



ASSOCIAZIONE MUSEO DELLA SCUOLA “I CARE!”

Sede provvisoria C/o IC “M. Bello – Pedullà – Agnana” Via Turati 4 – 89048 SIDERNO (RC)

Segreteria tel. 0964/388464 - C.F. 90031670806- <https://www.museodellascuolaicare.it/>

“I CARE!” IN CANTINA

3-4 ottobre 2026

Sabato 3 ottobre

- Ore 6,30: Partenza da Locri
- Ore 6,45: Siderno Piazza Portosalvo
- Ore 7,00: Marina di Gioiosa Jonica di fronte al “Golosia”
- Ore 7,15: Roccella Jonica Piazza San Vittorio
- Ore 10,30: Cirò Marina: Visita Cantine Ippolito 1845 –



Un vino, una storia.

Con oltre 170 anni di storia, la cantina Ippolito rappresenta la più antica realtà vinicola oggi esistente in Calabria. Ubicata nel centro storico di Cirò Marina, cuore della viticoltura calabrese, l'azienda include una tenuta agricola di oltre 100 ettari, distribuiti tra dolci colline e soleggiate pianure a ridosso del mar Ionio, situati nella zona classica del Ci

Da sempre la mission aziendale è il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni quali il Gaglioppo, il Greco Bianco, il Calabrese, il Pecorello ed in ultimo il Greco Nero. Attraverso la costante ricerca, l'impiego di tecniche innovative, il diretto controllo di tutti i processi produttivi, ricerchiamo nei nostri vini l'eleganza, l'esclusività e l'identità con il nostro territorio.

La nuova generazione è emersa con entusiasmo e passione per la viticoltura: i tre Antonio, Emilio e Vito sono diventati parte integrante dell'azienda, portando nuova linfa e nuove idee.

Oggi, questi cinque giovani, rappresentano l'oggi e il domani dell'azienda, sintesi perfetta tra tradizione e innovazione, tra passato e futuro.

Una testimonianza dell'amore per la terra, la passione per il vino e la perseveranza attraverso le generazioni, continuando a scrivere, generazione dopo generazione, con la stessa dedizione e passione che l'ha resa un'autentica leggenda nella viticoltura calabrese.

el cuore del Cirò, tra le colline baciata dal sole e le brezze marine che sfiorano i vigneti, c'è il luogo che incarna l'essenza della nostra tradizione vinicola.

Il patrimonio di Senatore Vini è un'opera d'arte naturale, composto da 40 ettari di terreno, di cui ben 30 sono dedicati alla coltivazione delle vigne. Ogni ettaro è un frammento di storia, una testimonianza di un legame profondo tra la famiglia e la terra. Questi vigneti sono distribuiti in quattro grandi ambiti, tutti situati nell'area DOP, dove il terreno e il microclima creano le condizioni ideali per produrre vini di straordinaria qualità.

- Ore 12,30: Sistemazione in albergo

- Ore 13,00: pranzo
- Ore 16,00: Visita **Museo di Luigi Lilio**, illustre personaggio, noto medico, matematico e astronomo. A lui è dovuta la rivoluzione del **Calendario Gregoriano**



Museo di Luigi Lilio di Cirò

Luigi Lilio, nato a Cirò nel 1510 e morto a Roma nel 1576, fu un illustre personaggio, noto medico, matematico e astronomo. A lui è dovuta la rivoluzione del **Calendario Gregoriano**. Nel 1582, infatti, **Papa Gregorio XIII** promulgò il nuovo calendario, grazie alla geniale proposta di riforma elaborata da Luigi Lilio.

Per riallineare l'equinozio di primavera al 21 marzo e correggere l'errore contenuto nel **Calendario Giuliano** in vigore da più di 1600 anni, Lilio propose la soppressione di 10 giorni. Il Papa permise di festeggiare **San Francesco** e poi eliminò dieci giorni dal calendario: nel 1582 dal giovedì 4 ottobre si passò al venerdì 15 ottobre. Aver legato questa data alla festa di San Francesco è quanto riportato nei documenti ufficiali dell'epoca: in realtà il 4 ottobre è anche la ricorrenza di **San Petronio**, patrono di Bologna, quindi Papa Gregorio XIII, bolognese, fece celebrare San Petronio e poi eliminò i dieci giorni.

Questa affascinante storia che non tutti conoscono **affonda le radici nella notte dei tempi**. Tutti i popoli dall'alba della civiltà hanno cercato invano di sincronizzare con esattezza le date del calendario con i cicli delle stagioni. La difficoltà di porre rimedio a tale esigenza era dovuta principalmente alla non esatta determinazione della durata dell'anno solare e alle scarse conoscenze scientifiche del tempo. Lilio mediante due equazioni **accordò il ciclo solare con il ciclo lunare** ed elaborò una tabella di validità ultra-millenaria dando vita ad un originale e complicatissimo **"ciclo delle epatte"**, che permette di determinare senza incertezza la data della Pasqua. Come Lilio sia arrivato alla formulazione del nostro calendario non è molto chiaro poiché il suo manoscritto non è mai stato stampato ed è scomparso senza lasciare traccia.

Il **Calendario di Lilio si accorda con l'inclinazione esatta dell'asse terrestre rispetto al sole**. È pressoché un calendario perfetto: subisce uno scarto di soli 3 giorni ogni diecimila anni e un giorno ogni milione di anni.

Il **Museo Astronomico** occupa il piano superiore dell'ex **Palazzo Zito**, oggi di proprietà comunale ed è stato inaugurato nel 2010 in occasione delle Manifestazioni Liliiane programmate per il Cinquecentesimo Anno della nascita di Luigi Lilio.

Il museo ruota attorno alle scoperte astrologiche di questo importante personaggio: infatti al suo interno si può ammirare una **riproduzione del "Lunario"**, ovvero uno dei primi calendari stampati dopo la Riforma e una riproduzione del **"Compendium"**, una sintesi dei calcoli di Lilio.

All'interno del museo è possibile osservare una mostra permanente multimediale **"Visioni Celesti e la Scienza degli Astri"** realizzata a cura della Biblioteca centrale di Roma.



Ore 18,00: visita allo Studio Alaïos, arte e cultura in Magna Grecia

Ore 19,30: rientro in albergo –

Cena e pernottamento e partecipazione in serata al Cirò Oktoberfest

Domenica 4 ottobre

- Ore 7,00: prima colazione in albergo
- Ore 9,00: incontro col dott. Mario Dottore, agronomo

- Ore 10,00: Torre Melissa: visita al Museo della Civiltà Contadina

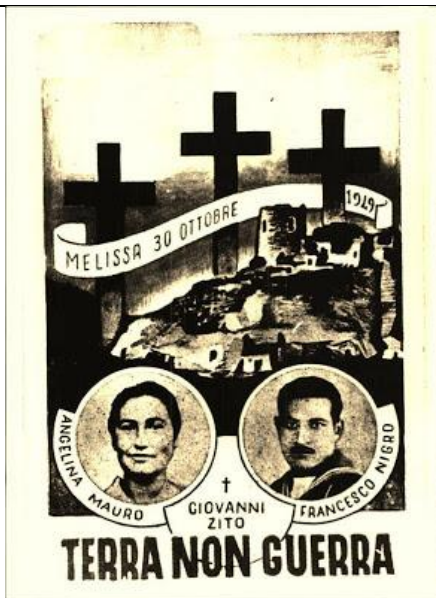
MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA



Situato nei magazzini al piano terra della Torre dei Campitelli, il museo della Civiltà Contadina di Torre Melissa, racconta la vita quotidiana della gente comune di Melissa che da secoli traeva il proprio sostentamento dalla terra con la forza delle proprie braccia, l'aiuto dei buoi e delle cavalcature. All'interno del museo possiamo trovare tutti gli arnesi e gli utensili che si adoperavano in campagna fino agli anni 50 ed anche 60 del secolo scorso nonché tutti gli arredi da cucina

di una famiglia contadina e tutti i mezzi per la conservazione delle provviste e della filatura. Ideatore e raccogliitore dei beni strumentali è stato Antonio Rosati che pazientemente dagli anni '80 nel borgo antico di Melissa, diligentemente facendosi aprire i magazzini, le stalle ed anche le grotte nonché le case, ha raccolto tutto quello che è esposto nella torre. Ricordiamo che Antonio è anche un artista avendo realizzato ed esposto nella stessa torre in scala ridotta, la torre stessa e molte chiese del luogo con le conchiglie raccolte sulla spiaggia di Torre Melissa.

- Ore 11,30: Deposizione di fiori al monumento ai Caduti nella Strage di Melissa – Fondo Fragalà-Melissa



Il Monumento ai Caduti di Fragalà venne eretto in occasione del trentesimo anniversario della strage passata alla storia come **"Eccidio di Fragalà"**. Fragalà era un fondo nei pressi del borgo di Melissa, nel crotonese, assegnato dalla legislazione borbonica del 1811 per metà alla casata dei Berlingeri e per la restante parte al Comune. Nella realtà, col tempo i Berlingeri avevano poi occupato l'intero latifondo. Negli anni immediatamente seguenti la Seconda Guerra Mondiale, e in particolare nel 1949, ben 14.000 contadini nella sola Calabria scesero in piazza per protesta perché i nobili non volevano consentire che le terre da loro abbandonate o in disuso fossero concesse ai mezzadri così come aveva stabilito una legge del Ministero dell'Agricoltura. Nell'ottobre del 1949, a Melissa, un gruppo di contadini fu attaccato dalle forze dell'ordine e tre manifestanti furono uccisi. L'evento ebbe una grande risonanza in tutto il Paese e anche all'estero,

suscitando commozione e indignazione. Trent'anni più tardi, l'artista **Ernesto Treccani**, figlio del fondatore dell'omonima enciclopedia, donò ai cittadini di Melissa il Monumento a ricordo dell'eccidio. Il drammatico episodio ispirò anche alcune sue opere racchiuse nel ciclo **"Da Melissa a Valenza"**.

- Ore 13,00: pranzo
- Ore 15,45: partenza per il rientro
- Ore 20,30: arrivo a Locri

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE

- Partecipante con sistemazione in singola € 175,00
- Partecipante con sistemazione in doppia/matrimoniale € 150,00
- **VERSAMENTO ACCONTO** di € 100,00, entro il 5 settembre, su **Banca INTESA SAN PAOLO S.p.A. – Intestazione Associazione Museo della Scuola “I Care!”**-
IBAN: IT60 2030 6909 6061 0000 0103 881

Causale: versamento ACCONTO Cirò 3-4 ottobre 2026

Il saldo dovrà essere versato entro il 25 settembre 2026

La quota di partecipazione comprende: il pernottamento 3 ottobre; pranzo e cena del 3 e prima colazione del 4 ottobre; il pranzo del 4 ottobre a Melissa; tassa di soggiorno

Struttura alberghiera: Hotel “Il Gabbiano” Cirò Marina

Trasporti: Luvarà di Antonimina

L'AUTUNNO DI “I CARE!”

Tra vigne, cantine e calici di Cirò



La Calabria, in particolare **Cirò**, sta vivendo un periodo di grande rinascita nel panorama vinicolo. La bellezza del territorio, unita all'impegno delle nuove generazioni di produttori, sta trasformando questa regione storicamente considerata marginale in una vera e propria eccellenza internazionale. Il **Gaglioppo**, varietà autoctona di uva rossa, sta guadagnando sempre più riconoscimento per la qualità dei vini

prodotti, grazie a un approccio che punta sulla **qualità** piuttosto che sulla quantità.

La bellezza di Cirò

Cirò, situato nella provincia di Crotone, è un territorio caratterizzato da **uliveti secolari** e vigne che si estendono a perdita d'occhio. Negli ultimi anni, l'area ha visto un cambiamento significativo, passando da una percezione di grande “cisterna” di uve di scarsa qualità a un riconoscimento come area di produzione di vini di alta qualità. Oggi, Cirò vanta circa **50 etichette diverse**, molte delle quali provengono da piccole aziende artigianali che producono vini in quantità limitate.

L'arte della vinificazione

La varietà Gaglioppo, pur essendo una risorsa preziosa, presenta anche delle sfide. Richiede molto sole e una vendemmia che avviene a metà ottobre. I produttori di Cirò adottano approcci diversi nella vinificazione: alcuni lasciano l'uva più a lungo sulla pianta. Altri preferiscono un affinamento maggiore in cantina.

Questa diversità di metodi contribuisce a rendere i vini di Cirò unici e distintivi. Il disciplinare della **DOC Cirò** prevede un affinamento minimo di due anni prima del rilascio della Riserva, ma molti produttori prolungano questo periodo per sviluppare complessità e profondità nei loro vini.