

Le cose del passato

"La Statia"

Rubrica di Felice Giacone

"Mi raccumannu, facemu bon pisu!" era la frase che, di solito, si levava dal crocicchio di persone intente ad acquistare la frutta, gli ortaggi od anche il pesce dal venditore ambulante, munito della sua inseparabile Statia, che, puntualmente, si faceva trovare, con la sua mercanzia, nella piazzetta del paese. La Statia che era già conosciuta ai tempi del poeta fiorentino Guitone d'Arezzo (1235-1294) che la definiva "Statea" - era realizzata, di solito, in rame. Essa era caratterizzata da un solo piatto concavo collegato, con una triplice fila di catenelle verticali, alla parte superiore, dotata di una barra oscillante, graduata con l'incisione dei grammi, sulla quale il venditore, dopo avere riempito il piatto della merce richiesta dall'acquirente, tenendo la Statia sospesa a mezzo dell'apposito gancio, faceva scorrere, su di essa, "lu rumanu" o "romanu", vale a dire "lu pisu", fino a quando l'asta rimaneva perfettamente orizzontale in corrispondenza del peso pattuito. Della Statia sono stati, poi, realizzati altri modelli dotati, di diversi ganci per effettuare la pesa anche di sacchi di farina o di frumento: in particolare, nel modello sovradimensionato, per

effettuare la pesata di grossi sacchi, l'operazione veniva effettuata aganciando, ad uno degli uncini, un robusto bastone di legno le cui estremità venivano sostenute dalle spalle di due persone contrapposte. Le vigenti disposizioni di legge in mate-



ria di commercio al dettaglio hanno disciplinato la taratura delle bilance automatiche ed elettroniche obbligando anche i piccoli venditori a dotarsene cosicché la Statia - della quale potete ammirare, nella foto, un esemplare - sta, via via, scomparendo dalle motoapi e dai furgoncini per entrare, definitivamente, fra le nostalgiche cose del passato!

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Chi nnicchinnacchi"?

di Felice Giacone

La frase corrisponde al nostro "Ma chi cci trasì!" ed è riferita a quando ci si aspetta qualcosa al posto della quale ne arriva un'altra.

Nella fattispecie, "li nnicchinnacchi" sono quei dolcini, in genere dei biscottini senza molte pretese, spesso dalle forme di animalini o lettere dell'alfabeto, rimediati dalle donne siciliane utilizzando, con l'aggiunta di un po' di zucchero, i piccoli residui dell'impasto rimasto dalla preparazione del pane.

Ebbene, qualora ci si aspetta di avere offerto qualcosa di più gradevole e di meno scipito dei "nnicchinnacchi", si rimane delusi da tale sortita della padrona di casa e ciò giustifica l'espressione, ormai consolidata nei nostri modi di dire, "Chi nnicchinnacchi!".

La ricetta di Elvira*

Peperoni ammuddicati

Pulite i peperoni, tagliateli a listarelle, frigeteli in una larga padella con olio di oliva e metteteli da parte.

Nel frattempo, a parte, avete soffritto la cipolla, tostato la mollica fresca di pane con un po' di olio di oliva, pepe e sale ed accantonate il tutto.

Dopo dissalate i capperi in acqua corrente, ammolate l'uva passa nell'acqua fredda, tagliuzzate il basilico e le olive verdi, indi a freddo unite e mescolate tutti gli ingredienti in un piatto di portata. Della ricetta, purtroppo, non vi posso fornire le dosi esatte, anche perché non sono stata mai in possesso di una ricetta ma ho cercato, tuttavia, di elaborarla e personalizzarla sicuramente ispirata ad una pietanza molto simile che ho gustato negli anni da qualche parte.

Vi posso assicurare, comunque, che è un antipasto di sicuro effetto, che spesso preparo in estate (cerco di usare sempre i prodotti di stagione) e che ha sempre riscosso tra i commensali un grande successo.

Peraltro, ha il vantaggio di poter essere preparata in anticipo ed in poco tempo.

Gli ingredienti, tutti tipici del nostro territorio ed ancora meglio se appena raccolti nell'orto di casa, sapientemente dosati ne fanno un trionfo della cucina siciliana; infatti il forte gusto dei peperoni verdi, dei capperi, del pecorino e dell'origano viene smorzato ed addolcito dalla mollica tostata, dall'uva passa e dai pinoli, amalgamandosi, il tutto, in un sapore intenso ma assai gradevole.

Non sarà, poi la frittura ad allarmarvi, anzi colgo l'occasione per darvi un consiglio: io frizzo sempre con il coperchio, in modo tale le verdure non si bruciano, si cuociono più in fretta e rimangono sempre morbide.

*Elvira Romeo Arancio, di professione Avvocato, vive e lavora a Marsala. Appassionata di cucina inizia, da questo numero, a collaborare con La Voce.

Ingredienti:

4-5 peperoni verdi di media grandezza,
una cipolla,
mollica di pane fresca,
pecorino grattugiato,
parmigiano grattugiato,
basilico,
una presa di origano,
capperi di Pantelleria,
uva passa,
pinoli,
olive verdi snocciolate,
sale,
pepe.

Parole in libertà

a cura di Rina Scibona

"Oggetti necessari"

Si racconta che Diogene avesse come casa una botte e possedesse solo una ciotola per bere; un giorno buttò via anche questa perché pensò che poteva bere con le mani messe a coppa. Al contrario, oggi la maggior parte della gente, oltre ad avere la casa piena di oggetti di uso comune, possiede anche tante cose "squisitamente inutili" come dice Oscar Wilde.

Almeno, per me è così; quando dalle vetrine dei negozi sono attratta da un bell'oggetto di legno, di vetro, di porcellana o di altro materiale pregiato, non posso fare a meno di comprarlo, naturalmente per quanto me lo permettono le finanze. Ho la casa piena di "ORPELLI" come dice una mia amica; non certo di cose che abbiano molto valore, ma che rendono la casa armoniosa e gradevole. E poi dico di essere francescana.

Ammiro San Francesco perché, pur non avendo nulla, possedeva tutto perché gli bastava l'amore di Dio; e così io idealmente sono francescana e realmente sono consumista.

Spesso dico che debbo disfarmi di tante cose, ma qualcuno che mi conosce bene dice che ne comprerei di nuove. Fortuna che non sono troppo legata; mi sento distaccata da ciò che possiedo perché so che, volente o nolente, verrà il giorno in cui dovrò lasciarle.

ARTI GRAFICHE
PROVIDEO

s.c.r.l.

Litografia • Serigrafia • Tipografia • Progettazione Grafica
Oggettistica Pubblicitaria • Timbri • Legatoria

Via Magna Grecia, 18 - Sambuca di Sicilia (Ag) - provideo@tiscalinet.it
Tel./Fax 0925 943463 - 0925 943273

Supermercato
STOP & SHOP
di Marco Felice Cicio

Alimentari
Macelleria
Salumeria
Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404
92017 SAMBUCA DI SICILIA

Cantina

Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - 92017 Sambuca di Sicilia - Agrigento - Italy
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it