



### LA PASQUA DEL CRAL

Le uova pasquali sono andate a ruba! Questo significa che i soci hanno gradito l'omaggio e, soprattutto, le novità introdotte dalla dirigenza. Cogliamo l'occasione per informare che sono stati avviati i lavori di ristrutturazione del bar autorizzati dal Presidente Rosario Faraci accogliendo le richieste dei lavoratori.

### CRAL: SOLIDARIETA' ALLA MENSA DI S. ANTONIO

In occasione della Santa Pasqua il CRAL ha pure pensato agli "ospiti" della mensa di S. Antonio di Messina che tutti i giorni sostiene oltre 400 pasti per i bisognosi ed i cosiddetti nuovi disagiati. Il CRAL, infatti, dopo averne discusso con il Presidente Faraci, ha fornito per la Santa Pasqua del cioccolato agli



ospiti della mensa. Un affettuoso dono della Ditta Gangemi che ringraziamo di cuore.



## News

Ci auguriamo che per il futuro, almeno nelle grandi occasioni, analogo gesto possa essere seguito dalle altre Ditte ed Imprese impegnate in lavori anche a sei zeri.

### ALLO STUDIO UNA CROCIERA SOCIALE



In calendario una crociera ! Una iniziativa di forte coinvolgimento che proprio per questo deve essere studiata nei minimi particolari per evitare che l'euforia possa farci "colare a picco". A tale scopo sono state contattate le più importanti società di navigazione (Costa Crociere, MSC, Royal Caribbean) per un pacchetto a costi molto contenuti. Come prima volta abbiamo privilegiato la "rotta del mediterraneo". Riusciremo nell'intento? Non lo sappiamo, ma dobbiamo provarci sostenuti da tutti voi !

### PENSIONATI. BENVENUTI AL CRAL

Numerosi hanno deciso di continuare a stare con noi per contribuire a fare più interessante il CRAL. La presenza dei *pensionati*

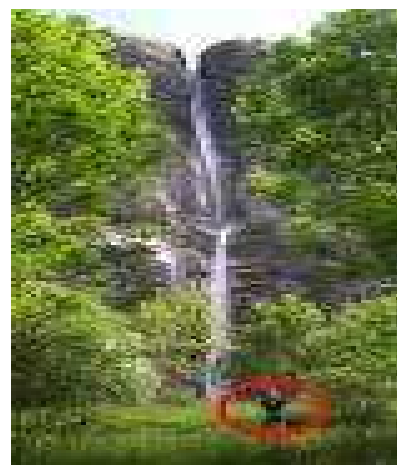
è indispensabile perché la loro identità lavorativa non poteva andare dispersa. Alcuni di essi hanno contribuito alla realizzazione del tracciato autostradale e proprio per questo sono un patrimonio da non disperdere nella naturale osmosi tra generazioni caratterizzata da esperienze e maturità da trasferire ai più giovani che oggi operano con le dovute innovazioni e modernità del passare del tempo.



Signora Fornero è venuto il momento di renderti conto di non avere capito proprio nulla !!!

### ITINERARI di Paola Blancato

Le cascate di Riscifu-Ciddia di Mistretta. Una bellissima gita che premia quanti amano la natura. Sono tre cascate (la più



alta con oltre 30 mt di getto d'acqua) nel perimetro compreso tra le contrade Mele, Acquasanta, Pietre Bianche e Ciddia, a pochi km dal centro abitato di Mistretta. Uno

spettacolo che solo la natura riesce a regalare. In verità non sono facilmente raggiungibili ma, per chi ama l'avventura, sono da ammirare, fotografare o dipingere.

### LO SPORT AZIENDALE

Oggi è la volta del *Gruppo Ciclisti* che si è distinto in



vari tornei. Non di rado si incontrano nelle strade delle città ed anche nei Peloritani nonostante la non più giovane età, ma sempre con un sorriso stampato in bocca con gioia e simpatia. Si segnala come punta di diamante Cesare Crispo. A tutti in bocca alla bicicletta!

### LE POESIE di Carmelo Ietto

*QUANDO*

Quando il tempo lascerà di te  
il ricordo di un sorriso  
e il dolore che ho custodito  
non farà più male  
Allora piangerò  
Quando chiuderò gli occhi  
per non pensare ad altro che  
a te  
e sarai lontana e felice  
Allora riderò  
Quando la follia sarà mia  
compagna di vita  
e sole e pioggia  
disegneranno in ognuno il  
tuo volto  
Allora volerò  
Quando cercherò invano le  
tue mani fredde  
per riscaldarle nelle mie  
Allora capirò.  
*(LA CASE DELLE FRAGOLE.  
Marçelo de' Melo)*

### A TAVOLA di Anna Maria Carbone

#### INSALATA DI PASTA A MODO MIO

PER 4 PERSONE: 500gr. di pasta (farfalle, ruote o pennette piccole); 1 peperone rosso e 1 giallo; 1 melanzana; 2 zucchine verdi medie; 20 pomodorini pachino o datterini; 1 bustina di pinoli; 200g. mozzarella per pizza o galbanino; basilico q.b. sale q.b. pepe q.b. o peperoncino fresco, olio oliva q.b., olio di arachidi (per friggere).



Lavare e tagliare a dadini i pomodorini, salare e fare perdere l'acqua di vegetazione; sistemare i peperoni in una teglia con alluminio e carta forno prima bagnata e strizzata, mettere in forno a 200° con funzione grill e abbrustolire, una volta freddi spellarli e tagliare a striscioline piccole; tagliare a dadini la melanzana con buccia quindi collocarla per 30 minuti in uno scolapasta con un po' di sale; poi sciacquare, asciugare e friggere in abbondante olio caldo eliminando l'olio in eccesso su carta scottex. Tagliare le zucchine a dadini e procedere come per la melanzana; abbrustolire i pinoli in padella per pochi minuti. Nel frattempo

cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolare al dente, sistemarla ancora calda in una grande ciotola ed aggiungere tutte le verdure ed i pinoli quindi condire con olio di oliva e abbondante basilico. Lasciare raffreddare un po' e aggiungere il galbanino o la mozzarella. Il piatto può essere mangiato anche caldo. Buon appetito da Anna!



### DA NON FARSI SCAPPARE

**4 giugno ore 19:30**

Catania Teatro ABC  
in Via Pietro Mascagni 93  
il talk show più amato

### INSIEME

**con Salvo La Rosa e  
Litterio ed altri ancora**

40 posti gratuiti riservati ai  
soci CRAL-CAS e familiari  
prenotazione

Santonoceto-Monforte

### RICORRENZE TRISTI

A Ina Castelli un caro  
abbraccio per la scomparsa  
del padre.  
Un immutato pensiero agli  
indimenticabili Massimo  
Interdonato (1 anno) e  
Pinella D'Anna (7 mesi).

2014-05-21 - Editore  
Santonoceto Presidente CRAL.  
Responsabile Redazione Cuzari.  
Segretaria Redazione Monforte.  
Web Master Irrera .