

Le cose del passato

"L'aranciata in Bustina"

Rubrica di Felice Giacone

Apettavamo che papà tornasse, con l'asinella del mezzadro, dal paese, per chiedergli, subito, se si fosse ricordato di acquistare l'aranciata in bustina e quando egli, sorridendo, la prelevava dalle vertuli e ce la porgeva, correavamo, felici, alla pompa, sotto il grande pino, e riempivamo, di acqua fresca di sorgente, la bottiglia da un litro in vetro con il tappo, a gancio, in porcellana. Poi, sul tavolo della nostra casetta di Adragna, impazienti, strapavavamo il bordo della busta e ne estraevamo il contenuto, vale a dire una prima bustina, una fialetta di vetro con un piccolo tappo ed una seconda bustina. Piano pianino, versavamo la polverina della prima bustina nella bottiglia e l'acqua, quasi per magia, si colorava subito di arancione. Era, poi, la volta della fialetta che conteneva la gradevole essenza del succo delle arance: le toglievamo il

tappo e ne versavamo la piccola quantità concentrata di essenza in bottiglia. L'operazione veniva, infine, conclusa con il versamento della polverina bianca della seconda bustina. A questo punto, l'acqua cominciava a ribollire e, se non volevamo proprio che ci si riversasse addosso, bagnandoci tutti, e che perdesse la sua gradevole effervescenza, dovevamo essere davvero lesti a tappare ermeticamente, a mezzo dell'apposito gancio, la bottiglia. A pranzo, era davvero una festa intervallare, ai pasti, la gustosa, fresca e frizzante aranciata preparata da noi! Da allora ad oggi è passato tanto tempo. Adesso, nei supermercati, si acquistano, in bottiglie di plastica, delle aranciate di varie marche, già pronte per essere bevute ma...quella aranciata in busta, preparata da noi, chi se la scorda più?

La ricetta di Elvira

Polpette di tonno fresco

Tenete, per circa un'ora, in ammollo in acqua fredda e limone, tagliato a pezzi il tonno fresco affinché perda tutto il sangue e acquisti un colore roseo.

Strizzatelo ben bene, ponetelo in una terrina e dopo averlo ridotto a poltiglia con le mani, aggiungete le uova intere, la mollica di pane fresca, il cacio cavallo ed il parmigiano grattugiato, alcune foglie di menta fresca, pinoli, sale e pepe.

Impastate il tutto; l'impasto dovrà avere una giusta consistenza, eventualmente aggiungerete altro pan grattato indi formate delle polpette che andrete e friggere.

A parte avete già preparato un sugo ristretto di pomodoro fresco, aggiungete le polpette e portate a termine la cottura. Versate in un piatto da portata, guarnite con altre foglie di menta e servite il piatto sia freddo che caldo.

Anche questo è un ottimo e fresco antipasto che può diventare anche un secondo o, addirittura, un piatto unico in una cena familiare e la cui ricetta, alla quale ho apportato delle leggere variazioni (ho aggiunto i pinoli), mi è stata tramandata da mia suocera.

Il tonno, definito addirittura il maiale del mare perché dello stesso si utilizza ogni sua parte, è un ottimo pesce molto apprezzato nella nostra zona.

Il periodo delle battute di pesca del tonno è quello del mese di maggio ma, nel nostro mercato del pesce, lo si può trovare fresco anche in altri periodi dell'anno.

Eppure, ho potuto constatare, inoltrandomi in altre province della Sicilia, che è pressoché sconosciuto o quanto meno poco apprezzato.

Ritengo, invece, che, opportunamente cucinato, riesce a regalarci dei piatti pregevolissimi che spero di fare apprezzare anche a voi fornendovi, nel prosieguo dei nostri incontri culinari, altre interessanti ricette.

Ingredienti:

500 g. di tonno fresco;
2 uova intere;
mollica di pane fresca q.b.;
cacio cavallo stagionato
grattugiato q.b.;
parmigiano grattugiato q.b.;
menta fresca;
pinoli q.b.;
sale;
pepe.

Abilitazione

Il 14 ottobre ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione forense l'avv.to Valeria Maggio. La raggiunta abilitazione conclude gli anni di studio universitario e la preparazione post universitaria con i due anni di praticantato.

"La Voce" formula le proprie congratulazioni al neo avvocato per una carriera ricca di soddisfazioni professionali e alla famiglia, nostri abbonati, fervidi voti augurali.

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Cociri a bagnumaria"?

di Felice Giacone

Questa espressione è stata usata, per la prima volta, nel 1563, dallo studioso Pierandrea Mattioli, da Siena, il quale, impegnato in una traduzione delle opere del medico e naturalista greco del primo secolo Dioscoride, ha reso, nell'italiano dell'epoca, il concetto "Si dovrebbero fare, in vasi di vetro o almanco di stagno, nel bagno di Maria". È stato, così, descritto il tipo di cottura o di riscaldamento mediante l'immersione di un recipiente contenente la sostanza da cuocere o da scaldare in un altro recipiente ricolmo di acqua bollente. Per quanto concerne, poi, il riferimento a Maria esso è dovuto, secondo la tradizione, all'alchimista Maria, sorella di Mosè, personaggio biblico che, fra le sue tecniche, sembra avesse adottato quella di cuocere o scaldare vivande mettendo, appunto, un recipiente dentro l'altro!

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

IMPRESA EDILE ARTIGIANA

MURARIA COSTRUZIONI
S.N.C.
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