



COMUNE DI PAGAZZANO

FOGLIO DEGLI AVVISI DAL 25 MARZO AL 1 APRILE 2018

APPUNTAMENTI DEL MESE DI MARZO

- + **DOMENICA 25 MARZO E LUNEDI' 2 APRILE** continua la possibilità di vedere il dialogo impossibile. Bernabò Visconti e Bartolomeo Colleoni si parlano in ologramma. Il progetto prevede la realizzazione di un filmato 3d in figura umana con una rappresentazione che porta in scena i due condottieri come se fossero reali e dialogassero sulle vicende della storia della Pianura Bergamasca.
- + **“RITRATTI DI DONNA”**. Le mura viscontee del Castello di Pagazzano (BG) ospitano dal 24 marzo fino al 26 aprile la bellezza della donna ritratta nelle sue molteplici sfaccettature dalle abili mani di ben 13 artisti contemporanei, Andy Warhol, Mimmo Rotella, Maurizio Galimberti, Rabaroma, Aurelio Bruni, Fabio Perla, Paolo medici, Rosy Mantovani, Simona Ragazzi, Ornella De Rosa, Franco Cisternino, Mario De Luca, Francesco Verdi. La mostra è aperta il venerdì ore 20,00/23,00, il sabato ore 15,00/21,00, la domenica ore 10,00/19,00.
- + **LUNEDI' 2 APRILE RITORNA L'INIZIATIVA “CASTELLI APERTI”**. Visita il Castello Visconteo di Pagazzano con i suoi musei. Vieni a vedere il museo dei Castelli di Confine, il Museo archeologico MAGO (Museo Archeologico Grandi Opere) e il Museo della Civiltà Contadina.

INFORMAZIONI UTILI

- + **PRESA IN CARICO DEI PAZIENTI CRONICI E/O FRAGILI**
Dai primi mesi del 2018 sarà attivato, in Lombardia, un nuovo modello di presa in carico per i cittadini affetti da patologie croniche. Nel nuovo modello un medico gestore organizza tutti i servizi sanitari e sociosanitari per rispondere ai bisogni del singolo paziente, programmando prestazioni ed interventi di cura specifici, prescrivendo le cure farmacologiche più appropriate, alleggerendo così il paziente dalla responsabilità di prenotare visite ed esami. I pazienti cronici che lo desiderano, potranno aderire e godere di tutti questi benefici. Per conoscere il nuovo percorso di presa in carico del Paziente Cronico in Lombardia vai sul sito del Comune di Pagazzano o dell'ATS di Bergamo.
- + **Incentivi per rottamazione di veicoli inquinanti e esenzione tassa auto**
L'iniziativa prevede contributi per la demolizione di veicoli inquinanti e, per le sole persone fisiche, l'esenzione triennale del bollo per l'acquisto di auto EURO 5 o 6 (non a gasolio) e la riduzione del 50% per un triennio del bollo per l'acquisto di veicoli ibridi con ricarica elettrica esterna.
Per informazioni: numero verde 800.151.121, attivo dal lunedì al venerdì (festivi esclusi) dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00 oppure il sito di Regione Lombardia.

BANDI A DISPOSIZIONE

- **CARTA SIA. SOSTEGNO INCLUSIONE ATTIVA PER FAMIGLIE IN CONDIZIONE DI POVERTÀ ASSOLUTA.**
Sul sito del Comune di Pagazzano troverete tutte le informazioni relative al bando.
- **BONUS FAMIGLIA**
✓ Regione Lombardia al fine di sostenere le famiglie in cui la donna è in stato di gravidanza, che si trovano sia in condizione di vulnerabilità, intesa come povertà relativa, sia in particolari condizioni di fragilità, riconosce un contributo economico a valere sul periodo della gestazione e di prima cura del neonato/figlio adottato. La misura Bonus Famiglia 2017 è così articolata:
 - in caso di gravidanza, il contributo è pari a € 1.800,00 ed è erogato in due rate;
 - in caso di adozione il contributo è pari a € 1.800,00 ed è liquidato in un'unica rata.In caso di gravidanze/adozioni gemellari, il genitore riceve il contributo moltiplicato per il numero di figli.
La piattaforma informatica per l'invio al protocollo delle domande sarà operativa dal 27 giugno 2017 ore 10.00 e sino al 30/06/2018 ore 17.00. Maggiori informazione le troverete sul sito della Regione Lombardia.
- **NOTE UNICA LAVORO: SOSTEGNO ALL'INSERIMENTO O REINSERIMENTO LAVORATIVO E ALLA QUALIFICAZIONE O RIQUALIFICAZIONE PROFESSIONALE.**
Chi rientra in una delle categorie previste, per attivare la Dote Unica Lavoro deve rivolgersi ad un operatore pubblico o privato, accreditato con Regione Lombardia per l'erogazione di servizi al lavoro, che abbia aderito all'iniziativa.
- **REDDITO DI INCLUSIONE (REI)**
✓ **CHE COS'E' IL REI?**
Il REI è una misura di sostegno alla povertà composta da: Un beneficio economico calcolato in base ai redditi della famiglia.
Un progetto per l'inclusione sociale e lavorativa, che prevede sostegni aggiuntivi e l'impegno della famiglia a svolgere specifiche attività, a cui il beneficio è condizionato.
- ✓ **CHI PUO' ACCEDERE?**

- cittadini dell'Unione titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente;
- cittadini di paesi terzi con del permesso di soggiorno UE per soggiornanti di lungo periodo;
- residenza in Italia da almeno due anni al momento della presentazione della domanda. Famiglie con:
- ISEE fino a € 6.000; ISRE fino a € 3.000;
- immobili diversi dalla prima casa per non più di 20 mila euro; conti e titoli per non più di 10 mila euro.
 - Fino al 30 giugno 2018 possono presentare domanda solo famiglie con:
- un figlio minore; un figlio con disabilità (anche se maggiorenne); una donna in stato di gravidanza;
- una persona di 55 anni o più in condizione di disoccupazione.
 - Dal 1° luglio 2018 vengono meno i requisiti familiari e gli unici requisiti di accesso saranno quelli economici.
- ✓ **COME SI CHIEDE IL REI?**
- I cittadini possono rivolgersi ai servizi sociali del comune di residenza. La domanda verrà raccolta dal Comune e trasmessa a INPS che, verificati i requisiti, procederà all'erogazione del beneficio attraverso l'invio di una carta prepagata.
- **Contributi per le persone con disabilità gravissima Misura B1**
- ✓ **Approvate le modalità per richiedere, presso le ASST e le ATS di competenza, buoni e voucher destinati alle persone con disabilità gravissima curate a domicilio.**
- ✓ **Le informazioni sui criteri e sulle modalità di accesso alla misura possono essere chieste alle ASST e ATS di competenza. Altro riferimento per informazioni sulla misura il sito spaziadisabilita.regione.lombardia.it**
- **Contributi per disabili gravi e per anziani non autosufficienti Misura B2**
- ✓ **E' possibile richiedere buoni e voucher per disabili gravi o anziani in condizioni di non autosufficienza per favorirne la permanenza al proprio domicilio e nel proprio contesto di vita. Domande ai servizi sociali del comune di residenza.**
- ✓ **Informazioni presso i Servizi Sociali dei Comuni oppure presso il sito spaziadisabilita.regione.lombardia.it**
- **BANDO DOPO DI NOI**
- **Sul sito dell'Azienda consortile "Risorsa Sociale Gera D'Adda" è stato ubblicato il bando che assegna le risorse a famiglie e enti gestori per favorire la vita autonoma delle persone disabili. Il termine per la presentazione delle domande è il 30/03/2018 ore 12.0.**

LA RICETTA LOMBARDA DELLA SETTIMANA

- ✚ **Risotto alla pilota:** Piatto popolare mantovano, servito anche alla corte dei Gonzaga e condiviso con il veronese, deve il nome agli operai addetti alla pilatura del riso, chiamati appunto piloti (da pila, grande mortaio dove il riso veniva separato dalle glume per mezzo di una sorte di pestello meccanico manovrato a mano), specialisti nella preparazione del piatto e che, dato il robusto appetito procurato dal lavoro manuale, avevano l'abitudine di condire molto questo riso, raddoppiando le dosi di burro, salamelle e grana indicate nella versione attuale. Il ris a la piladora o ris a la pilota è uno dei capisaldi della cucina locale, definito impropriamente risotto perché la tecnica di preparazione è diversa: veniva preparato nelle cascine per festeggiare il raccolto del riso.
- ✓ **Ricetta:** Difficoltà: Media. Tempo di esecuzione: 45 minuti. Tecnica di cottura: Lessatura. Stagionalità: Tutto l'anno
- Utensili: casseruola pesante con coperchio, foglio di carta, panno, padella, forchetta
- ✓ **Per porzione:** Energia (kcal): 684. Proteine (g): 18,3 Lipidi (g): 30,4
- ✓ **Preparazione per 4 porzioni:** RISO VIALONE CIMA: 400 g. SALAMELLE MANTOVANE: 140 g
FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO: 70 g BURRO: 70 g. SALE: q.b.
- **Preparazione :** In una casseruola di materiale pesante versare 850 mL di acqua non troppo salata; - mettere il recipiente sul fuoco; portare a bollire e versarvi il riso facendolo scendere da un foglio di carta arrotolata ad imbuto in modo che il riso cada tutto al centro del recipiente formando una montagnetta conica, la cui punta deve uscire dall'acqua di circa 1 cm (se la punta non uscisse dall'acqua, togliere dell'acqua con un mestolo); quando alza il bollire, scuotere leggermente il recipiente in modo che il riso scenda un poco e continuare la cottura su fuoco vivace per circa 12 minuti; levare quindi la casseruola dal fuoco, coprirla e avvolgerla in un panno spesso per conservarne il calore e lasciare riposare per circa 15 minuti senza più toccarlo; nel frattempo soffriggere in una padella il burro e le salamelle precedentemente pelate; lasciar rosolare schiacciando le salamelle con una forchetta per farle sciogliere il più possibile; aggiungerle poi al risotto, unire due cucchiainate di grana, mescolare bene e servire con il restante formaggio a parte.
- ✓ **E' un primo piatto corposo e saporito, che può da solo costituire il pasto oppure da accompagnare a un secondo vegetariano. Si accompagna bene a una Bonarda o a un Barbera dell'Oltrepò Pavese DOC.**
- ✓ **Approfondimento: la salamella**
E' un insaccato da cuocere, tipico del mantovano ma diffuso in tutta la Lombardia. La salamella è confezionata con un impasto di carni provenienti dalla spalla, molto più magre di quelle normalmente utilizzate per la preparazione dei cotechini e dei salami da cuocere. Il condimento prevede solo sale e pepe. Data la semplicità degli ingredienti e la ridotta quantità di grasso di questo insaccato, se ne può consumare il brodo di cottura, analogamente a quanto accade nel cremonese con il salame da pentola, il cui brodo viene utilizzato come componente dei "tre brodi" dei marubini.
- ✓ **Le varianti sono numerose. In alcuni ricettari la quantità di condimento viene definita come percentuale della quantità di riso: salamelle 40% del riso, burro 20% del riso, grana 20% del riso.**
Come già menzionato, la versione originale prevede una dose doppia di condimento di quella qui riportata.
La variante più conosciuta è il risotto col puntel, vale a dire il risotto alla pilota servito con braciolo o costine di maiale cotte sulla griglia oppure rosolate nel burro e piantate nel risotto sui piatti dei commensali lasciando il manico (puntel in mantovano) all'insù: il commensale afferra con la destra la forchetta e con la sinistra il puntel della braciola, alternando a forchettate di riso bocconi di braciola. A sua volta questo risotto, che veniva preparato quando si uccideva il maiale, prevede versione meno ricca: si prepara il riso cuocendolo alla pilota ma senza il condimento, si cuociono le braciolo a parte nel burro e con il loro sugo si condisce il riso dopo averlo fatto riposare.

INFORMAZIONI INERENTI LA BIBLIOTECA

- **LA BIBLIOTECA COMUNALE È APERTA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE ORE 15.00 ALLE ORE 18.00 E IL SABATO DALLE ORE 9.30 ALLE ORE 12.30.**
- **In biblioteca, accanto alle novità, sono presenti le due sezioni: "TEMA DEL MESE" e "PRENDI UN LIBRO, PORTA UN LIBRO!".**
- **Il tema di questo mese è: "SIAMO DONNE". Vi aspettiamo in biblioteca per scoprire le letture del mese e altre novità!!!**