

Una poesia di Enzo Sciamé

L'acqua è di tutti

Privatizzare pure l'acqua: si può, si può. / E perchè il sole e l'aria no? / E magari la luna e il cielo. / E stendere sull'umano decoro un pietoso velo. "Ma l'acqua è un bene prezioso, di tutti." / Protestava, decisa, la gente Che voleva ancora l'acqua alla sorgente. / Non capiva, ancora una volta, la logica del Palazzo. / "Siamo assetati di giustizia, l'acqua resti di tutti." / Come il vento, il mare, il cielo e la luna. / Così sia per sempre e buona fortuna.

(segue da pag. 1)

In tempi di emergenza

Che fare?

serve andare a scovare le responsabilità altrui, per poi abbandonarsi a una sorta di fatalismo passivo. Quando la casa sta per crollare, sostiene opportunamente il giovane presidente degli Stati Uniti d'America, non ha senso riverniciarla, bisogna, invece, rimboccare le maniche e ricostruirla dalle fondamenta.

Una prospettiva di tal genere che tende a mobilitare la società civile, appare sicuramente utopistica a chi è abituato ad assistere da spettatore agli eventi, per poi recriminare sul mal fatto, ma è un ottimo espediente per stimolare e fare sentire ogni cittadino protagonista di un processo di crescita, una piccola goccia nell'oceano di una società coesa.

La metafora della casa che sta per cadere dovremmo trasferirla nel nostro piccolo per riscoprire il valore della partecipazione politica, che in questi ultimi anni si è assai affievolito.

Le occasioni non mancano. Sambuca e tutti i paesi dell'Agrigentino, in questo momento, stanno combattendo la battaglia a favore dell'acqua. (vedi articolo di Pippo Merlo) E' necessario che la società civile sostenga le iniziative dei sindacati, partecipando in massa per fare sentire la sua voce. La battaglia per l'acqua potrebbe essere una delle tante battaglie per uscire dall'immobilismo e dall'apatia, un messaggio chiaro ai politici di finirla con le logiche clientelari e con l'uso personalistico del potere che spaccia i diritti per favori e non tiene in alcun conto i bisogni dei cittadini. Se siamo pronti a deprecare le malversazioni politiche, dobbiamo essere anche pronti a uscire dal guscio del privato, lavorare alla costruzione di una società che abbia a cuore l'efficienza, la tutela dell'ambiente, dei diritti, l'attenzione per le fasce più fragili: immigrati, anziani, disoccupati.

Lo sviluppo e le sorti di una comunità passano attraverso l'impegno civile.

C'è chi sostiene che le crisi rappresentano delle vere opportunità di rottura con il passato e di ricerca di nuovi modelli di sviluppo e di aggregazione sociale. Ci auguriamo di uscirne rafforzati e rinvigoriti, ma soprattutto di recuperare il senso civico.

L.C.

La Fontanella
S. MARGHERITA BELICE
Credito Centrale
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
Giovino 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**

La ricetta di Elvira

Focaccia con ricotta

Amalgamate la farina con il latte, il burro, le uova sbattute, facendo attenzione a trattenere un po' di albume da parte per poi utilizzarlo in seguito, il sale i due cucchiaini di zucchero e la bustina di lievito. Otterrete una pasta elastica e consistente che andrete a spianare con il matterello ottenendone due dischi. Indi, adagiate il primo disco di pasta in una teglia imburrata ed infarinata, versate la ricotta, che avete leggermente mescolato con i tocchetti di formaggio e di salame, una presa di sale e di pepe. Ricoprite con l'altro disco di pasta, chiudete bordi e cercate di ripiegare i lembi a cordoncino, spennellate la superficie con l'albume d'uovo messo da parte ed infornate a 180° finché la focaccia non assume un bel colore dorato. Anche questa focaccia è di pronta e facile preparazione, la semplicità degli ingredienti, che andrete ad utilizzare direttamente e che non abbisognano di alcuna preventiva elaborazione e l'uso della bustina di lievito che vi evi terà le attese della lievitatura, ve ne consentirà la preparazione anche all'ultimo momento ma con un risultato, ve lo garantisco, eccellente.

Ingredienti

- 450 g. di farina 00
- 1/2 tazza di latte
- 70 g. di burro
- 2 uova sbattute
- 2 cucchiaini di zucchero
- Una bustina di lievito
- 400 g. di ricotta
- Formaggi vari a tocchetti
- Salame a tocchetti
- Sale, pepe

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



ENGINEERING
INGEGNERIA
INFORMATICA

www.eng.it/

SUPERMERCATO

ASSOCIATO
SISA

€UROMERCATI

• MACELLERIA E SALUMERIA •

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



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)