

L'Associazione Futura ripropone Martoglio

"Il marchese di Ruvolito"

di Erina Mulè

Nei giorni 5, 6, 19 e 20 giugno è andato in scena al Teatro L'Ida "Il marchese di Ruvolito" commedia in 3 atti di Nino Martoglio, - regia di Franco Francesco -, con la compagnia teatrale dell'Associazione "Futura" presieduta da Salvino Ricca.

Tale associazione promuove lo sviluppo del territorio nelle sue diverse declinazioni: sociale, educativo, socio-assistenziale. Favorisce la diffusione della cultura con l'organizzazione di convegni, conferenze, dibattiti, mostre e rappresentazioni.

"Il marchese di Ruvolito" è ambientato nella Sicilia del dopoguerra (1915-1918). La guerra, oltre a seminare miseria e lutti, ha trasformato ruoli e ceti sociali, ricomponendo in assetti diversi la società di inizio secolo.

Nel proseguo della commedia, si assiste dunque alla decadenza della "nobiltà", alla quale rimangono lo stemma del casato, l'antica superbia (dura a morire) e tanta fame. Si assiste contemporaneamente all'emergere della cosiddetta "borghesia", con commercianti diventati ricchi (ma privi di titoli nobiliari) per aver saputo speculare sul clima bellico, dove tutto diventa precario e difficoltoso. Questo nuovo ceto fa bella mostra della ricchezza acquisita, case di lusso, abiti, gioielli, ma ha tanta voglia di cancellare ciò che era, per sostituirsi a coloro i quali aveva combattuto, e che aveva definito parassiti e sfruttatori (prassi praticata tutt'oggi); borghesia intenta solo ad acquisire un titolo nobiliare, per il quale è pronta a barattare valori, sentimenti e tutto il proprio vissuto.

L'autore inoltre evidenzia un particolare non trascurabile, "la nobiltà d'animo è congenita, non si compra". Non a caso si assiste ad una scena toccante ed incisiva. Una giovane donna rimasta vedova e con un lattante, per vivere è costretta a chiedere l'elemosina, nessuno ha tempo, né per commuoversi né per regalarle un tozzo di pane; l'unica parte ad aprirsi è quella di un nobile decaduto, il Marchese di Ruvolito diventato povero, ma conservando ancora intatto, un patrimonio di dignità, onestà e amore per il prossimo.

Va menzionata la bravura della costumista Antonella Salvato per aver ideato e cucito modelli fedeli alla moda del tempo. Bravissimi gli attori: Franco Francesco, (il Marchese di Ruvolito), Mariolina Cipolla, Pino Guzzardo, Margherita Vinci, Angelo Leone, Rita Bongiorno, Giuseppe Scò, Francesca Maggio, Giorgio Di Bella, Mariangela Bucceri, Ignazio Parrino, Antonella Cacioppo, Felice Guzzardo, Baldo Giudice, Marisa Mulè, Pietro D'Attulo, Tiziana Lamanno, Pietro Cacioppo, Erino Ciaccio, Giovanni Bilello e la piccola Rita Montalbano che con entusiasmo e impegno hanno saputo, per quattro serate, tenere alta l'attenzione del pubblico in un teatro gremito - che oltre ad essersi divertito portava a casa la ferma convinzione che "nobili si nasce e non lo si diventa". Va ricordato e dato merito all'Associazione "Futura" che ha impegnato parte del ricavato per fare eseguire lavori di restauro e di manutenzione del palcoscenico del Teatro L'Ida.

La ricetta di Elvira

Impanata di pesce spada

Preparate una pasta frolla con la farina, il burro, lo zucchero, il bicchiere di vino e un pizzico di sale, impastare e lasciare riposare per non meno di mezza ora in frigorifero. In un tegame, soffriggete la cipolla affettata, unite il sedano a pezzetti, le olive snocciolate, i capperi ed infine la salsa.

Lasciate insaporire per una decina di minuti e unite il pesce spada tagliato a fette, che cercherete di sminuzzare con un cucchiaio di legno durante la cottura.

Spuntate i carciofi, staccando le foglie esterne più dure. A parte, tagliate le zucchine a rondelle e frigatele in olio bollente.

Spianate la pasta frolla in due dischi, in una teglia oleata ed infarinata ponete un disco di pasta frolla, versate il pesce, le zucchine fritte e coprite con l'altro disco di pasta frolla, saldate i due dischi con una forchetta e ponete in forno caldo per circa mezz'ora. Piatto dal sapore tipico siciliano di facile realizzazione soprattutto se acquisite, così come faccio io, il pesce spada fresco e di sicuro successo.

Ingredienti

per la pasta frolla:

500 g. di farina;
200 g. di burro o margarina;
2 cucchiaini di zucchero;
un bicchiere di vino bianco;
2 uova.

Per il ripieno:

1 Kg di pesce spada;
una tazza di salsa di pomodoro;
un gambo di sedano;
100 g. di capperi;
150 g. di olive verdi;
1 cipolla;
2 zucchine;
olio, sale e pepe.

Nascite

Benvenuta fra noi piccola Gloria! Con gioia ne annunciano la nascita i genitori Pasquale e Maria Gabriella Lo Monaco. La bimba venuta al mondo il 15 aprile ha emesso il suo primo vagito tra le braccia del Dott. Filippo Salvo, che insieme all'équipe del Prof. Adolfo Allegra, ne ha seguito il cesareo. Ai neo-genitori, ai cuginetti Giuseppe ed Alessandro, ai nonni, Titina e Rita, agli zii Matteo, Valeria ed Eleonora i migliori auguri."

Il 30 aprile a Chivasso, è nata Anna Giulia Marsina di Tommaso e Raffaella Sacchini. A battezzarla lo scorso 4 luglio, a Roma, nella Basilica di S. Pietro, lo zio materno Alessandro con la fidanzata Olga. Ai genitori raggiunti per la nascita della loro primogenita, tanto attesa dopo alcuni anni di matrimonio, ai nonni paterni Nicola e Anna Masaniello, e materni Angelo e Giuliana Sacchini le felicitazioni della Voce. Alla piccola Anna Giulia salute e prosperità.

**VENDITA ED ASSISTENZA
MACCHINE PER L'UFFICIO**

e service

Via Marconi, 47 - T. 0925 943136
Sambuca di Sicilia
www.eservicesite.it
info@eservicesite.it

**LOOK
OTTICA**
Il mondo visto dai tuoi occhi - fatti e comodi
di Diego Bentivegna

**LACOSTE
LUNETTES**
**ONIX
EYEWEAR**
KADDA
Rossi Baccalà
**Laura Biagiotti
OCCHIALI**
FILA
L'AMIS

C.so Umberto I, 127 Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia

L'Arte di Arredare

Francesca Giambalvo

Cell. 331 3085914 - 331 9773359
Via S. Francesco, 68 S. Margherita B.



N2 Centro Mobili

Progettazione Arredamenti in genere

Via Regione Siciliana, 2 - Tel. 0925 31808
SANTA MARGHERITA DI BELICE

SUPERMERCATO

SIROS

Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

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)

...dal 1975 esclusivista

