

## Le piante di Manfred Walder

### HIBISCUS



Un fiore di ibisco grande quanto la testina del nipotino di Manfred

Non c'è dubbio che gli ibischi ci offrano un'enorme scelta di arbusti fiorenti. Appartenente alla famiglia delle Malvaceae, il genere Hibiscus è composto di circa 650 specie fra erbe, cespugli e alberi, distribuiti in vaste zone del mondo con clima tropicale e subtropicale. La specie più nota e diffusa nei giardini mediterranei è l'Hibiscus rosa-sinensis, con le sue innumerevoli varietà di fiori. Nella sua forma

naturale questa specie è un cespuglio o un piccolo albero sempreverde con foglie verde scuro e fiori di un rosso carminio, larghi 10 cm e con stami appariscenti rossi con antere gialle. Le piante coltivate possono avere fiori anche di grandi dimensioni e di diversi colori, dal rosso all'arancione, dal giallo al bianco.

La specie descritta (il cui luogo d'origine non è noto - probabilmente l'Asia tropicale), a dipendenza della varietà, è purtroppo molto sensibile al freddo. Mentre cresce bene nelle zone senza gelo vicine al mare, il suo sviluppo nell'entroterra dipende molto dal microclima; può riprendersi da gelate leggere e molto brevi, ma non resiste a temperature basse prolungate. Nel mio giardino, esposto a forti venti freddi e con poco sole durante l'inverno, non ho avuto fino ad ora grandi successi con questa pianta. Ho notato però che in un angolo protetto di Viale Berlinguer cresce e fiorisce un esemplare di notevoli dimensioni, che durante una notte fredda ha subito solo leggeri danni. Per chi non dispone di un giardino con una situazione meteorologicamente privilegiata, ma non volesse nondimeno rinunciare ad una pianta del genere ibisco, si presta la specie Hibiscus syriacus. La sua zona d'origine si estende dalla Cina all'India e resiste molto bene al freddo. I suoi fiori abbondanti sono forse un po' meno spettacolari di quelli del suo parente più sensibile, ma sono comunque molto belli e si presentano in un'incredibile varietà di colori. Ci sono poi anche ibischi che crescono come piante perenni, le cui parti esposte muoiono d'inverno, ma che rispuntano in primavera.

Fra questi si possono raccomandare quelli della serie "Southern Belle", con fiori rossi e rosa di 20 cm di diametro.

*Rosetta Gioielli*  
di Lo Giudice Girolamo

1935

VENDITA E RIPARAZIONI OROLOGI  
GIOIELLI - LABORATORIO ORAFO

Via Gramsci, 18 - Tel. 0925 1898133  
SAMBUCA DI SICILIA - AG

campoelettronica  
DI GIANNACIO CAMPO

SMARTPHONE - VIDEOGIOCHI  
ELETTRODOMESTICI - TV - NETWORK  
TUTTO PER L'INFORMATICA  
VENDITA - ASSISTENZA ED ACCESSORI

Corso Umberto I, 8 - Sambuca di Sicilia  
Cell. 327.082.8382 - gpl46@tiscali.it

Casa di Riposo  
Collegio di Maria  
Alfonso Di Giovanna

... aiutaci ad *aiutare*

Donaci il tuo **5Xmille** scrivi 01966620849

Soc. Coop. Sociale Sodalitas  
Piazza Collegio, 1 - 92017 Sambuca di Sicilia  
Tel e Fax: 0925 942822 E-mail: collegiomaria2013@libero.it

: casadiriposocollegiomaria

## Le ricette di Elvira

### TORTA ALL'ARANCIA

#### Ingredienti:

250 gr di farina 00; 100 gr di burro; 150 gr di zucchero; 3 uova intere; 80 gr. di marmellata d'arancia; 1 bustina di lievito vanigliato; un pizzico di sale.

Lavorate i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere una crema gonfia e chiara, indi versate il burro appena sciolto e la marmellata ed iniziate ad aggiungere con un cucchiaino la farina alla quale avete aggiunto il lievito setacciato ed un pizzico di sale.

Nel caso in cui l'impasto dovesse risultare troppo consistente, aggiungete qualche altro cucchiaino di marmellata diluita con poco liquore all'arancia o altro di vostro gradimento; a parte montate a neve gli albumi ed uniteli con leggerezza alla crema.

Versate l'impasto in uno stampo a ciambella, previamente imburrato e cosparsi di farina, ed infornate a 180° per 40 minuti circa.

Sfornate e fate intiepidire indi spolverizzate con zucchero a velo.

Ottima ciambella da consumare a colazione o accompagnare con il the. Ho trovato per caso questa ricetta, spulciando tra le vecchie ricette di famiglia, e ho voluto subito provarla; l'ho preparata per il mio nipotino che l'ha molto gustata.

È una ricetta semplice e veloce, da preparare in tutti i periodi dell'anno, dato che alla buccia ed al succo d'arancia fresco possiamo sostituire la marmellata d'arancia, rigorosamente preparata in casa.



## Una parola che evoca musicalità e memoria

### "Chiuviddichìa"

di Enzo Sciamè

Ma quanto mi piace sta parola!

Ha la musicalità dentro.

Richiama il ticchettio della pioggia che scende non copiosa.

Ovvero: non piove pisuli pisuli e manco ad assuppa viddanu.

Perciò quando il contadino prendeva atto che più che chiovvere chiuviddichìa, si poteva andare in campagna.

Certo, ci vultia la ncrirata per ripararsi, ma si poteva.

Nsiddatu lu mulu, sistemati li vertuli e li ferri del mestiere, macari cu la crapa arrinata, si partia versu la tinuta.

Albeggjava, più o meno.

Sarebbe tornato sul far della sera, quel contadino.

Una giornata di duro lavoro, perconto proprio, oppure adduvato.

Questo credo fosse il tempo della semina, ma c'era sempre da lavorare...

*Chiuviddichìa*

non è, manco per idea, La pioggia nel pineto, di d'Annunziana memoria.

Ma voglio dedicarla a quegli uomini con la schiena dritta che vedevo tornare in carovana al tramonto.

Li ricordo stanchi ma appagati, sereni.

Ad attenderli a casa c'erano le loro mogli, i loro figli, le loro figlie.

Che cominciavano a preparare la cena, un piatto caldo di sicuro, l'olio e il vino fatti con le proprie mani.

Il fuoco acceso a scaldare cuori, casa e cose.

Intanto fuori chiuviddichìa ancora.

Il bel tempo, ancora, si faceva attendere.

Pasticceria  
*Gulotta & Giudice*

Via E. Berlinguer, 64  
Tel. 0925 942150  
Sambuca di Sicilia (Ag)

RISTORANTE - PIZZERIA  
SALA BANCHETTI

*i Picciotti*  
di Ugo Giuseppe

Specialità pesce

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