

L'intervista di ABC Junior - Ricordi del 25 Aprile
La guerra vista da un ragazzo (3ª puntata)

Mi ricordo i carrarmati che passavano...

Per un ragazzo di oggi è immaginabile la realtà in cui vivevate allora?

No, assolutamente no. Puoi immaginarla però per almeno un mese, ti faccio vivere la realtà di allora, via la tv, il computer, via il telefonino, via tutti i giochi. La mattina c'era la scuola, il pomeriggio i compiti. Io ti faccio vivere un mese la vita di allora, altrimenti no.

Perché?

Perché dopo c'è stato il progresso. Ciò nonostante avevamo la nostra felicità, avevamo i nostri giochi, i nostri amici, giocavamo in strada, la



nostra adolescenza l'abbiamo vissuta in povertà ma l'abbiamo vissuta. **Come è cambiata la vostra vita il 25 aprile 1945?**
E cambiata perché da

Dopo una lunga attesa, mercoledì 22 aprile 2015, presso il *Salone delle Feste della Biblioteca Affori*, è stato esposto il progetto di ristrutturazione di *Villa Litta*.

Alla presentazione hanno partecipato Beatrice Ugucioni, presidente del Consiglio di Zona 9, Carmela Rozza, assessore ai Lavori Pubblici e all'Arredo Urbano, Marco Granelli, assessore alla Sicurezza e Coesione Sociale, gli architetti Silvia Volpi e Giovanni Rossetti del *Comune di Milano* e per ultimo, ma non meno importante, Luigi Ripamonti, storico di Affori. Per anni la "nostra" *Villa* ha subito danni da parte di vandali, muri imbrattati da scritte varie e diverse sale chiuse al pubblico in stato di abbandono. Finalmente, con questo progetto, la nostra biblioteca avrà un aspetto migliore, le sale del piano terra saranno tutte ristrutturate e assegnate loro una nuova funzione. In particolare mi affascina lo spazio centrale che sarà la futura "sala cerimonie" e l'idea di potersi sposare in un luogo, che ha come sfondo bellissimi affreschi e circondata dal suo *Parco* che si estende per 76.000 mq, sarà molto suggestiva.



Portico di Villa Litta

(Foto ABC)

L'assessore Carmela Rozza ha gentilmente invitato la *Redazione di ABC Junior* a visitare il cantiere nel suo corso e noi abbiamo accettato volentieri questa opportunità.

Un grazie all'Associazione *Anti-graffiti - Preserviamo Villa Litta Modignani in Affori*, rappresentata dal coordinatore Ernes Gabriele, che ha ridipinto, sempre in maniera tempestiva, i muri dell'edificio rimuovendo scritte inutili e rendendo la *Villa* visibilmente più pulita.

Ella Grisendi, piccola giornalista di *ABC Junior*, ha domandato alla presidente Ugucioni se nel progetto di ristrutturazione sarà compresa anche l'illuminazione del *Parco*: ci ha risposto che la società A2A ha in mente un piccolo progetto a riguardo. Illuminare il *Parco* sarebbe un passo in più per la sicurezza e la possibilità di viverlo anche di sera nelle estati calde milanesi. Questi lampioni però dovrebbero essere alti per evitare che vengano presi a sassate come è successo ai vecchi lampioncini presenti prima.

Non vedo l'ora che il restauro inizi per poter ammirare di nuovo, in tutto il suo splendore, questa meravigliosa *Villa* densa di storia affresse.

ALESSIA DE MATTIA, 12 anni

quel momento ho capito che nulla poteva essere come prima, dopo potevo immaginare delle mete per organizzare la mia vita. In dattatura non puoi vestirti, pettinarti come vuoi. Non puoi... Non puoi... devi... devi.... Finita la dattatura puoi pensare al fu-

turo. È difficile capirla perché voi venite da un periodo diverso.

Qual è la cosa più brutta e quella più bella che ricorda di quel periodo?

La cosa più brutta è stata aver visto da vicino la morte a 14 anni, adesso ne ho 83. La cosa

più bella è stato l'aver capito che potevo diventare qualcuno perché avevo degli hobby, delle passioni: la musica, la storia. Dopo la dattatura potevo seguire le passioni che avevo.

Cosa pensa del giornalismo?

Il giornalismo è come far

saperne agli altri quello che hai dentro di te. Come comunicarlo agli altri. Questo è il giornalismo, però devi avere dentro qualche cosa, poi esplose, non puoi tenerla dentro. Il bisogno di comunicare all'altro. Il vero giornalismo è questo.

Alimentazione consapevole

A cura di Francesca Cirigliano

L'estate è arrivata anche a tavola!



Finalmente è arrivata l'estate e la natura ci offre alimenti profumati e ricchi di sostanze benefiche per la nostra salute. Tante piccole idee per gustare questi preziosi alleati, in ricette insolite o semplicemente riviste, facili, veloci, colorate e invitanti.

Pesto di prezzemolo e noci, un condimento per bruschette o una pasta.

Dissalate e diliscate 2 acciughe sotto sale e sbucciate uno spicchio d'aglio e mezza cipolla. Frullate il tutto insieme a 100g di prezzemolo fresco e 100g di noci. Se non lo consumate subito, potete tenerlo in un vasetto coperto di olio in frigorifero.

Il prezzemolo tritato o pestato può anche essere un ottimo impacco in caso di punture di insetti; lasciato macerare una notte in acqua con i suoi semi e usato come ultimo risciacquo per i capelli, ne dona lucentezza; è diuretico e disinfiammante.

Involtni di tonno

Dopo una grigliata vi sono avanzate delle melanzane? Riciclatele! Strofinate con l'aglio le fette di melanzane, distribuitevi sopra un po' di mozzarella e un po' di tonno (va bene sia grigliato che in scatola), profumate con origano, pepe e poco sale. Formate degli involtini che legherete con l'erba cipollina o uno stuzzicadente. Disponeteli in una teglia, cospargeteli con del grano e poco olio, e fate cuocere in forno per una decina di minuti a 220°C. Il tonno è un ottimo alimento: è ipocalorico, ricco di proteine e acidi grassi essenziali utili per la salute delle arterie, apporta vitamine del gruppo B, vitamina A, fosforo, calcio, potassio, sodio e ferro.

Gnocchetti di pane con fagioloni al pesto di sedano
Perfetto se avete del pane raffermo, meglio ancora se ai cereali. Lasciate ammorbire 350g di pane raffermo nel latte tiepido per una mezz'ora. Strizdatelo bene e impastatelo con 1 uovo e un tuorlo, una manciata di prezzemolo e basilico tritati, 4 cucchiaini di farina (meglio se integrale), 2 cucchiaini di grano e un pizzico di sale. Lasciate riposare per un'ora. Nel frattempo lessate al vapore 300g di fagioloni e preparate il pesto frullando 50g di foglie di sedano, 20g di pinoli, olio e un pizzico di sale. Con l'impasto di pane formate tante palline, passatele in un po' di farina e fatele cuocere come se fosse pasta. Scolate gli gnocchetti e conditeli con il pesto e i fagioloni.

Albicocche e susine non solo fresche!
Con albicocche e susine fresche (quelle cotte o essiccate si chiamano prugne) basta frullarle per preparare dei ghiaccioli o frullati ricchi di vitamine, zuccheri della frutta, fibre e sali minerali.



Si possono anche preparare squisite marmellate e ora, con la pectina in commercio, diventa tutto più facile e veloce. Ma, ancora, possiamo essicarle: basta lavarle, asciugarle, tagliarle a metà, togliere il nocciolo, disporle su una teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e farle cuocere in forno a 50-60°C per 3-4 ore. Le albicocche fresche sono antidiarroeche, mentre essiccate sono un lassativo; le susine fresche -meglio se mangiate a digiuno- sono corroboranti, disintossicanti e dissetanti, mentre cotte sono molto più digeribili e lassative. Infine, per uno strudel particolare, provate a sostituire le mele con le albicocche!

Buona estate!

COECO Grassi VIDEO TV - HI-FI ELETTRODOMESTICI
grassi eco.cop s.a.s.
Tel./Fax 02.66220466 - E-mail: grassi.cea@coeco.org

- VENDITA di elettrodomestici - Radio - TV - LCD Plasma - HI-FI - Orologi Casio - Materiale elettrico in via Astesani 38/A - Milano
- ESPOSIZIONE di frigoriferi - cucine Piani di cottura - Forni da incasso elettrici a gas in via Rocca d'Anfo 4 - Milano

dal 1928
Fiorista Gallo
Pianta e Composizioni floreali per ogni cerimonia
via Astesani (ang. via Novaro 1) vicinanze MM3 Affori FN tel. 02.66220519 - Milano

Il vostro Ristorante! **aragosta doro**
DAL 1976
Giorno di chiusura: lunedì
QUALITÀ E CORTESIA APERTO TUTTO AGOSTO
via Verità ang. via Candiani 92 - Milano tel. e fax 02.39.311.023
www.ristorantearagostadoro.it seguitemi su Facebook

Gelateria dolcemanina
con cialde
brioche con selato
coppette
frappè
vaschetta gr 750/1000/1500 sconto 10% presentando questo coupon
Ci trovi all'angolo tra via Balduino e via Verità a pochissimi metri da piazza Bausan e dal Politecnico tel. 349-7026271

Istituto Achille Ricci
Via Camillo Sbarbaro 11 - 20161 Milano tel. 02.66220568 - www.istitutoachillericci.net
Scuola Paritaria dell'Infanzia - Primaria Assistenza dopo scuola Secondaria Pre e Post Scuola (7.30 - 18.00)
GIUGNO E LUGLIO INSIEME
Nell'oasi del Parco Nord, vasta pineta, campi gioco laboratori, creatività, tornei, ampia palestra e cucina interna Centro Estivo con turni settimanali da fine anno scolastico all'inizio del nuovo, escluso dal 1° al 23 agosto
Infanzia: turni settimanali dal 1° al 31 luglio