

Il Club Papillon organizza "una giornata di resistenza umana"

Il 13 dicembre 2003 ha avuto luogo un'escursione eno-gastronomica promossa dal club nazionale Papillon sotto la guida del delegato di zona Dott. Antonio Meli.

La "giornata di resistenza umana" ha avuto inizio alle ore 15,00 presso l'Azienda Vitivinicola Feudo Arancio del gruppo Mezzacorona con una visita di questa importante realtà imprenditoriale. Alle ore 17,30 la delegazione si è recata presso l'Oleificio Antico Frantoio di Antonella Murgia in C.da Mendolazza per degustare l'olio e il pane nero di Castelvetro del Panificio "Fratelli".

La giornata si è conclusa presso il Baglio San Vincenzo a Menfi, dove si è festeggiato con ceci, riso, arancini e cuccia, secondo la tradizione di Santa Lucia.

Lauree

Il 16 dicembre a Palermo presso la facoltà di Lettere e Filosofia si è laureata, in lettere classiche, con 110 e lode, Catia Giglio discutendo la tesi "Studi sulla prima guerra Mitridatica".

Gli auguri de "La Voce" al marito Vincenzo Maggio ai genitori Anna e Pippo ai familiari tutti.

Si è laureata in Pedagogia Gisella Di Verde. La neo-dottoranda ha conseguito l'ambito traguardo presso l'Ateneo palermitano il 22 dicembre 2003. "Testimonianze arabe nella cultura sambucense", questo il titolo della tesi che ha discusso Gisella, relatore il chiarissimo prof. Aurelio Rigoli. Alla nostra abbonata e ai genitori le felicitazioni de "La Voce".

Culla

È nata il 16 novembre 2003 Giulia Maggio di Vincenzo e Catia Giglio. Ai neo genitori ed ai nonni gli auguri vivissimi de "La Voce".



Oddo Rosa Maria

TESSUTI - FILATI
CORREDO - INTIMO

Corso Umberto I, 9
Cell. 330 879060

SAMBUCA DI SICILIA (AG)

A.R.D.
INFORMATICA

Studio Tecnico di Progettazione

Grafica & Multimedialità

Via P. Togliatti, 15 - Cell. 388/6017317
SAMBUCA DI SICILIA



**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
DI SAMBUCA DI SICILIA**

www.bccsambuca.it - info@bccsambuca.it

Corso Umberto I°, 111 - Tel. 0925 941171 - 941435

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Agenzia - Viale della Vittoria, 236 - Tel. 0925 71324 - **92013 MENFI**

Agenzia - Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - **92019 SCIACCA**

**LOOK
OTTICA**
di Diego Bentivegna



C.so Umberto I°, 126 - Tel. 0925 942793
SAMBUCA DI SICILIA (AG)



**RICCI e
CAPRICCI**

Parrucchieria

Analisi del capello - Tricovisore Trattamenti
tricologici - Acconciature sposi

Profumeria

Cosmesi - Profumi - Bijoux - Pelletteria

Estetica

Visage - Depilazione a cera - Manicure

C.so Umberto, 189 - Tel. 943557

SAMBUCA DI SICILIA (AG)

PROVERBI E DETTI a cura di Vito Gandolfo

- 1) A cu cci punci la spina si la scippa, a cu havi la rugna si la raspa.
- 1) A chi punge la spina se la toglie, a chi ha la rogna se la gratta.
- 2) All'omu chi piscia nfacciventu, si cci sbrizzia la facci.
- 2) All'uomo che orina di fronte al vento, gli si spruzza la faccia di urina.
- 3) A lu maluparlari bona risposta, assai cunta e picca costa.
- 3) A chi parla dicendo male, dare una buona risposta, conta molto e poco costa.
- 4) A cu s'ammazza cu li so manu, nun cc'è nuddu chi lu chianci.
- 4) Per chi si uccide con le sue mani non c'è nessuno che lo compiangi.
- 5) Ama l'omu tò, cu lu viziù so!
- 5) Ama il tuo uomo, con tutti i suoi vizi!
- 6) Aviri la forza nun servi a nenti quannu la ciricoccula è vacanti.
- 6) Essere forte non serve a nulla quando non si ha cervello.
- 7) Orfani ed urfaneddi, meglio di patri chi di matri.
- 7) Orfani ed orfanelli, è preferibile esserlo di padre e non di madre.

LA RICETTA DEL MESE

a cura di Maria Di Natale Gandolfo

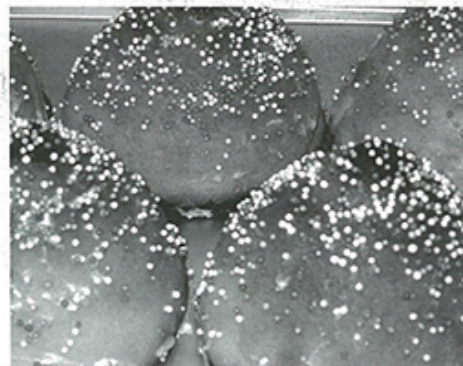
BUDINO DI CASTAGNE

Ingredienti: kg. uno di castagne sbucciate, lessate e passate a setaccio, gr. 150 di cioccolato grattugiata e gr. 200 di zucchero.

Procedimento: mescolate zucchero, cioccolato con gr. 250 di burro appena sciolto, mettete il passato di castagne e gli altri ingredienti sull'asse di legno, impastate ed aggiungete tre amaretti finemente tritati; mescolate il tutto lungamente con le mani; mettete in uno stampo da budino una garza bagnata e depositatevi sopra poco alla volta tutta la pasta, premendola fortemente con le mani; mettete in frigorifero lo stampo e dopo circa un'ora tiratelo fuori e capovolgetelo su di un piatto, togliete la garza e dopo averlo ammirato, compiaciute, tagliatelo e servitelo guarnendolo con amarene sotto spirito.

Le dolcezze di Enrico

Accade che spesso abituati a come siamo ai buoni sapori della nostra terra dimentichiamo tutto il lavoro, l'elaborazione, la ricerca e l'impegno che ci sta dietro. Accade purtroppo sempre più spesso, ma accade che la riscoperta di questi sapori e le antiche tradizioni portino un sapiente pasticcere come Enrico Pendola ad essere riscoperto da esperti che lo citano in una tra le guide più interessanti che circolano oggi in Italia. La guida gastronomica si chiama "Il Golosario" e nel riportare tutte le bontà del laboratorio di Enrico Pendola, i dolci che la fanno da padroni e che riescono ad avere un posto di primo piano siano soprattutto le "minni di Vergine" che vengono riconosciute come prelibatezze di incommensurabile intensità e sapore. Ma oltre al Golosario anche i settimanali Gente e Panorama nell'indicare la pasticceria di Pendola lasciano spazio ai mitici "seni di Vergine" come li chiama qualcuno con velata pudicizia. Ora, che li chiamino "seni" o "minni di Vergine" resta la certezza che questo dolce, nei secoli circondato da un velo di mistero così come ce lo aveva raccontato nel suo "Per Modo di dire" Alfonso di Giovanna, rimanga ancora un dolce dalla rinnovata fortuna, così come auguriamo un rinnovato successo alle dolcerie di Sambuca, così si chiamavano una volta, e al maestro di dolcezze Enrico e ai suoi giovani e brillanti collaboratori tutta la fama che meritano.

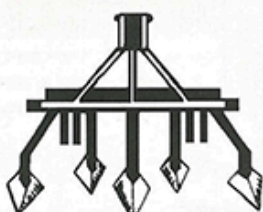
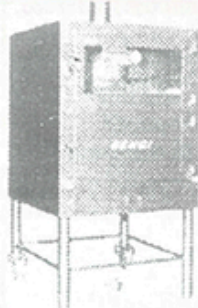


**GIOVINCO & GIGLIO
Benedetto & Andrea**

LAVORI IN FERRO: aratri,
tiller, ringhiere e cancelli in
ferro battuto.

Infissi in alluminio
SPECIALIZZATO IN:

**FORNI A
LEGNA**



Viale A. Gramsci, 58 - SAMBUCA DI SICILIA (AG) - Tel. 0925 943841