(segue da pag.

Occhio alla città

Tre idee per Sambuca

fuga dei negozianti dal Centro e il loro trasferimento in periferia.

Non sarebbe opportuno installare, come in tutti i centri storici delle città, i parcometri con le strisce blu, per fare pagare lo spazio a chi ne fruisce? Ciò limiterebbe gli abusi di chi parcheggia l'auto per diverse ore senza alcun controllo e avrebbe per di più una ricaduta positiva sulle vendite, sulle casse del Comune e sulla salute, costringendo chi abita nei paraggi a

lasciare la macchina a casa e a usare le gambe.

2) Una città come la nostra che si fregia del titolo di "Mecca dello Sci nautico" e, per di più fa parte delle "Strade del Vino Terre Sicane" deve curare al massimo il decoro. Perché non addobbare con vasi di gerani, petunie o altre piante stagionali i balconi del Comune, le colonnine della Chiesa del Carmine, la scalinata del Belvedere? Il Comune dispone di risorse umane cui affidare la cura dell'aspetto floreale della città. Per quanto riguarda le aiuole dei marciapiedi, si potrebbe lanciare l'iniziativa "Adotta l'aiuola" invitando i cittadini stessi a occuparsene.

3) C'è un modo per impedire ai cittadini di abbandonare per le strade bicchieri, bottiglie di plastica, carte o di ignorare le scritte sui cassonetti che invitano alla raccolta differenziata?

Per diffondere il senso civico occorre il controllo e, per chi ignora le regole, è necessaria la sanzione. Sperimentiamo questo metodo! E' infallibile!

Nozze

Il 7 luglio Caterina Puccio e Cristian Bondì, nella Chiesa del Carmine si sono uniti in matrimonio. Hanno poi festeggiato con parenti e amici al Paradise di Marsala. Auguri ai genitori della sposa Pina Gaglianello e Gaspare; dello sposo: Maria Montalbano e Mario e ai familiari tutti.

Il 19 luglio Mariangela Bucceri e Giuseppe Montalbano, nella Chiesa del Carmine hanno celebrato il loro matrimonio. Il trattenimento ha avuto luogo al Giardino delle Esperidi di Castelvetrano. Auguri ai genitori della sposa Paolo e Sina, al papà dello sposo, Pippo e ai familiari tutti.

Il 18 luglio scorso si sono uniti in matrimonio Sandra La Marca e Andrea Giaimo. Ad officiare il rito nuziale nella splendida chiesa di San Francesco, a Palermo, l'arciprete Don Pino Maniscalco. Testimoni di nozze per Sandra i fratelli Paolo e Marcella, per Andrea i fratelli Pippo e Massimo. Subito dopo gli sposi hanno intrattenuto parenti ed amici nella esclusiva Villa Bordonaro Chiaromonte, dove è stato offerto un sontuoso banchetto con intrattenimento musicale del Maestro Gioia del Conservatorio di Palermo. L'indomani Sandra ed Andrea sono partiti in luna di miele alla volta della Thailandia e dell'Indonesia. A Sandra ed Andrea ed ai rispettivi genitori Lillo e Giovanna e Vincenzo e Piera le felicitazioni della Voce.

Una poesia di Giuseppina Vinci

C'era una volta la dote

Un tempo, l'esposizione del corredo era un vero e proprio rito al quale nessuna ragazza poteva sottrarsi, un modo per sciorinare davanti agli occhi di parenti e amici il "tesoro" che la madre aveva accumulato e che sarebbe servito ai futuri sposi: asciugamani, lenzuola, coperte, camicie da notte e mutande. La signora Giuseppina Vinci si è cimentata nella ricerca di quest'ultimo indumento e ne ha raccontato la storia. Ne riportiamo alcuni stralci: A ddi tempi cu si si maritava/ la dota scritta si purtava/ mutanni e mutannuna nta tutti li lati/ cu cusciali a vrachi di diversi maneri/e lazza e curdeddi a li ginocchieri/di matapollo, di tila grezza riatino e sita/arriccamati e fissiusi 'nta tutta la vita.

Smerlati cu pizza puntini e tramezzi/ stiddi scartucciati sciuri e pampini grezzi./ A ddi tempi poi chiddu chi valia/ era lu bustinu di la biancheria/cioè lu curpinu o ippuni attillatu/ taliannusi a lu specchiu di ogni latu. La genti antica a la purezza tinia/ e accummigliarisi era 'na mania/ cu mutannuna e curdedda a li lati/ chi oggi pinocchietti su ditti e purtati.



SAMBUCA DI SICILIA

La ricetta di Elvira

Polpette di carne e patate

Amalgamare 500 gr. di carne tritata con pangrattato, parmigiano e pecorino grattugiato, le uova intere, prezzemolo, sale e pepe e, nel caso in cui l'impasto risultasse piuttosto consistente, aggiungete del latte. Formate delle polpettine e disponetele in una teglia unta di olio. Fra una polpetta e l'altra mettete le patate sbucciate e tagliate a pezzi.

Ingredienti

- 500 gr. di tritato pangrattato q.b. 2 uova intere
- parmigiano
- pecorino prezzemolo
- pomodori pelati
- patate
- sale, pepe

Ricoprite il tutto con pomodoro pelato, origano sale, pepe e cuocere a forno a calore moderato. Dopo una serie di ricette a base di pesce e prevalentemente estive, tenuto conto che ci avviamo verso l'autunno, mi piace proporvi questa ricetta a base di carne, ma sicuramente non meno saporita delle altre. Le polpette sono uno dei piatti forti della nostra cucina siciliana e, se sapientemente dosate, accompagnate con le patate risulteranno ancora più gradite.

Nascita



Si chiama Simona la secondogenita di Mario Martino e Rosalinda Ballerini. La piccola è nata a Palermo il 12 agosto 2008. Alla neonata La Voce augura un futuro radioso e alla famiglia tutta sinceri voti augurali.

Nozze d'Argento per 3 coppie

Hanno festeggiato le Nozze d'Argento tre coppie sambucesi.

A raggiungere l'ambito traguardo Francesca e Vito Montalbano il 16 luglio, Caterina e Mimmo Triveri il 25 luglio e Maria e Filippo Armato Barone nel mese di settembre. Tutti hanno trascorso il il festoso anniversario in compagnia di parenti ed amici.

"La Voce", nel congratularsi con i festeggiati, esprime infiniti voti au-



Giovinco Benedetto e Giglio Andrea

avori in ferro: Aratri - Tiller Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto Infissi in Alluminio Specializzato in



C.da Casabianca (Zona PIP) - SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO

ASSOCIATO SISA

€ UROMERCATI

MACELLERIA E SALUMERIA

C.da Casabianca - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941146 - 942374



333.4076829 Corso Umberto I, 102 - Sambuca di Sicilia (AG)