



A.A.A. Cercasi idee

di Alessandro Bussolini

Anche quest'anno sta per concludersi, e con la sua fine si stanno avvicinando le festività, per le quali stiamo organizzando, in collaborazione con le altre associazioni paesane, varie iniziative. La prima di tutte, sarà la recita dei bambini della scuola materna, il prossimo 18 dicembre, presso i locali del circolo "P.Vannucci", a seguire, come sempre, il giorno 24 dicembre dalle 14,00 alle 18,00, ci sarà la tradizionale raccolta dei doni presso il circolo, ed a seguire, dalle 18,30 in poi, il passaggio di Babbo Natale. Per tutti coloro che fossero interessati, il 31 dicembre 2012, presso la palestra si svolgerà il cenone di fine anno del quale di seguito trovate il programma. Infine il 6 gennaio 2013 ci sarà il tradizionale arrivo della Befana presso il circolo, con la festa dei bimbi, animazione dalle ore 15,00 e tombolata per i più grandi.

La cosa più importante però sarà lo scopo di tali iniziative. Molti di voi avranno notato che già sulla piazza del paese, sono state apposte le illuminazioni natalizie in tono minore rispetto allo

scorso anno, in quanto abbiamo pensato di risparmiare su di esse e donare i denari risparmiati a chi ne ha più bisogno, aggiungendo ad essi il ricavato della lotteria di fine anno, organizzata dall'APD FONTIGNANO, e di eventuali donazioni private, che chiunque di voi volesse, può fare. L'idea che ci serve è a chi fare tale donazione, per questo potete comunicarci la vostra idea, noi da parte nostra abbiamo subito pensato ai terremotati dell'Emilia, ma siamo aperti ad indicazioni di associazioni meritevoli di donazioni e soprattutto di idee ed iniziative da mettere in atto in questo periodo.

Nel salutarvi ed augurarvi i migliori auguri di buone feste, vi vorrei ricordare, l'ultima iniziativa svolta in collaborazione con le associazioni dei paesi a noi vicini, la passeggiata in quel di Pietrafitta con raccolta fondi per Mirandola, comune colpito dall'ultimo terremoto, alla quale vi ringrazio di aver partecipato "numerosi", ed aver apportato il vostro contributo.

Buone Feste a tutti.

"Il fascino del mistero" a Fontignano

di Giovanni Frittella

Dal mese di ottobre la Biblioteca dei Libri Salvati di Fontignano ha iniziato ad offrire i propri servizi di consultazione e prestito libri. Ricordiamo che si tratta di una biblioteca tematica che riguarda, come suggerisce il titolo, "Il fascino del mistero" e cioè gialli, thriller, noir, spionaggio, fantascienza, ma che possiede anche una sezione di narrativa e di libri per ragazzi. La sede è in via Giovanni Caproni, 23 (sotto l'arco), gli orari di apertura per il periodo ottobre - dicembre 2012 sono i seguenti: Lunedì dalle 21.00 alle 22.00, Sabato dalle 14.00 alle 15.00 (Festivi esclusi).

Una iniziativa di presentazione al paese della biblioteca è stata effettuata nel maggio scorso con una appassionante disquisizione sul tema del film giallo coordinata da Sebastiano Giuffrida ed a seguire con una cena conviviale a tema.

Attualmente la biblioteca dispone di circa 1.500 libri di cui circa 500 gialli, 350 tra thriller, noir, spionaggio, 140 di fantascienza, 250 libri e libretti per bambini. Ricordiamo che si tratta di libri donati all'Associazione INTRA da privati, anche di Fontignano - e cogliamo l'occasione per ringraziarli pubblicamente - ma anche di libri che stavano per andare al macero e che l'Associazione ha salvato. La catalogazione dei libri è stata completata, il catalogo stesso è consultabile su internet alla pagina web www.fontignano.it/biblio.html. Come detto, dal mese di ottobre i volumi sono a disposizione sia per la consultazione in loco che per il prestito; oltre a queste attività standard per una biblioteca, stiamo progettando, insieme all'associazione INTRA, un piano di

iniziative culturali quali presentazione di libri, proiezioni di film ecc. Tra l'altro è in uscita un libro, scritto dal Presidente di INTRA, Giuseppe Bearzi, che racconta l'appassionante storia dell'Associazione e della nascita delle biblioteche dei libri salvati in Umbria e non solo, con una citazione anche per la biblioteca dei libri salvati di Fontignano, che, come sottolinea Bearzi, "sarebbe piaciuta tra gli altri ad Isaac Asimov, Agatha Christie, Georges Simenon, Edgar Wallace".

La biblioteca ha sede in un locale di proprietà della Fondazione Democratici di Sinistra di Perugia che ringraziamo in quanto ha concesso ad INTRA l'uso gratuito dello stesso; il locale inoltre è stato ritinteggiato, dotato di scaffalature (il cui acquisto è stato finanziato dalla Pro Loco "Pietro Vannucci" di Fontignano - altro ringraziamento -) e di un bellissimo tavolo da lettura (di proprietà INTRA).

Era nostra intenzione offrire nell'immediato anche un accesso gratuito wifi ad internet, ma a seguito dei sopralluoghi effettuati dai tecnici il locale risulta non coperto da segnale. Questa criticità ci ha per il momento anche impedito di iniziare la catalogazione dei libri in possesso con il social network ANOBII dedicato appunto ai libri e frequentato da innumerevoli lettori e appassionati, e che avrebbe sicuramente pubblicizzato la presenza della biblioteca oltre gli stretti confini del nostro paese. In ANOBII infatti gli utenti iscritti possono mettere in linea la propria libreria attraverso i codici ISBN o un motore di ricerca interno, condividendo recensioni, commenti, votazioni, dati

sull'acquisto e sulla lettura. Tale rete permette anche lo scambio di libri tra utenti. ANOBII consente inoltre la visualizzazione delle librerie degli altri utenti consentendo di individuare le librerie simili alle proprie e di tenere d'occhio quelle più affini ai propri gusti, per scoprire nuovi libri e nuovi autori. Infine ANOBII consente di estrapolare dati sulla propria libreria, come il numero di altri utenti che l'hanno visitata, gli utenti che grazie a

quella libreria hanno scoperto nuovi libri. I libri vengono inseriti nella propria libreria attraverso il codice ISBN o il titolo del volume.

Comunque non stiamo con le mani in mano e cercheremo una soluzione al problema quanto prima, oltre che invitare tutti voi a frequentare la biblioteca, vi troverete sicuramente il testo che più vi interessa!

Venerdì 28 dicembre alle ore 17.00

presso i locali del Circolo di Fontignano

Presentazione del Libro "Griferòtikon"

- Parole e fatti d'amore a Perugia e dintorni -

di Sandro Allegrini, Presidente dell'Accademia del Donca.

Nell'occasione verranno letti alcuni passi del libro da attori professionisti.

*Seguirà un momento conviviale presso la **Biblioteca dei libri salvati di Fontignano.***

News dall'A.P.D. Fontignano

di Christian Peruzzi

Non è iniziata nel migliore dei modi la nuova avventura del Fontignano in seconda categoria. L'entusiasmo e la voglia di far bene non ha purtroppo coinciso con i risultati. Peccato, perché dopo una prima serie di risultati utili, la squadra rossoblù è incappata in una lunga serie di sconfitte che hanno portato alle dimissioni del mister Sergio Sargenti, il quale era succeduto in estate a Fabrizio Giovi. Sapevamo che non era facile. La squadra è nuova sia nei volti sia nella categoria e il rodaggio da fare era pressoché obbligato. Ora al timone c'è Roberto Bigerna che si impegnerà a tirarci fuori da questa situazione. Obiettivo nostro dichiarato e quello della salvezza "con le unghie e con i denti"!!! La dirigenza vorrebbe rimanere il

più possibile nella categoria con la speranza che i giovani calciatori fontignanesi che sono in giro a farsi le ossa, possano tornare un giorno a dar man forte ai colori rossoblù. La politica societaria è e rimane quella di intendere il calcio come uno sport di puro e sano divertimento e fonte di aggregazione per gli abitanti del paese. La società del presidente Sergio Gabrielli ha in mente alcune iniziative per il mese di dicembre che si concluderanno con la ormai nota Lotteria di Capodanno con ricchi premi. Seguiteci sui nostri siti e iscrivetevi alla nostra pagina facebook, vi terremo sempre aggiornati!!! FORZA ROSSOBLU'!!!

Idee e ricette per la tavola delle Festività

di Giulia Orlandi

Salve a tutti! Come già sapete, uno dei momenti più lieti delle feste natalizie è rappresentato dal sedersi a tavola con la famiglia o con gli amici più cari per degustare piatti e alimenti sfiziosi. La cena della Vigilia, il pranzo di Natale o il Cenone di fine anno sono occasioni molto particolari che richiedono, come da tradizione, l'utilizzo di prodotti tipici o di pietanze legate da tempi lontani al Natale. Ho pensato quindi di proporvi alcune ricette che complessivamente vanno a creare due menù, uno di carne e uno di pesce e un contorno che può essere servito in entrambi. Infine ho scovato in rete alcune idee per decorare il panettone all'ultimo minuto. Buona lettura, buone feste ma soprattutto.. BUON APPETITO!

ANTIPASTI

STELLINE DI POLENTA

INGREDIENTI:

1/2 confezione di polenta pronta

- gorgonzola dolce
- salsiccia
- mozzarella

PREPARAZIONE:

Preparate metà dose di una confezione di polenta, come da istruzioni sulla scatola, quindi stendetela su un foglio di alluminio leggermente inumidito, livellandola a uno spessore di circa 1 centimetro abbondante.

Quando sarà rassodata, ritagliatela con le formine per biscotti a forma di stella e guarnite con fettine di gorgonzola dolce, mozzarella e salsiccia.

ANTIPASTO DI COZZE

INGREDIENTI:

- 2 kg di cozze
- 3 spicchi d'aglio
- 1 limone (il succo)
- prezzemolo
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- pangrattato
- sale e pepe q.b

PREPARAZIONE:

Pulite con cure le cozze con uno strumento adatto.

Mettetele in un tegame con poco olio e succo di limone. Fate cuocere coperte fino alla loro apertura. Dopodiché versatele in una pirofila e lasciate riposare.

In una scodella, mescolate il sale, il pepe, il prezzemolo e il

Fate gratinare le stelline per qualche minuto nel forno caldo.

PRIMI

TAGLIATELLE CON CALAMARI E RUCOLA

INGREDIENTI:

400 gr di tagliatelle all'uovo fresche
400 gr di calamari freschi già puliti o surgelati già scongelati
2 spicchi d'aglio
1 etto di rucola
1 bicchiere di vino bianco secco
40 gr di gherigli di noce
2 dl di panna liquida da cucina
parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Fate imbiondire gli spicchi d'aglio in una padella con l'olio, poi unite i calamari, alzate il fuoco e unite il vino.

Quando il vino è evaporato abbassate la fiamma, salate e pepate e lasciate per un quarto d'ora.

Aggiungete la panna, mescolate, poi aggiungete la rucola sminuzzata, le noci e il parmigiano, aggiungete un po' d'acqua calda, spegnete il fuoco e lasciate coperto fino al momento di servire.

Cuocete al dente le tagliatelle, condite e servite caldo.

Il piatto si accompagna con vino bianco secco.

SECONDI

COTECHINO AL LAMBRUSCO

INGREDIENTI x 4:

1 cotechino da 600 gr.
1 cipolla
400 gr. di vitello in un'unica fetta
80 gr. di prosciutto affettato
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1/2 cucchiaino di lambrusco secco
3 mestoli di brodo di carne
sale

PREPARAZIONE:

Lasciate a bagno il cotechino per 30 minuti in acqua fredda, asciugatelo e bucatene la pelle con uno stecchino.

Avvolgetelo in un telo e trasferitelo in una pentola.

Coprite con abbondante acqua fredda, portate a bollire, abbassate la fiamma affinché l'acqua frema soltanto, e lessatelo per 1 ora. Scolatelo e spellatelo.

Stendete la fetta di vitello sul tagliere, spianatela leggermente con il batticarne e salatela, copritela con il prosciutto, adagiatevi il cotechino e arrotolatela.

Legate la carne completamente con uno spago da cucina in modo da choudere anche le due estremità.

Fate appassire nell'olio la cipolla affettata finemente, unite la

basilico tritati, l'aglio tritato e il pangrattato. Ottenetene un impasto e usatelo per ricoprire le cozze.

Irrorate le cozze con olio e fatele gratinare nel forno caldo a 200° C per circa 10 minuti.

Servite con un buon vino bianco, secco e ben fresco.

LASAGNE IN BIANCO

INGREDIENTI:

4 etti di lasagne (meglio se fresche)
4 carciofi
3 cipollotti
brodo sempre caldo
1/2 bicchiere di vino bianco forte e corposo
2 cucchiaini di farina
1 dl di panna liquida da cucina
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Pulite e tagliate i carciofi.

Scaldare un po' d'olio in un tegame antiaderente, poi mettete i cipollotti tagliati fini fini e i carciofi con 2 cucchiaini di brodo per 15 minuti.

Alzate la fiamma, aggiungete il vino e piano la farina (senza grumi!).

Unite la panna liquida e qualche cucchiaino di brodo, mescolate piano fino ad ottenere una crema densa.

Salate e pepate.

Oliate un pirofila da forno e cominciate a disporre strati di lasagne e di crema, finendo con la crema. Se lo desiderate potete aggiungere un po' di besciamella come guarnizione.

In forno preriscaldato (non serve se è ventilato) a 200°C per 20 minuti.

Servire con vino bianco corposo tenuto in frigo.

Servite con una bottiglia di vino rosato e fresco.

TROTA IN SALSA TARTUFATA

INGREDIENTI:

1 trota da 1 kg
50 g di tartufo nero
1 cipolla (media)
1 costa di sedano
chiodi di garofano
sale q.b.

Per la salsa:

50 g di tartufo nero
50 g di olio extravergine di oliva
1 limone (succo)
sale q.b.

PREPARAZIONE:

Pulite e preparate la trota; lessatela in acqua salata assieme al sedano, alla cipolla e alcuni chiodi di garofano.

Spellatela, spianatela e riducetela in filetti. Sistemate i filetti di trota sul piatto di portata.

Aggiungere la salsa tartufata.

carne e fatela rosolare per qualche minuto a fiamma sostenuta.
Bagnate con il vino e il brodo leggermente salato e fate cuocere a fuoco lento per 1 ora.
Affettate il polpettone e servitelo caldissimo accompagnato dal sugo di cottura ristretto e abbastanza denso.

CONTORNO

PATATE IN TEGAME ALLE NOCI

Un contorno gustosissimo per i vostri secondi piatti delle feste .

INGREDIENTI x 4:

800 gr. di patate
1/2 cipolla
2 cucchiaini di olio
2 cucchiaini di burro
4 gherigli di noce
2 rametti di prezzemolo
un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Tagliate a spicchi le patate dopo averle sbucciate.
Tritate la cipolla e soffriggetela 5 minuti a fuoco molto basso nell'olio e burro.
Aggiungete le patate, salatele, mescolatele con un cucchiaio di legno.
Cuocetele a tegame coperto 20 minuti.
Tritate grossolanamente i gherigli di noce.
Lavate, asciugate e tritate le foglie di prezzemolo.
Versate in un piatto di portata le patate precedentemente cotte.
Cospargetele con un trito fatto con le noci e il prezzemolo.

DOLCE

Idee per decorare il panettone all'ultimo minuto

I vostri ospiti sono seduti a tavola e dopo un pasto ricco e festoso, vi accorgete che vi sembra un po' troppo scontato, anche quest'anno aprire semplicemente la scatola del panettone che vi hanno portato?
Ecco di seguito delle idee semplicissime da mettere in pratica anche all'ultimo minuto per rendere il vostro panettone un po' più insolito e natalizio – (voi direte: più natalizio di un panettone cosa c'è?) Leggete e vedrete!

SEMPLICISSIMO

Circondare la base del panettone con un nastro di raso rosso, annodatelo con un fiocco e infilatevi alcuni rametti di agrifoglio.
Spolverizzate la sommità del dolce con zucchero a velo lasciato cadere da un colino.

GOLOSO

Rivestite completamente il panettone con panna montata poco zuccherata e decoratelo con chicchi di melograno sparsi su tutta la superficie.

RAFFINATO

Spalmate il panettone con marmellata di albicocche tiepida e rivestitelo con una glassa di cioccolato preparata facendo sciogliere a bagnomaria 400 gr. di cioccolato fondente e 100 gr. di panna liquida.
Spalmate la glassa con un pennello morbido in modo da ricoprire perfettamente tutto il dolce.
Fate indurire la glassa e spolverizzate il panettone con confettini argentati.

D'EFFETTO

Spolverizzate la calotta del panettone con molto zucchero a velo facendolo scendere da un colino, in modo da rivestirlo completamente.
Appoggiate sulla sommità del panettone alcuni chicchi di uva bianca.

DIVERTENTE

Tagliate la calotta del panettone, svuotatelo della mollica formando una cavità.
Riempitela con macedonia di frutta fino all'orlo.
Appoggiate sulla macedonia un ciuffo di foglie di ananas e alcuni melograni tagliati in due parti.

Dopo la pubblicazione dello Statuto, la promozione dei prodotti locali con il logo del Perugino durante la manifestazione "Fontignano a Tavola" del luglio scorso, con lo stand "FontiShop", la Pro Loco propone un'idea per chi vuol fare un regalo di natale diverso dai soliti.

Vi invitiamo ad acquistare, a prezzo scontato, lo Statuto di Fontignano, l'olio, il vino, il miele "Perugino", la brocca ed il bicchiere con l'immagine del Perugino, in varie combinazioni o singolarmente.

Venite al Circolo di Fontignano nei giorni di mercoledì 12, e 19 dicembre, alle ore 20.00: potrete scegliere il regalo su misura per voi!

AVVISO APERTURA TESSERAMENTO 2013

Si comunica che è aperto il TESSERAMENTO alla Pro Loco "Pietro Vannucci" per l'anno 2013. Quote sociali: uomini € 15,00; donne e minori di 18 anni € 10,00.

Si invitano tutti i cittadini a partecipare attivamente alle attività della Pro Loco. Si ricorda infine che, ai sensi dell'art. 3 dello Statuto della Associazione Pro Loco "Pietro Vannucci" Fontignano, la frequentazione dei locali della stessa è subordinata al possesso della tessera di socio.

Festività Natalizie 2012: Programma delle iniziative della Pro Loco "Pietro Vannucci", e del Comitato Parrocchiale

sabato 5 gennaio 2013

alle ore 18.00

presso la Chiesa di San Leonardo

"Concerto dell'Epifania"

del Coro Polifonico di Fontignano

dopo il concerto

Cena conviviale

Il concerto è gratuito e aperto a tutti

Prenotazioni per la cena presso i componenti del comitato parrocchiale

lunedì 24 dicembre 2012

a partire dalle ore 15.30

"Arriva Babbo Natale!"

durante il pomeriggio, fino alle ore 17 circa, presso i locali del Circolo, la Pro Loco raccoglierà i doni che i genitori vorranno far consegnare da Babbo Natale ai loro piccoli, per poi iniziare la distribuzione a domicilio lungo le vie del paese

domenica 6 gennaio 2013

alle ore 15.00 presso i locali del Circolo

"Arriva la Befana!"

Animazione per i più piccoli, tombolata con ricchi premi anche per i grandi, quindi la vecchietta distribuirà le tipiche calze piene di dolciumi

CAPODANNO 2013

il 31 Dicembre alle ore 20:30, presso la Palestra di Fontignano, festeggiamo l'arrivo dell'anno nuovo!

CENONE E PIANO BAR **con la musica di Andrea Neri**

MENU':

Aperitivo della casa

Insalata di farro marinato alla birra con polpo; broccoli e vinaigrette al pomodoro

Pesce spada affumicato con carpaccio di arance, finocchi e olive nere

Frittatine ai gamberetti e zucchine con songino e riduzione al balsamico

Insalata di mare con legumi e carciofi

Soutè di cozze

Selezione di formaggi freschi e stagionati

Tortino di ricotta con erbe e frutta secca

Galantina di pollo con giardiniera

Bresaola di Chianina con radicchio noci e pecorino

Tagliere di salumi con pane aromatizzato

Crespelle alla crema di pescatrice, gamberi e porri

Cappelli ai formaggi in salsa tartufata

Carrè di maiale alle erbe aromatiche

Patate arrosto

Cotechino con lenticchie

Dolce della tradizione

Acqua Minerale

Vino Igt

Spumante

Servizio a Buffet con camerieri e posto a tavola per tutti

Quote di iscrizione cenone:

Bambini fino a 5 anni: GRATIS - da 6 a 16 anni: € 30,00 - da 17 anni in su: € 50,00

Prenotazione e prevendita biglietti cenone clo:

Circolo "Pietro Vannucci" (075/600276)

Alessandro Bussolini (333 4656531) – Giovanni Frittella (338 3023917)

Sergio Gabrielli (340 5102891)

CHIUSURA ISCRIZIONI: 26 DICEMBRE 2012

LA REDAZIONE:

Editorialisti:

Alessandro Bussolini; Marcello Fratini; Giovanni Frittella; Giulia Orlandi; Christian Peruzzi

Associazione Turistica Pro Loco "Pietro Vannucci" Onlus

Via Angelica, 15 – 06132 Fontignano (PG) - Tel. 075600276

web: <http://www.fontignano.it> – posta elettronica: info@fontignano.it

web: <http://w3.comune.perugia.it/fontignano> - posta elettronica: fontignano@libero.it

copla gratuita