

# *Le News Dall'I.C. di Francavilla di Sicilia*

Francavilla di Sicilia

Malvagna

Santa Domenica Vittoria

Motta Camastra

Roccella Valdemone

Mojo Alcantara

Graniti

**Prima Edizione**

**A.S 2022/2023**

Vita Scolastica pag 1

Scienze e tecnologia pag 4

Territorio pag 7

Arte, Cultura e Spettacolo pag 13

Sicilia in tavola pag 16



# **Prefazione del Dirigente Scolastico**

L'ideazione del giornalino scolastico è un'attività didattica ricca di potenzialità formative e rappresenta per la nostra comunità un laboratorio di informazione, un'occasione per stimolare la creatività delle alunne e degli alunni, sperimentare nuove forme di riflessione e far conoscere al territorio le esperienze educativo-didattiche realizzate nel corso dell'anno scolastico.

Il progetto "News dall'IC di Francavilla di Sicilia" ha potenziato le competenze comunicative degli alunni, ha favorito la collaborazione per il conseguimento di un obiettivo comune.

Per la realizzazione del giornalino scolastico è stata necessaria la collaborazione di tutti. Alcuni alunni hanno scritto gli articoli, altri, facenti parte dello staff di redazione, hanno curato le bozze e la stesura definitiva seguendo tutte le fasi di costruzione e revisione.

Ringrazio i docenti che hanno guidato e supervisionato il lavoro svolto dalle alunne e dagli alunni coordinati dalla docente referente del progetto Prof.ssa Daniela Filippello.

Ringrazio i collaboratori scolastici per l'impegno profuso, la D.S.G.A. e gli assistenti amministrativi per il supporto alle attività che hanno consentito il miglioramento dell'offerta formativa, le famiglie per la partecipazione e la disponibilità mostrate.

Complimenti ai giovani giornalisti per essere riusciti a dar voce ai loro pensieri.

La Dirigente  
Maria Rita Lo Giudice



# LA GITA A CATANIA DI LUI E LEI:

VITA SCOLASTICA

## D. e G. due alunni della V A di Francavilla di Sicilia

**LA SERA PRIMA:** (pensieri e parole)

**LUI:** Molto emozionato per la prima ed ultima gita dell'anno scolastico; preparati panini e dolci.

**LEI:** Felice ed entusiasta all'idea, mi sono preparata rilassandomi perché avevo molta ansia.

**SUL PULLMAN:**

**LEI:** Appena ho sentito la musica mi sono messa a cantare e a fare strane smorfie con il viso, facendo divertire la compagna seduta accanto a me.

**LUI:** Seduto negli ultimi posti con gli amici preferiti, abbiamo cantato e giocato ad aprire i pacchetti su Fifa 23, per tutto il tragitto.

**ARRIVATI IN PIAZZA DUOMO LUI e LEI:**

Divertente pausa merenda tra i piccioni ai piedi dell'Elefante simbolo della città; visita all'androne del Municipio e vista bellissima carrozza antica (anche se un po' datata); entrati nel Duomo di Catania l'emozione ci ha assaliti per la maestosa bellezza dei dipinti, del soffitto decorato, delle colonne, della tomba del Cardinale Dusmet e al centro l'altare dedicato alla Santa patrona di Catania: Sant'Agata.

Ci siamo quindi recati al **TEATRO DON BOSCO** per assistere ad un musical: **ENCANTO** della Disney.

**LEI:** Spettacolo molto bello e l'attrice preferita per me è stata Mirabel perché è intelligente, astuta e bella.

**LUI:** C'erano tantissimi attori ma il mio preferito è stato Bruno Madrigal che scappava dalla protagonista dello spettacolo.

**Pranzo al Bowling della Playa:**

**LUI e LEI:** Anche se abbiamo aspettato un po' per i nostri panini, perché per noi "grandi" il pranzo era previsto al secondo turno, l'attesa è stata divertentissima tra i numerosi giochi dell'ampia sala.

**Il ritorno a casa:**

**LEI:** Triste perché la gita è finita ma appagata per la bellissima giornata trascorsa con i compagni di classe, una classe unita che mi mancherà anche se mi auguro per il prossimo anno e ciclo scolastico, di ritrovare lo stesso rispetto e perché no, magari alcuni tra loro che nel frattempo sono diventati miei amici.

**LUI:** Molto dispiaciuto per il rientro a Francavilla ma anche molto felice per quello che ho vissuto durante questa indimenticabile gita.



# UNA GIORNATA A CALTAGIRONE

VITA SCOLASTICA

**IC FRANCAVILLA DI SICILIA**  
**Scuola Secondaria di Primo Grado**  
• Programma dell'uscita didattica a Caltagirone  
19/12/2022

Ore 08:00: Raduno dei partecipanti a Francavilla di Sicilia in p.zza D'Aquino e a Mojo Alcantara in Via Nazionale 1.  
Sistemazione in pullman e partenza verso Caltagirone (CT)  
Ore 10:00 circa: arrivo a Caltagirone e visita guidata dei Presepi caratteristici.  
Ore 13:00: Pranzo a sacco presso un'area attrezzata  
Ore 14:00: Continuazione del tour guidato  
Ore 16:30: Sistemazione in pullman e rientro



## LA SCALINATA DI SANTA MARIA DEL MONTE:

La Scalinata di Santa Maria del Monte (in siciliano A Scala dà matrici) è situata nella piazza del comune ed è una delle attrazioni più belle di Caltagirone. Fu costruita nel 1606 al fine di collegare la parte antica di Caltagirone alla nuova città costruita nella parte alta. La Scalinata è lunga 130 metri e comprende 142 scalini. Originariamente era stata costruita a sbalzi che ne interrompevano la pendenza da maestranze (Gaginesche) coordinate dal capomastro Giuseppe Giacalone. Nel 1844 furono unificate le varie rampe, su progetto dell'architetto Salvatore Marino. Nacquero così i 142 gradini della scalinata di Santa Maria del Monte, che dal 1954 è interamente decorata, nelle alzate

dei gradini, con mattonelle di ceramica policroma prodotte dalla Maioliche Artigianali Caltagironesi. La scala dei 142 gradini è annualmente illuminata il 24 e il 25 luglio (per la festa di San Giacomo, patrono della città), da migliaia di lumini a fiammella viva. Poiché in questa occasione è interrotta ogni forma di illuminazione elettrica, il risultato visivo che ne deriva è una sorta di colata lavica, un fiume di fuoco che nella sua palpitante luminosità stato applicato un rivestimento di maiolica policroma dello stesso tipo di quella che, nei disegna eleganti figure decorative, frutto dell'abilità di un capomastro, agli ordini del quale lavorano diverse decine d'addetti alla sistemazione delle lucerne. Dagli inizi di dicembre fino ai primi di febbraio, precisamente il 2 febbraio (giorno della candelora) possiamo ammirare la comparsa di un presepe posto sulla Scalinata. Il 19 dicembre abbiamo avuto l'occasione di andare a visitare con la scuola la meravigliosa città di Caltagirone. Una cosa che ci ha colpito molto è stata ovviamente la straordinaria scalinata adornata dal presepe. È stata un'esperienza incantevole, ci siamo innamorati di questa città e delle sue opere che stupiscono ogni suo spettatore.

## I Presepi

Il presepe, si sa, è la rappresentazione della nascita di Gesù. Non a Caltagirone, la capitale della ceramica siciliana. Questa è la città dei mille presepi, e qui il presepe è una vera

e propria forma d'arte, un lavoro che impiega gli artigiani calatini tutto l'anno, dal presepista allo scenografo, al figurinaio. Una tradizione simbolo della religiosità popolare e dell'eccellenza artigianale della civiltà contadina di Caltagirone, risalente agli inizi del '700, quando le famiglie di tutti i ceti sociali gareggiavano fra loro a chi realizzasse la scenografia più bella o la statua dal dettaglio più curato.

I presepi di Caltagirone attirano migliaia di turisti ogni anno grazie alla loro bellezza. Ci sono diversi tipi di presepi: presepi in miniatura, presepi animati e fatti in modo realistico. Molti di questi rimangono allestiti per tutto l'anno.

Il presepe animato è un presepe molto noto per le sue caratteristiche: questo presepe a differenza di altri, è animato, grazie a dei meccanismi elettronici. È molto alto quasi paragonabile ad altezza d'uomo. I personaggi sono realizzati in legno ed hanno vestiti fatti di stoffa. L'ambiente circostante rappresenta la capanna in cui è nato Gesù, l'ambiente è molto cupo e ristretto. Un altro presepe caratteristico è quello di Caltagirone in miniatura, che raffigura la città, ma in miniatura. Il presepe è molto caratteristico e scenografico, il paesaggio è tutto fatto in ceramica e grazie ad un gioco di luci si può notare un'alternanza tra notte e giorno.



CLASSE 3B—SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI FRANCAVILLA DI SICILIA

**LE REGOLE SULLA SICUREZZA A SCUOLA IN RIMA**

**QUANDO SEI IN CORTILE**

Quando la maestra ti porta in cortile  
ricordati di essere sempre gentile;  
non dare spintoni, calci e pugni,  
non litigare con i compagni.  
Sopra gli attrezzi non ti arrampicare  
ma non restare neanche ad ozia-  
re.  
Partecipa ai giochi con impegno  
sorridi e divertiti con i compagni.  
Con molta cura usa gli attrezzi  
non devi ridurli in cento pezzi,  
ad altri bambini serviranno  
se li distruggi farai un grande dan-  
no.  
Non scappare di qua e di là,  
la maestra si arrabbierà ...  
e quello che doveva essere diverti-  
mento  
diventerà un brutto momento.



**ATTENZIONE QUANDO SCENDI LE SCALE**

Quando scendi per le scale  
stai attento a non farti male!  
Poggia il piede sul gradino  
scendi con calma pian piano.  
Se poi c'è l'evacuazione  
alle regole fai attenzione!  
Scendi sempre dal lato del  
muro:  
questo è il metodo più sicuro.  
Non dare spintoni, non fare  
sgambetti  
non è il momento di fare di-  
spetti.  
Poi, in fila indiana, verso il cor-  
tile vai  
e con gli altri compagni ti ri-  
troverai.  
Quando la maestra darà il  
segnale  
in ordine e composti si risal-  
gon le scale.  
Se tutte le regole seguirai con  
cura  
del terremoto non avrai mai  
paura.

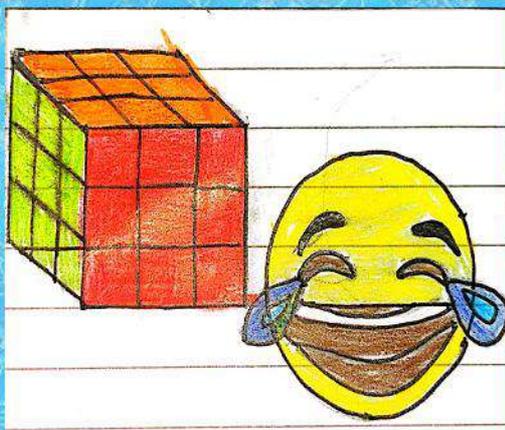


**QUANDO VAI IN BAGNO**

Quando in bagno devi andare  
queste regole devi rispettare:  
nel corridoio non correre mai  
perché prima o poi a terra ca-  
drai;  
quando avrai finito i bisogni  
lascia pulito per i compagni,  
e quando le mani dovrai lavare  
il pavimento non devi bagnare  
per evitare di sporcare  
e soprattutto di scivolare.  
Tornando in classe  
alle porte non devi bussare  
gli altri alunni farai distrarre  
ed eviterai di sicuro  
un rimprovero molto duro.



Scuola Primaria di Mojo Alcantara



**Nathan, campione di risate e giochi enigmistici.**

Un alunno dell'I.C. di Francavilla di Sicilia ha una dote: L'arte del comico e la bravura nel risolvere il cubo di Rubik.  
Ci troviamo in un piccolo paese del messinese, nell'Istituto Comprensivo di Francavilla di Sicilia. La classe è la V A ed è composta da soli 15 alunni.  
Spicca il talento di N. C. nel saper raccontare barzellette davvero molto divertenti, durante la pausa merenda.

I suoi compagni di classe adorano questo momento perché "staccano" i pensieri e la tensione della scuola.

Nathan, non solo riesce a far ridere proprio tutti ma, con un pizzico di astuzia, riesce a risolvere il cubo di Rubik tanto da lasciare, grandi e piccini, a bocca aperta.

**A scuola ci si diverte**

### La Vita degli Insetti

Le api sono insetti sociali, vivono insieme e si prendono cura l'una dell'altra. Abitano in una struttura complessa, una meraviglia ingegneristica chiamata alveare composta dai favi di cera. Il cuore dell'alveare, quindi della famiglia, è la regina: depono le uova, garantendo il ricambio delle api.

Le formiche sono insetti appartenenti all'ordine degli Imenotteri come api, vespe e bombi. Come ogni insetto, le formiche possiedono 3 paia

di zampe e il loro corpo è diviso in testa, torace e addome.

Le api e le formiche



danno vita a società complesse e rigidamente organizzate al cui vertice si trova una regina che attraverso segnali chimici controlla la vita dell'intera comunità.

Le api operaie presentano l'interfaccia nei con-

fronti del mondo esterno, raccolgono il nettare, l'acqua, il polline, la propoli, cercano dei nuovi nidi, costruiscono l'ossatura di cera, difendono l'insieme dagli attacchi esterni, mantengono la temperatura ottimale nell'arnia. Possiamo immaginare le api operaie come dei lunghi tentacoli filiformi (le traiettorie che tracciano in volo) che dall'esterno riportano incessantemente materiale verso la bocca (ingresso) dell'arnia.

Le formiche svolgono un ruolo fondamentale negli ecosistemi in cui vivono e la loro sparizione può condurre a gravi squilibri ecologici. Inoltre disperdono molte specie vegetali trasportandone i semi, migliorano la qualità del suolo e intervengono nel riciclaggio dei composti organici.



1B—Scuola secondaria di I grado di Francavilla di Sicilia

### Il nostro primo robot

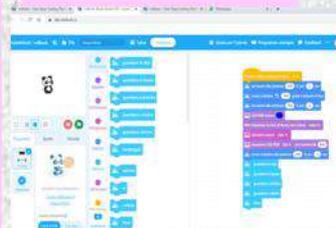
Codey Rocky è un robot educativo che permette di sperimentare in modo semplice e intuitivo concetti di coding. Ne abbiamo programmato uno durante una lezione di matematica, seguendo dei semplici passaggi. È più semplice di quanto si possa pensare: Inserire la chiavetta bluetooth nella porta USB del PC: una luce blu inizierà a lampeggia-



re, quindi premere per due secondi il tasto sopra la chia-

vetta. Appena i dispositivi (PC e robot) saranno associati la luce smetterà di lampeggiare e diventerà fissa; successivamente entrare su <https://ide.mblock.cc/>, e installare il programma chiamato "Mlink2". Arrivati a questo punto cliccare in basso a sinistra il tasto "aggiungi" e aggiungere il dispositivo "Codey rocky", premere il

tasto collega e successivamente il tasto "dal vivo". Dopo aver fatto questo si può iniziare la programmazione del dispositivo tramite blocchi nell'apposita area di lavoro.



2B—Scuola secondaria di I grado di Francavilla di Sicilia



## IL MIELE

### *Caltagirone: Perla della Sicilia*

*Lo scorso mese di dicembre, durante un'uscita didattica, siamo andati a visitare la città di Caltagirone della quale abbiamo potuto ammirare diverse bellezze: dai presepi alle Chiese, dalla tradizionale scalinata addobbata secondo il tema natalizio ad un laboratorio che si occupa della produzione del miele che lì è molto diffusa.*

#### LE SUE ORIGINI

Il miele è un alimento prezioso e prelibato e, proprio per questo, viene definito “*il nettare degli dei*”. Affonda le sue origini in un passato molto lontano, quando la sua presenza arricchiva le tavole di antiche popolazioni come Greci e Romani. Gli antichi Romani, infatti, imbandivano le loro tavole con bevanda a base di miele che diventava, dunque, il vero protagonista dei lorobanchetti. Veniva usato, oltre che nella preparazione di dolci, anche per realizzare una bevanda simile alla birra, conosciuta come idromele.



La sua creazione è una delle meraviglie più affascinanti della natura, frutto del lavoro delle api operose.

#### LE SUE CARATTERISTICHE

Il miele ha importanti proprietà organolettiche e genera svariati benefici per la salute umana.

È una sostanza alimentare zuccherina che le api operaie producono dal nettare dei fiori, mescolandolo con i propri enzimi. Il suo **colore** e il suo **sapore possono essere variabili**, ed infatti possiamo distinguere:

- quello unifloreale, proveniente da un'unica specie di fiori;
- quello polifloreale, detto anche millefiori, ossia derivante da più specie floreali come erba medica o trifoglio;
- quello di melata, invece, è solitamente molto scuro, avvolte tendente al nero, e ha una consistenza molto densa.

La composizione del miele è molto semplice (zucchero e acqua), infatti al suo interno mancano fibra, grassi e proteine e per questo non viene

definito alimento completo.

È un alimento molto importante in quanto **NUTRITIVO ED ENERGETICO**.

Questa sostanza è inoltre facilmente assimilabile e digeribile.

Il glucosio fornisce energia e il fruttosio costituisce una riserva energetica.

#### LE SUE PROPRIETÀ

Il miele è **ricostituente, rimineralizzante, antianemico e rilassante**.

Stimola l'appetito e calma la tosse. Inoltre è in grado di inibire l'azione di alcuni batteri intestinali che causano disturbi intestinali. Tutti i tipi di miele hanno **azione antibatterica**, grazie alla presenza di perossido di idrogeno, e **azione disinfettante**.



# La produzione dell'olio d'oliva

*Il 10 Novembre 2022, nell'ambito del progetto continuità, noi ragazzi della 1°A e 1°B dell'istituto comprensivo di Francavilla di Sicilia abbiamo visitato il frantoio del nostro paese dove ci hanno mostrato tutti i processi della produzione dell'olio extravergine d'oliva.*

Si parte dalla raccolta delle olive che vengono trasportate al frantoio dove sono pesate e registrate per poi essere lavorate.

Le fasi della loro lavorazione si dividono in 5 passaggi:

- Il lavaggio
- La frangitura
- La gramolatura
- La spremitura
- Lo stoccaggio



## IL LAVAGGIO

Durante il lavaggio le olive vengono riversate in una **tramoggia da carica** da cui, poi, un nastro trasportatore le trasferisce alla **defogliatrice** che separa le olive dalle foglie. A questo punto vengono lavate e sono pronte per la frangitura.

## LA FRANGITURA

La frangitura prevede la **frantumazione delle olive** per ottenere una pasta densa e cremosa. Avviene con delle macchine che, con il loro peso, schiacciano le olive.

## LA GRAMOLATURA

Durante la gramolatura la pasta viene trasferita nella **gramolatrice** dove viene rimescolata e riscaldata. Questa fase deve essere compiuta in 30 minuti, altrimenti si rischia di ottenere un prodotto molto acido con proprietà organolettiche compromesse.

## LA SPREMITURA

La spremitura può avvenire **a caldo o a freddo**. Durante questo passaggio vengono separati i tre componenti che formano la pasta ottenuta durante la gramolatura, cioè:

- Il mosto oleoso**
- La sansa**
- L'acqua di vegetazione**

Questa separazione può avvenire **con la centrifuga o con i filtri**. Al termine della spremitura si ottiene un olio già utilizzabile e commestibile anche se molto torbido. Per privarlo dei residui di acqua e bolle d'aria bisogna passarlo nel **decanter**. Una volta filtrato, l'olio è pronto per essere imbottigliato.

## LO STOCCAGGIO

Lo Stoccaggio consiste nel versare l'olio in contenitori appositi che lo proteggono dalla luce e dal calore. Per questo motivo le bottiglie di olio extravergine d'oliva, generalmente, sono di **vetro scuro** per mantenere intatte le **proprietà organolettiche** dell'olio stesso.



SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI  
MOJO ALCANTARA

## LEGGENDA E STORIA DEL CROCIFISSO DI MOJO

### LA STORIA DI MOJO

La nascita di Mojo risale ai primissimi anni del Seicento, quando il territorio fu trasformato in un feudo e consegnato alla famiglia Lanza, la quale è considerata la fondatrice di Mojo. Con grande impegno, hanno fatto realizzare diversi edifici come il palazzo Baronale, dove oggi si trova il comune. Durante l'epoca fascista, Mojo venne unita a Malvagna, fondendo un unico territorio che veniva chiamato Lanza.



Questo comune non durò a lungo: alla fine del fascismo, con la nascita della Costituzione della Repubblica Italiana, il comune di Mojo Alcantara tornò al suo territorio originario, separandosi definitivamente da Malvagna.



Il Crocifisso di Mojo è opera di Frate Umile Pintorno da Petralia che operò tra il 1623 e il 1640 scolpendo numerosi Crocifissi ed Ecce Homo (la leggenda ne conta 33). Quello di Mojo è sicuramente uno dei più espressivi ma l'impronta di Fra Umile e del suo più stretto collaboratore, Fra Innocenzo, si riconosce nei Crocifissi di Randazzo (CT), Piazza Armerina (EN), San Fratello (ME), Petralia Soprana (PA), Cutro (CZ), Cerami (EN) e numerosi altri, tra i quali l'Ecce Homo di Calvaruso (ME).

Impressionante è la cura con la quale Fra Umile scolpiva il volto del Cristo nell'espressione drammatica della morte e la colorazione dei particolari (lingua, denti, sangue del costato).

Il Crocifisso di Mojo, ogni anno nell'ultima settimana di settembre, è meta di pellegrinaggi provenienti da tutta la valle dell'Alcantara, dalla riviera tirrenica e persino dalla Calabria.

Perché alla festa del Santissimo Crocifisso di Mojo Alcantara viene portata in processione la statua della Madonna delle Grazie e non il Crocifisso stesso? Per trovare la risposta dobbiamo tornare al 1908, anno in cui vi fu il terribile terremoto che distrusse

Proprio in quell'occasione nel Santuario di Mojo Alcantara, a causa della scossa, venne danneggiata una colonna ed alcune candele si rovesciarono scatenando un incendio.

I cittadini, avendo visto del fumo uscire dalle finestre della chiesa, si precipitarono al suo interno, scoprendo che anche il Crocifisso stava andando a fuoco e si adoperarono per salvarlo. La croce si ridusse in cumulo di cenere, mentre incredibilmente il Cristo si salvò, a parte due dita delle mani.

Un altro aspetto strano fu che, nello spostare l'opera realizzata da Frate Umile di Petralia nel 1600, i cittadini

non riuscivano a spostarla con facilità, quindi uno di essi si lasciò sfuggire, seppure benevolmente, una discutibile frase: "Vadda tu stu coddu stottu quantu evi pisanti..." (Guarda tu questo collo storto quanto è pesante...). Solo ricollocandolo al suo posto poterono spostarlo.

Pare anche che, durante l'incendio e nell'ora dopo averlo domato, il cielo da sereno si fece cupo soltanto nella parte che sovrastava la Chiesa, provocando un improvviso e violento temporale.

La notizia di questi avvenimenti fece subito il giro del paese e non solo, così la gente si convinse che il crocifisso non voleva essere toccato e spostato, pena la morte di chi compiva il gesto.

A proposito di ciò, colui che chiamò benevolmente il Cristo "Coddu Stottu", dopo avergli ricostruito le dita danneggiate dall'incendio, circa un anno dopo ancora cinquantenne morì fra atroci sofferenze. Si racconta che anche altri membri del gruppo che spostarono l'opera morirono nello stesso anno (notizie non confermate).

Per sfatare questo mito, intorno al 1998, Don Achille Quattrocchi decise di spostare il Crocifisso per poi collocarlo nuovamente nella sua posizione.

Il caso volle che nello stesso anno morì, anche lui ancora cinquantenne, a causa di un male incurabile. Questo è il motivo per cui ancora oggi il crocifisso non viene spostato.

Ovviamente il Santuario è meta continua di fedeli in quanto a quest'opera sono attribuiti altrettanti miracoli. Ogni anno nel mese di settembre, migliaia di fedeli raggiungono il Santuario dai paesi limitrofi, alcuni portando in dono oggetti preziosi, altri effettuando il pellegrinaggio scalzi ed altri ancora percorrendo il tratto dall'entrata al crocifisso il ginocchio.

Negli anni precedenti, i fedeli effettuavano gesti ancora più plateali, alcuni addirittura entrando in chiesa si inginocchiavano ed arrivavano dinanzi al Crocifisso strisciando la lingua sul pavimento. Per fortuna, negli ultimi decenni, questa tipologia di gesti sono svaniti. Ovviamente nulla in contrario contro i fedeli ma, a nostro avviso, gesti troppo plateali sono fini a se stessi.

La fede è molto profonda e questo evento è molto sentito soprattutto dai cittadini di Mojo, i quali ogni anno, come voto, lasciano in dono denaro e oggetti preziosi. Questi ultimi vengono posizionati su di un panno che sfilerà insieme al feroce della Madonna delle Grazie. La processione dura parecchie ore ed attraversa le principali vie del paese, intonando a gran voce le Grazie della Madonna.

Per qualche giorno Mojo, solitamente quieto con i suoi 670 abitanti, si anima di pellegrini e venditori venuti da ogni dove a offrire le loro merci e i loro animali dato che, in concomitanza con la festa religiosa, si svolge ancora una delle più antiche fiere della Sicilia, che è conosciuta dagli allevatori siciliani e calabresi come "a fera o Mojo" in quanto anche "fiera del bestiame".

I terreni dove si svolge la fiera sono vincolati e i proprietari devono lasciarli liberi da ogni coltivazione entro le 10:00 del mattino della domenica che precede la settimana fieristica denominata "fera Franca".

La festa ha inizio il martedì dell'ultima settimana di settembre con la rinomata "fiera degli animali e dell'agricoltura" nella quale vi sono serate danzanti e spettacoli vari. Venerdì è la giornata dei pellegrinaggi da paesi vicini, mentre la domenica vi è la processione e a mezzanotte i fuochi d'artificio. Per tutta la settimana il paese si riempie di bancarelle e giostre.

## LA SAGRA DELLE PESCHE

Il paese di Mojo Alcantara celebra il frutto più gustoso dell'estate con la tradizionale sagra delle pesche. La manifestazione è stata organizzata dall'amministrazione comunale in collaborazione con la Pro Loco e tutti gli anni richiama visitatori da ogni parte del comprensorio. In questa sagra i visitatori possono acquistare gustose pesche e inoltre si possono trovare anche prodotti artigianali. Questo è un evento importante che ha reso il paese molto famoso.



Una pesca al giorno... non toglie il medico di turno ma fa bene a tutto il corpo

Ricca di potassio e di enzimi riattivanti, la pesca è un frutto che contrasta la pigrizia intestinale, gli sbalzi di pressione e la disidratazione per la calura. Questo frutto può garantirci fino al 15 % circa del fabbisogno giornaliero di vitamina C, utilissima nel difenderci da ogni genere di infezione, capace di facilitare l'assorbimento del ferro nel sangue e di combattere gli effetti negativi dei radicali liberi. Inoltre, nella polpa di questo frutto è presente il beta-carotene che, all'interno dal nostro organismo, si trasforma in vitamina A, elemento indispensabile alla salute di ossa, denti e pelle.

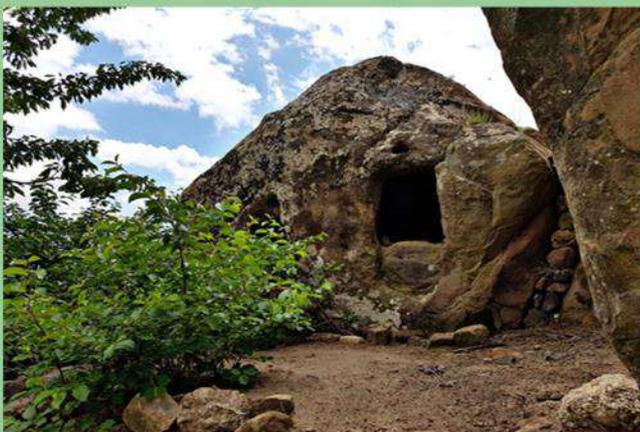
# A CUBA

## TERRITORIO

Le cube, che risalgono al periodo del dominio bizantino dei secoli VI-VIII d.C., sono tipici edifici a carattere votivo che si trovano sparsi in tutta l'isola. Rappresentano antiche testimonianze di architettura sacra cristiana ortodossa documentando una sensibilità artistica essenziale e raffinata. La cuba di Malvagna *trichora* rappresentava un ambiente, che poteva essere sia di pianta rettangolare sia di pianta quadrata, apparteneva alla memoria di un martire e rappresentava un luogo di preghiera. La cuba di Malvagna presenta una pianta quadrata; su tre pareti si aprono piccole absidi semicupolate, delle quali ad est risulta essercene una più piccola delle altre due che è fiancheggiata internamente da un'edicola. Al centro dell'edificio si innalza una cupola schiacciata, poggiante sulle arcate interne delle absidi. Il prospetto esterno è caratterizzato da blocchi di pietra basaltica e calcarea che richiama lo stesso stile che si trova all'interno. La porta d'ingresso, rispetto alla maggioranza delle altre cube, si trova in posizione decentrata sul prospetto nord e non fronteggia in questo modo l'altare collocato nell'abside centrale.



## LE LUTTITTE



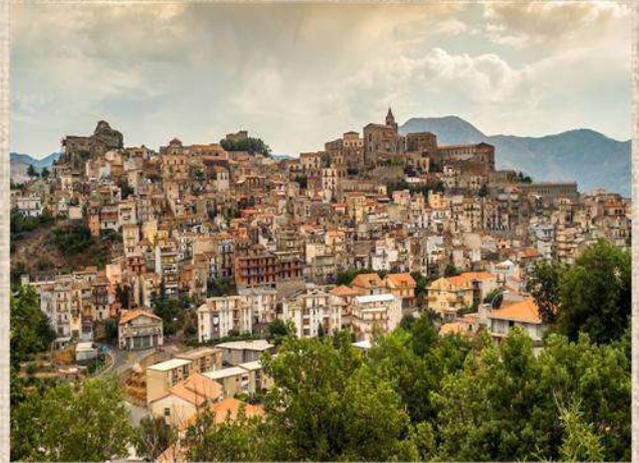
Le grotte o luttitte sono piccole grotte che sicuramente, in età preistorica, hanno avuto la funzione abitativa o di sepolcro. Con la vista delle vaste necropoli di Castiglione di Sicilia prima e, in seguito, la piccola necropoli di Mojo Alcantara, oggi è chiaro che la valle dell'Alcantara è stato un luogo popolato già in età preistorica e che fu un punto di riferimento per lo sviluppo di queste civiltà. Tornando alle luttitte, esse sono scavate in un unico blocco d'arenaria comunicanti fra loro. Per lungo tempo si è ritenuto che fossero i resti di antichi anfratti (affossamenti scoscesi e tortuosi del terreno), usati come rifugi.

# FRANCAVILLA DI SICILIA

Francavilla di Sicilia è un paesino situato nel magnifico scenario della valle dell'Alcantara, a 330 metri s.l.m.

Fu edificata dai Franchi di Carlo Magno, alla base del suo castello normanno nel 1100.

Fran-Ville (città franca) prese tale nome perché il conte Ruggero, transitando dalla valle, si fermò nel borgo e gli concesse l'autonomia economica. La cittadina francavillese vanta un vasto patrimonio artistico e culturale.



## IL CASTELLO

Il **Castello di Francavilla** sorge su un rilievo isolato al centro della **Valle dell'Alcantara**, in corrispondenza di un suo restringimento ed alla confluenza del fiume San Paolo. Dal castello si domina, oltre l'abitato, anche il corso del fiume Alcantara che proprio nella strettoia sotto la rupe del castello veniva attraversato da



un **ponte** del quale permangono le rovine. L'antico ponte (in arabo '*Al Qantara*') può essere osservato da vicino seguendo il sentiero natura de '*Le Gume*', un suggestivo percorso che porta alla scoperta di antichi mulini, sfruttati per la produzione di energia elettrica (tra i primi in Italia), e dei meravigliosi laghetti (gurne) che forma L'Alcantara in questo tratto.

I ruderi, ormai assottigliati dalle intemperie, sono costituiti da grosse ed elevate mura, erette con maestria sul limitare di un ciglione che sovrasta un'alta e ripida parete e dai resti di una grande cisterna posta nel cortile del castello.

CLASSE II A SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI FRANCAVILLA DI SICILIA

## *Santa Domenica Vittoria: un "fantastico viaggio" nelle nostre tradizioni*

Santa Domenica Vittoria, pur essendo un piccolo paesino, ha molte tradizioni che risalgono a tempi molto antichi e altre che, col passare del tempo, si sono aggiunte ad esse o le hanno sostituite. Per ricostruire il tutto, abbiamo consultato la memoria più che centenaria della nostra paesana Paolina Giardina che ci ha raccontato come si celebravano anticamente le feste. Grazie a lei abbiamo scoperto anche delle curiosità e delle usanze che noi ragazzi non conoscevamo.

Ascoltando tutti i racconti, siamo stati come risucchiati da un vortice che, per magia, ci ha portati indietro nel tempo e ci ha fatto rivivere quei momenti di spensieratezza dei nostri nonni.

A Capodanno, ci siamo ritrovati per le strade a bussare alle porte e a dire: "Bon capurannu e bon capu ri misi, facitimi a strina chi siti burgisi. E li vecchi n'cappucciati a vostra figghia non m'a dati?" (cioè: "Buon Capodanno e buon capo di mese, fatemi un regalo che siete benestanti. E voi vecchi incappucciati mi date come moglie vostra figlia?"). Subito dopo la padrona di casa ci apriva la porta e ci regalava nocciole, castagne secche, biscotti fatti in casa e fichi secchi; poi, in cambio, uno di noi lasciava un sasso raccolto per strada dietro la porta che, qualche giorno dopo per l'Epifania, sarebbe stato messo fuori dall'uscio.

Dopo qualche istante la musica e le voci festanti si affievoliscono e veniamo coinvolti nei preparativi della festa di Sant'Antonio. È il 16 gennaio, il giorno che precede la festa: dopo aver bollito il frumento con "i ziringuri", cioè ciccioli o frammenti di cute di maiale e a fine cottura, come vuole la tradizione, lo abbiamo lasciato in cucina perché, durante la notte sarebbe venuto a mescolarlo Sant'Antonio col suo bastone.

Ad un certo punto la nostra attenzione viene attratta da un'allegria melodia prodotta da clarinetti, mandolini e fisarmoniche e, insieme ad un gruppo in maschera guidati da un "purtaturi" (cioè un "presentatore"), siamo andati a festeggiare nelle case del paese. Qui abbiamo ballato valzer, polche e mazurche e mangiato salumi, cibi salati e soprattutto "maccarroni" col sugo di maiale.

Un'altra tradizione che ci è stata raccontata è quella dei "virginelli" che si svolge il 18 marzo, cioè la vigilia della festa di San Giuseppe.

Infatti andando in giro per il paese abbiamo visto un gruppetto di bambini dai 6 ai 10 anni a digiuno, che si recava a casa di un anziano. Questi bambini, dopo qualche preghiera, venivano invitati ad un pranzo prelibatissimo senza carne.



Nel periodo della settimana Santa, il venerdì Santo abbiamo fatto compagnia ai bambini che portavano in chiesa le piantine di frumento per adornare il Santo Sepolcro. Ognuno di loro, il primo venerdì di Quaresima aveva piantato dei chicchi di frumento, li aveva lasciati al buio e bagnati fino a germogliare. Successivamente abbiamo assistito alla processione per le vie del paese a cui prendevano parte diverse confraternite vestite diversamente. In quelle giornate a casa si preparavano le "culture cu l'ovo", dolci tipici che venivano regalati e mangiati il giorno di Pasqua.

Poi c'era un'altra usanza che ci ha colpito molto. Il Sabato Santo le donne prendevano una "salmetta" (tralci di vite con nove nodi "occhi") la battevano sui mobili, sopra e sotto il letto, urlando: "Nesci bruttu fitenti, lassa trasiri a Dio nniputenti" (cioè "Esci brutto mascalzone, lascia entrare Dio onnipotente"). In questo modo si scacciavano i demoni.

Ci sono tante altre manifestazioni particolari che non abbiamo raccontato, ma le feste più sentite dagli abitanti di Santa Domenica Vittoria sono quelle dedicate ai due compatroni, Santa Domenica e Sant'Antonio Abate che si svolgono rispettivamente l'ultima domenica di agosto e la prima di settembre.

# Una nevicata straordinaria

Santa Domenica Vittoria, paesino del messinese situato a 1080 metri sul livello del mare, si è risvegliato candidamente ricoperto di neve. Lo stupore si è protratto nei tre giorni, dall'otto al dieci febbraio 2023. Il sindaco regala ai giovani giorni inaspettati di vacanze, strade e piazze si popolano di ragazzi, che si divertono a lanciarsi palle di neve e a erigere pupazzi di neve con le classiche carote per naso e al posto degli occhi due fiori miracolosamente sopravvissuti alla neve. Un mantello bianco sembra ricoprire il paese, creando un'atmosfera da sogno come in una palla di vetro, trasferendo momentaneamente come per magia gli abitanti del paese in un caleidoscopio vivente. Per le vie del paese si respira un'aria pura. Tutte le macchine sono bloccate. I giovani festanti e meravigliati girano per il paese con gli slittini alla ricerca di qualche discesa per scivolare giù e divertirsi come matti provando l'ebbrezza della velocità. Il divertimento dei ragazzi volge in preoccupazione per gli adulti. Girare per le strade è pericoloso. I tempi si dilatano. Bisogna attendere che spalino la neve. Il freddo congela l'acqua che spacca i

tubi

dell'acquedotto,

lasciando il paese privo di questo bene prezioso e fondamentale per la vita per alcuni giorni. Ecco che le fontane si riempiono di gente brulicante. Lamentele e interrogativi animano le discussioni nell'attesa che si riempiono i bidoni. Purtroppo la neve provoca danni strutturali a case e alla vegetazione cittadina. I ragazzi totalmente spensierati continuano a divertirsi lanciandosi palle di neve. Con occhi meravigliati ho visto tutto questo dalla finestra di casa mia

Scuola Secondaria di Primo Grado di Santa Domenica Vittoria



# II CARNEVALE FRANCAVILLESE

Arte, Cultura e  
spettacolo

IL CARNEVALE  
DI

ACIREALE, INVECE...

È uno dei più antichi della Sicilia. La sua peculiarità sono i **carri allegorico-grotteschi di cartapesta**, con meravigliose scenografie in continua evoluzione, musiche, luci e spettacolo.

Durante l'ultima settimana sfilano i **carri infiorati**, in cui la scenografia e i soggetti vengono interamente creati con fiori freschi.



Di Effems - Opera propria, CC BY - SA 4.0 ,  
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=87181073>

2 B SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO  
GRADO DI FRANCAVILLA DI SICILIA



## IL PIU' BEL CARNEVALE DELLA VALLE ALCANTARA

Il carnevale di Francavilla è un rituale che si ripropone ogni anno da tempo immemorabile. Sfilate di gruppi in maschera, sfarzosi e divertenti carri allegorici, veglioni con balli e musica dal vivo. Tipiche la tradizionale "cianciuta" dell'ultima sera durante il corteo funebre in onore di "Re Carnevale" e la "fasuledda" che costituisce la "sigla finale" dei veglioni danzanti e viene ballata in cerchi seguendo la velocità del ritmo che si alterna con le caratteristiche "mutticedde", ossia delle leggere spinte che le persone, ballando, si danno con la schiena.

**Anticamente, ad instaurare in paese l'inconfondibile clima carnavalesco, provvedevano soprattutto alcuni estrosi artigiani militanti nel corpo bandistico locale che sfilavano per le vie del centro con costumi e trucchi strampalati intonando con i propri strumenti alleghre musiche**

# LA CHAMPIONS LEAGUE



Amici è uno spettacolo che va alla ricerca di talenti e si struttura come una scuola, alla quale partecipa una classe di

alunni che aspirano a diventare cantanti, ballerini di jazz, hip hop e danza classica. Viene condotto da Maria De Filippi e ci sono dei professori di canto come Lorella Cuccarini, Arisa e Rudy Zerbi e di ballo quali Alessandra Celentano, Raimondo Todaro, Emanuel Lo

Il programma viene diviso in due parti, la prima parte inizia a settembre ed è chiamata "pomeridiano". Fino a marzo gli alunni si sfideranno in delle gare per aggiudicarsi la maglia d'oro che permetterà loro di andare direttamente al Serale. La seconda parte è il Serale dove gli alunni si sfideranno per aggiudicarsi la coppa. Gli alunni vengono giudicati da una giuria esterna.



Il FantaAmici è un gioco manageriale: componi la tua squadra, formata obbligatoriamente da 5 alunni e 1 professore. Avrai a disposizione 1000 monete per poter fare acquisti. Ogni componente della squadra avrà una "quotazione" che indicherà il prezzo di acquisto. Le tue squadre guadagneranno punti in base al comportamento di coloro che saranno selezionati in "cassetta", per tutto il tempo della durata di amici. I punteggi assegnati agli allievi ed ai professori saranno limitati alle trasmissioni televisive delle puntate del serale. Le squadre potranno essere create al momento dell'annuncio sulle pagine social del FantaAmici e per tutta la durata della serata.



La Champions League è l'evoluzione della vecchia *Coppa dei Campioni d'Europa* - e ancora oggi in tanti parlano ancora di *Coppa dei Campioni*" - il pre-

stigioso torneo internazionale nato nel 1955. L'idea di creare un campionato tra squadre di diversi Paesi si sviluppò parallelamente al crescente successo del gioco del calcio. Negli anni '50 infatti il football era ormai amatissimo e in tutte le principali nazioni d'Europa erano nate grandi squadre che appassionavano migliaia di tifosi. Ma quale di queste era la più forte? Il Real Madrid? Il Milan? L'ungherese Honved?

Per rispondere a questa domanda il quotidiano francese *Equipe* fece molte pressioni su dirigenti di FIFA (l'organizzazione mondiale che gestisce il calcio) e dei diversi club per mettere in piedi un torneo extra-nazionale.

Fu così che la UEFA, l'organo dirigente del calcio europeo, fu chiamata ad organizzare la Coppa dei Campioni. La UEFA però non era molto favorevole poiché temeva che un simile torneo avrebbe oscurato i singoli campionati nazionali. Si decise dunque che alla Coppa avrebbe partecipato solo una squadra per Paese, la vincitrice del proprio campionato nella stagione precedente.

Nel corso degli anni il torneo subì varie evoluzioni, con aggiustamenti al numero dei partecipanti e modifiche del regolamento, fino ad arrivare al 1992, quando si trasformò nella Champions League odierna (o quasi, visto che anche dopo ci furono sostanziali cambiamenti nella struttura del torneo).



### L'ultimo giorno di un condannato

Recensione di P.J. terza A Scuola Secondaria

Di Francavilla di Sicilia

"Il mio corpo è rinchiuso in una cella, la mia mente imprigionata in un'idea"

L'idea che tormenta la mente del protagonista è quella della sua condanna a morte.

Victor Hugo è stato capace di far comprendere ai lettori i sentimenti del prigioniero senza far conoscere loro né il nome né il crimine commesso dallo stesso.

Questo libro mi ha insegnato che a prescindere dal crimine commesso, la pena di morte è sempre sbagliata. Era pro-

prio questa l'intenzione di Hugo: scrivere un documento contrario alla pena capitale e di rendere il lettore partecipe dell'attesa della tortura. Il protagonista, nell'attesa del fatidico giorno, ritrova la prigione in tutte le forme, in quella umana (nel carceriere e nei secondini) e in quella delle inferriate, dei chiavistelli, muri, porte...

Il momento più triste, a parer mio, è stato quando il prigioniero ha rivisto la sua bambina, dalla quale gli è stato affib-

biato il nomignolo "signore". È triste pensare che la piccola non riconosca suo padre e che inviti quel "signore" a casa sua la sera stessa per fargli ascoltare la preghiera che ripete mattina e sera per il padre che ritiene

ormai morto, perché così le era stato detto.

Consiglio questo libro soprattutto a chi cerca una storia tragica che lasci un segno e una morale profondi.



HUGO  
L'ultimo giorno di un condannato a morte

Introduzione di Arnaldo Colasanti  
Cura e traduzione di Maurizio Grasso  
Edizione integrale

*Gli uomini, mi ricordo d'averlo letto in non so che libro dove c'era solo questo di Hugo, gli uomini sono tutti condannati a morte con tempo indefinito. Che cosa c'è dunque di tanto diverso nella mia situazione?*

NEWTON COMPTON EDITORI

### Poesia composta dagli alunni della pluriclasse Prima-Seconda della Scuola Primaria di Santa Domenica Vittoria

# BLU

*Blu come il cielo e il mare.*

*Blu: 'mi vuoi cianciare?*

*Vieni con me a giocare.*

*Non te ne andrò'.*

*'Noi ti stiamo accanto.*

*In questo mondo che fa rumore,*

*ti diamo tanto amore'.*



# Storia e Curiosità sugli Arancini

L'origine più plausibile degli **arancini di riso siciliani** è associata agli **Arabi**. Nel periodo della dominazione araba, che va dal IX al XI secolo, gli Arabi erano soliti appallottolare i chicchi di riso allo zafferano e poi condirli con la carne di agnello. Si deve quindi a loro l'invenzione degli arancini, che si sono poi adattati alle abitudini e ai gusti tipici italiani.

Attualmente, è ancora in corso una difficile diatriba per il nome originale degli arancini di riso siciliani. A **Palermo** e in tutta le città circostanti, gli arancini di chiamano "**arancinA**", poiché prendono il nome dalla forma tondeggiante dell'**arancia**.

A **Catania**, invece, il nome è "**arancinO**", con una forma leggermente più allungata che imita simbolicamente l'**Etna**.

L'Accademia della Crusca si è recentemente espressa a favore di **Palermo**, ma la lotta sembra non accennare a terminare. L'unica cosa su cui concordano è l'associazione con il frutto dell'arancia, da sempre simbolo della Sicilia e dello stesso colore acceso degli arancini.

Nella letteratura, il "Commissario Montalbano", personaggio dei romanzi di Andrea Camilleri, è un noto buongustaio e ha contribuito a far conoscere questa specialità culinaria fuori dall'Italia con il libro "Gli arancini di Montalbano".

A parte le origini arabe dell'arancino, l'invenzione della panatura, nella tradizione, viene spesso fatta risalire alla corte di Federico II, quando si cercava il modo per portare con sé tale pietanza durante viaggi e battute di caccia. La panatura croccante, infatti, assicurava un'ottima conservazione del riso e del condimento. Può darsi quindi che, inizialmente, l'arancino sia stato utilizzato come cibo da asporto, possibilmente anche per il lavoro in campagna. Gli arancini più diffusi in Sicilia sono: quello al ragù, quello al burro, quello alla catanese (con melanzane) e quello al pistacchio di Bronte. Esistono anche ricette particolari che prevedono, oltre ovviamente al riso, l'utilizzo di funghi, di salsiccia, di salmone, di pollo, di pesce spada, di frutti di mare, addirittura di nero di seppia.

Per facilitare la distinzione tra i vari gusti, la forma dell'arancino può variare: da quello rotondo a quello a cono.

Per la preparazione si fa cuocere al dente del riso a chicchi tondi, si impasta con del burro e si fa raffreddare su un piano di marmo. Formati dei dischi di questo impasto, si pone al centro di ciascuno una porzione di farcitura e si chiudono a forma arrotondata. Successivamente, si passano nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, pronti per essere fritti.

A Palermo è molto diffuso l'uso dello zafferano per dare un colorito dorato al riso, contrariamente a quanto succede nella zona di Messina e Catania, dove si utilizza il sugo al posto del più costoso zafferano.

## RICETTA ARANCINO ragù (Per 12 arancini)

### Per il riso:

500 gr di riso 1,1 litri di brodo vegetale

2 bustine di zafferano

10 gr di sale

60 gr di burro

### Per la pastella:

2 bicchieri di acqua

2 bicchieri di farina

1 uovo (facoltativo)

pangrattato q.b.

### Per il ragù:

100 gr di guancia di maiale

100 gr di macinato di maiale

100 gr di macinato di manzo

1/2 cipolla

3 cucchiari di concentrato di pomodoro

mezzo bicchiere di vino bianco

1 foglia di alloro

Noce moscata a piacere

Sale e pepe q.b.



**Preparazione di riso e ragù** **Come preparare il riso** In una pentola, mettere il brodo, il burro, lo zafferano e il sale. Quando il brodo è in ebollizione, aggiungere il riso e mischiare bene, coprire e lasciar cuocere a fiamma bassa finché il riso non assorba tutto il brodo e risulti cotto ma al dente. A cottura ultimata, mantecare con del formaggio (facoltativo). Versare il riso su un piano freddo e stendere in maniera uniforme per permettere un rapido raffreddamento. Quando il riso si è intiepidito, è pronto per poter preparare gli arancini. È importante far asciugare per bene il riso durante la cottura. Non deve essere né troppo caldo né troppo umido. **Come preparare il ragù:** Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con un filo di olio, aggiungere il tritato di maiale, di vitello e il guancia precedentemente tagliato a dadini e sfumare con il vino. Dopo aver sciolto il concentrato in un bicchiere di acqua, aggiungerlo alla carne, unire la foglia di alloro, regolare di sale e pepe e condire con un pizzico di noce moscata. Fare cuocere a fiamma bassa finché il sugo non si sarà ridotto. Spegnerne il fuoco e far raffreddare. Preparare anche dei cubetti di cacio cavallo da aggiungere per il ripieno dell'arancino. **Frittura Panatura dell'arancino** Passare gli arancini nella pastella e nel pangrattato come riportato di seguito: in una ciotola, porre la farina, aggiungere l'uovo e l'acqua e sbattere bene con delle fruste e quando la pastella risulta liscia e densa, passarvi gli arancini. Subito dopo, passare gli arancini nel pangrattato. La frittura Friggere in abbondante olio fino a doratura, per un'ottima frittura usare uno tra questi oli: olio di semi, olio di arachidi, olio di oliva, olio di palma. Far raggiungere ai suddetti oli la temperatura ideale di 180°, quindi immergere delicatamente gli arancini, possibilmente pochi per volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio. Porre infine su carta assorbente e servire.

# LE TRADIZIONI PASQUALI

## RICETTA:

500g di farina 00  
2 uova intere  
100g di burro  
150g di zucchero semolato  
90g di latte  
1 bustina di lievito per dolci

## PER LA DECORAZIONE :

6 uova sode  
2 tuorli d' uovo  
Latte per spennellare  
Codette di zucchero

**PROCEDIMENTO:** Per preparare le cuddura cull'ova metete la farina in una ciotola capiente, aggiungete lo zucchero, il lievito setacciato e la scorza grattugiata del limone. Aggiungete lo strutto e le uova leggermente sbattute. Iniziate ad impastare in ciotola con le mani. Lavorate molto bene l'impasto in modo da amalgamare bene gli ingredienti, poi trasferite su un piano da lavoro e impastate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. La consistenza dell'impasto non sarà dura, anzi, risulterà abbastanza morbida, ma non appiccicosa. Prelevate 90 g di impasto, tenendo coperto ciò che resta per non farlo seccare. Dividetelo in 3 parti. Prendete la prima porzione e aiutandovi con poca farina formate un bastoncino. Fate lo stesso con gli altri due. Dovranno essere spessi circa 1 cm e dovranno essere tutti della stessa lunghezza. Bloccate insieme le tre estremità e formate una treccia. Premete delicatamente per chiudere la fine della treccia. Sollevala delicatamente e trasferitela su una teglia, chiudendola a cerchio e pizzicando delicatamente una delle due estremità sull'altra. Lavate bene le uova per la decorazione, asciugatele e posizionatele una al centro della cuddura, premendo delicatamente. Prelevate una piccola porzione d'impasto e formate un bastoncino. Dividetelo a metà e posizionatele sull'uovo in modo da formare una croce. Premete quindi delicatamente sulla pasta per farlo aderire bene. Proseguite in questo modo fino a terminare l'impasto, otterrete 10 cuddura. Man mano posizionatele sulla teglia distanziandole tre di loro. Spennellate con l'uovo e decorate con gli zuccherini colorati. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire!

II B—SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI FRANCAVILLA DI SICILIA

## CUDDURA

La cuddura è un dolce tipico pasquale, diffuso soprattutto nell'Italia meridionale. È preparata con ingredienti semplici.



Per l'impasto serve: farina, uova, burro, latte, zucchero, lievito, buccia di limone grattugiato.

Il risultato ottenuto è una frolla consistente e maneggevole. Per ottenere le diverse forme è necessario avere: un mattarello per stendere l'impasto, una rotella taglia pasta che permette di dare la forma desiderata. I possibili disegni sono diversi, ma tutti in qualche modo simboleggiano la ricorrenza, cioè la Pasqua: agnello; pulcino; colomba; cestino; coniglio; cuore.

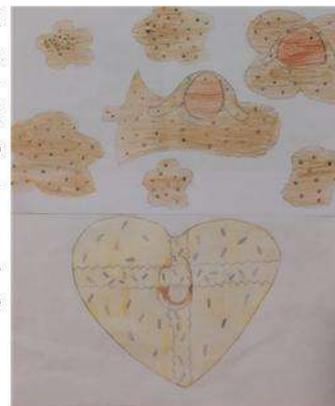
Al centro delle cuddure si mette un uovo sodo, si adagiano su una teglia ricoperta da carta forno, con i ritagli di pasta si decorano, si spennellano con tuorlo d'uovo sbattuto con latte ed infine si decorano con i "diavurelli" (confettini colorati di zucchero).

Si informano e si fanno cuocere per circa 10-20 minuti.

Si possono trovare cuddure con più uova, sempre in numero dispari.

**Più numerose sono le uova più è importante la persona che la riceverà.** Le cuddure vengono regalate come segno di buon auspicio. Le uova sono simbolo di perfezione e rinascita.

*Pluriclasse IV—V Scuola Primaria di Santa Domenica Vittoria*



# IL PESTO DI PISTACCHI

Il pesto di pistacchi è uno dei cibi più famosi della Sicilia, non si usa solo per la pasta ma anche in altro; infatti, grazie alla sua cremosità può essere utilizzato anche per mantecare un risotto o aggiunto in una semplice vellutata di porri e patate per dare un tocco di colore e sapore in più.

Il pesto di pistacchi è una valida e golosa alternativa al pesto genovese: un condimento raffinato e stuzzicante, ma molto facile da realizzare. La ricetta, infatti, è molto semplice: la cosa importante è scegliere ingredienti di qualità. Pistacchi, olio extravergine d'oliva, formaggio grattugiato, basilico e un pizzico di sale: è tutto quello che ti serve per realizzare questo invitante pesto.

È ideale utilizzare dei pistacchi di eccellenza, come quelli di Bronte. Anche l'olio extravergine deve essere di qualità, ma dal gusto delicato, per non sovrastare il sapore dei pistacchi.

## Ricetta

Prima di tutto si devono sgusciare i pistacchi e metterli in una ciotola, poi bisogna togliere le eventuali pellicine. A questo punto si mettono i pistacchi in un mixer e si versa metà dell'olio preparato, poi si aggiunge il parmigiano e il pecorino, infine, si mettono delle foglie di basilico per dare più profumo e colore. Si frulla per un minuto a bassa velocità, poi si versa l'altra

metà dell'olio lentamente e si continua a frullare per ancora 30 secondi al fine di ottenere un pesto cremoso ma granuloso. Fatto ciò, si versa il pesto in un contenitore ermetico pulito. Il pesto di pistacchi si conserva in frigorifero per una settimana, ma se si vuole si può anche conservare in un barattolo di vetro sterilizzato e chiuso ermeticamente e riporlo in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore, così da poter durare 3 mesi.

## Ingredienti

Pistacchi non salati,  
Grana Padano, Scorza  
di limone, Aglio, Olio  
extravergine d'oliva,  
Acqua, Basilico, Sale  
fino, Pepe nero



# LA CASSATA SICILIANA

La **prima cassata siciliana**, a quanto pare, era parecchio semplice: un involucri di pasta frolla farcito di ricotta zuccherata e poi infornato.

Una svolta arrivò con la creazione della **pasta reale o di Martorana**: un impasto di farina di mandorle e zucchero colorato di verde con estratti di erbe; la pasta di mandorle sostituì la pasta frolla e dalla cassata al forno si passò a quella composta a freddo.

La storia della cassata siciliana ha origini anche spagnole, in virtù dell'arrivo nell'isola dell'arte cioccolatiera e del pan di Spagna nonostante l'apparente semplicità della ricetta, esistono innumerevoli varianti locali che spiccano per alcune differenze: esistono la variante palermitana, quella messinese (meno dolce), la catanese, la trapanese, la nissena e la siracusana (che si distingue per la presenza di strati del pan di Spagna e l'assenza di glassa). L'aspetto esteriore può variare da una scarna decorazione di glassa e un po' di scorza d'arancia candita fino a una opulenta costruzione baroccheggianti con perline colorate e una mezza dozzina di frutti canditi diversi. Sempre secondo le varianti locali, ci possono essere ingredienti aggiuntivi, come **pistacchio, pinoli, cioccolato, cannella, liquore**, o acqua di zagara. C'è anche una versione monoporzione, la cassatina.

## Ingredienti per:

Pan di Spagna: 2 uova, 60 g di zucchero semolato, 30 g di farina 00, 30 g di fecola di patate

Cassata: 500 g di pasta reale verde, 1 kg di crema di ricotta

Glassa: 150 g di zucchero semolato, 45 g di acqua, 25 g di glucosio

Per decorare: q.b. di ciliegie e scorze d'arancia candite

## Preparazione:

1. Per preparare la **cassata siciliana** serve del pan di Spagna. Tenete le uova a temperatura ambiente per almeno un'ora e lavoratele in una ciotola con le fruste elettriche.
2. Aggiungete poco per volta lo zucchero semolato, sempre continuando a montare con le fruste. Dovrete continuare così fino a quando avrete un composto ben aereato e spumoso che ha notevolmente aumentato il volume iniziale. Non aggiungeremo lievito, quindi è **importante che il composto incorpori tanta aria in questa fase**.
3. Aggiungete la farina dopo averla setacciata con un colino a maglie strette. Incorporate con una spatola, con movimenti circolari dall'alto verso il basso così da non smontare il composto.
4. Terminata la farina, incorporate allo stesso modo anche la fecola di patate.
5. Versate il composto così formato all'interno di una teglia foderata con carta da forno, livellate con una spatola così da formare uno strato omogeneo.
6. Fate cuocere in **forno preriscaldato statico a 180°C per circa 15-20 minuti** o fino a doratura. Una volta pronto sformate e fate freddare completamente.

7. Prendete ora la pasta reale verde, stendetela con il mattarello e ricavate un disco con un coppa pasta leggermente più grande rispetto allo stampo.

8. Il disco di pasta reale andrà modellato all'interno dello stampo, precedentemente cosparso con un po' di zucchero a velo. Fate bene pressione così da modellarlo al meglio.

9. Con un coltello rimuovete la pasta reale in eccesso.

10. Prendete ora il pan di Spagna che avete preparato inizialmente e create un disco di pan di Spagna.

11. Il disco così formato andrà messo al posto del disco di pasta reale appena rimosso. Se volete potete anche bagnare leggermente il pan di Spagna con una bagna alcolica.

12. Non resta ora che aggiungere della crema di ricotta così da riempire tutta la cavità. Livellate leggermente con una spatola.

13. Ricavate un altro disco di pan di Spagna e disponetelo sulla crema di ricotta facendo un po' di pressione. Livellate con una spatola così da avere una base omogenea.

14. A questo punto la cassata è pronta per cui non resta che rimuoverla dallo stampo. Capovolgete lo stampo su un vassoietto e quindi estraete lo stampo. Se doveste incontrare difficoltà in questa fase potete aiutarvi con la punta di un coltello per staccare la pasta reale verde dalle pareti dello stampo.

15. A questo punto non resta che passare alla decorazione. Come prima cosa realizzate lo zucchero fondente mettendo all'interno di un pentolino lo zucchero semolato e l'acqua.

16. Aggiungete anche il glucosio e fate andare a fiamma media. Dovrete portare il composto ad una **temperatura di 115°C** o fino a quando il composto diventerà trasparente e si formeranno delle grandi bolle.

17. Versate lo sciroppo così formato all'interno di una ciotola e mescolate con una frusta a mano fino a far scendere di temperatura il composto. Piano piano lo vedrete diventare bianco e più denso.

18. Ottenuta la giusta densità potete fermarvi ed iniziare la decorazione. **Non fate addensare troppo la glassa** altrimenti sarebbe difficile spalmarla.

19. Aiutandovi con una spatola stendete lo zucchero fondente in corrispondenza del disco di pan di Spagna.

20. Terminate la decorazione con mezza ciliegia candita e una scorza d'arancia candita. Le vostre **mini cassate siciliane** sono pronte per essere portate a tavola.



