

## DITELO A "LA VOCE"

a cura di Daniela Bonavia

Le strade di Sambuca sono sporche o dissestate? I servizi amministrativi malfunzionanti? E' il momento di segnalarlo a La Voce. A partire da questo numero si inaugura in seno al nostro giornale una rubrica rivolta a quanti vogliono denunciare qualsiasi disservizio limiti la godibilità del nostro paese. I redattori del giornale intendono instaurare con i propri lettori un proficuo rapporto di comunicazione e collaborazione volto al miglioramento delle condizioni di vivibilità di Sambuca. Chiunque voglia aderire a questa iniziativa può spedire una lettera a "La Voce" via Teatro C. le Ingoglia, 15, oppure inviare una mail a [lavocedisambuca@libero.it](mailto:lavocedisambuca@libero.it) E' possibile vedere pubblicata la propria opinione senza la firma, tuttavia per agevolare la verifica delle segnalazioni è gradita l'indicazione del proprio nome e del proprio recapito telefonico. La redazione assicura il rispetto dell'anonimato per chi lo richiedesse.

Ecco le questioni su cui in questo numero, accogliendo le segnalazioni e le proteste lanciate da varie voci, ci siamo interrogati.

### Lo smantellamento vandalico dei ponti della vecchia ferrovia

E' in atto da qualche anno il quotidiano e vandalico smantellamento dei ponti della vecchia ferrovia passante per il nostro paese. C'è un modo di dire siciliano: "A chi piglia un turco è suo", un modo di dire di grande attualità in questa nostra sfortunata terra. Chi riesce ad individuare un bene pubblico incustodito ed in disuso può impunemente degradarlo e servirsene per i suoi comodi. Così è accaduto che i ponti della vecchia ferrovia oggi sono smantellati dei loro originari elementi costitutivi, e sono stati trasformati in discariche abusive di materiale per lo più edile. L'indignazione dell'opinione pubblica, ammesso che ci sia, è minoritaria. Ma viene da chiederci: Questi ponti, non rappresentano comunque, pur nel loro effimero valore di bene culturale, dei tasselli importanti della memoria storica del nostro paese? Trasformati in strade i percorsi ferroviari, gli unici elementi commemorativi della vecchia ferrovia restano questi ponti dislocati in varie contrade del territorio sambucese. Perché permetterne la perdita? La voce lancia un appello in primo luogo alla civiltà dei cittadini, affinché rispettino tutto ciò che è giusto che rimanga alla visibilità collettiva, ed in secondo luogo alle autorità locali affinché utilizzino ogni mezzo a loro disposizione per fermare la deriva estetica e culturale del nostro paese.

### Strada di accesso alla diga Carboy

A che punto sono i lavori a cui da svariati anni è sottoposta la strada di accesso alla diga Carboy? La strada è stata asfaltata, la struttura del ponte ripristinata nelle ottimali condizioni, i lavori terminati o sospesi da quel che è dato di vedere, ma ancora l'accesso alla strada è interdetto al pubblico. Chi e cosa si attende? Forse l'inerte trascorrere di altri mesi di disagio per chi è costretto ad arrivare alla diga percorrendo la provinciale? L'impercorribilità della strada in questione rappresenta un ostacolo non indifferente sia per i sambucesi diretti alla diga, sia per quei visitatori che, dopo una visita al lago, volessero fare una capatina al nostro paese ma che, non di rado, si trovano a rinunciare per l'impraticabilità del percorso più breve. Non sarebbe l'ora di affrettare i lavori di completamento e ripristinare la transitabilità della strada?

### Le pericolose condizioni in cui versa la strada del Cuvio.

E' arrivata la primavera, e nelle assolate giornate che ci attendono vorremmo poter liberamente decidere, senza incontrare ostacoli, di compiere le nostre passeggiate dirigendoci in località Adragna attraverso ogni percorso che colleghi il paese ad essa. Ma un forte limite a questa nostra libertà è rappresentato dalle pericolose condizioni di percorribilità in cui versa da mesi ed anni la via del Cuvio. Il muro di contenimento sta lentamente cedendo, il manto stradale è dissestato e quasi impercorribile, ma nessuno pensa a provvedere al dissesto. Nei numeri precedenti La Voce ha lanciato l'appello per la sistemazione della strada, appello inaudito, o, peggio ancora, del tutto ignorato. Si attendono i primi incidenti?

**CREDITO  
COOPERATIVO**

**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO  
DI SAMBUCA DI SICILIA**

Corso Umberto I°, 111 - Tel. 0925 941171 - 941435

92017 SAMBUCA DI SICILIA

Agenzia: Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - 92019 SCIACCA

## Proverbi e detti a cura di Vito Gandolfo

1. Lu capu di la casa è lu maritu, lu coddu è la mugleri; lu coddu fa firriari lu capu dunnì voli iddu!

1. Il capo della casa è il marito, il collo è la moglie; il collo fa girare la testa dove vuole!

2. Nun facennu tumazzo nta marzu e n'aprili, sdirrupa la mannara cu tuttu lu vadili.

2. Non producendo formaggio nei mesi di marzo e d'aprile (pastore...) abbatti la mandria con tutto il mungitoio (cambia mestiere!).

3. Primu chi scura trovati a la casa, ed a secunnu la trasuta fa la spisa.

3. E' prudente chi rientra prima di far buio e chi fa la spesa in proporzione

alle proprie entrate familiari.

4. Quannu cu cadì... si susi nun si chiama caduta.

4. Quando chi cade si alza si può dire che non sia caduto.

5. Quannu lu farfanti dici la verità, nun cci'è nuddu chi lu cridi.

5. Quando il bugiardo dice la verità nessuno vuole crederlo.

6. Setti virtù nun fannu lu scruscì di un sulu viziù!

6. Sette virtù non fanno il rumore di un solo vizio!

7. Soccu guasta la vicchiaia nun c'è mastru chi lu conza.

7. Ciò che guasta la vecchiaia non si trova chi è in grado di ripararlo.

## LA RICETTA DEL MESE

a cura di Maria Di Natale Gandolfo

### Sarde con Carciofi

Si preparano i carciofini tagliandoli a quarti e poi a fettine; le sarde ben pulite, aperte e senza lisce; pane grattugiato con passolina e pinoli.

Si mette in una teglia un po' di olio e un po' di acqua con limone spremuto e vi si colloca il primo strato di carciofini che si coprono con pane grattugiato mescolato con passolina e pinoli, indi si sovrappone uno strato di sarde anche queste ricoperte da pane come sopra; continuare alternativamente con strati di carciofini. Cospargere con olio e succo di limone allungato con acqua.

Si mette al forno già riscaldato a 150° per 45 minuti, regolando la temperatura massima a 260°.



Sambuca di Sicilia - Tel. 0925 941371 - 946003 - Cell. 0330590048



OFFICINA AUTORIZZATA  
ASSISTENZA E RICAMBI

**F.lli TORTORICI**

C.da Casabianca (Zona industriale) • Tel. 0925 94.19.24  
92017 Sambuca di Sicilia (AG)

LOOK  
OTTICA



di Diego Bentivegna

Corso Umberto I°, 127  
Tel. 0925 942793  
SAMBUCA DI SICILIA



**RICCI e  
CAPRICCI**

Parrucchieria

Analisi del capello - Tricovisore Trattamenti tricologici - Acconciature spose

Profumeria

Cosmesi - Profumi - Bijoux - Pelletteria

Estetica

Visage - Depilazione a cera - Manicure - Etc.

C.so Umberto, 189 - Tel. 943557  
Sambuca di Sicilia