in breve

COMUNE

Piazzola ecologica, giro di vite?

Nelle scorse settimane la stampa locale ha sollevato un problema ormai purtroppo arcinoto a molti santangiolini, quello della piattaforma ecologica nella zona artigianale di Maiano. Qui diversi soggetti agiscono in maniera indisturbata alla ricerca di materiali da riciclo che vengono rubati e poi rivenduti. Il tutto in barba alle più elementari regole della legalità. Su Facebook in passato molti santangiolini hanno sollevato il caso. Attraverso la stampa il Comune ha informato di aver individuato tre soggetti e di puntare sulla videosorveglianza per estirpare il fenomeno.

Costi più elevati per chi fa sport

Una brutta notizia per gli sportivi santangiolini. Il Comune, alle prese con un bilancio ballerino, ha annunciato un rincaro per le palestre della città. La tariffa oraria sarà più salata del 50 per cento per associazioni e società sportive che utilizzano gli impianti coperti. È questo uno dei tanti effetti negativi derivanti dalla situazione che si è venuta a creare in Comune.

Il centro ricreativo non decolla

Estate amara sul fronte sociale. Il Comune infatti non è stato in grado di attivare il Centro ricreativo estivo diurno, che era stato affidato alla Farmacia comunale. Il Cred non è stato attivato per carenza di iscrizioni. Da più parti, anche in consiglio comunale, ci si chiede perché il Comune non organizzi direttamente il Cred, affidandosi invece a un ente terzo quale la Farmacia comunale. Si sono invece svolti regolarmente i Grest delle parrocchie: una certezza - fortunatamente - per Sant'Angelo.

CITTÀ

Museo combattenti, secondo furto

Non sembra proprio esserci pace per il Museo storico dell'Associazione Combattenti e reduci di Sant'Angelo, sito in via Forlani, già via del Mulino. Alla metà di agosto infatti si è registrata una seconda incursione, dopo quella avvenuta in primavera. Davvero pesante il bottino, composto da numerosi cimeli donati in questi ultimi anni dalle famiglie. Nel mirino dei ladri sono finiti indumenti militari della Prima e Seconda guerra mondiale, oltre a gavette, borracce e molto altro materiale. Il presidente della Combattenti e reduci, Giovanna Domenica Cordoni, ha lanciato un accorato appello alla città: "Chi può ci aiuti donandoci un sistema d'allarme, altrimenti il rischio è che episodi simili possano nuovamente verificarsi". Lo stabile dove ha sede il Museo della Combattenti è del Comune.

Malpensata senza pace: furti e degrado

Ennesimo grido d'allarme dalla zona artigianale della Malpensata. Lo scorso luglio un gruppo di imprenditori ha sollevato il caso di una zona lasciata in balia di sé stessa, vittima di furti e senza manutenzione del verde. Il problema principale per molti artigiani sembra essere quello dei furti: sono davvero numerose le ditte che sono state visitate dai ladri.

Trova un portafoglio e lo restituisce

Una signora trova un portafoglio con oltre 900 euro e lo restituisce al legittimo proprietario. È successo a inizio luglio a Vidardo, ma il portafoglio perso e poi restituito era di un cittadino residente a Sant'Angelo. Ogni tanto una bella storia!

CULTURA

La guglia della Cabrini adottata dagli Usa

La guglia dedicata a Santa Francesca Cabrini, sul duomo di Milano, è stata adottata dagli americani attraverso una campagna di raccolta fondi che ha permesso di raggiungere quota 162mila dollari, di cui circa 100mila arrivati dalla National Italian American Foundation. La posa di una targa ha celebrato l'avvenuto salvataggio e testimonia ancora una volta il fortissimo legame tra la santa santangiolina e gli Stati Uniti.

In punta di spillo

IL PARCHETTO DI VIA MORZENTI

Tra le tante storie di un'estate ormai chiusa vogliamo raccontarvi quella - purtroppo triste - dei fiori del parchetto delle Vignole, che non hanno resistito al solleone. L'episodio non è eclatante, ma ha contribuito a trasmettere ai piccoli alunni delle vicine scuole Morzenti un messaggio negativo, quello della poca cura delle istituzioni per il bene comune.
Vediamo dunque cosa è successo.
Le Morzenti hanno partecipato al progetto Social Day, iniziativa di carattere internazionale ideata per responsabilizzare i bambini e permettere loro di compiere azioni con ricadute positive sulla collettività. Le Morzenti hanno dunque deciso di abbellire la fontana del parchetto delle Vignole, ormai priva d'acqua per decisione del Comune. E così lo scorso aprile gli alunni hanno piantato i fiori (donati dai fioristi) e, aiutati dalle maestre e da alcuni operai comunali, hanno ripulito l'area verde. In assenza di acqua (la fontana del parchetto non funziona) i bambini per giorni hanno innaffiato le piccole piantine, impedendo che morissero, usando secchi e innaffiatoi. La fine della scuola ha però decretato anche la fine del progetto Social Day, perché in assenza dei bambini, nessuno dal Comune si è fatto carico di innaffiare i fiorellini. Il risultato?
Piantine morte e un pessimo messaggio trasmesso alle giovani generazioni.

MANGIA CHE TI FA BENE NEL MONDO!

"EXPO 2015" Il cibo è di tutti perché il cibo è vita

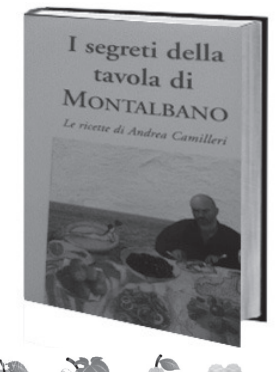
Sarde a beccafico *(Italia - Sicilia)*

di ***Marina Cecchi***

Agosto, vacanze e tanto sole: non puó che essere l'ITALIA il paese scelto per questo numero del Ponte e la regione dove il sole sempre splende è la nostra stupenda Sicilia.

E in onore del maestro Andrea Camilleri, che ha da poco compiuto 90 anni, vi propongo la ricetta delle sarde beccafico tratta dal libro "I segreti della tavola di Montalbano - ricette di A. Camilleri" di Stefania Campo, edizioni Leone Verde.

"S'arrisbigliò malamente: i linzòla, nel sudatizzo del sonno agitato per via del mezzo chilo di sarde a beccafico che la sera prima si era sbafàto, gli si erano strettamente arravugliate torno torno il corpo, gli parse di essere addiventato una mummia" (Il ladro di merendine).



Le sarde a beccafico sono la versione popolare di un piatto nobile. Il beccafico è un uccelletto particolarmente apprezzato dagli aristocratici: venivano sistemati nei piatti con le piume della coda rivolte all'insù, così da poterli prendere e sbocconcellarli a piacimento. L'origine del nome sta nel fatto che le sarde a beccafico, una volta servite sul piatto, assumevano le sembianze dei beccafichi. In questa ricetta, come nella pasta con le sarde, venivano utilizzati i pinoli, allora ritenuti il rimedio alle intossicazioni alimentari (infatti il pesce, nelle cucine povere, non era sempre freschissimo). Dal punto di vista nutrizionale le sarde sono un ottimo alimento: sono infatti ricchissime dei famosi grassi omega-tre, che proteggono il cuore e i vasi neutralizzando gli effetti negativi dell'ipertrigliceridemia.

SARDE A BECCAFICO

INGREDIENTI
(provenienti da produzioni biologiche)
- 1 kg di sarde freschissime
- 200 gr. di pangrattato,
- 100 gr di passoline (uva passa) e pinoli
- foglie di alloro
- una cipolla
- un'arancia e un limone
- olio EVO (Extra Vergine d'Oliva)
- sale e pepe

PROCEDIMENTO
Abbrustolite il pangrattato in una padella con un cucchiaino di olio mescolando continuamente. Appena sarà croccante e dorato aggiungete le passoline, i pinoli e poco sale. Pulite le sarde aprendole e togliendo solo la testa e la lisca. Lasciatele a bagno nel succo di arancia per qualche minuto. Riempitele ora una a una con il pangrattato condito e arrotolatele su se stesse in modo che la coda rimanga in alto. Infilzatele in uno spiedino alternandole con spicchi di cipolla e foglie di alloro. Condite con sale, pepe e un filo d'olio. Infornate nel forno caldo per circa 10 minuti.

La mia versione del piatto, che ho gustato a Siracusa, prevede che le sarde siano arrotolate nella foglia di alloro, adagiate nella teglia una accanto all'altra e intercalate da mezza fetta di limone tagliata sottile. Prima di infornarle le spolvero con il pangrattato condito. Vi assicuro che sono davvero ottime, soprattutto se accompagnate da un buon vino siciliano, brindando al nostro amato Andrea Camilleri, al commissario Montalbano e al suo "pititto" smisurato.

marina.cecchi@yahoo.com

San Rocco 2015

di ***Giancarlo Belloni***

Archiviata anche quest'anno la tradizionale Sagra di San Rocco che ha visto la comunità religiosa e civile del quartiere mettersi in moto per offrire momenti di spiritualità e di allegria a tutta Sant'Angelo.

Oratorio in festa dunque con diverse iniziative: dalla pesca alla grigliata, dagli aperitivi alle lanterne cinesi (si è sentita la mancanza però, dopo diversi anni, dell'apprezzata mostra fotografica di Donne & Donne).

E poi il quartiere: le bancarelle e le esibizioni di scuole sportive e musicali il sabato pomeriggio e piacevoli spettacoli serali che hanno attirato tanta gente in oratorio e in piazza Vittorio Emanuele, dove il Bar del Ponte ha organizzato due eventi .

Fra questi il ritorno del Rococò, spettacolo realizzato con le poesie dialettali del maestro Achille Mascheroni che, per l'occasione, ha voluto regalare alla piazza gremita di gente, la recita di una delle sue più belle composizioni, El spege.

Ma Sagra vuol dire torta!

E cosa c'è di meglio del concorso "La turta fai in cà" per addolcire la festa? In via Pescherone, trasformata nel set di Bake off San Rocco, fantasia e tradizione hanno messo a dura prova la giuria biancorossa che, munita di palette, ha decretato in diretta il proprio giudizio. La gustosa torta alla liquirizia di Clara Pasetti ha vinto il primo premio, seguita dalla fragrante torta alla menta presentata da Santina Romaniello. La medaglia di bronzo è andata pari merito alla Africanella di Pina Cerri e alla Cassata Siciliana di Maria Pugliese.

Un ex aequo anche sul gradino più alto del concorso "La cà parada per San Roche", dove a vincere sono stati Mario Altrocchi di Via Pescherone e Luisa Bonvini di Via Don Gnocchi.

La rivincita è al prossimo settembre!

Foto Giacomo Terno