

PATRIMONIA

A LA DÉCOUVERTE
DU PATRIMOINE
HISTORIQUE,
ARCHITECTURAL
ET CULTUREL
DE LA SICILE



Erasmus+

Convention n° 2018-1-BE01-KA229-038553



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

*Les Institutions Européennes et l'Institut Ilon – Saint-Jacques
déclinent toute responsabilité quant à l'exactitude des données et informations publiées
dans ce document ainsi que l'usage qui pourrait en être fait*





Sommaire

MARSALA

La cantina Florio	4
La cantina Pellegrino	8
Le vin Marsala	12
L'Eglise Saint Jean-Baptiste de Marsala	16
La Porte Garibaldi de Marsala & l'Antique Marché aux poissons	18
L'Ile de Mozia	21
Le musée archéologique « Baglio Anselmi »	32
La réserve naturelle des « Stagnone »	38

MAZARA

La Kasbah de Mazara del Vallo	42
Le musée du Satyre Dansant et le Palais Epsicopal	48

TRAPANI

Le musée « Pepoli » et le Sanctuaire de la Vierge	53
---	----

ERICE

Le Mont Erice	61
---------------	----

SELINUNTE

Les Temples de Selinunte	68
--------------------------	----

PALERME

La Chapelle Palatine à Palerme	76
La Cathédrale de Palerme	82
Le Palais des Normands à Palerme	89
Les « Quattro Canti » à Palerme et la Place « Bologni »	97
La Place « Pretoria » à Palerme	102



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La cantina Florio



Luigi Sorbo



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

Les Cantine Florio, construites en pierre de tuf par Vincenzo Florio en 1832, reflètent le style typiquement anglo-saxon de l'époque, avec de larges arcs en sixième aigu et sol en pierre de tuf (pierre typique du territoire) pour maintenir un taux d'humidité constant durant toutes les saisons. La structure couvre environ 44.000 mètres carrés de surface et représente le cœur de la production du Marsala d'où jadis partaient les bateaux de la compagnie Florio chargés du précieux nectar et où, encore aujourd'hui, on produit le Marsala le plus célèbre au monde. Les caves d'affinage et de vieillissement s'étendent sur 7.400 mètres carrés et surprennent le visiteur par leur majesté.

Grâce à sa position favorable, au climat doux toute l'année et aux beautés paysagères et architecturales, les caves sont un endroit parfait pour organiser des congrès et des réunions d'entreprise, des déjeuners d'affaires, des apéritifs, déjeuners et dîners de gala, visites guidées, spectacles, défilés, expositions, présentations de produits et services.

HISTOIRE

La Cantina Florio naît en 1833 à Marsala par l'entrepreneur Vincenzo Florio qui, après avoir acheté un terrain sur un tronçon de plage situé entre les Bagli (ancien bâtiment typique sicilien) de Ingham-Whitaker et de Woodhouse, il y fit construire une usine pour la production du vin Marsala.



Après 20 ans de travail, Florio réussit à s'affirmer en proposant un Marsala de qualité. La saturation du marché n'avait pas inquiété Vincenzo Florio qui, dans les années allant de 1840 à 1845, avait élargi ses intérêts aux transports maritimes, au textile, à la sidérurgie, aux thoniers, aux soufis.

Le 6 mai 1906 naît la Targa Florio (une compétition d'automobiles à caractère international) sur les routes siciliennes mais, au début du 1900, ça paraît une idée tout à fait folle, que seule l'intuition sportive et le génie de Vincenzo Florio pouvaient concevoir. Le réseau routier de l'île, en effet, présentait encore le précaire itinéraire de l'époque des Bourbons, avec des fonds décousus et des parcours tortueux. Mais ce qui était défectueux devient, grâce à l'intuition de Vincenzo Florio, la chance du projet. Vincenzo Florio ne néglige aucun détail de l'organisation de sa course : il convoqua Lalique, raffiné représentant de l'Art Nouveau, pour forger la plaque prix, met les bateaux de sa flotte à la disposition des participants pour les transporter en Sicile et appelle les plus grands artistes de l'époque pour créer la campagne publicitaire, avec des affiches, des affiches et des cartes postales spéciales. Ses efforts sont récompensés : pas moins de 30 machines s'inscrivent à la course, un vrai record pour les temps, et obtient un grand succès de public.

Les usines, en 1920, furent acquises par la Société Cinzano qui en 1988 les vendit à la Société Ilva (industrie lombarde des liqueurs de vin). Les Cantine Florio ont ouvert au public un espace d'exposition depuis 1992. Aujourd'hui, il fait partie du Groupe Ilva de Saronno et produit aussi du muscat et du Passito de Pantelleria.

VISITE GUIDÉE ET HEURES D'OUVERTURE

La visite guidée à l'intérieur des Cantine Florio est un voyage qui commence devant les majestueux cuves géants, construits à la fin du XIXe siècle et encore utilisés pour l'affinement du Marsala, et se poursuit à l'intérieur des 3 ravissantes tonnerres, de 165 mètres de long et entrecoupées de 104 arcades, en dessous desquelles s'alignent 1.400 caratellis et environ 600 fûts et cuves de différente capacité dans lesquels sont conservés environ 5.500.000 litres de Marsala. Après une visite de trente minutes au milieu des tonneaux, où l'ancien sol en tuf a été restauré, on accède aux modernes salles de dégustation « Donna Franca » et « Duca Enrico ». Là, les visiteurs sont accueillis dans de nouveaux espaces dans lesquels la dégustation des vins Corvo, Duca di Salaparuta et Florio se transforme en une expérience suggestive grâce à leur association avec une sélection de plats gastronomiques typiques.

La terrasse Florio

Entièrement avec vue sur la mer, la « Terrazza Florio » est un espace exclusif qui offre l'occasion de profiter du soleil et des magnifiques couchers de soleil siciliens en dégustant dans une détente extrême les vins Duca di Salaparuta, Corvo et Florio.

Endroit idéal pour organiser des événements, des réunions d'affaires ou de loisirs, des « wine tasting » ou des soirées privées, la « Terrazza Florio » offre la possibilité de transformer chaque occasion en un moment unique et inoubliable, grâce à un panorama à couper le souffle et une vue à 360 degrés.

Heures:

lundi	09h00 – 13h00 ; 15h30 – 18h00
mardi	09h00 – 13h00 ; 15h30 – 18h00
mercredi	09h00 – 13h00 ; 15h30 – 18h00
jeudi	09h00 – 13h00 ; 15h30 – 18h00
vendredi	09h00 – 13h00 ; 15h30 – 18h00
samedi	09h30 – 13h00
dimanche	Fermé

<http://www.movimentoturismovino.it/it/cantine/sicilia/967/cantine-florio/>

https://it.wikipedia.org/wiki/Cantine_Florio

<https://www.duca.it/florio/storia/>

<https://www.duca.it/florio/ospitalita/>

ACCORDS VINS/METS

Vecchio Florio – dolce

Le Marsala numéro 1 dans le monde. Vin de dessert classique Vecchio Florio est un vin polyvalent, convenant aussi en apéritif. Ce Marsala supérieur AOC, très connu en Italie et à l'étranger, est produit à partir de raisins Grillo et catarratto et affiné pendant 30 mois en fûts de chêne anciens dans la tranquillité des caves Florio.



Baglio Florio

Baglio Florio est un Marsala élégant, qui possède les caractéristiques d'intensité et de fraîcheur du Grillo amplifiées et rendues harmonieuses par dix ans de vieillissement dans les Cantine Florio. Extraordinaire comme vin de méditation, il étonne comme apéritif ou en combinaison avec du poisson fumé ou des fromages.



Passito di Pantelleria

Produit à partir du Zibibbo, un précieux raisin récoltés à maturité sur l'île de Pantelleria et flétries naturellement sous le soleil brûlant, ce vin moderne et riche en nuances aromatiques est excellent avec la pâtisserie et, servi froid, étonnant et recherché comme un apéritif.



Amaro della Compagnia

Le parfum méditerranéen de l'écorce d'orange caractérise cet amer de longue tradition, très aimé des passionnés et le fruit d'une recette secrète. Cette infusion de treize herbes, racines, épices et écorces d'agrumes, est parfait pour terminer un excellent repas ou pour un moment de détente agréable.





Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La cantina Pellegrino



Luigi Sorbo



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

Les Cantine Pellegrino ont été fondées en 1880, par le notaire Paolo Pellegrino qui, avec son fils Carlo, choisit d'investir dans le secteur œnologique en misant sur les terres siciliennes de Marsala. Depuis lors, la sagesse entrepreneuriale et les liens familiaux ont conduit à la sixième génération qui est actuellement impliquée dans la gestion de l'entreprise.

150 hectares de vignes de propriété, auxquels s'ajoutent autant en location, pour une production dépassant les six millions de bouteilles annuelles : avec pas moins de trois unités distinctes opérationnelles, à l'heure actuelle les Cantine Pellegrino constituent une Société qui, avec sa gamme d'étiquettes, arrive à couvrir chaque niche de marché, en maintenant très hauts les standards qualitatifs de ses vins blancs, rouges et rosés, ses Passito, Marsala, liqueurs et eaux-de-vie, mais aussi des lignes de production distinctes, spécifiquement dédiées au secteur HORECA (Hôtellerie , Restauration, Catering) et à la grande distribution. Chaque bouteille qui sort des Cantine Pellegrino est le fruit d'un professionnalisme qui a constamment progressé, et c'est transmis de père en fils, pour devenir une des entreprises les plus importantes du secteur œnologique italien.

<https://www.tannico.it/cantina/cantine-pellegrino-1880.html>

L'HISTOIRE



Les Cantine Pellegrino ont été fondées en 1880 à Marsala par Paolo et Carlo Pellegrino, des entrepreneurs décidés à miser sur le secteur œnologique. Les faits leur ont donné raison et aujourd'hui, après 130 ans d'histoire, Pellegrino est l'une des entreprises les plus solides de l'île, spécialisée en particulier dans la production de l'excellent vin sicilien Marsala.

La fortune du vin Marsala est due à l'accostage aléatoire des Anglais dans cette ville côtière sicilienne. Les Anglais, grands amateurs de vins de liqueur comme le Porto et Madère, qui les emmenaient avec eux dans de longues traversées vers le Nouveau Monde, appliquent au Marsala les mêmes techniques de production que celles utilisées pour les vins portugais. C'est ainsi que naquit ce splendide vin de liqueur sicilien, affiné en tonneau selon la méthode Solera pour l'enrichir de nouvelles saveurs particulières. Grâce à une grande intuition et des investissements avisés, l'entreprise agricole Cantine Pellegrino a réussi, en quelques années, à s'affirmer parmi les entreprises les plus importantes de l'oenologie sicilienne, en conservant intact le succès jusqu'à nos jours. Actuellement à la guide de l'entreprise elle a succédé la sixième génération de la famille Pellegrino, commandée de Maria Chiara Bellina et de Sebastiano Renda.

La croissance exponentielle de la Cave Pellegrino l'a amenée aujourd'hui à être la troisième entreprise vinicole de la Sicile, et la première en ce qui concerne la seule île de Pantelleria. Il s'agit d'un groupe qui compte trois unités opérationnelles dont ils sortent chaque an au-delà de 7 millions de bouteilles. La cave principale se trouve à Marsala; une deuxième cave dédiée à la vinification se trouve dans la Contrada Cardilla, dans les banlieues de la ville; tandis que la troisième cave, située sur l'île de Pantelleria, se consacre à la production du célèbre vin passito. Au total, les propriétés de la Société s'élèvent à 300 hectares de vignes à catarratto, grillo, zibibbo, nero d'Avola et inzolia, parmi les autres cépages précieux siciliens et internationaux.

<https://www.trovino.it/vini/produttori/cantine-pellegrino>

VISITE GUIDÉE ET HEURES D'OUVERTURE

Lundi	10h30 et 17h30 en italien	11h30 et 16h30 en anglais
Mardi	10h30 et 17h30 en italien	11h30 et 16h30 en anglais
Mercredi	10h30 et 17h30 en italien	11h30 et 16h30 en anglais
Jeudi	10h30 et 17h30 en italien	11h30 et 16h30 en anglais
Vendredi	10h30 et 17h30 en italien	11h30 et 16h30 en anglais
Samedi	10h30 en italien	11h30 en anglais
Dimanche	Fermé	Fermé

<https://www.carlopellegrino.it/enoturismo-marsala-pantelleria/>

ACCORD VINS/METS

Tareni Syrah

Des sols de matrice argileuse riches en minéraux, un rouge élégant, avec des notes de cerise noire et grenade et des notes agréables de mûres sauvages. A servir avec des viandes braisées, rôtis, gibier ou à fromages semi-affinés. Servir à 18 -19 C.



Zibibbo Liquoroso Bio

Né dans une terre riche et généreuse cultivée de façon naturelle, en pleine harmonie et dans le respect de l'environnement. Son parfum est intense, avec des notes d'agrumes et de zagara et des notes agréables de pêche jaune, de cèdre et de melon.

Accord traditionnel: des desserts aromatiques comme les mostaccioli d'Erice et les biscuits à l'anis.

Non conventionnel: petite ricotta de chèvre (fromage typique sicilien) avec salicorne et chocolat de Modica à la vanille. Servir à 12°-14°C

Grappa di Moscato PASSITO

De grand caractère, comme l'île d'où il vient. Agréablement doux et de couleur ambrée, son parfum est intense et complexe, avec des arômes de caramel, vanille figue sèche et confits. Il s'exalte avec le chocolat noir, servir à 15°-18°C.



Tripudium



Le rouge qui représente chaque année la plus haute expression qualitative de la récolte. L'année 2014 est une véritable fête des sens, profonde et persistante. A servir avec des viandes rouges, rôties et braisées, à des sauces de viande et à des fromages affinés ou persillés. Servir à 18°-19°C

<https://www.carlopedleggrino.it/vini-e-marsala/>



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

Le vin Marsala



Luigi Sorbo



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

L'histoire



Le Marsala est un vin de liqueur sicilien, parmi les plus célèbres en Italie et commercialisé dans le monde entier. Sa renommée est due aux Anglais qui, depuis le 1700 l'ont découvert et fait connaître ailleurs.

Tout se passa en 1773, lorsque John Woodhouse, commerçant anglais, trouva refuge dans le port de Marsala à la suite d'une tempête. A cette occasion, il goûta un vin local, appelé perpetuum, c'était le meilleur vin produit dans la région, que les habitants réservent pour les grandes occasions.

L'anglais Woodhouse fut tellement impressionné qu'il décida d'envoyer une quantité considérable de ce vin à Liverpool, pour les gentilshommes britanniques. Avant d'expédier le vin, il a ajouté une quantité suffisante d'eau-de-vie pour le conserver pendant le voyage.

Le retour en terre anglaise fut si positif que le marchand retourna à Marsala pour commencer la production et Woodhouse fut déclaré inventeur de ce vin.

<https://www.winepoint.it/blog/vino-marsala-storia-e-origine>
<https://www.viniperbacco.com/blog/la-storia-del-vino-marsala/>

Caractéristiques organoleptiques et chimiques du Marsala

Le Marsala Fine, produit dans les typologies Oro et Ambra, présente une couleur allant du jaune ambré au doré intense, avec un parfum persistant et typique qui rappelle les arômes de tabac, bois et réglisse; la saveur est douce, chaude et intense.

Par contre, le Marsala Fine, Rubino est caractérisé par une couleur rouge rubis marquée, qui prend des tons de plus en plus ambrés avec le vieillissement; le parfum est intense et présente des arômes de confitures et de marasca cotta, avec un goût chaud, aromatique et riche. Le titre alcoométrique minimal pour la typologie Fine est de 17°.

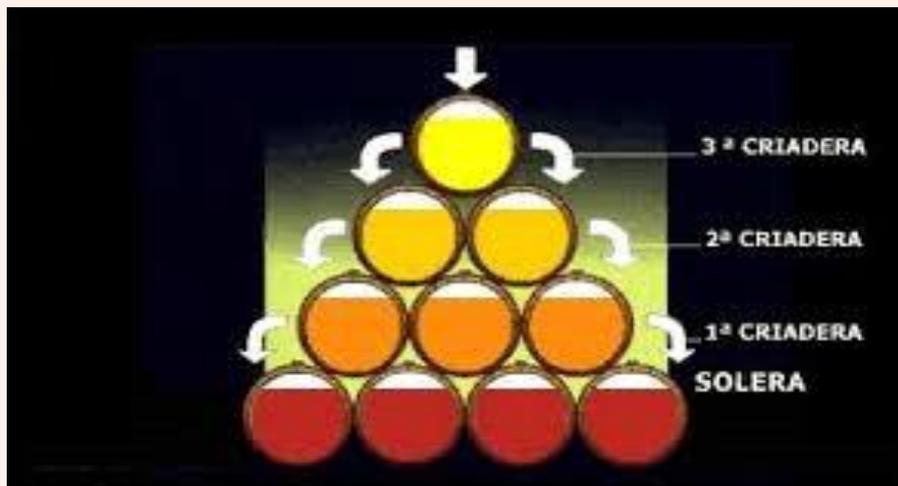
Le Marsala Supérieur dans les typologies Oro et Ambra a une couleur transparente et brillante allant du doré intense au jaune ambré. Son parfum est très persistant, harmonieux et complexe, tandis que le goût est velouté, doux, et caractérisé par une bonne structure. Le Marsala Superiore Rubino présente, au contraire, une couleur rouge rubis, qui devient peu à peu ambrée au fur et à mesure du vieillissement; le parfum est intense et présente des arômes de fleurs flétries, fruits secs, avec un goût aromatique, chaud, harmonieux et velouté. Le titre alcoométrique minimal pour la typologie Supérieur est de 18°. Le Supérieur Réserve présente les mêmes caractéristiques que le Supérieur, mais se distingue de lui par son vieillissement de durée plus longue.

Enfin, le Marsala Vergine du type Oro e Ambra a une couleur brillante comprise entre le doré et le jaune ambré, avec un parfum intense, persistant et éthéré; la saveur est typiquement chaude, sec et intense, très bien équilibré et à la structure importante. Le Marsala Vergine Rubino présente, au contraire, une couleur rouge rubis brillant, parfois avec des reflets orangés et ambrés dus au vieillissement; le parfum est intense, persistant, caractéristique et complexe, avec une saveur veloutée, sec, chaud, structuré et avec un grand équilibre. Le titre alcoométrique minimal pour la typologie Vergine est de 18°. Là encore, la Réserve Vergine présente des caractéristiques similaires mais un vieillissement plus prolongé.

- "Fine" (tanné, vieilli pendant au moins un an);
- "Superiore" (tanné, vieilli pendant au deux un an);
- "Superiore Riserva" (tanné, vieilli pendant au quatre un an);
- "Vergine" ou "Soleras" (non tanné, vieilli pendant au cinq un an)
- "Vergine Riserva" ou "Soleras Stravecchio" ou "Soleras Riserva" (non tanné, vieilli pendant au moins dix an).

<https://berefacile.it/marsala.html>

La Méthode Soleras



Le mot Soleras se réfère à un mode de vieillissement des alcools qui fut introduit en Sicile par John Woodhouse lui-même. Il s'agit d'un système qui, à l'époque, était déjà utilisé pour la production d'autres vins de liqueur comme le Sherry et le Porto, et qui consiste en un stockage du Marsala en fûts superposés pour un total de cinq différentes couches. Le vin nouveau est mis dans le tonneau le plus haut, appelé criadera, après avoir transféré une partie de son contenu (le vin de l'année précédente) dans le tonneau sous-jacent; chaque année, un tiers du contenu de chaque conteneur est transvasé dans le conteneur sous-jacent jusqu'à atteindre le fût situé à la base de la colonne. Le contenu de cette dernière est ensuite destiné à l'embouteillage. Le vin perpetuum goûté pour la première fois par Woodhouse était produit selon une méthode analogue et, de là, son nom: c'était en effet un moyen pour perpétuer le vin dans le temps.

<https://berefacile.it/marsala.html>

<https://www.acinonobile.it/blog/il-metodo-solera/>

Accords vins/mets

Du jaune doré à l'ambre intense jusqu'aux reflets rouges rubis, les nuances du Marsala sont nombreuses et reflètent ses différentes saveurs. Un vin avec personnalité, mais varié, qui s'adapte à différents moments et à différents arrangements. Voilà alors qu'un Marsala sec, Supérieur ou Vergine se fait splendide apéritif, accompagnant remarquablement des fromages au goût décidé comme Pecorino ou Gorgonzola. De même, le Vergine Soleras peut être l'accompagnement idéal de plats avec une saveur forte, de poisson, de viande ou de gibier, ainsi que de soupes. Avec le dessert, en plus, le Marsala donne peut-être son meilleur look. Enfin, il existe de nombreuses recettes dans la gastronomie sicilienne où le Marsala apparaît comme ingrédient indispensable, de viande et de poisson.

<https://lorenzovinci.it/magazine/recipe/marsala-doc-vino-e-liquore-siciliano-storia-e-caratteristiche/>



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

L'Eglise Saint Jean-Baptiste de Marsala



Gabriele Pellegrino



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

L'église de Saint Giovanni est une église de Marsala située en front de mer et elle est également appelée " Église de San Giovanni au Boeo ".

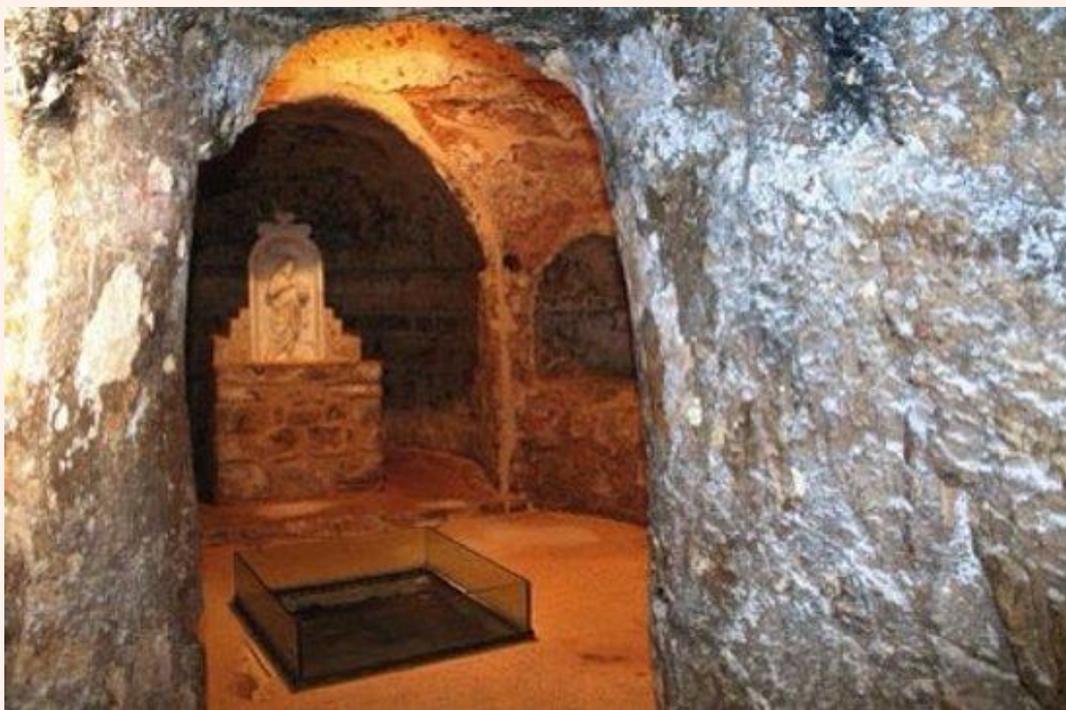
L'église a été construite par les Jésuites en 1555, à proximité de la côte, au cap Boeo.

Si l'extérieur est d'un style architectural assez simple, l'intérieur renferme un important trésor : la « Grotte de la Sibylle ».

La "Grotte" est située à 4,80m sous le sol et se compose essentiellement d'un compartiment central circulaire, relié à deux environnements, l'un orienté vers le nord et l'autre à l'ouest. Le compartiment central est sculpté dans la roche et est recouvert d'un dôme bas, construit en maçonnerie, avec un puits de lumière qui est relié au sol de l'église.

Le centre de la grotte est occupé par une baignoire carrée, pas très profonde, avec de l'eau douce à l'intérieur où les premiers chrétiens autrefois recevaient le baptême.

Dans la partie nord de la grotte, qui est entièrement sculptée dans la roche, il y a au niveau du sol une source d'eau douce qui alimente la baignoire de la zone centrale. En face de la cavité, il y a un grand autel avec une statue de marbre de "Saint Giovanni Battista", datée au XVe siècle.



La partie ouest, bien qu'également sculptée dans la roche, a probablement été faite à partir d'un puits, et le plafond plat présente deux supports épargnés dans la roche.

La légende raconte qu'étant donné la présence de la source d'eau, Ulysse s'y rendit pour éteindre sa soif.

A l'intérieur de la grotte se trouve un lit qui semble presque creusé avec les mains dans la roche où la Sibylle reposait.

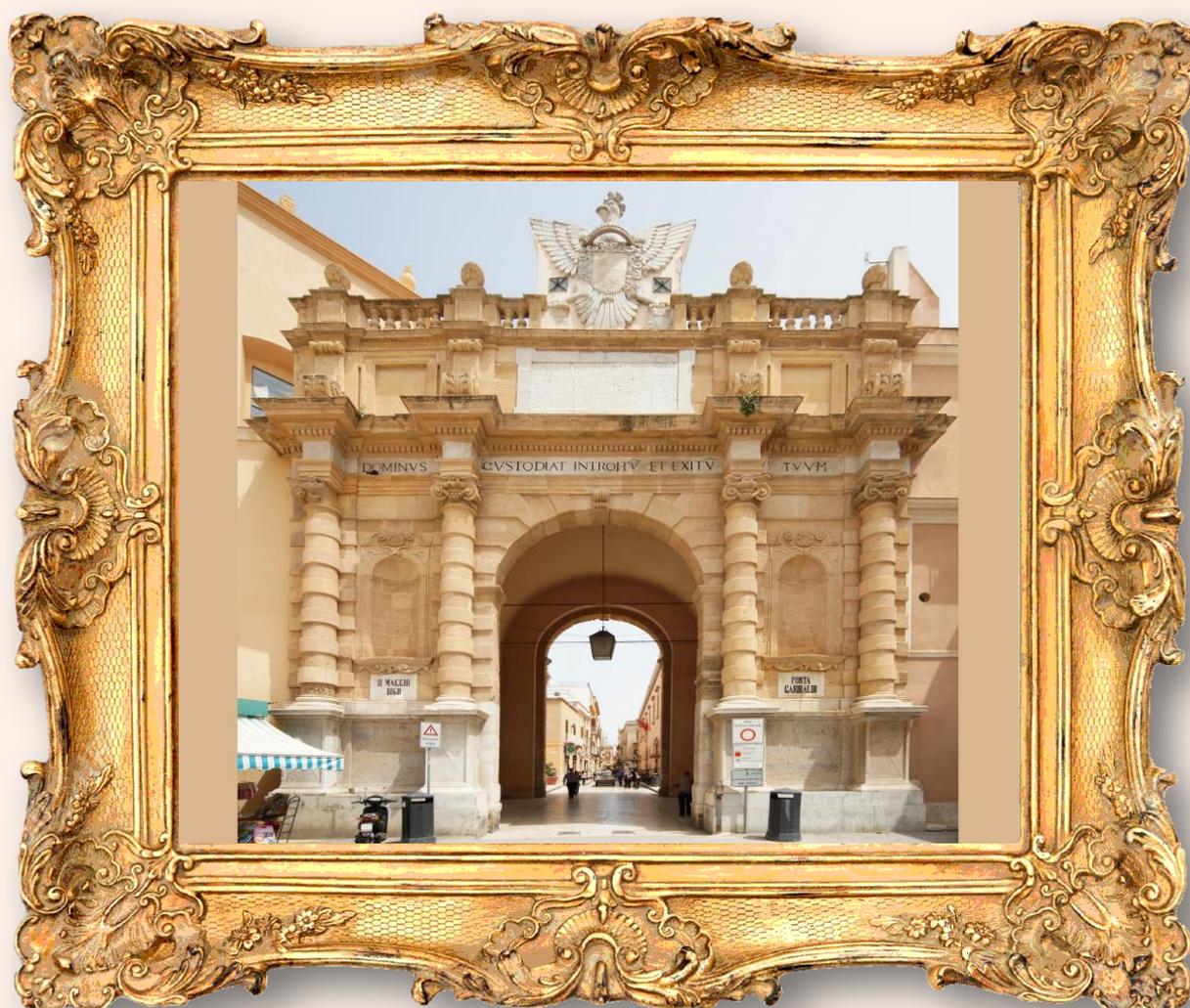
Site Web :

www.turismocommunemarsala.com

www.marsalaturismo.com



La Porte Garibaldi de Marsala et l'antique Marché aux poissons



Gabriele Pellegrino



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

La Porte Garibaldi est une des quatre portes (Porta Garibaldi, Porta Nuova, Porta Mazara et Porticella) qui permettaient l'accès à l'ancienne ville de Marsala et dont deux seulement existent encore aujourd'hui, les autres ayant été détruites pendant les guerres. La porte Garibaldi, qui a été initialement appelée « Porte de la mer » étant érigée vers la mer, a été construite en 1685 par le roi d'Espagne et de Sicile, Carlo II.

Elle a été plus tard appelée Porta Garibaldi précisément quand en 1860 Garibaldi a débarqué en Sicile avec « ses milles soldats » donnant lieu à l'unité de l'Italie. Il est entré par la porte et a déclaré la ville libre. Après son départ, la ville a décidé de rebaptiser le célèbre arc du nom de « Porta Garibaldi ».

Juste avant la Seconde Guerre mondiale, la porte présentait une grille qui a été utilisée pour la production du matériel de guerre. La porte est encore bien conservée et est devenue une destination pour les touristes.

La Porta Garibaldi a une grande inscription latine sous la corniche :
"Le seigneur garde votre entrée et votre sortie."



Au sommet, on trouve un aigle couronné, symbole des Habsbourg d'Espagne

Sur les côtés de l'arc on peut observer des loges qui dans le passé ont hébergé des statues.

A l'intérieur de l'arc il y a un atrium et, au plafond, un grand lampadaire.

Les côtés de la Porte Garibaldi sont fermés, mais, avant, il y avait des magasins et un couloir avec un tunnel menant à la terrasse. Ce passage a été découvert en 2018 à la suite de travaux de rénovation terminés en 2018.

Site Web : www.marsalaturismo.com

L'antique marché aux poissons de Marsala



Le marché aux poissons de Marsala est situé au centre de la ville dans l'ancien quartier militaire espagnol. Il est connu pour la qualité et la fraîcheur du poisson qui est pêché quotidiennement par les pêcheurs locaux.

Mais ce n'est pas seulement un marché aux poissons. Le soir les week-ends, il se remplit de lumières et devient un point de rencontre pour les jeunes, avec de nombreux pubs offrant de la musique, à boire et à manger à ceux qui veulent s'amuser.



Traditions et événements culinaires de Marsala

Un des plats typiques de la cuisine de Marsala qui est préparé avec le poisson du marché est le couscous. C'est un plat d'origine arabe mais préparé par des habitants de Marsala à partir de poissons et fruits de mer.

La préparation est un peu longue mais le résultat est excellent. L'ingrédient principal est la semoule. Il faut mettre la semoule dans un bol et ajouter lentement de l'eau salée, la manipuler de manière rotative afin d'obtenir une semoule uniforme, sans agrégat. En dialecte, cette technique de préparation s'appelle « incucciare ».

Laisser sécher la semoule pendant une heure ou plus. Le tout recouvert d'une serviette de cuisine.

Enfin, assaisonner le couscous avec de l'huile, du poivre, du piment, du persil, de la muscade et de la cannelle.

Cuire à la vapeur dans une « cuscusiera » ou « tajine » à feu très doux pendant une heure et demie.

Dès que la semoule est cuite ajouter dans la casserole le reste de la soupe et le poisson.





Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

L'Ile de Mozia



Giorgia Angileri



ISISS « Abele Damiani » - Marsala



Mozia (ou même Mothia, Motya) était une ancienne ville phénicienne située sur l'île de San Pantaleo, dans la réserve naturelle Stagnone à Marsala. Elle est située en face des Salines historiques Ettore Infersa et il s'agit de l'un des sites archéologiques les plus importants au monde.

L'île est située en face de la côte ouest de la Sicile, entre la grande île et le continent.



L'histoire

A l'antiquité

Mozia était probablement un lieu de grand intérêt pour les navigateurs et marchands phéniciens qui se sont rendus en Méditerranée occidentale à partir de la fin du XII siècle av. J.-C. L'île devait représenter un lieu de débarquement et une base commerciale morphologiquement similaire à la ville phénicienne de Tyr. Au milieu du VIII siècle av. J.-C., avec le début de la colonisation grecque en Sicile, l'historien Thucydides rapporte que les Phéniciens se sont retirés dans la partie occidentale de l'île, plus précisément dans les trois villes de leur fondation: Mozia, Solunto et Palerme. En 400 av. J.C. le tyran Dionysius de Syracuse a pris et détruit la ville au début de sa campagne militaire pour conquérir les villes de la Sicile occidentale. L'année suivante, Mozia est reprise par les Carthaginois mais elle commence à perdre de son importance en raison de la fondation de Lilibeo, l'actuelle Marsala, fondée par les habitants de Mozia. Après la célèbre bataille des îles Egadi entre Romains et Carthaginois en 241 av. J.-C., toute la Sicile passa sous la domination romaine, à l'exception de Syracuse et de cette façon Mozia fut complètement abandonnée.

L'époque médiévale et moderne

Au XIe siècle, les Normands firent don de l'île à l'abbaye de Santa Maria della Grotta de Marsala et les moines basilien de Palerme s'y installèrent. Ils lui donnèrent alors le nom de San Pantaleo, en le dédiant au saint fondateur de leur ordre religieux. Dans la seconde moitié du XVIe siècle, l'île passa aux Jésuites avec les monastères de Palerme et de Marsala. En 1792, elle fut donnée comme propriété au notaire Rosario Alagna de Mozia, qui reçut le titre de Baron de Mothia. Sous son patronage, les premières fouilles archéologiques ont commencé. En 1793, un groupe de sculptures reproduisant deux lions mordant un taureau a été découvert et ces découvertes archéologiques sont maintenant conservées et exposées au musée Whitaker de l'île. En 1806, elle passa entre les mains de petits propriétaires qui la cultivaient principalement comme vignoble, culture toujours active de nos jours.

A l'époque contemporaine

Au début du XXe siècle, Joseph Whitaker, archéologue et héritier d'une famille anglaise installée en Sicile, intéressé par la production de vin sur l'île, l'acheta. C'est grâce à lui que les premières fouilles archéologiques commencèrent en 1906 et se sont poursuivies jusqu'en 1929. On découvrit alors le sanctuaire phénico-punique de Cappiddazzu, qui fait partie de la nécropole archaïque; la Casa dei Mosaici; la zone du Tophet; les zones de Porta Nord et Porta Sud et la Casermetta. Joseph Whitaker s'est également occupé des travaux d'excavation, de l'achat de l'île et de la création du Musée.

De 2002 à 2012, les fouilles conduites par l'Université de La Sapienza de Rome ont complètement révolutionné les connaissances sur l'ancienne Mozia. (www.lasapienzamozia.it)

<https://it.wikipedia.org/wiki/Mozia>

La production de vin sur l'île de Mozia

La première installation d'un vignoble moderne sur l'île de Mozia remonte aux premières décennies du XIXe siècle, lorsque la région de Marsala est devenue un objet d'intérêt de la part des Anglais qui souhaitaient produire un vin en concurrence avec le célèbre Porto.

En 1902, la propriété de l'île passa à M. J. Whitaker, membre d'une famille anglaise, qui se consacra avec succès au commerce du vin Marsala. La culture de la vigne a été préservée et d'autres productions rentables ont été introduites telles que celles d'oliviers et d'agaves. Comme indiqué dans les archives Whitaker, pour la culture de la vigne des métayers ont été utilisés pour transporter leur part de la récolte sur le continent à l'aide de wagons empruntant une ancienne route phénicienne submergée, constituée des plaques de basalte calcaire définie "sulappe", dans le dialecte local.

Au fil du temps, la vinification sur l'île a complètement cessé et les deux bâtiments de la cave ont été adaptés pour stocker divers outils.

En 1999, en utilisant un vignoble survivant dans la partie de l'île appelée Cappiddazu, on avait pensé relancer la production de raisins Grillo à partir de ce vignoble pour en faire un vin passito. La vinification a eu lieu dans une cave sur le continent, car lors de la restauration des bâtiments de Mozia, en vérifiant les fondations de l'ancienne cave, deux "insulas" romaines de la ville antique et des matériaux, datant du début du VII et la moitié du IV siècle ont été mises à jour. La zone de la cave a donc été transformée en Musée et un seul des trois silos en ciment a été préservé pour témoigner de l'utilisation œnologique de ces salles pendant une quarantaine d'années.



Depuis 1999, on considère la production viticole comme une typicité de l'île de Mozia pour compléter sa vocation archéologique. En 2002, une très petite partie du raisin récolté a été vinifiée sur l'île pour obtenir un bon vin de table, tandis que le reste de la production a été en partie vendu et en partie confié à une cave pour la production d'un passito.

À Mozia, les vendanges ont lieu à l'aube et les raisins sont doucement placés dans des caisses spéciales, puis chargés sur l'épaule et immédiatement transférés sur le continent par la mer, avant que le soleil ne commence à chauffer. Les camions climatisés le reçoivent pour préserver leur intégrité organoleptique et enfin ils sont laissés au frais jusqu'à 5 heures du matin avant de passer à un pressurage doux et aux étapes suivantes de la vinification.

<http://www.famedisud.it/storia-del-grillo-sullisola-di-mozia-il-vino-dei-fenici-profuma-di-mare/>

Mappa di Mozia



Que peut-on y voir ?

On peut visiter l'île de Mozia par un trajet pédestre qui dure presque 2 heures . Il est nécessaire de suivre les chemins guidés et les différentes indications qui se trouvent le long de cartes placées sur différents points de l'île pour atteindre les principaux points d'intérêt.

La **Maison des mosaïques** est située le long de la côte sud-est de l'île. Le sol en mosaïque de galets blancs, gris et noirs représente des animaux et fait partie d'un bâtiment qui n'a pas encore complètement refait surface.

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=340&page=schede



La **Casermetta** se trouve entre la Maison des mosaïques et la Porte sud mais son utilisation demeure inconnue.



La **Porte Sud**



Le **Kothon** correspond à un bassin sacré adjacent à un temple.

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=340&page=schede



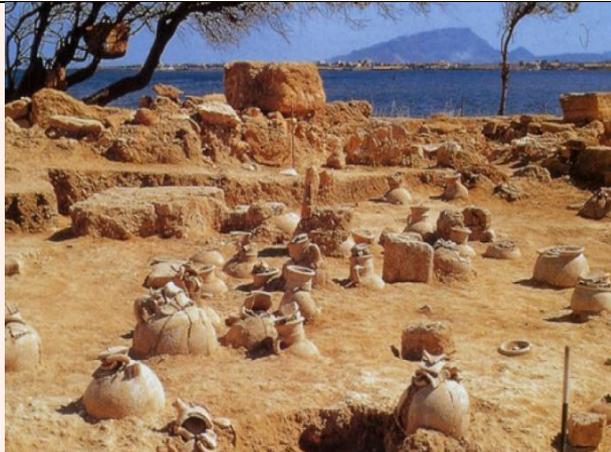
La **Forteresse occidentale** à côté de la Porte ouest de la ville remonte à la moitié du VI siècle av. J.C.

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=344&page=schede



Le **Tofet** est une zone sacrée dédiée au dieu Baal Hammon qui s'étendait entre les remparts et la côte nord.

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=342&page=schede



La **Nécropole archaïque** est une vaste zone au nord de l'île dont les tombes ont été creusées dans le roc ou dans la terre. Cette zone a ensuite été traversée par des murs.

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=341&page=schede



La route submergée a été utilisée pour relier l'île au continent. Les marchandises et les récoltes étaient ainsi transportées par de grands wagons. 1,7 km de long et 7 mètres de large, elle a été construite au VIème siècle avant J.C.

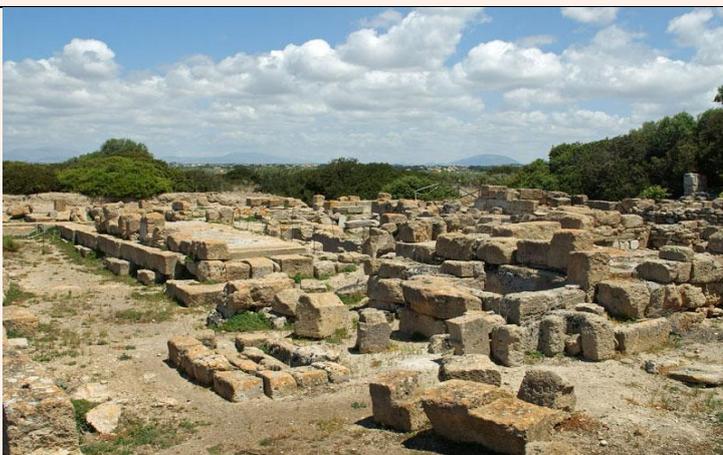


La **Muraille** qui entoure l'île fait 2,5 km de long. À votre arrivée, vous pouvez voir la première section à droite.



Le **Sanctuaire de Cappiddazzu** est une zone sacrée construite à l'intérieur des murs où des sacrifices ont probablement été réalisés.

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=343&page=schede



L'entrée de la ville se faisait par trois portes situées à environ 22 mètres l'une de l'autre. La **Porte nord** est probablement signalée au sommet du bloc de pierre représentant des lions conservés au musée Whitaker.

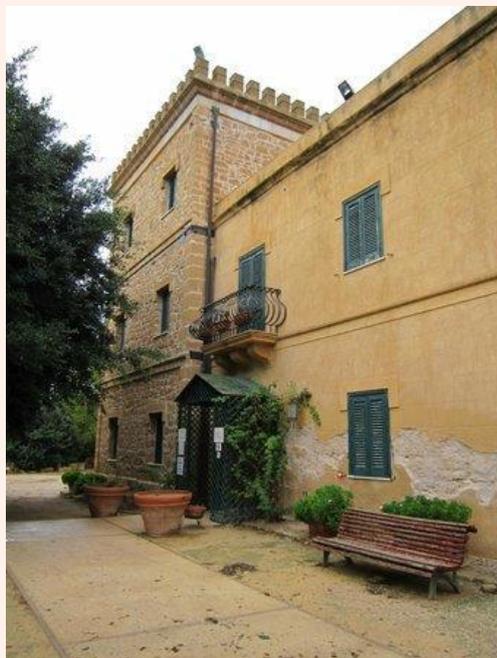


La grande **Tour Orientale**

http://www.virtualsicily.it/index.php?tabella=schede_luoghi&c=347&page=schede



Le billet d'entrée sur l'île comprend l'entrée du **musée Whitaker**, qui conserve une série de découvertes archéologiques prestigieuses découvertes sur l'île lors des fouilles. Le plus prestigieux représentant du musée est "Il giovinetto di Mozia"



L'AURIGA (le jeune homme de Mozia)



C'est sans aucun doute l'attraction principale de l'île de Mozia. La statue a été retrouvée, presque par hasard, le 26 octobre 1979 dans la zone "K" à côté du sanctuaire de Cappiddazzu, juste le dernier jour de cette campagne de fouilles, lorsqu'un ouvrier a frappé quelque chose de différent. Les fouilles ont donc été prolongées d'une dizaine de jours, le temps de mettre au jour ce magnifique chef-d'œuvre de l'art grec.

Communément appelé "le jeune homme de Mozia", l'Auriga a été défini comme la statue des mystères, car il s'agit d'une relique grecque trouvée dans une province punique, et puis parce que son origine, sa représentation symbolique, son style artistique et le siècle dans lequel il peut être placé sont enveloppés de mystère. Pour cette raison, diverses hypothèses ont été formulées dont aucune n'a été confirmée, notamment parce que la statue est unique en son genre.

La plupart des spécialistes croient de manière plausible que la statue représente un cocher, c'est-à-dire un vainqueur de la course de chars ou, en tout cas, un athlète victorieux. D'autres hypothèses ont toutefois été avancées: la tenue particulière selon certains ramènerait à un **sufeta**, un magistrat punique, pour d'autres ce serait le dieu punique Melqart, correspondant au grec Héraclès.

Il s'agit d'un artefact grec découvert dans une région punique, ce qui s'explique sans doute par le fait que la statue a été transportée sur la petite île après que les Carthaginois pillèrent Sélinonte en 409 av. La provenance est certainement orientale, hypothèse étayée par l'analyse géochimique du matériau qui a révélé que le marbre contenait du strontium, élément exclusivement présent dans les carrières d'Éphèse et de Thessalie, demandé en grande quantité par la Magna Graecia qui ne possédait pas de marbre.

Selon la plupart des érudits, la statue remonte au VI^e siècle. av.J.C., plus précisément à la période entre 475 et 450 av. J.C., et il est réaliste de supposer que ce chef-d'œuvre a été réalisé dans une ville grecque de Sicile, Sélinonte ou Agrigente.

L' **auriga** a une tête légèrement inclinée et un visage enveloppé de boucles. Le bras manquant est tourné vers le haut et devait probablement tenir une récolte. L'athlète porte un chiton, vêtement commun dans la Grèce antique, léger, très long et avec des plis très minces, serré par une ceinture à la hauteur des pectoraux et qui met en valeur les splendides formes anatomiques et sa musculature, en particulier dans le dos.

Le poids de la statue et le long chiton plissé qui enveloppe le corps avec un extraordinaire effet de transparence ramènent la statue dans un environnement artistique influencé par l'art de Fidias. La beauté et l'attention portée aux détails suggèrent que l'œuvre n'était pas destinée à une vue de face, mais qu'elle avait probablement été placée dans un endroit qui lui faisait honneur, peut-être un temple ou une place.

<https://www.marsalaturismo.com/index.php?mn=1:108:0:0>

Comment arriver sur l'île ?

Mozia est une très petite île, facilement praticable à pied et caractérisée non seulement par les trouvailles phéniciennes mais aussi par les nombreuses **salines**. Les sites d'extraction du sel constituent un abri pour d'innombrables espèces d'oiseaux migrateurs. Sur l'autoroute, vous devez vous rendre à Trapani/Birgi, puis suivre les indications pour les Salines de Marsala de la réserve naturelle du Stagnone. Une fois arrivé au lieu d'embarquement, laissez la voiture sur le parking et prenez l'un des traversiers qui vous mèneront à l'île. Sinon, vous pouvez rejoindre l'île à pied en suivant l'ancienne route punique empruntée par des charrettes tirées par des chevaux. La route, que l'on peut deviner, peut être empruntée pendant les périodes de basse marée.

L'île est accessible via deux embarquements:

Imbarcadero storico Arini e Pugliese:

cell. +39 347 3430329

Ligne Mozia Salina Infersa:

GSM: +39 338 7860474

HORAIRE DES VISITES:

du 01/11 au 31/03 de 09h00 à 15h00

du 01/04 au 31/10 de 09:30 à 18h30

PRIX DES BILLETS:

Adultes: 9 €

Etudiants et enfants: 5 €

Groupes de plus de 10 personnes: 6 €

<https://www.ioamolasicilia.com/lisola-di-mozia/>

www.ariniepugliese.com/tariffe-e-orari.asp

www.mozialine.com/home.htm





Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

Le musée archéologique « Baglio Anselmi »



Dekra Martinez



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

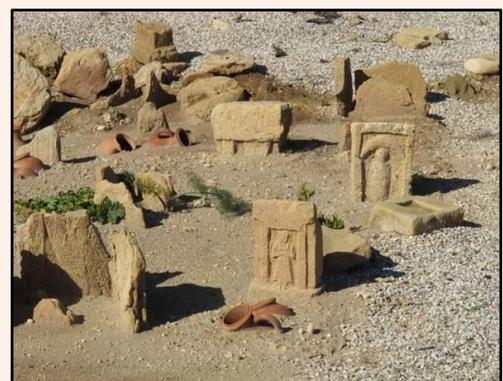


Le Musée Archéologique Régional Baglio Anselmi est situé au bord de la mer Méditerranée à Marsala, près du Capo Boeo (la pointe la plus extrême de la côte occidentale)..

Le Baglio Anselmi, avant d'être un musée, était un établissement vinicole, construit en 1880 pour la production et la conservation du vin Marsala. L'édifice devint Musée en 1986, lorsqu'il fut choisi comme lieu pour conserver les restes d'un navire punique, porté à la lumière par la Mission archéologique de la British School of Rome, dirigée par l'archéologue britannique Honor Frost.

Le Musée est formé de deux grandes salles d'exposition, qui étaient autrefois des entrepôts où étaient rangés les fûts. La première salle est appelée **Salle Lilybeo**, dans laquelle sont conservés les pièces archéologiques les plus importantes qui racontent l'ancienne histoire de Lilybaeum (ancien nom de la ville de Marsala), du Paléolithique à l'âge médiéval. Les pièces archéologiques de l'âge préhistorique les plus importantes sont des pointes de flèches, choppers, silex, bols et statuettes votives qui proviennent du quartier de Sant'Anna et Sant'Onofrio de Marsala et du quartier Roccazzo de Mazara del Vallo.

La **salle Lylibeo** a aussi une vitrine où sont exposées des urnes cinéraires et des tiges provenant du **Tophet** de Mozia, un sanctuaire à ciel ouvert où étaient sacrifiés les enfants aînés mâles au dieu Baal-Hammon en signe de remerciement. Les urnes funéraires étaient des récipients en terre cuite dans lesquels on mettait les cendres du défunt après avoir été brûlés, tandis que les stèles étaient des monuments funéraires en calcarénite et en forme de parallélépipède qui servaient à indiquer où se trouvait la tombe du défunt. Sur les stèles étaient gravées des images de divinités ou des symboles astraux. Les stèles et les urnes cinéraires remontent au Vème siècle avant J.-C.



Les fouilles archéologiques menées dans la nécropole punico-romaine, qui se trouve dans la zone nord-est de Marsala, de la fin du XIXème siècle à nos jours ont permis de mettre en lumière une série d'objets d'usage quotidien qui accompagnaient le défunt. Les peuples de l'Antiquité croyaient qu'il y avait une autre vie dans l'au-delà. C'est pourquoi la tombe devait être pourvue d'objets qui serviraient au défunt pour le déroulement de la vie quotidienne dans l'au-delà.



Tofet

Parmi les pièces les plus importantes on peut trouver des vases miniaturistes ou biberons qui proviennent des tombes enfantines; des couteaux et un strigile qui proviennent des tombes mâles et les casseroles, bijoux et articles de toilette provenant des tombes féminines.

En particulier, parmi les objets les plus précieux caractérisant les troussees féminines, il y a une série de vases siciliens à figures rouges (fin IV- début III s. av.J.C.). Ce qui est particulièrement intéressant, ce sont les plaques en plomb où étaient gravées quelques malédictions que le défunt devait envoyer dans le royaume des morts contre quelqu'un.



Une carte hospitalis, c'est-à-dire deux mains droites en ivoire qui se serrent et qui représentent la promesse solennelle d'amitié et d'hospitalité entre un punique, du nom Imulch Inibalos Cloros, et un Grec, Lyson, fils de Diognetos.



Une section de la salle est dédiée à la Vénus Callipyge, une statue qui représente la déesse Vénus retrouvée en 2003 près de l'église Saint Jean-Baptiste. La statue acéphale de 1,18m de haut est en marbre cristallin. Elle a été taillée au 2ème siècle après J.C.



Un artefact d'intérêt majeur est le brasier portatif en terre cuite, trouvé au large de la côte sud de Marsala, qui devait être une sorte de brassero utilisé sur les bateaux.



Une pièce de l'âge hellénistique très importante est le kiosque funéraire qui appartenait à la collection privée du Salinas. L'édicule a la forme d'un petit temple, à l'intérieur duquel est peinte une scène de banquet funéraire, un caduc et les symboles puniques de la déesse Tanit, qui était pour les Carthaginois la déesse de la fertilité.

La salle Lilybeo se termine avec la salle des épigraphes, où sont exposés 7 épigraphes latins, et une vitrine avec des pièces provenant de la nécropole de Crispia Salvia.

La **deuxième salle d'exposition** du Musée Archéologique Baglio Anselmi est la Salle du vaisseau punique, qui conserve les restes de l'épave du navire punique avec une riche collection d'amphores de transport, souches d'ancre et reste d'objets de la cargaison de bord d'une épave arabe trouvés au large du Lido "Jeune homme". L'épave du navire punique, qui représente un important témoignage de la Première Guerre punique menée par les Romains contre les Carthaginois pour la conquête de la Sicile, a été trouvée au hasard en 1969 dans la zone maritime près de Punta Scario, près du Stagnone de Marsala par le capitaine Diego Bonini et récupérée grâce à la mission archéologique sous-marine de l'archéologue Honor Frost. Il s'agit d'un navire auxiliaire, naufragé au IIIème siècle avant J.-C., pendant la bataille des Egades. De ce bateau a été récupérée la partie postérieure, le flanc de bâbord, les madriers, l'ordre et une bonne partie du bordé.



Le bateau devait long de 35 mètres et large de 4,80 mètres. Il était haut de 2 mètres et demi et avait une jauge de 120 tonnes. Il pouvait accueillir un équipage de 68 rameurs, 34 par côté, qui actionnent 17 rames de chaque flanc. On a déduit qu'il s'agissait d'un bateau punique parce que sur le bordé sont gravées les lettres de l'alphabet punique.

Des débris de bord ont été découverts avec le navire, notamment des cordes, des clous, du bois de frêne, des brindilles de cannabis sativa et de nombreuses pierres de ballast.

Dans la **salle du navire punique** sont exposées également de nombreuses amphores de transport trouvées dans la zone de la mer en face de la ville de Marsala. Les amphores étaient les conteneurs les plus répandus dans l'antiquité et permettaient de transporter l'huile, le vin, les céréales, le garum et beaucoup d'autres produits alimentaires d'un endroit à l'autre. Le mot amphore dérive du grec amphoros et signifie "être porté des deux côtés".



Les amphores ont des formes différentes, ce qui nous permet de savoir dans quelle ville elles ont été produites. De nombreuses amphores ont la base pointue, ce qui permettait de les charger dans les bateaux en les plaçant en quinconce dans la cale du navire.

Du mois d'avril 2019 cette salle accueille un navire romain retrouvé en 1999 face au Lido de Marausa un village à 15 kilomètres de Marsala.



Cette nouvelle découverte contribue à approfondir les connaissances sur les relations commerciales intenses entre la Sicile et l'Afrique à la fin de l'ère romaine.

Bibliographie:

- R. Giglio, *Il museo archeologico regionale "Baglio Anselmi"*, in *I luoghi e la memoria di Marsala*, Marsala
- G. Purpura, *Il relitto punico*, in *I luoghi e la memoria di Marsala*, Marsala
- G. Alagna, *MARSALA il territorio*, Sigma Edizioni.
- Museo Archeologico Baglio Anselmi, *Il Mare racconta*.



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La réserve naturelle des « Stagnone »



Chiara De Vita



ISISS « Abele Damiani » - Marsala



La Riserva naturale dello Stagnone créée en 1984 à Marsala est un paysage naturel d'une rare beauté pour ses couleurs, ses parfums, les émotions suscitées par les couchers du soleil, pour ses "salines" blanches et ses moulins à vent.

La réserve tire son nom du "Stagnone", une lagune qui s'étend de Punta Alga à San Teodoro et qui comprend également quatre îles:

Santa Maria est une île au nord de la lagune. Son nom vient du sanctuaire de Santa Maria Valleverde.

Mozia est la plus importante des îles de la lagune Stagnone du point de vue du paysage et de l'archéologie. Ancienne colonie phénicienne, elle a une forme circulaire.

L'**Isola Grande** ou **Lunga** est l'île la plus grande du Stagnone et autour d'elle la mer est peu profonde. Elle a été formée de l'union de deux îlots rocheux, probablement en raison de l'agrandissement des marais salants très exploités par les Phéniciens.

L'île **Schola** est la plus petite des îles du Stagnone. À l'époque romaine, il y existait une école de rhétorique, à l'origine du toponyme. Il y a actuellement trois bâtiments des années 1930 et une citerne.



Les marais salants appelés “salines” sont encore l'une des particularités de la réserve du Stagnone et peuvent être visités ainsi que les impressionnants moulins à vent qui sont utilisés pour le pompage de l'eau et le broyage du sel.



Parmi les caractéristiques qui rendent la réserve unique, il y a également la présence de nombreuses espèces de poissons (dorade, bar, mullet, anguille, coquillages, etc.). Les eaux chaudes de la lagune et la faible profondeur de ses fonds marins font du Stagnone un habitat idéal pour le repeuplement des poissons protégé par le règlement de la réserve qui interdit la chasse et la pêche sous-marine. Même la pêche sportive (à l'aide de lignes ou de nases), bien que permise, est sévèrement réglementée.

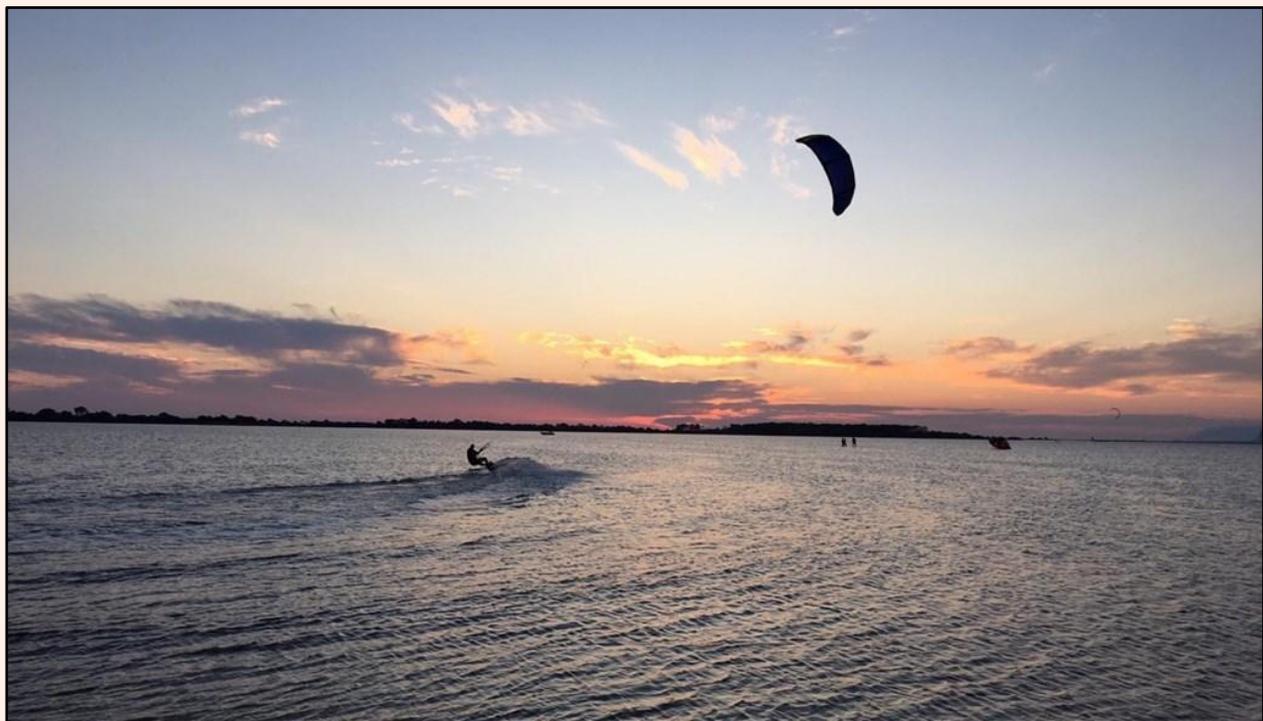


Mais les « Stagnone » sont aussi un petit paradis pour les amateurs d'ornithologie. À certaines périodes de l'année, différentes espèces d'oiseaux migrateurs, canards sauvages, hérons et flamants roses ou blancs nichent ici ou s'arrêtent pendant leurs migrations.

La réserve des « Stagnone » abrite également une végétation luxuriante typique des marais saumâtres de la Méditerranée: le palmier nain, les joncs et la salicorne.

Les propriétés nutritionnelles de la Salicorne sont précieuses : haute teneur en sels minéraux, en vitamines du groupe B et C. Ces caractéristiques lui confèrent différentes propriétés déjà connues dans l'Antiquité par les Vikings qui l'utilisaient lors de longs voyages. Le jus extrait de la plante, particulièrement riche en iode, est utilisé dans le traitement de l'hypothyroïdie. Suffisamment semblable à une asperge sauvage pour mériter le nom « d'asperge de mer », elle est la base de nombreuses préparations. La plus simple est de la faire bouillir et de l'assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre pour l'utiliser en apéritif, éventuellement enrichie de copeaux de parmesan et de jus de citron. Son goût légèrement amer en fait un excellent ingrédient pour la préparation de soupes et de sauces pour accompagner les entrées et les principaux plats à base de poissons et de fruits de mer. Elle a un goût surprenant lorsqu'elle est utilisée dans des omelettes ou dorée dans une pâte.

Enfin la lagune des « Stagnone » a accueilli les championnats du monde de kitesurf et les amateurs de ce sport ne manquent jamais une occasion de naviguer sur ces eaux magnifiques. Les eaux peu profondes sont très prisées par les débutants.





Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La Kasbah di Mazara del Vallo



Guiseppe Passalacqua



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

“Un peuple aux multiples facettes” *la Kasbah et le quartier tunisien*



Mazara del Vallo, qui abrite la plus ancienne communauté tunisienne d'Italie dans la Kasbah, est un laboratoire linguistique d'un intérêt extraordinaire. Arrivés à la fin des années 1960 pour travailler dans l'industrie de la pêche, les immigrés tunisiens partagent leur vie avec la population de Mazara del Vallo depuis un demi-siècle, dans une coexistence pacifique, mais non sans problèmes. Le dialecte tunisien et sicilien s'entremêlent, avec l'italien et le Français, dans la production linguistique des locuteurs qui, à travers ce répertoire complexe, donnent voix à une identité polyphonique, capable d'embrasser les deux côtés de la Méditerranée et d'évoquer son extraordinaire richesse historique et culturelle.

MAZARA DEL VALLO

C' est une commune italienne de 51 449 habitants de la province de Trapani, en Sicile. Située sur la mer Méditerranée, à l'embouchure du fleuve Màzaro, elle est à moins de 200 km de la côte tunisienne de l'Afrique du Nord. Le vieux centre historique comprend de nombreuses églises monumentales, dont certaines remontent au XI^e siècle.

Grâce à sa position, Mazara a été l'une des villes les plus importantes en Sicile tout au long du Moyen Age. C'est à cette époque que quatre groupes ethniques (Latinos, Grecs, Musulmans et Juifs) ont vécu dans la ville, créant quatre quartiers distincts : Saint François, Saint-Jean, Giudecca et Xitta. Du premier quartier, celui de Saint-François, l'islamique par excellence, aujourd'hui, on peut encore admirer la Kasbah. Ici, grâce à l'aide de l'administration municipale, les Tunisiens ont remis leurs maisons à neuf, ont embelli les façades, les ruelles et les places de majolicas. Le terme "Kasbah" vient de la qasbah arabe qui signifie "citadelle, forteresse", pour indiquer un centre fortifié, une construction entourée de murs défensifs, souvent traversé par des maisons étroites donnant sur des habitations privées.



Le “ chant du Muezzin* ” attire l'attention et n'est pas seulement une invitation à la prière. Pendant quelques minutes, il se rencontre, se chevauche et se confond avec l'homélie chrétienne. Nous sommes au cœur de la Casbah de Mazara del Vallo, au cœur de la « mosaïque méditerranéenne ».

Les Tunisiens sicilianisés

A Mazara del Vallo, l'appel à la prière chevauche l'homélie chrétienne et implique les habitants et les passants. Pendant quelques minutes, l'Est et l'Ouest se contaminent jusqu'à la confusion. Mosquée et église adjacentes, sont situées au cœur de l'ancien quartier arabe, où les premiers Tunisiens se sont installés et où ils continuent à vivre. C'est une particularité de Mazara. C'est, peut-être, le seul endroit, dans tout le reste de l'Italie, où il y a un appel à la prière. La vie de la petite ville sicilienne, hier comme aujourd'hui, est liée à la pêche, un art transmis de père en fils. À la fin des années 1960, la demande de main-d'œuvre dans le secteur de la pêche a attiré des milliers de chômeurs maghrébins..

“ En Tunisie, nous vivons de la pêche, la plupart des immigrants qui sont arrivés en Sicile ont travaillé en mer et ont fait le travail qu'ils savaient faire. Les nouvelles générations, instruites, espèrent de nouvelles possibilités d'emploi. Hassine T. 28, originaire de Mahdia, est l'une des jeunes qui, après l'école, a trouvé un emploi. « Je suis allé à l'école hôtelière et je travaille dans un restaurant depuis onze ans. Ce métier m'a permis de me faire beaucoup d'amitiés, notamment avec les habitants de Mazara. Maintenant, je passe plus de temps avec eux qu'avec mes compatriotes. Grâce à mon éducation, j'ai pu m'intégrer et j'ai aussi une copine Mazarese”



L'interculturalité est évidente dans certains lieux de rencontre entre immigrants et autochtones. L'exemple le plus célèbre est celui d'un restaurant tunisien situé dans la Casbah. Dirigé par des femmes issues d'une famille maghrébine, il est un symbole d'émancipation économique féminine. La propriétaire arrive à Mazara en '74.

« Après le mariage, mon mari et moi avons déménagé ici. Quand je suis arrivée, je ne connaissais personne, mais ici j'ai trouvé une famille. Elle parle en dialecte sicilien, comme il se souvient comment l'idée du restaurant est venue. « Il y a quelques années, lorsque mon mari a eu une paralysie sévère, j'ai décidé d'ouvrir cette entreprise. C'était difficile, mais je suis fière parce que c'est un point d'agrégation entre les différentes cultures », confesse elle. Mère de quatre enfants, elle dit se sentir parfaitement intégrée. « Mes enfants nés et élevés en Sicile, quand ils vont en Tunisie, se sentent comme des étrangers parce que tous leurs amis sont ici. » Par rapport à leurs pères, les jeunes de deuxième et troisième génération sont plus susceptibles de partager des espaces et des situations avec leurs pairs siciliens. *(Tiré d'une histoire vraie)*



Mazara del Vallo abrite environ 3000 immigrés, principalement maghrébins, employés depuis plus de 25 ans dans les activités de pêche, d'agriculture et d'artisanat de la ville. Ils résident principalement dans le centre-ville historique de l'empreinte typiquement arabe. L'immigration tunisienne en Sicile a commencé vers la fin des années 1970

Malgré la transformation normande, la ville conserve encore de nombreuses caractéristiques distinctives de la culture arabo-berbère. Le signe le plus évident est l'empreinte islamique de la route de l'ancienne ville arabe, appelée Kasbah: ruelles, petites et sinueuses rues qui partent de nombreuses cours, où l'accès aux habitations sont ouverts.

Muezzin: personne chargée de l'appel à la prière aux fidèles*



La cuisine tunisienne

Comme tous les pays méditerranéens, la cuisine tunisienne repose fortement sur l'huile d'olive, les épices et la tomate ainsi que sur les produits de la pêche et de l'élevage. La cuisine tunisienne s'inspire de diverses sources dont la cuisine berbère, arabe, turque et aussi italienne. Comme on peut bien le comprendre, la cuisine tunisienne est un mixte des cultures qui ont vécu dans ce pays par le passé.

La Tajine



Le terme Tajin ou tajine est d'origine berbère, un dialecte arabe. C'est un plat de bœuf mijoté avec des légumes mélangés de saison et de nombreuses épices comme le paprika doux, le curcuma, le sel, le poivre et le gingembre. C'est un plat qui doit être cuit très lentement de telle sorte que tous les ingrédients absorbent les différents arômes. Cette préparation est typique de la cuisine nord-africaine, et en particulier marocaine, du nom du plat caractéristique dans lequel il est cuit, une grande assiette en terre cuite émaillée avec des bords bas et un couvercle de forme conique qui est posé sur la base pendant la cuisson. En outre, la forme conique du tajin favorise le retour de la condensation vers le bas et la cuisson à chaleur humide. Traditionnellement, le tajin est servi au centre de la table dans le même récipient de cuisson (tajin).

*Les informations contenues dans ce document proviennent de sites Web :
(-wikipedia; -succedeoggi; -istitutoeuroarabo; -inNaturale;)
Certaines informations sont personnelles.*



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

Le musée du Satyre Dansant et le Palais Episcopal



Chiara Milazzo



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

Le “Satyre Dansant” est une statue de l’art grec de l’époque classique. La sculpture représente un être moitié humain et moitié caprin, qui pendant l’époque classique était appelé “Satyre”. L’oeuvre mesure environ 2,5 mètres de haut et est actuellement exposée dans le musée de l’ancienne église Sant’Egidio à Mazara del Vallo situé dans l’ouest de la Sicilie qui a acquis sa renommée grâce à cette oeuvre des plus prestigieuses.

L’histoire de la découverte de la statue commence en 1997 quand un bateau de pêche remonte du fond du canal de Sicilie une jambe en bronze.

En mars 1998, le même bateau retrouve une grande partie du reste de la sculpture.

L’artefact est alors placé dans une cuve d’eau douce déminéralisée où il est actuellement exposé.

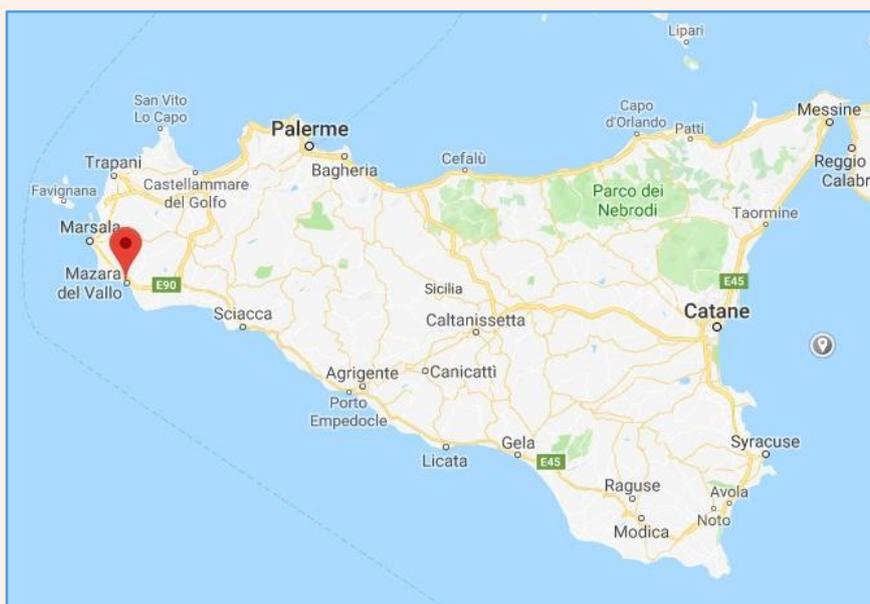
En septembre 1998, l’Institut central de restauration à Rome a repris les deux fragments de la statue pour effectuer des interventions de restauration.

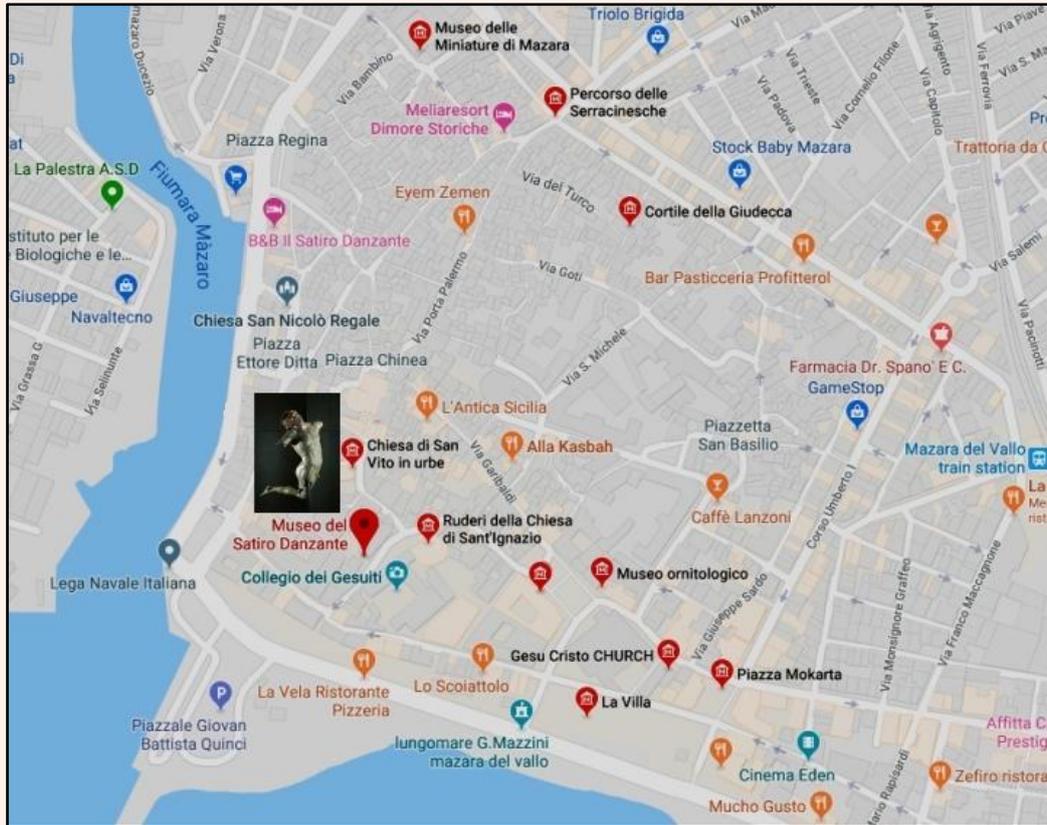


Le 31 Mars 2003, le Satyre Dansant est exposé au Palais Montecitorio, siège de la Chambre des Députés à Rome. L’exposition resta ouverte jusqu’au 2 juin et remporta beaucoup de succès.

Le 12 juillet 2003, le Satyre Dansant est rendu aux autorités de la ville de Mazara del Vallo pour être exposé à son emplacement actuel, l’église Sant’Egidio au centre-ville qui depuis 2005, est devenue le Musée du Satyre.

En 2005, le Satyre a été transporté au Japon pour être exposé au Musée National de Tokyo et à l’Expo Universelle de 2005. Une structure en carbone et titane a été réalisée pour son transport. Au début de 2007, la statue a été exposée au musée du Louvre à Paris pour une exposition consacrée aux oeuvres de Parissitele, un célèbre sculpteur grec.





Mazara del Vallo est une commune italienne du libre consurtium de Trapani. Le centre historique était autrefois enfermé dans une enceinte datant de l'époque Normande.

Mazara est traversée par deux rivières, le Mazaro et l'Arena. Il y a plusieurs torrents et canaux artificiels, zones protégées et réserves naturelles.

Le climat est doux. Les étés sont caractérisés par un vent continu, ce qui est l'idéal pour les sports comme le kite et la planche à voile.



L'emblème de la ville reprend les principales œuvres des Normands.

A droite, on trouve le château avec ses tours construites par le Comte Rogeri.

À gauche on trouve le clocher de la cathédrale. Au sommet de ce clocher se trouve une croix, aujourd'hui, remplacée par une statue de San Vito.

Au centre, il y a l'image du grand Saint Salvator, patron de la ville.

La partie inférieure du blason représente les murs Normands.

Une des œuvres architecturales les plus importantes est le Palais Épiscopal et la grande place adjacente.



La Place de la République est la place la plus importante de la ville de Mazara del Vallo, car elle est entourée par les édifices les plus intéressants de la ville: la Basilique-Cathédrale, le Palais Épiscopal, le Palais du séminaire et le Musée diocésain.

Les bâtiments donnent à la place un aspect baroque. Au centre de la place se trouve la statue de San Vito, le patron de la ville, oeuvre du XVIII siècle d'Ignazio Marabitti.

Le Palais Épiscopal, siège de l'évêché, est un bâtiment du XVI siècle construit sur une partie du Palais Chiaramonte. La façade de style XIX siècle, présente un portail architravé, avec quatre colonnes doriques (de style architectural grec) au-dessus duquel se trouve l'emblème de Mazara del Vallo.

A l'intérieur du Palais, il y a une cour où l'on peut admirer une loge avec des arcs en plein cintre, sur laquelle donnent plusieurs chambres. Dans l'une d'elles se trouve un magnifique plafond en bois à caissons du XVI siècle. A droite du bâtiment se trouve une loge du XVII siècle qui relie le Palais Épiscopal à la Cathédrale par un pont dit "Tocchetto".



Specialità gastronomica

Les linguines aux crevettes rouges est un des plats typiques de Mazara.



La crevette rouge de Mazara del Vallo est un produit de la pêche apprécié par les meilleurs chefs en Italie et à l'étranger.

PREPARATIO:

1. Laver et nettoyer les crevettes, retirer les têtes et les mettre de côté pour la sauce.
2. Préparer un frit léger en mettant à chauffer 4 cuillères d'huile d'olive dans une poêle et faire dorer une gousse d'ail écrasée.
3. Ajouter les têtes des crevettes, déglacer avec le vin blanc et laisser évaporer.
4. Ajouter les tomates pelées.
5. Faire cuire la linguine.
6. Faire chauffer d'abord la sauce préparée.
7. Après avoir égoutté les pâtes, les faire sauter dans la sauce pendant quelques minutes.
8. Servir avec une pincée de menthe hachée et un filet d'huile crue.



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

Le Musée Pepoli de Trapani et le Santuaire de la Vierge



Luna Prinzivalli



ISISS « Abele Damiani » - Marsala



Signes historiques

Le musée régional " A. Pepoli" de Trapani se trouve dans les anciens locaux du couvent des pères carmes, près du sanctuaire de Maria Annunziata, où l'on vénère le célèbre simulacre de marbre de la Vierge de Trapani, oeuvre attribuée au sculpteur Nino Pisano (1360). Le bâtiment a été construit au XIVe siècle et ensuite a été restauré du XVe au XVIIIe siècles.

Le musée porte le nom de son fondateur, le comte Agostino Pepoli, qui en a fait un musée civil entre 1906 et 1908. En 1925, vu l'importance et la richesse de son patrimoine historique et artistique, il est devenu un musée royal et après 1946, musée national.



Le musée

Au rez-de-chaussée, la section consacrée à la sculpture de la Renaissance comprend des oeuvres du XIVe et XVIe siècles provenant, en grande partie, des églises locales. On peut y admirer les créations d'Antonello Gagini et des fils Vincenzo et Giacomo.

La section historique du Risorgimento accueille des souvenirs et des reliques qui racontent l'histoire de la ville du début du XIXe siècle jusqu'à l'annexion à l'état unitaire, de la guillotine qui a été utilisée à Trapani à l'époque bourbonnienne, aux bustes de Garibaldi, Cavour et Vittorio Emanuele II. Une petite pièce adjacente abrite des toiles de peintres siciliens dont Giuseppe Errante et Giuseppe Patania.

A l'étage supérieur se trouve le "Scalone Magnifico", exemple d'architecture baroque, dont la balustrade élégante présente des petites colonnes en marbre rouge et une main courante somptueuse.

Au premier étage se trouve le "Polittico" représentant la Vierge sur le trône avec l'enfant qui couronne Sainte Caterina entre les anges et saints, et la magnifique "Pitié" de Roberto de Oderisio, disciple de Giotto.



Dans la grande salle dédiée à la peinture de "Natura Morta", on trouve l'oeuvre "Allegoria della terra" du peintre flamand Abraham Brueghel.



Allegoria della Terra



La peinture du 19ème est représentée par le Portrait de Nunzio Nasi, oeuvre de Giacomo Balla qui a immortalisé le célèbre homme politique de Trapani, alors ministre de l'éducation.

Portrait de Nunzio Nasi

La grande section dédiée aux arts décoratifs et appliqués des maîtres artisans de Trapani présente un grand intérêt en raison du travail de corail, ivoire, coquillages, pierres dures, or et argent

On doit à la créativité de l'artiste Andrea Tipa de Trapani des oeuvres scénographiques de la Nativité avec figurines en albâtre dont "la vendeuse d'oeufs".



vendeuse d'oeufs (figura di presepe)

La section dédiée aux bijoux provenant en grande partie du "Trésor de la Vierge de Trapani" grâce aux dons de fidèles conservés dans le Sanctuaire de l'Annunziata présente des couronnes, des pendentifs, des boucles d'oreilles, des diadèmes, etc...

L'artisanat du corail est représenté par de nombreux artefacts d'usage sacré et profane (calices, crucifiés, couronnes de rosaire, reliquaires, bijoux) provenant d'églises et de couvents de la région ou de collections privées.



La maîtrise de la combinaison de différents matériaux (argent, corail, émail) et la qualité des finitions ont permis aux artistes "Corallari" de produire une série d'oeuvres exprimant cet art noble, comme le "Crucifix du Trapani" de frà Matteo Bavera ainsi que la "Lampada *pensile*" en cuivre doré, corail et émail. Dans la salle de meubles sacrés se dresse le "Paliotto", brodé de fils de soie et d'argent et présentant des applications de perles de corail et de granadines de Bohême, reproduisant la perspective d'un riche palais.



Au centre de la salle on trouve des amphores grecques et romaines.

Les techniques de pêche pratiquées pendant des siècles dans la Mer Méditerranée peuvent être observées sur des sols maçonnés datant du XVIIIe siècle et sont des oeuvres de maîtres napolitains.



Carrelage de sol avec scène de massacre



Carrelage de sol avec vue sur Trapani

Les informations et images ont été prises sur le site web www.amicimuseopepoli.altervista.org



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur

La Vierge de Trapani



Retrouver l'origine de l'arrivée à Trapani du simulacre de la Vierge, est une entreprise difficile. Les documents historiques sont rares. Il semble qu'une grave épidémie, au milieu du XIV^{ème} siècle ait convaincu les responsables de la santé publique de donner aux flammes meubles, livres, écrits se trouvant dans le couvent, qui avait été affecté hébergement des pestiférés. D'un document, il ressort que la statue de la Vierge se trouvait à Trapani avant le 1345, dans une chapelle appelée "notre femme". La statue de la Vierge était déjà à sa place actuelle en 1428, quand Anna de Sibia, dans son testament, ordonne à un orfèvre de fabriquer pour la Vierge une couronne d'argent belle et bien travaillée d'un poids d'environ 500 grammes. Parmi les légendes les plus fiables sur l'origine de la statue de la Madone, une raconte que la Madone, sculptée à Chypre et vénérée à Famagosta est arrivée à Trapani par bateau en 1291. On attribue sa création à l'atelier Pisan, dont les représentants sont Nino et le père Andrea Pisano.

La Vierge de Trapani, vénérée avec beaucoup d'amour par les habitants de Trapani, est une statue de marbre, monolithique, haute de 1,65 mètre et finement travaillée. La Vierge tient l'Enfant par le bras gauche et son visage est "particulièrement aimable". Ses yeux ne sont pas tournés vers son fils, mais vers ceux qui la contemplant. Sa tête est légèrement inclinée. L'Enfant qui porte une couronne est tenu dans les bras de la Mère. Il est vêtu d'une tunique, ses cheveux sont épais et bouclés. Il a le visage d'un enfant adulte, ses yeux sont sereins et confiants envers sa Mère.



Le Couronnement solennel

La date fixée pour le couronnement est le 15 août 1733, date solennelle de l'Assomption de Marie. Les couronnes sont arrivées en retard et il a été décidé de reporter le couronnement au 14 mars 1734. Le 15 août de chaque année marque le début de la Fête de la "Vierge de Trapani" qui se termine le 16 août avec la célébration d'une messe de l'évêque et une procession dans les rues du centre historique et se clôture par le feu d'artifice traditionnel.

Patronne de la ville et du Diocèse de Trapani

Le 30 juin 2006, par Décret de la Sacrée Congrégation du Culte Divin et de la Discipline des Sacrements, la Vierge a été confirmée Patronne du Diocèse de Trapani.



Les informations et images ont été prises sur le site www.madonnaditrapani.it



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur

Gastronomie:

Frascatule trapanese au brocoli

Dans la province de Trapani, il existe une variante du couscous. On l'appelle "frascatuli" et on l'obtient travaillant la semoule comme pour faire le couscous, mais les grains doivent être plus gros. Il est ensuite cuit et assaisonné avec du chou-fleur.

Ce plat convient aux végétariens et aux végétaliens, car il est traditionnellement assaisonné avec des herbes sauvages telles que la chicorée, la bourrache, la bette à carde, l'asperge, le fenouil, le chevelu et également avec des légumes cultivés tels que le brocoli, le chou-fleur et le navet. Au fil du temps, l'amélioration du mode de vie a enrichi le plat d'ingrédients d'origine animale tels que saucisses ou lard. Vous trouverez ci-dessous la recette originale, qui ne comprend que de la farine de pois chiche, du blé et d'autres légumineuses mélangées à des légumes.

FRASCATULA

Ingrédients:

- semoule de blé dur broyé (grain fin) 50 g
- Semoule de blé dur (à grain plus épais) 150 g
- Chou-fleur vert (pelé) 300 g
- Oignon (émincé) 1
- Sel
- Eau
- huile d'olive extra vierge (pour faire sauter et assaisonner).



Préparation:

Pour préparer le frascatole on utilise un récipient qui prend le nom de Mafaradda. C'est le même qui est utilisé pour préparer le couscous à partir de la semoule. L'opération pratiquée pour joindre les grains de semoule s'appelle "incocciatura". Vous pouvez utiliser un récipient plat et large avec des parois évasées de préférence en terre cuite. Pour commencer, on doit mélanger les deux variétés de semoule (il y a ceux qui utilisent une seule variété). Versez de la semoule dans la mafaradda (ou dans votre récipient) et commencez à passer vos doigts sur le bord, de bas en haut, sur tout le périmètre de la mafaradda en versant un peu d'eau avec une cuillère. Laissez ensuite la frascatole sur un linge et laissez-la sécher pendant 8 heures supplémentaires (toute la nuit). Placez une casserole avec de l'eau sur le feu et, dès qu'elle bout, insérez le chou-fleur. Salez l'eau et faites cuire environ 20 minutes sans mettre le couvercle (le couvercle ferait jaunir le chou-fleur). Après la cuisson, placez le chou-fleur dans une casserole en gardant l'eau. Une fois cuit, versez le chou-fleur dans la casserole et laissez cuire pendant 2 minutes. Prenez la fontine, et avec une louche prenez la frascatole avec le chou-fleur et versez enfin un filet d'huile d'olive extra vierge.





Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

Le Mont Erice



Sarah Amat

Traduction - Martina Arini



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

ERICE



ERICE : un antique village médiéval

Erice se dresse au sommet du mont San Giuliano, à 751 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il se trouve sur une superbe position géographique d'où on peut admirer les plus beaux panoramas de la ville d'en haut. En raison de cette position géographique stratégique, Frédéric II a fait édifier le château et les fortifications tout autour de la ville encore intacts aujourd'hui. Erice compte actuellement plus ou moins 1000 résidents que vous pourrez rencontrer au travers des ruelles typiques construites en "**Balate**" (blocs de marbre). Tout le centre historique est piétonnier, ce qui a permis au fil du temps de conserver et de préserver les bâtiments et les routes.



Grâce à sa position géographique, Erice est aussi le premier centre sismologique en Méditerranée, grâce au système antisismique du CENTRE ETTORE MAJORANA fondé par le professeur Zichichi.

LA PORTE “TRAPANI”



Vue de l'intérieur vers l'extérieur de la cité

LA PORTE TRAPANI, est l'accès principal à la ville d'Erice. Là, débute la rue principale qui traverse la ville. On y trouve des magasins qui offrent des dégustations culinaires et des souvenirs. Sur la gauche, se trouve le Duomo, appelé “Matrice”, l'église principale d'Erice, avec à côté la Tour de guet construite par Frédéric II.

LE CHÂTEAU DE VENERE

Le CHÂTEAU DE VENERE, construit par les Normands comme forteresse, a été édifié sur les ruines d'un sanctuaire préexistant. Plus tard, des murs et les tours de Balio ont été construites comme défenses du château. Elles étaient jadis reliées au château par un pont-levis, aujourd'hui remplacé par un escalier.



Lorsque le Comte Augustin Pepoli en a eu la propriété, il l'a entouré de jardins publics, de style anglais, appelés "del Balio", à la mémoire du magistrat normand.

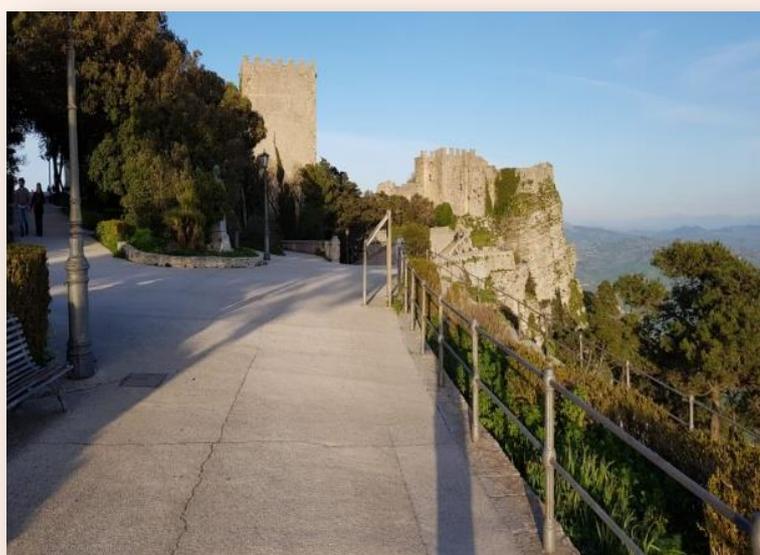
LA TOUR PEPOLI



LA TORRETTA PEPOLI, a été construite en 1870 par le Comte Augustin Pepoli, amateur et chercheur. Il l'a fait construire afin qu'elle soit son coin d'étude et de méditation. Récemment restaurée, elle a été choisie comme Observatoire de Paix et Phare de la Méditerranée. La tour, articulée sur 4 niveaux, est réalisée dans le style liberty. Un musée multimédia sera aménagé à l'intérieur, où il sera possible de revivre, à travers la voix du Comte Pepoli, l'histoire, le mythe, la culture et la tradition des personnages qui ont laissé une empreinte significative dans la ville d'Erice.

LE JARDIN DU BALIO

Il est particulièrement intéressant de visiter le **Jardin du Balio**, dit aussi le “**JARDIN DES AMANTS**” qui, parmi tant d’autres choses, possède un banc semi-circulaire à l’intérieur duquel les amants pouvaient autrefois échanger des phrases amoureuses tout en restant éloignés l’un de l’autre.



Erice était anciennement connue sous le nom de la ville aux “cent églises et couvents”, les plus connus sont l’Eglise Mère mieux connue sous le nom **Duomo d’Erice** et l’Eglise de **San Giuliano**.

L’ÉGLISE MERE

Parmi les attractions à voir lors de la visite d’Erice il y a l’Eglise Mère, un des principaux et plus beaux lieux de culte du bourg, construit par la volonté de Frédéric d’Aragon au XIV siècle, initialement à des fins défensives. Elle se lève dans la rue Vito Carvini et juste à côté d’elle se trouve le clocher d’Erice, une structure imposante qui autrefois servait de tour de garde.



L’ÉGLISE SAN GIULIANO

Elle fut édifée en 1076 par Roger d’Altavilla sur une Église préexistante afin de remercier le Saint qui l’avait aidé à chasser les Arabes de la ville. La façade de l’église, de style Renaissance, est surmontée d’un majestueux clocher d’époque postérieure. L’Église a été restaurée à plusieurs reprises jusqu’à prendre l’aspect actuel. L’intérieur est à trois nefs ornées de stucs baroques et conserve des statues qui, le vendredi de Pâques, parcourent les rues du bourg médiéval portées à l’épaule.



A côté de l’église, sur la petite place du même nom, on trouve la statue en marbre de Saint Alberto degli Abati, du sculpteur palermitain Nicolò Travaglia

La pâtisserie S. Carlo

A la PÂTISSERIE S.CARLO il est possible de déguster des pâtisseries fabriquées selon des recettes traditionnelles . Il faut surtout goûter les **GENOVESI DE ERICE**, desserts typiques du bourg ericino. Ce sont des gâteaux de pâte brisée avec à l'intérieur une délicate crème pâtissière et, au-dessus, une pincée de sucre glace.



Recette pour préparer les “Genovesi”

Ingrédients pour 15 genovesi:

pour la pâte brisée:

250 g de farine 00
250 g farine de semoule de blé dur
150 g de sucre
150 g de beurre
50 g de lait
1 oeuf
Un demi sachet de levure pour dessert
Une pincée de bicarbonate
L'écorce râpé d'un citron
Arôme de vanille



pour la farce on peut avoir trois variantes:

- crème pâtissière aromatisée aux agrumes
- nutella
- fromage blanc et pépites de chocolat

préparation:

- préparer la pâte brisée : dans un bol, mélanger les deux farines avec le sucre et ajouter le beurre froid en morceaux. Travailler le mélange et ajouter l'œuf.
- ajouter le lait et travailler la pâte. Mettre la pâte sur un plan de travail, ajouter l'écorce de citron et la vanille et travailler la pâte en formant une boule qui sera enveloppée dans un film transparent et laisser reposer au réfrigérateur pendant trente minutes.
- reprendre la pâte brisée, l'étendre et couper des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Farcir avec deux cuillères de farce et fermer avec un autre cercle.
- fermer les bords de la pâte et cuire les genovesi dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 10-15 minutes. Après cuisson saupoudrer de sucre glace et déguster chaudes ou froides.



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

Les Temples de Selinunte



Giada Pellegrino



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

Selinunte est une perle de la Sicile, où l'on peut admirer la mer et les fouilles archéologiques. Ici, en effet, on trouve l'un des parcs archéologiques les plus grands d'Europe.

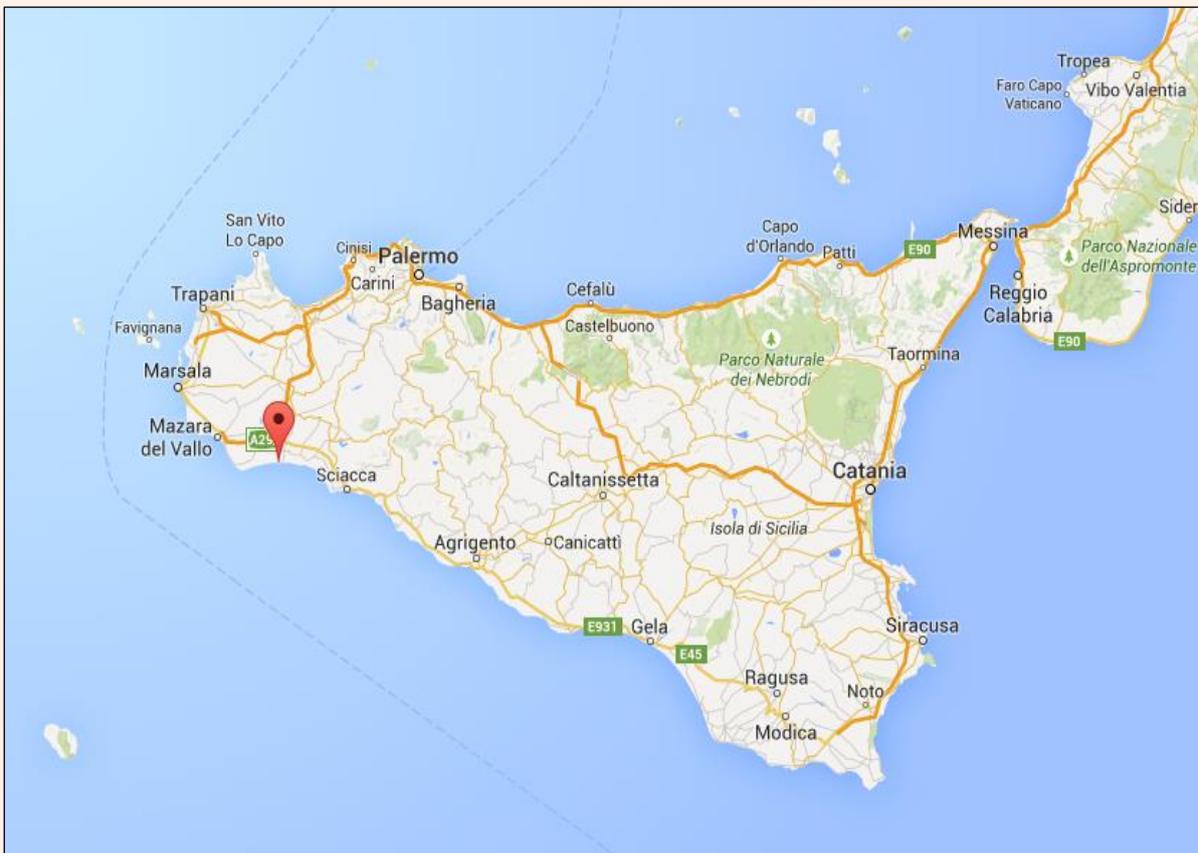
À l'origine le site était une colonie grecque qui a eu un rôle d'une grande importance dans l'histoire de la Grèce antique.



Le nom de la ville dérive du nom de la rivière Selinas qui coule vers l'ouest de la ville antique, dû à son tour au nom de "l' appio sauvage", une herbe caractéristique née dans ce terroir.

La pierre nécessaire pour bâtir les colonnes a été extraite des Carrières de Cusa situées dans les environs.

Certaines autres ruines de la ville se trouvent à Castelvetrano, au sud de la province de Trapani. Sur le site archéologique, on trouve l'acropole, des temples ainsi que d'autres bâtiments secondaires et d'autres temples sont situés sur une colline non loin de là.



Informations

Pour une éventuelle excursion dans le parc archéologique de Selinunte, les prix du billet varient selon la catégorie d'âge :

- Billet entier: **€ 6,00**
- Réduction pour les enfants de 15 à 18 ans : **€ 3,00**
- Entrée gratuite pour les visiteurs de plus de 65 ans et de moins de 18 ans, les journalistes et les étudiants d'architecture et de facultés liées au domaine de l'archéologie.

Le site archéologique est ouvert tous les jours, de 10h00 à 19h00

Le temps estimé pour une visite est d'environ une heure si vous vous contentez d'une visite superficielle, mais peut atteindre jusqu'à 3 ou 4 heures si vous explorez le parc en profondeur.

Bien sûr, la zone peut être visitée à pied, mais comme il s'agit d'un parc très vaste, des moyens de transport alternatifs sont également mis à disposition.

Vous pouvez participer à une visite guidée, en réservant ou en demandant directement sur place.

Contactez le 0924/46540 ou l'email parco.archeo.selinunte.uo1@regione.sicilia.it

Carte géographique de Selinunte



Beaucoup de temples ont été détruits ou fortement abîmés en raison de tremblements de terre pendant l'époque médiévale. Heureusement, des travaux de rénovation ont permis au temple de Hera d'être presque complètement reconstruit.

Sur la colline nous trouvons les temples G, F et E.

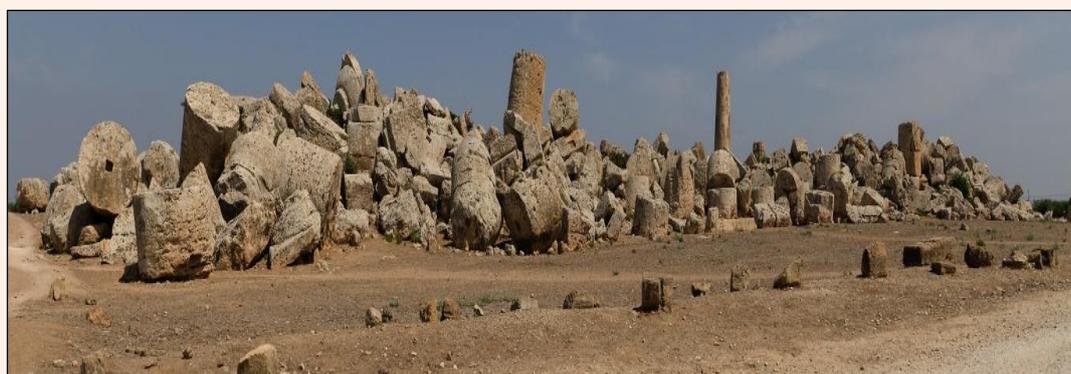
Le **Temple E ou temple de Hera** est le temple le plus ancien. Il a été construit vers le milieu du 6ème siècle avant J.C. sur les fondations d'anciens bâtiments. Il s'agit du temple le mieux conservé de Selinunte et son apparence actuelle est due à une technique de restauration grâce à laquelle les pièces originales sont reconstituées et mises ensemble élément par élément.



Le **temple G**, l'un des plus grands de l'antiquité, **dédié à Zeus**, était formé de 25 colonnes. Aujourd'hui il est complètement en ruine. Il a été édifié à plusieurs reprises et a subi un processus continu de modifications. Ainsi, la façade Est a un aspect plus archaïque que la façade Ouest, réalisée durant la période classique. Seule la colonne qui se dresse sur les ruines et appelée "fuseau de la vieille" a été reconstruite.

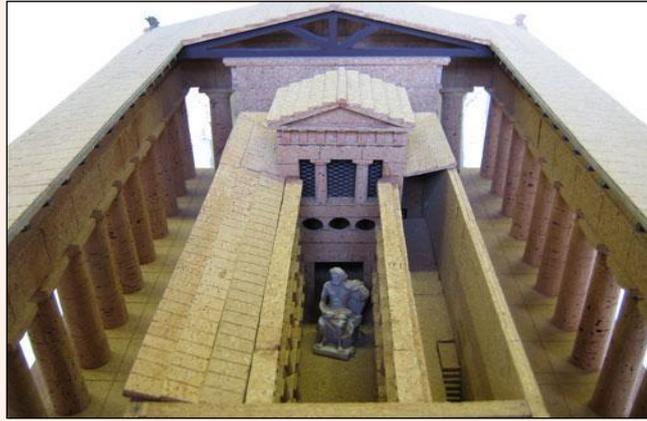


avant



maintenant

À l'intérieur, entre l'espace des colonnes et la cellule, nous avons une cellule divisée en 3 nefs. Au fond de la nef centrale il y avait une statue de culte, qui se trouve aujourd'hui au Musée Régional Archéologique de Palerme.



Au nord du temple E, on trouve le **temple F**. Il est semblable aux temples E et G, et c'est le plus petit de la colline orientale. Aujourd'hui, il est complètement détruit et ses ruines se trouvent sur la colline orientale, entre le temple E, reconstruit, et les ruines du temple G. De ce bâtiment il ne reste que le stylobate, la base où se trouvaient les colonnes, et le crepidoma, la base à trois échelons du temple. Bien qu'elles soient détruites, les archéologues ont essayé de comprendre de combien de colonnes était constituée la peristasi. Six colonnes étaient sur les côtés courts et 14 sur les côtés longs, celles aux coins comprises. Les colonnes étaient cannelées et avaient des chapiteaux en style dorique avec un profil plus écrasé que les autres temples.

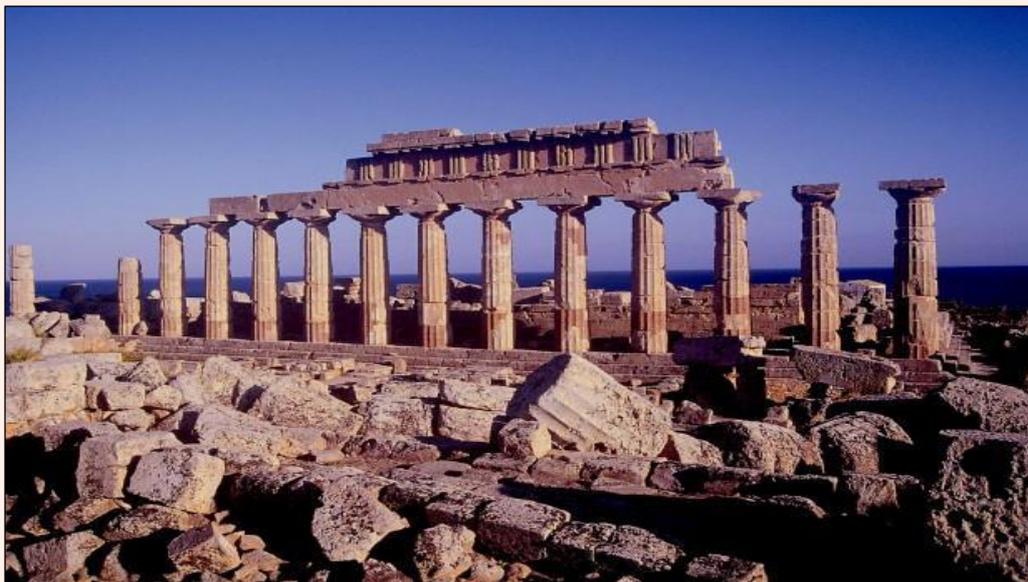


Sur l'Acropole se trouvent les temples : D-C-A-O.

Le **temple D** (construit autour du 560 avant J.C.) est dans l'ordre chronologique, le deuxième temple de Selinunte. La disposition anormale de l'autel indique qu'un autre temple devait se trouver au-dessous de l'actuel. Les restes d'un autre temple ont été retrouvés à l'est de celui-ci. Ce n'est que récemment qu'il a été nettoyé, mais pas encore étudié et creusé en profondeur.



Le **Temple C** à Selinunte est un temple grec d'ordre dorique. Ce fut l'un des plus anciens temples de Selinunte, réalisé à l'intérieur de l'Acropole, probablement peu après le milieu du sixième siècle avant J.C. Après une longue restauration de 12 ans, la colonnade a été libérée des échafaudages et rendue visible à nouveau.



Les Temples A et O

Du Temple A et O ne restent que peu de ruines. Seule leur étude approfondie permet d'affirmer que le temple A, construit autour de la moitié du V siècle avant J.-C., était le temple classique le plus harmonieux et parfait de Selinunte. Un élément particulier sont les deux escaliers en colimaçon placés devant le mur du temple qui menaient à l'étage supérieur, ces derniers racontent l'histoire de son architecture.

Le temple A présentait un sol en mosaïque représentant la Déesse phénicienne Tanit, tandis que le temple O était consacré à Poséidon.



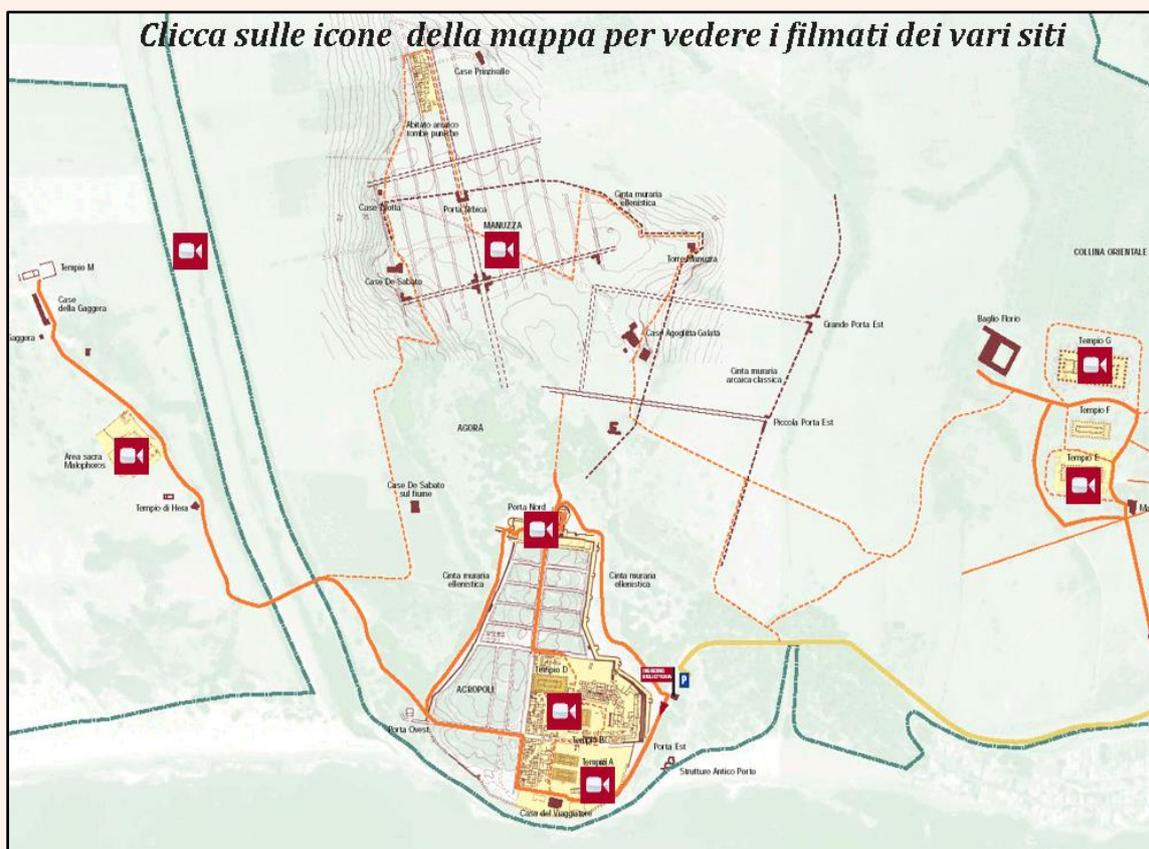
Les sculptures trouvées dans les fouilles de Selinunte sont conservées surtout au Musée National Archéologique de Palerme. À l'exception de la pièce la plus célèbre, l'Éphèbe de Selinunte, qui est aujourd'hui exposé au Musée Civique de Castelvetro.



L'Éphèbe de Selinunte est une statue datant de la phase de la colonisation grecque. Il mesure environ 85 cm de haut et a été réalisé en bronze.

Vidéo Tour

https://www.selinunte.net/video_tour_it.htm



Une spécialité gastronomique

Un plat typique de Castelvetro

Le **pain noir** de Castelvetro (pani nìuru en sicilien) est un pain de tradition ancienne produit à Castelvetro et à Campobello di Mazara.

Il est réalisé en mélangeant deux farines : celle de blé blond sicilien et celle d'une variété de blé dur, la tumminia, toutes les deux complètes et broyées par des moulins à pierre naturelle.



La farine est mélangée avec de l'eau, du sel de Trapani et de la levure naturelle. Après un long levage de la pâte, les pains sont cuits à 300 °C dans des fours en pierre alimentés au bois. Quand le four est à température, on enlève la braise et on le nettoie soigneusement avec un balai de palme naine avant d'y mettre le pain, qui va cuire lentement, sans feu direct.

Un autre plat typique de Castelvetro est le pain assaisonné, en sicilien "pani cunzatu", est l'un des meilleurs repas du pauvre de la culture gastronomique sicilienne. On enrichit le pain de saveurs, d'odeurs et de condiments peu onéreux et faciles à trouver.

La recette originale du pane cunzato est:

- 500 gr pain noir
- 6 tomates mûres
- 250 gr de fromage "primosale siciliano"
- 150 gr d'anchois à l'huile
- de l'huile extravierge q.s.
- sel, poivre et origan q.s.



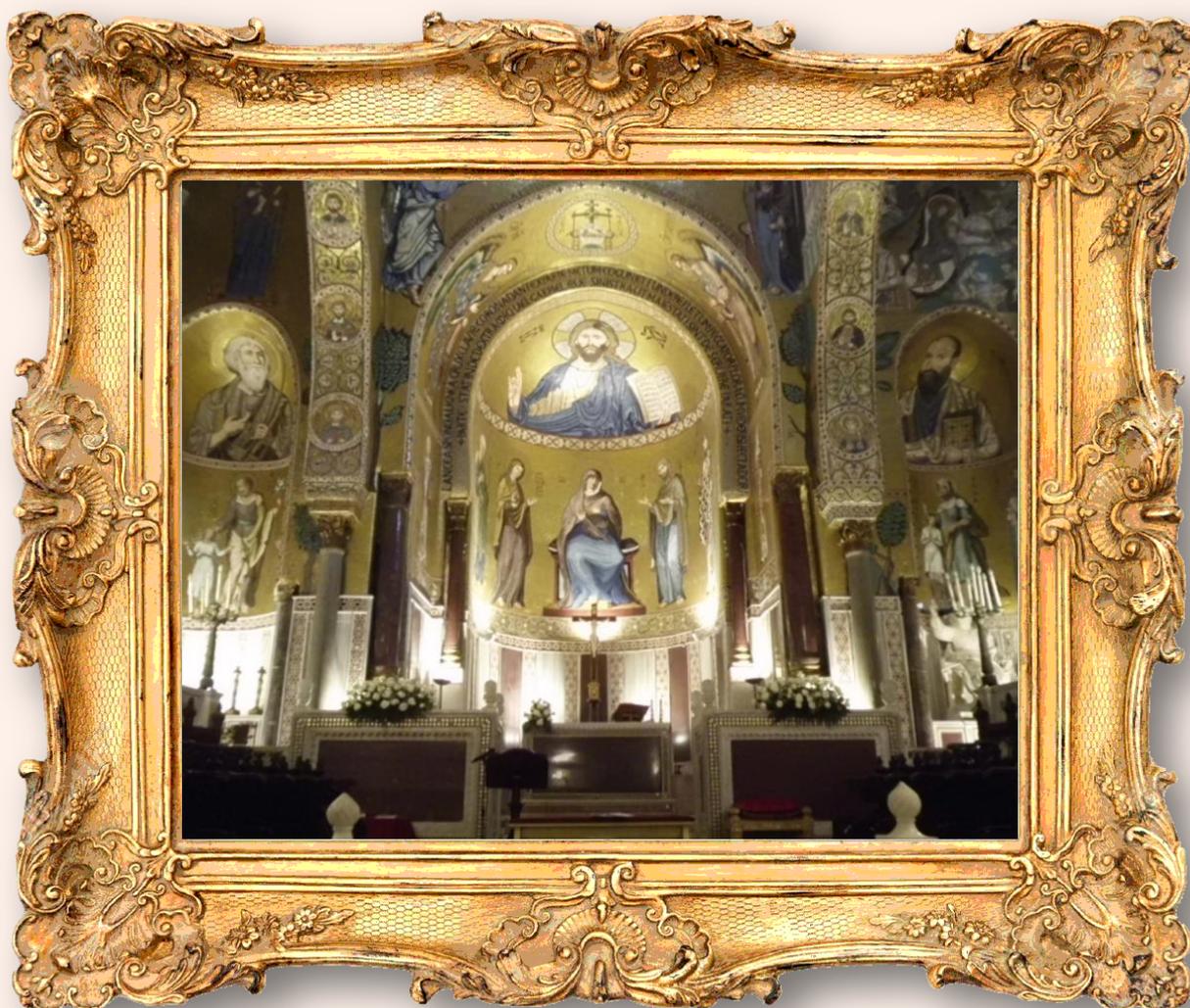
Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La Chapelle Palatine à Palerme



Flavio de Vita



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

La Chapelle Palatine se trouve à Palerme, dans l'une des zones les plus prestigieuses et centrales de la ville.

Contacts:

Tél. 091484700

Heure de la Sainte Messe:

Dimanche 10h00

Ouverture au public:

Du lundi au samedi de 8h15 à 17h45 (dernier billet à 17h00)

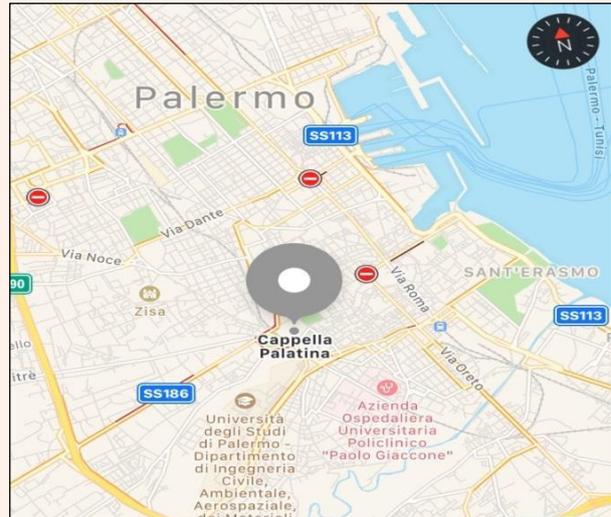
Dimanche et jours fériés de 8h15 à 13h00 (dernier billet à 12h15)

Coût:

entier 6,00€ incluant le Palais des Normands, réduit 4,00€.

Dimanches et jours fériés:

entrée libre seulement pour la célébration eucharistique de 9h45 à 11h15



HISTOIRE:

Dans la période allant du IXe au XIIe siècle, la combinaison des éléments islamiques et byzantins, déjà présents sur le territoire, avec les éléments romans portés par les nouveaux souverains fut à la base de la naissance d'un style artistique et architectural original. L'une des structures les plus représentatives de ce moment fut la Chapelle Palatine de Palerme. En 1129 la Chapelle Palatine fut construite par Ruggero II comme chapelle privée à l'intérieur de son palais royal à Palerme et fut achevée en 1143. C'est un des monuments les plus significatifs de l'art normand, car en son sein des éléments architecturaux romans et arabes fusionnent avec les splendides mosaïques byzantines représentant le Christ Roi.

Epoque Aragonaise

À l'époque de la Renaissance, c'est le magnanime privilège accordé le 11 janvier 1416 à Gaeta qui ordonne au Tribunal du Real Patrimonio de consacrer chaque année 20 onze pour l'entretien ordinaire de la Chapelle. En l'an 1458, le roi Giovanni II d'Aragon commande des travaux de restauration pour la réparation du toit. Les interventions se retrouvent en particulier dans la scène dépeignant la Résurrection de Tabitha. Parmi les architectures du décor on distingue une portion de la chapelle à plan octogonal. La couverture en guise de dôme constitue un détail identifiable avec le dôme de Brunelleschi. En effet, il rappelle celui de la coupole de la cathédrale de Santa Maria del Fiore de Florence.

Epoque Espagnole

En 1549 Tommaso Fazello dans "L'histoire de la Sicile" cite souvent la description de la situation désastreuse dans laquelle se trouvait tout le complexe au point qu'il était possible d'apercevoir la Chapelle Palatine à travers les ruines. La situation s'améliora lorsque les vice-rois de Sicile établirent leur résidence dans le Palais des Normands en y réalisant de nombreux travaux d'améliorations.

Epoque Savoiarde

En 1714, le nouveau roi Vittorio Amedeo II de Savoie dispose, par l'intermédiaire du tribunal du patrimoine royal, de l'augmentation des fonds destinés à l'entretien du temple.

Epoque Bourbonnique

Entre 1716 et 1753 les travaux de restauration continuent avec la récupération, la réfection et la réalisation de nouvelles mosaïques et de l'autel majeur ainsi que la mise en place de la statue en marbre représentant Saint Pietro, œuvre de Giovanni Battista Ragusa.

Extérieurement, un nouveau cycle fut réalisé, allégorie du moment historique particulier, marqué par les événements de Davide Assalonne, caractérisé par le médaillon dans lequel sont reproduits les profils de Ferdinand III et Maria Carolina.

Epoque Contemporaine

Endommagée par le tremblement de terre de septembre 2002, elle a été restaurée. Les travaux ont pris fin en juillet 2008. Le projet de restauration, rédigé par l'architecte Guido Meli dirigeant du "Centre régional pour la restauration" de la région Sicilienne, a été financé par le riche allemand Reinhold Würth pour plus de trois millions d'euros. Les travaux furent exécutés par un groupe de restaurateurs de biens culturels sous la direction technique de l'architecte Mario Li Castri. Les services touristiques sont assurés par la Fondation Federico II.

BIBLIOGRAPHIE: [https://it.wikipedia.org/wiki/Cappella_Palatina_\(Palermo\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Cappella_Palatina_(Palermo))

ARCHITECTURE:

Le temple conçu comme chapelle privée, en plus du lieu de culte primitif dans le niveau inférieur, a une longueur de 33 mètres et 13 mètres de large. A gauche de la chapelle, on peut voir une église latine divisée par dix colonnes de granit en trois nefs et à droite, dans le presbytère, nous pouvons reconnaître une petite église chrétienne orientale c'est-à-dire byzantine à plan carré surmontée d'un dôme hémisphérique, comme celles que l'on voit en Orient en Grèce ou en Turquie.



La paroi de la nef droite et la loge adjacente donnent sur la cour Maquida. Le dôme et le clocher étaient à l'origine visibles sur le Plan du Palais avant d'être englobés dans l'agrégat des bâtiments du Palais Royal, suite aux constructions opérées par les vice-rois à l'époque espagnole. Le mur abrite une horloge en pierre, fonctionnant à l'eau, destinée à marquer les heures canoniques, portant des inscriptions gravées en grec, latin et arabe.

La première impression est celle d'entrer dans une église chrétienne normale. Si nous regardons mieux sa structure, nous pouvons reconnaître deux petites églises. Même les inscriptions que nous trouvons sur les murs en latin et en grec témoignent du fait que dans cette petite chapelle, au temps de Ruggero II, les deux composantes religieuses s'équilibrent et les messes étaient officieuses en grec et en latin.

Le presbytère a une forme carrée qui représente les 4 éléments l'air, le feu, l'eau et la terre. Et puis nous voyons le tambour en forme d'octogone. En fait le nombre 8 représente à la fois la résurrection mais aussi le jugement universel.

La chapelle est de forme basilicale. Le sol est en mosaïque de pierres dures et les murs sont recouverts de marbre avec des carrés en mosaïque qui ont été exécutés en deux phases. On pense que les plus anciens remontent aux années 1240, tandis que ceux de la nef centrale devraient remonter aux années 1260-1270.

L'autel central remonte aux années 1700, les murs de la nef centrale représentent des épisodes de l'ancien Testament, tandis que dans les nefs latérales, ils relatent des épisodes tirés des Actes des Apôtres relatifs à Saint Pierre et à Paul. Outre les mosaïques byzantines, la Chapelle Palatine est célèbre pour ses plafonds sculptés, réalisés par les maîtres d'école fatimide, expression artistique typique des édifices arabes du Maghreb et de l'Égypte.

BIBLIOGRAPHIE: [https://it.wikipedia.org/wiki/Cappella_Palatina_\(Palermo\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Cappella_Palatina_(Palermo))

ŒUVRES ARTISTIQUES ET RELIGIEUSES :



A l'intérieur de la chapelle il y a environ 750 peintures représentant le souhait d'une vie heureuse après la mort. Ces peintures représentent de nombreuses scènes principalement liées aux traditions musulmanes et aux animaux, comme des aigles, des paons ou des figures comme l'arbre ou les monstres. L'une des peintures les plus caractéristiques est la séparation de la terre et de la mer.

BIBLIOGRAFIA:

<http://www.palermoviva.it/la-cappella-palatina/>



Les artistes travaillaient pour Dieu. En effet, l'amour et la perfection avec lesquels ils peignaient ces scènes de la vie quotidienne témoignent de l'esprit avec lequel ils travaillaient et du dévouement tourné seulement à la glorification de Dieu. En effet, selon les préceptes de l'Islam, le travail est une forme d'adoration. Parmi les autres œuvres à l'intérieur de la chapelle, on peut noter un chandelier monolithique et une sculpture en marbre qui symbolise des lions qui mordent des hommes et des bêtes.

Guy De Maupassant l'a définie comme étant la plus belle église du monde, le plus étonnant joyau religieux rêvé par la pensée humaine. Récemment elle est entrée en plein droit dans le Patrimoine de l'Humanité de l'Unesco.

Le Christ Pantocratore est une représentation de Jésus typique de l'art byzantin, paléochrétien et même médiéval, surtout présent dans les mosaïques et les fresques. Il est représenté dans une attitude majestueuse et sévère, assis sur un trône, dans l'acte de bénir avec les trois doigts de la main droite, selon l'usage qui reste dans l'église orthodoxe.



BIBLIOGRAPHIE: https://it.wikipedia.org/wiki/Cristo_Pantocratore#Bibliografia



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La Cathédrale de Palerme



Valeria Crisapulli



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

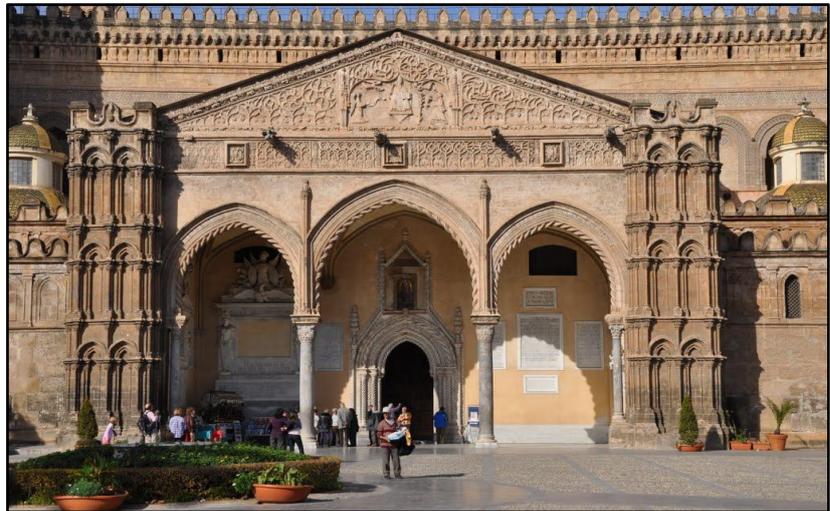
Depuis le 3 juillet 2015, la Cathédrale de Palerme est inscrite au Patrimoine Universel de l'Unesco.

La Cathédrale de Palerme est dédiée à la **Notre Dame de l'Assomption**.

Sa construction a débuté au XIIe siècle et présente une association de formes et de styles différents.

Le portique de la façade principale est en style gothique catalan, la coupole est en style baroque tardif et l'intérieur est en style néoclassique à croix latine.

Enfin, l'abside est caractérisée par des décorations arabo-normandes.



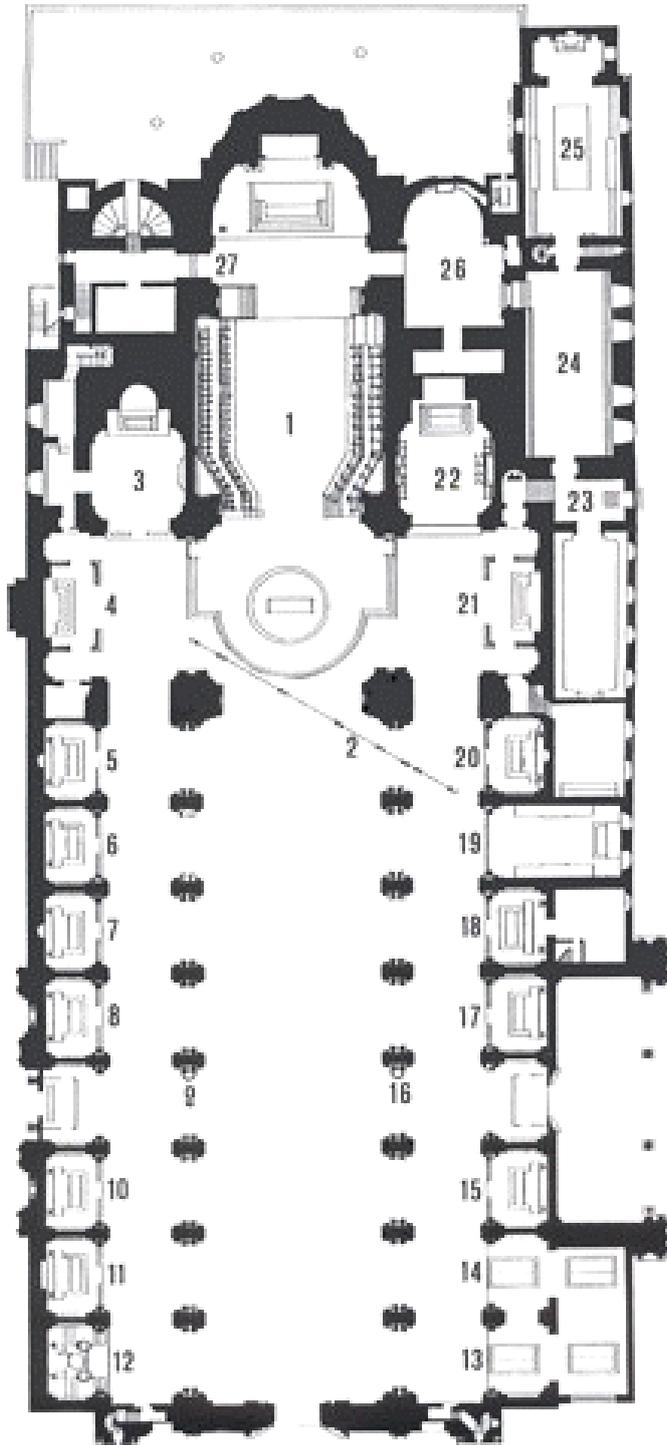
Il portico principale della Cattedrale



L'interno della Cattedrale

<https://www.lasiciliainrete.it/comuni-di-sicilia/pa/palermo/cattedrale-di-palermo/interni-cattedrale-di-palermo/>

Plan de la Cathédrale



1. Presbiterio
2. Meridiana
3. Cappella del SS. Sacramento
4. Altare del Crocifisso
5. Cappella della Madonna Libera degli Infermi
6. Cappella di S. Pietro e S. Agata
7. Cappella dell'Immacolata Concezione
8. Cappella di S. Cristina
9. Acquisantiera
10. Cappella di S. Antonino da Padova
11. Cappella di S. Maria degli Angeli
12. Cappella del Battistero
13. Tombe Reali (Enrico VI)
14. Tombe Reali (Federico II)
15. Cappella Madonna della Lettera
16. Acquisantiera
17. Cappella di S. Ignazio
18. Cappella del Beato Pietro Geremia
19. Cappella delle Sacre Reliquie
20. Cappella di S. Francesco di Paola
21. Cappella di Maria SS. Assunta
22. Cappella di S. Rosalia
23. Antisacrestia
24. Il Tesoro (Sacrestia dei Canonici)
25. Il Tesoro (Sacrestia Nuova)
26. Cripta

<https://www.lasiciliainrete.it/comuni-di-sicilia/pa/palermo/cattedrale-di-palermo/interni-cattedrale-di-palermo/>

Description de la Cathédrale de Palerme

La Cathédrale de Palerme, depuis le 3 juillet 2015, fait partie du Patrimoine de l'Humanité (Unesco), dans le cadre du site Palerme Arabo- Normande et les cathédrales de Cefalù et Monreale.

La façade de cette église est encadrée de deux clochers faisant référence à des thèmes islamiques.

La partie la plus ancienne de la cathédrale de Palerme est représentée par le presbytère composé de trois absides étroites situées entre deux petites tours. La grande porte en bois remonte au 14^{ème} siècle. Certains murs sont décorés avec des tableaux représentant Carlo III di Borbone e Vittorio Amedeo II di Savoia, tous les deux couronnés dans la Cathédrale.

L'extérieur est doté de quatre tours normandes, cet ensemble rend la cathédrale comparable à un château.

Dans l'aile droite se trouvent les **tombeaux des rois** qui régnaient sur Palerme, tels que Ruggero II et Federico II, et sont répartis dans deux chapelles.

A droite de l'abside, il est possible d'accéder à l'anti-sacristie et de celle-ci jusqu'à la Sala Del Tesoro où se trouvent des objets sacrés précieux, tels que le diadème doré recouvert de pierres précieuses et de perles appartenant à Constance d'Aragone, première épouse de Federico II de Souabe.

Sur le côté gauche de la cathédrale, on entre dans la **crypte**, où se trouvent des sarcophages et des tombeaux de l'époque romaine.



Les Tombeaux Royaux (13 – 14)

L'une des principales attractions touristiques de la cathédrale de Palerme sont les sépultures royales. Dans la première salle, nous trouvons la tombe de l'Empereur Henri VI et la tombe de son épouse Constance d'Altavilla. Dans la seconde salle on trouve le monument sépulcral de Frédéric II, le tout en porphyre rouge reposant sur un socle formé de deux paires de lions supportant l'urne.

Le sarcophage contient deux autres corps, celui de Pierre III d'Aragon et celui d'une jeune femme dont l'identité est encore entourée de mystère.

Derrière la tombe de Federico on peut trouver le sarcophage de Roger II, le premier roi de Sicile.

<http://www.palermoviva.it/la-cattedrale/>



La Méridienne (2)

Un cadran solaire a été construit dans la partie centrale de l'église et a été inauguré au début du XIXe siècle. Il est fait en marbre orné de décorations qui symbolisent les signes du zodiaque.



La Crypte (26)



Les statues autour de la cathédrale

La cathédrale a été achevée en 1185. Initialement, elle n'était pas telle qu'elle apparaît actuellement.

Sur le devant on trouve le Planum Ecclesiae, un espace initialement libre et que l'archevêque de Palerme fit décorer de statues des six rapporteurs de la Sainte Vierge. De gauche à droite: Santa Cristina, Santa Silvia, Sant'Agata, Santa Rosalia, Santa Ninfa, Sant'Oliva; enfin, six autres statues de Saints furent placées: Sant'Agatone, San Sergio I, San Giuseppe, San Pietro, San Paolo et San Francesco di Paola.

En tout, on compte 20 statues autour de la cathédrale.

<http://www.cattedrale.palermo.it/visitavirtualemobile2018/02%20planum%20ecclesiae.htm>

LA GASTRONOMIE....

Le street-food typique de Palerme.



En Sicile, au cours des siècles, nous avons eu la présence de différents groupes ethniques (Grecs, Romains, Arabes, Normands, Espagnols ...) et cela se révèle également dans les odeurs qui se propagent dans les rues autour de la cathédrale, où nous pouvons goûter les spécialités de Palerme, telles que :

1. **Pani câ meusa.**

C'est un pain moelleux fourré de morceaux de poumon et de rate, d'abord bouillis puis sautés dans du saindoux.



2. **Panelle.**

De délicieuses crêpes préparées avec de la farine de pois chiche; ils ont souvent une forme rectangulaire.

3. **Sfincione.**

Une pâte à pizza, assaisonnée de caciocavallo, sauce tomate, oignons et ail.



4. **Stigghiola.**

Brochettes à base de tripes de mouton ou d'agneau cuites sur le gril.

5. **Cazzilli.**

Croquettes de pommes de terre frites à l'huile.



6. **Arancini.**

Boulettes de riz farcies à la viande.





Le Palais des Normands à Palerme



Fortunata Norma



ISISS « Abele Damiani » - Marsala



Informations

Numero de téléphone:

- 091 626 2833
- 091 705 5611

riferimento Sig. Claudio Picciurro

email: fondazione@federicosecondo.org

Sito web: www.fondazionefedericosecondo.it

Heures d'ouverture:

Du lundi au samedi 8:15-17:45

dimanche 8:15-13:00



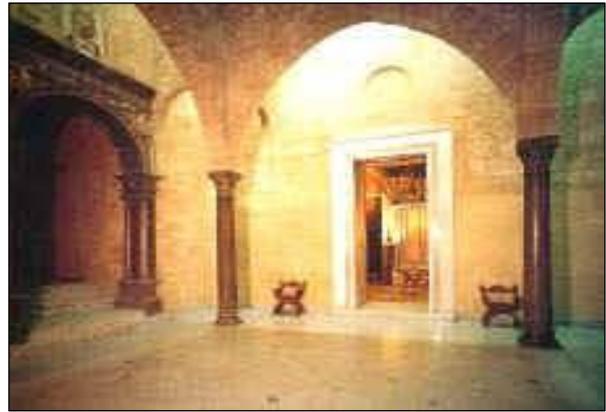
L'histoire

Le Palais des Normands, également connu sous le nom de Palais Royal, se trouve à Palerme et est actuellement le siège de l'Assemblée régionale sicilienne. Le Palais est la plus ancienne résidence royale d'Europe, demeure des souverains du Royaume de Sicile, siège impérial avec Frédéric II et Corrado IV et du Parlement sicilien, dont la Charte Constitutionnelle est la Charte la plus ancienne d'Europe, précédente de la célèbre Magna Charta anglaise.

Au premier étage du Palais se dresse la Chapelle Palatine. C'est l'un des monuments les plus visités sur l'île. Depuis le 3 juillet 2015, il fait partie du Patrimoine de l'humanité (Unesco) dans le cadre du site "Palerme arabo-normande et les cathédrales de Cefalù et Monreale".



Palais des Normands en 1847



La "Salle des vents" en face de la Salle de Roger dans la Tour de la Gioaria.



*Palais des Normands:
Halle des
Assistances.*



*Le portique au premier étage de la cour
Maqueda, par où l'on accède à la Chapelle
Palatine, avec les colonnes en granit égyptien,
structure primitive extérieure de la Chapelle
Palatine.*



La Chapelle Palatine



Dans la Chapelle Palatine:

*La scène resplendissante de mosaïque dorée,
représente la Fuite en Égypte.*

*Y sont représentés Marie Immaculée, assise sur
le petit âne blanc et qui tient les brides. Elle est
précédée par Joseph qui porte sur ses épaules
l'enfant Jésus, en le tenant par une jambe, qui à
son tour s'agrippe aux cheveux de son père
pour se maintenir en un équilibre précaire.*

Chronologie historique du Palais des Normands:

- VII s. av. J.-C. – Implantation et château fort punique (d'après les sources littéraires et les vestiges de maçonnerie plus ancienne).
- 254 av. J.-C. – La forteresse est conquise par les Romains.
- 535 – Bélisaire s'empare de la ville qui reste pendant trois siècles environ sous la domination byzantine.
- 831 – Les Arabes conquièrent Palerme et s'implantent dans le Palais qui devient la résidence des Émir.
- 1072 – Conquête normande. La forteresse devient le palais des Normands qui est transformé et embelli.
- 1130 – Roger II fait dresser la [Chapelle Palatine](#).
- 1195 – Henri IV de Souabe commence la dynastie souabe de Sicile.
- 1220-30 – Frédéric II fonde dans le Palais l'"École poétique sicilienne".
- 1282– Pierre d'Aragon s'implante dans le Palais après l'expulsion des Angevins.
- Après cette date le Palais des Normands est habité seulement de temps en temps par les Vice-rois.
- Après 1500 il subit de grands travaux de restauration jusqu'à l'expulsion des Bourbons, en 1799

C'est l'un des plus grands monuments de Palerme par son importance historique et artistique. Ce furent les Arabes qui structurèrent et fortifièrent le "Qasr" en château au IX siècle sur un précédent château fort punico-romain.

Ensuite les Normands, avec Roger II, après 1130 (année de son couronnement comme Roi de Sicile), élargirent et consolidèrent la structure primitive par des tours et des bastions, en sorte qu'elle devienne la forteresse principale de la ville et un palais royal somptueux. Jusqu'à la mort du souabe Frédéric II c'est là qu'était administrée la vie politique et économique de l'État. Avec Frédéric le Palais devint également un centre de civilisation et culture de grandeur européenne. C'est également au roi Roger II que l'on doit ce précieux bijou religieux qu'est la Chapelle Palatine, qu'il voulut insérer dans le corps du Palais royal. Commencée en 1130, la Chapelle fut consacrée en 1143 et dédiée à Saint Pierre. A la fin de la dynastie normande souabe, dès la fin du XIIIe siècle, et en même temps que le déclin de la vie politique et économique de la Sicile, le palais perdit toute importance en tant que siège politique de l'exercice du pouvoir, au point que jusqu'au seizième siècle il fut laissé en un complet abandon et dans un état de grave dégradation, à l'exception de la Chapelle Palatine grâce à l'engagement des religieux qui en avaient la garde.

Avec les vice-rois espagnols, pendant la deuxième moitié du seizième siècle, l'édifice redevint une demeure royale, en subissant de remarquables transformations. On démolit les tours normandes et l'on structura la masse imposante et massive de la façade actuelle par l'édification de vastes cours intérieures : la cour Maqueda de 1600, au centre d'une triple galerie à arcades en pierre calcaire, et la cour dite "de la fontaine". Les traces les plus évidentes de la période normande sont la tour Pisane, la salle de Roger II dans la Gioaria et la Chapelle Palatine. Le Palais des Normands est depuis l'après-guerre le siège de l'Assemblée Régionale Sicilienne.



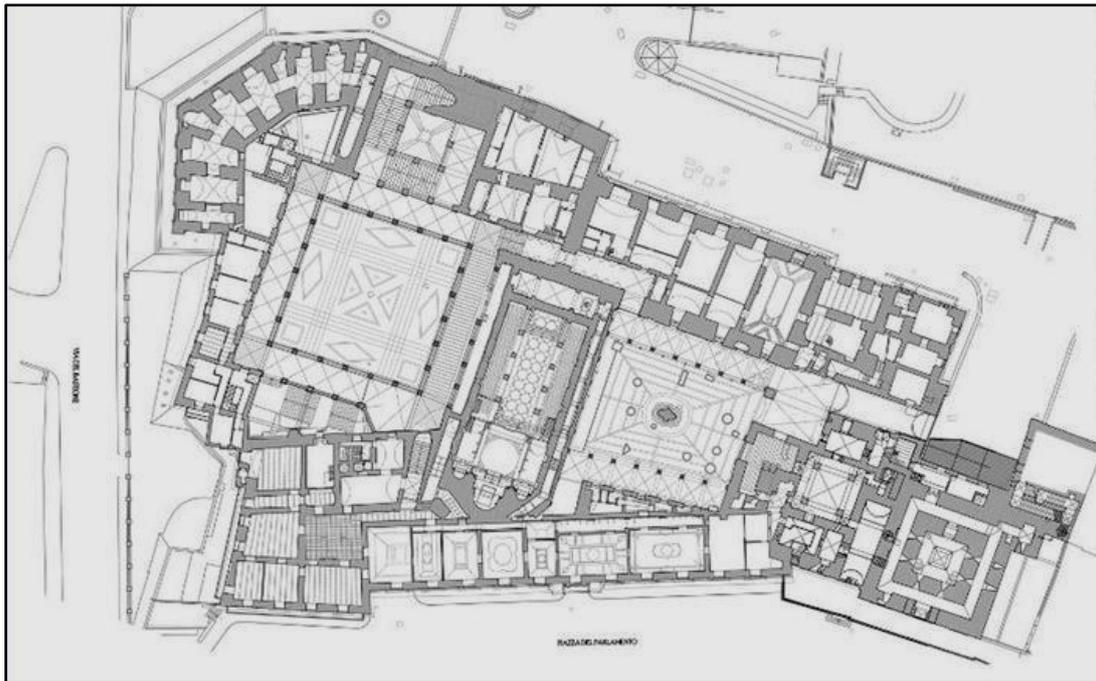
La Salle du Roi Roger à l'époque normande

La Salle de Roger est insérée dans la Gioiaria, cette partie du Palais où les Rois normands et souabes avaient l'habitude de passer de longues heures de plaisir et de repos, entourés de la Cour royale, d'hommes de science, poètes et hommes illustres d'armes et de gouvernement. C'est ici que Frédéric II, poète lui-même, s'entoure des âmes les plus nobles du temps, en donnant impulsion à cette École poétique sicilienne que cite Dante, d'où s'envolèrent les premiers chants en langue italienne. Dans cette pièce la décoration aux forts accents chromatiques dorés, dégage des figures de volatiles, cygnes, paons, cerfs, lions, léopards et centaures. L'admirable série de mosaïques commence sous Roger et s'achève pendant le règne de Guillaume Le Bon.

La "Salle de Roger" où se révèle, dans la décoration, le caractère figuratif oriental des maîtres arabes qui transmettent de suggestives interprétations artistiques et environnementales.



Plan du palais



Structure interne du Palais

L'entrée principale du Palais des Normands se trouve sur la Place du Parlement. On trouve la Chapelle Palatine ; la Tour Pisana, siège de la salle du Trésor ; la Tour de la Gioaria, qui abrite à l'étage inférieur la salle des armes et à l'étage supérieur, le soi-disant 'Plan parlementaire' ; la salle des Vents et la salle du roi Roger, décorée avec des mosaïques de l'école byzantine représentant des scènes de chasse qui sont attribuées aux Normands.

Au deuxième étage du palais se trouvent la Salle d'Hercule, où se réunit aujourd'hui l'Assemblée régionale Sicilienne ; la Salle jaune et la Salle des Vicaires. Les salles sont reliées par la crypte et deux escaliers latéraux. La crypte est une église de style byzantin avec un plan carré au-dessous du presbytère, qui à son tour est divisé par deux colonnes de pierre et une large abside centrale et deux absides latérales de dimensions plus contenues.

A l'intérieur du palais se trouve la Chapelle Palatine, une basilique à trois nefs, dédiée à Pierre et Paul, construite sur ordre de Roger II et consacrée le 28 avril 1140 comme église de la famille royale. Les trois nefs sont délimitées par des colonnes en granit et en marbre avec chapiteaux composites qui soutiennent la structure en arcs et ogives. On pouvait voir à l'origine le dôme et le clocher qui furent ensuite englobés dans le palais royal. Le dôme, le transept et les absides sont décorés de merveilleuses mosaïques byzantines, parmi les plus importantes de la Sicile, qui représentent le Christ bénissant, les évangélistes et d'autres scènes bibliques. Le plafond de la nef centrale et les charpentes des autres nefs est en bois avec des sculptures et des peintures de style arabe. La Chapelle Palatine a été endommagée par le tremblement de terre de septembre 2002 et a ensuite subi d'importantes restaurations terminées en juillet 2008.



Escapade gourmande...

La pâte d'amandes

En Italie, la pâte royale ou pâte d'amandes est une préparation de confiserie utilisée dans la préparation de différents desserts de la cuisine calabraise, cuisine sicilienne, cuisine des Pouilles, cuisine salentine et cuisine sarde. Sous le nom de "pâte d'amandes" elle a été officiellement reconnue comme produit agroalimentaire traditionnel sicilien et inscrite sur la liste des produits agroalimentaires traditionnels italiens (P.A.T) du Ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (mipaaf). La pâte d'amande est utilisée dans de nombreuses recettes dans le monde entier. Les origines de ce dessert sont très lointaines. Il semble en effet être né à la fin du 11^{ème} siècle, dans le couvent palermitain de la Martorana, annexé à l'église de Sainte Marie de l'Amiral, qui doit son nom à Giorgio d'Antioche, Amiral du roi Roger II. Le nom "royale" attribué à la pâte confiserie peut être ramené au fait qu'elle était "digne d'un roi" pour la bonté et les caractéristiques du dessert. Certains produits qui sont réalisés avec la pâte royale sont la cassata, le roulò, cassatelle, cassatine, fruits de martorana (ou fruits de pâte royale) qui s'offrent à l'occasion de la fête de la Toussaint. Il constitue l'un des desserts les plus représentatifs de la Sicile, où les maîtres pâtisseries travaillent l'amande de manière artisanale avec le miel, jusqu'à obtenir une pure pâte d'amande, qui peut également être aromatisée au citron ou à l'orange en plus d'être recouverte de sucre glace. L'une des applications les plus connues de la confiserie de la pâte d'amande est le fruit de la martre ou de la pâte royale, c'est-à-dire les "faux fruits": véritables chefs-d'œuvre de l'artisanat pâtisserie sicilien.

D'autres spécialités siciliennes sont les pâtes à la noisette de l'Etna, aux pistaches de Bronte et l'agneau de Pâques de Favara préparé avec pâte d'amandes et rempli de crème de pistaches. Les régions de Calabre et du Latium ont également enregistré la pâte d'amandes comme un produit traditionnel, alors qu'en Pouilles, elle est considérée comme typique de la tradition pâtissière salentine.





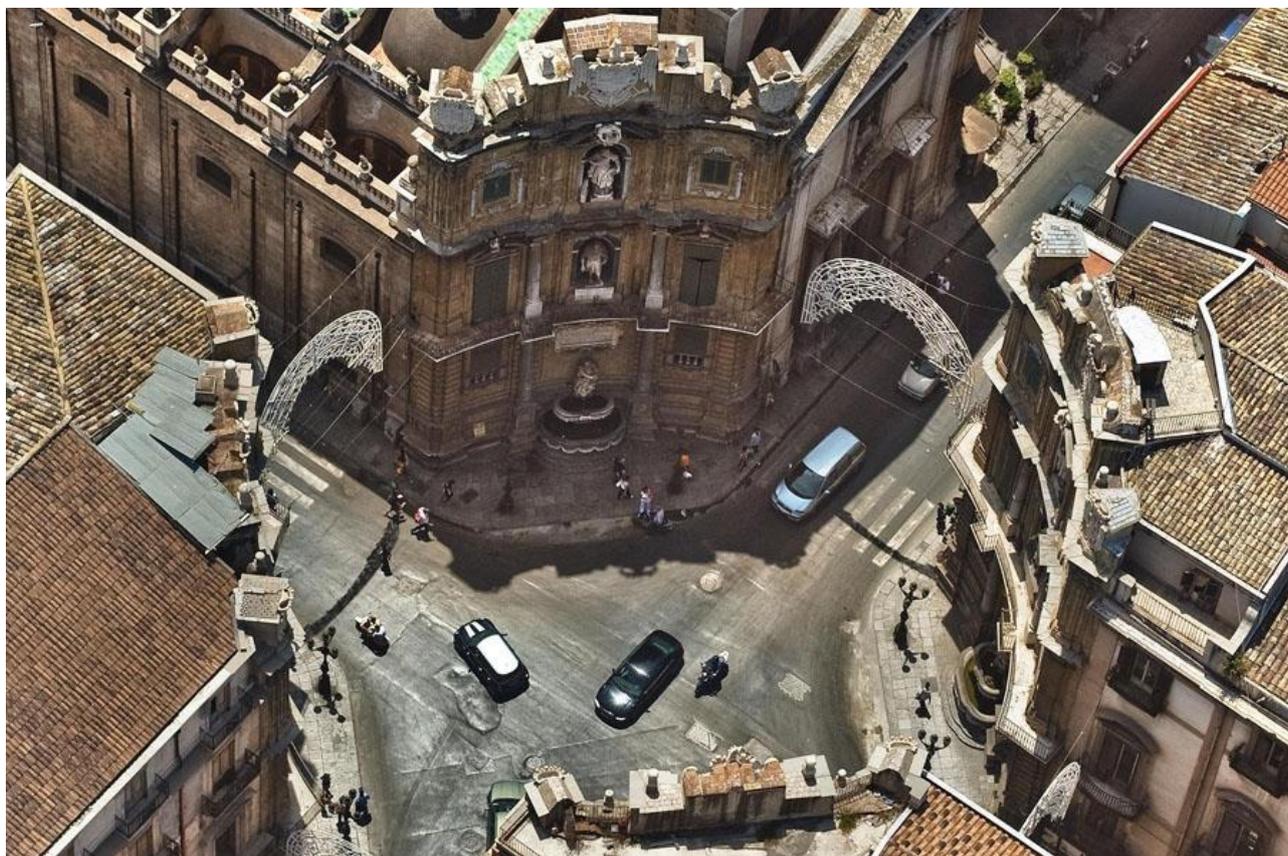
Les « Quattro Cantí » à Palerme et la Place « Bologni »



Chiara Casciano



ISISS « Abele Damiani » - Marsala



Les “Quattro Canti”, ou “Octagone Du Soleil”, ou Place Villena, sont les différents noms attribués à une place octogonale située à l’intersection de deux axes routiers principaux de Palerme: Via Maqueda et Via Vittorio Emanuele, qui est la rue la plus vieille de Palerme.

Les “Quattro Canti” représentent le centre de la Palerme baroque.



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur

L'architecture

D'anciennes sources rappellent que le nom "Octagone Du Soleil" lui a été attribué car au fur et à mesure de la journée, les façades sont tour à tour illuminées par le soleil.

Les "Quattro Canti" sont les quatre façades que l'on trouve sur la place.

Chaque bâtiment compte quatre étages dont la décoration est basée sur l'utilisation des ordres architectoniques et des insertions figuratives qui se succèdent de bas en haut selon un principe d'ascension du monde de la nature vers celui du ciel.

Les quatre étages de la façade sont donc ainsi décorés: à l'étage inférieur, des fontaines représentant les quatre rivières de la ville antique: Papireto, Kemonia, Oreto et Pannaria au-dessus desquelles on trouve des statues représentant allégoriquement les quatre saisons: Eolo (hiver), Venere (printemps), Cerere (été) et Baccho (automne).

A l'étage central se trouvent les statues des souverains: Carlo V, Filippo II, Filippo III, Filippo XV, et enfin, à l'étage supérieur, les quatre Saintes protectrices de Palerme: S.Agata, S. Ninfa, S.Oliva et S.Cristina.



L'histoire

Le vice-roi Don Juan Fernandez Pacheco De Villena et Ascalon, engagé en 1606 par le gouvernement de la ville, fit construire cette place et confia à l'architecte florentin Giulio Lasso le tracé urbain de la place. Les façades, appelées plus tard Sainte Ninfa et Sainte Agata, furent terminées en 1609 et celle de Santa Cristina en 1612

Le projet s'inspire du carrefour des quatre fontaines de Rome Capitale.



La Place Bologni



Une autre place très importante près de la Via Vittorio Emanuele est la Place Bologni. Cette place de forme parfaitement rectangulaire a été construite en 1566 et portait initialement le nom du vice-roi Carlo d'Aragona Tagliavia. Elle s'appela ensuite "Largo Dei Bologna", nom dû à la présence du Palazzo Alliata Di Villafranca, propriété de

Luigi Bologna, Baron de Campofranco. Au centre de la place se trouve la statue en bronze de Carlo V D'Asburgo. La statue est l'oeuvre de Scipione Li Volsi. Initialement, elle devait être placée au centre des "Quattro Canti", mais il a ensuite été décidé de changer d'emplacement. Elle a été placée ici en 1631.

Une pâtisserie traditionnelle oubliée

Trionfo Di Gola



Si nous demandons à un sicilien ce qu'il pense être le dessert le plus élaboré, opulent et tentant de la pâtisserie sicilienne, il est fort probable qu'il répondra "La Cassata Siciliana". Mais il existe un autre dessert très ancien, désormais presque inconnu par les nombreux chefs pâtisseries: Le Trionfo Di Gola. Le Trionfo Di Gola est un gâteau baroque qui met en valeur de nombreux ingrédients de base typiques de la pâtisserie sicilienne et les glorifie dans une harmonie de goûts, d'arômes et de couleurs qui satisfont les palais les plus délicates et les yeux des plus esthétiques.

C'était l'un des dessert parmi les nombreux servis lors des banquets de l'aristocratie de Palerme et n'est pas cité par hasard dans le roman "Il Gattopardo" comme dans d'autres oeuvres littéraires siciliennes. Selon les sources historiques, nous savons en fait qu'il avait la forme d'un dôme ou d'un monticule vert de gelée à la pistache ou de pistaches moulues, il était surmonté de décorations de fruits confits et de glaçage au sucre, comme dans la Cassata. La garniture comprenait plusieurs couches de génoise, de pâtes, de confiture, de crème pâtissière et de crème à la ricotta avec des gouttes de chocolat. Le Trionfo Di Gola est un dessert très complexe à préparer et c'est certainement pour cela qu'il a presque disparu.

(Bibliographie: Wikipedia – Origine delle fonti)



Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Patrimonia "



A la découverte du patrimoine historique, architectural et culturel

La Place Pretoria à Palerme



Erika Pisciotta



ISISS « Abele Damiani » - Marsala

L'histoire

Piazza Pretoria, également connue sous le nom de « Piazza della Vergogna », à quelques mètres des « Quattro Canti », est l'un des lieux emblématiques de la ville de Palerme, riche en histoire et magnifique exemple d'art décoratif urbain.



La place a pris l'aspect actuelle au XVI^e siècle quand le Sénat palermitain, situé sur la même place, a acheté une grande fontaine, en marbre de Carrare, sculptée par l'architecte Francesco Camilliani, dans le but de meubler et d'y décorer l'espace.

La fontaine, aujourd'hui connue sous le nom de « Fontana Pretoria », s'insère parfaitement dans le riche complexe monumental qui entoure le périmètre de la place, avec la présence des splendides églises de Saint Joseph et Sainte Catherine ; du Palazzo Guggino, aujourd'hui connu sous le nom de Palazzo Chiaramonte-Bordonaro ; du Palazzo Pretorio ; du Palazzo Gastone et du Palazzo Bonocore.

Réalisée en 1554, la fontaine, basée sur un projet de Camilliani, l'élite de la sculpture maniériste florentine, était à l'origine conçue pour le grand jardin de la villa de don Pietro di Toledo à Florence. Mais sa construction à Florence ne fut jamais achevée à cause des énormes dettes du noble qui obligea son fils à la mettre en vente. Le Sénat palermitain saisit la grande occasion et dépensa une très grande somme pour faire transporter jusqu'à Palerme, les 664 pièces de marbre qui composent la fontaine. Toutes ces pièces ont été réassemblées sur la place par le fils de l'architecte, Camillo Camilliani.



La fontaine s'élève sur plusieurs niveaux, dont chacun se caractérise par la présence d'une série de bassins en marbre avec les représentations allégoriques des quatre fleuves de Palerme (Oreto, Papireto, Maredolce et Gabriele) et de grands bassins concentriques décorés avec des têtes d'animaux et de grandes sculptures représentant les divinités mythologiques de l'Olympe. On peut notamment distinguer le Bacchus (également identifié avec le Génie de Palerme) placé au sommet du complexe sculptural central. Les autres statues représentent différentes figures mythologiques, parmi lesquelles on reconnaît Vénus, Adonis, Hercule, Apollon, Diana



Nombreuses sont les histoires et les symboles liés à la Fontaine, d'abord celle qui veut que le nom de « la Honte » soit dû aux sœurs cloîtrées qui habitaient le couvent adjacent qui, à la vue de la nudité des statues, les jugeant bruyantes et indécentes ont décidé, une nuit, de détruire leurs organes génitaux. Mais encore, jusqu'à la seconde moitié du 18^{ème} siècle, l'histoire veut que la Fontaine soit le symbole de la corruption des puissants et gouvernants, motif justement d'une extrême honte.

La fontaine monumentale est entourée d'une grille en fer forgé réalisée par Giovanni Battista Basile. Fermée pendant de nombreuses années, les grilles furent récemment rouvertes pour permettre, à nouveau, l'accès à la fontaine aux touristes et aux citoyens.

Traditions culinaires : le street food

Palerme est également connue pour ses traditions culinaires et pour la vente de produits de type « street food ». A Palerme, le « street food est une tradition qui trouve ses racines dans l'histoire de la ville. Vous trouverez de nombreux endroits entre les ruelles et les marchés de la capitale sicilienne. L'un d'eux est la « Vucciria », un quartier palermitain typique où vous pourrez déguster ces plats traditionnels à même la rue et à n'importe quelle heure. cette gastronomie est basée sur l'utilisation des ingrédients les moins nobles comme les abats. Ce sont aussi les parties de l'animal comme le museau, les oreilles et les pieds du veau qui se sont consommés bouillis et épicés dans une salade.



Un plat d'excellence est le pain « Ca Meusea », une miche farcie avec de la rate, du poumon réduits en petits morceaux et frits dans le saindoux.

Vous pouvez le trouver « schetto » (simple) ou « maritato ». Ce dernier se sert avec du fromage salé rappé.



Un des endroits historiques où le manger est l'ancienne « Focacceria S. Francesco », située dans les ruelles de la Vucciria. L'ancienne focacceria est née en 1834 et a accueilli au fil des ans des personnages illustres comme Garibaldi, Pirandello et Crispi.



Ce sanctuaire typique de la nourriture palermitaine se trouve dans la rue Alessandro Paternostro, n° 58, et est ouvert tous les jours de 11h00 à 23h00.

(wikipedia,palermoviva.it,turismo.it)



Erasmus+

Convention n° 2018-1-BE01-KA229-038553