



Così scriveva Gaetano La Corte Cailler a seguito di una sua gita a Pezzolo avvenuta il 12 gennaio 1902: "Giace Pezzolo in una amena vallata abbastanza alta però, più sopra di Briga Superiore ed è fiancheggiata da una pittoresca rupe chiamata a rocca, di forma conica. Ha tre chiese, ma non esiste in buono stato che quella maggiore, poiché quella dell'Idria e l'altra della Grazia sono cadenti e furono spogliate delle opere che contenevano. Così pure quella di S. Maria del Loreto, distante da Pezzolo un buon tratto di strada, visitata al 1878 dal Di Marzo e poi venduta ad un privato dal Dèmanio, ma ora caduta". Pezzolo ha ripide e scoscese strade, ma giace in località pittoresca. Per oltre un millennio i prodotti della seta, dell'olio, degli agrumi e degli ortaggi insieme alla pastorizia hanno rappresentato il settore trainante dell'economia locale, patrimonio di cultura agropastorale che ora sta via via scomparendo. Si sviluppa in lunghezza con direzione est-ovest e si adagia sulle pendici di una collina a 365 metri s.l.m.. Villaggio lontano dal caos cittadino, dai rumori e dall'inquinamento, ospita molte antichità architettoniche tra le quali spicca la chiesa parrocchiale dedicata a S. Nicola, suo Patrono.

LA DOMENICA DEL VILLAGGIO

15 Marzo 2009



Presso Sede Società

Pezzolo

Promozione Sviluppo Sostenibile

Vill. Pezzolo - Messina

tel. 090610480



Antipasti

Rustico Campagnolo
(12 tipologie di assaggio: sott'olii, salumi, formaggi e frittate)
il tutto accompagnato da Pane Caldo Casereccio cotto
in forno a legna condito con olio, sale e pepe

Primi

Pasta e Fagioli con Cottenne di Maiale o Senza
Pennette Caserecce con Sugo di Carne di Maiale

Secondi

Misto di Carne di Maiale al Sugo
(Salsiccia, Puntine, Frittelle, Cottenne e Involtini)

Trippa Tipica alla Messinese

Frutta e Dessert

Dolce Tipico Casereccio, Frutta di Stagione

Caffè e Amaro

Bevande

Acqua naturale di fonte, Vino Nero d'Avola e Bibite varie

P.S. Alla prenotazione si possono sostituire "per motivi di gusti"
alcune pietanze con:

Pennette con Pomodoro Fresco e Bistecca con Insalata

Contributo Soci Euro 20

Le Prenotazioni dovranno pervenire entro il
13 Marzo 2009 , fino ad un massimo di 30 Soci

Alle Signore partecipanti, la Cooperativa C.A.I.F.E. offrirà un omaggio
di una delle sue tipiche produzioni (Pesto al finocchietto o Patè di olive nere)
A fine pranzo a cura della Coop. C.A.I.F.E. ci sarà l'esposizione e la vendita
dei vari prodotti della Propria Produzione (Km zero, dal produttore al consumatore)

Appuntamento ore 10.00 in C.da Stella

Visita *Azienda C.A.I.F.E*

(Varie Fasi Produzione)



Ore 11.00

Visita alla Chiesa Madre S. Nicola
ed al Villaggio di Pezzolo

Ore 12.30

Appuntamento in Via Provinciale
dove si consumerà il Pasto

Na.Sa.Ta. - Natura Sapienza Tavola
I Sapori del mio Sud

sito web: www.isaporidelmiosud.it - email: info-nasata@hotmail.it