



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 Demanio, 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

30 Novembre 2008



Presso Sede Società

Pezzolo

Promozione Sviluppo Sostenibile

Vill. Pezzolo - Messina

tel. 090610480



Antipasti

Funghi Pleurotus, Pomodori Secchi, Melanzane sott'olio, Carciofini, Peperoni, Pomodori Verdi, Olive schiacciate condite, Olive Nere, Formaggio Tuma (primosale),
il tutto accompagnato da Pane Caldo Casereccio cotto in forno a legna condito con olio, sale e pepe.

Primi

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

Secondi

Misto di Carne di Maiale al Sugo
(Salsiccia, Puntine, Frittelle, Cotenne e Involtini)
Trippa Tipica alla Parmigiana

Frutta e Dessert

Frutta di Stagione, Crostate fatte in casa vari gusti,
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:

Pennette con Pomodoro Fresco e Bistecca con Insalata

Contributo Soci Euro 20

Le Prenotazioni dovranno pervenire entro il
19 Novembre 2008, 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