

La Fonte

ANNO 2 N° 6 AGOSTO - SETTEMBRE 1997

Bimestrale di informazione Socio Culturale a cura dell'Associazione Pro Loco "Pietro Vannucci"

ANCORA UN OTTIMO RISULTATO PER "FONTIGNANO A TAVOLA"

nome del Comitato Organizzatore e della Pro Loco voglio ringraziare vivamente tutti coloro che hanno contribuito ancora una volta al successo di "Fontignano a tavola". Fra i tanti che hanno collaborato, oltre trecento compaesani, il primo pensiero va sicuramente alle cuoche che, per non smentirsi e tenersi in forma, sabato 30 agosto hanno dato di nuovo prova di grande abilità culinaria. "Fontignano a tavola" è entrata ormai in maniera consolidata nel cerchio ristretto delle migliori sagre della nostra Regione e questo grazie al fatto che la nostra rassegna coinvolge l'intero paese o quasi, dai giovanissimi agli anziani, in un "piacevole sacrificio" supportato dalla soddisfazione di vedere realizzati gli obiettivi che ci siamo prefissati. Un altro ringraziamento va a coloro che, con lavoro parzialmente o totalmente volontario, hanno portato a completamento l'area verde, a coloro che hanno coordinato instancabilmente i lavori, alle Ditte del paese che hanno messo a disposizione mezzi e strutture, alle Amm.ni che hanno fornito il loro contributo. Un'opera di eccezionale valore per il nostro paese cui adesso dovrebbe seguire la sistemazione urbanistica dell'intero percorso al centro del paese che scende giù per la Scuola Materna, il campo da calcetto per poi risalire verso il circolo ricreativo e la piazza. Un progetto sul quale la Pro Loco, soprattutto dopo il rinnovo del Consiglio di Amministrazione del prossimo febbraio, dovrà lavorare. In questi ultimi anni gran parte dell'impegno del C.d.A. è stato concentrato sulla realizzazione di questa area verde al centro del paese; nel far questo abbiamo sicuramente tralasciato altre questioni che pure devono essere al centro della vita di un'associazione turistica quale è la Pro Loco. La costituzione dell'Ass.ne "Le terre del Perugino", la stampa delle cartoline e della guida turistica di Fontignano, l'aver migliorato la grafica del depliant e la realizzazione di mostre significative nell'ambito di "Fontignano a tavola", non possono essere che un primo passo verso obiettivi più ambiziosi quali la creazione, con il contributo della Regione Umbria, di un Ufficio informazioni ai turisti (I.A.T.) nella nostra frazione e la stampa di un libro su Fontignano al termine di un'approfondita ricerca storica. Non è nostra intenzione addentrarci specificatamente nel rendiconto numerario della festa; a questo scopo è stato convocato il C.d.A. di lunedì 8 settembre, aperto a tutti i cittadini. Dal punto di vista gestionale tutti i settori hanno ben lavorato dal momento che, rispetto allo scorso anno, a parità di incasso è migliorato il risultato economico. Ciò permetterà alla Pro Loco di far fronte a tutti gli impegni presi (settore sportivo e giovanile, contributo pro campanile, area verde e bagni all'interno del centro servizi) e permetterà di guardare con tranquillità al futuro. Si cercherà di valorizzare sempre più la risorsa umana del volontariato attraverso un sempre più proficuo coinvolgimento di tutti nella vita sociale che è ciò che distingue una Azienda a scopo di lucro da una Pro Loco.

Giuliano Mercanti

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DEL TRASIMENO

Nuovo Sportello Automatico A.T.M. Fontignano - Piazza Perugino Tel. 075/600269

APPUNTI DI VIAGGIO

estate, la stagione dei viaggi e delle vacanze, sta ormai volgendo al termine. Ci siamo chiesti quali interessi e curiosità spingono ogni anno così tanti turisti, italiani e non, a visitare le nostre terre e, più in generale, la nostra Regione. Claudia, romana, dopo averci trascorso intere estati in vacanza, è residente in Umbria ormai da diversi anni. L'aspetto paesaggistico è la cosa che l'ha affascinata da subito. Un paesaggio verde e sereno dove l'orizzonte è segnato dalla linea ondulata dei colli, dove i paesi sono quasi tutti costruiti in alto e discendono giù per i pendii immersi negli oliveti. I colori dell'Umbria, il verde dei boschi e dei prati, il rosso dei papaveri, il giallo dei campi di grano, il blu dei fiordalisi che sembra riflettano il cielo in terra, rappresentano per la nostra interlocutrice una tenera poesia scritta direttamente dalla natura. Conseguentemente, chi sceglie l'Umbria come meta anche di un semplice soggiorno, lo fa soprattutto in quanto amante della natura, del verde,

della tranquillità. Claudia ci dice di apprezzare anche la prelibatezze gastronomiche (tartufi, funghi, formaggi, torta al testo) che offrono le nostre terre e che sono valorizzate dalle tante sagre paesane. La gente umbra infine, le sembra un popolo riservato, immerso nella sua realtà e poco aperto agli influssi esterni ma che va scoperto pian piano per poterne apprezzare l'ospitalità, l'autenticità e l'affettuosità. Si rispecchiano in queste immagini anche la coppia di signori, olandesi di Njmegen, in vacanza dalle parti del lago Trasimeno e che apprezzano l'aspetto medievale, mistico e romantico del nostro territorio. Il Medioevo secondo loro lo si respira dappertutto, nella città, nei borghi e nei paesi, nelle strette viuzze, nelle numerose chiese e nelle piazze quasi tutte aperte come un balcone sulle campagne, nei resti di costruzioni antiche, nelle massicce mura che isolavano potenti manieri. Avranno mica visitato il castello di Fontignano?.

Giovanni Frittella

SUA MAESTA' LA TV

a mattina appena alzati, ogni volta che rientriamo in casa, che si va a tavola, che si va a letto, è sempre lei a fare da padrona. la TV. Accenderla è un gesto automatico, naturale, scontato, un atto inconscio, quasi dovuto, come se fosse un membro della famiglia che ha anch' essa diritto di intervenire nelle nostre discussioni. Intervenire però in che modo, lei parla ma non ti ascolta. Il rapporto con lei non si basa su un confronto di opinioni, ma su una fruizione individuale che annulla i rapporti interpersonali. E poi ti rendi conto che tutti i canali mandano in onda le stesse "stupide cose", di tanto spettacolo e niente contenuto, e allora non capisci se sei tu che sei strano perchè quei programmi non ti piacciono oppure Sua Maestà la TV ti vuol far diventare stupido come ciò che ci propone. Non teniamo accesa la TV anche se non c'è niente che ci interessa, solo perchè fa compagnia, fa da sottofondo, dimostriamo che sappiamo rinunciare a Lei, che sappiamo scegliere, spegniamola. La si accende quando non si ha niente da fare, da dire, ma non è certo Lei a darci degli stimoli, anzi il suo effetto è sicuramente il contrario rendendoci più apatici, indifferenti, addormentando la nostra creatività e fantasia. Forse il principio di creare una cultura di massa, tutti con gli stessi gusti, abitudini, mentalità, conformisti e spersonalizzati è diventata un' arma a doppio taglio? Non è che ha colpito anche i produttori di trasmissioni, perchè non riescono a fare diversamente da ciò che già è stato fatto. E per ovviare a ciò mandano in continuazione in onda film di venti, trenta, quaranta anni fa, che parliamoci chiaro, spesso sono meglio degli attuali. Ogni tanto insegniamo ai nostri figli che non siamo delle pedine, dei burattini, ma che abbiamo, anzi dobbiamo avere, un nostro gusto, una nostra personalità e che dobbiamo essere liberi di scegliere. Immaginati questa scena. sei seduto con la tua famiglia a tavola, state cenando e guardando la TV, ti alzi e la spegni. Quel gesto è una vittoria del confronto e della discussione sulla solitudine e l' alienazione, con cui dimostri di essere più interessato ai problemi e alle gioie di chi ti sta accanto piuttosto che alle coscine di qualche ballerina. Ascoltare e parlare è più costruttivo che ascoltare passivamente.

Monica Sfascia

IL GIARDINO SI PREPARA GIA' ALLA PRIMAVERA

Forse ci è capitato qualche volta di guardare il nostro giardino pieno di verde e di fiori in questa stagione e di pensare a quanto sarà triste rivederlo in inverno. Certo in autunno molte piante inizieranno a perdere le foglie e i fiori si secceranno, dando a tutto il giardino un aspetto spoglio e abbandonato e anche il nostro paese sembrerà meno accogliente senza il verde rigoglioso dei viali e i fiori ai balconi. Raccogliendo dal suolo tutte le foglie morte e togliendo la parte secca delle piante che ormai hanno sfiorito daremo al giardino almeno un aspetto ordinato e poi ci sono i sempreverdi che potranno forse cambiare colore in autunno, ma non ci abbandoneranno e altre piante che (sorpresa!) fioriranno proprio in inverno, come ad esempio il ciliegio e il pesco da fiore o i crisantemi e la cineraria. Il fatto però che molti fiori in inverno non si vedano non significa che non abbiano bisogno di cure, anzi è proprio questo il periodo per pensare alle fioriture primaverili dei giacinti, tulipani, iris, narcisi, lillium, crocus perchè è in autunno che dobbiamo piantarne i bulbi in giardino. Ed è sempre questo il periodo per seminare le piante annuali come la

calendula, l'alisso, la lobelia, le campanule, la gipsofila, le margherite bianche, la lavanda, la cineraria. L'autunno è anche il periodo in cui le piante hanno bisogno di essere concimate se vogliamo vedere in primavera una crescita rigogliosa: perciò è il momento di smuovere con la zappa la terra attorno alle piante, che si è appiattita e indurita durante l'estate e di cospargervi sopra il concime, preferibilmente quello granulare a lenta cessione, che si trova già pronto in sacchetti sigillati. Le piante in vaso si possono concimare mediante fertilizzanti liquidi diluiti nell'acqua delle annaffiature. Per quanto riguarda la potatura delle piante, questo è il periodo delle potature di diradamento delle piante e cespugli i cui rami sono diventati irregolari e danno una forma disordinata o troppo fitti e la pianta non ha sufficiente aria e luce all'interno. Dunque per chi ama il verde e il giardinaggio c'è un buon lavoro da fare in questa stagione e poi,

così come per le nostre piante, avremo un lungo periodo di riposo nel quale aspettare lo splendido spettacolo dei rami spogli degli alberi ricoperti di un candido manto di neve.

Sonia Ciucci

TUTTI A TAVOLA !

a questo numero parte una nuova iniziativa de LA FONTE che vuol riprendere una consuetudine molto diffusa nel nostro come in molti altri paesi: lo scambio di ricette di cucina. La nuova rubrica si chiamerà TUTTI A TAVOLA ! e in ogni numero pubblicheremo le ricette dei piatti che le signore di Fontignano sono solite preparare per le loro famiglie, magari in occasioni un pò speciali; saranno comunque piatti semplici, sperimentati e di sicura riuscita. Spazieremo dagli antipasti al dolce seguendo come unico criterio di scelta la stagione dell'anno in cui ci troveremo. Chiediamo dunque alle nostre care lettrici di darci una mano mettendo a disposizione di tutti la propria conoscenza e fantasia in cucina. Per iniziare vi proponiamo una ricetta che viene dalla nostra redazione e per invogliarvi subito a provare vi offriamo...un pò di dolce.

TORTA DI PESCHE

Ingredienti: farina gr.200, zucchero gr. 150, burro gr. 100, uova 3, limone 1/2, vinsanto 4 cucchiaini, lievito in polvere 2 cucchiaini, mandorle spellate e tritate gr.80, pesche 4.

Preparazione: sbucciare e tagliare a fettine di circa 1 cm. le pesche; in una ciotola sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungere la buccia grattugiata di mezzo limone, il burro fuso e lasciato raffreddare, la farina setacciata col lievito e il vinsanto; amalgamare bene tutti gli ingredienti. Versare il composto in una teglia rotonda precedentemente imburrata e infarinata, livellare la superficie con l'aiuto di una spatola e infilare verticalmente nella pasta le fettine di pesca almeno fino a metà, una accanto all'altra. Alla fine cospargere la superficie con le mandorle spellate e tritate e cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per circa 45 min.

Soluzioni di 'Indovina il soprannome'

Orizzontali: 1) Boscio. 2) Attila. 3) Bestrica. 4) Jeky. 5) Fichino. 6) Pipa. 7) Willy. 8) Peo. 9) Bibo. 10) Cotella. 11) Gige. 12) Lelino. 13) Rossi. 14) Generale. 15) Tegamino. 16) Nesto. 17) Ossigeno. 18) Slesia. 19) Sbuky. 20) Falco. 21) Tabarez. 22) Velluto.

Verticali: 1) Mork. 2) Peppe d' l' andola. 3) Pandoro. 4) Bambino. 5)Taucco. 6) Cesarino del postale. 7) Bresciano. 8) Raffo. 9) Vincenzo del postino. 10) Bingo. 11) Cioncia. 12) Lallo. 13) Gigino. 14) Fantotoso. 15) Zugamanara. 16) Boss. 17) Nonno. 18) Secco. 19) Tex. 20) Kenzo.

Da non perdere

In attesa del Calendario Ufficiale del Campionato di 1^a Categoria pubblichiamo gli appuntamenti con le gare della "Coppa Primavera" .

Sabato 13 settembre ore 16 FONTIGNANO - PRO PILA

(presso il campo sportivo di Fontignano)

Domenica 21 settembre ore 16 MONTEPETRIOLO - FONTIGNANO

(presso il campo sportivo di Montepetriolo)

LA REDAZIONE

Direttore: Giovanni Frittella - **Art Director:** Marco Francisci

Editorialisti: Monica Sfascia Giampiero Giuli Giuliano Mercanti Filippo Ragni Leonardo Merlini

