

( **Arte e cultura da scoprire**  
La nuova dimensione dell'itinerario. )

## LUZZI

Molte le ipotesi sull'origine del nome: "Luzzi" risale ad una famiglia normanna al seguito di Roberto il Guiscardo che lo possedeva come feudo (Lucij); mentre secondo alcune fonti il nome potrebbe derivare dai "lucii", un pesce che popolava il torrente Ilice che scorre a Sud del paese, oggi raffigurati nello stendardo cittadino; e infine, secondo altri studiosi, l'origine è legata alla parola "lux". Il paese, circondato da monti e coperto anticamente da folte boscaglie, dipendeva totalmente dalla luce del sole che lo colpiva al mattino. Luzzi si trova in provincia di Cosenza, nella Val di Crati, ed è un paese ricco di storia e d'arte come pochi in Calabria.



La storia antica del paese presenta una rilevante stratificazione di testimonianze: dall'arrivo di popolazioni elleniche IV° secolo a.c. all'egemonia romana, fino agli insediamenti monastici dell'Alto e Basso medioevo.

Secondo alcuni studiosi Luzzi potrebbe essere l'antica Tebe-Lucana. I numerosi ritrovamenti archeologici ne sono una testimonianza preziosa. Numerose sono le chiese nel centro storico, tutte importanti per i capolavori di pittura che ne conservano.

Tra il '600 e il '700 il borgo si arricchisce di palazzi signorili, l'unico rimasto ben conservato è senz'altro il Palazzo Vivacqua, sede della municipalità luzzese.

Tante le tradizioni, interessante e ancora molto adoperato, è il vestito tipico, "la pacchiana" nato per enfatizzare la bellezza delle donne. Realizzato in seta e velluto e abbellito con preziosi merletti ed è presente nei musei folclorici più rinomati. Per quando riguarda la gastronomia, il consiglio è di acquistare ai forni del centro storico i: "Piscialietti" taralli con anice, "la grupiriata" focaccia con sardella e "la pittacanzata" pane condito con olio, origano e pepe. E infine, da segnalare il "San Vito di Luzzi DOC" bianco, rosso e rosato che viene prodotto nell'omonima frazione luzzese.

L'origine di questa produzione è molto antica, risalente con molta probabilità da colture vinicole importate al tempo dei Greci.