

**in breve**

**CITTÀ**

**Ancora puzze notturne nel quartiere Europa**

Ancora puzze nella zona del quartiere Europa. Nelle scorse settimane in più di un'occasione i residenti hanno segnalato - anche al Comune - che in orari notturni sono costretti a sopportare odori molesti, molto acridi, che impediscono di riposare. Non è chiaro se al momento il Comune abbia chiesto l'intervento delle autorità sanitarie per svolgere ulteriori accertamenti. Non è la prima volta, purtroppo, che viene sollevata l'attenzione su questo tipo di problema.

**Una pista ciclabile per la Ranera**

I residenti della frazione Ranera sono tornati a chiedere la realizzazione di una pista ciclabile tra il piccolo borgo agricolo e la città. La ciclabile correrebbe accanto alla strada provinciale 17 per alcuni chilometri, fino al

cimitero. Si tratta di una richiesta basata sulla necessità di avere maggior sicurezza. Il tema era stato affrontato più volte in passato e la decisione della scorsa amministrazione comunale di inserire tra le aree edificabili i terreni lungo la Sp 17 (lato cimitero) apre la porta a questo tipo di intervento, anche se sui tempi regna la massima incertezza.

**COMUNE**

**Altre sei telecamere per la sicurezza**

Sei telecamere mobili già in funzione. Con l'obiettivo di potenziare il sistema nel 2017, grazie alla sostituzione di oltre 1.300 vecchi pali della luce con led e la possibilità di integrare la videosorveglianza. E ancora controlli già attivi al mercato contro i borseggiatori e l'aggiornamento del regolamento di polizia urbana in arrivo per inserire norme contro l'accattonaggio molesto e divieti contro il burqa e niqab negli uffici pubblici. Sono i prov-



vedimenti che ha annunciato nei giorni scorsi l'assessore ai servizi sociali e alla sicurezza del Comune di Sant'Angelo, Domenico Beccaria.

**Piano Sinterama, arriva il via libera**

Il consiglio comunale ha dato il via libera definitivo al "Piano Sinterama", destinato a trasformare il volto dell'ex zona industriale della città (zona San Rocco). Sulle ceneri della ex Sinterama e della ex Samadovol nascerà un nuovo quartiere residenziale. Undici palazzine, per circa 250 nuovi abitanti, un parco da 6500 metri quadrati e una nuova viabilità interna, anche ciclopedonale. L'area,

a ridosso di una delle arterie ad alto scorrimento della città, come viale Zara, è da tempo al centro delle lavorazioni propedeutiche al nuovo sviluppo, tra bonifiche delle matrici del terreno e demolizioni dei fabbricati esistenti. Il piano presentato a inizio 2015 dalla società Area07 srl, all'amministrazione Crespi, è sbarcato una prima volta nell'aula consiliare di piazza monsignor De Martino a maggio 2015 per l'adozione, poi il tempo previsto dalla normativa per le osservazioni. E contestualmente i contatti tra gli enti preposti, nelle apposite conferenze di servizio, per l'approvazione dell'iter della bonifica dei terreni.

**FIN CH'LA DÙRA, MÀI PAGÙRA!**

La Società della Porta si accinge a pubblicare un nuovo libro con il titolo **FIN CH'LA DÙRA, MÀI PAGÙRA!** Anche questo riguarderà il Dialetto Santangiolino ed è opera di Angelo Pozzi.

Il volume sarà, in parte, un completamento del precedente **MA L'ÈR TÙTE UN ÒLTER MÜNDE**. Lo sarà per quanto riguarda la raccolta di Proverbi (oltre 100) e di Modi di Dire (oltre 350). Lo sarà anche per una molto più estesa ed approfondita sezione dedicata a tutti quei vocaboli dialettali (oltre 1.500) che sono molto diversi da quelli italiani di uguale significato, tanto da risultare incomprensibili a chi non conosce il nostro dialetto.

La seconda parte del nuovo libro conterrà una Grammatica Comparata Essenziale Santangiolino-Italiano. Sarà una parte forse meno attraente delle altre, ma è quella più importante in questa nuova pubblicazione, perché offre le basi per una corretta pronuncia e scrittura del nostro singolare idioma.

Completeranno il volume numerose immagini fotografiche, tutte scattate dall'autore tra il 1968 ed il 1971 (quindi oltre 45 anni fa), quando Sant'Angelo era sensibilmente diversa da oggi: per la gente, per i dintorni, per le attività, per il suo antico mercato.

Tante cose sono cambiate da allora, però ci auguriamo che l'autentico spirito santangiolino si ravvivi e duri a lungo nel tempo, confermando il titolo augurale di questo nuovo volume.



**I libri de "Il Ponte"**



Ricordiamo ai lettori che i nostri volumi sono disponibili presso la Libreria Centrale o contattando i redattori

**MANGIA CHE TI FA BENE!**

Melanzane per salutare l'estate

**Clafoutis di melanzane VEG**

Ispirata da "cucina tra le righe"

di Marina Cecchi

L'estate che sta finendo merita un saluto con una ricetta a base di una magnifica protagonista di questa stagione: la melanzana.

Spesso lasciata in disparte nelle nostre dispense, ha invece proprietà digestive, è ricca di fibre e di potassio e dunque utile per contrastare i crampi muscolari estivi e, se non la friggiamo, è

stimolante per il fegato. La melanzana, poi, combatte la stipsi e l'anemia, e grazie alla presenza di antiossidanti si può considerare un cibo antitumorale. Una buona parte di questi antiossidanti si trova nella buccia, che quindi non va gettata, anche perché contiene sostanze amare che sono utili per la funzionalità epatica e per il controllo del colesterolo. La melanzana appartiene alla famiglia delle solanacee, che comprende molte specie commestibili e altre velenose a causa del contenuto di solanina e altri alcaloidi psicoattivi. Nella melanzana le concentrazioni di solanina non sono elevatissime, a meno che non si mangino foglie e fiori crudi. La melanzana è invece

molto ricca di instamina, che potrebbe dare reazioni pseudoallergiche in soggetti predisposti.

**LA RICETTA Ingredienti da coltivazioni biologiche:**

- 1 melanzana media (circa 400 g) bella soda
- origano a piacere
- 150 g di farina di ceci
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva (EVO)
- sale integrale marino

**Procedimento**

Come per la farinata, qualche ora prima (meglio la sera prima), stemperate la farina di ceci in 450 ml di acqua (3 volte il peso della farina) e salate. Lavate la melanzana, tagliatela a fette sottili e salatela per eliminare un po' di acqua amara. È un procedimento antico che a volte non viene consigliato: per me è un ricordo profondo che rievoco ogni volta che preparo le melanzane. Dopo qualche ora strizzate le

melanzane e posizionatele sul fondo di una teglia da forno della larghezza di 26/28 cm foderata di carta da forno. Spolveratele di abbondante origano e ricordatevi che sono già salate. Infornatele a 190 gradi per 10/15 minuti.

Togliete la teglia dal forno e versateci sopra la pastella di farina di ceci, alla quale avrete aggiunto un cucchiaino di olio. Alzate la temperatura del forno al massimo e posizionate la teglia sul fondo proseguendo la cottura per 5 minuti. Spostate poi la teglia a metà del forno abbassando la temperatura a 230 gradi, quindi proseguite la cottura per altri 10/15 minuti, finché non vedrete una perfetta doratura.

La tradizione prevede l'utilizzo di teglie di rame stagnate che ancor oggi si utilizzano per la cottura della farinata in Liguria. Io ho la fortuna di avere alcune magnifiche teglie in acciaio che ben si prestano a queste preparazioni: sono state realizzate negli anni '60 da mio padre, per i santangiolini Luigi "el turnidur", e il tempo non ha tolto nulla alla loro funzionalità!

marina.cecchi@yahoo.com



**MULSA**

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura



**Martedì al MULSA**

Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura apre al pubblico ogni martedì feriale dal 6 settembre all'8 novembre secondo il programma seguente:

- ore 9, 10, 11, 12 e 14: partenza delle visite individuali o per piccoli gruppi con durata di circa 1 ora. Luogo di ritrovo fissato all'esterno del castello ove, alle ore sopraindicate, si renderà disponibile l'accompagnatrice. Il prezzo del biglietto intero è di 7 Euro per persona. - dalle 15 alle 16,30: attività ludiche o interventi divulgativi.

Per gruppi di 15 persone e oltre sono previste visite guidate dal lunedì al venerdì, con prenotazione obbligatoria presso la Fondazione Bolognini e visite libere la seconda domenica pomeriggio di ogni mese.

Il Mulsa si trova presso il Castello Bolognini nel centro di S. Angelo Lodigiano tel: 0371 21140/41

Facebook Mulsa Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura Twitter Mulsa @mulsa\_storiagri