

**Disciplinare di produzione/Scheda Identificativa
Prodotto/Lavorazione De.C.O.**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

“CATERINE” e “GALLETTI” – “galèt e la bambuzèna di Santa Caterina”

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

Caterine e Galletti sono dolci biscotti da forno a forma di bambola e galletto che variano per stile, dimensione e decorazione; dal semplice zucchero sino ad una glassatura di cioccolato con zuccherini.

CENNI E RICERCA STORICA (indicando il periodo al quale può essere fatta risalire la coltivazione/lavorazione del prodotto):

Il poeta romagnolo Aldo Spallicci, in una sua poesia del 1922, ricorda così i dolcetti che per tradizione venivano offerti ai bambini: “Par Santa Catarena e gal e la galèna, la bèla bambuzena; pianzì burdel s’ avlì di brazadel” (“Per Santa Caterina il gallo e la gallina, la bella bambolina; piangete bambini se volete le ciambelline”).

Peculiarità tutta ravennate quella di regalare biscotti a forma di bambola alle bambine, le “Caterine”, e ai maschietti a forma di galletto. La tradizione legata alla festa di Santa Caterina d’Alessandria, patrona delle ragazze da marito e delle sartine, dell’università e degli studenti per la sua leggendaria sapienza, a Ravenna si intreccia infatti con la storia tramandata oralmente che racconta dell’amore contrastato fra una giovane sartina e un pasticciere che non potendo incontrare la sua amata, preparò un biscotto a forma di bambolina, una ‘caterina’, e glielo fece recapitare per ricordarle il suo amore. Di qui la tradizione legata alla festa novembrina di Santa Caterina che cade il 25 novembre, anche se in verità è con qualche giorno di anticipo che nelle vetrine dei forni cittadini iniziano a fare bella mostra di sè questi inconfondibili biscotti, la bambolina e il gallo, che variano da un forno all’altro per stile, dimensione e decorazione; quest’ultima può spaziare dalla semplice spolverata di zucchero alla golosa glassatura al cioccolato per essere ulteriormente personalizzata in base al gusto e all’estro di ogni artigiano-fornaio. Una tradizione che si tramanda nei laboratori artigiani dei forni ravennati per la delizia di tante generazioni di bambini e che è ancora ben radicata nella contemporaneità.

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE (che comprende il territorio del Comune di Ravenna, salvi i casi di deroga di cui all’art. 3, c. 6 del Regolamento):

Storicamente, Caterine e Galletti, sono dolci prodotti nel solo territorio cittadino. Oggi prodotti e venduti su tutto il territorio comunale di Ravenna

AREA E DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA (che comprende il territorio del Comune di Ravenna, salvi i casi di deroga di cui all’art. 6 c. 5 del Regolamento):

le materie prime impiegate, farina di frumento, zucchero, uova e materia grassa sono di provenienza regionale e nazionale; cioccolato, zuccherini e altri decori possono essere di provenienza nazionale e/o estera

METODO DI COLTIVAZIONE/PRODUZIONE/PREPARAZIONE (consolidato nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, compresi ingredienti e quantità):

Fasi e modalità di produzione:

- **Impasto:** in una prima fase, miscelare insieme grassi e zuccheri con aromi. Successivamente come seconda fase di lavorazione i liquidi (nel caso di utilizzo di bicarbonato di ammonio come polvere lievitante deve essere sciolto in acqua) e in ultima fase gli sfarinati con le restanti polveri lievitanti. La temperatura non dovrebbe superare i 25 °C;
- **Lavorazione:** inserire nell'ordine di impasto gli ingredienti occorrenti e miscelarli all'interno della bacinella di impastamento. Si devono utilizzare utensili previsti dal sistema HACCP. La prima fase non deve superare i 5', la seconda fase non deve superare i 5', la terza e ultima fase non deve superare i 4'. La pasta finale si presenta morbida e umida;
- **Modellatura:** l'impasto deve essere modellato per poter ottenere lo spessore desiderato e tagliato per avere forma di bambola e galletto. Sono ammessi biscotti di diversa dimensione e peso.
- **Infornatura e cottura:** la cottura deve rientrare nell'intervallo 10-20 minuti con temperatura programmata che va da 180 °C a 200 °C;
- **Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale:**
 - Farina di frumento 52-56%
 - Zucchero 17-20%;
 - Burro 13-20%;
 - Uova fresche 10-20%;
 - Latte intero fresco 0-1%;
 - Aromi;
 - Sale fine max 0,2%
 - Polveri lievitanti;
 - Eventuale glassatura con cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco, zucchero, zuccherini, lenticchie di cioccolato di vari colori e/o altri decori in superficie in quantità variabile

MATERIALI E ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI (se previsto):

Per la preparazione delle Caterine e Galletti sono ammessi laboratori artigianali. Si devono utilizzare utensili previsti dal sistema HACCP. Prima dell'immissione al consumo possono anche essere confezionati in vassoio/supporto di cartone alimentare e/o insacchettati.. Lo stoccaggio deve essere condotto in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione.

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione. I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

TRASPORTO/COMMERCIALIZZAZIONE/CONSUMO:

le Caterine e Galletti identificati come prodotto De.C.O., possono essere venduti anche sfusi. Nel caso invece di prodotto confezionato l'etichetta dovrà riportare, quanto prescritto dalle norme vigenti Durante l'eventuale trasporto devono essere adottati accorgimenti tali da garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e l'integrità del prodotto

in allegato volume "25 novembre-la bela babuzèna" realizzato dal Sindacato Panificatori Artigiani Confcommercio di Ravenna con la collaborazione degli studenti e insegnanti del Liceo Artistico di Ravenna "Nervi Severini"; Linea Rosa e con il contributo della Camera di Commercio di Ravenna.

25

NOVEMBRE

LA BELLA

BAMBUZÈNA



25
NOVEMBRE
LA BELA
BAMBUZÈNA

editore



SAMORANI

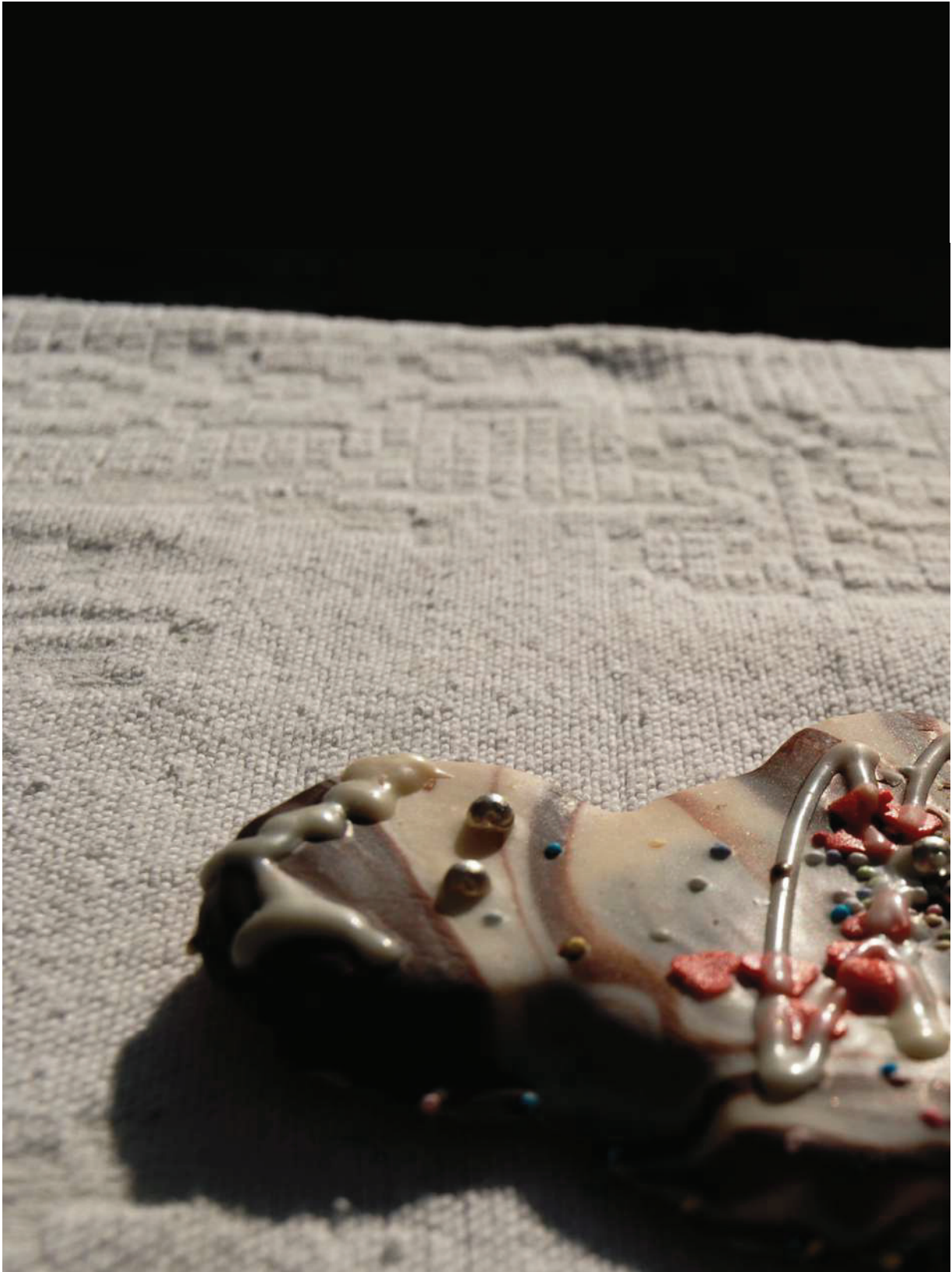
Si ringraziano tutti coloro che hanno collaborato al progetto, in particolare gli studenti e gli insegnanti del Liceo Artistico "P. L. Nervi - G. Severini" di Ravenna e Maria Cristina Mazzavillani Muti per aver interpretato la "Canta" di Santa Caterina che è possibile ascoltare inquadrando il codice QR nella pagina a fianco.

Questo volume è stato realizzato grazie al contributo della Camera di Commercio di Ravenna

La “Canta” di Santa Caterina
interpretata da
Maria Cristina Mazzavillani Muti



www.liceoartistico.ra.it/2013/10/23/la-bella-bambuzena-pubblicazione/



*“Par Sata Catarina o nev o paciarena,
e gal e la galena, la bela bambuzèna,*

*pianzi, pianzi burdel
che la mama l'av pèga i brazadel.*

*E gal e la galena, la bela bambuzèna,
turon de mandula...”*





Caterine & Galletti di Ravenna

A Ravenna Santa Caterina riceve ogni anno in occasione del giorno dedicato alla santa i maggiori riconoscimenti: i dolci tipici del 25 novembre sono infatti le Caterine, biscotti di pasta frolla di forma antropomorfa ricoperti di zucchero o di cioccolato poi variamente decorati

È una peculiarità tutta ravennate quella di regalare biscotti a forma di bambola alle bambine, le “Caterine”, e ai maschietti a forma di galletto. La tradizione legata alla festa di Santa Caterina d’Alessandria, patrona delle ragazze da marito e delle sartine, dell’università e degli studenti per la sua leggendaria sapienza, a Ravenna si intreccia infatti con la storia tramandata oralmente che racconta dell’amore contrastato fra una giovane sartina e un pasticcere che non potendo incontrare la sua amata, preparò un biscotto a forma di bambolina, una ‘caterina’, e glielo fece reca-

pitare per ricordarle il suo amore. Di qui la tradizione legata alla festa novembrina di Santa Caterina che cade il 25 novembre, anche se in verità è con qualche giorno di anticipo che nelle vetrine dei forni cittadini iniziano a fare bella mostra di sé questi inconfondibili biscotti, la bambolina e il gallo, che variano da un forno all’altro per stile, dimensione e decorazione; quest’ultima può spaziare dalla semplice spolverata di zucchero alla golosa glassatura al cioccolato per essere ulteriormente personalizzata in base al gusto e all’estro di ogni artigiano-fornaio. Una tradizione che si tramanda nei laboratori artigiani

dei forni ravennati per la delizia di tante generazioni di bambini e che è ancora ben radicata nella contemporaneità, elemento che ha fatto da catalizzatore per la mostra *“LA BELA BAMBUZÈNA”*, realizzata dal Sindacato Panificatori Artigiani Confcommercio Ravenna e dal Liceo Artistico “Nervi-Severini” di Ravenna, in collaborazione con Linea Rosa. Il progetto espositivo ha infatti il merito di rappresentare un trait d’union fra il lavoro dei fornai che tengono viva questa tradizione artigianale, tipica solo del nostro comune, e la ricerca estetica e antropologica degli studenti del Liceo Artistico “Nervi-Severini” di Ravenna. È nata così la prima edizione della mostra *“LA BELA BAMBUZÈNA”* che è stata allestita due anni fa nella Galleria Permanente “Antonio Rocchi” nella sede storica del Liceo Artistico “Nervi-Severini” di Ravenna con l’esposizione degli ‘elaborati gastronomici’ donati per l’occasione da quindici forni locali, oltre alla caterina creata in collaborazione con le volontarie di Linea Rosa nell’ambito del progetto “Mettiamo le mani in pasta” a favore di donne e bambini in

difficoltà: il 25 novembre è anche la Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne. Il nuovo mosaico di vassoi dorati, cornici per nuove icone bizantine che è scaturito dalla prima esposizione ha dato vita alla seconda edizione di *“LA BELA BAMBUZÈNA”* che, lo scorso anno, è stata ospitata nelle vetrine ex Bubani del “Private Banking” della Cassa di Risparmio di Ravenna, nella centralissima piazza del Popolo. Novità di quest’anno è la pubblicazione del catalogo che ha il merito di raccogliere e documentare per la prima volta l’iconicità e poeticità delle Caterine & Galletti di Ravenna. Il progetto della pubblicazione è a cura degli studenti del Liceo Artistico “Nervi-Severini” coadiuvati, nelle diverse fasi, dai docenti Silvia Colizzi, Stefania De Palma, Cristina Gastaldello, Elena Pagani, Enrico Roda, Cinzia Valletta e dal dirigente scolastico Marcello Landi.

Ravenna, 25 Novembre 2013

**Sindacato
Panificatori Artigiani
Confcommercio Ravenna**



Le sorelle Mirabal e le “Caterine” insieme per la Giornata Mondiale contro la violenza sulle donne

Linea Rosa, centro antiviolenza ravennate, era già nata da 8 anni quando nel 1999 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite approvò la risoluzione 54/134 con cui scelse la data del 25 novembre per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, in omaggio alle sorelle Mirabal. Ci chiedemmo innanzi tutto chi erano le sorelle Mirabal?

Patria Mercedes, Minerva Argentina e Antonia María Teresa Mirabal furono tre sorelle dominicane che si opposero alla dittatura di Rafael Leónidas Trujillo Molina, dittatore per oltre trent'anni del suo paese, che dominò come un padrone assoluto. Quando Trujillo salì al potere, con l'appoggio degli Stati Uniti, la famiglia Mirabal, come molte altre nel paese, perse quasi totalmente i propri beni, prima nazionalizzati, poi incamerati direttamente dal dittatore nei suoi beni privati. Le sorelle animarono un movimento democratico chiamato 14

di Giugno, e lì conquistarono il soprannome di Farfalle. Furono incarcerate e torturate in varie occasioni, ma non abbandonarono mai la lotta contro la dittatura. Il 25 novembre del 1960 Trujillo inviò degli uomini ad intercettare la macchina su cui viaggiavano dopo aver visitato i mariti in prigione. Le sorelle, totalmente disarmate, furono portate in una piantagione di canna da zucchero, pugnalate e strangolate. Trujillo credette di aver eliminato un problema, ma la morte delle sorelle Mirabal causò grandi ripercussioni nell'opinione pubblica dominicana che culminarono nell'assassinio del

dittatore nel 1961.

In coincidenza del 25 novembre cade anche il patrono di Santa Caterina ed i forni e pasticcerie di Ravenna espongono questi particolari dolciumi, chiamate "le catherine", ricoperti spesso di cioccolato e ornati di zuccherini colorati.

Questa antica tradizione di regalare alle bimbe i biscotti a forma di bambolina per la ricorrenza di Santa Caterina è presente solo a Ravenna e si rifà all'adattamento locale di un'antichissima tradizione istriana, legata al culto dei morti, e che i ravennati hanno fatto propria associandola alla festa novembrina di Santa Caterina. L'ipotesi del trasferimento della tradizione istriana a quella ravennate è molto probabile proprio in considerazione dei collegamenti fra il porto di Ravenna e le terre d'Istria che risalgono all'epoca romano-bizantina e si sono protratti fino ai nostri giorni.

Alle volontarie dell'associazione venne l'idea di abbinare la celebrazione di una giornata così importante per la lotta alla violenza di genere ed al femminicidio alla tradizione locale, al fine di ottenere un maggior coinvol-

gimento della popolazione alle iniziative realizzate.

Il progetto trovò da subito l'appoggio del Sindacato Panificatori di Confcommercio di Ravenna e di Gapar, azienda leader nella fornitura di prodotti per la ristorazione e panificazione.

In questi anni l'iniziativa ha coinvolto le volontarie di Linea Rosa ed i fornai nella preparazione, confezionamento e distribuzione di quelle che sono divenute in breve tempo "Le Catherine di Linea Rosa".

Nei giorni che precedono il 25 novembre un gruppo nutrito di volontarie e operatrici del centro antiviolenza si ritrova presso il laboratorio messo a disposizione da Gapar e, sotto l'occhio vigile di esperti fornai, crea i dolcetti che verranno venduti a scopo benefico ai numerosi sostenitori dell'Associazione. Linea Rosa organizza anche momenti di contatto con il pubblico dove la vendita delle "catherine" è l'occasione per parlare della violenza di genere e raccontare la storie delle Sorelle Mirabal e della Giornata Mondiale contro la violenza sulle donne.

*Linea Rosa
Ravenna*



La Caterina

di Anna Spizuoco*

Sesso si associa al nome di un Santo, per ogni festività, qualcosa di dolce come cibo, quindi, durante il corso dell'anno, l'evento del calendario si festeggia con biscotti, creme, ciambelle, castagnole. In Romagna, i dolci vengono chiamati zucaren e, così come narra la filastrocca, nel giorno di Santa Caterina d'Alessandria, alla data del 25 novembre, insieme alla situazione meteorologica (o è neve o è fango), si parla del dolce tipico di quel giorno, dolce che ha una forma particolare: uno è a forma di gallo, uno di gallina e infine un terzo a forma di bambola. Ad alcuni giunge un ricordo di soli due dolci. Per i maschietti il gallo, per le femminucce la Caterina. Comunque sia, Caterina è sempre presente con la sua veste lunga

e piena di ornamenti a fasce bizantine e una gran quantità di perle colorate (i bilin) nonché la corona regale. L'immagine raffigurata fa pensare all'Imperatrice Teodora nel mosaico di San Vitale a Ravenna. La "canta" di Santa Caterina parla di lei come della figlia di un re che, sorpresa in preghiera al Dio dei Cristiani, vuole l'abiura da parte della ragazza. Caterina resiste e, portata innanzi a un tribunale di filosofi pagani, è tanto esperta, dotta e illuminata da vincere la causa. Nonostante questo la Santa bella e illibata viene messa al supplizio della ruota e portata a morte. Il fantastico Monastero di Santa Caterina risale al VI secolo, ma a ben osservarlo e studiando il luogo su cui sorge, sul Sinai, vi si nota il ricordo di un forte (castrum) romano dei primi secoli dell'era cristiana,

poi di epoca bizantina e questo sarebbe il luogo di sepoltura della Santa. Il supplizio veniva eseguito dai soldati. Nelle raffigurazioni che si trovano nelle Chiese, Caterina è una Santa molto importante e sempre presente fra i principali Santi con la ruota del supplizio ed il ramo di palma del martirio. La sua difesa del Cristianesimo davanti ai giudici pagani la rende protettrice degli studi teologici e quindi dei Seminari. Presso la Via A. Mariani a Ravenna, vicino al seminario Vecchio, si trovava il Monastero di Santa Caterina con il relativo chiostro e la Chiesa che li univa. Nella tradizione ecclesiastica Caterina è figlia di un nobile e, portata in carcere per ordine dell'Imperatore, riesce a convertire al Cristianesimo l'Imperatrice che, impietosa, va a farle visita. Storie, leggende lontane nel tempo, ma fino ad oggi, a Ravenna, si producono questi dolcetti con le forme ricordate nei secoli, conservatorismo che fa ricordare i tempi dell'antica Capitale, forse... Sulla Chiesa di San Vitale un gallo di ferro può ricordare San Pietro e il suo rinnegare Cristo prima dell'alba o an-

che la preghiera del mattino, il mattutino. I Longobardi, popolo nomade, grandi artisti dei metalli hanno lasciato testimonianze notevoli dell'arte. Per la gallina solo la raffigurazione dello scudo recante gallina e pulcini, posta nel tesoro della regina Teodolinda a Monza, ci ricorda "la galèna". Quanti secoli di storia, sono incerti da conteggiare: certo ancora oggi si regalano questi dolci ai bambini per la Festa di Santa Caterina a Ravenna. Il torrone con le mandorle (turon da mandula) veniva dato in regalo alle ragazze da marito più belle, (anche a Forlì) insieme ad una bambola di pezza. Sempre una bambola per Santa Caterina, forse per ricordare, ai maschi il gallo per la sincerità e fedeltà, alle femmine la saggezza e la regalità degni di una sposa romagnola insieme al dolce della vita nuziale "Turon da mandula" una sposa regina cui rendere dolce la vita. Sposa, sorella, figlia, madre. Cristo stante nella mandorla, una fanciulla illibata generò Dio, Vergine Immacolata, Ave Maria, la Theotokos.

**Storica Ravennate*













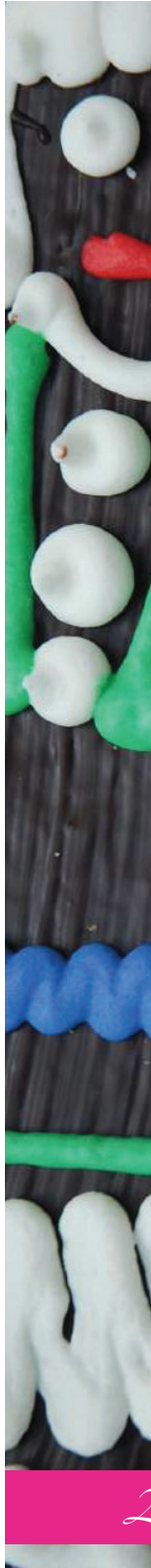


Quante meraviglie si fanno in suo nome

di Silvia Colizzi

Una linea per ricongiungere la tradizione con la contemporaneità, ma di ritorno verso il futuro, una Linea Rosa per ricordare il “martirio” in difesa dei principi democratici delle sorelle Mirabal assassinate dal dittatore della Repubblica Dominicana Trujillo il 25 novembre 1960 e i sogni di sempre in difesa della giustizia e dell’amore che vogliono diventare realtà. Quel giorno, il cui patrono per casualità è Santa Caterina d’Alessandria, è stato scelto nel 1999 dall’Assemblea Generale delle Nazioni Unite come Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne. Dalla morte all’amore, ma soprattutto “vita rigenerata”, il “Pane della Vita”, nella tradizione tramandata dai fornai ravennati, dolce connubio proposto oggi in una ricerca antropologica nella mostra “LA BELA BAMBUZENA” nata dalla collaborazione dell’Associazione Linea Rosa, del Sindacato Panificatori Artigiani “Il Pane Quotidiano”, della Confcommercio e del Liceo Artistico Statale “Nervi-Severini”. Il poeta romagnolo Aldo Spallicci nel 1922 ricorda in una sua poesia

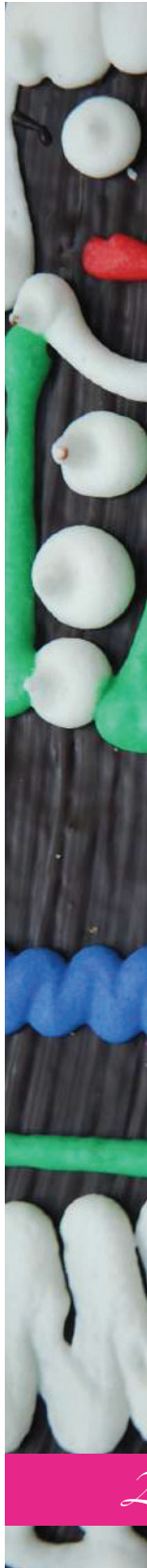




i biscotti “Par Santa Catarena/e’ gal ela galena/la bela bambuzèna” (per Santa Caterina il gallo, la gallina e la bella bambolina) donati ai bambini e pare non vi siano altre testimonianze simili, fatta eccezione per l’Istria, dove “In Fonti vive dei Veneto-Giuliani” Francesco Babudri scrive che a Cherso, era usanza dare ai bimbi, il dì dei morti, delle ciambelline rotonde con al centro un galletto di pasta, simbolo di vita. È da Cherso che si trasferì a Ravenna l’offerta del dolce a forma di galletto, associato poi alla festa novembrina di Santa Caterina, estendendo la forma del dolce anche alla gallina e alla bambolina che rappresentava la santa? Ipotesi probabile dati gli scambi tra il porto di Ravenna e le terre istriane fin dal periodo romano-bizantino. Nelle tradizioni transalpine Santa Caterina d’Alessandria è patrona delle ragazze di cui agevola il matrimonio. In una vasta area del nord della Francia si intrecciano riti pagani con quelli cristiani: i ragazzi sono sotto la protezione di San Nicola (6 dicembre) e le ragazze sotto quella di Santa Caterina. Nei festeggiamenti si forma un corteo nuziale tra il Re e la Regina, alla cui testa vi è una gallina propizianta la fecondità della coppia. Anche a Ravenna la gallina era auspicio di fecondità per le ragazze che sarebbero andate a nozze e la bambolina rappresentava la santa che le avrebbe protette. Il gallo esprimeva l’auspicio del ritorno, del rinnovamento della vita umana, animale e vegetale, al termine della stagione invernale che, secondo le tradizioni contadine romagnole, aveva inizio proprio il 25 novembre, giorno durante il quale era usanza accendere il primo fuoco e terminava, dopo due mesi esatti, il 25 gennaio, conversione di San Paolo: Par Santa Catarena/o ch’ e’ piov o ch’ e’ neva o ch’ e’ brena/o ch’ e’ tira la curena/o ch’ uj èla paciarena. (Per Santa Caterina /o piove o nevica o brina /o tira il libeccio /o c’è la fanghiglia - A. Spallicci 1922); Un mes nenz Nadèl/un mes dop Nadèl/l’è l’inveran naturèl (Un mese prima di Natale /un mese dopo Natale/è inverno naturale - Foschi 1980); Par S.Pèvol/e’ giaz l’è/a ca de’ gèvol (Per San Paolo/ il ghiaccio è a casa del diavolo - M. Spallicci 1921). Nella provincia di Savona, ad Alassio, in onore della santa egiziana i liguri confezionano da secoli le tradizionali figasse di Santa Caterina, gallette con la santa disegnata sopra, la cui funzione

è quella di preservare dai naufragi e dalle tempeste: una volta le mogli dei marinai liguri le mettevano nel bagaglio dei loro mariti. Fin dal Medioevo in Francia la santa era diventata anche la protettrice delle bambine e delle ragazze, alle prime venivano offerti dei regali, mentre alle seconde, all'uscita della messa, era riservato il diritto di scegliersi un cavaliere insieme al quale far colazione. A Parigi e a Torino, una volta le capitali della moda, le apprendiste sarte avevano scelto "Caterina" come patrona e perciò erano chiamate "Caterinette" e non mancavano mai gli studenti torinesi al popolare "ballo delle caterinette". Dopo il suo martirio la leggenda racconta che gli angeli portarono il suo corpo sul Sinai, altura da allora chiamata Gebel Katherin (la Montagna di Caterina), accanto a Gebel Musa (la Montagna di Mosè) sulle cui pendici, nel 527 d.C, l'Imperatore Giustiniano fece edificare la Basilica della Trasfigurazione, dedicata a Maria Madre di Dio. Essa includeva la primitiva chiesa di Sant'Elena Imperatrice, madre dell'imperatore Costantino, fatta costruire nel 330 d.C. sul luogo da





lei identificato del Roveto Ardente. Nel IX secolo fu dedicata a Santa Caterina d'Alessandria, l'odierno Monastero di Santa Caterina. Santa Caterina d'Alessandria è raffigurata in numerose opere d'arte, la si trova nella basilica romana di San Lorenzo in una pittura dell'VIII secolo, a Napoli nelle catacombe di San Gennaro (sec. X-XI) e più tardi in molte parti d'Italia, in Francia e nell'Europa centro-settentrionale, dove ispira anche poemetti, rappresentazioni sacre e "cantari". Patrona delle fanciulle da marito, delle sartine, delle partorienti, dell'università e degli studenti, per la sua leggendaria sapienza capace persino di confondere i filosofi pagani: in questa veste il Pinturicchio la rappresenta in un affresco, "La disputa di Santa Caterina", nelle "Stanze Borgia" dei Musei Vaticani. Patrona di tutte le arti liberali è molto vicina alla gnostica Sophia quale rappresentante della sapienza, la sua effigie si trova anche sul sigillo dell'Università parigina della Sorbonne. Saggezza ed Amore riaffiorano ancora oggi come desiderio di rinascita tra diritti da difendere, tradizioni da ricordare e reinterpretare con i linguaggi contemporanei. Il passato come prefigurazione del presente, il presente come continuazione di un Mito Eterno, il Mito come anticipazione di ciò che nel futuro dovrà compiersi? Tristoria e leggenda, tra mito e realtà, quanti i racconti giunti a noi dalla notte dei tempi, trasformati e allo stesso tempo saturi di quella forza comunicativa, eco dell'antico messaggio, che sopravvive nel "tempo superiore", nel tempo spiritualizzato dell'Arte, ordito su cui tessere il "lieto fine" mosaicato da illo tempore. Navigando sul web si incontrano interessanti siti e numerosi riferimenti alla tradizione ravennate della "Caterina". Su facebook o flickr si può anche leggere una storia tramandata oralmente a Ravenna che narra di un amore contrastato fra una giovane sartina ed un pasticciere. Tanti i visitatori e le loro impressioni sulle accattivanti e gustose immagini del biscotto e sulla tradizione, qui di seguito alcuni commenti internazionali: Très beau et appétissant ;-) -- Mmmm looks good !!! -- Thank you for the interesting information about your traditions. Love conquers all! And the food looks yummy. -- Carini! Belle le tradizioni locali! Grazie per le info! -- Mmmm!! Qué apetitosas.. Saludos -- Nice traditions and I'm getting hungry :-)) -- Belle composition et aussi très appétissante. Bravo. - ...l'amore e l'intelligenza vincono sempre... belle queste caterine! -- Ah l'amour - quante meraviglie si fanno in suo nome...! Ah l'Amore "Quante meraviglie si fanno in suo nome", quanti i colori e i sapori dell'arte di sempre... sopraggiunge alla memoria un'altra tradi-





6



6

zione che lega in qualche modo questa storia d'amore, che lega l'idea del dono fatto ai bambini e alla nascita di Gesù Bambino, che lega Santa Caterina a San Nicola, il 25 novembre al 25 dicembre, che lega l'idea di amore e di nascita, di rinascita e di luce... il giorno di Natale, di Babbo Natale, di San Nicolaus (vescovo di Myra in Turchia e patrono di Bari dal quale prenderà origine la storia di Babbo Natale) del quale si narra che la sua storia fosse associata ad un fatto riguardante l'unione sponsalizia di due amanti grazie al dono che il Santo gli aveva fatto, una sorta di cupido che elargisce distillato di vero e puro amore. Tante le versioni tra le quali anche quella confermata da Dante nel Purgatorio (XX, 31-33). Bella casualità per Ravenna Capitale del Mosaico..... "Santa Caterina d'Alessandria" dalla sede storica del Mosaico Ravennate al complesso espositivo San Nicolò, in via Nicolò Rondinelli n°2, in cui è custodita Tutta l'Avventura del MOsaico sotto l'imperituro "sigillo" evocato dalla magica parola TAMO! Dall'antica "Casa del Mosaico", per 50 anni Istituto d'Arte Statale per il Mosaico "Gino Severini", dall'anno scola-



16

25

stico 2010/2011 Liceo Artistico Nervi-Severini, in via Pietro Alighieri n°8, la mostra "LA BELA BAMBUZÈNA", allestita nella Galleria Permanente "Antonio Rocchi" e dedicata alla tradizione ravennate del 25 novembre, di cui gli allievi ed i docenti del Liceo Artistico si fanno portavoce attraverso una rinnovata e partecipata Didattica Musiva.



Performance "Caterinette" (foto di Michele Ferioli) a cura delle ginnaste di Ritmica dell'ASD Edera Ravenna, presentata alla 3ª edizione della manifestazione "Il Corpo, la Mente, lo Spirito... integrazioni artistiche per Mosaici in Movimento", il 22 maggio 2012 al Teatro Rasi di Ravenna. L'iniziativa promuove la "Diversità di Ciascuno e di Tutti come Risorsa Sociale" attraverso la "Didattica Musiva in Scena" e vi partecipano studenti di ogni ordine e grado scolastico.





OSLO

MADRID

Caterina ai Caraibi...

tutto lo staff Volbancovela per di
 e... entous BUONISSIMO che sempre!!!
 di mele non c'è nessun bicchilo
 in abstracto, Anna Giulia
 NEW YORK ottobre 2011

Tokyo

















LICEO ARTISTICO STATALE
"Nervi-Severini"
RAVENNA

La Bela Bambuzèna

1ª Esposizione di Biscotti della tradizione e produzione
dolciaria ravennate in occasione del giorno di S.Caterina

Anno Scolastico 2011/12



Mostra “La Bela Bambuzèna” Inaugurata il 13 Gennaio 2012

La mostra è stata curata e realizzata dalla professoressa Silvia Colizzi e dagli alunni del Liceo Artistico “Nervi - Severini” corso Mosaico.

Il progetto grafico è stato coordinato dalla professoressa Cinzia Valletta e dalle alunne di V Cs del corso di Grafica:

Fotografie: Giulia Fusillo, Maria Cecilia Cirillo

Progetto grafico: Silvia De Cristofaro

Ideazione dell’iniziativa del Dirigente scolastico Marcello Landi

Mostra “La Bela Bambuzèna” Inaugurata il 13 Novembre 2012



La mostra è stata realizzata nelle Vetrine Ex Bubani - Private Banking della Cassa di Risparmio di Ravenna

LEGENDA FOTO *il numero riportato s*

1. PANE BURRO E FANTASIA

Landi Claudia
Via Classense, 15/17 - Classe Ravenna

2. ANTICO PORTO

F.lli Raffoni snc
Via Romea Sud, 51 - Ravenna

3. NONNA IRIDE

Bendazzi e Argnani
Via Destra Canale Molinetto, 61 - Ravenna
Via Cairoli, 1 - Ravenna

4. S. ROCCO

Fucci Marzia
Via R. Serra, 13/15 - Ravenna
Via Reale, 208 - Mezzano Ravenna

5. LA RAVEGNANA

Vincenzi & Scarpi
Via Ravennana, 165 - Ravenna
Via Ponte Marino, 9 - Ravenna

6. PANE E COMPANATICO

Valbruccioli Nicoletta
P.zza D'Annunzio, 12 - Ravenna

7. I NONNI

Verlicchi C. & C. snc
Via F. Brunelleschi, 110 - Ravenna
Via Lanciani, 18 - Ravenna

8. ORI DI PANE E DOLCI

Rivola Michele
Via Belfiore, 19 - Ravenna

sulle foto indica il forno di produzione

9. GIANCARLO CECCOLINI FORNO

PASTICCERIA CUCINA

Ceccolini Giancarlo & C. snc
Via M. D'Azeglio, 3/C - Ravenna

10. LA COCCINELLA

Di Amedeo Antonioli
Via Faentina, 63 - Ravenna

11. DOLCE SALATO

Blu snc di Cianci Manuel & C.
Via Cilla, 5 - Ravenna

12. CAMPRINCOLI SILVANO

Via Marche, 23 - Ravenna

13. MISSIROLI

Missiroli G. & C. snc
Via Fiume Abbandonato, 271 - Ravenna

14. LA PANETTERIA RITA

Da Ros Rita
Via Cesarea, 129 - Ravenna

15. PANIFICIO PASTICCERIA GLORYDAN

Di Biancanelli Dante
Via Baiona, 41 - Ravenna

16. LINEA ROSA

Finito di stampare nel mese di novembre 2013 presso la Tipografia Samorani srl Forlì





Euro 8,00