



in breve

CITTÀ

Ampliamento Ecowatt, una nuova proroga

Novità importanti da Castiraga Vidardo. La Provincia di Lodi ha infatti concesso una nuova proroga all'iter di ampliamento del termovalorizzatore Ecowatt, situato nella zona della vecchia cartiera, al confine tra Vidardo e Sant'Angelo. Lo ha comunicato il sindaco di Vidardo, Emma Perfetti, indicando che in forza di questa proroga – richiesta dalla stessa azienda e concessa dagli uffici provinciali – la convocazione della conferenza di servizi

per l'iter burocratico che si occuperà del potenziamento slitta al 2015, verosimilmente nella prima metà del prossimo anno.

Il Museo dei Combattenti a portata di mouse

Il Museo storico dell'Associazione Combattenti e Reduci di Sant'Angelo continua a crescere. E' recente infatti

l'attivazione del sito Internet del Museo, www.ancrsantangelo.altervista.org, a cui è possibile accedere per ottenere informazioni sugli orari di visita, sui contenuti e sulla storia dell'esposizione. Il sito offre inoltre informazioni preziose sull'Associazione, presieduta da Giovanna Domenica Cordoni, e una galleria fotografica con numerosi cimeli esposti in via Forlani, già via del Mulino. Non solo, interessante è pure la sezione Albo d'oro, che permette di rintracciare numerosi santangiolini, impegnati nei

conflitti, che hanno ricevuto premi e riconoscimenti.

Ancora furti al quartiere Europa

Ci giungono nuove segnalazioni circa i furti in abitazione nella zona del quartiere Europa, tra la piscina comunale e l'ospedale Delmati. Le razzie sono avvenute nei mesi estivi e hanno logicamente creato apprensione in quanti abitano nel quartiere. Non manca chi propone l'installazione di un sistema comunale di videosorveglianza nella zona. Furti sono segnalati però anche in altre zone della nostra città.

CULTURA

Un album inedito per Marco Grossi

Il disk jockey santangiolino Marco Grossi, noto come Marck1, presenta il suo primo album "Metafora", registrato con la Darek Recordings. Metafora EP (Extended Play), è uscito lo scorso 11 settembre su www.beatport.com ed è prevista una seconda uscita, il 14 ottobre, su iTunes. L'album include brani originali, stile deep house e minimal. Informazioni sul sito www.darekrecordings.com.

Cresce la popolazione di Sant'Angelo

La popolazione in provincia di Lodi fa un passo avanti verso quota 230mila. E' quanto emerge dal bilancio anagrafico 2013 redatto dall'Istat, l'istituto nazionale di statistica. La popolazione complessiva arriva a quota 229.082, in crescita di 3.284 unità rispetto alla fine del 2012. I nati sono 2.059, i morti 2.063. Le famiglie sono 95.719. I comuni più popolosi sono Lodi (44.529 abitanti), Codogno (15.767), Casalpusterleno (15.234), Sant'Angelo Lodigiano (13.080), Lodi Vecchio (7.537), Zelo Buon Persico (7.177), Tavazzano (6.222), Mulazzano (5.722), Castiglione d'Adda (4.809) e Borghetto Lodigiano (4.492). Per quanto riguarda Sant'Angelo, rispetto alla fine del 2012 la popolazione è aumentata di 232 unità. I nati sono stati 89, i morti 136: il saldo è negativo e dunque l'incremento della popolazione si spiega con l'immigrazione, da altri stati oppure da altre località del territorio nazionale. Le famiglie santangioline sono 5.409.

Tornando al quadro provinciale, complessivamente sono 11 i comuni che superano i 4mila abitanti (tra quelli non citati finora figura Massalengo, 4.477 residenti); 7 sono inseriti nella fascia 3-4mila abitanti, 17 in quella 2-3mila, 19 tra i 1-2mila, 7 sotto la soglia dei mille abitanti (nell'ordine Maccastorna 67, Corno Vecchio 227, Abbazia Cerreto 300, Meleti 479, Camairago 688, Cavacurta 842 e Terranova dei Passerini 913). Un dato, quest'ultimo, che conferma come il Lodigiano presenti una struttura a doppio binario, con il 54 per cento della popolazione residente nei 10 centri principali, mentre il restante 46 per cento si suddivide in altre 51 località di piccole o piccolissime dimensioni.

Vediamo ora i numeri del circondario di Sant'Angelo. Borgo San Giovanni ha 2.346 abitanti, in crescita di 49 unità sul 2012. I nati sono 25, i morti 15, le famiglie 909. Caselle Lurani si attesta a 3.111 abitanti, +3 sul 2012. I nati sono 35, i morti 17, le famiglie 1274. Castiraga Vidardo conta 2.709 abitanti, in crescita di 25 unità sul 2012 (la crescita dopo anni di boom è rallentata). I nati sono 27, i morti 26, le famiglie 1045. Graffignana ha 2.692 abitanti, +54 sul 2012. I nati sono 26, i morti 22, le famiglie 1035. Marudo conta 1.658 abitanti, +37 sul 2012. I nati sono 18, i morti 13, le famiglie 678. Spostiamoci in provincia di Milano, per analizzare i dati di San Colombano al Lambro. Gli abitanti sono 7.376, in crescita di 77 unità sul 2012. I nati sono 53, i morti 86, le famiglie 3.218.

L. R.

MANGIA CHE TI FA BENE! "Cüntèmla sü" Ricette mai scritte! Gallettes Bretonnes

Quest'anno fantastiche vacanze in Bretagna, la regione dei fari, dell'oceano ondosso, della pioggia e delle sferzate di vento, del sidro, della birra strepitosa e delle gallettes bretonnes.

Le gallettes sono un piatto che in Bretagna si mangia tutte le settimane: si tratta di una crepe salata di grano saraceno, piegata come una busta e farcita in mille modi diversi.

Ne abbiamo assaggiate di ogni varietà e sono riuscite a procurarmi la ricetta tradizionale dalla famiglia che ci ha ospitato, alla quale ho parlato del nostro giornale e che ben volentieri mi ha svelato i segreti di questa tradizione culinaria.

INGREDIENTI per 6 gallettes (preferite prodotti provenienti da agricoltura e produzioni biologiche)

Per l'impasto:

- 250 gr di farina di grano saraceno,
- 2 uova,



- 500 ml di acqua fredda,
- 40 gr di burro fuso o di olio EVO,
- sale e pepe

Per la farcitura ecco la mia proposta che potete modificare a vostro piacimento:

- burro salato,
- formaggio caprino fresco,
- erba cipollina,
- salmone affumicato BIO,
- aceto balsamico

PROCEDIMENTO

Mescolate la farina con il sale e il pepe, le uova, l'acqua fredda e il burro fuso sino ad ottenere una pastella molto liscia e morbida. Regolatevi con la quantità d'acqua, che cambierà notevolmente a seconda del tipo di farina utilizzato.

Lasciate riposare la pastella per almeno due ore. Preparate quindi una padella antiaderente per cuocere le gallettes unendo di burro salato se lo trovate in commercio, altrimenti utilizzate del normale burro BIO. Versate nella padella ben calda un mestolino di pastella per una porzione e con l'apposito attrezzo di legno ad elica distribuite la pastella in modo che formi un velo sottile sulla superficie della padella.

Dopo qualche minuto gi-



Nuova iniziativa "Ricette nostrane" Scrivete a "Il Ponte" i vostri consigli

rate la gallette con l'aiuto di una paletta di legno e iniziate la farcitura con il formaggio caprino fresco e una fetta di salmone bio.

Il grano saraceno non contiene glutine e non avendo leganti è facile che le gallettes si rompano. Fate quindi attenzione e giratele con delicatezza. Lasciate che il caprino si scioglia e piegate i bordi della gallette a metà chiudendola a triangolo. Decorate con erba cipollina e gocce di aceto balsamico.

Una vera squisitezza e un ottimo piatto unico da servire con sidro o una buona birra LUPPULUS!

marina.cecchi@yahoo.com
Ringrazio André Stervinou per la ricetta e sua moglie per la squisita accoglienza nella loro casa di Lannion.

Potrete trasmettere le ricette all'indirizzo e-mail: info@ilponte.it, oppure consegnarle, su scritto cartaceo, presso la Libreria Centrale – via Umberto I°, 50, Sant'Angelo Lodigiano, o nella cassetta de "Il Ponte" di via Mons. Rizzi, 4; lasciando il vostro numero telefonico sarete contattati.



17 Ottobre 2014

Ai nostri genitori, **CARLA e GIANNI**, rigraziandoli di averci insegnato cosa significhi volersi bene, auguriamo un felice **50° anniversario** di matrimonio.

Roberta e Daniele



TANTI AUGURI



26 settembre 2014

GIUSEPPE BOCCHIOLI e CATERINA ANELLI

Ci felicitiamo per il **50° anniversario** di matrimonio e siamo riconoscenti per il costante sostegno al nostro foglio di informazione locale.



TANTI AUGURI



Provincia di Lodi – Sistema Museale Lodigiano

Castello Morando Bolognini

Domenica 5 ottobre 2014

- Ore 16.00 Visita guidata gratuita al Museo Morando Bolognini.

- Ore 17.30 Presentazione di alcuni volumi della Biblioteca del Museo Morando Bolognini.

Basilica dei Santi Antonio abate e Francesca Cabrini

Sabato 11 e domenica 12 ottobre, dalle ore 15.00 alle 17.30 Visita guidata al Museo della Basilica.

Castello Morando Bolognini

Giovedì 16 ottobre, dalle ore 9.00 alle ore 18.00

"Insetti utili: miele, seta e usi alimentari". Convegno sul tema dell'alimentazione organizzato dal Museo Lombardo dell'Agricoltura con visita guidata.

Autunno Culturale Tavazzanese 2014

Si svolgerà dal 27 settembre all'8 dicembre la quinta edizione della rassegna **"Autunno Culturale Tavazzanese"**.

Musica, teatro, incontri letterari e poetici animeranno non solo Teatro e Biblioteca di Tavazzano, ma antiche chiese, oratori e cascine.

Il programma delle iniziative lo trovate sul sito: www.amicidelnabiolo.org