

THE JAZZ RESTAURANT



Il centro abitato dell'attuale Spadafora, non ha avuto una vera e propria data di fondazione, ma piuttosto si è lentamente sviluppato intorno al fondaco, al castello e al relativo caricatoio marittimo che veniva usato per scambi tra i romettesi e venetichesi con mercanti genovesi, fiorentini e veneziani. Nel 1747 Spadafora contava ufficialmente 190 abitanti. Il territorio faceva parte del feudo di S. Martino e Venetico, venduto dal re Alfonso d'Aragona a Corrado Spadafora, il quale lo acquistò il 10 giugno 1447, insieme al feudo di Mazzarà, dietro pagamento di 300 onze e con l'obbligo del servizio militare di un cavallo armato per ogni 20 onze di reddito. Le ragioni dell'espansione demografica di Spadafora, come di altri centri abitati della costa, si possono ricondurre alla fine delle incursioni piratesche, e alla relativa tranquillità che ne conseguì. La sua vicinanza al mare e al caricatoio di merci rendeva il centro abitato più facilmente raggiungibile e lo qualificava ancor più come luogo ideale di arrivo e partenza per uomini e merci. Inoltre, l'essere situato lungo quella che da sempre è stata una delle principali strade che hanno segnato i movimenti della gente in Sicilia, è stato sicuramente un altro punto a favore dello sviluppo di questo centro. Sul percorso che collegava Messina con Palermo si sviluppava, infatti, un'importante strada lungo la quale, tra l'altro si svolgeva il collegamento postale chiamato "Corsa da Palermo a Messina per via delle marine". Il castello, che inizialmente era una torre difensiva, fu ampliato e prese le sembianze attuali intorno all'inizio del '600.

Si ringrazia la PRO LOCO di Spadafora per le ricerche e le foto.



7 DICEMBRE 2006 ORE 20:30
CENA A TEMA:
PER NON DIMENTICARE LE
RICETTE DELLA NONNA

Via Nazionale Arcipetrato 34, Spadafora, Messina
di fronte il rifornimento TAMOIL

Globalizzazione...Internet...tecnologie mozzafiato che
cottono più veloci di noi..... Le distanze sono annullate.
Le comunicazioni avvengono in tempo reale... le merci
girano il mondo in poche ore... Le trenette col pesto si
mangiano ad Hong Kong... il sushi a Palermo... la
pasta con le sarde a San Francisco. Possiamo oggi
parlare di tradizioni nostre?... di gusti nostri?...di
sapori nostri?...di odori nostri? Le ricette della nonna
sono sempre le stesse? "Cu cunta mette a giunta"...
Cerchiamo di recuperare il recuperabile... non per
tornare indietro, ma solo per non dimenticarle!!!

Le prenotazioni dovranno essere
effettuate entro il
4 dicembre 2006, fino ad
un massimo di 20 persone.
Il prezzo per i soci
è di 27 euro.

La serata sarà allietata
dalle note del pianista
Ciccio Anastasi

Cena a tema e
approfondimento
culinario sono un'idea
dell'associazione
eno-gastronomica
Na.Sa.Ta.
"I Sapori del mio Sud"

Menù a cura dello chef **Bambi**

Aperitivo con pane cunzatu e vino novello

Antipasto

*Flan di carciofi su fonduta di formaggio
Pastiddù di cacocciuli*

*Carciofi ripieni
Cacocciuli 'chini*

Primi

*Pasta siciliana
Pasta'ncaciata*

*Maccheroni con salsiccia e radicchio
Maccharuni ca' sasizza e radicchiu*

Secondi

*Maiale impanato con crema di cipolle
Porcu 'mpanatu ca' cipudda*

*Coniglio ripieno
Cuniddhiu 'chinu*

Contorno

*Verdura selvatica / patate al forno
Minestra sabbaggia / patati o funnu*

Dessert

Dessert tipico della casa

Vino: Nero D'Avola

Caffè e digestivo

