

Le piante di Manfred Walder

Sorbus domestica



Durante i lavori di pulizia del terreno sotto la Chiesa madre è stata tagliata anche una pianta che, in mezzo agli ulivi, sembrava essere fuori posto. Essendo in quel momento priva di foglie, ho pensato che si trattasse di un semplice sorbo degli uccellatori e che poteva dunque tranquillamente essere tagliato.

Quando in primavera la pianta è rispuntata dal piede, mi sono accorto con dispiacere dell'errore: si trattava di un sorbo domestico.

Di recente ho trovato da Pietro Sortino un esemplare per sostituirlo, così ho potuto correggere il danno. Essendo di crescita abbastanza lenta, saranno però purtroppo solo i miei nipoti a poter godere dei suoi frutti.

Il sorbo domestico (*Sorbus domestica*, sinonimo *Cormus domestica*), appartiene alla famiglia delle Rosaceae ed è una pianta di vecchia coltivazione. Ai tempi veniva piantata soprattutto per il suo prezioso legno e per i frutti commestibili. Le sue origini si trovano nell'Europa meridionale, nell'Africa settentrionale e in vicino oriente. È stato poi introdotto dai romani fino nelle zone più miti dell'Europa centrale.

Si tratta di un albero caducifoglio, potenzialmente pluricentenario, che può raggiungere in terreni fertili un'altezza di 15 - 20 metri e una larghezza di 12. Cresce però anche su suoli poveri e asciutti, preferibilmente calcari. Le grandi foglie sono bipennate e composte di 13 - 15 foglioline lanceolate. In autunno si trascinano in un bel giallo o arancione. I fiori bianchi sbocciano in aprile e sono seguiti in autunno da gruppi di 4 - 6 frutti; questi hanno la forma di piccole mele e con il loro colore rosso/arancio sono molto decorativi. Si raccolgono quando sono ancora acerbi e si conservano poi in cesti pieni di paglia fino Natale.

Per questo motivo un vecchio detto siciliano dice "cu lu tempo e cu la pagghia, maturanu li zorbi". Le sorbole sono ideali per preparare confetture, anche miste, poiché ricche di pectina. Contengono fenoli vegetali e sono ideali per proteggere da malattie cardiovascolari e cancro. Un tempo in un podere contadino un sorbo domestico non mancava mai.

Oggi è purtroppo caduto nell'oblio, ma meriterebbe indubbiamente una maggiore considerazione.



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



campo elettronica
di GIAMPAOLO 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



Rosetta Gioielli
di Lo Giudice Girolamo
1938
VENDITA E RIPARAZIONI OROLOGI
GIOIELLI - LABORATORIO ORAFO
Via Gramsci, 18 - Tel. 0925 1898133
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Le ricette di Elvira

RISOTTO CON TONNO

Ingredienti per quattro persone:

g. 350 di riso carnaroli, 2 scatole di tonno, 2 bicchieri di vino bianco secco, una cipolla, uno spicchio di aglio, brodo, prezzemolo q.b., olio, sale, pepe

* * * * *



Tritate finemente una cipolla e soffriggetela con qualche cucchiata di olio.

Appena risulterà trasparente unite il riso, lasciatelo tostare, poi aggiungete un mestolo di brodo e continuate la cottura aggiungendo sempre un mestolo di brodo dopo che il precedente è stato assorbito.

A parte, in un piccolo tegame, fate scaldare tre cucchi di olio con lo spicchio d'aglio intero - che poi toglierete - versate il tonno spezzettato ed il prezzemolo tritato, bagnate con il vino bianco e fate evaporare. A metà cottura, aggiungete al riso il sughetto di tonno e portate a termine la cottura.

Versate il risotto in un piatto da portata, guarnite con ciuffi di prezzemolo e spicchi di limone e servite.

Un risotto semplice ma gustoso e fresco, fatto di pochi ingredienti che ci troviamo sempre a casa, da preparare all'ultimo momento per ospiti inattesi.

A piacere, potete completare il piatto con la buccia grattugiata di limone che renderà ancora più fresco il piatto.

Ad ogni piatto il suo vino

di Nicola Butera

Planeta Terebinto grillo 2022.

Giallo paglierino luminoso. Piacevoli e stuzzicanti note di zagara si fondono con i sentori fruttati e distintivi di pera williams e pesca bianca. Sullo sfondo basilico e ricordi iodati. La freschezza ne contraddistingue la parte gustativa, finale sapido e agrumato.

Esalta la semplicità e la freschezza del risotto al tonno. Cheers!

A.S.U.

Si chiude un'altra pagina di precariato presso il nostro Comune. Quindici lavoratori A.S.U. della legge 280 vengono, finalmente, stabilizzati con contratto a tempo indeterminato dopo ventitré lunghi anni di servizio. Questo è uno dei molteplici obiettivi raggiunti per la nostra comunità grazie all'impegno e alla determinazione dell'Amministrazione comunale.



Supermercato STOP & SHOP
SERVIZIO A DOMICILIO
Alimentari - Macelleria
Salumeria - Ortofrutta
di Marco Felice Cicio & C.
Via Francesco Crispi
Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA (AG)



L'ASI della FRUIT
di Salvatore Ciacio
Cell. 333 9908831



SALA TRATTENIMENTI
La Pergola
di Giglio Santa & C.
BAR - RISTORANTE
PIZZERIA - BANCHETTI
C.da Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099
SAMBUCA DI SICILIA

Café Giglio
BAR
Pasticceria - Gelateria
Gastronomia
Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058