



Proloco news

a cura di: Pietro Giorgini

Con largo anticipo, rispetto all'anno scorso, nell'ultima riunione è stato stilato il calendario delle feste e delle attività di primavera/estate 2010. Pre-mettendo che alcune date potranno subire variazioni vediamo cosa "bolle in pentola"; il primo appuntamento è la **giornata ecologica** prevista per il **2 maggio**: come ogni anno ci impegniamo, approfittando naturalmente della grande collaborazione di tutti i solognesi, per tenere pulito il paese e soprattutto quei luoghi che nel corso dell'anno qualche incivile decide di trasformare in discariche a cielo aperto. Ereditando una promessa della vecchia pro loco, che prevedeva l'organizzazione di una **gita fuori porta** ogni due anni, e vista la buona riuscita e l'alto numero di adesioni avute nella prima escursione si è pensato di replicare questo simpatico appuntamento culturale; la data prevista è il **16 maggio**. Il primo degli appuntamenti gastronomici è la **cena di pesce** che è stata fissata nella prima metà di luglio, esattamente il **10 luglio**, si è pensato di anticiparla un pò rispetto all'anno passato per ovviare al problema delle tante persone che decidono di fare le prime ferie estive a fine mese perdendo inevitabilmente questo appuntamento.

Rimanendo sul tema culinario è prevista la **tortellata in piazza** per il **31 luglio** e la **polentata** per il **18 agosto**; questi sono appuntamenti sicuramente di grande rilievo, sia per i numeri che ogni anno parlano chiaro sia perché sono occasione di ritrovarsi tutti insieme per una sorta di **cena in famiglia**; naturalmente siamo consapevoli che l'impegno che serve è tanto e che non sempre fila tutto per il verso giusto ma non ci stancheremo mai di ripetere che tutti quelli che collaborano a questi eventi non sono professionisti e che tutto sommato il risultato finale è di una qualità che raramente si riesce a trovare nei dintorni della montagna. Non mancheranno le serate al tendone, l'**11 agosto** è una data quasi certa per la **notte bianca** che molto probabilmente quest'anno verrà rinnovata nella formula ma che certo non mancherà della carica e del divertimento che l'ha sempre caratterizzata. Il giorno di ferragosto (**15 agosto**) ci sarà invece una serata danzante col **ballo liscio**. I più attenti avranno notato che non è stato citato il genova day, beh quest'anno abbiamo deciso di sostituirlo con una **serata a tema** che si svolgerà in un'aia del paese; diciamo che per ora è ancora un progetto ma le premesse sono davvero

ottime per realizzare una serata diversa dal solito che possa intrattenere e allo stesso tempo valorizzare alcuni scorci di sologno. La data prevista è il **21 agosto**.

Dopo i numerosi apprezzamenti ricevuti l'estate scorsa è stato deciso di riproporre l'**edicola** presso la sede della pro loco. Ricordiamo che questo è un vero e proprio servizio, la pro loco infatti lo fa a titolo gratuito senza guadagnarci nemmeno un centesimo! L'apertura sarà estesa a tre settimane, contro le due dell'anno passato, ed esattamente dal **2 al 22 agosto**. Un'altra bellissima iniziativa che verrà riproposta è **Sologno racconta**; star qui a descrivere il successo e l'apprezzamento che hanno riscontrato questi appuntamenti, estivi ed invernali, è quasi inutile perché chi vi ha partecipato lo ha ben presente, quindi non resta che annunciare le date che saranno **la sera del 13 agosto e nel pomeriggio del 24 agosto**.

Quasi è scontato l'ultimo grande appuntamento, cioè la **30° Festa della Castagna e del vino nuovo** che sarà, come tradizione, la seconda domenica di ottobre: il **10/10/2010!!!!**





Grazie per le forti emozioni che ci hai saputo regalare, per quei 99 secondi e trentadue centesimi che ti sono serviti per salire sul tetto più alto del mondo, per quell'oro che dimostri di portare con una allarmante naturalezza, ma che solo tu e pochi altri sanno bene quanti sforzi e quanti sacrifici ti sia costato. Volutamente ho messo "grazie

Giuliano", perché con questo nome so che riusciamo ad identificare nello stesso tempo Te e tuo papà.

Grazie per quelle due incredibili manches. La prima, che è volata via in un attimo, perfetta senza sbavature, che ha lasciato la piazza di Villa attonita e che solo un urlo unanime e liberatorio ha permesso di realizzare che eri lì, davanti a tutti. A questa prima manche sono seguite tre ore di emozioni e di sensazioni alterne di gioia incontenibile e di grande preoccupazione ed attesa; ci interrogavamo su come tu potevi sopportare l'enorme tensione e pressione di questi momenti, dato che ormai tutte le attese di una Nazione si erano improvvisamente riversate sopra di te.

Poi all'improvviso ripiomba il silenzio su tutta la piazza, silenzio rotto solo per un attimo al comparire sullo schermo dei tempi intermedi e dalla consapevolezza che sì, ormai ce la potevi e ce la dovevi fare. Quanti brividi lungo la schiena, sfociati poi

in un delirio di urla, di abbracci e di lacrime di felicità.

E' primo, è grande, è oro!!!, nella piazza si continuava a ripetere increduli.

"Certe emozioni sono per sempre", grazie Giuliano per avercele regalate! Il tuo sorriso, il tuo volto sincero e genuino, la tua semplicità hanno conquistato il mondo intero. Giornali e televisioni in questi giorni hanno scoperto e divulgato quell'immagine di te che noi già conoscavamo.

Caro Giuliano, noi vogliamo continuare a vederti così, determinato, vincente, ma anche attaccato a quei valori che la tua famiglia e la tua terra ti hanno trasmesso e che tu hai dimostrato di possedere e serenamente rappresentare anche dal gradino più alto del mondo.

Grazie Razz'Oro!, questa volta l'hai fatta proprio grossa e sei motivo di grande orgoglio per tutti noi.



ALBERTO TOMBA



STEFANO BALDINI



GIORGIO ROCCA

“Bimbo Natale”

a cura di: Giuseppe Fontana



Le “storie” attorno al Natale sono numerose e tanti erano i bambini accorsi ad ascoltarle nel Salone parrocchiale la domenica 26 dicembre 2009.

Ancora una volta bisogna dare merito

ad Angela di aver saputo coinvolgere diversi “attori” paesani e organizzare un pomeriggio dall’atmosfera davvero speciale.

Dopo tante favole e scenette divertenti è arrivata, a completare la festa, la sorpresa più gradita: un Babbo Natale in carne ed ossa che più vero di così non si poteva trovare.

La sorpresa per i bambini è stata grande e, dopo i primi attimi di imbarazzo, di buon grado si sono messi in fila per ricevere i suoi doni e le sue carezze.

Le foto e gli sguardi dei bimbi, più di qualsiasi parola, documentano l’interesse e la riuscita di questa bella iniziativa.



Milan 110 e lode

a cura di: Alex Silvestri

Palazzo Bagatti Valsecchi, a Milano in via Gesù 5, ospita una mostra dedicata ai 110 anni di storia rossonera

Il 16 dicembre 1899 nasceva a Milano l’Associazione Calcio Milan: dopo 110 anni, 27 trofei nazionali, 18 internazionali e 8 palloni d’Oro, il Milan celebra l’anniversario della fondazione del Club e festeggia insieme ai suoi tifosi, ripercorrendo con

loro i momenti più emozionanti di questi 110 anni.

Palazzo Bagatti Valsecchi, in via Gesù 5 a Milano, ospita “Milan: 110 e lode!”, un’esposizione unica di trofei e memorabilia del Club rossonero. Il cuore di “Milan: 110 e lode!” è il **palmares che ha reso il Club rossonero il più titolato al mondo: 7 Coppe dei Campioni, 3 coppe Intercontinentali, 1 Fifa Club**

world Cup, 5 Supercoppe Europee e 2 Coppe delle Coppe.

Come possibile verificare dalla foto, non sono mancati visitatori anche da Sologno, che hanno potuto farsi fotografare di fianco ad alcuni dei famosi trofei della società rossonera.



Ingredienti per la pasta:

- 500 g di farina
- 50 g di lievito di birra
- 200 g di latte tiepido
- 40 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- scorza di mezzo limone oppure
- 1 bustina di vanillina
- 80 g di burro
- olio o strutto per friggere

Ingredienti per la crema pasticci:

- 6 tuorli d'uovo
- 12 cucchiari rasi di zucchero
- 6 cucchiari rasi di farina
- 1 bustina di vanillina oppure
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- mezzo litro di latte

Bomboloni alla crema

Preparazione della pasta:

Sciogliere nel latte tiepido il lievito, lo zucchero e il sale. Versare il tutto in una ciotola assieme alla farina. Aggiungere all'impasto il burro fuso freddo, la scorza di limone grattugiata o la vanillina, e i tuorli. Impastare bene e lasciare lievitare per 2 ore.

Preparazione della crema:

Fare bollire il latte con la vanillina o la scorza di limone. Montare a parte i tuorli con lo zucchero, unire la farina e rimestare bene; unire poi il latte bollente e mescolare il tutto con l'aiuto di una frusta. Rimettere sul fuoco sempre mescolando fino a quando non diventa di consistenza densa.

Riprendere l'impasto e tirarlo bene in modo che abbia uno spessore di mezzo centimetro circa. Ritagliare dei dischi. Mettere un cucchiaino di crema pasticciata su metà dei dischi ritagliati, sovrapporre ognuno di questi con un altro disco precedentemente spennellato ai bordi con il bianco d'uovo e premere bene sul contorno. Lasciare lievitare per un'ora poi friggere in olio a 180°. Una volta fritti, quando sono ancora tiepidi, passare ogni bombolone nello zucchero.

Al bar dello sport

La Nazionale

Allenatore Giorgio Marzani



La foto del mese

a cura di: *Roberto Mariani*



"Il Re del Parco"

STAFF PROLOCO

Presidente:
ANNAMARIA SILVESTRI
Vice Presidenti:
IVAN BELLI e
PIETRO GIORGINI
Tesoriere:
SBRIGHI LORENZO

Segretaria:
CINZIA ANDREOLI
Consiglieri:
GIUSEPPE FONTANA,
CLAUDIO SILVESTRI,
LINO GIORGINI e
GIANLUCA INCERTI

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: anna.maria.silvestri@alice.it
Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:



STUDIO TECNICO
DEI GEOMETRI

SILVESTRI DANILO
ROSSI LUCA
MARIANI ROBERTO

CORSO PRAMPA, 1 - 42030 VILLA MINOZZO RE
TEL. 0522 801316 - FAX 0522 720463
E-MAIL: STUDIO2000@LIBERO.IT