

in breve

CITTÀ

Raccolte fondi per la chiesa di San Rocco

Sono svariate le iniziative partite in queste ultime settimane per sostenere la raccolta fondi finalizzata ai lavori di restauro della chiesa di Maria Madre della Chiesa, nel quartiere San Rocco. La struttura di via Cavour necessita di interventi esterni e di restauri in alcune parti interne. In campo, tra gli altri, volontari, gruppi oratoriani e commercianti.

Il mercato delle pulci in piazza Libertà

Una novità sul fronte commerciale. Ha debuttato infatti il mercatino dell'usato di Sant'Angelo, la nuova iniziativa "svuota-cantine" promossa dall'amministrazione comunale, che intende incentivare i privati cittadini a ravvivare piazza Libertà con i loro banchetti, ogni secondo sabato del mese. Il primo appuntamento è andato in scena il 12 novembre, dalle 9 alle 19.

Festa del milite per la Croce bianca

Si è svolta come tradizione l'8 dicembre la festa del mi-



lite della sezione di Sant'Angelo della Croce bianca. Appuntamento per la Santa Messa celebrata alle 11.15 in Basilica e dedicata ai volontari. A seguire sul sagrato la benedizione dei nuovi mezzi acquistati dal sodalizio. Poi il pranzo sociale e le premiazioni dei volontari.

COMUNE

Cambio della guardia in consiglio comunale

È stato ufficializzato nel corso del consiglio comunale del 14 novembre l'avvicendamento nei banchi della minoranza di "Voltiamo Pagina". Luisella Lunghi cede il testimone a Monica Bagnaschi. Lunghi lascia l'incarico per ragioni professionali e personali. Monica Bagnaschi prenderà il suo posto anche nella commissione consiliare giuridico-amministrativa. Lunghi è stata candidato sindaco per il centrosinistra nel 2012 e nel 2016 ha corso nella lista guidata da Angelo Pozzi.

Laser al cimitero contro i piccioni

Si sono svolte lo scorso 7 dicembre le prime prove di una innovativa tecnica scaccia-piccioni presso il cimitero comunale. Attraverso un fascio laser è possibile infatti allontanare i volatili in maniera non cruenta. Alla prima prova erano presenti il sindaco Maurizio Villa e il vicesindaco Antonio Lucini. Numerose negli scorsi mesi le proteste dei santangiolini per la presenza eccessiva di piccioni nel camposanto, con i conseguenti problemi di carattere igienico-sanitario e di decoro.



CULTURA

Diritti dei bambini, concorso in oratorio

Si è svolta domenica 27 novembre nell'auditorium dell'oratorio di San Rocco la cerimonia di premiazione della prima edizione del "Concorso di disegno e arti figurative" dedicato ai diritti dei bambini e organizzato all'interno dell'ambiente oratoriano. Un centinaio gli elaborati arrivati. Ha coordinato l'iniziativa Elisabetta Mariani. La volontaria ha ideato l'iniziativa, collaborando con Rosita Sali e la compagnia teatrale "Meuli" che ha proposto uno spettacolo dedicato ai diritti dei bambini. Una giuria (Luigi Battaini, Lorenzo Rinaldi, Anna Morosini e l'assessore Marika Bottazzi) ha valutato i lavori in concorso, premian-doli con un buono acquisto per materiale scolastico.

Concerto di inizio anno della banda S. Cecilia

Il Corpo Bandistico Santa Cecilia invita i santangiolini al Concerto di inizio anno 2017. La banda torna a collaborare con il Rotary Club per un concerto a scopo benefico che si terrà sabato 7 gennaio,

dalle ore 20.45, presso l'auditorium della BPL a Lodi. I fondi raccolti saranno destinati ad AIRFA (Associazione italiana per la ricerca sull'anemia di Fanconi) e ad un progetto mirato di ricostruzione nel Comune di Amatrice. I biglietti per la serata si possono ottenere direttamente all'ingresso o dagli organizzatori.

Santangiolini alla Maratona di Firenze



Anche i giovani santangiolini Stefano Trabucchi e Fabio Furiosi hanno partecipato il 27 novembre alla 33esima edizione della Firenze Marathon, evento internazionale che quest'anno contava 9500 partecipanti, di cui 1700

donne e 2500 atleti stranieri. "La gara è stata davvero ben organizzata - racconta Trabucchi - con un percorso che ha toccato tutte le bellezze artistiche della città". Nella foto da sinistra l'olimpionico Stefano Baldini, Trabucchi e Furiosi.

Pallavolisti di quarant'anni fa!



Oggi, impresari e commercianti, i più felicemente pensionati, qualcuno ha lasciati anzitempo, sono i personaggi santangiolini raffigurati nella foto datata 1977, scattata da Emilio Battaini.

Siamo nella palestra comunale di piazza Duca degli Abruzzi, costruita sull'area dell'ex officina Morzenti. L'edificio progettato dall'architetto Paolo Mascheroni, con una spesa di quasi 112 milioni di lire, atteso da tempo, ha iniziato a funzionare

il 1° novembre 1974, riscontrando da subito una intensa attività sportiva con frequentissimi corsi di ginnastica diretti dalla campionessa Liliana Scaricabarozzi, gare di basket e pallavolo come quella presentata in questa foto che ritrae la premiazione, fatta da Peppino Pisati presidente della commissione sport, delle due squadre di giovani sportivi santangiolini che si sono contese la finale di un appassionante torneo di volley.

A.S.



L'Angelica di Natale

di Marina Cecchi

Quando invito le amiche o gli amici a diventare vegetariani, mi sento rispondere: «ma così devo vivere da malato per morire sano!». Morire sani, di vecchiaia e non di malattia, è diventata una rarità. Sempre più spesso ci si ammala e si finisce la vita inconsapevoli di ciò che accade intorno a noi, abbruttiti dal dolore e dalla malattia, assistiti da persone estranee in strutture sanitarie e a volte, purtroppo, nemmeno in grado di riconoscere figli, famigliari e amici.

Mangiare equilibrato non significa "vivere da malati", ma vivere bene e consapevolmente, permettendosi qua e là una bevuta con gli amici e qualche ghiottoneria.

È Natale: trattiamoci bene nel rispetto di tutti gli esseri viventi e del mondo.

LA RICETTA: ANGELICA DI NATALE

Ingredienti da produzione e agricoltura BIO:

- 300 g di farina tipo 1
- 200/220 g di pasta madre rinfrescata la sera prima e



- conservata in frigorifero
- 120 ml di latte di avena
- 50 ml di olio di mais
- 50 g di zucchero integrale di canna
- 150 g di marmellata a piacere (con solo zuccheri della frutta)
- 1 cucchiaino raso di sale marino integrale
- la scorza di un limone bio
- la scorza di un'arancia bio oppure 2,5 g di polvere di vaniglia bourbon

Procedimento

Intiepidite leggermente il latte di avena e emulsiona-

telo con l'olio. Unite l'emulsione alla pasta madre e mescolate bene. Aggiungete lo zucchero e la scorza degli agrumi grattugiata finemente. Unite gradualmente la farina e il sale e impastate bene, fino ad ottenere una palla liscia molto morbida ed elastica. Lasciate lievitare per 3-5 ore circa in una ciotola coperta da un canovaccio nel forno portato a 25°.

Riprendete l'impasto, sgonfiate, fate alcune pieghe e stendetelo delicatamente con le mani in forma più o meno rettan-

golare sul piano ben infarinato. Cospargetelo con la marmellata, arrotolate a salame, quindi allungatelo fino a circa 50-60 cm. Con un coltello affilato tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, cercate di tenere verso l'alto le parti tagliate mentre le intrecciate tra loro. Unitele quindi a formare una corona e disponetela su una teglia da forno. Aggiustate la forma rotonda e lasciatela lievitare ancora per altre 2-3 ore. Con lo stesso impasto potete dare forma a piccole brioches a piacere. Infornate a 180°C in forno statico per circa 35 minuti (o più, a seconda del vostro forno).

Le prime volte dare forma all'angelica sarà un'ardua impresa: ma, se vi ritroverete con le mani sporche di marmellata, sarà bellissimo leccarsi le dita come si faceva da bambine!

L'angelica è un'ottima torta da colazione: la mattina di Natale, cosparsa di zucchero a velo, vi farà sognare e venire voglia di costruire un mondo migliore!

Buon Natale e buon nuovo anno.

marina.cecchi@yahoo.com (ispirata dal blog *Cucina dell'anima*)



LAUREA

Il giorno 26 ottobre 2016, presso l'Università degli studi di Pavia, MARCO BIANCHI ha conseguito la laurea magistrale in **Ingegneria per l'ambiente e il territorio**, discutendo la tesi **"Acque reflue industriali ricche di tensioattivi e solventi clorurati: sperimentazione su impianto pilota"**. A Marco le congratulazioni dei genitori, della fidanzata Elisa, della nonna, della piccola nipotina Gioia, di Luca, Laura, Gabry, Sante e delle care cuginette Elena ed Elisa, con gli auguri per un futuro ricco di soddisfazioni.

AN.BO LAB S.r.l.

Il laboratorio del colore

Distributore dei marchi: Licata+Greutol - Duco - New Lac Franchi & Kim - Alcea - Remmers

ALBERTO ANELLI
Via Cogozzo, 18
26866 - Sant'Angelo Lodigiano (Lo)
Tel. 0371/21.60.08
Fax 0371/21.44.10
e-mail: anbolabsrl@gmail.com