

Le cose del passato

## Lu murtaru e lu pistuni

Rubrica di Felice Giacone

Realizzato in varie forme e con materiale diverso (marmo, rame, legno), lu Murtaru con il suo inseparabile Pistuni ha svolto egregiamente il suo ruolo ogni qualvolta un farmacista doveva pestare ed amalgamare, nel suo spazio concavo, erbe ed ingredienti vari per approntare su prescrizione dei Medici di molti anni fa - pozioni, decotti ed altri preparati galenici. Ma anche cuochi e



massaie non hanno potuto fare a meno di lu Murtaru e di lu Pistuni nelle loro cucine. Le nostre nonne e mamme, ad esempio, se ne sono servite per preparare l'ammogghiu, con aglio, foglie di menta, pepe in grani o peperoncino e sale che, opportunamente pestati e conditi con olio e limone, hanno contribuito a

creare tale squisito pinzimonio nel quale intinge re, dopo la cottura, li babbaluci, li crastuna e li picchi pacchi da gustare con il fragrante pani di casa ed innaffiare con un bicchiere del nostro buon vino! Oggi lu Murtaru e lu Pistuni - di cui, qui potete ammirare anche il modello in legno di lu Murtaru, nel formato più piccolo - rischiano di essere soppiantati dai moderni robot da

cucina che, in pochi secondi, realizzano, in amalgama, ogni tipo di pesto o di mousse. Ma il progresso non potrà mai cancellare la poesia che aleggia supra a lu Murtaru e a lu Pistuni, indimenticabili e preziosi utensili nelle cucine delle nostre casette rurali!

## Mistero in Via Nivalori

di Felice Giacone

Più volte abbiamo segnalato, ai vari competenti Uffici, l'inconveniente del vero e proprio oscuramento che continua a mantenere nelle tenebre la Via Nivalori di Adragna. Il fatto curioso è che l'illuminazione, assicurata, nelle ore serali e notturne, nel tratto che va dalla Chiesetta di San Giuseppe del Serrone fino all'innesto con la Via Nivalori e nel tratto viario che va dalla Chiesetta della Beata Vergine Maria Bambina in poi, si interrompe, inspiegabilmente, nel tratto intermedio. Il Gruppo Sole ENEL - a seguito delle nostre segnalazioni - ha fatto intervenire un tecnico che, dopo avere attentamente visionato i pali di illuminazione spenti, dal numero 0230 al numero 0238 e dal numero 0238 al numero 0245, ha detto

chiaramente che ogni competenza su tale disservizio è demandata all'apposito Ufficio Tecnico del Comune di Sambuca.

Abbiamo appreso che detto Ufficio ha giustificato l'inconveniente con le infiltrazioni di acqua piovana a carico di uno dei pali in questione che farebbero andare in corto circuito la rete!

Consapevoli dei rischi che corrono automobilisti e centauro che percorrono detto tratto di notte e, soprattutto d'inverno, con la sede stradale invasa da detriti e pietrisco, ci chiediamo: è davvero impossibile per l'Ufficio Tecnico del Comune di Sambuca, nel 2005, provvedere ad un adeguato isolamento del palo di cui sopra?

(segue da pag. 1)

## Imparare la democrazia

Si può fare politica guardando ai benefici personali che si possono trarre dall'esercizio del potere - "cultura propria dei sudditi" - o impegnarsi per il bene collettivo, secondo una "cultura partecipante", collocando i propri interessi sulla stessa linea degli interessi altrui.

In quest'ultimo caso, fare politica è sognare, progettare, recuperare l'utopia e immaginare un futuro migliore per tutti. Partecipare alla progettazione e risoluzione dei problemi di una comunità è promuovere il dialogo, pretendere la correttezza e la trasparenza delle azioni, opporsi alla sopraffazione. E' ritrovare punti di riferimento, riallacciare la rete della convivenza civile che, se non è ben tenuta, si sfilaccia, aggrapparsi a quei valori in cui ogni cittadino onesto crede: quelli della libertà, della dignità, della competizione franca e leale, del rispetto dell'avversario.

Licia Cardillo

La ricetta del mese

## Pasta cu li ciciri

Per 4 persone:

Ceci gr. 300

Bicarbonato un pizzico  
Cipolla 1

Spaghetti gr. 300

Acqua, sale e pepe nero q.b.

La sera avanti mettere a bagno i ceci, con un pizzico di bicarbonato per intenerirli. La mattina dopo sciacquarli e cuocerli coperti di acqua con la cipolla e il sale.

Quando saranno pronti, aggiungere se occorre, altra acqua e appena bollirà mettervi gli spaghetti sminuzzati. Quando saranno cotti condirli con olio e pepe nero macinato.

## Parole in libertà...

a cura di Rina Scibona

## La fiera

Ogni anno, il 21 settembre, nel mio paese c'è la fiera degli animali, veramente dovrei dire c'era, perché di bestie ora non ce ne sono più. Ricordo che, da bambina, si scendeva ogni anno dalla campagna; mio padre, lavorando all'Ufficio Anagrafe Bestiame, aveva un gran da fare in quei giorni perché ogni animale doveva avere la sua "carta d'identità".

Non essendoci automobili, si scendeva a dorso d'asino (la mia asina si chiamava Vispisa); mia madre al posto d'onore, io dietro di lei e mio fratello davanti a lei perché era "lu nicareddu". A mio padre toccava il compito di tenere le redini, ma la discesa era facile, almeno per noi umani che stavamo in groppa, meno per l'asino che ci doveva portare.

Si facevano con piacere quei cinque chilometri e, arrivati sul cocuzzolo sopra gli Archi, si vedeva quell'ampia spianata dove ora si trova la Medil-Solai, zeppa di animali: capre, pecore, mucche, asini, cavalli, ognuno con il proprio campanaccio, accompagnati dai venditori e dai compratori che, con la "zotta" in mano, contrattavano parlotando tra di loro. Ricordo che mia madre aveva premura di togliersi di lì perché aveva paura delle mucche. Io ero felice e guardavo tutte quelle bestie che dondolavano la testa, che si impennavano o venivano percosse amorevolmente dai venditori per far vedere quanto fossero sane e robuste.

Accanto, c'erano le baracche che vendevano finimenti, redini, morsi, e poi coffe, scale, zimmili, tascapani e tutta roba che doveva servire ai pastori e ai contadini.

Ora, il 21 di settembre, è un giorno come gli altri; mi è capitato qualche volta di passare da quel posto la mattina della fiera, ma non ci si vede più neanche una pecora o un asino.

Come cambiano i tempi!

Ma i ricordi d'infanzia rimangono intatti e fedeli.

Nozze d'Oro  
Gurrera Montalbano

Festeggiano cinquant'anni di vita insieme Caterina e Audenzio Gurrera. La coppia - ottantanove anni lui, ottantadue lei, ancora una volta si è giurata fedeltà davanti all'altare. Dopo la partecipatissima cerimonia nuziale, i sigg. Caterina e Audenzio, simbolo dell'eterna giovinezza, omaggio all'unicità del matrimonio, hanno festeggiato tra parenti e tanti amici in un ristorante locale. Il pranzo si è concluso con balli e un brindisi.

La Voce si congratula per il traguardo.



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