

La
CIMINIERA
presenta

07/2022
OTTOBRE

mono grafie

a cura di
Pasquale NATALI

Mario DOTTORE

IL TUBERO CHE PLACÓ "IL TERZO CAVALIERE"

IL "POMO DI TERRA"
DETTO PATATA



Contributo alla giornata mondiale FAO (16 Ottobre) del Centro Studi Bruttium Cz-Kr

DISCLAIMER:

Le immagini riprodotte nella pubblicazione, se non di dominio pubblico, riportano l'indicazione del detentore dei diritti di copyright. In tutti i casi in cui non è stato possibile individuare il detentore dei diritti, si intende che il © è degli aventi diritto e che l'associazione è a disposizione degli stessi per la definizione degli stessi.

Per eventuale stampa il formato della pagina è un A5

Il Formato A5 ha le seguenti dimensioni:

in centimetri è 14, 8 cm x 21,0 cm

in millimetri è 148 mm x 210 mm

in pollici è 5,8 in x 8,3 in



Allegato a La Ciminiera - Anno XXVI - 2022

Direzione, redazione e amministrazione

CENTRO STUDI BRUTTUM®

via Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro

tel. 339-4089806 - 347 8140141

www.centrostudibruttium.org

info@centrostudibruttium.org

Periodico di cultura, informazione e pensiero del Centro Studi Bruttium® (Catanzaro) Registrato al Tribunale di Catanzaro n. 50 del 24/7/1996. Chiunque può contribuire alle spese. Manoscritti, foto ecc., anche se non pubblicati non si restituiranno. Sono gratuite (salvo accordi diversamente pattuiti esclusivamente in forma scritta) tutte le collaborazioni e le prestazioni direttive e redazionali. Gli articoli possono essere ripresi citandone la fonte. La responsabilità delle affermazioni e delle opinioni contenute negli articoli è esclusivamente degli autori.

Mario DOTTORE

IL TUBERO CHE PLACO' "IL TERZO CAVALIERE"

**IL "POMO DI TERRA" DETTO
PATATA.**

PRIMA EDIZIONE



CENTRO STUDI BRUTTIUM® EDITORE
MMXXII

Mario DOTTORE



**Foto M. Dottore - Cirò, Kr, - località Vallo.
Un raccolto abbondante ed un vispo bambino pasciutello
Logo mirabile di pace, prosperità e speranze future.**



Volume pubblicato sui siti associativi e distribuito gratuitamente

iQuaderni

ISSN 2280-8027



ossier

Centro Studi Bruttium©



*Contributo alla giornata mondiale
FAO (16 Ottobre)*

E' noto nell'esegesi della Apocalisse di Giovanni che il Terzo Cavaliere dal cavallo nero, simboleggi la fame nera, conseguenza inevitabile della guerra foriera di carestia, quale terza tappa dei popoli mal governati.

Monografie 07- 2022

La bilancia tenuta in mano esprime il razionamento, il tesseramento, l'accaparramento di ogni cibo, la borsa nera.

La Carestia è penuria dei più insostituibili alimenti come il Frumento e l'Orzo così come esprimono le parole di uno dei misteriosi Viventi.

Un denaro è lo stipendio giornaliero del tempo di *San Giovanni* e che durante l'imperversare della carestia, è appena sufficiente a comprare solo l'indispensabile per il proprio sostentamento poiché bisogna risparmiare l'olio ed il vino, cioè i rimedi medicinali antichi.

Infatti nella parabola evangelica del buon Samaritano, questi versò olio sulle ferite dello sconosciuto morente per lenirle; e vino, vale a dire alcool, per disinfettarle.

All'indomani della conquista dell'*Impero Andino* degli Incas, era il 1541, un drappello di soldati spagnoli era intento ad esplorare il territorio da poco occupato, quando in una contrada montuosa del *Perù*



si imbarbarono in un gruppo di umili agricoltori del luogo intenti a coltivare una pianta a loro sconosciuta.

Apparentemente potrebbe trattarsi di una “*farneticazione mentale*” in quanto natura, contenuti, sequenza cronologica, ambienti ed altri elementi non lasciano intravedere nessun nesso logico o intersezione tra i due insiemi narrativi rappresentati.

Ma le cose stanno veramente così? Allora è il caso di continuare ad approfondire l'argomento.



Pl. 234. *Morelle tubéreuse* (*Pomme de terre*).
Solanum tuberosum L.

Dalla pianta erbacea dai piccoli fiori bianchi riuniti in **Corimbi**, pendevano **Bacche giallognole** delle dimensioni circa di una nocciola e che assaggiate avevano un sapore amaro ed una consistenza viscosa.

Tale circostanza, dopo che gli ufficiali rapportarono l'accaduto, fece

congetturare alle Autorità Spagnole che ci si trovava di fronte alla materia prima vegetale con cui gli **Incas** avvelenavano le loro micidiali frecce .

Venne perciò ordinata la distruzione immediata delle coltivazioni e la rappresaglia nei villaggi dove la misteriosa e ritenuta venefica pianta veniva coltivata.

I militari ritornati sugli stessi luoghi, con loro somma sorpresa trovarono gli agricoltori indigeni intenti a raccogliere della pianta, con grande cura, solo dei **Tuberi Ipogei attaccati alle radici**, simili morfologicamente ai **Tartufi europei**, e che successivamente riponevano ordinatamente in ceste, mentre le piante vere e proprie riunite in grandi fasci venivano bruciate insieme a quei frutti erroneamente ritenuti velenosi.

Gli Spagnoli osservarono con attenzione che questa sorta di “**pomi giallastri**” una volta raccolti e puliti erano bolliti da donne, in modo da ottenere **un cibo che esse dissero chiamarsi “ pappa”**.

Questa “pappa” peruviana che saziava anche se non era una leccornia, come si può immaginare era **la Patata** (*Solanum tuberosum* L.) la quale da allora allargò il novero delle piante “*Antropocore*” o “*Naturalizzate*” di interesse alimentare conosciute dagli europei.

La pianta, infatti, si acclimatò molto bene in Europa grazie ai tuberi portati in Spagna ed alle precise istruzioni agronomiche fornite dagli umili agricoltori andini.

Fu così che in quel torno di tempo le popolazioni spagnole immiserite dallo stato di guerra, promosso dall'imperatore Filippo II e che durava da decenni per l'affermazione della potenza spagnola, trovarono nella coltivazione della patata una insperata via di salvezza contro la fame .

La Solanacea fu perciò coltivata con grande slancio, al punto che nel giro di un ventennio questa pianta alloctona delle regioni andine copriva gran parte del territorio iberico, venendo

così a confermare storicamente la intersezione degli insiemi narrativi in premessa.

Ad ulteriore conferma della sua determinante funzione di sostegno e surrogato alimentare delle popolazioni nei periodi di carestia ovvero di andamenti climatici che deprimevano i raccolti del frumento, allora alimento basilare, si rileva che, per effetto di una vitale diversificazione colturale, tutte le massime potenze militari ed economiche dell'epoca seguirono, o forse copiarono, le esperienze agronomiche della coltivazione della Patata sul suolo spagnolo.

Così l'Inghilterra, in quel tempo rivale della **Spagna**, venne a conoscenza **nel 1586** del prezioso tubero, introdotto nel paese da **Sir Francis Drake** dal suo ritorno dall'America Settentrionale, e primamente coltivato nelle aree meridionali della Britannia.

Da allora, la Patata si diffuse progressivamente in Irlanda , Scozia ed in numerose altre nazioni, quali

la Germania ,l'Olanda , la Francia ecc..

Nella Francia **di Luigi XIII (1601-1643)** si dette un forte impulso alla coltivazione, anche perché le continue guerre di predominio politico creavano gravi problemi di approvvigionamento alimentare per le truppe e stati di indigenza nella popolazione civile.

In effetti, era sempre quest'ultima compagine sociale a patire in larga ed accertata misura, gli effetti delle lunghe guerre di logoramento tra potenze belligeranti e che nella semplice coltivazione di un tubero, a prima vista insignificante, aveva trovato un rimedio per lenire la fame dei suoi componenti, soprattutto vecchi e bambini.

Si dice che in quel tempo la Solanacea era divenuta tanto popolare che lo stesso Luigi XIII durante i sontuosi ricevimenti di corte ne portasse sul petto piccoli mazzetti florali .

A quanto risulta la coltivazione del tubero che placava **“il terzo Cavaliere”** fu introdotta in Italia verso

la fine del XVI sec. proprio da religiosi
dell'Ordine dei Carmelitani Scalzi,
che la importarono dalla **Spagna** e
dal **Portogallo**, insegnando poi ai
contadini la tecnica colturale.



(Raccolta Francesco Faeta) San Giovanni in Fiore, CS,
Venditrici di Patate

Grazie ai particolari caratteri
geopedoclimatici, che favorivano
la precocità delle produzioni, la
coltivazione della Patata nella nostra
Penisola registrò fin dai primordi
un grandissimo successo in termini
non solo di rese ma anche di spiccata
qualità, finendo per identificare

nell'iconografia economica numerose contrade d'Italia.

Anche qui la specie alimentare fornì attraverso i secoli, un supporto e surrogato alimentare vitale, soprattutto, alle popolazioni delle aree più interne ed isolate e nell'ambito di una economia a largo carattere di sussistenza familiare.

La Patata nella nostra Regione ebbe per di più un aggiunto valore sociale generato dalla valorizzazione in termini di presenza umana di vaste quanto lontane plaghe, veramente **“Indie di Quaggiù” del Faeta (1996)**, che di fatto si presentavano isolate e separate dal rimanente insieme territoriale, come nel caso delle ampie estensioni **dell'Acrocoro Silano** o di Settori della **Fascia Aspromontana** o di aree del **Pollino**.

In merito, le testimonianze e la documentazione esistente permettono di asserire che **“i patatari”**, così erano chiamati i coltivatori ed i venditori di patate, ravvivarono con la loro presenza fino

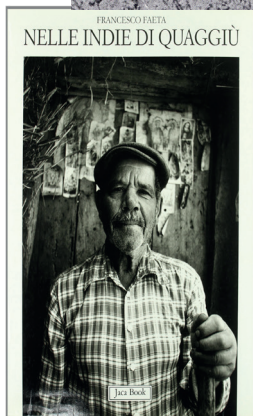


Francesco Faeta è nato a Roma, dove ha compiuto i suoi studi e risiede, dal 1946. Professore ordinario del settore M-DEA01 dal 2001, insegna Antropologia culturale e Antropologia visuale presso l'Università degli Studi di Messina (Facoltà di Scienze della Formazione). E' Vice-Direttore del Dipartimento di Scienze Cognitive e della Formazione e coordinatore del Dottorato Antropologia e studi storico-linguistici (Scuola di Dottorato in Scienze Cognitive).

all'avvio dell'Opera di Riforma Agraria
l'imponente “**Regione Silana**”,
costituita da oltre 175.000 c.a. ettari
di terreno quasi totalmente occupato
da boschi.

(Raccolta F. Faeta)

Altopiano Silano, Coltivatrice di patate.



Francesco Faeta
Nelle Indie di quaggiù.
Fotografie (1970-1995)

“... a Novembre la Sila si chiudeva per riaprirsi a Maggio. A Maggio venivano i contadini a piantare le patate e quando era Ottobre portavano via il raccolto per provvista e nella stessa Camigliatello, (oggi importante centro turistico montano n.d.r), restavano poche famiglie e cioè la famiglia Schiavello che gestiva una piccola taverna e l'Ufficiale Postale che svolgeva il servizio in una baracchetta in legno”

Monografie 07- 2022

questo si tramanda ed in tale stato si è “cristallizzato” il tempo e la memoria. Dunque la coltivazione della patata sull’altipiano silano determinò accanto al regime della **transumanza del bestiame** (compresa spesso quella dei telaini bachisericoli come in “località Fallistro” ovvero “La filanda”n.d.r.) lungo quei “*tratturi antichi*” di dannunziana memoria, anche una sorta di “**Transumanza Umana**” che in un certo senso **seguiva le mandrie dirette all’Alpeggio**, guidate non tanto da esperti bovari ma dall’istinto abitudinario di vacche adulte, in dialetto antico chiamate “**Frontere**”, che munite di grandi campane svolgevano il compito di capimandria.

Si può asserire che nella nostra regione la coltivazione della patata alla pari dell’esperienza europea è divenuta una coltura usuale e familiare anche nella razionale rotazione colturale.

Negli anni 50 si alternava in genere al Grano ed al Mais e nelle aree montane alla Segale o al Grano saraceno. Vale



Ritratto di **Parmantier**
Dipinto nella Salle des Actes della Facoltà di Farmacia di Parigi.
È stato il promotore di una piccola rivoluzione culturale e alimentare: farmacista, chimico e agronomo, studiò le proprietà nutritive delle patate, riabilitandole e sforzandosi di promuoverle come ortaggi nutrienti e salutari. Fino a quel momento infatti, il tubero era stato erroneamente disprezzato poiché lo si considerava pericoloso per la salute dell'uomo e addirittura colpevole di trasmettere la lebbra, a tal punto che veniva utilizzato solo per l'alimentazione dei maiali.

rimarcare che sebbene le sue qualità nutrizionali fossero ufficialmente riconosciute solo verso la metà del sec. XVIII grazie agli studi di **Augustin Parmantier**, essa fu spesso l'alimento semplice ed essenziale che salvò dalla fame e che oggi è entrato a pieno titolo anche nelle peculiari diete dei degenti.

Fino al Secondo Conflitto mondiale, le popolazioni europee flagellate dalle lunghe guerre e da penosissime carestie trovarono sollievo in questo prodotto della terra, non appariscente ma umile e genuino come il carattere di chi praticava la coltivazione di questa pianta sotto molti aspetti meravigliosa.

Un prodotto originale quindi scevro da contaminazioni, manipolazioni e forzature genetiche (i noti O.M.G., vale a dire organismi modificati geneticamente) proprie dei mercati globalizzati e delle macropolitiche economiche delle moderne multinazionali agroalimentari.

Questi “Giganti economici” fra l’altro, monopolizzando in negativo anche il mercato della autentica “Cultura dell’ alimentazione”, poco interesse e sensibilità dimostrano verso la valorizzazione delle zone a vocazione produttiva e delle biodiversità d’interesse alimentare, legati comunque al mantenimento di “decorosi” livelli occupazionali delle popolazioni, perseguendo la rigida



Gruppo di popolane coltivatrici di patate (S. Giovanni in Fiore)



massima utilitaristica del “massimo utile con la minima spesa”.

Proprio in tale contesto di biodiversità e sistema di qualità, la tradizione della coltura della patata sull'**Altipiano Silano** ha finito, ad esempio, per determinare una sorta di simbiosi con l'omonimo territorio, portando meritatamente al riconoscimento dei marchi: **D.O.P.** (Denominazione D'Origine Protetta); **I.G.P.** (Indicazione Geografica Protetta); **S.T.G.** (Specialità Tradizionale Garantita) dell'U.E.

Da tempi lontani, come ricordato, uno stuolo di umili agricoltori, soprattutto provenienti dal popoloso borgo di **San Giovanni in Fiore**, si stanziava su “*fazzoletti di terra*” per piantare il “*prezioso*” tubero alla stregua di quei “*campesinos*” andini incontrati per la prima volta dai “*conquistadores*” spagnoli.

Come questi ultimi, nel tempo della coltivazione, vivevano in abitazioni temporanee generalmente costruite in pietrame, legno e frascame, quasi come saggio monito ai governi e ed

a chi è preposto al potere sulle nazioni che **“quando nessuno soffia sul fuoco delle differenze tra i popoli, la gente umile è portata a vivere in pace”** come autorevolmente ricordava il De Seta (1995).

Ma la terrificante immagine del **“terzo cavaliere”** si intuisce ancora



largamente osservando la natura stessa dei suoli calabresi, che si presentano fortemente argillosi, poveri di sostanza organica, brulli e difficili da dissodare e che diventano impermeabili e fangosi d'inverno, secchi ed intagliati da incrinature a mosaico (Volgarmente detti **“piattini”**) nella stagione estiva.

In tali condizioni di debolissima fertilità, le produzioni di frumento agli inizi degli anni 50 come scriveva il Migliorini (1961):

” provenivano per il 28% dal bacino del Crati, per il 18% dal Marchesato di Crotone, per l'8% dalla regione istmica, a cui si era annessa la piana eufemiate, e per il 10% dal bacino del Mesima con i vicini ripiani del Poro”.

Palpando più a fondo le produzioni di frumento in quegli anni del dopoguerra si evince che fra il 1951 ed il 1955 esse si attestarono sul 1.800.000 c.a. quintali, cioè una quantità che all'incirca eguagliava quella del 1870, mentre tra il 1957 ed il 1961 toccava una media di 2,2 milioni di q.li, per più di un terzo rappresentato da Grano duro proveniente dal Marchesato, e che all'incirca equivaleva ad 1/40 della media nazionale e con rese massime di c.a. 7:- 8 q.li ettaro

Le cifre economiche non lasciano perciò dubbi sul fatto che in una “condizione autarchica”, caso allora ancora diffuso per una serie di “debilitazioni” in cui versavano un buon numero di comuni calabresi, si poteva disporre annualmente di “un quintale di grano per ogni individuo” e ciò tradotto nella quotidiana

nità dell'alimentazione delle famiglie significava "Situazione di Fame". Questi presupposti ecologici ed economici contribuiscono a spiegare come per lunghissimo tempo la patata rappresentò una coltura tipica delle fasce interne collinari e montane della nostra regione e come i montanari in genere mangiasero più "pappa andina" e meno pane.

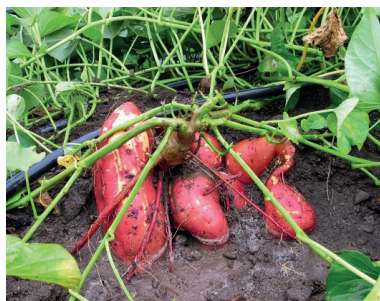
Così la Solanacea contrastando *"il terzo cavaliere"* ebbe significativa coltivazione in Calabria, superando brillantemente un periodo congiunturale che aveva portato fra il 1946 ed il 1948 a non più di 13.000 ettari di superficie che equivaleva pressappoco a quella registrata tra il 1936 ed 1938.



Le solanaceae sono una grande famiglia di piante a cui appartengono oltre 1400 specie, molto diverse tra loro. Nell'orto troviamo alcune piante di questa famiglia, ne sono esempio patata, pomodoro, peperone, melanzana. Tutte queste piante sono state importate dall'America, a parte le melanzane che sono di origine asiatica, ma hanno trovato grande diffusione in Europa e sono oggi tra gli ortaggi più coltivati in Italia.



Capanna di coltivatrici di patate - Contrada Garga



La **Batata** rossa è una qualità superiore di patata americana o batata, caratterizzata da una polpa più arancione ed un gusto più dolce rispetto alla Patata classica.

Appartiene alla famiglia delle Convolvulaceae e il suo nome scientifico è *Ipomoea batatas*. Per crescere al meglio la Batata rossa ha bisogno di un clima tropicale o sub-tropicale, di terreni sabbiosi e di molta luce affinché sottoterra i suoi rizomi si arricchiscano di contenuti nutritivi, colori e sapori.

Originaria dell'America tropicale, è stata portata nel vecchio continente da Cristoforo Colombo.

Infatti da quella data la produzione media andò aumentando, passando dai 900.000 q.li fra il 1951 ed il 1955 ai 1,3 milioni di quintali registrati fra il 1957 ed il 1961, con rese ad ettaro intorno ai

70 quintali rispetto ai 55 del periodo anteguerra.

Fino al passato più prossimo la coltura interessava principalmente gli altipiani silani che dispensavano circa il 30% della produzione totale regionale, ed un buon 20% dalle sue fasce pedemontane principalmente meridionali.

Per il resto, le zone di maggior rilievo erano rappresentate dall'altopiano delle **Serre Vibonesi** per un 6% circa, dalle spianate cacuminali ed i gradini orientali del **Poro** per c.a. l' 8% ed in modo più marcato dai ripiani Nord Occidentali dell'**Aspromonte** per c.a. il 10%, dove si aggiunse poi anche la coltura della **Batata**.

Un posto di riguardo fu occupato anche dalle produzioni ottenute lungo la **Catena Paolana con c.a. il 7%** del totale e le diramazioni meridionali del **Pollino per circa il 5%**. Dagli anni 60 in poi l'**areale di coltivazione della Solanacea in terra di Calabria** si è progressivamente allargato in funzione di fattori di varia natura , per cui oggi questa specie è possibile ammirarla in rigogliose e redditive estensioni che **allietano le sponde del Mediterraneo**, come ad **Isola Capo Rizzuto o nella regione agraria di Strongoli**.

Per armonizzare un ben più lungo discorso, è parso interessante riportare quanto scrisse ai primi dell'800 una poco conosciuta "geniale mente" italiana



(foto M. Dottore) Loc.
Le Castella, Kr, bosco di
Suvereto Lussureggiante
campo di Patate a mt. 300
c.a. dalla spiaggia.



Vincenzo Dandolo
(1759 - 1819). Chimico, laureatosi a Padova, fondò a Venezia un'officina farmaceutica e si dedicò alla diffusione delle teorie di Lavoisier, di Berthollet, Van Mons, di cui tradusse le opere. Giacobino, nel 1797 fu membro della municipalità provvisoria veneziana. Il trattato di Campoformio lo costrinse all'esilio. Ritornato in Italia, si stabilì in un suo podere a Varese, dove rimase fino al 1805 quando venne nominato Provveditore generale in Dalmazia. Richiamato nel 1809, venne nominato senatore e conte. Napoleone I scriveva di conoscere due soli uomini superiori in Italia: Dandolo e Melzi. Nel 1813 venne inviato nelle Marche a reprimere moti insurrezionali. Ritiratosi di nuovo a Varese si dedicò agli studi di economia rurale e all'agricoltura, svolgendo particolari ricerche sulla bachicoltura e sull'allevamento del bestiame.

di ricercatore ed agronomo quale fu
Vincenzo Dandolo(1805)

“Se il filantropo trovar potesse qualche conforto nella trista idea de'sommi mali che la scoperta dell'America ha recati all'umanità, uno certamente sarebbe quello di veder trasportati da quelle contrade in Europa i pomi di terra. Il pomo di terra è uno dei doni più preziosi che la Provvidenza far potesse all'uomo, ed al misero particolarmente . Essa ha dotato questo vegetabile della facoltà di crescere ne'luoghi più sterili ed anche contrari a qualunque altra coltivazione; essa lo ha reso fecondo più di qualunque altro prodotto nutritivo; essa lo ha garantito da tutti que'i flagelli che convertono da un momento all'altro la letizia in pianto e la fertilità in squallore, come di continuo veggiamo ora in queste ed ora in quelle campagne, dopo intempestive brine, gragnuole, uragani, siccità ecc; essa lo ha destinato alla nutrizione dell'uomo e degli animali, particolarmente in que'mesi dell'anno, in cui la terra nega ad ognuno qualunque soccorso; essa con questo eccellente prodotto ci ha

somministrato i mezzi per assicurarci, in mezzo alla stessa carestia, un'economica sussistenza; essa infine ci ha mostrato che questo vegetabile, trascurato ed avvilito dai popoli ignoranti, infingardi e corrotti, è attivissimo a dar vigore, salute e lunga vita a chiunque se ne pasce, e che all'introduzione di questo particolarmente noi dobbiamo l'aumento successivo della popolazione Europea che tanto sofferto avea per la scoperta del nuovo mondo”.

Alla luce di quanto esposto, non si può fare a meno di ritenere come sia oltremodo anacronistico il disquisire di Cultura e Civiltà in realtà sociali ed economiche cadute sotto il dominio del cavaliere della “*Visione Giovannita*”.

Ed allora in una **opposta “visione apocalittica”**, tutta l'importanza dell'Agricoltura come simbolo e strumento di pace ,di progresso culturale e materiale dei popoli, appare o si ritrova nell'umile parola dell'antico scrittore greco **Senofonte** che nell’ “**Economico**” la considerò a pieno titolo



(foto Zanotti Bianco)
1922,
Effetti della Guerra
Civile Russa. Bambina
russa scheletrita dalla
fame. Logo terrificante
dell’ “Apocalittico Terzo
Cavaliere”



Senofonte

Storico ateniese (430-354 a. C. circa), figlio di Grillo e di Pandora, del demo di Erchia; di famiglia aristocratica, militò (404) contro i democratici di Trasibulo.

Fu discepolo di Socrate senza però comprendere appieno l'altezza morale del maestro; del resto non ebbe reale disposizione alla filosofia, né attitudini critiche che potessero farne un vero storico.

Il governo spartano per i suoi meriti gli fece in seguito dono di una tenuta a Scillunte, una piccola città dell'Elide, nel Peloponneso nord-occidentale, dove Senofonte ebbe a vivere per un lungo periodo (quindici o venti anni), dedicandosi all'agricoltura, alla caccia e probabilmente anche all'attività di scrittore

“madre e nutrice di tutte le arti, perchè esercitandosi studiosamente l'Agricoltura prendono insieme vigore le altre arti tutte quante; ma dovunque si vegga lasciarsi incolto il terreno ogni altra arte in certo modo, e in terra, e in mare illanguidisce e si spegne”.

(trad. Girolamo Fiorenzi)

Sembrerà strano ma sotto “la Massima Senofontea” si sono venute formando intere generazioni di Agronomi e Forestali, i quali quotidianamente la leggevano prima di entrare nelle aule didattiche della Facoltà di Agraria e Forestale, Centro Studi Mediterranei, dell'Università di Bari.

Essa, infatti, era stata incisa a grandi lettere su una lapide marmorea collocata all'ingresso..... e sicuramente quegli allievi, così “forgiati”, terminati gli studi non erano costituzionalmente disposti, fermamente, a cedere il passo all’**Apocalittico Terzo Cavaliere**”.

Mario Dottore



Nato e residente a Cirò Marina (Kr) il 03.09.1953

- alla via taverna 15 -

Cod. Fisc DTT MRA 53PO3726S,

E-Mail mariodottore53@libero.it

PERCORSO FORMATIVO ED ESPERIENZE MATURATE:

- Diploma di Maturità Classica conseguita nel Liceo Ginnasio “ Ivo Oliveti” di Locri (Rc) nel 1972;

- Laurea in Scienze Forestali e Diploma per l'esercizio della Libera professione conseguiti nel 1984-1988 presso la Facoltà di Agraria,

- Corso di Laurea in Scienze Forestali dell'Università di Bari, Centro Studi Mediterranei.

- Esperto in Agricoltura Tropicale e Subtropicale ed Ecologia

- Articolista dell'ex giornale locale “ **IL Setaccio**”, del “ **Quotidiano di Calabria**”, della Rivista Calabrese “ **IL Calabrone**”, di “ **Storie di Calabria**.”

- “Abstract” di suoi lavori di studio sono stati pubblicati in vari periodi dal giornale “ **Il Crotonese**” e dalla “**Gazzetta del Sud**” a “**La Ciminiera. Ieri, oggi e domani**”, **iQuaderni, iDossier e Monografie del Centro Studi Bruttium.**

- Ex Direttore di Redazione del giornale d'informazione “ Krimisa Notizie” della locale Associazione di Commercianti ed Artigiani di Cirò Marina.

- Responsabile Editoriale di Crotone-Cirò de "La Ciminiera" del Centro Studi Bruttium.

E' stato saltuariamente anche Assistente di Polizia Giudiziaria, incaricato di redigere delicate perizie inerenti il sequestro di coltivazioni in loco di “Canapa Indiana” nonchè saltuariamente consulente del WWF nella stesura di perizie forestali ,,,,,, ed altro ancora.

