



CHIESA DI SANTA DOMENICA

da Centuripe -Catania

Strada Statale 575

CASTELLO DI CARCACI



1061
PRIMO INSEDIAMENTO CON EDIFICAZIONE DI UNA TORRE NORMANNA AD USO MILITARE



1453
PRIMA CONCESSIONE DEL TITOLO "BARONE DI CARCACI"



1631
NASCE IL BORGO GIO PAOLO



1635
NUOVA INVESTITURA



1719
IL BARONE VINCENZO PATERNO' CASTELLO ACQUISISCE IL BORGO E LO RINOMINA BORGO DI CARCACI

Docenti esperti del progetto:

Censabella V. - Millauro F.
Scornavacche G. - Zinno M.G.

Partecipanti alunni:

Arcodia Pignarello A. - Arcodia Pignarello A. - Barbagiovanni Miracolo A. - Barbagiovanni Miracolo E. - Biondi L. - Conti Mica G. - Conti Mica V. - Fisichella C. - Fisichella D. - Galati Massaro C. - La Spina A. - Maccarrone E. - Maccora G. - Maiolino G. - Marletta A. - Palazzo M. - Pastanella D. - Russo S. - Russo V. - Talio N.

Partecipanti genitori:

Bontempo I. - Di Marco C.

Dirigente Scolastico:

Prof.ssa Galvagno M.G.



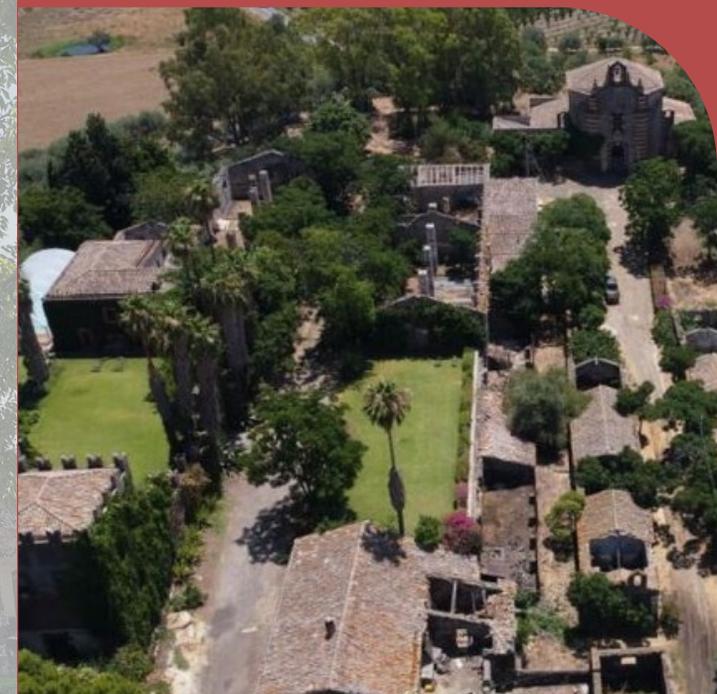
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "FERMI-LEOPARDI" DI CENTURIFE

Regione Siciliana
Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

"Interventi per Attività di Educazione Permanente realizzate dalle Istituzioni scolastiche della Sicilia"
Circolare n. 1 prot. n. 51249 del 08/11/2022



CENTURIFE E IL SUO BORGO NASCOSTO: CARCACI



www.fermicatenanuova.edu.it/
www.comune.centuripe.en.it/

UN BORGO NASCOSTO E INCANTATO

Carcaci è un antico borgo poco distante da Centuripe, in provincia di Enna.

Il primo insediamento risale al 1061, ad opera dei Normanni che edificarono la torre dell'attuale castello.

A partire dal XIII secolo fu uno dei feudi più apprezzati da famiglie aristocratiche siciliane.

Nel 1453 avvenne la prima concessione di baronia, ma è solo nel 1631 che nacque il borgo per come è oggi.

Nel 1718, la famiglia Paternò Castello acquistò la baronia di Carcaci dando l'attuale nome, poiché fino ad allora era stato chiamato "Gio: Paolo".

Nel 1819 il borgo e il suo centinaio di abitanti fu aggregato alla vicina Centuripe.

Allo stato attuale il borgo è disabitato e i pochi residenti vivono nelle contrade circostanti con un'economia basata su allevamento, agricoltura e pastorizia.

A Carcaci sono ancora presenti in buone condizioni il castello, ormai di proprietà privata, e una chiesetta in pietra lavica dedicata a Santa Domenica. Le altre strutture sono ormai fatiscenti e avevano funzione di stalle e magazzini.

Il luogo e il suo paesaggio sembrano sospesi nel tempo: una folta macchia mediterranea è protetta dalle catene dei Nebrodi, Erei e dalla maestosa "muntagna" Etna.



Carcaci is an ancient village not far from Centuripe, in the province of Enna.

The first settlement was in 1061 due to the Normans, who built the tower of the present castle.

Starting from the 13th century it was the most appreciated feud by Sicilian aristocrats.

In 1453 the first concession of barony took place, and it was only in 1631 that the village was born as it is today.

In 1718, Paternò Castello family bought the barony of Carcaci and gave it the current name, instead of "Gio: Paolo".

In 1819 the village and its inhabitants were aggregated to the nearby Centuripe.

Nowadays, the village is deserted and the few residents live in the surrounding districts with an economy based on breeding, agriculture and sheep farming.

In Carcaci there are still present in good condition a private castle and a church (in lava stone) dedicated to Santa Domenica.

The other structures are now dilapidated and had the function of stables and warehouses.

The place and its landscape seem suspended in time: a thick Mediterranean scrub is protected by the chains of Nebrodi, Erei and the majestic "muntagna" Etna.



Gustando Carcaci

Formaggi freschi e stagionati
Latte di pecora e di mucca
Olio di oliva
Grano e farina di grani antichi
Pasta fresca
Frutta, verdura e ortaggi
Confetture di pesca e albicocche
Marmellata di arance
Pesche sciroppate
Carne bovina e suina e insaccati
Uova fresche
Vino



Tasting Carcaci

Fresh and aged cheeses
Sheep and cow milk
Olive oil
Wheat and flour of ancient grains
Fresh pasta
Fruit and vegetables
Peach, orange and apricot jams
Peaches in syrup
Beef and pork meat
Cured meats
Fresh eggs
Wine