



# COMUNE DI PAGAZZANO

## FOGLIO DEGLI AVVISI 8 - 15 APRILE 2018

### APPUNTAMENTI DEL MESE DI APRILE

- + **DOMENICA 15 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, Rabarama, 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.
- + **SABATO 14 APRILE**, alle ore 18.00, al Castello Visconteo inaugurazione della mostra dedicata alla Grande Guerra. Alle ore 18.00 spettacolo “PER NON DIMENTICARE”. Il Coro Alfa di Caravaggio, attraverso i canti degli Alpini, racconta la Grande Guerra. La mostra è organizzata dal Gruppo 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'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 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 [spaziodisabilita.regione.lombardia.it](http://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](http://spaziodisabilita.regione.lombardia.it)**

## LA RICETTA LOMBARDA DELLA SETTIMANA

### 🇮🇹 Crema Lodigiana

- Anche crema al mascarpone e liquore. La denominazione identifica non tanto una origine geografica specifica, quanto un'area agricola a sud di Milano, da molti secoli dedita all'allevamento bovino, di cui Lodi è assunta a simbolo, quale patria riconosciuta per tradizione, del mascarpone. E' una crema molto saporita e gustosa che potete preparare e tenere in frigo per quando avete ospiti a casa.
- Ricetta  
Difficoltà: Modesta. --- Tempo di esecuzione: 30 minuti + alcune ore per il raffreddamento.  
Tecnica di cottura: Nessuna. --- Stagionalità: Tutto l'anno.
- Utensili: frusta elettrica, ciotola, tazzine da caffè.
- Per porzione  
Energia (Kcal): 338. -- Proteine (g): 5,3. -- Lipidi (g): 18,8. -- Glucidi (g): 33,4.
- Ingredienti per 6 persone  
MASCARPONE: 200 g. -- ZUCCHERO: 200 g. -- TUORLI D'UOVA: 3.  
ALBUMI D'UOVA: 2. -- RUM: 30 cc.
- Preparazione  
Montare i tuorli con lo zucchero sino a renderli bianchi; unire il mascarpone e sbattere ancora bene; aggiungere il rum e alla fine, delicatamente perché non si smontino, incorporarvi gli albumi montati a neve; versare la crema in tazzine da caffè e lasciarla gelare alcune ore prima di servire; accompagnare con biscotti secchi.  
Indicata per la stagione invernale, nella tradizione rituale ottocentesca si accompagnava alla mostarda di Cremona o al panettone natalizio. Oggi si serve, prevalentemente in tazzine a parte, con biscotti secchi e con qualsiasi tipo di torta o dolce non farcito. Si abbina con i vini liquorosi, lo Sforzato della Valtellina o il poco noto Moscato Liquoroso dell'Oltrepò Pavese.
- L'ingrediente: il mascarpone  
(dal lomb. mascherpa = ricotta, a indicare le operazioni di scrematura del latte).  
E' un formaggio grasso e cremoso, tendenzialmente bianco, dal profumo delicato, prodotto in buona parte della pianura Padana per coagulazione della panna fresca a 85°C e aggiungendovi acido citrico.  
In passato veniva lasciato riposare a lungo su stuoie, per permettere il lento scolamento del siero, e poi si confezionava con garze in porzioni sferoidali.  
Nel prodotto industriale il siero è allontanato per centrifugazione, cui segue il confezionamento in vaschette o secchielli di plastica.  
Va conservato in frigorifero e consumato freschissimo. La perdita di freschezza comporta l'intensificarsi del colore (da bianco/bianco paglierino verso giallastro) e l'accentuazione dell'odore di formaggio.  
Si usa, oltre che per i dolci, per la preparazione di soufflé e di salse per pasta o carne e per legare gli ingredienti di pietanze crude o cotte di vario genere.
- Varianti  
Non sempre c'è accordo sul numero dei tuorli d'uovo da sbattere con lo zucchero, né sulla quantità di mascarpone da usare: raramente, anzi, le ricette ne indicano le dosi.  
Le quantità empiriche rimandano sempre al gusto personale e indicano la sostanziale riconoscibilità del preparato a prescindere dalla proporzioni.  
In alcuni casi si incorporano al mascarpone delle chiare d'uovo a neve o, meglio, della panna montata (che gli tolgono ogni residuo gusto di formaggio).  
Rum e brandy sono intercambiabili (ma può essere usato qualsiasi altro liquore aromatico).  
Sono segnalati arricchimenti creativi con cannella, caffè o cacao.

## 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: "E' TEMPO DI NUOVE AVVENTURE". Vi aspettiamo in biblioteca per scoprire le letture del mese e altre novità!!!**