

(segue da pag. 1)

## Black-out per l'Art. 5

## Niente più fondi per il Belice?

situazione potrebbe dettare per le attività direttamente connesse con l'edilizia ma anche per l'indotto un vero black-out. Un blocco forzato che ridisegnerà la fisionomia economica e sociale di Sambuca. Si tornerà ad emigrare?

I giovani non avranno lavoro così come i tecnici?

Le imprese edili convertiranno le loro attività?

Gli artigiani - fabbri, falegnami, impiantisti - chiuderanno i laboratori? Molti gli interrogativi che ci si pone... altrettanti i dubbi... intanto la disoccupazione aumenta in una comunità - quella di Sambuca - dove l'economia ruota attorno alla ricostruzione!

## Lauree

Il 29 Marzo, alla facoltà di Ingegneria dell'Università di Palermo, ha conseguito la laurea magistrale in "Ingegneria delle costruzioni edilizie" Maria Giovanna Triveri. La commissione ha gratificato la dottoressa con la brillante valutazione di 110/110 con lode, dopo aver discusso la tesi sperimentale di "Analisi storica ed indagini diagnostiche sul Convento dei Cappuccini a Sambuca di Sicilia."

Un contributo alla portata storica, alla sua sobria aulicità e alle successive riutilizzazioni del Convento, senza snaturare, né mortificare la sua vocazione originale al silenzio e alla preghiera. Relatrice: Chiar.ma Prof.ssa S. Pennisi. Ha fatto da cornice ai festeggiamenti, il settecentesco "Palazzo Fatta" con i suoi affreschi e il suo arredo, sito in "Piazza Marina", dove la neodottoressa ha condiviso la sua gioia, la sua allegria e la sua commozione con i genitori, i nonni, i parenti e gli amici. Non è mancata una nota di pura emozione quando è stata letta una dedica a Giovanna, da parte del padre Mimmo Triveri; una strofa così recitava: "Tra poco intraprenderai una novuistrada nella vita e nella professione, ma ricordati che, per avere successo, ci vuole sentimento e passione, accompagnati da lealtà e assiduità, sintomatici di una forte personalità con dentro cocciutaggine, fiducia in se stessi, ma soprattutto sincerità".

Auguri di una brillante e intensa carriera alla neodottoressa e alla sua famiglia.

## La ricetta di Elvira

## Rotolini di Melanzane

Spuntate le melanzane e tagliatele a fette di circa mezzo

centimetro, salatele e mettetele a perdere l'acqua di vegetazione almeno per mezz'ora.

Pulite, lavate e tritate il basilico ed il prezzemolo che unirete alla mollica di pane unitamente ad uno spicchio di aglio schiacciato, aggiustate di sale e pepe ed irrorate con olio di oliva, amalgamate il tutto in modo che risulti un impasto omogeneo. Indi frigate le melanzane, scolatele e ponetele su carta assorbente, in modo che perdano l'unto eccessivo.

In ultimo, stendete in un tagliere una fettina o anche due di pancetta, secondo la larghezza delle fette di melanzane, distribuite il composto precedentemente preparato ed arrotolate su se stesse le fette di melanzane, in modo da formare un involtino.

Infilzate a due a due gli involtini negli stecchini e poneteli nel forno con il gril acceso per qualche minuto. Portateli a tavola ben caldi.

Una ricetta facile, facile, da sperimentare subito.

Chi ama i sapori più forti, potrà anche aggiungere del formaggio grattugiato al composto di mollica. Non è necessario che sbucciate le melanzane, risulteranno più consistenti per la lavorazione.

## Ingredienti

Due melanzane di media grandezza;  
100 gr. di pancetta affumicata tagliata a fettine sottili;  
mollica di pane;  
basilico, prezzemolo, aglio,  
olio, sale e pepe.

## Nascite

Il 21 marzo, alle ore 9.00, primo giorno di primavera è arrivata Teresa, figlia di Annamaria Maurici e di Calogero Mangiaracina, una bellissima bambina che ha portato grande gioia in famiglia. Ecco una poesia del nonno Salvatore Maurici a lei dedicata:

Arrivau

Rosa canina duci/Jittuni d'amuri/'nti la terra grassa/Calasti li radichi,/si' brizzulinu scuru/sciuri di biddizza/chi tutti vullissiru sciarari/leresa, si' la Primavera./Nel cielo terso/Volano le rondini sul tetto/accudiscono al nido.

**Centro Revisione AUTO**  
di Ciccio 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

**VENDITA ED ASSISTENZA MACCHINE PER L'UFFICIO**  
**e service**  
Via Marconi, 47 - T. 0925 943136  
SAMBUCA DI SICILIA (AG)  
www.eservicesite.it  
info@eservicesite.it

**LOOK OTTICA**  
Il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto  
di Diego Bentivegna  
Renato Valentia  
JOHN RICHMOND  
Laura Biagiotti  
C.so Umberto I, 126 - Tel. 0925 942793  
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.A.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)