

## Le Cose del Passato-Rubrica di Felice Giacone "LU STRACQUA CIAVULI"

Lo guardavamo ammirati, quando papà ci mandava, all'orto, per raccogliere li pumadoro e li cucummari per l'insalata, perchè lui, lu Stracqua Ciavuli, installato, in alto, su di un palo, il suo dovere lo adempiva, certamente, molto bene: ad un minimo soffio di vento, girava velocemente producendo quel "tracatatrà", un rumore secco ed assordante che "stracquava", metteva, cioè, in fuga, dall'orto e dall'attiguo vigneto, li ciavuli che calavano, con il loro stormo nero, a rapinare e danneggiare l'uva e gli ortaggi. Realizzato, ingegnosamente, da un contadino, con l'impiego di canne e ferla, aveva la forma di una ruota, dotata di un asse scorrevolissimo, in genere uno spitinu di ferro, e munita di tante palette, che, mosse in senso rotatorio dal vento, sfioravano una linguella di

canna: a seguito dell'impatto con le palette, la linguella vibrava e produceva quel rumore sordo e continuo! Peccato davvero che il bravo contadino, come si suol dire "dal cervello fino", non abbia pensato di brevettare la sua ingegnosa invenzione o, quanto meno, di insegnarne le modalità di realizzazione ai suoi discendenti! Ed, infatti, oggi li ciavuli, nelle loro razze, sembrano ignorare completamente li pezzi di stoffa e li vecchi mappini che vengono collocate, qua e là, in orti e vigneti, nella vana illusione che il vento, muovendole, possa farle spaventare, mentre io, nel vedere i neri e chiassosi uccelli gettarsi in picchiata sui grappoli d'uva e sugli ortaggi indifesi, non posso fare a meno di pensare: "Ah se ci fosse ancora lu Stracqua Ciavuli!"

## Finanziato il Patto Valle del Belice



E' stato finanziato, con decreto del 29 Novembre, dal Ministero delle Attività Produttive, il Patto Territoriale Valle del Belice, che si attuerà nei Comuni di Castelvetrano, Contessa Entellina, Gibellina, Menfi, Montevago, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Sambuca, S. Margherita, S. Ninfa e Vita.

Il Patto - ci dice Calogero Impastato - Presidente della Società Terre Sicane - è stato finanziato per un importo complessivo di finanziamenti di 46 milioni di euro, di cui 34 milioni di euro per iniziative private e 12 milioni di euro per la realizzazione di opere infrastrutturali pubbliche, quali piani di insediamenti produttivi e opere civili, a servizio dei progetti di iniziativa privata.

Il Coordinatore del Patto - Dott. Gori Sparacino - ci dice che il totale delle iniziative private finanziate è di 35, per un'occupazione prevista di 400 nuovi occupati ed attiverà investimenti per un importo totale di 53 milioni di euro per iniziative nel settore del turismo e dell'agroindustria.

A Sambuca le iniziative finanziate sono quelle della Masseria Ruvettu, Muraria Costruzioni e Cantina La Manno per contributi pari a 3,5 miliardi e per un investimento totale di 6 miliardi.

## Proverbi e detti a cura di Vito Gandolfo

1) Abbunnanza porta carestia e la carestia porta abbunnanza.

1) All'abbondanza segue la carestia e alla carestia segue abbondanza.

2) A la finuta di li scupittati si cuntanu li morti e li firuti.

2) Solo alla fine della sparatoria si contano i morti e i feriti.

3) Chiacchieri davanti a lu furnu sunnu perdita di tempu e fannu veniri lu pani cu la stizza.

3) Il ciarlare delle donne davanti al forno (non solo) è perdita di tempo (ma anche) fa sfornare il pane (non ben cotto) con le bolle-papule.

4) La vacca è quantu nn'aneddu ma si mancia turri, palazzu e casteddu.

4) La bocca è (piccola) quanto un anello un anello ma può mangiarsi la torre, il palazzo ed il castello.

5) Li discursi su comu li girasi unu nni nesci e n'autru nni trasi.

5) Le parole sono come le ciliegie prendendone una ne vengono dietro parecchie altre.

6) Onuri a donna cchiù nn'havi e cchiù cci nn'abbisogna.

6) Di onestà alla donna più ne ha e più ne ha di bisogno.

7) Quannu lu scaluni nun ti rridi, nun ti cc'avvicinari!

7) Quando il gradino di una casa non ti sorride tu non avvicinarlo.

## LA RICETTA DEL MESE

a cura di Maria Di Natale Gandolfo

**Ingredienti:** 1 coscia di agnello, 250 g. di cipolline, 250 g. di peperoni verdi, 1/4 di vino bianco, 1/2 bicchiere aceto, 100 g. di miele, 1 dado, olio d'oliva, sale e pepe.

**Preparazione:** Affettare le cipolline e i peperoni e rosolarli per 5 minuti. Porre le verdure in una pirofila, adagiarvi l'agnello, salare, pepare e cuocere per 30 minuti a fuoco medio basso e pirofila coperta. Emulsionare il vino con l'aceto, il dado sminuzzato e il miele, versare il tutto sopra la carne e cuocere finché l'agnello non sarà tenero. Togliere la carne dalla pirofila e passare la salsa al passaverdura, servire l'agnello a fette irrorato con la salsa.

## INVITO AI CATTOLICI

Si informano i cattolici che tutti i giorni (tranne la domenica) dalle ore 10,00 alle ore 12,00, si fa l'esposizione del Santissimo Sacramento per tutto l'anno Eucaristico, indetto dal Sommo Pontefice.



Dal 29 al 31 ottobre a Lugano, al "Salone Internazionale Svizzero delle Vacanze" era presente uno stand dell'Unione dei Comuni Terre Sicane in sinergia con La Strada del Vino. Nella foto, Nino Buscemi, Sindaco di Menfi, Martino Maggio, Sindaco di Sambuca, Calogero Impastato, Sindaco di Montevago, Lillo Sanfilippo, Assessore al Comune di Santa Margherita di Belice.



## BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI SAMBUCA DI SICILIA

Corso Umberto I°, 111 - Tel. 0925 941171 - 941435

92017 SAMBUCA DI SICILIA

Agenzia: Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - 92019 SCIACCA

**LOOK  
OTTICA**  
Il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto  
di Diego Bentivegna



C.so Umberto I°, 127 Tel. 0925 942793  
Sambuca di Sicilia - Ag

**RICCI e  
CAPRICCI**

**Parrucchieria**  
Analisi del capello - Tricovisore Trattamenti tricologici - Acconciature spose  
**Profumeria**  
Cosmesi - Profumi - Bijoux - Pelletteria  
**Estetica**  
Visage - Depilazione a cera - Manicure - Etc.

C.so Umberto, 189 - Tel. 943557  
Sambuca di Sicilia



## Giovinco Benedetto & Giglio Andrea

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



Viale A. Gramsci, 58 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)