



ARCOBALENO NEWS
EDIZIONE STRAORDINARIA

17 marzo 1861...2011

LA SICILIA, TERRA DI PRODOTTI RICCHI DI SOLE E DI CULTURA

Chi visita la Sicilia non la dimentica più

Le bellezze della nostra terra

Garibaldi quando sbarcò in Sicilia nel 1860 rimase sicuramente affascinato dal paesaggio e dai frutti della terra: gli agrumi succulenti e saporiti, il grano, la vite, i prodotti dell'agricoltura. La Sicilia è la terra dei forti contrasti e dalla grande storia. A Catania abbiamo la fortuna di avere la montagna, come la chiamiamo i catanesi, il vulcano Etna, e il mare; abbiamo anche la fortuna di potere scegliere tra la spiaggia di sabbia e gli scogli. A scuola abbiamo studiato che la vegetazione ha trovato nella lava un fertilizzante unico. Infatti crescono tante varietà di piante e di alberi: il finocchio marino, l'agave, la ginestra, gli aranci e i limoni, i noccioli, i ciliegi, i pistacchi, e tante altre specie. Partendo dalla costa catanese, dove la vegetazione è scarsa a causa delle costruzioni e dell'opera dell'uomo, risalendo verso l'interno troviamo giardini di agrumi. Più in alto si trovano la vite, il mandorlo, l'ulivo e il nocciolo. Abbiamo studiato che queste produzioni sono tipiche delle zone di Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Bronte, Biancavilla. Ancora più in alto continua la coltura delle viti da cui si produce il vino migliore d'Italia, e troviamo pure alberi di mele e pere e di castagne (a Sant'Alfio esiste quello famoso e più grande chiamato "dei cento cavalli", che pare abbia addirittura 3.000 anni). Salendo ancora troviamo il bosco, con specie tipiche: pino laricio, betulla, faggio, quercia.

Se ci pensiamo un attimo, anche il turista che viene a visitare Catania, come Garibaldi, rimane colpito da queste bellezze paesaggistiche e dai frutti della terra. Stiamo imparando a scuola come sia necessario rispettare l'ambiente per salvaguardare queste bellezze naturali; infatti salendo verso la "montagna" ci accorgiamo di quanti rifiuti sono abbandonati nei bordi delle strade, nei boschi, ovunque. E crediamo che anche il turista resti colpito da questo comportamento dei siciliani.

Nella nostra scuola stiamo imparando a praticare l'agricoltura biologica, abbiamo realizzato un "orto di pace". La prof ci ha spiegato che durante la guerra nascono gli "orti di guerra" per garantire la sopravvivenza dei civili. Per questo noi lo abbiamo chiamato così, perché vogliamo uno "sviluppo sostenibile" come si dice adesso... vogliamo semplicemente che le bellezze naturali e i frutti della terra che la nostra Sicilia ci offre possano continuare ad esistere, così come hanno fatto per millenni.

Gli alunni delle classi 1^A-1^B-1^C



ETNA - NICOLOSI

I nostri frutti

Garibaldi arrivato in Sicilia rimase esterrefatto della ricchezza e varietà dei nostri frutti

La Sicilia terra ricca di sole e di cultura è stata sempre abbondante di frutti della terra. Sia i Greci che i Romani l'hanno sempre considerata una terra promessa, generosa nel dare, come i suoi abitanti. Tanti sono stati i prodotti coltivati in Sicilia fin dall'antichità. Il grano lucente al sole, gli agrumeti portati dagli arabi fin dal X secolo, le vigne coltivate sulle colline, l'olivo, generoso nella produzione dell'olio, il pistacchio coltivato sui pendii dell'Etna, i fichi d'India, frutto spinoso ma ricco di sapore.

Ognuno di questi frutti è servito alla terra di Sicilia a renderla più ricca e produttiva. Quando arrivò nel 1860, Garibaldi con i suoi uomini rimase esterrefatto, pensava di trovare una regione povera, ma in verità era tale non perché mancava la fertilità o le braccia per lavorare, ma perché tutto era tenuto nelle mani dei baroni, ricchi, proprietari terrieri. Garibaldi promise di dividere le terre ai contadini, ma i suoi propositi rimasero vani.



PIANTE DI MANDARINI - S.M. DI LICODIA

Lutto nazionale

Morte di Garibaldi

Oggi, 2 giugno 1882, nell'isola di Caprera, dopo una lunga malattia, si è spento Giuseppe Garibaldi. Il generale era affetto da una malattia polmonare che lo costringeva a una grande sofferenza.

Garibaldi è considerato uno dei protagonisti dell'unificazione dell'Italia. Lo ricordiamo in particolare per lo "sbarco dei mille" che lo portò a conquistare la Sicilia e tutto il Sud d'Italia.

Il re Umberto I ha proclamato il lutto nazionale. Gli italiani danno l'estremo saluto all'eroe dei due mondi.

Sommario:

SALEMI	2
TRADIZIONI A SALEMI	2
LE CENE DI SAN GIUSEPPE I PANI DI SAN BIAGIO	2
I FICHI D'INDIA AGRUMI UVA	3
RICETTE	4
VIGNETTE	4
GIOCHI ENIGMISTICI	4



Castello Arabo-Normanno

Nel cuore della Valle del Belice, alle pendici del Monte delle Rose, tra i fiumi Mazzaro e Grande, sorge Salemi, splendida città medioevale fondata molto probabilmente sul sito dell'antica cittadella elima di Halicyae.

La cittadina conobbe un notevole sviluppo in età Normanna e Sveva, ma nel periodo angioino la popolazione fu ridotta in miseria. Un momento importante nella storia di Salemi fu il 14 maggio 1860, quando Giuseppe Garibaldi, giunto in Sicilia durante l'impresa dei Mille, la proclamò prima capitale d'Italia, titolo che mantenne soltanto per un giorno.

SALEMI

La prima capitale d'Italia



TRADIZIONI A SALEMI



Cucciddato

Una delle feste più importanti dal punto di vista folkloristico è quella che si svolge il 19 Marzo, giorno in cui si festeggia San Giuseppe. Questa festa coinvolge tutti gli abitanti di Salemi che con fervore cominciano con i preparativi una settimana prima del giorno così tanto atteso. La cena consiste in un banchetto che i devoti offrono ad un gruppo di bambini che simboleggiano la Sacra Famiglia. Gli uomini, lavorando per giorni, preparano in una stanza a pianterreno la struttura in legno di piccoli altari estemporanei. Questi altari sono a pianta circolare o quadrata, con colonnine portanti che convergono in alto formando una cupola. Tutta l'impalcatura viene ricoperta interamente di ramoscelli di mirto odoroso ed alloro e decorata con arance, limoni e pani. Al centro si prepara un piccolo altare con cinque ripiani e si appende in alto un quadro che raffigura la Sacra Famiglia. Questa tradizione la troviamo in molti paesi come Leonforte, Nissoria e altri dell'interno della Sicilia.

“La festa di San Giuseppe non è soltanto la festa del pane, del raccolto e del risveglio della natura; è soprattutto la festa della famiglia, in cui attraverso la preparazione del pranzo votivo, i fedeli ritualizzano un momento quotidiano fondamentale della cultura contadina”.

– San Giuseppe ci racconti come viene preparato il pane per la festa in tuo onore?

San Giuseppe - *La preparazione del pane impegna per diversi giorni, non solo le donne di casa, ma anche quelle del vicinato. L'impasto della farina segue un rituale ben preciso: i pani devono essere di peso e di dimensioni diversi e le forme rappresentano fiori, frutta e animali, mentre la loro collocazione sull'altare spetta per tradizione al capofamiglia.*

– Dove vengono collocati i cucciddati?

San Giuseppe - *I cucciddati vengono collocati al centro dell'altare insieme soprattutto al finocchio e alla frutta.*

– Che forma hanno i pani ?

LE CENE DI SAN GIUSEPPE

Intervista a San Giuseppe

San Giuseppe - *La forma di pane dedicata a me riproduce il bastone, u vastuni, decorato con un giglio simbolo di purezza; il pane dedicato a Maria è decorato con una rosa e guarnito da datteri e da un ramo di palma, simbolo di pace, mentre il pane dedicato a Gesù viene decorato con gelsomini, con uccelli e con i simboli della sua passione. I pani, una volta benedetti dal parroco, saranno regalati a parenti e amici.*

Il culto per San Giuseppe è diffuso in moltissimi paesi della Sicilia dei quali il santo è patrono.

A noi piace ricordare che la festa di San Giuseppe non è soltanto la festa del pane, del raccolto e del risveglio

della natura ma è soprattutto la festa della famiglia, in cui attraverso la preparazione del pranzo votivo i fedeli ritualizzano un momento quotidiano fondamentale della cultura contadina.



I PANI DI SAN BIAGIO

Intervista a San Biagio

– Si tratta di un rito pagano o cristiano?

S. Biagio– *E' un antico rito di origine pagana, con evidente significato propiziatorio, entrato successivamente a far parte del culto cristiano, rinnovandosi nei secoli.*

– In cosa consiste questa usanza?

S. Biagio– *Durante i preparativi che precedono il 3 febbraio, vengono preparati tre forme tipiche di pani: li cudduredda, pani la cui forma rappresenta la gola (... dovete sapere che io sono il protettore dei mali alla gola);*

li cavadduzzi i pani a forma di cavallette, in ricordo di quando nel 1542 le cavallette invasero le campagne di Salemi e furono debellate grazie all'intervento del santo; infine pani a forma di mano, la

manina di San Brasi, di bastone fiorito da un lato, simbolo di fertilità. Il 3 febbraio i pani vengono benedetti e distribuiti ai fedeli.

Ringraziamo San Biagio per la sua disponibilità e gli promettiamo di andare a Salemi il 3 Febbraio per la festa in suo onore e consumare i “suoi” panini sacri.



Nella cultura contadina il santo è molto amato

perché protegge la semina. Infatti anticamente, prima di seminare i terreni, si usava andare in chiesa con un sacchetto di cereali affinché fossero benedetti dal parroco e quindi sparsi sul terreno seminato.

– Quando e dove viene celebrata la festa in tuo onore?

San Biagio - *La festa viene celebrata il 3 febbraio nella chiesa del Rabato, una delle più antiche borgate di Salemi, l'antica Halicyae e vi è l'usanza di preparare dei pani votivi. Si tratta della prima festa dei pani con cui si apre un ciclo di ricorrenze che copre l'intero arco dell'anno.*

IL FICO D'INDIA

Il ficodindia (*Opuntia-ficus indica*) appartiene alla famiglia delle cactacee; è una pianta grassa e robusta che può raggiungere i 4-5 metri d'altezza. I suoi rami carnosì (cladodi), comunemente chiamati "pale", sono coperti di spine e nel mese di aprile si riempiono di fiori gialli. Si trasformeranno successivamente in frutti carnosì, dapprima verdi e poi gialli - rossi violacei.

Originaria del Messico, questa pianta si diffuse in Europa dopo la scoperta dell'America. Ben presto si sviluppò in tutti i paesi caldi del Mediterraneo, nell'Africa meridionale e in California.

In Italia si trova nelle regioni del sud e nelle isole. Cresce, in genere, in maniera spontanea; oggi vi sono in Sicilia località nelle quali viene coltivata con assiduità e perizia al fine di ottenere un prodotto di alta qualità (D.O.C.). Il frutto, dopo essere stato raccolto, viene trasportato in appositi magazzini, lavato e de-spinato con macchinari e tecniche appropriate, viene immesso, infine, nel mercato mondiale.

Il mio abito è spinoso ma il mio cuore generoso"

Sembra ammonire questo singolare frutto: una bocca ovoidale che nasce dalle cladodi (pale) e si presenta pervaso da setole pungenti sulla buccia. Ma la polpa, che può assumere diverse colorazioni, è tenera, gustosa, profumata anche se ricca di semi.

"Maneggiare con cura"

Bisogna raccoglierlo dalla pianta con le dovute precauzioni, muniti di appositi guanti, e per sbucciarlo e mangiarlo, imparare una tecnica particolare.

Dopo la raccolta, lasciare i frutti in una vasca con abbondante acqua in modo che le spine si disperdano. Tagliare e rimuovere le due estremità, poi inciderli per tutta la loro lunghezza e far rotolare la polpa sulla loro stessa buccia.



PIANTE DI FICHI D'INDIA - S.MARIA DI LICODIA

Proprietà organolettiche ed effetti salutistici

Oltre ad essere succoso e squisito, il ficodindia è ricco di proprietà terapeutiche e medicinali. Non per niente in varie parti del mondo è considerato "il frutto della salute", in quanto le sue caratteristiche offrono un alto contenuto di fibre, sali minerali, vitamine (A-C), calcio, ferro, tanto che in passato aiutava i naviganti a prevenire lo scorbuto.

Essendo povero di calorie, viene consigliato come integratore nella dieta mediterranea e nelle cure dimagranti.

Al ficodindia sono attribuite qualità terapeutiche come efficace depurativo nel facilitare la diuresi e l'espulsione dei calcoli renali. Ed ancora, abbassa i livelli di colesterolo nel sangue ed attenua la glicemia nei soggetti diabetici.

Nella medicina popolare, i frutti sono considerati astringenti ed un efficace rimedio contro alcune malattie sono le mucillagini dei cladodi che svolgono un'efficace azione emolliente e decongestionante per cui vengono impiegate nel trattamento per le ulcere, ferite superficiali e nella dermocosmesi.

AGRUMI

Intervista ad un contadino coltivatore di agrumi

Gli agrumi sono coltivati nella piana di Catania, sulle colline di Siracusa e nella piana della conca d'oro di Palermo. Le arance, i mandarini e le tante varietà di agrumi che maturano in Sicilia sono ricche di sostanze utili alla vita e sono considerati frutta di benessere per l'alto contenuto di vitamina C. I contadini, con la loro tenacia, hanno migliorato la qualità delle arance fino a arrivare a quella "arancia rossa" che è stata riconosciuta in Europa come I.G.P.

Gli agrumeti furono introdotti in Sicilia durante il periodo della dominazione araba intorno al X secolo. La coltura degli agrumi nell'isola si diffuse notevolmente nel secolo XVIII, ma è alla fine del secolo scorso che acquista grande rilevanza economica fino a diventare uno dei frutti simbolo dell'agricoltura dell'isola. L'arancia rossa siciliana non ha rivali sul piano della qualità, ma oggi soffre della concorrenza di altri Paesi.

D. Dalla sua esperienza ci racconti come mai gli agrumi sono così dolci e rossi?

R. Gli agrumi che sono coltivati in questa zona, nella piana di Catania, sono piantati in un terreno di origine vulcanica, grasso e ricco di microelementi.

D. Ma il rosso delle arance da cosa deriva?

L. Il motivo per cui le arance sono così rosse, e quindi così ricche di antiossidanti, è dovuto, non solo al terreno ma anche alla varietà che negli anni è stata selezionata.

D. Quali sono le qualità che hanno la polpa rossa?

R. Il tarocco, quando è in piena maturazione, il moro, un tipo di agrume poco considerato nel passato e poco commerciabile, ma oggi rivalutato per le sue qualità organolettiche, e il classico sanguinello, piccolo ma ricco di un succo rosso e dolce.

D. Come mai in Sicilia oggi c'è la crisi sulla vendita degli agrumi?

R. L'Europa e i nostri governanti non hanno tenuto conto della nostra agricoltura e hanno purtroppo trascurato le esigenze della Sicilia, sottovalutando le

ricchezze e le qualità organolettiche dei nostri prodotti senza confrontarli con quelle israeliane o spagnole. Basta, non mi faccia dire altro. Purtroppo oggi la Sicilia, che era la regina degli agrumi e la patria del tarocco, è in ginocchio. I ricchi proprietari abbandonano le campagne, non sono in grado di sostenere le spese perché non c'è guadagno nella vendita, ma speriamo in un futuro migliore!!!



UVA

La vite è una delle piante alimentari più antiche. La vite in Italia è coltivata fin dal secondo millennio avanti Cristo, non c'è regione italiana che non abbia i suoi vigneti. Da nord a sud, in collina, in pianura, in montagna, persino sulle isole più piccole, la vite cresce rigogliosa. Grazie alla sua conformazione geografica ed alla sua storia, l'Italia è il Paese al mondo con la maggiore varietà di vitigni.

Da sempre coltivata per produrre il vino, la vite trova in Sicilia una terra adatta per la sua crescita in quanto necessita di sole, calore e luce. L'uva, il cui nome scientifico è *Vitis vinifera*, ha diverse proprietà benefiche sia come frutto che come succo e possiede molte qualità alimentari e terapeutiche, preziose per la salute. Infatti, nel frutto si concentrano le forze della germinazione, nella buccia i lieviti che portano alla fermentazione e alla produzione di alcol, e nelle foglie è contenuta una notevole quantità di carboidrati. Il succo degli acini, digeribile e nutriente, è indicato per i bambini anemici e per l'alimentazione degli anziani.

La vendemmia, cioè la raccolta dell'uva, nelle piccole realtà di paese è tutt'ora un rituale che coinvolge molte famiglie. Per molti bambini invece non è così e la vendemmia è come un racconto. Se si vuole evitare che i bambini credano che le bottiglie di vino crescano sugli alberi, alla scuola spetta il compito di trasmettere questo tipo di saperi, non solo la riflessione sulla vendemmia ma anche soprattutto come avviene e con quali procedure l'uva si trasforma in vino.



LE RICETTE

Gelo di fico d'India

In un litro di succo di fichi d'India unire a freddo 70 gr di amido. Rimestare a fuoco lento fino a quando inizia appena la bollitura. Versare in un piatto di servizio e decorare a piacere.

Mustazzola di fichi d'India

Setacciare i fichi d'India e far cuocere il succo fino a ridurlo ad 1/3 del suo volume. Per ogni chilo di questo sciroppo aggiungere 25 gr di semola e continuare la cottura fino all'addensamento. Unire quindi mandorle tostate spezzettate ed aromi vari (buccia di arancia, vaniglia, cannella). Versare l'impasto su un piano di marmo ed appena è freddo tagliarlo a rombi (la tradizione vuole le misure 6x4 cm), che verranno esposti al sole per diversi giorni: appena secchi, si avvolgono in foglie di alloro e si conservano in scatole di latta.

Inno di Garibaldi

500g di lessso avanzato, 500g di patate tagliate a pezzetti, uno spicchio d'aglio, rosmarino, 2 cucchiai di olio d'oliva, 4 pomodori pelati, sale e pepe.

In una teglia capace, far rosolare l'aglio con l'olio ed il rametto di rosmarino, unire le patate e portarle quasi a cottura.

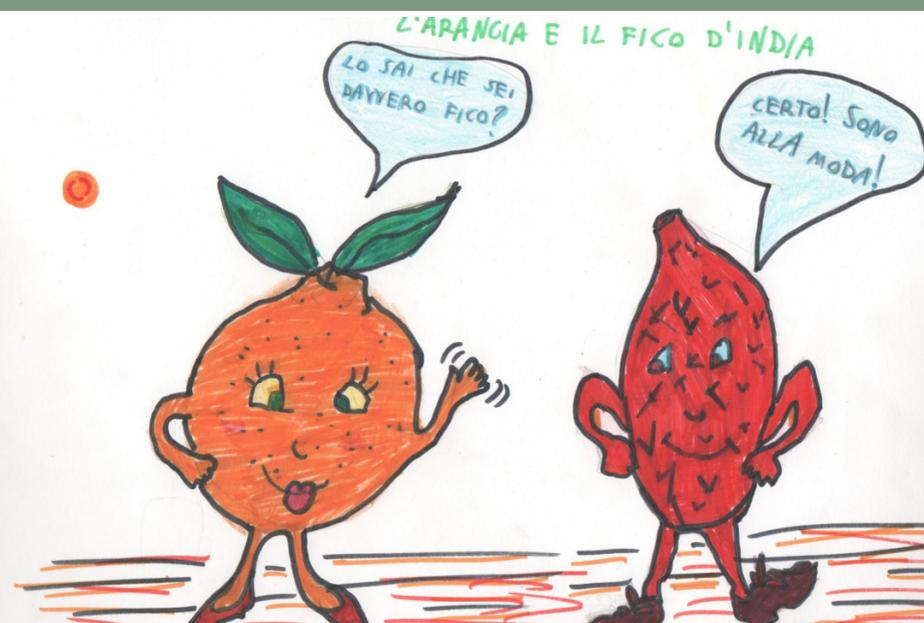
Salare ed aggiungere i pomodori ed infine aggiungere il lessso tagliato a fettine. Lasciare insaporire bene e spolverare di pepe a piacere.

Si serve caldissimo.

Rosolii di agrumi diversi

"Si fanno tutti sia per filtrazione che per infusione, si mettono in infusione nello spirito le scorze di agrumi o foglie o altro come sta, poi si passa a setaccio e si aggiunge lo zucchero a quella quantità che basta." (ricetta di un'anziana di catania)

L'ANGOLO DELLE VIGNETTE



GIOCHI ENIGMISTICI

Indovinello

Vivo con tanti fratellini,
rotondetti e zuccherini:
mi chiaman nera, mi chiaman bianca.
Per indovinar... nulla ti manca!

CRUCIVERBA

1	2	3		4		5	6		7
	8					9			
10									
11						12			
13			14						
15			16						

ORIZZONTALI

- Fiorisce a febbraio
- Rape senza ap
- Possono essere anche mediche
- Sono arancioni nell'orto
- La fine dell'amarena
- È piena di grappoli
- Doppie in zucca
- Vocali in pigne
- La usa il contadino

VERTICALI

- Con loro... si può fare una spremuta
- L'uva può essere bianca o...
- Vi si coltivano cipolle e aglio
- Estremi del limone
- Punge nel prato
- Ci sono quelle di S. Giovanni
- Un tipo di legumi
- Consonanti d'orzo

STAFF DI REDAZIONE

SCUOLA SECONDARIA DI
I° GRADO

CLASSI

I^A - I^B - I^C