

Amarcord...Amarcord...Amarcord...Amarcord...

Riflessioni di un emigrante

DI ENZO SCIAMÈ

Era una giornata molto simile a quella di oggi, quella di trent'anni fa, quando per la prima volta arrivai alla stazione centrale di Milano, con la Freccia del Sud. C'era un po' di nebbia, una temperatura sui dodici gradi, la fine di un viaggio di ventiquattr'ore e l'inizio di un ..nuovo viaggio in Continente. Destinazione: scuola media "Manzoni" di Seregno, supplenza temporanea, sostegno. Poi quella supplenza di trenta giorni diventa una storia di trent'anni. A Palermo c'era il vecchio Salvo a salutarmi. Indossavo un cappotto-cammello preciso preciso quello che il grande Faber mette addosso a Don Raffaè. Una valigia di plastica dura strapiena di tutto, in testa un berretto di lana "picchi si mori di friddu a Milanu" Trent'anni di vita, tra Milano e Bergamo. Di scuole, alunni, genitori, colleghi. Trent'anni con le sberle, i sorrisi, gli amori, i dolori. I pianti, i rimpianti, le nostalgie. Trent'anni per amare questi luoghi, restarne incantato, provare a farli conoscere. Con occhi nuovi, senza pregiudizi. Provarci a vivere la bellezza delle "radici" e di tutto il resto. Una fatica bestiale per abbattere miserabili luoghi comuni sia qui che giù al Sud. Un invito perenne a ragionare con la propria testa, a mandare a quel paese le mezze verità, gli stereotipi. Amicizie finite proprio per questo o forse non solo. Il fascino di una giornata così, con questi colori d'autunno, con questo silenzio tutt'intorno. Una storia come tantissime altre, con cadute e ripartenze. Andate e ritorni.

Buona vita a quelli che continuano a viaggiare, a quelli che hanno scelto di restare, a quelli che hanno scelto di non ritornare.

La ricetta di Elvira

Stufato di cinghiale

INGREDIENTI

- 2 Kg. di cinghiale,
- vino rosso q.b.,
- brodo q.b.
- pepe, sale.

PREPARAZIONE

Per la marinatura: cipolla, sedano, carote, prezzemolo, alloro, salvia, maggiorana, menta, pepe in granelli, peperoncino, due chiodi di garofano, un pizzico di cannella, vino rosso. Tagliate le verdure, ponetele in una casseruola insieme agli altri ingredienti della marinata e immergetevi il cinghiale; lasciatelo riposare per tutta la notte, rigirandolo di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, estraetelo dal liquido, tagliatelo a tocchetti e ponetelo in una casseruola a fuoco vivace con un battuto di cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo. Lasciatelo rosolare in modo uniforme, conditelo con sale e pepe e poi innaffiatelo con il vino della marinata, opportunamente filtrato, aggiunto poco alla volta. Lasciate evaporare il vino lentamente, quindi aggiungete del brodo. Rimescolate, abbassate la fiamma e portate a termine la cottura.



SALA TRATTENIMENTI

La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante

Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

Café Giglio

BAR

Pasticceria - Gelateria

Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SAMBUCA DI SICILIA

BCC
CREDITO COOPERATIVO

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI SAMBUCA DI SICILIA

SEDE CENTRALE
Corso Umberto I, 111 - Tel. 0925 941171 - 0925 941435 - SAMBUCA DI SICILIA

AGENZIE
Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - SCIACCA
Viale della Vittoria, 236 - Tel. 0925 71324 - MENFI
Corso Umberto I, 4 - Tel. 0925 33717 - SANTA MARGHERITA DI BELICE
Agenzia: Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 091 8356666 - GIULIANA
Via Morea, 49 - Tel. 091 8355501 - CONTESSA ENTELLINA

Antico Mulino
MAC - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di Bella Giuseppe & C.

APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO

C.da Adragna
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649439

CANNATA MOTORI

Via Figuli, 20 - Tel. 0925 941583
Cellulare 360 398070
SAMBUCA DI SICILIA

DON GIOVANNI
HOTEL

★ ★ ★ ★

C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

La Bottega dell'Arte
di Nicola Bucci

Porte interne ed esterne
Arredamento interno su misura

C.da Sgarretta - Cell. 338 2240646
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Di Carmine
EDIL NOLEGGIO-PIATTAFORME

Lavori Edili e Stradali
Pavimentazioni - Prospetti
Ristrutturazioni

Via Mantegna, 42 - Cell. 338 8066204
Santa Margherita di Belice (AG)
giuseppe.dicarminegigli@libero.it

SUPERMERCATO

SIROS

Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925 941523
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

G & G
B. Giovenco A. Giglio

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA

C.da Casabianca
Tel. 0925 943841
SAMBUCA DI SICILIA

LABORATORIO DI PASTICCERIA

ENRICO PENDOLA

Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Rizzuto e Gigliotta Impianti
di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)