

CALENDARIO AMBIENTALE 2016

Con il patrocinio di:



I GRANI ANTICHI DI SICILIA



Design: CEA Eolie

Promotori:



GENNAIO

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



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



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:



AGOSTO

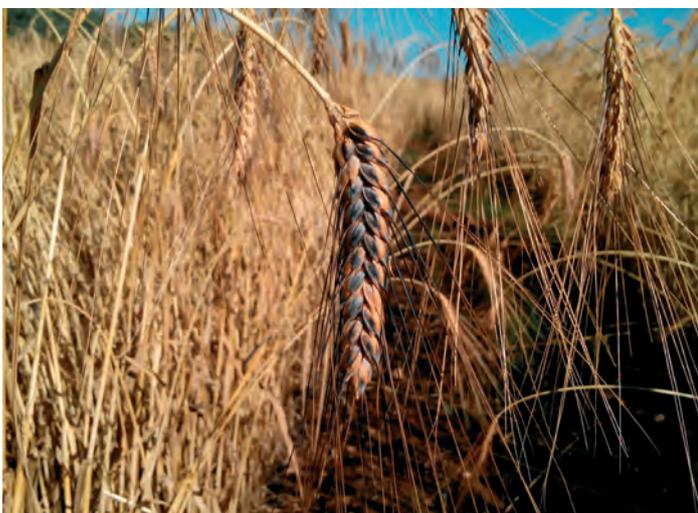
2016

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



NOVEMBRE 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



Scavuzza (Scavarella, Scavolina, Sambucara) Triticum durum Desf.

La Savuzza o Scavarella, nome etimologicamente derivato dalla parola schiava, veniva così chiamata perché, la spiga e il seme, molto scuri, furono associati al colore della pelle degli schiavi. Somiglia alla Scorsonera (da scorza, rivestimento) e la gluma, a perfetta maturazione, è fortemente colorata di nero. La Scavuzza è fra le varietà più antiche della Sicilia, e il suo aspetto ci trasmette una sensazione di rusticità. Ne parla l'Abbate Paolo Balsamo nel suo "Giornale del viaggio fatto in Sicilia e nella contea di Modica" nel 1809

seconda metà di novembre settimana europea per la riduzione dei rifiuti (serr 2016)

- 6 novembre - giornata internazionale per la prevenzione dello sfruttamento dell'ambiente nella guerra e nei conflitti armati
- 17 novembre - giornata internazionale degli studenti



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

