

Sambuca nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO?

Importante riconoscimento per uno dei partner di ITER VITIS

DI GORI SPARACINO

Un atteso riconoscimento, quello che arriva dall'UNESCO, per il paesaggio vitivinicolo delle Langhe-Roero e Monferrato, patria del "barolo" e del "barbera", inserito nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Prestigioso, perché iscritto nella lista dei riconoscimenti culturali e non paesaggistici: un segno importante per la cultura che lega territorio, vigna, vino e la storia di un'intera area, che potrebbe essere la storia di tanti piccoli e grandi territori italiani.

Ma questo traguardo è importante anche perché l'Ente Turismo Alba, Bra, Langhe e Roero è uno dei partner dell'Itinerario Culturale riconosciuto dal Consiglio d'Europa "Iter Vitis", che ha sede proprio del nostro Comune, nel Palazzo Panitteri.

Ci congratuliamo con i nostri partner piemontesi, che nel 2012 hanno richiesto di aderire all'Itinerario Culturale Europeo Iter Vitis proprio per rafforzare la candidatura UNESCO, con l'augurio che possano promuovere, oltre al proprio territorio, con uno dei più bei paesaggi vitivinicoli e una produzione da primato apprezzata in tutto il mondo, anche gli altri territori vitivinicoli italiani, compreso il nostro.

Possiamo dire che, in misura minima, forse abbiamo contribuito, con il nostro Itinerario Culturale Europeo Iter Vitis, al riconoscimento, da parte dell'UNESCO, del paesaggio "culturale" delle Langhe-Roero e Monferrato.

(segue da pag. 1)

Inaugurata la "Taberna Iter Vitis"

DI MARISA CUSENZA

Ha aperto i lavori il Sindaco Leo Ciaccio con un saluto agli intervenuti, cui ha fatto seguito il saluto del Presidente della Strada del Vino Terre Sicane Marilena Barbera e quello del Presidente della Federazione Regionale Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia Gori Sparacino.

Quindi, Paola Armato, Presidente della Compagnia del Cibo Sincero, si è soffermata sull'importanza della dieta mediterranea, che, recentemente riconosciuta dall'UNESCO (16 novembre 2010) tra i patrimoni orali e immateriali dell'Umanità, utilizza fra i suoi ingredienti le migliori produzioni siciliane.

Subito dopo, Enza Cilia Platamone, Direttore del Centro Regionale per la Progettazione e il Restauro, si è soffermata sulla Carta Regionale dei Luoghi dell'Identità e della Memoria, che individua, fra i luoghi storici del gusto, la nostra Strada del Vino Terre Sicane come territorio rappresentativo di esperienze culturali di maggiore significato nel campo della storia del gusto in Sicilia.

Al termine del convegno, gli intervenuti hanno avuto modo di visitare la "Taberna Iter Vitis", costituita da una coloratissima sala degustazione contigua ad un'attrezzata cucina, visibile dalla stessa grazie ad un'ampia parete vetrata.

Il progetto "Taberna Iter Vitis", tramite la realizzazione del laboratorio gastronomico nel Palazzo Panitteri, vuole promuovere un approccio razionale ai temi della gastronomia, della produzione agroalimentare, delle tradizioni e delle identità locali.

* * *

All'inaugurazione della "Taberna" ha fatto seguito il suo primo utilizzo da parte della comunità sambucense; nel pomeriggio del 4 giugno, a conclusione del progetto "Mangiar sano per crescere in forma", la cui referente è stata l'insegnante Francesca Di Prima, i bambini del primo anno della Scuola Primaria, accompagnati dai propri genitori e dalle proprie maestre, hanno "invaso" allegramente il laboratorio gastronomico di Palazzo Panitteri, dove hanno potuto sperimentare la preparazione delle "chiacchiere", sotto la guida del pasticciere Filippo Cipolla.

SALA TRATTENIMENTI La Pergola di Giglio Santa & C. Bar - Ristorante Pizzeria - Banchetti Contrada Adragna Tel. 0925 946058 - 941099	BAR Pasticceria - Gelateria Gastronomia Viale Antonio Gramsci, 54 Tel. 0925 943322 - 946058
SAMBUCA DI SICILIA	

La ricetta di Elvira

TONNO BRASATO

Ingredienti per 4 persone :

1 Kg. di tonno;
500 g. di cipolle bianche;
un bicchiere di vino bianco;
sale, pepe, olio.

PREPARAZIONE

Legate un tocco di tonno e rosolatelo nell'olio finché sarà dorato da tutti i lati. Toglietelo dal tegame e nell'olio rimasto soffriggete le cipolle tagliate sottilmente.

Indi rimettete nel tegame il tonno, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco dolce per circa un'ora e mezza coperto, girando molto spesso il tonno.

A metà cottura sfumate con il vino, se necessario unite altro vino o anche un po' d'acqua. Lasciate raffreddare, tagliate a fette e servite con il sugo caldo versato sopra. Torno, ancora una volta, a darvi una ricetta a base di tonno in modo tale da realizzarla subito, data la facilità con cui attualmente si trova tale pesce, essendo in atto la stagione della sua pesca.



NASCITA

Fiocco rosa nella redazione de La Voce, venerdì 20 giugno a Palermo è nata Sveva Russo la seconda figlia della nostra redattrice Daniela Bonavia e del marito Michele Russo. Felicissima la piccola Giada, primogenita della coppia. Proprio alla dolce Giada, ai genitori e alle rispettive famiglie di provenienza la redazione rivolge gli auguri più gioiosi e alla piccola Sveva un caloroso "benvenuta" nella nostra comunità.

A questo numero hanno collaborato:

Rosario Amodeo, Giovanni Barocci, Daniela Bonavia, Licia Cardillo, Sara Campisi, Silvana Genco, Luigi la Sala, Vito Maggio, Marisa Cusenza, Antonella Munoz Di Giovanna, Pippo Merlo, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Gori Sparacino, Rosa Trapani, Gaspare Taormina.



M. EDIL SOLAI s.r.l.

CERAMICHE E PARQUET

Cucine in Muratura - Arredo Bagno
Materiale Edile

www.paginegialle.it/medilsolai

V.le Gramsci, 61 - **SAMBUCA DI SICILIA** - Tel. 0925 941468



mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia



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