

## Il mega impianto di stoccaggio a Cornegliano Laudense È pronto il gigante del gas

Il gigante del gas è pronto a entrare in funzione. E anche se la "zona rossa", che si estende su otto comuni per circa 70 mila abitanti, non comprende Sant'Angelo, è doveroso fare cenno a quanto sta succedendo a pochi chilometri da noi, lungo la strada provinciale 235, a Cornegliano Laudense.

Sono iniziati infatti alla fine di agosto i test propedeutici alla messa in esercizio dell'impianto di stoccaggio del gas metano realizzato da Ital Gas Storage in due differenti cluster, nel bel mezzo della campagna lodigiana. Ora, a due anni e mezzo dall'inizio dei lavori, caratterizzati anche da aspre polemiche e dall'opposizione di una parte della popolazione, il mega impianto è pronto a entrare in funzione nell'ultima parte dell'anno.

Il deposito avrà una capacità di 2,2 miliardi di metri cubi di gas. Il cantiere è stato aperto nel dicembre



2015 e, nel picco dell'attività, ha portato tra Cornegliano, Pieve Fissiraga e località Sesmones fino a 800 lavoratori al giorno impegnati nella realizzazione finanziata da un pool di investitori per la cifra di 1,1 miliardi di euro. La società Ital Gas Storage nel 2011 ha ottenuto la concessione per 40 anni dal Ministero dello sviluppo economico per lo

sfruttamento dell'ex giacimento Eni.

I test agli impianti di superficie destinati alla compressione e al trattamento del gas sono stati avviati, come detto a fine agosto. Sono gli ultimi prima dell'operatività, considerato che sono già stati verificati sia il metanodotto di collegamento sia i pozzi di iniezione ed estrazione del gas.

## Vigili del fuoco di Sant'Angelo Lodigiano Un nuovo capo distaccamento

Nuovo capo distaccamento per i vigili del fuoco volontari di Sant'Angelo. Dallo scorso giugno ha preso il comando il capo squadra Stefano Nazzari, dipendente comunale, che è subentrato a Paolo Barbin, capo distaccamento per due mandati, ovvero dieci anni.

Il comandante provinciale dei vigili del fuoco Massimo Stucchi ha spiegato di aver affidato l'incarico solo per sei mesi, cioè fino alla fine dell'anno, anziché per un quinquennio come prevede il regolamento. Successivamente provvederà a confermare gli incarichi.

Il cambiamento è stato dettato, secondo Stucchi, dalla nuova organizzazione che si profila all'orizzonte a livello nazionale. In Parlamento infatti è stata presentata una proposta di legge da 50 deputati leghisti per la regionalizzazione dei vigili del fuoco volontari, che continueranno a



dipendere dai rispettivi comandi provinciali per gli interventi operativi, ma per quanto riguarda le risorse per l'acquisto di mezzi, attrezzature e per le manutenzioni dipenderanno dalla Regione.

## Un mini racconto scritto utilizzando le parole in dialetto suggerite da "Il Ponte" di giugno Vacanza a Rapallo

Mé e le mè amise gnève-me a ca' da una vacansa a Rapallo.

Ala stasiòn un bèl tempuralòn, insì, al'impruìs.

Dòpu meùra el se càlma e vèn d'i bèi ciàri d'acqua.

Tùte cuntènte, cun in tésta un fulàr 'ndème šu da le scàle de la stasiòn e se truème denànse un grùpète de fiòi che parìva ch'i vurèvan vùtane a purtà le valis, ma a un certu mumènte sème sentide 'nda a la vita, j' àn mis le man 'ndle

nòste bürse e i n'an rubàde i nòsti bursén.

Del rubamente se sème acòrte sul treno e sème riva-de a ca' in bulèta.

Gh'èveme le face strafumàde e sème fai 'gnì i curài: no de pèrle ma de ràbia!

El di adré ème fai denùncia ai Carabinieri e, per furtùna, la stemàna dòpu j' àn truàde i nòsti bursén: vòdi, naturalmente!

Gràsie Rapallo.

Piera Negri Piacentini



## MANGIA CHE TI FA BENE!



## La tarte tatin mediterranea di San Rocco

di Marina Cecchi

La sagra di San Rocco è un appuntamento annuale per il nostro paese che non può essere disatteso. La cucina dell'Oratorio insieme a tutte le manifestazioni programmate diventa uno spazio di gioia, allegria e socializzazione. Fatica e risate vanno di pari passo. Si aprono i fornelli il venerdì mattina e non c'è scusa che tenga, dal temporale alla padella che manca, si prosegue nottetempo sino all'ultimo piatto consumato. Oltre alla tradizionale grigliata di San Rocco ogni anno introduciamo delle novità e con successo quest'anno abbiamo sfornato lo stinco di maiale con patate un aperitivo etnico e la tarte tatin mediterranea. Coerentemente con la mia cucina vegetariana non posso proporvi la ricetta dello stinco di maiale ed eccovi quindi quella della tarte tatin mediterranea dedicata a tutti i volontari della sagra!



mais o girasole  
- 1 cucchiaino raso di sale integrale marino

**Ingredienti per la farcitura**  
- 10 pomodori perini sodi e maturi  
- 15 olive miste nere e verdi snocciolate

- 2 cucchiaini di sciroppo di riso  
- 3 foglie di alloro, 3 spicchi di aglio, 3 foglie di salvia  
- 1 rametto di rosmarino fresco, origano secco  
- 1 cucchiaino di capperi dissalati, sale marino integrale  
- 2 cucchiaini di olio EVO

### LA RICETTA Tarte tatin mediterranea

**Ingredienti per la pasta brisè**  
- 350 gr di farina integrale  
- 100 ml di vino bianco  
- 100 ml di olio di semi di

### Procedimento

Preparare la pasta brisè che deve riposare almeno un'ora prima di essere utilizzata.

In una ciotola emulsionare con una frusta vino, olio e sale. Aggiungere la farina poco per volta e amalgamare prima con un cucchiaino e poi con le mani sulla spianatoia. Regolatevi con la quantità di farina sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Preriscaldare ora il forno a 180° e foderare una teglia con carta da forno. Lavare i pomodori, togliere la calotta superiore, dividerli a metà per il lungo ed eliminare i semi. Distribuire sulla teglia foderata con la carta da forno 1 cucchiaino di olio EVO, lo sciroppo di riso fatto scendere a filo con un cucchiaino, le erbe aromatiche spezzettate, l'aglio schiacciato leggermente e poco sale. Appoggiare i pomodori con la metà tagliata rivolta verso il basso e infornare per circa 15/20 minuti.

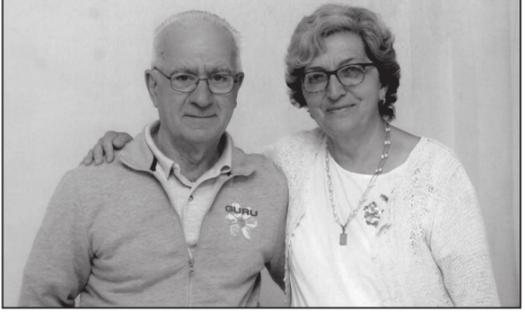
Trascorso il tempo di cottura, togliete la teglia dal forno e alzare la temperatura a 200°. In una teglia del diametro di 26 cm sistemare i pomodori capovolti, irrorare con il sugo di cottura e condire con olio, origano, sale. Completare con le olive tagliate a metà e i capperi. Ricoprire i pomodori con la pasta brisè premendo leggermente per far aderire bene la farcitura e rivoltare i bordi verso l'interno. Cuocere per un quarto d'ora circa finché la superficie diventa dorata. Togliere dal forno, far intiepidire qualche minuto e capovolgere la tarte tatin su un piatto. La ricetta è dell'amica Ramona Saviola elaborata in cucina durante la sagra di San Rocco

marina.cecchi@yahoo.com

\*\*\*\*\*  
**Buon compleanno Azzurra!**  
15 settembre  
Un anno fa, proprio là dove una volta, secondo un'antica storia, sorgeva il castello del Cogüs, nasceva una principessa di nome Azzurra.  
Quest'anno si festeggerà il suo primo compleanno e con tutto il cuore le auguro mille e poi mille giorni pieni di gioia e serenità, come quelli che lei regala a me con il suo dolce sorriso e i suoi occhioni azzurri!  
**Tanti, tanti auguri di buon compleanno, dalla zia Pinuccia.**  
\*\*\*\*\*

**LAUREE**  
Complimenti alla Dottoressa **Deborah De Giorgis** che in data 22 febbraio 2018 si è laureata presso l'Università degli Studi di Pavia In Scienze delle attività motorie e sportive.  
Auguri per un futuro pieno di soddisfazioni da nonna Enrica e famiglia.  
\*\*\*\*\*  
In data 5 luglio 2018 presso l'Università degli Studi di Pavia si è laureato in Giurisprudenza il Dottor **Andrea Bellani** con una tesi di laurea intitolata "Introduzione delle controversie civili e soluzioni legislative adottate nei maggiori ordinamenti nazionali".  
Dalla famiglia, nonni, parenti ed amici le congratulazioni per il traguardo conseguito e i migliori auguri per un futuro pieno di soddisfazioni.

\*\*\*\*\*  
  
**Ciao Pietro!**  
È passato un anno da quando ci hai lasciati, il 30 settembre 2017.  
In ricordo di questa premiazione, cui tu tenevi tanto, la moglie Rosanna con il nipote Leonardo, la figlia Angela e il genero Piero, ti ricordano, ora e sempre.  
\*\*\*\*\*

  
**Tanti auguri a GIUDITTA e NICOLA DAMIANI**  
che il 15 luglio 2018 hanno festeggiato il loro **50° anniversario** di matrimonio.  
**CON AFFETTO dai figli Samuele e Paola, e dai cari nipotini Martina e Giacomo**