Regione Siciliana
Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo

PO FESR SICILIA 2014-2020
Azione 6.8.03

Unione Europea

Con la collaborazione di

Slow Food Sicilia

FONDAZIONE FS ITALIANE

TRENI STORICI DEL GUSTO

SICILIA 2018

Locomotiva Gr. 740.049 in uscita dallo scalo merci del porto di Catania, 1969. Foto Archivio Fondazione FS

Nello Musumeci, Presidente della Regione Siciliana

Come una ragnatela tessuta con dedizione e sacrificio, le linee ferrate isolane sono un fiore all'occhiello della mobilità sostenibile perchè consentono di addentrarsi nei meandri della Sicilia più autentica e di scoprirne le bellezze.

E' con questo spirito che la Regione Siciliana offre il suo contributo per un progetto che diventa valore aggiunto di un'offerta turistica globale.

Essa non guarda solo all'incoming, ma anche alla fruizione del territorio durante una permanenza finalizzata, tra l'altro, alla destagionalizzazione.

Il treno ci riporta a un ritmo di viaggio da assaporare lentamente, un'occasione in più non solo per i turisti, ma anche per i tanti siciliani che, grazie a questa iniziativa, possono riscoprire le peculiarità della nostra terra e apprezzarne da vicino le tante sfaccettature.

Viaggiare sulle rotaie diventa dunque il sistema perfetto per vivere appieno l'armonia fra cultura, gusto e paesaggio che solo quest'Isola sa offrire.

Nello Musumeci

Sandro Pappalardo, Assessore del Turismo,dello Sport e dello Spettacolo

E' possibile vivere un'esperienza di viaggio coinvolgente attraverso i territori della Sicilia che sveli attraverso il cibo la storia della sua cultura materiale. Un viaggio che superi i tradizionali clichè e non si limiti alla visita del suo straordinario patrimonio monumentale, storico artistico, naturale.

E' la scommessa culturale del progetto i Treni storici del gusto che offre un programma di ventitre itinerari e cinquanta appuntamenti per attraversare e conoscere la Sicilia dalla fine di luglio all'inizio di dicembre, in una visione di turismo relazionale integrato che rimanda ai principi ispiratori delle azioni condotte sui Borghi d'Italia, l'Anno del Cibo Italiano, il Turismo di ritorno. La lentezza di locomotive e automotrici storiche dà in questo progetto l'opportunità preziosa di un turismo lento e sostenibile, attento all'autenticità e qualità della vita, per conoscere e vivere paesaggi e comunità, cultura e tradizioni popolari, natura e borghi, destinazioni meno note, enogastronomia e paesaggi delle colture, feste rurali e di mare.

La Fondazione Ferrovie dello Stato mette a disposizione i suoi treni storici e garantisce la partnership con FCE Ferrovia Circumetnea per le tratte che, da Catania e Messina, percorrono le pendici meridionali dell'Etna da Giarre a Bronte. Slow Food Sicilia coinvolge le Condotte locali nel raccontare ai viaggiatori il territorio attraverso colture e cibo, nelle specificità di luoghi, contesti, storia, patrimonio e tradizioni.

E' nostra ambizione, portato a compimento il progetto, che la narrazione a più voci della Sicilia che oggi proponiamo non si interrompa e possa coinvolgere sempre più viaggiatori in questa esperienza, costruendo negli anni a venire un'offerta duratura di treni storici del gusto, con un programma di tappe nell'intero anno solare attento alle stagionalità dei prodotti e al calendario delle feste.

Sandro Pappalardo

La Sicilia che è tema di questo progetto di viaggio collettivo non è, o è meglio dire non è solamente, quella delle tappe irrinunciabili del turismo nazionale e internazionale, dei luoghi riconosciuti patrimonio mondiale dell'umanità, dei siti e dei parchi archeologici, delle città d'arte e dei musei, del mare e delle isole. La Sicilia, le tante Sicilie che questi itinerari percorrono, è quella dei territori poco conosciuti, messi in ombra dalle mete turistiche più gettonate ma che rappresentano l'identità diffusa delle sue comunità. Saline e mulini, tonnare e riti religiosi a protezione del lavoro del mare. Masserie, bagli, coltivazioni e feste rurali per propiziare i raccolti. Percorsi urbani attraverso mercati e cucina di strada. Per conoscere, interpretare, amare i luoghi e i territori attraversati abbiamo creato una narrazione della Sicilia che parta dal cibo, che lo racconti nella sua produzione e confezione in relazione con i lavori dei campi e del mare. Perché il turismo è un sistema complesso, a questa complessità occorre fornire risposte efficaci, e il cibo è la piena espressione dei sistemi complessi delle comunità all'interno dei quali viene prodotto.

Con l'invidiabile parco di locomotive, automotrici e carrozze storiche messo a disposizione dalla Fondazione Ferrovie dello Stato, e con il racconto dei territori condotto da Slow Food Sicilia e dalla sua rete di Condotte locali, abbiamo costruito una proposta di turismo lento e sostenibile, attenta all'autenticità e qualità della vita. Abbiamo messo al centro della narrazione i territori siciliani nel loro ciclico trasformarsi, la biodiversità di coltivazioni e produzioni, le tante feste rurali e di mare, il senso di identità delle comunità, l'attenzione alle stagionalità nel rispetto dei processi della natura.

Attraverso il cibo abbiamo interpretato nei ventitre itinerari le aree percorse, raccontato la storia millenaria dell'uso sapiente del territorio da parte delle comunità contadine e di pescatori che popolano la Sicilia, indotto a comprendere i processi e i motivi profondi delle produzioni legate a quelle terre, le suggestioni e ispirazioni di campagne e mare nel confezionare pani votivi, pasticceria povera o conventuale, cucina di strada, cucina povera, cucina evocativa delle ricche e opulente tavole dei nobili. Perché il cibo non è solo alimento ma è spesso l'espressione profonda della cultura del territorio dove è prodotto, e il progetto invita a leggere e apprezzare queste relazioni, in un racconto a più voci che verrà proposto ai turisti che saliranno sul treno, e li coinvolgerà in un viaggio di conoscenza attraverso la Sicilia.

E' un racconto alla scoperta del rapporto tra comunità e luoghi che prende avvio dalle schede di lettura del territorio, scaricabili da sito e social di visitsicily.info, e prosegue all'interno del treno con le Condotte locali di Slow Food e i produttori. Ma nel racconto a più voci i viaggiatori diverranno protagonisti, stimolati a proporre scenari suggestivi di narrazione dei territori attraversati e a condividere le emozioni di un'esperienza di visita responsabile della Sicilia che sia attenta ai delicati equilibri dei suoi valori identitari.

Fondazione Ferrovie dello Stato Italiane

La Fondazione FS e la Regione Sicilia hanno messo "sui binari" un ricco programma di treni storici e turistici che percorreranno le linee ferroviarie più suggestive e panoramiche della regione. La proposta segna, rispetto al 2017, un ulteriore passo in avanti nell'opera di valorizzazione delle linee turistiche siciliane e delle bellezze storiche e paesaggistiche della regione con eventi che si svolgeranno stabilmente per tutta la durata del 2018.

I 23 itinerari proposti percorreranno le più belle zone della Sicilia e consentiranno di vivere un'esperienza di viaggio originale riscoprendo, da un altro punto di vista, scorci e paesaggi che rappresentano le meraviglie dell'Isola. Direttamente dal finestrino di una carrozza degli anni '30, la Sicilia scorrerà davanti agli occhi accompagnando il visitatore in una sorta di viaggio nella memoria. La millenaria Trinacria si rivelerà in tutta la sua bellezza mentre il treno, con il fascino del suo lento scorrere lungo binari senza tempo, si perderà nelle mille pieghe di un paesaggio unico al mondo.

La storia, l'archeologia, la natura costituiranno, di volta in volta, le quinte di uno scenario in continuo mutamento: dalla meravigliosa Ferrovia del Barocco, la Siracusa – Ragusa, punteggiata da centri storici quali Modica, Noto, Scicli, Ragusa Ibla, alle linee costiere, la jonica e la tirrenica, che condurranno il viaggiatore lungo itinerari che comprendono i centri più importanti della storia e della cultura siciliane: Taormina, Catania, Cefalù, Palermo e Messina.

Rispetto alle stagioni precedenti, una delle novità più rilevanti sarà l'abbinamento del treno storico con la gastronomia dell'isola.

I viaggiatori di questo programma di treni storici e turistici potranno, infatti, degustare sia a bordo treno che a terra, tanti piatti e prelibatezze della cucina siciliana partecipando a sagre, manifestazioni culturali ed eventi a carattere enogastronomico organizzati nei vari comuni attraversati dalle linee ferroviarie e dai treni della Fondazione FS italiane.

Tanti, quindi gli ingredienti ed i punti di interesse di questo programma messo a punto dalla Fondazione FS Italiane e dalla regione Sicilia; il tutto all'insegna di una nuova filosofia del viaggio e del turismo "slow", che lascia a casa la velocità e la fretta per concentrarsi sulla qualità e sul dettaglio del nostro immenso patrimonio storico e naturalistico.

All'interno di questo opuscolo sono elencanti tutti gli appuntamenti in programma in Sicilia, con informazioni sulle modalità per l'acquisto dei biglietti, sugli itinerari turistici, sul materiale rotabile storico utilizzato e su tanti altri dettagli utili al viaggiatore. Un piccolo vademecum che aiuterà i nostri amici ad organizzare ancora meglio escursioni, gite e percorsi culturali.

Slow Food Sicilia contribuisce al progetto "Treni storici del gusto" con eventi svolti prevalentemente sui treni, coinvolgendo tutti i passeggeri presenti, tramite la realizzazione di Laboratori del Gusto®, che narrano il territorio attraverso il racconto del cibo identitario delle tante culture enogastronomiche siciliane.

I Laboratori del Gusto®, diversi per ogni itinerario, raccontano i prodotti d'eccellenza presenti nei territori attraversati dai treni storici.

La Sicilia è considerata la terra più ricca di biodiversità d'Europa, sono presenti quasi 50 presìdi Slow Food, che insieme a molti altri prodotti di tradizione, rappresentano il simbolo dell'enorme patrimonio enogastronomico, stratificato attraverso secoli e scaturito dalla sintesi dei saperi provenienti da molteplici popoli che si sono succeduti sull'isola.

Attraverso i Laboratori del Gusto® si potrà approfondire la conoscenza dei prodotti più rappresentativi ed il loro legame con i beni paesaggistici e storico-architettonici, in una sintesi che porta alla conoscenza profonda e contestualizzata dei vari territori.

Nei Laboratori del Gusto® si spiegano le peculiarità dei prodotti proposti, con una descrizione sensoriale dei caratteri distintivi e dei parametri di qualità, interpretando i principi Slow Food del buono, pulito e giusto e il loro legame con i vari beni del patrimonio culturale locale.

Negli interventi di Slow Food Sicilia si presterà la massima attenzione all'uso di materiale biodegradabile e comunque ecosostenibile.

Il concetto del treno storico viene assimilato alla filosofia Slow Food, del percorso "lento" e approfondito del territorio, un viaggio attraverso una Sicilia inedita che ha come obiettivo quello di stimolare il passeggero a guardare con occhi diversi e non assuefatti i meravigliosi panorami che la terra sicula sa offrire a chi è attento ai valori della sostenibilità e della naturalità.

ITINERARI

Messina C.le
Punta Raisi
Palermo
Cefalù
Trapani
Alcamo Diramazione
Fiumetorto
Gole Alcantara
Giarre
Taormina
Alcantara
Segesta
Marsala
Salemi
Bronte
Roccapalumba
Castelvetrano
Selinunte
Caltanissetta Xirbi
Dittaino
Catania C.le
Bicocca
Caltanissetta
Enna
Floristella
Aidone/Morgantina
Piazza Armerina
Aragona C.
Agrigento Bassa
Canicattì
Agrigento C.le
Porto Empedocle
Caltagirone
Siracusa
Licata
Comiso
Donnafugata
Modica
Noto
Scicli
Destinazioni turistiche del programma "Treni storici del gusto"
rete FS
rete FCE
collegamenti in pullman per le destinazioni turistiche non direttamente servite dalla ferrovia

TRENI STORICI DEL GUSTO

1. Agrigento - Porto Empedocle
   IL TRENO DEI PANI VOTIVI, FESTE DEL MARE, DOLCI CONVENTUALI
2. Caltanissetta - Modica
   IL TRENO DEL TORRONE, DEL CIOCCOLATO E DI ALTRE DOLCEZZE
3. Caltanissetta - Porto Empedocle
   IL TRENO DELLE PIZZE, FOCACCE E CIAMBELLE
4. Catania - Siracusa - Modica
   IL TRENO DEL CIOCCOLATO MODICANO
5. Catania - Morgantina - Piazza Armerina
   IL TRENO DELLE DOLCI DEVOZIONI
6. Catania - Alcantara - Francavilla di Sicilia
   IL TRENO DELLA CUCINA DI STRADA E DEI RITI DEL MARE
7. Licata - Porto Empedocle
   IL TRENO DELLE DOLCEZZE DI CONVENTO E DEI PANI SACRI
8. Messina - Palermo
   IL TRENO DEL GELATO NELLE TERRE DEI NEBRODI
9. Messina - Alcantara - Francavilla di Sicilia
   IL TRENO DEI PAESAGGI DELLO IONIO E DELLE ARANCE
10. Palermo - Caltanissetta
    IL TRENO DEI DOLCI E DEI FORMAGGI DEL VAL DI MAZARA
11. Palermo - Castelvetrano - Selinunte
    IL TRENO DELL'OLIO E DEL PANE NERO
12. Palermo - Cefalù
    IL TRENO DEL GELATO E DELLA CUCINA DI STRADA
13. Palermo - Floristella/Grottacalda
    IL TRENO DEI FORMAGGI E DEL CIBO POVERO DELLE ZOLFARE
14. Palermo - Piazza Armerina
    IL TRENO DEI FORMAGGI E DELLE CONSERVE D'AUTUNNO
15. Palermo - Marsala
    IL TRENO DELLE STRADE DEL VINO E DELLE ROTTE DEL MARE
16. Palermo - Segesta - Salemi
    IL TRENO DELLE COSE DOLCI
17. Siracusa - Noto - Modica
    IL TRENO DELLE DOLCEZZE DI MANDORLE E MIELE E DEI PRODOTTI DELLA TERRA
18. Siracusa - Scicli - Ragusa
    IL TRENO DELLE DOLCEZZE DEGLI IBLEI
19. Siracusa - Scicli - Ragusa
    IL TRENO DELLA CUCINA DI STRADA E DELLE FESTE AGRICOLE
20. Siracusa – Comiso - Donnafugata
    IL TRENO DEL CERASUOLO E DELL'ULIVO
21. Trapani - Castelvetrano
    IL TRENO DEI SAPORI DI TONNARA E DEI PRODOTTI DELLA TERRA
22. Messina - Bronte - Randazzo
    IL TRENO DEL PISTACCHIO E DELLE COLTURE ETNEE
23. Catania - Bronte - Randazzo
    IL TRENO DEL PISTACCHIO E DELLE COLTURE ETNEE

Roberto Meli | Archivio Fondazione FS

1 Agrigento Centrale - Porto Empedocle Succursale

28 luglio, 4, 11, 18 e 25 agosto, 1 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96524	ritorno treno 96526	
16.00 part.	**20.05** arr.	**Agrigento Centrale**
16.25	**19.55**	Agrigento Bassa
16.43	**19.30**	**Tempio Vulcano**
16.57	**18.30**	Porto Empedocle Centrale
17.02 arr.	**18.24** part.	**Porto Empedocle Succursale**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Automotrici Aln668

BIGLIETTI FERROVIARI

Corsa di andata e ritorno

€8 adulto **€4** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DEI PANI VOTIVI, FESTE DEL MARE, DOLCI CONVENTUALI

In un itinerario di appena 28 chilometri e un'eccezionale densità di storia e luoghi vissuti si va da Agrigento alla vicina Porto Empedocle per giungere, nella Valle dei Templi, al Tempio di Vulcano e al Giardino della Kolymbethra. In questa grandiosa piscina, celebre nel Mediterraneo in età greca, sboccavano gli acquedotti feaci e la popolavano pesci e cigni, meraviglia della natura e del genio umano quasi cancellata da secoli di abbandono. Il giardino, recuperato e affidato al F.A.I., è divenuto il Museo Vivente del Mandorlo accogliendone oltre trecento specie siciliane, a fianco di carrubi, pistacchi, noci, agrumi, gelsi, melograni, olivi, macchia mediterranea. Nella Valle i greci di Sicilia dedicarono a Demetra e Kore santuari, ma è la Sicilia greca stessa ad essere dedicata alle due divinità e al rinnovarsi annuale della natura.

Una devozione vissuta anche attraverso i pani votivi, i mylloi, rimasta viva nelle comunità rurali fino ai giorni nostri confezionando e offrendo al santo patrono pani votivi per ringraziare dei raccolti e propiziarne di nuovi, ancora più abbondanti. In queste terre il legame si è costruito nei secoli con S. Calogero, il santo nero festeggiato all'inizio di luglio e i pani votivi sono i muffuletti di San Calò, che i fedeli confezionano con grano duro e semi di finocchio e che ad Agrigento usano benedire alla Kolymbethra. I muffuletti di S. Calogero sono neri come il colore del santo perché rivestiti di semi di papavero, lanciati tra urla durante la festa in direzione della sua statua, portata di corsa a perdifiato per le strade dai percolanti scalzi. Una rappresentazione collettiva e spettacolare che coinvolge con grande passione le comunità ad Agrigento, Porto Empedocle, Favara, Aragona, rievocando la vicenda del Santo che, nell'Agrigento resa deserta e spettrale dall'epidemia di peste, con rullare di tamburi e urla chiese e ricevette in dono il pane per sfamare i poveri, lanciato da finestre e balconi dai ricchi, terrorizzati e barricati in casa.

La terra in Sicilia è sempre stata espressione di una ricca biodiversità e i suoi prodotti, spesso di grande qualità, sono stati utilizzati nei secoli dalla cucina siciliana creando una pasticceria di assoluta raffinatezza che le vicende storiche dei casati nobiliari e le rigide regole che decretavano i destini delle figlie femmine hanno affidato alle mani sapienti delle suore. E' sterminato l'elenco di prelibatezze dell'arte dolciaria conventuale siciliana, sul quale è possibile costruire attraverso l'isola raffinati percorsi di dolcezza (minni di virgini, conchiglie di mandorle e pistacchio, cuscuso dolce di pistacchio, mandorla e cioccolata e tanti altri ancora), rimasti impressi nella memoria di una Sicilia ormai cancellata o resi eterni nel racconto letterario.

2 Caltanissetta Centrale - Modica

9 dicembre 2018

ORARI E FERMATE

andata **treno** *(da definire)*	ritorno **treno** *(da definire)*	
08.00 part.	**20.13** arr.	**Caltanissetta Centrale**
08.18	**19.52**	Serradifalco
08.28	**19.42**	Canicattì
08.43	**19.28**	Campobello-Ravanusa
09.09	**19.02**	Licata
09.40	**18.32**	Gela
10.08	**17.51**	Vittoria
10.16	**17.39**	Comiso
10.50	**17.10**	Ragusa
11.10 arr.	**16.50** part.	**Modica**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Automotrici Aln668

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Orari indicati soggetti a variazioni.
Biglietti disponibili da settembre.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Nel percorso che conduce dalle aree interne agli Iblei il treno racconta il territorio alle soglie dell'inverno, attraverso dolci e feste che conducono al riposo della natura.
Giunti a Licata, sulla costa meridionale, il tracciato corre parallelo alla spiaggia di Gela, luogo ricco di una storia antica e scenario dello sbarco alleato nell'operazione Husky, e da qui si penetra nell'area degli Iblei, per giungere all'antica Camarina e infine a Modica.
In queste aree, inserite dall'UNESCO nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità, si attraversa il giardino ibleo che è nato dalla cancellazione del feudo, sostituito in questi luoghi dalla piccola proprietà. I paesaggi vengono disegnati dalle precise geometrie di bassi muretti a secco, a delineare proprietà e attività lavorative delle campagne, con masserie organizzate intorno a un grande cortile.

Le feste ragusane di S. Giovanni il 29 agosto e in onore della Vergine di Lourdes a metà settembre, sono un ringraziamento collettivo di questo territorio per il raccolto, alla conclusione del ciclo delle coltivazioni, con benedizioni di trattori e offerte di cibo votivo. L'attenzione di quest'area a conservare e raccontare le tradizioni delle sue comunità rurali attraverso luoghi, prodotti della terra, ritualità, cibo è dimostrata nelle quindici botteghe di artigiani e negli ambienti ricostruiti di una masseria contadina ospitati nel Museo Ibleo delle Arti e Tradizioni popolari di Modica. Lo è anche la ricca produzione di dolci, in larga parte destinata a trovare posto nelle tavole del Natale. Sono molti i dolci a base di miele degli iblei che si confezionano in quella parte dell'anno, come le palmette ragusane di mandorle e miele o le crispedde iblee di grano duro e finocchietto spolverate di zucchero e cannella o nappate di miele e cannella. I nucatoli (o mucatoli, o ciascuna) creati dalle suore palermitane del Monastero di S. Elisabetta hanno infinite ricette e variazioni disseminate per la Sicilia, ma in queste aree si privilegia l'utilizzo di un ripieno di frutta secca, insaporita con cannella e scorzetta di agrumi e miele.

Sono legate alle feste altre produzioni dolci di origini mediterranee, confezionate qui e in più parti della Sicilia, e che trovano produzioni di eccellenza a Caltanissetta e Modica: il torrone in pasta dura di miele, la cubbaita assai simile al mandorlato arabo, la giuggiulena, che è un torrone realizzato con sesamo, mandorle tostate e miele. Questo viaggio nelle dolcezze non può che concludersi con il cioccolato modicano, lavorato artigianalmente a freddo secondo una ricetta azteca, e con le parole con le quali Sciascia lo ha raccontato: "Di inarrivabile sapore sicché a chi lo gusta sembra di essere giunto all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto, sia pure il più celebrato, sia l'adulterazione, la corruzione".

3 Caltanissetta Centrale - Porto Empedocle Succursale

23 settembre, 14 ottobre, 4 novembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96531	ritorno treno 96530	
09.30 part.	**19.30** arr.	**Caltanissetta C.le**
09.42	**19.22**	San Cataldo
09.57	**19.08**	Serradifalco
10.18	**18.56**	Canicattì
10.40	**18.29**	Racalmuto
10.44	**18.23**	Grotte
13.50	**18.15**	Comitini Zolfare
13.59	**18.06**	Aragona Caldare
14.17	**17.54**	Agrigento Bassa
14.27	**17.41**	**Tempio Vulcano**
14.34	**17.30**	Porto Empedocle C.le
14.39 arr.	**17.24** part.	**Porto Empedocle Succ.le**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Automotrici Aln668

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€14 adulto **€7** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Orari e numero treno del 23 settembre soggetti a possibili variazioni.
Biglietti in vendita dal 23 agosto.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Il treno parte da Caltanissetta e attraversa nelle aree interne della Sicilia centroccidentale la regione delle zolfare, descritta dai viaggiatori stranieri e spesso tema del racconto letterario e teatrale. Percorriamo l'altopiano dello zolfo, la vasta area dei giacimenti siciliani che in questa zona, compresa tra Caltanissetta e Agrigento, si infittisce di miniere, e i tanti stabilimenti estrattivi prossimi a quest'area e ora in disuso sono la testimonianza di una storia dello zolfo siciliano conclusa e in attesa di un recupero analogo a quanto avvenuto in Sardegna e in Toscana.
La vocazione agricola di queste terre è rimasta sempre viva e con questa la volontà di recuperare prodotti della storia agraria antica dell'isola, a partire dalle coltivazioni di grani siciliani.
Siamo al centro dell'area del ciclo del grano del Val di Mazara, ovvero delle pratiche e dei grani che caratterizzano la tradizione di questa coltivazione.

Non a caso nelle settimane precedenti la Pasqua il paese di San Biagio Platani si trasforma radicalmente e, in una tradizione che prosegue dal 1600, crea in un tripudio di colori strade coperte a volta, cupole, campanili con canne e salice, e adorna queste strutture di alloro, datteri, rosmarino, cereali, pani votivi.
Sono numerose, d'altronde, le feste che in questi centri propongono ritualità legate alla natura e alla protezione dei raccolti. A Caltanissetta la Madonna degli Angeli, agghindata di fave e di spighe, gira per i campi per dare la sua benedizione, e nella processione della festa di Maria SS. del Monte di Racalmuto ("a festa sbampà") muli con sacchi di frumento accompagnano il fercolo della Madonna che è trainata da buoi. E' una tradizione di feste rurali che si collega con i prodotti del territorio e che è espressione di una cucina povera, come dimostrano le produzioni a base di paste lievite ripiene di verdure, formaggi e talvolta carni; la pizza aragunisa di Aragona, le fuate di Caltanissetta e San Cataldo, le 'mbriulate dell'area di Racalmuto e Aragona, mentre i migliori caprini siciliani vengono prodotti grazie all'allevamento, particolarmente diffuso in questa parte dell'isola, della Capra Girgentana, razza storica imponente dalle lunghissime corna a spirale.

Avvicinandosi alla costa è Favara l'ultimo paese di queste aree interne che si incontra, patria dell'agnello pasquale di pasta reale con ripieno di pistacchi, secondo una ricetta creata dalle Monache del Collegio di Maria. Ma Favara in questi anni ha acquisito fama internazionale per la creazione della Farm Cultural Park, vero e proprio incubatore di arti e creatività, divenuto la tappa irrinunciabile di un percorso attraverso la Sicilia dell'arte contemporanea. La tappa di arrivo è a Porto Empedocle, scalo dello zolfo insieme a Catania, la Vigata di Andrea Camilleri, ricca di una tradizione pasticcera di dolci conventuali.

Carlo Alberto Sapienza | Archivio Fondazione FS

4 Catania Centrale - Siracusa - Modica

9 dicembre 2018

ORARI E FERMATE

andata **treno** *(da definire)*	ritorno **treno** *(da definire)*	
08.00 part.	**19.54** arr.	**Catania Centrale**
08.28	**19.26**	Lentini
09.03	**18.53**	Augusta
09.50	**18.29**	Siracusa
10.22	**17.57**	Noto
10.42	**17.37**	Ispica
11.02	**17.17**	Scicli
11.20 arr.	**17.00** part.	**Modica**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com,
nelle biglietterie/self service Trenitalia e
presso le agenzie di viaggio abilitate

Orari indicati soggetti a variazioni.
Biglietti disponibili da settembre.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Il treno percorre la Sicilia sud orientale da Catania agli Iblei, alla scoperta dei paesaggi, giardini di pietra e muri a secco, in una terra che, nella sequenza di feste dall'estate alle soglie dell'inverno, celebra il lavoro dei campi e propizia il raccolto. Si corre paralleli all'Oasi del Simeto percorrendo la costa sino ad Avola in una sequenza di aree naturali (Valle dell'Anapo, Fiume Ciane e Saline di Siracusa, Cavagrande del Cassibile), siti archeologici (Catania greco romana, Lentini, Megara, Siracusa, Eloro), luoghi dei miti (di Alfeo e Aretusa, di Artemide, di Anapo e la ninfa Ciane), luoghi storici delle guerre (Operazione Husky a Piano Sferro, Armistizio a Cassibile, Hangar per dirigibili a Augusta).

Da qui il percorso si sviluppa nell'area delle città del Val di Noto inserite dall'UNESCO nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità, e si attraversa il giardino ibleo creato per gestire le piccole proprietà terriere che in questa zona hanno sostituito il feudo. Bassi muretti realizzati di pietrame a secco disegnano precise geometrie a disporre ordinatamente proprietà e attività lavorative delle campagne, popolate dalle masserie, strutture del lavoro gerarchiche e organizzate intorno a un grande cortile. L'itinerario, che tocca i principali centri del sud est, si conclude a Modica.
Ma è possibile ripercorrere questo viaggio raccontandolo attraverso la cultura materiale delle comunità e le feste agricole che vogliono indurre la protezione dei santi sul raccolto e sul lavoro dei campi. Il 19 marzo, alle soglie della primavera, la tradizione di S. Giuseppe dell'accensione dei falò ai crocicchi delle strade e delle maestose cene preparate in suo onore in lunghe giornate e poi offerte ai poveri, interessa anche quest'area, a evocare e propiziare la rinascita della natura. Si diversifica talvolta proponendo eventi scenografici come la Cavalcata di Scicli, che si ispira all'episodio evangelico della Fuga in Egitto.

Sono legate al sonno della natura le ritualità che si realizzano sul finire dell'anno e al suo avvio: i pani votivi di Buccheri, le maestose cuddure realizzate per S. Antonio Abate, i minuscoli panini dedicati al santo a Canicattini Bagni e appesi al capezzale. In questo periodo di passaggio dall'oscurità alla luce le credenze popolari raccontano che al primo tocco della notte di Natale, per soli due o tre secondi, piante e alberi si ricoprono di foglie e frutti. Una vittoria della natura e della sua ricca diversità che ritrovi nelle tante pizze, focacce, scacce, che utilizzano nel ripieno carni, verdure e formaggi rigorosamente del territorio, talvolta cercando delicati equilibri tra dolce e salato e proponendosi in un ricco campionario di nomi: scacciuni, 'nfigghiulate, scacce, buccaturedde, curiune, 'mpriolate, pastizzi, ruotuli, cudduruni, 'mpanatigghi.

5 Catania Centrale - Morgantina - Piazza Armerina

29 luglio, 16 settembre, 19 agosto 2018

ORARI E FERMATE

29 LUGLIO • 16 SETTEMBRE

andata treno 96573	ritorno treno 96574	
09.00 part.	**19.35** arr.	**Catania Centrale**
09.54	**18.52**	Catenanuova
10.15	**18.25**	Dittaino
		tratta in bus riservato
11.20 arr.	**17.00** part.	**Aidone/Morgantina**

19 AGOSTO

andata treno 96573	ritorno treno 96574	
09.00 part.	**19.33** arr.	**Catania Centrale**
09.54	**18.52**	Catenanuova
10.15	**18.25**	Dittaino
		tratta in bus riservato
11.00 arr.	**17.20** part.	**Piazza Armerina**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte", serie Bz 45000
con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€12 adulto **€6** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario. Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Il treno conduce i viaggiatori in un itinerario che raggiunge le aree interne della Sicilia e la prima tappa, a Catania, è un percorso all'interno della città nei luoghi legati al culto di S. Agata: la casa natale, i luoghi dei miracoli e del martirio, la partenza del corpo per Costantinopoli e il salvataggio della città dalla peste. Agli episodi dell'amputazione di entrambi i seni e del miracolo del grande ulivo carico di frutti nato all'ingresso del carcere si collegano due prelibatezze della pasticceria catanese, le minni di virgini o di Sant'Aita, con un ripieno di ricotta rivestito da una candida glassa di zucchero e una ciliegia candita, e le olivette di Sant'Agata in pasta reale, delle dimensioni e colore del frutto.

Un viaggio nella storia siciliana delle zolfare delle sue aree interne, è giusto che parta dalla Cittadella dello zolfo, costruita e ampliata a Catania fino agli inizi del '900 per raffinare in Sicilia lo zolfo grezzo e collegare il nuovo porto per le grandi navi con i percorsi ferroviari che dovevano condurre ai centri principali della produzione solfifera. Forni di fusione, mulini di raffinazione, camere di sublimazione per produrre il fiore di zolfo, magazzini di stoccaggio sono divenuti oggi archeologia industriale che accoglie mostre temporanee e permanenti e aree di congressi e racconta quelle tecnologie, spesso straordinariamente innovative.
Il percorso attraversa gli abitati e le coltivazioni della Piana di Catania, inoltrandosi nei paesaggi agrari e incontrando gli ampi panorami della città ellenistico romana di Centuripe e di Agira dove la leggenda vuole che di lì passasse Ercole, ad inseguire i buoi di Gerione. Ora l'invaso artificiale del Lago Pozzillo ha profondamente modificato quelle terre che, nel settecento, i viaggiatori stranieri raccontavano ammirati per la ricchezza e varietà delle colture e la fertilità dei pascoli. Luogo di eccellenza nella cultura, vi è nato Diodoro Siculo, vi è sorto Il monastero basiliano di S. Filippo, importante centro di studi e culla di religiosità.

Territorio agreste di duro lavoro dei campi e superstizioni, come la credenza dello scirocco lanciato direttamente dall'inferno contro i santi Filippo e Giacomo minore. Una sosta in questi luoghi non può prescindere dagli 'nfasciateddi, deliziosi dolci di pasta frolla che ad Agira si farciscono di miele, cannella, mandorle tostate, mentre nella vicina Troina il ripieno è di frutta secca e alla pasta si aggiungono cannella, vino cotto di fichidindia e bucce di agrumi. Il viaggio continua in direzione di Leonforte con paesaggi di colture che riflettono la preziosità dei prodotti del suo territorio e, sui Monti Erei, giunge alla cittadina di Aidone, con parlata gallo italica. Poco lontano è lo splendido sito archeologico di Morgantina, tappa finale del percorso.

Giuseppe Santangelo | Archivio Fondazione FS

6 Catania Centrale - Alcantara - Francavilla di Sicilia

5 agosto, 2 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96570	ritorno treno 96571	
09.35 part.	**19.05** arr.	**Catania Centrale**
09.43	**18.56**	Catania Ognina
09.53	**18.44**	Acireale
10.09	**18.28**	Giarre-Riposto
10.30	**18.15**	Alcantara *tratta in bus riservato*
11.05	**17.30**	**Gole di Alcantara** *tratta in bus riservato*
11.20 arr.	**17.05** part.	**Francavilla di Sicilia**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte", serie Bz 45000
con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€12 adulto **€6** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario. Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DELLA CUCINA DI STRADA E DEI RITI DEL MARE

Il treno conduce i viaggiatori in un itinerario che da Catania percorre la costiera ionica, tra il Simeto e l'Alcantara, lasciandosi verso l'interno le aree degli agrumeti della Piana. L'eterna competizione tra Catania e Palermo vive pure nella cucina di strada che popola i rispettivi mercati. Un racconto tutto catanese è obbligo che prenda avvio dalla Piscaria delle Piazze Pardo e Pietro Alonzo mercato del pesce e dei vicini mercati di frutta e verdura, carni e formaggi della piana di Catania e dei terrazzamenti etnei. Se è ormai raro gustare u mauru, le alghe rosse crude in insalata, la scena è occupata tra aprile e luglio dalla masculina da magghia, acciughe pescate nei mari catanesi e proposte nei mesi successivi sotto sale o con una particolare conserva per cucinare sughi, mentre i mensari (gli "Arrusta e mangia") cuociono alla brace carne di cavallo e asina. Infine un palato esigente deve provare il sangeli (sanguinaccio di maiale con frutta secca e cannella) e concludere "il viaggio" con crespelle di riso fritte e ricoperte da un velo di miele degli Iblei.

Allontanandosi da Catania in direzione nord lungo lo Ionio si percorrono i grandi scenari naturali del mito. Si sono svolti nello specchio di mare davanti ad Acitrezza l'amore di Aci e Galatea e la lotta tra Ulisse e Polifemo. Sull'Etna (Etna era la ninfa figlia di Urano e di Gea) sono i miti popolati da Tifeo, Encelado, Efesto, e la leggenda di Re Artu, che un incantesimo della Fata Morgana portò lì sopra con tutta la sua Curia. Proseguendo lungo la possente falesia della Timpa ad Acireale, si percorre una costa popolata diffusamente nell'ottocento da piccoli centri abitati e vaste aree di agrumeti, pini mediterranei, palme e filari di cipressi.
Nei paesi marinari della costa sono numerose, e spesso concentrate nel periodo estivo, processioni e pantomime che rinsaldano l'identità delle comunità dei pescatori e sollecitano la benedizione del mare da parte di Madonne e Santi patroni.

La pantomima "u pisci a mari" che si svolge per S. Giovanni nel mare di Acitrezza, è una parodia della pesca del pesce spada, con tanto di rais e pescatori a raccontare la lotta tra uomo e pesce. E accanto a questo la ritualità delle processioni a mare delle barche per chiedere la protezione dei santi per queste comunità. Le processioni di mare, perpetuando credenze e ritualità antiche di millenni, si ripropongono nei mesi estivi in occasione delle feste di S. Francesco di Paola a Catania, S. Pancrazio a Giardini Naxos, la Madonna Raccomandata di Giardini Naxos e di Ognina ("a festa d'a Bammina"). Il viaggio si conclude, dopo avere lasciato il treno a Giardini Naxos, con un percorso affascinante che corre parallelo all'Alcantara fino a Castiglione di Sicilia e Francavilla di Sicilia, in un paesaggio che De Roberto descrive dantesco, affascinato dalle acque livide e lente e dalle scure pareti di rocce basaltiche, strette e serpeggianti.

7 Licata - Porto Empedocle

9 e 30 settembre, 28 ottobre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96532	ritorno treno 96534	
09.15 part.	**19.35** arr.	**Licata**
09.47	**19.04**	Campobello
10.08	**18.47**	Canicattì
10.30	**18.28**	Racalmuto
10.34	**18.22**	Grotte
10.47	**18.07**	Aragona Caldare
11.05	**17.55**	Agrigento Bassa
11.15	**17.42**	**Tempio Vulcano**
11.22	**17.31**	Porto Empedocle Centrale
11.27 arr.	**17.25** part.	**Porto Empedocle Succursale**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Automotrici Aln668

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€14 adulto **€7** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Orari e numero treno del 28 ottobre soggetti a possibili variazioni.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DELLE DOLCEZZE DI CONVENTO E DEI PANI SACRI

Il treno conduce i viaggiatori attraverso i paesaggi dell'agrigentino, correndo parallelo alla linea di costa da Licata fino a Agrigento. Il viaggio si realizza all'ingresso dell'autunno, alla chiusura quindi della fase del raccolto e alla vigilia dell'avvio del nuovo ciclo di produzione, nel segno delle feste e dei cibi votivi dedicati a S. Calogero. La Sicilia greca era dedicata alle divinità Demetra e Kore e le feste in loro onore scandivano e celebravano i tempi di semina e raccolto, celebrando quindi il rinnovarsi annuale della natura. Una devozione vissuta anche attraverso i pani votivi, i mylloi, rimasta viva nelle comunità rurali siciliane fino ai giorni nostri quando, ancora oggi, è uso confezionare e offrire al santo patrono pani votivi per ringraziarlo dei raccolti e intercedere per l'abbondanza dei nuovi. In questo territorio è S. Calogero, il santo nero festeggiato nelle prime due domeniche di luglio, ad essere stato scelto per questa azione di protezione dei raccolti.

Per lui i fedeli confezionano con grano duro e semi di finocchio pani votivi, i muffuletti di San Calò, che ad Agrigento usano benedire alla Kolymbetra. Sono pani votivi che la spolveratura di semi di papavero rende neri come il colore del santo, lanciati dai devoti urlanti durante la festa in direzione della sua statua portata in una corsa a perdifiato per le strade dai percolanti scalzi. Rappresentazioni spettacolari della vicenda del santo vengono proposte nei paesi di quest'area che hanno scelto Calogero come loro santo patrono.
Questi territori hanno anche vissuto la tradizione secolare di una splendida pasticceria conventuale, ricca di creatività e rigorosamente attenta a valorizzare i prodotti del territorio. E' una tradizione che nasce dalle vicende storiche dei casati nobiliari siciliani e dalle rigide regole che decretavano i destini delle figlie femmine o dei figli minori assegnando loro una vita e un ruolo all'interno di monasteri e conventi.

La possibilità di utilizzare i prodotti della terra dei vasti possedimenti della chiesa e l'abitudine acquisita, prima della loro vita conventuale, a conoscere e apprezzare le raffinatezze della cucina nobiliare, hanno creato i presupposti di una formidabile pasticceria dei conventi. Questa stagione di grande creatività dolciaria è ormai finita insieme alla chiusura di larga parte dei conventi e monasteri siciliani. La memoria di tutto ciò resta impressa nei ricettari o immortalata nei racconti letterari. Spiccano tra queste prelibatezze ricette del territorio come il cous cous dolce e le conchiglie di mandorle del Monastero agrigentino di S. Spirito, i bocconetti e la pasta reale del Monastero benedettino di Palma di Montechiaro.

8 Messina Centrale - Palermo Centrale

30 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96575	ritorno treno 96576	
08.05 part.	**20.45** arr.	**Messina Centrale**
08.32	**20.18**	Milazzo
09.21	**19.35**	Capo d'Orlando
09.33	**19.09**	Sant'Agata di Militello
10.30	**17.57**	Cefalù
10.55	**17.34**	Termini Imerese
11.25 arr.	**17.00** part.	**Palermo Centrale**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte", serie Bz 45000
con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€14 adulto **€7** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com,
nelle biglietterie/self service Trenitalia e
presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

L'itinerario offre l'opportunità ai viaggiatori di attraversare i paesaggi costieri tirrenici che conducono da Messina verso le pendici dei Nebrodi e delle Madonie e, superando le piane di Termini e Bagheria, raggiungono Palermo. Il percorso è realizzato in contemporanea con lo svolgimento nel capoluogo siciliano dello Sherbeth Festival Internazionale del Gelato Artigianale. E' un percorso attraverso la storia (dai siti della Sicilia greca e romana, ai sistemi fortificati costieri medievali e del 500, alle ville barocche), le arti (la Fondazione Lucio Piccolo di Calanovella, Atelier sul Mare e Fiumara d'arte), la natura (le fiumare, i laghetti di Tindari, l'arcipelago delle Eolie, i parchi naturali dei Nebrodi e delle Madonie) in una realtà paesaggistica che, lungo i pendii dei due parchi naturali, propone scenari naturali di forte intensità.

L'abbondanza di pascoli è alla base dei prodotti derivati dalla lavorazione del suino nero dei Nebrodi e di una ricca e diversificata produzione di formaggi storici che sembrano ripercorrere l'itinerario del treno: il formaggio maiorchino e la provola dei Nebrodi, la provola delle Madonie, la vastedda palermitana, il cascavaddu e il caciocavallo di razza cinisara. E' possibile percorrere questi territori anche attraverso il racconto delle tante feste del ciclo agrario o delle comunità del mare che hanno da sempre consolidato l'identità di questi territori. Il racconto può partire dalle feste in onore di S. Giovanni, che coincidono a giugno con la fase della piena rinascita della natura, come la Festa del Muzzuni di Alcara li Fusi, che evoca la decapitazione del Battista, o i festeggiamenti a Castelbuono di fave e patate tra i fuochi delle quarare di cottura come i tanti riti agrari del fuoco di questa fase dell'anno. Particolarmente sentita la produzione di pani votivi o realizzati a protezione di sventure e calamità naturali nelle feste sacre di questa parte della Sicilia, come le collure per i SS. Marco, Nicola e Basilio a S. Marco d'Alunzio, gli occhiuzzi di S. Lucia a Castellana Sicula, i cudduredda di Caronia, portati con sé nei pagghiara dalle famiglie dei carbonai dei Nebrodi.

Infine, a fare da pendant al tema del gelato e alla sua festa palermitana, è la sapiente tradizione del gelato e delle granite accompagnata da una soffice dorata brioscia con l'immancabile cocuzzolo. Fino a metà dello scorso secolo era il gelato ad andare incontro alla gente, sospinto da ambulanti che magnificavano con abbanniate il prodotto e correvano per la città su un carretto a tre ruote con unico pozzetto coperto da un tettuccio di tela a frange, servendo il gelato per strada o fin sotto casa, dentro un bicchiere vuoto calato con un paniere dal balcone. Ai tavolini dei bar più eleganti il gelato si proponeva servito in coppa (spongato) o più compatto (il pezzo duro) su un piattino con un vezzoso centrino di carta dai bordi ricamati.

9 Messina Centrale - Alcantara - Francavilla di Sicilia

12 agosto, 23 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96569	ritorno treno 96568	
09.25 part.	**19.15** arr.	**Messina Centrale**
09.40	**19.09**	Tremestieri
09.51	**18.59**	Giampilieri
10.03	**18.40**	Roccalumera-Mandanici
10.25	**18.15**	Alcantara *tratta in bus riservato*
11.00	**17.30**	**Gole di Alcantara** *tratta in bus riservato*
11.20 arr.	**17.05** part.	**Francavilla di Sicilia**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte", serie Bz 45000
con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€12 adulto **€6** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e le destinazioni turistiche coperte da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario. Scopri di più sull'itinerario consultando i siti web www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Il viaggio attraversa i paesaggi costieri di agrumeti che conducono da Messina lungo la costa ionica fino all'Alcantara e prende avvio dalle sponde dello Stretto, che il mito vuole scenario dell'amore tragico tra il dio marino Glauco e la ninfa Scilla e della terribile punizione inferta da Zeus a Cariddi, figlia di Poseidone; furono entrambi trasformate in terribili mostri marini inabissati in eterno, condannati a terrorizzare i naviganti che passavano in quelle acque. I viaggiatori stranieri che percorrevano nel settecento le strade del tratto di costa da Messina a Catania restavano ammirati dal romanticismo e piacevolezza dei paesaggi incontrati e dalla sapienza nel creare coltivazioni su una costa così angusta e ripida. L'impianto tra settecento e ottocento di molti vigneti e agrumeti, affiancato ad uliveti, ha creato l'immagine, giunta a noi fino allo scorso secolo, dei paesaggi di questa parte dei Peloritani.

Nel secondo ottocento le coltivazioni dell'area si sono arricchite di una nuova pianta, il Limone Interdonato, creato dall'innesto di un cedro e di un limone locale (ariddaru) e fino a pochi decenni fa erano diffusi in questa costa, e in particolare nella Valle della fiumara del Nisi, i terrazzamenti di pietrame a secco di questi limoni. Alla loro produzione è collegata la sapiente tradizione di gelati e granite, principalmente di limoni, da accompagnare con una brioscia, ben dorata e immancabilmente col cocuzzolo, o con una zuccarata, un biscotto croccante spolverato da semi di sesamo. Nei territori interni, alle quote più alte, questa parte della Sicilia ha paesaggi del tutto diversi, dove le differenti condizioni di temperatura e la disponibilità di pascoli hanno permesso una ricca produzione di formaggi ad opera dei casari di questi monti, come la provola dei Nebrodi e le fantasiose realizzazioni di caci figurati (inuzzi, murriti, cavadduzzi, palummeddi) lavorati in forma di animali nella fase di filatura.

Attraversiamo aree che insistono lungo i percorsi degli scrittori e i Parchi letterari di Stefano D'Arrigo ad Alì Terme e Salvatore Quasimodo alla stazione di Roccalumera; luoghi densi di racconti e di storia dove convivono comunità e riti del mondo contadino o del mare, la processione di barche di Letojanni e il processo e martirio di S. Lucia a Savoca. Il viaggio si conclude, lasciato il treno a Giardini Naxos, con un percorso affascinante che corre parallelo all'Alcantara fino a Castiglione di Sicilia e Francavilla di Sicilia, attraversando ficodindieti, querceti, noccioleti, agrumeti e vigneti. Più in basso è il paesaggio, del tutto diverso, delle Gole dell'Alcantara che De Roberto descrive affascinato, una sorta di inferno in terra, con le acque che scorrono livide e lente tra scure pareti di rocce basaltiche, strette e serpeggianti.

10 Palermo Centrale - Caltanissetta Centrale

7 ottobre, 11 novembre, 2 dicembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96582	ritorno treno 96584	
09.00 part.	**19.50** arr.	**Palermo Centrale**
09.15	**19.37**	Bagheria
09.25	**19.27**	Altavilla Milicia
09.40	**19.13**	Termini Imerese
10.41	**18.13**	Vallelunga
11.20	**17.45**	Caltanissetta Xirbi
11.30 arr.	**17.20** part.	**Caltanissetta Centrale**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte", serie Bz 45000
con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com,
nelle biglietterie/self service Trenitalia e
presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti web www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DEI DOLCI E DEI FORMAGGI DEL VAL DI MAZARA

Il percorso che conduce alle soglie dell'inverno da Palermo alle aree interne del nisseno attraversa paesaggi di colture appena al risveglio, come i mandarini tardivi dell'area di Ciaculli. Nella tradizione contadina le feste della fase finale dell'anno chiudono con cortei, falò e offerte votive il tempo delle colture e aprono il nuovo ciclo di fertilità; tutto ciò diviene spesso in città, e ne è un esempio Palermo, occasione di esperienze collettive di cucina di strada, festeggiando con ricche preparazioni dolci e salate il passaggio dal sonno al risveglio della natura. E' tradizione palermitana della vigilia dell'Immacolata lo sfincione, pizza realizzata in famiglia o proposta dai panifici della città e da motoapi trasformate ad hoc con una pasta lievita gonfia e spugnosa e un condimento di caciocavallo, acciuga e pangrattato e numerose varianti.

La tradizione siciliana assegna ai defunti il ruolo di fare germinare il grano, e così la Festa dei Morti, che in Sicilia ha singolari assonanze con la Dia de los Muertos messicana, fa coincidere il ritorno dei morti con l'avvio del ciclo agrario annuale, l'inizio e la fine quindi, con i bambini che offrono ai defunti la mattina della festa un canestro di dolcezze e prodotti del territorio: un altarino dominato da un coloratissimo pupo in zucchero, e poi frutti di martorana, biscotti "taitù", dolci figurati a base di miele (cosi ruci ri mieli), cotognata, mostarde di fichi d'india, torroni.
Pochi giorni dopo si svolge la festa in onore di S. Martino, e i biscotti chiamati col suo nome è uso che vengano offerti dai fidanzati alla propria amata, scegliendo tra la versione tradizionale liscia, o rivestita da semi di sesamo (inciminato), morbida e con farcitura di ricotta (rasco), con glassa di limone e ripieno di confettura (cuffitedda).

La festa di S. Lucia di Paese riprende la tradizione dei riti pagani del solstizio d'inverno per celebrare la fine del ciclo agrario e l'inizio del nuovo. A Palermo tutto ciò si trasforma in un collettivo e assai singolare digiuno penitenziale in ricordo dei miracoli della Santa, che impegna i devoti in un tour de force gustativo, dal mattino alla sera, dove a restare esclusi sono unicamente il pane e la pasta. Queste feste urbane sono il ricordo di riti agrari e di forti legami con la natura che sono patrimonio di una cultura contadina ancora viva nelle aree più lontane dalla città, dove i vasti campi a seminativo e le ampie aree di pascolo ospitano allevamenti di razze autoctone e dove la sapienza dei casari è stata negli anni in grado di produrre un ricco campionario di formaggi tipici di questi territori, dal cascavaddu e vastedda palermitani, al caciocavallo di razza cinisara, al piacentino ennese.

Giuseppe Santangelo | Archivio Fondazione FS

11 Palermo Centrale - Castelvetrano - Selinunte

21 ottobre, 18 novembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96585	ritorno treno 96586	
08.30 part.	**20.30** arr.	**Palermo Centrale**
08.58	**20.08**	Palermo Notarbartolo
09.14	**19.53**	Isola delle Femmine
09.36	**19.35**	Cinisi
09.53	**19.13**	Partinico
10.07	**18.58**	Trappeto
10.26	**18.43**	Castellammare del Golfo
11.17	**18.04**	Salemi-Gibellina
11.35	**17.45**	**Castelvetrano**
		tratta in bus riservato
12.05 arr.	**17.15** part.	**Selinunte**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Biglietti in vendita dal 23 agosto.
L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti web www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Il treno percorre la linea di costa che da Palermo si indirizza verso Trapani e, giunti a Castellammare del Golfo costeggia la Riserva Naturale Bosco Alcamo e i Monti di Gibellina. I paesaggi di grano e gli uliveti che si attraversano raccontano una storia rurale ricca di olio di oliva e produzioni casearie (cascavaddu palermitano, caciocavallo di vacca cinisara, vastedda palermitana, belicino, ericino, piddiato) realizzati nei bagli e masserie. Questi edifici spesso fortificati e distanziati, espressione di comunità autarchiche e con rigide gerarchie, sono ora divenuti archeologia rurale o luoghi di ospitalità; ne resta il ricordo delle lavorazioni impresso nei nomi degli ambienti che li componevano: bagghiu, carrittaria, stadda, casa ri mannira, casa ri stari, stanza ro travagghiu. Questo territorio ci propone anche un racconto di devozione narrato attraverso feste rurali che scandiscono e propiziano nell'intero anno solare i tempi delle colture, e dove è sempre il pane, che diviene qui pane votivo, ad essere protagonista del racconto e del dialogo tra comunità e divino.

Un dialogo lungo millenni e mai interrotto quando nelle Tesmoforie, le feste che celebravano i Misteri eleusini, le comunità offrivano a Demetra, dea delle messi della fertilità, i mylloi, i pani votivi che evocavano nelle loro forme simboliche la fertilità della Madre Terra. I fuochi pagani dei Palilia, celebrati a Roma per propiziare il rinnovo produttivo della terra, sono riproposti alle soglie dell'equinozio di primavera, il 19 marzo in onore di S. Giuseppe, rievocando i falò accesi dai pastori per guidare Giuseppe e Maria, e in questa data nel Belice vengono realizzate e offerte ai poveri grandi tavolate con i prodotti del territorio e una serie di pani con simbologie cristiane per ringraziare il santo di avere propiziato la rinascita della natura e un nuovo abbondante raccolto. Un ringraziamento che accompagna le altre tappe della produzione e del raccolto: i pani rotondi dedicati a S. Antonio il 13 giugno e a S. Giovanni il 24 giugno per scacciare malattie sventure e calamità, i pani realizzati a Salemi in agosto con la farina della prima macina di grano in forma di zoccolo di bue (u peri do voi), i panelli di S. Nicolò Tolentino a settembre, per poi chiudere il ciclo della natura con il pane confezionato per i bambini bisognosi nella settimana di Natale (cacocciolu) e, il 17 gennaio per la festa di S. Antonio, i cudduredi di S. Antonu dati in pasto agli animali con pruvenna di farro e avena.

Il percorso si conclude in prossimità della costa meridionale a ridosso della Riserva naturale del Fiume Belice e dell'area archeologica di Selinunte, correndo parallelo al fiume Modione, l'antico Selinon. E' un fiume lungo appena 32 chilometri ma fondamentale nell'alimentare le macine selinuntine nel V secolo a.C. e nei secoli sucessivi i tanti mulini di queste terre che hanno lavorato con molitura a pietra i grani siciliani, principalmente della cultivar Tumminia, producendo farine che sono un bene prezioso per la realizzazione del pane nero di Castelvetrano

110
110
60
E646 196

Giuseppe Pastorello | Archivio Fondazione FS

12 Palermo Centrale - Cefalù

29 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96580	ritorno treno 96579	
15.15 part.	**23.20** arr.	**Palermo Centrale**
15.28	**23.09**	Bagheria
15.34	**23.02**	Altavilla Milicia
15.47	**22.49**	Termini Imerese
16.10 arr.	**22.30** part.	**Cefalù**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€10 adulto **€5** ragazzo		partenza da Palermo e stazioni successive (esclusa Termini Imerese)
€6 adulto **€3** ragazzo		partenza da Termini Imerese

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com,
nelle biglietterie/self service Trenitalia e
presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti web www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

Il viaggio conduce lungo i paesaggi costieri da Palermo alle Madonie, attraversando sequenze di aree edificate e luoghi densi di storia (le ville barocche di Bagheria, le antiche Solunto e Imera) e la vasta Piana di Termini, per giungere a Cefalù. Un percorso ampio come il sito seriale arabo normanno di Palermo e Cattedrali di Cefalù e Monreale, inserito dall'UNESCO nella World Heritage List. Popolano questa parte di Sicilia borghi marinari lungo le coste, spesso profondamente trasformati dalla pressione abitativa, e comunità contadine nei territori delle aree più interne, capaci queste ultime di perpetuare le tradizioni casearie di formaggi di pregio, grazie ad allevamenti di popolazioni bovine autoctone. La vicinanza a Palermo non ha impedito che feste e riti consolidassero il rapporto con i Santi patroni a protezione di raccolti e pescato, come per la festa agostana del SS. Salvatore a Cefalù.

Al mondo contadino appartengono le feste celebrate il 19 marzo a Bagheria e Casteldaccia in onore di S. Giuseppe con le tradizionali cene e i falò alle soglie della primavera e una seconda, "a festa 'ranni" celebrata in agosto, a protezione del raccolto. Il progressivo spopolamento delle campagne ha fatto perdere il senso di queste tappe, e la festa 'ranni si è trasformata nella festa patronale ad uso degli emigrati tornati in vacanza.
A questo territorio e a Palermo va il riconoscimento internazionale della sua cucina di strada, che vive soprattutto nei suoi mercati storici, luoghi di mediazione tra campagna, coste e città, popolati di prodotti e bancarelle e delle grida dei venditori (le abbanniate) ricche di fantasia e allusioni. E' un mondo ricco di mestieri, degni di essere iscritti tra i Tesori Umani Viventi dell'UNESCO: i mensari, che su ripiani improvvisati arrostiscono immersi in nuvole di fumo, i " friggituri" di panelle, crocchè e pesciolini minuti, gli "sfinciari" che propongono verdure fritte in pasta lievita, i "babbaluciari" per gustare in piedi lumache in bianco o al sugo.

Un mondo a sé è quello della cucina di strada del quinto quarto, nata in questi mercati nel medioevo dalla comunità ebraica e perfettamente in linea con le nuove tendenze dello spreco alimentare zero. Milza, polmone, trachea, orecchie, piedi, mammelle, testicoli, budella, stomaci. Nulla è gettato via del vitello, neppure i cascami di lavorazione della sugna. In una fantasia creativa senza limiti nascono pietanze dai nomi oscuri e sapori intensi: stigghiola, musso, quarume, frittola, pani ca meusa. Anche il gelato è attore protagonista di questo mondo della cucina di strada palermitana. Un tempo portato in giro e servito dagli ambulanti con un carretto a tre ruote, ora mangiato dentro una brioscia, rigorosamente col cocuzzolo, o degustato ai tavolini di un bar come spongato o pezzo duro.

13 Palermo Centrale - Floristella/Grottacalda

14 ottobre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96578	ritorno treno 96577	
07.55 part.	19.55 arr.	**Palermo Centrale**
08.10	19.39	Bagheria
08.29	19.16	Termini Imerese
09.45	17.50	Caltanissetta Xirbi
10.10	17.22	Enna
10.30	16.55	Dittaino
	tratta in bus riservato	
11.10 arr.	16.10 part.	**Floristella/Grottacalda**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte", serie Bz 45000
con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€12 adulto **€6** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

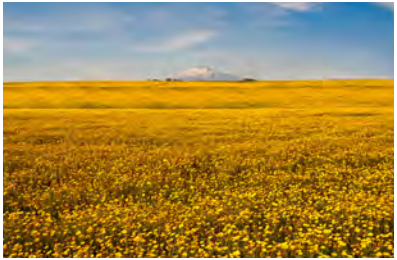
Biglietti in vendita su www.trenitalia.com,
nelle biglietterie/self service Trenitalia e
presso le agenzie di viaggio abilitate

L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario. Scopri di più sull'itinerario visitando www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DEI FORMAGGI E DEL CIBO POVERO DELLE ZOLFARE

Il percorso verso la regione delle zolfare, nelle aree interne nissene ed ennesi, prende avvio virtualmente dalle banchine del porto di Palermo dalle quali partivano le navi degli emigranti, fuggiti dalle zone più povere della Sicilia. Un destino diverso e altrettanto duro poteva essere l'accettare il lavoro in una delle centinaia di miniere di zolfo aperte nel centro dell'isola.
Dopo avere attraversato le Piane di Bagheria e Termini ci si addentra verso l'interno in un percorso popolato di credenze e superstizioni: la Reggia di Minosse nelle Grotte della Gurfa ad Alia, l'enorme Biscia biddrina nascosta nel Lago sfondato di Marianopoli, Euno che guidava gli schiavi ribelli alla conquista di Enna vomitando fuoco di zolfo dalla bocca.

I romani hanno introdotto in Sicilia le miniere di zolfo e altre se ne aprirono fino al 1600, ma la grande industria dello zolfo siciliana è nata grazie alle scoperte tecnologiche di età borbonica e, all'inizio dell'800, per la fortissima domanda di zolfo del mercato internazionale, con centinaia di miniere aperte nelle sue aree interne che impegnavano 40.000 lavoratori agli inizi del novecento. E' una storia che accomuna in un destino di tragica violenza e sfruttamento umano gli zolfatari siciliani, i picconieri ad estrarre lo zolfo dalle gallerie, i carusi a trasportare all'esterno enormi sacchi con i materiali estratti. Un poco meglio andava a chi lavorava fuori dalle gallerie, calcaronai, arditori, vagonari. Il cibo delle giornate di lavoro, portato da casa in uno strofinaccio, rasentava la sopravvivenza: pane con una sarda salata, talvolta intinta nello zolfo, cipolla, olive, lattuga. Il sabato sera in taverna con gli altri operai (lo schiticchiu) era giorno di festa, celebrato con numerosi assaggi, le isca di viviri o vucativi (olive nere cunzate, fave tostate, calia e semenza, cardi crudi, sarde salate), proseguendo poi con una minestra (come il macco di fave), e un secondo piatto di quinto quarto servito a stricasale (musso, quarume, lattuniddu, gargianili) o di baccalà fritto o in pastella. Di dolce, per finire, mastazzola di carrube, mandorle e cannella.



Le produzioni di formaggi di pregio (caciocavallo palermitano o di vacca cinisara, vastedda palermitana, piacentino ennese), e il recupero di produzioni storiche come il pomodoro siccagno del Bilici, le lenticchie di Villalba, le lenticchie nere ennesi ci raccontano che un'altra storia si è creata, parallela a quella degli zolfatari, costruendo nella difficoltà del lavoro dei campi comunità rurali e realtà imprenditoriali che aiutano la crescita di questi territori.
La tappa finale del viaggio ci conduce alla Miniera Floristella dei Baroni Pennisi, ora divenuta il Parco Minerario Floristella Grottacalda, a ridosso della Riserva Naturale Rossomanno, Grottascura, Bellia e dei Boschi di Piazza Armerina.

14 Palermo Centrale - Piazza Armerina

28 ottobre, 25 novembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96578	ritorno treno 96577	
07.55 part.	**19.55** arr.	**Palermo Centrale**
08.10	**19.39**	Bagheria
08.29	**19.16**	Termini Imerese
09.45	**17.50**	Caltanissetta Xirbi
10.10	**17.22**	Enna
10.30	**16.55**	Dittaino
		tratta in bus riservato
11.15 arr.	**15.50** part.	**Piazza Armerina**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte" e serie 45.000 con locomotiva elettrica d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€12 adulto **€6** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario. Scopri di più sull'itinerario visitando www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DEI FORMAGGI E DELLE CONSERVE D'AUTUNNO

Il percorso che conduce da Palermo alle aree interne del nisseno e dell'ennese, realizzato alle soglie dell'inverno, attraversa paesaggi di colture appena al risveglio, come i mandarini tardivi dell'area di Ciaculli. Da qui il percorso si addentra verso le aree interne e i territori delle comunità di lingua albanese, l'arbereshe, provenienti dalle regioni di Morea e Ciamuria e di lingua gallo italica, provenienti dall'Italia settentrionale. La memoria linguistica dei paesi di origine è stata spesso conservata e si è tramandata di generazione in generazione insieme a tradizioni e riti, mantenendo saldi i legami culturali con le regioni di provenienza.
Si attraversano luoghi densi di miti e racconti leggendari come quelli delle pietre colorate e della Grotta del Toro a Villalba, del tesoro di Valguarnera Caropepe, di Ade, dio degli inferi, che rapì Kore al lago di Pergusa.

Ma questi territori si raccontano anche attraverso gli allevamenti di razze autoctone e nella sapienza dei casari, che hanno spesso mantenuto la tradizione produttiva di un ricco campionario di formaggi storicamente presenti nel territorio, dal cascavaddu e vastedda palermitani al piacentino ennese. In questo mondo rurale sono tante le feste che scandiscono i tempi della produzione dei campi, proponendo preghiere e pani votivi al santo per proteggere i raccolti. La tradizione delle tavolate riccamente imbandite in onore del santo, le cene di S. Giuseppe, la trovi condivisa da numerose comunità sparse nel territorio e ciò che le caratterizza, e le cene di Piazza Armerina o il festino di S. Giuseppe a Valguarnera Caropepe non fanno eccezione, sono i prodotti del territorio sapientemente utilizzati dalle donne per comporre pietanze votive e pani sacri. Ma è anche un itinerario di gusti da condurre attraverso le conserve derivate dai prodotti del territorio. Pomodori secchi, passate ed estratto sono tecniche di conservazione del pomodoro, che alle soglie dell'autunno coinvolgono in un lavoro collettivo intere comunità.

Sono tante le conserve derivate dal succo dei fichidindia: il vino cotto che è tradizione produrre a Villarosa e un dolce dalle infinite varianti che unisce al succo di fichidindia mandorle e aromi, assumendo nelle diverse parti dell'isola un panorama di nomi singolari: mistichittì, masticuttè, mustucunfittì, pizzichintì, panicuttì. Il recupero di tradizioni antiche aiuta le comunità a conservare per mesi frutti di particolare pregio. E' il caso delle susine bianche di Monreale che mantengono intatto il gusto fino a dicembre, recuperando la tecnica di avvolgerle in carta velina dopo la raccolta, scegliendo le susine più tardive, le ariddu di cori. Analogo trattamento per le pesche di Leonforte avvolte in carta pergamenata all'albero, per rallentare la maturazione fino a dicembre.

15 Palermo Centrale - Marsala

11 novembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96589	ritorno treno96590	
08.30 part.	**20.30** arr.	**Palermo Centrale**
08.58	**20.08**	Palermo Notarbartolo
09.14	**19.53**	Isola delle Femmine
09.36	**19.35**	Cinisi
09.53	**19.13**	Partinico
10.07	**18.58**	Trappeto
10.26	**18.43**	Castellammare del Golfo
11.17	**18.04**	Salemi-Gibellina
11.35	**17.45**	Castelvetrano
12.10 arr.	**17.00** part.	**Marsala**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Biglietti in vendita dal 23 agosto.
Scopri di più sull'itinerario visitando www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DELLE STRADE DEL VINO E DELLE ROTTE DEL MARE

Il treno percorre il val di Mazara da Palermo a Castellamare, nelle piane che il medioevo vedeva coltivate a canna di zucchero, per addentrarsi nella Valle del Belice, percorrerla lambendo il sito di Segesta, sboccare a mare nelle terre di Selinunte e da lì risalire le estreme coste occidentali verso Mazara del Vallo e Marsala. In un itinerario punteggiato da torri costiere di avvistamento e tonnare in disuso e che, verso l'interno, attraversa le strade del Vino "Alcamo", "Terre Sicane", e "Marsala Terre d' Occidente", si toccano i centri abitati che nel mare e nelle terre coltivate hanno trovato fonte di vita e costruito la loro identità, rafforzata annualmente da feste religiose e dalla confezione e offerta di pani e dolci votivi, per ringraziare e propiziare pescati e colture.

Al mare colore del vino, universo ingovernabile, fonte di vita e di pericoli delle comunità di pescatori si legano nel periodo estivo scenografiche e partecipate ritualità come la processione a mare che Terrasini dedica a fine luglio a San Giuseppe, scortato dalle banche dei pescatori, o come un mese dopo a Mazara, "lu festinu di San Vitu" festa di mare e delle messi con il Santo portato in giro per il paese su un fercolo in forma di barca, o ancora a fine settembre, "u viaggiu" e "a ballata ra trasuta" con i quali a Palermo e nella borgata marinara di Sferracavallo si onorano i santi Cosma e Damiano, protettori di marinari e pescatori, che divengono anche i soggetti dei dolci votivi in pastemiele offerti ai fedeli. E' un territorio dove nelle tante feste agresti il cibo è essenziale per testimoniare l'atto di fede delle comunità. Le muffulette aromatizzate con semi di finocchio e condite con olio di nocellara, vastedda, sale e pepe che si mangiano nel Belice in onore di S.Martino, o i formaggi in forma di agnellini (aineddi) della Festa de li schietti a Terrasini, o le grandi corone di pane degli apostoli nella settimana santa di Borgetto, o ancora i panini di S. Giovanni che tradizione vuole a Castelvetrano proteggano da fulmini e terremoti.

L'ultima parte del viaggio attraversa ciò che fu latifondo della Chiesa, divenuto ora vaste campagne coltivate che verso l'interno degradano in pianori e colline, attraversate da trazzere e mulattiere, e punteggiate da bagli e mulini. Si giunge a Marsala e a Capo Boeo, dove sorsero Lilibeo e Mothya, dove vissero i miti di Tifeo, delle tre Ninfe, della Sibilla Lilybetana che svela alle donne la verità sulla fedeltà dei loro mariti. Qui è la leggenda della fiera incantata dove nella notte di S. Giovanni compri a buon prezzo arance in oro massiccio. Qui sono le saline e il Museo del sale. Qui, infine, è nato il Marsala, vino dolce, ma anche straordinaria azione di marketing di commercianti inglesi, che crearono un prodotto commercialmente competitivo nel mercato dei vini dolci, utilizzando quei vitigni che nell'VIII secolo avanti Cristo avevano qui introdotto i Greci.

16 Palermo Centrale - Segesta - Salemi

7 ottobre, 4 e 25 novembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96591	ritorno treno 96592	
08.30 part.	**20.30** arr.	Palermo Centrale
08.58	20.09	Palermo Notarbartolo
09.14	19.53	Isola delle Femmine
09.36	19.35	Cinisi
09.53	19.13	Partinico
10.07	18.58	Trappeto
10.26	18.43	Castellammare del Golfo
10.52		**Segesta Terme**
		tratta in bus riservato
11.20 arr.	**18.00** part.	**Salemi**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Orari soggetti a possibili variazioni.
Biglietti in vendita dal 23 agosto.
L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.fondazionefs.it

Il treno attraversa le coste nordoccidentali e la Valle del Belìce alla scoperta dei dolci che raccontano l'identità del territorio e la devozione ai santi protettori. Una narrazione che si può costruire nello scandirsi dei tempi della natura e della produzione, raccontata attraverso alcune delle feste più importanti del territorio, percorrendo paesaggi dapprima costieri per addentrarsi verso sud, nelle terre delle prime colonie greche ed elime e nella valle del Belìce. Si attraversano paesaggi diffusamente coperti da colture e popolati da bagli e masserie, spesso trasformati in luoghi di ospitalità. La primavera e la rinascita della natura sono tradizionalmente associate alle numerose feste siciliane in onore di S. Giuseppe.

A Palermo, che condivide la tradizione dei fuochi di Giuseppe, il dolce che si associa naturalmente alla festa è la sfincia, dolce di pasta lievita che si ricopre e si farcisce, quale opulenza!, di crema di ricotta e graniglia di pistacchi. Un vero e proprio palinsesto dei prodotti della terra per un'abilissima interpretazione delle suore palermitane del Monastero delle Stimmate di un tradizionale dolce orientale. Spostandosi verso il trapanese la celebrazione della rinascita della natura è proposta quasi ovunque, ma a divenire grandi feste agresti della primavera e dell'abbondanza sono certamente le processioni riccamente scenografiche e corali in onore della Madonna di Tagliavia a Vita e del SS. Crocifisso a Calatafimi. La prima, replicata annualmente dalla comunità vitese di emigrati residenti a Toronto, vive i suoi momenti più emozionanti nella benedizione mattutina degli animali e nella processione dei carri dell'olio e vino e del pane. La seconda, ogni quattro anni nei primi tre giorni di maggio, vede Borgesi e Cavallai in corteo, lanci di nocciole e confetti, il carro dei Massai tirato da buoi e una torre con croce di pane e spighe rivestita di alloro, nastri, fiori, caci freschi figurati, cucciddati.

Giunti alla fase estiva della piena maturità dei raccolti sono le preparazioni dolci in onore di S. Pietro ad essere condivise in più parti dell'isola. E' tradizione che la chiave di S. Pietro di pasta melata (di meli), o di pasta e mandorle abbrustolite (sussumela), venga donata dall'uomo alla donna amata per aprirne la serratura del cuore, e sono tanti in Sicilia anche i dolci in pastamiele che accompagnano le feste allo scoccare dell'Equinozio di autunno, perpetuando la tradizione antica dei Mysteria maggiori di Eleusi. Giunti alle soglie dell'inverno sono numerose, in questi territori così come nelle case e pasticcerie siciliane, le preparazioni dolci che si basano sull'utilizzo delle conservazioni della produzione estiva (fichi, conserve, mosto, vino cotto), popolando le tavole natalizie di cubbaite, buccellati, cosi duci dell'agro ericino.

Ellis Barazzuol | Archivio Fondazione FS

17 Siracusa - Noto - Modica

29 luglio, 9 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96562	ritorno treno 96563	
09.00 part.	**19.05** arr.	**Siracusa**
09.16	**18.48**	Fontane Bianche
12.02	**18.28**	**Noto**
12.23	**18.06**	Ispica
13.00 arr.	**17.30** part.	**Modica**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.fondazionefs.it

IL TRENO DELLE DOLCEZZE DI MANDORLA E MIELE E DEI PRODOTTI DELLA TERRA

Il treno prende avvio da Siracusa e percorre la costa, costeggiando le riserve naturali del Fiume Ciane e Saline di Siracusa, Cavagrande del Cassibile, Vendicari, e i siti archeologici di Siracusa, Eloro, la Villa del Tellaro.
Da qui il percorso si sviluppa nell'area del Val di Noto fino a Modica, toccando i principali centri del sud est inseriti dall'UNESCO nelle liste del patrimonio mondiale dell'umanità, e attraversa il tipico giardino ibleo dove i bassi muretti di pietrame a secco realizzati dai murasiccari tracciano geometrie esatte a dividere i terreni delle coltivazioni e del pascolo, in un paesaggio popolato dalle presenze delle masserie, che costituivano vere e proprie organizzazioni autonome di lavoro con rigide gerarchie e una chiara divisione di ruolo.

Molti dei terreni attraversati sfruttano al meglio la vocazione agricola di questa parte della Sicilia, impegnata in un ammirevole recupero di prodotti storici dimenticati negli anni più recenti, contribuendo ad arricchire significativamente la biodiversità dell'area. I muluni ri acqua e le diverse varietà di limoni (verdello, femminello di Siracusa) o di mandorle (di Noto, pizzuta d'Avola, chiricupara, romana) sono alcune delle coltivazioni realizzate in quest'area oggetto di questo recupero, divenendo spesso ingredienti della ricca pasticceria di questi territori.
"… Con tanta abbondanza di mandorle, ad Avola prospera la produzione dei confetti e del torrone. Il quale è prodotto in due tipi: bianco e caramellato, più docile al coltello e ai denti il primo, più duro e quasi vetrino il secondo. La differenza a quanto pare consiste nella lavorazione più e negli ingredienti meno. Forse nel primo ha parte più importante il miele, che ad Avola se ne ha di ottimo …". Con queste parole Leonardo Sciascia descriveva con sapienza il torrone di Avola nelle sue diverse varianti. La mandorla, nelle sue specie più pregiate, costituisce con il miele di timo degli iblei la base essenziale per molte delle migliori preparazioni della pasticceria del val di Noto.

U marunettu di Avola ha forma rotonda, una base di mandorle, un ripieno di frutta secca, confettura e uva sultanina, un rivestimento di cioccolato o zucchero. I Facciuni di S. Chiara, un tempo realizzati dall'omonimo monastero del siracusano, si realizzano con una farina di mandorle e zucchero, un ripieno di conserva di agrumi, una glassa di rivestimento in cioccolato fondente. I nucatuli, infine, sono paste dolci con un ripieno e una forma che variano nelle realizzazioni dei diversi territori: ad esempio a S e con ripieno di miele, cannella, scorzette di arancia e gherigli di noci tritati a Modica, mentre divengono "ciascuna" a Palazzolo Acreide, in forma di fiasco o di fiocco e con un ripieno di mandorle, miele, cannella e vino dolce.

18 Siracusa - Scicli - Ragusa

5 e 19 agosto 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96560	ritorno treno 96561	
09.00 part.	**19.25** arr.	**Siracusa**
09.16	**19.08**	Fontane Bianche
09.33	**18.50**	Noto
09.54	**18.29**	Ispica
12.19	**18.03**	**Scicli**
12.50 arr.	**17.30** part.	**Ragusa**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo — partenza da Siracusa e stazioni successive (esclusa Scicli)

€10 adulto **€5** ragazzo — partenza da Scicli

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.fondazionefs.it

L'itinerario propone un viaggio che ha inizio da Siracusa e, percorrendo la costa in direzione sud, taglia trasversalmente il territorio verso il ragusano all'altezza dell'Oasi naturalistica di Vendicari, per giungere infine a Ragusa. E' un percorso ad alto tasso naturalistico che costeggia le riserve naturali del Fiume Ciane e Saline di Siracusa e la scenografica riserva naturale orientata di Cavagrande del Cassibile. Qui l'eccezionale complesso archeologico di Siracusa, il teatro di Eloro e la villa romana del Tellaro raccontano una storia del territorio antica di millenni, mentre i borghi in abbandono di Noto Antica e di Avola Antica, disposti a pochi chilometri dagli attuali abitati, propongono un'altra storia del territorio, quello del terribile terremoto del 1693.

E' il racconto del Val di Noto, integralmente devastato e successivamente ricostruito con nuove città che hanno adottato modelli urbani e scelte architettoniche barocche di assoluto livello. Il treno attraversa i territori di alcune di queste città che l'UNESCO ha inserito, quale sito seriale, nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità. I paesaggi di questi territori sono quelli del tipico giardino ibleo con i bassi muretti di pietrame a secco rifinito con mazzuolo e accuratamente disposto, a tracciare linee regolari sui campi e costruire una ordinata delimitazione di campi coltivati, recinti, pascoli, aree di residenza, con le masserie, talvolta fortificate. Chiuse in sé e organizzate intorno a un cortile.
Scicli è "…quel paese di cave e di grotte, d'alvei di torrente e di rocciosi poggi, di fortezze e di castelli, di chiese e di palazzi d'un barocco bizzarro, dove personaggi e maschere dallo sguardo stupefatto sembrano affacciarsi, da balconi, dal colmo d'archi, di fastigi, come spettatori e attori d'un incredibile spettacolo...". sono le parole con le quali lo scrittore Vincenzo Consolo parla della bellissima Scicli, penultima tappa del viaggio che ha termine a Modica.

E' un viaggio nelle dolcezze degli Iblei e questo non può che partire dalla svariata gamma di cosaruci di meli (Cose dolci di miele), dolci delle festività, figurati e a base di miele (pupe, cavadduzzi, piccole pere, rami) e molte varianti nella composizione dell'impasto. Sono numerose le preparazioni dolci che sono più strettamente legate alla storia di questi luoghi e ai prodotti del territorio: gli occhi di S. Lucia di Siracusa, i facciuni di S. Chiara di Avola, i crispeddi degli Iblei di Ispica, ulteriore variante del dolce che viene proposto nelle altre parti della Sicilia, il cioccolato modicano, creato con un'antica ricetta azteca, le 'mpanatigghi di Ragusa, frutto di una sapienza culinaria capace di costruire perfetti equilibri tra dolce e salato, vitello da un lato, cioccolato, zucchero, cannella e chiodi garofano dall'altro.

19 Siracusa - Scicli - Ragusa

2 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96560	ritorno treno 96561	
09.00 part.	**19.25** arr.	**Siracusa**
09.16	**19.08**	Fontane Bianche
09.33	**18.50**	Noto
09.54	**18.29**	Ispica
12.19	**18.03**	**Scicli**
12.50 arr.	**17.30** part.	**Ragusa**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo — partenza da Siracusa e stazioni successive (esclusa Scicli)

€10 adulto **€5** ragazzo — partenza da Scicli

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.fondazionefs.it

IL TRENO DELLA CUCINA DI STRADA E DELLE FESTE AGRICOLE

Si parte da Siracusa e si percorre la costa in direzione sud, tagliando trasversalmente il territorio verso il ragusano, per giungere infine a Ragusa. Si costeggiano emergenze naturali come le riserve del Fiume Ciane e Saline di Siracusa, e la riserva naturale di Cavagrande del Cassibile. Un viaggio che segue i percorsi della Sicilia greca e romana, a partire dai siti archeologici di Siracusa e passando per le zone del teatro di Eloro e della villa romana del Tellaro, mentre i borghi in abbandono di Noto Antica e Avola Antica, e le città di questa zona con piante e architetture barocche, sono i frammenti di una storia bruscamente interrotta nel gennaio 1693 e di una storia del tutto nuova che, poco tempo dopo, si è riavviata.

Nei paesaggi di questi territori, dove l'ordinato disporsi dei bassi muri a secco costruisce il tipico giardino ibleo popolato da masserie, talvolta fortificate, le comunità rurali si sono impegnate ad esaltare la vocazione agricola di quelle aree realizzando coltivazioni diffuse e privilegiando quelle di maggiore qualità e di più intenso legame con il territorio. La Cavalcata dei pastori, i falò bruciati ai crocicchi delle strade sono momenti di intensa religiosità, legati al culto di S. Giuseppe festeggiato alle soglie della primavera e al racconto della fuga in Egitto, che accomunano numerose comunità siciliane nell'evocare e propiziare attraverso il santo la rinascita della natura. A Scicli vi è una delle feste in onore del Santo di maggiore intensità mentre a S. Croce di Camerina si registrano per quella festa organizzazioni di trionfali Cene di S. Giuseppe degne delle analoghe cene proposte nei paesi della Valle del Belice. Ma sono tante le feste che in queste terre consolidano il rapporto tra comunità e santi,ai quali si chiede protezione su produzioni e raccolti e altrettante le produzioni di pani votivi a suggellare tale legame.

A testimoniarlo sono i pani azimi lanciati dai fedeli in direzione del santo per la Festa di S. Sebastiano a Avola, le cuddure benedette in onore di San Pietro, i pani votivi natalizi di Buccheri a simboleggiare la fertilità, i minuscoli panini senza sale in forma di ciambella dedicati a S. Antonio Abate, la festa del Battista a Pozzallo e la processione a mare che trasporta al largo la statua del santo tra le barche dei fedeli, a suggellare il rapporto di protezione del Santo con i marinai e, dal novecento, con gli emigrati. La ricca varietà delle produzioni è alla base di una cucina di strada degli iblei che è in grado di raccontare un territorio complesso per densità e qualità dei prodotti della terra: facce di vecchia, scacce, scacciuni, 'mpanate, 'nfigghiulate, curiune, 'mpriolate, buccaturedda, pastizzi, ruotuli, cudduruni sono alcuni dei nomi di pizze focacce e scacce, che utilizzano nel ripieno carni, verdure e formaggi rigorosamente del territorio.

20 Siracusa - Comiso - Donnafugata

26 agosto, 23 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96558	ritorno treno 96559	
09.00 part.	**19.25** arr.	**Siracusa**
09.15	**19.12**	Fontane Bianche
09.32	**18.54**	Noto
09.53	**18.33**	Ispica
10.19	**18.07**	Scicli
10.31	**17.55**	Modica
10.52	**17.32**	Ragusa
-	**17.11**	**Donnafugata**
11.36	**14.58**	**Comiso**
11.45 arr.	**14.40** part.	Vittoria

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo	partenza da Siracusa e stazioni successive (esclusa Scicli)
€4 adulto **€2** ragazzo	partenza da Modica e Ragusa
€4 adulto **€2** ragazzo	corsetta tra Comiso e Vittoria

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.fondazionefs.it

IL TRENO DEL CERASUOLO E DELL'ULIVO

Si parte da Siracusa e si percorre la costa in direzione sud, tagliando trasversalmente il territorio verso il ragusano, per giungere infine a Ragusa. E' un viaggio che costeggia luoghi della Sicilia antica (Siracusa, Eloro, la villa del Tellaro) e affascinanti luoghi naturali (le Riserve Naturali del Fiume Ciane e di Cavagrande del Cassibile). E' un percorso nell'area ricostruita dopo il terremoto del 1693 con nuovi abitati e architetture barocche, in uno straordinario equilibrio tra città e paesaggi riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio mondiale dell'umanità.
Si attraversa il giardino ibleo, popolato da masserie, talvolta fortificate e organizzato ordinatamente dalle precise geometrie di bassi muretti in pietra calcarea degli Iblei, realizzati dai murasiccari con identica tecnica da secoli per limitare campi e pascoli e liberare il terreno da coltivare.

Sono di queste terre e dei pascoli della razza bovina modicana produzioni casearie di eccellenza come il formaggio ragusano, all'interno di un mondo rurale che, ancora all'inizio del novecento qui come in tante altre parti della Sicilia, trovava naturale sovrapporre nelle feste religiose ritualità pagane e cristiane, nelle terre del vino rosso di Pachino raccontato da Omero, che riempì gli otri di Ulisse.
Il territorio di Vittoria, poco lontano da Comiso meta del nostro viaggio, ha destinato larga parte dei suoi terreni migliori all'impianto di vigneti, dedicando molti sforzi al miglioramento tecnologico delle fasi di produzione del vino. Ne è scaturita nelle contrade storiche comprese tra Vittoria e Acate, una preziosa produzione di vino Frappato e Cerasuolo di Vittoria che, unica in Sicilia, ha acquisito la certificazione D.O.C.G. (Denominazione di origine protetta e garantita). Nel periodo della vendemmia del Cerasuolo vi è qui una ricca tradizione di pietanze dolci che utilizzano il mosto delle uve raccolte.

La mustata è realizzata con il mosto cotto che viene ribollito e reso più chiaro e dolce dall'aggiunta di cenere di legna o di pietra calcarea frantumata, reso più cremoso dall'aggiunta di semola e infine servito con granella di mandorle e cannella. Un'identica spolveratura di granella e mandorle condisce i cuddureddi della vendemmia (così si chiamano a Vittoria e Scicli, mentre a Modica divengono i "lolli nto mustu") realizzati con un impasto a base di farina e mosto ristretto, o i truscitеddi, una pasta ripiena di mandorle tostate e miele. La realizzazione del vino cotto avviene con mosto bollito e ristretto e infine aromatizzato con bucce di arancia. Tappa d'obbligo del percorso è al Castello di Donnafugata, la ricca dimora ottocentesca trasformata in castello scenografico con le sue 122 stanze e il parco popolato di grotte artificiali e un labirinto in pietra, "Il Pirdituri".

21 Trapani - Castelvetrano - Selinunte

14 e 28 ottobre, 2 dicembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96588	ritorno treno 96587	
08.50 part.	**19.05** arr.	**Trapani**
09.01	**18.58**	Paceco
09.31	**18.22**	Marsala
09.53	**18.03**	Mazara del Vallo
10.30 arr.	**17.40**	**Castelvetrano**
	tratta in bus riservato	
11.10 arr.	**17.10** part.	**Selinunte**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte"
con locomotiva diesel d'epoca

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€14 adulto **€7** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com,
nelle biglietterie/self service Trenitalia e
presso le agenzie di viaggio abilitate

Biglietti in vendita dal 23 agosto.
L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di bus incluso nel biglietto ferroviario.
Scopri di più sull'itinerario consultando i siti www.visitsicily.info e www.fondazionefs.it

Magazzinacci, Castellammare del Golfo, Scopello, Guzzo, Secco, Cofano, Bonagia, San Giuliano, S. Vittore, Formica, Favignana, Nubia, San Todaro, Monzella, Boeo, Cannizzo, Mazzara, Tre Fontane, Sciacca, Tonnara della Cattiva. E' la sequenza delle tonnare ancora attive lo scorso secolo all'estremità occidentale della Sicilia nel tratto costiero da Castellammare del Golfo a Sciacca. Accanto a questi stabilimenti sono sorte torri di avvistamento a presidiare il territorio.
Oggi parte di tutto ciò è scomparso, talvolta è divenuto fondale del bagno estivo di turisti e popolazioni locali, la gran parte necessita di un recupero e di una nuova funzione. Si è ormai chiuso, divenendo archeologia industriale, il ciclo di vita di una popolosa comunità marinara e di un'industria, quella della pesca, lavorazione e conservazione del tonno che, introdotta nel '300, si è costantemente espansa fino a raggiungere il 2,5 % del PIL siciliano.

Restano nella memoria divenuta leggendaria i 14.020 tonni della mattanza del 1865 nella Tonnara di Favignana. Ed è proprio questo grandioso stabilimento che oggi, grazie a un restauro lungo molti anni, restituisce ai visitatori un frammento di quel microcosmo culturale governato, in mare e nelle lavorazioni di terra, dal rais, un luogo che ci racconta, nei suoi spazi e attraverso le attrezzature recuperate, le tappe e i modi della lavorazione del tonno fresco, della sua conservazione e trasformazione: il tonno di corsa, la bottarga, il lattume di tonno sotto sale, il "ritunnu salatu", il salame di tonno ('a ficazza di tunnu). Uno straordinario campionario di lavorazioni salate o essiccate del pescato, da accompagnare con il pane nero, insaporito da sale marino, olio di nocellara e aglio di Nubia.
Nel percorrere queste coste il treno ci propone un racconto che ha spesso nella natura la protagonista: lo percepisci attraversando la Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani, Paceco e dello Stagnone punteggiata dai mulini a vento, dalle piramidi bianche di sale, dalle vasche dissalanti che divengono enormi specchi che riflettono la luce abbacinante del cielo.

Più all'interno, dove un tempo erano le vaste coltivazioni della canna da zucchero, stanno lì a raccontare microcosmi contadini, gli uliveti e i vigneti, la trama di trazzere e muri di recinzione che collegano bagli e masserie, spesso trasformate in luoghi dell'ospitalità diffusa. Un patrimonio di biodiversità che leggi in realtà come le Strade del vino Terre Sicane e Marsala Terre d'Occidente o nella persistenza di colture antiche come l'aglio rosso di Nubia Paceco e Trapani, il Pane nero di Castelvetrano, il Pomodoro siccagno pizzutello e il Melone giallo di Paceco.
E' una terra di mulini e di frantoi di una storia lunga millenni, e a raccontarcelo, poco lontano, a Selinunte, sono le macine che testimoniano di una produzione siciliana dell'olio viva già nel V a.C..

Pietro Rizzo | Archivio Fondazione FS

22 Messina Centrale - Bronte - Randazzo

11 e 25 agosto 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96599	ritorno treno 96600	
09.30 part.	**20.30** arr.	**Messina Centrale**
09.39	**20.19**	Tremestieri
09.48	**20.07**	Giampilieri
10.00	**19.48**	Roccalumera-Mandanici
10.16	**19.33**	Taormina-Giardini
10.30	**19.14**	Giarre-Riposto FS / Giarre FCE [1]
-	**17.15** part.	**Randazzo**
12.00 arr.	-	**Bronte**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte" e serie 45000 con locomotiva elettrica d'epoca e automotrici FCE

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€16 adulto **€8** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

L'itinerario prevede una percorso a piedi di 250mt tra le stazioni di Giarre-Riposto FS e Giarre FCE e il proseguimento del viaggio sulla Ferrovia Circumetnea, incluso nel biglietto ferroviario.
Scopri di più sull'itinerario visitando www.visitsicily.info e www.www.fondazionefs.it

IL TRENO DEL PISTACCHIO E DELLE COLTURE ETNEE

Il treno percorre la costiera ionica da Messina a Giarre, attraversando paesaggi costieri di agrumeti, frutteti, uliveti e macchia mediterranea interrotti dai numerosi paesi che popolano l'area. Nei territori interni, alle quote più alte, questa parte della Sicilia ha paesaggi del tutto diversi per le differenti condizioni di temperatura e i pascoli di bovini autoctoni con ricche produzioni di formaggi ad opera dei casari di questi monti, come la Provola dei Nebrodi e le fantasiose realizzazioni di Caci figurati lavorati in forma di animali nella fase di filatura. Attraversiamo aree che insistono lungo i percorsi degli scrittori e i Parchi letterari di Stefano D'Arrigo ad Alì Terme, e Salvatore Quasimodo a Roccalumera. Luoghi densi di racconti e di storia dove convivono comunità e riti del mondo contadino e del mondo del mare, la processione di barche di Letojanni e, a Savoca, la rappresentazione sacra del processo e martirio di S. Lucia.

Il viaggio prosegue fino a Giardini Naxos, prima colonia greca in Sicilia posta a ridosso della Riserva naturale di Isolabella e ai piedi degli abitati di Taormina e Castelmola. Poco più avanti il treno attraversa l'Alcantara che giunge a mare dopo un lungo e affascinante di gole tra scure pareti di rocce basaltiche, strette e serpeggianti. E' il vulcano che nasconde nei suoi luoghi racconti mitologici di amori tragici, come quello tra la ninfa Rosemarine e il giovinetto Mascali, che diede nome ai luoghi e venne punito da Vulcano con una colata vulcanica disastrosa. La seconda parte dell'itinerario è condotta nei treni della Circumetnea, attiva dal 1895 lungo le pendici meridionali dell'Etna, percorrendo il pendio del vulcano, iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Nel mito Etna era la ninfa figlia di Urano e di Gea, qui vivevano Tifeo, Encelado, Efesto, qui la Fata Morgana con un incantesimo trasportò Re Artu e la sua Curia. Si attraversano paesaggi ricchi di grandi varietà di colture e produzioni di frutti dalla storia antica: le diverse varietà di mele, pere e fichidindia dell'Etna, pesche tabacchiere, ciliegie mastrantonio, funghi porcini dell'Etna, nocciole, castagne.

Lungo i pendii e in terrazzamento si dispongono le ricche coltivazioni di quaranta varietà autoctone di vitigni, mentre il territorio, che il vulcano ha da sempre caratterizzato con un'eccezionale biodiversità, è popolato dalle numerose case-cantina etnee, che riuniscono residenza e palmento. Il viaggio si conclude a Bronte resa celebre per l'eccezionale varietà di pistacchio che si produce. Un territorio che ha vissuto la sanguinosa pagina di storia della repressione garibaldina nei confronti dell'insurrezione popolare contro i nobili e la borghesia locale. Ma la fama del paese etneo è legata anche alla vicenda singolare, alle soglie dell'ottocento, dell'Abbazia medievale di S. Maria Maniace donata da re Ferdinando IV di Borbone all'ammiraglio inglese Orazio Nelson e trasformata nella Ducea di Nelson.

23 Catania Centrale - Bronte - Randazzo

4 e 18 agosto, 8 settembre 2018

ORARI E FERMATE

andata treno 96602	ritorno treno 96601	
08.15 part.	**19.15** arr.	**Catania Centrale**
08.23	**19.10**	Catania Ognina
08.35	**19.00**	Acireale
09.19	**18.45**	Giarre-Riposto FS / Giarre FCE
-	**17.15** part.	**Randazzo**
10.53 arr.	-	**Bronte**

TIPOLOGIA DEL TRENO STORICO

Carrozze "Centoporte" e serie 45000 con locomotiva elettrica d'epoca e automotrici FCE

TARIFFA FERROVIARIA

Corsa di andata e ritorno

€20 adulto **€10** ragazzo

MODALITÀ DI ACQUISTO

Biglietti in vendita su www.trenitalia.com, nelle biglietterie/self service Trenitalia e presso le agenzie di viaggio abilitate

Gli orari definitivi e tutti i dettagli saranno pubblicati nei prossimi giorni su www.fondazionefs.it

L'itinerario prevede una tratta tra la stazione finale e la destinazione turistica coperta da servizio di pullmann incluso nel prezzo del biglietto ferroviario.

Il treno percorre dapprima la costiera ionica da Catania a Giarre per concludere l'itinerario a Bronte sulla ferrovia a scartamento ridotto della Circumetnea, attiva dal 1895 lungo le pendici meridionali dell'Etna da Catania a Riposto. Partiti da Catania si risale la costiera ionica in direzione nord percorrendo la possente falesia della Timpa ad Acireale, e lambendo più a nord la riserva naturale dell'Isola Lachea e dei Faraglioni dei Ciclopi. Sono i grandi fondali naturali del mito, con l'amore tra il bellissimo pastore Aci e la ninfa Galatea, e con l'astuzia di Ulisse che scatenò l'ira del gigante Polifemo. Ma sono anche gli scenari del racconto letterario di Verga, in un tratto di costa punteggiato da piccoli villaggi di pescatori e, più a monte, ricco nell'ottocento di agrumeti, pini mediterranei, palme e filari di cipressi.

La seconda parte dell'itinerario percorre il pendio dell'Etna che con i suoi 110 chilometri di circonferenza è il più grande vulcano attivo d'Europa, oltre ad essere un Parco Naturale di 59.000 ettari e, dal 2013, uno dei luoghi siciliani iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Nel mito Etna era la ninfa figlia di Urano e di Gea e i miti sono di casa in questi luoghi. Li popolano Tifeo, Encelado, Efesto, Re Artu, che secondo la leggenda fu trasportato lì con la sua Curia da un incantesimo della Fata Morgana. Il percorso è caratterizzato da paesaggi ricchi di una grande varietà di colture e una ricca produzione di frutta dalla storia antica: le diverse varietà di mele dell'Etna (cirino, cola, gelato, gelato cola), pere etnee (butirra d'estate, spinelli, ucciardona, virgolose), ficodindia dell'Etna (sulfarina, sanguigna, muscaredda, trunzara, pannittera); e poi ancora pesche tabacchiere, ciliegie mastrantonio, funghi porcini dell'Etna, fragole, nocciole, castagne, fino a giungere nell'area del pistacchio, alla Ducea di Bronte. La viticoltura dell'Etna, millenaria, creando vigneti in terrazzamento e in pendio, ha purtroppo ridotto a pochi vitigni la straordinaria biodiversità di 40 varietà autoctone coltivate nell'ottocento sui suoi crinali terrazzati.

A impreziosire questi territori sono le sapienti opere di ingegneria adottate dall'uomo per strappare terra fertile da coltivare al vulcano e i numerosi diffusi esempi di architettura rurale storica delle case-cantina etnee, che uniscono in sé la residenza e l'attività di vinificazione del palmento. Il viaggio si conclude a Bronte resa celebre per l'eccezionale varietà di pistacchio che si produce. Un territorio che ha vissuto sanguinose pagine di storia (la Cacciata degli Arabi del 1040, la Repressione garibaldina dei moti popolari contro l'aristocrazia e i borghesi locali nel 1860) ma anche la vicenda singolare, alle soglie dell'ottocento, dell'Abbazia medievale di S. Maria Maniace donata da re Ferdinando IV di Borbone all'ammiraglio inglese Orazio Nelson e trasformata nella Ducea di Nelson.

Utilizza l'hashtag **#trenidelgustoSicilia** per raccontare con immagini e testi, su www.visitsicily.info e i suoi canali social, la tua esperienza di viaggio o i ricordi che ti legano al territorio attraversato. Li inseriremo in un taccuino digitale e diverrai protagonista di un grande racconto collettivo di ricordi e di emozioni.

Il progetto è realizzato dall'Assessorato Regionale del Turismo dello Sport e dello Spettacolo
con i finanziamenti del Programma Operativo FESR Sicilia 2014\2020 - Azione 6.8.3 Sostegno alla fruizione integrata delle risorse culturali e naturali e alla promozione delle destinazioni turistiche.

Progetto del Servizio 1 "Comunicazione, Marketing e Accoglienza"
Idea di progetto di Roberto Garufi
Fotografie nelle schede degli itinerari di Paolo Barone
Fotografia di copertina di Michele Cerutti | Archivio Fondazione FS

SLOW FOOD SICILIA

associazioneslowfoodsicilia

FONDAZIONE FS ITALIANE

www.fondazionefs.it FondazioneFsItaliane

www.visitsicily.info

In collaborazione con

SICILIA
il paradiso in terra