

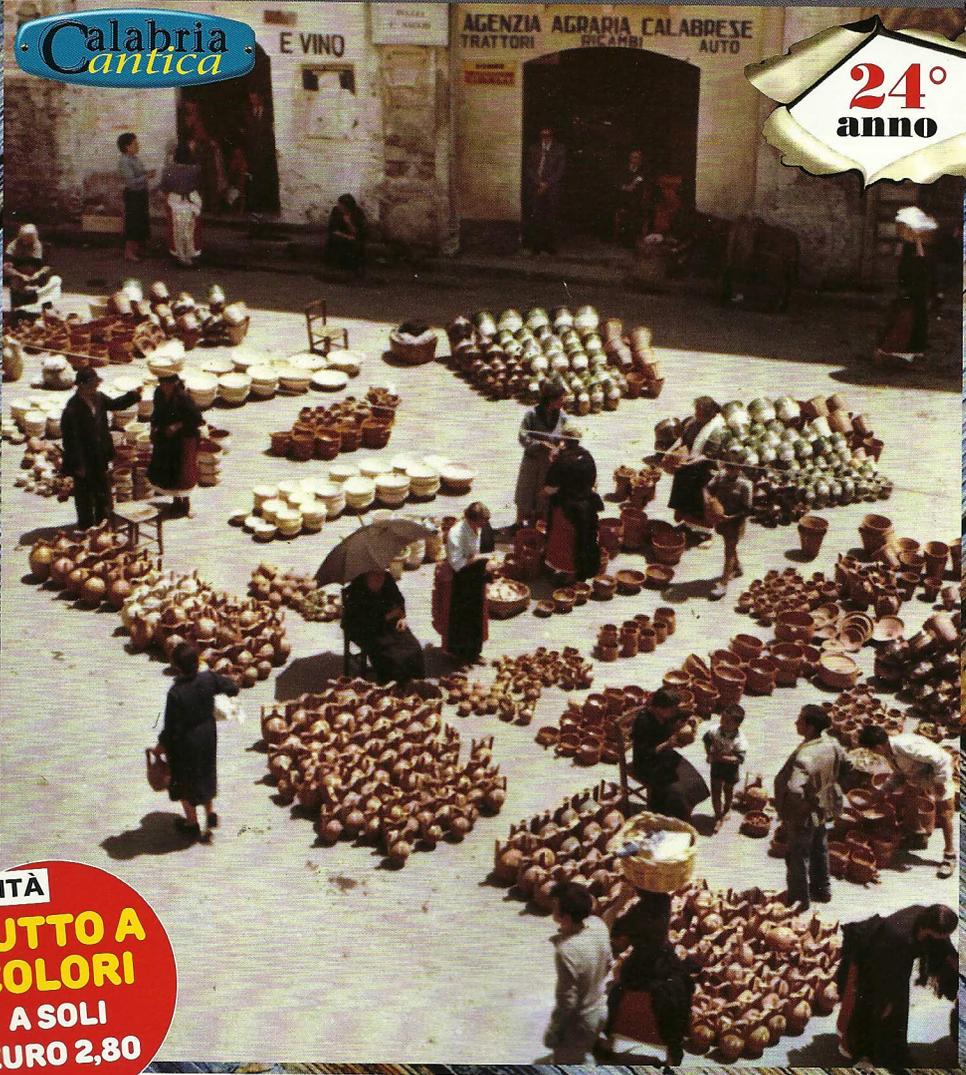
# Storicittà

Rivista d'altri tempi

Mensile illustrato di storia locale, costumi, personaggi, ricordi

Calabria  
Cantica

24°  
anno



**NOVITÀ**  
**TUTTO A**  
**COLORI**  
A SOLI  
EURO 2,80

Tratta P.O.C. Pagine Illustrate - Società di Editoria e Periodici Po  
Anno XXIV n. 224 - Gennaio - Febbraio 2015 - euro 2,80

# Viaggiatori in Calabria nel XVII secolo: Hieronymus Megiser (1605)

di ROCCO LIBERTI



**G** irolamo Megiser, che ha scritto sulla Calabria in un volume pubblicato a Lipsia nel 1605, *Delitiae Neapolitanae*, è nato in Germania a Stoccarda all'incirca nel 1554 ed è morto a Linz in Austria tra il 1618 e 1619. Ha compiuto inizialmente gli studi a Tübingen ed è finito per fare l'insegnante a Lubiana. Ha viaggiato parecchio per l'Europa e ha poi preso stanza a Francoforte sul Meno.

Nel 1605 è stato professore associato all'università di Lipsia e alla fine, nel 1615, ha avuto la nomina a storico ufficiale. Ha svolto anche funzioni di bibliotecario e gli si deve la prima traduzione in tedesco del *Milione* di Marco Polo.

Nel 1592 ha pubblicato anche il primo dizionario quadrilingue tedesco, latino, illirico e sloveno. Nell'opera di Megiser ricorrono i luoghi comuni del tempo e i richiami a quanto tramandato da precedenti viaggiatori o studiosi.

In primo piano è naturalmente la decantazione della Calabria (*Questa Magnifica Provincia è fertile oltre misura*) (F. NIGRO IMPERIALE, rec. a L. Costanzo, *Viaggiatori nella Valle del Savuto*) con i suoi prodotti agricoli e faunistici. Infatti, in essa vi si ritrovano «i più bei giardini di limoni, cedri e aranci di ogni tipo», la fortunata pesca del pescespada a Bagnara e quella del tonno, di cui offre ampi ragguagli anche per quanto riguarda la salatura, la sistemazione in barili e l'invio di questi in varie regioni.



Un ritratto di Hieronymus Megiser (n. 1554 circa - † 1618 o 1619).

Nel mare della Calabria è presente anche il migliore corallo bianco e rosso. Altri cenni sono riservati a Bivona e Nicastro e alla boscosa Sila, dove si svolgono battute di caccia. (C. MULÈ, *Ospitalità e cucina in Calabria dalla Magna Grecia*



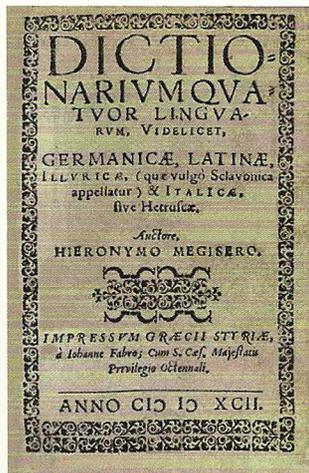
ai Tours, Rubbettino, Soveria Mannelli 2003, pp. 15-16).

Nel trattare per prima di Cosenza, città quasi al centro della Calabria e tra i fiumi Crati e Busento, fa riferimento alla sua posizione naturale e a quel castello che si rivela la salvezza per i suoi abitanti. Infatti, tiene a ricordare gli assalti dei Saraceni.

Non manca anche di rifarsi a Virgilio e a Strabone e ai celebri personaggi in essa nati come Telesio, Parrasio e Martirano. Quindi ne elenca i tanti casali e punta su Celico, patria del famoso Gioacchino da Fiore. In successione si sofferma su *Mantia* (Amantea), Castrovillari già *Summurano* (Submuranum), Rossano, Bisignano sede di vescovado, Crotona e Sibari con le note guerre dell'antichità.

Appresso tocca al Golfo di Santa Eufemia, dove pure si pesca il corallo e dal quale si vede lo Stromboli, *Lopizzo* col suo castello, Bagnara, dove si pratica la pesca del pescespada, Monteleone già Ipponio e al proposito non può non rindicare al mito di Proserpina, Tropea, Nicotera. Portandosi sul litorale ionico a snodarsi sono *Gierazzo* (Gerace) già Locri e qui a ricordare le leggi di Zaleuco, Caulonia, *Castrovetum* (Castelvetere), Capo Stilo, Capo Lacinio, Catanzaro e Belcastro.

I riferimenti a Crotona riguardano anche il mito di Ercole e il personaggio di Milone, celebre lottatore della Magna Grecia. C'è anche Reggio, e, nel caso,



non poteva mancare, l'avvento del Cristianesimo in Calabria a opera di San Paolo. In Calabria, ricorda ancora Megiser, cadeva la manna e si faceva la raccolta e la lavorazione in appositi *trapetti* (trappeti) delle *cannemelazze*, evidentemente le cannamele, cioè la canna da zucchero, la cui coltura in territorio di Sant'Eufemia,

Bivona e Briatico si praticava sin da antico evo e riporta dei termini sicuramente ormai dimenticati, come *stropponi* (in Sicilia erano detti *stirponi*; erano i ceppi), *paratura* (preparazione dei pezzi delle canne per la pressatura), *tagliatura*, *macinatura*, *infachatura* (probabilmente *infrascatura* da *fascia* o *fascina*), *siropatura* o *siropatura* (scioppatura), *forno grande* (forno sfiatoio), *bregentino del maestro* (forse la caldaia di rame, cui era addetto il maestro; altri, come lo *scioppatore*, si occupavano di ulteriori caldaie).<sup>1</sup>

Spesso *compagnie* di calabresi nei secoli XVI - XVII si portavano in Sicilia proprio a lavorare in tali trappeti.

Un ottimo e completo lavoro sulla lavorazione della canna da zucchero proprio in riferimento alla Sicilia è «Una industria zuccheriera del Cinquecento. Galbonogara» di Rosario Termotto (Mediterranea,

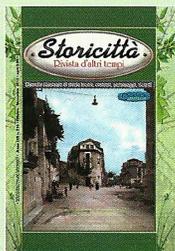
III-2005, pp. 45-74), da cui abbiamo tratto i dati a supporto.

**NOTA.**

1. HIERONYMUS MEGISER, *Delitiae Neapolitanae, das ist: Ausführliche Beschreibung des mechtigen, und inn Europa hoch und weitberühmbten Königreichs, auch der darinnen gelegenen Hauptstadt Neapolis*, Lipsia 1605, pp. 104-142.

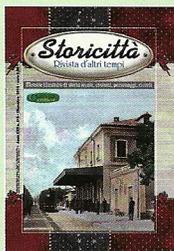
**Ritournerà con il n. 225 a fine Marzo!**  
Non chiedetelo prima!

## Gli ultimi 10 numeri pubblicati (2013 - 2014)



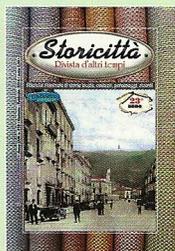
**214**

Ottobre - Novembre



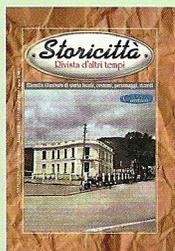
**215**

Dicembre



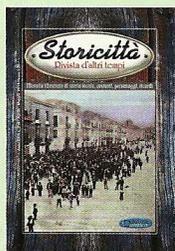
**216**

Gennaio-Febbraio



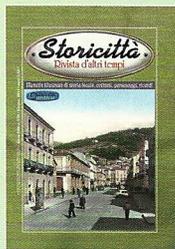
**217**

Marzo



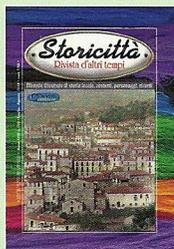
**218**

Aprile-Maggio



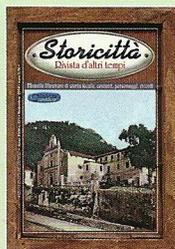
**219**

Giugno



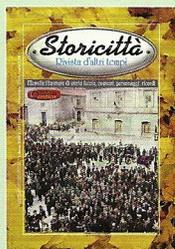
**220**

Luglio-Agosto



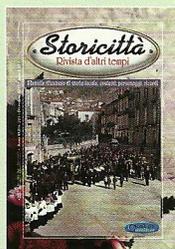
**221**

Settembre



**222**

Ottobre - Novembre



**223**

Dicembre

Puoi ordinarli telefonando allo **0968.1950095** e ritirarli nella tua edicola ad euro **2,80 a copia!**