

A settembre nel Po l'ultimo record del nuotatore estremo, santangiolino d'adozione Walter D'Angelo, come un pesce fuor d'acqua

di Matteo Fratti

“**A**quaman” esiste e vive a S. Angelo? Insolito a dirsi, che le ultime acque balneabili forse noi ce le siamo giocate anni orsono, ma Walter D'Angelo, che oggi vive qui per motivi sentimentali, non a caso è soprannominato “il Delfino”.

Istruttore di nuoto e maestro di salvataggio, impegnato presso la Canottieri Olona e la Piscina Aquasalus di Milano, oltre che esperto certificato dalla Società Nazionale Salvamento di Genova, in acqua è di questi tempi l'uomo dei record e il nuotatore più estremo, che lo scorso settembre ha conquistato un altro traguardo in acque che dire dolci è un eufemismo. Il nuovo primato infatti, lui lo ha raggiunto stavolta discendendo in poco più di nove ore le acque limacciose del Po, torbide e insidiose, per ben ottanta chilometri, a nuoto e senza sosta, da Monticelli d'Ongina, nel piacentino, a Boretto di Reggio Emilia. Primo nel mondo, per un'impresa che il cinquantaseienne di stanza lodigiana ha accolto come una nuova sfida proprio fino al momento in cui, intorno alle 8.50 del 15 settembre passato, si è tuffato nelle acque fangose del Grande Fiume, in provincia di Piacenza, per riemergere dopo quasi un'intera giornata a mollo, presso la motonave Stradivari, ancorata a Boretto. Ad accoglierlo, oltre alle equipe direzionale, tecnica e medica che



lo hanno assistito per l'intera tratta, alcuni amici e parenti di sempre e la compagna di vita, Ornella Perongini. “Quando facevo la bracciata...” – racconta così all'approdo, il Delfino – “... la mia mano non la vedevo, solo una volta ho preso un ramo e poi è andato tutto abbastanza liscio”. Niente grandi complicazioni quindi, pare minimizzare D'Angelo, anche se noi non ci sentiamo di confermare che l'impresa sia stata, come a suo dire, solo “...una grande nuotata”. E lo sanno bene gli equipaggi delle due barche che lo hanno seguito da vicino, facendo il tifo per lui oltre che monitorando la situazione per quanto di competenza, anche con integratori somministrati a distanza perché fosse sempre vigile e non si abbandonasse alle correnti.

Ma l'apprensione è stata forse più fuori dall'acqua, mentre nove ore, diciotto minuti e ventisette secondi sono state il risultato di quest'ultima missione. Scommessa vinta allora anche stavolta per Walter, soprattutto con sé stesso e con una certa fama a precederlo,

sapendo di aver già attraversato il Canale della Manica nel 2011, in staffetta con altri componenti del suo Dolphin Team; o nel 2013, per sei volte di fila lo Stretto di Messina, venticinque chilometri in sette ore e mezza; quindi dall'Isola del Giglio alla Maddalena, nel 2015; o lungo il Naviglio, nel 2017, da Turbigo alla Darsena milanese. – “Per nuotare molte ore di seguito...” – dichiara – “... la cosa più importante è la forza mentale. Soprattutto in un fiume così grande, dove non si vede il fondo. Le acque del Po sono molto difficili”. Anche l'impeto fluviale è stato domato, ma un pesce fuori dall'acqua non può resistere per molto.

A quando la prossima sfida?

Ricordi scolastici... in bianco e nero



Una foto di classe fissa un momento unico ed irripetibile dell'esperienza scolastica, immagine che molti conservano fino all'età adulta. Ed ecco che dal cassetto del nostro lettore Giuseppe Trabucchi spunta un'immagine che lo ritrae insieme ai coetanei dell'anno 1955, ora sessantaquattrenni,

alla Scuola dell'Infanzia Giuseppe Vigorelli in Borgo San Rocco. Alunni compunti, bene ordinati con il loro grembiolino e colletto bianco, alcuni non proprio sorridenti, uno di loro con un cerotto sulla fronte, che si affidano alla memoria dei lettori perché riconoscano la loro identità.

MANGIA CHE TI FA BENE!

Maltaglielle di farina di castagne con zucca alla lodigiana

di Marina Cecchi

Il mese di ottobre durante gli anni della mia infanzia era il mese in cui si iniziava ad andare a scuola. Avevo tanta nostalgia per le vacanze passate spensieratamente ma anche tanto desiderio di tornare a scuola e riprendere le attività di studio con le compagne e i compagni. Curiosità, desiderio di scoprire e di sperimentare quanto i nostri docenti/formatori/educatori ci presentavano giorno dopo giorno. Da qualche anno il mese di ottobre è il mese in cui si riaprono i battenti dei LABORATORI CREATIVI. L'infanzia se ne è andata da tempo e la giovinezza si è trasformata in vecchiezza, ma vi assicuro che la curiosità e il desiderio di sperimentare è lo stesso, corroborato dal fatto che allieve e maestre sono un tutt'uno nello scambiarsi i ruoli e nel ricercare il meglio del loro sapere e delle loro competenze da mettere a disposizione l'un l'altra. Un gran bel stare insieme ogni venerdì pomeriggio nei locali dell'oratorio San Rocco e nella grande cucina. La ricetta di questo numero è una ricetta fatta con ingredienti semplici e insieme meno costosi come ad esempio la zucca e le castagne. E' una ricetta di facile realizzazione e di grande soddisfazione. Personalmen-



te la preferisco più speziata ma le donne dei laboratori creativi mi hanno suggerito una sfumatura più lodigiana.

MALTAGLIELLE: la ricetta

Ingredienti da produzioni biologiche

Per il condimento

- circa 400 g di zucca mantovana pulita e tagliata a cubetti
- 2/3 scalogni
- Salvia, rosmarino, cannella in polvere e noce moscata e per un aroma magrebino aggiungete del cumino in polvere
- 2/3 cucchiaini di olio EVO
- Sale marino integrale

Procedimento

In una WOK fate stufare lo scalogno affettato sottilmente con 2 cucchiaini di olio e qualche cucchiaino di acqua.

Aggiungete quindi la zucca a dadini e fatela saltare per circa 10 minuti. Aggiungete ora le erbe aromatiche, la cannella in polvere e la noce moscata. Aggiustate di sale, cuocete per altri 5 minuti e al termine della cottura aggiungete un cucchiaino di olio.

Per la pasta

- 200 g di farina 0 o tipo 1
- 120 g di farina di castagne
- 80 g di farina di semola rimacinata
- 2 uova
- Vino bianco secco quanto basta per ottenere una buona consistenza
- 5 g di sale

Procedimento

In una ciotola miscelate le farine, aggiungete le uova e il sale. Con una forchetta rompete le uova e amalga-

matele alle farine. Versate il vino bianco e iniziate ad impastare, prima nella ciotola e poi sulla spianatoia, sino a ottenere una consistenza elastica e morbida. Fate riposare in frigorifero prima di tirare la pasta. Ricavatene 2 sfoglie alte circa 1 mm. Arrotolate le sfoglie spolverando con farina di semola e tagliate delle tagliatelle larghe 1 cm.

Prima di districare il rotolino di tagliatelle tagliatelo di sbieco formando delle lunghe losanghe, le maltaglielle appunto, formato di pasta che ho creato appositamente per questa ricetta.

Cuocete la pasta, aggiungete il condimento e scoprirete un gusto davvero speciale per iniziare con armonia il nuovo autunno.

marina.cecchi@yahoo.com

Casabarasa disponibile per domande abitative

La Regione Lombardia (Regolamento regionale n. 4/2017 s.m.i.) e il Comune di Lodi (Ente capofila per le politiche abitative dell'Ambito territoriale di Lodi), indicano un AVVISO PUBBLICO per l'assegnazione di unità abitative destinate ai servizi abitativi pubblici disponibili nell'ambito territoriale di Lodi e localizzate nei Comuni di: Borghetto Lodigiano, Casalpusterlengo, Castelgerundo, Codogno, Livraga, Lodi, Maleo, Mulazzano, Sant'Angelo Lod. no, Somaglia e di proprietà di: ALER PV-LO, Comune di Borghetto Lodigiano, Comune di Casalpusterlengo, Comune di Codogno, Comune di Livraga, Comune di Lodi, Comune di Mulazzano, Comune di Sant'Angelo Lodigiano. Scadenza bando 9/12/19 ore 12.00.

Per la domanda Bando Sap (Servizi Abitativi Pubblici) si riceve solo su appuntamento
Telefono 391.398 0660
(da lunedì a venerdì 9.30 / 13.00)

Cosa ti serve per presentare la domanda:

1. CSE con foto e coordinate GPS
2. dati anagrafici e codice fiscale di tutti i componenti della tua famiglia
3. avere presso di residenza in Lombardia
4. copie dell'ISEE in corso di validità
5. marca da bollo da € 4,50 (seppur carta di credito (per pagare online il bollo))
6. indirizzo di posta elettronica e numero di cellulare (da usare quando hai l'accesso alla piattaforma di Regione Lombardia)
7. se hai un ISEE inferiore a € 3.000,00, attestazione di indigenza rilasciata dai Servizi Sociali del Comune
8. se sei un cittadino extracomunitario, il certificato del catasto del tuo paese di origine che attesti che tutti i componenti della famiglia non posseggono una casa adeguata al nucleo familiare nello Stato di provenienza.

Il richiedente che questo certificato ha validità di 6 mesi e che deve essere rilasciato dall'autorità competente dello Stato stesso, sigillato e munito di firma titolare con l'autenticità dell'autorità consolare italiana che ne attesta la conformità all'originale.

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.

Vasto campionario di cornici da realizzare

- FERRO - TUBI - LAMIERE
- UTENSILERIA
- IDRAULICA - SANITARI
- AUTOMAZIONE CANCELLI
- SCAFFALATURE
- FAI DA TE
- VERNICI
- ARTICOLI PER GIARDINAGGIO

EDILFERRAMENTA s.r.l.

VIALE TRIESTE, 25 - 26866 SANT'ANGELO LODIGIANO (LO)
TEL. 0371.934840 / 0371.92689 - FAX 0371.934518

ELETTRICA S.N.C.
di ROSSETTI ANTONIO & MARIO
Viale Trieste, 13 - 26866 - S. ANGELO LODIGIANO (LO)
Cod. Fisc. e Partita Iva 04829260969

Installazione impianti elettrici e tecnici civili ed industriali - Impianti antintrusione - Cancelli elettrici - Condizionatori - Antenne

Cell. 335/1029907 ANTONIO
Cell. 333/7973694 MARIO
e-mail: rossetti.elettrica@gmail.com