



in breve

CITTÀ

Una nuova sede per la Combattenti

Il sindaco di Sant'Angelo Maurizio Villa e il presidente della locale sezione dell'Associazione Combattenti e Reduci, Giancarlo Cordini, hanno sottoscritto un accordo che prevede il trasferimento della sede del sodalizio nell'ex centro di smistamento di Poste Italiane, nel vecchio municipio di viale Partigiani. Dopo alcuni lavori di manutenzione, a cura in parte del municipio e

in parte della Combattenti, sarà possibile aprire la sede, trasferendola da quella attuale situata in via Forlani (già via del Mulino). Tempi più lunghi invece per il trasloco del Museo storico dell'associazione, anch'esso situato in via Forlani: il futuro dell'esposizione è però in viale Partigiani, anche se per il momento occorre stendere un progetto per il nuovo allestimento e recuperare risorse. Da tempo ormai i vertici della Combattenti, prima la signora Giovanna Domenica Cordini e ora Giancarlo Cordini, segnalavano la ne-

cessità di spazi adeguati per un Museo che è diventato ormai patrimonio collettivo della città.

I nuovi vertici della Croce bianca

Rinnovati i vertici della Croce bianca di Sant'Angelo, dopo un commissariamento di circa otto mesi. Il nuovo presidente è Giuseppe Maddè, che subentra al commissario Sergio Cerioli. Il nuovo comandante è Paolo Olivari, figura storica della Croce bianca santangiolina. Sono stati poi eletti Tullio Valli come vicepresidente, Stefano Gritti come amministratore e Ilaria Fabrizio come segretaria, Giuseppe Carlin, Sergio Cerioli e Franco Ferrari come revisori dei conti. Gli altri consiglieri sono Daniela Vitaloni, Tina Vignati e Selene Damiani. Il cda resterà in carica per un triennio.

La posta non arriva, tante le proteste

Sono arrivate in gran numero anche alla redazione di "Il Ponte" le segnalazio-

ni per i ritardi nella consegna della corrispondenza. Nelle ultime settimane gli organi di informazione del Lodigiano si sono occupati più volte dei problemi di Poste Italiane nella consegna della corrispondenza. In occasione del Natale e dell'impennata di pacchi in giacenza, il sistema della distribuzione, in primo luogo al centro di smistamento di Peschiera Borromeo, ha subito pesanti ritardi.

Un direttore generale per la casa di riposo

Una piccola rivoluzione per la casa di riposo Santa Cabrini di Sant'Angelo. La struttura infatti, per la prima volta nella sua storia, si è dotata di un direttore generale. Si tratta di Gianluca Gazzola, 45 anni, che dal 16 gennaio guida la più grande azienda cittadina. Nato a Codogno il 5 dicembre 1971, ha frequentato la Scuola infermieristica regionale di Lodi e si è specializzato all'Università degli Studi di Milano. Dal 1999 al 2004 ha lavorato all'o-

spedale Maggiore di Lodi e nel 2005 è approdato a Crema, con il ruolo di dirigente infermieristico alla Fondazione benefattori cremaschi.

Cascina Belfuggito, qualcosa si muove

Dopo i numerosi articoli pubblicati su quotidiani e periodici locali finalmente è iniziata l'operazione di messa in sicurezza e di bonifica di cascina Belfuggito, da anni ormai diventata terra di nessuno e teatro di svariati episodi di illegalità. Anche "Il Ponte", in più occasioni, aveva denunciato la situazione, spinto dalle denunce di molti santangiolini che ogni giorno frequentano il "Mio lungo" per praticare sport.

CULTURA

Giovannacci e Medaglia protagonisti in castello

Tornano gli appuntamenti della Rassegna letteraria proposta dalla Libreria Centrale. Venerdì 20 gennaio è stato presentato il volume "Ce n'era bisogno?" (Linee Infinite Edizioni), scritto a quattro mani da Mauro Medaglia e Gabriele Giovannacci, autori di Castiraga Vidardo. L'appuntamento, nella sala Lydia del castello Morando Bolognini, ha richiamato un pubblico numeroso ed eterogeneo ed è stato caratterizzato anche da un intermezzo musicale: è stata infatti proposta dal vivo la colonna sonora del "book trailer".



LAUREA

Il giorno 25 novembre 2016, presso l'Università Commerciale Bocconi di Milano, **ELEONORA PUTRINO** ha conseguito la Laurea in "International Economics, Management and Finance" con la tesi "Narrative transportation in mini-films". Ad Eleonora le congratulazioni dei nonni Michele e Giovanna e di zia Paola...inseguì sempre i tuoi sogni!



MANGIA CHE TI FA BENE!

Aranciata di cavolo cappuccio viola

di Marina Cecchi

Il cavolfiore viola, un incrocio tra il broccolo e il cavolfiore comune, deve il suo particolare colore alla presenza degli antociani, ovvero sostanze che, insieme ai carotenoidi di cui l'ortaggio è ricco, svolgono una funzione antiossidante. Che cosa significa? Le ossidazioni sono reazioni chimiche importanti per la vita, ma possono anche essere dannose. Per questa ragione le piante e gli animali mantengono complessi sistemi di antiossidanti, vale a dire sostanze chimiche che rallentano l'ossidazione delle altre sostanze.

I carotenoidi e gli antociani del cavolfiore viola sono, appunto, agenti antiossidanti: in quanto tali, essi sono in grado di ridurre i danni provocati dall'azione dei radicali liberi, di proteggere i capillari e di prevenire le infiammazioni, per non parlare della loro azione di contrasto ai processi cancerogeni. Oltre che di antiossidanti, il cavolfiore viola è ricco di vitamina C, vitamina A, fibre, calcio, selenio e potassio. Il selenio, insieme alla vitamina C, è utile per rafforzare il sistema immunitario.



Potete gustare il cavolfiore viola cotto o crudo, magari condito con del succo di limone o con dell'aceto balsamico. Il suo utilizzo in cucina è molto coreografico, perché permette di preparare contorni, zuppe e puree dal caratteristico colore violetto. Darà sicuramente un tocco di colore alle vostre tavole e vi sarà utile per fare il pieno di salute. Vi propongo una ricetta che lo vede accompagnato dalla regina dell'inverno, l'arancia, e da una miscela di spezie davvero speciale... è un vero peccato che il nostro giornale sia in bianco e nero!

LA RICETTA: ARANCIATA DI CAVOLO VIOLA ALLE SPEZIE

Ingredienti da agricoltura biologica

- Mezzo cavolo cappuccio viola
- 2 arance grandi
- 1 cipolla rossa grande
- sale marino integrale
- mezzo bicchiere di brodo di verdura
- curcuma, cumino, coriandolo
- olio EVO

Procedimento

Lavate la cipolla rossa e affettatela sottilmente, quindi fatela stufare in una

padella con due cucchiai di olio EVO e poco brodo di verdura. Lavate il cavolo cappuccio e affettatelo sottilmente, aggiungetelo alla cipolla e continuate la cottura per dieci minuti.

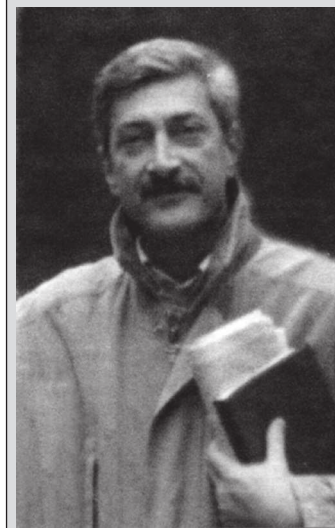
Con un pelapatate togliete la buccia ad una arancia e riducetela a piccole listarelle. Spremetene il succo e conservatelo in un bicchiere. Pelate al vivo l'altra arancia e conservatene le piccole fettine in un piatto.

Preparate la miscela di spezie mescolandolo un cucchiaino di curcuma, mezzo cucchiaino di cumino e un cucchiaino di semi di coriandoli tritati.

Aggiungete ora le zeste di arancia, le spezie e il succo dell'arancia al cavolo e continuate a cuocere rimstando per altri dieci minuti. Il cavolo è pronto quando sarà lucido e asciutto. A questo punto aggiungete le fette di arancia pelata al vivo e poco brodo, mescolate e servite ben caldo. La preparazione è semplice, veloce e d'effetto.

Potete completare il piatto con temphe croccante o tofu strapazzato. È una carica di energia!

marina.cecchi@yahoo.com



16 gennaio 2003/2017
Nel quattordicesimo anniversario della morte di ANGELO MONTENEGRO avvenuta il 16 gennaio 2003, il tempo che passa non scalfisce il ricordo degli amici de "Il Ponte", della "Società della Porta" e di tutti i santangiolini che hanno apprezzato l'uomo di cultura, l'impegno sociale, la passione per la ricerca storica e l'iniziativa della nascita di questo "Foglio" cui ha dedicato tanto entusiasmo.



RICORDO DI MARIA BRUNETTI

Sempre vicina alla gente

A soli quattro mesi di distanza dalla morte della sorella Rachele, il 25 dicembre 2016 è mancata l'insegnante MARIA BRUNETTI vedova SOINI, di anni 95.

Personaggio carismatico, appena ventenne nel secondo dopoguerra, con il sindacalista Renato Cattaneo, e una ventina di attivisti cattolici, fra cui la sorella Rachele, fu impegnata in una difficile azione sindacale fra i braccianti e salariati agricoli.

L'impegno civile la vide attiva nel ruolo di assessore comunale all'assistenza per ben tre mandati, dal 1952 al 1956 con il sindaco Domenico Savarè, dal 1956 al 1960 con il sindaco Gino Pasetti e dal 1960 al 1964 con il sindaco Mario Beccaria.

E fu durante questi incarichi che Maria Brunetti, a seguito dell'enorme spesa dell'assistenza farmaceutica devoluta ai cittadini, maturò l'idea della costituzione di una farmacia comunale.

La pratica per l'ottenimento iniziò nel 1953 con un iter lungo e laborioso, si superarono anche problematiche politiche, ma la Brunetti si impose con quella tenacia che le era propria, sostenendo che la prima azione politica era il bene della gente. L'autorizzazione giunse nel 1957 e la Farmacia Comunale di Sant'Angelo divenne la prima della Lombardia, con la Brunetti presidente per quattro mandati, dal 1958 al 1970.

Ai famigliari il cordoglio più sentito della "Società della Porta" e de "Il Ponte".

G.F. e A.S.



ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE

AVIS

Comunale di Sant'Angelo Lodigiano (LO)

La Sede è aperta nei giorni di:
Mercoledì dalle ore 10 alle 12
Venerdì dalle ore 21 alle 23
Domenica dalle ore 10 alle 12

Viale Partigiani, 25 - Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Tel./Fax 0371.934847

Ψ Dott.ssa Alessia Altrocchi
Psicologa - Psicoterapeuta - Analista

- Effettua colloqui di valutazione psicologica, sostegno psicologico, counseling e psicoterapia
- Lavora con bambini, adolescenti, adulti e coppie

Riceve a:

- Sant'Angelo Lodigiano - Via San Martino, 8
- Lodi - Via Garibaldi, 69

www.psicologoaltrocchi.com - Cell.: 333/9936555

PASSONI

Onoranze Funebri Del Sagrato

Via F. Orsi, 11
Sant'Angelo Lodigiano

Tel. 0371-219314

24 ore su 24