

Una lettera di Enzo Sciamè da Nembro

## Quando il 1° maggio si festeggiava così



«I mezzi agricoli erano stati inghirlandati di buon mattino. Famiglie intere ad addobbare per fare "bella figura". Gli agricoltori facevano tutt'uno con i loro trattori. Grappoli di margherite in ogni dove. Bandiere rosse, bandierine e tricolori rendevano straordinario ogni angolo. La Camera del Lavoro aperta, popolata, tirata a lucido. Mettevamo il vestito buono della festa, noi ragazzi che cominciamo a masticare politica, che eravamo orgogliosi della nostra FGCI, del nostro Partito. Si andava nel corso dove la sezione era ovviamente aperta e vissuta, l'Unità in bacheca, il ping-pong mai fermo, come i "bigliardini", come i nostri pensieri. Salivano, finalmente, i trattori, le Api, le moto... colori, fiori, festa... "Viva il 1° Maggio, viva i Lavoratori, la speranza di un modo giusto e libero!". Ci scaldava il cuore tutto ciò, ci regalava sogni, ci faceva rincorrere amori più o meno impossibili. Le bandiere, la banda musicale, l'inno dei lavoratori, l'Internazionale, e Bandiera Rossa. Anche l'ingenuità stava in noi, si capisce. Ma quella scelta di vita dava senso alla nostra vita. Non cercavamo molte altre cose. Poi il comizio serale in piazza Carmine, di fronte il Circolo Operai, poi il complesso venuto da fuori e gli aspiranti cantanti locali che salivano sobriamente sul palco, cantavano (più o meno), si beccavano i nostri applausi e... via. Spero stiate festeggiando anche oggi, mentre scrivo da Nembro, a Sambuca. Anche se non c'è più la sezione con i bigliardini, con lu 'zu Pippinu Frisella a rincorrerci per i soldi che gli dovevamo o perché avevamo distrutto una racchetta. Spero siate in giro per il paese con i vostri sogni, i vostri sorrisi, le vostre belle facce. Che, ancora, mi fanno sperare.

La ricetta di Elvira

## Spagherti con pesce spada e menta

**INGREDIENTI:** 400 gr. di spaghetti - 250 gr. di pomodorini - 300 gr. di pesce spada a fette - 1 spicchio d'aglio - vino bianco secco - alcune foglioline di menta fresca - olio, sale e pepe.

**PREPARAZIONE:** Fate imbiondire lo spicchio d'aglio schiacciato in un tegame con l'olio; unite il pesce spada, spellato e tagliato a



dadini e rosolate per un paio di minuti. Spruzzate con il vino e lasciate evaporare; aggiungete i pomodorini, lavati e divisi a metà, una presa di sale, una spolverata di pepe e le foglioline di menta e cuocete a fiamma moderata per circa 15 minuti. Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, sgocciolateli e rigiratelvi nel tegame con il sugo di pesce; a piacere potrete aggiungere altre foglioline di menta. Piatto estivo da preparare in pochi minuti, che ben si concilia con l'avversione estiva per i fornelli. La ricetta risulta più leggera e fresca di altre meglio conosciute, ma che risultano assai più pesanti.

## Lauree

I dottori Massimo Giacalone e Antonio Biondo hanno conseguito, presso l'Università "A. Moro" di Bari, la specializzazione in malattie infettive, profilassi e polizia veterinaria, con la votazione di 50 e lode. La redazione porge in sentito ad majora ai neo specializzati.

\*\*\*

Il 20 aprile Antonella Leggio ha conseguito la 2ª laurea in "Esperta Linguistica per il management e il turismo" presso la Facoltà di Economia e Gestione delle imprese turistiche dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, discutendo la tesi di laurea "Hotel e benessere: gestione, controllo di qualità e fidelizzazione del cliente". Relatore il prof. Confalonieri. Ad Antonella, ai familiari tutti, a Francesco, La Voce porge infiniti auguri di un immediato inserimento nel mondo del lavoro.

**Centro Revisione AUTO**  
di Ciaccio Giorgio  
**SAMBUCA DI SICILIA**  
tel. 0925 941837 - Cell. 338 2782613

**OLEIFICI Buscemi**  
Michele & Michele  
Contrada Casabianca - Tel. 0925 941446  
Tel. ab. 0925 941496 - Cell. 339 8534677  
**SAMBUCA DI SICILIA**

**DON GIOVANNI HOTEL**  
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  
**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**  
Giovino 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)