

Mugnano in...forma

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



Pro Loco in... forma

Visti i numerosi furti che si sono susseguiti in questo ultimo periodo nel nostro paese, la Pro Loco si è mossa nel modo che ha ritenuto più opportuno, inviando cioè una lettera agli organi di competenza, per chiedere un aiuto e maggior controllo da parte delle forze dell'ordine.

Qui di seguito è riportata la lettera che è stata inviata al Questore, Prefetto e Sindaco di Perugia e pubblicata nelle bacheche di Mugnano.



Largo ai giovani...

Sembra ieri, ma sono già passati quasi tredici anni da quando, ad una riunione, si decise che forse era opportuno dare voce alle tante attività che si svolgono nel nostro sia pur piccolo paese. Un gruppo di persone diede quindi vita ad una specie di "Redazione *de noantri*", con l'intento di pubblicare periodicamente un giornalino di quattro pagine da mettere a disposizione delle Associazioni paesane e di tutti i compaesani che avevano qualcosa da dire, da raccontare, da tramandare.

Dai paesani chiamati a scegliere tra varie possibilità, il giornalino fu "battezzato" con il nome "Mugnano in...forma".

Già dal primo numero ci si rese conto che le quattro pagine programmate non sarebbero assolutamente bastate, perché i contributi che arrivavano dalle Associazioni e dai singoli paesani, mugnanesi ma non solo, erano davvero molti e, spesso, molto lunghi. Per dare spazio a tutti, decidemmo di pubblicare delle regole a cui attenersi riguardo alla lunghezza dei singoli articoli; a queste regole abbiamo spesso e molto volentieri fatto eccezione, magari pubblicando a puntate, ma non ci sembrava giusto incasellare un racconto, un ricordo, un'emozione, nell'arido perimetro dei tot caratteri.

(segue a pag. 3)

Mugnano, 08/01/2018

- Spett.le SINDACO DEL COMUNE DI PERUGIA
Dott. Andrea Romizi
- Spett.le QUESTORE DI PERUGIA
Dott. Giuseppe Bisogno
- Spett.le PREFETTO DI PERUGIA
Dott. Raffaele Cannizzaro

OGGETTO: RICHIESTA INCONTRO PER ORDINE PUBBLICO

La ProLoco di Mugnano, quale rappresentante della comunità mugnanesa, visto il clima di forte tensione e paura venutosi a creare a causa delle recenti e ripetute violazioni domiciliari, una delle quali è sfociata in una violenta colluttazione conclusasi con prognosi ospedaliera di dieci giorni per i proprietari dell'abitazione,

chiede

un immediato incontro con le autorità preposte all'ordine pubblico per discutere insieme di questa situazione al fine di arrivare ad una soluzione condivisa. Nel tempo intercorrente tra la presente e il nostro futuro incontro, chiediamo una maggiore presenza nel territorio delle Forze pubbliche, a tutela fisica e psicologica dei residenti.

La presidente è stata contattata dal Sindaco e ricevuta dal capo di gabinetto della questura di Perugia: l'incontro è stato organizzato in maniera molto rapida, segno dell'interesse per la nostra situazione da parte degli organi competenti.

Dal colloquio è emersa la disponibilità delle forze dell'ordine ad organizzare un incontro con la cittadinanza mugnanesa: la Pro Loco, momentaneamente, si sta muovendo in questo senso.

Sappiamo che il nostro è un ruolo particolare, ma non possiamo renderci fautori di azioni che andrebbero in contrasto con quanto la Polizia e la Questura ci hanno raccomandato di evitare e che vanno solo a fomentare la paura. Siamo in costante contatto con il Sindaco che ha preso a cuore la situazione del nostro paese: speriamo di avere presto una risposta a questo disagio.

Pro Loco Mugnano

Immagini dal Carnevale Mugnanese



Un "appuntamento" a cui Mugnano non manca mai...

29/1/2018 UniCredit

BONIFICO SEPA			
CRO/TRN	1201180260333606		
Esito	BONIFICO SEPA DI EUR 206,00 INVIATO A FAVORE DI ASS. UMBRA PER LA LOTTA CONTRO IL C ANCRÒ		
ORDINANTE			
Denominazione	PRO MUGNANO	Città	PERUGIA
Indirizzo	VIA DELL'ALBERO, 1	Rif. Cliente	
Provincia	PG		
Conto corrente di addebito	07167 00000029406230	Riferimento	
BENEFICIARIO			
Denominazione	ASS. UMBRA PER LA LOTTA CONTRO IL C ANCRÒ		
Indirizzo		Città	
Banca	UNICREDIT SPA		
Filiale	PERUGIA VANNUCCI		
Cod. BIC/SWIFT	UNCRITMMXXX	Paese	IT
Codice IBAN	IT93A0200803027000029458531	Riferimento	
DATI OPERAZIONE			
Importo	206,00	Divisa	EUR
Commissioni	0.00		
Motivazione	QUOTA RACCOLTA PER VENDITA CICLAMINI		
Data esecuzione	26.01.2018		
Scopo pagamento		Categoria pagamento	
Tipo bonifico	SEPA		

Si rimanda alla sezione Documenti OnLine> Archivio documenti, per la consultazione dei documenti relativi alla tipologia Bonifico Sepa.

Ha ditto Gigino... Modi di dire perugini.

Me ne ha date, ma quante je n'ho ditte!

Espressione da smargiasso, usata per dissimulare una scarica di botte prese, cercando di minimizzarle.

Ma n'dua vè, pì tetti!

Espressione rivolta a chi si affanna a scappare, senza alcuna possibilità di sfuggire all'inseguitore.

Mejo magnà le mele bisce (acerbe), che parlà con chi n'capisce.

E' preferibile mangiare qualcosa di cattivo sapore, piuttosto che dialogare con una persona ottusa.

Nun ce la fò più!!: disse quillo che éva cacato 'ntl'ortica.

Proponimento di non ripetere un errore, visto il doloroso risultato.

Tuquì la cera s' consuma e la prucissione nun camina.

Espressione usata per indicare che il tempo passa e che è necessario prenderle in fretta le decisioni appropriate.

Tanti strilli e poca lana, come disse quillo che cercava di tusrà (tosare) i maiali.

Se si affronta il problema in modo sbagliato si rischia di fare tante chiacchiere che non portano a nessuna conclusione concreta.

Si tròna, ce sòna, si lampa, ce scampa.

Quando tuona è facile che poi piova; se invece sono solo lampi, allora si può scampare.

Gì a fa la terra pì ceci.

Come dire andare all'altro mondo, oppure ai cipressetti.

I gusti en gusti, come disse 'l gatto che s' leccava 'l culo.

Sui gusti non si discute.

Mette le bullette a mòllo.

Tastare il terreno, fare i primi approcci.

Ci complimentiamo con Laura Giombini che, insieme alla sua compagna Marta Menegatti al Beach World Tour di Sheppardon in Australia, ha conquistato il terzo posto. Bravissima. Avanti così!



Largo ai giovani...

(segue dalla prima pagina)

Nel corso di questi tredici anni, molte persone si sono avvicinate alla Redazione, ognuna con le proprie competenze e inclinazioni, cercando di tenere viva una istituzione che riteniamo importante come fonte di informazione a livello paesano.

Nel ringraziare quindi chi da anni contribuisce a questa pubblicazione e pregandolo di continuare a farlo ancora

a lungo, salta tuttavia all'occhio che il nostro giornalino ha bisogno di linfa nuova e di stimoli nuovi che solo i giovani sono in grado di apportare. Chiamiamo volutamente in causa i nostri giovani perché hanno più e più volte dato evidenza della loro capacità di aggregazione, della loro bravura nell'organizzare eventi memorabili, del loro interesse verso il nostro paese; ne è prova la loro massiccia presenza nelle varie Associazioni paesane.

Sarebbe per noi un graditissimo re-

galo che questi ragazzi condividessero attraverso il giornalino le loro esperienze, i loro gusti in fatto di musica, di cinema, o di qualunque altra cosa possa suscitare il loro interesse. Ci piacerebbe che avessero spazio in una rubrica dedicata, da gestire con la massima autonomia, nella quale raccontare se stessi, le loro passioni, le loro paure, le loro proposte per questo paese del quale rappresentano il futuro.

Fatevi avanti.

La Redazione

Ricordi felici e divertenti dal passato

Anche quest'anno carnevale è finito.

Nei lontani primi anni '80, noi quattro amici ci eravamo detti di rifare le Sorelle Bandiera, inventate da quel genio di Renzo Arbore.

Avevamo allestito un vero e proprio spettacolo come facevano quelle vere. Balli, canti con coreografie e costumi e con noi, truccatrici (Isabella, Orietta e Rosella), fonici (Vadim), addetti alle luci (Luciano) e al palco, il nostro manager Franco, un vero e proprio boom.

Ci chiamavano a fare lo spettacolo un po' ovunque.

Il primo è stato a Mugnano per il carnevale 1980; poi siamo arrivati anche a Colombella (dove in quegli anni c'era uno dei più bei carnevali dell'Umbria) con un taxi inglese d'epoca, guidato da Walter. Chi non è più giovane ricorda bene. Addirittura al ritorno fummo scortati dalle forze dell'ordine: auto e moto fino a Mugnano. Sulla E45 tutti a guardare, sembrava passasse la regina d'Inghilterra. Bene ci siamo divertiti un mondo, con gag, battute e addirittura persone anziane che ci provavano, credendo fossimo donne. Io sono quella bionda (la più bona) poi c'era Paolo la rossa, Antonio la mora che sostituiva Adelmo la domenica quando lui giocava. Sono stati momenti di puro divertimento per noi e per chi veniva a vederci. Ricordi felici e indimenticabili.



Anche nel passato c'erano talenti pieni di fantasia e creatività che inventavano dal nulla, ogni sorta di divertimento per Mugnano, tre nomi per tutti: Giovanni e Benito Biselli, Franco Chiatti e tanti ma tanti paesani che adesso non ci sono più. Davano l'anima per far sì che tutte queste iniziative riuscissero alla grande e Mugnano fosse sempre il paese invidiato dagli altri paesi, che copiavano le nostre idee. Avanti alle nuove generazioni! Che tengano sempre in alto il nome di Mugnano. Per fortuna non mancano.

Bravi!!!!

Giampaolo Scurpa

Red Zone

storia di un pioniere

Erano gli albori degli anni '80, al Paradise Garage di New York si ballava la "house music", uno stile musicale nato da un "ramo" della "disco music".

In Italia a fine anni '80 cominciarono ad arrivare i primi dischi da oltre oceano con questo suono nuovo, mancava di fatto un luogo che potesse ospitare e proporre questo genere musicale alternativo alle più diffuse sale da ballo; così a Casa del Diavolo nel 1989 nacque il Red Zone.

Il locale cominciò a cambiare i gusti musicali di molta gente proponendo serate con i migliori djs della scena mondiale: Tony Humphries, Dave



Mancuso, Little Louie Vega, Francoise Kevorkian, sono solo alcuni nomi che si sono esibiti ed hanno dato spettacolo sul palco del Red Zone. Il locale era stato concepito e forgiato in ogni minimo dettaglio per far rendere al meglio la scena: pareti rosse, pavimento nero, impianto calibrato per raggiungere ogni minimo spazio, effetti luce, la palla a specchi più grande del mondo (3 metri di diametro), animazione ed una capienza di oltre 5000 persone hanno reso per oltre 25 anni questo club uno tra i migliori

d'Europa, con riconoscimenti e premi da parte della critica. Come tutte le cose belle, anche il "sogno" Red Zone è svanito chiudendo definitivamente le porte nel 2015, ma non la cultura creata negli anni; di fatto il marchio Red Zone è vivo e vegeto, oggi è divenuto un party itinerante che, con tutto lo staff e i due storici resident djs (Sauro e Ricky L.), gira per tutta Italia supportato dai locali che hanno conosciuto la sua storia... Quella di un pioniere.

Armando Cirimbilli

COSI' PARLAVAMO...

Semb'la (crusca): prodotto ottenuto dalla macinazione del grano, precisamente dalla parte esterna del chicco.

Tritello (cruschello): prodotto ottenuto dalla seconda setacciatura dopo la macinazione del grano.

Birce: capelli, specialmente se lunghi e spettinati.

Bòba: personaggio di fantasia rappresentato da una vecchiaia brutta e mal vestita, che era evocata per spaventare i bambini capricciosi.

Bùccia: bambola di pezza, costruita artigianalmente.

Rampóje: bambini, figlioli.

Pitorzéllo: prezzemolo.

Ciambòtto: rospo.

Stucchio: acero, "marito" della vite, a cui venivano legati i tralci della vite per farla arrampicare.

Acquetta: intruglio, filtro magico amoroso, fatto bere al fine di combinare un matrimonio, oppure acqua contenente veleno, usato un tempo, tra potentati, per far fuori nemici o rivali.

Renato Vernata

S. Antonio dalla barba bianca (17 gennaio),
si nun piove, la neve nun manca.

Sol di vetro e vento di fessura,
te mand'no dritto 'n sepoltura.

A goccia a goccia, s'incava la roccia.

La panchina

Primo: Seco' vien qua, facéno quattro chiacchiere. Ce metténo a sedé tuquí o gino a fa' 'l giro del paese?

Secondo: Mettemm'se a sede tuquí...L vé, guarda, m' sé gonfiato 'l detone, ce dovria avé ...m' sembra che l'ho ditto...spetta...si, l'urea.

Primo: Sì...certo, l'urea..e anche 'l solfato . C'avrè gl'acidi urici!

Secondo: Proprio quille. Da quanno s'è diventato dottore?

Primo: Magara!!! Cusi' i'la devo io 'na bella cura. Daje, mettete a sedé tuquí che c'è na mulica d' sole. Oggi-giorno per camina' ce vogliono gl'occhie bone.

Secondo: Gl'occhie? Armagno quillo ch'ho ditto prima. Per me ce vogliono le gamme bone. O no?

Primo: Nòe cocco, te sbaglie. Tocca tené gl'occhie ben aperte. 'L ve' t'li, tuquí, t'là... Non vede gnente?

Secondo: Beh, du' lattine, 'na busta de patatine, 'n po' de cartacce...

Primo: E doppo?

Secondo: Sìe, certo, mica so guercio! Dua gire gire, ce sonno 'n sacco de cacate de cane.

Primo: Allora ce vede! C'ho ragione o no? Per camina' tocca fa lo slalom come Tomba. Che schifo. Ma la colpa nunn'è del cane, che quando glie scappa la fa dua se trova, ma d' quil malarlevato del su' padrone. E arcògliela, 'nvece che fa 'l bulo col guinzaglio e col capottino...

Secondo: Saria da arcògliela e arportagliela a casa...

L'angolo della salute

LE TONSILLE

Le tonsille sono come due guardie, ben armate, a difesa del nostro organismo.

Ci salvano ogni giorno da decine di malattie. Ma se i microbi sono milioni, e fortemente virulenti, soccombono e si ammalano.

La tonsillite da streptococco è senz'altro la più pericolosa forma di malattia tonsillare. Lo streptococco è così chiamato perché è un microbo a forma di pallina facilmente visibile al microscopio, dove appare in fila con altri cocci, come una piccola catena di rosario. Quando entra in forze nelle tonsille le gonfia, le infiamma e a volte produce piccole placche di pus ben visibili sulle tonsille malate. Viene la febbre alta ed il malato è costretto a letto per un'estrema debolezza.

Il tampone faringeo dà la sicurezza matematica che si tratta d'infe-

zione da streptococco. A questo punto 10 giorni di penicillina sono obbligatori per debellare la malattia. Dopo diversi giorni compaiono nel sangue gli anticorpi che l'organismo produce per uccidere il cocco. Il TAS è il nome abbreviato di tasso anti streptolisinico. Un TAS alto non è una malattia da curare, ma è solo la misura degli anticorpi prodotti, a fin di bene, dal nostro organismo per aiutarci a guarire. E' giustamente altissimo nel primo mese di malattia, e rimane alto per diversi anni, calando molto lentamente.

Va curata la tonsillite, non il TAS come pensano molti. Vanno curate subito, invece, le due gravi complicanze della tonsillite streptococcica: il reumatismo articolare acuto (A.A.) e la glomerulonefrite. Il reumatismo A.A., detto anche febbre reumatica, era una

malattia rara, divenuta oggi, grazie agli usi degli antibiotici, rarissima ma pericolosissima per il cuore. Il malato, dopo una tonsillite streptococcica, invece di guarire peggiorava per la comparsa di forti dolori alle grosse articolazioni, gomiti, ginocchia, polsi. Ricompariva la febbre. Dopo qualche mese il malato presentava i sintomi di una infiammazione delle valvole cardiache, soprattutto la mitralica.

Ricordo con affetto Don Renato Fressoia, il parroco della mia prima comunione, che dedicava tutta la sua vita a noi ragazzi, morto giovane per una valvulopatia mitralica post-streptococcica, che oggi con cortisone, antibiotici e cardiocirurgia sarebbe stata facilmente guarita.

La prossima volta parleremo di glomerulonefrite.

Dr. Vittorio Frongillo

I nostri amici microbi



Microbi mastri vinai.

Come per il pane, che abbiamo visto la volta scorsa, anche per il vino e per le bevande alcoliche in generale, le origini si perdono nella notte dei tempi.

Nell'area mediterranea la vite era diffusa già nel Neolitico (da circa 5000 a 10000 anni fa). Il vino era conosciuto nelle civiltà

mesopotamiche e anche nell'antico Egitto, come testimoniano alcuni bassorilievi raffiguranti la coltivazione della vite, la pigiatura dei grappoli e l'uso del torchio. I Greci poi diffusero la coltivazione della vite in tutto il bacino del Mediterraneo e i Romani contribuirono a diffondere ulteriormente questa pratica in tutte le regioni dell'Impero.

È verosimile che il vino sia stata una scoperta del tutto casuale, in quanto l'uva (o qualsiasi mosto di frutta che contiene zuccheri) fermenta naturalmente grazie all'azione dei lieviti presenti nell'ambiente e sugli acini dell'uva.

Questi lieviti si nutrono degli zuccheri contenuti nel succo d'uva e li trasformano in alcool etilico. Nel mosto appena pigiato ci sono diverse specie di lieviti, che variano a seconda delle condizioni climatiche, del tipo di uva, della composizione chimica del mosto, ecc. Questi lieviti sono i primi a fermentare il mosto e lo fanno finché il tasso alcoolico non raggiunge valori tali da impedirne la sopravvivenza; a questo punto si seleziona naturalmente il *Saccaromyces cerevisiae* (lo stesso del pane), che è più resistente all'alcool

e che completa il processo di fermentazione. Tuttavia i lieviti "selvatici" conferiscono profumi aromi e sapori particolari e tipici ai vini prodotti nelle diverse zone geografiche.

Accanto al *Saccaromyces cerevisiae* lavorano anche i batteri lattici (che abbiamo già visto a proposito del pane) fra i quali il più importante è *Oenococcus oeni*, che conferisce al vino un gusto più morbido e vellutato, diminuendone l'acidità.

Al giorno d'oggi, l'industria del vino non lascia nulla al caso e si serve di miscele di microbi selezionati per la produzione del vino, ma una volta, quando il vino si faceva artigianalmente, poteva succedere che non venisse sempre buono. A volte prendeva "di spunto", a causa dell'azione di altri lieviti diversi da *Saccaromyces cerevisiae*, che trasformano l'alcool in acetaldeide; oppure che prendesse "di aceto", per la presenza di batteri che trasformano l'alcool etilico del vino in acido acetico (ed è proprio grazie a questi che si può produrre l'aceto).

Insomma, anche da questi poche e sommarie considerazioni, si capisce come i microbi sono strettamente interconnessi con le nostre abitudini quotidiane e che la maggior parte di essi, conoscendoli meglio, non sono poi così male...

Stefania Scuota

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



ASD MOTOCLUB MUGNANO

Info: 349.8884475 - 338.6009738 - mail: mugnano@motoclubfmi.it



L'Assemblea Ordinaria dei Soci, tenutasi Giovedì 11 Gennaio 2018 presso la sede del Motoclub Mugnano ha eletto il nuovo Consiglio Direttivo per il biennio 2018/2019, riconfermando il "granitico e collaudato staff Dirigenziale", con l'aggiunta di un nuovo consigliere e socio da sempre Moreno Balestro. Quindi dopo i festeggiamenti per il decimo anno di attività non resta che rimboccarsi le maniche e lavorare per far proseguire la nostra effervescente attività motociclistica e sociale che ci ha sempre contraddistinto. Con l'occasione ricordiamo che è già in corso il tesseramento per l'anno 2018 con la novità della "TESSERA SOSTENITORE" (euro 20,00), in alternativa alla tessera FMI, riservata ad Amici, Simpatizzanti e Paesani che vogliono dare il proprio sostegno al Motoclub.

Organigramma

Presidente	- Bartoli Fabrizio
Vice Presidente	- Nutarelli Massimo
Cassiere	- Fabrizi Moreno
Segretario	- Macchiarini Stefano
Resp. Settore Turismo	- Scorpioni Riccardo
Resp. Settore Epoca	- Balestro Moreno
Resp. Logistica	- Battaglini Marco

Consiglieri:

- **Pignattelli Lucio**
- **Spaccini Paolo**
- **Pitarchini Pierluigi**
- **Rossi Rosalba**
- **Arcioni Emiliano**

Largo ai piccoli: arriva l'officina delle idee!

La Fratente è un grande fiume in piena e continua a stupire con le sue proposte.

Dopo il grande cambiamento rappresentato da "Per sempre mia", spettacolo di un genere a cui non eravamo abituati, il gruppo teatrale ci propone due nuove iniziative: "L'officina delle idee" e "Un aperitivo con Anna Marchesini".

"L'Officina delle idee" è un laboratorio didattico destinato ai bambini della fascia di età 8-13 anni, un momento in cui questi si potranno incontrare per confrontarsi tra di loro e dare sfogo alla fantasia, all'immaginazione e alla loro voglia di rivelare al mondo la loro vera natura.

Si cercherà di offrire ai più piccoli un'alternativa ai giochi e interessi classici del nostro tempo e si cercherà di avvicinarli, mediante il gioco, ad attività alternative quali il teatro, la scrittura, la lettura...

Dove porterà questo percorso non lo si può dire ora: imporre un obiettivo già di per sé significa limitare un impulso, una fantasia, ma sicuramente si cercherà di offrire ai bambini degli stimoli alternativi e costruttivi.

Il laboratorio si terrà presso la saletta S.O.M.S. nei pomeriggi del sabato in date e orari che saranno comunicati mediante locandina.

"Un aperitivo con Anna Marchesini" sarà una serata de-

dicata alla grande attrice prematuramente scomparsa oltre un anno fa.

Un serata per ripercorrere insieme, attraverso racconti, video e sketch dal vivo, la carriera di una grande artista del teatro italiano che ci ha fatto divertire e che oggi ci manca molto.

Lo spettacolo si terrà a metà aprile di domenica pomeriggio e al termine dello spettacolo sarà servito un aperitivo con ricco buffet.

Ci auguriamo che la partecipazione ad entrambi gli eventi sia numerosa: la presenza di tutti è l'anima vitale delle associazioni.

Ricerchiamo e descriviamo con racconti oggetti in disuso

Mugnano In... forma ricerca e descrive nomi di oggetti facendo comprendere l'uso ma, un ulteriore ricordo con esempi tangibili può far meglio capire a chi non li ha mai visti.

I cambiamenti che il tempo ha portato fanno apparire il momento storico più evoluto ma, conoscere oggetti ormai in disuso è arricchente.

E' bello infatti ricordare momenti e gesti compiuti con materiali semplici ma importanti per quel periodo. Girando per i mercatini dell'usato si possono riscoprire infatti tanti oggetti che a chi li ha conosciuti procurano nostalgia.

La tavola dove si metteva a lievitare il pane fino a tempi non molto lontani era ancora in alcune case. Per le massaie era indispensabile poiché, dopo aver fatto lievitare il pane, la ponevano in testa e lo portavano così a cuocere al forno. D'estate poi si adoperava anche per tenere i pomodori da consumare, in autunno per essiccare le olive da mangiare.

Il fuoco nel camino o la stufa sempre accesi permettevano di cucinare e riscaldare la casa ma la sera anche per riscal-

dare il letto infilandoci un oggetto chiamato "il prete", dentro il quale si metteva la "pretina" di coccio ripiena di brace. Le lenzuola prendevano l'odore quasi di bruciato e, a volte, poteva cadere un tizzo che frettolosamente veniva raccolto ma, infilarsi poi dentro al letto era davvero piacevole per il tepore che procurava.

L'avvento della lavatrice inoltre, ha permesso alle donne di liberarsi dal lavare a mano biancheria e indumenti che lavavano in una conca sui manici della quale si appoggiava una tavoletta di legno sorretta anche dalle ginocchia della lavandaia che, per lavare e ben risciacquare, faceva molta fatica. Ogni gesto veniva compiuto dedicandoci tempo e fatica, però facendo prevalere la grande dignità che la donna aveva per il desiderio di mandare i figli e il marito puliti.

Il ferro da stiro era di ferro e veniva riempito di brace e usato con grande abilità e cura per stirare bene camice, pantaloni, gonne e tanto altro che emanavano poi profumo di pulito misto al profumo di fuoco.

Nel periodo di carnevale una grande

padella di ferro dal lungo manico, scoppiettava al fuoco con una buona quantità di olio per friggere gli strufoli, che dovevano essere l'orgoglio della massaia per il buon gusto, la bella forma e soprattutto per la pasta spugnosa che denotava capacità nel saper mettere gli ingredienti giusti.

Sarebbe cosa buona se qualcuno nei prossimi numeri di Mugnano in... forma continuasse a descrivere oggetti ormai in disuso raccontando aneddoti.

Angiolina Bifarini

Il comitato locale Pro Loco del perugino ci comunica che Domenica 25 febbraio alle ore 11 a Norcia si terrà la inaugurazione della struttura che abbiamo donato alla Pro Loco di Norcia.

Alla presenza delle Autorità competenti si inaugurerà la casetta e poi seguirà un pranzo a menù fisso presso l'area della festa Nero di Norcia.

Si può partecipare contattando i responsabili della Pro Loco.

Sala SOMS, si potrebbe fare meglio.

Ho scelto di festeggiare il compleanno di mio figlio presso la sala SOMS qui a Mugnano. Una sala che per ricorrenze particolari, per una utenza di circa cento persone, ha ottime caratteristiche.

Ben illuminata, riscaldata, pulita, dotata di buoni impianti tecnologici, sia per trasmettere filmati che per ascoltare musica. Ora si è risolto anche il problema delle pentole e delle stoviglie, sollevando chi la noleggia dall'impiccio di andare a prendere e poi riportare al magazzino della Pro Loco l'occorrente.

Quindi tutto bene? No, non va tutto bene, in quanto la cucina non risponde più alle esigenze di coloro che noleggiano tale struttura. Dopo oltre dieci anni dalla sua inaugurazione, credo sia arrivato il momento di sostituire le attrezzature della cucina, a suo tempo prese già usate. Penso al lavandino, ai fornelli, al forno.

Insomma se si prende a noleggio la sala SOMS senza minimamente discutere sul prezzo, come credo sia giusto, si pretende solo che la cucina sia funzionante e non pericolosa.

Claudio Barbanera

Il nostro paese. Bello dall'alto ma...

Passando per i nostri boschi, per le strade della nostra campagna, si notano situazioni strane e imbarazzanti che, passando frettolosamente con l'auto, non si vedono.

Certo sarebbe bello che i responsabili di questo scempio, bell'esempio di inciviltà, prendessero il necessario e ripulissero tali spazi.



Oppure, come sempre, ci vorrà l'intervento della Pro Loco?



Ricettario Mugnanese

POLPETTONE DI TONNO

2 patate lessate e schiacciate
3 scatolette di tonno sott'olio da 120gr
1 uovo
80 gr di parmigiano
150 gr di pane duro
latte q.b.
sale, pepe, noce moscata q.b.
40 gr pane grattugiato
20 gr di parmigiano

Mettere il pane in ammollo con il latte per qualche minuto. Mettere in una ciotola le patate schiacciate, il tonno ben sgocciolato e pane strizzato bene con uovo, formaggio e noce moscata.

Iniziare a lavorare con le mani per ottenere un impasto ne troppo sodo ne troppo molle e dare la forma del polpettone. Cospargere su un foglio di carta da forno pan grattato e parmigiano e farvi rotolare sopra il polpettone. Infornare a circa 180 gradi per 30 minuti. Si consiglia di servire tiepido.

RISOTTO AL TOPINAMBUR

300 gr di topinambur
250 gr di riso
1 cipollotto
50 gr di burro
20 gr di nocciole
30 gr di parmigiano
500 ml di brodo vegetale

Pelare e tagliare a cubetti il Topinambur, tritare il cipollotto e farlo appassire in una padella con metà burro, aggiungere il Topinambur e far saltare per alcuni minuti.

Aggiungere il riso e far tostare, continuare la cottura aggiungendo il brodo. Mantecare con il burro rimasto e il parmigiano, guarnire con le nocciole tritate

Antonella Morganti

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

Il pesce puzza sempre dalla testa.

La fortuna aiuta gli audaci.

L'apparenza a volte inganna.

Lontano dagli occhi, lontano dal cuore

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

PICCOLO E' BELLO

Siamo tutti sconcertati a Mugnano per una serie di furti, oltre dodici, che si sono verificati in questi ultimi giorni in varie abitazioni. E anche per l'ordigno piazzato al bancomat della filiale Unicredit, che per fortuna non ha permesso di rubare i denari ma ha creato ingenti danni alla banca. In uno di questi furti c'è stato un faccia a faccia tra il ladro e il proprietario, avvertito dall'allarme: il proprietario si è preso una botta in testa, tanto da finire al pronto soccorso. Questi furti si sono verificati in genere dalle 17 alle 20, come se i ladri siano al corrente delle abitudini delle persone o che siano informati quando la casa è disabitata. In una abitazione i ladri hanno messo sottosopra la casa dalla soffitta al ripostiglio al piano terra, dopo aver addormentato il cane. C'è mancato poco che i proprietari al ritorno non fossero presi da un infarto!

In altre abitazioni, situate al terzo piano, i ladri si sono arrampicati come acrobati, Insomma si tratta di bande organizzate e specializzate al massimo con strumenti come apparecchi per trovare la cassaforte (cerca tubi) e frullini elettrici che in pochi minuti tagliano oggetti metallici. La Proloco ha organizzato una riunione per discutere sul da farsi in questa grave situazione. Mettere una rete di telecamere per le strade del Paese? Dove piazzarle? Si è deciso intanto di scrivere al Sindaco per organizzare un incontro a Mugnano tra le autorità, le forze dell'ordine e i paesani. Ancora questo incontro non è stato programmato. Alcune famiglie si stanno organizzando per sistemare allarmi antifurto o inferriate alle finestre: ottima cosa! Sarà sufficiente? Questi furti si stanno verificando un po' in tutta l'Umbria. Sentite cosa è successo in una periferia di Città di Castello. Un signore per tutelare la madre molto anziana che vive da sola, ha fatto piazzare nella sua abitazione ben tre telecamere collegate con le forze dell'ordine. Quando i ladri sono penetrati nella casa hanno sgranato gli occhi nell'accorgersi di essere ripresi: sono scappati di corsa! Un paesano, parlando con gli amici di questi fatti, ha espresso la seguente opinione ampiamente condivisa: come mai le forze dell'ordine non creano un gruppo specializzato per far fronte alle bande di rapinatori? Intanto noi facciamo maggiore attenzione intorno a noi: se ci capita di vedere una auto sospetta avvertiamo subito i carabinieri.

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.