



Vacanze piccanti a Diamante

“Una fanciulla coricata sulla spiaggia coi piedi verso i colli... abbandonata al bacio dell’onda e all’abbraccio della mareggiata”. La descrive così, Diamante, lo storico Attilio Presti. Ed è con lo spirito dell’abbandono, ma con il piacere della scoperta, che affrontiamo il nostro viaggio nella città dei murales, del peperoncino e del cedro a cura di Tiziana Conte

Gianni Pellegrino nei panni del Re Peperoncino, la maschera protagonista del Festival di Diamante. Gianni Pellegrino in the role of King Peperoncino, the protagonist mask at the Diamante festival

Diamante, sulla splendida costa della Riviera dei Cedri e davanti alle vicine isole Cirella e Dino, si riconferma ogni anno meta privilegiata di turisti che arrivano non solo d’estate per crogiolarsi al sole nei suoi otto chilometri di spiaggia, immergersi nei ricchi fondali o esplorare le splendide grotte, ma durante tutto l’anno per ammirare i suoi murales e godere dei prodotti della gastronomia il cui protagonista è il peperoncino.

Non a caso, qui, dal 1992 si svolge il **Peperoncino Festival** che, dopo il riconosci-

mento del Mibact come “iniziativa dell’anno europeo della cultura”, vive la soddisfazione del successo. La ventiseiesima edizione, che come ogni anno si è svolta a settembre, ha archiviato numeri da record con 230.000 visitatori che hanno affollato gli eventi e i 200 stand di leccornie piccanti posizionati sul Lungomare, sul Lungofiume e nel centro storico. «Tutto previsto», ci dice con orgoglio **Vincenzo Monaco**, direttore artistico della manifestazione e fondatore, nel 1994, dell’Accademia italiana del peperoncino. «Non previsto, invece», aggiunge, «il re-



cord di Arturo Rencricca che in mezz'ora ha mangiato un chilo e 20 grammi di Diavolicchio Diamante confermando la laurea di campione mondiale conseguita a luglio a Silverstone». Un successo anche la "Frittata di 1500 uova" con i figuranti in costumi del 500 per celebrare lo storico evento di Carlo V arrivato alla Certosa di Padula dopo le vittoriose battaglie di Sicilia. Bagno di folla per la madrina del Festival Elisabetta Gregoraci e il Ministro del MiPAAF **Gian Marco Centinaio**, che, dopo il taglio del nastro, ha visitato gli stand assaggiando formaggi, vino, peperoncino e salsiccia di suino nero. «Questa Calabria è strepitosa e merita di più. Come Ministro delle politiche agricole e del turismo sono impegnato alla valorizzazione di questa Italia», ha dichiarato. Il Peperoncino Festival si presenta come un «intelligente mix di arte, gastronomia e cultura» confermandosi, a dire del Gambero Rosso, un imperdibile appuntamento. «Una esplorazione completa del pianeta piccante in senso gastronomico e in senso metaforico», precisa Monaco, «con la formula del "tutto all'aperto e senza biglietto d'ingresso».

Un marchio di qualità per il peperoncino made in Italy

Di novità gastronomiche, di nuovi prodotti, di nuovi esperimenti si è parlato nelle Officine del Gusto, nella tensostruttura sul Lungofume. Fra le specialità tipiche del posto e da provare: le alici salate al peperoncino, le "pitticelle di rosamarina", frittelle a base di bianchetto; la rosamarina con il pepe, il cosiddetto caviale dei poveri; le "olive ammaccate", i "panicilli", involtini di acini di uva passa avvolti nelle foglie di cedro insieme a pezzetti di cedro candito, che piacevano a Gabriele D'Annunzio e ovviamente leccornie a base di cedro liscio di Diamante (di grosso taglio e profumato,) come per esempio gelati, granite, dolci canditi e liquori. «Il peperoncino deve diventare motore economico nelle regioni del Sud», sottolinea Monaco, «ma le produzioni locali subiscono la concorrenza straniera. Per superare il problema è fondamentale la creazione di un marchio di qualità che distingua il peperoncino italiano». Oltre agli show cooking e alle tan-



CREDITI FRANCESCO GARRITANO

te iniziative, durante il Festival si assiste, per le strade, a esibizione di trampolieri, mangiafuoco, band, sbandieratori, statue viventi, gruppi folk, bande musicali, per la gioia di visitatori che con l'occasione possono ammirare i vecchi muri dipinti e dal Lungomare, balcone davanti all'orizzonte, deliziare la vista davanti ai suggestivi tramonti.

Un museo a cielo aperto

Al centro del paese si trova la caratteristica piazzetta **S. Biagio** che deve il nome alla chiesetta dedicata, qui, al Santo Protettore della gola. La piccola piazza si allarga fra le case del centro storico e vi si accede solo a piedi. Un borgo che ti sorprende passeggiando tra i suoi vicoli, dove, quando meno te lo aspetti, appare un gigantesco murale a decorare facciate di abitazioni. Se ne contano più di trecento realizzati da importanti nomi della Street Art. Un vero e proprio museo a cielo

Sono più di trecento i murale realizzati da famosi artisti della street art.
More than three hundred murals are made by famous street artists

Peperoncini appesi e messi ad essiccare al sole.
Chilli peppers hanging and put to dry in the sun





Il Ministro Centinaio, Elisabetta Gregoraci, Vincenzo Monaco ed il Re Peperoncino durante l'inaugurazione del Festival.
Minister Centinaio, Elisabetta Gregoraci, Vincenzo Monaco and the King Peperoncino during the opening ceremony of the Festival

aperto, quello che si apre ai nostri occhi. Tutto iniziò nel 1981 con l'Operazione Murales, da un' idea del pittore Nani Razzetti che propose al sindaco di allora, Evasio Pascale, il progetto di rivitalizzare il centro storico. Ottantatre pittori arrivarono da tutto il mondo per dipingere le mura del centro storico trasmettendo così agli abitanti anche il gusto della conservazione del proprio passato. Così il murales a mosaico dei coniugi Michele ed Angiolina Sposito di Ferrara, in via Alfieri, sulla parete esterna della Chiesa Madre, racconta l'antica storia della Calabria dal ritrovamento del graffito del

"Toro di Papasidero", fino alla civiltà di contadini e pescatori. Da allora ogni anno vengono aggiunti nuovi Murales da artisti ospitati dal comune. La seconda edizione di OSA - Operazione Street Art, il festival di arte urbana che si è svolto lo scorso settembre, ha arricchito le facciate di alcuni palazzi con otto nuovi lavori degli street artist Sfir, Man o' Matic, Toni Espinar, Ele Man, Solo e Diamond, Riccardo Buonafede, Ozon, Stefania Marchetto e Alessandro Rizzotti, chiamati a interpretare la propria visione sul tema dei diritti umani. La risposta nei loro murales: messaggi di amore, rispetto e presa di coscienza contro ogni tipo di violenza. Una bella iniziativa, questa di Osa, che intende portare avanti il concetto di muralismo inteso come percorso di rigenerazione dell'arte pubblica contemporanea e di rivalutazione del territorio: aprire un dialogo tra arte e architettura, tra spazio e ambiente, allo scopo di riscoprire i luoghi, esaltandone la bellezza.

Diamante vista dal mare.
Diamante: the view from the sea



GASTRONOMIC TRAILS

Spicy Holidays in Diamante

“A young girl lying on the beach with her feet against the hills... resting between wave kisses and hugs of coastal storm”. The historian Attilio Presti describes the city of Diamante with these words. Therefore, we'll deal our journey in the city of graffiti, chili pepper and cedar not only with spirit of abandonment, but also with pleasure of discovery **Written by Tiziana Conte**

Diamante, on the wonderful coast of Riviera dei Cedri and in front of the islands nearby Cirella and Dino, it's tourists attractive destination annually. And not just for whom arrives in summer to bask in the sun on its eight kilometres long beaches, to dive in rich sea-beds or to explore the wonderful caverns, but also for the ones, who come to admire its graffiti and to enjoy their culinary products flavoured with chili pepper throughout the year.

It's no coincidence that the **Peperoncino Festival** has taken place here since 1992, it has reached success after it was recognised as "Initiative of the cultural European year" by the Mibact. The 26th edition, which took place in September as well as every year, closed with the record number of 230,000 visitors who crowd-

ed the events and a record number of 200 stands of spicy delicacies placed on the boardwalk, the riverfront and in old town. «It was all planned», the artistic director of the event and founder of the Italian Academy of chili pepper in 1994, **Vincenzo Monaco** said proudly to us. He also said: «Instead, Arturo Rencricca's record was unexpected, he ate one kilogram and 20 grams of Diavolicchio Diamante in half an hour. He confirmed his title as worldwide champion, that he achieved at Silverstone last July». Another success has been the "1,500 eggs omelette" where the locals have worn customs of 500s in order to celebrate the historic event of Carlo V arrival to Certosa di Padula after the victorious battles of Sicily. A big crowd greeted the Festival sponsor Elisabetta Gregoraci and the MiPAAF minister **Gian Marco Centinaio**. After the ribbon cutting, the minister visited the stands and tasted cheese, wine, chili pepper and black pork sausage. He said: «This Calabria is sensational and deserves more. As the Minister of agricultural policies and tourism I am committed to enhance this Italy». The

Il Ministro Centinaio in visita agli stand assaggia i prodotti locali.
The Minister visiting the stands tastes local products



Peperoncino Festival shows as a «smart mix of art, cooking and culture» and it remains an unmissable event, according to the Red Lobster. «The Festival is a perfect exploration of the spicy world, gastronomically and metaphorically speaking», explained Monaco, «according to the formula “everything is open outside without entrance ticket».

A quality label for chili pepper made in Italy

Culinary developments, new products and experiments have been mentioned during the Officine del Gusto, in the tensile structure on the Riverside. Some of the typical local specialities that you should taste are: salted anchovies with pepper; “pitticelle di rosamarina”, that are fritters of whitebait; rosamarina with

pepper, known as poor people’s caviar; “olive ammaccate”; “panicilli” namely grape rolls wrapped up in cedar leaf with bits of candied citron (they were one of Gabriele D’Annunzio’s favourite food) and obviously delicacies based on Diamante smooth cedar (a big scented citron), such as ice creams, slushes, sweet candies and liqueurs. «The chili pepper must become an economic engine in the regions of Southern Italy», Vincenzo Monaco highlighted, «but local production endures foreign competition. In order to resolve the situation it’s crucial to create a quality label that distinguishes the Italian chili pepper». During the Festival there were in the streets, together with cooking shows and lots of initiatives, such as people on stilts, fire eaters, bands, flag wavers, human statues and folk bands performing for the joy of gladdening visitors. In this situation the visitors should enjoy the old painted walls and admire the evocative sunsets from a balcony over the horizon, on the Seafront.

Diamante, con i suoi murales è un museo a cielo aperto.
Diamante, with its murals, is an open-air museum



An open air museum

In the centre of the town there’s the characteristic **S. Biagio** square, it is named for the chapel on the square dedicated to the Patron Saint of throat. You should access only on foot this little square encircled by old town houses. While you’re walking across its alleys, you’ll be surprised, when you least expect it, by the village, where you’ll see a huge graffiti that adorns residence facades. There are over three hundred murals made by Street Art important personalities. It’s a real open air museum what we see.

It all started in the 1981 with “Operazione Murales”, an idea of the painter Nani Razetti. He suggested to the mayor, Evasio Pascale, the project to revitalise the old town. Eighty-three painters arrived from all over the world to paint old town walls and this operation has instilled to the inhabitants the art of preserving their own past. In this way the newly-weds Michele and Angiolina Spos-



Il peperoncino è il protagonista della gastronomia locale.
Chilli pepper is the protagonist of the local gastronomy

ito di Ferrara's mosaic, in via Alfieri, on the outside wall of Holy Mother Church, describes the ancient story of Calabria from the discovery of "Toro di Paspidero" mural to the farmers and fishermen civilization. Since then, artists hosted by the City make new murals annually. The second edition of OSA - Op-

eration Street Art, the urban art festival occurred last September, has enriched the facades of some buildings with eight new works of street artists Sfhir, Man o' Matic, Toni Espinar, Ele Man, Solo and Diamond, Riccardo Buonafede, Ozon, Stefania Marchetto and Alessandro Rizzotti. They were invited to depict their own vision on human rights and they portrayed: love messages, respect and awareness against all types of violence. The OSA is a good initiative that intends to pursue the idea of making murals and graffiti interpreting it as a regeneration path of the contemporary public art and the territory appreciation. The aim is to open a dialogue between art and architecture, between town and environment, in order to rediscover the locations, enhancing the beauty.

230.000 visitatori hanno affollato gli eventi e i 200 stand di leccornie piccanti.
230,000 visitors crowded the events and the 200 stands of spicy delicacies

