Le cose del passato

"Lu grammofonu a trumma e manovella"

Rubrica di Felice Giacone

Quanti hanno già raggiunto e superato gli "...anta" di età ricordano, certamente, con una certa nostalgia, lu Grammofonu a trumma e manovella che, in alcuni modelli, si fregiava dell'effigie di un bel cane che se ne stava, accucciato, ad ascoltare "La voce del padrone" venir fuori dalla trumma! Se il cane appariva estasiato da voci e suoni che, quasi per magia, uscivano da quello che, per lui, era uno strano ordigno, non vi dico noi piccoli! Eravamo sempre impazienti di collocare il disco, in vinile ed a settantotto giri, sul piatto girevole, seguiti sempre dalle raccomandazioni dei grandi che, in genere, ci dicevano: "State attenti! Potete rompere il disco! Lo potete fare graffiare dalla puntina!". Ma noi, imperterriti, dopo avere inserito il disco, attraverso il foro che vi era al centro, sul piolino metallico del piatto, giravamo la manovella per caricarne la corsa, scostavamo la levetta dal fermo e, quando il piatto acquistava velocità, facevamo ruotare, all'ingiù, il blocco con la testina rotonda in modo che la puntina, da cambiare ogni volta, andasse ad inserirsi in uno dei primi solchi del disco. Qualche volta sbagliavamo in eccesso, nel senso che,al contatto della puntina, la canzone era abbondantemente iniziata e, qualche altra volta, poggiavamo la puntina al di fuori del solco iniziale, tanto da determinare uno sgradevole stridio e le conseguenti ire e rimproveri dei grandi! Ricordo che ci divertivamo un mondo e facevamo delle sonore risate, allorquando, per l'insufficienza della corda, data con la manovella,il disco perdeva di velocità ed il suono dell'orchestra e la voce del cantante cambiavano di tonalità, cosa che si risolveva con qualche altro giro di manovella!Al modello con la tromba ,del quale, qui, potete ammirare un bell'esemplare, seguì il modello a valigetta, molto più pratico perché meno ingombrante e più trasportabile: l'amplificazione, assicurata, nel primo modello, dalla tromba, venne, in esso,facilitata per mezzo di un piccolo altoparlante,installato, a feritoia, nel coperchio od in uno dei due lati della valigetta. Erano gli anni cinquanta ed Adragna non era ancora servita dall'energia elettrica; non più piccolini ed un po' più cresciutelli, ci riunivamo al Circolo Adragna Sport Club e, nello spiazzale della Bammina, l'alternativa alla mia fisarmonica, al cui suono i ragazzi e le ragazze della comitiva danzavano al chiaro di luna, era proprio un grammofono a valigetta,gentilmente messo a disposizione dai Fiore con un corredo di dischi a settantotto giri con incise bellissime canzoni eseguite da quei cantanti del passato che, al pari di lu Grammofonu a trumma od a valigetta, non dimenticheremo più!

Lauree - Lauree - Lauree

Laurea in redazione

"Fare informazione in terra di mafia. Giuseppe Fava: l'uomo dei Siciliani". Questo il titolo della tesi di laurea discussa da Vitalba Giudice lo scorso 6 marzo presso la Facoltà di Scienze della Comunicazione di Palermo.

Lo studio della nostra collaboratrice ripercorre un tema, ancora, scottante per una terra che si chiama "Sicilia", un tema antico e attuale al tempo stesso. La tesi ripercorre le tappe di una città della Sicilia orientale dove "niente è come sembra". Vitalba ne racconta la storia, ne analizza i personaggi. Si sofferma, poi, su un uomo, sulle sue diverse sfaccettature, sul suo coraggio. Giuseppe Fava, "giornalista anomalo", condannato a stare tante volte solo, per quello che scriveva, per come lo scriveva, per ciò in cui credeva.

Una storia terribile quella del Giornalista Fava; "ma ciò che è più terribile - annota il figlio Claudio in un libro dedicato al padre - non è morire, ma è finire, rassegnarsi, tacere, parlar d'altro". Ma nonostante la vita di Giuseppe Fava sia stata tragicamente troncata, la sua memoria continua a vivere: questo lavoro ne è la prova.

Vitalba, che durante il suo lavoro di ricerca, è stata seguita dal prof. Francesco Nuccio, giornalista dell'Ansa, e da Riccardo Arena del Giornale di Sicilia, ha affrontato l'argomento con la sua lucida intelligenza e la coinvolgente passione.

La redazione si complimenta per l'ambito traguardo raggiunto augurando a Vitalba di trasferire la sua intraprendenza a servizio dell'informazione, mondo a cui, tenacemente, Vitalba vuole approdare dopo aver conseguito l'abilitazione e l'iscrizione all'albo.

Giuseppe Cacioppo

La ricetta del mese

PASTA 'NCACIATA

Preparare le polpettine: impastare la carne con l'uovo, condirla con un pezzo di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, con il formaggio, il prezzemolo, il sale e il pepe. Friggerle in olio caldo. Friggere le melanzane a tocchetti, preparare la salsa di pomodoro (v. pasta alla "Norma"). Cuocere la pasta, scolarla e condirla con la salsa, le polpettine, il formaggio, le uova sode e il salame a dadini, le melanzane, e mettere tutto in un tegame di terracotta. Spolverare col pecorino e coprire prima di servire.

Ziteli gr. 500
pomodori maturi kg. 1
uova sode 2
melanzane 2
pecorino grattugiato gr. 50
salame gr. 50
formaggio fresco gr. 100
olio, sale e pepe q.b.
Per le polpettine:
carne macinata gr. 250 /uovo 1
formaggio grattugiato gr. 30
prezzemolo, mollica di pane,
sale e pepe q.b.

Verona Sol 2006

Presente la Strada dell'olio Terre Sicane

A Verona dal 6 al 10 aprile al Salone dell'olio - SOL - prima manifestazione alla quale hanno partecipato i produttori della ' Strada dell'Olio Terre Sicane', la prima associazione in Sicilia a sviluppare un percorso interamente dedicato all'olio extra vergine di oliva.

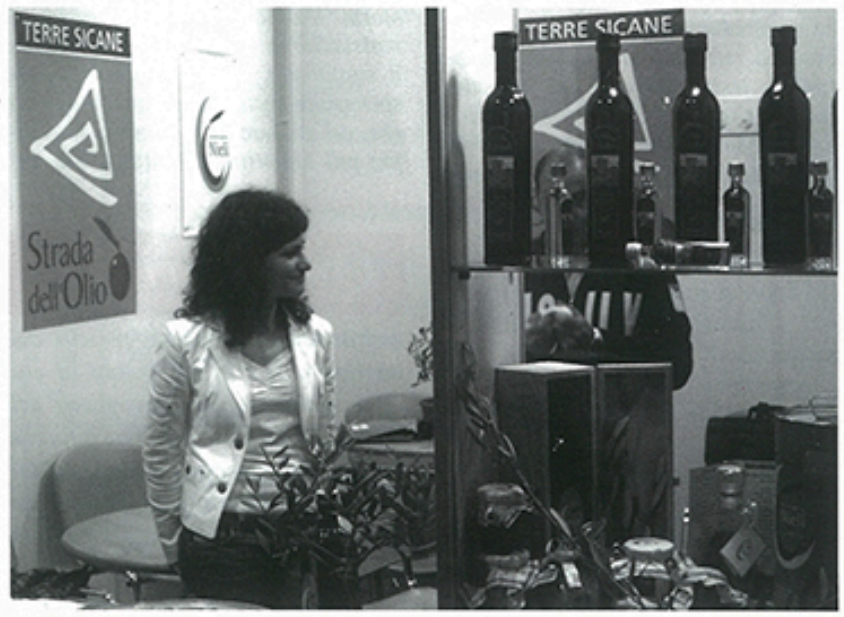
Costituita a Sambuca nel mese di Luglio 2005, l'Associazione riunisce i produttori ed operatori del settore dei Comuni di Menfi, Sambuca, Santa Margherita Belice, Montevago e Contessa Entellina.

"La Strada dell'Olio Terre Sicane" nasce nell'ambito della società "Terre Sicane" il cui obiettivo è lo sviluppo del territorio tramite la valorizzazione delle risorse locali.

"E' un modo per valorizzare una delle principali colture di questa zona" - ha detto Natalia Ravidà, Presidente dell'Associazione.

"Vogliamo creare un'immagine di questo territorio legata alle sue tradizioni ed alla qualità degli oli prodotti, così che possa essere recepita sia dal pubblico locale che da quello internazionale, oggi sempre più presente in Sicilia", ha aggiunto.

All'edizione del SOL 2006 hanno partecipato con la 'Strada dell'Olio Terre Sicane', le Aziende: Casa Montalbano, Gandolfo, La Goccia d'Oro, Nieli, Planeta, Ravidà e Settesoli presenti con uno stand nel settore promosso dall'Assessorato Reg.le all'Agricoltura.



Nascita

Il 27/3/2006, a Palermo, è nata Giulia Caruso, di Giuseppe e Annalisa Ferraro, una bellissima bambina che è venuta ad allietare genitori, nonni e zii.

La Voce si congratula per il lieto evento con i neo-genitori, i nonni materni Mommo e Rosa, paterni Baldassare e Rita, gli zii e alla piccola Giulia augura una vita piena di pace, gioia e prosperità.