

WEEKEND in SICILIA



Linguaggi audiovisivi all'Antico Mercato di Ortigia

Quattro giornate dedicate ai linguaggi audiovisivi, all'interno dell'Antico Mercato di Ortigia, a Siracusa, dal 24 al 27 gennaio, e prevede un programma fitto di appuntamenti, workshops e incontri. Un percorso multisensoriale alla scoperta di queste particolari tecniche di narrazione, a cui sono invitati a partecipare attivamente tutti gli amanti della

fotografia e dei linguaggi audiovisivi. L'Antico Mercato sarà uno spazio fluido d'espressione e creatività, che prenderà vita la mattina del 24 gennaio e continuerà nei giorni successivi con workshop, set fotografici liberi, casting per bimbi, proiezioni di cortometraggi, trailer, presentazione di foto-libri, musica, ed esibizioni sportive tutte da fotografare.

ANTONIO FIASCONARO

I “forestieri” che per la prima volta arrivano nella valle lussureggiante, baciata dal clima mite, trovano l'impatto piacevole di un susseguirsi di colline punteggiate da olivi, mandorle e soprattutto frassini da manna. Sono le amene vette delle Madonie; e Castelbuono non è altro che il centro nevralgico della provincia palermitana, capitale del buon gusto, dell'arte, della cultura tipica medioevale, un tempo governata dai principi Ventimiglia, una delle più potenti famiglie nobiliari dell'Isola.

Per i castelbuonesi, la cittadina è “u paisi”, l'ombelico del mondo con i suoi secolari boschi di faggi, agrifogli, lecci e querce, con la cordialità e generosità dei residenti, capaci di lasciare le porte aperte o le auto parcheggiate davanti casa con le chiavi attaccate al cruscotto, tanto nessuno entrerà in quelle dimore senza farsi annunciare o ruberà la vettura sotto il naso. Castelbuono è da sempre considerata, senza alcun campanilismo, la capitale indiscussa delle Madonie.

Centro nevralgico con le sue strade e i vicoli ancora oggi medievali, le chiese e le fontane, ma su tutti il trecentesco ed imponente castello dei principi Ventimiglia, l'anima della cittadina. Il sito rappresenta la più antica espressione d'arte di Castelbuono al cui interno c'è un prezioso museo civico. Civico a pieno titolo. Il castello divenne proprietà comunale nel 1920, grazie ad una pubblica sottoscrizione che consentì all'Amministrazione di acquistarlo (20 mila lire) dal suo ultimo proprietario, il barone Fraccia. Contribuirono molto gli emigranti oltreoceano. Al suo interno uno scrigno prezioso è rappresentato dalla secentesca Cappella Palatina, decorata da raffinati stucchi di scuola serpottiana, che custodisce gelosamente l'urna argentea con le reliquie di Sant'Anna, “a matri Sant'Anna”, patrona della cittadina.

Nel centro storico chiese, monumenti, fontane, piazze e viuzze “tessono” la storia medievale di questo centro che deve la sua fortuna non solo ai signori Ventimiglia che se ne innamorarono, ma anche ai bizantini che furono i primi che iniziarono a sviluppare, pian piano, il casale dell'antico quartiere di Terravecchia attorno al primo nucleo di Ypsigro (Psychros), che etimologicamente ha il significato di “zona fresca in media altitudine”; il paese infatti è adagiato sulla valle a 423 metri sul livello del mare. Castelbuono è dunque uno dei centri più sviluppati delle Ma-



CASTELBUONO

La città medievale capitale del gusto

Dominato dal maniero dei conti Ventimiglia centro di storia e cultura nel Parco delle Madonie

donie e non è secondo nemmeno alla vicina Cefalù, una delle perle del turismo siciliano.

Non solo arte e cultura ma anche spettacolo. Castelbuono ormai da quasi vent'anni è palco-



LA SAGRA DEL FUNGO

Ogni anno a ottobre si svolge a Castelbuono una sagra dedicata ai funghi, al prelibato “basilisco” che cresce nella zona. Giornate mico-gastronomiche, degustazioni, visite guidate, escursioni, musica, spettacoli, mostre e convegni. Scopo della manifestazione è quello di promuovere e valorizzare il territorio - con escursioni nel Parco delle Madonie - le aziende agricole e zootecniche, la produzione e l'impiego del fungo nella gastronomia madonita. Degustazioni di piatti a base di funghi e di dolci tipici accompagnati da un buon bicchiere di vino locale.

scenico naturale di uno dei Festival rock più seguiti in Italia ed in Europa, “Ypsigrock” o il Festival Jazz. Ma la cittadina madonita è anche culla della cucina e delle tradizioni del buon gusto, della buona tavola con tutte le molteplici varietà culinarie. Arte, turismo, spettacolo e cucina. Quattro elementi che fanno di

Castelbuono uno dei centri della Sicilia tra i più visitati nei weekend o in occasione di manifestazioni tipiche del luogo come la Sagra del Fungo o della Testa di Turco (nella foto in alto). A proposito, il dolce tipico che i castelbuonesi non fanno mai a meno di preparare in tutti i periodi dell'anno è appunto la “Testa di Turco” crema di latte farcita da una sfoglia frita e condita con cannella e “diavolicchi” di zucchero. Oppure i “pizzichinti”, mostarda di fichi d'India con noci e mandorle, ed ancora i “cosi chini”, una sorta di buccellato locale con fichi secchi, mandorle e noccioline. E non ultimo il panettone che ha fatto la fortuna di una famiglia, quella dei fratelli Fiasconaro che hanno creduto nel tempo che questo prodotto da forno, tipico del Lombardo-Veneto, può rilanciare l'economia in Sicilia grazie all'imprenditoria locale e ai prodotti tipici dell'agricoltura siciliana che vengono utilizzati per la preparazione: i pistacchi di Bronte, le mandorle di Avola, il moscato di Pantelleria.

Non a caso Castelbuono fra qualche anno ospiterà, in una struttura oggi abbandonata, ma di proprietà della Provincia di Palermo, nel cuore del bosco di Milocca, l'Accademia delle arti culinarie che formerà giovani chef e pasticceri. Una sorta di campus della gastronomia

e della pasticceria aperta a tutti i giovani italiani e stranieri che vorranno apprendere i segreti dell'arte culinaria castelbuonese e siciliana.

Ma Castelbuono è anche la terra dove cresce spontaneamente un prelibato fungo, il “Basilisco”, paragonato al tartufo con cui i ristoratori locali prepara-

DA SCOPRIRE

La manna dai frassini un prodotto unico e raro

Piccole stalattiti biancastre dal sapore dolce che pendono dai frassini: è la manna, la linfa di questi alberi che seccata dal sole viene raccolta e utilizzata come dolcificante e lassativo. La manna oggi si raccoglie solo in Sicilia, sulle Madonie, a Castelbuono e Pollina. Qui la tradizione ha resistito all'industria. La manna viene utilizzata per realizzare alcuni dolci e anche per alcuni cosmetici.

La manna pura è un prodotto unico e raro dalle molteplici proprietà: digestivo, blando lassativo, rinfrescante e regolatore intestinale, ottimo come integratore alimentare per la ricchezza di sali minerali, decongestiona il fegato e calma le bronchiti croniche. Può essere assunta anche dai diabetici perché pur essendo dolcissima non altera il livello glicemico del sangue. Rende liscia e morbida la pelle.



“intaccando” la corteccia dei frassini. Una linfa della natura. La manna utilizzata oggi sempre più dalla farmaceutica, dalla cosmesi, dalla pasticceria. Se ne produce meno rispetto agli anni Cinquanta, ma si sta sempre più rivalutando, tanto che, nei prossimi tre anni, 10 mila esemplari saranno piantati anche nel cuore del Parco della Favorita di Palermo.

E infine, non possono mancare i formaggi. Tante le varietà. Si va dalla ricotta fresca fatta ancora sulle montagne, ma anche dai moderni caseifici sorti in zona, alla ricotta “salata” cioè fatta indurire e conservata sotto sale da consumare grattugiata sulla pasta e su altre pietanze al cosiddetto “pirmintiu” ottenuto con il latte di fine primavera (tuma o, dopo una lieve salatura “primosale”) che viene immerso in salamoia dove rimane per un numero di giorni pari al suo peso. E poi anche il caciocavallo tipico del luogo a forma tondeggiante che non manca mai sulle tavole.

SI FESTEGGIA AD ACIREALE, MELILLI, PALAZZOLO, MANIACE

Devozione e riti per San Sebastiano

«Nesci nudo e si cogghi tuttu 'u friddu», esce nudo e raccoglie su di sé tutto il freddo dicono ad Acireale di San Sebastiano che si festeggia con grandi onori domani e domenica nella città etnea. La festa per il patrono si apre domani con la processione delle reliquie con la partecipazione del Capitolo Collegiale, delle Confraternite e dei devoti fino alle 22 con il suono delle tradizionali “Sette chiamate”. Domenica il fercolo settecentesco con la statua raffigurante il santo - chiamato anche “u rizzareddu (il ricciolino)” - esce dalla Basilica con una manovra particolarmente spettacolare, tirato dai devoti con i fazzoletti bianchi sul capo e durante il tragitto il santo compirà altre vertiginose corse. Alle 16 sosta davanti alla vecchia stazione di Acireale per salutare il passaggio di un treno, rievocazione di quando un analogo treno passava pieno di soldati diretti al fronte durante la Prima Guerra



FEDE E FOLCLORE
L'uscita del fercolo di San Sebastiano ad Acireale

Mondiale. San Sebastiano è festeggiato in numerosi centri della Sicilia, ma da segnalare è certamente la devozione di Melilli, che conserva una piccola reliquia, e che richiama tantissimi fedeli da tutta la provincia di Siracusa. Grandi festeggiamenti anche a Palazzolo Acreide dove il santo viene venerato con fervore: riti, messe e tradizionali processioni del fercolo. A

Maniace rami di alloro vengono portati in processione e abbelliti con nastri variopinti in ricordo dell'albero di alloro al quale il martire sarebbe stato legato per essere trafitto dalle frecce dei soldati romani. Domani il simulacro viene accompagnato fino alla chiesa del castello dove si cantano i “vespri” e si benedicono i “panuzzi” di S. Sebastiano.

DOMANI E DOMENICA A CATANIA

Sci ed evoluzioni in riva al mare

Sci e snowboard in una stazione sciistica piuttosto insolita, il Porto di Catania, domani e domenica per la manifestazione “Un mare di snow” che prevede pista da sci, snowpark per le evoluzioni dei migliori rider provenienti da tutta Italia, stand enogastronomici in perfetto stile montanaro - con tanto di wurstel, crauti, salsiccia, vin brulé, cioccolata calda e bombardini (bevanda a base di caffè, panna e brandy tipica delle baite d'alta montagna) - musica, avvicinamento allo sci, gare, premi, contest e tanti, tanti gadget per il pubblico e musica con dj Jo Mancuso. Le mattine di sabato e domenica saranno dedicate all'avviamento allo sci. Bambini e principianti potranno prendere lezioni gratuite grazie alla partecipazione dei maestri di EtnaSci, mentre nel pomeriggio si svolgeranno i contest di snowboard, con i professionisti formati da un verricello lungo una pista in neveplast (neve artificiale) lunga 50 metri (la pista sarà divisa in due parti:



SNOW BOARD
“Un mare di snow” è il nome della manifestazione che si svolgerà domani e domenica al Porto di Catania

una parte principiante/intermedio, una parte intermedio/avanzato. La linea principiante/intermedio prevede un box dritto 5 metri ed un picnic. La linea intermedio/avanzato prevede un box piatto discesa piatto 9m e gap jump 3m). Sabato e domenica, alle 18, si potrà partecipare gratuitamente allo Snow City Rail Contest, una competizione amatoriale in cui gli snowboarder

daranno prova della loro bravura affrontando le strutture presenti. In base al livello tecnico delle manovre compiute, verranno premiati i primi tre classificati e un premio speciale andrà alla manovra più spettacolare. Sabato sera da Chiesa Val Malenco gli atleti Blackhole si esibiranno con manovre freestyle estreme tra cui un car jump, cioè il salto di un'auto.