ECO SICILIANO

Revista de la Asociación Cultural y Recreativa "Familias Sicilianas" de Paraná

Año XI - Nº 43

28° Aniversario de las Familias Sicilianas de Paraná

15 de Marzo de 1988 - 15 de Marzo de 2016

* Poesía de María Lara
* Catania, la árabe fenicia a los pies del Etna
* Sicilia, perla del Mediterráneo
* Los sicilianos en la ciudad de Rosario
* con artículos bilingües
* Recetas
* Fotos y actividades de la comunidad italiana

ecosiciliano@gmail.com

/ecosiciliano

#ecosiciliano

Eco Siciliano con las regiones de Italia, todos los sábados de 15 a 17, hora argentina, LT14 Radio General Urquiza de Paraná. AM 1260

www.lt14.com.ar

CONTENIDO

2 Editorial

3 Poesía de María Lara

4 Catania, la árabe fenicia a los pies del Etna

7 Recetas de cocina

9 Los sicilianos en Rosario

10 Sicilia, perla del Mediterráneo

11 Tradiciones religiosas Leonforte

Reapertura Sede Unión Suiza

12 Actividades de la comunidad italiana en fotos

Eco Siciliano

Revista de la Asoc. Cultural y recreativa

"Familias Sicilianas" de Parana

Año XI - Nº 43

Coordinador: José Prestifilippo
Traductor: Lic. Jacopo Lilli (Roma)
Diseño y maquetación: Javier Cuneo (Paraná)
Revisión versión italiana: Dott.ssa Serena Amato (Napoli)

Asoc. Cultural y Recreativa
"Familias Sicilianas de 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

Editorial

* por Olga Chicco

Nuevamente nos encontramos en este espacio de amigos. Encuentro que nos invita a hacer un repaso de lo que juntos logramos llevar adelante el año pasado, y los proyectos que entre todos vamos a compartir este año. Mirando al año que pasó, recordamos nuestra participación acompañando los diferentes encuentros y actos culturales o aniversarios, de instituciones amigas y de la colectividad italiana.

Recordamos nuestra presencia en la reunión que organizaron las nuevas autoridades del CO.MI.TES. (siglas en italiano del Comité para los italianos en el exterior) quienes en su totalidad, se trasladaron desde Rosario, y cuya presencia en Paraná convocó a representantes de las asociaciones italianas de toda la Provincia. Con todos los asistentes tuvimos la oportunidad de compartir inquietudes, en un ambiente de colaboración y fraternidad.

La "VIII Settimana Siciliana en Paraná" se desarrolló en el mes de noviembre, y tuvimos la presencia especial de la RAI, quienes llegaron especialmente a nuestra ciudad, para llevar grabados y mostrar al mundo, los actos de las presentaciones culturales que se ofrecieron en la italianísima y siciliana Semana, además de un estudio de los antecedentes de la familia Bergoglio en Paraná, y otras notas referentes a instituciones de la numerosa colectividad.

La presencia de los Sicilianos en el programa "Eco Siciliano con las Regiones de Italia" que se emitió por la emisora L.T.14, la radio A.M. de nuestra ciudad, fue una constante durante el año pasado. Como en años anteriores, todos los días sábados, nuestros socios y la gran cantidad de oyentes, que son seguidores del programa, tuvieron un amplio panorama del desempeño de integrantes de la comunidad italiana en otros países del mundo y especialmente en Sicilia. Mediante entrevistas telefónicas, con las nuevas tecnologías, o con la presencia de invitados en los estudios de la radio, hemos compartido la experiencia de conocer a quienes estaban viviendo sus proyectos hechos realidad, y compartiendo con nosotros esos buenos momentos.

En los primeros días de 2016, los sicilianos que no estaban de vacaciones, estuvieron festejando una fecha muy especial para sus sentimientos y la de quienes hace 25 años estaban en la ciudad. En 1991, se concretaba el hermanamiento entre la ciudad de Paraná y Leonforte, pueblo siciliano del que hay tantos descendientes en esta ciudad.

Ya estamos hablando de este año 2016, que nos tuvo activos durante las vacaciones, porque quienes integran el grupo de los sicilianos, activos e inquietos, estuvieron haciendo proyectos y planeando lo que vendrá. Serán variadas las actividades, algunas integrándose con otras instituciones, pero siempre destacando la característica del ser siciliano: la amistad, la buena mesa, y la calidez, que a su vez es la esencia de la raíz italiana.

Que este primer encuentro del año, nos invite a integrarnos con espíritu de amistad y el deseo de homenaje a quienes hace más de un cuarto de siglo, tomaron la decisión de organizarse para recordar a los que un día dejaron para siempre su querida Sicilia, y eligieron esta ciudad para emprender una nueva perspectiva de futuro.

La Asociación Familias Sicilianas de Paraná, recuerda a todos los que integraron aquel grupo de personas con proyección de futuro, e invitan a sus descendientes y amigos, a integrarse como socios, y participar de las variadas actividades que ofrece.

Por ahora, nuestro encuentro finaliza, pero es por un breve espacio de tiempo, ya que nuevamente estaremos en contacto y comentando los acontecimientos de la colectividad, e instituciones amigas. Hasta entonces y ¡Arrivederci!!!

aise
agenzia internazionale stampa estero

¡VIENTOS, EMPUJAD RAUDOS LAS VELAS!
A Paraná y la familia siciliana

* María Lara

Te esperaré en Sicilia
entre olivares de caliza
por el valle de los Templos.
Fue un anochecer en Agrigento
cuando el dorado hilo de un cordel
abrazó encinta a la estirpe imperial de Hera.
Hubo un retoño huido de la avenida del ágora,
mas las manos de abuela, férreas de promesas,
lo acunaron entre susurros de zampogna.

El destino discurre, maquina, con barba y osado,
cómo salvar a la nereida Galatea
de las fumarolas del Etna
pero, en otro reloj, las campanas de Palermo
a vísperas de sangre llaman...

¡Vientos, empujad raudos las velas!
La brisa del monte Tauro
posarse sobre las gradas busca
y, en Taormina, el arte de amar,
con el vuelo del siroco, acerca
el verso más claro a la voz de Ovidio.

Al trasluz, desde la isola bella,
el teatro griego, expectante, la viajera mira,
como el vino de Marsala
se enseñorea en la copa
a sabiendas de su saga:
de Constanza, embeleso;
del Gran Capitán, presagio;
de Aragón, cuenca de oro neto.

Prímulas y farallones de Entre Ríos
esparcidos como umbral y puente
entre el turquesa mar y el añil del cielo.
Melodía de arrabal en un más allá eterno
por la fontana inmensa y las columnas de Hércules.
Mil pueblitos acá, de Leonforte al mate,
cantando Ciuri, ciuri:
¡flores, flores para todo el año!

* (Poeta y escritora española, Premio Algaba y Primer Premio Nacional de Fin de Carrera en Historia)

MORO ABOGADOS
Estudio Jurídico - Entre Ríos / Santa Fe - Argentina

Catania, l'araba fenice ai piedi dell'Etna

* Elisa Bonacini

Distesa alle pendici del Monte Etna e affacciata su una splendida costa, Catania è una città tutta da scoprire.
Catania non è solo la città della granita, degli arancini (qui con la "i" finale), della pasta "alla Norma", delle fritture di pesce, delle "minnuzze" di Sant'Agata, dei panini con carne di cavallo arrostita mangiati per strada.
L'UNESCO ha riconosciuto a questa terra, rigogliosa di Natura e di Storia, la sua unicità per ben due volte: nel 2002, insieme alle altre città tardo barocche del Val di Noto, e nel 2013, con l'inserimento dell'Etna, 'a muntagna per i catanesi.
Catania non è solo Etna, mare e Barocco: è proprio una città unica al mondo, con i suoi colori, i suoi odori, le sue grida festose, la sua solarità unica, la sua inestinguibile caparbietà nel rialzarsi dopo ogni catastrofe.
Catania non ti accoglie solamente, ma ti abbraccia avvolgendo di sé tutti i tuoi sensi: con quel nero della pietra lavica, con cui sono costruiti i palazzi e pavimentate le strade; con la Pescheria tipica per l'olezzo – misto di pesce fresco e cucinato al momento, carni, formaggi, verdure – e per le vanniate con cui si accompagna la vendita delle primizie del mare e della terra; col suo fiume che sgorga nei punti più strani della città; con i suoi monumenti stratificati l'uno sull'altro per millenni.
Visitare Catania è un viaggio che ne racchiude infiniti. Potrete rimanere affascinati da quello che nasconde nelle sue viscere (le Terme Achelliane sotto il Duomo; i resti dell'Anfiteatro romano in Piazza Stesicoro; le ville romane rinvenute nel monumentale complesso del Monastero dei Benedettini, sull'acropoli della città) o dietro le facciate dei suoi nobili palazzi (il Teatro Greco Romano vi apparirà nella sua magnificenza entrando da un portone su Via Vittorio Emanuele).
La stessa Cattedrale, dedicata a Sant'Agata, è monumento per eccellenza simbolo del barocco catanese e della capacità che questa città e i suoi architetti (primo fra tutti l'abate Giovan Battista Vaccarini, ricostruttore instancabile di chiese e palazzi) ebbero di continuare a edificare su rovine precedenti, riutilizzando quanto proveniva da altri monumenti, soprattutto romani.
Scoprirete che l'Amenano, il fiume della città, non scorre solo nell'omonima fontana in Piazza Duomo ma, sotterraneo e ribelle, riaffiora dove può: nelle Terme sotto il Duomo, invadendo l'orchestra del Teatro Greco Romano oppure nelle grotte di scorrimento lavico come quella che si trova scendendo nei sotterranei dell'Ostello in Piazza Currò, ritrovo notturno di noi catanesi.
Scoprirete che questa città, prima greca, poi romana, divenne presto la città natale di Sant'Agata, i cui cittadini a centinaia di migliaia si riversano nelle strade nei giorni di febbraio per celebrarne la Festa, pagana e religiosa al tempo stesso, fatta di candelore trascinate a passo di danza e della Vara tirata fra la folla dai "devoti" al grido di "Viva Sant'Agata"!
Scoprirete che qui il grande imperatore Federico II si fece costruire un possente Castello che dominava il mare dal suo costone roccioso e che dal mare fu per sempre allontanato dalla terribile eruzione del 1669. Oggi il Castello Ursino è splendida e imponente sede del Museo Civico e di mostre temporanee.
Scoprirete che di quell'eruzione esiste un "fermo immagine" nell'affresco conservato nella Sagrestia della Cattedrale, in cui si vede la città avvolta dalla colata che dalle bocche eruttive del vulcano arriva fino a mare, cogliendo in fuga nobili e prelati al porto. In questa immagine vedrete una città che non è più: il devastante terremoto che segnò per sempre il Val di Noto e Catania nel 1693 rase al suolo la città, che fu ricostruita con amore e devozione nei decenni successivi.
Scoprirete i banchi lavici a ridosso e nelle viscere del Monastero dei Benedettini, ricostruito dopo il terremoto ancora più fastoso, con i suoi decori barocchi, da una comunità di monaci più dedita alle scienze e ai piaceri del palato che alla preghiera.
Scoprirete la città di Ignazio principe di Biscari, eclettico archeologo e antiquario che rese celebre Catania nel 1700 per le sue ricchezze archeologiche e il suo Museo e che visse in una delle più splendide dimore della città, ancor oggi parzialmente visitabile.
Scoprirete la città di Vincenzo Bellini, il "cigno" morto prematuramente cui la città natale grata ha dedicato il Teatro Massimo, il monumento funebre in Cattedrale e quello celebrativo in piazza Stesicoro e che conserva e custodisce gelosamente la sua Casa, già monumento nazionale.
Scoprirete la città di Giovanni Verga con la sua Casa-museo, la Fontana dei Malavoglia nella piazza intitolata allo scrittore, le grate della splendida Chiesa di San Benedetto naturale scenografia di Storia di una Capinera, come di tanti altri film di cui nel secolo scorso è stata protagonista Catania, con il suo salotto barocco di Via dei Crociferi o dei Benedettini, giustamente celebrati al Museo del Cinema.
Scoprirete la storia della città "liberata" dagli Americani, insieme alla Sicilia, nel Museo dello Sbarco che celebra quei tragici momenti del 1943, da cui la città risorse ancora una volta.
Catania: un'araba fenice tutta da scoprire.

* archeologo

Catania, la árabe fenicia a los pies del Etna

Por Elisa Bonacini

Desplegada a las laderas del monte Etna y asomada a una maravillosa costa, Catania es una ciudad toda por descubrir.
Catania no es solamente la ciudad del granizado, de los "arancini" (croquetas de arroz rellenas con menudillo y carne), de la pasta "alla norma" (pasta con tomate, berenjenas fritas y ricotta salada), del pescadito frito, de las "minnuzze di Sant'Agata" (pequeños y deliciosos pasteles a base de ricotta de oveja y fruta confitada), de los bocadillos a base de carne de caballo asada que se suelen comer por la calle.
La Unesco reconoció a esta tierra, rica de naturaleza y de historia, su unicidad dos veces, en 2002, junto con las otras ciudades tardío barrocas del Valle de Noto, y en 2013, cuando el Etna fue proclamado "Monte de los cataneses".
Catania no es solamente Etna, mar y barroco, es una ciudad única en el mundo, con sus colores, sus olores, sus gritos fiesteros, su peculiar luminosidad, su inextinguible tenacidad en el volver a levantarse después de cada calamidad.
Catania no se limita solamente a acogerte, sino que te envuelve en un abrazo sensorial, con aquel negro de la piedra lávica con la que se han construido los edificios y se han pavimentado las calles; con su pescadería típica que se caracteriza por el olor mixto a pescado fresco y hecho al momento; sus carnes, quesos, verduras y con los peculiares gritos llamados en dialecto "vanniate", que acompañan la venta de las primicias del mar y de la tierra; con su río que brota en los puntos más improbables de la ciudad; con sus monumentos estratificados el uno sobre el otro durante milenios.
Visitar Catania es como un viaje que guarda infinitos viajes más. Podrán quedarse fascinados por lo que esta ciudad esconde en sus entrañas (las antiguas termas por debajo de la Catedral; los restos del anfiteatro romano en la plaza Stesicoro; las villas romanas halladas en el monumental edificio del monasterio de los benedictinos, en la acrópolis de la ciudad), o por detrás de las fachadas de sus nobles palacios (el Teatro Griego Romano les aparecerá en su magnificencia pasando por un portal en la Calle Vittorio Emanuele).
La misma Catedral, dedicada a San Agata, representa el monumento símbolo del barroco catanés y de la capacidad que esta ciudad y sus arquitectos (primero entre todos el Abad Giovan Battista Vaccarini, incansable reconstructor de iglesias y palacios) tuvieron de seguir edificando sobre ruinas antecedentes, reutilizando materiales procedentes de otros monumentos, mayoritariamente romanos.
Descubrirán que el Amenano, el río de la ciudad, no fluye solamente en la homónima fuente ubicada en la plaza de la Catedral, sino que, subterráneo y rebelde, reaflora donde puede: en la termas por de bajo de la Catedral, inundando la orquesta del teatro griego romano o en las cuevas de fluencia lávica como la que se encuentra bajando en los subterráneos del hostal en la plaza Currò, lugar de encuentro nocturno de nosotros los cataneses.
Descubrirán que esta ciudad, antes griega y después romana, se convirtió rápidamente en la ciudad nativa de San Agata, cuyos centenares de miles de ciudadanos se vuelcan en las calles en los días de febrero para celebrar la fiesta de la santa, a la vez pagana y religiosa, que se caracteriza por candelarias arrastradas a paso de danza, y por el féretro tirado por los devotos en medio de la multitud al grito de "Viva Sant'Agata"!
Descubrieran que aquí el gran Emperador Federico II hizo erigir un imponente castillo que dominaba el mar de su cresta rocosa, y que del mar fue alejado para siempre por la terrible erupción de 1669. Hoy el Castillo Ursino es la espléndida e imponente sede del Museo Cívico y de exposiciones temporáneas.
Descubrirán que, de aquella erupción, existe un fotograma en un fresco guardado en la Sacristía de la Catedral, en el que se ve la ciudad envuelta por la colada que, desde las bocas eruptivas del volcán, llega hasta el mar, obligando a nobles y prelados a huir hacia el puerto. En esta imagen verán una ciudad que ha dejado de existir: el terremoto devastador que marcó para siempre el Valle de Noto y Catania en 1693 arrasó la ciudad, que fue reconstruida, con amor y devoción, en las décadas que siguieron.
Descubrirán los bloques de piedra lávica adosados y en las entrañas del Monasterio de los Benedictinos, reconstruido después del terremoto, aún más fastuosos, con sus adornos barrocos, por una comunidad de monjes más dedicados a las ciencias y a los placeres del paladar que a los rezos.
Descubrirán la ciudad de Ignazio príncipe de Biscari, ecléctico arqueólogo y anticuario, que hizo célebre Catania en 1700 por sus riquezas arqueológicas y su museo, y que vivió en una de las mansiones más bellas de la ciudad, que todavía hoy se puede parcialmente visitar.
Descubrirán la ciudad de Vincenzo Bellini, el cisne muerto prematuramente, al que su ciudad nativa ha dedicado el Teatro Massimo, el monumento fúnebre en la Catedral y un monumento conmemorativo en la plaza Stesicoro y que guarda y custodia celosamente su casa, ya considerada monumento nacional.
Descubrirán la ciudad de Giovanni Verga con su casa museo, la fuente de los Malavoglia en la plaza dedicada al escritor, las gradas de la espléndida iglesia de San Benedicto, natural escenografía de "Storia di una Capinera", así como de muchas otras películas que, en el siglo pasado, han visto Catania como protagonista, con su sala barroca de la Calle de los Crociferi o de los Benedictinos, justamente celebrados en el museo del cinema.
Descubrirán la historia de la ciudad liberada por los americanos, junto con Sicilia, en el Museo del Desembarque, que conmemora aquellos trágicos momentos de 1943, de los que la ciudad supo volver a levantarse una vez más.
Catania: una árabe fenicia todo por descubrir.

* arqueóloga

La Asociación Cultural y Recreativa “Familias Sicilianas” de Paraná convoca a sus socios a su Asamblea General Ordinaria el día jueves 28 de abril de 2016 a las 19 horas en sede de la Sociedad Friulana de Paraná, sito en calle Villaguay 539 de la ciudad de Paraná, provincia de Entre Ríos.

Orden del Día

1- Consideración y aprobación del Balance del ejercicio 2015 e Informe de la Comisión Revisora de Cuentas.

2- Consideración y aprobación de la Memoria del año 2015

Si a la hora fijada no se ha alcanzado el quorum correspondiente, se sesionará una hora después con el número de socios presentes. (Res. 150, DIPJ, 15 de Julio de 2015, Art. 3º, 1) inc. d y art. 24 del Estatuto de la Asociación).

Griselda Truffer de Ferro
Secretaria

José Prestifilippo
Presidente

La Dra. Laura Gema Zaccagnini de Gambino, adhiere al 28º aniversario de la institución “Familias Sicilianas” de Parana y a su calificado quehacer socio-cultural.

Adhesión de la familia Grasso a los 25 años del Gemellaggio (Hermanamiento) entre Paraná y Leonforte.

Institución sin Fines de Lucro (Personería Jurídica N 3945/60)
Fundada por el Maestro Lorenzo Anselmi y su esposa Susana Echenique en 1939

ACADEMIA DE CANTO CORAL E INDIVIDUAL

Atendemos Casamientos, presentaciones culturales a instituciones y demás.

Tel. (0343) 4235937 (0343) 4311199
M@il: asociacionverdiana@hotmail.com
Facebook: Verdiana Paraná

Pane de San Giuseppe (Pan de San José)

Por Antonietta Recupero Roncaglia

INGREDIENTES

Pane de San Giuseppe:

1 Kg. De Harina
100 grs.. de grasa de cerdo
1 cucharada de sal
1 cucharadita de Azúcar
1 sobre de levadura en grano
Agua tibia
Huevo batido con unas gotas de limón para pincelar

PROCEDIMIENTO

Huevo batido con unas gotas de limón para pincelar

Mezclar la harina, la grasa, sal, azúcar, el sobre de levadura y ½ vaso de agua tibia y comenzar a amasar, ir agregando más agua tibia, hasta obtener una maza blanda pero compacta, sin que se pegue.

Tomar trozos de masa y dar formas de fantasías, esculpidas con cuchillo o tijera, pincelar con huevo batido con una gotas de limón y llevar al horno en placa a 220 a 250 grs. hasta que este dorado (no quemado)

Desde 1955
La Bianca
* Proximamente Sucursal Almafuerte 706
La sana costumbre familiar
España 401 - Tel. 0343 - 4313313
Paraná - Entre Ríos

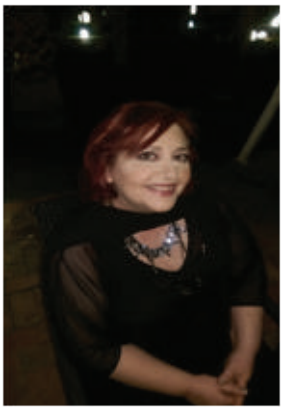
Dr. Miguel A. Milano

Me crié en la época de los 60 en el barrio Bella Vista de Rosario. Un barrio, de entonces, casi exclusivo de sicilianos, con ex quintas que permitían tener muy buena mercadería y a precios muy económicos.
Mi madre era hija de sicilianos, de la provincia de Agrigento (ex Girgenti) llegados a Argentina a principio de siglo XX. De Raffadali y Cianciana.

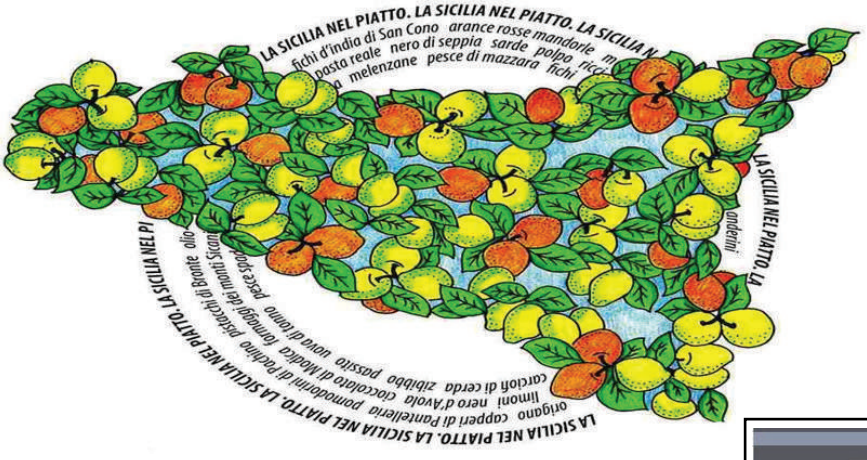
Vivir en un barrio casi exclusivamente siciliano, me hizo participar de esa familiaridad, cariño,..... tuve oportunidad de aprovechar las comidas humildes que traían de sus pueblos, llenos de extrema pobreza, pero con un sabor especial que más adelante querría rescatar.
El pueblo siciliano estaba conformado por la mayoría analfabetos o semi analfabetos. Y se destacaron en los servicios que los rosarinos no querían realizar, limpieza de la ciudad, tendido de cables o albañiles.
La mayoría de esos sicilianos tenían el sueno del libro de Florencio Sanchez (M'hijo el dotor)…. Querían hijos profesionales y exitosos… Y muchos lo cumplieron.
Los sicilianos, junto a los abruzzeses, piemonteses y marchigianos eran la mayoría de los italianos inmigrantes en esta Rosario que no tuvo fundación y creció a partir de 1812 y se hizo famosa gracias a Belgrano y se convirtió en ciudad gracias a Urquiza en 1853.
Dejé, parrafo aparte, la importancia de los músicos sicilianos…. La mayoría conformó la Banda de Policía de Rosario y los conjuntos más famosos de la época, apellidos totalmente sicilianos (y agrigentinos) como Curaba, Zagarrio, Frumusa, Lattuca, Grisiglione (el padre de uno de Los Cinco Latinos, Mariano), Ciraolo, Messana, Sciangula, Rampello, Fragapane, Pendino, La Rocca, Cigno, Bondi, Schenbri, Ruggieri (el famoso Payaso Plin Plin), etc.
Hay tanto, tanto para escribir del pueblo siciliano y comentar a fin de llevar al lector a un cuidado análisis de lo que era ese pueblo…. Un ejemplo de solidaridad, de suma de conocimientos de todos los que fueron dueños de la isla, fenicios, romanos, turcos, árabes, normandos, españoles…. Cada uno dejó algo.
Los nonos sicilianos llegaron analfabetos, pero aprendieron de grandes a leer y escribir. Vinieron con muchas ganas de trabajar, de formar una gran familia al igual que todos sus "paesanos"…. La nona prendía el horno de barro y allí hacía el pan, que el nonno en el carro, salía a vender luego de volver de su trabajo en la telefónica recién creada en Rosario. Pero también aprovechaba el calor para sus otras comidas.
La comida siciliana tuvo 500 años de participación turca y esas comidas tenían hasta el nombre en el modismo árabe o turno, de rara pronunciación…. Alguno de los platos:
SPINGI parecido a nuestros buñuelos, donde también se freían, se le agregaba azúcar y a veces un poco de miel encima…. Lo simpático era, que a alguno se les ponía algodón, para hacer la broma y reírse cuando el que elegía el más grande…. Terminaba comiendo un pedazo de algodón o le quedaba en la boca…. Todos se miraban porque a alguno le tocaba. Con el tiempo, en vez de uno, le ponía a 3 o 4 y se hacia más alegre.
AMBULIATA: también un plato de origen árabe, que era la comida que se llevaban cuando iban a trabajar al campo pues les duraba hasta 3 o 4 días en perfecto estado. Era una especie de pionono, pero hecho de pasta y dentro tenía carne picada o pedazos de chorizos. Se llevaba al horno y comerlo calentito era algo sin igual.
PASTA CU LA MUDDRICA (pasta con la mollica –miga-) eran fideo cuya "salsa" estaba hecha con hinojos salvajes y pan rallado frito… a la gente que no conocía la comida le daba un tanto de resquemor probarla, pero, realmente era algo sabroso.
SCACCIATA (aplastada)…. En Rosario, luego se conoció como la famosa Pizza Popular que se compraba en la cancha en unos carritos de bicicleta color naranja. Eran dos pedazos de pizza con el relleno de verdura. Se aplastaba y generalmente se comía fría.
PIGNULATA (o pignolata) : son pequeños pedacitos de pasta (similar a un gnocchi) al cual se le agregaba mucha miel y caramelo líquido que lo hacía duro como una roca. A veces se le ponían los confititos de colores para decorarla. Era muy difícil despegarla luego, había que luchar o ayudarse con un cuchillo de punta.
PANE CUL OLIO (pan con aceite): todos los domingos, después de misa iba religiosamente a la casa de mis nonos, porque a las 10.00 en punto salía el pan caserito recién horneado de las dos panaderías del barrio, la de los Vitantonio por Avda. Godoy (molisanos) y la de los Sciangula (sicilianos) por calle Cerrito. Compraba uno o dos caseritos y la nonna lo partía al medio (a mano) le agregaba un exquisito aceite de oliva y mucha mucha pimienta negra y algo de sal. Incomparable.
Finalizando con el artículo, cada familia siciliana que cocinaba, le llevaba "obligatoriamente" a la cummare (comadre) para que probara junto a su familia. En calle Cerrito a la altura del 3400 hasta el 3600 eran todas casas de inmigrantes de los mismos pueblos que vinieron juntos, todos nos decíamos primos y tíos y la comida era la forma de relacionarse y recordar las comidas que hacían sus padres en la bella Sicilia.
El tiempo fue borrando todo y las familias empezaron a perder sus regionalismos y solo quedaron alguno de los platos que hoy degustamos en las fiestas de colectividades.
Volviendo a las expectativas de los sicilianos en Rosario, muchos hoy son exitosos, no solo músicos, sino también constructores (las mas grandes torres las hizo un hijo de ciancianeses, el Contador Público Nacional Aldo Lattuca), industriales (los Di Benedetto fabricantes de juntas de motores DBH, los Borsellino, importantes imprenteros), profesionales (médicos, abogados, odontólogos), comerciantes (las más famosas heladerías artesanales son de sicilianos que hicieron de Rosario, la capital nacional del helado), docentes, intelectuales, etc.
Los sicilianos llegaron primero a la periferia de Rosario, luego al barrio Bella Vista, finalmente, la última inmigración a Barrio Alvear. Detalle… hubo un pueblo que tenía más habitantes en Rosario que en el propio lugar, creando la primera asociación siciliana de Rosario, la Asociacion Alcara Li Fusi, pueblo de los mejores carpinteros de Rosario (Dottore) y de los abuelos paternos del futbolista Maxi (la Fiera) Rodríguez.
Y para finalizar, en Rosario, hoy, por ese carácter que tenemos los sicilianos, de ser tan llanos, tan venales, tan directos…. No hay solo una asociación siciliana….. tenemos 7, que funcionan muy bien, pero algunas juntas y otras no tanto…. Quiero recordar la institución que también, entre otros, fundaron mis abuelos, la Asociación Casa Familia Siciliana que el año pasado cumplió sus primeros 50 años de vida.
Rosario no hubiese sido la ciudad que es sin esos inmigrantes que realmente la hicieron la ciudad moderna y exitosa que es. Seguramente en el futuro también tendremos algún político de origen siciliano, como lo fue uno de los intendentes, el profesor Rodolfo Ruggieri.

SICILIA PERLA DEL MEDITERRANEO

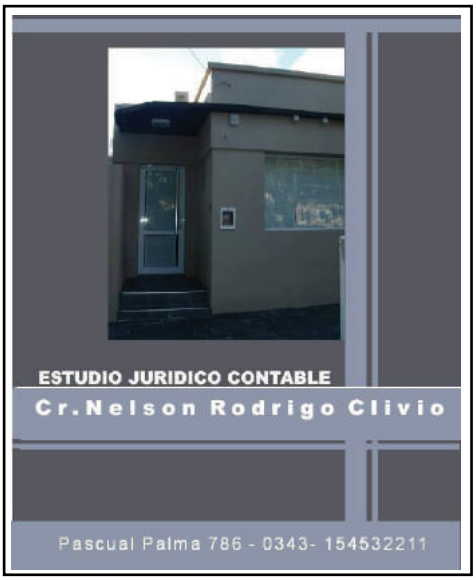
* POR MARIKA ORLANDO



La Sicilia è la più grande isola dell'Italia e del Mediterraneo; la parte rimanente è costituita dagli arcipelaghi delle Eolie, delle Egadi, delle Pelagie e dalle isole di Ustica e Pantelleria.
La Sicilia è espressione d'arte culinaria. La sua storia è strettamente collegata alle vicende storiche, culturali e religiose. Sin dai tempi dell'Antica Grecia in Sicilia si andava sviluppando uno stile ben preciso di abitudini culinarie che, col passare dei secoli, si è arricchito di nuovi sapori e di nuove pietanze, seguendo le vicissitudini storiche dell'isola mediterranea.
Si tratta, quindi, di una cultura gastronomica regionale che mostra tracce e contributi di tutte le culture che si sono stabilite in Sicilia negli ultimi due millenni, tramandata di generazione in generazione, oltre che in ambito letterario, motivo che spiega perché alcune ricette, di origine antichissima, sono tutt'oggi preparate e servite a tavola con frequenza.
Si può affermare che la cucina siciliana sia motivo di riconoscimento e identità comune per i siciliani e, nell'epoca moderna, un motivo di attrazione turistica. Con l'effetto dell'emigrazione all'estero, questa cucina è stata esportata in molte località, distanti dalla terra d'origine.
Grazie al suo clima mite, l'isola è ricca di spezie e piante aromatiche; origano, menta, rosmarino che fanno quotidianamente parte dei condimenti siculi. Il terreno fertile produce agrumi eccezionali come arance e limoni in grande quantità, al punto tale che la Sicilia è spesso soprannominata la terra dei limoni o la terra delle arance.
Mandorle, ficodindia, pistacchio e olive sono gli altri suoi simboli culinari grazie ai quali eccelle ed è nota.
Nonostante, nell'insieme, il carattere alimentare di tale cucina risulti unificato, una sua caratteristica è quella di avere, per ciascun territorio, se pur di ridotto perimetro o di vicinanza ad un altro territorio, delle pietanze culinarie circoscritte a quella determinata area, per cui la stessa ricetta diventa quasi introvabile spostandosi in un'altra zona dell'isola. Nella maggior parte dei casi si tratta di varianti della stessa ricetta regionale, ma in alcuni casi, questi cibi, come ad esempio le panelle palermitane o i muccunetti di Mazara del Vallo, hanno una preparazione e una commercializzazione rilevata solo nella loro zona di origine. Tale caratteristica alimentare ha portato spesso ad una divisione culinaria tra "Sicilia occidentale", "Sicilia centrale" e "Sicilia orientale".
La Sicilia ha una tradizione culinaria molto antica. A tavola è una continua poesia di fragranze, profumi e colori di sapori che rappresentano al meglio i frutti della terra che, sapientemente elaborati con semplicità ed amore, divengono eccellenze gastronomiche apprezzate in tutto il mondo.
Sicilia...Terra di Suli, di Mari, di Vendu e d'Amuri
La Sicilia,. stupenda isola nel cuore del mediterraneo, impreziosita da innumerevoli opere d'arte architettoniche ereditate dalle varie dominazioni susseguitesi, rappresenta un concentrato di culture succedutesi nei secoli. Ancora oggi, a dispetto di quanto accade in altre località, in Sicilia la convivenza tra culture diverse è al centro del buon vivere, nella pace e nel rispetto delle diverse culture, usanze e tradizioni. A far da cornice a tutto questo, le incredibili meraviglie naturali che madre natura ha regalato ai siciliani.
Il Folclore in Sicilia
Le tradizioni si tramandano di generazione in generazione. Il folclore appartiene al popolo, alle usanze ed alle tradizioni. La Sicilia è terra ricca di cultura, di arte, di usanze e tradizioni.



OPTICA
MORELLI
DESDE 1921
Tel: 0343 4234008
opticamorelli@gmail.com
www.opticamorelli.com.ar



SICILIA PERLA DEL MEDITERRANEO

* POR MARIKA ORLANDO

Sicilia es la isla más grande de Italia y de todo el Mediterráneo; aparte de la misma isla, su territorio incluye los Archipiélagos de las Eolias, de las Egades, de las Pelagias y las islas de Ustica y Pantelleria. Sicilia es una expresión tangible del arte culinario. Su pasado está estrictamente vinculado a los acontecimientos de carácter histórico, religioso y cultural más importantes de Europa. Ya desde la edad de la Antigua Grecia, en Sicilia se fue delineando un estilo bien enmarcado de costumbres culinarias que, con el pasar de los siglos, se ha enriquecido de nuevos sabores y de nuevos platos, que acompañaban los avatares de la isla mediterránea.
Hablamos entonces de una cultura gastronómica regional que muestra los rastros y las contribuciones de todas las distintas culturas y pueblos que se han asentado en Sicilia en los dos últimos milenios, una cultura gastronómica transmitida de generaciones en generaciones, también gracias a la literatura, razón que explica por qué algunas recetas, de origen muy antiguo, se sirven y preparan todavía hoy en día muy frecuentemente.

Se puede afirmar que la comida siciliana sea un rasgo de reconocimiento y de identidad común para los sicilianos y, actualmente, un importante atractivo turístico. Gracias a la emigración siciliana en el extranjero, esta comida ha sido exportada en muchas localidades, incluso muy lejanas respecto a su tierra de origen.
Gracias a su clima templado, en la isla hay muchas especias y plantas aromáticas como el orégano, la menta o el romero, que se utilizan cotidianamente como condimentos de los platos sicilianos. El terreno fértil favorece la producción de cítricos excepcionales como naranjas y limones en cantidades de tal tamaño que, a menudo, nos referimos a Sicilia como a la tierra de los limones o de las naranjas.
Almendras, higos de Indias, pistachos y aceitunas representan los otros símbolos culinarios por los que Sicilia se distingue.
A pesar de todo, el carácter alimentario de esta cocina pueda resultar unificado en su conjunto, uno de sus rasgos más peculiares es la pertenencia específica y circunscrita de algunos platos a sus territorios de origen, aunque no tengan un tamaño excesivamente grande o resulten limítrofes a otras zonas, por lo que una misma receta resulta casi imposible de hallar desplazándose a otras zonas de la isla. En la mayoría de las circunstancias se trata de variantes de la misma receta regional, pero en algunos casos, estas comidas, como por ejemplo las "anelle" de Palermo o los "muccunetti" de Mazara del Vallo, tienen una preparación y una comercialización circunscrita a su zona de origen. Esta peculiaridad alimentaria ha sido la razón por la que, muy menudo, se haya creado una división culinaria entre una Sicilia occidental, una Sicilia central y una Sicilia oriental.
Sicilia se caracteriza por una tradición culinaria muy antigua. En la mesa es como una incesante poesía de fragancias, perfumes y colores de sabores que representan óptimamente los frutos de la tierra que, elaborados con sabiduría, sencillez y amor, se convierten en auténticas delicias valoradas en todo el mundo.
"Sicilia...Terra di Suli, di Mari, di Vendu e d'Amuri" Sicilia… tierra de sol, de viento, de mar y de amor.
Sicilia, maravillosa isla situada en el corazón del Mediterraneo, enriquecida por innumerables obras de arte arquitectónicas heredadas por las distintas dominaciones subseguidas en el tiempo, representa un concentrado de culturas que se sucedieron en los siglos. Todavía hoy, distintamente a lo que pasa en otros sitios, en Sicilia culturas diferentes conviven pacificamente, en el respeto recíproco de las distintas costumbres y tradiciones; Todo eso enmarcado en unas increíbles maravillas naturales.
El folclor en Sicilia
Las tradiciones se transmiten de generación en generación. el folclor pertenece al pueblo, a las costumbres y a las tradiciones. Sicilia es una tierra rica de cultura, de arte, de costumbres y tradiciones.

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

ENB
Estudio Notarial
Esc. Amalia Cozzi de Bizai
Esc. José Pablo Bizai
Av. Jorge Newbery Nº 2.970
Paraná, Entre Ríos
Av. Friuli Nº 1.178
San Benito, Entre Ríos
Tel 0343-426-0825
estudionotarialbizai@hotmail.com

Tradiciones religiosas de Leonforte

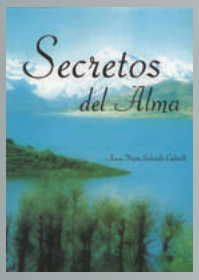
Poesía a San Giuseppe, enviada por Stefano Minnì

San Giuseppi si susi matinu
ccu la ntinzioni di sirrari lu travu,
si pigghia l'ascia, la serra e lu filu
e lu so santu figghiu ppi la manu.
"O patri, patri, quannu manceremu?".
"Camina figghiu, ca strata n'avemu,
quannu arrivamu nti ddu ran iardinu
prima nni facimu la cruci apò manciamu".

Reapertura de la sede de la Unión Suiza de Paraná - 16 de Abril de 2016

* Congreso de AMPRA (Asoc. de mujeres piemontesas Rep. Argentina) - 5 de Marzo de 2016

* Presentación de libros de Ana Cafarelli - Cons. Prof. Cs. Económicas E.R. - 18 de Marzo de 2016



* Cena Aniversario Familias Sicilianas de Paraná - Restaurante Primer Piso - 19 de Marzo de 2016

* Visita de Alido Gerussi, Presidente Scuola di Mosaicisti di Spilimbergo, Friuli - 31 de marzo de 2016

* Disertación sobre el vínculo Camerino - Dante de Paraná - 8 de Abril de 2016