

Le piante di Manfred Walder

Castanea sativa



Il Castagno dei Cento Cavalli

Siamo in ottobre, è la stagione in cui nelle Terre Sicane si raccolgono le olive. Di solito solito, in questo periodo, anche noi passiamo qualche settimana in Sicilia. Ma quest'anno, a causa della pandemia che affligge tutto il mondo, non risparmiando neanche la nostra Sambuca, tutto è diverso. Abbiamo dovuto restare a casa; e così, invece delle olive, raccogliamo le castagne nei boschi ticinesi. Ma che pianta è quella che fornisce questo delicato frutto? Il castagno, *Castanea sativa* Mill., è un albero maestoso della famiglia delle Fagaceae, che può raggiungere 35 metri di altezza. Ha una chioma sporgente e un tronco che in piante molto vecchie può arrivare fino a 4 metri di circonferenza. Le foglie, lunghe fino a 25 cm, in autunno, prima di cadere, si tingono di un caldo colore giallo. Il suo frutto sono le castagne, contenute a due o tre in una cupola molto spinosa. Le castagne sono commestibili e molto gustose e sono particolarmente ricche di idrati di carbonio, il che le distingue da altre noci, che contengono soprattutto grassi. Grazie al suo alto valore nutritivo, dal Medioevo fino all'inizio del secolo scorso, essa ha avuto un ruolo fondamentale nell'alimentazione della popolazione rurale degli ambienti forestali montani e delle zone prealpine più fresche. Anche oggi la castagna è molto apprezzata per la sua vasta utilizzabilità, sia nell'industria dolciaria, sia semplicemente arrostita. Il legno del castagno è di una grande durezza e resistente all'umidità; la facilità di lavorazione lo rende adatto ad essere impiegato per la realizzazione di vari manufatti. Il castagno è originario dell'Asia minore e del Caucaso. Esso è poi stato introdotto dagli Etruschi e dai Romani in tutto il bacino Mediterraneo, dal pendio sudalpino fino alla Gran Bretagna e in Europa occidentale. Alla fine dell'Ottocento iniziò il declino della castanicoltura, non solo per l'evoluzione delle abitudini alimentari delle popolazioni, ma anche a causa della diffusione di diverse malattie, come il mal dell'inchiostro (diverse forme di *Phytophthora*) e il cancro del castagno (*Cryphonectria parasitica*); oltre a queste, il castagno ha subito anche l'attacco di insetti. Sembra che attualmente la situazione stia migliorando. Il castagno preferisce terreni acidi e non troppo secchi. Non trova perciò condizioni ideali nelle Terre Sicane. In Sicilia esistono discreti castagneti nelle basse Madonie e sull'Etna e, in misura minore, sui Nebrodi e a Ficuzza. La pianta più famosa e vecchia in assoluto è senz'altro il "Castagno dei 100 cavalli" vicino a Sant'Alfio, ad est dell'Etna. La sua età viene stimata tra 2000 e 4000 anni. Vale veramente la pena andare a visitare questo Matusalemme!

Lauree



Il 30 luglio 2020, presso l'Ateneo Palermo Francesco Gennusa ha conseguito la laurea triennale in "Scienze Politiche e delle Relazioni" con 102/110, discutendo brillantemente la tesi "Storia della Guerra Fredda". A Francesco, attivo e attento consigliere comunale, ai genitori Franca e Salvatore, alla sorella Claudia e al cognato Giorgio, i più fervidi auguri per la sua futura carriera accademica e professionale.

Il 17/09/2020, presso l'Università del Sacro Cuore di Milano, Claudia Ciancimino si è laureata in Economics and Management con 109/110, discutendo la tesi dal titolo "Economics Growth and Social Capital".



Relatore il Chiarissimo prof. Maurizio Motolose. Alla neo-dottoranda auguri vivissimi per una splendida carriera e complimenti ai genitori Nino e Anna Maria e ai fratelli Giuseppe e Stefano per il prestigioso traguardo raggiunto da Claudia.

La ricetta di Elvira

Sfornato con prosciutto e mozzarella

Ingredienti per 4 persone:

Kg 1 di farina 00; g 100 di zucchero; g 100 di burro; g 20 di sale; un uovo g 30 di lievito di birra; g 250 circa di prosciutto cotto a fette; g 250 circa di mozzarella; latte g.b.



Impastare la farina con lo zucchero, il burro, il sale ed il lievito di birra, che avete previamente fatto sciogliere in un mezzo bicchiere di latte tiepido con un cucchiaino di zucchero, aggiungete tanto latte quanto basta per ottenere un impasto consistente. Fate lievitare per un'ora circa; indi, stendete la pasta e ricavatene due dischi, con quelle leggermente più grande foderate il fondo ed i bordi di una teglia riempite con il prosciutto e mozzarella e ricoprite con l'altra sfoglia avendo cura di sigillare i bordi. Spennellate la superficie con l'uovo battuto, spolverate con i semi di sesamo ed infornate a 200° per 40/45 minuti. Con l'autunno, sicuramente, è tornata la voglia di accendere il forno di preparare qualcosa di più sfizioso per la cena. Ecco la ricetta giusta.

Gruppi archeologici d'Italia ad Adranone



Sambuca sabato 10 ottobre - Al Palazzo Panitteri incontro con le Giornate nazionali di Archeologia ritrovata, organizzate dai Gruppi Archeologici d'Italia, manifestazione giunta alla 17ma edizione che promuove la valorizzazione e la tutela dei beni culturali

cosiddetti "minori". L'appuntamento nazionale annuale dei Gruppi Archeologici questa volta è stato ospitato dal territorio della "chora selinuntina", tra cui Sambuca di Sicilia, ed ha visto la presenza di volontari da tutta Italia.

L'evento è stato articolato in visite, dibattiti e incontri itineranti. Ma è stata anche l'occasione per presentare interessanti casi di studio sulla valorizzazione del patrimonio culturale anche in conseguenza delle mutate condizioni di fruibilità dei giacimenti culturali.

La manifestazione è stata aperta venerdì 9 ottobre alle Cave di Cusa. Sabato 10 visita al sito di Monte Adranone, a Palazzo Panitteri, sede del Museo di Monte Adranone e hub del progetto Crossdev, e al Quartiere Saraceno. Un evento in collaborazione con il Comune e la Strada del Vino Terre Sicane.

**RISTORANTE - PIZZERIA
SALA BANCHETTI**

i Picciotti
Specialità pesce

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

Pasticceria
Gulotta & Giudice

Via E. Berlinguer, 64
Tel. 0925 942150
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.le Bertolone, 15
92017 Sambuca di Sicilia - AG
P. IVA 02458780844