

Orchidea Unicef 2019

Venerdì 29 marzo e lunedì 1 aprile 2019, anche a Sant'Angelo, come in tante piazze d'Italia, presso la Scuola primaria Morzenti si è tenuta l'Orchidea Unicef 2019.

L'iniziativa, a sostegno dei programmi che l'Unicef porta avanti nel mondo per combattere la malnutrizione infantile, si è resa possibile grazie alla sensibilità ed alla collaborazione delle mamme dell'Associazione Genitori per la Scuola Morzenti.



Carnevale 2019: gli amici della Musella ancora protagonisti

Si è conclusa domenica 17 marzo 2019 a Stradella la serie di sfilate che ha visto come protagonista la compagnia barasina capitanata da Giacomo Terno, presente con due carri allegorici. Le altre sfilate sono state a Lodi Vecchio (24 febbraio), Grafignana (3 marzo), Terranova dei Passerini (9 marzo). L'ultima sfilata ha visto il gruppo ricevere il premio del secondo posto, dopo i due primi posti consecutivi degli anni precedenti.

Anche questo Carnevale è archiviato ed è giusto ringraziare tutti coloro che hanno collaborato: Enrico Furioli, Andrea Teddy Tedesi, Mariaelisa Ferrari, Gigi Racconi, il nuovo componente Francesco Ferrari, i trattoristi delle sfilate Rogier Bergonzi, Giuseppe Daccò, Daniele Boari, Barabba

e Terno, Mattia Cecchin. Le aziende agricole che hanno collaborato: azienda agricola Pietro Daccò e figlio Giuseppe, azienda agricola Tino Boari e figlio Daniele, azienda agricola Pattarini Augusto e Tino Gallotta detto Popi. Si ringrazia anche la famiglia Terno, con la mamma Bruna e i fratelli Barbara

Barabba ed un ultimo importante ringraziamento va a due persone che per la prima volta hanno collaborato con gli Amici della Musella: Roberto dall'Angelo (scorta tecnica) e la scrittrice barasina Alice Busnelli che ha scritto i temi delle due allegorie. Appuntamento al carnevale 2020.



Carlo Speziani nel consiglio dell'Ordine degli avvocati di Lodi

L'avvocato di Sant'Angelo Carlo Speziani, componente del consiglio comunale, è stato eletto tra i membri del nuovo consiglio dell'Ordine degli avvocati

della Provincia di Lodi. Il nuovo presidente è l'avvocato Maria Odescalchi, la segreteria è stata invece affidata all'avvocato Speziani.

Le elezioni per il rinnovo del consiglio dell'Ordine degli avvocati si sono tenute lo scorso marzo. Hanno votato oltre 250 iscritti a fronte di 420 aventi diritto.



MANGIA CHE TI FA BENE!

Tagliolini con asparagi, legumi freschi e maggiorana

di Marina Cecchi

Arriva la primavera che da sempre è sinonimo di leggerezza e desiderio di rinnovamento. La cucina tradizionale delle nostre mamme offre una selezione di ricette con ingredienti semplici, essenziali e delicati che consentono di assecondare questo desiderio. Insalate, legumi freschi, cipollotti e asparagi hanno un gusto dolce, tenue e una inconfondibile consistenza tra il tenero e il croccante che li rende impareggiabili come base di qualsiasi piatto.

Preferite sempre per i vostri piatti primizie di produzione locale, meglio se derivate da coltivazioni biologiche e insaporite con profumate e aromatiche erbe fresche. Gli asparagi sono le primizie primaverili più ricercate e apprezzate, verdi o bianchi, selvatici o coltivati, sempre saporiti. Hanno proprietà diuretiche e antiossidanti. Questa pianta contiene molte sostanze utili all'organismo fra cui una notevole quantità di acido folico, fibre e l'aminoacido il cui nome è legato al germoglio, l'asparagina. L'asparago abbonda di vitamina A, C e alcune del gruppo B. È ricco di sali minerali, come fosforo e calcio e soprattutto potassio. Frugo nella memoria per recuperare una ricetta straordinaria presa dalla rivista *Cucina Naturale* di circa 10 anni fa. Spero che la memoria non faccia brutti scherzi e che mi aiuti a ricordare tutti gli ingredienti necessari. In caso contrario ci penserà la vostra fantasia.



Procedimento

Mondate gli asparagi, tagliate le punte e sbucciate i gambi con un pelapatate. Cuocete a vapore, tenete a parte le punte e frullate i gambi. Preparate la pasta con le farine, poco sale, l'uovo e i gambi frullati. Lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendete la pasta in fogli non troppo sottili e ricavate i tagliolini a mano. Lavate bene i pomodorini secchi, tagliateli a striscioline e conditeli con la maggiorana (o il basilico) se preferite e olio EVO, salate leggermente. Cuocete i piselli sgranati in acqua salata per circa 5 minuti, scolateli e nella stessa acqua cuocete le fave per 15 minuti, scolatele e sbucciatele. In una padella bassa fate stufare il cipollotto affettato sottilmente con la parte verde, 1 cucchiaino di acqua e 2/3 di olio EVO. Aggiungete i legumi, insaporite e coprite con

un coperchio per completare la cottura. Cuocete i tagliolini per 3/4 minuti in abbondante acqua salata, scolateli non troppo e aggiungeteli ai legumi, unite i pomodorini conditi, scaglie di provolone e olio EVO. Decorate con le punte di asparago, altra maggiorana fresca o basilico. Servite subito.

Alle amiche lettrici over 50 voglio ricordare che la maggiorana (*Origanum majorana*) grazie all'alta concentrazione di vitamina C, oli essenziali, tannini e acido rosmarinico è molto utile per combattere gli spasmi. Una tisana non zuccherata, prima di andare a dormire, può aiutare a combattere l'insonnia, l'ansia, il mal di testa e lenire le tensioni accumulate durante la giornata.

A queste amiche dedico la ricetta.

Buona Pasqua e buon rinnovamento!

marina.cecchi@yahoo.com

LA RICETTA

Ingredienti da produzioni biologiche:

- 150 g farina tipo 1
- 70 g di semola rimacinata
- 1 uovo
- 250 g di asparagi
- 250 g fave fresche sgranate
- 150 g piselli piccoli sgranati
- 1 cipollotto
- 10 pomodorini secchi
- 60 g di provolone
- 1 mazzetto di maggiorana o basilico in alternativa
- Olio EVO, sale integrale marino, pepe nero a piacere



LAUREA



Congratulazioni maestra Maria!

Il 25 marzo 2019, presso l'Università Federico II di Napoli, **MARIA RAGOZZINO** è stata proclamata dottoressa in Giurisprudenza con Master in Criminologia. Vivissime congratulazioni dal marito e da tutta la famiglia Trentani

B&BAUTO
di Bocchioli A. & G.

VENDITA ASSISTENZA MULTIMARCHE
MECCANICO GOMMISTA ELETTRAUTO

Via Cav. Angelo Manzoni, 6/B
Sant'Angelo Lodigiano (LO) - Tel. 0371 210949
Angelo 3347739778 - Giacomo 333 3826636
e-mail: bbautosn@bocchioli.191.it

Sant'Angelo
ENERGIA

LUCE e GAS

Risparmio certo per la tua casa

www.lucegas.net

SPORTELLI CLIENTI Via Orsi, 9 (sul sagrato) 26866 Sant'Angelo Lodigiano - LO
Tel - Fax 0371 210237 s.angelo@soenergy.it

BricoTech

FAI DA TE-DECORAZIONE-GIARDINAGGIO-EDILIZIA

SCOPRI LE NOSTRE PROMOZIONI...GIARDINIAMO?

LARGO VOLONTARI VV-FF - LOC.MALPENSATA
26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LODI)
TEL.0371-210874 info@bricomat.it