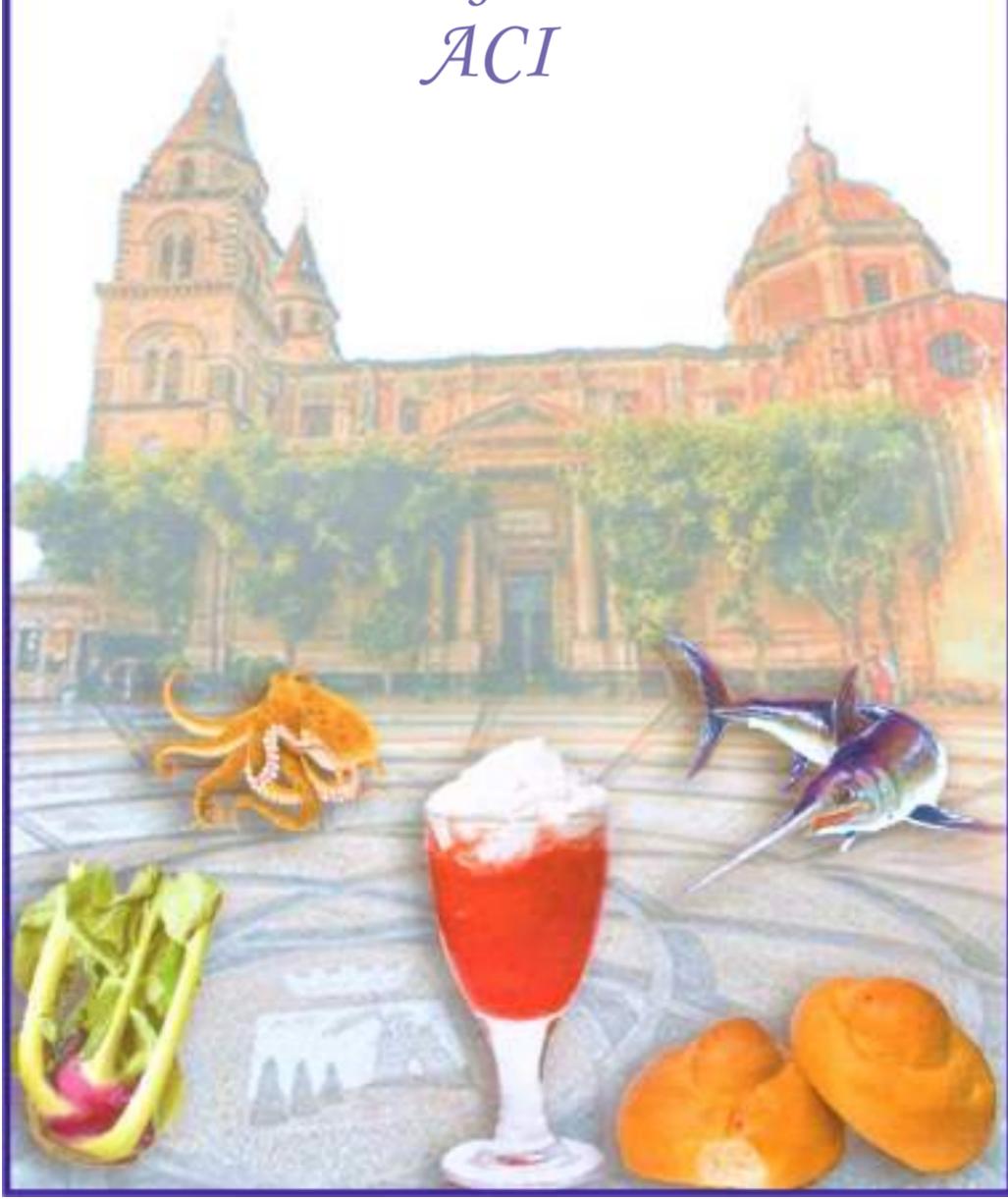


ITT FILIPPO BRUNELLESCHI

*LE SAGRE DELLE
ACI*



Aci e Galatea

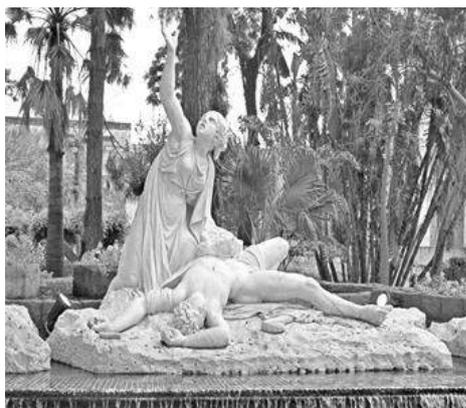
Secondo la mitologia Acireale prende il nome dal pastorello Aci, figlio del dio Pan, protettore dei monti e dei boschi.

La leggenda narra del grande amore che univa Aci e Galatea, bellissima ninfa del mare dalla pelle color del latte molto cara agli dei. Ma l'amore tra i due giovani accese la gelosia del mostruoso gigante Polifemo con un occhio solo in fronte, il quale dopo il rifiuto di Galatea scagliò sul corpo di Aci un gigantesco masso che lo schiacciò.

Appena la notizia giunse a Galatea questa accorse dove era il corpo di Aci. Alla vista del suo amore gli si gettò addosso piangendo tutte le lacrime che aveva in corpo.

Il pianto senza fine di Galatea destò la compassione degli dei che vollero attenuare il suo tormento trasformando Aci in un bellissimo fiume che scendeva dall'Etna e sfociava nel tratto di spiaggia dove solevano incontrarsi i due amanti .

Dal sangue del pastore nacque dunque un fiume chiamato Akis dai greci, oggi in buona parte sotterraneo, ma che riaffiora come sorgente nei pressi di Santa Maria la Scala (Borgo marinaro, frazione di Acireale) sfociando in una sorgente chiamata u sangu di Jaci (il sangue di Aci).



Dal 25 al 27 Maggio

Una sfilata del gusto siciliano al **Festival della Granita**. Ad **Acireale (CT)** la **VII edizione 'A Nivarata, il rito della Granita Siciliana**.

L'evento prenderà vita lungo le vie del centro della città, ricco di storia, di eredità culturali, architettoniche, naturalistiche e gastronomiche legate alle numerose dominazioni.

Con il suo clima, i suoi profumi e colori la rendono una location ideale per trascorrere le vacanze estive gustandola in tutti i sensi, granita inclusa!

Il programma della manifestazione prevede attività d'intrattenimento artistiche, culturali e ludiche, per allietare la permanenza dei visitatori tra una degustazione e l'altra, personaggi della gelateria e della gastronomia internazionale che coinvolgeranno il pubblico con la dimostrazione della preparazione di granite, gelati e piatti della tradizione siciliana.

A Nivarata è un nome ispirato dai **nivaroli** ovvero quelle persone che un tempo andavano in montagna a prendere la neve per poi utilizzarla, insieme a succo di limone o di arancia o caffè, per la creazione di un sorbetto rinfrescante durante l'estate.

La creazione del festival nel 2012 nasce per affermare le peculiarità della granita siciliana, contribuendo alla diffusione del prodotto artigianale nel mondo.



Aci Bonaccorsi

25/26/27 Maggio

Aci Bonaccorsi è un piccolo comune della provincia di Catania, che si estende a 362 metri di altitudine, in dolce pendio dell'Etna verso il mare.

Il suo clima mite, tipicamente collinare, il verde rigoglioso dei giardini di agrumi, di vigneti, di frutteti caratterizzano questo paese come tranquilla e godibile località residenziale.

Nel weekend del 25-26-27 maggio, nella centralissima Piazza Della Regione si celebra uno dei prodotti identificativi più famosi al mondo della tradizione culinaria e dolciaria siciliana: il cannolo.

Saranno tre giorni dedicati ad una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana, con assaggi e degustazioni di cannoli, di altri dolci e specialità della cucina siciliana, fra cui pasta e ricotta, nei fornitissimi stand gastronomici ed espositivi... Ma sarà anche l'occasione di vivere fra le bancarelle e la bellezza dell'artigianato siciliano.

Aci Bonaccorsi è record mondiale: il 27 maggio 2018 è stato realizzato un cannolo di 7,69 metri di lunghezza, un diametro di 25 centimetri, e un peso di 135 chilogrammi, farcito all'interno di ricotta e gocce di pistacchio all'esterno il tutto opera di pasticceri qualificati.



Pennisi Rebecca 2B

SAGRA DEL PESCEPADA DI ACI TREZZA *Dell' 8,9 e 10 Giugno*

La manifestazione si svolge l'8, 9, 10 giugno, in occasione dei solenni festeggiamenti in onore del Santo Patrono San Giovanni Battista.



Essa celebra il pesce simbolo dell'economia trezzota, con degustazioni, esposizioni e stand dei prodotti tipici.

Nel mese di giugno di ogni anno, durante la manifestazione del Santo Patrono, nel piccolo borgo marinaro di Acitrezza, viene cotto alla griglia il pesce spada, pescato dalle spadare trezzote. Presso lo scalo di Alaggio vengono infatti allestite grandi griglie dove cuochi esperti, fino a notte fonda, cuociono il pesce spada che, dopo essere stato condito con olio, limone, origano e sale, viene offerto a tutti i visitatori, insieme ad una insalata fresca, pane di casa, una bibita e all'immane bicchiere di un buon vino locale.



Infine, sulla scia del grande successo di pubblico degli anni passati, si svolge la mostra ed esposizione dell'artigianato e dei prodotti tipici locali, che fanno da cornice allo splendido scenario del Lungomare dei Ciclopi e l'incantevole sfondo della marineria con l'Isola Lachea e i faraglioni dei Ciclopi.

Aurora Gagliano 2A

SAGRA DELLE COZZE

**Ad Aci Castello
dal 9 all 11 Giugno**

La **sagra delle cozze** è una manifestazione che si svolge nell'incantevole borgo marinaro di **Acicastello** (CT) nel periodo estivo, solitamente a giugno (quest'anno dal 9 all 11). Le bancarelle sono allestite all'interno dell'oratorio di San Mauro.

Se andiamo a questa sagra, possiamo trovare piatti a base di pescato locale e frutti di mare, tra cui, ovviamente le cozze, accompagnati da un ottimo vino. Il piatto protagonista sono le cozze che possono essere presentate in vari modi come alla marinara, ma il principale è **la pepata**.



Per tutti coloro che adorano il pesce e simili, questo è un evento più che consigliato.

Oggi Aci Castello è al centro di un territorio costiero che attira gente per turismo di vario tipo. Il Castello e la Piazza ai suoi piedi continuano ad essere le mete principali di coloro che non rinunciano alla passeggiata fra mare, sole e panorami incantevoli.

Coco Erika 2°A

24 Giugno

Il **pane** nella storia della Sicilia è un elemento fondamentale, con esso infatti, quando le famiglie erano troppo povere per potersi comprare cibi come pasta, carne e pesce, il principale pasto diventava il pane, capace di sfamare il popolo. Veniva spesso accompagnato come companatico a minestre a base di legumi: lenticchie, fagioli, ceci. E anticamente veniva consumato insieme a verdure crude, come pomodori, cipolle, e insieme alle olive. Era detto il cibo degli operai, dei contadini e dei pescatori (questi ultimi sfilettavano un pesce appena pescato e aggiungevano i filetti nel pane) che non potevano permettersi formaggi e salumi da accompagnare col pane. L'usanza di fare il pane casareccio, ovvero il pane fatto in casa, ("**U Pani i Casa**") è diffusa un po' in tutte le province e isole siciliane; specialmente nelle zone montane. Il pane casareccio viene cotto in forni di pietra alimentati con del legno, il quale dona al pane un aroma caratteristico. Viene impastato con la farina di semola di grano duro (mentre oggi è consuetudine usare la farina di grano tenero). Si usa condirlo, in lingua siciliana si dice "**Pani Cunzatu**", cioè "**Pane condito**", generalmente viene condito caldo con olio, sale e origano. Piatto preparato di frequente con il pane affettato sono le bruschette, condite con del pomodoro, aglio e olio come ingredienti principali. Alcune preparazioni di pane siciliano sono inoltre ritenute caratterizzanti dell'alimentazione sicula e per questo certificate con i relativi marchi alimentari.



Acireale

Il trunzu acese è un tipo di rapa da sempre coltivato nelle campagne del territorio acese, specie nella zona a sud, tra la Gazzena, Baracche e Santa Venera al Pozzo. Le striature violacee del torso e le ampie foglie di colore verde intenso hanno sempre caratterizzato i banchi dei negozi di frutta e verdura di Acireale e dintorni, specie nel periodo estivo. Qualche tempo fa, un produttore acese è riuscito ad ottenere l'inserimento del “cavolo trunzu di Aci” nell'elenco nazionale dei prodotti protetti slow food, con il riconoscimento della tipicità del prodotto legata al luogo d'origine, e partecipando pure al Salone del Gusto di Torino.

Esso si può consumare sia crudo, in insalata, tagliando a pezzettini il torso e a striscioline la parte più tenera delle foglie interne; sia cotto, nella tipica preparazione dello “stufateddu” – cioè bollito con l'aggiunta di pomodoro e formaggio pecorino da consumare così com'è o con cui condire la pasta, ma anche da usare come contorno con la salsiccia arrostita. Purtroppo il nostro trunzu ha un difetto: non ha un buon odore, sia crudo, sia soprattutto in fase di cottura, ma in cambio il gusto è qualcosa di ineguagliabile.

Al trunzu viene dedicata una vera e propria sagra della durata di tre giorni, **dal 7 al 9 luglio**, e si svolge nella villa Belvedere di Acireale.



SAGRA DEL POLPO A POZZILLO

21/22 luglio

Questa sagra ogni anno attira migliaia di visitatori nella magnifica cornice del borgo marinaro di Pozzillo.

in piazza S. Margherita regina viene servita insalata di polpo accompagnata da buon vino e musica.

La manifestazione si svolge in occasione della festa della Patrona Santa Margherita.

Tra le tante specialità che potrete assaggiare ci saranno anche preparati di pesce, involtini di pesce spada, cozze gratinate, e.....molto altro.

Il borgo, si trova sulla riva del mare dove il suo nome deriva dal siciliano "Pizziddu", che significa piccola punta o piccolo capo sul mare.

Per gli amanti del pesce, questa sagra è una delle migliori per poter gustare il miglior pesce di Pozzillo soprattutto il polpo.



LA FESTA DEL PESCATORE

Santa Maria la Scala

17/19 e 24/25 agosto



La festa del pescatore è una storica sagra che anima il borgo marinaro di **Santa Maria la Scala**.

La sagra si svolge nell'ultima settimana di agosto, che è legato al mare e alla ormai tradizionale festa dei pescatori scaloti.

E' proprio il pesce spada, il protagonista dell' evento.

Pesce freschissimo preso al momento dell' inizio della sagra.

Dal pesce spada si va a gustare il panino condito con spado , la sal-siccia di pesce spada e delle succose linguine (spaghetti lunghi).

Per chi è sempre in cerca di sapori nuovi, abbiamo pensato al Kebab di pesce spada.

Non mancheranno anche i giochi che sfideranno i “ **SCHETTI VS MARITATI**” e **ANTINNA**, un tronco di albero scivoloso dove i partecipanti dovranno riuscire nonostante la cera a strappare il faz-zoletto che gli darà la vittoria.

Evento da non perdere non solo per gli Scaloti, ma, pure per tutti gli Acesi e turisti che vengono da fuori.



Ylenia Mannino 2°A

ACI SANT'ANTONIO

La sagra degli antichi sapori, è uno degli eventi più importanti che caratterizza il periodo della festa della Madonna della stella, che viene celebrata l'ultima domenica di Agosto. Ad Aci Sant'Antonio si festeggia il patrono Sant' Antonio abate, in tali a nni la sagra viene effettuata nel giorno dell'ottava della Madonna, la prima domenica di

Settembre. La manifestazione ha lo scopo di far degustare i tradizionali piatti della cucina siciliana sapientemente cucinati dalle parrocchiane: maccheroni fatti in casa, salsiccia arrosto, scacciate, macco, ceci cotti con la cotenna del maiale, pane condito, specialità che fanno da padrone nelle due serate sulle quali si articola

tradizionalmente la sagra.

ACI CASTELLO

Al visitatore Aci Castello si presenta come una piccola stazione balneare, adagiata ai piedi di un antico castello normanno. Il paesaggio costituito dal mare e dal castello, è uno degli angoli di Sicilia più ritratti degli artisti e pertanto più famosi anche all'estero. Tra le sagre di Aci Castello troviamo:

- **Sagra della pepata di cozze** . La manifestazione si svolge nell'incantevole borgo marinaro di Aci Castello. Degustazioni di prodotti a base di pesce.
- **Sagra della Masculina**. Nei giorni 1,2 e 3 luglio il porticciolo del piccolo borgo marinaro in provincia di Catania, farà da cornice alla sagra più gustosa dell'estate, dedicata ad uno dei pesci simbolo della cucina tradizionale siciliana: la **masculina da magghia** .
- **Sagra dell'Arancino dal 6 al 9 settembre** . Arancini di tutti i gusti possibili e immaginabili "popolano" piazza Giovanni XXIII su iniziativa de "L'isola che non c'è"
- **Sagra della frittura di paranza** . Una combinazione vincente di fritturine di pesce, musica e folklore: **si manifesta dal 5 al 7 agosto**.

FESTA DEL LIMONE

Scilichenti, frazione del comune di **Acireale** (CT) posta precisamente a nord di Acireale sulla strada che conduce a Riposto, è un centro residenziale in espansione immerso tra gli agrumeti. Secondo tradizione il nome della località deriverebbe dalla voce verbale siciliana sciddicari (scivolare) con riferimento alle rocce laviche che provocavano frequenti cadute agli asini e ai muli che venivano utilizzati per il trasporto dei prodotti agricoli.



Il **17, 18, 19 agosto** avranno luogo delle degustazioni di prodotti tipici, stand gastronomici, mostra storica sugli arnesi per la coltivazione del limone, un'intera settimana per celebrare l'agrume più famoso della Sicilia, tra degustazioni e iniziative.

La festa si svolge in piazza Chiesa e offre ai visitatori la possibilità di assaporare piatti particolari a base di limone come ad esempio arancini al limone, polpette in foglia di limone, ma anche sorbetto, anguria e dolci vari, dando spazio anche al divertimento con balli, musica e karaoke in piazza!

Agnese La Spina ed Aurora Cavallaro II D

SAGRA DELL ARANCINO

Dal 6 al 9 Novembre

Ficarazzi, frazione di Acicastello (CT).

La simbiosi fra **gastronomia** tipicamente siciliana, **musica**, **folklore** sono le componenti fondamentali per la realizzazione di una delle più importanti manifestazioni dell hinterland catanese.

Da più di quindici anni Ficarazzi, frazione collinare di Aci Castello con una meravigliosa vista sulla Riviera dei Ciclopi, ha scelto di celebrare l'arancino con una sagra gastronomico-culturale . Arancini di tutti i gusti possibili e immaginabili popolano piazza Giovanni XXIII su iniziativa de L isola che non c'è .

Il re di fine estate a Ficarazzi è l' Arancino . L'appuntamento annuale con la **tradizione enogastronomica siciliana** è divenuto una della manifestazioni più celebri non solo dell intera provincia; infatti numerosi turisti giungono da tutta Italia per poter partecipare a questa sagra.

Ma come si prepara questo vanto della cucina siciliana?

Per riuscire a realizzare degli ottimi arancini il trucco sta nel lessare il riso e versare durante l ebollizione un po di zafferano. Creare dei piccoli timballi rotondi e insaporirli al centro con il sugo. Eseguito questo procedimento non resta che passare le arancine nella farina, nell uovo sbattuto, nel pangrattato e poi friggere in abbondante olio d oliva. Gli arancini sono buoni sia caldi che freddi ma consigliamo di gustarli caldi per assaporare il formaggio che fonde rendendoli ancora più squisiti. Consigliamo anche di optare per le moderne varianti che potete trovare solo a **Ficarazzi, frazione di Acicastello** (Catania). Infatti l **arancino classico al burro e al sugo**, è stato **arricchito da nuovi e invitanti gusti**: pistacchio, polpo, funghi, salsa rosa, nutella, pesto, vegetariano, pollo, nero di seppia e tanti altri. Provarli tutti è davvero l invito più nobile che si possa rivolgere.

Ilenia Messina 2A



Acireale



Pozzillo



Aci Trezza



Aci Castello



Aci Bonaccorsi



S. M. La Scala



Aci Sant'Antonio



Scillichenti



INDICE

Prefazione		1
Dal 25 al 27 Maggio	‘A Nivarata (Acireale)	2
Dal 25 al 27 Maggio -	Sagra del cannolo (Aci Bonaccorsi)	3
Dal 8 al 10 Giugno -	Sagra del Pesce Spada (Aci Trezza)	4
Dal 9 al 11 Giugno -	Sagra delle Cozze (Aci Castello)	5
IL 24 Giugno -	Sagra del Pane Condito (Pozzillo)	6
Dal 7 al 9 Luglio -	Sagra do “Trunzu” (Acireale)	7
Dal 21 al 22 Luglio -	Sagra del Polpo (Pozzillo)	8
Dal 17 al 25 Agosto -	La Festa del Pescatore (S. M. La Scala)	9
Ultima settimana Agosto -	Sagra antichi sapori (Aci S. Antonio)	10
Dal 17 al 19 Agosto -	Festa del Limone (Scillicenti)	11
Dal 6 al 9 Novembre -	Sagra del Arancino (Ficarazzi)	12

