



Si trova nella costa jonica 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), presente 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 2 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 jonica messinese. Da visitare la torre merlata dei Saraceni (XII sec.) con la poesia di Quasimodo; le cave di allume, il palazzo Marchesa Carrozza e il Santuario di S. Antonio. L'edificio religioso principale è la chiesa Madonna del Carmelo (foto a sinistra), la cui costruzione risale al 1938, e al cui interno è custodito un crocifisso ligneo di notevole valore artistico.

Il prezzo per i soci e i loro familiari è di 22 euro.
Per gli ospiti non soci il costo è di 30 euro.



Cena a tema e approfondimento culinario
sono un'idea dell'associazione eno-gastronomica

Nasata - Natura Sapienza Tavola
I Sapori del mio Sud

Cena a tema:

Festa del totano e della seppia

14 luglio 2006



Ristorante - Pizzeria
Paradiso di Stelle

Via Lungomare n. 95 Roccalumera
Tel. 0942-744991

Menù

Festa del totano e della seppia



Antipasto

Anellini di totano fritto

Insalata di totano con agrumi di Sicilia

Seppioline ripiene in umido

Seppioline saltate in olio di oliva

Primi

Risotto al nero di seppia

Casareccie al sugo di totano con piselli novelli

Secondi

Medaglioni di totano ripieno con patate prezzemolate

Tagliolini di seppia all'Eoliana

Dolce

Semifreddo al pistacchio

Bevande

Insolia bianco di Sicilia

Minerale

Caffè



IL totano

Tipo: Molluschi, *nome scientifico:* *Todarodes sagittatus*

Famiglia: Ommastrephidae (Ommastrephidi), *ordine:* Decapoda (Decapodi)
Corpo cilindrico, allungato. Nella parte inferiore è provvisto di pinne triangolari, attorno alla bocca partono 8 braccia e 2 tentacoli più lunghi non retrattili muniti di ventose. All'interno del corpo è presente una conchiglia cornea (gladio o calamo) lunga e sottile. Colorazione rossastra. La lunghezza da 40 cm può raggiungere 1 mt.

Caratteristiche organolettiche: Carni buone, migliori sono quelle degli esemplari più piccoli. Specie di buon interesse commerciale. Commercializzato fresco, congelato, salato.

Particolarità: A differenza del calamaro, le pinne sono molto più piccole ed attaccate alla coda. La colorazione assume al buio una certa fluorescenza, questo serve, soprattutto in primavera, ad attrarre la specie di sesso opposto

Come riconoscere se è fresco: Per riconoscerne la freschezza si deve osservare il colore del mollusco; più la colorazione è viva e intensa, nelle sue varie sfumature, più è garantita la freschezza.

Pulizia e trattamento: È necessario staccare la testa dal corpo, eliminare da questa gli occhi e la bocca (la protuberanza a forma di becco di pappagalio), estrarre la conchiglia trasparente e le interiora, togliere la pelle strofinando i totani sotto l'acqua. Alcune preparazioni richiedono che la testa resti attaccata alla sacca, in questo caso, aprire la sacca con un taglio verticale, per estrarre le interiora.

La seppia

Tipo: Molluschi, *nome scientifico:* *Sepia esculenta*, *famiglia:* Sepiidae (Seppidi), *ordine:* Decapoda (Decapodi) Mollusco con corpo a forma di sacco ovale. Presenza di 8 braccia e 2 tentacoli più lunghi muniti di ventose. All'interno del corpo è presente una conchiglia dorsale calcificata, che costituisce lo scheletro, comunemente chiamata "osso di seppia". Colorazione bruno-rossastra. Lunghezza massima 18 cm.

Caratteristiche organolettiche: Carni buone, venduta sia fresca che congelata
Particolarità: Si distingue dal calamaro poiché ha un corpo più corto e tozzo. È un mollusco di basso costo economico per via della sua abbondante pescosità. Il nero di seppia, contenuto in una vescica e utilizzato per la preparazione di sughi in cucina, serve al mollusco per difendersi in caso di pericolo.

Come riconoscere se è fresco: Per riconoscere la freschezza della seppia si deve osservare il colore; più la colorazione è viva e intensa, nelle sue varie sfumature, più è garantita la freschezza.

Pulizia e trattamento: Lavare i molluschi sotto l'acqua corrente strofinando i tentacoli, con le mani, per eliminare i residui di sabbia ed asciugare bene con un foglio di carta da cucina. Staccare la testa ed estrarre dalla sacca, il cosiddetto "osso di seppia" e le interiora, eliminare il becco e gli occhi utilizzando un paio di forbici (dai molluschi più grossi togliere la pelle che li riveste).

Alcune preparazioni richiedono che la testa resti attaccata alla sacca, in questo caso, aprire la sacca con un taglio verticale, per estrarre le interiora.

Un trucco per spellare più facilmente le seppie consiste nel metterle mezzo minuto in acqua bollente e passarle poi in acqua fredda.