



*Miromanum* , *Mirmanno* e l'hub ( la catasta ) di Nino La Terza



Ho ritrovato fra le mie carte, le fotocopie di un articolo di Francesco Lo Parco della rivista BRVTIUM , si chiamava così , con la U che sembra la V .

Il titolo è : L'ORIGINE DI MORMANNO CALABRO E LA SUA VEROSIMILE ETIMOLOGIA .

Sorta in località aspra e montuosa, lontana dalle vie che, nei tempi antichi, attraversavano la Calabria; priva di qualsiasi monumento o semplice rudere, di acquedotti, templi, tombe, fontane vetuste, di iscrizioni di qualsiasi genere, appartenenti ad epoca romana, Mormanno deve ritenersi, senza alcun dubbio di epoca medioevale...

... Mormanno dovette la sua origine all'esodo numeroso dei cittadini di Cosenza e dei paesi limitrofi, verso la parte settentrionale della Calabria, nelle due più crudeli e orrende incursioni dei Saraceni, nella Regione; avvenute per opera dell'Emiro di Sicilia, noto con il nome di Abulcasimo che, nel 986 distrusse la città di Cosenza .

Riguardo all'etimologia : *Miromanum* perché fa riferimento al documento che riguarda il beato Leoluca rifugiatosi a *Mirmanno* o *Miromanum* .

Un secondo articolo di Francesco Lo Parco si riferisce ad UN'IGNOTA ACCADEMIA FILOMATICA DI MORMANNO CALABRO E IL SUO FONDATORE , FRANCESCO MINERVINI .

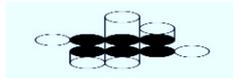
... Nel piccolo centro montano, senza pubbliche scuole, hanno esercitato con grande efficacia gli ecclesiastici, nel 1869 l'avv. Minervini creò la società filomatica mormannese .

Di recente avevo conservato anche un articolo di Francesca Ciancio , ne riporto alcuni stralci :

**NEL CUORE DEL POLLINO UNA CATASTA PER CONOSCERE (e assaggiare)**



L'Italia è il Paese dei centri polifunzionali vuoti . Sul Pollino pini loricati svuotati , incendiati e distrutti . Tante strutture disseminate sul territorio che non sempre hanno avuto una destinazione funzionale allo scopo, ovvero quella di servire a qualcosa ,  
+ ttosto quella di servire a qualcuno .



arch. M. Cucinella

Non è la fine che tocca alla **CATASTA**, la struttura nata nel Parco del Pollino che, è diventata un **hub turistico**, dotato di uno spazio didattico-espositivo e di una libreria dedicata al Pollino, luogo in cui si svolgono eventi culturali e formativi. Il cuore goloso della struttura architettonica è la **cucina** ispirata alle tradizioni culinarie di Basilicata e Calabria, le due regioni divise dalla **carta geografica**, ma che hanno **comunità** spesso senza soluzione di **continuità**.

Il **contenitore**, un'opera architettonica ricoperta di **tronchi**, si avvale dei **contenuti** di un gruppo di **amici** che di questo territorio da anni sono **promotori** e **ambasciatori**. Sono **Giovanni Gagliardi**, **Donato Sabatella**, **Sergio Senatore** e **Manuela Laiacona**, professionisti nell'ambito dell'energia rinnovabile e della **comunicazione** che con la loro società **cooperativa-impresa sociale** hanno partecipato al bando pubblicato nell'aprile 2020, in pieno lockdown.

-- Sergio, ingegnere meccanico, parla di un sogno premonitore: *io, amante delle montagne*

-- *lucano-calabre, ho sognato di occuparmi di questo posto. L'indomani chiamo Giovanni e Donato, le uniche due persone con cui potevo pensare di affrontare un progetto del genere.*

**Giovanni** è il più grande sostenitore del vino calabrese e organizzatore di eventi per il comparto agroalimentare, **Donato** è esperto di amministrazione, finanza e sviluppo di progetti nella green economy.

-- **Manuela**, siciliana, è una firma nota dell'enogastronomia, innamorata dell'autenticità -- del posto (e quindi di **cucina** e di **Cucinella**).

-- Lei e **Giovanni** hanno fatto conoscere i giovani chef calabresi al mondo grazie a un format di loro ideazione.

Un sogno, come tanti in questo periodo, figlio dell'effetto pandemia, ovvero cambiare stile di vita, fare qualcosa all'aperto, rendersi utile alla comunità: *veniamo tutti dal mondo dell'associazionismo - racconta Giovanni - ma i nostri lavori ci stavano un po' alla volta allontanando dall'idea della collettività e anche da una certa spensieratezza creativa.*

Un **hub** come questo, così malleabile dal punto di vista delle idee, è un laboratorio perfetto. Tutti amanti delle cose buone e possibilmente artigianali e sostenibili, i quattro hanno lavorato subito al menu di **Catasta**, partendo dall'**approvvigionamento**: *al momento abbiamo un paniere di prodotti - spiega Manuela - frutto di una ricerca nel mondo produttivo locale, che comprende anche dop, igp e pat (prodotti agroalimentari tradizionali, ndr) che vengono utilizzati nelle nostre ricette, in vendita in bottega e sul nostro e-commerce. Abbiamo un'enoteca e una olioteca. L'attività di scouting parte da lontano ed è in continuo aggiornamento. Abbiamo cercato a fondo, ad esempio, ottimi produttori di salumi che ci garantiscono serietà negli allevamenti e nella trasformazione. Abbiamo i vini della doc Pollino, i formaggi realizzati con i tanti lattini genuini del Parco e poi le patate del Pollino, il riso di Sibari, i legumi del territorio come il fagiolo bianco, il poverello di Rotonda e la lenticchia di Mormanno. Puntiamo anche molto sul bancone bar di otto metri x caffetteria e aperitivi, chi fa colazione da noi trova la zuppa di latte come si usa da queste parti, intingendo i biscotti di grano Carosello a forma di otto, leggermente salati nel latte, oppure usarli per l'happy hour, inzuppandoli nel vino. Chi sceglie il salato ha tutta la norcineria locale e le uova di galline al pascolo. Bocconotti e savoiardi.*

**CATASTA** rofica colazione x chi mangia croissant e brioche

