

		Ministero dell'Istruzione e del Merito ISTITUTO COMPrensIVO STATALE "GUGLIELMO MARCONI" PATERNÒ - RAGALNA Via Virgilio 3 - 95047 P A T E R N Ò (CT) Tel. 095/622682		
Cod. Meccanografico CTIC84200B Cod. IPA istsc_ctic84200b Cod. Fiscale 80008070874 Cod. Univoco UFLNJH P.E.O. ctic84200b@istruzione.it P.E.C. comprensivomarconi@pec.it Sito Web www.icmarconiscuola.edu.it				

CIRCOLARE N. 270 A.S. 2023/2024

Paternò, 18/03/2024

ISTITUTO COMPrensIVO - "G. MARCONI"-PATERNO' Prot. 0002087 del 18/03/2024 IV (Uscita)
--

Al personale docente
 Al personale ATA
 Ai Genitori
 Al Direttore SGA
 Al Sito web
 Albo on line

OGGETTO: Tramandiamo le tradizioni: il *ciciliu*

Anche quest'anno, in occasione della S. Pasqua, giorno 21/03/2024 dalle ore 8:30 alle 13:00, in collaborazione con l'assessore alla Pubblica Istruzione Patrizia Virgillito, alcune volontarie appartenenti all'associazione "*Mamme di S. Biagio*" faranno visita alle classi di scuola primaria e alle sezioni di scuola infanzia del plesso Falconieri per realizzare un percorso di conoscenza e approfondimento delle tradizioni tipiche siciliane.

Una di queste è quella del "*ciciliu*", tipico dono che, un tempo, ci si scambiava per Pasqua perché era molto costoso regalare le uova di cioccolato: la consuetudine era quindi quella di regalare uova sode abbinata a dolci semplici e preparati con i pochi ingredienti presenti a casa. Così si regalava il *Ciciliu* fatto di pasta di pane lievitata e decorato da uova sode e da glasse di zucchero. Oggi al posto del pane viene utilizzata la pasta frolla, ma le tradizioni legate a questo dolce non sono cambiate e, ancora oggi, fanno parte della nostra tradizione e cultura.

Bello per la forma, nutriente e sostanzioso, la preparazione costituisce un vero e proprio rito comunitario. Il "*ciciliu*" è un prodotto che nasce per creare condivisione e comunione e, proprio per questo motivo, le volontarie predisporranno dei laboratori non solo per far conoscere questo tipico dono pasquale ma per far vedere ai nostri alunni come si lavora la farina e come dall'impasto, grazie a mani esperte, vengono realizzate le diverse forme del *ciciliu*, a forma di cestino o di colomba e decorato con codette colorate, fiori di zucchero o altro.

(F. S. Area 5 Ins. Caccamo Concetta)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Santa Russo

