



GRAMMICHELE

di Graziella Gorgone

Grammichele, 520 metri sul livello del mare, 15 mila abitanti, fa parte del comprensorio Calatino, in provincia di Catania.

Grammichele è una città disegnata. Nasce subito dopo il violento terremoto della Val di Noto, per evitare la dispersione dei superstiti di Occhiolà, un borgo rurale totalmente distrutto.

La pianta della nuova città, perfettamente esagonale ad orditura centrica fu ideata dal principe Carlo Maria Carafa Branciforte, signore del luogo, e disegnata dal frate architetto Michele da Ferla.



Antica pianta esagonale

Lo sviluppo urbano abbandona, già alla fine dell'Ottocento, la struttura disegnata, con un progressivo decadimento delle linee. Nella centrale piazza esagonale sorgono il palazzo Comunale, progettato dall'architetto Carlo Sada nel 1896, il Municipio e la chiesa Madre, dedicata a S. Michele, dalle linee barocche di rara sobrietà.

E' una città con molte piazze, precisamente sei, quadrate perimetrali, da cui si può continuare in senso orario, in omaggio all'antica meridiana, percorrendo via Cavour, che attraversa tutte le piazze dei borghi periferici.

Oggi la piazza principale e le sei piazzette sono in fase di ristrutturazione. I Grammichelesi attendono con ansia che le loro piazze tornino viabili come un tempo, perchè sono sempre stati meravigliosi luoghi d' incontro per lunghe chiacchierate o meeting di lavoro.



Municipio



Municipio e chiesa madre

La cucina di Grammichele e dell'intera provincia, è una delle più ricche e gustose della Sicilia. Ecco alcune delle pietanze più significative e tradizionali, apprezzate e note persino all'estero.

Famosissima è l'insalata di mare con polpi, gamberi bolliti; altrettanto diffusi sono i maschuni marinati (alici del mare Ionio fatte marinare in olio e limone), acciughe salate - in dialetto anciovi - pepata

di cozze (soffritte, con pepe abbondante, limone e prezzemolo tritato). Un posto importante occupa la popolarissima pasta alla Norma con salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e abbondante ricotta salata grattugiata.

Altre pietanze rinomate sono la pasta con il nero delle seppie, condita con una salsa preparata con l'estratto di pomodoro, seppie e il nero di questi gustosi molluschi; la pasta con i masculini (alici fresche in un soffritto di cipolla, piselli e finocchietto rizzu);

Molto diffusi sono la frittura di pesce (pesci tipici della costa) il pesce arrostito sulla carbonella. Le salsicce di maiale arrostate sulla carbonella (rinomate quelle di Grammichele e Linguaglossa) servite con contorni di verdure, amareddi e cicoria.

A Grammichele potrete gustare anche la caponata con melanzane e pomodori, l'insalata di finocchi, l'insalata d'arance (affettate e condite con olio, sale e pepe), i piatti di verdura cotta accompagnati da un buon vino dell' Etna.

La rosticceria catanese è tra le più rinomate d'Italia. I principali pezzi sono gli arancini (arancine), croccanti palle di riso farcite di vario ripieno.

Primeggiano i cannoli di ricotta, confezionati con una speciale pasta friabile farcita con una crema a base di ricotta e decorati con gocce di cioccolato fondente o frutta candita a pezzetti o pistacchio finemente tritato e la granita, finissimo ghiaccio tritato con frutta fresca.



pesce fritto



arancini



parmigiana