

Mugnano in...forma

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



Pro Loco in... forma

Manca davvero poco. La grande macchina della festa sta scaldando i motori... anche quest'anno, dal 22 giugno al 1 luglio, si svolgerà all'interno del nostro paese la consueta festa paesana e già da ora fervono i preparativi. Pochi giorni fa è stato definito il comitato organizzatore: troverete nomi vecchi, chiaramente, ma, per fortuna di tutti, anche nomi nuovi. Finalmente qualcuno si è fatto avanti, ha scelto di aiutare la Proloco e tutti i già collaboratori ad organizzare una manifestazione ancora migliore di quella dello scorso anno (si spera!)

Quest'anno ci sarà un piccolo cambio logistico: "la zona ballo", infatti, tornerà in piazza della Società Operaia, con conseguente chiusura del circolo nelle ore serali ed utilizzo del solo bar della

festa: in merito a ciò, la Proloco si sente in dovere di ringraziare i gestori del circolo e tutto il consiglio; insieme alla piazza si utilizzerà anche la sala SOMS per una mostra. Anche la pesca tornerà nella sua primitiva sede.

Cari paesani ed amici che leggete il giornalino anche non da Mugnano, perché non venite a darci una mano? La festa ha bisogno di voi, Mugnano ha bisogno del vostro aiuto per brillare ancora di più in quei dieci giorni! Fatevi avanti, contattate i re-

sponsabili di ogni settore e venite a divertirvi insieme a noi, perché la festa non è solo lavoro e fatica, ma anche nuove conoscenze, nuove amicizie, risate e divertimento!

Intanto abbiamo partecipato a Prologo 2018, manifestazione delle Pro Loco del perugino tenutasi quest'anno nello splendido centro storico di Deruta. E i gelsomini preparati dalle nostre donne sono andati veramente alla grande!



E' promozione: Grande Mugnano e Grazie Ragazzi!!!

Alla Redazione di Mugnano In...forma

Carissimi,
metto per iscritto quanto avrei espresso privatamente, per telefono, alla zia Maria Giovanna Galli e all'amica Angiolina Bifarini, per condividere ciò che penso con tutti i mugnanesi.

Alla mia zia dico Grazie, perché mi spedisce a Roma il giornalino, appena esce; così, posso leggere tutti gli articoli e mi sento un poco più vicina alla vita dei miei compaesani. Complimenti a tutti!

All'Angiolina dico Brava, per aver aperto un dialogo sugli oggetti della nostra storia. Questo spazio, dedicato dal giornalino agli strumenti, è di partico-

lare importanza per noi mugnanesi, non per motivi nostalgici, ma per una questione d'identità. Con lo strumento, infatti, si fa memoria delle persone, che lo hanno usato e nel nostro caso anche costruito. Noi siamo figli di artigiani e di contadini e siamo cresciuti nelle botteghe del paese, sulle aie delle campagne e dentro le case, ricche di una miriade di oggetti e di strumenti di lavoro, attraverso i quali i nostri hanno trasformato il territorio da palude a uno dei paesaggi più belli del mondo.

(segue a pag. 3)

Pro Loco Mugnano

Ma quanti giri fà 'na boccia?



Il Lunedì di Pasquetta la tradizione Mugnanese vuole che dopo pranzo ci si ritrovi per la sfida della “Boccia alla lunga”; anche quest’anno, approfittando della bella giornata primaverile, dopo una bella grigliata organizzata presso l’Area Verde del CVA, siamo partiti alla volta della “Pergola Bella”.

La numerosa e rumorosa truppa partita dalla Madonnina della Guadella si è sfidata senza esclusione di colpi e, tra una bevuta e una torta, abbiamo perso la prima boccia dentro il fossetto e, nonostante l’impiego di sommozzatori improvvisati, abbiamo dovuto rimandare il ripescaggio a tempi più asciutti, ma si sa “the show must go on” ed allora via fino al laghetto di San Martino e ritorno con l’unica boccia rimasta, se non consideriamo i numerosi boccioni di vino presenti.

Il ritorno alla base è stato tutto uno sfottò tra i vincitori e i vinti, anche se qualcuno non aveva capito ancora di chi faceva parte!

E’ stata come sempre una bella giornata passata all’ aria aperta tra persone che sanno divertirsi con poco, forse come facevano i nostri nonni e per questo si chiamano tradizioni.

- Ma allora ... quanti giri fà nà boccia? - Gira gira fin’che nn’s’afërma!

Giulio Vernata



La tradizionale cena dell’8 marzo è stata quest’anno allietata dalla presenza di due bellezze “esotiche”, che si vedono nella foto a lato. Le conoscete?

Per Maria

*Dolce e cara "ragazzina"
sei arrivata alla novantina!
Il tempo corre velocemente
ma non intacca la tua mente.
Quando arrivasti, altera e bella
dall'assisana cittadella,
sei montata subito in sella,
diventando la nostra stella.
Cara dolce e colta amica,
come vuoi che te lo dica?
Ci hai strappati col tuo amore
dalla noia e dal torpore!
Sempre piena di risorse
hai fatto a gara con la sorte.
Le belle cose che abbiamo escogitato,
tutto il paese hanno risvegliato
e con balli, cucina e risate
tutte le donne si sono ridestate.
Sei una mente fine e brillante,
a volte anche molto esuberante
tanto che tra canti, suoni, abbracci...
hai imitato pure Carla Fracci.
Tutti insieme, amica mia
ci siamo fatte compagnia
ed ora, con non poca emozione,
ci ritroviamo nella bella occasione
per festeggiare con vivido sguardo
il tuo bellissimo, grande traguardo!
Ora aspettiam senza dubbi e affanni
di festeggiare i tuoi prossimi...
Cent'anni!*

Auguri Maria!



Alla Redazione di Mugnano In...forma

(segue dalla prima pagina)

Abbiamo imparato a osservarlo, il mondo, guardando gli adulti adoperare i loro strumenti; abbiamo imparato a pensare e a parlare, ascoltando i loro discorsi mentre lavoravano; abbiamo imparato a pregare insieme alle donne, sempre con uno strumento in mano: pentole, rasagnolo, ferri, uncinetto, forbici, ago, rosario; abbiamo imparato a distinguere il competente dal superficiale, il giusto dall'ingiusto, l'onesto dal suo contrario, passando la nostra infanzia in mezzo agli adulti e ai loro strumenti di lavoro; abbiamo imparato il divertimento e il gioco e abbiamo imparato a sperare una società migliore, condividendo dolori, malattie, precarietà economica, ingiustizie con gli artigiani e i contadini di Mugnano.

Angiolina, citando la pretina ha aperto la porta della bottega di un coccaio, magari quella del suo babbo e dei suoi fratelli. Cita il ferro da stiro, che ha lo stesso nome di quelli odierni, ma non era elettrico e tutto di ferro per davvero. Come figlia di un fabbro, ricordo i racconti di come si costruiva e i consigli per usarlo al meglio. Quando si parla degli oggetti di un forno, per quelli della mia generazione, come non ricordare la Rina o Pencelli!

L'elenco delle persone e dei rispettivi oggetti di lavoro, a Mugnano, è lunghissimo e merita tanto spazio e tempo, per consegnare ai giovani d'oggi la natura della nostra identità, della nostra diversità e della nostra unicità. Come fanno a scoprirlo, se noi adulti non consegniamo loro la memoria, che ci è stata tramandata? Conoscendola, saranno loro a diffonderla, usando la tecnologia, le app, i siti e il mondo del web. Per aiutare questa conoscenza, ho dato il mio piccolo contributo con alcune pubblicazioni e spero che vada avanti il progetto di raccogliere tutti gli strumenti di lavoro in un ambiente espositivo adeguato e permanente, come mi era stato presentato da Renato Vernata. Perché sia chiaro e tangibile quello che siamo stati e che siamo come mugnanesi: gente che col lavoro trasforma se stessi e l'ambiente!

Che notizie mi date in proposito?

Buon lavoro.

Marilena Menicucci

La redazione di Mugnano in...forma, facendo uno strappo alla regola che si è data, è lieta di fare gli auguri di buon compleanno alla propria collaboratrice Maria Giovanna Galli per i suoi 90 anni. È sin troppo facile per noi indicare in Maria Giovanna un esempio di attaccamento alla vita sociale e culturale del nostro paese. Tornata a Mugnano negli anni 80, dopo aver vissuto per diverso tempo ad Assisi, ha messo subito a disposizione del proprio paese e della Pro Loco la sua capacità, la sua esperienza ed il suo entusiasmo. Presidente della Proloco Mugnano dal

1989 al 1994 ha animato il Gruppo Donne, ha preso parte alle attività teatrali e ha messo a disposizione la sua abitazione per realizzare un laboratorio culturale di cucina nei primi anni 90, esperienza ancora oggi indimenticata. Il suo slogan "Sarà meraviglioso!" ha permesso alle nostre attività di superare momenti difficili e di stallo, ci ha aiutato a pensare in modo positivo. Il suo impegno sociale è ancora oggi vivo e presente sia con l'Associazione Madre Coraggio, cui lei tiene molto, sia con le assidue collaborazioni con le Associazioni paesane e veramente il suo

modo di vivere, sempre attenta ai bisogni di coloro che soffrono, è esemplare. Insomma Maria, tantissimi auguri e grazie per tutto quello che hai dato e continui a dare alla nostra comunità.

La Redazione

**Chi cade in povertà,
perde gli amici.**

• • •

**L'avarò è come il porco,
è buono quando è morto**

Memorie di un viaggio di istruzione...Tivoli

Il 24 marzo, noi ragazzi della Scuola Secondaria di primo grado di Fontignano (IIE - IIF) siamo andati a Tivoli in viaggio d'istruzione con le nostre insegnanti e ci piacerebbe condividere la nostra esperienza raccontando quanto abbiamo visto.

Siamo partiti in pullman alle 7:30 da Fontignano e siamo arrivati a Tivoli alle 10:30 circa. Abbiamo quindi iniziato il nostro giro turistico con la guida Erika Villa, venuta con noi da Perugia.

"Tivoli, chiamata da Virgilio Tibur Superbum, è una città molto bella visitata da tantissimi turisti provenienti da tutto il mondo" (Leonardo).

Il nostro gruppo ha iniziato il tour partendo da Villa d'Este, capolavoro del Rinascimento italiano, definita patrimonio dell'umanità.

"La storia della villa è legata alla nomina del cardinale Ippolito II d'Este a governatore di Tivoli da parte di Papa Giulio III del Monte" (Carlotta).

Il cardinale arrivò a Tivoli in modo trionfale ma scoprì che avrebbe dovuto alloggiare in un vecchio e scomodo convento, così lo trasformò in una sontuosa villa, dove, dal 1550 al 1572 (anno in cui Ippolito morì), lavorarono moltissimi artisti. *"Successivamente i lavori ripresero per dei restauri nel 1605 sotto la guida del cardinale Alessandro d'Este che cercò di dare un nuovo assetto alle fontane" (Aurora E.).*

Nuovi lavori furono effettuati nel 1660 e nel 1670 e coinvolsero anche Gianlorenzo Bernini. Continui interventi vennero effettuati per il mantenimento dell'edificio e del giardino di proprietà dello Stato Italiano dai primi decenni del 1900.

All'interno abbiamo osservato affreschi di notevole valore artistico a cui lavorarono Livio Agresti, il manierista Cesare Nebbia, il pittore e incisore del primo periodo barocco Antonio Tempesta, Federico Zuccari, attivo anche in Umbria.

"Abbiamo percorso un lungo corridoio che portava dalle stanze alla vista dei giardini. Appena ci siamo affacciati al grande terrazzo abbiamo visto tutto il panorama, da quell'altezza la vista era molto bella, in lontananza si vedeva Roma." (Clelia).

Usciti dalla villa, una volta scese le scale, ci siamo addentrati nel giardino all'italiana, ricco di fontane, grotte, musiche idrauliche e giochi d'acqua; ideato dal pittore, archeologo e architetto Pirro Ligorio e realizzato da Alberto Galvani insieme ad un nutrito gruppo di aiutanti per ultimare in tempi ragionevoli la maestosa opera.

"Nel giardino ci ha colpito la quantità di fontane e la loro complessità". (Andrea G.)

La prima che abbiamo osservato è la fontana di Venere realizzata da Raffaele Sangallo nel 1569 mentre la più maestosa è la Fontana dell'Organo (1568-1611) di gusto barocco, distante dallo stile rinascimentale del resto della villa.

"La Fontana dell'Organo sfrutta un meccanismo di motivi musicali udibili ancora oggi" (Matteo).



"Di seguito abbiamo osservato la Fontana di Nettuno, quella che mi è piaciuta di più perchè molto imponente, con un gioco di spruzzi d'acqua e una cascata centrale e sotto una nicchia la statua di Nettuno" (Diletta).

Realizzata in origine da Bernini e restaurata in tempi recenti fu un modello per molte fontane del 1700.

Di forma ovale, la Fontana dell'Ovato rappresenta i Monti Tiburtini ed è dedicata alla maggiore fonte d'acqua di Tivoli: il fiume Aniene. Da questa, seguendo il corso d'acqua si arriva al viale delle Cento Fontane, in fondo al quale spicca la fontana della Rometta verso il belvedere che si affaccia su Roma. E' caratterizzata da un insieme di vasche con al centro Roma in trono, l'Isola Tiberina, l'Esculapio e Roma Vittoriosa armata con elmo, corazza e lancia.

"E' un gruppo scultoreo con al centro la statua che rappresenta Roma e posta da un lato la statua della Lupa con Romolo e Remo" (Michele).

L'acqua, prelevata dal fiume, è un simbolo legato a Tivoli, percorre un lungo tragitto in condutture che passano sotto la città con un sistema antico di vasi comunicanti.

"Molti furono gli artisti ispirati dalla particolarità del giardino, tra questi un illustre esempio è Franz Liszt, compositore ungherese, ospitato nel 1864 che trasse ispirazione dal luogo per comporre alcuni capolavori come "Giochi d'acqua a Villa d'Este" (Aurora B.).

Lasciato il centro di Tivoli, ci siamo spo-

stati a Villa Adriana. Fuori dalla città, in uno spazio aperto immerso nel verde, si trova Villa Adriana, costruita tra il 118 e il 138 d.C. da Adriano, imperatore amante della pace, degli antichi ideali e dei viaggi fatti per consolidare i propri confini. A lui si deve la ricostruzione e il miglioramento di monumenti e intere città frutto della sua raffinata cultura. Anche in questo luogo l'acqua è di nuovo presente, nelle sorgenti carbonico-solfuree, nelle acque albule, amate da Adriano, che emergevano dai laghi Regina e Colonnelle. Villa Adriana era distribuita in un'area di circa 120 ettari (oggi ne sono visitabili solo 40). Le fonti ci parlano di Adriano cultore del bello che si dedicò personalmente all'architettura e che, per realizzare un complesso così imponente, passava lunghi periodi a Tivoli, malgrado le critiche. Dopo una lunga passeggiata nella natura, si arriva in una piazza quadrata con un portico, delle statue e un bacino al centro di grande impatto. Più avanti si incontrano le Terme, la Sala dei Filosofi, il Teatro Marittimo e... una struttura che mi ha incuriosito: la Caserma dei Vigili" (Andrea L.).

Si tratta di un punto protetto risalente alla prima fase di costruzione per ospitare il corpo di guardia in servizio nella villa che doveva organizzarsi anche per lunghi periodi, quindi simile alla Caserma dei Vigili di Ostia. Abbiamo anche osservato delle costruzioni ad esedra o emiciclo che sembrano proprio essere invenzione di Adriano.

"Le cose che mi sono piaciute di più di Villa Adriana sono state la Piazza d'Oro e la Casa Colonica, una struttura di epoca precedente con pavimenti a mosaico" (Alessandro).

"Il Teatro Marittimo è uno dei simboli dell'unicità e della concezione innovativa dell'impianto architettonico ideato da Adriano" (Lorenzo).

La ricchezza delle decorazioni e delle sculture, portò nei secoli, a continue spoliazioni di marmi, di statue e di quanto potesse essere spostato. Il patrimonio decorativo oggi è confluito in vari musei e collezioni italiane e straniere.

"Dal 1999 Villa Adriana è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO" (Luca).

Stanchi ma contenti, anche per il bel tempo che ci ha assistiti per tutta la giornata, abbiamo ripreso il viaggio di ritorno per Fontignano.



L'angolo della salute

Complicanza da streptococco: la nefrite

L'inverno ha fatto il suo dovere, regalandoci anche una spruzzatina di buriana. L'influenza ha costretto a letto oltre 5 milioni di italiani, con un'epidemia che non si vedeva da diversi anni. Nel nostro territorio, grazie alla massiccia vaccinazione effettuata, i disagi per la salute sono stati molto contenuti. Ma con le prossime stagioni torneranno le malattie di streptococco, con le loro complicazioni.

Abbiamo già parlato della prima, cioè il reumatismo articolare acuto con l'interessamento del cuore. Parliamo ora della seconda complicazione, cioè la glomerulonefrite post-streptococcica. Que-

sta malattia interessa i reni.

Questi sono due organi a forma di fagiolo, ovviamente molto più grandi, situati vicino alla colonna vertebrale, uno a destra e l'altro a sinistra. Le funzioni dei reni sono tantissime e complicate da spiegare. Ma sono talmente importanti che senza reni si può sopravvivere solo pochissime ore. Per semplificare al massimo, si può dire che i reni sono come due filtri attraverso cui passa sangue in continuazione. Il sangue entra nel rene sporco, cioè carico di tante sostanze di scarto e ne esce pulito, dopo aver eliminato queste sostanze che non servono più all'organismo, anzi lo danneggerebbero. Queste sostanze tossiche vengono allonta-

nate dal nostro corpo con le urine.

L'infiammazione dei reni, detta comunemente nefrite, rallenta e disturba tutte le funzioni di questi importantissimi organi. Il malato si accorge subito di fare l'urina rossa, perché vi compare del sangue. Viene rallentata anche la funzione di eliminare liquidi, quindi il malato si accorge di essere gonfio, soprattutto guardandosi il viso e le palpebre.

La pressione sanguigna può salire. Le forze lo abbandonano. L'appetito sparisce. Grazie agli antibiotici questa complicanza della tonsillite è diventata rarissima. In passato ha causato migliaia di morti. Grazie al cortisone è oggi guaribile.

Dr. Vittorio Frongillo

I nostri amici microbi

Microbi birrai.

Non sono cattivo!



Abbiamo già detto, a proposito del pane e del vino, che la fermentazione è un processo del tutto spontaneo, che l'uomo fin dall'antichità ha sempre sfruttato per produrre cibi e bevande gradevoli.

Anche la birra è il risultato di un processo di fermentazione i cui protagonisti, come nel caso del pane e del vino, sono sempre i lieviti: nel caso del vino lo zucchero da fermentare si trova direttamente disponibile nel mosto, mentre la produzione della birra necessita di una fase preliminare, per liberare dall'amido contenuto nel seme dell'orzo, lo zucchero che sarà poi fermentato.

Così, i semi dell'orzo vengono dapprima inumiditi e fatti germogliare, in modo che si attivino gli enzimi (amilasi) che scindono l'amido in zuccheri semplici; successivamente vengono essiccati per interrompere la germinazione. La massa dei semi così ottenuta, che è il malto, viene macinata e miscelata con acqua per diventare una specie di mosto. Quando tutto l'amido dei semi è convertito in zuccheri, il mosto viene filtrato e aromatizzato con le infiorescenze del luppolo, che conferisce alla birra il tipico sapore amarognolo. Il mosto viene poi bollito per bloccare l'azione degli enzimi e filtrato; a questo punto vengono aggiunti i lieviti che daranno luogo alla fermentazione, trasformando gli zuccheri in alcool etilico e anidride carbonica. Durante il processo di

fermentazione vengono prodotti anche altre sostanze organiche che concorrono alla formazione del sapore.

Questo stesso procedimento si usa per produrre la birra a partire da altri cereali, come grano, mais o riso (sakè).

Fin dai tempi più antichi, i residui della lavorazione della birra erano usati nell'impasto del pane per farlo lievitare: era il cosiddetto "lievito di birra" che anche al giorno d'oggi si chiama così anche se è di produzione industriale.

Insomma, anche davanti a un bicchiere di buona birra, dobbiamo dire grazie ai nostri amici microbi!!!

Stefania Scuota



Sabato 14 pomeriggio, sono transitati per Mugnano i partecipanti al 16° Giro Podistico dell'Umbria a tappe. Il nutrito gruppo di circa 250 concorrenti, con ampia partecipazione femminile, ha attraversato anche il nostro Borgo e ha potuto ammirare i muri dipinti del nostro centro storico; al riguardo sono stati registrati diversi apprezzamenti positivi da parte di molti concorrenti (soprattutto di quelli meno veloci).

Disse Cristo agli apostoli suoi
"L'erba e l'acqua
son fatte per i
buoi!"



COSÌ PARLAVAMO...

Bitart'lo: (Coriandolo): Pianta erbacea con frutti aromatici simili al pepe, usati anche per aromatizzare il capocollo.

Mammalucco: appellativo ingiurioso per apostrofare una persona sciocca e goffa.

Kap-fòco: (alari) attrezzi che venivano posizionati sul focolare per sostenere la legna e lo spiedo per cuocere la carne.

Rujè: gorgogliare dello stomaco, segno di fame.

Basto: grossa e grezza sella di legno che si mette sul dorso degli animali da soma per trasportare legna, ceste ed altri oggetti.

Sottone: colpo portato con la punta delle dita a mano aperta

sul costato della persona, abbastanza doloroso.

Meràngula: arancia.

Pòrce: maiali

Prète: attrezzo costituito da listelli di legno, avente all'interno uno spazio per posizionare una ciotola di coccio (pretina) con il fuoco, usato per scaldare il letto.

Ciòrnia: donna disordinata, trasandata e perditempo.

Rapónzolo: erba campagnola da mangiare in insalata, caratterizzata da una radice bianca di sapore gradevole.

Lòcca: spossatezza dovuta a mancanza di sonno o a stanchezza accumulata.

Renato Vernata

Il ladro di stelle

I ragazzi della 1E della Scuola secondaria di Primo grado di Fontignano ci raccontano una fiaba, in seguito al lavoro svolto in classe con la loro insegnante di italiano.

La piccola Maria, ogni sera si accoccolava vicino alla finestra della sua cameretta, appoggiava la testa sul davanzale e guardava le stelle del firmamento. Il suo sguardo si fermava alla quarta stella a destra, l'unica che, luminosa tra tutte, potesse racchiudere il sorriso rassicurante di suo papà che la proteggeva dal cielo. Quella sera la bimba guardando le stelle si addormentò...

La mattina Maria si vestì e andò a mangiare la buonissima torta alle mele cucinata per lei da nonna Rosa e poi si preparò per andare a scuola. C'era qualcosa di strano quella mattina, era come se il mondo si fosse fermato: il cielo

era grigio, non c'erano persone per strada, era scomparso anche il sole e il freddo gelava le ossa della piccola.

Arrivata la sera Maria si mise come sempre nel suo davanzale e guardò in alto: conosceva ormai bene le stelle visibili da lì ma quella sera, ben dieci stelle non c'erano più. La bambina guardò con attenzione la stella di suo papà e poco dopo anche quella sparì come d'incanto. Il suo gattino nero Popper, le si avvicinò miagolando fortissimo per attirare l'attenzione di Maria che si alzò, e sporgendosi dalla finestra, vide in cielo un uomo. Era piccolo e gobbo, vestito interamente di nero e aveva uno strano berretto verde scuro. Portava un grande orologio al polso e sulle spalle un enorme sacco bianco.

Quell'uomo bizzarro saltellava da una nuvola all'altra e ridacchiando rubava ogni stella che aveva davanti. Maria notò che l'uomo parlava da solo e nel silenzio della notte lo sentiva lamentarsi per la grande fame di potere, di ricchezza e di successo. Smise immediatamente di piangere, rimase a bocca aperta e guardò Popper che già aveva capito: tutta colpa del ladro di stelle!!! In quell'esatto momento la bambina capì che il ladro andava fermato prima che portasse via al mondo tutte le sue stelle. Si tolse il pigiama azzurro che indossava e si vestì velocemente, poi andò in cucina, prese carta e penna e si mise seduta sul piccolo tavolo al centro della stanza: serviva un piano per sconfiggerlo! Passarono due ore ma non riusciva a trovare una soluzione, quando stava per arrendersi ecco comparire Popper. Il gattino con un salto salì fino alla mensola dove nonna Rosa teneva la sua torta di mele fatta con amore, dolcezza e altruismo.

La bambina capì cosa le stava suggerendo; prese una sedia, l'avvicinò alla mensola e riuscì a prendere la torta

di mele. Correndo tornò in camera sua, la mise sul davanzale e pensò che, se il ladro aveva una gran fame, come lo aveva sentito dire, si sarebbe fermato a mangiare. Il gattino e la bambina si misero dietro la finestra ad aspettare ed ecco che poco dopo, sentirono dei passi leggeri. Senza farsi vedere aprirono la finestra: Popper saltò sul davanzale e afferrò con gli artigli il ladro che spaventato si mise ad urlare.

I due immobilizzarono l'uomo con una corda e cominciarono a chiedergli perché rubasse le stelle. Il ladro rispose: "Io sono l'invidia che vi fa litigare con i vostri amici, il denaro che non vi fa dormire, la paura che vi porta via i sogni, la fretta che non vi fa godere le giornate ma soprattutto io sono il tempo che non avete per stare con le persone che amate di più!" Fu allora che Maria capì tutto: quel ladro stava portando via le stelle del firmamento al suo mondo perché era il mondo stesso che stava trascurando le sue stelle per dedicarsi a cose di poco valore.

Con uno scatto Popper prese il sacco del ladro e affacciandosi alla finestra lo aprì: tutte le stelle, una dopo l'altra, risalirono in cielo formando una lunghissima scia luminosa. Una ad una ripresero il loro posto fino ad arrivare all'ultima stella, quella del suo papà, che prima di salire girò intorno alla bambina per tre volte creando attorno a lei un vortice lucente e poi di colpo... Maria si svegliò. Era frastornata ma felice; si accorse di aver dormito tutta la notte appoggiata al davanzale e si ricordò il suo lungo sogno: lei così piccola che salvava il mondo dal ladro di stelle. Andò in cucina, salutò la nonna e cominciò a mangiare la torta di mele, mentre Popper miagolando dolcemente si accoccolò ai piedi della piccola e si addormentò.

Classe 1E Fontignano



Novità nella continuità

Ormai anche i Mugnanesi più distratti se ne saranno accorti, c'è un nuovo Maestro alla guida della Banda! Il "cambio della bacchetta" è avvenuto all'inizio dell'anno musicale e a dicembre, con il consueto concerto di Natale, il Maestro Giuseppe ha fatto il suo debutto anche sul palco della sala SOMS. Di sicuro uno stile nuovo, frizzante e carico di energia, che è stato accolto da tutti con grande gioia e ritrovato fermento. A questo punto è ormai il momento delle presentazioni ufficiali, chi è Giuseppe Cecchetti? Il nostro nuovo direttore artistico è uno dei maestri di banda più attivi del territorio: oltre ad essere il Maestro delle Bande di Pietrafitta, Costano, Collepepe e Mugnano è infatti anche uno dei commissari artistici della Regione dell'Umbria e della Consulta dell'Anbima regionale. Anche per lui la scoperta della musica è avvenuta grazie alle bande del territorio, prima a Castel del Piano, dove ha cominciato a studiare Clarinetto, fino al diploma al Conservatorio Morlacchi nel 1991, e poi a Pietrafitta, dove ha mosso i primi passi nello studio della direzione per Banda.

Il Maestro Giuseppe ha portato all'interno dell'associazione una ventata di novità e di nuovi stimoli, spingendo tutti ad impegnarsi in nuove sfide, musicali e non solo. Si sa, a volte serve un pizzico di novità per spazzar via un po' di polvere e ritrovare le giuste motivazioni...e la palla è stata colta al balzo! Il 24 febbraio scorso è partito da Mugnano un autobus carico di piccoli musicanti (e qualche fuori quota) alla volta di Fermo, in occasione della 1° Rassegna Nazionale per Junior Band e Bande Giovanili Città, per una rassegna musicale con commissione di ascolto. La commissione al termine dell'esibizione ha in-



contrato il Maestro e quattro ragazzi della Filarmonica per un primo giudizio a caldo e ci invierà un parere motivato sul valore della performance. Inutile dire che la soddisfazione di chi era presente, anche solo ad ascoltare, è stata grandissima, ed il parere della Giuria ha evidenziato un ottimo livello musicale che ha reso tutti molto orgogliosi. È innegabile che molti dei ragazzi sono diventati davvero molto bravi, un nutrito gruppetto sta ormai concludendo il percorso in Conservatorio, ma anche chi ha cominciato da poco o si dedica con meno regolarità alla musica è riuscito a mettere del suo nel buon risultato ottenuto. Si sa che la musica, come tutte le arti, non è solo tecnica ma anche dedizione e sensibilità e solo se c'è una base solida i meriti dei più bravi possono emergere. Una buona guida a bilanciare tutti questi equilibri è imprescindibile e noi siamo sicuri di aver fatto la scelta giusta con Giuseppe, che ci ha già aiutato nel raggiungere primi risultati e ci ha fatto ritrovare la voglia di continuare a suonare, per noi e per tutti.

Elena Mencaroni

Il Motoclub (visto da fuori)



Quando leggerete queste poche righe vi chiederete: ma questa chi è? O meglio, ma questa che vuole?

Sono la moglie del "Pita", quella brontolona moglie

del "Pita", che ad ogni uscita gli borbotta: parti un'altra volta? Che pizza!! Ma è con sincerità e piacere che voglio esprimere la mia stima e la mia ammirazione per un'Associazione che porta veramente con onore l'appellativo di "Associazione" o con una parola straniera di "Club".

Sapete?! Tante volte mi sento un tantino gelosa quando me lo portate via il lunedì e il mercoledì e spesso la domenica ... ma vi confesso che quando è con voi si sente a casa!!

Anche se tanti degli amici lo sottono, gli fanno le battute, lui le accetta di buon grado, perché trova nel gruppo un grande affiatamento, tanto impegno, serietà e voglia di fare bene.

Ho potuto anche io, negli ultimi tempi, toccare con mano questa bella realtà: persone accomunate da una grande passione che, quando organizzano una uscita, una cena, un motoraduno, non vogliono lasciare nulla al caso e dico la verità: vi riesce proprio bene!!

Quando entro in punta di piedi nei vostri appuntamenti, quasi come un'estranea, trovo sempre un sorriso, un'accoglienza che, credete, non sono scontate; voglio farvi veramente i miei complimenti perché non è facile trovare tanta complicità, tanto impegno e, perché no, tanta competenza in tutto ciò che fate.

Sembra che anziché un'associazione siate quasi una famiglia ... certo con i suoi difetti, i suoi piccoli screzi, ma con un grande cuore che lega ogni suo componente all'altro e che soffre quando c'è da soffrire, lavora quando c'è da lavorare, gioisce e si rallegra quando si raggiunge un obiettivo per cui ci si è tanto impegnati.

Siete una gran bella realtà.

Elvira Baccari (la moglie del Pita)

Ricettario Mugnanese

VITELLO CON ASPARAGI

Ingredienti per sei persone

800 gr. di manganello di vitello
un mazzetto di asparagi
1 porro
1 cipolla
1 piccola carota
1 foglia di alloro
2 chiodi di garofano
1 mazzetto di crescione
4 cucchiaini di yogurt bianco
1 bicchiere di vino bianco
olio evo
Sale
pepe macinato

Mondate e lavate tutte le verdure, tagliate a pezzi il porro, la cipolla e la carota. Mettete il manganello in una pentola con il fondo spesso insieme alle verdure, coprite con il vino bianco e mezzo bicchiere di acqua, aggiungere alloro, chiodi di garofano, sale e cuocete per un'ora. Nel frattempo pulite gli asparagi; tagliate le punte, che andranno lessate per 5 minuti e tenetele da parte, tagliate i gambi e aggiungeteli alla carne quando questa sarà a metà cottura.

Quando la carne è cotta, sgocciolatela, frullate le verdure, unite il crescione, lo yogurt e 2 cucchiaini di olio, fino ad ottenere una crema; aggiustate di sale e pepe. Tagliate il manganello a fette, disponetele su un piatto riempite il centro con la crema di asparagi e guarnite con le punte precedentemente conservate.

INSALATA DI POLLO E POMPELMO

Ingredienti Per 4 persone

1 un petto di pollo intero lessato
1 piccolo sedano bianco
50 gr. di mandorle pelate
1 grosso pompelmo bianco
100 gr. di maionese
2 cucchiaini di yogurt
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di olio evo
qualche foglia di lattuga
sale e pepe
1 scalogno

Tagliate il pollo a dadini sbucciate il pompelmo tagliando gli spicchi in tre parti scaldate l'olio in una padella antiaderente e tostate le mandorle, scolatele in un foglio di carta assorbente e unitele al pollo.

Aggiungete ora gli altri ingredienti cioè lo scalogno tritato finemente il prezzemolo, lo yogurt, la maionese, il pompelmo e l'insalata. Salate e pepate rigirando per condirli.

Daniela Chiatti

PICCOLO E' BELLO

Mi sembra giusto ritornare a parlare dei furti che si sono verificati a Mugnano e Agello alcune settimane fa e che hanno generato sconcerto e paura. Ma non solo. La cosa più grave è che si è diffusa tra i paesani una situazione davvero incresciosa: il sospetto. Mi sembra necessario riflettere su questo atteggiamento che penso debba essere affrontato e rimosso.

Come si fa a vivere nel paese quando circola il sospetto che un paesano o una persona che è venuta da poco ad abitare a Mugnano collabori con i ladri? Stare con gli occhi aperti e attenti a quello che succede nelle nostre strade non vuol dire sospettare di tutti. Penso che da questa situazione di disagio si possa uscire con il proposito di conoscere meglio i nostri vicini di casa e i nuovi abitanti. Come? Intanto salutandoli sempre e poi fermandoci a parlare con loro, appena possibile per approfondirne la conoscenza. Se ci viene qualche sospetto, non lo comunichiamo tra noi ma avvertiamo le forze dell'ordine, che sono in grado di effettuare verifiche.

Penso che l'atteggiamento più giusto sia quello di fiducia reciproca tra i paesani; mentre richiedo che si faccia qualcosa per aumentare la sicurezza nel territorio. Come sta avvenendo in paesi vicini, come Magione e altri luoghi del Trasimeno, dove sono stati programmati telecamere di sorveglianza e altre cose simili. Intanto la Proloco continuerà a sollecitare le autorità comunali e coloro che devono controllare il nostro paese.

Mi risulta che molte famiglie si stanno attrezzando per installare nelle proprie abitazioni sistemi di allarme, il che è un ottima cosa. Ma non basta. Ci vuole un provvedimento individuale e uno sociale per far vivere in sicurezza i paesani.

Sogno che questo periodo di disagio passi presto e si torni a una convivenza di fiducia e di collaborazione per le iniziative del paese. Di questa atmosfera abbiamo proprio bisogno in vicinanza della Festa di fine giugno.

Maria Giovanna Galli

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

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

Puoi inviarcì 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.