



# MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

## EURO.IN.FOR.MA.

ASSOCIAZIONE CULTURALE

Assessorato Regione Siciliana dell' Istruzione e della Formazione professionale

Dipartimento dell' Istruzione e della Formazione professionale

ATTIVITA' FORMATIVA ANNUALITA' 2013/2014

Progetto "FORMAZIONE PER IL TERRITORIO"

AMBITO FORGIO

**Codice Progetto: ID 742 CUP G66G13001800003 CIP: 2007.IT.051.PO.003/II/D/F/9.2.1/0209**

Progetto cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2007/2013 dalla Regione Siciliana Asse 2 Occupabilità  
Obiettivo specifico D AVVISO 20/2011 - Riedizione A.F.2013/2014 del Dipartimento Regionale dell' Istruzione e Formazione  
Professionale "Percorsi formativi per il rafforzamento dell' occupabilità e dell' adattabilità della forza lavoro siciliana periodo  
2012/2014"

a valere sul "Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia: Opportunità Giovani – Priorità 3: FORMAZIONE GIOVANI"

" **Tecnico di Marketing Elettronico dei Prodotti Agroalimentari**"

# Project Work

Realizzato dal gruppo:

Cusumano Samuel

Cappello Eviana

Puzzo Rosario

Docenti

D.ssa Vincenza Spada

Dott. Antonio Megna

Ricerche bibliografiche e Web

Docente

Avvocato Nunzio Gulizia

Docente coordinatore

Avvocato Nunzio Gulizia

Tutor D.ssa Chiara Gulizia

L'azienda agrituristica  
**LE TRE TERRE**

**PRESENTA**

# FESTE IN CANESTRO

*Profumi, sapori e tradizioni di tre provincie della Sicilia Orientale :*

Catania



Siracusa



Ragusa



## Catania e la sua festa patronale



La Provincia di Catania ospita tre siti, più precisamente le città di Catania, Caltagirone e Militello in Val di Catania, dal 2002 insigniti del titolo di Patrimonio dell'umanità da parte dell'UNESCO, insieme con il Val di Noto, oltre che il Vulcano Etna, che si fregia del medesimo titolo. Anovera, infine, un importante riconoscimento come Bene Etno-Antropologico Patrimonio dell'Umanità della città di Catania nel mondo per la Festa di Sant'Agata.

La provincia di Catania è caratterizzata da una grande varietà di paesaggi dall'orografia quanto mai varia. Fanno parte infatti del territorio provinciale sia buona parte della più vasta pianura della Sicilia, la Piana di Catania, che il più elevato monte dell'isola, l'Etna (il maggiore vulcano attivo d'Europa, alto 3.340 metri s.l.m.). È anche la provincia siciliana con uno dei più vasti bacini idrografici, costituito da consistenti tratti del fiume Simeto e dei suoi affluenti, il Salso, il Dittaino e il Gornalunga, tutti e quattro condivisi con la provincia di Enna.

### LA FESTA DI SANT'AGATA

Ogni anno dal 3 al 5 febbraio e il 17 agosto, Catania offre alla sua patrona una festa straordinaria che può essere paragonata alla Settimana santa di Siviglia o al Corpus Domini di Cuzco, in Perù. In quei tre giorni la città dimentica ogni cosa per concentrarsi sulla festa, misto di devozione e di folklore, che attira ogni anno sino a un milione di persone, tra devoti e curiosi. Il primo giorno è riservato all'offerta delle candele. Una suggestiva usanza popolare vuole che i ceri donati siano alti o pesanti quanto la persona che

chiede la protezione. Alla processione per la raccolta della cera, un breve giro dalla fornace alla cattedrale,



partecipano le maggiori autorità religiose, civili e militari. Due carrozze settecentesche, che un tempo appartenevano al senato che governava la città, e undici "candelore", grossi ceri rappresentativi delle corporazioni o dei mestieri, vengono portate in corteo.

Questa prima giornata di festa si conclude in serata con un grandioso spettacolo di giochi pirotecnici in piazza Duomo. I fuochi artificiali durante la festa di sant'Agata, oltre a esprimere la grande gioia dei fedeli, assumono un significato particolare, perché ricordano che la patrona, martirizzata sulla brace, vigila sempre sul fuoco dell'Etna e di tutti gli incendi.

Il 4 febbraio è il giorno più emozionante, perché segna il primo incontro della città con la santa Patrona. Già dalle prime ore dell'alba le strade della città si popolano di "cittadini". Sono devoti che indossano il tradizionale "sacco" (un camice votivo di tela bianca lungo fino alla caviglia e stretto in vita da un cordoncino), un berretto di velluto nero, guanti bianchi e sventolano un fazzoletto anch'esso bianco stirato a fitte pieghe.



Rappresenta l'abbigliamento notturno che i catanesi indossavano quando, nel lontano 1126, corsero incontro alle reliquie che Gisliberto e Goselmo riportarono da Costantinopoli.

Tre differenti chiavi, ognuna custodita da una persona diversa, sono necessarie per aprire il cancello di ferro che protegge le reliquie in cattedrale: una la custodisce il tesoriere, la seconda il cerimoniere, la terza il priore del capitolo della cattedrale. Quando la terza chiave toglie l'ultima mandata al cancello della cameretta in cui è custodito il Busto, e il sacello viene aperto, il viso sorridente e sereno di sant'Agata si affaccia dalla cameretta nel crescente tripudio dei fedeli impazienti di rivederla.

Luccicante di oro e di gemme preziose, il busto di sant'Agata viene issato sul fercolo d'argento rinascimentale, foderato di velluto rosso, il colore del sangue del martirio, ma anche il colore dei re. Prima di lasciare la cattedrale per la tradizionale processione lungo le vie della città, Catania dà il benvenuto alla sua patrona con la solenne "Messa dell'Aurora", celebrata da S.E. Mons. Arcivescovo. C

Tra i fragori degli spari a festa, il fercolo viene caricato del prezioso scrigno con le reliquie e portato in processione per la città.



Il "*giro*", la processione del giorno 4, dura l'intera giornata. Il fercolo attraversa i luoghi del martirio e ripercorre le vicende della storia della "santuzza", che si intrecciano con quella della città: il duomo, i luoghi del martirio, percorsi in fretta, senza soste, quasi a evitare alla santa il

## LE CANDELORE

La festa di sant'Agata è inscindibile dalla tradizionale sfilata delle "candelore", enormi ceri rivestiti con decorazioni artigianali, puttini in legno dorato, santi e scene del martirio, fiori e bandiere. Le candelore precedono il fercolo in processione, perché un tempo, quando mancava l'illuminazione elettrica, avevano la funzione di illuminare il passo ai partecipanti alla processione. Sono portate a spalla da un numero di portatori che, a seconda del peso del

rinnovarsi del triste ricordo. Una sosta viene fatta anche alla "marina" da cui i catanesi, addolorati e inermi, videro partire le reliquie della santa per Costantinopoli.

Nella tarda mattinata, in cattedrale viene celebrato il pontificale. Al tramonto ha inizio la seconda parte della processione che si snoda per le vie del centro di Catania, attraversando anche il "Borgo", il quartiere che accolse i profughi da Misterbianco dopo l'eruzione del 1669. Il momento più atteso è il passaggio per la via di San Giuliano, che per la pendenza è il punto più pericoloso di tutta la processione. Esso rappresenta una prova di coraggio per i "cittadini", ma è interpretato anche - a seconda di come viene superato l' "ostacolo" - come un segno celeste di buono o cattivo auspicio per l'intero anno

cero, può variare da 4 a 12 uomini.





Ognuna delle 11 candelore possiede una precisa identità. Sulle spalle dei portatori, essa si anima e vive la propria unicità, che si compone di diversi elementi: la forma che caratterizza il cero, l'andatura e il tipo di ondeggiamento che gli viene dato, la scelta di una marcia come sottofondo musicale.

## **GASTRONOMIA**

La fertilità della terra di questa provincia è un punto forte che si riflette sulla gastronomia locale.

La vasta disponibilità di verdura, ortaggi e frutta hanno portato alla creazione di una cucina molto varia a cui si aggiunge una varietà di piatti a base di pesce per la vicinanza con il mare.

Ecco alcune delle pietanze più significative e tradizionali, apprezzate e note persino all'estero, dove sono state importate dalle comunità di emigrati o dai turisti venuti in vacanza nella città etnea.

## **RIGATONI ALLA NORMA**



La pasta alla Norma, di origine siciliana, è un primo piatto particolarmente indicato per un pasto estivo sia per la reperibilità dei suoi ingredienti principali (pomodori, melanzane e basilico) che per il sapore fresco che lo caratterizza.

## MACCO DI FAVE



Piatto tipico della tradizione gastronomica siciliana, il macco di fave è diffuso nella parte occidentale dell'isola.

Si tratta di una crema di fave realizzata con una cottura prolungata di fave secche alle quali viene aggiunta una verdura, solitamente delle bietole, e servita con il solo condimento di olio extravergine di oliva e viene degustata come minestra o come piatto unico. Di origini antiche, tanto che sembra fosse conosciuto nell'antica Roma, il macco di fave è un piatto povero della cultura contadina e nello stesso tempo molto nutriente ed è protagonista di una sagra annuale che si tiene il 19 marzo in concomitanza con la festa di San Giuseppe a Ramacca, in provincia di Catania.

## LA PAGNOTTA DEL DITTAINO

La DOP "Pagnotta del Dittaino" si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica in particolare per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine compatta ed uniforme della mollica.



Altra particolare caratteristica della DOP "Pagnotta del Dittaino" è la capacità di mantenere inalterati per ben 5 giorni le caratteristiche sensoriali quali odore, sapore e freschezza.

Tali particolari caratteristiche sono indubbiamente riferibili e quindi strettamente correlate al grano duro che grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento assume valori qualitativi elevati.

L'origine della "Pagnotta del Dittaino" è da rinvenirsi nella lunga tradizione storica e culturale che ha caratterizzato l'area comprendente il territorio di gran parte della provincia di Enna e della provincia di Catania. La coltivazione del grano duro nell'area comprendente alcuni comuni di Enna e di Catania ha rappresentato uno dei cardini principali del locale sistema economico rivestendo una notevole valenza sia sociale che ambientale e culturale.

# AGRICOLTURA

## ARANCIA ROSSA DI SICILIA



L'Arancia rossa di Sicilia Igp è un un esempio di stretto legame tra fattori climatici e caratteristiche del prodotto: le stesse varietà di arancia coltivate in altri climi non presentano il particolare colore e le specifiche caratteristiche organolettiche che la caratterizzano che le hanno rese famose nel mondo.

Ricca di acqua (87%), povera di grassi (34 calorie per 100 grammi) e proteine, l'Arancia rossa di Sicilia Igp contiene molti minerali come calcio, fosforo, potassio, ferro, selenio e soprattutto diverse vitamine fra cui, oltre alla

vitamina C, la A, B1, e la B2. Migliora inoltre il sistema respiratorio e facilita la deposizione di calcio e fosforo nelle ossa e nei denti. i caroteni, precursori della vitamina A, sono ottimi alleati del sistema visivo e contrastano le infezioni di varia natura.

Essa è commercializzata in tre varietà, Tarocco, Moro e Sanguinello. La zona di produzione dell'"Arancia rossa di Sicilia" comprende il territorio idoneo della Sicilia Orientale coltivata in tutto il territorio catanese.

## UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE

L'Uva da Tavola di Mazzarrone IGP presenta acini di forma sferoidale-ellissoidale con buccia di colore nero, rosso o bianco, dalla polpa compatta di sapore dolce e gustoso. La forma di allevamento è a tendone a controspalliera. La pezzatura del grappolo è di 350-400 grammi a seconda della varietà.

La zona di produzione geografica interessata comprende vari comuni a cavallo delle province di Catania e Ragusa.



## CILIEGIA DELL'ETNA DOP



La Ciliegia dell'Etna è uno dei prodotti d'eccellenza dell'agricoltura catanese a marchio Dop. Il frutto, che arriva a riprodursi dalla costa fino a 1600 metri d'altitudine, viene prodotto in gran parte dei comuni che circondano il Vulcano.

A fregiarsi del marchio Dop sono le varietà *Napoleone*, *Maiolina* e *Mastrantoni*. Quest'ultima è la più rinomata, ma in generale, la «ciliegia dell'Etna», color rosso brillante e di pezzatura medio-grossa, è considerata un prodotto di qualità elevatissima per il sapore e le proprietà organolettiche, si presenta croccante all'esterno, con una polpa molto compatta e peduncolo lungo. Il frutto è dolce, ma non stucchevole, la bassa acidità conferisce un sapore molto gradevole.

## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

Questa varietà di pistacchio cresce sui terreni accidentati di Bronte e in nessun'altra parte d'Europa. E' solo qui che ha un colore verde smeraldo così brillante e un profumo così intenso, resinoso, grasso. Avvitato su strade ripide tra l'Etna e i Nebrodi, Bronte vive di pistacchi: c'è chi li coltiva, chi li commercia, chi li trasforma in dolci, creme e salse.



Il pistacchio, un anno produce e un anno riposa e, durante quest'ultimo, i contadini eliminano le poche gemme spuntate sui rami in modo che la pianta possa immagazzinare tutte le energie per esplodere nella stagione successiva.

La raccolta è complicata, si fa in bilico sui massi di lava, aggrappati ai rami con una mano, mentre con l'altra si staccano i chicchi uno a uno, per farli cadere nella sacca di tela. In una giornata di lavoro si raccolgono al massimo 20 chili di pistacchi. Soltanto nei terreni più facili ci si può aiutare sistemando un telone sotto l'albero.

Il pistacchio verde di Bronte non riesce a reggere la concorrenza con i frutti meno saporiti, ma decisamente meno costosi, provenienti dall'Iran, dalla Turchia e dall'America.

## PECORINO SICILIANO DOP



Tra le tipicità della nostra Isola, il Pecorino, appunto Siciliano, è l'unico con una storia alle spalle più suggestiva dell'intero Vecchio Continente.

E' forse il più antico formaggio prodotto in Sicilia, le citazioni storiche risalgono al IX sec. a.C. in uno dei passi più famosi dell'odissea di Omero.

Il pecorino siciliano formaggio a pasta semicotta, è ottenuto con latte crudo intero di pecore autoctone delle razze Pinzirita, Valle del Belice, Comisana e loro meticci.

Il latte destinato alla trasformazione in Pecorino Siciliano deve provenire da allevamenti la cui alimentazione è basata prevalentemente sull'utilizzo dei pascoli.

## MIELE DELL'ETNA

Zafferana Etnea è fra i maggiori produttori di miele in campo nazionale.

in tutto oltre 800 apicoltori e una produzione media di 150 tonnellate/anno di miele. Le principali varietà di miele prodotto sono quello di Zagara (Agrumi), Arancia, Eucalipto, Millefiori, Timo, Sulla, Fico d'India, Castagno e Acacia. Ricca anche la produzione di pappa reale e polline.

Il miele, considerato l'oro dell'Etna, è la principale fonte di reddito per la popolazione. "I lapari" (gli apicoltori) zafferanesi intrapresero questa attività a partire dal 1920 circa, quando sperimentarono questo mestiere e lo trasformarono in una vera e propria arte. Il miele zafferanese è rinomato in tutta Italia; ottimo per le sue proprietà curative, a seconda del tipo lassative, contro la tosse, il raffreddore, ecc., è correntemente utilizzato per la preparazione di dolci e pietanze tipiche.



## FICODINDIA DI SAN CONO



La Denominazione di Origine Protetta è riservata ai frutti provenienti dalle seguenti cultivar della specie 'Opuntia Ficus Indica': 'Surfarina', detta anche 'Gialla' o 'Nostrale'; 'Sanguigna', detta anche 'Rossa'; 'Muscaredda' o 'Sciannarina', detta anche 'Bianca'

Tra le caratteristiche distintive del 'Ficodindia di San Cono' si ricordano le grandi dimensioni dei frutti, la buccia dai colori intensi e vivi, un profumo molto delicato e un sapore molto dolce.

Le particolari caratteristiche del 'Ficodindia di San Cono' si sviluppano grazie alla perfetta combinazione di fattori ambientali ed umani che caratterizzano la zona di produzione. Infatti, il territorio è dotato di caratteristiche particolari, quali l'altitudine e la conformazione orografica che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensità e qualità della radiazione luminosa, dell'alternanza dei cicli di bagnatura-asciugatura dell'epicarpo dei frutti e dell'escursione termica giornaliera, soprattutto nel periodo di maturazione dei frutti.

## ENOLOGIA

Se è vero che varie zone viticole della Sicilia possono essere sorprendenti, l'Etna è stupefacente. La viticoltura etnea è particolarmente radicata e relativamente coesa, grazie in parte all'antichità di quest'attività umana sui pendii del vulcano. Il vino dell'Etna, che compare sovente nella mitologia greca, era considerato da Polifemo "nettare e ambrosia al tempo stesso".

### Area geografica



L'area di produzione interessa parte del territorio dei comuni di Aci, Sant'Antonio, Acireale, Belpasso, Biancavilla, Castiglione di Sicilia, Giarre, Linguaglossa, Mascali, Milo, Nicolosi, Paternò, Pedara, Piedimonte Etneo, Randazzo, Sant'Alfio, Santa Maria di Licodia, Santa Venerina, Trecastagni, Viagrande e Zafferana Etnea, sulle pendici dell'Etna, in provincia di Catania.

## VINI DELLA TERRA DEI CICLOPI

### **ETNA DOC**

La variabilità climatica e dei suoli è rilevantissima, tanto da disegnare innumerevoli ambienti diversi per caratteristiche e condizioni, comunque favorevoli alle produzioni vitivinicole. I suoli sono ovviamente prevalentemente di origine vulcanica. I vigneti si coltivano maggiormente tra i 300 e i 900 metri, ma in alcune zone particolarmente vocate si arrampicano fino ai 1.100 m.

I vitigni sono autoctoni: i principali a bacca rossa sono il Nerello Mascalese ed il Nerello Cappuccio, tra quelli a bacca bianca prevalgono il Caricante, il Cataratto ed il Minnella.

La storia del vino etneo risale alla colonizzazione greca della Sicilia Orientale (729 a.C.), anche se vi sono testimonianze di comunità agricole riferentesi al Neolitico. Alla fine dell'800 la provincia di Catania era la più vitata della Sicilia: nei decenni successivi vi sono state drastiche riduzioni di anno in anno a causa della fillossera, delle frequenti eruzioni e delle grandi difficoltà di una viticoltura che rientra tra quelle chiamate "eroiche". Come già anticipato, la storia recente è caratterizzata da un trend di successo, con impianto di nuovi vigneti, nascita di nuove aziende, aumento della professionalità degli operatori e conseguenti riconoscimenti nazionali ed internazionali.



### **VINO ETNA DOC**

La Doc Etna comprende parte dei territori di 20 comuni pedemontani dell'Etna, che ricordo essere il vulcano attivo più alto d'Europa (3.300 m), a nord di Catania. È stata la prima Doc siciliana ad essere riconosciuta ed una delle più antiche d'Italia, nell'agosto del 1968.

Molti definiscono la zona etnea un'isola nell'isola a causa delle sue peculiarità pedoclimatiche, diverse da tutto il resto della regione siciliana.

La Doc Etna è disponibile nelle versioni Bianco, Bianco Superiore, Rosso e Rosato.

## ETNA BIANCO DOC DELLA TENUTA MONTE GORNA



L'Etna Doc Bianco è ottenuto con le uve Carricante in percentuale non inferiore al 60%, con quelle di Catarratto bianco comune e/o lucido per un massimo del 40%, con l'eventuale aggiunta di quelle di Trebbiano e Minella bianca.

L'Etna Doc Bianco evidenzia all'esame visivo un colore giallo paglierino talvolta con leggeri riflessi dorati. Si caratterizza per un profumo delicato di Carricante e un sapore secco, fresco e armonico. La gradazione minima è di 11,5 gradi.

### *Abbinamenti di cibo al vino Etna Bianco Doc*

Il vino Etna Bianco Doc è un vino bianco che si abbina bene con secondi di pesce ed in particolare Pesci di mare fritti. L'Etna Doc Bianco si accompagna ad antipasti di mare, involtini di melanzane, cozze, pasta con le sarde, grigliate di pesce e va servito in calici di media capacità a tulipano svasati a una temperatura di 8-10°C

## ETNA BIANCO SUPERIORE DOC PIETRAMARINA BENANTI



La versione Bianco superiore si produce con uve Carricante per almeno l'80%, Catarratto bianco comune o lucido fino al 20%. Possono concorrere anche le uve Trebbiano, Minnellabianca e altri vitigni non aromatici a frutto bianco.

L'Etna Bianco Superiore Pietramarina della cantina Benanti è un vino bianco molto elegante e particolare come il paesaggio da cui proviene. Le uve di carricante da cui nasce questo vino crescono quasi a mille metri di altitudine, sul versante Est dell'Etna, nel comune di Milo, e possono quindi fregiarsi della dicitura Superiore.

Ricco di profumi, questo Etna Bianco Superiore alletta il palato con il suo gusto caldo, le erbe aromatiche, i profumi della macchia mediterranea tra i quali spiccano romantiche note di ginestra.

## ETNA ROSSO E ROSATO DOC TENUTA DI FESSINA



Il Rosso e il Rosato sono ottenuti per almeno l'80% con uve di Nerello Mascalese, con quelle Nerello Mantellato in percentuale non superiore al 20% con l'eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca bianca della zona, non aromatici per un massimo del 15%.

Hanno rispettivamente un colore rosso rubino che con l'invecchiamento

presenta leggeri riflessi di granato o rosato. L'odore è vinoso con profumo intenso, caratteristico, e il sapore è secco, caldo, robusto, pieno, armonico.

La gradazione minima è di 12,5 gradi.

### *Abbinamenti di cibo al vino Etna Rosso Doc*

Il vino Etna Rosso Doc è un vino rosso che si abbina bene con Primi asciutti ed in particolare Pasta con sughi di carne, secondi di carne, grigliate e formaggi tipici siciliani quali il Ragusano e il Pecorino Siciliano.

Si consiglia di servire il primo in calici bordolesi e il secondo in calici di media capacità a tulipano ampi a una temperatura di rispettivamente di 16-18°C e 13-14°C.

# CITTA DI NOTO *PROVINCIA DI SIRACUSA*



**Noto è un comune Italiano di 24.027 abitanti della provincia di Siracusa in Sicilia, dista 31 km da Siracusa ed è situata nella parte sud-ovest della provincia ai piedi dei monti Iblei.**

**Definita la capitale del barocco nel 2002 il suo centro storico è stato dichiarato patrimonio dell'Umanità da parte dell'Unesco, insieme con il Val di Noto**

## Val di Noto

**Il Val di Noto è una terra meravigliosa, ricca di bellezze artistiche, spiagge incantevoli, scenari naturalistici, siti archeologici, prodotti tipici.**

**Tutto ciò crea un mix eccezionale di attrazioni turistiche, offrendo al visitatore infinite opportunità di scelta per trascorrere il proprio soggiorno in questa terra. Il clima tipico della terra di Sicilia, con la bella stagione che si apre sin da marzo per concludersi in autunno inoltrato, la possibilità di assaporare i prodotti tipici locali, di conoscere le antiche tradizioni, trasformano un soggiorno nel Val di Noto in una vacanza completa.**

## Festa di San Corrado

**Tra le più belle feste siciliane c'è certamente quella di San Corrado, la cui processione si svolge ogni anno due volte (quattro considerando le ottave) il 19 di febbraio e nell'ultima domenica di agosto. Corrado Confalonieri era un cavaliere di Piacenza "salvato dal fuoco per mano di Dio" che decise di farsi romito in Sicilia.**

**Il cavaliere piacentino doveva avere un bel carattere: quando giunse a Noto scelse una grotta, quella detta "dei Pizzoni", per abitarvi.**

**Ma poiché era piccola, secondo la leggenda l'allargò a spallate. Compì numerosi miracoli e quando morì, il 19 febbraio del 1351, si tramanda che le campane della città si misero a suonare da sole. Nei pressi della grotta venne poi eretto il santuario detto di San Corrado "di fuori". E qui, dal 1851, viene tenuta nel corso dell'anno l'urna d'argento contenente la cassa di legno con le reliquie del Santo.**

## **La chiesa di San Corrado**

Fuori le Mura si trova a 5 chilometri dal centro cittadino di Noto nella suggestiva Valle dei Miracoli ed è un santuario settecentesco sorto nel luogo in cui S. Corrado Confalonieri, patrono della città, visse, all'interno di una grotta ancora oggi visitabile, in eremitaggio dal 1322 al 1351. La chiesa è raggiungibile mediante una scala che scende dall'abitato di Noto, così come mediante la cava in cui essa è stata costruita. Posta alla fine di un lungo viale alberato, è in stile barocco e al suo interno custodisce una statua marmorea del Santo cui è dedicata, oltre ad una tela della Madonna col Bambino datata 1759 e ad una pala di Sebastiano Conca raffigurante San Corrado datata 1759. All'interno della struttura religiosa è allestito anche un piccolo museo ex-voto. Qui gli oggetti votivi sono conservati ed esposti in base ad argomento: abiti, ex voto anatomici, ori e argenti, dipinti, arredi sacri e relique di San Corrado e dell'eremita Venerabile Pietro Gazzetti.



# Agricoltura.

## Pomodoro di Pachino



La zona di produzione I.G.P. «Pomodoro di Pachino» comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (prov. di Siracusa) ed Ispica (provincia di Ragusa).

Il «Pomodoro di Pachino» è prodotto in un particolare areale caratterizzato da temperature elevate e da una quantità totale di radiazione globale, mediata sull'intero anno solare, la più elevata del Continente europeo (elaborazione dati provenienti dai satelliti Land sat e Meteosat). La vicinanza del mare determina una mitigazione del clima ed una scarsa frequenza delle gelate invernali – primaverili.

Tale insieme di fattori ha determinato lo sviluppo delle colture sotto serra che abbinato alla qualità dell'acqua di irrigazione, caratterizzata da una salinità compresa tra 1.000 e 10.000 ms., determina per i produttori di quella particolare area geografica delle scelte colturali obbligate, e nel contempo, le peculiari qualità organolettiche del «Pomodoro di Pachino».

La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori del «Pomodoro di Pachino» devono iscrivere i terreni in un apposito elenco e sono tenuti a presentare all'Organismo di controllo annualmente una denuncia di produzione.

Le strutture di condizionamento devono essere iscritte in un apposito elenco e presentare una denuncia annuale di prodotto lavorato.



## **Limone di Siracusa IGP.**

Il limone di Siracusa IGP è caratterizzato da un elevato contenuto in succo e dalla ricchezza di ghiandole oleifere nella buccia, oltre che per l'alta qualità degli oli essenziali. La varietà siracusana di limone è denominata *femminello* per via della notevole fertilità della pianta, rifiorente tutto l'anno: il *primofiore* matura da ottobre a marzo, ha forma ellittica, buccia e polpa di colore variabile dal verde chiaro al giallo-citrino, e succo giallo citrino; il *bianchetto* matura da aprile a giugno, si presenta ellittico-ovoidale, con buccia giallo chiaro, polpa gialla e succo giallo-citrino; il *verdello* matura fra luglio e settembre, ha forma ellittico-sferoidale e colore della buccia verde chiaro, mentre succo e polpa sono giallo-citrino.

Il sesto d'impianto deve avere una densità massima di 400-500 piante per ettaro o di 850 unità nel caso di sestini dinamici. Gli impianti possono essere condotti con metodo convenzionale, integrato oppure biologico. Tutte le operazioni colturali vanno eseguite in modo tale che si mantenga il giusto equilibrio e sviluppo della pianta, che deve sempre essere soggetta a una corretta aerazione ed esposizione al sole. La raccolta dei frutti è manuale ed è effettuata, direttamente dalla pianta, con l'ausilio di forbicine per il taglio del peduncolo.

Grazie alle sue caratteristiche qualitative, il limone di Siracusa è utilizzato anche in ambiti diversi dalla commercializzazione del frutto fresco; essi riguardano, in particolare, i settori alimentare, medico-scientifico, cosmetico e profumiero, che si approvvigionano di succhi e oli essenziali attraverso le aziende di trasformazione.

La zona di produzione e di confezionamento dell'I.G.P. "Limone di Siracusa" comprende, in Provincia di Siracusa, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Augusta, Avola, Florida, Melilli, Noto, Priolo Gargallo, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

Le cultivar di limone di maggior interesse sono sia italiane che straniere:  
- cultivar italiane: Femminello Comune, Monachello, Interdonato, Femminello Zagara Bianca, Femminello Siracusano, Femminello Apireno Continella;- cultivar straniere: Eureka, Lisbon, Verna o Berna, Mesero, Gallego, Genoa, Karystini.



### La raccolta

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine di raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. E' ammesso che il colore dei frutti sia variabile in funzione delle condizioni pedo-climatiche, in funzione delle varie fioriture e della particolare epoca di raccolta. La produzione massima consentita di limoni è fissata in q.li 550 per ettaro per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture. L'annata agraria inizia il 01/09 e termina il 31/08 dell'anno successivo.



## **MOSCATO DI NOTO**

Il Moscato di Noto si produce nella Sicilia orientale, nei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola, in provincia di Siracusa. E' ottenuto con le uve di Moscato bianco, localmente denominato Moscato giallo o Moscatella, e, in base al disciplinare, può essere naturale, spumante e liquoroso.

Le aziende produttrici del Moscato di Noto sono pochissime, ma negli ultimi anni stiamo assistendo ad un graduale e costante aumento degli impianti e della produzione, una tipologia di vino che, nella versione passita, sta regalando ottime soddisfazioni.

Un vino che è stato affinato solo in acciaio ed i profumi ce lo rivelano in maniera evidente.

Presenta colore dorato intenso ; al naso manifesta profumi intensi primari delle uve di partenza : moscato al 100%, aromatico, fragrante, note di frutta matura : albicocca, litchi, agrumi, scorza d'arancia candita ; in bocca il sorso è scorrevole e meraviglioso : i 160 gr/lit di residuo zuccherino non si avvertono, essendo perfettamente bilanciati da un'alta acidità ( altrimenti sarebbe quasi imbevibile ndr ) , un sorso tira l'altro, armonico delizioso e molto lungo.

Una bella espressione del moscato di noto, ideale compagno dei pranzi Pasquali, Natalizi e per ogni ricorrenza speciale, in cui vogliamo chiudere un pranzo importante con le persone piu' care.

Questo moscato (annata 2007) si è aggiudicato una medaglia d' Oro , al Concorso Internazionale del Vinitaly, nell'edizione 2009.



### **SCHEDA TECNICA**

**Classificazione:**

**Passito di Noto D.O.C.**

**Vitigni:**

**100% Moscato bianco**

**Tecnica di vinificazione:**

**Appassimento delle uve su graticci posti al sole,  
fermentazione a temperatura controllata**

**Affinamento:**

**In vasca d'acciaio fino al momento  
dell'imbottigliamento**

**Modo di conservazione:**

**bottiglia in posizione orizzontale a temperatura  
di cantina di 11-14°C con umidità del 65%**

**Temperatura di servizio: 10°C**

**Grado alcolico: 12% vol**



## **PRODUZIONE OLIO SIRACUSA**

L'olio extra-vergine di oliva ELECTO viene prodotto in Sicilia (Italia) dall'azienda agricola AITA nella zona di Buccheri (Siracusa) in Contrada Sant'Andrea.

L'azienda si estende per oltre 7,5 ettari - dedicati esclusivamente ad oliveto della "monocultivar" Tonda Iblea - coltivati biologicamente senza alcun trattamento chimico del terreno e fitosanitario della pianta e del frutto. Le olive perfettamente sane vengono raccolte a mano ed avviate entro pochissime ore dalla raccolta al frantoio e frante a freddo con sistema a ciclo continuo. L'olio extravergine di oliva prodotto si fregia della certificazione D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) Monti Iblei e della certificazione biologica. Esso è caratterizzato da: bassi indici di acidità, elevato contenuto in polifenoli (antiossidanti naturali), intenso aroma di fruttato di oliva verde appena raccolta con sentori di foglie di pomodoro ed erba ed un amaro e piccante equilibrato ed armonico.



La qualità, tipicità e genuinità dell'olio prodotto vengono garantiti continuamente grazie alla disponibilità di un laboratorio chimico di analisi della stessa azienda specializzato nel settore

*OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:*

**ELECTO**

*TIPOLOGIA:*

**OLIO "DOP MONTI IBLEI" - MONTE LAURO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

*ZONA DI PRODUZIONE:*

**C.DA SANT'ANDREA - BUCCHERI (SR)**

*CULTIVAR:*

**MONOCULTIVAR TONDA IBLEA**

*SISTEMA DI RACCOLTA:*

**A MANO**

*PERIODO DI RACCOLTA:*

**NOVEMBRE-DICEMBRE**

*SISTEMA DI ESTRAZIONE:*

**SPREMITURA A FREDDO CON SISTEMA A CICLO  
CONTINUO DOPO POCHE ORE DALLA RACCOLTA**

*BOTTIGLIE DISPONIBILI DI CAPACITA' DA:*

**0,50 l e 0,75 l**

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:**

- *COLORE:*

**GIALLO VERDE**

- *PROFUMO:*

**AROMA DI FRUTTATO DI OLIVA VERDE APPENA  
RACCOLTA CON SENTORI DI FOGLIE DI  
POMODORO ED ERBA**

- *GUSTO:*

**AMARO E PICCANTE EQUILIBRATO ED  
ARMONICO**

- *ACIDITA':*

**0,2 % in acido oleico**

*CONSERVAZIONE:*

**IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX ED IN  
AMBIENTE INERTE PER RIDURRE AL MINIMO I  
RISCHI DI OSSIDAZIONE DEL PRODOTTO**

# Gastronomia

A Noto non ci sono soltanto grandiosi esempi di barocco siciliano, essa si distingue, anche, per la sua cucina e i suoi dolci tipici.

E' da apprezzare la pasta fatta in casa in varie specialità ed i piatti tipici:

I ravioli di ricotta, la pasta al forno, gli spaghetti con le melanzane e zucchine, lo spezzatino alla siciliana, il coniglio alla cacciatora, le lumache ed il tonno con i peperoni.

Ed ancora le focacce, farcite con verdura, le anguille e la salsiccia.

La cucina contadina faceva grande uso di legumi, verdure e d'ortaggi.

Una delle più famose minestre contadine è u maccu (passato di fave secche, condito in vario modo), che una volta raffreddato, era tagliato a fette, per il pranzo dei contadini.

Si produce, anche, un formaggio, conosciuto con il nome di "caciocavallo", fatto con latte intero crudo e a pasta filata e messo a stagionare, appendendo le forme, legate a coppia, a "cavallo" di una trave.

Noto è anche famosa in tutto il mondo per la qualità dei suoi mandorli, "la mandorla di Noto", che è una specialità locale. La famosa "crema di mandorle" (pasta di mandorle) è fatta semplicemente tritando finemente le mandorle e poi mescolando con lo zucchero e poca acqua finché il composto raggiunge una consistenza liscia. Questa pasta è utilizzata per arricchire creme, salse, torte e altri prodotti.

In estate questo è ampiamente utilizzato per preparare il "latte di mandorla".



## **Pasta con le sarde alla Siracusana**

Metti a bagno, in acqua tiepida, l'uva sultanina. Pulisci le sarde fresche e mettile da parte. Elimina dal finocchietto le parti dure dei gambi e fallo cuocere in acqua salata per una ventina di minuti. Non buttare l'acqua. Dopo averlo scolato tagliuzzalo finemente e lascialo riposare. Sminuzza una cipolla, mettila in una padella ampia e falla appassire con un po' d'acqua. Una volta ammorbidita, aggiungi abbondante olio extra vergine d'oliva e soffriggila. Aggiungi le sarde, salale e lasciale cuocere per 5', sminuzzandole con il cucchiaio di legno. Unisci il finocchietto cotto in precedenza e fai insaporire il composto per un paio di minuti al massimo. Completa il tutto con i pinoli, l'uva passa, il peperoncino e amalgama per altri 2'. \*(Aggiungi la passata di pomodoro, aggiusta di sale e completa la cottura).

Nel frattempo, in un padellino, scalda un filo d'olio extra vergine d'oliva e fai tostare il pan grattato, avendo cura di girarlo di tanto di tanto per evitare che si bruci.

Cuoci i bucatini nell'acqua del finocchietto e scolali al dente. Completa la cottura nella padella del composto.

## **La Cuccia**

La cuccia è un dolce tipico siciliano, a base di grano bollito e ricotta di pecora o crema di latte bianca o al cioccolato. Viene guarnito con zuccata, cannella e pezzetti di cioccolato, ed è tradizionalmente preparato e consumato in occasione della festa di Santa Lucia (13 dicembre). È una tradizione in particolare del siracusano. La leggenda narra che, durante una terribile carestia, alcune navi sbarcarono nel porto di Siracusa un carico di grano e che i siracusani, affamati, lo mangiarono semplicemente bollito. Per ringraziare la santa, ritenuta artefice del miracolo, il 13 dicembre (data storica della sua morte avvenuta a Siracusa nel 304) in molti comuni siciliani si usava mangiare la cuccia



### **Ingredienti per 4 persone:**

- 400 g. di bucatini;
- 400 g. di sarde fresche;
- 400 g. di finocchietto selvatico;
- (300 ml di passata di pomodoro)\*;
- 40 g. di uva sultanina;
- 40 g. di pinoli;
- mezza cipolla;
- olio extravergine d'oliva;
- sale;
- peperoncino rosso;
- pan grattato



# LA COTOGNATA

La mela cotogna, pomo d'oro dell'antica Grecia, simbolo d'amore e fertilità, era il frutto consacrato alla dea Afrodite; un frutto antico dalla quale ancora oggi come nell'antichità si ottiene una saporita marmellata: la Cotognata.



Si tratta di un dolce molto zuccherato, dalla consistenza molto solida, dal gusto molto dolce e al tempo stesso lievemente asprigno; nonostante l'appellativo di "marmellata", non è una vera e propria confettura, perchè si mangia come un dolce, affettandolo o rompendolo e non spalmandolo.

## RICETTA

Lavare le mele cotogne togliendo bene la peluria che le ricopre e, senza sbucciarle, tagliarle a pezzettini buttando via solo i semi e le eventuali parti guaste.

Mettere i pezzetti in una pentola e versare acqua fredda fino ad un dito al disotto del livello delle cotogne : coprire e lasciare cuocere a fuoco moderato fino a che la polpa sia tenerissima, quasi sfatta. Spegner e lasciare raffreddare, coperto. Frullare, poi, con tutta l'acqua di cottura; pesare la purea ottenuta e mescolarla, per ogni Kg, a mezzo Kg di zucchero.

Versare in una teglia di alluminio, larga tanto che la purea non superi i 2-3 cm di spessore. Porre la teglia su fuoco moderatamente vivace e cuocere mescolando frequentemente con un cucchiaino di legno a punta piatta in modo da staccare bene dal fondo e non far bruciare la frutta.

Quando il composto ha raggiunto una consistenza tale che dal cucchiaino cade solo scuotendo, versarlo su un ripiano coperto da carta da forno e stenderlo a pareggiarlo con la lama di un coltello fino ad ottenere approssimativamente un rettangolo dello spessore di un paio di centimetri.

Lasciarlo asciugare per due giorni in luogo aerato. Capovolgere, poi, sempre su carta da forno, e lasciare asciugare per altri due giorni.

Tagliare quindi a pezzetti regolari, avvolgere in pellicola trasparente ciascun pezzetto e riporre in luogo fresco ed asciutto: si conserva per anni. I pezzetti di cotognata, di dimensioni opportune, possono essere anche serviti come bonbon: invece di avvolgerli nella pellicola, si rotolano ben bene nello zucchero e si lasciano essiccare su di una gratella per dolci. Quando essi sono bene asciutti si dispongono, singolarmente, nei pirottini.

