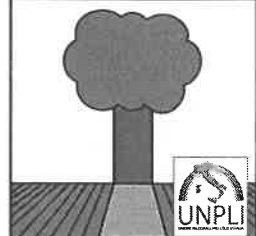


# PROCERRO

PRO LOCO



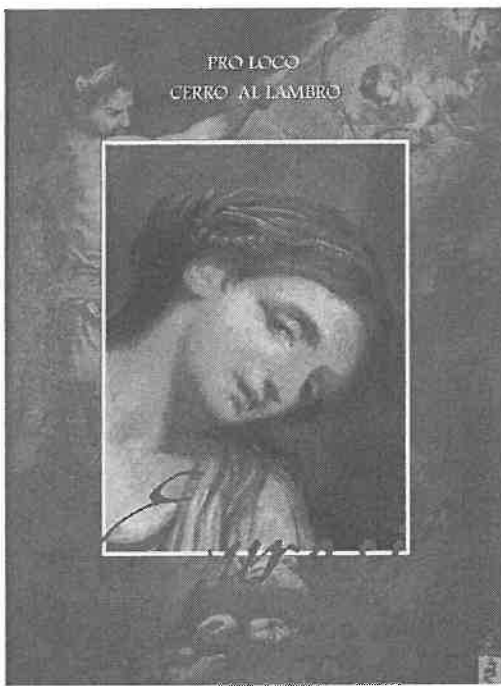
CERRO AL LAMBRO

Informativo non periodico per i Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro  
GIUGNO 2014 n.57



## È PREVISTA L'USCITA PER L'AUTUNNO EUROSTIA

È in fase di ultimazione il libro dedicato a Santa Eurosia. Questa pubblicazione, che sarà forse la più corposa realizzata dalla nostra associazione, raccoglierà tutte le ricerche svolte in questi anni sulla storia della Santa, sul suo culto, sul dipinto riozzese e il suo restauro. Una pubblicazione importante a conclusione del lungo impegno che



La copertina del libro dedicato ad Eurosia che verrà distribuito questo autunno

la nostra Pro Loco ha dedicato a questo dipinto. Una pubblicazione unica, che potrà fare capire meglio lo sforzo che ci ha coinvolto in questi ultimi anni e che ci permetterà di comprendere appieno una delle poche opere storico-artistiche rimaste in paese. Il libro è stimato intorno alle 200 pagine con copertina a colori, come a colori saranno alcune delle immagini all'interno della pubblicazione.

Le ricerche poi sono state svolte da più persone, anche straniere, con traduzioni di documenti in spagnolo, francese e cecoslovacco. Insomma abbiamo fatto il massimo come cerchiamo di fare sempre!

Cari soci, siamo arrivati all'inizio dell'estate e ci accingiamo tutti a pensare alle vacanze estive. Anche la nostra associazione va un breve periodo in vacanza...

Si fa per dire, perchè anche se non facciamo iniziative vere e proprie continueremo a lavorare per preparare gli appuntamenti che ci aspetteranno questo autunno. La sagra di Cerro, la Marcia per Ugo, la conclusione del docu-fiction che stiamo preparando in collaborazione con la CasbaFilm, il libro dedicato a Santa Eurosia e tutti gli altri avvenimenti culturali che vorremmo mettere in cantiere entro il 31 dicembre.

**POI PER TUTTA L'ESTATE CI SARANNO LE NOSTRE CAMMINATE IN GIRO PER IL LODIGIANO SUI CIRCUITI FIASP. VISITATE IL NOSTRO SITO PER SAPERE LE DATE E CONTATTARE I RESPONSABILI**

A proposito del Docu-fiction su Cerro al Lambro potete vedere un breve trailer sul nostro sito [procerro.it](http://procerro.it) nella voce "galleria video". Sempre nel nostro sito trovate molte delle nostre attività, quindi merita di essere visitato. Potete trovare anche tutte le foto della sagra di Riozzo e della Cena dell'Osteria, come di alcune iniziative precedenti, oltre a quelle che vedrete su questo numero del nostro informativo.

Quindi non ci resta che augurare buone vacanze a tutti, e vi aspettiamo a settembre carichi di voglia di fare per fare tante cose insieme per il nostro paese!!

# I @ [WWW.PROCERRO.IT](http://WWW.PROCERRO.IT)



# Cena dell'Osteria 9 maggio 2014

## IL MIO GIARDINO È IN ORDINE...

di Daniele Ravarini

Oggi tutto è perfetto: promozione sul lavoro, le azioni della società rendono, per le ferie prossime c'è un villaggio turistico che fa al caso mio e che vittoria ha conseguito la mia squadra del cuore!!

Si va beh, in effetti un tifoso rischia di rimanere infermo, l'EXPO si trova in panne per qualche problemuccio di mafia e ancora si sente parlare di una comunità con la mobilia di casa che galleggia dopo una precipitazione che nemmeno ha raggiunto il livello "torrenziale"... Il mio giardino, comunque, è in ordine, protetto e blindato a dovere nei confronti di qualsiasi agente esterno indesiderato. Niente mi tocca, l'egoità avvolge la mia mente, ovvio che tutto ciò che ho di bello è merito mio. Gli altri? Che dire? O sono sfortunati o non si sanno organizzare, ehhhh problemi loro...

Il giorno scorre tra i miei assicuranti egoismi e dalla tv giunge notizia di una località devastata più dall'incuria che dal nubifragio: come? Dove? Chi è coinvolto? L'impetoso e monotono cronista parla di un posto preciso... proprio quello? Ci sono morti? Feriti? Sfolati? L'unica cosa che so è che lì ci sono i miei parenti... L'umana pietà, che alla fine emerge, trasforma in nulla le azioni in rialzo, il lavoro al top e il mio giardino in ordine...

MA CHE BUFFET DI ANTIPASTI, MA CHE BONTÀ I PRIMI E TUTTO QUANTO! E QUANTI PIATTI IN PIÙ FUORI MENÙ. LO CHEF LUCA SI SUPERA OGNI VOLTA E OGNI VOLTA CI VIZIA SEMPRE PIÙ. E POI I PREMI DELLE ESTRAZIONI E L'ANTEPRIMA DEL TRAILER DEL DOCUFICION CHE STIAMO PREPARANDO. POI CHE SPASSO IL BELLOTTI CON IL BONACINA CHE SI SONO MESSI A CANTARE LE CANZONI IN MILANESE... PROPRIO COME NELLE OSTERIE DI NAVILI. INSOMMA UNA BELLISSIMA SERATA ALL'INSEGNA DELLA COMPAGNIA, SENZA DIMENTICARE LA DAMIGIANA DI VINO DA CUI SI RIEMPIVANO I BOTTIGLIONI!

**CHE DIRE.... PECCATO PER CHI NON C'ERA!!!**

### DETTI LODIGIANMILASESI

di Paolo Calvi

QUAND EL CORP SE FRUSTA,  
L'ANIMA SE GIUSTA.

quando il corpo invecchia, declinano anche i vizi e tentazioni, e l'anima ne trae beneficio  
L'E' 'NDA I LA LUNG TIRENT  
e' caduto a terra lungo disteso.  
MÈ VEGNUD GIU' UNA CA' DA  
LE SPALE

mi sono liberato di un gran peso, di un affanno.

SE TUTI I BECHI I PURTAÈN UN  
LAMPION, CRIBIU CHE  
ILLUMINASIION.

se tutti i cornuti portassero un lampione,  
cribbio che illuminazione.

RANSIGNA' (SU) EL NAS.

arricciare il naso (per disgusto o contrarietà)

In preda allo sgomento telefono a chiunque, notizie frammentarie, confuse...

Parto, arrivo dove prima non mi importava, dove prima poteva accadere solo agli altri. Vedo una terra che si sgretola di fronte all'incuria, all'indifferenza, alla morte di concetto di società come collante e rassicurante poesia...

Nel dramma tutto si ricompone: non ti conosco ma hai la casa allagata e ti aiuto, non so niente di te ma ti porto fuori da qui con il fango che arriva alla vita, la gratitudine che si leva dal pianto di un anziano e io che fino a quel momento non sapevo niente. Si ricompone la magia di un gesto, di una cena in un tendone allestito per l'emergenza.

Chissà per quale cavolo di motivo in quella devastazione mi sono sentito di nuovo io....



## Ma che bella la Sagra!

La mattinata era iniziata un po' in sordina, poca gente rispetto alla bella giornata. Dopo la funzione religiosa c'è stato il consueto lancio dei palloncini, poi il concerto del Corpo Musicale "Giuseppe Verdi" di Cerro, sono stati consegnati degli attestati di partecipazione alle associazioni presenti alla sagra e poi l'aperitivo della sagra. Poi invece nel pomeriggio c'è stato il "pienone". I tricicli a pedali di "balocchi & baloss" hanno avuto un successo enorme, sia tra i piccoli ma anche tra i grandi che si sono divertiti a provare a fare un giro di pista con questi strani "aggeggi" a spinta. Per tutta la giornata presso i nostri gazebo le persone potevano provare a indovinare il peso di un salame di circa 70 cm preparatoci appositamente dall'Az. Agricola San Francesco di Cerro. Quasi 2 kg di salame che ha vinto una signora sbagliando di soli 12 grammi! Poi molti soci hanno potuto ritirare i volumi n° 6 e 7 de "i Quaderni delle Terre di Cerro" oltre che provare le "marmellate di Luca" o "el Pan de San Rocch" i tradizionali biscotti realizzati per noi dalla "casa del Dolce" di Via Togliatti a Melegnano (zona Cipes).

Vi aspettiamo a quella di Cerro a ottobre!

## CAMMINATORI AVANTI TUTTA: USCITA A SAN COLOMBANO DEL 18 MAGGIO

Troppo bella come uscita x fare solo la 7km, abbiamo così scelto la *media* e ci siamo avventurati sul sentiero della 14 km, tempo sereno appena ventilato....perfetto. In 6 all'iscrizione iniziale ma alla fine ci siamo ritrovati sul *tabellone arrivi* in 12 e dico dodici, attori protagonisti entusiasti e contenti di essere in gruppo. Una corsa in collina attraverso i vigneti -è la nostra barbera valley- che sono ovunque, abbiamo respirato il più bell'ossigeno delle verdi colline, che nelle belle mattine serene si vedono anche da Riozzo. E' la marcia più impegnativa del nostro circuito Lodigiano ma i 909 iscritti la dicono lunga sulla sua bellezza: e con la scusa ogni tanto di riprendere fiato -verissssimo- abbiamo saccheggiano le ciliege che si presentavano ai nostri occhi nell'attraversare i numerosi boschetti sul percorso. Bei posti e più bella ancora la compagnia. Violetta e le due mamme Alessandra e Evelyne sono tanto simpatiche quanto delle vere runners determinate e capaci, complimenti davvero difficile stargli dietro.

Sarebbe davvero bello riuscire a fare un'uscita insieme tutto il gruppo iscritti e no partire insieme a passo lento ed arrivare insieme x una volta... poi.....foto e pizza. Mi la trò li se sa mai che la pod interesà

Per le prossime uscite ci sentiamo via E-mail oppure guardate sul nostro bellissimo sito!!Bye bye Claudio



# PILLOLE... DI GIUGNO

di Ilaria Zoncada

*Giugno adagio procede profumato  
dai figli, effusamente;  
né mi disturba di scontrare a lato  
i lasciati del fieno sul passaggio  
delle carra di Maggio.*

(da "In Campagna", Agostino Richelmy)

Giugno è chiamato anche mese del Sole o mese della Libertà. È il primo mese d'estate nell'emisfero boreale e d'inverno nell'emisfero australe.

Il suo nome deriva da quello della dea Giunone, moglie di Giove, a cui era dedicato.

Giugno è il mese dedicato al Sacro Cuore di Gesù.

Il 2 giugno si celebra la nascita della Repubblica Italiana: nel 1946, con un referendum istituzionale, gli italiani decidono di trasformare l'Italia da monarchia a repubblica. Dopo questo referendum il Re d'Italia Umberto II di Savoia lascia il Paese.

Il 5 giugno si celebra l'Ascensione di Cristo al cielo, il 12 giugno la Pentecoste, il 19 giugno la Santissima Trinità, il 26 giugno il Corpus Domini.

## LA LEGGENDA DI AZZURRINA

Azzurrina nacque nel 1370 circa; era la figlia di un feudatario di Montebello di Torriana (RN), e si dice fosse albina. Secondo le credenze dell'epoca, l'albinismo era un fenomeno collegato con il demonio e così, per proteggere la bambina dalle superstizioni e dal male che ne sarebbe derivato, la madre le tingeva i capelli di nero. Tuttavia, i pigmenti usati per tingere i capelli della bimba erano di origine vegetale, quindi poco efficaci. Inoltre i capelli albini non riescono ad assorbire le colorazioni, così i capelli della piccola invece che neri diventarono azzurri, e da allora fu chiamata Azzurrina. Il padre, preoccupato per il destino di Azzurrina, non la faceva mai uscire di casa e la faceva controllare a vista da due guardie.

Un giorno, mentre fuori imperversava un temporale, Azzurrina giocava con una palla di stracci. La palla le rotolò nelle cantine in fondo alle scale, e la bambina la rincorse. Le guardie, sentito un urlo straziante, corsero nella direzione in cui era scappata la bimba, ma non la ritrovarono mai più. Azzurrina scomparve il 21 giugno 1375, e da allora, ogni anno nel giorno del solstizio d'estate, il fantasma della bambina torna a far sentire la sua voce mentre parla, ride o piange nelle cantine del suo castello.

## CURIOSITÀ SU GIUGNO:

Il fiore del mese è il FIORE DI SAN GIOVANNI (erba benefica molto utilizzata in omeopatia).

La pietra del mese è la PERLA.

Il 28 giugno del 1914, 100 anni fa, verso le ore 10, il diciannovenne bosniaco Gavrilo Princip usciva da una locanda di Sarajevo. La strada era piena di folla per salutare il passaggio di Francesco Ferdinando, erede al trono dell'Impero d'Austria e Ungheria. All'inizio della via vi fu un'esplosione e la macchina dell'arciduca passò velocemente davanti al giovane. Notò che Francesco Ferdinando era ancora vivo. Il giovane stava per rientrare nella locanda quando si girò e si trovò di fronte la macchina dell'erede al trono che tentava di farsi spazio tra la folla per tornare indietro verso il luogo dell'attentato. Colse così l'occasione sfuggita al suo compagno, salì sulla macchina del principe e sparò a lui e alla moglie. Insieme ad altri 5 complici, Princip fu arrestato, ma essendo ancora minorenne non fu condannato a morte come gli altri ma a ventanni di prigione. Ne fece solo 4 morendo di tubercolosi a 23 anni. Il 28 luglio l'Impero austro-ungarico dichiarò guerra al Regno di Serbia e scoppiò così la Prima Guerra Mondiale.

## GIRO D'ITALIA... IN CUCINA

di Paolo Calvi

Calabria

### GIAMBELLA MARMORIZZATA

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24 CM:

3 UOVA, 250 GR. ZUCCHERO, 100 ML. OLIO DI SEMI, 250 ML. LATTE, 250 GR. FARINA, 1 BUSTA DI LIEVITO, 2 CUCCHIAT DI CACAO AMARO.

PREPARAZIONE: IN UNA CIOTOLA MONTARE LE UOVA CON ZUCCHERO FINO A FARLE DIVENTARE SPUMOSE, AGGIUNGERE L'OLIO, IL LATTE, LA FARINA ED INFINE IL LIEVITO.

IMBURRARE UNO STAMPO PER GIAMBELLA E VERSARE  $\frac{3}{4}$  DEL COMPOSTO. NEL RIMANENTE COMPOSTO METTERE 2 CUCCHIAT DI CACAO AMARO, MESCOLATE BENE, AGGIUNGERE ORA L'IMPASTO AL CACAO SU QUELLO BIANCO. INFORNATE IL GIAMBELLONE A 180 GRADI E CUOCETE PER 40 MINUTI CIRCA, LASCIATE INTIEPIDIRE, CAPOVOLGETELO SU UN PIATTO E TAGLIARE A FETTE E SERVITE.

PER AGGOMPAGNARE QUESTO SEMPLICE DOLCE LA CALABRIA HA PARECCHI VINI PASSITI MERAVIGLIOSI NON FACILI DA TROVARE DA NOI, IO VI SUGGERISCO QUESTI VINI, UN MOSCATO DI SARAGENA, UN MONTONIGO DI BIANCO OPPURE UN GREGO DI BIANCO E BUON APPETITO E UN SPLENDIDO BRINDISI.....

