



CERRO AL LAMBRO

IL CERRO



BUONE VACANZE!!

Cari soci, è arrivato anche il mese di luglio, del caldo e del sole (speriamo). Anche la nostra "redazione" va in vacanza! Niente di meglio di una bibita fresca sotto una pianta...del giardino di casa! A parte gli scherzi faremo anche noi un periodo di vacanza, ma con la testa qui, sul nostro territorio, perchè a noi piace viverlo e farlo vivere alla gente che vi abita. Molte le proposte che aspettano il vostro ritorno e la vostra partecipazione. Pensateci mentre sarete in giro per il mondo, e se avete nostalgia... scriveteci!

Aspettiamo di vedervi presto e di incontrarvi alle nostre iniziative, anche a darci una mano, perchè dobbiamo essere in tanti a lavorare per il nostro paese. Abbiamo, e c'è bisogno, del contributo di tutti. Più siamo e più potremo fare sempre meglio!



Piccole Cicogne Crescono

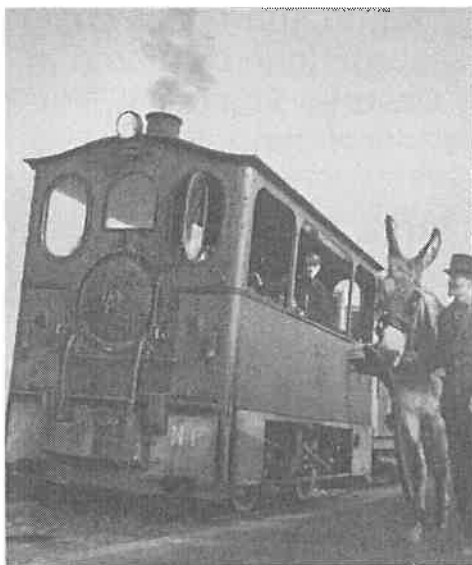
Continua il monitoraggio dei cerresi sulla famiglia ormai diventata la mascotte del paese: cioè le cicogne che hanno deciso di venire a nidificare sul campanile della chiesa di Cerro. Appassionati con binocoli e macchine fotografiche osservano quotidianamente l'evolversi della situazione. Dalle ultime foto pervenuteci sembrerebbe che i piccoli siano 3, che stiano bene e a giudicare da come si fanno sentire ogni tanto, anche parecchio affamati!



Foto di R. Beghi

E' IN ARRIVO IL "GAMBA DI LEGNO"

E' a disposizione, dal 15 luglio, la quinta pubblicazione degli "Appunti" sulla storia di Cerro al Lambro e Riozzo, mini collana a cura del Gruppo di Storia Locale della Pro Loco. Il tema di questo numero è il famoso "Gamba de Legn" il tramway a vapore che passava anche nel nostro paese fino a metà degli anni '30 e che collegava S' Angelo Lodigiano a Melegnano e poi arrivava fino a Milano. Con foto



"inedite" dello storico trenino, questa piccola pubblicazione vuole approfondire un aspetto poco conosciuto ai cerresi, soprattutto per coloro che sono qui da "poco" tempo.

Questo Spazio Può Essere Tuo!



Da settembre se vuoi farti "pubblicità" tramite il nostro notiziario contattaci! Tel 3663747347

Dal 16 agosto
al 18 settembre

Sagra di S. Rocco

LA FESTA PER CHI RESTA!

Da qualche anno ormai, unitamente alla parrocchia di Riozzo, stiamo cercando di riportare all'antico splendore la sagra di S. Rocco, antico patrono di Riozzo fino al 1979. Quest'anno un "ricco" calendario che porteranno i festeggiamenti dal 16 di agosto fino al 18 settembre, apertura dell'anno pastorale, in cui si svolgerà la solenne processione dedicata al Santo pellegrino. Il programma:

MARTEDÌ 16 AGOSTO

ore 10.30: S. MESSA
presso la chiesa di San Lorenzo Martire

ore 12.30: PRANZO COMUNITARIO presso l'oratorio di Riozzo (su prenotazione entro il 12 agosto al numero 3663747347)

al termine in regalo ai partecipanti "el Pan de San Rocc" dolcetto tradizionale riozzese

DOMENICA 21 AGOSTO

ore 16.00 ANGURIATA
offerta dalla Pro Loco (fino ad esaurimento) presso l'oratorio

SABATO 27 AGOSTO

ore 17.30
VISITA GUIDATA alla storia antica di Riozzo
Ritrovo davanti all'oratorio di Riozzo
info:3663747347

SABATO 3 SETTEMBRE

ore 18" A PIEDI COME SAN ROCCO" camminata naturalistica alla riscoperta del nostro territorio (6 km)
Ritrovo davanti all'oratorio di Riozzo

SABATO 10 SETTEMBRE

Visita alla madonna di Riozzo.
Ad un anno dalla sua esposizione torniamo al Castello Sforzesco. Per non dimenticarla!

TRA IL 12 E IL 15 SETTEMBRE
(data da concordare)

ore 21 presso l'oratorio di Riozzo

IL CULTO DI SAN ROCCO

Il Santo nell'iconografia e nella tradizione popolare
Rel. Don Luca Anelli

SABATO 17 SETTEMBRE

ore 20
CENA CONTADINA
I migliori piatti della tradizione locale. Presso l'oratorio di Riozzo Su prenotazione entro domenica 11 settembre. € 27
MENU:

BUFFET DI ANTIPASTI
salumi, formaggi, frittatine, zuppa di farro con ricotta salata, zuppa di lenticchie e funghi, fagioli con le cotiche, trippa, rane fritte e lumache alla milanese, morsetti di fegato all'arancia e altro ancora

PRIMI PIATTI
Risotto alle ortiche
Maltagliati con ragù di piccione

SECONDI PIATTI
Anatra farcita alla vecchia maniera
BUFFET DI DOLCI

DOMENICA 18 SETTEMBRE

ore 10 SOLENNE PROCESSIONE DI SAN ROCCO. tradizionale ostensione della statua dall'antico oratorio fino alla chiesa di San Lorenzo. A seguire aperitivo offerto dalla Pro Loco di Cerro al Lambro (fino ad esaurimento)

AVANTI E INDIETRO... per la Pro Loco!

E' a disposizione il libro di
Gabriele Prinelli

Avanti e Indietro

Prenota il libro direttamente
dai nostri soliti recapiti, avrai
uno sconto e farai bene alla
Pro Loco.

**Infatti ci sarà uno
sconto sul prezzo di
copertina e inoltre
l'autore donerà parte
del ricavato alla nostra
associazione.**

Cosa aspetti?

Tel 3663747347

Camminatori sotto il sole

*Non si placa la voglia
dei camminatori di
mantenersi in forma e
vivere la nostra natura*

Domenica 24 Luglio
Cavenago d'Adda

**Marcia con gli
Alpini**

km.7-14-18-24 ritrovo ore 07.00

Domenica 31 Luglio
Cadilana

Trofeo a.s. Gavina
km.8-16 ritrovo Ore 07.30

**RITROVO ALL'ORATORIO DI
RIOZZO**

LA GRANDE MILANO

La pulitica...

Nella manera de pensà gh'è un gran
divari:

me pader l'è del centro... stò por om
e siccome che l'è impiegà in Dom
tutt i ser el recita el rusari.

De tri fredei, Gigi che l'è l'anzian
l'è sicialista rivoluzionari,
mi invece sont anarchich, al cuntrari
del Giusepin che l'è repubblican.

Prima de mangià battajum spess
ghe manca apena de dass di bot
chi voeur chi, chi voeur là...par un
cungrès!

Fem l'ira de Dio! Ma apena la mama,
la dis che ghe prunt el risott, sem tutt
d'accord in sul programma.

Trilussa

Come contattarci:

Tel 3663747347
info@procerro.it

Lecture da Pro Loco DORMIRE NUDI E' VERDE

*366 consigli per vivere "bio" (e divertirsi) tutti i giorni
dell'anno*

Un libro che è anche un
gioco. Un libro che ha
lanciato una nuova moda:
l'ecologia fai-da-te. Un
manuale per dare una
svolta verde alla propria
vita e accorgersi che può
essere più stuzzicante di
quanto si pensi. La
giovane Vanessa ha
trovato il modo di vivere
nel rispetto del pianeta
senza alcun sentimento di
catastrofe imminente,
anzi divertendosi. Ogni
giorno dell'anno si è
imposta di introdurre un



cambiamento nella propria esistenza, per renderla più
rispettosa dell'ambiente. Piccoli esercizi quotidiani, alla
portata di ognuno – donna o uomo – dalla scelta di una
nuova crema per il viso al rapporto con il frigorifero di
casa. Tra imprevisti, bizzarrie e astuzie, Vanessa ha
scoperto, alla fine del suo training, che l'ecologia è una
grande avventura. Anche sentimentale, perché no? Quello
che le farà dire: posso fare tutte le cose "verdi" del mondo,
ma alla fine non significa assolutamente niente se non ho
qualcuno accanto a me. Vanessa sa che quando questo
accadrà, allora dormirà nuda più spesso, non solo nella
calde notti estive e non solo per il bene dell'ambiente. Con
uno stile irresistibilmente originale, un po' diario e un po'
commedia sentimentale, questo libro offre un'occasione
unica per mettere alla prova noi stessi, le nostre scelte e
responsabilità.

**Titolo del Libro: Dormire nudi è verde. 366 consigli per
vivere «bio» (e divertirsi) tutti i giorni dell'anno**
Autore:Farquharson Vanessa
Editore:Sonzogno

COME SI FA IL "COMPOST"

È un peccato gettare nei cassonetti delle immondizie i rifiuti organici della cucina e dell'orto-giardino. Si tratta di materiale prezioso che invece di gravare inutilmente sul trasporto delle immondizie e sulle discariche, dove diviene estremamente inquinante, può essere vantaggiosamente trasformato in humus e restituito al terreno. Circa un terzo dall'immondizia prodotta da una persona è composta da rifiuti organici, che possono quindi essere reintrodotti nei cicli della natura. Il compostaggio dei rifiuti organici della cucina e dell'orto è la soluzione più naturale per smaltire questi rifiuti e produrre al tempo stesso dell'ottimo humus da restituire alla terra. Il composto è infatti il più antico e naturale concime ed ammendante del terreno che si conosca. Mantiene fertile e sano il terreno e nutre le piante. Con la raccolta differenziata dei rifiuti organici e il loro compostaggio non produciamo solo un ottimo concime per le nostre piante ma abbiamo la possibilità di dare un contributo attivo alla salvaguardia dell'ambiente producendo meno rifiuti.

Aiutare i microrganismi

La decomposizione dei materiali organici è un processo vivente al quale prende parte un numero inimmaginabile di organismi (batteri, funghi, lombrichi, insetti, ecc.) i quali possono operare solo se posti nelle condizioni adatte. Affinché questi preziosi organismi possano svolgere il loro compito dobbiamo garantire loro:

Aria (ossigeno)

Acqua

Una nutrizione equilibrata
(composizione del materiale)

Sufficiente sviluppo di calore

È necessario che nel composto non venga a mancare l'ossigeno perché in tal caso la sostanza organica invece di trasformarsi in buon humus, marcisce. Onde evitare ristagni, cumulo e cassone devono poggiare direttamente sul terreno, mai su un fondo impermeabile come cemento o asfalto. Il materiale non deve essere troppo compresso e se molto sminuzzato è bene aggiungere qualche pezzo grossolano che favorisca l'aerazione, soprattutto sul fondo del cassone o del cumulo (ramaglia, torsoli di cavolo, ecc.). È essenziale che il materiale da compostare mantenga un'umidità equilibrata. Il materiale non deve mai

seccarsi. Per accelerarne la maturazione occorre rimescolare il composto ogni 6-12 settimane. È questo il momento migliore per aggiungere eventualmente calcare, terra dell'orto e bentonite. Quanto più vario e meglio miscelato è il materiale da compostare, tanto più equilibrata sarà la sua composizione e più facile il compostaggio. Al fine di equilibrare il rapporto carbonio/azoto è importante miscelare materiali con caratteristiche diverse. Sostanze ricche di carboidrati: fogliame, paglia, residui di patate, carta. Sostanze ricche di proteine: rifiuti della cucina, erba verde, letame.

Dove fare il composto

Per il composto è bene scegliere un luogo parzialmente ombreggiato, ma esposto a sud, possibilmente lontano dai confini con altri giardini. Nei cumuli e cassoni aperti, il composto deve sempre essere coperto con uno strato di materiale permeabile come paglia vecchie stuoie o sacchi di juta. Questo al fine d'impedire l'eccesso di calore nelle giornate di sole e che il cumulo si inzuppi troppo d'acqua nelle giornate piovose.

Cosa si può compostare?

Resti di frutta e ortaggi

Resti di cibi (al centro del composto)

Fiori secchi

Filtri di tè e caffè

Gusci d'uova trituriati

Resti di lana, penne, capelli

Erbacce* (anche secche)

Fogliame

Materiali legnosi sminuzzati (In piccole quantità)

Cenere di legna

Carta non stampata e cartone

* Le erbacce, come la gramigna, che si propagano attraverso le radici non vanno messe nel composto.



il nostro Compost pronto per essere utilizzato!

IL CUMULO

Occorre innanzi tutto scegliere il luogo più adatto dove allestire il cumulo. Normalmente viene indicata come ideale una porzione di orto o giardino in prossimità di una latifoglia (pianta a foglie larghe) che durante il periodo estivo crea sul cumulo un certo ombreggiamento mentre in inverno, avendo perso le foglie, lascia filtrare i raggi solari. Nel luogo in cui si vuole realizzare il cumulo occorre predisporre un sottofondo di materiale drenante come ramaglie e patate sminuzzate oppure, dopo il primo anno di compostaggio, eventuali residui grossolani ottenuti dalla vagliatura del compost maturo.

IL COMPOSTER

Il Composter altro non è che un bidone (si trovano anche in commercio) con un coperchio e un'apertura sul fondo per far uscire e controllare il Compost. In alternativa si può realizzare anche con delle cassette della frutta o in base alle dimensioni del nostro giardino o del balcone.

Come nell'allestimento del cumulo, sarebbe meglio posizionare il composte in un luogo a parziale ombreggiamento in estate e soleggiato d'inverno. Affinché il processo si sviluppi in modo ideale sarebbe necessario porre il composte a diretto contatto con il suolo dal quale, come abbiamo visto, il materiale riceve parte dei microrganismi utili al processo. Sul fondo del composte occorre realizzare, con materiale ligneo sminuzzato, uno strato drenante. Gli scarti organici devono essere inseriti nel contenitore seguendo le stesse indicazioni di miscelazione validi per la tecnica in cumulo.

Con piccoli accorgimenti potremo ottenere per la prossima primavera un ottimo concime per il nostro giardino e orto. Quando il nostro Compost sarà pronto lo riconosceremo per il colore scuro, la friabilità e per il buon profumo di terriccio di bosco, altro che la puzza dei rifiuti!

PER CHI LO DESIDERA È POSSIBILE AVERE, TRAMITE I NOSTRI SOLITI RECAPITI, COPIA DI "COMPOSTAGGIO DOMESTICO" A CURA DELL'ARPA DELLA VALLE D'AOSTA. 12 SEMPLICI PAGINE PER SENTIRCI PIÙ IN LINEA CON L'AMBIENTE!