

Sagre delle Fici



Martina Valastro 1° A I.T.T.

Prefazione

La leggenda di Aci e dei paesi che ricordano il suo nome. Questa leggenda ha un'origine greca e spiega la ricchezza di sorgenti d'acqua dolce nella zona etnea.

*Secondo la tradizione, **Aci** era figlio del dio italico Fauno e della ninfa Simeide. Si innamorò, corrisposto, della ninfa **Galatea**, insidiata da **Polifemo**.*

Galatea aveva respinto le proposte amorose di Polifemo che, offeso per il rifiuto della ragazza, uccide il suo rivale nella speranza di conquistare la sua amata. Galatea, affranta, continua ad amare Aci e prega gli dei affinché il suo amante torni in vita.

Nereide, grazie all'aiuto degli dèi, trasforma il corpo morto di Aci in sorgenti d'acqua dolce che scivolano lungo i pendii dell'Etna dove si insediarono gli antichi nove paesi che, ancora oggi, lo ricordano: Aci Castello, Aci Trezza, Acireale, Aci Sant'Antonio, Aci Catena, Aci San Filippo, Aci Santa Lucia, Aci Platani e Aci Bonaccorsi.

Non lontano dalla costa, vicino l'attuale Capo Molini, esiste una piccola sorgente chiamata dagli abitanti del luogo "il sangue di Aci" per il suo colore rossastro.



Aci Bonaccorsi

Ultima domenica di maggio

Aci Bonaccorsi è un piccolo Comune della Provincia di Catania, che si estende a 362 mt. di altitudine, in dolce pendio dall'Etna verso il mare. Il suo clima mite, tipicamente collinare, il verde rigoglioso dei giardini di agrumi, di vigneti, di frutteti caratterizzano questo paese come tranquilla e godibile località residenziale alle porte della grande città. Durante il mese di maggio questo comune ospita **la sagra del cannolo di Sicilia** .



Sagra del Cannolo di Sicilia ad Aci Bonaccorsi (CT).

Tre giorni dedicati ad una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana. Artigianato, Spettacoli, Animazione, Stand, Gastronomia.

Aci Trezza **8-9 e 10 giugno / 20- 21 e 22 luglio**

29° Edizione Sagra del Pesce spada di San

Giovanni ad Acitrezza (CT). La manifestazione che si è svolta dall'8, 9, 10 giugno, in occasione dei solenni festeggiamenti in onore del **Santo Patrono** San Giovanni Battista, sarà replicata **dal 20 al 22 luglio 2018.**



Allo **Scalo di Alaggio** vengono installate tre grandi griglie dove viene cucinato da cuochi esperti tanto buon **pesce spada**, pescato nei giorni precedenti dalle **spadare trezzote**. Il pesce viene poi sapientemente condito con olio, origano, sale e insalata fresca e accompagnato dall'immancabile bicchiere di buon vino bianco insieme al pane di casa. Infine, sulla scia del grande successo di pubblico degli anni passati, si svolge la **mostra ed esposizione dell'artigianato** e dei **prodotti tipici locali**, che fanno da cornice allo splendido scenario del Lungomare dei Ciclopi e l'incantevole sfondo della marineria con l'Isola Lachea e i faraglioni dei Ciclopi.



Aci Sant Antonio

Ultima settimana di Agosto

Sagra degli Antichi Sapori a Santa Maria La Stella, frazione di **Aci Sant'Antonio (CT)**, la manifestazione si svolge nell'ultimo fine settimana di agosto e nei primi giorni di settembre. La sagra si svolge nel piazzale antistante la Chiesa Parrocchiale di Santa Maria La Stella della omonima frazione ricadente nei comuni di Aci Sant'Antonio e Acireale. Degustazione dei prodotti tipici locali e spettacoli. La sagra è organizzata dal comitato dei festeggiamenti della Madonna della Stella Patrona della Frazione.

La Sagra degli Antichi Sapori, è uno degli eventi più importanti che caratterizza il periodo della **festa della Madonna della Stella**, che viene celebrata l'**ultima domenica di agosto**. Si svolge solitamente la **domenica antecedente la festa** della Madonna con eccezione degli anni in cui ad Aci S. Antonio si festeggia il patrono Sant'Antonio Abate, in tali anni la sagra viene effettuata nel giorno dell'**Ottava della Madonna**, la prima domenica di Settembre.

Alla sagra partecipano molte persone che sono attratte dalle prelibatezze locali e dallo spettacolo musicale in piazza. La manifestazione ha lo scopo di far degustare i **tradizionali piatti della cucina siciliana locale**. Per l'occasione vengono preparati prelibati piatti sapientemente cucinati dalle parrocchiane. Maccheroni fatti in casa, salsiccia arrosto, scacciate, macco, ceci cotti con la "



Acireale

Dal sei all otto di Luglio

Sagra do Trunzu di Aci (6-8 luglio 2018 ad Acireale)

La manifestazione, che si svolge in piazza Peppino Impastato ex piazza Cappuccini, si prefigge di far conoscere ai visitatori dell'hinterland e ai turisti del territorio, le tradizioni culinarie preparate da cuochi esperti con il "trunzu di aci", riconosciuto prodotto presidio slow food.

Il **cavolo trunzu** è un cavolo rapa coltivato da sempre nel catanese, in particolare negli orti di Acireale e delle località vicine. È di piccole dimensioni ma è riconoscibile perché la parte edule presenta striature violacee comune a molti ortaggi coltivati nei terreni lavici dell'Etna. Come tutte le crucifere o brassicacee (cavoli, ravanelli, broccoletti, ecc.) contiene molti minerali e vitamine; la ricerca medica attribuisce a questi ortaggi anche una forte azione detossificante importante per prevenire l'insorgere di forme tumorali, proprietà esaltate dai terreni in cui viene coltivato. Già dalla prima metà del Novecento il cavolo trunzu (il nome riprende un epiteto con il quale i catanesi prendono in giro gli abitanti di Aci) era protagonista sui mercati ortofrutticoli della vicina città capoluogo. Negli anni quaranta la coltivazione del cavolo è diminuita, soppiantata da produzioni più redditizie. Dal 1960 in poi le aree coltivate vicino alla città di Catania sono diminuite, la città si è allargata a dismisura e si sono moltiplicati i centri commerciali che hanno costretto gli agricoltori ad emigrare al nord oppure in America mentre gli altri hanno invece trasferito l'attività nel ragusano. Oggi nell'area storica di produzione gli orti coltivati a cavolo trunzu non raggiungono l'ettaro di superficie.



Aci castello

27-28 e 29 luglio



Sagra 'Sutta u puzzu' ad Acicastello (CT) dal 27 al 29 luglio 2018. La manifestazione si terrà presso il porticciolo di Aci Castello (CT), nella zona denominata dai castellesi "u puzzu". Verranno serviti piatti a base di pesce, privilegiando il pescato del periodo, secondo le ricette della tradizione culinaria locale, preparati al momento dallo chef Nino Testa. Tra le pietanze servite potrete gustare la "pasta con i masculini", frittura di calamari e alici e altro ancora. Durante le tre serate si esibiranno gruppi musicali per intrattenere il pubblico all'insegna del divertimento e della convivialità, nella cornice della Riviera dei Ciclopi e del Castello Normanno.

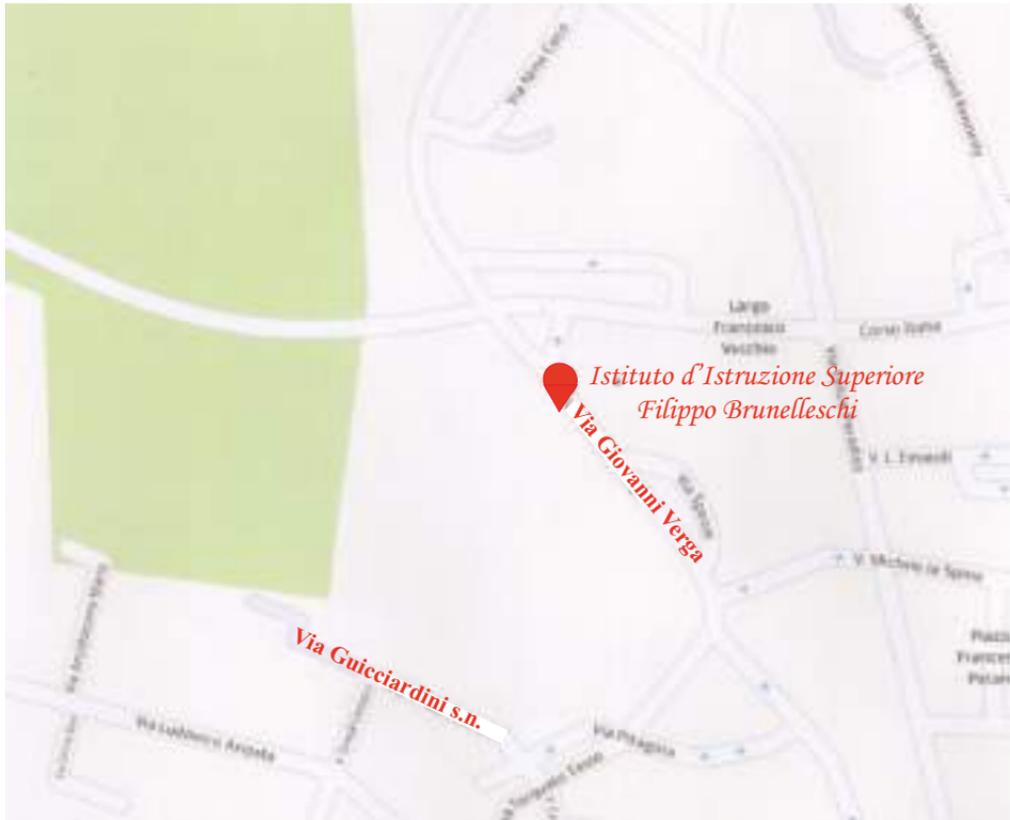


Indice

| | |
|---|---|
| Prefazione | 1 |
| Aci Bonaccorsi (ultima domenica di maggio) | 2 |
| Aci Trezza (8-9-10 giugno/20-21-22 luglio) | 3 |
| Aci Sant'Antonio (ultima settimana di agosto) | 4 |
| Acireale (6 luglio) | 5 |
| Aci Castello (27-28-29 luglio) | 6 |



Annotazioni Personali:



I.I.S. Filippo Brunelleschi

*Istituto Tecnico per il Turismo - Liceo Artistico
Via Guicciardini sn - Via Giovanni Verga
ACIREALE*

Contatti:

Tel: 0956136005 - Fax: 0959892316

www.iis-brunelleschi.it

email: ctis008004@istruzione.it

**Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Elena Grassi**