

La foto del mese

Rosario: così fu costruito il campanile

di Giuseppe Cacioppo



Siamo nel 1949, anno in cui il piccolo campanile della Chiesa del Rosario fu abbattuto per essere sostituito dall'attuale. Un'opera che, pur non integrandosi con lo stile della chiesa, è silente testimone dell'instancabile operato di don Salvatore Cacioppo (1887-1974) che qui viene ricordato a 35 anni dalla scomparsa.

Don Salvatore era uomo di Dio nell'accezione piena del termine, sacerdote dalla profonda Fede e vivida intelligenza. Nonostante la storia ma soprattutto gli uomini siano stati poco generosi nei suoi confronti, ancora oggi la gente comune ne ricorda l'operato, fra tutti la ricostruzione della Chiesa del Carmine prima, e la Chiesa del Rosario poi, dove fu trasferito "d'ufficio" nei primi anni Quaranta.

Nella mente degli anziani è indelebile l'immagine del giovane sacerdote - siamo a ridosso della 1° Guerra Mondiale - che, a dorso di un'asina, elemosinava frumento e quant'altro a beneficio della chiesa e, non per ultimo, il suo giaciglio fatto di tavole e paglia, ricavato in un angolo della sagrestia della Chiesa del Carmine dopo che i genitori lo avevano cacciato da casa perché aveva impegnato i beni di famiglia per sanare i debiti contratti per la lunga campagna di restauri che interessò il Santuario.

Nella foto, inviata da Firenze da Franco Tresca che qui ringraziamo, sono riconoscibili Baldassare Tresca, il piccolo Franco Tresca e lo stesso don Salvatore, tra le colonne del campanile.

La ricetta di Elvira

Caponata tiepida con polpo

Lavate le melanzane e tagliatele a cubetti. Ponetele in un colapasta, cospargetele di sale e lasciatele riposare per circa 1 ora affinché perdano l'acqua di vegetazione.

Fate appassire una grossa cipolla, tagliata sottilmente, aggiungete il sedano tagliato a pezzetti e fatto sbollentare, i capperi e le olive snocciolate e tagliate a piccoli pezzi, le melanzane, che avrete fritto a parte, ed in ultimo la passata di pomodoro fresco ed il basilico; regolate di sale e fate cuocere per qualche minuto.

Infine, versate mezzo bicchiere di aceto bianco e tre cucchiaini circa di zucchero (la dose evidentemente è indicativa e cambia secondo la quantità delle verdure), continuate la cottura per qualche altro minuto ancora e togliete dal fuoco.

Intanto, bollite il polpo in acqua salata per 20-30 minuti circa, secondo la grossezza, spegnete la fiamma e fatelo riposare per altri 20-30 minuti nella stessa acqua di cottura e con il coperchio.

Indi, togliete il polpo, fatelo scolare e tagliatelo a piccoli pezzetti, unitelo alla caponata già pronta e mescolate in modo tale che il sapore delle verdure si amalgami con quello del polpo.

Poco prima di servire riscaldare il piatto e servitelo appena tiepido. A piacere, alla preparazione si potranno aggiungere delle mandorle tritate.

Ingredienti

Un polpo freschissimo;
Melanzane;
Cipolla;
Sedano;
Olive verdi;
Capperi;
Passata di pomodoro;
Mezzo bicchiere di
aceto bianco;
3 cucchiaini di zucchero
circa;
Sale, olio per friggere;
Basilico.

Nascite

Il 25 aprile, a Milano, è nata Francesca Miceli di Mimmo e Fabiana, una bellissima bambina accolta con gioia dalle sorelline Giulia e Laura e dalla cuginetta Teresa.

La Voce porge le più vive felicitazioni ai genitori, ai nonni paterni Maria Teresa e Franco e materni Enzo e Anna Di Modugno e augura alla piccola tanta gioia e fortuna.

Il 28 luglio, a Roma, è nata Aurora di Giuseppe Colletti e Daniela Celilli, una bimba dolcissima che ha portato tanta gioia in famiglia ed è stata accolta con entusiasmo dal fratellino Simone e dalle cuginette Teresa e Carla. Augurissimi ai genitori, ai nonni paterni, Lillo ed Enza, al nonno materno, Antonio, e ai familiari tutti.

SUPERMERCATO

ASSOCIATO
SISA

€UROMERCATI

• MACELLERIA E SALUMERIA •

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



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



...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)