



BARCELLONA POZZO DI GOTTO

<p>Sindaco: Giuseppe Calabrò Abitanti: barcellonesi 40.263 - (istat 2021) Indirizzo: Via S. Giovanni Bosco – 98051 Sito istituzionale: www.comune.barcellona-pozzo-di-gotto.me.it Centralino: 090.97901 –Tel 090/9797417 Coord. geogr.: 38°11'54,96" lat. N 15°12'40,68" long. E Altitudine: 60 m. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Sebastiano (20 agosto) <i>Origini:</i> Sono significativi i reperti archeologici rinvenuti nel secolo scorso, testimonianza di antichissima antropizzazione. Normanni, Svevi, Angioini, hanno lasciato il segno delle loro dominazioni sul territorio soprattutto attraverso la presenza di monasteri, vedi il Monastero di rito greco fondato o rifondato dai Normanni prima dell'istituzione dell' Archimandriato del SS. Salvatore in Lingua Phari di Messina o conventi come quello del Carmine (1500), di S. Antonio (1600), dei Cappuccini (1600) o dei Basiliani (1700). La cittadina si è formata dall'unificazione dei due centri di Barcellona con Pozzo di Gotto con con Decreto n. 1562 del 5 gennaio 1835 emanato da Re Ferdinando II. Reperti dell'età del bronzo e del ferro rivenuti in contrada Mazzoto. <i>Etimologia:</i> Il nome della cittadina ha origine dall'omonima città spagnola, mentre l'apposito deriva dal borgo di Pozzo di Gotto, al quale fu unificata nel 1835. La borgata Pozzo di Gotto esisteva già dal sec. XVI e fu chiamata così perchè sorse attorno a un pozzo scavato da Filippo Gotto. Barcellona fu ufficialmente fondata nel 1639 e appartenne al territorio di Castoreale fino alla metà del sec. XVIII. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> Cereali, primaticci, orticoltura, agrumicoltura, oleicoltura, viticoltura, agrumi e tabacchi, vivaistica. <i>Allevamenti:</i> Bovini, ovini</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Di particolare importanza artistica sono la chiesa basilicale dell'Assunta, il Duomo di S. Sebastiano costruito nel 1606 e riedificato nel 1936, la chiesa di S. Vito del '500. Il Monastero di rito greco "Genitrice di Dio" Resti archeologici di Località Uliveto, che conservano necropoli dei secoli VI-VII a.C.. C/da Maloto: reperti dell'Età del Bronzo e del Ferro. In località Limina: villaggio preistorico (cultura di Stentinello, 4000 a.C.) (*). Tra i personaggi più illustri nativi della città ricordiamo Giuseppina Bolognani, detta "Peppa la Cannoniera" che nel 1860, a Catania, durante una rivolta antiborbonica, si impadronì di un cannone borbonico con un cappio e lo utilizzò contro i nemici, meritando per questo una medaglia d'argento al valore.</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

BARCELONA POZZO DI GOTTO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Tra i mestieri più duri, lunghi e faticosi vi era quello del bracciante che lavorava alla giornata. Pronto ad ogni chiamata, con mezzo proprio e con attrezzi necessari per il proprio lavoro (falce, zappa, pala ecc..).</p> <p>“U Journataru”: Chi lavorava a giornata, <i>“travagghiari a junnata”</i>, (il bracciante) lavorava a giornate per un numero di ore imprecisato, mai inferiore a otto. Espletava ogni sorta di attività connessa alle diverse colture agricole. Il lavoro era duro, lungo e faticoso con brevi pause per mangiare un pezzo di pane (<i>menza vastedda</i>) con un pomodoro o con una cipolla accompagnato da acqua o da un bicchiere di vino) portato da casa dentro <i>“tascapani o sacchina”</i>. Anche se la fatica era tanta il compenso era modesto. Il lavoro poteva riguardare ogni tipo di attività: la mietitura del frumento, lo sfalcio dell'erba, la raccolta delle olive, la zappatura della vigna, la raccolta dell'uva ma anche molto altro. La selezione delle persone si faceva la domenica mattina in piazza, che rappresentava una sorta di ufficio di collocamento a chiamata diretta. Il padrone, accompagnato dal <i>“massaru”</i> si avvicinava al prescelto e gli diceva : <i>“Tu cala”</i> oppure gli toccava la punta della scarpa con la propria; l'operazione si ripeteva fino al conseguimento del necessario numero di operai.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca, e Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Gastronomia	crocchette di riso, Giaurrina (dolce con zucchero e miele)
<i>Feste:</i>	Festa della Vendemmia (I domenica di ottobre) Festa di San Rocco (17 agosto) Fiera del bestiame (16 agosto) Sagra della sfincia (marzo)



CESARÒ

Comune

<p>Sindaco: Salvatore Cali Abitanti: cesaresi 2167 –(istat 2021) Indirizzo: Corso Margherita, 2 – 98033 Centralino: 095.7739011 – fax: 095.7739011 Sito istituzionale: www.comune.cesaro.me.it Coordinate geografiche: 37° 50' 44,88" N 14° 42' 50,04" E Altitudine: 1.150mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> San Calogero – 18 giugno <i>Origini:</i> Sorge in una zona montagnosa interna, Non ci pervengono molte testimonianze storiche relative al paese anche se certamente il piccolo nucleo urbano esisteva da prima del XIII secolo. La prima menzione storica attendibile di Cesarò, (paese difeso da mura risale al 1334 da un documento di infeudazione, quando Federico II d’Aragona, re di Sicilia, lo donò a Cristoforo Romano Colonna, Medico di Messina col titolo di Signoria ed appartenne a questa famiglia fino al 1643. <i>Etimologia:</i> il nome del paese deriva dal graco <i>Kissaròs</i>, che vuol dire luogo ricco di edera, <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> <i>Asparagi selvatici, Mandorle, nocciole, pistacchi.</i> <i>Allevamenti:</i> Bovini , suini, ovini</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Duomo di Maria SS. Annunziata; Chiesa di San Calogero; Castel Colonna Romano; Castel di Bolo; Palazzo Zito; Biviere di Cesarò e Maulazzo.</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

CESARÒ

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Per la mancanza di strade sterrate o asfaltate, la comparsa del carretto siciliano avviene ai primi del 1800.</p> <p>Per i percorsi terrestri, a breve distanza, i trasporti avvenivano a dorso di muli o cavalli percorrendo le mulattiere.</p> <p>Questo servizio era svolto dai mulattieri. Tutta la merce arrivata nei porti e diretta all'entroterra, o viceversa, veniva trasportata a dorso di muli. I grandi proprietari terrieri ne avevano sempre numerosi al proprio servizio. Così, durante la raccolta dei prodotti agricoli, s'incontravano delle vere carovane di muli con i prodotti sulla groppa.</p> <p>"U Vurdunàru":</p> <p>Il mulattiere. Era la persona che guidava i muli o i cavalli per il trasporto di merci e prodotti agricoli. Di solito si trovava a capo di 5 o 7 muli legati in fila uno con l'altro, e, cavalcando la prima mula (abituamente più tranquilla e robusta delle altre) percorreva le mulattiere ovvero strade percorribili solo con bestie da soma che trainavano un carro senza ruote ove si trovava il materiale da trasportare (soprattutto grano).</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	ricotta e canestrati provole tuma formaggi pecorini
Gastronomia	Maccheroni Dolci tipici (periodo pasquale)
Lavorazione del legno	
<i>Feste:</i>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



FIUMEDINISI

Comune del Comprensorio dei Peloritani

<p>Sindaco: Dott. Giovanni Sebastiano De Luca dal 2017</p> <p>Abitanti: fiumedinisani/fiumenisani 1.316 (istat 2021)</p> <p>Indirizzo: Piazza Matrice – 98022</p> <p>Centralino: 0942.771001 – fax: 0942.771292</p> <p>Sito istituzionale: www.comune.fiumedinisi.me.it</p> <p>Coord. geogr.: 38° 1' 37,20" N 15° 22' 54,48" E</p> <p>Altitudine: 200mt s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> Maria SS. Annunziata (25 marzo)</p> <p><i>Origini:</i> Il territorio fu famoso sin dall'antichità per i suoi giacimenti metalliferi sfruttati per coniare monete. Nel VII sec a.C. i coloni greci Calcidesi, attratti dai giacimenti, fondarono su un'altura nei pressi dell'attuale centro abitato, la colonia di Nisa e diedero al fiume del luogo il nome di Chrysorhoas (Aurea Corrente). Occupata dagli Arabi, fu in seguito conquistata dai Normanno-Svevi. In epoca normanna il centro abitato fu trasferito presso l'attuale sede con il nome di "Flumen Dionisyi".</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Castello di Belvedere (IV sec.) Palazzo della Zecca (1669) Campanile Chiesa S. Pietro (XI sec.) Santuario Maria SS. Annunziata (XII sec.)</p> <p><i>Etimologia:</i> Li nome del paese deriva dal latino "Flumen Dionisii", che significa fiume di Dionisio, dio dl vino nella religione greca pagana e si riferisce alla fiumara presente nel luogo.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> agrumicoltura (limoni), ortaggi, viticoltura, noci, castagne</p> <p><i>Allevamenti:</i></p> <p><i>Aziende agrituristiche:</i> "SANTA CROCE" – C/da Santa Croce – di Sparacino Giovanni "PICCOLO CANDELORA" – C/da Cancillo – di Piccolo Candelora</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

FIUMEDINISI

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Il mestiere del calzolaio è molto antico d un tempo faceva scarpe su misura a differenza di oggi nel quale si è ritagliato il compito principale di "riparatore".</p> <p>"U Scarparu" : Calzolaio, colui che costruiva scarpe su misura che non si dovevano <i>distrudiri</i> mai. La qualità delle scarpe era legata alla flessibilità, leggerezza e cuciture a mano. La durata era legata all'abilità nel riparare le scarpe, risuolatura, e ricucire le parti squarciate. Gli attrezzi usati erano: delle forme in ferro e in legno di varia dimensione che servivano per dare forma alle scarpe, un coltello affilatissimo "<i>u trincettu</i>", il martello dalla forma caratteristica, tenaglia, lesina, raspa, spago, aghi, colla, cera, pece, vetro per levigare le soles, e tutta una serie di piccoli chiodi "<i>a siminzedda</i>", il tutto sparso su un basso tavolo da lavoro "<i>a vanchidda</i>". Spesso il cliente si toglieva la scarpa da riparare aspettando sul luogo il completamento del lavoro di riparazione.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Gastronomia	gelato alla frutta
manufatti	Del legno
<i>Feste:</i>	Capricci d'Autunno della Valle del Nisi (domeniche di novembre, stabilite di anno in anno) Festa SS. Annunziata (25 marzo)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



COMUNE DI FLORESTA

Comune del Comprensorio Nebroideo e del Parco fluviale dell'Alcantara (sorgente Monte Calarvello, 1.378 m. s.l.m.)

<p>Sindaco: (Comm. Straordinario): Giuseppe Torre Abitanti: florestani 441- (istat 2021) Indirizzo: Via Umberto I, 115 – 98030 Centralino: 0941.662036 – fax 0941.662266 Sito istituzionale: www.floresta.gov.it Coord. geogr.: 37° 59' 18,96" N 14° 54' 39,60" E Altitudine: 1.275mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Anna (26 luglio) <i>Origini:</i> Ubicato sui Nebrodi Orientali, sullo spartiacque tra mar Tirreno e mar Ionio, è il più alto comune di Sicilia. Conosciuto fino a poco tempo addietro come Casal Floresta, il paese sembrerebbe risalire al periodo romano di colonizzazione della Sicilia, quando l'attuale sito urbano era originariamente occupato da una fitta foresta i cui alberi ad alto fusto erano assai richiesti dai romani per impiegarne il legname nella costruzione di navi ed imbarcazioni. La tradizione però vuole che la fondazione di Casal Floresta deriverebbe da un eseguo gruppo di banditi e fuggiaschi i quali, nel XVII secolo, pur di scampare alle truppe di polizia spagnola di stanza in Sicilia, si inoltrarono tra gli intricati boschi del luogo dove formarono una comunità in grado di sopravvivere con i propri mezzi. Mancano tuttavia notizie certe sulle origini della piccola cittadina. <i>Etimologia:</i> Sembra derivare da un'alternanza del termine latino "Foresta". Un'altra ipotesi meno accreditata, ricollega il nome all'espressione latina "Flos aestatis" ovvero Fiore d'estate. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> cerealicoltura, orticoltura, viticoltura, ulivicoltura, agrumicoltura, frutticoltura (mela "delizia rossa"), foraggi, frumento, nocciole. <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini, caprini, equini, avicoli (suino nero)</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Chiesa Madre di S. Anna In località "Acqua Santa" è presente un pozzo naturale di acqua sulfurea di cui alcune sono endemismi florestani</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

COMUNE DI FLORESTA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Il territorio di Floresta più che alle colture si presta all'allevamento del bestiame e l'attività armentizia rappresenta la principale fonte di reddito. Ciò ha consentito la tradizionale attività della lavorazione artigianale dei prodotti lattiero-caseari e il mantenimento degli antichi mestieri connessi.</p> <p>Vaccaru: Antico mestiere di colui che si dedica all'allevamento delle vacche, avendo cura dell'alimentazione, della pulizia e della mungitura.</p> <p>L'allevamento dei bovini è il mestiere più antico praticato; Tale attività ha una lunga tradizione scandita dal ritmo delle stagioni infatti gli allevatori trascorrevano il periodo primaverile ed estivo nei pascoli locali, mentre durante i mesi invernali, caratterizzati da abbondanti nevicate, facevano la transumanza e trasferivano le mandrie in zone più calde, le "marine". L'allevamento era finalizzato alla produzione di formaggi, in particolare ricotta fresca, stagionata, infornata, e la nota provola florestana. Nel tempo questo mestiere si è andato perdendo, sono pochi oggi gli allevatori rimasti a Floresta che giornalmente lottano contro tutte le difficoltà del momento per mantenere vivo questo mestiere.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	provola (con limone, cavadruzzi), castrato ricotta funghi (800 specie censite) fragole fragoline di bosco castagne
Manifatturiero	lavorazione prodotti lattiero-caseari lavorazione del ferro, del rame e dell'ottone
<i>Feste:</i>	Festa di S. Anna Festa di primavera (20 maggio) Giornata delle verdure spontanee (Museo della Civiltà Contadina) Ottobrando (7-28 ottobre) Sagra dei Funghi (ottobre)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



FONDACHELLI FANTINA

Territorio compreso fra i monti Peloritani e i Nebrodi

<p>Sindaco: Marco Antonino Pettinato Abitanti: fondachellesi/ fondachesi 983 (istat 2021) Indirizzo: via Col. Mastroeni – 98050 Centralino: 0941.651001 – fax 0941.651239 Sito istituzionale: www.comune.fondachellifantina.me.it Coord. geogr.: 37° 59' 8,88" N 15° 10' 33,60" E Altitudine: 703 m. s.l.m.</p>	<p><i>Santo patrono:</i> SS. Angeli custodi – seconda domenica di luglio e 2 ottobre SS. Madonna della Provvidenza – 8 settembre. <i>Origini:</i> Collocata tra Novara e Francavilla di Sicilia, all'estremo limite dei monti Peloritani. I monti che la circondano formano una grande conca dentro cui si apre il letto del torrente Patri. Il centro sorse nel territorio di Novara di Sicilia e ne fu frazione fino al 1950 anno in cui divenne comune autonomo. Quindi seguì le sorti e le vicende storiche di Novara appartenendo alla famiglia Palizzi fino al 1353 e poi ai Gioeni. Durante la dominazione svevo-normanna alcune popolazioni dell'Italia settentrionale si stabilirono nel paese e traccia della loro permanenza si rinviene nel dialetto "gallo-italico". Il comune ha subito profondi cambiamenti dovuti all'azione di devastanti alluvioni che hanno cancellato intere borgate. <i>Etimologia:</i> Chiamata anticamente Canneto, il nome del paese deriva dal termine Fondaci, proveniente dall'arabo Funduq che significa "Casa Magazzino". L'apposito Fantina è di origine incerta. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> foraggi, noccioli, agrumi, orticoltura, ulivi, viticoltura da mosto, frutta secca, cereali. – legname. <i>Allevamenti:</i> bovini, ovini, suini, equini, caprini, avicoli <i>Aziende agrituristiche:</i> "LA VALLE DELLA LUNA" – C/da Serromonica – di Soc. Casale La Rocca s.r.l. di Pettinato Adolfo</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

FONDACHELLI FANTINA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>In passato, quando il gas non aveva ancora fatto la sua comparsa nelle abitazioni, il carbone era uno dei pochi combustibili con cui l'uomo poteva riscaldarsi e cuocere il cibo. La necessità di reperire questo materiale, utile ai bisogni primari della vita, ha introdotto l'uomo a praticare il mestiere del carbonaio.</p> <p>"U Cabbunaru": Con questo termine si indicava sia il produttore ma anche il venditore di carbone. La produzione del carbone non era semplice e durava parecchi giorni. Dopo la raccolta della legna e la sistemazione in appositi fossati tramite una struttura particolare, a forma conica, essa veniva ricoperta di terra in modo da eliminare quanto più possibile aria per far in modo che dopo l'accensione del fuoco la cottura trasformasse la legna in carbone. La combustione durava parecchi giorni, alla fine dei quali, dopo aver utilizzato l'acqua per lo spegnimento finalmente il carbone poteva essere messo nei sacchi. Il mestiere del carbonaio era diffuso in quasi tutta la Sicilia, anche se principalmente nelle zone boschive. Dopo la fabbricazione il carbone veniva venduto in sacchi trasportati per le strade da un carretto trainato da bestie da soma.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Gastronomia:	produzione formaggi salmorigano
Manifatturiero:	lavorazione del marmo
<i>Feste:</i>	Fiera del bestiame (22 giugno) Festa dei SS. Angeli custodi (II domenica luglio) Festa della Madonna della Provvidenza (8 settembre) Sagra del formaggio (4-7 settembre)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

FRANCAVILLA DI SICILIA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Prima della nascita dei trasporti meccanici, ogni cosa veniva trasportata grazie al carretto (uno dei principali simboli della Sicilia), a sua volta trainato da muli o da cavalli. L'autista o per meglio dire il conducente era</p> <p>"U Carritteri": Chi guida il carro o carretto. Il carrettiere era un trasportatore di merci varie e svolgere questo lavoro comportava molto coraggio. Si viveva per strada, in quanto i viaggi potevano durare anche parecchi giorni e soprattutto i disagi erano notevoli. Generalmente lavorava conto terzi, raramente in proprio (comprando e rivendendo egli stesso la merce). Con il passare del tempo insieme alle merci il carretto servì anche per il trasporto delle persone; per questo spesso esso veniva abbellito e decorato. La decorazione dipendeva dalla ricchezza del proprietario: in base ad essa si poteva avere un maggiore o un minore abbellimento.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vini insaccati dolciumi olii conserven
Gastronomia:	braciolettine
Manifatturiero:	ricami vasellame ferro battuto
<i>Feste:</i>	carnevale dell'Alcantara (A cianciutadu re cannaluari) Sacra rappresentazione del Venerdì Santo Rievocazione medioevale (agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



GAGGI

Comune del Parco Fluviale dell'Alcantara

<p>Sindaco: Giuseppe Cundari Abitanti: gaggesi 3116 (istat 2021) Indirizzo: Via Regina Margherita, 84/A – 98030 Centralino: 0942.47160 – fax: 094247703 Sito istituzionale: www.comunegaggi.it Coord. geogr.: 37° 51' 37,80" N 15° 13' 23,16" E Altitudine: 106 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> San Sebastiano (20 gennaio) <i>Origini:</i> Il borgo venne presumibilmente fondato dai musulmani nel secolo IX e fu in seguito dominato dagli svevo-normanni. Durante occupazione normanna fu donata da Ruggero II al Monastero di Savoca. Successivamente, fino al 1639 fu frazione di Taormina. Biagio De Stucches Corvaja, marche, nobile di Messina, fu uno dei padri fondatori.</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Gole dell'Alcantara Antico borgo Cavallaro Chiesa SS. Maria Annunziata (XVII sec.) Chiesa di San Sebastiano Palazzo del Marchese di Schisò (XVI sec.) Vecchio Carcere.</p> <p><i>Etimologia:</i> Esistono alcune ipotesi sull'etimologia del nome originario di Gaggi, Kaggi. Per alcuni studiosi deriverebbe dall'arabo Haggiag che significa "pellegrino della Mecca", mutato in periodo normanno in Scaggi e in seguito Kaggi, denominazione che mantenne fino al 1939.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> viticoltura, ulivicoltura, agrumicoltura, frutticoltura, cerealicoltura <i>Allevamenti:</i> Ovicaprini, Bovini</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

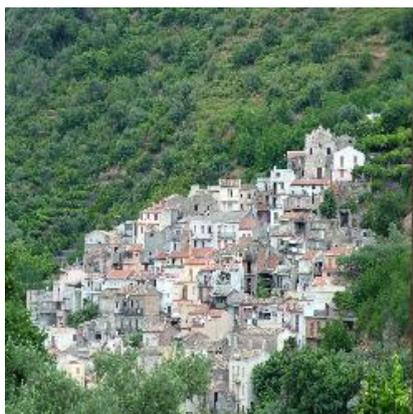
GAGGI

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Usando delle canne verdi e ancora tenere, confezionava panieri di diverse dimensioni <i>panara</i> e <i>panareddi</i>, <i>ceste carteddi</i>, <i>canestri gistri</i> e, usando, invece, le foglie tenere della palma nana, realizzava <i>coffi</i>, <i>zimmila</i>, <i>scupi</i> e <i>scuparini</i>.</p> <p>“U Cartiddaru o panararu”: cestaio, facitor di ceste, panieri e simili, intrecciando verghe di ulivo, castagno, vimini, liste di canne. <i>Cartedda</i> (corba) era la cesta con manici da potersi trasportare, <i>U cartidduni</i> era una delle ceste più grandi, utilizzata per il trasporto dell’uva dalla vigna al palmento. Il rivestimento delle damigiane di vino e olio richiedeva particolare attenzione perché bisognava rispettare la forma del contenitore ed assicurare robustezza dovendo sostenere un peso che superava i 50 kg. <i>“ntrizzari”</i> canne e giunchi era abilità comune a tanti contadini che vi si dedicavano nei momenti di calo delle attività agricole.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Gastronomia:	carciofi alla villanella
Manifatturiero:	lavorazione terracotta e marmi
<i>Feste:</i>	Festa Santo patrono (20 gennaio) Estate gaggesi (15 luglio- 30 agosto)
Arte cultura e musica	Kermesse Alcantara (degustazione prodotti locali) Carnevale estivo

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



ITALA

Comune del Comprensorio dei Peloritani
Borgo medioevale

<p>Sindaco: Avv. Antonino Crisafulli Abitanti: italesi 1508 (istat 2021) Indirizzo: Via Umberto I – 98025 Centralino: 090.952155 – fax: 090952116 Sito istituzionale: www.comuneitala.it Coord. geogr.: 38° 3' 7,92" N 15° 26' 19,68" E Altitudine: 210 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> Madonna della Lettera (3 giugno) <i>Origini:</i> No si hanno molte notizie sulle origini del centro, sappiamo che la sua fondazione risale ad un'epoca più remota del periodo normanno. <i>Etimologia:</i> Il nome della cittadina deriva da "Vitulia" l'antica denominazione della costiera ionica che va da Messina a Taormina e che significa "terra dei vitelli", animali che in questa zona erano sacri al dio Sole. Secondo lo storico Giuseppe Costanzo Buonfiglio, il nome "Itala" deriverebbe dal suo mitico fondatore "Re Italo", figlio di <i>Enotro</i> (da cui la popolazione degli <i>Enotri</i>) <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> agrumicoltura, ulivicoltura, viticoltura, orticoltura, cerealicoltura, frutticoltura <i>Allevamenti:</i> bovini, caprini <i>Aziende agrituristiche:</i> "IL CASTAGNETO DI ANGELO" C/da Castagneto – di Dattila Valerio</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Chiesa arabo-normanna Santi Pietro e Paolo (1093) Chiesa e convento di S. Venera (epoca '600) Chiesa della Madonna del Pilar (del piliero) (derivazione spagnola) Chiesa della Madonna della Catena (XVI sec.)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

ITALA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>La panificazione inizia con la preparazione del lievito, la sera prima del giorno stabilito per fare il pane. Si scioglie con acqua calda, in un certo quantitativo di farina, un pezzo di pane lievitato conservato dalla panificazione precedente o prestato da una vicina, ottenendo una pasta morbida che si lascia fermentare, avvolta nei panni di lana, durante tutta la notte.</p> <p>“U Panitteri”: Il mestiere del panettiere, antico per definizione, era ed in molti casi è ancora molto faticoso. Solitamente la notte, mentre tutti dormono, il panettiere si alzava dal letto e andava al lavoro per far avere già di buon mattino il pane a tutte le famiglie. Seguendo le tradizionali ricette versava in un grande contenitore la farina, il lievito, a volte lo strutto, l'acqua e un po' di sale. Dal difetto, o dalla bontà dei lieviti dipendeva la buona o cattiva qualità del pane. Quando l'impasto era pronto iniziava a lavorare con le mani la pasta fino a renderla più compatta. L'impasto veniva schiacciato con i pugni, allargato, riunito, girato e rigrato molte volte. Infine dall'impasto se ne staccava un pezzo, lo si modellava e ad esso si dava la forma di pagnotta. I 'panetti' venivano sistemati su delle tavole e protette con teli perché lievitassero bene. Dopo qualche ora, al momento giusto, venivano infornati con lunghe palette di metallo e aste di legno.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vino, olio, formaggi, liquore amarena
Gastronomia:	l'Amarena (vino liquoroso: ciliegie amarena, bucce d'arancia, carrube e amarene di vite)
Manifatturiero:	costruzione di nasse (fraz. Itala Marina) Lavorazione del legno
<i>Feste:</i>	Sagra del pane (giugno) Festa di S. Giacomo Apostolo (24 luglio) (fraz. Itala Marina) Festa Madonna della Lettera (3 giugno)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



LETOJANNI

Comune della costa ionica messinese

<p>Sindaco: Alessandro Costa Abitanti: letojannesi – 2722 (istat 2021) Indirizzo: Via Vittorio Emanuele, 115 – 98037 Centralino: 0942.657300 – fax: 0942.36048 Sito Istituzionale: www.comune.letojanni.me.it Coord. geogr.: 37° 53' 37,32" N 15° 19' 12,00" E Altitudine: 5 mt s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Giuseppe (19 marzo) <i>Origini:</i> Si hanno poche notizie sulle origini, si sa che fino alla metà del XVIII rimase sotto la giurisdizione della città di Gallodoro. Tuttavia l'odierna cittadina potrebbe occupare il posto della città greca di Lethaios divenuta Letum Ianum con l'avvento dei romani. Da qui passava la strada Consolare Valeria, così denominata perché fatta realizzare dal console romano Valerio ma non si conosce la localizzazione del sito originario. Il "nuovo" insediamento di Letojanni sorse attorno al 1650, quando Francesco Reitano, marchese di Gallodoro, vi fissò la sua dimora costruendo un sontuoso palazzo. Con l'abolizione del feudalesimo (1812) e la costituzione dei comuni (1816), Gallodoro divenne comune autonomo e Letojanni era una sua piccola frazione fino a quando, con il passaggio della strada litoranea e della ferrovia (1866) si popolò incrementando la sua espansione.</p> <p><i>Etimologia:</i> Altre fonti dicono che potrebbe trattarsi di un misto di latino e di arabo. Il toponimo deriva dal latino <i>Laetum</i>, ossia "abbondante" e dall'arabo Ayn, che vuol dire "sorgente".</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> viticoltura, olivicoltura, agrumicoltura, frutticoltura</p> <p><i>Allevamenti:</i> ovini, caprini</p> <p><i>Aziende agrituristiche:</i> "CAPRINO CESARE" – C/da Blandina – di Caprino Cesare</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Duomo di S. Giuseppe Palazzo Silipigni Palazzo Garufi Palazzo Durante</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

LETOJANNI

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>L'arrotino è una professione artigiana che consiste nella molatura o affilatura delle lame. Tempo fa gli arrotini svolgevano anche l'attività di ombrellai e riparavano gli ombrelli ed i meccanismi di apertura e chiusura, nonché gli esoscheletri deperiti o bloccati degli stessi.</p> <p>"Ammula fòbbici e cuteddi": Arrotino, figura tipica che andava in giro con una bicicletta su cui era montata una mola (pietra abrasiva), opportunamente collegata ai pedali mediante una cinghia, che funzionava solo quando la bicicletta era sollevata su un cavalletto in ferro. Sopra la mola vi era collegata una scatola piena d'acqua e fornita di un rubinetto che gocciolando continuamente impediva alle lame da affilare di diventare roventi. I coltelli, le accette, le roncole, le forbici ed altri attrezzi da taglio affidati all'<i>ammola fòbbici</i> venivano restituiti affilati come rasoi.</p> <p>Questo lavoro originariamente veniva svolto con un trabiccolo a ruota, molto pesante ed ingombrante. Di fatto quella che una volta era vista come una figura quasi folcloristica ad oggi è un'attività che richiede ottime conoscenze tecniche e capacità manuali.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Turismo:</i>	bellezze naturalistiche e paesaggistiche
<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	olio, vino
Gastronomia:	piatti a base di pesce, granite, gelati, meringati, pasticceria tipica regionale e provinciale
Manifatturiero:	lavorazione marmi
<i>Feste:</i>	Processione a mare di S. Giuseppe (festa del mare) (I domenica d'agosto) con sagra del pesce e dell'anguria
	Sfilata carretti siciliani
	Fuochi artificiali in mare (I domenica d'agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



MESSINA

<p>Sindaco: Cateno De Luca (dimesso) Abitanti: messinesi - 225.546 (istat 2021) Indirizzo: Piazza Unione Europea - 98122 Centralino: 090.7721 - fax 090.716251 Sito istituzionale: www.comune.messina.it Coord. geogr.: 38°11'39,8" lat. N 15°33'1,80" long. E Altitudine: 3 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> Madonna della Lettera (3 giugno) <i>Etimologia:</i> Dankle o Zankle I Siculi le diedero il nome di Zancle, termine che significa "falce" per la forma del porto naturale. Il nome <i>Messene</i> fu dato alla città in età greca da <u>Anassila</u>, tiranno di <u>Reggio</u>, quando vi insediò dei profughi provenienti dalla <u>Messenia</u> agli inizi del <u>V secolo a.C.</u> <i>Messana</i> in età <u>romana</u>. <i>Origini:</i> Fondata dai Siculi, Venne ripopolata in età pre-greca e greca fino ad <u>Anassila</u>, da coloni greci con il nome di <i>Messene</i>, nome che fu dato alla città in età greca appunto da <u>Anassila</u>, tiranno di <u>Reggio</u>, quando vi insediò dei profughi provenienti dalla <u>Messenia</u> agli inizi del <u>V secolo a.C.</u> In età <u>romana</u> <i>Messana</i>, raggiunse l'apice della sua grandezza fra il tardo Medioevo e la metà del XVII secolo, quando conteneva a Palermo il ruolo di capitale del Regno di Sicilia. Nel <u>1678</u>, dopo una storica <u>rivolta antispagnola</u> che comportò l'annientamento della sua classe dirigente, fu messa a ferro e fuoco. Nel 1783 venne gravemente danneggiata da un <u>terremoto</u>. Fu <u>assedata</u> durante la <u>rivoluzione siciliana del 1848</u> contro <u>Ferdinando II di Borbone</u>, subendo gravi danni.</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Piazza Duomo e Duomo; Chiesa SS. dei Catalani; Chiesa SS. Maria degli Alemanni; Palazzo Calapaj - D'Alcontres; Monte di Pietà; Sacriario Cristo RE; Galleria Vittorio Emanuele III; Teatro Vittorio Emanuele II; Fontana del Nettuno; Fontana di Orione, del Montorsoli (piazza Duomo); Madonnina del Porto; Palazzo Zanca; Santuario della Madonna di Montalto; Lo stretto di Messina; Il Museo Regionale; Le spiagge.</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

MESSINA

	<p>Nel <u>1908</u> un <u>disastroso terremoto</u> distrusse la città quasi per intero, provocando la morte di circa metà della popolazione.</p> <p>Ricostruita a partire dal <u>1912</u>, spesso in <u>stile Liberty</u>, la città moderna si presenta con una maglia ordinata e regolare di vie ampie e rettilinee in direzione nord-sud.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> Agrumi, Vite (da cui si producono ottimi vini rossi e bianchi tra cui i DOC Faro); Birra (DOC 15, e Birra dello Stretto). Latte e suoi derivati.</p> <p><i>Allevamenti:</i> Bovini, Ovini</p> <p><i>Aziende agrituristiche:</i> "S. PLACIDO IN SILVIS" C/da Vecchio – Giampileri – di Bonfiglio Andrea; "AGRITURISMO EREMO" C/da Curria – Larderia – Ettore Magazzù.</p>
--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

MESSINA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>A Messina lo sviluppo dell'Opera dei Pupi risale alla seconda metà del 1800. Le tracce più antiche sono gli scritti che parlano in quegli anni delle tre grandi città della Sicilia (Messina, Palermo e Catania) dove si avvia il processo di evoluzione dell'Opera dei pupi attraverso i primi teatri stabili.</p> <p>“U Puparu”: Era l'artista-artigiano, vero fulcro dell'Opera dei Pupi. Alle sue dipendenze lavoravano almeno due aiutanti-apprendisti e richiedeva la collaborazione del fabbro-ferraio per le armature dei pupi, del pittore per cartelloni e decorazioni, dello scrittore di dispense da cui trarre i copioni. Spesso era aiutato dalla famiglia. Il pupo siciliano si differenzia per caratteristiche in base alla tipologia di costruzione. Nella zona del messinese ad es. era alto 110 cm. E tipica era la cromatura delle armature dei pupi, così come l'interazione con il pubblico con alcuni personaggi nel corso dello spettacolo. I materiali utilizzati per la costruzione dei pupi erano il legno per lo scheletro, l'ottone, il rame e il lamierino per le armature, tessuti e paglia sintetica per le imbottiture, ferri d'acciaio e spaghi per i sostegni.</p> <p>Il Teatro dell'Opera dei Pupi, nel 2008, è stato inserito nel <i>Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco</i>.</p> <p>Tuttavia, quest'arte cominciò ad essere abbandonata dopo gli eventi bellici. Il progresso tecnico, in particolare la televisione, ha allontanato molti siciliani da queste esibizioni e le difficoltà economiche hanno influito su questa forma teatrale tradizionale. Oggi il teatro dei <i>pupi</i> è uno spettacolo prettamente di nicchia, riservato a pochi amatori, alle scuole, ai turisti, o protagonista di speciali rassegne teatrali.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

MESSINA

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	prodotti tipici conservieri; mitilicoltura; pasticceria; gelateria; gastronomia; produzioni vinicole; birrifici; caseifici.
Ceramica	
Ferrobattuto	
Meccanica	
Arredamento manifatturiero	
<i>Feste:</i>	Manifestazioni culturali, folkloristiche e religiose (agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



MIRTO

Comune del Comprensorio Nebroideo
Borgo medioevale

<p>Sindaco: Maurizio Zingales Abitanti: mirtesi - 911 (istat 2021) Indirizzo: Via Ugo Bassi – 98070 Centralino: 0941.919226 – fax: 0941.919404 Sito istituzionale: www.comune.mirto.me.it Coord. geogr.: 38° 5' 8,52" N 14° 45' 8,28" E Altitudine: 428 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Tecla di Iconio (24 settembre) <i>Compatroni:</i> S. Alfio, Filadelfio, Cirino <i>Etimologia:</i> Il nome del paese deriva dal greco Myrtos, che indica appunto la pianta del mirto. <i>Origini:</i> Fondato in età medievale. Nel XIV secolo durante la dominazione aragonese, fu sotto la giurisdizione della Curia vescovile. In seguito appartenne a diversi feudatari: Angelotto di Larcan, Riccardo Filangeri, Antonio Branciforte,ect. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> agrumicoltura, orticoltura, ulivicoltura, viticoltura, nocciolicoltura <i>Allevamenti:</i> bovini, ovini, caprini, suini, equini ed avicoli. <i>Colture ed allevamenti del passato:</i> piante di mirto, allevamento del baco da seta <i>Aziende agrituristiche:</i> “ARMO DEGLI ULIVI” – C/da Facciocapri – di Soc. Nebros Prod. Biol. Piraino Luisa “AZ. AGR. PAPARONI” di Giancarlo Paparoni e C. – C/da Contura – di Soc. Agr. Paparoni – Giancarlo Paparoni e C.</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Chiesa di Maria SS. Assunta Chiesa di S. Nicola (periodo bizantino) Chiesa di S. Maria del Gesù (XVI sec.) Museo del costume e della moda siciliana Museo delle Memorie Chiesa di S. Alfio (XVII sec.)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

MIRTO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>“A ricamatrici”: La ricamatrice era una signora che insegnava alle giovani ragazze del popolo l'arte del ricamo. Le ragazze si cucivano a mano il corredo per il matrimonio, imparando da persone che svolgevano il mestiere. Le lezioni di ricamo si tenevano specialmente nei mesi caldi sull'uscio dei pianterreni. Si parla di pizzi, merletti e lavori all'uncinetto.</p> <p>Lo identifichiamo immediatamente con la figura femminile per eccellenza, ben vivida nel nostro immaginario della Sicilia più tradizionale.</p> <p>Fortunatamente questo antico mestiere continua ancora a sopravvivere, anche se ormai sono poche le donne che conoscono l'arte del ricamo questa continua ad essere tramandata (soprattutto grazie alle nostre nonne) e si spera non venga dimenticata. Le ricamatrici per professione lavoravano su commissione, soprattutto biancheria per i corredi delle giovani nubili del paese, ma anche tende e arredi.</p> <p>Ogni giorno la loro casa era frequentata da giovani donne, solitamente dall'età compresa tra i 14 e i 18 anni.</p> <p>Le ragazze si recavano lì per imparare il mestiere e la ricamatrice veniva chiamata “maestra”.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

Mirto diede i natali al celebre botanico Francesco Cupani.

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vino, olio, ricotta
Manifatturiero:	lavorazione del marmo Lavorazione della canna (cestini e canestri)
<i>Feste:</i>	Festa di S. Tecla (23-24 settembre) Festa dei Tre Santi: Alfio, Filadelfio, Cirino (10 maggio) Sagra del Mirto (prima settimana di agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



MOIO ALCANTARA

Comune del Parco Fluviale dell'Alcantara

Comune del Patto Territoriale "Valle dell'Alcantara"

<p>Sindaco: <bruno Pennisi Abitanti: mojesi – 675 (istat 2021) Indirizzo: Piazza Municipio, 1 – 98030 Centralino: 0942.963014 – fax: 0942.963003 Sito istituzionale: www.comune.moioalcantara.me.it Coord. geogr.: 37° 54' 3,96" N 15° 3' 8,28" E Altitudine: 535 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Giuseppe (II domenica di maggio) <i>Etimologia:</i> Il nome della cittadina proviene dal latino <i>Modium</i> che significa "moggio" e probabilmente si riferisce alla forma particolare del monte sotto il quale è ubicata. L'apposito, aggiunto per distinguerla dalle altre Mojo presenti nelle province di Salerno e Bergamo, deriva dall'omonimo fiume dal quale è bagnata.</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Chiesa Maria SS. delle Grazie (1652) Museo etnografico Itinerario naturalistico-paesaggistico sul fiume Alcantara Sentiero del Vulcanetto (piccolo cono eruttivo)</p> <p><i>Origini:</i> Le prime notizie sull'esistenza del borgo risalgono al 1400 quando apparteneva a Tommaso Tortorici, al quale era stato ceduto dai sovrani aragonesi. In seguito, nel XVII secolo fu possesso della famiglia feudale dei Lanza. Nel 1928 fu incorporato nel comune di Malvagna con la denominazione di Lanza, che mantenne fino al 1947 quando ottenne nuovamente l'autonomia municipale.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> frutticoltura (pesche), ulivicoltura, viticoltura, orticoltura, agrumicoltura</p> <p><i>Allevamenti:</i> bovini, ovini, suini, caprini, equini, avicoli</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

MOIO ALCANTARA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Di fatto, con il tempo e per via della costante pressione, la fibra tessile dei materassi si infeltriva perdendo volume oltre che morbidezza. A questo punto entrava in gioco questo esperto, non raro in Sicilia.</p> <p>“U Cardaturi”: Mestiere molto curioso, legato alla separazione attraverso l’uso del cardo (pettine) della parte più grossa da quella fina di alcuni materiali come il lino, la canapa o la lana. L’abilità del cardatore consisteva nel disfare i grumi della lana dei materassi; infatti la lana, invecchiando, perdeva il proprio volume e la propria morbidezza originaria. Grazie alla sua macchina cardatrice (<i>u scardaturi</i>) si piazzava o all’interno di un cortile o lungo la strada e, dopo aver scucito il materasso o il cuscino che gli veniva portato, ne tirava fuori la lana e la inseriva all’interno della macchina; dopo tale operazione la lana, diventata soffice e senza grumi veniva rimessa all’interno del materasso che, a sua volta, veniva ricucito utilizzando dei grossi aghi. Stessa operazione faceva per i cuscini.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	confettura (pesca), vino, olio
Gastronomia:	gelati alla pesca, granite di pesca, dolci alla pesca, confetture
Manifatturiero:	lavorazione del legno Lavorazione del ferro battuto Attività artigianali del passato: - tessitura del lino, - lavorazione della lana.
<i>Feste:</i>	Fiera del bestiame (ultima settimana di settembre) Sagra delle pesche (II domenica di agosto) Festa del SS. Crocifisso (ultima domenica di settembre)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



MONTALBANO ELICONA

Comune del Comprensorio Nebroideo
Bellissimo borgo medioevale (fra i 90 più belli d'Italia)

<p>Sindaco: Filippo Taranto Abitanti: montalbanesi – 2054 (istat 2021) Indirizzo: Piazza Maria SS. della Provvidenza - 98065 Centralino: 0941.679012 – fax: 0941.679597 Sito istituzionale: www.comune.montalbanoelicona.me.it Coord. geogr.: 38° 1' 32,52" N 15° 0' 48,60" E Altitudine: 920 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> San Nicola di Bari (6 dicembre) <i>Etimologia:</i> E' possibile una probabile derivazione dai nomi latini mons albus con riferimento ai monti innevati o dai nomi arabi al bana, dal suggestivo significato di "luogo eccellente" L'appellativo Elicona risale alla colonizzazione greca. Durante il periodo della colonizzazione (VII – VIII sec. a.C.), i Dori, pensando al mitico monte delle Muse, chiamarono <i>Helikon</i> un sito coincidente con l'altura su cui sorge il borgo medioevale ed un torrente vicino il cui andamento tortuoso giustifica l'appellativo. <i>Origini:</i> Le prime notizie sull'esistenza del borgo risalgono al sec. XI, quando risultava possesso demaniale. Nel 1232 si rivoltò contro Federico II di Svevia, parteggiando per il Papa insieme agli altri centri. Successivamente appartenne a diversi feudatari: Matteo Palizzi – 1350, Vinciguerra d'Aragona – 1359, Lancia – 1396, Romano Colonna, Bonanno 1587: <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> cerealicoltura, orticoltura, ulivicoltura, viticoltura, agrumicoltura, frutticoltura <i>Allevamenti:</i> bovini, ovini, caprini, suini, equini, avicoli</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Basilica di Maria Assunta (XVII sec.) Castello prima normanno-svevo poi aragonese (Federico II D'Aragona ne fece la sua residenza estiva) Santuario Maria SS. della Provvidenza Megaliti di Argimosco (manufatti preistorici, rappresentano la "Stonehenge siciliana") Cubburi (piccole costruzioni rurali, alcuni antichissimi sono costruzioni pre-elleniche, altri manufatti arabi) Chiesa dello Spirito Santo (XIV sec.) Chiesa di S. Caterina (XIV sec.) Chiesa di S. Sebastiano (XIX sec.)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

MONTALBANO ELICONA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p>*</p> <p>Molto sviluppata nei tempi passati, la pastorizia da sempre prodotti molto richiesti e genuini. Latte formaggio, ricotta e tanti derivati ed interessante rimane vedere il modo di preparazione e della lavorazione.</p> <p>"U Picuraru": Pecorajo, guardiano delle pecore, più in genera ledi persona dedicata all'allevamento degli ovini, che si occupava dell'alimentazione, pulizia, mungitura e cottura del latte per la produzione dei suoi derivati. In maniera riduttiva si indicava così la persona chiamata a sorvegliare le pecore durante le fasi di accompagnamento al pascolo e relativo rientro all'ovile (<i>mannara</i>). Questo lavoro veniva spesso affidato ai ragazzi.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	<p>pane (pregevole), vino, olio, formaggi, confetture, conserven di ortaggi, granita, gelato, dolci e mostarda di ficodindia.</p>
<i>Feste:</i>	<p>Festa della Madonna della Provvidenza (24 agosto) Festa di S. Nicola (6 dicembre) Feste aragonesi (revival medioevale del XIV sec.) (agosto) Sagra del ficodindia (9 settembre) Sagra del pane (13 agosto)</p>

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



NASO

Comune del consorzio "Costa Saracena"
Comune del Comprensorio Nebroideo

<p>Sindaco: Gaetano Nanì Abitanti: nasitani o nasensi – 3556 (istat 2021) Indirizzo: Via Marconi, 2 – 98074 Centralino: 0941.961060 – fax: 0941961041 Sito istituzionale: www.comune.naso.me.it Coord. geogr.: 38° 7' 26,76" N 14° 47' 15,72" E Altitudine: 490 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Cono (1 settembre) <i>Etimologia:</i> Il nome della cittadina deriva dal latino Nasus, che significa sporgenza. <i>Origini:</i> greche, la tradizione narra che l'antica Agatirso si ergeva in questo sito grazie alla fondazione attuata da uno dei figli del re dei venti Eolo. Il borgo probabilmente è di origine altomedievale e nel corso dei secoli appartenne a diverse famiglie feudali: ai Blasco, agli Artale Alagona, ai Cadorna, gli Aragona e i Ventimiglia, sotto i quali nel 1572 diventò contea. Successivamente nel 1788 divenne città demaniale per decreto di Ferdinando IV. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> ulivi, viti, cereali, frutteti, agrumeti, orticoltura. <i>Allevamenti:</i> bovini, ovini, caprini, suini, equini, avicoli.</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Chiesa del SS. Salvatore Chiesa di S. Maria di Gesù Convento dei frati Minori Osservanti Chiesa Madre dedicata ai Santi Apostoli Filippo e Giacomo Museo di Arte Sacra Palazzo Giuffrè</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

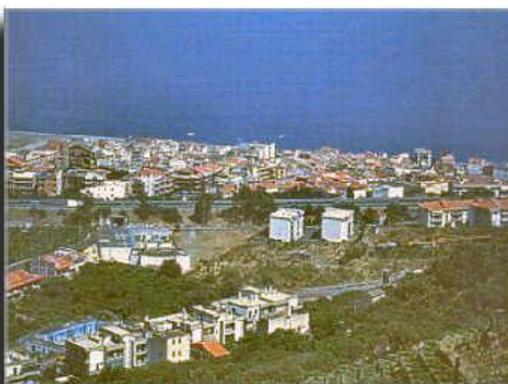
NASO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Un tempo, quando l'uomo disponeva come unico mezzo di locomozione solo degli animali equini e bovini, rivestiva grande importanza il mestiere del sellaio, il quale realizzava appositi dispositivi, chiamati selle, che posti e fermati sulla groppa dei cavalli, permettevano un facile cavalcamento.</p> <p>"U seddaru" realizzava e riparava selle e finimenti equini quali collare, cavezze, morsi, briglie, sottopancia, tirelle e sottocoda e altri finimenti. I principali attrezzi usati da questo artigiano erano la lesina o "suglia", per la foratura delle pelli e del cuoio e per la cucitura dei vari finimenti; i trincetti di varia foggia, specialmente quelli a mezzaluna, per il taglio delle pelli; i martelli piatti, a spigolo arrotondato o a testa tonda, per i diversi tipi di martellatura richiesti; le artigianali pinze per il fissaggio di anelli e borchie; le cesoie; le robuste macchine da cucire con il refe ed infine la colla, la pece nera e le cere lucidanti, e il "muletto", il cavalletto con una morsa di legno, su cui lavorava forando e cucendo con lo spago i finimenti ed i collari. Le selle, che non bisogna confonderle con i basti (quest'ultimi portati dai muli e dagli asini), venivano quindi costruite con un procedimento abbastanza laborioso, che, grosso modo, ancora si ripete.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	olio pregiato (minuta amalfitana), vino, olive in salamoia
Manifatturiero:	selleria (fabbricazione di selle di cavallo) Mascalcia (maniscalco) Attività artigianali scomparse: - lavorazione del lino, - lavorazione della pietra arenaria, - bachicoltura e lavorazione della seta
<i>Feste:</i>	Festa di S. Cono (1 settembre) Festa popolare luminaria (29 giugno) Festa di S. Sergio (c/da Cagnano) Palio degli asini (23 agosto) Festa della Madonna del Buon Consiglio (I domenica di agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



NIZZA DI SICILIA

Comune del Comprensorio geografico dei Peloritani

<p>Sindaco: Antonino Pietro Briguglio Abitanti: nizzardi – 3539 (istat 2021) Indirizzo: Via Umberto I, 376 – 98026 Centralino: 0942.71001 – fax: 0942.7100330 Sito istituzionale: www.comune.nizzadisicilia.me.it Coord. geogr.: 37° 59' 45,60" N 15° 24' 45,72" E Altitudine: 9 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Giuseppe <i>Etimologia:</i> Il nome originario del paese era San Ferdinando in omaggio al re Ferdinando II di Borbone, mutato in quello di Nizza nel 1863 dopo la liberazione dal dominio borbonico ad opera dei Mille, volendo così ricordare col nuovo toponimo la città natale di Garibaldi. L'apposito venne aggiunto in seguito per distinguerla dalla città omonima sita in provincia di Asti (ormai ceduta dallo stato Sabauda alla Francia).</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Chiesa di S. Giovanni Battista (XVII sec.) Chiesa di S. Francesco di Paola (1733) Museo del mare e delle tradizioni popolari Museo del Risorgimento Museo di scienze naturali Galleria comunale Castello d'Alcontres Parco sub-urbano "La rocca di Buticari"</p> <p><i>Origini:</i> colonizzazione greca. Il borgo di origine medievale appartenne a diversi feudatari: a Rocca, ai Marchese e ai principi d'Alcontres. Dopo la costruzione del castello (1656) il centro urbano si sviluppò ulteriormente. Successivamente fu posto sotto la giurisdizione governativa della città di Messina e dal 1929 al 1948 fu frazione di Roccalumenra, acquisendo l'autonomia solo successivamente.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> agrumi di eccellenza (limone Interdonato), viti, ulivi, orticoltura, cereali, frutteti.</p> <p><i>Allevamenti:</i> bovini</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

NIZZA DI SICILIA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Quando si pronuncia il titolo di maestro d'ascia, questo rimbomba come una entità irraggiungibile che si ammanta di mistero: eppure la sua arte prodigiosa è talmente schietta e palpabile che la trovi a portata di mano sulle sponde del nostro mare.</p> <p>"Masru r'ascia": È la generica indicazione di chi lavora il legno per produrre utensili, attrezzi, mezzi di trasporto, giocattoli, carretti ect. L'abilità del maestro d'ascia era la capacità di identificare ciascun tipo di legno basandosi sul colore, sul profumo delle resine, sulle geometrie delle venature, sulla durezza e su altri dettagli legati alla personale esperienza.</p> <p>I maestri d'ascia ancor oggi modellano, plasmano, trasformano il legno da millenni dando vita a costruzioni che ancor oggi solcano il mare. Un'arte che include varie competenze professionali. Chiamato così per il ricorso a quest'arnese con cui in passato sagomava ed adattava il legno ed il ferro.</p> <p>Gli altri strumenti utilizzati per dar vita alle barche erano: la <i>sega a mano</i>, il <i>chianozzo</i> (pialla a mano), il <i>chiano</i> (pialla lunga) e i <i>virrina</i> (i trapani a mano). Una professione antica, nobile e preziosa, un mestiere quasi scomparso, ma che è foriero di storia, folclore e tradizioni da ricordare e preservare. La figura del maestro d'ascia è ancora presente nei cantieri di svariate località italiane</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

NIZZA DI SICILIA

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	essenze agrumarie, confetture di agrumi, miele di zagara di limone Interdonato
Gastronomia:	pasta con le costardelle "Le palle del colonnello" (bignè al limone) Pennette con gamberetti e limone
Manifatturiero:	sfilato siciliano, ricamo
<i>Pesca:</i>	praticata
<i>Feste:</i>	Fiera Festa di S. Giovanni (24 giugno), Festa di S. Giuseppe (19 marzo) Festeggiamenti Madonna Immacolata (agosto) con passeggiata a mare accompagnata da un canto in dialetto (ogni 5 anni) Festa del limone Interdonato (24-26 agosto) Festa dell'Assunta (15 agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



PAGLIARA

Comune delle Valli Joniche dei Peloritani

<p>Sindaco: Sebastiano Antonio Gugliotta Abitanti: paglierini – 1114 (istat 2021) Indirizzo: Via Regina Margherita, 72 – 98020 Centralino: 0942.737168 – fax: 0942.737203 Sito istituzionale: www.comune.pagliara.me.it Coord. geogr.: 37° 59' 11,40" N 15° 21' 37,80" E Altitudine: 200 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Sebastiano (20 gennaio) <i>Etimologia:</i> Il nome originario del paese era Tegurium o Palearia, che deriva probabilmente dal siciliano "Pagghiara", cioè "Capanne col tetto di paglia" <i>Origini:</i> Non si possiedono molte notizie storiche sulla cittadina, si sa tuttavia che il feudo fu fondato in epoca medievale e appartenne al territorio di Savoca sotto la signoria dell'Archimandrita di Messina. Intorno all'anno 1000 dei pastori di Nisi si stabilirono nell'alveo dell'allora torrente Santa Caterina (torrente Pagliara) dove costruirono delle case fatte di paglia e rami, le c.d. "pagliare". <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> ulivi, agrumi <i>Allevamenti:</i> suini <i>Aziende agrituristiche:</i> "NASITA" – C/da Locadi – di Parisi Luca</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Chiesa di S. Sebastiano Chiesa Matrice dei SS. Pietro e Paolo Palazzo Calabrò Palazzo Loteta Chiesa di S. Francesco Chiesa di S. Lucia Chiesa Matrice di S. Giovanni Torre Sollima</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

PAGLIARA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Ancora fino a qualche anno fa era usanza, nelle aree urbane della Sicilia centro orientale, soprattutto a Messina, che nel mese di dicembre i ciaramiddari, in preparazione al Natale, scendessero in città per eseguire la classica sonata pastorale, ovvero la novena davanti ai numerosi altarini e presepi presenti nelle case e nelle vie. Lo strumento era anche richiesto nel corso dell'anno per altre occasioni festive di carattere profano, quali il Carnevale e altre ricorrenze di feste agro-pastorali (tosatura delle pecore, principalmente).</p> <p>"U Ciaramiddaru": suonatore di <i>ciamedda</i>, cornamusa, (Zampogna a paro), strumento musicale a fiato composto di un <i>ùtru</i> (sacca di pelle di capra per la riserva d'aria), <i>u sciuscialoru</i>, ovvero l'insufflatore. I legni che si utilizzano per la costruzione della zampogna vengono tutt'ora tratti dagli alberi da frutto della campagna peloritana (il mandorlo, il sorbo, l'albicocco, l'olivo, etc.) oppure dall'erica, un'essenza vegetale ampiamente diffusa sui contrafforti dei monti peloritani.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	olio, preparati di carne suina
<i>Attrazioni naturalistiche:</i>	escursioni sui monti circostanti
<i>Feste:</i>	Sagra dell'olio d'oliva (Premio l'Oro della Vallata) (dicembre) Sagra del dolce (agosto) Sagra della salsiccia (dicembre) Festa della mimosa (primavera) Raduno dell'artigianato locale (agosto)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



ROCCALUMERA

Comune delle Valli Ioniche dei Peloritani

<p>Sindaco: Gatano Argiroffi Abitanti: roccalumeresi - 3932 8istat 2021) Indirizzo: Piazza Mons. Francesco M. di Francia 98027 Roccalumera Centralino: 0942.744065 – fax: 0942745104 Sito istituzionale: www.comune.roccalumera.me.it Coord. geogr.: 37° 58' 38,28" N 15° 23' 45,60" E Altitudine: 7 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> Madonna del Rosario (7 ottobre) S. Antonio di Padova (13 giugno) <i>Etimologia:</i> Il nome del paese deriva dalle numerose miniere di allume presenti nel territorio, "Rocca dell'allume". <i>Origini:</i> Per tutta la durata del <u>Medioevo</u>, e fino al <u>XVII secolo</u>, il territorio di Roccalumera era diviso tra le due baronie di <u>Savoca</u> e di <u>Fiumedinisi</u>. Più precisamente: la zona meridionale del paese (fino al <i>Piccolo Torrente Pagliara</i>) apparteneva a <u>Savoca</u>, tutto il resto, comprese le borgate di <i>Allume</i> e <i>Sciglio</i> erano sotto la giurisdizione politico-amministrativa di <u>Fiumedinisi</u>. Il primo borgo venne fondato nel 1608 dal cavaliere don Giovanni La Rocca e per tutto il secolo appartenne a questanobile famiglia che ebbe potere giudiziario di vita e di mortese tutti gli abitanti. Successivamente il feudo pervenne alla famiglia Lancia. Nel XVIII secolo circa il paese fu residenza degli Ardoino e infine dei Moncada alla cui famiglia rimase sino all'abolizione dei diritti feudali. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, orticoltura, agrumi (produzione verdelli) <i>Allevamenti:</i> bovini, ovini e caprini</p>
Luoghi da visitare	<p>Chiesa Matrice S. Maria della Catena Chiesa S. Maria del Rosario (XVII sec.) Chiesa S. Michele Arcangelo (XII sec.) Casa di S. Quasimodo Torre Ficara (XII sec.) Antica filanda (XIX sec.)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

ROCCALUMERA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Il termine <i>putia</i>, indicava un luogo, generalmente sulla pubblica via, in cui si esponevano, conservavano o vendevano le merci. In particolare, nel tessuto urbano della <i>polis</i>, le botteghe dei mercanti si trovavano nei luoghi in cui si svolgeva la vita pubblica, le botteghe si trovavano nelle abitazioni degli artigiani, e quindi l'area di lavoro e di vendita si trovava sulla strada. Diffusissima era "a putia du vinu", luogo di ritrovo generalmente maschile, in particolare della classe operaia, sebbene fosse frequentata anche dal qualcuno del ceto medio borghese. Il gestore (sebbene questo termine e questo ruolo siano tutt'oggi in uso) di questo luogo era:</p> <p>"U Putiaru" : Svolgeva un'attività di vendita di merce, più specificatamente <i>N'tà putia du vinu</i> si poteva gustare il quartino di vino (<i>ca cazzusa o senza</i>), <i>u bicchiereddu i zibibbu, a marsala</i> e si potevano consumare pietanze povere a base di verdure o carni varie di taglio secondario (<i>i mussa, carmagnola, a trippa</i>), il tutto accuratamente pulito e bollito accompagnato da cipolla, sale, pepe, nelle più svariate combinazioni. Nella stessa <i>putia</i> gli avventori si riunivano molto spesso per giocare a "<i>patruni e sutta</i>".</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vino, olio, formaggi, dolci
Manifatturiero:	lavorazione del legno Lavorazione del vetro
<i>Feste:</i>	Festa della Primavera (marzo) Festa della Madonna del Carmelo (giugno) Palio e minipalio roccalumerese (tra luglio e agosto) Festa del Folklore e sagra del Verdello (agosto) Festa della Madonna della Catena (settembre) Festa di S. Antonio di Padova (13 giugno) Festa dei Santi Cosmo e Damiano

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



ROCCAVALDINA

Comune del Comprensorio dei Peloritani

<p>Sindaco: Salvatore Visalli Abitanti: roccesi – 1008 (istat 2021) Indirizzo: Via Roma, 3 – 98040 Centralino: 090.9977741 – fax. 090.9977542 Sito istituzionale: www.roccavaldina.gov.it Coord. geogr.: 38° 11' 3,48" N 15° 22' 24,60" E Altitudine: 320 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Nicola di Bari (6 dicembre) <i>Etimologia:</i> Secondo le fonti storiografiche ufficiali, le sue origini sono da collocare nel basso medioevo, con il nome di Rocca. In seguito venne aggiunto Valdina in onore della famiglia aristocratica aragonese che resse il feudo per alcuni secoli. <i>Origini:</i> Secondo la tradizione le origini del paese sono più remote tanto che sarebbe stato uno dei tanti valorosi tribuni romani che si distinsero nelle guerre puniche a fondare il primo nucleo abitato, chiamato Pagus per diventare poi Casale del Conte quando il famoso condottiero Belisario, dopo una memorabile battaglia riuscì a bloccare gli invasori barbarici. Nel 900 i saraceni trasformarono il Casale in “ Rachal Elmerum”. Infine dopo varie vicende fu venduto ai Valdina. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> Orticoltura, agrumi, vite, ulivi, frutteti <i>Allevamenti:</i></p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Antica Farmacia (XVII sec.) Duomo Chiesa dei Cappuccini (1600) Castello (periodo normanno)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

ROCCAVALDINA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Svolgeva la sua attività per le vie del paese, annunciando ad alta voce le ordinanze del Sindaco o del Governo. Si sistemava preferibilmente nei quadrivi, da dove la sua voce poteva arrivare a tutti gli abitanti del quartiere.</p> <p>“U Vanniaturi”</p> <p>La funzione del <i>banditore</i> era indispensabile in un periodo in cui gli avvisi non erano pubblicati attraverso manifesti o giornali. era un personaggio che, girando per le vie del paese, accompagnato o da un tamburo o da una tromba, veniva utilizzato o dalle amministrazioni locali o dalla parrocchia o anche da persone private, per comunicare ai cittadini avvisi, ordinanze, fatti, eventi, spettacoli. La maggioranza della popolazione era allora analfabeta e, quindi, poteva essere informata soltanto a voce. Capitava spesso che si rivolgessero al banditore le persone che avevano smarrito o trovato qualche oggetto. Al tempo il passaparola era l'unico modo per essere a conoscenza dei vari “eventi” accaduti. Solitamente dopo il rullo del tamburo o il suono della tromba il banditore iniziava la “vanniata” con le classiche parole “<i>Sintiti, sintiti, ...</i>”.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
<i>Agroalimentare:</i>	vino, olio
<i>Feste:</i>	Festa del Convito: È una particolare festa in onore di San Nicola e caratterizzata dalla benedizione, sacrificio e banchetto di un vitello. Secondo la tradizione, la festa si tiene ogni 10 anni la prima domenica di agosto e i due giorni precedenti.

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



ROCCELLA VALDEMONE

Comune del Comprensorio dei Peloritani, del Parco Fluviale dell'Alcantara e del Patto Territoriale "Valle dell'Alcantara)

<p>Sindaco: Giuseppe Sparta Abitanti: roccellesi – 580 (istat 2021) Indirizzo: Via Umberto I, 30 – 98030 Centralino: 0942.965007 – fax: 0942.965335 Sito istituzionale: www.comune.roccellavaldemone.me.it Coord. geogr.: 37° 56' 4,20" N 15° 0' 37,80" E Altitudine: 812 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Nicola di Bari <i>Etimologia:</i> Il nome del paese deriva dal latino medievale Roccella, che vuol dire "piccola rocca". L'appellativo invece ha origine da una delle tre circoscrizioni amministrative in cui gli Arabi suddivisero la Sicilia, ossia il "Vallo di Demena" che a sua volta discende dal latino Vallum, cioè vallo, trasformato poi in Valdemone. <i>Origini:</i> Non si hanno molte notizie storiche sulla cittadina, sappiamo che sorse in età normanna e che fu ceduta nel 1296 da Federico II d'Aragona a Damiano Spadafora col titolo di baronia, divenendo in seguito marchesato. Il borgo appartenne a questa famiglia per lungo tempo. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> ulivi, vite, agrumi, cereali, grano , legumi, orticoltura, frutteti, noccioleti. <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini.</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Borgo Duomo S. Nicola di Bari (1400) Chiesa di S. Maria dell'Udienza Palazzo Spadafora (1810)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

ROCELLA VALDEMONE

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>“Aveva una piccola bottega dove c’ era una piccola stanza a piano terra di casa sua. Faceva il suo lavoro per strada o nella piazza del suo paese richiamando i clienti ad alta voce o davanti la strada del cliente. Con vari tipi di paglia, martello, chiodi, raspa e colla riparava le sedie”.</p> <p>“U Siggjaru”: Oltre a confezionare le sedie, riparava quelle sfondate, utilizzando paglia, martello, chiodi, raspa, colla, dello spago e anticamente la <i>curdedda</i>, un tipo di corda realizzata con le foglie più tenere della <i>giummara</i> (palma nana). <i>U siggiaru</i> affittava anche le sedie in occasioni di spozalizi o di feste varie.</p> <p>Quando si occupava di riparare, fornire alla chiesa madre e custodire le sedie per la messa domenicale, d'accordo con il parroco, riscuoteva dai fedeli una piccola ricompensa.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	olio, vino, provole, ricotta, conservate di funghi
Gastronomia:	“Maccaruni cu purtusu” Castrato, asparagi selvatici (Sparacogne) Pane casereccio fritto (U culluruni) Polenta (Frascatari)
<i>Bellezze paesaggistiche e naturalistiche:</i>	notevoli Escursioni vetta della punta di Castelluzzo e Bosco di Malabotta
<i>Feste:</i>	Sagra della ricotta (II domenica di maggio) Festa di S. Maria dell'Udienza e fiera generale (15-16 agosto) Festa di S. Nicola di Bari (6 dicembre)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SAN FRATELLO

Comune del Parco dei Nebrodi

<p>Sindaco: Salvatore Sidoti Pinto Abitanti: sanfratellani – 3379 (istat 2021) Indirizzo: Via Serpi – 98075 Centralino: 0941.794030 – fax: 0941.799714 Sito istituzionale: www.comune.sanfratello.me.it Coord. geogr.: 38° 1' 5,16" N 14° 35' 56,40" E Altitudine: 675 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> Santi Martiri Alfio, Filadelfio e Cirino - 10 maggio <i>Etimologia:</i> Il nome deriva dai re santi fratelli Alfio Cirino e Filadelfio in onore dei quali si tiene qui una festa il 10 maggio di ogni anno. <i>Origini:</i> Già noto in età medievale come San Filadelfo, fu ripopolato, o rifondato durante il dominio <u>normanno</u> della <u>Sicilia</u> da soldati e coloni <u>lombardi</u> provenienti da un'area dell'<u>Italia nord-occidentale</u> compresa tra Cuneo, Asti e Savona. La denominazione del paese, nel <u>dialetto locale galloitalico</u>, è ancora quella medievale di <i>San Frareau</i> (San Filadelfio), tradotto erroneamente in San Fratello, a causa del mutamento fonetico di F(i)ladelphu(m) > Fladellu(m) assimilato a Fratellu(m). <u>Inlatino</u> è <i>Terra Sancti Philadelphii, Sanctus Philadelphus</i>, mentre il nome del più antico <u>insediamento greco</u>, che sorgeva circa due chilometri a nord dell'attuale centro urbano, è <i>Apollonia</i>. <i>Dialecto:</i> Gallo-italico (soldati e coloni longobardi al seguito dei normanni) <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> ulivi (olio a bassa acidità), cereali, foraggi, vite, agrumi. <i>Allevamenti:</i> equini (razza sanfratellana), suini (suino nero dei Nebrodi), ovini, caprini, bovini. <i>Aziende agrituristiche:</i> "IL VENTO DEI TRE SANTI" – C/da Scalonazzo – di Di Giorgio Carmelo</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Santuario dei Santi Alfio, Filadelfio, Cirino (1090) epoca normanna Chiesa del Crocifisso (XV secolo) Chiesa Madre Maria SS. Assunta (1500) Chiesa Maria SS. Delle Grazie tardobarocca (1600) La Roccaforte (XII sec.) Palazzo Mammana (XV sec.) Museo etno storico antropologico della cultura dei Nebrodi "Ermenegildo Latteri" Area archeologica della Greca Apollonia Parco dei Nebrodi (Bosco di S. Fratello) Biblioteca comunale "Benedetto Craxi" (1500)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SAN FRATELLO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Sono sempre meno gli artigiani che esercitano l'arte della mascalcia ossia del pareggio e ferratura del cavallo.</p> <p>"U maniscalcu" (Firraru): detto mastru per eccellenza era colui che forgiava i ferri per gli zoccoli dei cavalli, dei muli, degli asini. Batteva il ferro arroventato sull'incudine in modo quasi ritmato e meccanico. Il ferro rovente perdeva la sua durezza e sotto i colpi del martello si poteva modellare per creare ferri di cavallo, arnesi fino ad arrivare agli arabeschi per carretti. Erano in pochi ad occuparsi solamente della ferratura e medicazione di cavalli (anticamente non limitavano la loro opera alla sola ferratura degli animali, ma curavano tutte quelle malattie che potevano insorgere negli equini e nei bovini, sostituendo di fatto il veterinario), mentre per gli arnesi ed attrezzi per i lavori di campagna (zappe, falci ect.) ci si rivolgeva "o firraru".</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vino, olio, formaggi, provole, ricotta, insaccati di suino nero, conservate di funghi
Manifatturiero:	coltelleria (coltelli sanfratellani), lavorazione del marmo, del legno e dei filati
<i>Feste:</i>	Festa dei Giudei (periodo pasquale) Sagra del pane caldo con l'olio (agosto) Festa dei Santi Alfio, Filadelfio e Cirino (Maggio) Sagra dei funghi (settembre) Mostra mercato con il concorso del cavallo sanfratellano (ottobre) Festa patronale di S. Benedetto il Moro (17 settembre)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SAN MARCO D'ALUNZIO

Comune del Parco dei Nebrodi

<p>Sindaco: Filippo Miracula Abitanti: aluntini o sanmarcotti – 1818 (istat 2021) Indirizzo: Via Garibaldi – 98070 Centralino: 0941.797007 – fax: 0941.797391 Sito istituzionale: www.comune.sanmarcodalunzio.me.it Coord. geogr.: 38° 4' 22,44" N 14° 42' 5,40" E Altitudine: 540 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Marco e S. Nicola (S. Marco 31 luglio) <i>Etimologia:</i> Chiamata dai Normanni “San Marco” per devozione al Santo Evangelista. Non si esclude però che gli stessi volessero ricordare con tale nome la prima città conquistata in Calabria. La specifica odierna che risale al 1862 si riferisce all'antica Haluntium di origine preellenica. <i>Origini:</i> Di origine forse preellenica, l'antica Aluntinum è stata ellenizzata nel IV secolo a.C. . Nel 1601 Roberto il Giuscardo fondò il Castello normanno a scopo di difesa e controllo del territorio che va da Capo d'Orlando a San Fratello, attorno al quale si formò il centro abitato. Dal XV secolo fino al 1812 (abolizione dei diritti feudali) il paese fu contea dei Filingeri principi di Mirto. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, agrumi, cereali, orticoltura, frutteti <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini, caprini, equini, avicoltura</p>
Luoghi da visitare	<p>Resti del tempio di Ercole Chiesa di S. Teodoro (bizantina) Chiesa Madre di S. Nicola di Bari Chiesa Maria S.S. Aracoeli Ruederi del castello normanno Museo comunale “S. Teodoro” (reperti greci, romani, bizantini, arabi, normanni e aragonesi) Borgo bellissimo Museo etno-antropologico dei frati cappuccini</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SAN MARCO D'ALUNZIO

	<p>pirriaturi* : prende il nome dalle cave di pietra (<i>pirrere</i>). Si trattava di un lavoro molto faticoso che consisteva nella vera e propria estrazione della pietra e in una sua prima lavorazione per l'ottenimento di blocchi anche di grandi dimensioni, utilizzati soprattutto per la costruzione di abitazioni, strade e muretti. Il lavoratore si serviva di attrezzi rudimentali quali la <i>mazza</i>, <i>u lagnettu</i> (attrezzo molto affilato con il quale si intaccava la pietra per indebolirla), <i>u cugnu</i> e <i>u cugnittu</i> (cunei da introdurre nelle spaccature della pietra per allargare la fenditura per raggiungere la rottura del blocco compatto).</p>	<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Paese dalla storia plurimillenaria di cui rimangono tracce non solo nei monumenti ma anche sulle murature più umili spesso costruite utilizzando materiali che sono stati di architetture greche, romane o normanne. È da sempre stato un importante centro per l'estrazione del marmo (una qualità del quale, il "rosso" è molto pregiata.</p> <p>Scappiddinu:</p> <p>Lavorava nella cava di pietra utilizzando lo scalpello, quindi i manufatti che realizzava erano più raffinati e precisi di quelli del pirriaturi* che si limitava a sgrossare i blocchi. L'opera degli scalpellini era vistosamente presente nelle abitazioni che anticamente erano fornite di "porticato". Dunque erano dotati di grande maestria che, oltre ad abbellire con ogni tipo di decoro colonne, portali pennacchi, capitelli, maschere, ect. Dovevano essere in grado di determinare la precisa allocazione e grandezza della chiave di volta in relazione all'altezza dell'arco. Lo scalpellino era e rimane un artigiano con il pallino della creatività senza quindi essere un perfetto esecutore dei modelli disegnati da altri.</p>
--	---	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SAN MARCO D'ALUNZIO

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vino, olio, formaggi, ricotta, insaccati, funghi sott'olio
Gastronomia:	frittelle con finocchi, funghi ripieni, antipasti caserecci, carne alla brace, agnello al forno con patate novelle
Manifatturiero:	lavorazione del marmo merletti, ricami, manufatti di lino e lana, lavorazione della ferla, lavorazione della canna e delle verghe di salice e castagno (ceste, panieri, canestri), lavorazione del giunco (recipienti per artigianato lattiero-caseario)
<i>Feste:</i>	Festa di S. Antonio Abate con benedizione degli animali (III domenica di gennaio) Festa del Crocifisso di Aracoeli e processione degli Incappucciati (ultimo venerdì di marzo) Festa dei Santi Patroni (31 luglio) Festa di S. Basilio (2 agosto) Palio dell'Assunta con sfilata medioevale (15 agosto) Festività natalizie: Gesù Bambino "visitusu" Rassegna "Presepia" (dicembre) Giornata medioevale (giugno) Festa di S. Francesco (ottobre) Festa della Liberazione (aprile) Festa dell'Immacolata (8 dicembre) Carnevale

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SAN PIER NICETO

Comune del Comprensorio del Peloritani

<p>Sindaco: Luigi Piero Calderone Abitanti: sanpietresi – 2638 (istat 2021) Indirizzo: Via Armando Diaz 20 – 98045 Centralino: 090.9975382 – fax: 090.9975374 Sito istituzionale: www.comune.sanpierniceto.me.it Coord. geogr.: 38° 9' 44,28" N 15° 20' 56,40" E Altitudine: 260 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Pietro (29 giugno) <i>Etimologia:</i> L'attuale denominazione del nome ha un chiaro riferimento con il termine greco "Niketos" ossia vincitore. In passato, come si può notare nelle carte geografiche più antiche, il comune era denominato San Pietro di Monforte o San Pier Monforte, in quanto frazione del limitrofo comune di Monforte San Giorgio. Tra le ipotesi più accreditate vi è quella secondo la quale il vocabolo deriverebbe da San Pietro, protettore del paese e dal torrente Niceto (dal greco Nike=vittoria) per la vittoria ottenuta dai cristiani sui saraceni in una battaglia combattuta lungo il fiume. Una seconda ipotesi la parola Niceto potrebbe derivare dal nome del frutto del nocciolo, albero più diffuso nel fiorente bosco della zona. <i>Origini:</i> Il paese sorse tra il IX° ed il X° secolo d.C. ad opera dei Saraceni che costruirono le prime case in contrada <i>Porticelli</i>. Successivamente gli abitanti si trasferirono nelle zone "Gallo" e "Quattrofacce", più nascoste alla vista dei pirati provenienti dal mare. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, agrumi, frutteti (ciliegie, mele lappedde*, etc.), orticoltura (pomodori roccalori, melenzane), nocciolati. <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini, caprini, avicoli</p> <p>* (mela lappedda =varietà in pericolo - endemismo)</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Borgo Antico (costruito dai saraceni) Chiesa di S. Antonio Chiesa di S. Francesco Chiesa di S. Giacomo Chiesa del Carmine (XVII sec.) Chiesa di San Rocco (XVIII sec.)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SAN PIER NICETO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Un mestiere antichissimo, che affonda le sue radici già nell'antico mondo egiziano, per consegnarsi in seguito all'arte figurativa bizantina, quando, dal semplice pezzo di legno, si è giunti al fascio di doghe per la conservazione del vino.</p> <p>"U masru buttaru": I Greci e i Romani usavano le anfore di terracotta per il commercio dell'olio e del vino attraverso il Mediterraneo. Furono i Celti che assemblando le assi ricavate dal tronco degli alberi inventarono il primo contenitore da trasporto. Così il mestiere del <i>bottaio</i> si diffuse nelle zone tipicamente vinicole come la Sicilia. Si producevano artigianalmente contenitori in gran quantità per l'olio e il vino di tutte le dimensioni. Erano realizzate con legno di castagno, Frassino, rovere. Questi artigiani lavoravano all'aperto sotto gli occhi di tutti, costruivano o riparavano le botti o si occupavano della loro manutenzione- La botta veniva impregnata d'acqua per fare aderire l'assemblaggio.</p> <p>Il lavoro del bottaio cominciava con la sega da taglio con cui si preparavano assicelle ricurve della lunghezza della botte da costruire. Si sgrossava la doga con la pialla. L'assemblaggio della struttura cominciava con l'inserimento dei cerchi che inizialmente erano di legno e solo in seguito di metallo.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare:	vino, olio, conserve di funghi, lavorazione e conservazione della frutta, formaggi, ricotta
Gastronomia:	biscotto sampiroto (impasto con semi di finocchio selvatico, sesamo e anice)
Manifatturiero:	lavorazione del marmo
<i>Feste:</i>	Sagra del biscotto "sampirotu con granita di limone" (primi di agosto) Infiorata del Corpus Domini (giugno) Sagra della melanzana (agosto) Riti della Settimana Santa Festa di S. Nicola di Bari (dicembre) Festa di S. Pietro (29 giugno)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SANT'ANGELO DI BROLO

Borgo di epoca normanna

Comune del Comprensorio Nebroideo

<p>Sindaco: Francesco Paolo Cortolillo Abitanti: santangiolesi – 2883 (istat 2021) Indirizzo: Via I Settembre 23 – 98060 Centralino: 0941.533361 – fax: 0941.533010 Sito istituzionale: www.comune.santangelodibrolo.me.it Coordinate geogr.: 38° 6' 52,20" N 14° 53' 3,48" E Altitudine: 314 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Michele Arcangelo (29 settembre) <i>Etimologia:</i> Il nome del paese si rifà alla chiesa di Sant'Angelo e il termine "Brolum" dal significato di <i>campo coltivato</i> proveniente dal latino medievale. <i>Origini:</i> La fondazione dell'attuale centro urbano si colloca storicamente in epoca normanna, attorno al monastero basiliano di S. Michele Arcangelo, di epoca bizantina. Nel 1084 il Conte Ruggero, dopo aver debellato i Saraceni, concesse in feudo gran parte dell'attuale territorio, compresi i casali greci di Lisycon (l'attuale contrada Lisicò, posta dirimpetto al paese) Anzan e Tondonconòn. Egli fu quindi il primo e l'unico signore feudale della Terra di S. Angelo, sino all'abolizione del feudalesimo in Sicilia con l'emanazione del Regio Decreto del 1812. La nobiltà che ne improntò la storia nei secoli successivi fu legata all'Abbazia ed amministrò o godette in "gabella" le terre di essa, come del contiguo feudo di S. Papino, in potere della mensa vescovile di Patti. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, agrumi, frutteti, noccioletti, orticoltura <i>Allevamenti:</i> suini, bovini, ovini, caprini, avicoli <i>Aziende agrituristiche:</i> "LISJCON ANTICO CASALE" C/da Lisicò – di Giuffrè Giovanni</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>La Chiesa Madre L'Abbazia basiliana di S. Michele Arcangelo (epoca normanna) Il castello e la torre Chiesa del SS. Salvatore (1700) con il Museo Diocesano di Arte Sacra Il carcere borbonico L'arco a sesto acuto ("U Cappelluni") Chiesa di S. Filippo e Giacomo Chiesa di S. Francesco d'Assisi Chiesa di S. Francesco di Paola Bellezze paesaggistico-naturalistiche</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SANT'ANGELO DI BROLO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Girava per i vicoli delle città con una piccola fornace nella quale fondeva lo stagno che utilizzava per tappare i buchi nel rame in modo da non lasciare l'ossido altamente tossico coi cibi. <inoltre era in grado di rimediare ad ammaccature e manici rotti</p> <p>"U Stagnataru e stagninu": il suo lavoro consisteva nel fondere lo stagno fare le saldature per aggiustare vari recipienti (pentole, padelle, quartare). La prima parte del lavoro veniva svolta in laboratorio (spesso una stanzetta in casa propria) ma le riparazioni venivano effettuate lungo le strade. La finalità di far "stagnare" utensili da cucina era quella di evitare la tossicità del rame (di cui erano fatte la maggior parte delle pentole) a contatto con gli alimenti. Era compito dello stagnino realizzare quasi tutti gli attrezzi da cucina partendo da fogli di rame rosso o dalla lamiera zincata. Dopo aver applicato su di esse le forme che si volevano ottenere, con un piccolo scalpello si disegnavano i contorni; poi con una cesoia si ritagliava, si piegava, si modellava e si saldava. Prima ancora di attaccare il manico agli utensili, si martellava tutto per eliminare quelle forme lisce e lucenti e dare così maggior resistenza. Infine si attaccava il manico.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

Artigianato:	
Agroalimentare	vino, olio, salame IGP, salsicce, formaggi, ricotta, provole, dolci "buccunetti" (tipici)
Manifatturiero	lavorazione del rame e del ferro battuto
Feste:	Festa di S. Michele Arcangelo (29 settembre) "U Battiu" (Battesimo di Gesù) (6 gennaio) Fiera Regionale del salame e dei prodotti tipici (3-5 agosto) Festa dell'Emigrante (agosto) Carnevale Riti della Settimana Santa Festa del Crocifisso (maggio) Fiera del bestiame (settembre) Presepe vivente (Natale)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SANTO STEFANO DI CAMASTRA

Il paese delle ceramiche

Comune del Parco dei Nebrodi

<p>Sindaco: Francesco Re Abitanti: stefanesi – 4489 (istat 2021) Indirizzo: Via Palazzo, 1 – 98077 Centralino: 0921.331110 – fax: 0921.331566 Sito istituzionale: www.comune.santostefanodicamastra.me.it Coord. geogr.: 38° 0' 56,16" N 14° 20' 57,84" E Altitudine: 70 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Nicola di Bari (6 dicembre) <i>Etimologia:</i> prende la propria denominazione dalla chiesa del monastero benedettino di S. Croce di Santo Stefano in Val Demone (santuario sorto in periodo <u>normanno</u>, meta di pellegrinaggi). Fino al <u>1682</u>, data di una disastrosa frana, il nome del paese un tempo era “Santo Stefano di Mistretta”. Così viene menzionato in documenti svevo-normanni. L'appellativo di “Camastra” è stato assunto per onorare la memoria di <u>Giuseppe Lanza, duca di Camastra</u>, fautore della ricostruzione del nuovo centro. <i>Origini:</i> Il primo nucleo del casale si forma come aggregazione di un gruppo di <u>vassalli</u> e di villani che dipendono dal Monastero di S. Stefano. Per tutto il periodo in cui perdura nel suo stato giuridico di casale, è feudo ecclesiastico alle dipendenze dell'<u>Abbazia della SS. Trinità</u> di Mileto fino al <u>1454</u> ed alla dipendenze dell'Abbazia di S. Anastasia di Castelbuono dal <u>1454</u> al <u>1683</u>. Nel <u>1639</u> viene concesso il titolo di principe di S. Anastasia, che prevedeva la possibilità di riscuotere le gabelle e l'acquisizione dell'esercizio dei diritti di baulia, catapania e dogana. Dal secolo XI, data della sua presunta edificazione, al XVII, il casale mantiene la denominazione di Santo Stefano di Mistretta, ad indicare uno stretto legame al più importante centro di Mistretta. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> cereali, vite, ulivi, agrumi, orticoltura, frutteti <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini, caprini, avicoli</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Chiesa di S. Giovanni Chiesa e Convento di S. Antonio Chiesa del Calvario Chiesa Madre Chiesa del Collegio di Maria Chiesa del Rosario Chiesa di S. Antonio Santuario del Letto Santo (Santa Croce) Museo Civico etno-antropologico Museo della Ceramica Palazzo Trabia Palazzo Armao Chiesa SS. Maria della Catena Parco dei Nebrodi</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SANTO STEFANO DI CAMASTRA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Nel 1682 in conseguenza di un terremoto, nel feudo che fu di Giuseppe Lanza Barresi, Principe di Camastra si sviluppò l'attività dello "stazzunaro" necessaria per la produzione delle tegole utili per la ricostruzione.</p> <p>Stazzunaru: chi faceva vasi di argilla e produceva ogni sorta di laterizio come madduni (mattoni), <i>canali</i> (tegole siciliane) e <i>quadretti</i> (piastrelle) e altri oggetti di uso comune quali <i>tiani</i> (tegami) <i>rasti</i> (vasi), <i>quartari</i>, <i>bummuli</i> e <i>ficuni</i>, dei quali materia prima era la creta che, asciugata al sole veniva cotta nella <i>carcara</i> (fornace). La cottura era una operazione molto delicata che richiedeva una specifica professionalità "<i>u carcaràru</i>". (uno dei mestieri più antichi risalente ad oltre 20 secoli prima di Cristo). Con l'avvento dell'industria dei manufatti dell'edilizia e dell'utensileria per cucina ha perso quasi totalmente la sua importanza salvo che nella parte che riguarda la lavorazione della ceramica, arte che si può far risalire ai primi anni del '900 e che si è affinata costituendo col passare degli anni l'asse portante di un economia di livello non solo regionale.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	vino, olio, formaggi, insaccati, conservate
Manifatturiero	Importante centro per la lavorazione della ceramica
<i>Feste:</i>	Festa di S. Nicola di Bari (6 dicembre) Riti della Settimana Santa Mostra della Ceramica (agosto) Festa del Letto Santo (Agosto) Fiera di Settembre Festa di S. Cecilia

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SAPONARA

Comune del Comprensorio Geografico dei Peloritani

<p>Sindaco: Fabio Vinci Abitanti: saponaresi – 3726 (istat 2021) Indirizzo: Piazza Matrice – 98047 Centralino: 090.3381111 – fax: 090.333189 Sito istituzionale: www.comune.saponara.me.it Coord. geogr.: 38° 11' 43,44" N 15° 26' 0,96" E Altitudine: 160 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Nicola di Bari (6 dicembre) <i>Etimologia:</i> Saponara prende il nome dalla pianta "<i>Saponaria officinalis</i>", un tempo molto diffusa nel territorio saponarese in grado di produrre schiuma a base detergente. Si sviluppa sulle pendici del versante settentrionale dei <u>Monti Peloritani</u>, alla confluenza del torrente Cardà con il torrente Perarella, i quali formano il torrente di "Saponara". <i>Origini:</i> Saponara pare sia stata fondata nel Medioevo, intorno all'anno Mille. La presenza del "castello" sulla collina che sovrasta il paese, alta 321 m, fa pensare ad una struttura bizantina in grado di intercettare dall'alto tutti gli spostamenti degli arabi invasori. Dal XII secolo Saponara raggiunse un certo numero di ettari di terreno e insieme al "castello" e al "Casale", riuscì a diventare un feudo, con a capo Matteo Palizzi, il quale morirà nel 1353 in una sommossa popolare, per i suoi errori politici. A Matteo Palizzi successe, nella seconda metà del 1300, Enrico Rosso, un conte messinese. Successivamente ad Enrico Rosso, il feudo passò nelle mani di Filippo Marino, poi di Guglielmo Raimondo Montecano e Nicolò Castagna. Quest'ultimo morì senza lasciare figli, perciò il feudo passò alle famiglie La Grua Ventimiglia e Pollicino. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, agrumi, frutteti, orticoltura <i>Allevamenti:</i> caprini</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Chiesa di S. Nicola Ruderi del Castello (bizantino) Ruderi della Chiesa di S. Antonio di Padova Fontana del Bottesco (XVII sec.) Chiesa di S. Pietro</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SAPONARA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Un venditore ambulante che, girando per i vicoli dei paesi e delle città, barattava sapone con vecchie cianfrusaglie, abiti smessi, vecchie stoviglie, stracci, scarpe in disuso e coperte da rammendare.</p> <p>“U Sapunaru”: Produceva il sapone con una miscela composta da morchia, residui dell’olio d’oliva (<i>la muria</i>), e da cenere bianca (potassio) per fare avvenire l’idrolisi alcalina degli acidi grassi. Il miscuglio veniva portato ad ebollizione per diverse ore e dopo essere stato raffreddato si otteneva una pasta bianca che veniva amalgamata per bene e raccolta in un contenitore di terracotta per essere essiccata (<i>u lemmi</i>)dove si lasciava riposare per tre giorni, ed infine venduta,</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	olio, vino, ricotta
Manifatturiero	lavorazione del ferro, della canna, alluminio, rame, ceramiche, merletti ricami
<i>Feste:</i>	Festa di S. Nicola di Bari (6 dicembre) Festa “du Quadrittu” (7 dicembre) Festa dell’Immacolata (8 dicembre) Carnevale Saponarese (La sfilata dell’Orso e della Corte Principesca) Mercato settimanale Riti della Settimana Santa.

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SCALETTA ZANCLEA

Comune del Comprensorio dei Peloritani

<p>Sindaco: Gianfranco Moschella Abitanti: scalettesi – 1916 (istat 2021) Indirizzo: Piazza Municipio Centralino: 090.9596711 – fax: 090.951239 Sito istituzionale: www.comunescalettazanclea.it Coord. geogr.: 38° 2' 56,40" N 15° 28' 6,60" E Altitudine: 8 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> Santa Maria del Carmelo (16 luglio) <i>Etimologia:</i> Il nome deriva dalla scala naturale che uniscela parte superiore a quella inferiore del paese e da Zancle che significa “falce” (antico nome di Messina). <i>Origini:</i> L’insediamento più antico risale al XVI secolo si è sviluppato intorno ad un castello del secolo XII. Passò dalla signoria del Marchese a quella di Rodrigo Ventimiglia e nel 1672 a quella dei Principi Ruffo e Spadafora. Durante la <u>rivolta antispagnola di Messina</u>, fu assediata ed espugnata dai francesi poco dopo la caduta di Taormina. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, cereali, agrumi, frutteti, orticoltura <i>Allevamenti:</i> ovini e caprini <i>Aziende agrituristiche:</i> “AMMENDOLARA” – C/da Ammendolara – di Fleres Biagio</p>
Luoghi da visitare	<p>Il castello (XI sec.) Chiesa di S. Nicolò (XVII sec.) Casa Barocca dei Ruffo (1672)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SCALETTA ZANCLEA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>La pesca con le nasse è una tecnica antica praticata in particolare nelle marinerie di tutto il sud Italia per la cattura di pesci, cefalopodi o crostacei come aragoste e gamberetti.</p> <p>“ U nassaru ”: La nassa è uno strumento da pesca antichissimo che pare sia nato casualmente osservando i pesci che accorrevano in prossimità delle sponde del mare richiamati dai rimasugli di cibo consumato sulle rive. <i>U nassaru</i> è quindi un pescatore che costruisce le nasse con l'utilizzo del giunco, una pianta abbastanza duttile, facilmente lavorabile soprattutto per gli intrecci. Con il giunco vengono ancor oggi costruiti panieri e cesti. Oggi comunque sono pochissimi i <i>nassari</i> che costruiscono le nasse col giunco ed un a buona parte di essi li costruisce come oggetti d'arredamento dato che quelle moderne sono realizzate in materiale plastico o ferroso. Le nasse sono a forma di “campana” o a “cilindro”</p> <p>Sulla base vi è un imbuto che permette alla preda di entrare e rimanere intrappolata. Per attirare i pesci vengono poste delle esche che hanno un profumo molto forte e invitante, il pesce deve persino escogitare qualcosa di ingegnoso per riuscire ad entrare a mangiare, per poi rimanere intrappolato.</p> <p>Il metodo di pesca prevede il calare delle nasse nelle acque al calare del sole, per poi recuperarle nelle prime ore dell'alba. Le nasse vengono legate a due a due e vengono lanciate in acqua con un mattone di tufo legato, in modo da garantire la giusta profondità.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SCALETTA ZANCLEA

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	vino, olio, formaggi, conserven orticole e ittiche
Manifatturiero	lavorazione del legno (costruz. barche da pesca); lavorazione del giunco (costruzione di nasse per la pesca); ricami.
<i>Feste:</i>	Sagra del dolce (Pasqua); Carnevale; Riti della Settimana Santa; Estate scalettese (agosto); Festa della Madonna del Carmelo (16 luglio)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



SPADAFORA

Comune del Comprensorio dei Peloritani

<p>Sindaco: Tania Venuto Abitanti: spadaforesi – 4793 (istat 2021) Indirizzo: Piazza Vittorio Emanuele III, 44. 98048 Centralino: 090.9945111 – fax: 090.9941495 Sito istituzionale: www.comune.spadafora.me.it Coord. geogr.: 38° 13' 29,28" N 15° 22' 48,36" E Altitudine: 6 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Giuseppe (terza domenica di luglio) <i>Etimologia:</i> Il paese prende il nome da un nobile casato che ne conquistò il territorio nel 1459, ma le sue origini di centro abitato e di luogo di ferventi attività agricole, commerciali e marinare risalgono a tempi molto più antichi, ad insediamenti primitivi coincidenti con la nascita dell'agricoltura.</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Chiesa di S. Giuseppe (fine '500) Il castello di Spadafora (XV sec.)</p> <p><i>Origini:</i> La sua storia è collegata a quella dei feudi di S. Martino e di Venetico e alle vicissitudini storiche della famiglia Spadafora che ne resse le sorti per diversi secoli. Sembra che la sua spiaggia fosse molto frequentata dai Fenici, data la sua posizione strategica tra Capo Milazzo e le coste calabre. Durante il periodo degli insediamenti greci, alla popolazione indigena si unirono gli elleni, creando un grosso centro sicilioto non molto distante da Imera, importante centro di cultura e di commercio fondato dai greci.</p> <p>Sotto i romani le vaste colture a grano scomparvero e la zona divenne quasi deserta. Patì anch'essa le incursioni barbariche ma poi conobbe una lunga fase pacifica nell'epoca bizantina. Il periodo più ricco per il territorio di Spadafora fu indubbiamente quello arabo. I fenici ed i greci avevano fatto di Spadafora un centro di cultura.</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SPADAFORA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Gli arabi lo portarono al massimo splendore e valorizzarono le campagne con la costruzione di acquedotti che trasportavano l'acqua dei torrenti nei campi coltivati. La città divenne anche un importante centro d'importazione delle mercanzie arabe.</p> <p>Con la dominazione normanna, Spadafora divenne il centro abitato di una baronia, elevata in seguito a principato sotto i principi Spadafora, che diedero anche il nome alla cittadina.</p> <p>Con la dominazione sveva, Spadafora mantenne le caratteristiche dell'epoca precedente; la sua decadenza iniziò durante il periodo angioino.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, agrumi</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Il feudalesimo era un sistema politico economico, giuridico e sociale che si è affermato in Europa con l'Impero Carolingio fino all'avvento dell'età moderna. L'organizzazione e la guardi dei feudi era affidata ad una figura particolare.</p> <p>"U Camperi": Nei feudi di notevoli dimensioni vi era il "<i>primo campiere</i>" o capo dei campieri, il quale era responsabile della custodia dei magazzini ed aveva affidata la direzione generale del feudo. Sotto di lui i camperi, che erano dei veri guardiani del latifondo e sorveglianti di qualunque lavoro speciale che veniva eseguito sia dai <i>bifolchi</i>, dai <i>giornalieri</i> o dai <i>contadini fittavoli</i> e <i>mezzadri</i>, come pure la sorveglianza del bestiame, e in genere di curare l'esecuzione di qualunque ordine padronale. Andavano sempre armati di fucile e giravano la tenuta a cavallo.</p> <p>I camperi in Sicilia erano di due tipi:</p> <ul style="list-style-type: none">- dell'uomo violento, risoluto e dall'aspetto minaccioso e poco rassicurante;- il secondo più docile e laborioso con mansioni più strettamente agricole. <p>Con l'abolizione del latifondismo (1950) la figura scompare.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

SPADAFORA

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	vino, olio, lavorazione del pesce
<i>Feste:</i>	Festa di S. Giuseppe (III domenica di luglio) Profumi d'estate (giugno) Sapori e tradizioni (8-11 novembre) Fiera generale di luglio

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



TRIPI

Comune del Comprensorio Nebroideo

<p>Sindaco: Michele Lemmo Abitanti: tripensi – 766 (istat 2021) Indirizzo: Via F. Todaro 63 – 98060 Centralino: 0941.82014 – fax: 0941.82380 Sito istituzionale. www.comune.tripime.it Coord. geogr.: 38° 2' 53,88" N 15° 5' 53,52" E Altitudine: 450 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Vincenzo Martire (22 gennaio) <i>Etimologia:</i> Il nome di Tripi si pensa che derivi dal greco Trupi che tradotto significa <i>foro, buco, fossa</i>. Lo storico Maurolico asserisce che...”una volta si chiamava <i>Tripium</i> o <i>Steropium</i> da uno dei fabbri di Vulcano chiamato “<i>Sterope</i>”. <i>Origini:</i> Era originariamente un’importante città sicula dal nome Abacaenum, venne poi tolto gran parte del territorio da Dionisio I per fondare Tindari. Non hanno notizie di questo centro fino al 1300 quando, sotto il regno di Pietro d’Aragona, Tripi fu concesso in feudo all’Ammiraglio Ruggero di Lauria che ne divenne Signore fino a quando non lo cedette a Ruggero di Brindisi, cavaliere templare. Il paese fu poi soggetto a Matteo Palazzi che, costretto a lasciare la <u>Sicilia</u>, divenne possesso di Giovanni Infante. Poco tempo dopo, Matteo Palazzi fu richiamato in patria, e si rimpadronì dei suoi possedimenti. Nel frattempo era giunto a <u>Messina</u> Luigi d’Angiò, principe di <u>Napoli</u>, che, morto Palazzi, affidò i possedimenti di Tripi e di altri paesi a Niccolò Cesaro, come ricompensa per alcuni favori. <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> cereali, vite, ulivi, agrumi, nocciolati, ficodindieti. <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini, caprini, avicoli <i>Aziende agrituristiche:</i> “BORGO ABACENA” – C/da Commisseria – di Aliberti Luigi Guglielmo</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Chiesa Madre dedicata a S. Vincenzo Chiesa SS. Trinità (1500) Chiesa S. Rosario Chiesa S. Gaetano Chiesa S. Cono Chiesa Annunziata (1600) Chiesa S. Biagio (1600) dichiarata bene monumentale Mostra antropologica Necropoli di Abacena: Abakainon Parco dei Nebrodi R.N.O. Bosco di Malabotta Ruderi del Castello medioevale</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

TRIPI

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Figura peculiare con radici antiche che riporta alle nostre origini, questo mestiere, praticato ancor oggi è svolto tipicamente dagli abitanti delle zone montane.</p> <p>“ U Spaccaligna” o lignalòru: Colui che, secondo i criteri propri della <u>selvicoltura</u> (es. bosco <u>ceduo</u> o bosco <u>ad alto fusto</u>, taglio di piante malate, vecchie, secche, bruciate, pericolanti, ecc.), raccoglieva e vendeva la legna da ardere. Tronchi e rami di dimensioni diverse venivano tagliati, spaccati e soprattutto fatti essiccare in modo da essere poi consegnati e venduti a tutti coloro che le richiedevano ma in particolare ai panettieri cui servivano per il la preparazione del pane.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	vino, olio, provole, pecorino maiorchino, tuma, ricotta infornata, pasta casereccia, pane casereccio, dolci con nocciole, noci, mandorle, ricotta
Gastronomia	dolci tipici: Le “cuddrure”
<i>Feste:</i>	Festa di S. Vincenzo (1 ^a domenica di settembre e 22 gennaio) Rappresentazione della Passione (Pasqua) Concerti polifonici natalizi Carnevale Agosto-settembre: Sagra dell’olio; Sagra della Ricotta infornata; Sagra della cuddrura Festa di S. Gaetano Nel corso dell’estate: serate danzanti e spettacoli folkloristici

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



VENETICO

Comune del Comprensorio dei Peloritani: Borgo medievale

<p>Sindaco: Francesco Rizzo Abitanti: venetichesi – 3940 (istat 2021) Indirizzo: Via Roma 7 – 98040 Centralino: 090.9941975 – fax: 090.9919042 Sito istituzionale: www.comunevenetico.me.it Coord. geogr.: 38° 11' 38,76" N 15° 22' 55,20" E Altitudine: 227 mt. s.l.m.</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Nicola di Bari e Madonna del Carmelo <i>Etimologia:</i> Il nome deriva da <i>Venètico</i>, fiore di giacinto di colore blu. <i>Origini:</i> Quasi nulle sono le notizie sulle origini. Si narra che nel 36 a.C., nelle acque antistanti Venetico Marina, fu combattuta la <u>battaglia navale</u> di <u>Naulochus</u>, terminata con la distruzione della flotta di <u>Sesto Pompeo</u> per opera delle navi di <u>Ottaviano</u> (il futuro imperatore Augusto), comandate dall'ammiraglio <u>Marco Vipsanio</u> <u>Agrippa</u>. In epoca medievale il centro abitato era costituito da una taverna e quattro famiglie di villani, Curatini, Cassinesi, Milleroni e Remerceni, che curavano la coltivazione della terra. Nel <u>XIII</u> <u>secolo</u> esso venne concesso ai fratelli Simone e Rainero de Venetico, che diedero nome al feudo.</p> <p><i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivicoltura, agrumi</p>
<p><i>Luoghi da visitare</i></p>	<p>Fontana monumentale (XVI sec.) Chiesa Madre di S. Nicola di Bari (XVI sec.) Chiesa Barocca di S. Anna (1662) Chiesa dell'Immacolata (1618) Chiesa delle Anime del Purgatorio Chiesa di S. Caterina d'Alessandria (XVIII sec.) Il castello (XIII sec.)</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

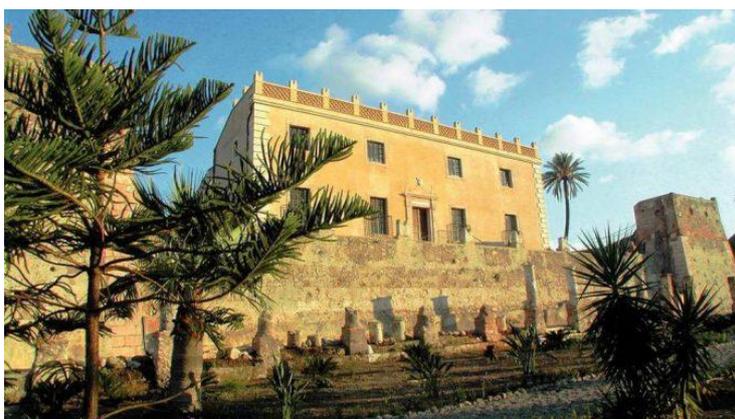
VENETICO

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>I primi manufatti in argilla (ciotole, vasi, ecc.) vengono fatti risalire al periodo Neolitico. Successivamente altri popoli come Egizi, Persiani e Fenici utilizzarono questo minerale per la produzione di vari utensili. Furono per primi i Greci che, colonizzando il meridione d'Italia, introdussero la lavorazione di questo materiale anche in Sicilia.</p> <p>"U Canalaru": Fabbricava, oltre alle tegole (canali) e ai mattoni, anche brocche di varie forme e dimensioni: <i>quartari, bummuli, bummulidda, bummuluna, giari, , boccali buccaleddi e buccaluna, fiaschi ciaschi</i>, e altri oggetti come salvadanai <i>caruseddi</i>, e infine vasi <i>rrasti</i> di tutte le dimensioni e <i>lemmi</i> (contenitori ampi di forma cilindrica). La materia prima era la creta, che era di due tipi: uno scuro (<i>crita nira</i>) e uno chiaro (<i>crita janca</i>). Veniva prelevata dai torrenti che scorrevano nelle immediate vicinanze del paese, mentre le fabbriche (<i>stazzuna</i>) si trovavano nella periferia. Per fabbricare le tegole si usava mescolare alla creta sabbia o paglia, che davano più consistenza al composto. La creta, prelevata dagli argini del torrente, veniva sistemata in casse di legno e quindi, a dorso d'asino, veniva trasportata sul luogo di lavorazione, dove era ammucchiata e poi stesa ad asciugare.</p>
--	--	--

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	vino, olio
Manifatturiero	Lavorazione della terracotta del ferro battuto
Attrattive	Spiagge (turismo balneare)
<i>Feste:</i>	Festa di S. Nicola (6 dicembre) Festa della Madonna del Carmelo (16 luglio) Festa del Volto Santo (6 agosto) Presepe vivente (6 gennaio)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare



VILAFRANCA TIRRENA

Comune del Comprensorio dei Peloritani

<p>Sindaco: Matteo De marco Abitanti: villafranchesi o villafrancoti – 8236 (istat 2021) Indirizzo: Via Don Luigi Sturzo, 1 – 98049 Centralino: 090.33101 – fax: 090.3310229 Sito istituzionale. www.comune.villafrancatirren.me.it Coord. geogr.: 38° 14' 27,96" N 15° 26' 17,52" E Altitudine: 22 mt. s.l.m</p>		<p><i>Santo patrono:</i> S. Nicola di Bari (6 dicembre) <i>Etimologia:</i> Anticamente chiamata Briosa, poi Bauso, diventò comune autonomo nel 1825 mantenendo il nome di Bauso fino al 1929 quando furono aggregate le frazioni di Divieto e Serro, cambiando il nome nell'attuale Villafranca Tirrena.. <i>Origini:</i> Le prime notizie documentate risalgono al 1271 quando re Carlo D'angiò assegnò a Pierre Gruyer il feudo Baùsus precedentemente appartenuto a Enrico de Dissinto. In epoca aragonese il feudo Bauso insieme al vicino Calvaruso appartennero a varie famiglie nobili (Manna, Gioeni, Giovanni da Taranto) fino ad arrivare al 1399 al tesoriere del Regno Nicolò Castagna. Villafranca Tirrena diventò comune autonomo nel 1825 mantenendo il nome di Bauso fino al 1929, quando cambiò nome nell'attuale Villafranca Tirrena associando i due paesi di Calvaruso e Saponara (quest'ultimo divenuto autonomo nel 1952). <i>Prodotti agricoli e Forestali:</i> vite, ulivi, orticoltura, agrumi, frutteti. <i>Allevamenti:</i> bovini, suini, ovini, caprini, equini, avicoli</p>
<p>Luoghi da visitare</p>	<p>Il castello di Bauso (antico nome di Villafranca) con il giardino Il Palazzaccio di Pasquale Bruno Chiesa di S. Gregorio Magno Chiesa Madre di S. Nicolò di Bari Chiesa della Madonna dei Cerei Chiesa di S. Margherita Santuario "Ecce Homo" Museo di Storia della Medicina</p>	

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

VILLAFRANCA TIRRENA

		<p><i>Testimonianze dell'identità territoriale legate alla tradizione e/o al recupero degli antichi mestieri:</i></p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>L'importanza della moda italiana parte da lontano, sin da epoche antiche sarti bravi erano presenti un po' in tutta la penisola ed è proprio grazie a loro che la moda italiana si trova tra i primi posti a livello mondiale. Il sarto necessita di molta bravura in particolare se si vuole raggiungere il successo.</p> <p>"U Custureri": (sarto), chi taglia i vestimenti e li cuce. L'arte del confezionamento dei vestiti su misura ha avuto la massima diffusione negli anni '60, dando origine a dei veri e propri specialisti quali modisti, bustai, cravattai, camiciai, <i>causunari</i> (chi cuciva i pantaloni) e interessando i ceti alti e medi, con esclusione delle famiglie di basso ceto che provvedevano in proprio al confezionamento dei vestiti grazie anche alla diffusione delle macchine da cucire. In ogni cortile c'era sempre qualcuno che faceva da <i>"mastra"</i>.</p>
--	--	---

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare

<i>Artigianato:</i>	
Agroalimentare	vino, olio, formaggi, dolci tipici (cassate, cannoli, pignolate, granite)
<i>Feste:</i>	Riti della Settimana Santa; fiera di luglio; Fiera di agosto; Festa di S. Nicola di Bari (6 dicembre); Settembre al Castello di Bauso (15-30 settembre); U Bamparizzu i S. Nicola (5-6 dicembre)

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca E Risorsa Mare