

CALENDARIO AMBIENTALE 2016

Con il patrocinio di:



I GRANI ANTICHI DI SICILIA



Design: CEA Eolie

Promotori:



GENNAIO

2016

Con il patrocinio di:



1 Venerdì

16 Sabato

2 Sabato

17 Domenica

3 Domenica

18 Lunedì

4 Lunedì

19 Martedì

5 Martedì

20 Mercoledì

6 Mercoledì

21 Giovedì

7 Giovedì

22 Venerdì

8 Venerdì

23 Sabato

9 Sabato

24 Domenica

10 Domenica

25 Lunedì

11 Lunedì

26 Martedì

12 Martedì

27 Mercoledì

13 Mercoledì

28 Giovedì

14 Giovedì

29 Venerdì

15 Venerdì

30 Sabato

31 Domenica



Bufala Nera Lunga (Bufalara, Mammana, Cannamasca, Bufala) *Triticum durum* Desf. Sebbene la varietà Bufala Nera Lunga, probabilmente, sia stata presente in Sicilia da molto tempo, ne troviamo documentazione solo a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Ne parla il Prof. Sac. Paolo Cultrera nel "Catalogo di prodotti agricoli siciliani" presentato al congresso agrario di Agrigento del 1869.

Le zone di coltivazione, tradizionalmente riconosciute, ricadono nelle aree montane della provincia di Catania, Enna, Messina e Palermo.

Una particolare caratteristica del seme riguarda il comportamento durante la molitura: questa e poche altre varietà locali siciliane, hanno una rottura farinosa anziché vitrea, peculiarità più dei frumenti teneri che dei duri.

Questa varietà locale era destinata prevalentemente alla panificazione o al consumo diretto (zuppe) e i pani, tipici delle aree montane fatti con semole di questi frumenti duri a rottura farinosa, si caratterizzavano, oltre che per le grandi dimensioni, per la leggerezza e l'alveolatura grande. Spesso la coltivazione avveniva in miscuglio con altre "Bufale" soprattutto con la nera corta.

1° gennaio - giornata mondiale della pace

27 gennaio - giorno della memoria

31 gennaio - mare d'inverno



FEBBRAIO

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Lunedì
- 2 Martedì
- 3 Mercoledì
- 4 Giovedì
- 5 Venerdì
- 6 Sabato
- 7 **Domenica**
- 8 Lunedì
- 9 Martedì
- 10 Mercoledì
- 11 Giovedì
- 12 Venerdì
- 13 Sabato
- 14 **Domenica**
- 15 Lunedì

- 16 Martedì
- 17 Mercoledì
- 18 Giovedì
- 19 Venerdì
- 20 Sabato
- 21 **Domenica**
- 22 Lunedì
- 23 Martedì
- 24 Mercoledì
- 25 Giovedì
- 26 Venerdì
- 27 Sabato
- 28 **Domenica**
- 29 Lunedì



Bufala Bianca Triticum durum Desf.
 Si hanno poche notizie riguardo questa varietà, probabilmente, a causa della somiglianza con la Bufala Nera lunga, da cui si differenzia per la mancanza di colorazione della gluma, fu confusa dagli studiosi ma non dagli agricoltori che la classificavano come varietà a sé. Recentemente si è constatata la differenza con le altre "Bufale" e tutt'oggi viene collezionata come varietà distinta. Fra tutte le bufale è quella che ha la maggiore imponenza: spesso raggiunge i due metri di altezza. Le zone di coltivazione, tradizionalmente riconosciute, ricadono nelle aree montane della provincia di Catania, Enna, Messina e Palermo. Questa varietà locale era destinata prevalentemente alla panificazione o al consumo diretto. I pani si caratterizzavano, oltre che per le grandi dimensioni, per la leggerezza e l'alveolatura grande tipica dei pani di grano tenero. Spesso la coltivazione avveniva in miscuglio con altre "Bufale" soprattutto con la Nera Lunga.

- 4 febbraio - giornata mondiale per la lotta contro il cancro
- 10 febbraio - giorno del ricordo
- 12 febbraio - darwin day
- 19 febbraio - m'illumino di meno



MARZO

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Martedì
- 2 Mercoledì
- 3 Giovedì
- 4 Venerdì
- 5 Sabato
- 6 **Domenica**
- 7 Lunedì
- 8 Martedì
- 9 Mercoledì
- 10 Giovedì
- 11 Venerdì
- 12 Sabato
- 13 **Domenica**
- 14 Lunedì
- 15 Martedì

- 16 Mercoledì
- 17 Giovedì
- 18 Venerdì
- 19 Sabato
- 20 **Domenica**
- 21 Lunedì
- 22 Martedì
- 23 Mercoledì
- 24 Giovedì
- 25 Venerdì
- 26 Sabato
- 27 **Domenica**
- 28 **Lunedì**
- 29 Martedì
- 30 Mercoledì
- 31 Giovedì



Timilia (Tumminia, Diminia, Riminia, Marzuolo) *Triticum durum* Desf.
 Era l'unico frumento la cui semina si poteva spostare fino alla prima settimana di marzo. Nelle annate molto piovose, chi aveva una buona scorta di Timilia poteva aspettare che il terreno si fosse asciugato quel tanto da permettere le lavorazioni. La Timilia, infatti, in tre mesi chiude il ciclo produttivo. Questa pianta, dall'aspetto gentile alta poco più di un metro, si presenta esile ed elastica con una spiga fusiforme; la cariosside, inconfondibile, è piccola e di colore bruno scuro.
 "... Il grano è meraviglioso. La Tumenia, il cui nome deriverebbe da bimenia o trimenia, è un bellissimo dono di Cerere, una specie di grano estivo che matura in tre mesi. Lo seminano da Capodanno fino a giugno ed è sempre maturo alla data stabilita. Non abbisogna di pioggia abbondante, ma di forte caldo; all'inizio la foglia è molto delicata, ma poi cresce insieme col grano e alla fine si rafforza assai. La semina del grano avviene in ottobre e novembre, e a giugno è maturo...".
 (Johann Wolfgang von Goethe. Viaggio in Italia. 1786-1788.

- 8 marzo - giornata internazionale della donna
- 21 marzo - giornata internazionale per l'eliminazione della discriminazione razziale
- 22 marzo - giornata mondiale dell'acqua
- 23 marzo - giornata mondiale della meteorologia



APRILE

2016

Con il patrocinio di:



1	Venerdì
2	Sabato
3	Domenica
4	Lunedì
5	Martedì
6	Mercoledì
7	Giovedì
8	Venerdì
9	Sabato
10	Domenica
11	Lunedì
12	Martedì
13	Mercoledì
14	Giovedì
15	Venerdì

16	Sabato
17	Domenica
18	Lunedì
19	Martedì
20	Mercoledì
21	Giovedì
22	Venerdì
23	Sabato
24	Domenica
25	Lunedì
26	Martedì
27	Mercoledì
28	Giovedì
29	Venerdì
30	Sabato



Castiglione (Castigghiuna, Castigghiuni, Castigliano) Triticum durum Desf. Il Castiglione deve il suo nome, probabilmente, alla sua origine: anticamente veniva chiamato castigliano, basta questo a farci avanzare delle ipotesi sulle sue origini iberiche.

Diffusa nelle aree di collina e alta collina della provincia di Palermo e Messina era molto apprezzata a Monreale: questa varietà, infatti, assieme alla Giustalisa, era la base della semola per la produzione del pane di Monreale. Ne parla l' Abate Paolo Balsamo nel suo "Giornale del viaggio fatto in Sicilia e nella contea di Modica" nel 1809.

"... Na provola mi trovu primintia, e un pani ancora caudu chi fuma, fattu di Castigghiuna e Tumminia..." (Giovanni Meli - La bucolica, la lirica, le satire. - Palermo 1857)

7 aprile - giornata internazionale della salute
 22 aprile - giornata della terra
 28 aprile - giornata mondiale delle vittime dell'amianto



MAGGIO

2016

Con il patrocinio di:



- 1 **Domenica**
- 2 Lunedì
- 3 Martedì
- 4 Mercoledì
- 5 Giovedì
- 6 Venerdì
- 7 Sabato
- 8 **Domenica**
- 9 Lunedì
- 10 Martedì
- 11 Mercoledì
- 12 Giovedì
- 13 Venerdì
- 14 Sabato
- 15 **Domenica**

- 16 Lunedì
- 17 Martedì
- 18 Mercoledì
- 19 Giovedì
- 20 Venerdì
- 21 Sabato
- 22 **Domenica**
- 23 Lunedì
- 24 Martedì
- 25 Mercoledì
- 26 Giovedì
- 27 Venerdì
- 28 Sabato
- 29 **Domenica**
- 30 Lunedì
- 31 Martedì



Cuccitta (Coccitta, Corcitta, Crucitta) *Triticum aestivum* L.
Non esistono molti dati storici sulla presenza di questa varietà di frumento tenero in Sicilia i primi dati sono di Stefano Jacini negli "Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola - Roma 1885".
Le zone di origine, di diffusione e coltivazione, tradizionalmente riconosciute, ricadono nelle aree collinari e montane delle Province di Catania e soprattutto Messina.
Ha una cariosside di colore chiaro, a rottura farinosa, piccola, poco allungata e con peluria accennata nella parte posteriore.
Questa varietà locale era destinata prevalentemente alla produzione di dolci.

1° maggio - festa dei lavoratori
22 maggio - giornata internazionale della biodiversità

Promotori:



GIUGNO

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Mercoledì
- 2 **Giovedì**
- 3 Venerdì
- 4 Sabato
- 5 **Domenica**
- 6 Lunedì
- 7 Martedì
- 8 Mercoledì
- 9 Giovedì
- 10 Venerdì
- 11 Sabato
- 12 **Domenica**
- 13 Lunedì
- 14 Martedì
- 15 Mercoledì

- 16 Giovedì
- 17 Venerdì
- 18 Sabato
- 19 **Domenica**
- 20 Lunedì
- 21 Martedì
- 22 Mercoledì
- 23 Giovedì
- 24 Venerdì
- 25 Sabato
- 26 **Domenica**
- 27 Lunedì
- 28 Martedì
- 29 Mercoledì
- 30 Giovedì



Bidi (Cappelli, Margherito) Triticum durum Desf.

Le varietà Bidi, Cappelli e Margherito, vengono spesso considerate come uniche. In realtà, seppur provenienti dalla stessa località nord africana, hanno delle differenze sostanziali, non tanto per la forma della spiga, che è molto simile, ma per la loro fisiologia ed in particolare il carattere della precocità: questa sola caratteristica ha diffuso le tre varietà in ambienti differenti: il Bidi, più tardivo, si è stabilito in collina e alta collina, il Margherito, invece più precoce, in pianura o bassa collina e il Cappelli in centro Italia.

Le varietà Bidi e Margherito vennero selezionate per linea pura (selezione genealogica) da una popolazione tunisina conosciuta con lo stesso nome (Bidi), il Cappelli da una varietà nord africana, Jean Rétifah, dal Dr. Nazareno Strampelli nel 1915.

1° giugno - regata ecologica - Lipari

5 giugno - giornata mondiale dell'ambiente

17 giugno - giornata mondiale dedicata alla lotta alla desertificazione

Promotori:



LUGLIO

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Venerdì
- 2 Sabato
- 3 **Domenica**
- 4 Lunedì
- 5 Martedì
- 6 Mercoledì
- 7 Giovedì
- 8 Venerdì
- 9 Sabato
- 10 **Domenica**
- 11 Lunedì
- 12 Martedì
- 13 Mercoledì
- 14 Giovedì
- 15 Venerdì

- 16 Sabato
- 17 **Domenica**
- 18 Lunedì
- 19 Martedì
- 20 Mercoledì
- 21 Giovedì
- 22 Venerdì
- 23 Sabato
- 24 **Domenica**
- 25 Lunedì
- 26 Martedì
- 27 Mercoledì
- 28 Giovedì
- 29 Venerdì
- 30 Sabato
- 31 **Domenica**



Russello (Priziusa, Tangarò, Taganrog) *Triticum durum* Desf.
La varietà locale Russello, che nel secolo scorso rappresentava una delle più coltivate in Sicilia, aveva diversi nomi fra i quali: Tangarò e Taganrog. Potrebbe essere originaria della omonima città nella regione di Rostov in Russia meridionale; infatti nel XIX secolo è documentata la presenza di immigrati italiani e rapporti commerciali con esportazioni di grandissimi volumi di grano duro in Italia. Una varietà era particolarmente richiesta dagli importatori italiani per la produzione di pasta e, proprio perché partiva dal porto dell'omonima città, in Italia era conosciuta con il nome di Taganrog.
Il Russello, negli anni successivi alla sua comparsa in Sicilia, rappresentò una innovazione per gli agricoltori delle aree collinari dell'entroterra siciliano: oltre ad avere produzioni in media più elevate, rispetto alle varietà locali più comuni, aveva una peculiare attitudine alla panificazione. La varietà si diffuse parecchio in Sicilia e mentre nel resto dell'Italia veniva ancora importata per la produzione della pasta, nell'isola veniva apprezzata per il colore e il profumo che conferiva al pane.

18 luglio - nelson mandela international day



AGOSTO

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Lunedì
- 2 Martedì
- 3 Mercoledì
- 4 Giovedì
- 5 Venerdì
- 6 Sabato
- 7 **Domenica**
- 8 Lunedì
- 9 Martedì
- 10 Mercoledì
- 11 Giovedì
- 12 Venerdì
- 13 Sabato
- 14 **Domenica**
- 15 **Lunedì**

- 16 Martedì
- 17 Mercoledì
- 18 Giovedì
- 19 Venerdì
- 20 Sabato
- 21 **Domenica**
- 22 Lunedì
- 23 Martedì
- 24 Mercoledì
- 25 Giovedì
- 26 Venerdì
- 27 Sabato
- 28 **Domenica**
- 29 Lunedì
- 30 Martedì
- 31 Mercoledì



Paola (Paola Rossa, Paura rossa, Cicirello Rosso) *Triticum durum* Desf.
 Paola è una delle varietà locali un tempo più diffuse in Sicilia, si hanno notizie storiche a partire dal 1806 nell'estratto della Bibliothéque Britannique di Ginevra in cui si parlava della ruggine del frumento Siciliano e nel 1809 sul "Giornale del viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella contea di Modica" dell'Abbate Paolo Balsamo.
 Particolarmente apprezzata per le sue caratteristiche panificatorie era diffusa nelle aree interne di alta collina e bassa montagna di tutto il territorio siciliano.
 Nella valle tra l'Etna e i Nebrodi, nei comuni di Bronte, Maniace, Maletto e Randazzo, questa varietà assume il nome di Cicirello.
 "... La denominazione di Ciciredda si riscontra da sola o con la specificazione di bianca o rossa: mentre la rossa è identificabile alla varietà Paola, quella bianca, o senza indicazioni, comprende forme identificabili con la Bufala Nera Lunga e Bufala Nera Corta ed una forma distinta alla quale ho lasciato il nome Ciciredda..." (Ugo De Cillis pubblicazione n. 9, Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia "I Frumenti Siciliani" - Catania 1942).

9 agosto - giornata internazionale dei popoli indigeni
 12 agosto - giornata internazionale della gioventù



SETTEMBRE 2016

Con il patrocinio di:



- 1 Giovedì
- 2 Venerdì
- 3 Sabato
- 6 **Domenica**
- 5 Lunedì
- 6 Martedì
- 7 Mercoledì
- 8 Giovedì
- 9 Venerdì
- 10 Sabato
- 11 **Domenica**
- 12 Lunedì
- 13 Martedì
- 14 Mercoledì
- 15 Giovedì

- 16 Venerdì
- 17 Sabato
- 18 **Domenica**
- 19 Lunedì
- 20 Martedì
- 21 Mercoledì
- 22 Giovedì
- 23 Venerdì
- 24 Sabato
- 25 **Domenica**
- 26 Lunedì
- 27 Martedì
- 28 Mercoledì
- 29 Giovedì
- 30 Venerdì



IRMANA (Jermanella, Grano germano; Immanu, Irmanu) Secale cereale L.

Il primo dato riscontrato sulla presenza di questa segale in Sicilia, lo troviamo nelle seguenti pubblicazioni: "Lettere del Signor Abate Domenico Sestini scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici in Toscana" Tomo quinto – Livorno 1782. Le zone di origine, di diffusione e coltivazione, tradizionalmente riconosciute, ricadono nelle aree interne di alta collina o montagna (Nebrodi) e isole Eolie. Questa specie non ha mai riscontrato interesse a causa del colore bruno che conferiva al pane. Si adatta ai terreni marginali che un tempo venivano coltivati dalle classi meno abbienti e per questo il pane che veniva prodotto era considerato il pane dei poveri. Durante il periodo della seconda guerra mondiale si ebbe un incremento nella produzione: mentre il frumento era soggetto al razionamento, la segale non era considerata frumento e quindi non requisita. Oggi questa varietà è stata riscoperta, per le sue qualità nutrizionali, e si comincia a produrre del pane ad alto valore aggiunto.

- ultima settimana di settembre settimana della pace
- 16 settembre - giornata internazionale sulla protezione della fascia di ozono stratosferico
- 21 settembre - giornata internazionale della pace
- 27 settembre - giornata mondiale del turismo



OTTOBRE

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Sabato
- 2 **Domenica**
- 3 Lunedì
- 4 Martedì
- 5 Mercoledì
- 6 Giovedì
- 7 Venerdì
- 8 Sabato
- 9 **Domenica**
- 10 Lunedì
- 11 Martedì
- 12 Mercoledì
- 13 Giovedì
- 14 Venerdì
- 15 Sabato

- 16 **Domenica**
- 17 Lunedì
- 18 Martedì
- 19 Mercoledì
- 20 Giovedì
- 21 Venerdì
- 22 Sabato
- 23 **Domenica**
- 24 Lunedì
- 25 Martedì
- 26 Mercoledì
- 27 Giovedì
- 28 Venerdì
- 29 Sabato
- 30 **Domenica**
- 31 Lunedì



Maiorca di Pollina (Maiorca mutica, Majorca bianca, Roccella) *Triticum aestivum* L.
E' una delle varietà di frumento tenero fra le più antiche della Sicilia, ne parla il botanico siciliano di Mirto, Padre Francesco Cupani nell' Hortus Catholicus nel 1696.
Fu una varietà di grano estesamente diffusa nel primo cinquantennio del secolo scorso nelle aree del meridione e in particolare in Sicilia. La Maiorca di Pollina è una varietà locale che si differenzia dalla Maioca comune per la sua spiga in media più lunga. Deve il suo nome probabilmente alla sua coltivazione circoscritta all'areale del Comune di Pollina.
Questa varietà locale era destinata prevalentemente alla produzione di dolci.

primo lunedì di ottobre - giornata mondiale dell'habitat
8 ottobre - giornata internazionale per la riduzione dei disastri naturali
16 ottobre - giornata mondiale dell'alimentazione



DICEMBRE

2016

Con il patrocinio di:



- 1 Giovedì
- 2 Venerdì
- 3 Sabato
- 4 **Domenica**
- 5 Lunedì
- 6 Martedì
- 7 Mercoledì
- 8 **Giovedì**
- 9 Venerdì
- 10 Sabato
- 11 **Domenica**
- 12 Lunedì
- 13 Martedì
- 14 Mercoledì
- 15 Giovedì

- 16 Venerdì
- 17 Sabato
- 18 **Domenica**
- 19 Lunedì
- 20 Martedì
- 21 Mercoledì
- 22 Giovedì
- 23 Venerdì
- 24 Sabato
- 25 **Domenica**
- 26 **Lunedì**
- 27 Martedì
- 28 Mercoledì
- 29 Giovedì
- 30 Venerdì
- 31 Sabato



Bufala Rossa Lunga *Triticum durum* Desf.
 Sebbene le varietà Bufale, probabilmente, siano state presenti in Sicilia da molto tempo, ne troviamo documentazione solo a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Ne parlano: il Prof. Sac. Paolo Cultrera nel "Catalogo di prodotti agricoli siciliani" presentato al congresso agrario di Agrigento del 1869.
 La zona di coltivazione di questa varietà locale ricade nell'area montana della provincia di Messina.
 Una particolare caratteristica del seme riguarda il comportamento durante la molitura: questa e poche altre varietà locali siciliane, hanno una rottura farinosa anziché vitrea, peculiarità più dei frumenti teneri che dei duri.
 Questa varietà locale era destinata prevalentemente alla panificazione o al consumo come zuppa.

5 dicembre - giornata mondiale del suolo
 10 dicembre - giornata mondiale dei diritti umani
 10 dicembre - giornata internazionale dei diritti degli animali

