

IN FONDO IN FONDO
Lo scafo della Bettolina a Lazzaro. A sinistra, il relitto della Capitan Antonio a Santa Caterina dello Ionio.

Francesco Sessio

IN CALABRIA

Visita guidata ai musei sommersi

Un tempo erano navi militari: trasportavano truppe, armi e munizioni. Affondarono e oggi sono relitti, che giacciono in fondo al mare, trasformati in musei sommersi. Lo sanno bene in Calabria, nelle cui acque si trovano 156 navi andate a picco nel corso dell'ultimo conflitto bellico, una concentrazione unica al mondo, comparabile solo con quella dei fondali di Pearl Harbor. L'assessorato al Turismo e alla Cultura ha deciso di valorizzarla e ha messo a punto il progetto *Sul luogo del relitto*, nel Tirreno e nello Ionio. «Un'équipe di esperti», spiega Francesco Scavelli, responsabile del progetto, «ha già localizzato ed esplorato 40 relitti, ricostruendone la storia attraverso laboriose ricerche negli archivi navali». Un mondo tutto da scoprire per gli appassionati di storia, ma anche per chi ama la biologia marina. La natura

ha fatto rinascere questi relitti, che da simboli di guerra sono diventati simboli di vita: lungo le fiancate degli scafi proliferano colonie di alghe e di spugne, gorgonie adornano ponti e ciminiere, pesci guizzano tra le lamiere arrugginite. La rete di diving center Consorzio Calabria Sub (tel. 0961.747898) propone

tour subacquei nei due mari calabresi. Ma anche chi non pratica le immersioni può partecipare all'avventura, salendo a bordo di un sottomarino. Gli istruttori del diving club Sensazioni Blu a Paola (tel. 348.3268364) accompagnano nella difficile esplorazione alla scoperta del relitto di Fiumefreddo Bruzio, il più grande affondato nel Mediterraneo: la Trapez 4, una nave cisterna francese che ora giace maestosa a 72 metri di profondità. Nello Stretto di Messina, dove c'è un vero e proprio sacrario militare di navi sommerse, il diving center Un Tuffo nel Blu a Scilla (tel. 338.7562343) propone una crociera in barca a vela: tre giorni a bordo con tour dei relitti in cinque immersioni costano €480. Da vedere il vapore di Cannitello, spezzato in due tronconi e così affascinante da meritare



LE INFORMAZIONI

COME SI RAGGIUNGE

In auto: da Roma, A2 per Napoli e A3 per Reggio Calabria, uscita Cosenza, SS 107 per Paola; da qui, SS 18 per Scilla e Reggio Calabria; dal capoluogo, SS 106 per punta Stilo e Crotona. In aereo: voli Alitalia (tel. 06.2222) e Air One (tel. 199.207080) da tutta Italia per Lamezia Terme, Reggio Calabria e Crotona.

PER DORMIRE

HOTEL CENTRALE

viale Mancini 3, Cosenza, tel. 0984.75750. Edificio moderno ristrutturato di recente. Camere funzionali. Doppia da €110.

ALTAFIUMARA

località Santa Trada di Cannitello, Villa San Giovanni, tel. 0965.759804. Un complesso con sette ettari di parco, in armonia con l'ambiente della costa. Camere eleganti in stile mediterraneo, con patio e giardino privato. Centro benessere ben attrezzato con molti trattamenti. Doppia da €265.

HELIOS

via per Capocolonna Sud, Crotona, tel. 0962.901291. In posizione tranquilla, vicino al mare, propone corsi e servizi per subacquei.

Camere curate e luminose. Ristorante con specialità locali. Doppia a €110.

PER MANGIARE

L'ARCO VECCHIO

piazza Archi di Ciaccio 21, Cosenza, tel. 0984.7256. Nella città vecchia, una rinomata taverna che propone ricette genuine calabresi, con servizio all'aperto, anche a tarda sera. Chiuso lunedì. Circa €35.

BAYLIK

vico Leone 1, Reggio Calabria, tel. 0965.48624. A ridosso del porto, un locale fondato nel 1950 e gestito

ancora dalla stessa famiglia. Piatti a base di pesce (*baylik*, in turco) e frutti di mare. Specialità: antipasto di triglie con pompelmo, spada al cartoccio con fiori di zucca. Chiuso giovedì. Circa €30.

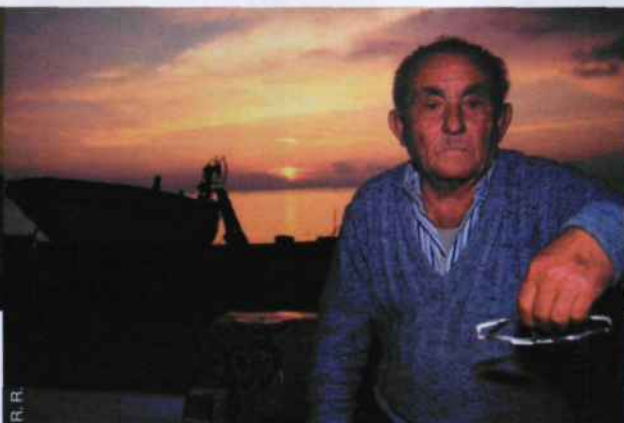
DA ERCOLE

via Antonio Gramsci 122, Crotona, tel. 0962.901425. Sul lungomare. Accogliente, prende nome dallo chef-patron che consiglia i piatti migliori della giornata. Ricette di mare preparate secondo la tradizione greco-crotonese. Da provare, linguine con i bianchetti. Sempre aperto. Circa €45.



VITTIMA DI GUERRA

Il Viminale, affondato a Palmi. A lato, un testimone del fatto.



GIGANTE DEI MARI

Manometri della Trapez 4 nelle acque di Fiumefreddo Bruzio.

una telecamera ancorata sul fondale che lo inquadra di continuo e tramite il circuito Earth Tv ne trasmette le immagini a 50 televisioni nel mondo. Doppiato capo Spartivento, anche lo Ionio nasconde un consistente numero di relitti, come uno dei quattro grandi sottomarini della Regia Marina Italiana, l'Ammiraglio Millo, trovato lo scorso anno da un team di esperti delle grandi profondità al largo di Punta Stilo. Il tour operator Evolution Travel (tel. 049.8912509) offre un pacchetto di cinque giorni in mezza pensione, con quattro immersioni per visitare i relitti del basso Ionio, a €352. NICOLETTA SPELTRA

BUONA DA PIANGERE

Giugno è il mese di raccolta della rinomata cipolla rossa di Tropea (Vibo Valentia), resa particolarmente dolce dalla natura dei terreni soffici e profondi di coltivazione. È il momento migliore per assaggiare il piatto tipico che da qui si è diffuso in tutta la Regione, la cipollata, preparato con uova sbattute in un soffritto di erba cipollina freschissima. Una tradizione risalente al tempo dei latifondi, quando i mezzadri dovevano consegnare i bulbi ai proprietari terrieri ma potevano trattenere le erbe di scarto, con cui si inventarono questa saporita ricetta che si può assaggiare al ristorante Pimm's a Tropea (tel. 0963.666105). Le cipolle rosse crude sono utilizzate soprattutto nelle insalate. Per acquistarle rivolgetevi a Delizie Vaticane, a Tropea (tel. 0963.669523), che le propone anche in una squisita confettura da spalmare sul pane. Ed esiste l'Accademia di Tutela della Cipolla Rossa (tel. 0963.669523).



Ubik / Marka