

Sambuca: Via Pampilona

Via Pampilona, una piccola strada di appena 60 metri di lunghezza per sei di larghezza tra la Via Franklyn e la Via Roma nel centro storico di Sambuca. Cominciamo da qui il nostro viaggio per le strade di Sambuca, alla scoperta dei loro abitanti, delle loro storie. Uno spaccato della Sambuca dei nostri giorni da consegnare alle future generazioni, quando l'oggi sarà ben presto diventato ieri, perché non scompaia del tutto e resti qualcosa almeno nel ricordo di chi verrà. Un rompicapo Via Pampilona per quanto riguarda il suo esatto nome nel recapito postale. "Mai una volta che figuri esattamente. Molto spesso si trova Via Pamplona, altre volte Via Bambilona, altre Via Paloma. Meno male che la corrispondenza postale, con l'uso e l'abuso del telefono, è sempre più rara". Una piccola strada con pochissime famiglie. La più anziana abitante della Via Pampilona è la signora Maria Maggio vedova Di Leonardo, il più giovane Nicola Giudice poco meno di un anno, seguito dal fratellino Antonio, due anni e otto mesi. Sono entrambi figli di Lillo e di Irene Marsina. "Assieme a noi abita mia madre, Maria Sciacchitano - dice Lillo - Ci siamo trasferiti qua da molti anni ormai, dopo che abbiamo acquistato questa abitazione da Gaspare Di Prima. C'è un silenzio assoluto, interrotto di tanto in tanto, ma sempre più



Via Pampilona

valledelbelice.net

raramente, dal rumore che proviene dal piccolo laboratorio del signor Giuseppe Ciciliato, il restauratore del re del Marocco. Da anni ormai ha smesso la sua attività. Di tanto in tanto si diletta di fare qualche lavoro per uso scrupolosa-

mente personale. "Ricordo, ancora - dice - quando questa strada, come tante altre, era pavimentata con i ciottoli del torrente Rincione." Altri appartamenti rimasti danneggiati dal terremoto da anni sono disabitati. I loro proprietari attendono che vengano approvati i progetti per la ricostruzione. Al numero 8 abita una insegnante in pensione, Maria Ciaccio. Una vita dedicata alla scuola, tante generazioni hanno appreso da lei a leggere e scrivere, tanti ricordi la legano agli alunni di un tempo che ora ritrova padri di famiglia, professionisti affermati, uomini maturi. Via Pampilona una piccola strada, un piccolo mondo con le sue storie, tante persone ormai scomparse, una vita che prima pulsava intensa e che a poco a poco si è spenta. "Il terremoto ha sconvolto tutto - dice la Ciaccio - non c'è stato un ricambio. Siamo rimasti davvero in pochi, anzi pochissimi. Se gli appartamenti che sono abbandonati saranno ricostruiti forse qualcosa potrebbe cambiare. Chissà".

Giuseppe Merlo

Convegno sull'olio extravergine

L'Associazione produttori olivicoli siciliani (ASPROL) di Agrigento all'interno del "Progetto Miglioramento Qualità Olio di Oliva" finanziato dall'Unione Europea Reg. CE n. 528/99 attraverso i suoi collaboratori, il Dott. Giacomo Marrone e il Dott. Pietro Butera e in collaborazione con l'Unità Operativa n.112 di Sciacca rappresentata dal Dott. Leonardo Catagnano e dal Dott. Agostino Bono, ha organizzato presso la sede del CE.SI.FO.P. a Sambuca un "Approccio alla degustazione degli oli vergine ed extravergine d'oliva" nei giorni 1-2-3 marzo 2004 per diffondere la cultura dell'olio. A questa iniziativa hanno aderito sia i produttori che i giovani interessati a conoscere le tecniche per ottenere oli di qualità. Durante gli incontri si è parlato degli aspetti principali che ne caratterizzano la qualità. Il corso ha sottolineato come per ogni prodotto di trasformazione agro-alimentare, e in particolare per l'olio, la qualità consiste, nel mantenimento e nell'esaltazione delle caratteristiche proprie della materia prima di origine, ossia delle olive.

Si è parlato pure della conservazione dell'olio; la saggezza popolare individua che con l'invecchiamento l'olio peggiora sempre ed è buona regola consumarlo nella stessa annata di produzione. Normalmente l'olio conservato correttamente, nella bottiglia ancora sigillata, arriva senza problemi al secondo anno di invecchiamento; esso contiene in sé per natura dei componenti antiossidanti che lo proteggono dall'irrancidimento, anche se la loro azione si affievolisce con il passare del tempo.

Anna Maria Diecidue

Nozze d'Oro Ciaccio-Di Giovanna

Festeggiano 50 anni di matrimonio i coniugi Ciaccio Gaspare e Di Giovanna Angela. La cerimonia è stata celebrata nel Santuario dell'Udienza il 28 aprile. Subito dopo il rito religioso, amici e parenti sono stati intrattenuti allegramente in un ristorante locale.

Il felice traguardo della coppia serve da monito e da esempio per tutti i giovani sposi. La Voce si associa alla gioia di Gaspare e Angela, dei figli Antonino e Anna, della nuora e dei nipoti tutti.



Nozze d'Argento Alloro-Guzzardo

Franco Alloro e Giacomina Guzzardo hanno festeggiato il lieto traguardo delle Nozze d'Argento.

La coppia ha ricordato il proprio matrimonio il 29 aprile nel Santuario del Carmine a 25 anni esatti dalla sua celebrazione.

Tra amici e parenti Franco e Giacomina hanno rinnovato le promesse matrimoniali davanti alle figlie che hanno offerto loro le fedi nuziali.

Dopo la celebrazione la serata si è conclusa con una luculliana cena presso l'Agriturismo Ponte Calatrasi di Roccamena. A Franco e Giacomina le felicitazioni della redazione tutta per l'ambito traguardo raggiunto.



- Parrucchieria
- Pelletteria
- Profumeria

Rita

Via Roma, 49 - Tel. 0925 941319
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

mangimi GULFA

POLIAGRICOLA 285 srl

Sede e stabilimento
C.da Pandolfina
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel/Fax 0925 942994

ODDO ANNA

Articoli da regalo - Orologeria
Argenteria - Bigiotteria

Vicolo Staiano, 6
SAMBUCA di SICILIA (AG)

F.lli LOMBARDO

Gioielleria - Orologeria - Orificeria
Liste Nozze - Articoli da regalo

Via Ospedale, 2 - Tel. 0918353477
CHIUSA SCLAFANI (PA)

Saddler
ALIMENTI DA CAMPIONI

MANGIMI
ARMATO

ARMATO FELICE

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

COMMERCIO MANGIMI E CEREALI
Via Catania, 13 - Tel. 0925 941663
Cell. 339/5098369 - 336/896960
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

TRINACRIA

di G. Guasto & S. Sciamè

IMPRESA FUNEBRE - SERVIZIO AMBULANZA

Vicolo Oddo, 7 - 92017 SAMBUCA DI SICILIA - Agrigento
Tel. 0925 942527 / 943545 - Cell. 338/4724801 - 333/7290869