

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

L' ARCIVESCOVO A FONTIGNANO

onsignor Giuseppe Chiaretti, nostro Pastore, il quale ha seguito i molteplici lavori che hanno interessato tutto il complesso parrocchiale, verrà Domenica 28 Dicembre per l'inaugurazione. Come tutti hanno potuto constatare con grande soddisfazione, il centro storico del nostro paese ha cambiato aspetto: il campanile, simbolo e vanto di tutta la comunità, è tornato nel suo antico splendore e maestosità, la facciata della chiesa ripulita e pitturata così come il tetto e la facciata della canonica. Al centro abbiamo innalzato un artistico crocifisso illuminato, su di un trono che domina la piazza, per ricordare a tutti che Cristo è morto per noi, ed è l'unico salvatore del mondo. Alcuni si sono preoccupati giustamente che la sacra immagine, esposta alle intemperie ed al sole si sarebbe deteriorata, faccio presente che è stata trattata con prodotti specifici. Domenica 28 Dicembre è la festa solenne della Sacra Famiglia che ci fa meditare sull'attuale situazione del matrimonio e della famiglia. Incoraggiante è il fatto che malgrado tanti condizionamenti negativi, la famiglia continui ad essere ritenuta un valore e, nonostante la denatalità, i figli siano considerati ancora una componente essenziale della propria felicità. L'unione dei coniugi si prolunga, diventa duratura e si fa persona nei figli. Superando timori ingiustificati e calcoli egoistici, i figli devono essere voluti per se stessi, come un grande bene, come persone autonome e chiamate alla comunione con Dio. Invito tutte le famiglie, in modo particolare le coppie giovani, a partecipare alla S. Messa dell'Arcivescovo, per rinnovare nella preghiera il loro atto di fede, di amore e fiducia nella provvidenza. Quando si prega insieme si vive anche insieme, cioè uniti ed in pace; e le "croci" si fanno meno pesanti. Il Santo Natale ci ricorda la Santa Famiglia, il Bambino Gesù, la Vergine Maria e San Giuseppe, Il Signore per loro intercessione benedica tutte le nostre famiglie. Prepariamoci con gioia a queste feste, pensando e pregando per le famiglie che sono nel dolore, nelle difficoltà, nelle angustie. Il Signore voglia portare tutti i suoi doni di pace, di amore, di salute. Benedico di cuore tutti augurando un Santo Natale ed un felice anno nuovo.

Don Augusto

FONTIGNANO SALUTA IL 1997

er Fontignano il 1997 sarà un anno da ricordare. Lo sforzo compiuto dalle Associazioni paesane, dal Comitato Parrocchiale e dai cittadini ha consentito di realizzare in pochi mesi tre interventi di notevole importanza, di quelli che normalmente si effettuano ogni vent'anni. Il nostro centro storico ha riacquisito l'antico splendore dopo la ristrutturazione del campanile della chiesa e dell'edificio annesso. La Scuola materna è stata ristrutturata ed adeguata alle norme di sicurezza vigenti. Al centro del paese è stata completata l'area verde, la zona monumento, i servizi igienici pubblici; va ora pensato il modo migliore di garantirne fruibilità e manutenzione. Nei primi due casi si è trattato di interventi tesi al mantenimento e miglioramento di strutture costruite o promosse in epoche diverse da personaggi vissuti nel nostro paese. L'architetto Giovanni Caproni, morto nel 1870 a Fontignano e alla cui opera si deve il nostro campanile, progettò anche numerosi monumenti, chiese e teatri della Valnestore e della zona del Trasimeno. Il nostro ex parroco Don Silvio, grazie all'aiuto di tanti volontari, promosse circa 40 anni fa la costruzione dell'asilo. Penso che non vi sia riconoscenza migliore da parte delle generazioni che si susseguono di quella di mantenere e tutelare le cose fatte nel passato cercando sempre di migliorarle. E' da qui che vuol partire la nostra sollecitazione ai più giovani ad impegnarsi in prima persona nella gestione delle cose del paese, entrando a far parte, con nuove idee ed energie, nel C.d.A. della Pro Loco che con le sue molteplici attività rappresenta una macchina assai complessa per essere gestita da poche persone. Solo così si possono realizzare nuovi progetti per rendere il nostro paese più rispondente ai bisogni di tutte le generazioni. Quello che il 1997 non doveva portarci è la perdita di molti nostri compaesani e soci della Pro Loco che, specie quando riguarda giovanissimi, ci lascia tutti sgomenti. Alle famiglie va il nostro più profondo cordoglio. L'augurio è che il 1998 sia per tutti noi un anno positivo e che accresca i momenti di vita sociale nel nostro paese.

Giuliano Mercanti

NATALE: ORIGINI E CURIOSITA'

I luccichio degli addobbi nelle strade e nelle vetrine dei negozi ci avverte che sta di nuovo avvicinandosi il Natale. Chissà in quanti sono informati sulle origini di una delle più solenni feste Cristiane, nella quale si commemora la nascita di Gesù Cristo. Si sa che prima del IV secolo veniva celebrata il 6 gennaio, giorno ora riservato all'Epifania e nel quale erano riunite tutte le manifestazioni di Gesù (la natività, l'adorazione dei Magi, il battesimo nel Giordano). Fu per primo papa Telesforo nel II secolo ad isolare la festa della natività stabilendo che per la ricorrenza fossero celebrate 3 messe a simbolo della triplice nascita di Gesù dal Padre, da Maria Vergine, dallo Spirito Santo. Nel IV secolo il Natale venne fissato definitivamente il 25 dicembre sulla base di testimonianze che davano all'epoca ancora conservati a Roma gli atti del censimento fatto in Giudea ove appunto veniva indicata per la nascita di Gesù la data del 25 dicembre. Un'altra tesi sostiene che tale data sia stata scelta per contrapporre una festa Cristiana a quella pagana che celebrava, nello stesso giorno, la divinità della luce Mitra. Le vicissitudini storiche della Chiesa hanno fatto sì che ancora oggi le popolazioni di credo Armeno Ortodosso celebrino il Natale il 6 di gennaio. Usanze natalizie si sono diffuse presso quasi tutti i popoli nelle più diverse forme; caratteristico nei paesi di religione cattolica il presepio, istituito da San Francesco d'Assisi intorno al 1223. Nei paesi nordici caratteristico è l'albero di natale. Pagana invece è l'origine della figura di "Babbo Natale". Già mille anni prima di Cristo l'idea di Santa Claus, pronipote della divinità vichinga Odino, emerse nel mondo scandinavo; Babbo Natale ha trasmesso nel mondo Cristiano la figura di Santa Claus. Tante sono le curiosità legate al Natale nei vari paesi. Negli Stati Uniti c'è una cittadina chiamata Santa Claus dove ogni anno arrivano 3 milioni di lettere spedite dall'America ed indirizzate al "Babbo Natale americano". A Washington nel 1924 venne piantato il primo albero di natale "nazionale" americano, da allora ogni anno il Presidente degli Stati Uniti con un cerimoniale ufficiale ne accende le luci. I messicani decorano le loro case per l'inizio delle festività natalizie con fiori e lanterne di carta colorata in attesa delle "posadas" le famose processioni che rappresentano la giornata di Maria e Giuseppe alla ricerca di una locanda per la notte. I figuranti vanno casa per casa portando candele e chiedendo riparo, le processioni continuano ogni sera fino alla sera di Natale. In Finlandia la mattina di Natale tutti si alzano presto, intorno alle sei per andare in chiesa. Le chiese sono illuminate con candele su tutti i banchi. Quando (spesso) la neve è troppo alta le cerimonie sono viste in tv. Gruppi di famiglie si riuniscono per bere il "glugi" fatto di vino rosso, spezie, uvetta. In Russia i bambini aspettano i doni da "Dyed Maroz" (Nonno Gelo) che con il suo lungo vestito rosso, la barba bianca e gli stivali neri ricorda tanto Babbo Natale. Spesso i russi aspettano il Natale con un digiuno che termina al sorgere della prima stella in cielo la sera di Natale. Quella sera si mangia la "Kutya" (grani di frumento inzuppati per ore e poi stagionati, con miele e semi di papavero). In Australia dicembre cade in piena estate e così il pranzo di Natale per i simpatici australiani può consistere in un picnic nei boschi o in spiaggia. Un ultimo cenno sul fenomeno della stella cometa che guidò il viaggio dei Re Magi verso Betlemme: è stato via via descritto come una supernova o una congiunzione di pianeti che si suppone avvenuta intorno all'anno 7 a.c.; altri sostengono che si trattasse niente di meno che della cometa di Halley che transita nei nostri cieli ogni 76 anni.

Giovanni Frittella

REGALI DI OGGI, REGALI DI IERI

hi non ha mai provato, da piccolo, la mattina di Natale, la magia di scoprire e scartare i regali che Gesù Bambino o Babbo Natale ci avevano lasciato sotto l'albero addobbato di palline colorate, fili argentati e luci dorate che si rincorrevano? E da quei pacchi colorati uscivano robot, trenini, costruzioni, biciclette, macchinine e piste, soldatini, bambole parlanti che camminavano, puzzle, giochi da tavola, libri di favole ecc... Ma cinquanta o più anni fa come veniva vissuto questo evento? Cosa ricevevano in dono i nostri genitori e i nostri nonni? Sicuramente non una play station, bensì fichi secchi, delle noci o delle castagne, un mandarino o un'arancia, caramelle di zucchero o cioccolatini, raramente qualche pinocchiata e per i bambini meno buoni del carbone vero. Questi doni venivano lasciati a mucchietti sulla tavola della cucina o dentro cestini nascosti nelle bacinelle o nei lavandini perché non sempre veniva fatto l'albero di Natale. E i bambini per ricevere più dolcetti lasciavano della legna per il fuoco e del fieno sul pianerottolo di casa per far scaldare Gesù Bambino o Babbo Natale e per sfamare i loro asinelli.

Monica Sfascia

SUL CUCUZZOLO DELLA MONTAGNA

verno: tempo di vacanze sulla neve, e chi non è affascinato dall'idea di trascorrere alcuni giorni circondato da pendii innevati e casette di legno? In Italia non mancano certamente località sciistiche, anche molto rinomate e la vacanza sulla neve è entrata ormai a far parte della tradizione vacanziera degli italiani ma, forse proprio per questo, o forse per la sua stessa natura, a volte rivela aspetti da incubo fantozziano. Si inizia dai preparativi dei bagagli, quando non si riesce mai ad infilare tutto in una valigia e ci si ritrova sommersi da pacchetti e pacchettini, per i quali bisognerebbe essere dotati di appendici tipo polipo, per non parlare degli sci, bacchette, scarponi e doposci. E va ancora bene se ci si muove con la propria automobile (senza dimenticare le catene) o col pullman del viaggio organizzato, ma pensate cosa può essere un

viaggio in treno, in periodo festivo, magari con trasbordo in autobus per raggiungere il paesino sulla montagna. Arrivati finalmente al paese adagiato sulle pendici innevate il cuore però ci si allarga ma poi si stringe subito quando vediamo le tariffe degli impianti di risalita che ci porteranno su quelle pendici con gli sci ai piedi. Quando ci troviamo lassù però, circondati dalla neve candida e baciati dal sole dovremmo rilassarci e dimenticare i disagi del viaggio. Dovremmo, perchè può capitare di trovare la fila alla partenza degli impianti di risalita, con una decina di persone zaini in spalla e sci ai piedi sopra i tuoi sci, e ad ogni piccolo movimento rischi di sbilanciarti e di ottenere l'effetto "cascata a birilli"; oppure di startene tranquillo in viaggio sulla seggiovia e di vedere volare nel fondo del burrone sottostante uno dei tuoi guanti da sci superimbottiti, superimpermeabili e superallamoda, o una delle tue bacchette da neve, o uno dei nuovissimi sci che hai ai piedi, o... il tuo vicino di seggiolino; tutte cose poi che, eccetto quest'ultimo, si possono acquistare solo a coppia! E non è tutto: quando hai raggiunto la cima della pista e iniziato la tua discesa tranquilla e rilassata può sempre arrivarti alle spalle il Tomba della situazione a duecentocinquanta chilometri orari e, se ti va bene passa indenne sopra i tuoi sci in piena fase di curvatura, altrimenti ti puoi ritrovare abbracciato a lui e a qualche altro malcapitato direttamente a fondopista. Qualcuno lo considera un bel modo per fare nuove conoscenze perché poi ci si ritrova tutti insieme in fila al pronto soccorso. Se invece la giornata trascorre in modo tranquillo, la sera ci si può sempre accorgere che la crema solare con la quale ci siamo unti ben bene il viso la mattina non era sufficiente, e ritrovarsi con un colorito tipo aragosta che si intona però col colore che hanno assunto gli occhi dopo le sferzate di vento delle vette. La mattina successiva saremmo comunque pronti per un'altra esaltante giornata sulle piste se non ci accorgessimo, appena scesi dal letto, che durante l'anno trascorso dall'ultima sciata non ci siamo tenuti molto in allenamento e ora la gente sorride a vederci camminare alla Charlot. Pazienza, dopo i primi quattro o cinque giorni, quando è ora di tornare a casa, il dolore sarà passato. Nessuno si scoraggia però per queste inezie (lo dimostrano le località sciistiche che registrano ogni anno il tutto esaurito) e alla fine della vacanza si ritorna a casa tutti abbronzati, o meglio col viso tutto abbronzato, con qualche fasciatura in più, e altri pacchetti e pacchettini pieni di oggetti stile montanaro "perché tanto dalle nostre parti non si trovano", e si può sempre dire al collega d'ufficio "sai, in vacanza a sciare è stato fantastico!"

Sonia Ciucci

UNA SQUADRA CHE NON INGRANA...

na brutta situazione per la S. P. Fontignano che nel campionato di 1^a categoria regionale, dopo ben 10 giornate disputate, si trova in una posizione di classifica tutt'altro che soddisfacente (terz'ultimo posto), tenuto conto dei buoni auspici che erano stati prospettati agli inizi della stagione agonistica. Gli uomini del mister Barluzzi, nonostante i notevoli sforzi fisici sostenuti nei faticosissimi allenamenti, non riescono ad essere ripagati dai risultati domenicali, quando spesso vengono sconfitti da squadre ben preparate ma certamente non superiori alla compagine paesana dotata di notevoli potenzialità individuali. Ad aggravare la situazione è arrivata anche la sconfitta interna subita ad opera del Porto, guidato dall'ex allenatore del Fontignano Leonardo Calzoni. Quest'ultimo non si è lasciato cullare da piacevoli "amarcord" anzi, con la vittoria della sua squadra ha spinto il Fontignano verso il baratro. Il lettore si potrebbe chiedere quali siano le cause di questa difficile ma non irrimediabile situazione; si può menzionare la sfortuna, gli arbitraggi non sempre favorevoli, gli stessi allenamenti alquanto faticosi ma non le qualità tecniche dei giocatori che sono dotati invece di ottime potenzialità per affrontare agevolmente il campionato in corso. A proposito delle critiche ricevute da alcuni componenti del calcio a 7 vorrei ricordare che il Fontignano non ha avuto bisogno, per togliersi delle soddisfazioni, di sconfinare nelle lontane terre dell'est (Ellera e Ponte Rio). Tornando alle cose serie merita menzione l'attività giovanile intrapresa dalla S. P. Fontignano che ha aderito alla società "Trasimeno 92", formata da numerose frazioni del nostro comprensorio con il compito di avviare al calcio i giovani. I ragazzi coinvolti nei vari paesi sono circa 140 dei quali almeno 30 sono di Fontignano. Anche nel nostro paese dunque, si è dato vita alla formazione di 2 squadre, una formata da "primi calci e pulcini" dai 7 agli 11 anni che si stanno allenando in vista del torneo primaverile ed una di "allievi" dai 14 ai 16 anni che giocano proprio a Fontignano.

Andrea Seppoloni

...ED UNA CHE VINCE

a Società Sportiva Fontignano Calcio a 7 per il secondo anno consecutivo partecipa al Campionato C.S.I. calcio a 7. Nonostante il grave lutto che ha colpito la squadra con la tragica scomparsa di Giacomo Polpetta i suoi compagni hanno deciso di proseguire il torneo per onorarlo. Giacomo è rimasto vittima di un tragico incidente stradale insieme al suo amico Emanuele Morcellini il quale è rimasto gravemente ferito. Noi giocatori vogliamo ricordare il nostro amico come l'avevamo visto la sera che aveva disputato la sua prima partita: felice e contento. Da parte nostra la più sentite condoglianze alla famiglia di Giacomo ed un augurio di pronta guarigione ad Emanuele. La rosa a disposizione del nuovo mister Francesco Calzoni che ha sostituito sulla panchina Valerio Fratini è la seguente: portiere: Massimo

Tolmini; difensori: Alessandro Bussolini, Fabio Borghini, Andrea Verzellini, Maurizio Seppoloni; centrocampisti: Luca Merlini, Christian Peruzzi, Fabrizio Cinfrignini, Stefano Cucina, Andrea Ballerini; attaccanti: Marco Bertolini, Marco Cherubini, Francesco Calzoni, Alessandro Francisci. La squadra si è rafforzata con i due nuovi innesti a centrocampo Andrea Ballerini e Stefano Cucina che stanno dando il loro apporto alla causa rossoblù. Gli elementi più "anziani" quali il capitano Fabio Borghini, Andrea Verzellini e Marco Cherubini stanno aiutando l'inserimento dei più giovani. Proprio i giovani come Alessandro Bussolini e Luca Merlini assieme ad Alessandro Francisci, il quale ultimamente si è scoperto ottimo difensore, sono i veri motori delle fasce. Importante elemento si sta dimostrando Massimo Tolmini (classe '80) che con la sua abilità tra i pali ha salvato diverse volte il risultato. Gli uomini di supporto alla punta Marco Bertolini, che come al solito dimostra grande impegno e volontà, sono Christian Peruzzi e Fabrizio Cinfrignini, bombers della squadra con 8 gol a testa. Speriamo di riavere al più presto a disposizione Maurizio Seppoloni, Francesco Calzoni ed il nostro jolly Marco Cherubini; il primo sotto naia, il secondo infortunato e l'ultimo squalificato fino al 20 febbraio p.v. per la sua "impulsività". Un piccolo pensiero va al Fontignano Calcio che non ha, per il momento, voluto credere in alcuni giovani elementi del paese che a piccoli passi e con un po' di supporto avrebbero potuto inserirsi nella squadra; hanno preferito infatti contare su giocatori "stranieri" provenienti da altre Società. Il rendimento insoddisfacente di questi ultimi è ormai sotto gli occhi di tutti. L'ultimo pensiero va ai nostri tifosi che malgrado il freddo e le intemperie supportano la squadra in tutte le partite. La squadra ha disputato finora 7 partite conquistando 6 vittorie ed un pareggio: Fontignano - Atletico Perugia 8 - 2; Il Rigo - Fontignano 2 - 3; Fontignano - Chemical Boys 4 - 3; Fontignano - Conca del Sole 2 - 1; Centro Sportivo PSG - Fontignano 2 - 9; Deportivo Deruta - Fontignano 2 - 2; Tes - Fontignano 2 - 4.

Calzoni Francesco

ZELTEN

Per le festività natalizie abbiamo raccolto anche ricette tipiche di altre regioni. La nonna di Fabrizio Cinfrignini ci ha fornito quella dello "Zelten", prelibato dolce del Trentino.

Ingredienti: *farina (gr. 750), lievito (una bustina), burro (gr. 120), zucchero (gr. 250), uova (n. 2), latte (½ litro), sale (un pizzico), gherigli di noce (gr. 400), fichi secchi (gr. 500), pinoli (gr. 150), uva sultanina (gr. 150), cedro candito (gr. 100), un'arancia, brandy (2 bicchierini).*

Preparazione: in una terrina lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova intere e quando gli ingredienti sono ben amalgamati aggiungere la farina, il lievito, un pizzico di sale ed il latte. Alla pasta così ottenuta aggiungere i gherigli di noce, i fichi tagliuzzati, i pinoli, l'uva sultanina, il cedro candito tagliuzzato, la buccia grattugiata dell'arancia ed alla fine il brandy. Lavorate questo impasto per 20 minuti, ponetelo sul vassoio da forno unto ed infarinato. Stenderlo con le mani finché sarà alto un centimetro. Guarnitelo ancora con noci, mettetelo nel forno ben caldo a 180° e cuocerlo per 45 minuti finché non avrà assunto un bel colore marrone. Servirlo con moscato dolce.

RICCIARELLI

Ingredienti: *zucchero a velo (250 gr.), mandorle dolci sgusciate (150 gr.), mandorle amare sgusciate (15 gr.), un uovo, 20 ostie.*

Preparazione: private le mandorle della pelliccia tuffandole in acqua bollente, poi passatele rapidamente in forno caldo per farle asciugare bene. Quando si saranno raffreddate, riducetele in polvere aiutandovi con il frullatore; amalgamatevi quindi lo zucchero a velo. Montare l'albume a neve soda e poi delicatamente unitevi un cucchiaino alla volta la pasta di mandorle. Quando la pasta sarà divenuta troppo soda per essere lavorata con il cucchiaino, lavoratela con le mani sul piano di lavoro spolverato di zucchero a velo. Ottenuto un impasto omogeneo stendetelo con un mattarello ad uno spessore di un centimetro circa e ricavatene dei dischi della grandezza delle

ostie. Sulla placca del forno disponete le ostie e sopra ciascuna ponete un disco di pasta di mandorle, coprite con un canovaccio e fate riposare per un'oretta in luogo fresco. Cuocete poi in forno moderatamente caldo per circa 30 minuti, sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

DA NON PERDERE:

Ecco le prossime partite del **CAMPIONATO REGIONALE DI "1^ CATEGORIA" GIRONE A**

	14 dicembre	ore 14.30	FONTIGNANO	TERONTOLA	<i>Campo Comunale "L. Calzoni"</i>
	21 dicembre	ore 14.30	FONTIGNANO	PILA	<i>Campo Comunale "L. Calzoni"</i>
	4 gennaio 98	ore 14.30	FERR.PENNARICCI	FONTIGNANO	<i>Antistadio "R. Curi"</i>
	11 gennaio	ore 14.30	FONTIGNANO	CASTEL DEL PIANO	<i>Campo Comunale "L. Calzoni"</i>
	18 gennaio	ore 14.30	FONTIGNANO	PIANELLO	<i>Campo Comunale "L. Calzoni"</i>
	25 gennaio	ore 14.30	POL. UMBERTIDE	FONTIGNANO	<i>Campo "Città di Torino"</i>
	1 febbraio	ore 14.30	FONTIGNANO	FRATTICIOLA S.	<i>Campo Parr. "S. Domenico Savio"</i>

PROGRAMMA MANIFESTAZIONI NATALIZIE

	<i>Giovedì 18 Dicembre</i>	ore 18	Recita di Natale "Il pino piangente" <i>dei bambini della scuola materna presso il Circolo "P. Vannucci";</i>
	<i>Giovedì 18 Dicembre</i>	ore 21.15	Concerto di Natale del Coro Polifonico di C del Piano <i>presso la chiesa parrocchiale;</i>
	<i>Venerdì 19 Dicembre</i>		<i>la scuola elementare di Fontignano-Mugnano svolge la "Festa del Natale" ed insieme propone "Io vedo e Gesù" presepe presso la chiesa dell'Annunziata;</i>
	<i>Mercoledì 24 Dicembre</i>	ore 16	"Arriva Babbo Natale" <i>per le vie del paese (la raccolta dei regali da distribuire avverrà presso il circolo dalle ore 14 alle ore 16);</i>
	<i>Domenica 28 Dicembre</i>	ore 11	Inaugurazione del campanile <i>alla presenza del Vescovo di Perugia e delle Autorità civili; con la partecipazione della Banda Musicale di Mugnano;</i>
	<i>Mercoledì 31 Dicembre</i>		<i>tradizionale Veglione di fine anno presso il circolo P. Vannucci;</i>
	<i>Martedì 6 Gennaio</i>		"Arriva la Befana" e "Supertombola" <i>presso i locali del circolo, con ricchi premi.</i>

Lunedì 15 Dicembre alle ore 21 si terrà un Consiglio di Amministrazione aperto alla cittadinanza per illustrare, fra i vari punti all'o.d.g., il resoconto della campagna di raccolta fondi pro terremotati. Si ricorda che, al giorno 8 Dicembre, la somma raccolta ammontava a lire 2.500.000 circa e che è possibile ancora contribuire all'iniziativa.

LA REDAZIONE

Direttore: Giovanni Frittella - **Art Director:** Simone Cagini

Editorialisti: Monica Sfascia Sonia Ciucci Giuliano Mercanti Don Augusto Baciarelli Andrea Seppoloni Francesco Calzoni