



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

27 Aprile 2008



Presso Sede Cooperativa

**C.A.I.F.E.**

C.da Stella - Vill. Pezzolo

**Messina**

tel. 090610480



## Antipasti

Funghi Pleurotus, Pomodori Secchi, Melanzane sott'olio,  
Olive Denocciate, Carciofini, Peperoni, Pomodori Verdi,  
Olive Ripiene, Involchini - Ripieni di Melanzane, di Peperoni  
e di Pomodori Secchi,  
il tutto accompagnato da Pane Casereccio cotto in forno a  
legna condito con olio, sale e pepe.  
Assaggio di Ricotta Fresca  
Frittata uova e patate

## Primi

Pasta e Fagioli  
Maccheroni caserecci "al Raguttino"

## Secondi

Trippa alla Parmigiana  
Falsomagro, Polpette e Salsiccia al sugo

## Frutta e Dessert

Frutta di Stagione, Crostate fatte in casa vari gusti,  
Connolicchi con Ricotta, Caffè e Digestivo

## 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:  
maccheroni con pomodoro fresco e bistecca con insalata

Contributo Soci Euro 18

Le Prenotazioni dovranno pervenire entro il  
23 Aprile 2008, fino ad un massimo di 30 Soci

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](http://www.isaporidelmiosud.it) - email: [info-nasata@hotmail.it](mailto:info-nasata@hotmail.it)