

Dalla "Fiera dei Cavalli" alla "Fiera di Maggio" cinquantacinque anni di vita e di consensi

di Antonio Saletta

Erede dell'ottocentesca e gloriosa "Fiera dei Cavalli", domenica 13 maggio 2018 va in scena la cinquantacinquesima edizione della "Fiera di Maggio".

La storia inizia nel 1963, quando l'Amministrazione comunale affida alla Pro Loco, sostenuta dall'Associazione commercianti locale e provinciale, il compito di ripristinare una manifestazione fieristica che possa rinverdire la fiera del passato adeguandola ai tempi, legando l'attualità alla tradizione, a cui viene apposto il titolo "Mostra Mercato degli autoveicoli e delle macchine agricole", espressione di un'economia capace di cogliere, attraverso gli autoveicoli e le macchine agricole, i valori di una nuova condizione sociale ed economica che si sta sviluppando.

Da allora un crescendo di successi, di partecipazione e di consensi a conferma degli interessi che la fiera ha saputo cogliere e suscitare.

Non solo le esposizioni di una vasta gamma di autoveicoli e macchine agricole, elementi rappresentativi della trasformazione industriale del Paese che si stava compiendo, ma anche momenti di festa, esibizioni di majorette, sfilate di importanti gruppi folcloristici, serate danzanti come quella affollatissima dell'11 maggio 1986 con l'orchestra Casadei.



Lo spazio a disposizione non consente di illustrare le moltissime iniziative e opportunità che la fiera ha proposto nel corso degli anni, ci affidiamo ad alcune foto dell'inappuntabile Emilio Battaini che documentano uno stand nell'edizione del 1982 con il signor Varesi titolare del negozio Buffetti di via Umberto,

che espone gli ultimi modelli di prodotti per l'ufficio, e uno scorcio dell'edizione 1987 con lo stand della "Fiera del Libro" a cura del Centro Sistema Bibliotecario.

Alla "Fiera di Maggio" l'augurio che la rassegna cresca sempre di più in prestigio e in richiamo, legando, come allora, l'attualità alla tradizione.

Il punto della situazione per l'Avis di Sant'Angelo

Bilancio positivo per l'Assemblea dei soci a fine febbraio

di Matteo Fratti

È nell'ultima domenica di febbraio che l'Avis di Sant'Angelo accoglie con la consueta Assemblea annuale il sessantacinquesimo traguardo dell'appena trascorso 2017, verso il nuovo anno che ha già ospitato anche nel corrente mese l'Assemblea provinciale dei volontari, il 24 marzo.

Con il precedente incontro invece, all'ultimo weekend del secondo mese dell'anno, nella Sala Lydia del Castello Bolognini il punto della situazione di tutte le iniziative che il volontariato avisino ha contribuito a generare a partire dal nostro territorio, con l'impegno del direttivo e di tutti coloro che si sono attivati per una rete di solidarietà mai stanca e sempre propositiva.

Al di là di un dato che rientra quindi, fisiologicamente, nel contesto provinciale e regionale di donazioni in calo, il gruppo dei soci testimonia tuttavia l'ascesa di iniziative concrete nel supporto sociale verso il prossimo, coi progetti che il rendiconto attuale ha illustrato al tavolo dei lavori, presenti il nuovo presidente dell'Avis provinciale di Lodi Michele Di Palma, Ornella Grecchi presidente dell'Avis comunale di Sant'Angelo, quindi il tesoriere Stefano Bassi e il segretario Mauro Cremascoli.

Le parole di apertura ai saluti ufficiali del vice sindaco bar-

sino Antonio Lucini, mentre l'atteso appunto medico del dottor Vittorio Altrocchi, direttore sanitario, ha interrogato l'uditorio quanto agli esiti che sono poi corrispettivi di una diminuzione generale delle donazioni in regione, a riflettere sui probabili cambiamenti sociali in atto, dagli stili di vita alle frequenti problematiche lavorative, che aprono pertanto a nuovi orizzonti di riflessione sul come spostare in positivo il dato donazionale, nell'ottica di un rispetto a tutto tondo della salute dei donatori, dalla cura del gesto alle compatibilità del sangue donato.

Con l'Assemblea, anche un bilancio morale di quanto realizzato con le attività 2017, in primis il contributo per l'inau-

gurazione di un'autoemoteca ad Amatrice, colpita dal terremoto; inoltre lo stand alla Fiera di maggio o il concerto di giugno all'Oratorio S. Luigi; poi, la premiazione di alcuni volontari in settembre con l'ascesa alla Torre Maestra del castello; la consueta Festa del Donatore di ottobre con Graffignana e di nuovo in castello con una mostra fotografica in dicembre e la donazione di un defibrillatore, da parte del gruppo stesso di Graffignana per la Protezione Civile. Momento partecipato inoltre, nei ringraziamenti al Dottor Villa, per cinquant'anni instancabile medico volontario.

Il 2018 si apre col progetto "Sant'Angelo città del cuore", volto alla manutenzione dei defibrillatori posati in città.



Sergio e Esa, un anno è passato dalla vostra dipartita terrena ma il ricordo è sempre vivo nei nostri cuori!
Germana, Vittorio e Annamaria



Due messe in suffragio saranno celebrate per ricordarvi:
- 21 aprile ore 18 presso la Basilica
- 26 aprile ore 20,30 presso l'oratorio San Luigi



MANGIA CHE TI FA BENE!

Pane con zucca e uvetta

di Marina Cecchi

Quando trovo nella stagione giusta delle buone zucche ne faccio una gran scorta.

Le mondo, le taglio a fette e le conservo in freezer per averle a disposizione tutto l'anno per ogni evenienza. Faccio biscotti, gnocchi, zuppe e pane. La zucca come sapete è un ottimo alimento, come altri frutti od ortaggi dalla polpa di colore giallo-arancio è ricca di sostanze antiossidanti e di beta-carotene, un componente che può essere utilizzato dall'organismo per la formazione della vitamina A.

Ciò aiuta il nostro corpo nei processi di rigenerazione cellulare e nel ritardare l'invecchiamento causato dal trascorrere del tempo e dal logoramento dei tessuti cutanei e corporei. Con l'ultima zucca presa dal freezer ho fatto un pane arancione con l'uvetta e una lievitazione naturale. Sono i pochi ma decisi ingredienti che fanno di questo pane un'ottima proposta per una colazione ricca e una merenda golosa e nutriente.

LA RICETTA
Pane con zucca e uvetta

Ingredienti
- 170 g farina di mais bra450
- g circa di farina tipo 2 bio



macinata a pietra
- 250 g di polpa di zucca cotta al vapore
- 140 g di uvetta
- 200 g di pasta madre
- 150 ml di latte di avena
- 40 ml di olio EVO
- 1 cucchiaino di miele
- 1,5 cucchiaino di sale fino

Procedimento

Fate un doppio rinfresco ravvicinato alla pasta madre in modo da averla bella attiva. Cuocete al vapore la zucca, trasferitela su uno scolapasta e lasciate asciugare per qualche ora.

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per una decina di minuti, quindi scolatela ed infarinatela. Emulsionate l'olio con il latte di avena intiepidito, aggiungete la pasta madre. Mescolate bene, aggiungete quindi il miele e poco

per volta la farina.

Quando avrete aggiunto metà farina unite la zucca ben pestata con una forchetta e l'uvetta infarinata. Continuate ad aggiungere la farina, quindi trasferite l'impasto su una spianatoia e lavoratelo bene con le mani per ottenere un composto liscio ed omogeneo, molto morbido ed elastico. Lasciate lievitare per 5 ore circa in ambiente tiepido nella ciotola coperta da un canovaccio e lontano da correnti d'aria.

Riprendete in mano l'impasto. Sgonfietelo delicatamente e sempre delicatamente eseguite una serie di pieghe. Prendete circa un terzo dell'impasto, dividetelo in due parti e formate dei filoncini che andrete ad intrecciare tra loro. Con il restante impasto formate un filoncino e trasferitelo su uno stampo da plumcake ben infarinato. Adagiate la parte intrecciata sopra. Lasciatelo lievitare per altre 2 ore in un ambiente tiepido, quindi infornate a 200°C e cuocete per circa 45-50 minuti.

Lasciate raffreddare su una gratella prima di tagliare.

È un pane eccezionale per la colazione ma anche accompagnato da formaggi freschi per pranzo o cena. La ricetta appartiene a Laura, la trovate sul suo blog cucina dell'anima

marina.cecchi@yahoo.com

Ricordi in bianco e nero



Abbiamo ricevuto questa foto che rappresenta la Classe 3ª della scuola elementare di via Statuto nell'anno scolastico 1952/1953. Chi si riconosce?