

(segue da pag. 1)

Due eventi sambucesi portatori di bellezza

Il "Giardino della pace" e le luci di Hebron

disposizione le proprie competenze e il proprio tempo, in vista di un progetto comune, significa, in fondo, realizzare in pieno la propria umanità. Bello è stato il filo simbolico che si è creato tra Hebron, la città in cui sono state realizzate, da un artigiano palestinese, le bocce di vetro e Sambuca, dove la terza domenica di maggio, si accenderanno. Un legame che ci auguriamo - oltre alla luce - accenda la speranza della pace per quella terra martoriata.

Anche il bello è contagioso; per questo dovremmo puntarci di più. I protagonisti di questa avventura hanno assistito a una gara di vera e propria solidarietà: sostegno economico di enti pubblici, di privati e anche degli stessi fornitori, tra cui, un'impresaria del Nord che ha inviato a Sambuca i reggibicchieri, senza richiedere alcuna caparra, fidando che, dove è presente una così forte tensione ideale, lì di sicuro, germogliano l'onestà e il rigore morale.

Un'altra bella iniziativa è stata realizzata dal Lions - Club Sambuca Belice, sotto la presidenza del dott. Giovanni Cuccia (vedi articolo in prima pagina): "Il giardino della pace", lungo il Corso Umberto. Diciannove alberi sono stati piantati per ricordare altrettanti mancati premi Nobel. Un modo per additare alle giovani generazioni lo stile di vita di chi, all'interesse personale, ha anteposto quello collettivo. E, per chiudere, riportiamo una delle diciannove frasi che figurano nelle schede appese agli alberi: "Il vero amore consiste nell'amare ciò che non ci piace per poterlo cambiare." (Paolo Borsellino).

A Sambuca, qualcuno ci ha provato. Ci auguriamo che altri lo seguano.

Giovani in festa a Sambuca nel 2013

Per il prossimo anno Sambuca sarà teatro della manifestazione. Un momento di intensa emozione, allorché il testimone è passato ai ragazzi di Sambuca che rivive così nelle parole di Alessio Gulotta. "Quando i ragazzi di Palma di Montechiaro hanno poggiato sulle nostre spalle la Croce, l'abbiamo sentita nostra e subito mi sono tornate in mente le parole di Giovanni Paolo II: "Voi siete la speranza della Chiesa, voi siete la mia speranza". Allora mi sono chiesto: "Se anch'io sono la sua speranza, come si può deludere un uomo come lui? Non si può! Non si deve!". Tutta la stanchezza fisica della giornata di colpo è sparita e quasi nessuno di noi è riuscito a trattenere le lacrime dalla commozione. Ci siamo sentiti davvero tutti fratelli e sorelle, figli di un solo Padre. Arrivati a Sambuca, abbiamo deciso di scendere vicino le scuole per portare la Croce in spalla lungo il corso Umberto I°. Vedere entrare quella croce nella "nostra" chiesa è stato un momento di emozione ancora più forte di quando l'abbiamo ricevuta".



La ricetta di Elvira Stinco di vitello all'ortolana

INGREDIENTI

Uno stinco di vitello di circa 1,500 Kg - Una grossa cipolla - Una carota - Una grossa costola di sedano - Due spicchi di aglio - Un ciuffo di prezzemolo - ¼ di vino bianco - Un cucchiaino di aromi misti in polvere per arrosto - Burro - Olio - Sale - Pepe.



PREPARAZIONE

Mettere lo stinco in una pirofila ovale che lo contenga a misura, spolverizzarlo con gli aromi in polvere, poco sale ed abbastanza pepe; indi, irrorarlo con l'olio e spalmare la superficie con fiocchetti di burro.

Infornarlo in forno caldo a 220° e farlo cuocere per 15-20 minuti. Nel frattempo, mondate, lavate e tritate tutte le verdure. Togliete lo stinco dal forno, irroratelo con la metà del vino bianco, meglio se tiepido, e distribuite sopra il trito di verdure. Rimettete in forno e cuocete ancora per circa 2 ore e 15 minuti, girando, di tanto in tanto, la carne e bagnandola con il vino rimasto allungato con po' di acqua tiepida.

Ultimata la cottura, ponete lo stinco in un piatto da portata e tenetelo a caldo nel forno spento. Passate al frullatore il sugo di cottura, scaldatelo per qualche minuto, e versatelo in una salsiera. Servire lo stinco, che taglierete a tavola, con la salsa a parte.



Concessionario esclusivista per la Sicilia



COMMERCIO MANGIMI E CEREALI

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



★ ★ ★ ★

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



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)

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
SAMBUCA DI SICILIA



Contrada Anguilla
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)