

Le cose del passato

"L'antica ninna nanna"

rubrica di Felice Giaccone

Oggi, per addormentare i neonati, vengono montate, sulle culle o sui lettini dopo culla, le girandole con api od uccellini che girano lentamente al dolce suono di un carillon! Ma, tanto tempo fa, le nostre cantilene, usate per addormentare i bambini, erano chiamate "Alaò", "Laò" ed "Alavò"! Mamme e nonne si avvalevano di una siggitedda di lignu e corda che si scaviggiava ogni giorno sempre di più perché veniva fatta oscillare, in condizioni di precario equilibrio, alternativamente e... forsennatamente sui piedi anteriori e posteriori! La mamma o la nonna batteva le spallucce del nutrico o della nutrica e, di solito, cantava una di queste cantilene: "Alaò, sta creatu-

redda fa Laò! Si sta creaturedda nun voli durmiri, comu avemu a fari, comu avemu a diri!". Se, per esempio, il nutrico si chiamava Giuseppe, era sempre pronta quest'altra cantilena: "Giusippuzzu durmiti durmiti, vostru patruzzu vinciu la liti! Vinciu li terri e li dinari e principino v'avemu a fari! Vinciu li terri e li dinari e principino v'avemu a fari!". Poi, ce n'era una che faceva, pressappoco, così: "Unni dormi sta figghia bbedda, nasci la menta e lu basilicò; nni cugghiemu nna pampinedda e la damu a sta creaturedda! Nni cugghiemu nna pampinedda e la damu a sta creaturedda!"... Cose del passato che non tornano più!

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Acchianari li mura lisci?"

di Felice Giaccone

Questo modo di dire è correlato, figurativamente, alle difficoltà che impediscono l'ascesa per li mura lisci. Ovviamente, chi dovesse insistere in tale impossibile impresa alla fine, non riuscendo nel proprio intento, andrà su tutte le furie! Ne consegue che il significato che possiamo attribuire al detto è: arrovellarsi, incollerirsi o andare in bestia!



DON GIOVANNI

H O T E L

C.da Pandolfina - Tel./Fax +39.0925.942511 - Cell. 333.1252608
www.dongiovannihotel.it - mail: info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA



PLANETA

Vini di Sicilia

www.planeta.it

C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 80009 - 091 327965

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

Cozze Gratinée

Spazzolare bene le cozze; lavatele con cura e trasferitele in una padella con una spruzzata di vino bianco, ponete su fiamma viva con coperchio ed aspettate che si schiudano.

A questo punto, conservate solo il guscio con il mollusco che andrete a sistemare in una larga pirofila che, poi porterete direttamente in tavola.

A parte avrete, nel frattempo, mescolato il pangrattato con il parmigiano ed il pecorino grattugiato, uno spicchio d'aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe; distribuite, dunque, il composto sulle cozze.

Irrorate il tutto con un filo di olio ed infornare a 180° per dieci minuti circa. Antipasto, tipicamente estivo, molto saporito che potrete preparare in anticipo e che farete gratinare all'ultimo momento.

Ingredienti

- Cozze
- Pangrattato
- Parmigiano grattugiato
- Aglio
- Prezzemolo
- Sale, olio e pepe

La ricetta di Maria Di Natale

Cotolette di maiale

Ingredienti per 4 persone del peso di circa gr. 150 ciascuna

Battere le costole sul tagliere dopo avere tolto gli ossi ed il grasso eccessivo. Pepe, sale q.b. infarinare e farle cuocere a fuoco lento in tegame con poco olio. Sulla graticola fare arrostiti i peperoni quel tanto che basta per togliere la pelle, tagliarli a strisce dopo averli liberati dai semi e dalla pellicola, metterli in tegame con olio, coprire e lasciare cuocere a fuoco lento all'incirca per un'ora, unire alle costole, il resto nella padella e schiacciare uno spicchio d'aglio, aggiungere i funghi puliti e affettati, i pomodori liberati dai semi e dalla pelle e tagliati a pezzetti. Far cuocere a fuoco lento. Volendo si può servire con puré di patate o con spinaci prima lessati e conditi con olio e aglio.

Ingredienti

- aglio
- cipolla
- funghi 250 gr.
- 300 gr. di pomodori,
- 2 peperoni gialli
- olio, farina,
- pepe e sale

Proverbi

a cura di Vito Gandolfo

A cu ti duna lu pani dicci pà.

Chi ti dà il pane (il lavoro) chiamalo papà

Ad ognunu la so cruci cci pari pisanti.

Ad ognuno la propria croce sembra pesante.

A li voti lu pazzu dici cosi di seriu e nunn'è cridutu.

Spesso il pazzo dice cose da saggio, ma nessuno lo crede.

A lu pirùtu pirùtu veni l'ancilu e cci duna l'ajutu.

A chi si trova nelle grosse difficoltà arriva l'angelo (la divina

Provvidenza) e lo aiuta

Ama a cu t'ama e rispunni a cu ti chiama.

Amari a cu nun t'ama è tempu persiu.

Ama chi ti ama e rispondi a chi ti chiama.

Amare chi non ti ama è tempo ed amore sprecato.

Amicu fausu e malu vicinu, tira la petra e s'ammuccia la manu.

L'amico falso e il cattivo vicino ti tira la pietra contro e si nasconde la mano.

Cantina

Monte Olimpo

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