

LE CITTÀ DELL'OLIO

Corigliano Rossano (CS)

Corigliano-Rossano è una città di circa 80 mila abitanti nata dall'unione di due tra i più importanti comuni dello Ionio Cosentino. Situata nella strategica Piana di Sibari, è baciata per ben 35 km dal cristallino mar Jonio ed avvolta nel verde abbraccio dei Monti della Sila e del Pollino. I suoi due centri storici medievali sono sospesi sulle colline dai colori caldi e dai profumi intensi, dal sapore di liquirizia, di clementine ed Olio EVO. Qui si custodiscono immensi tesori d'arte quali il Codex Purpureus Rossanensis, l'evangelionario miniato più antico e prezioso al mondo, riconosciuto patrimonio Unesco nel 2015; innumerevoli chiese bizantine con mosaici ed icone, un bellissimo e imponente Castello Ducale dell'XI secolo, definito come uno fra i castelli più belli e meglio conservati esistenti nell'Italia meridionale. E poi ancora torri, grotte eremitiche, luoghi di spiritualità, sentieri naturalistici e colline verdeggianti caratterizzati dalla presenza di alberi secolari della "Dolce di Rossano", una cultivar di ulivo calabrese, simbolo paesaggistico di questo territorio, che ha ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine protetta DOP BRUZIO "Colline Joniche Presilane". L'olio in questo territorio è presente già dai tempi dei romani; varie sono le navi romane infatti ritrovate al largo delle sue coste trasportanti giare di olio. L'EVO della Dolce di Rossano è caratterizzato da un contenuto medio di acido oleico e polifenoli e ha un maggior contenuto di vitamina E (antiossidante naturale) rispetto ad altre cultivar. Alla vista si presenta di colore giallo con i riflessi verdi, mentre al gusto si avvertono leggere sensazioni di erba, note di mandorla fresca, di pinoli e di carciofo che completano le note aromatiche di quest'olio. Il gusto risulta essere bilanciato e rientra generalmente nella categoria medio fruttato con un livello medio di amaro e piccante. A Corigliano - Rossano è possibile visitare numerose aziende agricole per godere della vista delle piante di ulivo secolari ad alto fusto, quasi come scolpite nella roccia, e gustare il suo prodotto olivicolo, unico e di alta qualità.



Come raggiungere

IN AUTO

A 45km per zona urbana Rossano, a 30 km zona urbana Corigliano dal casello autostradale di Spezzano-Sibari sulla A3 Salerno-Reggio Calabria imboccato il casello si percorre la S.S.534 e poi la S.S.106 (E 90) direzione Rossano.

IN AUTOBUS

Sono presenti società di trasporto ben radicate su tutto il territorio italiano. ° Autolinee Simet > 0983 520315 Partenze nazionali da: Milano, Bologna, Firenze, Perugia, Roma, Napoli, Salerno. Partenze internazionali da: Hannover, Francoforte, Monaco. ° autolinee IAS Scura (Flixbus) > 0983565635 (+390294759208) Partenze nazionali da: Bergamo, Bologna, Brescia, Firenze, Milano, Modena, Napoli, Perugia, Piacenza, Pisa, Reggio Emilia, Roma, Salerno, Siena. Partenze internazionali: Monaco, Francoforte, Parigi, Dortmund.

IN TRENO

E' possibile raggiungere la stazione ferroviaria di Rossano: ° Dal nord dorsale adriatica (Milano - Bari - Taranto) via Bari; ° Dal nord dorsale tirrenica (Genova - Salerno) via Paola; ° dal sud dorsale jonica (Reggio Calabria - Roma) via



Catanzaro Lido; ° dal sud dorsale tirrenica (Reggio Calabria - Roma) via Paola; ° dal nord al sud linea diretta freccia argento (Bolzano - Sibari).

✈ IN AEREO

Aeroporto Crotone (80km) Lamezia Terme (160 km). Collegamento Aeroporto Lamezia Terme: è possibile richiedere la navetta partenza da Cariati, Rossano, Corigliano, Sibari, Firmo. Per prenotazioni e informazioni: Andirivieni Travel > 0983.290399. Con servizio navetta.

In questa città trovi

🏢 AZIENDE OLIVICOLE: 14

● FRANTOI: 18

🚩 EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:

Camminata tra gli ulivi, organizzata dall'associazioni della città dell'olio

🔥 RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

Pip e Patat (Peperoni e Patate) 3 peperoni 4 patate Sale e olio extravergine di oliva Preparazione: Per prima cosa lavate i peperoni e fateli a pezzi piuttosto larghi, altrimenti cuocendo si riducono tantissimo. Regolatevi guardando la foto. E' consigliabile come con tutte le verdure, metterli un po' sotto sale prima, ma se voi avete fretta non importa. Sbucciate e lavate le patate e fatele a spicchi. Mettete a scaldare l'olio in una padella larga. Di olio mettetene quanto volete voi. In questo piatto anche se ce n'è un po' di più va bene uguale... anzi !!! Fateli friggere a fuoco medio girando di tanto in tanto con un cucchiaino di



Associazione Nazionale Città dell'Olio

legno e facendo attenzione a non rompere le patate. Coprite con un coperchio lasciando però un po' d'aria uscire dai bordi della padella. Salateli. Assaggiate per capire se sono cotti. Servite in un piatto da portata.