Foto del mese: come eravamo

"Giovani in erba"

Ancora una volta la foto del mese ci porta dentro la Pia Opera "Collegio di Maria" con annessa Fondazione "Donna Concetta Cacioppo", così nella dicitura ufficiale.
Un gruppo di adolescenti sono immortalati nella foto - messaci a disposizione della sig.ra Anna Franco Calcara - durante l'anno scolastico 1954/55. Si riconoscono: 1° fila: da Sx Gina Gaglianello, Teresa Trubiano, Rita Trubiano, Elia Cacioppo, 2° fila: Rosa Caruso Zummo, Anna Megna, Franca Giacalone Mangiaracina, Miglorino, Rosa Pendola Azzara, Maria Verde Maggio, Giovanna Arbisi Cacioppo
3° Fila: Graziella Palermo, Maria Bilello Bivona, Anna Franco Calcara, Esterina Pirola Di Giovanna, Caterina Licata, Sr M. Eucaristica e Sr. M. Virginia

Lauree

Il 18 febbraio si è laureata presso l'Università degli Studi di Firenze Ilenia Di Giovanna, discutendo la tesi : "Lo sviluppo del senso dell'autoefficacia nella scuola, dalla relazione con i bambini alla relazione con i genitori". Alla famiglia Di Giovanna, alla neo dottoressa le congratulazioni de "La Voce".

***

Il 22 Febbraio, a Milano, Teresa Catalano ha conseguito la Laurea magistrale in "Economia e Management." La commissione ha gratificato la dottoressa con la brillante votazione di 110/110 cum laude dopo aver discusso la tesi "Formare per Cambiare" L'importanza strategica della formazione come leva per il cambiamento organizzativo. Progetto di tesi in collaborazione di Ferrero S.P.A. Relatore: chiar.ma Prof.ssa Eliana Minelli. Teresa felice e profondamente commossa ha vissuto e condiviso questa tappa così importante della sua vita circondata e sostenuta dalla presenza e dall'affetto dei suoi cari e dall'abbraccio di amici e colleghi. Profonde e sentite le note di affetto che Teresa ha inserito nella tesi di laurea: Desidero ringraziare i miei genitori che,accompagnandomi in questo mio percorso formativo, mi hanno spronato a fare sempre di più, permettendomi di crescere; a mia sorella, un'amica con la quale ho condiviso pienamente alcuni anni di questo mio percorso, che ha saputo capirmi e incoraggiarmi, i miei nonni in assoluto i miei più grandi sostenitori. Voglio ringraziare anche la Prof.ssa Minelli, che mi ha guidato in questa fase finale, stimolandomi a fare sempre meglio, ed il Dott. Antonelli per la cortesia e disponibilità con cui mi ha fornito suggerimenti utili .
Un grazie particolare va ad Andrea, Francesca, Chiara,Valentina, Donato e Gaspare, la mia famiglia qui a Milano, e a tutti gli amici .

La ricetta di Elvira

Chiacchiere al forno

Ingredienti
farina di tipo 00 più quella per la spianatoia g 250
zucchero semolato 20 gr
burro ammorbidito 25 gr
2 uova - Marsala
mezzo limone non trattato
mezza bustina di lievito per dolci zucchero a velo - sale

Versate la farina sulla spianatoia e fate la fontana; al centro mettete un pizzico di sale, lo zucchero, la scorza grattugiata del l imone e il lievito per dolci. Sbattete le uova e mettetele all'interno del cratere, aggiungete anche due cucchiai di Marsala e il burro a pezzetti. Con una forchetta amalgamate gli ingredienti, poi continuate con le mani, impastate fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Formate una palla, ricopritela di pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora. Prendete 1/3 della pasta, appiattitela con le mani e passatela nella macchina per stendere la pasta, o usate il mattarello, fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile (corrispondente alla penultima tacca della macchina per stendere). Stendete tutta la pasta. Dividete le sfoglie in rettangoli di 10 cm di lunghezza e 6 di larghezza circa, usando la rotella tagliapasta. Praticate due incisioni interne per la lunghezza del rettangolo di pasta.Disponete le chiacchiere in un solo strato su una placca da forno, e cuocetele in forno per un quarto d'ora a 180°.

Nascite

Il 4.1.2011, a Sciacca, è nata Angela di Arianna Ditta e Nicola Bonanno, una bellissima bambina che ha portato immensa gioia in famiglia. La Voce esprime vivissime felicitazioni ai genitori, alla nonna materna Elia, alla paterna Angela e agli zii Antonella, Simone e Lillo e alle loro famiglie e augura alla piccola Angela tanta felicità.

***

Il primo gennaio, presso l'Ospedale Civico di Palermo, è nato Davide, di Gabriella ed Enzo Salvato, un bellissimo bambino che è stato accolto con gioia dal fratellino Luca e dalla sorellina Anna. Dalla redazione de "La Voce", felicitazioni vivissime ai genitori, ai nonni materni Rosa e Mommo Ferraro, ai paterni Maria e Nicola Salvato e al piccolo Davide l'augurio che la vita gli sorrida gioiosa.

BANCA CARIGE
Un punto sicuro della vostra città

VENDITA ED ASSISTENZA MACCHINE PER L'UFFICIO
eservice
Via Marconi, 47 - T. 0925 943136
Sambuca di Sicila
www.eservicesite.it
info@eservicesite.it

LOOK OTTICA
di Diego Bentivegna
LACOSTE LUNETTES · TRUSSARDI · Kanna · Renato Balestra · ONIX EYEWEAR · Laura Biagiotti OCCHIALI · FILA · LAMY
C.so Umberto I, 127 Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia

mangimi ARMATO
Concessionario esclusivista per la Sicilia
Saddler
COMMERCIO MANGIMI E CEREALI
C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO SIROS
Macelleria & Salumeria
V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

G & G
Giovinco Benedetto e Giglio Andrea
Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA
C.da Casabianca (Zona PIP) - *SAMBUCA DI SICILIA*

Rizzuto e Gigliotta Impianti S.R.C.
di Rizzuto Antonio & C.
Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas
Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)