



COMUNE DI PAGAZZANO

FOGLIO DEGLI AVVISI 4 - 11 MARZO 2018

APPUNTAMENTI DEL MESE DI MARZO

- ✚ **DOMENICA 11 MARZO RIPRENDE 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.
- ✚ **Pianura Futura. Il dialogo impossibile.**
Bernabò Visconti e Bartomeo 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. L'evento si svolgerà in concomitanza con l'iniziativa "Giornate dei castelli, palazzi e borghi medievali" edizione 2018 presso il Castello di Pagazzano l'11 marzo 2018.

PARTECIPAZIONE ATTIVA ALLA COMUNITA'

- **Il 4 marzo 2018 si voterà per il rinnovo di Camera e Senato, del Presidente della Regione Lombardia e per il rinnovo del consiglio regionale.**
Si voterà domenica 4 marzo, dalle 07:00 alle 23:00. Per maggiori informazioni vai sul sito di Regione Lombardia oppure su www.interno.gov.it.
- ✓ **A febbraio è iniziato il nuovo corso per Operatori Culturali del Castello di Pagazzano.** Il corso è organizzato dal Gruppo della Civiltà Contadina e si terrà al Castello Visconteo. I prossimi appuntamenti saranno:
 - martedì 6 marzo: ore 20,30, si parlerà delle gerarchie sociali nella storia;
 - martedì 13 marzo: ore 20,30, il tema sarà conoscere per fare conoscere.
 - Per approfondire la notizia visita il sito del Castello Visconteo di Pagazzano. Per informazioni e iscrizioni rivolgersi al signor Fulvio Pagani, 3468638470.

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'È 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 PUÒ 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.
- ✓ **A QUANTO AMMONTA IL BENEFICIO?**
 - Il valore dell'assegno mensile varia a seconda dei redditi e della composizione del nucleo familiare. Il beneficio massimo potrà arrivare a € 187,5 per un componente e fino a € 485,41 per 5 e più componenti. La durata del beneficio è di 18 mesi.
- ✓ **IN COSA CONSISTE IL PROGETTO?**
 - La famiglia - insieme ai servizi territoriali - condivide un percorso per l'inclusione sociale e lavorativa, che prevede: da un lato l'attivazione di specifici sostegni, accanto a quello economico, sulla base dei bisogni manifestati; dall'altro l'impegno del nucleo a svolgere specifiche attività, a cui il beneficio è condizionato.
- ✓ **COME SI CHIEDE IL REI?**
 - I cittadini possono rivolgersi ai servizi sociali del comune di residenza (Sportello Unico per i cittadini di Treviglio). 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 spaziodisabilita.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 spaziodisabilita.regione.lombardia.it**

LA RICETTA LOMBARDA DELLA SETTIMANA

- ✚ **Margottini alla bergamasca: antipasto tipico del bergamasco, il nome deriva dallo stampino che viene utilizzato per prepararli, la Margot, che ha la forma di un secchiello. La ricetta originale prevede l'uso del brodo di carne e del Branzi, formaggio a pasta semicotta, prodotto nell'alta Valle Brembana.**
Diminutivo di margotta o margot, termine ormai in disuso, indicante un tegame, o meglio uno stampo, di forma tronco-conica appena accennata, simile a un secchiello, dalle pareti alte e lisce. Il margottino ha un'altezza di circa 15 centimetri.
- ✓ **Ricetta. Difficoltà: elevata. Tempo di esecuzione: 60 minuti. Tecnica di cottura: lessatura, cottura in forno Stagionalità: tutto l'anno Utensili: casseruola, cucchiaio di legno, 8 stampini a pareti alte, cucchiaio, placca da forno.**
- ✓ **Preparazione per 6 persone**
SEMOLINO GIALLO: 300 g -- GROVIERA: 200 g -- BURRO: 120 g -- BRODO DI CARNE: 750 ml -- FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATOPADANO DOP: 4 cucchiaini -- TUORLI D'UOVO: n.8 -- PANE GRATTUGIATO: 4 cucchiaini -- SALE: q.b. -- PEPE
- ✓ **Preparazione**
Mettere il brodo in una casseruola e porre su fiamma viva;
quando alza il bollore, versarvi poco per volta e sempre mescolando tutto il semolino, badando di non fare grumi;
continuare la cottura su fuoco moderato e sempre mescolando, per circa 30 minuti, finché la polentina sarà ben cotta;
toglierla dal fuoco e unire 80 g di burro, il grana e una forte pizzicata di pepe, mescolare energicamente amalgamando bene gli ingredienti;
imbrattare otto stampini ("margottini") a pareti piuttosto alte e spolverizzarli di pane grattugiato, badando che vi aderisca bene;
tagliare a fettine molto sottili il groviera;
mettere in uno stampino un poco di polentina e con un cucchiaino bagnato stenderla foderando il fondo e le pareti del recipiente;
porre sulla polenta tante fettine di groviera quanto basta per ricoprirla tutta; poi versare sul groviera un tuorlo d'uovo badando di non romperlo, salarlo poco e ricoprirlo con una fettina di groviera;
chiudere l'apertura con un poco di polentina facendola aderire ai bordi;
quando tutti gli stampini saranno pronti, accomodarli su una placca e metterli in forno già caldo (190° C) lasciandoli per 7-8 minuti;
✓ **levarli quindi dal forno, sformarli e accomodarli sul piatto di portata; servire subito.**
Note: stampi e uova
Gli stampini devono avere le pareti lisce, che permettono di sformare i margottini senza rotture. E' opportuno che le uova siano freschissime e che il tuorlo scivoli nel suo nido di polentina senza rompersi, in quanto non deve in alcun modo intridersi con il resto e, a fine cottura, deve risultare ancora liquido e servire per la pucia. Uova troppo grandi possono creare qualche difficoltà, poiché gli stampi non sono molto capienti.

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!!!**