

SiciliAntica – Roccapalumba: Corso sulla storia del grano in Sicilia

Autore: Staff Siciliafan

Data: 14 Maggio 2015



01 Seconda lezione al Corso sulla storia del grano in Sicilia organizzato dall'Associazione SiciliAntica sede di Roccapalumba con il patrocinio del Comune di Roccapalumba e il contributo della Soat di Lercara Friddi, della cantina "Feudo Montoni" di Cammarata, del ristorante "Lagoverde" di Alia e "Oasi" di Borgo Manganaro, del Sementificio "Costa" di Vicari e dei panifici Gangi e La Pergola di Roccapalumba.

Sabato 16 maggio 2015 alle ore 16,30 presso l'aula consiliare Rocco Chinnici, dopo la presentazione di Giuseppe Pollina, Presidente SiciliAntica sede di Roccapalumba, si terrà la seconda lezione *Conservazione del grano: le fosse granarie*. I relatori, Stefano Vassallo, Giuseppe Canalella, Rita La Monica e Irene Cavarretta durante la tavola rotonda, per una ipotesi sull'esistenza di fosse granarie in Sicilia, metteranno a confronto quelle di Mercato Nuovo in territorio di Mussomeli con quelle di Alia, Cammarata e Castellammare del Golfo (con caricatore). Domenica 17 maggio a partire dalle ore 10,00 (appuntamento alle ore 9,30 presso Largo Roma a

Roccapalumba – lo spostamento avverrà con mezzo proprio), si svolgerà la visita guidata alle grotte della Gurfa di Alia e quelle di Contrada Montoni (poco distanti) ricadenti nel territorio di Cammarata. A seguire, visita guidata e degustazione di vini presso la Cantina “Feudo Montoni”, un baglio edificato nel **1469** dalla nobile famiglia aragonese Abatellis.

Il corso prevede sette lezioni che affrontano la storia del grano in Sicilia dalla preistoria all'età moderna con **incontri scientifici**, momenti gastronomici ed etnomusicali, tavole rotonde e visite guidate dove saperi e sapori si fondono insieme. Sono previste visite guidate alle grotte della Gurfa di Alia e di Contrada Montoni di Cammarata, al castello di Campofelice di Roccella e all'EXPO di Milano. Le lezioni si terranno presso l'aula consiliare Rocco Chinnici; il Mulino “Fiaccati”, che appartiene alle 100 Meraviglie d'Italia, e la Masseria “Acque di Palermo” di Roccapalumba.

Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione, utile ai fini del credito formativo per gli studenti degli Istituti di istruzione secondaria superiore.

Per informazioni ed iscrizioni: 388.7428576. E-mail: roccapalumba@siciliantica.it

Per *fossa da grano* si intende un silo scavato sotto terra a forma di tronco-cono usata, fin da tempi molto remoti, per conservare il grano. Plinio nella sua Storia Naturale parla di fosse asciutte e ben chiuse, dall'alto, che venivano riempite a metà (nella metà superiore, vuota, si sviluppava anidride carbonica che rendeva sterile l'ambiente). Secondo Varrone il grano poteva essere conservato per 50 anni e il miglio per 100 anni; secondo Plinio le fave, all'interno delle fosse, potevano durare per 120 anni.

Stefano Vassallo: Archeologo, dal 1984 è responsabile del settore archeologico presso la Soprintendenza dei Beni Culturali e Ambientali di Palermo. Ha seguito campagne di scavo a Himera, nei siti indigeni di Terravecchia di Cuti, Colle Madore, in centri ellenistici (Montagna dei Cavalli), in siti medievali (Kassar di Castronovo e Castello di Maredolce a Palermo e Rocca di Cefalù) e romani (ville di San Luca e di Settefrati) e condotto scavi archeologici nei castelli di Caccamo, Vicari, Geraci e Cefalà Diana. Si è occupato di studi ricerca che riguardano l'archeologia classica coloniale di Himera, le fortificazioni bizantine del Kassar, la topografia antica della Sicilia centro settentrionale, in particolare in aree indigene, e della cultura indigena arcaica di area sicana con quella greca. Ha curato numerose pubblicazioni in riviste scientifiche, monografie e cataloghi di mostre archeologiche.

Giuseppe Canalella: già ingegnere presso il Dipartimento del Territorio del Ministero delle Finanze e dirigente di ruolo presso l'Agenzia del Territorio; già docente presso gli Istituti tecnici statali. Svolge da molti anni attività di volontariato per l'Associazione SiciliAntica di cui è anche il Vicepresidente regionale. E' insignito dell'onorificenza di Commendatore dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro.

Rita La Monica: archeologa, svolge attività di volontariato per l'associazione SiciliAntica di cui è presidente della sede di Mussomeli.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/siciliantica-roccapalumba-corso-sulla-storia-del-grano-sicilia-3/>

Generato il 12/06/2026