

Una storia d'altri tempi

(segue da pag. 1)

## Il postino poeta

Suona sempre due volte, nel periodo natalizio, il postino a Sambuca. Perché, oltre alla normale corrispondenza, nella buca delle lettere lascia anche una sua poesia: "...auguri, la vita è bella// buone feste, un mondo di bene e di felicità// Buon Natale con serenità" firmato "Il postino Luigi" e poi il post scriptum: "Ogni occasione è buona per aiutare". Un pensiero gentile che in molti, specialmente le persone anziane, che vivono da sole, hanno particolarmente gradito, a Sambuca, dove Luigi, col suo inconfondibile giubbotto giallo, capelli e pizzetto brizzolati, è diventato ormai un personaggio familiare. Tutti lo apprezzano per i suoi modi gentili ed affabili "Per cortesia mi può aprire, c'è posta per lei".

Tre figli Salvatore, Lorenzo e Giovanna, felicemente coniugato con Maria Concetta Maniscalco, "purtroppo invalida" il postino poeta Luigi Abruzzo 52 anni abita a Sciacca. "Da quando espleto questa mansione alle Poste, ogni anno, dovunque mi trovi in servizio, in occasione delle feste natalizie, ho sempre rivolto un augurio particolare ai cittadini: alle cui porte busso ogni giorno, per consegnare la posta. E' il mio modo di essere loro vicino con affetto e con sincerità." In oltre venti anni di attività, hanno ricevuto i suoi auguri cittadini del Bolognese, del Catanese, del Trapanese ed ora anche dell'Agrigentino.

A bordo dello scooter aziendale, Luigi è sempre puntuale nella consegna della posta, indifferente alla pioggia, al vento, alla neve o all'afa asfissiante dell'estate, perché "ogni busta che consegno costituisce un fatto importante per il cittadino destinatario".

Tra le consegne ci sono anche i telegrammi ed allora il buon Luigi entra in trepidazione perché "non so se quelle pochissime righe portano notizie allegre o tristi. In queste circostanze inconsciamente mi sento ancor più vicino al destinatario come se dovessi piangere o gioire con lui."

Giuseppe Merlo



La ricetta di Elvira

## Broccolo gratinato

Pulite e tagliate a cimette un broccolo, lessatelo in acqua salata, indi scolatelo al dente e lavoratelo con la forchetta quasi a farne una purea. Intanto avete preparato la salsa besciamella che andrete ad unire alla purea di broccolo, unitamente al prosciutto cotto tagliato a dadini ed al caciocavallo fresco tagliato a pezzetti. Dopo aver aggiustato di sale e pepe unite, eventualmente, altro parmigiano, e versate in una teglia unta e cosparsa di pangrattato. Completate con altra besciamella ed infornate a forno moderato fino a quando si sarà formata una crosta dorata.

Uno sfornato di semplice preparazione, con verdura di stagione che risolverà immediatamente il problema della cena.

Come ben potete notare, le mie ricette si adattano sempre alla stagione in corso, in modo tale che sarà semplice per voi reperire gli ingredienti e, soprattutto, potrete sperimentare e fare immediatamente vostra la ricetta.

### Ingredienti

- un broccolo
- 1/2 l. di latte
- 50 g. di farina
- 50 g. di burro
- parmigiano
- caciocavallo fresco
- prosciutto a dadini q. b.
- sale, pepe, burro e pangrattato per la teglia.

## sacesceramiche

pavimenti rivestimenti  
pietre naturali parquet arredobagno  
materiali per l'edilizia

Showroom - Via F. Crispi 50 - tel 0925.942293  
Edilizia - C.da Casabianca SP 70 - tel 0925.942709  
Sambuca di Sicilia

## Cantina

# Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - Sambuca di Sicilia  
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it



## ENGINEERING INGEGNERIA INFORMATICA

www.eng.it/

SUPERMERCATO

ASSOCIATO  
SISA

# € UROMERCATI

• MACELLERIA E SALUMERIA •

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

Spianata - Pizzaria  
**La Fontanella**  
S. MARGHERITA BELICE  
C.da Cannitello  
Tel. 0925 31139

**Menù di Pesce**  
completo € 20,00  
ridotto € 15,00

Tel. 0925 31139 - C.da Cannitello  
S. Margherita di Belice

**ENZO CACIOPPO**  
FOTOGRAFO

Foto e video  
digitali

Cell.  
338 5474479

Tel. 0925 32500 - Via Umberto  
S. Margherita di Belice



## G & G

Giovinco Benedetto e Giglio Andrea

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



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



## COLOR CENTER

COLORI - FERRAMENTA - DECORAZIONI IN GESSO

Tel. 0925 941413

SISTEMA TINTOMETRICO COMPUTERIZZATO

Francesco Quasto  
333.4076829

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