



in breve

CITTÀ

Un nuovo museo per la Combattenti

Il sindaco Maurizio Villa ha concesso in comodato d'uso parte dei locali dell'ex Comune (viale Partigiani) per trasferirvi la sede dell'Associazione Combattenti e ridurre ed il Museo curato dall'associazione stessa, dove potranno trovare degna collocazione le donazioni dei santangiolini. Si tratta dei locali fino a poco tempo fa occupati dalle Poste. "Ora - spiega Giancarlo Cordoni della Combattenti - si rende necessario eseguire alcuni piccoli lavori edili, la tinteggiatura, la pulizia delle lapidi e dei locali, sarà inoltre necessario acquistare delle vetrinette per l'esposizione. L'associazione ha presentato una domanda di contributo

alla Fondazione Comunitaria per il progetto dal titolo "Un angolo didattico nel Museo delle Guerre per la Pace".

Domenico Vitaloni, presidente della Fondazione, si è dimostrato sensibile a questo progetto e quindi la Fondazione potrebbe concedere un contributo di 4.500 euro corrispondente al 50 per cento del valore del progetto. Naturalmente ciò avverrà solo se si riuscirà a raccogliere gli altri 4.500 euro entro giugno. Per questo la Combattenti ha organizzato una cena danzante al Cupolone per il 6 maggio alla quale tutti sono invitati.

L'asilo Vigorelli non chiuderà

Il consiglio di amministrazione della scuola dell'Infanzia Vigorelli di viale Montegrappa ha smentito le voci su una prossima

chiusura della scuola. Il cda è intervenuto a seguito di indiscrezioni che si sono diffuse nelle scorse settimane. Rimane il problema del mancato versamento dei contributi comunali, che accomuna Vigorelli e scuola dell'Infanzia Santa Cabrini.

È nata in città la Pro Loco Cet

Durante un incontro in municipio è stata presentata la neonata Pro Loco Cet (Cultura eventi territorio), associazione presieduta da Antonio Volpi (nel direttivo Paolo Cipolla, Ilario Scotti, Cristina Boeri ed Elisabetta Mariani). "La nostra volontà primaria è chiudere con l'entourage della vecchia associazione - ha detto Volpi ai giornali locali - mantenendo la nostra indipendenza dal Comune, che comunque ringraziamo per aver accettato di stipulare convenzioni con noi. Chiediamo il contributo di tutti perché la nostra squadra è valida, ma senza la colla-

borazione dei santangiolini non possiamo fare nulla". Intanto però la nascita della nuova Pro Loco ha suscitato anche alcuni interrogativi. Il gruppo consiliare di opposizione Sant'Angelo Nostra ha infatti presentato una interrogazione per capire se la Pro Loco fondata nel 1938 e poi rifondata nel 1963 è stata sciolta oppure no, e se la nuova Pro Loco Cet è un'associazione fondata ex novo.

Maurizio Senna trionfa al "Lessinia"

Il pilota barasino Maurizio Senna, presidente del Ferrari Club, per la prima volta in carriera si è aggiudicato il "Lessinia Sport", la gara di regolarità giunta alla settima edizione organizzata dal Rally Club Valpantena. La corsa per auto storiche costruite entro il 1982, valida come seconda tappa del "Trofeo tre regioni", si è svolta sullo sterrato dei monti della Lessinia, in provincia di Verona.

LAUREE

Il giorno 20 febbraio 2017, presso l'Università Statale di Milano, GIULIA ROGNONI ha discusso la Tesi di Laurea "Dimetilarginina simmetrica e nefropatia nel gatto: prime osservazioni" ed è stata proclamata Dottore in Medicina Veterinaria con il massimo dei voti: 110 e lode!

Complimenti per questo importante traguardo e auguri per un brillante futuro dalla tua famiglia

Il giorno 24 febbraio 2017, presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, FRANCESCA POZZOLI ha conseguito la Laurea in "Lingue per le relazioni internazionali" con la tesi sui discorsi politici dal titolo "Confronto tra il discorso di Michelle Obama e Melania Trump".

A Francesca vanno le congratulazioni di nonna Carla e zio Gigi... continua a sorprenderci così con brillanti nuovi successi!



Progetto biblioteche scolastiche: consegnati i libri!

Più di 150 libri per le nostre scuole! E' questo il traguardo che abbiamo raggiunto grazie alla generosità dei nostri lettori. Lo scorso anno la nostra associazione lanciò l'idea di recuperare dagli scantinati, o da qualche

per loro) i libri sono come il pane, sono necessari! Sono fonte di idee, riflessioni, svago e divertimento. Li aiutano a crescere.

Abbiamo raccolto libri di avventura, con storie affascinanti che sapranno coinvolgerli,



libri d'arte con illustrazioni bellissime che li educeranno alla bellezza, libri

no aderito a questa iniziativa e finalmente siamo riusciti a concretizzare l'operazione.

sulle scienze e la conoscenza dell'uomo che sapranno stimolare nuove curiosità.

I volumi sono stati equamente suddivisi fra l'Istituto Comprensivo Collodi e l'Istituto Comprensivo Morzenti, e messi a disposizione dei ragazzi che frequentano le scuole elementari e medie. Siamo sicuri che il dono che, nostro tramite, i lettori del Ponte hanno fatto agli studenti, sarà apprezzato. Per i ragazzi (e non solo

Libri che dopo aver appassionato i figli dei nostri lettori sono ora a disposizione di nuove generazioni grazie a questo bel gesto di condivisione.

Grazie a tutti coloro che hanno partecipato.

Associazione Società della Porta Il Ponte di Sant'Angelo Lodigiano



MANGIA CHE TI FA BENE!

Fette biscottate farro orzo, al miele

di Marina Cecchi

API AMICHE!

L'ape è un insetto sociale: un'affermazione che abbiamo sentito spesso, ma forse senza conoscerne fino in fondo le caratteristiche. La tutela dell'ape, oggi a rischio estinzione (con grave danno per la natura e gli esseri umani), passa anche attraverso il suo allevamento da parte di appassionati che si dedicano alla cura di poche arnie. Una cura fatta di tecnica e accorgimenti, ma anche di molta sensibilità, come quella di Giancarlo, presidente della cooperativa Germogli di Lambrinia. Lo ascoltiamo incantato, la mia amica ed io, mentre applica il foglio cereo sui piccoli telai delle nostre arnie. Ci racconta della sua esperienza di custode delle api, che inevitabilmente diventa passione di vita nella cura dei ragazzi della Cooperativa. Ci confrontiamo su temi educativi mentre parliamo di api e miele. Alessandro Pistoia, apicoltore da 40 anni, afferma, con mia piena condivisione, che "l'allevatore di api che intende realizzare un'apicoltura di qualità è anche custode: assiste, accudisce, accompagna, coltiva la "comunità" delle api presenti nel suo apiario. Le aiuta con interventi appropriati ad alleviare i danni provocati dalle calamità e



dalle patologie, andando incontro alle loro esigenze di nutrizione con un buon impianto e con la semina di piante utili per la raccolta del nettare e del polline, offre fonti di acqua non inquinata necessaria per le famiglie".

Non è ciò che ogni essere umano dovrebbe fare per i suoi simili?

LA RICETTA:

FETTE BISCOTTATE FARRO ORZO, AL MIELE

Propongo questa ricetta che ho ampiamente sperimentata, che è diventata "di famiglia" e che spesso subisce varianti a seconda di ciò che trovo in dispensa e in base all'ispirazione del momento. La versione originale è di Laura (Cucina dell'anima).

Ingredienti da agricoltura biologica per circa 40 fette:

- Ingredienti per circa 40 fette:
- 250 g farina integrale di farro
- 150 g di farina di tipo 1
- 200 g di pasta madre rinfrescata la sera prima
- 130 ml latte di avena (oppure di soia, di mandorla, di riso a piacere)
- 100 g miele millefiori
- 40 g di olio di mais o di girasole
- 4 cucchiaini di orzo solubile
- 1,5 cucchiaini di sale marino integrale

Procedimento

Mettete la pasta madre in una terrina capiente, aggiungete il latte tiepido e mescolate bene. Unite il miele, l'olio, la farina e il sale e mescolate. Passate il composto allo spianatoia e

prima che abbia preso corpo dividetelo in due parti. Ad una aggiungete l'orzo solubile in polvere e impastate finché non si amalgama. Continuate a lavorare separatamente i due impasti finché risulteranno lisci ed omogenei. Lasciateli lievitare lontano da correnti d'aria per 3 ore. Sgonfiateli dolcemente e procedete con le pieghe. Con un mattarello allungate dolcemente la pasta fino ad ottenere due rettangoli di circa 30 x 50 cm. Sovrapponete il rettangolo scuro a quello chiaro e arrotolateli partendo dalla parte lunga. Dividete l'impasto in due e adagiate ognuno in uno stampo da plum cake. Lasciate nuovamente in lievitazione per altre 4 ore oppure in frigorifero per tutta la notte.

Cuocete a 170°C per 40 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare i filoni per almeno 10-12 ore. Quindi tagliateli a fette spesse circa 1 cm, sistematele su una teglia e lasciatele in forno a 120°C per 15 minuti avendo cura a metà del tempo di girarle dall'altro lato. Lasciate raffreddare e conservate in un contenitore ermetico. Sono molto buone anche tagliate al momento e tostate.

Grazie a Alessandro Pistoia, "Apicoltura tecnica e pratica"

Grazie a Laura www.cucinadellanima.it marina.cecchi@yahoo.com



**PASSONI**  
**Onoranze Funebri Del Sagrato**  
 Via F. Orsi, 11  
 Sant'Angelo Lodigiano  
**Tel. 0371-219314**  
 24 ore su 24

**Ψ Dott.ssa Alessia Altrocchi**  
 Psicologa - Psicoterapeuta - Analista

- Effettua colloqui di valutazione psicologica, sostegno psicologico, counseling e psicoterapia
- Lavora con bambini, adolescenti, adulti e coppie

Riceve a:  
 - Sant'Angelo Lodigiano - Via San Martino, 8  
 - Lodi - Via Garibaldi, 69  
 www.psicologoaltrocchi.com - Cell.: 333/9936555

**ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE**

**AVIS** Comunale di Sant'Angelo Lodigiano (LO)

La Sede è aperta nei giorni di:  
**Mercoledì dalle ore 10 alle 12**  
**Venerdì dalle ore 21 alle 23**  
**Domenica dalle ore 10 alle 12**

Viale Partigiani, 25 - Sant'Angelo Lodigiano (LO)  
 Tel./Fax 0371.934847