

La Via del Ghiaccio

TASTY *Travel*



Viaggio Antropologico
tra le culture del cibo

a cura di
Alberto Traina - Ester Barone

CAMMARATA, 1 MAGGIO 2019.

COLLANA “LA VIA DEL GHIACCIO”.

“Associazione La Via del Ghiaccio”, sede legale Trapani

Pagina ufficiale: www.laviadelghiaccio.it

Ideazione e coordinamento editoriale:

Alberto Traina ed Ester Barone.

Ricerche e Testi:

Alberto Traina ed Ester Barone.

**COPYRIGHT – COPYZERO
TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI.**

La ricerca è inedita e qualsiasi forma di riproduzione, cartacea, in formato elettronico... è assolutamente vietata senza il consenso firmato e sottoscritto da entrambi gli autori e dai membri dall'Associazione La Via del Ghiaccio. Ogni violazione sarà perseguita secondo le leggi vigenti civili e penali.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano tutte le attività sponsorizzate per aver contribuito alla realizzazione della guida.

Si ringrazia la Suite del Gusto per aver sostenuto le ricerche dell'Associazione La Via del Ghiaccio

Io ed Ester dedichiamo quest'opera a tutti i nostri ragazzi che ogni giorno si sforzano di costruire un loro futuro.

NOTE

Gli autori restano a disposizione degli eventuali aventi diritto che non sia stato possibile raggiungere.

Il testo in lingua inglese non segue necessariamente il testo italiano.

TASTY Travel

Viaggio Antropologico tra le culture del cibo

a cura di:
Alberto Traina e Ester Barone

LA VIA DEL GHIACCIO

“Inno a Madre Natura...”

“Sicilia di Sole, di Sale, di Terra, di Mare;

Sicilia,... Conca d'oro;

Sicilia di Grano;

Sicilia di bianca nuvola ch'evapora e regala generosa cristalli di
Neve...;

Sicilia di Tonno, rosso dell'acque Drepano,

e dell'isole di Farfalla e Formica;

Sicilia degli Dei,... di Bacco...

di Storia,... di Tutti”.

...Ma in pochi avrebbero pensato nella terra del Sole, che ci fosse
una Sicilia bianca, candida come la neve, dura come il ghiaccio...
dolce come il gelato.

Ester Barone

SOMMARIO

CAMMARATA, SAN GIOVANNI GEMINI <i>Il paese del gelato e dei giganti di pietra</i>	Pag. 11
<i>Gustami ma non mordermi</i> <i>La 'Cubbaita'</i>	Pag. 13
CAMMARATA, SAN GIOVANNI GEMINI: <i>L'unicità dell'industria della neve</i>	Pag. 16
<i>Il Canto di Illah</i>	Pag. 22
IL MENU' DEI SIGNORI DELLE NEVI: FORME INSOLITE E SAPORI ANCENSTRALI <i>Le Lasagne Cammaratesi, la storia nel dialetto</i>	Pag. 24
<i>...Il primo codice fiscale: Un'usanza di origine Ebraica</i>	Pag. 28
<i>Il Pane del Pittore</i>	Pag. 31
<i>I 'Pasti cu Jazzu</i>	Pag. 33
TOURS ENOGASTRONOMICO E MENU' DEI NEVAIOLI	Pag. 36
IL COLLE TIBISEO E I SENTIERI DEL GHIACCIO	Pag. 46
DOVE DORMIRE	Pag. 50





Convento dei Cappuccini, un tempo si realizzavano liquori grazie all'uso della neve

*'Stanzia' o Casa del guardiano cieco
Monte Cammarata*



Un guardiano cieco di nome Barbasso gestiva parte del lavoro all'interno delle neviere

I MONTI DE

CastroNovo di Sicilia



- Tuma Persa • Narangi • Fior di Garofalo

Cammarata



- Lasagne • Pane del Pittore
- Regina Ricotta • Grano Russello Casale Casba

L GHIACCIO

San Giovanni Gemini



- Gelati e Sorbetti • Dolciumi
- Salumi • Sambuca

Mussomeli



- Caponata di Don Vito
- Conserve di Don Vito
- Caffè Allenza

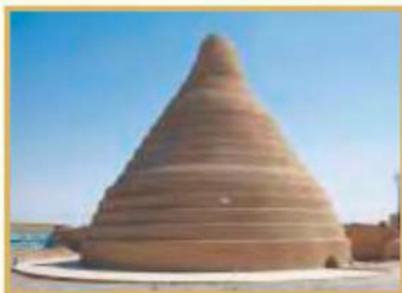


I nevaioli come i Persiani e gli Arabi, adoravano la Dea Luna



*Monte Cammarata
Resti di un sito dell'Industria
della neve - Neviera del Barone
Sentiero Fontana di Rose:
www.laviadelghiaccio.it*

*Uno yakh-chāl,
letteralmente fossa del
ghiaccio (persiano: خچالی)*



*Il Pane del Pittore,
Cammarata, 1625*

PREFAZIONE

Un'Impronta Digitale come fonte di ricchezza Dall'Antica Mesopotamia a noi

Perché nasce l'industria della neve a Cammarata? Quale obiettivo ci siamo prefissi in questo lavoro e perché ci riguarda da vicino?

Prima dell'invenzione degli odierni freezer, l'uomo ha sempre cercato il sistema di conservare i cibi, refrigerare le bevande e combattere le malattie attraverso i mezzi offerti dalla natura. L'utilizzo della neve in tutti questi aspetti della vita è già documentato nell'antica Mesopotamia nel 4000 a.C. e nella città di Ur dei Caldei. Il ghiaccio, come documenta la stessa *Bibbia, proveniva dalle fosse della neve del Libano e dell' Hermon, le 'bit shuripim', case del ghiaccio, erano presenti in Egitto e nell'antica Persia.

Dal IX secolo d.C., Berberi, Arabi e "Persiani", invasero la Sicilia. I Berberi che occuparono Cammarata trovarono le condizioni ideali per lo sviluppo delle loro scienze e arricchiti dalla cultura del Medio Oriente gettarono le basi per l'incremento dell'industria della neve. Grazie alla loro presenza abbiamo ereditato un caleidoscopio di credenze, conoscenze, canti, ricette, riti e costumi..., una sorta d' Impronta Digitale dove l'Industria della neve ha fatto da contenitore fino agli anni '60 del secolo scorso.

Quando raccontiamo il cibo non possiamo disgiungerlo dal suo valore universale, il Gelato infatti rappresenta la massima espressione nell'alimentazione globale e si propone come veicolo d'unione tra i popoli nell'ottica di una Pedagogia Interculturale.

Tasty Travel si rivolge a turisti, studenti, educatori..., sintetizza il profondo legame tra le scienze antropologiche, pedagogiche e le risorse di questo territorio.

La stessa storia di Cammarata e la sua gemella San Giovanni incarnano questa realtà/necessità di superare le barriere del monoculturalismo e dell'etnocentrismo a volte sottili.

Tasty Travel in questo Viaggio/Cibo ci condurrà in un universo ricco di significati tra sapori, odori e colori del cibo in una Sicilia della Neve dove l'impensabile diventa possibile...

**Bibbia di Gerusalemme, confronta Giobbe 9:30; 38:22 con Proverbi 25:13 e 26:1. Gli Ebrei di Cammarata conoscevano alcune tecniche della conserva della neve e della grandine e le utilizzavano. (L. Alonzo Schokel e J. Vilchez Lindez, I Proverbi, traduzione e commento, edizioni Borla 1988 - Roma pag. 533).*

QUI NASCE LA STORIA... NELLA SICILIA DEL SOLE, LA SICILIA DELLA NEVE

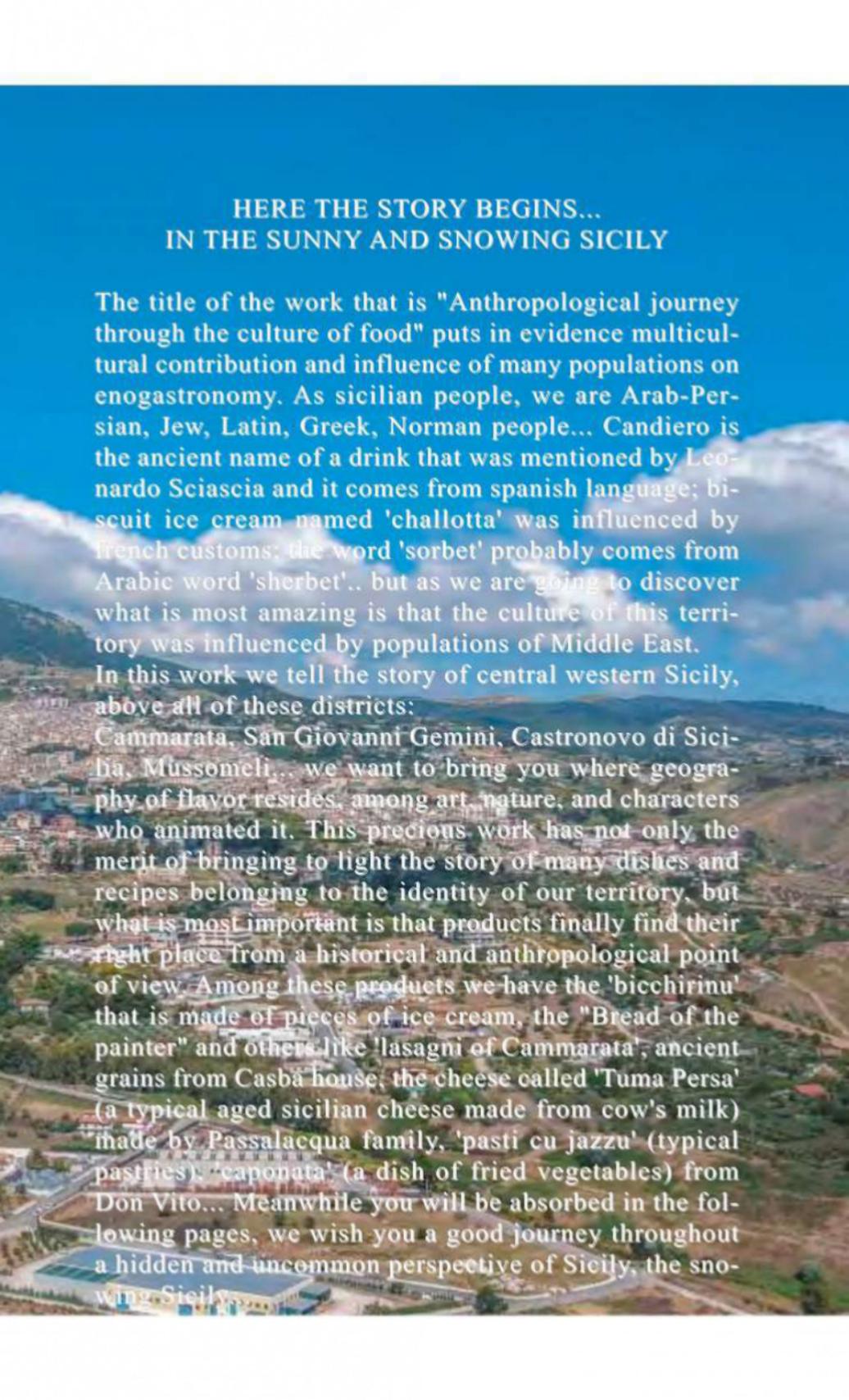
Il titolo dell'opera, "Viaggio Antropologico attraverso le Culture del Cibo" vuole mettere in risalto il contributo multiculturale e le influenze di vari popoli all'enogastronomia. Noi siciliani, siamo Arabi, Persiani, Ebrei, Latini, Greci, Normanni... La bevanda chiamata un tempo *candiero* di cui parla Leonardo Sciascia, è un sostantivo di origine spagnola; il gelato al biscotto detto *challotta* risente dell'influenza francese; la parola sorbetto probabilmente deriva dal termine arabo *sherbet*... ma cosa ancor più sorprendente, il territorio come vedremo ha assorbito le influenze dei popoli del Medio Oriente...

In quest'opera raccontiamo la storia della Sicilia centro-occidentale, in particolar modo dei seguenti comuni: Cammarata, San Giovanni Gemini, Castronovo di Sicilia, Mussomeli... per condurvi nei luoghi della Geografia del Gusto, tra arte, natura e i personaggi che l'hanno animata. Questo prezioso strumento ha il merito non solo di riportare alla luce la storia di molti piatti e ricette che appartenevano e appartengono di fatto all'identità del territorio, ma cosa più importante, i prodotti descritti trovano finalmente la giusta cornice storico-antropologica di riferimento.

E' il caso del *'bicchirinu'*, il gelato al pezzo, il *"Pane del Pittore"* e di altri prodotti come *'i lasagni di Cammarata'*, i grani di origine antica del Casale Casba, la Tuma Persa dei Passalacqua, *'i pasti cu jazzi'*, la caponata di Don Vito...

Mentre vi immergerete nelle pagine che seguono, vi auguriamo buon viaggio attraverso la Sicilia più nascosta e insolita, la Sicilia della Neve.

Panoramica di Cammarata e San Giovanni Gemini
- ph: Gianpiero La Palma

An aerial photograph of a Sicilian town, likely Cammarata, showing a mix of traditional stone buildings and modern structures. The town is nestled in a valley with rolling hills in the background. The sky is a vibrant blue with scattered white clouds. The text is overlaid on the upper portion of the image.

HERE THE STORY BEGINS... IN THE SUNNY AND SNOWING SICILY

The title of the work that is "Anthropological journey through the culture of food" puts in evidence multicultural contribution and influence of many populations on enogastronomy. As sicilian people, we are Arab-Per-sian, Jew, Latin, Greek, Norman people... Candiero is the ancient name of a drink that was mentioned by Leonardo Sciascia and it comes from spanish language; biscuit ice cream named 'challotta' was influenced by french customs; the word 'sorbet' probably comes from Arabic word 'sherbet'.. but as we are going to discover what is most amazing is that the culture of this territory was influenced by populations of Middle East.

In this work we tell the story of central western Sicily, above all of these districts:

Cammarata, San Giovanni Gemini, Castronovo di Sicilia, Mussomeli... we want to bring you where geography of flavor resides, among art, nature, and characters who animated it. This precious work has not only the merit of bringing to light the story of many dishes and recipes belonging to the identity of our territory, but what is most important is that products finally find their right place from a historical and anthropological point of view. Among these products we have the 'bicchirinu' that is made of pieces of ice cream, the "Bread of the painter" and others like 'lasagni of Cammarata', ancient grains from Casba house, the cheese called 'Tuma Persa' (a typical aged sicilian cheese made from cow's milk) made by Passalacqua family, 'pasti cu jazzu' (typical pastries), 'caponata' (a dish of fried vegetables) from Don Vito... Meanwhile you will be absorbed in the following pages, we wish you a good journey throughout a hidden and uncommon perspective of Sicily, the snowing Sicily.

Dolceria

Leto

'U Bicchirinu'



Regina Ricotta



Corso Umberto I, 225
92020 San Giovanni Gemini AG
Telefono 0922 909818

CAMMARATA
SAN GIOVANNI GEMINI

IL PAESE DEL GELATO E DEI
GIGANTI DI PIETRA

Perché proprio in un piccolo paesino dell'entroterra siciliano nasce un dolce freddo e cremoso, chiamato gelato?

Sul finire dell'800 e i primi del '900, erano molti i gelataj che nei comuni agrigentini di S. Giovanni Gemini e Cammarata, erano soliti vendere "gelati e simili" con permesso di licenza ambulante.

Circa 40 gelatieri/pasticceri, di cui 20 membri della famiglia di Maestri gelataj La

Rocca e commercianti di ghiaccio, erano conosciuti in tutto il circondario per la loro specialità: il gelato al pezzo, o meglio a 'pezzetti'.

Grazie al ghiaccio mescolato a sale potevano preparare il loro dolce... gelato!

Nei primi del '900 subentrò l'uso rivoluzionario di servire il gelato al bicchiere e successivamente su una cialda a

CAMMARATA
SAN GIOVANNI GEMINI

THE TOWN OF ICE
CREAM AND STONE GIANTS

***H**ow come a cold and creamy dessert named ice cream was born in a small Sicilian town?*

Many ice cream sellers at San Giovanni Gemini and Cammarata in the Agrigento region sold ice cream with an itinerant trade licence between the end of the 19th century and the beginning of the 20th century. Nearly 40 ice cream sellers/pastry chefs, 20 of them belonging to Matri gelataj La



Rocca family, were well known throughout the whole district for their delicacies: pieces (scoops) of ice cream named 'pezzetti'. The ice cream was prepared by mixing ice with salt!

At the beginning of the 20th century new ways to serve ice cream were introduced, initially in a glass and later in a

forma di cono che si continuò a chiamare 'u bicchirinu'.

I gusti tipici del 'bicchirinu' erano: pistacchio, fragola, nocciola e cioccolato ma il torrone era il preferito, perchè preparato a base di un dolce tipico dell'isola, la 'cubbaita'... un croccante di miele e mandorle tostate!

I gelataj erano esperti pasticceri e la Regina Ricotta era il loro ingrediente principale per farcire cannoli, cassate siciliane e 'casateddi' a mezzaluna.

Il suo sapore genuino, delicato e setoso al palato, ne fanno tutt'oggi, un prodotto tipico di questo territorio.

Per il notevole numero di gelataj attivi nel sangiovanese già agli inizi del secolo scorso e per l'antica tradizione nell'arte di fare gelato si può ben dire di San Giovanni e Cammarata, la culla dove tutto ebbe inizio...

wafer cone named 'u bicchirinu' (which means small glass). Typical flavours of 'bicchirinu' were: pistachio, strawberry, nuts and chocolate; nougat was the favourite flavour because of its preparation based on a typical Sicilian dessert named 'cubbaita'.. a crisp made of honey and toasted almonds!

Ice cream makers were skilled pastry chefs; they filled cannoli (tube-shaped fried pastry), sicilian cassata (typical sicilian cake) and crescent-shaped casatelle (small fried pastry) with a filling of ricotta (sweet creamy cheese). Its genuine, delicate and silky flavour makes it a typical product today. Due to an abundance of ice cream makers in the territory of San Giovanni at the beginning of the past century and the ancient tradition it has become the cradle of this 'art'..



CURIOSITÀ

GUSTAMI... MA NON MORDERMI!

Il gelato al biscotto, comunemente chiamato 'u gelatu ca challotta', era avvolto tra due cialde così croccanti che al primo morso si rischiava di ridurle in pezzi.

Per fare in modo che la challotta restasse integra si doveva prima leccare tutto il gelato e poi gustare la cialda.

I Francesi relizzarono per primi le cialde che usavano farcire a base di creme dolci, ma furono i gelataj di San Giovanni Gemini a proporli con il gelato!

‘CUBBAITA’

Torrone di mandorle ricoperte di miele e zucchero, talvolta avvolto in sfoglie di ostia. La 'cubbaita' fa parte della tradizione siciliana tanto da essere menzionata in un simpatico proverbio dialettale: "Scruscu di carta e cubbaita nenti" cioè tanto rumore per niente, oppure tutta apparenza e poca sostanza.

CURIOSITY

‘TASTE ME, DON’T BITE ME’

Biscuit ice cream, usually called 'u gelatu ca challotta' was wrapped between two very crunchy waffles that could be broken with a bite.

If you wanted the challotta to remain intact you had to lick the ice cream first and then taste the waffle.

The French initially made waffles filled

with sweet creams, but the ice cream makers from San Giovanni proposed to fill them with ice cream.

CUBBAITA

A crisp made of almonds coated with honey and sugar, sometimes wrapped in sheets of wafer pastry. 'Cubbaita' belongs to sicilian tradition; actually it is quoted in a funny folk proverb: "Scruscu di carta e cubbaita nenti", that means much noise for nothing.



*Il gelato con la Challotta
o gelato al biscotto*



A PHOTO OF DISPUTE

The photo taken by the photographer Savatore Trajna originating from Cammarata will be used in the documentary film "Il Signore delle Nevi" (The Snow Lord) by Nello Correale, 2016.

Scholars from many countries have disputed over this picture: ones said that it was taken in Buccheri (SR), others dispute that it was taken on the slopes of Etna, and others in the region of Marche...

Trough the Association "La Via del Ghiaccio" we have reported to the historians that this photo belongs to our territory.

It is the only picture in the whole of Sicily that illustrates in detail the work of the snow gatherers.

THE MENU OF THE SNOW LORDS AND THE PANTRY MEN ON THE RAZOR'S EDGE

In the castle of Cammarata the menu of the Snow Lords was very rich and it included plenty of delicacies, meat, ice cream, desserts..., however those mighty men of that time couldn't eat meat in the lean days.

The period between the Middle Ages and the Renaissance was characterized by the alternation between the lean days and the fat days. At that time pasta became a very important dish among the lean products.

The possibility to eat a good dish with lasagne from Cammarata or "maccaruna" (macaroni) in the lean days was a great satisfaction.

In the court or in the barons' houses there were pantry men; their role was that of tasting *wine before serving it to the lords. They did it to guarantee the absence of poison.

**The ancient Ibbisi had to be one of the most important types of wine.*



'Ibbisi'



The Snow and Ice Cream Tour.

(The tour description continues on page 35)



1° Tappa.

Neviera La Rocca fotografata nel 1914 da Salvatore Trajna. La nevieria appartenuta alla famiglia La Rocca è la più famosa al mondo, grazie ai tre scatti fotografici risalenti al 1914 che ritraggono i nevaioli a lavoro, (vedi foto pagina 16).

La Neviera si trova nel comune di San Giovanni Gemini, nel Parco Comunale Largo dei Pini. È ubicata nella parte più bassa della città, i La Rocca utilizzavano la neve per preparare il gelato al pezzo. s.l.m. m. 643.



2° Tappa.

San Giovanni Gemini, Piazza del Ghiaccio e Madonna delle Nevi.

La Madonna volge il suo sguardo verso Monte Gemini. Oggi chiamata Piazza De Gasperi.



3° Tappa.

Chiesa Madre di San Giovanni Gemini, qui è custodita la celebre statua del Gesù Nazareno invocato dai Signori delle Nevi.



4° Tappa.

Dipinto custodito nella Chiesa della Madonna del Carmelo di San Giovanni Gemini.

Raffigura 'La Madonna dello Stagliu' invocata per fare cessare la febbre dovuta al colera. Il colera si curava con la neve o invocando la madonna 'dello Stagliu'. È un titolo mariano unico. Nella tela il Vescovo Ottavio Branciforti gestore delle Neviere di San Giovanni Gemini.

**CAMMARATA
SAN GIOVANNI GEMINI
L'UNICITÀ DELL'INDUSTRIA
DELLA NEVE**

Kamarat è la probabile origine del nome Cammarata con cui in greco-bizantino si voleva indicare la presenza di molte grotte. Gli arabi invece la chiamavano beled che significa paese, per

**CAMMARATA
SAN GIOVANNI GEMINI
THE SINGULARITY
OF SNOW'S INDUSTRY**

***K**amarat probably is the source of the name Cammarata, used in late Greek to indicate many rocks. In order to show urban importance, the Arabs called it Beled, that means country.*



*Neviera La Rocca - 1914 - ph. Salvatore Trajna
Parco Comunale Largo dei Pini, San Giovanni Gemini*

indicarne l'importanza urbanistica. Per secoli è stata il centro di una insolita attività praticata nell'isola, l'Industria della Neve. Quando gli Arabi arrivarono in Sicilia trovarono i nevaioli da cui attingessero tutti i segreti del mestiere innestandovi, però, la cultura e il fascino dei popoli orientali. I più antichi documenti di Cammarata

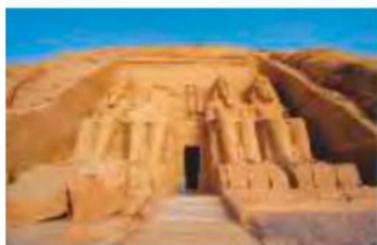
For many centuries this area has been the centre and practice of some unusual activities such as the snow industry. When the Arabs arrived in Sicily they found 'nevaioli' (people who worked with snow); thanks to the nevaioli they learned all the secrets of the trade adding culture and charme of another culture. The oldest docu-

parlano di grandi fosse della neve, ad indicare l'imponenza di questa industria. Il lavoro all'interno dei Giganti di Pietra, le Neviere, consisteva nella raccolta e conservazione della neve fino a che questa, dopo un periodo di stagionatura, diventasse ghiaccio. I Monasteri lo utilizzavano per uso medico, per produrre i famosi gelati contro le febbri e l'arsura estiva, i vini medicinali e i Rosoli serviti nei salotti della "Belle Epoque"... Che importanza ha assunto nei secoli l'industria della neve? Lo storico Francesco Caruso e Alimena, citando documenti del '600, dice "... In questo monte sono le fosse dove tutto l'anno si conserva la neve e foro le prime fosse che si facessero in qualsivoglia parte, perchè li Cammaratesi foro li primi inventori di conservare con



I Nevaioli durante la fase 'di Pistatura' o pressatura della neve, intonavano dei canti di origine Arabo - Persiano

ments of Cammarata talk about big snow basins, showing the prominence of this industry. Work in the stone giants, neviere, was the collection and keeping of snow, until it became ice after an ageing period. In convents it was used for medicaments, to product famous ice cream against fever and summer heat, medicinal wines and Rosoli (a kind of liquor) served in 'Belle epoque' salons. How important did the snow industry become through the centuries? Historian Francesco Caruso and Alimena quoted documents of the 17th century: "On this mountain there are basins where snow is preserved year-round and



I nevaioli di Cammarata realizzavano l'ultimo strato di neve impastandolo con la paglia detta "U bastarduni", una tecnica simile a quella utilizzata in Egitto

artificio detta neve in dette fosse”... Nel 1587 il Duca Branciforti inglobò il feudo Edera del monte Cammarata, dove sorgeva buona parte dell'industria della neve, al Ducato di S. Giovanni. I proprietari delle neviere di S. Giovanni hanno lasciato le testimonianze più importanti del mestiere dei nevaioli come gli unici tre scatti fotografici, risalenti al 1914.

Nel 1841 da Canicattì, da Girgenti e da altri comuni dell'isola, si chiedevano ingenti riserve di neve al Sindaco di Cammarata per la venuta del Re Ferdinando, Re del Regno delle due Sicilie.

L'estrazione dei blocchi di ghiaccio si svolgeva principalmente di notte al chiaro di luna; il servizio del trasporto delle merci era affidato a bordonai specializzati.

Carovane di muli carichi del prezioso bene si dirigevano in tutti i paesi del circondario lungo i “viottoli” e le mulattiere polverose per consegnare il prezioso bene all'alba. A San Giovanni vi erano le botteghe della neve gestite da molte donne e le venditrici ambulanti di neve munite di apposita licenza...

they were the first basins made everywhere; actually preservation of snow in basins was invented by people from Cammarata”. In 1587 Duke Branciforti incorporated to the Duchy of San Giovanni the feud of Cammarata Mount, named Edera, where the snow industry was prominent. The last owners of neviere in San Giovanni left the most important evidence regarding the ancient trade of nevaioli, such as three pictures dating back to the year 1914. In 1841 king Ferdinando who was at the head of Kingdom of the Two Sicilies went there. On that occasion a big reserve of snow was required from Canicattì, Girgenti and other districts of the island to the mayor of Cammarata. Ice blocks were extracted out mainly in moonlight nights; experienced men were entrusted with a good carriage service. A train of mules laden down with the precious asset went to all the villages in the area along pathways and dusty muletracks to deliver ice at sunrise. In San Giovanni several women managed snow stores and others worked sel-

Gli imprenditori sangiovanesi furono gli ultimi depositari del commercio della neve in Sicilia. In pochi avrebbero immaginato nella Sicilia del Sole, una Sicilia della Neve; essa si affermerà come la maggiore produttrice di ghiaccio di tutta Europa.

La Piazza del Ghiaccio

Quella che oggi è la Piazza della Madonna Nera di San Giovanni Gemini, un tempo veniva chiamata 'a chiazza du ghiaccio'.

Qui si davano appuntamento i bordonai dei La Rocca (1800/1900), proprietari di gran parte delle neviere.

Carovane di muli partivano per attraversare i sentieri del Colle Tibiseo e le Acque di Califfero dirigendosi ognidove: nelle città costiere di Gela, Sciacca, Palermo... fino ai depositi del ghiaccio...

Il ghiaccio delle neviere, era fondamentale nel processo di distillazione di liquori, di piante officinali, di profumi, nella produzione del Sambuca e Rosoli, serviti a fine pasto con una varietà di biscotti secchi tipici siciliani.

La serpentina dell'alambicco restava immersa in un contenitore con acqua e ghiaccio ed era responsabile del risultato finale del processo di distillazione

ling snow in the streets with a licence.. Businessmen from San Giovanni were the last depositories of snow in Sicily. Only few would have imagined in sunny Sicily a snowing Sicily. Sicily became the most important ice maker in all the European continent.

Ice square

The square now known as Piazza della Madonna Nera di San Giovanni Gemini (Square of the Black Virgin Mary) was once called "A chiazza du ghiaccio" (meaning Ice Square).

The owners of the majority of neviere, Bordonai of the La Rocca Family (1800/1900) traded there. Mule trains ran across paths of the Eliseo Hill and the Waters of Califfero. They went everywhere: to coastal towns such as Gela, Sciacca and Palermo.. to ice storages.





*La Porta di Ishtar. - Pergamon Museum di Berlino
Era l'ottava porta della città interna di Babilonia
e fu costruita attorno al 575 a.C.*

Ishtar come Dea della fertilità veniva associata alla Luna.



**SCHEDA DI
APPROFONDIMENTO
LA PORTA DI ISTHAR E IL
CANTO DI ILLAH**

Porta di Ishtar (Arabo: راتشع قباوب), Persiano: راتشعی هزاورد).

Uno dei canti dei nevaioli di origine arabo/persiano era rivolto ad al-Lah o al - Illah, in origine una triplice sfaccettatura della divinità femminile della civiltà “pre-islamica”;

una Dea Madre simboleggiata dalla mezzaluna e presa a prestito dai popoli del Medio Oriente come i Babilonesi adoratori di Ishtar.

A Babilonia nei pressi della Porta di Ishtar gli arabi vi “fondarono” la città di Hilla, uno dei maggiori centri di adorazione ed erudizione islamica. Il culto della Vergine Madre si diffuse in tutto l'oriente e come dimostrano gli studiosi, l'ultima versione fu la Madonna della Neve promossa dai nostri nevaioli. La Sicilia non fu mai cristia-



Cassatelle a forma di mezzaluna crescente

**RECONSTRUCTION
OF THE SONGS
OF THE “NEVAIOLI”**

The “Stone Giants” on Monte Cammarata, the neviere (snow basins), are documented structures in Sicily from the 15th century and built for snow conservation.

During the snowmaking process, the “nevaioli” sang

songs that are rooted in the Arab-Persian tradition and were dedicated to pagan gods such as the Goddess

Moon.

The various desserts such as the white pasta ‘cu ghiazzu’, the ice cream per piece and a little all the enogastronomic products of the territory reflect these ancestral rites.

The same neviere have almost elliptical or crescent shape and for the nevaioli they were true places of worship.

Furthermore, one of the te-

nizzata del tutto e sul nostro territorio le tracce delle culture orientali anche se rimaneggiate, si ritrovano ovunque e vanno considerate fonte di ricchezza.

Le stesse Neviere presenti sul Monte Cammarata hanno forme ancestrali, a torre, a falce, circolari, a gradoni, come la Neviera "Amormino" (a cinque anelli), che si erige verso il cielo... Senza essere dogmatici possiamo affermare che le civiltà del passato come i Berberi e i Persiani, utilizzavano un'architettura sacra e simbolica ispirata alla Dea Luna. Tale significato nel tempo scomparve ma sul nostro territorio la loro testimonianza è rimasta indelebile.

chniques used for snow conservation can be traced back to ancient Egypt.

The hidden Sicily: the snow industry

"La Via del Ghiaccio" excursion, in Monte Cammarata, in the most remote part of the Agrigento area, to learn about the snow industry and taste typical gastronomic products linked to it.

You will be guided by the last descendants of the La Rocca family, who for centuries managed the snow trade, in a unique journey through culture, nature, sweets and sorbets.

"I canti popolari sono gli archivi del popolo, il tesoro della sua scienza, della sua stessa religione..." Johann Gottfried Herder, 1744-1803.

Biagio Catalani, Il Grande Racconto, Appunti d'indagine sulle origini di miti e religioni, Casa Editrice Lulu, 2018-2019 pp. 316-317.





**IL MENU' DEI SIGNORI
DELLE NEVI
FORME INSOLITE E
SAPORI ANCESTRALI**

*LE LASAGNE CAMMARATESI:
LA STORIA NEL DIALETTO*

“...E pua cuomu finì?...”

Quest'espressione riportata nel racconto di *'I Tri da Maida'* ben descrive il significato che assume per noi italiani la pasta a tavola. Una mangiata di *'lasagni'* è uno dei momenti per stare in compagnia e parlare del più e del meno.

La pasta nasce lunga e mette radici nella Sicilia Occidentale dove non mancano le condizioni necessarie per realizzarla:

**MENU OF 'NEVAIOLI'
UNCOMMON SHAPES
AND ANCESTRAL
FLAVORS**

**LASAGNE OF CAMMARATA:
HISTORY IN THE DIALECT**

“...*E pua cuomu finì?...*”

(that means 'What's the end?') This expression written in the story entitled 'I Tri da Maida' well describes how important pasta is for Italian people. A big meal such as 'lasagni' becomes an intimate moment in the company of friends and chatting about this and that. Pasta with its long shape originated in Western Sicily, in perfect conditions: durum wheat,

il grano duro, il sole e il vento. Non passa molto tempo che si comincia ad esportare pasta secca in tutto il Mediterraneo, poichè l'essiccazione al sole permetteva di conservarla più a lungo e affrontare lunghi viaggi in mare.

Perché nel dialetto cammaratese/sangiovanese si continua a chiamare 'lasagni' quel formato di pasta simile alla tagliatella ma ben più larga di una volta e mezzo circa? Il termine dialettale 'lasagni' deriva dal latino "laganum/lagana" che indica un'ampia e sottile sfoglia di pasta ricavata da un impasto (di acqua e farina) e tirata a mano o con il mattarello.

I romani utilizzavano quei larghi fogli di pasta per la produzione di torte salate; solo in

sun and wind. Dry pasta was exported in all the Mediterranean; thanks to sun-drying pasta could be conserved for a long time and it could be transported on long sea voyages.

Why in the dialect of San Giovanni and Cammarata pasta whose shape is similar to noodles and that is larger once and a half is called 'lasagni'?

Dialectal term 'lasagni' comes from latin word "laganum"/"lagana", that is a big and thin layer of pasta originated from a dough (made of water and flour) and pressed with hands or rolling pin.

Romans used large sheets of pasta to prepare savory flans; only later Arabs settled in Sicily cut "lagana" into threadlike size pasta. (Idrisi, 1152 A.D.)



'Sagnaturi' o mattarello

seguito gli arabi della Sicilia ritagliarono dalle "lagana" dei formati di pasta filiforme. (Idrisi, 1152 d.C.) Dal momento in cui le lagana romane vennero tagliate a strisce, in vari formati e cotte in acqua, la pasta assunse il suo Statuto.

Dal punto di vista linguistico e storico le nostre lasagne rivestono un significato antropologico di grande interesse nel capitolo della storia della pasta e dei suoi primi formati, in quanto esse richiamano il sistema di lavorazione dell'impasto madre e la sfoglia matrice da cui esse sono tratte.

Qual'era il formato originale delle lasagne? Le lasagne, quelle delle nonne, erano lunghi nastri di 18 mm di larghezza.

Da un foglio di pasta di diametro pari al doppio di una pizza, detta 'na pinna' (antica unità di misura), si ritagliavano le lasagne.

Da quest'impasto del peso di circa gr. 450, si ottenevano tre porzioni di pasta.

Così lunghi per come erano appena tirati col mattarello, si sollevano asciugare adagiati su delle canne di fiume in un posto fresco e asciutto. Il profumo della pasta fresca che pervadeva la casa era quello della dome-

Since roman 'lagana' were cut into stripes, into different sizes and they were cooked in water, pasta became what it is now.

As regards to language and history our lasagne have a great anthropologist importance and they are also important in the history of pasta with its different sizes and shapes.

Pasta reminds us of the original dough and the thin layer they come from.

What was the original size of lasagne?

Grandmother's lasagne were 0,70 inches long strips.

They were obtained by cutting a sheet of pasta whose diameter is like a double pizza.

According to an ancient unit of measurement this size was called 'na pinna'.

Three portions of pasta could be obtained from this dough, whose weight was more or less 450 grams.

Long sheets of pasta just rolled out were usually put on river reeds in a cool place to be left drying.

Smell of handmade pasta was typical at home on Sunday, when families usually met to stay all together at table that was very long... progenitor sat in the place of honor and then

nica quando era un rito riunire le famiglie a tavola, una lunga tavola... con il capostipite seduto al suo posto d'onore e figli e nipoti a seguito...

Ricetta protagonista del racconto dei "Tre Amici da Maida"...

"Lasagni di pasta na' maida". Le tipiche lasagne vengono prodotte con grani di origine antica come il Russello. L'impasto deve risultare piuttosto duro e una volta che le lasagne sono state ritagliate e spolverate di farina si lasciano riposare per una notte. Il condimento sarà a base di salsa di pomodoro 'pizzutello siccagnu' aggiunto al soffritto di cipolla con qualche foglia di basilico. La cottura ideale corrisponde al momento in cui l'acqua riprende il suo bollore dopo avervi buttato la pasta. Una volta pronta si aggiunge il sugo e una grattata di ricotta salata!



children and grandchildren...

Recipe as key element of the story "Tre amici da Maida"

(The title of the story means Three friends of Maida. Maida was the typical wood table used to prepare pasta)

"Lasagni di pasta na maida"

Typical lasagne were produced with grains of ancient origins like Russello. Dough has to be quite hard and when lasagne are cut and sprinkled with flour they are left to stand overnight. Relish will be made of tomato 'pizzutello siccagno' (small dry tomatoes) with sautéed onion and some basil.

Perfect cooking starts when water boils again after pasta is thrown into water.

When pasta is cooked sauce and some grated salty ricotta are added to flavor it!

Pastificio Santa Maria
Cell. 327.4505345
Cammarata



APPROFONDIMENTO

IL PROTOTIPO DEL "CODICE FISCALE" NEL MEDIOEVO: UN' USANZA DI ORIGINE EBRAICA

Nei registri di un tempo si usava elencare i nomi dei cittadini residenti citando anche la loro 'in-ciuria'.

Nell'archivio della Chiesa Madre di San Giovanni Gemini sono registrate due ingiurie che testimoniano la tradizione antica di due forme di pasta.

Viene ricordato Giuseppe Mirti, alias Mangialasagni, 1714; Rosalia Barsalona, La Maccarruna, 1714.

(Il termine richiama un genere di pasta corta di forma tubolare detta anche 'a pasta di li ziti').

Il sistema antroponimico risale all'antica tradizione ebraica e veniva utilizzato per identificare facilmente le famiglie, una sorta di codice fiscale per ovviare al problema dei numerosi casi di omonimia.

La comunità ebraica a

ANALYSIS

PROTOTYPE OF "FISCAL CODE" IN MIDDLE AGES: A JEWISH COSTUM

According to old register it was customary to list names of people with their epithets. Archive in the main Church of San Giovanni Gemini contains two epithets that show ancient tradition of two pasta sizes, both dated from 1714.

The first one is Giuseppe Mirti called Mangialasagni; the second one is Rosalia Barsalona called La Maccarruna. (This term remind us of a tube-shaped size of pasta, also called 'a pasta di li ziti', that means lovers' pasta).

Anthroponymic classification goes back to the ancient Jewish tradition which allows us to easily identify families; it was like a fiscal code so as not to get confused with same names.

Linguistic heritage shows

Cammarata ebbe un ruolo importante e lo si riscontra nel patrimonio linguistico come in questi casi.

Anche nella storia dell'arte orafa é presente la cultura ebraica.

Ad esempio, i Rimmonim di Cammarata, pinnacoli in argento filigranato contenenti la Torah e realizzati tra il '300 e il '400, sono stati accreditati come i più antichi al mondo.

Pianta di disa per realizzare 'i vusi'



Cammarata, antica Sinagoga (Pronaos)

that the Jewish community in Cammarata had an important role.

It is possible to find Jewish culture also in the history of goldsmith art.

For example there are pinnacles in silver filigree containing Torah and made between the 4th and the 5th century; they are called Rimmonim and they are the most ancient pinnacles in the world.

'Maccarruna di i ziti' realizzati per mezzo 'di i 'vusi' per avvolgere la pasta



Cammarata: Gianguarna: Chiesa dell' Annunziata o del SS. Crocifisso della pioggia



Agriturismo Casale Casba



Produzione

Grani antichi
Russello 'Perciasacchi'
Farina di ceci



C/da Casabella, sn
92022 - Cammarata (AG)
Tel. 389.8018275

IL "PANE DEL PITTORE"

L'antropologo Alberto Cirese, riguardo alle forme di pane riferisce: "... Sagoma, Spessore, Dimensione del pane sono sempre simbolici; la forma è il mezzo attraverso il quale l'uomo



Riproduzione del Pane del Pittore - peso gr 250/500

dialoga con il sacro". Nel passato che forma di pane si realizzava a Cammarata e nei dintorni dell'entroterra agrigentino?

Le ricerche condotte dalla "Via del Ghiaccio" ci riportano ad una tela conservata nella Chiesa Madre di Cammarata. Nella tela del celebre pittore Pietro D'Asaro, risalente al 1626, compare la forma di un pane che sembra rappre-

THE "BREAD OF THE PAINTER"

Anthropologist Alberto Cirese said about bread: "Shape, thickness and size of bread are always like symbols".

Shape is the means used by men to talk with the sacred. What was the shape of bread made in the past at Cammarata and the surrounding areas of Agrigento? Studies carried out by "La Via del Ghiaccio" draw

our attention to a painting preserved in the Mother Church of Cammarata.

This well-known painter, Pietro d'Asaro, painted in 1626, a bread shape possibly representing the light of faith in the darkness. Bread has a round shape and a crescent-shaped side cut. From the top of the painting a beam of light descends lighting up the Holy Family: St. Joachim, St. Anne and St. Mary, just

sentare la luce della fede sulle tenebre.

Il pane ha una forma tondeggiante e presenta un taglio laterale a mezzaluna. Dall'alto della tela si diparte un fascio di luce che illumina i personaggi della sacra famiglia: S. Gioacchino, S. Anna e Maria, appena adolescente. Grazie a questo dipinto conosciamo una forma di pane utilizzata quattro secoli fa: 'Il **Pane del Pittore**'.

E' interessante notare che i popoli del Medio Oriente adoravano la Dea Luna, spesso rappresentata nelle forme dei cibi a richiamare la luna crescente.

a teenager. Thanks to this painting we know a bread shape that was common four centuries ago: 'The Bread of the Painter'.

It's worthy of attention that in the Middle Eastern culture people worshipped the moon goddess, often depicted through bread shapes with a side cut to recall a crescent moon.

Esortiamo i panettieri a produrre il tipico Pane del Pittore



*Tela di Pietro D'Asaro, 1626
Chiesa Madre di Cammarata*

Chiesa Madre di Cammarata



I 'PASTI CU JAZZU'

Un altro elemento pieno di significato sono le paste bianche, 'i pasti cu jazzu'.

Questi dolci tipici raccontano la storia del territorio in quanto il termine 'jazzu' - (ghiaccio) - è preso in prestito dall'Industria della Neve, attiva fino al secolo scorso sul monte Cammarata. Le paste 'cu jazzu' sono farcite di pasta di mandorla e all'esterno ricoperte di una glassa di zucchero e albume assumendo il colore bianco e candido della neve che tutta la comunità considerava la manna dal cielo quando si viveva di questa economia.



Pasti 'Cu Jazzu'

I 'PASTI CU JAZZU' (TYPICAL PASTRIES)

An other important element is made up of white pastries, called 'i pasti cu jazzu'.

This typical dessert remind us about the history of this area; actually the term 'jazzu' (ice) comes from Snow Industry, working until last century on Cammarata Mount.

Pastries 'cu jazzu' are stuffed with almond paste and covered on the outside by sugar glaze and egg white; in this way they acquire their colour, white like snow, considered like a godsend, given that life was based on that business.



*Neviera del Barone o dei Briganti,
(Sentiero delle Rose M. Cammarata)*

Panificio Don Bosco



Via A. Meglio, 21
92020 San Giovanni Gemini AG

Telefono: 328.7777997



The Snow and Ice Cream Tour.



Monastero delle Benedettine (Santa Domenica, Cammarata).
Dopo il colera del 1837, il celebre medico cammaratese Luigi Castellana, curò il limone con oppio.

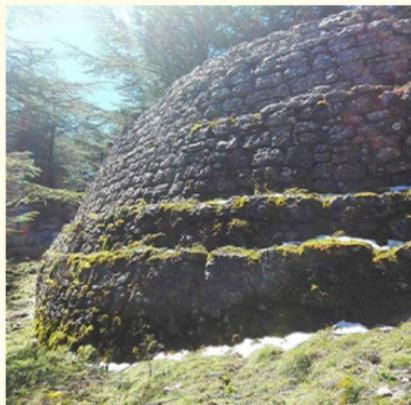
5° Tappa.

Monastero/ospedale delle Benedettine di Cammarata, sorge accanto alla Chiesa di Santa Domenica. Documenti antichi testimoniano l'uso della neve del Monte Cammarata da parte delle Benedettine, neve utilizzata per curare gli ammalati.



6° Tappa.

Castello di Cammarata, sede della potente famiglia Branciforti, gestori tra il '500 e il '600 di gran parte delle Neviere di Monte Cammarata e Gemini.



7° Tappa.

Neviera Amorino o dei 5 anelli, Monte Gemini. Questa neviera per la sua struttura è unica in tutta la Sicilia. La Neviera posta nella parte più alta del territorio, quasi alla vetta della montagna. Altitudine: m. 1497 s.l.m.



8° Tappa.

Museo della Neve e del Gelato. Via Sicilia San Giovanni Gemini, contatto: 388 9966722.

La Suite del Gusto



Produzione di Salumi



Braceria



I Rosoli della Suite,
i liquori dei Viceré

Contatti: Laura Traina
329 2093599

www.laviadelgustaccio.it



La Tavernetta



Via Vittorio Veneto, 103,
92020 San Giovanni Gemini AG

Tel. 329.5635635 - 328.6512307
vincenzo.tortorici@hotmail.it



south

di Romeo Albanese

Pizze realizzate con grani di origine antica come il russello o la tumminia



Facci di vecchia



Calzone



Via Caduti in Guerra, 35
Cammarata (AG)
Tel. 0922 - 902244
Cell. 329 6236889
romeoalbanese@live.it



Selvetto Grillbar



Lasagni di Cammarata

*Contrada Filici, 92022 Cammarata AG
Tel. 0922. 901579 - Cell: 331. 9205861
info@vecchiofilici.it*





ANTICHE STRADE MULATTIERE DI MONTE



SANTO STEFANO
QUIRQUINA



1180
Santo Stefano



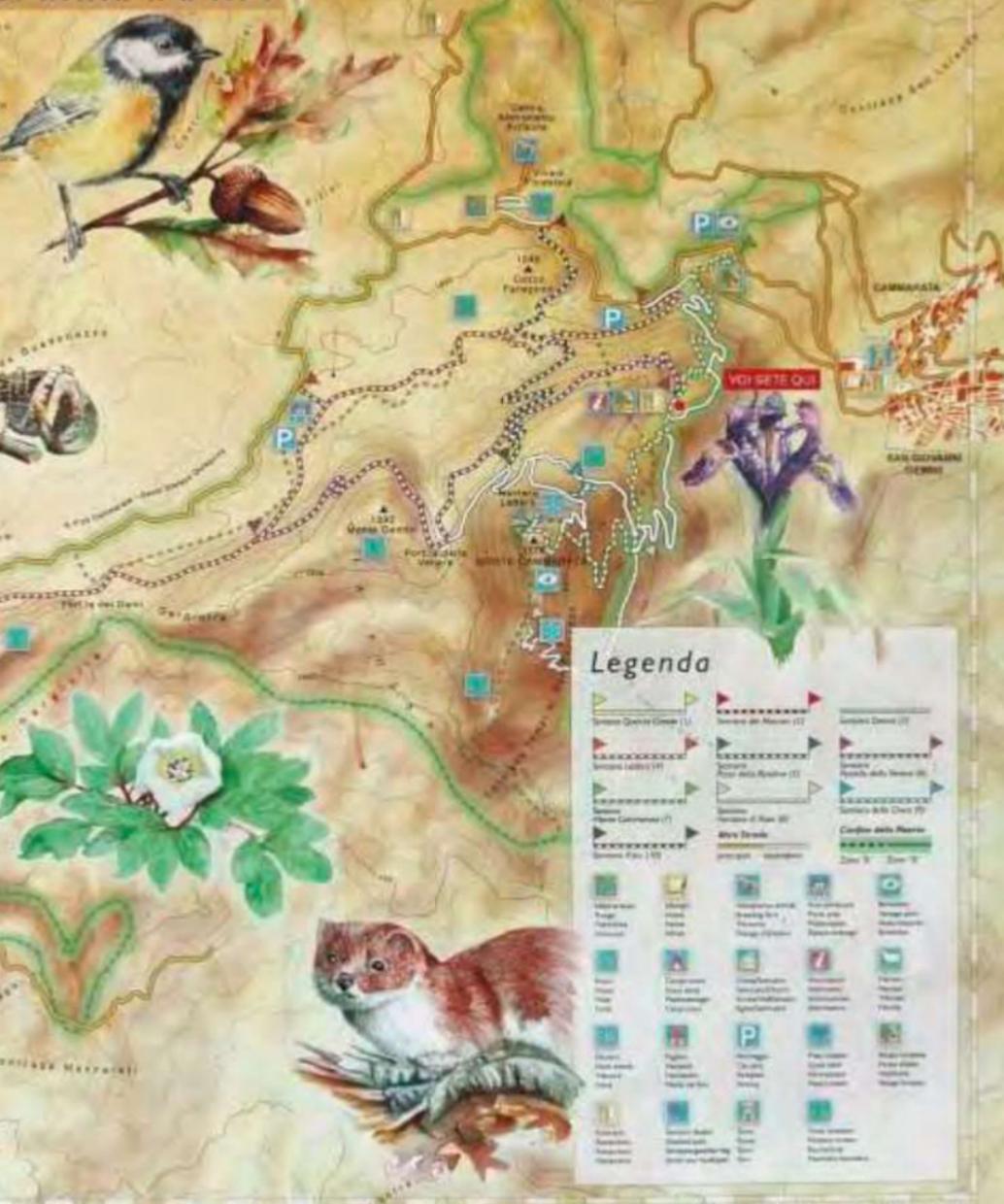
Casa Marnati



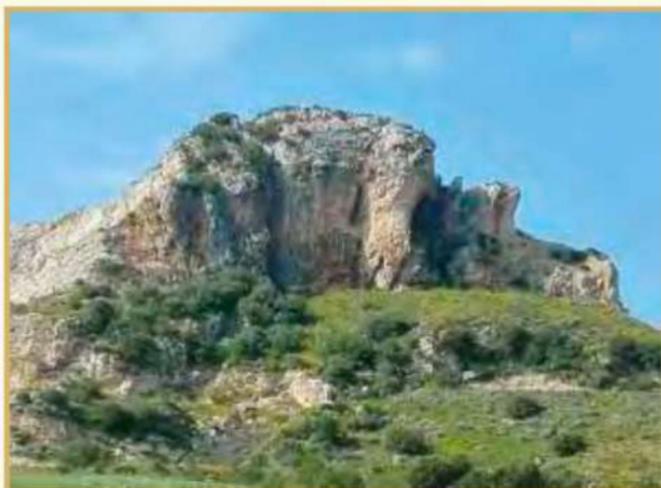
3 cm = 100 m

Carta Topografica Istituto Geografico Centrale - 1:50,000

CAMMARATA



San Giovanni Gemini
GEOSITO MULTIPLO
Le Rupi Rosse del Colle Tibiseo



Il Ventaglio



Falesie oceaniche
Si coltivavano Pistacchi e Mandorleti
detta "La Terrazza dei pasticceri"

COLLE TIBISEO



*Ex stabilimento termale
realizzato nel 1884*



*ACQUE DI CALIFERRO
Da una roccia
scaturiscono due fonti di acque
solfuree - alcaline,
una calda e una tiepida*



*GROTTA DELLE ACQUE DI
CALIFERRO
(‘Acqua Fitusa’)*

*All’interno della grotta sono
presenti colonie polispecifiche
sensibili di chiroteri. Al suo in-
terno sono stati ritrovati resti
scheletrici ed industriali di
Homo Sapiens di importante
valore antropologico.*

Viabilità della Via del Ghiaccio.

San Giovanni Gemini,
Cammarata.

NOGASTRONOMIE

SP26

AREA
COLLE TIBISEO

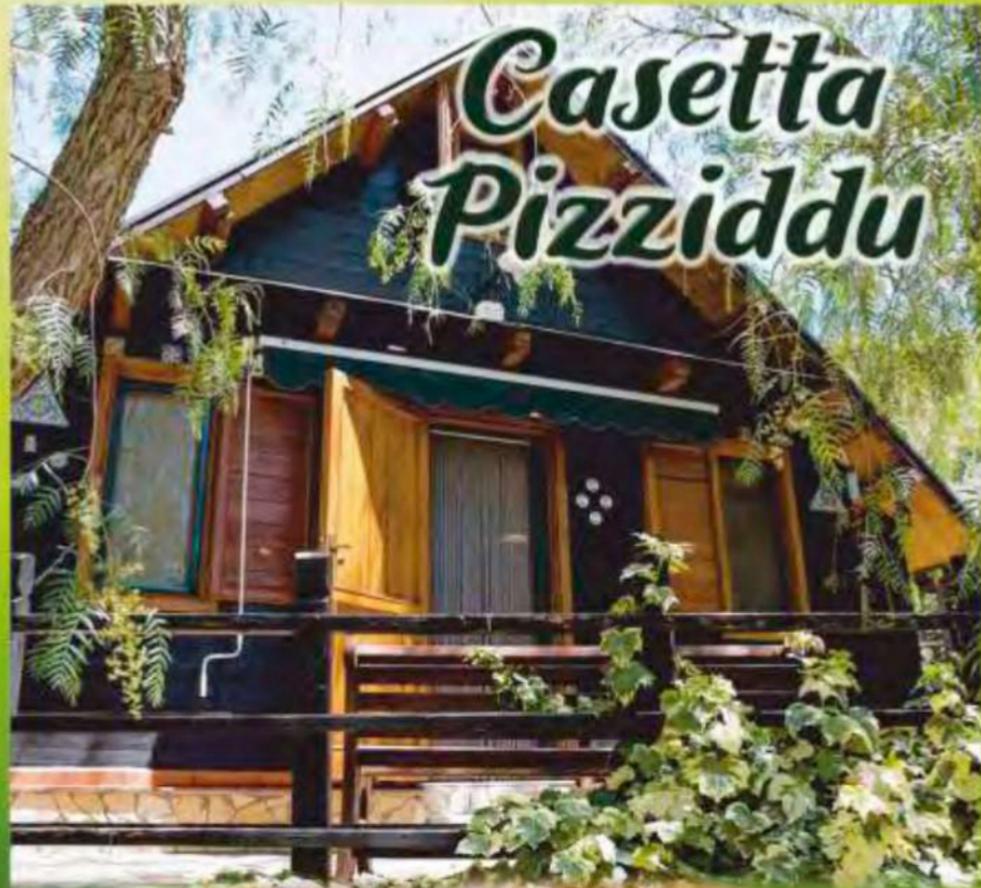
AREA
COLLE TIBISEO

Falesia

Il ventaglio
falesia

*Il Colle Tibiseo:
dalla storia della terra al commercio della neve*

Casetta Pizziddu



C/da Puzillo
92020 San Giovanni Gemini
Tel. 329.3861028

Hotel Halykos



L'Hotel Halykos è dotato di camere singole, doppie, matrimoniali e triple, esposte alla luce con balconi e finestre, di cui 2 suite fornite di ampi terrazzi con vista su un giardino naturale.

- Ristorante
- Bar
- Parcheggio Privato
- Servizio Navetta



Halykos Hotel
Via Bonfiglio,
92022 Cammarata (AG)
Telefono:+39 0922 904296
Cellulare:+39 3487265206
Cellulare:+39 3487265209
FAX:+39 0922 904296
E-mail:info@halykos-hotel.it



Tuma Persa



Narangi



Contrada Barronaggio
Castronovo di Sicilia (PA)
Tel/fax - 091 8218606
email: info@caseificiopassalacqua.com





Chi mangia bene vive bene
Who eats well, lives well

La qualità unita
al piacere
del mangiar
Siciliano



CONFETTURE,
CREME DOLCI E SALATE:
DAI MONASTERI ALLE
ECCellenze DI DON VITO



Piazza Siracusa n. 2

Show Room:
Piazzetta Chiaramonte
93014 Mussomeli (CL)

Cell. +39 320 7223977
eccellenzedonvito@gmail.com



----- Appendice -----



Prima Spada ritrovata in Sicilia per intagliare i blocchi di ghiaccio



Neviera di Monte Cammarata

*Foto Neviera La Rocca, primi del '900
San Giovanni Gemini (AG)*



Benedizione di una neviera di nuova costruzione.

*Cammarata (AG)
L'ultimo prete che benedisse le nevriere fu il sacerdote Don Ciccino La Placa.
San Giovanni Gemini (AG)*





Chiesa Madre di Cammarata. Quadro di Michele Lapis, in esso compare la Chiesetta della Madonna della Neve, 1663. (Quartiere Scalilla)



DOCUMENTI - Appalti di neve Sicilia centro-occidentale

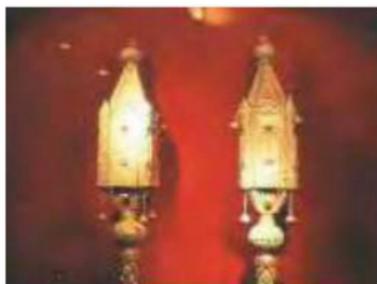


*Licenza per la vendita ambulante di neve
rilasciata dal comune di San Giovanni Gemini*

PROPOSTE TURISTICHE
PER IL COMUNE DI CAMMARATA
E SAN GIOVANNI GEMINI*

- Realizzazione di un docufilm dal titolo: “La Via del Ghiaccio: Storie di Uomini”.
- Rivalutazione dei sentieri di montagna e dei siti dell'Industria della neve alla luce della documentazione storica.
- Rivalutazione dei Percorsi urbani/antropologici di Cammarata.
- Rivalutazione del Colle Tibiseo e Acque di Califfero# attraverso l'antica sentieristica dell'Industria della neve. (#'Acqua Fitusa')
- Creazione di botteghe dell'artigianato e souvenir che mettano in risalto la nostra identità'.
- Allestire un Presepe Vivente che metta in risalto questa identità.

**Per le proposte turistiche del comune di San Giovanni Gemini potete consultare il volume La Via del Ghiaccio: San Giovanni Gemini / Cammarata e Sicilia centro-occidentale” del 1 Marzo 2018 – Autori Alberto Traina ed Ester Barone.*



*Rimmonim di Cammarata
www.laviadelghiaccio.it*

*Ricostruzione
di una Bottega della Neve di fine
'800.*

Altri popoli a Cammarata: ebrei copisti, studiosi e mercanti.

Shabbetay Ben Saadyah De Mansi di Cammarata, nel 1492 esercita i compiti di copista ebraico. Tra i suoi lavori più pregevoli la stesura della grammatica “Maaseh Efod” di Profiad Duran (Oggi custodita alla Biblioteca Nazionale di Parigi).

Muxa Jandusu di Cammarata, nel 1439 esercita l'attività di mercante a Corleone e nelle province limitrofe come tanti altri ebrei di Cammarata.

Nel 1467 Sadia de Graciano mutuava ad Antonio de Mineo di Cammarata, 10 onze... La somma viene girata per ordine del cristiano all'ebreo Salomone Anello di Cammarata e sarebbe stata depositata a Palermo nel banco del nobile Giovanni de Lu Mastro.

BIOGRAFIA



Alberto Traina, nato ad Agrigento il 07/06/1979, residente nel comune di Trapani. Insegnante ed Educatore Professionale Socio-Pedagogico e Culturale, svolge attività di ricerca e informazione nell'ambito storico - culturale della Sicilia centro-occidentale,

con particolare interesse del territorio di Trapani e Agrigento.

Studio e appassionato della Storia siciliana: dall'archeologia alla pasticceria, dall'industria della neve alla viabilità antica...

Ha studiato presso l'Università Auxilium di Roma e l'Università Dante Alighieri. Fine ultimo, educare e sensibilizzare al rispetto e la tutela dei luoghi, valorizzare il territorio e le opere d'arte per una scelta turistica consapevole.

Esercita attività di imprenditore nel settore turistico - ricettivo nei comuni di Trapani e Agrigento. Negli ultimi tre anni ha ideato un proprio paradigma didattico e pedagogico denominato Modello T.A.B.E.S., in armonia con le teorie della psicologia sperimentale e la teoria del flusso introdotta nel 1975 dallo psicologo Mihály Csikszentmihályi.

Ester Barone, nata ad Erice il 22/06/1978, residente nel comune di Trapani.

Tecnico del turismo, ha lavorato presso strutture alberghiere e preso parte a progetti di documentazione e presentazione di servizi turistici. Ha vissuto a Londra dove si è specializzata nello studio della lingua inglese ai corsi indetti dalla Cambridge University. Svolge attività lavorativa nel settore turistico - ricettivo come libera professionista nei comuni di Trapani e Agrigento.

Nei suoi studi ha approfondito con amore e in maniera dettagliata la storia della Sicilia, dell'aromateria, della gelateria e dell'enogastromonia in generale.

Assieme al marito ha elaborato un Modello innovativo denominato T.A.B.E.S., che trova applicazione nel settore turistico e didattico.

Negli ultimi anni la storia di Cammarata e San Giovanni Gemini l'ha appassionata a tal punto da divenire uno dei suoi principali obiettivi di studio.

Le sue poesie e i suoi scritti denotano una grande capacità nell'arte della scrittura che tocca gli animi dei suoi lettori.

BIBLIOGRAFIA

CAPITOLO 1.

SAN GIOVANNI GEMINI – CAMMARATA

BIBLIOGRAFIA SPECIFICA DI APPROFONDIMENTO.

Alberto Traina e Ester Barone, Cammarata, San Giovanni Gemini, L'Impronta digitale nella Sicilia centro-occidentale, Ottobre 2017.

Alberto Traina e Ester Barone, La Via del Ghiaccio, San Giovanni Gemini, Cammarata e Sicilia centro-occidentale, 2° edizione del 1 marzo 2018, (Opera Inedita, pagine 164). (Il volume presenta una vasta bibliografia storica e archivistica inedita sul commercio della neve e la storia della gelateria nella Sicilia centro-occidentale).

Comune di Agrigento. Biblioteca Comunale Franco La Rocca – Archivio Storico Salvatore La Rocca. (Documenti d'archivio storici)

Archivio storico del Comune di San Giovanni Gemini, documenti e licenze dei gelatieri/pasticceri e commercianti di neve.

L'Archivio ad oggi non è catalogato ed è ubicato presso la Biblioteca Comunale di San Giovanni Gemini.

La documentazione storica e archivistica della Famiglia La Rocca è stata ampiamente riportata nel volume “La Via del Ghiaccio...”

ULTERIORE BIBLIOGRAFIA.

Alessandra Conto e Daniele Leone, I volti della Madonna della Neve, The Phoenicians, Agrigento 16 novembre 2015.

(https://www.academia.edu/38086249/I_volti_della_dea_la_Madonna_della_Neve)

Antonio Patanè, I viaggi della neve. Raccolta, commercio e consumo della neve dell'Etna nei secoli XVII-XX. Palermo: Associazione Mediterranea, 2014, pp. 7-8. (Studi e ricerche – Mediterranea. Ricerche storiche), ISBN 978-88-96661-70-3.

Domenico De Gregorio, Cammarata, notizie sul territorio e sua storia, Agrigento 1986, pp. 71-72 e note in calce; 334; 337; confronta le informazioni con le pagine 584-585.

Domenico De Gregorio, *Cammarata, Cronache dei secoli XIX e XX*, 2006, pp. 23-24; 29; 52 § 3.

Graziano Santoro, *Le Neviere e il commercio del ghiaccio*, *Rivista Alceo*, 1 Luglio 2006.

<http://www.alceosalentino.it/le-neviere-e-il-commercio-del-ghiaccio.html>

Robert Graves, *La Dea Bianca*, *Grammatica storica del mito poetico*, Adelphi Edizioni, 2° edizione settembre 2019, ISBN 978-88-459-2359-3.

CAPITOLO 2.

CAMMARATA – SAN GIOVANNI GEMINI

BIBLIOGRAFIA SPECIFICA DI APPROFONDIMENTO.

Alberto Traina e Ester Barone, *Cammarata, San Giovanni Gemini: L'Impronta digitale nella Sicilia centro-occidentale*, (Monografia storica), Ottobre 2017.

Alberto Traina e Ester Barone, *San Giovanni Gemini, Cammarata e Sicilia centro-occidentale*, 2° edizione del 1 marzo 2018, (Inedito, pagine 164).

ULTERIORE BIBLIOGRAFIA.

Abba Eban, *Storia del popolo ebraico* (traduzione di A. d'Anna, Mondadori, 1971).

(Durante il Medioevo emersero due comunità ebraiche; i sefarditi in Spagna e Portogallo sotto il dominio arabo e gli ashkenaziti nell'Europa centrale e orientale come la Germania. Molte pratiche religiose dell'ebraismo moderno nacquero nel medioevo con i vari studiosi rabbinici. Tra i più grandi rabbini ricordiamo Maimonide (Mosheh ben Maymon, Rambam 1135-1204), Nahmanide (Moses ben Nahman, Ramban nato verso il 1194) e Rashi (Shelomoh ben Yisshaq, 1040 -1105).

Alberto Capatti, Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Editori Laterza, 1999, ISBN 88-420-5884-X.

Angela Scandaliato, *Astrologia e Qabbalah nella Sicilia Ebraica. Materia giudaica*, *Rivista dell'Associazione italiana per lo studio del giu-*

daismo XV-XVI, Giuntina, (2010-2011).

Barbara Aterini, *Le Ghiacciaie: architetture dimenticate*, Alinea editrice, Firenze 2007.

Cairolì Fulvi Giuliani, *L'edilizia nell'antichità*, edizione 2018, ristampa: 2019 - ISBN: 9788843092307

Il pane cibo e il pane segno. - In: *Il pane*. A cura di Cristina Papa. Perugia, Electa Editori Umbri, 1992 : 29-33.

Domenico De Gregorio, Cammarata, notizie sul territorio e sua storia, Agrigento 1986, pp. 71-72 e note in calce; 334; 337; confronta le informazioni con le pagine 584-585.

Domenico De Gregorio, Cammarata, Cronache dei secoli XIX e XX, 2006, pag. 7; pp. 23-24; 29; 52 § 3; pag. 128 § 7, 10; pp. 159-161; pp. 684-686.

Domenico De Gregorio, San Giovanni Gemini, *Notizie Storico-Religiose*, Agrigento 1993, pp. 512-517.

Fabio R. Lattuca & Pietro Bonanno, Borgo Regalmici e Borgo Amerigo Fazio, *La storia del suono di due borghi rurali siciliani*, Dossier: i Borghi Rurali, AGORÀ n. 50/2014.

Francesco Caruso e Alimena, Biblioteca comunale di Palermo Qq-D-3, "Documenti per la città di Cammarata raccolti dal sac. Francesco Caruso e Alimena.

E. Herzfeld, *Iran nell'Antico Oriente di Londra*, 1941.

F. Maurici, *breve storia degli Arabi in Sicilia*, Editore Flaccovio, febbraio 2010

Fusaro F., *La città islamica*, Bari, 1984; Guidoni E. (a cura), *Vicoli e cortili. Tradizione islamica e urbanistica popolare in Sicilia*, Palermo, 1886.

G. Di Marzo, *I Gagini e la scultura in Sicilia nei secoli XV e XVI*, I-II, Palermo 1880-83.

Gregorio Casalia in Valle Mazzariae sub Araborum dominio. In *Rerum Arab, ampla collectio*, pag. 223.

Giuseppe Mandalà: *Un codice arabo in caratteri ebraici dalla Trapani degli Abbate (Vat. Ebr. 358)*.

Howard Loxton, *The Garden...*, Key Porter Books, 1 Gennaio 1994

Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1997, ISBN 88-420-5347-3

Presentazione di Jean Bottero, "L'Oriente antico, dai sumeri alla Bibbia" Edizioni Dedalo

Hemming Jogensen, *Hice Houses of Iran, Where, How, Why*, Mazda Publishers, Costa mesa, California 2012.

Massimo Montanari, *Gusti nel Medioevo, I prodotti, la cucina, la tavola*, Editori Laterza, Roma-Bari 2014.

Moshe Ben Simon, *La presenza ebraica in Sicilia, Agorà X (a. III, Luglio-Settembre 2002)*.

L. Micara, *Architettura e spazi nell'Islam. Le istituzioni collettive e la vita urbana*, Roma 1985.

Luigi Lombardo, *L'impresa della neve in Sicilia tra lusso e consumo di massa – editore Le fate*, anno 2018.

Luigi Romana, *Alle origini del gelato.*

Dall'aromatiera alla gelateria – Caltavuturo 02/5/2015.

Luigi e Marilisa Pia Santagati, "Sulle cosiddette vie francigene di Sicilia". Oppure anche il vescovo Gualtiero era una via? *ARCHIVIO NISSENO - Rassegna semestrale di storia, lettere, arte e società*, Anno XI - N. 21 Luglio-Dicembre 2017, ISSN 1974-3416. (Confronta Marco Della Luna e Paolo Cioni, "Neuroschivi...", Macro Edizioni, anno 2016).

Mauro Perani, Editing e indice dei nomi a cura di Luciana Pepi, Guglielmo Raimondo Moncada alias Flavio Mitriade. Un ebreo converso siciliano. Atti del convegno Internazionale, Caltabellotta (Agrigento) 23-24 ottobre 2004, pag. 230 -232.

Olivieri Antonina Serena, Un caso di eclettismo nella pittura siciliana: Pompeo Buttafuoco (1578-1645), 2007 – In: Scritti Teresa Pugliatti S. 72-76.

Oppenheim, A.I., “L'antica Mesopotamia, ritratto di una civiltà scomparsa”, Newton Compton. Contenau Georges.

Orazio Cancilia, La terra di cerere, editore Salvatore Sciascia, Caltanissetta-Roma 2001. (Nei primi decenni del '400 a Cammarata numerosi ebrei svolgevano il lavoro di mercante).

P. Costa, Urban Settlements in the Arabian Peninsula: Problems of Methodology and History, in Environmental Design, Trail to the East. Essays in Memory of Paolo Cuneo, 18 (1997-99) [2000], pp. 184-91.

P. Cuneo, Storia dell'urbanistica. Il mondo islamico, Roma - Bari 1986.

Rodeny Stark, La scoperta di Dio. L'origine delle grandi religioni e l'evoluzione della fede, Lindau, Torino 2007

Robert G. Hoyland, Arabia and the Arabs - From the Bronze Age to the coming of Islam, Londra e New York, Routledge, 2001.

Rohlf's Gerhard, Grammatica storica dell'italiano e dei suoi dialetti, Edizioni Einaudi - (1966 - 1969).

Rohlf's, Gerhard, Scavi linguistici nella Magna Grecia, Galatina 1974.

R. Vignolo - L. Giangreco, «Luce e tenebre», in R. Penna – G. Peregò – G. Ravasi, Temi Teologici della Bibbia, San Paolo, Cinisello Balsamo 2010, pp. 774-780.

La Pilusa Salvatore, San Giovanni Gemini e sua storia, Siracusa

1934, pp. 26; 65-66; 109-113.

S. Noja, L'Arabia sedentaria e nomade, in *I primi arabi*, a cura di Sergio Noja, II edizione, Milano 2007, pp.19-92.

Ugo Monneret De Villard, Introduzione allo studio dell'archeologia Islamica, Le origini e il periodo Omayyade, Istituto per la collaborazione culturale, Venezia-Roma, ristampa MCMLXVIII, pp. 165-179.

Simboli e Allegorie, Dizionario dell'Arte, Ediz. Electa, 2003, pag. 148.

Enciclopedia Cattolica Città del Vaticano, 1948-1954, Vol. VIII, col. 1884.

Dizionario storico dei cognomi della Sicilia orientale, Palermo 1984.

AGGIORNAMENTI E APPROFONDIMENTI.

Pagina Facebook: La Via del Ghiaccio: West Sicily Tours, San Giovanni Gemini – Cammarata.

Pagina ufficiale. www.laviadelghiaccio.it

La vita quotidiana degli uomini della Bibbia, trad. di M. Lo Buono, Mondadori, Milano, 1988.

Ibn Abu Usaybi'a, *Kitab Uyun a-anba fi tabaqat-al-atibba* [Libro delle fonti d'informazione sulle classi di medici], vedi Caroline e Robin Weir, *Ice Creams, Sorbets & Gelati, The Definitive Guide*, London, 2010, p.14.

Fra il X e il XVI sec., furono scritti numerosi libri di cucina (*ṭabīḥ*). Uno di questi è la *Wuṣṣa ilā 'l-ḥabīb fī waṣf al-ṭayyibāt wa-'l-ṭīb* (L'unione dell'amante sulla descrizione di leccornie e delizie) di Ibn al-'Adīm (m. 660/1262); un altro è il *Kitāb al-ṭabīḥ* (Libro di cucina) di Ibn Sayyār al-Warrāq (m. seconda metà X sec.).

De Waele J, Plan L, Audra P, Vattano M, & Madonia G (2014). Sulfuric Acid Water Table Caves (Grotte Du Chat / Acqua Fitusa / Bad Deutsch Altenburg + Kraushohle). In: Klimchouk A, Sasowsky I,

Myroie J, Engel SA and Engel AS, Eds., 2014, Hypogene Cave Morphologies. Selected papers and abstracts of the symposium held February 2 through 7, 2014, San Salvador Island, Bahamas. Karst Waters Institute Special Publication 18, Karst Waters Institute, Leesburg, Virginia, pp. 31-35.

Luca Basilone, Giovanni Arnone, Giuseppe Avellone, Cipriano Di Maggio, Giuliana Madonia, Luca Sineo & Marco Vattano, Aspetti geologici, geomorfologici e antropologici de La Montagnola (Colle Tibiseo), San Giovanni Gemini, Agrigento: Proposta di un Geosito. Naturalista Siciliano, S. IV, XXXVIII (2), 147-177.

Descrizione geografica dell'isola di Sicilia e dell'altre sue adiacenti, Di Mariano Scasso e Borrello, dalle stampe di Domenico Adorno, Terza edizione, Palermo 1798. Consulta la voce S. Giovanni.

Nuovo dizionario geografico, statistico, e biografico della Sicilia antica e moderna, Giuseppe Emanuele Ortolani, seconda edizione, dalla Tipografia degli eredi Abbate, Palermo 1827. Consulta la voce S. Giovanni.

www.nevieredisicilia.it

http://www.italiamedievale.org/sito_acim/contributi/banchetti_medievali.html

http://www.treccani.it/enciclopedia/il-fenomeno-urbano-periodo-islamico_%28Il-Mondo-dell%27Archeologia%29/

TASTY TRAVEL SECONDA PARTE CONSULTABILE SU
WWW.LAVIADELGHIACCIO.IT

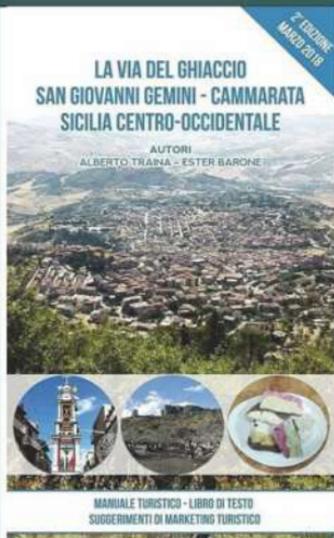
SUTERA, SANTO STEFANO DI QUISQUINA, MUSSOMELI,
CASTRONOVO DI SICILIA



IL PATRIMONIO TERRITORIALE COME RISORSA EDUCATIVA - PROTETTIVA E DI CRESCITA PERSONALE



A CURA DI
ALBERTO TRAINA ED ESTER BARONE



L'industria della neve di S. Giovanni Gemini e Cammarata nel libro "La Via del Ghiaccio»

di Redazione — 09 Luglio 2018

L'industria della neve, che da oltre cinque secoli fino al 1960, ha caratterizzato i due comuni agrigentini di San Giovanni Gemini e Cammarata raccontata nel libro "La Via del Ghiaccio" di Alberto Traina ed Ester Barone...

I due ricercatori hanno documentato questa passata realtà con tanto di tecniche e procedure per la raccolta e conservazione della neve; attrezzature da lavoro quali, pale a cucchiaio, spade e martelli; figure professionali specifiche del settore come il battitore del tempo, il contabile del ghiaccio, lo spatoloro che riusciva a intagliare blocchi di ghiaccio in serie da 115 kg per ciascuno e, preziosa chicca del repertorio storico, i Canti dei nevaioli.

La "Via del Ghiaccio" racchiude un lavoro di ricerca e raccolta di documentazione inedita, condotto in archivi storici, biblioteche e collezioni private. Il materiale preso in esame è così vasto da trovare svariati campi d'applicazione come nella gastronomia, distilleria e medicina antica, antropologia, didattica e turismo...