

Le cose del passato

## "La Campanedda"

rubrica di Felice Giacone

Rimaneva custodita nella casa di Adragna per tutto l'inverno; poi, quando arrivava l'estate, eravamo felicissimi di ritrovare quella vecchia campanedda, di me-

rio dava il via agitando forsennamente la campanedda per tutta la durata della corsa dei due concorrenti! Chi partiva dal lato Ovest doveva arrivare dal lato Est



L'antico caseggiato di Adragna, dominato dal pino

tallo brunito e dal manico di legno laccato in nero, che ci avrebbe riservato veri momenti di gioia e di sano divertimento! Lo zio Mario, fratello di mio padre, si sedeva sotto la ficara, dominata dal pino secolare, e procedeva alla formazione delle coppie che avrebbero dovuto percorrere, di corsa ed in senso contrapposto, il comunello che circondava l'antico caseggiato. Alle gare partecipavamo tutti, piccoli e grandi ed era davvero buffo veder correre, come delle papere, le ragazze! Quando la prima coppia era pronta, chi la componeva si poneva sulla linea della partenza, indicata da un pezzo di corda, appoggiando le spalle a quelle dell'avversario ed era a questo punto che lo zio Ma-

e viceversa. I due corridori s'incrociavano sullo spiazzo del gelsomino e chi era in ritardo rispetto all'avversario metteva più foga per colmare il distacco ed arrivare primo.

Al vincitore - che veniva accolto dai numerosi spettatori con fragorosi applausi - lo zio dava, in premio, una caramella, tonda e zuccherina, alla frutta! Venivano, così, fatte tutte le selezioni ed, al termine della finale, avveniva la proclamazione del vincitore o della vincitrice della manifestazione, cui andava in premio un sacchetto di caramelle! Adesso, la campanedda appartiene al mondo del passato e non so cosa darei per risentirne il suono!

La ricetta di Elvira

## Parmigiana di melanzane a modo mio

Lavate le melanzane e privatele del picciolo; poi, tagliatele a fette non troppo sottili e ponetele in un colapasta, cosparsa di sale, a perdere l'acqua di vegetazione. Dopo circa un'ora, sciacquatele e asciugatele perfettamente, quindi friggetele in abbondante olio caldo. A parte in una ciotola battete le due uova con una presa di sale e pepe. Imburrate una pirofila, che poi porterete direttamente a tavola, cospargetela con la mollica di pane fresco, indi disponete le melanzane a strati alternandole con la salsa di pomodoro, basilico spezzettato con le mani, parmigiano, fette di mozzarella e battuto d'uovo. Completate con un velo di salsa, cospargete con parmigiano mollica fresca ed in ultimo il battuto d'uovo. Infornate per circa venti minuti a 180°. Servite la pietanza calda o tiepida. E' una variante alla solita tradizionale parmigiana che si presenta più ricca ma anche più delicata. Infatti il sapore forte delle melanzane viene addolcito dalla mozzarella e dal battuto d'uovo che conferisce al piatto una delicata consistenza.

## Ingredienti

5 belle melanzane  
salsa pomodoro fresco  
basilico parmigiano grattugiato  
mozzarella  
2 uova intere  
mollica di pane fresco  
sale, pepe,  
olio di oliva per friggere

Una curiosità linguistica

## Perché diciamo "Fari Scumazza?"

di Felice Giacone

La scumazza è la bava che, com'è noto, li crastuna secernono con il tipico rumore che li fa localizzare e raccogliere da li babbaluciaru. Quando essi vanno in letargo, la scumazza, solidificata, serve a proteggere, con una patina biancastra, li crastuna che, in tal caso, noi chiamiamo attupateddi. Nella fattispecie, però, il detto assume un duplice significato: "Fari scumazza" sta per "gridare, sparlare contro qualcuno, sbraitando e... facendo la bava"; se, poi, diciamo "Farisi la scumazza a la vucca" intendiamo riferirci ad un "lodare grandissimamente ed a piena bocca!"

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

di D'ANNA GIUSEPPE &amp; C.

Via Infermeria - Cell. 338 2230788  
Cortile Caruso n. 6 - Cell. 339 3456359

Sambuca di Sicilia

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

Cantina

Monte Olimpo

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