

## LE TRADIZIONI

*A scalunata di San Giuseppe*, viene allestita nella Parrocchia della SS. Annunziata per la festa di San Giuseppe: una gradinata di ceri accesi, che dall'altare maggiore sale fino all'abside, ove viene collocata la statua del santo. La Domenica, prima della festa, si pratica *'a retina*. È una raccolta di offerte dei fedeli, per il santo, *'a prumisioni*, condotta, per le vie del paese, con una fila di muli, bardati a festa, con l'accompagnamento della banda musicale. *'U Signuruzzu a cavaddu*, per ricordare l'entrata trionfale di Gesù a Gerusalemme, si rappresenta la Domenica delle Palme: un bambino, vestito da chierichetto, su un asino bardato e infiorato a festa, entra in paese, preceduto da dodici uomini in tunica bianca, gli apostoli, accompagnato dalla banda musicale e da una folla di bambini, recanti palme e ulivo.

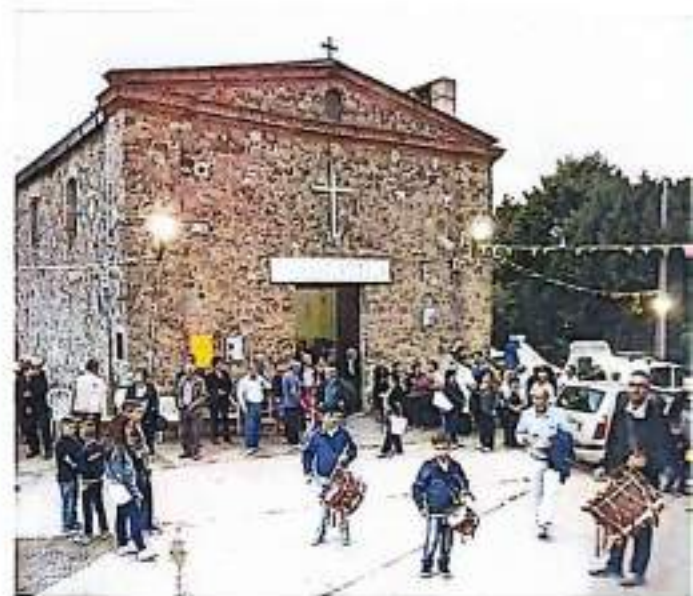


Le campane di tutte le chiese suonano a festa. Il Beato Giovanni Liccio si festeggia nella Chiesa S. Maria degli Angeli, l'ultima Domenica di maggio e il lunedì successivo. Una immensa folla accompagna in processione, l'urna argentea che contiene i resti mortali del beato. La festa di San Nicasio o Fiera di agosto, tenuta l'ultima Domenica di agosto e il lunedì successivo, nasce dopo il 1600, quale ringraziamento al santo per avere preservato la città dalla peste. Oggi è la festa dell'estate. E l'estate porta festa nei campi: a San Giovanni Li Greci, l'ultima domenica di giugno, per ricordare San Giovanni Battista; ai Sambuchi, l'ultima Domenica di luglio, per ricordare la Madonna degli Angeli; a Piano Stanfa, l'8 settembre, per ricordare Maria Bambina. Festa dei canti, balli e giochi all'aperto, *'ntinna* (scalata all'albero della cuccagna), *'pignateddi* (rottura delle pignatte), corsa dei sacchi e corsa di asini. Ricotta, formaggio, pane, vino e altri prodotti del luogo, i trofei per i vincitori. Ancora ricordi del passato nei pizzi, trine e merletti e conserve della nonna, nei dolci tipici delle feste, *'u pupu cu l'ovu*, *'u panacena* per la pasqua; i buccellati con mandorle, fichi e uva passa, e i *mustazzoli*, a Natale. E tant'altra arte nelle mani di chi fa del ferro, del legno e della terracotta virtuosissimi non comuni.



## THE TRADITIONS

*A scalunata di San Giuseppe*, is set up at the Santissima Annunziata parish church for the feast of St. Joseph: a fling of steps with lit candles, going up from the high altar to the apes, where the statue of the saint is placed. On the Sunday before the feast there is *'a retina*. It is a collection of offerings by the faithful for the saint, *'a prumisioni*, which is held in the streets of the town, with a procession of musel, dacked out for the feast, with the accompaniment of the band. *'U Signuruzzu a cavaddu*, evokes Jesus' all the churches ring out festively. The feast of the Blessed Giovanni Liccio is celebrated at the Santa Maria degli Angeli church, on the last Sunday in May and the following Monday. An immense crowd goes in a procession following the silver urn containing the mortal remains of the Blessed Giovanni Liccio. The feast of te San Nicasio or August Fair, held on the last Sunday in August and the following Monday, come into being after 1600, to thank the saint for having saved the town from the plague. Today it is just the summer feast.



And summer brings feasts in the country: at San Giovanni Li Greci, on the last Sunday in August, to commemorate St. John the Baptist; at Sambuchi, on the last Sunday in July, to commemorate the Madonna of the Assumption; at Piano Stanfa, on 8 September, to commemorate Mary as a Child. There are feasts with singing, dacing and outdoor games, *'ntinna* (climbing the greasy pole), *'pignateddi* (breaking pans), sack races and donkey races. Rocotta, cheeses, bread wine and other local products are the trophies for the winners. There are other memories of the past in lace and grandma's conserves, in the confectionery typical of feast, *'u pupu cu l'ovu*, *'u panacena* for Easter, buccellato with almonds, figs and raisins in it, and *mustazzoli* at Christmas. And so much other art in the hands of those who with iron, wood and terracotta prove to be rare virtuosos.





[www.prolococaccamo.it](http://www.prolococaccamo.it)



Associazione  
*Amici della Musica*  
"B. Albanese"

**CONCORSO  
NAZIONALE**

**PER GIOVANI  
MUSICISTI**

PREMIO BENEDETTO ALBANESE

[www.benedettoalbanese.it](http://www.benedettoalbanese.it)

## LA CASTELLANA

Il 1968 fu un anno che segnò culturalmente la storia recente della città di Caccamo.

Il 7 Luglio una giovane caccamese ricevette il titolo di prima Castellana d'Italia nella città di Pesaro. Ciò avvenne grazie alla felice intuizione del cav. Giorgio Ponte (1907-1994), per tanti anni infaticabile presidente della Pro Loco.

L'anno successivo ebbe inizio la rievocazione in costume d'epoca "La Castellana di Caccamo", che consentì di conoscere vicende plurisecolari fino ad allora gelosamente custodite nelle varie pubblicazioni, rappresentazione scenica, rivelatasi fondamentale per lo sviluppo turistico della città.



*Associazione Culturale Musicale  
Complesso Bandistico  
"Città di Caccamo"*





# SAGRA DELLA SALSICCIA

C A C C A M O

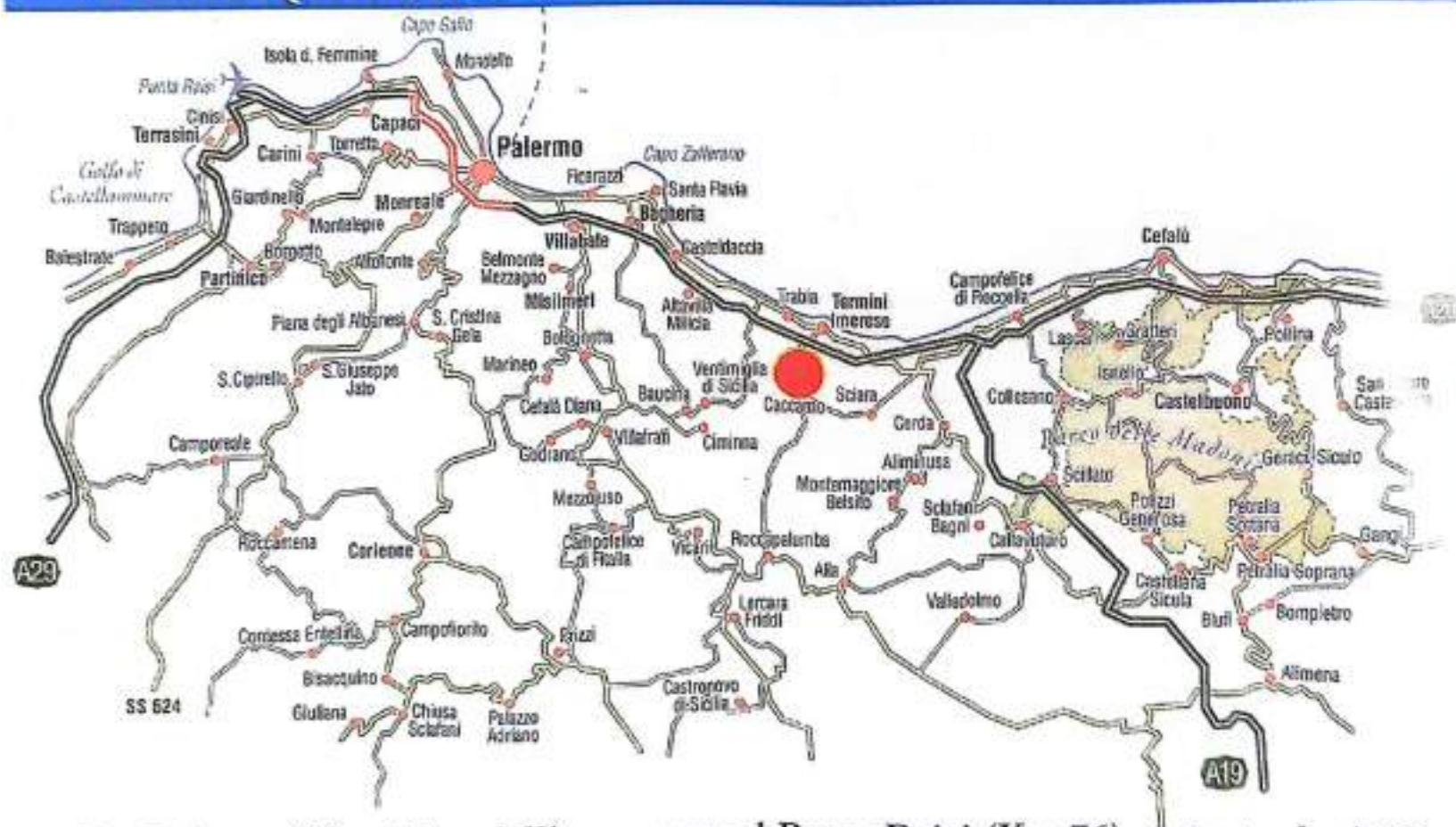
**EVENTI / DEGUSTAZIONI / ARTE / SPETTACOLI**

La seconda Domenica di Ottobre ai piedi del suo maestoso Castello e tra le vie del centro storico potete riscoprire i vecchi sapori della gastronomia siciliana ed in particolare la prelibata salsiccia pasqualora in tutte le sue forme, da degustare fresca, alla brace o stagionata. Un trionfo di sapori, odori e suoni vi accompagneranno per tutta la giornata. Un prodotto antico dal gusto e profumo unico.



**A.MA. CACCAMO**  
Associazione Macellai

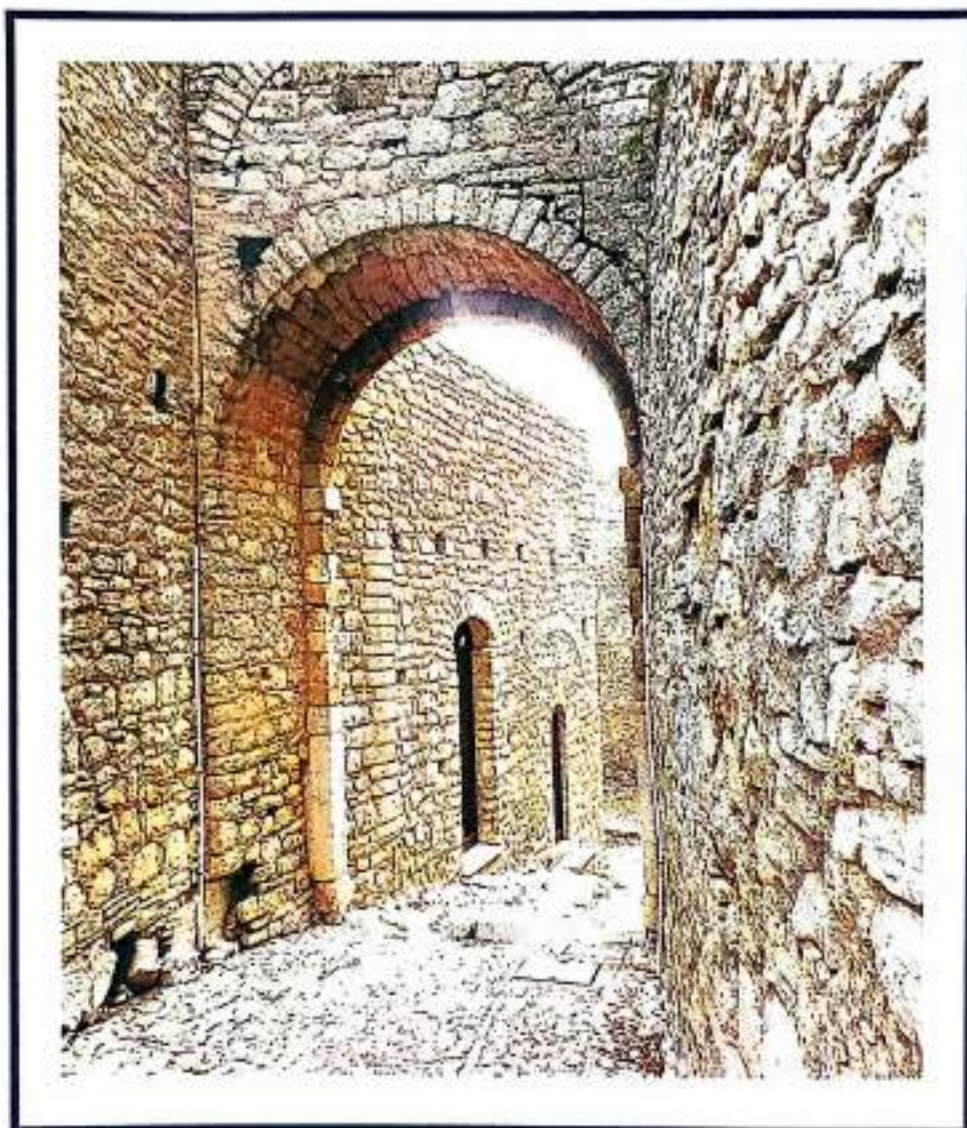
# COME ARRIVARE



Da Palermo (Km 45), o dall'aeroporto di Punta Raisi (Km 76), autostrada A19 per Catania, svincolo Termini Imerese, direzione Caccamo (Km7); dallo scorrimento veloce Palermo-Agrigento deviazione per Sciara e Montemaggiore Belsito e SS.285 da Roccapalumba.

From Palermo (45Km), or from the airport Punta Raisi (76Km), motorway A19 to Catania, exit Termini Imerese (7Km) direction Caccamo; from the state road Palermo-Agrigento, exit Sciara and Montemaggiore Belsito and SS 285 from Roccapalumba.





Testi archivio comunale

Foto di Eugenio Buzzanca, Pino Sunseri, Giovanni Falica  
Progetto grafico e tecnico realizzato da Filippo Canzone  
Ufficio Turismo Promozione ed Attività Culturali

Stampa Gennaio 2020

**CREATIVE SUITE** di Antonino Scimecca



Comune  
di Caccamo



Castello  
di Caccamo