

**in breve**

**CITTÀ**

**Un folto pubblico alla serata sul referendum**

Si è tenuto venerdì 4 novembre alla Sala Girona un affollato dibattito sulla riforma costituzionale. Organizzazione affidata al Movimento 5 Stelle, che ha messo a confronto le ragioni del "no" e quelle del "sì". Per il "no" sono intervenuti Alessandro Mostallino (Mo-

vimento 5 Stelle) e l'avvocato Pierangelo Galmozzi (Comitato per il no); per il "sì" erano invece presenti il presidente della Provincia di Lodi, Mauro Soldati (Pd) e l'ex segretario generale della Cisl di Lodi, Mario Uccellini, oggi esponente del Comitato per il sì. Il dibattito è stato moderato dal giornalista Lorenzo Rinaldi. Il vicesindaco Antonio Lucini ha portato i suoi saluti in apertura. Notevole l'affluenza di pubblico.



**La biblioteca intitolata a Oriana Fallaci**

Sabato 5 novembre si è svolta la cerimonia di intitolazione della biblioteca comunale di piazza De Martino alla giornalista e scrittrice Oriana Fallaci. Una scelta dell'amministrazione comunale per abbinare un luogo di cultura a un personaggio di respiro internazionale. Erano presenti per l'occasione l'assessore regionale alla cultura Cristina Cappellini, il consigliere regionale Pietro Foroni, il sindaco Maurizio Villa, l'assessore all'istruzione e alla cultura del Comune di Sant'Angelo Luisella Pellegrini e molti altri esponenti della maggioranza, oltre ai volontari che hanno sistemato la biblioteca.

Comune il guasto sarebbe da ricondursi allo stato di grave ammaloramento delle tubature esterne. Così si è deciso di intervenire con il rifacimento della linea esterna di alimentazione, per una spesa di 14.761 euro. La scuola ha visto anche un sopralluogo del sindaco Villa e del dirigente scolastico Pallotta.

**Ripristinato il servizio di trasporto anziani**

Il Comune ha ripristinato il servizio di trasporto anziani all'interno del territorio di Sant'Angelo. La decisione è stata annunciata nelle scorse settimane dopo che lo stop aveva creato malumori tra gli utenti. Il servizio è particolarmente importante per quanti abitano nella zona di San Rocco e hanno necessità di raggiungere i presidi presenti a sud dell'abitato di Sant'Angelo, quali l'ospedale, il centro commerciale e il cimitero.

**COMUNE**

**Alle scuole Collodi problemi per il riscaldamento**

Un guasto ha impedito lo scorso ottobre per alcuni giorni l'accensione dell'impianto di riscaldamento alle scuole elementari Collodi di viale Montegrappa. Secondo quanto illustrato dal

**CULTURA**

**Affresco in Basilica, presentato il restauro**

È stato presentato giovedì 6 ottobre il risultato dell'importante operazione

di restauro dell'affresco del "Dogma dell'Assunzione della Beata Vergine Maria al Cielo", situato nella prima cappella della navata sinistra della Basilica di Sant'Angelo. Erano presenti il parroco monsignor Ermanno Livraghi, il restauratore Domenico Cretti e i rappresentanti del Lions Club "Madre Cabrini" (che ha finanziato il recupero) oltre a un buon pubblico, molto interessato all'evento. L'opera di recupero ha richiesto un impegno di alcuni mesi, la primavera scorsa, per salvare l'affresco di Pasquale Arzuffi, datato 1950, l'anno in cui Papa Pio XII proclamava il dogma dell'Assunzione della Vergine. Un gioiello

salvato dai danni causati dallo scioglimento dei sali presenti nelle mura, spinti dall'acqua a uscire verso l'esterno e a depositarsi sulla superficie dipinta, creando grandi chiazze bianche.

**Il libro di Maietti presentato alla Girona**

È stato presentato venerdì 14 ottobre alla Sala Girona il volume "I taccuini di zio Athos" (Guardamagna Editori, Varzi), una raccolta di brevi racconti e riflessioni su temi sportivi a cura di Andrea Maietti. La serata ha visto Peppino Pisati nei panni del moderatore ed è stata organizzata dal Coni Point Lodi del delegato provinciale Ambrogio Sfondrini.



**LAUREA**

Il giorno 24 ottobre 2016 il nostro direttore **LORENZO RINALDI** ha conseguito brillantemente, presso l'università di Pavia, la laurea magistrale in **Economia politica e istituzioni internazionali** discutendo la tesi dal titolo **"La politica estera ai tempi di Facebook: un'analisi del rapporto notizie/commenti"**, con la votazione di 110 e lode. Le congratulazioni più entusiastiche da parte di tutta la redazione.



**MANGIA CHE TI FA BENE!**

**I sigari dell'Apericena per la casa sottratta alla criminalità**

di **Marina Cecchi**

Lo scorso 24 settembre, presso l'Oratorio di San Rocco, l'Associazione Casabarasa ha organizzato una bella iniziativa sul tema della legalità, patrocinata da Libera e dalle istituzioni locali, nell'ambito di un progetto per il riutilizzo dei beni confiscati alle mafie finanziato da *Fondazione Comunitaria*. Nella prima parte della serata, si è svolta la performance dell'Associazione Culturale *Volver - L'Antico Presente*: un momento di riflessione a metà tra la conferenza e il teatro, durante il quale il pubblico ha rivissuto l'atmosfera delle "lezioni di filosofia" dei grandi pensatori del passato, ascoltando le loro sempre attuali domande: che cos'è l'essere umano? in che cosa consiste la felicità? a che cosa serve la giustizia? e quale ruolo ha, nella nostra vita, la politica? Subito dopo è stato proposto un "apericena", il cui ricavato andrà a sostenere il progetto abitativo di una famiglia bisognosa. Questo bel momento conviviale è stato allietato dalla musica dei *Six Impossible Things*.



Vi propongo quindi le ricette di uno dei piatti dell'apericena, raccomandando, come sempre, l'utilizzo di prodotti BIO.

**La ricetta: SIGARI DI PASTA BRICK BARASINI E GRECI**

**Ingredienti necessari per 20 sigari per tipo**

- Per i barasini**
- 1 confezione di pasta brick da 10 fogli
  - 2 zucchine
  - 2 scalogni grandi
  - scamorza affumicata che taglierete a piccoli ba-

- stoncini
- pesto senza aglio (meglio se preparato in casa)
- maggiorana
- sale integrale marino fine
- olio EVO

**Per i greci**

- 1 confezione di pasta brick da 10 fogli
- 2 peperoni sodi, uno rosso e uno giallo
- 2 scalogni
- 1 confezione di feta che taglierete a piccoli bastoncini
- timo e menta
- sale integrale marino fine
- olio EVO

**Procediamo!**

È necessario togliere la pasta brick dal frigorifero mezz'ora prima. Separate delicatamente i fogli di pasta dalla protezione e stendeteli sul tavolo da lavoro uno sopra l'altro. Piegateli nel mezzo e tagliateli a metà con una forbice: ogni mezzo foglio corrisponde ad un sigaro. Fatta questa operazione mondate le verdure, lavatele, tagliate a bastoncino le zucchine e i peperoni, e tritate gli scalogni. In una padella versate due cucchiai di olio EVO e fate stufare i due scalogni tritati con un poco di acqua. Aggiungete i bastoncini di zuccina, quindi aggiustate di sale e maggiorana a piacere. Cuocere per dieci minuti circa. Fate raffreddare il tutto in un piatto.

Nella stessa padella versate due cucchiai di olio EVO e fate nuovamente stufare due scalogni tritati, aggiungete i peperoni tagliati a bastoncino, aggiungete di sale e per ultimo unite menta sbriciolata e timo a piacere. Cuocere per dieci minuti circa. Versate in un piatto affinché raffreddi anche questo composto, che sarà il ripie-

no dei nostri sigari.

Preparatevi ora una teglia da forno e iniziate ad assemblare i sigari barasini. Su ogni mezzo foglio di pasta brick ponete tre bastoncini di zuccina condita con lo scalogno, un bastoncino di scamorza e mezzo cucchiaino di pesto. Chiudete il sigaro prima ai lati e poi arrotolatelo nella teglia. Tenete i sigari uno vicino all'altro in modo che durante la cottura non si aprano. Spennellate i sigari con l'olio rimasto nel piatto e infornate per circa 20 minuti a 200 gradi: devono dorare e vanno serviti caldi e croccanti. Mentre i barasini si dorano, assembliamo i sigari

greci. Su mezzo foglio di pasta brick ponete tre bastoncini di peperone condito con lo scalogno e un bastoncino di feta. Chiudete il sigaro ai lati e poi arrotolatelo. Ponete i sigari uno vicino all'altro in una seconda teglia da forno e spennellateli con l'olio e il condimento rimasti nel piatto. Infornate seguendo le indicazioni date per i sigari barasini.

Sono ottimi come aperitivo, ma attenzione: "uno tira l'altro"!

Grazie a tutte le persone che, a vario titolo, hanno aiutato ad organizzare l'evento, a quelle che hanno partecipato e a tutti i bimbi che hanno mangiato!

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



**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](mailto:anbolabsrl@gmail.com)