

in breve

CITTÀ

La Fondazione Comunitaria premia quattro progetti

Sono quattro i progetti finanziati dalla Fondazione Comunitaria e che interessano Sant'Angelo. Il circolo Acli ha ricevuto 9mila euro per il progetto "Per crescere insieme": interventi di sostegno allo studio, aggregazione sociale, integrazione, alfabetizzazione. La cooperativa l'Alveare ha ricevuto 7mila euro per il progetto "Il gigante sconosciuto: il castello torna a vivere": realizzazione di percorsi guidati per il castello Bolognini e i suoi musei. L'oratorio di San Rocco ha ricevuto 15mila euro per la creazione di spazi di accoglienza: in previsione risanamento degli spazi Caritas e degli spazi gioco dell'oratorio. L'associazione Ali d'Aquila ha ricevuto 7mila euro per il progetto "Terapia orticolturale, progetto Healing Garden": realizzazione di attività di orticoltura e giardinaggio capaci di migliorare lo stato di salute e di benessere generale degli individui. Il progetto è pensato

essenzialmente per gli ospiti affetti da demenza.

Erba alta al Pilota, ancora proteste

Arrivano continue segnalazioni da parte dei residenti del quartiere Pilota: l'erba presente nelle aree verdi comuni non viene tagliata regolarmente, provocando disagi e lamenti. Il problema si ripete ormai da alcuni anni. Da una parte il Comune afferma che la competenza è dell'Aler; dall'altra quest'ultima segnala invece che spetta al Comune intervenire. Nel mezzo i cittadini. Non manca, intanto, chi sottolinea la possibilità che i residenti, magari riuniti in un piccolo gruppo o associazione, si impegnino attraverso il volontariato a mantenere pulito e ordinato il Pilota.

COMUNE

Villa Redentore, qualcosa si muove

Il sindaco Domenico Crespi nei giorni scorsi ha annunciato che sono emersi interessanti per villa Redentore, il grande complesso immobiliare di proprietà del Comune di Sant'An-

gelo, situato a Vigarolo, nel territorio di Borghetto Lodigiano. La struttura (edifici più un grande parco) è stata utilizzata in passato come monastero, come sede della scuola di arti bianche e più recentemente come colonia comunale per bambini e ragazzi. Da anni versa in uno stato di totale abbandono. Secondo quanto indicato dal sindaco, gli interessati riguarderebbero l'utilizzo di parte della struttura per fini sociali.

Materna pubblica, un passo avanti

Palazzo Delmati, con una delibera di giunta, licenzia l'atto di indirizzo che dice "sì" all'istituzione di una scuola dell'infanzia pubblica. Nel documento, atteso da molti genitori e dal comitato nato proprio per chiedere all'amministrazione di prendere posizione, è sottoscritto dall'assessore alla pubblica istruzione Aldo Cafiso. Il documento esprime il parere favorevole della giunta alla volontà di creare una scuola materna statale nella città di Sant'Angelo e dà atto al comitato dell'inoltro della richiesta all'ufficio scolastico per la Lombardia, ambito territoriale di Lodi, per l'istituzione di una o due sezioni statali della scuola materna.

Interrogazione slot, la risposta del Comune

Il Comune di Sant'Angelo ha risposto a un'interrogazione presentata dal gruppo Sant'AngeloViva e inerente alla presenza dei locali con slot machine/videopoker sul territorio cittadino. Il capogruppo Luisella Lunghi chiedeva "se esiste una mappatura comunale precisa degli esercizi in cui sono presenti slot machine e similari". Il sindaco ha risposto: "Il Comune ha, ovviamente, l'esatta indicazione dei luoghi dove sono installati videogiochi e ciò, a seguito dei depositi delle dichiarazioni di inizio attività: alcuni posizionamenti sono riferiti a tempi precedenti l'entrata in vigore delle recenti normative". Nell'interrogazione di Sant'AngeloViva si chiedeva anche "se oltre alle ordinanze del sindaco del 2005 e del 2010 in merito alla definizione degli orari di esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande esistono altre ordinanze o documenti che dettano norme per la regolamentazione degli orari di esercizio delle attività in cui sono installati i giochi d'azzardo elettronici e non". Questa la risposta del Comune: "Oltre alle ordinanze citate non vi sono altri regolamenti perché gli orari sono previsti e stabiliti (ogni attività deve cessare alle ore 24)".

Memorie barasine

Miss Miradolo 1951, una beffa riuscita a metà

di Pino Corsi

Negli anni attorno al 1950 le selezioni periferiche per l'elezione di Miss Italia avvenivano in maniera... ruspante in occasione di serate danzanti con le candidate democraticamente segnalate mentre ballavano in pista con i loro più o meno estemporanei cavalieri.

Le "belle" non dovevano esibirsi in costume da bagno se non successivamente per le selezioni regionali e poi per la finale che si teneva a Stresa.

Per inciso, nel 1947, quando Miss Italia venne eletta Lucia Bosé, il titolo di Miss Sorriso fu assegnato a Bianca Maria Reina figlia del direttore sanitario dell'Ospedale di Lodi e già studentessa al Liceo Verri.

Nel 1951 una delle selezioni periferiche si era svolta nel mese di luglio alle Terme di Miradolo. Solo un improvviso violento temporale con tuoni, fulmini, scrosci di acqua mista a grandine (che ora provocherebbe interruzioni stradali, allagamenti, provvedimenti governativi per calamità naturali) impedì che Miss Miradolo fosse eletta un robusto e tutt'altro che femminile giovanotto barasino.

All'origine dello scherzoso episodio, se non ricordo male (sono passati 63 anni!) c'era stata una scommessa goliardica nell'irripetibile ambiente del solito Caffè Gatti.

Il volontario protagonista del... "blitz" non poteva essere altri che Paolo M. che, oltre ad essere il più spiritoso, il più generoso, il più disponibile del nostro clan, aveva già indossato, per pura provocazione stanti le sue... forme, abiti muliebri durante una delle riviste studentesche che si allestivano nell'ex chiesa di Santa Marta con la supervisione di don Nicola.

Le sorelle Clara e Stefania P. erano fra le ragazze più eleganti del paese, sempre "à la page" con gli ultimi dettami della moda. Alle loro sapienti mani e cure e al loro assortito guardaroba affidammo Paolo e le sorti della "beffa".

Fu una lotta titanica fra le prorompenti forme di Paolo e capi firmati delle eleganti spiritose sorelle armate di spille, aghi, cotone, ovatta, gomma piuma e quant'altro. Alla fine, con l'ausilio determinante di una provvidenziale "guèpière" scovata in un vecchio armadio, Paolo

apparve agghindato in un "look" adatto alla bisogna anche se del tutto caricaturale, alla... legnanese "ante litteram".

Con una gonna rossa molto attillata, una camicetta blu, un foulard di seta a mo' di cintura, dei sandali alla schiava dai quali uscivano allucinosi, una collana variopinta e vistosa al collo e una parrucca bionda cenere, al braccio dell'altrettanto spiritoso Umberto B. serio funzionario dell'Ufficio Imposte, Paolo fece il suo ingresso al parco delle Terme e si diresse, fra la divertita ilarità dei compaesani, verso la pista da ballo.

Dopo il suo primo e forse unico ballo (Paolo... non sapeva danzare!) fu subito segnalato alla giuria, presieduta dall'ingegnere Filippo T. proprietario delle Terme, ma della quale facevano anche parte un paio di...nostri referenti al corrente della progettata burla e che ben conoscevano Paolo e il suo cavaliere. Il tifo calcistico della maggior parte dei presenti e il voto dei due autorevoli giurati barasini che avevano coinvolto anche altri divertiti membri della giuria, malgrado l'ovvia irata opposizione del povero ingegnere Filippo T. paonazzo, balbettante, afono e sull'orlo di una crisi di nervi, riuscirono a far sì che Paolo entrasse nel novero delle tre finaliste candidate al titolo di Miss Miradolo. Sul palco dell'orchestrina dei divertiti musicisti Teresio e Cavallini, le altre due finaliste davvero avvenenti ed eleganti non meritavano certo il paragone e l'accostamento con Paolo, sempre più ammiccante e sculettante, e nervosamente masticavano, ignare, caramelle al blu di metilene dagli esiti devastanti per il loro sorriso, graziosamente loro offerte da uno dei nostri.

Poi mentre i giurati stavano provvedendo all'oramai scontato conteggio delle preferenze espresse con urla e alzate di mano e quasi al momento della proclamazione, che se non avesse sfociato nell'elezione di Paolo avrebbe certo provocato disordini e sconquassi, Giove Pluvio e Tonante salvò il... prestigio del concorso e le arterie pericolosamente tese dell'ingegnere Filippo T. in un fuggi fuggi verso i ripari e tettoie, nel buio squarciato da lampi e fragori di tuoni.



MANGIA CHE TI FA BENE!

"Cüntèmla sù" Ricette mai scritte!

PAVLOVA MORE E CIOCCOLATO

di Marina Cecchi

Sempre più persone scoprono di avere delle intolleranze alimentari o di essere allergici ad alcuni alimenti.

"La celiachia colpisce l'1% della popolazione italiana, pari a 596.852 persone. Ma solamente 148.662 pazienti sono attualmente diagnosticati. Inoltre un paziente impiega in media ben sei anni per venire a conoscenza della sua diagnosi e iniziare a stare meglio. La malattia celiaca o celiachia è una intolleranza permanente alla glutine ed è riconosciuta come malattia sociale. Numerosi sono i progetti e le attività rivolti a rimuovere le difficoltà della vita quotidiana che riguardano la persona celiaca ai fini di aumentare la disponibilità e l'accessibilità a alimenti sicuri per il consumo casalingo e l'alimentazione fuori casa nonché di diffondere la prima conoscenza della celiachia e della dieta nella popolazione, nei principali contesti sociali (scuole, mense, ambienti di lavoro), nell'ambito della piccola e grande distribuzione (negozi, farmacie, supermercati) e presso gli operatori nei settori della ristorazione, turistico e agroalimentare" (da Associazione Italiana Celiachia).

Abbiamo chiesto a Gianluigi Zanoni, esperto di produzioni alimentari per celiaci, di studiare una ricetta golosa per persone che soffrono di questa malattia. Questo è il risultato!

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



INGREDIENTI PER LA PAVLOVA MORE E CIOCCOLATO

(preferite sempre prodotti provenienti da agricoltura biologica che rispettano l'ambiente e l'uomo)

- MERINGA (dose per 3 dischi)**
- 150 g di albume d'uovo
- 150 g di zucchero semolato (per celiaci spiga sbarrata)
- e 150 g di zucchero velo (per celiaci spiga sbarrata)
- 15 g di amido di mais
- 25 g di cacao amaro

Procedimento

Mescolare lo zucchero a velo con lo zucchero semolato e dividere a metà. In una ciotola pulita mettere l'albume. Con le fruste in movimento aggiungere poco alla volta la prima metà della miscela di zuccheri. Montare a neve ben ferma, poi unire l'altra metà dello zucchero a cui sarà stato aggiunto l'amido di mais e il cacao amaro.

Aggiungere poco alla volta la miscela setacciata e con una spatola mescolare, dall'alto in basso delicatamente facendo attenzione a non smontare la meringa. Con un cucchiaino prendete la meringa e posizionandola sulla carta da forno: formare dei dischi di circa 20 cm di diametro e dello spessore di 2/3 cm. Infornare per 1 ora e 30 minuti in forno preriscaldato a 110°.

CHANTILLY MASCARPONE E MORE

- 300 ml di panna fresca
- 150 g di mascarpone
- 60 g di zucchero
- 2 fogli di gelatina
- 60 g di purea di more e i semi di mezza bacca di vaniglia

Procedimento

Mettere a bagno in acqua fredda i due fogli di gelatina per circa 10 minuti. Riscaldare 50 ml di panna con i semi di vaniglia

sciogliervi la gelatina ben strizzata. Unite tutti gli ingredienti in un contenitore, mescolare e completare con la panna calda. Mettere in frigorifero per 2-3 ore (meglio x tutta la notte) prima di montare il composto.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 120 g di cioccolato fondente (70%)
- 100 ml di panna fresca
- 20 g di burro

Procedimento

Portare a ebollizione la panna poi versarla in tre volte sul cioccolato fondente spezzettato mescolando con un cucchiaino di silicone (lecca-pentola) dal centro verso l'esterno. Unire infine il burro morbido. Far riposare la ganache in frigorifero per 2 ore prima di utilizzarla.

COMPOSIZIONE DELLA PAVLOVA

Su un piatto da portata posizionare il primo disco di meringa e spalmarlo con qualche cucchiaino di ganache al cioccolato, ricoprire con la chantilly alle more; posizionare il secondo disco di meringa e ripetere l'operazione anche con il terzo disco. Decorare l'ultimo strato con more fresche, riccioli di cioccolato, meringhette spezzate.

Il risultato è straordinario, non adatto a chi è intollerante anche al lattosio ma in questo caso possiamo sostituire con ottimi risultati i latticini con prodotti a base di soia (panna di soia, burro di soia e latte di soia o di riso).

Per chiarimenti e consigli contattate Gianluigi (zanonigianluigi@virgilio.it) che ringraziamo per questa delizia! marina.cecchi@yahoo.com

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

