

(segue da pag. 1)

Sambuca, città ricca di simboli

## Lumaca o Arpa?

DI LICIA CARDILLO

passato dal presente e dal futuro, a centellinare l'attimo, il qui e l'ora che, nel momento in cui lo viviamo è già passato. A questo piccolo mollusco che, sin dai tempi più antichi ha stimolato la fantasia dell'uomo, viene quindi attribuita la capacità di conciliare velocità e lentezza, di mettere d'accordo spazio e tempo e collegare cielo e terra. Si muove infatti portandosi addosso la casa che si è costruita e che consolida attimo dopo attimo; con le antenne, capta ciò che è lontano e, attraverso la secrezione di una bava, si adatta alle asperità del terreno sul quale striscia con l'addome. Non perde quindi mai il legame con la realtà, né col passato e procede con determinazione verso la meta, senza lasciarsi distrarre da nulla. E per di più ha il senso del limite.

Anche noi contemporanei ci comportiamo come la chiocciola: viaggiamo virtualmente, pur rimanendo nel luogo nel quale viviamo, avvolti nel guscio delle nostre sicurezze, abitudini, affetti, quel guscio che ci portiamo dietro dovunque - attraverso i nuovi mezzi di comunicazione: tablet, iphone, ipad - e di cui non possiamo fare a meno per rimanere connessi con ciò che è lontano. Rischiamo spesso, però, di perdere la connessione con ciò che è vicino.

La chiocciola è lì, in Piazza della Vittoria, a ricordarcelo!

(segue da pag. 1)

Lumaca story

## Il corno tagliato e rispuntato

DI PIPPO MERLO

fanno vanto i sambucesi, recita: "babbaluci a sucari e fimmini a vasari nun ponnu mai saziari": lumache da mangiare e donne da baciare, non saziano mai. "Qualcuno ha creduto tanto ai proverbi ed alla fortuna delle corna delle lumache che già l'indomani un corno della babbalucia era scomparso" E' stato subito il primo commento sul web all'improvvisa ed inattesa scomparsa del corno. "E se qualcuno" - è stato un altro sarcastico commento - è cornuto o vorrebbe diventarlo per avere grande fortuna "cu un sulu cornu, chi curnutu è?". Ma ad osservare quanto era accaduto alla statua della babbalucia c'era l'occhio vigile delle video camere. Ed il primo cittadino, forte di questa certezza, a caldo, ha potuto dichiarare "il responsabile sarà ben presto individuato e chiunque sia, sarà messo di fronte alla sue responsabilità". Giustissimo.

Poi sulla vicenda, per qualche giorno, è calato un assordante, misterioso silenzio. E sul web sono ripresi i commenti "Siccome da molto tempo non piove la babbalucia ha ritirato il suo corno e l'ha messo al fresco". Anche il cielo però, ha voluto la sua parte. Un improvviso nuvolone e qualche ora di pioggia piuttosto intensa, giusto in tempo perché il corno, come per miracolo, rispuntasse in tutto il suo splendore. "la babbalucia 'ntisi l'acqua e nisciu lu curnu" l'immane, serafico commento.

Quasi a mettere una toppa al ciuciulio mediatico sulla curiosa storiella, non tanto singolare nella terra di Pirandello, un amministratore, ha dichiarato "il responsabile della rottura del corno è stato individuato ed ha fatto subito outing, assumendosi tutta la responsabilità del gesto, senza tirare in ballo altri, per giustificarsi". E, a quanto si evince, come logica conseguenza, avrebbe pagato il danno.

E così, grazie all'occhio vigile del grande fratello, il corno è rispuntato, con grande soddisfazione di tanti anziani che immancabilmente, ogni pomeriggio, per lunghe ore, stanno seduti attorno alla statua. E la babbalucia, intrepida sul suo piedistallo, offre le sue corna sfoderate e ben tese a chi è in cerca di fortuna. Un invito, forse una sfida ad accarezzarle, ma delicatamente, affettuosamente, perché a romperle si è subito scoperti e, oltre a portare iella, fa, o meglio, farebbe danno alla tasca.

La ricetta di Elvira

## TORTA LICIA ALLO YOGURT

### Ingredienti per 8 persone:

un bicchiere di yogurt  
due bicchieri di zucchero  
tre bicchieri di farina  
un bicchiere di olio di semi leggero  
tre uova  
una bustina di lievito  
una bustina di vaniglia  
scorza di arancia e di limone

### PREPARAZIONE

Sbattete in una terrina le uova con lo zucchero, quando il composto si presenterà sbiancato e gonfio, aggiungete la farina un poco per volta alternandola con l'olio e lo yogurt.

Unite al composto il lievito, la vaniglia e la scorza di arancia e di limone grattugiata.

Imburrate e infarinate una tortiera, anche a forma di ciambella, ed infornate a 200° per circa 30 minuti.

Sfornate e cospargete di zucchero a velo.

Una torta soffice, leggera e profumata.

Ottima per la prima colazione ma anche da servire con il tè o da accompagnare col gelato o una fresca granita al limone.

Per renderla ancora più profumata, invece, di usare lo yogurt bianco potrete usare quello alla frutta.



### A questo numero hanno collaborato:

Licia Cardillo, Sara Campisi, Pina D'Alatri, Antonella Grisafi, Giovanni Maggio, Francesca Marzilla Salvatore Maurici, Antonella Munoz Di Giovanna, Pippo Merlo, Erina Mulè, Gabriella Nicolosi, Elvira Romeo, Gori Sparacino, Enzo Maniscalco, Giovanni Ravesi, Michele Vaccaro, Maurizio Zoppi. Foto di Gaspare Taormina.



## M. EDIL SOLAI s.r.l.

CERAMICHE E PARQUET

Cucine in Muratura - Arredo Bagno  
Materiale Edile

[www.paginegialle.it/medilsolai](http://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

SALA TRATTENIMENTI



## La Pergola

di Giglio Santa &amp; 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

## DON GIOVANNI

H O T E L



C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608  
[www.dongiovannihotel.it](http://www.dongiovannihotel.it) - [info@dongiovannihotel.it](mailto:info@dongiovannihotel.it)  
SAMBUCA DI SICILIA - AG