

Fontignano a tavola 2004

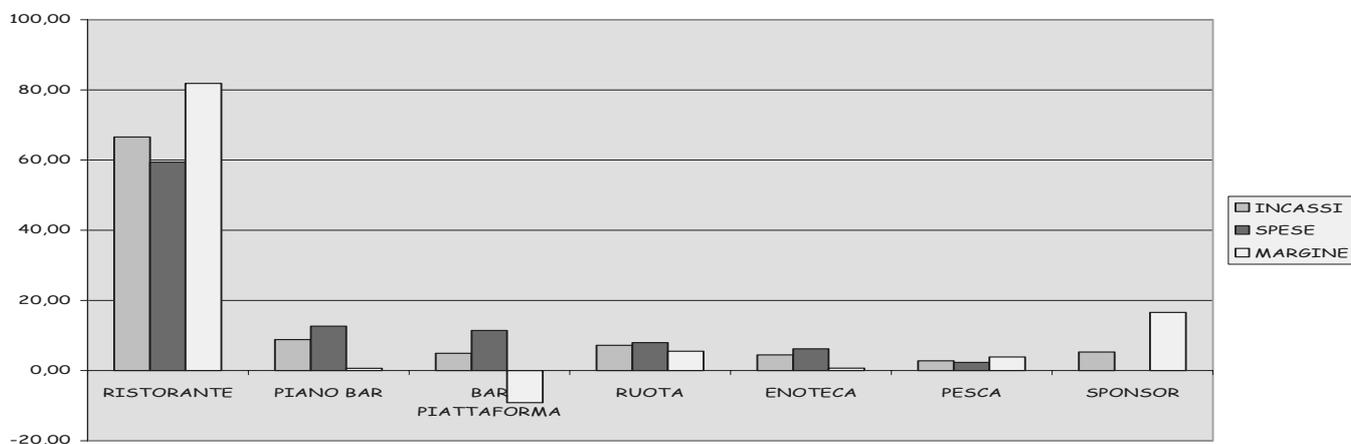
di Pellegrino Cataffo

Anche quest' anno la festa non ha deluso le aspettative che tutto il paese (e per esso il Consiglio della Pro – Loco) riponeva nella sua riuscita. Il bilancio consuntivo evidenzia un margine, al lordo delle imposte da pagare, di € 52.322 – Le imposte, che per altro non sono riferibili esclusivamente all'utile della festa, ammonteranno presumibilmente ad € 6.888 – Nell'analisi del margine dei vari settori risulta evidente, com'era ovvio aspettarsi, che il risultato più lusinghiero sia stato ottenuto dal ristorante, seguito a grande distanza dall'incasso per le sponsorizzazioni. Naturalmente questi valori non tengono conto del peso, nei vari settori, del fondamentale apporto del lavoro gratuito dei volontari, che vi si sono prestati con entusiasmo.

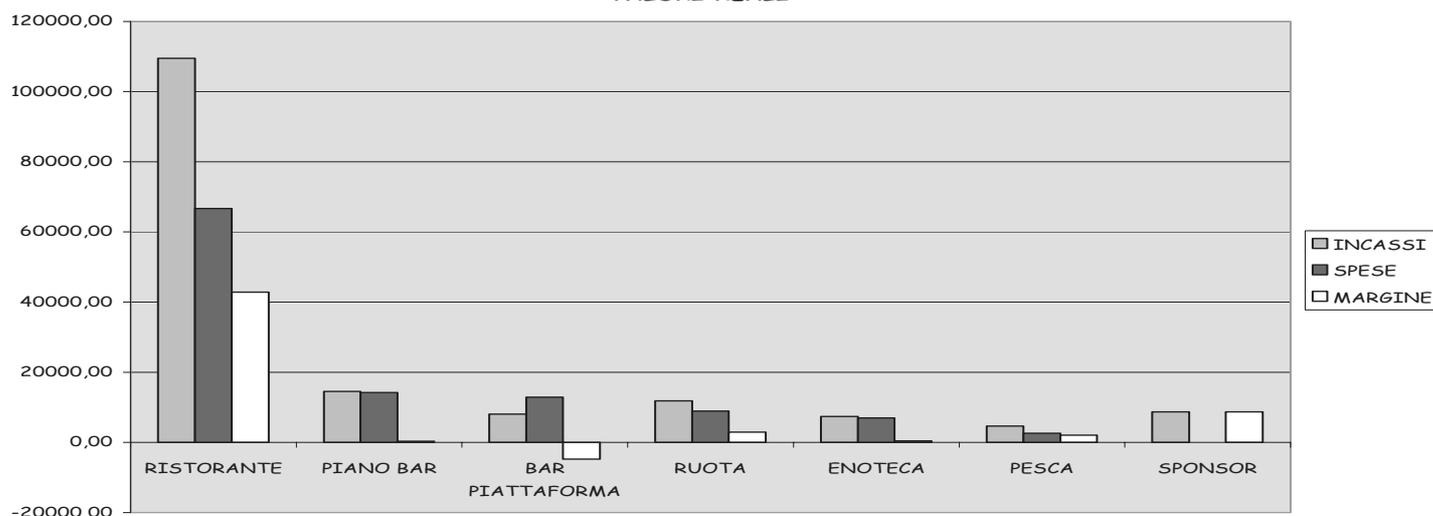
Laddove queste prestazioni fossero quantificabili in termini di costi, la differenza dei margini di contribuzione si ridurrebbe di molto, tendendo ad un maggiore livellamento. Relativamente al settore bar piattaforma, l'unico con una differenza negativa tra incassi e spese, si ritiene che la circostanza sia legata ai cambiamenti intervenuti nelle abitudini dei clienti del ristorante - che si sono riversati, in misura maggiore degli anni scorsi, verso il piano bar piuttosto che verso la piattaforma, forse anche per il minor richiamo dei complessi che qui si esibivano -. Per il prossimo anno occorrerà valutare attentamente la possibilità di:

incrementare gli incassi degli sponsor (ampliando sia la platea degli interessati sia gli importi di ognuno); incentivare una maggiore presenza di nuclei familiari con bambini, offrendo loro maggiori possibilità di divertimento; valorizzare maggiormente l'attività dell'enoteca che può e deve ambire – visto l'impegno profuso dagli addetti – a risultati migliori. Il Consiglio della Pro – Loco ritiene davvero soddisfacente l'esito della festa - che si è mantenuto sui livelli dell'anno 2003, contrariamente a quanto verificatosi in manifestazioni simili in altri Comuni. L'utile rappresenta un ottimo punto di partenza per gli investimenti che si sono programmati (in primis la nuova palestra).

VALORI PERCENTUALI



VALORI REALI



Il Gonfalone

Il Comitato e il Parroco, sostenuti da sensibilità artistiche di recupero, hanno deciso, nei primi del 2002, di far restaurare la tela posta nella Chiesa parrocchiale, raffigurante la Madonna del Rosario del 1600. Si sono attivate subito le pratiche presso la Sovrintendenza per i permessi e per un contributo e, nell'arco di poco tempo, il restauratore Sign. Mancini, ha iniziato i lavori. A metà dell'opera, con grande sorpresa di tutti, si è scoperto che il quadro era dipinto anche nel retro, nel quale era raffigurata una bellissima Annunciazione. Si trattava dunque di un "Gonfalone", e non di un semplice quadro. Una specie di bandiera, questa, per lo più di forma rettangolare, è stata ritrovata distesa su di un pennone fissato orizzontalmente ad un'asta verticale, la quale un tempo era trasportato da carri,

durante le processioni religiose, usata come insegna delle Confraternite (Associazioni parrocchiali di fedeli, con scopi di pietà e carità). Fontignano,



nonostante sia sempre stata una piccola comunità di persone, dai documenti, è stata riscontrata la

di Don Augusto Baciarelli

presenza di ben quattro chiese, due delle quali erano delle fiorenti Confraternite: - S. Aria dell'Annunziata, affrescata dal Perugino, famosissimo Divin Pittore, la quale presenza è stata sicuramente merito dei numerosi e facoltosi Confrati fontignanesi.- S. Maria della Cannella, del 1500, purtroppo demolita, della quale oggi rimane soltanto un'edicola con l'immagine in maiolica della Madonna. Ora sorge il dilemma, dove porre il Gonfalone restaurato?!..non dov'era prima, posto sul muro sopra l'altare di destra nella parrocchiale, in quanto resterebbe nascosta una delle due facciate; non nella Chiesa dell'Annunziata, poco protetta e fuori mano. Dopo varie ipotesi, con il parere della Sovrintendenza, si è deciso di porre l'opera a destra dell'entrata della chiesa di San Leonardo. La tela, leggerissima

e delicata, sarà protetta da un vetro, illuminata da faretti, posta su di un ingegno elettrico girevole, il quale permetterà la visione alternata di ambedue le facciate dell'opera. Lo sforzo finanziario per il restauro è stato gravoso (12.369 € come da fattura), e tutto questo è stato fatto per fare in modo che

l'opera fosse ammirata, venerata e soprattutto fosse godibile da tutti. Vorrei inoltre ringraziare di cuore tutti coloro che hanno contribuito per il recupero, e in modo particolare i componenti del consiglio economico parrocchiale. Speriamo che per l'Immacolata, l'8 dicembre p.v. tutto sia completato, con grande

soddisfazione di tutti, anche perché in questa data, ricordo trent'anni della mia presenza a fontignano

La Vergine Maria tanto venerata e amata dai nostri antenati, sia sempre la protettrice e avocate delle nostre famiglie e ci liberi da ogni male.

Una nuova promessa per il calcio...il "Football Fontignano"! *di Francesco Calzoni*

Dalle ceneri della UISP, è nata una nuova società: il Football Fontignano, che parteciperà al Campionato Regionale del CSI.

Questa nuova società avrà come Presidente Calzoni Francesco e Vicepresidente Cinfrignini Diego, è composta da un gruppo di giovani ragazzi che hanno una gran voglia di giocare e soprattutto... di vincere!

Questa idea, nata un po' per gioco, si è vista realizzata grazie

al sostegno di molte persone che hanno dimostrato la loro fiducia in noi fin dall'inizio.

In primo luogo, è giusto ringraziare, tutte quelle persone che in questi anni, hanno portato vittorie e gioie al paese grazie al loro costante impegno: il Presidente della sportiva Fratini Valerio, il dirigente Toppi Renato, l'allenatore Brillì Giampiero e tutti i giocatori.

In secondo luogo, ma non meno importante, un ringraziamento a

tutti coloro che ci hanno donato un sostegno finanziario per poter realizzare questo progetto : a partire dal Forno Gabrielli Marilena, il Conad, la Coifer c.o.m, Piros, Duomo Assicurazioni, pub 1900,

La UISP chiude dunque il suo ciclo con le vittorie di una coppa e due campionati di seguito, lasciando posto a questa nuova società.



"Fonti..menù"

In questa nuova edizione del **"fonti..Menù"**..ho pensato fosse opportuno e carino creare un menù speciale, tutto interamente dedicato alla cacciagione e soprattutto alla

selvaggina!! Da quasi due ormai, si è riaperta la stagione venatoria ...e moltissimi cacciatori del nostro paese hanno partecipato vivamente alla giornata dell' "Apertura"..

trasformatasi in tradizione ormai divenuta storica per ogni cacciatore!!

Un cordiale saluto a tutti ...

e... ***Buon Appetito!!***

di Silvia Moretti

Pappardelle alla lepre

Ingredienti per 4 persone:

350 gr. di pappardelle	300 gr. di filetti di lepre
100 gr. di prosciutto crudo (unica fetta)	1 carota
2 cipolle	1 costa sedano
50 gr. di burro	½ bicchiere di vino bianco
300 gr. di pomodori pelati	1 chiodo di garofano
Sale, pepe	pecorino grattugiato

In una pentola piena d'acqua salata aggiungete una carota, una cipolla, una costa di sedano e, quando bolle, versate i filetti di lepre e lessateli per circa 5 minuti. Trascorso il tempo scolateli, fateli raffreddare e quindi passateli al tritatutto assieme al pomodoro crudo. In una casseruola rosolate in 50 gr. di burro una cipolla tritatissima e, appena comincerà a dorare, unite la carne tritata. Fatela insaporire alcuni istanti, poi bagnatela con il vino: girate finchè non sarà evaporato. Ora versate i pomodori pelati schiacciati con una forchetta, profumate con un chiodo di garofano ed aggiustate di sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco lento, con coperchio per almeno 45 minuti. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene e rovesciatela in una zuppiera riscaldata. Conditela con il sugo preparato che avrete privato del chiodo di garofano e cospargetela con abbondante pecorino.

Cinghiale alla cacciatore

Ingredienti per 6 persone:

<i>Per la marinata:</i>	1 litro di vino rosso - odori: prezzemolo, alloro, cipolla, rosmarino, carota, sedano, aglio, mentuccia, salvia, finocchio selvatico.
<i>Cinghiale:</i>	600 gr. di cinghiale a pezzetti - Olio, burro, lardo, sale, pepe, peperoncino, 2 cucchiari di pomodoro.

Tagliare il cinghiale a pezzetti e lavarlo molto bene più di una volta. Preparare la marinata, facendo bollire il vino rosso con gli odori per circa 5 minuti. Mettere il cinghiale nella marinata e lasciarlo per 24 ore. Mettere in un largo tegame 3 parti di condimento molto abbondante, una di olio, una di burro, e una di lardo. Far soffriggere nel condimento i pezzi di cinghiale ben sgocciolati dal liquido, dopo aver unito altrettanti odori freschi come quelli della marinata, sale, pepe, peperoncino e pomodoro. Rosolare per circa 15 minuti. Intanto passare al passaverdura la marinata e con questa allungare la preparazione man mano durante la cottura, finchè la carne non intenerisce.

Fagiano all'olio

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di fagiano	2 bicchieri d'olio
1 bicchiere d'aceto	1 limone
2 foglie di alloro	pepe, sale

Preparare il fagiano per la cottura, spiumato, svuotato, passato alla fiamma, lavato bene ed asciugato. Legare il fagiano in modo che sia ben composto in una casseruola che lo contenga appena. Versare sopra

dell'olio, aceto, sale, pepe e il limone tagliato a fette. Mettere al fuoco per 30-40 minuti e, quando il fagiolo sarà tenero alla forchetta, ritirare e lasciare raffreddare. Tagliare a pezzi e mettere il tutto in una coppa, coperto con il suo fondo di cottura. Servire il piatto freddo con contorno di insalate e sottaceti.

Uccelletti allo spiedo

Ingredienti per 4 persone:

Uccelletti (tordi, fringuelli, passeri) – Olio, sale, pane, ventresca, salvia

Pelare gli uccelletti, lavarli ed asciugarli senza sventrarli. Infilarli allo spiedo intercalandoli con crostini di pane quadrati, fettine di ventresca e foglie di salvia. Arrostiti a fuoco molto vivace. Durante la cottura che avverrà in circa 20-30 minuti, oliare spesso e salare. Disporre su un piatto caldo uccelletti e crostini ed irrorare con abbondante olio di oliva. Servire caldissimi. La buona riuscita di questo piatto sta nel fatto che gli uccelletti non devono risultare secchi, per questo la cottura non deve essere prolungata.

“Cogito, ergo sum”

di Elisabetta Giuli

Proprio ieri riflettevo su questa celebre frase del filosofo Cartesio che significa “Penso, dunque esisto”. Nella sua banale semplicità, questa frase racchiude un significato profondamente importante e, nonostante sia stata pronunciata qualche decennio fa, è straordinariamente attuale. Ci troviamo, a mio parere, in una società che controlla ogni

minima parte del nostro vivere quotidiano; siamo manipolati dal potere, inglobati in una sorta di globalizzazione forzata e totalmente bombardati dai mass-media: riescono quasi a farci credere che si vive meglio senza pensare!!

Già...avere meno pensieri comporta minori preoccupazioni, meno stress, una vita più tranquilla, ma...questo come si può vedere dall'eterna

scontentezza in cui siamo caduti, non ci basta!!!

Dunque perché cessare di pensare?!

Pensare, in maniera errata o giusta che sia, ci porta a mettere in dubbio tutte le nostre certezze e a cercare dunque una verità: una NOSTRA verità.

Proprio per questo, pensare, significa ESISTERE; in quanto non si accetta passivamente che la vita scorra inesorabile.

LA REDAZIONE

Editorialisti: Silvia Moretti; Elisabetta Giuli; Pellegrino Cataffo;
Don augusto Baciarelli; Francesco Calzoni;