

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS



USCITA N° 2
DICEMBRE
2021

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

I.I.S.S. "VIRGILIO" - MUSSOMELI

LICEO CLASSICO - LICEO SCIENTIFICO -

LICEO LINGUISTICO -

I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A. - I.P.S.A.S.R.

CORSO SERALE

CONTRADA PRATO, S.N. - 93014

MUSSOMELI (CL)

TEL 0934 993967 - FAX: 0934 952156

E-MAIL: CLIS008003@ISTRUZIONE.IT

PEC: CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT

SITO WEB:

[HTTPS://WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.](https://www.virgiliomussomeli.edu.it)

EDU.IT

LA VOCE DEL VIRGILIO

PROGETTO EDITORIALE E GRAFICO A CURA
DELLA REDAZIONE ALUNNI DELL'ISTITUTO

REFERENTE PROGETTO
PROF.SSA SIMONA CANNELLA

REDAZIONE ALUNNI SEDE PROFESSIONALI

BELLANCA SIMONE

BEVACQUA FEDERICA

BORDONARO GABRIELLA

MORREALE ELISA

PROVENZANO MARIA CHIARA

VALENZA FRANCESCA

REDAZIONE ALUNNI SEDE LICEI

ANTINORO MIRIAM

PUNTURELLO GIANNI



L'IIS VIRGILIO
Augura a tutti voi
e alle vostre famiglie
Un Sereno Natale
e un Felice 2022!!!



LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

PRESENTAZIONE PROGETTO

L'I.I.S.S. "Virgilio" di Mussomeli negli anni si è contraddistinto per la sua particolare attenzione agli studenti e al territorio circostante, attraverso iniziative ed attività che hanno sempre avuto come protagonisti i nostri studenti, ma anche tutta la comunità scolastica e la stessa collettività. Dopo la positiva esperienza maturata lo scorso anno scolastico e, visto il grande entusiasmo con cui i nostri alunni e la comunità territoriale hanno accolto le pubblicazioni del nostro giornalino, viene nuovamente riproposta dal nostro istituto la pubblicazione del magazine "LA VOCE DEL VIRGILIO" con l'intento principale di porre in analisi la quotidianità e i diversi interessi che coinvolgono i nostri studenti e il nostro territorio. Tenendo conto delle inclinazioni dei nostri alunni, il nostro giornalino ha visto modificare le proprie rubriche e anche il proprio slogan che sarà: "Where you future begins" e che accompagnerà tutte le uscite di quest'anno scolastico, proprio a voler dimostrare come la scuola rappresenti uno dei gradini più importanti nella vita di ogni alunno in quanto permette di buttare le fondamenta del proprio futuro e favorire il coronamento di quei sogni che si fanno quando si è bambini, dando forma e realtà a quella frase che si pronuncia quando si sogna: "Io da grande vorrei...". E' stato deciso, invece, di non modificare il concept che è racchiuso nella copertina del magazine, riportando immagini che vogliono mettere in risalto la variegata offerta formativa e culturale della nostra scuola espressa con gli indirizzi liceali classico, linguistico e scientifico e gli indirizzi di professionali I.P.S.E.O.A. e I.P.S.A.S.R. L'organizzazione interna del giornale prevede una suddivisione in rubriche che danno spazio alla creatività, agli interessi e alle conoscenze dei nostri alunni per permettere loro di esercitare la scrittura in modo libero. Proprio nell'ottica di una condivisione con il territorio, lo scopo del nostro magazine è quello di essere un punto di riferimento per la comunità, così che, chiunque lo desideri, possa dar voce al proprio pensiero e alle iniziative messe in atto per valorizzare il patrimonio umano, territoriale, culturale.

Naturalmente l'invito di collaborazione e partecipazione viene esteso anche ad organizzazioni e associazioni di volontariato operanti in tutto il comprensorio bacino di utenza del nostro Istituto che vorranno dar voce alle loro iniziative. Quest'anno, però, il nostro giornalino fa un ulteriore passo avanti e gli alunni oltre ad essere protagonisti degli articoli che arricchiranno mensilmente le pubblicazioni, potranno rendersi protagonisti attivi e contribuire alla creazione e alla nascita delle uscite mensili; proprio per questo si è pensato di creare la redazione giornalistica de "I GIOVANI EDITOR DEL VIRGILIO". L'intento è quello di dare sempre più spazio alla creatività e alle proposte dei nostri alunni, pertanto coloro i quali decideranno di far parte della redazione del giornalino avranno lo scopo di raccogliere gli articoli destinati alla pubblicazione ed editarli per la pubblicazione.

L'organizzazione interna del magazine prevede le seguenti rubriche:

1-NEWS: gli eventi e le manifestazioni realizzate con lo scopo di favorire e permettere una crescita non solo culturale, ma anche umana dei nostri alunni, così da renderli attori attivi del loro presente.

2-LE NOSTRE ATTIVITÀ: laboratori, creazioni e attività svolte dentro o fuori la scuola così da far percepire l'entusiasmo e la volontà che i nostri alunni mostrano nella partecipazione alle attività e alle iniziative che all'interno del nostro istituto si svolgono.

3-L'ARTISTA DEL MESE: per lasciare spazio alla creatività pubblicando le opere del proprio ingegno creativo, articoli con storie e curiosità che riguardano artisti, letterati, musicisti, ecc.

4-RICETTARIO LINGUISTICO: ricette di pietanze e piatti tradizionali della nostra terra siciliana, con breve presentazione della nascita della ricetta e del procedimento di svolgimento. L'originalità del nostro "ricettario linguistico" consta nella volontà di scrivere la ricetta e il procedimento di preparazione delle pietanze non solo in italiano, ma anche in dialetto siciliano, così come manifesta la legge regionale 9/2022 che vede nella valorizzazione e promozione della lingua e cultura siciliana delle risorse che possano spronare sempre più i nostri alunni, i cittadini del futuro a non dimenticare le proprie origini e a far sì che il nostro patrimonio venga conservato e custodito.

5-DISCOVERY SICILY: Reportage sulle bellezze artistiche, culturali, architettoniche, archeologiche della nostra terra.

6- TRADIZIONE & CULTURA: storia, cultura, tradizioni, usanze, folklore, bellezze artistiche, naturali, archeologiche, etnoantropologiche; particolarmente interessante potrebbero risultare pubblicazioni anche in lingua siciliana: proverbi, nenie, canzoni, filastrocche, racconti, ecc. (con eventuale traduzione e breve descrizione che ne descriva i contesti d'uso).

7-SALUTE & BENESSERE, SPORT, LIFESTYLE, MODA E TENDENZE: consigli degli esperti su salute e benessere, notizie ed eventi sportivi, curiosità e lifestyle, mode e tendenze diffuse tra i giovani e i meno giovani.

8-MUSICA, CINEMA, TEATRO, LIBRI, CULTURA: recensioni, novità, curiosità sulla musica, il cinema, il teatro o sui loro protagonisti; approfondimenti, ricerche e argomentazioni su tematiche e materie varie.

9- DIVENTANDO GRANDI: AL DI LÀ DEL CANCELLO DELLA SCUOLA: Uno spazio per tutti gli alunni che hanno concluso il loro percorso di studi superiori e che adesso si trovano “al di là del cancello della scuola”; uno spazio riservato alle esperienze, ai pensieri, alle emozioni, alle sensazioni che questi alunni vogliono condividere con i loro compagni, in modo tale che i dubbi, le incertezze che incontrano “al di là del cancello della scuola” possano diventare più facilmente superabili.

Alla luce di quanto esposto si vuole nuovamente sottolineare che l'intento e l'obiettivo è quello di far sì che “LA VOCE DEL VIRGILIO” possa diventare la voce della nostra comunità, la voce di una comunità che custodisce il passato, si prende cura del proprio presente e confida nel proprio futuro. Gli articoli inviati possono essere corredati di un apparato fotografico o immagini che l'autore del testo desidera inserire. È sufficiente l'invio del testo in formato word e delle immagini che si desidera mettere a corredo dello stesso. Le pubblicazioni del giornale d'Istituto “LA VOCE DEL VIRGILIO” saranno diffuse attraverso il sito web della scuola ma anche tramite i canali social Whatsapp e Facebook. Chiunque fosse interessato a collaborare o ad avere maggiori delucidazioni in merito all'iniziativa proposta dal nostro Istituto può fare riferimento ai seguenti recapiti: prof.ssa Simona Cannella e-mail: simona.cannella@virgiliomussomeli.edu.it

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

DOCENTI

PROF.SSA ALBERGHINA ANTONELLA

PROF.SSA CALÀ VINCENZA

PROF.SSA CANNELLA SIMONA

PROF.SSA FRANGIAMORE RINA

PROF.SSA GIARDINA MARIA SILVANA

PROF.SSA NAVARRA MARIELLA

PROF. PARDI NINO

PROF. SORCE SALVATORE

PROF.SSA TONA CONCETTA

CONTRIBUTI EXTRA-SCOLASTICI

PROF.SSA SORCE MARIANNA

MORREALE GERO

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

ALUNNI

ANTINORO MIRIAM - III A LICEO CLASSICO
ARATORE MICHELE - III B IPSEOA
AVVENANTI MARIA CONCETTA - IV B IPSEOA
BAUDO MARIAPIA - IV A IPSEOA
BELFIORE NOEAMI - IV A IPSEOA
BELLANCA SIMONE - IV B IPSEOA
BEVACQUA FEDERICA - IV B IPSEOA
BONFANTE PASQUALE - III B IPSEOA
BORDONARO GABRIELLA - IV B IPSEOA
BURGIO CHIARA - V A IPSEOA
CACCIATORE MATTEO - III B IPSEOA
DI GIOVANNI GIULIA - V A IPSEOA
FAVATA ILARIA PIA - V A IPSEOA
GENCO SAMUELE - III B IPSEOA
GUGLIELMO FABRIZIO - III B IPSEOA
GUGLIELMO RITA LUCIA - IV A IPSEOA
IACOE TURO CALOGERO - III B IPSEOA
LA PAGLIA MARIA - IV A IPSEOA
MESSINA ANGELICA - IV A IPSEOA
MISTRETTA MICHELE PIO - III B IPSEOA
MONTAGNA DANIELA - V IPSASR SERALE
MORREALE ELISA - IV B IPSEOA
MUSCARELLA MATTIA - V A IPSEOA

LA VOCE DEL VIRGILIO

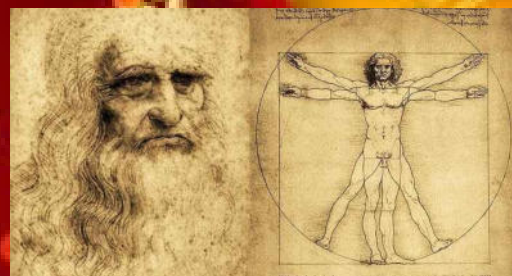
WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

ALUNNI

ORLANDO ELISA PIA - V A IPSEOA
PROVENZANO MARIA CHIARA - IV B IPSEOA
PERA ERIKA - IV A IPSEOA
PROIETTO LUCIA - IV A IPSEOA
PUNTRELLO GIANNI - III A LICEO CLASSICO
SCANNELLA WALTER - V A IPSEOA
SINERI GIUSEPPE - III B IPSEOA
SPOTO MARTA - V A IPSEOA
VALENZA FRANCESCA - IV B IPSEOA
VIRGA FEDERICA - V A IPSEOA

CLASSE IV A LICEO SCIENTIFICO
CLASSE IV A LICEO LINGUISTICO
CLASSE V A LICEO LINGUISTICO



1

NEWS

- *Un passo verso la libertà e la giustizia*

2

LE NOSTRE ATTIVITÀ

- *Il Virgilio in visita presso la ditta sementiera Sant'Agata di Borgo Tumarrano*
- *Il sapore dei ricordi*
- *Socrate nella Sicilia dei nostri giorni*
- *La donna è*

3

L'ARTISTA DEL MESE

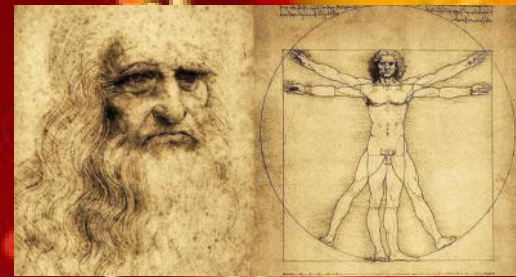
- *Il nostro Natale...creativo*

4

RICETTARIO LINGUISTICO

- *Guastedde*
- *Pasta cu li sardi cu la moddica atturrata*





5

DISCOVERY SICILY

- Tradizione del presepe in Sicilia
- Itinerari turistici locali tra accessibilità e sostenibilità

6

TRADIZIONE E CULTURA

- Sicilia in festa

7

DIVENTANDO GRANDI: AL DI LÀ DEL CANCELLO DELLA SCUOLA

- L'Estate matura



NEWS



UN PASSO VERSO LA LIBERTÀ E LA GIUSTIZIA

Dopo 22 mesi di detenzione, Patrick Zaki è stato, finalmente, scarcerato la mattina dell'8 Dicembre dal commissariato di Mansura. La notizia del suo imminente rilascio è trapelata, il giorno precedente, tramite social e telegiornali e in poco tempo si è diffusa in tutto il mondo.

Nonostante Patrick stia aspettando con trepidazione l'udienza del processo che lo vede imputato, fissata per il prossimo primo febbraio, il giovane egiziano, dopo essere stato rilasciato, non ha saputo trattenere l'emozione che lo ha travolto dopo quei lunghissimi mesi di oscurità che ha dovuto attraversare: infatti, per prima cosa, ha abbracciato le tre donne che lo hanno aspettato per tutto questo tempo, la madre, la sorella e la fidanzata.

Una volta uscito dal commissariato, Zaki ha pronunciato poche parole in italiano rivolgendosi alle agenzie di stampa: "voglio dire molte grazie agli italiani, a Bologna, all'Università, ai miei colleghi, a chiunque mi abbia sostenuto... sto aspettando, vedrò nei prossimi giorni cosa succede; voglio essere in Italia il prima possibile, appena potrò andrò direttamente a Bologna, la mia città, la mia gente, la mia Università".



Si sono avute così reazioni immediate da parte del mondo politico e accademico: il commento del Ministro degli Esteri, Luigi di Maio, è stato: "un abbraccio che vale più di tante parole. Bentornato Patrick!"; il Presidente del Parlamento Europeo, David Sassoli, pubblica su Twitter la prima immagine di Patrick fuori dal carcere scrivendo "eccolo Patrick Zaki: appena uscito dal carcere. Il primo abbraccio. L'immagine di un giorno bello, di speranza"; per il rettore dell'Università di Bologna, invece, "non bisogna abbassare la guardia fino al completo proscioglimento dalle accuse"...

Inoltre, la rete degli attivisti che per 22 mesi si è battuta per la sua liberazione ha diffuso una foto in cui Patrick indossa orgogliosamente la maglietta della sua Università; infatti, una delle prime cose che il giovane studente egiziano ha fatto appena tornato a casa, è stata proprio quella di indossare la maglia dell'Università di Bologna, l'università in cui studia.



Questa notizia, emersa inaspettatamente tra gli innumerevoli fatti di cronaca che tempestano i nostri giornali, si è rivelata come un messaggio di speranza e sentirla annunciare ai telegiornali o leggerla nelle pagine delle testate giornalistiche, è stato come vedere rinascere quella libertà e quella giustizia che fino a giorno 8 Dicembre erano state negate a Patrick Zaki.

L'Italia intera, così come migliaia di studenti e attivisti sono stati protagonisti, con le loro manifestazioni, durante i mesi passati nell'attesa, cercando di far sentire la propria voce, affinché fosse ridata a Patrick la libertà; anche noi del'IISS Virgilio abbiamo sostenuto Zaki, ci siamo stretti intorno alla sua storia e noi stessi siamo diventati in parte PATRICK, quindi abbiamo vissuto la sua scarcerazione come una piccola vittoria e una dimostrazione che la tenacia, la giustizia riescono sempre a trovare la loro strada verso il bene.



A cura di: Morreale Elisa IV B IPSEOA



***LE NOSTRE
ATTIVITÀ...***

...SI APRA IL SIPARIO!

***SIAMO NOI I
PROTAGONISTI!***

IL VIRGILIO IN VISITA PRESSO LA DITTA SEMENTIERA SANT'AGATA DI BORGO TUMARRANO

Interessante e piacevole è stata la visita guidata, effettuata in questi giorni, dagli alunni della classe IV A dell'IPSARS "Virgilio" di Mussomeli, diretto egregiamente dal Dirigente scolastico Prof. Vincenzo Maggio.

L'uscita didattica si è svolta presso la ditta Sementiera "Coop. Sant'Agata" in quanto inserita all'interno delle attività programmate durante il progetto PON PIANO ESTATE.

Gli alunni accompagnati e guidati dal docente Agronomo Prof. Sorce Salvatore (esperto del progetto) e dalla tutor Dott.ssa Sorce Marianna, hanno vissuto dei bei momenti didattico-formativi, visitando dapprima il Sementificio e poi il Mangimificio.

Ad attendere i ragazzi presso la ditta sementiera l'addetto Sig. Mangiapane Giuseppe che in maniera scrupolosa e professionale ha illustrato e spiegato egregiamente il meccanismo e il funzionamento dei macchinari di alta generazione impiegati per la preparazione delle sementi e dei mangimi.

Gli alunni hanno così potuto ammirare i macchinari utilizzati per la lavorazione delle sementi; gli enormi Silos utilizzati per lo stoccaggio; tali silos hanno un duplice impiego in quanto alcuni sono usati per contenere il grano di ammasso che va a finire nei mulini per la produzione della farina, mentre altri vengono adibiti a contenere il grano impiegato per la preparazione delle sementi selezionate e cartellate (seme di base, di prima ecc...).

Altre attrezzature che i nostri alunni hanno avuto modo di vedere sono state: la Tarara impiegata per separare le impurità dei cereali grazie ad un ventilatore; gli enormi Cilindri Alveolari la cui funzione è quella di togliere il grano spezzato e i corpi lunghi; la Tavola Gravimetrica che sfruttando il principio della densità dei corpi riesce a separare partite di grano aventi calibro diverso e diversa densità, combinando contemporaneamente l'inclinazione e l'oscillazione della tavola imprime ai grani un moto in grado di seguire una separazione verso l'alto dello scarto e verso il basso dei corpi più lisci e con peso specifico maggiore. Si aggiunge anche l'Ottico, cioè un macchinario di ultima generazione, non ancora messo in funzione perché arrivato da pochi giorni, capace di effettuare delle selezioni ancora più importanti sfruttando il principio dei raggi infrarossi, riuscendo persino a riconoscere e separare il grano duro da quello tenero. Presente nell'azienda che abbiamo visita anche una insaccatrice moderna robotizzata che riesce, una volta programmata con una equazione matematica, a caricare e a sistemare i sacchi nella pedana in maniera perfetta.





I ragazzi ultimata la visita del sementificio, hanno potuto ammirare i macchinari del Mangimificio e il loro funzionamento per la preparazione di mangimi ad uso zootecnico: le cubettatrici, i sbriciolatori, i miscelatori a pale o ad aspo, utili per miscelare il preparato a base di soia, mais, e altre granelle; i raffreddatori orizzontali o verticali, i vibrosetacci o setacci rotativi, i sanificatori, le grassature a freddo o sotto vuoto, le melassatrici.

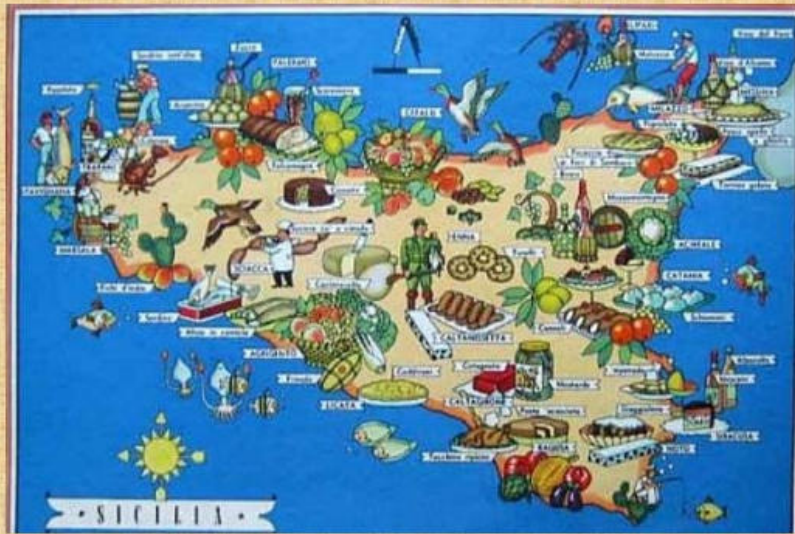
I ragazzi hanno ascoltato con vivo interesse ed entusiasmo le spiegazioni fornite sia dall'addetto della ditta sementiera che dal Prof. Sorce Salvatore, riguardanti la preparazione delle sementi certificate e dei mangimi e hanno mostrato di gradire questo tipo di didattica sul campo, di certo più stimolante della teoria, e, incuriositi hanno posto diverse domande, riguardanti il settore sementiero e mangimifistico, quali: del perché negli ultimi anni è cresciuto l'interesse verso le sementi certificate e di qualità o come mai i mangimi hanno trovato sempre di più un crescente impiego nell'alimentazione del bestiame, oppure domande inerenti la classificazione delle sementi certificate in (pre-base, base, prima e seconda categoria) ecc....

Pertanto in un prossimo futuro, si auspica che queste visite guidate, nelle varie aziende e ditte del territorio, diventino sempre più frequenti, nell'interesse generale soprattutto degli studenti che così possono incrementare ancor di più il loro bagaglio culturale, soprattutto in questo comparto riguardante il mondo della cerealicoltura divenuto sempre più importante per l'economia agricola dell'entroterra collinare siciliano.

A cura del professore Sorce Salvatore

Progetto grafico a cura di Bellanca Simone
Pio e Morreale Elisa

IL SAPORE DEI RICORDI: RICETTE E CULTURA IN SICILIA



- Il modulo proposto mira alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale, attraverso un percorso che farà conoscere le tradizioni culinarie dai sicani agli arabi, passando per i romani, i bizantini fino ad arrivare agli spagnoli. Questa scelta si propone di far scoprire come, attraverso l'interazione tra civiltà molto diverse tra loro, la nostra terra abbia sviluppato una lunga e gloriosa tradizione gastronomica di tutto rispetto. In un momento come quello attuale, in cui si parla spesso, talvolta con connotazioni negative, dell'incontro tra popoli, l'intento è, dunque, da un lato ricordare l'importanza del confronto e del dialogo, soprattutto in un'ottica multiculturale (e l'arte culinaria fa parte a pieno diritto della cultura) e, dall'altro, riscoprire le nostre tradizioni e fare da ponte per trasmetterne il ricordo alle nuove generazioni.

- «L'Italia senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. È in Sicilia che si trova la chiave di tutto. La purezza dei contorni, la morbidezza di ogni cosa, la cedevole scambievolezza delle tinte, l'unità armonica del cielo col mare e del mare con la terra... chi li ha visti una sola volta, li possederà per tutta la vita».*

- Così scriveva J.W. Goethe nel 1817 nel suo "Viaggio in Italia" parlando della Sicilia



LA SICILIA ARCAICA



La Sicilia, prima dell'arrivo della colonizzazione ellenica, fu abitata da diverse popolazioni come Sicani, Elymi e Siculi: gli antichi popoli di Sicilia



I Sicani erano un popolo della Sicilia che, secondo la tradizione, era stanziato anticamente su gran parte dell'isola. In seguito, l'area ad est del fiume Salso, fu occupata dai Siculi che soppiantarono i primitivi popolatori. Le poche e frammentarie notizie storiche sui Sicani giunte fino a noi provengono dai Greci che, quando iniziarono ad insediarsi in Sicilia (VIII secolo a.C.), trovarono tre diversi popoli: i Sicani a occidente, i Siculi nella parte orientale e gli Elymi nella regione nord-occidentale. Secondo una visione invasionista tradizionale, i Sicani sarebbero di origine pre-indoeuropea.



I Siculi, appartenenti a un popolo indoeuropeo di origine italica, raggiunsero la Sicilia attorno al XV secolo a.C. Attorno al 1000 a.C., fecero ritirare le popolazioni dei Sicani nella parte sud-occidentale della Sicilia. Diodoro Siculo riporta che le aree lasciate libere dai Sicani a seguito dell'eruzione dell'Etna furono occupate dai Siculi provenienti dalla penisola italiana e che dopo una serie di conflitti con i Sicani si giunse alla stipulazione di trattati che definivano le frontiere dei reciproci territori. Dionigi di Alicarnasso nella sua storia delle antichità romane parla dei Siculi come della prima popolazione che abitò la zona di Albalonga, dove poi sorse Roma.

A TAVOLA CON GLI ELIMI



- Si ritiene che la caciotta degli Elymi abbia avuto origine all'epoca dell'insediamento dei superstiti di Troia (discendenti di Enea) nel territorio dell'attuale provincia di Trapani. Rivendica quindi origini antichissime che si sono tramandate fino ai nostri giorni. In realtà un aneddoto popolare ricorrente vuole che una famiglia di calatafimesi, per sfuggire ad una vendetta di mafia alla fine dell'Ottocento, si fosse trasferita in Sardegna e, dato che erano pastori, continuarono a produrre. Ritornati in Sicilia iniziarono a fare il suddetto formaggio che in parte deriva dalla tradizione sarda miscelata alla cultura casearia Siciliana.
- La caciotta degli Elymi è uno dei prodotti tipici più famosi della Valle del Belice in provincia di Trapani in Sicilia ed è un PAT siciliano. È un formaggio ottenuto da latte di pecore di razza Valle del Belice a pasta semi-cotta, dura, stagionato per 30 giorni in cella e 3 mesi in cantine naturali. È un formaggio grasso e la sua crosta si presenta dura, liscia, di colore paglierino chiaro. La sua pasta è dura, compatta, di colore avorio o paglierino chiaro. L'occhiatura è rada, di dimensione fine media, distribuita in modo irregolare.
- Il suo nome deriva dall'antico popolo degli Elymi. Una delle sue particolarità è quella di essere posto in contenitori di giunco che ne forniscono un particolare aroma e gusto.

LA STORIA DEI FENICI

LA DOMINANZA FENICIA

Iniziò in Sicilia prima dell'VIII secolo a.C., con la creazione di tre città-emporio nella zona occidentale dell'isola, e finì il 241 a.C., con la vittoria dei Romani nella prima Guerra Punica. Il periodo in cui una porzione dell'isola è stata governata da Cartagine è definito "punico". La loro importanza fu offuscata da una delle colonie, Cartagine, fondata nell'814 a.C. nel nord dell'odierna Tunisia.

GLI INSEDIAMENTI IN SICILIA.

I fondaci eretti dai Fenici, in alcuni casi, divennero nel tempo vere e proprie città fortemente proiettate sul mare e rivestirono un grande ruolo nei commerci mediterranei in Sardegna ed in Iberia furono creati un numero rilevante di scali, anche molto ravvicinati, e talora accompagnati da una rapida penetrazione subcostiera, in direzione delle fonti di approvvigionamento delle materie prime metalliche.



Nel caso della Sicilia, i Fenici si posero come obiettivo prioritario il potenziamento di alcuni scali primari, per tutelare le rotte di lungo corso tra la madre patria e l'occidente; sicché rimasero in secondo piano le esigenze di penetrazione territoriale e di controllo sulle zone interne. Inizialmente l'esposizione commerciale fenicia interessò tutta la Sicilia; i Fenici iniziarono ad insediarsi nelle coste siciliane per barattare merci con i Sicani ed i Siculi all'incirca fra il XII ed il VII sec. a.C. MOTIA LA PIU' IMPORTANTE SEDE FENICIA IN SICILIA.

La più importante sede dei Fenici in Sicilia è stata senza dubbio l'isola di Motia. L'originario nome fenicio, che si legge anche nelle monete ivi coniate: MTVA, o HMTVA è derivato dalle attività tessili e tintorie che ivi si professavano, e che sono confermate dagli imponenti resti archeologici trovati e custoditi nel locale museo. Cartagine, dopo la conquista di Tiro da parte dei babilonesi (572 a.C.) assunse il controllo del Mediterraneo occidentale e intervenne spesso nell'isola a fianco di Mozia e Segesta contro la colonia greca di Siracusa e successivamente contro Roma. Cartagine comunque non istituì nell'isola quel regime di sostanziale occupazione militare, che invece fu presente in Sardegna.

A TAVOLA CON I FENICI

L'ALIMENTAZIONE DEI FENICI

- Abbondava di prodotti della terra. Alto era il consumo di grano, orzo e altri cereali coltivati in loco o esportati da mercati lontani. I cereali, sotto forma di pane a lunga conservazione definito "galletta", venivano presentati in tutti i pasti e consumati con farina di legumi e verdure o frutti. Era conosciuta la coltivazione di cipolle, cetrioli, porri, zucca così come quella dell'aglio che costituiva un importante ingrediente nelle ricette dei Fenici; quest'ultimo era considerato una miracolosa fonte di energia e di protezione contro la malasorte. Particolare era il consumo di carne: venivano consumati preferibilmente animali da cortile come polli, colombi, conigli invece che ovini o bovini che richiedevano molto più spazio e più tempo. I Fenici erano anche la prima popolazione che cominciava ad allevare i capi non solo per la carne, ma per la produzione di latte e di derivati. Il latte veniva consumato insieme ad un altro alimento nuovo per il mondo antico: il miele. Grazie alle colonie arrivavano ogni anno nuovi alimenti come le lenticchie, le zucche e i piselli. Nel pasto dei cartaginesi abbondava il grano e l'orzo sempre presenti nei piatti unici con aggiunta di formaggio, miele e uova. L'olio era uno dei più importanti alimenti presente sulla tavola. Il suo utilizzo non si differenzia sensibilmente dalla classica dieta mediterranea di oggi. Veniva consumato crudo su verdura, pane e aggiunto a minestre. Utilizzato molto di frequente quello prodotto dalla macinazione di olive prima, e da altri semi oleosi al declino dell'impero. Dal lato alimentare i Fenici hanno, nella loro alimentazione, molte similitudini con la dieta mediterranea nostrana.



IL TONNO

- La pesca del tonno si praticava già nella preistoria, come documentano i graffiti della Grotta del Genovese nell'isola di Levanzo. I fenici costruirono le prime tonnare e coniarono monete con l'effigie del tonno. Aristotele teorizzò il canone delle migrazioni di questi pesci pelagici, dallo Stretto di Gibilterra al Mar Nero, dimostrando così che i filosofi dell'antichità applicavano le loro sottigliezze speculative anche a problemi di carattere pratico. Nei secoli che seguirono, i più famosi autori di ricettari della storia gastronomica italiana si concentrarono nel raccontare le doti di conservabilità e versatilità del tonno, quasi senza soffermarsi sul suo consumo da fresco.



Giugliole: le proprietà terapeutiche

Le proprietà nutritive

Le giugliole contengono molti principi nutritivi. Infatti, questi frutti sono una buona **fonte di vitamine** – come la vitamina C – e sali minerali, in particolare potassio, calcio e sodio. Le giugliole contengono anche pectina, mucillagini, antrachinoni, tannini e flavonoidi.

Le proprietà delle giugliole

Date le sostanze che contengono, le giugliole possono alleviare e contrastare diverse problematiche che riguardano la salute delle persone. Ecco perché mangiare questi frutti. **Fanno bene all'intestino**

Le giugliole hanno proprietà lassative, dato il contenuto di antrachinoni, che aiuta appunto a **contrastare la stitichezza**. Sono indicate, dunque, nelle diete povere di fibre.

Favoriscono il benessere della mente

Le giugliole hanno anche proprietà antidepressive e servono per contrastare l'**insonnia**. Non a caso, la medicina orientale prevede le giugliole come rimedio contro depressione, nervosismo o irritabilità.

Aiutano la circolazione sanguigna

Inoltre, le giugliole contrastano la pressione alta, per cui chi soffre di ipertensione le può inserire nella propria dieta come coadiuvante alla terapia farmacologica.

Alleviano le allergie

Le giugliole sono utili anche per **combattere gli stati infiammatori** derivanti da allergie, ma anche dall'influenza.

Quando non assumere questi frutti

Le giugliole hanno delle controindicazioni nelle persone più sensibili alle fibre o in chi ha problemi di aerofagia. In questi casi è consigliato mangiare poche bacche per evitare eventuali coliche addominali.

Si dice anche che mangiare le giugliole provochi un effetto collaterale legato al **calo di desiderio sessuale**. In ogni caso, prima di consumare le giugliole con l'intento di usarle come frutto curativo, è sempre consigliabile consultare il medico, soprattutto se si assumono altri medicinali.



L'ARTE CULINARIA DEI FENICI

I Fenici promossero l'oleocoltura, l'estrazione del sale con la costituzione delle saline, l'allevamento di animali da cortile, la conservazione del vino in recipienti ceramici, l'apicoltura, l'espansione della coltivazione di alberi da frutta, l'industria della pesca, la costruzione di navi con il legname ricavato dagli alberi, furono gli inventori dell'alfabeto e scoprirono il vetro.

Nel pasto dei Fenici abbondavano grano, orzo, legumi, olio di oliva, vino, miele ecc. I cereali, grano e orzo, venivano consumati sotto forma di focacce o di pane lievitato. La farina, che si otteneva dai processi a noi noti, serviva per fare pappe, semolini e pietanze affini. Ai Fenici in particolare è dovuta una nuova forma di conservazione degli alimenti con la salatura ed affumicazione. La base dell'alimentazione dei Fenici era costituita dai cereali. Venivano coltivati il farro (una specie di grano) e l'orzo: con la farina di quest'ultimo si preparavano vari tipi di zuppe, focacce e pane. Nell'alimentazione quotidiana, al pane si aggiungevano le verdure mangiate crude o cotte: cipolle, radici commestibili e lattuga. Con le leguminose: fave, lenticchie, ceci, si preparavano zuppe e polente. La carne veniva mangiata meno frequentemente: di solito era quella dei volatili di cortile, dei bovini, degli ovini, dei maiali e soprattutto per le classi più elevate la selvaggina. Il condimento principale era l'olio e il sesamo; per dolcificare si usava il miele, che era usato anche come medicinale.

Furono i fenici a portare l'uso dell'olio di oliva in Spagna. Degustare una fetta di pane (tipico del luogo e di antica origine e tradizione) con dell'olio extravergine di oliva (tipico del luogo e di antica origine e tradizione) serve a capire meglio l'uso degli antichi frantoi fenici e greci, che sono così simili ai frantoi che fino a una decina di anni fa trasformavano le verdi olive in verde liquido ricco di benefici per l'uomo. Per i dolci veniva usata la frutta mangiata anche fresca. Le più antiche preparazioni con l'uso della giuggiola, un frutto di colore scariato, dalla forma di oliva con polpa molto inebriante, risalgono a Egizi e Fenici. Fra le bevande molto diffusa era la birra che, presumibilmente, comparve per la prima volta in Mesopotamia e poi divenne di uso comune in tutta l'Asia Minore e in Egitto, terre ricche di orzo e grano, necessario alla sua preparazione. Accanto alla birra era ovunque bevuto anche il vino: a quei tempi largamente consumato nel Mediterraneo Orientale, dove se ne produceva di buona qualità. L'uva, sin dall'antichità simbolo di piacere e di vita gaudente, è arrivata in Europa portata dai Fenici che l'hanno introdotta per la prima volta in Francia nel 600 a.C.

E' quindi arrivata in Italia grazie ai Romani che ne hanno apprezzato il valore, sia come frutto che sotto forma di vino. Un menù composto da preparazioni fenicie potrebbe essere il seguente:

Puls punica

Spaghetti alla bottarga

Coniglio alle erbe

Dolcetti al miele

PULS PUNICA

■ Puls punica - Menù Fenicio

Tra le ricette giunte fino a noi, una delle più note è quella trasmessaci da Catone nel suo De agricultura. Far macerare in acqua 400 g di alica (un tipo di grano molto tenero in uso nell'antichità) e metterli in uno stampo ben pulito con 1,200 Kg di formaggio fresco, 200 g di miele (lo zucchero non era ancora conosciuto) e un uovo. Si mescola bene tutto e si fa cuocere questo composto in una pentola.



CONIGLIETTO ALLE ERBE

Coniglietto alle erbe - Menu' Fenicio .

Preparate un trito finissimo con tre foglie di salvia e due rametti di rosmarino. Preparate il soffritto con il suddetto trito, uno spicchio di aglio, due foglie di alloro e lasciate che gli odori sfrigorino bene nel burro. Aggiungete i pezzi (non troppo grandi) di mezzo coniglio e fateli rosolare da ambo i lati. Aggiungete i cubetti di pancetta, fateli diventare trasparenti.

Quando è diventata trasparente (senza seccarla) aggiungete mezzo boccale di birra leggera chiara e fatela sfumare a fuoco vivo. Poi incoperchiate la pentola e a fuoco basso fate cuocere per una mezz'oretta.

Quando la carne è diventata tenera e ben rosolata, aggiungete il succo di mezzo limone e fatelo consumare (consiglio di non unirlo tutto in una volta ma di assaggiare). Servite ben caldo.



SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

Spaghetti alla bottarga: la parola bottarga deriva dall'arabo bot-ah-rik e significa uova di pesce salate. Furono i fenici i primi a salare e stagionare le sacche di uova dei muggini, ma si deve agli arabi la diffusione di un prodotto che divenne carico prezioso e merce di scambio molto ambita fra i popoli del Mediterraneo.

In una padella cospargete abbondantemente di olio e fate friggere i due spicchi d'aglio.

Una volta dorati toglieteli dalla padelle a unite 2 cucchiari di pan grattato.

Fate dorare il pan grattato (meno di un minuto se l'olio è caldo) e spegnete il fuoco.

Fate un trito di prezzemolo e grattugiate 50grammi di bottarga a panetto (ma va bene anche quella che si trova nei supermercati nei vasetti e già grattugiata).

Cuocete 125 grammi di spaghetti a testa, scolateli ed unite il tutto.

I GRECI IN SICILIA



- L'arrivo dei greci in Sicilia può essere datato intorno all' VIII secolo A.C. . Genericamente si parla di colonizzazione, anche se è presumibile parlare di migrazione. I Greci, infatti, non vennero in Sicilia con lo scopo principale di conquistare, ma bensì, più probabilmente, con l'intento di trovare nuova terra da abitare. Di notizie riguardo quel periodo si conserva ben poco , per il semplice motivo che la scrittura ancora non era di uso comune. Proprio la carenza di tradizione scritta lascia molti dubbi su questo periodo, l'unica fonte è fornita dalla mitologia Greca, che però è poco rappresentativa dei fatti realmente accaduti. In tutta probabilità i primi visitatori Greci nella Sicilia furono i mercanti, che aprirono le porte alla più grossa corrente migratoria. I primi avamposti nell'isola furono in ordine temporale: Nasso, Lentini, Catania. Di lì a poco nacquero: Siracusa, Zancle e Megara Iblea. La fondazione di Gela segna la fine della prima migrazione Greca nella Sicilia. Storia diversa riguarda gli insediamenti di Akragas ,Selinunte e Imera in quanto questi portarono i Greci in zone abitate da Sicani ed Elimi. Questo insediamento fu molto più complesso perché queste popolazioni, soprattutto la zona nord-est della Sicilia fu per lunghissimo periodo insediata dai Fenici. Quasi sicuramente i Fenici usarono i propri insediamenti sull'isola solo come punto di appoggio per il commercio. Non vi furono conflitti con i Greci per moltissimi anni, anzi vi è prova di scambi commerciali tra i due insediamenti. I primi scontri tardarono ad arrivare, non vi fu accenno, infatti, a conflitti prima del VI secolo gli Elimi, furono molto più tenaci nella resistenza a una dominazione Greca.

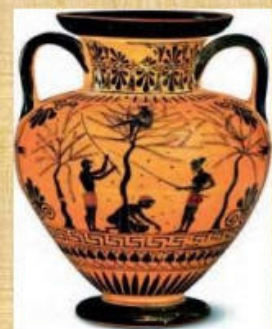
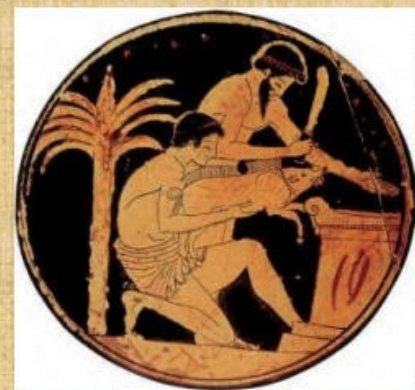
A TAVOLA CON I GRECI

► GLI ANTIPASTI, UN' ABITUDINE DI ORIGINE GRECA

L'abitudine di servire piccoli antipasti o metzé, introdotta prima in Grecia e più tardi in Asia Minore e nella Magna Grecia, si è mantenuta nel tempo e ancora oggi caratterizza le tavole di molte regioni italiane di tradizione greca, dalla Puglia alla Sicilia. Era di moda nell'antica Atene, frequentata da uomini colti, mercanti, viaggiatori e ricca di prodotti gustosi e delizie d'importazione.

UNA CIVILTÀ GASTRONOMICA EVOLUTA

Gli autori antichi sottolineano, che in Sicilia l'eccellenza, la qualità, la straordinaria professionalità nella pratica di cucina, si perfeziona col tempo e i cuochi al servizio dei ricchi cittadini fanno parlare di sé in Grecia. La Sicilia è descritta come una specie di paradiso dei gourmet. Archestrato di Gela (IV secolo a.C.), autore greco di un'opera (in gran parte perduta) che può considerarsi la più antica guida gastronomica, suggerisce un modello di cucina fondato sulla bontà dei prodotti e sulla riduzione al minimo degli interventi del cuoco: un po' di sale, un filo d'olio, una goccia d'aceto quando necessario; e cotture semplici, alla brace, al forno.



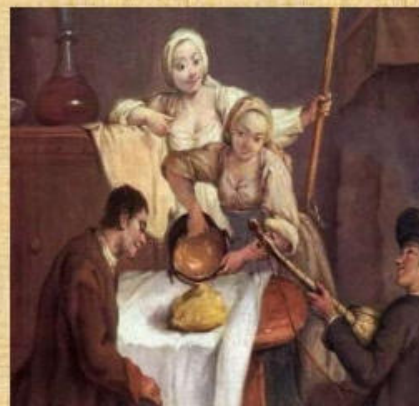
I ROMANI IN SICILIA

- Furono le guerre puniche a portare i Romani in Sicilia dove rimasero dall'inizio della prima guerra punica, nel 264 a.C. fino all'arrivo dei Bizantini, nel 535 d.C. Per gli eserciti continuamente in guerra e per la popolazione in fase di grande espansione, Roma aveva la necessità di vettovagliamento. Ecco perché la Sicilia diventò il "granaio di Roma". Si distrussero, allora, le grandi foreste che la ricoprivano per buona parte e che rendevano navigabili i suoi fiumi più importanti. Fu così che i Romani, gente piuttosto rozza, scoprirono raffinatezze mai supposte: i bagni pubblici, la bottega del barbiere e la meridiana con cui indicavano il trascorrere delle ore. E, naturalmente, si lasciarono sedurre dagli incanti della cultura del ben mangiare e del buon bere, fino a quel momento a loro ignota. Ad attirare la loro attenzione fu, tra l'altro, il "garon", una salsa ottenuta dalla salamoia di pesci ed erbe aromatiche, il nome pare che i Greci l'avessero preso da un misterioso pesce "garos" messo in salamoia in apposite vasche, non fu pesce putrefatto, come scrisse qualcuno, ma più tecnicamente un "autolisato spontaneo", cioè una disintegrazione spontanea dei tessuti dei pesci per azione di alcune sostanze da essi stessi prodotte. Fu di grande valore nutritivo in quanto composto di aminoacidi liberi, assimilabili molto facilmente dall'organismo umano.

A TAVOLA CON I ROMANI

► LA PULS

I romani si cibavano di puls , si tratta di una farinata ottenuta facendo bollire in acqua o nel latte vari cereali macinati. Perché nell'età del ferro i romani non coltivavano farine panificabili; ma disponevano di una grande quantità di orzo e di farro che servivano per preparare la polenta.



LA CALATA DEI BARBARI E IL DOMINIO BIZANTINO

- Dopo il trasferimento della capitale dell'Impero romano a Bisanzio (331) e la morte di Teodosio (395), una grave forma di disorganizzazione amministrativa e militare segnò tutte le regioni dell'Impero. La Sicilia, che era stata la prima provincia romana, ora appariva lontana, priva di difesa e aperta alle frequenti incursioni barbariche. Nel 440 i Vandali, popolo germanico, assalirono le coste trapanesi, al seguito del loro re Genserico, che aveva gettato le basi del suo regno a Cartagine. Ritornarono in Sicilia nel 455 c, dopo diverse violente incursioni. I loro pasti erano semplici a base di grigliate di carni, cotte al sangue, annaffiate con vino, con birra, ricavata dalla fermentazione dell'orzo e del frumento . Si trattava della bevanda già nota a Egiziani e Assiro Babilonesi, nota anche ai Greci e ai Romani, che però non l'apprezzavano.
- La Sicilia bizantina
- Dopo la dissoluzione dell'unità politica e amministrativa dell'Impero romano d'Occidente (476 d.C.), la Sicilia fece parte dell'Impero Romano. Fu governata dall'imperatore di Costantinopoli. Per circa un quarantennio, però, fu assoggettata ai Goti. Gli abitanti furono assoggettati ad un esoso regime fiscale e molti cittadini, per sottrarsi alla fame, preferirono addirittura abbandonare la loro terra e trasferirsi nel continente, nei possedimenti longobardi per non morire di fame. L'economia generale cominciò a languire, il latifondo produsse zone paludose nelle terre incolte. Un po' meglio le cose andavano nelle città costiere quelle della Sicilia Orientale, per il traffico commerciale con Bisanzio, quelle della Sicilia Occidentale, per il commercio col Nord.

LA CUCINA BIZANTINA

Molto diverso era il modo di vivere e di alimentarsi dei governanti bizantini e dei governati.

- Se la mensa dei potenti si arricchiva ogni giorno di filetti di tonno e di pesce spada, di primi piatti all'uovo di tonno, di una ricca e varia pasticceria, la plebe era stremata dalla fatica e dalla fame e dalle città preferiva rifugiarsi nelle campagne, dove era più facile nutrirsi dei prodotti della terra, di castagne ed erbe selvatiche, degli scarsi prodotti della pastorizia, che trovava pascoli nei terreni sottratti all'agricoltura. Nel complesso la cucina bizantina ereditò la tradizione ellenistica e romana. I nobili amavano dare feste sontuose e ingozzarsi di cibo. Nelle ricche mense abbondava la carne di vari volatili, di fagiani e di pavoni, mentre la carne suina e di agnello era per lo più consumata dai cittadini. Il pesce era molto apprezzato dai ricchi e dai poveri sia fresco sia in salamoia. I signori bizantini usavano condire le loro pietanze con la salsa di garum, ma era molto diffuso anche l'olio d'oliva come condimento. Ancora non si conosceva lo zucchero, per cui il miele continuava ad essere il dolcificante. I Bizantini bevevano il vino, diluito con acqua e aromatizzato con spezie varie. Molto diffusa era la birra, non molto apprezzata dai Romani. Il pane della povera gente era fatto con la farina di grano duro e la polenta, piatto degli umili, era una puls, alla stregua di quella degli antichi Romani, preparata con farro, frumento e orzo.

LA CUCINA DEI CONVENTI

In mezzo alla dissoluzione dell'ordine sociale la chiesa rappresentò un ruolo importante di elaborazione culturale della tradizione classica. La chiesa, in Sicilia disponeva di grande prestigio presso la popolazione e di enormi patrimoni, per lo più ereditari. Anche l'arte culinaria nei monasteri e nelle abbazie trovò l'ambiente adatto all'elaborazione di nuovi piatti e nuove ricette, sia per la disponibilità degli ingredienti sia per l'apporto di nuove spezie, come il chiodo di garofano, la cannella, lo zenzero, che è il contatto con l'impero d'oriente assicurava. I grandi monasteri fungevano inoltre, da ospizio. In essi trovavano rifugio e accoglienza viaggiatori e pellegrini provenienti da ogni regione d'Europa, che apportavano il contributo delle loro conoscenze gastronomiche.



FRUTTA MARTORANA E PASTA REALE

- La **FRUTTA MARTORANA** è un dolce siciliano, tipico palermitano, preparata con pasta di mandorla, considerata un'opera d'arte della pasticceria siciliana. Si racconta che le monache benedettine del *Monastero della Martorana* di Palermo prepararono questi deliziosi dolcetti cercando di imitare alla perfezione quella vera e ne abbellirono in inverno il giardino del monastero in attesa della visita di un personaggio importante forse un prelado o un re.
- La **PASTA DI MANDORLE**, o **PASTA REALE**, è una tipica preparazione siciliana dove le mandorle sono un prodotto tipico del territorio. La pasta di mandorle è un ingrediente base della pasticceria che serve per preparare tantissimi tipi di dolci, come le paste di mandorle, crostate deliziose oppure potete divertirvi e creare dei deliziosi pasticcini decorandoli con granello di pistacchi o di mandorle stesse.



L'ARRIVO DEGLI ARABI IN SICILIA

Lo sbarco degli arabi in Sicilia avvenne nel 987 lungo la costa meridionale. La conquista della Sicilia garantiva agli arabi il controllo del traffico navale nel Mediterraneo centro-occidentale.

Palermo nel 1081 diventava la capitale degli arabi in Sicilia. Grazie agli arabi l'isola riacquista un posto di rilievo nella civiltà mediterranea sia per la sua posizione geografica e sia per le sue innovazioni che gli arabi apportarono nella coltivazione dei campi con la tecnica del terrazzamento, con lo sfruttamento delle acque, con l'introduzione delle nuove colture, con l'impiego dei mulini a vento che resero caratteristico il paesaggio trapanese.

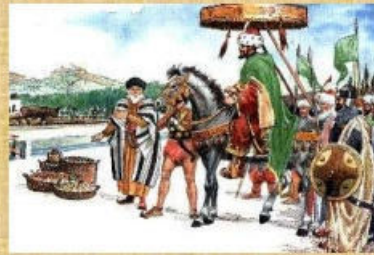
I Siciliani cominciarono ad apprezzare il governo dei Musulmani che eliminarono molte tasse e balzelli.

Certamente furono imposte nuove tasse, ma queste mirarono ad incentivare la produzione agricola e creare colonie nelle terre lasciate incolte durante il dominio di Costantinopoli.

Gradualmente la monocoltura cerealicola del periodo romano e bizantino cedette il passo a forme di colture diversificate, favorite dall'istituzione di tanti piccoli borghi, che ancora oggi conservano la denominazione araba, costellati di bagghi.

Il nome baglio deriva dall'arabo bahal (cortile); un'altra ipotesi lo fa derivare dal verbo

greco ballein, (gettare), per indicare che nel baglio si accumulavano i vari residui della lavorazione dei prodotti agricoli.

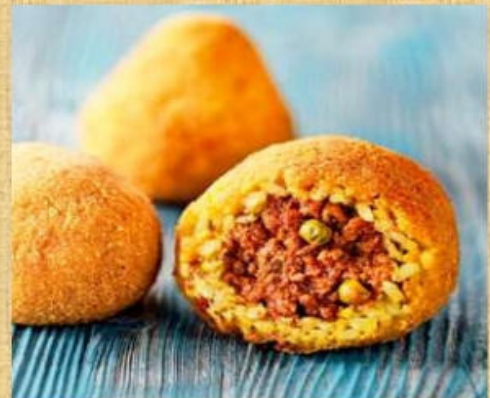


A TAVOLA CON GLI ARABI

L' ARANCINA

- è probabile che si debba agli arabi l'introduzione in Sicilia della coltivazione del riso e di una varietà di grano duro. L'apoteosi del riso è data dalla sua trasformazione in arancino/a. Nel trapanese si preferisce attribuire il genere femminile, chiamandola arancina. Si tratta di un supplì di riso ripieno di ragù, di tritato di carne bovina o suina e di piselli, che si indora fritto nell'olio, assumendo le sembianze di una arancia dalla forma tondeggiante. Al riso cotto per il supplì si aggiunge un pizzico di zafferano che ricorda la polpa stessa dell'arancia.

Le rosticcerie siciliane oggi si sbizzarriscono nei modi più diversi di preparazione e offrono al gusto degli avventori, arancine ripiene di funghi, di mozzarella e prosciutto, o ancora di spinaci o carciofini.



La PASTA

- Per quanto riguarda la diffusione della pasta l'argomento è molto controverso. I trapanesi chiamano ancora oggi vermicelli, che corrispondono al tipo di pasta che il geografo arabo Al Idrisi chiama itria nel suo Kitab Ruglar. Con il termine itria il si identifica pure lo strumento che i pastai adoperavano per fare una qualità di vermicelli. A questo punto, viene da ricordare che il greco thria vuol dire giunchi, che, per il loro aspetto filiforme, ricordano gli spaghetti e vermicelli.



L'UVA ZIBIBBO

La classica uva zibibbo di Pantelleria prese il nome da Capo Zebib nell'Africa settentrionale; la profumata zagara o fiore d'arancio.

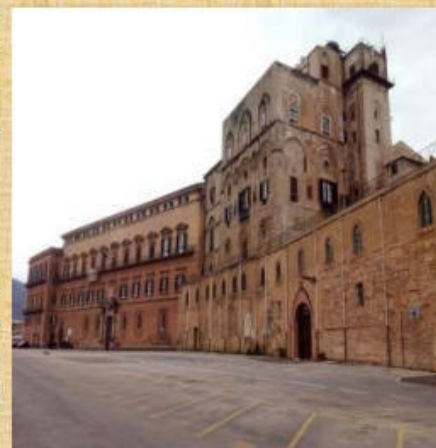


IL SORBETTO

È altamente probabile che il sorbetto sia ritornato in Italia grazie ai contatti commerciali con alcuni paesi. Infatti, il termine sorbetto deriva dal turco Serbat, a sua volta derivato dall'arabo. Alcuni studiosi ne indicano il significato in dolce neve, altri lo fanno derivare dal verbo sorbire. Il sorbetto grazie agli Arabi si diffuse anche in Italia, nelle regioni da essi conquistate (come la Sicilia) e che per il loro clima richiedevano maggiormente rinfreschi durante la calura estiva.

NORMANNI E SVEVI

- **La dominazione Normanna:** I normanni liberarono la Sicilia tra il 1060 e il 1091, sfruttando le divisioni interne al dominio arabo, poiché diverse famiglie tentavano di creare emirati indipendenti a Mazara, Girgenti e Siracusa.
- **La dominazione Sveva:** Agli inizi del 1200 si insediò in Sicilia la dominazione Sveva a seguito del matrimonio di Enrico VI di Svevia con Costanza d'Alta Villa, figlia di Ruggero II ed ultimo erede Normanna, della cui unione nacque Federico II.



NORMANNI IN CUCINA

- Stivate in barile e affumicate sbarcarono in Sicilia le aringhe, tipico pesce dei mari settentrionali, mentre cacciagione pregiata e carni cotte allo spiedo riempivano i banchetti di questi eredi dei vichinghi, che rimasero affascinati da una civiltà a loro ignota e che presto vollero assimilare. La cucina siciliana conobbe il merluzzo conservato sotto sale, il baccalà e lo stoccafisso. Il cibo principale della povera gente era costituito da minestre di legumi, cipolle, rape e dei cereali di cui si disponeva.



SVEVI IN CUCINA

- Per un felice connubio di fame e creatività, nacque un piatto eccezionale come le sarde a beccafico, preparate cioè alla maniera dei beccafichi. Ne venne fuori un piatto realizzato con le sarde, un gustoso pesce azzurro abbondante e di bassissimo costo: spinate e trasformate in teneri involtini di mollica di pane, pinoli, uva passa, aromatizzate con una foglia di alloro danno vita ad una pietanza di pesce così gustosa da non far rimpiangere la carne pregiata dei beccafichi, presenti nella tavola dei signori.



GLI ANGIOINI

- ▶ Nel giro di vent'anni, dopo molte sanguinose vendette, la Sicilia passò sotto la dominazione angioina. Carlo d'Angiò fu incoronato a Roma re di Sicilia nel 1266; egli trattò l'isola come una provincia occupata da milizie ostili. La dominazione angioina non ebbe lunga vita, infatti nel 1282, all'ora del vespro, scoppiò a Palermo un'insurrezione popolare contro il governo francese. La corona dell'isola fu offerta a Pietro III d'Aragona, incoronato come Pietro I. Alla sua morte, successe il figlio Giacomo, il quale si riavvicinò a Bonifacio VIII e agli Angioini, accettando il trattato di Anagni, col quale la Sicilia tornava ai Francesi.
- ▶ I Siciliani non riconobbero questo trattato e proclamarono re il fratello Federico. Questo avvenimento fece riaccendere la guerra del Vespro, che si concluse con la pace di Caltabellotta (1302). Alla morte del re Federico III, i Chiamonte guidavano la fazione latina contro quella catalana, costituita dai baroni venuta al seguito degli Aragonesi.

GLI ARAGONESI IN SICILIA

- ▶ In Sicilia, si andava sviluppando un forte malcontento nei confronti del governo angioino; tale scontentezza sfociò in una sommossa, nota come Vespro siciliani.
- ▶ Nata come rivoluzione popolare, questa rivolta si trasformò in un movimento per l'autonomia municipale e divenne una contesa tra gruppi di baroni tedeschi e francesi per decidere le sorti del nuovo feudalesimo. Carlo I d'Angiò sedò la rivolta intervenendo militarmente. Aiutato da notabili siciliani, Pietro d'Aragona giunse a Trapani il 30 agosto del 1282 ed entrò trionfalmente a Palermo proclamandosi re di Sicilia. La dominazione aragonese fu accettata senza troppe riserve. Pietro III d'Aragona sebbene accettasse che il regno si mantenesse separato, ignorò spesso i privilegi feudali.



- Il lungo periodo di guerre tra gli angioini e gli aragonesi per il possesso dell'isola si concluderà soltanto nel 1302, quando Carlo II d'Angiò e Federico III d'Aragona, sottoscriveranno la pace di Caltabellotta. Con questo accordo si era chiuso il 1° periodo della guerra dei Novant'anni. L'isola continua tuttavia ad essere contesa fra Angioini e Aragonesi, e la guerra continua sotto la monarchia di Pietro IV (1337-1342) e di Ludovico I (1342-1355).
- Gli Angioini rinunciano ancora una volta alla sovranità sull'isola; mentre i Siciliani si impegnano a non invadere il Regno di Napoli. La guerra continuerà fino nel 1372, quando viene siglata la pace di Avignone che conclude la guerra dei Novant'anni, segnando un distacco definitivo del Regno di Napoli dal Regno di Sicilia.

A TAVOLA CON GLI SPAGNOLI E GLI ANGIOINI

Sebbene la dominazione angioina si fosse esaurita in pochi anni, lasciò tracce importanti nella cucina siciliana.

I francesi amavano una cucina più elaborata rispetto alla tradizione sveva e introdussero un nuovo modo di cucinare la carne in tegame a fuoco lento con una salsa di cipolle e altre salse presero a condire i piatti della cucina aristocratica, come la besciamella.

La cucina baronale e dei monasteri si arricchì di nuove pietanze, che rimasero sconosciute al popolo ancora per secoli.

IL FALSOMAURO

Cioè rollè di carne di vitello; lardellata ,farcita con carne tritata, uova, verdure, e insaporite con spezie da cuocere al forno o arrosto;



LA FRICASSEA

Cioè spezzatino di pollo, agnello o vitello cotto in casseruola, con l'aggiunta di succo di limone e tuorli d'uovo frullati.



IL GATEAU

E' un dolce di ricotta, uova, tuma fresca e uva passa, che poi diventerà un pasticcio di patate. Il gateau prevedeva una farcitura di mozzarella, uova, e carne suina.



SORBETTI DI FRUTTA

Solo gli aristocratici potevano permettersi di accompagnare i sorbetti di frutta con le brioche a colazione e di gustare

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

Dopo aver congelato i frutti rossi per 12 ore, in un frullatore versiamo i mirtilli, le more e i lamponi congelati. Aggiungiamo lo sciroppo d'agave e l'acqua, frulliamo fino ad ottenere una consistenza cremosa.



BUSIATE FRESCHE

E' un tipo di pasta ha forma di listarelle arrotolate, che prende il nome dal buso, l'apposito ferretto piccolo e sottile, simile a quello per fare la calza, attorno al quale la pasta fresca è arrotolata per farle assumere la forma spirale.



SITOGRAFIA E BIBLIOGRAFIA

A. Tobia, *La storia presa per la gola, la Sicilia presa per la storia tra mito e gastronomia*,

P. Betta – F. Cantarella, *Dal mito alla storia, il pecorino siciliano*, CORERAS

Paolucci, *Cucina e alimentazione*

Atti del convegno
Sicilia e Dieta Mediterranea

G. Pitrè, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, Barbera editore

A cura di
Amore Sara, Baudo MariaPia, Belfiore Noemi,
Burgio Chiara, Di Giovanni Giulia, Favata Ilaria
Pia, Guglielmo Rita Lucia, La Paglia Maria,
Messina Angelica, Muscarella Mattia,
Orlando Elisa Pia, Pera Erika, Proietto Lucia,
Scannella Walter, Spoto Marta, Virga Federica
IV A e V A IPSEO A

SOCRATE NELLA SICILIA DEI NOSTRI GIORNI

Nella giornata 2/12/2021 le classi terze dei licei e la classe quinta liceo classico hanno assistito ad uno spettacolo dell'associazione DIOTIMA di Valledolmo, organizzato dalla prof.ssa Maria Rita Mendola. Lo spettacolo consisteva nel far conoscere la figura di Socrate ai ragazzi divertendosi e con un approccio decisamente più coinvolgente rispetto ad una classica spiegazione.



Dopo una breve presentazione dell'associazione da parte della prof.ssa Mariella Di Baudo, quattro ragazzi della III liceo classico si sono cimentati nella lettura e interpretazione di 4 brevi brani tratti dall'Apologia di Socrate per introdurla.

Successivamente la dott.ssa Sofia Muscato ha raccontato, immedesimandosi nei personaggi, una rielaborazione dell'apologia di Socrate, scritto da lei, in chiave ironica e spesso

inserendo paragoni e personaggi attuali, arricchendo la narrazione con rime e battute in siciliano.

Così come l'apologia viene divisa in tre parti, anche la sua performance è stata divisa in tre parti, tra di loro è intervenuta la prof.ssa Di Baudo che illustrava ciò che la dott.essa sarebbe andata ad interpretare poco dopo; concludendo infine con la visione di un video dove venivano riportate quelle persone che, come Socrate hanno sacrificato la loro



vita per difendere la propria ideologia (come Malala, una ragazza Afgana che lottò per il diritto di istruzione femminile o Falcone e Borsellino), costruendo un dibattito con i ragazzi invitandoli a non omologarsi alle idee altrui, a difendere sempre il proprio pensiero, a seguire la strada che ci rende felici e a non essere come i cinquecento che giudicarono Socrate senza conoscerlo veramente, parlando anche di esperienze personali, cosa che ci ha permesso di coinvolgerci maggiormente.

Infine hanno chiamato tre ragazzi di quinto a parlare del loro futuro cammino dopo il diploma, riflettendo su quanto detto. Per noi ragazzi lo spettacolo è stato ispirante, divertente e stimolante. A colpirci non è stata solo la loro bravura o la loro capacità di approcciarsi ai giovani in maniera innovativa, ma soprattutto le loro parole che con leggerezza hanno trasmesso un messaggio profondo.



La donna è

la cosa più bella che Dio ha creato, perché essere donna è una carezza all'anima, poiché ogni mattina affronta con coraggio tutto ciò che la vita gli offre; la donna è un diamante da custodire eternamente. La donna è sacrificio volontario che dura tutta la vita: noi donne siamo mogli, amiche, amanti, ma soprattutto mamme.

Donna è una parola che ha il sapore di zucchero filato, il suono di una dolce canzone che ti accompagna dolcemente. Donna è famiglia in cui Dio la dipinge come all'interno di un meraviglioso quadro in cui l'uomo e i figli sono la cornice e in cui senza di lei verrebbe a mancare tutto. La donna è vita ed è colei che la dà senza pretendere nulla in cambio. La donna è la persona più cara al mondo e lo sarà per sempre, perché la mamma, la nonna, la figlia donano amore infinito e puro.

La donna non è..

La donna non è un oggetto, la donna non è un possesso, la donna non è una schiava, la donna non è succube di continue minacce e maltrattamenti sia fisici che psicologici; la donna non può essere usata e umiliata dall'uomo per nessuna ragione al mondo, la donna non deve subire nessun tipo di violenza né tra le mura domestiche, né in nessun altro posto .

A close-up photograph of a Christmas tree. The background is filled with soft, out-of-focus warm white lights. In the foreground, a large red ornament with a gold tree design is visible on the right side. The text "L'ARTISTA DEL MESE" is overlaid in a bold, red, serif font.

***L'ARTISTA
DEL
MESE***

***IL NOSTRO
NATALE...
...CREATIVO!***







IV A LICEO SCIENTIFICO





E' l'ora di consegnare i regali!



No...ho dimenticato la mascherina!

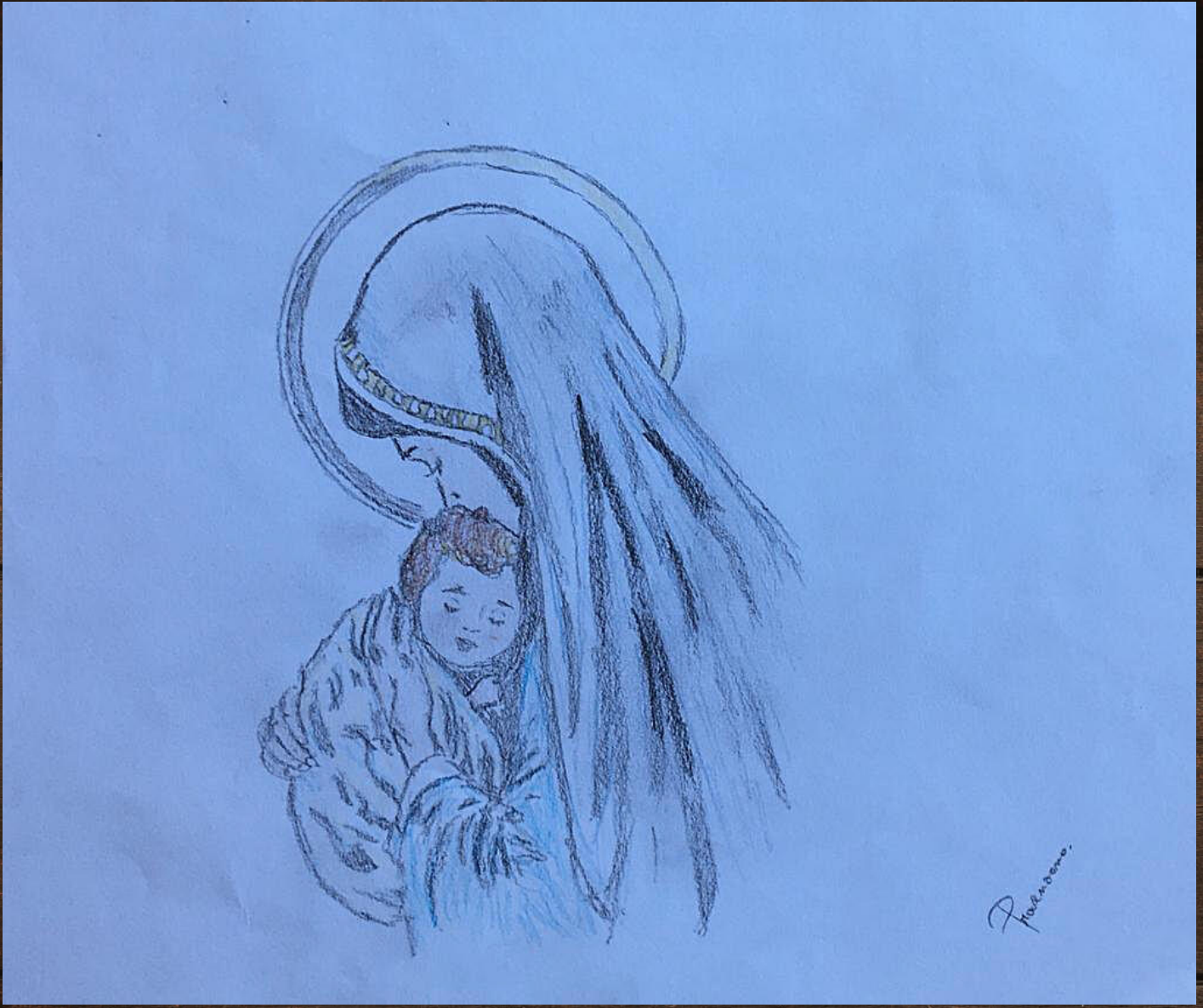


Eccomi...Buone feste a tutti!

Buon Natale dalla IV A Linguistico









P. Lorenzini
2018





Realizzati da: Provenzano Maria Chiara
classe IV B IPSEOA



RICETTARIO LINGUISTICO





GUASTEDDE

ingredienti

350 gr di Farina 00

225 gr di Latte

150 gr di Fecola di Patate

125 gr di Zucchero

25 gr di Olio di Semi

16 gr di Lievito per Dolci

15 ml di Limoncello

1 Scorza di Limone

1 Uovo

q.b. di Sale Fine

q.b. di Zucchero a Velo

q.b. di Aroma Naturale di Vaniglia

q.b. di Olio per Friggere





PROCEDIMENTO

Per preparare le GUASTEDDE prendete una ciotola , versateci la farina, la fecola, il lievito, lo zucchero e mescolate per amalgamare. Prendete un'altra ciotola capiente, versate l'olio, il latte, le uova, il limoncello, la scorza di limone, la vaniglia e mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti. Versate il composto liquido nell'altro, mescolando con una forchetta per evitare la formazione di grumi. Lavorate fino ad ottenere un composto morbido, compatto ed omogeneo. Stendete l'impasto sul piano di lavoro, lavorate fino ad ottenere una sfoglia alta meno di un centimetro e ricavate con uno stampo per ciambelle. In una padella ampia fate scaldare l'olio per friggere e quando inizia a sfrigolare aggiungete qualche ciambella. Cuocetele fino a doratura, rimuovetele con una schiumarola e mettetele su un piatto foderato di carta forno.



PROCEDIMENTO



Pi preparari li guasteddi pigliari na lattera, mitici la farina la fecola lu lievitu lu zuccaru e arriminari beni. Pigliari n'antra lattera bella ranni e mittici l'ugliu, lu latti, l'ova, lu limoncellu, la scorza di lu limuni e arriminari tutti l'ingredienti. Abbuccari lu furmatu liquidu ni l'antru, arriminari cu na furchetta pi evitari li grumi. Travagliati finu ad aviri n'impastu morbidu compattu e omogeniu. Stinniri l'impastu capu lu tavulu finu ad aviri na pasta di cocchi centimetru. Pua intra na patedda fari Calliari l'ugliu pi friiri quannu e callu mittici li guasteddi fatili dorari niscitili ni l'ugliu e mittitili intra un piattu cu la carta da fornu

PASTA CU LI SARDI CU LA MUDDICA ATTURRATA

Ingredienti:

700 gr sarde già
pulite

500 gr finocchietto
selvatico già pulito

500 gr bucatini

1 cipolla bianca

1 cucchiaio uva passa

1 cucchiaio pinoli

5 filetti d'acciuga

1 cucchiaio estratto
di pomodoro

1 bustina zafferano

olio d'oliva

sale e pepe

pangrattato tostato

(facoltativo)



PROCEDIMENTO IN

ITALIANO

Procedimento:

Per prima cosa pulite le sarde . Sciacquate le sarde sotto l'acqua e disponetele su un piatto. Pulite i finocchietti . Lavateli e lessateli in abbondante acqua salata (20-30 minuti). Non appena i finocchietti saranno cotti, scolateli Tagliate i finocchietti lessi a piccoli pezzetti. In una padella grande, versate un giro molto generoso di olio d'oliva, aggiungete il trito di cipolla e lasciate appassire a fiamma bassa. Aggiungete i filetti di acciuga e scioglieteli con l'aiuto di un cucchiaio. Continuate aggiungendo l'uva passa, precedentemente ammorbidita in acqua calda, e i pinoli. Sciogliete l'estratto di pomodoro nel soffritto aiutandovi con il dorso di un cucchiaio. Aggiungete il finocchietto tagliuzzato e mescolate. Quando la base sarà cotta, aggiungete la metà delle sarde e mescolate delicatamente. Assaggiate e regolate di sale. Il condimento della pasta con le sarde è pronto! Dividetelo in 2 parti e cuocete i bucatini nell'acqua dei finocchietti. Quando mancheranno 2-3 minuti alla fine della cottura, scolateli e trasferiteli nella padella. Mescolate per amalgamarli al condimento e aggiungete acqua di cottura. La vostra pasta con le sarde è pronta...



PROCEDIMENTO IN SICILIANO

Pasta cu li Sardi cu la muddica atturrata

Pi preparari la pasta cu li sardi. Sciaquati li sardi intra l'acqua e mittitili intra un piatto .Puliziarli li finucchi, lavateli e lissatili in assa acqua salata. Appena li finucchi su pronti sculatili e tagliatili .Pigliari na patedda ranni mititici l'ugliu d'auliva e la cipudda fatila coccigi a fiamma vasca. aggiungiti lu pumadoru pua mittitici li sardi la racina sicca e li pinoli. In fini mititici li finucchi e appena finiscinu di cocisi mititici li sardi e arriminari pianu pianu mittitici lu sali. lu condumentu pi la pasta e prontu spartitilu in du parti e cociti la pasta intra l'acqua unni cucistivu prima li finucchi . Appena la pasta e pronta mittitila intra la patedda cu lu cunsamintu arriminatila e aggiungiti l'acqua di la cottura. A pasta cu li sardi e pronta



Articolo realizzato da
Valenza Francesca e
Provenzano Maria Chiara della
IVb IPSEOA



DISCOVERY



SICILY



TRADIZIONE DEL PRESEPE IN SICILIA

La tradizione del presepe in Sicilia ha origini antiche. Solitamente i lavori per queste opere venivano commissionati dai rappresentanti degli ordini ecclesiastici.

Nel corso degli anni, però vennero fatte delle modifiche ai personaggi stessi che popolavano le natività tradizionali e si cominciò a completare le tradizionali rappresentazioni della Sacra Famiglia, con personaggi della cultura contadina: "a nanna cu li puddicini" (la vecchia con i pulcini), "lu ricuttaru" (il ricottaio), "lu furnaru" (il fornaio), "lu pasturellu" (vezzeggiativo di pastorello)...

La tradizione del presepe la ritroviamo diffusa in tutta la Sicilia, con caratteristiche diverse a seconda dei luoghi in cui avviene:

- A Palermo e nel Siracusano si usa la cera d'api per plasmare statue e interi presepi. I bambinelli sono impreziositi da accessori d'oro e d'argento, rappresentati con una croce in mano.
- A Trapani per i presepi si utilizzano materiali nobili e soprattutto il corallo, da solo o insieme all'avorio, alla madreperla, all'alabastro e alle conchiglie.
- A Caltagirone i presepi sono realizzati in terracotta e rappresentano scene di vita contadina e pastorale animate da personaggi tipici di quella civiltà come il pastore che dorme, il venditore di ricotta o il cacciatore.



Nel nostro circondario, da qualche anno a questa parte, ha assunto connotazioni sempre più importanti e caratteristiche tipiche del luogo il Presepe Vivente di Sutera.

L'iniziativa nacque nella notte di Natale dell'anno 1998, quando un gruppo di giovani della Parrocchia Madre di Sutera organizzò la veglia con l'allestimento di una piccola grotta nei pressi della suddetta Chiesa, e, con una processione di figuranti svolta dopo la Messa di Mezzanotte. Il tutto fu allietato da canti, suoni e nenie tradizionali.



Negli anni successivi, visto l'interesse dimostrato dai partecipanti e dai visitatori, è stata interessata un'area più vasta, lungo tutte le vie del quartiere più antico di Sutera, attorno alla Chiesa Madre, il "RABATO", dai lineamenti arabeschi, che ha permesso l'allestimento di un elevato numero di "postazioni", cioè di ambienti che riproducono momenti di vita contadina, artigianale e commerciale di un tempo.

Ad organizzare questa manifestazione ogni anno è l'associazione Kamicos, dal nome dell'antica città sicana, che è stata costituita nel 2001 per dare un'organizzazione stabile e duratura alla manifestazione denominata "IL PRESEPE VIVENTE DI SUTERA".



Questa manifestazione, oltre a rivestire particolare rilevanza per l'intrattenimento e l'ospitalità turistica del paese, costituisce anche un importante richiamo turistico per l'intera regione, così come testimonia la presenza di circa 12.000 visitatori.

Nel presepe si rinnova l'evento della nascita di Gesù in una suggestiva atmosfera di calde luci ed antichi suoni. Le case e le strette vie del Rabato, si animano delle voci di "li panarari, viddani (villani), pastura (pastori), tessitrici..." che con la loro fervente attività fanno rivivere la civiltà contadina dei primi del '900.

"lu panararu"



In tal modo, si è voluto riproporre ai numerosi visitatori accorsi da tutta la Sicilia, alcune scene di vita pastorale, agreste e familiare, con una fedele ricostruzione degli ambienti di vita e di lavoro.

Gli antichi sapori dei piatti tipici di una volta, accarezzano il palato dei visitatori che possono gustare "li ciciri (i ceci), lu pani cunzatu (il pane condito), la ricotta, la guastedda..." riportando in vita un passato che non si vuole dimenticare.

La manifestazione ha inizio il 24 dicembre con l'inaugurazione e con la Santa Messa e continua durante il periodo natalizio a cavallo dei mesi di dicembre e gennaio, per un totale di 8-9 giorni in date stabilite di anno in anno.

La realizzazione di questo caratteristico presepe vivente suterese è stata resa possibile dal fatto che il quartiere "RABATO" rimanda con il pensiero alle antiche Casbah arabe, e si articola in un dedalo di viuzze su cui si affacciano le case di gesso. "Ascichi", "Jittene", scale a archi che armonizzano gli anfratti di questo groviglio viario e creano una immensa suggestione visiva.



Le “postazioni” del presepe, animante da personaggi che incarnano i mestieri della civiltà contadina, vengono ambientate all'interno di case tipiche, con strutture architettoniche particolarmente caratteristiche, alcune di esse richiamo chiaramente alla vita della civiltà contadina e altre ancora sono scavate nella pietra viva della “rocca di Sutera”; mentre per le ambientazioni si utilizzano oggetti, attrezzi, indumenti e costumi originali, alcuni forniti dai cittadini di Sutera, altri nella totale disponibilità dell'Associazione raccolta di oggetti ed utensili antichi che un giorno potranno costituire un vero e proprio “museo etno-antropologico”.



La manifestazione è cresciuta costantemente nel tempo ed è stata inserita, dall'Assessorato Regionale dei Beni Culturali, Ambientali e della Pubblica Istruzione, nel Libro delle Espressioni del Registro delle Eredità Immateriali di Sicilia (REI) istituito con D.A. n. 77/2005.

Il Presepe Vivente di Sutera, ormai, è diventato uno degli appuntamenti turistici più importanti della Regione Siciliana, dato l'enorme afflusso di visitatori e soprattutto perché stimola un indotto economico per l'intera area del Vallone.

Purtroppo, data la situazione attuale causata dal Covid19, l'appuntamento di quest'anno è rimandato al prossimo anno per la sua 22esima edizione; vi consigliamo di non perdere l'opportunità di visitarlo in quanto rappresenta un'ottima occasione per assaporare l'atmosfera del Natale che incontra la bellezza di un borgo che risulta essere tra i più belli d'Italia.

Si coglie l'occasione per ringraziare il professore Pardi Nino che ci ha fornito delle informazioni utili in merito alla gestione organizzativa del Presepe di Sutera.

ITINERARI

TURISTICI

LOCALI

TRA

ACCESSIBILITÀ

E

SOSTENIBILITÀ

ITINERARIO TURISTICO VALLEDOLMO

DESTINAZIONE/ ARRIVO TRENO/ DURATA SOGGIORNO/ DETTAGLI HOTEL

Valledolmo

19:45

2 giorni e mezzo

I visitatori potranno alloggiare in un agriturismo situato al di fuori del paese

GIORNO DELL'ARRIVO

L'arrivo è previsto per le 19:45 in stazione, ma all'agriturismo si arriva verso le 20:15 con un autobus. Quando i turisti arriveranno in agriturismo, per chi lo vorrà, si potrà andare a cenare oppure rimanere in camera per riposarsi.

GIORNO 1

I turisti faranno colazione in agriturismo con latte – cereali – crostate – yogurt – succhi. La prima tappa sarà alla cantina CASTELLUCCIMIANO.



Fondata nel 1961 come cooperativa, oggi è un'azienda composta da 125 soci, 80 contadini che coltivano 125 ettari di vigneto.

Dopo la visita alla cantina si andrà a pranzare in una rosticceria. Seconda tappa della giornata sarà alla CHIESA DI MARIA SS. anche detta CHIESA NUOVA.



La chiesa è in stile romanico-baroccheggiante, costruita a partire dal 1845. Un piccolo aneddoto che la riguarda si colloca durante il periodo della guerra, quando i soldati americani decisero di bombardarla perché pensavano che ci fossero armi. Ma poi si scoprì che non c'era nessuna arma, proprio per questo la chiesa non fu completamente distrutta e fu possibile ricostruirne le parti danneggiate.

Finita la visita si può ritornare in agriturismo per cenare con:

ANTIPASTO: tagliere di salumi e formaggi del luogo

PRIMO PIATTO: tagliatelle con ragù di cinghiale

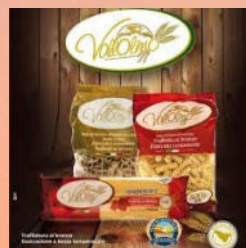
SECONDO PIATTO: bistecca di maiale con contorno di insalata

BEVANDE: vino della cantina (rosso e bianco), acqua (gasata e minerale)

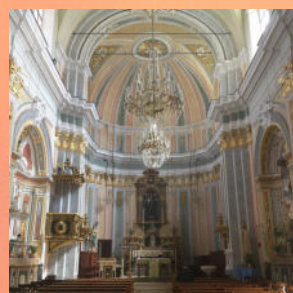
Finita la cena i turisti potranno accomodarsi nelle loro camere.

GIORNO 2

Risveglio alle ore 9:00 colazione in agriturismo con latte – cereali - crostata – yogurt – succhi. La prima tappa della giornata sarà all'azienda della pasta di Valledolmo cioè VALLOLMO, si tratta di un'azienda che negli ultimi anni si sta evolvendo.



Dopo la visita all'azienda si andrà a pranzare in un ristorante dove si mangerà un piatto tipico Valledolmese: spaghetti con il pomodoro siccagno, seguito con un secondo di carne. Ultima tappa della giornata/itinerario sarà alla CHIESA MADRE

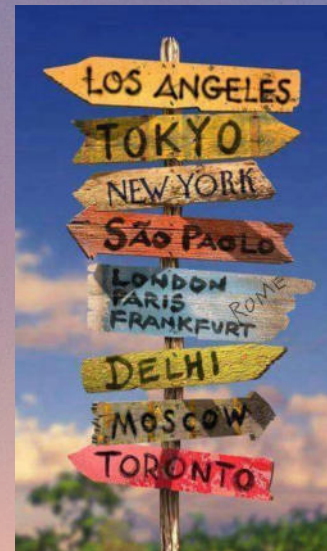


Dedicata all'immacolata Concezione, creata in stile romanico-barocco costruita dalla Contessa Cristina Cutelli. Essa richiese dodici anni di costruzione finché non fu completata nel 1755.

Dopo aver visitato la chiesa i turisti verranno portati in agriturismo per riprendersi i loro bagagli/averi per poi essere condotti in stazione dove il treno partirà alle ore 19:15.

Questo breve itinerario vuole essere una dimostrazione di come arte e cultura siano aspetti fondamentali del viaggio poiché permettono di soddisfare le curiosità e la voglia di scoperta del turista.

I viaggi sono nati con il fine di scoprire nuovi territori sia per conquiste, che per esplorare luoghi sconosciuti. I primi viaggiatori furono i popoli della preistoria, erano in continuo movimento perché cercavano sempre nuovi territori da coltivare.



Ancora oggi è importante viaggiare perché è un metodo che si usa per uscire dalla propria quotidianità e serve anche per fare nuove esperienze.

Ma è importante tenere a mente che durante il viaggio è necessario rispettare le culture e i luoghi che si visitano perché ogni paese è diverso dall'altro e questa diversità deve essere tutelata.



I viaggi ci fanno fare molte esperienze, ad esempio ci permettono di visitare monumenti nuovi oppure fare nuove conoscenze così da colmare la voglia di conoscenza che tutti gli uomini hanno; proprio per questo è importante e fondamentale che venga garantito a tutti il diritto di viaggiare.

ITINERARIO TURISTICO ACQUAVIVA

Si Viaggia perché viaggiare serve a scoprire che chi meno ha, più felice è. Viaggia per capire nuove culture, scoprire nuovi sapori e lingue. Insegna ai tuoi figli che non esiste cosa più bella che viaggiare con gli occhi lucidi e il cuore in mano. ... Viaggia per allargare i tuoi orizzonti e diventare una persona migliore.

I primi viaggiatori sono stati: Alessandro Magno, Marco Polo, Charles Darwin e molti altri.

L'uomo medievale viaggiava allo scopo di arricchirsi e di trovare gloria. Il giovane invece viaggiava per farsi largo nella società. ... Le vie di comunicazione più usate erano le strade perché grazie al grande lavoro compiuto durante l'Impero Romano all'inizio del Medioevo si trovavano in gran numero ed in buono stato.

E l'uomo moderno non ha perso il proprio desiderio di viaggiare, anzi, si sono aperti nuovi orizzonti, nuove filosofie del viaggio che possono permettere a tutti di compiere questa magnifica esperienza emozionale.



Il paese di Acquaviva Platani è un piccolo paese della provincia di Caltanissetta di circa 1000 abitanti che prende il nome dall'abbondanza di sorgenti che un tempo caratterizzavano il suo territorio. Si racconta che il luogo in cui fu fondato il paese fu trovato dal principe Spadafora, la leggenda narra che il principe affidò la sua ricerca alla Madonna della Luce alla quale è stata dedicata la prima chiesa del paese. I turisti arrivati ad Acquaviva Platani nel mese di giugno, ma anche in altri mesi dell'anno, possono visitare le bellezze del nostro territorio.



GIORNO 1: Arrivati alla SS128 i turisti iniziano il loro pernottamento alla Tenuta Lanza il Mulino dove possono sistemarsi e godere il relax della piscina, un pranzo o una colazione in base all'orario di arrivo. L'agriturismo "Il Mulino", immerso in un lussureggiante agrumeto, è l'evoluzione di una passione per l'agricoltura, che da oltre 100 anni si tramanda da padre in figlio, ricercando la qualità e la genuinità del prodotto nella salvaguardia delle tradizioni e dell'ambiente dove la tenuta è collocata. La Tenuta Lanza, lambita dalle limpide acque del fiume Platani, alla quale anche il poeta Quasimodo dedica una poesia dal nome "Che vuoi pastore D'aria". Si erge in un territorio di una bellezza straordinaria alle pendici della montagna di Cammarata, oasi di tranquillità e si propone di accogliere quanti amano il contatto diretto con la natura nelle diverse stagioni dell'anno. A disposizione degli ospiti dell'agriturismo vi sono tutti i comfort ed i servizi per poter trascorrere una vacanza di relax e spensieratezza in mezzo alla natura: piscina a sfioro con idromassaggio e cascate d'acqua, wi-fi gratuito nelle camere e in tutta l'area della piscina, possibilità per gli ospiti di utilizzare il barbecue per magnifiche grigliate in compagnia di amici e parenti, camera per diversamente abili, parcheggio gratuito e sala lettura, inoltre offrono prodotti biologici della loro terra.

GIORNO 2: i turisti dopo aver fatto la colazione possono mettersi in viaggio verso il centro storico. Uscendo dalla Tenuta Lanza e percorrendo la SP16 si può iniziare a intravedere il piccolo paese di Acquaviva Platani, e nel mese di giugno, nel giorno del Corpus Domini possono partecipare alla manifestazione della BRECCIALFIORATA; essa si ispira alle infiorate tradizionali realizzate con i petali dei fiori, ma si distingue da queste poiché i pannelli artistici vengono realizzati con breccia colorata. L'idea nuova ed originale della BRECCIALFIORATA si deve ad alcuni volontari di Acquaviva Platani che nel giugno del 2014 diedero vita alla prima edizione, colorando le vie del paese in un percorso di fede e tradizione. Da allora, tutti gli anni, con passione, ci si dedica alla realizzazione dei pannelli raffiguranti immagini sacre realizzate con la breccia variopinta, richiamando i visitatori da ogni parte del territorio. Durante la manifestazione BRECCIALFIORATA, organizzata in collaborazione con la Pro Loco di Acquaviva Platani, la Parrocchia Maria Ss. della Luce, il Comune e l'Assemblea Regionale e della Regione Siciliana, le vie del centro di Acquaviva Platani vengono decorate anche con installazioni monumentali, ornamenti vari ed addobbi floreali in onore di Gesù Sacramentato, realizzati dalle abili mani degli abitanti della piccola comunità.





Il programma di BRECCIALFIORATA Di Acquaviva Platani avrà inizio con l'inaugurazione del percorso artistico alla presenza delle autorità e delle confraternite del comprensorio e continuerà nei giorni seguenti con la processione lungo la via dei Santi e spettacoli. Con l'occasione si potrà vedere anche l'oratorio parrocchiale con la mostra di vari quadri in onore di Gesù sacramentato. I turisti arrivati nel piccolo paese scendono al bar Caruso, che si trova percorrendo a piedi la Via Salvatore Quasimodo; svoltando a destra e salendo la via Vittorio Emanuele III ha inizio il percorso della BRECCIALFIORATA, continuando a salire fino alla via Marino Mistretta, svoltando a destra possono visitare la chiesa del Purgatorio, sita in Via Marino Mistretta, denominato anche Chiesa Santa Maria del Carmelo. Essa fu costruita, nel XX secolo, a spese del Signore Corrado Milano Lanza su commissione del sacerdote Filippo Orlando. La chiesa venne aperta al culto nel 1914 e prese il nome "del Purgatorio" successivamente alla fondazione della confraternita delle Anime Sante Purgatorie da parte del sacerdote Giuseppe Calà. La struttura si presenta con uno stile semplice, un grande portone di ingresso e una modesta croce in ferro posta sulla sommità; dopo aver visitato la chiesa del Purgatorio si può continuare il percorso della BRECCIALFIORATA in Via Umberto I. terminato il percorso i turisti arrivano in piazza Plado Mosca per visitare gli ultimi pannelli, possono cenare al pub Antico Baglio. Dopo aver cenato i turisti. Fanno ritorno alla Tenuta Lanza.

GIORNO 3: i turisti al terzo giorno tornano al paese per visitare la chiesa Madre e la torre dell'orologio. La chiesa è stata dedicata a Santa Maria della Luce, è in stile barocco, è stata fatta costruire nel 1635 dal pio principe Spadafora e dedicata a Maria SS. Domina Lucis (Santa Maria della Luce). Presenta un prospetto tardo rinascimentale e al cui interno troviamo tre navate a croce latina, dove sono custodite diverse opere di interessante valore artistico, come il crocifisso ligneo dello scultore Michele Caltagirone detto il Quarantino scolpita nel 1890, le statue del San Giuseppe e dell'Immacolata attribuite al Bagnasco; molti fedeli come atto di ex voto alla Madonna, hanno messo come secondo nome ai propri figli "Maria della Luce". Presenta un prospetto tardo rinascimentale e al cui interno troviamo tre navate a croce latina, dove sono custodite diverse opere di interessante valore artistico, come il crocifisso ligneo dello scultore Michele Caltagirone detto il Quarantino scolpita nel 1890, le statue del San Giuseppe e dell'Immacolata attribuite al Bagnasco; molti fedeli come atto di ex voto alla Madonna, hanno messo come secondo nome ai propri figli "Maria della Luce". La festa viene celebrata il 2 febbraio e durante la messa vengono accese le candele in memoria della Madonna ma anche per devozione.



Un' altra statua molto bella da vedere all'interno della chiesa è la statua di San Giuseppe. San Giuseppe, il santo più amato dagli acquavivesi, viene festeggiato in occasione della ricorrenza liturgica del 19 marzo. Nel giorno della vigilia (18 marzo), a seguire della messa vespertina, viene condotto singolarmente in processione il simulacro di Gesù adolescente. La solennità di San Giuseppe ad Acquaviva Platani è caratterizzata dal legame imprescindibile con le tradizionali "tavolate dei vicchiareddri" dove si registra il massimo dell'esaltazione della cucina tipica locale. La tavolata dei vicchiareddri viene svolta nell'oratorio parrocchiale, in cui i cittadini mangiano piatti tipici di San Giuseppe: Come antipasto 3 fette di arance che rappresentano la Santissima Trinità, per primo spaghetti con salsa di pomodoro e mollica di pane, per secondo polpette al sugo con uova al sugo, cardi fritti broccoli finocchi e come dolce i sfingi di San Giuseppe.

Nella serata della festività il gruppo statuario ligneo del Patriarca con Gesù adolescente, custodito durante l'anno in un altare della Chiesa Madre, al grido di "viva San Giuseppe" viene portato trionfalmente in processione, rigorosamente a spalla, per le vie del paese. All'arrivo in piazza del simulacro del santo ha luogo solitamente lo spettacolo pirotecnico.

Un altro dei simboli più importanti di Acquaviva Platani è il Santissimo Crocifisso. Il Santissimo Crocifisso delle Grazie, patrono di Acquaviva Platani, viene celebrato la terza domenica di settembre. Al termine della messa pomeridiana in Chiesa Madre, il simulacro del Crocifisso viene portato in solenne processione per le vie del paese. Le attività collegate alla celebrazione includono la presenza della banda musicale e lo spettacolo pirotecnico all'arrivo in piazza del corteo; al termine della processione, in serata, giovani e grandi si apprestano al piazzale della chiesa per giocare come tradizione alle pignateddre, lo scopo del gioco è rompere i vasetti di terracotta così ricevere dei premi.



Terminata la visita alla chiesa i turisti possono visitare l'oratorio parrocchiale per la mostra dei Santi quadri di tutte l'età. Uscendo dall'oratorio i turisti salgono in piazza Plado Mosca per visitare la Torre dell'orologio. Il Monumento ad Acquaviva Platani considerato di notevole valore artistico ed architettonico è la Torre dell'Orologio, sita in Via Vittorio Emanuele e costruita nel 1860 per volontà dell'allora sindaco Giudice. La Torre fu progettata dall'Ingegnere Alessandro Lazzarini e fu costruita in pietra locale, con un'altezza di 18 metri, suddivisa da tre modanature. La costruzione di questo Monumento ad Acquaviva Platani fu possibile grazie ad un mutuo acceso con la Cassa Soccorso di Palermo e all'aiuto finanziario dei cittadini. Essa fu inaugurata nel 1894; i cittadini affascinati dell'opera e in segno di riconoscenza per l'opera offerta dal Lazzarini, lo proclamarono cittadino onorario. La campana dell'orologio ha, da sempre, accompagnato e scandito le giornate degli acquavivesi. Infatti, suona ogni quarto d'ora annunciando diverse fasi della giornata come: la sveglia per gli agricoltori, l'inizio della scuola, il pranzo e la mezzanotte. Al termine i turisti possono rinfrescarsi al Centralbar. Al termine i turisti rientrano con il servizio della navette alla Tenuta Lanza per Pranzare o cenare.



GIORNO 4: i turisti risalgono per l'ultima volta al paese per visitare le ultime cose fuori dal centro abitato cioè la Madonna Delle Grazie e il museo dell'emigrazione.

Per arrivare al museo dell'emigrazione bisogna continuare sulla SP16 salendo per Mussomeli, verso metà strada si può iniziare a intravedere la strutta di colore arancio, che ospita al suo interno il museo dell'emigrazione; esso è suddiviso in tre sale. La prima sala, chiamata "Le Miniere", raccoglie una serie di pannelli fotografici che ritraggono i minatori di zolfo, le pietre di salgemma e di zolfo, i perforatori, ecc. Il pannello più suggestivo è quello dei "carusi" che ritrae la sofferenza di una serie di fanciulli che lavorano nelle miniere con in mano un misero lume a petrolio. Inoltre, in questa sala, si possono trovare dati storici sul fenomeno dell'emigrazione con i vari flussi migratori nel corso degli anni. La seconda sala, chiamata "La Partenza", ospita una serie di oggetti relativi al viaggio come bauli, valigie ed indumenti dell'epoca. Una serie di pannelli fotografici rievocano quei momenti esaltando la speranza di un viaggio che certezze non dava. Le espressioni di questi uomini sono di malinconia, per gli affetti lasciati in città natale, e di fiducia, con la speranza che un giorno sarebbero tornati nella loro terra d'origine. La terza sala, chiamata "Il Lavoro all'Estero", accoglie una serie di fotografie, lettere, documenti, passaporti, oggetti riguardanti il lavoro che veniva svolto all'estero, ed in particolare in America, Belgio, Francia e Gran Bretagna. Questo Museo ad Acquaviva Platani risulta essere ben organizzato e meta di molti turisti. Dopo aver visitato il museo, proseguendo sulla strada, si può vedere la chiesa della Madonna Grazie che al momento non è accessibile a causa di interventi di ristrutturazione.



La Chiesa attuale della Madonna delle Grazie è stata eretta nel 1890 in sostituzione di quella costruita dal sacerdote Scaduto intorno al 1870; fatta ampliare nel 1905 dall'arciprete Gugliuzza, per cooperazione del sig. Biagio Sorce ebbe una bellissima statua lignea della Madonna delle Grazie dello scultore Michele Caltagirone.

Successivamente, nel corso degli anni, la chiesa è stata restaurata per interessamento dell'Arciprete Pietro Mendola e dall'Arciprete Giuseppe Catarinicchia. Ultimamente alcuni lavori di restauro sono stati fatti effettuare dal nostro Arciprete Don Gino La Placa. Il quadro dell'incontro tra la Madonna e Santa Elisabetta posto sopra l'altare, del pittore Calogero Barba, è stato donato dall'Amministrazione Comunale, presieduta dal Sindaco Mistretta, nel Gennaio 2006 in occasione della Prima Visita Pastorale di Mons. Mario Russotto Vescovo di Caltanissetta. Il quadro della Natività, collocato nella parte laterale destra della chiesa, dello stesso artista, è stato donato dai fratelli Salvatore e Mario Mistretta nell'Agosto 2006; mentre il quadro collocato nella parte sinistra dell'Annunciazione è stato donato dal Sig. Noto Vincenzo nel Novembre 2007. La festa in onore della Madonna delle Grazie si svolge la prima domenica di Agosto. Fino agli anni '50 era caratterizzata dalla caratteristica fiera del bestiame che si svolgeva la mattina e, nel pomeriggio, dalla cavalcata che, ordinata e maestosa, accompagnava la Processione del Simulacro della Madonna. Tale festa era attesa con tanta ansia dall'intera popolazione anche perché cadeva proprio nel periodo subito dopo i lunghi ed affannosi lavori della mietitura e trebbiatura delle messi.



In epoca recente, attorno agli anni '70, la Madonna delle Grazie è stata dichiarata Protettrice degli Emigrati e dal 1975 in poi è stata riconosciuta dall'Amministrazione Comunale la festa più importante ed inclusa nell'ambito dei festeggiamenti dell'Estate Acquavivese in onore degli emigrati. I turisti lasciano così Acquaviva per l'ultima volta.

Viaggiare è importante perché ci fa scoprire tanti posti nuovi e ci fa vivere nuove realtà che prima non conoscevamo, usanze, culture e molto altro, arricchendo così il bagaglio delle cose conosciute. È importante il rispetto dei luoghi e delle culture che si visitano perché ognuno di noi è libero di fare ciò che vuole e nessuno ha il diritto di giudicare chi ha pensieri diversi dai propri, perché ognuno ragiona come vuole e nessuno può vietargli di farlo.

Il viaggio, come già detto, ci fa vivere nuove realtà e ci fa scoprire posti nuovi con variazioni climatiche, cultura, cibi del posto e ci fa vivere esperienze varie e variegate che possiamo riscoprire solo in determinati luoghi. È importante che ognuno di noi abbia la possibilità di visitare ogni tipo di luogo perché tutti noi abbiamo il diritto di farlo, e penso che non debbano esistere differenze, perché tutti noi alti o bassi, magari o in carne, neri o bianchi, siamo tutti uguali, tutti siamo indistintamente esseri umani e tutti, indistintamente abbiamo lo stesso diritto di viaggiare e visitare posti nuovi.



A cura di: Fabrizio Guglielmo,
Michele Aratore e Calogero Iacoe Turo
classe III B IPSEOA

ITINERARIO TURISTICO MUSSOMELI

DIVISIONE ITINERARIO PER GIORNI

GIORNO 1:

mattina: ·chiesa Maria Santissima della Provvidenza
·chiesa "Madre" di San Ludovico
·chiesa Santa Margherita
·Pranzo ristorante "Divinity"

pomeriggio: ·Palazzo Trabia
·Torre civica "dell'orologio"
·Palazzo Sgadari
·Chiesa Maria SS. del Carmelo
·Cena B&B "Viola"

GIORNO 2:

mattina: ·cappella Madonna del riparo
·chiesa Madonna di Trapani
·chiesa San Giovanni Battista
·Santuario Madonna dei Miracoli
·Pranzo ristorante "La Castellana"

pomeriggio: ·azienda agro-alimentare "Le Aromatiche di Girafi"
·Cena ristorante "Chichibio"

GIORNO 3:

mattina: ·chiesa Maria Santissima delle Vanelle
·parrocchia Sant' Enrico
·chiesa Santa Maria di Gesù
·Pranzo osteria "La Curva del Tabaccaio"

pomeriggio: ·Convento San Francesco d'Assisi
·chiesa Collegio di Maria
·chiesa dei Monti "San Gioacchino ed Anna"

GIORNO 4:

mattina: ·Castello Manfredonico

pomeriggio: ·Partenza per il ritorno, incontro al Piazzale Mongibello, arrivo alla stazione Acquaviva-Casteltermini

GIORNO 1:

Incontro presso la piazza Umberto I, si procede a piedi lungo la via Barcellona giungendo, sulla destra, alla chiesa Maria Santissima della Provvidenza.



La data esatta della prima fondazione della bellissima chiesa a Mussomeli della Provvidenza, il cui aspetto attuale risale alla fine del XVII secolo, non si conosce. All'interno è possibile ammirare le statue dei Santi Pietro e Paolo, un Crocifisso ligneo del XVII secolo e due tele della prima metà del '700, rappresentanti la Sacra Famiglia e San Giuseppe col Bambino. Stucchi di scuola serpottiana decorano l'altare maggiore.

Continuando lungo la via Barcellona e girando a sinistra per la via San Ludovico giungiamo nella chiesa "Madre" di San Ludovico



La Chiesa dedicata a San Ludovico venne edificata nella seconda metà del XIV secolo da Manfredi III e inizialmente dedicata a San Giorgio, protettore della famiglia Chiaramonte. Nel XV secolo, con l'ascesa dei Castellar, venne dedicata a San Ludovico da Tolosa, santo molto venerato a Valenza, città d'origine della famiglia dominante. La costruzione originaria, a navata unica, fu ampiamente modificata nel corso dei secoli, così, tra il XVI e il XIX secolo, furono costruite le due navate laterali, la facciata in pietra calcarea e il campanile a vela. All'interno della chiesa sono conservate opere di pregio come il San Ludovico del XV secolo, San Pietro Martire del XVI secolo e la settecentesca statua lignea della Madonna del Soccorso, collocata nell'abside, sopra l'altare maggiore.

Di fronte alla Chiesa Madre troviamo una scalinata che conduce alla Chiesa più antica di Mussomeli, ovvero la chiesa Santa Margherita



Costruita nella prima metà del XIV secolo, è una delle chiese più antiche del Paese, il cui nome si deve probabilmente alla prima moglie di Manfredi Chiaramonte, Margherita Passaneto. Meritano sicuramente menzione gli splendidi stucchi baroccheggianti di scuola serpottiana custoditi all'interno, anche se è oggi chiusa al culto a causa di crolli. Dall'esterno è possibile ammirare la rinascimentale semplicità della facciata e dello splendido campanile quadrato, risalenti alla ricostruzione avvenuta nella seconda metà del XVII sec. per opera di Don Giuseppe Langela.

Ripercorrendo la stessa strada ritorniamo in piazza Umberto I, camminando per la via Palermo giungiamo al ristorante "Divinity" dove consumiamo il pranzo al tavolo. Il ristorante offre primi e secondi piatti a base di carne e dolci tipici della zona. Dopo pranzo ritorniamo in piazza Umberto e proseguiamo per la via Scalea. Giriamo a destra e, continuando per la via Principe di Trabia, ci ritroviamo in Piazza Roma; sulla nostra sinistra troviamo il Palazzo Trabia.

Il "Palazzo del Principe" fu edificato nel 1600 per volere di Don Ottavio Lanza. Nel baglio (cortile) fino al 1938 era collocata una secentesca fontana di Nettuno. Nel 1700 fu abbellito e ampliato, con numerose sale, magazzini, alloggi destinati alla servitù e ai militari, da Don Giuseppe Lanza. La facciata presenta elementi decorativi in pietra da taglio. Esternamente è tuttora visibile la coreografica scalinata. Il piano terra dal 1892 è sede del circolo "Trabia Paolo Emiliani Giudici". Al piano nobile troviamo un grande salone, un tempo adorno di pregiati suppellettili e mobili. Il palazzo custodiva, fino alla prima metà del secolo scorso, una notevole pinacoteca.



Ci spostiamo alla destra del Palazzo Trabia e, camminando per la via Andrea Chiaramonte, arriviamo alla Torre civica "dell'orologio".

L'originaria torre venne eretta nel 1500 da Don Cesare Lanza. Agli inizi del '900 è stata ricostruita quasi integralmente e in cima è installato un ottocentesco orologio a tre quadranti al fine di consentire la lettura dell'ora da tutti i luoghi del paese. La torre, abbellita da merlature ghibelline in pietra, ha pianta quadrangolare e su un lato è presente una finestra con bifora che richiama quelle presenti nel castello Chiaramontano. In cima si trova una campana del 1555.



Ritorniamo in Piazza Roma e, scendendo per la via Dante, ci ritroviamo in Piazza Manfredi Chiaramonte; proseguendo per via della Vittoria alla nostra destra, giungiamo in piazzetta Firenze dove troviamo il Palazzo Sgadari.



Questo monumento in principio fu edificato per volere di Antonio Sgadari, barone di Petralia. Nell'800 venne trasformato in carcere e, in seguito, divenne il Municipio di Mussomeli. L'edificio negli anni è stato ristrutturato e ha acquisito l'aspetto attuale negli anni '20 del XX secolo.

La sua facciata si arricchisce con paraste, cornici, balaustre, mensole in pietra intagliata e con lo stemma dei Castellar, posto sulla sommità dell'edificio. Palazzo Sgadari, già sede dell'antiquarium, a breve diverrà sede del Museo Archeologico di Mussomeli.

Continuiamo scendendo per via Paolo Emiliani Giudici, giriamo a sinistra per via Opera Santa e proseguendo per via Monsignor Lanza. Scendiamo per via Francesco Frangiamore e via Orfanotrofio arrivando così alla chiesa Maria SS. del Carmelo.



La Chiesa dedicata alla Santa Madonna del Carmelo venne edificata nella metà del 16esimo secolo e inizialmente fu intitolata a Santa Marina. Nel corso dei secoli è stata più volte modificata. In particolare subì importanti cambiamenti nel 1574, quando venne ceduta ai frati Carmelitani. Verso la fine del 18esimo secolo invece venne ampliata. Alla prima metà del '900 risale l'attuale campanile. L'interno, recentemente ristrutturato, ospita la statua della Madonna del Carmelo dello scultore Francesco Biangardi.

Ripercorrendo la strada già fatta, ritorniamo in piazza Umberto I. Ci avviamo verso il Bed & Breakfast "Viola" dove ceneremo e pernosteremo. Camminiamo per via Palermo, giriamo a sinistra per il viale Peppe Sore e infine, girando a destra per via Boccaccio, arriviamo al B&B dove ceneremo con pietanze di rosticceria. Dopo cena ci disporremo nelle camere dove pernosteremo.

GIORNO 2:

In prima mattinata un autobus ci verrà a prendere all'entrata del B&B e ci porterà, prendendo il viale Peppe Sorce e il viale Madonna del riparo, alla cappella "ripari virgini dicatum" comunemente conosciuta come "cappella Madonna del riparo".



Quando nel 1631 Don Vincenzo Sorge Malaspina fece costruire questa cappella con il titolo di S. Maria del Rifugio per utilizzarne la cripta come sepoltura di famiglia, non avrebbe mai immaginato che questa sarebbe diventata il punto preferito da turisti e non per i loro scatti allo skyline di Mussomeli. Infatti, dal belvedere della Madonna del Riparo è possibile godere di una vista indimenticabile. La scultura custodita all'interno è stata realizzata nel 1875 dal Biangardi.



Finito di visitare la cappella, l'autobus, continuando per il viale Madonna del riparo, contrada San Giacomo e la via Acquaviva, ci porterà alla chiesa Madonna di Trapani.



La piccola chiesetta della Madonna di Trapani fu costruita nel 1737 per volontà del sacerdote Badassarre Minteci. E' oramai chiusa al culto e non accessibile a causa delle precarie condizioni della struttura. All'interno, decorato con stucchi di scuola serpottiana, è conservata la statua della Madonna di Trapani.

Scendendo dall'autobus, ci dirigiamo piedi per la via Annivina e la via Padadino arrivando così nella piazza del popolo dove troviamo la chiesa San Giovanni Battista.



La Chiesa dedicata a San Giovanni Battista risale ai primi del '500 e presenta una struttura, già originariamente, a tre navate. Numerosi gli artisti che vi hanno lavorato e altrettante le opere d'arte custodite. Tra queste, gli affreschi settecenteschi della volta, opera del pittore palermitano Salvatore Bulgarelli, e le pareti dell'abside e dell'altare, dipinte da Giuseppe Sala. Nel 1804 fu ripavimentata, mentre nel 1824 venne issata sul campanile la grande campana. Nella chiesa si conservano anche un crocifisso ligneo di Fra Umile da Petralia, un prezioso altare in pastiglia e due tele di Fra Felice di Sambuca rappresentanti la morte del giusto e quella del peccatore. Tra le sculture si annoverano invece la statua dell'Addolorata, portata in processione il Venerdì Santo e realizzata da Francesco Biangardi nel 1875, protagonista della processione della mattina del Venerdì Santo, accompagnata dall'antica confraternita di San Giovanni, ed una statua rappresentante San Calogero.



Proseguiamo per la via Santa Maria dei Miracoli, giriamo a sinistra per via San Domenico e arriviamo al Santuario Madonna dei Miracoli. Il santuario più importante del paese poiché conserva la statua patrona di Mussomeli: la Madonna dei Miracoli.



Il Santuario della Madonna dei Miracoli un tempo era una chiesa dedicata a San Domenico. E' legato ad una leggenda, così come racconta un antico manoscritto del convento di San Domenico, nel quale si narra che, l'8 settembre del 1530, un povero paralitico che procedeva a dorso di un mulo si fermò all'ombra di un albero per riposare. Nel risvegliarsi, l'uomo rendendosi conto di poter camminare, gridò al miracolo. La gente accorsa trovò tra i rovi l'immagine della Madonna col Bambino, da allora la chiesa prese il nome di "Madonna dei Miracoli". La costruzione in stile barocco, risale alla metà del settecento è opera dei padri domenicani. Al suo interno ospita una Madonna con bambino, dipinta su pietra e restaurata nel 700 dal pittore Domenico Provenzani, di Palma di Montechiaro, e, ancora oggi, il dipinto accoglie i fedeli nella cripta del santuario. Sempre di Provenzani si ammirano un grande affresco sulla volta, datata 1792, due pale d'altare e, in sagrestia, il ritratto del domenicano padre Biondolillo. Nel santuario si conservano alcune statue in legno, opere ottocentesche del maestro Francesco Biangardi, una Madonna dei Miracoli sull'altare maggiore, e una Madonna del Rosario in sagrestia.

LA CRIPTA NEI SOTTERRANEI DEL SANTUARIO



Finito di visitare il santuario saliamo per la via Paolo Emiliani Giudici, arriviamo in piazza Manfredi Chiaramonte e continuiamo a salire per via Dante arrivando così in piazza Roma. Saliamo per via Principe di Trabia e arriviamo in via Principe di Scalea dove ci aspetta l'autobus che ci porterà a pranzare al ristorante "La Castellana", situato in via Michele Amari. Il ristorante offre pietanze di rosticceria, primi e secondi piatti a base di carne, concludendo con dolci tipici della zona.

Dopo aver terminato il pranzo ritorniamo sull'autobus che, salendo per tutta la via Plado Giuseppe Mosca, ci porterà nel "quartiere Santa Croce". Continuando a percorrere il viale Olimpia, passando davanti lo Stadio Comunale Nino Caltagirone. Percorriamo tutta la via Valentino Mazzola e imbocchiamo la contrada Calabue dove troviamo l'azienda agro-alimentare "Le Aromatiche di Girafi".



Altitudine, terra calcarea e aria salubre, sono gli ingredienti principe di colture locali, per lo più spontanee, trasformate in un'idea imprenditoriale vincente dall'amore di un'ex marmista, Gero Bonfante, per la terra e i suoi profumi. La tenuta de "Le Aromatiche di Girafi" sorge proprio ai piedi dell'omonimo monte, in arabo giraf (rupe o strapiombo), nell'ex feudo di proprietà del Barone Mistretta, nel territorio del Comune di Mussomeli. Oggi, Le Aromatiche di Girafi, hanno fatto breccia in tutta l'Europa, iniziando già a scalare i mercati esteri e, in particolare, Rio de Janeiro, dove l'origano è fortemente apprezzato dai buyer locali, con richieste che superano di gran lunga le aspettative previsionali.

Conclusa la visita all'azienda ritorniamo sul nostro autobus e ci avviamo per raggiungere il ristorante pizzeria "Chichibio", situata nella parte bassa del paese, per consumare la cena. Il ristorante offre primi e secondi piatti a base di carne e pesce, pizza e rosticceria, dolci vari. Terminata la cena riprendiamo l'autobus che ci riporterà nel B&B "Viola" dove pernosteremo.

GIORNO 3:

Finita la colazione saliamo sul nostro autobus e ci avviamo verso lo Stadio Comunale Nino Caltagirone. Scendiamo per il viale Indipendenza, continuiamo a per il viale dei Normanni e giriamo a destra percorrendo la via Autonomia Siciliana, che percorreremo completamente fino ad arrivare in via Santa Maria delle Vanelle dove è situata la chiesa Maria Santissima delle Vanelle.





Secondo la tradizione, la Chiesa dedicata alla Santa Madonna delle Vanelle sarebbe sorta nel luogo in cui venne miracolosamente ritrovata una lastra di pietra raffigurante la Madonna con San Michele. Più verosimilmente la chiesa fu costruita per volere del principe di Cattolica Eraclea, vicario generale del regno, il quale, dopo essersi salvato dall'annegamento in un torrente, volle che fosse costruito l'edificio sacro a scioglimento del voto fatto per lo scampato pericolo.

Finita la visita della chiesa ritorniamo sul nostro autobus. Percorriamo la via Santa Maria Annunziata fino al piazzale Sant' Enrico dove troviamo la parrocchia Sant' Enrico.



La chiesa dedicata a Sant' Enrico nasce intorno al 1750 come monastero per accogliere le benedettine, successivamente viene trasformata in chiesa. Durante il XX secolo vengono realizzati prima il prospetto e poi il campanile. L'interno ospita il quadro di San Michele Arcangelo e quello di Sant' Enrico.

Continuiamo per la via Santa Maria Annunziata fino ad arrivare in piazza Santa Maria di Gesù dove è collocata la chiesa Santa Maria di Gesù.



La chiesa Santa Maria di Gesù è stata, sin dal 1649, la sede locale dell'ordine agostiniano. Al suo interno si conserva la tela settecentesca dell'Assunzione attribuita a Guglielmo Borremans e la statua lignea di San Giuseppe, realizzata alla fine '700 dallo scultore palermitano Girolamo Bagnasco. Nella chiesa di Santa Maria è inoltre venerata Santa Rita. È tradizione che nel giorno della festa dedicata alla Santa, i mussomelesi sfornino panini dolci che successivamente vengono benedetti e distribuiti ai fedeli. Ultimamente nella chiesa è stata ritrovata una reliquia ossea, con documento di certificazione, appartenete a Santa Rosalia.

Terminata la visita alla chiesa percorriamo la strada per arrivare all'osteria "La Curva del Tabaccaio" situata in via Palermo. L'osteria offre primi e secondi piatti a base di carne e pese, dolci tipici della zona. Dopo pranzo l'autobus ci lascerà in piazza Umberto I, di fronte al Convento San Francesco D'Assisi



La chiesa dedicata a San Francesco d'Assisi fu edificata nel 1524 sotto la signoria di Giovanni del Campo. Nel corso degli anni venne ricostruita diverse volte e fu ultimata solo nel 1903. Nel 1905 venne invece completato il Convento che ancora oggi ospita i frati francescani. All'interno si custodisce il veneratissimo simulacro dell'Immacolata, opera dello scultore Francesco Biancardi, oltre a diversi quadri del Provenzano del 1695.

Dopo aver visitato il convento imbocchiamo la via Principe di Scalea dove troviamo la chiesa Collegio di Maria comunemente chiamata "Batia".



La Chiesa del Collegio di Maria iniziò la sua attività nel 1738, in sostituzione del monastero dei Benedettini, la cosiddetta "Batia Vecchia", gestito prima dai monaci e poi dalle Benedettine. Il collegio fu un'istituzione religiosa che si prendeva cura delle ragazze che appartenevano alle famiglie più disagiate. La chiesetta, annessa al Collegio, ha una pianta longitudinale ad un'unica navata coperta con volte a botte. L'intera struttura è costituita da muratura in pietra da taglio. Caratteristici sono due portali della facciata realizzati in pietra calcarea; in particolare, quello del convento è in stile settecentesco mentre quello della chiesetta è in stile neoclassico. Al suo interno la chiesa è, invece, rivestita con diverse decorazioni in stucco. La chiesa custodisce diverse immagini di Maria in pittura, una statua della Madonna, che collocata sopra l'altare maggiore, insieme alla statua dell'angelo, compone la scena dell'Annunciazione; nella nicchia troviamo un crocifisso ligneo, che si armonizza perfettamente con le figure in stucco di Maria, San Giovanni e la Maddalena.

Continuiamo attraversando tutta la via Principe di Scalea fino ad arrivare alla piazzetta P. Eugenio Sorge dove è situata la chiesa dei Monti "San Gioacchino ed Anna".



La Chiesa Santa Maria dei Monti è una bellissima chiesa che fu fondata intorno al 1560 come sede della Confraternita del Monte. In seguito venne affidata ai frati francescani riformati, i quali la ricostruirono, al fine di darle il carattere proprio delle chiese dell'ordine. All'interno sono custoditi un pregevole crocifisso ligneo di Fra Umile da Petralia, restaurato nell'Ottocento, da Francesco Biangardi ed un grande quadro seicentesco dell'Immacolata circondata da angeli, il dipinto è stato realizzato dal pittore Amico nel 1639.

Conclusa la visita alla chiesa ci incamminiamo per via Principe di Scalea arrivando in piazza Umberto I dove troviamo il pub-ristorante "Route 66" dove consumeremo la cena. Il ristorante offre primi e secondi piatti a base di carne, panini di vario genere e dolci vari. Dopo cena ci incamminiamo attraversando la via Palermo, svoltiamo a sinistra e percorriamo il viale Peppe Sorge, giriamo a destra ed entriamo in via Boccaccio arrivando così al B&B "Viola" dove pernosteremo.

GIORNO 4:

Prendiamo l'autobus che ci aspetterà davanti il B&B e ci porterà al piazzale del castello dove è situato il Castello Manfredonico medievale, l'attrazione più importante del paese.



STORIA:

Le tracce architettoniche più antiche del sito risalgono agli anni della dinastia Sveva del Regno di Sicilia (tra queste, la cappella, posta nel recinto interno). Il castello fu poi edificato tra il 1364 e il 1367 da Manfredi III Chiaramonte, conte di Modica (morto nel 1391), mentre le forme attuali del fortilizio si devono soprattutto all'intervento operato all'inizio del XV secolo dai Castellar, signori di Mussomeli. Nel 1391 il maniero entrò in possesso di Andrea Chiaramonte, che ebbe dei seri contrasti con la regina di Sicilia Maria, tanto da essere giustiziato l'anno successivo.



Oltre alla cappella, assai rilevante è la cosiddetta "sala dei Baroni" (o "sala del trono"), anch'essa sita nel recinto interno. Su questa corte affacciano dei pregiati portali di stile chiaramontano. Interessante pure la "sala del camino" e la "sala da pranzo", caratterizzate da elementi gotici, e la "camera da letto" del conte, a doppia volta a crociera. Da ricordare ancora l'armeria, la cosiddetta "camera della morte", con insidiose botole, la "stanza delle tre donne" e il carcere feudale. All'esterno si notano il ricovero del corpo di guardia e la cappella, dedicata prima a san Giorgio, protettore dei Chiaramonte, indi alla Madonna della Catena, con probabile riferimento ai detenuti. La rocca passerà ai Moncada e, più tardi, in modo definitivo, ai Lanza: Cesare Lanza, nel 1564, acquisirà il rango di primo conte di Mussomeli. Suo figlio Ottavio, nei primi anni del Seicento, decise di abbandonarla e adibirla a carcere: poi verrà abbandonata alla mercé delle intemperie e ciò la salverà, almeno, dai rifacimenti seicenteschi e settecenteschi con la conservazione dell'aspetto originario, seppure degradato.



Il castello manfredonico, oltre alla sua mimetizzazione nella roccia calcarea, all'impervia e solitaria posizione, simile ad un nido d'aquila, che lo differenziava da altri fortificati, contraddistinguendo il paesaggio e lo scenario della zona, acquistò rinomanza, anche fuori della Sicilia (lo volle visitare anche il kaiser Guglielmo II di Germania), per le leggende e le storie che riguardavano le sue mura. Rimasero nella mente di molte persone l'episodio delle tre donne murate vive; la tragica vicenda di Laura Lanza, figlia di Cesare e baronessa di Carini, effettivamente avvenuta e documentata in un atto del 1563, conservato nella chiesa parrocchiale del suddetto paese siciliano; il fatto riguardante lo spagnolo don Guiscardo de la Portes, al servizio, nel 1392, del re Martino I di Sicilia, presunto fantasma del maniero, morto durante un combattimento contro il ribelle Andrea Chiaramonte. Il castello venne restaurato nel 1911, a cura dell'architetto Ernesto Arnò. Un altro importante restauro è stato effettuato all'inizio del XXI secolo, con un investimento di 2,2 milioni di euro.

LEGGENDE

Il Castello di Mussomeli è famoso anche per alcune leggende che lo vedono protagonista. Uno dei racconti più celebri è quello delle tre donne murate vive nel castello. Si narra che un potente principe chiamato Federico, residente nel Castello e fratello di Clotilde, Margherita e Costanza, dovendo allontanarsi per la guerra, decise di chiudere le sorelle in una stanza con i viveri sufficienti per cibarsi in tutto il periodo della sua lontananza. La guerra, però, si protrasse più tempo del previsto e, quando tornò, il principe trovò le sorelle morte con le scarpe tra i denti.



Un'altra suggestiva storia è quella che vede protagonista il fantasma del castello, conosciuto col nome di Don Guiscardo de la Portes. Figlio di un mercante spagnolo e marito della bella Esmeralda, partì per la Sicilia con l'esercito di Re Martino I per placare la rivolta di Andrea Chiaramonte, lasciando la moglie in attesa di un figlio.

Terminata la visita al Castello Manfredonico ci avviamo verso il ristorante pizzeria "Al Castello" dove consumeremo il pranzo. Il ristorante offre antipasti, primi e secondi piatti a base di carne e pesce della zona e non, pizza e contorni rustici. Concluso il pranzo saliamo sul nostro autobus e procediamo fino ad arrivare al B&B per riprendere le nostre cose. Nel pomeriggio ci avvieremo verso il Piazzale Mongibello, situato nel viale Peppe Sorce. Da lì saliremo in un altro pullman che ci porterà alla stazione Acquaviva-Casteltermini che ci riporterà a casa.

A cura di: Cacciatore Matteo Domenico, Mistretta Michele Pio,
Bonfante Pasquale e Genco Samuele classe III B IPSEOA

TRADIZIONE

&

CULTURA



Realizzazione a cura
della Prof.ssa Genco
Russo Anna

SICILIA IN FESTA

La Sicilia è rinomata per le sue innumerevoli tradizioni. In particolare vi sono diverse canzoni che accompagnano questo festoso periodo. Rigorosamente in lingua dialettale. Eccone alcuni esempi.



NINNAREDDA (TESTO VERSIONE NATALIZIA)

Facemu 'a ninnaredda a la Madonna bedda
ca nni purtà, a Natali, l'amatu Gesù. (2 volte)

Cu fidi e cu amuri cantamu fistanti,
ludamu 'u Signuri ca 'n terra nascì. (2 volte)

Pace e salute a tutti auguriam,
gioia ed amore porti il Natal.

Cu fidi e cu amuri cantamu fistanti,
ludamu 'u Signuri ca 'n terra nascì (2 volte)
* (questi 4 versi solo in versione banda)

Facemu 'a ninnaredda a la Madonna bedda
ca nni purtà, a Natali, l'amatu Gesù.

Cantiam, cantiam, cantiam, È Natal, è Natal!
Sia gloria al Signor, È Natal, è Natal!
La pace agli uomini di buona volontà. (2 volte)

Stringiamoci la mano, diciamo "Buon Natal!" (2 volte)

Pace e salute a tutti auguriam.

Gioia ed amore porti il Natal.

Cu fidi e cu amuri cantamu fistanti,
ludamu 'u Signuri ca 'n terra nascì. (2 volte)

Facemu 'a ninnaredda a la Madonna bedda
ca nni purtà, a Natali, l'amatu Gesù. (2 volte)



A LA NOTTI DI NATALI

A la notti di Natali
c'è na festa principali
e nascì lu Bambineddu 'nmezzu lu voi e l'asineddu. (2 volte)

Pipituni senza sali
c'avviniri a vinnignari?
cu lu pattu ca ti fazzu
ca racina un ti n"ha mangiari,
cu lu pattu ca ti fazzu
ca racina un ti n"ha mangiari.
E susi pasturi nun dormiri chiù
lu vidi ca è natu Bambinu Gesù. (2 v)

A la notti di Natali
c'è na festa principali
e nascì lu Bambineddu
'nmezzu lu voi e l'asineddu
e nascì lu Bambineddu
'nmezzu lu voi e l'asineddu.
Aspettatimi tanticchiedda
quantu arrivu a lu pagliaru
mi scurdai la puddastredda
l'acidduzzu dintra u panaru
la racina dintra u cufinu
pi purtarla a Gesù Bambinu.
E susi pasturi nun dormiri chiù
lu vidi ca è natu Bambinu Gesù.



BAMBINEDDU PICCILIDDU

Bambineddu, picciliddu,
lù me' cori ù voli Iddu;
Iddu cianci ca lu voli,
Bambineddu arrobba cori;
Iddu cianci ca lu voli,
Bambineddu arrobba cori
Bambuneddu balla balla
ca lu cianu è tuttu tò,
unni posi lu to piduzzu
nasci gigliu e basilicò;
unni posi lu to piduzzu
nasci gigliu e basilicò.

Lu Bambinu mentri juvaca
si chiamava li picciliddi
e firriavunu 'ntunnu ntunnu
e jucava tuttu lu munnu. (2 volte)

Mariuzza si 'nni iu a sidiri
ni la casa di Sant'Anna
lu bambinu si misi a cianciri
“Matri mia vogliu la nanna”
lu bambinu si misi a cianciri
“Matri mia vogliu la nanna”
Mentri figliu vuliti viniri
vi cci portu vulenteru
là va trovi lu circu tunnu
e la nanna ti fa jucari
là va trovi lu circu tunnu
e la nanna ti fa jucari.



Progetto a cura di
Bordonaro Gabriella e
Federica Bevacqua
4B IPSEO

DIVENTANDO "GRANDI"

AL DI LÀ DEL CANCELLO DELLA SCUOLA



L'ESTATE MATURA

a cura di: Gero Morreale
(Alunno dell'ex VB A.S. 2020/2021)

Dopo la classica foto di rito, da pubblicare sui social, scattata davanti al tabellone della nostra scuola, oltre alla confusione citata nel precedente articolo, iniziai a percepire quel tepore che solo le calde giornate d'estate sanno dare. Questa è l'estate più bella in assoluto, in questa si riesce a respirare la libertà.

C'è una canzone, che dice delle parole che descrivono perfettamente come dovrebbe essere l'estate dei neo-maturi. Si chiama "Notti in Bianco", e come dice il titolo, anche quelle si devono fare.

A pensarci bene, in realtà, si sono fatte prima, per prepararsi all'esame, e, dopo la maturità, a maggior ragione è necessario che vengano ripetute, questa volta, però, con lo scopo di divertirsi.

Nel testo della canzone viene citata una brevissima frase, ma ricca di significato, "Vivila così" com'è vero che l'estate della maturità dev'essere vissuta: A PIENO, IN SPENSIERATEZZA.

È l'estate in cui tutto andrà bene e questa cosa è strana, è come se la Vita premiasse tutto l'impegno che hai messo nei trascorsi cinque anni, facendoti passare momenti spettacolari.

Durante questi tre mesi si fa di tutto, si parte senza avere una meta, le prime vere vacanze tra amici, le serate a ballare, tornare a casa all'alba, fare il falò di Ferragosto, dormire in spiaggia...

*"che consiglio vivamente, cioè fatevi questa esperienza,
poi fatemi sapere cosa ne pensate e se siete riusciti a togliervi
"il freddo dalle ossa" :)*

Sì, sarà l'estate più bella, ma nella stessa, ci sarà, forse in maniera impercettibile, il cambiamento di noi stessi. L'ho immaginato come un "livello successivo" o una "metamorfosi caratteriale". Delle volte riuscirete a percepirlo, magari in qualcosa che fate o che dite, perché si, si cresce, e anche non capendolo, avviene.

Dobbiamo anche realizzare, però, che questa estate è "l'apostrofo rosa" tra il termine di una Vita senza pensieri ed una Vita che si carica di importanza e di responsabilità. Chi deciderà di lavorare; chi deciderà di continuare a studiare, chi affronterà sfide che la Vita gli metterà davanti, ci saranno tanti casi e tanti scenari, ad ognuno il proprio.

*"io ho una storia un po' strana, e siccome vi racconterò,
in questa rubrica, piccoli retroscena della mia Vita
dopo la maturità, vi racconterò anche questo episodio."*

Alla fine, ci troveremo il telefono intasato di foto, foto in spiaggia, foto alle feste, foto in macchina, foto dove si ride e, per la maggior quantità, foto sfocate, le più belle.

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

RINGRAZIAMENTI

Gli articoli che avete avuto il piacere di leggere sono il frutto della libera creatività degli alunni del l' I.I.S.S. "Virgilio" di Mussomeli.

Un immenso GRAZIE va a tutti coloro i quali hanno dato il loro preziosissimo contributo affinché per il secondo anno " LA VOCE DEL VIRGILIO" potesse nascere! Ma un grazie particolare va anche a voi, nostri lettori ,poichè è in questo momento storico, più che mai, che la realtà scolastica e NOI alunni, abbiamo bisogno di sentire la vicinanza e il supporto delle persone a noi più care.

Ringraziamenti particolari vanno rivolti al nostro Dirigente Scolastico Dott. Vincenzo Maggio che ha fermamente creduto nel progetto e un ringraziamento speciale va anche ai nostri docenti che alimentano costantemente in noi alunni l'entusiasmo per il sapere e ci invogliano a metterci in gioco e a fare sempre di più!

Prima di concludere ci teniamo particolarmente a porgere a tutti voi, nostri lettori, e alle vostre famiglie, sentiti e calorosi auguri di Buone Feste, affinché questi giorni che verranno, possano essere sereni e felici...il Natale vive nel cuore di ognuno di noi!

Vi comunichiamo sin da ora che potete assaporare con calma i nostri scritti...torneremo con la TERZA uscita del nostro giornalino il 28 Febbraio 2022!!!!

GRAZIE DI CUORE A TUTTI!!!!