



U' BULLETTINU dei Vespri
Curiosità, aneddoti, notizie sulla Sicilia e sui Siciliani

ANNO 9 - Numero 5

Roma, 9 settembre 2014

Cari Amici,

riprendiamo la nostra piccola pubblicazione aperta, come sempre, al Vostro contributo.

L'estate è passata fra acquazzoni e bombe d'acqua e speriamo che almeno in autunno il tempo sia clemente per le vendemmie e ci riservi una bella estate di san Martino.

Fare un commento sulla attuale situazione socio-economica del Paese sembra del tutto superfluo: le difficoltà sono sotto gli occhi di tutti e tutti viviamo momenti di grande sconforto solo guardandoci intorno.

La sola speranza è che la situazione politica si stabilizzi e che le riforme programmate possano trovare attuazione in tempi brevi poiché il Paese ed il Mezzogiorno sono ormai prossimi al collasso.

A quanti ci seguono vorrei segnalare che per i giovani esiste una ottima opportunità di intraprendere una attività in proprio, opportunità fornita dal Micro credito che, ormai, è in fase attuativa in molte regioni.

Se qualcuno desiderasse avere informazioni più specifiche, potrà fare riferimento direttamente a noi..

Buon inizio di anno lavorativo.

L.T.

RUBRICHE

Il proverbio del mese

Storia

Gastronomia

Il proverbio del mese

“Ad àrburu ca cadi, accétta, accétta!!”

Traduzione letterale

Ad albero che cade, colpi di scure su colpi di scure!

Traduzione autentica

Quando qualcuno si trova nella disgrazia, molti sono quelli che vi si accaniscono contro!

Frammenti di storia: Porto Empedocle

Insedimento greco creato quale sbocco della città di Agrigento, Porto Empedocle si trova in una posizione strategica, vicino ad un'area ricca di prodotti agricoli con varie serre caratterizzate da prodotti primaticci.

Porto Empedocle ebbe un notevole sviluppo nel 1700 grazie all'azione del vescovo Gioeni che, per combattere l'usura che taglieggiava i piccoli produttori, inventò il famoso “*monte frumentario*”; per costruire il molo del porto, il vescovo, però, ritenne opportuno utilizzare i blocchi del tempio di Giove Olimpico senza alcun rispetto per i reperti archeologici di sicuro interesse che il tempio stesso raccoglieva.

A parziale discolpa del vescovo Gioeni, bisogna però dire che, nel passato, molte volte si fece ricorso al materiale riveniente da reperti archeologici per erigere nuove chiese: basti pensare per tutti alle colonne di bronzo che sostengono l'altare di Pietro nella basilica di San Pietro in Roma, costruite tutte con il bronzo tolto al Colosseo!!!

Oggi Porto Empedocle, dopo un periodo di relativo sviluppo, si presenta come una piccola cittadina di provincia, parzialmente rovinata dalla edilizia che si è sviluppata negli anni passati, con una economia abbastanza asfittica e tutta la zona portuale ha perso molto del suo fascino.

Come tutte le piccole città portuali siciliane, Porto Empedocle non ha un hinterland che possa sorreggere le sue attività sia in termini di prodotti sia in termini di servizi, per cui l'intera zona è destinata a mantenere un livello medio-basso di strutture in attesa che si possa attuare il famoso Piano sui porti turistici del quale si parla da anni.

La ricetta del mese

Pasta alla pantesca (cioè come si fa a Pantelleria)

Ingredienti:

300 gr di spaghetti
50 gr di olio di oliva e.v.
Un ciuffo di basilico
Un pizzico di origano
Un pizzico di maggiorana
Un pizzico di timo
Due foglioline di menta
Due foglioline di prezzemolo
Uno spicchio grande di aglio bianco
Un pizzico di sale
50 gr di pangrattato

Procedimento

Preparare tutte le erbe aromatiche pulendole con uno straccio e facendole a pezzettini con le dita; metterle nell'olio due ore prima di utilizzare il condimento insieme con uno spicchio di aglio tagliato in due longitudinalmente ed il sale.

In un padellino di ferro o antiaderente, fare abbrustolire il pangrattato senza alcun condimento.

Cuocere gli spaghetti al dente e, dopo averli scolati non asciutti, metterli in una padella a fondo largo unitamente all'olio facendoli mantecare due minuti.

Servire caldi con il pangrattato sopra a mò di formaggio.

PS. Chi vuole può inserire nell'olio anche un po' di peperoncino.