Le cose del passato

"Lu Rotulu"

Rubrica di Felice Giacone

Risale, addirittura, a primi del 1880 l'ingegnoso complesso di pesi, della valenza complessiva di 800 grammi, realizzato in rame e caratterizzato dalla possibilità d'inserire ciascun peso dentro all'altro, a partire dal più leggero ed a finire al più pesante, come se si fosse trattato di una Matrioska, la bambola souvenir dell'Unione Sovietica. Alla fine dell'inserimento, facilitato dalla forma a campana dei pesi, il tutto veniva fermato da un coperchio a vite, pur esso in rame, che aveva, anch'esso, la valenza di peso. Il caratteristico sistema - qui accanto raffigurato in fotografia - consentiva, soprattutto ai nostri venditori ambulanti, di portare con sé "lu rotulu" senza dimenticare o perdere qualcuno dei pesi che si avevano sempre a portata...di bilancia!

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Nun s'avi a tuccari lu culu a la cicala"?

di Felice Giacone

Le cicale - che, con il loro frinire, rendono assordanti le giornate estive - di tanto in tanto smettono, sia pure per una breve pausa, il loro canto; basta, però, che una foglia, mossa da un leggero alito di vento, sfiori il loro sederino perché esse riprendano a frinire più incessantemente! In realtà sono proprio gli speciali organi addominali, molto sensibili, a consentire alle cicale di comunicare, attraverso il canto con i loro partners e, soprattutto, ai maschi di emettere gli interminabili canti nuziali. Il nostro modo di dire, perciò, prende in prestito tale caratteristica delle cicale per raccomandare di non stimolare i chiacchieroni, paragonati anche nella terminologia inglese (chatterboxs) alle cicale, per evitare che essi inizino a parlare con discorsi inutili e non la finiscano più!

La ricetta di Elvira

Involtini di melanzane

Ingredienti;
2 melanzane
200 g. di mollica di palle raffermo
pangrattato
pecorino
filetti d'acciuga
prezzemolo basilico
Uvetta
pinoli
sale, pepe
foglie di alloro

Lavate le melanzane, tagliatele a fette e disponetele in uno scolapasta cospargendole di sale. Lasciatele, almeno, per un'ora affinché perdano l'acqua di vegetazione. Nel frattempo fate sciogliere in poco olio i filetti d'acciuga, aggiungete la mollica di pane raffermo, il pecorino, l'uvetta fatta rinvenire, prima, in acqua fredda indi pinoli, prezzemolo, sale e pepe. Friggete le melanzane e distribuite, su ciascuna fetta, il composto preparato. Arrotolate e disponete gli involtini in una teglia unta, alternando con foglie di alloro. Fate gratinare per 10 minuti a 200° e servite. E per chi non ama i sapori molto forti e decisi, potrà sostituire il pecorino con il parmigiano ed eventualmente i filetti d'acciuga con pasta d'acciughe. Antipasto estivo di sicuro effetto, assai gustoso, adatto alle cene estive ed informali che andrete ad organizzare nelle terrazze o nei giardini durante l'estate. Continua ancora la mia carrellata di antipasti ma vi assicuro che presto passerò anche ad altre preparazioni.

L'incontro di Pasqua

Foto di Franco Alloro

A questo numero hanno collaborato:
Giuseppe Cacioppo, Licia Cardillo, Nicola Di Giovanna, Arianna Ditta, Felice Giacone, Salvatore Lombino, Pippo Merlo, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Gori Sparacino.
Foto di: Franco Alloro, Felice Giacone, Nunzio Randazzo, Salvatore Sciara, Gaspare Taormina.

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

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

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