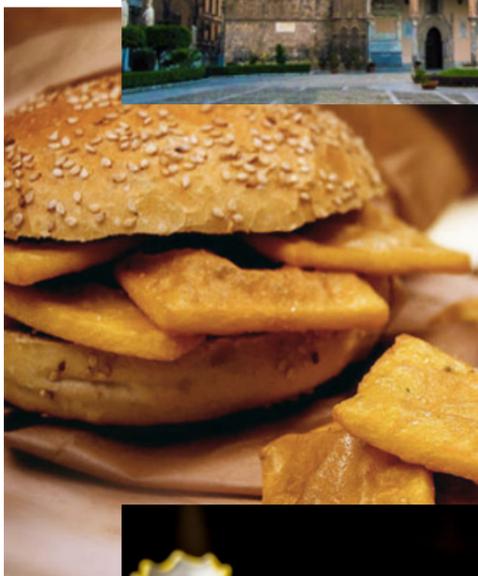
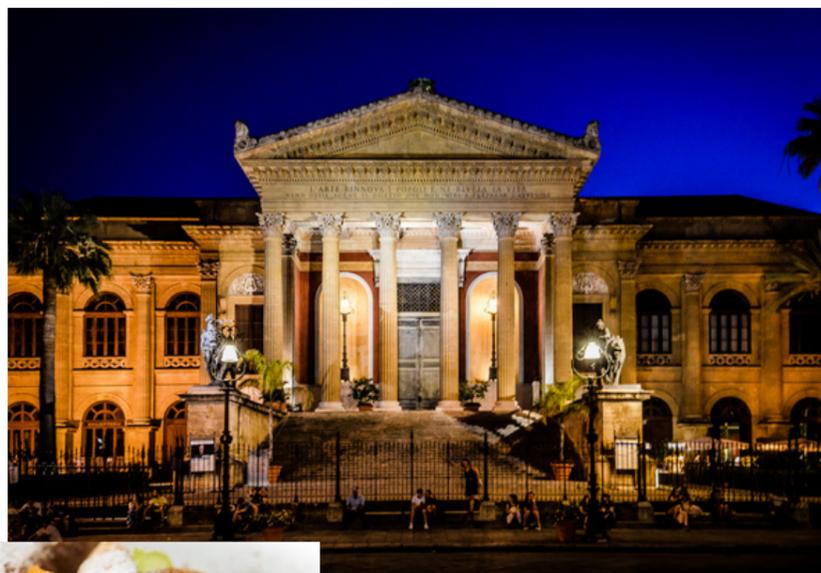


I.C.S. "S.A. GUASTELLA"  
DI CHIARAMONTE GULFI

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

## CALENDARIO

### 2022



*Scuola Secondaria di Primo Grado*  
**Classe IIIC**





# La Cattedrale di Palermo

**2022**

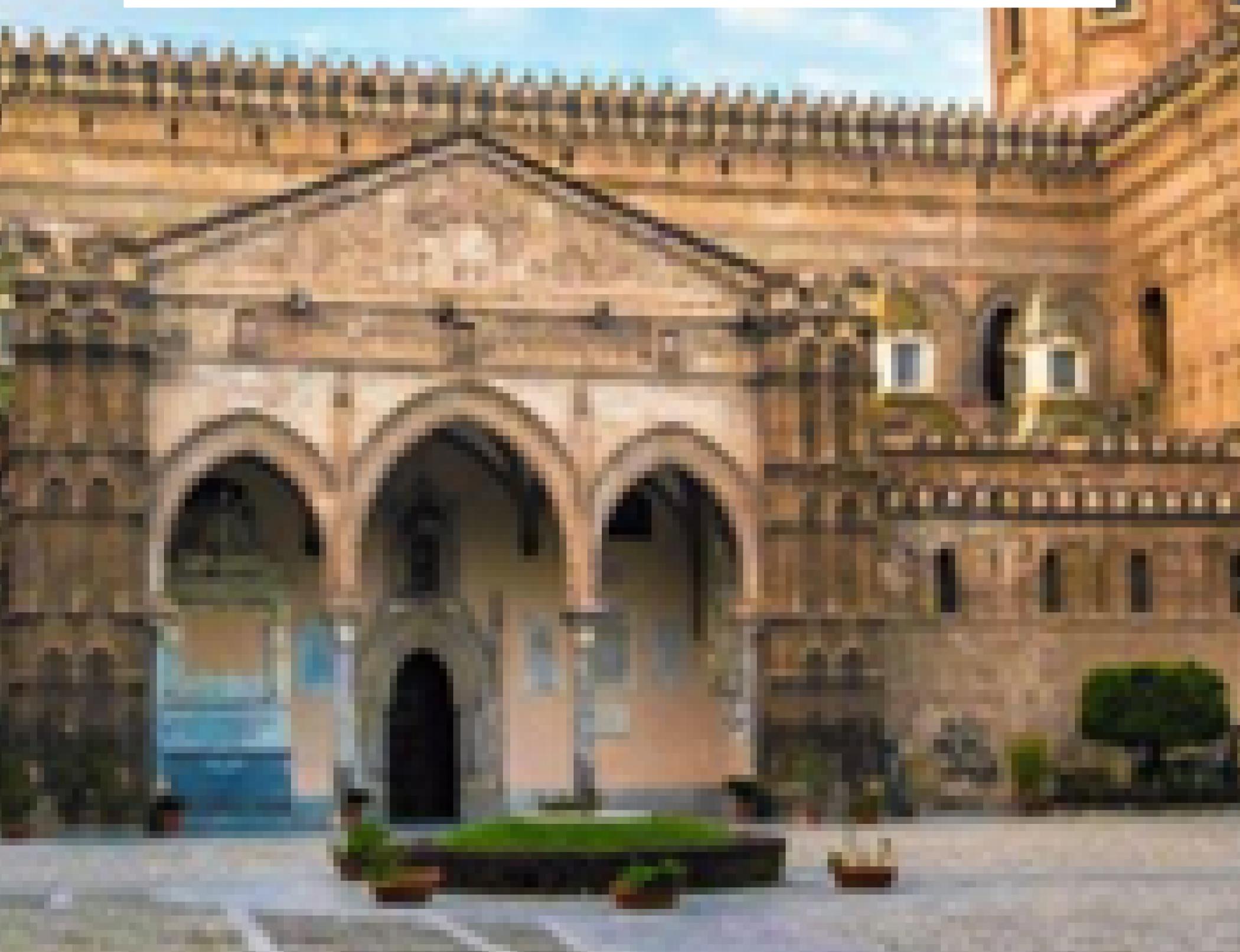
**GENNAIO**

**LU MA ME GI VE SA DO**

---

					<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
<b>31</b>						

Simbolo di multiculturalità, la Cattedrale è forse il monumento che più di ogni altro ha stimolato l'immaginazione, l'appartenenza, il ricordo e le speranze del popolo di Palermo. La memoria storica e collettiva della città ha in essa la sua sede privilegiata e la sua configurazione artistica e stilistica è capace di raccontare, da sola, passaggi di epoche e di influenze culturali. L'edificazione della nuova e attuale Cattedrale si protrasse per oltre due secoli dando origine ad una commistione e mescolanza di stili architettonici. Architettonicamente, l'edificio è un impasto di stili originari, aggiunte successive e armoniose o dissonanti manomissioni postume, che, pur minando l'organicità originaria dell'edificio, ne hanno fatto un ibrido di sicuro ed imponente fascino. Famosa per il suo ricco percorso monumentale, la Cattedrale di Palermo è sede delle tombe reali della dinastia Sveva, con i sarcofagi di Ruggero II, Costanda d'Aragona e Federico II di Svevia, meglio conosciuto come Stupor Mundi.





# La leggenda delle teste di moro

# 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						

## "LA LEGGENDA DELLE TESTE DI MORO "

*Un'antica leggenda narra che intorno all'anno 1100, durante il periodo della dominazione dei Mori in Sicilia, nel quartiere Kalsa di Palermo, viveva una bellissima fanciulla dalla pelle rosea, paragonabile ai fiori di pesco al culmine della fioritura, e con un bel paio di occhi che sembravano rispecchiare il bellissimo golfo di Palermo. La ragazza era quasi sempre in casa e trascorreva le sue giornate occupandosi delle piante del suo balcone. Un giorno si trovò a passare da quelle parti un giovane Moro che, non appena la vide, subito se ne invaghì e decise di averla a tutti i costi, quindi senza indugio entrò in casa della ragazza e le dichiarò immediatamente il suo amore. La fanciulla, colpita da tanto ardore, ricambiò l'amore del giovane Moro, ma ben presto la sua felicità svanì non appena venne a conoscenza che il suo amato l'avrebbe presto lasciata per ritornare in Oriente, dove l'attendeva una moglie con due figli. Fu così che la fanciulla attese la notte e, non appena il Moro si addormentò, lo uccise e poi gli tagliò la testa. Della testa del Moro ne fece un vaso dove vi piantò del basilico e lo mise in bella mostra fuori nel balcone. Il Moro, in questo modo, non potendo più andar via sarebbe rimasto per sempre con lei. Il basilico crebbe rigoglioso grazie alle lacrime che la fanciulla vi versava giornalmente, destando però l'invidia di tutti gli abitanti del quartiere che, per non essere da meno, si fecero costruire dei vasi di terracotta a forma di testa di moro.*



# L'aeroporto Falcone e Borsellino di Palermo -Punta Raisi

## 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			

## AEROPORTO INTERNAZIONALE FALCONE E BORSELLINO

L'aeroporto Internazionale Falcone e Borsellino di Palermo-Punta Raisi è situato a 35 km a ovest della città di Palermo, lungo la strada statale 113 Settentrionale Sicula.

Provenendo dalla città, bisogna percorrere l'Autostrada A29 in direzione Mazara del Vallo, uscire allo svincolo "Aeroporto Falcone e Borsellino" e seguire le indicazioni per l'aeroporto. Se si arriva da Mazara del Vallo o da Trapani, bisogna percorrere in direzione Palermo l'Autostrada A29 ed uscire al medesimo svincolo "Punta Raisi - Aeroporto Falcone e Borsellino"; in entrambi i casi, bisognerà percorrere l'A29 racc.

L'aeroporto può essere raggiunto anche in treno (il servizio *Trinacria Express* collega la città di Palermo direttamente con il terminal dell'aeroporto in 45 minuti circa). Infine è possibile muoversi tra Palermo e l'aeroporto in taxi o autobus.

È il terzo aeroporto del Mezzogiorno d'Italia per numero di passeggeri. La struttura è intitolata alla memoria di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino.

La storia dell'aeroporto risale al 1953, data di fondazione della società Consorzio Autonomo per l'Aeroporto di Palermo, costituito per sostituire l'allora scalo cittadino, l'aeroporto di Boccadifalco, che non era più adeguato alle esigenze di traffico, con sempre più pressanti richieste di voli nazionali ed internazionali.

I siti individuati durante gli studi preliminari, per la costruzione del nuovo aeroporto, furono due:

- La fascia costiera della Conca d'oro compresa tra i comuni di Bagheria e Ficarazzi, a circa 15 km da Palermo; una zona poco soggetta a raffiche di vento ma limitrofa ad aree molto abitate e con limitazioni nella fase di avvicinamento degli aeromobili per la presenza di Monte Pellegrino ad ovest, di Capo Zafferano ad est, e i Monti di Palermo a sud.
- La zona del comune di Cinisi denominata Punta Raisi sita tra la costa e Montagna Longa che, sebbene poco popolata e libera da ostacoli naturali lungo il sentiero di discesa, era nota per essere fortemente soggetta a venti di caduta, specie in caso di scirocco.

Senza passare per un pubblico concorso atto alla definizione del sito di costruzione dello scalo e in opposizione a tutti i tecnici che avevano dato parere negativo, il consorzio decise di costruire l'aeroporto a Punta Raisi.

Sarebbe stato poi accertato che gli interessi politico-mafiosi e il potere della cosca di Cinisi furono più che determinanti nella scelta del sito di costruzione del nuovo scalo.

Nel 1956 venne presentato il progetto esecutivo alla Regione Siciliana e successivamente al Ministero dei Trasporti. Esso prevedeva due piste parallele, una di rullaggio ed una di volo.

Il primo volo inaugurale avvenne il 2 gennaio 1960, da Roma Ciampino. Sin dalle prime attività dello scalo si presentarono i problemi causati dalla ventosità del sito, e per questa ragione venne progettata un'ulteriore pista trasversale rispetto alle altre due.



# CASSATA SICILIANA

## Ingredienti

- **Per il pan di Spagna:** 5 uova, 150 gr zucchero, 75 gr farina, 75 gr fecola di patate
- Per la crema di ricotta:** 1 kg ricotta, 400 gr zucchero, gocce di cioccolato a piacere
- Per la bagna al rum:** 100 ml acqua, 50 gr zucchero, 3 cucchiari rum
- Per il marzapane:** 100 gr farina di mandorle, 100 gr zucchero a velo, 20 ml acqua, 1 pizzico colore alimentare verde pistacchio. **Per la glassa di zucchero:** 200 gr zucchero a velo, 3-4 cucchiari acqua
- Per decorare:** frutta candita assortita, confettini argentati

# 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	

La cassata, prodotto della pasticceria siciliana, e più specificatamente di Palermo, merita il posto d'onore tra i dolci tipici di questa regione, insieme a cannoli, paste di mandorla e pizzicotti. La cassata, nata per celebrare la Pasqua dopo i sacrifici quaresimali, è divenuta di consumo comune durante tutto l'anno ed è solo uno dei molteplici dolci di Pasqua che celebrano questa festività. I decori sono barocchi e sontuosi. Apparentemente semplice da realizzare, la preparazione della cassata alla siciliana richiede invece molta abilità, soprattutto per creare le elaborate decorazioni di cui è largamente provvista. Oltre ad essere buonissima, la cassata siciliana può essere considerata il **Simbolo delle dominazioni** che si avvicendarono in Sicilia in quanto, ognuna di essa, contribuì a rendere la cassata il dolce che conosciamo oggi. Arrivata in secondo tempo rispetto alla più rustica **cassata al forno**, la cassata siciliana deve i suoi natali alla **dominazione araba**. Il nome stesso deriva dall'arabo "**qas at**" che vuol dire **bacinella larga e tonda** che indica il tipico stampo a svasare in cui la cassata viene preparata ancora adesso. Ma se furono gli arabi a darle i natali, fu durante l'**epoca normanna**, nel **monastero della Martorana** che le suore aggiunsero alla cassata le tipiche strisce di marzapane verde. Agli **spagnoli** la cassata deve la sostituzione della frolla con il **pan di Spagna** mentre, fu soltanto nel **periodo barocco**, che vennero introdotti i canditi. Sembra che le caratteristiche **decorazioni a base di frutta candita** debbano essere attribuite ad un pasticcere palermitano, **Salvatore Guli**, che, in occasione di una manifestazione tenutasi a Vienna, decise di presentare il dolce siciliano in un tripudio di bellezza. Insomma, mangiare la cassata siciliana non è soltanto un piacere per il palato ma anche un tuffo nella storia della Sicilia

#### PREPARAZIONE

Il **GIORNO PRIMA** preparate il **pan di Spagna**. E' importante che il pan di Spagna riposi una notte perché altrimenti si sbriciola al taglio. Lo stesso giorno **mettete la ricotta in un colapasta** con sotto un piatto fondo e tenetela in frigo per tutta la notte. Il **GIORNO SEGUENTE** passate la **ricotta al setaccio** e **aggiungete lo zucchero**. Mescolate e aggiungete le **gocce di cioccolato**. Preparate la **bagna al rum** mettendo in un pentolino l'acqua con lo zucchero. Non appena lo zucchero si sarà sciolto, togliete dal fuoco, aggiungete il rum e lasciate intiepidire. **Affettate il pan di Spagna** a fette spesse mezzo centimetro circa. Preparate la **pasta di mandorle**. Date alla pasta di mandorle una forma allungata e stendetela con un mattarello cospargendolo con dello zucchero a velo. Realizzate una striscia larga 5 cm circa e realizzate delle **strisce a forma di trapezio**. Foderate la **teglia della cassata con della pellicola** e disponete i trapezi di marzapane sul bordo alternando con quelli di pan di Spagna. Disponete delle **strisce di pan di Spagna sul fondo** e tappate gli eventuali buchi. Con un pennello **applicare la bagna al rum sul pan di Spagna** evitando il marzapane. Versate la crema di ricotta nello stampo e livellate. Coprite la ricotta con le **altre strisce di pan di Spagna** ricordando di bagnare con la bagna la parte che va all'interno. **Tappate tutti i buchi** con il restante pan di Spagna. **Sollevare i bordi della pellicola** facendo combaciare i bordi con la copertura. **Avvolgete l'intera teglia nella pellicola** trasparente creando una leggera tensione. Mettete la cassata **in frigo per una notte intera**. Il **TERZO GIORNO**, capovolgete la cassata su un vassoio ed eliminate la pellicola. Preparare il fondente di zucchero e **spalmarlo velocemente**. Preparate un po' di **crema di ricotta** senza gocce di cioccolato e **ricoprite la superficie**. In un piatto mettete 200 gr di zucchero a velo e aggiungete l'acqua a cucchiainate fino ad ottenere una **glassa di zucchero densa**. **Glassate i bordi della cassata**. A questo punto non vi resta che decorare con ciliegie, mandarino e pere candite. Mettete la cassata siciliana in frigo per un paio d'ore.



**Giovanni Falcone** e **Paolo Borsellino** sono stati due grandi eroi e magistrati che negli anni Ottanta hanno combattuto la mafia, arrivando a risultati inimmaginabili come il *Maxi-processo* che portò dure condanne a molti esponenti di Cosa Nostra. Il loro lavoro ha segnato un'epoca, così come la voglia di rialzare la testa davanti ai soprusi e alla violenza della criminalità organizzata, diventando un grande esempio di giustizia e senso dello stato per tutti noi. Purtroppo la reazione della mafia non si fece attendere e finì con degli attentati, i cui mandanti e complici restano un mistero, che ce li portarono via.

# 2022

## MAGGIO

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

**La mafia è un fenomeno umano e come tutti i fenomeni umani ha un principio, una sua evoluzione e avrà quindi anche una fine.**  
(Giovanni Falcone)

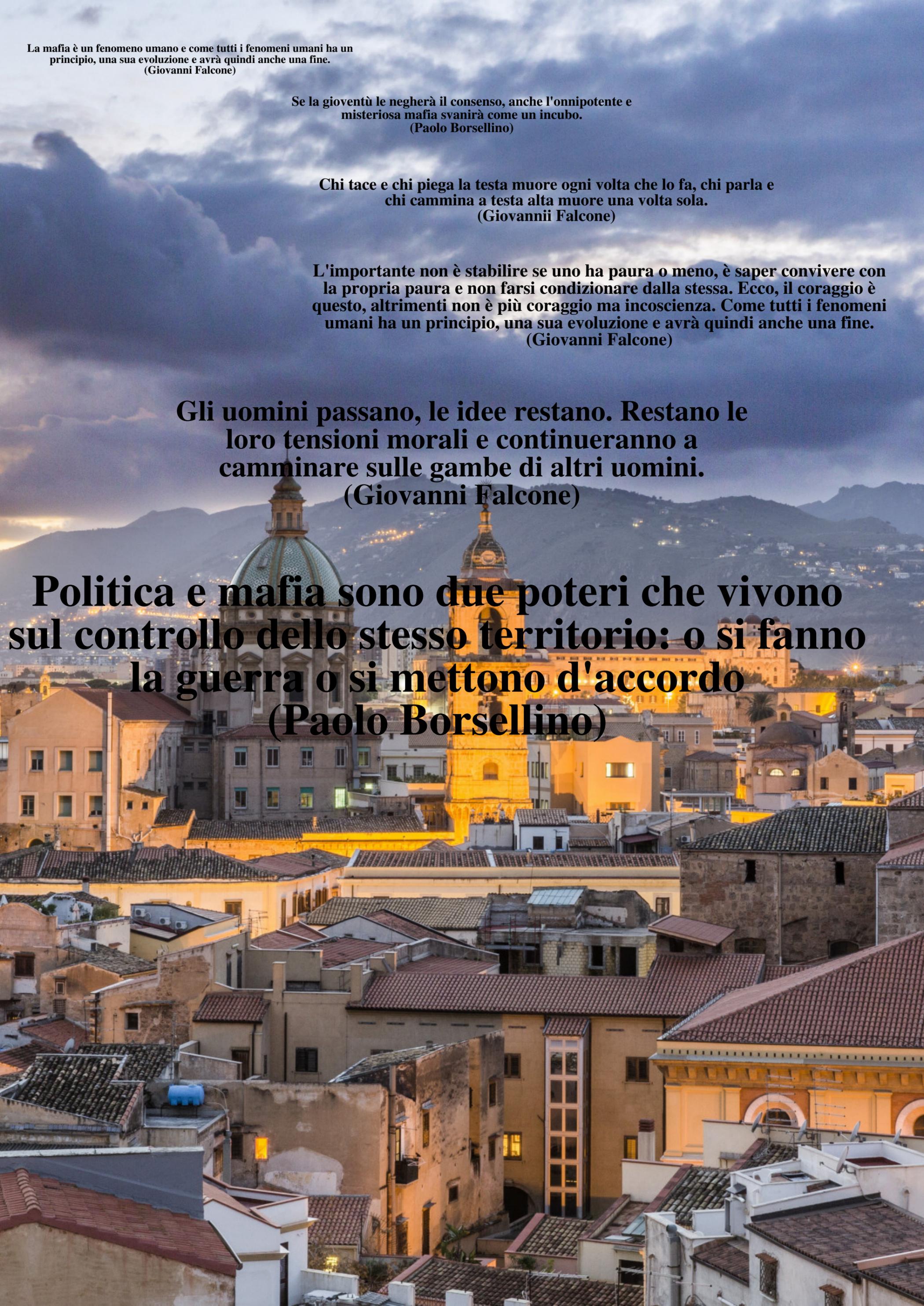
**Se la gioventù le negherà il consenso, anche l'onnipotente e misteriosa mafia svanirà come un incubo.**  
(Paolo Borsellino)

**Chi tace e chi piega la testa muore ogni volta che lo fa, chi parla e chi cammina a testa alta muore una volta sola.**  
(Giovanni Falcone)

**L'importante non è stabilire se uno ha paura o meno, è saper convivere con la propria paura e non farsi condizionare dalla stessa. Ecco, il coraggio è questo, altrimenti non è più coraggio ma incoscienza. Come tutti i fenomeni umani ha un principio, una sua evoluzione e avrà quindi anche una fine.**  
(Giovanni Falcone)

**Gli uomini passano, le idee restano. Restano le loro tensioni morali e continueranno a camminare sulle gambe di altri uomini.**  
(Giovanni Falcone)

**Politica e mafia sono due poteri che vivono sul controllo dello stesso territorio: o si fanno la guerra o si mettono d'accordo**  
(Paolo Borsellino)





# CANNOLI SICILIANI

**Ingredienti per circa 30 cannoli:**

**Farina 00 260 g, zucchero 20 g, strutto freddo di frigorifero 30 g, cacao amaro in polvere 5 g, sale fino 1 cucchiaino, uova 20 g, aceto di vino bianco 10 g, Marsala 60 g.** Per il ripieno: **ricotta di pecora (scolata per almeno 1 notte in frigo) 1 kg, zucchero 130 g.** Per friggere: **Olio di semi 1 l.** Per guarnire: **ciliegie candite q.b., zucchero a velo q.b., granella di pistacchi q.b., arancia candita q. b.**

# 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			

## CANNOLO SICILIANO

Il cannolo siciliano non ha bisogno di grandi presentazioni, d'altra parte stiamo parlando di uno dei dolci più famosi al mondo che da Palermo e in generale, dalla meravigliosa Sicilia, ha conquistato proprio tutti.

Le origini del cannolo siciliano sono ancora oggi un po' misteriose e non del tutto chiare. Si pensa che il primo a parlarne fu Cicerone fra il 76 e 75 a.C. La prima leggenda si collega proprio al periodo saraceno dove alcune concubine del signore di Caltanissetta, durante i lunghi periodi di assenza dei loro signori, si dilettaavano a preparare prelibatezze di ogni tipo, trasformarono un dolce musulmano fatto di ricotta, miele e mandorle in quello che noi tutti conosciamo come cannolo.

La leggenda invece più recente e forse la più veritiera si lega invece a Palermo, dove le suore del Monastero della Badia Nuova, conosciuta anche come Chiesa della Madonna di Monte Oliveto, pensarono ad uno scherzo da fare alle novizie durante il periodo di carnevale. Lo scherzo consisteva nel far uscire dal rubinetto, appunto cannolo siciliano, della ricotta, da qui anche il nome.

Chissà, forse sono vere entrambe le leggende. Forse sono state delle donne musulmane ad inventarlo e magari alcune di esse hanno tramandato la ricetta a delle consorelle a Palermo che ne hanno perfezionato la ricetta facendola diventare propria della città.

Per creare il vero cannolo siciliano come da vera tradizione palermitana, bisogna avere 3 cose: la cialda, il ripieno e per decorare gocce di cioccolato, pistacchi o frutta candita. Bisogna partire dalla cosa che lo rende unico: il delizioso ripieno a base di ricotta, rigorosamente di pecora, apprezzata per il suo sapore forte e deciso. A questa si aggiunge poi lo zucchero e si mescola ben benino fino a raggiungere la famosa consistenza che lo rende tanto celebre e delizioso. Poi si passa alla realizzazione della cialda. Ovviamente è fritta e per essere considerata perfetta deve essere croccante e con un colore dorato. La tradizione originale vuole che venga fritta nello strutto. Per creare l'impasto si usano moltissimi ingredienti e questo varia dalle province in cui è preparato. Per un buon impasto di solito si usano: farina, strutto, aceto di vino, marsala e cacao.

Una volta composto viene guarnito con granella di pistacchi, gocce di cioccolato oppure la meravigliosa frutta candita, come le arance e le ciliegie o zucchero a velo.

Nonostante a Palermo i cannoni vengano serviti praticamente ovunque le pasticcerie sicuramente tra le più celebri in città sono:

**PASTICCERIA COSTA** dall'aspetto barocco, generalmente frequentato dalla "Palermo bene", dove si può gustare il cannolo chic di Palermo dall'aspetto sobrio e senza imperfezioni, una vera e propria delizia per il palato.

**PASTICCERIA CAPPELLO** una delle storiche pasticcerie della città, datata 1940. Qui il cannolo ha un posto di prestigio per la sua bellezza, la sua dolcezza e in assoluto la bontà.

**PASTICCERIA JOSÉ** dove si mangiano i cannoli tra i migliori in città e anche tra i più grandi.

Davvero difficile non innamorarsi di questa città, Palermo e la Sicilia sono un'esplosione di sapori, colori e tradizioni che la rendono una terra unica e un viaggio pazzesco.



# Riserva naturale, Isola delle Femmine

## 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

## RISERVA NATURALE, ISOLA DELLE FEMMINE

Nella speciale atmosfera di Sicilia c'è un luogo ancora più magico in cui dovremmo fare tappa nel corso del nostro itinerario attraverso le meraviglie di questa terra. L'Isola delle Femmine è un piccolo isolotto gioiello avvolto nel mistero delle molte leggende che hanno costellato la sua storia.

Quando la vediamo da lontano, l'Isola delle Femmine cattura la nostra attenzione per via di quelle torri diroccate che si ergono al centro dell'isola. Nate come sistema di vedetta e di avviso per notificare l'arrivo dei Mori alle coste siciliane nel '400, sono divenute parte dell'immaginario collettivo grazie alla leggenda urbana che in realtà, queste, ospitassero una prigione di sole donne. Da qui l'origine dell'italianizzazione del nome. Le spiagge del comune dell'Isola delle Femmine sono l'attrazione più grande di un luogo avvolto nella magia dei tempi che furono. Queste spiagge immacolate sono un'oasi di bellezza da scoprire dove concedersi un po' di relax in un ambiente meno caotico e frequentato delle spiagge della vicina Mondello. Ricordiamoci di fare una capatina alla magica spiaggia di Capaci, dove ci accoglieranno l'incanto dell'acqua cristallina e la sabbia bianca e finissima. Relax assicurato davanti a un incantevole panorama turchese, reso possibili dalle forti correnti che rimuovono l'inquinamento. L'Isola delle Femmine è un patrimonio naturale protetto dalla Lipu, la Lega Italiana Protezione Uccelli. Questo luogo disabitato è infatti l'habitat ideale per la riproduzione di poiane, falchi pellegrini, cormorani, martin pescatori e aironi cenerini. La riserva naturale dell'Isola delle Femmine attrae ogni anno anche gli appassionati di sub e diving che arrivano anche da molto lontano per ammirare il patrimonio faunistico dei fondali del luogo. Oltre alle innumerevoli varietà di pesci, decora il fondo una distesa di incantevole posidonia oceanica e di corallo rosso.

I fondali nei pressi dell'Isola delle Femmine ospitano un tesoro nascosto: il patrimonio archeologico che popola il paesaggio sottomarino di quel luogo è ricco di cimeli dell'età greca e romana, ma anche di tesori più moderni. Di recente, è stata rinvenuta la carcassa di un trimotore tedesco Junkers-52, precipitato nel 1942 vicino alla baia di Sferracavallo. Se la movida di Mondello è la più popolare del luogo, anche il comune dell'Isola delle Femmine sa come organizzare serate speciali a base di divertimento e ballo.



# La vecchiaia dell'aceto

## 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				

## La vecchia dell'aceto: tra storia e leggenda

Quella della vecchia dell'aceto è una delle leggende più diffuse della città di Palermo. La storia di Giovanna Bonanno si è tramandata oralmente nei secoli, ma trae origine da fatti realmente accaduti. Giovanna Bonanno visse a Palermo nel XVIII secolo. Considerata da tutti una strega, era un'anziana mendicante del quartiere della Zisa. L'occasione di cambiare la sua vita scaturì da un episodio casuale.

La leggenda narra che, mentre la donna si trovava dall'aromatario nei pressi di via Papireto, una madre accorse chiedendo aiuto per la sua bambina. La piccola aveva bevuto il cosiddetto "aceto per pidocchi", un intruglio composto da aceto e arsenico. L'aromatario fece bere dell'olio alla bambina per far rigurgitare la mistura e scampare così la morte.

Era circa il 1786 e Giovanna ebbe un'intuizione: vide in quel liquido l'occasione per ottenere grandi ricavi economici. Iniziò, così, a vendere la sua pozione rinominata "Arcano liquore aceto", sostenendo di poter ridare serenità alle famiglie. Le povere mogli infelicamente sposate potevano, infatti, sbarazzarsi dei propri mariti, senza lasciare traccia. A quei tempi, infatti, la medicina non aveva mezzi e conoscenze necessari per accertare la causa dei decessi.

Nel quartiere Zisa iniziarono a susseguirsi morti misteriose, ma la carriera dell'assassina venne presto stroncata. Una madre, insospettata per l'improvvisa morte del figlio, finse di voler acquistare una dose dell'Arcano liquore. La donna fu accompagnata alla compravendita da quattro testimoni che contribuirono a cogliere Giovanna in flagrante.

Rinchiusa presso il carcere dello Steri, fu processata e condannata a morte per veneficio e stregoneria. Dai documenti del processo risulterebbe che la presunta megera fosse realmente convinta di offrire un servizio alla comunità. Il 30 luglio 1789 Giovanna Bonanno venne impiccata presso Piazza degli Ottangoli (piazza Villena, ovvero i cosiddetti Quattro Canti), all'incrocio tra via Maqueda e via Toledo (il Cassaro, odierno corso Vittorio Emanuele).

In ambito soprannaturale si ritiene che, in seguito a una morte innaturale, le anime continuino ad errare alla ricerca di pace. Non a caso, secondo la leggenda della vecchia dell'aceto il suo fantasma continuerebbe ancora oggi a vagare per le vie di Palermo.



# PANE E PANELLE

## Ingredienti:

Farina di ceci 500 g, acqua circa 1,4 l, sale fino 20 g, prezzemolo 1 ciuffo, olio di semi (per friggere) q.b., pane (vastedda siciliana, o pane molto morbido con i semi) 8.

# 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		

Pane e panelle, sono un tipico street food di Palermo. Si tratta di gustose frittelline di **farina di ceci** servite in un morbido panino, anche assieme ai **cazzilli**. Si possono acquistare in chioschi o rosticcerie specializzate, una delle quali è l'Antica Panelleria da Nino.

#### PREPARAZIONE

Per preparare le panelle come prima cosa versate la farina di ceci in una pentola capiente. Aggiungete il sale e mescolate le polveri a secco. Ora versate l'acqua a filo, tenendone indietro una dose e iniziate a mescolare con una frusta, in modo che non si creino grumi. Mescolate dal centro verso l'esterno.

Versate lentamente l'acqua rimasta, continuando sempre a mescolare. La consistenza in questo momento dovrà essere piuttosto liquida, ma sollevando il composto con un cucchiaio dovrà fare "il filo". Spostate per un momento dal fuoco il tegame, il tempo di tritare il prezzemolo grossolanamente: le foglie dovranno restare quasi intere.

Riponete nuovamente sul fuoco e riprendete a mescolare di continuo, quando inizierà ad addensarsi la farina, inizierà la vera e propria cottura, bisognerà mescolare con più energia. Ci vorranno circa 30 minuti perchè si arrivi al giusto grado di consistenza. A quel punto aggiungete il prezzemolo e mescolate ancora per distribuirlo uniformemente.

Una volta ottenuto un composto omogeneo spegnete il fuoco. Prelevate un po' di impasto e utilizzando una spatola stendetelo su un piano di marmo, sino ad ottenere uno spessore di 4-5 mm. Lasciate raffreddare leggermente, in questo modo sarà più semplice. Rifilate i bordi utilizzando un coltello o un tarocco.

Cercate di ottenere un rettangolo preciso alto circa 5 cm. Da questo ricavate quindi dei rettangolini larghi circa 10 cm. Ripetete quest'operazione stendendo di fianco altro impasto e realizzate così altre panelle. Con queste dosi ne otterrete circa 40.

Scaldare abbondante olio in un tegame. Immergete poche panelle per volta e cuocetele fino a che non saranno dorate, girandole su entrambi i lati. Ci vorranno circa 3 minuti. In questo modo si formerà la classica "camicia" e risulteranno croccanti all'esterno e morbide dentro. Scolatele e trasferitele su carta assorbente.

Proseguite in questo modo la cottura. Una volta fritte le panelle potrete scegliere se gustarle da sole o se utilizzarle per farcire i panini. In questo caso consigliamo di inserire 5 panelle per ciascun panino. Ad ogni modo consigliamo di gustarle ben calde!





# I diavoli della Zisa

# 2022

# OTTOBRE

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

## I DIAVOLI DELLA ZISA

A Palermo, in uno dei quartieri più antichi e popolari della città, sorge uno dei monumenti più importanti del capoluogo siciliano: il **Palazzo della Zisa**, una residenza fortemente voluta da Guglielmo I, cominciata nel 1165 e portata a termine dal suo successore, Guglielmo II, intorno al 1175.

Il sontuoso Palazzo della Zisa, inestimabile per il suo valore storico e architettonico, è conosciuto anche per il curioso mito popolare ambientato proprio in questo luogo. Stando alla particolare leggenda dei **diavoli della Zisa**, infatti, all'interno di questo magnifico palazzo sarebbe custodito un immenso tesoro, protetto tenacemente da un potente incantesimo. Come in quasi tutte le storie più affascinanti e coinvolgenti, a farla da padrone è sempre l'amore, per lo più sfortunato e destinato a causare indicibili sventure. Anche questa leggenda, che incuriosisce ancora oggi i palermitani e non solo, narra le vicende di due giovani innamorati, giunti a Palermo per poter vivere in libertà i propri sentimenti.

Si racconta che **El-Aziz**, figlia dell'Emiro, e il giovane amante **Azel Cornel**, figlio del sultano, fuggirono dalla Libia per coronare il proprio sogno d'amore, osteggiato violentemente dal padre del ragazzo. Prima di partire e lasciarsi per sempre alle spalle la propria terra e la famiglia, i due giovani sottrassero al sultano un'immensa ricchezza, imbarcandosi, infine, per raggiungere la Sicilia. Approdati nel capoluogo siciliano, i due innamorati chiamarono a corte i migliori costruttori dell'isola e fecero erigere un palazzo che divenne la cornice del loro copioso amore.

La serenità, tuttavia, non era destinata a durare a lungo. Un giorno, infatti, El-Aziz ricevette la notizia della scomparsa dell'amata madre, morta suicida a causa del dolore inflittole dalla partenza della figlia. La giovane, disperata e in colpa per il tragico evento, decise di seguire la madre nella morte.

Azel Cornel, reso pazzo dal suicidio dell'amata, vagò per giorni in preda al dolore, scegliendo, infine, di gettarsi in mare. Prima di fare ciò, tuttavia, mise al riparo le sue ricchezze, celate tra le mura del Castello della Zisa, ponendole sotto la protezione di una potente fattura.

Pare che a custodire il tesoro di Azel Cornel siano dei diavoli, riprodotti nell'**affresco** sulla volta dell'arco della **Sala della Fontana**. In realtà le figure rappresentate simboleggerebbero alcune delle maggiori divinità latine, tra le quali Giove, Vulcano, Venere, Plutone, Nettuno, Mercurio, Marte.

I diavoli avevano il compito di difendere il palazzo e il tesoro dai saccheggi dei Cristiani. A tale scopo, i diavoli porrebbero in essere alcuni tranelli per confondere i nemici. Si vocifera, in effetti, che sia impossibile determinare il numero esatto delle figure raffigurate. La loro disposizione a spirale, nonché le loro dimensioni di misura differente, renderebbero ardua l'impresa di contare tutti i diavoli. In particolare, si narra che il giorno dell'Annunziata, il **25 marzo**, i birbanti diavoli comincino a muoversi e fare le smorfie ai visitatori, con lo scopo di allontanarli.

Un altro particolare aneddoto riguardante i diavoli della Zisa racconta, infine, come, in occasione di giornate arieggiate, il forte vento sarebbe causato proprio dalle magiche creature, fuggite dal palazzo per andare a spasso per Palermo, portando con sé la frescura tipica della Sala delle Fontane, dotata di un sistema di aerazione e di una fonte costante di acqua corrente.



# Il Teatro Massimo Vittorio Emanuele

# 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				

## IL TEATRO MASSIMO VITTORIO EMANUELE

Il Teatro Massimo Vittorio Emanuele, meglio noto come Teatro Massimo, di Palermo è il più grande edificio teatrale lirico d'Italia, e uno dei più grandi d'Europa, terzo per ordine di grandezza architettonica dopo l'Opéra National di Parigi e la Staatsoper di Vienna. Ambienti di rappresentanza, sale, gallerie e scale monumentali circondano il teatro vero e proprio, formando un complesso architettonico di grandiose proporzioni. Per il teatro fu scelta un'area posta tra il nucleo antico della città e la nuova espansione settentrionale, quasi a voler sancire la continuità storica tra le due zone. Il teatro si fece posto tra gli antichi quartieri attraverso radicali demolizioni che interessarono, oltre a tratti della cinta muraria, il quartiere degli aragonesi, ad occidente, ed i complessi monastici di S. Giuliano e delle Stimmate. Il progetto vincitore del concorso, bandito nel 1864, fu quello di Giovan Battista Filippo Basile. Il teatro Massimo Vittorio Emanuele copre un'area di mq 7.730 ed è stimato il terzo teatro in Europa per estensione, dopo l'Opéra National di Parigi e il Wiener Staatsoper di Vienna, capacità e requisiti tecnici. L'ingresso è caratterizzato da un colonnato esastilo su una monumentale gradinata; sulle sponde delle scale sono due opere in bronzo che rappresentano la Tragedia, di Benedetto Civiletti, e la Lirica, di Mario Rutelli. Compositamente il teatro presenta un corpo a due piani, disposto attorno alla sala, dietro cui si sviluppa il palcoscenico; due vestiboli circolari sporgono lateralmente. La sala, coperta da cupola, ed il palco, con tetto a falde, si innalzano esibendo la loro autonomia formale rispetto al contesto dell'edificio. La monumentalità dell'organismo architettonico fu assicurata dalla scelta dello stile classico "corinzio-italico". Il teatro fu compiuto in più di vent'anni, dal 1875 al 1897; morto il progettista nel 1891, l'opera venne ultimata dal figlio Ernesto Basile a cui si deve la definizione esterna e la direzione delle opere di finitura interna. Queste comprendono l'arredo del vasto vestibolo d'ingresso, dove è posto il busto di Vincenzo Bellini, il fastoso allestimento del palco reale, della sala e dei cinque ordini di palchi. La volta della sala fu affrescata da Ettore De Maria Bergler e Rocco Lentini. Nel 1997 venne riaperto dopo un lunghissimo periodo d'abbandono iniziato nel 1974 per motivi di restauro procrastinato. Nel 1990 il teatro è stato lo scenario di alcune riprese del film *Il padrino - Parte III* di Francis Ford Coppola, con Al Pacino, in cui il Padrino Michael Corleone si reca a Palermo per assistere al debutto del figlio nella *Cavalleria rusticana* di Pietro Mascagni.





# Museo delle Maioliche "Stanze al Genio"

## 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	

## Il Museo delle maioliche " Stanze al Genio"

Il Museo delle maioliche "Stanze al Genio" ha la sua sede in una "Casa Museo" in una parte del piano nobile di Palazzo Torre Pirajno (XVI secolo) nel quartiere storico della Kalsa. Il piano nobile è stato interamente ristrutturato, tale intervento ha permesso di recuperare i decori originali, celati da strati di intonaco, e buona parte delle pavimentazioni originarie. La collezione principale è costituita da oltre 4900 esemplari di mattonelle in maiolica italiane. Tutte le mattonelle in maiolica esposte sono state realizzate in un periodo compreso tra il XV ed il XIX secolo e sono esposte su 8 sale in base all'epoca ed alla provenienza geografica.

All'interno sono presenti altre piccole collezioni vintage inerenti alla cancelleria d'epoca, scatole di latta e vecchi giocattoli e opere di ceramica contemporanea.