

21 gennaio - Buon compleanno PCI

Il mio PCI, vorrei che fosse ancora qui...

Era la sezione, il mio PCI. Anzi le sezioni, dal sud al nord. Uno dei "primi luoghi" che volevo conoscere ogni volta che arrivavo in una nuova città/paese. Era la federazione di Agrigento, dove si andava quasi sempre di domenica mattina.

Erano i congressi veri, con le tesi da studiare e presentare. Era un vecchio ciclostile che a Sambuca non avevamo ma a Sciacca sì. Era il volto di Enrico Berlinguer. Era "Una scelta di vita" di Giorgio Amendola.

Era la bacheca dell'Unità a Nembro. Era Antonio Oldani a Sedriano.

Erano le feste dell'Unità a Bologna, Reggio, Milano, Bergamo... Erano i mille giornalini che ancora conservo. Era Nino Giaccone, l'onorevole col suo basco blu e la cinquecento bianca.

Erano i miei sogni per un mondo migliore. Era il poster del Che. Erano le canzoni di Giorgio Gaber. Erano i comizi di chiusura di Nino Ferraro con la banda musicale e le bandiere rosse.

Il mio PCI era il liceo. Le occupazioni studentesche. Era l'università a Palermo.

Il mio PCI era Fortebraccio e la sua fantastica satira. Erano i cantautori.

Il mio PCI era uno stile di vita, il senso del dovere, della condivisione, della sobrietà. Il mio PCI sono le tessere e gli Almanacchi che divoravo.

Il mio PCI prima è stato la FGCI, Calogero, Nino, Ignazio, Maria, Antonietta... Il mio PCI mi manca.

Era la diffusione dell'Unità alla domenica, e il caffè che i compagni ci offrivano. Il mio PCI era rabbia quando le cose andavano come non avrebbero dovuto. Il mio PCI erano i manifesti da attaccare, di notte.

Nel mio PCI ho anche provato delusioni profonde, ho conosciuto persone non sempre belle. Ma il mio PCI vorrei che fosse ancora qui.

Nembro, 21 gennaio 2012

Enzo Sciamè

(segue da pag. 1)

Insieme per il recupero dell'illuminazione

FIAT LUX

gioco un'idea, un progetto nel quale crede. Questa esperienza ci dimostra che il senso civico non è morto: se ne sta inattivo in ciascuno di noi, disorientato dal proliferare di esempi negativi, dal prevalere dell'interesse privato, dalla gestione scorretta della cosa pubblica - a tutti i livelli - ma che si risveglia quando qualcuno fa vibrare la corda più profonda e fa leva sull'orgoglio cittadino.

Certo, a onor di verità, si deve aggiungere che è facile mobilitare i sambucesi quando è in gioco la festa di Maria SS. dell'Udienza, la cui immagine - una bella foto di Franco Alloro - campeggia dall'alto nella palestra, ma sarebbe auspicabile che le energie individuate in questa occasione non venissero disperse alla fine di questa avventura, ma incanalate in altri settori per ridare linfa al nostro paese e renderlo più vivo e decoroso.

L.C.

il vigneto
resort
RESORT - RISTORANTE - MEETING - RICEVIMENTI



Contrada Gurra - Porto Palo di Menfi - AG
Tel. 0925 71732 - Cell. 339 2181416

Di Carmine
EDIL NOLEGGIO-PIATTAFORME

Lavori Edili e Stradali
Pavimentazioni - Prospetti
Ristrutturazioni

Via Mantegna, 42 - Cell. 338 8066204
Santa Margherita di Belice (AG)
giuseppe.dicarmine@libero.it

La ricetta di Elvira
Timbaletti di capellini d'angelo

INGREDIENTI

300 g. di capellini d'angelo; 200 g. di polpa di vitello tritata; 150 g. di pisellini; passata di pomodoro; ½ cipolla, ½ carota, sedano, prezzemolo, basilico; cacio cavallo grattugiato; vino bianco secco; olio, pangrattato, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Tritate finemente la cipolla, la carota, il sedano e il prezzemolo e fate appassire il tutto in un tegame con dell'olio d'oliva, aggiungete il tritato e rosolate a fiamma moderata; bagnate con il vino e fate evaporare.

Unite i pisellini, lasciate insaporire per 5 minuti indi versate la passata di pomodoro e condite con sale, pepe, basilico e all'occorrenza un pizzico di zucchero.

Mescolate e cuocete a fuoco a fiamma bassa, per circa 40 minuti, incorporando dell'acqua calda, nel caso in cui il sugo tendesse a restringersi troppo.

Lessate per qualche minuto i capellini in acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela con il ragù e il caciocavallo grattugiato.

Distribuite in quattro stampini di alluminio, unti di olio e cosparsi di pangrattato e livellate la superficie. Spolverizzate con altro pagrattato, mescolato con il caciocavallo e cuocete a forno caldo per circa 20 minuti. Capovolgeteli ancora caldi e portateli in tavola. Volendo, invece degli stampini, potete usare una teglia ad anello, il risultato sarà lo stesso. Versione più leggera e sfiziosa della classica pasta a forno, facile da preparare ed ideale da preparare per un buffet.



mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

Saddler
SPECIALISTE IN CEREALI

**COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI**

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
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

SUPERMERCATO

SIROS
Macelleria & Salumeria

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

G & G
B. Giovinco A. Giglio

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA

C.da Casabianca
SAMBUCA DI SICILIA

EURONICS
point

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA

Rizzuto e Gigliotta Impianti
S.R.L.
di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (AG)