

## Le cose del passato

## "La Cafittera Espresso Aquilas"

Rubrica di Felice Giaccone

Risale, addirittura, al 1930 e costituisce, perciò, un autentico pezzo da Museo la Cafittera espresso Aquilas. Realizzata, in rame rosso, dai Fratelli Santini di Ferrara e dagli stessi brevettata con il logo di un aquila reale, essa è dotata, nella parte inferiore, di una vaschetta cilindrica, ad incastro, nella quale riporre l'acqua. L'immissione del caffè macinato veniva fatta, nell'apposito vano cilindrico intermedio, attraverso il coperchio a cupoletta, in alluminio stagnato, sorretto da un manico arcuato, in argento finemente decorato, munito, al centro, di una vite a farfalla. Per sollevare il coperchio, bastava svitare la vite e ribaltare, all'indietro, il manico, fissato, alle due estremità della Cafittera, da due perni. La vite veniva, poi, avvitata dopo aver versato, nel vano, il caffè in polvere. Quando l'acqua an-

dava in ebollizione invadeva, attraverso un tubicino di collegamento, l'abitacolo del caffè e la miscela veniva, successivamente, filtrata dall'apposito filtro, posto alla base del coperchio. La bevanda espresso veniva fuori, così, per pressione, dal lungo beccuccio. A corredo della Cafittera "Aquilas" era un fornellino ad alcool, la così detta spiritera, con lo stoppino (lu mecciu, dal Francese "meche" e dallo Spagnolo "mecha") regolabile attraverso l'apposito congegno a rotella. Su detto fornello, a mezzo di un piccolo tripode, veniva posta la Cafittera, talché essa veniva agevolmente utilizzata anche da quanti, affrontando un viaggio non volevano rinunciare all'ottimo caffè espresso che essa riusciva a rendere!

## Una curiosità linguistica

## Perché diciamo "Tacimaci"?

di Felice Giaccone

Questo detto trae origine dall'antico "Tascia e mangia", vale a dire "si paghi quanto si mangia", altrimenti espresso con la frase "a bocca e borsa", laddove "tascia" equivale, nel nostro dialetto, a tassa. Pertanto, facendo qualcosa in compagnia - ed, in particolare, recandosi in un luogo di ristoro a fare uno spuntino od a pranzare con altri - ciascuno pagherà il proprio scotto o la propria consumazione.

SambucArte  
Spazio alla creatività

## Sognando Sambuca

Tetti scuri di paese  
Templi sacri ad Elios  
Corvi neri che solcano l'aria  
Fiumi dorati che s'inerpicano  
Verso il cielo...  
Inutilmente  
All'orizzonte

Monti eterei  
E viottoli argentei  
Solcati da candide vele  
Che navigano sogni  
Che sfociano nel mare  
Che è la vita

Francesca Marzilla Rampulla

www. **Terre Sicane.com**  
M.G. Consulting s.n.c.  
Tel. Fax 0925 31321  
La guida on line delle Terre Sicane

**Supermercato STOP & SHOP**  
di Marco Felice Cicio

Alimentari  
Macelleria  
Salumeria  
Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404  
SAMBUCA DI SICILIA

## La ricetta di Elvira

## Involtini di sarde al profumo d'arancia

Squamate le sarde, apritele a libro e privatele della lisca centrale e della testa; poi, eliminate tutte le altre spine e lavatele con cura.

Friggete a fuoco dolce la cipolla in modo tale che si dori ma non si bruci, indi aggiungete la mollica fresca di pane, la buccia grattugiata ed il succo di un'arancia, pinoli, uva passa, sale e pepe a piacere. A parte, in un pentolino preparate l'agrodolce con zucchero e aceto che andrete ad aggiungere al composto.

A questo punto salate leggermente le sarde, che avrete messo a scolare, e distribuite su ognuna di esse un cucchiaino scarso di composto; arrotolate, ciascun pesce ed adagiatelo in una teglia oleata. Distribuite sulle sarde alcune foglie di alloro, irrorate con olio e cuocete in forno a 180° per quindici minuti circa. Servite il piatto caldo come antipasto o come secondo piatto; a piacere lo potrete decorare con scorzette d'arancia.

Anche questo piatto risulta assai gradevole al palato; il sapore delicato dell'arancia si sposa a meraviglia con il forte sapore della sarda fondendosi in un gusto insolito ma piacevole.

Vi consiglio di preparare il piatto qualche ora prima, per poi metterlo a forno poco prima di servirlo in modo tale che i diversi sapori riescano ad amalgamarsi meglio tra loro.

E' inutile dirvi che la buona riuscita del piatto, peraltro molto semplice nella realizzazione, è devoluta al giusto dosaggio degli ingredienti e soprattutto alla maestria della cuoca nella preparazione dell'agrodolce.

## Ingredienti:

sarde  
mollica di pane fresco  
una bella cipolla  
buccia e succo di 1 arancia  
pinoli  
uva passa  
sale  
pepe  
aceto  
zucchero  
foglie di alloro

## Parole in libertà

di Rina Scibona

## Le case di villeggiatura

Che dalle nostre parti non esista il senso della misura, questo è risaputo; basta guardare le case che si sono costruite in Adragna o in altri luoghi di villeggiatura per averne la conferma. La cosa che colpisce di più è la grandezza; come se ognuno volesse fare concorrenza all'altro. Va bene che prima ci si adattava anche in due stanze ma ora sono altri tempi ed è giusto che, chi costruisce o rimoderna una casa, la fa a proprio piacere e rispettando le proprie esigenze. Ma il troppo stropia e, vedere quelle grandi costruzioni spesso a due piani e spesso antietetiche, dove c'è da lavorare come matti, mi dà un certo fastidio.

Qualcuno potrebbe dirmi: "Sono cose che non ti riguardano".

E avrebbero anche ragione, ma voglio dire la mia.

Ce ne vuole delle casette del Nord Italia, piccole e funzionali e anche gradevoli a vedersi; e quelle non deturpano certamente l'ambiente.

PROVIDEO  
ARTI GRAFICHE

Arti Grafiche Provideo dal 5 marzo vi aspetta nella  
nuova sede di C.da Casabianca

Tel./Fax 0925 943273 - 0925 943463 • Sambuca di Sicilia

## IMPRESA EDILE ARTIGIANA



**MURARIA  
COSTRUZIONI**  
di D'ANNA GIUSEPPE & C.

Via Infermeria - Cell. 338 2230788  
Cortile Caruso n. 6 - Cell. 339 3456359  
Sambuca di Sicilia

## Cantina

**Monte Olimpo**

Via F.lli Cervi, 10 - Sambuca di Sicilia  
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it