

Pasqua, saperi e sapori antichi

Le radici della tradizione siciliana nella casa museo Antonino Uccello di Palazzolo

In mostra le principali specialità dolciarie che ancora oggi si preparano. Esse costituiscono, nelle varie forme e tecniche, l'espressione della profonda religiosità della gente, che ogni anno si rinnova seguendo gli esempi tramandati da padre in figlio

Saperi e sapori antichi animano la mostra dedicata a San Giuseppe e al rito della Pasqua. Organizzata in collaborazione con l'assessorato regionale ai Beni Culturali e Identità siciliana, la soprintendenza di Siracusa, il comune di Palazzolo e l'associazione culturale

Ducezio, è stata inaugurata sabato pomeriggio nella casa museo Antonino Uccello. "Il sapore del rito - San Giuseppe e la Pasqua" racconta le radici della tradizione siciliana. Diceva bene lo studioso siciliano Giuseppe Pitre circa la devozione per San Giuseppe in Sicilia: "Si noti che se non si ha il patronato del



maria Musumeci, dirigente responsabile della casa museo regionale "Antonino Uccello"

Patriarca si ha dappertutto la devozione per esso". In quasi tutti i 390 comuni si celebra la solennità del 18 e 19 marzo con suggestivi riti religiosi e folcloristici. La mostra, ispirata all'opera di Antonino Uccello, vuole presentare le principali specialità dolciarie che ancora oggi si preparano in tutta la Sicilia in occasione delle festività religiose in onore di San Giuseppe e della Santa Pasqua. Esse costituiscono, nelle varie forme e tecniche, l'espressione della semplice ma sentita e profonda religiosità della nostra gente, che ogni

anno si rinnova seguendo antiche tradizioni mai dimenticate e tramandate da padre in figlio.

Come hanno sottolineato l'assessore regionale Carlo Vermiglio, il dirigente generale Gaetano Pennino e la soprintendente Rosalba Panvini, l'e-

vento servirà a valorizzare il patrimonio storico e culturale della pasticceria e gelateria siciliana. La mostra è stata presentata al palazzo municipale con Giuseppe Farina e l'antropologo Luigi Lombardo ed è proseguita nei locali della Casa Museo dove, oltre alla visita, i visitatori hanno potuto degustare i prodotti dolciari preparati dalle pasticcerie locali. La mostra ha presentato le specialità dolciarie legate alle festività religiose in onore di San Giuseppe e della Santa Pasqua, che costituiscono l'espressione della religiosità

della gente del sud. Dedicata alla valorizzazione del patrimonio storico e culturale della pasticceria e gelateria siciliana, la manifestazione rappresenta la festa dell'accoglienza.

"La mostra - ha sottolineato il dirigente responsabile Servizio Museo Regionale Casa Museo "Antonino Uccello" - nasce dall'idea di raccogliere le memorie e le testimonianze delle feste legate alla Pasqua e a San Giuseppe. Rimarrà aperta fino al lunedì di Pasqua, anche se stiamo valutando l'idea di prolungarla per dare l'opportunità anche alle scolaresche di venire a visitarla e approfondire la conoscenza delle nostre tradizioni". L'evento richiama alla memoria le tradizionali tavolate di San Giuseppe. Singolari architetture sulle quali vengono deposte tante prelibatezze culinarie locali, in cui è presente una varietà e vastità di pane le cui forme richiamano la figura e la storia del Santo oppure i simboli religiosi della Quaresima e della Pasqua.

I pani si presentano nelle più svariate forme. I principali simboli rappresentati sono quelli della tradizione cristiana, come il pesce, o i simboli della Pentecoste, cioè la scala, la tenaglia o i tre chiodi.

MARIOLINA LO BELLO



La mostra nella casa museo Uccello in cui sono esposte le principali specialità dolciarie che ancora oggi si preparano in tutta la Sicilia in occasione delle festività religiose in onore di San Giuseppe e della Santa Pasqua, rimarrà aperta fino a lunedì 28