Farmacia comunale: "Mettiamo il territorio al centro"

Scarioni: "Una realtà che ascolta, coinvolge e costruisce: cittadinanza nostra bussola"

"Non solo un presidio sanitario, per salute e benessere, ma un vero punto di riferimento per il Lodigiano". Giovanni Battista Scarioni, Presidente dell'Azienda Servizi Comunali e della farmacia comunale di Sant'Angelo, unitamente a Franca Bocchiola e Alberto Baldo membri del CDA, confermano il ruolo della farmacia nel territorio e il valore delle attività messe in campo.

La farmacia è ora protagonista della campagna "Donna al Centro - Prevenzione Vicina": tre mesi di iniziative per la salute femminile, con la capacità di unire servizio pubblico, associazioni - Aido, Avis, Croce Bianca - e attori privati, erogando prestazioni a prezzo calmierato presso Santangelosalute.

"Crediamo in una farmacia che non si limita a dispensare farmaci, ma che promuove cultura della salute e prossimità sociale", dichiara il Presidente Scarioni, "Donna al Centro dimostra che quando pubblico, privato e volontariato collaborano, il territorio risponde con entusiasmo e partecipazione".

Nel cuore del progetto c'è la sensibilizzazione, uno degli obiettivi di Scarioni. Il primo dei due incontri divulgativi a ingresso libero, il 23 ottobre, è stato un successo. Nella Sala Girona, gremita, con l'introduzione della Direttrice della farmacia Francesca Furiosi e la moderazione del Dottor Luciano Fugazza, il Primario della "Breast Unit" dell'IRCCS Maugeri di Pavia Fabio Corsi, l'Ecografista Gaetano Savarè e il Medico di Medicina Generale Pietro Limardo hanno parlato dell'importanza della prevenzione nel tumore al seno.

È altrettanto atteso il prossimo appuntamento di giovedì 20 novembre con la partecipazione di altri esperti sul tema: Sara Messina, Direttore sanitario del Poliambulatorio Maugeri di Lodi e Medico Chirurgo Specialista in "Medicina Fisica e Riabilitativa" e "Farmacologia Clinica", Paolo Buselli, Medico Chirurgo Specialista in "Medicina dello Sport" e "Terapia Fisica e Riabilitazione" e autore del "Manuale pratico di analisi e correzione posturale", e della Dottoressa Maria Kagkoura medico di Medicina Generale.

Analizzeranno i rischi delle cadute in età avanzata e le possibili conseguenze, fisiche e psicologiche. Un tema molto sentito nella popolazione adulta, qui trattato con lo sguardo rivolto alla prevenzione e al suggerimento di pratiche che favoriscano una mobilità corretta.

"Queste iniziative non sono episodi isolati, ma tasselli di un progetto più ampio: costruire una comunità consapevole, informata e forte. Mettere il territorio al centro significa ascoltarlo, servirlo e tracciarne insieme il cammino", conclude Scarioni.

Dagli amaretti alla mustàrda nègra, quando la storia si fa a tavola

dalla prima pagina

gli stratagemmi usati dai loro genitori per sbarcare il lunario. Nulla andava sprecato, tutto era utilizzato per sfamare le numerose famiglie. Dai ricordi della vecchia zia della signora Rina Daccò affiora la memoria del rito settembrino della *mustàrda nègra*. In un enorme pentolone venivano messi i *nestulén*, cioè i pezzi di buccia di melone essicati al sole, mele cotogne e fichi acerbi. Alla frutta si aggiungeva la *melìna*, vale a dire miele allungato con acqua. Gli adulti preparavano *el fugòn* in mezzo al cortile comune e mentre loro mescolavano e rimescolavano, i ragazzi giocavano in attesa della delizia… La cottura iniziava al mattino e continuava anche nel pomeriggio. Alla fine la frutta si addensava acquistando il caratteristico colore scuro. Le donne allora versavano la *mustàrda* nei contenitori e lasciavano ai ragazzi la gioia di pulire il pentolone. La mostarda si consumava con il pane o con la polenta, a pranzo o a cena".

Da un cibo umile a uno, potremmo dire, nobile, gli amaretti. L'autore li definisce "i friabili amaretti di Sant'Angelo Lodigiano", raccontando che "nella ricca borgata esisteva una buona produzione di amaretti; tre furono, infatti, i cognomi che divennero famosi codificando ricette diverse: quello dei Nosotti (in particolare del garibaldino Gaetano, inventore della formula) fabbricati almeno fin dal 1833; dei Gallina (che iniziarono la produzione attraverso l'apertura della loro fabbrica nel 1872); e dei Gatti (la cui attività è databile dalla fine dell'Ottocento). Base dell'impasto erano le armelline (mandorle amare di albicocca che arrivavano dal Medio Oriente, in particolare da Damasco) che venivano unite allo zucchero; le ricette si differenziavano poi nella composizione degli aromi naturali. L'amaretto ha un gusto tipicamente italiano e riporta alla mente i vasi di vetro all'interno dei quali venivano conservati. Chi li produceva raccontava che venivano tutti incartati a mano e non imbustati sotto vuoto: solo così la produzione artigianale avrebbe garantito la qualità del prodotto perché in fase di incarto si procedeva a una selezione molto rigorosa. Era abitudine che gli amaretti venissero spesso spediti anche oltreoceano alle suore di madre Francesca Cabrini".

Storia della cucina lodigiana non è un semplice libro di ricette – anche se ne riporta tantissime, molte delle quali ormai perse – ma, come ben spiega Bruno Balti dell'Accademia italiana della cucina, firmandone la premessa "è una corsa temporale nel Lodigiano visto attraverso la sua cucina che è uno dei metodi per affrontare un percorso storico". E così accanto ai cibi poveri come la già citata *mustàrda nègra*, troviamo la ben più ricca produzione casearia, che trae origine da un'agricoltura di eccellenza, sviluppatasi grazie al lavoro dei monaci che hanno tracciato i canali; e poi gli insaccati, e ancora la cacciagione e poi gli animali da cortile delle nostre cascine, così pure i piatti a base di pesce e rane che si pescavano nei nostri fiumi e nei fossi. E la polenta, alimento base della nostra dieta contadina, che poteva essere povera (magari abbinata al latte) o ricca, se servita insieme alla carne.

"L'autore – scrive Mario Boggini nella postfazione – ci ha proposto un tuffo nel passato, un Lodigiano ormai quasi scomparso, fatto di marcite, distese di riso, campi di trifoglio Ladino, coltivazioni di canapa, coltivazioni di lino e industrie tessili a loro collegate, cascine come paesi dove si trasformava di tutto, latte in formaggi, cereali in farine, animali da reddito e di bassa corte in cibo, bergamini e transumanze, poi ancora fontanili preservati e curati, ricchi di pesce di acqua dolce, e rane, un Canale Muzza di rara importanza e bellezza ed utilità, di un'economia allora a spreco zero, con un'industria lattiero casearia che portò il nome di Lodi nel mondo, ed anche i cosiddetti treni bianchi del latte che consegnavano il prezioso alimento partendo da Lodi di notte con destinazione Sud Italia".

SCAFFALE

a cura di Lorenzo Rinaldi

La riscoperta del dialetto e le dieci lingue del territorio lodigiano

Un nuovo volume di Cremascoli e Pallavera dedicato alla lingua dei padri

Nella nuova primavera che stanno fortunatamente vivendo i nostri dialetti, vere e proprie lingue, merita una citazione il nuovo libro di monsignor Giuseppe Cremascoli e Ferruccio Pallavera, "Dialetto e civiltà contadina nel Lodigiano", edito da Le Piccole Pagine e presentato a metà ottobre a Lodi, in attesa di un tour che lo porterà in numerosi paesi della provincia.

L'opera, verrebbe da dire monumentale viste le 772 pagine, le 1060 parole dialettali in glossario, i 1420 modi dire e i 150 proverbi raccolti nelle campagne lodigiane, è divisa in due parti. Una prima parte parla di dialetto e di dialetti ("Il Lodigiano, una terra dalle dieci lingue"), con numerose variazioni sul tema e un bell'elenco commentato di quanti nel corso degli anni si sono prodigati per salvare la lingua dei padri. La seconda parte, preponderante, è dedicata invece interamente alla vita e alle opere in dialetto di Gianstefano Cremaschi (1853-1935), maestro elementare a Ospedaletto Lodigiano, che si impegnò a lungo nella salvaguardia del dialetto bassaiolo.

Per quel che interessa in questa sede, è doveroso soffermarsi sull'omaggio fatto a Sant'Angelo e ai santangiolini che si sono impegnati per custodire la parlata dialettale. "Un posto di rilievo – scrivono gli autori – deve essere assegnato ad Achille Mascheroni (Sant'Angelo Lodigiano 1928-2017) che nella vita fu tante cose: insegnante, musicologo, poeta, teatrante, romanziere, biografo di Santa Francesca Cabrini. Ma soprattutto fu un malade de Sant'Angel, un innamorato della sua città, di cui più di ogni altro seppe cogliere l'humus, raccontandola in prosa e in poesia. La ricca produzione letteraria di Mascheroni ruota per gran parte attorno al capoluogo barasino; in particolare nei suoi libri in dialetto evidenziò il suo essere un personaggio ricco d'immaginazione inquieta, d'amore profondo per la sua terra, di acuta e preziosa sensibilità, un poeta della sua gente, grazie ad affreschi gustosi della vita di paese e di un tempo ormai perduto. Sempre per quanto riguarda Sant'Angelo Lodigiano è doveroso rimandare all'apprezzato lavoro svolto da Angelo Pozzi che con brevi racconti consente di entrare nel tuttora vivo dialetto locale".

Il nostro Angelo Pozzi è poi indicato fra gli autori dei dodici vocabolari dedicati ai dialetti del territorio, nel nostro caso il riferimento è alle pubblicazioni realizzate con la Società della Porta-Il Ponte. "Risale al 2016 uno studio fondamentale per la comprensione e la salvaguardia del dialetto di Sant'Angelo Lodigiano, frutto di un lungo lavoro di ricerca compiuto da Angelo Pozzi, intitolato Fin ch'la düra, mai pagüra! Il libro riporta un alto numero di modi di dire e vocaboli dialettali, unitamente a una grammatica comparata Santangiolino-Italiano".

DE VECCHI
di DE VECCHI BATTISTA GIOVANNI
TORNERIA MECCANICA
VIA ACHILLE GRANDI, 28
SANT'ANGELO LODIGIANO
DeVecchi
MECHANICAL TURNING
AVIATION
Telefono 0371 92398 - Fax 0371 210762
info@torneriadevecchi.it

Farmacia Comunale Sant'Angelo Lodigiano
Piazza Vittorio Emanuele II, 25 -
26866 Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Tel. 0371 90312 – 348 5601043
E-mail: info@farmaciacomunalesantangelo.com

Orario apertura:
– dal LUNEDI' al SABATO
orario continuato dalle ore 8,30 alle ore 19,30
– DOMENICA
dalle ore 8,30 alle ore 12,30
(tutte le domeniche)

Servizi infermieristici:
• Lunedì e mercoledì dalle 9.00 alle 11.00
• Giovedì dalle 16.00 alle 18.00
• Venerdì e sabato dalle 10.00 alle 12.00

Servizi di telemedicina:
• Test streptococco
• Controllo della pressione arteriosa
• Somministrazione di iniezioni e vaccinazioni
• Gestione di terapie iniettive
• Assistenza alla medicazione di ferite
• Sostituzione catetere
• Misurazione glicemia, colesterolo e trigliceridi
• Holter pressorio e cardiaco
• Holter ossimetrico
• ECG