

L'estate nel Borgo sambucese (segue da pag. 1)

di Antonella Munoz Di Giovanna

Anche per questa edizione dell'estate "zabutea" un protagonista d'eccellenza è stato il sito archeologico di Monte Adranone che da anni grazie alla grande macchina organizzativa dell'Istituzione "Teatro L'Ida" ha fatto da scenario alla rassegna "Lucciole e Silenzio" con due grandi eventi: "Circe" e "Dyskolos."

L'obiettivo del programma estivo è stato quello di offrire un motivo per "uscire di casa" partecipare a momenti di relax, allontanando lo spettatore dai pensieri della vita quotidiana, incontrare amici e conoscenti, scambiare amabilmente qualche "parola", assaporare la leggerezza di una calda serata estiva in uno dei borghi più belli d'Italia. Si ringrazia e ci si complimenta con l'amministrazione comunale e con le diverse associazioni che hanno collaborato.

Importante traguardo (segue da pag. 1)

Collaborazione tra Roma Capitale d'Italia e Iter Vitis

di Emanuela Panke

per realizzare all'interno del territorio comunale un circuito di vigneti urbani, attraverso l'elaborazione di un studio/report che ne definisca le modalità e ne individui le aree idonee.

Iter Vitis garantirà al comune la creazione e la gestione di un Comitato scientifico, formato da esperti di archeologia, storia, antropologia, urbanistica, architettura, scienze agrarie, enologia e ampelografia, che definirà il progetto di allestimento dei vigneti urbani.



**ROMA
CAPITALE**



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe



Lo studio elaborato identificherà le aree idonee e le strategie di valorizzazione, anche a scopo didattico, per coinvolgere la cittadinanza nella conoscenza e apprezzamento della vitivinicoltura locale.

Con questa collaborazione, Roma Capitale mira a rafforzare la propria posizione nel panorama vitivinicolo internazionale, offrendo ai turisti e ai cittadini itinerari enoturistici unici. Il progetto non solo promuoverà il turismo enogastronomico, ma contribuirà anche alla salvaguardia del paesaggio viticolo e alla diffusione della cultura del vino.

Proiettato alla Bammina (segue da pag. 1)

Il nuovo film "Anna" di Marco Amenta

di Marisa Cusenza



Il film, prodotto dalla sorella del regista Simonetta Amenta, è stato presentato all'80esima Mostra del Cinema di Venezia e al Greenpoint Film Festival di New York. Ispirata ad una storia realmente accaduta in Sardegna qualche anno fa, la pellicola ha come protagonista una ragazza sarda, tornata da Milano dopo la fine del suo matrimonio con un uomo che la picchiava, che ama pascolare le pecore nella terra di suo padre, fin quando un giorno vogliono costruirci un grande albergo. Anna non si

lascia intimorire, intraprendendo una battaglia personale e legale contro tutti e

tutto per difendere la sua terra e la memoria del padre. È un film drammatico "dal respiro ampio di utopia", che convince nonostante alcuni "picchi di eccessivo pathos"; una storia di resistenza contro il potere capitalistico e maschilista, che solo una donna è in grado di combattere. Splendida l'interpretazione dell'attrice sarda Rose Aste e funzionale la scelta di mantenere il dialetto sardo nella maggior parte dei dialoghi, per dare un ulteriore spessore di autenticità al racconto.

Un folto pubblico ha partecipato alla visione del film, preceduta da un saluto del regista, collegato via skype da Cefalonia, dove era impegnato nella presentazione del film al pubblico greco.

Dall'Ungheria a Sambuca (segue da pag. 1)

La storia di Laura Balazs

di Sara Abello



Tutto inizia con lo studio della filologia italiana e adesso questa biondissima trentacinquenne si ripromette di far conoscere il vero gulasch, e non solo, a quel via vai di sambucesi e cittadini del mondo che di continuo giungono nel borgo più bello d'Italia. Conosciamo la sua storia. Laura nasce a Monaco di Baviera, ma si trasferisce presto in Ungheria con la famiglia, del resto è lì che affondano le loro origini.

Nella seconda metà degli anni '90, quando ha già otto anni, il ritorno in Germania e l'inizio del suo percorso scolastico che la vede applicarsi nello studio dell'italiano, prima con la scuola per interpreti di italiano e tedesco, poi con una specializzazione in filologia italiana (a dimostrazione che lo Stivale fosse già nel suo destino). E grazie a questi studi che giunge a Catania per trascorrere un periodo nell'ambito del progetto Erasmus, ed è proprio in questa fase che scocca l'amore con l'isola. Qui stringe preziose amicizie che l'affiancano ancora oggi, come quella con Alessandro, adesso anche suo socio in affari. Un amore viscerale, un sentirsi a casa che Laura respira ad ogni atterraggio in Sicilia. Un sentimento che non prova in Germania o in Ungheria, nonostante siano i luoghi in cui è cresciuta. Tutto ciò le fa ripetere a se stessa per anni che prima o poi riuscirà a vivere sull'isola.

Già all'epoca degli studi, la ragazza si dà da fare nell'ambito della ristorazione. Di indole accogliente e ospitale proprio come il borgo che l'ha accolta, dunque, non poteva che trovarsi, oggi, ad esser la proprietaria di una specialissima gastronomia, nonostante abbia una formazione diversa. Ma proprio come afferma lei stessa, probabilmente sono stati questi suoi studi a condurla, forse definitivamente, a Sambuca nell'aprile del 2024. Infatti, torna a trovare Alessandro, proprio a Sambuca dove vive da 5 anni con la compagna Giulia. Un bel giorno Alessandro le racconta di aver adocchiato un posticino speciale, un'ex macelleria, un posto bellissimo da prendere in affitto e rimbocarsi le maniche per ridargli vita. Una viuzza centrale (Via Roma), poco distante dal negozio di abiti vintage della compagna di lui, un bistrot di un ragazzo spagnolo, e tante altre piccole e caratteristiche botteghe. Così intraprende questa grande avventura a Sambuca, trasferendosi dritto dritto da Berlino, non senza qualche tentennamento giusto un attimo prima del trasloco. Com'è comprensibile, prima di un cambio di rotta così importante da una grande città europea come Berlino a un piccolo borgo come Sambuca, si sarà chiesta: «Che fai? Perché ti trasferisci là?».

Poi però, come racconta, dal primo giorno si sente subito a casa.

Una comunità variegata e accogliente, con tanti giovani in gamba pieni di inventiva e idee che gli frullano per la testa per portare vita nel borgo. Non si è pentita neanche una volta della sua decisione la ristoratrice, sempre in contatto con la famiglia, genitori e sorella maggiore che vivono ancora in Germania, nonostante il poco tempo che le lasci la gestione di un'attività. Laura e Alessandro aprono il loro ristorante. Qui si dedicano al takeaway con streetfood regionale, dove Laura conta di introdurre presto alcuni dei piatti principali anche della sua Ungheria, da far gustare anche alla famiglia e agli amici che quando possono vengono in Sicilia per rivederla. Sul suo futuro evita pronostici, non dà per scontato che le cose possano cambiare. Intanto per il momento resta in Sicilia, chissà se sempre a Sambuca o altrove, però sta talmente bene che sembra difficile possa pensare di andar via.

Lauree al Teatro L'Ida (segue da pag. 1)

Diversi giovani laureandi provenienti da tutta la Sicilia hanno discusso la loro tesi di laurea. Almeno 30 minuti di spettacolo musicale per ogni laureando tra pianoforte, flauto traverso, contrabbasso, chitarra... solo per citarne alcuni. La convenzione, che ha permesso di dotare il nostro emiciclo di un pianoforte Yamaha nuovo di zecca, norma non solo le lauree in loco ma anche la prossima stagione concertistica con inizio il prossimo ottobre.

Ad accompagnare i laureandi familiari e parenti che in parte hanno scelto Sambuca per pernottare e festeggiare. Per tutto ciò, ringraziamo la fattiva collaborazione messa in atto tra la dirigenza del Conservatorio Toscanini e i componenti del Cda del Teatro Comunale L'Ida. Insieme hanno visto lungo. Grazie e... auguri ai giovani laureandi.