Le cose del passato

"La Manuzza di lu Bammineddu Gesù"

Rubrica di Felice Giacone

Per ricercare meglio i pinòli, muniti di un rametto, scostavamo gli aghi accumulati dal vento ai piedi del vecchio pino secolare di Adragna. "Un altro! Ne ho trovato un altro!", gridavamo, felici, ogni qualvolta ne trovavamo qualcuno. Poi, con la nostra buona scorta di pinoli, raggiungevamo i sedili in cemento, collocati a giro lungo le pareti esterne della casa dello Zio Mario, e, con l'ausilio di una pietra, iniziavamo a schiacciarne i piccoli gusci per gustarne il contenuto. Un giorno che eravamo intenti a tale operazione è sopraggiunto Berto, il pecoraio, che ha richiamato la nostra attenzione sul fatto che, all'interno di ciascun pinòlo, avremmo potuto scoprire la manuzza di lu Bammineddu Gesù. Credemmo, lì per lì, che si burlasse di noi e lo sfidammo a dimostrarci quanto ci aveva detto. Ebbene, Berto, dopo averne schiacciato il guscio, a prì delicatamente a metà, con le unghia delle mani, un pinòlo e, con nostra grande meraviglia, notammo che, effettivamente, all'interno di esso vi era una manina con le piccole dita ben delineate: la manuzza di lu Bammineddu Gesù!

Da allora ad oggi sono trascorsi parecchi anni ma, vi confesso che, ogni tanto, per riscoprire il meraviglioso segreto di Berto, prendo un pinòlo, ne schiaccio il guscio e vi ritrovo dentro la manuzza di lu Bammineddu Gesù !

Il grillo parlante

Ancora un requiem per Sambuca bella che muore

Ogni volta che torno, controllo con ansia che certi palazzi con magnifiche balconate, i grandi portoni e i vasti freschi androni che caratterizzavano l'edilizia borghese sambucese siano ancora in piedi. Vedo i cartelli della ricostruzione invecchiare e m'illudo.

Intanto, accanto al bellissimo palazzo di Via Belvedere non ancora demolito, ne è sorto uno anonimo che lo sovrasta e sconvolge l'armonia di quel tratto di strada. Mentre su un altro nobile palazzo (Via Progresso n° 20) hanno affisso un nuovo cartello che annuncia la prossima demolizione. Addio balconi di pietra, grande portone col "muscaloro" e le iniziali dei vecchi proprietari. Quando si fermerà lo stillicidio e si provvederà solo a ***RESTAURARE?***

* * *

Percorrendo una certa strada, noto, in un campo, dei contadini che ammucchiano i vecchi teli di plastica nera usati per ricoprire le culture. Al ritorno vedo del fumo e la plastica non c'è più. Non sanno i contadini che la plastica bruciata sviluppa diossina che danneggia i polmoni, penetra nella terra e nelle falde acquifere e passa poi alle future culture? So anche che pile e medicinali scaduti finiscono normalmente in spazzatura. E poi ci si sorprende che a Sambuca, malgrado l'aria buona, il cancro colpisca tanta gente!

La ricetta di Elvira

Polpette di sarde

Ingredienti;
1 Kg. di sarde freschissime; mollica di pane raffermo; pecorino; 2 uova; prezzemolo; uno spicchio d'aglio; un cucchiaio di pinoli; sale, pepe.

Pulite le sarde, eliminando testa e lische; lavatele accuratamente, sminuzzatele e ponetele in una terrina.

Aggiungere la mollica, il pecorino, il trito di aglio e prezzemolo, i pinoli tagliati grossolanamente, una presa di sale ed un pizzico di pepe; amalgamate il tutto con cura indi ricavate delle polpettine leggermente più grosse di una noce, schiacciatele appena, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio caldo.

Anche questo piatto, di semplice realizzazione ma assai gustoso ed anche economico, si può servire indifferentemente come antipasto o come un secondo piatto accompagnato da una fresca insalata. Inoltre, per gli amanti dei sughi e delle salse, le stesse polpettine potranno calarsi nella salsa di pomodoro realizzando così un piatto ancora più completo ed apprezzato dagli amanti della buona tavola.

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Sì comu 'nna taddarita!"?

di Felice Giacone

Com'è noto, la taddarita è il pipistrello, quell'animaletto mammifero e volatile che esce di notte perché di giorno sta nascosto. Esso è altrimenti detto, per le varie sue specie, nottolo, nottola e vespertilio. La derivazione etimologica di taddarita ascende al nostro "tardi" ed allo spagnolo "tardes" con il significato di "sera", proprio quando il pipistrello inizia la sua caccia agli insetti che vagano nell'aria, così come, per lo stesso motivo, nottola è da ricollegarsi a "notte". Il modo di dire "Sì comu 'nna taddarita!" è riferito, di solito a chi non sa stare un attimo fermo, come il pipistrello che svolazza continuamente ed incessantemente.

DON GIOVANNI
HOTEL
C.da Pandolfina - Tel./Fax +39.0925.944001 - Cell. 333.1252608
www.dongiovannihotel.it - mail: info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA

IMPRESA EDILE ARTIGIANA
MURARIA COSTRUZIONI S.N.C.
di D'ANNA GIUSEPPE & C.
SAMBUCA DI SICILIA
Via Infermeria - Cell. 338 2230788
Cortile Caruso n. 6 - Cell. 339 3456359
Sambuca di Sicilia

www.TerreSicane.com
M.G. Consulting s.n.c.
Tel.Fax 0925 31321
La guida on line delle Terre Sicane

Supermercato STOP & SHOP di Marco Felice Cicio
Alimentari
Macelleria
Salumeria
Ortofrutta
SERVIZIO A DOMICILIO
Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA

Cantina Monte Olimpo
Via F.lli Cervi, 10 - Sambuca di Sicilia
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it