



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

“Don Luigi Sturzo”

Via Sant'Ignazio di Loyola, 7 – 90011 Bagheria (PA)
Tel. 091931656 – Codice Fiscale: 90025940827 – Codice Univoco: UFX024
Mail: pais04300x@istruzione.it – PEC: pais04300x@pec.istruzione.it
Sito web: www.donluigisturzobagheria.edu.it



PROGETTO REGIONALE
LINGUA E CULTURA SICILIANA
(terza annualità, prot.n.3544 del 28/02/24)
Scuola capofila: *Umberto I* - Palermo

LE ERBE SPONTANEE NELLA CUCINA SICILIANA

Storia, territorio, toponomastica

**A CURA DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E CON LA COLLABORAZIONE DEI PROFESSORI S. BRANCATO E F. BARNA**

Attività realizzate

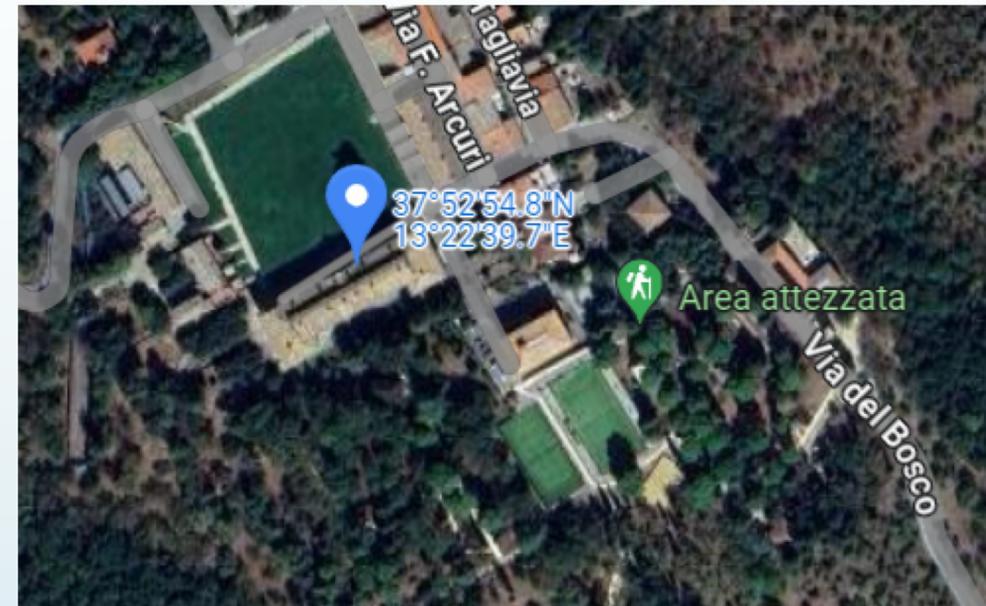
In rapporto agli obiettivi del PTOF e per il conseguimento dei goals dell'Agenda 2030 su contrasto alla fame e sostenibilità alimentare le scuole sono tenute a promuovere campagne di sensibilizzazione e informazione sulla sana e corretta alimentazione, per collaborare con gli Organismi preposti alla salvaguardia delle naturali vocazioni dell'economia locale e per sostenere i presidi alimentari del territorio. Il nostro istituto, forte del lavoro di Staff del Dipartimento di Scienze, ha confezionato un protocollo di intervento per la riscoperta e la valorizzazione della cultura, delle tradizioni e delle storie del territorio, con un protocollo di intervento articolato in molteplici azioni, come di seguito illustrate:

- Slide N. 3-4 Pogetto, gruppo di lavoro e locandina
- Slide N. 5 Presentazione e introduzione al corso agli alunni (Prof. ssa C. Scianna)
- Slide N. 6-7 Le erbe spontanee da guardare, toccare, odorare, raccontare e...assaggiare (Prof. Bondi)
- Slide N. 8 Alla ricerca delle nostre radici, luoghi, contrade e storia (Prof. S. Brancato)
- Slide N. 9 Toponomastica del territorio. Bagaria, Ficarazzi e Monte Cane, il territorio ricco di giardini, foresta, sorgenti, torri, ville, famoso per i trappeti di cannamele...(Prof. F. Barna)
- Slide N.10 Lezione introduttiva alle erbe spontanee. (Esperto Dott.re S. Bondi)
- Slide N. 11 Le testimonianze orali i nonni intervistati raccontano l'uso culinario e curativo delle erbe spontanee
- Slide N. 12-16 Uscita didattica riserva naturale Bosco della Ficuzza e Rocca Busambra (Prof. I. Bivona, F. Bondi, C. Scianna e l'esperto e guida Dott.re S. Bondi)
- Slide N. 17 Visita alla LIPU ascoltiamo il Dott.re G. Giardina
- Slide N. 18 Assaggiamo le erbe spontanee incontrate, raccolte e studiate.
- Slide N. 19-22 Laboratorio a scuola: preparazione schede botaniche in formato digitale e cartaceo.
- Slide N. 23 Disseminazione

Il progetto

Il progetto si è occupato di studiare l'origine, la formazione e la mappatura di un territorio molto interessante dal punto di vista naturalistico. Consapevoli che i luoghi hanno una storia che ne determina il toponimo e a volte anche la fortuna, il nostro istituto nel corso dell'anno ha progettato itinerari didattici integrati e multidisciplinari intorno alle riserve regionali del palermitano e, nello specifico, nella **riserva naturale orientata Bosco della Ficuzza e Rocca Busambra**.

Insieme al **Bosco del Cappelliere e Gorgo del Drago**, la Ficuzza costituisce un'area naturale protetta istituita con Decreto Assessoriale n. 365/44 del 26 luglio 2000, situata nei comuni di Corleone, Godrano, Marineo, Mezzojuso e Monreale nella città metropolitana di Palermo.



LE ERBE SPONTANEE NELLA CUCINA SICILIANA

Storia, territorio, toponomastica

Professore Francuccio Bondi Professore Igor Bivona Professoressa Carmela Scianna



The locandina features a map of Sicily in the top left, a grid of 24 small botanical illustrations in the top right, a close-up of a white thistle-like plant in the middle left, and a single purple flower in the middle right. The text at the bottom includes the school name, exhibition title, dates, and the word 'Mostra'.

U.S. "Don Luigi Sturzo" - Bagheria
Le erbe spontanee nella cucina siciliana
Storia, territorio, toponomastica

Lingua e Cultura Siciliana
Destinatari: classi seconde
Calendario: venerdì 22.03; martedì 26.03;
venerdì 5.04; martedì 9.04; venerdì 12.04.

Mostra
AUDITORIUM - 18 APRILE 2024



La locandina

Il Gruppo



Presentazione progetto e programma

«Le erbe spontanee nella cucina e nella toponomastica del territorio siciliano.»



Taraxacum officinale - Dente di leone Piscialettu

Prof. C. Scianna



Cynara cardunculus
L. Cardo, Carciofo selvatico



Urtica dioica L.
Ortica comune “fuddica” “firdicula”



Hypericum p. Erba di San Giovanni
(Pitrè 1881)



Borragio officinalis L. Borragine
Vurrania/Vurrani

Data	Titolo	Descrizione	Orario	Docenti/esperti
Venerdì 15/03/2024	Riunione gruppo di lavoro	Preparazione materiali	12:00-13:00	Gruppo di lavoro: Bondi, Scianna, Bivona, Brancato, Barna
Venerdì 22/03/24	Introduzione al corso	Presentazione e introduzione al corso e all'articolazione dei moduli.	09:00-10:00	Scianna, Bondi
Venerdì 22/03/24	Alla ricerca delle nostre radici	Luoghi, contrade e storia	10:00-11:00	Prof.re S. Brancato
Venerdì 22/03/24	Alla ricerca delle nostre radici	Luoghi, contrade e storia	11:00-12:00	Prof.re F. Barna
Martedì 26/03/24	Le erbe spontanee	Le erbe spontanee	09:00-11:00	Esperto e Prof.re Bondi

Martedì 07/05/24		Escursione a Ficuzza Gli alunni si incontreranno a scuola con i docenti accompagnatori e usufruiranno di bus privato per lo spostamento verso la riserva. Al termine della attività gli alunni verranno licenziati presso l'IS "Don L. Sturzo". Alla visita guidata prenderà parte anche la classe 3 CT.	8:00-14:00	Esperto esterno Bondi, Scianna, Bivona
Mercoledì 08/05/24		Degustazione piatti a base di erbe spontanee	12:00-13:00	Brancato, Bondi, Bivona, Scianna
Martedì 14/05/24		Restituzione	9:00-11:00	Esperto esterno Scianna, Bondi, Bivona

Le erbe spontanee da guardare, toccare, odorare, raccontare e...assaggiare



Prof. F. Bondi

Laboratorio dei 5 sensi



Myrto communis L.
Mirto, murtidda



Le spezie



Salvia rosmarinus L.
Rosmarino
Rosamarina o rosmarina



Lavandula officinalis
Spicadozzu

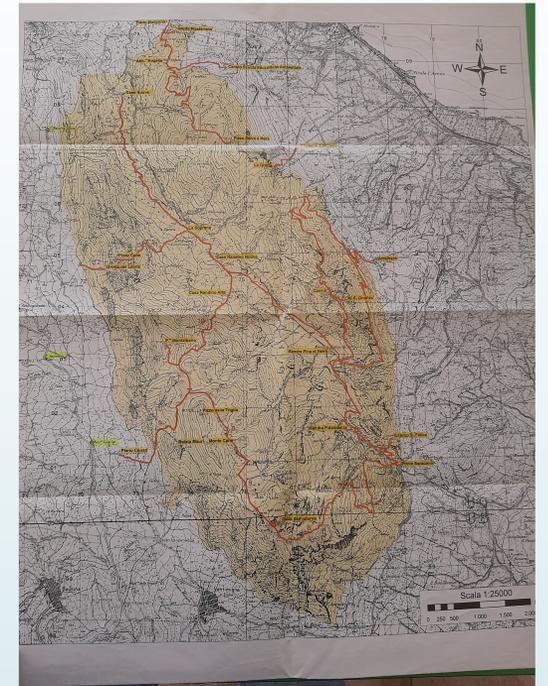


Ocimum basilicum L.
Basilicò-bacilicò-vacilicò



Mentha piperita L.
Amintastru – amentastru

Alla ricerca delle nostre radici, luoghi, contrade e storia



Carta topografica di Pizzo Cane

Bagaria, Ficarazzi e Monte Cane, il territorio ricco di ...giardini, foresta, sorgenti, torri, ville, famoso per i trappeti di cannamele

Vauso Russo

4

A Difficoltà medio-bassa **C** Durata 1,30 h **A** Lunghezza 2550 m. **A** Dislivello 735/930 195 m

Il sentiero "Vauso Russo" inizia a circa 400 m. s.l.m. con l'ingresso monumentale del "Portone" in contrada "Arbulazzo", a pochi passi dalle case Speciale. La prima parte del sentiero, leggermente in salita, costeggia le falde del monte Sant'Onofrio, fino a raggiungere l'omonimo rifugio. Superando il rifugio forestale e aggirato il costone del monte, a elevata pendenza, si raggiunge il sentiero sterrato tra la parete rocciosa e la staccionata che delimita il cagnolo della Monca Laura. Il sentiero a questo punto scende bruscamente, scosceso, fin dentro il canale, per poi risalire attraverso un fitto bosco di lecci e roverelle. Dopo la faticosa salita, il percorso si apre su una carrabile sterrata che, proseguendo attraverso il bellissimo bosco, porta fino a circa 600 m s.l.m., a pochi passi dal lago di Mandra Piana Ferro, alle falde di cozzo Ricottelli.

Ricottelli

A Difficoltà bassa **C** Durata 25 m

Il sentiero "Ricottelli" inizia dalla p. Laura, a Mandra Piana Ferro, poco dist. una strada forestale, costeggiata da m. Il sentiero si dirama, in salita, fra u specie quercine sulla destra, e la vista sinistra. Termina su Cozzo Ricottelli, a l'omonimo rifugio Forestale. A poc. cima di cozzo Ricottelli, è visibile lago C., segnalato dal naturalista e paleont. Gregorio.

Eri Bianchi

A Difficoltà media **C** Durata 1 h

Il sentiero-natura "Eri bianchi" è un. raggiungere la Casina Artale dalle fal. L'imbocco del sentiero si trova nella p.

Acqua Ammucciata

5

A Difficoltà medio-alta **C** Durata 40 m **A** Lunghezza 930 m. **A** Dislivello 600/780 280 m.

L'imbocco del sentiero-natura "Acqua Ammucciata" si trova di

Monte Cane

1

A Difficoltà medio-bassa **C** Durata 1,30 h **A** Lunghezza 2550 m. **A** Dislivello 735/930 195 m

Il sentiero "Monte Cane" comincia dall'imbocco del "Portone" in contrada "Arbulazzo", a pochi passi dalle case Speciale. La prima parte del sentiero, leggermente in salita, costeggia le falde del monte Sant'Onofrio, fino a raggiungere l'omonimo rifugio. Superando il rifugio forestale e aggirato il costone del monte, a elevata pendenza, si raggiunge il sentiero sterrato tra la parete rocciosa e la staccionata che delimita il cagnolo della Monca Laura. Il sentiero a questo punto scende bruscamente, scosceso, fin dentro il canale, per poi risalire attraverso un fitto bosco di lecci e roverelle. Dopo la faticosa salita, il percorso si apre su una carrabile sterrata che, proseguendo attraverso il bellissimo bosco, porta fino a circa 600 m s.l.m., a pochi passi dal lago di Mandra Piana Ferro, alle falde di cozzo Ricottelli.

Crafocchi

2

A Difficoltà medio-bassa **C** Durata 1,30 h **A** Lunghezza 2680 m. **A** Dislivello 735/930 195 m

Il sentiero "Crafocchi" comincia, da entrambi gli imbocchi, con il sentiero "Monte Cane". Salendo lungo il sentiero, i boschetti di Roverella lasciano il posto a una fitta copertura di Pini e Cipressi, tra i quali emergono le specie autoctone. Il sentiero si apre poi su un pianoro, dove si notano interventi umani e affioramenti rocciosi. Pini e Cipressi lasciano spazio all'insediamento naturale delle specie quercine. Lungo il cammino, si può ammirare, verso destra, il panorama dal monte Sant'Onofrio a Pizzo Ricottelli.

Muccicasi

A Difficoltà medio-bassa **C** Durata 1 h **A** Lunghezza 1800 m

Il sentiero-natura "Muccicasi" collega il con il sentiero "Sant'Onofrio". Partendo da ro "Monte Cane", la vista si apre subito sul aver superato, sulla destra, un grande abbe.

Il rifugio Muccicase si trova a 858m. s.l.m., i di rimboscimento di Pini. Oltrepassato il stante si svela agli occhi da nord a ovest.

A questo punto si inizia a percorrere la par. molto. In alto, oltrepassando il

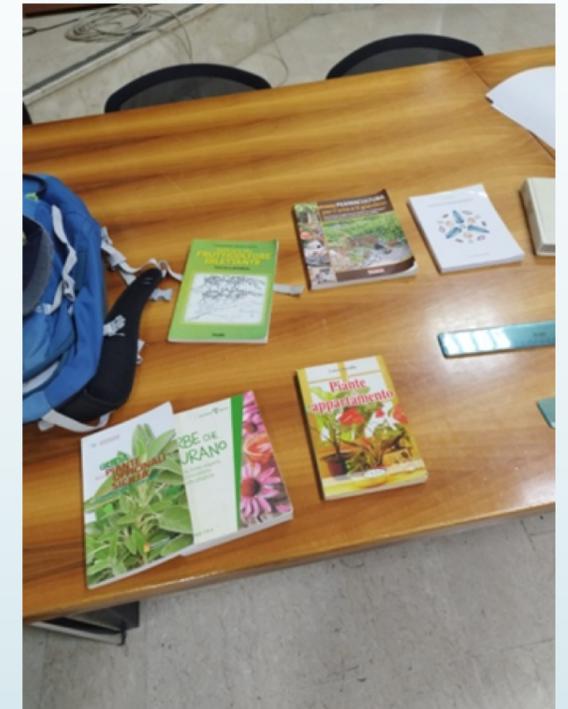


Prof. F. Barna

Lezione sulle erbe spontanee



Dott.re S. Bondi



LE TESTIMONIANZE ORALI

Gli intervistatori: A. Tinnirello, F. Messina, A. Sciortino, D. Sorci,
G. Trapani, A. Ferrara, T. Carollo, R. Colla, Santino, Bongiovanni, Triolo



Nonna Rosetta



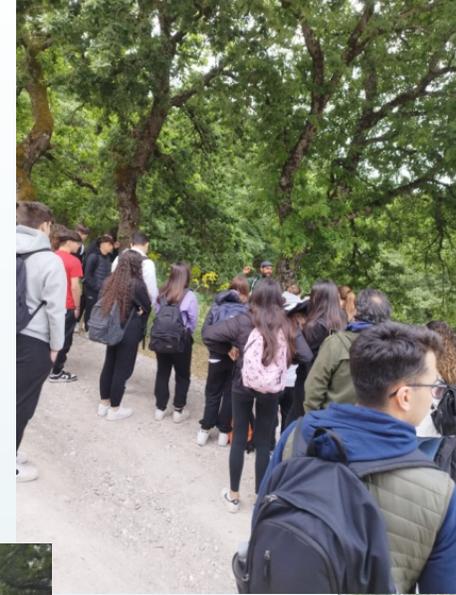
Laurus nobilis L.
Alloro
Addauru



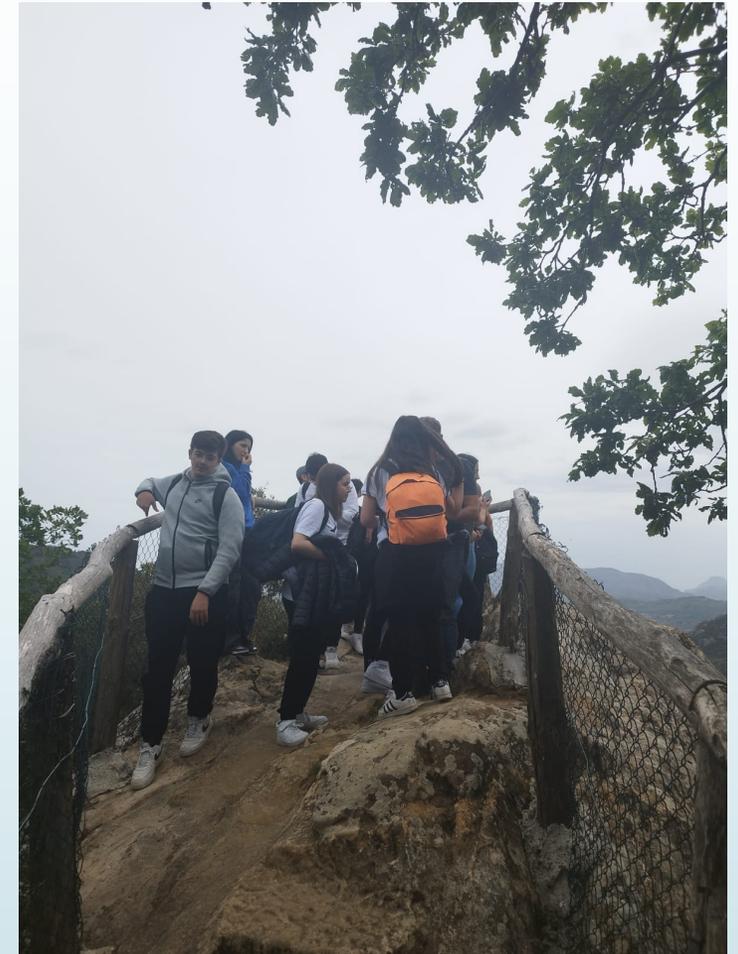
Ceterach officinarum Dc
Erba spaccapietri
Citracca



Alla ricerca delle erbe spontanee: si parte dal bivio *Quattro Finaite* e si percorre la stradella *Trattata*



Purpitu du re e belvedere:
sosta, cenni storico – ambientali e ristoro



Le piante...in lingua siciliana

Asphodelus ramosus L.
Asphodelus mediterraneo
U bastuni (u vastuni) i San
Giuseppe



Achillea
Erva furmicula



▪Bellis perennis L. Pratulina comune
▪Papaver rhoeas L.
Papavero comune
Paparina



Orchis italica Poir.
Omu nudu



Raccolta per
l'assaggio finale

Osserviamo, tocchiamo, odoriamo e assaggiamo, raccontiamo... la nostra cultura

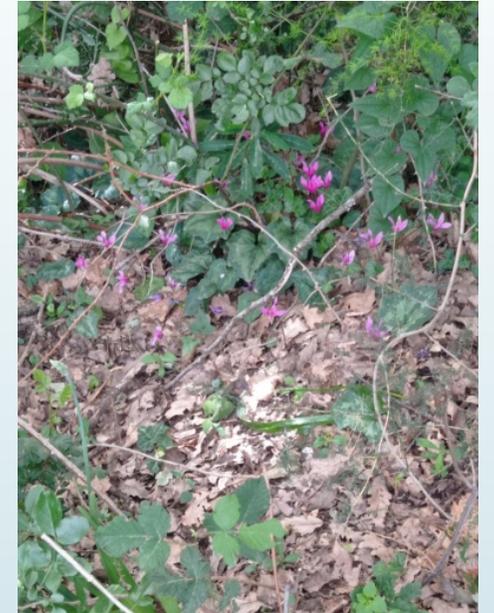


i Allium ursinum
Cipudduzza- porrazzeddu-cipudda fetida



Esperto Dott.re Bondì S.

La biodiversità



Il sottobosco

Visita presso la Lipu di Ficuzza con il Dottore G. Giardina



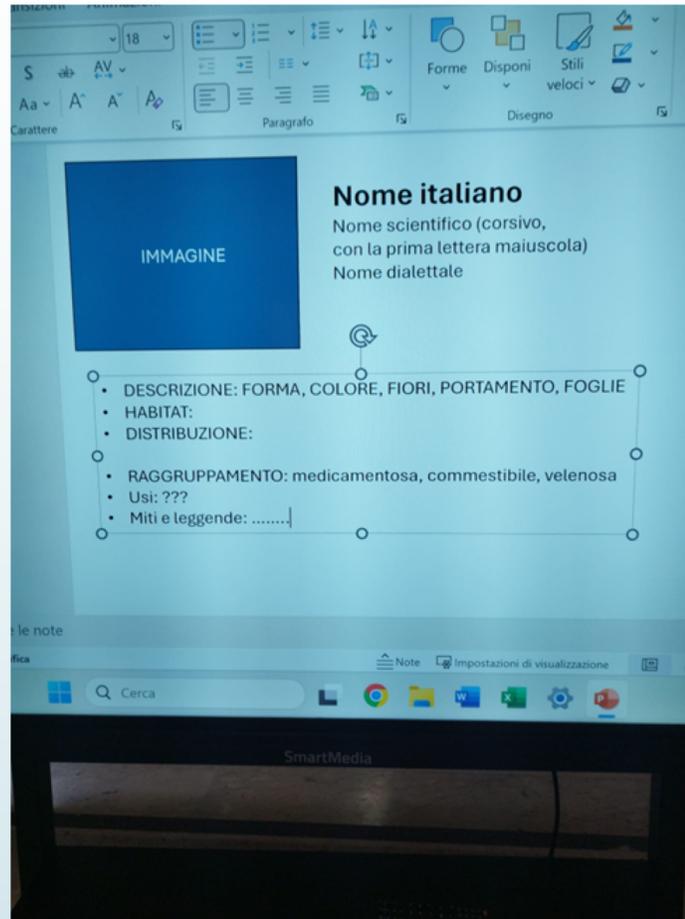
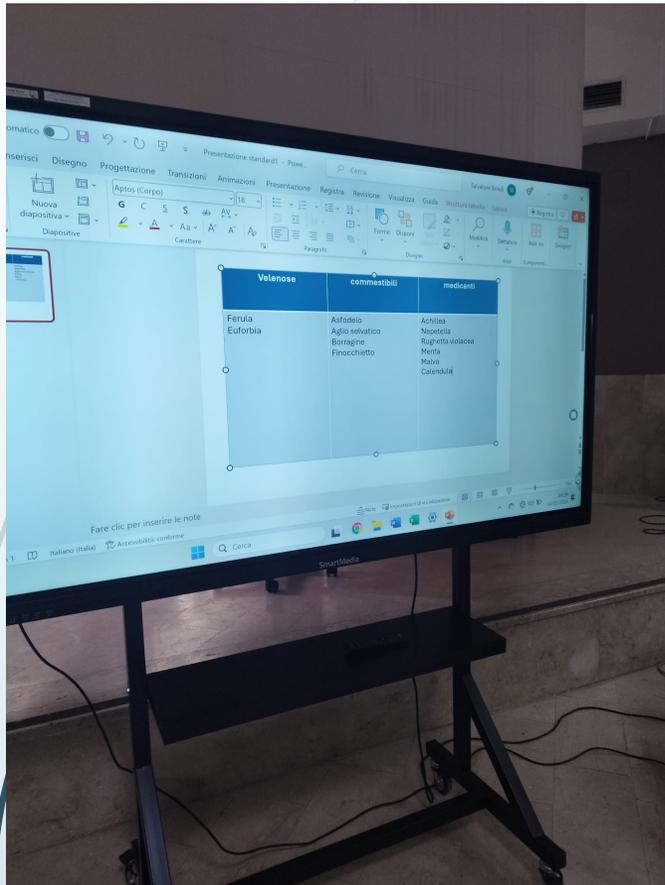
Cu mancia fa muddichi ASSAGGIAMO LE ERBE E NON SOLO



- Finocchetto
- Sparaci ri trona
- Fiori ri marva, vastuni ri San Giuseppe e vurrani
- Marmellata ri Limiuna Di Bagheria



Restituzione: la classificazione in formato digitale



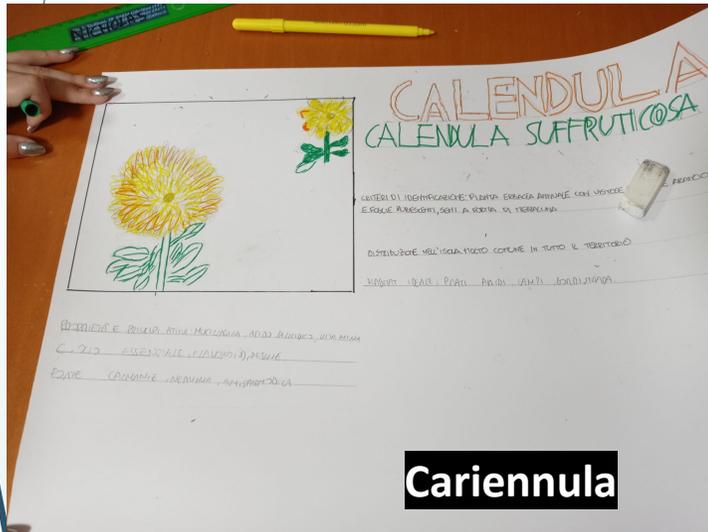
Preparazione delle schede botaniche in formato cartaceo



Dividiamoci in gruppi



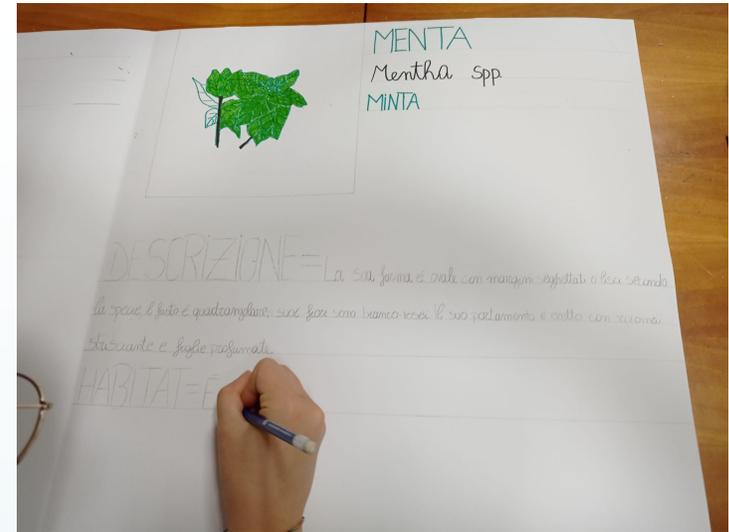
Laboratorio



Cariennula



Cammarunazzu di lu timpani



Disseminazione

Per la disseminazione è stato predisposto il seguente materiale: galleria fotografica, interviste, materiale digitale e cartaceo, erbario, estrazione di aromi.

Sono state realizzate delle interviste ai nonni depositari delle tradizioni.

Questa azione ha avuto l'obiettivo di sostenere il dialogo fra le generazioni, di coinvolgere le famiglie e promuovere nel patto e si sono vissuti momenti di convivialità. Gli obiettivi prefissati dal progetto sono stati pienamente raggiunti e le varie fasi sono state vissute con impegno, partecipazione ed entusiasmo da parte di tutti gli attori coinvolti.