

**RADIO E TV: PARLIAMO DELLE ALTRE**

di Roberto Polissano

*Non ci sono solo le emittenti famose: ce ne sono tante altre, forse meno conosciute ma non meno seguite. Eccole*

**R**cm 104 Radio Web, in via Ippolito Nievo 16 a Corbetta, in provincia di Milano, è una web radio, cioè un'emittente radiofonica che si ascolta esclusivamente via Internet. Adatta a tutte le età, si rivolge però in modo particolare al pubblico dei quarantenni e dei cinquantenni, proponendo la migliore musica italiana di tutti i tempi. Ne parliamo con il suo vicepresidente, Gianluca Elvis.

**Come è nata Rcm 104 Radio Web?**

«Siamo nati nel 2015 a Trecate, in provincia di Novara, dalle ceneri di una emittente tradizionale, in FM. Siamo partiti subito su Internet, dapprima solo per divertimento e poi, siccome l'appetito vien mangiando, come vera impresa commerciale. Nel 2019 siamo approdati a Corbetta, nella sede attuale: qui c'è stata la vera esplosione che ci ha portato interesse, musica, pubblico, sponsor e l'attenzione della scena politica locale».

**Perché si deve scegliere Rcm 104 Radio Web?**

«Per i nostri contenuti musicali: i successi degli anni Settanta, Ottanta e Novanta e le più belle canzoni di oggi, e poi i vari mix House e Edm Progressive dei migliori disc jockey. Di notte proponiamo i radioshow di Mike Rogers, famoso disc jockey americano che oggi vive e lavora in Giappone, e la migliore musica italiana di tutti i tempi con Fragolino Dj. Non manca poi la politica a livello locale con i vari radiogiornali. Inoltre par-

liamo anche di cultura: nel programma *Libriamo*, a cura di Marcello Stoppa Corona».

**Quali sono i programmi più importanti del vostro palinsesto?**



**Gianluca Elvis**, vicepresidente di Rcm 104 Radio Web di Corbetta (Milano).

«Partirei proprio da *Mike Rogers Radio Talk Show*, in lingua originale, inglese e giapponese, in onda quotidianamente dalle 2 alle 4 del mattino. Poi *Il salotto di Tiziana*, talk show dedicato alle donne, in onda il martedì dalle 18 alle 19. Quindi *Mattino 104*, in onda il mercoledì e il venerdì mattina dalle 10 alle 12, un programma di musica e informazione condotto dal sottoscritto; e *Domenica Sport 104*, programma che conduco insieme con Andrea Garbini, in onda la domenica pomeriggio dalle 14 alle 18, dove trattiamo con un po' di ironia la giornata sportiva. In più c'è Dj Dany con il suo *Aperitivo musicale*, in onda ogni sabato dalle 18 alle 19».

**Quanto spazio dedicate all'informazione?**

«Prima di tutto, condividiamo direttamente notizie sulla nostra pagina web e su Facebook. Poi, nel nostro palinsesto, proponiamo programmi dedicati alle amministrazioni locali di Corbetta, il nostro Comune, e Magenta, il Comune confinante, e condotti direttamente dal sindaco in persona, in onda il giovedì alle ore 12».

● Per informazioni si può telefonare al numero 393/8264084 oppure consultare il sito Internet [www.rcm-104.com](http://www.rcm-104.com).

**PER CUCINARE DAVANTI ALLA TV**

a cura di Georgia e Simon Mayer

*Ecco le ricette che abbiamo scelto per voi da preparare e gustare prima di guardare la TV*

**PASTA AL PESTO DI PISELLI CON PINOLI E NOCI**



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** ● Farfalle: g 400 ● Piselli: g 400 ● Cipolla: g 50 ● Pinoli: g 40 ● Gherigli di noce: g 80 ● Parmigiano grattugiato: g 60 ● 25 foglie di basilico ● Olio extravergine di oliva ● Sale

In un tegame con l'olio rosolate la cipolla sbucciata e tritata, unite i piselli, salate e cuocete per dieci minuti, quindi mettetevi tutto in un mixer con i gherigli di noce, i pinoli e il basilico, tenendo da parte solo qualche noce. Aggiungete il parmigiano grattugiato e tre cucchiaini di olio, quindi tritate fino a ottenere un pesto omogeneo e regolate di sale. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela, conditela con il pesto preparato e servitela nel piatto da portata con le noci tenute da parte.

**POLPETTE DI CARNE CON FONDUTA AL TALEGGIO**



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** ● Carne trita di manzo: g 800 ● 2 uova ● Pane raffermo: g 50 ● Latte: 100 millilitri ● Parmigiano grattugiato: g 50 ● Pangrattato: g 200 ● Sale e pepe. **Per la fonduta al taleggio:** ● Taleggio: g 200 ● Latte: 300 millilitri ● Amido di mais: g 30 ● Burro: g 30 ● Noce moscata

In una ciotola ammorbidite il pane con il latte e poi strizzatelo. In un'altra ciotola amalgamate il pane con la carne trita, le uova e il parmigiano, quindi salate e pepate. Preparate la fonduta: in un tegame mettetevi il latte e portatelo quasi a bollire con un pizzico di noce moscata. In un pentolino sciogliete il burro, versate a pioggia l'amido di mais e mescolate con una frusta fino a ottenere un composto denso e omogeneo. Unite il latte mescolando, aggiungete il taleggio senza crosta e lasciate sciogliere e addensare sul fuoco. Con le mani umide confezionate delle polpette con l'impasto di carne, passatele nel pangrattato, disponetele in una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno a 180 gradi per venti minuti girandole a metà cottura. Servite le polpette nel piatto da portata con la fonduta preparata.