

Lettera aperta a tutti i cittadini.



Fontignano

Cari concittadini,

come da sempre, siamo oramai prossimi alla Ns. Sagra di "Fontignano a Tavola".

Sapete tutti quanto risulta importante la Vs. presenza ed il Vs. aiuto sia per l'allestimento sia per la copertura dei servizi durante la manifestazione. Il ns. obiettivo da sempre finalizzato al raggiungimento di un livello qualitativo "Eccellente" ci vede sempre più impegnati in fronti di lavoro nuovi e comunque mirati ad ottenere un giudizio positivo da parte dei ns. frequentatori.

Anche quest'anno riproponiamo una serie di "servizi" che oltre al Ristorante (Ns. settore d'élite), ci vedrà operanti anche su altri settori storici (Piano bar, Enoteca, Giochi popolari, Ecc.) con l'ulteriore aggiunta sia di una nuova "Mostra d'Arte" sia di un nuovo reparto "Dolci" ed intrattenimento che andremo a creare all'interno dei locali del ns. Circolo Proloco. La "Mostra" organizzata ulteriormente per far muovere i visitatori nell'ambito del Paese, ci permetterà di dare anche una valorizzazione culturale alla ns. importante Sagra.

Un percorso mirato, nell'ambito del "Centro Paese" permetterà dunque di visitare le varie esposizioni e nel contempo di vedere e conoscere anche il ns. centro storico.

Non dilungandomi ulteriormente nell'elencare le iniziative che presumibilmente già conoscerete, ribadisco invece il mio invito per una vs. partecipazione sempre fattiva e massiccia, per far sì che tale evento possa caratterizzarci (come in passato), per la "Qualità ed unicità" di un Paese da sempre compatto per e su qualsiasi Ns. iniziativa.

Resto fiducioso per la Vs. **PARTECIPAZIONE**, Vi ringrazio anticipatamente per la collaborazione,

Paolo Giuli

N.B. Chiunque fosse interessato a prestare servizio ristorante, piano-bar, enoteca, ecc. contatti i seguenti numeri telefonici:

MARCELLO FRATINI 339-1049516 oppure ROMEO XHEZAIRI 347-0437969

Viabilità al centro dell'attenzione nell'XI Circoscrizione di Giuliano Mercanti

La questione viabilità resta uno dei settori di maggiore impegno per l'XI Circoscrizione; il 15 giugno

a Fontignano nell'assemblea promossa dalla Circoscrizione insieme agli assessori comunali e provinciali Chianella e

Moriconi è stato fatto il punto della situazione dei tanti progetti in corso. Quelli in stato avanzato e che dovrebbero

iniziare entro l'anno parliamo della variante Tavernelle-Fontignano e del primo tratto di allargamento e costruzione del marciapiedi lungo la provinciale di via del Trebbio Fontignano, per il secondo tratto vicino alla scuola Media si dovrà attendere la variante al PRG e il finanziamento. I progetti finanziati e iniziati a progettare ma che devono ancora essere appaltati nonch'è anche per essi si dovrà andare alla variante del PRG: parliamo della rotonda di Acquaiola Gratiano con relativo miglioramento dell'accesso alla lottizzazione ma anche della rotonda la quale dovrà sorgere a Strozaccapponi nei pressi del distributore FINA che verrà spostato più avanti dopo l'area verde dell'ARCS Strozaccapponi e dietro il quale verrà costruito l'ultimo tratto del percorso ciclo pedonale e l'attraversamento semaforico sulla Pievaiola. Sempre ad Acquaiola Gratiano a cura della Circoscrizione verrà realizzato

un percorso pedonale sulla destra della strada regionale.

Altri progetti in corso sono la rotonda a Pila nei pressi del Parco di Villa Umbra già progettata e che forse verrà finanziata nel 2006, essa prevederà l'arretramento del muro di Villa Umbra, inoltre i miglioramenti lungo la Statale Pievaiola da Fontignano a Castel del Piano, in parte iniziati diversi anni fa e per i quali la Regione ha stanziato nel piano triennale d'interventi la considerevole somma di 10 milioni di Euro, oltre a ciò il progetto del nodo di Perugia che sicuramente nei suoi tempi lunghi necessari avrà lo scopo di dirimere il traffico della Valnestore verso il Polo Ospedaliero e Corciano. Tanti progetti importanti che sommate alle cose già realizzate e al Polo Industriale previsto nell'Ex Centrale Enel daranno nei prossimi anni uno sviluppo economico considerevole alla nostra zona, situazione generale permettendo che a me pare assai

preoccupante sotto tanti punti di vista.

Per Fontignano per ciò che concerne la viabilità già nell'ultimo PRG sono stati previsti Parcheggi dei quali il primo verrà realizzato vicino alla costruenda Palestra e strade varianti che tagliano il paese e permettono una miglior viabilità interna; oltre a ciò abbiamo previsto una variante che estenda l'area cimiteriale da adibire a Parcheggio e raddrizzi la strada in prossimità del cimitero stesso. Come si può vedere tanta carne al fuoco ma che ha lo scopo di accompagnare lo sviluppo urbano che sta avendo negli ultimi anni Fontignano ad una viabilità ordinata e ad un ambiente sano che metta a frutto le risorse ambientali, culturali e paesaggistiche del nostro territorio.

Giuliano Mercanti Presidente XI Circoscrizione

Maggio: il mese dell'ambiente

di Suriani Marta

Salve a tutti! Sono qui per parlarvi del mese dell'ambiente, un progetto organizzato della GESENU durante il mese di maggio. Da semplice abitante di Fontignano anch'io mi sono resa conto che il nostro piccolo paese è in continua crescita e per questo il problema dell'inquinamento è un problema COMUNE e in netto sviluppo. Proprio per questo il progetto della GESENU ha coinvolto tutti gli abitanti dei paesi circostanti Perugia a sensibilizzarsi in questo ambito.

All'inizio del mese è stata istituita anche grazie

all'intervento della Pro Loco, una passeggiata con il fine di ripulire la zona di



Montali. Tale area è sempre stata presente nella vita degli abitanti di Fontignano, una zona

ricca di verde, di natura ed un tempo è stata il punto di inizio del progresso del nostro paese. Ora che la zona sta diventando sempre più disabitata, tutti credono di poter abbandonare lì i propri rifiuti senza problema, ma queste azioni si ripercuotono non solo sull'ambiente, ma

interagiscono strettamente con la distruzione degli habitat naturali di certe

specie di animali che vivono nella riserva.

La giornata è iniziata con la pulizia della piazza e dell'area del

campetto, zone vitali del nostro paese, ma che non tutti rispettano, poi è proseguit



a sino ad un grande burrone situato proprio lungo la strada che porta alla cima di Montali. Lì sono stati ritrovati resti di intere cucine, vari televisori e materassi. Per completare il quadro abbiamo ritrovato una busta contenente un animale in avanzato stato decompositivo che è stato prontamente bruciato. Non molti paesani

sono intervenuti a questo progetto, il che è preoccupante in quanto tutti devono poter rendersi conto di quanto sia degradante la situazione che si sta creando. Ai pochi presenti è stata offerta la possibilità di avere gratuitamente la tessera della GESENU, gli è stato consegnato

del concime e gli sarà inviato a domicilio un COMPOSTER, un nuovo tipo di contenitore per concime ideato dalla GESENU. Per concludere questo mese la Pro Loco ha poi organizzato un passeggiata ecologica, come avviene ormai da due anni e al ritorno in paese sono stati offerti the caldo e pasticcini. Vorrei invitare tutti gli abitanti di

Fontignano a ricordare che un paese pulito è un paese civile, quindi cerchiamo di vivere in una comunità degna di essere definita in tale modo, impegnandoci, tutti noi, a mantenere pulito il nostro paese e le zone che lo circondano. Questo progetto è già stato iniziato dalla Pro Loco che ha aderito alle iniziative del comune; dalla GESENU, che ha istituito un servizio attraverso il quale tutti possono chiamare l'apposito numero verde, per farsi che oggetti ingombranti come frigoriferi, stufe e simili, possano essere trasportati da casa alla discarica gratuitamente, ora il testimone è passato a noi paesani.

Rendiamo Fontignano il tipico paese immerso nella natura incontaminata lontano dallo smog e dallo stress della città!

Sede estiva e sede invernale

di Pellegrino Cataffo

Nella seduta del Consiglio della Pro – Loco tenutosi nei giorni precedenti la chiusura delle scuole uno degli argomenti all'ordine del giorno era lo spostamento del circolo dalla sede abitudinaria alla struttura inserita nell'area verde. La discussione, come sempre, è stata vivace e si sono fronteggiate due tesi contrapposte. Alcuni sostenevano l'inopportunità del trasferimento ed altri, rifacendosi ad una tradizione ormai consolidata, ritenevano doverla mantenere. Le motivazioni addotte per non trasferire la sede erano condivisibili anche da chi,

invece, sosteneva il contrario ed erano: Scarsa idoneità della struttura dell'area verde, per il quale erano necessari i notevoli lavori di sistemazione per eliminare e sia l'eccessivo



riscaldamento del locale bar sia per potenziare la potenza dell'impianto elettrico, sottoposto a notevoli carichi, con la conseguente interruzione dell'energia; necessità di

acquistare ulteriori attrezzature (tavoli, sedie ecc.); insufficienza degli spazi addetti al magazzino,

con necessità di spostare con una certa assiduità i prodotti dalla sede naturale del circolo all'area verde; il corollario di queste obiezioni era naturalmente

rappresentato dall'inopportunità di fare investimenti quando ancora la discussione sull'eventuale spostamento definitivo del circolo all'area verde non si era svolta. A

queste obiezioni i favorevoli allo spostamento replicavano che: occorre innanzitutto mantenere la tradizione anche perché l'utilizzo dell'area verde da parte delle famiglie è concentrato nei mesi estivi di chiusura delle scuole; lo svolgimento dell'indagine presso tutte le famiglie del paese richiede tempi lunghi e, comunque, anche nell'ipotesi di una scelta definitiva favorevole allo spostamento del circolo, i

lavori previsti richiederanno almeno due anni, visto il notevole impegno finanziario richiesto dalla palestra in costruzione; in ogni caso, la sede dell'area verde sarebbe stata utilizzata durante la festa; La discussione si è protratta a lungo ed appassionatamente ed alla fine è stato raggiunto un equilibrato compromesso. Si sarebbe spostata la sede del circolo per i mesi estivi, adottando le misure minime

necessarie a renderla maggiormente accogliente, ed a dare un segno di novità nella gestione, con l'utilizzo anche della nuova piazza. Questo breve articolo vuole rappresentare uno spaccato dell'attività del Consiglio, i cui lavori, e le decisioni che ne conseguono, tengono sempre conto delle varie correnti di pensiero dei componenti che, ricordiamolo, sono eletti e rappresentano tutta la comunità.



Gazzetta del "Fonty-sport"

A.P. MONTEPETRIOLO-FONTIGNANO: PROGRAMMI FUTURI di Calzoni Mauro

Archiviata positivamente la stagione 2004-2005 la A.P. Montepetriolo-Fontignano sta già pensando al futuro.

UNA NOVITA' A FONTIGNANO...UN TORNEO TUTTO AL FEMMINILE!! *di Giuli Elisabetta*

E' proprio una novità il torneo femminile che si è svolto a Fontignano le ultime settimane di Giugno;

In quest'ottica vanno visti i lavori di risemina e di ristrutturazione degli impianti e l'assemblea dei dirigenti per la stesura dei nuovi programmi. Tra le decisioni più importanti: la volontà di ampliare il numero dei quadri dirigenziali per un coinvolgimento maggiore dei due paesi, la conferma della scelta di puntare sui giocatori

all'iniziativa hanno partecipato quattro squadre di giovani ragazze con tanta voglia di sperimentare il gioco del pallone ma soprattutto..... di divertirsi! Il risultato è stato ottimo: ci siamo divertite ed abbiamo fatto divertire tutti quelli che ci hanno visto!

Aspettiamo con ansia di giocare di nuovo!

del posto, l'intenzione di partecipare ad un campionato di calcio a sette per dare la possibilità ad un numero sempre maggiore di persone di potersi divertire. Dal punto di vista tecnico vi segnaliamo la conferma quasi totale della rosa e l'affidamento della gestione tecnica a Paolo Pelliccia.

...E RITORNA IL TORNEO PAESANO... di Giuli Elisabetta

Come ogni anno, siamo ormai giunti alla conclusione del torneo paesano. L'elemento caratteristico di questo torneo è che vede scontrarsi persone più o meno adulte, provenienti anche da fuori Fontignano e la finalità principale è quella di divertirsi.

Anche quest'anno l'iniziativa ha avuto un buon esito e si concluderà con la finale giovedì 6 luglio 2005 alle ore 21:00; in questa occasione la Pro-Loco organizzerà una cena per i

giocatori e la serata sarà allietata dalla musica della Banda di Agello. Colgo l'occasione per invitare tutti gli abitanti, specialmente i "nuovi arrivati", a partecipare

numerosi non solo a questa serata in compagnia, ma anche...al prossimo torneo!!!



“Fonti..menù”

di Silvia Moretti

.. Speciale Pesce ..

Un cordiale saluto a tutti e... ***Buon Appetito!!***

Risotto ai gamberetti

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di gamberetti	250 gr di riso
500 gr di pomodori pelati	1 dl d'olio d'oliva
1 cipolla di media grandezza	2 spicchi d'aglio
Sedano, carota, prezzemolo	sale, pepe
Chiodo di garofano a piacere	

Far cuocere in poco brodo i gamberetti con la cipolla, aglio, sedano e carota, poi scolarli non gettando via il brodo. Sgusciare i gamberetti e pestarli, riducendoli in poltiglia. Passare il brodo insieme agli odori e ai gusci dei gamberetti. In un tegame far soffriggere appena l'olio con un altro spicchio d'aglio, il prezzemolo tritato, i pomodori. Unire i gamberetti già pronti e cuocere il riso, allungando con il brodo già passato, di tanto in tanto.

Spaghetti alla marinara

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di spaghetti	800 gr di vongole
600 gr di pomodori	prezzemolo
Olio d'oliva	aglio
sale, pepe	

Mettete in una casseruola con qualche cucchiaio d'olio le vongole ben lavate e, appena aperte, scolatele e toglietele dai gusci. Alcune lasciatele nei gusci per guarnire il piatto. Fate imbiondire 1 o 2 spicchi d'aglio in un tegame con 3 cucchiai d'olio; mettetevi i pomodori pelati a pezzi. Unite pepe e sale e cuocete per 10 minuti. Aggiungete le vongole e fate condensare la salsa. Fate cuocere gli spaghetti in acqua salata in ebollizione, scolateli, metteteli nel piatto e copriteli con la salsa. A piacere spuzzate di prezzemolo tritato.

Tegamaccio

Ingredienti per 4 persone:

Pesce di lago (se anguilla da sola)	olio d'oliva
1 Kg di pomodori pelati	Soffritto di cipolla e prezzemolo
Vino bianco	peperoncino

Fare per primo il soffritto sopra citato. Preparare a parte, in una terrina, dei pomodori pelati. Quando la cipolla è imbiondita, mettere i pezzi di pesce nel tegame insieme al pomodoro preparato, allungare con un po' di vino bianco ed acqua. Ultimare la cottura a fuoco lento, avendo cura di smuovere il tegame orizzontalmente, senza toccare il pesce con la forchetta, al fine di non spezzarlo.

Pesce spada al forno con verdure

Ingredienti per 4 persone:

4 trance di Pesce Spada	700 gr di patate novelle
400 gr di cipolla	1 peperone
½ bicchiere di vino bianco	olio, sale, pepe

Lavate e asciugate le patate novelle, disponetele con tutta la loro buccia in una teglia ricoperta da carta da forno spennellata d'olio con le trance di pesce spada, condite con l'olio sale e pepe, ponete in forno preriscaldato a 200° e lasciate cuocere per 20 minuti. Spruzzate il pesce con il vino bianco, aggiungete le cipolle tagliate a rondelle molto fine e i peperoni a pezzi, e cuocete ancora in forno per altri 25 minuti.

LA REDAZIONE

Editorialisti: Silvia Moretti; Elisabetta Giuli;
Paolo Giuli; Mauro Calzoni; Giuliano Mercanti; Suriani Marta; Pellegrino Cataffo.