

Mugnano in...forma



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

Pro Loco in... forma

Il 20 novembre ha preso il via il laboratorio creativo organizzato dalla Proloco per tutti i bambini e le bambine di Mugnano. I ragazzi si incontrano due volte alla settimana, il lunedì e il giovedì, dalle 16 alle 18 per realizzare con ago, filo, pennelli e colori oggetti originali che saranno poi esposti e venduti durante la prossima edizione di In...contriamoci a Mugnano. Tutto questo è stato possibile grazie alla disponibilità della "maestra" Francesca, ma soprattutto grazie alla gentilezza di una mugnanese doc, Maria Giovanna Galli, che ha sposato il progetto della Proloco, concedendo gratuitamente i locali della sua abitazione.

Passando ai prossimi appuntamenti natalizi, vi invitiamo alla consueta cena degli auguri di Natale il 16 dicembre alle 19,45 presso la sala SOMS. Durante la cena, in collaborazione con L'AUCC, saranno venduti i ciclamini della ricerca.

Inoltre, il 5 gennaio i giovani della proloco organizzeranno la Serata in...sieme, evento tanto atteso da tutti i promotori e da tutti i mugnanesi, che ogni anno partecipano numerosi. I biglietti saranno in vendita il 3 e il 4 gennaio dalle ore 20,30 alle ore 21,30 presso l'ingresso della sala SOMS: ogni persona potrà acquistare un massimo di 5 biglietti.

Giovedì 30 novembre è stato illustrato il resoconto della festa paesana 2017: ottimo risultato! Si è parlato anche della futura dislocazione della nostra festa paesana...quali cambiamenti nel 2018?

La Proloco augura a tutti voi un sereno e gioioso Natale.

Pro Loco Mugnano

Cari paesani,

quest'anno, con grande dispiacere, non riproporremo il Presepe vivente per problemi di organizzazione.

Approfitteremo di questo periodo di fermo per riflettere e verificare se sarà possibile migliorare l'organizzazione e avere maggiore collaborazione, così da poter realizzare di nuovo questa rappresentazione con quell'entusiasmo che ci ha accompagnato in questi anni.

Auguriamo a tutti un felice natale

Comitato presepe vivente



Venerdì 5 gennaio 2018
ore 21.00 - Sala S.O.M.S.

"Una serata insieme"

Si ricorda a tutti i mugnanesi che per partecipare alla "Serata insieme", visto i posti disponibili, è necessario acquistare in prevendita il biglietto che dà diritto alla poltrona.

"Presepi a Mugnano"



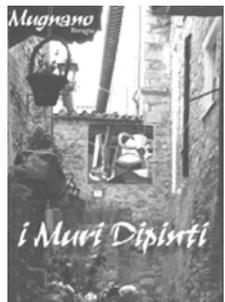
La Pro-Loce organizza un concorso per i presepi del nostro paese

All'iniziativa possono partecipare gratuitamente cittadini, associazioni, scuole e attività commerciali.

Per iscriversi è obbligatorio *compilare e consegnare* presso l' EDICOLA GIGLIETTI entro il 24 Dicembre 2017 questo tagliando. Si accetta qualsiasi tipo di rappresentazione artistica nel rispetto delle tradizioni. La giuria contatterà i partecipanti per la valutazione.



... E per un regalo davvero speciale, vi ricordiamo le nostre pubblicazioni, che potrete trovare presso l'edicola Giglietti di Mugnano.



L'Associazione Filarmonica
"Caduti per la patria" - Mugnano
vi invita
venerdì 22 dicembre, alle ore 21.00
presso la sala S.O.M.S., al
Concerto di Natale
Dirige il Maestro
Giuseppe Cecchetti



AGENDA del MUGNANESE

DICEMBRE 2017

Sabato 16 - Sala S.O.M.S.

Cena degli auguri di Natale.

Venerdì 22 - Sala S.O.M.S. - ore 21:00

Concerto di Natale a cura della Società Filarmonica di Mugnano diretta dal Maestro Giuseppe Cecchetti.

Domenica 24 - Sala S.O.M.S. - ore 16:00

"Arriva Babbo Natale". A cura del Motoclub Mugnano, in collaborazione con la Pro Loco e la Jingle Band della Società Filarmonica di Mugnano.

GENNAIO 2018

Venerdì 5 - Sala S.O.M.S. - ore 21:00

"Una serata in... sieme"

COSI' PARLAVAMO...

Sogna: sugna, ovvero sostanza grassa, untuosa.

Tribb'la: soffrire per problemi di salute, o tormentarsi per qualche dispiacere.

Sgaggio: persona svelta, intelligente, energica e simpatica.

Mandino: Bacchetta di ferro dalla punta ricurva, serviva a spingere un cerchio di ferro facendolo rotolare sulla strada (gioco da ragazzi)

Litamèa: buca per stoccare il letame del bestiame. Può indicare anche una persona che emana un cattivo odore per scarsa igiene personale.

Mucci: fuggire, scappare, allontanarsi da un luogo.

Scota: manico-leva in legno, per l'utilizzo di arnesi agricoli.

Pottòne: persona fanfarona, smargiasso, che si vuol mettere in evidenza con atteggiamenti boriosi.

Tintarolo: uva nera con acini piccoli, dal colore forte, usata per rafforzare il colore del vino rosso.

Màrruano: titolo ingiurioso per indicare una persona villana, manesca, dai modi di fare sgraziati.

Mòrzola: boccale di ferro che viene introdotto nella bocca del cavallo, dotato ai lati di due aste collegate alle briglie con cui si dirigono i movimenti dell'animale.

Renato Vernata



Modulo di adesione gratuito al concorso "Presepi a Mugnano"

Il/La sottoscritto/a

Responsabile per

Associazione - Attività Commerciale - Scuola

Residente in Via/P.zza

.....N°

Luogo del Presepe Via/P.zza

.....N°

Recapito Telefonico

Chiedo di partecipare al concorso e mi rendo disponibile alla visita della giuria, prevista per il pomeriggio del 3 gennaio 2018.

...Che Castagna !!!

Gli ingredienti per una bellissima serata in Piazza del Castello sono:

Una giornata non troppo fredda, 10 quintali di legna, carne alla brace qb, dolci fatti in casa, un ricco antipasto, castagne, vino in abbondanza, musica, voglia di passare del tempo con gli amici, il tutto condito con una bella dose di allegria (qui si può anche abbondare).

Amalgamare bene gli ingredienti stando attenti ai particolari come: accendere il fuoco all'ora giusta (altrimenti finisce la legna), castrare tutte le castagne (raccomandato!),



chiamare un geometra o meglio un architetto per disporre i tavoli (a meno che non si voglia rimandare il tutto al giorno successivo), attendere l'arrivo della gente, magari tra un bicchiere di vino e uno di vernaccia, nel frattempo controllare se avete tutti gli ingredienti perché a breve gli ospiti saranno impazienti di gustare "Borgo in... Castagna", un piatto tipico mugnanese servito caldo nella piazza del nostro "Paese dei Muri Dipinti".

Quest'anno possiamo dire di aver superato la prova del cuoco ... ma non quella del palloncino!!! Grazie a tutti quelli che ci hanno lavorato e ai tantissimi che hanno partecipato e dato sostegno.

Giulio Vernata

Ha ditto Gigino... Modi di dire perugini.

Chi s'inchina troppo, mette in mostra il culo.

Ad essere troppo ossequiosi, si perde in dignità.

Beve a tonfo.

Bere direttamente dalla bottiglia.

Te córco.

Minaccia, non tanto velata, che manifesta la volontà di picchiare.

C'è la zzurla?

Domanda rivolta a persona che ha voglia di scherzare.

Dilla papale, papale.

Parlare chiaro, senza peli sulla lingua.

L'occhio del padrone, ingrassa il porco.

E' cosa buona gestire personalmente sia affari che animali, per ottenere risultati migliori.

Ta Lassafà, i fregarono la moje.

Ad essere troppo remissivi e lasciare correre, ci si rimette sempre, perché qualcuno se ne può approfittare.



Ve lo ricordate il Monumento così? E il distributore? Erano gli anni '70...!

N'arbatte 'n chiodo.

Non riuscire a concludere niente.

Nun ho magnato i fagiole con te!

Invito a una persona con la quale non siamo in rapporti così stretti a non prendersi troppa confidenza.

Quanno t'ona, da qualche parte pióve!

Così come il tuono è preavviso di temporale, così le chiacchiere sentite in giro possono avere un fondo di verità.

Non ci sono più gli alberi di Natale di una volta

Quando ero bambina, il giorno della Vigilia era dedicato alla ricerca dell'albero da addobbare per il Natale.

Si partiva in gruppo, sia i piccoli che i più grandicelli, destinazione il bosco più vicino alla ricerca del ginepro adatto: non proprio piccolo, né troppo grande, che poi era faticoso riportare a casa.

Trovato il prescelto, il bambino più grande, addetto al taglio dell'alberello, armato del pericoloso "ronchetto" abbattiva il povero alberello, con non poche difficoltà, visto che i temibili aghi pungevano tantissimo. Ma l'operazione alla fine era sempre un successo!

Si legava l'alberello con una corda e iniziava il rientro a casa. Trascinare il trofeo era il compito di noi bambini più piccoli, il compito del "boscaiolo" era finito.

Arrivati a casa bisognava ripulire il ginepro da tutte le foglie e rametti, che inevitabilmente si erano attaccati agli aghi, lavoro davvero spinoso.

Finita la pulizia, si doveva metterlo in piedi e infilarlo in un secchio, già riempito di terra, e portarlo in casa, altra impresa scabrosa.

Ma l'albero doveva essere fatto.

Una volta in casa, la mamma tirava fuori la famosa scatola delle scarpe, che noi bimbi non sapevamo mai dove era stata nascosta per tutto l'anno, in cui erano state riposte le decorazioni. Le decorazioni consistevano in una decina di palline colorate, quasi tutte di plastica, fili argentati e dorati e il "puntale", rigorosamente incartato, che avrebbe messo la mamma come ultima decorazione.

Rimaneva solo una cosa da fare: preparare un bicchiere di latte, per Gesù Bambino, e un po' di fieno, da lasciare in fondo alle scale, che sarebbe servito per il cavallino del bambinello.

Ora che era tutto pronto si doveva andare a letto presto: doveva passare Gesù Bambino, che avrebbe lasciato i doni sotto l'albero.

Quando noi bimbi eravamo addormentati, la mamma appendeva al ginepro qualche pallina speciale: erano di cioccolato, ricoperte da una carta colorata e luccicante; infine metteva sotto all'albero i regali.

La mattina di Natale dall'emozione ci si alzava presto e subito a controllare cosa c'era sotto l'albero: mandarini,

pinoccate e, a volte, un piccolo giocattolo. L'albero rimaneva in bella mostra fino al giorno della Befana, poi, tolte le decorazioni, finiva nel fuoco del camino. Allora iniziava uno scoppiettio e un profumo acre si diffondeva per tutta la casa.

Il ginepro aveva assolto il suo ruolo di albero di Natale.

Serenella Pici



Racconti, leggende... una sola parla del vero Natale

Cari bambini, quante leggende vi raccontano per iniziare l'atmosfera natalizia!

Babbo Natale ha tante proposte di racconto. La figura a cui si sono ispirati per Babbo Natale è San Nicola, che nacque a Patara nella Licia (attuale Turchia) e, ben presto rimasto orfano, fu accolto da uno zio. Era molto buono, tanto che crescendo, vide che c'erano tanti poveri e pensò generosamente di donare loro le ricchezze che i suoi genotiri gli avevano lasciato.

Divenne sacerdote e fu ordinato dal Vescovo di Mira a suo successore come Vescovo dopo la morte. Fu poi Vescovo molto attento alle necessità della gente, tanto che ebbe dal Signore la possibilità di operare miracoli.

E' patrono della Russia e di Bari ed è considerato il Santo dei Bambini, degli studenti, dei pescatori e del Natale.

Lo si rappresenta con la barba, il bastone pastorale e la mitra (alto copricapio dei vescovi) mentre porta dei doni, è quindi ispirazione di Babbo Natale.

Babbo Natale perciò doveva imitare S. Nicola, però non era un vescovo, per cui il suo vestito è un giaccone

rosso orlato di pelliccia e con un cappuccio con un pon pon. La casa ufficiale è il Polo Nord (in Finlandia).

Ma perché l'attesa del Natale è così gioiosa? Non vi sembra che arrivi proprio dal cielo? Chi dona alla festa questa questa serenità? Non è una leggenda e credo che avete la risposta. E' colui che è nato il 25 dicembre di tanti anni fa poverissimo in una capanna, ma che ha cambiato il volto del mondo donando senso alla vita di ciascuno di noi.

La stella che brilla sul presepe ci riporta indietro nel tempo e ci fa pensare non ad una leggenda, ma alla nascita vera, come è stata la nostra, ma di un bambino speciale che si chiama Gesù.

Buon Natale!

Angiolina Bifarini

Tutti coloro che gradiscano far pubblicare un proprio articolo, sono pregati di consegnare il materiale entro il 31 gennaio 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.

L'angolo della salute

Tonsilliti

Le tonsille sono un piccolo ammasso di tessuto linfoide messe, come due cani da guardia, a difesa del nostro organismo.

In realtà le tonsille sono più di due, perché oltre le tonsille palatine, che tutti conoscono, e si vedono facilmente aprendo bene la bocca, ci sono le tonsille faringee, o adenoidi, nascoste nel canale che unisce naso e gola. Ci sono le tonsille tubariche, messe a difesa delle tube di Eustachio, che sono due canalini che, dal fondo della gola, portano aria dentro l'orecchio medio.

E ci sono le tonsille linguali, poste in fondo alla lingua. Tutti insieme, le tonsille formano come anello difensivo, detto di Waldeyer da nome del

medico tedesco che le ha studiate ai primi del 1900.

Come funzionano le tonsille, o meglio l'anello di Waldeyer? Facciamo qualche esempio: siamo in un autobus pieno di gente, oppure siamo in un negozio affollato, o stiamo passeggiando guardando le vetrine in un grande magazzino o stiamo semplicemente a scuola o al lavoro. E' inverno, e c'è chi tossisce, chi starnutisce, chi parla o grida ad alta voce. Tutti costoro immettono nell'aria, involontariamente, milioni di virus o microbi. Senza accorgercene, noi li respiriamo inalando liberamente.

Dovremmo star male tutti i giorni. Invece le tonsille bloccano i germi, li trattengono e li distruggono

con vari meccanismi, salvandoci da tante malattie. Un altro esempio: siamo ad una festa. Figli e adulti si accalcano intorno al tavolo per accaparrarsi tartine, pizzette, dolci e cibi vari. Non tutti hanno le mani pulite, e sotto le unghie si nascondono milioni di microbi. Non è neppure escluso che qualche mosca abbia passeggiato sulle vivande depositando milioni di altri germi.

Anche in questo caso intervengono le tonsille, e ci salvano, col solito meccanismo di bloccare i virus o microbi, distruggendoli e impedendo loro di diffondersi nel nostro organismo, ma anche le tonsille possono ammalarsi. Lo vedremo nel prossimo numero.

Dr. Vittorio Frongillo

I nostri amici microbi

Non sono cattivo!



Microbi panettieri

Il pane è sicuramente l'alimento più diffuso e consumato nelle case di tutto il mondo.

Le sue origini si perdono nella notte dei tempi, ma è certo che già nell'antica

civiltà egizia si producevano alcune decine di pani diversi. Come testimoniano le immagini di alcuni bassorilievi ritrovati nelle tombe, gli antichi Egizi usavano il lievito per la produzione del pane; pur non conoscendone, ovviamente, la natura, sapevano che il lievito era indispensabile per la fabbricazione del pane. Infatti mantenevano una piccola quantità di pane crudo, che aggiungevano alla panificazione successiva per ottenere la lievitazione dell'impasto. Questa consuetudine si è mantenuta pressoché intatta nel corso dei millenni, anche da noi, almeno fino a che c'è stata l'usanza, o meglio la necessità, di fare il pane in casa, cioè fino agli anni

'50 o giù di lì.

Oggi sappiamo che il processo

della lievitazione del pane è opera di alcuni microbi (lieviti e batteri) che si nutrono degli zuccheri presenti nella farina, trasformandoli in alcool etilico e anidride carbonica; il pane non è comunque alcolico, perché l'alcool etilico prodotto dai microbi evapora durante la cottura. Invece l'anidride carbonica, essendo un gas, forma delle bolle che fanno aumentare il volume dell'impasto; con la formazione della crosta esterna, esse rimangono intrappolate nell'impasto stesso determinando il caratteristico aspetto spugnoso e la consistenza morbida del pane.

Il lievito è un concentrato di microbi che conferiscono al pane profumo e sapore: basti pensare che un solo grammo di lievito contiene circa un miliardo di batteri lattici e dieci milioni di un lievito chiamato *Saccaromyces cerevisiae*. Questo stesso lievito è molto ben conosciuto anche nell'industria del vino e della birra, come vedremo in dettaglio la prossima volta.

Stefania Scuota

Ciao zia Fernanda.

La nostra cara e amatissima zia, Fernanda Pansanelli, si è spenta il 23/09/2017 alla veneranda età di 99 anni.

I nipoti Franco, Giancarlo, Luciana ed i parenti tutti, ci tengono a ricordarla, oltre che per la sua gentilezza e la sua bontà, anche per il profondo amore che nutriva per Mugnano. Il nostro paese è stato sempre nel suo cuore, dato che le ricordava la sua gioventù; sceglieva sempre per le vacanze di ritornare da Roma per poter trascorrere del tempo con i nipoti e pronipoti e così rivivere, tramite anche le nostre iniziative paesane, un po' di genuina tranquillità.

Questo suo grande amore l'ha portata infatti a scegliere di riposare per sempre nel nostro paese.

Sarai sempre nei nostri cuori.

Famiglia Pansanelli



Al giro di boa



Mancano solo due gare al giro di boa del girone di andata di Prima Categoria girone B, a cui la A.S.D. Mugnano Calcio partecipa, possiamo quindi fare una puntualizzazione a tutto tondo degli eventi e della stagione.

Nell'assemblea riproposta il 31/10/17, in quanto annullata per mancato numero legale quella del 29/9/17, si è dato resoconto dell'attività sportiva 2016/17 ed approvato il bilancio al 30/06/17. In essa è emerso il risultato sportivo che ha visto classificarsi al 6° posto con 45 punti, ed il risultato economico attestarsi con un avanzo di 1459,84 euro. Nella stessa sede si è parlato del programma di lavori di manutenzione inerente l'impianto di illuminazione del campo da realizzare, e della disponibilità della A.S.D. Mugnano Calcio nella elaborazione di un progetto congiunto con la Pro-Loco per la realizzazione di strutture fisse in funzione delle varie necessità.

L'attuale stagione sportiva, fortemente voluta, vede il rein-

tegro di molti ragazzi mugnanesi doc, rientrati da altre realtà a noi vicine; a questi si deve dare atto per l'attaccamento ai colori e alle rispettive famiglie merito per la dimostrazione di appartenenza e per il sostegno economico profuso.

E la gestione tecnica diretta assunta con volontà del consiglio, ci sta regalando soddisfazioni che auguriamo più corpose in fondo alla stagione. L'evidenza certa dei miglioramenti ad oggi ottenuti sono il passaggio al 2° turno nella Coppa Primavera (eliminati al 1°, lo scorso anno) e la migliore posizione in campionato. Altrettanto compiacimento e soddisfazione danno l'assiduo sostegno dei mugnanesi che ci seguono e ci incitano fuori e dentro le mura amiche, e la ormai consolidata e ripristinata collaborazione tra le associazioni per il bene comune di una sola bandiera "Mugnano", sperando che non venga mai meno il sostegno. "Forza Mugnano".

* **Errata corrige:** Nello scorso numero abbiamo erroneamente scritto che le partite vinte erano 123 invece di 12. La redazione si scusa per l'errore.

Il Consiglio della ASD Mugnano Calcio

Dal Motoclub...

A conclusione di questo anno di attività abbiamo pensato di incaricare un nostro socio per farvi gli Auguri per le imminenti feste natalizie e lui con molta emozione ha voluto scrivere questo:

"La mia vita è passata in vespa, la passione nasce fin da ragazzo, si concretizza quando nel 1998, insieme ad alcuni appassionati della vespa, ho rifondato il

Vespa Club Perugia già in auge dal 1952 al 1969 e per ben dodici anni ne sono stato il Presidente. Ad oggi contiamo oltre trecento soci affiliati e, come regione per numero di abitanti, siamo secondi in Italia. Da circa tre anni faccio parte anche del Motoclub Mugnano; questa nuova esperienza, inedita per me, mi ha portato a misurarmi con i motociclisti di questo club. Devo dire che con me hanno sempre tanta pazienza perché quando andiamo in giro mi aspettano sempre. Quando ci si ritrova ai raduni anche con altri bikers qualcuno rimane un po' stupito nel vedermi con una vespa anche quando si percorrono oltre trecento chilometri, ma io li rassicuro dicendo che la passione può far fare grandi cose. Già nel 2010 avevo avuto i primi contatti con il Motoclub Mugnano: durante il loro raduno mi avevano cercato per

esporre alcuni mezzi d'epoca. Fin da allora ho apprezzato le persone che ne facevano parte per la loro sincerità ed allegria, il che gli fa veramente onore, tant'è che oggi, quando c'è da lavorare per organizzare il raduno, sono partecipe nel dare una mano. Quest'anno a maggio sono partito da solo per un raduno nazionale a Trapani (la Sicilia per me è una seconda casa) anche se sono solo due le regioni che mi mancano da visitare in Italia: la Valle d'Aosta e la Sardegna. All'estero sono andato in Francia, Germania e Croazia. Con i ragazzi del Club Mugnano c'è sempre una sottile ironia, (amorevolmente) mi dicono che la mia vespa è da buttare, ma questo non accadrà mai!!!

Con questo pensiero vi Auguro un Sereno Natale e Felice Anno Nuovo"

Armando



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

L'occasione
rende l'uomo ladro.



Chi lavora guadagna la vita,
chi non lavora la ruba.



L'amore fa passare il tempo,
e il tempo fa passare l'amore.



La vita è bella,
ma costa cara.

Un Natale di Novità per la Banda!

Come sempre, con l'avvicinarsi del Natale, mentre Mugnano si veste a festa di lucine e addobbi e spuntano presepi qua e là, la Banda si prepara al momento più importante dell'anno musicale: il Concerto per il Paese. L'appuntamento è alla Sala SOMS alle 21.00 di venerdì 22 dicembre ed è assolutamente sbagliato mancare!

Quest'anno sul palco ci saranno molte novità, tra cui ben sette nuovi musicanti al loro primo debutto in un concerto così importante (Diletta Barluzzi, Giada Lionetti e Sofia Gigliarelli al flauto, Christian Moles e Alessandro Neri alle percussioni, Lorenzo Bartoli e Fabrizio Giglietti alla tromba) e un programma musicale rinnovato... Ma non finisce qui!

Eh sì, perché tra i nuovi arrivi ce n'è uno molto importante, quello del nuovo Maestro: il nostro Francesco ha lasciato la bacchetta a Giuseppe Cecchetti, già maestro di Pietrafitta, e da ottobre abbiamo cominciato a preparare nuovi pezzi e a cercare di dare al nostro gruppo nuove spinte e nuova forza.

Spesso rinnovare fa paura, soprattutto quando si è legati da affetto, stima e riconoscenza. Non ci si vuole mettere in gioco e si fa fatica a darsi nuovi obiettivi, ma senza accettare nuovi rischi non si ha nemmeno la possibilità di crescere e migliorare ancora. All'orizzonte ci sono già tanti nuovi programmi e tante idee da realizzare, con il grande sogno di mantenere

alto il nostro livello musicale e di rafforzare la nostra associazione in vista del suo importante compleanno a tre cifre.

Ciò che è importante, è che la Banda, come le altre associazioni, continui ad essere scelta come luogo ideale di condivisione di uno scopo in cui tutti si riconoscono, nella libertà dell'incontro con l'altro in quanto tale, per uno scambio continuo e costruttivo. È la condivisione il nostro vero mastice - o almeno quello che abbiamo scelto: così un bel gruppo, vario e variegato, anche rimodulandosi di continuo tra nuovi ingressi e qualche allontanamento, rimane forte e capace di creare valore nel tempo.

Associazione Filarmonica

La Fratente da' i numeri

Lo spettacolo: "Per sempre mia".

Lo scopo: sensibilizzare il pubblico sulla tematica della violenza sulle donne e devolvere parte degli incassi alle associazioni che si occupano di donne vittime di violenza.

Le repliche: dopo le tre serate di Mugnano (marzo 2017) il tour è proseguito in altri 5 teatri: Teatro dell'Accademia degli Avvaloranti di Città della Pieve, Teatro Franco Bicini di Perugia, Cinema Teatro Deruta, Teatro dell'associazione culturale Teatrodicolle, Teatro Mengoni di Mangione.

Il pubblico: circa 600 spettatori che non si sono risparmiati lacrime di commozione.

Gli incassi: All'associazione Libera...mente Donna sono stati devoluti 1000.00 euro; nella prossima riunione saranno deter-

minate le cifre da poter devolvere all'associazione La Rosa di Città della Pieve e al Punto di Ascolto di Magione.

La prossima stagione: a partire da gennaio 2018, riprenderà il tour in molti teatri della nostra Regione, saremo ancora protagonisti del nostro impegno e ci auguriamo che verrete a sostenerci e a tenere alto il nome della nostra Mugnano.

Il Cast: Franco Chiatti, Daniele Bigi, Gabriele Agabini, Noemi Migliorini, Elisa Luzi, Renato Vernata, Annamaria Gosti, Maria Pia Sargenti, Eleonora Pampaglini, Alessandro Belli, Gabriele Giglietti, Gloria Barbanera, Gessica Scorpioni, Emanuel Pieravanti, Giuseppe Servino, Valentina Pansanelli, Elena Mencaroni, Alice Chiorri, Vadim Chiatti, Adriano Giglietti, Enzo Batalocco, Enzo Anselmi, Ivano Barbanera, Laura Paliani, Ivan

Vignali, Daniela Chiatti, Giancarlo Pansanelli, Francesco Santucci, Mattia Barbanera, Alessio Caligiana, Marco Battaglini, Alessandro Bellafante, Armando Cirimbilli, Roberto Curti, Chiara Brilli, Claudio Barbanera, Gianni Battaglini, Roberta Maghini, Goffredo Arcioni, Lucio Marioni, Alessia Morganti, Antonella Morganti, Vania Morganti, Martina Parasecoli, Riccardo Scorpioni, Daniele Contena, Francesca Scorpioni, Giacomo Casaioli, Giuseppe Vernata, Valentina Chiatti. Questo non è soltanto un elenco di nomi, ma dietro ciascuno di essi si nasconde un volto e soprattutto un cuore; un cuore che tende alla solidarietà, all'altruismo, al rispetto per le persone e la loro anima; un cuore che ha deciso che il teatro non deve essere solo divertimento, ma anche lo strumento per creare un mondo migliore!

Gruppo teatrale La Fratente



Ricettario Mugnanese

CREMA DI POLLO CON CROSTINI

(Delicata per la cena di Natale)

Ingredienti per 4 persone

250 gr di petto di pollo
200 gr di vitello
60 gr di farina bianca
50 gr di burro
100 gr di panna fresca
2 uova
1 lt. di brodo di pollo e di vitello
3 cucchiaini di formaggio grattugiato
sale, noce moscata q.b.
crostini di pane tostati

Fate lessare il petto di pollo e il vitello in acqua salata e con le solite verdure: carote, sedano e cipolla. Mettete sul fuoco una casseruola con il burro, quando sarà sciolto incorporatevi la farina e sempre mescolando con il cucchiaio di legno, unite lentamente $\frac{3}{4}$ di litro di brodo filtrato. Cuocete senza smettere di mescolare fino ad ottenere una salsa piuttosto densa. Frullate solo il pollo tagliato a minuscoli pezzettini con un bicchiere di brodo bollente, unite la crema preparata e frullate ancora per un paio di minuti. Versate il composto in una casseruola, salate un poco e portate all'ebollizione mescolando spesso.

Mettete nella zuppiera due tuorli d'uovo, la panna, il formaggio grattugiato e un pizzico di noce moscata, mescolate con una piccola frusta versando poco alla volta, tutta la crema bollente. Servite in tazze da consommé e accompagnate con i crostini.

TRISTELLE DI NATALE

Ingredienti per la pasta:

300 gr di farina
200 gr di burro
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale
200 gr di zucchero

Ingredienti per il ripieno:

300 gr di fichi secchi
100 gr di gherigli di noci
50 gr di uvetta
mezzo cucchiaino di cannella
30 gr di zucchero a velo

Preparazione: sbattere le uova in una terrina insieme al burro, lo zucchero, il lievito e il sale. Quando avete ottenuto una crema omogenea, aggiungete la farina setacciata; impastate per qualche minuto poi coprite la pasta con della pellicola e mettetela in frigo per un'ora. Nel frattempo tagliate i fichi a metà e fateli ammorbidire sul fuoco, in una pentola con poca acqua; scolateli asciugateli e tritateli finemente insieme alle noci e la cannella. Riprendete la pasta, tirate una sfoglia spessa 4 mm e tagliatela a cerchi; mettete al centro di ognuno una presa di ripieno e chiudeteli ripiegando i bordi in tre punti. Sistemate i dolcetti in una teglia imburata e cuocete per 15 minuti a 180° e comunque fino a dorarli. Sforate e spolverate con zucchero a velo.

Daniela Chiatti

PICCOLO E' BELLO

Un manifesto della Proloco annunciava l'organizzazione di un "laboratorio creativo di oggettistica e cucito" per i ragazzi da 8 anni in su, gratuito naturalmente. Francesca Scorpioni da molto tempo aveva seguito un laboratorio del genere a Magione e da tempo voleva proporre a Mugnano una simile esperienza, che considerava positiva per i ragazzi.

Che risposta c'è stata all'invito della Proloco? Direi molto positiva: il laboratorio è in funzione già da alcuni giorni con 15 ragazze che vengono al laboratorio due volte alla settimana, dalle ore 16 alle 19. Sono andata a trovare Francesca nel suo laboratorio e ho trovato un bel gruppo di ragazzine da otto a tredici anni (una di sei anni!) tutte indaffarate a preparare oggetti natalizi: tavolette con scritte "Auguri, Benvenuti, Noel, ecc.". In così poco tempo hanno imparato a maneggiare con disinvoltura le macchinette per tagliare la stoffa e per sparare la colla, in una atmosfera gioiosa. Come mai non sono presenti i ragazzi maschi? Chiedo a Francesca. Forse - mi risponde - la parola "cucito" ha fatto pensare a un'attività da donne; ora penso di proporre una iniziativa per i maschi. Penso che se i ragazzi imparassero a tenere l'ago in mano per attaccarsi un bottone non sarebbe una cattiva idea!

Il primo giorno sono venuti anche i genitori, creando non poca confusione. Francesca ha inviato a tutte le famiglie un avviso per invitarle a non partecipare per lasciare più liberi i figli. I genitori hanno seguito l'invito e si sono impegnati, a turno, a portare la merenda a tutti i ragazzi. Francesca mi dice che anche gli adulti hanno chiesto di partecipare e per loro si farà la lezione la sera tardi.

Dunque l'iniziativa è partita bene e non mancherà di creare oggetti da mettere in vendita alla festa di Mugnano. Così fin da piccoli i ragazzi imparano a fare qualcosa per il paese.

Maria Giovanna Galli

Quando si tratta di censurare gli altri,
anche i più sciocchi diventano saggi.

• • •

Beati gli ultimi,
se i primi saranno onesti.

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.