

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

## IL PROGRAMMA DEL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione della Ass.Pro Loco P.Vannucci Fontignano in data 30 marzo 1998 ha discusso ed approvato il programma per i prossimi due anni e chiede la collaborazione fattiva di tutti i cittadini. Il programma è stato suddiviso a seconda dei tempi di attuazione.

**Impegni a breve termine.** Area verde: incarico per la manutenzione costante durante l'anno (spesa prevista circa L.1.000.000); campo da tennis: attivare una gestione tale da ripagare i costi di manutenzione (circa L.700.000); campo da calcetto: curare la manutenzione e organizzare alcuni tornei paesani ed extra nell'estate, non in concomitanza con la festa; centro servizi area verde: montare il porticato per ampliamento struttura (spesa prevista L. 7.500.000 con fondi già in bilancio); settore sportivo: chiudere il bilancio a pareggio attraverso la sottoscrizione a premi e iniziare a programmare il prossimo anno.

**Impegni anno 1998.** "Fontignano a tavola": riconfermare i risultati positivi degli ultimi due anni (circa 60 milioni di guadagno); centro servizi area verde: intervento su porticato per creazione bar festa e spostamento del circolo nel periodo estivo (spesa prevista L.12.500.000); parcheggio e percorso pedonale circolo e paese: acquisizione terreno dal Dott. Spalazzi e primo intervento di sistemazione (spesa complessivamente prevista L: 15.000.000); circolo: adeguamento a norma dell'impianto di riscaldamento e riconversione a metano compreso progetto (spesa prevista L. 7.000.000); attività culturali e promozione turistica: per tale attività impegno dei fondi previsti come contributo da parte della Banca C.C.Trasimeno (circa L. 3.000.000); settore sportivo: riconferma stanziamento degli anni precedenti (L.20.000.000); maggior impiego di giovani del paese.

**Impegni anno 1999.** Concentrazione degli sforzi per ristrutturazione ed ammodernamento del circolo internamente ed esternamente.

Come si può constatare il programma tende a compiere nuovi sforzi per la valorizzazione del nostro paese, sia attraverso iniziative di promozione turistico-culturale che dovranno in parte essere svolte in collaborazione con l'Associazione "Le Terre del Perugino", sia attraverso investimenti che migliorino il centro del nostro paese. Accanto a questi interventi l'Associazione darà un contributo a tutte quelle iniziative sociali ove sono coinvolti un numero consistente di compaesani, giovani, donne e anziani. Negli ultimi anni abbiamo contribuito all'acquisto di computers per la scuola elementare e materna, alla TV e VHS per la materna e ad iniziative quali gite paesane ed il campionato di calcio a 7. La stessa Pro Loco, sia attraverso il campo da tennis e da calcetto, sia con la gestione del settore giovanile di calcio, nonché con lo stesso circolo, contribuisce a svolgere un ruolo importante nella tenuta sociale della nostra frazione. Tutta questa intensa attività si potrà realizzare solo con la collaborazione di tutti i paesani, per questo il Consiglio di Amministrazione, pur essendo il fulcro "organizzativo", è cosciente di ciò e allo stesso modo dobbiamo esserne tutti consapevoli; per questo promuoveremo per fine mese un'assemblea pubblica nella quale imposteremo il lavoro per "Fontignano a Tavola 1998" e avremo modo di cogliere i suggerimenti di tutti anche sui programmi da noi proposti.

Giuliano Mercanti

## CURIOSITA' PASQUALI

Le festività pasquali sono ricche di festose tradizioni e di simboli. L'usanza dell'uovo pasquale, di gallina, da mangiare, colorare o regalare ha origini antichissime e rappresenta da sempre il simbolo dell'origine della vita. Già Egizi e Romani celebravano feste in onore degli Dei che proteggevano la fecondità della terra offrendo proprio le uova come dono propiziatorio. Nel medioevo ha origine l'usanza delle uova che venivano prima benedette il giorno del sabato

Santo e poi regalate in occasione della Pasqua come auspicio di fertilità ed abbondanza. Intorno al '400 studenti e lavoratori delle corporazioni si recavano in corteo accompagnati da banditori e musicanti per raccogliere, bussando di porta in porta, le uova da distribuire in dono ai poveri. Fu proprio in questo periodo che si cominciò a dipingere le uova per renderle più attraenti; sotto il regno di Luigi XIV tali decorazioni raggiunsero il carattere di vere e proprie opere d'arte popolare. Oggi le uova sono soprattutto quelle di cioccolata, ma resta ancora ben salda l'abitudine di dipingere le uova; in molte zone d'Italia è forte invece la tradizione che impone, il giorno di Pasqua, la colazione a base di uova sode. A proposito sapete come si calcola il giorno in cui si celebra la Pasqua? Niente di più "facile": basta sapere che il concilio di Nicea del 325 stabilì che la celebrazione avvenisse "la Domenica seguente il plenilunio successivo all'equinozio di primavera"!!! E' quindi una festa che cade comunque tra il 22 marzo ed il 25 aprile. Eccovi le date per i prossimi 10 anni: 4 aprile, 23 aprile, 15 aprile, 31 marzo, 20 aprile, 11 aprile, 2 marzo, 16 aprile, 8 aprile, 23 marzo. Buona Pasqua a tutti.

**Giovanni Frittella**

## **IL LAVORO PARASUBORDINATO**

Con la legge finanziaria 449/97 tutti coloro che svolgono una collaborazione coordinata e continuativa avranno un aggravio di contributi che passeranno dal 10% al 12% che, entro un lungo periodo di tempo, verra' portato al 19%. Dell'incremento del 2%, lo 0,5% andra' a finanziare un fondo per le indennita' di maternita' e gli assegni familiari. Da questi aumenti saranno esclusi i pensionati aventi oltre 65 anni di età che svolgono tali rapporti di lavoro. Dal prossimo mese di giugno a tutti questi lavoratori, stimati in Italia nel numero di 1.350.000, arrivera' da parte dell'IN.P.S. l'estratto conto con la posizione assicurativa e le prospettive pensionistiche.

**Giuliano Mercanti**

## **GIOVANI COPPIE: AGEVOLAZIONI SUL FRONTE CASA**

Un recentissimo provvedimento ha disposto per le giovani coppie delle agevolazioni sia sull'affitto che sulla stipula di mutui per l'acquisto della prima casa. Sull'affitto la consistenza dello sgravio fiscale non sembra tale da abbattere l'affitto a nero, tanto in uso in questo campo; infatti una famiglia con 36.000.000 di reddito, moglie a carico senza figli, a fronte di un affitto pagato di 1.300.000 al mese avrebbe un'agevolazione fiscale di sole 150.000. Invece per quanto riguarda la stipula di affitti per l'acquisto della prima casa l'agevolazione appare assai consistente. Lo Stato infatti concederebbe a giovani coppie con reddito non elevato la possibilità di avere mutui per un importo massimo di 105.000.000 al tasso del 4%; i mutui verrebbero erogati tramite la Cassa Depositi e Prestiti e lo Stato assorbirebbe l'1,5% di interessi piu' lo sgravio fiscale del 19% sugli interessi pagati gia' in vigore. A fronte di un Mutuo di 105.000.000 per venti anni di durata l'intervento dello Stato supera i 30.000.000. Unico dubbio se i 1.550 miliardi stanziati attualmente soddisferanno tutte le richieste.

**Giuliano Mercanti**

## **<<FRAMMENTI DI UN'ANTICA SAPIENZA>>**

I proverbi sono detti stringati e incisivi che esprimono telegraficamente dei concetti con tono popolare e che hanno grande diffusione. Esprimono norme che derivano dall'esperienza dell'uomo e racchiudono la filosofia e la scienza dei popoli. Sono massime e notazioni acute di etica, psicologia, astronomia, meteorologia, medicina empirica, che hanno antica origine, ma sono sempre attuali; infatti ancora oggi si può far e si fa riferimento ad esse in molti casi della vita. Sono soprattutto un valido punto di riferimento nella vita di campagna permettendo di tenere a mente tecniche ed usi che prevedono e possono migliorare i frutti delle proprie colture. Ecco alcuni dei proverbi di cui gli anziani del nostro paese si avvalgono ogni giorno, che riguardano il rapporto tra stagioni, meteorologia e agricoltura. Provate a completarli, vediamo se tradizioni così belle vengono tramandate o stanno cadendo in disuso.

**Monica Sfascia**

- 1) Aprile, 'gni goccia è .....
- 2) Quattr' aprilante .....

- 3) Si la Pasqua è piovosa, l'annata è .....
- 4) Salvte d'le ..... de maggio e del ..... d'agosto.
- 5) Si gl'ulive tramno de maggio vacce col ....., si tramno de giugno vacce col .....
- 6) Giugno, ..... 'n pugno.
- 7) Per San Giovanni pija la falce e taja ....., per San Pietro pija la falce e .....
- 8) Per settembre se magna, se beve e .....
- 9) Per San Martino chiude ..... e saggia .....
- 10) Per Santa Caterina ..... , ..... o .....
- 11) Per Santa Bibiana .....
- 12) Per Santa Barbara sta tal ..... e .....
- 13) Anno vecchio passo ..... , anno novo passo .....
- 14) Gennaio mette t'i ..... la parrucca e grossi e cinini .....
- 15) Sant'Antonio da la barba bianca, si 'n ce nengue .....
- 16) Sott'a ..... ce sta la fame, sott'a ..... ce sta 'l pane.
- 17) Si gennaio 'n ..... , c'è febbraio che .....
- 18) Per Santa Candelora de l'inverno sen fora, ma si ..... o ..... de l'inverno sen dentro.
- 19) Marzo pazerello mira ..... e porta .....
- 20) Luna o nun luna, pota de marzo si vol .....
- 21) Si vol la robba 'n ti bacelle, sementa quando la luna .....

## **TUTTI A TAVOLA!**

### **Un menù per il giorno di Pasqua**

## **GNOCCHETTI ALLA PARIGINA**

(Proposta dalla Sig.ra Elda Mencuccini)

**Ingredienti:** gr. 500 di latte, gr. 300 di farina, gr. 200 di burro, 8 uova, sale quanto basta, olio.

Per la besciamella: gr. 500 di latte, gr. 50 di burro, 2 cucchiaini di farina, sale, parmigiano, gorgonzola (a piacere)

Far bollire gr. 500 di latte con il burro, appena inizia a bollire versare tutta insieme la farina e far cuocere molto bene finchè l'impasto si riduce ad una palla. Farla quindi raffreddare ed aggiungere uno alla volta le uova, impastare bene. Mettere una pentola d'acqua sul fornello del gas. Versare l'impasto in una tasca da dolci, premere facendo scorrere giù una striscia di pasta da tagliare a quadretti con delle forbici e che andranno a cadere direttamente in pentola. Far cuocere gli gnocchetti per circa un minuto. Preparata la besciamella spalmare uno strato in una pirofila, quindi mettere gli gnocchetti, del formaggio e così via (è preferibile fare due strati). Mettere la pirofila in forno a 180° per circa 15 minuti, il tempo necessario per dorare il tutto. Servire appena sfornato.

## U' VERDETTA

(Ricetta pugliese)

**Ingredienti** per 6 persone: ½ Kg di agnello tagliato a pezzi, 750 gr di piselli freschi, 3 uova, 3 cucchiaini di pecorino grattugiato, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, 2 cipolle di media grossezza, 1 bicchiere di vino bianco secco, una manciata di prezzemolo, sale, pepe.

Affettare le cipolle e metterle in una teglia e soffriggere nell'olio. Dopo qualche istante unire la carne e farla rosolare per bene, bagnarla con il vino bianco e infornare a 180°. Quando la carne sarà a metà cottura, aggiungere i piselli sgranati, salare e pepare. Rompere le uova in una terrina, sbatterle e incorporarvi il pecorino, un pizzico di sale e le foglie di prezzemolo tagliuzzate. Appena la carne sarà perfettamente cotta versarvi sopra il composto di uova e formaggio senza mescolare, lasciando rapprendere. Levare dal forno e servire immediatamente l'agnello senza toglierlo dalla teglia.

## DA NON PERDERE

Ecco, per gli appassionati, il calendario delle ultime partite del Campionato Regionale di 1<sup>a</sup> **Categoria:**

o Domenica 19 aprile alle ore 16 **TERONTOLA - Fontignano;**

o Domenica 26 aprile alle ore 16 **PILA - Fontignano;**

o Domenica 3 maggio alle ore 16 **Fontignano - FERRODICA V.-PENNARICCI**

o Domenica 10 maggio alle ore 16 **CASTEL DEL PIANO - Fontignano.**

Ricordiamo che il giorno 3 maggio, in occasione dell'ultima partita casalinga, tutti gli sportivi sono invitati a festeggiare la fine del campionato. Sarà offerta **porchetta per tutti** e ci sarà anche l'estrazione dei premi della lotteria promossa dal Settore Sportivo della Pro Loco con in palio un viaggio ad Atene.

**LA REDAZIONE**

**Direttore:** Giovanni Frittella

**Editorialisti:** Monica Sfascia; Giuliano Mercanti