

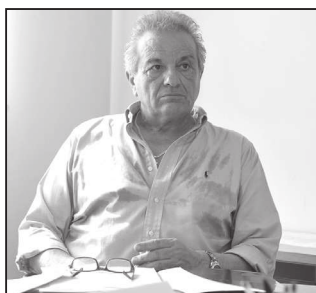
Allarme furti, si punta al Controllo di vicinato

Il Comune di Sant'Angelo punta al Controllo di vicinato per mettere un freno ai furti che si registrano nelle abitazioni e nei capannoni.

Per questo sono stati fissati due incontri, nei quali illustrare alla cittadinanza il senso del progetto, che è già attivo in diversi comuni del territorio lodigiano. Il primo incontro pubblico è in calendario sabato 18 novembre alle 21 presso la sala Girona di viale Parti-

giani. Il secondo invece sabato 25 novembre alle 21 presso la sala conferenze dell'oratorio San Rocco.

Alle due serate saranno presenti il sindaco Maurizio Villa, l'assessore alla sicurezza urbana Domenico Beccaria (nella foto), il comandante della stazione dei carabinieri di Sant'Angelo Gaetano Carlino e il comandante della polizia locale Angelo Saletta. "L'obiettivo della nostra ini-



ziativa è coinvolgere più santangiolini possibile - spiega l'assessore Beccaria nel presentare i due incontri -, il controllo di vicinato può essere un utile strumento per incrementare il presidio del territorio e attivare una forma di collaborazione che può portare a una maggior sicurezza". *lor. rin.*

I risultati del referendum per l'autonomia a Sant'Angelo

Sono stati 4.246, pari al 45,32 per cento degli aventi diritto, i santangiolini che domenica 22 ottobre si sono recati alle urne per esprimere il proprio voto in merito al referendum per l'autonomia indetto dalla Regione Lombardia. I sì sono stati 4.107 (96,73 per cento), i no 117 (2,76 per cento).

A Lodi ha votato il 36,37 per cento, a Codogno il 37,79 per cento, a Casale il 39,53 per cento e a Lodi Vecchio il 31,98 per cento.

In provincia di Lodi hanno votato complessivamente 68.745 elettori, pari al 39,39 per cento degli aventi diritto: i sì sono stati il 95,26 per cento, i no il 3,96 per cento.

LAUREA

Il 30 ottobre 2017, presso l'Università degli Studi di Pavia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, **GIANLUCA SALETTA** si è laureato in Tecniche di Radiologia Medica per immagini e Radioterapia, discutendo la Tesi di Laurea "L'evoluzione dello screening mammografico nella Provincia di Pavia dal 2008 al 2015: il punto di vista del tecnico di radiologia".

A Gianluca e ai nonni Antonio e Rosalinda le più sentite congratulazioni da parte degli amici de "Il Ponte".

MANGIA CHE TI FA BENE! Pisàrei e fasö secondo la ricetta piacentina

di Marina Cecchi

Ho partecipato alla festa del turismo sostenibile realizzata all'interno di una tipica Corte del Novecento, la FAGGIOLA, a Gariga di Podenzano in provincia di Piacenza. La magnifica corte ospitava competenti espositori dei prodotti del Po e delle valli piacentine. La bottega e l'Osteria dei fratelli Pavesi, entrambe situate all'interno della corte, hanno offerto per l'occasione il meglio dei loro prodotti e della loro cucina. Ho vagato con curiosità fra i banchetti e con tanta sorpresa e immensa gioia mi sono ritrovata inaspettatamente a partecipare ad un laboratorio di produzione dei famosi pisàrei e fasö, piatto tipico della cucina piacentina, condotto da Caterina Petrosino.

Ho imparato i trucchi dei semplici gesti, le dosi degli ingredienti che variano a seconda dei luoghi, l'origine del nome e ho avuto conferma, ancora una volta, che la cucina è fatta non solo di ricette ma soprattutto del piacere di stare insieme attorno ad un tavolo a cucinare, a chiacchiere, a condividere cibo e affetti

LA RICETTA

ingredienti e preparazione per 8/10 persone con buon appetito

- 200 gr di pestata di lardo (che da vegetariana irriducibile non metterò)
- 3 carote
- 3 canne di sedano
- 1 cipolla bianca,



- alloro e rosmarino,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- olio EVO,
- sale integrale marino,
- pepe nero
- 400 gr di fagioli borlotti cotti (oppure due scatole)
- 500 gr di farina tipo 1
- 500 gr di pangrattato (se gradito utilizzate il pangrattato multicereale)
- brodo di verdura bollente.,

Procedimento

La mia amica Concetta mi racconta che la sua mamma Nella, titolare di una storica trattoria di Piacenza, iniziava la lavorazione dei pisàrei mettendo il pane raffermo nel brodo e lo faceva disfare. Oggi si procede diversamente: sulla spianatoia formate una fontana con la farina tipo 1 e il pan grattato, procedete scottando il pan grattato con il brodo bollente. Inizialmente con una forchetta e poi a mano, impastate inglobando anche la farina e aggiungendo brodo se necessario. Otterrete un composto elastico che farete riposare per un'ora. Infarinare la spianatoia e

iniziate a fare delle "bisce" piuttosto sottili (pisàrei o bisciarelli) e fate i pisàrei staccando con le dita pezzetti di pasta dalle bisce e lavorateli uno ad uno con il pollice dando la forma classica del bisciarellino.

Il sugo dei pisàrei si prepara facendo rosolare la pestata con poco olio, la cipolla e l'aglio in un tegame. Si aggiungono poi tutte le verdure tagliate a brunoise, l'alloro e il rosmarino legati a mazzetto e dopo dieci minuti aggiungete anche i fagioli con qualche mestolo di brodo. Aggiustate di sale e cuocete per almeno un'ora. Cuocete i pisàrei in abbondante acqua salata, sono pronti quando salgono a galla. Scolateli e metteteli direttamente nel sugo preparato, lasciateli sul fuoco per qualche minuto e completate con una macinata di pepe nero grattato al momento e il prezzemolo tritato. A piacere potete spolverare con del parmigiano reggiano.

Dimenticavo... vietato prepararli da sole!

marina.cecchi@yahoo.com



La scomparsa di don Giulio Mosca "signore degli archivi e della storia"

di Antonio Saletta

Grande figura di sacerdote, storico e scrittore, don Giulio Mosca è morto lunedì 23 ottobre 2017, all'età di 92 anni, stroncato da un infarto, nella nostra Casa di Riposo.

Un'esistenza quella di don Giulio sorprendente per la sua dinamicità. Nei difficili anni dopo il secondo conflitto mondiale, si trasferisce nel Lazio, dove fonda dal nulla sette parrocchie e, sempre alla ricerca di nuove esperienze, dal 1969 al 1980, si reca missionario nel Venezuela. Ritornato nel Lodigiano, nel 1981 è assegnato come parroco prima a Retegno, e nel 1992 a Santo Stefano Lodigiano.

Al raggiungimento dei 75 anni di età, nel 2000, giunge a Sant'Angelo Lodigiano come collaboratore pastorale delle parrocchie Maria Madre della Chiesa e Maiano.

Un sacerdote tutto d'un pezzo, con un particolare interesse per la storia religiosa del territorio, qualità che si realizza attraverso la pubblicazione di oltre trenta volumi, compresi i sei testi in lingua spagnola a uso dei cattolici dell'America Latina.

Ricercatore rigoroso, andava alle fonti frequentando archivi talora inaccessibili, le sue ricerche erano basate esclusivamente sui documenti che individuava con capacità e pazienza da certo, basta scorrere i suoi volumi per rendersi conto della copiosa documentazione. "... per facilitare eventuali e augurabili ricerche agli appassionati di storia locale", così scriveva.

Tra le pubblicazioni di don Giulio Mosca, non poteva mancare quella dedicata a Sant'Angelo Lodigiano, dal titolo "Pagine di storia san-



tangiolina", diffuso nel 2008 a beneficio di un'iniziativa di solidarietà, non un testo di storia, ma una raccolta di scritti, in parte già pubblicati sui fogli locali *Il Ponte* e *La Cordata* e testi inediti scritti da don Giulio.

La sua ultima fatica letteraria, il quarto volume della serie "Cento anni di vita e battaglie religiose e civili delle Parrocchie del Lodigiano, anni 1943-1948",

avrebbe dovuto presentarla mercoledì 25 ottobre, ma purtroppo l'evento non è potuto avere luogo per la morte dell'autore, avvenuta due giorni prima.

"Signore degli archivi" abbiamo titolato, e a ben ragione, perché don Giulio ha ritagliato uno spazio del suo tempo per la sua grande passione, il riordino di oltre trenta archivi parrocchiali, compreso quello consistente della nostra Parrocchia, inaugurato nell'anno 2002, seguito da un'esposizione, da lui fermamente voluta, di 180 documenti dell'archivio, particolarmente rilevanti.

Il Comune di Sant'Angelo Lodigiano, il 17 gennaio 2008, nella circostanza della Giornata della Riconoscenza, nella festa patronale di Sant'Antonio Abate, ha conferito a don Giulio Mosca la Benemerita civica "con l'espressione di grato apprezzamento per la meritoria opera svolta con sempre fervido impegno e alto senso di dedizione".

Ricordi in bianco e nero



Non conosciamo l'anno in cui è stata scattata questa foto, e nemmeno in quale circostanza, ma la sua pubblicazione ha lo scopo di ricordare Pietro Bellani, morto lo scorso 1° ottobre all'età di 85 anni. Santangiolino tutto d'un pezzo, pieno di vitalità, Pietro era apprezzato per la sua

carica di simpatia e per l'innata abilità di venditore ambulante, ma soprattutto, con la sua proverbiale loquacità, inimitabile protagonista nelle feste e sagre, di lotterie, "riffe", tombole come quella della foto sopra, che lo raffigura con l'immane microfono.

An. Sal.