

Le piante di Manfred Walder

Asphodelus Aestivus



A chi passeggia tra le campagne mediterranee a inizio primavera, non può sfuggire una pianta in piena fioritura che occupa interi campi incolti. Si tratta dell'asfodelo estivo (*Asphodelus aestivus*, sin. *Asphodelus microcarpus*), membro della famiglia delle Asphodelaceae (prima Liliaceae). Questa famiglia comprende diverse specie erbacee, il cui habitat naturale si trova in particolare attorno al bacino mediterraneo e sulle isole Canarie. Le foglie dell'asfodelo si presentano sotto forma di una rosetta di grosse foglie radicali, strette e lineari, con l'estremità appuntita. Dal centro della ro-

setta emerge uno stelo nudo che porta una spiga ramificata, alta in genere un metro o più.

I frutti sono capsule tondeggianti e la radice è commestibile.

Gli asfodeli amano i prati soleggiati e sono invasivi in terreni montuosi con rocce affioranti o in quelli sottoposti a pascolo eccessivo. Le loro foglie, al contrario di altre piante erbacee, si rigenerano infatti in continuazione, anche se mangiate dagli erbivori. I caprini se ne cibano sia quando le foglie sono fresche che quando sono secche, a fine ciclo vegetativo. Le capre sono ghiotte anche dei frutti secchi della pianta. Lo stelo del fiore secco, raccolto in estate, è un buon combustibile di iniezione per accendere camini e stufe a legna.

Un parente prossimo dell'asfodelo estivo è quello giallo (*Asphodeline lutea*). Anche questa pianta, in siti analoghi, è ben presente nei dintorni di Sambuca. Il suo stelo non ramificato è alto fino a un metro e porta foglie fino in cima, dove termina in un bel fiore giallo. Il giovane stelo è commestibile. Il nostro bravo giardiniere Giacomino ce ne porta ogni tanto un mazzo, da cui ricaviamo un pasto delizioso.

Le lupunare in un clip d'autore

Una band ukraina sceglie Sambuca per la wolf dance

Gli anziani in Sicilia ricordano le ammonizioni che ricevevano fin da piccoli sul non fissare a lungo la luna piena per non correre il rischio di essere trasformati in lupunari.

La credenza del lupunaro, alla quale sono stati dedicati numerosi studi antropologici, ha origini molto antiche.

Fin dall'antichità e nel corso dei secoli ilupi mannari hanno caratterizzato la mitologia e il folklore, finanche il suggestivo immaginario siciliano.

Anche il palermitano scrittore e regista Giuseppe Schillaci da qualche tempo è affascinato dalla figura dei lupunari e stava conducendo delle ricerche quando una band Ucraina, i "Gibky Chaplin", lo ha contattato per girare il videoclip del loro ultimo brano "Wolf dance". È come se il cerchio si fosse chiuso per lui.

I lupunari per tradizione sono maschi, e invece lui punta sulle femmine. «I licanthropi sono maschi, mentre la lupa di verga è una donna da uccidere, insomma è tempo di licanthropie. È tempo di opere femministe fatte anche da uomini. Perché l'uomo libero ci può solo guadagnare dal fatto che la donna si liberi per davvero» dice il regista che vive a Parigi. Il video è stato girato in un casolare a Sambuca con due attrici palermitane Silvia Pirrotta e Serena Barone.

Trait d'union tra la band ukraina e Palermo è stato il direttore della fotografia Eugenio De Rosa.

A.R.

Risotto al tonno

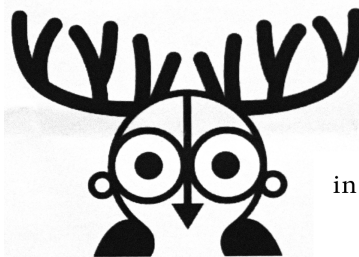
Ingredienti per 4 persone:

8 calamari
2 spicchi di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
100 g. circa di pangrattato
1 cucchiaio di pecorino grattugiato
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di capperi
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio di uvetta
olio, sale, pepe.



Lavate i calamari, tritate i tentacoli e fateli rosolare con due cucchiai di olio, trasferirli in una terrina. Tostate leggermente il pangrattato in una padella unta di olio ed unitelo ai tentacoli indi aggiungere i formaggi grattugiati, il prezzemolo, l'aglio e i capperi tritati, l'uvetta e i pinoli; ammorbidite il composto con poco olio e aggiustate di sale e pepe. Farcite le sacche dei calamari, chiudete le aperture con degli stuzzicadenti, irrorate con un filo di olio ed infornate a 180° per una ventina di minuti. Un ricco e saporito secondo di pesce che accompagnerete con una semplice insalata verde.

Riceviamo e pubblichiamo



Concorso letterario NARRÈR

in omaggio ad Andrea Camilleri

Edizione 2020

Lilit Books, la casa Editrice fondata a Montescaglioso dal nostro concorrente Pippo Bellone, ha come simbolo una civetta, poggiata su un ramoscello d'olivo con le corna di cervo. L'animale, sacro a Minerva, dea della filosofia e della saggezza, era già presente nelle monete della Magna Grecia insieme al ramoscello d'olivo e alla spiga di grano. Le corna di cervo alludono ai molteplici interessi e alle molte attività che caratterizzano la Casa Editrice Il concorso letterario Narrèr, nato per dare nuove opportunità a scrittori e a scrittrici, esordienti e non, persegue anche l'obiettivo di rendere più attrattivi territori ritenuti periferici, ma ricchi di storia e di bellezza, attraverso la proposta di attività culturali. E prevista una sezione unica: narrativa - testi inediti. Si può partecipare con un romanzo, un racconto, o una raccolta di racconti. Il vincitore sarà premiato con la pubblicazione gratuita; la giuria sceglierà, inoltre, due opere meritevoli di una menzione speciale alle quali sarà riconosciuta una targa di partecipazione. La premiazione avverrà nel mese di luglio, a Montescaglioso, nell'ambito della manifestazione "Il Paese dei libri", giunta alla sua terza edizione.

Tutte le informazioni sul concorso e il Regolamento sono disponibili sul sito: <https://www.lilitbooks.it/blog>, è inoltre possibile restare aggiornati sul concorso, seguendo su facebook: <http://bit.ly/narrèr>.


EVENTS & WEDDING PLANNER
fb.me/glorialobueweddingplanner
e-mail: gloria.lobue@gmail.com
glorialobuewp
Cell. 342 6114182

**Frutta & Verdura
di Enzo**
C.da Archi - Sambuca di Sicilia
Cell. 333.3023442