



in breve

CITTÀ

Sezione Combattenti e reduci, Giovanna Cordoni presidente

Giovanna Domenica Cordoni, già commissario della sezione santangiolina dell'Associazione combattenti e reduci, è stata nominata presidente della sezione locale nel corso delle votazioni che si sono svolte il 23 febbraio. Alla neo presidente le congratulazioni de "Il Ponte" per l'incarico, affinché possa proseguire nel proficuo lavoro svolto in questi anni.

Una sfilata in oratorio per i bimbi bielorusi

Si è ripetuta domenica 23 febbraio la sfilata di bambini e ragazzi presso l'ora-

torio San Rocco abbinata al Carnevale. Hanno sfilato 55 maschere, da quelle più classiche a quelle moderne e originali, tutto in diretta e senza prova. Durante l'iniziativa sono stati raccolti fondi per finanziare il viaggio aereo dei circa 40 bambini bielorusi che verranno ospitati nel mese di giugno da alcune famiglie di Sant'Angelo e Lodi. Un grande applauso alla giovane presentatrice Giulia Senna.

Il vice presidente lombardo in visita all'ospedale Delmati

Il vice presidente della Regione Lombardia e assessore alla sanità, Mario Mantovani, ha effettuato una visita all'ospedale Delmati di Sant'Angelo. Mantovani era accompagnato dal consigliere regionale Claudio Pedrazzini. I giornali hanno riportato che il "numero due" del Pirellone ha incontrato numerosi sindaci di area centrodestra della zona.

Dal Comitato scuola statale una lettera a Matteo Renzi

Il Comitato che si batte per l'apertura della scuola dell'infanzia statale a Sant'Angelo ha scritto un appello al pre-

sidente del consiglio Matteo Renzi, al fine di sensibilizzarlo e di illustrare le ragioni che hanno portato alla nascita del Comitato stesso. Il gruppo di lavoro intanto prosegue gli incontri con gli amministratori comunali di Sant'Angelo per verificare la fattibilità e il percorso operativo della proposta. La scuola dell'infanzia statale potrebbe aprire all'interno del plesso delle elementare di viale Montegrappa.

COMUNE

Una nomina barasina per l'Astem di Lodi

"Il Cittadino" del 27 febbraio dava notizia che Maria Rosa Sagrada, attuale presidente della Farmacia comunale di Sant'Angelo, è stata nominata nel consiglio di amministrazione di Astem, ex municipalizzata di Lodi. Il Comune di Sant'Angelo detiene in questa società una partecipazione di minoranza.

Immobile della malavita ceduto dal Comune

Un piccolo appartamento di via Pandini, la cui proprietà è riconducibile alla malavita organizzata, è stato consegnato dalla prefettura di Lodi al Comune di Sant'Angelo, che lo dovrà utilizzare per le emergenze abitative. La cerimonia di consegna dell'immobile confiscato è av-

venuta nel corso di un consiglio comunale aperto, organizzato per l'occasione, alla presenza del prefetto Antonio Corona.

CULTURA

"El Cilòe"

Sabato 10 Maggio 2014 alle ore 21.00, nella sala teatro dell'Oratorio San Luigi, si terrà la replica delle commedie in dialetto santangiolino rappresentate dal gruppo "El Cilòe".

Le opere di Ghilardi al Caffè Il Viaggiatore

Il Caffè Il Viaggiatore ha riaperto la stagione delle esposizioni d'arte con Eleonora Ghilardi, che ha presentato la mostra "Rinascita dopo il domani", quadri realizzati in ceramica e materiali naturali, capaci di attirare l'attenzione dei visitatori per la loro originalità. L'esposizione è visitabile nei locali del Viaggiatore dal 29 marzo al 4 maggio.

Un incontro di Donne & Donne sulla violenza domestica

L'Associazione Donne & Donne organizza per venerdì 23 maggio alle ore 21 presso la Sala Girona un incontro sul tema "Se ti abbraccio non aver paura. Madri e figli: superare la violenza domestica". L'idea del progetto, promosso dal Centro



Il Carnevale con "Gli amici della Musella"

Come ogni anno non c'è carnevale senza "Gli Amici della Musella". La compagine barasina (capitanata da Giacomo Terno) ha dato il meglio di sé sia a Sant'Angelo Lodigiano (il 9 marzo) che a Stradella (il 16 marzo). Nella prima sfilata il Gruppo ha messo in piedi ben due carri che hanno sfilato per le vie insieme al carro della Pro Loco di Castiraga Vidardo. La domenica successiva il Gruppo parte alla volta di Stradella, dove la compagine barasina ha inscenato una "carnevalata" vera e propria rappresentando più o meno la situazione italiana, da Berlusconi alla Merkel passando per Obama. Naturalmente molto divertimento e tantissimi consensi e applausi. Giacomo Terno ringrazia tutti i collaboratori, in particolare Mario Vicini, Tino Gallotta, Teddy, Gigi Racconi, Laura Fratti, Bruna, Barbara e Ines.

FIOCCO ROSA IN REDAZIONE

Felicitazioni al nostro direttore e a sua moglie Silvia per la nascita della piccola **Matilde Rinaldi**. La redazione de "Il Ponte" le augura buona salute, serenità e tanta fortuna!



MANGIA CHE TI FA BENE!

"Cüntèmla sù" Ricette mai scritte!

La Panissa novarese

Sant'Angelo, è noto, è un paese molto ospitale, qualcuno dice addirittura un "porto di mare" aperto ai "cittadini del mondo". In questo caso il mondo è il vicino Piemonte perché a Cüntèmla sù è il mio dentista, dottor Vincenzo Melone, che da oltre 30 anni ha aperto il suo studio dentistico nel nostro paese. Naturalmente non ho potuto fare alcuna critica, men che meno discutere da vegetariana l'utilizzo, in questo piatto, di cotenna e salsiccia di maiale. Da un lato perché stiamo parlando di un piatto che ha origini molto antiche e dall'altro perché con la bocca aperta davanti al "dottore", che manovra il trapano nella mia bocca mentre descrive il procedimento per preparare la sua ricetta, sfido chiunque di voi a ribattere qualsiasi cosa!

La panissa è un tipo di risotto molto diffuso tra Piemonte e Lombardia con alcune varianti regionali. E'

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

diffusa soprattutto nel vercellese e nel novarese dove è conosciuta come paniscia. La versione diffusa nella nostra zona non prevede l'utilizzo dei fagioli ma l'aggiunta di una spolverata di grana, preferibilmente granaone lodigiano.

Sembra che il suo nome derivi dal fatto che originariamente si utilizzava il panico o comunque un cereale di poco pregio. Il termine latino "paniculum", "migliaccio", fatto con il miglio, sembrerebbe la radice etimologica del nome.

PANISSA NOVARESE DEL DOTTOR MELONE

Per questa ricetta, che ho gustato nella versione lodigiana, mi permetto di

segnalare unicamente la presenza, non sempre consigliata, di proteine e grassi di origine animale (cotenna, salsiccia e burro) e proteine di origine vegetale (fagioli borlotti).

INGREDIENTI provenienti da agricoltura e produzioni biologiche

- 400 gr. di verza
- 200 gr. di fagioli borlotti secchi
- 1 salamella fresca e un pezzetto di cotenna di maiale
- 350 gr. di riso (consiglio il riso Baldo semilavorato delle Cascine Orsine)
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano e polpa di pomodoro (due cucchiari)
- 2 litri di acqua - pepe, sale, olio EVO e burro q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere in acqua fredda cotenna e fagioli precedentemente ammollati per una notte e cuocere per circa due ore aggiustando di sale e pepe.

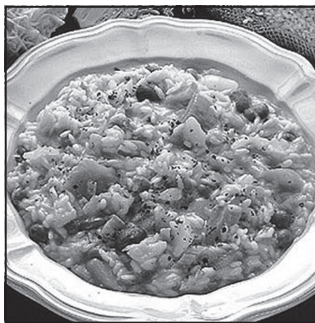
Preparare un soffritto con olio, sedano, carota e ci-

polla e aggiungere la verza precedentemente scottata e tritata grossolanamente, due cucchiari di polpa di pomodoro e cuocere per 30 minuti.

A questo punto aggiungete alla verza i fagioli e cotenna con la loro acqua di cottura e proseguire per almeno altri 15 minuti.

In una padella bassa e larga preparare un soffritto leggero di cipolla e aggiungere la salamella spezzettata con le mani, un po' di vino rosso e dopo che il vino è evaporato aggiungere il riso mondato. Poco alla volta aggiungere la zuppa di verza e fagioli sino alla cottura. Mantecare fuori dal fuoco con un po' di burro.

E' un ottimo piatto unico da gustare con un buon vino rosso che vi farete



consigliare dal dottor Melone. Ringrazio Rosalba, la moglie, per la trascrizione delle ricette e soprattutto per la pazienza inusitata

che condivide con Margherita, l'assistente alla poltrona, nel dar retta al nostro "Dentista"!

marina.cecchi@yahoo.com

Potrete trasmettere le ricette all'indirizzo e-mail: info@ilpontenotizie.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.

Ricetta chisulén ricevuta da una lettrice

Buon giorno ecco la ricetta per fare i "chisulen" come li facevano la mia nonna e la mia mamma.

INGREDIENTI

- 500 gr. farina
- 3 rossi uovo
- 1/2 latte fresco
- 1 grattugiata di scorza di limone non trattato
- 1 pizzico sale
- 2-3 cucchiari di zucchero
- 1 bustina lievito pane angelico
- 1 bustina di uvetta passa
- zucchero a velo
- olio da friggere

PREPARAZIONE

In una terrina mettete la farina, i rossi uovo, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata, lo

zucchero, il lievito, il latte poco alla volta.

Mescolare i prodotti con una frusta o cucchiario di legno in modo uniforme e senza grumi. Aggiungere le uvette passate (messe in ammollo 1 ora prima) e amalgamare il tutto. In una padella o friggitrice scaldare l'olio e quando sarà caldo (non bollente) con un cucchiario di legno inserire in padella l'impasto, nella misura un po' più grande di un mandarino.

Lasciate dorare bene i chisulen in tutte le sue parti, soprattutto devono essere cotti all'interno, poi estraeteli con la schiumarola, passateli su carta da cucina che assorba l'unto in eccesso, spruzzateli con lo zucchero a velo e serviteli ben caldi in tavola.

Patrizia Pernigoni Ferrari



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 **IB** Laura Biagiotti Doll's **Magnolia**

PRIMI PASSI **Regina** **GIRANDOLA** **GF FERRÉ**

Aperto anche la domenica mattina

Paolo Bracchi
FALEGNAMERIA

serramenti in legno, alluminio, pvc, porte interne e blindate

arredamento su misura
restauro mobili

Viale Trieste 21/A
Tel. 0371 933732
cell.
email:
indirizzo web:

Sant'Angelo Lodigiano (LO)
fax 0371 214277
348 7367898
pbracchi@tiscali.it
www.bracchifalegnameria.it

Falegnami da quattro generazioni

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