

Rotary
Distretto 2110



Oelha!



Così di Dio e così duci

Oelha!

Cosi di Diu e cosi duci

Fondazione Culturale "Salvatore Sciascia"

Governatore Maurizio Triscari (Taormina)
Presidente Onorario PBD Giuseppe Gioia (Palermo Est)
Presidente PDG Arcangelo Lacagnina (Caltanissetta)
V. Presidente PDG Ferdinando Testoni Blasco (Catania Est)
Segretario Tesoriere Fausto Assennato (Caltanissetta)

Componenti:

Diego Argento (Caltanissetta)
Gaetano De Bernardis (Palermo Sud)
Giuseppe Sciascia

Commissione per il progetto "Cosi di Diu e cosi duci":

Presidente Giuseppe Raffiotta (Menfi Belice Carboj)

Componenti

Salvatore Granata (Caltanissetta)
Franco Saccà (Castelvetrano Valle del Belice)

Si ringraziano:

il prof. Salvatore Farina per avere messo a disposizione
le foto riprodotte alle pagine.
20 - 36 - 46 - 48 - 58 - 60 - 78 - 84 - 98 - 102 - 106 - 132 - 140
- 144 - 152 - 156 - 162 - 168 - 172
tratte dal volume «Dolcezze di Sicilia» e le Edizioni
Lussografica per averne concesso la pubblicazione.

Un particolare ringraziamento va ai maestri pasticceri:

Salvatore Cappello di Palermo
per avere realizzato la *Petra fennula* e i *Mustazzoli*
dell'Immacolata;

Lillo De Fraia di Caltanissetta
per la *Spina Santa*, ricetta tipica ed inedita
di Caltanissetta;

Samuele Palumbo di Caltanissetta
per la *Cuccia dolce di Palermo - Baia dei Fenici*, la *Torta al pi-*
stacchio di Bronte e le *Cassatelle pasquali di Modica*

e alla signora Giusy Giordano Granata per avere prepara-
to un'impareggiabile *Pasta con le sarde di Corleone*.

In copertina:

acquarello realizzato e donato dall'artista
Alessandra Vassallo
Menfi (Italia) - Caracas (Venezuela)

Progetto grafico e impaginazione

Antonella Granata

Elaborazioni grafiche

Salvatore Granata

Stampa e allestimento

Tipografia Lussografica - Caltanissetta

© Gennaio 2014 - Fondazione Culturale "Salvatore Sciascia"

ISBN 978-88-

Ogni riproduzione, anche parziale, del testo o delle foto,
è vietata senza l'autorizzazione scritta della Fondazione.
che ne è esclusiva proprietaria.

Area PANORMUS

Francesco Gattuso • Bagheria
 Filippo Cuccia • Cefalù
 Leoluca Mancuso • Corleone
 Pietro Musso • Costa Gaia
 Alberto Pedaci • Lercara Friddi
 Roberto Lanza • Palermo
 Calogero Comparato • Palermo "Agorà"
 Luigi Cioffio Fatta • Palermo "Baia dei Fenici"
 Giacomo Fanale • Palermo Est
 Alessia Di Vita • Palermo Mediterranea
 Ignazio Cammalleri • Palermo Mondello
 Rosario (Roy) Dell'Oglio • Palermo - Monreale
 Agata Caruso • Palermo Nord
 Maria Concetta Pandolfo • Palermo Ovest
 Biagio Agostara • Palermo - Parco delle Madonie
 Giuseppe Pellitteri • Palermo Sud
 Giuseppe Giambrone • Palermo Teatro del Sole
 Giuseppe Imbordino • Piana degli Albanesi - Hora e Arbëreshëvet
 Raffaele Delisi • Termini Imerese

Area NISSENA

Emilio Giammusso • Caltanissetta
 Calogero Franco Giudice • Gela
 Giuseppe Di Carlo • Mussomeli - Valle del Platani
 Rosanna Piazza • Niscemi
 Arcangelo Russo • San Cataldo
 Piero Napoli • Valle del Salso

*Val Demone**Area PELORITANA*

Filippo Torre • Barcellona Pozzo di Gotto
 Vincenzo Fancello • Lipari - Arcipelago Eoliano
 Ferdinando Amata • Messina
 Giuseppe D'Angelo • Messina Peloro
 Sergio Maria Castellaneta • Milazzo
 Paola Sarasso • Patti - Terra del Tindari
 Glauco Milio • Sant'Agata di Militello
 Lorenzo Aricò • Stretto di Messina
 Salvatore Coppolino • Taormina

TERRE DI CERERE

Giuseppe Anfuso • Enna
 Michele Parisi • Nicosia di Sicilia
 Giancarlo Giordani • Piazza Armerina
 Prospero Cali • Regalbuto

*Val di Noto**Area ARETUSEA*

Salvatore Giambianco • Augusta
 Salvatore Giuga • Lentini
 Giuseppe Saraceno • Noto - Terra di Eoro
 Mario Lorefice • Pachino
 Rosario Scrofani • Palazzolo Acreide - Valle dell'Anapo
 Valerio Vancheri • Siracusa
 Antonino Portoghese • Siracusa Monti Climiti
 Gabriella Troia Maiorca • Siracusa - Ortigia

Area ETNEA

Gaetano Fede • Aci Castello
 Giuseppe Licciardello • Acireale
 Giuseppe Galvagno • Aetna Nord Ovest
 Alessandro Amato • Caltagirone
 Guglielmo Longo • Catania
 Pietro Sciacca • Catania 4 canti - Centenario
 Antonino Prestipino • Catania Duomo 150
 Sebastiano Spoto Puleo • Catania Est
 Pietro Maenza • Catania Nord
 Domenico Giuliano • Catania Ovest
 Giuseppe Argurio • Catania Sud
 Roberto Greco • Etna Sud - Est
 Mario Cateno Cavallaro • Giarre - Riviera Jonico Etnea
 Adriana Privitera • Grammichele - Sud Simeto
 Maurizio Anfuso • Misterbianco
 Gaetano Paoli di Rasoli • Paternò - Alto Simeto
 Gennaro Messoro • Randazzo - Valle dell'Alcantara

*Contea di Modica**Area IBLEA*

Gianfilippo Sallemi • Comiso
 Roberto Falla • Modica
 Giovanni Di Stefano • Pozzallo - Ispica
 Giambattista Schininà • Ragusa
 Marcello Ficicchia • Ragusa Hybla Heræa
 Giuseppe Re • Vittoria

*Arcipelago Maltese**Area MALTESE*

John Modd • Gozo
 Anne Marie Bianchi • La Valette - Malta
 Ullrich Salomo • Malta

Crostata al gelo di melone



Con i colori di un mare immerso nei bagliori del tramonto di mezz'estate, di un rosso intenso di vita come la gente nel centro della città, di un profumo fragrante fatto di aromi che sanno d'oriente, "u gelo di muluni" nasce a Palermo per il "festino" e diventa poi anche un dolce classico per rinfrescare le calde estati ferragostane. La Crostata incorona quindi i sapori del Gelo di Mellone, con la fragranza della pasta frolla e l'odore dei fiori di gelsomino, rafforzando quasi l'impronta religiosa di questo tipico dolce palermitano.

Per la pasta frolla:

400 gr di farina,
200 gr di burro
200 gr di zucchero
4 tuorli d'uovo
la scorza di un limone grattugiata
un pizzico di sale

Per il gelo di melone:

circa 4 kg d'anguria
90 gr di amido per ogni litro di succo
100 gr di zucchero per ogni litro di succo
100 gr di cioccolato fondente a gocce
cannella in polvere
fiori di gelsomino freschi

Preparazione:

Preparate la pasta frolla, amalgamando bene gli ingredienti ed evitando di lavorarla troppo e farla diventare troppo morbida. Con l'impasto così ottenuto, formate una palla, avvolgetela con un panno e riponetela per qualche ora in frigo. Dopo aver spianato un disco di pasta frolla dallo spessore di circa mezzo centimetro, ponetelo direttamente in una teglia antiaderente (meglio ad espulsione), in modo che possa ricoprirne anche i bordi. Bucherellate leggermente la pasta frolla con una forchetta. Con i ritagli della frolla, preparate delle listelle larghe circa 1 cm e mettetele in frigo, possibilmente su un foglio di carta forno; serviranno poi per ricoprire il gelo. Fate a pezzi l'anguria e, dopo avere tolto la buccia e i semi, passatelo in un passapomodoro. Raccogliete il liquido ottenuto e filtratelo al setaccio, per eliminare i filamenti e rendere il gelo quasi trasparente. Mettetelo in una casseruola aggiungendo l'amido, lo zucchero e l'infuso di gelsomino, ottenuto dopo aver messo in infusione i fiori per una decina di minuti. Mettete la casseruola sul fuoco e fate restringere il tutto, cuocendo a fuoco molto basso e mescolando sempre con un mestolo di legno, per evitare la formazione di grumi. Non appena il "gelo" sarà addensato, toglietelo dal fuoco, lasciatelo intiepidire per qualche minuto, mescolando ogni tanto, e versatelo sulla pasta già pronta fino a raggiungerne i bordi, mettendo da parte un po' di gelo per eventuali decorazioni. Posizionate le listelle a griglia sul gelo e, se volete, potete decorare la crostata ponendo alcuni cucchiaini di gelo tra i vuoti. Infornate a 180° per 30 minuti circa, fin quando la pasta frolla si sarà colorata. Una volta fredda la crostata, guarnite la superficie del gelo con le gocce di cioccolato fondente, spolverate con zucchero a velo e un po' di cannella, decorando anche con i fiori di gelsomino il gelo. La spettacolare composizione dei colori forse vi farà desistere dal mangiarla ... almeno per qualche minuto, fintanto che non ne avrete sentito l'odore inebriante!

Santa Cristina

Ciascuno dei quattro cantoni di Piazza Vigliena, meglio conosciuta a Palermo come "quattro canti", al terzo ordine porta una nicchia con le statue di una Santa. Sono quelle delle Sante Cristina, Ninfa, Oliva e Agata, tutte per secoli venerate come protettrici della Città, prima di cedere il posto dopo la peste del 1625 a Santa Rosalia, ma rimaste poi patronne di ciascun mandamento in cui era stata divisa Palermo.

Il cantone Sud, addossato alla chiesa di S. Giuseppe, proietta verso il centro barocco tutto il Mandamento Palazzo Reale ed espone la statua della sua protettrice Santa Cristina, scolpita da Gregorio Tedeschi intorno al 1620 e raffigurante la Santa con al suo fianco una mola circolare. La mola infatti è divenuta il simbolo del martirio della Santa di Bolsena, la cui "Passione" risale alla prima metà del V secolo ed è un frammento contenuto in un papiro proveniente dall'Egitto, ripreso poi dalla "Legenda Aurea" del domenicano Jacopo da Varagine nel XIII secolo.

Con toni forti, per impressionare maggiormente i devoti, l'agiografo narra che al tempo dell'imperatore Diocleziano una fanciulla, figlia del "magister militum" Urbano, era stata da lui rinchiusa insieme ad altre dodici fanciulle in una torre, affinché venerasse i simulacri degli dei come se fosse una vestale. Ma la fanciulla, aderendo alla fede cristiana, si rifiutò di venerare le statue e dopo una visione di angeli le spezzò. Invano supplicata di tornare alla fede tradizionale, fu arrestata e flagellata dal padre magistrato, che la fece condannare ad una serie di supplizi, ma in carcere, piena di lividi e piaghe; Cristina venne consolata e guarita miracolosamente da tre angeli scesi dal cielo. Condannata quindi all'annegamento, fu gettata nel lago di Bolsena con una mola da macina legata al collo. Prodigiosamente la grossa pietra si mise a galleggiare, invece di andare a fondo, e riportò alla riva la fanciulla, che poi con un'altro prodigio lasciò addirittura sulla stessa pietra impronte dei piedi. Di fronte a questo miracolo, il padre scosso e affranto morì, ma le pene di Cristina non finirono, perché il suo successore, il magistrato Dione, infierì ancora di più, facendola flagellare e torturare inutilmente, ma Cristina ne uscì sempre incolume e rifiutò comunque di adorare le divinità pagane.

Anche il successore Giuliano continuò ostinatamente l'opera d'intimidazione di Cristina, gettandola prima in una fornace da cui uscì ancora una volta illesa; poi esponendola ai morsi dei serpenti, i quali invece si rivoltarono contro il serparo mordendolo e Cristina, mossa a pietà, lo guarì; ancora, facendole tagliare le mammelle e mozzare la lingua. Infine, indomita nella sua fede, fu trafitta mortalmente dagli arcieri con frecce nel petto e nei fianchi.

Cristina (significa "consacrata a Cristo") è una di quelle sante martiri, la cui morte e i supplizi subiti si imputano ai padri, talmente snaturati e privi di amore, da infliggere alle loro figlie i più crudeli tormenti, dando loro la morte pur avendole generate alla vita. Alcune reliquie della Santa furono traslate nel XII secolo a Palermo e ora conservate in un'urna nella Cattedrale della città, che aveva proclamato la martire sua patrona celeste, festeggiandola il 24 luglio.

Testi di Giuseppe Pellitteri - Foto di Veronica Pellitteri



Val di Mazara

AREA AKRAGAS

12-13	Agrigento	San Calogero	Pane di San Calogero
14-15	Aragona - Colli Sicani	Beata Maria Vergine del Rosario	Bomba di ricotta al pistacchio
16-17	Bivona "Montagna delle Rose - Magazzolo"	Maria SS. Dell'Olio	La Froscia (salata)
18-19	Canicattì	Venerabile Padre Gioacchino La Lomia	Paste nuove
20-21	Licata	San Giuseppe Maria Tomasi	I ricci del Gattopardo
22-23	Menfi "Belice - Carboj"	Madonna delle Grazie	Le cassatelle
24-25	Ribera	San Nicola	Pandolce di San Nicola
26-27	Sciacca	Madonna del Soccorso	Cucchitteddi di Sciacca

AREA DREPANUM

28-29	Alcamo	Maria SS. Immacolata	Sfinci di patate
30-31	Castellammare del Golfo - Segesta - Terre degli Elimi	S.S. Crocifisso	Cucciddati
32-33	Castelvetro - Valle del Belice	San Giovanni Battista	Biscotti ai fichi
34-35	Marsala	San Giovanni Battista	Cubbàita di S. Giovanni
36-37	Marsala Lilibeo - Isole Egadi	Madonna della Carta	Sfingi
38-39	Mazara del Vallo	San Vito	Muccunetta
40-41	Pantelleria	San Fortunato	Ravioli dolci
42-43	Salemi	San Nicola di Bari	Siringate
44-45	Trapani	Santa Lucia	La cuccia
46-47	Trapani - Birgi - Mozia	San Pantaleo	Bucellato (cucciddato)
48-49	Trapani - Erice	Santa Lucia	La cuccia

AREA PANORMUS - PROVINCIA DI PALERMO

50-51	Bagheria	San Giuseppe	Sfince di San Giuseppe
52-53	Cefalù	Madonna dei Miracoli	Dolce di riso e latte
54-55	Corleone	San Leoluca	Pasta con le sarde
56-57	Costa Gaia	San Vito martire	Sfinci ripiene
58-59	Lercara Friddi	Maria SS. di Costantinopoli	Pantofola di Lercara
60-61	Palermo	L'Immacolata	La petrafennula e i mustazzoli dell'Immacolata
62-63	Palermo "Agorà"	San Benedetto il moro	Zuppa di ceci
64-65	Palermo "Baia dei Fenici"	Santa Lucia	La cuccia
66-67	Palermo Est	San Martino di Tours	Biscotto di san Martino
68-69	Palermo Mediterranea	San Benedetto il moro	Biscotti Passavoulant
70-71	Palermo Mondello	Sant'Erasmo	I pezzi duri
72-73	Palermo - Monreale	San Castrenze	I biscotti a S
74-75	Palermo Nord	Maria SS. Immacolata del Porto e Riporto	Le sfincette
76-77	Palermo Ovest	Santi Cosma e Damiano	Pupiddi Nanau
78-79	Palermo - Parco delle Madonie	Sant'Anna	Testa di turco
80-81	Palermo Sud	Santa Cristina	Crostata al gelo di mellone
82-83	Palermo Teatro del Sole	Sant'Agata	Minnuzzi ri Virgini
84-85	Piana degli Albanesi - Hora e Arbëreshëvet	San Giorgio	Cannoli (canojet)
86-87	Termini Imerese	Beato Agostino Novello	Gelato di gelsomino e gelato di campagna

PUBBLICAZIONI DELLA
FONDAZIONE CULTURALE
"SALVATORE SCIASCIA" - CALTANISSETTA

1993
GIUSEPPE PITRÈ
Le lettere, le scienze, le arti in Sicilia negli anni 1870-1871 (ristampa)

1994
FRANZ RICCOBONO
Etna la montagna nel cielo
Antiche stampe del Vulcano dal XVI al XIX secolo

1995
ROSANNA ZAFFUTO ROVELLO,
ANTONIO VITELLARO, GIACOMO CUMBO
Signori e corti nel cuore della Sicilia
(Moncada - Carafa - Lanza)

1996
MARIELA FALLICA (a cura di)
Chiese della Sicilia medievale
Ricerca sistematica sulle chiese minori siciliane
di periodo medievale dalla Guida rossa del Touring Club Italiano

1997
VINCENZO TUSA
Greci e non Greci nella Sicilia antica
(Mozia - Selinunte - Segesta)

1999
FRANZ RICCOBONO
Malta e la Sicilia, due isole nella storia del Mediterraneo
Iconografia tra XVI e XIX secolo

2002
VALERIA LI VIGNI, SEBASTIANO TUSA
L'uomo e il mare

2004
Difese da difendere. Atlante delle Città Murate di Sicilia e Malta
a cura di EUGENIO MAGNANO di SAN LIO
ed ELISABETTA PAGELLO

2006
MASSIMO NARO
Anelli tutti di una sola catena
I santi nei mosaici del Duomo di Monreale

2007
IVANA MANCINO
Antonello Gagini fra Sicilia e Malta
Il restauro delle statue della Cattedrale di Palermo

2008
GIANNI ARCIDIACONO
L'Opera dei Pupi in Sicilia

2010
RITA CEDRINI - FRANZ RICCOBONO
Nei panni siciliani

2012
GIANNI ARCIDIACONO
Carretti di Sicilia

2013
FERRUCCIO ATTILIO BRUNO
Storia del Rotary in Sicilia e Malta

ISBN 978-88-902505-7-6



9 788890 250576

€ 40,00