

Le cose del passato

"Li Gazzusi di Don Gasparinu"

Rubrica di Felice Giacone

C'era una volta, al piano terra di Piazzetta Merlini 6, una fabbrica di gazzusi. A gestirla era Don Gasparinu Cottone, persona gentilissima, affabile e dotata di un grande senso dell'humour. Ricordo che tutti vantavano le sue gazzusi perché, oltre ad essere preparate con ingredienti genuini, erano davvero squisite: Don Gasparinu non si era limitato a produrre la solita gazzusa al sapore di limone ma ne aveva inventato delle altre, gradevolissime al palato, quali quelle alla menta, al caffè, al chinotto, al rabarbaro ed al vermut. Di qualunque sapore fossero, quelle gazzusi, oltre a dissetare, aiutavano la digestione! Quando terminava la villeggiatura, papà ed i suoi fratelli, organizzavano, il cosiddetto pranzo dell'arrivederci: nel grande spiazzo del caseggiato di Adragna, veniva preparata una tavola lunghissima, che era la risultante di tutti i tavoli, allora dispo-

nibili, accostati insieme, alla quale prendevano posto le famiglie dei tre fratelli. Oltre alle varie portate, preparate con impegno e con bravura dalle donne, non mancavano li gazzusi dai gusti diversi che Don Gasparinu, con la sua proverbiale cortesia, portava personalmente, con una scecca, dentro due grandi carteddi ricoperte da vari pezzetti di ghiaccio per mantenerle fresche. Noi ragazzini volemmo provare tutti i sapori di li gazzusi e, se non fosse stato per il divieto categorico posto dai grandi, ne avremmo fatto, certamente, una indigestione! C'era una volta, nella Piazzetta Merlini di Sambuca, una fabbrica di gazzusi che, adesso, non c'è più perché appartiene al mondo del passato ma... chi dimenticherà mai Don Gasparinu Cottone e le sue gazzusi, per intenderci quelle nelle bottigliette di vetro con il tappo ribaltabile in porcellana?

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Orvu di l'occhi"?

di Felice Giacone

Questo modo di dire trova la sua ragion d'essere nel giuramento che spesso viene improvvisato da chi non è creduto: per dare maggior credito e sostegno al proprio discorso, si ricorre, allora alla ben nota frase "Orvu di l'occhi!" che equivale, in buona sostanza, a "Se quanto io sto dicendo non è vero, dovessi accecare!"

Prima Edizione Fiera Enogastronomica

Pieno successo a Sambuca della prima edizione della fiera enogastronomica che ha avuto come scenario le sale dell'ex chiesa di S. Sebastiano. Per iniziativa della Associazione Demetra, presieduta da Maria Salvato è stata promossa una esposizione di prodotti tipici sambucesi e dei comuni belicini: vini formaggi, conserve, oggetti in ceramica. Particolarmente graditi dai numerosi visitatori il rosolio ed i liquori, prodotti seguendo scrupolosamente i dettami di antiche ricette.

www. **Terre Sicane.com**

M.G. Consulting s.n.c.
Tel/Fax 0925 31321

La guida on line delle Terre Sicane

Supermercato

di
Marco Felice
Cicio**STOP &
SHOP**Alimentari
Macelleria
Salumeria
Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

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

La ricetta di Elvira

Tonno all'agrodolce

Ponete il tonno a bagno in acqua e limone almeno per un'ora, cambiando due, tre volte almeno l'acqua, poi sciacquatelo, asciugatelo, salatelo e friggetelo in una larga padella con olio d'oliva, rosolate il tonno fino a completa doratura, quindi tenetelo in caldo. A parte, in un'altra padella fate appassire la cipolla, meglio se cipollotti freschi, affettata finemente, aggiungendo, se del caso, un poco d'acqua per far sì che la cipolla si cuocia senza bruciarsi. A questo punto, incorporate mezzo bicchiere di aceto di vino bianco con tre cucchiaini di zucchero e fate brevemente evaporare.

Indi, versate la cipolla sul tonno e spolverate di pepe.

Servite caldo; ma è un piatto che può essere apprezzato anche freddo, soprattutto in questa stagione estiva. Piatto molto semplice sia per i pochi ingredienti utilizzati e sia per la preparazione; può essere servito indifferentemente come antipasto o come secondo piatto di pesce.

Eventualmente, se decidete di utilizzarlo per antipasto, vi consiglio di ridurre le fette di tonno a piccoli pezzetti.

Ingredienti;

Tonno fresco a fette non troppo spesse;
cipolla abbondante;
olio per friggere;
aceto; zucchero;
sale, pepe.

Una delegazione Lions Tunisina a Sambuca

La delegazione, proveniente da Sfax, guidata dal Governatore Reheb El-loumi e dal suo vice Chabouni Nejib è stata ricevuta a Sambuca il 15/06 dal Presidente Pietro Sortino e dal suo staff. Al teatro comunale "L'Ida", in onore degli ospiti, la "Compagnia dell'Isola" ha proposto la commedia "Corda Pazzo" di Vincenzo Catanzaro. Attore protagonista, Michele Cira-fisi, attuale presidente del Lions Club di Sciacca. La delegazione tunisina ha visitato i club della provincia, la Valle dei Templi e Porto Empedocle, dove il presidente della 12ª circoscrizione, Di Franco, ha consegnato al Prof. Giovanni Ruvo dell'Università di Palermo, a nome di tutti i Club agrigentini, un assegno di 30.000 euro che sarà impiegato per l'acquisto di attrezzature mediche nell'ambito del progetto "Un cuore aperto per Ipogòlo" in Tanzania. In questo paese dell'Africa, il noto cardiocirurgo ha già realizzato una moderna struttura sanitaria.

DON GIOVANNI
HOTEL

C.da Pandolfina - Tel./Fax +39.0925.944001 - Cell. 333.1252608
www.dongiovannihotel.it - mail: info@dongiovannihotel.it
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@monteolimpio.it