

30 AÑOS ASOCIACIÓN FAMILIAS SICILIANAS (PARANÁ)

15 de marzo de 1988-15 de marzo de 2018



ecosiciliano@gmail.com

/ecosiciliano

#ecosiciliano



Eco Siciliano con las regiones de Italia

Todos los domingos de 8 a 9, hora argentina.

LT 14 Radio General Urquiza de Paraná. AM 1260

[http://www.radionacional.com.ar/
category/
lt-14-gral-urquiza-parana/](http://www.radionacional.com.ar/category/l14-gral-urquiza-parana/)



José Prestifilippo

Presidente de la Asociación Cultural y Recreativa Familias Sicilianas (Paraná)

2	Editorial
3	Sicilia sobre las aguas
4	Le Mense di San Giuseppe in Sicilia tra carità e cultura
7	Una historia y tantas narraciones
8	Una Piemontesa en Sicilia!!!
9	Palermo e il passio: Storia di un grande amore
11	Palermo capitale italiana della cultura 2018
13	Receta de cocina siciliana

Eco Siciliano
Revista de la Asoc. Cultural y recreativa
Familias Sicilianas (Paraná)
Año XII N°51



Director: José Prestifilippo
Subdirector: Francisco A. Bolzán
Traductor: Lic. Jacopo Lilli (Roma)
Diseño y maquetación: Manuel Albornoz (Paraná)
Revisión versión italiana: Dott.ssa Serena Amato (Napoli)
Colaboración: Fedra Venturini

Asoc. Cultural y Recreativa
Familias Sicilianas (Paraná)
La Paz 139, Paraná
E-mail: familiasicilianaparana@gmail.com
Entre Ríos, Argentina

Personería Jurídica: Res.103/1988
Fundada el 15 de Marzo de 1988
Presidente: José Prestifilippo
Secretaria: Griselda Truffer de Ferro



Una fecha muy especial tendrá lugar este mes de marzo para nuestra Asociación, ya que el 15 se cumplen 30 años desde que en aquel 1988, un grupo de sicilianos y descendientes se propusieron fundar esta Institución para mantener vivas las raíces de aquellos que llegaron a Paraná y otros lugares del país y así encontrar un futuro mejor para ellos y sus descendientes, contribuyendo con su esfuerzo a la construcción de nuestra Ciudad y de la Nación. Han pasado 30 años, con esfuerzo, sinsabores, éxitos y contratiempos, nuestra Entidad ha logrado un prestigio local y más allá de los límites de Paraná importantes, todo debido al esfuerzo no solo de los socios y quienes han trabajado por ella, sino también de muchos amigos y colaboradores que desinteresadamente nos han apoyado. Una especial mención va al resto de las asociaciones italianas en la Ciudad y otros lugares también, que han cooperado para que hoy podamos brindar a la sociedad la imagen de la bella Sicilia como debe ser. Un párrafo aparte merecen nuestros medios de comunicación, sea la revista Eco Siciliano, nuestro programa de radio y las redes sociales que nos permiten divulgar las maravillas de Sicilia, su cultura, gastronomía, tradiciones, lengua, su gente, etc. y también de la gran Patria Italiana, de la cual la Región Siciliana es parte. Y un gran agradecimiento a la prensa local, siempre dispuesta a dar a conocer nuestras actividades y artículos, como así también a Rai Italia, que constantemente nos tiene presentes en su programación y a la Agencia Aise.

La relación de Paraná con Sicilia es muy estrecha, tenemos el Hermanamiento con la ciudad de Leonforte, de donde llegaron la mayoría de los inmigrantes sicilianos y ahora se agrega el comienzo del Hermanamiento con Palermo, capital de Sicilia, de la cual estamos muy esperanzados pueda llevar a una cooperación cultural y en otros ámbitos entre las dos ciudades, una la que fue capital de la Confederación Argentina, ciudad de enormes oportunidades y Palermo, cuna de historia, turística por excelencia que este año 2018 es la Capital Italiana de la Cultura. Agradecemos a los gobiernos municipales de ambas ciudades por dar apoyo a esta iniciativa que redundará en beneficio mutuo y ademássus respectivos países.

Queremos también agradecer a muchas instituciones de carácter provincial y municipal por siempre apoyar las propuestas culturales de nuestra Asociación, como así también a otras de la colectividad italiana, tan presente e importante en nuestra Patria.

También agradecer a centros académicos de importancia en la ciudad por estas dispuestas a recorrer con nosotros estos periplos culturales.

No es fácil conducir esta clase de asociaciones, sus directivos trabajan totalmente ad honorem y con pocos recursos, lo que dificulta un desenvolvimiento óptimo, no obstante, entre el esfuerzo y el ingenio podemos decir que a grado razonable se consiguen las cosas. Invitamos a todos los socios a participar de las actividades de la Asociación en su 30 aniversario, y así homenajear a aquellos 'abuelos gringos' que vinieron a trabajar y producir la tierra en Argentina.

También a mirar con orgullo la patria de nuestros mayores, la tierra chica Sicilia, y la Patria Grande, Italia. A tutti voi che siete qui o che siete lontani, vi salutiamo con un grande abbraccio. Auguri. Feliz aniversario querida Familias Sicilianas y que las nuevas generaciones puedan compartir otros tantos años más en recuerdo de aquellos que dejándolo todo, su Patria, su lengua, su familia muchas veces, nos legaron un presente mejor a todos sus descendientes.



APRENDA ITALIANO EN LA ASOCIACIÓN DANTE ALICHIERI, COMITATO DI PARANÁ

- CURSOS Y NIVELES PARA TODAS LAS EDADES -

Consultas: Italia 73 - Tel. 4222536

- Email: danteparana@gmail.com

Facebook: La Dante de Paraná

Consultas: de lunes a jueves de 16 a 20 horas y de mañana, martes y jueves de 9 a 11 horas.

SICILIA SOBRE LAS AGUAS

Mirar al faro ayuda a fijar el ancla.

Hoy vuelvo a sentirme marinera,
aunque nunca dejé de nadar.
En ocasiones, cuando el día es gris
a un palmo de la tierra se siente el alma.
Y, animarme logro, unas veces trazando letras:
el verso alegra el espíritu con argentinos sones...
En otros ratos, calculando la aritmética
que con fórmulas, del destino, aleje a la parca parda.

Ansias de bogar me impulsan
a teclear en la computadora batallas.
El ruido de la materia me aferra
a un reloj de cuerda
que, sin embargo, no se detiene
ante la aventura osada de la vida.

¿Por qué la existencia pasajera
se pierde en el golfo de los piratas?
Si para encontrar hay que indagar,
busquemos la alegría en el intersticio de los mares,
entre el Atlántico y el Jónico,
mediante el buceo del arado sobre el surco.

Con voz de alondra, la sirena
por Pachino y Caronia canta,
abrigando al arco iris.
Y, en la pampa, entre gauchos y rosarios
el “Plus Ultra” reanuda el vuelo,
melodía oceánica de aguerrida fragata.



MARÍA LARA

*Profesora de Historia Moderna y Antropología
(Primer Premio Nacional Fin de Carrera del
Gobierno de España Escritora, Premio Algaba
Historiadora TVE)*

A business card featuring a colorful, symmetrical floral or mandala design at the top. Below it, the text reads: **Licenciada en Psicología**, **Miriam Suárez**, **Espinosa**, and **Matricula 1554**. At the bottom, there is a black bar with the text **Turnos y consultas:** **0343 - 154481443**.

An advertisement for "PRIMER PISO Parrilla Restaurante". It features the restaurant's logo (two stylized 'P's), a photo of the interior, and a photo of a dish. The address is Belgrano 157, Ciudad de Paraná, Entre Ríos, and the phone number is 0343 422-8243.

LE MENSE DI SAN GIUSEPPE IN SICILIA TRA CARITÀ E CULTURA

Por: Prof. Tony Caronna



Ci si chiede spesso cosa possa legare le tradizionali Mense che in Sicilia vengono allestite in occasione della festa di San Giuseppe, imbandite con ogni sorta di cibi prelibati, in simbiosi con il periodo che la cristianità vive, cioè la Quaresima, come momento di digiuno ed austeriorità. Il comune denominatore è la “carità operosa”, di forte richiamo paolino, che ogni cristiano è chiamato a mettere in atto, seguendo l'esempio del Patriarca San Giuseppe.

La tradizionale manifestazione folcloristico-religiosa, che ormai da anni è entrata a far parte dell'itinerario turistico siciliano, è diffusa in moltissimi paesi della Sicilia. Nell'isola il Santo è riconosciuto come il protettore degli orfani e delle ragazze nubili e sua prerogativa fondamentale è la tutela dei poveri, e da ciò deriva la cura nella preparazione del pranzo offerto ai bisognosi e agli orfani. Vari elementi rituali accompagnano la devozione che porta ormai da secoli all'allestimento delle mense in suo onore: la raccolta delle offerte per la preparazione dell'altare e per i cibi che lo arricchiscono e che vengono poi donati ai poveri, la sacra rappresentazione, gli incontri di preghiera dialettale, nel luogo e nel periodo in cui si prepara la Mensa, l'accensione dei fuochi e la processione, che hanno luogo in diversi periodi dell'anno; la data della sua festa coincide con l'equinozio di primavera. Dai primi del 1600 San Giuseppe compare nel calendario romano universale.

La tradizione delle Mense affonda le radici nella mitologia greca, e vi si può leggere un preciso richiamo al culto di Demetra, nella mitologia greca, o Cerere in quella romana. Questa è la dea della fertilità della terra in onore della divinità delle messi, e le si attribuisce anche la nascita del pane. L'ascendenza pagana è confermata nella celebrazione del pane, segno di fertilità ed abbondanza, che preannuncia l'arrivo della primavera, ricollegandosi al segno del Pane Eucaristico e alla Pasqua. La celebrazione del 19 marzo risale al 1400, e consiste fondamentalmente nella preparazione dei pani chiamati *Cene di San Giuseppe*, con un possibile richiamo all'ultima cena di Gesù con gli apostoli. A San Giuseppe viene attribuito il nome di Patriarca, il *pater familias*, ed è raffigurato

come un semplice artigiano con la barba bianca e in volto l'espressione di un saggio.

La visita alle mense distribuite in varie case private inizia la sera del 18 marzo e si prolunga fino a tarda notte per proseguire l'indomani, giorno in cui tutto si conclude con la celebrazione in chiesa, la sacra rappresentazione con la recita delle parti in cui si rivive la fuga in Egitto, la distribuzione del cibo della mensa ai poveri e la preparazione del pranzo per tutti i devoti presenti.

La *promissione* (promessa) è il motivo fondamentale da cui nasce la devozione a farsi carico dell'allestimento delle Cene di San Giuseppe, *Artari* (altari), *parati* (addobbi) o *Tavuli ri San Giuseppi*, come ringraziamento per una grazia ricevuta o con funzione apotropaica, per ottenere il favore del Santo. I preparativi, che iniziano diversi mesi prima della festa, impegnano soprattutto le donne della famiglia ed amici. Scopo principale è quello caritatevole verso le famiglie più povere, perché non manchi mai il pane. A questo scopo si invitano alla mensa tre bambini poveri, che rappresentano la Sacra Famiglia e rievocano la fuga di Gesù, Giuseppe e Maria in Egitto. A loro viene servito il pranzo, tra canti e preghiere dialettali¹, e sempre a loro vengono distribuite le provviste alimentari che arricchiscono le pareti laterali della mensa e anche qualche capo di abbigliamento. Anche ai visitatori vengono offerti vari cibi.

La tradizione delle mense di San Giuseppe è diffusa in diverse località della Sicilia, con elementi che si ripetono sostanzialmente uguali, come l'offerta del cibo, ed elementi che si differenziano, come la tipologia degli addobbi dell'altare o i doni per ciascun visitatore prima della distribuzione delle provviste ai poveri.

Gli esempi più rappresentativi sono quelli di Borgetto in provincia di Palermo e di Salemi, in provincia di Trapani. Da queste due cittadine prendono esempio altre località poco distanti.

A Borgetto le Mense con l'altare possono essere di due tipi: *parati* in cui la stanza occupata per intero è sfarzosa e piena di cibi elaborati ed abbondanti; *privati*, cioè mense modeste con l'addobbo di una sola parete della stanza. In entrambi i casi al centro della stanza, con la tovaglia più bella, si trova la tavola per i tre bambini, con le tre mezze arance tagliate a stella, tre pani, il vino e l'acqua. Per ciascun commensale vi è un asciugamano ricamato con le frange, che verrà utilizzato dai padroni di casa che imboccheranno i bambini durante *a pasciuta* e per asciugare le mani dei bambini stessi, che vengono lavate come gesto di accoglienza in ricordo dell'antico rito della lavanda dei piedi nella cultura greco-latina, acquisito nel racconto del IV Vangelo²

Cibo fondamentale di ogni Mensa è il pane, ricco di significato sociale, religioso e sacro; ma questo è anche simbolo del lavoro umile del Santo, e viene preparato in diverse forme e posto su dei gradini ricoperti di tulle bianco: la palma per ricordare la verginità della Madonna; a forma di buccellato, il dolce tipico della gastronomia locale che si prepara nel periodo natalizio per Gesù; il pane a forma di bastone per San Giuseppe. Un cesto con gli attrezzi per il lavoro dei campi rievoca l'operosità del Patriarca.

Il luogo in cui viene allestita la mensa è una stanza interamente decorata con del tulle bianco e raso. I materiali utilizzati sono i veli da sposa offerti alle famiglie, che intrecciati e arricciati tappezzano le pareti e il soffitto delle stanze, creando un effetto luminoso. Il raso che, comunemente è di color bianco, a volte può essere celeste per ricordare il Bambinello, anch'esso viene raccolto o prestato per l'occasione. Il candore del raso e del tulle mettono in risalto l'Altare innalzato nella parte centrale, dove troneggia un quadro od una statuetta del Santo. Fiori delicati e dall'intenso profumo, immagine del Paradiso, adornano l'altare. I fedeli in visita alle Mense vengono accolti con dei doni. Per fare qualche esempio, a Borgetto si offrono pezzi di pane fatto in casa con olive e dolci tradizionali, a Balestrate si preferiscono arance e limoni, formaggio, cipolla, acciughe e persino salsiccia arrostita nei crocevia delle strade a fianco di enormi *luminarie* (falò). Il cibo preparato con più dedizione e con la collaborazione di tante donne, rigorosamente sempre in numero di tre

parti uguali, è quello destinato ai tre bambini, disposto in due lunghi tavoli a due piani, addobbati ai lati dell'altare. I cibi sono estremamente vari: dolci, pomodori fritti, prodotti dell'orto, generi alimentari di ogni tipo e anche abiti nuovi e denaro per ciascuno dei tre bambini. I bambini di ciascun gruppo assegnato ad ogni Mensa, rappresentanti la Sacra Famiglia, vengono accompagnati fino a destinazione in processione nel giorno di San Giuseppe, il 19 marzo, dopo la celebrazione liturgica. Un asinello trasporta la Madonna e il Bambino Gesù, tirato da San Giuseppe, mentre una *tammuriniata* accompagna la recita delle *parti* in siciliano antico. Il servizio è una condizione essenziale al momento della consumazione dei cibi: i primi tre bocconi di ogni pasto sono assaggiati prima dai bambini e soltanto dopo è possibile che anche i presenti mangino, purché si facciano imboccare e non si servano con le loro stesse mani³. Il primo piatto servito è quello con la pasta con le sarde e la mollica, seguono le polpette di sarde o di uova, poi le fritture e i dolci e infine la frutta.

I costi per la preparazione di ogni Mensa vengono coperti dalla famiglia stessa oppure con soldi ricavati dalla questua tra parenti, vicini, conoscenti e chiunque altro voglia contribuire, anche con cibi di ogni genere anziché con il denaro. La preparazione di queste mense diventa anche occasione per esibire doti artistiche e per dare prova di arte culinaria tradizionale. Un esempio di particolare pregio è dato dai *Pupi ri San Giuseppi*, cioè pane dalle forme particolari, che raffigura gli oggetti quotidiani del Falegname.

Tra gli esempi di Cene di San Giuseppe, un posto particolare occupa la tradizione di Salemi, che si distingue dalle altre per alcuni aspetti. Qui si preparano tra i più bei pani votivi dell'isola finemente intagliati e simbolicamente collocati nell'altare dal padre di famiglia. Questi pani raffigurano la croce, la colomba simbolica della pace, il pavone che indica l'immortalità, la palma della redenzione, il pesce simbolo del Cristo, l'agnello che ricorda il sacrificio divino e gli angeli l'annunciazione, ma anche semplicemente frutta, fiori e animali con evidenti richiami simbolici sia al cristianesimo che al paganesimo, o anche pani antropomorfi che esistevano già al tempo dei Romani. La preparazione dei pani votivi segue regole precise anche nell'uso dei

mezzi per plasmarne la forma, come la chiave o la forbice, che si ricollegano agli oggetti dati ai propri cari per facilitare la fuga dagli inferi. Sugli altari di Salemi si trovano anche i simbolici piatti con frumento germogliato. Si trovano altari di ringraziamento in quasi tutte le culture che si susseguirono in Sicilia, come quella degli Arabi che hanno aggiunto qualcosa specifico della propria cultura, come gli agrumi che vengono distribuiti ai visitatori insieme al pane. Specifico di Salemi è anche il percorso che conduce alle Cene, segnato da altari decorati e cappelle votive di pani intagliati, nonché la struttura stessa dell'altare, con colonnine portanti, fatte di canne intrecciate, che convergono in alto formando un tetto a cupola; l'architrave e il fregio frontale sono ricoperti da ramoscelli di alloro e di *murtidda* odorosa (bosso), elementi ornamentali con significato propiziatorio, e da pani, arance e limoni. L'altare su cui troneggia il quadro della Sacra Famiglia è ricoperto di candidi lini ricamati; mentre ai lati, su delle mensole rivestite di bianche tovaglie ricamate, si posano oggetti simbolici: caraffe di vino, vasi di fiori, garofani e *balacu* (violaciocche), frutta, fette di rossa anguria di gesso, lumini, candelabri, vasi con pesciolini rossi, arance e limoni alternati al pane. Su un tappeto posto ai piedi dell'altare vengono posati un agnello di pane, di gesso o di cartapesta, in riferimento al sacrificio di Cristo, un'anfora con acqua ed un asciugamano bianco, disposto a forma di "M", per ricordare la purificazione, dei piatti con germogli di frumento, che inneggiano alla terra, tutti simboli presenti nei sepolcri pasquali. Ai piedi delle colonne portanti vi sono dei mazzi di finocchi verdi, segno di abbondanza. Sull'altare si dispone il "pane dei santi", di più alto valore sacrale, mentre migliaia di piccoli "pani da mensa", legati ad asticelle di canna con filo di cotone e appesi tra il verde scuro della cappella, secondo un ordine vincolato anche a regole di simmetria. Nella posizione più alta della stanza si trova il Sole, che rappresenta Dio stesso, la Luna, la Madonna, ed una stella. Al centro del fregio frontale spicca la croce, segno della salvezza, mentre, un po' più in alto, c'è un pane a forma di gallo, per ricordare il suo canto, quando Pietro rinnegò Gesù; sotto i bracci della croce ci sono due scale disposte simmetricamente ed attorno, a livello immediatamente inferiore, i tre chiodi, il martello e la lancia, a destra, la tenaglia e la canna con la spugna, a sinistra, simboli della Passione di Cristo. La festa dei pani di Salemi è stata riconosciuta quale bene dell'umanità dall'Unesco e recentemente inscritta nel Registro

Eredità Immateriale (REI) istituito presso il Dipartimento Regionale Beni Culturali e dell'Identità siciliana, nel libro delle celebrazioni.

AVISO A LOS SOCIOS

ASOCIACIÓN CULTURAL Y RECRETIVA FAMILIAS SICILIANAS

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA 2018

Se convoca a Asamblea General Ordinaria a los socios para el día **jueves 26 de abril de 2018** en la sede de la **Unión Suiza de Paraná**, sito en calle **Facundo Zuviría 713** de la ciudad capital de la provincia de Entre Ríos a las **18 horas**. Se considerarán los siguientes temas:

- 1- Lectura y aprobación de la Memoria del año 2017
- 2- Lectura y aprobación del Balance de gastos y entradas del año 2017
- 3- Informe de la Comisión Revisora de Cuentas

Si a la hora señalada no se ha conseguido el quorum correspondiente, se sesionará una hora después con el número de socios presentes. (De acuerdo a la Ley vigente y el Estatuto)

MARIA LAURA SABBATINI
Odontóloga
Niños - Adultos

Catamarca 567

Tel: 0343- 4236896



Adhesión
Mirtha Lylian Calandra
de Alvarez

UNA HISTORIA Y TANTAS NARRACIONES: Cavalleria rusticana entre Verga y Mascagni (segundaparte)

Por: Nora Sforza



I. El inicio: la novella

Giovanni Verga había publicado en 1880 y después de una larguísima gestación, una serie de ocho *novelle*, vale decir lo que bien podríamos llamar “cuentos cortos”, bajo el título *Vita dei campi*. Una de esas historias, *L'amante di Gramigna* contenía una suerte de manifiesto de la nueva corriente en forma de carta proemial a su amigo, el escritor y periodista sardo Salvatore Farina (Sorso, 1846 – Milán, 1918). En ella, Verga escribe:

“la mano del artista quedará absolutamente invisible, y la novela tendrá el sello del hecho real y la obra de arte parecerá haber sido hecha por sí misma, haber madurado y haber surgido espontáneamente como un hecho natural, sin conservar ningún punto de contacto con su autor; que ella no conserve en sus formas vivientes ninguna huella de la mente en la que germinó, ninguna sombra del ojo que la entrevió, ninguna huella de los labios que murmuraron las primeras palabras como el fiat creador; que ella sea por propia razón, por el solo hecho que es como debe ser y es necesario que sea, palpitante de vida e inmutable al igual que una estatua de bronce, de la cual el autor haya tenido el coraje divino de eclipsarse en su obra inmortal.”¹

La historia que nos propone Verga en su primera versión es absolutamente descarnada, veloz y esencial. En apenas seis páginas de altísima intensidad dramática, el escritor catanés plantea

un drama basado en tres grandes pasiones primarias como son el amor, los celos y la venganza, atravesados todos por un elemento absolutamente central en la narrativa verghiana en particular y verista en general, a saber, el de la roba, ese elemento indescriptible de la vida material que es a la vez tangible e intangible y que bien puede ser definido no solo como el de la posesión de objetos, sino también de sentimientos. Así Cavalleria narra la historia de un cuadrilátero de pasiones encontradas compuesto por dos parejas: Turiddu, de pobre condición social, quien antes de partir como soldado había sido el enamorado de gnà Lola; gnà Lola, ahora casada con el rico carretero

Alfio, siempre ostentando su nueva condición y mostrando la seguridad que le confiere el ser dueña de la roba (en este caso, sus anillos de oro) y Santa, nueva enamorada de Turiddu e hija de Cola, administrador “rico como un cerdo”. En realidad es justamente la riqueza la que “explica todo y humaniza la fatalidad; Lola no podía permanecer fiel a un pobre, así como tampoco el administrador Cola podía aceptar a ese desgraciado de Turiddu como yerno”² y sin embargo, nisiquiera ella salva a los protagonistas de ser víctimas de un destino inexorable donde todos pierden: Turiddu que muere en manos de Alfio, no sin antes haber poseído a la mujer de éste, ya no por amor sino por venganza; Alfio, que debe limpiar su honor con la sangre de Turiddu y finalmente las dos mujeres que pierden al hombre al que, cada una a su manera, ambas creían amar.

Pero la historia posee un ingrediente más que, a mi juicio, siempre debería ser tenido en cuenta: luego de la unidad de Italia, el nuevo reino quiso disciplinar a la nueva “nación” italiana en construcción por medio de un elemento que resultó fundamental: el de la conscripción obligatoria. ¿Y acaso no debemos pensar que en realidad, la verdadera causa de todo el drama desarrollado por Verga tiene su más remoto origen justamente en ese alejamiento de Turiddu, impuesto por una autoridad sin rostro que viene a romper desde lejos el atávico equilibrio de la sociedad? Creo que, sin decirlo de manera explícita, el autor de nuestra historia no deja pasar por alto este hecho, pasada la primera euforia de la unidad italiana.

VERCELLI, MARÍA LYDIA
Corredor Público Inmobiliario
Mat. CCPIER 743

VERCELLI
MARÍA LYDIA
BIENES RAICES

Cervantes 157 - Paraná - E.R.
Tel: 0343 - 4314093 - Cel.: (0343) 154 25 8461
vercelliydia@gmail.com
Vercelli María Lydia Bienes Raices
www.vercellidigital.com

¹ Verga, Giovanni, “L'amante di Gramigna”. En *Tutte le novelle. Volume Primo*. Milán, Mondadori, 1989, p. 191. La traducción es nuestra.

² Angelini, Franca, “Cavalleria Rusticana” di Giovanni Verga. En Asor Rosa, Alberto (comp.), *Letteratura Italiana Einaudi. Le Opere*. Vol. III. Turín, Einaudi, 1995, p. 10.

CASA BIGI

DEPORTES - DANZA

25 DE MAYO 156 - (343) 4315128

casabigiparana@gmail.com

UNA PIEMONTESA EN SICILIA!!!

Por María Ester Valli

(Perteneciente al Centro Piemontés de Santa Fe y a la Federación de Asociaciones
Piemontesas Argentinas)



Realmente quedé encantada al ver tanta hermosura, evidencias de nuestra historia... de nuestros ancestros Italianos, con esa impronta Griega, que la hace distinta a todas las otras ciudades que he conocido en la península, el increíble mar, la tierra y su diversidad de colores, sus plantaciones! Emprendimos nuestro mágico viaje, en un Ferry desde Nápoles, y llegamos a Catania para asombrarnos con un nuevo amanecer!!! Ese cielo maravilloso entre azul y grisáceo que se confundía con el agua, el sol apareciendo en el horizonte y a lo lejos... la isla!! Allí nos esperaba el autobús y un excelente guía local.

Vimos y “gustamos” tantas cosas!!!! Uno puede leer mucho pero hasta que no pisas ese suelo de lava en la que se encuentra., no te das cuenta. Llegar a Taormina!!! Una ciudad llena de plantas, flores, encanto, caminar bajo la lluvia hizo verla mágica. La ciudad tiene una terraza panorámica desde donde se puede apreciar una espectacular vista del volcán Etna. Caminar por la calle principal de la ciudad y visitar el famoso teatro griego, nos encantó!

Al otro día, visitamos Siracusa. Allí cumplí uno de mis mayores deseos: visitar il Duomo. Construido sobre la estructura de un templo de la Grecia clásica, es una magnífica obra de Andrea Palma, con su portada en estilo barroco tardío, donde se conservan los restos de la Santa y Mártir Lucia, de la cual soy devota desde que tengo uso de razón. Fue una emoción tan grande, que me quede mucho tiempo, rezando y admirando el lugar. Su historia es muy triste porque siendo ella tan joven querían casarla con un señor rico pero entrado en años y al negarse la degollaron. Luego los bizantinos robaron sus restos, que con el tiempo fueron encontrados en Venecia, donde se aprecian manos y piecitos. Solo un bracito se conserva en Sicilia desde el 2014, cuando lograron recuperarlo.

De allí salimos a la amplísima plaza donde los bares sacan sus mesitas, y la gente consume todas las exquisitezas que puede uno imaginar!!! En la misma Piazza Duomo, pero más alejada, se encuentra la Iglesia de Santa Lucía, allí se venera un cuadro pintado el óleo sobre tela, del 1608, por Caravaggio, donde se puede ver el sepelio de *Santa Lucia*. Siracusa es la más bella y más grande colonia griega en Sicilia.

Continuamos hacia "Neapolis", parque arqueológico donde pudimos admirar el teatro griego, el anfiteatro romano, el Latomie del Paraíso y la Oreja de Dionisio (una cueva artificial de caliza cavada en la colina de las Temenitas) para continuar hacia el islote de Ortigia con la hermosa Catedral y la famosa Fuente Arethusa. Continuamos hacia Noto, considerada como una de las "capitales" del arte barroco en Italia.

Pernocamos aquí y al amanecer fuimos a Piazza Armerina-Valle dei Templi. La Villa Romana del Casale, finca rural romana con sus famosos mosaicos que forma parte del patrimonio de la humanidad desde 1997. De allí nos encaminamos hacia Agrigento para visitar el “Valle de los Templos”, sitio arqueológico excepcional de templos importantes de la época helenística. Desde 1997 se encuentra en la lista de patrimonios de la UNESCO y

con sus 13.000 hectáreas es el sitio arqueológico más grande en el mundo.

Y continuamos conociendo las localidades de “le Saline”. Junto con los molinos de viento y viñedos, conforman un entorno natural de gran encanto. Visitamos una bodega para aprender los secretos del famoso vino que lleva el nombre de la ciudad: el "Marsala".

La ciudad me encantó. Fue el lugar donde vimos muchísima juventud! La emoción que sentí al ingresar por la Porta Garibaldi,” que indica “11 Maggio 1860” en homenaje a la entrada de Giuseppe Garibaldi a la isla para prepararse para invadir el continente y llegar acompañado por “altri eroi” a la UNIFICACION de Italia. Un lugar emotivo, precioso, limpio que tiene sus calles sin veredas, lustradas! En Erice se puede apreciar como el lugar mantiene el encanto de la antigua villa medieval inspirada en los tradicionales talleres de artesanía, cerámica finamente decoradas, alfombras coloridas tejidas a mano, dulces tradicionales elaborados con almendras y frutas confitadas. El casco antiguo tiene un trazado urbano típico con pequeñas plazas, calles estrechas y tortuosas que dan a hermosos patios. Y llegamos a Rosolini! lugar de donde vinieron muchos a radicarse a Santa Fe, amigos personales. Quería cumplir una promesa de visitar el santuario del Sacro Cuore, y lo logré. Un pueblo muy tranquilo nos recibió un domingo por la tarde, las ventanas bajas, y veíamos que a través de las hendiduras nos miraban, extrañados de que una trafic daba vueltas y vueltas. Esto era porque no encontrábamos la Iglesia, hasta que logramos llegar. Nos recibió una monjita de apellido Latino, que dijo ser familiar de uno de mis amigos de Santa Fe, quien nos atendió muy bien. Allí nos cruzamos con un grupo de devotas ancianas que rezaban y nos miraban curiosamente. La monjita, muy atenta, nos abrió la moderna pero chiquita iglesia para que la conoczamos, dado que de tarde no había actividad. Fue una muy emotiva experiencia llegar hasta allí.

Ya en nuestro último día de paseo fuimos a MONREALE, en PALERMO, donde pudimos admirar el impresionante paisaje del Valle de Oro y hacer una visita guiada a la espléndida y majestuosa Catedral dedicada a Santa María La Nuova. Más tarde nos dirigimos hacia Palermo para visitar la capital de la región donde nos dieron, la bienvenida, preciosos monumentos se pueden apreciar, tales como el Palacio de los Normandos, el magnífico Teatro, la Capilla Palatina, la Catedral y la Iglesia de la Martorana. Este último es uno de los edificios bizantinos de la Edad Media, más fascinantes en Italia. Es testimonio de la cultura ortodoxa religiosa y artística, hecho por los albaneses que se habían refugiado en Sicilia bajo la presión de la persecución turca en los Balcanes. Admirada Sicilia, cumplí el sueño de conocerte, gracias a Dios por todo ello.

PALERMO E IL PASSÌO: STORIA DI UN GRANDE AMORE

Por Salvatore Palmeri



Il Passìo parla di una grande storia d'amore verso la propria città: Palermo.

La storia nasce dall'incontro fra un uomo siciliano ed una donna straniera, in una delle vie più transitate e prestigiose della città di Palermo, la via Emerico Amari, che è stata progettata a metà dell'Ottocento e ha rappresentato uno dei luoghi più belli della città per fare passeggiate e collegava il porto al teatro Politeama, costruito nel cuore della città. Originariamente costeggiata da ville dell'Ottocento, la via Emerico Amari adesso si presenta in uno stato di forte degrado e abbandono: le ville sono state soppiantate da negozi, centri commerciali e ristoranti, che per via dei lavori di completamento dell'anello ferroviario, hanno subito e subiscono tutt'ora una forte crisi.

Il Passìo si propone come obiettivo principale la riqualificazione della via E. Amari, ripristinando così il collegamento tra due punti cardini della città, porto e piazza Politeama, sostenendo lo sviluppo commerciale e conferendogli nuova vita. Il progetto prevede un percorso pedonale, di 600 metri, delimitato da due strade carrabili e tranvierie a senso unico. Le corsie permetteranno il regolare flusso veicolare sia delle auto e sia dei mezzi pubblici. Il grande viale pedonale si svilupperà centralmente, e sarà arricchito da due filari di alberi a medio fusto, un sistema di illuminazione e sedute che si porranno come elementi di continuità del tratto in esame.

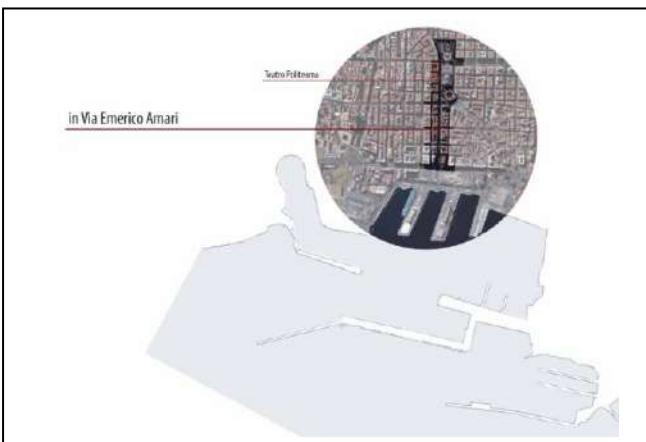
Il Passìo non è solo un percorso che conduce alla scoperta dello spazio architettonico e al punto di arrivo, come mezzo di collegamento, ma è da intendersi come oggetto architettonico e prodotto ultimo di un processo di soddisfazione delle esigenze, che nasce da un pensiero in continua evoluzione. La riqualificazione della via, consisterà anche nella nuova riconfigurazione che si darà allo spazio antistante l'accesso al porto, attraverso un sistema di sedute e giochi d'acqua, incorniciato da una copertura reticolare in acciaio e vetro.

Lo spazio assumerà quindi un valore di piazza, “*la piazza dell'accoglienza dei Popoli*”.

Particolare attenzione, è stata posta anche al tema della sostenibilità ambientale, garantita in primo luogo dall'utilizzo di impianti fotovoltaici, che coniugati ad innovazione e ricerca tecnologica, permetteranno un'illuminazione a risparmio energetico ed a sostentamento dell'efficienza luminosa dei LED, posti lungo tutto il tratto della via.

Tutto questo è per noi **Il Passìo**, ovvero la storia di un grande amore tra un uomo siciliano ed una donna straniera e del loro amore per la città di Palermo, con uno sguardo diretto al futuro dei loro cari e la ferma volontà di migliorare le cose, da veri siciliani.

Per noi è **Il Passìo** e



PALERMO CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2018

Por:Renata Adriana Bruschi



Siamo appena ai blocchi di partenza, ma l'occasione è ghiotta e i palermitani intendono onorare l'impegno con il meglio che la loro città può offrire in termini di dialogo culturale. Nel 2018 Palermo, insignita del titolo di Capitale italiana della cultura, si appresta a proporre un ventaglio ricco di appuntamenti, col proposito di rafforzare il dialogo internazionale che, nel attuale scacchiere mondiale, pare invece avviarsi verso il confronto. Palermo sceglie proprio un segno chiaro e univoco come icona di questo speciale anno culturale che sta attraversando. Il simbolo dell'iniziativa, una lettera P declinata dall'arabo, dall'ebraico, dal fenicio, dal greco, allude infatti all'insieme di motivazioni che stanno alla base di questa scelta e che confermano il suo ruolo di crocevia di culture e crogiolo di tradizioni secolari. Diverse tavole rotonde, sul tema del dialogo tra le culture, dell'accoglienza e del diritto alla mobilità umana, permetteranno di ricordare alcuni valori basilari per la nostra civiltà, in ogni angolo di questo pianeta.

L'iniziativa è stata inaugurata ufficialmente a gennaio alla presenza del Presidente del Consiglio dei Ministri Paolo Gentiloni, del Ministro dei Beni Culturali Dario Franceschini e di un ragguardevole numero di funzionari e cittadini in festa per questo evento di rilevanza nazionale e di sicura ripercussione internazionale. Gli organizzatori prevedono che i flussi di turisti verso l'isola aumentino nei mesi primaverili ed estivi. I visitatori arriveranno attratti dagli oltre 800 eventi che sono stati già programmati nella città posta sulla Conca d'Oro e circondata da paesaggi ammalianti. Ma l'elenco delle iniziative non è chiuso e si sommeranno altri eventi durante il cammino, per offrire esperienze di fruizione artistica, musicale, teatrale, ma anche convegni e occasioni sportive.

Intanto, è già arrivato nel capoluogo siciliano *"love difference"*, il grande tavolo specchiante a forma di bacino del Mediterraneo creato da Michelangelo Pistoletto. Per dodici mesi sarà installato nel Salone delle danze della Fondazione Sant'Elia, cuore tecnico e organizzativo di Palermo Capitale, a conferma del legame tradizionale tra gli abitanti della città e i popoli mediterranei sin da tempi remoti.

Anche il Museo della Maiolica, allestito nella casa museo Stanze al Genio, nel piano nobile di Palazzo Torre Piraino, ribadisce il destino di crogiolo culturale sviluppato nel tempo dalla società palermitana. L'attuale allestimento museale è frutto di un lungo lavoro di scoperta ed accurato restauro e presenta la più grande

collezione di maioliche al mondo: sono raccolti secoli di maioliche, vecchi giocattoli, scatole di latta d'epoca, cancelleria, bottiglie d'inchiostro, etichette pubblicitarie. Il palazzo stesso, sito nel cuore della Kalsa, testimonia la possibilità di coesistenza pacifica. La Kalsa, infatti, cittadella fortificata nel cuore di Palermo, ha conservato l'impronta originaria islamica ed oggi si presenta quale traccia solida dell'armonica coesistenza di queste due culture in tempi remoti.

La "biennale manifesta 12", manifestazione nomade d'arte contemporanea, è uno dei momenti più attesi di questo ricco calendario di appuntamenti. In attesa della sua inaugurazione, il

16 giugno prossimo, si può già fruire di "aspettando manifesta", programma specifico pensato per consentire ai palermitani ed ai visitatori della città di familiarizzare con l'esposizione. Un'area allestita con scaffali contenenti libri d'arte contemporanea ed il caffè letterario Garibaldi diventano gli spazi accoglienti, aperti ai visitatori sensibili alla cultura ed all'arte. Successivamente, nel corso della biennale, per cinque mesi, il capoluogo siciliano sarà al centro dell'attenzione per chi opera nel mondo dell'arte.

Impossibile riferire in un solo articolo ogni singolo evento programmato in occasione di Palermo capitale italiana della cultura, ma bastino questi primi cenni per confermare, quanto espresso, come motivazione, nel momento della proclamazione della vittoria di Palermo quale sede per il 2018. Il progetto presentato dal capoluogo siciliano – stato dichiarato – risulta "originale, di elevato valore culturale, di grande respiro umanitario, fortemente e generosamente orientato all'inclusione, alla formazione permanente, alla creazione di capacità e di cittadinanza, senza trascurare la valorizzazione del patrimonio e delle produzioni artistiche contemporanee.

Dr. Ricardo Minni
Abogado
Córdoba 419 - Piso 6
Tel 4311431 / 4319525
Paraná, Entre Ríos

Andrea Camps
Traductora pública
Profesora de Italiano
Mñor. Dobler 1280 - Paraná Entre
Ríos
Tel: 0343-4340676 Cel.154651173
andreacamps@yahoo.com.ar

ENB
Estudio Notarial
Esc. Amalia Cozzi de Bizai
Esc. José Pablo Bizai
Av. Jorge Newbery N° 2.970
Paraná, Entre Ríos
Av. Friuli N° 1.178
San Benito Entre
Ríos Tel 343- 426-
0825
estudionotorialbizai@hotmail.com

CONTADOR PUBLICO NACIONAL

CLIVIO Nelson Rodrigo
Mat. 3665 CPCE Entre Ríos

Mat. 19607 CPCE Santa Fe
LUIS AGOTO 910.

TEL 0343-4219353
CEL 0343-154532211

Adhesión
Dra. Ana García
Iturraspe

Adhesión
Beatriz Fiore



RECETA DE COCINA SICILIANA

por Antonietta Recupero Roncaglia



Merluza " empanada" a la provenzal

Ingredientes

1 Merluza entera limpia, y sin escamas de 1 kilo.
100 gramos de pan rallado
Sal, pimienta, 1 diente de ajo. Perejil picado. Aceite.

Tomar una fuente para horno y aceitarla. Tomar la merluza.

Aceitarla y pasar por el compuesto que hemos hecho con el pan rallado, pimienta, ajo picado y el perejil picado. Lo pasamos por dentro del pescado y por fuera. Esparcimos un poquito de aceite y lo llevamos al horno ,por 20 minutos aproximadamente a fuego mediano. Servimos con ensaladas a gusto o papas hervidas condimentadas.



Desde 1955

La Bianca

The logo for La Bianca features the company name in large, bold, red letters. Above the name, the text "Desde 1955" is written in a smaller, grey font. Below the name is a horizontal graphic element consisting of several green and yellow checkered stripes. Underneath this graphic, there is a solid green checkered pattern.

España 401 -Tel 0343 -4313313
Paraná Entre Ríos
Sucursal Almafuerte 706

Brindis de fin de año en la nueva sede de la Dante de Paraná, 26 de Diciembre de 2017



Visita del Cónsul General de Italia en Rosario, Martín Brook, 15 al 17 de marzo de 2018



30 años de Asociación Familias Sicilianas (Paraná)

