

La sindaca Vera Baboun a Sambuca

Betlemme una città blindata

Vera Baboun, sindaca di Betlemme e padre Ibrahim Faltas, uno dei francescani più noti e attivi della Custodia di Terrasanta hanno visitato Sambuca. Sul palcoscenico del teatro L'idea, sollecitati da Filippo



Landi, corrispondente da Gerusalemme da oltre dieci anni, hanno raccontato il dramma della loro terra. Betlemme, la città della pace, è diventata uno spazio chiuso, un non luogo, dove il messaggio cristiano dell'amore universale, rimbalza su un muro di cemento alto dieci metri. Muro che, più delle parole, dice l'assurdità della guerra. Dice la paura, il sospetto, la stupidità dell'uomo che alza barriere per gli altri, ma, in qualche modo, ne rimane prigioniero. Muro che diventa pietra d'inciampo per carnefici e vittime.

Il sindaco Leo Ciaccio ha ricordato il legame tra Sambuca e Gerusalemme e ha promesso di organizzare un pellegrinaggio nella città santa. Un pubblico numeroso ha seguito in religioso silenzio l'intervista alla Baboun tradotta in italiano da Paola Caridi, presidente dell'Istituzione Teatro.

La ricetta di Elvira Risotto con nero di seppie

Ingredienti per 4 persone :

300 g. di riso;
400 g. di seppie;
una cipolla;
uno spicchio di aglio;
prezzemolo, brodo q.b., vino bianco secco;
burro, sale, pepe, olio.

PREPARAZIONE

Pulite le seppie, togliete loro gli occhi, l'osso e le vescichette con l'inchiostro facendo attenzione a non romperle. Tenete da parte alcune. Lavate le seppie accuratamente quindi tagliatele a strisciole.

In una casseruola fate un soffritto con olio, aglio e cipolla tritati finemente. Unite le seppie, il prezzemolo, salate e pepate. Lasciate rosolare, mescolate, poi bagnate con un bicchiere di vino bianco secco e continuate la cottura per trenta minuti circa. Indi unite il riso e l'inchiostro delle seppie messo da parte, mescolate, poi bagnate con il brodo e proseguite come un comune risotto. Togliete dal fuoco quando il risotto sarà al dente, unite un pezzo di burro e lasciatelo sciogliere. Versate in un piatto da portata e servite, a piacere potete completare il piatto con altro prezzemolo.



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

Rizzuto e Gigliotta Impianti

di Rizzuto Antonio & C. S.R.L.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas



Tel. 368 7498679 - 368 970107

Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)



Concessionario esclusivista
per la Sicilia



COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI

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



Tutto per l'irrigazione
agricoltura - edilizia - ferramenta
elettrotensileria



Catalanello Anthony M. - Cell. 393 9827023
Via A. Gramsci, 70 - SAMBUCA DI SICILIA - AG



★ ★ ★ ★

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

SALA TRATTENIMENTI



La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

SAMBUCA DI SICILIA



BAR

Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SUPERMERCATO

SIROS

Macelleria & Salumeria

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