

## *"Natale"*

*di Don Augusto Baciarelli*

**N**el prossimo Natale 2003, accontentato il sentimento con qualche buona parola, un augurio e tante luci, come solo il Natale sa fare, ci sentiremo ripetere, almeno dai veri cristiani, che il Signore Gesù deve nascere ancora, rinascere nel nostro cuore, nelle nostre famiglie, nel nostro paese, nella società intera. Noi lo sappiamo, Gesù è nato una volta per tutte duemila anni fa, in quella terra martoriata, a Betlemme, ma noi possiamo aiutarlo a rinascere ancora, in ogni luogo che lo attende, se permettiamo alla volontà di Dio di incontrare la nostra volontà. Troppe volte ci lamentiamo di Dio, lo accusiamo di essere lontano, o assente da questa nostra esistenza. Non ci accorgiamo che siamo noi lontani da lui. La nostra volontà si ripiega su se stessa e diventa sorda alla volontà di Dio, il quale non si stanca mai di amarci e

per questo ha mandato nel mondo il suo figlio unigenito Gesù. Nel "Padre Nostro" diciamo "sia fatta la tua volontà" ma continuiamo a fare la nostra e nel mondo attuale ne vediamo le conseguenze disastrose: guerre, attentati, disastri, inquinamenti, usura, divorzi, droga. Sarebbe il caso di cominciare a lamentarci di noi e non più di Dio. Il Natale ci ricorda che l'impossibile per l'uomo diventa possibile per Dio nell'accoglimento fedele della sua Parola. Il bambino che adoreremo a Natale, vero Dio e vero uomo, ci ricorda l'incontro di Dio con l'uomo. Egli è nato dall'incontro della volontà di Dio con quella di una creatura; Maria Santissima. Noi gli permettiamo di "rinascere" accogliendo in noi la sua salvifica volontà. Auguro a tutti serenità, pace e salute nel nome del Bambino Gesù. Buon Natale e felice anno nuovo.

## *Una "Palestra" e non solo*

*di Paolo Giuli*

**S**ono ormai circa tre anni che nell'ambito della ristrutturazione scolastica voluta dal Comune di Perugia, si sta parlando di una palestra ginnica per la Scuola Media fruibile anche dall'intera nostra comunità. Senza stare a ripercorrere le passate vicissitudini legate a tale investimento, partiamo ora da quelle che sono state le ultime novità al riguardo. Allo stato precedente il Comune di Perugia aveva previsto nel bilancio per l'anno 2003, € 210.000 e, per l'anno 2004, € 110.000. Tale situazione, dato il regolamento Comunale vigente prevedeva un impegno della nostra Pro Loco per una percentuale pari al 50% dell'intero investimento; come potete ben comprendere in funzione dei nostri introiti annuali, tale situazione non era per noi sostenibile, tant'è che abbiamo posto la condizione al Comune di Perugia che la nostra gestione realizzativa poteva esser percorribile solamente con un contributo dell'Ente pari ad almeno il 70% del valore dell'opera. La Giunta Comunale, ricevuta la nostra lettera, ha dato parere favorevole alla nostra richiesta, richiedendoci poi la presentazione del relativo progetto esecutivo, per poter dare seguito alla erogazione della prima rata di finanziamento. Questa procedura da noi

sollecitamente espletata, in realtà ha poi subito un rallentamento per motivi legati alla copertura finanziaria di tale progetto (alienazioni patrimoniali non ancora eseguite). Messi a conoscenza di tale problematica ed avendo avuto un'incontro con il Sindaco, l'Assessore ed il Dirigente preposto, abbiamo avuto da loro le garanzie di tale impegno finanziario che in "aggiustamento di bilancio" è stato modificato nella voce di copertura (introiti cimiteriali) e dunque cumulato per l'intero finanziamento (€ 320.000) nell'anno 2004, a partire dai mesi di febbraio/marzo. Questa situazione che posticipa di circa due o tre mesi la partenza del progetto, in realtà ci permette di organizzarci in modo migliore all'interno delle strutture del paese. Questo ulteriore "Progetto" che sicuramente ci impegnerà per un periodo medio lungo, probabilmente necessiterà (come al solito) di tutta la vostra fattiva partecipazione. L'ubicazione, prevista nell'area della piattaforma adiacente la Scuola Media prevede la realizzazione di una palestra (dim. 25 x 15 m; h 7 m) e di un corpo spogliatoi e/o servizi (dim. 7 x 20 m) organizzati su due piani. Data la notevole dimensione del fabbricato e la ubicazione rispetto al terreno, questa struttura verrà

interrata per circa 3 metri nella parete fronte scuola; la motivazione come potete intuire è legata all'impatto che dovrà dare vista la collocazione all'interno del paese ed i disegni architettonici già in nostro possesso, sono disponibili alla visione di tutti presso la sede della Pro Loco. Il nostro impegno ed anche la speranza di collaborazione riversata a tutto il paese riguarda anche le imprese ed i liberi professionisti che, presenti nel nostro territorio, potranno darci la loro collaborazione come al solito sempre positiva. Questa vostra collaborazione speriamo possa limitare in modo notevole il dispendio di risorse proprie Pro Loco che non sono mai sufficienti a coprire i progetti e le idee maturate all'interno del Consiglio e meglio ancora all'interno del paese. Non da ultimo, stiamo verificando, sia dal punto di vista economico che dal punto di vista normativo e funzionale cosa potrà comportare una ristrutturazione generale della nostra sede presso il Circolo. Tale struttura abbisogna di una messa a

### *La sor...presa di Natale*

L'hanno preso. Il Tiranno, il Despota il Dittatore feroce e sanguinario per l'antonomasia. Saddam Hussein è nelle mani sicure degli Americani. Ci siamo tolti un peso che ci opprimeva la coscienza. Un pensiero che ci turbava ogni giorno, che ci teneva in ansia ogni qual volta arrivava una notizia di cronaca: operazioni di polizia, attentati, sangue, paure... Domani ci sveglieremo rilassati, sapendo che ora in Medio Oriente la democrazia ha la strada spianata, sicuri che gli Iracheni (Curdi, Sunniti, Sciiti), liberi dalla paura di un ritorno del passato, convivranno presto nel benessere, godendo della certezza che i proventi del loro petrolio andranno solo a loro e non ad altri, che i primi rinunceranno alla richiesta di indipendenza, che i secondi non temeranno le vendette dei terzi, oppressi durante la dittatura del Rais, che i terzi non pretenderanno di instaurare una Repubblica Islamica così come quella che hanno i loro fratelli Iraniani. Domani ci sentiremo più sicuri ben sapendo che il Tiranno in gabbia ci dirà finalmente dove ha nascosto le famigerate armi

### *Dolci leggende*

Ogni tipo di festa o ricorrenza, mondana o liturgica che sia, viene allietata da tradizionali dolci e il Natale ne è un classico esempio, infatti il suo svolgere è rallegrato da tavole, vetrine e cesti augurali ricchi di dolciumi adatti alla particolare ed importante celebrazione, come il Pandoro, il Panettone, il Torrone, il

norma generale di tutti gli impianti, ma anche di una profonda ristrutturazione statica con ridisegnazione funzionale di spazi e ingressi fino a renderlo visibile anche dall'esterno per quella che dovrebbe essere la sua funzione di "locale pubblico". Allo stato attuale stiamo cercando di capire con quali possibilità economiche potremmo riuscire ad assolvere a quest'ulteriore oneroso problema che forse ci tocca anche più direttamente. Alcune idee le abbiamo, ma è ancora prematuro esporle, almeno fino quando non avremo verificato le fattibili possibilità realizzative delle nostre idee. Insomma come da sempre, e nel segno della continuità, la Pro Loco cerca di portare avanti i progetti condivisi; questa sicurezza è sicuramente dettata dalla vostra fiducia e soprattutto dalla vostra collaborazione. E' con questo spirito che ci accingiamo ad iniziare insieme questa nuova impresa. P.S.: Buon Natale e Felice anno da parte della Pro Loco.

*di Giovanni Frittella*

chimiche che, volenti o nolenti, ci dovranno pur essere, se per cercarle abbiamo scatenato una guerra e messo definitivamente in cantina l'ONU; dopodomani dovremo però fare in modo che non ci dica anche chi gliele ha date. Da domani l'esempio del nuovo Iraq democratico si diffonderà nel Vicino Oriente: Israeliani e Palestinesi costruiranno ponti tra le loro terre con le macerie del muro che invece ora li divide. I fecondi discorsi dei nostri statisti sul "darwinismo sociale" per cui la nostra Società Occidentale è la più forte, è superiore e quindi deve essere esportata comunque ed ovunque nelle più remote regioni del globo (atolli oceanici e poli nord e sud compresi), saranno oggetto di insegnamento nelle moschee di tutta la Nazione Araba, nelle pagode dell'Estremo Oriente, nei templi dell'Asia profonda, intorno ai totem delle tribù Africane. E tutti vivremo felici e contenti, come nelle favole e nei film, ora che i due Bush ci hanno liberato di Saddam Hussein, se così volete credere, se così volete sperare. Buon Natale.

*di Monica Sfascia*

Panforte, i Ricciarelli, fino ad arrivare ai più tipici della nostra Regione quali il Panpepato, il Torciglione e le Pinoccate. Non tutti conoscono però il tempo, il luogo e l'occasione della loro origine. Curiosa è la storia del **Panettone**, la cui leggenda narra che alla Vigilia di Natale, nella Corte del Duca Ludovico il Moro, Signore di Milano, si tenne un

gran pranzo. Per quell'occasione il capo della cucina aveva predisposto un dolce particolare, degno di chiudere con successo il fastoso banchetto. Accortosi che il dolce era bruciato durante la cottura, il panico colse l'intera cucina. Per rimediare alla mancanza, un servitore, detto Toni, propose un dolce che aveva preparato per sé, usando degli ingredienti che aveva trovato a disposizione tra gli avanzi della precedente preparazione. Il capo cuoco, non avendo altro da scegliere, decise di rischiare il tutto per tutto, servendo l'unico dolce che aveva a disposizione. Un 'pane dolce' inconsueto fu presentato agli invitati del Duca, profumato di frutta candita e burro, con una cupola ben brunita, fu accolto da fragorosi applausi e, in un istante, andò a ruba. Un coro di lodi si levò unanime e gli ospiti chiesero al padrone di conoscere il nome e l'autore di questo straordinario dolce. Il Duca lo battezzò così con il nome del suo creatore 'Pan del Toni'. Diverse sono le credenze circa la nascita del **Pandoro**, il dolce Veronese che con il Panettone si contende il titolo di dolce natalizio per antonomasia. Il nome Pandoro rappresenta al meglio la sua pasta dal colore giallo oro, leggera e soffice come la pasta brioche, dal sapore delicato e leggermente profumato di vaniglia. Qualcuno fa risalire la nascita nella Repubblica Veneta del '500, quando si servivano, nelle ricche tavole, dolci di forma conica, ricoperti da foglie d'oro, chiamati appunto 'Pan de Oro'. Secondo altri l'origine deriva da un antico dolce, a forma di stella, che i veronesi consumavano a Natale: il 'Nadalin'. Sicuro è che fin dal '700-'800, alla casa Reale degli Asburgo, il Pandoro venisse realizzato con la tecnica del croissant e del 'Pan di Vienna'. D'altra parte le caratteristiche che accomunano il pandoro e la brioche francese fanno pensare ad origini ben più lontane: la fonte più antica risale addirittura al primo secolo dopo Cristo, ai tempi di Plinio quando si cita un pane preparato con farina, burro ed olio. Il termine **Torrone** deriva da abbrustolire, arrostitire, essendone infatti primi ed indispensabili ingredienti le nocciole o le mandorle tostate, che intere vengono amalgamate a zucchero, miele e albume d'uovo. La tradizione lo fa nascere il 25 ottobre 1441, in occasione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, per il cui banchetto i cuochi lo realizzarono a celebrazione

della città di Cremona che veniva portata in dote dalla sposa. Altra versione è quella che lo considera di origine araba, e di prima importazione in Sicilia, dove un tempo si preparava con ceci tostati a Licata e semi di sesamo lasciati dagli arabi a Siracusa. Per quanto concerne il **Panforte** la leggenda narra che un bambino andando a rendere omaggio a Gesù con del pane e delle mandorle, vide trasformare il semplice dono in uno squisito 'Panforte' a seguito della benedizione che ricevette da San Giuseppe. Un'altra leggenda, medioevale, narra di una monaca che, con un pezzo di Panforte, riuscì addirittura ad ammansire il diavolo. E' comunque dimostrato che nel XII secolo venisse realizzato nei conventi del Senese, con farina, mandorle, miele e zenzero e che un cambio decisivo nella produzione del tipico dolce avvenne con la preparazione del 'Panforte Margherita', così battezzato in onore della Regina d'Italia, in visita a Siena nel 1879. Da qui, la nascita di quell'impasto chiaro, leggermente chiazzato dai canditi e ricoperto da zucchero vanigliato, tramandato sino ai giorni nostri. I **Ricciarelli**, morbidi pasticcini preparati con zucchero e tenera pasta di mandorle, sono anch'essi legati a Siena, in quanto importati, al tempo delle prime crociate, dal Medio Oriente, e diffusi per primo nelle Corti Senesi e offerti nel 1745 al fastoso matrimonio tra Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona. E' a Terni che nasce invece il **Panpepato**, come un' amalgama equilibrata di nocciole, mandorle, pinoli e noci, condita con zucchero, miele, caffè, miscela di liquori, cioccolato, mosto e poca farina. La caratteristica finale e da cui ne deriva il nome è l'aggiunta del pepe, il cui gusto piccante esalta tutti gli altri aromi e ne fa una specialità unica. E' questo un dolce di origine contadina, la cui ricetta più antica risale al 1851, quando era ancora considerato un dolce 'ricco', in quanto per la sua preparazione, la gente semplice, impegnava gran parte dei propri risparmi. Rivendicata dai paesi prospicienti il Lago Trasimeno è invece l'origine del **Torciglione**, fatto di pasta di mandorle modellato a forma di anguilla, il cui consumo è tradizionale alla Vigilia di Natale. E sempre di tradizioni Perugine sono le **Pinoccate**, piccole losanghe fatte di zucchero e pinoli che vengono confezionate in carte coloratissime.

## ***Pellicano Pub Fontignano: Una realtà' ormai consolidata***

*di Fabrizio Cinfrignini*

**L**a squadra Uisp di Fontignano ha iniziato ad ottobre il suo quarto campionato del Comitato del lago Trasimeno. Dopo il sudatissimo successo della stagione 02/03, che ci ha garantito la partecipazione al campionato regionale

(la nostra "Champions League"), la compagine ha ampliato in minima parte il suo organico per far fronte ai numerosi impegni. Ci sono stati i graditi ritorni di Alessandro Bazzurri, dopo un anno di stop per motivi di studio, di Marco Lolli e di Sergio

Brilli. Inoltre quest'anno mister Brilli può contare sull'apporto di Gabriele Mercanti anche se, al momento, solo part-time. L'inizio della "Champions League" non è stato brillante, vuoi per la più alta caratura delle squadre partecipanti vuoi soprattutto per la sfortuna che da un po' ci attanaglia. Sta di fatto che ci si giocherà la qualificazione nelle 3 partite di ritorno, sperando di sfruttare il fattore campo. Proprio il terreno amico ha permesso alla squadra di partire ottimamente in campionato e di essere in testa in compagnia di altre 3 società. Grazie al continuo apporto del pubblico ed ad un calendario stilato, a mio parere in modo errato, con poco bilanciamento tra le partite in casa e quelle trasferta, nel girone di andata abbiamo raccolto 13 dei 14 punti in classifica al comunale "L. Calzoni". Il nostro terreno è stato un campo pressoché invalicabile per i nostri avversari. Non ultima

l'entusiasmante rimonta contro il Lido Trasimeno, quando abbiamo ribaltato il risultato di 0 a 2 del primo tempo, andando a conquistare una meritata vittoria per 3 a 2. Ora, alla luce dei risultati, dobbiamo continuare su questa strada ed iniziare a fare punti pesanti in trasferta in quanto siamo convinti di poter lottare anche questa stagione per confermarci ai vertici del campionato. Anche quest'anno, grazie agli sponsor, ci è stato messo a disposizione ulteriore materiale per gli allenamenti e le partite. Per questo mi fa piacere ringraziare, a nome della squadra, il bar "Tom & Jerry" per i giacconi invernali, il "Pellicano Pub" per la nuova divisa e la ditta di autotrasporti "Boccioli" per le casacche. Ricordandovi di intervenire in modo sempre più numeroso la squadra fa a tutti i lettori i migliori Auguri di Buone Feste.

### ***Riflessione di Natale***

*Ritorna Natale col mondo in subbuglio.  
Si sogna la Pace, ma è tutto un imbroglio.  
Si spendon miliardi per fare processi,  
e vanno in galera i più buoni e i più fessi.  
Si cerca la neve sui monti a sciare,  
si scorda chi soffre e non ha da mangiare.  
Si spendon fortune per assurdi doni  
e l'albero è pieno di dolci e zamponi.  
Là nella capanna si attende l'evento,  
già l'ora è vicina al grande momento.  
Tra l'asino e il bue, che strano destino,  
invece del Bimbo c'è un bel tortellino!  
Miracol di fede o dell'abbondanza?  
Si pensa a Gesù o ... a riempire la panza?*

### **PER I PIU' PICCINI**

**24 Dicembre 2003 BABBO NATALE a FONTIGNANO**

*14:30 - 17:00 Raccolta doni presso i locali del Circolo P.Vannucci di Fontignano*

*17:00 - 19:00 Consegna doni per le case del paese*

**6 Gennaio 2004 ARRIVA LA BEFANA!**

*Presso i locali del Circolo P.Vannucci Grande Tombolata con ricchi premi e dolci sorprese*

### **LA REDAZIONE**

**Editorialisti:** Monica Sfascia; Don Augusto Baciarelli;  
Fabrizio Cinfrignini; Giovanni Frittella; Paolo Giuli; Giuliano Mercanti