(segue da pag. 1)

Enogastronomia, cultura e tradizione

Un "Maggio" tutto "Sambucese"

Sicane su "Babbaluci e vino", alla "Mostra dei cinquant'anni de La Voce" che si appresta a diventare permanente e alla riapertura, dopo 41 anni, della Chiesa Madre (Foto pag. 9). Tante tessere significative che si sono aggiunte ad altre di cui il nostro paese dispone. Puntare sul patrimonio enogastronomico - in questo caso minni di virgini, babbaluci, vino e sul raccordo tra letteratura, pittura, storia e tradizioni ci sembra un'intuizione felice che ha lontane radici - ricordiamo "La sagra delle babbaluci" che ebbe luogo in occasione di una festa della Bammina - ma che non ha avuto seguito, per mancanza di progettualità e di coinvolgimento dei produttori locali e delle istituzioni.

Che cosa propone La Voce? - Istituzionalizzare la Festa per attingere a contributi provinciali e regionali, eliminando in tal modo la questua;

- creare un Comitato permanente, - che affianchi gli altri - composto da imprenditori, intellettuali, esperti di marketing, con la funzione di raccordare le varie iniziative secondo un progetto articolato che valorizzi il patrimonio culturale, paesaggistico, enogastronomico;

- dare vita al "Maggio Sambucese", proponendo mostre, spettacoli, itinerari culturali, concerti, notti bianche, degustazioni guidate.

Un'utopia? Forse, ma anche un modo per mettere insieme e valorizzare, in occasione della festa, le risorse del territorio.

Nascite

Il 6 marzo, all'Ospedale Cervello, è nata Giada di Daniela Bonavia e Michele Russo, una splendida bambina che ha portato la gioia ai giovani genitori e ai nonni. La Voce esprime le più vive felicitazioni alla nostra redattrice, al marito, ai nonni materni Nina e Paolo e paterni Rosalba e Gaetano e augura felicità alla piccola.

* * *

Ha compiuto quattro mesi il piccolo Pietro Caloroso nato il 4 dicembre presso la clinica Demma di Palermo. Ne danno la lieta notizia il papà Felice, la mamma Marilena e la dolcissima sorellina Maria Elena di due anni. La redazione de La Voce si unisce alla gioia dei nonni Pietro e Vita, Giovanni e Caterina, augurando al nostro giovanissimo concittadino tanta felicità e di diventare presto nostro lettore.

* * *

Il 19 marzo, all'Ospedale Civico di Palermo, è nato Luca, di Gabriella Ferraro e di Enzo Salvato, un bellissimo bambino accolto con gioia dalla sorellina Anna. La Voce partecipa alla gioia dei genitori, dei nonni materni Mommo e Rosa, nostri assidui lettori e paterni, Nicola e Maria, e augura al neonato tanta felicità.

* * *

Per la seconda volta la cicogna si è fermata in casa Milici-Lucido. Per fare compagnia alla piccola Anna è arrivata Rachele. La bellissima neonata è nata il 7 aprile 2009. "La Voce" nell'augurare a Rachele un futuro radioso, si complimenta con i genitori, Isabella e Michele, con i felicissimi nonni e zii e con la sorellina.

* * *

E' nata, a Palermo, il 16 aprile scorso, presso la clinica Candela, Laura Giaimo di Andrea e Sandra La Marca. Ai genitori, ai nonni Piera e Vincenzo Giaimo, Giovanna e Lillo La Marca le felicitazioni de "La Voce" ed alla piccola Laura un radioso avvenire.

* * *

Il 14 aprile è nata a Palermo, presso l'Ospedale Civico, felicemente assistita dal dottor Luigi Alio e dalla sua équipe, Alice Bonanno di Andrea e Rossella Crippi. Ai neo genitori, ai nonni Graziella Vetrano, Tina e Benedetto agli zii Gaspare e Giusy ed alla cuginetta Vittoria gli auguri della Voce.

La ricetta di Elvira

Sarde a sfincionello

Ingredienti
- 1 Kg. di sarde - pangrattato - formaggio grattugiato misto (parmigiano e pecorino) - cipolla - pomodoro pelato - origano

In una teglia, unta di olio e cosparsa di pangrattato, sistemate uno strato di sarde fresche, pulite, diliscate ed aperte a libro con il dorso verso la teglia. Condite con il formaggio grattugiato misto a cipolla affettata sottilmente, sale, pepe, origano e qualche pezzetto di pomodoro pelato. Ricoprite con un altro strato di sarde, col dorso in su, irrorate con un filo di olio e cospargete con altro pangrattato. Infornate e cuocete a forno moderato fino a quando non si formerà una crosticina dorata. Piatto dal sapore tipico siciliano di facile realizzazione soprattutto se acquisterete, così come faccio io, le sarde già pulite e diliscate.

Dottoressa
Cleide Grandinetti
STUDIO ODONTOIATRICO
Via E. Berlinguer, 86
Tel. 329 8050878
Sambuca di Sicilia

Agenzia di Mariolina Sacco Sacco
SAI ASSICURAZIONI
Medico in sede
Rinnovo/Duplicato Patente
Porto d'Armi
Legale in Sede
Corso Umberto, 48 - Tel: 0925943285 - Fax: 0925943063
Sambuca di Sicilia (Ag)

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

MILICI NICOLA
MATERIALE DA COSTRUZIONE
ARTICOLI IDROTERMOSANITARI
Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA

Oddo Rosa Maria
Tessuti-Filati
Corredo-Intimo
Corso Umberto I, 9
Cell. 330 879060
Sambuca di Sicilia

SUPERMERCATO | ASSOCIATO SISA
€UROMERCATI
• MACELLERIA E SALUMERIA •
C.da Casabianca - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941146 - 942374

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

...dal 1975 esclusivista
COLOR CENTER
COLORI - FERRAMENTA - DECORAZIONI IN GESSO
ROSSETTI
Tel. 0925 941413
SISTEMA TINTOMETRICO COMPUTERIZZATO
Francesco Guasto
333.4076829
Corso Umberto I, 102 - Sambuca di Sicilia (AG)