

Keep calm and...

Comu finisci si cunta



Lavori di curricolo locale con appendice di lingue comunitarie

A.s. 2014/15

Scuola secondaria di primo grado

Terzo Istituto Comprensivo "G. Macherione"

Giarre

Sommario

ANTICHE PREGHIERE IN LINGUA SICILIANA	(I B)	p. 3
ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI DELL'ETNA	(I C)	p. 5
MINIMINAGGHI	(I D)	p. 10
PROVERBI E STAGIONI	(I E)	p. 12
MESTIERI SCOMPARSI	(I F)	p. 14
I NOSTRI NONNI RACCONTANO...	(I G)	p. 16
SANT'ALFIO	(I G S.A.)	p. 22

KEEP CALM...APPENDICE

HALLOWEEN	(I E)	p. 28
ADVENT	(I E)	p. 29
BRITISH CHRISTMAS	(I E)	p. 30
EASTER	(I E)	p. 31
NIKOLAUSTAG	(I E)	p. 33
FROHE OSTERN	(I E)	p. 34
EL DOCE DE OCTUBRE	(I D)	p. 35
LOS REYES MAGOS	(I G)	p. 36



ANTICHE PREGHIERE IN LINGUA SICILIANA

PRIMA DI DORMIRE

Iu mi cuccu 'nta stu lettu cu Maria supra u me pettu
 Iu dormu e Idda è sbigghia si c'è cosa m'arrusbigghia
 L'anima mia è raccumannata da Gesu, Giuseppe e Maria
 Che m'aiutano e m'assistono fino all'ultima agonia
 E stannu cu Gesu paura non nn'aiu
 U Signuri è me patri, a Madonna è me matri
 L'angili sunnu i me frati, i Serafini sunnu i me cucini
 E ora che aiu st'amici fideli mi fazzu a cruci e mi metto a dommiri.



DURANTE I TEMPORALI

Santa Barbara 'nto munti stava,
 di lampi e di trona nun si scantava,
 si scantava dill'ira di Diu
 Santa Barbara amuri miu.

PER IL PANE

Signuruzzu chi girati pi lu munnu
 Faciti crisciri stu pani intra u furnu
 Santa Margherita
 Bedda a scorcia e bedda a muddica
 Quannu ù Signuruzzu ivi pu' munnu
 Crisci lu pani 'nto furnu.

PER LASCIAR CASA

Chiudu 'a porta mia
 Cu li chiavi di Maria
 E ccu vastuni
 I san Simuni
 Ca 'u duna 'n testa e mali pirsuni.

PREGHIERA DA RECITARE APPENA SI ENTRA IN CHIESA

Ora mi partu e vaiu
 e vaiu cu alligria a la missa
 mi ni vaiu cuntentu lu cori miu
 Trasu na sta chiesa trionfanti
 prima salutu a Diu e poi a li Santi
 Stiennu la manu ritta
 pigghiu acqua biniditta
 mi la mentu supra lu visu
 pirchè è acqua ri paradisu
 Ma di n'occhiu a viru a luci
 viru a Diu misu n'cruci
 n'cruci e n'cruci sa stari
 pi li setti piccati murtali
 Mi cunfessu cu Vui Diu
 ca sapiti lu cori miu
 Vui sapiti la mia cuscienza
 mi rati nu pocu ri pinitenza.



ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI DELL'ETNA

Noi alunni della I C del III Istituto Comprensivo di Giarre, plesso Macherione, durante quest'anno scolastico ci siamo dedicati, con vivo interesse, al curricolo locale che prevedeva lo studio del nostro dialetto e la riscoperta di tradizioni popolari locali. È stato importante ritrovare le nostre radici confrontando la realtà presente con il passato.

Abbiamo, così, condotto uno studio interdisciplinare che ha coinvolto sia la nostra insegnante di Italiano che la nostra professoressa di Scienze. Tutto ciò ci ha permesso di riscoprire, tra l'altro, gli antichi sapori dell'Etna, attraverso la conoscenza di più di 50 erbe commestibili che spontaneamente continuano a crescere sul nostro vulcano: proprio quelle delizie genuine che mangiavano i nostri nonni! Noi, infatti, ai nostri giorni siamo abituati a mangiare cibi provenienti da altri luoghi, magari molto lontani, e in tutte le stagioni. Questo perché viviamo in un mondo globalizzato e se ciò ha i suoi vantaggi, come poter gustare pietanze di altri continenti e acquistarle anche a prezzi concorrenziali, ci sta però facendo dimenticare quasi del tutto i sapori della nostra terra, la Sicilia.

Soprattutto noi giovani sappiamo poco di queste erbe di campo che ci regalano il gusto della campagna e della natura incontaminata. Il loro consumo risale a tempi assai remoti. Fin dalla preistoria l'uomo, infatti, ha imparato a riconoscere tra le numerose specie di erbe spontanee quelle con cui nutrirsi e curarsi.

Fra le varie erbe commestibili tipiche della nostra area mediterranea troviamo gli asparagi selvatici, i cavolicelli e il finocchietto selvatico. Il cavolicello, il cui nome scientifico è *brassica fruticulosa*, appartiene alla famiglia delle Cruciferae e in Sicilia viene chiamato *Cauliceddu*; il suo sapore è molto deciso e un po' amarognolo, cresce spontaneamente nei terreni incolti e nei vigneti e ha tante proprietà benefiche. L'Asparago pungente, il cui nome scientifico è *Asparagus Acutifolius*, appartiene alla famiglia delle Liliaceae e in Sicilia è chiamato *Sparacogna*. Ha un sapore deciso ed è ricco di tante vitamine. Il finocchio selvatico, infine, il cui nome scientifico è *Foeniculum Vulgare*, appartiene alla famiglia delle Ubeliferae e in Sicilia viene chiamato *finucchieddu rizzo*: ha tante salutari proprietà digestive e antisettiche.

Tra le varie ricette possibili con queste erbe abbiamo selezionato quelle che ci sono sembrate più gustose.

Cavolicelli con salsiccia

Ingredienti x 4 persone:

- 1 kg di cavolicelli
- 500 g di salsiccia
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino fresco
- pecorino grattugiato o grana
- olio evo
- sale

Preparazione dei Cavolicelli con salsiccia:

La quantità dei cavolicelli è solamente indicativa. Ognuno si regoli in base alla quantità desiderata.

Dopo aver pulito i cavolicelli, scegliendo le foglie più tenere, lavarli in abbondante acqua, poi sbollentarli in acqua bollente salata per circa 15 minuti, dopodiché scolarli al dente. Ora in una padella mettere un paio di cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio e farlo rosolare leggermente. Poi unire i cavolicelli e ripassarli in padella per qualche minuto. Aggiungere ora la salsiccia sbriciolata, un po' di peperoncino fresco tagliato a rondelle e il pecorino grattugiato. Mescolare e

far saltare ancora fino a far insaporire bene il tutto. Eliminare l'aglio e servire.
Buon appetito!

Pasta con asparagi selvatici e scaglie di primo sale pepato

Ingredienti (Per 4 persone)

- 200g di punte di asparagi selvatici
- 300g di pasta
- 1 cipollotto
- Pecorino fresco pepato q.b.
- Olio extravergine di oliva
- Pepe

Preparazione

Soffriggere un cipollotto in olio extravergine d'oliva, aggiungere le punte di asparagi selvatici e soffri gerli per 3 minuti. Aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta, pepe e sale q.b.; aggiungere la pasta al dente e saltare per un minuto; rifinire con scaglie di pecorino fresco pepato.

Pasta al finocchietto selvatico e pomodorini di Pachino

Ingredienti

- 350 gr di tortiglioni rigati
- 150 gr di pomodorini di Pachino
- 1 ciuffetto di finocchietto selvatico
- 1/4 di cipolla
- 1 cucchiaio di pinoli
- olio extra-vergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale q.b.

Preparazione

Bollire in un litro d'acqua il finocchietto selvatico lavato sotto l'acqua corrente. In una padella antiaderente scaldare dell'olio, non appena è ben caldo soffriggervi la cipollina tagliata a velo. Lasciarla imbiondire ma non bruciare e aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà. Unire i pinoli e la barba del finocchietto sbollentata e tagliuzzata. Sfumare con un bicchiere di vino bianco. Portare a ebollizione l'acqua di cottura del finocchietto e cuocervi la pasta. Salare e lasciare che trascorra il tempo di cottura indicato sulla confezione rimescolando di tanto in tanto. Scolare la pasta e condire col sughetto preparato. Ricetta facilissima, veloce e gustosa.

IC

Alla realizzazione di questo progetto ha partecipato tutta la classe. Si sono distinti, in particolare, gli alunni Cavallaro Elena, Garozzo Aurelio, Grimandi Francesco, Manicotto Francesca, Mangiarratti Davide, Patanè Federica e Pennisi Angelo che hanno curato la parte introduttiva del presente lavoro. Giulia Mangano è l'autrice dei lavori grafici allegati.



Giulia Mangano, I C



Giulia Mangano, I C



Finochietto
Selvatico

Giulia Mangano, I C

Miniminagghi (indovinelli)

Sugnu auta quantu 'n palazzu,
 cascu 'nterra e nenti mi fazzu,
 cascu 'nta l'acqua e a pezzi mi fazzu
 (la carta)

Du' lucenti, du' pungenti,
 quattru zoccoli e 'na scupa (la mucca)

Supra 'n autu munti
 Ci sta lu birbanti,
 C' u cappeddu 'n frunti
 Ca varda sempri avanti (il fungo)



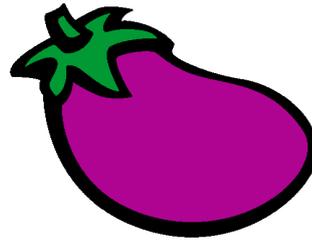
Nun avi vucca e parra;
 Nun avi pedi e camina (Lettera)

Di cincu frati, unu sulu avi lu cappeddu



(dito con il ditale)

Sugnu vistuta di calamu finu, si l' u 'nzetti ti
 dugnu 'n carrinu
 (la melanzana)



O su beddi o su brutti, vai tucannu 'u culu a
 tutti (la sedia)

Chiu la tiri, chiu s' accuzza
 (la sigaretta)

Scinni ridennu

e acchiana chiancennu (il secchio del pozzo)

Nun avi vucca e parra;

Nun avi pedi e camina (la lettera)



Filastrocche

Angilu battangilu

pigghia lu iattu e mungilu,

mungilu, 'nta bicchieri

e angilu cavaleri.

Enzu 'nrotulu e menzu

a pasta ccu sugu e patati 'nto menzu.

Chi bedd'affari ca fici

cumpari Lanuzzu

si puttau a mughieri a ballari

o primu ballu sciddicau

e si rumpiu lu nasu

chi bedd'affari ca fici cumpari Lanuzzu.

I D con la Prof.ssa Maria Grazia Zappalà. Pagine a cura di Rosario Cappa



Proverbi e stagioni

Aprili cu duci durmiri, nun livari e nun mintìri
(Aprile con dolce dormire, non togliere e mettere niente).

Sutt'acqua fami, sutta 'a nivi pani
(Sott'acqua fame, sotto la neve pane.: gli inverni molto piovosi rovinano il raccolto, mentre quelli nevosi lo favoriscono).

U dittu qual è di lu massaru? A innaru puta paru paru.
(Qual è il motto dell'agricoltore? A gennaio pota tutto).

Quantu vali 'ncorpu d'acqua na marzu e aprili, nun vali 'ncarru cu tutti i so' aviri
(Quanto vale la pioggia a marzo e aprile, non vale un carro con tutti i suoi tesori).

Giugnu, 'a fauci 'mpugnu
(Giugno, la falce in pugno).

A finita di giugnettu metti 'a fauci sutta 'u lettu
(Alla fine di luglio metti la falce sotto il letto).

I morti: 'a nivi arreri i porti
(Per i morti: la neve è alle porte).

A San Martinu ogni mustu è vinu
(A San Martino ogni mosto diventa vino).

U quattru Barbara, l'ottu Maria, u tridici Lucia e u venticincu lu veru Missìa
(Il quattro è Santa Barbara, l'otto Maria Immacolata, il tredici Santa Lucia e il venticinque l'arrivo del vero Messia).

U friddu di Marzo trasi intra u' cornu du voi
(Il freddo di marzo entra nel corno del bue).

Acqua d'Austu, ogni meli è mustu.

Natali o suli e Pasqua o tizzuni tannu è a vera staggiuni.

Acqua d'aprili, lu porco ammazza, lu voi n'grassa e la pecura ridi.

Lu friddu di innaru, lu malu tempu di frivaru, lu ventu di marzu, l'acqui d'aprili, l'acquazzina di maju, lu bonu metiri di giugnu, lu bonu pisari di lugliu, li tri acqui d'austu cu la bona staggiuni, valunu cchiù di lu tronu di Salamuni.

(Il freddo di gennaio, il maltempo di febbraio, il vento di marzo, le piogge di aprile, la rugiada di maggio, la buona mietitura di giugno, la buona trebbiatura di luglio, le poche piogge di agosto nella buona stagione, valgono più del trono di Salomone).

Aprili chiuvsu, maju vinturusu, annu fruttuusu.

Cielu picurinu, si non chiovi oggi chiovi a matinu.

Innaru fa l'agneddi, fivraru fa li peddi
(A gennaio nascono gli agnelli, a febbraio si mangiano).

Innaru siccu, massaru riccu quannu dicembri lassa lu lippu
(gennaio secco, massaiu ricco quando dicembre lascia il muschio).

Fivraru curtu e amaru.

Marzu e aprili non livari e non mintiri.

Maiu comu vaiu, vaiu.

Austu è capu d' invernù.



I E

La classe ha lavorato tutto l'anno su vari argomenti di curricolo locale, scegliendo infine questa unità da inserire nel presente opuscolo finale.

Prof.ssa Maria Grazia Zappalà

MESTIERI SCOMPARSI

Bottaio

Il bottaio, "u vuttaru ", era uno di quei mestieri che venivano considerati privilegiati e di difficile esecuzione. Il procedimento di lavorazione era fatto necessariamente a mano e consisteva nel sistemare delle listelle di legno, di preferenza castagno, o rovere.

Calzolaio

Il mestiere del calzolaio, "scarparu" nel catanese o "solacchianeddu" nel palermitano, è un mestiere antico e per molti versi in antitesi con i dettami della vita moderna: infatti esso consisteva e consiste per chi lo esercita, nel costruire scarpe su misura (che si rivelano "indistruttibili"), ma dove egli si dimostrava prezioso per le esigue finanze delle famiglie contadine era nel lavoro di aggiustare le scarpe, nella risuolatura, nel mettere i sopratacchi e ricucire le parti che via via si andavano sdrucendo.

Cannizzaru

La canna comune era molto usata nell'ambiente contadino per la sua molteplicità di usi. Serviva per costruire ripari, fungeva da palo di sostegno delle viti degli alberelli ancora deboli, la si usava per delimitare i confini di una proprietà, e per costruire silos contenitori di frumento. Il "cannizzaru" era la figura addetta alla costruzione dei silos per i cereali.

Cardatori, filatori, tintori e tessitori

Il paese che produceva fibre tessili era Carini, infatti in questo paese si produceva molto lino, agave, ampelodesmo, cotone, canapa e molta lana , da ciò lo sviluppo di una discreta attività artigianale inerente alla trasformazione delle fibre.

Carrettiere

Il carrettiere era un trasportatore di merci varie, che andavano dai prodotti stagionali della campagna al materiale da costruzione, al carbone, al concime. Generalmente lavorava per conto terzi, raramente lavorava in proprio. I carrettieri in linea di massima godevano di un mezzo di loro proprietà: un carretto e un cavallo. Essi, con il fatto che andavano in giro per la Sicilia, conoscevano molte persone, insomma si consideravano profondi conoscitori della vita. I canti dei carrettieri vivono ancora oggi numerosi e rappresentano una delle espressioni più importanti della nostra musica etnica.

Curdaru

Il luogo di lavoro del "curdaru" era la strada. Per questo speciale artigiano qualsiasi spazio andava infatti bene, purché abbastanza esteso da consentire la stesura dei filati: le lunghe vie strette ed ombrose, le piazzole retrostanti le chiese purché poco frequentate. Nel condurre le operazioni di filatura il curdaru metteva in mostra la sua maestria, frutto di anni di apprendistato, ed una speciale abilità nel coordinare i movimenti delle mani e dei piedi. L'attività nel suo complesso richiedeva però la collaborazione esperta e fattiva di più persone, ognuna delle quali impegnata in fasi che, più che succedersi, si accavallavano. Il lavoro alla ruota manovrata a mano per imprimere movimento alle pulegge, il bagno in vasche di pietra

in cui venivano immerse le matasse delle filacce, la lavorazione e la torsura delle corde stese ad una certa altezza da terra, il successivo stenderle per asciugarle: erano tutte operazioni regolate e successive che potevano essere portate a termine con la fattiva collaborazione del gruppo di lavoro.

Pescatori

Reti, nasse, molta audacia e conoscenza delle abitudini dei pesci erano e sono gli arnesi dei pescatori della zona. Le reti e le nasse più che opere di artigiani specifici erano il frutto del sacrificio del pescatore o dei membri della sua famiglia. Per le reti un tempo si usava la canapa o il cotone, tipo di materiale che aveva bisogno di molta manutenzione ; ora invece si utilizza filo di nylon, che è molto più resistente.

Ricamatrici

Accanto al mestiere della sarta, era praticata anche l'arte del ricamo. Spesso esso era eseguito per l'allestimento della dote delle ragazze della famiglia, ma non era raro trovare chi ricamava per le ricche signore del paese e del vicino capoluogo.

Siggiaru

Il lavoro di costruzione di una sedia era costituito da due fasi distinte. La prima consisteva nella sagomatura, nell'intaglio e nell'incollaggio delle aste di legno lavorate variamente (“ncavigghiari i seggi” era il modo di intendere complessivamente questo complesso di operazioni). La seconda fase, spesso riservata alla collaborazione dei membri della famiglia, moglie e figlie in primo luogo, consisteva invece nell'intreccio e nella definizione del fondo della sedia.

Stagnino

Un altro dei mestieri che resiste ma che un tempo era molto praticato è quello dello stagnino, u" *stagnaru*". Il lavoro consisteva nel fare le saldature a stagno per "*aggiustare*" vari tipi di recipienti metallici.

Nivaroli

Fin dal Medioevo, in Sicilia esisteva la professione dei “nivaroli”, cioè quegli uomini che d’inverno si occupavano di raccogliere la neve sull’Etna, sui monti Peloritani, Iblei o Nebrodi, e tutto l’anno, si occupavano di conservare la neve nelle “neviere”, preservandola dal calore estivo, per poi, come nel caso dei “nivaroli dell’Etna”, trasportarla sino in riva al mare nei mesi di maggiore arsura.

La neve da “muntagna”, dalle “nivere” dell’Etna, arrivava in piena estate, ottima per confezionare le granite, si vendeva “na vanedda a nivi”, oggi via Lancaster. La neve d’inverno veniva posta in grossi fossi appositamente scavati nel terreno e ricoperta di cenere vulcanica o dentro grotte vulcaniche, d’estate veniva ripresa e confezionata in “balle”, ricoperta di felci e paglia e trasportata a valle con carretti o muli in sacchi di juta.

Martina Vitale

1^a F



I nostri nonni raccontano ...

Cultura e tradizioni popolari



A proposito di

Le “Abbanniate” dei venditori ambulanti

Le “*abbanniate*” o “*vanniate*” sono le voci con le quali i venditori ambulanti reclamizzano la loro merce girando per le strade e sperando che qualcuno la compri.

Un proverbio dice che “*Lu putiàru socc’havi vannìa*” (Il bottegaio reclamizza ciò che vuole vendere). Rispetto al passato, oggi sono pochi i venditori ambulanti che “pubblicizzano” la loro merce, ma quando ciò succede ci si accorge che le loro “grida” non sono poi tanto diverse da quelle dei venditori ambulanti di una volta. Le parole sono urlate con una cantilena tipica, quasi che ogni “oggetto” ne abbia una. Non manca la nota allegra, ma quella più comune è malinconica e talvolta lamentevole. Spesso queste voci non sono facilmente comprensibili per chi le ascolta per la prima volta o non è del paese poiché il sottinteso e il doppio senso caratterizzano le “gridate”.

Fino ad alcuni decenni fa, nei vari paesi e cittadine della nostra isola c’erano dei banditori che andavano in giro suonando un tamburino per richiamare l’attenzione della gente, e reclamizzando con la voce i vari prodotti. Non bisogna dimenticare che “*robba abbannata è menza vinnuta*” (merce reclamizzata è mezzo venduta”).

Un tempo i venditori ambulanti erano numerosi e la loro presenza pittoresca animava la vita paesana e cittadina, rendendola più gradevole e vivace. Oggi le prerogative tipiche di questo mestiere, sono andate perdute e molti venditori sono scomparsi o stanno definitivamente scomparendo come, per esempio, l’ammola forbici e cutedda, l’umbrillarù, u’ siggiaru, u’ scuparu.



Il Destino

La Sorte, nella credenza popolare, si identifica con la fortuna. Essa è buona o cattiva, benefica o malefica. Ognuno di noi ha la propria: se è cattiva, la nostra vita sarà un inferno, tanto che si diceva: *Quannu la Sorti nun dici, ammatula t'ammazzi.*

Si credeva, inoltre, che la sorte potesse dipendere anche dal posto in cui si abitava:” *Cu' cangia casa, cangia furtuna*”.

Se un bambino era molto discolo e faceva disperare la mamma, costei l'apostrofa “*Malanova*”, cioè colpito dalla cattiva sorte.

Ma non è detto che la Fortuna non giri! Ancora oggi si dice:” *La Fortuna è fatta a rota, sempri vota e sbota!*”

Ma il popolo siciliano possiede anche un forte senso religioso e lo dimostra con fede quando afferma che” *La sorti la reggi Ddiu!*”



I proverbi

Per secoli i proverbi sono stati l'unica istruzione del popolo. Essi non solo hanno guidato la vita familiare e sociale ma hanno tenuto viva l'idea di giustizia e ingiustizia, onestà e disonestà, bene e male. Il proverbio ha quindi significato la certezza e la sicurezza di essere nel giusto, la rassegnazione per le immancabili contrarietà della vita. Certamente il proverbio più che in bocca ai giovani, sta in quella degli anziani che lo usano per rendere più pittoresco il loro linguaggio o per dare maggiore incisività e colore alla frase anche se, oggi, non ha la stessa forza e lo stesso valore di una volta.

G. Pitre, nel 1880 ha pubblicato una raccolta di più di 13.000 proverbi distribuiti in categorie con l'intento “di far comparire tutta la Sicilia con tutto il suo popolo, tutte le sue classi non meno che i mestieri, le condizioni, la vita pubblica e privata di essa”. Egli asseriva che il proverbio ha rappresentato “il più prezioso tesoro del popolo”.



La luna

Nelle notti di luna piena, se alziamo lo sguardo al cielo, notiamo che la luna sembra avere gli occhi, il naso e la bocca: per la scienza sono i crateri lunari, ma per il popolo... La Luna prima di essere tale, era una ragazza molto vanitosa. Un giorno d'estate, mentre sua madre spazzava il forno ella, invece di aiutarla, se ne stava ad imbellettarsi dinanzi allo specchio. La madre, stupefatta del comportamento della figlia ed indispettita, le mollò un colpo di "scupazzu" e le imbrattò il viso di nero. Ecco perché la luna si presenta con la faccia ... sporca!

Spesso si invocava la luna per avere una buona sorte: *Luna, luna, santa luna, mannamilla la fortuna; tu stillata, ju bona affurtunata!*

E i bambini l'invocavano perché mandasse loro una focaccina:

*Luna, lunedda,
fammi la cudduredda,
fammilla bedda 'ranni
quant 'u cori 'i Sanciuanni.*

Si credeva che la luna influisse anche sulle persone, sulle piante e sugli animali: l'uomo poteva restare "allunatu", essere "lunaticu", o peggio, poteva avere "il mal di luna", cioè poteva diventare licantropo o "lupo mannaro".

Oggi tutti sappiamo che se la Terra è tra il Sole e la Luna, si verifica l'eclissi di luna, cioè essa si oscura poiché non viene illuminata dal sole. Anticamente, però, il popolo credeva che l'eclissi avvenisse per una "zuffa" tra i due astri: il sole e la luna. E in dialetto, infatti, l'eclissi è detto "agrissu" che vuol dire zuffa, accapigliamento.



Il calzolaio

Spesso il calzolaio ('u scarparu) era costretto a cercarsi il lavoro andando in giro di paese in paese con i suoi poveri attrezzi dentro una cesta ('a coffa) gridando: "Oh, ca passa lu scarparu! O cunsàtivi 'i scarpi" E tutto ciò per pochi spiccioli al giorno! Per questo motivo il ciabattino, nelle favole e nella tradizione, è considerato sempre l'artigiano più povero e gli si attribuiscono le imprese più strane o più fantastiche come quella in cui entra in castelli che incutono paura dove assiste a meste processioni e ad apparizioni terrificanti, ma dopo s'impossessa di ricchi tesori incantati di cui nessuno prima di lui era riuscito ad impadronirsi.

E così il calzolaio trova nella sua fervida fantasia tutto quello che la dura realtà gli nega!

Protettori dei calzolai sono S. Crispino e S. Crespiniano.

Ed ecco un suggestivo indovinello sulle scarpe:

*“Semu du’ suoru turnati a patruni;
stamu sempri cu iddu quannu è sanu.
Ma ppi sorti quannu a liettu è lu patruni,
ccu li panzi vacanti arripusamu”.*



Medici e malattie

Il popolo ha sempre avuto un concetto tutto suo del medico e ciò appare evidente anche dai numerosi proverbi in cui vengono delineati i caratteri più importanti di questa professione. Il medico non deve avere pietà né piangere di fronte alle sofferenze del paziente, perché *“Lu medicu piatusu fa la chiaga virminusa”*. A lui, inoltre, non va nascosto nulla: *“A medicu, confissuri e abbucautu nenti s’ha tèniri cilatu!”* perché possa capire ogni cosa a beneficio del paziente, anche se si diceva: *“Sapi cchiù lu malatu patutu ca lu medicu saputu”*.

Le medicine erano molto costose ed enormi dovevano essere i guadagni dei farmacisti, gli “speciali”. Non mancavano guaritori e guaritrici, ciarlatani e... barbieri che credevano di avere in mano tutti i rimedi per guarire ogni malattia: *“ogni malanno ha il suo rimedio!”* dicevano, accattivanti, ai loro pazienti e spesso acquistavano anche fama e quattrini!

Era, inoltre, diffusa la credenza che se una persona s’ammalava di una malattia persistente e difficile, ciò era dovuto alla jettatura, al malocchio. Per questo si ricorreva allo scongiuro, a pratiche magiche, esorcismi, orazioni ed invocazioni di ciarlatani, di vecchie nate la notte di Natale o la notte del 29 giugno, festa dei SS. Pietro e Paolo o il 25 gennaio, giorno della Conversione di San Paolo. Non c’era malattia per la quale non si avesse un olio, un’acqua o un panino miracoloso!

Gli ingredienti base della farmacopéa popolare siciliana erano i prodotti più diffusi e quindi di facile reperimento come l’olio d’oliva, il limone, il vino, l’aceto, il rosmarino, l’alloro, l’aglio, la cipolla, la lattuga e la parietaria (erba’i ventu ogni mali havi abbentu).



I giochi fanciulleschi

I giochi rispecchiavano la nostra civiltà agro - pastorale anche nell'uso di "oggetti" specifici dell'economia contadina come fave, mandorle, noci, ceci o lupini. Venivano anche utilizzati bottoni, sassolini, frammenti di piastrelle o piatti, pezzetti di legno o canna, scatoline di latta usate.

I ragazzi giocavano dunque con tutto quello che gli forniva l'ambiente in cui vivevano.

Il Pitrè asseriva che "lo spirito di imitazione è il primo e principale carattere della fanciullezza (...) Molti dei suoi giochi sono ripetizione, contraffazione di atti, di pratiche, di abitudini degli uomini".

Un gioco molto diffuso in tutta la Sicilia era "la fussetta". Esso veniva praticato tutto l'anno. In inverno si utilizzavano le noccioline (nuciddi); d'estate si usavano i semi di albicocche (l'ossa). Normalmente si giocava con 8 o 16 noccioline. Un altro famoso gioco in cui venivano utilizzati gli stessi ingredienti, era "a tirari a lu munzeddu".



Il fidanzamento e le nozze

Recita un proverbio:

"Matrimoni e viscuvati

Di lu celi su' mannati"

oppure

"Matrimoni e viscuvati

Su' d' 'u celu distinati"

Era sempre la volontà di Dio, il destino, o il caso che decidevano se, quando e con chi un giovane avrebbe dovuto sposarsi.

Alle figlie bisognava dare la dote che si pretendeva sempre. Una ragazza senza dote rischiava di rimanere zitella per tutta la vita! Bisognava anche stilare un elenco (la minuta) con cui si metteva al corrente il fidanzato di tutto quello che il padre dava alla figlia per il matrimonio.

E lo sposo cosa portava in dote? Spesso solo se stesso, la gioventù, le sue forze, la sua abilità.

Accettata la dote, si stabiliva l'appuntamento a cui erano invitati i parenti dello sposo e della sposa.

In questa occasione, il padre annunciava il fidanzamento e si stabiliva il giorno delle nozze. Seguiva un rinfresco (u trattamentu) che per i popolani era a base di focacce e frutta secca come noci, mandorle e nocciole accompagnate da un buon vino. I borghesi, invece, offrivano dolci e rosolio.

All'indomani dell'appuntamento, il giovane doveva pensare al regalo per la futura sposa.

Anticamente i doni più comuni erano un pettine di tartaruga o d'argento oppure uno scialle di seta, ma spesso il giovane regalava un paio di orecchini, un anello, una lamina d'argento (detta "spatuzza") per trattenere i capelli, oppure una spilla in oro, secondo la condizione sociale di ognuno.

La ragazza ricambiava il regalo con camicie, fazzoletti o biancheria intima che lei stessa aveva cucito.

Non tutti i mesi erano buoni per celebrare il matrimonio. Sposarsi nel mese di maggio o di agosto, per antica superstizione, portava male. E neppure i giorni della settimana erano tutti buoni per il matrimonio:

martedì e venerdì bisognava evitarli categoricamente, così come avvertiva il proverbio: *“Né di venerdì né di martedì nun si spusa né si parti!”*

Durante il pranzo di nozze, sulla mensa imbandita veniva posto un piatto destinato a raccogliere i doni degli invitati per la sposa; c’era chi offriva monete e chi oggetti d’oro. Sul finire del banchetto era obbligo brindare e poi si ballava allegramente accompagnati da suonatori di violino, flauto e chitarra, o dal fischiello e tamburello.

Scriveva Giovanni Meli nel 1787:

“Cussì da tutti si fa festa e gala
Si mangia, vivi, abballa, ridi e sciala...”

Cui sona flautu, cui citarra chiana,
cui ridi, cui gattighia, cui pazzia ...”



Gli alunni della classe I G
Con la prof.ssa Paola Grasso

SANT'ALFIO

IL TERRITORIO. L'origine del nome è legato alla tradizione religiosa, infatti il paese deve il proprio nome a Sant'Alfio, protettore con i fratelli San Filadelfo e San Cirino. Nei secoli il paese si sviluppò sempre di più grazie alla coltivazione tenace della vite, da cui si ricavava un vino pregiato, scuro e di elevata gradazione alcolica, che raggiungeva le tavole dei cavalieri di Malta e quelle dei generali inglesi. Divenuto nell'Ottocento produttore ed esportatore di vino tra i più importanti dell'area etnea, Sant'Alfio si vede investito da un eccezionale benessere economico che ne incrementò velocemente dimensione e popolazione. Nel corso del nuovo Novecento giunse, però, una crisi che negli anni venti fu causa di un violento crollo dei prezzi del vino, dovuto alla depressione abbattutasi sui mercati finanziari. Nonostante ciò, da qualche anno la produzione vinicola si sta rivalutando grazie all'indipendenza di alcuni produttori locali. Ancora oggi, il vino è il prodotto più caratteristico tanto che Sant'Alfio viene definita “Città del vino”. Sant'Alfio si trova in una posizione ideale a cavallo fra la montagna e il mare, a partire da circa 550 metri di altitudine fino ad arrivare alla vetta dell'Etna versante sud-est. Il paese è, inoltre, raggiungibile durante il Gran Tour dell'Etna, seguendo da Linguaglossa la strada provinciale che si inerpica sui pendii del vulcano in direzione di Fornazzo e Milo. Si attraversano, così, rigogliosi nocciolieti costellati da vecchie case rurali, sino ad incontrare (a circa 12 Km da Linguaglossa) la deviazione segnalata per Sant'Alfio e il Castagno dei Cento Cavalli.

AGNESE PROIETTO CARTILLONE

PRODOTTI TIPICI. Sant'Alfio merita una visita per la possibilità di gustare ottime specialità gastronomiche tra le quali un posto di rilievo meritano: **ciliegie, paste di nocciola, funghi, miele e uva**. Di qualità elevata sono il vino e le mele che fanno del paese uno dei posti di produzione più importanti. Nei ristoranti ,soprattutto agriturismi, si possono gustare le specialità tipiche come: pasta fatta in casa condita con i funghi e finocchietto selvatico, castagne, grigliate miste e formaggi di qualità. La coltivazione può seguire il metodo convenzionale, quello integrato oppure biologico. La coltivazione della **ciliegia dell'Etna** ha una tradizione secolare basata sugli sforzi continui dei contadini di trasformare i terreni vulcanici chiamati “sciare” in terreni fertili. La produzione di questo frutto è così da tempo al centro di un importante indotto economico fatto di mestieri e tradizioni, come dimostrano anche le sagre e gli eventi ad esso dedicati, in particolare la “Sagra delle ciliegie e delle rose”. Anche la **nocciola** è sempre stata una risorsa fondamentale per il paese tanto che viene raccolta e lavorata per essere immessa sia sul mercato nazionale che internazionale. Pregiata è anche l'**uva** con la quale si produce il famoso “Nerello mascalese”. I **funghi** ,di cui è particolarmente ricco il territorio, sono anch'essi un'importante risorsa economica. Vi sono, inoltre laboratori per la lavorazione del **miele** grazie alla pratica dell'apicoltura. Tutti questi prodotti fanno di Sant'Alfio un paese ricco di prodotti particolarmente apprezzati per la loro qualità.

SIRYA BONACCORSI

IL CASTAGNO DEI CENTO CAVALLI. Il celebre castagno sorge nel territorio di Sant'Alfio, poco distante dal centro abitato, lungo la provinciale che conduce a Linguaglossa, sul versante orientale dell'Etna. Quest'albero, considerato il più antico più grande d'Europa, ha un'età che si aggira intorno ai 3.000 e i 4.000 anni, come stabilito dal noto botanico torinese Peyronal. Per tale motivo in questi ultimi anni è

considerato dall'UNESCO: "Monumento di pace". La sua chioma è particolarmente imponente tanto che il soprannome si deve alla tradizione che narra che ,sotto le sue enormi braccia, durante un temporale trovarono riparo la regina Giovanna d'Aragona e il suo seguito formato da 100 cavalli e altrettanti cavalieri. Cantato e descritto da numerosi viaggiatori e scrittori nel '700 e nell'800,il Castagno è oggi mèta di turisti di tutto il mondo nonché di botanici. Stando alle stime fornite dall'Associazione ARDEA, il castagno ha un diametro e un'altezza di 22 metri. Lo scrittore Vincenzo Consolo su Specchio del 16/10/1999 lo definì "un prodigio della natura, una miracolosa sopravvivenza di un profondissimo tempo". Che sia un record non ci sono dubbi, tanto che oggi si presenta costituito da tre fusti, rispettivamente di 13,20 e 21 metri, che tengono acceso il dibattito sulla sua unicità. Il libro del Guinness dei Primati ha registrato il Castagno come l'albero più grande del mondo per la rilevazione del 1780,quando furono misurati ben 57,9 metri di circonferenza con tutti i rami. Il Comune, che in questi anni ha provveduto alla salvaguardia del monumento naturale, l'ha accolto anche nel proprio stemma civico, quasi a sancire il profondo legame del castagno con la comunità del territorio in cui si trova.



FABIO NUCIFORA

IL MUSEO E IL MULINO

Il "Museo della Vite e del Vino" è stato inaugurato nel mese di gennaio 1999,si trova in locali prospicienti la Piazza Duomo con ingresso da via Coviello. L'iniziativa vuole valorizzare la nostra "povera" e ordinaria "storia" riconoscendo ad essa la dovuta importanza e facendo in modo che lasci una traccia documentaria. Per cominciare è stata avviata una raccolta ragionata di oggetti provenienti dal patrimonio della cultura locale .ciò in attesa della realizzazione del vero e proprio museo che avrà il compito di disegnare tutte quelle forme della vita quotidiana, materiale e creativa, del nostro passato. Già adesso vi sono diverse centinaia di oggetti donati da tanti cittadini riguardanti il settore vitivinicolo e



le attività artigianali locali che, dopo essere stati identificati e schedati, si possono osservare all'interno del museo.

Il Mulino Casella è una piccola azienda artigianale che produce semole rimacinate di alta qualità con grani duri esclusivamente siciliani. Si effettua anche molitura conto terzi. Appena si entra c'è un ottimo

odore di farina, ci sono molti macchinari che trasformano il grano in farina.

ANTONINO SPINA

LE TRADIZIONI

Il paese di Sant'Alfio dedica la prima domenica del mese di maggio alla festa organizzata per onorare i Santi Patroni: Alfio, Filadelfo e Cirino. I festeggiamenti, in realtà hanno inizio l'ultima domenica di aprile quando in piazza Duomo vengono sparati a mezzogiorno i fuochi d'artificio accompagnati dal solenne "scampanio" e dal complesso banditistico. Successivamente vengono espletati tutti i tradizionali preparativi tra cui l'addobbo della Chiesa madre con preziosi paramenti e quello delle principali vie cittadine con luci colorate. Il giovedì e il venerdì sera un colpo di cannone annunzierà l'inizio dei caratteristici e tradizionali falò a legna resinosa, chiamata "a'dera", che si accenderà davanti a tutte le case in ricordo del passaggio dei Santi. Per le vie del paese sfilano i "tamburinari", le carrozze e i carretti d'epoca. Il giorno della festa, e cioè la domenica, in Chiesa madre ci sarà "a nisciuta" dei Santi Fratelli Martiri a cui seguirà l'inno in loro onore. Dopo la processione, accompagnata dalla banda, per le vie principali del paese le statue rientreranno in Chiesa.

Ogni anno viene realizzato un altro progetto che sta diventando una tradizione, indetto dal Comune, che si chiama "Adotta un'aiuola". Ogni anno si realizzano oggetti diversi. Quest'anno con la scuola abbiamo realizzato una cornice con dei fiori fatti con il cartoncino. Inoltre ciascun bambino pianta in appositi spazi predisposti della villa comunale fiori profumati e variopinti, per poi verificarne l'evoluzione durante le fasi delle stagioni.

DENISE CORALLINI

LE CHIESE

Nascendo il paese era nato con esso il luogo destinato al culto, ma esso risultò insufficiente al bisogno delle persone, e di conseguenza si pose il problema di ampliare l'edificio della Chiesa. Il primo edificio destinato al culto, alla fine del Settecento, era stato abbellito della facciata e di una piazzetta antistante sopraelevata. I lavori di ampliamento furono affidati ad Antonino Pelluzza, colui che l'aveva edificata la prima volta. Nel 1811 la Chiesa di Sant'Alfio era stata elevata a Chiesa sacramentale e da allora gli abitanti non dovevano più recarsi nella Chiesa di San Giovanni per l'amministrazione dei sacramenti. Il primo cappellano fu il sacerdote Pietro Caltabiano che fu un grande benefattore del paese perché si impegnò insieme agli abitanti a dare un maggiore decoro al paese nascente, con la sistemazione dell'abitato, dando un primo assetto alla circolazione interna del paese, aprendo e congiungendo strade nel dedalo delle viuzze, dei viottoli e dei cortili. In particolare, fu lui a provvedere la chiesa delle statue in legno dei Santi, che aveva ottenuto dalla chiesa di San Pietro ad Acireale dove essi erano venerati. Ed inoltre pensò di costruire il cosiddetto "Percorso del Giro", congiungendo con due mulattiere un anello stradale che diventò il nucleo centrale del paese, e così fu possibile svolgere nella festa patronale la sacra processione dei simulacri dei Santi. Vi era sempre più sentita l'esigenza di costruire una chiesa più ampia. A questo punto il sacerdote Nicotra suggerì all'ing. Caltabiano di incorporare la vecchia chiesa all'interno della nuova per poter continuare a svolgere le funzioni religiose, che a lavori ultimati sarebbe stata demolita. La popolazione apportò con entusiasmo la sua collaborazione, concorrendo con il suo lavoro gratuito o a paga ridotta. Fu costruita una calcare dove cuocere le pietre calcaree prelevate da Augusta e da lì trasportate su barconi a Stazzo e Pozzillo, che poi sarebbero state trasportate a dorso di mulo o di asino. La chiesa sorse solida e imponente. I pilastri della cupola hanno le fondamenta tanto profonde quanto è alto il cornicione. Finalmente la chiesa di Sant'Alfio nel 1918 è costituita

parrocchia. Oltre alla chiesa madre nel territorio c'è **la chiesetta-santuario di Magazzeni**, nata nel 1958 accanto alla chiesa feudo come memoriale dello scampato pericolo del paese e delle campagne dall'eruzione del 3 novembre 1928. Quel giorno nel cuore della notte una bocca eruttiva si aprì incanalando la lava nel torrente Magazzeni che lambisce a nord-est il paese di Sant'Alfio. Mentre i più anziani e gli invalidi rimanevano in chiesa a pregare, gli altri partirono in processione verso Magazzeni con le Sacre Reliquie dei Tre Santi recitandone le Litanie e il Rosario. Mentre giunsero a contrada Finaita si sentì un cupo rumore mentre la terra tremava. Il popolo inginocchiato sul terreno bagnato gridava le sue invocazioni che terminavano con: "Viva Sant'Alfio". La lava fece ancora qualche passo e poi si fermò, dirigendosi l'indomani a causa dell'apertura di un'altra bocca eruttiva, verso Mascalì. Il 3 novembre di ogni anno il popolo si reca in questa chiesetta in devoto pellegrinaggio. Essa si trova a circa 6 Km dal centro abitato all'interno del Parco dell'Etna. Il quartiere di Nucifori, che già dal 1600 costituiva uno dei primi nuclei abitativi del nascente paese di Sant'Alfio, prese il nome dalla famiglia Nucifora che per prima lo abitò. Già da allora la devozione per la Madonna del Tindari era molto sentita dalla popolazione di questa piccola borgata, dove all'inizio sorse un altarino con l'immagine della Vergine. Quindi si sentì l'esigenza di erigere una chiesa per le necessità religiose dei residenti. Difatti nel 1957 dall'impulso del sig. Torrisi si costituì un comitato per la costruzione della nuova chiesa che, in poco tempo, grazie alla concessione gratuita dell'area edificabile, alle offerte di materiale, alle prestazioni generose degli operai la chiesetta fu realizzata. **La Chiesa del Tindari** è semplice nella sua struttura architettonica, recentemente è stata restaurata e portata a nuovo splendore e i residenti, ogni prima domenica di settembre, con devozione organizzano una funzione solenne durante la quale portano trionfalmente il busto della Madonna del Tindari che si trova sempre in esposizione all'interno della chiesa. **L'ultima chiesa del paese è quella del Calvario**, costruita nel 1885. Il sacerdote Caltabiano voleva richiamare il monte calvario e ivi si svolgevano le funzioni del Venerdì Santo con relativa processione del Cristo morto, com'è ancora oggi tradizione, infatti nella facciata troviamo la scritta "Quod est Calvari locus" che significa "Questo è il luogo del Calvario". Ancora oggi si celebra la Messa, soprattutto il venerdì di Quaresima ed anche l'11 febbraio della Madonna di Lourdes. VALENTINA LEONARDI



CHIESA MADRE



CHIESA DEI MAGAZZENI



CHIESA DEL CALVARIO

LA STORIA DEI TRE SANTI MARTIRI PROTETTORI: ALFIO, FILADELFO E CIRINO

Nel 250 l'imperatore Decio emanò un editto secondo cui ogni persona doveva effettuare un sacrificio alle divinità della religione romana; il rifiuto avrebbe significato la mancata sottomissione e la pena sarebbe stata la condanna a morte. In questo contesto storico, nel 251, si presentò a casa di Vitale e Benedetta un plotone di soldati romani con l'ordine di portare via i loro tre figli rei di testimoniare quella fede cristiana assimilata in famiglia. Vennero prima interrogati da Nigellione, che, convinto che

un loro allontanamento dalla famiglia gli avrebbe fatto cambiare idea , li mandò a Roma. Qui furono rinchiusi nel carcere ai piedi del Campidoglio e subirono un altro processo ad opera del prefetto Licinio, conclusosi con un nulla di fatto. Subirono altri trasferimenti ,prima a Pozzuoli e poi in Sicilia, dove dettava legge Tertulliano, uomo integerrimo ed autoritario. Prima andarono a Messina, poi a Taormina ,poi ancora a Trecastagni, dove gli furono donate tre castagne che piantarono nel terreno donde il paese prese il nome da “Tre casti agni”, cioè agnelli come furono indicati i tre. Infine andarono a Lentini dove si resero protagonisti della guarigione di Tecla, paraplegica. Tertullo, di fronte a questo evento che consolidò la fede cristiana in questi tre fratelli, li fece condannare a morte. Ad Alfio venne strappata la lingua, Filadelfo fu bruciato su una graticola e Cirino fu immerso in una caldaia di olio bollente. Era il 10 maggio 253,Alfio aveva 22 anni, Filadelfo 21 anni e Cirino 19 anni. I loro corpi martirizzati furono legati con funi e trascinati in una foresta e le loro spoglie gettate in un pozzo secco, da dove Tecla, ormai convertitasi al Cristianesimo li estrasse e gli diede degna sepoltura in una grotta sulla quale, placatesi le persecuzioni, fu eretto un tempio ad essi dedicato.

JACOPO PATERNO'



III G, PLESSO “LA PIRA”

Keep calm... appendice

In viaggio attraverso feste, usi e tradizioni europee



Halloween

Halloween or **Hallowe'en** also known as **Allhalloween**, **All Hallows' Eve**, or **All Saints' Eve**, is a yearly celebration observed in a number of countries on 31 October, the eve of the Western Christian feast of All Hallows' Day.

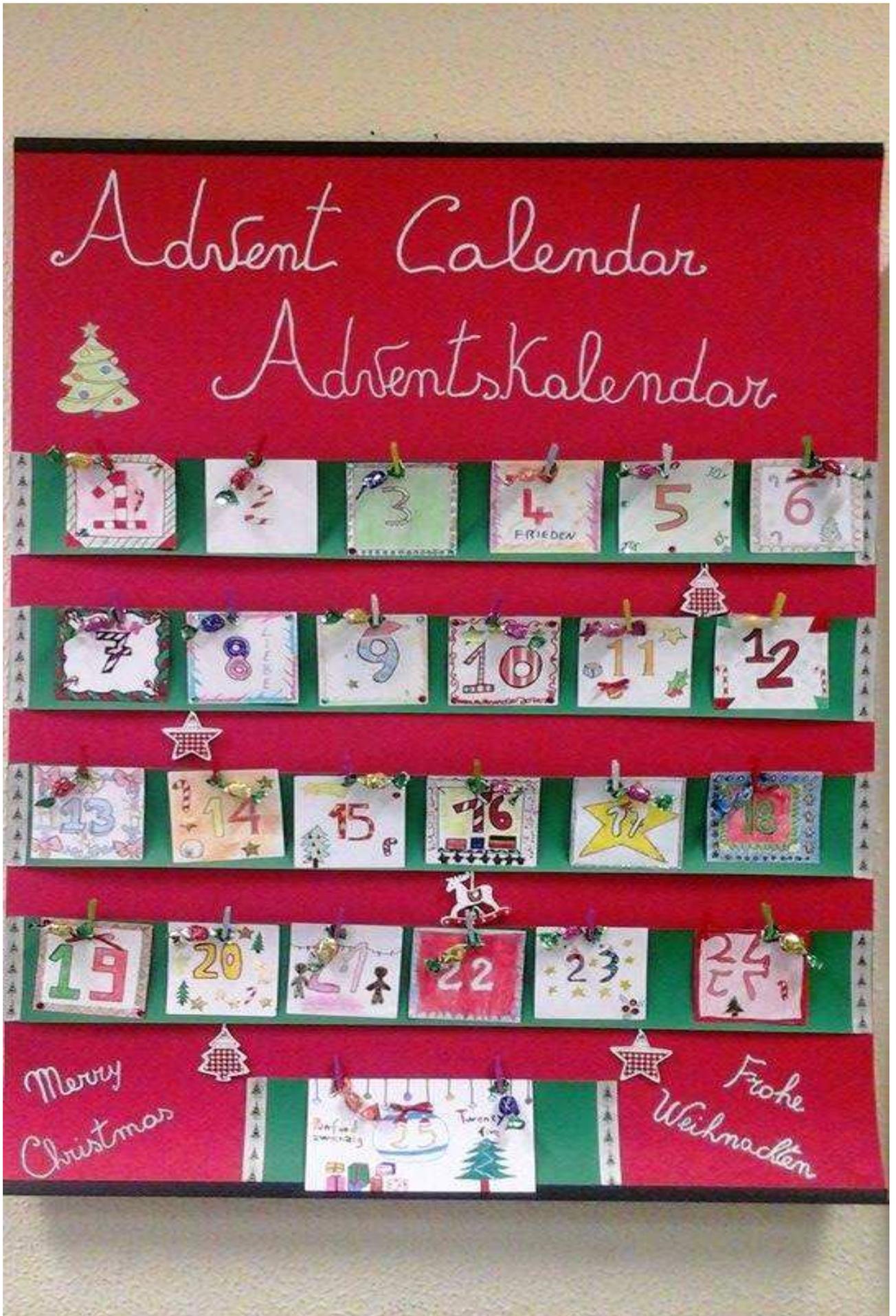
Typical festive Halloween activities include trick-or-treating (or the related "guising"), attending costume parties, decorating, carving pumpkins into jack-o'-lanterns, lighting bonfires, apple bobbing, visiting haunted attractions, playing pranks, telling scary stories and watching horror films. In many parts of the world, the Christian religious observances of All Hallows' Eve, including attending church services and lighting candles on the graves of the dead, remain popular.

Halloween

The witches fly
 across the sky,
 the awls go, "Who? Who? Who?"
 The black cats yowl
 and green ghost howl
 "Scary Halloween to you!"

I E





British Christmas

Christmas or **Christmas Day** is an annual festival commemorating the birth of Jesus Christ, observed most commonly on December 25th as a religious and cultural celebration among billions of people around the world. Christmas Day is a public holiday in many of the world's nations. Popular modern customs of the holiday include gift giving, completing an Advent calendar or Advent wreath, Christmas music and caroling, an exchange of Christmas cards, church services, a special meal, and the display of various Christmas decorations, including Christmas trees, Christmas lights, nativity scenes, garlands, wreaths, mistletoe, and holly. In addition, several closely related and often interchangeable figures, known as Santa Claus, Father Christmas, Saint Nicholas, and *Christkind*, are associated with bringing gifts to children during the Christmas season. In Italy, *Babbo Natale* acts as Santa Claus, while *La Befana* is the bringer of gifts and arrives on the eve of the Epiphany. In France Santa Claus is known as Père Noël.

The Advent Calendar is a special calendar used to count or celebrate the days in anticipation of Christmas. The Advent Calendar usually begins on December 1st. It was first used by German Lutherans in the 19th and 20th centuries.



Easter

British people have four days' holiday at Easter. In the shops there are Easter eggs, Easter cards and hot cross buns. Hot cross buns, sweet bread with dried fruit and a cross on them. It's traditional to eat them on Good Friday

Hot cross buns

Hot cross buns, hot cross buns
 One a penny, two a penny
 Hot cross buns
 Buy one for your daughter
 Buy one for your son
 One a penny, two a penny
 Hot cross buns



On Easter Sunday, people give chocolate Easter eggs sometimes they are in the shape of rabbits (the Easter Bunny) in the Celtic tradition, eggs and rabbits represent fertility and new life. For Christians eggs represent the Resurrection of Jesus. On Easter Sunday, there is often an egg hunt: parents hide Easter eggs in the garden and children look for them.



There are other Easter traditions: some children paint real eggs and use them for decoration. There are **egg-rolling competitions** on Easter Monday. People roll hardboiled eggs down a hill. If your egg arrives at the bottom and doesn't break, you are the winner. The tradition represents the stone which rolled away from the door of Christ's tomb.

Storia dell'egg-rolling

Nel Regno Unito la tradizione del far rotolare uova decorate giù per le colline è vecchia di centinaia di anni ed era nota come pace-egging, dall'antico inglese Pasch che significa Pasqua. Nel Lancashire annualmente quest'usanza ha sede in Avenham Park a Preston e Holcome Hill, vicino Ramsbottom. C'è una vecchia leggenda del Lancashire che dice che i gusci d'uovo rotti successivamente devono essere attentamente schiacciati o saranno rubati e utilizzati come barche dalle streghe.

I E



Nikolaustag

Am 6. Dezember ist **der Nikolaustag**. Nikolaus war **Bischof** in Myra in der heutigen Türkei. Er ist der Patron der Kinder, Schüler und Seeleute. Er trägt einen weißen **Bart**, hat einen roten Mantel, rote Mütze und den Bischofsstab. Am Nikolaustag stellen Kinder einen **Stiefel** vor die Tür. Der Nikolaus kommt am Abend und bringt den braven Kindern kleine Geschenke, wie Nüsse, Mandarinen, **Äpfel**, **Kekse**, **Lebkuchen** und **Schokolade**. Mit ihm ist ein Engel mit einem dicken Buch und auch der Krampus, der **die Unartigen** bestraft.



Heute kommt St. Nikolaus
Glöckchen klingt von Haus zu Haus,
heute kommt Sankt Nikolaus,
kommt durch Schnee,
kommt durch Wind,
kommt zu jedem braven Kind.

Glossar

die Äpfel: le mele
die Kekse: i biscotti
die Lebkuchen: i biscotti di pan pepato
die Schokolade: la cioccolata
der Bart: la barba
der Bischof: il vescovo
der Stiefel: lo scarpone
die Unartigen: i cattivi



IE

Francesco Calì

Francesco Costanzo

Frohe Ostern! Buona Pasqua!

Gedichte und Ostersprüche

Deti e poesie

Ein Osterspruch

Viele bunte Ostereier,
eine bunte Osterfeier,



dies und vieles andres mehr
wünsch ich euch von Herzen sehr.

Ein Ostergedicht “Kinder! Kinder! Kommt herbei!”

Kinder, Kinder! Kommt herbei!



Suchen wir das Osterei!
Immerfort, hier und dort
und an jedem Ort.
Hier ein Ei, dort ein Ei -
bald sind's zwei und drei!
Ist es noch so gut versteckt,
endlich wird es doch entdeckt.
Kommt herbei!
Sucht das Ei!

Ein Osterreim

Osterhäschen, komm zu mir,
bring uns Eier, zwei, drei, vier!!

Rote, grüne, gelbe Eier,



für die schöne Osterfeier!

Le parole che ruotano intorno al termine „Ostern“

Das Ostern (anche das Osterfest): la Pasqua

Das Osterei (pl. die Ostereier): l'uovo pasquale

Die Osterfeier: le festività pasquali

Das Ostergedicht: la poesia pasquale

Das Osterhäschen: il coniglio pasquale

Der Osterreim (pl. die Osterreime): la rima pasquale

Der Osterspruch: il detto pasquale

I colori

Gelb: giallo

Grün: verde

Rot: rosso

Francesco Costanzo e Matteo G. Russo – **IE**

Le festività e le tradizioni dei paesi di Lingua tedesca sono state oggetto di studio e approfondimento nel corso dell'anno. Per la pubblicazione del presente opuscolo si scelgono le pagine che ora leggete.

Prof.ssa Raffaella Padalino

EL DOCE DE OCTUBRO



El 12 de Octubre es una fiesta muy importante en España, es la Fiesta Nacional o Día de la Hispanidad. Se conmemora el descubrimiento de América. El 12 de Octubre de 1492 es la fecha en la que Cristóbal Colón y su expedición llegaron a la isla que los nativos llamaban Guanahani y que él bautizó como San Salvador. Colón creyó que había llegado a la India con sus tres embarcaciones: La Niña, La Pinta y la Santa María; pero a donde realmente había llegado era a las costas de una isla americana.

A partir de este descubrimiento, el 12 de Octubre se ha considerado como un día memorable porque es cuando se inicia el contacto entre Europa y América y que hoy conocemos como el "encuentro de dos mundos".

Clara Auzaldo Capa **PER LA 10**
Rosario

LOS REYES MAGOS



La tradición más querida entre los niños durante las Navidades en España son los Reyes Magos. Cuando llega diciembre, todos niños de España y Latinoamérica empiezan a escribir sus cartas a los Reyes. Les piden las cosas que le gustaría recibir la mañana del 6 de enero y también cuentan su comportamiento durante el año. Si los niños han sido buenos, reciben regalos, pero si han sido malos reciben un toro de carbón. Los reyes viajan en camellos y visitan todas las ciudades y pueblos de España, y escuchan las peticiones de los niños, después de la Cabalgata. En la noche del día 5, los niños ponen sus zapatos en la puerta antes de ir a dormir. También ponen algo para que los Reyes coman y beban, así como agua y hierba para los camellos. La mañana del 6 de enero los niños encuentran sus regalos dentro y fuera de sus zapatos.

PER LA 1ª G
Chiara Pacini
Margherita Fiume

I G con la prof.ssa Benedetta Scilipoti

The end e...

accussì finìu