LE CITTÀ DELL'OLIO

Ciminà (RC)

Immerso nel Parco Nazionale dell'Aspromonte, Ciminà si trova a valle, sotto il **monte Tre Pizzi** e vicinissimo alla **fiumara Condojanni**. Cittadina sempre più frequentata da turisti internazionali, attratti dal labirinto delle sue vie, dalle particolari abitazioni **scavate nel tufo** violaceo della Ciminà alta e dai bellissimi percorsi panoramici di trekking, è una delle più antiche patrie del caciocavallo. Ciminà, per posizione e fertilità dei territori, è un luogo dove rilassarsi e immergersi nei boschi, a pochi chilometri dal mare. Un borgo che conserva la sua storia, come ci dimostra la chiesa dedicata a **San Nicola di Bari**, risalente al XVII secolo e ristrutturata più volte per rimediare ai danni provocati dai vari terremoti che hanno colpito la zona nel corso degli anni. La sua fondazione risale al 1453 da parte di greci e albanesi spostatisi qui dopo la caduta di Costantinopoli. Scelsero un luogo quasi naturalmente fortificato, il "Monte Tre Pizzi", luogo lontano dal mare e difficilmente raggiungibile da attacchi esterni, molto adatto all'agricoltura e all'allevamento. La prima famiglia nobile a imporre la sua supremazia nel comune di Ciminà fu la famiglia **Marullo di Messina**, che acquistarono il titolo di **Conti di Condojanni** dal **re Ferdinando II** di Sicilia. Vendettero poi il paese alla **famiglia Carafa di Roccella Jonica**, che ne mantenne il controllo fino all'abolizione dei feudi. Successivamente, per volere dei Borboni, nel 1811 passò sotto il controllo della cittadina di **Gerace**. La **Chiesa di San Nicola di Bari** è solo una delle bellezze visitabili nel comune di Ciminà. Risalente al XVII secolo, ospita al suo interno moltissime opere di artisti locali. Altro punto di interesse della cittadina sono i suoi **mulini ad acqua**, un tempo la prima fonte di reddito per la maggior parte degli abitanti.

Una delle perle enogastronomiche della Calabria, che esalta ogni giorno le sue bontà mediterranee, è sicuramente il **caciocavallo**, conosciuto in tutto il mondo. Questo antichissimo formaggio, di cui Ciminà è una delle più vecchie culle, ha una storia particolare. Il suo antenato pare infatti sia il **kaskaval**, una pasta filata prodotta nei Balcani. Un piccolo grande tesoro che fa della tradizione un vanto e una prelibatezza. Il caciocavallo di Ciminà è solitamente consumato freschissimo, entro pochi giorni dalla sua produzione, e anche con qualche settimana di stagionatura, dopo le quali sprigiona sapore e profumi di straordinaria bontà. Scopo di questo Presidio è incrementare la produzione di caciocavalli più grandi e con una stagionatura più prolungata, così da aiutare i produttori ad ampliare il loro mercato. Proprio in questo borgo i produttori di questo formaggio sono circa una trentina, ma solo alcuni di questi lavorano ogni giorno per il mercato. Il Presidio si propone quindi di coinvolgere tutti i produttori e riunirli in un'associazione, così che il caciocavallo diventi risorsa importante per la crescita economica e sociale di questo paese.

FONTE: TURISMO REGGIO CALABRIA