

Conclusi i lavori della Fondazione Italiana per la Legalità e Sviluppo "Generale CC Ignazio Milillo". Il 2014 un anno colmo di impegni e di Soddisfazioni

Ancora un suggestivo appuntamento sulla pasticceria siciliana si è svolto a Sambuca lo scorso 10 giugno, dopo quello del settembre 2008 che aveva visto alla Badia Grande di Sciacca alcuni tra i maggiori cultori dell'argomento. Partendo dal primo lavoro, dedicato soprattutto alla pasticceria monastica, si è costruito un secondo momento d'approfondimento scendendo ancor più alle origini, all'evoluzione storica dei dolci, strettamente correlata alle civiltà mediterranee prevalenti, che hanno influenzato nei secoli l'intera gastronomia isolana.

Nello storico palazzo Panitteri, dopo il saluto delle autorità locali, sono stati avviati i lavori di "Dolci & Veli 2 - Storie sulla pasticceria siciliana"



preceduti da un breve video sulla prima edizione che ha introdotto l'intervento di Margherita Venezia (SOAT di Menfi) finalizzato a spiegare l'azione dell'amministrazione regionale in questi anni e il continuo dedicarsi alla ricerca e conservazione delle tradizioni rurali, delle arti e dei mestieri.

La prima relazione, presentata da Patrizia Lo Bue (U.O.S. di Sciacca), ha riguardato un approfondimento storico sullo zucchero e le mandorle, due tra gli elementi fondanti della pasticceria siciliana con ampi cenni sul significato simbolico legato soprattutto al frutto e alle vicende degli zuccherifici dediti alla lavorazione della canna da zucchero, prima industria siciliana di trasformazione rinomata in tutta Europa.

È stato poi Giuseppe Cacioppo a descrivere delle diverse e intriganti ipotesi storiche sulle origini delle Minni di virgini, il dolce tipico della cittadina di Sambuca, a cui si è accompagnata la lettura di alcuni passi de "Il gattopardo" di G. Tomasi di Lampedusa e di alcune altre importanti opere letterarie, mirabilmente narrate da Rosy Abruzzo.

Una citazione particolare va fatta per le comunicazioni storiche fornite da Ignazio Navarra, eclettico studioso di storia e di storie siciliane che ha riferito di documenti notarili ritrovati sui "Cubaitara" dal tardo Cinquecento alla seconda metà del Seicento, dove si rappresenta il settore della pasticceria dell'epoca e i rapporti che regolavano i cosiddetti "allocalati", la manodopera specializzata e l'impresa pasticceria, molto fiorente all'epoca.

Un excursus storico sul rapporto tra cibo e religioni monoteiste del Mediterraneo è stato rappresentato dalla scrittrice Giacinta Giacobello Pumiola, autrice, tra l'altro, del libro "La gastronomia dei figli di Abramo" con riferimenti anche alle origini della pasticceria.

L'intervento conclusivo è stato assegnato a Ignazio Buttitta (Docente di Storia delle tradizioni popolari, presso Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Palermo) che ha parlato della forte valenza simbolica dei pani siciliani e, quindi, anche dei dolci, con passaggi che non hanno mancato di stimolare l'immaginazione del pubblico, soffermandosi in particolare sul significato religioso di talune tradizioni legate alle festività cristiane con particolare riferimento agli "altari di San Giuseppe" e non solo.

Immane, il tutto si è concluso con una degustazione di alcuni

(segue da pag. 1)

Appello ai lettori

Una banca dati ad accesso telematico per la nostra "Voce"

DI ROSARIO AMODEO

Ancora un suggestivo appuntamento sulla pasticceria siciliana si è svolto a Sambuca lo scorso 10 giugno, dopo quello del settembre 2008 che aveva visto alla Badia Grande di Sciacca alcuni tra i maggiori cultori dell'argomento. Partendo dal primo lavoro, dedicato soprattutto alla pasticceria monastica, si è costruito un secondo momento d'approfondimento scendendo ancor più alle origini, all'evoluzione storica dei dolci, strettamente correlata alle civiltà mediterranee prevalenti, che hanno influenzato nei secoli l'intera gastronomia isolana.

Nello storico palazzo Panitteri, dopo il saluto delle autorità locali, sono stati avviati i lavori di "Dolci & Veli 2 - Storie sulla pasticceria siciliana" preceduti da un breve video sulla prima edizione che ha introdotto l'intervento di Margherita Venezia (SOAT di Menfi) finalizzato a spiegare l'azione dell'amministrazione regionale in questi anni e il continuo dedicarsi alla ricerca e conservazione delle tradizioni rurali, delle arti e dei mestieri.

La prima relazione, presentata da Patrizia Lo Bue (U.O.S. di Sciacca), ha riguardato un approfondimento storico sullo zucchero e le mandorle, due tra gli elementi fondanti della pasticceria siciliana con ampi cenni sul significato simbolico legato soprattutto al frutto e alle vicende degli zuccherifici dediti alla lavorazione della canna da zucchero, prima industria siciliana di trasformazione rinomata in tutta Europa.

È stato poi Giuseppe Cacioppo a descrivere delle diverse e intriganti ipotesi storiche sulle origini delle Minni di virgini, il dolce tipico della cittadina di Sambuca, a cui si è accompagnata la lettura di alcuni passi de "Il gattopardo" di G. Tomasi di Lampedusa e di alcune altre importanti opere letterarie, mirabilmente narrate da Rosy Abruzzo.

Una citazione particolare va fatta per le comunicazioni storiche fornite da Ignazio Navarra, eclettico studioso di storia e di storie siciliane che ha riferito di documenti notarili ritrovati sui "Cubaitara" dal tardo Cinquecento alla seconda metà del Seicento, dove si rappresenta il settore della pasticceria dell'epoca e i rapporti che regolavano i cosiddetti "allocalati", la manodopera specializzata e l'impresa pasticceria, molto fiorente all'epoca.

Un excursus storico sul rapporto tra cibo e religioni monoteiste del Me-

GUZZARDO
ALBERTO & C.
s.n.c.

**Autofficina - Ricambi Auto
Riparazione Automezzi
Agricoli e Industriali,
Autodiagnosi
Ricarica Aria Condizionata**

V.le E. Berlinguer, 10
Tel. 0925 941097 Fax 0925 943730
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Giglio Renzo

DECORATORE

Lavori di tinteggiatura
interna ed esterna
Controsoffitti - Carta da parati
Gessi decorativi - Gessatura pareti

Cell. 339 5209529
Via S. Lucia - C. Je Bertolone, 15
92017 Sambuca di Sicilia - AG
P. IVA 02458780844

Concerto di Capodanno

Anche quest'anno il primo gennaio si terrà il Concerto di Capodanno al Teatro Comunale grazie all'Ass-Bandistica G.M. Rinaldo.

CONCERTO DI CAPODANNO

organizzato dalla
Banda Musicale "Gran Maestro Rinaldo"
E BRINDISI AUGURALE

Teatro "L'Idra" - 1 Gennaio 2015 - Ore 20,30
Ingresso gratuito

RISTORANTE - PIZZERIA SALA BANCHETTI



Specialità pesce

SAMBUCA DI SICILIA - AG
Tel. 320 7252102 - 339 4205799

CROCE VERDE
ZABUT

VIA CATENA, 17
SAMBUCA DI SICILIA
P.IVA 02506680848

Cicio Baldo
Tel.: 0925943601
Cell.: 3398446028
3275405181

**SERVIZIO TRASPORTO
INFERMI**

Antonino Cottone
Tel.: 0925943356
Cell.: 360409789
3923600984