****

POETICA  ED ETICA DEI LUOGHI: IL PANE E LE COSE.

**Daniel Cundari** e **Mauro F. Minervino** discutono di poesia e narrazione del Sud Contemporaneo.

Daniel Cundari, Performance poetica - Letture dal "Repentismo Cutise"  con la chitarra di Francesco Loccisano.

# *Borgo di Fiumefreddo*

*Sabato 16 Luglio, Largo Santa Domenica, ore 20.00 si comincia*

# Daniel Cundari

[CALABRIA] **Daniel Cundari** (Rogliano, 1983) scrive in dialetto calabrese, italiano e spagnolo. Ha studiato Lettere Moderne e Relazioni Internazionali a Siena e in Spagna. È autore di Cacagliùsi / Balbuzienti (Roma, 2006); Il dolore dell'acqua (Roma, 2007) e Geografia feroz (Granada, 2011). Con i precedenti libri di poesia ha vinto numerosi premi, tra cui il G. Guida, l’Internazionale Tropea O.M. Speciale Critica, il Mons Aureus - Progetto Sud di Palermo. In Spagna, per  Geografia feroz, gli è stato assegnato il ‘Premio Genil de Literatura’ di Granada, abitualmente destinato ad artisti iberici. Con i suoi testi è intervenuto a Monaco (Principato), Nizza, Erlangen, Marbella, Marsiglia, Gdańsk. Nel 2009 è stato il poeta straniero più giovane ospite della Cátedra Federico García Lorca, diretta da Antonio Carvajal.

**Nota**  
“Non era facile uscire dai condizionamenti del paese, utilizzarlo e negarlo insieme. Le radici, lo vado ripetendo spesso, sono un serbatoio importante se non diventano carico di nostalgia ma soltanto specchio in cui si rifrange il mondo. Ecco, Daniel ha sullo sfondo le radici e utilizza il dialetto, ma parla di cose che interessano noi tutti… Piace della sua poesia anche la vena un po’ surrealista, quei giochi appena accennati e subito negati, quell’entrare e uscire dagli argomenti come a saggiare la consistenza di luoghi, di emozioni e di idee. Le traduzioni in lingua ricalcano pari pari l’umore del dialetto e perciò non si perdono le sfumature, non si sparpagliano al vento certe cadenze musicali che risultano essenziali per comprendere appieno la felicità espressiva di questo libro…”

**Mauro Francesco Minervino** è un antropologo attualmente è Ordinario di Antropologia Culturale ed Etnologia nella Accademia di Belle Arti di Catanzaro.  
È autore di saggi e volumi pubblicati da diversi editori. Studioso di etnografia e di letteratura di viaggio, è impegnato in ricerche sulle minoranze (Rom, Arbresche, Ebrei) in Europa, su aspetti delle culture mediterranee nel processo di modernizzazione e fenomeni culturali collegati al turismo contemporaneo. Giornalista e scrittore, collabora con le ”pagine culturali” di numerosi quotidiani, italiani e stranieri (*Terra*, *l’Unità*, *il manifesto*, *Il Mattino*, *Gazzetta del Sud*, *International Herald Tribune*) e con la rivista *Nuovi Argomenti*.  
Autore di programmi di Radio3, Rai-Libro e Rai Educational come *42° parallelo – Leggere il ’900* (con Maria Pia Ammirati e Gabriele Vacis) e *Babele-Magazine* con Corrado Augias, ha realizzato il film etnografico *Lontani, vicini. In viaggio tra i Rom. Dalla Calabria alla regione di Csongrad* (Szeged-Ungheria meridionale, 2001). Con la fotografa Giuliana Traverso, nel 2002 ha esposto a Palazzo Ducale a Genova la mostra *Genova. Immagini di città. Quarantasei fotografie raccontate.*Articolata anche la sua attività in letteratura. Scrive Franco Arminio nella prefazione ad un suo libro *“La Calabria brucia”*: «La Calabria di Minervino è una regione potente, un luogo in cui la bellezza e la devastazione della bellezza sembrano sfuggire a ogni tentativo di cercarne rimedi e ragioni»

*A seguire in Largo Salvatore Fiume degustazione dei Vini di Sergio Arcuri in abbinamento al Gammune di Belmonte - Presìdio Slow Food-*

 

Sergio e Francesco Arcuri provengono da una famiglia che ha radici vitivinicole fra le più antiche dell’area di Cirò. Sergio racconta: “Coltiviamo vigneti impiantati nel 1948, e nel 1980 ad alberello che non intendiamo estirpare anche se il contributo è di 18.000€ ad ettaro, invece di dare i soldi a chi estirpa questi pezzi di storia, potrebbero darli a chi come noi li cura con amore, passione. Nei vigneti non andiamo a risparmio, facciamo tutto quello che c’è da fare, per tenere al meglio il terreno e di conseguenza i vigneti, usiamo ancora la zappa per lavorare la terra vicino alle viti, mai usato diserbanti, niente concimazioni, per i trattamenti solamente zolfo e rame, quest’ultimo il meno possibile perché le piogge sono limitate dalle nostre parti, l’ultimo trattamento di solito lo effettuiamo 50 giorni prima della raccolta, che normalmente avviene a inizio ottobre, totalmente manuale”.

***“Non solo vino”***ma anche l’accostamento con: “***Il*** ***pregiato Gammune di Belmonte”***

Degustazione Gammune di Belmonte -Presìdio Slow Food-, e altri salumi di suino nero a cura di **Mario Arlia**

Degustazione di Gammune, pane di Mendicino, polpette di melanzane, frittate di pattate e zucchine alla fiumefreddese, un calice di Cirò: si spendono 10 euro.



www.apiazzetta.it