

Le piante di Manfred Walder

HERACLEUM MANTEGAZZIANUM



L'Eracleo o Panace di Mantegazza è una pianta erbacea della famiglia delle ombrellifere (Apiaceae) che è stata introdotta dal Caucaso occidentale come pianta ornamentale e per le sue proprietà mellifere. È una specie biennale che cresce principalmente su suoli freschi e ricchi di sostanze nutritive. Si tratta di una pianta particolarmente tossica che causa gravi ustioni della pelle in caso di contatto combinato con l'esposizione alla luce solare.

Heracleum mantegazzianum è una pianta che può raggiungere un'altezza di 3 fino a 5 m con un fusto di più di 10 cm. Le sue

foglie basali arrivano a 50 - 120 cm di lunghezza, sono profondamente divise con divisioni strettamente triangolari e lungamente acuminato, breve pelosità sulla pagina inferiore, verde chiaro.

I fiori sono bianchi o verdastri in ombrelle composte di 50 - 80 cm di diametro, con oltre 40 raggi principali, lunghi fino a 30 cm. I semi sono prodotti in numero elevatissimo, fino a 100.000 per pianta. Dopo la fruttificazione le parti aeree muoiono, ma la pianta emette nuove gemme dal colletto.

Il Panace di Mantegazza è un neofito molto invasivo che è sfuggito a coltura sia per disseminazione spontanea, soprattutto lungo i corsi d'acqua, sia per attività umane. Le prime segnalazioni in Italia risalgono all'inizio del secolo scorso in Valtellina e in Toscana. Non so se questa pianta impressionante ma molto problematica sia presente nella nostra regione; per fortuna non l'ho mai vista e spero che non venga introdotta intenzionalmente o per negligenza.

La lancia dell'emiro

Case a un euro, a due euro, e anche regalate, purché qualcuno venga a ristrutturarle. Ma, quando i turisti martellati dalla pubblicità, colmi di aspettative, arrivano, la domenica, a Sambuca, trovano tutto chiuso: il Museo archeologico, quello di Arte Sacra, Il Teatro, Palazzo Panitteri, le mostre temporanee e perfino diverse chiese. Girano come zombie nelle vie deserte, alla spasmodica ricerca di qualcuno che li indirizzi, che indichi loro i monumenti da visitare, i vicoli saraceni, i cortili più suggestivi, i ristoranti o le pizzerie dove andare a mangiare. Se hai la ventura di incontrarli, bastano poche parole per fare cambiare loro l'impressione che il paese sia disabitato. Ti si attaccano addosso e non vorrebbero lasciarti più, smaniosi come sono di saperne di più.

Poi a malincuore ti lasciano andare e se ne tornano con gli occhi e le mani vuote e forse con l'idea che il borgo sia frutto di un miraggio all'improvviso scomparso.

La domenica, si sa, è sacra, per chi lavora tutta la settimana, ma non sarebbe opportuno, nel periodo estivo, scambiarla con un giorno feriale, per permettere a chi viene a Sambuca - di domenica - di trovare l'accoglienza che merita?

Che ne direste di una Consulta?

Decoro urbano

Non ci siamo ancora! I mucchi di spazzatura sotto i marciapiedi sono un cattivo biglietto di presentazione per il Borgo più bello d'Italia 2016.

Una sciatteria, sintomo di scarsa attenzione per chi, appena entrato nelle vie che portano al centro di Sambuca, si aspetterebbe, non dico vasi di fiori, ma pulizia!

E le criticità sono evidenti anche nelle strade che immettono nell'arteria principale: Il Corso Umberto I. Prendete, come esemplare, la Via Beccadelli, di fronte alla Banca Sicana, che La Voce ha segnalato diverse volte, perché invasa da escrementi di colombe. I Beccadelli, a vederla, si rivolterebbero nelle tombe e punterebbero il dito non solo sugli amministratori, ma anche sui proprietari delle case.

Perché non creare un gruppo di volontari che si facciano controllori e si occupino di segnalare i punti dolenti? Quegli spazi che abbisognano di frequenti interventi? Che ne direste di una sorta di Consulta del decoro urbano? Pensateci! Pensiamoci!

Le ricette di Elvira

SPAGHETTI CON CIPOLLE E ACCIUGHE

- g. 400 di spaghetti
- g. 200 di cipolle bianche
- g. 80 acciughe salate
- ½ bicchiere di vino bianco
- olio, sale, pepe.



Affettate molto sottilmente le cipolle e fatele imbiondire in poco olio, aggiungete in poco d'acqua e continuate la cottura.

Nel frattempo pulite accuratamente le acciughe, lavatele, privatele delle lisce e tagliatele a pezzetti; quindi, uniteli alle cipolle, sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere il tutto fino a quando le acciughe si saranno completamente disfatte.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente, versateli nel piatto di portata e conditeli con il sugo di acciughe e cipolle ed una spolverata di pepe nero appena macinato.

Un piatto semplice, molto antico e piuttosto rustico che riscontra il gusto degli amanti dei sapori forti.

La Sicilia Rinnovata

Com'è bella la Sicilia rinnovata, funziona tutto alla perfezione, abbiamo ogni cosa sistemata, grazie alla buona amministrazione.

Ora c'è lavoro in abbondanza possiamo dire che stiamo tutti bene nessuno vive di speranza in mezzo a triboli miseria e pene.

Fabbriche ne abbiamo in ogni dove la gente lavora tutta e sta contenta di tutto questo ne abbiamo le prove perché nessuno c'è che si lamenta.

Le strade sono tutte controllate ogni chilometro c'è un cantoniere le buche sono tutte rattoppate e viaggiare diventa un piacere.

La nostra rete ferroviaria è veramente bene attrezzata e fa invidia a tutta l'Italia per la tecnica molto avanzata.

Ognuno viaggia bene e si consola con questi mezzi moderni va lontano tanti treni veloci fanno spola tutti i giorni da Trapani a Milano.

Non si vedono rifiuti nelle strade e non si sentono i cattivi odori da quando in tantissime contrade hanno installato gli inceneritori.

E poi l'avete visto come è bello il ponte sullo stretto di Messina? È un capolavoro, è un gioiello come quelli che vediamo in cartolina

Tutto questo è stato possibile grazie all'impegno dei parlamentari che ogni giorno (Sembra incredibile!) non smettono mai di lavorare.

Sudano e fanno mirabilia per gli interessi della nostra Sicilia.

Gaspare Montalbano



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