



# IL CERRO

Informativo non periodico per i Soci della PRO LOCO di CERRO AL LAMBRO

GIUGNO 2018 - N.91

## Convocazione Assemblea Ordinaria dei soci della Pro Loco

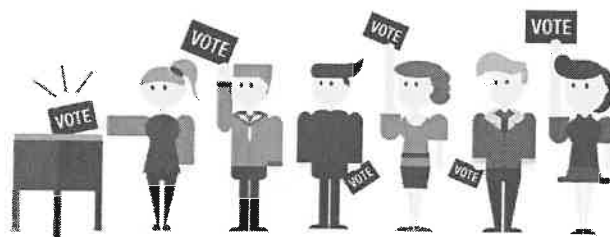
Cari soci è indetta per il giorno **20 giugno 2018 alle ore 21** in seconda

convocazione (ore 20 in prima) l'Assemblea ordinaria dei Soci della Pro Loco di Cerro al Lambro.

Avremo due tematiche da affrontare: la prima è **l'adeguamento alle nuove normative nazionali riguardanti gli Enti di Terzo Settore**. Con la riforma a livello nazionale è un atto dovuto e una formalità a cui dobbiamo attenerci entro la fine di luglio e non è espressamente richiesta un'Assemblea

Straordinaria per le modifiche ma vanno fatte d'ufficio. Non è obbligatorio rientrare negli ETS ma sostanzialmente è come se lo fosse poiché chi non si adeguerà non avrà possibilità di ricevere finanziamenti o le agevolazioni previste dalle normative. Brevemente, essere rientrati già nel 2010 nella categoria APS (associazione di promozione sociale), ci evita oggi variazioni allo statuto essendo il nostro già equiparato ai nuovi Enti di Terzo Settore. Inoltre non avendo partita IVA come associazione non ci cambierà nulla. Sostanzialmente dovremo aggiungere nei documenti ufficiali la sigla ETS al nome della Nostra Pro Loco, ma questo avverrà solo dopo la registrazione al RUN (Registro Unico Nazionale) che tuttavia non è ancora attivo. Quindi, siccome la riforma non è ancora completata a livello burocratico e non se ne conoscono esattamente i tempi si chiederà ai soci presenti di demandare il Consiglio e il Presidente a eseguire le eventuali urgenti modifiche e di ratificare le stesse ai soci alla prima assemblea utile o di indirne una ad hoc se necessario.

La seconda tematica che affronteremo sarà **l'indizione delle elezioni per il rinnovo del Consiglio Di Amministrazione della nostra associazione, del Presidente e del Collegio dei Revisori dei Conti**. Anche se il tempo è volato, sono già passati quattro anni di mandato di questo CDA. Le elezioni andranno fatte entro dicembre e bisognerà individuare la data, determinare i tempi per la presentazione delle candidature e il numero dei consiglieri. Manca ancora tanto tempo ma riuscire a determinare queste date prima dell'estate darà modo a tutti di valutare con il giusto tempo il proprio impegno in Pro Loco, se ripresentarsi per chi oggi fa già parte del direttivo o anche la possibilità di informarsi come si deve per chi volesse provare una nuova avventura in Pro Loco.



Cari Soci, si è appena conclusa la sagra di Riozzo e già siamo proiettati verso gli impegni di giugno, gli ultimi prima di una meritata "pausa" estiva. Qualcuno ha notato che rispetto agli scorsi anni abbiamo fatto meno cose alla sagra. Niente tendone o coperture come lo scorso anno, molte meno attività intorno alla nostra area. Ciò è stato dovuto da più fattori: per questa edizione avevamo proposto di spostarci con le bancarelle all'interno dell'oratorio, sul campo da calcio, in modo da poter preparare il sabato, essere presenti anche la sera con gli stand aperti, fare tutta la domenica fino a sera e smontare il lunedì. L'idea era piaciuta ma a una settimana circa dall'inizio della sagra ci è stato comunicato che invece saremmo stati tutti posizionati ancora all'esterno e senza fornitura di corrente elettrica, come lo scorso anno. Con dispiacere abbiamo considerato che non avevamo più i tempi tecnici per richiedere la fornitura straordinaria all'ENEL e che comunque sarebbe stata troppo onerosa per noi (130€ lo scorso anno). Abbiamo convenuto che montare tutto il necessario la domenica mattina (tra cui gruppi elettrogeni) e smontare entro le 19, non ne valeva la pena e sinceramente la situazione ci aveva fatto passare un pò la voglia. Peccato, sarà per il prossimo anno, quando magari ci organizzeremo in maniera autonoma e potremo contribuire alla sagra del paese come siamo in grado di fare, perché è sicuramente una festa parrocchiale ma è anche un momento importante e di festa per tutta la comunità.

# Un estate all'insegna delle tradizioni

## San Rocco

La pubblicazione su San Rocco che speravamo di riuscire a preparare per la sagra è stata rimandata. Motivi tecnici e... economici ci hanno costretto a rimandare alla festa di San Rocco (16 agosto) l'uscita del libro. Intanto martedì 29 maggio, come da programma sagra, si è svolta la serata di presentazione del restauro della statua di San Rocco con l'intervento di Don Luca Anelli sull'iconografia del santo e con le spiegazioni della restauratrice Chiara Canevara. Oltre una quarantina i partecipanti. Nel frattempo **stiamo preparando anche delle iniziative per la festa di san Rocco del 16 agosto.** Oltre alla presentazione e distribuzione del libro, ci sarà il consueto pranzo presso Bèla Ugo e vedremo se riusciremo a preparare altre iniziative. Comunque ci sarà occasione di stare insieme e di vivere una delle tradizioni più antiche di Riozzo. Vi aspettiamo numerosi!

## Santa Eurosia

Per festeggiare la ricorrenza di Santa Eurosia(25 giugno) stiamo organizzando **una cena per sabato 23 giugno** presso l'oratorio di Cerro. Il menù è ancora da definire ma il nostro grande Luca, con il suo stile di alta cucina che abbiamo imparato a conoscere in questi anni, sta preparando piatti che richiamino anche la Spagna, da dove proviene appunto il culto di Santa Eurosia, Santa Eurosia fu una delle sante più venerate del nostro territorio dal XVI al XIX secolo: protettrice dei raccolti dalle tempeste veniva festeggiata appunto a fine giugno, periodo di raccolta del frumento. Per iscriversi alla cena, il cui ricavato servirà per finire di pagare il restauro della statua di San Rocco e il libro di prossima pubblicazione, c'è tempo fino al 19 giugno da Paolo:3332089073  
GNAM GNAM!

## Festa Longobarda a Comello



Anche quest'anno andremo a dare una mano alla Pro Loco di Lomello(PV) durante la rievocazione del matrimonio tra la regina Teodolinda e il duca Agilulfo che si svolgerà il **16 e 17 giugno** p.v. Noi saremo di servizio nella cucina da strada. Ci sarà la ricostruzione di un campo longobardo, la rievocazione delle nozze con il banchetto nuziale e tante altre iniziative. Per scoprire il programma completo delle iniziative basta cercare su fb la Pro Loco di Lomello. Venite a trovarci!!

**CONTINUANO LE SCORRIBANDE DEI NOSTRI CAMMINATORI NEL LODIGIANO. Unisciti a questo bellissimo gruppo!**  
Per info Claudio Bandirali tel 3397208496



**È PIÙ FACILE SORRIDERE CON LA PRO LOCO!!**

## Dental Clinic

**V.le Risorgimento 41  
20090 Pantigliate (MI)  
tel. 02.9068155**

**Fondata nel 2013 dalla Dott.ssa Manini dopo anni di specializzazione in studi privati e cliniche odontoiatriche, in Dental Clinic potrete trovare le migliori professionalità, ottimi materiali e la giusta attenzione alle esigenze di tutti i pazienti.**

**In più solo per noi soci Pro Loco un trattamento di riguardo con lo sconto del 20%: un ulteriore motivo per farci sorridere ancora di più!**

**Chi ha già provato si vede!**

## 20 MAGGIO NELLE LANGHE



Molto partecipata anche la gita panzabikers nelle Langhe del 20 maggio scorso: 42 partecipanti. Una bella giornata in compagnia, graziati dalle previsioni che davano pioggia tutto il giorno. Prossimo giro dal 7 al 10 giugno in Abruzzo. Gita per pochi visti i giorni e i km da fare ma il gruppo è bello perché si spazia da un'uscita puramente "mangereccia" a gite impegnative. Nei gruppi Pro Loco siamo tutti invitati a partecipare, cerchiamo di non escludere mai nessuno! Vieni anche tu!



### Ciombolino (*Cymbalaria muralis*)

Le foglie sono buone da fare in insalata. Il loro sapore è leggermente acre e pungente, e ricorda quello del crescione. Tuttavia, si consiglia di non esagerare con il consumo di questa pianta perché presenta una lieve tossicità.

### Borragine (*borago officinalis*)

La borragine è impiegata in cucina per preparare diverse ricette. L'uso tradizionale prevede la cottura delle foglie per fare ripieni, minestrone, frittate, torte, e i famosi pansotti liguri. Un altro impiego tipico della borragine consiste nel preparare i fiori oppure le foglie come delle frittelle, passate prima in pastella e poi fritte.

Si sconsiglia di non mangiare la borragine allo stato crudo in quantità notevoli perché contiene alcaloidi pirrolizidinici, composti che possono essere tossici per il fegato.

## WEEKEND DEL 5 E 6 MAGGIO

Oltre quattrocento persone sono passate in oratorio a Cerro nel weekend di inaugurazione del cortile nuovo dell'oratorio. Il 5 maggio scorso con serata grigliata c'è stata una vera e inaspettata invasione di gente. Oltre 60 kg di salamelle, 30 kg di pollo oltre a 20 di puntine, 10 di coppa fresca e oltre 35 kg di patatine fritte in meno di tre ore. Un "record" per noi e per i tanti volontari che hanno dato il massimo per cercare di soddisfare tutti.



Coccolatissimi da Luca e lo staff cucina i sessanta commensali del pranzo di domenica 6. Molte leccornie nell'antipasto e poi il doppio risotto con fiori ed erbe aromatiche sovrastato da un risotto alle barbabietole. Per finire un trionfo di dolci per tutti e meritati applausi per chi ha cucinato con tanta dedizione.

## Anche a giugno 5 erbe spontanee da raccogliere.

Di solito si pensa che solo da marzo a maggio si possano raccogliere erbe spontanee per la nostra cucina e tisane. Anche a giugno invece ci sono delle particolarità da non perdere. Ricordiamo che per raccogliere queste erbe bisogna essere sicuri di prendere la pianta giusta e soprattutto lontani dalle strade o da campi intensamente coltivati in cui si usano pesticidi.

### Malva (*Malva sylvestris*)

È con ogni probabilità l'erba più largamente utilizzata nelle case dei contadini, sia come rimedio naturale per trattare diversi disturbi sia come vegetale da usare in cucina. È possibile impiegare tutte le parti della pianta: foglie, fiori, e radici. Solitamente però si preferiscono le foglie e i fiori per preparare decotti, insalate, minestre, zuppe e frittate.

### Dragoncello (*Artemisia dracunculus*)

Il dragoncello è un'erba dalle proprietà digestive, ed è altresì molto nutriente; le sue foglie sono ricche di antiossidanti tra cui sali minerali e vitamine A e C. Le foglie vengono utilizzate per preparare infusi per stimolare l'appetito, mentre con le radici si possono fare tisane per alleviare il mal di gola.

In cucina, il periodo ideale per raccogliere le foglie e i fiori di dragoncello è proprio in estate, a partire da giugno. Quest'erba viene impiegata per condire e insaporire pesce, uova e altri piatti. È inoltre uno degli ingredienti fondamentali della salsa bernese.

### Ortica bianca (*lamium album*)

Le foglie e i fiori, che si possono raccogliere dal mese di giugno fino ad agosto, si utilizzano soprattutto per preparare infusi. In cucina, sono buone da mangiare se vengono lessate, e il loro sapore ricorda quello degli spinaci. L'ortica bianca può essere impiegata anche per preparare minestre e frittate.

## GLI APPUNTAMENTI DI QUESTA ESTATE

**7/10 giugno gita Panzabikers in  
Abruzzo**

**16/17 giugno festa longobarda  
a Lomello**

**20 giugno Assemblea dei Soci**

**23 giugno cena di Santa  
Eurosia**

**1 luglio gita Panzabikers a  
Veza D'oglio**

**29 luglio gita Panzabikers in  
Valle d'Aosta**

**15/16 agosto festa di San Rocco**

**Tutte le domeniche uscite con i  
camminatori**

**N.B. fino a settembre il  
giornalino va in vacanza.  
Annotati gli appuntamenti e  
contattaci direttamente per le  
info o seguici sui social**

**BUONA  
ESTATE  
A TUTTI!**



**[WWW.PROCERRO.IT](http://WWW.PROCERRO.IT)**

**[info@procerro.it](mailto:info@procerro.it)**



like us on

facebook



Instagram

tel. 3663747347

Durante le vacanze pensa ogni tanto alla Pro Loco. C'è sempre bisogno di tutti e da settembre ti vogliamo ancora più protagonista!

## La storia delle cascine *(secondo episodio)*

La "rivoluzione" agricola ebbe il suo principale fautore nell'ordine dei monaci che dall'XI al XIII secolo ricevettero molti terreni in donazione. I Monaci delle grandi abbazie di Chiaravalle, Viboldone, Mirasole, cambiarono volto ai nostri territori, sia dal punto di vista geofisico che sociale.

Canalizzarono i corsi d'acqua, spianarono i saliscendi alluvionali, costruirono un sistema irriguo fatto di canali, rogge e fossi piantumati sulle rive, cambiarono un'agricoltura di sostentamento in un'agricoltura di economia. Le cascine assumevano sempre più la forma di vere e proprie cittadelle fortificate, sia per difendersi dagli invasori, sia per difendere anche il raccolto. Oltre alle attività legate alla conduzione agricola si svilupparono tutti quei mestieri necessari alla manutenzione della cascina e delle strutture: fabbri, falegnami, muratori ecc. Nello stesso periodo (XI secolo) compaiono le prime notizie di Cerro, con atti notarili di compravendita di campi, boschi e vigne. Si sviluppano anche le fornaci, che daranno il nome ad alcune delle nostre cascine, per la cottura finalizzata alla produzione dei mattoni, essendo la nostra pianura povera di pietre e rocce ma ricca di argilla.

La Storia che è transitata nei nostri territori intorno a Milano e' indice di quanto fossero divenute ricche queste terre e di quanto interesse destavano nei signori d'Italia e d'Europa. Dopo le grandi epidemie che coinvolsero l'Europa e che caratterizzarono la fine del medioevo, fu dato nuovo impulso all'agricoltura e la principale novità dal XV secolo fu la rotazione quadriennale, si svilupparono le Grange delle abbazie (cascine con funzione di granaio) e si introdussero i prati marcorii (le marcite).

L'agricoltura lombarda, più di altre regioni italiane ed europee ebbe un incremento considerevole.

Anche Cerro conobbe importanti sviluppi; a Riozzo, nel 1418, era presente un castello e una cascina di notevole importanza, il Podere Grande, definita "magna cura curata" che noi conosciamo come Cascina Taveggia. A Cerro, nel 1422, si ha notizia della concessione di un mulino galleggiante sul Lambro nei pressi della cascina Gazzera.

Come si diceva, questa ricchezza immensa inevitabilmente attirò i signori d'Europa che si contesero Milano, le guerre si susseguirono nei nostri campi e la peste non lasciò queste terre, malattia che fu portata anche dai soldati di ventura e dalla miseria che ogni guerra porta con sé. Si diffuse così il culto di San Rocco (guaritore dalla peste) e alla fine del secolo, nel 1469, venne fondata la chiesa di Riozzo dedicata al Santo guaritore. Dal XVI secolo, finite le guerre con la dominazione spagnola e con un insolito periodo di pace, viene abbandonata l'idea della cascina fortificata e si sviluppa il gusto per la vita di campagna, nascono ville singole e cascinali isolati di cui troviamo ancora molte tracce nelle cascine ancora esistenti. L'autosufficienza produttiva nelle cascine durò per secoli: accanto ai contadini lavoravano già artigiani addetti alle attrezzature e con il tempo si aggiunse il personale specializzato nella produzione e lavorazione di generi alimentari.

Nel 1722 si ha il primo quadro completo delle cascine nel nostro territorio. Nel frattempo i padroni del nord Italia sono diventati gli austriaci ma, come al solito, poco cambia la vita di tutti i giorni legata all'agricoltura. Cambiano le accise, le tasse e i nomi delle cose, ma le vacche vanno munte sempre alla stessa ora e il grano matura sempre a giugno. Nel 1722 fu avviata la recensione degli immobili del ducato di Milano, il cosiddetto catasto di Carlo VI o "Teresiano" dal nome della figlia che gli succedette al trono, un lavoro immane che durò quasi 50 anni, ma che censì ogni territorio sotto il dominio asburgico e oggi riferimento fondamentale per lo studio del passato.

Da questo catasto, tuttavia redatto con precisione in base all'importanza del signore locale, conosciamo nome e forme delle cascine di tre secoli fa, i nomi dei campi e cosa veniva coltivato,

Quasi tutte le nostre erano già presenti, alcune già citate in documenti molto più antichi.

Nel XIX secolo ormai tutto il territorio della Bassa era stato bonificato, raggiungendo l'apice dello sviluppo per l'agricoltura lombarda, sia per il numero di strutture che per l'organizzazione.

Oggi le cascine, e l'agricoltura in generale, non rappresentano più l'elemento fondamentale dell'economia, molte sono state abbandonate, parecchie stalle sono vuote, in un crescendo di abbandono iniziato dagli anni '50 del XX secolo con l'avvento delle grandi industrie e del benessere dopo la Seconda Guerra Mondiale.

*(continua...)*