Informativo non periodico per i Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro GENNAIO 2012 n.35 ciclostilato in proprio

PRO LOCO
CERRO AL LAMBRO

IL CERRO

UNPLI
UNIONE NAZIONALE DELLE PRO LOCO D'ITALIA
COMITATO REGIONALE LOMBARDO

Cari soci,

iniziamo un nuovo anno e nuove "avventure" insieme. Che il 2012 sia davvero all'insegna di una grinta particolare che possa essere utile al nostro paese. In questo 2012 speriamo si possa riportare a casa il dipinto di S. Eurosia finalmente restaurato. I lavori presso i laboratori della Conservart vanno avanti in maniera solerte. Nell'ultimo sopralluogo di dicembre il dipinto sta riservando piacevoli sorprese e la pulizia sta rivelando particolari degni di nota. E' stupendo vedere tornare alla vita un opera d'arte antica soprattutto se si tratta di uno dei simboli artistici del nostro paese. Ma di tutte le operazioni e delle novità sul "nostro" dipinto, ce ne parleranno i restauratori quando S. Eurosia tornerà a Riozzo. Dobbiamo però coprire ancora buona parte della spesa delle opere di restauro. Confidiamo nell'interesse e nella generosità di tutti, soprattutto di noi soci della pro loco, per reperire i fondi necessari.

Nel 2012 sarà importante riprendere altri discorsi sulla conservazione e fruizione di altri simboli storici della nostra comunità: in particolare la situazione del ripristino della chiesa di S. Rocco e il ritorno della "nostra" Madonna, restaurata e ora al castello Sforzesco di Milano. Per la chiesa di S. Rocco, dopo i lavori di ripristino del tetto, è ora di riattivare l'agibilità dell'interno e poter riprendere ad utilizzarla per le funzioni religiose ma anche per situazioni culturali per cui, nella proposta di progetto presentata dalla proprietà, viene riconosciuto un ruolo importante anche alla nostra associazione. Ma rilevante sarà quanto la nostra comunità saprà proporre e quanto saprà rendere la chiesetta una parte della propria vita sociale e culturale, che ne garantirà un futuro e il mantenimento. Indissolubilmente legato al futuro della chiesa è il ritorno della "Madonna" a Riozzo. La volontà della comunità di riavere sul nostro territorio una delle opere d'arte più preziose del sud milano sarà l'elemento fondamentale per avviare le trattative per il suo ritorno. Noi come sempre faremo il possibile per continuare i discorsi con la proprietà e non mancheremo di aggiornarvi. Quindi diamoci da fare tutti insieme, solo così i risultati non mancheranno.

Rinnovo Iscrizioni

Con il primo di gennaio si apre il rinnovo delle iscrizioni alla nostra associazione. Ricordiamo che c'è tempo fino al 31 di marzo e ci si può rivolgere ai classici recapiti che sono:

Wilma Sfolcini, via Mirandola 15 a cerro

Kisito Prinelli Via Bismantova 14 a Riozzo, tel 366.37.47.347

La quota è rimasta di dieci euro.

Chi fosse interessato poi a ricevere l'UNPLICARD (che permette di avere sconti con il Gruppo SAI Fondiaria per l'assicurazione R.C.Auto) ce lo faccia sapere il prima possibile in modo da ordinarle tutte in un unica volta. Sarà richiesta una partecipazione di 2.50 € per le spese di acquisto e spedizione.

Come sempre l'invito è quello di coinvolgere amici e conoscenti ad iscriversi in modo tale che più persone possano ricevere le nostre notizie e proposte.

50 ANNI DI UNPLI

Nel 2011 abbiamo festeggiato i 130 anni dalla fondazione della Prima Pro Loco d'Italia, era il 1881 quando iniziò la sua attività la Pro Loco di Pieve Tesino (TN) ancora oggi esistente e piena di vita! Nel 2012 ci aspettano ancora festeggiamenti perchè ricorrono i 50 anni di fondazione dell' UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) ormai risorsa indispensabile per la nostra Pro Loco, per quanto concerne i corsi di formazione e gli aggiornamenti sulle nuove normative.

L'UNPLI è ormai una realtà consolidata in Italia che raggruppa 6.100 Pro Loco per un totale di oltre 600.000 soci. Una struttura capillare per la valorizzazione del territorio italiano.

Dal 2010 siamo stati nominati coordinatori delle Pro Loco del sud Milano che vanno da Binasco fino a Peschiera Borromeo.

Ma i festeggiamenti per noi ci saranno anche il prossimo anno: infatti la nostra Pro Loco nel 2013 festeggerà i suoi primi 40 anni!!!

PRO LOCO:

UNA GRANDE RISORSA PER IL PAESE

Geom. ALLEVI DAVIDE
Via Dostoevskij, 2 – 20098 San Giuliano Milanese (Mi)
Tel. 393 9433 112 – e-mail: allevi.davide@tiscali.it
Cod. Fis. LLV DVD 64H 02F 205B – P. IVA: 06440870969
LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE, IMPERMEABILIZZAZIONE TERRAZZE, BOX E MURI CONTROTERRA, TETTI IN TEGOLE E ISOLAMENTI

"incontri nelle terre di Cerro" -terzo anno-

Leggere il territorio

"...Incontri tra nuove scoperte, storie già scritte e ancora da scrivere. Antiche letture e nuovi modi di leggere che ci aiutano ad interpretare e comprendere ciò che ci circonda..."

Ciar cumè l' acqua del Lamber

Martedì 17 gennaio ore 21 presso l'oratorio di Riozzo

Ultimo appuntamento di quest anno con la "scuola di territorio", giunta alla terza edizione. A novembre la "lettura" più immediata, guidati dallo scrittore Gabriele Prinelli attraverso il paesaggio visto nella letteratura lombarda, da Manzoni fino ad autori più recenti come Biondillo .

Il Lambro a Cerro (foto di Alberto Martini)

A dicembre, in collaborazione con Italia Nostra, l'archeologo Mauro Manfrinato ci ha mostrato come leggere il nostro territorio attraverso la storia e gli elementi materiali ancora presenti, dall'edilizia medioevale a ritroso fino all'epoca romana, le nuove ricerche e teorie archeologiche che coinvolgono anche il nostro comune.

Il prossimo appuntamento dal titolo "ciar cumè l'acqua del Lamber", è realizzato in collaborazione con Legambiente Lombardia e "Contratti di Fiume", vedrà come ospiti tre reporter di Legambiente che durante il 2011 hanno realizzato un reportage sul fiume Lambro, dalla sorgente alla foce. In anteprima sulla presentazione ufficiale del loro lavoro, verranno a presentarci degli spezzoni del loro documentario e a raccontare come hanno "letto" l'elemento più caratteristico del nostro territorio incrociando, lungo i 130 km del fiume, storie, personaggi, natura e problematiche del Lambro.

Elena Maggioni si diploma in regia alla scuola Civica del Cinema di Milano. Videomaker, montatrice e regista di documentari. Ha ideato e diretto il documentario "Reato di vita", selezionato al Milano Film Festival, Sguardi Altrove, Women in Art Festival e presentato a New York alla giornata delle eccellenze milanesi.

Hulda Federica Orrù si diploma in sceneggiatura alla scuola Civica del Cinema di Milano. Giornalista, videomaker e autrice di documentari. Ha ideato e scritto il documentario "Pesami l'anima", selezionato ai festival Sguardi Altrove, Women in Art Festival e ViaEmiliaDocFest.
Entrambe sono autrici e registe del documentario "ciar cumè l'acqua del Lamber"

Carlotta Marrucci
Montatrice. Laureata in Cinema all'università IULM, si è specializzata alla scuola Atelier Varan di Parigi nel montaggio.
Nel documentario "Ciar cumè l'acqua del Lamber" ha curato il montaggio.

CONTRATTI di FIUME

LEGAMBIENTE

Letture da Pro Loco

Prepariamoci

a vivere in un mondo con meno risorse, meno energia, meno abbondanza... e forse più felicità

Un interessante libro del meteorologo di "Che tempo che fa". Mai tante crisi tutte insieme: clima, ambiente, energia, risorse naturali, cibo, rifiuti, economia. Eppure la minaccia della catastrofe non fa paura a nessuno. Come fare? Con il passare del tempo le risorse tendono a diminuire ed ad essere difficilmente rimpiazzabili, e come conseguenza si avrà che la crescita non sarà mai infinita. In questo libro Luca Mercalli descrive la possibilità di poter razionalizzare i consumi in modo da poter fronteggiare la crisi che si sta protraendo in questi anni: prendendo come esempio il proprio percorso definisce come è possibile affrontare in maniera più serena il futuro che si mostra sempre più incerto. Alla base di tutto questo ragionamento l'autore pone come presupposto che il cambiamento deve avvenire a partire da noi stessi, dalle nostre abitudini, dai nostri comportamenti e dalla nostra volontà. Solo dopo, lavorando in maniera collettiva, si potrà raggiungere risultati significativi. Aspettando dibattiti tra politici disinformati o in conflitto d'interessi sarà già troppo tardi. Il libro inoltre è integrato con delle appendici molto interessanti. Come dice l'autore nella parte finale del libro: "guardiamo dunque in faccia il precipizio e costruiamo il sentiero per discenderlo"

Titolo del libro: Prepariamoci a vivere in un mondo con meno risorse, meno energia, meno abbondanza... e forse più felicità

Autore:**Mercalli Luca**
Editore:**Chiare Lettere**
Collana:**Reverse**
Data di Pubblicazione:2011

Corso pratico di CUCINA

Chi vi ha partecipato ricorda ancora con molto piacere la cena contadina di settembre. Ora, udite udite, lo chef di quella sera propone dei corsi di cucina. Come non cogliere la palla al balzo e imparare i segreti di un grande cuoco?

Il corso sarà strutturato in 5 lezioni pratiche di 4-5 ore l'una, ogni lezione avrà un tema diverso:

Carne

Pesce

Verdure

Cereali e farinacei

Preparazione di un menù

I corsi si terranno il sabato mattina e inizieranno il 18 febbraio presso la cascina Quartiago di Beccalzù (Bascapè) con cadenza quindicinale.

Il costo sarà di 220 euro e comprende: le 5 lezioni pratiche, gli alimenti che verranno cucinati e che si potranno degustare insieme alla fine della lezione, il kit personalizzato del corso (grembiule, canovaccio, copricapo, block notes), dispense di approfondimento lezione per lezione.

Prima dell'inizio del corso il cuoco terrà una serata di presentazione del corso per gli iscritti e gli interessati.

Potete iscrivervi anche tramite la nostra associazione telefonando al 3407682884

Posti davvero limitatissimi!!

Iscrizioni entro e non oltre il 3 febbraio.

CAMMINATORI SI RIPRENDE!

E' giunta l'ora di iniziare a smaltire capponi, greggi di pecore ed elefanti alle olive inglobati con le fatiche culinarie natalizie e del Capodanno. Quale occasione migliore di una bella camminata in mezzo alla natura?? Riprende il fitto calendario delle manifestazioni della FIASP. Se riusciamo ancora ad indossare i nostri pantaloncini da corsa e le bellissime magliette del gruppo ci vediamo il

22 gennaio

con la prima edizione di

Melegnano tra storia e campi

partenza dall'oratorio di Riozzo alle 7.45
km.6-13-20
obbligo x i gruppi pre-iscrizione entro venerdi 20

IO CORRO
TU CORRI
EGLI CORRE...
VOCE DEL VERBO STARE BENE!

IL FALO' DI SANT' ANTONIO AL BOSCOINCITTA'

Dopo Santa Lucia (13 dicembre) le giornate iniziano impercettibilmente ad allungarsi: arrivati al 19 gennaio i nostri vecchi potevano esclamare con soddisfazione che "San Bassàn gha un ura in man"

Insomma, benchè l'inverno finisca ufficialmente il 21 marzo, già a gennaio, anche sotto la neve, si comincia ad avvertire il risveglio della natura. Gli aforismi della sapienza agricola mostrano come attorno alla festa di Sant'Antonio Abate si siano coagulate leggende e significati ancestrali, tanto da trasformarla in una delle date chiave del calendario popolare.

Antonio fu un personaggio reale: vissuto tra il 250 e il 356, fu iniziatore delle esperienze eremitiche nel deserto egiziano, uno dei fenomeni alla base del monachesimo medievale. Ancora oggi contempliamo con ammirazione e inquietudine i diversi quadri che hanno come soggetto, appunto, le tentazioni di Sant'Antonio. Ma se Sant'Agostino ricorda che l'esempio della sua vita attirava moltissimi seguaci, le genti del Medioevo furono colpite molto di più dalla collocazione nel calendario della festa del santo, il 17 gennaio, che pare sia stato effettivamente il giorno della sua morte.

Molte figure del calendario cristiano, nel corso del lungo fenomeno di cristianizzazione dei popoli, assunsero infatti attributi e ruoli di divinità preesistenti: Il natale ad esempio era anticamente la festa del "solis invictus" cioè il sole invincibile che dopo l' avanzare delle tenebre tornava a respingerle piano piano allungando le giornate dopo il solstizio d'inverno (i nostri anziani più semplicemente dicevano "Natal: pas d'un gall")

In questo caso va osservato che l'inizio dell'anno era sacralizzato come momento di passaggio tra la morte invernale della natura e la sua rinascita primaverile; diverse divinità e forze presiedevano o rappresentavano questo passaggio.

Tra di esse, il dio celtico Lug, dio della morte e della resurrezione, custode delle porte infernali, che i miti presentano sempre accompagnato da un cinghiale, animale totemico delle antiche popolazioni europee.

Così, per cristianizzare i riti e i simboli del passaggio stagionale, la chiesa trasformò il cinghiale in un più innocuo maialino e il Dio celtico in un vecchio monaco egiziano del IV secolo dalla lunga barba, metafora dell'inverno: barba che viene bruciata nei grandi falò, simbolo del fuoco distruttore delle cose vecchie, creatore delle cose nuove, conforto dei rigori del clima.

Dal sacro falò di Sant'Antonio si traevano poi presagi sull'andamento dell'annata agricola: se le fiamme inclinavano verso ponente, si poteva sperare che il Santo avrebbe garantito un'annata "bundanziüsa, altrimenti ci sarebbe stato un anno di vacche magre, il che invero non andava troppo lontano dalla media.

Il Falò di Sant'Antonio è una festa della tradizione popolare, che - come ogni anno - il Centro per la Forestazione Urbana festeggia con tutti gli amici e le amiche di Boscoincittà. Un'occasione per stare insieme e scambiarsi gli auguri di buon anno, davanti al grande fuoco acceso nell'area delle feste della Cascina San Romano. Allegria e bevande calde trasformeranno la serata in un appuntamento emozionante, adatto a grandi e piccini. L'appuntamento è quindi

MERCOLEDI' 18 GENNAIO ALLE ORE 20.30 PRESSO LA CASCINA SAN ROMANO DEL BOSCOINCITTA', VIA NOVARA 340 A MILANO

Mangia come parli

Panseta de vitell ripiena

Ingredienti

1 pancetta di vitello
200 gr. di carne di manzo macinata
150 gr. di salsiccia di maiale dolce
1 uovo
1 spicchio di aglio
1 noce di margarina
3 cucchiai di olio
2 bicchieri di vino bianco
noce moscata
brodo
sale
olio e margarina

In una terrina mescolare la carne con la salsiccia, l'uovo, un pizzico di sale e lo spicchio di aglio tritato. Riempire con l'impasto la pancetta e chiudere l'estremità con gli stuzzicadenti.
Versare l'olio e la margarina in una casseruola ed adagiarvi la pancetta, salare la carne da ambo le parti e insaporitela con la noce moscata grattuggiata.
Rosolare a fuoco vivo, irrorare con il vino bianco e, dopo la sua evaporazione, aggiungere il brodo. Cuocere il tutto a fuoco lento per 1 ora. In seguito tagliare il pezzo a fettine, coprire con il liquido di cottura e servire caldissimo.
È consigliabile servire le fette di pancetta adagiate su spinaci precedentemente lessati, strizzati e passati nel burro.

BUON APPETITO