

CRUCOLI MAGAZINE

Direttore Responsabile:
Nunzio Esposito

Collaboratori:
Emilia Gentile
Cristofaro Ciccopiedi

e-mail: info@nunzioesposito.com

Le notizie direttamente dalla fonte.

NUMERI UTILI

Comune di Crucoli:

(centralino) 0962 33274
(fax) 0962 33090
(Sindaco) 0962 33019
(Del. Torretta) 0962 34095

Guardia Medica (Ufficio Saub):

Crucoli 0962 373006
Torretta 0962 373008

Farmacia Crucoli 0962 33080
" Torretta 0962 34047

Carabinieri 0962 34018
Polizia Municipale 0962 33388

Ufficio Postale Crucoli 0962 33294
" " Torretta 0962 34515

Banca del Crotonese 0962 34110
Agenzia di Torretta

Proci Arci Crucoli 335 5205643

Aism Crotone 0962 367805
(Sede Operativa Crucoli Torretta)

Avis Torretta 320 4053130
(Presidente Laura Marasco)

L'iniziativa del Magazine nasce dalla volontà dell'Amministrazione Comunale di informare costantemente l'intera popolazione, sia sulle attività svolte nel Palazzo Comunale, sia su iniziative, curiosità, vita sociale e culturale che riguardano tutta la nostra comunità.

"Crucoli Magazine" ha una periodicità mensile e può essere ritirato, gratuitamente, presso tutti i locali pubblici e le attività commerciali del territorio, oltre che pubblicato sul sito web del

CINEMA TEATRO CARIATI

Stagione Teatrale

Giovedì 25 febbraio-h.21,00

LIOLA'

di Luigi Pirandello
Compagnia Teatrale Meridionale

Venerdì 19 febbraio-h.21,00

IL GABBIANO

di Anton Cechov
Teatro Stabile di Bolzano

Prezzi:

Platea € 18,00 (rid. € 14,00)
Galleria € 15,00 (rid. € 12,00)

Siamo anche su internet
www.comune.crucoli.kr.it

dalla Redazione

Pagina 4

Carissimi lettori, speriamo abbiate gradito il cambiamento della modalità di distribuzione del nostro Magazine, che ora trovate nelle attività commerciali e nei locali pubblici del territorio. Ciò servirà sia a non sprecare carta (che verrebbe da subito cestinata da chi non gradisce l'iniziativa), sia per la non ben accetta distribuzione, da parte di alcuni, casa per casa. Vi

ricordiamo ancora che qual'ora gradiate pubblicare qualcosa sul Magazine, ricette, foto, avvisi, messaggi, suggerimenti e, perché no, anche critiche, siamo a vostra disposizione, soprattutto ora che son appena trascorse due feste e cioè Carnevale e San Valentino.

Con affetto.

PROVERBI

Chini tantu vo, tuttu perda.
Chi troppo vuole, tutto perde.

Frevaru curtu e amaru
scorcio 'ri vecchi aru focularu.
Febbraio scortica i vecchi accanto al focolare.

A Frevaru, i notti e 'ri jurni vanu a pari passu.

A Febbraio la durata della notte pareggia quella del giorno.

Frevaru, frevalora,
caccia l'orsu 'a capa fora;
o voliti, o 'un voliti,
natri quaranta jurni 'e 'mbernu ancora.

A Febbraio l'orso mette la testa fuori,
Volendo o non volendo restano altri 40 giorni di inverno.

~~~~~

### SCIOGLILINGUA.

"Tre panari e fichi e frutti,  
fichi e frutti tre panari,  
e si vò ca ti lu dicu,  
tre panari e frutti e fichi"

Sembra puerile, ma ripetuto può dar luogo ad equivoci.

## Gastronomia

### PASTA CHINA (Pasta piena)

E' uno dei piatti tipici della cucina crocese, molto diffuso anche in altre città della Calabria. E' un primo piatto molto ricco, il suo nome sta ad indicare che prevede molti ingredienti. Per quando riguarda la scelta della pasta, la tradizione vuole gli ziti spezzettati grossolanamente ma, in alternativa, si possono usare le penne o i tortiglioni.

#### INGREDIENTI:

500 g di ziti (o penne), passata di pomodoro, 200 g di provola, 2 uova sode, qualche fettina di soppressata.

#### Per le polpettine:

250 g di carne trita di manzo, 1 uovo, un po' di mollica di pane raffermo, formaggio, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio per friggere.

#### PREPARAZIONE

Preparate il sugo di pomodoro e tenetelo da parte. Impastate la carne trita aggiungendo i vari ingredienti: l'uovo, la mollica di pane (precedentemente ammollata) tritata insieme all'aglio e il prezzemolo, il formaggio, il sale e un po' di pepe. Una volta ottenuto l'impasto fate delle polpettine di piccole dimensioni e frigatele nell'olio bollente. Mettetele su carta assorbente per far perdere l'unto in eccesso dopo di che immergetele nel sugo di pomodoro

ancora caldo. In un piatto preparate le uova sode, la provola e le fettine di soppressata tagliate a dadini. Lessate la pasta molto al dente e conditela con il sugo di pomodoro e le polpettine. In una teglia cospargete il fondo con un po' di sugo, aggiungere un primo strato di pasta condita e quindi un po' dei vari ingredienti precedentemente tagliati a dadini (provola, uova sode e soppressata). Ripetete l'operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Terminate l'operazione con una bella cosparsa di sugo e formaggio grattugiato, dopo di che mettete nel forno caldo per venti minuti circa.

*N.B. Quando si prepara il sugo si consiglia di non farlo troppo "ristretto", in modo tale che tutti gli ingredienti che vengono usati si amalgamano bene e rimangono morbidi anche nel forno caldo.*



### MARMELLATA DI PEPERONCINO



#### INGREDIENTI:

1Kg di peperoncini rossi  
1 Kg di zucchero

#### PREPARAZIONE:

Tagliare i peperoncini in piccoli pezzi, eliminando i semi. Farli cuocere, assieme allo zucchero, per 20 minuti, quindi passare il tutto col frullatore e poi al setaccio. Invasare calda. Si presta con formaggio morbido spalmata sul pane oppure accompagnata alle carni bianche.

Silvana Esposito.

## Poesia

### IO AMO

Io amo i colori del cielo  
Amo quel rosso di labbra  
al crepuscolo, che bacia la terra  
Amo quel bianco chiarore dell'alba  
che svela i nostri sogni annebbiati  
Amo quel grigio diffuso e piovoso  
che bagna i pensieri del mondo  
Amo quel nero di notte  
distrutto da stelle splendenti  
Amo quel nitido azzurro  
figlio del vento del nord  
Amo quel rosa gelato di cirri  
presago di tinte più fosche  
Amo quel pallido giallo di luna  
che corre lieve sul mare  
Amo i riflessi verdastrati  
del sole in prigione  
che squarcia di speranza  
le nubi più nere  
Amo quel manto viola  
che mette la sera  
ed invita al riposo  
Ma il mio cielo sei tu  
mia dolce compagna  
Son tuoi i colori dell'arcobaleno  
Immense ricchezze ne ho avuto  
e poco t'ho dato  
Ora attendo  
che quest'ora tremenda  
ci faccia più forti.

Giuseppe Barberio