

# LA VOCE DEL VIRGILIO



“Sii il cambiamento  
che vuoi vedere nel  
mondo”

Mahatma Gandhi



**Uscita n° 3**  
**a.s. 2024/2025**

# LA VOCE DEL VIRGILIO

**IIS "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](mailto:clis008003@istruzione.it)**

**pec: [clis008003@pec.istruzione.it](mailto:clis008003@pec.istruzione.it)**

**sito web:**

**<https://www.virgiliomussomeli.edu.it>**

# *La redazione del giornalino*

**Amico Alessandra**

**Calin Alexandra**

**Castiglione Sofia**

**Di Gangi Simona**

**Lupo Lucrezia**

**Nuara Ilary**

**Russotto Cristina**

**Sanguinè Mariachiara**

**Sedita Maria Rita**

*Coordinatrice redazione:*

**Prof.ssa Simona Cannella**

# RUBRICHE



## 1 Le nostre attività

- Papiri egizi...In classe!!! EIA

## 2 Il fumetto divino!

- Dante e la visione di Dio

## 3 Antiche Civiltà

- Gli Egizi - I papiri d'Egitto

## 4 L'artista del mese

- Creando
- Il viaggio nel deserto
- La notte del Liceo Classico

# RUBRICHE



5

## Conoscimi

- Finalmente arriva l'estate!

6

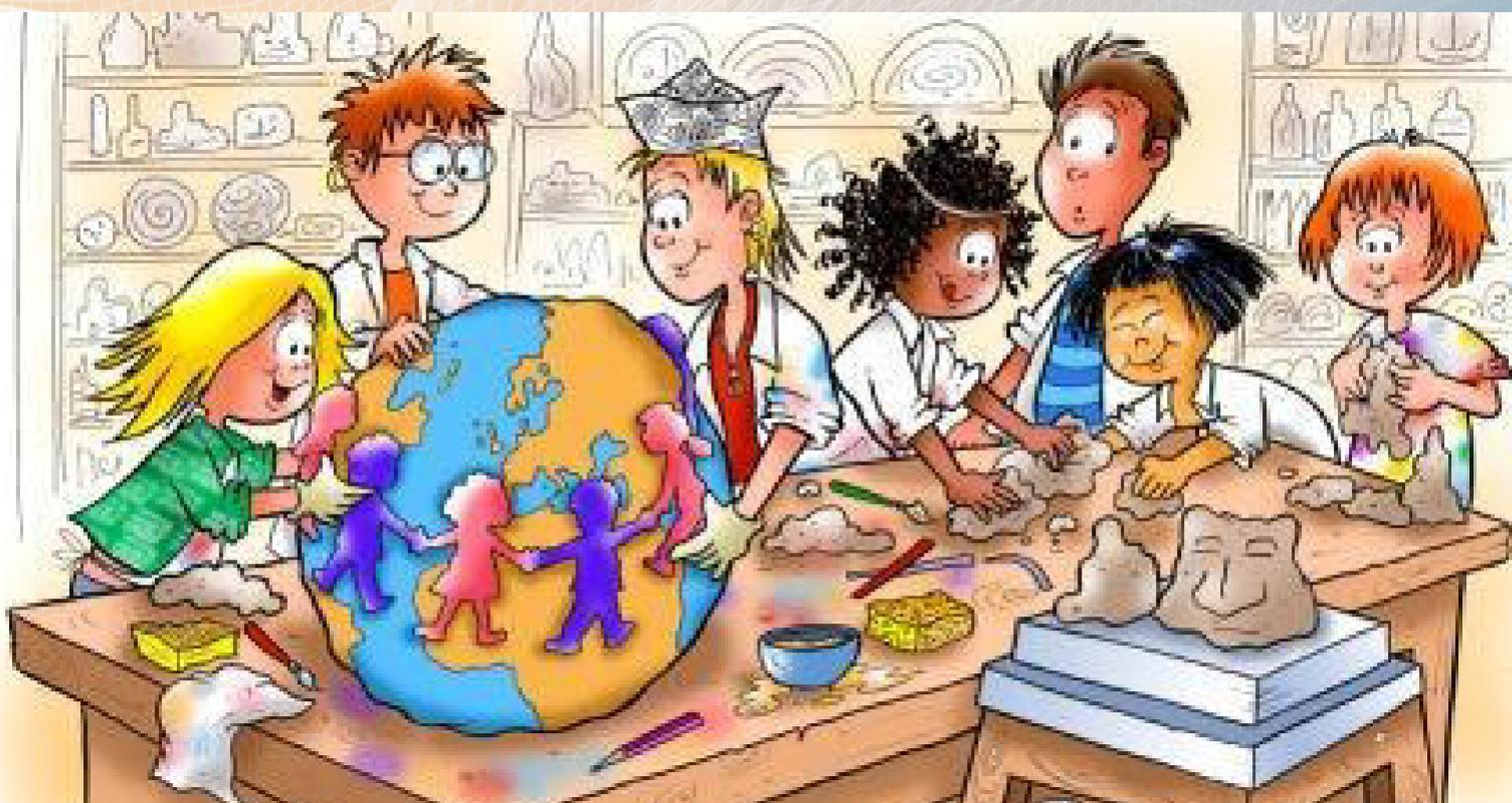
## Recensioni

- Il cigno nero

## APPROFONDIMENTI TEMATICI

- Le regole per star bene a scuola
- Informazioni, Curiosità, Risorse Naturali-Storiche-artistiche per la valorizzazione del territorio
- Lombardy
- Pachino tomato

# LE NOSTRE ATTIVITÀ



# PAPIRI EGIZI..IN CLASSE!!! EIA

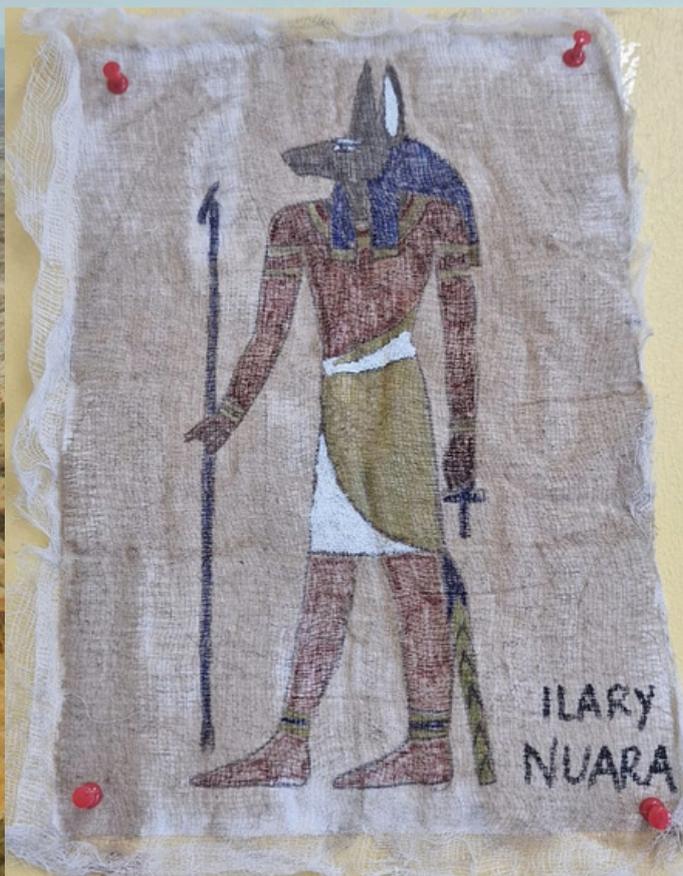


Realizzazioni a cura degli alunni  
della classe E1A:

Di Gangi Simona  
Erjali Nourelhoda  
Nuara Ilary Crystal  
Sedita Maria Rita  
Zuzzè Samuel

ASACOM

Castiglione Fabiana  
Solazzo Lorena



Uscita n. 3, Maggio 2025

lavocedelvirgilio

# IL FUMETTO DIVINO

a cura di Mariachiara Sanguinè

## DANTE E LA VISIONE DI DIO



Uscita n. 3, Maggio 2025

lavocedelvirgilio

# IL FUMETTO DIVINO

a cura di Mariachiara Sanguinè



Uscita n. 3, Maggio 2025

lavocedelvirgilio



# ANTICHE CIVILTÀ'

GLI EGIZI

\*Storia - cultura e curiosità\*



Uscita n. 3, Maggio

lavocedelvirgilio



I PAPIRI  
D'EGITTO

ANCIENT

# EGYPT



# I PAPIRI

## Come si fanno

Il papiro è considerato il primo vero materiale da scrittura della storia.

Il papiro veniva realizzato a partire dalla pianta **Cyperus papyrus**, che cresceva lungo le rive del Nilo. Gli Egizi tagliavano il fusto della pianta e ne estraevano il midollo, che veniva affettato in strisce sottili.

Queste strisce venivano disposte prima in orizzontale, poi in verticale, creando un intreccio. Il foglio veniva quindi pressato con dei pesi per alcuni giorni. Durante questo processo, la linfa della pianta agiva come una colla naturale. Una volta asciutto, il foglio veniva levigato con pietre lisce fino a ottenere una superficie pronta per la scrittura.

I papiri venivano poi uniti tra loro per formare lunghi rotoli.



## Come venivano utilizzati

Il papiro era un materiale fondamentale nell'antico Egitto, usato principalmente come supporto per la scrittura. Veniva impiegato per:

- \* Documenti ufficiali e religiosi: decreti, contratti, testi funerari (come il Libro dei Morti).
- \* Letteratura e scienza;racconti, trattati medici e matematici.
- \* lettere personali

Oltre alla scrittura, la pianta del papiro era versatile e veniva utilizzata per:

- \* Corde, cesti e stuoie ( grazie alla robustezza delle sue fibre)
- \* Sandali e piccole imbarcazioni: fasci di steli legati insieme.
- \* Alimento e medicina: in alcune preparazioni.

ILARY CRYSTAL NUARA  
MARIA RITA SEDITA  
ALEXANDRA CALIN  
LUCREZIA LUPO  
SIMONA DI GANCI



# L'ARTISTA DEL MESE

# CREANDO

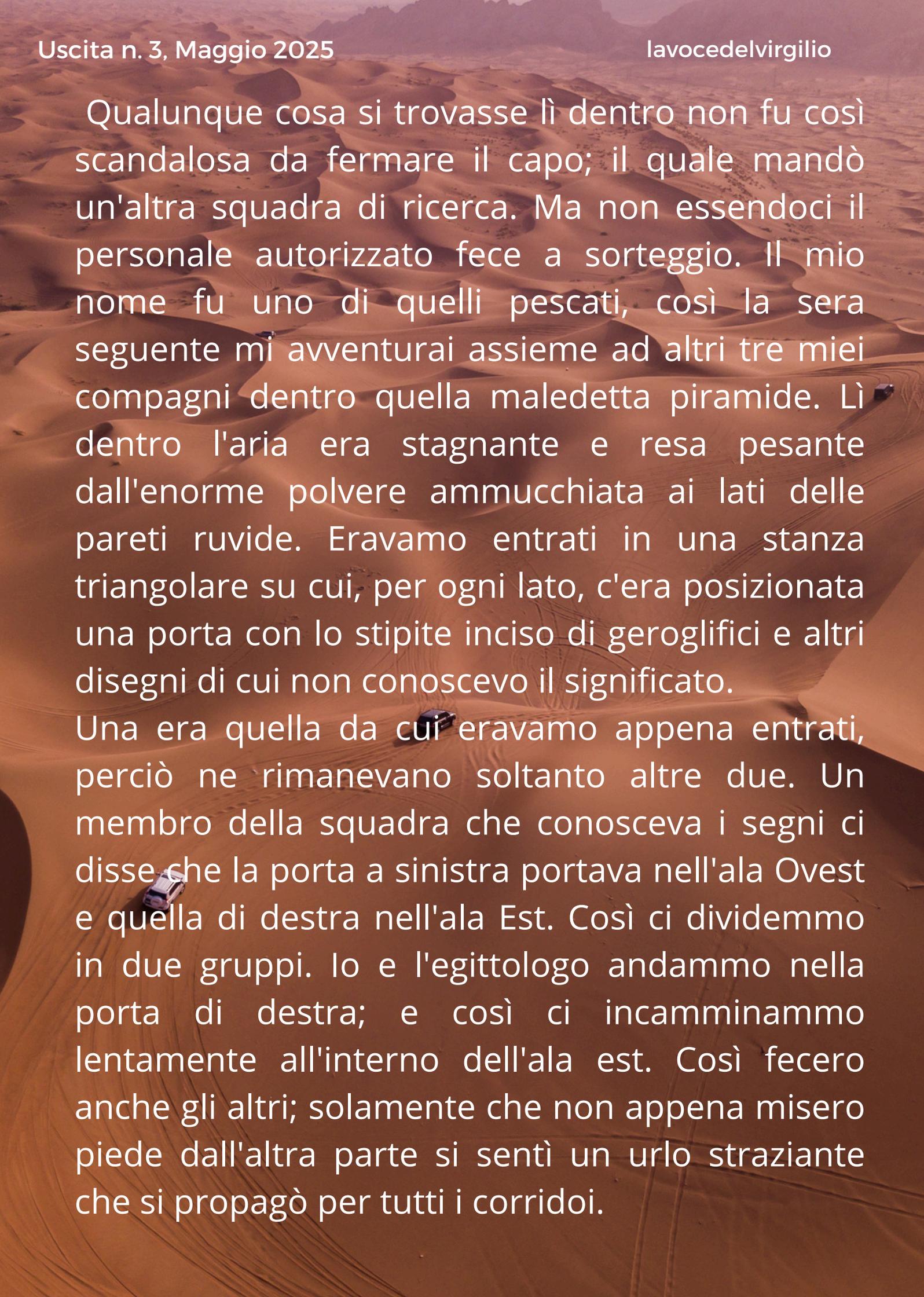


## IL VIAGGIO NEL DESERTO

Mi trovavo nel deserto egiziano vicino a Giza, per una ricerca finanziata da un ricco archeologo proprietario della zona, con lo scopo di trovare un'antica piramide dalla punta rivestita da diamante e cristalli, dove al suo interno si trovava un grande Rubino. Le storie locali raccontavano di come questo, di notte, riuscisse ad indicare la strada ai viaggiatori notturni grazie alla rifrazione della luce sulla punta.

Stranamente al mio capo interessava di più la scoperta in sé, che il bene economico che una quantità di pietre preziose potevano avere sul mercato. Così il mio primo giorno lo passai a passeggiare, così per modo di dire, nel deserto arido per arrivare al luogo dello scavo.

Alcune settimane prima infatti un gruppo di archeologi aveva già ritrovato la vecchia mappa che conduceva in un luogo sperduto e molto lontano dalle altre Piramidi già esistenti, e a noi toccava solo il ritrovamento di essa. Non passò molto tempo, e uno degli ingressi fu portato di nuovo alla luce. La prima squadra di esploratori andò ad esplorare ma non fece più ritorno.

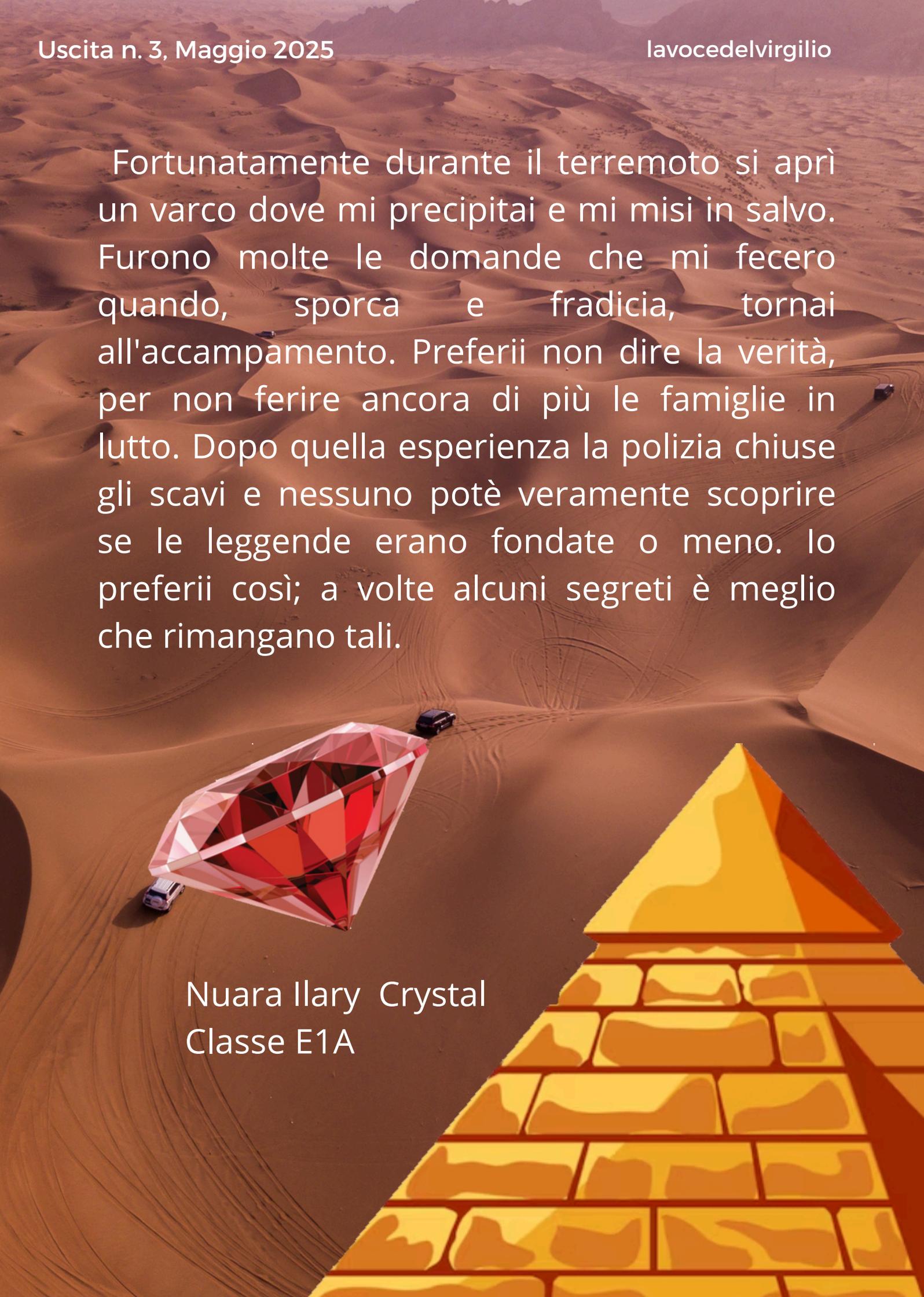


Qualunque cosa si trovasse lì dentro non fu così scandalosa da fermare il capo; il quale mandò un'altra squadra di ricerca. Ma non essendoci il personale autorizzato fece a sorteggio. Il mio nome fu uno di quelli pescati, così la sera seguente mi avventurai assieme ad altri tre miei compagni dentro quella maledetta piramide. Lì dentro l'aria era stagnante e resa pesante dall'enorme polvere ammassata ai lati delle pareti ruvide. Eravamo entrati in una stanza triangolare su cui, per ogni lato, c'era posizionata una porta con lo stipite inciso di geroglifici e altri disegni di cui non conoscevo il significato.

Una era quella da cui eravamo appena entrati, perciò ne rimanevano soltanto altre due. Un membro della squadra che conosceva i segni ci disse che la porta a sinistra portava nell'ala Ovest e quella di destra nell'ala Est. Così ci dividemmo in due gruppi. Io e l'egittologo andammo nella porta di destra; e così ci incamminammo lentamente all'interno dell'ala est. Così fecero anche gli altri; solamente che non appena misero piede dall'altra parte si sentì un urlo straziante che si propagò per tutti i corridoi.

Ma non appena ci girammo per andarli ad aiutare il buco era stato sostituito da una spessa lastra di pietra anch'essa decorata con dei simboli. Un po' scossi attraversammo l'intero corridoio che, dopo qualche ora, ci portò fino alla stanza di cui parlava la leggenda. Quando entrammo notai subito l'enorme rubino posizionato sopra una specie di piedistallo. Non appena azzardai un passo verso quella struttura sentii sul collo il freddo acciaio della canna della pistola che l'egittologo mi aveva appena puntato. In quel momento capii che aveva fatto morire quelle persone innocenti facendole andare dalla parte sbagliata solamente per prendersi la Gemma. Lacrime salate scesero mentre, ancora con la pistola puntata contro, iniziava ad allontanarsi per andare a recuperare il rubino. Non appena rimosse la pietra dal piedistallo tutta la stanza iniziò a tremare e dove prima si trovava l'egittologo adesso si trovava solamente un ammasso di rocce, che nel frattempo stavano iniziando a riempire l'intera sala.

Fortunatamente durante il terremoto si aprì un varco dove mi precipitai e mi misi in salvo. Furono molte le domande che mi fecero quando, sporca e fradicia, tornai all'accampamento. Preferii non dire la verità, per non ferire ancora di più le famiglie in lutto. Dopo quella esperienza la polizia chiuse gli scavi e nessuno poté veramente scoprire se le leggende erano fondate o meno. Io preferii così; a volte alcuni segreti è meglio che rimangano tali.

A surreal desert landscape with rolling sand dunes. In the foreground, a large, faceted red diamond is positioned on the sand. To its right, a yellow pyramid with a brick-like pattern on its side rises from the dunes. A small black car is visible in the distance, driving on a path through the dunes. The overall scene is bathed in a warm, golden light.

Nuara Ilary Crystal  
Classe E1A

# La Notte del Liceo Classico

## un viaggio tra mito, pensiero e attualità

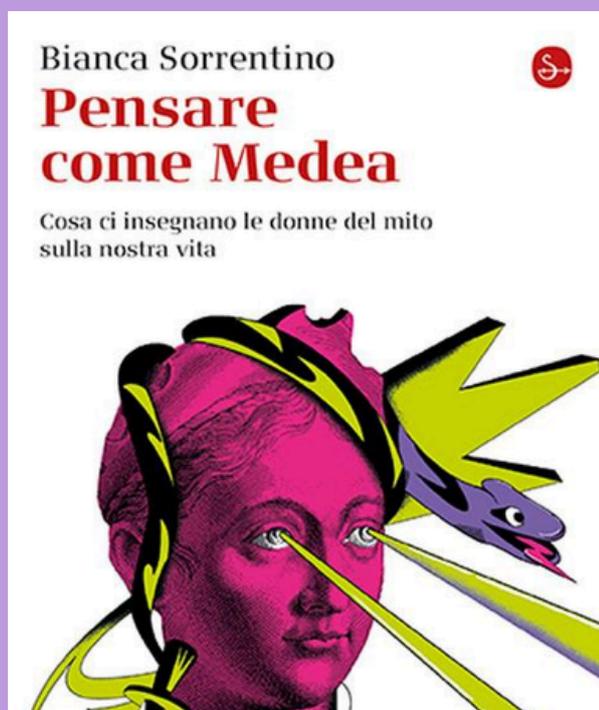
**“I classici sono quel che ci resta di ciò che non passa.” (I. Calvino)**

La cultura classica non è mai stata così viva come durante la Notte del Liceo Classico svoltasi presso il nostro Istituto “Virgilio” di Mussomeli. L’evento, che ha visto una partecipazione sentita e appassionata da parte di studenti, docenti e pubblico, si è aperto con un momento di grande intensità intellettuale: la presentazione del libro *Pensare come Medea* della classicista e scrittrice Bianca Sorrentino.

L’incontro con l’autrice ha offerto l’occasione per riflettere su temi profondi e attualissimi, a partire dalla figura tragica di Medea, simbolo di forza, ambiguità e intelligenza. La Sorrentino ci ha guidati con sensibilità tra le pieghe della mitologia e della letteratura antica, invitandoci a “pensare come Medea”, cioè a guardare il mondo con spirito critico, interrogandoci sul confine tra giusto e sbagliato, razionale e irrazionale, umano e disumano.

A seguire, noi studenti ci siamo confrontati in un breve ma intenso momento di riflessione collettiva, dove pensieri, emozioni e interpretazioni personali si sono intrecciati in un dialogo aperto, dimostrando quanto il mondo antico continui a parlare al presente.

Il cuore pulsante della serata è stato però lo spettacolo teatrale, interpretato da noi studenti del Liceo Classico, con la guida e il supporto dei docenti.



La rappresentazione ha avuto come filo conduttore il mare, elemento simbolico e narrativo che unisce le storie del mito che trasporta, separa e ricongiunge, che mette alla prova e permette la scoperta.

Attraverso il mare, abbiamo navigato tra le voci e le vite di alcune delle figure più emblematiche della mitologia greca dando particolare rilievo alle donne, troppo spesso relegate al silenzio o raccontate solo attraverso lo sguardo maschile. La nostra scelta è stata chiara: ridare voce a queste protagoniste, ascoltarle, comprenderle e portare alla luce la loro complessità, il loro coraggio, le loro contraddizioni.

Abbiamo incontrato Teti, madre dolente e potente, divinità marina divisa tra l’amore per il figlio Achille e il destino crudele che lo attende. Cassandra, la veggente inascoltata, simbolo tragico di una verità che nessuno vuole vedere, profetessa di sventure destinata all’incomprensione. Atena, dea della saggezza e della guerra, che rappresenta una femminilità forte, autonoma, capace di guidare e proteggere. E ancora Medea, figura centrale della serata, incarnazione della ribellione e dell’ambiguità morale, che rifiuta il ruolo passivo e paga il prezzo della sua libertà. Ogni personaggio è stato interpretato con intensità e partecipazione, accompagnato da musiche evocative e coreografie essenziali che hanno valorizzato i momenti più toccanti. Questa rappresentazione è stata per noi un modo per rivendicare il valore attuale del mondo classico, non come repertorio distante di storie passate, ma come specchio delle domande più profonde che ci poniamo oggi, soprattutto in un tempo in cui le voci femminili cercano – e trovano – nuovi spazi per raccontarsi.

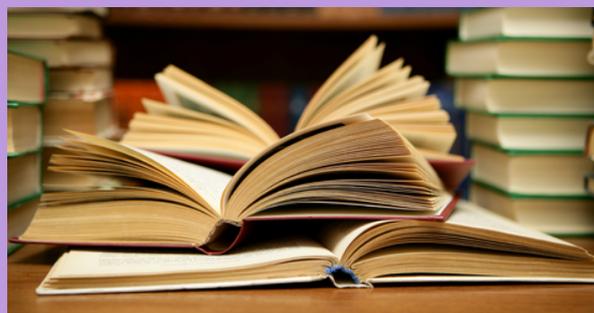
Sofia Castiglione C3A

# RECENSIONI

**CINEMA**



**RUBRICA DEL  
LIBRO**





# BLACK SWAN

## IL CIGNO NERO

Con “Black Swan” (2010), il regista Darren Aronofsky ci porta in un viaggio inquietante dentro la mente umana, usando il mondo affascinante ma spietato del balletto classico per esplorare i confini tra realtà e follia. La protagonista è Nina, una giovane ballerina interpretata da una straordinaria Natalie Portman (che per questo ruolo ha vinto l’Oscar), pronta a tutto pur di ottenere la perfezione nel ruolo principale de “Il lago dei cigni”.

Ma il sogno si trasforma presto in incubo. Più Nina si sforza di incarnare sia l’innocente Cigno Bianco che il seducente Cigno Nero, più perde contatto con la realtà. Allucinazioni, paranoia, episodi di dissociazione e autolesionismo diventano parte della sua quotidianità. Il suo viaggio artistico si trasforma in una discesa vertiginosa nella psicosi.

Il film rappresenta in modo disturbante ma efficace la fragilità mentale che può nascere dalla pressione esterna (madre opprimente, ambiente competitivo) e da un conflitto interiore irrisolto. In particolare, “Black Swan” tocca temi legati al disturbo dissociativo dell’identità, mettendo in luce quanto possa essere pericoloso inseguire un ideale di perfezione a ogni costo.

# CONOSCIMI!



# Finalmente arriva l'estate!

Ciao a tutti! Sicuramente siete stati impegnati con le ultime interrogazioni e verifiche e non siete riusciti a collaborare con i vostri pensieri da inserire nella scatola che abbiamo collocato nella bacheca degli articoli del giornalino!

Nessun problema! Lo riproporremo il prossimo anno scolastico...adesso ci sono gli ultimi giorni di scuola e l'arrivo delle meritate vacanze!

Come sapete le mie le trascorrerò sia a casa Rosetta che all'Isola che non c'era e quest'anno andrò pure in piscinaaaaaa!!!!

## Buona estate a tutti voi!!!!

Alessia

**APPROFONDIMENTO  
TEMATICO**

**LE REGOLE PER STAR  
BENE A SCUOLA**

**CLASSE A1A**

**Prof.ssa Concetta Tona**

**Prof.ssa Calà Vincenza**

**Prof. Fantauzza Giuseppe**



# *Le Regole per star bene a scuola*

**LAVORO DI ED-CIVICA:**

**realizzato dalla classe 1<sup>A</sup> Agraria**



## *Come mi devo comportare da Alunno??*

### **In classe**

- In classe si deve stare in silenzio, non uscire fuori dell'aula se non dà il permesso l'insegnante, non mangiare durante la lezione, non passeggiare per i corridoi e infine non utilizzare il cellulare
- essere puntuale; tenere il banco in ordine; non utilizzare lo smartphone; fare i compiti, utilizzare un abbigliamento appropriato
- rispettoso di quello che ci viene detto

## *Verso i compagni come mi devo comportare in classe ?*

- **Comportarsi bene con i compagni di classe è fondamentale per creare un ambiente positivo.**
- **devo avere rispetto durante le loro interrogazioni; non devo litigare e devo utilizzare un linguaggio garbato**
- **bisogna non essere egoista, farli sentire come se fossimo una famiglia, non si deve escludere nessuno, non prenderli in giro.**
- **accettare tutti, trattarli allo stesso modo e non escludere nessuno dalle attività di classe;**
- **rispettare la loro libertà**



## *Nei Confronti degli insegnanti come mi devo comportare ?*

- **devo essere educato e rispettoso**
- **bisogna rispettarli e capire il distacco tra alunno e professore**

## *Quando gli insegnanti spiegano cosa devo fare??*

- **ascoltare, partecipare e anche fare domande.**
- **devo ascoltare la lezione ed evitare le distrazioni; non chiacchierare.**
- **ascoltare la spiegazione, non disturbare i compagni e i professori e non chiedere di uscire senza un motivo**



*Come mi devo comportare quando sono insieme agli altri ?*

*Quando sono con i compagni per rispettare le idee e le opinioni di ognuno cosa devo fare?*

- **rispettarli**
- **dimostrare comprensione e non devo giudicare.**
- **esprimere la mia opinione, prendendo in considerazione anche quella dei miei compagni.**
- **concordare una cosa giusta per tutti**



*Per coinvolgere gli altri nei lavori di gruppo o nei dibattiti devo...*



- **Condividere**
- **entusiasmare gli altri e mettere in chiaro gli obiettivi da raggiungere**

*Per aiutare i miei compagni che si trovano in difficoltà affinché possano integrarsi; devo.*

- **sostenerli**
- **essere gentile e mostrare apprezzamento.**
- **devo renderli complici del lavoro.**
- **devo cercare di riconoscere i loro pensieri e le loro emozioni quindi essere empatico.**
- **devo...coinvolgere tutti e non escludere nessuno**



## *Per non cadere nella trappola della complicità e dell'omertà, mi impegno a...*

- **mi impegno ad essere onesto e sincero.**
- **mi impegno a cercare di restarne sempre fuori e di collaborare con chi penso abbia ragione.**
- **mi impegno a non seguire i comportamenti sbagliati degli altri.**



## *Quando i compagni sono interrogati come mi devo comportare?*

- **Bisogna rimanere concentrati e sostenere il compagno.**
- **Devo ascoltare mentre ripetono e non fare interventi inopportuni**



## *Come mi rendo utile quando i compagni hanno bisogno?*

- **Rendersi utile per i compagni è un ottimo modo, possiamo renderci utili offrendo loro un supporto ma anche essere disponibili**
- **passo loro i miei appunti**
- **ascoltandoli e cercare di capire le loro difficoltà di tutti e non escludere nessuno**



## *Le regole da rispettare quando seguo la lezione: cosa DEVO e NON DEVO fare?*

- **Devo ascoltare e non devo disturbare**
- **Devo stare attento, per intervenire devo alzare la mano, devo sedere in modo composto, devo stare in silenzio, non devo disturbare gli insegnanti e compagni.**



## *Come mi porgo verso gli adulti? (tutto il personale della scolastico)*



- Sono educato.
- Devo rispettarli in quanto sono persone più grandi di me
- Mi pongo verso gli adulti con rispetto e gratitudine, apprezzandoli per il lavoro che svolgono

## *Ho cura di tutto ciò che si trova in aula? Come lo custodisco e come lo faccio custodire?*

- Custodisco arredi, facendo attenzione a non sporcare a non rompere.
- L'aula è come la nostra seconda casa quindi bisogna tenerla ordinata e pulita
- Non distruggere i servizi che ci vengono dati, mantenere ii luoghi puliti come sono stati trovati.



*Quali regole devo seguire per condividere gli spazi comuni della scuola (palestra, auditorium, aree dove faccio ricreazione, corridoi, bagni etc.)*

- **Condividere gli spazi della scuola richiede rispetto e collaborazione, alcune regole sono: pulizia, silenzio e rispetto, uso responsabile delle attrezzature e anche comunicazione...**
- **Noi studenti siamo tenuti a utilizzare correttamente le strutture che la scuola mette a disposizione, non recare danni a tutto ciò e chi sporca è obbligato a pulire.**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

AIA

# **APPROFONDIMENTO TEMATICO**

**Informazioni, Curiosità,  
Risorse Naturali-  
Storiche-artistiche per  
la valorizzazione del  
territorio**

**Prof. Pera Francesco**

**Prof. Morrealese Carmelo**

**Alunni**

**Baanane Sara**

**Di Vita Domenico**



CONOSCIAMO IL  
NOSTRO TERRITORIO

SUTERA



ALAA ALDIN SHAM 2AL

## DOVE SI TROVA SUTERA?

Sutera si trova nel cuore della Sicilia e precisamente nell'entroterra nisseno. Confina con Acquaviva Platani, Bompensiere, Campofranco, Casteltermini, Milena e Mussomeli



# INFORMAZIONI GENERALI

Il clima di Sutera è tipicamente mediterraneo con estati calde e secche ed inverni non molti freddi ma spesso piovosi. Presenza di escursioni termiche tra il giorno e la notte





Lo stemma comunale, riconosciuto con decreto del capo del governo del 18 novembre 1934, presenta la seguente blasonatura: «Di rosso, ai sei monti d'oro, sovrapposti uno all'altro in due file, sormontati da una corona pure d'oro all'antica; al Capo del Littorio; il motto riportato in un cartiglio sotto lo scudo "Sutera ingens ac subtilissima civitas", si può tradurre come "Sutera città importante sebbene molto piccola.



IL NOME SUTERA DERIVA DALLA PAROLA GRECA SOTE'R CHE SIGNIFICA SALVATORE. SI TRATTA DI UN APPELLATIVO CON CUI GLI ABITANTI HANNO NELLA STORIA, CONSIDERATO IL MONTE CHE LI PROTEGGE.

# RISORSE NATURALI

## *Monte San Paolino*

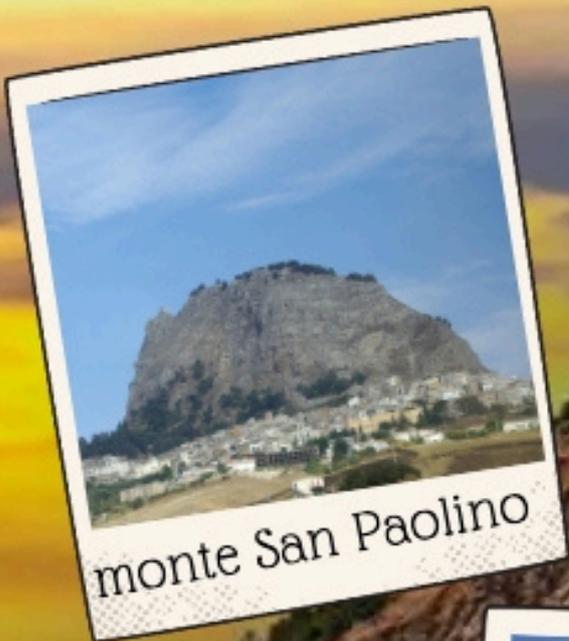


Il monte San Paolino è alto 825 metri, ha una circonferenza di 1 chilometro e mezzo circa ed una superficie di più di 11 ettari; la scalinata che conduce sulla sua sommità è costituita da 183 gradini distribuiti in 4 rampe; il dislivello tra la parte più elevata dell'abitato e la cima del monte è di 200 - 250 metri circa. Dalla sommità si possono vedere 25 paesi, il mare di Agrigento, le Madonie, l'altopiano di Enna e sullo sfondo l'Etna.

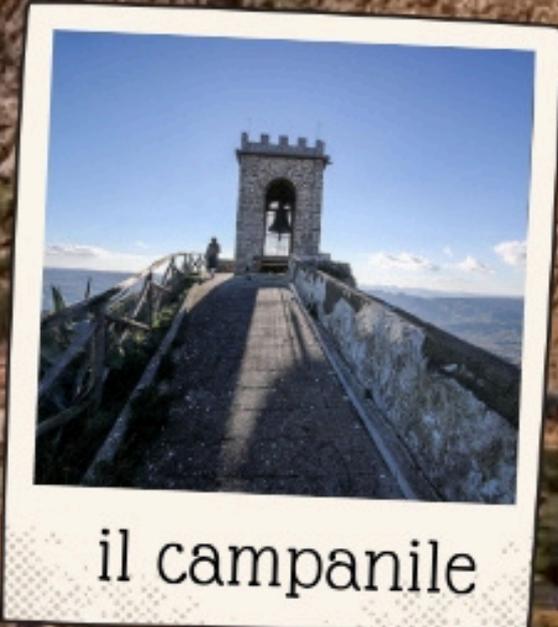
**Santuario Diocesano San Paolino** fu fatto costruire intorno al 1370 dall'allora Barone di Sutera Giovanni III di Chiaramonteil, fu in parte realizzato con materiali provenienti da un antico fortilizio di origine bizantina di cui, ancora oggi, esistono i ruderi

### Possiamo visitare

le stazioni della Via Crucis  
la prigione detta di Filippo D'Angiò  
la campanella suonata dai pellegrini  
il Santuario Diocesano  
il convento che ospitava i Frati Filippini  
(eremo Sant'Onofrio)



monte San Paolino



il campanile



il santuario

## *Pizzo San Marco*



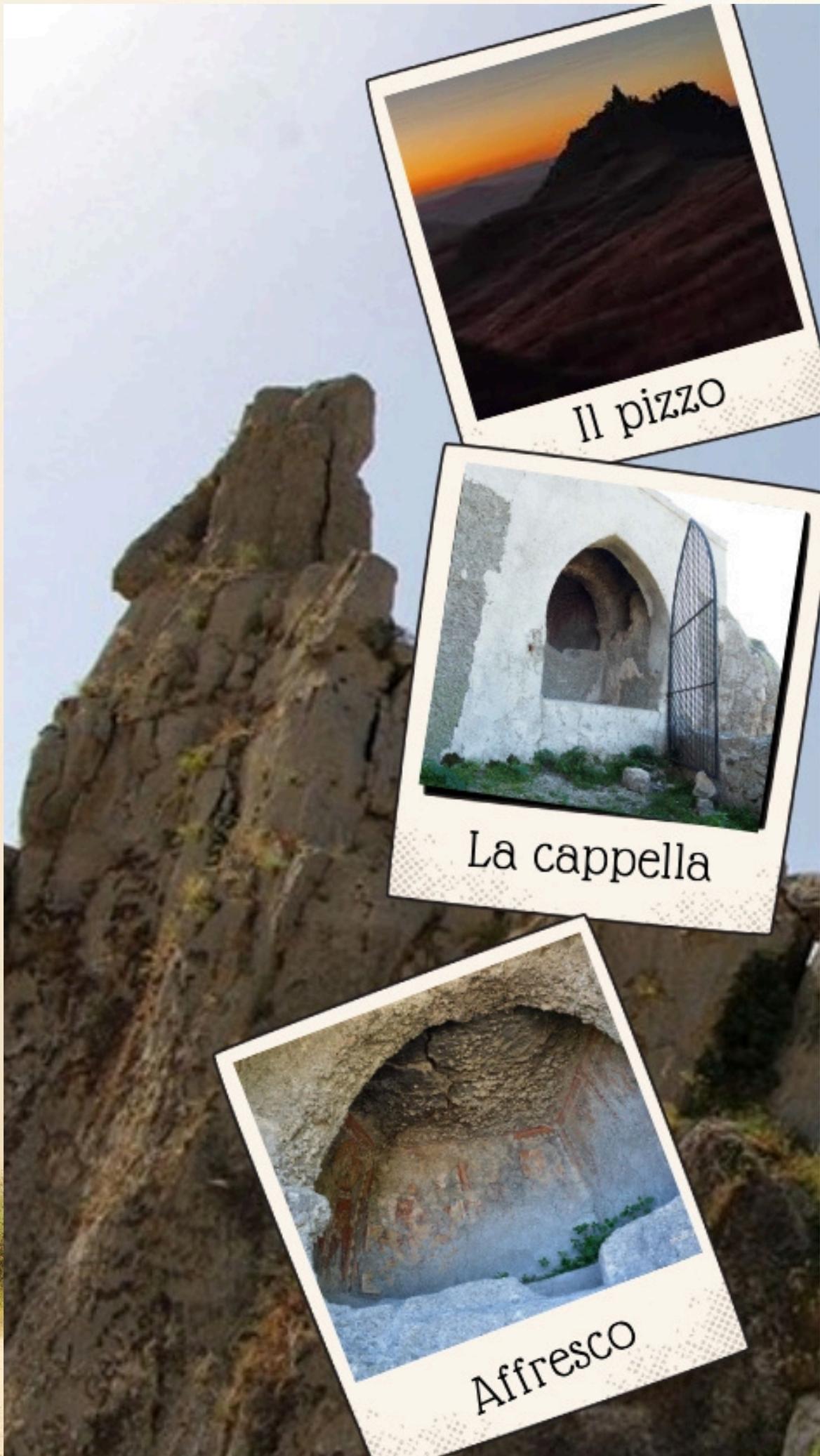
Pizzo San Marco è una rocca frastagliata a causa di eventi tellurici, due sono le sommità che caratterizzano la rocca: il pizzo che è il punto più alto (inaccessibile) e lu "scifazzu" che è il punto più alto (accessibile) esposto a sud-ovest. La montagna di S. Paolino e i pizzi di S. Marco, favorirono l'afflusso di correnti migratorie greche che dalle sponde del Mediterraneo erano alla ricerca di un retroterra fertile, ricco di cacciagione e ben adatto al controllo delle zone interne abitate da quelle popolazioni, tenacemente avvinte alle loro alture e alle loro usanze preistoriche.

### **Soter (Sutera)**

sicurezza da qualsiasi assalto nemico

### **Da ammirare**

La cappella con i suoi affreschi



Il pizzo

La cappella

Affresco



## RISORSE STORICHE/ARTISTICHE

- Chiesa di Sant'Agata
- Chiesa Maria Santissima del Carmelo
- Chiesa San Francesco
- Chiesa di Santa Maria Assunta

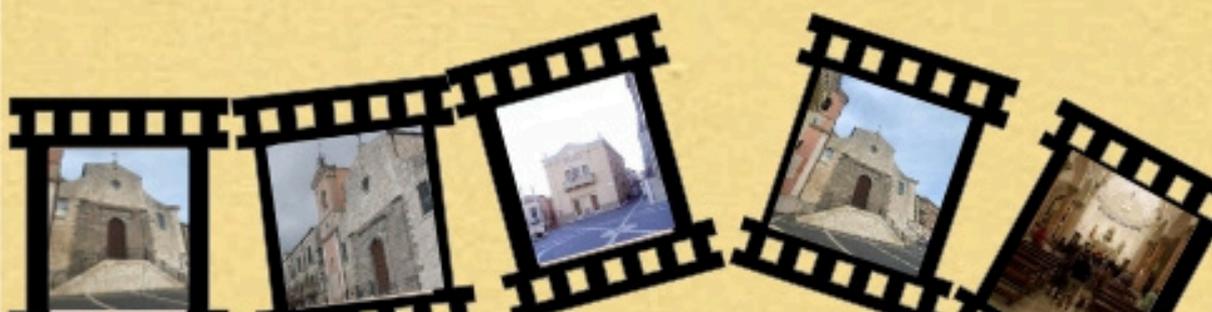


## Chiesa Sant'Agata



Situata nella piazza Sant'Agata, è dedicata all'omonima Santa. L'impianto originario risale al 1400 ed è di stile romanico. La chiesa è stata però quasi del tutto ricostruita nella seconda metà del 1700 e al sobrio prospetto principale è stata affiancata una più recente torre campanaria da poco ristrutturata.

L'interno è a tre navate: quella centrale è a botte, molto profonda, mentre quelle laterali sono a crociera e poggiano su colonne cilindriche, rivestite da un intonaco speciale stile marmo porfido e ornate da capitelli in pietra uno diverso dall'altro.



## Chiesa SS Maria del Carmelo

La chiesa sorge nel rione Rabatello ed è dedicata alla Madonna del Carmelo che è stata proclamata Patrona di Sutera; è un edificio dalle linee semplici. La chiesa è stata quasi del tutto ricostruita tra il 1934 e 1936. I Carmelitani di Sutera si spostarono dal primitivo cenobio in contrada S. Croce nei locali annessi alla Chiesa del Carmelo probabilmente verso la metà del 1600.



## Chiesa San Francesco



Nel 1500 nasceva la Chiesa di Santa Maria di Gesù, rifatta nel 1741 con il titolo di Santa Maria della Visitazione. Accanto sorgeva un edificio fondato dai Padri Cappuccini demolito nell'ottobre del 1973, perché pericolante e poi espropriato dal Comune per l'ampliamento dell'attuale cimitero. Nel 1961 dopo il crollo delle mura fu rifatta in cemento armato. Da quell'anno custodendo la Statua di San Francesco la Chiesa viene detta Chiesa di San Francesco. Dal 1862 al 1864 vi dimorò Gioacchino la Lomia di Canicattì, noto e illustre predicatore, famoso per virtù e santità.

## Chiesa Santa Maria Assunta



È anche la Chiesa Madre di Sutera. Fu fatta costruire intorno al 1374 da Giovanni III di Chiaramonte che nel 1366 era divenuto Barone di Sutera. Essa fu edificata sul luogo dove sorgeva la moschea araba, che si fa risalire all'875 circa. Allo scopo evidente di cancellare le tracce di un tempio pagano, il Barone fece abbattere la principale volta della moschea e fece costruire il nuovo edificio cristiano, incorporando in esso alcune strutture rimanenti. Quello che ci rimane oggi dell'antico tempio musulmano sono quattro nicchie in malta di gesso (fino agli anni cinquanta erano nove) prive di elementi decorativi e artistici, che sporgono da una parete intoracata. La chiesa madre è stata però quasi del tutto ricostruita verso la fine del 1500 e ha continuato, nel corso dei secoli, a subire modifiche e rimaneggiamenti che ne hanno inevitabilmente stravolto l'aspetto e lo stile originario.

## RISORSE CULTURALI

Annualmente, a Sutera, viene realizzato il Presepe vivente, dove ogni abitazione diventa una postazione che ricorda gli antichi mestieri (panarara, fabbro, artigiano) e rievoca il grande evento della nascita di Gesù. Durante il percorso del Presepe vivente, i visitatori sono deliziati dai sapori dei piatti tipici come "li ciciri", "lu pani cunzato", "la minestra di maccu", "la guastedda". Il Presepe Vivente di Sutera è stato inserito nel R.E.I. (Registro delle Eredità Immateriali) della Regione Sicilia e ormai può contare oltre 20.000 visitatori l'anno, tanta l'affluenza ed ormai la manifestazione può ritenersi a carattere nazionale.

Queste attività vengono organizzate nell'antico quartiere chiamato Rabato, dalla parola araba Rabat che indica il sobborgo posto oltre la cinta muraria della città. In questo quartiere è ancora oggi possibile ammirare le antiche case di gesso e i tradizionali dammusi arabi, delle abitazioni in muratura dalla forma squadrata.



# TIPICITÀ DEL TERRITORIO

"U PITIRRI" è il piatto tipico del borgo di Sutera. Una ricetta di 2000 anni, diffusa soprattutto nelle aree solfifere siciliane. Nascosta tra le colline delle province di Caltanissetta e Agrigento, un'autentica gemma culinaria che si annida nell'entroterra siciliano: u' pitirri, una minestra densa e cremosa, fatta di semola di grano duro e mescolata da erbe selvatiche, avvolta nell'aroma distintiva del finocchietto selvatico fresco.



"VIRCIDDRATU" di Sutera è un dolce tipico riconosciuto come prodotto a Denominazione Comunale disciplinato dal Comune di origine, in seguito alla legge n° 142 dell'8 giugno 1990. Il nome stesso buccellato proviene dal "buccellatum" degli antichi romani (pane di forma rotonda).

Il buccellato "virciddratu" di Sutera è un dolce prevalentemente natalizio ma viene gustato durante il corso di tutto l'anno. Per la preparazione del "Virciddratu" si utilizzano: mandorla dura di produzione locale, miele ricavato dalle piante selvatiche nostrane.

## I PROTAGONISTI DEL LUOGO

Tra i personaggi locali che si sono distinti in vari settori, ricordiamo Nono' Salamone, Lillo Zucchetto, Giuseppe Collura e Omar Noto.



Nono' Salamone: suterese doc, è uno degli ultimi cantastorie ed ha la fiera di appartenere a una schiatta antica che risale al Medioevo e che da allora ha sempre raccontato il proprio tempo mescolando fantasia e cronaca e girando pazientemente per piazze e fiere.

Lillo, infatti, era un giovane poliziotto già impegnato nella lotta alla mafia come membro della Sezione Catturandi, specializzata nella ricerca e cattura dei latitanti. La sua attività investigativa, svolta fino alla fine con grande passione e dedizione, gettò le basi per il grande processo a Cosa Nostra. Ucciso dalla mafia a Palermo il 14 novembre 1982



The Bleach, giovane band suterese guidata da Giuseppe Collura. Il primo brano "Lillo Zucchetto", il cui videoclip è stato presentato il 9 gennaio 2016 a Sutera, si distingue sin da subito per il forte contenuto che va a toccare un argomento molto importante e delicato: la lotta alla criminalità organizzata.

Omar Noto: Attore siciliano, nato e cresciuto a Sutera, dopo aver studiato all'Istituto Virgilio di Mussomeli, viene notato dal regista Pasquale Scimeca che lo invita a prendere parte ad alcuni dei suoi film in ruoli secondari. Appare così in Rosso Malpelo (2007), dove era Ranocchio e in Malavoglia (2010), nel quale ha il ruolo di Alessi. I film in cui ha partecipato sono: la Malarazza, il Biagio, 31 gradi Kelvin, Malavoglia, Rosso Malpelo, Il Giudice ed Il Boss





*"Sutera è un presepe di pietra  
abbracciato dalle colline della Sicilia,  
dove il tempo sembra rallentare tra  
vicoli silenziosi, antiche tradizioni e  
uno sguardo che spazia fino al mare...  
Assolutamente da visitare."*

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

# APPROFONDIMENTO TEMATICO

## Lombardy

**Teacher: Lanzalaco Giuseppa Martina**



---

# Lombardia

Intilla Christian e Valenza Evelyne

---



## Lombardy typical dishes

### 1. *Risotto alla Milanese*

- Description: Creamy risotto flavored with saffron.
- Typical Ingredients: Arborio rice, saffron, butter, onion, beef broth, grated Parmigiano-Reggiano.
- Often served with: Ossobuco.



### 2. *Ossobuco alla Milanese*

- Description: Braised veal shanks cooked slowly with vegetables, white wine, and broth.
- Special Touch: Often topped with gremolata (a mix of lemon zest, garlic, and parsley).



### 3. *Cotoletta alla Milanese*

- Description: Breaded and fried veal cutlet, similar to a Wiener schnitzel.
- Fun Fact: Traditionally bone-in and cooked in clarified butter.



### 4. *Cassoeula*

- Description: Hearty winter stew made with pork (ribs, sausage, skin) and Savoy cabbage.
- Traditional after: The end of the pig-slaughtering season in January.



### 5. *Polenta Taragna*

- Description: Polenta made with a mix of cornmeal and buckwheat flour, often enriched with cheese and butter.
- Common in: Alpine areas of Lombardy.



# Tradition of Lombardy

Lombardy (Lombardia), a region in northern Italy, has a rich cultural heritage shaped by its history, geography, and economic development. Here are some key aspects of Lombard traditions:

## 1. Festivals and Celebrations

- Carnevale di Bagolino (Brescia): A traditional carnival with masks, music, and dancing dating back to medieval times.
- Sant' Ambrogio (7 December – Milan): Celebrates the patron saint of Milan with religious events, markets, and the opening of the opera season at Teatro alla Scala.
- Festa del Torrone (Cremona): Celebrates the local nougat with historical parades and tastings.

## 2. Folk Music and Dance

- Folk dances like the Monferrina and Alessandrina are traditional in rural areas.
- Instruments such as the baghèt (a Lombard bagpipe) and fisarmonica (accordion) are used in traditional music.

## 3. Food and Gastronomy

Lombardy's culinary tradition is deeply linked to the land:

- Rich dishes like cassoœula, risotto alla milanese, and polenta taragna.
- The region is known for cheese (Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano) and cold cuts (Bresaola, Salame di Varzi).
- Famous desserts: Panettone (Christmas), Colomba (Easter), and Torrone.

## 4. Artisan Craftsmanship

- Violin making in Cremona: Home of Stradivari and a UNESCO cultural heritage.
- Silk weaving in Como: Renowned worldwide for its high-quality silk products.
- Ironwork and wood carving in alpine valleys.

## 5. Agricultural Traditions

- Transhumance in the Alps: Seasonal movement of livestock, still practiced in rural communities.
- Rice cultivation in the Po Valley: Lombardy is one of Europe's largest rice producers.
- Via Crucis and Holy Week processions, especially in Bergamo and Brescia.
- Santuario di Caravaggio and other pilgrimage sites are important in Lombard spiritual life.

# Location

## 1. Region in Northern Italy

Lombardy is located in northern Italy and is one of the country's most populous and economically important regions. Its central position in the north makes it a vital hub for transport, trade, and culture.

## 2. Borders

- North: Borders Switzerland, with part of the Alps acting as a natural boundary.
- East: Borders the Italian regions of Trentino-Alto Adige and Veneto.
- South: Borders Emilia-Romagna.
- West: Borders Piedmont (Piemonte).

## 3. Landscape and Geography

- Northern area: Alpine mountains with famous peaks and winter resorts.
- Central area: Rolling hills and large lakes such as Lake Como, Lake Garda, and Lake Maggiore.
- Southern area: The Po Valley (Pianura Padana), a flat, fertile plain ideal for agriculture and industry.
- Main river: The Po River, Italy's longest river, flows along the southern border.

## 4. Capital City: Milan (Milano)

- Milan is not only the capital of Lombardy but also Italy's financial, fashion, and design capital.
- It's a major European city known for the Duomo, La Scala Opera House, and business centers.

## 5. Strategic Importance

Thanks to its location:

- Lombardy is well connected to the rest of Europe via highways and railways.
- It is a center for international trade, finance, and manufacturing.
- It's also close to Switzerland, facilitating cross-border economic activity.

# Inhabitants of Lombardy

## Inhabitants of Lombardy

- Population:  
Lombardy is the most populous region in Italy, with about 10 million inhabitants.

## Main Cities and Their Populations (approximate):

- Milan (Milano) – ~1.4 million  
(metropolitan area: over 3 million)
- Brescia – ~200,000
- Monza – ~125,000
- Bergamo – ~120,000
- Como, Varese, Pavia, Lecco – range from 50,000 to 90,000



## Characteristics of the Population:

- Urban and Industrialized: Many people live in or around cities, especially in the Po Valley, where industry and services are concentrated.
- Diverse: Lombardy is home to people from all over Italy and many other countries due to job opportunities, especially in Milan.
- Multicultural: In recent decades, immigration has brought people from Eastern Europe, North Africa, Asia, and South America.

## Languages Spoken:

- Italian (official)
- Lombard dialects (especially among older generations or in rural areas)
- Other languages due to immigration (e.g., Arabic, Romanian, Chinese)

# APPROFONDIMENTO

## TEMATICO

### Pachino tomato

**Teacher: Lanzalaco Giuseppa Martina**

**Students:**

**Cairone Aurora, Bellanca  
Giuseppe e Solazzo Mattia**



A photograph showing a white ceramic bowl filled with bright red Pachino cherry tomatoes. Some tomatoes are scattered on a light-colored wooden surface in front of the bowl. The background is softly blurred.

## ***Pachino tomato***

*The Pachino tomato is a Sicilian fruit and vegetable product of the highest quality, appreciated for its juiciness and sweetness, and also known as "red gold". It is mainly grown in the municipalities of Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto and Ispica, in the provinces of Syracuse and Ragusa.*

A decorative graphic element consisting of overlapping, curved shapes in shades of orange and red, resembling a stylized flame or a modern architectural element.

## ***Pasta with pachino***

*Pasta with pachino: delicate sauce with fresh pachino tomatoes.*

*Ingredients for four people: 400 gr of pasta, 500 gr pachino tomatoes, to taste fresh basil, to taste fresh parsley, 1 chili pepper (optional) to taste salt, to taste extra virgin olive oil.*

*Preparacion: To prepare a sauce with fresh pachino tomatoes, start by putting the salted water for the pasta in a large pot and put it on the stove! Since the sauce is prepared at the same time. Wash and cut the pachino tomatoes in half, and the slightly larger ones into 4. Peel the garlic and crush it, put it in a pan with a drizzle of extra virgin olive oil, a chili pepper (if you like) and let the garlic brown gently. When it starts to sizzle, add the pachino tomatoes to the pan. Add a little fresh chopped parsley and salt. Sauté the pachino tomatoes over a high flame, then lower the heat and cook for about 10 minutes, stirring occasionally. Add a few basil leaves to flavor the sauce. As soon as it is ready, remove the garlic. While the cherry tomatoes are cooking, add the pasta and drain it al dente, finishing the last few minutes of cooking in the pan with the pachino tomatoes, adding a few tablespoons of the pasta cooking water. Sauté the pasta in the pan with the tomato sauce. If you prefer, you can stir in a handful of grated parmesan.*

A close-up photograph of a white plate of spaghetti. The pasta is coated in a rich, red tomato sauce. Several halved Pachino tomatoes are scattered on top, along with fresh green basil leaves. The background is softly blurred.



**GRAZIE PER AVER LETTO LE  
NOSTRE PUBBLICAZIONI !!!**

**TORNEREMO CON IL NOSTRO  
GIORNALINO IL PROSSIMO  
ANNO!!!**