Informativo non periodico per i Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro MAGGIO 2012 n.39 ciclostilato in proprio

PRO LOCO
CERRO AL LAMBRO

il CERRO

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

ARRIVA LA SAGRA!

CARI SOCI dal 20 al 27 maggio ci sarà la sagra di Riozzo. Come ogni anno, vicino all'ingresso dell'oratorio troverete il nostro stand ad aspettarvi. Ecco una breve presentazione di ciò che potrete trovare.

Ma altri appuntamenti ci aspettano, da non perdere, come la gita ad Annecy in cui sono disponibili ancora gli ultimissimi posti.

Speriamo di vedervi tutti.

Pan de San Rocch

Il dolcetto tradizionale di Riozzo che ormai da alcuni anni produce per noi la "Casa del Dolce" di E. Buoncompagni di Via Togliatti a Melegnano, sulla ricetta classica che da decenni contraddistingue la festa riozzese del 16 di agosto.

Un biscotto molto semplice a forma di pane, che serve a ricordare la leggenda del Santo guaritore che fu assistito, durante la malattia che lo colse, da un cagnolino che ogni giorno gli portava un pezzo di pane.

La leggenda racconta che "...*un cane della muta del nobile Gottardo Pallastrelli, signore del Castello di Sarmato, porta al Santo ogni giorno un pezzo di pane preso dalla tavola del suo padrone; il nobile, incuriosito, lo segue e scopre cosi' il rifugio di Rocco, ammalato di peste, lo prende con se' e lo cura...*"

Il giorno della sagra potrete trovarlo al nostro stand, fino ad esaurimento scorte!

I quaderni delle TERRE DI CERRO

Gh'era un temp... la Cassina

E' in stampa il quarto libro della collana "i quaderni delle Terre di Cerro", una serie iniziata tre anni fa e che racconta la storia del nostro Comune. Questa quarta pubblicazione tratterà di uno degli elementi che più caratterizzano il nostro territorio, cioè le cascine. Un introduzione necessaria per avviare anche le prossime edizioni che riguarderanno argomenti più recenti ma comunque legate alla cultura dei nostri campi e della nostra gente. Essendo un argomento molto vasto, in questo libro si è deciso di parlare solo della storia di queste realtà, da come sono nate fino ad alcuni cenni storici delle più antiche cascine del paese antecedenti al XX secolo. Quante sono state, negli anni, le cascine sul nostro territorio?

Grazie anche ai recenti studi sulle mappe antiche, a un buon patrimonio fotografico inedito e a molte ricerche d'archivio, questo libro tenta di portarci indietro nel tempo di oltre un secolo per spiegarci come era una volta il nostro paese.

Se non ci saranno problemi il libro sarà in distribuzione ai soci il giorno della sagra, 27 maggio, presso il nostro stand

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

il "CORO ALLEGRO dell'Argento Vivo"

presenta

Gli OMBRELLI

una rassegna di divertenti canzoni

Oratorio di RIOZZO - mercoledì 23 maggio ore 21,00

TEATRANTI PER ADOZIONE
presentano
"IN CODA"

Testo liberamente tratto e scritto da Barbara Helm

Quante ore abbiamo passato in coda in attesa del nostro turno e quante volte avremmo voluto essere primi e non ultimi? Ma la linea indica l'inizio o la fine della coda?

... per raggiungere l'obiettivo si è disposti a tutto...

24 Maggio 2012 ore 20,30
presso il salone dell'oratorio di Riozzo

Le offerte raccolte durante la serata saranno devolute all'associazione VIMALA sponsor di un campo profughi di Tibetani sito in India.

www.ass-vimala.org

info@ass-vimala.org

RADIO

Pro Loco

Animazione musicale e informazione sulle iniziative della sagra dalle 12 alle 19 del 27 maggio

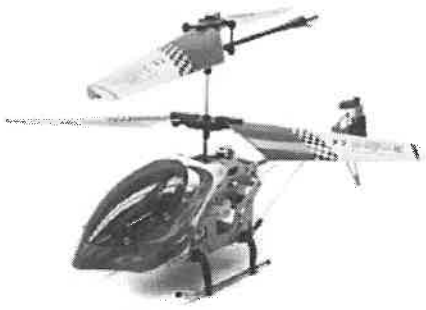
GARE DI ABILITÀ CON

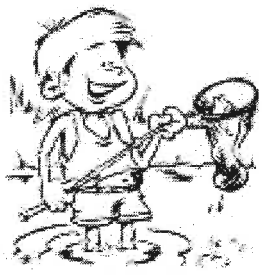
MINI ELICOTTERI RADIOCOMANDATI

E

MACCHININE PAZZE

SULLA PIATTAFORMA DELL' ORATORIO DALLE 15 ALLE 18





... E PER I PIU' PICCOLI, TANTI REGALI CON

"PESCA LA SORPRESA" AL NOSTRO STAND

Ultimissimi posti per la

Gita ad Annecy

in Francia, che faremo il 16 de il 17 giugno. Il pullman è quasi pieno ma ci sono ancora alcuni posti, affrettatevi!

Il programma previsto è :

partenza alle ore 6.30 dall'oratorio di Riozzo,

"brunch" lungo il tragitto (cioè merenda con pane, salame e vino)

arrivo verso le ore 14

visita della città,

cena, pernottamento e prima colazione in albergo,

S. Messa in compagnia degli amici francesi,

visita alla città,

pranzo al ristorante in riva al Lago

merenda per il viaggio di ritorno

Il tutto per Euro 145

tel. al 3663747347

Contro il tempo altalenante si scatena la costanza dei camminatori

GLI APPUNTAMENTI DI MAGGIO

Nonostante mattinate brinate o con temperature da ferragosto i camminatori puntualmente seguono le iniziative della FIASP di Lodi.

Domenica 20 magio a S. Colombano al Lambro
8° giro del parco collinare
km 7-14-21
partenza dall'oratorio di Riozzo alle 7.30
sabato 2 giugno a San Zenone
8° Strasanzenone
km 7-13-19
partenza ore 7.30 dall'oratorio di riozzo
domenica 3 giugno a Brembio
7° marcia dei colori
km7-14-21
venerdì 8 giugno a Dresano
24° trofeo Nonna Alice
km 5-10
partenza a Dresano ore 18

CHE PRIMAVERA!!

E' stata una bella stancata anche per noi che abbiamo servito ai tavoli, ma è stata una gran soddisfazione la Cena di Primavera organizzata presso la cascina Quartiago in occasione della conclusione del corso di cucina dello chef Luca Possanzini.

Oltre 140 persone hanno potuto assaporare i piatti preparati da Luca, aiutato dai bravissimi Antonio e Raffaele che ci hanno omaggiato di questa cena il cui ricavato, tolte le spese, lo devolveranno per il restauro del dipinto di Santa Eurosia.

Dopo un ricco buffet di aperitivi di ogni genere, è stato servito un flan di porri con gambero avvolto nella pasta kataifi, poi risotto al merluzzo con raspadura al profumo di cannella e pasta con le erbe spontanee, fiori e Castelmagno. È seguita la divertente proiezione

delle foto e dei filmati fatti durante il corso di cucina, nel frattempo il nostro cuoco sfornava per tutti un "piatto di mezzo" cioè un boccone di agretti avvolti su una forchetta e servito con più sapori nel piatto. Poi è seguito lo scorfano con un tortino di patate, sedano e catalogna. A conclusione del tutto un ricchissimo buffet di dolci.

Dopo anche questa performance di Luca, l'infaticabile e creativo chef vuole proporre un' epica "Cena di fine estate" a cui però desidera non meno di 250 partecipanti!

VI FAREMO SAPERE!!

6 giorni al servizio dei pellegrini nel rifugio di Camaldoli (AR)

"Hospitaleri" sul cammino di Assisi

di Ilaria Zoncada

"Cominciate col fare ciò che è necessario, poi ciò che è possibile. E all'improvviso vi sorprenderete a fare l'impossibile."

Così parlava San Francesco, allo scopo di risvegliare nel genere umano l'interesse e la fiducia nelle sue infinite potenzialità e possibilità.

Quando si pensa al cammino di Assisi, ci si accorge che queste stesse parole rispecchiano in maniera chiara la figura del pellegrino, il quale si mette in gioco nell'atto di ripercorrere sentieri che, un tempo, ricevettero le orme del Santo e che, ancora oggi, ne conservano l'energia e la spiritualità.

Immerso in uno splendido scenario naturale da assaporare a ogni passo, il pellegrino avanza verso due mete: una fisica – la città di Assisi, il punto d'arrivo – e una spirituale, della conoscenza di se stesso. Mentre cammina, egli si interroga, scruta nella sua anima, si mette alla prova.

E, quando si ferma, racconta. Testimonianza e condivisione diventano la sua missione del momento.

Giunge affaticato al rifugio, speranzoso in un pasto caldo, in un letto preparato per lui e in qualcuno che lo accolga con gioia e magari abbia voglia di ascoltare la sua esperienza. In questo modo, vengono alla luce molti aspetti di quella straordinaria esperienza che è il cammino.

Il percorso che il pellegrino intraprende non è sempre semplice; a volte la pioggia e il vento non sono d'aiuto, altre volte si presenta davanti ai suoi occhi un sentiero ripido o molto dissestato, e lo sconforto gli suggerisce che è una prova troppo difficile da superare. Ma egli si ferma per un attimo, osserva la maestosità che lo circonda, ascolta la voce del bosco, il canto degli alberi, riconosce il richiamo della sua meta. Allora, comprende che la natura è lì per offrirgli la sua energia, così ricomincia a camminare, scoprendo che può - e sa - superare i propri limiti, ogni volta che vuole. La fatica fisica gli è d'aiuto per conoscersi e per imparare a dialogare con se stesso e con i suoi sensi.

Passo dopo passo, il cammino rivela all'uomo tutte le proprie meraviglie e gli mostra una natura incontaminata, il dominio di un bosco che si modifica durante il viaggio e che, per questo, non smette mai di stupire e di entusiasmare. Su di una tavolozza di emozioni, il verde delle foglie si fonde con il cielo, i piedi calpestano la terra umida e lasciano un segno del loro passaggio. Sembrano dire: "siamo arrivati qui, ricordati di noi".

Ed è subito chiaro il motivo per cui San Francesco non potè fare a meno di lodare il Signore *"per sora nostra matre terra"* e per tutte le Sue creature.

A differenza di quanto riportato nel programma della sagra, il ritorno di Santa Eurosia è stato fissato per sabato 23 giugno per permettere a tutti i principali interlocutori di questo progetto di poter partecipare alla presentazione. Nel prossimo giornalino ci sarà il programma dettagliato di questo grande evento che ci aspetta !!

Giro d'italia ... in cucina

di Paolo Calvi

LOMBARDIA

LA BUSECA

(La Buseca altro non e' che la tipica trippa alla milanese: era un piatto che accompagnava la vita dei contadini nelle occasioni importanti.....)

INGREDIENTI

1 kg. Di trippa, 50 gr. di pancetta tesa, 30 gr. di burro, 1 rametto di salvia, 1 gamba di sedano, 1 carota, 1 cipolla, parmigiano grattugiato, pane raffermo, sale.

Tempo di cottura : 2 ore e 20 minuti.

PREPARAZIONE

Lavate la trippa in acqua corrente, asciugatela e tagliatela a strisce abbastanza sottili. In un tegame fate fondere il burro nel quale farete rosolare la pancetta tritata. Aggiungete alla pancetta la carota, la cipolla, il sedano e la salvia affettati finemente. Lasciate soffriggere per una decina di minuti prima di aggiungere la trippa, mescolando bene . Dopo qualche istante, aggiungete circa mezzo litro di acqua e portate a cottura aggiungendo sale quanto basta. Saranno necessarie almeno 2 ore e mezza di cottura. Intanto preparate il pane con cui servirete la trippa: affettatelo e fatelo tostare. A cottura ultimata, distribuite la Buseca in ciotole di terracotta, cospargendo di formaggio grattugiato e accompagnato oltre che al pane tostato anche un buon bicchiere di Barbera. Buon appetito!