

LE CITTÀ DELL'OLIO

Buccheri (SR)

Buccheri con i suoi 820 m di altitudine è il più elevato comune della provincia di Siracusa. In posizione strategica fra le province di Siracusa, Ragusa e Catania, si è sviluppato al centro di un importante nodo stradale che collega i comuni montani della provincia siracusana. Il paese occupa la conca naturale definita dalle pendici del monte Lauro (986 m) e dal colle Tereo, su cui il paese crebbe nel medioevo.

Il nome

Il nome dell'attuale Buccheri è incerto, potrebbe derivare dall'arabo باقرا (baqara) che significa "vacca" che farebbe propendere appunto verso il significato di "luogo destinato al pascolo dei bovini". Con pertinenza ancora più degradata, viene citata spesso anche l'origine in comune con la parola siciliana vuccheri ("macellaio"), che deriva dal francese antico bouchier ("macellaio"). Alternativamente potrebbe derivare dal nome ignoto di una persona o da una famiglia araba, che in passato detenevano il comando del luogo. Altre ipotesi sosterrrebbero infine che il nome derivi dal greco antico e cioè dalla combinazione delle parole βούς (boús) e Ἡρά (Hérā) come ad indicare il luogo in cui pascolavano le sacre vacche della dea Era.

La storia

Il territorio intorno è ricco di testimonianze archeologiche che dimostrano la presenza dell'uomo in antichissima data: una serie di capanni pastorali, costruiti con tecnica megalitica ricordano tale presenza. Il mito ricorda poi che in queste contrade il pastore Dafni pascolava i suoi armenti e quelli degli dei, al suono del flauto. Collocata lungo le pendici del monte Lauro (987 m s.l.m.) vide insediarsi sul suo territorio Siculi, Romani, Bizantini e Arabi. Furono i Normanni a colonizzare il territorio ed edificarono il castello sul colle. Questo presentava due torrioni a difesa dell'ingresso principale rivolto a Sud-Est e una torre centrale, il mastio. Di questo castello restano oggi alcuni importanti resti. I primi signori di Buccheri, di cui si ha notizia, furono i Paternò, che si insediarono nel 1088. Nel 1282 il borgo, già sviluppatosi attorno al castello, passò ad Alaimo di Lentini, investito della contea da Pietro III d'Aragona: il protagonista dei Vespri siciliani vi risiedette saltuariamente insieme alla moglie Macalda di Scaletta. Dagli Alaimo di Lentini il feudo passò alla famiglia Montalto. Primo barone di Buccheri fu Gerardo Montalto, investito nel 1313. Dopo due secoli la signoria del paese passò alla famiglia Morra, e da questa agli Alliata-Villafranca, che governarono fino al 1812. Il primo nucleo del paese è costituito dalle casette costruite attorno al castello e nell'area lungo il crinale del colle verso est, coincidente con l'attuale quartiere della Badia e del Casale. Qui fu fondata nel 1212 la Chiesa di S. Antonio; nel 1453 il monastero di S. Benedetto e intorno a questa data l'antica Chiesa di S. Maria Maddalena, presso l'ingresso est del paese. Nel corso del XVI e XVII



Come raggiungere

IN AUTO

Da Catania: entra in E45, prendi l'uscita Carlentini-Lentini verso Lentini/Carlentini/Ragusa, usa la corsia di destra per prendere lo svincolo SS194 per Ragusa/Lentini/Carlentini, continua su SS194, Segui SP5 in direzione Buccheri Da Siracusa: prendi su SS124 verso Canicattini/Palazzolo, continua su SS124 verso Buccheri/Ferla/Cassaro Da Ragusa: prendi SP10 direzione Chiaramonte/Monterosso Almo, Svolta leggermente a destra e prendi SP62 direzione Monterosso Almo, Continua su SS194 direzione Monterosso Almo, Svolta leggermente a destra e prendi SP11 indicazioni per Buccheri, prosegui e svolta a sinistra su SP12 direzione Buccheri

IN AUTOBUS

Corse e orari consultabili presso il sito:
<http://www.aziendasicilianatrasporti.it/>

IN TRENO

Le stazioni ferroviarie più vicine a Buccheri sono quelle di Siracusa e Lentini, di-stanti rispettivamente 56 Km e 30 Km

IN AEREO

secolo il paese crebbe lungo il pendio sud del castello. Tale tendenza fu accentuata dopo il terremoto del 1693, che distrusse il paese quasi totalmente. Il centro fu ricostruito sullo stesso sito, ma verso la sottostante valletta, allora attraversata da un canale d'acque, che fu ricoperto verso il 1770. Dopo il terremoto la Chiesa di S. Antonio fu direzionata verso sud (in origine guardava a nord) e la chiesa della Maddalena spostata nell'attuale sito. La chiesa di S. Antonio domina il paese dall'alto di una scenografica scalinata (costruita nel 1911). Nell'interno a tre navate si possono ammirare due interessanti quadri di Guglielmo Borremans dipinti nel 1728, un bel paliotto d'altare cinquecentesco nell'altare della navata sinistra. La chiesa di S. Maria Maddalena risale al '400 ed era situata prima del terremoto, ad est del castello, sul colle detto della "chiana". Fu ricostruita nel sito attuale lungo l'asse viario della via Vittorio Emanuele. La facciata si deve all'architetto bucherese Michelangelo Di Giacomo, che vi lavorò fino al 1750. Nell'interno e nella navata di destra è collocata la statua marmorea della Maddalena, scolpita nel 1508 da Antonello Gagini. La chiesa Madre ha una facciata incompleta; notevole nell'altare centrale un crocifisso ligneo del XVI secolo, una tela seicentesca raffigurante San Michele nella navata sinistra e un quadro raffigurante Sant'Ambrogio, patrono del paese, della metà del secolo XVIII. Isolato su un modesto poggio a ovest del paese, è il piccolo ma suggestivo Santuario della Madonna delle Grazie (secoli XVII-XVIII), un tempo cenobio di Frati eremiti. A otto km da Buccheri, in direzione di Lentini, si incontra la Chiesa di S. Andrea, edificata verso il 1225 per iniziativa di Federico II. È in stile gotico, ad una navata, con ingresso originario ad ovest, per i monaci del convento annesso, e a nord per i fedeli. È uno degli esempi migliori di architettura religiosa del periodo svevo. Ritornando a Buccheri, da piazza Loreto si raggiunge la grotta di S. Nicola, una chiesa cristiana scavata nella roccia di fondazione antichissima: e ricoperta di affreschi di cui si vedono le tracce ancora oggi. Sull'altipiano del monte Lauro, che sovrasta il paese, sono ancora visibili le numerose neviere, attive fino agli anni 50 del '900. Le neviere costituivano un vero e proprio commercio locale con le altre città della Sicilia e persino a Malta tramite i nivaroli addetti alla raccolta e allo smercio. La neve veniva venduta agli ospedali ma anche per ragioni culinarie (le granite e i gelati). Dal 1700 e fino ai primi del XIX secolo la proprietà era del principe Alliata di Villafranca. Le neviere di Buccheri sono suddivise in:

- neviere a grotta
- neviere a cupola
- neviere a dammuso

l'ingresso era tipicamente rivolto a nord e la neve veniva caricata dall'alto. Il trasporto avveniva a dorso d'asino e di notte.

Numerosi rifugi di pastori a pianta circolare e costruiti con blocchi squadrati di pietra nera sono le tracce più appariscenti dell'antica civiltà agropastorale iblea.

Gli aeroporti più vicini sono quelli di Catania e Comiso distanti rispettivamente 62 Km e 53 Km

IN NAVE

Da porto di Catania entra in E45, prendi l'uscita Carlentini-Lentini verso Lentini/Carlentini/Ragusa, usa la corsia di destra per prendere lo svinco-lo SS194 per Ragusa/Lentini/Carlentini, continua su SS194, Segui SP5 in direzione Buccheri

In questa città trovi

 **PRODUTTORI DI OLIO:** 50 circa

 **AZIENDE OLIVICOLE:** 6

● **FRANTOI:** 3

EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:

Oro degli Iblei (terza settimana mese di Ottobre) Buccheri Best Culinary Destinatio (Maggio)

RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

I prodotti tipici della tradizione agroalimentare Buccherese a base di olio, oggi inseriti nell'elenco del MIPAAF sono: "Pani co Pipi": Pane di casa raffermo ammorbidito con un composto liquido di estratto di pomodoro, condito con origano, peperoncino, olio extravergine di oliva e uova. "Cuddhuruni": Pasta ammorbidita con acqua, rimpastata e condita con olio extravergine d'oliva, origano, peperoncino e basilico fresco. "Favi Liezzi": fave cotte e condite con cipolla, sedano, olio extravergine d'oliva, salsa di pomodoro, origano, peperoncino fresco o essiccato. "Oliva Nera di Buccheri": Olive di varietà Tonda



Iblea raccolte a completa maturazione ed "addolcite" con un procedimento di salatura a secco. "Oliva a Puddhaseddha di Buccheri": Olive raccolte a fine settembre addolcite, schiacciate, disossate e condite con aglio, menta fresca, aceto di vino e olio extravergine d'oliva. "Panifrittu cu l'uovo": pane raffermo bagnato nell'uovo su entrambe le facce e fritto in olio extravergine di oliva con aggiunta di sale e origano.