

# I "Tacuén" de Sant'Angel

di Antonio Saletta

Da apprezzare la determinazione dei componenti di "Parlème el dialète santangiolén" e "Rime santangioline", gruppi social network "facebook", che per il 2018, quarto anno consecutivo, hanno realizzato "El Calendari" dedicandolo giustamente al maestro Achille Mascheroni, recentemente scomparso: "...un santangiolino che più di tutti ha saputo cogliere, coltivare e divulgare le tradizioni del nostro paese ed il suo dialetto, e che ci avrebbe bacchettato ricordandoci che il termine corretto è "Tacuén" e non

"Calendari", termine che ormai è diventato il nostro marchio di fabbrica", così gli amministratori del gruppo hanno accompagnato l'uscita dell'iniziativa editoriale.

Dopo avere nelle edizioni precedenti illustrato la nostra borgata con scorcì caratteristici, angoli scomparsi o resi iriconoscibili e significative ambientazioni, per l'anno 2018 la scelta è caduta sui "Mesté de Santangel", con immagini "sbiadite e sfuocate dal tempo" dei tilè, frè, curdè, menalàte, pescadù, filsunè, e altri ancora.

Nell'anno 2018 a regolare i ritmi delle nostre giornate sarà d'aiuto anche il bellissimo

e coloratissimo calendario curato da Fabio, Mariaelisa, Sara e Costanza, dell'Orato-



rio San Rocco, che per offrire un concreto aiuto al restauro della loro chiesa parrocchiale, hanno pensato di pubblicare un calendario invitando ragazzi, giovani e meno giovani a realizzare immagini fotografiche riguardanti aspetti di Sant'Angelo Lodigiano.

Notevole il risultato ottenuto, fotografie a colori di grande formato che hanno accomunato giovani fotografi e appassionati dell'arte fotografica: Chiara Scarpini, Luciano Furiosi, Carlos Arrigoni, Paola Damiani, Roberta Dosi, Andrea Conti, Adelio Martinotti, Luigi Battaini, Luigi Massimiliano Zambelli, Maurizio Arrigoni, Andrea Pezzino, Famiglia Rupil e Matteo Agratti.



Complimenti a tutti per l'impegno e soprattutto per il nobile gesto di solidarietà a favore della notevole opera di restauro intrapresa alla chiesa di San Rocco, bene architettonico, patrimonio di tutta la comunità santangiolina.

# In un volume le "Lettere dal Burundi" del missionario don Angelo Daccò

Ad un anno dalla improvvisa morte di don Angelo Daccò, avvenuta il 1° gennaio 2017, è stato presentato domenica 7 gennaio 2018 all'Oratorio di Maiano "Lettere dal Burundi", un libro che contiene le corrispondenze del sacerdote dal continente africano raccolte dal cognato Franco Moroni intervenuto all'incontro assieme al parroco don Angelo Manfredi, a Eugenio Lombardo giornalista de "Il Cittadino" ed a Gianni Agratti legato da profonda amicizia con don Angelo.

Nel centinaio di pagine del libro, oltre alle lettere raccolte e ordinate dal curatore, appaiono inedite fotografie inviate dal Burundi dove don Angelo ha vissuto per oltre quarant'anni l'impegno di sacerdote missionario, dopo brevi esperienze in Rhodesia, Zambia e Kenia.

In una lettera del maggio 1969 da Ngozi in Burundi, don Angelo alla richiesta di raccontare le condizioni di vita di quelle popolazioni replica che "ci sarebbe da scrivere un libro", un libro scritto dopo la

sua scomparsa, con il racconto di gente ridotta al limite delle forze a causa delle guerre tribali, della miseria, della siccità, delle malattie, e dalla mancanza di aiuti delle autorità locali. Un libro che testimonia la passione, l'impegno silenzioso e umile di don Angelo nell'essere vicino, povero tra i poveri, alla sua gente che condivideva e amava con quella fedeltà ai principi del Vangelo che ha sempre guidato la sua azione.

Copie del libro sono disponibili in chiesa a Maiano, all'oratorio San Rocco e nella



cappella dell'ospedale Delmati, con un'offerta che sarà devoluta alle suore che continuano la missione di don Angelo in Burundi.

Antonio Saletta

\*\*\*\*\*

**Beccaria Angelo**  
n. 20/5/1928  
m. 10/3/1988



**Corbellini Paolina**  
n. 3/9/1929  
m. 25/3/2000



Sono passati molti anni, ma rimane sempre nei nostri cuori la vostra presenza.  
**I figli Roberto e Maurizio Beccaria**

\*\*\*\*\*

# MANGIA CHE TI FA BENE! Biscotti "zaeti" o gialletti

di Marina Cecchi

Si avvicina il carnevale, prepariamoci al digiuno festeggiando con dei biscotti tanto gustosi quanto salutari. Partendo dalla ricetta classica dei biscotti zaeti, propongo una interpretazione senza latte burro e uova di Laura di "Cucina dell'anima".

Il nome ne indica la caratteristica più evidente: il colore giallo dato dalla farina di mais utilizzata nell'impasto. Infatti zaeto/zaletto significa, in dialetto, "gialletto". Un tempo questi dolcetti dovevano accompagnare i marinai nei lunghi viaggi, oppure rinfrancare i lavoratori quando trovavano ristoro nelle osterie. Preparati con farina gialla, pepe o spezie portate dall'Oriente, hanno un sapore particolare e inconfondibile. Secondo la tradizione, questi biscotti dalle origini antiche, sono originari della zona tra Belluno, Udine e Pordenone, luoghi rinomati per la produzione di una farina di mais molto fine, particolarmente adatta ai dolci.



Si creano mescolando la farina gialla con la farina 0, unendo poi al composto lo zucchero, le uova intere e i tuorli, il burro, l'uvetta, il lievito e il sale. Ho provato la ricetta di Laura sia con farina gialla bramata che con la farina gialla fioretto, con l'uvetta e con il cioccolato. Mi piacciono in tutti i modi. Vi sfido a inventarne nuove versioni.

**LA RICETTA**  
**Biscotti tipo "zaeti"**  
**senza uova, latte e burro**

**Ingredienti**

- 170 g farina di mais bramata o fioretto per dolci
- 80 gr farina di farro integrale
- 40 g amido di mais
- 60 g zucchero
- 60 g uva sultanina o in al-

- ternativa 50 g di cioccolato fondente 85%
- 5 g di lievito per dolci
- 15 ml di grappa
- 40 ml di spremuta di arancia
- 70 ml olio di mais spremuto a freddo
- la scorza di 1 arancia bio
- 1 pizzico di sale

**Procedimento**

Mettete in ammollo in acqua calda l'uvetta per 5 minuti, scolatela e strizzatela. In una terrina, unite e emulsionate gli ingredienti liquidi, quindi unite gradualmente le farine, la fecola e il lievito setacciati tra loro. Salate e unite la scorza di arancia. Impastate tutti gli ingredienti aggiungendo l'uvetta e/o il cioccolato ridotto a pezzetti. Quando il composto sarà omogeneo, fate delle palline della grandezza di una noce, mettele in una placca da forno e schiacciatele con il palmo della mano per ottenere uno spessore di circa 1/2 cm. Cuocete per 15 minuti a 180°C. Sfornate e lasciate raffreddare.

Ho ricercato in internet le notizie sui biscotti "zaeti" trovando fonti interessanti nel blog di Gambero Rosso che ho riportato nel testo sopra. Ringrazio soprattutto Laura per il suo magnifico blog "Cucina dell'anima" dal quale rubo le ricette per le amiche e gli amici del Ponte, non senza averle prima provate!

marina.cecchi@yahoo.com



# Si è spento Domenico Monti

Si è spento mercoledì 24 gennaio all'hospice di Casalpusterlengo Domenico Monti, a lungo impegnato sulla scena politica santangiolina. Monti, classe 1949, lascia la moglie Anna, i figli Patrizia e Francesco, e tre nipotine. L'impegno politico inizia negli anni Settanta nelle file del Partito socialista italiano, con cui entra in consiglio comunale. Con i sindaci democristiani Gino Pasetti e Domenico Crespi tra la metà degli anni Ottanta e l'inizio degli anni Novanta è stato assessore. Poi una

pausa, per tornare nel 2002 al fianco del sindaco Giuseppe Carlin (giunta Forza Italia e Lega nord), di cui è stato assessore. Nel 2009 l'elezione a consigliere provinciale per il Popolo della libertà all'interno della maggioranza che sosteneva il presidente leghista Pietro Foroni. Alle elezioni comunali del 2012 e del 2016 si è schierato ancora con Carlin, finendo però in opposizione.

Il nome di Monti si lega anche all'impegno in ambito sportivo: è stato infatti per molti anni tra gli organizza-

tori del torneo di calcio giovanile dell'oratorio San Rocco. E ancora, è stato tra gli organizzatori per oltre 25 anni del Concerto dell'Anno presso l'ospedale Delmati. Pochi giorni dopo la sua morte è stata fatta pervenire alla nostra redazione una bella fotografia di gruppo, scattata in ambito sportivo e che volentieri pubblichiamo, nella quale Monti è il primo da destra, con la camicia bianca. Alla famiglia le condoglianze della redazione de "Il Ponte" e della Società della Porta.



## Urasìon d'la bùnanote

Ci è pervenuta in redazione una vecchia preghiera dialettale che, tra gli anni '40 e '50, la mamma di Lorenzina le faceva recitare alla sera prima di andare a dormire. E qui ve la proponiamo.

Santa Ciàra, Santa Ciàra  
imprestème la vòsta scala,  
la vòsta scala da 'nda in ciél  
a trù San Michél,  
San Michél l'è bèle mòrte,  
gh'èra i angeli che 'ndèva a  
còrpe,  
gh'èra i angeli che cantèva,  
la Madona suspirèva,  
suspirèva rose e fiur,  
l'è nasùde un bèl Signùr!  
L'è nasùde a Betlème

cun né fase né mantèl  
da fasà Gesù bèl,  
Gesù bèl, Gesù Maria  
tùti i angeli in cumpagnia,  
in cumpagnia, incunpagnà  
tùti i angeli fareme cantà,  
fareme cantà in sdenugiòn  
a fa di le urasiòn.  
chi ja sa e chi ja dis  
el va a le pòrte del Paradis,  
chi ja sa e ch'ja desprènde  
el va a le pòrte de l'infèrno.