

Domenica 8 Febbraio 2026

Il Rito e la Fratellanza

Ore 9.30: Chiostro dei Minimi di San Francesco di Paola (Sede Municipale)

Cerimonia Ufficiale: Il Gran Priore Enzo Barbieri, accompagnato dal Priore, dai Cavalieri e dalle dame, consegnerà al Presidente FICE Marco Porzio, il Crusco d'Argento, simbolo eterno di fratellanza, amicizia e sostegno alla FICE, realizzato dall'orafa Michele Affidato orafa ufficiale della Santa sede.

Rituale scambio dei doni tra le confraternite.

La cerimonia sarà accompagnata dalla sfilata in mantello di tutte le Confraternite presenti al convivio.

A seguire visita guidata nel Borgo Antico di Altomonte e del Museo Civico.

Ore 14.00: Pranzo Ufficiale di Chiusura presso l'Hotel Barbieri
Ricco e meraviglioso buffet, che racconterà la storia gastronomica della nostra comunità.

Costi:

Pacchetto 1: Check in 6 Febbraio - Check out 9 Febbraio € 350,00

Pacchetto 2: Check in 7 Febbraio - Check out 9 Febbraio € 250,00

Costo pasto singolo per chi non pernotta: € 50,00

Sono esclusi i transfert per e da Altomonte

***Grazie a tutti per la vostra presenza,
perché custodire una tradizione significa consegnarla al futuro.***



Per info e prenotazioni:
Hotel Barbieri Via Italo Barbieri, 30
87042 Altomonte-CS
Tel: 0981/948072
Email: info@barbierigroup.it



Confraternita degli Zafarani Cruschi del Pollino

6 – 7 – 8 Febbraio 2026

PRIMO CAPITOLO D'INVERNO



Altomonte – Uno dei Borghi più belli d'Italia

Tre giorni di: Tradizioni · Racconti · Magia

Venerdì 6 Febbraio 2026

Il Fuoco che unisce



Ore 16.00: Arrivo degli ospiti, accoglienza e sistemazione in hotel

Ore 18.00: Cerimonia di apertura sulla terrazza panoramica dell'Hotel Barbieri con vista sul borgo di Altomonte.

Accensione del Fuoco d'Inverno

Rito del Buon Auspicio

Saluto ufficiale del Gran Priore Enzo Barbieri

La fiamma come simbolo di Unione, Forza e Convivialità tra le Confraternite

Ore 20.00: Cena di Benvenuto

Un menù fortemente identitario, ispirato ai valori della Cucina Italiana Patrimonio Immateriale UNESCO.

Protagonisti del convivio: I nostri **ZAFARANI CRUSCHI**

Durante la cena:

Racconti antropologici a cura del Prof. Ottavio Cavalcanti
Antropologo Università della Calabria

Intervento scientifico del Prof. Giovanni Bisignani – Cardiologo,
Primario Ospedale di Castrovillari sui benefici della dieta a base di Cruschi

Intermezzo musicale con i Maestri Piergiuseppe Maggi e Gerardo Vespucci.
Mostra concerto degli strumenti calabresi: storia e racconti.

Sabato 7 Febbraio 2026

Radici, Popoli e Contaminazioni

Viaggio nelle Terre Arbëreshë

Ore 9.30: Acquaformosa

Visita guidata nei borghi di minoranza etnica e cultura greco-bizantina.

Visita alla Chiesa di San Giovanni Battista, interamente mosaicata: racconto storico e simbolico.

Ore 11.30: Lungro

Visita alla Cattedrale, cuore spirituale del mondo Arbëreshë in Italia

Incontro con S.E. Mons. Donato Oliverio, Eparca di Lungro degli Italo-Albanesi

Visita allo storico Museo del Sale

Racconti e musica Arbëreshë a cura di Anna Stratigò: storica, musicista e animatrice culturale.

Spuntino gastronomico animato da canti e balli tradizionali presso la locanda di Traliccio, degustazioni Calabro - Arbëreshë

Ore 15.30: Rientro in hotel – tempo di relax

I Costruttori del Gusto Saloni del Ristorante

Ore 17.30: Un incontro straordinario con artigiani del cibo e custodi della memoria.

Laboratori narrati e dimostrativi: “Cumhari e Scaleddri”

Le comari del territorio preparano un fritto tradizionale unico del nostro territorio

Il Mostacciolo della FICE

Il Maestro Raffaele Farina, da Soriano, patria dei Mostaccioli, realizza un mostacciolo gigante, raccontandone la storia

Le striglie di Lungro, massaie arbëreshë tra racconto e gestualità

La schicculiata: a cura di Laura Barbieri

Il cous cous calabrese: gli arabi in Calabria

Contaminazioni storiche nella pasticceria tradizionale

Produzione a vista dei dolci rituali delle feste natalizie: giurgiulena, cannariculi, pitta 'mpigliata, cicirata

Con il supporto di storici ed antropologi per comprendere le origini profonde della cucina calabrese

Ore 20.00: Cena Tradizionale

Antipasti: Cestini di degustazione con Zafarani Cruschi, Rosette e frittelle di cipollizze

Anelli di cipolla rossa di Tropea IGP, Foglie di patate silane IGP dorate

Primo Piatto: Lagane e ceci

Secondo Piatto: Soffritto di maiale con olive nere e peperoncino in aceto con verza saltata

Dessert: Dolci tradizionali abbinati al Greco di Bianco – Vino degli Dei offerto dal Consorzio del Greco di Bianco

Abbinamento vini a cura di Sommeliers calabresi

Caffè Aiello e angolo digestivi della tradizione