



ISTITUTO COMPRENSIVO "SANTE GIUFFRIDA" – CATANIA

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

CLASSE COINVOLTA: 2 A

TITOLO ATTIVITÀ : "Olivette di S. Agata"

DISCIPLINA COINVOLTA : Religione- Scienze

INSEGNANTI: Prof.ssa Anna Mazzurco – Bianca Giangrande

ESTERNI COINVOLTI: Le mamme degli alunni Sisinna Lorenzo e Compagnini Delia

OBIETTIVO D'APPRENDIMENTO : Sviluppare capacità manipolative – sviluppare senso logico

CONOSCENZE: Vita e storia di S. Agata – Tradizioni siciliane/catanesi – Principi nutritivi – saper leggere una ricetta di cucina

ATTIVITÀ: Realizzare un tipico dolce siciliano tramite attività laboratoriale e di gruppo.

METODOLOGIA: LABORATORIO

TEMPI: 1,5 ORE

VIDEO RIASSUNTIVO:



Olivette di S. Agata

Non in elenco

<https://www.youtube.com/watch?v=RKjG97VDFys>

## SCHEDA TECNICA DELL'ATTIVITÀ:

### **I dolci di Sant'Agata: cassatelle e olivette**

La **cassatella** di sant'Agata (minnuzzi ri sant'Àjita o ri Virgini in siciliano) è un dolce tradizionale catanese, che viene realizzato durante la festa di sant'Agata. Secondo quanto arguito da Emanuele Ciaceri, la festa di sant'Agata trarrebbe origine in molte sue parti dai culti isidei. Uno degli elementi di maggior interesse per lo studioso è proprio il dolce chiamato minnuzza di Virgini, che riproporrebbe il seno della dea Iside nella sua veste di dea madre. Un altro parallelo si trova nei culti dei misteri eleusini, dove in occasione dei riti demetriaci si usava consumare dei panetti dolci il cui aspetto riproponeva il seno della dea Demetra, protettrice delle messi e a sua volta considerata anch'essa dea madre. Entrambi i culti, quello isideo e quello demetriaco, sono documentati a Catania sia da fonti scritte che dai rinvenimenti archeologici; questi culti hanno influenzato, dove piuttosto non sono stati assorbiti del tutto, le festività religiose agatine, così il panetto dolce rappresentante la fertilità della madre terra assume il valore simbolico dell'atto del martirio subito dalla santa catanese alla quale fu amputata una mammella.

Le **olivette di sant'Agata** (in siciliano alivetti o aliveddi ri Sant'Àjita) sono dei dolci tipici di Catania, preparati solitamente in gennaio e febbraio, prima e durante la festa della santa patrona, sant'Agata appunto. Si tratta di dolci a forma di oliva fatti di pasta di mandorla ricoperti di zucchero e colorati di verde. Queste olive si ricollegano ad un episodio narrato nella agiografia della santa. Mentre era ricercata dai soldati di Quinziano, nel chinarsi per allacciare un calzare, vide sorgere davanti a sé una pianta di olivo selvatico che la nascose alla vista delle guardie e le diede i frutti per sfamarsi. Esiste anche una variante dove le tradizionali olivette sono ricoperte di cioccolato.

### **Ricetta delle olivette di Sant'Agata**

#### **Ingredienti**

- 500 g di farina di mandorle +
- 500 g di zucchero semolato +
- 1/2 bicchiere d'acqua +
- 2 cucchiaini di liquore dolce +
- 2 cucchiaini di colorante verde +

#### **Informazioni sulle olivette di Sant'Agata**

Calorie	Grassi
450	25 g
Carboidrati	Proteine
46 g	9 g
Fibre	
5 g	



Versare la farina di mandorle in un tegame insieme allo zucchero e al colorante. Aggiungere l'acqua poco alla volta e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto morbido. Cuocere poi a fiamma bassa per 15 minuti, continuando a mescolare bene il composto. Aggiungere infine il liquore. Quando il composto sarà diventato tiepido, staccare dei piccoli tocchetti di pasta e modellare ciascuno di essi a forma di oliva. Passare le olivette di Sant'Agata su dello zucchero semolato e lasciarle asciugare per 3-4 ore prima di servirle.