

Riceviamo e Pubblichiamo
I "sovversivi" durante il Fascismo

Pubblichiamo, qui di seguito, un documento inviatoci dal dott. Rori Amodeo che la dice lunga sul controllo esercitato sulle opinioni durante il regime fascista. Si tratta di un rapporto inviato dalla Questura al Ministero dell'Interno su episodi ritenuti "di carattere sovversivo" verificatisi nel 1937 a Canicattì, a Sambuca e a Villafranca Sicula. Tra i "sovversivi" il sambucese Giorgio Cresi, colpevole di propaganda comunista.

In relazione al telegramma sopradistinto, pregiomi comunicare a codesto On.le Ministero che, a tutto il 14 Maggio 1937-XV, si sono verificati in questa Provincia i seguenti episodi di carattere sovversivo:

1) a Canicattì, nel Gennaio del corrente anno, il nominato GANGITANO ELIA di Giuseppe, conversando con alcuni amici, si esprime nel modo seguente: "Governo Italiano é quello Tedesco mandano aiuti all'armata del Generale Franco, mentre la Russia non si immischia in questo massacro".

La condotta di costui venne segnalata a codesto on.le Ministero che con nota 16975/102413 del 23.3.1937 dispose che il GANGITANO venisse diffidato ai sensi dell'Art.164 Legge di P.S.; ciò che é stato fatto con verbale del 5.4.1937;

2) A Sambuca di Sicilia, il social comunista schedato CRESI GIORGIO di Francesco tentò, con discreti risultati, di attirare nella sua orbita alcuni lavoratori del luogo ai quali faceva propaganda comunista, in conformità di un programma rivoluzionario (dottrina Marxista di Lenin) che gli venne anche sequestrato nella sua stessa abitazione. Costui, giusta telegramma di codesto on.le Ministero, N. 12161/441/012761 in data 30.3.1937 venne denunciato alla locale Commissione Provinciale che lo assegnò al confino di polizia per anni 5;

3) A Villafranca Sicula, il nominato MORTILLARO GIUSEPPE di Vito, scrisse ed affisse, il primo corrente, due biglietti alla porta della Caserma dei CC. RR. con le frasi: "Viva la Francia, Viva l'Inghilterra, Viva la Spagna, abbasso l'Italia, vogliamo un nuovo Governo".

Codesto On.le Ministero, con telegramma 17614/441/021684 in data 8 corr. dispose che il MORTILLARO venisse denunciato alla locale Commissione Provinciale per l'assegnazione al confino di polizia, ciò che sarà fatto nella prossima seduta.

IL REGGENTE LA QUESTURA

La ricetta di Elvira
Cuscus di pesce
INGREDIENTI

1 Kg. di semola di grano duro;
2 Kg. di pesce misto per zuppa (tra cui cernia, scorfano, San Pietro, ope, gamberi); olio, sale, pepe o peperoncino; alloro, cipolla, aglio abbondante e prezzemolo; passata di pomodoro.

PREPARAZIONE

Versate la semola nella mafaradda (recipiente di terracotta a pareti svasate o in altro recipiente simile che vi trovate a casa) e iniziate a lavorarla spruzzando dell'acqua salata con movimenti circolari e continui sino ad ottenere dei granelli di uguale dimensione. Trasferite, man mano, la semola così lavorata in un'ampia teglia o in un ampio vassoio e fatela asciugare per circa due ore. Trascorso il tempo necessario, irrorate con mezzo bicchiere di olio di oliva, manipolate con delicatezza e condite con prezzemolo tritato, cipolla grattugiata, pepe o peperoncino, due o tre foglie di alloro spezzettate. Trasferite il cuscus nella cuscusiera che collocherete su una pentola piena d'acqua sino a metà, sigillando la congiunzione tra i due contenitori con un impasto di farina e acqua e fate cuocere a fiamma moderata per circa un'ora e mezza. Nel frattempo, preparate la zuppa. Soffriggete una grossa cipolla, unite l'aglio e il prezzemolo, che avete pestato prima nel mortaio, infine la passata di pomodoro e fate cuocere per circa mezz'ora; allungate la zuppa con dell'acqua e iniziate ad unire il pesce secondo la grandezza ed i tempi di cottura. A fine cottura, trasferite il cuscus nella mafaradda e irroratelo con abbondante brodo, mescolate affinché il liquido venga assorbito e lasciate riposare sotto una coperta di lana sistemata sul coperchio. Servite e portate a tavola altra zuppa e il pesce intero o spinato, secondo il vostro gradimento. Piatto ottimo ma di lunga e complicata preparazione. Io continuo a prepararlo così come lo preparava mia madre, sigillo ancora la linea di congiunzione tra la cuscusiera e la pentola dell'acqua con la cuddura (impasto di farina e acqua), faccio riposare il cuscus sotto la coperta di lana. Non riuscirei a preparare il piatto senza questo rituale e non ho mai ceduto alla tentazione di acquistare la cuscusiera di acciaio che si trova ormai normalmente in commercio. Non avrebbe lo stesso sapore.



Antico Mulino
 BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
 di Di. Felice Giuseppe & C.

APERTI A PRANZO
 SERVIZIO IN PIZZERIA E DOMICILIO

CITA' ADRAGNA
 SAMBUCA DI SICILIA (AG)
 Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649439

G & G
B. Giovenco A. Giglio

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

C.da Casabianca
 Tel. 0925 943841
SAMBUCA DI SICILIA

DON GIOVANNI
 HOTEL

★ ★ ★ ★

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

NABES
 city spa

CENTRO BENESSERE

Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324
SAMBUCA DI SICILIA - AG
 nabes.mg@tiscali.it

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

SUPERMERCATO

SIROS
 Macelleria & Salumeria

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

AGENZIA ONORANZE FUNEBRI
Immacolata Concezione

di
Michelangelo Campo

**SERVIZIO
 AMBULANZA
 24H/24H**

Viale A. Gramsci - Sambuca di Sicilia - AG
 Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - Cell. 380 6843258

Rizzuto e Gigliotta Impianti
 di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento
 Idrici - Condizionatori - Gas

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