

Un altro pasticcere a Marina di Gioiosa Jonica, era Pietro Veneto.

Nel 1985, Giuseppe Coluccio (detto Scianca) avvia a Brooklyn (New York) il: GIOIOSA ESPRESSO BAR che ben presto diventa il ristoro giornaliero dei gioiosani emigrati, per giocare a carte e prendersi il caffè.

Negli anni '50 / 60, a Torino il: BAR BUFFA da Gigi, era il punto d'incontro tra imprenditori e manovalanza edile dei meridionali, tra i quali anche muratori e operai di Gioiosa Jonica, (convergevano tutti al Bar Buffa, soprattutto la Domenica).

Era situato alla fine della Galleria di Porta Palazzo.

L'intreccio di varie vie, tra cui: Via Milano, Santa Chiara, costituivano il cosiddetto "quadrilatero romano", per la sua urbanizzazione, sulle vestigia del "campo militare", (il riferimento ci rimanda all'Imperatore Augusto).

Nella terra dei Tautini, l'antica Augusta Taurinorum, ci fa scoprire il Centro storico e le 4 porte di Torino: Porta Palazzo, Porta Susina (Susa), Porta Nuova (verso Sud), Porta di Po (verso Piazza della Vittoria). Esse, mi fanno venire in mente le Legioni romane che andavano in Francia.

Porta Palazzo, invece, mi fa capire che il Bar Buffa, era legato al mercato omonimo, a circa 100 metri.

In quegli anni, (faccio una digressione) una fabbrica di cioccolato era Venchi Unica (zona Corso Francia) che si è incorporata con la Talmone, Industria dolciaria torinese, (piazza Massaua), la quale ha preso il sopravvento.

Voglio far presente ai lettori, che la mia considerazione tecnica sull'arrivo del segnale TV relativa alla visione nei bar di Gioiosa Jonica, non è una dissertazione tecnica, ma l'ho ritenuta utile a sgombrare il campo da illusioni sul fatto che un BAR avesse per primo la TV e un altro No, in quanto la ricezione non era omogenea nel paese.

SPIGOLATURE

Al mio paese, approssimativamente negli anni '30, Don Marco Luly, originario di Stilo (RC), in Via Cavour, in un magazzino di Rocco Ritorto (Randazzo), gestiva una dolceria. All'epoca, "i cosiduciarì", erano i soggetti che producevano i dolci. Don Marco Luly, molto bravo a fare con la frutta martorana, i fichi alla perfezione, da rimanere sbalorditi. Era anche un "attore consumato", imbattibile nell'interpretare Giuda nella passione al teatro adiacente il Castello Medioevale. Persona seria, corretta, educata e rispettosa.

Negli anni '60, quel locale usato per la dolceria, viene adibito da Giulia Argirò, a rivendita di Tabacchi. Poi, la suddetta, negli ultimi anni della sua vita, ha fatto la bidella nelle scuole elementari di Gioiosa Jonica.

Un ottimo pasticciere gioiosano è stato indubbiamente Italo Pisciueneri, garbatissimo e laborioso, che ha saputo coniugare meritoriamente, lavoro, buona creanza e creatività, in quei dolci che hanno contrassegnato la storia del paese.

Negli anni '60, c'era il rinomato laboratorio di pasticceria di Vincenzo Pisciueneri, in corso Umberto I°.

A Marina di Gioiosa Jonica, il Bar di Natale Fuda era noto per i conigli gelato al cioccolato.

dal canale H, e ora anche sul canale D, con antenne da 6 o 4 elementi verticali (per le zone più difficili) e 4 (per le altre).

CONSIDERAZIONI

Sull'arrivo del segnale a Gioiosa Jonica che consentiva una perfetta visione dei programmi televisivi, bisogna fare chiarezza e tener presente i primi di Luglio dell'anno 1958. Prima di questa data di riferimento, i segnali erano flebili.

Il ripetitore in località Pietra Pennata, nei bollettini RAI veniva classificato come Capo Spartivento e attivato i primi di Luglio.

Non bisogna confondere la data di apertura di un bar con quella di installazione del televisore nel locale e di ricezione dei programmi RAI.

Negli anni '50, per ricevere il primo canale (che allora era l'unico – in bianco e nero), si usava a Gioiosa Jonica l'antenna VHF. A Mammola la 4B.

Con i vari impianti della RAI, le bande di frequenza consentivano di vedere il secondo e il terzo canale.

Negli anni '60 in poi, con il Ripetitore RAI posto in contrada Solleria di Martone e l'antenna 10 ALFA, si poteva benissimo ricevere il secondo canale diffuso sulle bande UHF.

A Gioiosa Jonica i programmi televisivi hanno avuto varie fasi di ricezione.

La prima era molto labile e in alcune zone solo un segnale debolissimo che non permetteva l'uso continuo. Nell'estate del 1958, l'attivazione del Ripetitore a Pietra Pennata, ha consentito la ricezione dell'unico Canale RAI (sul Canale H).

Ernesto Papandrea

UN CAFFE' AL BAR

- Un affascinante itinerario gioiosano e dintorni, tra passato e contemporaneità -



**Cenacolo Accademico Europeo
POETI NELLA SOCIETA'**

L'Autore ringrazia per la gentile collaborazione:

AGOSTINO Pasquale, Comandante della Polizia Municipale di GIOIOSA JONICA.

LOPRESTI Marcella, responsabile dei Servizi demografici del Comune di GIOIOSA JONICA.

SCARFO' Giuseppe, pasticciere (nipote di Trimboli Raffaele – l'attuale proprietario della pasticceria STRATI, che la gestisce da 40 anni).

RITORTO Ubaldo, per le inconfutabili informazioni e incoraggiamenti.

TOTO' MAGNOLI (macellaio) per la sua preziosa e appassionata collaborazione, il quale è stato entusiasta della mia ricerca, sollecitandomi a portare a compimento l'opera.

Infine:

GINO LAROSA di Mammola.

CAROSSELLO - la prima puntata è del 3 Febbraio 1957, era un piccolo show televisivo che raggruppava reclami. In quegli anni, il "Varietà", spettacolo musicale d'arte varia e d'intrattenimento, dallo Studio UNO di Roma. All'epoca si diceva: "dopo Carosello tutti a nanna". Il messaggio, rivolto ai bambini, segnava il limite tra la veglia e il sonno.

Una Commedia all'italiana dell'epoca, rimasta famosa: "I maneggi per maritare una figlia", con l'attore comico genovese Gilberto Govi, il quale era noto per la sua mimica.

VARI TIPI DI ANTENNE

Antenna 10 Gamma R

Antenna 20 Gamma R (con 20 elementi per avere una maggiore ricezione sulla banda UHF)

Antenna 10 Alfa R (con riflettore)

Antenna 6 H (per Pietra Pennata)

Antenna 4 D (per il Ripetitore di Solleria-Martone) dopo la nascita del 2° programma RAI

Negli anni '60, Ubaldo Ritorto, con la collaborazione di Sasà Ali, ha sistemato l'antenna 6H (a sei elementi), orientandola verso Pietra Pennata, nella parte esterna del Campanile della Chiesa Matrice.

L'antenna in vendita a Gioiosa Jonica da Ivo Pisciu-neri, e, posta per conto dell'Arciprete dell'epoca: Don Angelo Drago.

A Gioiosa Jonica la ricezione del primo canale venne potenziata dopo l'installazione del Ripetitore di Solleria che era molto vicino. I programmi del primo canale si ricevevano in alcune zone del paese già servito

LA RADIO A GIRADISCHI

Un tipo di radio era quello a giradischi con dispositivo che permetteva di inserire 10 dischi in automatico. Terminava un disco e ne scendeva un altro.

La Radio giradischi (il grammofono Radio), era di tipo compact (compatto).

I PROGRAMMI TELEVISIVI NELL'ANNO 1958

Il 1958, è l'anno in cui il segnale televisivo giunge perfettamente anche a Gioiosa Jonica.

E ogni Bar era il punto di riferimento per trovare un amico, consumare un caffè, gustare un gelato, con la "parola d'ordine": "ci vediamo al bar".

LA STRUTTURA DEI PROGRAMMI DELLA SERA

La struttura aveva un titolo unico per tutti i giorni:

Ribalta Accesa

20,30 – Telegiornale

20,50 – Carosello

21,00 – Lo spettacolo della sera:

- LUNEDÌ – Un film

- MARTEDÌ – Un'opera di prosa in diretta da un Teatro

- MERCOLEDÌ – Trasmissione di storia della musica e canzoni

- GIOVEDÌ – Lascia o Raddoppia

- VENERDÌ – Commedia per la televisione (uno sceneggiato televisivo)

- SABATO – Uno spettacolo musicale a puntate

- DOMENICA – Spettacolo di varietà

PREFAZIONE

Le modalità del tempo per ritrovarsi a giocare a carte in un Bar, risentono delle differenze sociali.

Anche negli argomenti politico-sociali, il ceto popolare non istruito, era svantaggiato.

Ai giorni nostri, la distinzione di ceto sociale è meno marcata. Apparentemente, i figli della società del benessere si sentono uniti negli argomenti sportivi, con i figli dei poveri.

Anche nella società gioiosana avvengono delle fratture con i cambiamenti generazionali.

Crollano i blasoni e si accentua la solitudine esistenziale, e ognuno si rivede con "le voci dentro", ma non ci sono alterego.

In un vivere contemporaneo frenetico che disorienta, una tazzina di caffè al bar non dà più quelle emozioni e atteggiamenti gioiosi di un tempo (pur se nella miseria) e le diversità non convivono.

La coreografia della vita nei nostri paesi di provincia è sempre omogenea.

Spesso i bar diventano lo stereotipo dell'illusione di stare con gli altri da uguali.

In passato, il bar era incontro di idee, convincimenti, valori e passione con il gusto del bello da preservare.

Oggi, è il mero riflesso della società dei consumi dove non ci sono scorciatoie.

La cultura, la lettura e altre esigenze della vita, appannaggio della borghesia illuminata dell'Ottocento,

(anche a Gioiosa Jonica). E le sale di lettura sono lo spaccato sociale nel quale si scontrano la visione del mondo della classe sociale benestante ma conservatrice e quella popolare progressista e a volte tendenziosa.

La mia opera “UN CAFFE’ AL BAR”, è lo specchio di un microcosmo sociale che ha rappresentato il contesto storico di GIOIOSA JONICA e dintorni per tante generazioni.

Raccontando del mio paese, a suo tempo costellato di botteghe alimentari, osterie, negozi, artigiani e bar; non l’ho fatto con l’orgoglio ferito del presente; bensì, con lo sguardo rivolto al domani, in modo diverso, perché si deve scegliere tra riprendere la vita nei cambiamenti o ucciderla nell’involuzione.

L’Autore

imitato in un secondo tempo dal settimanale “TV SORRISI E CANZONI”.

Anche a Gioiosa Jonica, nel dopoguerra, come in tanti altri paesi, la presenza delle donne nei BAR era un tabù. Poi, con i fermenti femministi degli anni ’60, le donne gioiosane vanno al bar con maggiore frequenza e spirito di emancipazione femminile.

RADIO E TELEVISORI NEI BAR

Nel periodo di riferimento della mia ricerca, inizialmente nei BAR si utilizzava la radio tutta la giornata e di sera la televisione.

NOMI di alcuni modelli di televisori:

- Maestri del colore – Rembraunt – Velasquez – Rosini.

Nei televisori a valvola a quelli a semiconduttore, agli integratori e ai microprocessori (transistor) variatori, i condensatori, le resistenze e le componentistiche elettroniche dell’epoca.

LE RADIO più note dell’epoca anche nei BAR:

- Radio Allocchio – Bacchini – Radio Marelli – Geloso – Lesa – Minerva – Telefunken – Admiral.

LE RADIO GRAMMOFONO MOBILE BAR

Oltre alla radio, aveva il giradischi, un potente amplificatore di bassa frequenza con grande altoparlante e ai lati due sportelli per tenere bibite e liquori, con bicchierino, internamente rivestito di specchi.

Il vano liquori si illuminava in automatico all’apertura dello sportellino.

LA TV DEI RAGAZZI

La TV dei ragazzi era così strutturata: inizio alle ore 17,00 (venivano mandati in onda i famosi cartoni animati: Topolino, Braccio di ferro, ecc.), oppure vari telefilm: Penna di falco, I Cavalieri della Tavola Rotonda, I lancieri del Bengala e altri. Nei miei ricordi di fanciullo mi è rimasta impressa la figura della marionetta “Picchio de Picchi” (professore). In pratica, puniva i bambini monelli che dicevano bugie e disubbidivano ai genitori. E aveva una sua funzione sociale ed educativa. Nell’intermezzo della serata, finiti i programmi dei ragazzi, iniziavano quelli per i grandi.

PROGRAMMI

“Cronache italiane”, che riportavano fatti di cronaca successi in tutte le Regioni d’Italia.

Un programma popolare dell’epoca “Lascia o raddoppia”, con Eddy Campagnoli (nome d’arte Edda Campagnoli) e il presentatore Mike Bongiorno.

Un vincitore fu il Prof. Mainardi, il quale vinse una cifra stratosferica per quei tempi.

Un programma religioso dal titolo “Chi è Gesù?” condotto dal frate Cappuccino Padre Mariano.

Il suo vero nome: “Paolo Rosaenda”, il quale divenne popolare con la memorabile locuzione: “Pace e bene a tutti”, (anno 1963).

Oltre ai notiziari del telegiornale, l’atteso appuntamento con “Carosello”, fondamentale veicolo pubblicitario di tanti prodotti.

Infine, per avere notizie sulla programmazione televisiva, si acquistava il settimanale “RADIOCORRIERE TV”, il capostipite dell’informazione televisiva,

PROGRAMMI TELEVISIVI

che si seguivano nei BAR

Questo capitolo nasce con la collaborazione del distinto Signore Francesco Fiorellino di Gioiosa Jonica, emigrato a Torino nel 1958 all’età di 9 anni, con la famiglia; (lì, dal 1977 ha esercitato la professione di Tecnico attrezzature medicale per 30 anni).

Con Lui, ho ricostruito, appassionandomi, la genesi dei vari programmi televisivi che venivano seguiti nei Bar attrezzati di televisore.

È stato durante il fascismo ad essere fondato l’EIAR (Ente Italiano per le Audizioni Radiofoniche – Anno 1927) che è la nuova denominazione della vecchia URI (Unione Radiofonica Italiana).

Negli anni ’50, la Radio Audizioni Italiane, in Via Arsenale, 21 – Torino – aveva come simbolo due draghi in ferro battuto, collocati davanti al portone della Sede RAI. Il laboratorio dove sono stati fatti i primi tentativi di prove televisive, è ancora funzionante in Via Eusebio Giambone, alla periferia Sud di Torino.

La Radio Audizioni Italiane (26 Ottobre 1944 – 10 Aprile 1954) si trasforma in RAI TV (Radio Televisione Italiana) e si trasferisce a Roma in Via del Babuino. Con l’avvento della televisione si modernizza la società italiana e nel profondo Sud avverranno cambiamenti significativi.

In alcuni Bar di Gioiosa Jonica (verso la fine degli anni ’50), si possono seguire i programmi televisivi, tra cui “Il Musicchiere”, condotto da Mario Riva. I Valletti (che cantavano anche): Nuccia Bongiovanni e

Paolo Baccilieri. Il Direttore d'Orchestra: Gorni Kramer. Il "Musichiere", un programma in diretta nel quale si doveva indovinare un motivo musicale eseguito in diretta dall'Orchestra.

Allora la televisione italiana era schematizzata.

In quegli anni, una pietra miliare della RAI, era un programma del pomeriggio chiamato: "Non è mai troppo tardi", dedicato agli adulti analfabeti, ideato e condotto in studio dal Maestro elementare Alberto Manzi. L'unica pubblicità in televisione che è durata per tanti anni era "Carosello".

Alle 5 di pomeriggio, andava in onda la TV dei ragazzi. Era l'epoca di "Rin Tin Tin", un telefilm che aveva come protagonista un cane, il Tenente Master e il Caporale Rasty.

In televisione, agli inizi degli anni '60, Febo Conti conduceva la trasmissione "Chissà chi lo sa?" – incentrata nel bricolage, alle cinque del pomeriggio ... il programma durava un'ora e mezza e i ragazzi dovevano indovinare una parola.

Il primo giallo in TV, alla fine degli anni '50, ogni Venerdì sera: "Perry Mason", interpretato dall'attore americano Raimond Bur.

Un altro telefilm, di quel periodo, si chiamava "Il Tenente Sheridan". Il personaggio di finzione televisiva "Sheridan", è stato interpretato dall'attore romano Ubaldo Lay (nome d'arte di Ubaldo Bussa), è stato (nel 1959) l'interprete nella versione italiana del giallo televisivo ispirato alle vicende del tenente americano Sherida.

Un programma settimanale a Quiz, che andava in onda ogni Giovedì sera, era "Campanile Sera", nel

quale c'era la sfida tra paesi. E tra questi, per diverse settimane, Vibo Valentia (CZ) che ha sfidato il paese di Castelfranco Veneto.

Il primissimo teleromanzo a puntate, genere drammatico (1963), è stato "Il mulino del Po", tratto dal romanzo di Riccardo Bacchelli. Interpreti: Raf Vallone e Giulia Lazzarini.

Le scene sono state ambientate nel Delta del fiume Po (la pianura del Polesine) tra Rovigo e Ferrara.

La televisione, allora, trasmetteva film drammatici e profonda cultura, legati alla vita reale e drammatica della gente.

La prima "Canzonissima" venne presentata da Nino Manfredi, il quale per incoraggiare la vendita dei biglietti dell'omonima lotteria, coniò la famosa frase: "*Fusse, ca fusse la vota bona*".

Una delle storiche annunciatrici televisive è stata Nicoletta Orsomando.

La televisione era esclusivamente in bianco e nero. Fino agli inizi degli anni '60, un solo canale: RAI UNO. Verso la metà di quegli anni è arrivata RAI 2. L'immagine si vedeva abbastanza definita.

Poi, negli anni '70, con l'avvento della televisione a colori, il sistema adottato in Italia per la diffusione dei programmi a colori fu il PAL (che c'era già da alcuni anni in Germania), mentre in Francia funzionava il sistema SECAM.

Un noto commentatore radiofonico è stato Enrico Ameri.

L'AMGOT A GIOIOSA JONICA

All'incrocio tra la via Principe di Piemonte e la Via Diaz, all'angolo della casa del Sig. Scarfò, sotto il suo balcone, sul muro grigio, era dipinta su un fondo bianco la scritta a lettere nere tutte maiuscole e senza punti di sigla, "AMGOT".

Una freccia indicava (verso la parte finale della Via Diaz), la sede dove operava l'Ufficio creato dagli alleati occupanti. Per arrivarci, bisognava attraversare un piccolo e stretto ponticello senza parapetti, che superava il torrente "Cafia", proprio in prossimità della confluenza del fiume Gallizzi.

L'angolo della casa Scarfò segnava l'inizio della Via Diaz che costituiva l'ingresso al Centro della Gioiosa Jonica dell'epoca.

Il Sig. Scarfò aveva sposato Ersilia Rodinò, la sorella dell'avv. Eduardo (primo Sindaco socialista di Gioiosa Jonica, anno 1944/46). Scarfò aveva due figlie: Ivon (moglie del Prof. Luigi Vento, di origine siciliana), e Maria (sposata a Reggio Calabria).

A quei tempi le strade erano tutte in terra battuta.

Dopo il ponticello c'era un ampio spazio senza alcuna costruzione. L'unico al suo centro, era l'edificio dell'Amgot.

L'Amgot (Allied Military Government Occupied territories) – Governo Militare Alleato Territori Occupati). È stato creato il 10 Luglio 1943, nel territorio meridionale che le truppe alleate avevano liberato dall'occupazione nazista.

Dopo lo sbarco in Sicilia, stabilisce dei rapporti con le Autorità locali e militari dove era operativo.

A Gioiosa Jonica si trovava in Via Diaz nell'edificio

VARI GELATI DELL'ADOLESCENZA

Tra i gelati che preferivo da adolescente, sono da annoverare: Il cornetto Algida alla vaniglia con straciatella e la punta di cioccolato sotto di esso.

Lo Zatterino, di forma rettangolare a due cialde con fior di panna e cioccolato. Il nome proviene dalla forma di gelato tipo zattera, e stava a colazione e merenda per via dei carboidrati contenuti nel gelato.

Per i bambini c'era il Cucciolone della Eldorado, a mo' di cartone animato.

Sul biscotto, il cui strato era dolce, c'erano impresse le vignette a fumetto. In quegli anni, i gelati della Eldorado, si caratterizzavano per la figura del cowboy con i pantaloni blu, a cavallo con il lazzo, (il laccio).

Il personaggio raffigurato: Cocco Bill.

Il nome Eldorado ci rimanda alla mitica località del West dove andavano i ricercatori dell'oro. Allora c'era tanta inventiva.

Oltre al Cucciolone e il Piper dell'Algida (di forma cilindrica e bastoncino), nella provincia di Reggio Calabria, si affermarono due industrie gelatiere: GELCA e SOVRANA.

GELCA

La sigla vuol dire "gelati calabresi". Il fondatore: Vincenzo Pietropaolo. La fabbrica è stata fondata nel 1951 a Palmi (RC).

Prima, in Via Gramsci accanto al Teatro Cilea e successivamente in Via Nazionale, località Trodio.

I gelati venivano distribuiti a livello nazionale, (Rosa Fedele, nipote del fondatore).

Della Gelca di Palmi, mi ricordo il gelato Pipa alla vaniglia e con panna al gusto di banana.

Era noto nei due formati di colore rosso e giallo, nella confezione di plastica e il coperchio con visierina (a cappello). Altre specialità: i ghiaccioli alla fragola e all'interno fior di panna.

SOVRANA

Negli anni '60, a Rosarno (RC), un paese della Piana di Gioia Tauro, Giuseppe Cutellè, di Anopia (RC) ha fondato i gelati SOVRANA. Lo stabilimento era sulla Statale che attraversava Rosarno, a 100 metri dalla Madonnina. Nel 1974, dopo la morte di Cutellè, chiude la popolare industria gelatiera Sovrana che produceva coppette al cioccolato e vaniglia d'eccellente fattura.

Sia la GELCA di Palmi che la SOVRANA di Rosarno, hanno rappresentato nel contesto della produzione dei gelati confezionati, una inconfutabile modernità industriale di una Calabria positiva, sostenuta da Imprenditori calabresi operosi, i quali hanno contribuito con le loro idee innovative, allo sviluppo economico e culturale del territorio. E rimangono a tutt'oggi, il simbolo prodigioso dell'epoca.

LA TORREFAZIONE di Maddamma Mariannuzza "a Spatia"

Una torrefazione dai primi del novecento alla soglia degli anni '40, era quella di Marianna Macrì (a Spatia) in Via Cavour, vicino alla Chiesa dell'Addolorata.

Marianna Macrì, moglie di Rocco Palermo, il quale faceva il pellaio in una zona del Centro storico.

Cioè: salendo dal Corso Francesco M.° Pellicano, esattamente nel Largo Cappellini (dove c'era una fontanella e convergono varie vie, tra le quali: Via Belcastro, Via Napoli, Vico Cossa e Via Settembrini).



Salvatore Bruno Fiorenza,
il fondatore del Caffè Vittorio Veneto.



Facciata centrale del Caffè Vittorio Veneto.

Lo scrittore gioiosano Emilio Pilieci, nel suo libro “Gioiosa Jonica anni venti – ricordi e profili di un mondo scomparso”, presentazione di Franco Calabrese, stampato nella Tipografia 3D. Guanella di Liberati, Roma 1984; fa una descrizione particolareggiata: *“Buona parte della gente diretta in campagna o in procinto di tornare al proprio lavoro artigiano prima del far alba, era solita prendere il caffè d’orzo all’anice con il biscottino nella bottega di Maddamma Marianna “a Spatia”, in Via Cavour”*.

In questi squarci di vita paesana, Pilieci racconta che: *“non solo caffè d’orzo all’anice, ma all’interno del locale erano allineati scomparti di ogni varietà di pasta, sacchi di legumi e di cereali, fustini di sarde e alici salate, vasche ricolme di stoccafisso e baccalà ...”*.

Aggiungo che “d’a Spatia”, si acquistavano anche i cosiddetti “pastiji” (pastiglie) che erano delle castagne essiccate e se di buona qualità, avevano un buon sapore.

Marianna Macrì, con un torrefattore artigianale con la brace, seguiva un procedimento particolare che richiedeva attenzione ad essere accurati nel torrefare l’orzo senza bruciarlo.

Era nota in paese per il caffè d’orzo “cu schizzu” (con l’aggiunta di anice Giuffrida, versato con una bottiglietta a becco, per migliorarne il gusto).

All’epoca, l’anice Giuffrida si usava anche nelle famiglie gioiosane. L’anice, prodotto dall’antica distilleria fondata da Sebastiano Giuffrida nel 1865 a Santa Venerina (CT). Il figlio Comm. Rosario Giuffrida è stato depositario dell’antica ricetta.

A proposito di anice, c'era l'anice normale e quella detta "lattante", perché a contatto con l'acqua diventava bianca e si usava come dissetante.

Nei Bar, invece, oltre al consueto caffè, quelli che cominciavano a lavorare di buon mattino, spesso chiedevano al barista il bicchierino tipo: anice, sambuca, cognac, ecc. Il bicchierino serviva a prepararli alla giornata lavorativa nella stagione invernale.

Nella Torrefazione "d'a Spatia", il caffè d'orzo veniva servito con la caffettiera napoletana, ('a cicculatèra). Possiamo dire che Marianna Macrì, era una donna attiva la cui vita si identificava e realizzava nell'attività che svolgeva alacremenente nella Torrefazione.

IL CAFFÈ PROGRESSO

In origine, Agostino Mariarosa, Santa, nata il 1/11/1865, sposa Pisciueneri Francesco fu Nicola.

Rimasta vedova il 11/08/1897.

Caffettiera in Largo Plebiscito, 11. Inizia con la produzione di caramelle allo zucchero e biscotti, involgendo il figlio Giuseppe a lavorare in questo settore.

PISCIUNERI NICOLA GIUSEPPE

Nato il 1/7/1889, coniugato con Gallo Caterina il 12/10/1925. Va a Napoli per lavoro e, nella città partenopea incontra Luigi Sarroino, il quale si interessa a farlo lavorare nella pasticceria del suo principale.

Di sera, si trascriveva in un quaderno le ricette della pasticceria napoletana; le quali sono ancora conservate nella pasticceria nel "Caffè Nazionale".

Ritornato a Gioiosa Jonica, acquista una raffinatrice per tritare le mandorle da utilizzare per le "amarette".

In uno spazio sottostante della propria abitazione di Via Diaz, (nell'angolo opposto dell'Amgot), un operatore veniva con un furgoncino per proiettare a scopo promozionale dei filmi che attiravano gli eventuali aderenti all'Ymca.

Salvatore Bruno Fiorenza, portava sul vestito il distintivo dell'Ymca.

A Siderno, invece, nel dopoguerra l'Ymca ha maggiori adesioni. All'inizio era una struttura in legno con la palestra e la Biblioteca per diffondere cultura.

In origine, lo sport più in auge praticato era la pallacanestro e anche la pallavolo.

Tra i primi collaboratori dell'Ymca di Siderno, ricordiamo: Diano Paolo e Tamburrini Diego.

Salvatore Bruno Fiorenza, essendo una persona con spirito d'iniziativa, dove abitava, aveva messo un Ufficio per il disbrigo di pratiche per le pensioni americane. La figlia Iolanda, lo aiutava a scrivere a macchina i vari documenti.

IL CAFFÈ VITTORIO VENETO

(Un bar da tre generazioni)

Fiorenza Salvatore Bruno, nato a Gioiosa Jonica il 04/04/1889 e ivi deceduto il 25/10/1972 – Barista, Commerciante, esercente, Via Diaz, 28.

I suoi genitori: Fiorenza Rocco Antonio, falegname in Via Caracciolo e Poltrone Maria (29/07/1866 – 19/03/1934), all'età di 4 anni lo portarono in America (a Brooklyn).

Fiorenza e Poltrone hanno contratto matrimonio il 29/11/1888. Fiorenza Salvatore Bruno, da giovane, ha fatto il barbiere e imparato la lingua, in America, (sempre a Brooklyn).

Dopo tanti anni, ritornato al suo paese natio (Gioiosa Jonica), conosce Ieraci Teresa Marianna, s'innamora e la sposa il 12/02/1923.

Inizialmente, si avventura nell'attività commerciale di un "Emporio" sul modello americano, dove si trovava un po' di tutto.

L'Emporio, ubicato in Via Diaz, è durato "il sogno di una notte d'estate".

Nella seconda metà degli anni '30, dà vita a diverse idee e iniziative validissime, tra le quali la sede YMCA a Gioiosa Jonica, ma che non ha avuto presa sul territorio.

Si era interessato per far arrivare dalla Svizzera (Ginevra), (che all'epoca era la Direzione Europea dell'YMCA), "Yong Mens's Christian Association" (Associazione Giovanile Maschile Cristiana), delle attrezzature per giochi.



Giuseppe Pisciueneri, fondatore del Caffè Progresso.

L'ORDINANZA DEL PODESTA'

Nel Caffè “Progresso”, convergevano gli artigiani dalle idee avanzate e l'intelligenza che aveva una visione di libertà in contrapposizione all'autoritarismo del regime fascista. Il “Caffè Progresso”, di Giuseppe Pisciueneri aveva una grande rilevanza sociale.

In pieno fascismo, il podestà di Gioiosa Jonica, Don Amedeo Macrì, emise una ordinanza che venne notificata alla famiglia Pisciueneri, dalla Guardia Comunale Peppe Iervasi, con la quale si obbligava di cancellare la scritta “Caffè Progresso”, (evidentemente considerato d'orientamento socialista).

La caratteristica tettoia del bar, è stata realizzata dal fabbro Nicola Agostino, in stile Liberty, con “i ribattini” (i chiodetti). All'epoca non c'era la saldatrice elettrica, ma quella a manovella. Nicola Agostino, aveva la fucina tra la Via Amaduri ed angolo Via Giordano Bruno. Sono stati suoi apprendisti: Giuseppe Rigitano e Natalino Ritorto, il quale alla fine degli anni '50, è stato il primo fabbro a Gioiosa Jonica ad avere la saldatrice elettrica. Due fabbri dell'epoca, considerati “artisti” del ferro battuto, erano: Ferdinando Agostino (fratello maggiore del fabbro Nicola) e Vincenzo Papandrea di San Giovanni di Gerace.

Negli anni '60, il pittore Corrado Armocida, nella parte alta ribaltabile della porta centrale in vetro del Bar, ha realizzato la scritta in stampatello (colore rosso con l'ombra nera): “CAFFÈ NAZIONALE”, su commissione di Luigi Pisciueneri. Nel “Caffè Nazionale”, per diverso tempo si è fatto uso del Caffè Barbera (il Mago del Caffè, quello a chicchi da un Kilo.

Ogni mercoledì veniva il rappresentante da Messina.

La fontana più vicina per riempire d'acqua i recipienti dell'epoca, era quella del Biviero, necessaria per la pulizia dei locali e delle esigenze del Bar.

Gennaro Palermo, essendo una persona che metteva in pratica le proprie idee, in alternativa all'attività del Bar, aveva portato dall'America, con la nave, dei macchinari per avviare a Gioiosa Jonica un pastificio.

L'idea avuta era buona, ma poi, non si è concretizzata per tutta una serie di circostanze sfavorevoli.

Per cui, vendette i macchinari ad un imprenditore del settore.

Suggerì anche alla figlia (moglie di Giuseppe Santo), emigrato in America dove ha sempre lavorato nella telefonia, “Società Edison”), di utilizzare il locale attiguo al bar, per impiantare una fabbrichetta di bibite.

Carmela Palermo, incoraggiata dal padre, iniziò a produrre la gassosa al limone chiamata “crinetta”.

Dopo, produsse altre varietà di gassose: all'orzata, alla menta e la insuperabile gassosa “al caffè”.

Una specialità unica e inimitabile che ristorava.

In bottiglia di vetro con la pallina che faceva da chiusura ermeticamente perfetta.

Altri prodotti: l'aranciata e il chinotto.

Gennaro Palermo (senior) morì nel 1943.

IL BAR DI GENNARO PALERMO Senior

Il Bar di fine Ottocento di Gennaro Palermo (senior), originario di San Batello (dov'era nato nel 1870), "un paese interno a Catona – RC", era situato in una zona dove intorno era tutta campagna, attraversata dalla strada che saliva al Centro con due scarpate ai lati.

Piccole case sparse, specialmente nella zona chiamata "Lacco" e del Mulino delle Croci. All'epoca, nella strada centrale a due sezioni, fu fatto il riempimento del dislivello del terreno perché "sopraelevata" rispetto a quello che stava attorno.

Dove è sorta la Piazza Vittorio Veneto, negli anni '30, la costruzione della Vasca Monumentale e dall'altro il Monumento ai Caduti.

Gennaro Palermo (senior) a Gioiosa Jonica abitava in Largo E. Toti n.° 17, dove il genero Luigi Totino aveva un laboratorio di marmi. La pubblicità era: "*Marmi e graniglia. Accurata lavorazione*".

Luigi Totino, ha sposato Angela Palermo (Angelina), figlia di Gennaro. Quest'ultimo conobbe la futura moglie Maria Giuseppa Scarfò, di Mammola (1872 – 1936), durante il periodo che commerciava la seta.

Mentre suo figlio Santo, commerciante era il consorte di Maria Giuditta Ieraci (1899 – 1982).

Originariamente lo spazio nel Bar era esattamente il doppio rispetto al successivo Bar di Salvatore Bruno Fiorenza (Bar Vittorio Veneto), che acquistò il locale.

Nel Bar di Gennaro Palermo (senior), caratteristica era la macchina del caffè a un braccio.

A Gioiosa Jonica, già nell'Ottocento vi erano piccole fontanelle e fontane pubbliche.

NELLA PASTICCERIA DEL CAFFÈ NAZIONALE

Oltre alle morbide "amarette", tra le specialità del Caffè Nazionale di Giuseppe Pisciueneri, (Barista, commerciante, dolciere) erano richieste le "paste" classiche composte da glassa di zucchero, crema pasticcera, pan di Spagna; decorati con ciliegia candita rossa. Erano di forma rotonda, inzuppate di un liquore prodotto nel laboratorio dello stesso Caffè Nazionale, composto da infusi di 4 tipi di liquore di 70 gradi ciascuno, che poi veniva diluito in un paiolo contenente zucchero, acqua e aromi naturali.

Al Caffè Nazionale si producevano le "susumelle" gioiosane, di forma ovale, dal sapore del mostacciolo, ricoperte di cioccolato fondente (amaro) e all'interno frutta candita a pezzetti e miele.

I DOLCI DEGLI SPOSI

Erano fatti con pasta di mandorle ricoperte di glassa di zucchero chiamate "pasta reale", con il chiodo di garofano nel centro.

I BISCOTTI PER IL LATTE

Nel "Caffè Nazionale", c'erano tre tipologie di biscotti per il latte.

- Negli anni '60, "I biscottini cu lavàtu". Erano dei biscotti a forma di cerchio, molto venduti. La composizione si caratterizzava per il lievito naturale di pane.

- I Zzùppalatti: le cosiddette "treccette" da immergere nel latte.

- I biscotti all'anice. Negli anni '70, al Caffè Nazionale, in Estate, per colazione, le persone anziane, chiedevano due biscotti all'anice che impregnavano nella

granita al limone o nel latte di mandorla e si amalgamavano bene.

Alla morte di Giuseppe Pisciueneri (15/10/1955), la moglie Gallo Caterina, si occuperà della gestione del Bar e tutti i figli collaboreranno nella prestigiosa pasticceria di famiglia.

IL GIOCO A CARTE NEL CAFFÈ NAZIONALE

Nel Caffè Nazionale, ad inizio Novecento fino al 1965, si giocava al “marciabatuffo” (un gioco antico, quasi incomprensibile, più elaborato “d’a calabrisa” – che era una specie di tresette a tre e più semplice).

Bisognava ricordarsi le carte che aveva giocato l’avversario e intuire quelle che teneva in mano. Un bravo giocatore dell’epoca era Giuseppe Palermo.

IL DOMINO

Alla fine degli anni ’70, le persone più anziane (tra queste Rocco Coluccio), giocavano al “Domino”.

Un gioco semplice, nel quale il giocatore doveva simbolicamente riscuotere in denaro (monete metalliche da 50 cm), in base al numero delle carte rimaste in mano agli altri due giocatori.

Si giocava con le classiche carte napoletane, a tre. Ogni giocatore aveva 13 carte (39+1). Una carta rimaneva sul tavolo con la figura scoperta.

NELLE SERATE D’AGOSTO

Tra la fine degli anni ’70 ed inizio ’80, ad Agosto, allietava le serate nello spiazzo del “Caffè Nazionale”, Vincenzo Prestia (detto Vamocè), suonando con la

fisarmonica dei piacevoli motivi: Valzer ballabili.

Ogni estate, delle famiglie romane in vacanza, venivano a consumare al Caffè Nazionale e si mettevano a ballare coinvolgendo altre persone del paese.



Seduti davanti al Caffè Nazionale, da sinistra: Vincenzo Loccisano, al centro con le mani appoggiate sul tavolo, il Sindaco Ciccio Logozzo; e Antonio Pileggi.

Nel “Bar dell’Amicizia”, Franco Panuccio, il 28 Settembre 1957, ha installato la prima televisione Magnedine, acquistata da Rocco Ragona, (negoziò di materiale elettrico - radio TV – in piazza Vittorio Veneto), nel tentativo di ricevere qualcosa prima del ripetitore RAI di Pietra Pennata.

Negli anni ’60, la RAI, in località Solleria del Comune di Martone, colloca un Ripetitore per coprire le cosiddette “zone marginali” e i Comuni di Grotteria, Mammola e San Giovanni di Gerace.

Dario Rodinò, di Gioiosa Jonica, nel ripetitore di Contrada Solleria a Martone, aveva il compito di controllare con il suo televisore di casa il corretto funzionamento del ponte e in caso di avaria, andare sul posto per commutare sugli impianti di riserva e segnalare il guasto alla Sede RAI di Cosenza.

L’antenna al “Bar dell’Amicizia”, è stata installata con due mensole di sostegno in ferro e le staffe montate sulla parte esterna del Bar.

I tecnici Giovannino Panetta e Claudio Rodinò, hanno sistemato il televisore, l’antenna e il filo.

Il televisore Magnedine era difettoso nell’immagine.

a piano rialzato dove venne ospitato il Ginnasio, (primo, secondo e terzo; il quarto e il quinto anno era a Locri). All’epoca gli Alleati occupanti crearono anche una carta moneta che veniva utilizzata nel Sud, la cosiddetta “Amlire”.

SALVATORE BRUNO FIORENZA

Interprete – Traduttore dell’Amgot

Salvatore Bruno Fiorenza venne scelto dall’Amgot, quale interprete-traduttore (italiano-inglese) per tenere i rapporti con le persone locali.

La sua conoscenza dell’Inglese gli permise pure di tenere lezioni private per coloro che emigravano in America. Le lezioni si svolgevano in un magazzino della sua abitazione in Via Diaz a Gioiosa Jonica.

L’INIZIATIVA DI FONDARE

IL BAR VITTORIO VENETO

Alla fine degli anni ’20, Salvatore Bruno Fiorenza, getta le basi per l’iniziativa “clou”: la fondazione del Bar Vittorio Veneto.

Il Bar acquisisce il nome “Vittorio Veneto” per l’ubicazione dell’omonima piazza “Vittorio Veneto”.

La scritta che reclamizza il bar, è stata realizzata dal decoratore Luigi Condelli di Gioiosa Jonica.

Inizialmente, il caffè era tostato e macinato fresco per i clienti, i quali venivano allietati dalla musica della Radio che Salvatore Bruno Fiorenza aveva portato dall’America. Negli anni ’50, nel Bar, il caffè Barbera e i gelati Eldorado e Tanara.

POSTILLE

Salvatore Bruno Fiorenza, può protrarre l'orario di chiusura fino alle ore 24 "sotto l'osservanza delle leggi e regolamenti vigenti e con espresso divieto di consentire alcun gioco durante le ore di prostrazione".

(Il Questore, in data 4/9/1959).

Nel Bar, al lato destro dell'ingresso, c'era il Flipper e si giocava a carte per passatempo.

Il banco vendita era posizionato centralmente verso la piazza con la veduta della vasca monumentale e gli spettacolari zampilli.

Il bagno, all'angolo destro, dietro il banco vendita.

Salvatore Bruno Fiorenza, era solito sedersi davanti al bar a fumare la pipa per dei momenti di relax.

RUGGIERO FIORENZA

Alla morte di Salvatore Bruno Fiorenza, l'unico erede maschio è Ruggiero Fiorenza (nato a Gioiosa Jonica il 09/02/1924) detto "Attilio".

Ruggiero Fiorenza, da ragazzo è stato apprendista nella falegnameria dei fratelli Totino di Gioiosa Jonica (Vincenzo, Giuseppe, Rocco), in un ampio capannone ubicato in Via Mazzini, di fronte al fabbro Domenico Surace.

Nella falegnameria c'erano: Santo Tesoro, Cristoforo Colombo, Eugenio e Nicolino Ieraci, ecc. Ruggiero, a suo tempo, realizzò per la sua famiglia, un tavolo lungo da cucina, massiccio e in massello di castagno che per le sue venature assomigliava al rovere.

NOTE - IL BAR DELL'AMICIZIA

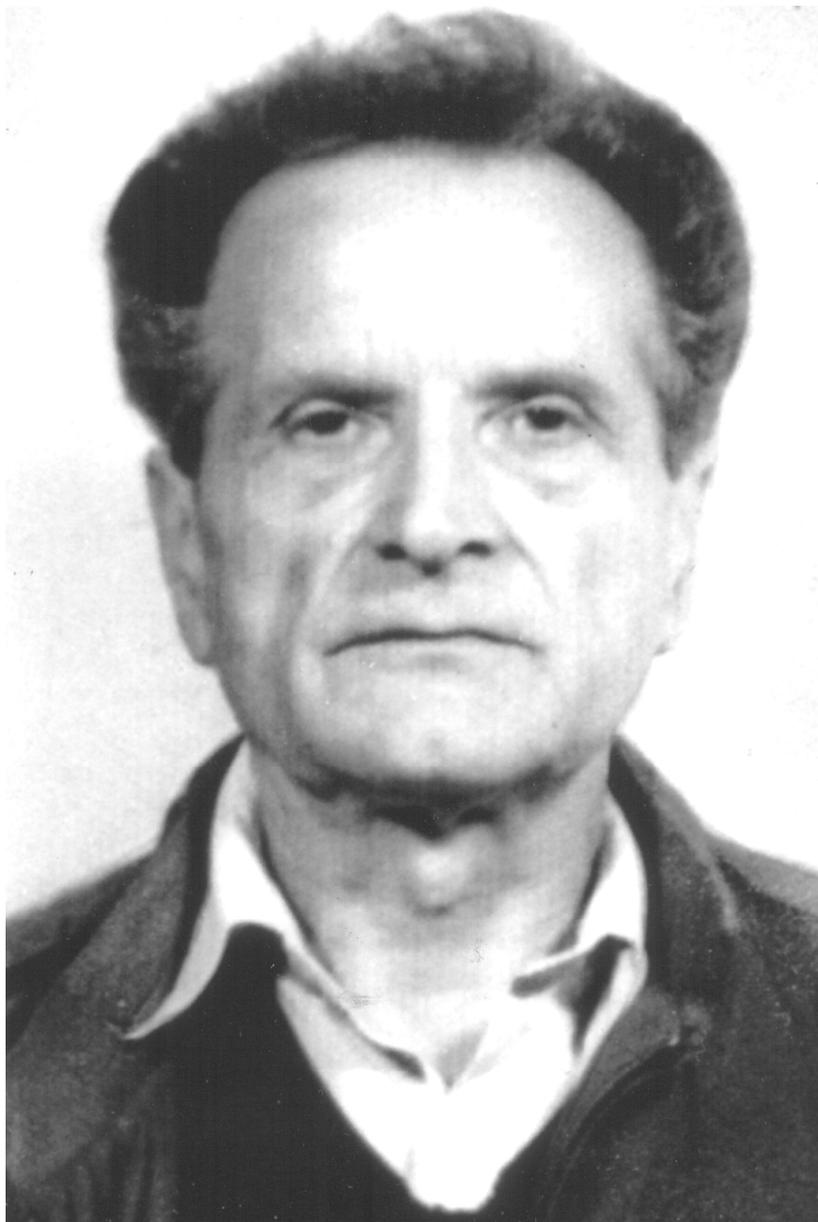
Il "Bar dell'Amicizia", è stato fondato da Francesco Panuccio nei primi mesi del 1946 (emigrato in America a New York nel 1954).

Da Aprile 1954 fino al 1961, la gestione passa al figlio Franco, il quale ha come numero telefonico il 46.

All'entrata del Bar, a destra, c'era una radio grammo-fono Marelli che mandava musica dell'epoca, tutti i giorni fino alle ore 22,00.



Radio Grammofono La Voce del Padrone.



Achille Mario Rocchino, fratello di Saverio.



Ruggiero Fiorenza.

NEL BAR

Il banco vendita di colore arancione, era collocato per lungo al lato destro.

Conteneva: Caffè Barbera, gelati Eldorado e Tanara.

Negli anni '80, ogni Sabato e Domenica, nel Bar si vendevano dei dolci (esposti accuratamente nella vetrina) e prodotti dalla pasticceria del Bar Veneto di Marina di Gioiosa Jonica.

Gli abituali clienti, acquistavano “i bignè”, “i vienesi”, “i babà al rum”, i “cannoli” e la tradizionale pasta bianca con crema e glassatura di zucchero fondente bianco. Il dolce impregnato di Alkermes e con gocce di Strega. In ogni paese della Vallata del Torbido aveva una sua denominazione. A Gioiosa Jonica, veniva chiamata “ ‘a pasta gejusana” oppure “ca glassa o cu zuccheru”.

Il noto pasticcere Pietro Veneto, originario di San Cipirello (Palermo) era fornitore di dolci anche di altri bar di Gioiosa Jonica, tra i quali: il Bar Gatto (ai tempi di Giuseppe Gatto) e il Bar di Raimondo Crimeni.

Nel 1987/88 Franco Catalano è stato gerente per un breve periodo del Bar Vittorio Veneto.

POSTILLE

OSTERIA – Via Vittorio Emanuele, 25 – sub ingresso – trasferimento e trasformazione in Bar.

Cedente Pugliese Eugenio di Domenico.

Subentrante Fiorenza Ruggiero (16 Gennaio 1968).

FIorenZA Ruggiero – attività Bar, gestita con licenza amministrativa n.° 58 rilasciata dal Comune di Gioiosa Jonica e della Licenza Prefettizia n.° 1629/3

Nel Bar Rocchino, in più, si vendevano: le torte alla crema, il preziosissimo latte di mandorla, i biscotti all’anice, il caffè freddo, la pasta frolla, gli amaretti, susumelle realizzati a mano nel proprio laboratorio.

Un altro tipico gelato, della produzione del Bar Mario Rocchino, si chiamava “Lo Spumone”: alla crema e con latte naturale di capra.

Nel bar c’era una sala per giocare a carte: tresette, briscola, scopa, scopone. Era un momento per stare insieme e si vinceva una consumazione.

Quasi tutti gli avventori si giocavano un solo caffè che veniva bevuto da tutti i quattro giocatori.

Con la morte di Mario Rocchino finisce un’epoca.

Rocchino Achille Mario in data 1/9/1951, comunica al Questore di Reggio Calabria che dovendosi assentare per assolvere gli obblighi di leva, nomina quale rappresentante nella gestione del suo Caffè, il fratello Rocchino Francescantonio, fu Raffaele e di Piscioneri Marianna.

Rocchino Achille Mario, titolare di licenze di bevande alcoliche e superalcoliche. Gioco carte.

Dolciumi e Gelateria. E di pubblico esercizio Bar-Cassè, Pasticceria rilasciata in data 17/02/1956.

Questura di Reggio Calabria n.° 61173.

In data 12 marzo 1980, ottiene dal Sindaco Prof. Francesco Logozzo, la deroga temporanea all’obbligo di chiusura settimanale in occasione della festività di San Giuseppe. (La chiusura per turno il mercoledì, è stata variata con il giovedì).

Il complesso aziendale fu lasciato dal fratello Rocchino Saverio, fu Raffaele, deceduto ed intestato in Gioiosa Jonica il 4 gennaio 1945.

Dopo la morte del fondatore del “Caffè” da Saverio Rocchino, hanno continuato l’attività i fratelli Francesco e Mario Rocchino.

Inizialmente (Ciccio) era il pasticcere, il quale aveva appreso l’arte nel laboratorio di pasticceria del Caffè Nazionale di Giuseppe Pisciueneri.

Mario era il banconista, il fratello Giuseppe, invece, specializzato nei banchi frigoriferi per i Bar.

L’ultimo erede che ha gestito il Bar: Achille Mario Rocchino dal 5 Ottobre 1950 al 10 Settembre 1993.

Egli, ha mantenuto la selezione istituita dal fratello Saverio.

Il locale, a Gioiosa, era conosciuto come “salotto dei Nobili” e veniva frequentato dalle famiglie: Macrì, Agostino, Rodinò, Greco, Argirò, Sergi, Don Luigi Laganà, Crisarà, Satriano, Mantegna e altre persone benestanti del paese.

MARIO ROCCHINO

Mario Rocchino, persona riservata, educata e di enorme garbo, noto in paese per la produzione dolciaria caratterizzata dai cosiddetti “Cinesini”, composti da: crema pasticcera, zucchero a velo e un biscotto croccante intagliato, di forma rotonda. Per l’impasto dei “cinesini”, lo aiutava la sorella Teta Rocchino.

Don Mario Rocchino, produceva un “tot” al giorno di “cinesini” (per es. stabiliva 30/60 “cinesini” e non andava oltre quel numero). Seguiva una sua regola.

Dopo tale numero, ironicamente, diceva in Estate: “*a FIAT è chjusa*”.

del 14/03/1972 per la vendita di alcolici e superalcolici, cede la summenzionata a titolo gratuito al figlio Salvatore, la sua azienda commerciale corrente in Gioiosa Jonica alla Piazza Vittorio Veneto, 77. (Atto notarile – Notaio Clara Fazio – Siderno – repertorio 28850 raccolta n.° 2486 – in data 18 Aprile 1995).

Licenza per l’esercizio di una sala giochi leciti rilasciata dal Comune di Gioiosa Jonica il 5/8/1991.

Il Sindaco: Prof. Domenico Ali.

FIorenza Ruggiero, (Via Belcastro n.° 64) titolare della Licenza di Pubblico esercizio “BAR” categoria 3^a rilasciata dalla Questura di Reggio Calabria il 18/8/1968 n.° 47133, ha cessato l’attività commerciale in data 18/4/1995.

FIorenza Salvatore Antonio

FIorenza Salvatore Antonio, subentra nella gestione del Bar “Vittorio Veneto” il 9 Agosto 2001.

Licenza n.° 36 rilasciata il 24/6/1996 dal Comune di Gioiosa Jonica C.C.I.A.A. di Reggio Calabria – R.I.A. 67626/96 – R.E.A. n.° 128742 – R.E.C. 32836.

Il suo secondo nome (Antonio) è stato scelto dalla madre, la nota sarta Santa Ieraci (01/11/1926 – 26/03/2004) in quanto era devota a Sant’Antonio di Padova.

Il giovane Salvatore, cambia il banco vendita e utilizza il marchio Pesaro Italy Artice Arredo bar, acquistato dalla Tecnico Frigo di Siderno.

Ammoderna complessivamente il locale adattandolo alle esigenze dei clienti.



Salvatore Antonio
Fiorenza.



Banco a pozzetto
Antica Gelateria
del Corso
(Nestlé Motta).



Saverio Rocchino, fondatore del Caffè "Da Saverio".

dorato), garofano, cannella e vaniglia”; i torroncini, tagliati a strisce e poi a pezzettini.

Il fratello di Michelino, Giuseppe (detto Peppino), si prodigava per preparare le granite al limone e i gelati artigianali.

In una specie di tinello colmo di ghiaccio, c’era un contenitore dalla forma cilindrica d’acciaio, nel quale era inserito l’impasto. Al ghiaccio veniva aggiunto un sale particolare (di colore giallino) che serviva a mantenerlo integro. Tutto il procedimento avveniva manualmente e in senso rotatorio.

Giuseppe Macri, già di buon mattino, si metteva all’opera nel bar, anche perché per guadagnarsi da vivere, durante la giornata faceva il bidello nella Scuola di Avviamento Professionale tipo Industriale Statale di Gioiosa Jonica.

IL CAFFÈ DA SAVERIO

Nei primi anni ’40, presso il Caffè “Da Saverio”, sito in Via Garibaldi, n.° 17, si vendevano i biglietti per assistere all’operetta sacra in tre atti “La Santa Notte”, libretto di Cuman A. Pertile, musica di Ettore e Achille Schinelli, rappresentata al “Teatro Nuovo” di Gioiosa Jonica. Organizzata da Annino Murizzi, con la scenografia di Gaudio Incorpora. Posti numerati, Funziona Servizio Bar.

A fianco del Caffè “Da Saverio”, il negozio di generi alimentari di Don Vincenzo Torre, originario di Amalfi. Nel Caffè “Da Saverio”, si gustavano tra le prelibatezze dolciarie: La cassata e i “cannoli”. La cassata non era altro che una torta tradizionale con l’annaspo.

Nel Bar, caffè Santacroce, macchina di caffè Eureka. Tra i liquori caratteristici: Fuoco di Vulcano, prodotto dai fratelli Russo di Catania – Il Mirto di Sardegna – LD Market – Carmine Bergamo – Predda Niedda Sua (Sassari) – E Clarea, vino passito di San Martino – Chiomonte – Italia.

Al lato sinistra dell’ingresso del Bar “Vittorio Veneto” il frigo gelati confezionati dalla NESLÉ’ gelati Motta con l’immagine del Maxibon, (un gelato dalla forma simile allo Zatterino) e la reclame: “Tuffati nel gusto”; che è un invito a gustare il gelato con stracciatella nocciolata.

Con Salvatore Antonio (figlio di Ruggiero) continua la generazione della famiglia Fiorenza.

BAR-RISTORANTE ALBERGO GIUSEPPE TOTINO

A metà degli anni ’40, in Via Gramsci, il Bar – Ristorante-Albergo ideato da Giuseppe Torino (Pepè), nella modesta sala Ristorante, c’erano otto tavoli.

Nell’albergo pernottavano commessi viaggiatori e gente di passaggio. Nel bar gelati Motta e Algida.

Birre, chinotti, aranciate, coca cola e bibite assortite. Caffè Torrisi e Mauro.

Tra le collaboratrici di Giuseppe Totino: Rosina Sgambellone, originaria di Bovalino; e Sara, bella e avvenente donna di Pace del Mela (Messina).

Nel bar, sporadicamente lo aiutava il fratello Vincenzo, il quale alla fine degli anni ’50 è emigrato in America (Brooklyn – dove ha esercitato l’attività di barbiere).

Il padre, Giuseppe Totino (Peppino), nello scantinato vendeva il vino.

Per diversi anni, ha gestito il bar il Sig. Aldo Lascala di Locri.

IL BAR DI MICHELINO

Il Prefetto di Reggio Calabria, rilascia il 15 Marzo 1943, al barista Macrì Michele (detto Michelino) nato il 13/8/1903, la Licenza per la vendita di bevande superalcolici. Mentre il Questore di Reggio Calabria il 22 Maggio 1951, lo autorizza per: “caffè, bevande alcoliche, vermouth, marsala, escluso il vino”.

Il Sindaco di Gioiosa Jonica (Eduardo Rodinò) in data 17 Maggio 1953, consente a Michelino di vendere dolciumi, biscotti e gelati.

Un assiduo frequentatore del bar di “Michelino”, era Giuseppe Sculli, (custode del Cimitero Monumentale di Gioiosa Jonica).

Era un Bar popolare, dove si giocava a carte, ci si divertiva per vincere un caffè e una birra.

Si passava il tempo senza gioco d’azzardo.

Il bar di “Michelino”, era noto per la pubblicità del Caffè Torrisi, scritta in dialetto gioiosano, con tinta nera in corsivo, posta sopra la porta del bar: “*È nutili chi faciti / ca ‘u cafè / ‘I Torrisi / n’o vinc’ti*”.

Torrisi, (caffè espresso – compagnia mondiale caffè) conosciuta Torrefazione di Catania, fondata dal Cavaliere del Lavoro Giuseppe Torrisi.

La pubblicità del caffè Torrisi, catalizzava l’attenzione della gente.

All’epoca si era creata una simpatica competizione da commedia paesana che appassionava, con il Bar

“Vittorio Veneto” di Salvatore Bruno Fiorenza, che propagandava il caffè Barbera.

Michele Macrì, come macchina di caffè usava la Bezzerà vecchio tipo. In un’altra singolare reclame, Michelino cita il Maraschino, il classico Panettone con passiti d’uva creato dall’azienda milanese Angelo Motta. Infine, il torrone di produzione propria.

Se di Zara è il Maraschino
e di Motta il panettone,
il torrone di Michelino
è di gusto sopraffino.

S’intuisce il riferimento alla Dalmazia Veneta e a Zara, località nella quale dal 28 Settembre 1877 si produce il noto liquore: “Maraschino”.

Lo stile estemporaneo dei versi, è simile a quello di Ritorto Rosario Domenico Antonio, che si definiva “poeta secondario”.

Egli, era conosciuto in paese più che per i nomi di battesimo, per il confidenziale appellativo “d’u Collega”, del quale il ricercatore locale: Tiziano Rossi, ha diligentemente recuperato lettere e componimenti che in varie circostanze improvvisava argutamente.

In quegli anni, i torroncini si vendevano nelle festività natalizie e in altre ricorrenze religiose, sia nei bar che nelle fiere paesane.

Tra i diversi tipi di torroncini, i tradizionali erano a forma rettangolare con lo zucchero semolato.

Ingredienti: Mandorla cotta ricoperta di cioccolato e zucchero che serviva a cristallizzare meglio il miele.

A mio avviso, Michelino, si riferiva al tipico torroncino gioiosano che si usava solitamente nei matrimoni e composto da: “zucchero caramellato (il quale era

propone ai suoi clienti
la squisitezza. La
Sorbetteria di Ranieri;
a lei che nel suo lavoro
infonde la più autentica
professionalità, è
riconosciuto il privilegio
di appartenere
ad un mondo di signorilità
ed eccellenza.
Quello di una dolce
leggenda italiana.

CON LA VESPA A SAN GIORGIO MORGETO

Domenico Panetta, negli anni '60, in Estate, andava con una Vespa 125 della Piaggio, insieme al cognato Tommaso Caracciolo, a San Giorgio Morgeto (RC), nella fabbrica di liquori del Comm. Annunziato Tedesco, a fare gli ordini di liquori per il suo Bar, percorrendo la vecchia strada Limina.

GLI ORDINI DI LIQUORI:

- Caffè Bianco
- Caffè Sport
- Liquore Altano (lo Strega di Benevento)
- Tre Stelle (brandy)
- Pietro Micca

Le scatole di cartone contenenti le bottiglie di liquori richiesti da Domenico Panetta, venivano trasportati con una Moto Ape, a 3 ruote, sempre della Piaggio, noleggiata dall'acquirente Domenico Panetta.

Nel bar, si ascoltavano le canzoni di Nilla Pizzi, Domenico Modugno, Claudio Villa e le novità del Festival di Sanremo (ogni anno). I dischi in vinile, il barista Franco Panuccio li acquistava da Dario Rodinò.

Nel Bar, macchina di caffè Faema e il caffè Illy.

Tra le birre (tutte in bottiglia): Peroni, Dreher, Wrur, Moretti Nastro Azzurro.

Tra le bibite: Aranciata, chinotto, gassose e granite al limone, pezzi duri e altri gelati: i funghetti (produzione propria) e quelli confezionati dall'Algida.

Adiacente al "Bar dell'Amicizia", Francesco Loccisano, vendeva a casa sua materiale scolastico, subito dopo la guerra. Andava a Reggio Calabria una volta la settimana (per sé e per gli altri) per sbrigare pratiche e acquistare materiale di cancelleria.

Di lui, che aveva estro, rimane memorabile un timbro di forma rettangolare su cui si passava l'inchiostro blu scuro che apponeva sui quaderni.

Nel timbro c'era scritto: *"Cambio dollari, sterline, franchi francesi per l'Argentina. Da Franco Loccisano – Via Canova, 31/33. Vendo quaderni, libri, gomme di cancellazione. Lapis e matite. Prezzi competitivi. Venite a trovarmi"*. Il timbro l'aveva fatto per attirare l'attenzione verso la mercanzia che vendeva.

Nel Bar di Franco Panuccio, i clienti potevano giocare al Totocalcio. Le schedine le portava a Reggio Calabria ogni Venerdì, Francesco Loccisano, (in quanto a Reggio Calabria era la Centrale di smistamento).

PRODOTTI VARI E RELATIVI PREZZI

Nel "Bar dell'Amicizia", il costo in Lire di:

- una gassosa 10

- un chinotto 30
- una aranciata
marchio Locretta 30
- un caffè 25
- una birra 40
- un bicchierino di liquore 50
- una granita al limone 50
- un pezzo duro
(cioccolato o crema bianca) 100
- un funghetto al cioccolato 30

Nel bar, l'assortimento dei gelati confezionati dell'Algida era minimo, in quanto il guadagno era irrisorio. Libero Demasi, ha gestito il "Bar dell'Amicizia" dal 17 Luglio 1959 al 30 Marzo 1960, perché il proprietario era andato all'Estero.



Fernet Branca

Nel Bar Aquila, parte delle scaffalature sono state acquistate dalla Commerciale Jonica di Salvatore Lombardo (detto Alessandro). Mentre il caffè a chicchi Mocambo dalla Max Realca di Guido Lombardo.

In una parete del Bar, risalta un orologio a muro con la scritta: "China Martini". Prima, c'era un orologio con la reclame Buton. Gli orologi furono dati in omaggio dai primi rappresentanti di liquori.

All'inizio, il Bar era fornito dei primi liquori della Buton. Il rappresentante di zona: Domenico Calvi.

Nella pubblicità televisiva di "Carosello", si ascoltava il motivo: "Vecchia Romagna Buton".

Nel Bar Aquila, oltre agli autentici torroncini Bonny, prodotti dell'Azienda Vergani di Cremona, una varietà di gelati tra i quali: Sovrana di Rosarno (RC), Gelca di Palmi (RC), Algida, il cui rappresentante, Sig. Iaria, veniva da Reggio Calabria, e dell'Antica Sorbetteria Ranieri (che produceva anche torte di qualità).

Nella metà degli anni '80, il servizio clienti speciali, con la firma dello stesso Ranieri, invia a Domenico Panetta la seguente attestazione di riconoscenza:

La sorbetteria
di Ranieri
Carta dei privilegi
et eccellenza
dedicato a
Panetta Domenico

A lei che sa scegliere
la più raffinata espressione
dell'arte gelatiera italiana
quando ogni giorno



Pubblicità nella vetrinetta.



Il Bar Aquila nella Via Bugella.



Fernet Branca

FRANCO PANUCCIO EMIGRANTE

Il 17 Luglio 1959, Franco Panuccio emigra in America (a Brooklyn) per la prima volta, con la nave Augustus. Il 31 marzo 1960 è ritornato a Gioiosa Jonica per riprendere l'attività di barista. Il 25 marzo 1961, con un volo Alitalia, va nuovamente in America.

Dopo due settimane, su interessamento del cognato Learco Ciano (il quale aveva già esperienze di lavoro nella Fiat di Torino) viene inserito tra i lavoratori della Compagnia Maldari & Figli, originari di Giovinazzo (Bari) – (terza generazione).

La sua mansione è quella di Addetto al taglio dei perni d'acciaio.

Nella summenzionata Compagnia, il cognato ha lavorato nel settore perni a 24 anni, fino al 1966.

Il titolare della Compagnia, apprezzando le qualità e l'esperienza acquisita di Franco Panuccio, lo promuove Disegnatore delle trafilare per pastifici, (apparecchiature d'acciaio che servivano a dare forma alla pasta).

Ha lavorato nella Maldari da Aprile 1961 al 23 Dicembre 1987.

Franco Panuccio, dal luogo dove abitava per arrivare al posto di lavoro, si serviva dei treni. Dalla prima stazione vicino al mare, da pendolare, prendeva il treno Espresso B che da Cognate andava a New York (56 ST). Alla sesta fermata scendeva per poi risalire nel treno locale RR, Dopo due fermate, finalmente poteva avviarsi nella sede della Compagnia.

Si alzava alle 4,30. Iniziava il lavoro alle 7,00, a Brooklyn. Rientrava a casa, di sera, alle 18,00.

L'orario di lavoro era di otto ore + 1 di straordinario. Dal Lunedì al Venerdì e se occorreva anche di Sabato, con un maggiore incentivo.

La Compagnia Maldari & Figli, aveva commesse in Canada, Messico, in tutta l'America. Diverse industrie alimentari si rivolgevano alla Maldari: Paramount – Buitoni – Larosa – Ronzoni – Barilla – Rice – Roni.

Le trafilare per la prima colazione dei bambini si vendevano all'Estero: 12 trafilare negli Stati Uniti – 4 in Australia – 4 in Inghilterra – 4 in Germania.

La Compagnia con la quale Franco Panuccio lavorava, aveva depositato 153 brevetti.

All'epoca una nota Compagnia americana (Chicago)

Agli inizi degli anni '50, sono state comprate 24 sedie di color legno a poltroncina con i poggia gomiti (costo Lire 1.300 cadauna).

In quel periodo nel Bar Aquila c'era il televisore CGE (Compagnia Generale Elettricità).

Già alle 4 del mattino, Luigi Panetta era attivo per preparare il caffè. Il primo marchio di caffè si chiamava "Mercantile". Dopo, è stato scelto il caffè arabico "Bourbon". L'omonima pianta proviene dall'Isola Reunion, colonizzata francese, in territorio Africano. Un'altra marca adoperata è stata "Moca Roma".

Nel Bar Aquila una tazzina di caffè costava 25 Lire. Un cono gelato 10 e 20 Lire, in rapporto alla quantità.

La pasticceria e gelateria, l'approntava Domenico Panetta. Inizialmente, si è usata la macchina di caffè "Faema" con un braccio a molla modello E51. Successivamente la E54.

L'Azienda che produceva il caffè "Bourbon", ha regalato a Luigi Panetta, agli inizi degli anni '60, due tavolini rotondi e otto sedie di colore giallo, sul cui schienale erano raffigurati i chicchi di caffè.

Sia le sedie che i tavolini, in formica di colore giallo con i piedi di acciaio.

Il 22 novembre 1988 vi è il sub ingresso di Domenico Panetta (figlio del fondatore del Bar Aquila) e inizia il rinnovo del locale che gestirà negli anni con diligenza e passione, fino al 23/11/2001).

All'interno del bar, il Calcio Balilla (una novità per quel tempo). Due cabine telefoniche SIP con il teletax, il quale serviva a segnare la durata degli scatti.

La birra Dreher, era fornita dai fratelli Mesiti di Marina di Gioiosa Jonica.



Il disegno dell'Aquila di Francesco Linarello.



Le sedie modello Tonette – francese.

si chiamava General Food (una multinazionale tipo Nestlé). Altre erano: Kellogg, Post e General Mills.

Franco Panuccio, dopo aver consumato “gli anni più belli della vita” in America, si stabilirà definitivamente a Gioiosa Jonica (RC), dove il tempo è assorbito da una nuova attività commerciale, il negozio alimentari Conad, in Largo Enrico Toti, 19/A, con soddisfazioni e anche amarezze. L'attività è durata 13 anni e mezzo.

MOKA BAR GATTO

Nell'estate del 1950, inizia l'attività del Moka Bar Gatto, in Via Lazio. (La licenza a nome di Ameduri Maria Giuditta, moglie del fondatore del bar, Pasquale Gatto – classe 1907). Il decoratore Saverio Oppedisano ha imbiancato le pareti del Bar con un rullo di gomma (una vaschetta conteneva il colore che impressionava il disegno: dei fiorellini gialli).

Per un Giorno da Ricordare...

★★ dal 1950 ★★

Gatto

ESCLUSIVISTA
 CARLO PIGNATELLI

Bomboniere - Confetteria

Via Lazio 43 - GIOIOSA JONICA (RC) - Tel. 0964 419560
www.gattobomboniere.it

Bomboniere Confetteria Gatto.

Trascorsi un po' di anni, il pittore gioiosano per eccellenza, Corrado Armocida, applica delle fasce blu scuro (60 cm circa di larghezza) e grigio chiaro.

Successivamente, Armocida, darà un tocco d'innovazione a diversi bar di gioiosa Jonica.

Armocida, impiegando la tecnica del punto fuga, crea con l'insegna "Moka Bar Gatto", una perfetta e mirabile prospettiva tridimensionale in bianco e nero e le lettere messe direttamente sul muro.

La pittura, quella lavabile: Ducotone.

Nei primi anni '50, veniva spesso a Gioiosa Jonica da Soriano Calabro (Vibo Valentia), l'illustre M° Pasquale Valentini, Direttore della banda di Soriano Calabro, Cortale, ecc.; compositore di belle marcette.

Egli, era amico di Vincenzo Panuccio (che fu "unico" Assessore al Commercio ai tempi del Sindaco Ciccio Logozzo (1965/70) ed aveva un Mulino in Piazza Dogali. Vincenzo Panuccio, intenditore di bande musicali che andava a seguirle fino a fuori provincia. Il M° Valentini, le volte che veniva a Gioiosa Jonica, andava a trovare l'amico Vincenzo Panuccio, e non mancava una visita al Moka Bar Gatto per gustare il caffè.

Tra i musicanti della Banda di Soriano Calabro, diretta proprio dal M° Valentini, c'era Ciccio Gatto (figlio di Pasquale Gatto) apprezzato suonatore di tromba in Si bemolle, il quale riscuoteva consensi ovunque andava a suonare con le varie bande.

Negli anni '60, invece, il pittore Corrado Armocida, dà uno scossone alle famiglie, con suggerimenti e proposte di abbellimenti dei palazzi signorili, non solo a Gioiosa Jonica, ma anche nel Serrese e altrove.

Salvatore Gatto, è stato il pasticcere. Poi, nel 1967 è emigrato in America a New York.



La vetrinetta d'ingresso del Bar Aquila (realizzata nella falegnameria di Pepè Ieraci e Pepè Rocchino).

IL BAR DEL RISORGIMENTO

Il Bar del “Risorgimento” era ubicato nel viale delle Rimembranze, n.° 37, in un magazzino della famiglia Circosta Giorgio. È stato fondato nel 1952 da Placido Commisso (detto Ciccio Librandi).

Nel Bar, c'erano: la moglie Caterina Adornato (originaria di Mammola) e la figlia Giuseppa Commisso (che lo gestiva).

I ragazzi dell'Avviamento, nell'ora di ricreazione, andavano al Bar del “Risorgimento” per giocare al “calcio Balilla”).

Come marchio di caffè si usava il Caffè Torrisi e si beveva la birra Dreher. I gelati artigianali (come crema e cioccolato), prodotti dal Bar “Risorgimento”, venivano venduti per le campagne, con un triciclo attrezzato di cassa. Ciccio Librandi, con la frutta di stagione preparava in particolare un gelato al gusto di albicocca.

IL BAR AQUILA

Il Bar Aquila è stato creato da Luigi Panetta nel 1954, in Via Bugella n.° 12, rimanendovi fino al 1988. La licenza del Bar a nome di Agostino Angela Rosa.

Il nome dato al Bar, con molta probabilità deriva dalla passione per la caccia di Luigi Panetta.

All'ingresso del Bar si nota il disegno dell'Aquila fatto dallo studente Francesco Linarello.

Il banco frigo, il retro banco e 4 tavolini di forma rotonda e in formica rossa, sono stati realizzati nella falegnameria di Giuseppe Ieraci e Giuseppe Rocchino (cognato), per un importo di un milione e duecentomila lire (anno 1954).



PASTICCERIA - GELATERIA
CAFFETTERIA

Logo Bar Gatto.

Prima Infanzia
Articoli da Regalo
Cosmesi Naturale
Erboristeria
Giocattoli

 Sanitaria Saniebelli

Via Lazio, 53 - 89042 Gioiosa Jonica (RC)
Tel. 0964.413423 - Fax. 0964.1940113 - Cell. 329.3362457
e-mail: saniebellisanitaria@gmail.com

Sanitaria Sani & Belli di Gatto Antonella.



**Servizio di alloggio e prima colazione
in camere singole, doppie, triple
con bagno in camera, TV-LCD,
frigobar, aria condizionata e adsl.**

Via Lazio, 51 89042
Gioiosa Jonica (RC)
Tel. 0964.413423-Fax.0964.1940113
Cell.339.4492969
www.bblavecchiastazione.com
info@bblavecchiastazione.com

La Vecchia Stazione

Bed e Breakfast, Vecchia stazione di Gatto Antonella.

Mario Gatto, il più piccolo dei fratelli, collaborava nella gestione del Bar (dal 1958 al 1968). Dopo, per motivi di studio, (studiava all'Università Federico II di Napoli), ha lasciato la gestione al fratello Giuseppe.

Il 08/08/1977, subentra Pasquale Gatto (figlio di Giuseppe). Nel 1984, Pasquale Gatto sposa Francesca Pisciueneri, figlia del rinomato pasticcere Francesco.

Il Bar cambia denominazione e diventa "Bar Gatto" – pasticceria – gelateria di qualità. Nel contesto della pasticceria, Pasquale Gatto, avvia l'iniziativa di aprire un negozio di bomboniere, articoli da regalo (un vanto per tutta la Calabria). Il "Bar Gatto", ottiene il Premio "Reggio attività produttive", conferito dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria, per "l'importante contributo alla crescita del territorio reggino". Viene inoltre, segnalato dalla rivista "Gambero Rosso", come una tra le migliori pasticcerie e gelaterie. Anche il "Golosario" (guida alle cose buone d'Italia), dedica una menzione alla pasticceria e gelateria "Gatto" di Gioiosa Jonica (RC). Pasquale Gatto si rivela un imprenditore capace e lungimirante, dalle idee innovative. Promuove iniziative che rivestono una valenza socio-culturale.

E per incentivare le attività culturali e musicali estive, crea la struttura chiamata "Terrazza Gatto".



Il carretto della Gelateria Gatto – specialità Pezzo Duro.

stata la Rivendita di Sali e Tabacchi di Tropea Maria Giuseppa (Maddama Peppina) nata il 7 Luglio 1885.

Nel 1936 abitava in Via Emilia n.°1. Nel 1951, in Via Mazzini, 49. Nel 1961, in Contrada Carcere (case popolari). È morta nel 1967.

L'erede, è Gozzi Maria Carmela, la quale fino al 1940 ha dimorato in Via Emilia, 1.

Nel 1948, in Via Emilia, 3. Nel 1951, in Via Mazzini. Nel 1961, in Contrada Carcere (con la famiglia).

Al suo decesso che avvenne il 29/5/2000, la rivendita "Sali e Tabacchi", passa alla figlia Lopresti Giuditta (conosciuta come Giulia), (coadiutrice). L'ubicazione non è più in Via Emilia, bensì in Via Mercato.

Lopresti Giuditta, nel 1942 stava in Via Emilia, 3. Nel 1948, in Via Mazzini, 6. Nel 1951, in Via Mazzini, 48. Nel 1961, (tutti in C.da Carcere). Nel 1972, Via Trivio, 10. Nel 2001, ritorna nell'abitazione che fu della madre, in Contrada Carcere, 7/A.

IN VIA EMILIA

Negli anni '40, durante i bombardamenti degli alleati, sono arrivati a Gioiosa Jonica, gli "sfollati" che venivano da zone più esposte alla guerra. Tre persone fuggite da Napoli (la suocera, la nuora e un bambino: i loro mariti erano in guerra – sono stati sistemati presso la famiglia Totino – Panucci, in Via Emilia. (La suocera, era riuscita a scappare da un camion militare).

In altra famiglia vicina, aveva trovato riparo, il maggiore Gassolia.

Negli anni '60, nel seminterrato dell'edificio di Giuseppe Antico, c'era la refezione della Scuola elementare.

ACCORGIMENTI DEL MESTIERE

Domenico Panetta ha sempre lavorato con accuratezza e gusto nella scelta della miscela di caffè.

Per ottenere un buon caffè occorre una combinazione essenziale di 4 M;

- macchina di caffè
- macinatura
- meteo
- manutenzione

La condizione atmosferica incide molto. Ed è a seconda dell'umidità che cambia la macinatura.

Serve anche la "mano dell'operatore" e la "misura", intesa come quantità di grammi, (solitamente 6 grammi) per rendere il caffè più denso.

L'importante è lasciare la macchina di caffè accesa, per avere l'indomani un perfetto funzionamento della stessa e ottenere un gustoso caffè.

Domenico Panetta, il 21/11/2001, cessa l'attività al Bar e vendita di prodotti superalcolici (licenza n.° 17 di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande), rilasciata dal Sindaco di Gioiosa Jonica (avv. Mario Mazza) in data 25/01/1989.

Il 23/11/2001 (con atto pubblico) Domenico Panetta, dona il suddetto esercizio al proprio figlio Panetta Maurizio.

Nel Bar Aquila, si comincia a bere il Caffè Guglielmo e si cambia anche la macchina di caffè.

Arriva la Wega, – fuori serie, con la caratteristica aggiunta di una camera di pressione su cui sovrasta un'aquila placcata d'oro.

Trattasi della Wega a tre braccia e funziona sia

a corrente che a metano. Anticamente, c'era la macchina di caffè "Cimbalino" a un braccio. Il macinino è rimasto quello della Faema, automatico; "macine coniche", (nel senso che ha la velocità ridotta, per non surriscaldare il caffè). Esso, è completo di dosatore regolabile per la macinatura, in base alla temperatura.

IL BAR DI CICCIO MAZZA

Nel Palazzo di Don Oreste Mazza, in piazza Vittorio Veneto, fino agli inizi del 1940, c'è stato il Banco di Napoli. Il Direttore: Lo Vetere, il Cassiere: Don Amedeo Macrì. Negli anni '50, la Cassa di Risparmio di Calabria e di Lucania, era al piano terra del Palazzo Municipale (piazza Senatore Agostino), - attuale Ufficio Anagrafe -. Uno dei primi Direttore fu il Ragionier Porchia, originario di Nicastro (CZ) fino al 1958.

Nel 1963 la filiale della Cassa di Risparmio di Calabria e di Lucania, è stata trasferita nei locali dell'ex Bar Mazza, in piazza Vittorio Veneto.

Il Direttore: Edmondo Principe di Cosenza, il Cassiere: Michele Alvigi di Siderno.

Il 16 Febbraio 1970, è la data di primo impiego nel suddetto Istituto Bancario, di Luigi Gennaro, il quale rimase nella filiale di Gioiosa Jonica, fino al 1974.

Lo storico fattorino e factotum è stato Raffaele Franco (Rafèli d'a Banca).

Nell'edificio di proprietà di Don Oreste Mazza (padre di Ciccio), c'è stata anche una classe della Scuole elementari dove ha insegnato il Prof. Filippo Campolo) (la moglie si chiamava Tecla Marrapodi) e l'insegnante Maria Ritorto Bruzzese, moglie del Prof. Ezio Giusti di Cittanova.

BAR SANT'ANTONIO

Giuseppe Panetta (U Bellomu), il quale era emigrato in America a Brooklyn, nel 1956, inizia l'attività del Bar "Sant'Antonio", che prende il nome dalla contrada.

L'arredamento del Bar è stato creato da un artigiano di Messina. Era l'unico nella contrada ad avere il televisore e il telefono pubblico. Si usava il caffè Torrisi e la classica birra Peroni in bottiglia di vetro: "La Birra italiana dal 1846. Tradizione e qualità".

La macchina per il Caffè Rancilio, quella per i gelati, la Carpigiani. All'inizio, ha collaborato alla preparazione dei gelati, Domenico Panetta.

Gelati tradizionali al gusto di: cioccolato, nocciola, fior di latte, zuppa inglese, e la granita al limone.

Anche Pasquale Coluccio (fondatore alla fine degli anni '60, del Bar-Ristorante "La Lanterna", nella stessa contrada), di tanto in tanto aiutava nel bar per approntare i gelati.

Nel bar Sant'Antonio, quando il proprietario Giuseppe Panetta, spesso si assentava per andare in America, ha dato con applicazione, un contributo al proseguo dell'attività baristica, il cognato Salvatore Arena.

I genitori di Giuseppe Panetta erano: Salvatore Panetta (7/10/1892 – 10/7/1974), M. Caterina Misogano (20/11/1904 – 28/2/1977). Giuseppe Panetta (U Bellomu) 12/9/1933 – 7/12/2012, ha sposato Arena Rosa (tutt'ora vivente in contrada Sant'Antonio).

IL BAR CRIMENI

Attività anni prima del Bar

Nei locali dove Mario Crimeni avvierà l'omonimo Bar (Via Lazio e angolo Via Emilia) negli anni '30, c'è

- 8) Il piattello o Mercante
- 9) La Toppa o Zecchinetta
- 10) Sette e Mezzo
- 11) Il quindici, Ventuno, Trenta e Quaranta
- 12) Il Trentuno e Trentacinque detto il Pezzente
- 13) I Dadi
- 14) La primiera a invito a Bambara
- 15) Il Biribissi
- 16) Ecartè
- 17) La Bassetta
- 18) La Bestia
- 19) La Roulette
- 20) Tre carte
- 21) La Tombola con le cartelle
- 22) Il Naso
- 23) Il Faraone
- 24) La Barriera
- 25) Il Tagliare
- 26) Il Mazzette
- 27) Lasquet
- 28) Passatella
- 29) Tocco
- 30) Apparecchio da gioco "Foot-Ball Star o Tempo"
- 31) Conchino o Concino
- 32) Ramino

IL TRASFERIMENTO NEI NUOVI LOCALI

Il Bar di Ciccio Mazza a Giugno 1960, è posto in Via Marconi (angolo Via G. D'Annunzio n.° 11). 27 giugno 1960 – aut. sanitaria.

All'epoca, le classi delle scuole elementari erano sparse nel paese in locali privati.

Francesco Mazza, (Ciccio) nasce a Gioiosa Jonica il 3/5/1916. Nel 1958 abitava in piazza Vittorio Veneto n.° 8. Nel 1961, in Via Marconi, 11. È morto il 19 Marzo 1965. L'esercizio Bar e "Ristorante", viene autorizzato dal Sindaco avv. Edoardo Rodinò.

La relazione dell'Ufficio Sanitario è del 18/1/1955.

Ciccio Mazza ha gestito il Bar, aiutato dal figlio Oreste. La licenza compresa "spaccio di bevande analcoliche" a nome del fratello Costantino. La pavimentazione esterna del Bar Mazza, in stile Veneziano (bol-lottonata). Originariamente viene dal Veneto ed è economica. Il termine "Bollottonata", trae origine dal pietrisco inerte delle fiamme.

Il locale del Bar, costituito da tre ambienti. Relazione Tecnica del 27 maggio 1955. Studio Tecnico Dott. Ing. Luigi Sabatini – Gioiosa Jonica (RC). Nella descrizione del Bar, l'Ing. Sabatini, evidenzia che si "notano: il

banco frigorifero con macchina da caffè e vaschetta di lavaggio, mensola e vetrine per esposizione e tavoli con sedie e servizi dei clienti".



Il Logo dalla SIP.

LA SERATA MUSICALE CON OTELLO PROFAZIO

Ciccio Mazza, a Luglio del 1955, per pubblicizzare il Bar (e ci è riuscito), ha organizzato una serata musicale con Otello Profazio (alla chitarra), accompagnato dal fratello Vincenzo (alla fisarmonica).

Il giovane Folk - Singer, è stato contattato direttamente da Ciccio Mazza. Era la prima uscita pubblica di Otello Profazio.

Ermanno Profazio, conosciuto da tutti con il nome di Otello, è nato a Rende (CS) dove il padre svolgeva il lavoro di Assuntore (Capo Stazione). I suoi genitori, originari di Palizzi. Il giovane Otello, già da allora, dimostrava di avere il raffinato senso dell'umor, un talento formidabile e ammirevole, vivace intelligenza e una capacità d'intrattenimento coinvolgente.

Quando Profazio ha cantato nella serata organizzata da Ciccio Mazza, il Bar non aveva la tettoia.

Otello Profazio, è ritornato diverse volte a Gioiosa Jonica, a cantare sia in piazza Vittorio Veneto sia in Piazza Plebiscito.

In Piazza Vittorio Veneto, alle 20,30 di Sabato 6 Settembre 1969, il Comune di Gioiosa Jonica (con il popolare Sindaco Ciccio Logozzo) unitamente all'ENAL e l'E.P.T. di Reggio Calabria, organizzarono la prima "Rassegna del Folclore Italiano".

A quel tempo avevo 14 anni, c'era tantissima gente quella sera, e mi ricordo con indicibile emozione i vari cantanti che si sono esibiti, tra cui: Otello Profazio, Matteo Salvatore (di Apricena – Foggia), il Duo di Piadena (Delio Ghittò e Amedeo Merli). E il pubblico chiese il bis del brano: "L'uva fogarina".

dai locali siti in Piazza Vittorio Veneto, ai nuovi che sono ubicati nell'attigua Via Marconi e Via G. D'Annunzio, di proprietà di Mazza Oreste.

AUTORIZZAZIONI

A Gennaio 1955, il Sindaco del tempo (avv. Edoardo Rodinò) autorizza Mazza Costantino, per l'esercizio di "Bar e Ristorante", posto alla Piazza Vittorio Veneto n.° 8/9 di Gioiosa Jonica (La relazione dell'Ufficio Sanitario è del 18/1/1955).

In data 13 Giugno 1955, il Questore di Reggio Calabria, dà licenza a Mazza Costantino per l'esercizio di giochi a carte nel proprio esercizio sito in Piazza Vittorio Veneto n.° 8/9.

La licenza doveva tenersi esposta nell'esercizio in luogo visibile e valeva fino al 31 dicembre 1955.

Sotto la stretta osservanza delle Leggi e regolamenti vigenti e alle seguenti prescrizioni speciali:

1) Non permette il gioco ai minori di 16 anni.

2) Sono proibite le scommesse, l'uso di apparecchi meccanici e congegni automatici da giuoco e da trattamento.

3) Sono proibiti, altri giuochi d'azzardo cui all'art. 718 del Codice Penale, tutti gli altri sotto elencati:

TABELLA DEI GIUOCHI PROIBITI

- 1) Battifondo a birilli con scommessa
- 2) Birilli a cantone
- 3) Cappotto colle bacchette al biliardo
- 4) Cassetta a carrettella
- 5) Il Maccao o Nove
- 6) La bazzica
- 7) La morra

LA TETTOIA DEL BAR

Nell'autunno del 1959, Ciccio Mazza realizza la tettoia del Bar. I 4 pilastri che la sorreggevano erano a mosaico imperfetto; nel senso che i pezzi di marmo di vario colore, venivano con la malta messi a rivestimento del pilastro. Tra gli esecutori del lavoro, i fratelli Condelli (Giulio e Amelio) i quali in quel periodo erano i muratori più qualificati di Gioiosa Jonica.

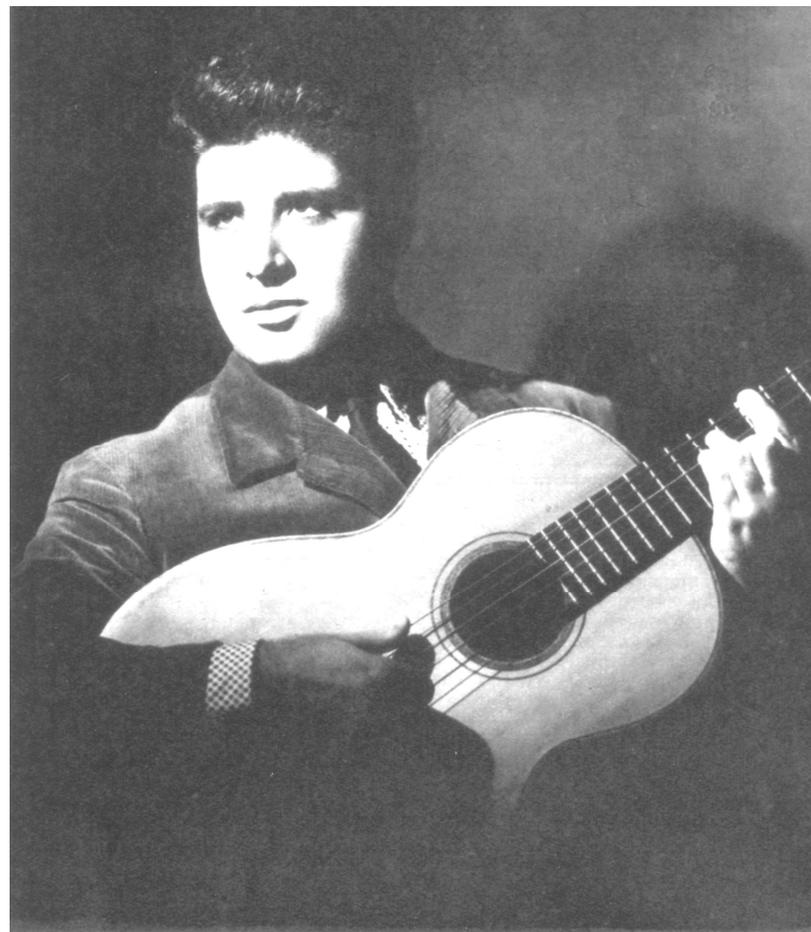
È intuibile che la tettoia si è voluta costruire per ripararsi dalla calura estiva ed avere ombra all'interno del Bar e, utilizzare i tavolini all'aperto.

RICHIESTE

L'8/9/1959, il geometra Mazza Costantino, chiede al Prefetto di RC, l'autorizzazione di tenere il Bar aperto sino alla fine delle trasmissioni televisive, in base alle disposizioni date da Sua Eccellenza il Ministro dell'Interno in data 4 Luglio 1959. Tra le varie richieste al Prefetto di RC, da parte di Ciccio Mazza, in data 7 dicembre 1959, vi è quella finalizzata all'apertura di una sede del CRAL (Circolo Ricreativo Assistenza Lavoratori) che avrebbe dovuto favorire l'acquisto dei prodotti a basso prezzo tra i lavoratori.

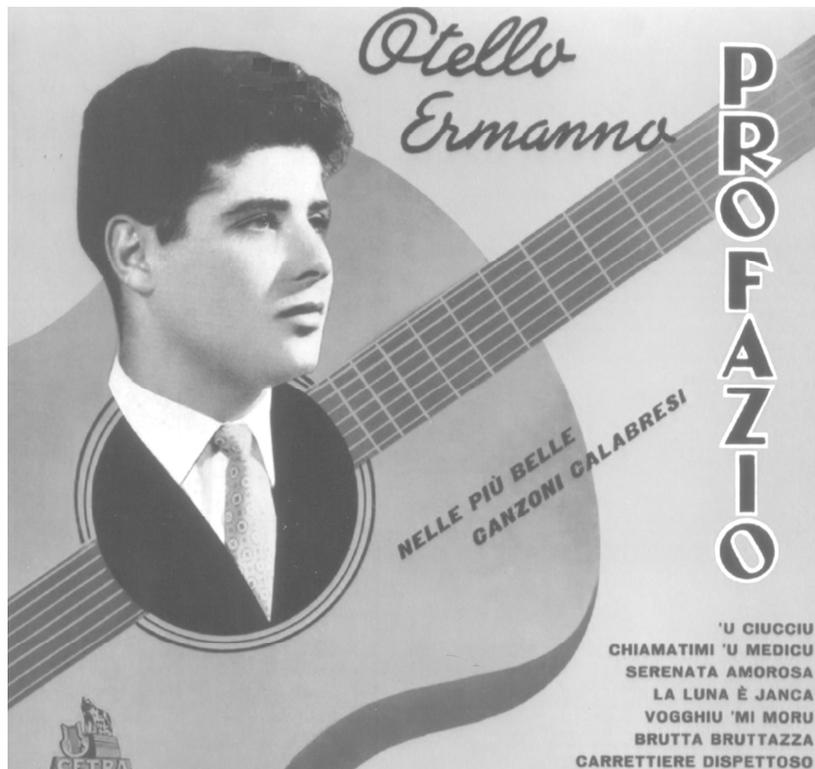
Il Geometra Costantino Mazza, titolare della Licenza del Bar sito in Piazza Vittorio Veneto, chiede al Questore di RC, l'autorizzazione a farsi rappresentare nel Bar, in sua assenza, dal fratello Francesco, il quale è in possesso della prescritta tessera di idoneità sanitaria (data 4 Settembre 1959).

Il Geometra Costantino Mazza, di Oreste e Scaffidi Clotilde, in data 7/6/1960; chiede al Questore di Reggio Calabria, il trasferimento del bar "Caffè Mazza",



1955 Otello Ermanno Profazio

Otello Ermanno Profazio con la chitarra nel 1955.



Il cantante Folk Otello Ermanno Profazio agli esordi.

Otello Profazio, con il suo filone privilegiato di musica popolare, in un paese che guardava al futuro e usciva da situazioni di povertà sociale, mi ha entusiasmato con le canzoni Folk che erano un mezzo efficace per accomunare le persone nell'ascolto di quei motivi popolari in un dialetto comprensibile da tutti i partecipanti allo spettacolo.

In quella memorabile serata della prima "Rassegna del Folclore Italiano", seguì l'esibizione di Otello Profazio con gli occhi sognanti e trasognati.

Pertanto, lo schermo ogni tanto sobbalzava l'immagine. L'effetto neve (mi riferisco ai puntini bianchi che impedivano una corretta visione) era dovuto alla mancanza di un adeguato segnale in antenna, perché si tentava di ricevere con ripetitori RAI molto lontani, (Sicilia – Monte Lauro e Gambarie – RC).

Davanti al Bar di Ciccio Mazza, c'è stato il traguardo volante della XIX edizione del Giro Ciclistico della Provincia di Reggio Calabria, con il passaggio da Gioiosa Jonica di Fausto Coppi (7 aprile 1958).

Quando ancora a Gioiosa Jonica il segnale non era nitido, dei gioiosani sono andati a vedersi in un bar di Badolato (CZ), la finale Brasile – Svezia del campionato mondiale di calcio (28 giugno 1958). Con la Svezia giocava il noto calciatore Hamrin, il quale in Italia è stato calciatore trainante della squadra del Milan; bomber della Fiorentina e ha infine giocato nel Napoli.

All'epoca della finale, il segnale a Gioiosa Jonica era in fase di arrivo.

La sera del 28 Ottobre 1958, nel Bar di Ciccio Mazza, diversi clienti si sono ritrovati per vedere in televisione il collegamento diretto con Piazza San Pietro per il primo saluto del nuovo Papa (il Patriarca di Venezia Cardinale Angelo Roncalli) che si chiamerà Giovanni XXIII. Nei nuovi locali del Bar Mazza (Via Marconi e angolo Via G. D'Annunzio) si seguivano nella televisione, le Olimpiadi 1960 che si svolgevano in Italia a Roma. E la TV serviva per attirare quei clienti che a casa non possedevano il televisore.

da seguire. (All'epoca il versamento si effettuava sul c/c n.° 6/19650 intestato a RAI – Radiotelevisione Italiana – Napoli.

LE PRESCRIZIONI INDICATE DAL QUESTORE

1) Nessun prezzo dovrà essere corrisposto dai frequentatori del locale, né sotto forma di maggiorazione del prezzo sulla consumazione.

2) La sala dove viene collocato il televisore, non dovrà in nessun caso essere modificata nella normale disposizione dei posti e delle luci né comunque trasformata in vera e propria sala di pubblico spettacolo televisivo.

3) Il televisore dovrà essere collocato in modo che le trasmissioni non siano visibili dall'esterno.

SE NE PRENDA NOTA SULLA LICENZA

CRONACHE DEL TEMPO

Ciccio Mazza, il 1 Ottobre 1957, colloca su un piedistallo alto di ferro battuto nichelato (per un'adeguata estetica), al lato sinistro dell'ingresso del Bar, il televisore Phonola laccato bianco. Mazza, il televisore l'aveva ricevuto dalla Motta (però mancante di tre valvole, senza le quali non poteva funzionare), dopo aver ordinato un certo quantitativo di prodotti Motta.

La Motta, provvide ad inviare il tecnico per installare le valvole nel televisore, all'avvenuto saldo della merce da parte di Ciccio Mazza.

Il Questore di Reggio Calabria ha autorizzato l'uso del televisore nel bar di Ciccio Mazza, in data 24/9/1958. Il televisore, purtroppo, aveva un difetto nel sincronismo verticale.

Quelle canzoni popolari erano per me motivo di stimolo e mi facevano avvertire il senso dell'appartenenza alla comunità, non fossilizzato ma con una apertura mentale.

Il suo modo di porsi, di relazionarsi con la gente; la spontaneità, senza mai atteggiamenti spocchiosi, m'infondevano la speranza in una nuova condizione di vita, imprescindibile dalla cultura della libertà.

UN RARO 78 GIRI

DI OTELLO ERMANNIO PROFAZIO

Etichetta CETRA (2/9/1954)

Ricercando tra le incisioni di Otello Ermannio Profazio su 78 giri, ho trovato dei brani incisi con l'etichetta Cetra (2/9/1954).

BIEM CHIAMATIMI 'U MEDICU A 11204

Canzone grottesca calabrese di O. Profazio, con accompagnamento di Otello Profazio e Vincenzo Profazio. DC 6088

BIEM AMURI, AMURI B 11203

Canzone calabrese di Otello Profazio, con accompagnamento di Otello e Vincenzo Profazio.

DC 6088 – Made in Italy.

Questo disco venne acquistato dal macellaio Antonio Magnoli (NTONI), (appassionato delle canzoni di Otello Profazio), nel negozio di materiale elettrico, Radio TV e Dischi, di Rocco Ragona, in piazza Vittorio Veneto, vicino al Bar di Ciccio Mazza.

Nel Bar di Ciccio Mazza, il prezzo medio di un cono gelato era 10/20 Lire. Dai gelati artigianali a quelli della Motta. Tra i prodotti di pasticceria molto richiesti il "babà" al rum.



Otello Ermanno Profazio – Lato A di “Chiamatimi ‘u medicu” – Cetra 1954 – 78 giri.



Otello Ermanno Profazio – Lato B di “Amuri, Amuri” – Cetra 1954 – 78 giri.



Otello Profazio – copertina dell’LPP 241 “Qua si campa d’aria” – Fonit Cetra – 1974.

IL TELEVISORE NEL BAR

Il geometra Costantino Mazza (fratello di Francesco: “Ciccio”), titolare di Licenza, fece richiesta per essere autorizzato ad installare nel proprio esercizio Bar, un televisore.

Dopo aver provveduto all’abbonamento speciale alla RAI, per esercizi pubblici e ottenuto il Nulla Osta della S.I.A.E. n.º 66296 del 16/1/1958, il Questore di Reggio Calabria (il 24/9/1958) lo ha autorizzato a porre nel proprio esercizio un televisore con delle disposizioni

TOTIP: (Totalizzatore Ippico) gestito dalla SISAL (Sport Italia Società a responsabilità Limitata).

ENALOTTO dell'ENAL (Ente Nazionale Assistenza Lavoratori).

TOTOCALCIO: (Totalizzatore Calcistico) del CONI, (Comitato Olimpico Nazionale Italiano).

All'epoca, il gioco del Lotto era ad una sola estrazione (il Sabato). La schedina del Totocalcio suddivisa in Tre sezioni: figlia, spoglio (che rimaneva al giocatore) e matrice.

Il barista Nicola Reale consegnava al raccoglitore (inizialmente veniva Sarica e in seguito Laganà di Lazzaro). Le schedine le portavano al fiduciario di Reggio Calabria e, infine, finivano nell'Ufficio di Zona di Messina.

Nei primi anni '60, al Circolo Ricreativo ENAL, vi erano una cinquantina di tesserati.

La tessera si rinnovava annualmente. I soci usufruivano dei biglietti del cinema, del circo e, avevano agevolazioni sull'Infortunio e altre opportunità.

Il Bar Reale, metteva a disposizione dei soci del Circolo, un locale per le riunioni. Inoltre, come svago: il gioco delle carte: briscola, scala 40, scopa, ecc.

Il biliardo all'Italiana (con le stecche) e il biliardino.

Il Circolo Ricreativo ENAL nel Bar Reale, ha funzionato, grosso modo, per dieci anni.

La maestra incaricata: Vincenza Crimeni, (Vicenzina). Addetti al servizio mensa: Rosa Taverniti, Maria Rosa Totino e Giuseppa Macrì (la quale accompagnava anche i bambini al mare nella colonia Marina).

IL PUNTO VENDITA DI ROSARIO MACRÌ

In Via Lazio, nei locali dove c'è stata la rivendita di "Sali e Tabacchi", nel 1955, Rosario Macrì (12/2/1921 – 7/2/1987) ha aperto un punto vendita di cristalliere, bauli, comodini, ecc.; prodotti nella falegnameria del padre Rocco Macrì (in Via Leopardi).



Il punto vendita di Rosario Macrì. Nella foto: Angelo Iervasi con Vincenzo Rigitano (mattina di domenica – anno 1955).

Nella falegnameria di Rocco Macrì, (n. 1896 - m. 1954), con la moglie: Carmela Sabatino (1896 – 1957) vi hanno tra l'altro lavorato: Santo Tesoro, Cristoforo Colombo, Salvatore Loccisano, Angelo Iervasi, i cui fratelli facevano, rispettivamente: Totò (l'imbianchino con Pepè Ieraci, che è stato il suo Maestro) e Domenico, il calzolaio, il quale ha lavorato da Nicola Palmieri (insieme a Libero Trichilo) e realizzava scarpe di sana pianta.

Il lucidatore era Nicola Alì (emigrato prima a Torino e poi negli anni '70 in Australia (Melbourne)).

Nel punto vendita di Rosario Macrì, si vendevano sia sedie, culle per bambini, di metallo con la retina a fianco. La commessa era la sorella minore di Rosario Macrì, emigrata negli anni '60 a Nichelino (Torino).

Angelo Iervasi, verso la fine degli anni '50, è emigrato a Biella (il Centro laniero d'Italia). A quel tempo, i gioiosani emigravano a Genova, Torino, Milano.

I primi approcci di lavoro di Angelo Iervasi: Operaio tessile con Sassone – Zegna e Cerruti, lavorando con loro per diversi anni.

Angelo Iervasi, ha vinto un concorso nelle Poste e venne assunto come postino a Biella. Dopo, ha deciso di lavorare in proprio nella sua falegnameria. Infine, da ricordare che nella falegnameria di Rocco Macrì, ha lavorato anche Giuseppe Macrì, emigrato negli anni '60 a Torino.

A SEGGIA D'I BAR

Nella falegnameria del padre di Rosario Macrì, si realizzava l'intelaiatura in legno delle sedie. Le sedie nostrane, quelle comuni, impagliate artigianalmente

Nel Bar Reale si utilizzava la macchina per gelato soft a tre leve, la Tecnogel. I gelati, in due gusti: fior di latte e cioccolato, i quali hanno riscosso un successo di vendita incredibile. Erano morbidi e squisiti.

Ai primi anni '60, Raffaele Reale acquista per il bar all'Expo di Roma, le sedie di pura resina colore grigio.

Nel periodo di Natale, il Bar Reale produceva nel proprio laboratorio di pasticceria, i cosiddetti "tronchetti", di varie misure e assortiti.

Essi, avevano la forma di tronco d'albero. Questi singolari dolci, erano dei torroni gelato ricoperti di cioccolato. Solitamente si vendevano interi. Era usanza regalare i tronchetti nella festività natalizie. Sia la parte iniziale che quella finale del tronchetto, veniva rifinita dal pasticciere, dando quella venatura bianca di legno.

Quando è stata inaugurata la vetrina di esposizione del Bar Reale, il pasticciere Giorgio Baldassarre, in mezzo alla frutta martorana (utilizzando la pasta di mandorla), ha realizzato una specie di "spaghetti con il sugo". Allora si usava il colorante E 124.

Il dolce, esposto in un vassoio, ha suscitato la curiosità della gente e dei clienti.

Nel Bar Reale c'erano 3 cabine pubbliche della SIP (Società per l'Esercizio Telefonico).

Una cabina vecchio tipo e le altre due più moderne con gli sportellini in vetro. All'interno del Bar funzionava il telefono a gettoni.

IL CIRCOLO RICREATIVO ENAL NEL BAR REALE

Nicola Reale crea il Circolo Ricreativo ENAL e ottiene nuovi servizi nell'ambito dell'attività del Bar.

Invece, il gelato detto “u pezzu duru”, si vendeva esclusivamente in occasione dei festeggiamenti del Santo patrono di Gioiosa Jonica, San Rocco e, a richiesta, nei matrimoni.



Le prime torte prodotte nel laboratorio del Bar Reale (in Via Campania). Da sinistra: il pasticciere Giorgio Baldassarre e Raffaele Reale. Foto anno 1959.

dai sellai (saggiari locali), erano col sedile quadrato.

Si usavano in casa, ma anche nelle Chiese quando non c'erano ancora i banchi per sedersi.



“A seggia d’i bar”, acquistata dal M.° Rocco Salvatore Ritorto nel negozio di Ferramenta di Don Peppino Ieraci.



“A seggia d’i bar”, comprata da Palma Seminara nel punto vendita di Rosario Macrì.

IL REAL BAR

Il “Real Bar”, inizia l’attività l’1/11/1958, in piazza Vittorio Veneto (licenza a nome di Ieraci Rosa, consorte di Raffaele Reale), nei locali dell’ex Bar Michelino. - Autorizzazione Sanitaria A/2/1959 – Comune di Gioiosa Jonica (Sindaco: Jeraci Bio Nicola).

- Licenza del Questore, 11/8/1959 – alcolici.

- Licenza del Prefetto – 11/8/1959 – superalcolici.

Il “Real Bar”, ha continuato ad usare il caffè Torrisi di Catania. Il macinacaffè (quello del vecchio titolare) marca Faema, modello Brutos. Mentre la macchina Caffè, la Bezzera.

L’1/3/1960, il Questore autorizza il trasferimento in Via Garibaldi, 6; cambiando la denominazione in “Bar Reale”. Inizialmente il bar viene gestito da Ieraci Rosa e successivamente dal figlio Nicola Reale.

Il caffè Illy, quello in lattina, è fornito dal negozio di generi alimentari di Francesco Ieraci. Dopo, il proprietario cambia marca e adopera il caffè Jonia (di Santa Venerina – C T); il Moak (di Modica – R G) e il Mokambo (fornito da Guido Lombardo).

Come baristi, si alternarono: Salvatore Callisto, Domenico Adorato, Tonino Corrao. Tra i collaboratori del Bar Reale, il noto pasticciere di Reggio Calabria, Giorgio Baldassarri.

LA GELATERIA

Il gelatiere (saltuario) Giovanni Moschera di Reggio Calabria ospitato dalla famiglia Raffaele Reale.

Nel Bar Reale, si vendevano maggiormente con e gelati da passeggio: i funghetti, i pinguini e “i banani”, ricoperti di cioccolato.



Publicità Bar Crimeni. Gestione Mauro Crimeni.

Dai sellai gioiosani:

Negli anni '30, il sellaio Domenico Schirripa, nel Viale delle Rimembranze (angolo chiesa dell'Annunziata). Fino agli anni '60. Nel dopoguerra, Domenico Racco in Via Machiavelli.

Domenico Belcastro (originario di Mammola) in Vicolo Assisi, lungo la salita Barletta. È emigrato nei primi anni '70 a Sestri Levante (Genova) dove ha abitato in Via alle Sorgenti Sulfuree.

Nel fondo della sedia in compensato (a seggia d'i Bar) si evidenziava un disegno decorativo. Ai due lati, tra la spalliera e il sedile c'erano dei rinforzi ad angolo.

Tra lo stesso fondo e la spalliera curva, le listelle per formare e sostenere la spalliera.

“N'a seggia d'i Bar”, è stata acquistata oltre mezzo secolo fa, dal M° Rocco Salvatore Ritorto, nell'antico negozio di ferramenta di Don Peppino Ieraci, in Via Amaduri a Gioiosa Jonica.

Un'altra, è stata comprata nel punto vendita di Rosario Macrì (1955) da Palma Seminara.

In quegli anni '50, cominciarono ad apparire le sedie e i tavolini in alluminio, più leggere e resistenti.

Anche a Gioiosa Jonica, i BAR che volevano mostrarsi più eleganti e distinguersi, utilizzavano le sedie tipo d'ispirazione “viennesi”, con il sedile rotondo e il fondo in “paglia di Vienna”.

MARZO 1956

Il Bar Crimeni è stato fondato da Mario Crimeni nel Marzo 1956. È stato tra i primi Bar di Gioiosa Jonica ad avere la televisione.



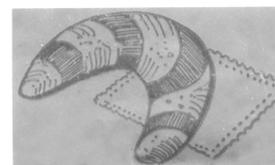
Raimondo Crimeni davanti alla tenda del Bar.
6/8/1967.

Negli anni '80, la moglie di Raimondo Crimeni, Teresa Totino, avviò una piccola pasticceria con l'invenzione di un pasticcino chiamato "pesca", composto di pasta frolla, inzuppato nel rosso antico che all'epoca colorava. Un ruolo attivo l'ha avuto nel Bar, la madre dei fratelli Crimeni, Rosina Crimeni, la quale si occupava dell'apertura del bar e di preparare il caffè ai clienti. Nel 1995, dopo la morte di Raimondo Crimeni, il figlio Mauro si occuperà con dinamismo e creatività della continuità dell'esercizio.

Nel 1998, il locale venne rimodernato.

Il Bar Crimeni (in via Lazio e angolo Via Emilia), per quasi 40 anni, ha utilizzato: il Caffè Mauro e il Guglielmino (il caffè che fa Centro, dal 1943).

La chiusura totale dello storico Bar Crimeni avviene nell'Agosto 2011.



Reclame Antica Forneria di Mauro Crimeni.

Proprio con il Bar di Mario Crimeni, inizia il suo percorso pittorico. La sua prima opera “La porta falsa”, di pittura sul muro, fu proprio in questo Bar e da lì lo porterà sempre più in alto. Corrado Armocida, ha utilizzato la tecnica mista: spatola, pennello, (220 x 181). Sullo sfondo il Castello medioevale tra i silenzi assoluti della Rupe.



Il cappello con la scritta Antica Forneria di Crimeni Mauro.



La facciata del Bar Crimeni e la vecchia porta d'ingresso. 27/8/1967.



Raimondo Crimeni appoggiato – sullo sfondo il dipinto di Corrado Armocida. 21/9/1967.

Mario Crimeni, l'ha gestito per un anno e mezzo circa. Dopo, emigra in Australia. Per un breve periodo subentrerà il fratello Raffaele (sei mesi). Anch'egli è andato in Australia.

Dal 2 maggio 1963 al 22 agosto 1995, con l'ingresso dell'altro fratello Raimondo Crimeni, diventa un bar popolare nel paese e oltre. In origine il banco bar fu realizzato nella falegnameria di Giuseppe Rocchino.

Nel Bar, si usava il Caffè Barbera. Tra i giochi la carambola e il biliardino (spesso io ci andavo con amici a giocare). Lo specchio del Bar con la reclame "Mobili Rosario" e la scritta in rosso, venne regalato da Rosario Macri.

Mario Crimeni, dall'animo sensibile e che prediligeva il bello, ha commissionato a Corrado Armocida (all'epoca adolescente), un dipinto per attrarre i clienti e impreziosire il locale.

Armocida, pur se giovanissimo (aveva 16 anni), aveva la "stoffa dell'artista".



"La porta falsa" di Corrado Armocida.

fermata della corriera e lo spaccio alimentare di Giuseppe Scali: “U Spacciu”. Il Chiosco – Edicola di Vincenzo Iervasi è durato per tanti anni.

IL CHIOSCO BAR

L’idea del Chiosco-Bar (metà anni ’60) è stata di Rocco Amleto Monteleone. Era una struttura in lamiera zincata in grigio, posta a mo’ di prefabbricato su una piattaforma di cemento, realizzata dalla Ditta Tramontana di Gallico Marina (Via Casa Savoia).

Il plastico in granagliato della zoccolatura del Chiosco, è stato attuato dall’esperto Salvatore Seminara.

Varie gestioni si sono succedute negli anni: da Rocco Agostino (15 maggio 1981 fino al 4 gennaio 2002). Dopo, lo rileva Calautti Giuseppa.

A Settembre 2001 inizia in modo stabile l’attività del Bar del Chiosco, Vincenzo Ursino.



Il Bar del Chiosco di Vincenzo Ursino.

AL REAL BAR PER VEDERE IL MUSICHIERE

Con le sedie sistemate a file all’interno del Real Bar, i clienti tra una consumazione e l’altra, si vedevano di sera, dopo Carosello, il sabato, “Il Musicchiere”.

Il televisore del Real Bar era un Magnedine, acquistato da Rocco Ragona.

Il Musicchiere, un programma televisivo di successo, diretto da Antonello Falqui, che andava in onda di sabato sera. Sono state realizzate novanta puntate dal 7 dicembre 1957 al 7 maggio 1960.

Era condotto brillantemente da Mario Riva (nome d’arte di Mario Bonavolontà). Le due vallette: Lorella De Luca e Alessandra Panaro, denominate “le simpatiche”. I due cantanti, Nuccia Bongiovanni e Paolo Baccilieri, accennavano i brani e nell’intervallo si alternavano nell’esibizione. Gorni Kramer il Direttore d’Orchestra. “Il Musicchiere”, è stato il primo quiz musicale televisivo della RAI, con un indice di ascolto strabiliante.

Altre vallette lanciate dal “Musicchiere”, furono: Carla Gravina, Patrizia Della Rovere, Patrizia De Blanck, Marilù Tolo, Mimma Di Terlizzi, Brunella Tocci.

“Il Musicchiere”, divenne anche un settimanale d’informazione e critica musicale (formato magazine). Diretto da Alfredo Panicucci ed edito da Arnoldo Mondadori. La redazione in Via Bianca di Savoia, 20, Milano.

Il presentatore Mario Riva curava la rubrica “Scrivetemi come parlate”, invitando i lettori e le lettrici a scrivere nel linguaggio comune senza formalismi.

Vennero pubblicati 124 numeri dal 6 gennaio 1959 al 13 maggio 1961.



Copertina del Settimanale Il Musichiere n.° 4 del 29 gennaio 1969.

Facendo una deduzione non accampata, nell'opera del pittore Emilio Totino, si intuisce la maestria del tocco del decoratore Felice Armocida, il quale in quegli anni collaborava con il suddetto artista.

Corrado Armocida, invece, ha riprodotto straordinariamente l'originale cornice in finto legno, eguagliandola. Infine, da sottolineare come valore affettivo, che il Bar è stato dedicato all'indimenticabile Aldo Panuccio, dalla consorte e dai figli.

I CHIOSCHI

I Chioschi erano prerogativa delle stazioni ferroviarie che li concedevano in gestione ai privati.

Il chiosco Bar, solitamente era nel capoluogo di provincia e, nella stazione Centrale di Reggio Calabria c'erano a gestirlo i fratelli Ientile di Gioiosa Jonica.

A Gioiosa Jonica è improprio parlare di tradizione dei "chioschi", ma certamente il fiorente artigianato era allora una fonte straordinaria di economia per le famiglie e il paese.

Vincenzo Iervasi, inizia con una bancarella a vendere noccioline americane, castagne infornate, semi di zucche e altro.

Negli anni '45/50, concretizza la sua idea del "Chiosco - Edicola", in Piazza Vittorio Veneto, il quale inizia in una realtà gioiosana semi-industriale, rappresentava una forma di progresso post-bellico.

Il Chiosco - Edicola, era una struttura in legno colorato verde scuro, il primo e unico.

Era polo d'attrazione, in quanto situato vicino alla



La nascita di Venere, opera di Corrado Armocida.



Venere che sorge dal mare, opera di Emilio Totino.

“Il Musicchiere”. regalava ai lettori i “flexy-disc”, (dischi di plastica morbida), di colore nero pieghevoli incisi e prodotti dell’etichetta discografica “The Red Record”. Il settimanale, ha anche dato vita a “Il Festival del Musicchiere”.

In quegli anni a Gioiosa Jonica, veniva venduto in edicola da Emilio Sainato (in Via Garibaldi) e dai fratelli Ritorto, Giuseppe e Nicola (Via Mercato).



Seduti davanti al Real Bar (Le sedie sono state acquistate all’Expo di Roma negli anni ’60). Il gruppo di amici composto da: Rocco Correale – Egidio Quintino – Francesco Seminara – Luigi Andrianò e Giuseppe Mittica.

IL BAR CHERUBINO

Francesco Cherubino (17/9/1919 – 6/6/1976) coniugato con Caterina Mittica (26/8/1925 – 9/1/1977), è stato emigrato in Argentina a Buenos Aires.

A Gioiosa Jonica, in C/da Maratà, nel 1958, adibisce l'ampio magazzino sottostante la propria abitazione, in BAR. Inizia con la macchina da Caffè a braccio della Gaggia. Solitamente con la macchina da caffè a un braccio, in base alla dose di caffè utilizzato si potevano ottenere massimo due tazzine.

Nel bar collaborava il cognato Felice Lopresti (barbiere). Si occupava della preparazione dei gelati e del caffè che serviva al banco e nei tavolini.

Nel bar si vendeva anche del vino al dettaglio.

Nel Bar di Ciccio Cherubino, si seguivano alla televisione, oltre ai film, i programmi “Lascia o Raddoppia” e “Rischiatutto”.

NOTE – La prima puntata di “Lascia o Raddoppia”, ha avuto inizio il 26 novembre 1955. Era un programma televisivo a quiz condotto da Mike Bongiorno, e andava in onda il sabato sera.

È durato fino al 16 luglio 1959. “Lascia o Raddoppia”, “Quitte ou Double”, nella versione francese.

RISCHIATUTTO

Nella sigla iniziale, la mascotte si chiamava “Michelin”. Il telequiz veniva presentato da Mike Bongiorno (ogni giovedì sera – secondo canale RAI – alle ore 21,15 – dal 5 febbraio 1970 al 25 maggio 1974). L'idea di “Rischiatutto”, fu presa dal format americano del programma “Jeopardy”. Gli autori del quiz erano: Paolo Limiti e Ludovico Pellegrini.

I DIPINTI DI CORRADO ARMOCIDA

Sul soffitto dell'ingresso principale del Bar Aldo Panuccio, il pittore Corrado Armocida di Gioiosa Jonica, realizza dei meravigliosi dipinti, i cui soggetti essenziali sono raffigurati da stuoli d'angeli racchiusi nel finto legno.

Le opere, ci riportano nel tempo dell'arte pittorica delle corti rinascimentali.

Negli ambienti superiori del Bar, il pittore Corrado Armocida, realizza “l'assoluto”, rappresentato dalla “nascita di Venere”, in cui, della torma di angeli si coglie un contenuto allegorico.

Nella cosiddetta “Sala Venere”, il cui nome è ispirato dal dipinto “Venere che sorge dal mare”, del pittore gioiosano Emilio Totino, si ammira l'eccezionalità del finto legno.



La Sala Venere.

Il Bar Aldo Panuccio è tra i pochi in Calabria ad avere una struttura imponente. La pavimentazione a lastre di granito verde, fornita dalla Ditta ARAP di Gioiosa Jonica, (Alì Rocco – Agostino Paola).

L'ARAP, articoli per marmisti, concessionario BIONDAN (Verona) esclusivo per la Calabria.

La progettazione e la messa in opera della veranda, a cura dell'Ing. Musumeci di Acireale (CT). L'arredamento del bar si deve alla Ditta ABA di Arezzo.

All'esterno del Bar Panuccio, spiccano dei mosaici artigianali creati con apprezzabile maestria da Antonello Trimboli di Gioiosa Jonica. Per i clienti, un caffè di qualità: ILLY. La macchina di caffè, la moderna Rancilio a tre braccia ed elettrica. Il macina caffè Pro-mac. Il Bar Aldo Panuccio, nel settore dolciario, si caratterizza per la pasticceria di origine siciliana.

Tra i vari e deliziosi prodotti: "Occhi di bue" (due biscotti sovrapposti di forma rotonda ricoperti di marmellata o cioccolato). Nella pasticceria lavorano con professionalità, Vincenzo e Anna, che si sono cresciuti con Aldo Panuccio e famiglia, fin dall'inizio dell'attività del "Nuovo Bar".



Il nome di Aldo Panuccio immortalato sul mosaico.

Nel Bar di Ciccio Cherubino, il pittore Corrado Armocida, insieme al padre, Felice (decoratore), ha abbellito il soffitto del Bar. Sono state dipinte finte cornici sfumate e ornamenti floreali.

In quegli anni '60, i gelati confezionati Algida avevano una distribuzione capillare, dovuta anche (a mio avviso) da una maggiore capacità economica della Azienda, che disponeva di frigo gelato da dare in comodato ai baristi e anche ai negozianti, tramite i concessionari.

La "contaminazione" dei prodotti moderni delle note industrie gelatiere (a partire dagli anni '50 in poi) arriva nei bar di Gioiosa Jonica compreso quello di Ciccio Cherubino, in una Gioiosa che cambiava e la gente si ritrovava nei bar, a gustare il sorbetto o il gelato nel bicchiere di vetro nei vari gusti alla frutta.

NUOVO BAR DI ALDO PANUCCIO

Ciccio Gallo, in Via Garibaldi aveva un'officina che riguardava la parte meccanica dei mezzi di trasporto: traini, carri, carrozze, e riparava chiavature in ferro.

Nella stessa officina, negli anni '20, ha cominciato ad aggiustare le prime automobili che circolavano nel paese: Barone Macrì, Linares, Vincenzo Naymo (1923), Famiglia Laganà, ecc.

Ciccio Gallo, negli anni '40, avvia l'officina meccanica in Via Vittorio Emanuela e, Aldo Panuccio è un suo apprendista.

Egli, a 18 anni viene chiamato per il servizio militare di leva nell'aviazione a Pesaro, come aviere.

Dopo aver terminato il servizio militare, ritornato a Gioiosa Jonica, il 17 Luglio 1959, comincia l'attività di barista con il "Nuovo Bar" (Stella), nei locali della stessa famiglia (Via Vittorio Emanuele III, n.° 5), dove dal 1952 al 1957 ha funzionato la Lavanderia "Candor" dei fratelli Ezio e Alfredo Crimeni.

La stiratrice era Teresa Catalano, moglie di Pasquale Argirò, calzolaio in Via Machiavelli.

Era la suocera di Ivana Gariano (figlia del Direttore del Dazio dell'epoca, Mario Gariano), la quale ha sposato Gino Argirò.



La facciata e l'ingresso del Bar Aldo Panuccio in Via Vittorio Emanuele III, n.° 5

Aldo Panuccio, il 21/01/1989, chiede al Sindaco (Mario Coluccio) la sostituzione del giorno di chiusura per turno settimanale di Venerdì 27 gennaio, per il Giovedì 26, in occasione della festa del patrono "San Rocco".

Altra richiesta del gerente Aldo Panuccio, è del 24 Aprile 1992, con la quale chiede al Sindaco (Domenico Ali) la concessione della licenza temporanea di pubblico esercizio di vendita Alimenti e bevande in località Annunziata, in occasione delle festività Madonna SS. Annunziata, dal 24/04/1992 al 26/04/1992.

In occasione della festa della donna (8 marzo 1996) Aldo Panuccio, chiede al Sindaco (Bruno Antonio Dattilo) di tenere aperto il proprio locale l'8 marzo (giorno di chiusura settimanale) e di anticipare la chiusura a mercoledì 6 marzo. Il Sindaco autorizza in data 4 marzo 1996.

IL BAR ALDO PANUCCIO IN PIAZZA VITTORIO VENETO

Il "Nuovo Bar" di Aldo Panuccio, da piazza Vittorio Veneto n.° 5 (dove è rimasto per lunghi anni fino a Novembre 2013) si trasferisce nei nuovi locali dell'ex Cassa di Risparmio di Calabria e Lucania, in Piazza Vittorio Veneto, 8/9.

Il 7 Dicembre avviene l'inaugurazione del Bar Panuccio. Il giorno seguente (8 dicembre – festa dell'Immacolata) il Bar viene aperto al pubblico.

Dopo la morte di Aldo Panuccio, subentra titolare di Licenza la moglie Panetta Angela Teresa.

RICHIESTE E AUTORIZZAZIONI VARIE

Aldo Panuccio, di Rocco Francesco e di Giuditta Papandrea, proprietario del Bar denominato “Nuovo Bar” (Stella), residente e dimorante in Largo C. Battisti n.° 9 (classe 1/7/1935) nei primi anni '60, fa presente al Questore di Reggio Calabria, che intende ottenere la “trasformazione dell’azienda di Osteria”, acquistata da Oppedisano Giorgia Immacolata, in Bar e contemporaneamente il trasferimento di esso nell’esercizio di Bar, di analcolici di sua proprietà, in maniera tale che l’analcolico venga incorporato nel Nuovo esercizio “Via Vittorio Emanuele, 5 (20/11/1968).

L’esercizio di Osteria a nome di Oppedisano Giorgia Immacolata di Grotteria (15/6/1940) era situato a Gioiosa Jonica, in Via G. Mazzini, 29.

Il materiale della cantina comprendeva il banco di mescita, i tavoli e le sedie.

Nell’Osteria, di sera, c’era soprattutto il marito, Nicodemo Calautti. L’Osteria, ubicata dove oggi c’è lo stagnino Antonio Totino, vicino all’abitazione della famiglia del veterinario Morisciano.

In data 12/12/1968, il Questore di RC, autorizza il barista Aldo Panuccio (licenza di pubblico esercizio 3ª categoria) a vendere bevande avente un contenuto alcolico non superiore al 2% del volume.

In data 26 Febbraio 1969, il Prefetto di RC, rilascia l’autorizzazione alla vendita di superalcolici.

In data 23 Luglio 1973, il Questore della Provincia di Reggio Calabria, autorizza Panuccio Aldo, ad installare nell’esercizio di Via Vittorio Emanuele III, n.° 5, un apparecchio semiautomatico da giuoco per Flipper denominato “Jungle Life”.

Nella lavanderia, Alfredo Crimeni, si occupava del lavaggio. Nel piano soprastante (anno 1955), il prof. Aldo Crisarà, (Perito Industriale), ha avuto per un breve periodo uno studio di progettazioni elettriche.

Al “Nuovo Bar” (Stella), ha dato un amichevole aiuto per l’impianto elettrico, Eldo Naymo. Tra Panuccio e Naymo si era consolidata una formidabile e rara amicizia. Nel “Nuovo Bar”, si usava il Caffè Moca.



L'imponente edificio del Bar Aldo Panuccio.

Invece, un liquore maggiormente preferito dai clienti buongustai di quel periodo, era “China Martini”. Aromatica. Liquore di sapore gradevolmente amaro preparato con vera corteccia Calissaria della Ditta Martini e Rossi – Torino – Stabilimento in Pessione Chieri.

Antichi provveditori di S. M. il Re d’Italia, della Camera dei Comuni e della Camera dei Lord d’Inghilterra.

Il nome MARTINI è garanzia dell'Originale Elixir di China Martini Bevete.

Questo delizioso Liquore Liscio con Ghiaccio e Seltz con acqua calda e una scorza di limone.



Bottiglia di China Martini.

SEMPRE. IN OGNI CIRCOSTANZA,
NELLA VOSTRA CASA E FUORI

Sull'etichetta si legge questa reclame. Un rappresentante della China martini per Bar che veniva a Gioiosa Jonica, era il Sig. Smorto di Reggio Calabria. Per i vari negozi alimentari, Pucci, sempre a Reggio Calabria.



Pubblicità Martini Vermouth.

Egli, era una bravissima persona, molto educata, una signorilità d'altri tempi.

Squillace Rocco di Pasquale Saverio e di Mesiti Marianna, in data 6 Aprile 1970, intendeva apporre nella porta d'ingresso l'insegna "Trattoria Gioietta".

Mentre in data 30 Aprile 1971, avanza la richiesta al Questore di RC di autorizzazione per il gioco a carte nel detto locale.

TRATTORIA BAR DI NATALE BUTTIGLIERI

La trattoria Bar di Natale Buttiglieri era a conduzione familiare.

Situata in contrada S. Antonio di Gioiosa Jonica.

Titolare Licenza: Panetta Maria Nunziata. Apertura il 6 Luglio 1971 e chiusura il 31 Dicembre 1995.

Il piatto tipico: lo spezzatino di carne e trippa.

La cantina Buttiglieri, nota per la qualità del vino.

A quei tempi venivano da Cassarie, Giffone, dalle contrade di Grotteria e da altri paesi della Locride.

Nella sua trattoria il Sig. Buttiglieri faceva anche matrimoni.

Nel Bar: il caffè Barbera, la birra Forst fornita dal grossista Albanese di Siderno.

Si vendevano i gelati della Gelca di Palmi e Sovrana di Rosarno. La macchina di caffè: San Remo, distribuita da Silvestri di Siderno, rivenditore di attrezzature per Bar.

Dal 1996 al 2004, il Bar – Ristorante Buttiglieri è stato gestito dall'intraprendente genero Giuseppe Papaluca.

Dapprima utilizza lo Zicaffè. Poi, successivamente Eurocaffè prodotto da una torrefazione di Plati (RC).

Macchina di caffè espresso Royal. Il Bar del Chiosco, ha un settore gelateria artigianale e industriale, soprattutto "Sammontana" – Gelati all'Italiana".

BAR SIMONETTI

Negli anni '60, in contrada Livedace, Pasquale Simonetti, nelle vicinanze di un complesso di case popolari, con le scuole elementari ed annesso un negozio di generi alimentari gestito dal Sig. Pasquale Parrelli, impianta un bar.

Vicino al bar di Simonetti, all'epoca c'era la tabaccheria gestita dalla signora Teresa Ieraci.

Nell'attività del bar, ha rivestito un ruolo di primaria importanza la moglie Elisabetta Palmieri, di Casabona (allora era un Comune che faceva parte della provincia di Catanzaro).

Nel Bar Simonetti, funzionava il servizio telefonico pubblico che costituiva per la contrada un indubbio fattore di progresso nella comunicazione nel contesto di un moderno stile di vita.

In quegli anni, sia a Gioiosa Jonica e zone periferiche (che erano popolate) operavano i rappresentanti Muià di Siderno per quanto attiene il Caffè Barbera e Teti per i gelati Motta.



BAR MORABITO

Nell'Aprile del 1961, Attilio Morabito crea l'omonimo Bar. In quegli anni è il rappresentante esclusivo per la Calabria della Sambuca Manzi.

Tratta altri liquori noti: Amaretto di Saronno e il Ferro China Bisleri.

Il Banco Bar è opera del falegname Giuseppe Rocchino.

Attilio Morabito, ha portato per la prima volta a Gioiosa Jonica, il gelato banana dell'Algida.

Un gelato squisito, gustosissimo, che aveva lo stesso colore della banana. Si girava come se si sbucciassse, da sembrare proprio la buccia.

Antica Sambuca Manzi.

Rocco Squillace era l'unico bar di Gioiosa Jonica e della zona ad avere il Caffè Loddo.



Caffè Loddo.

“La Lanterna”, era dotata di un’ampia sala per battesimi, cresime, festini, matrimoni con le orchestre.

In questo locale, il 12 Agosto 1984 (a mezzogiorno, perché non si usava di sera), il ricevimento degli sposi Antonio Crisafulli e Rita Tropiano.

Nella trattoria, quando c’era la necessità, cucinava Rosina Galluzzo, la moglie di Pasquale Coluccio.

Per i matrimoni, venivano gente anche da Fabrizia, Cassarie, Caulonia, ecc.

In questa trattoria, Salvatore Seminara, ha realizzato il pavimento dell’ampia sala ricevimenti, in segato (rullo di marmo) ed il plastico a gocce delle pareti che non erano lisce ma sdruciolevoli. Prima di questo storico locale, la madre di Pasquale Coluccio (Maria Andrianò), gestiva una tabaccheria – osteria e alimentari.

Nel Bar “La Lanterna” si usavano diverse miscele di caffè, ma per lo più andava il Caffè Guglielmo.

La birra Moretti con lo spillatore.

La gelateria fatta artigianalmente con il tritico della Bravo che serviva per la preparazione dei gelati e delle granite.

BAR – TRATTORIA ROCCO SQUILLACE

Dove oggi c’è il moderno negozio di scarpe “Il Millepiedi – Shoes & Sportwear” in Via Abate Ali, negli anni ’60, Pasquale Squillace aveva un negozio di generi alimentari.

Negli anni ’70, il figlio Rocco, apre il Bar – Trattoria con la collaborazione della consorte Isabella Fera, la quale si occupa sia del Bar sia del settore alimentare. Nella trattoria, la cuoca era Coluccio Maria Teresa.

Attilio Morabito, viene autorizzato in data 27 Ottobre 1961, dal Questore di Reggio Calabria, a vendere bevande aventi un contenuto alcolico non superiore al 21% del volume. Gestisce il Bar fino al 1964.

Dopo, l’attività viene ripresa dal fratello Morabito Bruno Vincenzo, di Domenico e di Maria Gatto, esercizio sito in Via Vittorio Emanuele III n.° 5, a Gioiosa Jonica.

Il Prefetto di RC, il 07/12/1967, rilascia l’autorizzazione per la vendita di superalcolici. Licenza di pubblico esercizio (Questura di RC, in data 07/12/1967).

Nel Bar di Bruno Morabito, si è usato maggiormente il Caffè Mauro e anche il Guglielmo.

Morabito Bruno Vincenzo, il 30/06/2000, ha cessato l’attività del Bar e vendita di prodotti superalcolici, consegnando le relative autorizzazioni.

IL CANADA BAR

A Giugno 1960 il Bar di Ciccio Mazza è posto in Via Marconi, con l’entrata anche da Via G. D’Annunzio n.° 11. L’autorizzazione sanitaria è del 27 giugno dello stesso anno.

Ai primi mesi del 1961, Nicodemo Scali di Mammoia, rileva il Bar per un breve periodo (8/9 mesi) e cambia denominazione: “Canada Bar”. Nicodemo Scali era emigrato in Canada (Montreal). Nel bar, saltuariamente, lo aiutava il figlio Salvatore.

Le sedie dislocate sul marciapiede e un’ampia tenda bordeaux dall’ingresso principale del “Canada Bar” (Via Marconi) terminava ad angolo (Via D’Annunzio)

da dove si vede piazza Vittorio Veneto e il Monumento ai Caduti, con la scritta in giallo a caratteri cubitali: “CANADA BAR”.

Il bar frigo e l'arredamento erano dell'ex Bar di Ciccio Mazza. Liquori, bibite varie e gelati di produzione industriale dell'Algida. Tra i gelati Algida, il Cuccione con le vignette impresse sul biscotto. Il cono alla vaniglia con stracciatella e la punta di cioccolato sotto di esso. Notevolmente pubblicizzato era il Cornetto.

L'Algida, nel periodo estivo, al titolare del Bar che acquistava i gelati di sua produzione, donava anche gli ombrelloni con la reclame del marchio Algida.

L'Algida, negli anni '70, ha prodotto il gelato Piper, di forma cilindrica, il cui nome ci rimanda ai ricordi del mitico locale di Roma: il “Piper”, dove era solito esibirsi la cantante Patty Bravo, nota come la “ragazza del Piper”.

NICODEMO SCALI IMPRENDITORE

Nicodemo Scali, il quale aveva sposato Caterina Sansalone (anche lei di Mammola), dopo l'esperienza di barista con il “Canada Bar”, è stato lungimirante nel cogliere l'opportunità che si prospettava con lo sviluppo dell'edilizia.

Acquistò in quegli anni al 50% la Villa Pellicano (Casino dello Scinuso) appartenente prima alla famiglia Barletta e quindi di Pellicano), compreso il giardino che la circondava.

Comincia così l'attività di imprenditore, e in Via Piero Gobetti, con l'apertura del primo punto vendita di materiale da costruzione.

IL DIPINTO DI CORRADO ARMOCIDA

Nel 1961, il pittore Corrado Armocida di Gioiosa Jonica, su una parete del Bar di Pasquale Pisciuoneri, dipinge “La laguna di Venezia”, ispirandosi alla celebre opera di Monet.

Corrado Armocida realizza il dipinto utilizzando la cosiddetta tecnica a spatola, di stile prettamente impressionista.



La laguna di Venezia, tecnica a spatola 195x120.

BAR TRATTORIA PIZZERIA LA LANTERNA

Il “Bar – Trattoria – Pizzeria” – La Lanterna – è stato creato da Pasquale Coluccio il 12 Giugno 1969, in contrada Sant'Antonio di Gioiosa Jonica.

All'epoca, c'era appesa a un palo, una lanterna in ferro battuto costruita dal fabbro Salvatore Fuda di San Giovanni di Gerace.

Il Bar di Pisciueneri Pasquale dista dal Bar “Reale” metri 10, dal Bar “Nuovo” metri 40.

Il Bar di Pisciueneri Pasquale fu Giuseppe e di Gallo Caterina era denominato “Cremeria”

Bar “Cremeria”, in piazza Vittorio Veneto, 1 – angolo Via G. Garibaldi, licenza comunale n.° 703 del 23/1/1965, ha rilevato l’azienda commerciale della sig.ra Tarzia Maria Carmela (atto notarile, notaio Elio Agostino, Reg. n.° 5523, racc. n.° 3890 del 8/8/1970).

Pisciueneri Pasquale Santo, nato a Gioiosa Jonica il 6/11/1927, deceduto a Reggio Calabria il 21/7/1987, titolare dell’attività commerciale con autorizzazione n.° 200.

Nello stesso anno della morte di Pisciueneri Pasquale (27 luglio 1987), a Settembre, l’immediata riapertura del Bar, per l’impegno del fratello Vittorio (che l’ha gestito fino agli inizi degli anni ’90).

Nel Bar “Cremeria”, tra l’aroma del caffè Mauro (miscela Bar) si aggregavano diverse persone nel periodo in cui si disputavano i Mondiali e gli Europei che la RAI trasmetteva in Eurovisione.

In prima fila, in anticipo, stava seduto Santo Paolo, assessore alla P.I. del Comune di Gioiosa Jonica, davanti al televisore (un Mivar 32 pollici).

Vittorio Pisciueneri, emigra a Torino e lì lavora nel settore della pasticceria e bar.

Inizialmente, ha utilizzato un Tigrotto di colore rosso, per trasportare del materiale nei paesi vicini. Vendeva cemento, mattoni, mattonelle, tavelloni, ecc. Si attrezzò di un autotreno per un maggiore trasporto di materiale edile e del ferro che portava da Taranto.

A sinistra della villa, dove un cancello fiancheggia la strada che conduce nella frazione di Camocelli, all’interno di un capannone grandissimo, Nicodemo Scali, ha impostato una falegnameria industriale con la mentalità americana e i primi macchinari moderni dell’epoca, realizzando porte, finestre, bussole e infissi vari a prezzi competitivi.

Nella falegnameria lavoravano 5/6 operai coordinati da Masto Armando di origine veneziana. In questa falegnameria, che ha funzionato per quasi 12 anni, hanno lavorato: Nicodemo Sansalone e Domenico Spatari di Mammola; Rocco Iorfida di Marina di Gioiosa Jonica.

BAR SPORT DI BENITO FUDA

Fuda Pasquale Benito nasce a Grotteria (frazione di Agliona) il 7 Giugno 1936. Suo padre Salvatore, aveva un frantoio che ha funzionato dal 1936 al 1965.

Fuda Pasquale Benito (conosciuto a livello popolare con il nome di “Benito”, a giugno del 1963, nel viale delle Rimembranze, inaugura il “Bar Sport”, che rimane attivo per 35 anni. Nel suo Bar c’erano le marche di caffè più prestigiose. Dal Torrisi al Guglielmo.

Per 15 anni ha utilizzato la macchina di caffè Gaggi, per poi sostituirla con la Rancilio.

Benito Fuda faceva a quei tempi 6/7 litri di caffè al giorno, adattandosi al prezzo, ed arrivando tra i 160

caffè al giorno. La qualità del caffè del Bar Sport, richiamava gente da ogni parte della Locride e oltre.

Allora andava per la maggiore la birra Dreher e la Moretti.

FUDA PASQUALE BAR CAFFE'

In tazza e bevande analcoliche – somministrazione di bevande alcoliche. Licenza n.° 9 rilasciata dal Sindaco Giuseppe Tarzia, in data 07/09/1983, Viale delle Rimembranze, 60.

Fuda Pasquale titolare di licenza di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande n.° 9, rilasciata dal Comune di Gioiosa Jonica in data 27/09/1983 e di licenze per la vendita di soli superalcolici in data 27/09/1983.

Una saletta seminterrata è stata adibita per il gioco del biliardo, Flipper con Videogiochi, la Carambola, ecc. Benito Fuda ha donato il calcetto a Padre Martino Bizzotto, per i ragazzi dell'Oratorio (Chiesa del Rosario).

Nel "Bar Sport", che chiude l'attività il 29 dicembre 1998, ha collaborato per qualche anno, Sergio Nigro.

IL BAR DEL CORSO

Nel 1966, Vitaliano Fortunio, per poco tempo (6 mesi), gestisce il Bar del Corso.

Alla fine, lascia l'attività per emigrare: prima in Francia e successivamente in Spagna.

"Il Bar del Corso", in piazza Dogali, 10/13, ha come punto di riferimento fondamentale il fratello Rocco

Carmela di Gioiosa Jonica (8/11/1911) l'intero suo complesso aziendale sito nel Comune di Gioiosa Jonica, al Vico Vigliena n.° 26, costituito dall'esercizio di Trattoria con vendita di bevande aventi il contenuto alcolico non superiore al 21%. Licenza n.° 11505 a suo tempo rilasciata dal Sig. Questore di RC, ecc.

Per cui, Pasquale Pisciueneri, da Vico Vigliena, 6 si trasferirà in Piazza Vittorio Veneto, 1; ed inizia l'attività del Bar "Cremeria".

NOTIZIE FLASH

Pisciueneri Pasquale, licenza rilasciata dal Questore di RC il 21/12/1971 – n.° 27517/3 –

IL PREFETTO - NUOVA LICENZA –

Cat. 3 – autorizza Pisciueneri Pasquale, nato a Gioiosa Jonica il 6/11/1927 – esercente Trattoria – Gioiosa Jonica in Via Vittorio Veneto n.° 1, alla vendita di superalcolici in data 19/3/1973.

Il Sindaco di Gioiosa Jonica Girolamo Greco, in data 04/08/1987, autorizza Pisciueneri Nicola Giuseppe, esercente attività commerciali di Bar – Alcolici – Superalcolici, Pizzeria – Piazza Vittorio Veneto, 1 – a vendere nel suo esercizio, classificato di categoria 3^a, superalcolici.

Pisciueneri Nicola – licenza per sub ingresso, 5 giugno 1988 (Sindaco: Girolamo Greco), come nuovo titolare gestì l'esercizio del Bar, Pasticceria e Gelateria, nei locali di proprietà degli Eredi di Loccisano Vincenzo.

Il Questore di Reggio C. autorizza in data 12/8/1971: Pisciueneri Pasquale, a vendere bevande aventi contenuto alcolico non superiore al 21% al volume.



Il Banco vendita del Bar del Tigre.

IL BAR DI PASQUALE PISCIUNERI

Prima che ci fosse il Bar di Pasquale Pisciueneri, all'angolo, c'era la merceria di Vincenzo Loccisano.

Il figlio Francesco, (Franki), negli anni '70, emigra in America (Boston) con la famiglia. Adiacente alla summenzionata merceria, ci stava la macelleria di Francesco Demasi (suocero di Rocco Colombo).

Il Bar di Pasquale Pisciueneri è durato per un arco di tempo che va dai primi anni '60 agli inizi di maggio 1987. Inizio attività commerciale.

Pisciueneri Pasquale, con atto notarile redatto dal notaio Elio Agostino di Marina di Gioiosa Jonica, del 1 agosto 1970 + Rgto a Gioiosa Jonica il 6 detti n.° 303, mad. I, ha acquistato dalla Sig.ra Tarzia Maria

(dal 22 settembre 1969 al 21 giugno 2006). Il figlio Massimiliano, rileva il Bar del Corso fino al 2011.

NOTE

Marando Anna Maria (Stamford – USA) – 10 settembre 1971, subentra nell'esercizio pubblico per l'attività di somministrazione alimenti e bevande (autorizzazione n.° 72 del 31/07/2006). Proprietà Fortunio Rocco. Comodatario: Marando Anna Maria.

Nel Bar del Corso, tra le specialità: funghetti, il pezzo duro, le granite al limone e fragola e infine il tartufo al caffè.

Una novità assoluta a Gioiosa Jonica, è dovuta al fatto che nel "Bar del Corso", si utilizzava il "Caffè Sesso", produzione Group – Rende (Cosenza).

IL BAR DEL TIGRE

Il Bar del Tigre di Assunta Tropea, apre il 14 Ottobre 1966, in Via Mazzini. Punto di aggregazione degli automobilisti che si riforniscono di benzina.

La denominazione del Bar, deriva dalla reclame della società petrolifera.

Nel bar non c'era l'intrattenimento della radio o televisione. In quegli anni il Bar, era fornito di una macchina tosta caffè a raggi infrarossi.

Il caffè, veniva tostato dagli stessi proprietari.

Una volta tostato il caffè, si facevano le miscele con le varie qualità e si vendevano in confezione.

La torrefazione è durata per un decennio.

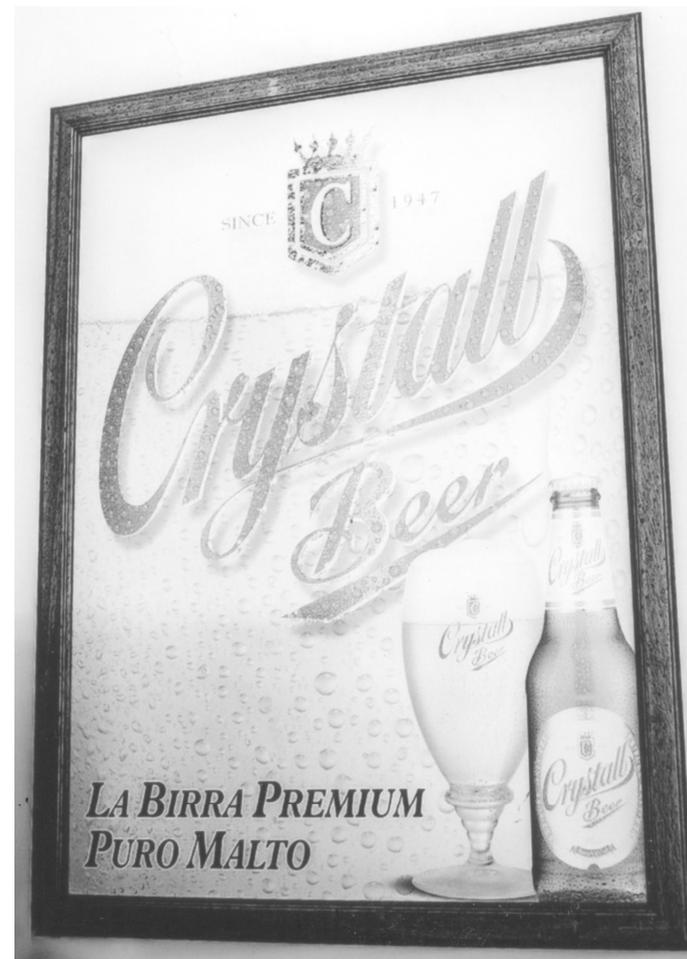
Dopo, il Bar del Tigre, ha usato il Caffè Mauro.

Inizialmente, come macchina di caffè, c'era la Rancilio (il rappresentante allora era Domenico Calvi). Poi, si è passati alla Gaggia e in ultimo si è scelta la macchina Gelati Wega.



Bar del Tigre. Sedia (anno 1961).

Alcuni gusti dei gelati erano prodotti artigianalmente dal figlio, Francesco Agostino, altri, invece, venivano confezionati dalla Ditta Besana, la prima che dava in comodato il frigo con la vetrina di esposizione dei gelati. Nel Bar del Tigre, i gelati Eldorado e Tanara erano forniti dal grossista Antonio Teti.



Bar del Tigre. Reclame Crystall Beer.

BAR – RISTORANTE – PIZZERIA – BOWLING LA FENICE

Il Bar – Ristorante – Pizzeria – Bowling La Fenice, in Via Abruzzo è stato costituito dai fratelli Agostino (Domenico e Alessandro) nel 1991 ed è durato fino al 1993.

Era il primo locale della fascia Jonica ad avere il Bowling. Un altro si trovava a Gioia Tauro.

Nel Bar si consumava il Caffè Guglielmo preparato con la moderna macchina Wega.

Nel Ristorante, il cuoco era Pino Badagliacca.

A volte cucinavano Domenico Agostino (Mimmo) e la moglie Rosamaria Ulderico.

Il pizzaiolo, inizialmente il figlio del fondatore della Fenice, Giuseppe Agostino.

La Direzione della Fenice ha organizzato spettacoli d'intrattenimento con biglietto d'ingresso.

E si svolgevano nella spaziosa sala della Fenice.

Nei locali della Fenice, è venuto ad esibirsi anche il comico Alvaro Vitali, il quale si è inserito nella scena con fervida efficacia, tra le nuove tendenze dirompenti della società contemporanea, in una sfida da vincere.

NOTE a piè di pagina.

Agostino Alessandro – Licenza n.° 1/3452 – Sala giochi PS n.° 24 rilasciata il 15/5/1994, “Bar Ristorante” sito in Gioiosa Jonica, Via Abruzzo n.° 25.

Una serata particolare è stata allietata dal cabarettista Martufello, in esclusiva per il locale “La Fenice” di Gioiosa Jonica.

IL GUSTO DEL CAFFÈ' ILLY DA CICCIO SFARA

Sfara Francesco, nato a Gioiosa Jonica il 17 Agosto 1919, residente in Vico Vigliena, 1 – titolare della autorizzazione comunale n.° 168 rilasciata il 28 marzo 1972, per il Commercio di Generi Alimentari, Salsamenteria, Pane, bibite varie, gelati confezionati e vino, con locale sito in Via Cavour, n.° 4.

Ha cessato di esercitare tale attività commerciale in data 29 Dicembre 1990, consegnando le relative autorizzazioni al Comune, per come certificato dal Sindaco Scali dr. Antonio, il 24 aprile 1992.



Ciccio Sfara con la tazzina di caffè:
accanto al figlio Giovanni.

- Somministrazione di bevande alcoliche – licenza n.° 14103 rilasciata in data 14/03/1955 dal Questore di Reggio Calabria – coadiutrice la moglie Rocchino Santa, attività cessata sin dal 1/1/1981.

- Sfara Francesco, fu Nicola e Coluccio Maria Carmela, titolare vendita per la mescita del vino e dei liquori – macchina caffè espresso. –

Il Questore di RC, l'1/12/1961, decreta che l'esercizio di Caffè gestito da Sfara Francesco, viene classificato alla Categoria Terza. (Ciccio Sfara, aveva prodotto domanda al Questore, chiedendo la classifica in categoria del suo esercizio caffè).

L'UTF (Ufficio Tecnico di Finanza) di Messina, faceva notare a Francesco Sfara, che in base alla licenza di cui era fornito, doveva attrezzarsi pure di una macchina di caffè.

Ciccio Sfara, preso atto dell'osservazione, rimedia con l'utilizzo di una macchina di caffè Pavoni a un braccio che gli è stata fornita dal cognato Mario Rocchino, per poter esercitare l'attività.

Dopo, Ciccio Sfara, la sostituisce con la più moderna Cimbali (simbolo di progresso tecnologico), che come avvenne con la radio e la televisione, anche a Gioiosa Jonica ha cambiato la traiettoria della nostra vita, con una metamorfosi nei gusti, costumi e abitudini.

Gli Ispettori del summenzionato UTF, che venivano a verificare la correttezza dell'attività che Ciccio Sfara esplicava, non hanno più rilevato alcuna irregolarità.

La compostezza che aveva nella propria attività lavorativa, era una scommessa da vincere con l'onestà.

Egli, sapeva coniugare tradizione e modernità, senso

LA FESTA DEL TARTUFO

Giuseppe Mittica, per promuovere e incentivare la vendita del gelato il "Tartufo Gioiosano", ad Agosto del 2007 organizza la prima "Festa del Tartufo Gioiosano". Il 12 Agosto 2011 – Quinta e ultima edizione della Festa del Tartufo Gioiosano – ore 20,00 – Via Mercato coperto (di fronte Ufficio Postale).

La serata è stata allietata dalla bella musica e melodiche canzoni di "Piano Bar", con il cantante Enzo Prudenzi di San Giovanni di Gerace (RC).

Inoltre: personaggi di Walt Disney, palloncini e truccatrici per bambini e tanti altri giochi.

Nel contesto della Festa del "Tartufo Gioiosano", c'è stata l'esposizione di auto e moto d'epoca "Club San Rocco". A conclusione della serata lo spettacolo pirotecnico con la magia dei fuochi d'artificio.



Bar Mittica
BAR - GELATERIA - PASTICCERIA
PRODUZIONE ARTIGIANALE
IL TARTUFO GIOIOSANO
di Rocco e Giuseppina Mittica & C. snc
Via Massimo D'Azeglio, 25
89042 GIOIOSA JONICA (RC)
Cell. 329 4585840 - 329 3236731
P.Iva 02324880802

Reclame del Tartufo Gioiosano, produzione Bar Mittica.

Bar MITTICA
 CAFFETTERIA - GELATERIA - PASTICCERIA
 ORGANIZZA LA

5ª Festa del TARTUFO GIOIOSANO

12 agosto 2011 - ore 20,00
GIOIOSA IONICA

VIA MERCATO COPERTO (DI FRONTE UFFICIO POSTALE)

LA SERATA SARÀ ALLIETATA DA MUSICA E CANTI DI ENZO PRUDENZINI CON PERSONAGGI DI WALT DISNEY, PALLONCINI E TRUCCATRICI PER BAMBINI E TANTI ALTRI GIOCHI. INOLTRE CI SARÀ L'ESPOSIZIONE DI AUTO E MOTO D'EPOCA "CLUB SAN ROCCO". PER FINIRE SPETTACOLO PIROTECNICO CON LA MAGIA DEI FUOCHI D'ARTIFICIO.

MGAUTO
 Noleggio Auto - Servizio Taxi
 AUTO - FURGONI - AUTO PER CERIMONIE - CICLOMOTORI
 GIOIOSA IONICA (RC) - CELL. 339.3141522 - TELEFAX 0964.419103

MIMMO STEFANELLI
 AUTOREAMBRE - MACCHINE AGRICOLE
 AUTOFFICINA - CENTRO IMPIANTISTICO
 RICAMBIA AUTO - CONDIZIONATA
 VIA RIMEMBRANZE - GIOIOSA IONICA (RC) - TEL. 339.3141522 - CELL. 339.3141522

POP OFF
 VLE RIMEMBRANZE - GIOIOSA IONICA

TRASPORTI di Parrelli Roberto
 SUD NORD
 SPEDIZIONI E TRASPORTI IN TUTTA ITALIA
 VIA ABATE MICHELE 89042 GIOIOSA IONICA (RC)
 TEL. FAX 0964.419103
 CELL. 339.3141522

San Carlo
 Cibo e Bevande - Tel. 327.799612
 Gioiosa Ionica (RC)

Locandina 5ª Festa del Tartufo Gioiosano.

del lavoro e della famiglia, valore fondante della dignità personale e non come orpello esteriore.

Da Ciccio Sfara, da ragazzo io ci andavo per comprarmi lo zatterino, un biscotto di forma rettangolare a fior di panna e cioccolato.

Era la formidabile pubblicità dei gelati GIS, su una lattina in verticale e ben visibile ad essere un motivo d'attrazione che portava noi adolescenti ad acquistare volentieri nel suo negozio, i gelati e le briosce.

Da Ciccio Sfara, generazioni di alunni delle scuole elementari e medie, con l'arrivo della calura estiva, nelle prime ore del pomeriggio, si recavano nel suo negozio per comprare i ghiaccioli di diversi gusti della GIS, (Gruppo Industriale Scibilia) fondatore: Pietro Scibilia, calabrese di Gioia Tauro (frazione Amati) e prodotti a Mosciano Sant'Angelo (Teramo).

Scibilia è stato Presidente del Gruppo Sportivo "Gelati GIS" ai tempi del campione Moser e del Pescara Calcio.

Ciccio Sfara, con il suo spontaneo umorismo, oltre a creare un'atmosfera esilarante, rinsaldava l'accoglienza dell'avventore.

Gelati GIS e Caffè Illy, sensazioni e sentimenti del tempo, hanno segnato il percorso dell'intensa vita lavorativa di Ciccio Sfara (fino a Gennaio 2002) vissuta in maniera consapevole.

Passione e sacrifici rappresentano ancora ai giorni nostri, dei modelli innegabili tradotti in chiave futuristica. In conclusione, in Via Cavour, 4 a Gioiosa Ionica, il gusto del caffè Illy, era un qualcosa d'imperdibile. Un rito quotidiano che ci racconta la vita e la fatica dell' esercente e dei clienti nella società dell'epoca.

BAR LOMBARDO ROCCO

In data 7 Aprile 1976, il Questore di RC. consente a Lombardo Rocco fu Giuseppe e di Coluccio Maria Carmela, esercente in C.da Maratà n.° 8, la vendita di superalcolici. Il Sig. Lombardo Rocco, titolare della licenza di esercizio Bar classificato di categoria 3^a, iscritto nel registro delle Ditte presso la Camera di Commercio di Reggio Calabria al n.° 83837, utilizza l'arredamento che fu del Bar Cherubino, il quale viene sistemato dal falegname Giuseppe Ieraci.

Nel Bar, come consumo di caffè, si sono utilizzate i prodotti di due Aziende di qualità: Mauro e Illy.

L'attività del Bar Lombardo Rocco è durata fino al 1980.



Taverna Vecchia Gioiosa.

L'intraprendente Giuseppe Mittica sia all'inizio che con il nuovo Bar, ha sempre utilizzato un caffè di qualità: "Giuglielmo", gusto extra Bar.

La specialità dolciaria del Bar Mittica si caratterizzava per il "Tartufo Gioiosano". Quello classico è composto di: nocciola, cioccolato e un caramello al cacao. Per la lavorazione si adopera un attrezzo chiamato "pallinometro" e anche gli stampi al Silicone.

Il Tartufo, è di varie forme e gusti: (a mezzaluna, rotondo, conico). Quello al pistacchio è il più richiesto.



Il logo Bar Mittica.

(Autorizzazione n.° 13 – rilasciata dal Comune di Gioiosa Jonica il 06/06/1986).

LA SOCIETA' SFARA SALVATORE & C. S.A.S.

Sfara Salvatore, in qualità di Socio Accomodatario della società “Sfara Salvatore & C. S.A.S.”, con sede a Gioiosa Jonica, Via Zazzica n.° 4/C, chiede al Sindaco e alla Commissione Comunale Commercio, il rilascio dell’Autorizzazione per l’esercizio dell’attività del commercio al minuto di bar, gelateria, pasticceria, pizzeria, rosticceria (14/08/1984).

L’oggetto della società in accomandita semplice, costituita dai soci Sfara Salvatore e Commisso Marianna, comprende bar con somministrazione di bevande alcoliche, pasticceria fresca e conservata.

Gelati, dolci freschi e conservati, nonché rosticceria, pizzeria e tavola calda.

IL BAR MITTICA

Giuseppe Mittica, il 29 Marzo (mercoledì) del 1989, in piazza Vittorio Veneto, inaugura il “Bar dello Sport”.

Malgrado lo spazio non ampio del locale, il Bar si presentava incredibilmente accogliente.

È il 28 Ottobre 2001 (Domenica) e Giuseppe Mittica, in Via Vittorio Emanuele, 7, inizia l’attività di Barista con un locale più moderno denominato “Il Tartufo” – gelateria e pasticceria, di Magnoli Cosimina Cristina e Mittica Giuseppe.

TROPEA BAR PIZZERIA

Tropea – Bar – Pizzeria, in Via Diaz e angolo Via Principe di Piemonte, di Giuseppe Tropea (inizio attività 3/1/1978).

Il Tropea Bar è stato tra i primi a usare la birra alla spina Peroni, che veniva acquistata dal fornitore Nicola Surace di Siderno Marina.

Vendita speciale di birra in bottiglia, Nastro Azzurro, Peroni, Bavaria e vini particolari di Cirò Doc prodotti dall’Azienda Vinicola Salvatore Lucà di Cirò (CZ).

Nel Tropea Bar, inizialmente si consumava il caffè Guglielmo e successivamente Darma (di Maiolo – Caulonia).

Tropea Giuseppe continua la tradizione della pizza al tegamino che è tra l’altro la più richiesta dai clienti sia di Gioiosa Jonica sia dai paesi della Vallata del Torbido. È una pizza particolare, leggera e gustosa.

Tropea Giuseppe è stato l’unico di Gioiosa Jonica in quegli anni, a studiare all’Istituto Alberghiero, (sezione Chef) di Soverato.

Il capo Chef: Loiero Ernesto, figlio del Presidente della Regione Calabria.

JOLLY BAR

Il 15 maggio 1981, in via Ivrea, 1 – Bruno Palermo apre il Jolly Bar.

Oltre alla vendita di alcolici e superalcolici, il Caffè Santacroce con la macchina di caffè Wega, fornita dalla Ditta Cosimo Santacroce, la cui miscela da più di 30 anni viene usata dal Jolly Bar.

Nel contesto del Jolly Bar, Bruno Palermo ha creato una tavola calda. Molto richiesta dai clienti è la birra Menabrea alla spina.

Il Banco Bar è stato acquistato ad Ancona, dai fratelli Bocchini. Nel bar, vari liquori, tra cui: Blect Jock, Finnest Scotch.

I gelati dell'Algida, nota industria del settore, fondata nella Capitale d'Italia (anno 1946) da Italo Barbiani, che contemporaneamente agli importi dei gelati provvedeva a dare al Bar i contenitori per l'immondizia con il coperchio oscillante da utilizzare nel Bar con la pubblicità del marchio.

Nei suddetti contenitori, la scritta "Gelati", il cornetto al posto della lettera I – Gelatiamo.

Il simbolo dell'Algida in luogo del cuore – al cuor non si comanda - .

Nel Jolly Bar, in occasione della festa del Santo patrono San Rocco di Montpelier (l'ultima domenica di Agosto), Bruno Palermo, nella continuità della tradizione, prepara i tipici prodotti dolciari, panini e altro connesso alle usanze popolari nel periodo dei festeggiamenti.

Il Jolly Bar è costituito da diversi ambienti dal suggestivo arredamento.

BAR RISTORANTE – PIZZERIA

ONTARIO PLACE

Dal 1986 al 1988, il giovane Loccisano Franco, ha gestito il Bar – Ristorante – Pizzeria "Ontario Place", (Licenza n.° 10, rilasciata il 23/05/1984, dal Sindaco di Gioiosa Jonica, Prof. Giuseppe Tarzia). A dicembre 1991, consegna le relative autorizzazioni.

"Ontario Place", in località Limina n.° 7, iscritto nel Registro Esercenti il commercio della provincia di Reggio Calabria al n.° 22464 (20/12/1983), per "l'attività di somministrazione di alimenti e bevande inerenti il settore alimentare", nella forma sede fissa, con specializzazione riferita al tipo: "Bar – alcolici e superalcolici – Ristorante – Pizzeria".

Finita la gestione Loccisano Franco, la licenza è a nome di Elisabetta Malfone.

BAR ALEX

Salvatore Sfara, dopo aver lavorato a Torino come operaio nella FIAT, ritorna a Gioiosa Jonica nel 1985.

A Giugno del 1986, in Contrada Zazzica, apre il Bar Alex, un nome legato affettivamente a quello di suo figlio. Nel Bar Alex, si utilizzava il Caffè Cannizzaro di Cittanova (RC), la macchina di caffè Gaggia, il cui rappresentante era Guido Lombardo, che ha fornito anche l'arredamento.

Le sedie e i tavolini acquistati a Locri da Esposito.

I clienti preferivano la Vecchia Romagna – Etichetta Nera e il Kivas Regal. In estate, Salvatore Sfara produceva i gelati artigianali con la macchina Carpigiani.

Il Bar Alex, cessa l'attività il 31 Dicembre 1990

L'arbitro: Salvatore Mazzone. La formazione vincitrice del torneo: Pino Gargano (portiere), Pierluigi Gargano, Bruno Gallo, Mario Mazzone, Andrea Palermo. – Riserve: Roberto Lombardo, Antonello Schirripa. Tra gli allenatori della squadra Harmony Caffè, i fratelli Piero e Franco Palermo.

Harmony: un Bar trendy, unico per quei tempi, non solo a Gioiosa Jonica, ma anche nella provincia di Reggio Calabria. Funzionava un servizio ristorante, pizzeria, una gelateria di lusso che rappresentava all'epoca l'eccellenza, integrata ad una paninoteca di buona qualità. L'addetto ai panini: Domenico Marando. Il cuoco, il giovane Aldo Jacopetta.

I cocktail, invece, li preparava Cosimo Panaia.

Alla conduzione del Bar Harmony, si sono alternati: Muscatello ed Ercolani.

Dal 1987 al 1989, subentra Antonio Mazzaferro.

BAR BIRRERIA EUROPA

È stato fondato da Damiano Panetta il 24 giugno 1985. Inizialmente era una pizzeria. Nel Bar "Birreria Europa", spicca il Caffè Guglielmo e la pubblicità della birra Heineken. Il banco frigo, i tavoli, i banchi a sedere, sono stati realizzati in una falegnameria di Martina Franca (Taranto). La macchina di caffè a due braccia di tipo manuale della Vibiemme e il macinacaffè della stessa azienda, che risalgono a trent'anni fa.

Damiano Panetta, con grande dedizione continua la sua attività nel Bar "Birreria Europa" (Via delle Riembranze – adiacente all'ex INAM).



Usanze gastronomiche del Jolly Bar legate alla festa di San Rocco a Gioiosa Jonica.



Particolare di un ambiente caratteristico del Jolly Bar.



Interno del Jolly Bar.

BAR EDMONDO REALE

Il bar era annesso all'omonimo Ristorante, situato in Via Armando Diaz, n.° 58, e gestito da Edmondo Gino Reale. Nel Bar, i clienti del Ristorante si prendevano il caffè Moak (un marchio siciliano di Modica – RG.).

La macchina di caffè Faema 60, la prima che era uscita in quel periodo.

L'esercente Edmondo Gino Reale, nato a Gioiosa Jonica il 28/08/1951, titolare della licenza di – Pubblico esercizio “Ristorante” – Bar – cat. 3^a, rilasciata dal Sindaco di Gioiosa Jonica (Prof. Giuseppe Tarzia) il 08/02/1982 – n.° 7.

Edmondo Gino Reale ha cessato l'attività (nel periodo che era Sindaco Luigi Lucà) in data 08/08/1995, con cessione di azienda commerciale al Sig. Multari Vincenzo (per sub ingresso) nato a Toronto (Canada) l'8 ottobre 1973 – Via Bacone, 7 – commerciante.

Licenza categoria 3^a – l'8 Febbraio 1982 n.° 7 di registro (atto notarile redatto in data 08/08/1995), notaio Giannitti Achille (del collegio notarile di Locri), registrato a Locri il 17/8/1995.

Il giovane Vincenzo Multari, è stato titolare della Pizzeria – Paninoteca “Jamming”, in Via Mercato a Gioiosa Jonica. Il nome del locale è stato ripreso da un brano di Bob Marley.

BAR HARMONY

Rocco Coluccio, proprietario del Bar Harmony, situato in Via Gramsci, 40. All'inizio, viene organizzato in estate (Agosto 1984) un torneo di calcetto, vinto dalla squadra Harmony Caffè.

intestazione “L’Etoile du Cafè”. In questo nuovo locale, che è la continuità del primo ma più moderno, spazioso e gradevole nella sua disposizione (in Via Maddalena), sono stati inseriti ad integrazione del Bar, servizi pubblici, giornali e tabaccheria.



Paninoteca Bar L’Etoile du cafè.

IL BAR LEON D’ORO

Il Bar – pasticceria – gelateria “Leon D’Oro”, esercizio classificato di categoria 3^a, con licenza di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande, rilasciata dal Comune di Gioiosa Jonica (6 Febbraio 1991) è stato creato da Francesco Scali, nel Viale delle Rimembranze n.° 7/C.

Il nome del Bar non è legato all’omonimo marchio di caffè.

L’insegna pubblicitaria è stata realizzata nel laboratorio artistico di Damocle Argirò di Siderno.

L’arredamento del Bar fornito da Scarfò di Siderno.

Nel Bar “Leon d’Oro”, frequentato da gente proveniente da diversi paesi della Locride, si gustava il caffè “Guglielmo” e la Birra Bex alla spina.

Il tipo di preparazione del caffè, molto gradevole, era quello tipico di tutti i bar, sia di Gioiosa Jonica sia del comprensorio: Il caffè: corretto (con l’anice o la sambuca) – macchiato (con l’aggiunta di latte) – lungo (rispetto alla dose normale, lo si rendeva più diluito) – ristretto (s’intende quello con la stessa quantità, ma più concentrato).

Nella raffinata pasticceria del Bar “Leon d’Oro” (suntuoso e invitante) spiccavano le piccole paste alla crema di vario gusto: “I Mignon”, che si vendevano a Kilo (i classici bignè: “i bocconcini”).

Il “Mignon” significava anche il pasticcino “tutto nero” con cacao e cioccolato.

Da un Bar all’altro variava.

Il qualificato pasticciere veniva da Caulonia Marina.

POSTILLA

- Francesco Scali, il 05/11/1992, chiede di poter cambiare il giorno di chiusura del Bar “Leon d’Oro”, da Giovedì a Lunedì per motivi familiari.

A tale richiesta di variazione viene espresso il parere favorevole dal Sindaco Dott. Antonio Scali in data 19 Novembre 1992, Prot. n.° 922.

Altri pareri favorevoli:

- Dalla Pro-Loco di Gioiosa Jonica (Presidente Arch. Raffaele Jeraci) – 12 novembre 1992 – n.° di Prot. 8909 – oggetto: variazione giorno di chiusura settimanale, invio Parere.

- Dalla Cinfesercenti (Federazione Italiana Esercenti attività commerciali e Turistiche, il Presidente Cesare Rossi, il 13 novembre 1992).

Scali Francesco, in qualità di Presidente del Circolo Ricreativo “Leon d’Oro”, Arci – Pesca – Fisa, è autorizzato alla somministrazione di bevande alcoliche in locali non aperti al pubblico, in data 26/02/1988.

Il Presidente Provinciale Arci – Pesca F.I.S.A. – Provic, era Giuseppe Pelle.

L’attività del Bar “Leon d’Oro”, cessa il 20 giugno 1994.

I clienti dell’epoca, ancora oggi, ne parlano con nostalgico riguardo.

Le Tre S, stanno per:

- Scienza
- Sapienza
- Specializzazione.

Fondamentalmente è la Caffetteria che attrae la clientela. Nel Bar, l’arredamento in legno è dell’Ar Trend (RC), (falegnameria artigianale).

Macchina di caffè: Cimballi M 24. Inizialmente l’Olimpus e poi Mazer Luigi Srl, Esse Caffè - Selezione d’Autore – miscela Masini.

L’ETOILE DU CAFE’

Inizialmente è stato concepito come paninoteca – bar, (Caffè Santacroce e una varietà di birre di marche famose). L’Etoile du café (stella del caffè) mi richiama alla memoria il noto quartiere parigino del periodo della “Bella Epoque”, il pittore francese Eduard Monet, i suoi celebri dipinti e altri impressionisti dell’epoca.

L’Etoile, era un luogo molto frequentato.

Una fantastica atmosfera con carrozze, le passeggiate delle dame con i famosi cappelli a larghe tese, l’ombrellino parasole. Gli abiti che iniziavano con un corpetto attillato e una vita sottilissima, fluenti fino a lambire la superficie.

Il suddetto Bar è stato ideato dal giovane Giuseppe Agrippa a Dicembre 2008, in Via Diaz, contiguo al negozio di abbigliamento “Temptations” Punto Moda 5 di Aldo Rossi e allo studio Foto video Gatto (Club Videoteca Flash di Mario Gatto).

Nel periodo pasquale (anno 2010) Giuseppe Agrippa ha rilevato l’ex Bar “Pompeo Ritorto”, lasciandone la

Il Bar "La Dea Bendata", pur se situato in un cantone, era ugualmente frequentato e si gustava il caffè Santacroce gusto arabico e il caffè Cavaliere (caffè espresso italiano – di Modugno – Bari).

L'esercizio gestito da Nicola Reale, ha chiuso il mercoledì 31 Luglio 2013.

IL BAR LA SERENISSIMA

La denominazione deriva da una precedente Osteria chiamata "La Serenissima", che risale a Febbraio 1954. In contrada Antonio Candido (Gioiosa Jonica), Walter Lopresti, presenta al pubblico l'omonimo Bar (22 Settembre 2008).

Nel Bar "La Serenissima", rinnovato nella struttura, mantenendo una perfetta armonia tra l'antico e il moderno, si comincia con la miscela "Masini", Esse Caffè SPA, prodotta dall'Azienda Segafredo.



ESPRESSO IN ITALY

Esse Caffè – Bar La Serenissima.

**ARCI PESCA FISA**

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ACQUATICI
FEDERATA ARCI

ASSOCIAZIONE CON FINALITÀ ASSISTENZIALI
RICONOSCIUTA CON DECRETO DEL MINISTERO DELL'INTERNO DEL 26 LUGLIO 1997

DICHIARAZIONE DI APPARTENENZA
AD ASSOCIAZIONE NAZIONALE A CARATTERE
ASSISTENZIALE PER IL RILASCIO DI

**AUTORIZZAZIONE PER LA
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE 1998**

1) Il Circolo RICREATIVO "LEON DIORO"
con sede in Gioiosa Jonica PR 99042
via DELLA RITRIBUZIONE n° 5
codice 030240 ha già aderito all'ARCI PESCA FISA con certificato di adesione n° 0980338

2) Gli iscritti del circolo sono alla data odierna n° 100 (cento)

3) Il presidente del circolo cui deve essere intestata la licenza è il Sig. SESTI FRANCESCO

Roma, li 13/02/98
Direzione Nazionale
Via Pescosolido, 76
Telefono (06) 4511704

Il Presidente Nazionale
Giulio Vitali

N° 0988262

Legge n. 426 dell'11 giugno 1971 - Art. 34 - e regolamento di esecuzione D.M. n. 375 del 4 agosto 1988 - Art. 53, comma 3: "La somministrazione di alimenti o bevande negli spazi interni, nelle mense aziendali e in altri locali non aperti al pubblico non è soggetta alle norme della legge e del presente decreto, ma solo a quelle di pubblica sicurezza, in quanto applicabili, e a quelle igienico-sanitarie."


ARCI PESCA FISA

Federazione Italiana Sport Acquatici
 Direzione Nazionale:
 Via Pescosolido, 76 - 00158 Roma - Telefono (06) 4511704 - 4511747

CERTIFICATO DI ADESIONE 1998

Circolo RICREATIVO "LEON DIORO"
 Via DELLE RITMEMBRANZE Località GIROZZA LOMBA
 Prov. REGGIO EMILIA C.A.P. 41042 Tel. 0964/49697
 Presidente SEALI FRANCESCO

Codice Comitato 003 Nuova Adesione
 Codice Circolo 0248 Rinnovo

ATTIVITÀ DEL CIRCOLO
(esceggere)

Acque Interne Agonismo Acque Interne
 Trota Agonismo Trota
 Mare Agonismo Mare
 Nautica Sub Junior Vigilanza Ittica (Anviva)

L'ARCI PESCA FISA è federata all'ARCI ed è riconosciuta dal Ministero dell'Interno come ente avente finalità assistenziali, con decreto del 26 luglio 1997.

Il Presidente Nazionale
 Giulio Vitali


N° 0980338.....

BAR LA DEA BENDATA

Il barman Nicola Reale, in data 17/11/2003 si trasferisce da Via Garibaldi in Via Armando Diaz, II^a Traversa, 7/9, nei locali del Commendatore Calvi.

Con la nuova denominazione de: "La Dea Bendata", è da considerare un "Bar-Ricevitoria" con il gioco del Lotto e altri servizi della Sisal, compresi il Totocalcio e l'Enalotto.

Nell'insegna luminosa che pubblicizza il locale, è raffigurata una giovane donna bendata e avvenente che simboleggia la seduzione e la fortuna.



Insegna pubblicitaria Bar-ricevitoria La Dea Bendata.



Penna con la scritta La Dea Bendata.

BAR LA DOLCE VITA

Carla Lopresti, prima di stabilirsi a Gioiosa Jonica, gestiva a Torino il Bar "Green Ice" (ghiaccio verde).

Dopo aver acquisito un'esperienza nel settore baristico, fa ritorno a Gioiosa Jonica e, il 26 Luglio del 2003, inizia l'attività de "La dolce vita", Bar - Caffetteria - Gelateria - Yogurteria.

A C Caffè Tostato all'Italiana

La specialità dolciaria del suo Bar, sito in Via Diaz, 5 a Gioiosa Jonica è rappresentata da: "I Cinesini".

Nella produzione dolciaria del Bar "La dolce vita", ci sono: - Cannoli - Paste - Pezzo duro - Tiramisù.

Maggiormente richieste: "Le Cinesine".



AC caffè al Bar La dolce vita.

CORNETTERIA DEL CORSO BAR

La cornetteria del Corso Bar, è stata inaugurata il 4 Aprile 2000 in contrada S. Antonio di Gioiosa Jonica.

Il giovane proprietario Salvatore Panetta, ha voluto dare un'impronta di modernità, sia per la contrada sia per seguire l'evoluzione dei tempi.

Nella cornetteria del Corso Bar, si gusta il caffè Guttà (Gruppo Gieffe-Guttà Francesco).

Essa si caratterizza per la cornetteria con una varietà di gusti: pistacchio, cioccolata, nutella, crema, ecc.

La clientela è variegata.

La cornetteria del Corso Bar di Salvatore Panetta, si distingue per i servizi che offre agli utenti e la cortesia.

Il Bar, funziona un po' da edicola, anche se in forma circoscritta.



Cornetteria del Corso Bar.



Il Caffè Guttà nella conetteria del Corso Bar.

BAR CERISE

Il Bar Cerise, inizia l'attività il 22 maggio 2002 su iniziativa del giovane volenteroso Salvatore Mittica, in via Madamalena, 47/b.

C'era il servizio Bar con Caffè Allen e birra alla spina Turborg, comprendeva inoltre la paninoteca, gelateria, pasticceria, punto cocktail e servizi per feste.

Cerise, seguendo le tendenze e i gusti della società moderna, dopo cornetti e colazione, è stato il primo Bar di Gioiosa Jonica a esporre sul banco 40 piatti di stuzzichini, ai quali ha incluso l'aperitivo.

Il Bar Cerise era frequentato da clienti provenienti da altri paesi della Locride, i quali hanno apprezzato la qualità del servizio e dei prodotti.

Cessa l'attività a Gennaio 2012.



Cerise

Via Madamalena, 47b
 Gioiosa Jonica (RC) 89042
 Tel. 0964.410215
 Ci trovi anche su internet
www.calabriaaziende.it



Paninoteca

Gelateria

Punto Cocktail

Servizi per feste

Bar

Pasticceria

Pizzeria



Il Bar Cerise.

BAR SERGIO PISCIUNERI

Il bar di Sergio Pisciueneri, sito in Via Don Minzoni, 2 – (Pasticceria – gelateria – Caffè Santacroce “Nobiltà del Caffè”), inizia il 16 Gennaio 2002.

Tra i prodotti dolciari più richiesti dai clienti (soprattutto forestieri): le tradizionali paste alla crema, gli amaretti, le cinesine, la pasta reale, le susumelle, i torroncini alla mandorla, il pezzo duro (gelato di forma rettangolare composto da tre gusti: cioccolato, crema e torroncino).

Il gelato semifreddo (di forma cilindrica) con i seguenti ingredienti: pan di spagna imbevuto di un misto di liquori: rum – Alkermes, Maraschino, Strega, ecc.

A Gioiosa Jonica, a distanza di cent’anni, nei vari bar compreso quello di Sergio Pisciueneri, sono ancora richiesti i gelati tradizionali.

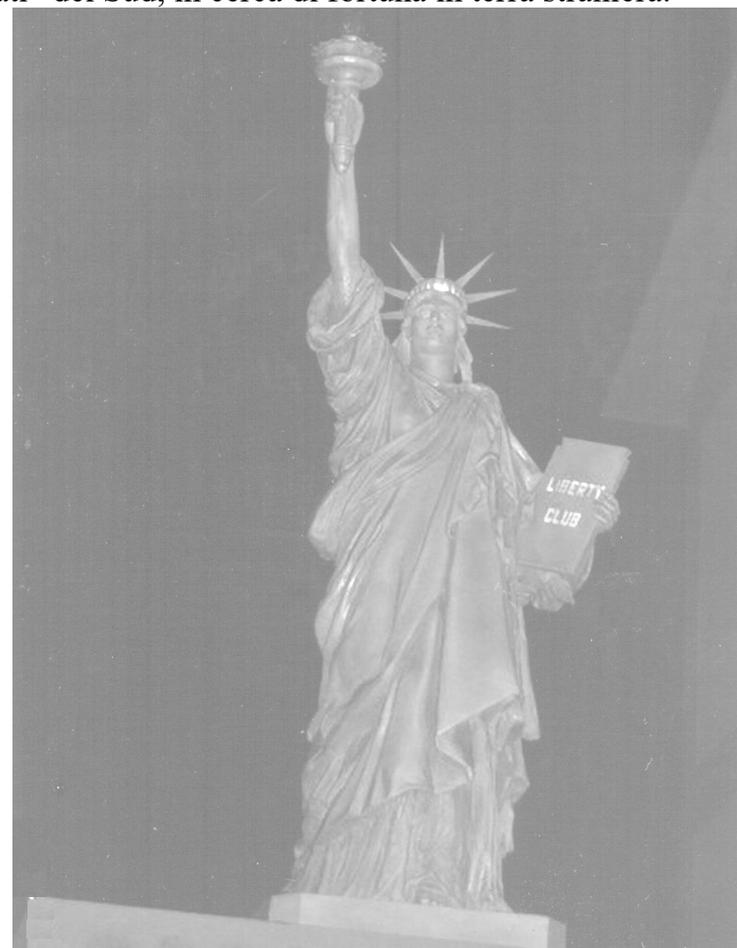


L’insegna Bar Pisciueneri Sergio.

LIBERTY – CLUB – COCKTAIL – DRYNK

L’originale Bar è stato fondato il 7 Novembre 2001 da Marino Bornino. Al lato sinistro dell’ingresso del Bar, venne collocata una solenne statua della libertà realizzata in vetro resina, nel laboratorio d’arte “Oltretutto” di Gioiosa Jonica.

La statua della libertà ci riporta nell’epoca storica tra gli schiavi e la prima ondata d’emigrazione dei “disperati” del Sud, in cerca di fortuna in terra straniera.



Nell'ampia sala sottostante il Bar, Marino Bornino ha creato le "serate musicali", luogo di aggregazione giovanile di momenti di condivisione. Si sono esibiti gruppi Rock e di altro genere musicale, tra cui anche Mimmo Cavallaro e Cosimo Papandrea.

Il pittore Corrado Armocida (l'unico), nelle pareti della "sala svago", ha realizzato due riproduzioni con pittura ad olio sul muro, della città di New York, con i grattacieli e la statua della Libertà, che si potrebbero definire, per la loro bellezza, "affreschi". Inoltre, nel Bar, c'era la rummeria, il whisky e la grappa d'alta classe. La lavorazione propria del latte di mandorla e due tipi di granite: fragola e limone. Il caffè: Lavazza.

Marino Bornino, ispirandosi ai locali americani e sulla scia dell'entusiasmo giovanile (nel senso migliore del termine) e animato da buoni propositi, ha cercato di realizzare a Gioiosa Jonica un qualcosa di diverso, rispecchiante i cambiamenti generazionali.



Il fondatore del Liberty Club Cocktail: Marino Bornino.

REGOLAMENTO BILIARDINO

GIOCO VIDEO

L'apparecchio elettronico di cui si chiede l'autorizzazione è costituito essenzialmente da un Video TV incassonato in un mobile.

Introducendo una moneta o un gettone da L. 200 nell'apposita fessura apparirà sullo schermo TV un Campo da gioco, Tennis, Autodromo, Tombola americana a 25 buche, Campo Sportivo, Ippodromo, oppure un piano da gioco per Ramino, Canasta, o similare.

Il partecipante o i partecipanti hanno a disposizione da 4 a 8 pulsanti comandati dall'esterno, per dar vita alla gara rappresentata, conseguendo alla fine la realizzazione di un punteggio massimo.

La finalità di questo apparecchio è quella di procurare un passatempo.

Le dimensioni dell'apparecchio sono: altezza cm. 180 circa, larghezza cm. 70 e profondità cm. 70.

L'ESERCENTE

.....

Per approvazione

IL SINDACO

.....

sinistro un'ombra profonda che rappresenta la vita segreta di ognuno di noi ...! Lo sfondo non è uniforme ma volutamente striato e rappresenta i graffi della vita e i segni del quotidiano”.

- Mostra fotografica di Cinzia Lombardo sulla nevicata a Gioiosa Jonica tra la sera e la giornata seguente del 6/7 gennaio 2017.

Infine, una esposizione di foto “Still Life” del fotografo Frank Armocida.

Sonia Coluccio, ha voluto dare un indirizzo nuovo al locale (già Bar Reale), facendo da viatico ad altre iniziative innovative.

LA SERATA MUSICALE IL SABATO ITALIANO

Tra le varie iniziative dell'AGOSTO gioiosano, la Yogurteria 888 ha organizzato una serata musicale nella piazzetta Senatore Rocco Agostino, il 19 Agosto 2017: “Il Sabato Italiano”, all'insegna del Karaoke.

Si sono alternati nella interpretazione dei brani, un cantante di Caulonia e un cantante di Roccella Jonica, con le basi musicali.

L'iniziativa è stata pubblicizzata con delle locandine raffiguranti un vecchio modello Radio Telefunken con i pulsanti per la ricezione delle frequenze in onde medie, lunghe e corte.

Il modello della Radio si chiamava “Domino”.

“Il Sabato Italiano”, mi fa ricordare il primo lavoro discografico Long Playn (abbreviato: LP) “Un Sabato



L'Etoile du Café.

BAR RESCIGNO

L'intuizione del Bar, nasce dal contesto dell'evoluzione di un negozio di generi alimentari di Luigi Coluccio, il quale venne ereditato da Teresa Coluccio.

Per cui, Vincenzo Rescigno, negli anni '80, realizza una nuova attività nel Viale delle Rimembranze al numero civico 160.

Gli alimentari – tabacchi originano il Bar Rescigno (i tabacchi esistono da 60 anni).

L'attività del Bar Rescigno, nel tempo, viene diversificata e modernizzata con l'aggiunta di servizi telematici e d'ogni genere.

Il Bar Rescigno (che inizia il 22 settembre 2009) è situato strategicamente a 100 metri dallo svincolo della superstrada Jonico – Tirreno, Gioiosa – Rosarno.

La famiglia Rescigno, è stata sempre sensibile ai problemi sociali e umanitari.

E il Bar, si è fatto promotore di iniziative apprezzabili in modo costante.

Inoltre, il Bar Rescigno, ha una sua miscela segreta, che ha dato nel tempo grandi soddisfazioni, con una selezione di alta qualità che ha trovato gradimento dei cultori del caffè.



Bar Rescigno.

INIZIATIVE DELLA YOGURTERIA 888

La Yogurteria 888 di Sonia Coluccio, nell'ambito delle iniziative volte alla promozione dell'arte (intesa nella piena accezione del termine) ha ospitato delle mostre fotografiche tra cui:

- Mostra fotografica avente per oggetto "gli Sposi", dello studio fotografico "Scattomania", di Giuseppe Maria Gargano.

- Mostra fotografica di Cinzia Lombardo, incentrata sul tema "La violenza sulle donne", nel contesto delle manifestazioni sulla "giornata mondiale delle donne".

Cinzia Lombardo, ha inteso dare spazio alla figura femminile attraverso le forme espressive e la sua sensibile propensione per l'arte fotografica, integrata nelle espressioni locali da valorizzare come bene culturale in una visione ampia dei cambiamenti della società contemporanea.

- Mostra fotografica del progetto "Ventiliamo" che trae spunto dall'anagramma delle parole "volti e mani". Il progetto si prefigge l'obiettivo di raccogliere 1000 volti nell'arco di 5 anni per poi realizzare accurate pubblicazioni e mostre. Il fotografo Giuseppe Maria Gargano, ideatore dell'ambizioso progetto, tra l'altro ha detto: "*Ho inspessito il progetto racchiudendo nelle mani di taluni uno e più oggetti che rappresentino la loro quotidianità, un arnese del mestiere, un ricordo del passato, un'idea fissa materializzata e così via ...*".

Ogni foto, ha specificato il titolare dello studio fotografico "Scattomania" (di Gioiosa Jonica), "*sarà rigorosamente in bianco e nero e sempre con la stessa impostazione di luce. Ogni soggetto avrà dietro sul lato*

L'88 corrisponde all'anno di nascita di Domenico Coluccio.

L'arredamento d'avanguardia è Berloni e altre aziende che operano nel settore a livello nazionale.

Le moderne sedie: Spoon Scab Design, Roberto Semprini.

La preparazione dello yogurt con un macchinario della Carpigiani, per un prodotto d'eccellenza.

Il preparativo che serve alla preparazione dello Yogurt è acquistato dall'azienda Pregel.

Infine, la macchina di caffè – marchio Royal.

Il caffè Borbone.



Il Frogen Yogurt.

BAR L'ANGELO AZZURRO

In piazza Vittorio Veneto, Alessandro Mammolenti, il 20 Agosto 2012, inizia l'attività del Bar "L'Angelo Azzurro". Il nome del locale è stato dedicato al fratello Simone morto all'età di 18 anni.

Nel Bar, vi era un buon assortimento di stuzzichini per accompagnare la birra alla spina Menabrea.

L'Angelo Azzurro, un punto di riferimento di giovani che esternavano la voglia di vivere, ma anche di una fascia di età più adulta, costituita da professionisti accomunati dalle ragioni dello stare insieme, senza discriminazioni.

Il Bar, ha cessato l'attività nel mese di Ottobre del 2015, e il ricordo dell'Angelo Azzurro e di Simone, che ci fa tenerezza e "riposa nella beata pace del Signore", serve anche a trovare la forza per continuare il percorso della nostra vita.

LO STORICO BAR ITALIA

nella nuova gestione di Francesco Gatto

Il Bar Italia, già negli anni '40, aveva l'attrezzatura per produrre il Seltz, che veniva utilizzato nella composizione delle bibite.

Nel laboratorio della pasticceria, si preparava un particolare gelato chiamato "Spumone", analogo alla cassata siciliana, ma tagliato a forma triangolare.

La lavorazione dello "spumone", richiedeva una maggiore cura, per cui la produzione è stata sospesa.

Trattasi di un gelato poco conosciuto.

Lo storico Bar Italia di Piscioneri Vincenzo, è stato il primo Bar di Gioiosa Jonica ad avere il Banco-gelateria – Legnometa (Legametallo) Luino – Fattura n.° 119 – 31 Agosto 1948.

Una specialità artigianale del Bar Italia era costituita dalla gustosa bevanda “Tropical”, composta prevalentemente da: Latte, orzata (produzione propria) e menta.

Era un ottimo dissetante nel periodo estivo.

Nel 1959, Bruno Piscioneri (gestore del Bar Italia) si è attrezzato di televisore CGE, acquistato a Roma.



*Eredi Vzo Piscioneri
dal 1899*



Bar Italia – Antica Pasticceria – Gelateria.



L'ingresso della Yogurteria.

YOGURTERIA CAFFETTERIA DA SONIA

La Yogurteria – caffetteria 888 di Sonia Coluccio, ha iniziato ad Agosto 2016, in via Garibaldi, 6 (nei locali dove negli anni '60, il Bar Reale comincia la storica attività).

Il logo della Yogurteria – caffetteria 888, è stato creato nel laboratorio d'Arte “Oltretutto” di Romana Rossi e Francesco Nesci, su idea della titolare Sonia Coluccio, la quale ha studiato all'Università Mediterranea di Reggio Calabria (facoltà di Architettura).

I numeri 888 si riferiscono a tre persone: due sorelle e un fratello; Sonia, Debora e Domenico.

Funziona anche la yogurteria ai vari gusti tra i quali: quello soft, variegato con gusti di frutta e cioccolato.

Un settore di punta è la gelateria che si distingue per i differenti sapori.

Molto richiesti dai giovani e dalle ragazze, lo Sniker (formato da caramello, fior di latte, nocciola, cioccolato, pistacchi); e il gelato Rocher.

YOGURTERIA



Il logo della Yogurteria.

IL GIOVANE IMPRENDITORE FRANCESCO GATTO

(nipote del precedente gestore Bruno Piscioneri), dal 23 Luglio 2013, è il nuovo gestore dello storico Bar Italia: Eredi Vincenzo Piscioneri dal 1899.

Francesco Gatto dà al bar un'impostazione più giovanile, coniugando la continuità con la tradizione di famiglia (pregiati pasticciere e gelatieri).

Cambia l'arredamento e si orienta su uno stile che s'intona con l'ambiente.

Un televisore TES fa da intrattenimento per il Bar.

Pasticceria - Gelateria



di Gatto Francesco

Il Bar Italia – Nuova gestione Gatto Francesco.

LA PRODUZIONE DOLCIARIA

Nella produzione dolciaria spicca il torroncino “d’i zziti” (dei fidanzati).

La pasta reale (un antico dolce che si usava soprattutto nei giorni che precedevano il matrimonio).

I gelati a quadratini al gusto di crema, nocciole e cioccolato.

Il Bar Italia, unico a Gioiosa Jonica a produrre il gelato a torroncino con la cannella.

Il funghettino al gusto di crema con all’interno un cuore di pan di spagna impregnato di rum.

Le torte gelato con i gusti tradizionali: crema, nocciola, cioccolato e torroncino.

Come caffetteria, ai clienti si propone il caffè Darma del Sig. Maiolo Antonio di Caulonia marina.

L’acronimo si riferisce al nome del titolare della distribuzione, ai due figli e alla consorte: Domenico, Alessia (figli) – Rosetta (moglie) – Antonio (il titolare della Darma).

Tra i liquori calabresi più richiesti, l’amaro del Capo della Caffo e il Caffè Bianco della Ditta Tedesco di San Giorgio Morgeto.

LA FESTA DEL GELATO

In Estate, a Luglio, in piazza Plebiscito, Francesco Gatto organizza la “Festa del gelato”, con gli animatori per bambini.

L’intento è quello di far conoscere ai clienti, locali e forestieri, i vari gusti della gelateria del Bar Italia.



Caffè dell’Opera.

IL BAR FEMMINILE

A COLAZIONE DA MARY POPPINS

Il Bar femminile “A colazione da Mary Poppins”, è stato aperto al pubblico il 16 Aprile 2016.

Il nome che è stato dato è un misto di cartone animato Disney ed un film dell’omonima casa produttrice americana.

Il bar, che si ispira alla signorilità e all’eleganza, è gestito dalla giovane Maria Rosaria Mazzone.

Nel bar: Caffè Santacroce di varie tipologie: miscela verde dall’aroma più consistente (il classico partèr) e un mono origine derivato dalla pianta Santos.

CAFFÈ DELL'OPERA

Il Caffè Dell'Opera di Guido Torre è stato inaugurato il 23 Dicembre 2015, in piazza Vittorio Veneto.

Il nome si accosta all'ex Cine – super cinema teatro (che si trova a un tiro di schioppo dal bar), nel quale si svolgono attività teatrali con la presenza sul palcoscenico di attori di livello nazionale.

Nel Caffè dell'Opera, oltre al Caffè Santacroce, una vasta varietà di aperitivi.

Nelle pareti del Caffè dell'Opera sono state riportate delle massime di artisti che hanno onorato il teatro, la musica, la letteratura:

- *Divino il caffè il cui gusto rimane tutto il giorno in bocca* - Arthur Rimbaud.

- *Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito* - Giuseppe Verdi.

- *Accade quel che accada i giorni cattivi passano come tutti gli altri* – Dal Machete di William Shakespeare.

- *Chi non ha mai avuto una ferita ride di chi ne porta i segni* – Tratta da “Giulietta e Romeo” di William Shakespeare.

- *Nel teatro si vive sul serio quello che gli altri recitano nella vita.* – Eduardo De Filippo.

Il 18 Ottobre 2016, il Bar dell'Opera viene rilevato dal giovane Giuseppe Calvelli.

Nel Bar, apporta dei modesti cambiamenti, mantenendo la precedente miscela di caffè Santacroce.

Acquista una nuova macchina di caffè: “La Spaziale Suprema S 40”, adoperando il macina caffè BNZ (tra i migliori che ci sono nel settore).

BAR DE LUCA

Inizialmente si chiamava “Circolo Hollywood”, costituito da giovani che con la loro vitalità, intendevano rappresentare nel “loro piccolo”, l'evolversi dei tempi in un periodo sospeso tra declino del presente e gloria di un passato straordinariamente affascinante per Gioiosa Jonica.

Questi giovani, cercavano di dare un senso diverso alla vita di paese stereotipata e inficiata da pregiudizi sociali e da luoghi comuni.

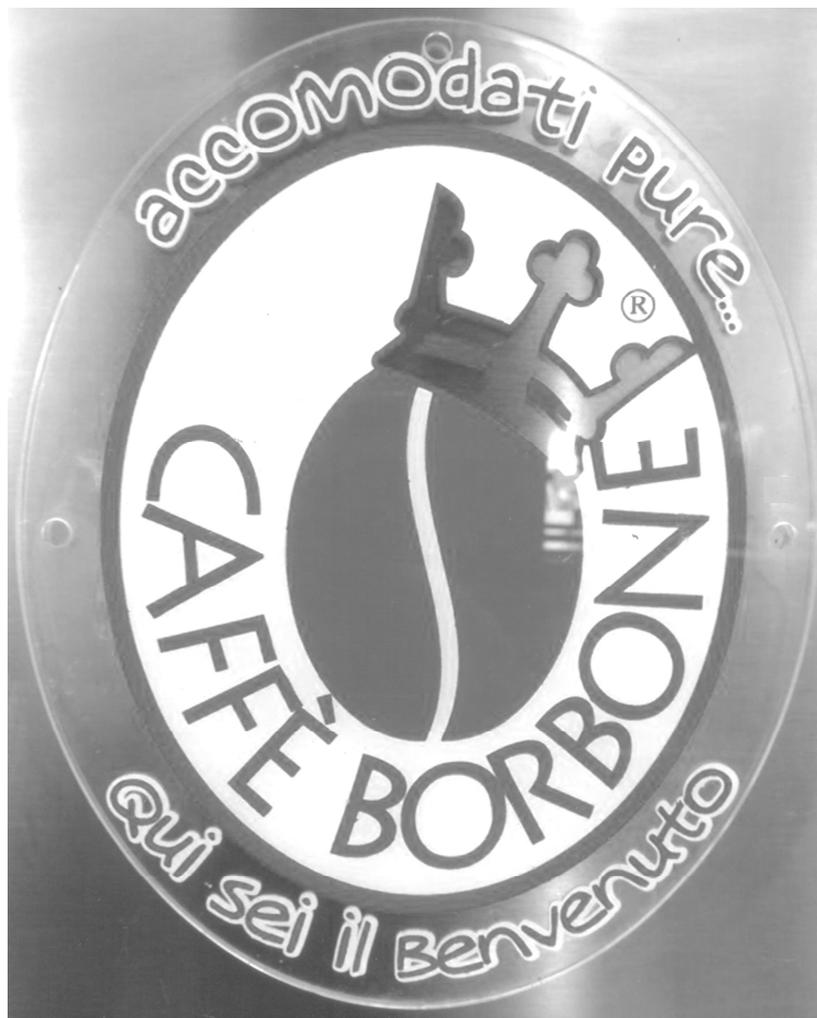
Nel 2014, è subentrato De Luca Salvatore e ha trasformato il Circolo in Bar Hollywood”, per quasi due anni. A gennaio 2016, la nuova ubicazione è in Via Mercato, attiguo alla Cartolibreria Scarabocchio.

Il bar si era caratterizzato per la prima colazione e la pregiata miscela “Zicaffè” (di Marsala) “Piacere nero: dal 1920 la passione per il Caffè”.

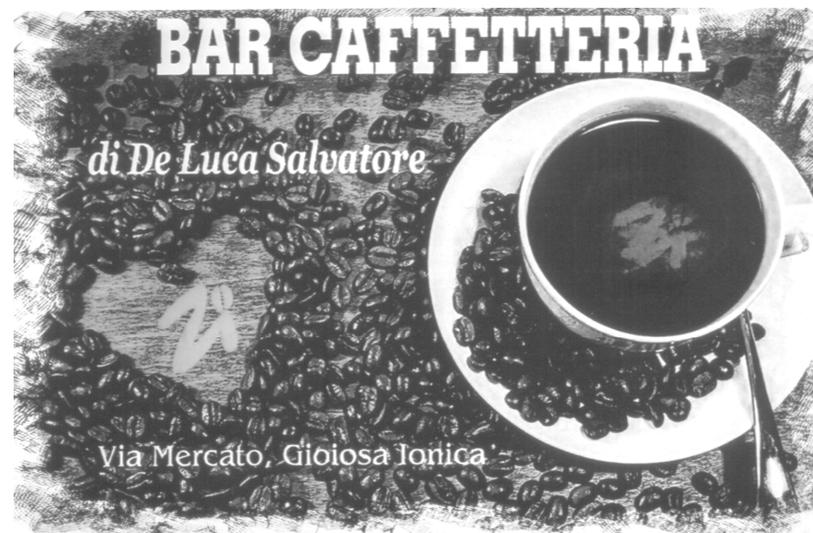


Reclame Zicaffè.

Nel Bar De Luca, da gustare anche il Caffè Borbone decaffeinato: “Caffè Borbone ... e Ti senti Re”.



Il caffè Borbone.



Offre alla sua clientela l'opportunità
di vincere un

**CHICCO
D'ORO**

Ogni consumazione di caffè
ti regala una caramella:

“SCARTA & VINCI”

Affrettati!

In palio 5 “CHICCHI D'ORO”

Bar Caffetteria De Luca – Locandina pubblicitaria.

Italiano”, uscito nel 1983 con l’etichetta CGD (Compagnia Generale del Disco) fondata da Teddy Reno.

Yogurteria 888 Presenta:

IL SABATO ITALIANO

19 AGOSTO 2017
GIOIOSA IONICA
Piazzetta Senatore Rocco Agostino
(vicino Palazzo Comunale)



Start
Ore 22.00
Musica Live

YOGURTERIA

SPONSOR DELLA SERATA



Yogurteria 888 Via Garibaldi, 6 - 89042 Gioiosa Jonica (RC)
tel. 328.5540634 - 328.6797132

Il Sabato Italiano – 19 Agosto 2017.

BAR STORICI DI LOCRI E SIDERNO

Nei miei ricordi di studente
All'Istituto Statale d'Arte

A Locri

IL BAR ARCOBALENO

Giuseppe Aricò, con il Bar Arcobaleno ha portato l'innovazione con la pasticceria e gelateria d'alta qualità. La caratteristica dei baristi che servivano i clienti e che erano con la camicia bianca, pantalone nero e papillon d'uguale colore.

La specialità del Bar di Aricò era la frutta di zucchero e la pasta di mandorla con le varie sembianze di animalotti, la quale veniva esposta nelle vetrine, esclusivamente nel periodo dei defunti.

Alla cassa era sempre presente la moglie, figura storica del Bar.

Il Bar di Aricò, soprattutto di domenica, diveniva il punto di riferimento per coloro che volevano acquistare il tipico vassoio di paste.

Una tradizione prettamente domenicale.

Giuseppe Aricò, ha inoltre realizzato anche l'Hotel Ristorante Demaco, sul lato Sud del lungomare di Locri. L'acronimo deriva dalle iniziali del nome dei figli: Demetrio, Marco e Concetta.

Caffè dell'Opera	170
Il Bar Mary Poppins	171
Yogurteria Caffetteria da Sonia	173
Iniziative della Yogurteria 888	175
La serata Il sabato italiano	176
Bar storici di Locri e Siderni	178
Il Bar Arcobaleno	178
Il Bar Martino	179
Bar Sport	179
Bar Pileggi	180
Bar Ruggia	181
Bar Rosso e Nero	181
Il Bis Bar	182
Bar Rigano	182
Il Bar Scocchieri	183
Bar Stazione	183
Il Bar Leo Curcio	184
Il Bar Nuova Messina	185
Il Bar Ascioti	186
A Siderno	186
Altri bar anni '90	188
Bar La Rupe	188
Bar Centrale	189
Bar Mario Pompeo Ritorto	190
Bar Taverna Vecchia Gioiosa	191
Le finalità della mia ricerca	192
Indice	195

IL BAR MARTINO

Nel Bar Martino, il prezzo dei gelati a cono con due gusti: cioccolato e latte abbondante, variava da lire 20 a lire 50. Era rinominato per i funghetti al cioccolato (tipo artigianale), sito nel corso Garibaldi.

Nel periodo della Festa della Madonna della Grotta di Bombile – (frazione del Comune di Ardore), 3 maggio (nei giorni precedenti il pellegrinaggio) – al ritorno del suddetto pellegrinaggio, tutti i pullman della Piana di Gioia Tauro, sostavano esclusivamente al Bar Martino.

BAR SPORT

Il Bar Sport di Antonio Spadaro (Don Totò), era il ritrovo dei tifosi del Locri, dove si giocava la schedina del totocalcio. Antonio Spadaro è stato Presidente della storica squadra Fortitudo Locri.

In quel tempo le squadre più note di Locri erano: Fortitudo e Libertas.

Nel settore giovanile c'erano "I Diavoli Rossi", costituiti da Vittorio Spadaro. Erano così chiamati per la loro divisa e l'intenso agonismo nelle partite.

Vittorio Spadaro, famoso tappezziere di Locri e storico allenatore dei mitici "Diavoli Rossi".

Un altro campo di calcio per i giovani era situato nel complesso dei Salesiani che comprendeva anche il cinema S. Antonio. Mentre lo svago dei professionisti della Locri bene, era quello di giocare a tennis che aveva come punto di riferimento il "Garden Tennis" di Riccio, nel lungomare di Locri.

Precedentemente al “Garden Tennis”, un campo di tennis, in terra battuta, rossa, era ubicato nel Centro Salesiano.

BAR PILEGGI

Al lato sinistro del Vecchio Tribunale di Locri, si trovava il Bar Pileggi.

Nonostante che fosse angusto, ci andavano lo stesso molte persone, tra cui impiegati del Tribunale.

Il Bar del Sig. Giuseppe Pileggi, in un secondo tempo è stato rilevato dal Sig. Passafaro Francesco di Borgia (CZ). Poi, dal 1975 a fine Dicembre del 1987, la gestione è passata al Sig. Marrara Giuseppe di Reggio Calabria.

Marrara, ha dato una nuova impostazione aggiungendo la pizza nel periodo estivo, mettendo i classici tavolini rotondi di vari colori, nel marciapiede.

Le sedie in ferro con la spalliera e la parte dove si sta nella posizione seduta, rivestiti da filamenti di plastica (u scupidù).

In quel periodo, in alcuni bar il bancone era una specie di truciolato ricoperto di alluminio.

In Estate, c’era l’orchestrina che suonava al bar di Ddo’n Peppino Pileggi (davanti al Comune).

L’Orchestrina si chiamava “La Diva”, fondata dal Prof. Umberto Maroni.

Tra i componenti: Umberto Maroni (fisarmonica) – Roberto Borzomi (chitarra) – Osvaldo Demarco (batteria) – Paolo Romeo, cantante Canzonieri al clarino (e bravo decoratore).

Bar Harmony	137
Bar Birreria Europa	138
Bar Ontario Place	139
Bar Alex	139
La società Sfara Salvatore	140
Il Bar Mittica	140
La festa del Tartufo	143
Bar Ristorante La Fenice	144
Il Bar Leon d’oro	145
Cornetteria del Corso Bar	149
Liberty – Club	151
Regolamento biliardino	153
Bar Sergio Pisciuoneri	154
Bar Cerise	155
Bar La dolce vita	156
Bar La dea bendata	157
Il Bar La Serenissima	158
L’Etoile du caffè	159
Bar Rescigno	161
Bar l’Angelo Azzurro	163
Lo storico Bar Italia	163
L’imprenditore Francesco Gatto	165
La produzione dolciaria	166
La festa del gelato	166
Bar De Luca	167

Il punto vendita R. Macri	81
A seggia d'i Bar	82
Il Real Bar	93
Il Bar Cherubino	100
Nuovo Bar di Aldo Panuccio	101
I dipinti di C. Armocida	109
I Chioschi	111
Bar Simonetti	113
Bar Morabito	114
Il Canada Bar	115
Nicodemo Scali	116
Bar Sport di B. Fuda	117
Fuda Pasquale	118
Il Bar del Corso	118
Il Bar del Tigre	119
Il Bar di P. Pisciuoneri	122
Il dipinto di C. Armocida	125
Bar trattoria La Lanterna	125
Bar Trattoria Rocco Squillace	126
Trattoria Bar di N. Buttiglieri	128
Il gusto del caffè Illy	129
Bar Lombardo Rocco	132
Tropea bar pizzeria	133
Jolly Bar	134
Bar Edmondo Reale	137

BAR RUGGIA

Inizialmente (anni '60/'70) in Via Matteotti, nei pressi del Vecchio Tribunale (oggi palazzo Municipale), maggiormente frequentato da molta gente che dai paesi limitrofi veniva con il treno o la corriera per sbrigare pratiche giudiziarie e d'altro genere, in diversi Uffici di Locri.

In seguito, il figlio Ettore Ruggia, proseguì l'attività creata dal padre, trasferendosi da Via Matteotti in piazza Re Umberto (Villa Comunale).

Una peculiarità del Bar Ruggia, la rinomata granita di vari gusti.

BAR ROSSO e NERO

Il Bar "Rosso e Nero", a Locri, nel Corso Vittorio Emanuele, di fronte al Bar Arcobaleno di Aricò.

Il proprietario: Pasquale Gallo (ex portiere del Locri).

In questo Bar convogliavano i giovani tifosi della squadra locale. Invece, nell'ora della ricreazione (ore 11,00) gli studenti delle scuole superiori (Liceo Scientifico, Classico e Magistrale), si riversavano, per un gelato, i tramezzini, ecc.

La facciata del bar, dipinta di rosso e nero (collocabile a cavallo degli anni '60/'70).

Il "Rosso e Nero", un bar prevalentemente giovanile, di cui ancora oggi gli studenti dell'epoca, anche del mio paese, conservano i ricordi.

Era un locale molto spazioso, accogliente.

Al suo interno tavolini e sedie per consentire ai clienti di degustare con più comodità la consumazione.

Il bar “Rosso e Nero”, di Pasquale Gallo aveva l’insegna luminosa in pletex bianco, rotonda e al centro la scritta “Bar-Rosticceria Rosso e Nero”.

E’ stato uno dei primi bar ad avere il servizio rosticceria che richiama gente dal catanzarese, soprattutto di domenica. C’era anche il pollo-arrosto.

La specialità tipica del bar: gli arancini e i calzoni.

IL BIS BAR

Il Bis Bar di Cecè Orlando, posto nel seminterrato dell’ex Hotel Nuova Messina, Via Garibaldi e Corso Vittorio Emanuele (nei pressi della stazione ferroviaria). L’entrata al Bar era dal corso Vittorio Emanuele.

Nel Bis Bar si gustava l’ottimo scioppo all’amaro. Era un ritrovo dei ragazzi dell’epoca, per giocare al biliardo e al Flipper.

In occasione della Festa dell’Immacolata a Locri, la gente andava al Bis Bar (anni ’60) per consumare la pregiata cassata siciliana servita su dei piattini di metallo lucidi (Silver).

BAR RIGANO

Il proprietario è originario di Messina.

Il bar “Rigano”, dall’eccellente gelateria, in piazza Tribunale. Maggiormente frequentato da impiegati del Tribunale di Locri, avvocati, studenti dell’Istituto Statale d’Arte di Locri (tra questi c’ero anch’io) quando era vicino al Tribunale (Palazzo Romano).

INDICE

Ringraziamenti	4
Prefazione	5
Programmi televisivi	7
Il bar di Gennaro Palermo	26
Il caffè Vittorio Veneto	28
L’Amgot a Gioiosa Jonica	32
Ruggiero Fiorenza	34
Fiorenza Salvatore Antonio	37
Bar Ristorante Totino	39
Il Bar Michelino	40
Il Caffè da Saverio	42
Mario Rocchino	44
Il Bar dell’Amicizia	47
Franco Panuccio	51
Moka Bar Gatto	53
Il Bar del Risorgimento	58
Il Bar Aquila	58
Il Bar di Ciccio Mazza	66
La serata con O. Profazio	68
Bar Sant’Antonio	79
Bar Crimeni	79

Umili persone che hanno costruito a Gioiosa Jonica un periodo straordinario con l'ingegno e il "dinamismo delle idee".

Dopo gli anni '50, l'incantesimo si è spezzato con i flussi dell'emigrazione e i mutamenti sociali che sono stati una spinta basilare contro l'ignoranza che porta il buio e genera il male.

All'epoca frequentavo il summenzionato Istituto d'Arte, inizialmente iscritto nella sezione Architettura per poi passare alle Arti della Stampa.

IL BAR SCOCCHIERI

E' stato ereditato dal vecchio Bar Gallo e gestito da Mario Scocchieri.

Situato in una posizione strategica dovuta alle scuole liceali (scientifico e classico), Palazzo Comunale e Uffici di una certa rilevanza, (Guardia di Finanza - Ufficio Postale, delle Imposte e del Registro).

Frequentatissimo di studenti attratti dalla gelateria.

Ci andavo spesso con Piero Palermo, Bibliotecario della Biblioteca Comunale di Locri.

BAR STAZIONE

Il Bar Stazione, gestito da diversi anni da Domenico Callipari.

Frequentato da studenti pendolari di ogni genere.

Al Bar Stazione, i pendolari di varia categoria e gli studenti si trattenevano per la colazione mattiniera e per comprarsi il giornale.

I pendolari del settore impiegatizio leggevano soprattutto "La Gazzetta del Sud", gli studenti, invece, "Il Corriere dello Sport".

In quegli anni che studiavo a Locri, nella stazione ferroviaria s'incrociavano i due treni che provenivano da Reggio Calabria e da Catanzaro.

Gran parte degli studenti di Soverato che frequentavano le scuole superiori a Locri, per evitare di affrontare quotidianamente il viaggio, preferivano rimanere presso il Convitto di Maria S. Assunta, (adiacente i Salesiani – solo studentesse).

Un altro convitto di Locri che ospitava ragazzi in età scolare era quello dell'Istituto Scannapiego.

Il trasporto per eccellenza per pendolari e studenti, era costituito prevalentemente dalla rete ferroviaria.

Alla stazione ferroviaria di Locri convogliavano tutti i pendolari della costa Jonica, da Soverato fino a Bova.

E dava a tutti noi studenti pendolari l'impressione di trovarci alla stazione Termini di Roma, per l'incredibile numero di viaggiatori.

IL BAR LEO CURCIO

Un altro bar in piazza Stazione è quello di "Leo Curcio", (attuale Bar Venezia), tutt'ora ubicato sotto il palazzo del Circolo dei "Nobili".

Nei pressi della suddetta piazza, c'erano in quegli anni, tre importanti attività commerciali e specificatamente: lo storico negozio di scarpe di Toscano, il negozio manifatturiero di Giovanni Calabrese e la bottega chiamata "Osteria"; che fungeva da ristoro per pendolari, studenti e anziani.

La gestiva Domenico Carabetta.

Era popolare per i panini alla mortadella che puntualmente io compravo ogni mattina, e lo "spezzatino".

Questa attività formavano un trittico di esercizi produttivi abbastanza rilevante.

da Vito Zichittella. Tutti e due i marchi utilizzati sono prodotti meridionali.

E' un bar giovanile nel quale i gelati Algida rispecchiano i cambiamenti dei tempi.

Ho inteso porre l'attenzione sui bar di Gioiosa Jonica, raccontando senza pretese di "grandi linee" la loro storia, sintetizzandola.

E' stato per me, come autore, un percorso interessante, nel recupero della memoria di un popolo laborioso, andando a scoprire sul piano delle attività lavorative, l'etica di un paese e la presenza attiva delle donne nella gestione dell'esercizio.

Sono stato incentivato da gente comune, saggia e illuminata, da colleghi del Museo Nazionale di Locri e in particolare dal carissimo amico avv. Eldo Naymo, a proseguire la ricerca sui Bar di Gioiosa Jonica.

Nel seguire la mia strada ho recepito le intelligenze maschili e femminili come risorsa umana del territorio.

Devo dire con obiettività che la mentalità locale tende ad affossare la cultura critica e a far prevalere con arroganza il "maschilismo inutile".

Guardando con buon senso e occhi diversi rispetto a chi vive solamente nella dinamica commerciale, ma misero interiormente, mi sono da tempo "svincolato" dai canoni del perbenismo di ogni genere, dalle maschere e finzioni della vita ripetitiva di paese.

UN CAFFE' AL BAR, in una Gioiosa post - contadina che si accende di vita e anima il paese con le arti e i mestieri che hanno costituito l'eccellenza calabrese.

Antichi splendori della società gioiosana e, lo dico senza fare paragoni irriverenti o identificarmi in valori retorici.

LE FINALITÀ DELLA MIA RICERCA

La mia ricerca sui Bar di Gioiosa Jonica è stata per me come i tasselli di un mosaico che nei ritagli di tempo (anche fino a tarda notte) ho cercato di ricomporre.

Potevo limitarmi a pochi bar storici del paese e lasciare ad altri ricercatori locali approfondire e farne una nuova pubblicazione sull'argomento.

Non potevo abbandonare l'impresa una volta che i baristi interpellati hanno riposto in me fiducia apprezzandone l'iniziativa con sincerità e senza lusinghe, il lavoro che avevo messo in cantiere.

Ovviamente ho dato maggiore risalto a quei bar più storici, senza tuttavia tralasciare quelli contemporanei.

Diversi bar hanno avuto nomi estrosi e nulla di radicati nella storia del territorio. In questo viaggio nella storia dei bar di Gioiosa, non ho seguito criteri di opportunismo personale ed economico.

Dei bar degli anni 2000, in Via Gramsci, 40, dopo il "tramonto" del Bar Harmony, si sono avute varie gestioni di bar con diverse denominazioni per brevi periodi. Dei più recenti, cito: "Kristall Bar".

La parola è utilizzata come nome di un bar in molti paesi del mondo. Il termine deriva dalla cristalleria, cioè dall'insieme di bicchieri e bottiglie adoperate anche nei locali pubblici.

Il "Kristall Bar", inizialmente come caffè si è preferito il marchio Mauro, successivamente lo Zicaffè, storica azienda che risale al 1929, fondata a Marsala (TP)

Va considerato che in quel periodo dei pullman (corriere) collegavano i paesini interni: Gerace, Antonimina, Careri, Benestare, Ciminà, Casignana, ecc; erano limitati.

Per cui, il bar "Leo Curcio", era un punto di riferimento per il ristoro di tutte le persone che erano d'estrazione sociale popolare.

Con Salvatore Barbaro (Turi) della contrada Merici di Locri, andavamo per prenderci un caffè anche dal bar "Leo Curcio".

Tra l'altro, lui lavorava nello Studio Tecnico del geometra Filippo Cannatà, che era nelle vicinanze.

Con il caro amico (compianto) Turi Barbaro, abbiamo frequentato l'Istituto Statale d'Arte di Locri.

Ci accomunavano idee e fraterna amicizia.

A conclusione di questa appassionata carrellata su alcuni bar di Locri che destano in me meravigliosi ricordi degli anni studenteschi all'Istituto Statale d'Arte (scuola media annessa), vanno menzionati due storici Bar di Locri:

IL BAR NUOVA MESSINA

Il bar si trovava nel corso Vittorio Emanuele di fronte all'importante piazza Cinque Martiri.

Era gestito da Don Angiolino Orlando, con gelateria, caffetteria e pasticceria propria.

Oltre allo speciale latte di mandorla, una caratteristica di qualità del "Nuova Messina", era dovuta ai classici coni al cioccolato che andavano in voga in quel periodo di tanta bontà.

IL BAR ASCIOTI

Situato di fronte all'AGIP di Don Bruno Adornato (angolo rione Sbarre) di proprietà di Giuseppe Ascioti.

Il bar, luogo d'incontro per coloro che si volevano fare una partitina a carte.

E' da annoverare tra i bar storici di Locri.

Dal Bar "Ascioti", si degustavano gelati artigianali e confezionati; (i noti "camillini" Eldorado), la coppa del nonno al caffè e i pinguini Motta al gusto di cioccolato e con i caratteristici bastoncini in legno, che facevano da sostegno.

Il bar "Ascioti", costituiva il punto di riferimento (sia giovani che adulti) degli abitanti nel rione Sbarra.

Un altro Bar degli anni '50 a Locri era il Bar Guerrieri . Il Bar di Antonio Guerrieri si trovava sul corso Vittorio Emanuele (Palazzo Fabiani).

A SIDERNO

A Siderno, di tanto in tanto mi recavo al negozio di alimentari Salvatore Torre (Sasà).

A volte alla libreria Gentile o all'edicola Docile.

Alla Villa Comunale e all'YMCA.

Di Sabato, a Siderno, si andava al Cinema Nuovo all'Apollo, quando si proiettava qualche film importante.

Tra i Bar di Siderno mi ritornano particolarmente in mente:

IL BAR AQUILA di Francesco Cefalì. In corso della Repubblica (angolo piazza del Risorgimento). Era il bar della Siderno bene dell'epoca.

BAR RISTORANTE TAVERNA

VECCHIA GIOIOSA

In Largo Palestro, nel cuore del Centro storico di Gioiosa Jonica, adiacente la cosiddetta "Porta falsa" e il Castello medioevale, Carlo Tramaglino, il 4 Agosto 1999, apre il Bar Ristorante "Taverna Vecchia Gioiosa". Nel locale, Birra alla spina Heineken, Caffè Allen e la tipica cucina tradizionale.

La Taverna Vecchia Gioiosa, rimase funzionante fino al 14 Novembre 2002.

L'esercizio viene nuovamente gestito dal giovane Ameduri Eros Libero, il quale in data 08/06/2010 chiede il rilascio autorizzazione amministrativa per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di tipo "A". Trattoria Vecchia Gioiosa (Ristorazione) Largo Palestro, 2.



Taverna Vecchia Gioiosa.

IL BAR DI MARIO POMPEO RITORTO

L'attività, ha iniziato a Settembre 1996, in Via Madama Lena.

L'apertura del Bar la mattina presto (alle 4,30) con l'aroma del Caffè Guglielmo 100% Arabica, fatto nella macchina per il caffè Cimbali.

NELLA PASTICCERIA

Dolci tradizionali. Il "granito" con zucchero. Pan di Spagna. Le granite al limone e al caffè, maggiormente richieste dai clienti.

Successivamente Pompeo Ritorto integra ai servizi, la gelateria che si caratterizza per la produzione del gelato detto "Il pezzo duro", i funghetti, i gelati al cono, cioccolato e nocciola.

RITORTO MARIO POMPEO

Esercizio in Via Madama Lena n.° 33/P Tipo "B".

Titolare delle Autorizzazioni rilasciate dal Comune di Gioiosa Jonica n.° 464 dell'11/02/1997 e n.° 475 del 17/04/1988 relative al commercio al minuto in sede fissa, nonché n.° 42 del 10/01/1998 (somministrazione al pubblico di alimenti e bevande).

Ritorto Mario Pompeo ha cessato le suddette attività commerciali in data 06/07/2005 (atto notarile repertorio n.° 28736 raccolta n.° 6218 (Licenze consegnate).

BAR – PASTICCERIA VINCENZO FEDELE nel corso della Repubblica. Conosciuto per i dolci a forma di pesca.

BAR WILLIAM'S di Pietro Pisciueneri (di fronte alla Farmacia Gentile). Funzionava solo come bar.

Niente pasticceria e gelateria.

Tra i primi bar a Siderno con i telefoni pubblici.

Tanti giovani erano invogliati a frequentarlo.

BAR SARROINO Negli anni '60/'70, nel centralissimo corso della Repubblica a Siderno, polarizzava l'attenzione dei passanti e degli studenti dell'Istituto Tecnico Commerciale e del Geometra, il Bar dei fratelli Sarroino. Un bar che aggregava i giovani.

C'era anch'io, sporadicamente, quando mi trovavo di passaggio a Siderno.

Tra i prodotti più richiesti bel bar Sarroino, le sfogliatelle infarcite di crema e con frutta candita.

Il Bar dei fratelli Sarroino, si distingueva per la prelibata specialità di pasticceria Napoletana.

Giuseppe (si alternava al banco vendita e cassa), Pasquale (si occupava del laboratorio di pasticceria).

Faccio una digressione per far presente ai lettori che a Siderno, Don Enzo Strati fu uno dei primi pasticciieri a far conoscere i bigné con la crema.

Negli anni '80, inizia la famosa gelateria Strati con i deliziosi coni dai vari gusti.

ALTRI BAR ANNI '90 A GIOIOSA JONICA

BAR RISTORANTE LA RUPE

Agli inizi del 1990, Rocco Logozzo crea il Circolo Cocis per i videogiochi.

Nel 1996 Rocco Logozzo ormai conosciuto da tutti come “Falò”, persona garbata e apprezzata, dà vita al locale denominato “Al Birillo – pizzeria, tavola calda e Rosticceria (24/01/1996 – Licenza a nome di Logozzo Luigi).

Successivamente, nel 2006, nasce il Bar-Ristorante “La Rupe”, con la collaborazione dei figli Luigi, Francesco e Michael, fino a Giugno 2013.

Caffè Ajello e Mauro, birra alla spina Peroni, macchina di caffè Star.

Attrezzature banchi e vari, Angelo Po, tra i più costosi. Arredamento in legno artigianale, Catalano.

Le ricette della pizza erano esclusive di Rocco Logozzo (Falò).

Il Bar - Ristorante “La Rupe”, si era interessato a curare uno spazio verde in piazza Aldo Moro, proprio vicino al locale.

Dopo, la famiglia Montanino ha messo in devozione una statua di San Rocco, il Santo patrono di Gioiosa Jonica.

BAR CENTRALE GELATERIA

Il Bar Centrale – Gelateria, in Via Gramsci, è stato fondato da Alessandro Fuda nei primi di Agosto del 1995.

Un Bar modesto, popolare, un ritrovo di amici per una giocata a carte, tra il sapore del Caffè Cannizzaro e la birra Dreher.

Nel Bar Centrale, la gelateria era di produzione artigianale.

Alessandro Fuda, aveva la macchina di gelato Carpigiani, la quale era utilizzata anche in altri Bar di Gioiosa Jonica.

Era quella inserita nel Banco Bar, con i cosiddetti “pozzetti”, i quali inizialmente erano in rame stagnato, che stavano immersi nella salamoia.

La salamoia, era una soluzione che serviva a trasferire il freddo ai pozzetti, per la conservazione dei gelati e a non far ghiacciare l’acqua.

I pozzetti sono stati di seguito sostituiti da quelli in acciaio inossidabile.