



CASABONA

Percorrendo l'entroterra crotonese ci si imbatte in Casabona. Il centro, che vanta origini antichissime, si contraddistingue particolarmente per le produzioni agricole.

Sul territorio insistono ancora oggi centinaia di grotte scavate nella roccia, un tempo erano rifugio per gli uomini poi divenute porcilaie per gli animali.

Oggi sono pressoché abbandonate o in qualche caso utilizzate come magazzini. Passeggiando nel centro merita sicuramente una visita la Chiesa Madre dedicata a San Nicola. Poco distante dal centro, immersa in una vera oasi verde, sorge il Santuario in onore di San Francesco di Paola, dal cui belvedere si può godere di un panorama mozzafiato.

Tra le produzioni locali spicca senza dubbio la lavorazione dei salumi, ottenuti dai numerosi allevamenti. Da queste parti i prelibati insaccati si preparano come un tempo. Così come una volta ancora oggi si preparano le pietanze quotidiane. Tra i piatti tipici vi segnaliamo "A frissurata". Una bontà il cui ingrediente principale è la carne di maiale, condita con pomodoro, un bicchiere di vino, finocchietto selvatico, sale e peperoncino piccante.

IMMAGINI:

- 1 Panorama
- 2 Grotte
- 3 Chiesa Madre
- 4 Chiesa Madre, interno
- 5 Santuario di San Francesco di Paola
- 6 Santuario di San Francesco, scultura Ecce Homo
- 7 Salsiccia fresca locale
- 8 Salsiccia stagionata locale
- 9 Prosciuttella
- 10 Salumi locali

Testi e Foto di Maria Francesca Greco - Tirocinante BluOcean's Workshop patrocinato da National Geographic,



realizzati per il progetto "B-Kroton- Il bello della provincia di Crotona" dedicato ai ventisette comuni della provincia di Crotona.

[VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Source URL: <https://www.kr.camcom.gov.it/approfondimento/casabona>