



**ANNO: 18 NUMERO: 70
DICEMBRE 2013**

La Fonte

**Nuovo periodico di informazione socio culturale
dell'Associazione Pro Loco "Pietro Vannucci"**

**COPIA
GRATUITA**



Bene così!

Crediamo proprio che siamo partiti con il piede giusto; mi riferisco all'organizzazione eventi in genere, che sembrerebbe aver riscosso un buon successo soprattutto a livello sociale e di aggregazione, nostro principale obiettivo. Tutte le iniziative proposte ed effettuate sino ad oggi infatti, hanno visto la vostra partecipazione e per questo vi ringraziamo. Ultima fra tutte la gita ai Mercatini di Natale di Merano e Bolzano, alla quale hanno partecipato ben 40 persone. A questo punto non ci ferma più nessuno! Abbiamo moltissime idee e proposte da condividere con voi. Indipendentemente da altre iniziative, nonché anche gite che proporremo prima della primavera, abbiamo in mente una gita diversa da tutte le altre. Insieme agli altri membri del team formato per l'organizzazione degli eventi, stiamo valutando la fattibilità di proporre una gita di 3 giorni che avrà come itinerario Monaco di Baviera ed il campo di concentramento di Dachau in Germania (primo campo di concentramento Nazista), il quale si trova solo a 20km da Monaco.

Capodanno insieme a noi!

**Festeggia con noi l'arrivo
del 2014: CAPODANNO
A FONTIGNANO!** a pag.2/8

Naturalmente questa gita ha bisogno di un'accurata preparazione sia in termini logistici e soprattutto di informazione, dal momento che vorremmo curarne molto bene i dettagli. L'idea sarebbe quella di effettuare questa gita in primavera, ma per far questo abbiamo deciso di capire a quanti di voi possa interessare, poiché è richiesto comunque un numero minimo di partecipanti. Per limitarne i costi e far partecipi tutti, possiamo già informarvi che la stessa sarà sempre effettuata per mezzo autobus e non aereo. Al fine di comprendere al meglio, quanti di voi possano essere interessati a questa gita, abbiamo predisposto un modulo di iscrizione al circolo, il quale NON obbliga nessuno alla partecipazione.

Vi preghiamo pertanto di segnalare i vostri nominativi rivolgendovi direttamente al circolo oppure di telefonare al sottoscritto Diego Mannucci (tel 335/6792240) entro il 6 Gennaio 2014 compreso.

Per quanto riguarda altri eventi ed iniziative, vi ricordo la gara di briscola che si svolgerà venerdì 13 Dicembre c/o i locali del circolo area verde, durante la quale sarà proposta la torta al testo con prosciutto con un piccolo contributo di €2,50 a porzione e le iniziative natalizie di Babbo Natale, l'Epifania (quest'ultima sarà effettuata c/o la Palestra) ed il Capodanno 2014 sempre c/o la Palestra. Maggiori dettagli sulle sopracitate iniziative, potrete trovarli negli appositi manifesti che saranno collocati c/o la bacheca all'ingresso dell'area verde ed al circolo.

Cogliamo l'occasione per ringraziare tutti della partecipazione e per augurare a tutti Voi ed alle Vostre Famiglie i Migliori Auguri di Buone Feste.

di Diego Mannucci

Scarica tutti i numeri de
"La Fonte" dal sito:
www.fontignano.it/fonte.html

Buone feste Fontignano! Attività, eventi e tanto divertimento!

Anche quest'anno è giunto alla sua conclusione, e come di tradizione, insieme alle festività, si stanno avvicinando le consuete manifestazioni natalizie. Come ben saprete, ed avrete anche visto, ci stiamo accingendo ad apporre al centro del paese le luminarie, rinnovandone, rispetto agli ultimi anni, lo stile e riproponendo come si faceva in passato l'albero interamente addobbato in piazza e l'illuminazione delle volte del campanile, con l'aggiunta della stella cometa. Insieme a questo andremo ad organizzare tutte le altre tradizionali manifestazioni popolari quali la **gara di briscola** presso il circolo poco prima del natale e l'**arrivo di BABBO NATALE** il 24 dicembre, con prenotazioni presso il circolo stesso. Successivamente avremo anche quest'anno il consueto **CAPODANNO INSIEME**; lo svolgeremo come ormai da qualche anno presso la palestra tornando un po' però, verso le origini... Quest'anno infatti riproporremo una serata diversa dalle altre: provvederemo infatti ad effettuare la preparazione e il servizio dei cibi in autonomia, in modo da potervi offrire un **ricco menù** accompagnato da **buona musica** e tanto divertimento per grandi e piccini ad un modico prezzo "anti crisi".

Nello specifico di seguito trovate programma e menù della serata (pag.8). Vi ricordo inoltre l'ultima tradizionale iniziativa: l'**arrivo della BEFANA** con animazione per i più piccoli e tradizionale tombolata, che quest'anno si svolgerà per ovvie ragioni logistiche presso la palestra.

Augurandovi un buon Natale ed un felicissimo Anno Nuovo, Vi invito a partecipare numerosi alle attività proposte dalla Pro Loco e le altre Associazioni paesane e soprattutto a farvi avanti per proporre di nuove se avete idee che possano essere sviluppate in questa ormai imminente fine dell'anno, in modo tale da dare sempre più vita a questo nostro piccolo paese.

di Alessandro Bussolini

In Agenda...

...tutti gli eventi di Pro Loco, Parrocchia e Coro Polifonico

- **8 dicembre:** ACCENSIONE delle LUMINARIE NATALIZIE;
- **13 dicembre:** GARA DI BRISCOLA & TORTA AL TESTO c/o Circolo ore 21:00
- **dal 23 dicembre** CIRCOLO APERTO dalle 15:00 alle 18:00 e TORNEI di
al 6 gennaio: BILIARDO, CALCIO BALILLA E FLIPPER! PREMI E GADGET a sorpresa;
- **24 dicembre:** ARRIVA BABBO NATALE per tutti i bambini!! (Prenotazioni c/o il circolo entro le 17:00);
- **28 dicembre:** GITA PARROCCHIALE A GRECCIO, luogo del Primo Presepe vivente al Mondo;
- **31 dicembre:** CAPODANNO A FONTIGNANO c/o Palestra ore 20:00 (Programma a pag.8);
- **4 gennaio:** CONCERTO NATALIZIO del CORO POLIFONICO di Fontignano (seguirà locandina dettagliata);
- **6 gennaio:** BENEDIZIONE CIPPO FUNERARIO in onore di Don Augusto Baciarelli da Don Gianni, alle ore 15:00 c/o il cimitero, in occasione della ricorrenza della morte;
- **6 gennaio:** SUPER TOMBOLATA & ARRIVA LA BEFANA c/o il Circolo;



"Parrocchia SS. Maria e Leonardo"

Un ringraziamento, un saluto e uno spunto di riflessione...

In occasione del prossimo Natale, colgo molto volentieri l'opportunità offertami dalla Pro Loco di rivolgere a tutti i fontignanesi un ringraziamento, un saluto, uno spunto di riflessione.

Innanzitutto un **ringraziamento**. Mi è stata riservata un'accoglienza veramente calorosa, ricolma di affetto e carica di speranze, dopo un lungo periodo di attesa divenuta preghiera. I lavori di ristrutturazione compiuti nella casa parrocchiale e nei locali attigui alla sacrestia costituiscono certamente un miglioramento del patrimonio, a beneficio dunque del paese intero, e permettono a me di iniziare il mio cammino insieme con voi in un ambiente decoroso e confortevole. Grazie agli amici del Consiglio Parrocchiale per gli Affari Economici (CPAE), che si sono adoperati con discernimento e lungimiranza; grazie a coloro che mi hanno aiutato nelle operazioni di trasloco e di sistemazione, con mezzi, tempo, braccia, ma soprattutto cuore! Non so se sarò mai capace di ricompensarli a dovere, ma il Signore lo farà per me, con la larghezza del cento per uno, come ci ha promesso.

Un pensiero riconoscente e devoto, colmo di preghiera, al carissimo, compianto amico e fratello Don Augusto Baciarelli. La sua memoria resti tra noi in benedizione. Grazie a Don Leonello, come pure al Diacono Giampiero, a P. Fabiano e a tutti i fratelli sacerdoti e diaconi che hanno prestato il loro servizio alla nostra comunità parrocchiale in questi mesi.

Poi un **saluto**. Lo sto portando, in questi giorni nelle case, dove vivono i nostri cari infermi, recando la consolante presenza di Gesù Eucarestia. Queste pagine mi offrono l'opportunità di presentarlo umilmente anche a quelli che amano tenersi un po' in disparte... Spero che possano nascere occasioni di incontro, stima, reciproca conoscenza, amicizia. E sono certo che il Santo Natale sarà una di queste occasioni!

Infine una **riflessione** tratta dalla Liturgia: *"Nel quieto silenzio che avvolgeva ogni cosa, mentre la notte giungeva a metà del suo corso, il tuo Verbo onnipotente, o Signore, è sceso dal cielo, dal trono regale"*. Dio solo sa quanto abbiamo bisogno di silenzio! Perché la parola di verità e di vita, cioè il Verbo eterno del Padre, possa farsi strada nella nostra interiorità e produrre buoni frutti di amore, di accoglienza e condivisione, non possiamo soffocarla tra le nostre chiacchiere, nelle quali ascoltiamo solo noi stessi. Adorare il Verbo fatto carne significa permetterGli di farsi carne in noi, perché è con la nostra vita che siamo chiamati ad essere la Sua presenza vivente nel mondo, noi, membra del Suo Corpo.

Sabato 28 dicembre, a Dio piacendo, saremo in pellegrinaggio a Greccio, dove San Francesco ha voluto realizzare per la prima volta il Presepe. Chiediamo anche la sua intercessione, perché il Signore faccia crescere in noi lo spirito del silenzio, adorazione e contemplazione. **E' questo il mio augurio, perché il Natale sia veramente un Santo Natale!**

Don Gianni Pollini
- Parroco di Fontignano -



"Presepe di Greccio" - Giotto
Basilica Sup. Assisi 1290-95 ca.

La Fonte invita alla lettura...

... "Sfera" di Michael Crichton

A trecento metri di profondità, su un fondale del Pacifico meridionale, viene individuata un'enorme macchina. Sul luogo è immediatamente convocata un'equipe di scienziati, che è fatta scendere nelle profondità dell'oceano per studiare quella presenza enigmatica: una nave spaziale dalle dimensioni inaudite, apparentemente intatta, probabilmente vecchia di centinaia di anni, una sfida alla scienza, la smentita di ogni possibile aspettativa... Da dove è caduta? Da una civiltà aliena? Da un altro universo?

Dal Futuro attraverso un buco nero? E poi perché il fondo marino, prima deserto, ora si popola di "animali impossibili", appartenenti a specie mai viste? Chi o che cosa invia messaggi ostili sullo schermo dei computer? E cos'è quella sfera gigantesca, perfetta, apparentemente inaccessibile, contenuta nella nave spaziale? Una macchina pensante, un malvagio super robot, una creatura multidimensionale... Un'Excalibur del XX secolo?

a cura di Gianni Frittella



Le News dalla Biblioteca

L'iniziativa "Salviamo la memoria", che vuole raccontare e soprattutto preservare la storia di Fontignano attraverso la condivisione delle fotografie dei suoi abitanti ha il suo web.

Mentre prosegue la raccolta di materiali fotografici, è già consultabile il sito web che raccoglie e cataloga per temi parte del materiale reso ad oggi disponibile dai fontignanesi ed il cui link è il seguente: <http://digilander.libero.it/blsfontignano>. Ci siamo per il momento appoggiati ad un provider gratuito viste le esangui finanze della Biblioteca dei libri salvati. Si coglie l'occasione per ringraziare ancora una volta coloro che hanno condiviso le loro foto e, anticipatamente, coloro che in futuro vorranno aderire a questa iniziativa. Colgo l'occasione per rinnovare l'invito a frequentare la biblioteca, anche per condividere e suggerire le iniziative da intraprendere come, ad esempio, la visita del 7 dicembre alla mostra "Da Donatello a Lippi. Officina Pratese", presso il Palazzo Pretorio di Prato, mostra comunque in programma fino al 13 gennaio 2014. Si ricordano gli orari di apertura: il lunedì dalle 21 alle 22 ed il sabato dalle 14 alle 15 nonché l'e-mail: blsfontignano@gmail.com.

INTRA



di Gianni Frittella





"Perugino è Fontignano" **Rubrica d'arte e cultura**



Riscoprendo il Perugino

Come tutti sappiamo il nostro paese è famoso dal punto di vista storico-culturale poichè ospita e custodisce le spoglie di Pietro Vannucci, comunemente detto il Perugino e Divin Pittore. E' molto importante mantenere vivo il ricordo, il nome e la fama di questo artista fecondissimo e pioniere del Rinascimento Italiano in Umbria. Tenne bottega a Perugia, ma lavorò anche in altri centri dell'Umbria e delle Marche, a Firenze e Roma, e inviò sue opere in tutta Italia (Lucca, Bologna, Venezia, Cremona, Ferrara, Milano, Mantova) e la sua bottega fu tra le maggiori del '400. Esistono ovviamente innumerevoli documenti riguardanti la vita e le opere dell'artista. Voglio però riportarvi uno stralcio tratto dal libro "Perugino e Perugia", scritto e pubblicato da Umberto Palumbo, studioso e appassionato d'arte, nel 1984.

La parte che ho scelto di riportarvi, riguarda la morte del pittore, ed inevitabilmente Palumbo cita il nostro paese e scrive: "Siamo giunti al 1523 ed una delle più violente pestilenze di tutti i tempi ammorba l'aria umbrina mietendo vittime. Il Perugino si trova nel paesino di Fontignano, una piccola frazione tra Perugia e Città della Pieve, e sta affrescando nella chiesetta dell'Annunziata il suo ultimo Presepe. Forse si ritiene al sicuro essendosi rifugiato lontano dalla grande città, ma la falce della morte è in agguato dietro le pareti della chiesa [...]. Quando nei giorni successivi il male lo colpisce, il pittore comprende che è giunta la sua ora. La tradizione vuole che il maestro sia stato seppellito in aperta campagna e non in luogo sacro perchè sprovvisto di sacramenti [...].

La ricerca delle spoglie mortali raggiunse il suo epilogo nel 1991. I resti del maestro, su iniziativa del Comune di Perugia, furono ritrovati e raccolti in un'urna di marmo e posti nella chiesetta di Fontignano. Se un giorno vi recherete in questo bel paesino per visitare la tomba dovrete prima di tutto entrare nel bar principale al centro del paese e chiedere informazioni. Lì il gestore vi consegnerà una chiave e vi indicherà la chiesetta, distante un centinaio di metri. Voi stessi provvederete ad aprire il luogo sacro e a visitarlo in santa pace. Proprio per la semplicità dell'incontro e della fiducia concessa nel visitare la chiesa, vi sentirete per un attimo molto vicini alla semplicità e alla schiettezza del Vannucci e della sua terra. A proposito, quando ve ne andrete non dimenticatevi di riportare la chiave al titolare del bar dopo aver ben chiuso la porta della chiesupola."

Sua Maestà l'Olio d'Oliva

di Giulia Orlandi

Umbria cuore verde d'Italia. Umbria serena ed incontaminata; Umbria etrusca, romana, medievale; Umbria artistica e spirituale. La bellezza dei suoi paesaggi, la mitezza temperata del suo clima, l'intimità delle sue tortuose viuzze rievocano la vita semplice di un tempo. La terra umbrina ricca e generosa produce infatti frutti che la sua gente accoglie orgogliosa nelle proprie tavole ricche di genuinità. In terra umbrina l'olio ha tradizioni tra le più antiche d'Italia e si presume che la sua coltura rientri tra le prime che furono curate dalle genti etrusche che volsero la loro attenzione a questa pianta immortale e fruttifera, dal tronco contorto e grigio, segnato dal tempo e dal vento, che quando invecchia assume forme misteriose e imponenti. La pianta d'olivo ha un volto che ti scruta, un legno duro, nodoso, profumato e liscio. Possiede foglie a forma di piccola lancia aventi colore doppio: verde olivo nella parte superiore e argento in quella inferiore. Lo stesso argento che aiuta l'albero a respirare nella calura estiva e ci incanta con i suoi riflessi che la brezza muove. Senza questa pianta l'Umbria sarebbe quasi impensabile, perchè per secoli ha offerto l'incanto dei suoi paesaggi e non c'è infatti antico borgo che non si levi sopra questo straordinario albero che cresce grazie all'amore e alla fatica.

di Luigi Polpetta

Il Coraggio delle Donne

Il 25 novembre non sarà un lunedì qualsiasi ma la GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE e anche se questo articolo verrà pubblicato postumo, vorrei riflettere insieme a voi, lettrici e lettori, su questo fenomeno allarmante e drammatico che sta diventando, purtroppo, parte integrante e quasi scontata della nostra quotidianità. Anche se una data resta pur sempre una data, ciò che è importante è analizzare questo insopportabile fenomeno senza retorica e senza istituire "un giorno contro" ma lavorando ogni giorno attraverso la cultura, la sensibilizzazione e l'educazione. Il numero di donne uccise o che subiscono violenze per mano di un uomo parla chiaro in questo paese e per quanto si cerchi di etichettarli come delitti passionali o casi singoli di follia circoscritta i femminicidi sono solo un FENOMENO CULTURALE. Siamo tutti frutto di un vecchio retaggio di dottrine e di una cultura fondate sulla misoginia, inculcate in millenni di dominio di una società maschilista, in cui la donna finisce per essere vittima anche di se stessa, giustificando spesso certi comportamenti impropri in un mondo, ormai definito civile. Gli uomini che uccidono, picchiano e stuprano sono figli delle stesse donne contro cui agiscono violentemente. Il nostro linguaggio è pieno di espressioni tipo: "l'uomo è cacciatore e la donna è la preda",

a testimonianza che senza volere forse, certi "concetti" a lungo andare hanno un grande potere, confermano immaginari, consolidano visioni e generano realtà distorte e forniscono alibi. La storia ci ha abituati ad un'immagine della donna che potrebbe essere sintetizzata in un ossimoro: angelo/demonio. Ma essere donna oltre che faticoso e difficile è altresì meraviglioso perchè ha una sua profondità nel vivere la propria condizione di difficoltà quotidiana, portando su di se i migliori valori del mondo: il senso della maternità e la "responsabilità stupendamente tremenda" che ne consegue. Siamo noi donne che assieme agli uomini dobbiamo cambiare questi modelli stereotipati avendo l'intelligenza di non restarne prigionieri. Dobbiamo amare il nostro essere senza mai cadere nei clichè, beceri di "certi uomini e modi di pensare retrogradi". Dobbiamo lottare e crescere questa nuova società nel rispetto dell'universo femminile, finchè vivremo in un mondo in cui saremo finalmente libere e gli uomini saranno parte di noi e non antagonisti per nascita. Questo è il coraggio di essere donne; abbiamo ancora molta strada da fare e il cammino sarà più facile solo se non saremo più sole. Possiamo e dobbiamo fare ancora molto. Si comincia non avendo paura... mai più!

di Sonia Albanesi

CORSI DI MUSICA A FONTIGNANO

L'Accademia Nazionale D'Arte Musicale
"M. Mastrini"

ORGANIZZA CORSI di:

Pianoforte, Chitarra, Fisarmonica, Violino, Archi, Tastiera, Sax,
Canto, Canto corale, Propedeutica musicale, Armonia,
Batteria, Violoncello, Teoria e Solfeggio
per: principianti, adulti, per la terza età o corsi di
perfezionamento.

c/o SALA POLIVALENTE (EX-TEATRINO)

1° Mese di Iscrizione GRATIS

Per info contattare:
Bertolini Marco 3397235218



Vuoi diventare anche tu un editore del periodico "La Fonte"? Scrivici subito al nostro indirizzo e-mail: redazione.lafonte@fontignano.it

Il Castello Dimenticato

Nella sommità della collina di Fontignano si scorgono le Antiche Torri dell'agile Castello edificato nel 1158 da Federico I detto Barbarossa, e pensando a questa antichissima costruzione vengono alla mente ombre di storie lontane: "La furia dei soldati contro le sue mura, lenti cortei di variopinte schiere, osannano alla vita che non muore...". Oltre al centro focale, ovvero quello del castello, la comunità sorse intorno ad un antico luogo all'interno del quale venivano ospitati viandanti e malati: l' "Hospitalis Fontignani" o "Spedale de Fontignano". Dopo tantissimi anni di abbandono, degrado e travagliate vicissitudini, nel settembre 2012 sono finalmente iniziati i lavori di ristrutturazione e ripristino. Ma torniamo ora a parlare del Castello o "Ruderi del Castello", nel quale vivono oggi alcune famiglie. Al Comune di Perugia sono state inoltrate alcune piccole richieste: due cestini per rifiuti (prendendoci l'incarico di installarli e svuotarli personalmente) e la sistemazione della strada che parte da Via Parini fino ad arrivare al Castello. Tale tratto di strada (circa 300mt) è alquanto dissestata a causa dell'otturazione di otto tombini di drenaggio. Questa, anche se definita strada vicinale, è percorsa frequentemente dai dipendenti di Umbra Acque (vi è infatti il serbatoio dell'acqua che alimenta il paese di Fontignano), dai residenti del Castello, da tanti appassionati di trekking, motociclisti, amanti della natura ecc..). Queste richieste, depositate in Comune con tanto di timbro e firma non hanno mai avuto risposta, né negativa né positiva, e questo è un fatto abbastanza grave. Nonostante l'indifferenza mostrataci dal Comune ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo provveduto, per quanto possibile, a risolvere da soli questi problemi. Abbiamo informato il comune di Perugia e Umbra Acque (dal giugno 2004!) dell'assenza della rete idrica pubblica al Castello di Fontignano che dista circa 300mt dal serbatoio che alimenta il paese. Durante questo lungo periodo abbiamo sollecitato le istituzioni, ma ancora non abbiamo ricevuto considerazione.

L'assenza di rete idrica comporta la necessità, per le famiglie residenti, di attingere acqua dai propri pozzi, che nella maggior parte dei casi è appena sufficiente a coprire lo svolgimento delle normali attività quotidiane (la siccità dei mesi estivi aggrava notevolmente questa già precaria situazione). Siamo preoccupati per questa stagnante condizione quindi chiediamo alle nostre associazioni paesane un interessamento per le nostre legittime richieste.

di Luigi Polpetta



I rimedi della nonna: consigli d'altri tempi

Durante l'inverno, l'organismo ha bisogno di tono per lottare contro le aggressioni microbiche. Bisogna dunque rinforzare le nostre difese naturali per aiutare il nostro organismo a proteggersi. Il frutto della **papaia** è ricco in vitamine, in particolare quelle del gruppo A e C e ricco anche in vari amminoacidi e in carotenoidi, (luteine, licopene, beta carote). La papaia fermentata è un elemento protettore, aiuta a lottare contro la sindrome dello stress ossidante (esposizione prolungata al sole, tabagismo, alcool, inquinamento, sforzo intellettuale...), e possiede un'attività anti-ossidante (più di 20 volte superiore alla vitamina E) ed una capacità notevole immunostimolante (rafforza le difese naturali). La **propolis** è una delle sostanze meglio conosciute da secoli se non millenni per la prevenzione e cura dei malanni invernali. Questa resina si estrae dalle arnie delle api per via delle sue potenti proprietà antibatteriche e tonificanti. Infine la nota echinacea è tradizionalmente utilizzata per stimolare le difese naturali dell'organismo. Il suo utilizzo è particolarmente raccomandato in autunno ed in inverno per affrontare queste stagioni senza preoccupazioni o per qualsiasi tipo di aiuto nel ritorno alla forma.

Capodanno a Fontignano

MENU' DEL GENONE:

Aperitivo di Benvenuto

Antipasti:

- Norcineria umbra in fantasia;

- Assaggi di formaggi accompagnati da miele e confetture;

- Fantasia di crostini con salmone affumicato e barbozzo;;

- Grigliata di melanzane su manto d'olio e prezzemolo;

- Profumi e sapori del mare in insalata;

- Gamberetti affogati su vellutata salsa rosa;

Primi:

- Ravioli ricoperti da soffice salsa rosa;

- Gnocchetti tartufati;

Secondi:

- Prosciutto di maiale al forno in bellavista;

- Zampone immerso in 'Mbrecciata di lenticchie;

Contorni:

- Mix di Insalata;

Dolci:

- Panettone farcito e mix di dolci;

Frutta:

- Mandarini e Uva;

Spumante, caffè e bevande.



MA ANCHE TANTO DIVERTIMENTO PER GRANDI E PICCINI CON:

- Giochi;

- Gonfiabili per bambini;

- Animazione e dj per adulti con karaoke, balli di gruppo, liscio, revival, musica disco '70-'80-'90;

- Breve spettacolo pirotecnico.

QUOTE D'ISCRIZIONE:

- GRATIS bambini fino a 10 anni;

- 15,00€ bambini da 11 a 16 anni;

- 30,00€ da 17 anni in su.

PER INFO/PRENOTAZIONI:

- Circolo Pro Loco "P. Vannucci";

- Diego Mannucci (335/6792240);

- Giampiero Giuli (320/7848334);

- Tutti i consiglieri della Pro Loco.

ATTENZIONE:

PER MOTIVI ORGANIZZATIVI LE ISCRIZIONI SARANNO
CHIUSE TASSATIVAMENTE IL 26 DICEMBRE.

La Redazione del periodico di informazione locale "La Fonte"
augura a tutti Voi il più sincero augurio di Buone Feste.

ASSOCIAZIONE PRO LOCO "PIETRO VANNUCCI" FONTIGNANO

Via Angeica, 15 o 13

06132 Fontignano (Perugia)

P.IVA: 02036560544

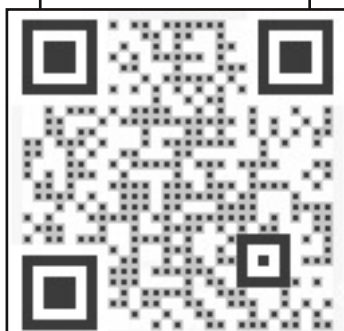
Website: www.fontignano.it

E-m@il: info@fontignano.it

www.facebook.it/proloco.fontignano

in collaborazione con:

COMITATO PARROCCHIALE DI FONTIGNANO -
A.P.D. FONTIGNANO - INTRA



QR CODE

RESP.LE PERIODICO:

Giulia Orlandi;

IMPAGINAZIONE e GRAFICA:

Andrea Giuli e Giulia Orlandi

EDITORIALISTI del NUMERO:

Diego Mannucci, Alessandro

Bussolini, Don Gianni Pollini,

Giovanni Frittella, Giulia Orlandi,

Sonia Albanesi, Luigi Polpetta.

E-m@il: redazione.lafonte@fontignano.it