

QUELLI DEL LIEVITO MADRE

MAGAZINE

#quellidellievitomadre

Speciale Viaggi
Sicilia da Messina
a Mazara del Vallo
Un viaggio fotografico
tra le meraviglie Siciliane

Brioche con il Tuppo
Un classico della
tradizione Siciliana

BIMESTRALE - NUMERO 1 - ANNO 1 - GIUGNO/LUGLIO 2020
ITALIA - GRATIS

In questo numero

Viaggi & Fotografia

- 3 Sicilia, Viaggio da Messina a Mazzara del vallo
- 4 Messina
- 5 Tindari
- 8 Cefalù
- 10 Palermo
- 14 Monreale
- 15 Erice
- 16 Trapani
- 18 Saline di Marsala
- 20 segesta
- 21 Mazara del Vallo

Lievito Madre

- 25 Brioche con il Toppo



Viaggi & Fotografia

Sicilia

Viaggio da Messina a Mazara del Vallo





Messina

Foto in notturna dello
Stretto visto
dal molo della città



“Vento a Tindari”

**Tindari, mite ti so
Fra larghi colli pensile sull’acque
Delle isole dolci del dio,
oggi m’assali
e ti chini in cuore.**

**Salgo vertici aerei precipizi,
assorto al vento dei pini,
e la brigata che lieve m’accompagna
s’allontana nell’aria,
onda di suoni e amore,
e tu mi prendi
da cui male mi trassi
e paure d’ombre e di silenzi,
rifugi di dolcezze un tempo assidue
e morte d’anima**

**A te ignota è la terra
Ove ogni giorno affondo
E segrete sillabe nutro:
altra luce ti sfoglia sopra i vetri
nella veste notturna,
e gioia non mia riposa
sul tuo grembo.**

**Aspro è l’esilio,
e la ricerca che chiudevo in te
d’armonia oggi si muta
in ansia precoce di morire;
e ogni amore è schermo alla tristezza,
tacito passo al buio
dove mi hai posto
amaro pane a rompere.**

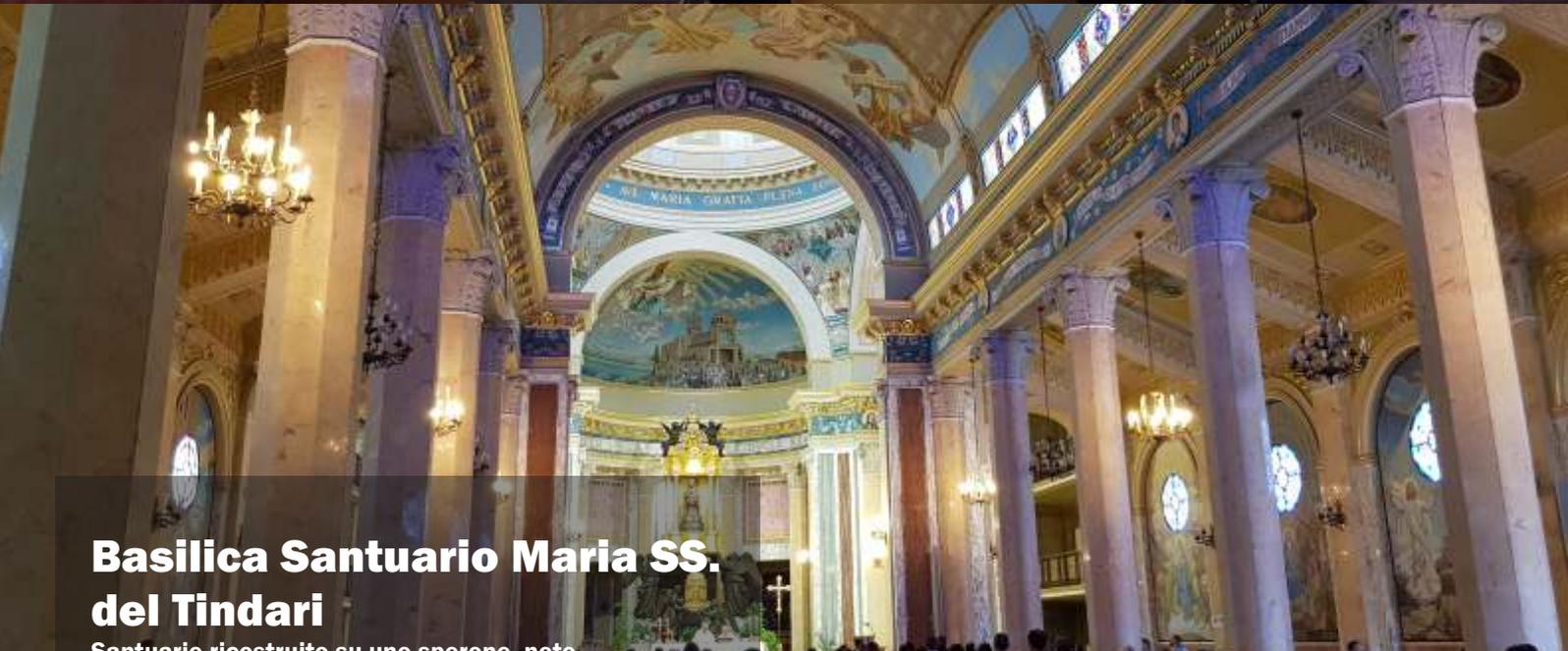
**Tindari serena torna;
soave amico mi desta
che mi sporga nel cielo da una rupe
e io fingo timore a chi non sa
che vento profondo m’ha cercato.**

**“Vento a Tindari” , 1930
Salvatore Quasimodo**



Tindari

Parte di Punta Mariniello
Sullo sfondo Milazzo



Basilica Santuario Maria SS. del Tindari

Santuario ricostruito su uno sperone, noto
per l'antichissima statua della Madonna Nera .





Duomo di Cefalù

Cattedrale normanna nota per i ricchi mosaici bizantini e le alti torri gemelle.

Secondo la leggenda, sarebbe sorto in seguito ad un voto al SS Salvatore del sovrano normanno Ruggero II di' Altavilla scampato miracolosamente ad una tempesta e approdato sulle spiagge della cittadina Siciliana.



Cefalù
Panorama della Città





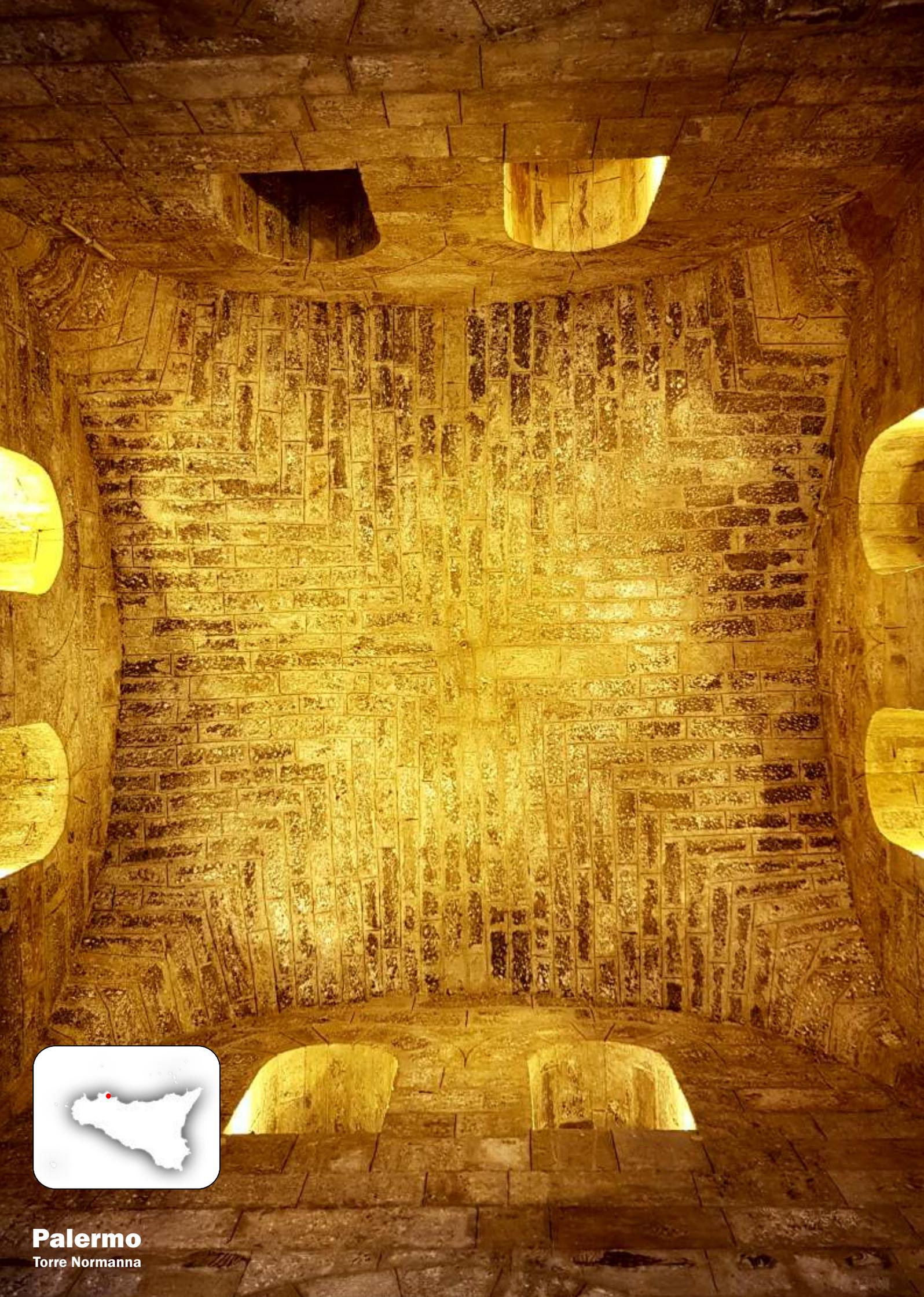
Cefalù

Panorama del porto attraverso una delle porte della città



Street Food

Girando per le stradine di Cefalù è facile incontrare piccoli locali dove gustare i prodotti tipici Siciliani



Palermo
Torre Normanna



Palermo

Facciata Palazzo dei Normanni



Palazzo dei Normanni

Particolare Mosaico



Basilica di Santa Chiara

Sito in piazza del Gesù Nuovo, l'edificio faceva parte del complesso del convento delle Clarisse



Palermo

Particolare inclusione di una chiesa in una abitazione civile



Palermo

Particolare



Palermo

Esposizione dei classici Pupi Siciliani



Palermo

Particolare
Basilica Cattedrale Metropolitana
Primaziale della Santa Vergine Maria Assunta



Monreale

Piazza Vittorio Emanuele
Cattedrale di Monreale e
Chiostro Benedettino



Monreale

Abside della
Cattedrale di Monreale
con decorazioni in stile
cosmatesco



Monreale

Vista di Palermo



Erice

Panorama dal Castello di Venere, sullo sfondo, Riserve Naturale Orientata Monte Cofano e promontorio di San Vito lo Capo



Trapani

Panorama dal Castello di Venere della
Città di Trapani, sullo sfondo le isole Egadi



Trapani

Tipico mulino a vento, lungo la costa trapanese



Chiusa "putteddra" tra una vasca e l'altra



Le tegole usate per coprire il sale raccolto durante l'essiccazione.



Cristallo di «Fior di sale» che si creano nelle vasche.



**Le Saline
Ettore Inferna,
Marsala**



Marsala

Lo spettacolo del tramonto
sulle saline



Tempio di Segesta

Il tempio, denominato "Tempio Grande", è stato costruito durante l'ultimo trentennio del V secolo a.C., sulla cima di una collina a ovest della città. Realizzata dagli Elimi, una popolazione di origine anatolica.



Teatro di Segesta

Alla fine del III secolo a.C., teatro costruita sulla cima più alta del Monte Barbaro, in un sito, alle spalle dell'agorà, già sede di un luogo di culto molti secoli prima.

In grado di contenere circa 5000 persone, ha un diametro di 63 m .

Il teatro fu costruito secondo i dettami dell'architettura greco-ellenistica, con blocchi di calcare locale.





Mazara del Vallo

Le ceramiche dipinte esposte
nel vecchio centro storico,
antica Casbah,
un tempo racchiuso dalle mura
Normanne





Mazara del Vallo

piatti tipici, tra cui anche
il famoso gambero rosso di Mazara .

Dall'alto in basso:
Cuscus di Pesce,
Gamberi Rossi di Mazara
Passito di Pantelleria con Morzellette

Lievito Madre

Ricette e procedimenti
per panificare a casa

**Rinfrescare
il lievito**



Usa il codice QR per
Ricetta e preparazione completa

Ricetta completa



Usa il codice QR per Ricetta e preparazione completa

Brioche con il Toppo



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti



Difficoltà
Bassa



Porzioni
circa 16 pezzi



Brioche con il Toppo

In Sicilia vengono servite a colazione, spesso, accompagnano una deliziosa granita alle mandorle o di qualsiasi altro gusto. Si chiamano così per la loro forma che ricorda moltissimo il classico “tuppo” con il quale le donne siciliane raccoglievano i capelli.

In passato e secondo la ricetta tradizionale Siciliana veniva usato lo strutto, solo in seguito, sostituito dal burro..



Ingredienti

320 gr Farina 00	130 gr Farina tipo Manitoba
180 ml Latte intero	150 gr Lievito madre
50 gr Zucchero o 80 gr miele	
1 Uovo (intero)	1 Tuorlo (conservate l'albume)
10 gr Sale	100 gr Burro

Per la finitura

1 albume (per spennellare)



Preparazione

Sciogliere il lievito madre nel latte, Quando si è sciolto tutto versiamo un uovo intero e il tuorlo del secondo uovo facendo attenzione di conservare l'albume per spennellare le brioche prima di infornare.

Per chi usa la planetaria il burro lo si aggiunge alla fine, per chi impasta a mano prima di versare le farine.

Aggiungiamo lo zucchero o il miele, facciamo sciogliere bene e cominciamo a versare le farine poco alla volta.

Creiamo il nostro panetto che risulterà appiccaticcio. La ricetta continua su www.temporealechannel.com buona lettura...

INSALATE

Una nuovissima Rubrica dedicata
a tutti gli amanti della cucina
salutare e veloce da preparare



Usa il codice QR per
Ricetta e preparazione completa