

# Palermo



# Palermo

**Palermo, capoluogo della regione Siciliana, è un insieme delle culture arabe e italiane.**

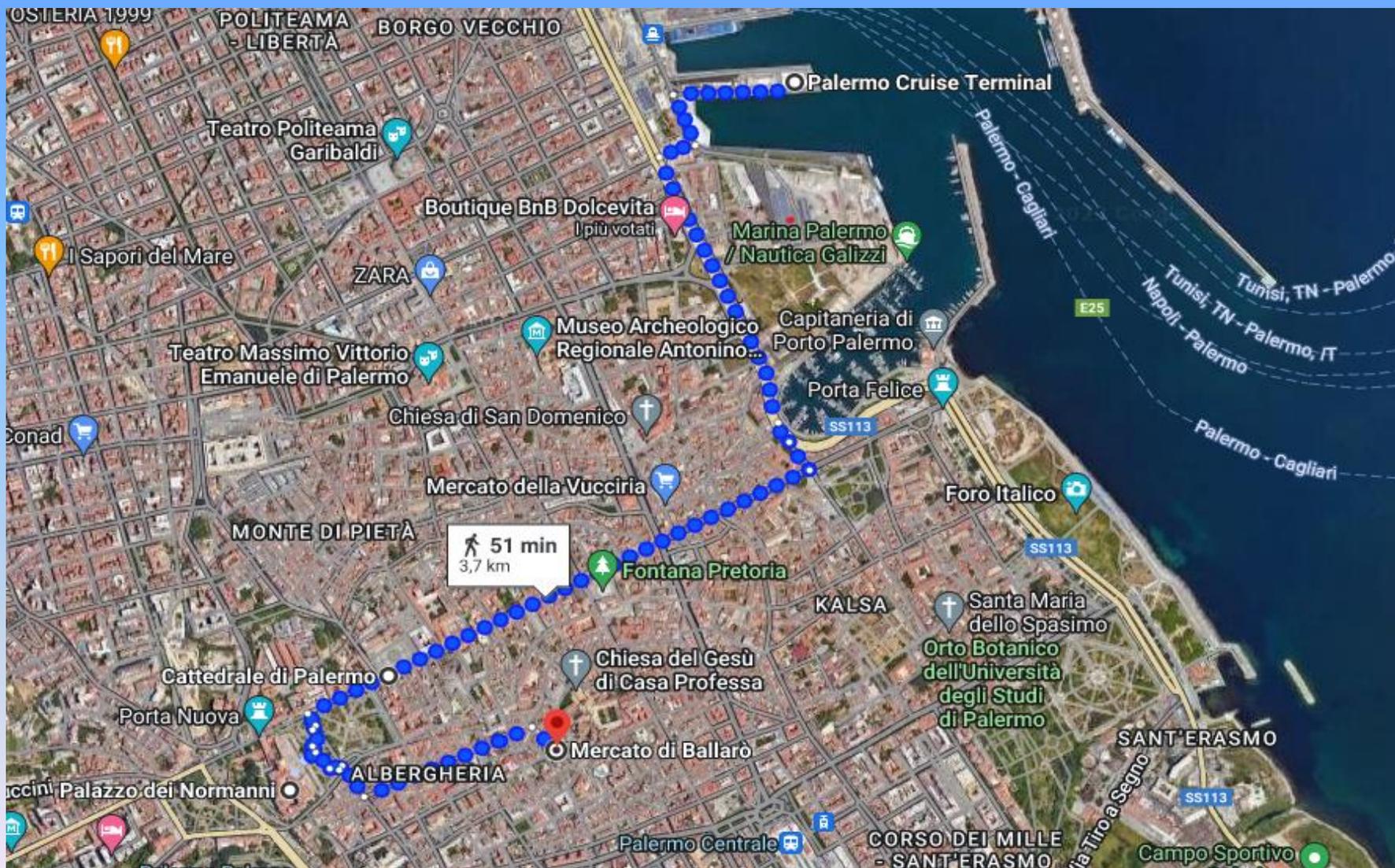
**Inoltre la città è caratterizzata dalle sue meravigliose spiagge, con una sabbia finissima e un mare cristallino.**



**Nel XII e XIII secolo la città fu il centro propulsore dell'arte e dell'architettura arabo-normanna, i cui principali monumenti fanno parte del sito seriale Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO nel 2015.**



# Percorso



# *Cosa visiteremo:*

- *La cattedrale di Palermo*
- *Palazzo dei Normanni*
- *Mercato di Ballarò*



• *Teatro Politeama Garibaldi*

• *Cibo tipico di Palermo*



# La Cattedrale di Palermo

*La Basilica Cattedrale Metropolitana Primaziale della Santa Vergine Maria Assunta, nota semplicemente come **Duomo** oppure **Cattedrale di Palermo**, è il principale luogo di culto cattolico della città di Palermo. Dal 2015 fa parte del Patrimonio dell'umanità.*



*La patrona principale della città è **Santa Rosalia**, a cui è dedicata la cappella reale-senatoria sul lato meridionale. Importantissimo è il culto che Palermo e la Sicilia tributano alla Vergine Maria, venerazione che trova fondamento nel rapporto epistolare tra l'ambasceria del Senato Messinese e Maria, Madre di Dio e Madre della Chiesa.*



**Entrata gratuita**  
**Tel. 091334373**

# Palazzo dei Normanni

*Il Palazzo dei Normanni, noto anche come Palazzo Reale, si trova a Palermo ed è attualmente sede dell'Assemblea regionale siciliana. Il palazzo, è la più antica residenza reale d'Europa, dimora dei sovrani del Regno di Sicilia.*



*Al primo piano del palazzo sorge la Cappella Palatina. L'ala ovest è assegnata all'Esercito italiano. Dal 3 luglio 2015 fa parte del Patrimonio dell'umanità (UNESCO) nell'ambito del sito seriale "Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale".*



**Info:**

**Costo biglietto €3,00**

**Tel. 081400547**

# Mercato di Ballarò

*Il mercato, si estende da Piazza Casa Professa ai bastioni di corso Tukory verso Porta Sant'Agata. Il mercato è famoso per la vendita delle primizie che provengono dalle campagne del palermitano. Ballarò è il più antico tra i mercati della città, frequentato giornalmente da centinaia di persone.*



*Ballarò è un mercato principalmente alimentare, adibito soprattutto alla vendita di frutta, ortaggi, verdure, spezie, carne e pesce, ma si trovano anche articoli di uso domestico per la cucina e pulizia della casa, come nei mercati del Capo e della Vucciria.*

*All'interno del mercato i fruttivendoli vendono cibi cotti e cibi da strada, tipici della cucina palermitana, come cipolle bollite o al forno, panelle (frittelle di farina di ceci), crochè o cazzilli (crocchette di patate), verdure lesse, polpo, quarume (interiora di vitello), panino con la meusa (milza).*

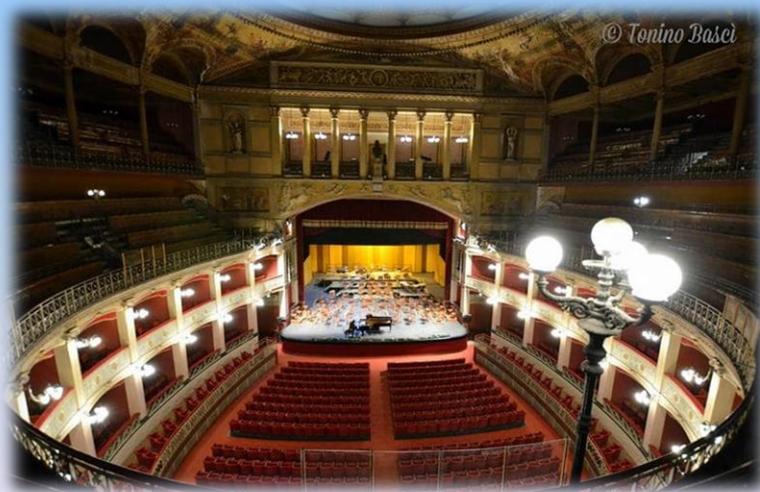


# Teatro Politeama Garibaldi

*Il Teatro Politeama Garibaldi, comunemente noto come Teatro Politeama è un teatro di Palermo, situato in Piazza Ruggero Settimo, considerato il cuore della città.*



*Destinato alla rappresentazione di spettacoli teatrali e musicali, che avrebbero reso Palermo una città d'arte di stampo europeo a tutti gli effetti, il teatro Politeama venne inaugurato soltanto nel 7 giugno del 1874, con l'opera teatrale «I Capuleti e i Montecchi» di Vincenzo Bellini.*



**Info:**

**Biglietto €5,00 (studenti, under 30 riduzione €3,00)**

# Cibo tipico di Palermo

Tra i cibi tipici di Palermo troviamo:

- Arancina
- Cassata
- Cannolo
- Involtini alla palermitana



## Arancina

L'arancina è un piatto tipico siciliano, la storia narra che durante l'occupazione araba in Sicilia, nacque un impasto di riso con un impasto di riso, spezie, carne e ragù. All'inizio fu chiamato Naranj, poi il nome mutò in arancina.

## Cassata

La cassata come l'arancina ha origini antiche si dice che derivi dalle feste della fertilizzazione nella Sicilia antica. Gli ingredienti principali includono ricotta, canditi, zucchero, pasta reale e una base di pan di spagna inzuppata nel liquore.

Il suo nome come quello dell'arancina ha origini arabe, deriva infatti dal termine "quas'at" cioè "grande ciotola". Questo potrebbe riferirsi alla forma del dolce o al suo contenitore di cottura .



## **Cannolo**

*Il cannolo siciliano ha origini antiche che risalgono al periodo arabo in Sicilia. Il nome deriva da "canna", riferendosi al cannolo di paglia usato come stampo per il guscio di pasta fritta, il quale ha un impasto a base di farina, zucchero, burro, cacao e vino bianco o marsala. Questi ingredienti vengono impastati insieme, formando una pasta che alla frittura diventa croccante. La pasta fritta viene riempita in seguito con ricotta dolce, zucchero e scorze d'arancia candite.*



## **Involtino**

*Gli involtini alla palermitana derivano dalla cucina araba, sono un esempio della fusione tra tradizioni culinarie diverse. Gli ingredienti principali sono: manzo, pan grattato, prezzemolo e spezie come noce moscata e cannella.*

# *Classe 4A I.P.S.E.O.A*

- *Alessio Antonio*
- *Calicchio Giusy*
- *Camporese Tania*
- *Lovisi Anna Francisca*
- *Mucerino Emanuela*
- *Novizio Natalia*
- *Polito Anna Rita*
- *Scotellaro Martina*



*Buon Viaggio!*