



in breve

COMUNE

Raccolta rifiuti: stangata in arrivo

È arrivato dal consiglio comunale il via libera al regolamento della tassa rifiuti. Previsti aumenti considerevoli, alla luce del fatto che le tariffe erano ferme dal 2003 e che quest'anno era necessario coprire interamente attraverso la leva fiscale la spesa per il servizio. Ecco i principali aumenti tariffari: abitazioni +45 per cento; studi professionali, assicurazioni, uffici e banche +100 per cento; caserme +50 per cento; scuole pubbliche e private +50 per cento; esercizi pubblici, alberghi, ristoranti e bar +50 per cento; negozi +50 per cento; negozi di frutta e verdura, di fiori, uova, pollame e pesce +77 per cento; attività artigiane +50 per cento; aree adibite a distributori di carburante +50 per cento; circoli privati ricreativi +50 per cento.

Chi paga le spese delle luminarie?

Lo scorso novembre l'amministrazione comunale ha scritto ai commercianti, informando che per le festività del 2013 non sarebbe stata in grado di far fronte autonomamente all'installazione delle tradizionali luminarie per le strade e all'ingresso

della città. Nella stessa lettera il Comune ha illustrato una possibile soluzione al problema, chiamando però i commercianti a uno sforzo economico. In sintesi: gli esercenti avrebbero potuto installare a loro spese le tradizionali luminarie che sovrastano le strade, il municipio si è detto disponibile a coprire invece le spese per la corrente elettrica. Il tutto, fatte salvo le tradizionali decorazioni per le singole vetrine, che resteranno interamente a carico dei negozi che decideranno di allestirle.

La Farmacia interessata a due appartamenti

La Farmacia comunale ha espresso l'interesse all'acquisto di due appartamenti (circa 200 metri quadri) situati nello stesso stabile in cui ha sede la rivendita di farmaci, in piazza Vittorio Emanuele. I due appartamenti sono di proprietà del Comune. La Farmacia comunale li vorrebbe acquistare per destinarli poi a sede di studi medici polispecialistici. Si tratta per il momento di una ipotesi. Il valore dell'operazione è di circa 153mila euro. In pratica il Comune, che controlla la Farmacia, venderebbe i due appartamenti all'azienda speciale controllata, vale a dire la Farmacia.

POST LAUREAM

Il 9° novembre 2013 PAOLA CODAZZI, impegnata come psicologa c/o l'Ambulatorio per minori con Autismo dell'Istituto Ospedaliero di Fondazione Sospiro di Cremona, ha conseguito il diploma di specializzazione post lauream in Psicoterapia cognitiva dell'infanzia e dell'adolescenza c/o l'Istituto M.In.D. (Mastery Interaction Development), del Centro Clinico Crocetta di Torino, con una votazione di 70/70 con lode e menzione.

Da parte di tutta la tua famiglia congratulazioni vivissime per il brillante traguardo raggiunto.

CITTÀ

Furti al quartiere Europa, cittadini in allarme

Residenti preoccupati per i furti in abitazione che si sono registrati al quartiere Europa, la vasta area residenziale nata negli ultimi trent'anni attorno a viale Europa e alle scuole medie e superiori. Il malesere è emerso soprattutto su Facebook: un residente è arrivato addirittura a ipotizzare di affidarsi a servizi di vigilanza privata oppure alle ronde di cittadini. Il sindaco, intervistato dai quotidiani locali, ha espresso preoccupazione.

Due santangiolini ai vertici del volontariato

Due importanti nomine in ambito provinciale riguardano da vicino il territorio di Sant'Angelo. La prima riguarda la Fondazione Comunitaria della provincia di Lodi. La seconda riguarda il Lausvol, centro servizi volontariato.

Domenico Vitaloni, commercialista santangiolino, è stato nominato per il terzo mandato alla presidenza della Fondazione comunitaria. Resterà in carica per cinque anni. La decisione è stata presa dal consiglio di amministrazione della Fondazione, riunitosi presso la prefettura di Lodi. "Ringrazio il comitato di nomina e il consiglio - ha detto Vitaloni, subito dopo il voto - per la fiducia che hanno riposto ancora in

me. Accetto questo incarico e cercherò di portarlo avanti con impegno e dedizione. La Fondazione ha raggiunto, in questi anni, il suo obiettivo - ha proseguito -: quello di stimolare la presenza del no-profit sul territorio, restando vicina alle realtà del volontariato del Lodigiano. In questo momento, il nostro lavoro è di ancor maggiore importanza: visto il momento di crisi, il ruolo della Fondazione Comunitaria è fondamentale. Sono stato riconfermato per proseguire con il lavoro svolto in questi anni, visto che le altre cariche in seno alla Fondazione sono state modificate", ha sottolineato Vitaloni.

Luisella Lunghi è stata invece nominata alla guida del

Lausvol a seguito delle dimissioni del presidente in carica, Renzo Guglielmi. Lunghi era vice presidente del Lausvol. "La decisione - commenta la nuova presidente - è maturata in relazione alla situazione delicata che si sta delineando a livello regionale e nazionale sul futuro del sistema dei centri servizi, sulla prossimità delle scadenze programmatiche e per garantire una continuità nella gestione del Lausvol. Per la fiducia espressa nei miei confronti, sia da Guglielmi che da tutti i consiglieri, ho accettato volentieri l'incarico che cercherò di onorare con impegno e serietà al fine di traghettare il centro fino alle prossime elezioni del 2015". L.R.

**Pillole di saggezza**  
a cura di Maria Teresa Pozzi

**BUON NATALE**  
È Natale ogni volta che sorridi a un fratello e gli tendi la mano.  
È Natale ogni volta che rimani in silenzio per ascoltare l'altro.  
È Natale ogni volta che non accetti quei principi che relegano gli oppressi ai margini della società.

È Natale ogni volta che spero in quelli che disperano nella povertà fisica e spirituale.  
È Natale ogni volta che riconosci con umiltà i tuoi limiti e la tua debolezza.  
È Natale ogni volta che permetti al Signore di rinascere per donarlo agli altri.  
**Madre Teresa di Calcutta.**

Bambino Gesù, asciuga le lacrime dei fanciulli. Accarezza il malato e l'anziano. Spingi gli uomini a deporre le armi e a stringersi in un universale abbraccio di Pace!  
**Giovanni Paolo II**

Sia benedetto il Natale perché coinvolge il mondo intero in un grande sentimento d'amore.  
**Hamilton Mabie Wright**

A Natale tutte le strade conducono a casa!  
**Marjorie Holmes**

Un augurio a tutti



"Cüntèmla sü"  
Ricette mai scritte!

di Marina Cecchi

A "cüntèmla sü" è Agnese, ora pensionata, un tempo operaia della Philips. Come tante donne di Sant'Angelo e di altri paesi vicini, negli anni dal 1970 al 1986 Agnese ha lavorato "a cottimo" per questa grande azienda che allora contava circa 600 dipendenti per la maggior parte di genere femminile. La Philips era una azienda seria e ben organizzata: offriva anche la possibilità di fare la spesa in uno spaccio interno riservato alle sue dipendenti. Purtroppo, il trasferimento della produzione in un'altra regione ha costretto moltissime dipendenti al licenziamento dopo molte battaglie sindacali. Il racconto di questa ricetta

mi ha commosso e ancor ora che mi appresto a trascriverla ho le lacrime agli occhi. Quando ero stufo di mangiare "pulènta, pucia e patati", mi racconta Agnese, andavo dalla mia nonna Lèna che mi preparava "ris e

MANGIA CHE TI FA BENE!

sfortuna ha voluto che oltre alla miseria abbia dovuto fare i conti con l'infortunio del marito il quale, durante il suo lavoro al "fabricòn", perse un braccio in giovane età. "Ha lavorato per due", continua Agnese nel suo racconto, perché allora non esisteva nessun tipo di riconoscimento per gli infortuni sul lavoro e men che meno la pensione di invalidità. A volte il nonno era costretto a chiedere l'elemosina per sfamare la sua famiglia, e la sera i piccoli lo aiutavano a dividere quei pochi "franchén", regalati da animi generosi, dai "tulén" che si ritrovava nella "sacòcia".

Agnese cucina spesso questo piatto quando è stagione di zucche: come tutte le ricette di un tempo, quando non esistevano bilance da cucina, le dosi sono indicate con il famoso sistema "a occhio". In qualche caso, come per il riso, utilizzeremo "il pugno", oppure i vari strumenti presenti in cucina. Va detto inoltre, per amor di precisione e di verità,

che burro e olio EVO erano sconosciuti e per la maggior parte delle volte si utilizzava il lardo di maiale e lo strut-

to. I maiali non erano però allevati nel modo crudele con il quale oggi, a scopo di profitto, sono organizza-

te le industrie alimentari: se ne allevava uno o due, e al momento del macello pian-gevano tutti!

Ris e sücòn della nonna Lèna

INGREDIENTI

- 1 Kg di zucca pulita
- un pugno di fagioli borloti freschi dell'orto
- 2 pugni a testa di riso più un pugno "per la pentola"
- una noce di burro e 2 cucchiai di olio EVO (Lèna utilizzava un pò di lardo comprato a "onze")
- 1 spicchio di aglio
- sale quanto basta.

ISTRUZIONI PER CUCINARE

Bisogna pulire bene la zucca, tagliarla a pezzetti piccoli e metterla a bollire con i fagioli in acqua salata. Utilizzate una pentola sufficientemente grande da contenere tutti gli ingredienti. Bisogna cuocere sino a quando la zucca non diventa morbida. A questo punto la si toglie dall'acqua con l'aiuto di una "casülèra" e la si schiaccia con una forchetta e con lo schiacciapate. La si rimette



nella pentola e si continua la cottura a fuoco lento insieme ai fagioli. In un altro pentolino si fa rosolare lo spicchio d'aglio con l'olio e il burro, senza farlo annerire. Si possono aggiungere anche salvia e rosmarino, ma Agnese preferisce non mettere aromi. Si toglie l'aglio e si aggiunge il burro e l'olio profumati alla zucca e ai fagioli. Dopo aver "mondato" il riso in una fondina, lo si aggiunge agli altri ingredienti nella pentola e si continua la cottura. Si alza la fiamma e si mescola il riso costantemente, fino a quando è cotto. Non è un

risotto, ma una minestra e quindi il piatto dovrà essere brodoso e denso, grazie alla zucca e all'amido del riso. Si serve tiepido e, se vi piace, con una bella manciata di formaggio grana: una volta non c'era e, piacere o no, se ne faceva a meno, ma il "ris e sücòn" era comunque una squisitezza. Grazie ad Agnese Stroppa che m'ha cüntada sü e a Carla per il suo lavoro di "mediazione".

marina.cecchi@yahoo.com

Potrete trasmettere le ricette all'indirizzo e-mail: info@ilpontonotizie.it, oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Centrale - via Umberto I°, 50, Sant'Angelo Lodigiano, o nella cassetta de "Il Ponte" di via Mons. Rizzi, 4; lasciando il vostro numero telefonico sarete contattati.



Sant'Angelo Lodigiano (Lodi)  
Via Kennedy, 3  
Telefono 0371.210195

**fiocco**

fiocco è le migliori marche di abbigliamento 0 - 8 anni

BRUMS Naturally kids

chicco Laura Biagiotti Doll's Magnolia

PRIMI PASSI byblos Regina

GIRANDOLA GF FERRÉ

Aperto anche la domenica mattina

Sant'Angelo ENERGIA

**LUCE e GAS**

Risparmio certo per la tua casa

www.lucegas.net

SPORTELLI CLIENTI Via Orsi, 9 (sul sagrato) 26866 Sant'Angelo Lodigiano - LO  
Tel - Fax 0371 210237 s.angelo@soenergy.it

**Centro gomme**  
di CAMBIELLI GIAMBATTISTA

VENDITA & ASSISTENZA PNEUMATICI

**BILANCIATURA - CONVERGENZA COMPUTERIZZATA**

**CERCHI IN LEGA**

Via A. Manzoni - Tel. 0371.935058 - Fraz. Maiano  
Zona Industriale - SANT'ANGELO LODIGIANO  
www.centrogommecambielli.com