

## Il Monastero di San Placido Calonerò

- Edificato tra il 1361 e il 1363 , dedicato a San Placido fondatore a Messina della chiesa di San Giovanni di Malta.
- In epoca normanna - sveva, è riconosciuto nei privilegi concessi da Ruggero II di Sicilia nel 1144, da Guglielmo II di Sicilia nel 1171, da Costanza d'Altavilla e dal marito Enrico VI di Svevia nel 1196, da Federico II di Svevia nel 1221.
- Nel 1367 il piccolo monastero è elevato alla dignità di abbazia.
- Luogo impervio è definitivamente abbandonato nel 1394.
- Nel 1535 il 19, 20 e 21 ottobre reduce dalla conquista di Tunisi, vittoria contro i turchi e diretto in città, fu ospitato Carlo V d'Asburgo.
- Nel 1663 la sede è temporaneamente abbandonata causa i continui assalti pirateschi.
- Durante la rivolta antispagnola del 1674 - 1678 l'abbazia è utilizzata quale baluardo dei messinesi alleati con i francesi contro la Spagna, subendo un incendio nel corso di un assalto.
- Nel 1714 è visitata da Vittorio Amedeo II di Savoia re di Sicilia.
- Durante i moti antiborbonici del 1848 - 1860 ospita le riunioni segrete degli insorti.
- Dopo l'Unità d'Italia ospita gli ultimi studentati di novizi.
- In seguito alla soppressione degli ordini religiosi, con le leggi eversive del 1866, viene utilizzata come colonia penale agricola.
- Il 18 novembre 1901 è aperta la "Regia Scuola Pratica d'Agricoltura", ancora oggi le strutture ospitano l'istituto tecnico agrario intitolato a "Pietro Cuppari".
- L'azienda annessa, vasta 30 Ha, dedica 4,50 Ha a vigneto, 2,00 Ha a oliveto, 3 Ha circa ad agrumeto e fruttiferi.
- L'antico magazzino ospita la cantina per l'intero ciclo di produzione dei vini rossi.
- Si riconoscono prevalentemente 2 stili architettonici:
  - o svevo - medievale relativo al castello svevo Urso - Vinciguerra nella parte settentrionale della costruzione;
  - o rinascimentale che si ravvisa nei due grandi chiostri porticati e negli ambienti circostanti.

## APOM

-Cooperativa Produttori Olivicoli Messinesi-

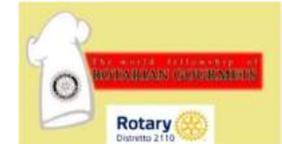
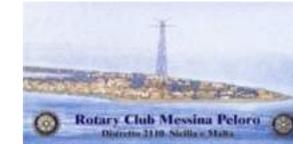


Le prenotazioni devono pervenire entro e non oltre il 6 marzo

Recapiti:

Francesco Ragonese 338.1739240

Lina Ricciardello 338 4657027



Domenica 12 marzo 2017  
S. Placido Calonerò - Messina -



*“Buono come il pane... con l'olio”*

È il progetto distrettuale della Fellowship Rotarian Gourmet per l'anno rotariano 2016/2017.

Si realizza con una serie di eventi nel territorio isolano per costruire relazioni umane, scambi di idee, esperienze e progetti nel segno della accoglienza, della curiosità, della riscoperta delle nostre tradizioni e dei nostri prodotti.

Il nostro ringraziamento per l'adesione è indirizzato ai referenti rotariani promotori del progetto distrettuale e ai relatori di qualificata professionalità come Sebastiano Blangiforti, funzionario della Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, con esperienza nella ricerca per il miglioramento e la conservazione del germoplasma siciliano dei cereali; Marta Ragonese, medico endocrinologo PhD in scienze endocrinologiche e metaboliche sperimentali con la passione per granicoltura (custode di 4 varietà di grano antico siciliano in via di estinzione) e Giacomo Dugo, professore di chimica degli alimenti, promotore del CdL in Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina, indiscussa eccellenza nella ricerca e nella cultura dei nostri prodotti, particolarmente della filiera olivicola.



*Il nostro programma per conoscere, per condividere, per stare insieme.*

Ore 10,15:  
**Visita guidata al Monastero benedettino**



Ore 11,15:  
**Convegno Pane e olio**

SALUTI ISTITUZIONALI

**Francesco Ragonese**

Presidente Rotary Club Messina Peloro

**Vincenzo Carollo**

Delegato Distrettuale Fellowship  
Rotarian Gourmet

INTERVENTI

**Sebastiano Blangiforti**

“Il recupero dei grani antichi”

**Marta Ragonese**

“La panificazione e il valore degli ingredienti”

**Giacomo Dugo**

“L'Olio-ricchezza della tavola, bontà per la salute”



Ore 13,00:  
**Visita alla Enoteca Provinciale e Degustazione**

Nel corso della visita offriremo dei prodotti e il ricavato andrà alla Rotary Foundation.

*Conviviale al Refettorio  
del “Cuppari” - Scuola a Indirizzo Agrario e  
Agroalimentare*

*Antipasti di stagione*

*I nostri affettati e il nostro formaggio, Le olive schiacciate, Le verdure grigliate, Le frittate alla cipolla e agli spinaci, Le zucchine e i pomodorini ripieni*

*Primi*

*La pasta e fagioli  
La pasta alla Norma*

*Secondi*

*Gli involtini in grigliata mista con salsiccia, costatina e polpetta in foglia di limone*

*Le Patate al forno  
L'insalata dell'orto*

*Dessert*

*La nacedonia di frutta con il gelato al limone*

*Il Vino S.Placido Faro doc  
e se vuoi ..... Caffè e Amaro*

*Vieni a tavola alle 13.30*

*Paghi 25 € sul posto .... se trovi posto !*

Stazione Consorziale Sperimentale di  
**GRANICOLTURA** per la Sicilia

