



Da Zungri, alla scoperta dei sapori e dei profumi di Calabria con Cichello e Limardo

Massimiliano **Cichello** e **Giulia Limardo**, marito e moglie, sono una coppia di **Zungri** sinceramente innamorata della Calabria e di quello che la nostra regione offre e produce.

I due appassionati cultori delle “cose” calabresi, reduci di un periodo di emigrazione al Nord Italia, nel 2013 iniziano a fare un’esperienza di ricerca delle particolarità più interessanti, per le strade dell’intera Calabria.

Aprono una bottega a Zungri. È un piccolissimo locale che diventa, sin da subito, punto di riferimento delle tipicità regionali. A loro principalmente interessa e piace far conoscere il loro paese, **Zungri, il vibonese e la Calabria** e, per fare questo, studiano, si aggiornano continuamente, ricercano specificità sul territorio regionale.

Al di là della parte prettamente economica Massimiliano e Giulia ripercorrono la Calabria, in lungo e largo, alla scoperta, senza alcuna retorica, dei sapori più antichi, di tradizioni perdute di una volta, delle essenze dimenticate, delle trasparenze velate, dei profumi e delle percezioni degli odori. Nella loro **bottega di Zungri** non si è assolutamente

obbligati a comprare qualcosa, i prodotti sono tutti esposti in bellavista per essere conosciuti e confrontati, le degustazioni e gli assaggi, le prove dei profumi calabresi, tutte completamente gratuite.

Massimiliano e Giulia da anni “prendono” il meglio della produzione locale e di nicchia della Calabria intera, dai prodotti al bergamotto della provincia di Reggio Calabria a quelli al cedro della riviera della provincia di Cosenza, la liquirizia di Rossano, la ginestra, la zagara, i profumi più antichi di San Giorgio a Morgeto, già decantati e conosciuti, all’inizio del secolo scorso, anche da Gabriele d’Annunzio e quelli d’innovazione, fino al profumo di fiore d’ulivo e a quello “Ambrosia”, dal nome di una fresca fonte di Zungri, poi ci sono i pregiati vini di Cirò, la ‘nduja originale di Spilinga, il formaggio pecorino di Monte Poro, le soppressate di maiale nero della Sila, l’origano di Papaglioni, l’olio d’oliva extravergine e bio di San Gregorio d’Ippona, le confetture, le composte, le marmellate con i frutti più particolari, dall’annona al bergamotto, dai fichi al mandarino di Calabria, poi ci sono oli essenziali, i rosoli... Massimiliano e Giulia fanno muovere continuamente centinaia di turisti sul territorio, provocano loro stessi attrazione turistica, il loro mestiere è un sapiente innovativo mix di mestieri, da agenti di viaggio, a tour operator, da creatori d’offerta di servizi a organizzatori di itinerari.

Partendo dalla loro piccola bottega, a secondo dei gusti degli ospiti, delle esigenze personali o di gruppo, da sette anni sono punto di riferimento per i tantissimi ospiti che visitano **Zungri** e i famosi ipogei degli Sbariati, il centro storico, la chiesa della Madonna della Neve, i tanti vicoli del borgo. Loro collaborano con agenzie di viaggio italiane ed internazionali e la loro piccola bottega **Il Girasole** è sempre affollata, anche solo per sfogliare un libro sulle tradizioni popolari, per una guida della zona, per assaggiare una specialità locale sconosciuta, l’artigianato più ricercato di

Brognaturo, Seminara, Pellegrina di Bagnara, i torroni di Taurianova, il sapone di casa fatto con l'olio d'oliva, la pasta di mandorle e i mostaccioli di Soriano... ci sono davvero mille e mille altre cose, tutte da conoscere e scoprire, in questa piccola bottega della piazza di Zungri.