

L'ELICOLTURA, UNA BUONA PROSPETTIVA OCCUPAZIONALE NEL SAMBUCESE

Chi percorre, in automobile, le autoroutes della Francia potrà leggere, su dei grandi tabelloni, posti ai bordi delle stesse autostrade, la frase "Ne faites pas comme les escargots!": è l'invito, rivolto agli automobilisti, perché non intralcino, con una andatura lenta - e, quindi, da lumaca - il veloce traffico veicolare. Ma se les escargots potessero leggere e comprendere quella frase, direbbero, certamente, alquanto indignate: "E' l'ora di finirli di accanirsi su di noi! Se è vero che noi lumache siamo lente, è altrettanto vero che, con tutta la buona volontà, non potremmo mai raggiungere le velocità... autostradali! Come ben sapete, siamo chiamate gasteropodi, termine che è composto da gastero (dal greco gaster, gastros) che significa ventre e da podos (dal greco pous, podòs) che significa piede: in altri termini, i nostri piedi sono nel ventre e, per muoverci, siamo costrette a... mettere in movimento la massa dei muscoli ventrali! Vorremmo vedere cosa fareste voi al posto nostro!". Tuttavia, è risaputo che le lumache, anche se lente, sono gustosissime: oltre a contenere delle proteine, la loro carne dà lo spunto a piatti appetitosi: i Francesi le preferiscono ricoperte di mousses piccanti, mentre i Palermitani ne consumano moltissime, condite con il sughetto di cipolla e pomodoro, nel periodo del Festino ed in ricordo della Santuzza Rosalia che, nel suo eremitaggio sul Monte Pellegrino, oltre che di verdura, proprio di lumachine, ma crude, si nutriva! Noi, qui a Sambuca, siamo altrettanto

"babbaluciarci", anche se il nostro condimento preferito, nel quale intingiamo volentieri le lumache già bollite e sgusciate, è l'"ammogghiu", un ottimo pinzimonio, gradevolissimo al palato, composto da foglie di menta, spicchi di aglio e peperoncino, pestati nel mortaio, con l'aggiunta di sale, olio, e succo di limone. Le recenti, abbondanti piogge, oltre ad aver rimpinguato, per nostra fortuna, le riserve idriche del Lago Arancio, hanno consentito ai cercatori di lumache di farne una discreta provvista nei terreni "ammargiati" d'acqua. Purtroppo, però, "babbaluci", "crastuna" e "picchi pacchi" non si trovano più facilmente come prima: alla loro quasi estinzione hanno certamente contribuito le periodiche arature dei terreni nonché l'uso di anticrittogamici, pesticidi e diserbanti in agricoltura. Talché, per far fronte alle continue richieste di mercato, viene, certamente a configurarsi opportuna una sistematica elicicoltura (dal greco "helix, helikos" - chiocciola e dal latino "colere" - allevare), cioè un allevamento di lumache che, nel nostro territorio, potrebbe davvero fornire, a molti giovani disoccupati, una buona prospettiva occupazionale. D'altronde, le lumache hanno soltanto bisogno di un po' d'acqua e di una distesa di erbe non ammorbate dai moderni ritrovati chimici, per loro micidiali. Una iniziativa del genere è stata recentemente adottata a Chiusa Sclafani: perché non provare anche da noi?

Felice Giaccone

Riceviamo e Pubblichiamo

Ai Cittadini

Su iniziativa di alcuni cittadini cui stanno a cuore le sorti del nostro paese, si è costituito il Comitato Civico per la rinascita ed il rilancio di Sambuca di Sicilia. Il profondo degrado socio-economico-culturale, determinatosi in quest'ultimo periodo, per l'inadeguatezza dell'Amministrazione Comunale in carica, spinge ed impone una seria riflessione ed una presa di coscienza da parte di tutti.

L'obiettivo che il comitato Civico si propone è quello di dare piena e completa rappresentanza a tutti i bisogni e le necessità che i singoli cittadini esprimono, al di sopra delle logiche spartitorie e di lottizzazione partitica.

Un appello a Sambuca che vuole risorgere!!

A coloro che avvertono l'esigenza di non rimanere impassibili di fronte al decadimento della nostra società.

Il futuro ci appartiene!

Non possiamo più dare deleghe in bianco a lobby, comitive o singoli che vogliono strumentalizzare la politica per tornaconti personali.

A breve, il Comitato Civico convocherà un'Assemblea Costituente per formulare un progetto politico di sviluppo e rilancio al quale tutti i cittadini possono aderire, esprimendo e manifestando liberamente le proprie idee, al di là delle estrazioni politiche.

Cittadini partecipiamo attivamente ed insieme possiamo costruire la Rinascita ed il futuro di Sambuca.

Sambuca li 13 gennaio 2003

Il Coordinatore
Dott. Martino Maggio

Mostra Natalizia

di Marcella Di Giovanna e Marianna Correnti

Originalità, fantasia e creatività: sono questi gli ingredienti che hanno dato vita alla mostra delle due sambucesi Marcella Di Giovanna e Marianna Correnti.

Le opere sono state esposte presso l'ex convento di Santa Caterina dal 15 dicembre al 15 gennaio 2003.

Numerosi visitatori hanno ammirato il talento delle due ragazze che hanno proposto un'arte tradizionale e nuova al tempo stesso.

Giacche e maglia, borse ricamate a mano, gonne bizzarre e stravaganti e perfino un piccolo albero di Natale con addobbi realizzati all'uncinetto: sono stati questi i lavori presentati da Marianna, una ragazza che per Sambuca è stata quasi una rivelazione.

Non è una rivelazione ma è sempre una conferma l'arte di Marcella che si propone con quadri ricchi di colore, originalità e fascino: ritratti di donna, squarci d'arte greca, paesaggi reali con sfumature fantastiche.

Una mostra dunque, realizzata con cura per esprimere l'amore con il quale le due ragazze hanno dato vita ai loro lavori. Per i giovani sambucesi seguire l'esempio di Marianna e di Marcella può essere un'occasione per proporre la loro arte... qualunque essa sia.

M. Vitalba Giudice

Saluti d'oltre oceano

Domenica 5 gennaio 2003 si ripete ad un anno di distanza la diretta radiofonica realizzata da Radio Futura Network tra la cittadinanza di Santa Margherita Belice e Montevago, e le comunità presenti a New York nella sede del circolo dei margheritesi.

Un evento che sembra quasi essere diventato una tradizione per augurare ai parenti ed amici d'oltre oceano buon Natale ed un felice anno nuovo.

M. Vitalba Giudice

Un prestigioso Master per Annalisa Ferraro

Venerdì, 7 febbraio, presso la sede della Business School de "Il Sole - 24 Ore", si è tenuta la cerimonia ufficiale di consegna dei diplomi ai 50 giovani professionisti, tra cui Annalisa Ferraro, che hanno frequentato la settima edizione del Master tributario. Il Master è un percorso formativo, a contenuto altamente specialistico, indirizzato ai neolaureati in Discipline Economiche e Giuridiche che desiderano avviarsi alle professioni di dottore commercialista, avvocato tributarista ed esperto fiscale d'azienda con competenze altamente distinte.

Annalisa Ferraro, laureata in Economia e Commercio con 110/110 e lode, presso l'Università di Palermo, ha frequentato il corso a Milano per otto mesi ed ha svolto tre mesi di stage presso lo Studio Umbriano & Partners, nel quale ha avuto la possibilità di applicare concretamente quanto ha appreso.

Congratulazioni per l'ambito traguardo raggiunto ed auguri per una brillante carriera ad Annalisa e ai suoi genitori Mommo e Rosa.

• LAUREA •

Presso l'Università di Genova, si è laureato in Scienze Motorie Vincenzo Marotta, con il punteggio di 96/110.

Al neo dottore e alla moglie Manuela gli auguri da "La Voce".

COMEL

MATERIALE
ELETTRICO

INGROSSO E DETTAGLIO

TVC
HI - FI

ELETTRODOMESTICI Centro **TIM**

CONSULENZA E ASSISTENZA TECNICA

Viale Francesco Crispi - Tel. / Fax 0925 94.21.30
SAMBUCA DI SICILIA (AG)