

Mugnano *in...forma*



Periodico di informazione paesana e dintorni a cura della Pro-Loce Mugnano

Pro Loco in... forma

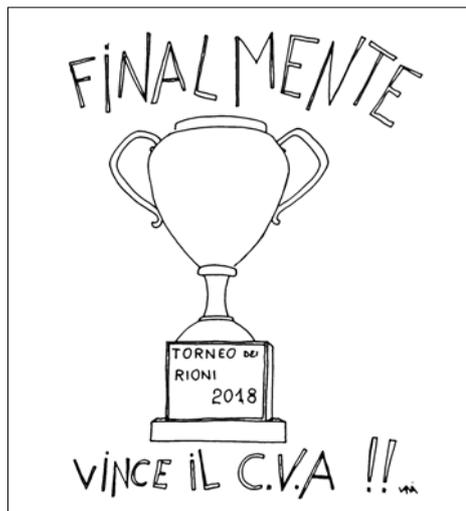
“In...contriamoci a Mugnano” si sta avvicinando, la macchina della Festa è già in moto da diverso tempo, la Pro Loco e tutto il comitato stanno ultimando gli ultimi accorgimenti: gli operai stanno allestendo la cucina, il borgo si prepara ad accogliere artisti, nuove opere d'arte, vini di tutte le parti del mondo, il Giò Box si sta piano piano riempiendo di giovani, la piazza tornerà ad accogliere tante coppie di ballerini... insomma, il clima festoso sta iniziando a inondare le vie del nostro Paese.

La festa, però, non è solo divertimento, ma anche fatica, collaborazione, veglia fino a tardi e la mattina dopo al lavoro, caldo e sudore: è per questo che la Presidente e tutto il consiglio della Proloco chiedono l'aiuto a tutte le persone più “timide”: aiutateci a rendere la nostra festa ancora più bella! Non serve essere chef per stare in cucina, non serve essere sommelier per aiutare all'eno-

teca, non serve saper ballare per collaborare al bar della piazza, non è necessario conoscere la musica per aiutare i ragazzi al Giò box: quello che conta è la volontà.

C'è bisogno del tuo aiuto non solo nei dieci giorni di festa, ma anche in quelli che la precedono e che la seguono: per esempio alla pesca, fra i vicoli del borgo ad allestire le mostre, in ogni punto d'intrattenimento, ad aiutare chi si occupa di logistica... è per questo che sotto puoi trovare i numeri di due referenti della Pro Loco, Luca e Valentina: chiamali, comunica loro quello che ti piacerebbe fare e ti indirizzeranno verso il Responsabile del settore. Luca: 3318752652 - Valentina: 3483231623

Pro Loco Mugnano



2 giugno Giornata Ecologica



(segue a pag. 2)

Ai ragazzi del '99

Cari ragazzi del '99, quest'anno vi aspetta una prova molto importante che sicuramente rimarrà a lungo nei vostri ricordi: l'esame di maturità.

Per chi, come me, l'esame di maturità è ormai decenni lontano, esso sembra ben poca cosa rispetto a tutte le prove che la vita ci pone di fronte (Gli esami non finiscono mai, scriveva il grande Eduardo De Filippo); per chi, come voi, lo deve ancora sostenere, sembra un passo enorme, anche per-

ché, probabilmente, è la prima prova importante che vi trovate ad affrontare da adulti.

L'esame di maturità suscita nella maggior parte degli studenti una grande agitazione. Le paure sono sempre le stesse: paura di non riuscire a studiare abbastanza, di non riuscire a ricordare abbastanza, paura del giudizio, paura di non farcela, paura della commissione, e così via.

Nonostante i numerosi esami sostenuti durante e dopo il mio

La Pro-Loce informa che siamo presenti negli itinerari storico artistici del Portale della Regione Umbria all'indirizzo www.umbriatourism.it

percorso scolastico, mi è successo per anni di sognare che, per qualche motivo, dovevo rifare proprio l'esame di maturità e vi assicuro che mi svegliavo sempre con i sudori freddi. Ed evidentemente, questo fenomeno è abbastanza diffuso, visto che sull'argomento sono stati fatti anche dei film divertenti.

(segue a pag. 3)

2 giugno Giornata Ecologica

Nella mattina di sabato 2 giugno grandi e piccini si sono ritrovati per la consueta giornata ecologica, evento grazie al quale, rimuovendo erbacce e spazzatura, le vie del nostro paese sono tornate a splendere. La Pro Loco ringrazia i partecipanti e invita tutti i paesani a intervenire numerosi alla prossima edizione.



Chi desiderasse avere altre copie di
"Mugnano in...forma" può ritirarle presso
l'Edicola di Mugnano

Ai ragazzi del '99

(segue dalla prima pagina)

Gli esperti sanno sicuramente come interpretare questi sogni; a me, che sono una profana, piace pensare che forse questi sogni riflettono la nostalgia di qualcosa che non c'è alcun modo di rivivere: il periodo complicato e magico dell'adolescenza, del quale abbiamo ricordi indelebili legati alle prime grandi amicizie, ai primi amori, ai primi successi nello sport, ma

anche alle prime grandi delusioni, alle gelosie e alle frustrazioni.

Se vi può essere di aiuto, pensate ai ragazzi del '99 nati un secolo prima di voi, che nel 1917, appena diciottenni, vennero arruolati nell'esercito e spediti nelle trincee della prima guerra mondiale dopo la disfatta di Caporetto; il loro apporto, unito all'esperienza dei veterani, si dimostrò fondamentale per

gli esiti della guerra. Ce la farete anche voi e la vostra battaglia sarà sicuramente meno pericolosa; magari anche voi, come loro, siete destinati a grandi imprese.

Un altro dato su cui riflettere per attenuare la tensione è che, secondo le statistiche, il 99% degli studenti supera l'esame: si può essere così "sfigati" da rientrare nell'1% dei bocciati?

Un grandissimo in bocca al lupo a tutti, dal profondo del cuore.

Stefania Scuota

COSÌ PARLAVAMO...

Sdrugìto: riferito ad un abito che presenta scuciture o rotture.

Strèm'lito: persona che rabbrivisce di fronte ad un evento inaspettato, come se fosse colpita da una piccola scarica elettrica.

Scalàmpa: riferito al tempo che si sta rimettendo al bello dopo un temporale.

Strucinatóro o strucinatóio: strofinaccio artigianale realizzato con stracci o con materiale vegetale inumidito, che veniva utilizzato per pulire il piano di cottura del forno, prima di infornare il pane.

Smanf'lare: tastare rozzamente alcune parti del corpo.

Scòta: manico in legno per arnese agricolo e da giardinaggio.

Sdatto: persona sprovvista di manualità e quindi incapace ad eseguire anche piccole incombenze, oppure persona che non si adatta al contesto in cui vive.

Zzùrla: comportamento gioioso e frivolo, a volte anche troppo esuberante.

Spèp'ra: donna esuberante, oppure bambina vivace e disinvolta, che ha atteggiamenti da adulta.

Traveggole: immagini non corrispondenti alla realtà; avere le traveggole significa vedere cose doppie, distorte o inesistenti.

Renato Vernata



MOTO CLUB MUGNANO

SABATO 30 GIUGNO

DOMENICA 1 LUGLIO

MOTORADUNO

"Nel Paese dei muri dipinti"

SABATO 30 GIUGNO - Iscrizioni ore 10,00-12,00 / 15,00-19,00

DOMENICA 1 LUGLIO - Iscrizioni ore 9,00-12,00

ore 10,00 - Apertura Manifestazione
ore 11,30 - GIRO MOTOTURISTICO "L'UMBRIA PIU' NASCOSTA"
Pranzo convenzionato (su prenotazione)
ore 17,30 - GIRO MOTOTURISTICO
ore 20,00 - Aperitivo "del Motoclub" a Cena in piazza (su prenotazione)
ore 22,00 - Musica dal vivo nelle piazze del Paese

ore 09,00 - Prova pratica di Minicross e Minienduro per ragazzi e ragazze 6/14 anni a cura
Associazione Motociclisti "Fabio Celais"
ore 11,15 - GIRO MOTOTURISTICO "TERRE DEL TRASIMENO"
con aperitivo offerto dalla Pro-Loco San Feliciano
ore 12,45 - Rientro a Mugnano
ore 13,00 - Pranzo (su prenotazione)
ore 14,00 - Premiazioni Motoraduno

VISITE GUIDATE AI MURI DIPINTI

Strutture convenzionate:
Info Emilia: 339 1836478

POSSIBILITÀ DI CAMPEGGIO LIBERO

www.motoclubmugnano.com • mugnano@motoclubm.it

Continental

La Manifestazione si svolgerà nell'ambito della tradizionale Festa paesana

In...contriamoci a **MUGNANO 2018**

Lunedì 4 Giugno si è concluso il laboratorio creativo.

I bambini sono stati tanti, tutti entusiasti di tagliare, cucire, incollare forme di pannolenci che uscivano come magia dalla big-shot. Forme che assemblate davano vita a fiori, case, alberi, gufetti, che saranno in mostra nella piazza della pompa durante la nostra festa paesana. In...contriamoci a Mugnano.

Un grazie alla Pro Loco e a Maria Giovanna Galli che ci ha dato gratuitamente i locali. Un saluto affettuoso a tutte le mie creative. La "Maestra Franci"

Francesca Scorpioni



La magia del Castello

Anche quest'anno il rientro a scuola è stato davvero emozionante! All'ingresso della Scuola dell'infanzia è comparso un bellissimo Castello, con tanto di portone, torri e una bandiera.

Varcando la soglia dell'ingresso ci siamo magicamente catapultati in un'atmosfera meravigliosa, che ci ha accompagnato durante tutto l'anno, incontrando cavalieri, dame giullari, re e regine, che ci hanno portato a conoscere la vita all'interno di un Castello.

Il primo vero Castello che abbiamo visto è proprio qui, vicino alla nostra scuola. È il Castello di Mugnano.

Lo abbiamo visitato entrando tra le

mura del Paese ed ammirando la torre, la piazza con il pozzo e immaginando come tra i vicioletti poteva essere la vita dei cavalieri.

Con l'arrivo della primavera abbiamo visitato il bellissimo Castello di Magione, dove vivevano i Cavalieri di Malta e una graziosa signora ci ha raccontato le storie delle persone e dei luoghi del Castello.

Ci siamo seduti sul trono del re e della regina, abbiamo visitato le sale del Castello e visto una vera armatura!

Anche noi, come dei veri Cavalieri, con il nostro cavallo di legno, lana, e cartone, abbiamo cavalcato nel giardi-

no del Castello, dopo che le nostre maestre ci hanno nominato CAVALIERI DELLA SCUOLA DI MUGNANO.

Abbiamo scoperto che per essere dei veri Cavalieri bisogna difendere i più deboli, aiutare chi ha bisogno, rispettare le cose degli altri, essere gentili, onesti, sinceri e sconfiggere i prepotenti. Insomma, per essere Cavalieri ci vuole molto coraggio ed è per questo che le nostre maestre ci hanno nominato tali: noi siamo molto coraggiosi, veri Cavalieri, e grazie anche al vostro aiuto di adulti, speriamo di rimanerle per tutta la vita!

Scuola dell'infanzia di Mugnano

Conoscere e vivere a Mugnano

A volte alcuni eventi fanno conoscere un piccolo paese come la celebrazione della S. Messa del 29 aprile, con la partecipazione di Umbria Radio.

Tanti ascoltatori e lettori del settimanale "La Voce" hanno conosciuto Mugnano, la vita della parrocchia e la storia in breve della chiesa. Ciò che accade in parrocchia deve essere partecipato dal popolo, specialmente dai giovani che possono riscoprire la fede e proseguire con serenità e rettitudine nella vita.

Anche alcune persone con vari incarichi e capacità hanno fatto conoscere Mugnano come un Sindaco della nostra città, un pittore, un frate

francescano, musicisti, una scrittrice, un calciatore, un assessore e tanti altri che si prodigano per il bene comune.

Molte persone, trovandosi a passare per raggiungere il Lago Trasimeno, si fermano e restano entusiasti per l'accoglienza, la quiete, scoprono il borgo antico con bellissimi balconi fioriti e con i Murales che lo rendono caratteristico.

Stranieri e non hanno scelto di abitarci trovandolo tranquillo, comodo per le passeggiate, specialmente con i bambini, pur con strade oggi rovinate e qualche cosa indesiderata lasciata dai cani.

Spazi di gioco permettono ai bambini di trascorrere il tempo all'aperto, spazi che possono essere ben tenuti, anche con l'impegno dei genitori.

Prerogativa dei vecchi abitanti infatti, è mantenere ordine sia intorno alle proprie abitazioni, sia ovunque; il degrado provoca in ciascuno dispiacere.

È un paese dove non mancano i servizi che possono essere utili ogni giorno, per cui è importante rendere la convivenza sempre serena e dignitosa in tutte le sue sfaccettature.

Le varie associazioni contribuiscono a dar vita al paese con varie feste che richiedono l'impegno di molte persone, come la festa "In... contriamoci a Mugnano", ma che ha la forza di unire in collaborazione vecchie e nuove generazioni.

La scuola di musica che la Società Filarmonica ha avviato, è importante per i bambini e i ragazzi che possono trascorrere un prezioso tempo, non solo imparando a suonare, ma a donare le proprie abilità per cause importanti e ci auguriamo che siano sensibilizzati a donare le proprie competenze per animare le celebrazioni domenicali con l'istituzione di un vero coro vocale e musicale.

Angiolina Bifarini

Ha ditto Gigino...

Modi di dire perugini.

Batte la merda con le cannine del lago.

Passatempo poco utile e ancora meno divertente, segno di indecisione, incertezza.

Muoversi come 'n gatto 'ntna' balla.

Agitarsi in maniera goffa e inutile, non avere via di scampo.

Chi è lento a magna', è lento a lavorà.

In campagna si diceva ironicamente a chi si attardava nel mangiare, atteggiamento che faceva sospettare un espediente per sottrarre tempo al lavoro.

Prima s' miete e pù s' paga.

Prima si lavora e poi si paga. Mai al contrario.

C'ho pochi spicci e meno da spicciante.

Avvertimento che il tempo delle mediazioni è terminato e che bisogna perentoriamente attivarsi.

E' come lavorà coi cani; male all'insù, peggio all'ingiù.

Commento ad un lavoro che viene eseguito male, in quanto far trascinare un aratro ai cani sarebbe difficile in salita e peggio in discesa.

E' più grezzo d'la carta vetrata: apprezzamento verso una persona dal carattere e comportamento poco socievole e scontroso.

L'angolo della salute

TACUINUM SANITATIS

Un nostro compaesano, Fabrizio Fabbri, fa l'editore. Recentemente mi ha omaggiato di un volume di rara bellezza. "Il Tacuinum Sanitatis" di Bevagna.

Si tratta di un prontuario medico scritto da un arabo cristiano vissuto circa mille anni fa. Tradotto in latino, è stato diffuso nei secoli successivi in tutta Europa. La pergamena originale è visibile nella biblioteca comunale di Bevagna.

Che c'entra tutto questo con la nostra rubrica? C'entra, perché vi si parla di come mantenersi in buona salute. Già mille anni fa, ma sicuramente anche molto prima, quando arrivare vivi a 40 anni era un privilegio per pochi, mettere in-

sieme il pranzo con la cena non era facile, il problema della buona salute era sentito come primario rispetto a qualsiasi altra cosa. Nell'antico prontuario si parla di come vestirsi, di come mangiare, dello stile di vita, dell'importanza di mantenere l'intestino pulito, della serenità dell'anima.

I consigli di questo antico medico ci fanno sorridere, leggendo delle caratteristiche dei singoli cibi. Ma è un sorriso di tenerezza e di rispetto profondo. Partendo da quelle basi, infatti, piano piano si è arrivati alle conoscenze attuali. In soli mille anni ora sappiamo tutto sulla composizione dei cibi, quante calorie contengono, quante proteine, quanti zuccheri, quanti grassi. Abbiamo scoperto l'utilità

insostituibile delle vitamine e dei sali minerali, sodio potassio, calcio. Abbiamo scoperto l'utilità del cibo e delle bevande in giuste dosi e la dannosità degli eccessi alimentari.

Con un semplice esame del sangue possiamo controllare vitamine, proteine, colesterolo e tanti altri parametri. La vita si è allungata fino agli 80 anni di media.

In conclusione, fortuna che non siamo nati mille anni fa. Ma per mantenerci in buona salute vale ancora il vecchio detto: "in medio stat virtus".

Cioè, comportiamoci in modo da evitare ogni esagerazione, nel mangiare, nel bere, e in ogni altra occasione.

Dr. Vittorio Frongillo

I nostri amici microbi

Microbi casari.

Non sono cattivo!



Il formaggio è un altro degli innumerevoli alimenti di cui dovremmo fare a meno se non esistessero i microbi. A partire dalla stessa materia prima, il latte, solo in Italia vengono prodotte oltre 400 varietà di formaggio, che si differenziano per l'aspetto, la consistenza, l'odore e il sapore.

I veri fabbricanti del formaggio sono un esercito di batteri che vengono aggiunti al latte sotto forma di caglio; questi dapprima trasformano il lattosio (lo zucchero complesso presente nel latte) in due zuccheri semplici, il galattosio e il glucosio; quest'ultimo viene poi fermentato ad acido lattico. Durante questo processo si formano altri composti come acido acetico, acetaldeide, anidride carbonica (formaggi con i buchi) che determinano la varietà e la ricchezza dei sapori e degli odori che conosciamo nei formaggi. Durante la fase di maturazione poi, altri microrganismi modificano i grassi e le proteine conferendo la consistenza, la struttura e il sapore tipici dei formaggi stagionati.

Per esempio, i filamenti verdastrati del gorgonzola non sono altro che muffe (*Penicillium*) che vengono inoculate nel latte e che poi si sviluppano nella cagliata e quindi nel formaggio maturo; anche la superficie bianca e vellutata dei formaggi tipo Brie o Camembert è formata da muffe che, con il loro metabolismo, contribuiscono alla maturazione del prodotto, conferendogli il tipico sapore.

Come il formaggio, anche lo yogurt è il prodotto della fermentazione del lattosio, solo che, non venendo aggiunto il caglio, il processo di acidificazione è molto più lento, non si ha la separazione del siero e si ottiene così un prodotto di consistenza semiliquida molto più fine e omogenea.

Quando mangiamo uno yogurt, riflettiamo sul fatto che stiamo mangiando miliardi di batteri vivi (fermenti lattici) che apportano numerosi benefici per la salute; sono infatti definiti "probiotici", cioè "a favore della vita"; essi, colonizzando le pareti dell'intestino, ci proteggono dai batteri patogeni, tipo la Salmonella e impediscono che si formino sostanze tossiche, oppure le neutralizzano se si formano.

Stefania Scuota

**Caval che suda, uomo che giura,
donna piangente, non credere a niente.**

• • •

**Per fare un amico basta un bicchiere,
per conservarlo non basta una botte.**

• • •

**Se vuoi che vengano bene i lavori,
acqua ai mattoni, vino ai muratori.**

Tutti coloro che gradiscano far pubblicare un proprio articolo, sono pregati di consegnare il materiale entro il 30 settembre alla redazione.

Vi chiediamo cortesemente di non superare la mezza pagina di testo (pari circa a 50 righe di lunghezza o 2.500 battute) per darci la possibilità di pubblicarli tutti. Grazie.



“Promozione” 30 anni dopo

Per tutti è stata una emozione bellissima, la vittoria all'ultima giornata del campionato di 1^a Categoria girone B con 59 punti (17 partite vinte - 7 pareggi - 6 perse - 49 gol fatti 28 subiti), che dà accesso al campionato di Promozione dopo 30 anni. Un successo che nessuno si aspettava, in quanto il programma di inizio stagione era quello di fare una squadra competitiva, con il ritorno in organico di giovani di Mugnano migrati in altre Società.

Diciamo che quanto ipotizzato è stato realizzato. Merito della Società in tutti i suoi componenti nel perseguire l'obiettivo, coadiuvati dalla capacità, dalla pro-



premiazione alla serata organizzata da “Studio 90° lunedì” Umbria TV “Galà dei Dilettanti” alla Tenuta

Villa dei Mori a Villanova di Marsciano, dove siamo stati premiati come primi classificati girone B 1^a Categoria e dove sono risultati nominati da una giuria tra i migliori del nostro girone, i nostri Daniele Natalizzi (portiere), Michele Pispola (attaccante) e Ilario Fuscagni (allenatore).

Ora tutto è metabolizzato e ci si rituffa su quello che potrà essere il futuro. Quindi programmi, impegno e lavoro per la nuova avventura in Promozione. Confidiamo nella collaborazione di tutti mai venuta meno fino ad ora.

Forza Mugnano.

Il Consiglio



fessionalità, dal lavoro e dall'attaccamento ai colori sociali di tutto lo staff tecnico, Direttore Sportivo, allenatore, giocatori, accompagnatori, che ci hanno creduto fino in fondo. Merito anche dei nostri tifosi che, sempre in numero considerevole sia in casa che fuori, non hanno mai fatto venir meno il loro calore ed il loro incitamento. Merito degli sponsor e di tutti i sostenitori, che hanno permesso questa avventura. I festeggiamenti si sono succeduti, prima con la serata improvvisata al ritorno da “Pietrafitta”: una tavolata lungo Via Costanza e fuochi d'artificio; poi i festeggiamenti ufficiali al campo sportivo con il coinvolgimento di tutta la cittadinanza, delle Associazioni, degli sponsor, la visita gradita del Sindaco e la premiazione di tutti i protagonisti. Ultima, la

Alla vigna e alla sposa,
manca sempre qualcosa.

• • •

Chi tutto vuole, nulla stringe.

• • •

Pane, formaggio e pere,
pasto da cavaliere.

• • •

La terra è fitta e bassa.

• • •

Chi si loda si sbroda.

• • •

Chi è nato prima l'ovo o la galina?

Il futuro siamo noi aiutateci a diventare grandi

Ciao Mugnano, siamo i ragazzi dell'Officina delle idee, il laboratorio didattico organizzato dal gruppo teatrale La Fratente.

Il nostro laboratorio è nato per creare un luogo di incontro tra ragazzi di diverse età (8/13 anni) e per fornire loro delle idee e degli stimoli nuovi e diversi rispetto a quelli che ricevono solitamente. Un luogo dove si abbandona la tv, il cellulare e la play station per dedicarsi ad attività come la lettura, la scrittura, il teatro, ecc.

La nostra esperienza è nata il 24 marzo: la prima lezione è servita per conoscerci e prendere confidenza tra di noi e per stabilire gli obiettivi da raggiungere insieme.

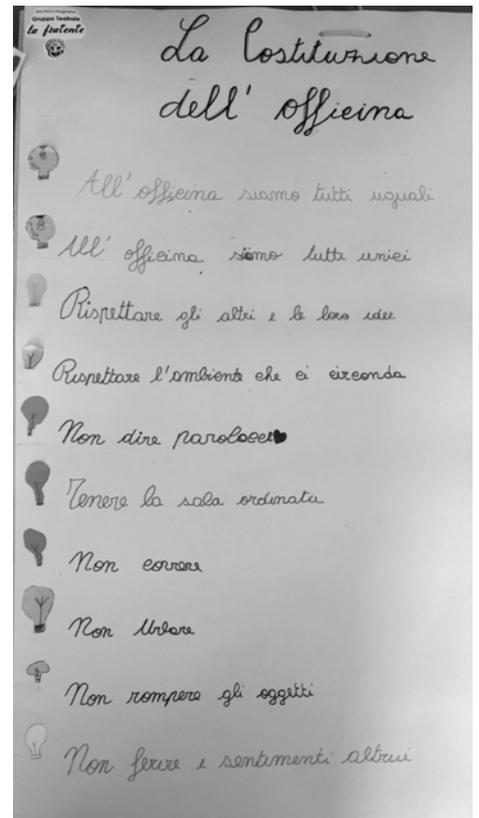
Il traguardo più importante che ci siamo posti è quello del rispetto reciproco: per questo abbiamo stabilito, tutti insieme, delle regole che abbiamo rac-

colto in un documento che si chiama "La Costituzione dell'Officina" e contiene 10 regole fondamentali per il nostro comportamento all'interno del laboratorio, ma soprattutto nella vita.

Tutti i giochi che abbiamo fatto durante le lezioni successive sono preparatori a tutte le attività che andremo a fare a settembre e sono necessari ad insegnarci come mantenere la concentrazione, come sviluppare l'attenzione nonostante le distrazioni e come sviluppare i nostri riflessi.

Ogni lezione si è aperta con un momento di conversazione: seduti in cerchio a terra, scalzi, ci siamo raccontati le nostre esperienze della settimana per poi iniziare le attività vere e proprie.

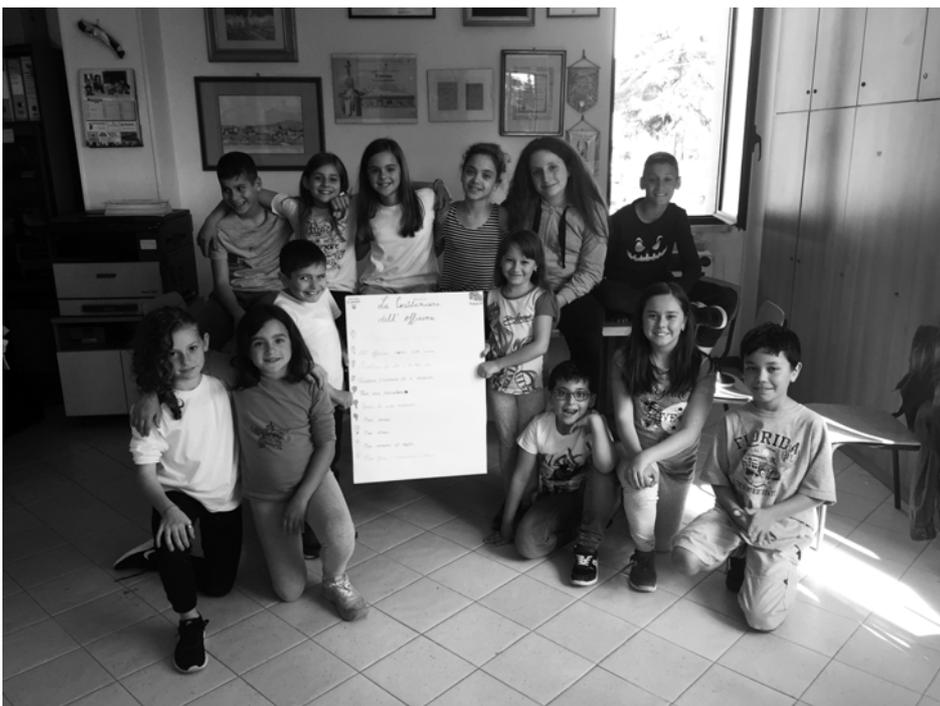
Questa esperienza è stata per noi molto interessante, bella, emozionante e istruttiva; riprenderà a settembre e di questo siamo molto felici.



Oggi è il 19 maggio, è la penultima lezione: ci sono stati consegnati dei quaderni sui quali potremo registrare tutte le emozioni della nostra estate; chissà che non ne esca un libricino?!

Per il momento ringraziamo La Fratente per averci dato questa bella opportunità che oltre tutto è a titolo gratuito e di questo saranno sicuramente molto contenti i nostri genitori.

Ringraziamo la nostra insegnante Valentina che ci mette sempre tanta pazienza.



Davide Buttiglia, Sofia Buttiglia, Vittoria Curti, Yasmine Larmache, Matilde Massai, Federico Buttiglia, Christian Barbanera, Tekla Tuccillo, Alice Chiorri, Anna Curti, Valerio Brozzi, Eva Brozzi e Nizar Larmache.

PRO LOCO - ASSOCIAZIONI DEL PAESE
con il patrocinio di
Comune di Perugia

30^a EDIZIONE

**In...contriamoci a
MUGNANO**
IL PAESE DEI MURI DIPINTI

dal 22 giugno al
1 luglio 2018

arte
folklore
gastronomia

www.mugnano.org

NUOVA PISTA
DA BALLO

Ricettario Mugnanese

TACCHINO CON VALERIANA E POMODORINI

700 g di fesa di tacchino
Olio evo, sale, pepe qb
Sedano, carota, cipolla, aglio
500 g di pomodorini
200 g di valeriana
100g di scamorza affumicata
Aceto balsamico qb

Cuocere la fesa di tacchino in una pentola con sedano, carota, cipolla, aglio, sale, pepe e olio.

Quando è ben fredda tagliare sottile e condire con pomodorini valeriana e l'ingotolo fatto con il sughetto di cottura più aceto balsamico.

Guarnire infine con la scamorza.

Antonella Morganti

TORTA AL LIMONCELLO

3 uova intere
10 cucchiaini di zucchero
10 cucchiaini di farina
10 cucchiaini di latte
10 cucchiaini di olio di semi
1 bustina di lievito pane degli angeli
1 fiala di aroma al limone
Buccia di 1 limone grattugiata
1 bicchierino di limoncello

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere olio, latte, fiala al limone, buccia, limoncello, ed in fine farina e lievito.

Cuocere in una tortiera da 24 cm, imburrata per 30/35 minuti a 170 gradi.

Gabriella Gradassi

SEMI FREDDO AL MELONE

Un melone di circa 1,5 Kg
400 ml di panna
100 g di zucchero a velo
500 g di yogurt bianco
12 g di colla di pesce in fogli

Pulire il melone. Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

Montare la panna con lo zucchero a velo, aggiungere lo yogurt e una metà del melone frullata.

Mescolare il tutto delicatamente.

Strizzare i fogli di gelatina e scioglierli sul fuoco in un pentolino con 2 cucchiaini di acqua, quindi aggiungerli al composto e versare in uno stampo rivestito di pellicola. Mettere lo stampo in frigo per almeno 4 ore.

Prima di servire decorare con le fettine dell'altra metà del melone

Antonella Morganti

PICCOLO E' BELLO

Alcune persone di Mugnano mi hanno chiesto: "Che lavori fate alla casa della Chiesa? ...abbiamo visto montare un palco imponente". Mi sembra giusto rispondere a queste richieste di informazioni. Lo posso fare perché faccio parte della Commissione economica istituita dal parroco don Gianni.

La casa della Chiesa si trova all'angolo di via Alessandra; si tratta di un immobile dato in donazione alla parrocchia oltre duecento anni fa. Tutti i mugnanesi conoscono bene questa casa, soprattutto quelli di una certa età, perché per molti anni è stata la sede dell'Asilo per l'infanzia, quando ancora non esisteva la scuola dell'infanzia pubblica. Questo Asilo venne istituito quando le donne di Mugnano lavoravano al tabacco - le cosiddette tabacchine - e non sapevano dove lasciare i loro figli piccoli. Io stessa ho frequentato questo Asilo e ne ho un piacevole ricordo. C'era la signorina Pia come maestra, ma chi si occupava dei bambini con tanta dedizione era la signorina Lucia Benedetti. Memorabili sono le sue canzoncine, o meglio le poesie o le filastrocche che ci faceva ripetere ad alta voce. Dopo la chiusura dell'Asilo, quando Lucia è andata in pensione, sono andata a trovarla a casa sua con un registratore per farmi ripetere le sue canzoncine. Ricordo soltanto un ritornello: "Le manine laboriose quante cose sanno fare...".

Chiuso l'Asilo, la casa è stata utilizzata dando in affitto gli appartamenti a famiglie e il piano terra a un meccanico. Ma adesso, da oltre 20 anni, la casa è disabitata e quindi lentamente è scivolata nel degrado. Una parte del tetto è crollata e l'intonaco esterno è andato quasi distrutto. Il problema della sicurezza e del decoro ci hanno costretti a intervenire prima di tutto nella ristrutturazione del tetto. Ci siamo avvalsi della competenza del geometra Battaglini per valutare progetti e preventivi e quindi abbiamo deciso di iniziare i lavori per il tetto. Da ultimo abbiamo preso in considerazione il problema della facciata, giacché c'è il palco e abbiamo deciso di chiedere il preventivo per questo ultimo lavoro di ripulitura della parete esterna: occorrono circa 6.000 euro. Questi denari la parrocchia non li ha; la commissione studierà qualche iniziativa per trovarli. È chiaro che siamo solo all'inizio.

L'importante comunque è avere iniziato questo restauro! Per non far morire una casa ricca di storia per il nostro Paese.

Maria Giovanna Galli

Puoi inviarmi la tua posta presso:

Pro-Loco Mugnano, Via dell'Albero, 1 06132 Mugnano (PG)

posta elettronica: info@mugnanoperugia.it

sito internet: www.mugnanoperugia.it

REDAZIONE:

Angiolina Bifarini, Stefania Scuota, Renato Vernata.

Vignetta: Vania Morganti.

Progetto Grafico: Serena Chiatti, Lamberto Mencaroni, Alberto Rosadini, Graziano Scorpioni.