

I.C.S. "S.A. GUASTELLA"
DI CHIARAMONTE GULFI

SICILIA: UN VIAGGIO TRA BELLEZZE, SAPORI E PROFUMI DELLA NOSTRA ISOLA

CALENDARIO 2022



*Scuola Secondaria di Primo Grado
Classe 1A*



RAVIOLI AL SUGO DI MAIALE

Ingredienti

300g di farina di grano duro, 2 uova, 500g di ricotta, 400g di puntine di maiale, ½ carota, ½ gamba di sedano, 172 cipolla, 200g di concentrato di pomodoro, ½ bicchiere di vino rosso, zucchero, 3-4 rametti di maggiorana, 1 foglia di alloro, cannella in polvere, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

2022

GENNAIO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Preparazione

Prepara la pasta così: metti nel centro della fontana di farina un pizzico di sale, le uova e 10 cucchiaini di acqua. Impasta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo che avvolgerai in un telo per 10 minuti.

Mescola la ricotta con la maggiorana tritata, un po' di sale e 4 cucchiaini di zucchero. Stendi la pasta in una sfoglia sottile e sistema sopra dei mucchietti di ricotta ben distanziati tra di loro. Ricoprili con un'altra striscia di sfoglia, falla aderire bene a quella sotto e poi con una rotella dentata ritaglia dei ravioli quadrati di 5 centimetri.

Scalda 4 cucchiaini d'olio in una casseruola, unisci le verdure tritate e falle dorare. Aggiungi l'alloro, un pizzico di cannella, 1 cucchiaino di zucchero, il sale, il pepe e il maiale. Rosola la carne, bagnala con il vino, lascia evaporare a fuoco vivace e aggiungi il concentrato diluito con 8 dl d'acqua. Continua la cottura per 1 ora e 30 minuti a fuoco lento, fino a che il sugo non risulti molto denso.

Elimina la carne dalle ossa, tritala, rimettila nel sugo e continua la cottura per 30 minuti. Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata e scolali. Condiscili con il sugo e, se vuoi, con del formaggio Ragusano grattugiato.





Chiesa del Santissimo Trovato

2022

FEBBRAIO

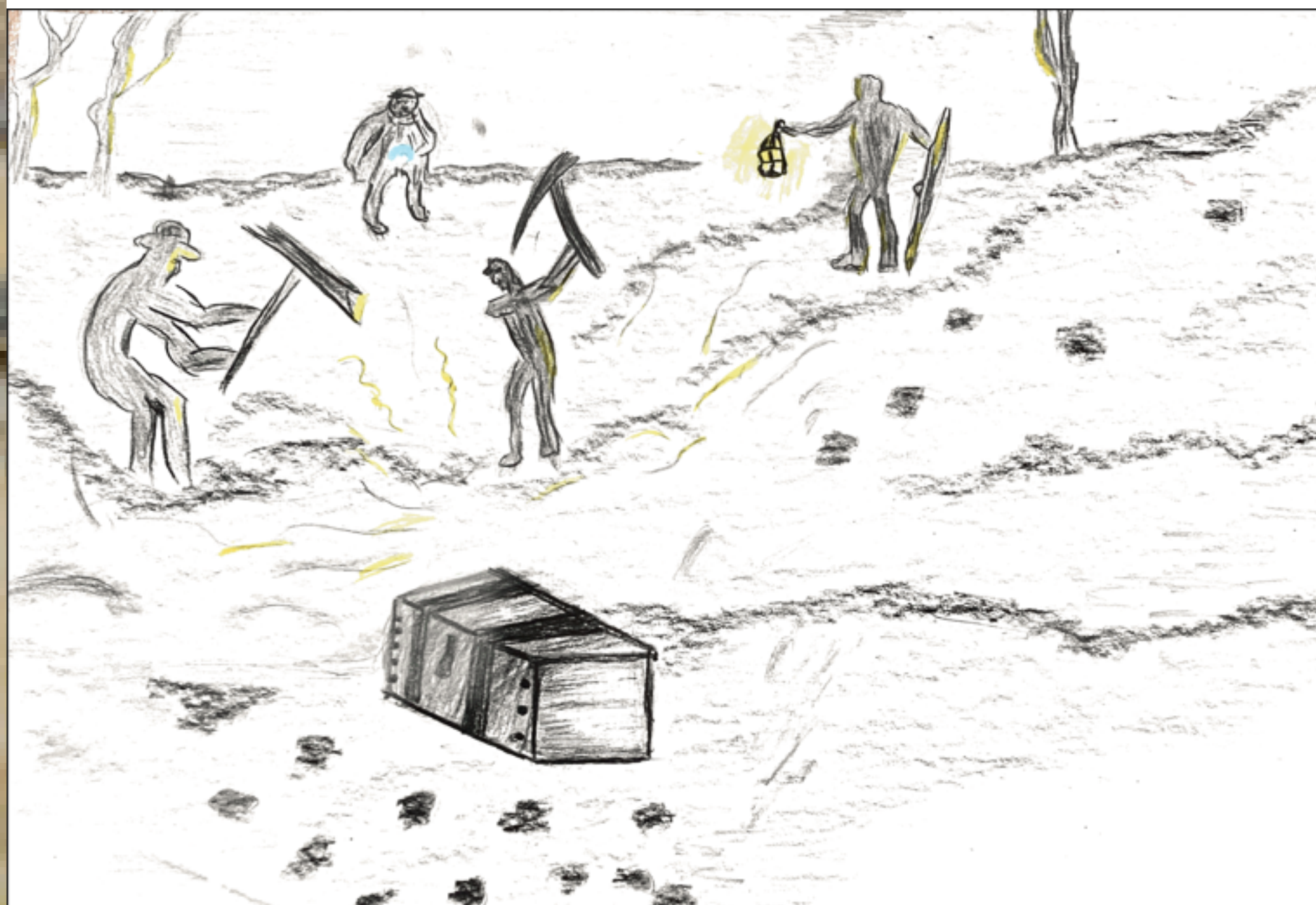
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

CHIESA DEL SANTISSIMO TROVATO ("U SIGNURUZZU TRUVATU")

La leggenda narra che il 1 marzo del 1800, alla chiesa di Sant'Antonio, fu compiuto un furto. A mezzanotte la strada era deserta ed errava vagabondo soltanto un forestiero di nome Cassarà, di mestiere argentiere. Debitato dal freddo e dalla fame, decise di rubare la pisside sacra per rivenderne l'argento. Subito dopo il furto, Cassarà iniziò a correre ma all'improvviso sentì una voce che gli intimava di fermarsi: scavò un fosso in cui nascose la refurtiva e si andò a nascondere per la paura.

La mattina seguente il prete trovò la chiesa sottosopra e il cofanetto che custodiva la reliquia rotto. La voce si sparse in fretta tanto che i paesani iniziarono a cercare la pisside ovunque. Ad un certo punto qualcuno trovò un cagnolino spaventato "cu la ventri attaccata 'ntra li rrini" e un lumicino attaccato: scavarono in quel punto e ritrovarono l'oggetto. L'allegria fu grande così come i festeggiamenti.

Dopo tre giorni fu trovato anche il ladro: Cassarà si era infatti rifugiato nella grotta di Santa Sofia. Fu così condotto in città sopra un cavallo con le mani legate, mentre la gente lo minacciava e ingiuriava. Si racconta che morì disperato in prigione. Nel luogo dove fu ritrovata la sacra pisside fu eretta la Chiesa del Santissimo Trovato ("U Signuruzzu Truvatu"), tuttora allocata nella parte est dell'ingresso di Ragusa Ibla.





Castello di Donnafugata

2022

MARZO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Castello di Donnafugata

Il castello di Donnafugata si trova a circa 15 chilometri dal comune di Ragusa. Il nome deriva con ogni probabilità da un'espressione araba "fonte della salute", legata alla presenza di una sorgente d'acqua ubicata nel sito. L'attuale costruzione è una dimora nobiliare del tardo '800 appartenente alla famiglia di Arezzo de Scucces.

Il castello copre un'area di oltre 7500 m² di cui 2500 m² di edificio che si sviluppa su tre piani in stile neogotico, coronata da due torri laterali, all'interno ci sono oltre 120 stanze di cui una ventina sono fruibili ai visitatori; vi si accede mediante una grande scalinata monumentale in pietra-pece. Ogni stanza era arredata con un gusto diverso ed aveva una funzione diversa. Intorno al castello si trova un ampio e monumentale parco di 8 ettari. Contava oltre 1500 specie vegetali e varie "distrazioni" che dovevano allietare e divertire gli ospiti. Tra i vari divertimenti rivolti agli ospiti del barone, nel parco fu costruito anche un labirinto realizzato con muri a secco in pietra bianca ragusana e sorvegliata dall'ingresso un soldato di pietra. Dal 1982 la proprietà del castello passa nelle mani del Comune di Ragusa.





IMPANATE

Ingredienti per l'impasto

500 g semola di grano duro, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, 6 g lievito, 250 ml acqua, 5 g sale

Ingredienti per il ripieno

1,5 Kg pollo disossato, 600 g patate, sale, pepe nero 1 spicchio di aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva

2022

APRILE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Preparazione

- ✓ Disossate le cosce di pollo con un coltello e tagliate la polpa a pezzettini di 1,5-2 cm circa. Sistemate i bocconcini di pollo in una ciotola e conditeli con sale, pepe, abbondante prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio tagliato a metà e un bel filo d'olio. Fate insaporire mischiando con le mani, poi coprite con la pellicola e sistemate la carne in frigorifero.
- ✓ Preparate l'impasto. Mettete la farina in una ciotola con l'olio.
- ✓ Sciogliete il lievito nell'acqua.
- ✓ Iniziate a impastare con una mano aggiungendo acqua a filo (la quantità necessaria può variare leggermente rispetto a quella indicata) fino a quando tutta la farina non è amalgamata.
- ✓ Trasferite l'impasto su una spianatoia infarinata, aggiungete il sale e lavoratelo fino a quando non è liscio ed elastico.
- ✓ Dividete l'impasto in 4-6 panetti (a seconda di quanto grandi volete fare le impanate) e metterli a lievitare in un canovaccio pulito umido avvolto in un plaid.
- ✓ Mentre l'impasto lievita, pelate le patate, tagliatele a pezzetti e lessatele per 10 minuti in abbondante acqua salata, poi scolatele e lasciate intiepidire (devono essere quasi cotte ma non del tutto).
- ✓ A lievitazione ultimata, stendete cercando di dare la forma di un disco.
- ✓ Unite le patate alla carne, aggiungete un filo d'olio e farcite il disco d'impasto lasciando liberi i bordi.
- ✓ Stendete un secondo disco più piccolo e poggiatelo sul primo carne.
- ✓ Sigillate i bordi con le dita fate *u rieficu*, cioè ricamate i bordi aiutandovi con le dita
- ✓ Spennellate la superficie con un filo d'olio e fate qualche buco con i rebbi di una forchetta.
- ✓ Cuocete le vostre impanate di pollo e patate in forno ventilato preriscaldato a 190° per 35-40 minuti circa (la cottura varia anche a seconda della dimensione delle impanate: più sono grandi, più a lungo devono cuocere). Estraiete le impanate dal forno e servitele subito oppure lasciatele intiepidire. Se le fate monoporzione, potete utilizzarle anche come cibo da pic-nic per pasquetta!





Riserva Naturale del Fiume Irminio

2022

MAGGIO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

La Riserva Naturale del Fiume Irmínio è un'area naturale protetta della Regione Sicilia che sorge tra i comuni di Ragusa e Scicli ed occupa circa 130 ettari di territorio, fino ad arrivare al mar mediterraneo. La sua particolarità sta nell'aspetto in continuo mutamento per via delle dune spostate dal vento. Il suo nome è legato proprio al fiume Irmínio che l'attraversa.

Visitarla vi darà la possibilità di osservare l'abbondante **flora** che ne caratterizza il territorio. Nell'entroterra troverete la tipica macchia mediterranea bassa costituita da ginepro, lentisco ed altre specie.

Sulle sponde del fiume, invece, cresce rigogliosa la foresta che è costituita maggiormente da pioppi ed eucalipti.

La storia del **fiume Irmínio** è ricca di fascino e di leggende: si narra che sia stato addirittura abitato dal dio Mercurio! Quel che è certo è che in antichità veniva usato come porto canale dalle imbarcazioni che volevano risalire l'entroterra per fare provviste.

Il porto, che all'epoca doveva esser stato molto fiorente, negli anni è scomparso, per via del disboscamento continuo e dell'avanzare della sabbia. Ma la foresta del Fiume Irmínio conserva tutto il fascino di quel tempo e il litorale non è stato intaccato dall'uomo.

Durante una passeggiata nella **Macchia Foresta del Fiume Irmínio** è possibile imbattersi anche in una **fauna** animata soprattutto da uccelli migratori quali la poiana, la garzetta, la folaga ed altri. Questi uccelli utilizzano la riserva come "pit-stop" nei lunghi voli migratori dall'Africa all'Europa, e viceversa.

E non vi spaventate se lungo il fiume sorprenderete una nutria che vi osserva incuriosita: la riserva ne accoglie un numero considerevole!





Chiesa Santa Maria dei Miracoli

2022

GIUGNO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



TRUVATURE

La Sicilia è una terra piena di "truvature", ossia tesori disseminati per le campagne, nascosti dentro grotte naturali, nei pressi di chiese o in buche scavate nel terreno. A giustificare l'origine delle truvature, probabilmente, si cela la necessità che ebbero i siciliani di varie epoche di nascondere le loro ricchezze durante incursioni di pirati o invasioni.

I tesori erano di due tipi: vincolati o liberi. Nel primo caso bisogna liberarla attraverso un rito o una formula magica. Le leggende citano numerose truvature nei territori della Contea di Modica, ma spesso si trattava di tranelli orditi per catturare gli avidi di ricchezze.

Intorno alla costruzione della Chiesa Santa Maria dei Miracoli esiste una leggenda legata al ritrovamento di un tesoro. Durante il sonno, alcuni spiriti apparvero a una bambina dicendole che poteva trovare una "truvatura" nella chiesa di S. Maria soltanto se non avesse detto niente a nessuno. La bimba, invece, spaventata, raccontò tutto al padre e insieme si diressero nella chiesa per scoprire questo tesoro, non trovando però nulla per non aver rispettato le richieste degli spiriti. Però, per consolarla, la Madonna le fece trovare un quadro con il ritratto di Maria bambina. Il ritrovamento della sacra immagine fu considerato dalla popolazione un evento prodigioso per cui si decise di costruire un tempio in onore della Madonna. La chiesa fu edificata intorno alla metà del XVII secolo, fuori dalle mura della città, e rappresenta un illustre esempio di barocco atipico, con pianta ad ottagono allungato e raffinati originali intagli delle tre porte d'ingresso rispetto allo standard ibleo, forse influenzato dal barocco romano.



Museo archeologico ibleo di Ragusa

2022

LUGLIO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Il **Museo archeologico ibleo** di Ragusa è situato nei pressi di via Roma, attaccato alla testata nord del ponte nuovo. È situato al primo piano del palazzo Mediterraneo, realizzato alla fine degli anni cinquanta. Il museo ospita l'archeologia e la storia antica del territorio della provincia di Ragusa, dal neolitico fino alla tarda antichità.

Di particolare prestigio sono il "Guerriero di Castiglione" esposto nella sezione degli abitati siculi, parte di una necropoli di Kamarina e una delle fornaci per la cottura dell'argilla prelevata dal sito di Scornavacche e rimontata fedelmente all'interno del museo.





CAPULIATU

Ingredienti

Pomodori secchi, basilico, olio evo q.b., 1 peperoncino se gradito, 1 spicchio aglio se gradito.

2022 AGOSTO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Le origini del **Capuliatu** sarebbero da attribuire al comune di Vittoria in provincia di Ragusa. Tra i luoghi di coltivazione del pomodoro, infatti, Vittoria è sempre stato quello con più produzione e tradizione, tanto da vantare oggi uno dei mercati ortofrutticoli più grandi d'Italia. Il Capuliatu nasce in un'epoca in cui le tecnologie di conservazione della salsa di pomodoro e la coltivazione del pomodoro in serra non erano ancora all'ordine del giorno. La ricetta si diffuse rapidamente in tutta la provincia e in tutta l'isola. A causa della mancanza di pomodori durante l'inverno, venivano essiccati e lavorati durante l'estate, per poi venire utilizzati durante le stagioni fredde e per tutto l'anno.

L'origine della parola è presente nel latino volgare, dove esisteva la voce *capulare* che voleva dire "fare a pezzettini". Dal latino, si è evoluta nell'aragonese col verbo "*capolar*", rimasto uguale in catalano e in spagnolo castigliano. Ancora oggi, tanto in Spagna quanto in Sicilia, il termine si riferisce al tritare.

I pomodori secchi conservano tutte le proprietà nutritive di quelli freschi. Quindi sono ricchi di licopene, antiossidanti, vitamina C e poveri di sodio, grassi e calorie.

Preparazione e utilizzo

I pomodori vengono prima lavati, poi tagliati, salati ed essiccati al sole. Successivamente vengono macinati, solitamente con un tritacarne e generalmente posti sottolio, in una marinatura che prevede basilico, e altri sapori in aggiunta a seconda dei gusti che possono essere per esempio aglio e peperoncino sotto al coperchio del barattolo.

Nella classica preparazione alla vittoriese, ingredienti come il basilico o il peperoncino sono tritati assieme ai pomodori, aggiunti man mano che si macina la materia prima.

Il capuliatu viene utilizzato principalmente per condire pasta, pane o delle bruschette, ma anche per insaporire le scacce ripiene tipiche del ragusano.

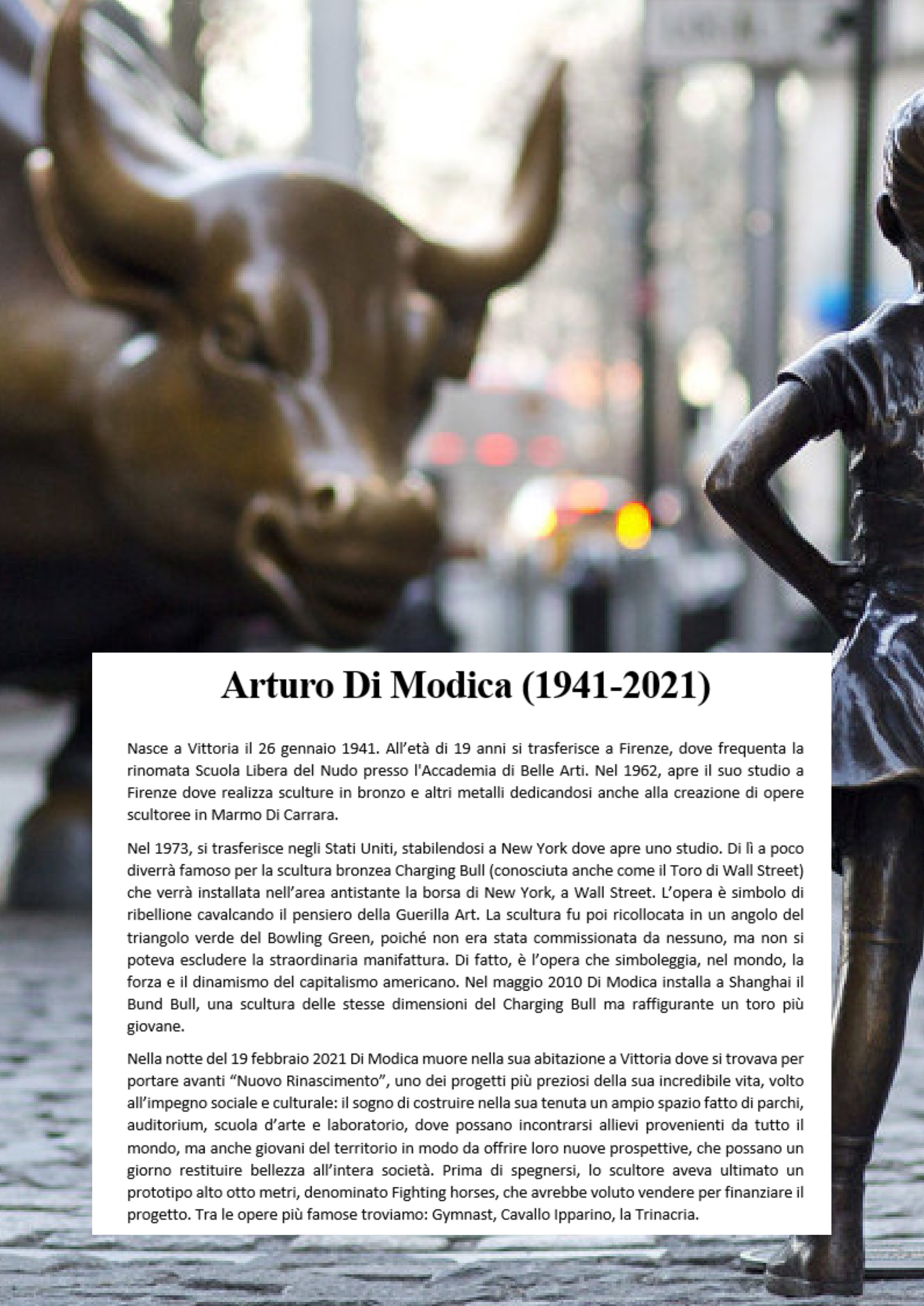


VITTORIA

2022

SETTEMBRE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Arturo Di Modica (1941-2021)

Nasce a Vittoria il 26 gennaio 1941. All'età di 19 anni si trasferisce a Firenze, dove frequenta la rinomata Scuola Libera del Nudo presso l'Accademia di Belle Arti. Nel 1962, apre il suo studio a Firenze dove realizza sculture in bronzo e altri metalli dedicandosi anche alla creazione di opere scultoree in Marmo Di Carrara.

Nel 1973, si trasferisce negli Stati Uniti, stabilendosi a New York dove apre uno studio. Di lì a poco diverrà famoso per la scultura bronzea Charging Bull (conosciuta anche come il Toro di Wall Street) che verrà installata nell'area antistante la borsa di New York, a Wall Street. L'opera è simbolo di ribellione cavalcando il pensiero della Guerilla Art. La scultura fu poi ricollocata in un angolo del triangolo verde del Bowling Green, poiché non era stata commissionata da nessuno, ma non si poteva escludere la straordinaria manifattura. Di fatto, è l'opera che simboleggia, nel mondo, la forza e il dinamismo del capitalismo americano. Nel maggio 2010 Di Modica installa a Shanghai il Bund Bull, una scultura delle stesse dimensioni del Charging Bull ma raffigurante un toro più giovane.

Nella notte del 19 febbraio 2021 Di Modica muore nella sua abitazione a Vittoria dove si trovava per portare avanti "Nuovo Rinascimento", uno dei progetti più preziosi della sua incredibile vita, volto all'impegno sociale e culturale: il sogno di costruire nella sua tenuta un ampio spazio fatto di parchi, auditorium, scuola d'arte e laboratorio, dove possano incontrarsi allievi provenienti da tutto il mondo, ma anche giovani del territorio in modo da offrire loro nuove prospettive, che possano un giorno restituire bellezza all'intera società. Prima di spegnersi, lo scultore aveva ultimato un prototipo alto otto metri, denominato Fighting horses, che avrebbe voluto vendere per finanziare il progetto. Tra le opere più famose troviamo: Gymnast, Cavallo Ipparino, la Trinacria.



MODICA

2022

OTTOBRE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Salvatore Quasimodo



Salvatore Quasimodo (Modica, 20 agosto 1901 – Napoli, 14 giugno 1968) è stato un [poeta](#) e [traduttore italiano](#), esponente di rilievo dell'[ermetismo](#).^[1]

Ha contribuito alla traduzione di vari componimenti dell'età classica, soprattutto lirici greci, ma anche di opere teatrali di [Molière](#) e [William Shakespeare](#). È stato vincitore del [premio Nobel per la letteratura](#) nel 1959.

La fase più creativa dell'opera poetica di Quasimodo si può far risalire ad *[Acque e terre](#)* (1930), *[Oboe sommerso](#)* (1932), e a *[Ed è subito sera](#)* (1930). In tali raccolte vengono rievocate l'infanzia in [Sicilia](#) e le figure dei cari lontani, nonché il senso di disagio proprio di chi si sente sradicato nella corrotta civiltà del nord post-industriale. Nel 1940 viene pubblicata la sua celebre traduzione dei *[Lirici greci](#)*, segnata dallo stesso di sentimento doloroso distacco.

È considerato uno dei poeti italiani di maggior rilievo del [XX secolo](#).





Ingredienti

200 g farina di grano duro, acqua q.b., 1 pizzico di sale, 250 g ricotta, 50 g zucchero, 300 ml olio di semi di arachide

2022

NOVEMBRE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Preparazione

Per prima cosa, setacciate la farina per prendere aria e mettetela in una ciotola. Aggiungete un pizzico di sale, poi unite acqua q.b. a filo fino a quando tutta la farina non è amalgamata: l'impasto deve essere compatto e non troppo molle. Continuate a lavorare l'impasto su una spianatoia infarinata fino a quando non risulta liscio ed elastico, poi avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare 15 minuti per farlo stabilizzare. Nel frattempo, lavorate la ricotta (che non deve essere di giornata perché è troppo acquosa) con la forchetta, poi setacciatela. Aggiungete lo zucchero, mischiate bene per farlo amalgamare alla ricotta e setacciate nuovamente. A mano o con la macchina stendipasta, stendete il vostro panetto fino a renderlo sottile (ma non sottilissimo, terz'ultima tacca della macchina stendipasta). Sistemate tanti cumuletti di ricotta sulle vostre sfoglie di pasta fresca, poi ripiegate la pasta su se stessa lasciando i cumuletti ben coperti. Ripassate tutti i contorni con le dita pressando per bene, per evitare che i ravioli si aprano in cottura. Mettete a scaldare 2-3 dita d'olio e, quando è ben caldo, friggete man mano i vostri ravioli fino a farli dorare.





Comiso

2022

DICEMBRE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

GESUALDO BUFALINO

Bufalino è nato il 15 Novembre 1920 a Comiso. E' stato uno scrittore, poeta e aforista italiano. Affascinato sin da ragazzino dalla parola scritta e dai libri, trascorreva ore nella biblioteca del padre, fabbro con l'hobby della lettura. Per gran parte della vita è stato insegnante e si è rivelato tardivamente come scrittore, nel 1981 – all'età di 61 anni – con il romanzo *Diceria dell'untore*, grazie all'incoraggiamento di Leonardo Sciascia ed Elvira Sellerio; l'opera gli è valsa, nello stesso anno, il prestigioso *Premio Campiello*. Con il romanzo *Menzogne della notte* ha vinto, invece, nel 1988, il *Premio strega*.

Si è reso famoso per il suo stile ricercato, ricco e in alcuni casi "anticheggiante", nonché per la sua abilità linguistica e per la sua vasta cultura. Amico di Leonardo Sciascia, ha trascorso gran parte della sua vita a Comiso, mantenendo un'esistenza ritirata e discreta. Una delle sue grandi passioni, oltre alla lettura e alla scrittura, sono stati gli scacchi, in cui sembrava un vero maestro; fra i tanti interessi culturali certamente il cinema è stato uno di quelli che ha caratterizzato maggiormente la sua formazione: per Bufalino il cinema manifestava emozioni forti che difficilmente si potevano dimenticare. Vedeva per questo nel cinema un grande mezzo di comunicazione. In un piccolo quaderno curato tra il 1934 e il 1955 l'autore ha annotato tutti i film che era andato a vedere nel piccolo cinema di paese, preferendo i film americani e francesi e meno quelli italiani.

E' noto anche il suo amore per la lirica e la musica classica in generale, preferendo il jazz.

I ricordi, la memoria, sono gli elementi che si ritrovano spesso nelle sue opere, così come il gioco linguistico - attraverso un uso sapiente delle parole - e persino la capacità di instaurare con i lettori una grande complicità all'interno dei suoi romanzi. Centrale il ricordo, attraverso cui metteva in luce anche il suo rapporto con la morte e la malattia, esperienza vissuta con profonda commozione. Ma il suo guardare al passato in realtà nasconde una visione moderna della letteratura, in cui reinventa persino la struttura tradizionale del romanzo.

Tra le sue citazioni più famose ricordiamo. *"Come si fa ad amarsi vivendo con se stessi ventiquattro ore su ventiquattro?"*.

