Permettiamo alla Luce di entrare nella nostra vita

Una riflessione del decano don Marco Zappa per vivere il senso più vero del Natale



di don Marco Zappa
redazione@logosnews.it



Veniva nel mondo la luce vera, quella che illumina ogni uomo". Così l'evangelista Giovanni ci introduce nel mistero che celebriamo nel Natale! "Veniva nel mondo la luce vera, quella che illumina ogni uomo". Il cuore della notte è abitato da una Luce. Il cuore della notte della nostra vita è abitato da una Luce. Una luce che contempliamo nella vita di un bambino: il Verbo si è incarnato, Dio ha preso la carne di un uomo! E noi ci raduneremo, nel cuore della notte di Natale, per vedere, vedere questa Luce. Non è una notte di poesia; non è una notte di buoni sentimenti, di buoni propositi... È una notte di mistero, è una notte che ci chiede di cambiare la vita: è una notte che chiede di diventare luce... "Veniva nel mondo la luce vera, quella che illumina ogni uomo": Dio si è fatto luce per noi... Scrive Papa Francesco: "Pensiamo a quante volte la notte circonda la nostra vita. Ebbene, anche in quei momenti, Dio non ci lascia soli, ma si fa presente per rispondere alle domande decisive che riguardano il senso della nostra esistenza: chi sono io? Da dove vengo? Perché sono nato in questo tempo? Perché amo? Perché soffro? Perché morirò? Per dare una risposta a questi interrogativi Dio si è fatto uomo. La sua vicinanza porta luce dove c'è il buio e rischiara quanti attraversano le tenebre della sofferenza". La risposta di Dio non è un discorso, non è un moltiplicarsi di parole... la risposta di Dio è la presenza di un uomo, la presenza di Colui che è la luce del mondo: non è una luce che mette fine alla notte, ma una lampada che illumina i passi. La risposta di Dio è Gesù che percorre un tratto di strada calcando la nostra stessa polvere, che abita un frammento del tempo abitando giorni ed ore della nostra storia, che parla con parole di uomo, e soffre con carne di uomo e muore con grido di uomo... ma in tutto questo Lui ama con il cuore di Dio! Ecco la buona notizia del Natale: il sorriso del bambino nella mangiatoia è preludio all'ultimo grido di Gesù sulla croce ed entrambi tornano a dirci "Io accendo la luce che illumina ogni uomo!" Questa è la risposta di Dio: l'Amore che ci raggiunge in Gesù! L'Amore che accende in ogni uomo e donna di buona volontà la piccola luce che basta per indicare il cammino e tenere viva la speranza. Perché celebriamo il Natale? Per lasciare che la presenza di Dio in un bambino ci accenda, accenda nei nostri cuori una luce: "Veniva nel mondo la luce vera, quella che illumina ogni uomo". Così cammina la storia, così vive la speranza: con i figli della luce che abitano la terra. È ancora notte, ma una notte in cui ci sorprendiamo: una notte non più buia perché abitata da uomini e donne figli della luce. È ancora notte: ma i figli della luce continuano a fare luce. Il Natale ci chiama a non rassegnarci, a vincere la paura! Il Natale ci chiama a lasciarci accendere da Colui che è la luce del mondo, a diventare figli della luce e figli del giorno, per vivere la pazienza di trasformare in luce le tenebre della terra, sotto ogni cielo. "Veniva nel mondo la luce vera, quella che illumina ogni uomo". Permettiamo alla luce di entrare nella vostra vita: e sarà Natale...



Il Concorso Presepi diocesano

Da San Francesco alle nostre case... la 'Natività' ricreata

Casa che vai, presepe che trovi. Si potrebbe riformulare così il famoso detto per raccontare la varietà delle 'natività' che durante il tempo dell'Avvento ci accompagnano al Natale. Il simbolo, che risale fino a San Francesco ed alla sua rappresentazione di Greccio, è ancora oggi motivo di spettacolo e stupore, tanto più sono curati ed originali i presepi. Proprio sulla scorta di questa tradizione, la Diocesi di Milano organizza da anni il suo Concorso Presepi, giunto quest'anno alla sua 34esima edizione. La Diocesi riconosce quale sia il valore non solo decorativo, ma anche educativo del presepe, specialmente quando ad idearlo, comporlo o crearlo sono i più piccoli. Tra i criteri di valutazione sarà infatti prevalente quello della partecipazione dei ragazzi, più o meno grandi, alla realizzazione dell'opera; inoltre, le creazioni saranno valutate a seconda della loro originalità, del messaggio che veicolano, ed anche in base a criteri 'più artistici', quali la centralità della Natività, le proporzioni e l'uso di materiali riciclati. L'intento del concorso è anche quello di attivare e/o rafforzare una tradizione fruttuosa negli enti educativi del territorio. Da quest'anno è inoltre stata prevista una nuova categoria per partecipare alla gara: oltre al concorso 'Famiglie' (alla creazione del presepe dovranno partecipare anche i più piccoli), alla categoria 'Scuole' (di tutti i gradi), e 'Oratori' e 'Parrocchie', si aggiunge la nuova categoria speciale 'Preado&Ado' (per presepi realizzati specificatamente da ragazzi delle medie o delle superiori). Il 'Concorso Presepi' vedrà come concorrenti tutte le creazioni che hanno a loro volta vinto altri concorsi organizzati a livello locale (tra di essi, anche quello organizzato dalla Parrocchia San Giorgio di Cuggiono - tutte le info sulla pagina Facebook) Le iscrizioni sono aperte fino al 21 dicembre, e tutti i contenuti necessari vanno inviati entro il 4 gennaio. La cerimonia di premiazione si terrà il 16 gennaio presso la sede della Fondazione Oratori Milanesi in via S. Antonio 5 a Milano. Maggiori informazioni per termini ed iscrizioni presso: https://www.chiesadimilano.it/pgfom/





Le statuine e la capanna in barca: il presepe a Turbigo è... sull'acqua

L'iniziativa dell'Amministrazione comunale, Protezione Civile e Parco del Ticino sul Naviglio per le festività natalizie

di Alessio Belleri
a.belleri@logosnews.it

Il suono dell'acqua che scorre di sottofondo e davanti agli occhi la magia e le atmosfere tipiche del Natale che destano emozioni e curiosità. Una statuina, un'altra e ancora una... la tradizione, insomma, che, puntuale, ritorna, ma stavolta lo fa in una 'veste' davvero particolare. Già, perché quest'anno il presepe a Turbigo è sul Naviglio. "Un'idea nata per portare un segno di novità in paese e, soprattutto, per provare a guardare alle prossime festività con un po' più di serenità, dopo il lungo e difficile periodo di pandemia - spiega l'assessore Andrea Azzolin - La scelta, quindi, vuole essere sinonimo di condivisione con la cittadinanza intera e con le persone che, ogni giorno, si troveranno a passare lungo l'alzaia". E, allo stesso tempo anche di coinvolgimento, visto che per la realizzazione si è lavorato, come si dice, davvero di squadra. "Due, nello specifico, le realtà direttamente coinvolte: da una parte ecco il gruppo comunale di Protezione Civile, dall'altra, invece, il corpo volontari del Parco del Ticino - continua Azzolin - Ci tenevamo particolarmente che fossero loro a crearlo, per dare un'ulteriore segnale dell'importanza dei nostri volontari sul territorio. Non dimentichiamoci, infatti, il grande impegno e l'attenzione che ogni singolo componente ha messo in campo durante l'emergenza Covid e, pertanto, questo presepe galleggiante vuole essere un modo per ringraziarli". Un grazie, dunque, che risuona forte e chiaro attorno all'imbarcazione lungo il Naviglio, là dove, appunto, le statuine stanno regalando momenti 'speciali' a piccoli e grandi. "Una tradizione che prende il via ormai molti anni fa, ma che in questo 2021 si è deciso di trasferire sull'acqua - raccontano dalla stessa Prociv - Per quanto riguarda, poi, il lavoro vero e proprio, i personaggi sono quelli storici, quindi abbiamo preso materiali di recupero, pezzi di alberi, rami, ecc... e da qui si è dato forma all'ambientazione, prima del posizionamento e dell'ancoraggio. Una bella sensazione, oggi, vedere l'opera conclusa e tanta gente che si ferma ad ammirarla".







BIRRIFICIO di LEGNANO®
THE FACTORY



INVERUNO

birrificio di Legnano birrificio_di_legnano

APERTO TUTTI I GIORNI

Dalle 12:00 alle 15:00
e dalle 18:00 alle 2:00
SABATO dalle 18:00 alle 2:00

ANCHE DOMENICA A PRANZO







MENÙ BUSINESS LUNCH

A partire da € 10,oo

Via della Tecnologia, 2 - **INVERUNO** | Per prenotazioni: **347.7262025**

Luci, colori e addobbi: che casa da favola

La passione del turbighese Gigi Zanoli. La magia del Natale che conquista



di Alessio Belleri
a.belleri@logosnews.it

Ogni anno un particolare in più o diverso. Le luci e le decorazioni che si aggiungono oppure cambiano, perché per lui preparare gli addobbi di Natale non è un momento qualsiasi, ma una vera e propria passione. Il tempo, insomma, di entrare in via Europa a Turbigo e, subito, ecco che si rimane letteralmente affascinati e ammaliati da quella casa al civico 18. "Si parla tanto della magia di questo periodo e allora, nel mio piccolo, voglio provare davvero a renderlo speciale - racconta Gigi Zanoli - Tutto è iniziato ormai diversi anni fa, diciamo che mi sono sempre piaciuti simili istanti, ad esempio ricordo quando da giovane, assieme a mia mamma, si allestiva il presepe, un'occasione per vivere appieno il periodo natalizio. Così ho continuato nel tempo, cercando di creare di volta in volta qualcosa di caratteristico". E, alla fine, ci è riuscito, eccome. Alberelli, statuine, giochi di colori, luminarie, personaggi della tradizione e altri originali, infatti, arrivando davanti al cancello della sua abitazione, è come se si venisse trasportati in una favola. "È proprio questa la soddisfazione più grande - prosegue - Vedere la gente che si ferma e rimane incantata o gli occhi dei bambini, dai quali traspare la curiosità e la felicità. Ho anche io una nipotina e, credetemi, quando viene qui e resta estasiata di fronte alle decorazioni, è una gioia immensa". Ma, inevitabilmente, dietro a quelle atmosfere magiche e speciali, ci sono tanto lavoro e una grande attenzione. "La preparazione comincia all'incirca un mese e mezzo prima - spiega - Penso, innanzitutto, a cosa vorrei creare, senza però uno studio preciso, perché vado molto ad improvvisazione, in base a ciò che mi convince e mi ispira sul momento. Quindi, si passa a dare forma alle singole composizioni e opere: scelgo la posizione, come sistemarle, fino ai singoli particolari, aggiungendo di anno in anno, accanto a ciò che già ho a disposizione, ulteriori addobbi, che acquisto, un po' alla volta, girando nei mercatini, nei supermercati, a qualche evento o tramite internet, ecc...". Per poi (l'ultimo, ma fondamentale passaggio), appunto accendere e illuminare il Natale, regalando qualche momento di serenità e spensieratezza.







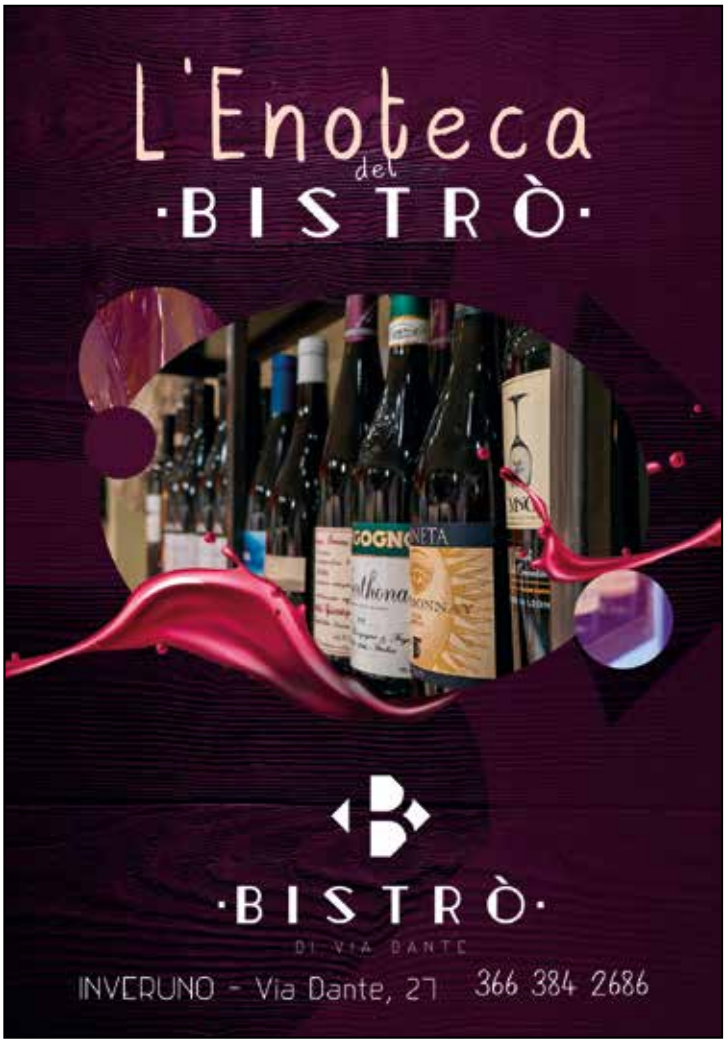
L'antica tradizione del vischio

Al parco Ghiotti di Marcallo, una giornata di festa e rievocazione

di Alessio Dambra
redazione@logosnews.it

Una giornata all'insegna delle tradizioni quella trascorsa sabato 11 dicembre nel parco Ghiotti di Marcallo. La festa del vischio celebra la raccolta di questa simbolica pianta, che tradizionalmente precede le festività natalizie. Il vischio, infatti, costituiva un elemento importante della tradizione celtica, all'origine di molti miti e leggende. La festa si è aperta a metà pomeriggio con la piantumazione di un arbusto donato al Parco Ghiotti, che successivamente è stato protagonista della vera e propria raccolta del vischio, momento clou della giornata. Il riposo dalle fatiche della raccolta è coinciso poi con la presentazione di due particolari e interessanti conferenze legate al tema del giorno: la prima, intitolata 'L'alimentazione dei Celti: cibi e attualità', a cura di Giancarlo Minella; la seconda, redatta da Marco Peruzzi e riguardante l'importante lavoro di Gilberto Oneto, ricercatore e divulgatore dei simboli dell'identità culturale dei popoli padano-alpini. In seguito, diversi momenti importanti e di rievocazione storica, a partire dal racconto entusiasmante di alcune leggende da parte del Bardo, ovvero un antico poeta-cantore di imprese e gesta epiche presso i popoli celtici. Successivamente, nella cornice di uno spettacolare tramonto, è stata la volta della altrettanto rievocativa 'Cerimonia del vischio', eseguita attraverso il "sacrificio" di alcuni rametti della pianta in bracieri ardenti. La serata si è conclusa con una cena nella accogliente Sala Cattaneo, ovviamente a base di prodotti tradizionali come polenta e bruscitt, accompagnata dalla musica dal vivo della band 'Ross Arpa'. Una giornata rievocativa ed emozionante, quella organizzata dalla Associazione Culturale Terra Insubre, che permette di non scordarci delle radici del nostro territorio.





Ventinove edizioni tra hobbisti, artigiani e commercianti: lo storico 'Mercatino di Bienate'





La tradizione che si è rinnovata. Hobbisti, artigiani, commercianti, ma anche una serie di momenti pensati per piccoli e grandi. E sono ventinove... Già, una ventinovesima edizione, però, che, inevitabilmente, ha avuto un 'sapore' particolare, perché dopo lo 'stop' dell'anno scorso dovuto all'emergenza Covid, ecco di nuovo a Bienate lo storico Mercatino invernale. "È stata una grande soddisfazione e gioia rivedere la gente in giro tra le bancarelle - raccontano gli organizzatori della Pro Loco - Certo, le presenze, rispetto ai tempi addietro, sono state meno, comunque il fatto di potersi ritrovare e stare assieme, svagandosi un po', è il traguardo più bello e importante. La mancanza del 2020, alla fine, si è sentita, eccome, per un appuntamento che, assieme a quello estivo, qui e in generale nel territorio, è storico".

Turbigo: festa di Natale... sul tetto del mondo



L'Italia sul tetto del mondo (che poi è proprio il tema scelto per queste festività). Per una giornata e più in generale per il prossimo periodo è e sarà l'indiscussa protagonista. Luci, colori, canti, lo spettacolo piromusicale e la magia: è Natale a Turbigo. Dai più piccoli ai più grandi, insomma, è stata una domenica davvero di emozioni e complicità e ovviamente... non poteva mancare Babbo Natale.



Castano: pista, luminarie e magia in piazza



Il conto alla rovescia a scandire gli ultimi istanti che mancano. Le luci, i colori e le decorazioni che, una dopo l'altro, allora si accendono; e poi il taglio del nastro della pista di pattinaggio sul ghiaccio. L'attesa è finita: comincia ufficialmente il Natale a Castano e lo fa proprio là, nel cuore della città, in piazza Mazzini. Bambini, giovani e adulti, insomma, che la festa abbia inizio, pronti a vivere tutti assieme un mese di eventi e di grandi emozioni...



Vanzaghello: via agli eventi

Il countdown a segnare l'attesa e, poi, ecco le luci che, una dopo l'altra, si sono accese. Dall'albero in piazza Sant'Ambrogio alle luminarie ed agli addobbi nelle varie zone del paese, insomma, si è dato il via alle iniziative per il Natale a Vanzaghello... ovviamente con Babbo Natale. Una foto con i bimbi, le caramelle e, appunto, il momento magico dell'accensione.



Nosate: "Tanti auguri..."

La benedizione di don Giuseppe e, poi, l'attesa che, inevitabilmente, si è trasformata in emozioni. Le luci, infatti, a colorare e illuminare l'albero in piazza, prima di lasciare spazio ai canti.





Mercatini, laboratori, disegni e iniziative per vivere l'attesa del Natale

'Disegniamo il Natale'... e si partecipa alla lotteria!

Torna l'iniziativa 'Disegniamo il Natale' promossa dal Comitato Genitori e le Associazioni di Cuggiono, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, i commercianti e l'Istituto Comprensivo. Gli studenti, grandi e piccoli, sono invitati a realizzare un lavoretto con l'albero di Natale protagonista. Il manufatto dovrà essere consegnato entro il 29 dicembre ai commercianti che espongono la locandina 'Disegniamo il Natale, che daranno in cambio un biglietto della lotteria della Befana! Il 6 gennaio, durante gli eventi in calendario per la festa dell'Epifania, verranno estratti i numeri vincenti. In palio buoni regalo offerti dai commercianti cuggionesi. Segnaliamo, inoltre, il concerto natalizio della banda Santa Cecilia sabato 18 in Basilica.



Decorazioni e letterina... ultima 'chiamata' a Castelletto

Non avete ancora scritto la letterina di Natale bambini? C'è ancora tempo, per fortuna, per chiedere a Babbo Natale il desiderio per queste feste. L'appuntamento sarà per questa domenica 19 dicembre a Castelletto di Cuggiono con il 'Villaggio di Babbo Natale'. Alle 14.30 il simpatico vecchietto vestito di rosso arriverà nel borgo per poi dare inizio alle attività. Alle 15 ci sarà il laboratorio per bambini 'crea una decorazione per il tuo albero' grazie al gruppo 'Terre di Fantasia'. Una cassetta speciale ospiterà le letterine per i bambini, mentre gli adulti potranno scaldarsi tra vin brulè, cioccolata calda e frittelle di mele.





Boffalora ed i mercatini natalizi per le vie del paese

Complice la splendida giornata di sole e un'organizzazione impeccabile, domenica 12 dicembre a Boffalora Sopra Ticino si respirava una meravigliosa aria natalizia. I Mercatini di Natale con stand gastronomici, di hobbisti e artigianato, hanno attirato tantissimi visitatori. Protagonisti della giornata Babbo Natale e i suoi elfi, che hanno accolto i tanti bambini giunti per consegnare la loro letterina. Durante la mattina sono stati consegnati i 'Bonus Bebè' alle famiglie dei bambini nati nel 2021 e i premi di riconoscimento agli studenti meritevoli.



Il parco di Marcallo ospita le iniziative per le feste

Domenica 19 dicembre sarà una bellissima occasione per prepararsi al Natale. Dalle 9 alle 18 preso la tensostruttura di Marcallo con Casone. Fin dalle prime ore del mattino apriranno i mercatini mentre alle ore 11.15 verrà inaugurato il 'Bar La Sgurieta'. Dalle 11.30 si attiveranno le cucine per poter assaporare qualcosa di caldo e gustoso, mentre alle 15 inizia l'intrattenimento per i bambini. Alle 17 spazio a balli e musica per finire in festa una bella giornata!









TENUTA BRAMASOLE
TRA NATURA E TRADIZIONE

MENÙ DEL 24 DICEMBRE

ANTIPASTI
Carpaccio d'oca affumicata con belga verde

Strudel di speck e crema di funghi

Involtino speck, pera e mascarpone

Tortino furbo con brie e pomodorino

Parmigiana della Tenuta

PRIMI PIATTI
Struncatura con sarde e olive

Fileja calabrese con cipolle di Tropea

SECONDO A SCELTA
1) Secondo di pesce:

Baccalà mantecato allo zafferano su zoccolo di polenta

2) Secondo di carne:

Manzo all'inglese caldo con mandorle tostate

DESSERT
Tortino del bambino Gesù

Calice di prosecco incluso

MENÙ DI NATALE

ENTRÉ
Calice di bollicine o analcolico della Tenuta accompagnato da foglia di polenta con fonduta croccante

ANTIPASTI
Nido di foglie di parmigiano con mousse di melanzane

Salame del nonno della Tenuta Crudo di Parma della tradizione

Involtino di Bresaola con crema al caprino alle erbe della Bramasole

Fagottini di pastella con cicorie e pecorino

Strudel speck porcini con fontina del Nonno Gino

Carpaccio di petto d'oca affumicato con mela verde caramellata

PRIMI PIATTI
Lasagna con fonduta di Bitto e radicchio

Risotto con punta di rapa e pecorino

SECONDI PIATTI
Oca Cesarina farcita in abito rosso con tris di verdure

Sorbetto al limone

Vitellino da latte al Barangeo rosso con purea di patate e funghi

DESSERT
Stella di Natale in crema della nonna alla vaniglia e cioccolato

Noci e stuzzichini

Amaro, Meloncello della casa lungo la tavola, Vino incluso

MENÙ DI SANTO STEFANO

ENTRÉ
Calice di bollicine o analcolico della Tenuta accompagnato da crostino della Tenuta

ANTIPASTI
Nido di foglie di parmigiano con mousse di melanzane

Salumi della tradizione della Tenuta: Salame del nonno della Tenuta e Crudo di Parma

Involtino di Bresaola con crema al caprino alle erbe della Bramasole

Fagottini di pastella con cicorie e pecorino

Strudel speck porcini con fontina del Nonno Gino

PRIMI PIATTI
Chicche sarde al sugo di Brasato

Risotto funghi porcini

SECONDI PIATTI
Stracotto di Manzo piemontese con caponatina siciliana della tenuta

Cappone ripieno con delizie della Tenuta e purè al latte di capra

DESSERT
Tortino cioccolato con crema al pistacchio

Noci e spagnolette lungo la tavola

Una bottiglia ogni 4 persone

MENÙ DI CAPODANNO

Ospiti della serata: **Diego & Davide**

TENUTA BRAMASOLE

Aperitivo di benvenuto alcolico e analcolico con canapè e fantasie dello chef.

ANTIPASTI
Culatello con burro montato ai piccoli frutti.

Salame felino con fico marinato al porto e caprino.

Tartare di trota con finissima di finocchi e semi di papavero.

Spicchio di avocado con insalata russa.

Cestino di crema di barbabietola.

PRIMI PIATTI
Risotto agli scampi con pepe rosa e mandorle.

Raviolone ai funghi porcini e nocciola.

SECONDI DI CARNE
Millefoglie di vitello con asiago e indivia con patata gratinata.

DESSERT
Panettone con salsa al cioccolato.

Pandoro con crema al mascarpone.

Frutta e frutta secca.

Caffè e amari

Una bottiglia di vino ogni due persone

...e nel 2022 Cotechino con lenticchie!

CHIUDIAMO L'ANNO IN BELLEZZA E GUSTOSITÀ!

Per informazioni e prenotazioni

Via Lombardia, 71 - Inveruno (MI) **327 8621035**

www.tenutabramasole.com

Alberi realizzati a mano e tante iniziative solidali per vivere le feste

Il grande albero all'uncinetto allestito in Villa Annoni

Come da tradizione l'albero di Natale e il presepe si preparano durante il ponte di Sant'Ambrogio. E a ben guardare la tradizione milanese indica proprio nel giorno che precede l'Immacolata la data da segnare in rosso per i preparativi natalizi. Così, in un certo senso, è stato anche a Cuggiono. Preparato l'albero all'uncinetto in Villa Annoni e innalzato quello in piazza San Giorgio, questi sono stati resi alla cittadinanza nella nevosa serata di mercoledì. Uno stupendo albero realizzato interamente all'uncinetto in Villa e poi un meraviglioso esemplare di abete piemontese in piazza, sono stati illuminati a beneficio di tutta la cittadinanza. La giornata è stata accompagnata dalla presenza di caratteristici mercatini natalizi in Villa Annoni, a tema 'giochi dei nonni'. L'atmosfera del Santo Natale si è presa Cuggiono e, allora, non resta che viverla... (**di Giorgio Gala**)



I lavoretti dei bambini della scuole materne cittadine

Tra le tante proposte dei banchetti del Mercatino di Natale in Villa Annoni, uno molto particolare era dedicato alla scuola dell'Infanzia di Cuggiono e Castelletto. Grazie all'impegno dei bambini è stato possibile acquistare bellissimi oggetti natalizi realizzati dai bambini e dalle bambine delle comunità. Erano inoltre allestite torte e dolci preparati dai genitori. Tante proposte, semplici ma fatte col cuore, per riscaldare le nostre abitazioni in vista delle feste. Il ricavato sarà poi utilizzato per progetti da realizzare a scuola.



Il 'Filo di Solidarietà' incanta con un nuovo grande albero

Nella serata dell'Immacolata, Inveruno ha regalato ai suoi concittadini il loro tradizionale decoro natalizio. Ma quest'anno più che mai, l'albero di Natale al centro di piazza San Martino è stato un dono non soltanto per coloro che ne possono godere della bellezza, bensì anche e soprattutto per quelle persone che purtroppo si trovano senza un tetto anche durante le festività. L'albero di Natale, realizzato dall'associazione 'Filo della solidarietà', è stato cucito da tante donne volontarie, che poi recupereranno la lana utilizzata per realizzare delle coperte da donare ai più bisognosi. Così come l'albero, anche il presepe è stato realizzato da un'associazione locale, gli 'Amici del Presepe', e rappresenta perfettamente il senso e il messaggio che nel realizzarlo essi hanno voluto dare: "Vogliamo regalare ad Inveruno un senso di comunità per trovarsi e festeggiare tutti insieme", e cosa meglio del presepe a simbolo di festa e inclusione? La serata di apertura ufficiale del periodo natalizio ha ospitato anche la banda, che ha accompagnato le celebrazioni, il discorso del sindaco Sara Bettinelli e la benedizione del don. Allo svolgersi di tutto questo è poi calata l'ombra sulla piazza e 3,2,1... le luci, e Natale sia!



Babbo Natale arriva per le vie del paese....

Sabato 18 dicembre alle 21 in Chiesa parrocchiale San Martino a Inveruno si terrà il concerto gospel dei 'Joyful Singers' offerto dalla famiglia Vergani; domenica 19 dicembre dalle 15 alle 18 in piazza San Martino si terrà il "Natale insieme", con la slitta di Babbo Natale per le vie del paese e a cura degli 'Amici del Fulò' e con le musiche del Corpo Musicale Santa Cecilia.



Il panettone... non può mancare

'Forno Garavaglia' di Inveruno, tra consigli e particolarità

di Tecla Faccendini
t.faccendini@logosnews.it

Natale rappresenta il momento più atteso e magico dell'anno. Le città si illuminano e tutto intorno si respira aria di festa...e di panettone! Sì, perché non c'è Natale senza panettone e pandoro. Siamo andati al 'Forno Garavaglia' di Inveruno, per scoprire insieme a Lorenzo i segreti di quelli artigianali. Il 'Forno Garavaglia' offre ai suoi clienti sia pandori che panettoni che a dispetto delle credenze popolari sono due dolci completamente diversi. Il pandoro, infatti, ha una realizzazione tecnicamente molto più complessa del panettone e richiede attrezzature particolari tra cui un forno alto per la cottura. Su una cosa però siamo certi, per i clienti il re natalizio è solo uno: il panettone! Tradizionale, al pistacchio, farcito e non, i gusti sono tanti e per tutti i palati, l'importante è che sia artigianale. Lorenzo (figlio di Fulvio Garavaglia) ci spiega che i segreti per un panettone di alto livello sono due: le materie prime di qualità (il burro in primis) e il tempo. È proprio quest'ultimo, insieme a tecnica, manualità e passione, che rende unici i prodotti del 'Forno Garavaglia'. Inoltre, negli ultimi anni c'è stata una ricerca di ingredienti che potessero impreziosire il dolce natalizio. Particolarità da tutto il mondo, amalgamate con cura per renderli davvero unici. Il 'Pistacchione', reso irresistibile dalla morbida farcitura al pistacchio, il più classico e intramontabile 'Cioccolato', albicocca del Vesuvio e mandorle, che donano freschezza e croccantezza all'impasto e infine la new entry di questo 2021: cioccolato gold al caramello e amarena Fabbri.



Un menù speciale per Natale

Alla 'Tenuta Bramasole': "È pronto; tutti seduti a tavola"

Protagonista indiscusso del giorno di Natale è sicuramente il pranzo, da condividere con la famiglia o con gli amici. Riunirsi insieme attorno ad una tavola imbandita per vivere la gioia dello stare insieme, è questa, infatti, la vera magia. Ma come nasce il menù? Siamo andati a scoprirlo con Stefano, della 'Tenuta Bramasole' di Inveruno. Quello di Natale è indubbiamente il menù più importante dell'anno, che vede una continua ricerca e prova di quelli che saranno i piatti presentati. Indicativamente da metà novembre si inizia a concretizzare, partendo da quelle che sono le materie prime a disposizione. La 'Tenuta Bramasole' ha come scopo quello di offrire solo ingredienti di qualità, il più possibile a km zero. Stefano ci racconta che la portata centrale sarà certamente l'oca, che tradizionalmente ha un ruolo fondamentale nel convivio natalizio. Altro tassello saranno gli antipasti, ricercati e sofisticati su cui i tre chef possono sbizzarrirsi con fantasia e gusto. Novità del Natale 2021 sarà l'utilizzo del Baragiò, vino tipico del luogo originario di fine '800, come elemento per la cottura della carne. Anche in questo caso la materia prima viene coltivata e prodotta in un vitigno di proprietà vicino a Pavia. E accanto alla ricerca degli ingredienti c'è la cura dei dettagli per creare una tavola bella e caratteristica. Una mise en place curata e magica, che conquisterà tutti.









Luci, presepi, alberi e Babbo Natale...

Condividi con noi la magica atmosfera natalizia dei nostri paesi!






di Vittorio Gualdoni
direttore@logosnews.it



I bambini che esclamano "wow!"... ma anche la leggerezza con cui noi adulti ci fermiamo ad ammirare i giochi di luce e le splendide realizzazioni nei nostri paesi. Sponsorizzate da volontari o sostenute dai commercianti o dalle amministrazioni comunali, il Natale permette di mettere in risalto la bellezza dei nostri centri storici, ridando entusiasmo e serenità anche in periodi di pensieri e preoccupazioni. Se con il tempo le classiche 'luminarie' si sono fatte sempre più ricercate e particolari, sono le abilità dei singoli a colpire. Basta passare per i nostri paesi la sera per stupirsi di fronte ad abitazioni finemente curate, giochi di luce o effetti scenici davvero di grande impatto visivo. Ma non solo... girando per Castelletto di Cuggiono, per esempio, si possono ammirare diversi splendidi presepi ai bordi delle strade, rivendicando la centralità della natività nel cuore di queste feste. E poi alberi, decorati e luminosi, che risplendono nelle nostre piazze invitando a un desiderio di regali e vita. E in un'epoca così social, non possiamo fare a meno di rinnovare l'invito a condividere con noi le vostre creazioni più belle o gli scatti più suggestivi. Inviateci le vostre foto a redazione@logosnews.it le posteremo sulle nostre pagine Facebook ed Instagram.






Presepi... un concorso online

Per il secondo anno la Parrocchia di Cuggiono lancia l'idea

Riportare la natività al centro del Natale. Perchè, soprattutto in questi tempi così complessi, è importante ridare importanza ai veri valori, ridefinendo il ruolo della nascita di Gesù nel contesto che viviamo. "Promuoviamo anche quest'anno il Concorso presepi... online! Non una gara ma un modo originale di mettere in risalto questa bella tradizione così ricca di significati per tutti noi, valorizzando la partecipazione dei ragazzi. - spiegano dalla parrocchia di Cuggiono - Realizza il presepe a casa tua, invia una foto a oratorio@parrocchiacuggiono.it indicando nome e cognome (e se sono stati coinvolti bambini o ragazzi) entro domenica 19 dicembre 2021. Le fotografie, in forma anonima, di tutti i partecipanti saranno pubblicate sulla pagina Facebook della Parrocchia: la foto che avrà totalizzato più 'like' entro il 31 dicembre 2021 si aggiudicherà il primo premio!".



Si impacchetta un 'dono' speciale

A 'Il Gigante' l'impegno dei ragazzi dell'ASD Ticino per Natale

Natale... regali... ma ogni dono è speciale per tanti motivi. Perchè viene scelto con il cuore, viene 'donato' a una persona particolare e ognuno nasconde in sè un senso più profondo. Anche la confezione è importante e se fatto da amici speciali, lo diventa ancora di più! Fino alla vigilia di Natale, presso il centro commerciale 'Il Gigante' di Castano Primo, i ragazzi dell'ASD Ticino aiutano ad impacchettare i regali. I volontari sono presenti ogni giorno dalle 10 alle 19.30 e con un'offerta si sostengono i progetti dell'associazione.





Oltre 800.000 lettori in un anno...
Più di 1.000 pagine di notizie...
un unico periodico gratuito



LOGOS

Comunicare futuro s.r.l.

www.logosnews.it

Per la tua pubblicità:
tel. **02.97249426**
info@comunicarefuturo.com

Bennati
Fai bella figura

101 WEEKEND IN PALIO!*

I N° 1 DEI CESTI NATALIZI IN ITALIA
A 5 MINUTI DA CASA TUA



SPACCIO AZIENDALE APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9.00 ALLE 19.00
CON ORARIO CONTINUATO ANCHE LA DOMENICA.

VIALE LOMBARDIA 7, 20081 CASSINETTA DI LUGAGNANO (MI)

*Acquistando i Cesti Bennati al nostro spaccio potrai partecipare all'estrazione e vincere uno dei 101 weekend