Vediamoci a Marineo

La grande tradizione dei grani antichi, gli itinerari esplorativi, il castello e gli scavi archeologici

Una gemma tra natura, cultura e buon cibo

Marineo è situato a ridosso della valle del fiume Eleuterio, a 550 metri sul livello del mare, e si estende su una superficie di 33 chilometri quadrati. Il centro abitato è sovrastato da una imponente rupe, la Rocca, e dista da Palermo circa 30 chilometri. Il Comune vive prevalentemente di agricoltura e artigianato. Grano, olio e vino sono straordinari. Particolarmente ricercati sono il pane, i dolci, la salsiccia di suino e i formaggi di pecora. Le aziende agricole sono in gran parte a conduzione familiare. Per gli amanti della natura, dal paese partono interessanti sentieri da percorrere in mountain bike per la scoperta del bosco, delle masserie e dei mulini ad acqua. Affascinante il Castello che fu costruito ed abitato dai marchesi Beccadelli-Bologna, che gestivano direttamente l'attività economica delle loro proprietà. La lapide posta all'ingresso del piano nobile segna l'anno 1559 come data di edificazione, ma l'attuale struttura venne edificata su una precedente fortezza fatta costruire da Carlo D'Angiò tre secoli prima.

Dalla torre del castello marinese si può ammirare un paesaggio incantevole: verso ovest le incontaminate gole dello Stretto, scavate dalle acque dell'Eleuterio fra i massicci collinari della Montagnola e del pizzo Parrino, mentre a nord i segni degli antichi insediamenti edificati un tempo lungo il corso del fiume e oggi immersi in una verde distesa di giardini che si estendono sino al mare. Il nome di Marineo richiama proprio quest'ultimo elemento. È probabile che rievochi il punto da dove i viaggiatori provenienti da Agrigento avvistavano il «nuovo mare», ovvero il Tirreno. La strada che attraversa il centro abitato è, infatti, fra le più antiche della Sicilia e fu costruita dai romani nella seconda metà del III secolo a.C, durante la prima guerra punica. In paese, negli ultimi anni si è cercato di rilanciare il turismo sfruttando le grandi potenzialità del territorio. Marineo ha un'importante area archeologica in contrada Montagnola, dove periodicamente si effettuano campagne di scavi. Molti dei reperti rinvenuti sono conservati nel Museo Archeologico della Valle dell'Eleuterio, ospitato nei locali del castello. Tra questi, spiccano le preziose ceramiche del IV secolo a.C., un intero corredo tombale della stessa epoca, ed inoltre numerose scodelle, brocche e anfore greche, reperti del periodo romano, bacini arabo-normanni e lucerne invetriate medievali. Tra gli ultimi rinvenimenti, particolare importanza rivestono le tegole iscritte in caratteri greci che riportano il nome Makella. Si tratta di una città citata da Polibio, conquistata dai romani al ritorno dall'assedio di Segesta nel 260 a.C. Secondo Diodoro Siculo, i Romani l'avevano già assediata senza successo. Nel 211 a.C. la città si rivoltò in favore dei Cartaginesi, ma poi venne sottomessa. La sezione Etnoantropologica del museo ospita, invece, la collezione «Salvatore Pulizzotto». La raccolta di materiali della civiltà contadina è stata concessa in comodato d'uso dal proprietario alla Soprintendenza ai Beni Culturali di Palermo e dichiarata di particolare interesse culturale. La raccolta, frutto di una attenta e appassionata ricerca, appunto, di Salvatore Pulizzotto, ristoratore che negli anni ha raccolto e conservato attrezzi della cultura contadina, legati al lavoro della terra con particolare riferimento ai principali cicli agricoli. Il museo testimonia e racconta le tradizioni contadine del territorio di Marineo in un percorso espositivo che, attraverso alcuni settori tematici, guida il visitatore alla scoperta di una civiltà ormai scomparsa ma non dimenticata.

Marineo. In alto il panorama; sopra Giovanna Di Sclafani, panificatore

Un grande Natale con il presepe vivente medievale al castello e la mostra mercato con le eccellenze

I volontari in prima fila

L'associazione Gia (Giovani in azione) è una delle realtà associative che operano a Marineo nel volontariato sociale e culturale. È impegnata a coordinare il presepe vivente medievale. «L'associazione – spiega la presidente, Martina Di Maria – , entusiasta del progetto, si è fatta promotrice per la realizzazione dello stesso, monitorando le varie fasi e i passaggi per poter realizzare la manifestazione. Tra le attività in programma vi è quello della creazione di un museo tattile sensoriale nel Polo museale del Castello Beccadelli, in maniera tale da renderlo pienamente accessibile anche ai non vedenti e ai disabili, così da permettere la conoscenza dei reperti provenienti dai vari siti archeologici dei dintorni».

L'obiettivo: promuovere i grani antichi biologici siciliani dalle grandi e spesso poco conosciute proprietà nutritive

Pane biologico, un marchio Dop

Creare il marchio di qualità «Pane e pasta Dop Marineo» e far partire i «Cammini del pane», all'interno dei Cammini d'Europa promossi da Italia Bio. Queste sono due delle proposte emerse durante il Convegno «Pane biologico di Marineo da grani antichi siciliani», che si è svolto al Castello di Marineo il 14 dicembre. L'iniziativa, che rientra nel Piano promozionale 2018 dell'Assessorato Regionale delle Attività Produttive, è stata organizzata da un'associazione temporanea di scopo formata dal Cirf, ente di ricerca iscritto all'anagrafe del MIUR, dall'associazione di produttori Sicilia Bio, dal Comune di Marineo e dal «Mulino San Giuseppe», questi ultimi mugnai dal 1952 e specializzati nell'attività molitoria e nella commercializzazione di farine e sottoprodotti della lavorazione da grani antichi siciliani e grani tradizionali.

Alla conferenza hanno partecipato numerosi tecnici, ricercatori, studenti e professionisti dei settori agricolo e sanitario. Infatti, il Convegno era accreditato ECM per tutte le professioni sanitarie per 5,3 CFP e co-organizzato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Palermo che ha riconosciuto il conseguimento di 0,5 CFP. Tra gli interventi, anche quelli del professore Luigi Stringi che ha trattato la tematica relativa alla «Evoluzione genetica e tecnologica: effetti su composti salutistici e nutrizionali del grano»; del dottore Giuseppe Disclafani, che ha parlato delle evidenze tra grani antichi e salute; e dell'agronomo Antonino Barcia, che ha approfondito le problematiche della cerealicoltura nell'entroterra del corleonese.

Della produzione biologica dei grani antichi, delle prospettive commerciali dei relativi prodotti hanno parlato anche Salvatore Ciulla di SiciliaBio e Ignazio Garau di Italiabio, presenti anche per firmare il protocollo d'intesa con il Comune di Marineo, che ha aderito alla Rete BioSlow. Di pane e pasta biologici ha parlato, inoltre, anche Carmelo Trentacosti, Executive chef del Grand Hotel Villa Igiea di Palermo, che ha mostrato alcuni esemplari di prodotti da forno.

Infine, dell'aspetto socio-antropologico e linguistico hanno parlato l'antropologo Franco Vitali, e il professore Francesco Sabatini, presidente emerito dell'Accademia della Crusca.

«Il progetto – spiega l'agronomo Carlo Greco, responsabile tecnico e scientifico del progetto Panbio, grani antichi siciliani – ha visto il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera dei grani antichi siciliani, dagli agricoltori, ai molitori, panificatori, pastai, pasticceri, ristoratori e birrai. Numerosi sono stati gli incontri tecnici tra le varie categorie produttive, intercalati da momenti di formazione. Scopo dell'iniziativa era, infatti, il recupero della tradizione agroalimentare della Sicilia, ed in particolare di quella connessa alla coltivazione e alla trasformazione dei grani antichi siciliani. Una proposta che punta a far riscoprire e sostenere i grani antichi coltivati con metodi biologici che, purtroppo, sono poco conosciuti e non sempre di facile reperibilità. L'evento organizzato, prevede anche una vetrina espositiva nell'ambito delle iniziative che si svolgeranno nel periodo natalizio».

Un risultato concreto del progetto è stato il trasferimento delle conoscenze, competenze ed innovazione agli operatori del settore; da questa iniziativa, infatti nasceranno tre start-up, che produrranno pane, birra e pizza da grani antichi siciliani, recuperando anche un antico Mulino ad acqua sito nella Valle dell'Eleuterio.

Il Comune ha aderito alla Rete BioSlow e si proietta all'inserimento nei «Cammini del pane»

Marineo. . In alto Salvatore Pulizzotto, Franco Ribaudo e Francesco Sabatini. Sopra il professore Luigi Stringi e l'agronomo Carlo Greco

L'iniziativa

● Il Comune di Marineo ha approvato il regolamento per «La Valorizzazione dei prodotti agro-alimentari e delle tradizioni locali. Istituzione della De.Co. Denominazione Comunale di Origine». «Così – dice il sindaco Franco Ribaudo – si vogliono tutelare e valorizzare i prodotti tipici e le tradizioni locali, che costituiscono una risorsa di valore economico, culturale e turistico e uno strumento di promozione di Marineo. A breve procederò alla nomina della Commissione comunale che si pronuncerà sulla ammissibilità della iscrizione nel registro della De.Co., che costituisce un riconoscimento comunale che ne attesta e certifica la localizzazione geografica».

Suggestiva la cornice scelta: il castello edificato da Carlo d'Angiò nel XIII secolo e dopo rifondato e ampliato

Un grande presepe vivente medievale

Marineo ha un'antica e consolidata tradizione di presepi, sia viventi che statici. Ma quest'anno è la prima volta che viene rappresentata una scena della Natività in ambientazione e con costumi medievali. Molto interessante è anche il sito scelto: la cornice sarà infatti costituita dal castello edificato da Carlo d'Angiò nel XIII secolo e successivamente rifondato ed ampliato, sulla precedente struttura, da Francesco Beccadelli a partire dal 1556. Uno scenario davvero suggestivo ed particolare, che permetterà di far rivivere, dentro e fuori le mura del maniero, il lavoro e gli antichi mestieri della civiltà contadina, la vita dei pastori, ma anche il lavoro nei villaggi arroccati.

L'iniziativa è curata dell'associazione Gia, in collaborazione con Auser, la Proloco, dalla Parrocchia e da numerose altre realtà associative e confraternite locali, con il patrocinio del Comune di Marineo e degli assessorati regionali al Turismo e ai Beni Culturali. La rappresentazione, in programma il 25, 26 e 30 dicembre e il 5 e il 6 gennaio, con apertura al pubblico dalle ore 17, si svolgerà in contemporanea con una Mostra mercato multisettoriale che prevede, tra l'altro, una degustazione di prodotti tipici locali: pane biologico da grani antichi siciliani, focaccine con ricotta e diverse varietà di vini locali aromatizzati.

In un contesto davvero incantevole, pastori, venditori e artigiani riproporranno le scene con personaggi che si muovono in uno spazio segnato da materiali e gesti di un tempo ormai lontano. Tra i principali quadri, con costumi, stoffe e colori tipici dell'alto Medioevo, saranno proposti: la bottega del liutaio, la rilegatoria, il ceramista, il pittore e le immancabili osterie. Ma verranno rappresentati anche lavori umili come quelli svolti da tessitori, fabbri, arrotini, falegnami, bottai. Interessanti anche le scene di vita quotidiana legate alla pastorizia e alla produzione e alla trasformazione di grano, olio e vino. Prevista anche la presenza di fienili e animali da soma e da cortile. In più ci saranno anche scene con i giocolieri medievali, i falconieri e i mangiatori di fuoco. Saranno, insomma, oltre un centinaio i personaggi che faranno da contorno alla capanna dove si rinnova il mistero della natività di Gesù. Assieme a Maria e Giuseppe, il bue e l'asinello, e gli immancabili angioletti, è prevista anche una presenza simbolica: San Francesco, primo creatore del presepe, che dona a Gesù un pane di Marineo.

«Quest'anno – dice il sindaco Franco Ribaudo – abbiamo fatto uno sforzo organizzativo veramente notevole, perché siamo convinti che eventi come il presepe vivente medievale e la mostra mercato multisettoriale, legata al progetto di valorizzazione dei grani antichi siciliani, possano fare da traino all'economia del nostro territorio. Quello che vogliamo offrire ai visitatori è un insieme di natura e cultura, ossia un'offerta innovativa di prodotti e servizi turistici ed agroalimentari biologici, a partire dalla nostra terra e dalle nostre tradizioni».

L'iniziativa, che vede il coinvolgimento dell'intera comunità, sia per quando riguarda la parte logistica che per quella artistica, vedrà impegnati nel coordinamento Francesca Trentacoste (regia), Rossella Trentacosti (costumi), Francesco D'Aversa (scene) e Salvatore Pulizzotto (strumenti del lavoro).

Per la prima volta rappresentata una scena della Natività in uno scenario e in costumi medievali

Marineo. In alto una scena della Natività del presepe vivente medievale; sopra il castello e i ripari dei contadini

L'itinerario

Oltre al presepe vivente, Marineo offre ai visitatori un itinerario artistico di allestimenti presepistici curati dalle associazioni locali. Un percorso suggestivo che attraversa il centro storico e le principali chiese: Chiesa Madre, Convento, Collegio di Maria, Sant'Anna, Crocifisso. In particolare, la Confraternita del Crocifisso propone un singolare presepe meccanico, con tutti i personaggi in movimento, mentre i frati minori conventuali hanno allestito un presepe francescano. Il Castello Beccadelli ospiterà delle esposizioni e la Casa di Babbo Natale per i piccoli visitatori. Stasera, alle 21, il Concerto di Natale in chiesa Madre.

Tra mille deliziose leccornie una grande vetrina per gli artigiani che sono il fiore all'occhiello del paese

La mostra mercato e le degustazioni

Una mostra mercato multisettoriale ed esposizione di numerosi artigiani. L'iniziativa è a Marineo 25, 26 e 30 dicembre e 5 e 6 gennaio, apertura al pubblico dalle 17.

Panificio Di Sclafani. La titolare è Giovanna Di Sclafani, iscritta all'associazione cuochi e pasticcieri di Palermo e docente nelle scuole di IeFP. Il suo panificio produce e commercializza pane di grano Russello, Perciasacchi e Tumminia. Particolarmente ricercati sono i buccellati con ripieno tradizionale: zucca, mandorle, marmellata, cioccolato e cannella. Poi biscotti, ma anche pizze e sfincioni tradizionali.

Panificio San Ciro. Il titolare è Salvatore Martorana, che si è fatto apprezzare per la bontà del suo sfincione bagherese ed una specialità con ricotta. Produce pani con farine di grani antichi, realizzati con lievitazione naturale e forno a legna. E ancora panettoni: il classico, al pistacchio, al cioccolato e con le mandorle. Inoltre, buccellati, con un ripieno a base di fichi e mandorle, cornetti, sfogline e rosticceria.

Panificio Non solo pane. I titolari sono Girolamo Gippetto e Tonino D'Arrigo, che offrono alla clientela una vasta gamma di pani di varie forme e tipologie. Hanno già avviato la produzione con farine di grani antichi siciliani. Delizioso il buccellato con mandorle e fichi. Poi biscotti e dolci. Anche su ordinazione, rosticceria mignon. Il forno resta aperto fino alle 22.

Pasticceria Namio. Dalle zie monachelle ad oggi sono ben tre le generazioni di pasticceri che portano avanti la tradizione dei dolci. Fondata nel 1940, la pasticceria oggi produce buccellati e dolci tipici siciliani, anche con grani antichi e farina di mandorle. Deliziosi i panettoni con lievito madre. Effettua anche vendite con spedizioni in Italia e all'estero.

Acquerello di Ficarra Antonino. Cartoleria e rivendita di materiali e idee per l'arte, particolarmente indicata per studenti ed artisti. Il negozio offre tutto l'occorrente per realizzare progetti artistici come: feltro, pannolenci, cartoncini scrapbooking, colori acrilici, colori ad olio, colori per stoffa, colle, inchiostri, decoupage, pennelli, paste modellabili, glitter e colle glitter, fustelle e decorazioni.

Macelleria Muratore. Fondata nel 1958 da Antonino Muratore, è oggi gestita dal figlio Francesco, ormai conosciuto come «Il Re della salsiccia». La macelleria offre diverse specialità di salsiccia di maiali siciliani, insaccata in budello naturale ed aromi raccolti nelle nostre campagne. Ottime le pancette, i capicolli, i guanciali e i salamini al pistacchio. Particolarmente pregiate sono anche le carni di bovino. In occasione della mostra, nello stand della Macelleria sarà possibile degustare il panino con la salsiccia e vino locale.

Azienda agricola Roccabianca Ortaggi a km zero. Si tratta di una azienda portata avanti da due giovani: Vincenzo Chiusino e Ciro Di Salvo, che stanno lavorando alla produzione della prima birra agricola della provincia di Palermo. L'orzo è prodotto a Marineo. L'Azienda produce e vende, inoltre, frutti della terra a chilometro zero, anche in collaborazione con altri agricoltori locali: ortaggi e frutta di stagione, funghi, lenticchie, vino.

Azienda agricola orto-floro-vivaistica di Morreale Giuseppe dal 1990. Con sede a Grotte, è specializzata nella produzione moltiplicazione e commercializzazione di piante aromatiche e officinali, ortaggi, portinnesti per fruttiferi, barbatelle sia selvatiche che innestate, piante ornamentali per esterno.

New Smeraldo bar. Nello stand del New Smeraldo sarà possibile acquistare un'ottima birra alla spina, ascoltando musica da classici in vinile. Prevista anche una esposizione di moto.

Giuseppe Inguì. Restauratore e presidente dell'associazione «La notte dell'infiorata», utilizzerà il suo spazio nella mostra per promuovere la Venticinquesima edizione della Infiorata artistica in onore del Corpus Domini, in programma a Marineo 22 e 23 giugno 2019.

Marineo. In alto Franco Vitali, Francesco Sabatini e Giulio Namio; sopra Carmelo Trentacosti, executive chef

I riconoscimenti

● Nel corso del Convegno «Pane biologico di Marineo da grani antichi siciliani» premiate, con targhe, le aziende che si sono distinte nella realizzazione del progetto, che ha come fine quello di far conoscere i grani antichi siciliani. In quell'occasione è stato possibile degustare il pane di Perciasacchi, Russello e Tutumminia prodotto dai panifici locali e dallo chef Carmelo Trentacosti, ma anche le tagliatelle di pasta fresca del Pastificio Realmonte, i buccellati di Maiorca della pasticceria Namio, lo sfincionello, le focaccine e le muffulette da grani antichi del ristornate Al Castello, ed infine la birra agricola da grani antichi della azienda Roccabianca Ortaggi.

OFFERTA FORMATIVA IeFP F.A.E.
PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
CORSI TRIENNALI GRATUITI
PER RAGAZZI DAI 14 AI 17 ANNI

Form Azione Europea
Per Informazioni: Associazione
FORM AZIONE EUROPEA (F.A.E.)
Cell. 3294430491 Email: corsifae@gmail.com www.associazionefae.it

OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATORE
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', MONREALE, CACCAMO, ROCCAPALUMBA, ALCAMO, CASTELVETRANO, ENNA

OPERATORE GRAFICO Multimediale
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', ALCAMO, CASTELVETRANO, ENNA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Sedi: ROCCAPALUMBA, ALCAMO

OPERATORE ALLA RIPARAZIONE VEICOLI A MOTORE Meccanico auto
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', CACCAMO, ROCCAPALUMBA, ALCAMO, CASTELVETRANO

OPERATORE ELETTRICO
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', MONREALE, ALCAMO, CASTELVETRANO, ENNA

OPERATORE DEL BENESSERE ESTETISTA
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', MONREALE, CACCAMO, ROCCAPALUMBA, ALCAMO, CASTELVETRANO, ENNA

OP. SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', MONREALE, ALCAMO, CASTELVETRANO, ENNA

OPERATORE TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE Pizzaiolo-Pasticcere
Sedi: PALERMO, CARINI, CEFALU', CACCAMO, CASTELVETRANO, ENNA

OPERATORE MECCANICO
Sede: ROCCAPALUMBA

OPERATORE ABBIGLIAMENTO
Sedi: CARINI, CASTELVETRANO

LA SCUOLA DEL "FARE"
Costruisci il tuo futuro insieme a noi