



CASSIBILINO



NUMERO SPECIALE PER LA SAGRA DELLA FRAGOLA

20 APRILE 2018

STORIA E CURIOSITÀ DELLA SAGRA DELLA FRAGOLA

di Antonio Fazio e Alessia Zappulla

Il 26 marzo 2018, abbiamo avuto il piacere di ospitare in redazione il presidente dell'associazione "Pro Cassibile", Giovanni Sortino, uno degli organizzatori della *Sagra della Fragola*, e Paolo Smriglio, presidente del Consiglio di Istituto della nostra Scuola, coltivatore di fragole, che collabora nell'organizzazione della Sagra. Abbiamo posto loro alcune domande, per sapere qualcosa di più sulla fragola che viene coltivata nel nostro territorio e sulla storia della Sagra.

Che cosa rende la nostra fragola così gustosa?

La varietà di fragola che viene prodotta maggiormente nei campi di Cassibile si chiama Camarosa; può essere coltivata in varie parti del mondo, ma solo da noi acquista quel caratteristico sapore dolce che la contraddistingue, perché la nostra terra è ricca di ferro e sali minerali e perché l'acqua con la quale viene irrigata è molto dolce. Per questo motivo la fragola Camarosa di Cassibile è una delle più buone da gustare.

Come vengono coltivate le nostre fragole?

Le nostre fragole vengono coltivate in campi aperti di non grandissime dimensioni; ogni produttore ha disposizione da due a cinque tumuli di terreno.

Vengono piantate nel mese di settembre e dopo 45 giorni si ha la prima fioritura. Il raccolto più abbondante si ha tra marzo e aprile. Periodo in cui viene organizzata la Sagra della fragola.



Quando è stata organizzata la prima Sagra della fragola?

La prima edizione risale al 1989. Si tenne nella Piazza del Marchese; nell'officina di Ignazio Amore, gli alunni dell'Istituto alberghiero di Siracusa prepararono dei dolcini alla fragola che vennero venduti ai visitatori.

Un anno importante per la Sagra è il 1996, anno in cui si decise di allietare i visitatori con spettacoli di noti cabarettisti. Negli anni, così, chi ha visitato la Sagra, oltre alla degustazione di prelibatezze a base di fragole, ha potuto godere degli spettacoli di Valentina Persia, Toti e Totino, Litterio, Sandro Giacobbe...

Per motivi logistici, la Sagra non si tenne nel 2003 e nel 2004.

Nel 2005, organizzata da Assofest, nasce la Festa della Fragola. Nell'anno della sua nascita, venne organizzata all'interno del campo sportivo di Cassibile. Poiché lo scopo della Festa era quello di far conoscere la fragola di Cassibile fuori dalla nostra Circonscrizione, nel 2007, per accogliere un numero maggiore di visitatori, si decise di cambiare location, optando per l'Ippodromo del Mediterraneo, che, ogni anno, ospita un considerevole numero di persone.

Nel 2012, si torna ad organizzare la Sagra a Cassibile.

Nel 2016, inizia la collaborazione con il II Istituto comprensivo "G. Falcone – P. Borsellino": un giorno della Sagra è

interamente gestito dalla Scuola che propone ai visitatori spettacoli teatrali, musicali...

Nel 2017 la Sagra passa dalla sua sede storica a Piazza caduti del Conte Rosso, più adatta ad ospitare un numero sempre crescente di visitatori.

Signor Smriglio, potrebbe raccontarci una curiosità sulla coltivazione della fragola?

Un tempo, per evitare che la fragola divenisse marcia a causa del contatto con il terreno, sotto le fragole veniva messa della paglia. Questa, però, tendeva ad ammuffire e per questo, oggi, si è deciso di mettere dei teli di plastica nera.

Ecco, infine, il **programma** degli spettacoli che organizzerà la nostra Scuola il 20 aprile 2018, a partire dalle ore 17.00:

Scuola dell'infanzia: La *Tarantella Siciliana* (sezione III A); *Pirati della frutta* (sezione III B); *Processo alle quattro stagioni* (sezione III C).

Scuola Primaria: Esibizione di danza e coro della scuola (alunni delle classi a tempo pieno).

Scuola Secondaria di I grado: Esibizione strumentale degli alunni del progetto "Primavera in musica"; Presentazione del Piano Nazionale Scuola Digitale; *Cunti di Sicilia*: spettacolo di Cantastorie (classi I B e I C); Recital di poesie (classe I A); *A Liggi ri Antigone* (alunni del laboratorio del tempo prolungato).

STORIA DELLA FRAGOLA

di Paolo Miano *

La fragola, botanicamente nota come *Fragaria Vesca*, è un frutto originario delle Alpi, dove cresceva allo stato selvatico. Il nome di questo frutto deriva dal termine latino *Fragrans*: i Romani, infatti, gli dettero questo nome riconoscendone la peculiare impronta del suo intenso profumo. Nel Cassibilese, la fragola era conosciuta e apprezzata fin dai tempi antichissimi grazie al commercio fenicio. Furono proprio i Fenici che iniziarono a coltivare la fragola selvatica nella zona di Cugno Fazio e Cugno Mola, per poi spostarsi nelle pianure adiacenti l'imbocco di Cavagrande, dove il fiume Cassibile rendeva fertili i terreni. Da reperti archeologici dell'epoca, sappiamo che già le tribù dei Siculi di Cassibile se ne cibavano. Furono proprio i Siculi di Cassibile che ne capirono, in poco tempo, le qualità terapeutiche. Infuso di foglie, decotto di foglie, decotto di radici, polveri e sciroppi erano per loro i migliori rimedi per guarire anemia, disturbi gastrointestinali, artrite, reumatismi, ferite, piaghe, ulcere esterne, ecc.

Nei poemi, come nella Bibbia, nelle favole mitologiche e nei più antichi trattati di medicina si trovano elogi e menzioni di questo frutto.

Virgilio le elogia in una sua celebre egloga in cui invita i golosi fanciulli a guardarsi dai serpenti nascosti nell'erba

quando vanno nei boschi a raccogliere le "nascentia fragra".

Shakespeare, che ne era golosissimo, lo definisce "cibo da fate".

Nella storia sacra si parla spesso della fragola come alimento benefico ed incomparabile dono di Dio.

Si sa che era un cibo prediletto da San Giovanni Battista, convinto vegetariano, che si nutriva quasi esclusivamente di frutta, ma anche dell'austero San Francesco di Sales, che ne lodava la fresca innocenza e il meraviglioso sapore.

Plinio ne parla come di prezioso frutto del bosco da amare ed apprezzare.

Il grande Linneo, fondatore della botanica moderna, ma anche valente medico ed erborista, la definisce bene di Dio, affermando che, secondo la sua diretta esperienza, la fragola è un incomparabile rimedio contro la gotta.

Anche Luigi XVI, il Re Sole, aveva una vera passione per le fragole, al punto da farle coltivare nei giardini di Versailles.

*Paolo Miano è uno dei fondatori storici della Sagra; ci ha concesso di pubblicare questo suo scritto del 10.02.1996.

LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DELLA FRAGOLA

di Federica Barone

Questo buon frutto è leggero perché povero di calorie: il 90% della sua polpa è costituito solamente da acqua! Ogni porzione da 100 grammi apporta solamente 33 kilocalorie.

I macronutrienti più abbondanti in questo alimento sono i carboidrati, composti da zuccheri semplici.

Grassi e proteine sono presenti in quantità minima. Le fragole sono a ragione considerate frutti remineralizzanti, per la quantità di sali minerali, vitamine, fosforo, potassio, calcio e ferro.

Valori nutrizionali per 100g di fragole:

Acqua	90,95 g
kcal	32
Proteine	0,67 g
Grassi	0,3 g
Carboidrati	7,68 g
Fibre	2 g
Ferro	0,41 mg
Manganese	0,3 mg
Potassio	153 mg
Fosforo	24 mg
Vitamina C	58,8 mg
Indice glicemico	25
Colesterolo	0 g



LE NOSTRE RICETTE

Crostata con gelatina di fragole

di Clara Leone

Ingredienti

200 g di fragole

2 cucchiaini di gelatina di fragole

250 g di pastafrolla pronta

Per la crema:

3 tuorli d'uovo

60 g di zucchero

un quarto di latte

25 g di farina

1 baccello di vaniglia

buccia grattugiata di mezzo limone

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta in una tortiera imburrata e infarinata, bucherellare il fondo con una forchetta. Far cuocere la crostata in forno a 180 gradi per 20 minuti, toglierla dal forno e farla raffreddare.

Preparare la crema: portare a ebollizione il latte con la buccia di limone e la vaniglia. Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la farina e unirvi, a filo, il latte caldo. Versare il composto in una

casseruola, portare a ebollizione e far cuocere la crema per 7 minuti, toglierla dal fuoco, farla raffreddare.

Portare a ebollizione la gelatina di fragole con un cucchiaino d'acqua. Lavare le fragole, tagliarle a fette; distribuire la crema sopra la crostata, aggiungere le fragole e, infine, stendere uno strato di gelatina.

Conservare la crostata in frigo, fino al momento di servirla.



Torta di fragole

di Ilenia Vinciguerra



Ingredienti

Fragole 350 g
Farina 00 300 g
Zucchero 250 g
Panna fresca liquida 125 ml
Uova medie 4
Fecola di patate 100 g
Lievito in polvere per dolci 10 g
Farcitura
Fragole 200 g
Confettura di fragole 250 g
Zucchero a velo 20 g
Panna fresca liquida 200 ml

Procedimento

Lavare le fragole sotto acqua corrente e tamponarle con un panno da cucina; frullarle in un mixer per ottenere una purea omogenea. Passare la purea al colino e poi ritrasferirla nel mixer; separare i tuorli dagli albumi e versare i tuorli nel mixer; aggiungere anche lo

zucchero, la panna liquida e amalgamare il tutto. Setacciare la farina e la fecola, versarle nel mixer insieme al lievito. Frullare nuovamente il tutto per ottenere una crema densa e liscia, mentre in una ciotolina a parte occorre montare gli albumi a neve semiferma; quando saranno pronti, aggiungerli delicatamente al composto, mescolando dall'alto verso il basso con una spatola per non smontarli. Trasferire l'impasto in una tortiera e cuocere la torta di fragole in forno preriscaldato a 170° per circa un'ora. Una volta cotta, sfornarla e lasciarla raffreddare completamente. Dopodiché, tagliarla a metà, passare la marmellata di fragole al colino e farcire la base della torta. Montare la panna fresca insieme allo zucchero a velo e creare un altro strato di ripieno; poi tagliare le fragole a fettine piuttosto sottili, adagiarle sullo strato di panna e richiudere con l'altro disco di impasto. Spolverizzare con zucchero a velo.

LA FRAGOLA TRA MITOLOGIA, AFORISMI E POESIA

Curiosità mitologiche

Nella mitologia greca, le fragole nascono dalle lacrime versate da Venere alla morte di Adone, lacrime che appena toccarono terra si trasformarono in piccoli cuori rossi.

Aforismi

Perché un frutto dignitoso come la fragola non ha avuto diritto ad un albero come tutti gli altri?

Fabio Fazio

Perché quando Dio ha deciso a cosa dare il potere antivirale ha scelto l'aglio e non la fragola?

Fausto Brizzi

Con le fragole a Natale abbiamo eliminato le stagioni e l'attesa.

Beno Fignon

Quando le fragole dormono, ascoltano in silenzio.

Alberto Casiraghy

La fragola in una poesia celebre di Pascoli

[...]

Dai calici aperti si esala

l'odore di fragole rosse.

Splende un lume là nella casa.

Nasce l'erba sopra le fosse.

[...]

(Il gelsomino notturno, Giovanni Pascoli)

La fragola

Questo tempo è dedicato
ad un frutto prelibato
che la nostra terra rende orgogliosa,
e la gente consuma a iosa.

Se di chi parlo non avete ancora capito,
il suo nome adesso ve lo dico.
È la *fragola*, buona e profumata,
che nel nostro paesino viene coltivata.

Durante la festa per lei organizzata,
in molti prodotti è impiegata,
dai dolci, alle bevande, ai cibi più noti,
che rendono pance piene e stand vuoti.

La sagra della fragola è anche ricca d'intrattenimento,
con musica, spettacolo e tanto divertimento!
E se anche i più piccini alla festa vogliono unirsi,
con giostre e giochini possono divertirsi.

Nives Miceli