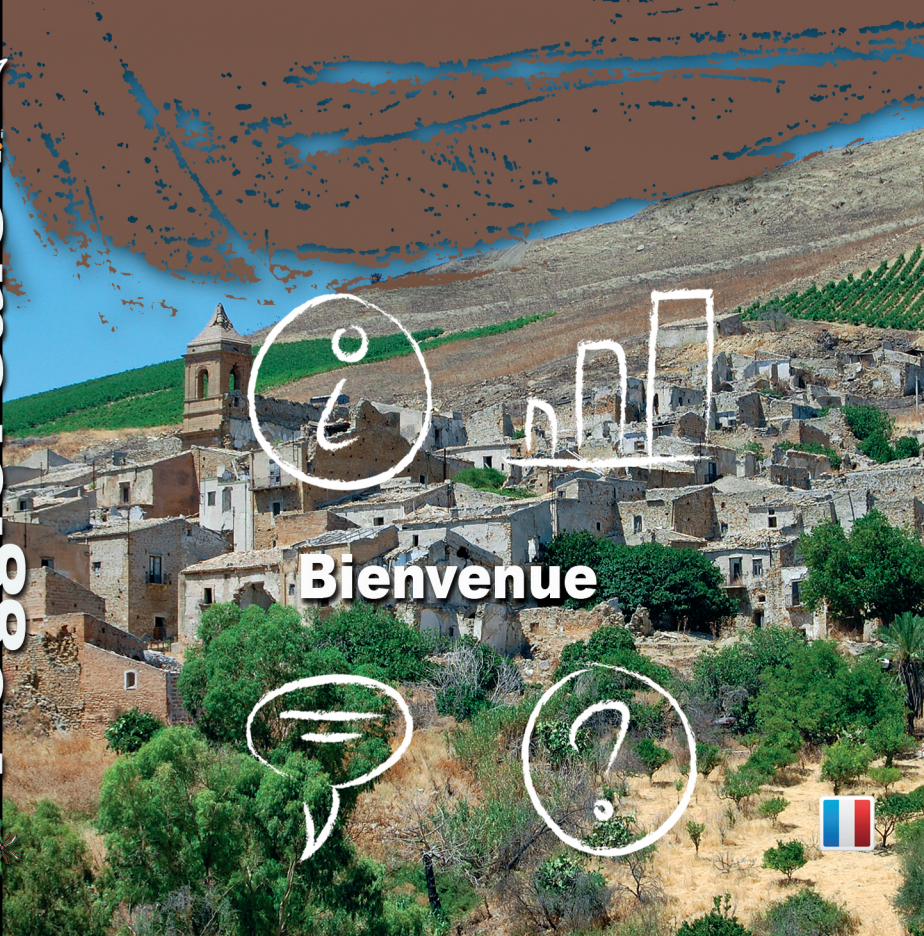




Provincia di
Trapani

Poggioreale



Bienvenue





Poggioreale est...

La nouvelle Poggioreale fut édifée sur des bastions superposés, disposés autour d'une place circulaire; la scénographique place Elimo fut projetée par le fameux architecte Paolo Portoghesi. Cependant l'identité de Poggioreale ne se retrouve pas seulement dans le nouveau centre habité, mais aussi dans les impressionnants vestiges de l'ancienne «ville fantôme»

située sur «un coteau digne d'un roi» (d'où son nom), abandonnée à la suite du tremblement de terre de 1968. Sur le successif site archéologique de «Castellazzo», on peut découvrir la plus ancienne histoire du lieu et profiter, au sommet, d'un des plus suggestifs panoramas de la province que l'on puisse imaginer. La vocation agricole du territoire est témoignée

par le petit Musée ethno-anthropologique et, périodiquement, la ville s'anime de fêtes populaires et de manifestations qui proposent au visiteur les saveurs et les couleurs des antiques traditions. Parmi ces manifestations on compte la *Fête de la ricotta et des fromages*, la *Fête de la Muffuletta* et les *Calici sotto le stelle* (Calices sous les étoiles).

Vestiges de Poggioreale



Place Elimo



Crèche en verre de Murano, P. Madé





Histoire

La fondation de l'ancienne *Podium regale*, «coteau digne d'un roi», est advenue en 1642 par *ius populandi* et procura au marquis Francesco Morso di Gibellina le titre de prince de Poggioreale. Ce fut lui qui voulut que les agriculteurs des fiefs Bagnitelli, Mandria di

Mezzo et Busecchio se transférèrent au pied du mont Castellazzo où il possédait un palais. Pendant des siècles, la ville a vécu comme centre agricole, jusqu'à la nuit du 14 au 15 janvier 1968 quand un violent séisme toucha la vallée du Belice: l'ancien centre urbain de

Poggioreale fut endommagé à 80% et beaucoup de maisons s'écroulèrent sous les secousses du séisme. La vieille ville fut abandonnée et le nouveau noyau urbain fut déplacé sur la colline du Baglio de la Mandria di Mezzo. La population y a su maintenir usages, coutumes et traditions.

Castellazzo de Poggioreale



Vestiges, Place Elimo



Musée Ethno-anthropologique





Paysage

L'actuelle Poggioreale se trouve à quelque distance du vieux centre urbain détruit par le tremblement de terre de 1968. C'est une ville moderne, conçue complètement différemment de la vieille ville, où l'architecture se détache complètement de la typologie de la ville détruite. Aujourd'hui

Poggioreale est située sur une position panoramique collinaire, au nord de la vallée du fleuve Belice qui coule non loin de là. Cette nouvelle fondation s'articule sur trois bastions superposés. Chacun de ces bastions est formé d'un noyau résidentiel disposé en anneau autour d'une place circulaire. De vertes collines,

une montagne, un coteau (*poggio*) digne d'un roi: ceci est le scénario naturel de Poggioreale restée active dans son contexte paysagiste, l'unique élément capable de retrouver, à travers ses cultures d'oliviers et de vignes, cette identité que le tremblement de terre a tenté de supprimer.

Vue de la vallée du haut Belice



Vue de Mont Castellazzo



Oliviers et vignobles





Nature

Les références naturelles, remontant à l'ancienne présence d'une végétation méditerranéenne, se retrouvent dans certains éléments résiduels qui caractérisent le paysage en allant vers le Mont Castellazzo. On passe en effet de la garrigue à ampelodesme, palmier nain,

genêt, asphodèle et euphorbe, au maquis composé de formations secondaires, conséquence d'une intense dégradation du bois original. Prédominant donc les arbustes et les éléments au caractère épineux comme les ronces, le prunier, l'aubépine, le pyrus, le sumac,

utilisé pour l'extraction du tanin. Grâce à cette mosaïque végétale, durant le printemps apparaît un migrateur bariolé, le guêpier, reconnaissable par sa longue queue, les ailes pointues et le bec affilé. On y aperçoit également la buse et l'on peut observer l'alouette à la mélodieuse roulade.

Crataegus monogyna

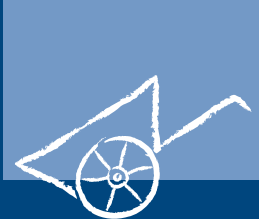


Fillirea latifolia



Pistacia lentiscus





Traditions

Les 18 et 19 mars, à l'occasion des fêtes de Saint Joseph et selon une usance qui remonte au XVIII^e s., des *artari* autels votifs sont aménagés ou pour demander grâce au Saint ou pour remercier de l'avoir reçu. Les autels sont recouverts de draps blancs, ils sont décorés de lauriers, de gros pains ronds appelés *cucciddati*,

d'oranges et des typiques *squartucciati*, pâte feuilletée farcie de figues hachées, modelées de diverses formes symboliques et artistiquement coupées avec des couteaux spéciaux. Les femmes du pays s'occupent de réaliser ces extraordinaires décorations; leur patience et leur grande habileté leur permettent de

créer de superbes «broderies» de pâte. Devant l'autel est présente une table préparée pour trois personnes, autrefois trois pauvres, représentant la Sainte Famille, auxquels est offert, le 19 mars, un déjeuner aux nombreux plats préparés essentiellement à base des premiers fruits et légumes du potager.

Autel de Saint Joseph





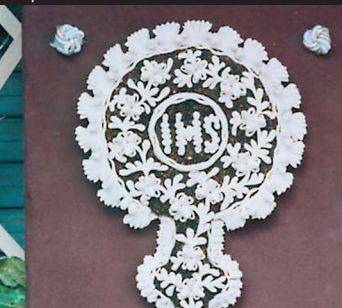
Religion et coutumes

Les fêtes religieuses connaissent une forte participation: de la fête du Saint Patron, Antoine de Padoue, les 12 et 13 juin, avec processions et spectacles, à celle de Saint Joseph, Père de la Providence, le 18 et 19 mars. La réalisation même des autels, naît de la profonde exigence de la part de qui a fait un vœu, de remercier le

Seigneur des bienfaits accordés, par l'intermédiaire de Saint Joseph. Ainsi la symbolique chrétienne est de grande importance, aussi bien par rapport aux éléments qui composent l'autel que par rapport aux *squartucciati* ayant des formes de palmiers, de colombes, de paons, de poissons, de cœurs, d'ostensoirs, de paniers et de bénitiers. Le

rite d'offrir à qui visite l'autel des pois chiches grillés, pâtisseries et pains bénis est une pure dévotion comme le fait de distribuer les repas du déjeuner, en syntonie avec les paroles de Jésus: *Gratuitement vous avez reçu, gratuitement vous donnez* (Matthieu 10,8), c'est pour cela que merci ne se dit pas, "*pi San Giuseppe grazie un si dici*".

Squartucciati





Art

Une crèche particulière en verre de Murano est continuellement exposée dans un petit édifice post-moderne, projeté par les architectes Purini et Termes, derrière la place Elio comme gare routière. Il est aujourd'hui transformé en local d'exposition aux grandes vitres permettant de voir de l'extérieur cette

fameuse crèche enchantée. Elle est composée de dix-sept figures, personnages et animaux, particulièrement réalistes et mesurant de trente à quatre-vingt-dix centimètres de hauteur. Elles furent réalisées sur la base des esquisses du palermitain Pippo Madè, dans les fameuses verreries vénitiennes du célèbre

maestro Rosin selon la technique «a mano volante» qui permet d'obtenir de particuliers effets chromatiques à travers divers types de fusion. Les personnages sont ceux typiques de la crèche sicilienne: outre Marie, Joseph et l'Enfant Jésus, sont présents bergers et animaux dont un chameau.

Crèche en verre de Murano



Crèche en verre de Murano



Crèche en verre de Murano





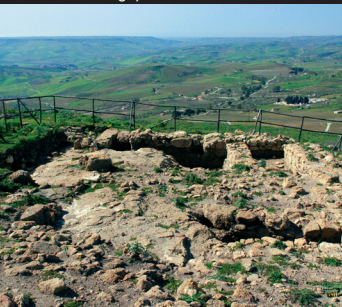
Archeologie

Sur le mont Castellazzo se trouve une zone archéologique très intéressante où de récentes fouilles ont identifié une ancienne installation, probablement d'origine élyme. Il se peut que le site, de petites dimensions et seulement partiellement mis à jour, ait été occupé à partir

du VIII^e s. av. J.-C. On pense tout de même que quelque groupe de population y était également présent lors de périodes précédentes. D'après une hypothèse locale, sur le mont Castellazzo ou Elyme, serait née, autour de 1184 av. J.-C., la ville de Elima, appelée ainsi du nom du général troyen qui s'échappa

de sa ville par la mer et trouva refuge sur les côtes de la Sicile occidentale. On n'exclut pas cependant qu'il puisse s'agir de la mystérieuse Entella, la troisième ville élyme dont parlent les sources d'anciens auteurs et qui, avec Erice et Ségeste, fut l'une des communautés principales de cette civilisation.

Zone archéologique Mont Castellazzo



Céramique indigène peinte



Céramique indigène imprimée





Monuments

La ville accueille le visiteur avec la scénographique place Elimo, une sorte d'agora grecque, conçue par l'architecte Paolo Portoghesi qui, s'inspirant des modèles classiques, a utilisé des colonnes cannelées, statues, architraves rectilignes et tympans triangulaires pour faire revivre propylées, stoa

et temples grecs dans une dimension particulièrement suggestive. L'architecte répète volontiers le thème du petit temple aux deux colonnes et fronton, proposé également dans la base et dans la lanterne de la droite tour de l'horloge et dans la façade de l'Hôtel de Ville. Les Architectes Purini et Termes

ont conçu la chapelle de Saint Antoine de Padoue présentant une cour devant et un large parvis aux piliers libres. Le théâtre, œuvre incomplète projetée par Luigi Giocondo, présente des formes vaguement classiques, inspirées des œuvres voisines de Portoghesi.

Hôtel de Ville



Théâtre





“Ruines de Poggioreale”

L'atmosphère qui émane de ce lieu est particulièrement suggestive. Cet antique centre abandonné suite au séisme de 1968 qui l'a détruit à 80%, est défini ville fantôme et fut choisi comme set de quelques films fameux comme *La Pieuvre*, *L'homme des étoiles*, *Malena*, *Cefalonia*.

On lit encore dans le tissu urbain, l'organisation en damier, le tracé viaire et l'ensemble des édifices dont il ne reste pour la plupart que les murs latéraux. Il est possible parcourir Corso Umberto I, *la strata di la cursa*, le long duquel donnent les ruines des principaux édifices: l'Hôtel de Ville, l'école, le

bureau de poste, le théâtre municipal et l'église de Saint Antoine de Padoue. De la place Elimo on aperçoit les marches qui conduisent à l'Eglise Principale, dont il ne reste que les parties des murs latéraux et le haut campanile. La fontaine Cannoli résiste également, au centre de la placette homonyme.

Vestiges, campanile



Vestiges, théâtre



Ruines, église





Musees science didactique

La vocation typiquement agricole de Poggioreale est documentée auprès du Musée ethno-anthropologique, annexe de la Bibliothèque municipale. Le visiteur y trouvera un monde oublié, lié aux activités effectuées dans les champs, les ateliers du forgeron, du tonnelier, du

cordonnier ou plus simplement dans un contexte domestique. On y trouve des matériels, instruments et objets aux formes et aux noms désormais presque inconnus qui prononcés en dialecte sont plus incisifs que leur signifié italien. *Li vertuli di Poggioreale* représentent de singuliers objets. Il s'agit

d'une typique besace locale destinée à contenir des vivres, et le couple de hottes, panier à cône retourné, *canceddi*, pour le transport de l'eau dans des conteneurs en terre cuite. Une petite vitrine regroupe en outre du matériel archéologique provenant du Mont Castellazzo, occupé depuis la Préhistoire.

Musée ethno-anthropologique



Musée ethno-anthropologique



Musée ethno-anthropologique





Oenogastronomie

L'agriculture a déterminé, depuis ses origines, l'histoire du pays et encore aujourd'hui l'activité principale qui jouit d'établissements viticoles de grande qualité et de production d'excellents vins blancs et rouges ayant procuré à Poggioreale la nomination de *Città del Vino*. D'autres types de production sont présents comme la production d'huile, de céréale, de melon jaune, de pastèque et de légumes. Certains éleveurs fromagers produisent encore artisanalement les fromages, en particulier le *pecorino* travaillé sous différentes formes : tomme, *primo sale*,

vieux et mi-vieux. On compte également la «*zabbina*» (ricotta au lait) et la ricotta comme ingrédient, souveraine dans la préparation de délicieux *cannoli*, *cassatelle*, gâteaux et *cassate*. La *Vastedda del Belice* est une véritable spécialité : fromage DOP à pâte filée, au lait de brebis et à la forme d'une petite miche, très apprécié des fins connaisseurs et des gourmets. Les *Nfigghiulate*, pâte farcie d'oignons et de saucisse, La *stigghiola* d'agneau et les pâtisseries à base de figues et d'amandes (*cucciddati* de Noël) constituent de véritables délices. Dans le déjeuner de

Saint Joseph est indispensable un plat de pâte particulier, composé de 3/4 de spaghettis agrémentés d'une sauce tomate, enrichi de brocoli, de fenouil sauvage, de *puddicini* et autres herbes, le tout saupoudré de chapelure grillée. Ce plat est également composé de 1/4 de riz blanc accompagné de haricots. La *muffuletta* est une spécialité locale; il s'agit d'un sandwich très souple au fort arôme de fenouil sauvage, à consommer préférentiellement agrémenté d'une bonne huile d'olive extra-vierge extraite de la *Nocellara del Belice DOP*, de *pecorino* râpé et de morceaux de sardines salées.



Evenements et manifestations

La vie de Poggioreale est rendue dynamique grâce aux foires et expo qui promeuvent les produits typiques locaux, les produits fromagers en particulier. Ricotta et fromages sont en effet les protagonistes de l'expo et de la foire qui ont lieu le troisième samedi de mai, durant lesquelles, outre à déguster les diverses

variétés de fromages, on peut assister à la démonstration pratique du cycle de préparation avec les instruments traditionnels. Un autre rendez-vous de la première semaine de novembre, est la *Foire de la Muffuletta*, typique sandwich souple. Durant le mois d'août, l'été est animé de spectacles musicaux,

théâtraux et de divertissement. Mais l'été est également caractérisé, sous le ton de l'allégresse et du bon goût, par la soirée *Calici di stelle* (Calices d'été) durant laquelle les protagonistes sont d'excellents vins rouges et blancs locaux. L'*Expo des quartucciati* à l'occasion de Saint Joseph, en mars, est également intéressante.

Fête de la ricotta et des fromages







UNIONE EUROPEA
F.E.S.R.



REGIONE SICILIANA
Assessorato BB.CC.AA. e P.I.



Provincia Regionale
di Trapani



Sponsor welcome!

POR SICILIA 2000-2006. Mis. 2.02 d
PIT 6 Alcesti. Int. 28/3 codice
1999.IT.16.I.PO.01 I/2.02/9.03.13/0058

*Foto Archivio Provincia Regionale di Trapani; eccetto foto 19 - 20
(G. Salvato); 23 - 24 (Archivio grafico e fotografico del Servizio II per
i Beni Archeologici, Area Soprintendenza BB. CC. AA. di Trapani)*

Noues sommes ici:



European Tourist and Cultural routes
**La Via del Sale e il Patrimonio della
Italia - Trapani Sicilia Occidentale**



REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE