



Percorrendo la SS. 18, direzione sud, un cartello posto dall'Amministrazione Comunale di Longobardi, segnala la zona agricola e commerciale di *località Tarife* in quanto, questa contrada, che è la più popolosa per numero di abitanti, è composta nella quasi totalità di famiglie di agricoltori, commercianti e allevatori di bestiame. Ed è proprio qui, nella cosiddetta "macchia" che si coltivano i famosi pomodori a forma di cuore, dal particolare rosso-violaceo, che a volte raggiungono il peso di quasi 3 kg.

La coltivazione del pomodoro è una importante risorsa economica per gli agricoltori di questa zona, anche se viene solo venduto in loco e non è commercializzato sui grandi mercati. La

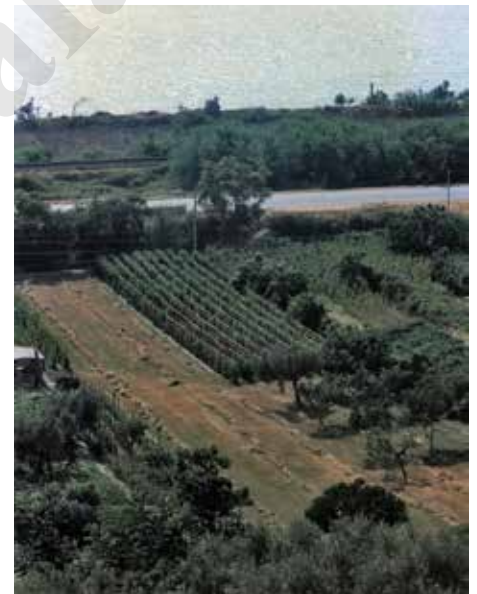


I FAMOSI POMODORI "A FORMA DI CUORE" DI LONGOBARDI

località Macchia è stata indicata quale zona agricola protetta, appunto per salvaguardare e promuovere la tipicità di questo prodotto, unico in Italia e forse nel mondo.

Nell'estate del 1996, promossa dall'Amministrazione Comunale si è svolta la prima sagra del "pomodoro di Longobardi" la seconda si è svolta a fine Luglio 1997.

(Nelle foto di questa pagina) - I tipici pomodori di Longobardi a forma di "cuore di bue" coltivati nelle piantagioni in prossimità della Marina



Oltre all'agricoltura, nella stessa zona sono presenti circa quindici allevamenti di bestiame, prevalentemente di bovini e suini che forniscono carne all'intera fascia costiera cosentina, con importazione di capi all'anno, soprattutto provenienti da Belgio e dall'Emilia Romagna. Come in tutti i paesi rispettosi delle proprie tradizioni, anche a Longobardi non mancano le notizie sulla produzione artigianale, purtroppo ridotta e oggi del tutto inesistente, ma che varrebbe la pena di riprendere per sviluppare interessanti risorse economiche.



La produzione riguardava prevalentemente oggetti di uso comune, molto essenziali, ma assai richiesti dal mercato, erano costruiti con legni dei rovi, insieme ai "vutami", venivano utilizzati anche canne, i tralci della vite, i rami di salice, le cortecce di querce di sughero e il vimini, con cui si fabbricavano le sedie, le sporte i cesti, i crivelli e le caratteristiche "fiscedre" (cestini per il formaggio) "i rituni" per l'erba tagliata e "i fiscini" per la raccolta dell'uva.

La gastronomia è ricca, composta prevalentemente da piatti robusti e dolci tutti rigorosamente fatti in casa e riproposti ad ogni ricorrenza e festività locale, ma sarebbe auspicabile che venissero preparati abitualmente per la gioia del palato di tutti i buon gustai e magari con l'opportunità di farne godere nelle tavolate di trattorie di campagna, predisposte appositamente per l'uso. Dopo tutto questo, passo ad elencare le pietanze più conosciute che sono: la pasta "ccu ra muddrica" (pasta, pane soffritto e alici salate) pasta salsiccia e spinaci, pasta



con le alici, i funghi e le frittate con la scalogna, le uova e la farina, "i grispuli" (frittelle di farina, lievito e patate) i panzerotti alla ricotta o con mostarda e gli eccezionali salumi molto rinomati. "Pumi a feddre", grandi pomodori affettati, la famosa bistecca vegetale, "suppressata paisana vruscente" salame di puro suino piccante, "pipi e patate" peperonata di peperoni e patate fritte.

Per chiudere in bellezza non potevano mancare i dolci e tra questi: "i ciciniaddri", "turdiddri", taralli bolliti, "scaliddre", "cudrura" e "ginette", il tutto annaffiato da ottimi vini, soprattutto rossi, battezzati con i nomi delle contrade, S. Maria, Terrarossa, Pantani, Piro, Le Pere e Frailliti.



*(Nelle foto a sinistra ed in alto)
Produttrici e venditrici di pomodori e
verdure locali*

*(La foto a sinistra)
La vigna dell'Azienda Pascali*

*(La foto in alto)
Salumi tipici calabresi*