



CITTÀ DELL'OLIO: ITINERARIO TRA LA STORIA ED I SAPORI DI SARACENA

Tappe itinerario

1. Partenza: chiesa di San Leone, via Carlo Pisacane, Saracena

È una nota meta turistica per gli appassionati della montagna; Novacco offre agli amanti dello sci di fondo oltre 4 chilometri di piste e un'infinità di percorsi praticabili dai più esperti che si snodano sui confinanti pianori di Masistro e Caramolo; inoltre è un luogo ideale per praticare orienteering, trekking e campeggio.

2. Tappa 1: Ex Convento dei Frati Cappuccini, 87010 Saracena

Durante la Prima guerra mondiale venne utilizzato come luogo di prigionia per i soldati austriaci e tedeschi. Annessa al convento, delimitato da mura, venne edificata una chiesa ad aula che dal suo interno consentiva ai religiosi di accedere alle loro residenze. Il cortile interno è circoscritto, solo da un lato, da un porticato costruito su uno scavo artificiale di media grandezza che raccoglieva le acque piovane. Allo stato attuale, il pozzo e il chiostro si trovano in stato di abbandono come del resto l'intero complesso. Nella parte posteriore della struttura si può riconoscere un giardino che aveva lo scopo di assicurare un'autonomia alimentare ai frati del convento; tale giardino venne poi utilizzato, per pochi anni, come cimitero cittadino di cui ancora oggi vi è traccia.

3. Tappa 2: Giuseppe Calabrese Agricoltore a Saracena, via S M Maddalena, 258, Saracena

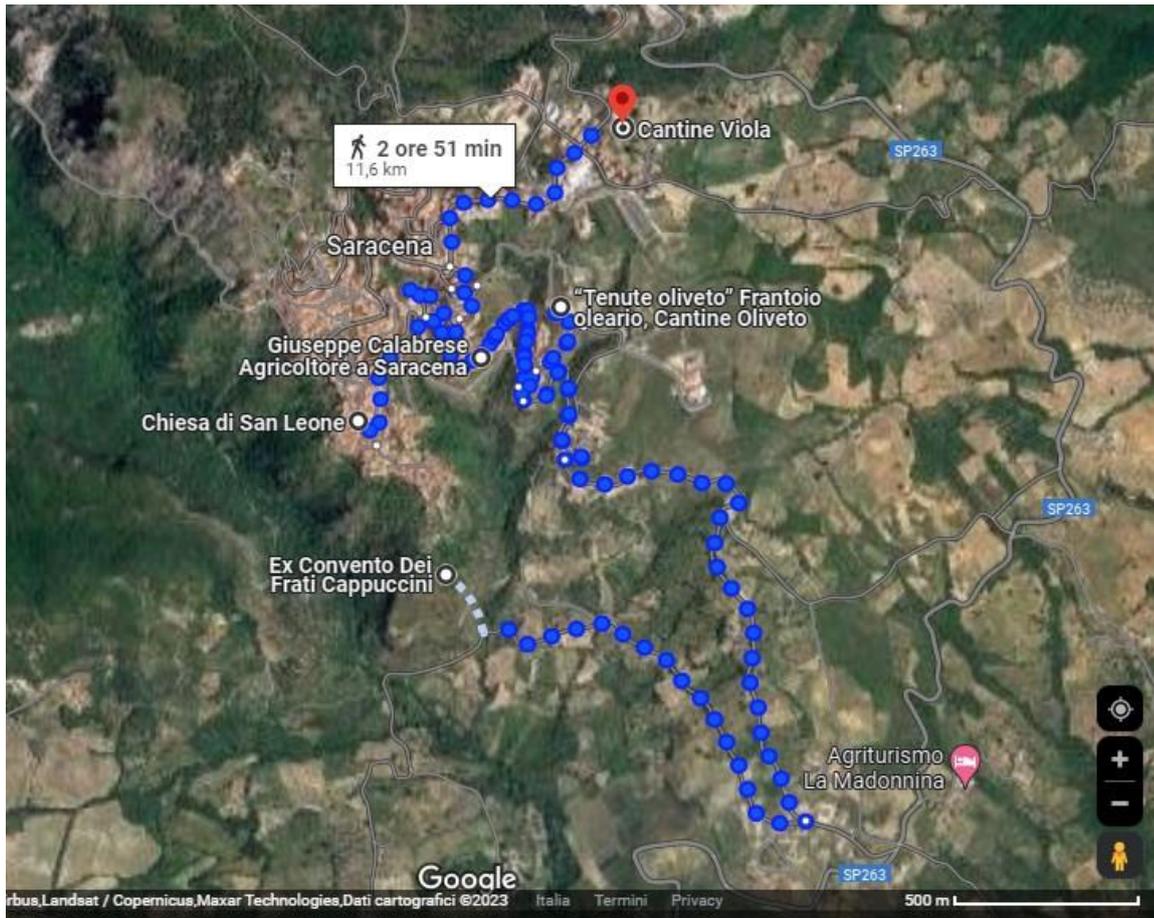
La produzione dell'azienda è un rosso di varietà Magliocco in purezza, un bianco di varietà Guarnaccia e Malvasia, un rosato di varietà Magliocco 100% e il Moscato di Saracena che segue l'antichissimo procedimento. Inoltre, l'azienda produce anche olio extra vergine di oliva.

4. Tappa 3: "Tenute Oliveto", Frantoio Oleario, Cantine Oliveto, Contrada S. Filippo, 16, Saracena

È possibile effettuare visite solo su prenotazione

5. Arrivo: Cantine Viola, via Giorgio La Pira, 162, Saracena

Nel 1999 Luigi Viola, appassionato di natura ed agricoltura, decise di commercializzare il Moscato di Saracena per farlo conoscere al grande pubblico. Passito rinomato sin dal XVI secolo, quando era presente sulla tavola dei pontefici romani, citato poi in diversi trattati enologici dell'800 e premiato con svariati riconoscimenti, negli ultimi decenni il Moscato di Saracena rischiò di scomparire nell'oblio delle tradizioni popolari del piccolo paese di Saracena (Calabria). La passione della famiglia Viola ha permesso di sventare non solo l'estinzione di questo raffinato vino da meditazione, ma anche la perdita della particolare procedura di vinificazione che lo rende unico tra i vini passiti del mondo.



CONTATTI UTILI

- **Comune di Saracena**
 - INDIRIZZO: Via Carlo Pisacane n.4
 - TELEFFONO: 0981/34160
 - PEC: protocollo.saracena@asmepec.it
 - SITO WEB: <https://www.comune.saracena.cs.it/>
- **Giuseppe Calabrese Agricoltore a Saracena**
 - INDIRIZZO: Via S M Maddalena, 258, 87010 Saracena CS
 - TELEFONO: [340 602 3820](tel:3406023820)
 - SITO WEB: <https://www.giuseppe-calabrese.it/>
- **“Tenute oliveto” Frantoio oleario, Cantine Oliveto**
 - INDIRIZZO: Contrada S. Filippo, 16, 87010 Saracena CS
 - TELEFONO: 348 868 2115
- **Cantine “Viola”**
 - INDIRIZZO: Via Giorgio la Pira, 162, 87010 Saracena CS



- TELEFONO: 340 367 4357
- SITO WEB: <https://www.cantineviola.it/>