



## in breve

### COMUNE

#### La Fondazione Bpl "salva" la biblioteca

La Fondazione della Banca Popolare di Lodi va in aiuto della sempre più malconca biblioteca comunale di Sant'Angelo, che per volontà dei nostri amministratori comunali avrebbe dovuto rinunciare all'adesione al Sistema Bibliotecario Lodigiano. La Fondazione ha infatti deliberato la concessione di un contributo di 10mila euro per la struttura culturale santangiolina. Apprendiamo la notizia poco prima di andare in stampa e non mancheremo, sui prossimi numeri, di dire la nostra sull'argomento e sulle scelte del Comune in campo culturale.

### CITTÀ

#### Convegno sul bullismo all'istituto Pandini

"Bullismo no grazie". Questo il titolo dell'interessante con-

vegno organizzato all'istituto Raimondo Pandini venerdì 20 marzo. Ospite della serata Claudio Boienti, psicologo, che da anni è impegnato in questo settore. Al tavolo dei relatori il sindaco di Sant'Angelo, Domenico Crespi, il dirigente scolastico dell'istituto comprensivo Morzenti Francesco Terracina e il presidente del Rotary Club Belgioioso-Sant'Angelo Andrea Costa. L'incontro, che ha visto una buona partecipazione di docenti e genitori, è stato organizzato dal Rotary e dall'istituto Morzenti.

#### L'ingegner Bruno al Ferrari Club

E' stato l'ingegner Giancarlo Bruno, ispettore di pista, con un passato all'Alfa Romeo e in Formula 1, l'ospite d'onore dell'ultima serata presentata dal Ferrari Club di Sant'Angelo Lodigiano. Lo scorso giovedì 5 marzo i soci del sodalizio si sono ritrovati al Ristorante San Rocco per ascoltare i commenti e le opinioni dell'ingegner Bruno sull'attualità della

Formula 1, dall'incidente di Alonso alle prospettive per la Ferrari di Vettel.

#### Nelle sale del castello gli stati generali del latte

Si è svolto venerdì 13 marzo nel castello Bolognini di Sant'Angelo un grande convegno dedicato al latte e al futuro di un settore chiave nell'economia della bassa padana. L'appuntamento, che ha visto arrivare a Sant'Angelo decine di esperti del settore, è stato organizzato dall'Accademia dei Georgofili in collaborazione con la Fondazione Morando Bolognini, la Società Agraria di Lombardia, il Museo lombardo di storia dell'agricoltura e il Cra.

#### Un successo per la Passione

Ancora un successo per la rappresentazione scenica della Passione di Gesù, organizzata dal vivace gruppo Nuovi Orizzonti del quartiere San Rocco. L'appuntamento quest'anno è stato per la serata di domenica 29 marzo: decine di attori e di figuranti, con costumi di scena, sono scesi per le strade e nelle piazze del quartiere San Rocco, dando il meglio di sé dopo mesi di impegnative prove. Numeroso il pubblico che ha assistito alla rappresentazione.

#### Maxi esercitazione di protezione civile

Si è svolta sabato 14 marzo a Sant'Angelo e nei comuni del circondario una maxi esercitazione di protezione civile, che ha visto impegnati in diversi scenari di soccorso ed emergenza decine di volontari di Sant'Angelo e del territorio circostante. Il bilancio finale

parla di oltre duecento persone coinvolte e di un'ottantina di unità cinofile impiegate.

#### Gran fondo di ciclismo: in 1800 a Sant'Angelo

Ciclisti da tutta Italia e anche dall'estero domenica 29 marzo a Sant'Angelo per la sesta edizione della Gran Fondo di Sant'Angelo (per amatori) presentata da Sant'Angelo Edilferamenta e Pedale Santangiolino. In totale hanno preso parte alla manifestazione ben 1871 ciclisti, appartenenti a 495 squadre. Cuore pulsante della manifestazione è stata la zona del Cupolone e del campo sportivo, che ha ospitato la festosa invasione degli sportivi.

#### Sportello antiviolenza all'ospedale Delmati

Nell'ambito del progetto "Amati" il centro antiviolenza "La metà di niente" di Lodi ha attivato uno sportello di ascolto antiviolenza rivolto alle donne. Lo sportello è gestito da una psicologa ed è un punto di accoglienza per le donne vittime di maltrattamenti. Offre gratuitamente aiuto attraverso colloqui e altri servizi. Lo sportello è attivo due volte al mese presso l'ospedale Delmati di Sant'Angelo (primo piano) il mercoledì dalle 9.30 alle 12. Le date utili di aprile sono 1-15-29; quelle di maggio 13-27, quelle di giugno 10 e 24. Info e appuntamenti 331-3495221.

### CULTURA

#### In castello le riprese del film sulla battaglia di Marignano

Dal 2 al 7 marzo il castello Bolognini si è trasformato in



un set cinematografico per le riprese di una docu-fiction, prodotta dalla Radiotelevisione Svizzera, nel 500° della battaglia di Marignano, persa dagli svizzeri, allora padroni della Lombardia, nel 1515 contro l'esercito di Francesco I re di Francia, evento che ha portato alla proverbiale neutralità svizzera. Nel cast del film di cui è autore e regista Ruben Rossello, figurano gli attori Massimo Foschi, Teco Celio, Susanna Marcomeni e Aaron Hitz. La diffusione del film avverrà nel mese di settembre, attraverso le emittenti elvetiche RSI, SRF e RTS

#### Premio a Raffaele Piazzolla per una poesia ligure

Con la lirica "A ma moa" ("A mia madre") Raffaele Piazzolla, santangiolino d'adozione, ha vinto il premio speciale nella sezione dialettale genovese del "1° Concorso nazionale di Poesia 2014 - città di Leivi", dedicato ai coniugi della cittadina ligure rimasti vittime dell'alluvione avvenuta nello scorso mese di novembre. Al premio, organizzato dal Comune e dalla

Pro Loco di Leivi (Ge), sono arrivate più di 500 poesie provenienti anche da Paesi d'oltralpe. La giuria ha scelto la poesia di Piazzolla, ritenendola strettamente collegata alla tragedia che ha colpito in maniera così dura il piccolo centro sulle alture di Chiavari.

#### Mostra di cimeli e lettura teatrale sulla "Grande Guerra e le donne"

In occasione della "Giornata della Donna" e a 100 anni dalla Grande Guerra, l'associazione Donne & Donne in collaborazione con l'associazione Combattenti e Reduci, ha proposto venerdì 6 marzo alla sala della Banca Popolare di Lodi una lettura teatrale di Eleonora Dall'Ovo sulla "Grande Guerra e le donne, i primi movimenti femminili italiani durante la prima guerra mondiale". Molto apprezzata dal numeroso pubblico presente è risultata la mostra di cimeli, documenti e fotografie provenienti dal museo storico dell'Associazione Nazionale Combattenti e Reduci di Sant'Angelo Lodigiano, esposizione che è proseguita nei giorni seguenti.

❁ Per un'imperdonabile omissione, nello scorso numero de "Il Ponte" non abbiamo informato i lettori della scomparsa di due concittadini che hanno svolto incarichi in ambito civico:

❁ **ALTROCCHI PIERLUIGI** di anni 73 già assessore comunale all'istruzione negli anni 1975/1980, morto il 17 dicembre 2014

❁ e **GAZZOLA SILVIO** di anni 87 già presidente dell'Anpi (Associazione Partigiani d'Italia), morto il 29 gennaio 2015.

❁ Alle famiglie le condoglianze più sentite da parte della redazione e dei lettori de "Il Ponte".

# MANGIA CHE TI FA BENE NEL MONDO!

## "EXPO 2015" Il cibo è di tutti perché il cibo è vita

### Shepherd's Pie (Regno Unito - Irlanda)

Il nome **Shepherd's Pie** (**Torta del pastore**) compare nel 1870 e viene utilizzato per distinguersi dalla conosciuta **Cottage Pie** (cioè **Torta del casolare** - cottage: modesta abitazione dei contadini) presente nei libri di cucina anglosassone fin dal 1790; dalla Cottage Pie deriva questo nuovo "pasticcio" identificato come **Torta del pastore**. La leggenda vuole che si identificasse il pasticcio come Torta del pastore nel caso il ripieno contenesse carne di agnello (il pastore si occupa di pecore e non di bestiame generico) e come Cottage Pie se fatta con carne di manzo o di pollo.

La **Shepherd's Pie**, tipicamente britannica, è riproposta oggi nei paesi nord europei in svariate preparazioni, con diversi tipi di carne e in versioni vegetariane con legumi, seitan o muscolo di grano (preparato a base di glutine che si differenzia dal seitan per il contenuto di farina di legumi oltre che farina di frumento). Nata per utilizzare avanzati di carne e arrosti è un piatto tipico, ricco e povero nello stesso tempo per le infiniti varianti nelle quali può essere preparato e di effetto scenografico grazie alla copertura di ciuffetti di purè di patate dorati.

- INGREDIENTI**  
(provenienti da agricoltura e produzioni biologiche)
- 900 gr di carne macinata a piacere o 400 gr di ceci lessati nella mia versione vegetariana
  - 2 cucchiaini di olio EVO
  - sale e pepe
  - 1 cipolla grande, 1 carota e 2 coste di sedano tagliate a dadini
  - 150 gr di piselli surgelati e scottati
  - 2 spicchi di aglio
  - 3 cucchiaini di salsa Worcestershire o 3 cucchiaini di Tamari nella mia versione vegetariana
  - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
  - 2 cucchiaini di farina tipo 1
  - 1 rametto di timo fresco tritato e 1 rametto di salvia fresca tritata
  - 3 chiodi di garofano
  - noce moscata a piacere
  - 250 ml di vino rosso fermo
  - 400 gr di brodo di pollo o di verdure
  - 1 kg di patate da purè
  - 50 gr di burro o olio EVO
  - 2 tuorli d'uovo
  - 6 cucchiaini di parmigiano.

**PROCEDIMENTO**  
Scaldare l'olio in una padella e far stufare il trito di cipolla, carota e sedano, salare leggermente, pepare a piacere e unire il macinato; far rosolare per



qualche minuto. Aggiungere la salsa Worcestershire (o il Tamari ma diminuendo il sale), il concentrato di pomodoro, le erbe aromatiche, i chiodi di garofano e cuocere per qualche minuto mescolando spesso. Cospargere di farina il preparato, sfumare con il vino rosso e far evaporare; aggiungere il brodo di verdure, portare ad ebollizione e cuocere finché il sugo si addensa restando però morbido (circa 30 minuti). A questo punto unire i piselli e mescolare.

Nel frattempo avrete cotto le patate in acqua salata, scolatele e passatele con lo schiacciap patate. Fatene un purè morbido ma consistente

unendo i tuorli d'uovo, il burro (o olio EVO) e 3 cucchiaini di parmigiano. Sistemate ora il ragù sul fondo di una pirofila dopo aver eliminato i chiodi di garofano, ricoprite con il purè di patate a fiocchetti o altre decorazioni aiutandovi con un sac a poche e cospargete con i rimanenti 3 cucchiaini di parmigiano. Passate in forno caldo a 200° per 20/30 minuti finché si sarà formata una crosticina appetitosa!

Questa versione è frutto di una lezione a domicilio della chef di cucina naturale Ramona Saviola. Allievi promossi: Carla, Giuseppe, Giusy e Camilla.  
marina.cecchi@yahoo.com



### Carnevale 2015 con gli amici della Musella

Quando si parla di Carnevale, non si può non parlare degli "Amici della Musella" di Sant'Angelo. Anche quest'anno la ciurma barasina capitanata da Giacomo Terno si è guadagnata consensi e applausi prima in quel di Sant'Angelo (22 febbraio) con due carri e la domenica successiva (1 marzo) ha partecipato con le due allegorie al Carnevale di Stradella. Invitato dal presidente della Pro loco Franco Provini, il gruppo ha dato il meglio di sé con una sfilata straordinaria attornata da tantissima gente. Alla fine della manifestazione i barasini sono stati premiati con i

prodotti tipici dell'Oltrepò e hanno ricevuto i complimenti dagli addetti ai lavori.

Il Carnevale 2015 è ormai archiviato, ma il gruppo si è già messo in moto per il prossimo anno con tante sorprese. Il regista del gruppo Giacomo Terno ringrazia tutta la sua compagnia che ha partecipato alle sfilate, Gigi Racconi, Andrea "Teddy" Tedesi, Giorgia Cantoni, Veronica Olivari, Barbara Terno, Barabba Terno, Mascheroni Bruna, i trattoristi Giuseppe Daccò, Marco Pattarini, Davide Paravisi; si ringraziano per la disponibilità Mario Vicini e Tino Gallotta detto "Popi".  
Arrivederci al Carnevale 2016.

