

Palermo

Storia e tradizioni

<http://www.fotoartearchitettura.it/palermo/architettura.html>

Immagini dei pupi



Il teatro dei pupi

- **L'Opera dei Pupi** (*Òpra dî Pupi* in siciliano) è un tipo di teatro delle marionette, i cui protagonisti sono Carlo Magno e i suoi paladini. Le gesta di questi personaggi sono trattate attraverso la rielaborazione del materiale contenuto nei romanzi e nei poemi del ciclo carolingio. Le marionette sono appunto dette *pupi* (in siciliano "pupazzi"). L'opera è tipica della tradizione siciliana dei *cuntastori* ("cantastorie" in italiano).
- L'Opera dei Pupi si affermò nell'Italia meridionale e in particolare in Sicilia tra la seconda metà del XIX secolo e la prima metà del XX.

Pupi, marionette e burattini

- E' opportuno distinguere il burattino, la marionetta, il pupo.

Il burattino è animato dal basso, direttamente da pollice, indice, medio della mano o da asticelle.

La marionetta è animata dall'alto, esclusivamente per mezzo di fili.

Il pupo è anch'esso animato dall'alto, ma, al posto dei fili, ha per muovere la testa e il braccio destro due sottili aste di metallo.

Due diverse tradizioni

- Esistono in Sicilia due differenti tradizioni, o “stili”, dell’Opera dei Pupi: **quella palermitana**, affermata nella capitale e diffusa nella parte occidentale dell’isola, e **quella catanese**, affermata nella città etnea e diffusa, a grandi linee, nella parte orientale dell’isola ed anche in Calabria. Le cronache raccontano che l’iniziatore dell’Opera a Catania fu don Gaetano Crimi (1807 - 1877), il quale aprì il suo primo teatro nel 1835.
- Le due tradizioni differiscono per dimensioni e peso dei pupi, per alcuni aspetti della meccanica e del sistema di manovra, ma soprattutto per una diversa concezione teatrale e dello spettacolo, che ha fatto sì che nel catanese si affermasse un repertorio cavalleresco ben più ampio di quello palermitano e per molti aspetti diverso.

I pupi siciliani oggi

<http://www.youtube.com/watch?v=sjCeyaCxpjk>

- Recentemente l'UNESCO ha dichiarato il Teatro dell'Opera dei Pupi *Capolavoro del patrimonio Orale e Immateriale dell'Umanità*.
- Oggi, la più ricca collezione di Pupi si può ammirare al Museo Internazionale delle Marionette Antonio Pasqualino ed al Museo Etnografico Siciliano Giuseppe Pitrè di Palermo. Fra i pupari palermitani in attività si ricordi Mimmo Cuticchio, impegnato anche nell'altra tradizione orale siciliana il *cuntu* (raccontastorie)

Siti sui pupari e su Palermo

- <http://www.youtube.com/watch?v=sjCeyaCxpjk>
- TeatroArte Cuticchio, Palermo
- <http://www.partecipiamo.it/Sicilia/Palermo/1.htm> **(immagini di Palermo)**

La pasta con le sarde

- La **pasta con le sarde** è un piatto tipico della cucina siciliana. Si può preparare da marzo a settembre, cioè nell'unico periodo dell'anno in cui si trovano al mercato le sarde fresche ed è possibile raccogliere nei campi il finocchio selvatico.



Gli arancini

- Gli arancini di riso sono dei piccoli timballi adatti ad essere consumati sia come spuntino che come antipasto, primo piatto o addirittura piatto unico. In Sicilia si trovano ovunque e in ogni momento, sempre caldi e fragranti nelle molte friggitorie: di città in città spesso cambiano forma e dimensioni, assumendo fattezze ovali, a pera o rotonde, a seconda del ripieno, che spesso è vario. Si possono trovare arancini al ragù, al prosciutto, al formaggio, alla ricotta e spinaci...



Lo sfincione

- **"U Sfinciuni"** è un tipico piatto palermitano, in origine caratteristico del periodo natalizio, ora diffuso in tutto l'anno. Si tratta di un equivalente siciliano della pizza napoletana. A Palermo i semplici elementi base (farina, lievito) vengono arricchiti con della salsa di pomodoro ed altri ingredienti come acciuga e caciocavallo.



I cannoli siciliani

- Il cannolo è un dolce costituito da un involucro cilindrico di pasta fritta, farcito con un impasto di ricotta, zucchero e frutta candita a piacere.



La cassata siciliana

- La cassata (dall' arabo "gas at" cioè tondo, scodella) è il tipico dolce che celebra la Pasqua, pan di Spagna ripieno di crema di ricotta, ricoperto di glasse bianca, decorato con frutta candita colorata, confettini argentati, fiorellini di ostia variopinta , smerlettature di zucchero e pasta reale



La granita

- Tutte le gelaterie siciliane che si rispettano sono in grado di offrirvi il loro prodotto estivo più tipico: in uno, cento, mille coloratissimi gusti. Accanto alle classiche immancabili granite di limone, di mandorla e di caffè, ci sono le granite di fragole, di more, di kiwi, di menta, di lamponi, per finire alle granite profumate al gelsomino o alle rose. D'estate, con il fresco del mattino, la granita può sostituire benissimo la prima colazione.



IL MERCATO DELLA VUCCIRIA

- *VUCCIRIA, di R. Guttuso*
- **La Vucciria** è uno dei dipinti più celebri del pittore siciliano e rappresenta con realismo il famoso omonimo mercato di Palermo.



Il mercato di Ballarò

- Ballarò è il più antico tra i mercati della città, di origine araba anche nel nome. È animato dalle cosiddette *abbanniate*, cioè i chiassosi richiami dei venditori che, con il loro caratteristico e colorito accento locale, cercano di attirare l'interesse dei passanti.
- È un mercato di generi alimentari.



L'arte di “abbanniare” al mercato

- <http://www.youtube.com/watch?v=BIF6AR6mGZ8&NR=1>
- <http://www.youtube.com/watch?v=mO06HVj5t60&NR=1>



SCENE DI FILM

- http://www.youtube.com/watch?v=ia_Ch3MP9cY&feature=related

III commissario Montalbano