

Dedicata al maestro scrittore la sala di lettura della biblioteca

L'omaggio a Mascheroni tra intitolazione e vernacolo

di Antonio Saletta

Al cospetto del dipinto di Giuliano Bonaventura che lo ritrae, e della riproduzione fotografica che lo immortalata con Mario Riva, il 25 gennaio 1958, primo vincitore nella storia del programma televisivo "Il Musichiere", sabato 12 maggio 2018 è avvenuta l'intitolazione ad Achille Mascheroni della sala di lettura della Biblioteca comunale di Sant'Angelo Lodigiano, decisione assunta dall'amministrazione comunale dopo la scomparsa del maestro scrittore avvenuta il 5 luglio 2017.

L'evento, che ha riunito amici e estimatori di Achille Mascheroni, è stato qualificato dalla presenza del sindaco Maurizio Villa, dell'assessore alla cultura Luisella Pellegrini e dal vicesindaco e assessore provinciale alla cultura Tonino Lucini, che negli interventi hanno motivato l'intitolazione a Mascheroni della sala della biblioteca, tempio per eccellenza della cultura di cui Achille nella sua esistenza è stato indiscusso protagonista.

Ha portato la sua testimonianza Lucrezia Semenza, cugina di Achille Mascheroni, che ha ringraziato il Comune per l'intitolazione e ha rivelato l'esistenza di inedite composizioni poetiche di Achille, questa volta in lingua italiana, che si addentrano negli aspetti



più intimi del maestro, augurandone la pubblicazione.

Piatto forte dell'incontro sono state invece altre poesie, quelle in vernacolo santangiolino, rime in cui Achille ha saputo fissare con arguzia e ironia le tradizioni e la cultura popolare della nostra terra. Il compito delle letture è stato felicemente affidato a Angelo

Gallorini, Franco Altrocchi e Pietro Rusconi, attori della "Compagnia del dialetto barasino", che con capacità interpretativa e con quell'intonazione e accento caratteristico del nostro dialetto, hanno letteralmente entusiasmato.

Dal ritratto, lassù sulla parete, Achille mi è sembrato dare un cenno di assenso.



MANGIA CHE TI FA BENE!

L'erbazzone delle nostre donne

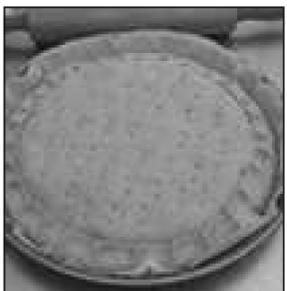
di Marina Cecchi

L'erbazzone è una tipica specialità gastronomica reggiana. Viene chiamata anche scarpazzone, dal reggiano *scarpasòun* perché, nella sua preparazione, le famiglie contadine più umili usavano anche il fusto bianco, cioè la scarpa, della bietola. Lo scarpazzone è quindi di stagione da fine giugno ai Santi, il periodo di crescita delle bietole. L'erbazzone in pratica è una torta salata composta da un fondo di pasta riempito per due centimetri con un impasto di bietole lesse e insaporite con uovo, scalogno, cipolla, aglio e tanto Parmigiano-Reggiano. Viene poi richiuso con un altro strato di pasta cosparso di lardelli o pezzetti di pancetta e punzecchiato con la forchetta.

Derivano dall'erbazzone le chizze salate, diffuse nel reggiano, e gli erbazzoncini. Le prime sono dei quadretti di pasta sfoglia cotta al forno con il medesimo ripieno dell'erbazzone, i secondi sono delle piccole losanghe di pasta, ripiene con lo stesso impasto dell'erbazzone e fritte nello strutto, molto simili allo gnocco fritto.

LA RICETTA Il nostro erbazzone

Ingredienti per la sfoglia
- 200 g. di farina tipo 1 e 100 g. di farina di farro integrale



Procedimento per la sfoglia
Fate un'emulsione di acqua e olio, aggiungete le farine miscelate e lavorate per 10 minuti l'impasto, aggiungete sale e pepe. Ottenuto un impasto liscio ed elastico lasciatelo riposare in frigorifero per 15 minuti. Dividetelo l'impasto in 2 parti, di cui una leggermente più grande dell'altra che servirà per la base.

Procedimento
Lavorate la prima parte sulla spianatoia per ottenere un disco sottile di pasta. Foderate una tortiera di 32 cm con carta da forno, spennellatela d'olio e ricopritela con il disco sottile lasciando i bordi alti. Farcite con l'impasto che avete preparato a parte. Con il secondo disco di pasta ricoprite il preparato, facendo aderire bene i lembi dei due dischi pizzicandoli con le dita. Bucherellate l'erbazzone, spennellatelo d'olio e ponetelo in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti. Dedicato alle donne del mercoledì che mi hanno seguito in cucina: Anna, Gianna, Franca, Simona, Antonia, Angela, Giusy, Tiziana e Pinuccia. Ho recuperato le notizie sull'erbazzone da Wikipedia e nei ristoranti romagnoli. La ricetta è una nostra elaborazione vegetariana di quella tradizionale.

Procedimento per il ripieno
Mondate il porro, affettatelo finemente e stufatelo con 2 cucchiaini d'olio per 5 minuti abbondanti a calore medio-basso. Aggiungete ai porri le verdure surgelate direttamente in padella, condite con una presa di sale, di noce moscata, di coriandolo macinato e pepe del Timut, proseguite per 4-5 minuti. Levate dal fuoco e lasciate intiepidire gli ortaggi prima di amalgamarvi il parmigiano reggiano grattugiato.

Ingredienti per il ripieno
- 1 porro
- 100 g. di parmigiano reggiano
- 2 cl olio EVO
- 1 confezione di verdure campagnole surgelate (mixto di erbe da 450 g.)
- Sale, noce moscata, coriandolo macinato e pepe

Procedimento
Lavorate la prima parte sulla spianatoia per ottenere un disco sottile di pasta. Foderate una tortiera di 32 cm con carta da forno, spennellatela d'olio e ricopritela con il disco sottile lasciando i bordi alti. Farcite con l'impasto che avete preparato a parte. Con il secondo disco di pasta ricoprite il preparato, facendo aderire bene i lembi dei due dischi pizzicandoli con le dita. Bucherellate l'erbazzone, spennellatelo d'olio e ponetelo in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti. Dedicato alle donne del mercoledì che mi hanno seguito in cucina: Anna, Gianna, Franca, Simona, Antonia, Angela, Giusy, Tiziana e Pinuccia. Ho recuperato le notizie sull'erbazzone da Wikipedia e nei ristoranti romagnoli. La ricetta è una nostra elaborazione vegetariana di quella tradizionale.

marina.cecchi@yahoo.com

Maria Grazia ha raggiunto il marito Massimo

Appena il tempo di gioire il 19 aprile per la laurea in ingegneria informatica del figlio Paolo e il 22 aprile per il matrimonio del figlio Giovanni con Serena Valle, il 13 maggio scorso la mamma **MARIA GRAZIA SEMENZA** di anni 58, ha raggiunto il marito **MASSIMO SAVINI**, deceduto tragicamente il 24 settembre 1998.

Ai figli Giovanni, Paolo e Chiara, ai genitori Anna e Carlo, e ai parenti tutti, la vicinanza della "Società della Porta" e della redazione de "Il Ponte", del quale il marito Massimo è stato tra i più entusiasti iniziatori.

Il ricordo del "coraggio e del sorriso" della carissima Maria Grazia, rimarrà indelebili nella mente e nel cuore di chi l'ha conosciuta e apprezzata. Ciao Lella!



Dal 1992 Volontari AIRC sostengono la ricerca con l'Azalea!



Anche Sant'Angelo dà il proprio contributo alla ricerca sul cancro. Dal 1992 ad oggi un gruppo di volontari rende infatti possibile nella nostra città il sostegno ad AIRC (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) dapprima con l'Azalea della ricerca in occasione della festa della mamma in maggio e poi, dal 1998, anche con le Arance della salute l'ultimo sabato di gennaio.

Dalle 1500 piantine di azalea dei primi anni si è arrivati alle 500 di quest'anno in quanto nel frattempo nei paesi limitrofi altri volontari hanno portato le iniziative nelle loro piazze.

Un piccolo gesto che ancora una volta ha permesso ai santangiolini di dare un contributo per cercare di sconfiggere il male del secolo.

Pubblichiamo un simpatico racconto in dialetto scritto da una lettrice

Fiuline, 'ndème a Caravàs!

Tùti i ani, a mage se 'ndèva a Caravàs.

Me sia Trešina la preparèva le pulpète, quater òvi còti, una fèta de caciaturén e d'ü patàti.

Se 'ndèva a la matina vèrse deš ur. Me šiu Giòta el preparèva el camiuén cun quater cùsén e d'ü lensò, sùta, per setàs. Tùti prùnti: me, me surèla Lèna e me cùsén Batistino, ch'el ne fèva tanti disprèši.

Me sia l'èra speciàl. A metà strada la ne dèva d'ü "brùti ma bòn".

Rivàdi a Caravàs la ne penèva tute e, bèle a la via, se 'ndèva in cèša (con devozione e raccoglimento).

La ne fèva d'ü pater-aveglòria e le ave-marie e se scultèva la Santa Mèsa.

Finide da d'ü urasiòn, la ne dèva da man e in silèns se 'ndèva nel giardén.

Föra da cèša la ne cüntèva la storia d'la Madòna e vèrse mešdi 'ndèveme in d'un campe, sùta 'na pianta.

La tirèva föra la tuàja e tute le ròbe che l'èva preparàde da mangià.

Intante nòme fèveme un po' de curse nel campe.

"Fiuline 'gni a mangià" e con tanto amore distribuiva il pranzo.

"Fiuline giughè amò un mumentén e dòpu prùnte, per 'nda a ca'."

Sùla strada da 'ndà indré, la

ne fèva cantà e la ne cüntèva le storie che sculteveme a bùca vèrta.

El šiu Giòta l'era tute ciapàde a guidà. L'er lù ch'el dišèva: "Fiuline sème rivàdi a ca'".

L'an che vèn 'ndème amò."

La šia la ne cumpagnèva, tute cuntènte, a ca' nòsta. J' èrun ròbe bèle, j' èrun pasegiàde fai cul cör.

Piera Negri Piacentini

Oratorio SAN ROCCO
31 agosto - 5 settembre 2018
16^a Mostra fotografica

ALL'ASILO
si sta bene e...

Cerchiamo foto degli anni della scuola dell'infanzia (nonni, genitori, figli e nipoti)

EVENTI - SAN ROCCO 2018

info: 338.6734302 / 348.6600032
- Mimma Market - Via del Pescherone 36
- Coffee Break - Via Umberto 1°