

IL CERRO

Informativo non periodico per i Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro
GENNAIO 2014 n.53

PRO LOCO



CERRO AL LAMBRO

L'ANNO CHE VERRA'

Cari Soci,
inizia il nuovo anno carico di aspettative, soprattutto con la speranza che questo brutto periodo socio economico possa avvicinarsi alla fine e si possa tornare ad essere più ottimisti: per il lavoro, per l'economia, per le attività che ognuno di noi segue e per le quali nutriamo ancora molte preoccupazioni. Molto dobbiamo ancora fare e dobbiamo farlo tutti insieme!

Negli ultimi anni la vita in paese è andata sempre più smorzandosi, nella partecipazione e nel

coinvolgimento, un po' scoraggiati e un po' preoccupati. Cerro e Riozzo sono due paesi pieni di gente generosa e volenterosa. Allora ritroviamo l'entusiasmo e la voglia di fare per far sì che il 2014 sia un anno positivo per la nostra comunità in cui tutti ci sentiamo chiamati a esserne parte: con il contributo di tutti, piccolo o grande che sia, faremo grandi cose per il nostro paese e anche per noi stessi. Più il nostro paese è vivo e più è bello viverci!

Vi aspettiamo

CONVOCAZIONE ASSEMBLEA DEI SOCI

È convocata per il giorno 12 marzo 2014 l'Assemblea Ordinaria dei Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro per l'approvazione del bilancio consuntivo del 2013.

Nei prossimi numeri de "il Cerro" verrà trasmessa la sintesi del bilancio, la relazione del Collegio dei Revisori dei Conti e le deleghe nel caso non poteste partecipare.

Non prendete impegni!!

Vieni anche tu in Pro Loco!

Il nostro gruppo si ritrova sempre il primo mercoledì del mese alle ore 21 presso la sede che è in Piazza Roma 12 (sopra le Poste).

Il prossimo incontro sarà mercoledì 5 febbraio.

vieni a trovarci, c'è bisogno di tutti!

GRAN RISOTT D'OSTERIA : IL DIALETTO

È in fase di realizzazione il sesto volume de "I Quaderni delle terre di Cerro" che tratterà appunto del dialetto. Argomento non facile da sviluppare ma, come

capita spesso, approfondendo le ricerche si riescono a scoprire cose nuove, inaspettate, che riescono a rendere la nostra storia sempre più interessante di quello che possiamo immaginare. Il libro che dovrebbe venire pronto per maggio, comprenderà la storia del dialetto, un po' di



Dal 1 gennaio è possibile rinnovare l'iscrizione alla nostra Pro Loco.

Quota associativa 10€.

Potete rivolgervi ai soliti recapiti entro il 31 di marzo

Wilma Sfolcini

Via Mirandola 15 a Cerro e

Kisito Prinelli

Via Bismantova 14 a Riozzo

Il 31 dicembre sono scaduti i termini per richiedere l'UNPLICARD, la tessera nazionale delle Pro Loco che permette agevolazioni e sconti anche per l'assicurazione della tua auto



Il 27 gennaio 1945, la Seconda Guerra Mondiale stava volgendo al termine. Le truppe sovietiche che avanzavano verso Berlino arrivarono presso la città polacca di Oświęcim (in tedesco Auschwitz) scoprendo il più

orrendo e famoso dei campi di concentramento nazisti. Dall'anno 2005 il 27 gennaio è riconosciuto dagli stati membri dell'ONU come "giornata della memoria", per ricordare gli eccidi nazisti ma anche gli orrori che ogni guerra porta con sé

grammatica, modi di dire, ricette, proverbi, tradizioni legate al dialetto, testi di canzoni e tutto quello che riusciremo ad associare alla nostra lingua tradizionale

Letture da Pro Loco

LA CASA NATURALE DALLA A ALLA Z

di Garavini Daniela

Che cosa possiamo fare nel nostro piccolo in casa per ridurre l'inquinamento e il consumo di energie e di risorse del nostro pianeta, aria, acqua, suolo? È il punto di partenza di questo libro, che invita a tradurre l'interesse per l'ambiente anche in comportamenti individuali che possiamo controllare direttamente e di cui possiamo sentirci responsabili in prima persona. Oltretutto risparmiare energia e acqua comporta anche un risparmio economico immediato, così come molte altre scelte di cui si parla in questo libro, dal bere l'acqua del rubinetto all'uso dei pannolini lavabili per i bambini. Per una maggiore facilità di lettura e consultabilità, il libro è organizzato per voci elencate in ordine alfabetico. Inoltre troverete alcune ricette per detersivi e detergenti domestici testati prima della pubblicazione

Titolo: La casa naturale dalla a alla Z

Autore: Garavina Daniela

Editore: Tecniche Nuove

Pag: 128

prezzo: € 8,90



Storie di Gennaio

di Ilaria Zoncada

Gennaio. Tutto ha inizio da Lui, dai primi passi di questo signore con i vestiti pesanti e sulle spalle un sacco pieno di neve. Ogni anno, a ogni giro di ruota.

Spinge le porte del nuovo, le apre per noi, chiude e sbarra un altro cancello sul passato. Come faceva Giano, ci trascina sui ponti del mutamento, ci fa avanzare. *Ianus*, Giano bifronte, che con le sue due teste guarda al passato e, contemporaneamente, osserva il futuro. Da lui, che è dio delle porte e dio dei ponti, dio del passaggio e del cambiamento, prende il nome il nostro primo mese, che sempre primo non è stato, tuttavia. I Romani non usavano dividere l'inverno in mesi, poiché esso era la stagione del riposo, un tempo senza tempo. Fu Numa Pompilio ad aggiungere gennaio e febbraio al calendario romano, per eguagliarlo a quello solare.

Sebbene gennaio porti con sé l'anno nuovo, è anche ricco di tradizioni che mantengono vivo il nostro legame con il passato.

La notte dell'Epifania - della *manifestazione* - la vecchina infreddolita elargisce dolci ai bimbi buoni; sembra che abbia anche carbone nel suo sacco per i più monelli, ma nessun bambino sembra averlo mai visto. Allora è proprio buona. Ma perché? Chi è questa befana? Madre Natura, proprio lei, perché



anticamente, la dodicesima notte dopo Natale la natura, ormai stanca e avvizzita, moriva e rinasceva, bruciata come un ramo vecchio e secco, per ritrovare la vita nelle sue ceneri; ma prima distribuiva i semi per il raccolto successivo; come la Befana distribuisce i dolci. E poi c'è Sant'Antonio, con i suoi falò che purificano, che portano la prima luce fra le tenebre dell'inverno; e con il suo maialino, Lui che è il Santo protettore di tutti gli animali. E con la sua barba, lunga e bianca, che pesa di vecchiezza, di passato. Arrivano i mercanti di neve, "San Mál, un tréc dal díal, sant'Antóni, un tréc da demóni; san Sebastián, un tréc da càn". Per fortuna che, poi, c'è Sant'Agnese, e allora "cur la luserta per la scès". Infine, gli ultimi tre giorni del mese, i più freddi dell'anno: i giorni della merla, ripensando a quella femmina di merlo che, tanto tempo fa, per ripararsi dal gelo si rifugiò tre giorni con i suoi pulcini in un comignolo; quando ne uscirono, il primo giorno di febbraio, erano tutti neri per la fuliggine. E per questo, oggi, tutti i merli sono neri.

Ogni tempo porta con sé cose buone; così anche gennaio, con il suo freddo e la sua neve, che però fa tanto bene al raccolto. Con le sue leggende e, a volte, con i geloni e i raffreddori che ci regala.

Ma non è così male, a pensarci bene, se i pellerossa lo chiamavano *Spirito della Luna*.

Curiosità su gennaio:

- Negli anni non bisestili, gennaio inizia con lo stesso giorno di ottobre.
- La pietra del mese è il granato.

Il fiore del mese è il garofano o il *Galanthus*.



Ritornano le cene dello Chef Luca....ancora una volta in esclusiva per Cerro! Non prendete impegni per il 10 maggio. Che fame... Che menu' !!!! Nei prossimi mesi tutti i dettagli ...ma intanto preparatevi!

GIRO D'ITALIA...

A CURA DI PAOLO CALVI

VENETO

PENSO PENSON.....

Penso penson

che da maridare son,

che se me sposase e se gavesi on

fiolo

e se me metesi soto

la napa del camin a infasarlo

e se la napa cascasse

e se me fiolo crepase,

che disperasion la saria per mi.....

mejo non maridarse !!!!!!!

TRADUZIONE

RIPENSAMENTI....

PENSO E RIPENSO CHE SONO DA
MARITARE,

CHE SE MI SPOSASSI E SE AVESSI UN
FIGLIO

E SE MI METTESSI SOTTO LA CAPP
DEL CAMINO A
FASCIARLO

E SE LA CAPPA CASCASSE

E SE MIO FIGLIO MORISSE,
CHE DISPERAZIONE SAREBBE PER
ME....

MOLISE

POLPETTE....."CASCE E OVA "



Ingredienti Per 4 persone: 6 uova, 300 gr. mollica di pane raffermo, formaggio pecorino grattugiato, pepe, 400 gr. pomodori maturi (oppure pelati in scatola) 1 peperone dolce, 1 cipolla, olio d'oliva, sale, prezzemolo.

PREPARAZIONE: Lavate e tagliate il peperone rimuovendo i semi ed i filamenti bianchi, quindi tagliate a pezzetti, affettate la cipolla , in un tegame fate scaldare l'olio e fatevi appassire la cipolla ed i peperoni.

Quando sia i peperoni che la cipolla saranno ben appassiti , aggiungete i pomodori spezzettati e lasciate cuocere il sugo, salando adeguatamente. Nel frattempo preparate le polpettine, in un recipiente riunite le uova sbattute, la mollica di pane, il formaggio, il prezzemolo tritato ed un pizzico di sale. Impastate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo col quale realizzerete delle polpettine. Trasferite le polpettine nel tegame con il sugo e lasciatele cuocere per una decina di minuti. Servitele ancora calde. Per accompagnare questo piatto Vi consiglio un buon bicchiere di Molise rosso oppure anche un Biferno rosato e BUON APPETITO

CAMMINATORI! È finito il letargo!!



Finito il letargo e, superate le fatiche natalizie, è ora di smaltire tutti gli eccessi e riprendere la perfetta forma fisica! Per questo vi aspettiamo tutti nel gruppo camminatori, giovani, atleti, sciancrati, vecchi babbioni poco importa! È come ci si sente dentro che importa e dopo una delle belle camminate che organizziamo, ci si sente sempre benissimo e in forma

Resoconto 2013!

Il comitato Lodigiano ha organizzato 47 uscite domenicali e infrasettimanali con 26.912 partecipanti totali. Noi abbiamo partecipato a 32 uscite (35 nel 2012) con 79 iscritti (116 nel 2012) x un totale di km. 1134 (1375 nel 2012)

Anticipiamo già la prima uscita 2014 che sarà il

**2 marzo a Valera
Fratra x la 40^
camminata tra le
cascine**

--ci sarà il sole quindi non potete mancare--

L'UTILITÀ DI UN SASSO

C'era una volta, in un inverno freddissimo, un uccellino che volava su un campo innevato. Avendo le zampe piene di neve cercava un posto su cui appoggiarsi. Dall'alto sembrava che tutto fosse ricoperto di neve.

Scendendo più in basso, però, si accorse che c'era una pietra che ne era priva.

Allora l'uccellino si avvicinò e chiese al sasso: "Scusami, sono infreddolito e ho le zampe piene di neve, posso poggiami su di te per qualche istante?"

Il sasso lo guardò e subito disse "Ma certo!".

L'uccellino si posò, si asciugò le zampe e dopo qualche minuto riprese il viaggio. Nel ripartire disse alla pietra: "Grazie, sei stato veramente gentile, eri l'unico su cui potevo poggiami. Ti sarò sempre debitore".

Ma il sasso rispose: "Grazie a te! Ora non mi chiederò più che ci sto a fare".

I LAVORI NELL'ORTO

In questo mondo così frenetico e veloce, che spesso ci toglie ogni attimo della giornata, i lavori nell'orto impongono ancora, fortunatamente i propri limiti e tempi. Avere e curare un piccolo orto ha i suoi benefici, fisici e mentali: si riscopre la genuinità e il contatto con la natura, si impara la pazienza e si riscoprono sapori antichi. Ormai a tenere l'orto sono rimaste sempre meno persone. Iniziamo questa piccola rubrica che ci seguirà quest'anno mese per mese alla riscoperta di qualche tradizione nella speranza di invogliare qualcuno a intraprendere questo piacevole "hobby".

Gennaio è un mese in cui ci sono pochi lavori fisici da svolgere nel nostro orto: freddo, gelo, neve non permettono grandi attività.

Il fatto che i lavori nell'orto a gennaio siano pochi non vuol dire, naturalmente, che non ci sia nulla da fare. Inoltre si possono pianificare i vari interventi e le rotazioni di ciò che si vuole seminare. È utile tenere anche un piccolo quaderno degli appunti dove segnare passo passo anche gli "esperimenti" o annotare tutto ciò che ci serve ricordare.

Durante il periodo invernale, la maggior parte delle piante sono a riposo; è quindi il periodo perfetto per piantare arbusti da fiore in zolla o in vaso.

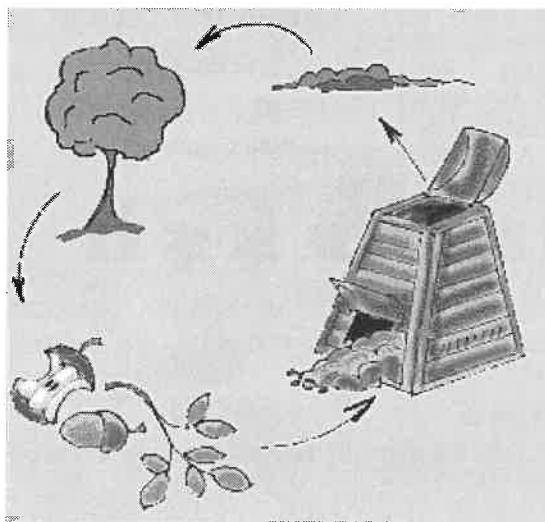
Dobbiamo aver cura di tenere il prato e le aiuole ben ripuliti dal fogliame. Con le foglie si può fare del compost che si potrà unire al concime. Possiamo vangare e proseguire con la distribuzione di letame e compostaggio sul terreno, in particolare i concimi con un alto valore di potassio e fosforo, utili a rafforzare le piante.

Come si fa a vangare l'orto? Ci si procura una vanga o un badile e si inizia dal punto più lontano dell'area che si vuole vangare. Preventivamente togliamo le erbacce e i sassi che troviamo. Poi aiutandoci con il piede affondiamo nel terreno la lama della vanga per 20-30 cm e rigiriamo la zolla. Ci spostiamo accanto al buco fatto e ripetiamo l'operazione buttando la terra sopra la zolla accanto e si procede così per file,. Ad ogni fila si concima sempre un po'.

Come si fa il compost?

Ecco come fare il compostaggio in 5 semplici mosse. Ricordiamoci che un buon compost deve essere equilibrato nelle sostanze benefiche e quindi è opportuno a volte unirlo a del concime specifico o del letame.

1. Comprate un *composter* adatto alle vostre esigenze e ai consumi del vostro giardino.
2. Trovate il posto più adatto, che non sia eccessivamente esposto al sole ma neanche sempre all'umido.



3. Riempite il compost con gli scarti vegetali dell'orto: potete mettere anche foglie e rametti ben spezzettati, e informarsi bene su cosa si può mettere nel compost e cosa no. Ad esempio alcuni tipi di frutta non sono ideali al compostaggio, tipo limoni, arance mandarini e gli agrumi in genere. Vanno usati nel caso nel nostro compost ci sia molta erba tagliata, altrimenti bisogna dosarli bene. Da evitare? Le noci assolutamente e parti di piante malate. Ma ci sono anche alcuni elementi che non tutti sanno che si possono usare: il lattice naturale, i tappi di sughero, stuzzicadenti, i bio-shopper, cotone e fibre naturali, patatine e crackers avanzati e anche un po' di vino inacidito o che "sa di tappo" potrebbe essere un ottimo starter per il compost.

4. Pazienza: e ogni tanto controllate che il compost non sia troppo secco o troppo umido.

5. Dopo un paio di mesi circa il vostro compost sarà pronto per concimare i vostri ortaggi e fiori!