

in breve

CITTÀ

Quasi 200 firme contro la ludopatia

Sono state quasi 200 le firme raccolte dai consiglieri comunali di maggioranza e di opposizione in poche ore al mercato di Sant'Angelo. L'obiettivo era sostenere la proposta di legge di iniziativa popolare volta a regolamentare il fenomeno dilagante del gioco d'azzardo. L'iniziativa, a livello santangiolino, era stata lanciata dal consigliere comunale Luisella Lunghi ed è stata condivisa da tutti gli altri gruppi.



Raccolte 2000 firme per l'asilo pubblico

I referenti del Comitato per la scuola materna pubblica hanno annunciato di essere arrivati a circa 2000 firme a sostegno del loro progetto. Dopo aver organizzato un'assemblea pubblica, era in programma a inizio

febbraio un incontro tra i promotori del Comitato e il sindaco di Sant'Angelo.

Cinque medici premiati a 50 anni dalla laurea

A cinquant'anni dalla laurea, lo scorso dicembre sono stati premiati cinque medici lodigiani. La cerimonia è avvenuta nel corso dell'assemblea dell'ordine dei medici. A ricevere il premio, tra gli altri, Giovanni Biase Iezzi, primario di geriatria a Sant'Angelo, e Pierluigi Villa, storico primario anestesista di Sant'Angelo, in pensione da 15 anni.

COMUNE

Un commissario per la Pro loco

Il sindaco commissaria la Pro loco. In attesa della prossima assemblea dei soci, che si dovrebbe tenere in primavera, l'associazione verrà retta dal commissario Luciano Lella, un passato proprio nella Pro loco, uomo di fiducia del primo cittadino Domenico Crespi. Azzerati i vertici del sodalizio, il presidente Ernesto Racconi e il consiglio direttivo. La decisione è arrivata a seguito della richiesta dello stesso presidente, che aveva segnalato le difficoltà

crescenti nel reggere l'associazione a causa del proprio ruolo (Racconi è dipendente comunale).

Allarme prostitute, arriva l'ordinanza?

Il sindaco Domenico Crespi nelle scorse settimane ha lanciato l'allarme per la prostituzione lungo la strada provinciale 235.

Il primo cittadino ha annunciato l'intenzione di emanare un'apposita ordinanza dopo un confronto con il nuovo prefetto.

Le opposizioni con Domenico Beccaria hanno però segnalato che quello della prostituzione è un fenomeno marginale: molto più grave è l'allarme per i furti nelle case.

CULTURA

All'Alfaomega il libro di Valerio Esposti

È stato presentato ufficialmente lo scorso 10 gennaio alla comunità Alfaomega di Graffignana il nuovo libro del santangiolino Valerio Esposti. "Fino all'ultimo round" è la biografia del pugile, già campione mondiale, Giacomo Fragomeni.

Numeroso il pubblico che ha assistito alla presentazione.

"Per non dimenticare": spettacolo in oratorio

"Per non dimenticare". Questo il titolo dello spettacolo

Tempo di carnevale e di... Pampalughén

Si racconta che il nome Pampalughén trova le radici nel XV secolo, e dovrebbe derivare da pampughino, un giovane delle nostre parti che rubava i grappoli di uva, scaltro e geniale, capace di tutto.

La riscoperta di questa tradizionale maschera barasina, caduta nel dimenticatoio, è avvenuta nell'edizione del carnevale dell'anno 1987 per iniziativa della Pro Loco, presieduta da Beppe Roberti e dal vice Carlo Fratti, il quale con quella creatività

che lo contraddistingue, sulla scorta della moda del XV secolo, ha creato il caratteristico abito di Pampalughén in tessuto rosso di lana grezza, che verrà realizzato in modo esemplare da Tina Damiani Passoni e indossato da alcuni santangiolini nel corso della sfilata di domenica 1° marzo 1987. La foto è di Emilio Battaini, attento testimone con la sua fida macchina fotografica degli avvenimenti più significativi della nostra borgata. (A.S.)



tacolo proposto a Sant'Angelo (oratorio San Luigi) nell'ambito della "Giornata della memoria" sabato 25 gennaio. L'iniziativa è della "Bottega dell'arte", guidata da Luisella Pellegrini. Sul palco giovani attori e Graziella Carattoni. Musica affidata al gruppo "Last minute".

LAUREA

Il giorno di Santa Lucia, ANTONIO VENTURINI si è laureato presso l'Università di Pavia con la votazione di 110 e lode, in "Lingue e culture moderne" discutendo la tesi "IL METODO DELL'ERRORE SIGNIFICATIVO E L'EDIZIONE DEI TRABAJOS DE HERCULES" di Enrique De Villena.

Al neodotore i complimenti vivissimi di mamma e papà, perché questo brillante risultato possa essere l'inizio di un futuro ricco di soddisfazioni in campo professionale.

"Cüntèmla sü"
Ricette mai scritte!

Una signora di Sant'Angelo che desidera rimanere anonima mi ha inviato la sua preziosa ricetta manoscritta delle castagnole di Carnevale. La ricetta è scritta su una pagina strappata da un quaderno a quadretti di altri tempi e appena l'ho vista ho deciso di provare a cucinare queste "piccole castagne" e a proporvele per questa edizione del "Cüntèmla sü".

Le "castagnole" e i "chisulèn" erano i tipici dolci di Carnevale dei nostri cortili. Una volta la cucina era condivisa tra le famiglie che vi abitavano e le fragranze vagavano da una porta all'altra con allegria. Pochi ingredienti e poche parole, un assaggio e via, la ricetta era già arrivata ad un'altra famiglia

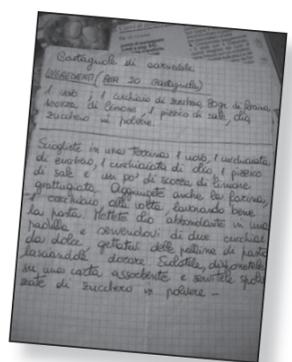
del cortile. Chiunque era gradito e dopo aver risposto alla domanda "e ti chi te restaresi, nè, befèsa?" ("di chi sei figlia?") le porte si aprivano per un assaggio gratuito e delizioso.

Pare che i "chisolini" siano originari della città di Fidenza e siano conosciuti in tutta l'Emilia e la Romagna nella versione salata

Nuova iniziativa "Ricette nostrane" Scrivete a "Il Ponte" i vostri consigli

(gnocco fritto), da gustare con formaggio e salumi. Io ricordo bene, però, che mia madre e le zie ne facevano una versione dolce per

MANGIA CHE TI FA BENE!



Carnevale: si trattava di un "raviolone" fritto ripieno di marmellata e spolverato di zucchero semolato frullato nel macinino per il caffè.

Dal punto di vista di chi si occupa di cucina sana, la frittura non è un metodo di cottura salutare, ma ogni tanto si può trasgredire, facendo però molta attenzione alla scelta dell'olio da utilizzare e a portarlo ad una giusta temperatura.

Rivolgo l'invito a chi ha mangiato i "chisulèn" e ne conosce la ricetta a inviarcela: la pubblicheremo con tanta gratitudine.

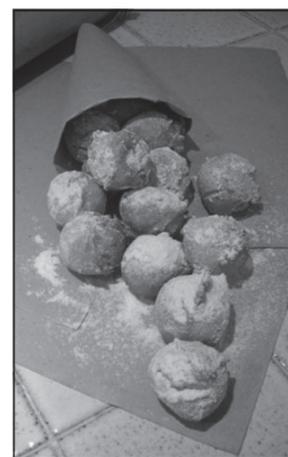
Castagnole di Carnevale

INGREDIENTI PER 20 CASTAGNOLE

- Suggerisco di utilizzare sempre prodotti provenienti da agricoltura biologica per il nostro benessere e quello dell'ambiente in cui viviamo.
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di zucchero + quello da utilizzare per spolverare le castagnole
- 80 gr. di farina
- scorza di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio EVO e un buon olio per friggere.

PROCEDIMENTO

In una bastianella montate bene l'uovo con lo zucchero, aggiungete un cucchiaino di olio, un pizzico di sale e la scorza del limone. Quindi aggiungete a poco a poco la farina e lavorate bene la pasta. Mettete dell'olio a scaldare in una padella e portatelo alla giusta temperatura (se è troppo caldo brucia



bel piatto o in un cestino e spolveratele di zucchero semolato macinato con il macinino per il caffè. In alcune ricette le castagnole sono aromatizzate con un bicchierino di rum e si aggiunge una punta di lievito per dolci per renderle più soffici. A volte con la pasta si fanno dei piccoli gnocchetti che poi si friggono. Sono in tutti i modi buone e veloci da preparare.

Grazie a A.M. per questa ricetta che dedichiamo a Ilaria affinché si ristabilisca presto.

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 byblar Regina GF FERRÉ

Aperto anche la domenica mattina

Sant'Angelo ENERGIA

LUCE e GAS

Risparmio certo per la tua casa

www.lucegas.net

SPORTELLINO 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