

Quando c'era la visita di leva (la naja)

L'articolo e le foto sulla visita di leva pubblicate sul numero di aprile de "Il Ponte", e il poster che faceva bella mostra di sé nel nostro stand alla "Fiera di Maggio", hanno suscitato interesse e gradimento dai lettori e dai visitatori della Fiera, che si sono divertiti a riconoscere parenti, amici e conoscenti.

Sono state molte le persone che hanno accolto l'invito di attribuire un nome ai coscritti della classe 1926, ed ecco il risultato: nella fila sopra, da sinistra, Giuseppe Danelli, Paolo Gatti, Francesco Garlaschelli, Giuseppe Altrocchi; nella fila sotto, da sinistra, Lino Girati, Stefano Sabbioni, Bruno Racconi.

Così com'è stato oggetto di simpatia il gruppo della classe 1937, nella foto centrale, posta sul cartellone della "Fiera di Maggio", che ritrae nella fila sopra, da sinistra, Franco Danova, Tino Ratti, Gianni Cavallini, Mario Furiosi; nella fila sotto, da sinistra, Agostino Aspirandi, Peppino Furiosi, Mario Mascheroni.

A fianco pubblichiamo la foto di un altro gruppo di coscritti di cui non conosciamo la classe e la loro identità, invitando ancora una volta i nostri lettori a comunicarci i loro nomi



MANGIA CHE TI FA BENE!

Crostata alla frutta senza lattosio

di Marina Cecchi

I laboratori creativi chiudono i battenti per le vacanze estive e le donne partecipanti alle attività di cucina decidono di cimentarsi per la valutazione finale con una ricetta particolare. A condurre l'ultimo incontro lascio volentieri grembiule e attrezzature in mano a una giovane pasticceria, Ilaria Amici. Ilaria ha frequentato presso ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana - fondata dal Maestro Gualtiero Marchesi nella sede della Reggia di Colorno, il 31° Corso Superiore di Pasticceria diplomandosi il 3 maggio 2019. Ilaria ci propone una crostata di frutta che decidiamo di preparare in una versione adatta alle persone intolleranti al lattosio.

Grande abilità e linguaggio professionale, tutte promosse e pronte per il prossimo anno. Grazie Ilaria!

Ingredienti da produzioni biologiche per la frolla alla mandorla

- 180 g burro senza lattosio
- 135 g zucchero a velo
- 2 g sale
- 45 g farina di mandorle
- 75 g uova
- 355 g farina

Procedimento

Procedere come d'abitudine per una normale frolla amalgamando il burro con lo zucchero, aggiungere le uova a filo ed infine le farine.

Avvolgere l'impasto in una pellicola e farlo riposare in frigorifero.

Per la crema pasticcera con latte di soia

- 500 g latte di soia
- 75 g zucchero + altri 75 g di zucchero
- Scorza di limone
- 150 g tuorli
- 50 g di amido di mais
- 100 g amido di riso



Procedimento

Scaldare il latte con 75 g di zucchero senza mescolare. A parte miscelare gli altri 75 g di zucchero con gli amidi e aggiungere i tuorli. Versare nella miscela il latte caldo, mescolare accuratamente e riportare il tutto sul fuoco sino a bollire. Far raffreddare la crema coperta con pellicola a contatto.

Montaggio della crostata

- 1) Foderare una tortiera e forarla;
- 2) Cuocere in bianco a 160°C per 20 minuti e la-

sciare raffreddare la frolla.

3) Versare all'interno la crema pasticcera, livellare;

4) Decorare con frutta fresca di stagione (fragole, lamponi, mirtillo, more, ribes, ananas, kiwi).

Voglio ringraziare tutte le donne dei laboratori creativi che hanno partecipato con grande entusiasmo alle attività proposte dalla cucina al cucito, dalla pittura alla pelletteria.

Un grazie particolare all'oratorio San Rocco che ci ha ospitate.

marina.cecchi@yahoo.com



Ilaria Amici nel giorno della consegna del diploma di pasticceria

COLORCASA
di Luciano Ionica Fratti

NUOVA SEDE

Via Giuseppe Mazzini, 71
Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Tel. 0371 92036

VETRAIO

Vetri, specchi e cristalli
di ogni tipo e misura

Stampe - Colorificio - Restauri e Dorature
Effetti decorativi

Tintometro per preparare il colore che più vi piace



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

Paviai, Banca Mediolanum, Comune di Sant'Angelo, Fondazione Bolognini, McDonalds, Confcommercio, Confartigianato

organizzano

Domenica 30 Giugno e Lunedì 1° Luglio, alle ore 21,15
- Castello Morando Bolognini

MUSICA PER LA RICERCA

Tributo a Ennio Morricone

Raccolta benefica a favore di PAVIAI

Con la partecipazione
del Corpo Bandistico Santa Cecilia
del soprano Elisa Maffi
e del Coro Amici del Loggione del Teatro alla Scala.

Ingresso limitato.

Ritiro inviti presso Boutique Marinoni
e Corpo Bandistico Santa Cecilia.

Pešà 'na persuna

Per i butighè e i cumerciàn-
ti le pèse e le stadèr, se
vön l'era brau a druài, j'èrun
feri del mesté.

Cùme ch'el cervelè là, che
el gh'èva una pèsa a piàti,
tüta lüstra de utòn, ma quande
el tajèva dü èti de murtadéla o
de strachén vége, svèlte tame
un prestigiadür, el ghe petachèva
suta una fèta de larde,
insì el gratèva des gramì a
ogni pèšada.

Questa l'è l'arte del mesté,
ma capitèva un chi vòlte da
pèša anca un chi cristiàn.

Tantu per cüntà sù e per ride,
a Sant'Angel gh'era Paciaoli
e Piròn, dü schersadürì
che per pasà el tèmpe ghe
piaševa fa le scumèsè.

Capita che pasa un furestèr
e alùra i cuminciun l'uperina.

Prima i ghe inšebisun da
béve per tiràl un po' alégher
e dopu i scumètun.

Vön el dis ch'el pèšarà
70 chili, l'olter 80... e i
scumètun 100 franchi.

Se l'è ménu de 75 vènce
Paciaoli e se no vènce Piròn.
I van in curte de l'usteria e i
ciàpun una stadèra per i vedéi
e un màneghe de scua.

Ma Paciaoli el se lamènta...
"Eh no, me ho scumis sènsa
la tara"...e alùra la fan restà
in müdànda. I dü la ligün
per bèn come un vedél e i
cuminciun a tiràl sù. "Guarda
el pèša 74"... "No, l'è 78...
mète i ugjài!", e intante la
fan saltà sù le spale fin che el
màneghe d'la scua el se rum-
pe, e al pör diàul ghe va tüte-
còs in tèsta: pèša e baciòche.

Da alùra, per di che vön
l'era del tardi, i diševun
"l'han pèšade"!

Pinuccio Rusconi
da il post "Campanili
e Castelli, Cortili e Cascine"

**Massimo Ramaoli in cattedra alla Sala Girona:
incontro pubblico martedì 25 giugno**

**"La Cina e la nuova Via della seta
negli equilibri mondiali"**

Questo il titolo dell'interessante incontro pubblico organizzato martedì 25 giugno alle ore 21 presso la Sala Girona (ingresso libero) da Unire e Acli.

Relatore d'eccezione il professor Massimo Ramaoli, che dialogherà con il giornalista Lorenzo Rinaldi. Ramaoli, classe 1981, santangiolino, è un esperto di politica estera con specializzazione in tematiche mediorientali.

Si è laureato all'Università di Pavia in Scienze Politiche (indirizzo Cooperazione e sviluppo) e ha poi proseguito gli studi con importanti esperienze negli Stati Uniti, in Africa e in Medioriente.

Ha svolto attività accademica all'Università di Syracuse negli Stati Uniti, ad Amman in Giordania, e ha studiato l'arabo in Siria, Libano e Marocco. Attualmente lavora presso l'Università Habib di Karachi, in Pakistan.