

Quando la pasticceria diventa arte

"Li Minni di Virgini" su Sicilia Agricola

Le "Minni di Virgini" di Enrico Pendola sono diventate ormai oggetto di richiamo per i turisti. Quasi come i Vicoli Saraceni, l'Istituzione Gianbecchina o le Sculture Tessili di Sylvie Clavel.

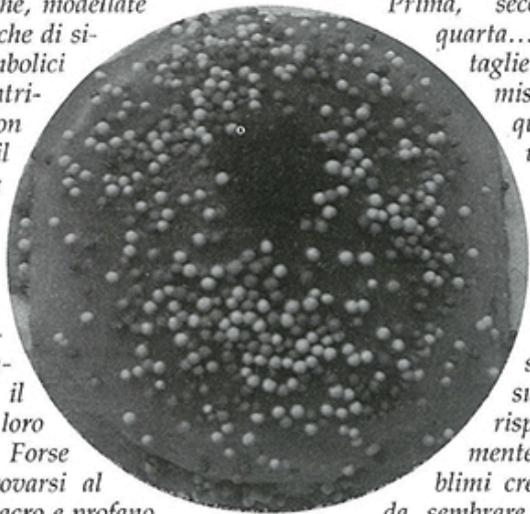
Impudiche, modellate a mano, cariche di significati simbolici sono "intriganti", non solo per il piacere che trasmettono al gusto, ma anche per quanto suscitano nell'immaginario. Qual è il segreto del loro successo? Forse quello di trovarsi al confine tra sacro e profano

– non dimentichiamo che la loro invenzione è attribuita ad una suora e avere aggirato tabù ancestrali? Dietro il loro successo, c'è sicuramente Enrico Pendola che ha cercato in tutti i modi di valorizzarle, diffonderle e farle apprezzare, coltivandone la leggenda.

Così scrive su di lui il giornalista Mario Liberto: "Enrico Pendola è uno dei pochi pasticceri sambucesi che con sacralità e dovizia prepara questi soavi dolci. Con una meticolosità predispone gli ingredienti, ma soprattutto cura la forma

e le dimensioni. Scherzosamente, cosa che può permettersi, per il suo carattere estroso ed intelligente, dice che è capace di creare "minni" di taglie diverse e che le sue creature hanno tutte una fonte d'ispirazione.

Prima, seconda, terza, quarta..., insomma taglie di tutte le misure, e comunque, paste di una bontà unica, capace di inebriare anche i più reclinati ai sapori delle "luccumarie" siciliane. La sua pasticceria rispecchia interamente le sue "sublimi creature", tanto da sembrare non un comune laboratorio, bensì una sorta di sala operatoria. La parte più difficile del lavoro è la modellatura della "minna". Con abilità e senso artistico, la pasta viene rigirata tra le mani cercando di farle assumere la forma del seno, operazione non certo facile; alla fine si definisce il capezzolo che è la parte più complicata del dolce che deve essere proporzionato e marcatamente ben evidenziato. L'ultima "palpeggiata" e "i minni di virgini" sono pronte, non resta altro che farle rassodare attraverso l'informatura».



Giovani reporter

Cine Elios

Quando c'era il Cine Elios

Tanto tempo fa anche Sambuca possedeva un cinema. Ma oggi, visto che in ogni casa c'è la televisione e l'abbonamento a Sky, il cinema è diventato un appuntamento saltuario. Il nostro cinema fu aperto agli inizi degli anni 50, per iniziativa di un gruppo di amici che riunirono alcuni soci: Gaspare Di Prima, Michele e Francesco Vinci, Giovanni Catalano, Ettore Viviani, Salvatore Cacioppo, Gaspare e Nicolò Lamanno, e Giovan Battista Mirino. Il cinema si chiamava "Elios", si trovava nel corso Umberto I° e ospitava circa 300 posti tra platea e galleria. Era composto da una sala cinema, una sala d'aspetto, una biglietteria, 2 bagni e 4 uscite di sicurezza. Il prezzo di un biglietto nel corso degli anni è variato, a quei tempi, pensate, bastavano dalle 200 alle 300 lire circa per assistere alla proiezione di un film. Il cinema veniva anche utilizzato nei giorni festivi come sala da ballo e ricevimenti, anche di nozze. Molte notti di San Silvestro e di carnevale sono state festeggiate in quell'ampia struttura ormai che così tanti ricordi dei nostri nonni custodisce. Il cinema era aperto tutti i giorni, tranne il Venerdì Santo.

Durante la settimana gli spettacoli iniziavano alle 19:00, invece nei giorni festivi alle 17:00. Tra i film proiettati ricordiamo: "Via col vento" Romeo e Giulietta", "Maciste", e numerosi divertenti film di Totò. Per diverse cause la struttura fu chiusa all'inizio degli anni Ottanta. Con la diffusione nelle nostre abitazioni delle tv, le presenze al cinema si ridussero moltissimo, ormai andavano solo sambucesi e non tutti e la direzione cominciò a prendere film di seconda e terza visione. Ben presto, poi i ragazzi cominciarono ad andare a Sciacca. Oggi, anche se molti di noi vorremmo avere un cinema nel nostro paese, la struttura è chiusa. Il comune, del resto, non ha mai proposto progetti per riaprirlo o per utilizzare il locale e da parte dei soci c'è disinteresse. La struttura, infatti, è obsoleta, bisognerebbe fare un adeguamento dell'impianto elettrico e di quello antincendio, e l'investimento diventerebbe troppo oneroso. Cinema sì, allora... ma a Sciacca!

Giovanni Cusenza II C
 Maria Laura Di Prima I A
 Nicola Lamanno III A
 Silvia Montalbano II B

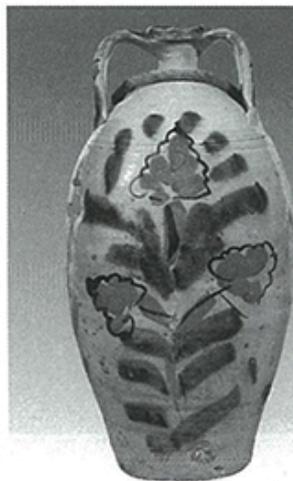
Le cose del passato - Rubrica di Felice Giaccone

La quartara, lu bummulu e la bacaredda

di Felice Giaccone

Quando la plastica non aveva ancora preso il sopravvento sull'argilla, li stazzunara sambucesi, fra cui i Merlo, i Mangiaracina, detti Cannata, i Milici e i Ferraro, lavorando la creta, con le loro abili mani, riuscivano a creare, sulle colonnine girevoli, li bummulu e li bacaredda, con le varianti, dovute al formato, dei bacaruna e dei bacarunedda. I figuli avevano allestito fornaci e laboratori nella parte bassa del paese, allora al di fuori della cinta urbana, i cui terreni avevano una componente argillosa di pregiata qualità, tanto che le stoviglie di Sambuca erano molto apprezzate e richieste dagli abitanti di vari paesi perché mantenevano, per lungo tempo, fresca l'acqua. La quartara veniva, così, chiamata in quanto valeva un "quarto", cioè la quarta parte di un barile; lu bummulu, da parte sua, era il fedele compagno dei contadini che sempre lo portavano con loro, con un tappo di sughero, legato con una cordicella, ad uno dei manici, per dis-

setarsi durante le fatiche dei campi: il grande ed indimenticabile Maestro Gianbecchina lo ha spesso raffigurato in vari suoi bellissimi quadri, quali "Le déjeuner sur l'herbe", "Pasto dell'aratore" e "L'età della falce". La bacaredda, quale diminutivo di bàcara, dal latino "bacar", vale a dire orciuolo, veniva portata a tavola spesso ricolma di vino, ed, in un certo qual senso, è forse l'unica che ancora oggi sopravvive in tipiche trattorie. Fruendo negli angoli più reconditi della memoria, saranno in



molti a ricordare, alle sorgenti di Adragna "Pilidda", "Sampugna", "Castellana", "Calcara" ed alla pompa sotto il grande pino del caseggiato dei Giaccone, il via vai di cavalieri e cavalcature con, assicurate a lu sidduni, da una robusta corda, passata attraverso i loro manici, quelle quartare che, nelle case non ancora servite dalle condutture dell'E.A.S., consentivano un sano refrigerio ed buona provvista d'acqua!

Hanno collaborato a questo numero:

Licia Cardillo, Calogera Armato, Daniela Bonavia, Giuseppe Cacioppo, Felice Giaccone, Giuseppe Merlo, Erino Porcaro, Angela Grippaldi, giovani reporter (G. Cusenza, M.L. Di Prima, N. Lamanno e S. Montalbano).



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)

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

GUZZARDO ALBERTO & C. s.n.c.

Autofficina - Ricambi Auto
 Riparazione Automezzi
 Agricoli e Industriali,
 Autodiagnosi
 Ricarica Aria Condizionata

V.le E. Berlinguer, 10
 Tel. 0925 941097 Fax 0925 943730
Sambuca di Sicilia - Ag