Amarcord - Mettiamo insieme i ricordi

Pupi di zuccaru... e ricami

«Cala Novembre, e le inquietanti nebbie/gravi coprono gli orti/lungo i giardini consacrati al pianto/si festeggiano i morti/ si festeggiano i morti».
(F. Guccini)

***

«I nostri morti che, da bambini, pensavamo ci portassero, con l'arrivo di Novembre, i giocattoli e i dolci che avevamo loro richiesto, con infinita tenerezza... ed altrettanta... speranza. Ovviamente arrivavano sempre, puntualissimi, gli uni e gli altri. I nostri Cari non si erano dimenticati di noi, anzi.
Giocattoli semplici, pochi. Dolci indimenticabili, bellissimi: Pupi di zucchero (maestosisssime statue rappresentanti principi e principesse, guerrieri...) e la coloratissima e buonissima "frutta marturana". Un tripudio di colori, di gioia, di... ricordi dolcissimi. Di smisurato amore».
Enzo Sciamè

***

«Nella ricorrenza della festa dei defunti, ritornano puntuali i ricordi legati all'infanzia. La notte del due novembre me ne stavo nel letto con gli occhi sbarrati: volevo sorprendere "i morti" che salendo lungo le "scale di seta" sarebbero entrati attraverso le fessure dei balconi chiusi - così ci raccontavano gli adulti atterrendoci e nello stesso tempo iniziandoci al mistero - per portarci "li cosi duci", i dolci di marzapane e "li pupi di zuccaru". Paura ed eccitazione in noi piccoli si alternavano a esorcizzare la morte e a tingerla di rosso, verde, giallo, i colori della frutta di marturana e di li pupi di zuccaru. Quando il vassoio sapientemente preparato dai genitori veniva scovato e portato alla luce, i morti erano scomparsi. Restava la gioia, ma una spina veniva a pungere il cuore ed era la pena per chi era stato costretto a ritornare nell'ombra. Mai come in quei momenti ho sentito la vita sfiorare la morte».
Licia Cardillo

***

Ricordo le vie strette e i cortili bianchi affollati di donne e bambini, nei pomeriggi assolati d'estate a cercare ristoro all'ombra di una "preula". Le giovani donne a ricamare lenzuola di candido lino, il corredo per le loro piccole figlie o il modo per contribuire al magro bilancio familiare, le più anziane a "ripizzare" pantaloni "l'ntoccu ntrisu" dall'odore del duro lavoro ed i bambini seduti sui gradini di pietra arenaria di una piccola scala esterna ad ascoltare le loro storie, i loro racconti, perché colui che lavora manualmente crede di essere un "operaio ed invece diventa un prof" (Rousseau) . Donne che nel silenzio rotto solo dal loro cigolio tendevano l'orecchio al rumore degli zoccoli dei muli sulle "giache" che annunciano l'arrivo dei loro uomini. Ricordo giovani donne che nei loro lunghi telai e nelle stanze a piano-terra ricamavano con le loro mani esperte piccoli fiori, arabesche volute, a volte bianche a volte dai temi color pastello, mentre sognavano principi azzurri e un futuro di madri felici e mogli fedeli. Poi, le scuole, tutte donne lavoratrici e quell'arte antica diventata solo un ricordo o un tesoro custodito nei cassetti.
Lidia Maggio

La ricetta di Elvira

Maccheroni al pistacchio

Ingredienti

Mezzo Kg. di maccheroni, possibilmente fatti a casa;
100 gr. di pancetta affumicata;
100 gr. di pistacchi di Bronte;
Un cucchiaio di pinoli;
50 gr. di pecorino grattugiato;
Uno spicchio di aglio;
Prezzemolo;
Una bella cipolla;
Peperoncino, sale e olio di oliva.

Mettere in un frullatore olio di oliva, pistacchi, aglio, prezzemolo e sale.
In una padella, a parte, fare soffriggere la pancetta affumicata con la cipolla tagliata sottilmente, fare rosolare ed aggiungere eventualmente un mestolo d'acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella, aggiungete il pesto ed il pecorino grattugiato, mescolate il tutto in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti.
Piatto semplice dal gusto forte e molto gustoso, ho potuto sperimentarlo da poco e Vi assicuro che risulta molto gradevole.
La ricetta, presa da un giornale locale, mi ha particolarmente incuriosito poiché scritta in siciliano e pare che provenga proprio da Bronte, patria del pistacchio.

Nascite

Il 4 ottobre è nato a Palermo Nicolò Brugnano di Salvatore e Gabriella Cacioppo. Ai felicissimi genitori, nostri affezionati lettori, alla sorellina Angelica, ai nonni Angelo con Anna, Nicola con Piera le felicitazioni de La Voce e al bellissimo bambino un futuro radioso.

***

Il 7 ottobre, alle ore 17,30, a Palermo, nella Clinica Ostetrica del Policlinico "Giaccone", è venuta al mondo una bellissima e vispa bambina, Anna, per la gioia dei genitori, il dott. Giuseppe Cicero e la dott.ssa Rossella De Luca.
Tutta la redazione de "La Voce di Sambuca" porge ai neo-genitori, ai nonni materni, Enzo e Franco, alla nonna paterna, Anna, agli zii, congratulazioni vivissime nella speranza che la vita sorrida sempre ad Anna portandole gioia, salute, fortuna e felicità. (M. V.)

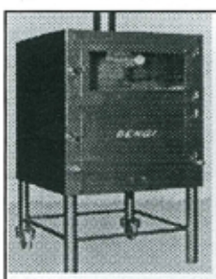
VENDITA ED ASSISTENZA MACHINE PER L'UFFICIO
eservice
Via Marconi, 47 - T. 0925 943136
Sambuca di Sicila
www.eservicesite.it
info@eservicesite.it

LOOK OTTICA
il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto
di Diego Bentivegna
LACOSTE LUNETTES TRUSSARDI KAPPA Ronaldo Balestra ONIX EYEWEAR Laura Biagiotti OCCHIALI FILA L'AMY
C.so Umberto I, 127 Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia

CARTOON mania
di La Rocca Giovanna
Hello Kitty - Ruba Cuori
Fun & Fun - RAMS - Cocomero
Abbigliamento e Gadget
DISNEY
Via S. Francesco, 108 - Cell. 3391119681
Santa Margherita di Belice

L'Arte di Arredare
Francesca Giambalvo
Cell. 331 3085914 - 331 9773359
Via S. Francesco,68 S. Margherita B.

N2 Centro Mobili
Progettazione Arredamenti in genere
Via Regione Siciliana, 2 - Tel. 0925 31808
SANTA MARGHERITA DI BELICE


G & G
Giovinco Benedetto e Giglio Andrea
Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA
C.da Casabianca (Zona PIP) - SAMBUCA DI SICILIA

Rizzuto e Gigliotta Impianti S.n.c.
di Rizzuto Antonio & C.
Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas
Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)