



*U' BULLETTINU dei Vespri*

**Curiosità, aneddoti, notizie sulla Sicilia e sui Siciliani**

ANNO 9 - Numero 1

Roma, 8 gennaio 2014

Cari Amici,

dopo qualche mese di silenzio, dovuto a problemi personali, eccomi di nuovo a proporVi pezzi della nostra Sicilia per riscaldare il Vostro ed il nostro cuore con ricordi di infanzia e tradizioni varie.

Questo Nuovo anno ci trova pieni di speranze e di attese: speranze di un nuovo corso della nostra vita, speranze di maggiori prospettive per i nostri figli, speranze di maggiore pace nel mondo, speranze di maggiore equità nelle relazioni sociali, speranze di una attenuazione della crisi economica, speranze di minori ansie e di minori paure, speranze di avere progetti che si possano realizzare, speranze...

Attese: attese di una ripresa economica nazionale ed europea, attese di una cessazione delle guerre nel mondo, attese di una politica internazionale fattiva ed operosa nel ricercare la pace, attese di libertà e di giustizia là dove nostri fratelli soffrono per le persecuzioni, attese di responsabilità che nessuno si vuole più assumere, attese di giustizia sociale, attese di maggiore solidarietà umana, attese...

Di fronte allo sgomento che ha caratterizzato questo anno terribile, poniamoci la domanda di cosa possiamo fare noi, ciascuno nel proprio ambito, per dare un contributo alla ripresa, un contributo alla solidarietà, un contributo alla nostra società ed operiamo con pienezza di intenti e determinazione perché è solo dalle piccole gocce che si forma la piena del fiume della vita.

Affronteremo insieme alcuni problemi di rilievo e forniremo alcune possibili prospettive durante gli eventi che abbiamo programmato per il prossimo anno; intendiamo coinvolgere tutti quanti abbiano interesse a contribuire alla ripresa economica ed allo sviluppo della nostra Regione e dell'Italia tutta in un confronto di idee e di progetti sui quali fare convergere il consenso sociale e politico.

A presto, dunque, ed intanto gli auguri più cari per un Felice ed operoso Anno Nuovo.

L. T.

RUBRICHE

Il proverbio del mese

Curiosità

Gastronomia

## **Il proverbio del mese**

*Sulità santità, pani picca e libertà*

### **Traduzione letterale**

Solitudine, santità, poco pane e libertà

### **Traduzione autentica**

La solitudine dà santità allo spirito, meglio avere poco pane ma tutta la libertà

## **Non tutti sanno che....**

Durante i trenta anni della dominazione normanna (1060-1090) non tutta la Sicilia venne occupata materialmente e parecchie zone rimasero di cultura araba ed indipendenti per parecchi decenni fino al regno di Federico II il quale provvide a trasferire queste popolazioni sul continente, segnatamente a Lucera ed a Pagani.

Al contrario, i re normanni favorirono l'insediamento di popolazioni provenienti dall'Italia settentrionale in varie città demaniali quali Nicosia, Aidone, Piazza Armerina.

Ancora oggi la popolazione di questi centri ha una cadenza dialettale del tutto diversa dal resto della Sicilia anche se l'antica cultura greca permane, come nel caso di Nicosia, attraverso il culto bizantino.

La presenza degli spagnoli per quattro lunghi secoli ha prodotto un profondo cambiamento nei costumi siciliani: gli atteggiamenti spavaldi, la cavalleria ostentata, lo scarso desiderio di effettuare lavori manuali, l'amore per feste pompose, sono ancora oggi un retaggio culturale duro ad eradicare nei costumi siciliani.

Di una qualche importanza è stata certamente la presenza dell'etnia albanese che, fin dal '500 si è insediata a Mazara del Vallo dopo essere scappata dalla invasione turca dei Balcani. Albanesi esistono ancora in Puglia, Calabria, Abruzzo. In Sicilia c'è una delle due diocesi di rito bizantino-cattolico dell'occidente europeo: l'eparchia di Piana degli Albanesi mentre l'altra si trova in Calabria a Lungro.

Gli albanesi in Sicilia sono stati oggetto di una singolare situazione: il governo albanese contattò tutti i profughi per comprare da loro oggetti, gioielleria, costumi antichi, codici, immagini sacre, per ricostituire un patrimonio culturale distrutto dalla dominazione turca, patrimonio che oggi si può ammirare nei musei in Albania.

La ricetta del mese

### ***Piscistoccu a ventri chini***

#### **Ingredienti**

1 kg di pesce stocco o stoccafisso  
1 cipolla bianca  
Due cucchiaini di capperi di Pantelleria  
Un cuore di sedano  
20 olive bianche snocciolate  
500 gr di patate  
Salsa di pomodoro passata ½ litro  
Olio di oliva e.v. q.b.  
Sale a piacere essendo lo stoccafisso sotto sale.

#### **Procedimento**

Fare dissalare il pesce stocco in acqua avendo l'accortezza di cambiarla 4-5 volte prima di cucinarlo.

Lavare i capperi sotto sale eliminando tutto il sale possibile

Mettere in una padella a bordo alto olio sedano tritato, capperi, olive facendo insaporire a fuoco lento.

Aggiungere il pesce ben sciacquato e tagliato a pezzi e farlo rosolare insieme con il condimento sempre a fiamma bassa.

Aggiungere la passata di pomodoro e fare insaporire.