

Campo scuola in Adragna

Il motto: vola solo chi osa farlo...



Si è concluso, dopo nove giorni, il campo scuola, organizzato dal 4 al 12 agosto in contrada Adragna grazie all'iniziativa delle suore di Sambuca, in particolare di Suor Bartolomea.

Il campo, momento di ritiro e di gioco, ha impegnato circa trenta ragazzi dagli undici ai dodici anni e alcune animatrici.

Il motto che, giorno per giorno, ha accompagnato il cammino è stato "Vola solo chi osa farlo" tratto dalla celebre opera di Luis Sepulveda "La storia della gabbianella e del gatto che le insegnò a volare", una storia semplice ma ricca di spunti di riflessione, di impegni di vita.

L'obiettivo del campo? Fare scoprire ai ragazzi le "leggi del mare e dei venti" per poter volare, ovvero, compiere un itinerario per arrivare ad essere liberi. Fra queste nobili leggi vi è quella del dialogo, della lotta al tabù e alle varie forme di inquinamento, dell'accoglienza del diverso, della solidarietà, del darsi delle mete, del mantenere le promesse... Tutti, dal più timido al più espansivo, sono stati spronati a mettersi in gioco e hanno assaporato la bellezza dello stare insieme.

Il campo si è concluso con la presentazione, ai genitori, dei lavori fatti in gruppo e con la rappresentazione della storia di Sepulveda.

E' stata sicuramente un'esperienza arricchente e appagante e si spera che l'anno prossimo siano ancora di più i ragazzi coinvolti. Grazie Suore. Grazie Suor Bartolomea.

Chiara Maggio

(segue da pag. 1)

Spariti gli affreschi dai Vicoli Saraceni

Chi li ha visti?

china. Di un patrimonio comune, quindi, si tratta, lasciato nei vicoli a futura memoria, a rimarcare il legame inscindibile tra Sambuca e il Maestro e che deve essere restituito immediatamente. Ci auguriamo che chi lo abbia rimosso sia stato spinto, non da motivi di accaparramento, ma dall'amore disinteressato per l'arte. In dieci anni di esposizione agli agenti atmosferici, infatti, le opere hanno subito un progressivo deterioramento, per il quale è necessario un immediato restauro. Il nostro auspicio è di vederle ricollocate al loro posto in forma smagliante e che l'Amministrazione Comunale le custodisca come meritano, evitando con l'incuria e il disinteresse, di legittimare chiunque a portarle via.

La Voce



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

Bracirole di tonno

Prendete le fette di tonno e ponetele per un ora circa a bagno in acqua con fette di limone, scolatele, asciugatele e ponetele sopra uno strofinaccio pulito. Mescolate la mollica di pane con i due tipi di formaggio grattugiato, sale, pepe, ed olio. Indi, stendete le fette di tonno e distribuitevi sopra il composto, i pezzetti di cacio cavallo fresco la cipolla fresca affettata, uvetta, pinoli e uova sode. Avvolgetele con molta cura in modo tale che le fette non si rovinino e la farcia non fuoriesca, formate dei rotoli che legherete con spago di cucina. Rosolateli in una padella con olio e, a piacere, con qualche foglia di alloro.

A parte, in un capiente tegame, fate rosolare della cipolla, aggiungete della salsa di pomodoro fresco, regolate di sale e pepe e cuocete per circa 10 minuti. A questo punto, immergete le bracirole e proseguite la cottura per altri 40 minuti circa.

A cottura ultimata, fate raffreddare le bracirole, togliete il filo e servite con il sugo bollente.

Ingredienti

Delle belle fette di tonno fresco, senza pelle;
Mollica di pane raffermo;
Uvetta;
Pinoli;
Cipolla fresca;
Pecorino e parmigiano grattugiato;
Cacio cavallo fresco;
Uova sode;
Prezzemolo e menta;
Sale, pepe;
Salsa di pomodoro fresco.

Nascite

Il 18 luglio, all'Ospedale Cervello di Palermo, è nato Giovanni, di Donatella Calcara e Giorgio Maggio, un bellissimo bambino che ha portato tanta gioia in famiglia. Augurissimi ai genitori, ai nonni paterni Giovanni e Nina, alla nonna materna Anna Franco, ai familiari tutti e al piccolo un futuro pieno di gioia.

Il sette agosto la cicogna si è posata in casa Mangiaracina Sagona. È nata Margherita di Irene e Melchiorre Mangiaracina. La bellissima bambina, arrivata ad allietare la giovane coppia, è nata a Palermo, presso la Clinica Candela. Ai genitori, ai felicissimi nonni, alle zie, alle due bisnonne le congratulazioni e alla bambina un radioso futuro dalla redazione.

Come un raggio di sole in una calda giornata d'estate, ad illuminare i volti e riscaldare i nostri cuori, la nascita del piccolo Andrea Abruzzo. E' venuto alla luce il 15 agosto 2009, presso l'ospedale Buccheri La Ferla a Palermo. Un sincero augurio ai genitori Cristina Mangiaracina a Nino Abruzzo, ai nonni e a tutti i familiari. Che la felicità radiosa di questo giorno e la sua luce vi accompagnino per tutta la vita.

Il 27 agosto, all'Ospedale di Sciacca, è nata Rita, di Antonella Di Giovanna e Giuseppe Piazza, una bellissima bambina accolta con gioia dalla sorellina Maria Luisa. La Voce si congratula con la nostra redattrice per il lieto evento ed esprime le più vive felicitazioni a Giuseppe, ai nonni materni, Rita e Alfonso, paterni, Luisa e Gaetano, alla dolce Maria Luisa e augura alla piccola Rita un futuro radioso.

SUPERMERCATO

ASSOCIATO
SISA

EUROMERCATI

MACELLERIA E SALUMERIA

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

...dal 1975 esclusivista



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)