



Ristorante 'La Fermata' di Roccafiiorita

Il piacere della cucina tradizionale, la tranquillità e la pace della montagna

Dove:

A Roccafiiorita, all'ingresso del paese provenendo da Limina, in via F. Bonanno, 8.

Cenni storici e informazioni per il visitatore (tratti dal sito del consorzio Val d'Agrò)

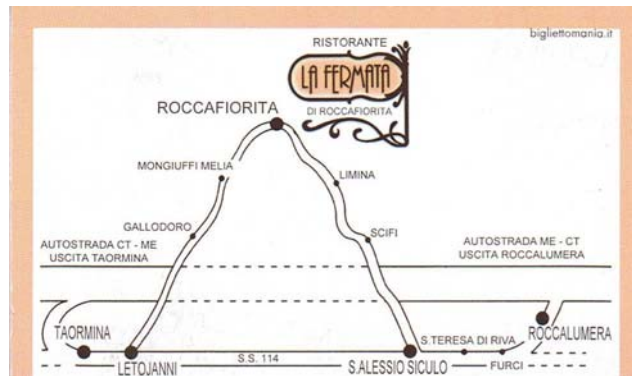
E' il Comune più piccolo dell'entroterra jonico-peloritano. Le sue origini risalgono al periodo feudale quando Pietro Balsamo, Marchese di Limina e proprietario del feudo "Acqua Grutta" (Grande Grotta), viene "abilitato" a costruire in quel feudo una cittadina. Pochi decenni dopo Acqua Grutta assunse il nome di Rocca-Kalfa a sintesi del Monte che la sovrasta e poi Roccafiiorita, dal latino medievale Rocca Florida. In seguito ad investitura Pietro Balsamo fu confermato Principe di Roccafiiorita. Alla morte del Principe, privo di eredi, il feudo passò al nipote Pietro Bonanno che assunse anche il cognome Balsamo. Il Principato Balsamo-Bonanno si perpetuò nel tempo, annoverando nel suo rango uomini illuminati che svolsero un valido ruolo nel contesto politico-economico della Valle D'Agrò e più in generale della Sicilia. Dal 1929 al 1946 Roccafiiorita fu aggregato al Comune di Mongiuffi Melia. Nel 1947 ha riottenuto la sua autonomia amministrativa. Fratello minore dei centri abitati dell'alta Valle Dell'Agrò, questo grazioso ed amabile paesetto dal nome gentile suscita immediata simpatia. Disteso su un pianoro, quasi addossato alle braccia amorphe del Monte Kalfa, come a protezione, è circondato da una campagna odorosa e verdeggiante. Il paese è dominato dal Santuario Della Madonna dell'Aiuto, in posizione suggestiva sulla cima del Monte Kalfa nel gruppo della Montagna Grande.

Eventi:

Festa in onore di S. Filippo d'Agira 12 Maggio. festeggiamenti in onore della Madonna dell'Aiuto (venerdì, sabato e domenica dell'ultima settimana di Agosto) di notevole richiamo turistico-religioso, durante la quale il Comune organizza varie manifestazioni culturali e ricreative.

Per arrivare:

Dalla A18: Uscita Taormina - Distanza Km. 15, Uscita Roccalumera - Distanza Km. 25, Uscita Giardini - Prov. Giardini/Francavilla bivio Graniti, DALLA SS 114: Bivio Sp 12 S. Alessio Siculo - Km. 19, Bivio SP 11 Letojanni - Distanza Km. 15, DALLA SS 185: bivio Graniti - Monte Kalfa - Roccafiiorita, FF.SS. Stazione di S. Teresa di Riva - Km. 25, Stazione di S. Alessio Siculo - Km. 19, Stazione di Letojanni - Km. 15, Stazione di Taormina - Km. 23, AEROPORTO Internazionale Fontana Rossa Catania - distanza Km. 55, AEROPORTO dello Stretto Reggio Calabria - distanza Km. 56



Per ulteriori informazioni su Roccafiiorita e la valle d'Agro potete visitare i seguenti siti internet:

www.consorziovaldagro.it

www.comunediroccafiorita.it

Quando:

Il ristorante è aperto tutto l'anno. Il giorno di chiusura è il lunedì e la sera dei festivi.

E' raccomandata la prenotazione.

Che cosa:

I piatti della tradizione locale preparati con ingredienti naturali e provenienti dal territorio. Cominciando con i salumi ed i formaggi tipici (pepato, ricotta, ricotta al forno, tuma, salame nostrana), i sott'olio ed i sott'aceti preparati in casa e le verdure di stagione, si passa ai primi di pasta fresca lavorata a mano (maccheroni, pappardelle) ed ai secondi di carne prodotta dagli allevamenti della zona, per finire con i dolci fatti in casa. Il tutto accompagnato da buon vino locale e prestigiose etichette regionali.

Perché:

Per mangiar bene e passare momenti piacevoli in un clima familiare ed in un ambiente incontaminato. Il ristorante è l'ideale per i vostri banchetti, le vostre feste di laurea, battesimi, cresime e feste private. La sala grande ospita fino a 60 coperti, altri 30 invece possono essere accolti nella saletta piccola.

Contatti:

Telefono e fax: 0942726333 - Mobile: 3385494513 - Email: eugenio.oc@tiscali.it

Menù tipico:

Antipasti: sott'aceti e sott'oli (olive scacciate, melanzane e pomodori secchi), salumi e formaggi (pecorino, pancetta, capocollo, salame, ricotta al forno, ricotta fresca, tuma frita) e altre pietanze in base alle stagioni (fagioli e cotiche, funghi gratinati e al forno, fave al guancialetto, melanzane in salsa d'aceto, parmigiana di melanzane ecc).

Primi: maccheroni al sugo di carne e pappardelle ai funghi.

Secondi: grigliata di salsiccia e involtini di maiale, tagliata di manzo e agnello..

Specialità secondo la disponibilità: maialino al forno, agnello al forno e stinchi di maiale.

Dolci: torta di ricotta, gelati del luogo, crostate con marmellata locale, tiramisù ecc.

MENU' COMPLETO A PARTIRE DA 25€*

Per i soci Na.Sa.Ta. il Ristorante "La Fermata" offre tutti i giorni uno sconto del 10%.

*il menù è ovviamente libero.