



CERRO AL LAMBRO



UNIONE NAZIONALE DELLE PRO LOCO D'ITALIA
COMITATO REGIONALE LOMBARDO

Cari Soci, ci aspetta un autunno intenso, che ci porterà al 2013 in cui festeggeremo i quarantanni della nostra Pro Loco. Sarà un' occasione sicuramente speciale in cui speriamo di avere la partecipazione di tutti, sia alle iniziative per i festeggiamenti, sia anche al concorso di idee su come rilanciare ancora di più la nostra associazione. Nel frattempo avremo la sagra di Cerro, un ciclo di cene s-p-e-t-t-a-c-o-l-a-r-i, il trofeo Ugo Guazzelli, gli Incontri nelle Terre di Cerro, i nostri libretti (è già in fase di realizzazione il quinto volume) e gli appunti per gli approfondimenti storici del nostro paese. Quindi ce n'è davvero per tutti i gusti e in attesa di incontrarvi tutti... buona lettura!

IL CIELO SOPRA CERRO

In occasione della sagra di Cerro organizzeremo un'estemporanea di fotografia, dal titolo "il cielo sopra Cerro". Le fotografie, liberamente ispirate al tema del concorso dovranno essere consegnate la mattina del 7 ottobre presso il nostro gazebo in formato A4 (circa cm 20x30). Le foto verranno esposte durante la giornata e saranno votate dai passanti e tra le tre foto più votate verrà scelta la foto vincitrice da un' apposita giuria. La premiazione avverrà alle ore 17.30 sempre di domenica 7 ottobre.

La partecipazione è libera e gratuita e tutti possono partecipare. Un premio speciale verrà assegnato anche ai partecipanti delle scuole elementari e medie

PARTECIPATE NUMEROSI!!

Sagra di Cerro

Si avvicina la sagra di Cerro e anche per quest'anno vi aspettiamo alle nostre iniziative e ai nostri gazebi.

CONCORSO TORTA DELLA SAGRA:

ormai da 5 anni il momento più dolce di tutta la festa. Domenica 30 settembre presso il nostro gazebo di fronte al centro civico, dalle ore 10.30 alle 12 si potrà ritirare il regolamento e iscriversi al concorso. Le torte dovranno poi essere consegnate la mattina del 7 ottobre al nostro gazebo dove una giuria ansiosa di assaggiarle tutte valuterà la torta migliore che si aggiudicherà un

**PIATTO DA TORTA IN CERAMICA VECCHIA LODI PERSONALIZZATO
PER LA NOSTRA SAGRA.**

In settimana ci aspettano altri tradizionali appuntamenti:

**La compagnia teatrale "teatranti in adozione" propone
la commedia brillante**

"IN CODA"

diretta da Barbara Helm. Mercoledì 3 ottobre ore 21 in oratorio a Cerro

Il coro Allegro ci propone il concerto dal titolo

"GLI OMBRELLI"

giovedì 4 ottobre ore 21 presso l'oratorio di Cerro.

Domenica 7 ottobre, avremo Radio Pro Loco che trasmetterà per tutto il pomeriggio musica e informazioni sulla sagra, ai nostri stands potrete trovare le nostre pubblicazioni, informazioni, le foto del concorso "il cielo sopra Cerro" da votare, alcune gradite sorprese e portate i vostri conoscenti ad iscriversi!

Autunno gastronomico alla portata di tutti!!

Nei prossimi mesi ci aspettano alcune iniziative da leccarsi i baffi, anche chi non li ha. Lo chef Luca Possanzini (cena contadina e cena di primavera) ci propone un ciclo di cene alla portata di tutti e con piatti superlativi. Del resto chi ha avuto modo di venire alle cene precedenti potrà confermarvi di quanto è bravo.

Quindi ci saranno 3 cene che si svolgeranno all'oratorio di Riozzo:

La cena del bosco

il 20 ottobre

che avrà il seguente menù:

Polenta con funghi, cipolla rossa e spuma di formaggio di malga

Risotto con i finferli e le fragoline di bosco

Maccheroncini al ragù di fagiano e castagne

Piatto di mezzo a sorpresa

Quaglie in camicia di guanciale con salsa di nocciole

Buffet di dolci autunnali

acqua vino e caffè

euro 25

Ancora da definire poi ci saranno:

la cena del porco

il 17 novembre

Nella decima edizione della tradizionale cena si ritorna alle origini con un menù eccezionale che lascerà tutti a bocca aperta... e pancia strapiena!

Il cenone di natale...

prima di natale!

il 15 dicembre

Sotto Natale c'è sempre la cena con i colleghi, con i compagni della palestra, la bicchierata con gli amici, gli ex compagni di scuola, il parentour (cioè il giro di visita dei parenti) ecc ecc. ecco la soluzione per festeggiare tutti in una volta sola, compresi i parenti che non si vogliono a casa nostra il giorno di natale ma che di solito dobbiamo invitare! Una vera cena natalizia, unica, con cui farete un'ottima figura con i vostri invitati, senza dover spadellare, fare la spesa ecc.

Quindi... fatevi un regalo!

Potete prenotarvi anche ai nostri soliti contatti:

Paolo 3332089073

Kisito 3663747347

SI AVVICINA IL VI° TROFEO UGO GUAZZELLI

Camminatori unitevi e lavoriamo!

Sono riprese a gran passo le marce della fiasp che porteranno centinaia di camminatori e corridori a Riozzo il 28 ottobre per il VI trofeo Ugo Guazzelli.

Allora ci si prepara con ancora più energia! Quindi tutti con noi alle marce delle prossime domeniche! Poi speriamo che sempre più persone ci diano una mano ad allestire la nostra marcia, che è sempre impegnativa nella preparazione.

Domenica 30 a Lodi S.Bernardo

“Lodi che corre” km.7-14-19

Ritrovo Riozzo ore 7.15

Domenica 14 ottobre a Corno Giovine

“7° marcia lungo gli argini”

km 6-11-16-21

Ritrovo Riozzo ore 7.15

Domenica 21 ottobre a Borghetto Lodigiano

“8° tra roggie e pioppi”

km 7-14-21ritrovo a Riozzo ore 7.30

GIRO D'ITALIA.... IN CUCINA.

Trentino

Zelten o celteno trentino

INGREDIENTI: Uva sultanina, canditi cedro,grappa,datteri,lievito,farina,sale,miele,burro,1 uovo, latte,pinoli,cannella,chiodi di garofano,gherigli di noci.

PREPARAZIONE: Macerare dell'uva sultanina e canditi di cedro immergendoli nella grappa per circa 1 ora. Snocciolate i datteri e tagliateli a fettine.

Sciogliere del lievito in poca acqua tiepida, impastarlo con farina,sale e poco miele fino ad ottenere un composto morbido che andrà lasciato a lievitare per circa mezz'ora. Poi incorporarvi del burro a pezzetti, un uovo,un cucchiaino di miele, farina, impastare il tutto aggiungendo del latte. Unire amalgamando bene uva sultanina, canditi, datteri, pinoli, cannella, chiodi di garofano e lasciar lievitare il composto per circa 2 ore. Inburrate e infarinate una placca da forno e stendetevi l'impasto dello spessore di un dito. Decorare con gherigli di noci, spennellare con latte o tuorlo d'uovo e passare in forno ben caldo per mezz'ora .Prima di servire lo zelten lasciarlo raffreddare . Innaffiare il tutto con un buon bicchiere di Müller-thurgau.



UNA GRANDE FESTA!

Il 23 giugno abbiamo celebrato il ritorno alla nostra comunità del dipinto dedicato a S. Eurosia. Ritengo sia stata unanime la soddisfazione nel rivedere questa

essere sempre più curiosi. Poi vedere passo dopo passo il ritorno alla luce di un'opera d'arte ancora più bella di quello che si pensava, creava emozioni che difficilmente



opera d'arte, prezioso documento artistico, quanto votivo, della nostra comunità, ritornato tra di noi. Questo dipinto è un'opera artistica che non può che rapire il proprio interlocutore: fin dall'inizio di questo progetto, sotto una crosta di incuria e di ritocchi, c'era qualcosa che ci suggeriva cosa avremmo trovato sotto quello che si vedeva. Questa intuizione ci spingeva ad

sono spiegabili: certamente soddisfazione perché in pochi erano convinti come noi; un po' di orgoglio cittadino per aver contribuito alla riscoperta e alla restituzione alla comunità di questo dipinto, molti pensieri al futuro e al passato di questa tela, alla gioia di riavere un oggetto caro ai nostri padri, allo stesso modo di come conserviamo oggetti dei nostri nonni a cui

teniamo particolarmente. E i nostri avi ci tenevano in modo particolare poiché questa Santa era molto vicina alla gente: oltre ad essere la

protettrice del sudore e del lavoro degli uomini nei campi, a cui bene o male tutti si appellavano per un buon raccolto, questo dipinto ha poi la particolarità di essere un "martirio" e non una "glorificazione" come vediamo spesso. Questa scena di estrema sofferenza, tanto più inferta ad una ragazzina di 16 anni, contrasta con la naturalezza e la serenità non rassegnata del volto di Eurosia, quasi rassicurasse lo spettatore che attraverso la fede in Cristo, tutto può essere affrontato. Stupenda è anche la posizione della Santa, che appoggiata ad un tronco, con un ginocchio sopra un sasso, sembra stia tentando di risollevarsi da quella sofferenza, in segno di sfida a ciò (in questo caso "chi") la sta uccidendo. Proviamo a pensare a questo messaggio trasmesso dal dipinto, immaginando il conforto dei sofferenti quando incrociavano lo sguardo di Eurosia, e alla forza che potevano trovare per affrontare i propri problemi, pensando a questa giovanissima sposa uccisa poco prima del matrimonio con incredibili sofferenze, che nemmeno guarda il proprio carnefice, non sente la sofferenza e dedica il suo ultimo sguardo, la sua eredità, allo spettatore, al devoto in Cristo.

Ma anche per uno spettatore estraneo o "moderno", il dipinto non può non attirare l'attenzione. Il dipinto ha più piani di movimenti, incredibilmente cinematografici, che fanno scorrere in automatico l'occhio dello spettatore, come in una ripresa di un film, che viene catturato per forza di cose dalla figura di lei, avvolta in abiti nuziali, veli e perle tra i capelli, immersa in una forte luce dall'alto. La struttura sapiente del dipinto ha poi un movimento orario e di grande forza. La stessa vegetazione sulla destra segue l'andamento del corpo di lei, in diagonale, che va da destra a sinistra. Il movimento fisico di Eurosia è quello che innesca la scena. Aiutato dal suo tentativo di rialzarsi e dall'inclinazione del vestito lo sguardo dell'osservatore

scende nell'angolo in basso a sinistra dove troviamo i piedi di Aben Lud, dai quali il nostro sguardo ritorna veloce di nuovo in alto, seguendo lo sviluppo della tensione e della torsione del corpo del carnefice che è nel momento della potenza massima prima di scagliare il colpo. Alle sue spalle il movimento della tempesta che sta salendo completa la tensione del momento, che culmina nel suo pugno e nell'elsa della sciabola. Si può notare come il tratto delle nubi della tempesta sia un proseguo della linea del braccio alzato dando ancora più ampiezza al gesto e al tempo stesso porta il nostro occhio ancora più in alto dove la tensione diventa in un attimo pace, tranquillità, luce degli angeli, a simboleggiare sicuramente la pace in Dio ma anche la scarica della tensione visiva accumulata dal gesto della decapitazione, e qui, grazie all'abilità dell'autore che sposta lo sguardo dello spettatore sui putti, si comprende anche se non lo si vede, l'attimo in cui la scena si consuma e il saraceno sferra il colpo finale al collo della Santa.

Una vera opera d'arte di ottima fattura pittorica e di costruzione, ma anche non fosse così bella, sarebbe comunque importante poiché è un dipinto che ci "appartiene" che possiamo finalmente ammirare grazie allo sforzo di molti concittadini nostri Soci e di quelli di Italia Nostra della sezione Milano Sud Est. Un dipinto che restituiamo a noi stessi, alla comunità di oggi e a quella di domani. Una dimostrazione di quanti tesori si nascondono nel nostro territorio e che la nostra incuria e distrazione potrebbero farci perdere. Il dipinto è esposto in chiesa a Riozzo.



La gente intervenuta alla presentazione del restauro il 23 giugno

Gentili Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro

E' con grande piacere che aggiungo un breve saluto al vostro giornalino.

Lo faccio volentieri perché è l'occasione migliore per esprimere a ciascuno di Voi la mia gratitudine, e quella dell'istituzione nella quale opero, per la generosità con cui avete sostenuto il prezioso intervento di recupero dell'antica pala d'altare del perduto Oratorio di Sant'Eurosia alle Fornaci. Un intervento delicato e difficile, che forse il nostro ente con le proprie forze non avrebbe mai osato affrontare, mentre grazie alla Vostra liberalità e alla Vostra tenacia - e grazie alla vigilanza premurosa e appassionata della Soprintendenza di Brera - è stato condotto a termine con lo splendido risultato che, sabato 23 giugno, anche io ho scoperto con vera sorpresa come la maggior parte di Voi. Vi ringrazio dunque davvero per tutto questo, e per lo spirito di autentica collaborazione che impronta sempre le Vostre iniziative.

Milano, 30 agosto 2012

Marco Bascapè

Dirigente del servizio Archivio e beni culturali
Azienda di servizi alla persona **Golgi-Redaelli** Milano

Il 16 agosto come ogni anno abbiamo provato a tenere viva la festa di San Rocco, celebrando con la S. Messa e il pranzo, il nostro antico patrono. Una quarantina di persone hanno partecipato sia alla funzione che al pranzo. Un'occasione che ripeteremo ancora il prossimo anno sperando che sempre più persone si uniscano a noi.

A proposito di San Rocco lo scorso

Festa di San Rocco

giugno abbiamo avuto un incontro con La Golgi Redaelli, la parrocchia e il comune per la chiesa vecchia. La Golgi ha promesso che per settembre avrebbero approntato il progetto per il restauro della chiesa. All'incontro abbiamo fatto la seguente proposta:

siccome il restauro è molto oneroso e lungo, abbiamo chiesto di dividere in due il progetto. La prima parte in cui si ripristinasse l'agibilità della chiesa e la seconda

il restauro vero e proprio.

Questa richiesta in modo che si possa tornare ad utilizzare il prima possibile la chiesa e poi pian piano collaborare tutti insieme al suo restauro.

Attendiamo...