

Vini di Sambuca al Vinitaly 2004

di Piera Gioia

Il Vinitaly, salone internazionale del vino e dei distillati (Verona, 1-5 Aprile) è giunto alla sua decima tappa e come ogni anno ha permesso un'affascinante viaggio nella variegata costellazione dei vini regionali.

Gli espositori sono stati 4047, di cui 3769 italiani e 278 esteri, provenienti da 30 nazioni.

Il vino come prodotto rappresentante la Sicilia, le rotte del vino quali percorsi turistici, la storia, la cultura, le tradizioni, sono tutti tasselli di una dinamica culturale che permette di costruire economia e identità.

L'Unione Europea assegna ogni anno all'Italia ingenti contributi finanziari per la riconversione dei vigneti e nel 2003/2004 ha assegnato oltre 120 milioni di euro. La Sicilia è stata la regione che ha utilizzato maggiormente tali risorse, grazie anche ad un'accresciuta consapevolezza del mondo imprenditoriale, che ha compreso la necessità di riqualificare questo settore perché fosse competitivo nei mercati internazionali.

Le aziende isolate presenti al Vinitaly erano 176 ed hanno partecipato anche quelle sambucesi:

- l'Azienda Agricola Di Prima, con i suoi vini di alta qualità, il Villamaura Syrah e Merlot e il Pepita rosso e bianco;

- la Cantina Sociale Cellaro, che ha una capacità ricettiva di circa 220.000 ettolitri;

- la Cantina Monte Olimpo, con il suo vino che consente di percepire, attraverso il profumo e il gusto, le caratteristiche della terra e delle tradizioni di Sambuca; - Feudo Arancio, con le sue varietà autoctone

ed internazionali.

Erano presenti anche l'Azienda Agricola Planeta, con i suoi vini che rappresentano il meglio della nuova enologia siciliana e Donnafugata, con i suoi 150 anni di esperienza nella produzione di vino di qualità.

Il padiglione della Sicilia, di oltre 5000 metri quadrati, era il più grande della fiera ed il Nero d'Avola è stato il vino che ha riscosso maggiore successo. Il 3 Aprile si è svolta la "Conferenza Stampa della Regione Siciliana".

I relatori, il Presidente della Regione Cuffaro, l'Assessore Regionale dell'Agricoltura Castiglione, l'oncologo dott. Gebbia e la dottoressa Madonia dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, hanno commentato l'incremento della presenza delle aziende siciliane al Vinitaly, la necessità di puntare sulla valorizzazione delle varietà autoctone e il fatto che i nostri vini contengono un'elevata percentuale di sostanze antitumorali, quali il trans-resveratrolo ed altri composti stilbenici. Il settore vitivinicolo siciliano, inoltre, offre grandi opportunità di lavoro. Gli addetti a tempo pieno sono infatti circa 30.000 ai quali vanno aggiunti quelli stagionali.

È in aumento anche l'estensione dei vigneti, si tratta di oltre 136.000 ettari e la produzione media di uva per ettaro è pari a 65 quintali.

Nel 2003 sono state prodotte oltre 200 milioni di bottiglie di vino.

La Sicilia ha presentato al Sol di Verona anche il suo olio, 72 marchi che rappresentano il meglio della produzione regionale.

PROVERBI E DETTI a cura di Vito Gandolfo

1) A bonu cavaddu nun manca mai la sedda né lu patruni.

1) Al buon cavallo non manca mai la sella né il padrone.

2) A cani tintu catina curta!

2) Il cane aggressivo legato con catena curta.

3) Accùcchia-accùcchia, arriva lu scarafuni e si l'ammùcca.

3) Accumula, accumula, arriva lo scroccone e dilapida tutto.

4) Ama a Diu cu tuttu lu cori e a li mali lingu lassali jri.

4) Ama Dio con tutto il tuo cuore,

e i maldicenti lasciali perdere.

5) Dètta e muglieri, cu nun nni voli, nunn'havi!

5) Debiti e moglie, chi non ne vuole non ne ha!

6) Lu malu ferru la mola si lu mància!

6) Il ferro malriuscito, viene agguistato dalla lima.

7) Megliu essiri 'mmidiatu, chi essiri mischiniatu.

7) È preferibile essere invidiato anziché commiserato!

LA RICETTA DEL MESE

a cura di Maria Di Natale Gandolfo

TIMBALLO DI RISO

Ingredienti: 800 gr. di riso, 250 gr. di salsiccia, tre uova, 50 gr. di pecorino grattugiato, tre sottilette, due melanzane.

Preparazione: cuocere bene il riso e scolarlo; cuocere due uova, per 10 minuti, sgusciarle e schiacciarle con una forchetta; tagliare a pezzetti le sottilette; far cuocere in un tegame la salsiccia privata del budello e sbriciolata, con un po' di cipolla affettata, un po' d'olio, un po' d'acqua ed un poco di salsa; sbucciare le melanzane, tagliarle a fette e, dopo averle tenute per un poco sotto sale, friggerle e tagliarle a pezzetti. Mescolare tutti gli ingredienti impastandoli con l'uovo crudo, sistemarli in una padella teflon e cuocere a fuoco lento rigirandoli nella padella. Versare il timballo su un piatto da portata e servire caldo oppure freddo.

L'ATTURRA CAFÉ

"Le cose del passato"

Mi è sempre piaciuto ricordare quella lirica che, da ragazzino, ho composto sul "Le cose del passato" e che recita, proprio, così: "Le cose del passato son dette superate/però esse appartengono al mondo delle fate/c'infondono, nell'animo, la loro poesia/così che ne sentiamo la grande nostalgia". La prima cosa del passato con cui ho ritenuto opportuno iniziare questa Rubrica è "L'atturra café". Dotato di un supporto in ferro lavorato che consentiva di poggiarlo sulla "fornacella", con il carbone già "vampato", "L'atturra café", era un ingegnoso tamburo, a cilindro chiuso ed in lamina di ferro, con manovella, che veniva, prima, riempito - attraverso l'apposito sportellino - di caffè o, molto più spesso, del più economico orzo. Dopo la chiusura dello sportellino a mezzo di un lucchetto oscillante ad innesto, il tamburo veniva allocato sul supporto in modo che, da un lato, l'asse della manovella e, dall'altro, un perno terminale, potessero essere inseriti negli appositi alloggi di detto supporto. A questo punto la "atturrata" - che deriva dallo spagnolo "turrar", cioè arrostire, brustolare, tostare - veniva effettuata ruotando lentamente, in senso orario, il tamburo mediante la manovella.

Oggi, nelle torrefazioni, il caffè si acquista già tostato e, per giunta, macinato. Però, "L'atturra café" era così poetico che ne sentiamo una grande nostalgia: come dimenticare, infatti, il fruscio ritmico dei chicchi di caffè o di orzo ad ogni girata di manovella? E, soprattutto, quel profumo di buon caffè o di orzo tostato che aromatizzava le nostre case?

Felice Giaccone

LAUREE - LAUREE - LAUREE

Il 5 maggio 2004 si è laureato a Palermo, in Ingegneria Elettronica, Audenzio Belgiorno, abitante nel capoluogo siciliano ma di origini sambucesi. Interessantissimo l'argomento della tesi: "Sensori di spostamento planare basati, sulla rilevazione dello speckle". Relatore il chiarissimo prof. Claudio Cali. Al neo laureato, che ha ottenuto un ottimo voto, i complimenti della redazione de "La Voce".

Il 25 febbraio Leonardo Barrile si è laureato in Scienze e Tecnologie dello Spettacolo presso l'Università di Lettere e Filosofia di Palermo, discutendo brillantemente la tesi "Spazi e corpi nel cinema di Sergio Leone", relatore il Ch.mo prof. Gennaro Schembri., La redazione de "La Voce" augura al neo dottore fama e successo. Auguri a Leonardo e alla fidanzata Antonella, ai genitori Mimmo e Margherita e alla sorella Marianna.

Giorno 29 aprile 2004 si è laureata presso la Facoltà di Ingegneria Chimica dell'Università degli Studi di Palermo Angela Rinaldo, discutendo la tesi: "Caratterizzazione di nuovi polimeri biodegradabili per termoformatura e stampaggio ad iniezione".

Al papà Calogero, alla mamma Teresa, al fratello Vito e alla sorella Maria Rosa vanno le nostre congratulazioni.

SALA TRATTENIMENTI



La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099



BAR

Pasticceria - Gelateria
GASTRONOMIA

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

RINNOVA
L'ABBONAMENTO

