



## in breve

### CITTÀ

#### La Malpensata senza manutenzione

Tra la fine del 2014 e l'inizio del 2015 sono giunte alcune segnalazioni sullo stato di incuria in cui versa l'area artigianale della Malpensata. In particolare gli imprenditori della zona lamentano la scarsa cura del verde pubblico, che sarebbe di competenza del Comune: per le ditte, insomma, le aiuole abbandonate a sé stesse rappresentano un pessimo biglietto da visita. Il sindaco ha assicurato un intervento e maggior attenzione alla zona.

#### Caos Poste, tante le lamentele

Nei primi giorni di gennaio sono pervenute anche al nostro giornale diverse lamentele circa la mancata consegna della corrispondenza con puntualità nelle zone del quartiere Pilota e della Musellina. Il caso è stato sollevato anche dal quotidiano "il Cittadino", dalle cui colonne i sindacati hanno denunciato la carenza dei portafletteri, chiedendo un intervento ai vertici dell'azienda.

#### Accordo per ampliare Maiano

In arrivo circa 30mila metri quadrati di nuovi capannoni

alle porte di Sant'Angelo. L'area artigianale di Maiano arriverà dunque a una superficie complessiva di 400mila metri quadrati destinati alle imprese. È stato approvato lo scorso gennaio il protocollo d'intesa tra la Provincia di Lodi e il Comune di Sant'Angelo per il completamento del polo artigianale. Il documento accorda la possibilità di aggiungere ai 370mila metri quadrati di insediamenti esistenti, altri 30mila metri quadrati di nuove costruzioni. Previsti interventi compensativi a carico del privato costruttore, soprattutto sul verde pubblico. Saranno 160 gli arbusti a circondare tutto il perimetro dell'ambito di trasformazione, con l'obiettivo di ridurre l'impatto del cemento, men-

tre 12 piante saranno messe a dimora nell'aiuola di via Angelo Manzoni, con l'obbligo di un monitoraggio annuale sullo stato delle piante. Gli operatori economici, poi, avranno in carico la manutenzione del parco pubblico e del giardino della scuola primaria Morzenti e dell'area verde di via Polli e Daccò. Tra le contropartite, anche la realizzazione del tratto di pista ciclopedonale tra via Manzoni e la pensilina del bus della frazione Maiano, che dovrà essere consegnata entro il 30 dicembre 2016.

#### Sant'Angelo guarda a Expo

Il Comune ha annunciato che la città di Sant'Angelo è stata scelta dall'assessorato regionale allo Sport di Regione Lom-

bardia per un meeting sportivo che si svolgerà sabato 21 marzo 2015 in piazza Duca degli Abruzzi (in caso di maltempo al Cupolone).

### COMUNE

#### Avanti con i mercatini Hobby e Sapori

Il Comune di Sant'Angelo ha confermato anche per il 2015 l'iniziativa dei mercatini Hobby e Sapori, avviata in via sperimentale quattro anni fa e poi prorogata di volta in volta. Per il 2015 è stato programmato un appuntamento al mese, da realizzare sempre nel centro storico. L'iniziativa è organizzata dall'amministrazione comunale in collaborazione con l'associazione Tutt'Insieme

con l'obiettivo, si legge nella delibera di indirizzo della giunta, di "influire positivamente sul nostro commercio locale".

#### Sant'Angelo Nostra fa le pulci alla Pro loco

Il gruppo di opposizione Sant'Angelo Nostra fa le pulci al Comune attraverso un'interrogazione sui contributi versati alla Pro loco. In particolare vengono messi nel mirino due contributi girati nel 2013 dal Comune alla Pro loco, per 12mila e 8 mila euro, di cui spesi circa 16mila. Due in particolare le spese contestate: la prima, 1800 euro, per allacciamenti elettrici dei mercatini; la seconda, 3mila euro, per fuochi d'artificio per festività.

## Un santangiolino tra le vittime del Laconia

Il soldato Pietro Quaini è morto a 23 anni nel 1942 nell'affondamento del piroscafo inglese

Mentre "Il Ponte" va in stampa apprendiamo un'importante notizia. Il militare santangiolino Pietro Quaini figura tra le vittime del Laconia, il transatlantico battente bandiera inglese affondato al largo delle coste africane nel 1942 dai siluri di un sottomarino tedesco. Finora si sapeva che Quaini era genericamente "disperso in mare", ma mai era emerso in maniera ufficiale che il fante



fosse stato imbarcato, quale prigioniero di guerra, sulla nave britannica.

Il merito della scoperta va attribuito ai nipoti di Quaini, che hanno rispolverato le carte delle zio, rendendo pubblici due documenti di fondamentale importanza: una lettera della Croce rossa nella quale si attesta che Quaini era stato imbarcato e il verbale di irreperibilità, che fa esplicito

riferimento al Laconia. I due documenti originali, oltre a molto altro materiale relativo al fante barasino, sono stati consegnati lo scorso 4 febbraio al Museo storico dell'Associazione Combattenti e Reduci di Sant'Angelo da Francesca Quaini. Ci fermiamo qui, annunciando però che una delle nostre più apprezzate firme storiche, Marco Danelli, sta conducendo una ricerca proprio su Pietro Quaini e l'affondamento del Laconia. L'articolo storico di Danelli sarà pubblicato su "Il Ponte" verosimilmente il prossimo aprile. **L.R.**

## Riapre il Castello



di Anna Morosini

Domenica 8 marzo 2015 riaprono al pubblico i Musei del Castello Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano: il Museo storico-artistico Morando Bolognini, che si snoda in 24 sale riccamente arredate tra cui un'interessante Biblioteca e una ricca Armeria, il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, che racconta la storia dell'agricoltura dai primordi sino ai giorni nostri e il Museo del Pane, primo museo nazionale di questo genere, che illustra le varie fasi del ciclo grano-farina-pane e riunisce 500 forme di pane "vero" proveniente da varie regioni italiane, oltre che da paesi europei ed extraeuropei.

I tre Musei, già visitabili per gruppi su prenotazione da lunedì al venerdì, sono quindi ora aperti anche per le visite individuali una domenica al mese, secondo il seguente calendario: 8 marzo, 12 aprile, 3 maggio, 14 giugno, 12 luglio, 20 settembre, 11 ottobre e 8 novembre, con visite guidate con inizio alle ore 15 e alle ore 16.

Il biglietto di ingresso, cumulativo per tutte e tre i musei, è di 10 euro a persona, comprensivo di guida di accompagnamento, ridotto del 50% per i bambini dai 6 ai 14 anni.

Durante la settimana poi,

le possibilità di visita sono ancora più varie. Grazie ai percorsi ideati e gestiti dalla locale Cooperativa L'Alveare, differenziati in base alle fasce di età, il visitatore può sperimentare nuovi itinerari, come quello incentrato sull'analisi della struttura difensiva del Castello, con la salita alla Torre Mastra e una visita ai sotterranei, prima mai aperti al pubblico o il percorso "All'assalto del Castello" che ha come protagonisti bambini e ragazzi che, guidati dal Capitano di Ventura Matteo Mazzagatti, immedesimandosi negli assaltatori, dovranno espugnare il maniero. Molte anche le proposte di laboratori didattici come quello di panificazione che consente ai ragazzi di cimentarsi con vari tipi di farine, alla ricerca dell'impasto perfetto o il laboratorio di caseificio, che consente di apprendere le tecniche di affioramento della panna, la zangolatura e la preparazione del burro e ancora "Castechef", una vera e propria sfida a squadre sulle nozioni apprese durante la visita guidata.

In Castello, infine, c'è anche spazio per gli eventi, grazie alla disponibilità di numerose sale espositive e sontuosi saloni, recentemente ristrutturati e riportati al loro originario splendore. Info su: [www.castellobolognini.it](http://www.castellobolognini.it)



## "EXPO 2015"

### Il cibo è di tutti perché "il cibo è vita"

di Marina Cecchi

Milano, l'Italia e i 149 paesi coinvolti in questo evento di portata mondiale, cioè il 94% della popolazione mondiale, promuoveranno nelle forme più svariate l'idea che il cibo è un diritto di tutti i popoli del mondo, perché "il cibo è vita". Senza cibo non può esistere vita sul nostro pianeta; il cibo unisce gli esseri umani a partire dai primi giorni di vita sino agli ultimi istanti prima della morte, in un legame pro-

fondo che ci distingue dagli altri esseri viventi.

Il cibo è per tutti i popoli della terra: sappiamo, però, che la realtà può essere ben diversa per chi soffre, per chi non ha lavoro, per chi viene sfruttato. Per il benessere di pochi e per alimentare ricchezze ingiustificate intere popolazioni sono state dissanguate e rese schiave dalla povertà: il cibo viene loro dispensato prelevandolo dai nostri scarti di magazzino!

«Data la rilevanza del tema trattato, nel 2011 il Governo

Italiano ha deciso di invitare ufficialmente tutti i Paesi membri delle Nazioni Unite e di aprire le porte di Expo Milano 2015 anche alle Organizzazioni della Società Civile e alle Aziende private in quanto interlocutori chiave nel dibattito mondiale sulle sfide legate all'alimentazione e al cibo. Tutti insieme, ma con modalità e target differenti a seconda del loro ruolo, saranno chiamati ad interpretare e a dare un contributo concreto al Tema di Expo Milano 2015 Nutrire il Pianeta, Energia

per la Vita. Un'Esposizione Universale ha il compito di lasciare in eredità un'esperienza culturale, sociale, scientifica e tecnologica ed Expo Milano 2015 costruirà questa eredità prima di tutto grazie all'apporto dei suoi Partecipanti, cuore e anima dell'evento» (dal sito ufficiale di EXPO).

Anche la nostra rubrica non potrà ignorare questo evento e a partire da questo mese e per tutto il 2015, presenterà un piatto tipico della cucina di un paese straniero.



- 5 cucchiaini di salsa di soia
- 1 pezzetto di zenzero
- 100 gr. di soba
- 180 gr. di tofu al naturale.

#### PROCEDIMENTO

Pulite il broccolo e riducetelo a piccole cime, affettate finemente porro e cipollotto, compresa la parte verde. Fate sobbollire le verdure in circa 1 litro di acqua aromatizzata con la salsa di soia e

lo zenzero. Dopo 20 minuti aggiungete il tofu tagliato a cubettini e continuate la cottura per altri 10 minuti. Aggiungete ora i soba, mescolate e attendete qualche minuto a fuoco spento. I soba vanno consumati in brodo tiepido e con un filo di olio EVO o di sesamo. Se ci riuscite... con le bacchette giapponesi!

[marina.cecchi@yahoo.com](mailto:marina.cecchi@yahoo.com)

## I soba - Giappone

I soba sono un ingrediente molto comune nella cucina giapponese. Si tratta di sottili tagliatelle di grano saraceno che si prestano alle più svariate preparazioni culinarie.

Quando si parla di soba ci si riferisce solitamente al piatto tipico cucinato con queste tagliatelle, cioè il kake soba (soba in brodo). Le tagliatelle vengono bollite e servite in una tazza di brodo caldo chiamato tsuyu (brodo con dashi, mirin e salsa di soia), con l'aggiunta di negi (cipollotti freschi) tagliati a fettine. In molte stazioni ferroviarie sono presenti dei chioschi o dei piccoli negozietti nei quali è possibile ordinare e mangiare rapidamente

un piatto di soba mentre si attende il treno. I soba vanno mangiati con le bacchette emettendo il tipico rumore chiamato tsuru-tsuru, mentre il brodo viene bevuto direttamente dalla ciotola. Vi propongo la versione elaborata da Marco Bianchi, divulgatore scientifico della Fondazione Umberto Veronesi, che è quella che preferisco: semplice e gustosa, è possibile realizzarla anche nell'ottima variante con i noodles (le tipiche linguine di farina di frumento).

#### INGREDIENTI

- 10 cimette di broccolo
- 1 carota
- 1 cipollotto
- 1 porro



dal 1961 Gioielleria

**Saliconti**

[www.saliconti.com](http://www.saliconti.com)

viene a visitarci su facebook

Gioielleria Sali Conti Enrico  
riparazioni e tanto altro ancora...  
via Mascagni, 12 Sant'Angelo Lodigiano tel 0371 91039