

Giuseppe (Peppino) Ferrari uomo colto, ci ha lasciato

Giuseppe Ferrari, anni 88, ci ha lasciati il 29 dicembre 2018, suscitando nella nostra comunità un profondo cordoglio legato ad una vita spesa al servizio delle istituzioni, cui ha riversato tanto e proficuo impegno.

Da don Albino Anelli, prete dell'oratorio San Luigi dal 1936 al 1959, Peppino Ferrari (così è da sempre chiamato) riceve l'educazione di una fede autentica e la preparazione all'impegno sociale.

Nell'immediato dopoguerra è attivo nel movimento scout santangiolino contribuendo alla sua rinascita, e nell'Azione Cattolica come presidente della sezione giovanile.

Diplomato geometra all'I.T.G.C. Agostino Bassi di Lodi, è assunto come progettista all'ILVA costruzioni meccaniche di Milano. Nel 1962 si laurea in Economia e Commercio alla Bocconi, e quarant'anni dopo, nel 2002,

la passione per la geologia e l'ambiente lo porta a laurearsi in Scienze Naturali alla Statale di Milano. A testimonianza dell'interesse per la natura, nello studio di casa Ferrari fa bella mostra di sé una splendida raccolta di minerali che attende una opportuna collocazione.

Esponente della Democrazia Cristiana, Ferrari nel



1970 è eletto consigliere comunale assumendo l'incarico di assessore con delega ai lavori pubblici, carica che mantiene fino al 1984. Nei due mandati successivi è nominato anche vicesindaco.

Gli anni Settanta sono quelli in cui viene approvato il piano comunale di edilizia popolare con la costruzione delle Case Gescal e le costruzioni popolari alla Musellina, Ferrari è tra gli amministratori che hanno intensamente lavorato per favorire queste realizzazioni.

Uomo erudito culturalmente, Ferrari negli anni della maturità si dedica alla comunicazione con interventi di attualità sulle pagine del quotidiano "Il Cittadino", mentre su "Il Ponte" affronta argomenti di storia locale.

Alla moglie Francesca e ai parenti le condoglianze sentite da parte della redazione de "Il Ponte" e dei suoi lettori.

Antonio Saletta

Ricordi in bianco e nero



Il nostro affezionato lettore Gianni Bertolotti ci ha fatto pervenire questa interessante foto d'epoca che ritrae la squadra Juventus Nova sul campo di calcio dell'oratorio San Luigi. Siamo nel 1950 e la Juventus Nova, squadra che avrà breve vita, incarnava il desiderio di molti giovani santangiolini di dedicarsi al football, dopo gli anni della guerra. "C'era grande entusiasmo - ricorda Gianni Bertolotti, che all'epoca aveva 13 anni - e in tanti si affacciavano a questo sport. La squadra della Juventus Nova era composta da molti giovani di importanti famiglie santangioline. Non ebbe lunga vita e scomparve, lasciando spazio al Sant'Angelo e alla squadra dell'oratorio San Luigi Ju-

nior. All'epoca, ricorda ancora Bertolotti, l'oratorio era molto frequentato, vi era l'Azione cattolica, che aveva molto peso ed era in voga una rigida separazione tra ragazzi e ragazze, i primi all'oratorio San Luigi, le seconde al monastero. I sacerdoti che si occupavano dell'oratorio erano don Albino Anelli, guida spirituale dell'Azione cattolica, e un giovane don Carlo Cerri".

La foto: In piedi (da sinistra) Carlo Belloni, Luciano Boeri, Gianni Moretti, Giuseppe Trabucchi, Sandro Corsi, Angelo Scolari e il dirigente Vitali. Accosciati (da sinistra) Daccò (detto *el biancu*), Cesarino Senna, Bellotti, Bernardo Rustioni e Crespi.

El Calendari in dialetto

"El Calendari" realizzato dai gruppi social network "Parlème el dialète de Santangel" e "Rime santangioline" è entrato per la quinta volta a far bella mostra di sé nelle case dei santangiolini che l'attendono sempre con favore, tanto che per l'edizione di quest'anno si è dovuto eseguire una ristampa per soddisfare le tante richieste.

I curatori dell'iniziativa editoriale Ivano Ferrari, Lorena Rusconi, Laura Devecchi e Claudio Avaldi, hanno scelto come tema "le cartoline" indicandole come "preziosi tasselli del tempo, talvolta vere e proprie opere d'arte che ci hanno accompagnato per oltre un secolo, tristemente soppiantate da computer e telefonini". Ogni pagina contiene filastrocche e modi di dire in rima su Sant'Angelo.



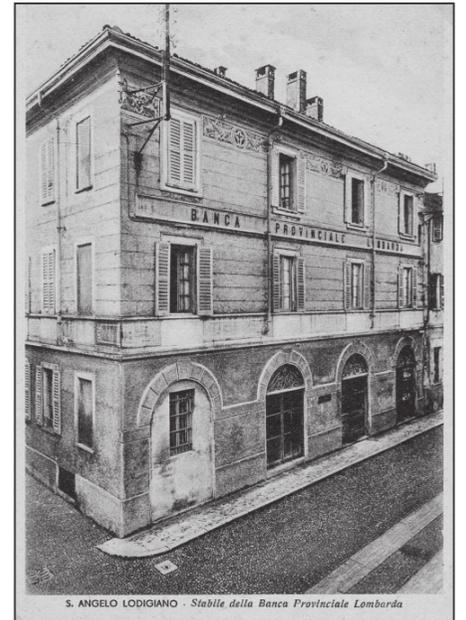
"El Banchén", "El Bancòn" ...e le "lèngue"!

A Sant'Angelo, in via Umberto I gh'era la Banca Provinciale Lombarda, la chiamèvun "el Banchén", a diferènsa del "Bancòn" come l'era chiamada la Banca Popolare di Lodi.

Me regordi che quande la Posta la gheva pù mia de danè in cuntanti per pagà le pensìon, le done i reclamèvun perché al spurtèl i ghe dèvun le "lèngue"... jerun una specie de asègni circolari cun tacade anca un tagliande, per cambià i danè bišugnèva 'ndà al "Banchén"... insi invece de vüna bišugnèva fa du cue.

Alura le done i fèvun pasà la vus, in Posta in ghan pù mia de danè, i dan via le "lèngue"!

Dal post di Pinuccio Rusconi in "Campanili e Castelli, Cortili e Cascine"



Mangia che ti fa bene! Muffin alla ricotta e mirtilli

di Marina Cecchi

Che magnifica sorpresa nei "Laboratori creativi". Arriva la nostra amica Ilaria con la sua frizzante energia e la sua gioiosa passione per la cucina, per i dolci e per il cibo salutare.

Ci porta una ricetta semplice ma che necessita di qualche piccolo segreto per riuscire alla perfezione. Si tratta di dolci muffin che Ilaria ci propone con ingredienti preziosi per il nostro benessere: i mirtilli neri. Chi non conosce questi piccoli frutti e chi non ne ha fatto man bassa e scorpacciate nei boschi colorandosi di blu mani e bocca?

"I mirtilli sono frutti tipici del sottobosco, la pianta si presenta con un fusto alto circa 60 cm con foglie dalla



forma ovale e seghettata, i fiori sono bianchi o un po' rosati e le bacche possono essere blu, nere o rosse. I mirtilli

sono molto apprezzati, oltre che per il sapore, per le tante proprietà nutritive, benefiche e curative che apportano

al nostro organismo, tra cui quella di essere ricchi di antiossidanti utili per ritardare il processo di invecchiamento. Il mirtillo nero contiene diversi elementi come tannini, zuccheri, sali minerali, flavonoidi, vitamine A, C e gruppo B e Mirtillina, la quale, oltre a donare il caratteristico colore scuro, riduce la permeabilità dei capillari, rafforzando i vasi sanguigni, migliorandone l'elasticità e rendendo quindi il mirtillo un ottimo alleato per il trattamento dei disturbi circolatori e contro la fragilità capillare" (da: pianeta donna - internet)

Eccola, allora, questa ricetta realizzata con Ilaria dalle donne della C.Re. Ma (compagnia di resistenza alla malinconia) durante le attività dei Laboratori creativi che si svolgono

tutti i venerdì dalle 15.00 alle 18.00 presso l'oratorio San Rocco.

LA RICETTA

Ingredienti da produzioni biologiche:

- 300 g di farina tipo 1
- 300 g di ricotta vaccina
- 200 g di mirtilli freschi
- 200 g di zucchero integrale di canna
- 3 uova
- 100 ml di olio di girasole
- La scorza grattugiata di 1 limone
- 1 bustina di polvere lievitante per dolci
- Zucchero a velo

Procedimento

In una ciotola mescolare farina e lievito e in un'altra ciotola la ricotta e lo zucchero sino ad ottenere una consistenza cremosa. Unire la scorza grattugiata del limone, l'olio di girasole e i tuorli. Montate a parte a neve finissima gli albumi. Incorporate la farina al composto e per ultimo aggiungete gli albumi montati a neve.

Sistemare l'impasto in fri-

gorifero per una decina di minuti. Questo passaggio dal freddo del frigorifero al caldo del forno favorisce la formazione della tipica cupoletta in cima ai muffin.

Mescolare rapidamente i mirtilli mondati all'impasto e dividere il composto negli stampini riempiendoli per circa due terzi della loro capacità. Potete utilizzare le apposite teglie per muffin o piccoli stampi in alluminio. Se volete evitare di imburrarli e infarinarli utilizzate in ognuno dei pirottini di carta. Se ne trovano di bellissimi per ogni occasione.

Infornate i muffin in forno caldo a 180° per circa 15-20 minuti. Togliete i muffin dagli stampi e fateli raffreddare su una griglia. Serviteli spolverati di zucchero a velo.

Questa ricetta è dedicata alle donne dei laboratori creativi e ai giovani di **NUOVI ORIZZONTI** che con tanta passione si impegnano a organizzare momenti di festa e di buon cibo per il "bene comune".

marina.cecchi@yahoo.com