

L'oratorio San Luigi compie 100 anni

di **Lorenzo Rinaldi**

Ci sono luoghi che rappresentano dei simboli perché contribuiscono a forgiare una comunità. L'oratorio San Luigi di Sant'Angelo Lodigiano è uno di questi. E dunque, il centesimo anniversario della sua costruzione segna un punto importante nella storia della nostra collettività. Il 19 e 20 settembre 1924 la chiesa dell'oratorio veniva inaugurata, con una cerimonia particolarmente partecipata e da lì è partita un'avventura che continua ancora oggi. Tanti i sacerdoti che si sono avvicendati alla guida dell'oratorio, tra gli altri vale la pena di ricordare una delle figure che più ha caratterizzato la storia novecentesca di Sant'Angelo: don Carlo Cerri. Nato a Sant'Angelo il 12 dicembre 1921, è stato ordinato sacerdote nel 1947 e fino al 1960 ha rivestito l'incarico di vicario parrocchiale a Sant'Angelo con il compito di assistente dell'oratorio. Tanti altri bravi sacerdoti si sono succeduti negli ultimi quarant'anni alla guida del San Luigi, tra gli altri occorre citare don Rino Baffi, don Luca Maisano,



don Gianfranco Rossi, don Carlo Granata, don Giancarlo Baroni, don Mario Bonfanti e l'attuale don Nicola Fraschini. L'oratorio San Luigi, con le tantissime attività proposte, dai campi scuola ai Grest, dall'attività sportiva ai grandi tornei di maggio, ha ospitato tra le sue mura intere generazioni. E anche dal punto di vista strutturale, la lungimiranza dei parroci ha fatto sì che l'edificio venisse mantenuto in buono stato. Importanti i lavori di ampliamento effettuati ai tempi di monsignor Carlo Ferrari (il bar e il nuovo cinema solo per citarne due), significativi anche gli ultimi interventi sulle facciate e sulle aree del cortile interno effettuati con il parroco monsignor Ermanno Livraghi.

È poi, nel cuore di chi scrive, che come tanti ha un debito di riconoscenza verso il San Luigi, resta la mitica Junior, gaigliarda società sportiva che ha messo gli scarpini a migliaia di ragazzi. Un pezzo importante del calcio di Sant'Angelo è passato dall'oratorio, ma non solo, perché negli anni

altre discipline si sono affiancate, dalla pallacanestro dei pionieri alla pallavolo. Giovedì 19 settembre nella chiesa dell'oratorio era in programma la celebrazione di una Santa messa con tutti i sacerdoti che nel tempo si sono succeduti alla guida dell'oratorio. Significativo il fatto che l'attuale parroco, monsignor Enzo Raimondi, negli anni della sua formazione sacerdotale sia passato proprio dall'oratorio San Luigi, trascorrendo un periodo di servizio che siamo convinti gli sia

Consiglio Comunale: attribuite nuove deleghe

Nel Consiglio comunale del 17 luglio scorso il Sindaco Cristiano Devecchi ha ridefinito gli ambiti assessoriali e delegato specifiche competenze ad alcuni consiglieri comunali.

Il quadro delle responsabilità della nuova squadra amministrativa è quindi il seguente:

Cristiano Devecchi: Sindaco con delega al Bilancio e al Personale

Eleonora Boneschi: Vice-sindaco e Assessore con delega alla Pubblica Istruzione e all'Attuazione del Programma

Fabio Bellani: Assessore con delega a Giovani - Sport - Turismo

Rosita Sali: Assessore con

delega a Servizi Sociali - Commercio - Cultura

Matteo Altomonte: Assessore con delega a Lavori Pubblici - Urbanistica - Edilizia Privata - Servizi Cimiteriali - Innovazione

Giovanni Sgualdi: Assessore con delega a Ambiente - Patrimonio - Mobilità - Protezione Civile

Cristiano Bassi: Consigliere con delega a Area Mercatale - Eventi - Viabilità

Benedetta Maschi: Consigliere con delega alle Frizioni

Elisabetta Ferrari: Consigliere con delega all'Igiene Urbana

Rosita Cerioli: Consigliere con delega al Decoro Urbano

rimasto nel cuore per l'ospitalità degli spazi ma soprattutto per il grande affetto che i santangiolini sanno regalare.

Auguri di cuore dunque al nostro oratorio San Luigi.

Dobbiamo volergli bene. E in un periodo nel quale il senso di comunità sembra dissolversi e i valori vengono meno, possiamo vedere nel nostro oratorio un porto sicuro!



La misteriosa all'amaretto prima alla "turta fai in cà"

di **Marina Cecchi**

La sagra di San Rocco non è sagra se non c'è LA TURTA FAI IN CÀ a cura del gruppo cucina de "I laboratori creativi al femminile di San Rocco".

Le/i concorrenti ci hanno sorpreso con meravigliose e golosissime torte. Eccole/i in ordine alfabetico: **Ombretta Altrocchi, Luisa Arenghi, Giuseppina Cerri, Lino Esposti, Paola Ferrari, Anna Negri, Rosanna Toscani.** La giuria composta da **Andrea Rosa** in rappresentanza della Parrocchia, da **Ilaria Amici** pasticceria professionista, da **Giancarlo Forti** esperto panificatore presso "La luna nel pozzo", da **Elena Trabucchi** food blogger e da **Franco Buttà** professionista nel settore grafico e dell'immagine, ha valutato le torte con i seguenti parametri: 1 presentazione e creatività 2 taglio e consistenza 3 armonia degli ingredienti 4 gusto e piacevolezza 5 soddisfazione sensoriale.

La torta che si è distinta e alla quale è stato assegnato

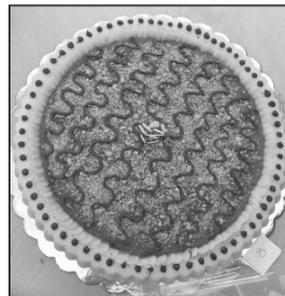
il primo premio della giuria tecnica è stata **La misteriosa all'amaretto** di **Paola Ferrari** che si è vista consegnare oltre all'attestazione di rito un cesto contenente una selezione di farine biologiche.

Il premio giuria popolare è stato assegnato a **Ombretta Altrocchi.** Tutte le altre torte hanno ottenuto a pari merito il secondo posto. A tutte le concorrenti e i concorrenti è stato consegnato un attestato di partecipazione e un vasetto del miele prodotto dalle mie api in questa calda estate del 2024.

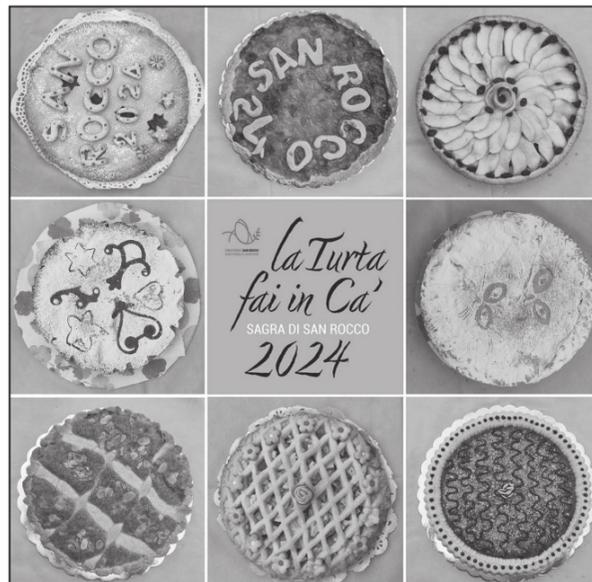
La ricetta della MISTERIOSA ALL'AMARETTO Riporto quanto mi ha detto Paola Ferrari perché parole più belle non ne ho trovate! "L'ho chiamata così perché ho rivisitato una delle ricette tradizionali di mia nonna Maria. Lei amava definire le sue ricette misteriose, perché metteva sempre un ingrediente segreto molto personale nelle sue creazioni. Quando le chiedevo come facesse a fare le torte così buone lei mi rispondeva "Ci metto il cuore!". Eviden-

temente il suo era un cuore grande, perché per quanto io cerchi di mettere in pratica i suoi insegnamenti, ancora non sono riuscita ad eguagliarla."

Ingredienti: Per la base
- 400 gr di farina 00
- 3 uova intere
- 300 gr zucchero semolato



- 300 gr burro sciolto
- estratto di vaniglia qb
- una bustina di lievito



Per la farcitura

- 4 mele
- 4 cucchiari di marmellata di ciliegie
- 4 cucchiari di zucchero
- una confezione di amaretti - marsala qb

Per la bagna all'amaretto

- acqua - zucchero
- liquore all'amaretto

Per la guarnizione

- mandorle pelate a fette
- cioccolato fondente

Procedimento

Prima di tutto preparare la farcitura: in una ciotola sbriciolare gli amaretti e bagnarli con del marsala; schiacciarli con una forchetta fino ad ottenere un composto denso e omogeneo; coprire e lasciare riposare; in un pentolino mettere le mele sbucciate a pezzi e aggiungere lo zucchero, mettere sul fuoco con coperchio; verso la fine della cottura aggiungere la marmellata e continuare a cuocere sempre con coperchio finché le mele non saranno caramellate. Una volta cotte aggiungerle al composto di amaretti e frullare fino a raggiungere una consistenza vellutata. Procedere con la preparazione della base: in una ciotola capiente unire le uova con lo zucchero e la vaniglia e montare con fruste elettriche per almeno 5 minuti fino a raggiungere una consistenza spumosa e chiara; aggiungere il burro amalgamando con una spatola;

sempre con la spatola, con movimenti dal basso verso l'alto, aggiungere la farina a poco a poco; aggiungere per ultimo il lievito. Versare il composto in uno stampo "furbo" da 24 cm precedentemente imburato e infarinato e mettere in forno preriscaldato statico a 180 gradi per circa 30 minuti (controllare la cottura con uno stecchino). Mentre cuoce la base preparare la bagna mettendo un pentolino sul fuoco con acqua, zucchero e liquore e una volta raggiunto il bollore, spegnere e far raffreddare. Bagnare la base con la preparazione e inserire la farcia; ricoprire la superficie con briciole di amaretto croccanti; sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e con un sac à poche decorare a piacere la superficie della torta e il bordo. Con le mandorle affettate formare un ventaglio lungo tutto il bordo della torta; formare un fiore al centro del dolce con le stesse mandorle. Distribuite un velo di gelatina spray su tutta la superficie e sui bordi per donare lucentezza e stabilità al decoro.

Un dolcissimo grazie alla giuria per l'impegno, al pubblico per la pazienza e alle concorrenti e ai concorrenti per la generosa donazione delle torte alla grigliata di San Rocco.

Franco Buttà ha curato come sempre il servizio fotografico marina.cecchi@yahoo.com

Ψ Dott.ssa Alessia Altrocchi
Psicologa - Psicoterapeuta - Analista -
Consulente di coppia

- 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



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

CENTRO FISIOTERAPICO



centromkf@gmail.com
centriabilitativomkf.it

Seguici su facebook e scrivici su whatsapp:

Via mazzini 39, Sant'Angelo Lodigiano - Tel. 0371934722 / 3335821604

FISIOTERAPIA 360°

svolgiamo riabilitazioni:

- neurologiche, chirurgiche, posturali, massoterapia e fisioterapia strumentale con apparecchiature all'avanguardia tra le quali onde d'urto focali e tecarterapia

OSTEOPATIA