

Pani callatu...

pani mucatu...

pani niuru...

re tempi ra fami !

Classe 3<sup>^</sup> E

## L' intervista alla nonna

**Quando si faceva il pane? C'era, cioè, un giorno della settimana dedicato alla sua preparazione?**  
 Il giorno dedicato alla preparazione del pane era il sabato.

**Dove prendevate la farina e gli ingredienti necessari?**

Compravamo la farina al mulino, il lievito (cruscenti) era un pezzo di pasta di pane conservato dalla settimana precedente.

**Che cosa preparavate oltre al pane?**

Oltre al pane preparavamo le focacce con il pomodoro o con il cavolfiore; si facevano anche i biscotti con la pasta del pane a forma di palline, cotti nel limone con lo zucchero.

**Usavate degli utensili che agevolavano la loro preparazione?**

Sì, si usava la "maidda" dove s'impastava il pane, poi la "briula" e u "briuni" per "scaniarlo"

**Dove veniva cotto il pane?**

Il pane veniva cotto nel forno di pietra alimentato a legna.

**I bambini partecipavano o avevano delle mansioni ben definite?**

I bambini non si potevano avvicinare al forno, ma potevano aiutare a "scaniare".

**C'erano dei piatti tradizionali che ancora oggi possono essere riproposti e presentati nelle nostre tavole?**

Sì, si faceva "u pani cuottu".

Si preparavano pure "i frascatili": poiché la mattina del sabato era finito il pane, per fare colazione si metteva il latte sul fuoco, nella "tannura", e lentamente si aggiungeva la farina, mescolando per fare una crema densa. A causa della fretta e del fuoco troppo forte, spesso la farina si raggrumava: da qui il nome di "frascatili".

**Durante le feste si preparava un pane particolare?**

Sì, a Pasqua si preparava un pane aromatizzato con il fiore di sambuco.

**Che cosa mangiavano i bambini a colazione e a merenda?**

In genere i bambini a colazione e a merenda mangiavano pane e zucchero a pezzi, "a cuocciu", oppure pane "cunzatu" con l'olio.

Intervista realizzata da Paolo Nicastro 3<sup>^</sup> E

## Miniminagghi

Su di spini 'ncurunatu  
 su battutu e sfracillatu;  
 nun sugnu uomu e mancu Diu...  
 ma, se vegnu all' èssiri miu,  
 diventu lu veru Diu.



Trasi masculu e  
 nesci fimmina !



Firriacieli I Iaria 3<sup>^</sup> E



## Cosa mangiavano i nostri nonni...



### “U caturru” o “polenta dei poveri”.

Grano sminuzzato grossolanamente e cotto a lungo in acqua. Condito, se c'era, con un filo d'olio.

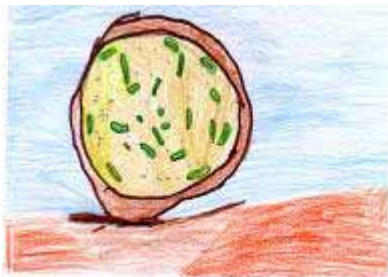
### “I mitiluggia”

Strisce di pasta di pane farcite con formaggio e fritte in olio bollente.



### “A facci ri vecchia”

Pasta di pane ricoperta d'olio ed origano. Veniva cotta al forno.



Di Franco Emanuele -  
Firrincieli I laria -  
MigliorinoMattia 3^ E

## DETTI POPOLARI

### NA FEDDA RI PANI E NU BEDDU MARITU

*Per essere felici  
nella vita bisogna accontentarsi !!!*

Cascone Gabriel 3^ E



### SIRI ARUCI COMU O PANI.

*Essere dolce come il pane.*

Migliorino Mattia 3^ E

## IL PANE VOTIVO

### I panuzzi ri ... Santa Lucia

**I I pane di Santa Lucia**  
Piccole palline di pasta di pane

Digrandi Martina 3^ E



# Le "cene" di San Giuseppe

Classe 3<sup>^</sup> D

Venerdì, 20 marzo 2009, noi alunni delle classi 3<sup>^</sup> D e 3<sup>^</sup> E, accompagnati dalle nostre insegnanti e dalla Preside Maria Varcadipane, siamo andati a Santa Croce Camerina per vedere le "cene" di San Giuseppe. Ne abbiamo visitate due, una preparata dagli alunni di una Scuola Media e l'altra dagli anziani di una casa di riposo. Esse sono delle tavole apparecchiate con una tovaglia bianca e con tante prelibatezze: dolci, primizie, vino e soprattutto tanti pani dalle forme più strane: a forma di fiori, di sole, di bastone, c'erano anche quelli a forma di lettera S e G, cioè le iniziali di

San Giuseppe. Le bottiglie di vino ci hanno incuriosito particolarmente perché erano tappate con arance dolci. Sulla parete dietro questa grande tavola, c'era un tappeto con i bordi decorati da una ghirlanda di arance e limoni amari; sotto di esso c'era un'immagine sacra che raffigurava Gesù, Giuseppe e Maria, ai lati di questa c'erano vasi con fiori tipici di questo periodo e vasetti di grano germogliato da poco. A capo tavola erano situati tre "cucciddati" cioè grandi pani rotondi con un buco in mezzo dove c'erano frutta e dolci. Queste "cene" vengono preparate per grazia ricevuta. Secondo la tradizione, il giorno della festa, nella chiesa di San Giuseppe, vengono celebrate le messe alle quali assistono, oltre ai fedeli, i gruppi della Sacra Famiglia. Questi gruppi sono formati da un anziano che rappresenta San Giuseppe, da una ragazza, Maria, e da

un bambino, Gesù, scelti dal sacerdote tra i più poveri del paese. Dopo la Santa Messa, i gruppi dei "Santi" si dirigono verso le case dove sono state allestite le "cene". Giuseppe bussa tre volte, ma la porta non si apre, alla quarta volta dice: - O rapi tu o rapu iu - ( o apri tu o apro io) e la porta si apre. Allora i tre Santi entrano, Giuseppe si lava le mani con acqua e vino, e benedice la casa e la tavola. Poi la padrona di casa prepara la pasta "principissedda" con la salsa di pomodoro e, dopo averla mangiata, i Santi prendono una pianta da ogni piatto. Alla fine del pranzo portano con sé un po' di tutto ciò che c'è sulla tavola. Prima di andare via, gli alunni della Scuola Media ci hanno dato dei pani di forme diverse. Quando siamo ritornati a scuola la maestra li ha divisi, abbiamo recitato la seguente preghiera a San Giuseppe e li abbiamo gustati.

## Preghiera a San Giuseppe

*San Giuseppe lu vicciarieddu,  
ntesta purtati lu santu cappieddu,  
e li manu a lu vastuni,  
patri siti ri nuostu Signuri,  
u Bamminu c'aviti mprazza:  
cunciritimi na razia,  
cunciritini una a mia,  
ca vi ricu n'avemmaria.*

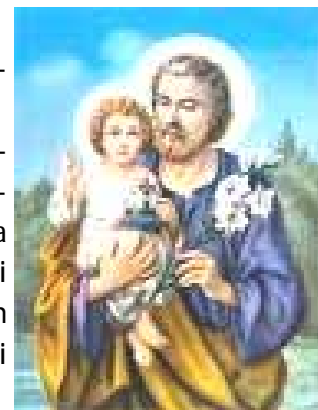
Questa visita guidata è stata molto interessante perché abbiamo conosciuto certi aspetti della nostra cultura e tradizione locale.

Gaia Guglielmino, Carla Puglisi, Federica Mazza 3<sup>^</sup> D

# La leggenda della statua di San Giuseppe

Classe 3<sup>^</sup> D

Durante la visita guidata a Santa Croce Camerina la Preside ci ha raccontato alcune leggende, mi ha incuriosito quella della "statua di San Giuseppe". Si racconta che la statua di San Giuseppe fu trovata sulla spiaggia di Scoglitti. Gli abitanti del luogo cercarono di trascinarla, ma la statua era troppo pesante. Si avvicinarono dei santacrocesi e, come per miracolo, la statua diventò leggera e così decisero di portarla nel loro paese. Lungo la strada si fermarono a bere ad una fontana e l'acqua improvvisamente si trasformò in vino. Questa leggenda vuole spiegare perché San Giuseppe è il patrono di Santa Croce Camerina.



Stefano Guastella

## Il bastone di San Giuseppe



Una leggenda narra che Maria, essendo molto bella, aveva tanti corteggiatori, tra questi c'era pure Giuseppe. Allora il sacerdote consigliò ai pretendenti di lasciare sull'altare del tempio i loro bastoni e andarsene a casa. L'indomani trovarono un bastone fiorito: era quello di Giuseppe. Questa leggenda spiega perché San Giuseppe diventò lo sposo di Maria e perché egli è rappresentato con un bastone fiorito in mano.

Alessandro Mollica

La preside ci ha spiegato che tutti i cibi che arricchiscono la "tavola" di San Giuseppe vengono serviti prima di tutto ai Santi, cioè le persone che rappresentano la Sacra Famiglia, dopo di che ciò che rimane viene offerto a parenti ed amici. Si narra di un bambino che mangiò delle polpette di riso prima della festa e queste si trasformarono in tegole.

Elisa Moltisanti



# Il pane nella storia

a cura della classe 4° B

Quest'anno abbiamo seguito un progetto molto interessante dal titolo *“Dalla spiga al pane”* perché ci ha fatto conoscere come il grano sia stato per l'uomo di vitale importanza e di come abbia influito in modo determinante sulle varie civiltà sorte dalla Mesopotamia all'Impero Romano.

## Nella preistoria

Quando l'uomo delle caverne scoprì che poteva far crescere il grano, coltivando campi di spighe, nacque il pane. Nella “mezzaluna fertile” le popolazioni usavano le falci per mietere i cereali che crescevano spontaneamente, finché non scoprirono come coltivarle da sole. Fu così che avvenne la scoperta dell'agricoltura e con essa iniziò la storia del pane.



Fu proprio in Asia Minore che l'uomo della preistoria imparò i primi metodi per fare il pane: macinava i chicchi di grano tra due pietre e impastava la farina con acqua, per poi disporla all'aperto, su una pietra liscia, in modo che si cuocesse al calore del sole.

Gli antichi Egizi inventarono il primo forno.

Sostituirono alla pietra una specie di imbuto d'argilla nel quale mettevano la pasta di pane e sotto di esso accendevano il fuoco.

Viene attribuita a questo popolo la

scoperta della lievitazione.

Scoprirono che bastava conservare un pezzetto di pasta inacidita per aggiungerla a quella fresca e farla lievitare.

Da allora, in ogni casa egizia, venne gelosamente custodita la pasta inacidita per la lievitazione.



## La leggenda del pane lievitato



Narra la leggenda che *una ragazza del popolo si dimenticò di mettere un pane nel forno, cosicché l'impasto rimase in cucina per un po' di giorni, gonfiandosi e fermentando. La ragazza non lo buttò via e lo infornò. Si accorse che questo pane, con la cottura, era diventato soffice internamente e croccante in superficie. La notizia giunse fino al Faraone che, dopo aver assaggiato lo strano pane, lo trovò così delizioso che volle conoscere la fornarina. Quando la incontrò, si innamorò di lei e la sposò.*

## Il pane nella storia

### In Grecia

I Greci erano molto abili nella preparazione di pane e focacce ammorbidite con latte, condite con olio, aromatizzate con pepe e altre erbe e impastate con vino e miele. All'inizio furono le donne ad occuparsi della panificazione, poi furono gli uomini. I fornai riuniti in corporazioni, istituirono il lavoro notturno perché la gente, al mattino, trovasse il pane cotto, fresco e croccante. Nacquero così i primi forni pubblici dove le casalinghe portavano il pane impastato a casa, per la cottura.

### Il pane

*Avete idea di quanto sia importante il pane?*

*Provate un giorno a farvi venir fame e poi pensate a cosa può significare avere a tavola, ogni giorno, il nostro amato pane!*

*Le sue origini son molto antiche, provate a chiederlo alle nonne e alle loro amiche!*

*Dai tempi di Gesù, non si poteva cena consacrare*

*se ad ogni tavola non c'era il pane!*

*Con il sudor dell'uomo, in ogni luogo, vicino o lontano, si coltivava e raccoglieva il grano.*

*Di asinelli ce ne volevan almeno un paio, per arrivare sin dal mugnaio!*

*Dalla farina poi, grazie ad una mano esperta, nasce il buon pane*

*che aspettiamo a bocca aperta!*

Ester Valenzisi 4°B



### In Italia: i Romani

Gli antichi popoli Italici vivevano in un territorio fertile coltivato a cereali, tra cui il farro, allora molto diffuso e da cui deriva il termine farina. In un tegame chiamato "artopta", i Romani cuocevano focacce di farro, formaggio e miele, mangiavano anche il "puls", una polenta farinata di grano e di fave condite con olio e verdure crude: cicoria, lattuga e ortica. Durante l'impero romano il pane veniva cotto in locali pubblici ma con la caduta dell'impero si tornò alla produzione e alla cottura nelle case. I primi forni pubblici furono istituiti nel periodo repubblicano. In appositi locali si compiva il processo di lavorazione del pane: dalla macinatura del grano all'impasto della farina, dalla cottura alla vendita. Solo dopo aver sottomesso i Greci, i Romani scoprirono il pane di frumento lievitato. In breve si diffusero a Roma i primi forni pubblici dove lavoravano molti fornai greci condotti a Roma come schiavi.

### Il pane che nutre tutto il mondo

*Se non esistessero le spighe in tutto il mondo*

*non ci sarebbe la farina che serve per produrre il pane.*

*Il pane è morbido come un cuscino e dolce come il sorriso di una persona ed è caldo come il fuoco.*

Ilaria Marabita 4° B

### Il chicco di grano

*Dal piccolo chicco di grano nasce una grande spiga.*

*Quando tutte le spighe diventano color oro, avviene la mietitura.*

*Poi tutti i chicchi vengono trasportati al mulino, e i chicchi diventano farina.*

*Con farina aggiungendo acqua, lievito e sale diventa un buon pane.*

Gabriella Cascone 4° B