

La nostra storia recente e lontana

di Giuliano Mercanti

A tutt'oggi non esiste alcun testo che tratti la storia del nostro paese in modo compiuto; abbiamo notizie storiche che risalgono ad una ricerca svolta nei primi anni ottanta dalla Prof.ssa Maria Antonietta Pagnotta, una ricerca condotta dalla Dott.ssa Giubbini su incarico dell'XI Circoscrizione che nel 1994 venne pubblicata in un libro sulla storia delle frazioni del territorio sud di Perugia. La nostra Associazione, al momento della sua costituzione recente (1994), affrontò il problema di dare a Fontignano una lettura del suo passato, venne contattato da Pirchio e Rondoni, allora consiglieri della Pro Loco, il Prof. Giovanni Riganelli, il quale ha scritto oltre 50 libri di ricerca storica sul nostro territorio circostante, ma quando ci fece il preventivo, tenendo conto degli impegni finanziari che avevamo per i lavori sull'area verde, accantonammo il progetto. L'Associazione "Le Terre del Perugino" ha intenzione di pubblicare un libro sullo Statuto della nostra comunità nel periodo medievale, lavoreremo affinché questa cosa venga portata a termine. E' importante infatti conoscere la nostra storia lontana e recente per meglio comprendere la realtà in cui viviamo. Pertanto

questo tema dovrà prima o poi in futuro essere messo all'ordine del giorno. Una storia alla quale come Pro Loco teniamo è anche quella recente, è una storia nella quale le Associazioni che si sono susseguite hanno avuto un peso rilevante, dalla costituzione del "Circolo Ricreativo Demografico" di Fontignano il primo maggio 1921 ad oggi, una storia raccontata nei verbali dei Consigli di Amministrazione, la quale è stata riletta e riassunta dal sottoscritto, abbiamo una memoria storica fatta di fotografie, di iniziative scolastiche, feste, celebrazioni in onore al Perugino, Premi di Pittura, gite sociali, manifestazioni sportive, di filmati, di stampati e manifesti che abbiamo iniziato ad assemblare, un pezzo della nostra storia che dovremo conservare per le future generazioni. Una cosa importante per conservare pezzi di storia sono anche i racconti dei più anziani, anche su questo è necessaria una nostra iniziativa. Ho sempre ritenuto e penso che queste iniziative rappresentano qualcosa di culturalmente inestimabile, molto di più di tanti spettacoli che costano una fortuna e che non lasciano nulla alle spalle.

"Fontignano a Tavola 2001": Un nuovo successo

Fontignano a tavola 2001 riconferma gli ottimi risultati economici e di partecipazione della passata edizione e consente alla nostra Associazione di portare avanti i propri programmi, gli ultimi pagamenti per l'investimento nell'ex asilo e nella zona esterna e il proseguimento del progetto di sistemazione dell'area dell'ex campo da tennis i cui lavori riprenderanno a breve. Come Consiglio di Amministrazione ringraziamo tutti coloro che hanno collaborato alla riuscita dell'iniziativa; non possiamo non citare in primo luogo il ristretto gruppo di donne che dal 2 al 31 luglio hanno lavorato quasi a tempo pieno e del tutto

gratuitamente e volontariamente per il nostro paese. E' superfluo aggiungere che ormai la nostra festa viene portata come esempio da tutte le parti per l'organizzazione del servizio ristorante e la qualità dei piatti che offriamo ai visitatori. Noi vorremmo che essi si ricordassero di Fontignano non solo perché hanno mangiato delle buonissime pappardelle fatte a mano o le cipolle fritte, ma soprattutto perché, venendo a Fontignano, colgono l'occasione per apprezzarlo e passare una piacevole serata. Dopo la Festa la nostra Pro Loco riprenderà il programma di attività: i lavori da proseguire, la gita turistica, la partecipazione alla Rassegna delle Sagre

di San Sisto, i festeggiamenti di fine anno. Negli ultimi giorni stiamo portando a termine due pratiche iniziate da diverso tempo: 1) Abbiamo avuto la sentenza che passa la proprietà del Circolo per usucapione dagli eredi Caproni alla nostra Associazione e per ciò abbiamo dovuto pagare per spese legali e soprattutto per tasse di registro e INVIM la somma di circa 10 milioni. 2) Stiamo terminando la pratica che ci consentirà nell'ex.Asilo di praticare l'attività di Ostello per la Gioventù, a giorni dovremo ritirare le autorizzazioni da Comune, USL e Azienda di Soggiorno e Turismo. L'attività di tipo stagionale per 26 posti letto partirà dalla prossima primavera. Agli inizi del prossimo anno andremo al rinnovo del Consiglio di Amministrazione, perciò invitiamo nuove forze a fare questa esperienza e a garantire il necessario ricambio, così come esso dovrà prodursi a partire dai

vertici dell'Associazione, ove siamo impegnati tutti a garantire l'opportuno avvicendamento senza che esso comporti alcun problema per il proseguimento delle attività avviate. E' una scommessa che, se ci sarà l'impegno di tutti la porteremo avanti con efficacia, aprendo così una nuova fase positiva per in nostro paese che ci permetterà di portare a termine i programmi iniziati e affrontarne altri lasciati sospesi come quello della ristrutturazione del Circolo. Un tema questo assai caro al Consiglio di Amministrazione in quanto crediamo che la coesione sociale che vive la nostra località e l'avvicinamento di tanti giovani alla nostra Pro Loco derivino soprattutto dalla capacità aggregativa della nostra sede sociale, essa è ormai un posto di ritrovo per tutti: giovani, anziani, donne e uomini e lo è ancor più nel periodo estivo presso l'Area Verde.

Lago di Garda e Verona... un appuntamento da non perdere!

di Monica Sfascia

La Pro-Loco di Fontignano organizza, per il 5-6-7 ottobre 2001, uno splendido tour in pullman del lago di Garda e la visita della romantica città di Verona. Di un bellissimo azzurro intenso, il lago di Garda, è il più grande dei laghi d'Italia. Incuneato a nord fra le montagne come un fiordo, assume a sud l'aspetto di un piccolo mare interno dove, al riparo dai venti del nord, ha un clima particolarmente dolce e le sue rive sono rivestite da una vegetazione sorprendentemente mediterranea di vigneti, olivi, cedri, limoni, cipressi secolari. Grazie al suo clima, alla sua atmosfera rilassante, ai prodotti genuini delle colline circostanti, come il vino e l'olio, il Garda è il "lago benefico", il "benacus" dei latini, cantato da grandi poeti come Catullo, Virgilio, Goethe e d'Annunzio. Visiteremo le cittadine più importanti e belle che sorgono sulle sue rive, partendo da Sirmione. Quest'ultimo è un centro termale e di soggiorno di fama internazionale, situato su una stretta e lunga penisola, che dalla riva meridionale si estende per circa quattro chilometri nel lago e la cui estremità è occupata dai ruderi di una grandiosa villa romana, che la tradizione attribuisce a Catullo. Criptoportici, piscina, corridoi, loggiati e aule testimoniano la ricchezza dell'insieme. Di particolare interesse è la Rocca Scaligera, costruzione duecentesca, interamente circondata dalle acque, eretta per volere di Mastino I della Scala. Ponti levatoi, torri, mura merlate ne fanno un complesso pittoresco. Peschiera del Garda, di origini preistoriche, fu insediamento romano con il nome di Arilica e divenne importante

centro della repubblica della Serenissima, della quale mantiene intatte le superbe mura magistrali. Oggi, per la sua capacità ricettiva, è un importante centro turistico ed è infatti qui che pernosteremo. Passando per Salò, che situata su una stretta insenatura, era già abitata in età romana e dal settembre del 1943 fu sede del governo della repubblica sociale italiana ed ultimo baluardo della dittatura fascista. Per Gardone Riviera, rinomata stazione di soggiorno della sponda occidentale, ricca di ville, parchi e giardini di piante esotiche. Qui visiteremo il Vittoriale, ultima residenza del poeta Gabriele d'Annunzio. Fino a Riva del Garda, elegante e frequentata località di soggiorno, definita come la perla del Garda, situata all'estremità settentrionale del Lago tra le pendici del monte Rocchetta e del Brione. Riscendendo per Bardolino, celebre per l'omonimo vino che vi si produce. La domenica si visiterà Verona, magnifica città capoluogo di provincia del Veneto, situata ai piedi dei monti Lessini nella pianura allo sbocco della valle dell'Adige. Importantissimo centro di comunicazione, è sede di attività commerciali, industriali e di un grande mercato agricolo. Le testimonianze più antiche sull'origine di Verona risalgono agli insediamenti paleoveneti, ma passò nella storia sotto vari domini, dai Romani, agli Ostrogoti, ai Longobardi, ai Franchi, agli Ungari, alla Repubblica Veneta. Ne sono la testimonianza i numerosi monumenti, le piazze, i palazzi, le Arche Scaligere, le Chiese, il Duomo e l'Arena. Quest'ultima, costruita nel primo secolo dopo

Cristo, alla fine dell'Impero d'Augusto, ospitò combattimenti di gladiatori, tornei, giostre, duelli, corride, ma anche, e soprattutto oggi, spettacoli di

danza, canto e prosa. Un viaggio fra natura e storia, un'occasione di svago divertente ed intelligente.

Si ricomincia a calciare...

di Giovanni Frittella

Quello appena trascorso è stato il primo fine settimana agonistico per entrambe le squadre del nostro paese. Sabato 15 presso il campo sportivo di Fontignano si è tenuto il primo incontro di Coppa Umbra della squadra APL Fontignano che militerà nel prossimo campionato UISP. Vista la larga vittoria, ottenuta contro una malcapitata compagine di Spello, bisognerà tenere a bada gli entusiasmi nelle prossime partite. Il cinque a uno maturato ha testimoniato una superiorità schiacciante, confermando il salto di qualità ottenuto con l'inserimento dei vari Brillì, Giuli, Pirchi, Orlandi, Bellini, provenienti in blocco dalla squadra che ha disputato lo scorso anno il campionato regionale di seconda categoria. L'intelaiatura robusta della passata stagione, unita alle individualità sopra citate, può garantire, a mio parere, un campionato di vertice. Anzi, fin d'ora pronostico una vittoria finale, alla faccia degli

scaramantici! Domenica 16, allo stadio di Tuoro sul Trasimeno, c'è stato invece l'esordio della Società Montepetriolo – Fontignano nel campionato regionale di seconda categoria. Il punteggio finale di zero a zero ha rispecchiato abbastanza fedelmente i novanta minuti giocati dalle due squadre, impegnate soprattutto a centrocampo. Un pressing costante ha reso l'incontro spigoloso, ma senza falli cattivi. Solo nel finale, complici la stanchezza ed un arbitro fin troppo protagonista a nostro sfavore, si è visto un po' di nervosismo e qualche incertezza nella tenuta di palla da parte della nostra formazione. Due episodi da segnalare su tutti: un bel tiro rasoterra finito a lato di Casaioli, a conclusione di un insistito dribbling al limite dell'area ed una altrettanto bella parata del nostro portiere su di un tiro ravvicinato. Ci sono comunque tutte le premesse per affrontare alla grande i prossimi impegni, confidando anche nell'esperienza del nostro mister Calzoni.

Le antiche usanze contadine a tavola

di Giovanni Frittella

Il mondo contadino, il più colpito dalle guerre e dalla fame, cercava di dimenticare tali pene soprattutto in occasione delle ricorrenze religiose, unendo insieme fratellanza, preghiera e... stomaco pieno. Durante le celebrazioni dei Morti, nel mese di novembre, si usava mangiare i cosiddetti maccheroni dolci e le castagne. Diffusa era la credenza che la notte tra l'1 ed il 2 novembre i morti tornassero a casa per mangiare, si apparecchiava quindi con un piatto in più ed una candela su quel lato. Il tipico dolce di novembre era il castagnaccio, servito fumante sul tavolo, e servito con i marroni che preservavano da influenze e raffreddori. Per San Martino, all'inizio dell'anno agricolo, quando si stipulavano i patti di mezzadria, si ammazzava il galletto. La festa più grande era comunque riservata al Santo Natale, si consumava un solo pasto a mezzanotte, al termine del digiuno. Le tavole, doviziosamente addobbate, erano abbellite dai tanti dolci e dalla frutta conservata, ma la portata regina erano i cappelletti in brodo! A Capodanno si mangiava sia la carne di maiale che quella di pollo, simboli di fertilità ed abbondanza. L'uva invece,

mangiata il 1 gennaio, era di buon auspicio per fortune in denaro. Per Carnevale, infine, era l'occasione per una abbuffata di struffoli, frappe e miele. Tutti gli altri giorni dell'anno però la campagna consumava solo ciò che non doveva vendere. Pasta fatta in casa condita con aglio ed olio, erba campestre e un pezzo di pane per ciascun membro della famiglia. Un sorso di vino era dovuto solo al capo famiglia e per i figli che lavoravano nei campi. Insomma, tante restrizioni ed economie. Il lessò del brodo, per esempio, era riutilizzato l'indomani per farne polpette. Fagioli, porri e pane casereccio costituivano un menù di lusso per molti nuclei contadini. La minestra, definita "la biada dell'uomo", unita all'insalata e magari ad un uovo lessò, accompagnava la famiglia sino all'ora del Rosario, in attesa che il "prete", lo "scaldasonno" dei nostri nonni, rendesse tiepide le fredde lenzuola. A chi ne volesse sapere di più consiglio di chiedere a qualsiasi persona anziana del nostro paese, ascolterebbe certamente un racconto affascinante e pieno di sorprese su di un mondo, quello contadino, dalle nostre parti non troppo remoto.

Pasta dolce dei morti o maccheroni dolci

(per 10 persone)

Questo piatto viene eseguito nel periodo in cui cade la ricorrenza dei “morti”, nei primi giorni di novembre, o anche durante il periodo natalizio.

Ingredienti:

Per la pasta: farina 1 kg, acqua, sale.

Per il condimento: pane grattugiato 1 kg, noci 1 kg e mezzo, nocciole mezzo kg, zucchero 1 kg, 1 stecca di cioccolato amaro, 1 pacchetto di cacao amaro ed 1 di cacao dolce, cannella in polvere, 2 limoni, noce moscata, miele.

Preparare la sfoglia e tagliarla in larghe pappardelle. Preparare così il condimento: tostare le nocciole e le noci nel forno, sfregarle fra loro per togliere il più possibile la pellicina che le ricopre, quindi tritarle. Unire a questo trito il pane grattugiato, lo zucchero, il cacao, il cioccolato grattugiato, la cannella, la scorza grattugiata dei limoni, la noce moscata. Lessare la pasta in acqua bollente e cuocerla fino a che è stracotta. Scolarla appena dall'acqua, mettendola subito in un piatto così da lasciarla molto molle. Mescolarla al condimento preparato. Porre la pasta a strati su piatti di portata. Distribuire, tra uno strato e l'altro, del miele sciolto e ben fluido. I piatti devono risultare di circa 8 – 10 cm. di altezza. Questo tipo di piatto viene anche realizzato con pasta di tipo industriale e più precisamente con i maccheroni, sempre lessati oltre la cottura normale e poco colati dall'acqua di cottura. Si usa anche aggiungere l'alkermes per rendere più fluido e colorato il condimento. In questo caso il miele viene posto in minor quantità od omesso dal condimento.

Campionato Regionale di Seconda Categoria Umbra Calendario prossimi incontri Società Montepetriolo – Fontignano

*(Gli incontri del girone di andata si svolgeranno
presso il campo sportivo di Montepetriolo)*

23 settembre 2001	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>	Mugnano
30 settembre 2001	Porto P. Castiglione	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>
7 ottobre 2001	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>	Magione
14 ottobre 2001	Ficullese	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>
21 ottobre 2001	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>	Moiano
28 ottobre 2001	Calcio S. Marco	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>
4 novembre 2001	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>	Romeo Menti
11 novembre 2001	Montegabbione	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>
18 novembre 2001	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>	Panicarola
25 novembre 2001	Castiglione Macchie	<i>Montepetriolo – Fontignano</i>

LA REDAZIONE

Direttore: Giovanni Frittella

Editorialisti: Monica Sfascia; Giuliano Mercanti