

Fine corsa per lo storico Consorzio Basso Lambro

di **Lorenzo Rinaldi**

Ci sono voluti sei anni e 150 mila euro per arrivare alla liquidazione della società Basso Lambro Impianti Spa, erede dello storico Consorzio Basso Lambro. Se non fosse stato per il quotidiano "il Cittadino", che a fine novembre ha pubblicato la notizia, nessuno si sareb-

be preso la briga di comunicare all'opinione pubblica la fine di una storia iniziata nel 1976 per rispondere all'ondata di proteste a seguito dello stato drammatico in cui versavano le acque del fiume Lambro. In oltre quarant'anni di attività il Basso Lambro ha costruito decine di depuratori tra le province di Lodi, Milano e Pavia, dando un impulso notevol-

simo alla realizzazione degli impianti di depurazione di Milano, arrivata purtroppo con enorme ritardo.

Eppure oggi il Basso Lambro manda agli archivi senza clamore la propria gloriosa storia e purtroppo a Sant'An-

gelo - che del Consorzio è stata sede - non rimane nulla. Con la nascita di Sal, Società acqua lodigiana, negli anni Duemila, gli impianti di depurazione hanno cambiato proprietà. Contestualmente il Basso Lambro ha cambiato sede, spostandosi da Villa Cortese a un anonimo stabile comunale di viale Montegrappa per il quale ha pagato un affitto di 9 mila euro annui. La fase della liquidazione, iniziata nel 2012, è costata oltre 150 mila euro,

cifra mai smentita, alla quale si arriva semplicemente sommando il compenso del liquidatore (l'ultimo presidente), 11 mila euro annui, a quello del collegio dei revisori, 15 mila euro annui.

L'ultima assemblea, il 13 novembre 2018, ha sancito la fine di un'esperienza civica e ambientale unica nel territorio dell'attuale provincia di Lodi, iniziata quando il Lodigiano faceva ancora parte della vecchia Provincia di Milano. La liquidazione ha permesso di distribuire ai comuni soci circa 17 milioni di euro. Non rimane altro e Sant'Angelo è destinata a perdere la memoria storica

di quanto è stato fatto per il Lambro. Negli anni il Consorzio ha contribuito a creare una coscienza civica sui temi dell'ambiente e dell'inquinamento delle acque, ha lavorato nelle scuole, con i comuni, nelle piazze, per far comprendere che senza impianti di depurazione il Lambro non sarebbe mai rinato. Oggi il Basso Lambro va agli archivi, il Lambro è ancora lontano dall'essere ripulito, ma almeno il nostro territorio vanta una fitta rete di impianti di depurazione e, speriamo, una sensibilità ai temi ecologici un poco più robusta rispetto a quella del Dopoguerra.

Sport, premiato l'ex sindaco Carlin

L'ex sindaco di Sant'Angelo, Giuseppe Carlin, ha ricevuto il "Premio Internazionale-Regione Lombardia Emilio e Aldo De Martino - Amore per lo sport e per la vita - Cuore d'argento" nel corso della cerimonia "Gli sport nel tempo", organizzata dal

Gruppo Lodigiano Pionieri e Veterani dello Sport al ristorante Isola Caprera di Lodi lo scorso sabato 17 novembre. Nel 1974 Carlin è stato tra i fondatori della sezione di Sant'Angelo della Croce Bianca, della quale è stato presidente dal 1986 al 1995.



Un simpatico racconto in dialetto La nòsta amiša

La nòsta amiša, quànde la vegnèva in compagnia a giùgà, l'èra una pita invèrsa, la se lamentèva perchè la gh'èva fame, la fèva fadiga a curì, l'èra stràca e la fèva

spès d'le lamentèle da tirà s'giàfàde. La fèva i disprèsi a tütù. La 'ndèva 'dré ai mürì e la se scundèva per fas vède no. L'èr mèi pèrdla che truàla!

Piera Negri Piacentini

Ricordi in bianco e nero



Da oltre cent'anni, la tecnica di intrecciare i filson per formare la caratteristica collana è sempre la stessa, con un ago da materassaio ogni castagna deve essere bucata due volte in modo che lo spago infilato nella cruna dell'ago entri da un'estremità e esca dall'altra, per poi infilarsi in quella successiva, e così via. È il paziente lavoro che sta facendo questo gruppo di donne del rione Santa Maria e Costa, immortalate da Luigi Battaini in questa bella foto datata 1988. Un lavoro di preparazione quello dei filson che inizia nel mese di novembre quando i marroni, provenienti dalle valli del Cuneense, vengono ammorbiditi in acqua tiepida e una volta intrecciati in collane, messi al forno, finalmente pronti per essere venduti nelle fiere, iniziando da quella di dicembre con Sant'Ambrogio a Milano, a quelle di Legnano, Varese, Lodi, Novara, ecc., per concludersi nel mese di maggio.

a.s.



I mustaccioli della Rosina

di **Marina Cecchi**

Inutile nascondere, il Natale è per me una festa meravigliosa.

Vuoi per i ricordi e la nostalgia che porta con sé, vuoi per la sua magia e la sua forza di rinnovare affetti, amori, desideri e disponibilità nei confronti di tutte le persone e per quanto, a ognuno e in modo diverso, evoca e dona per un giorno un mondo migliore.

Un noto spot televisivo recita "... a Natale puoi fare quello che non puoi fare mai ..." e decido di seguire questa indicazione anche in cucina consigliandovi una ricetta di dolci della tradizione abruzzese della nostra amica Rosina. Non badiamo alla quantità di zucchero e cioccolato della ricetta ma piuttosto alla gioia che nasce preparandoli insieme alle vostre amiche e amici e ai fami-



liari nel giorno più bello di tutto l'anno.

LA RICETTA

Le donne dei laboratori creativi e della C.RE.MA (Compagnia di Resistenza alla Malinconia) rivisitano i MUSTACCIOLI della Rosina

Ingredienti da produzioni biologiche:

- 1 kg. di farina

- 400 gr. miele della "rosamarina"
- 200 gr zucchero
- 3 uova intere
- 3 tazze di caffè
- 1 bustina di lievito con ammoniaca
- 100 gr cacao amaro
- 500 gr. mandorle tostate e tritate
- 1 arancia buccia e succo
- 1 mandarino buccia e succo

Ingredienti per la glassa:

- 1 kg di cioccolato fondente
- poco latte

Procedimento

Mescolare farina, zucchero, mandorle, cacao e la bustina di lievito con ammoniaca. Fare una fontana e nel centro aggiungere miele, uova, caffè, bucce e succo di arancia e mandarino. Lavorare gli ingredienti e poi stendere la pasta dopo averla fatta riposare in frigorifero. Dare forma ai mustaccioli facendo dei rombi o forme diverse a piacere. Informarli 170°C x 7/15 minuti.

Preparare il cioccolato facendolo sciogliere a bagno maria con poco latte e immergervi i biscotti. Lasciarli asciugare su una gratella.

Care tutte e cari tutti: BUON NATALE!

marina.cecchi@yahoo.com

Ecco il nome...



La nostra lettrice Sabrina Maiocchi ci ha comunicato che la quarta persona su Il Ponte di Novembre in "Ricordi in bianco e nero" è Stefanini Luigi nato a Bascapè il 05/09/1913 e morto nel 1998.

Ha sempre vissuto a Sant'Angelo da quando ha sposato la santangiolina Grossi Giuseppina, ed è diventato il portabandiera dei combattenti, dai quali ha ricevuto un attestato di merito con medaglia d'oro!!

In comune o presso l'Associazione Combattenti si possono trovare le foto dei vari cortei.

Onoranze Funebri Santangiolina

30 anni di Esperienza e Professionalità al Vostro Servizio



Via F.lli Cairoli, 26
Sant'Angelo Lodigiano

h. 24/24 0371 934469
www.onoranzegalluzziangelo.it