

## in breve

### COMUNE

#### Consiglio comunale, entra Ferrari

Ennesimo cambiamento nella composizione del consiglio comunale. L'ultima variazione riguarda il gruppo di maggioranza che sostiene il sindaco Crespi e che si riconosce nella lista civica Migliorare Insieme. Il consigliere comunale Roberto Milani ha rassegnato le dimissioni per ragioni professionali (lavora all'estero) e al suo posto è entrato Vincenzo Ferrari.

### CITTÀ

#### Ragazzi in piazza contro l'alcool

Ragazzi in piazza per dire no agli eccessi, in particolare all'abuso di alcool. Si è svolto nella mattinata di venerdì 24 aprile

in piazza Libertà il flash mob organizzato dal Dipartimento per le dipendenze dell'Asl in collaborazione con le scuole. Si è trattato della tappa conclusiva di un percorso formativo svolto durante l'anno scolastico.

#### Ancora problemi per la posta

Risalgono all'inizio di aprile le ultime proteste registrate per il ritardo nella consegna della corrispondenza nella nostra città, riprese anche dai quotidiani locali. Non si tratta, purtroppo, della prima volta. Nonostante siano passati ormai tre mesi, riteniamo doveroso dare notizia dei disservizi e chiedere al tempo stesso alle istituzioni di affrontare in maniera radicale il problema.

#### Ampliamento Maiano, procede l'iter

Procede l'iter a livello locale e provinciale per l'ampliamento

dell'area artigianale di Maiano. In arrivo 30mila metri quadrati di nuovi capannoni, previsti a completamento del polo già esistente, che arriverà così a occupare una superficie di 400mila metri quadrati. L'intervento è proposto dalla società Maiano Tre.

#### Il "Mio lungo" è pericoloso

Percorso privilegiato per sportivi e famiglie, soprattutto nel tardo pomeriggio e il fine settimana. Ma anche strada che sta diventando sempre più pericolosa, a causa delle auto che transitano a forte velocità. Sono numerosi i santangiolini che denunciano la situazione del "Mio lungo", la strada che porta in collina e che, almeno nei week end, è interdetta al transito dei veicoli (eccetto i residenti). Troppi però non rispettano il divieto.

#### Al pilota Bruni il Cavallino d'oro

È stato assegnato al pilota automobilistico Gianmaria Bruni, già vincitore della 24 Ore di Le Mans, il premio Cavallino d'oro. Il riconoscimento istituito dal Ferrari Club di Sant'Angelo è stato consegnato il 19 maggio nel corso di una serata organizzata al ristorante La Mondina di Marudo.

### CULTURA

#### All'Expo il contributo dei Musei santangiolini sulla civiltà del pane

Sabato 9 maggio all'Expo di Milano nel corso della Giornata dell'Europa, si è tenuta una

## La carica di 1600 ciclisti amatoriali alla Granfondo di Sant'Angelo

Un'imponente fiumana di 1600 ciclisti ha occupato interamente la pista d'atletica del campo sportivo santangiolino antistante il cupolone il 29 marzo scorso per la disputa della sesta edizione della "Granfondo di Sant'Angelo Lodigiano", manifestazione ciclistica amatoriale ideata da Vittorio Ferrante presidente dell'a.s.d. Sant'Angelo Edilferamenta società organizzatrice con il Pedale Santangiolino OgTM. Tre i percorsi previsti che si snodavano sulle strade del Piacentino e dell'Oltrepò Pavese. Nel percorso corto di 82 chilometri il primo a passare il traguardo è stato Silvano Bottarelli, mentre

quattro ore di gara tagliava per primo il traguardo il bergamasco Sandro Caravona, mentre la padovana Valentina Gallo si aggiudicava la corsa rosa. Una bella giornata di sport che ha portato per la sesta volta il nome di Sant'Angelo Lodigiano all'attenzione del mondo ciclistico amatoriale nazionale e non solo.

presentati al Convegno dell'International Cereal Chemistry "Grain for feeding the world" (evento Expo) che si terrà a Milano il prossimo 1-3 luglio, con serata di gala al Castello Bolognini di Sant'Angelo che porterà personalità scientifiche di livello internazionale presso il nostro maniero.



serie di incontri sotto il titolo «Bread and Civilization: dialoghi intorno a "La civiltà del pane"». Al centro del dibattito il pane come alimento per raccontare il passato e il futuro dell'Europa. Agli incontri non poteva mancare il contributo scientifico del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e del Museo del Pane di Sant'Angelo Lodigiano, con le relazioni di Luigi Mariani, condirettore del Museo dell'Agricoltura, sul tema "Agricoltura, cereali, pane e musei", e di Gaetano Boggini, consigliere del Museo dell'Agricoltura, che ha intrattenuto sul tema "Le varietà di Nazareno Strampelli". Gli atti saranno

#### Bianchini espone alla Biennale

L'artista santangiolino Luigi Bianchini protagonista alla 56esima edizione della Biennale d'Arte di Venezia. Bianchini, insieme all'artista Monica Anselmi di Chignolo Po, fino al 22 novembre esporrà al Padiglione del

Guatemala l'opera intitolata "L'altare di Topolino". "L'installazione - spiegano i critici - coniuga arte cinetica e suggestioni barocche, concettualità e provocazione".



Foto di Luigi Battaini

## MANGIA CHE TI FA BENE NEL MONDO!

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

## Il Couscous di Fatima (Paesi del Maghreb - Marocco)

Il Marocco, paese montuoso, con le tre immense catene degli Atlanti, paese marittimo, con le sue magnifiche coste atlantiche e mediterranee, paese desertico, con le oasi del Grande Sud, è decisamente un paese di contrasti. Anche il protagonista della cucina nazionale, il "tajine", può essere composto di semplici verdure dell'orto e servito su grandi stuoie sul terreno di campagna nei villaggi, oppure, nella versione raffinata con mandorle e prugne, può essere gustato in un sontuoso riad arabo-andaluso di Fes o di Marrakech. Nel corso di un tradizionale pasto festivo si susseguono briouat, mechoui, pastilla o insalate, poi tajine e couscous. Ma il couscous può anche costituire il piatto unico del pranzo o della cena. La semola, sgranata con un movimento rotatorio della mano con abilità e pazienza, è la base di svariate preparazioni speziate, piccanti oppure dolci. Il couscous può essere ricco di prugne e carote nel Rif, cucinato con pesce al coriandolo sulla costa atlantica, alle fave e alla rapa a Marrakech. La semola, cotta al vapore, accompagna le verdure e i legumi, il pollo e l'agnello, le polpette e gli spiedini. Anche la semplice versione vegetariana è comunque deliziosa! Il couscous che pro-

pongo è quello che Fatima ha preparato per me e gli amici di Casa Barasa. Fatima e il marito Boutcha, originari di Agadir, vivono con i loro magnifici figli (una bambina e un ragazzo) nel nostro paese da più di 5 anni. Fatima ha preparato il couscous alzandosi alle cinque del mattino di un giorno ferialo, prima di recarsi al lavoro. Il suo couscous è con rape, zucca, coriandolo e senza cumino.

#### INGREDIENTI

(provenienti da agricoltura e produzioni biologiche)

- dose per 6 persone
- 500 gr. di couscous precotto (Fatima parte dalla semola e lo prepara personalmente)
  - 3 cipolle
  - 4 pomodori
  - 350 gr. di zucca pulita
  - 4 zucchine
  - 4 rape
  - 4 patate
  - 1,5 kg di carne a pezzetti (la mia alternativa vegetariana prevede 250 gr. di ceci lessati)
  - 1 peperoncino piccante
  - qualche pistillo di fiore di zafferano
  - sale
  - pepe nero
  - 6 chiodi di garofano
  - curcuma a piacere
  - 1 ciuffo di coriandolo fresco
  - 1 ciotolina di Harissa
  - olio EVO
  - circa due litri di brodo di verdura



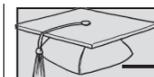
#### PROCEDIMENTO

Mettete il couscous in una grande ciotola (nella tajine se ne avete una a disposizione), aggiungete almeno due cucchiai di olio EVO e lavoratelo con le mani, salatelo e ricopritelo con 1/2 litro di acqua bollente. Coprite con un coperchio e lasciate riposare il couscous finché avrà assorbito tutta l'acqua, dopodiché sgranatelo con una forchetta. Lavate tutte le verdure, tagliate la zucca a pezzettoni, i pomodori a spicchi (privandoli dei semi), carote e zucchine a tocchetti e le rape in quarti. In una cipolla infilate i chiodi di garofano, tagliate le altre due a pezzi e fatele rosolare tutte in una grande casseruola con mezzo bicchiere di olio EVO. Dopo circa 10 minuti aggiungete la carne, fatela in-

saporire senza che si rosoli e lasciate cuocere per circa 30 minuti, coprendo con il brodo di verdure. Unite ora alla carne le verdure preparate, il peperoncino, lo zafferano, la curcuma, il coriandolo e il sale. Proseguire la cottura sino a che la carne sarà morbida, aggiustate di sale, pepe e brodo. Formate ora con il couscous un cono con un buco al centro nel quale verserete il misto di carni e verdure e il fondo di cottura. Servitelo subito con la salsa harissa e il brodo avanzato ben caldo!

Un affettuoso grazie all'amica Fatima! Le notizie sul Marocco sono tratte dalla Geoguida del TCI e dai miei appunti di viaggio durante una magnifica vacanza nelle terre del Maghreb.

marina.cecchi@yahoo.com



### LAUREA

Il 30 aprile 2015, **GIOVANNI SAVINI** ha conseguito all'Università di Pavia la laurea magistrale in fisica biosanitaria con la tesi dal titolo: "Structure-function relationship in brain MRI: towards clinical application", con la valutazione di 110 e lode.

Relatori: Claudia A. M. Wheeler-Kingshott professoressa allo UCL e direttrice dell'Institute of Neurology UCL di Londra, Alessandro Lascialfari professore associato di fisica all'università di Milano, Egidio D'Angelo professore ordinario di fisiologia all'università di Pavia e direttore del Brain Connectivity Center dell'ospedale Mondino di Pavia, dottoressa Gloria Castellazzi del Brain Connectivity Center dell'ospedale Mondino di Pavia.

A Giovanni che ha ricevuto il particolare apprezzamento della commissione di laurea, le felicitazioni della mamma Lella, del fratello Paolo e della sorella Chiara, unite a quelle degli amici della redazione de "Il Ponte".

### DOTTORATO

**VERA GROSSI**, 29 anni, originaria di Sant'Angelo ma residente a Milano, (al centro della foto qui sotto) figlia della nostra collaboratrice Marina Cecchi, ha conseguito lo scorso 26 maggio all'Università degli studi di Verona, con il massimo dei voti e la lode, il titolo di Dottore di ricerca con una tesi dal titolo "Tucidide nell'esegesi antica. Traduzione e commento degli scoli al primo libro delle Storie (cap. 1-67)".

Con autentico spirito e passione di ricercatrice e filologa ha trascorso tre anni di intenso lavoro tra le biblioteche di Milano e Verona e passati diversi mesi in Germania, all'Università di Colonia, entrando in contatto con docenti e studiosi di ogni provenienza. Ha inoltre partecipato come relatrice a convegni internazionali in Italia e all'estero e ha pubblicato diversi articoli su riviste, ha discusso la tesi di dottorato in tedesco. Oltre al titolo di Dottore di ricerca, ha ottenuto quello di Doctor Europaeus, una certificazione aggiuntiva riconosciuta in tutta Europa. L'esempio di Vera (per lei studiare il mondo antico significa rendersi consapevoli del nostro passato, e delle nostre radici culturali), dimostra a tanti giovani che, se si vuole portare avanti la propria passione, i risultati arrivano e premiano l'impegno, la fatica e la tenacia.

Vera ha raggiunto un importante traguardo e a lei vanno i nostri complimenti e la nostra stima. Uniti all'augurio di poter portare avanti, come merita, il proprio lavoro di ricercatrice.

