

U Mmitu

Au cours du temps, les habitudes alimentaires ont changées; toutefois dans le territoire de Cotronei il y a encore une tradition qui a origine ancienne: elle s'appelle "U MMITU" qui signifie invitation. Pour la préparation il est nécessaire laisser le grain dans l'eau pour trois jours, puis le quatrième jour le grain est mis dans une grande "QUADARA", c'est à dire un grand pôt avec de l'eau chaud. Dans un autre pôt on met: de l'eau, de l'huile, du fenouil sauvage et beaucoup de celeri et on fait les cuire. À moitié cuisson du grain on ajoute les arômes avec le sel. Ils sont cuits par trois heures, après il est distribué à quiconque en veut un peu, qui porte avec lui le pôt de sa maison. Cette tradition se déroule le 19 mars, jour où on fête San Giuseppe. Il continue à être transmis encore aujourd'hui de génération en génération.



À Noël on mange les "Crustuli" et la "Cicerata"

Crustuli

Une tradition de Noël, mais pas seulement, est la préparation d'un gâteau typique de notre territoire connu avec le nom de "Crustuli". Il s'agit d'un gâteau à base de farine, d'eau, de sel et de "lievito madre". Il faut mélanger ces ingrédients, laisser monter le mélange pour quelques heures, après on fait des gimblettes et on les font frire dans abondant huile d'olive, strictement produit dans notre territoire. Lorsque les gimblettes ont atteint la dorature voulue, les enlèvent de la casserole, on les laissent trainer et on les passent dans le sucre granulé ou dans le vin cuit, produit aussi dans nos maisons. Maintenant les "Crustuli" sont prêts à être goûtés.



Cicerata

La "Cicerata" est un autre dessert typique de Noël, composé d'un simple mélange des oeufs, de farine et du miel. Il faut mélanger ces ingrédients, détacher de petits morceaux de pâte, faire de minces cordons et les couper en petits pois chiches. Ils sont frites et passés dans le miel. Quelque fois la "Cicerata" peut être décorée avec des grains de sucre colorés.



Toutes ces nouvelles ont été trouvées en:
www.archivistoricocrotone.it



Créé par:

Classe III AFM

Caria Epifania Tanya
Cerenzia Natascia
Costantino Emmanuel
Curcio Luana
Curto Lucia
Fabbrizzi Angelica
Vona Nico

Les professeurs

Madame Angela Mancuso
Monsieur Salvatore Mesoraca

Tutor

Monsieur Ignazio Granata

Classe IV AFM

Angotti Giulia Pia
Bonasso Francesca
Costantino Giada
Fabiano Angela
Facente Francesca
Ierardi RosaRita
Miletta Alessia
Pellegrini Francesca
Pellegrini Gaia
Scavelli Veronica
Vona Agata
Vona Giovanna



Ce travail, réalisé par des groupes d'élèves de la troisième et quatrième classe "I.T.E." de l'école "Margherita Hack", qui ont participé au projet PON, "Alla riscoperta delle nostre radici: full immersion day: arte e mestieri antichi nel centro storico", représente une brochure publicitaire qui a le but de faire redécouvrir les anciennes traditions, les usages et les habitudes de Cotronei et des pays limitrophes.



Cotronei

Le premier prénom du bourg a été "Cotronesi", pays qui se trouve à une altitude de 502 m. avec une population des 5480 habitants. Le territoire, en province de Crotone jusqu'à 1992, une fois faisait partie de la province de Catanzaro. Cotronei a toujours été sur la route de la transhumance qui de la "Valle del Neto" mène au plateau de la "Sila". La transhumance représente le déplacement des vaches des pâturages à ceux des régions montagneuses et vice versa.

La Transhumance

La transhumance représente la migration saisonnière des troupeaux et des bergers qui se déplacent des pâturages situés dans des zones vallonnées ou montagneuses (en été) vers les lieux plats (en hiver) le long des sentiers naturels.



Les Lieux religieux



Notre pays est riche des lieux sacrés, nous pouvons visiter les églises byzantines, la chapelle de San Francesco di Paola, l'église de la Madonna del Carmine, de Sant'Antonio et de San Nicola. La résidence historique importante, Palais de Morano-Filomarino, bâti en 1600 par les barons de Morano, donné à la famille Verga, fut incendié par ordre de

Vittorio Emanuele II. Après avoir pris le nom de Palais Verga, il fut reconstruit et aujourd'hui nous pouvons encore le visiter.

Agriculture et élevage

Cotronei, au cours des siècles a été, important pour la production de soie, d'huile, de cuir, et de réglisse. L'agriculture, principal source de revenu, est basée sur la production des céréales, de froment, de fourrage, des légumes, des olives, du raisin et des agrumes. L'élevage des bovins, ovins et caprins est également pratiqué. Au point de vue gastronomique Cotronei conserve encore la tradition de l'élevage et de la transformation de la viande de porc, de conserves dans l'huile, des plats aux champignons, pommes de terre, saglie. Évidemment, tous ces plats sont accompagnés d'un pain excellent et parfumé. Le pain, dans la tradition Cotronei, a joué un rôle crucial car il existait la coutume selon laquelle chaque famille passait le "lievito madre" (pâte faite uniquement avec de la farine et de l'eau, mélangés et après 48 heures renouvelés; pour l'obtenir il était beaucoup de temps) essentiel pour la production du pain qui avait lieu chaque semaine. Dans le passé, à Cotronei le transport du bois et de la poix, qu'il partageait avec Petilia Policastro, a été très important.



La production de "Pece" et "Deda" dans les bois de Petilia Policastro

Au cours des siècles le bois a été la source primaire pour la vie des populations médiévales et un élément fondamental du territoire. Il donnait l'occasion de travailler et aussi beaucoup de produits indispensables aux hommes. Même si dans l'histoire le territoire "Silano" est changé, ce qui est resté inchangé a été le travail des hommes: bûcheron, porchers, chasseurs, hommes qui travaillent avec le charbon et les "piciari", c'est-à-dire les hommes qui travaillent avec la poix.

Leur travail commençait en automne lorsque les troncs des pins étaient gravés. Au début du printemps par les incisions commençait à sortir un liquide appelé "poix", destiné à s'endurcir à contact avec l'air. La poix représentait un produit de multiple emploi utilisée comme matériel incendiaire, comme emploi dans le champ naval et pour l'imperméabilisation des produits. Sur le marché existent deux types de poix: poix blanche et poix noire. La poix blanche venait rechauffée dans une chaudière de cuivre et distillée. La poix noire suivait un déroulement qui prévoyait la construction des fours pareils à des piles de bois construites pour la production du charbon. Dans ces fours on cuisait le bois des pins ensemble à d'autres résidus résineux. Par le bois résineux, gagné par les forêts de la "Sila", s'obtenait la "deda" un produit utilisé pour l'éclairage des maisons et pour allumer le feu. Le travail des hommes qui travaillent avec la poix on est réduit considérablement mais quelque "bon homme" qui continue à porter avant cette tradition reste encore aujourd'hui.



Le Sanctuaire de la "Sainte Épine" à Petilia Policastro

Le Sanctuaire de la Sainte Épine a été fondé autour de l'année 800 sur initiative de l'archivêque de Santa Severina, au début comme habitation pour peu de religieux basilien, puis comme abri pour les disciples du Pauvre d'Assisi. En 1431 le Pape Eugenio attribua au sanctuaire le culte franciscain, les moines commenceront à agrandir et rendre confortable le lieu. En 1523 la reine de France, Giovanna de Valois, donna la Sainte Épine, prise par la Couronne de Jésus Christ à fra Dionigi Sacco qui l'apporta dans ce lieu sacré. Le culte de l'Épine est devenu l'élément de relief du monastère et le principal rappel pour la population de Petilia Policastro et des territoires voisins. Chaque deuxième vendredi de mars a lieu la procession appelée du "Calvaire". Les fidèles commencent la procession de l'église de Saint Francesco avec le classique passage au - dessous de l'arc de l'Église Matrice, ensuite on passe pour les rues du pays et on arrive au Sanctuaire, fatigués



excursion à la Sainte Épine en mangeant le repas dans les bois de chênes près du Sanctuaire. Après l'arrivée à l'Église et la célébration de la Messe, la journée se termine par la bénédiction du pays. À la Sainte Épine, la population de Petilia Policastro demande la protection du pays surtout à l'occasion des catastrophes naturelles qui souvent ont frappé le territoire. La participation à cet événement est tellement éprouvée qu'elle a dépassé les frontières religieuses et est devenue un événement populaire.

La foire de Mulerà à Roccabernarda

Une des traditions de notre petite ville, Roccabernarda qui dure encore aujourd'hui et se déroule le 31 août et le 1 septembre, est la célèbre "foire de Mulerà". Il s'agit d'une des événements d'agrégation socio-culturelle les plus anciens de la province de Crotone. Le prénom "foire de Mulerà" dérive de la localité "Mulerà" où, dès la moitié du 1500 existait l'abbaye de Saint Marie de Mulerà dévoué à la nativité de Marie. En outre, il y avait aussi une rivière où les animaux (probablement les mules) allaient boire. Autour l'abbaye il a eu lieu la foire. Elle était un achat des animaux, éléments de travail, textiles et autre choses. Les marchands, qui arrivaient de toute l'Italie "descendaient"



à Mulerà au début du mois de septembre, on y restait beaucoup de jours pendant lesquels ils achetaient ou vendaient le bétail ou d'autres biens. Les personnes âgées de notre pays se souviennent encore de la période de préparation de l'événement, au cours duquel le village était fréquenté par nombreuses communautés

"gitanes" qui vendaient artefacts porte à porte. Autrefois cette foire a été la foire la plus grande du Royaume des deux Sicilies. Nombreux de marchands, avec leurs biens difficiles à trouver sur place, arrivaient à Roccabernarda pour pouvoir les échanger avec les habitants du lieu, des hameaux de la Sila et de la mer. Actuellement la foire a lieu dans la partie périphérique du petit village, appelée "E Fere", c'est à dire la route qui mène de Roccabernarda à Petilia Policastro et Cotronei. Depuis quelques années l'administration communale et les associations locales organisent "La reconstitution historique de la foire Mulerà". Le but est de restaurer la dignité historique et culturelle de la foire. En plus les congrès historiques, les actions culturelles ont été les événements les plus importants de la dernière édition. En effet, la foire de l'année dernière s'est terminée avec le défilé du "ciucciu", symbole de Roccabernarda. La choix de faire défiler l'âne a été conçue dans le but de relier historiquement la fonction de la foire, ancienne vente des animaux, avec l'action culturelle de la reconstitution historique. Aujourd'hui, la foire de Mulerà continue à être un rendez-vous pour la vie sociale du petit village du "Marchesato".



La S.M.E. à Cotronei

Cotronei, doit son développement économique à l'ancienne S.M.E. (société méridionale d'électricité) née à la fin des années 1800, devenue au fil du temps ENEL. La richesse du pays était liée au fait que beaucoup de jeunes avaient un emploi, le chômage était limité. Les gens qui venaient de l'extérieur pour travailler, appelés les "chefs", c'est-à-dire les ingénieurs, ont fait connaître aux habitants de Cotronei beaucoup de choses qu'ils ne connaissaient pas auparavant. Sur le lieu de travail, il y avait nombreux magasins où les employés avaient des réductions. La S.M.E. a réalisé les travaux pour la construction du Lac Ampollino, Arvo et Cecita, le plus grand réservoir d'eau de notre région. Dans les années trente elle est passée à l'IRI et des années soixante la S.M.E. a effectué acquisitions dans le secteur agricole et alimentaire, en devenant le plus grand groupe alimentaire italien. Dans les années quatre-vingt dix le groupe a été fermé.

