



in breve

CITTÀ

Un grande successo per la "Cena bianca"

Ha riscosso un grande successo lo scorso luglio la "Cena bianca" promossa in via Madre Cabrini dalle associazioni Festa Brava e Ruggero Sali e collegata al centenario della morte della Santa. Circa duecento le persone che hanno preso posto ai tavoli, rigorosamente addobbati di bianco. I fondi raccolti durante la serata sono stati destinati a opere di beneficenza.

Auto, trattori e bus in via Madre Cabrini

Nell'ambito del ricco calendario di appuntamenti del Luglio Cabriniano segna-

liamo la grande affluenza di mezzi in occasione della tradizionale benedizione degli autoveicoli. Sotto la regia del "funambolico" Giacomo Terno hanno sfilato automobili odierne, macchine d'epoca, motociclette, trattori, mietitrebbie, camion di tutti i generi, i mezzi della Croce bianca, dei vigili del fuoco e dei carabinieri e addirittura un bus di linea della Star guidato dallo stesso Terno. Al termine "angurata" per tutti nel parcheggio del centro commerciale Il Castello.

CULTURA

Il Museo dei Combattenti nel vecchio municipio

Si è svolto nel mese di settembre il trasloco del Mu-

seo storico dell'associazione Combattenti e reduci, che ha lasciato gli angusti spazi di via Forlani (sotto l'asilo nido) per trasferirsi nel vecchio municipio di viale Partigiani, immobile realizzato nel 1934 e per lungo tempo rimasto sede del Comune. Il primo passo per costituire il nuovo museo, dopo numerose richieste di spazi portate avanti dalla compianta presidente dell'associazione Domenica Cordoni, era stata la concessione dei locali un tempo occupati come centro di smistamento da Poste Italiane, nell'edificio che si affaccia su viale Partigiani da parte dell'amministrazione Villa. Il progetto inoltre ha ottenuto un importante riconoscimento dalla Fondazione



Comunitaria - per 4500 euro di cofinanziamento su un totale di spesa di 9mila euro -, a cui è seguita la gara di solidarietà aperta a tutta la città per sostenere il progetto e portare a casa donazioni per lo stesso importo. Negli ultimi mesi l'associazione ha portato avanti i lavori di restyling degli spazi, tra cui la pulizia dei locali, la ritinteggiatura e il lavoro di restauro della lapide dedicata alla Liberazione, restituita alle condizioni originarie. Acquistate inoltre le vetrinette per la posa dei reperti sopravvissuti ai due furti che hanno colpito il museo dei Combattenti e il videoproiettore che arricchirà l'esperienza di visita con un percorso didattico e multimediale.

Il concertone della banda sul sagrato della basilica

Ha riscosso consensi il "Concertone del Festone" organizzato dal Corpo bandistico Santa Cecilia di

Sant'Angelo sul sagrato della basilica nella sera di sabato primo luglio. Numerosi gli appassionati di musica che hanno assistito all'evento. Il concerto è stato diretto dal maestro Alessandro Grioni e presentato da Antonella Dalu.

Museo dell'Agricoltura, soldi dalla Regione

Finanziamento di Regione Lombardia a sostegno di un progetto di riqualificazione e ricollocazione della sezione di agrimensura e disegno tecnico del Mulsa, il Museo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo, situato nel castello Morando Bolognini. Il Pirellone ha stanziato un contributo di 8500 euro su un totale di circa 11mila euro di spesa. Il finanziamento è inserito nel bando da 760mila euro finalizzato a sostenere 60 progetti lombardi per valorizzare musei che rappresentano eccellenze. Unica realtà a ricevere finanziamenti nel Lodigiano è stato appunto

il Mulsa di Sant'Angelo, gestito dalla Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano. Il finanziamento servirà a mettere a disposizione dei visitatori la biblioteca di settore - finora non accessibile al pubblico - e mettere così in salvo il materiale conservato in alcuni locali di proprietà della Fondazione Bolognini, ma non adeguati alla conservazione in modalità di sicurezza. Ed è stata la Fondazione Bolognini stessa a individuare due nuovi locali - due sale a livello cortile, accanto alla biglietteria - per allestire la biblioteca del Mulsa e posizionare le teche per l'esposizione degli strumenti di agrimensura, che raccontano la storia della misurazione dei terreni nei secoli passati.



MANGIA CHE TI FA BENE!
Muhammara per l'apericena di fine estate

di Marina Cecchi

Festeggiamo l'estate in cucina io e le mie amiche magistralmente guidate dalla nostra cuoca preferita, Ramona Saviola. Tra chiacchiere, risa e duro lavoro di lavaggio, taglio e cottura delle verdure inventiamo la nostra apericena estiva vegetariana. Prepareremo la tarte tatin alla mediterranea, l'insalata di riso integrale al basilico con pomodorini confit alle erbe, le lasagne di carasau in caponata estiva, la millefogli di verdura estiva e il crumble di pesche con salsa alla vaniglia. Ah, dimenticavo... le bruschette golose alle fragole con muhammara! Alle 20 tutto è pronto, un brindisi alle stelle e iniziamo proprio da queste deliziose bruschette che gustiamo pensando che fra poco ci sarà la sagra di san Rocco e poi la festa dell'uva e poi arriverà l'autunno... poi!



LA RICETTA
Bruschette con fragole e muhammara

(crema di peperoni arrostiti e noci)

Per la muhammara
ingredienti e preparazione

- 3 peperoni rossi,
- 100 ml di olio EVO,
- 120 gr di gherigli di noci,
- 2 cipollotti di Tropea freschi,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 1 cucchiaino di melassa di melagrana (preparata con 2 tazze di succo di melagrana, 1/4 di tazza di sciroppo di riso o miele, cuocere dolcemente sino a ridurre il composto della metà)
- 1 cucchiaino di cumino macinato,
- 1 cucchiaino di paprica dolce,
- pepe di Cayenna a piacere,
- sale q.b.,
- 4 fette di pane sbriciolato,
- una manciata di prezzemolo tritato,
- erba cipollina tritata.

Procedimento

Riscaldare il forno a 200 gradi e foderare una teglia

con carta da forno. Tagliare i peperoni, dividerli a metà togliendo le parti bianche e i semi, adagiarli sulla teglia con il lato tagliato verso il basso e dopo averli spennellati di olio cuocerli per circa 40 minuti sino a quando le bucce saranno abbrustolite. Sfornarli, lasciarli intiepidire e sbucciarli. Versare a questo punto i peperoni in un mixer con l'olio, le spezie, le noci, i cipollotti, il succo di limone, la melassa e frullare sino ad ottenere un composto cremoso ma ancora grossolano. Aggiungere il pane e amalgamare bene frullando. La consistenza dovrà essere piuttosto corposa. Aggiustare di sale, aggiungere il prezzemolo e l'erba cipollina.

Per le bruschette e le fragole
ingredienti e preparazione

- 100 ml di aceto balsamico,
- 1-2 cucchiaini di sciroppo di riso / miele,
- 1 filone di pane ai 5 cereali,
- olio EVO q.b.,
- 200 gr di fragole mature,
- pepe nero e sale q.b.,
- basilico fresco.

Procedimento

Mettere l'aceto in una casseruola con il miele o lo sciroppo di riso e portare ad ebollizione su fiamma bassa per 10 minuti circa sino a trasformarlo in sciroppo. Nel frattempo tagliare il filone di pane a fettine di circa 1,5 cm di spessore, spennellare entrambi i lati con olio EVO e passarle sotto il grill o al forno per qualche minuto sino a tostarle leggermente. Lavare le fragole, eliminare il cappuccio verde e tagliarle a metà. Condirle in una ciotola con qualche goccia di olio e una macinata di pepe nero. Non appena il pane sarà pronto spalmarlo con abbondante muhammara e servirlo decorando le fette con le fragole condite, qualche foglia di basilico fresco e la riduzione di aceto balsamico. Vi assicuro che non dimenticherete mai più il gusto delizioso di queste bruschette e della muhammara! A tutte le amiche del mondo.

marina.cecchi@yahoo.com

Ricordi "scolastici" in bianco e nero



Dall'asilo fino alle scuole superiori, in tutti gli anni scolastici, si scattava la foto ricordo degli alunni.

Qui abbiamo un bell'esempio di una classe numerosa, maschile, di bambini all'Asilo Vigorelli fotografati

nell'anno scolastico 1950/51. La foto l'ha inviata il nostro appassionato lettore Danilo Selmi (Foto MIRO). Chi lo riconosce? E chi si riconosce? Aguzzate la vista e cercatevi!



Ecco un'altra foto che ricorda il tempo della scuola.

Il maestro Giovanni Bracchi, che ha insegnato ad amare la musica a centinaia di alunni delle scuole san-

tangioline, osserva sorridente e contento un emozionante giovane alunno che si esibisce con la fisarmonica durante il saggio finale dell'anno scolastico 1954-1955.

