kaufen im Unternehmen Armonia.



SEGUI IL PERCORSO
UTILIZZANDO IL
QR CODE

1. Risalita fiumara

Assi e cascate di "Pietracupa"

Sicuramente questo itinerario è un tratto della via delle Regie Ferriere del periodo borbonico e veniva utilizzato dagli addetti per raggiungere la fabbrica di cannoni e fucili di Mongiana. Dal rifugio montano "Zessi" ci si immette nel sentiero attrezzato che porta alle cascate di Pietracupa, in un'atmosfera irrealle, all'interno di una fitta vegetazione costituita in prevalenza da querceti e castagneti, tra ampie gole e pareti di puro granito bianco, sino alla cascata, dove si forma un laghetto spumeggiante dove è possibile fare un bagno inebriante. Il percorso, se fatto d'estate, può regalare emozionanti tuffi in laghetti e anse di acque cristalline. Il percorso Zessi necessita di ca. 3 ore di cammino per ca. 3,5 km di sentiero. Alle cascate si può arrivare anche da Elce della Vecchia attraverso la vecchia strada che portava al borgo di Pietracupa, dal quale è offerto un servizio navetta fino a ca. 1 km dalla cascata.

1. Trekking up River Assi
and Pietracupa Falls.

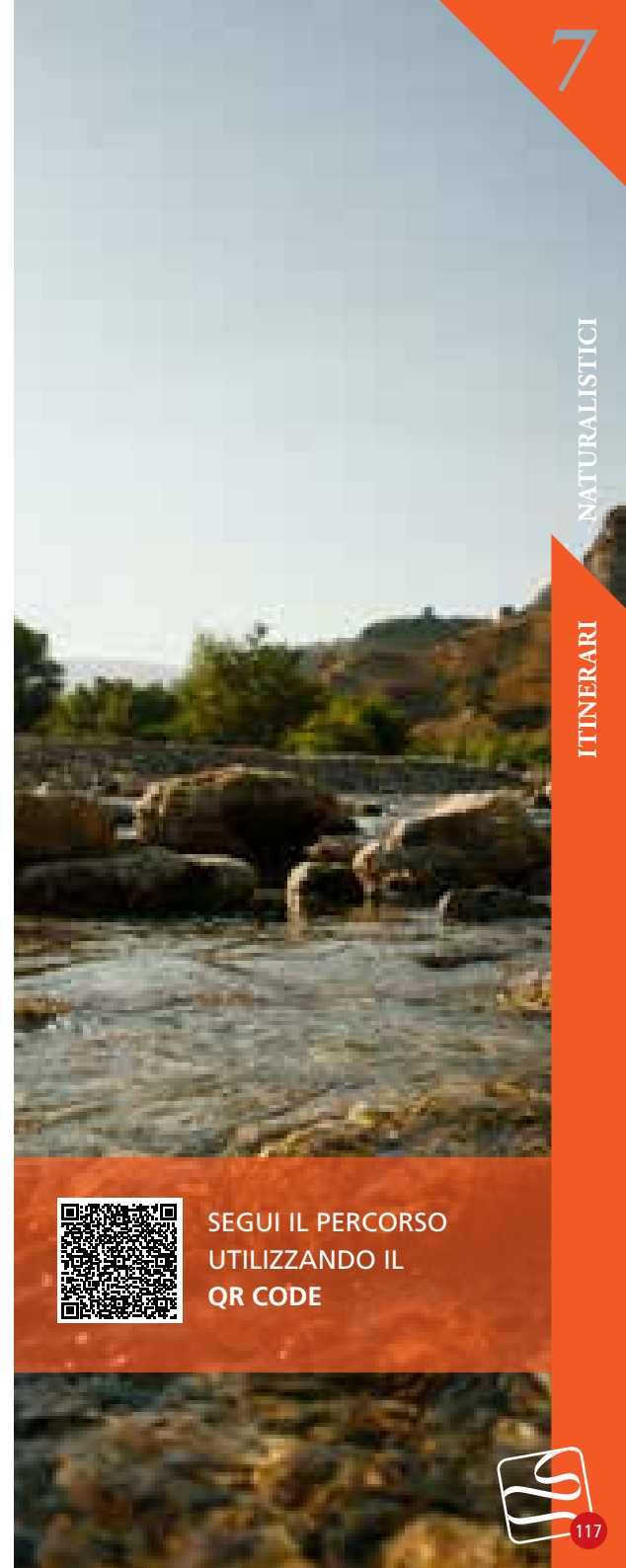
This route is certainly on the way to the Royal Foundry dating back to Bourbon period and was used by the employees to reach the guns and rifles factory in Mongiana. From "Zessi" mountain lodge you take the equipped path to Pietracupa waterfalls, in an unreal atmosphere, inside a thick vegetation made mainly of oaks and chestnuts, between large canyons and white granite faces, up to the waterfalls which ends with a sparkling pond where you can have an exciting bath. The hike, if done in summer, can offer amusing dives in lakes and crystal clear water pools.

The Zessi hike requires about 3 hours walk for about 3.5 Km. The falls can be also reached from Elce della Vecchia through the old road leading to the village of Pietracupa from which a shuttle service can get you up to about 1 km from the waterfall.

1. Aufstieg des Flusses Assi und
Wasserfälle von "Pietracupa".

Sicherlich ist dies ein Teil der Strecke über die Strasse Regie Ferriere in den der Borbonischen Zeiten wo Sie diese Strasse für den transport von Waffen und Kanonnen benutzt Mongiana. Von der Berghütte "Zessi" ausgestattet, macht man sich auf den Weg zu den Wasserfällen von Pietracupa, in eine wunderschöne Atmosphäre, unter einer dichten Vegetation die hauptsächlich aus Eichen und Kastanienbaumen besteht, zwischen großen Schluchten und steilen Wänden aus weißem Granit, bis zum Wasserfall, wo sie einen glitzernden Teich erreichen und man Baden kann. Dieser Wg im Sommer unternommen kann sehr besonders sein.

Die Route Zessi erfordert 3 Stunden zu Fuß ist ca. 3,5 km lange Strecke. Die Wasserfälle kann man über den alten Weg der Elce erreichen, bis zum Dorf Pietracupa, von dem aus ein Shuttle-Service bis zu ca. 1 km vom Wasserfall abholen kommt.



SEGUI IL PERCORSO
UTILIZZANDO IL
QR CODE

2. Visita all'antico borgo di "Pietracupa"

L'area ricade nel Parco Regionale delle Serre. La vallata dell'Assi è costituita da un ambiente incontaminato e ricco di rigogliosa vegetazione con boschi di querce, leccete e castagni, oltre che di una variegata flora tipica della macchia mediterranea. A monte della cascata, per un tratto di ca. 2 km, si trova il borgo di Pietracupa, vecchio centro ormai disabitato, la cui origine risale agli insediamenti dei lavoratori nelle ferriere che si trovavano nella zona di Ferdinandea. Farsi una passeggiata in questi posti permette di immergersi totalmente in un ambiente naturale di difficile ripetibilità. Si sta lavorando anche sul recupero degli orti familiari in spettacolari terrazzamenti, con esperienze di agricoltura sociale e campi di studio.



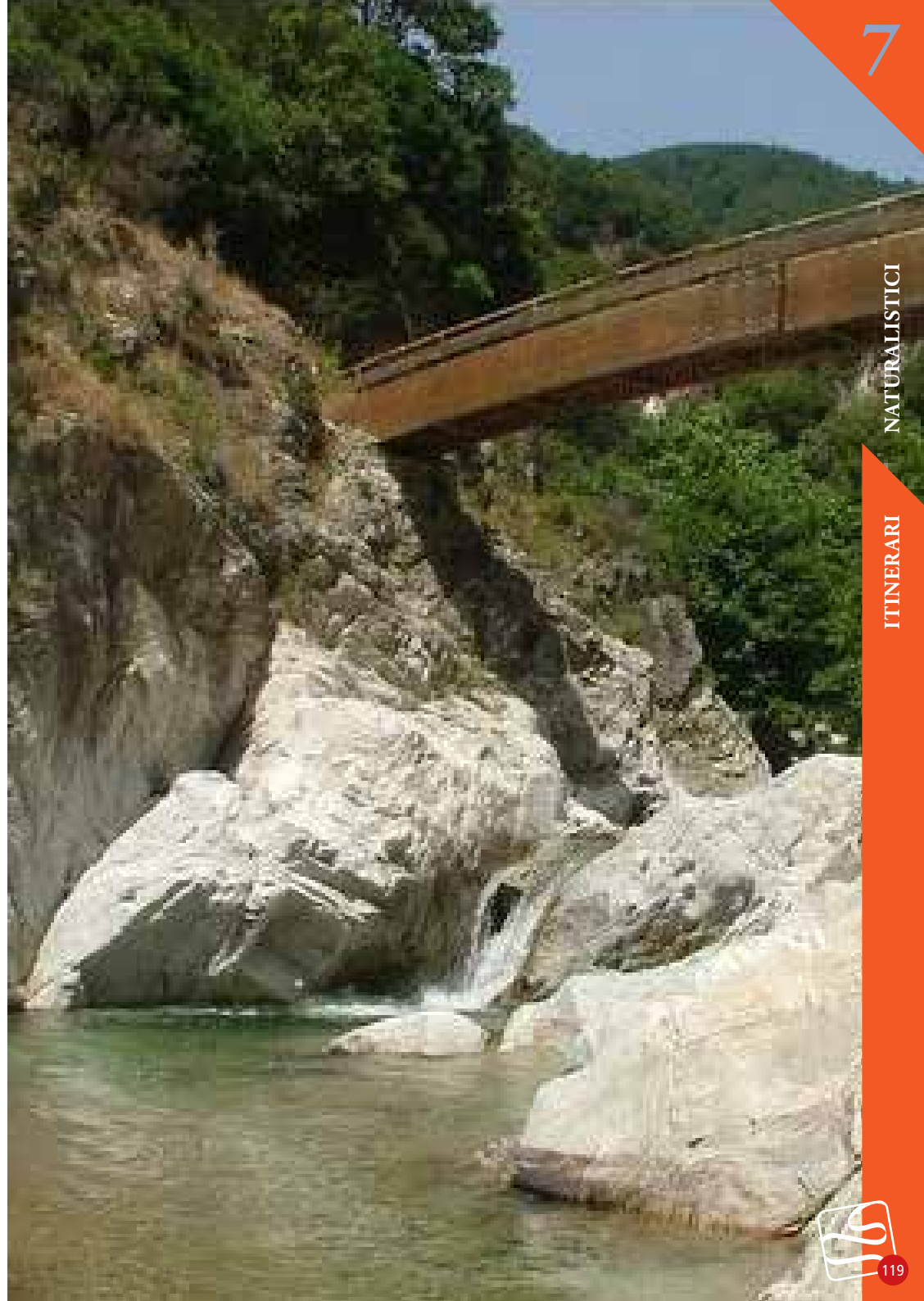
Trekking up river "Assi" Trekking entlang des Flusses Assi

2. Visit to the ancient village of "Pietracupa".

The area is in the Serre Regional Park. The valley of Assi river is an uncontaminated environment full of lush vegetation with oak, chestnut and holm oak woods, as well as a varied typically Mediterranean flora. Upstream of the waterfall, for a distance of about 2 km, there is Pietracupa, a now deserted old village dating back to the old settlements of the iron foundries workers in the Ferdinandea area. Taking a walk in these places means being immersed totally in a unique natural environment. They are also working on the recovery of kitchen gardens in spectacular terraces, with experiences of social agriculture and educational camps.

2. Besuchen Sie das alte Dorf von "Pietracupa".

Das Gebiet fällt in den Regionalpark der Gewächshäuser. Das Tal von Assi besteht aus einer reichhaltigen Vegetation, Eichenbäumen, Steineichen und Kastanienbäumen die typisch für diese Umgebung ist. Am Gipfel des Wasserfalls, auf einer Strecke von ca. 2 km, finden wir den Dorf von Pietracupa, wo die Einwohner das Zentrum Verlassen haben, und zurück nach Ferdinandea gingen wo die meisten Eisenbahnfahrer ursprünglich ausstammen. Sie können hier Spaziergänge machen und die natürlichen Umwelt genießen. Man versucht auch die Familienproduktion der Gegend wiederherzustellen, sowie ihre besondere landwirtschaftliche Arbeit.



ITINERARIO NATURALISTICO FERDINANDEA - CASCATE DEL MARMARICO

1. Escursione ai Bagni di Guida e alla vecchia centrale Idroelettrica di Bivongi

Il percorso inizia dai Bagni Guida, stabilimento termale fondato nel 1874, e dalla prima centrale elettrica dell'area (in funzione dal 12 giugno 1914) che forniva elettricità a Bivongi e dintorni quando molte città erano ancora illuminate a gas. Entrambi gli stabili sono in avanzato stato di restauro dopo i crolli e le incursioni di vandali. Meritano una breve visita il complesso termale ottocentesco e le tracce di uno stabilimento ancora più antico sul lato opposto della fiumara, dove vi sono resti d'insediamenti privati sicuramente finalizzati alle cure termali. La vecchia centrale elettrica è degna d'attenzione con le due turbine Moncalvi del 1913, che per la loro pesantezza hanno resistito al trafugamento.

Lungo il sentiero i luoghi che s'incontrano rievocano altri tempi: Pizzatella, Sanghinusu, Gurnali i Sbirni, Gurnali dà Migghiusa (bagno consigliato). Poco oltre confluisce a destra il vallone Sant'Ilario che porta le acque residue della fonte di Mangiatorella, mentre in alto sovrasta la foresta del gigante.

Natural itinerary Ferdinandea – Marmarico Falls

1. Hike to the Bagni di Guida and the old Bivongi hydroelectric plant.

The itinerary starts from Bagni di Guida, spa founded in 1874, and from Bivongi power station (working since June 12th, 1914) the first to provide electricity to the area, when many cities were still lit by gas. Both buildings are in an advanced state of restoration after many collapses and acts of vandalism. It's worth a short visit to the XIX century spa complex and to the finds of an even earlier plant on the opposite side of the river, where there are remains of private settlements certainly aimed to spa treatments. The old power plant is interesting for its two Moncalvi turbines of 1913, which by their heaviness resisted the theft.

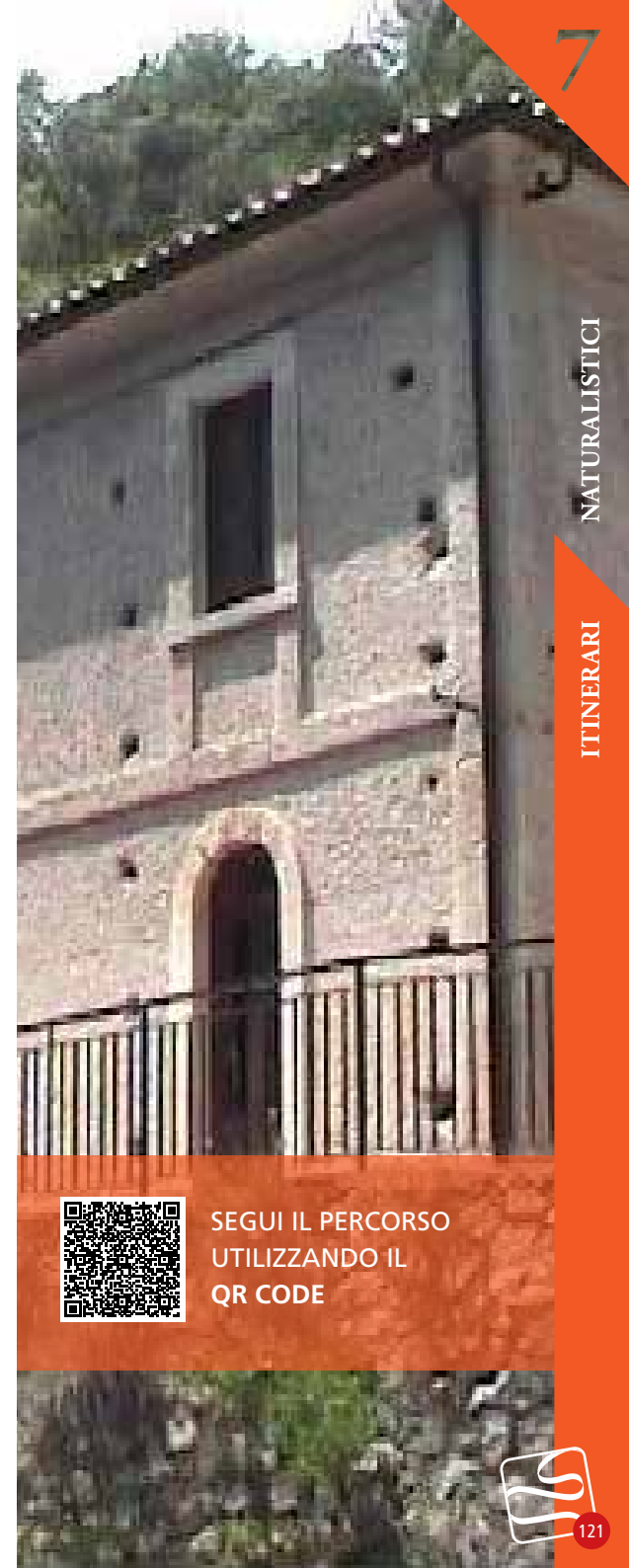
Along the hike you meet places evoking another era: Pizzatella, Sanghinusu, Gurnali i Sbirni, Gurnali dà Migghiusa (recommended bath). A little further, on the right, Sant'Ilario valley leads effluents from Mangiatorella spring, while upwards the brigand's forest overlooks it.

Naturwanderung / Ferdinandea - Niagara Marmarico

1. Wanderung zu den Bäder in das alte Wasserkraftwerk von Bivongi.

Die Route beginnt von Bagni Führer, Werk das im Jahr 1874 gegründet wurde, und das erste Kraftwerk der Region war (in Betrieb seit 12. Juni 1914). Dank dieses Kraftwerks wurde die Stadt von Bivongi und seine Umgebung mit Strom versorgt. Beide Gebäude sind zu Zeit in Restauration da nach verschiedenen Krölle eine Sanierung sein mußte. Es lohnt sich ein kurzer Besuch im Spa-Komplex (des achthundertens) zu machen. Dort kann man nach den Spuren des älteren Gebäude nachsuchen und die Verschiedenen Vegetazion entdecken. Das alte Kraftwerk hat zwei Turbinen Moncalvi von 1913, die nicht gestohlen worden sind weil sie so schwer waren.

Entlang des Weges die Orte verkraüzen sich und beschwören alte Zeiten: Pizzatella, Sanghinusu, Gurnali die Sbirni, Gurnali dà Migghiusa (Dort das baden empfohlen). Ein wenig weiter auf der rechten Seite das Tals fließt Sant'Ilario die die Wasserquelle Mangiatorella führt, während im Wald noch die Räuber sich befinden.

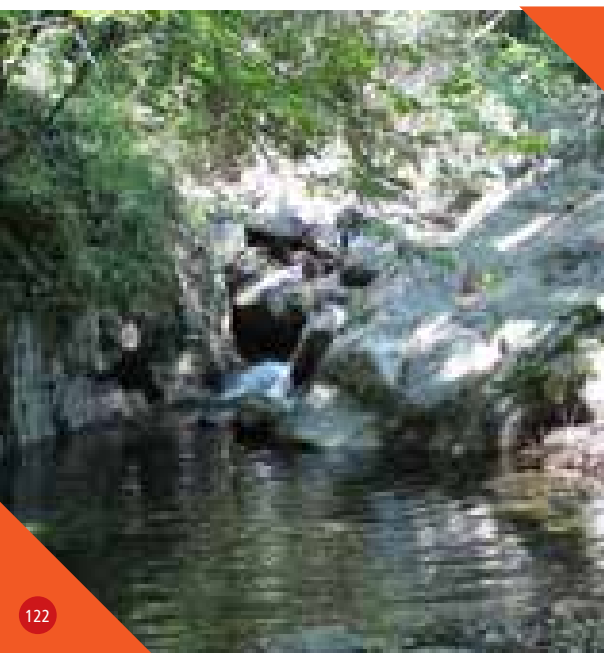


SEGUI IL PERCORSO
UTILIZZANDO IL
QR CODE

 **2. Escursione alle
cascate del Marmarico**

Le cascate del Marmarico sono nascoste e custodite da Madre Natura fra le montagne scoscese ed incontaminate della vallata Stilaro.

C'è un piccolo viottolo sul fianco sinistro che porta al secondo laghetto da cui lo scenario è ancora più bello e maestoso. Per arrivarci è possibile usufruire del servizio navetta che parte da Bivongi. È possibile fare un tuffo nel laghetto ai piedi della cascata, anche se l'acqua è molto fredda. La vallata dello Stilaro ha molti altri gioielli naturalistici e non. Conviene dedicare un'intera giornata alla zona per scoprirne gli aspetti essenziali e più interessanti, come i centri storici di Bivongi e Stilo, le chiese, le grotte eremitiche, i monasteri. Si tratta di una delle vallate più suggestive d'Italia.



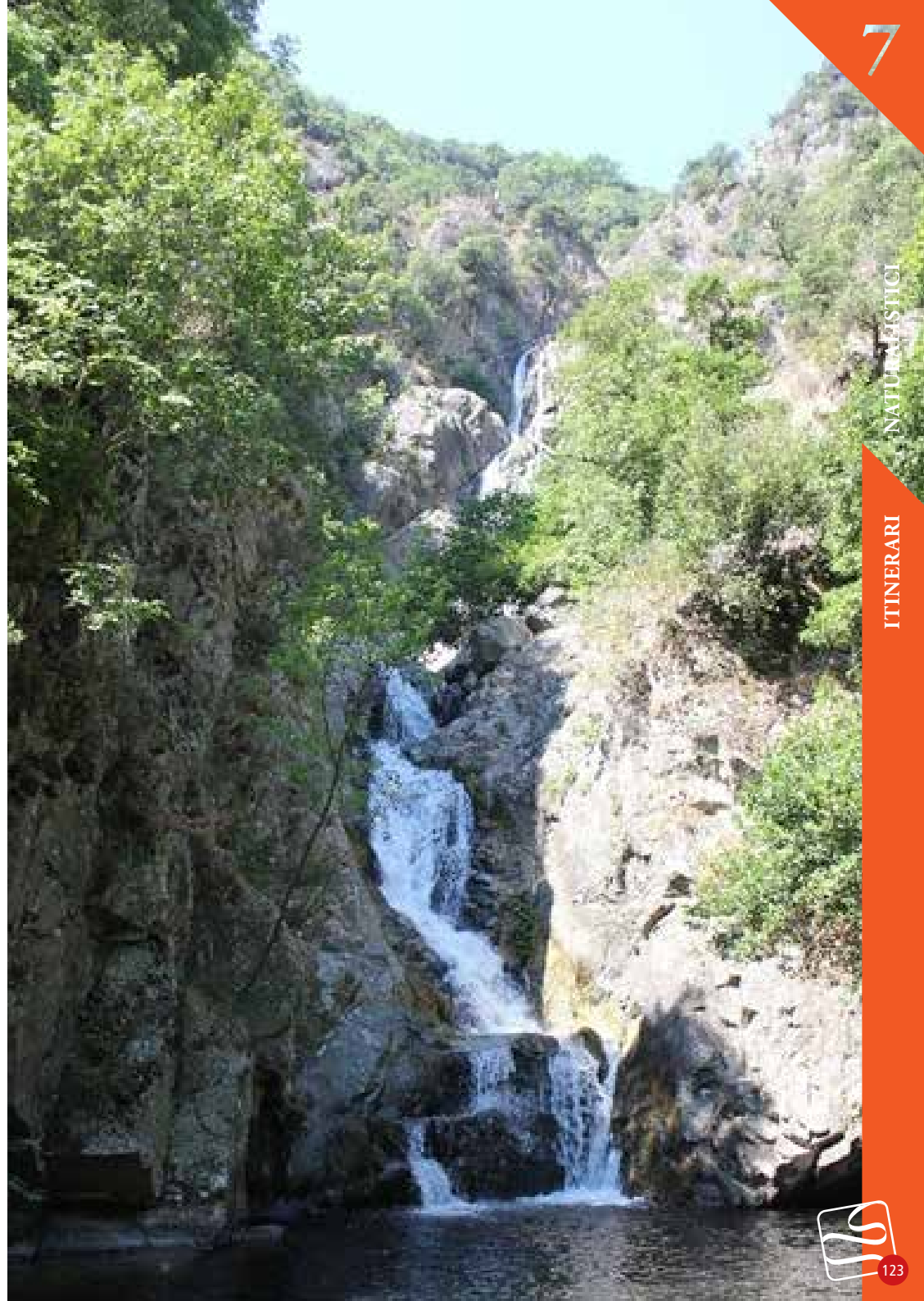
Ferdinanda – Marmarico Falls
Ferdinanda - Niagara Marmarico

 **2. Hike to Marmarico waterfalls.**
Marmarico waterfalls are hidden and guarded by Mother Nature among the craggy and unspoiled mountains of Stilaro valley.

There is a small path on the left side, leading to the second pond where the scenario is even more beautiful and majestic. To get there you can use the shuttle service running from Bivongi. You can take a dip in the pond at the foot of the waterfall, even if the water is very cold. The Stilaro valley has many other natural and artistic jewels. It's worth to spend a whole day in the area to discover its main and most interesting places, as the historical towns of Stilo and Bivongi, the churches, the hermitages, the monasteries. It is one of the most charming valleys in Italy.

 **2. Wanderung zu den
Wasserfällen von Marmarico.**

Die Wasserfälle von Marmarico werden von Mutter Natur zwischen den Bergen geschützt und treffen sich im unberührten Tal von Stilaro. Es gibt einen kleinen Pfad auf der linken Seite, die zu dem zweiten Teich, wo das Szenario noch schöner und majestätisch ist führt. Um dorthin zu gelangen können Sie den Shuttleservice von der Stadt Bivongi losfahren. Sie können ein Bad im Teich und am Fuße des Wasserfalls machen, auch wenn das Wasser ist sehr kalt. Das Tal von Stilaro hat viele natürliche Edelsteine. Man Sollte einen ganzen Tag, um den Bereich zu besichtigen widmen und das wesentliche und interessante, wie die historischen Städte Stilo und Bivongi, Kirchen, Höhlen Eremiten, die Klöster zu entdecken. Es ist eines der schönsten Täler Italiens.



8

ACCOGLIENZA

HOSPITALITY
GASTFREUDSCHAFT



**La Calabria, una terra popolata
da gente ospitale e calorosa...**

Calabria, a land populated by
friendly and warm people...

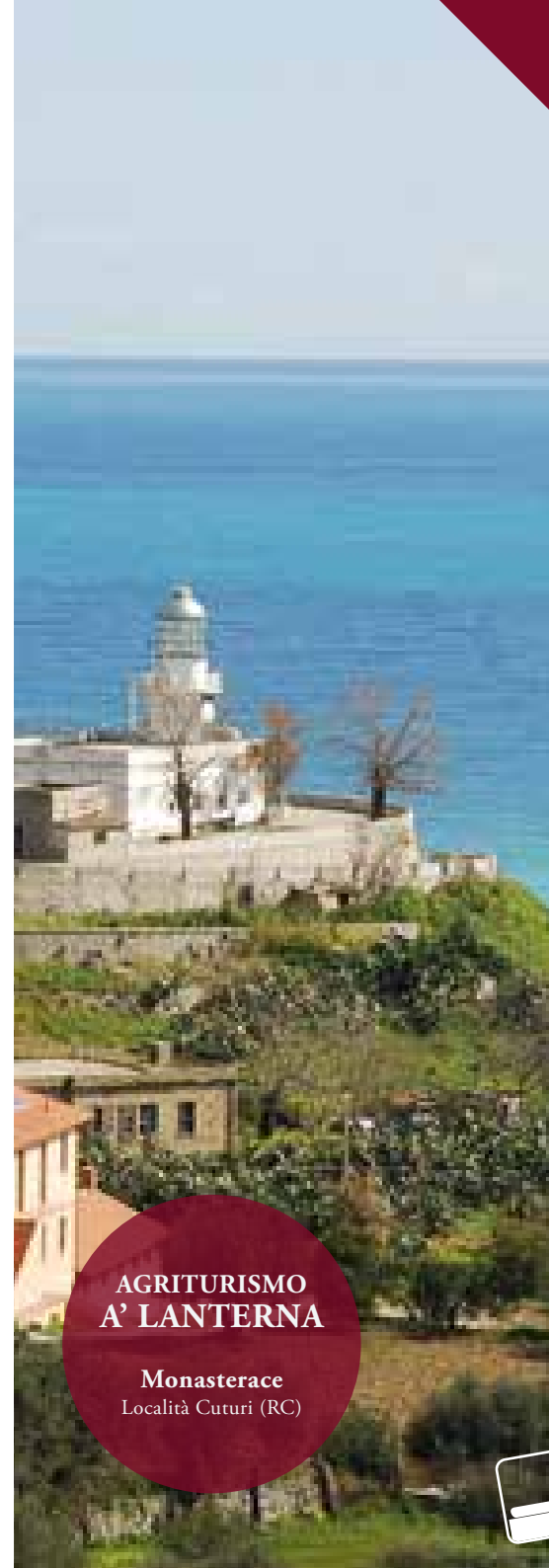
Kalabria, ein Land, von freundlichen
Menschen und warmen Gastfreundschaft...

AGRITURISMO 'A LANTERNA

🇮🇹 L'agriturismo offre, per tutto l'anno, ospitalità in miniappartamenti, rifiniti in cotto e legno situati nella vecchia Casa padronale, o in camere da letto matrimoniali e doppie con bagno privato, situate nel vecchio Ovile e nella Villa. La diversità dei locali consente di essere alloggiati in accoglienti appartamenti arredati con stili diversi, ma tutti dotati di confort che permettono di fare una vacanza in piena autonomia. Gli appartamenti della Villa godono di una posizione che offre incantevoli albe e tramonti nonché la suggestiva visione del prospiciente Faro di Punta Stilo. Al piano terra si trova una cucina attrezzata a disposizione degli ospiti per la colazione e un'ampia sala relax vista mare con spazioso giardino esterno. Gli ospiti possono inoltre godere di quanto offre l'azienda e dell'annessa Locanda Cocintum, oltre che di rilassanti passeggiate nei terreni aziendali.

🇬🇧 The farm holiday offers, throughout the year, accommodation in small apartments, finished in brick and wood in the old Manor House, or double rooms with en suite bathroom in the old Sheepfold and in the Villa. The variety of rooms allows you to be housed in comfortable apartments furnished with different styles, but all with the comfort of a self-catering holiday. From the apartments in the Villa you can enjoy beautiful sunrises and sunsets as well as the enchanting view on the facing Punta Stilo lighthouse. On the ground floor there is a kitchen available to guests for breakfast, a large relax room with a view over the sea and a spacious outdoor garden. Guests can also enjoy what the farmhouse and the adjacent Locanda Cocintum offer, as well as relaxing walks in the farm area.

🇩🇪 Die Gaststätte bietet, das ganze Jahr über, Unterkunft in kleinen Wohnungen, gebaut mit Backstein und Holz nicht weit vom alten Herrenhaus entfernt. Oder man kann in Doppelzimmer, oder Doppelzimmer mit eigenem Bad, im alten Schafstall und jetzt Villa übernachten. Die Vielfalt der Zimmer ermöglicht Ihnen die beste Unterkunft auszusuchen. Alle Zimmer mit jedem Komfort ausgestattet, um einen angenehmen Urlaub zu genießen. Die Wohnungen der Villa haben einen schönen Ausblick für den Sonnenauf – und – Untergang, sowie die beeindruckende Aussicht auf den Leuchtturm von Punta Stilo bietet. Im Erdgeschoss gibt es eine Küche für die Gäste zum Frühstück einen wunderschönen Meerblick haben. Außerdem hat man die Möglichkeit das Frühstück in der Gartenterrasse zu genießen. Die Gäste können innerhalb des landwirtschaftlichen Gelände schöne Spaziergänge unternehmen um sich in dann in der Locanda Cocintum entspannen.



AGRITURISMO
'A LANTERNA

Monasterace
Località Cuturi (RC)

AGRITURISMO FASSI

🇮🇹 **L'azienda agricola Sainaro gestisce il complesso agriturismo immerso nel verde parco di ulivi di Guardavalle (CZ).** Esso si trova in una posizione favorevole, a cavallo tra il mare e la montagna, che permette di raggiungere facilmente sia la costa della Riviera dei Bronzi di Riace sia le città e le località rinomate della Calabria come, ad esempio, Stilo, Bivongi, Locri, Gerace, Kaulon, Squillace, Catanzaro e Reggio Calabria (ove sono custoditi i Bronzi di Riace). L'agriturismo è ubicato in una posizione panoramica con diverse unità abitative e ampia sala ristorante dove, grazie all'abilità di maestri chef, si possono gustare numerosi piatti della cucina tipica locale. Sono presenti anche un museo della tradizione contadina, un beauty farm con piscina e un centro estetico, un campo di calcetto e il maneggio. La struttura dispone di uno zoo domestico oltre che di un'azienda agricola con certificazione biologica, dove vengono svolte diverse attività di fattoria didattica con stage formativi sui metodi di coltivazione biologica e trasformazione dei prodotti e attività di onoterapia, grazie alla presenza di un allevamento di asini. Presso tale azienda viene praticato l'ormai famoso Palio del Ciuccio.

🇬🇧 The Sainaro family runs the farm holidays immersed in the green olive grove of Guardavalle (CZ). It is in a favorable position, between the sea and the mountains, which offers easy access to both the "Riviera dei Bronzi" coast and many Calabrian famous cities and places as, for example, Stilo, Bivongi, Locri, Gerace, Caulonia, Squillace, Catanzaro and Reggio Calabria (where the Riace bronzes are kept). The farm holidays is in a panoramic position with several housing units and a large dining room where, thanks to the skill of master chefs, you can taste a range of local cuisine. There is also a rural life museum, a spa with a swimming pool and a beauty center, a futsal field and the stables. The farm holidays has also a domestic zoo as well as an organic certified farm, it carries out different educational activities with training workshops about organic farming methods and product processing, and also some onotherapy activities, thanks to the presence of a donkey breeding. The famous "Palio del ciuccio" is held at this farm holidays.

🇩🇪 Der landwirtschaftliche Betrieb wird von Sainaro verwaltet. Dieser Landsitz ist mitten in den Olivenbäumen von Guardavalle (CZ) eingetaucht. Es befindet sich in einer günstigen Lage, zwischen dem Meer und den Bergen, die einen einfachen Zugang zur der Küste und der Riviera wo die Bronze von Riace (berühmte Statuen aus Kalabrien), wo folgende Stätte besuchen können Stilo, Bivongi, Locri bietet, Gerace, Kaulon, Squillace, Catanzaro und Reggio Calabria (wo gehalten den Bronzestatuen von Riace). Der Bauernhof Fassi liegt in einer Panoramischen-Lage wo dank dies die verschiedenen Wohneinrichtungen und einen und seinen Restaurants nachgefragt sind. Außerdem dank der Fähigkeit der Meisterchefs in der Küche, können Sie spezielle traditionellen und typischen Gerichte genießen. Es gibt auch ein Museum des Landes mit seinen Tradition, und einen Wellnessbereich mit Pool und einem Beauty-Center, ein Fußballfeld und eine Reitschulee. Das Betrieb verfügt über einen Schreichelzoo außer einer einen Bio-Zertifizierung für dieses unternehmen. Hier werden verschiedene Lehrtätigkeiten mit ökologischen Methoden verarbeitet um dann die Produkte zu verkaufen. Auch dank der Onotherapie das heißt die Zuch von Eseln. In diesem Unternehmen wird das berühmten Palio del Ciuccio organisiert.



AGRITURISMO
FASSI

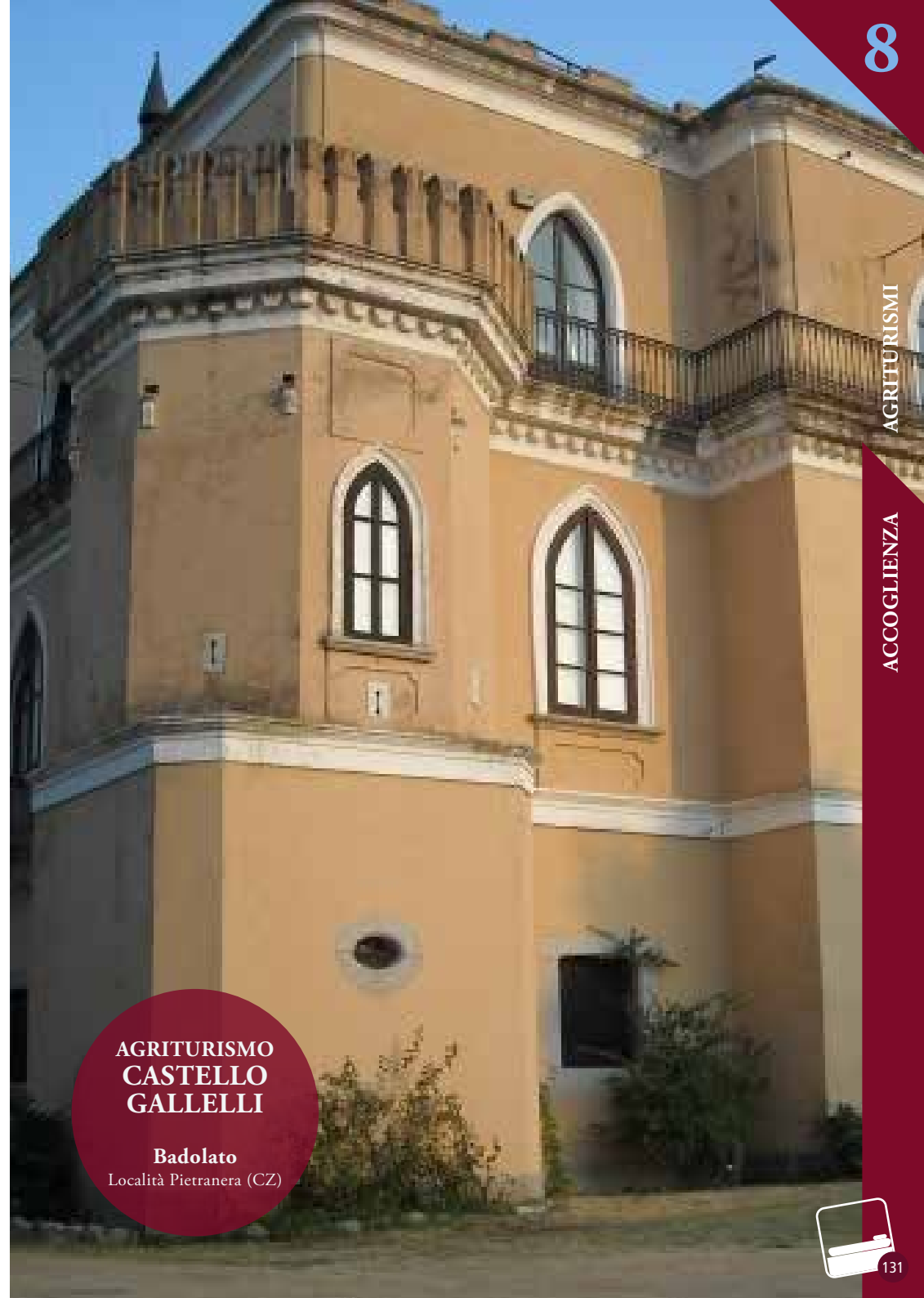
Guardavalle
Località Pietrarotta (CZ)

AGRITURISMO CASTELLO GALLELLI

🇮🇹 Grazie ai suoi grandi giardini e alle sue belle ed eleganti strutture, la Tenuta Pietra Nera dei Baroni Gallelli di Badolato è la cornice ideale per gli eventi più importanti e raffinati. Situata nell'antica baronia di Badolato, feudo che i Gallelli amministrarono per ultimi (1658-1806), posizionata al centro della storica azienda agricola di 480 ha, essa è costituita da due grandi e distinti giardini recintati, che si estendono per un totale complessivo di circa 23 ha. Al suo interno trovano posto: il castello neogotico, il raffinato casale in pietra, la dipendenza della servitù, le eleganti scuderie in pietra, la palazzina di servitù, la piscina e il grazioso forno a legna. Luogo ventilato, dalla terra fertile, particolarmente suggestivo, a metà strada tra la marina e il borgo storico di Badolato.

🇬🇧 Thanks to its big gardens and beautiful and refined residences, the Tenuta Pietra Nera of Gallelli of Badolato, is the ideal setting for the most important and elegant events. Situated in the ancient barony of Badolato, a feud whose last manager was the Gallelli family (1658-1806), at the center of the historic farm of 480 ha, it consists of two large and distinct walled gardens which cover a total of about 23 has. Inside there are: the neo-Gothic castle, the refined stone rural home, the servant outbuilding, the elegant stone stables, the pool and the lovely wood-burning oven. Ventilated place, with fertile land, particularly evocative, halfway between the marina and the historic village of Badolato.

🇩🇪 Dank seiner großen Gärten und seiner schönen und eleganten Struktur, das Unternehmen "Pietra Nera" vom Baron Gallelli Badolato ist die ideale Umgebu für die wichtigsten Ereignisse. Das sogenannte Hotel oder Unternehmen liegt in einem alten Landstück von Badolato. Die Buchhaltung wurde von der Familie Gallelli und von 1658-bis1806 übernommen. Genau in der Mitte des historischen Bauernhof ca. 480 ha, besteht sie aus zwei großen und umzäunten Gärten, die insgesamt etwa 23 hat. sind. Im Inneren dieses Geländes finden wir: das neugotische Schloss, das elegante Landhaus aus Stein, Das Haus der Diener, die eleganten Stall, das Gebäude der Diener, ein Pool und einen schönen Holzofen. Dieser Ort ist sehr gut belüftet, das fruchtbare Land, auf halbem Weg zwischen dem Küste und dem historischen Dorf Badolato.



AGRITURISMO
CASTELLO
GALLELLI

Badolato
Località Pietranera (CZ)

AGRITURISMO LA SENA

🇮🇹 **Gestito dalla famiglia Rudi, sorge sulle colline di Santa Caterina con vista sulle acque cristalline del Mar Jonio.** La struttura dista solo 1,5 km dal mare e si colloca a meno di mezz'ora dalle Serre calabresi, offrendo quindi la possibilità di poter scegliere in piena tranquillità tra mare o montagna. Essa è circondata da rigogliosi uliveti, agrumi e campi per la coltivazione di ortaggi. L'agriturismo è un'ottima soluzione per trascorrere vacanze rurali a contatto con la natura, tra tranquille passeggiate e rilassanti passatempi. Ideale per le famiglie con bambini che possono partecipare alle attività agricole scoprendo i segreti della coltivazione biologica e dell'allevamento di piccoli e grandi animali, nonché della produzione di salumi e formaggi tipici. Nell'annesso ristorante si possono gustare tutti i prodotti aziendali e le eccellenti grigliate con le carni degli animali allevati.

🇬🇧 Run by the Rudi family, it is set on the hills of Santa Caterina overlooking the crystal waters of the Ionian sea. The property is just 1.5 km from the sea and is less than half an hour from the Calabrian Serre, thus offering the possibility to choose in complete tranquility between sea or mountain. It is surrounded by lush olive groves, citrus orchards and fields for growing vegetables. The farm holidays is an excellent choice to spend a rural holiday in contact with nature, with peaceful walks and relaxing pastimes. Perfect for families with children who can participate in agricultural activities discovering the secrets of organic farming and breeding of big and small animals, as well as in the production of cold cuts and cheeses. In its restaurant you can taste all the farm products and excellent grilled meat from its bred animals.

🇩🇪 Von der Familie Rudi betrieben, erhebt sich von den Hügeln von St. Catherine mit ein Meeresblick über das kristallklare Wasser des Ionischen Meer laufen. Das Anwesen befindet sich nur 1,5 km vom Meer entfernt und ist weniger als eine halbe Stunde von der kalabrischen Gewächshäuser entfernt, somit man die Möglichkeit hat, in aller Ruhe, zwischen Meer oder die Berge auswählen kann. Das Unternehmen ist umgeben von üppigen Olivenhainen, Zitrusplantagen und Felder für den Anbau von Gemüse. Der Bauernhof ist eine ausgezeichnete Wahl um einen erholsamen Urlaub in Kontakt mit der Natur, ruhige Spaziergänge und entspannende Freizeitbeschäftigungen sich auszuschauen. Ideal für Familien mit Kindern, die in landwirtschaftlichen Tätigkeiten mitmachen möchten und die Geheimnisse des ökologischen Landbaus und die Zucht von großen und kleinen Tieren mitmachen wollen und außerdem an der Produktion von Fleisch und Käse teilnehmen wollen. Im Restaurant können Sie alle landwirtschaftlichen Produkte schmecken und ausgezeichnete gegrilltes Frisches Fleisch essen.



AGRITURISMO LA SENA

**Santa Caterina
dello Jonio**

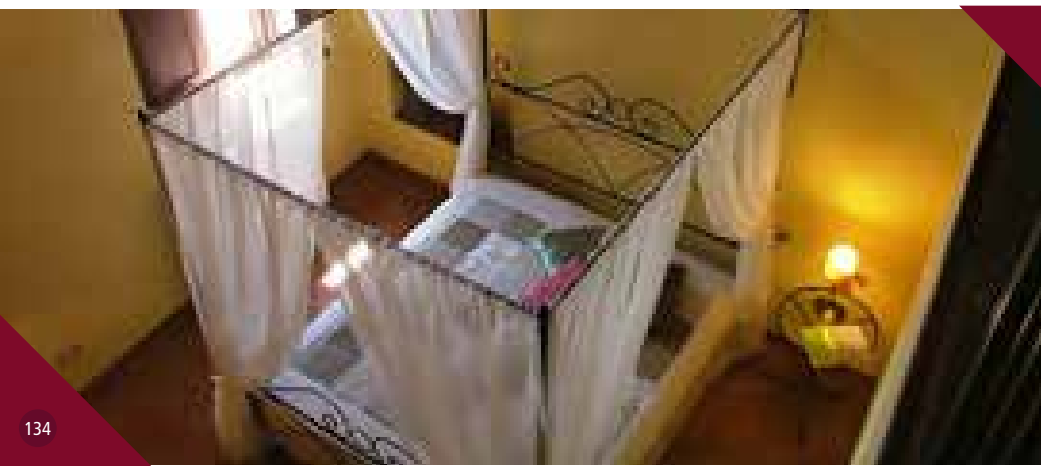
S.P. 138 km 1.5 (CZ)

AGRITURISMO CASATO RUGGERO

🇮🇹 Si trova in un affascinante e tranquillo luogo a ridosso del greto della fiumara Assi. Il paesaggio fluviale, con i suoi colori e profumi, la sua acqua limpida che sgorga dalle montagne delle Serre calabresi, rende questo posto unico e indimenticabile. Gli agrumeti e la macchia mediterranea fanno da cornice ai bellissimi caseggiati di pietra granitica che un tempo ospitavano stalle e fucine, case di nobili e contadini. Grandi e piccoli potranno fare torrentismo ed escursioni in mountain bike lungo tutto il corso del torrente, alla scoperta della fauna e della flora mediterranea. In pochi minuti dall'agriturismo si raggiungono Stilo, Pazzano e Bivongi, villaggi ricchi di storia e cultura; in meno di un'ora si possono raggiungere Gerace o Badolato. Le nostre camere e le nostre case sono tutte indipendenti, arredate con mobili dell'antica tradizione calabrese del periodo liberty, con soffitti in legno e complementi di charm rustico. In azienda si producono ottimo olio, agrumi e conserve, e presso il ristorante aziendale è possibile gustare i piatti della tradizione locale.

🇬🇧 It is in a charming and quiet place close to the shore of the Assi river. The river landscape, with its colors and scents, clear water flowing from the mountains of the Calabrian Serre, makes this place unique and unforgettable. Citrus groves and the Mediterranean scrubs frame the beautiful granite stone rural buildings that once housed stables and forges, houses of nobles and peasants. Young and old people can go canyoning and mountain biking along the stream, discovering Mediterranean fauna and flora. In a few minutes from the farm holidays you can reach Stilo, Pazzano and Bivongi villages rich in history and culture; in less than an hour you can reach Gerace or Badolato. Our rooms and our houses are all independent, decorated with furniture from the old Calabrian tradition of the Art Nouveau period, with wooden ceilings and furnishings of rustic charm. The farm produces excellent olive oil, citrus fruits and preserves, and at the farm restaurant you can taste the local dishes.

🇩🇪 Es befindet sich in einem schönen und ruhigen Ort, in der Nähe des Flusses Assi. Die Flusslandschaft mit seinen Farben und Düften, sein klares Wasser kommt aus den kalabrischen Bergen, macht diesen Ort einzigartig und unvergesslich. Die wunderschönen Zitrusfrüchte sind ein tolles Hintergrund um die alten Gebäuden aus Granitsteinblöcke, das eine Ställe und Schmieden, Häuser der Reichen und seinen Bauern zu besuchen. Große und Kinder können Canyoning und Mountainbiken entlang des Baches fahren, um die Vegetation des Mittelmeeres zu beobachten. Innerhalb weniger Minuten können Sie vom Bauernhof die Städte Stilo und Bivongi Pazzano, Dörfer reich an Geschichte und Kultur; in weniger als einer Stunde können Sie Gerace oder Badolato zu erreichen. Unsere Zimmer und unsere Häuser sind alle unabhängig, mit alten kalabrischen Tradition eingerichtet, mit Holzdecken und Möbel aus rustikalem Charme. Der Betrieb produziert ausgezeichnetes Olivenöl, Zitrusfrüchte und Konserven, und bei der Firma Restaurant können Sie die lokale Gerichte zu probieren.



AGRITURISMO
CASATO
RUGGERO

Stilo
Località Tagliaferro (RC)

AGRITURISMO VILLA VITTORIA

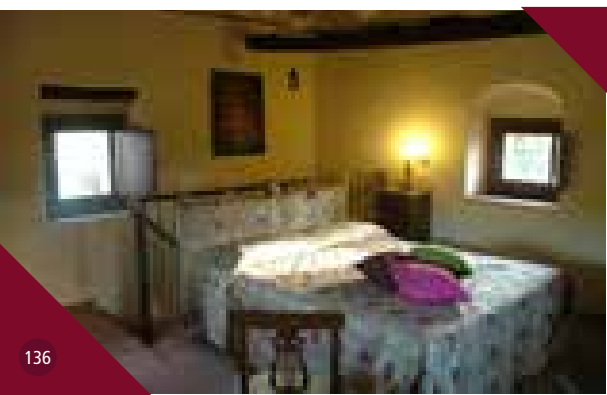
🇮🇹 **L'agriturismo Villa Vittoria è sito nella contrada Butteria di Guardavalle (CZ).** Sarete accolti da Vittoria, Agazio e Pasquale che si occupano della loro azienda agricola/agrituristica, nonché della fattoria didattica. L'idea di creare un agriturismo nasce dalla voglia di condividere e valorizzare al meglio il loro know-how, attraverso l'adeguato l'utilizzo degli antichi caseggiati della masseria, dei prodotti provenienti dai loro fondi agricoli, e dalla consapevolezza che il circondario offre valenze storiche, artistiche ed ambientali tali da poter far trascorrere agli ospiti un vacanza indimenticabile.

Mamma Vittoria si occupa della cucina e della trasformazione e conservazione dei prodotti aziendali, utilizzando antiche tecniche culinarie. Papà Agazio svolge le attività di coltivazione e produzione dei prodotti della terra. Pasquale si occupa della gestione esterna. Gli alloggi sono dislocati sulle due rive della fiumara Assi. Sul lato nord troviamo l'agriturismo Villa Vittoria che offre alloggi per il soggiorno, un punto ristoro, un punto vendita e la piscina; sul lato sud vi è la Masseria Torre dello Zuvinu che, oltre agli alloggi, ospita anche il Museo del Trappeto, una sala polivalente e un laghetto naturale.

🇬🇧 Villa Vittoria farm holidays is in the district of Butteria Guardavalle (CZ). You are greeted by Vittoria Agazio and Pasquale who run the farm, the farm holidays and the educational farm. The idea of establishing a farm was born from the desire to share and make the best of their know-how, through the proper exploitation of the ancient farm building, of the products from their land, and the awareness that the area offers such historical, artistic and environmental treasures to assure guests an unforgettable holiday.

Mum Vittoria takes care of the kitchen, of the farm products processing and storage, using ancient culinary techniques. Dad Agazio carries out the cultivation and production of crops. Pasquale runs the external management. The apartments are on both banks of the river Assi. On the north side we find the Villa Vittoria farm holidays that offers housing, a food court, a store and a swimming pool; on the south side there is the Torre dello Zuvinu manor house that, in addition to accommodation, also houses the Museum of Trappeto, a multipurpose room and a natural pond.

🇩🇪 Das Bauernhaus Villa Vittoria befindet sich im Stadtteil Butteria Guardavalle (CZ) befindet. Sie werden von Vittoria Agazio und Pasquale willkommengeheßen. Sie sorgen sich um das Wohlhaben des Bauernhofes und deren Streichelzoo. Die Idee, einen Bauernhof zu betreiben kam dank die Lust allen mitzuteilen wie gut ihr Know-how sein kann. Sie mussten das historische Wert der Masseria und deren Produkten den Kunden anbieten. Mutter Vittoria ist verantwortlich für die Küche und der Verarbeitung und Lagerung von landwirtschaftlichen Produkten, mit alten kulinarischen Techniken. Agazio Vater überwacht den Anbau und die Produktion von Kulturpflanzen. Pasquale verwaltet das äußere System. Die Apartments befinden sich an beide Ufern des Flusses Assi. Auf der Nordseite finden wir den Bauernhof Villa Vittoria bietet Unterkunft für den Aufenthalt, einem Restaurant. Außerdem befindet sich dort ein Schwimmbad; während auf der Südseite befindet sich die Masseria Torre dello Zuvinu, die trotz der Zimmer auch ein befindet Museum del Trappeto befindet. Dort finden wir auch einen Teich.



AGRITURISMO
VILLA
VITTORIA

Guardavalle
Contrada Botteria (CZ)

CASA VACANZE OSTELLO PER FAMIGLIA BORGOROSSO

🇮🇹 A Guardavalle Marina, lungo la SS106, gli ospiti possono godersi il fantastico mare trascorrendo giornate di relax nei bilocali arredati in stile moderno, con tv, lavatrice, cucine complete, condizionatori, balconi vista mare e parcheggio privato, presso la Casa Vacanze Borgorosso. Subito sopra il ristorante/pizzeria Borgorosso i clienti possono fare delle passeggiate immersi nel verde, percorrendo la vicina strada di campagna oppure sulla vicinissima spiaggia, riconosciuta come Sito di Interesse Comunitario e sede di ovideposizione delle tartarughe, ove si può liberamente fare il bagno.

🇬🇧 In Guardavalle Marina, along the SS106, guests can enjoy the fantastic sea spending relaxing days in two room apartments furnished in modern style, with TV, washing machine, fully equipped kitchens, air conditioning, balconies with sea views and private parking at Borgorosso Holiday Homes. Just above Borgorosso restaurant/pizzeria, guests can go for walks in the green, on the nearby country road or on the beach, recognized as a Site of Community Importance and home to egg-laying turtles, where you can freely swim.

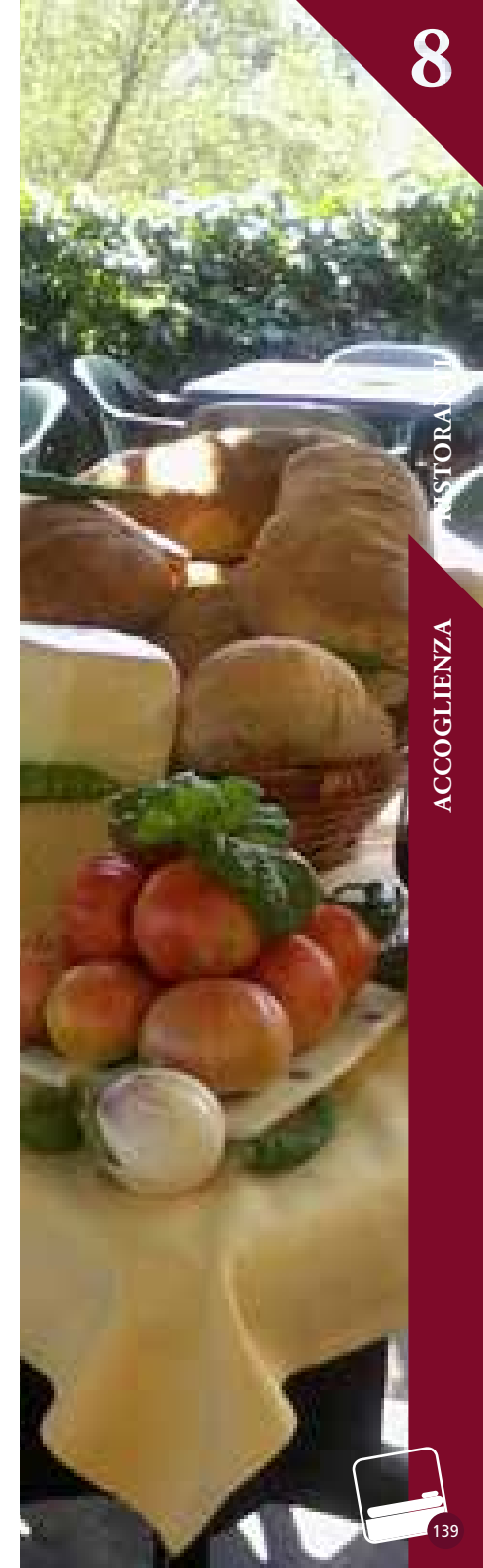
🇩🇪 Ein Guardavalle Marina auf der SS106, aus den modernen eingerichteten Apartments mit TV, Waschmaschine, voll ausgestattete Küche, Klimaanlage, Balkon mit Meerblick und einen privaten Parkplatz im Holiday Borgorosso können die Gäste den fantastischen Meersausblick genießen. Unmittelbar über dem Restaurant / Pizzeria Borgorosso die Kunden können lange Spaziergänge in der Grünen landstraße lang oder bis zum Strand gehen, dieses Gebiet wurde als Naturschutzgebiet für die Schildkröten anerkannt. Man kann auch dort ganz frei baden.

RISTORANTE BORGOROSSO

🇮🇹 Nel ristorante vengono proposte specialità della cucina tipica calabrese. Oltre alla rinomata pizza di Nicola – titolare e pizzaiolo – si segnalano i piatti tipici guardavallese, le specialità marinare, i salumi prodotti dalle carni di suini allevati dai proprietari e accompagnati col pane sfornato ogni mattina. Con la preparazione di piatti antichissimi della nostra cultura culinaria, il ristorante Borgorosso ha fatto rinascere in molti clienti la memoria dei gusti di un tempo, come “pasta e casa e carna e capra”, “pracadiji e patati”, “vajianata”. Ugualmente gustosi i piatti di pesce.

🇬🇧 In the restaurant we offer specialties of the typical Calabrian cuisine. Besides the popular Nicola's pizza - owner and pizza maker - we point out the Guardavallese dishes, seafood specialties, cold cuts made from the meat of pigs bred by the owners and accompanied with bread baked each morning. With the preparation of traditional dishes from our culinary culture, the restaurant Borgorosso renewed, in the memory of many customers, tastes of the past, such as “handmade pasta with goat's meat”, “pracadiji and patati”, “vajianata”. The fish dishes are full of taste, too.

🇩🇪 Im Restaurant bieten wir Spezialitäten der kalabresischen Küche. Neben der beliebten Pizza Nicola - Inhaber und Pizzabäcker – bietet besondere Guardavallese Gerichte, Fischspezialitäten, Wurstwaren die aus dem Selbstgezüchteten Schweinen hergestellt werden. Dies wird dann mit dem Selbstgebacken Brot jeden Morgen begleitet. Mit der Vorbereitung der alten Gerichte, das Restaurant Borgorosso hat versucht die Erinnerung des Geschmacks und Kultur in speisen weitergeleitet, sodass die Gäste eine speziellen geschmack erhalten haben. Einige Gerichte sind “Pasta e casa – Nudel und zu hause, Carna e Capra – Fleisch und Scharf”, “Pracaiji e patati”, “vajinata”. Ebenso leckere sind die Fischgerichte.



RISTORANTE EXCALIBUR

Il ristorante nasce dalla profonda passione per l'enogastronomia e la ristorazione coltivata dai fratelli Rudi: Maurizio, Pepè e Nicola. La cucina è curata e realizzata utilizzando ingredienti genuini e biologici, prodotti nella azienda agricola di famiglia. Tra le numerose proposte gastronomiche di qualità del ristorante Excalibur, ispirate alla tradizione ma rielaborate con sapienza dallo chef, spicca il pesce fresco rigorosamente pescato in loco, le carni rosse e bianche accompagnate dai prodotti agricoli locali. Recentemente insignito dei riconoscimenti "Bollino blu della ristorazione" e "Ristorazione d'Eccellenza".

The restaurant was born from a deep passion for food and wine by the Rudi brothers: Maurizio, Pepè and Nicola. Particular attention is paid to the cuisine made using fresh and organic ingredients, produced in the family farm. Among the many gastronomic high quality proposals of Excalibur, inspired by the tradition but reworked with skill by the chef, it's worth to point out the fresh fish caught locally, the red and white meats accompanied by local farming products. It has been recently awarded with the "Bollino Blu della Ristorazione" and "Ristorante d'Eccellenza".

Das Restaurant wurde aus einer tiefen Leidenschaft fürs gute Wein und Essen von den Brüdern Rudi Maurizio, Pepe und Nicola eröffnet. Die mühsame Arbeit bei der Verarbeitung der frischen Zutaten und Bio-Produkte von Bauernhof der Familie, erleichtert ihnen die Arbeit. Unter den vielen Qualitätvollen gastronomischen Restaurants Excalibur, inspiriert sich von den Traditionellen Gerichten, die mit Geschick vom Küchenchef überarbeitet werden. Ausschließlich frischen Fisch fang, roten und Hühnerfleisch von dem eigenen Bauernhof verwendet werden. Vor kurzem wurde das Restaurant "das Blaue Siegel anerkannt" und ein weiteres Sigl für die excellenz des Restaurants ausgezeichnet.

LOCANDA CONCITUM

All'interno dell'azienda agricola A' Lanterna si trova la Locanda Cocintum, nome che trae origine dalla denominazione del promontorio su cui si estende l'azienda. La Locanda è arredata in stile rustico e caratterizzata dalla presenza di un tipico camino e di un banco colazione in pietra grezza. All'esterno l'ampio patio è ombreggiato da un vecchio pergolato di vitigni autoctoni. È questa la cornice ideale per intrattenersi nelle calde sere d'estate, assaporando piatti tipici della cucina calabrese, la carne locale ed il pescato del Mar Jonio, preparati su un'ampia griglia esterna.

Inside 'A Lanterna farm holidays there is the Locanda Cocintum, named after the promontory on which the farm extends. The Locanda is decorated in rustic style and characterized by a typical fireplace and a breakfast bar in rough stone. Outside, the large patio is shaded by an old pergola of local vines. This is the ideal setting where spending warm summer evenings, tasting typical dishes of the Calabrian cuisine, including local meats and fish of the Ionian Sea, cooked on a large outdoor grill.

Innerhalb des Bauernhofen A 'Lantern befindet sich die Locanda Cocintum, ein Name, der aus dem Namen des Vorgebirges, nimmt. La Locanda ist im rustikalen Stil eingerichtet. Außergewöhnliches im Local haben Sie einem antichen typischen Kamin und eine Theke aus rauhen Stein. Draußen wird die große Terrasse mit ein wunderschönes und antiches Weintraubengut beschattet. Dies ist der ideale Rahmen für die Unterhaltung an warmen Sommerabenden, genießen Sie typische Gerichte der kalabrischen Küche. Einschließlich werden die lokalen Fleisch und Fischgerichte auf einem großem Grill vor allen zubereitet.

© 2015 Associazione Punta Stilo
Tutti i diritti riservati / All right reserved

WWW.PUNASTILO.IT



Finanziamento Fondo nell'ambito della Misura 123 del PSR Calabria 2007-2013



Ministero delle
Politiche Agricole e Rurali



Ministero delle
Politiche Agricole e Rurali



Ministero delle
Politiche Agricole e Rurali



www.puntastilo.it