

Nozze

Il 30 luglio, presso l'Abbazia di Sant'Andrea in Flumine, a Ponzano Romano, Raffaella Ria e Felice Cardillo si sono uniti in matrimonio. Alla cerimonia e al trattenimento che ha avuto luogo nel giardino e nei saloni del complesso abbaziale, oltre a parenti e amici, hanno partecipato diversi colleghi degli sposi provenienti da tutte le regioni d'Italia. Tra i testimoni, due sambucesi: Pierluigi Miraglia e Calogero Profeta. Augurissimi a Felice e Raffaella, ai genitori materni, Alida e Salvatore, alla mamma dello sposo, Giuseppina, e ai familiari tutti.

Il 13 agosto, nella Chiesa Madre di Ribera, Don Pino Maniscalco ha celebrato le nozze di Federica Jania Failla e Vincenzo Di Prima. Dopo la cerimonia gli sposi hanno festeggiato con amici e parenti al Baglio Basile di Petrosino. La Voce esprime auguri vivissimi a Federica e Vincenzo, ai genitori materni, ai paterni, Enzo e Graziella, e ai familiari tutti.

Dottorato di Ricerca

Il 15 Aprile 2011, presso il Dipartimento I.T.A.F. Ingegneria e Tecnologie Agroforestali dell'Università degli studi di Palermo, il Dott. Gianni Russo ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Idronomia ambientale" alla presenza della commissione giudicatrice formata dai professori: D'Asaro Francesco; Ferraris Stefano; Pavanelli Donatella; presentando una dissertazione finale dal titolo: Valutazione della tolleranza allo stress salino di due specie di tappeto erboso trattate con applicazioni fogliari di glicinetina (osmoregolatore naturale) e chitosano (polimero derivante dalla chitina). "La Voce" si congratula con il dottore Russo al quale augura un immediato inserimento nel mondo del lavoro.

MILICI NICOLA

MATERIALE DA
COSTRUZIONE
ARTICOLI
IDROTERMOSANITARI

Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA

LA.COL.FER.

di ARBISI & DI GIOVANNA

FERRAMENTA - COLORI - CORNICI
STAMPE - TENDE DA SOLE

SAMBUCA DI SICILIA
V.le E. Berlinguer, 14 - 0925 943245

Centro Revisione Auto



di Ciaccio Giorgio

TEL. 0925 941837
CELL. 338 2782613
SAMBUCA DI SICILIA

DISNEYLAND

ARTICOLI PER L'INFANZIA
ABBIGLIAMENTO BIMBI
GIOCATTOLI
CORREDINI
GADGET - CULLE
PASSEGGINI

Via Sen. Traina, 127 - Tel. 0925 33279
Santa Margherita di Belice - Ag

DON GIOVANNI

H O T E L



C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia



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

La ricetta di Elvira

Crostata col gelo di mellone

INGREDIENTI: 400 gr. di farina - 200 gr. di zucchero - 200 di burro o margarina - 2 uova - un pizzico di sale.

Per il gelo di mellone:

1 litro di succo di mellone - 80 di zucchero

80 di amido - cioccolato fondente - pistacchi - fiori di gelsomino.

PREPARAZIONE: Impastate velocemente la farina con lo zucchero semolato, le uova, il burro ammorbidito ed un pizzico di sale. Appena la pasta sarà omogenea, ricopritela con la pellicola trasparente e ponetela in frigo per 1 ora circa. Nel frattempo, passate al setaccio la polpa del mellone (un litro), aggiungete lo zucchero, l'amido e l'infuso di gelsomino, mescolate senza interruzione e fate addensare.

Stendete la pasta frolla in due sfoglie, con la prima, foderate il fondo ed i bordi di una teglia che prima avrete imburato ed infarinato.

Riducete il cioccolato a scaglie che distribuirete sulla sfoglia, versate il gelo ancora caldo e ricoprite, con molta attenzione, con l'altra sfoglia, sigillate i bordi ed infornate a 180° per 40 minuti circa. A fine cottura, sfornate il dolce che lascerete intiepidire per, poi, trasferire su un piatto da portata, spolverizzate con zucchero a velo ed, infine, decorate con pistacchi e fiori di gelsomino fresco.

La crostata col gelo di mellone è stato il dolce che ho preparato più spesso durante l'estate, dietro espressa richiesta di amici e parenti.

L'ultima domenica di agosto, ho avuto il piacere di avere a pranzo, l'avv. Carlo Alberto Canali da Genova, e la crostata è stato il dolce di fine pranzo. Sono rimasta piacevolmente sorpresa, non solo per le parole di apprezzamento espresse dall'illustre ospite - non ho mai mangiato niente di simile - penso parole non di pura cortesia, quanto dal suo modo di gustare il dolce, ispirava ed aspirava i profumi e la fragranza della crostata, inebriato dall'antico e delicato odore del gelsomino e dal forte e deciso profumo della cannella.

Un trionfo di colori e profumi sapientemente apprezzato.

Quell'involucro di pasta frolla conteneva più di una crema, conteneva la nostra cultura, le nostre tradizioni, la testimonianza della nostra civiltà.

Sono sicura che con quell'aereo per Genova è decollato, unitamente ad una porzione di crostata, anche l'apprezzamento per la nostra sicilianità.

