

(segue da pag. 1)

## Una festa speciale

### La drammatizzazione della peste

Maometto Cavala che riportava in patria i cristiani riscattati, con le merci - lana, pelli, raso, datteri e riso - scaricò il contagio, prima a Trapani e poi a Palermo. In ogni tempo, per contrastarla, si mobilitavano energie, si apprestavano cordoni sanitari, ronde, lazzaretti, quarantene e pulizie straordinarie. Durante le catastrofi, infatti, gli esseri umani acquisiscono la consapevolezza di appartenere a un destino comune, ma non sempre essi sono capaci di attenuare la spinta verso gli interessi personali. Camus, ne "La peste" ricorda i roghi, - di cui parla Lucrezio - ai tempi del morbo, attorno ai quali si sostenevano, a colpi di torce, lotte sanguinose tra i superstiti che volevano cremare per primi i loro cari.

Nell'immaginario collettivo, questo flagello rimane metafora del male che mette a nudo la vera natura dell'uomo oscillante, da un lato, verso la solidarietà, il coraggio e l'eroismo, dall'altro verso la miseria, l'indifferenza e la disgregazione. Quest'anno, per la prima volta nella storia, la festa profana è uscita dal cliché di esplosione collettiva - palii, corse di cavalli, spettacoli vari, spesso fonte di conflittualità - per collegarsi al tema liturgico che, per fortuna, durante i secoli è stato salvaguardato, e ritrovare con esso unità d'intenti. Che cosa, infatti, più di questa rappresentazione sacra, avrebbe potuto rendere il disorientamento, la nudità davanti alla vita e il bisogno di Dio, vissuti dai nostri avi e che, purtroppo, con modalità diverse, l'uomo avverte quotidianamente?

Un momento, quindi, di riflessione e di recupero della tradizione.

## Riconosciuto il Distretto Turistico "Vini&Sapori di Sicilia" Ne fa parte anche Sambuca

Il 14 giugno è stato riconosciuto, da parte dell'Ass.to Reg.le del Turismo, il Distretto Turistico Vini&Sapori di Sicilia, nato a seguito dell'iniziativa congiunta del Comune di San Vito Lo Capo e della Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia. Con il Distretto, i territori interessati hanno uno strumento specifico necessario a sviluppare le azioni a sostegno del comparto del turismo enogastronomico, che negli ultimi anni ha assunto un ruolo sempre più strategico per lo sviluppo dell'intero comparto turistico siciliano.

"Il Distretto Turistico Vini e Sapori di Sicilia - dice Matteo Rizzo, Sindaco di San Vito Lo Capo e Presidente del Distretto - è importante perché punterà sempre più sulla valorizzazione del brand Sicilia, tramite i prodotti turistici e gli itinerari tematici che sono in grado di rappresentare l'identità della regione, anche attraverso le eccellenze enogastronomiche." Gori Sparacino, Presidente della Federazione Strade del Vino di Sicilia e Direttore del Distretto, ritiene che " con il Distretto si promuoverà lo sviluppo economico, in quanto sarà possibile potenziare strutture e servizi che qualificano l'ospitalità e l'accoglienza in Sicilia nel settore dell'enoturismo." Il Distretto, che vede la presenza di 20 Comuni, tra cui i Comuni di Menfi, Montevago, Sambuca e S. Margherita di Belice, oltre la provincia di Trapani, e di importanti partner privati, tra cui le Strade del Vino di Sicilia, l'Airgest (società di gestione dell'Aeroporto di Birgi), le Aziende Fiasconaro, Planeta e Donnafugata, è fondamentale per organizzare in maniera integrata le risorse culturali ed enogastronomiche."

## La ricetta di Elvira

### Pollo ripieno al forno

#### INGREDIENTI

Un pollo ruspante, pulito e disossato, con le rigaglie - 400 gr. di tritato misto - 50 gr. di pecorino grattugiato - 50 gr. di parmigiano grattugiato - 150 gr. di mollica di pane raffermo - 4 uova, di cui due sode - 100 gr. di mortadella tritata - primosale - pisellini - prezzemolo - uno spicchio d'aglio.

#### PREPARAZIONE

Preparare innanzi tutto il ripieno: riunite in una terrina la carne macinata, la mortadella, le rigaglie prima rosolate in padella, i piselli prima scottati per qualche minuto in acqua bollente, il parmigiano, il pecorino, l'aglio, il prezzemolo, la mollica di pane; salate, pepate ed impastate con due uova intere; in ultimo, aggiungete le uova sode a pezzetti ed il formaggio a dadini e farcite il pollo. Cucite le aperture con del filo incolore e legate bene il pollo in modo da mantenerlo in forma durante la cottura. Ponete il pollo in una pirofila, unta di olio, salatelo, pepatelo e cospargetelo con il burro a pezzetti, mettetelo nel forno già caldo, rigiratelo ogni tanto, bagnandolo con del vino bianco ed il sughetto che via via si raccoglierà nel fondo. Servite il pollo, accompagnato con patate a forno e pisellini al burro. Pietanza ricca e tipica dei banchetti delle feste. A me ricorda tanto la notte di Natale, quando, ancora ragazza, a casa con la mia famiglia lo si preparava con le mie sorelle per la cena della notte.





**mangimi ARMATO**

Concessionario esclusivista per la Sicilia



**COMMERCIO MANGIMI E CEREALI**

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960  
SAMBUCA DI SICILIA



**DON GIOVANNI**  
HOTELS

★ ★ ★ ★

C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608  
www.donjovannahotel.it info@donjovannahotel.it  
SAMBUCA DI SICILIA - AG



**NABES**  
city spa

**CENTRO BENESSERE**

Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324  
SAMBUCA DI SICILIA - AG  
nabes.mg@tiscali.it



**Di Carmine**  
EDIL NOLEGGIO-PIATTAFORME

Lavori Edili e Stradali  
Pavimentazioni - Prospetti  
Ristrutturazioni

Via Mantegna, 42 - Cell. 338 8066204  
Santa Margherita di Belice (AG)  
giuseppe.dicarmine@libero.it

**SUPERMERCATO**

**SIROS**

Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523  
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

**G & G**

**B. Giovinco A. Giglio**

Lavori in ferro: Aratri - Tiller  
Ringhiere e Cancelli  
Infissi in Alluminio  
Specializzato in  
**FORNI A LEGNA**

C.da Casabianca  
SAMBUCA DI SICILIA



**point**

Contrada Anguilla  
SAMBUCA DI SICILIA

**Rizzuto e Gigliotta Impianti**  
S.A.C.

di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento  
Idrici - Condizionatori - Gas



Tel. 368 7498679 - 368 970107  
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)