

La mia pace

DI ERINA MULÈ

La mia pace non l'ho comprata, perché nessuno la vende. L'ho cercata, scovata, indossata.

Porta i colori dell'arcobaleno dopo una tempesta.

Riflessi blu, violetto, giallo, indaco segnano il cielo, appena svuotato, invitandoti a sollevare lo sguardo verso la quiete.

La quiete che brilla di luce propria e si veste scomponendo la luce stessa.

La mia pace alberga in me e, all'unisolo, organi, cuore, spirito e mente si armonizzano consentendoti di respirare e vedere oltre la siepe.

La mia pace è un pensiero aggroviato di dolcezza, è mare calmo solcato di sogni, è l'aria fresca del mattino, è cibo dell'anima, battiti d'ali che librano ora vicini ora lontani, quando sullo sfondo un disco rosso inonda di passione un giorno che muore.

La mia pace è sconfinata, ama le immense distese, si riversa nei mari e nei laghi, scorre lungo i fiumi, colora di verde le foreste, si tinge di giallo nei deserti.

La mia pace segue un ordine circolare, è un abbraccio di tolleranza, ha il volto di Gandhi, l'innocenza di Malala, le parole di Francesco. Lega il Vangelo secondo Matteo, le cupole d'oro, la saggezza dei Lama e le menti razionali.

La mia pace valica i recinti, le gabbie, lo stereotipo, le "strisce" di Gaza e quelle indossate nei ghetti. Abbatte i conflitti tra i popoli, tende la mano, rispetta le minoranze, sposa il diritto, abbatte i muri e costruisce ponti.

La mia pace va protetta dal suono delle sirene, dallo squarcio delle bombe, dal pianto delle madri, dal lamento degli innocenti, dalla mattanza umana perpetrata nel mare del sud. Va protetta dalla miseria degli uomini.

Se vuoi, la mia pace è la tua pace, così la mia e la tua saranno la nostra pace.

(segue da pag. 1)

L'inizio di un percorso virtuoso?

DI LUCIA CARDILLO

c'è l'idea del bello. E, se c'è, invece che piangere su quanto si è perduto, è arrivato il momento di coltivarla e proporla.

Il riconoscimento attribuito alla nostra città non è un premio, ma una prova. Non deve considerarsi un punto di arrivo, ma l'inizio di un percorso virtuoso che chiama in causa ciascuno di noi e che può andare a buon fine o essere annullato se non si rispetteranno le regole. Non serve piantare dei fiori e farli marcire tra le erbacce. Non serve ripulire le strade e lasciarle all'inciviltà di chi sporca senza controlli. L'ordine da cui scaturisce la bellezza, richiede attenzione, costanza, amore. Pretende un occhio vigile, non solo degli amministratori, ma anche dei cittadini.

Per questo, sin dai primi anni, nelle scuole, si dovrebbe dare priorità all'educazione estetica. Prima che a leggere e scrivere, gli alunni dovrebbero essere educati a cogliere il bello nella natura, nell'arte, nei gesti, nei comportamenti, nelle parole, perché si affini il loro gusto. Perché il bello è fonte di conoscenza, ordine, armonia.

Se non possiamo demolire e ricostruire le nostre case, valorizziamo ciò che possiamo, abbelliamo i cortili - ce ne sono tanti del tutto sconosciuti - i balconi, le piazze, le strade. Curiamo il decoro, installando cestini lungo i marciapiedi, potenziando i controlli e le sanzioni per chi sporca e imbratta. Il Comune dia l'esempio: addobbi di fiori i balconi del Palazzo Municipale, del Panitteri, la scalinata del Belvedere, il Teatro, il Monastero di Santa Caterina, il sagrato della Chiesa del Carmine.

Il bello ha la magia di fare piazza pulita del brutto, di renderlo invisibile. Ed è contagioso. Uno dei borghi più belli d'Italia deve curare anche le strade di accesso, cancellare il degrado, le discariche abusive, riparare le strade dissestate a cominciare da quella che porta al Lago Arancio - uno dei luoghi più suggestivi del territorio - da anni intransitabile.

C'è molto da fare. Non possiamo fregiarci di un titolo che ci fa onore e lasciare le cose come stanno. Bisogna rimboccare le maniche, responsabilizzare tutti, utilizzando anche il personale inattivo negli uffici. Gli ospiti inattesi stanno per arrivare...

La ricetta di Elvira

CROSTATA DI MELANZANE

Ingredienti per 8 persone:

250 g. di farina 00
120 g. di burro
4 uova
20 g. di parmigiano
2 melanzane
150 g. di prosciutto cotto a dadini
150 g. di mozzarella
2 uova intere
basilico, sale, pepe, olio per friggere

PREPARAZIONE

Impastate velocemente la farina con il burro, un pizzico di sale, 2 uova intere ed il parmigiano e mettetela a riposare per ½ ora circa al fresco. Nel frattempo fate friggere le melanzane tagliate a tocchetti e ponetele ad asciugare su carta assorbente. Riprendete la pasta, spianatela in una teglia preventivamente imburata ed infarinata, punzecchiate la base della pasta con i rebbi di una forchetta, poi passatela in forno caldo per una prima cottura di 12 minuti circa. Quando inizierà a prendere colore, levatela dal forno e fatela intiepidire. Indi, mescolate le melanzane con la salsa pronta, i cubetti di mozzarella, i dadini di prosciutto ed il basilico spezzettato, versate il miscuglio dentro la crosta di pasta frolla e livellate la superficie.

Sbattete 2 uova intere con sale, pepe ed un cucchiaino di parmigiano, spargete il composto sulle melanzane e rimettete in forno la crostata per altri 20 minuti circa. Servitela fredda, decorata con foglioline di basilico fresco.

Una presentazione raffinata per una torta salata, di grande effetto, che racchiude, come al solito, tutti i sapori, odori ed i colori della nostra cucina siciliana.



A questo numero hanno collaborato:

Daniela Bonavia, Licia Cardillo, Marisa Cusenza, Laura Giglio, Francesca Marzilli Salvatore Maurici, Antonella Munoz Di Giovanna, Pippo Merlo, Erina Mulè, Gabriella Nicolosi, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Gori Sparacino, Rosa Trapani, Margari Venezia, Giuseppe Vinci. Foto di Gaspare Taormina.



M. EDIL SOLAI s.r.l.

CERAMICHE E PARQUET

Cucine in Muratura - Arredo Bagno
Materiale Edile

www.paginegialle.it/medilsolai

V.le Gramsci, 61 - **SAMBUCA DI SICILIA** - Tel. 0925 941468



mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia



**COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI**

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
SAMBUCA DI SICILIA

SALA TRATTENIMENTI



La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099



BAR

Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SAMBUCA DI SICILIA

DON GIOVANNI
HOTEL



C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG