

**PROGETTO - ALLA RICERCA  
DELLE BELLEZZE DEL NOSTRO  
BORGHO "RAGUSA IBLA"  
CUP B21123000080002**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

**CIRCOLO DIDATTICO - PALAZZELLO - RAGUSA**

Via Monte Cervino, 3 - 97100 RAGUSA -Cod. Mecc. RGEE004002

Tel. 0932/772111 – Cod. Univoco Ufficio UFMWTL - C.F. 80003070887

e-mail: [rgee004002@istruzione.it](mailto:rgee004002@istruzione.it) - PEC: [rgee004002@pec.istruzione.it](mailto:rgee004002@pec.istruzione.it)

sito web [www.palazzello.edu.it](http://www.palazzello.edu.it)

Anno scolastico di realizzazione:  
2022/2023

Scuola: Circolo didattico Palazzello

Dirigente Scolastico: prof.ssa Mariella  
Cocuzza

Esperta del progetto: Ins.te Mariastella  
Ferraro

Tutor: ins.te Carmen Fiducia

Valutatore: ins.te Carmelo Distefano

Destinatari: Alunni classi quarte e  
quinte di scuola primaria



Conoscere in modo diretto e giocoso la storia del nostro  
territorio attraverso la ricerca, l'indagine e l'esplorazione

In riferimento alla circolare n. 01 relativa al Capitolo 376525 del bilancio della Regione Siciliana, nella quale tra i vari obiettivi si inquadrano gli interventi volti al rilancio, alla tutela e alla valorizzazione dei siti minori, come ad esempio i “borghi”, nonché alla rigenerazione delle periferie urbane, con lo scopo di valorizzare i luoghi identitari e rafforzare al tempo stesso il tessuto sociale del territorio con investimenti per attività di educazione permanente nell’anno scolastico 2022-2023, questa Istituzione scolastica ha elaborato il progetto “Alla ricerca delle bellezze del nostro Borgo “Ragusa Ibla”, per promuovere nelle alunne e negli alunni la conoscenza e la valorizzazione delle risorse ambientali e culturali proprie del territorio.

# Sintesi e descrizione del progetto

Il progetto è rivolto agli alunni della scuola primaria classi terze, quarte e quinte e nasce per far sì che, attraverso un approccio a misura di bambino, si possa approfondire il tema della valorizzazione del patrimonio culturale e dell'educazione all'ambiente in maniera sostenibile affinché le future generazioni possano attivarsi per essere loro stesse soggetti di cambiamento. Lo scopo di questo progetto è quello di guidare i bambini a conoscere in modo diretto e giocoso la storia del proprio territorio attraverso la ricerca, l'indagine e l'esplorazione. Da ciò si intende partire per dare ai bambini un'opportunità di formazione nel campo della conoscenza del proprio territorio per promuoverne la conoscenza ad altri, siano essi residenti o turisti. Gli alunni, sviluppando la capacità di individuare gli elementi più specifici del proprio ambiente, collocando fatti ed eventi nel tempo, conoscendo la propria realtà territoriale con la sua storia, faranno da guida sia agli abitanti del territorio che ai visitatori di altri luoghi, siano esse scolaresche o gruppi di genitori e/o adulti.

# I FASE: Attrattività Gastronomiche

Questa fase del progetto si struttura nell'attuazione di interventi e azioni che contribuiscono nell'insieme alla implementazione della cultura dell'alimentazione e, di conseguenza, al rispetto della natura da cui attingiamo per nutrirci; abbiamo preso come riferimento "L'Agenda 2030" per lo Sviluppo Sostenibile. Scopo primario è stata la realizzazione e la diffusione di un processo di recupero di corrette abitudini alimentari, per contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare, legato alle tradizioni culturali e culinarie del territorio, attraverso la riappropriazione del patrimonio alimentare regionale e nazionale. Affinché l'Educazione alimentare e ambientale non si riduca alla semplice trasmissione di informazioni ma conduca alla graduale formazione di una personalità critica e creativa, capace di mettere in discussione i dati dell'esperienza senza accettarli passivamente, è necessario creare ambienti e occasioni di apprendimento dove l'alunno impari a pensare, a riflettere, ad interpretare, a lavorare, a discutere, a collaborare e, soprattutto, a scoprire attraverso il fare e l'agire diretto.

Gli alunni, in questa fase, hanno visitato fattorie didattiche, orti e uliveti; hanno assistito alla trasformazione delle materie prime fornite dalla natura in prodotti alimentari sani e nutrienti per la loro crescita e per un corretto stile di vita (latte, formaggi, uova, pane, olio, prodotti dell'orto).



# Ragusa e i suoi formaggi:

Ragusa vanta il 60% della produzione lattiero-casearia siciliana, è il derivato di un ricco patrimonio zootecnico diviso fra migliaia di allevamenti, concentrati principalmente nelle zone degli altipiani e della collina litoranea. Tra i formaggi, prevale per importanza economica e per caratteristica di produzione il «Ragusano» che localmente è denominato CACIOCAVALLO. Oltre a questo formaggio, si produce largamente il VACCHINO SICILIANO, come pure il PECORINO SICILIANO e la PROVOLA.



## Visita presso la «MASSERIA VENTOSA»

In questa attività viene riproposta l'economia a ciclo chiuso originale delle masserie dove tutto il necessario è autoprodotta. Il che significa curare il pollaio, il pascolo e allevare il proprio bestiame, nutrendolo con ciò che si semina, fare l'orto stagionale e quello sinergico, non lavorato, reso fertile dalle radici delle piante e preservato dalle erbacce grazie alla pacciamatura.



Le vacche che vivono in stato semibrado, iniziano a muggire per essere accompagnate nei campi dove brucano la restuccia, ciò che rimane del taglio del grano.



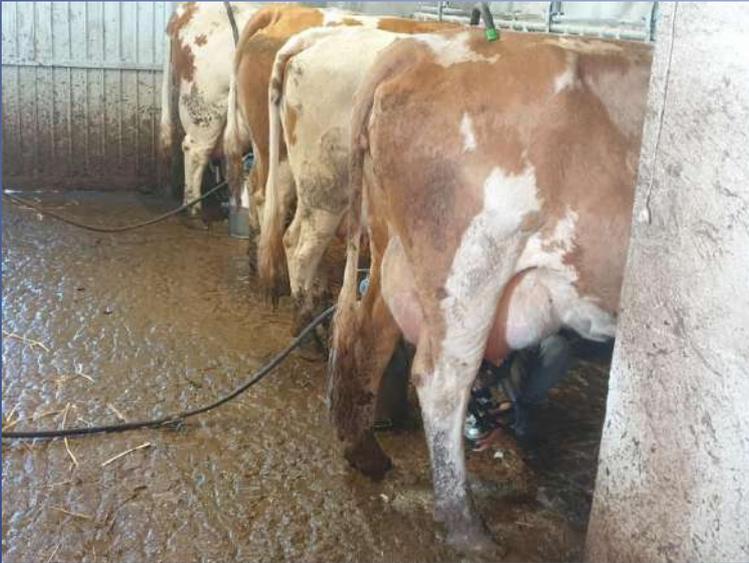
**II POLLAIO:** con grande cura ci siamo occupati della raccolta delle UOVA.





**Le UOVA appena raccolte da ciascun bambino...una  
bella soddisfazione!**

La STALLA: dalla mungitura all'assaggio del latte appena munto. Alle 17 abbiamo assistito alla mungitura che è durata circa quarantacinque minuti.



Si parte con la caseificazione tagliando la cagliata del giorno prima.



Filando poi e dando forma alle provole.



Fino poi alla realizzazione individuale di una provola da portare a casa.





**La PROVOLETTA ragusana è  
PRONTA!**

Pronti per la meritata merenda con i prodotti della MASSERIA:  
CACIOCAVALLO, UOVA e PANE «CUNZATU» con olio, origano,  
sale e pomodoro capuliatu



# Ragusa e le BUFALE: I **Bufali** sono una nuova razza, forte e generosa. L'altopiano ragusano è una terra che ha un clima ideale per la loro crescita e per un' allevamento sano ed equilibrato. Inverni non troppo rigidi ma umidi quanto basta per garantire un foraggio verde per almeno 8 mesi. Territorio pianeggiante e collinare ma dolce nei suoi pendii; aria pulita lontana dai rumori e dagli odori cittadini.



I campi sono ricchi di essenze spontanee che donano al latte che proviene dagli animali al pascolo, una straordinaria unicità di gusto, tra centinaia di alberi secolari di carrubo.



# Visita presso la fattoria didattica «Magazzè»

## **BUFALI e BUFALE**



LUNEDÌ 3 APRILE 2023

DOPPO AVER ASCOLTATO LE MAESTRE E AVER RIPERCORSO ORALMENTE LA PRIMA GIORNATA DEL BELGIANO PROGETTO "ALLA RICERCA DELLE BELLEZZE DEL NOSTRO BORGO" RACCONTA IL PRIMO GIORNO DI QUESTA FANTASTICA AVVENTURA E INFINE DISSegna E COLORA CIO' CHE TI HA COLPITO DI PIU'

**TESTO**  
ERA SABATO 4 APRILE ED ERA IL PRIMO GIORNO DEL PROGETTO "ALLA RICERCA DELLE BELLEZZE DEL NOSTRO BORGO" QUANDO SIAMO ARRIVATI A SCUOLA, LA MAESTRA MARIASTELLA CI HA SPIEGATO QUELLO CHE FAREMO E DOVE ANDREMO IN QUESTI GIORNI. QUANDO HA FINITO CI SIAMO MESSI IN FILA E SIAMO ANDATI NELLA T.I.D, CI SIAMO SEDUTI E CI SIAMO PRESENTATI. LA MAESTRA CARMEN CI HA CHIESTO CHE ANIMALI AVIAMO, POI UN COMPAGNO DI NOME FRANCESCO HA LETTO UNA SPIEGAZIONE DI COSA SONO LE MASSERIE. QUANDO HA FINITO ABBIAMO VISTO UN VIDEO CHE AVIAMO FATTO DEI RAGAZZI DI PUGUSA, PARLAVANO DI UNA CAVA MOLTO ANTICA, POI SIAMO ANDATI IN BAGNO PER FARE MERENDA. ERANO LE 10:30 ED ERA ARRIVATO IL PULCINO DEL SIGNORE LA TERRA, QUANDO SIAMO SALITI CI SIAMO SEDUTI E CI SIAMO RIDOBATI. QUANDO SIAMO ARRIVATI CI HA ACCOLTO UNA RAGAZZA DI NOME SIMONA, CI HA MOSTRATO I BOVINI E BUFALI E HA INIZIATO A PARLARE DI LORO. POI SIAMO ANDATI A VEDERE I VITELLINI E DUE SI STAVANO DANDO UN BACINO, POI SIAMO ANDATI A VEDERE COME SI FANNO LE DRENDE. INFINE SIAMO ANDATI A MANGIARE IN UN RISTORANTE E ABBIAMO MANGIATO LA PIZZA - LE MOZZARELLE DI BUFALA - LE PATATINE CON LA MAIONESE E IL KECKUP - IL GELATO AL CIOCCOLATO E I CANNOLI ALLA RICCIOLA. QUANDO ABBIAMO FINITO CI SIAMO ALZATI E SIAMO TORNATI NEL PULCINO. QUANDO SIAMO ARRIVATI CI ERANO I GENITORI CHE CI ASPETTAVANO, A ME MI E' VENUTA A PRENDERE MIA MADRE.



Dal latte alla mozzarella «Essendo esse di indole pacifica, si lasciavano avvicinare facilmente dai monaci, i quali presero a mungere nel latte e si accorsero, quindi, che questo, a differenza del latte di mucca, era molto più dolce, più bianco, più pannoso e consistente e iniziarono di trasformarlo nel formaggio che oggi conosciamo come Mozzarella di Latte di Bufala».



La DEGUSTAZIONE dei prodotti di Bufala: la carne, la pizza con la mozzarella, le mozzarelline fresche e panate, il salame.



# Ragusa e i prodotti della NATURA: l'Ulivo e il Carrubo



La cultura agricola della Sicilia e della terra iblea in particolare, vanta una tradizione olearia millenaria, avviata dai coloni greci e interpretata poi dagli arabi.



Oggi la città vanta la produzione di oli extravergini d'oliva biologici, in un frantoio dalla tecnologia sofisticata, tra i quali due DOP e un IGP, che eccellono per qualità e caratteristiche organolettiche.



# Il racconto dei bambini della visita presso Tenuta Chiaramonte

MERCOLEDÌ 19 APRILE 2023

SABATO 15 APRILE SIAMO ANDATI A SCUOLA PER L'INCONTRO BELLISSIMO PROGETTO. QUANDO SIAMO ARRIVATI A SCUOLA LE MAESTRE CI HANNO FATTO VEDERE UN VIDEO CHE PARLAVA DELLA CHIESA DI SAN GIORGIO DISTRUTTA NEL 1693 A CAUSA DI UN FORTE TERREMOTO, E CHE LA HANNO COSTRUITA 2 VOLTE PIU' PICCOLA E L'UNICO OGGETTO INTATTO DELLA VECCHIA CHIESA E' STATO IL PORTONE CHE ORA SI TROVA NEL GIARDINO DELLA VILLA DI IBLEA.

INSEGUITO DOPO AVER VISTO QUESTI VIDEO DI SAN GIORGIO E' ARRIVATO IL PULMAN LA TERRA E SIAMO ANDATI ALLA TENUTA CHIARAMONTE. DOPO ESSERE ARRIVATI ALLA TENUTA CHIARAMONTE ABBIAMO INCONTRO ILENIA E CI HA PORTATO A VEDERE GLI ULIVI E DOPO CI HA FATTO UN PICCOLA SPIEGAZIONE DEGLI ULIVI.

POI SIAMO ANDATI A VEDERE COME SI FACEVA L'OLIO E TUTTI I MARCHIANI PER FARLO.

POI SIAMO ANDATI A ASSAGGIARE IL PANE "PUNCATO" E DEI TIPI DI OLIO: IL GALANTE, L'AMABILE, IL PROPIZIO E IL DISTINTO UNO PIU' PARTICOLARE DELL'ALTRO E LI ABBIAMO ASSAGGIATI ED ERANO BUONISSIMI YENSA CON CARNE, PESCE E VERDURA.

INFINE SIAMO RITORNATI NEL PULMAN E SIAMO ANDATI A CASA E' STATO BELLISSIMO!



# La DEGUSTAZIONE



Gli oli extravergine di oliva:  
il DISTINTO, il GALANTE, il PRIMIZIO, l' AMABILE



# Le conserve sott'olio e le olive col pane



**Tra gli ulivi ergono CARRUBI millenari:** anche il carrubo è un prodotto tipico dell'economia ragusana. È molto diffuso nel territorio perché si adatta bene al clima e al tipo di terreno: cresce infatti, in terreni aridi, compatti, rocciosi, poveri di terra e molto assolati. Oltre ad essere consociato con olivi e mandorli, trova anche una coltivazione in carrubeti specializzati, spesso di notevoli estensioni. I frutti rivestono grande importanza in campo alimentare grazie alle numerose e varieguate proprietà, per farcire dolci, per l'estrazione di alcol etilico, per l'estrazione del saccarosio, per lo sciroppo di carrubo e per la produzione di miele. In campo zootecnico viene utilizzato come foraggio dato l'alto valore nutritivo e la gradevolezza.



# Ragusa e i prodotti dell'orto

L'economia ragusana, che segue poi, per linee generali, quella di tutta la Sicilia, presenta un carattere prevalentemente agricolo, nonostante un clima ed aspetti fisici non proprio favorevoli. Il buon livello dell'agricoltura è in buona parte dovuto alla intensa attività di generazioni di contadini che hanno cercato di sfruttare al massimo la coltivabilità dei terreni, strappandoli alle montagne e alle rocce. Varia e differenziata la produzione agricola: importantissima la produzione di "primaticci", prodotti ortofrutticoli a rapida maturazione



# Visita presso La Cooperativa Proxima

Ci siamo recati presso gli orti sociali di Proxima per una piacevole passeggiata in campo aperto tra le colture. La cooperativa attua progetti finalizzati all'assistenza e all'integrazione sociale, contro la tratta e lo sfruttamento di essere umani per facilitarne il loro inserimento attivo nel tessuto sociale. Allo stesso tempo ha riqualificato un terreno in completo stato di abbandono.



Abbiamo osservato la coltivazione e la produzione di prodotti agricoli locali e stagionali legati alle caratteristiche ambientali del territorio. Negli orti vengono utilizzati solo sostanze naturali, un modello di sviluppo che crea benefici nel tempo, viene rispettato l'equilibrio dell'ambiente e la sua biodiversità. Abbiamo riscoperto il valore dell'agricoltura locale e della filiera corta, prodotti fortemente legati al territorio che valorizzano il patrimonio, non solo agroalimentare, ma anche storico culturale. Questa esperienza ci ha regalato un momento unico per il rispetto dell'ambiente in quanto abbiamo potuto conoscere un impianto innovativo: l'Acquaponica.



**Acquaponica:** una tipologia di agricoltura mista ad allevamento sostenibile basata su una combinazione di acquacoltura e coltivazione idroponica, al fine di ottenere un ambiente simbiotico.

**Idroponica (coltivazione fuori suolo):** la terra è sostituita da un substrato inerte, la pianta viene irrigata con una soluzione nutritiva composta dall'acqua e dai composti (per lo più inorganici) necessari ad apportare tutti gli elementi indispensabili alla normale nutrizione minerale.



**L'ORTO a scuola:** il progetto è nato dall'intenzione di riqualificare un pezzo di terra nel cortile della scuola offrendo la possibilità ai bambini della scuola di apprendere attraverso una modalità attiva e accattivante. Attraverso il progetto, è stato possibile suscitare curiosità e stimolare l'interesse dei bambini nei confronti degli elementi naturali: terra, acqua, luce, semi e piante aromatiche nello specifico. Contemporaneamente ogni bambino ha sviluppato competenze relative alla capacità di prendersi cura di sé e dell'ambiente che lo circonda e di rendersi consapevole dell'importanza dell'altro. In questo modo i bambini hanno appreso informazioni sul ciclo vitale delle piante e della terra e su quanto sia importante una sana alimentazione, in linea con quanto indicato negli obiettivi dell'Agenda 2030.



Fin dall'antichità l'uomo è stato affascinato dall'uso delle erbe aromatiche: ha potuto trarre da esse cibo e anche medicinali, praticare metodi di guarigione diversi, in relazione alle piante e alle tradizioni locali, e sviluppare convinzioni e pratiche attinenti alla sfera emotiva e magica; di qui il valore simbolico di molte piante, conservatosi nel tempo. Grazie alla realizzazione di questo progetto è stato possibile far conoscere agli alunni alcune specie di piante aromatiche che, loro stessi hanno trapiantato. E' stato un momento molto interessante e rappresentativo perché le piante diventano così il simbolo di una tradizione locale tramandata ai bambini della nostra scuola. Accanto al momento pratico del progetto, che ha visto gli alunni impegnati nell'apprendimento delle varie fasi di preparazione del terreno, vi è stato il momento della realizzazione di un impianto per l'irrigazione, poi la piantumazione e cura delle piante; inoltre i bambini hanno analizzato attraverso i sensi le caratteristiche delle erbe aromatiche, soffermandosi sulle differenze tra le varietà proposte e ne hanno descritto le caratteristiche percepite attraverso l'esercizio sensoriale utilizzando parole e termini specifici. L'esperienza si è conclusa con un'attività più teorica durante la quale i bambini hanno ricercato non solo informazioni scientifiche ma anche gli impieghi e i significati delle erbe da loro coltivate. Questa esperienza da cui è scaturito un piccolo erbario delle erbe aromatiche piantate, si è rivelata interessante e stimolante incuriosendo e allargando gli orizzonti conoscitivi degli alunni.



Alcuni momenti di «Le erbe aromatiche...in tutti i sensi!  
salvia, basilico, timo lemoncino,  
timo sempreverde, menta  
glaciale, origano, rosmarino



**II FASE: Escursioni...** alla scoperta e conoscenza del territorio e della sua storia, dei suoi importanti aspetti artistico-culturali e archeologici. Il percorso, che parte dal quartiere barocco di Ibla, si sviluppa attraverso alcune cave limitrofe al centro urbano per scoprire tutte le testimonianze architettoniche pre-terremoto.

### **Un pò di storia**

Ragusa capoluogo della provincia è una città di circa 70.000 abitanti, situata nella parte meridionale dei Monti Iblei ad una altezza intorno ai 500/600 m. La Ragusa del Sette-Ottocento giace sopra un declivio del tavolato ibleo, delimitato da due profondi e pittoreschi valloni, la Cava di San Leonardo e la Cava di Santa Domenica, mentre la zona più moderna sorge ben oltre i valloni, espandendosi sia verso sud, la zona del mare, che verso ovest. La città è così distinta in due Nuclei: Ragusa Moderna e Ragusa Ibla, separati da un profondo vallone chiamato «Valle dei Ponti». Il borgo di Ragusa Ibla è ricco di ricordi medioevali ed eleganti palazzi barocchi.



Ragusa Ibla sorge sul posto dell'antica Hibla. Fu fondata dai Siculi, dei quali restano molte testimonianze, come i loculi funerari, a sezione rettangolare e di varia grandezza, scavati in molte zone e ben visibili in una parete della valle del Gonfalone, lungo lo stradale che conduce a Modica. Alcuni secoli più tardi subì l'invasione greca. Infatti dopo la fondazione di Siracusa i Greci si diressero verso il nostro territorio e Hibla assimilò profondamente i costumi greci che la chiamarono Hibla Heraia. Di questo periodo le uniche testimonianze sono le necropoli la più importante delle quali è quella di Monte Rito. Hibla Heraia conservò la sua indipendenza fino a metà del III sec. A.C. quando, all'arrivo dei romani, tutta la Sicilia perse l'indipendenza divenendo una provincia romana. Dopo lo smembramento dell'Impero romano in Impero d'Oriente e impero d'Occidente, la città passò circa 5 secoli sotto la dominazione bizantina ed ebbe trasformato il nome in Reusia. Nell'844 gli arabi assediaron Reusia e occuparono la città e il suo nome divenne Rakkusa o Ragus. Ai Saraceni succedettero i Normanni che completarono in 30 anni la conquista dell'intera Isola e Ragusa elevata a Contea fu data da Ruggero I al figlio Goffredo, primo conte di Ragusa. In questo periodo il nome di Ragus divenne definitivamente Ragusa. Passata poi la Sicilia nelle mani degli Svevi con Enrico VI, la contea di Ragusa cessò di esistere e divenne demanio del Re. Federico II, figlio di Enrico VI, fu un ottimo re; durante il suo regno Ragusa risorse e fu dotata dello stemma del quale si fregia ancora: l'Aquila.



Al periodo di dominazione sveva successe quella francese con Carlo D'Angiò che tuttavia durò poco perché il suo mal governo suscitò la rivolta dei siciliani, Giovanni Prefolio insorse contro il presidio francese liberando la città. In questo periodo si fa luce la famiglia dei Chiaramonte che governò la contea per oltre un secolo. Successivamente furono i Cabrera a governare e infine gli Heniquez. Il periodo successivo fu caratterizzato da lotte tra nobili mitigate di tanto in tanto da avvenimenti eccezionali come il tremendo terremoto dell'11 gennaio 1693 che causò nella sola città di Ragusa circa 5000 morti, rovinando quasi tutta la città, con il suo castello e insieme ad esso chiese, palazzi e case. Della chiesa di San Giorgio, patrono della città, rimase solo il portale esterno. Quando si decise la ricostruzione della città, alcuni preferirono ricostruirla nel luogo dove sorgeva prima, altri preferirono ricostruire i nuovi edifici in contrada Patro facendo nascere il primo nucleo di Ragusa Nuova.



Lungo corso IIV Aprile c'è ancora una piccola porzione del vecchio ospedale dove venivano curati i malati di peste. È l'unica parte rimasta intatta dopo il terremoto, sopra di essa è stato costruito un palazzo nobiliare; attualmente, per ricordare le vittime della peste, è stata edificata una cappella votiva.



**La stupenda chiesa di San Giorgio**, uno dei capolavori del barocco siciliano, opera del Gagliardi, architetto che operò molto a Noto, creando nel San Giorgio, un prototipo di tempio che fu poi molto imitato da altri architetti. Il Duomo si erige imponente su una scalinata delimitata da un'imponente cancellata in ferro. È caratterizzato da una facciata "a torre" che ingloba il campanile e da una cupola alta 43 metri. La barocca facciata è completata da bellissime statue e dalle ante del probabile portone dell'antica chiesa, scampate al terremoto con sculture in legno rappresentanti i martiri sofferti da San Giorgio. La neoclassica cupola sostenuta da 16 colonne binate, fu compiuta dal capomastro Carmelo Cutraro nel 1820. L'interno del Duomo, a tre navate e su pilastri culminanti con capitelli Corinzi, ha una profonda abside e vetrate, istoriate nel 1926 su disegni di Elena Panigatti e rappresentanti i martiri di San Giorgio. Nelle navate laterali si aprono delle decorate cappelle con pregevoli tele: magnifiche quelle dell'immacolata e dell'angelo custode di Vito D'Anna e il San Giorgio e il riposo in Egitto di Dario Guerri. Nella navata sinistra si nota la lapide del conte Bernardo Cabrera trasportata qui dall'antica chiesa. La chiesa possiede anche un ricco tesoro composto da paramenti sacri, oggetti in oro e argento, ostensorio in oro, smalti policromi, busti d'argento di Santi e la santa cassa, un'arca reliquiario in argento.



## Il portale dell'antica chiesa di San Giorgio

Il tempio crollò durante il terremoto del 1693 conservando soltanto questo portale. Nel tenero calcare sono stati incisigli stemmi aragonesi, l'arco gotico e la lunetta con San Giorgio che uccide il drago, vero ricamo nella pietra. Questo portale in stile gotico-chiaramontano è quasi il simbolo della Ragusa rinata.



## Antico Altare del Duomo

Nella sagrestia è da ammirare una grandiosa e antica pala d'altare in calcare locale, di scuola gaginesca, con le statue di San Giorgio, Sant'Ippolito e San Mercurio vestiti da guerrieri, con un piede su un capo reciso e vari rilievi sul basamento.



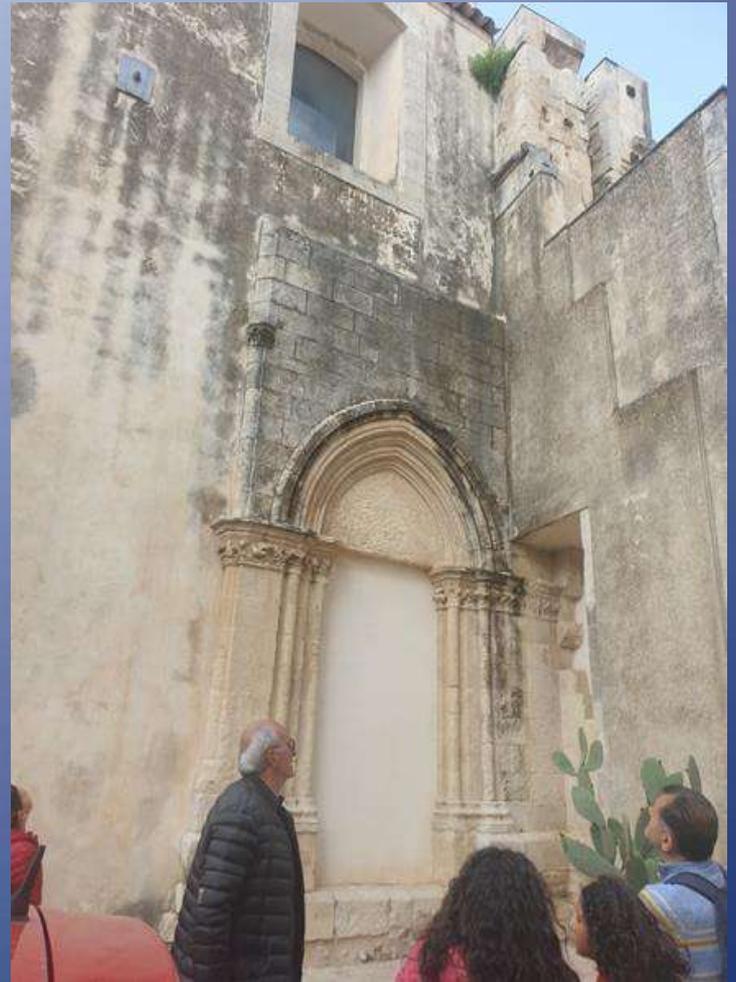
## Il Duomo: la facciata e l'interno

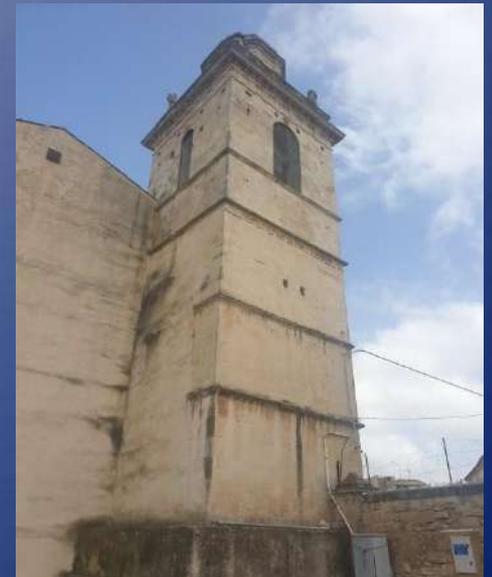
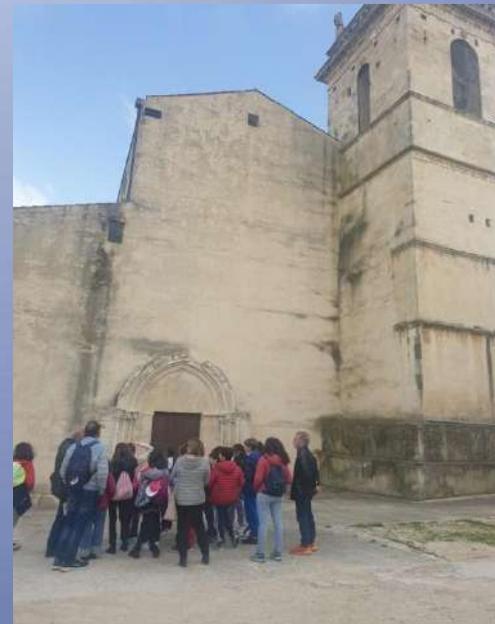


Uscendo dalla chiesa si può compiere un'interessante escursione salendo e passando sotto meravigliosi fornic, alla sommità della collina di Ibla da dove si può ammirare un grandioso panorama non solo dell'abitato, ma di tutta la campagna circostante. Sulla sommità della collina, occupata una volta dal castello, si trovano oggi un edificio scolastico, un'ampia piazzetta e un bel palazzo liberty: il villino Arezzi. Da questo punto si può ammirare in tutta la sua suggestiva bellezza la cupola di San Giorgio e le caratteristiche casette che circondano il Duomo.



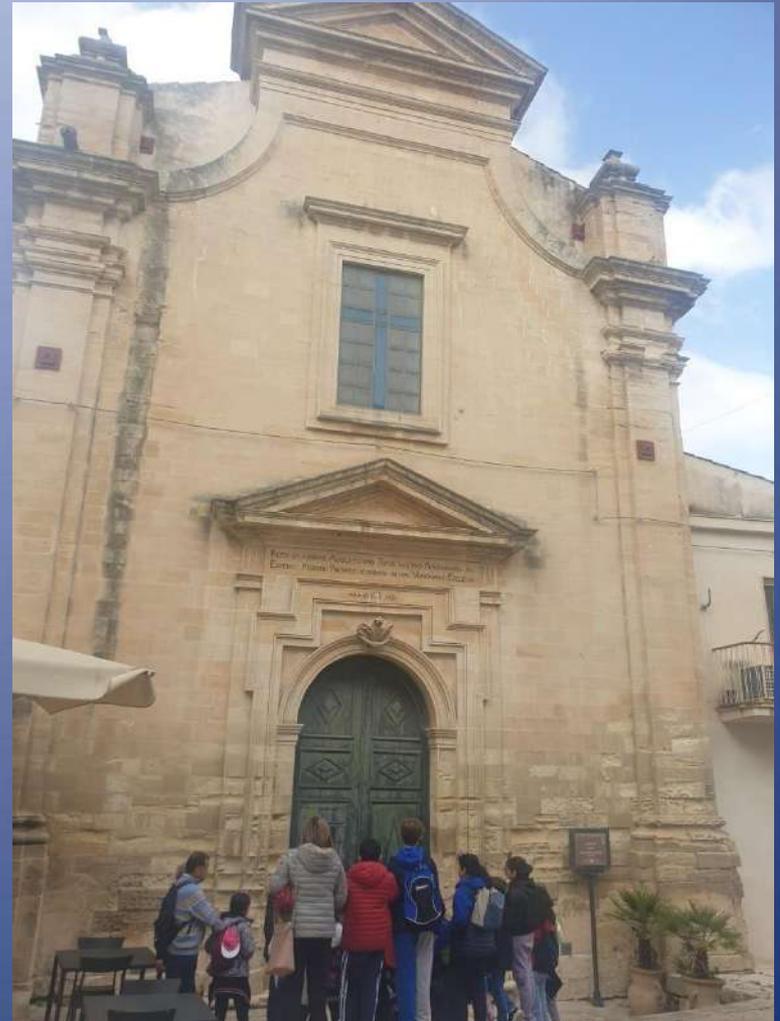
Ritornando a piazza Pola e proseguendo per via Orfanotrofio, ci si trova davanti la chiesa di sant'Antonio, già **Santa Maria la Nuova**, con un bel portale ogivale in un fianco, residuo dell'antica chiesa in stile gotico, e l'attuale portaletto barocco. Nell'interno si può vedere ancora nel portale della sagrestia un altro resto dell'antica struttura.



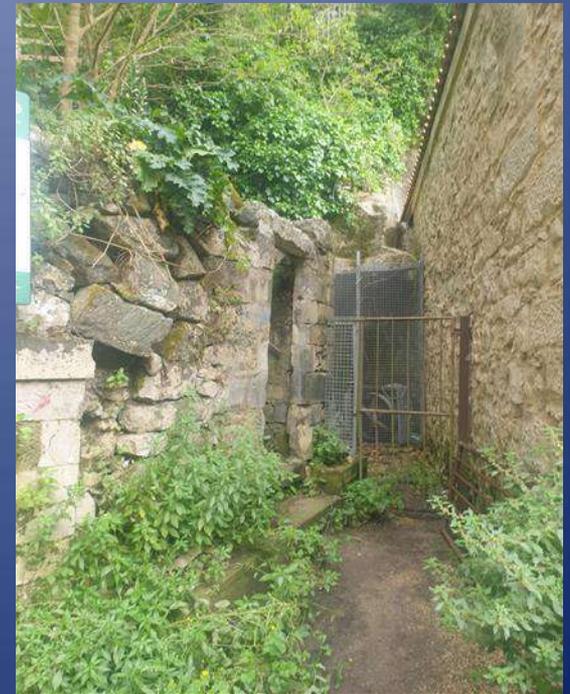


La chiesa della **SS. Annunziata** si presenta sulla Via Orfanotrofio con prospetto rivolto a mezzogiorno, leggermente sottomessa rispetto all'attuale piano stradale, adiacente alle case Arezzo e collegata con un cavalcavia a palazzo Battaglia .

La tradizione vuole che la chiesa sorgesse sul sito del tempio romano dedicato alla dea Diana; più sicura sembra l'informazione che in seguito la vedeva trasformata in moschea. Ed ancora la tradizione vi colloca in seguito una sinagoga, mentre un cronista locale alla fine del seicento descrive il ritrovamento dietro la cappella maggiore di tracce di caratteri arabi cufici. Il quartiere attorno alla chiesa era la Giudecca di cui si ha notizia sin dal 1394 nel testo di una lettera in cui la curia vescovile siracusana obbligava gli ebrei convertiti a pagare una decima alla vicina chiesa di **San Nicola** perchè la più antica di Ibla. L'esistenza della chiesa è antecedente al 1501, forse con il titolo di Santa Maria di Portosalvo. Nella Sacra Visita del 1542 Monsignor Platamone la annovera tra le chiese del paese chiamandola l'Annunziazione. Fortemente danneggiata nel 1693, nel 1696 è nuovamente aperta al culto, ma i lavori continuarono sino al 1730. Il prospetto fu rifatto integralmente dopo il terremoto perchè fortemente danneggiato.



La **Cava Santa Domenica** (o Cava Grande) divide in due la parte bassa di Ragusa superiore. Sono ancora presenti i settecenteschi mulini ad acqua, le pirrere dalle quali si estraeva la pietra ed i terrazzamenti. Questi ultimi venivano utilizzati per la coltivazione di ortaggi, grazie all'acqua abbondante che vi scorreva. Nella parte terminale della vallata Santa Domenica sono inoltre presenti delle tombe a grotticella di origine orientale, preziose testimonianze di storia e cultura. Dalla vallata di Santa Domenica, si arriva poi direttamente a **Ragusa Ibla**.



# Il rientro a scuola



# Attività di Cooperative Learning in classe



# Ragusa e le sue specialità:

esistono degli eccellenti rivenditori di prodotti tipici che a Ibla mantengono ancora un'autentica tradizione di specialità veramente antiche, ed insieme offrono una varietà di altri prodotti di uso più comune; in ogni caso pietanze che meritano continui e ripetuti assaggi...

## Alcune specialità

*Affuca parrini*

*Biancumanciarì*

*Caramelli di carrua*

*Cassateddi*

*Crispeddi*

*Cuccia*

*Cuddureddi*

*Cutugnata*

*Firringozza*

*Giurgiulena*

*'mpanatigghi*

*Mustata*

*Mustazzola*

*Mucatuli*

*Pani ri spagna*

*I quaresimali*

*Scacce di vari gusti*

*Ricotta*

*Pane cunzatu*

*Arancini*

*Salumi di asina locale*

*Pomodori secchi*

*Cavati fatti in casa*

*Polpette di carne al sugo*

*Pasta con pesce locale*



# ...il rientro



# Il progetto è concluso!



# Itinerario storico – gastronomico del borgo di Ragusa Ibla

CIRCOLO DIDATTICO PALAZZELLO

Via Monte Cervino, 3 - 97100 RAGUSA -Cod. Mecc. RGEE004002  
Tel. 0932/772111 – Cod. Univoco Ufficio UFMWTL - C.F. 80003070887  
e-mail: [rgee004002@istruzione.it](mailto:rgee004002@istruzione.it) - PEC: [rgee004002@pec.istruzione.it](mailto:rgee004002@pec.istruzione.it)  
sito web [www.palazzello.edu.it](http://www.palazzello.edu.it)

La presente pubblicazione è stata realizzata dalle insegnanti Ferraro Mariastella e Fiducia Carmen, su iniziativa della Dirigente della scuola Palazzello di Ragusa, prof.ssa Mariella Cocuzza, nell'ambito del progetto finanziato dalla Regione Sicilia «Alla ricerca delle bellezze del nostro borgo "Ragusa Ibla" cup b21123000080002».

Si ringraziano i soci del CAI, il dott. Antoci Eugenio e il prof. Baglieri Giorgio per la preziosa collaborazione relativa alla parte storico-culturale-naturistica e architettonica del borgo.

Bibliografia:

«Guida alla provincia di Ragusa» di Giuseppe Iacono

«Profumi e sapori di terra Iblea» edito dalla camera di commercio di Ragusa

Sitografia

Sito internet «Ibla.it»



Ministero dell'Istruzione e del Merito