



in breve

CITTÀ

Festa del 25 Aprile, cambia la cerimonia

Cambia la cerimonia per la Festa della Liberazione, che verrà celebrata lunedì 25 aprile. Il commissario straordinario Mariano Savastano ha diffuso nei giorni scorsi il programma, che presenta significative novità rispetto agli scorsi anni. Ore 9 ritrovo in piazza De Martino e presentazione della cerimonia, formazione del corteo, con la partecipazione del Corpo Bandistico Santa Cecilia. Ore 9,30 sosta in Via Umberto I° presso la ex Tipografia Biancardi e ricordo della figura di Umberto Biancardi. Ore 9,45 sosta in Via San Martino alla lapide dei coniugi Semenza e ricordo degli eventi che videro vittime i due coniugi. Ore 9,50 sosta presso il vecchio Municipio in viale Partigiani e breve lettura dei fatti accaduti a Sant'Angelo Lodigiano il 25 aprile 1945. Ore 10 sosta presso il monumento dei Caduti e deposizione della corona d'alloro ai Caduti

di tutte le guerre. Ore 10,30 arrivo in via Polli e Daccò, intervento del commissario prefettizio e del presidente dell'Anpi. Ore 10,45 celebrazione Santa Messa al campo.

COMUNE

Una "stangata" per feste ed eventi

Ha innescato una forte polemica in città la decisione del commissario straordinario Mariano Savastano di introdurre nuove stringenti regole per l'organizzazione di eventi pubblici, in particolare per quanto riguarda bar ed esercizi commerciali. Il Comune infatti ha introdotto pagamenti forfettari - con 100 euro di tariffa fissa per ogni manifestazione che contempra l'occupazione del suolo pubblico e la chiusura di una strada - e cauzioni per evitare danni al patrimonio e tutelare l'ente in caso di mancato rispetto delle regole. Fissato anche un tempo limite entro cui presentare al Comune richiesta per organizzare eventi che prevedano la chiusura di vie o piazze, da

comunicare almeno 20 giorni prima, se non richiedono la convocazione delle commissioni comunali di vigilanza, e almeno 60 giorni prima se invece rientrano nella casistica delle manifestazioni che richiedono più attenzioni nella gestione. Stabilita in 100 euro, dunque, la tariffa fissa per chi occuperà lo spazio pubblico, a cui sarà richiesta un'ulteriore somma, sempre pari a 100 euro, a titolo di cauzione, che non sarà restituita in ca-

so di violazione delle norme dell'autorizzazione emessa. Sale invece a mille euro la cauzione per l'installazione di circhi in città e a 500 euro per ogni altro tipo di occupazione del suolo pubblico, per esempio con container. Fissate nuove norme anche per il numero di autorizzazioni per ogni singolo esercizio - che non potrà superare le tre unità nel corso di un anno, concesse solo a chi è in regola con il pagamento di precedenti To-

sap - e introdotti vincoli anche sul numero di eventi. Non sarà concessa, infatti, più di un'autorizzazione a serata, per motivi di ordine pubblico.

CULTURA

Gli Scout in campo per la biblioteca

Una bella notizia per la biblioteca comunale di Sant'Angelo. Il gruppo Scout infatti ha annunciato la dispo-

nibilità a garantire per quattro pomeriggi nel mese di aprile (il mercoledì) l'apertura degli spazi di piazza Don Nicola De Martino. Si tratta di un servizio inedito per la città, garantito dai ragazzi del gruppo Scout Clan "Destino" di Sant'Angelo. Due ore di apertura, dalle 16 alle 18, per ora come sperimentazione limitata al mese di aprile, con l'obiettivo di rendere la biblioteca uno spazio a disposizione dei ragazzi per lo studio.

Progetto Biblioteca scolastica: continua la nostra ricerca! Chiediamo ai lettori di inviarci libri per ragazzi da dare alle scuole di Sant'Angelo Lodigiano

Rinnoviamo l'appello ai lettori: stiamo cercando libri per ragazzi da dare alle nostre scuole per allestire una biblioteca di classe.

E' già arrivato un buon numero di libri, di vario genere: libri di narrativa, libri illustrati, libri scientifici, libri per ricerche, libri di storia...

E altri ne cerchiamo con una sola caratteristica, che siano adatti ai ragazzi.

Chi volesse unirsi al gruppo di quanti hanno già aderito al nostro progetto (questo mese ringraziamo la Sig.ra Roberta Scarioni), lo potrà fare contattando i redattori del Ponte o inviando una e-mail al nostro indirizzo di posta elettronica: info@ilpontonotizie.it

Vi contatteremo per il ritiro.

Il Ponte - Associazione Società della Porta

A rischio la storica Genetica

di Rossella Mungello

Il rischio, secondo le voci degli esperti, è di disperdere un patrimonio di conoscenze. Che ha sede in città dagli anni Trenta del Novecento. Da quando cioè il conte Gian Giacomo Morando Bolognini con una donazione assicurò la fondazione, nel 1932, dell'Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealcoltura diretto dallo scienziato Nazareno Strampelli, genetista e agronomo pioniere del miglioramento genetico in Italia.

Da allora la Genetica di Sant'Angelo, parte del Cra, oggi denominato Crea - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - ha lavorato per il miglioramento genetico e il rinnovo varietale, dando vita a nuove colture, a seconda delle esigenze e dell'adattamento a diversi ambienti di coltivazione, della sostenibilità economica e ambientale. Dal 1980 nella nuova sede di via Forlani, allestita con le tutte infrastrutture necessarie all'attività di ricerca, dai laboratori di tecnologia, biochimica e biotecnologia, fino alle serre, alle celle climatiche, ai capannoni per il ricovero mezzi e per la sperimentazione sul campo, la Genetica - così è conosciuta ai più in città - ha collezionato un patrimonio pressoché unico in Italia. Con almeno 5 mila varietà, di cui 2 mila italiane, analizzate attraverso la banca del germoplasma e lo scandaglio di 23 mila marcatori molecolari, che permettono di correlare i geni che compongono il Dna vegetale a specifici cambiamenti o malattie. Un patrimonio che oggi rischia di disperdersi nelle pieghe di riforme che per Sant'Angelo significherebbero la chiusura della Genetica e l'addio, per sempre, a un pezzo di storia della città oltre che alla

rinuncia ad un prestigioso presidio nazionale e internazionale per la ricerca vegetale.

La riorganizzazione del Crea - affidata al commissario Salvatore Parlato - si è posta come obiettivo quello di ottimizzare la ricerca, con la riduzione delle sedi e la concentrazione per segmenti di attività. E nella nuova mappa della città per la Genetica di Sant'Angelo non c'è più posto. A regime, per il Lodigiano intero, la riforma significherebbe la riduzione da quattro sedi a una, con la sopravvivenza della sola sede del Crea di via Polenghi a Lodi - che diventerà una delle quattro sedi italiane del centro di Zootecnica e Acquacoltura, in cui confluiranno anche i quattro ricercatori dell'unità santangiolina - , mentre l'unità di ricerca per l'Orticoltura di Montanaso, entro i prossimi tre anni, finirà a Fiorenzuola d'Arda nel centro di Genetica e Bioinformatica.

Anche per i ricercatori dell'ex Praticoltura di viale Piacenza a Lodi, che si occupano di miglioramento sulle colture proteiche e foraggere, il futuro è nel nuovo contenitore unico di via Polenghi a Lodi, ma dagli stessi specialisti della ricerca, nelle scorse settimane, si è alzato un grido d'allarme. Perché al di là delle riorganizzazioni e delle dimissioni delle sedi, nella riforma che risponde alle direttive della legge 190 del dicembre 2014, non ci sarebbero spazi per portare avanti gli studi sul miglioramento vegetale portati avanti con successo alla Genetica di Sant'Angelo e all'ex Praticoltura di Lodi.

I traslochi erano attesi a gennaio 2016, ma al momento non sono arrivate direttive precise per una data di dismissione definitiva delle sedi non contemplate nella riforma, Genetica compresa.



Quando la zucca diventa biscotto Biscotti zucca e cioccolato

di Marina Cecchi

Secondo Michael Pollan, autore, tra gli altri, del libro In difesa del cibo (Adelphi 2009), il cibo trattato è il sogno degli uomini di marketing, perché possono riformularlo e riposizionarlo all'infinito, con il solo scopo di accrescere il proprio denaro. Secondo l'autore, stiamo diventando grassi con i cibi "leggeri". Questa è la sconvolgente notizia che emerge dalle sue ricerche. Ecco perché una delle regole esposte nel suo libro è "non mangiare cibi che contengono nell'etichetta i nomi: light, low fat, no fat".

Ecco una sintesi delle sue regole:

- Mangiate cibo proveniente da piante, non da impianti
- Mangiate cibo vero
- Non mangiate cibo cucinato da uomini vestiti come chirurghi
- Preferite cibi che hanno una gamba sola a quelli che ne hanno due
- Non comprate cibi che in etichetta hanno più di cinque ingredienti
- Se non avete abbastanza fame da mangiare una mela, allora non avete fame
- Non mangiate il cibo pubblicizzato in TV
- Non comprate se in etichetta c'è scritto "sciroppo di glucosio e di fruttosio"
- Non è cibo se vi viene servito attraverso il finestrino dell'auto
- Non è cibo se è chiamato con lo stesso nome in ogni lingua
- Mai mangiare qualcosa



INGREDIENTI per circa 40 biscotti:

- 200 g di zucca cotta al forno
- 150 g di farina tipo 1
- 50 g di nocciole tostate (o farina di nocciole)
- 100 g di cioccolato fondente (70% o, ancora meglio 85%)
- 70 g di zucchero integrale di canna
- 40 ml di olio di semi di girasole spremuto a freddo
- 2 cucchiaini rasi di polvere lievitante veg
- un cucchiaino di cannella
- un pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

Tagliate la zucca in quarti e cuocetela al forno per circa 20-30 minuti. Lasciate che si raffreddi. In una terrina riducetela in purea schiacciandola con una forchetta. Aggiungete l'olio, il sale e la cannella.

Con un macina da caffè riducete le nocciole in farina insieme allo zucchero e aggiungetele all'impasto. Unite anche la farina setacciata e la polvere lievitante. Sbattete bene il composto affinché diventi liscio e uniforme. Infine aggiungete il cioccolato ridotto a piccoli dadini con un coltello e mescolate delicatamente finché si sarà distribuito in modo uniforme all'interno dell'impasto.

Con le mani e l'aiuto di un cucchiaino formate dei piccoli biscotti e deponeteli su una teglia rivestita con carta forno. Cuocete a forno caldo a 185°C per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare: una vera delizia! Per la ricetta ringraziate la cucina dell'anima.

marina.cecchi@yahoo.com

che finge di essere qualcosa'altro.

Qualche regola simile si ricava anche dal buon senso e dalla saggezza popolare:

- Meglio pagare il bottegaio che il medico
- Il vero piacere del cibo sta nei primi due morsi
- Mangiate seduti a tavola
- Preparate e portate il vostro pranzo al lavoro
- Cercate di non mangiare da soli.

LA RICETTA

In armonia con le regole di Pollan, eccovi i biscotti zucca e cioccolato che ho cucinato per l'aperitivo offerto dal nostro giornale in occasione della giornata della donna organizzata domenica 13 marzo dall'Associazione Donne&Donne in collaborazione con le ricercatrici milanesi dell'Associazione Culturale Volver - L'Antico Presente (vedi foto sotto).



LAUREA

Presso l'università degli studi di Pavia CHIARA VITALONI ha conseguito con brillanti risultati la laurea triennale in **Lettere antiche (indirizzo archeologico)** sostenendo una tesi dal titolo "Anfore romane al Malcantone di Piacenza". Mamma, papà e Sara, oltre a congratularsi e a vivere con gioia questo evento, augurano a Chiara un buon proseguimento degli studi per la laurea specialistica.

AN.BO LAB S.r.l.

Il laboratorio del colore

Distributore dei marchi:
Licata+Greutol - Duco - New Lac Franchi & Kim - Alcea - Remmers

ALBERTO ANELLI
Via Cogozzo, 18
26866 - Sant'Angelo Lodigiano (Lo)
Tel. 0371/21.60.08
Fax 0371/21.44.10
e-mail: anbolabsrl@gmail.com