



CITTÀ DI ISPICA



ASSOCIAZIONE PREMIO EVENTI

CITTÀ DI ISPICA

PRESEPE VIVENTE

CENTRO STORICO - ZONA ARCHEOLOGICA



25, 26, 28 DICEMBRE 2014
1, 3, 4 GENNAIO 2015
DALLE 17.00 ALLE 21.00

Il Natale è sempre l'occasione in cui ognuno di noi sente di vivere una dimensione diversa della propria esistenza, fatta di momenti autentici, di condivisione e di gioia. Molti ripercorrono con la propria mente i giorni sereni già vissuti traendo da questi la forza per affrontare le difficoltà che la vita riserva. Si ci incammina così lungo quella strada che quasi sempre conduce alla propria infanzia e alla propria adolescenza quando il Natale era pervaso da una autentica gioia interiore e ogni simbolo si caricava di quella magia capace di riempire l'animo di gioia e di calore.

E da questo sentire che, ormai da dieci anni, alcuni giovani della nostra città si adoperano per ricreare con immutata passione ciò che per noi cristiani è la rievocazione artistica del più grande avvenimento della storia: il presepe. È una rappresentazione simbolica che, tuttavia, ripropone visivamente i più importanti valori morali dell'uomo.

Al di là del suo significato religioso, il presepe ha anche il valore di rievocazione storico-artistica della nascita di un grande Maestro di vita, un grande Educatore dell'umanità, il cui insegnamento ha largamente orientato l'evoluzione della civiltà umana.

Quella del presepe è una tradizione natalizia genuinamente italiana e non consumistica, profondamente radicata nella cultura popolare del

nostro Paese. La iniziò nel 1223 "un italiano", Francesco d'Assisi, la continuiamo nella nostra città nei suggestivi luoghi della Forza e della Barriera, scenario naturale che più di ogni altro in Sicilia si presta per la rappresentazione delle scene della Natività e per la riproposizione dei mestieri di un tempo pur non tanto lontano eppure quasi sconosciuto alle nuove generazioni.

Il fascino indiscusso del Presepe Vivente dal 25 dicembre diventa nella nostra Città suggestione e orgoglio. Suggestione per lo scenario struggente e di incomparabile bellezza in cui si svolge e orgoglio per la comunità ispicese che nei luoghi e nei mestieri antichi, fedelmente presentati al visitatore coinvolto e incantato, riscopre prepotente la sua identità, frutto di una civiltà cristiana e contadina, i cui valori continuano ancora oggi a permeare tutto il nostro sentire e il nostro agire.

A nome di tutti gli ispicesi, dunque, do il benvenuto a ciascuno degli ospiti che vengono a visitare il nostro Presepe, con l'augurio di sentirsi a casa propria e di saper godere appieno della magia delle feste che il Presepe vivente è sempre capace di creare.



Piero Rustico
sindaco



Viale Mario Rapisardi, 16 - ISPICA (RG)
tel. 0932 951388 | Autoscuola Macauda



Via Duca degli Abruzzi - ISPICA (RG)
tel. 0932 951893 | www.autoscuolepiazzese.it



Via Ciano Costanzo, 1 - ISPICA (RG)
tel. 0932 952794 | Scuola Guida Ricca



Le autoscuole Macauda, Piazzese, Ricca.

Spingi sugli affetti non sull'acceleratore.

Brinda alla vita, ma **responsabilmente!**

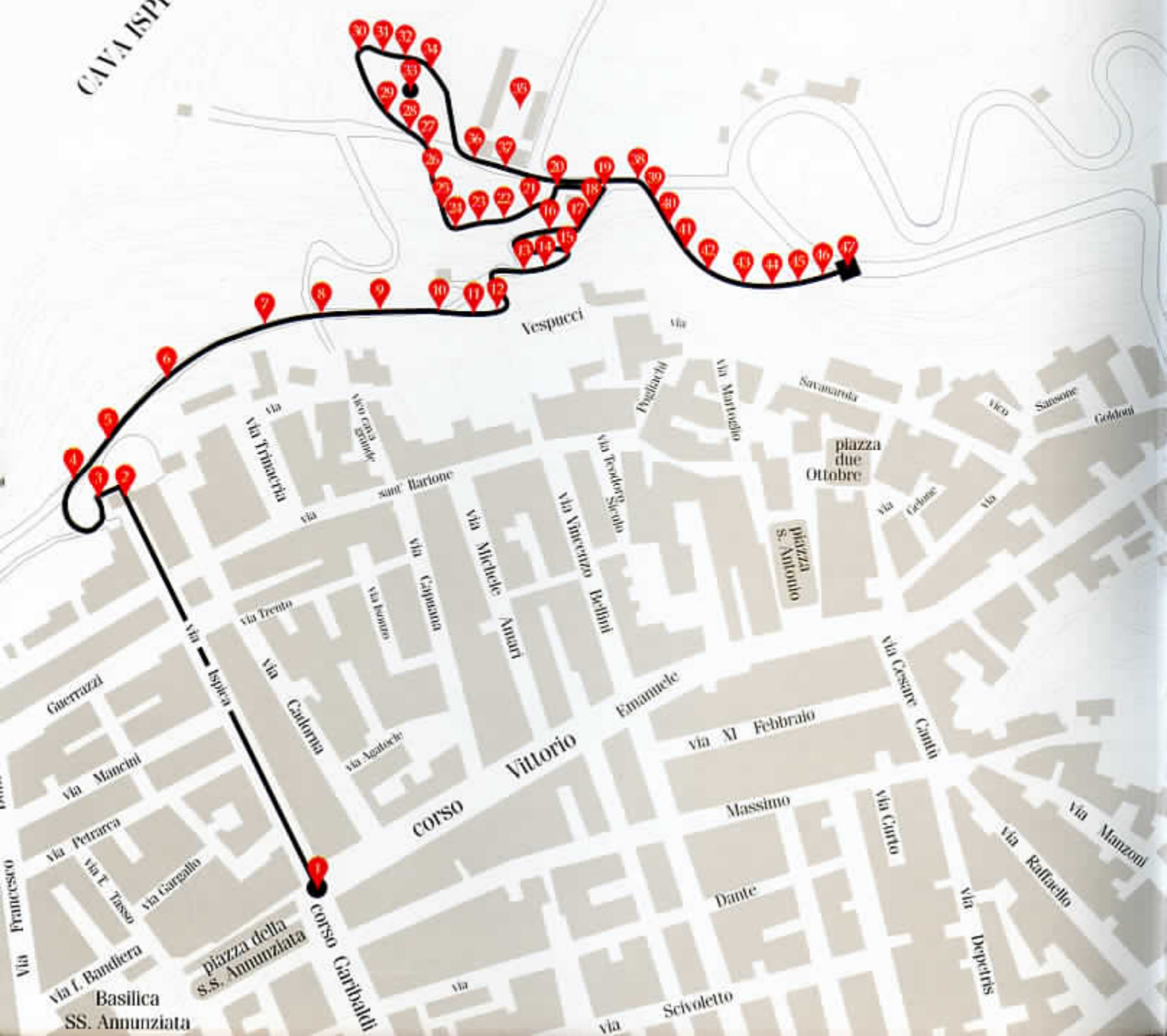
MESTIERI

- | | | | |
|----|-------------------------|----|--|
| 1 | Biglietteria | 26 | Sellaio |
| 2 | Ingresso | 27 | Fabbro |
| 3 | Narratore | 28 | Muro a secco |
| 4 | Censimento | 29 | Aratore |
| 5 | Accampamento romano | 30 | Lavandaie |
| 6 | Addestramento romano | 31 | Pulitrici di grano |
| 7 | Carbonaio | 32 | Cernitore |
| 8 | Narratore | 33 | Aia |
| 9 | Decoratore | 34 | Maniscalco |
| 10 | Pozzo | 35 | Castello Erode |
| 11 | Pettinaio | 36 | Addestramento
romani a cavallo |
| 12 | Falegname | 37 | Accampamento soldati
romani a cavallo |
| 13 | Recida di poesie | 38 | Narratore |
| 14 | Ricottaio | 39 | Natività |
| 15 | Lavorazione ricotta | 40 | Sediaio |
| 16 | Arrotino | 41 | Carrettiere |
| 17 | Pulitura lana | 42 | Fattoria |
| 18 | Forno | 43 | Trappeto |
| 19 | Mulino | 44 | Filatrici |
| 20 | Deposito grano | 45 | Narratore |
| 21 | Famiglia | 46 | Pigiatura dell'uva |
| 22 | Cordaio | 47 | Uscita |
| 23 | Canestriere | | |
| 24 | Pettinata e filata lana | | |
| 25 | Sarte | | |

CAVA MORTELLA

CAVA ISPICA

PARCO FORZA



Vespucci

Via Trinceria

san' Bartone

Via Michele Amari

Via Vincenzo Cerulli

Via Teodoro Sarcinò

Savonarola

Via Sansone

Goldoni

piazza due Ottobre

Via Felone

Via

Guerrazzi

Via Manich

Via Petrarca

Via L. Tasso

Via Garibaldi

piazza della S.S. Annunziata

Corso Caribaldi

Basilica SS. Annunziata

CORSO

Vittorio

Emanuele

Via Al Febbraio

Via Cesare Cantù

Massimo

Via Cunto

Dante

Via Raffaele

Via Manzoni

Via Deparis

Via Scivoletto

PROGRAMMA

Giovedì 25 Dicembre 2014
ore 17,00 - 21,00 | Apertura Presepe
con corteo dei figuranti

Venerdì 26 Dicembre 2014
ore 17,00 - 21,00 | Apertura Presepe

Domenica 28 Dicembre 2014
ore 17,00 - 21,00 | Apertura Presepe

Giovedì 1 Gennaio 2015
ore 17,00 - 21,00 | Apertura Presepe

Sabato 3 Gennaio 2015
ore 17,00 - 21,00 | Apertura Presepe

Domenica 4 Gennaio 2015
ore 17,00 - 21,00 | Apertura Presepe

SPOSA
SPOSO
CERIMONIA



via Statale, 59
ISPICA (RG)
+39 0932 793883
seguiti su  Fiaba Atelier

ORCHESTRA DI FIATI

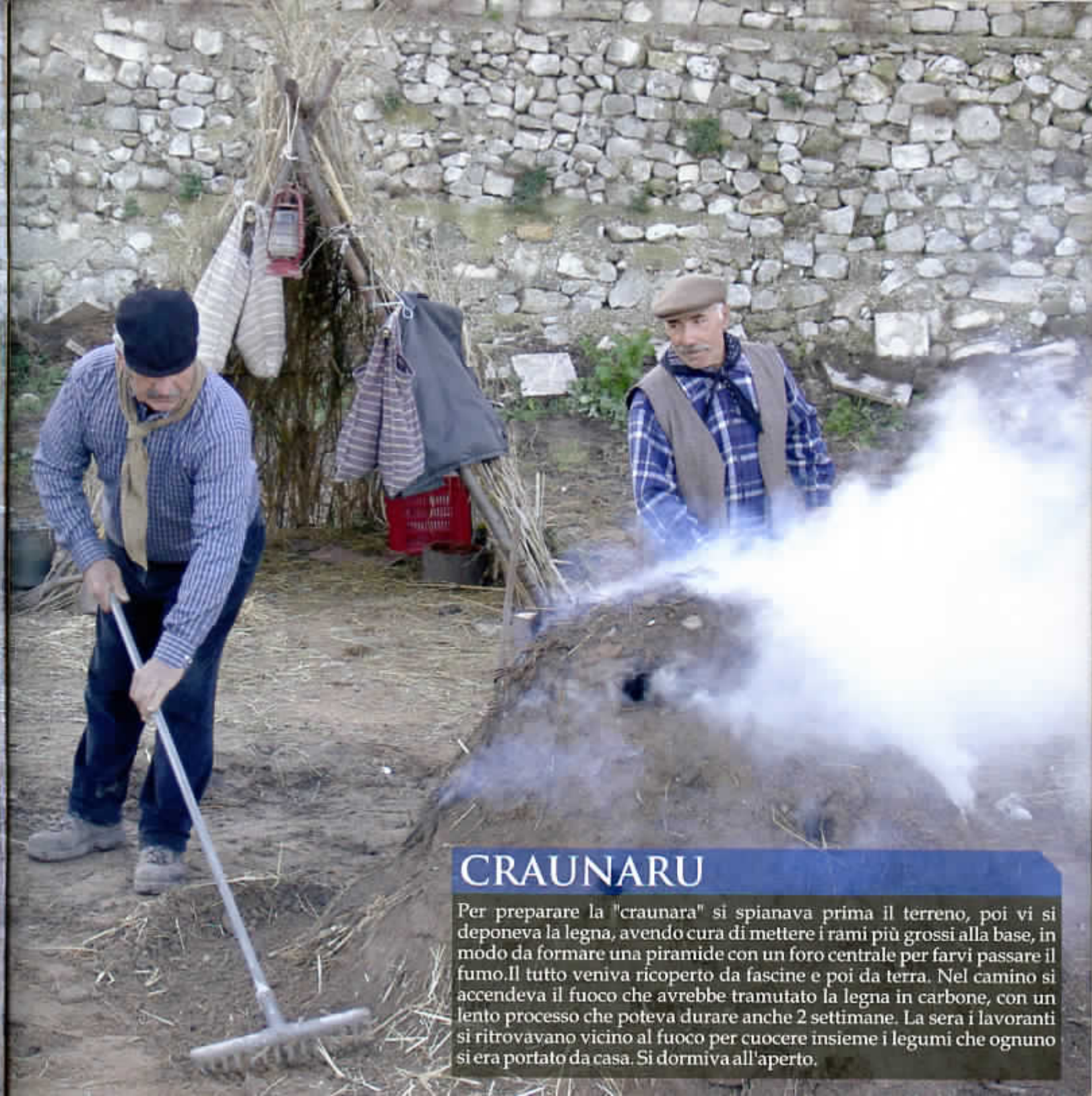
Santa Cecilia CONCERTO DI NATALE

Basilica Santa Maria Maggiore

Venerdì 26 Dicembre 2014 | ore 21,00

a cura
laboriosamente

PINO ROSA
Associazione culturale musicale



CRAUNARU

Per preparare la "craunara" si spianava prima il terreno, poi vi si deponava la legna, avendo cura di mettere i rami più grossi alla base, in modo da formare una piramide con un foro centrale per farvi passare il fumo. Il tutto veniva ricoperto da fascine e poi da terra. Nel camino si accendeva il fuoco che avrebbe tramutato la legna in carbone, con un lento processo che poteva durare anche 2 settimane. La sera i lavoranti si ritrovavano vicino al fuoco per cuocere insieme i legumi che ognuno si era portato da casa. Si dormiva all'aperto.



FALIGNAMI

Il falegname più illustre della storia è sicuramente San Giuseppe che divenne in seguito il santo protettore della categoria. Questo mestiere, nelle sue espressioni più alte, richiede notevoli capacità da parte di chi lo esercita.

Tuttavia, non tutti i falegnami fanno o facevano le stesse cose con la medesima abilità, ma diversificano il lavoro secondo la propria perizia e opportunità di lavoro. In passato, chiunque esercitasse questa professione doveva essere in grado di saper fare un pò di tutto: senza l'ausilio di macchine, lavorando solo con pochi attrezzi rudimentali, quali trapani manuali, seghe, pialle, martelli, chiodi, raspe, e altri arnesi, riusciva a costruire

armadi, letti, comodini, bauli, madie e ogni altro oggetto di legno gli venisse richiesto, tanto che alcuni, all'occorrenza, costruivano anche le bare.

I lavori di questi artigiani potevano essere modesti o di semplice fattura, perché richiesti da persone con limitate possibilità economiche, ma molti potevano produrne di ben più eleganti e pieghevoli, con intarsi e intagli, che rendevano il mobile un vero oggetto d'arte, destinato, naturalmente, a clienti più facoltosi. I falegnami che arrivavano ad esprimere al meglio la propria abilità costruttiva, adoperando legni pregiati, venivano detti anche ebanisti.





RICAMATRICI

Aperto un antico baule e rovistando tra i corredi capita spesso di trovare, lenzuola, federe, tovaglie ed asciugamani ornati con ricami e merletti. Si deve riconoscere che essi sprigionano un fascino particolare, in quanto, ogni volta che li prendiamo in mano, sembra di vedere ancora le donne intente nella realizzazione del proprio manufatto, per il quale occorreva non solo molto tempo, abilità, esperienza, ma anche

una buona dose di pazienza.

Nella società mezzadrile, questa attività, prettamente femminile, era per lo più svolta durante la sera, quando la fatica nei campi era terminata e la casa era riassetata. Allora la brava massaia, con cura, si dedicava alla creazione di piccoli capolavori, destinati non di rado alla vendita, al fine di incrementare il magro bilancio familiare. Mediante questi lavori artigianali, eseguiti con

ago, uncinetto e filo, si poteva conferire maggior prestigio ed eleganza sia ai capi d'abbigliamento sia alla biancheria per la casa. Lenzuola e federe, dopo essere state confezionate con la tela tessuta al telaio, potevano essere impreziosite con il punto quadro, il giornino e il gigliuccio, per l'esecuzione dei quali si rendeva necessario sfilare dal tessuto delle trame, avendo cura di mantenere il diritto filo, al fine di non compro-

mettere il risultato. Questi motivi erano ricorrenti anche nelle tovaglie, nei tovaglioli e negli asciugamani. Sempre con ago e filo, ma con una tecnica di esecuzione differente, si potevano realizzare anche motivi floreali.

La donna, dopo aver riportato il disegno sulla stoffa, lo ricamava, utilizzando punti diversi secondo dell'effetto che voleva ottenere.



U PANI I CASA

Il "pane di casa" rappresenta l'elemento gastronomico più antico e caratteristico dell'arte culinaria della famiglia contadina ispicese.

L'aroma e il sapore del questo pane cotto nel forno in pietra è riscaldato con le "frasche" è qualcosa che non si può dimenticare.

Il giorno prima della preparazione del pane si rinvigoriva e aumentava il "criscenti" (lievitino, ottenuto da un pezzetto di pasta della precedente impastata, gelosamente conservato) ottenendo la "lavatina".

Il sabato mattina si cominciava a

impastare il pane nella "maidda", recipiente in legno dai i bordi alti, mettendo farina, sale, acqua tiepida e il "criscenti".

Dopo avere formato l'impasto, si disponeva nella "brivula" dove una donna mettendosi a cavalcioni nella parte a forma di sedile, minava l'impasto, cioè con l'aiuto di un'altra persona si abbassava il "briuni" solcando la pasta, al rialzo dello stesso si faceva ruotare l'impasto di un quarto di giro alzando un lembo posizionandolo sotto la prossima pressione del briuni e così via finché l'impasto non risultava liscio e

omogeneo.

L'impasto così formato veniva posto sullo "scannaturi" per formare i "panuzzieddi" che venivano posti a lievitare sul letto opportunamente preparato con tovagliato pulito e coperti per tenerli al caldo.

Nel frattempo si "jardia" il forno portandolo a temperatura, si controllava la lievitazione del pane dandogli una "pacca"; se il rumore prodotto era un tonfo vuoto, significava che il pane era pronto per essere informato.

*Tutti erano in cerca di qualcosa
e tutti, seguendo la luce del proprio cuore,
trovarono lì dentro ciò che stavano cercando.
«La grotta dove il bambino nascerà
è il simbolo della vita.
E Natale è proprio la festa della vita!».*



UTTARU

Il bottaio "u uttaru", era uno di quei mestieri che venivano considerati privilegiati e di difficile esecuzione. Il procedimento di lavorazione era fatto necessariamente a mano e consisteva nel sistemare delle listelle di legno, di preferenza castagno, o rovere. Queste listelle di legno, doghe, potevano avere dimensione diversa in funzione delle dimensioni della botte che si doveva costruire, il lavoro cominciava col sistemare ogni doga, perfettamente piallata, in una forma circolare al cui interno c'era un fornello per alimentare una fiamma, la doga era normalmente più larga nella parte centrale e più stretta alle estremità, il numero delle doghe variava in funzione della capienza della costruenda botte, il fornello centrale serviva per fare quel vapore necessario a rendere il legno più duttile ed elastico alla lavorazione e facilitare la necessaria curvatura delle doghe, inoltre era essenziale per liberare il tannino dal legno, sostanza che passa facilmente nel vino e lo rende tossico. Per completare il lavoro occorrevano inoltre sei cerchi di ferro di diversa dimensione e due coperchi "timpagni", che avevano il diametro della dimensione del foro finale della botte. L'arte magica del bottaio era ed è, per quei pochi artigiani rimasti; quella di far aderire le doghe l'una all'altra, tenerle con i cerchi metallici che venivano poste naturalmente all'esterno aiutandosi con uno speciale attrezzo a forma di scalpello smussato con un lungo manico che si colpiva con un martello e tutto questo veniva fatto senza l'uso di collanti, ottenendo dei contenitori che non facevano perdere il liquido contenuto. Purtroppo la moderna tecnologia ed il ricorso massiccio a contenitori di acciaio e di vetroresina stanno facendo scomparire la magia di un mestiere affascinante.





SARTA

Casalinghe che si dedicavano a lavori di cucito e ricamo, erano sarte eccellenti, camiciaie, maestre di biancheria, erano famose per la loro proverbiale alacrità. Il mestiere del sarto è senza dubbio tra i più affascinanti e creativi che l'uomo possa esercitare. E' sempre più raro, comunque, vedere insegne di laboratori di sartoria, perché, intraprendere il mestiere del sarto implica un lungo apprendistato e di conseguenza, all'inizio, guadagni scarsi se non nulli. Proprio per acquisire la

manualità e apprendere i segreti del taglio, un tempo, moltissime ragazze prestavano servizio gratuito nelle sartorie. Queste giovani venivano debitamente "sfruttate", con la scusa che imparavano un mestiere, ma intanto contribuivano, con il loro lavoro, a confezionare capi che venivano venduti. E' vero anche, che molte si apprestavano a questo lavoro solo nei mesi invernali, per non stare oziose e imparare qualche fondamento del cucire, per poi poter eseguire piccoli



lavori di carattere personale. Proprio nelle grigie e fredde giornate invernali, si aveva la massima unità lavorativa all'interno delle sartorie: chi intenta a riunire le cuciture, chi a fare asole, chi i sottopunti, chi altro ancora. In genere tutte le donne erano radunate in una grande sala, dove in mezzo campeggiava un lungo e largo tavolo.



CANNISCIARU

La canna comune (*Arundo donax*), che cresce spontaneamente lungo i corsi d'acqua e in genere in terreni sabbiosi e paludosi, era molto usata nell'ambiente contadino per la sua molteplicità di usi. Serviva per costruire ripari, fungeva da palo di sostegno delle viti degli alberelli ancora deboli, la si usava per delimitare i confini di una proprietà, e per costruire silos contenitori di frumento. Il Cannizzaru era la figura addetta alla costruzione dei silos per i cereali. Cominciava il suo lavoro già nei mesi di Gennaio e Febbraio, quando raccoglieva ed avvolgeva in fasci canne grosse e lunghe dai quattro ai cinque metri. Le lasciava essiccare al sole ed al vento fino al mese di Giugno e solo allora passava alla costruzione dei silos. Il Cannizzaru disponeva le canne spaccate su un piano perfettamente livellato e procedeva ad una vera e propria tessitura. Nella fase di definizione, quando la superficie tessuta veniva avvolta a cilindro e sollevata verticalmente, l'artigiano ricorreva alla collaborazione di un volontario che, dentro il silo, recuperava e gli restituiva ogni volta il grosso ago col quale si procedeva a cucire il complesso.



FERRACAVADDI

L'arte del maniscalco si sovrapponeva in parte a quella del fabbro; i ferri venivano infatti forgiati al momento, e su misura, secondo le necessità dei cavalli con una competenza nella lavorazione del ferro per i necessari adattamenti che venivano attuati a freddo o a caldo con i tradizionali attrezzi del fabbro: fucina, incudine, mazza.

L'atto dell'adattamento e dell'applicazione del ferro non esaurisce il compito del maniscalco; infatti, un'importante fase della ferratura è il pareggio, che consiste nell'asportazione dell'eccessiva crescita delle varie parti dello zoccolo rivolte verso il suolo.

Il mestiere del maniscalco non è stato mai abbandonato, nonostante i progressi tecnologici, anticamente il maniscalco non limitava la sua opera alla sola ferratura degli animali, ma curava tutte quelle malattie che potevano insorgere negli equini e nei bovini, sostituendo di fatto il veterinario.

I maniscalchi hanno curato cavalli, muli e buoi fino ai primi di questo secolo, praticando sia castrazioni, che cure generiche mediante erbe o sali minerali.



CITTÀ DI ISPICA

Ispica è anche... ...SETTIMANA SANTA



SS. CRISTO FLAGELLATO ALLA COLONNA
GIOVEDÌ SANTO
BASILICA SANTA MARIA MAGGIORE



GIOVEDÌ SANTO ORE 21.00
BASILICA SANTA MARIA MAGGIORE



DOMENICA DELLE PALME
BASILICA SANTA MARIA MAGGIORE



SS. CRISTO CHE PORTA LA CROCE
VENERDÌ SANTO
BASILICA SS. ANNUNZIATA



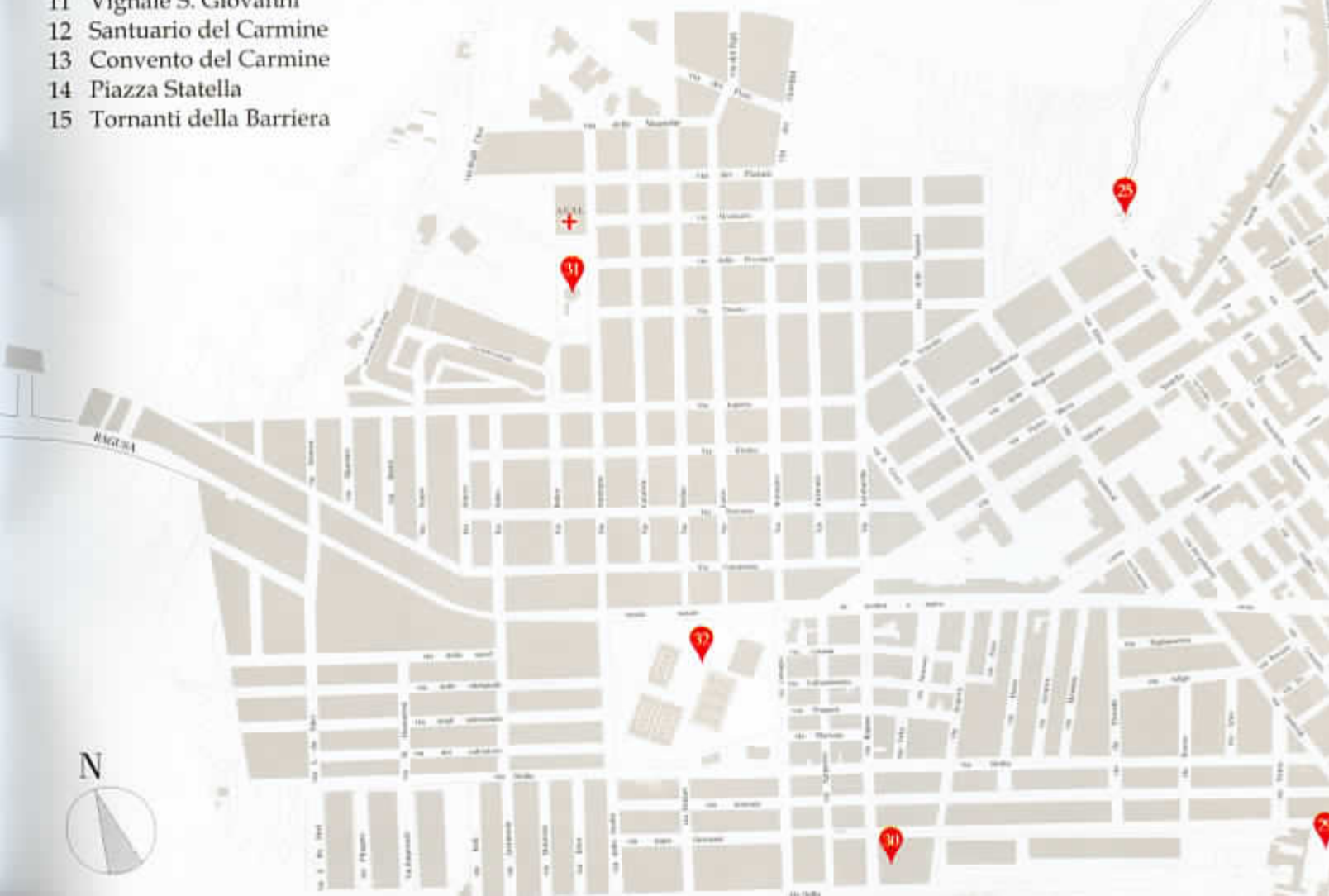
ULTIMO VENERDÌ DI QUARESIMA
BASILICA SS. ANNUNZIATA



DOMENICA DI PASQUA
BASILICA SS. ANNUNZIATA

CITTÀ DI ISPICA *Tra cava, liberty e barocco*

- | | | |
|---|---|--------------------------------|
| 1 Palazzo Bruno di Belmonte | 16 Parco archeologico della Forza | 26 Piazza Brancati |
| 2 Ex Mercato <i>Informazioni turistiche</i> | 17 Chiesa S. Maria della Cava | 27 Piazza Mazzini |
| 3 Chiesa San Bartolomeo | 18 Cava Ispica <i>Lato sud-est</i> | 28 Guardia Medica |
| 4 Piazza Unita d'Italia | 19 Chiesa S. Anna | 29 Casino Bruno di Belmonte |
| 5 Palazzo Cav. Antonino Bruno | 20 Chiesa S. Antonio Abate | 30 Chiesa S. Giuseppe |
| 6 Basilica S. Maria Maggiore | 21 Basilica SS. Annunziata | 31 Chiesa Madonna delle Grazie |
| 7 Loggiato del Sinatra | 22 Piazza SS. Annunziata | 32 Centro Sportivo A. Brancati |
| 8 Convento S. Maria del Gesù | 23 Palazzo Modica-Bruno | 33 Uffici Comunali |
| 9 Chiesa S. Maria del Gesù | 24 Biblioteca L. Capuana | 34 Inizio Tour della Città |
| 10 Piazza S. Maria del Gesù | 25 Lungocava <i>Percorso Panoramico</i> | 35 Sosta Bus |
| 11 Vignale S. Giovanni | | |
| 12 Santuario del Carmine | | |
| 13 Convento del Carmine | | |
| 14 Piazza Statella | | |
| 15 Tornanti della Barriera | | |





16
17
18

15
14
13
12

19

11

10

9

8

12

13

13

24

3

4

5

6

7

25

12

1

32

27

35

34

36

Rosolini

Pachino

strada woli amia

Pizzallo

FS

CAVA ISPICA

È una vallata fluviale che per 13 km incide l'altopiano ibleo, tra le città di Modica e Ispica. La vallata, immersa nella tipica vegetazione della macchia mediterranea, custodisce necropoli preistoriche, catacombe cristiane, oratori rupestri, eremi monastici e nuclei abitativi di tipologia varia. Nell'area terminale della vallata nel territorio di Ispica, a ridosso della città, numerose sono le testimonianze che attestano la presenza dell'uomo dalla preistoria sino al terremoto del 1693.

Secondo l'archeologo Biagio Pace Cava Ispica è una delle più grandi curiosità archeologiche della Sicilia per il suo aspetto pittoresco e il grande numero di escavazioni nelle pareti rocciose del suo lungo corso fin nell'altopiano di Modica. La particolare morfologia della cava, a forma di gola, il tipo di roccia, la posizione naturalmente adatta alla difesa, la prossimità del mare, hanno contribuito a rendere questo luogo uno dei maggiori insediamenti rupestri della Sicilia.

Dopo il tremendo terremoto del 1693 parte della popolazione si trasferì dalla vecchia Spaccaforno nella nuova città, in seguito denominata (dal 1935) Ispica, e per la Cava iniziò un lungo periodo di abbandono.

Nella parte Nord della Cava, con pareti rocciose più adatte all'insediamento umano, più numerose sono le tracce di abitazioni, le grotte (abitate dall'VIII

secolo a.C. agli inizi del XX), le necropoli. Nella parte Sud prevalgono le postazioni difensive come il "*Fortilitium*", roccaforte naturale costituita da una massa rocciosa di calcare dure (che ha resistito, proprio perché duro, all'erosione delle acque del torrente), in forte rilievo in mezzo all'alveo della Cava, chiamata "*Forza*", che esercitava una vera e propria funzione di sbarramento e di difesa dell'ingresso della Cava.

PARCO FORZA

Era un immenso castello difeso dagli strapiombi naturali e, dalla parte del macello, da un fossato che si poteva superare tramite un ponte levatoio. Si entrava nel castello attraverso un grande portale di legno fiancheggiato da altre due porte più piccole. Oggi non restano che poche mura che resistettero al terremoto del 1693. Alcuni scavi hanno messo in luce la parte del palazzo marchionale e il pavimento dell'antica chiesa esistente dentro il castello, la SS. Annunziata.

Interessante da visitare è la scuderia, (10 m per 10 m) un'enorme grotta dove venivano custoditi i cavalli del "*Fortilitium*". Vi sono ancora le mangiatoie ricavate nella roccia e gli occhielli per legarvi gli animali. Esiste anche una parte alta dove veniva sistemato il fieno, ambienti adibiti a magazzino, e la sala degli armigeri. Nelle pareti si notano buchi scolpiti nella roccia, dove venivano infissi degli assi di legno per appendervi le armi, gli indumenti e i finimenti degli animali.

Ogni storia ha un inizio
e quella che vivrete
narra la storia più bella del mondo.

Ad Ispica si rievoca la Natività,
un itinerario senza tempo
immersi nell'incantevole percorso
che va dal centro storico
all'area archeologica di Cava d'Ispica.

Quella pietra e quelle grotte
ricordano la Betlemme biblica.

Vivrete un viaggio epico
tra storia e tradizioni,
antichi mestieri e
figuranti in costume.

Entrerete nella vera
atmosfera del Natale.

Chiunque abbia visitato
questi luoghi ha esclamato
"Sembra un presepe,
un presepe vivente!"

Patrocinio: Città di Ispica
Consulente Artistico: arch. Francesco Caruso
Realizzazione: Associazione Promo Eventi

Info & Contatti: +39 342 5504971 | info@presepeviventeispica.com
www.presepeviventeispica.com

Condividi le tue foto e i tuoi video su facebook con l'hashtag #presepeviventeispica.
Li pubblicheremo sulla pagina www.facebook.com/presepeviventeispica.