

# 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 olii 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.