

Un binomio accattivante: letteratura ed enogastronomia
"Degustiamo e raccontiamo"

Il 30 giugno, sulle rive del Lago Arancio, ha avuto luogo una giornata all'insegna del buon gusto che ha coniugato natura e cultura, narrativa ed enogastronomia. L'evento è stato promosso dalla Compagnia del Cibo Sincero di Sambuca, presieduta dalla dott.ssa Paola Armato, tenace promotrice del territorio e della riscoperta dei suoi autentici sapori e saperi.

In mattinata, visita alla Cantina Di Prima, dove Davide, accogliendo gli ospiti insieme alla sua famiglia, ha spiegato le varie fasi di raccolta e trasformazione delle uve e, con l'esponente ONAV Giuseppe Di Marco - che ha guidato l'analisi sensoriale - ha presentato i vini "Il grillo del Lago", "Il Rosé del Lago" e "Villamaura". Il numeroso gruppo, proveniente da Palermo, si è trasferito poi al Don Giovanni Hotel, dove il giornalista Piero Rotolo, introdotto dalla dott.ssa Armato, ha dato il via a un interessante dibattito su temi enogastronomici e letterari, intervistando il presidente nazionale della Compagnia, Martino Ragusa, autore del volume "Orto e mangiato", Licia Cardillo Di Prima ed Elvira Romeo autrici de "La poltrona di Maria Carolina e il gelo di mellone". A pranzo, sono state servite delle pietanze preparate dallo chef del ristorante che ha seguito scrupolosamente alcune ricette dei due libri.

A seguire, la degustazione, guidata dal prof. Nino Borzellieri - presidente regionale Anag - della grappa "Mille e una notte" di Donnafugata, e della crostata con il gelo di mellone preparata per l'occasione da Elvira Romeo.



Don Giovanni Hotel - Piero Rotolo intervista Licia Cardillo, Elvira Romeo e Martino Ragusa.

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

APERTI A PRANZO
 SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO

C.D.A. ADRAGNA
 SAMBUCA DI SICILIA - AG
 Tel. 0925 946130 - Cell. 320 464939

NABES
 city spa

CENTRO BENESSERE

Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324
 SAMBUCA DI SICILIA - AG
 nabes.mg@tiscali.it

Agrotecnica
 Tutto per l'irrigazione
 agricoltura - edilizia - ferramenta
 elettrodomestici

Beta **makita** **STIHL**
AIR **irritec** **ama** **scorpius**

Catalanello Anthony M. - Cell. 393 9827023
 Via A. Gramisci, 70 - SAMBUCA DI SICILIA - AG

G & G
 B. Giovinco 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

CANNATA MOTORI

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

La ricetta di Elvira
Polpette di sgombero con cipolla in agrodolce
INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 Kg. di sgombri;
 1 uovo intero;
 mollica di pane fresca q.b.;
 cacio cavallo o pecorino grattugiato q.b.;
 parmigiano grattugiato q.b.;
 uno spicchio di aglio
 prezzemolo;
 capperi q.b.
 buccia di limone grattugiato
 cipollotti freschi
 sale, pepe, aceto, zucchero.


PREPARAZIONE

Pulite gli sgombri e lessateli per qualche minuto in abbondante acqua salata. Sgocciolateli, lasciateli raffreddare ed eliminate testa, pelle e lisca.

Ponete il pesce in una terrina e dopo, averlo ridotto a poltiglia con le mani, aggiungete l'uovo intero, la mollica di pane fresca, il cacio cavallo o pecorino ed il parmigiano grattugiati, prezzemolo, capperi, buccia di limone, sale e pepe.

Impastate il tutto; l'impasto dovrà avere una giusta consistenza, eventualmente aggiungerete altro pan grattato ma non troppo, indi formate delle polpettine che andrete a friggere dopo averle passate in un velo di farina. A parte avete già affettato le cipolle, che porrete in una padella facendole stufare a fiamma dolce fino a cottura ultimata, in ultimo versate mezzo bicchiere di aceto e due cucchiaini di zucchero, fate evaporare e unite le polpettine. Lasciate sulla fiamma per qualche altro minuto.

Servite il piatto freddo dopo qualche ora, ciò consentirà l'amalgamarsi dei diversi sapori.

Anche questo è un ottimo e fresco antipasto che può diventare anche un secondo o, addirittura, un piatto unico in una cena familiare e la cui ricetta, alla quale ho apportato delle leggere variazioni, (ho aggiunto i capperi e la buccia di limone), mi è stata data da una lontana parente.

Lo sgombero, pesce azzurro e povero, non particolarmente gradito a tutti, con questa elaborazione, diventa un piatto molto gustoso ed apprezzato dai più scettici... organizzare all'ultimo momento con gli amici.

mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
 per la Sicilia

Saddler

COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
 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

SUPERMERCATO
SIROS
 Macelleria & Salumeria

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