

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

CIRCOLARE N. 282 a.s. 2023/2024

ISTITUTO COMPrensIVO - "G. MARCONI"-PATERNÒ <b>Prot. 0002167 del 20/03/2024</b> IV (Uscita)
---

Al personale docente di Scuola Primaria Ragalna

Ai Responsabili di plesso di Ragalna

Ai genitori

Al DSGA

Al sito web

**OGGETTO: Tramandiamo le tradizioni: il ciciliu a Ragalna**

Anche quest'anno, in occasione dell'approssimarsi della Santa Pasqua, giorno 21/03/2024 dalle ore 9:00 alle 12:30, in collaborazione con l'assessore alla Pubblica Istruzione Lucia Saladdino, i ragazzi delle classi di scuola Primaria si recheranno a turno (9:00 – 10:30 alunni del plesso Madonna del Carmelo, 11:00- 12:30 alunni di scuola Primaria del plesso Mongibello) al Centro Polifunzionale, accompagnati dagli scuolabus e dai docenti in servizio, 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 abbinate 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.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof.ssa Maria Santa Russo*



