



Si trova sulla costa ionica, tra Capo Ali e Capo S. Alessio. Il nome dell'abitato deriva dalla fusione del cognome del suo fondatore, il nobile Giovanni La Rocca, con quello delle miniere di allume (solfato di alluminio e potassio utilizzato in medicina e nell'industria dei colori), presenti in grandi quantità nel territorio circostante. Nella frazione "Allume" sono visibili ancora oggi le grotte scavate nel costone collinare, dove si estraeva l'allume. Nome antico: Tamaricum. Si tratta di un centro antichissimo che fungeva da stazione di smistamento postale a metà strada tra Messina e Naxos. Qui si accampò l'esercito di Pompeo durante la guerra contro Ottaviano. Il nobile Giovanni La Rocca diede il nome attuale al paese, paragonando il suo cognome a "Lumera", tenendo conto della presenza nella frazione di Allume, delle miniere. L'economia primaria del paese era basata sulla produzione ittico-agricola. Ad inizio '900 vennero costruite due filande a vapore per la produzione della seta, oltre a numerose fabbriche per la lavorazione e commercializzazione agrumicola. A Roccalumera visse per lungo tempo il poeta "premio Nobel" Salvatore Quasimodo, dalla cui residenza prese ispirazione per scrivere stupende poesie. Roccalumera è un rinomato centro turistico estivo della riviera ionica messinese. Da visitare la torre merlata dei Saraceni (XII secolo) con la poesia di Quasimodo; le cave di allume; il palazzo Marchesa Carrozza ed il Santuario di S. Antonio. L'edificio religioso principale è la chiesa Madonna del Carmelo, la cui costruzione risale al 1938, e al cui interno è custodito un crocifisso ligneo di notevole valore artistico.

Appuntamento con i Vecchi Sapori

19 DICEMBRE 2008 ore 20:30



RISTORANTE - PIZZERIA  
PARADISO DI STELLE

Via Lungomare n°95 Roccalumera  
Tel 0942 - 744991



## ANTIPASTO

Pang caserzeccio cotto al forno a legna condito con olio, sale e pepe e bruschette varie.

## PRIMI

Fusilli alla norma

Pasta e fagioli alla vecchia maniera (con cotenna)

## I VECCHI SAPORI A BUFFET

Involtini di melanzane

Involtini di peperoni

Involtini di zucchine

Caponata alla Siciliana

Parmigiana alla Messinese

Pomodorini con ricotta salata e basilico

Pomodori ripieni

Polpette di cavolfiore

Polpette di melanzane

Minzstra di campagna (Sabbaggia)

Melanzane grigliate

Peperoni grigliati

Pomodori secchi conditi

Cipolline all'aceto balsamico

Frittate di patate e cipolle scalogné

Frittata di bigola

Frittata di spinaci

Frittata di cuori di careiolo

Crocchette di patate

Cavolfiore lessa

Cavolfiore a stufato

Fagiolini lessi

Salame di cinghiale

Lardo condito

Olive bianche e nere

Ricotta fresca ed al forno

Peperato fresco

Fave secche a "maceo"

Fave a coniglio

Zucca rossa all'agrodolce

Zuppa di ceci

Acqua minerale Fontalba

Vino rosso tipico della casa

## DESSERT

Piparelli, Zuddi e Vino Zibbibbo

Contiguamente, ci sarà una degustazione di vari prodotti tipici offerti dalla **Ditta Monti**, dalla **Cooperativa C.A.I.F.E.** e dalla **Pasticceria Arena** (con possibilità di acquisti).

Inoltre a tutti i partecipanti verrà offerto un **omaggio** di agrumi vari, tipici della zona, e altri gadget.

**Contributo Soci: euro 22 - Non Soci: euro 30**

Appuntamento con I Vecchi Sapori e approfondimento culinario sono un'idea dell'Associazione eno-gastronomica

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

sito web: [www.isaporidelmiosud.it](http://www.isaporidelmiosud.it) - e-mail: [info-nasata@hotmail.it](mailto:info-nasata@hotmail.it)