



Punto Verde si possono acquistare anche buone marmellate - speciale quella di arance e zucca - sottoli e conserve. Si effettuano spedizioni in tutta Italia. Il negozio è aperto anche la domenica mattina.

Pasticceria Sicoli
c.so Umberto I, 35
☎ 098241002

Una graziosa pasticceria dove è possibile acquistare dolci tradizionali davvero ben fatti. Tra le specialità troverete i classici bocconotti: pasta frolla di forma ovale con ripieno di cioccolato fondente, mandorla tritata, il tutto aromatizzato con chiodi di garofano o cannella. Ma il gusto di bocconotto lo troverete anche nel gelato e nelle tavolette di cioccolato che offre la pasticceria.

Belmonte Calabro

Pasticceria Colavolpe
loc. Marina, 143
☎ 098247017

Dall'inizio del '900 l'azienda Colavolpe si

dedica alla lavorazione dei fichi secchi, realizzando una serie infinita di dolcezze con questo frutto delizioso. Le crocette [fichi secchi farciti con mandorle o noci e scorze d'arancia, cotti al forno e aromatizzati], i fioroni [fichi secchi con mandorle e noci], le coroncine [fichi secchi in rametti di mirto], i bocconcini [fichi secchi ricoperti di cioccolato fondente], i palloni di fichi avvolti in foglie di fico, sono solo alcune delle specialità. Con gli anni però si sono affiancate molte altre leccornie, come i panicelli di uva passa avvolti in foglie di cedro, le zagarelle [praline agli agrumi canditi], i datteri ricoperti, le marmellate, i torroncini e molte altre ancora. C'è un punto vendita anche ad Amantea.

Panetteria Tirreno
loc. Cuoco, 16
☎ 098247093

Tutte le mattine Salvatore Brusco prepara dell'ottimo pane a lievitazione naturale cotto a puntino nel forno a legna. Vari i formati, dalla classica pagnotta da un chilo tipica di queste parti a sfilatini, rosette, tartarughe e pani con farina integrale. C'è anche un ricco settore di pani biscottati, dalle tradizionali fresche da mezzo chilo alle fresche più piccole e poi grandi e crostini [integrale, al mais, soia e grano duro]. Enza, con garbo e cordialità si occupa dei clienti.

Bocchigliero

Gastronomia Idi
via Riforma, 10
☎ 098392463

Se siete alla ricerca di ottimi prodotti tipici della Sila questo è l'indirizzo giusto. In questo punto-vendita troverete molte stuzzicanti specialità: dai deliziosi sottoli - pomodori secchi, olive verdi schiacciate, carciofini selvatici - alle sarde sotto pepe, dal mosto cotto alla cuccia [dolce tradizionale della festa di Santa Lucia, che si prepara facendo bollire il grano duro nel mosto cotto].

Camigliatello Silano

Frutta & Verdura Pugliese
c.da Campo S. Lorenzo, 21
☎ 0984579029

È il posto giusto per comprare le patate della Sila, che hanno un sapore e una consistenza davvero speciali. Troverete quelle di pasta gialla e quelle rosse, che tengono meglio la cottura e sono particolarmente indicate per la preparazione degli gnocchetti.

Gastronomia Fattoria Sila
c.da Sculca
☎ 0984570840

Funghi sott'olio e secchi, pomodori secchi, melanzane sott'olio, peperoncini

secchi e sott'olio, olive schiacciate condite con finocchietto e peperoncino, origano. Questi sono alcuni dei prodotti tipici silani che la Fattoria Sila [azienda specializzata nelle conserve] trasforma nello stabilimento di c.da Sculca e vende nello spaccio aziendale annesso.



Eno Bar Lux

Gastronomia Sila Funghi
via Roma, 38
☎ 0984435465

Certo i funghi sono protagonisti in questa bottega di Camigliatello, nel cuore della Sila. I porcini vengono proposti in un sorprendente assortimento: essiccati, sott'olio, in polvere. C'è, però, molto di più. La gastronomia calabrese è raccontata da un ricco campionario di salumi, dalla soppressata al capicollo di maiale, dalle salsicce alle preparazioni a base di carne di cinghiale e suino nero. E poi pecorini e caciocavalli podolici, formaggi freschi e stagionati, conserve e sughi, vini e liquori, pane cotto nel forno a legna e golosi dolci tradizionali. Tutto nel segno della qualità.

Casole Bruzio

Gastronomia Dolce e Salato
via Verticelli, 3c
☎ 0984432814

Una bella gastronomia nel centro di questo paesino del Cosentino. I

due fratelli che lo gestiscono vi presenteranno un ventaglio di proposte, dolci e salate, una bella varietà di prodotti aventi in comune la qualità e la freschezza. Pasticceria e dolci tradizionali, pasta fresca, salumi e prodotti di rosticceria [pizze, focacce, calzoni e panzerotti]. Poter scegliere tra tante prelibatezze è un piacere raro.

Cassano allo Ionio

Frutta & Verdura Rango Bontà di Calabria
vico IV Francesco Bruno, 4
☎ 098171524

L'amore per le cose buone e naturali può fare quasi miracoli e trasformare un frutto semplice come i fichi [con il pane sono stati il pasto serale dei contadini per decenni] in una leccornia speciale. Solo ingredienti naturali impiegati in ricette che si tramandano da generazioni per conservare l'inimitabile gusto delle cose di una

volta. Troverete fichi imbottiti e crocette [fichi secchi con mandorle o noci, cannella e scorzette d'arancia], nocchette di fichi farciti con mandorle o noci ricoperti di cioccolato, dolci tipici delle festività natalizie come i cannaricoli - gnocchetti di pasta dolce, fritti e serviti con il miele, spesso ricoperti con un caramello fatto con mosto cotto - e la giurgiulena, un torroncino a base di sesamo, farcito con mandorle dell'Alto Ionio cosentino miele e zucchero.

Castrovillari

Enoteca Eno Bar Lux
p.zza Indipendenza, 4
☎ 098121580

Gli espositori con i biscotti, gli snack e le patatine sono quelli di un qualsiasi bar, come il lungo bancone con le piccole vetrinette contenenti i lieviti che accompagnano caffè e cappuccini per la colazione. C'è tanto di più, però. Non siamo in un semplice bar ma in