

LE COSE DEL PASSATO

Rubrica di Felice Giaccone

Lu bracieri, lu monacu, lu circu e lu scarfalettu

Quando arrivava l'inverno e gli spifferi del vento di tramontana passavano facilmente attraverso gli stipiti delle finestre e dei balconi, le nostre mamme tiravano fuori dai ripostigli i bracieri, vi deponavano dentro, con una paletta di ferro, la carbonella, accesa nel fornello della cucina in muratura, e li ponevano nella stanza dove, di solito, i grandi si riunivano per chiacchierare, per lavorare a maglia e ad uncinetto o, meglio (sana abitudine di allora!) per recitare il Santo Rosario ed i piccoli per completare i loro compiti di scuola, mentre il sonno appesantiva, sempre più, le palpebre dei loro occhi! Alcune mamme, come la mia, mettevano, fra i tizzoni e la cenere del braciere, le bucce delle arance che, bruciando piano piano, aromatizzavano e profumavano l'ambiente! Dentro il braciere, sotto l'occhio vigile di papà o di mamma, noi piccoli riponevamo "li mennuli" o "li favi" per farle "caliare" (abbrustolire) e, se ci penso un po', ricordo il profumo che esalava dal braciere quando mandorle e fave cominciavano ad abbrustolirsi! Ma qualcuno aveva avuto un'idea geniale e, per far sì che i letti venissero scaldati prima di entrarvi a dormire, aveva inventato quell'aggeggio di legno massiccio, in genere d'olivo, dalla vaga forma di un parallelepipedo, con al centro una nicchia per riporvi "u monacu", altrimenti detto "u scarfalettu" (da "scarfari", cioè scaldare, poi sostituito da "quariari" e da

"quadiari") che, poi, era non un grande braciere ma un vaso di rame, con coperchio traforato, dentro al quale si metteva, appunto, il fuoco per scaldare il letto. Qualche anno dopo, qualcun altro ebbe un'altra idea geniale ed, all'ingombrante aggeggio di legno, che teneva sollevate lenzuola e coperte, pensò di sostituire "lu circu", vale a dire quella semisfera di strisce di legno piatte che, più agevolmente, teneva alzate lenzuole e coperte.

Ma, se da un lato, "lu circu" si rivelò molto più pratico, potendovisi appendere, al centro, con un robusto gancio di rame, "lu panareddu" (secchiello), pur esso di rame con la carbonella accesa, dall'altro, "lu circu" era più instabile e le precarie condizioni di equilibrio di "lu panareddu", facilmente portato ad oscillare, potevano determinare la caduta di qualche tizzone fra le lenzuola che venivano irrimediabilmente bruciate... assieme a qualche coperta! Facevano tanto ridere gli inutili tentativi dei grandi di limitare i danni della bruciatura quando ciò accadeva!

E poi? Poi, assieme alle stufe elettriche, arrivarono lo scaldino elettrico, la termocoperta, lo scaldasonno e, più recentemente, i termosifoni e le pompe di calore!

È il progresso che avanza ma per quelle cose del passato, che ci volete fare, proviamo sempre un po' di nostalgia!

Nozze d'Oro di Nino e Maria Salvato

Numerosi villeggianti Adragnini hanno gremito, all'inverosimile, la Chiesetta della Beata Vergine Maria Bambina partecipando, il 4 luglio 2004, alla prima Santa Messa vespertina. Nel corso della Messa - animata, con grande bravura, dal coretto delle bambine, impegnate in un "Campo Scuola" presso le Suore di Maria Bambina e ben accompagnate dal suono di una pianola - Don Pino ha benedetto le fedi nuziali di Nino e Maria Salvato che, proprio il 4 luglio di cinquant'anni fa, si sono sposati. Traendo lo spunto dalla parabola del Vangelo "La messe è molta ma gli operai sono pochi" il sacerdote si è complimentato con Nino e Maria perché, nel corso della loro vita, trascorsa da bravi coniugi, hanno saputo essere degli ottimi operai per la messe della loro famiglia e dei loro discendenti.

F. G.

NOZZE - NOZZE - NOZZE - NOZZE - NOZZE - NOZZE - NOZZE

Fiori d'Arancio in redazione. A convolare a nozze il 22 luglio Anna Maurici e Pietro Cacioppo. Dopo la benedizione delle fedi nel Santuario dell'Udienza, Anna e Pietro hanno incontrato amici e parenti nel Chiostro di Santa Maria del Bosco. Alla coppia, ai rispettivi genitori e familiari, vanno gli auguri di un prospero avvenire da parte della redazione tutta de "La Voce".

Il 3 luglio, presso l'Oratorio del Rosario in San Domenico a Palermo, Giuseppe Caruso e Annalisa Ferraro si sono uniti in matrimonio. Hanno poi ringraziato amici e parenti presso la suggestiva Villa Boscogrande. Dalla redazione de "La Voce" augurissimi agli sposi, ai genitori Rosa e Mommo Ferraro, Baldassare e Rita Caruso e a tutti i familiari.

Si sono uniti in matrimonio Gabriella Cacioppo e Salvatore Brugnano. La celebrazione delle nozze, l'otto maggio a Palermo, nella Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio. Gli sposi hanno ringraziato parenti e amici in un ristorante dell'agro palermitano. "La Voce" formula i migliori auguri a Salvatore e Gabriella e rispettive famiglie Brugnano e Cacioppo nostri abbonati.

PROVERBI E DETTI a cura di Vito Gandolfo

1) Addiccarri e sdiddiccarri sunnu du guai chi nun si ponnu curari.

1) Abituarsi e disabituarsi sono due cose incorreggibili.

2) Ainchì la panza e marrala di spini.

2) Riempi la pancia ed ingombrala (anche) di spine (alimento molto povero di sostanze).

3) A santi e picciliddicci soccu si cci prumetti si cci duna.

3) A santi e bambini tutto quello che gli si promette si deve dare.

4) Amicu beddu nun manciari pipi, picchi t'abbruscia lu culu quannu cachi.

4) Amico non mangiare peperoni piccanti perchè ti brucerà il culo al momento di defecare.

5) Addina chi camina porta la bozza china.

5) La gallina che va (in giro) a cercare da mangiare, torna col gozzo pieno.

6) Lu nfernu è chinu d'avvocati e giudici accumpagnati di spiziali e medici.

6) L'inferno è pieno di avvocati e giudici accompagnati da farmacisti e medici.

7) Occhiu chi nun vidi cori chi nun doli.

7) Occhio che non vede, cuore che non duole.

LA RICETTA DEL MESE

a cura di Maria Di Natale Gandolfo

PASTA CON LE LUMACHE

Ingredienti per 5-6 persone: un kg. di spaghetti, pomodori pelati, 100 lumache, una cipolla, basilico, olio extra vergine, sale, peperoncino, pecorino grattugiato.

Preparazione: pulire bene le lumache sotto acqua corrente, metterle in una pentola con acqua fredda e mettere sul fuoco fino all'ebollizione, prolungata per circa dieci minuti, sgusciarle.

Mettere sul fuoco un tegame con un po' di olio, tritare la cipolla e farla appassire a fuoco lento, aggiungere i pomodori pelati, basilico, sale e peperoncino quanto basta, aggiungere le lumache e farle cuocere per dieci minuti. Separatamente fare cuocere gli spaghetti, avendo cura di lasciarli al dente, scolarli e versarli in un piatto da spaghettata, aggiungere il condimento di lumache e olio crudo, mischiare bene, cospargere con pecorino e servire.

LA "PACE E FRATERNITÀ"

L'opera di Gianbecchina scelta per il 57° anniversario

delicata grafica di cm 35 x 50 a tiratura limitata di 199 copie omaggiata ai presenti. Il pittore sambucese aveva realizzato l'acquerello per un altro momento singolare che l'ha coinvolto in prima persona: l'arrivo del Pontefice in Sicilia nel 1982. Per l'occasione l'opera divenne il simbolo di una pace che nasce dal lavoro e che trova nelle mani e nelle colombe rappresentate perfetto connubio e sintesi.

Subito dopo il concerto, che ben ha interpretato i valori primi del vivere civile "pace e fraternità", è stata inaugurata la mostra "Novecento Siciliano", un excursus sulla pittura del secolo appena conclusosi in cui ben s'inseriscono le pere dei sambucesi Gianbecchina e Amorelli. A presentare la serata, Carmen La Sorella che ha elogiato il costante impegno civile delle istituzioni dell'isola, crocevia di popoli e culture. La serata, conclusasi con la presentazione del catalogo della mostra, curato da Maria Antonietta Spataro, è stata sponsorizzata dalla Fiat, che per l'occasione ha presentato la macchina dell'anno.

G. C.



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)