

terrenostre

Anno XVII - N° 9 - Dicembre 2015 - Direttore Responsabile Francesco Brufani - Reg. Trib. n° 29/5/1999 - Distribuzione gratuita 10 mila copie



All'interno
intervista al
Vescovo
Mons. Domenico
Sorrentino

SABA ARREDAMENTI

DESIGN, LINEE PULITE, ESSENZIALI
CAPACI DI DURARE NEL TEMPO



Auguri da
Lupattelli
gioielleria

Via Roma - Tel. 075 8004557 - Centro Storico Bastia Umbra

pappa ciccia
0-9 anni

CENTRO STORICO-BASTIA UMBRA TEL 075 8012448

Paolamela
paolamelacashmere simply / extraordinary

www.paolamelacashmere.com
Via San Lorenzo, 22 Bastia Umbra (PG)

molitoria umbra Srl
Macina in Umbria dal 1959

Via San Cristoforo, 6/b, 06060, Ospedalicchio, Bastia Umbra, Pg - www.molitoriaumbra.com

Minelli

**TABACCHI
CARTOLERIA**

S. Maria degli Angeli - Via Los Angeles

foto Imago.it



Il Cuoco Innamorato



♥ CAPODANNO 2016 ♥

MENU D'ASPORTO

Cocktail di gamberetti con salsa americana
Insalata di mare con verdure fresche croccanti
Carpaccio di fesa di tacchinella arrosto all'erbette aromatiche e scaglie di mandorle tostate
Caponata di melanzane con pomodoro, capperi lacrimella e origano Positano
Quiche salata con spinacino e limone

Cannelloncini di crespella ripieni di ricotta fresca, patate e prosciutto di Norcia con fondutina al tartufo bianchetto

Lenticchie di Colfiorito e cotechino di Buon Anno

Guazzetto di pesce alla marinara

Medaglioni di maialino al sugo d'arrosto profumati al finocchietto selvatico

Flan di zucchine trifolate alla mentuccia

Parfait al torrone su crumble di tozzetti con salsa al maracuja e passion fruit

euro 30.00

per i più piccoli
euro 15.00

in regalo lo zainetto de
Il Cuoco Innamorato

Lasagnetta al ragù di Chianina
Hamburger di Chianina
Patate arrosto al rosmarino
Pinguì cupcake cartoon's

Prenotazioni
ENTRO IL 29 DICEMBRE
075 8041958

Via Sant'Angelo 16
Tordandrea di Assisi
info@ilcuocoinnamorato.it
www.ilcuocoinnamorato.it

DICEMBRE 2015
 www.terrenostre.info
 E.mail: bruk22@alice.it

9

Seguici su Facebook

PARTNER DI TERRENOSTRE

comcom
 ovunque comunque con te

**SCOPRI TUTTO SU www.com-com.it
 O CHIAMA AL 075/8001868**



Editoriale



di SILVIA MARINI

NON SVUOTATE QUEL CARRELLO

Orde di consumatori smarriti affollano le casse piene di oggetti afferrati a caso, carrelli riempiti di regali appariscenti ma vuoti di significato. La trasposizione in salsa commerciale dell'antica leggenda cristiana sembra ancora funzionare, non c'è crisi per la realtà materiale che supera e atterra quella della fede. Pranzi con parenti semiconosciuti, falsi auguri di circostanza, la vaga sensazione del dovere della buona azione ripuliscono l'anima per un po'. Operazioni di facciata che privilegiano la forma e svuotano la sostanza, accontentano la coscienza ma aumentano la povertà di spirito che nessun addobbo, cenone o regalo può riuscire a colmare.

NEWS



La rivista non riceve alcun finanziamento pubblico

Se volete sostenere Terrenostre con un contributo associativo annuale di 20 euro potete farlo venendo presso la nostra sede in piazza Mazzini, 49b o con un bonifico al seguente IBAN IT02E0887138281000000002453. Comunicateci il vostro indirizzo e riceverete a domicilio copia del giornale nei territori di Assisi, Bastia U., Bettona, Cannara. Per i residenti fuori comprensorio l'importo è di 30 euro. - Auguriamo a tutti i nostri lettori, familiari, amici e conoscenti Buone Feste e felice Anno Nuovo 2016, soprattutto, desideriamo ringraziare i nostri sponsor che, nonostante la perdurante crisi economica in atto da anni ci hanno sempre dimostrato fiducia, aiuto e comprensione. Investire nella Conoscenza è segno di grande Sensibilità, Cultura e Progresso. Purtroppo, lo scriviamo in ogni numero, la nostra associazione culturale "Libera Vox" editrice di Terrenostre, non riceve alcun finanziamento pubblico e per questo motivo siamo costretti a sospendere l'organizzazione delle attività culturali legate al fumetto e satira "Satiratum", "Lettera a Gesù Bambino", e, a partire dal 1 gennaio 2016, a non poter più trasmettere in diretta streaming il Consiglio Comunale di Bastia Umbra, per insufficienza di fondi. Cercheremo in tutti i modi di poter organizzare tali attività. Verrà comunque potenziata la Web TV e il portale internet. (Francesco Brufani Direttore Responsabile)



PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE LIBERA VOX

Fondato da Francesco Brufani, Marco Fabrizi e Carlo Rosignoli
 REG. TRIB. PERUGIA - N. 29 DEL 14/05/1999 -
 Direttore Responsabile **FRANCESCO BRUFANI**
 Tel. 335.7362185 - Mail: bruk22@alice.it
 Sede: p. Mazzini, 49/b - Bastia Umbra - Tel. e Fax 075.8010539

HANNO COLLABORATO IN QUESTO NUMERO:
 Studio legale Avv. Andrea Ponti & Chiara Pettirossi - Sonia Baldassarri - Gaia Berardi - Marco Brufani - Rosita Brufani - Roberta Brunelli - Giorgio Buini - Gianfranco Burchielli - Lamberto Caponi - Lorenzo Capezali - Angelo Carena - Rino Casula - Mario Cicogna - Vittorio Cimino - Giorgio Croce - Antonio Del Moro - Giuseppina Fiorucci - Michela Freddio - Moreno Gagliardoni - Giacomo Giulietti - Sauro Lupattelli - Silvia Marini - Paola Mela - Mohammad Pesaran - Giorgio Polticchia - Franco Proietti - Silvia Rosatelli - Carlo Rosignoli - Anna Rita Rustici - Sara Stangoni

VIGNETTE: Marco Bargagna, Giorgio Croce, David Ferracci, Fabio Rossi, Giacomo Sargentini
STAMPA Litoprint
PUBBLICITÀ Sede 075.8010539 - Francesco Brufani 335.7362185 - Marco Fabrizi 335.8243510

MIKIFLOWERS
 PIANTE FIORI & GIARDINAGGIO
 Bastia Umbra (Pg)
 via E. Maiorana
 tel. 075 8001058
 cell. 338 7871759

Vision Ottica Freddio
 Vicino ai tuoi occhi

BASTIA UMBRA
 Via Firenze, 31/33
 Tel. 075 8000344

info@otticafreddio.it
 www.otticafreddio.it

Gioielleria Sandra
 Laboratorio Oro

BASTIA UMBRA VIA VENETO 28/B TEL. 075 800.46.74

Intervista a

SABA ARREDAMENTI

Design, linee pulite, essenziali

di FRANCESCO BRUFANI



Lo spazio è disposto su tre show-room in un'area di oltre 2000 mq, non lontano dalle terre di S. Francesco, a Valfabbrica per la precisione.

Punto di riferimento per una clientela di alta gamma, Saba Arredamenti, offre alla propria clientela le migliori firme del design.

Dotato di un vasto assortimento prêt-à-porter i servizi si caratterizzano con un servizio di progettazione, consulenza d'arredamento, pre e post vendita professionale, montaggio con personale altamente qualificato.

Le origini dell'azienda risalgono nel lontano 1933 quando nonno Cesare decise di aprire una falegnameria. In Italia all'epoca si viveva nel periodo del Ventennio, una specie di Belle Èpoque italiana dalla forte spinta culturale che fece nascere tanti artigiani in tanti settori. L'Italia era in pace e viveva un periodo di industrializzazione e sviluppo. Gli anni corrono veloci e nonostante il periodo bellico l'azienda non smette mai di lavorare. Negli anni settanta, tanto per ricordarci erano i tempi di Italia Germania 4 a 3, la falegnameria, grazie a Franco Saba, subisce una prima e importante trasformazione dedicandosi unicamente all'attività commerciale. Viene pertanto aperto un negozio commerciale di circa 600 mq. per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più orien-

tata al rinnovo della propria abitazione e più sensibile ai gusti emergenti.

Gli anni '80, sono i tempi in cui viene inventato il computer, il lettore CD, il telefono cellulare, il DNA, il web e Saba Arredamenti evolve ancora aprendo un secondo punto vendita di 800 mq. ampliando ulteriormente l'offerta dei prodotti.

Negli anni '90 arriva Giovanni Saba che cambia strategia, non più un semplice negozio di mobili che vende arredamenti, ma una realtà commerciale in cui prevale la progettazione, lo stile, il design, la tecnologia. La superficie di vendita si amplia a oltre 2000 mila mq. Il negozio si dota di figure professionali pre e post vendita in grado di assecondare i migliori studi di architettura e installatori preparatissimi per garantire perfetti montaggi. Prerogative che unite alla qualità dei prodotti portano Saba Arredamenti in pochi anni ad eccellere in questo campo.

Oggi Giovanni Saba è l'elemento di forza dell'azienda. Negli anni il suo lavoro, la volontà di garantire un servizio di prim'ordine, l'evoluzione continua e tanta passione, gli stanno dando ragione con l'aumento di clientela ed il ricevimento di riconoscimenti come quello di miglior stand 2014/2015 ad Expocasa.

Dalla storia aziendale emerge che sono vent'anni circa che opera in questo settore. Com'è cambiato il commercio del mobile dagli anni '90 ad oggi? - Il nostro settore è cambiato molto: dalla semplice vendita al dettaglio siamo passati a negozi con un profilo di maestranze altamente qualificate per dare risposte concrete a tutte le richieste dei nostri clienti, passando dal progetto all'esecuzione materiale e al montaggio con persone molto preparate. **Perché dalla semplice vendi-**



ta di mobili siete passati ad un'implementazione di progettazione e servizi? - L'evoluzione del nostro punto vendita ha seguito un percorso che potremmo definire naturale. Il continuo impegno ed una visione futuristica ci ha portato ad una gestione innovativa della nostra azienda. Puntan-

do sul confronto continuo tra tutti gli addetti abbiamo modificato il ruolo del negozio, da semplice punto vendita di prodotti a vera e propria fucina di idee. E' una differenza della quale il nostro cliente si rende conto perfettamente, infatti, sempre più spesso, ci chiede un sopralluogo prima ancora di aver finalizzato la



Giovanni Saba

ENTI DAL 1933

capaci di durare nel tempo



con linee fluide e snelle e con una gran dose di tecnologia. **Si dice che la crisi economica abbia indirizzato verso l'acquisto di prodotti economici. È proprio così?** - Il periodo di incertezza e di crisi ha creato molti problemi al settore; possiamo ritenere che la nostra politica dello step by step ci ha permesso una continuità aziendale senza particolari problemi. Nella vita, certo, niente è gratis e il nostro successo trova origini proprio nei sacrifici e soprattutto nella capacità di gestire l'innovazione indispensabile per qualsiasi tipo di impresa.



Oggi i nostri clienti si trovano prevalentemente nell'area umbra, ma sempre più

spesso ci troviamo a lavorare in un bacino d'utenza che si allarga a fuori regione, in particolare per la richiesta di soluzioni "chiavi in mano". Il mercato è attualmente influenzato dalla congiuntura economica, pertanto è necessario intercettare i segnali di nuovi modelli comportamentali e, anche se gran parte della nostra clientela può considerarsi di primo impianto, non possiamo non considerare le spinte che giorno dopo giorno modificano le sicurezze; proprio dal confronto interno con i nostri consulenti è nata la volontà di proporre un modello abitativo per una nuova generazione di consumatori ai quali proporre un diverso stile di vita.

Che differenza c'è tra comprare da Saba Arredamenti o dalla



grande distribuzione? - Il negozio è diventato un laboratorio di idee e ogni giorno è un punto di inizio, la voglia di fare riesce a coniugarsi con la concretezza cercando di cavalcare l'evoluzione del gusto piuttosto che le mode passeggere di prodotti che appaiono innovativi semplicemente mostrandosi esteticamente accattivanti, anche perchè ci sentiamo responsabili nei confronti dei nostri clienti che si fidano di noi e non possiamo certo deluderli. Se dovessimo provare a identificare gli elementi che hanno determinato quel po' di successo che ci viene riconosciuto con l'assegnazione di tre titoli "Miglior Stand Expo Casa", non avremmo dubbi nell'indicare il "com-

portamento" come elemento vincente, il nostro comportamento e quello dei nostri collaboratori che hanno acquisito lo stile Saba. Come è naturale il cliente è il vero patrimonio, un valore da conservare perchè è l'unico che ci ha sempre garantito la continuità.

Se dovesse dare un suggerimento a chi si appresta ad acquistare dei mobili, che cosa gli direbbe? - Di essere molto scrupolosi nella scelta e affidarsi a professionisti del settore che possano prendere per mano il cliente e condurlo passo-passo alla soluzione finale e ottimale.

Quale innovazione, a parte la tecnologia, reputa maggiormente evolutiva nel settore

degli arredamenti negli ultimi anni? -

La flessibilità e la versatilità dei prodotti capaci di adeguarsi a tutti i tipi di spazi, gusti ed esigenze.

A livello tecnologico? - A livello tecnologico anche il mobile si è trasformato da semplice oggetto artigianale e industriale a sistema interattivo, aggiungendo opzioni gestibili tramite PC, smartphone e tablet.

A Giovanni Saba che stile piace? - Le cose belle, le linee pulite ed essenziali capaci di durare nel tempo e non stili modaiole che svaniscono dopo pochi anni.

vendita. La nostra tendenza è quella di vendere l'idea, sempre, anche quando sarebbe molto più semplice e più comodo vendere il prodotto: ci siamo abituati a lavorare per progetto e quindi questa condizione è presente in tutte le fasi della gestione aziendale. D'altra parte noi crediamo che tutti coloro che concorrono al suc-

cesso di un'attività debbano portare un contributo basato sulla preparazione specifica, sulle esperienze del lavoro e, soprattutto, sull'acquisizione dello stile che caratterizza il punto vendita.

Quali sono i prodotti più venduti in questi tempi? - Sono i prodotti contemporanei



Due parole con il veterinario



Aumenterà la famiglia... Come affrontare una gravidanza

di SILVIA ROSATELLI

La gravidanza è una esperienza del tutto naturale per un animale ma estremamente emozionante e coinvolgente per il proprietario. Normalmente è un evento pianificato e voluto, in alcuni casi invece, ci si trova di fronte al fatto compiuto con tanti dubbi e tante paure, l'importante è non farsi "prendere dal panico". Per affrontare al meglio una gravidanza, qualsiasi specie sia interessata: cagna, gatta, coniglia, furetta, cavia, tartaruga, ecc., è bene rivolgersi al veterinario se possibile prima dell'accoppiamento altrimenti quanto prima in modo da poter organizzare una visita di controllo sullo stato di salute generale della futura mamma, valutare se occorre effettuare un protocollo vaccinale specifico e pianificare un'ecografia dei feti. Il veterinario darà anche utilissimi consigli riguardanti la gestazione, il meccanismo del parto e perché no anche nozioni base per un pronto intervento che a volte può salvare la vita ad un cucciolo. Ogni specie ha caratteristiche ben specifiche per quanto riguarda la durata della gestazione, la tipologia di nido-sala parto, l'accudimento della prole; sarà, quindi, molto utile chiedere al veterinario come poter aiutare la futura e poi neo mamma in questa delicata circostanza. In linea generale le femmine in gravidanza necessitano di un ambiente tranquillo, senza subire troppi cambiamenti spesso fonte di stress, hanno bisogno di modificare gradualmente la loro dieta ma non le loro abitudini, traggono giovamento da una normale attività fisica. Quando arriverà il momento faticoso, anche il proprietario avrà un ruolo importantissimo: prima di tutto dovrà avere un atteggiamento positivo, dovrà mantenere la calma e cercare di rassicurare ed incoraggiare la propria beniamina. Spesso le femmine cercano e aspettano il proprietario per iniziare il parto, rare volte possono mostrare segni di aggressività anche nei suoi confronti e starà proprio al proprietario capire che è arrivato il momento di lasciare la futura mamma in tutta tranquillità monitorandola con estrema discrezione nel rispetto della sua privacy. Quando tutto sarà finito, sarete pronti a godervi l'esperienza unica e affascinante che è la nascita in questo caso di uno o più cuccioli che cresceranno amati non solo dalla mamma ma anche dai proprietari. Buon Natale e felice Anno Nuovo a tutti.

Amb. Veterinario "I PORTALI"
Dott.ssa Silvia Rosatelli
via G. D'Annunzio, 21
S.M. degli Angeli - Assisi
Tel. 075.8040124 Cell. 320
8650551
ORARI lunedì, martedì, venerdì:
9.30-12.30/16.00-19.00
mercoledì, sabato: 9.30-12.30

A PROPOSITO DI NUOVE Ci torna in mente

Quintino Sella accettò la carica di ministro delle finanze, gli fosse retribuito. Chissà se oggi avrebbe preteso - come

di MARIO CICOGNA

Da Prodi a Padoa Schioppa, da Monti a Renzi è sempre il popolo a farsi carico del disastroso bilancio dello stato.

Alcuni economisti affermano che, se nel nostro paese l'avversità per il fisco è più viscerale e congenita che altrrove, dipende dal trauma che si verificò nell'opinione pubblica con la "tassa del macinato", che, di generazione in generazione, gli italiani si sarebbero tramandati come una sorta di "complesso antifiscale".

Ora, a distanza di centocinquanta anni, non sappiamo se e quanto questa affermazione possa essere ancora sostenibile, ma è certo che nessun altro provvedimento fiscale è stato mai accolto con altrettanto odio e furore da provocare la morte di 257 persone ed anche il rischio di una rivoluzione. Proposta fin dal 1862, all'epoca del ministero Rattazzi, riproposta nel 1864, la "legge del macinato" fu approvata solo nell'estate 1868 sotto il governo Menabrea ed entrò in vigore il 1° gennaio 1869.

Un pò tutti i ministri che dopo il dicembre '62 erano succeduti a Rattazzi (Luigi Carlo Farini, Marco Minghetti, Alfonso La Marmora e Bettino Ricasoli), e poi ancora Rattazzi, avevano trovato sul tavolo quella pratica scottante, ma per non bruciarsi l'avevano ac-



Quintino Sella (1827-1884)
Ministro delle Finanze del
Regno d'Italia

cantonata.

La legge prevedeva il prelievo di un tributo all'atto della macinazione del grano, ed era l'idea fissa di Quintino Sella, ministro delle finanze, biellese e "leader" della Destra, "il quale non intravedeva altra possibilità per irrobustire le risorse esauste dello stato".

Le modalità di esazione nessun economista le ha descritte meglio di Riccardo Bacchelli nella seconda parte del "Mulinino del Po": "siccome una macchina utile e pratica per pesare automaticamente il frumento messo via via nelle tramogge non fu mai trovata, ven-

ne applicato ai pali rotanti della macina il contatore dei giri.

Il mugnaio doveva pagare al fisco la tassa in ragione dei giri; ma a seconda delle diversità da mulino a mulino, anzi da macina a macina, il prodotto d'un ugual numero di giri variava, dimodoché, applicato il contatore, bisognava far la prova di quel che i giri producessero mulino per mulino, per stabilire la quota d'imposta... E giri e peso spesso non andavano mai d'accordo; e fisco, mugnai, clienti, ognuno si riteneva danneggiato e derubato e ingannato".

La legge rispecchiava esattamente l'uomo che l'aveva proposta e sostenuta, il suo carattere, la mentalità, la dottrina.

Sella non è mai stato popolare e ha avuto più nemici che amici anche fra il suo *entourage*. Quintino Sella, allorché prospettò la legge sul macinato, aveva 35 anni ed era entrato nella politica non senza riluttanza.

Era un matematico, uno studioso di mineralogia, uno scienziato, "e se Cavour non lo avesse voluto quasi di prepotenza fra i collaboratori, sicuramente avrebbe proseguito i suoi studi e l'insegnamento universitario".

Cavour lo nominò sottosegretario alla Pubblica



Istruzione alle dipendenze di Francesco De Sanctis. Pochi seppero che accettò purché l'incarico non gli fosse retribuito. E pochi sanno che l'attività scientifica del Sella non fu mai secondaria, accessoria: un minerale (la Sellaite) e un fossile (Clipeaster Sella) portano ancora oggi il suo nome.



Due anni più tardi, ministro delle finanze, Quintino Sella non esitò a giocare la popolarità con una politica economica austera, costrittiva anche, con l'unico obiettivo di riparare il disastroso bilancio del regno. Ma prima di puntare le armi del fisco sui ceti popolari, Sella aveva ridotto di un quinto l'appannaggio del re e ridotto i compensi dei ministri. Per controllare la situazione, degenerata in sommosse con carattere insurrezionale (addirittura il tribuno anarchico Michele Bakunin era approdato in Italia a dar manforte alla strenua posizione della Sinistra), un corpo d'arma-



BETTI
COSTRUZIONI



Delo.Sovim
Via Armando Diaz,
06081 S.M. Angeli (ASSISI)
Tel. 075/8041062 - Cell. 335/5779261
betti.marcello@tiscalinet.it
www.betti-costruzioni.com

TASSE E ADDIZIONALI

la tassa della fame

per attuare la "tassa sul macinato", purché l'incarico non qualche nostro governante - la nomina di "senatore a vita"...

tra al comando del generale Cadorna dovette intervenire in Emilia.

Sanguinosi disordini anche in Lombardia, in Piemonte, nel Veneto e nelle Marche.

Nei moti per il macinato morirono 257 persone, 1099 furono ferite, 3788 furono trattate in arresto e molte deferite ai tribunali.

Sella aveva previsto che la "tassa del macinato" - ribattezzata dalla Sinistra "tassa della fame" - avrebbe comportato il pareggio del bilancio, e questo si verificò con "esattezza cronometrica".

Quintino Sella rimase in carica fino al 1873, il tempo sufficiente per dare fiducia al paese e per avviarlo verso il decollo industriale.

La "tassa sul macinato" resistette assai più a lungo, e anzi a Quintino Sella il più ambito riconoscimento venne proprio dalla Sinistra che, salita al potere nel '76, si guardò bene dall'abolire l'"ignominioso strumento" che le era stato estremamente utile nella scalata.

È chiaro che il discorso non può essere riportato *tout court* - a mò di giustificazione - alle eccessive tassazioni di cui si

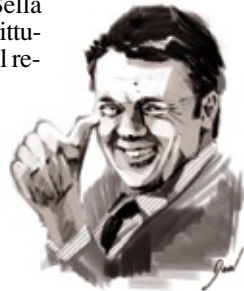


dolgono attualmente gli italiani e per le quali, pur senza sommosse tumultuose, sono a volte scesi in piazza.

La marea di problemi che si trovava a dover risolvere Quintino Sella minacciava addirittura il naufragio del regno neonato: i vecchi stati italiani avevano unificato anche i loro debiti e l'Italia era tutta da fare, oc-

correva partire da zero. Mancavano strade, ferrovie, scuole e tutte le strutture di una vita civile.

Ben altra è la situazione in cui si trovano a disporre nuove tasse i governanti attuali: *mutatis mutandis* la soglia della nostra "tassa sul macinato" forse è già stata superata, senza che siano stati ridotti però compensi e prebende ai nostri ministri!



Bastia Shopping

Negozi per
Un Natale Splendente

I NEGOZI DI NATALE

CALZEDONIA

12A

TERRC

RIGHI

CONAD
COSTAZZO
CITY

FAP FOTO

Valle di Assisi

I Utensile

F.LLI BOVINI

Bata

MELA

MELA

intimissimi

ROSSI TECNOCARE

Bottega di Pasta!

AW
ATHLETIC
WORLD

deco

Lupattelli
giardinieri

SAE

SPAZI
OTTICA

Vision Ottica
Freddio

Fantasy

euforia
lynn

Telefoniamo

TEZENIS

BM

CONAD

MORETTINI
ASSICURAZIONI



CANTINE BETTONA

TELLURES®
by CANTINE BETTONA

NATALE CON
I TUOI
(VINI E PRODOTTI
TIPICI LOCALI)

Strenne natalizie personalizzate

Info: 075 9885048

www.cantinebettona.com - www.tellures.it

Colloquio con DOMENICO SORRENTINO, Vescovo della Diocesi di Assisi - Nocera - Gualdo Tadino

“Il Natale viene per la nostra gioia”

Ritorna il Natale. Di anno in anno si ripete. Eppure si rinnova per la mutevolezza degli eventi che si ripercuotono sulla ricorrenza, anche se resta intatta la misteriosa essenzialità teologica: il Verbo si fece carne e venne a porre la sua tenda (abitare) in mezzo a noi, come rimarca l'apostolo Giovanni

di FRANCESCO FRASCARELLI

Nel momento in cui avviene questo colloquio con il vescovo Domenico Sorrentino non è dato ipotizzare né tanto meno sapere le imprevedibilità che l'esistenza, sia nella sua immanenza sia nel divenire, riserva all'umanità sotto ogni cielo. L'incanto natalizio permeato di buone intenzioni e nobili propositi, anelito alla Trascendenza, questo incanto pervaso da simboli - presepi, alberi, luminarie, canti, e reso ancora più suggestivo in Assisi, nei pressi della Basilica del Santo, dalla natività poggiata sopra una barca di profughi adagiata accanto all'abete acceso a distanza da papa Francesco, questo incanto dovrebbe distogliere da incomprensioni, minacce, rivalità, ostilità... Ad ogni Natale irrompe la nostalgia della prima infanzia inconsapevole dei tentacoli del male e immersa gioiosamente nell'attesa della nascita di un "piccolo amico" destinato a cambiare il corso della storia. **Ha già predisposto o sta predisponendo "l'agenda natalizia": celebrazioni, veglie, incontri, colloqui privati, impegni legati alla Santa Sede?** - Le celebrazioni sono quelle di ogni Natale, con la Messa di mezzanotte nella cattedrale di Assisi e quella del

giorno a Nocera Umbra. In occasione del Capodanno sarò a Gualdo Tadino. Poi visite a parrocchie e a persone. In particolare alle nostre case di accoglienza.

L'apertura della porta santa: quale significato riveste? - La "porta" richiama la parola di Gesù: "Io sono la porta delle pecore". Gesù è il volto della misericordia del Padre. Passando attraverso lui la nostra vita si rinnova, e diventiamo più vicini a Dio e più capaci di misericordia tra di noi. Non a caso ho voluto che alla "porta santa" della cattedrale si aggiungesse quale "atrio" simbolico, il nostro Istituto Serafico, luogo di amore e servizio alla vita più fragile. Un invito a praticare le "opere di misericordia".

È per questo che ha accolto due immigrate nigeriane presso la sua casa?

- Ho voluto dare il buon esempio. Dobbiamo essere una comunità accogliente. In diocesi si sta facendo abbastanza sul versante dei rifugiati, ma dobbiamo crescere in generosità.

Come procede la stesura del "Libro del Sinodo"? - Sto approfondendo alcune proposte sinodali. In particolare rifletto sul rinnovamento della catechesi, per la quale si richiede un maggior coinvolgimento di adulti e famiglie.

Alla stesura del documento mi dedicherò dopo Natale.

Non è la prima volta che cambiamenti ed assestamenti da Lei stabiliti in seno alla diocesi abbiano provocato reazioni... Avverte delusione, fastidio? - Quando si cambia c'è sofferenza. Cerco di stare vicino sia ai fedeli che ai sacerdoti, ma con fermezza. Le decisioni, assunte sempre con l'aiuto del mio Consiglio episcopale, rispondono a bisogni precisi e a una logica di rinnovamento pastorale. Nell'insieme, mi pare che le cose siano ora dappertutto serene.

Questo mondo dominato in gran parte da miseria, fame, degrado, squilibri, violenza potrà recepire ovvero essere permeabile al messaggio del Sinodo indetto da papa Francesco? - Duemila anni fa il mondo non era più semplice e l'annuncio cristiano non fu più facile. La forza del cristianesimo viene dall'Alto. Ma certo dobbiamo rimboccarci le maniche, per assecondare l'azione di Dio. E dobbiamo impegnarci anche in campo sociale. Papa Francesco sta dando un grande stimolo in nome di una giustizia concreta.

Condivide il riferimento ad una terza guerra mondiale, suscitato forse



FAP FOTO



Foto di Ivano Parlanti

da una incandescente emozione? - Ogni giorno molti mezzi di comunicazione danno "bollettini" di guerra. Con gli attacchi terroristici, la guerra è arrivata molto vicino a noi. Occorre una nuova consapevolezza e solidarietà, per inventare una nuova strategia di pace.

Lei crede alle bombe e ai missili intelligenti? La guerra ha una morale? - Non mi pare di vedere situazioni "pacificate" da missili e bombe. In passato si è discusso sul concetto di guerra giusta. Non si può negare il diritto alla legittima difesa. Ma con le armi sofisticate del nostro tempo il giudizio morale sulla guerra deve porsi in modo nuovo. La guerra produce altra guerra.

Non le sembra inopportuno identificare i seguaci musulmani con nuclei o gruppi terroristici? - I terroristi non rappresentano il meglio dell'Islam. I nostri

www.brogalvini.com

VITICOLTORI
**BROCCATELLI
GALLI**
Tradizione di Famiglia
Buone Feste

BROGAL VINI S.r.l. - Via degli Olmi 9, 06083 Bastia Umbra (PG) Italia - T. +39 075 800.1501 / +39 075 800.0525 - F. +39 075 800.0935 - E-mail: info@brogalvini.com



FAP FOTO

incontri interreligiosi tante volte ci fanno incontrare musulmani sereni e capaci di dialogo. Mi rallegro del fatto che, contro il terrorismo, la maggioranza silenziosa dell'Islam comincia a farsi sentire. Un buon segnale.

Esistono "obiettivi" più o meno "sensibili", più o meno esposti in base alla propria storia e identità, anche se il messaggio della Chiesa risulta decisamente orientato, attraverso enunciazioni ed atti tangibili, ad un sincero dialogo fra le varie confessioni religiose... - Il che non può escludere azioni inconsulte. Per questo i responsabili dell'ordine pubblico stanno assicurando maggiore presenza. Ma la preoccupazione non ci può bloccare. Faremo il gioco del terrore.

Vuole esternare qualche invito o consiglio valutando il presente e il futuro? - Siamo credenti. Sappiamo che Dio non ci abbandona anche nelle situazioni più difficili. Il Natale viene per darci la pace del cuore e maggiore fraternità.

Nell'attivismo che lo induce spesso a varcare la soglia della curia, quale umore ha raccolto e riscontrato nel popolo "diocesano"? - Accanto alla preoccupazione rimbalzano realtà feconde ed apprezzabili: tanti cristiani che riscoprono la fede con vie nuove destinate a preparare la fioritura del domani. E poi, quanta gente la-

vora nell'onestà, quante famiglie reggono, pur nella crisi generale! Dobbiamo moltiplicare e comunicare il bene. **Per attenuare allarmismi e sdrammatizzare, può raccontare il Natale della sua adolescenza?** - Vengo da una famiglia semplice. Avevamo lo stretto necessario, ma con piccole cose si era felici. Con i genitori, due fratelli e una sorella, a Natale si andava dai nonni. Ci incontravamo con zii e cugini. Era una gioia sedersi intorno a un tavolo per giocare a tombola. Ancora ho negli occhi la voce di mio nonno che gridava i numeri e ne spiegava il senso. Ricordo poi papà che ci coinvolgeva nel fare il presepe. Per lui era un'opera d'arte. Naturalmente partecipavamo tutti alle funzioni in chiesa. Tra chiesa e casa c'era una sintonia che oggi manca sempre di più.

Si può immaginare un abisso di diversità tra il Natale vissuto come arcivescovo di Pompei e il successivo, trascorso in seno a questa diocesi... - Un abisso proprio no... A Pompei vivevo nel mio ambiente la classica atmosfera napoletana. In Umbria, dopo dieci anni, mi sento a casa. Anche qui avverto aria di famiglia. Modalità un po' diverse... Ma è pur sempre Natale! **Considera espressione di consumismo il regalo natalizio e lo scambio di doni?** - Se si esagera, sì. Ma un po' di

spesa può far bene all'amicizia e all'economia, soprattutto se viene destinato qualcosa ai poveri.

Non giudica inaccettabile lo spreco eccessivo che normalmente si registra? - Lo spreco non è accettabile. Dobbiamo incrementare il numero di quanti, in queste feste, si preoccupano di stare vicino a chi ha più bisogno. Per me è diventata tradizione passare l'ultima serata dell'anno al nostro Centro di accoglienza (Casa Papa Francesco). È bello aspettare mezzanotte così...

Allestirà o farà allestire nei locali della curia tanto il presepe che l'albero? - Certo. Il piccolo presepe dà un tono di devozione e letizia. L'albero fa la sua parte di colore e di luce. Il Natale viene per la nostra gioia.

Babbo Natale ha surclassato Gesù Bambino... - Non incriminerei Babbo Natale. Importante che si centri l'attenzione sul Bimbo divino di Betlemme. Chi ci salva è Gesù.

Insisterà, si ritiene, in varie occasioni, sul Natale della "chiesa domestica"... - Insisterò, e con forza. Anche il Sinodo di Roma ci ha invitati a investire ancora di più sulla famiglia. Senza famiglia, non c'è futuro.

Vogliamo accomiatarci senza un briciolo di speranza? - Più che un briciolo: Gesù è la nostra speranza! Buon Natale e Buon Anno a tutti!



FAP FOTO



PATRONATO ACAI

NORMATIVA IN CONTINUA EVOLUZIONE

Numerose le novità, alcune già entrate in vigore ed altre che avranno effetto dal 1 gennaio 2016: • La sentenza della Corte Costituzionale n. 70/2015 che ha riconosciuto il diritto ad arretrati per la mancata rivalutazione del biennio/2012/2013;

- Lo spostamento al 1° giorno del mese del pagamento delle pensioni;
- La sospensione degli effetti negativi della crisi economica sul calcolo delle pensioni;
- L'aggiornamento del requisito d'età per la pensione alla speranza di vita;
- L'ennesima revisione dei coefficienti di calcolo della pensione che comporta una decurtazione in media del 7% a tutti i lavoratori.

Anmic e Patronato Acai Augurano a tutti un Sereno Natale e Felice Anno Nuovo



ANMIC PROVINCIA PERUGIA Sede di Perugia - Via M. Angeloni 43/G - tel. 075 5052880

segreteria@anmicpg.it
Sede di Bastia Umbra - Via Garibaldi 7 / Rivortorto di Assisi - Via Montesubasio, 7 Referente Sig. Giuseppe Tofi - cell. 339 8666803 g.tofi@libero.it

Sede di Foligno - c/o Usl 2 Via del Campanile 12 - lunedì e giovedì pomeriggio cell. 3482424826 segreteria@anmicpg.it

Responsabile Daniela Assalve
Sede di Spoleto - Via Busetti, 28 - presso Sportello del Cittadino - tel. 0743 40058 Responsabile Enrico Mariani

PATRONATO ACAI UMBRIA Sede Provinciale:

Perugia Via Mario Angeloni, 43/G 06124 Perugia presso ANMIC Tel. 075/5010947

perugia@pec.patronatoacai.it

Sedi Zonali:
Spoleto Via Busetti 28 c/o Sportello del Cittadino e ANMIC - Tel. e Fax 074340058

spoleto@pec.patronatoacai.it
Foligno Via IV Novembre 25 con ANMIC - Tel. 0742/355630

foligno@pec.patronatoacai.it
Norcia Via Manzoni 8 c/o Comunità Montana e ANMIC - Tel. 0743828911 (int. 235)

spoleto@pec.patronatoacai.it
Responsabile Sabrina Vergini
Centro Raccolta:

Bastia Umbra - Assisi Via Garibaldi 7 - cell. 3398666803 g.tofi@libero.it

perugia@pec.patronatoacai.it
Referente Sig. Giuseppe Tofi

Castiglione del Lago Via Carducci 7 c/o i libri parlanti e centro FARE e ANMIC - cell. 3470891958 e.mail: anmicpg@virgilio.it

ferramenta
l'Utensile
TUTTO PER IL FAI DA TE
ELETTROUTENSILI | VERNICI | SALDATURA | IDRAULICA
CASSEFORTI | GIARDINAGGIO | MATERIALE ELETTRICO
PORTACHIAVI, PENNE, TIMBRI E TARGHE
PERSONALIZZATI IN 24h
BASTIA UMBRA - Umbriafiere
Piazza Moncada - Tel. 075 8005104
www.ferramentaitalia.com - tel. 075 8005104

Soluzioni per pre stampa e stampa digitale
editing·line
www.editingline.it
Via dei Platani, 5/7 - Bastia Umbra PG - Tel. 075 8002422 - info@editingline.it

Aspettando le elezioni comunali MORENO FORTINI SI PROPONE

Tra i candidati sindaci ufficialmente c'è solo Francesco Mignani, in riflessione Giorgio Bartolini, ecco che arriva la disponibilità dell'Assessore Moreno Fortini. Anche il M5Stelle al lavoro con dibattiti e assemblee

Rimane un vero e proprio laboratorio l'attuale panorama politico ad Assisi guardando al voto comunale del prossimo anno. Dopo la candidatura di Francesco Mignani e la momentanea riflessione di Giorgio Bartolini ecco che arriva la disponibilità dell'assessore Moreno Fortini con il cartello del centrodestra di cui fanno parte partiti classici ed alcune liste civiche. Il ritrovato spirito di parte, una capacità organizzativa interna e di programma, sono le molle che lanciano il centrodestra alle urne per contrastare il centro sinistra e forse figure che ancora non hanno sciolto i dubbi sulla propria candidatura. Tra questi vi sono l'attuale primo cittadino Antonio Lunghi ed il presidente del consiglio Patrizia Buini. Moreno Fortini, già assessore all'urbanistica e tutt'ora responsabile del settore LL.PP. di Palazzo dei Priori, non fa mistero di proporsi per la conquista dello scranno di sindaco. Capacità amministrative e tecniche assolute nel tempo lo mettono al riparo da qualsiasi sorpresa per questa che rimane una scelta di autostima e di serio impegno profuso in dieci anni di presenza municipale. *“Non nascondo il desiderio di candidarmi a sindaco a primavera 2016 per il rinnovo dell'assemblea consiliare e quindi della giunta comunale – commenta l'assessore Moreno Fortini – ora che il centro destra si è ricompattato attorno ad autorevoli figure di ieri e di oggi ed accanto ad un programma coeso ed articolato per ridare slancio e pragmatismo al domani dei nostri concittadini. Così uniti potremmo cogliere una vittoria sicura nei confronti degli avversari e proporre la leadership della nostra forza politica. Ma se il mio nome dovesse portare scompiglio alla coalizione sarei pronto a fare un passo indietro ed assecondare scelte diverse”*. Stando così le cose, Moreno Fortini rimarrebbe per molti osservatori perno centrale di tutte quelle sfaccettature interne ed esterne al gruppo tradizionale della destra, che in un colpo solo si è ritrovato unito come nelle precedenti legislature. Nel programma innovativo spiccano gli argomenti della vivibilità del centro storico, le problematiche delle frazioni, l'economia, il turismo, la tassa di soggiorno, i rapporti con le varie istituzioni, la rappresentanza internazionale di Assisi e i rapporti con le massime rappresentanze religiose. A fare sentire la sua voce c'è anche il M5Stelle, che ha iniziato il contatto diretto con la popolazione attraverso incontri e dibattiti per un ruolo alternativo rispetto alla tradizione politica dell'assisano. Intere questioni sul tappeto che non mancheranno di animare la campagna elettorale nei giorni caldi della vigilia a cominciare dall'installazione della faticosa antenna di telefonia nei pressi del centro di Santa Maria degli Angeli. Insomma una bella fetta di attivismo politico ha già posto i suoi confini nella preparazione all'agone del voto. *(di Lorenzo Capezzali)*



CALENDIMAGGIO Nuove sedi per le Parti

Occhi puntati sul Calendimaggio in vista dell'edizione 2016 soprattutto per la concessione dei locali dal Comune alla Parte de Sopra e alla Parte de Sotto in comodato d'uso. Per i blu di De Sopra si tratta dell'immobile in Viale Umberto I, mentre il piano sottotetto e la corte esterna di Palazzo Vallemanni sono toccati ai rossi di Parte de Sotto in Via Fortini. Durata un anno con rinnovo. Nella direttiva municipale viene sottolineata anche l'assegnazione di spazi ed immobili pubblici per progetti di rilevanza sociale o istituzionale senza finalità di lucro. L'accordo tra Comune e le Parti è stato rimarcato favorevolmente dal presidente dell'Ente calendimaggio, Paolo Scilipoti, il quale ha proposto anche alcuni correttivi nel programma nell'edizione 2016 in linea con la continuità delle iniziative della manifestazione ultima. *“L'edizione 2015 è stata sicuramente la festa della svolta per Assisi – afferma il presidente Scilipoti – attraverso le innovazioni, la centralità dei cori, lo spettacolo delle “scene aperte”, la sfilata notturna dei cortei e la bella iniziativa concertata con l'Avis”*. *“Ma altro c'è da fare – chiude il magistrato/presidente – a cominciare dal perfezionamento di alcuni momenti del programma nella garanzia dei compiti e degli obblighi proposti dallo statuto dell'Ente al presidente”*. (L.C.)



Affiliato STUDIO ASSISI DUE S.r.l.
Via Los Angeles, 50
Santa Maria degli Angeli ASSISI

Tel. 075.8043782
E-mail: pgha3@tecnocasa.it

Tanti auguri per un Natale
di pace e serenità ed un
Nuovo Anno ricco di successi

Cristiano, Giuliano, Marco, Simone,
Salvatore, Michela e Lucy



S. MARIA DEGLI ANGELI
Appartamento ristrutturato al piano primo su bifamiliare. L'immobile è così composto: luminoso soggiorno con angolo cottura, due camere matrimoniali, bagno con finestra, balcone e soffitta di 92 mq con la possibilità di ricavare quattro vani. Classe nc.

Euro 118.000



S. MARIA DEGLI ANGELI
Attico in ottimo stato, zona centrale e servita: soggiorno con angolo cottura con accesso al terrazzo, tre camere e doppi servizi di cui uno con finestra. Parquet, aria condizionata, allarme e predisposizione per camino. Garage di 20 mq. Aredamento incluso! Classe nc.

Euro 129.000



PETRIGNANO DI ASSISI
In piccolo contesto disponiamo di appartamento composto da: soggiorno, cucina abitabile, due camere matrimoniali, bagno con finestra, balcone, garage e cantina. Classe nc.

Euro 73.000



PETRIGNANO DI ASSISI
In piccolo contesto di quattro unità abitative disponiamo di appartamento senza spese condominiali. Ampia cucina abitabile, soggiorno con portafinestra, tre camere, bagno con vasca e finestra e ripostiglio. Cantina e piccola rata di orto. Classe nc.

Euro 95.000



PETRIGNANO DI ASSISI
Appartamento su piccolo contesto di costruzione recente con luminoso soggiorno con angolo cottura, camera doppia, camera singola, doppi servizi, terrazzo, garage, cantina e posto auto di esclusiva proprietà. Classe nc.

Euro 119.000



S. MARIA DEGLI ANGELI
Appartamento di costruzione recente, senza spese condominiali, ubicato al piano terra con lastrico e giardino di oltre 100mq. Composizione: soggiorno con angolo cottura, due camere, due bagni con finestra e garage. Classe nc.

Euro 155.000



S. MARIA DEGLI ANGELI
Appartamento di costruzione recente ubicato al primo piano con comodo terrazzo abitabile. Soggiorno con cucina, camera matrimoniale, camera singola, bagno con finestra e lavanderia (predisposta per realizzare il secondo bagno). Classe nc.

Euro 118.000



ASSISI - Centro Storico
In uno degli angoli più suggestivi e caratteristici del centro storico di Assisi appartamento ristrutturato, al primo piano con comodo ingresso indipendente e travi a vista. Terrazzo con vista unica sulla Basilica di San Francesco e sulla vallata. Soggiorno, cucina, due camere, ripostiglio e bagno. Classe nc.

Euro 175.000




Strutture in Legno Lamellare
Travature in Legno Massello
Case in Legno
Pavimenti
Arredo Giardino

Santa Maria degli Angeli
075 804 36 43

Polizia di Stato

L'ispettore capo VALTER STOPPINI del Commissariato di P.S. di Assisi è andato in pensione

di GIUSEPPINA FIORUCCI

Valter Stoppini, di Torchiagina, è entrato in Polizia nel 1975. Dopo aver frequentato il corso allievi agenti alla Scuola di Alessandria, è stato trasferito a Roma, prima al Reparto Celere e poi al Commissariato Borgo Vaticano. Erano gli anni più bui della recente storia italiana, quelli di piombo.

Erano gli anni in cui uscire con una divisa significava essere un bersaglio, significava percepire il rischio di questo nostro lavoro e, al contempo, il dovere di andare avanti con coraggio e orgoglio, dice Valter Stoppini.

Erano gli anni in cui uscire con una divisa significava essere un bersaglio, significava percepire il rischio di questo nostro lavoro e, al contempo, il dovere di andare avanti con coraggio e orgoglio, dice Valter Stoppini.

L'assassinio di Pasolini, la strage alla questura di Milano, di Piazza della Loggia a Brescia, dell'Italicus e il rapimento di Aldo Moro, solo per citarne alcuni, fecero ammalare d'odio il nostro paese. Il giornale tedesco Spiegel ci dedicò, con sarcasmo, una copertina del giornale: vi era rappresentato un fumante piatto di spaghetti con sopra una P38. Nel 1980 Valter Stoppini venne trasferito al Commissariato di Assisi dove è rimasto fino alla pensione.

Qui ho vissuto le più importanti manifestazioni, ho incontrato Papi, Capi di stato e ho vissuto la drammatica esperienza del terremoto e l'attività di pubblico soccorso, tra dolore e umanità ritrovati, commenta l'ispettore capo. Nel momento del

congedo, si guarda indietro con soddisfazione per i numerosissimi riconoscimenti premiali ottenuti, ma anche per gli attestati di stima da parte dei colleghi, dei superiori e delle Istituzioni tutte.




L'ispettore capo Valter Stoppini al centro con il suo più fidato collaboratore e con la dott.ssa Francesca Domenica Di Luca, dirigente del commissariato di Assisi

Sono state molte le operazioni di polizia giudiziaria portate a termine, ricorda, dal sequestro di ingenti quantità di sostanze stupefacenti che hanno permesso di sgominare gruppi criminali dediti a furti e rapine, fino allo smantellamento di una struttura organizzativa dedita allo sfruttamento della prostituzione straniera. Tutti gli obiettivi sono stati centrati grazie al lavoro di squadra dei miei uomini con i quali abbiamo condiviso tutto, comprese le notti insonni, a costo di grandi sacrifici personali e familiari. Le soddisfazioni più importanti e appaganti rimarranno tuttavia quelle date dal sorriso o dalla commozione di un cittadino aiutato o semplicemente ascoltato. Ecco questo è quello che maggiormente mi mancherà.


IL SALUTO DEL DIRIGENTE DEL COMMISSARIATO P.S. DI ASSISI

Tutta la Polizia di Stato saluta un poliziotto e un uomo eccezionale, un esempio di dedizione assoluta al nostro servizio che ha svolto quotidianamente con passione contagiosa, con entusiasmo inesauribile, con lealtà assoluta nei confronti dei propri superiori e generosità preziosa verso i propri colleghi. Un vero servitore dello stato nel senso più alto e meno astratto del termine; sempre a disposizione della collettività tutta di Assisi che ha potuto trovare in lui un punto di riferimento importante e insostituibile per risolvere piccoli e grandi problemi con l'arma migliore, il sorriso. L'ispettore Valter Stoppini è l'esempio più bello di come un poliziotto dovrebbe essere. Acuto e tenace investigatore, dotato di umanità e sensibilità rare, non si è mai arreso alla fatica fisica né alla stanchezza mentale, alle mille difficoltà di questo nostro lavoro che, a volte, fa vivere momenti molto amari. È doveroso allora ringraziarlo a nome di tutti coloro che, come me, hanno avuto la fortuna e il privilegio di incontrarlo sul proprio cammino professionale. Lascia a tutti quanti noi un'eredità dal valore inestimabile e il più grande degli insegnamenti, coltivarlo senza mai smarrirlo, quel senso di solidarietà e umanità che un poliziotto deve sempre custodire dentro di sé. I poliziotti di Assisi, di ieri e di oggi, non smetteranno mai di esserti riconoscenti perché grazie a te siamo stati tutti un po' più orgogliosi di indossare questa nostra amata divisa. (Dott.ssa Francesca Domenica Di Luca, dirigente del commissariato P.S. Assisi)




www.buinilegnami.it

legno per Passione, Qualità per professione



dal 1937

Santa Maria degli Angeli - Tel. 075 804 36 43



via dell'Artigianato, 7 BASTIA UMBRA (PG)

SOCCORSO STRADALE
tel e fax: 075.8000890



CARROZZERIA
AUTORIZZATA



NUOVA AMICO & MALIZIA

Amico Paolo 339 1602212 Amico Roberto 333 2855444 Bastianini Massimo 338 8948655
Cicopnola Graziano 335 8385218 Verducci Ennio 393 2275621

COME UNA VOLTA



Tre parole che portano nell'immaginario alcuni e nel passato altri, dove la parola alimentazione e genuinità andavano di pari passo.

Nel nostro piccolo le parole d'ordine sono ricerca e selezione, di quei prodotti che ci possono riportare ai sapori di una volta.

Un prodotto centenario mai mutato nel tempo è senza dubbio il PARMIGIANO REGGIANO. Anche qui ci si impegna per dare il massimo, e la nostra selezione garantisce un parmigiano di almeno 40 mesi. È dimostrato scientificamente che parmigiani con oltre i 36 mesi di stagionatura risultano essere ideali per i soggetti che presentano intolleranze o difficoltà digestive nei confronti del latte e dei suoi derivati, ma anche per lo svezzamento dei neonati.

Detto ciò, siamo felici di poter dire che con il nostro parmigiano andiamo incontro a tutte le esigenze. Dal neonato indirizzato verso la giusta e sana strada dell'alimentazione, all'anziano riscopritore di quei sapori rimasti indelebili nella sua mente.

Cogliamo l'occasione per augurare ai lettori un felice e sereno Natale.....
Vi aspettiamo!!!

Marco Mattia Matteo



Prodotti Tipici
Alimentari

Consegna a domicilio

Santa Maria degli Angeli
Via Jacopa Dè Sette Soli, 3
Tel. 075 8042294

Giubileo della Misericordia

Ad Assisi tre "Porte sante"

Con l'apertura della Porta Santa della Basilica di San Pietro in Vaticano, dall'8 dicembre al 20 novembre 2016, è iniziato l'anno Giubilare. Ad Assisi saranno tre le "Porte" in cui è possibile ottenere l'indulgenza: San Rufino, Basilica di San Francesco e Basilica di S. Maria Angeli

di ROSITA BRUFANI



Con l'apertura della Porta santa della Basilica di S. Pietro in Vaticano, martedì 8 dicembre, festa dell'Immacolata, si è aperto l'anno giubilare che terminerà il 20 novembre 2016.

Assisi, con il significato che racchiude, in special modo con il Papa che ha deciso di ispirarsi al Santo Patrono d'Italia, è uno dei luoghi centrali di questo evento straordinario. Tre saranno le "Porte sante" dove si potrà ottenere l'indulgenza giubilare: una sarà la Cattedrale di San Rufino, ma data la notevole quantità di pellegrinaggio che avverrà in città, si è voluto che altre due "Porte sante" si aprissero anche nelle basiliche di San Francesco e Santa Maria degli Angeli. Presso l'Istituto Serafico è stato presentato il programma di iniziative e di eventi dal vescovo monsignor Domenico Sorrentino, dal sindaco di Assisi Antonio Lunghi, dal custode del Sacro convento padre Mauro Gambetti, da quello della Porziuncola padre Rosario Gugliotta, dal direttore dell'ufficio liturgico diocesano don Antonio Borgo, dal priore della Cattedrale di San Rufino don Cesare Provenzi e dal presidente dell'Istituto Serafico Francesca Di Maolo.

"È un Giubileo che ci tocca in modo speciale e specifico per San Francesco, grande testimone della Misericordia. - ha affermato il Vescovo Sorrentino - Ci porterà la dolcezza dell'anima e del corpo attraverso la Misericordia. Questo spiega perché siamo qui al Serafico, luogo dove accogliamo la vita più fragile". Il 2016 vede Assisi al centro dell'Anno

santo anche per la coincidenza con l'VIII centenario del Perdono della Porziuncola e il trentennale dello Spirito di Assisi. Per questo, mons. Sorrentino, ha invitato il Santo Padre a tornare nella città del Poverello. "Lo abbiamo invitato e siamo fiduciosi che possa accogliere la nostra richiesta".

Dal punto di vista dei servizi il sindaco Lunghi ha annunciato che "Assisi è pronta ad accogliere questo anno giubilare che vede la concomitanza di tanti altri momenti molto significativi per la città. L'amministrazione comunale ha predisposto una macchina organizzativa straordinaria in grado di assicurare la massima efficienza. Nell'ultima seduta di giunta - ha spiegato Lunghi - è stato stilato un primo elenco di interventi da parte degli uffici competenti per garantire servizi più adeguati ai cittadini e al flusso di pellegrini e visitatori che Assisi dovrà ospitare. Il piano di interventi che implementa i servizi è stato inviato alle massime autorità: al presidente del Consiglio Matteo Renzi, al prefetto di Perugia Antonella De Miro e alla presidente della Regione Catiuscia Marini, con l'auspicio che venga accolto".

Per avere una idea chiara di quali saranno i momenti salienti di tutto l'anno è stato stilato un "Vademecum del pellegrino", curato da Don Antonio Borgo, insieme ai manifesti dell'anno giubilare che saranno a disposizione nelle chiese e negli alberghi, consultabili nel sito della diocesi (www.diocesiassisi.it) e negli altri canali informativi delle Famiglie francescane.

GLI APPUNTAMENTI PRINCIPALI

Il 13 dicembre l'apertura dell'atrio della misericordia all'istituto Serafico e della Porta Santa della Cattedrale di San Rufino; il 20 l'apertura delle due Porte sante della Basilica di San Francesco e Santa Maria degli Angeli, l'11 febbraio il 10° anniversario dall'inizio del ministero pastorale di monsignor Sorrentino che verrà vissuto a Santa Maria degli Angeli; il 4 e 5 marzo le ventiquattro ore per il Signore; il 2 agosto la solennità del Perdono di Assisi. Molti i momenti che saranno vissuti a San Rufino dove, come ha spiegato il priore don Cesare Provenzi, è stato pensato anche un percorso all'interno della cattedrale. "Dal 10 gennaio tutte le domeniche pomeriggio il vescovo e altri sacerdoti saranno a disposizione per le confessioni. A livello parrocchiale e spero che questa idea possa espandersi in tutta la Diocesi stiamo poi raccogliendo la disponibilità delle famiglie ad ospitare i pellegrini perché vogliamo dimostrare il senso di accoglienza di Assisi".

A livello cittadino è stato poi organizzato un altro percorso in sette tappe, inserito all'interno della guida con tanto di mappa della città, che ripercorre i luoghi francescani visitati da papa Francesco nella sua visita in Assisi il 4 ottobre del 2013 (Cattedrale di San Rufino, San Damiano, sala della Spogliazione, tomba di San Francesco, Istituto Serafico, la Porziuncola nella Basilica di Santa Maria degli Angeli e il Tugurio nella chiesa di Rivortorto). Ogni volta che i pellegrini si soffermeranno per un congruo spazio di tempo in raccoglimento con appropriate meditazioni secondo le indicazioni proposte riceveranno una "pagellina del pellegrino francescano" per l'applicazione dei timbri di tappa in tappa, che conserveranno come ricordo.

IL PRESEPE LO FACCIAMO NOI

IV edizione del presepe vivente a Castelnuovo di Assisi

Il 20 dicembre 2015 e il 3 gennaio 2016, ore 17, i bambini di Castelnuovo e quelli della scuola materna Gesu Bambino di Castelnuovo rappresenteranno la natività di Gesù. Il comitato, *Quelli del presepe*, supportati dalla locale proloco dopo ore ed ore di lavoro per allestire le scene si trasformeranno in figuranti e accompagneranno i loro figli impegnati a sostenere le parti loro assegnate nella rappresentazione della vita di Betlemme nell'anno zero. La freschezza delle scene per la spontaneità dei principali attori è la caratteristica che rende unica la rappresentazione. Tutti sono invitati a visitare questa particolare pièce ma in modo particolare bambini e quanti attraverso i bambini ritrovano l'incanto del Natale. (Maddalena Perticoni)



Dal 1970 impianti elettrici civili ed industriali



Per un Caldo Natale...

MANINI PREFABBRICATI SPA

Grazie per la fiducia

Ogni volta che un anno volge al termine è sempre, generalmente, tempo di bilanci, di riflessioni. Si cerca di capire se l'anno appena trascorso sia stato positivo o meno; e qualunque sia il risultato, ognuno ripone in quello venturo nuove speranze e nuovi propositi

di ANNA RITA RUSTICI

La fine di un anno è anche il tempo di ringraziare chi ci ha accompagnato durante il cammino, chi ha voluto prenderci per mano per perseguire un progetto condiviso, per alcuni quello di una vita intera.

E' per questo che in questo spazio vogliamo citare alcuni dei grandi clienti che, nel 2015, ci hanno dato fiducia, affidando a noi la realizzazione di quella che diventerà la "nuova casa" del loro lavoro. Ci è impossibile nominarli tutti, ne indicheremo solo alcuni rappresentativi.

Mi piace iniziare con un imprenditore illuminato che ha fatto del suo fare impresa una vera e propria filosofia dell'essere, dando tantissimo al nostro territorio umbro: sto parlando di **Brunello Cucinelli** la cui azienda non ha bisogno certo di presentazioni essendo ormai un marchio a livello planetario: un nuovo opificio produttivo, di nostra fattura, sorgerà nella sua Solomeo (PG).

Lardini SpA, eccellenza del Made in Italy nel campo della sartoria maschile, sta realizzando invece il nuovo edificio a Filottrano (AN), local-

ità dove la famiglia Lardini ha dato origine all'azienda, lì tra quelle valli marchigiane che l'hanno vista crescere.

Sempre nel campo dell'alta moda la **Vicini SpA** ha scelto la Manini Prefabbricati per realizzare a San Mauro Pascoli (FC) il nuovo stabilimento di produzione, premiando la tradizione artigianale italiana nella creazione di calzature di alta gamma.

Due grandi marchi della Grande Distribuzione hanno quest'anno iniziato una collaborazione fattiva e produttiva con la nostra Azienda, due brand, famosi a livello nazionale, come **Eurospin** e **LIDL** che stanno conoscendo in questi ultimi tempi una notevole crescita in termini di investimenti e assunzioni e che stanno conquistando fette di mercato sempre più considerevoli.

Diverse soluzioni strutturali per diverse finalità come la nuova stazione elettrica abruzzese di Pescara da cui parte un cavo sottomarino che attraversa l'Adriatico, come i nostri manufatti che attraverseranno il mare fino in Montenegro dove realizzeremo l'altra stazione ricevente per **Toshiba** che opera per **Terna SpA**.

Anche il settore delle aziende farmaceutiche, spesso multinazionali con rigorosissimi criteri di scelta dei fornitori, ha riposto la sua fiducia nella Manini. La **Bayer** ci ha affidato la costruzione di un fabbricato in Umbria, a Narni (TR) per la precisione, dove destinerà la logistica per tutto il centro Italia.

È con particolare soddisfazione che annoveriamo tra i



clienti del 2015 **Aboca**, più che un'azienda un pensiero, un progetto di vita, una precisa visione del mondo e della salute, sotto il segno del vero naturale; **Aboca** si occupa dalla coltivazione delle piante medicinali fino alla verifica degli effetti clinici e farmacologici, nel settore della salute naturale. Parte della sua produzione sarà effettuata nel nuovo opificio di Castel Fiorentino (AR).

Non possiamo, a questo punto, non citare altre tre aziende umbre. La prima, la **Gri-fogel**, nostro cliente ripetitivo, ha avviato la costruzione, con i nostri sistemi prefabbricati, della terza piattaforma del freddo per la conservazione di prodotti surgelati a Corciano, una realizzazione particolare, pensata per contenere sistemi di refrigerazione avanguardistici.

La seconda vedrà realizzato un edificio di grande pregio estetico, ideato e progettato da una mano sapiente: si tratta del **Gruppo Movimac** di Bastia Umbra che con que-

sto nuovo investimento conferma il suo trend di crescita costante, annoverandosi tra le aziende umbre più dinamiche e attive nel mercato di riferimento.

La terza, con la quale voglio concludere questa breve lista rappresentativa è la **ISA SpA**: a maggio di quest'anno si è dato l'avvio alla costruzione dell'ambizioso progetto con la posa della prima pietra che ha suggellato una collaborazione, quella tra la ISA e la Manini Prefabbricati che rappresenta non solo un successo per le due aziende del territorio ma che è anche motivo di orgoglio per la nostra regione per il rilievo industriale, economico e sociale dell'intera operazione.

Ci dispiace non poter menzionare tutti gli altri clienti: la lista, per nostra fortuna, sarebbe troppo lunga ma vogliamo dedicare loro lo stesso pensiero e ringraziarli per essersi affidati a noi ed averci consegnato un loro progetto, il loro sogno da realizzare.





**red.
point**

*La tua lista di Natale?
Vieni a farla da noi.*



All'HosteriaNOVA di Assisi un originale evento lascia spazio alla creatività

Attraversando Le Quattro Stagioni di Antonelli tra tavoli d'autore e bottiglie di vino etichettate ad arte

"3 Mostre e 1 Hosteria", inaugurata il 21 novembre, sarà visitabile sino al 17 gennaio

di GIORGIO CROCE

L'HosteriaNOVA Bac canaleCafè di Assisi svolge da tempo un ruolo, oltre quello naturale di ristorazione, artistico-culturale (varie edizioni di PostcARTs, "lezioni" sull'Assisi romana con annessi tour, presentazione di libri, performances ecc.). L'evento "3 Mostre e 1 Hosteria" quindi rientra nella fisiologia del locale anzi, in questo caso specifico, si può dire proprio "cucito addosso" al locale stesso.

La personale di fotografia di Pino Antonelli ovvero Le Quattro Stagioni di Antonelli consta di più di cinquanta scatti, suddivisi in quattro pannelli, impaginati come negli album di facebook. La stessa scelta delle fotografie, operata da Antonelli, è stata suggerita dai like avuti su facebook. Pino Antonelli è uno dei fotografi assisani - opera da una quarantina d'anni - che meglio coglie lo spirito ed il fascino della città serafica. Questi suoi quattro pannelli, delle diverse stagioni, sono intrisi di poesia supportata da una ricercata tecnica.

Passando alla seconda sezione dell'evento, ovvero Desco creativo, dobbiamo parlare di quattro opere posizionate su quattro tavoli e protette da una lastra di vetro. Sopra questi tavoli d'arte gli avventori del locale potranno anche mangiare rimirando le opere stesse.

Stefano Borgia, artista, nonché esperto ballerino di tango argentino, è un appassionato di viaggi, in particolare dell'Oriente e dell'Africa da cui ricava spunti per le sue creazioni. Per il suo desco ha realizzato un'informale rapsodia di sfumature di az-

zurro usando colori ad acqua, ossidi e tempere.

Angela Croce, artista surrealista lombarda, che ha frequentato a Milano la Scuola degli Artefici di Brera, per il suo desco esibisce un dipinto ad olio dove, apparecchiati su di una immaginaria tovaglia, appaiono carte da gioco, spilloni per cappelli, farfalle, bottoni, panini percorsi da formiche nonché una cerniera aperta sulla schiena di una figura di donna che al posto della testa ha una farfalla.

Elisa Leclè, che è anche un' apprezzata stilista (le sue sfilate di quest'anno sono state ospitate all'Expo di Milano e nel Principato di Monaco), presenta il suo tavolo arricchito da un ordinato collage, di carte e sisal, acquarellato in rosso.

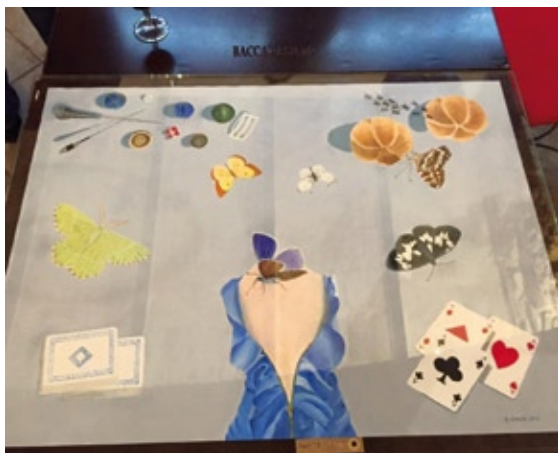
Jalal Raouf, artista kurdo-iracheno con cittadinanza francese, culturalmente di adozione italiana, esibisce sul suo desco un'opera/divertissement, colorata coi pastelli, raffigurante tre amiche ed un amico, chi in costume adamitico, chi "arreda-



to" con frutta. La terza sezione della mostra è Eti(li)camente ovvero 37 etichette d'autore per bottiglie di vino (un eccellente Rosso dell'Umbria di Montefalco) realizzate da altrettanti creativi: pittori, scultori, fotografi, poeti e vignettisti. Molto bello l'impatto visivo di tutte le bottiglie etichettate dove la fantasia degli autori spazia dalla parola scritta, coredata o meno da immagini (Filippi, Imperatore, Vecchi, Passerini, Santoni, Raouf, Qin, Lavelli), alle etichette elaborate nel tridimensionale o nel collage (Della Bina, Panzolini, Bertolini, Fuso, Marchi, Bausola, Bianco,

Leclè). Etichette concettuali (Daz, Guzzetti, Orologio) a confronto con le etichette dei vignettisti (Kuiry, Ferracci, Mister Bad, Cecon); etichette astratte (Troni, Gattolin) oppure con una logica tipicamente grafica (Adorni, Borgia, Cioffi, Marra, Belloni). Non mancano etichette classicamente figurative (A. Croce) o che ci rimandano all'infanzia (Carli, Procacci e fratelli Migliosi), all'incisione su rame (G. Croce) e alla fotografia (Massara).

La mostra, inaugurata il 21 novembre scorso, sarà visitabile sino al 17 gennaio.



EVENTI NEL COMPENSORIO

Cultura

JENNIFER GAY HOLMES

Retrospectiva dell'artista Palazzo Monte Frumentario, Assisi sino al 20 dicembre



VASELLE D'AUTORE

Sala Paolo da Torgiano, sino al 20 dicembre



I PITTORI DAL CUORE

SACRO Chiesa di San Francesco, Gualdo Tadino sino al 31 dicembre



REBIRTH

Installazione di Lello Torchia Fonte San Nicolò, Assisi sino al 10 gennaio



I COLORI DELLA LUCE

Personale di Stefano Frascarelli Chiesa Santa Croce, Bastia Umbra sino al 10 gennaio



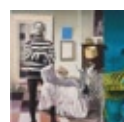
LA DIVINA COMMEDIA NELL'ARTE CONTEMPORANEA

CIAC Foligno - sino al 10 gennaio 2016



L'AGE D'OR

Museo di San Francesco, Trevi - sino al 10 gennaio 2016



3 MOSTRE E 1 HOSTERIA

-Personale di fotografia di Pino Antonelli - "Desco creativo" S. Borgia, A. Croce, E. Leclè, J. Raouf "ETI(LI)CAMENTE 37 etichette d'autore HosteriaNova, Assisi, dal 21 novembre al 17 gennaio 2016



DAVID FERRACCI

Fumettista Illustratore Grafico

3200546638 ferraccidavid@gmail.com www.davidferracci.tumblr.com

Riproduzione d'Arte di Elena Baldelli

Santa Maria degli Angeli Assisi - (PG) Via della Repubblica, 6a

Cell. 328.903.58.90

www.elebalbaldelli.com e-mail: elebalbaldelli86@hotmail.it

VERBA/GRUPPO SIDA/SAIP

REPARTO FLOTTE E PIVA

Service Partner

Green Motors

Info@green-motors.it

BASTIA UMBRA (Pg) Via Firenze, 98 - tel. 075 8000875

PERUGIA Via Morettini, 20 - Tel. 075 5001015

AGENZIA FUNEBRE

BRIZI P. MOCCALDO & BISELLI

Servizi 24h su 24h

Santa Maria degli Angeli 075.8044117

Assisi Rivotorto 075.8065555

Palazzo 075.8038244

Bastia 075.8002816



*Stiamo preparando grandi sorprese
per i nostri...*



PAVIMENTI - BAGNI - PARQUETS

www.marinedilizia.com

Via Campiglione 40, Bastia Umbra (PG) - Tel. 075 8001568

LA LEGGE IN PILLOLE

A cura dello studio legale
Andrea Ponti & Chiara Pettrossi

**ASSEGNO SCOPERTO:
Conseguenze e sanzioni**

Quando si parla di emissione di un assegno scoperto (o senza provvista) si intende quel caso in cui, nel conto di colui che emette l'assegno, non ci siano soldi sufficienti a pagarlo. L'assegno emesso senza provvista o assegno scoperto costituisce, ai sensi della legge 386/90 come modificato dal d.lgs. 507/99, illecito amministrativo. Tale illecito è punito sia con sanzioni pecuniarie inflitte dal Prefetto che con l'iscrizione al CAI. La Centrale d'Allarmi Interbancaria (CAI) è l'archivio informatizzato degli assegni e delle carte di pagamento irregolari, istituito presso la Banca d'Italia, che ne ha affidata la gestione alla Società Interbancaria per l'Automazione (SIA). Con l'iscrizione al CAI il soggetto che ha emesso l'assegno scoperto viene segnalato alle banche come "cattivo pagatore" e per sei mesi dall'iscrizione non è autorizzato ad emettere assegni con contestuale obbligo di restituire alla Banca quelli non ancora utilizzati.

Ma come si possono evitare le sanzioni pecuniarie e la segnalazione al CAI? La banca, entro il decimo giorno dalla presentazione dell'assegno per il pagamento, è tenuta ad informare l'emittente dell'assegno della mancanza di fondi utili al pagamento. La legge ammette il pagamento tardivo, il quale però deve avvenire non oltre sessanta giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'assegno per l'incasso. L'importo da pagare deve necessariamente prevedere: l'importo facciale dell'assegno, la penale pari al 10% della somma, gli interessi legali calcolati dalla data di presentazione dell'assegno scoperto e quella del pagamento tardivo e, qualora l'assegno sia stato protestato, le relative spese di protesto. Tali somme possono essere depositate presso la banca indicata nel titolo, costituendo sul c/c fondi necessari per il pagamento dell'intero importo dovuto e vincolati a favore del possessore dell'assegno, oppure direttamente al beneficiario dell'assegno. In quest'ultimo caso il beneficiario deve obbligatoriamente rilasciare una quietanza liberatoria con firma autenticata, nella quale lo stesso deve attestare di aver effettivamente ricevuto l'ammontare delle somme dovute. La quietanza deve, in ogni caso, essere presentata alla banca che ha rilasciato il carnet degli assegni. Nel caso in cui l'emittente dell'assegno scoperto non versa tutti gli importi richiesti o la quietanza liberatoria non viene presentata alla banca entro sessanta giorni, il soggetto incorre nelle relative sanzioni. La legge è quindi molto rigida: terminati i sessanta giorni verrà effettuata l'iscrizione presso il CAI con conseguente divieto di emettere assegni per sei mesi ed irrogazione delle sanzioni da parte del Prefetto.

Dott.ssa Giulia Stangoni

Confederazione Nazionale dell'Artigianato

CNA: "Cambiare, anche l'approccio mentale. Perché il futuro è di chi osa"

Cambiare, anche il proprio approccio mentale, e innovare. Perché il futuro è di chi osa. Sono queste le parole d'ordine uscite dall'assemblea annuale della Cna dell'Umbria, svoltasi (il 30 novembre 2015, ndr) nell'inconsueta sede del sacro convento di Assisi. Ad ascoltare le riflessioni attorno al tema del futuro dell'Umbria dei quattro docenti universitari invitati dalla Cna, una sala gremita di oltre 200 imprenditori. "Muovendo dall'analisi dei fenomeni che hanno caratterizzato il sistema economico negli anni della crisi - ha affermato Renato Cesca, presidente regionale Cna - vogliamo approfondire i temi legati alle reti lunghe e alle filiere produttive, alla green economy, al turismo e all'artigianato digitale". "Sono convinto che le nostre città storiche sono la forma più avanzata di città intelligente - ha sostenuto Paolo Belardi direttore dell'Accademia di Belle arti di Perugia - perché hanno la sostenibilità impressa nel Dna e perché sono il risultato di una selezione plurisecolare. Oggi le città storiche devono trasformarsi nelle digital-craft city, le città dell'artigianato digitale". Per Luca Ferrucci dell'ateneo perugino "occorre lavorare tutti insieme per costruire un ecosistema territoriale del valore. Un territorio che dà valore ai propri prodotti, i quali, grazie al territorio, conseguono plusvalore sui mercati internazionali". "Il tema della green economy - ha affermato Marco Frey, direttore dell'Istituto di Management della scuola di studi superiori Sant'Anna di Pisa - è legato a quello della sostenibilità. I dati parlano chiaro: è dimostrato che le imprese più sostenibili sono anche quelle che hanno maggiori performance in fatto di competitività". Investire sul turismo quale settore in grado di produrre ricchezza e occupazione nell'immediato. Ne è convinto Tonino Pencarelli, docente dell'università di Urbino: "L'Umbria può crescere molto in questo campo perché è rimasta più indietro di altri. Ma per farlo deve cominciare da un'analisi seria dei flussi quale premessa fondamentale per individuare le strategie di mercato. La sfida prioritaria è accrescere l'utilizzo della capacità ricettiva, anzitutto investendo in competenze di marketing e manageriali, e avviare processi di qualificazione delle strutture ricettive, anche in termini di sostenibilità ambientale e risparmio energetico".



di Vittorio Cimino

Per la puntata di dicembre il professore ci ha donato una lirica ispirata dalla tragedia recentemente consumatasi in Francia. Pubblicarla sulla nostra rivista è stata una forma di omaggio alla memoria delle vittime innocenti. Il titolo è:

"A Valeria e ai suoi giovani Amici"

*Sfiorirono i fiori appena fioriti
svanirono i sogni appena sognati
la gioia d'amare divenne dolore
le cose più ambite vane illusioni
la musica buona non era che un'eco di mondi lontani.
Solo una cosa dà senso alla vita e resta con noi fino alla fine e anche più in Là:
Quando finiscono le corse affannose le attese spinose quello che resta non muore mai più.*

Brillante Laurea di GIOVANNI GUGLIELMI

Il 18 Novembre 2015 presso il Dipartimento di Scienze Chirurgiche e Biomediche dell'Università degli Studi di Perugia, Giovanni Guglielmi, ha conseguito la laurea in Fisioterapia discutendo la tesi dal titolo "Influenza del tape sulla cinetica degli arti inferiori e sull'attività degli adduttori dell'anca in soggetti con instabilità cronica di caviglia", Relatore Prof. Nazzareno Rosi. Per lui si tratta del secondo titolo avendo già conseguito la laurea in Scienze Motorie e Sportive. Le più vive congratulazioni al Dottore-bis dalle persone care e dagli amici per una carriera piena di soddisfazioni.



Brillante Laurea di VALERIA OTTAVIANI

Il 25 Novembre 2015 presso l'Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina Sperimentale, Valeria Ottaviani, di Bastia Umbra ha brillantemente conseguito la Laurea in Logopedia con un'interessantissima tesi dal titolo "La balbuzie: influenza dei videogames sugli aspetti attentivi e muscolo tensivi", Relatrice Prof.ssa Roberta Mazzocchi. Un premio meritato visto l'impegno profuso dalla neo-dottoranda che ha riportato la massima votazione 110 su 110 e lode. I genitori Massimo e Daniela, i parenti e gli amici le fanno le migliori congratulazioni e le augurano una carriera brillante e ricca di soddisfazioni.



Brillante Laurea di ALESSANDRA ROSCINI

Il 3 dicembre 2015, nella sede di Foligno dell'Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Medicina - Alessandra Roscini ha brillantemente conseguito la Laurea Triennale in Infermieristica, con la votazione di 108/110 discutendo la tesi dal titolo: "Triage Pediatrico: un nuovo ruolo infermieristico". Relatrice la professoressa Beatrice Messina. Gli zii Elisa e Pino, i cugini Agnese, Emma e Saverio felici per il traguardo appena raggiunto le augurano una vita professionale ricca di soddisfazioni.





BASTIA UMBRA
Via della Piscina Eden Rock 2
(Traversa di Viale Giontella)
Tel 075 8012339 Fax 075 8007372
bastia@cnaperugia.it

Rappresentanza politico - sindacale

Marketing

Consulenza ed Assistenza per lo Start up d'impresa
Redazione Business plan, Consulenza, Incentivi

Servizio Privacy

Assistenza finanziaria
Contabilità ordinaria, Dichiarazioni (redditi, Irap, Iva, ecc.), Comunicazioni CCIAA, INAIL, Registro imprese, ecc.

Controllo di gestione

Gestione Risorse Umane
Gestione cedolini paga e contributi, Consulenza del lavoro, Gestione rapporto di lavoro

Servizi ai cittadini
730, Pensioni, ISEE, RED, ecc.

Ambiente e sicurezza
Consulenza ambientale, Consulenza in materia HACCP, Sicurezza e salute, Stress da lavoro correlato, ecc.

Sistemi di gestione aziendale e SOA

Formazione
Seminari di aggiornamento, Corsi RSPP, primo soccorso, antincendio, ecc.

Credito e servizi finanziari
Credito agevolato, convenzioni bancarie

SAPORI GENUINI



Alla macelleria IL CASTELLO la vera chianina IGP

Dal 26 settembre c'è una nuova macelleria a Santa Maria degli Angeli, di proprietà della famiglia Berti. È la Macelleria "Il Castello", trasferitasi da Castelnuovo d'Assisi, con una sede più grande e una ricca offerta di carni, salumi e gastronomia. Il sapore vero e genuino delle migliori carni fresche che fanno la differenza

di SARA STANGONI

Intervista ad Alessandro Berti



L'antica ricetta della saliccia umbra fatta a mano è uno dei segreti passati di generazione in generazione da chi ha fatto del-

la macelleria, più che un mestiere, un'arte. È questo lo spirito che si respira entrando nella macelleria della famiglia Berti. Dopo un'esperienza di tre anni a Castelnuovo d'Assisi, dallo scorso 26 settembre la Macelleria "Il Castello" si è trasferita a Santa Maria degli Angeli, in via san Bernardino da Siena. Macelleria, gastronomia, salumeria: questa è la triplice offerta di questa famiglia che vanta una lunga esperienza nel campo dell'allevamento di bestiame, attivo da tre generazioni nell'azienda agricola di Cannara. A raccontarci la loro storia è il giovane Alessandro Berti.

Perché il nome "Il Castello"? - Il nome della macelleria riprende quello della nostra azienda agricola, che ha sede a Cannara. Lì lavorano soprattutto mio padre Enrico e mio fratello Daniele.

Quanto è grande l'azienda agraria? - Circa 80 ettari, con un allevamento di oltre 130 bovini di razza chianina.

Oltre alla chianina, cosa allevate? - Anche pollame.

In macelleria chi siete?

- Insieme a me, c'è mia madre Tania e mio fratello Francesco. Tutta l'attività è a conduzione familiare.

Qual è il vostro punto forte?

- Sicuramente la chianina IGP (Indicazione Geografica Protetta), prodotta nella nostra terra. Da noi potete trovare solo le migliori carni fresche. Ci tengo a sottolineare che i nostri animali mangiano prodotti coltivati direttamente da noi, tutto quindi controllato e a Km0.

Si possono ordinare carni particolari? - Certamente, basta prenotarle: come cinghiali, faraone, piccioni.

Chi si occupa della gastronomia? - È affidata alle mani esperte di nostra madre Tania. I preparati, pronti da cuocere in pochi minuti, sono la novità che abbiamo introdotto in questa sede a Santa Maria degli Angeli. Sforniamo ogni giorno spiedini, hamburger, cordon bleu, polli arrosto, roast beef, lasagne, patè di fegato e tante altre specialità.

Vedo anche salumi. - Tutte proposte di



alta norcineria: formaggi e salumi nostrani, scelti personalmente con cura.

Accanto al banco sono esposte anche salse e confetture. - Abbiamo pensato di creare un mini market per offrire ai nostri clienti alcuni prodotti per condire e arricchire i pasti. Potete trovare aceto balsamico, salse per condimenti, confetture e conserve, vino ed olio extravergine a Km0, tè particolari e altre specialità.

Il lavoro del macellaio inizia presto!

Qual è una tua giornata tipo? - Inizia alle 7 e si prosegue avanti fino alle 20-21, con la pausa pranzo. È importante presentare un banco ben fornito e curato in ogni momento, dall'apertura alla chiusura, per qualunque clienti arrivi a qual-

siasi ora.

Quando hai iniziato questo mestiere? - Per dieci anni ho lavorato nelle stalle dell'azienda agricola, insieme a mio fratello Daniele. Lì ho imparato a conoscere gli animali, come nutrirli e come allevarli al meglio. Poi nel 2012, quando abbiamo aperto la macelleria a Castelnuovo d'Assisi, ho cominciato a imparare mano a mano il mestiere di macellaio.

Vedo anche dei cesti natalizi. Si

possono ordinare? - Li confezioniamo secondo le richieste del cliente: possiamo metterci salumi, formaggi, salse, confetture, vini. Tutto quello che vedete qui. **Cosa vuoi dire per salutare i nostri lettori?** - Se volete assaggiare un vero hamburger di chianina o la vera bistecca fiorentina venite a farci visita! Vi auguriamo Buone Festività da tutta la nostra famiglia.

Macelleria Il Castello si trova a Santa Maria degli Angeli, in via San Bernardino da Siena.

Il telefono è: 3495548092

Macelleria Il Castello



ASSISI E BASTIA POLITICA - CRONACA - CULTURA - SPORT

VENT'ANNI FA - Fatti ed avvenimenti degni di essere ricordati

ACCADEVA A DICEMBRE NEL 1995

di FRANCO PROIETTI

ASSISI

> Padre Giulio Berrettoni (64 anni marchigiano di Massa Fermana in provincia di macerata), è riconfermato per la terza volta nell'incarico di Custode del Sacro Convento di San Francesco.

> L'aliquota per l'imposta ICI per il 1995 è stata determinata nella misura del 4,5 per mille per l'abitazione principale (a Bastia l'aliquota è invece del 5,5 per mille) e per il 5,75 per mille per gli altri immobili. La detrazione è di £ 180.000.

> Gianfranco Costa si dimette da Consigliere Comunale. Faceva parte della minoranza. Anche Carlo Cianetti aveva rassegnato le dimissioni. Ad essi subentrano rispettivamente l'avv. Giuseppe Carpita (Adelio Tacconi, primo dei non eletti aveva rinunciato) e Giancarlo Becchetti.

> Toccante cerimonia del Centro Internazionale serafico. Il premio "Pellegrino di pace" viene assegnato a Madre Teresa di Calcutta, fondatrice delle suore missionarie della Carità.

> Si costituisce un Comitato "contro il trenino" (veicolo metrico) con lo scopo di "impedire la sciagurata realizzazione". Il sindaco Vitali

afferma che questo sistema di trasporto alternativo è senza dubbio non solo valido, ma salutare per Assisi.

> L'aeroporto di Houston (USA) viene intitolato al giovane assisiate morto in volo di addestramento nel gennaio scorso, Massimiliano Erzetti.

> Il parroco di Rivortorto Giovanni Raja lamenta la mancanza di servizi ed afferma "Noi, sempre più trascurati" e richiede all'amministrazione di Assisi una maggiore attenzione.

> Calendimaggio è "orfano" del Presidente dell'Ente dopo l'uscita di Salvatore Ascani. I nomi che circolano sono l'avv. Franco Matarangolo, Rita Pennacchi e l'ex Sindaco Edo Romoli, ma manca l'accordo fra i rappresentanti di Mammoni e della Torre.

> L'ing. Fabrizio Menestò è il 24° Presidente del Rotary Club di Assisi. Subentra a Francesco Rondoni.

> Rubato un crocefisso d'avorio nella Cappella della Pro Civitate Cristiana durante la messa di Natale. Il crocefisso, lungo 60 cm, il cui valore è di alcuni milioni di lire, era stato donato dalla moglie di Furio Cicogna che aveva contribuito in modo determinante alla realizzazione dell'intera struttura negli anni '50

BASTIA

> La giunta provinciale affida alla ditta che si era classificata seconda nella gara bandita a suo tempo (la prima aveva avuto problemi) i lavori per la risistemazione dell'area dell'ex Ospizio Giontella.

> La Petrini premia i lavoratori "anziani" con pergamene e medaglie per gli assunti nel 1974 e che hanno raggiunto il 20° anno di ininterrotta collaborazione con l'azienda. Presidente del Gruppo Anziani è Riccardo Rosignoli.

> Tre imprenditori Eros Pettrossi di Bastia, Teseo Venturini di Tordandrea e Franco Paggi, scampano alla strage dell'aereo della compagnia di Bucarest "Banat Air" incendiandosi poco dopo il decollo a Verona per non essere potuti giungere all'aeroporto a causa del maltempo (neve) nel tratto del Verghereto. L'incidente aveva causato la morte di 49 persone.

> La morte di un giovane per overdose (il primo caso a Bastia) ripropone in maniera eclatante il problema droga. Enti preposti ed associazioni di volontariato presentano un quadro preoccupante: i giovani che fanno uso di stupefacenti sono almeno 150.

> Atterra all'aeroporto di S. Egidio un "Caravelle 210 S 12". Si tratta dell'aereo più grande mai atterrato in Um-

bria: un aeromobile che può ospitare 131 passeggeri, oltre all'equipaggio e del peso di 58 tonnellate. Il volo charter da Parigi è stato effettuato dalla compagnia aerea francese Air Provence International. Presidente della Sase è Azelio Renzacci.

> Il cinema teatro Esperia è in realtà solo una sala cinematografica dove non è possibile svolgere attività teatrale. La carenza è dovuta alla disponibilità di un solo camerino che ha determinato il non rilascio della piena agibilità per manifestazioni teatrali da parte della Commissione provinciale sulla sicurezza dei locali pubblici.

> Esce il 2° numero (Anno VIII) di "Bastia Notizie" il periodico bimestrale a cura dell'ufficio stampa e documentazione del Comune di Bastia Umbra con un intervento del Sindaco Lazzaro Bogliari sulle linee programmatiche dell'Amministrazione. La nuova Giunta è così composta: Lazzaro Bogliari Sindaco - Rita Di Pasquale Vice Sindaco Assessore ai Servizi Sociali - Erigo Pecci Assessore Settore Commercio - Carlo Castellini Assessore Settore Lavori Pubblici - Luigino Ciotti - Assessore Finanze e Sviluppo Economico e Sport - Rosella Aristei Assessore Settore Urbanistica e Gemellaggi - Clara Silvestri Assessore Settore Cultura. Il Presidente del Consiglio Comunale è Raul Ridolfi

MANIFESTI 1995



AGENZIA FUNEBRE LA PACE
agenziafunebrelapace.it

Balducci Rosignoli B.
348 383 9283 / 075 800 07 04
BASTIA UMBRA Via Roma, 47

Paggi F. 336 633 894
Nannolo C. 335 579 6566 / 075 804 02 61
ASSISI / S. MARIA DEGLI ANGELI Via Los Angeles, 23

effelle ANTINCENDIO

- Estintori
- Porte REI
- Antinfortunistica

www.effelleantincendio.it
effelleantincendio@alice.it

Cell. 339 8436291
Tel e Fax 075 8003729

Effelle Antincendio s.r.l. Via Machiavelli, 1 - 06083 - BASTIA UMBRA (PG)

BARBAROSSA EGIDIO
Qualità e cortesia dal 1960

BAR PASTICCERIA PANETTERIA
SERVIZIO RINFRESCHI

Bastiola di Bastia Umbra
Via San Bartolo
Tel. 075 8000918

FRANCO BISELLI CARROZZERIA
CENTRO SERVIZIO REVISIONE

RESTAURO AUTO D'EPOCA

- > Soccorso Stradale 24h
- > Officina meccanica
- > Riparazioni parabrezza
- > Montaggio pellicole oscuranti per vetri
- > Servizio gomme

Via Bastia, 18
Tordibetto di Assisi
06081 Assisi (PG)
Tel/Fax 075.8019520
Cell. 3337659606
Mail: franco.biselli@tiscali.it

GIOIELLERIA
Finocchietti

PiazzaXXV Aprile, 72 - BASTIA UMBRA - 075 8003632

WEWOOD
time pieces

THE ORIGINAL WOODEN WATCHES
SINCE 2009

YOU BUY
A WATCH.
WE PLANT
A TREE.



we-wood.com

SAMI



CONFEZIONI REGALO CESTI NATALIZI



LIQUORI GRAPPE
VINI SPUMANTE
PANETTONI
PANDORI
DOLCI
OGGETTISTICA
PRODOTTI TIPICI

**APERTO DOMENICA 13-20-27 DICEMBRE
ORARIO CONTINUATO NEI GIORNI**

via Bastiola 97/c Bastia Umbra · Tel. 075 8000586

 SAMI

REDEL MARE

IL PESCE PESCATO E CONGELATO

LA MIGLIOR QUALITÀ *per* IL TUO NATALE



POLPO
TAGLIATO COTTO



LUMACHINE
DI MARE



GAMBERONI
ARGENTINI L1



GAMBERO CODE
TIGRATE (Novità)

ORARI 9.00-12.30 / 15.30-19.30
21-22-23-24/30-31 DICEMBRE

FINO AL
31
dicembre



Comune di

Bastia

terrenostre | 24

numero 9 - DICEMBRE 2015

Il 2016 segna il 150° anno di vita della nostra ferrovia "Mamma, ho ri-perso il treno!"

Smantellato il terzo binario del nostro scalo. Un'operazione dovuta, ma continua il depauperamento della stazione. Infondate le voci di un totale declassamento

di ADRIANO CIOCI

Tra l'indifferenza generale, il depauperamento del nostro scalo ferroviario continua.

Tre mesi fa, infatti, una squadra di operai ha proceduto con solerzia alla rimozione del terzo binario.

Scambi, rotaie, traversine in cemento, linea aerea di contatto sono stati asportati. Una operazione dovuta, ci è stato riferito, in quanto il binario in questione, posato per la manovra dei treni merci, non era più utilizzato da anni e la sola manutenzione periodica dei quattro scambi, impegnava costi economici non sopportabili in un periodo di tagli alla spesa pubblica.

La costruzione del terzo binario ha avuto un iter assai lungo. A metà degli anni Novanta del secolo scorso si decise di ampliare il rilevato lungo tutto l'asse della stazione, proprio in previsione di un aumento del traffico merci. Nella primavera del 2001 si dette l'avvio ai lavori con la posa delle rotaie e il collegamento degli scambi, ma si attese la fine del 2003 per vedere funzionante la nuova asta di manovra. L'intervento, comunque, rientrava in un piano di valorizzazione dello scalo, proprio in virtù di un primato, quello del maggiore movimento delle merci tra tutte le stazioni della linea Terontola-Foligno. Un primato che viene da lontano, perché sin dal nascere della linea stessa, Bastia ha sempre rappresentato un polo d'attrazione per le attività produttive. Si sono servite del trasporto su rotaia la quasi totalità delle piccole e medie aziende del territorio, almeno sino alla comparsa dei primi autocarri e successivamente di autoarticolati e tir che hanno intasato le nostre strade. Nel 1982 si rese necessaria la costruzione di un breve raccordo sino all'interno del piazzale delle Officine Meccaniche Franchi. Nel 1984 il movimento dei carri merci raggiungeva le 4.195 unità. Nell'ultimo decennio del secolo scorso, la stazione era diventata un punto indiscusso dell'intera linea: da ogni parte d'Italia e anche dall'estero numerosi prodotti venivano accentrati nello scalo bastiolo e successivamente smistati persino nei territori del marsicanese, trasimeno, perugi-



no e spoletino. Nella metà del primo decennio del 2000 il movimento iniziò a flettere e le condizioni contrattuali poste a chi operava nello scalo divennero insostenibili, tanto che, nel 2007, se ne decretò la soppressione. Un brutto colpo per l'economia,

la tradizione e la storia della città: le istituzioni locali e regionali non si spesero per evitarne la chiusura.

Ora, con il solo servizio passeggeri, il nostro scalo affronta le sfide del futuro. Un futuro non proprio roseo, legato all'attività congiuntura-

BCC Giovani Soci
Rete Nazionale dei Gruppi Giovani Soci delle BCC-CR

BCC Spello e Bettona
www.bccspelloebettona.it

il Viale
AMICI PER LA PIZZA

**VENERDÌ SERA SU ORDINAZIONE
PIZZA ALLA PALA**

**PIZZA ROMANA FRITTI E SFIZI
HAMBURGER GOURMET HOTDOG**

aperto a pranzo e cena
Viale Umbria, 8 - Bastia Umbra
Francesca 347.8347617
Tel. 075.4650132



Design & Tecnologia su misura



www.ciamgroup.it

Petrignano di Assisi / PG - Italy
Tel. 075 80161 - info@ciamgroup.it



le che investe il trasporto locale su ferro. Ma da qui a pensare che la stazione di Bastia possa essere interessata da un vero e proprio declassamento - come alcune voci infondate vogliono far credere - ce ne vuole. Rassicuranti, a tale riguardo, sono le parole del vice-sindaco Francesco Fratellini: "Con l'imminente inizio dei lavori nell'area Franchi, la stazione riavrà un ruolo importante, in quanto l'intera zona verrà valorizzata. Nelle adiacenze, infatti, sono previste abitazioni di pregio, un centro commerciale e una nuova viabilità. Così la stazione potrà rifiorire sotto l'aspetto sociale e dell'arredo urbano. Per quello che mi è dato di sapere, il nostro scalo non è interessato da nessuna azione penalizzante. Certo è che l'uso del treno andrebbe incentivato".

E con esso le attività collegate a questo mezzo di trasporto. Anche perché il 2016, ormai alle porte, offre, con il 150° anniversario della nostra ferrovia, una ghiotta occasione. Potrebbe essere rispolverato un interessante progetto di polo museale lanciato nel 2007 dall'Associazione Culturale "Bastia Umbra: città d'Europa". Ci dobbiamo augurare che lo scalo non subisca in futuro altri declassamenti e che la possibilità di attivare una nuova stazione in prossimità dell'aeroporto di Sant'Egidio non favorisca idee di ridimensionamento. "Meglio pensare ad una fermata nei pressi del centro commerciale di Collestrada - suggerisce Alessio Trecchiodi, esperto di trasporti della nostra regione - e di conseguenza prevedere un servizio

navetta per l'aeroporto. In questo modo si potrebbe contare su un'utenza assai sostenuta". In ultimo, si spera possa avere un seguito la mozione proposta dal PD, integrata e rilanciata dall'intero Consiglio Comunale della città, di far transitare sui nostri binari il treno Freccia Argento, natu-

ralmente con una fermata a Bastia. Con l'auspicabile immissione di treni AV sull'itinerario Roma - Perugia-Bologna-Milano, una parte dell'isolamento della linea Terontola-Foligno si potrebbe definire superato.




AMICI PER LA PIZZA

SPECIALE SCUOLA

PIZZA O PANINO 1,00€*



* PIZZA O PANINO CON ESTATHÉ 1,80€

Viale Umbria, 8 - Bastia Umbra
Francesca 347.8347617
Tel. 075.4650132




MACELLERIA
Luigi Grasselli



Buone Feste

Via IV Novembre, 20 - Bastia U. - Tel. 075.8000222

Design & Tecnologia su misura



CIAM S.p.A.
06081 Petignano di Assisi / PG - Italy
Viale dei Pini, 9
Tel. 075 80161
Fax 075 8016215
info@ciamgroup.it

www.ciamweb.it

Design & Tecnologia su misura



VINUM

VINUM di Roberto Canali
Via Roma 98 - Bastia Umbra
075 800 33 92 robertocanal2013@gmail.com



AMPIA SCELTA DI VINI DI QUALITÀ SFUSI, IN BOTTIGLIA E BAG IN BOX
SELEZIONE DI SPUMANI, CHAMPAGNE E DISTILLATI.
OGGETTISTICA, PRODOTTI GASTRONOMICI ARTIGIANALI,
PANETTONI, PANDORO E TORRONI DI ALTA PASTICCERIA.
CONFEZIONI E IDEE REGALO PER IL NATALE.
CONSEGNE A DOMICILIO
PERSONALE SPECIALIZZATO A DISPOSIZIONE.



Intervista all'Assessore Roberto Roscini

"L'AVANZO 2015 DI PARTE CORRENTE È POSITIVO"

Novità nella manovra finanziaria per l'assestamento di bilancio, art bonus e situazione di commercio e imprese a Bastia Umbra. Sono i temi caldi che affrontiamo con l'assessore Roberto Roscini con deleghe alle politiche finanziarie, commercio e sviluppo

di SARA STANGONI

Nell'ultimo consiglio è stato approvato l'assestamento di bilancio. Quali novità? - Diciamo subito che per il 2015 permangono gli equilibri generali e non si prevedono disavanzi. Il primo dato positivo da sottolineare è il risparmio registrato nelle spese di gestione dei rifiuti, per un totale di circa 110mila euro. Un risparmio soprattutto dovuto alla riduzione dei rifiuti prodotti. **Ci sono state altre riduzioni di spesa?** - Nella spesa del personale, circa 40mila euro. Questo perché erano previste delle assunzioni, ma non è stato possibile effettuarle perché prioritariamente dobbiamo assumere il personale della Provincia, ma non sono chiare ancora le modalità. **Sono aumentate alcune risorse?** - No, le risorse a disposizione del comune sono diminuite di 326 mila euro e sono state compensate da risparmi di spesa. **Rispetto alle entrate?** - Con la manovra di novembre abbiamo dovuto registrare un calo delle risorse, 326mila euro in meno di entrate, provocati dalla

riduzione dei trasferimenti statali e regionali e la diminuzione dei proventi dai permessi a costruire. La crisi del mercato edilizio è nota a tutti e sicuramente non giova alle casse del Comune. Lo avevamo preventivato, anche con una rettifica sul bilancio a luglio, ma siamo andati oltre le previsioni. Siamo al minimo storico, ormai da diversi anni. **Di quanto sono calati i contributi dai permessi a costruire?** - Di circa 100mila euro. **Le entrate tributarie?** - Nel complesso non hanno subito variazioni rispetto a quanto previsto con l'assestamento di luglio 2015. Va sottolineato, però, che a carico del bilancio, e quindi di tutti, c'è un mancato pagamento delle imposte del 10%. Come sempre, chi è corretto paga anche per chi non lo è. **Quanto è l'ammontare di fine esercizio finanziario?** - L'Avanzo 2015 di parte corrente (entrate correnti meno spese correnti) è positivo per oltre 600mila euro e tale importo va a finanziare gli investimenti comunali. Il maggior avanzo di parte corrente registrato nella manovra di novembre ha compensato la riduzione delle en-

trate per permessi da costruire; questo ha consentito di non modificare il piano delle opere pubbliche 2015. **Il comune di Bastia Umbra ha aderito all'Art Bonus, di cui parliamo in un articolo in questo numero di Terrenostre. È sempre più importante l'unione pubblico e privato?** - Restaurare o costruire un bene architettonico è molto difficile oggi per un'Amministrazione. Con il progetto Art Bonus lo Stato raddoppia il contributo del cittadino, restituendo il 65%. Credo che sia per tutti un'opportunità interessante per dare un contributo fattivo nel migliorare la propria città. Abbiamo scelto in questo caso il monumento più antico di Bastia Umbra, l'ex chiesa di Sant'Angelo, perché vogliamo che prima possibile diventi il luogo culturale tanto atteso. Speriamo nella generosità dei cittadini bastioli. **Passiamo al commercio. Il momento storico è complesso; qual è la situazione a Bastia?** - Siamo nel trend nazionale, le nuove forme di commercio mettono sicuramente in difficoltà quelle tradizionali. A Bastia registriamo, comunque, una stabilità di esercizi, pur constatando con dispiacere la chiusura di alcuni esercizi storici. Sono circa 600 in tutto il territorio. **Avete introdotto agevolazioni per i nuovi esercizi. Qua-**



li? - Per chi intende aprire un'attività in centro storico è prevista l'esenzione triennale dalla Tari (la Tassa sui rifiuti). L'agevolazione riguarda le nuove attività commerciali, artigianali e professionali. È un incoraggiamento, pur capendo le difficoltà nell'aprire oggi un'attività. Avremmo voluto fare di più, ma, senza apparire retorici, le risorse comunali sono davvero poche. **Rispetto alle imprese?** - Andiamo incontro alle imprese che scelgono di investire nel nostro territorio. Un esempio importante sono le due delocalizzazioni delle aziende Isa e Dondi, finalizzate ad uno sviluppo delle loro attività verso orizzonti sia italiani che esteri.

BROZZETTI
RICAMBI

ORDINA
LA TUA BICI
PER NATALE

BICI DA BIMBO
FERRARI
MOTO GP
VIOLETTA
LAMBRETTINA

Via Umberto I, 3 - Cannara
Tel. 0742 72639 - Cell. 338 9368159
antoniobrozzetti@libero.it www.ricambibrozzetti.it

Rag. **Barbara Bottauscio**
Associato A.N.A.I.P. n°2240

professionista specializzata
in amministrazione condominiale

- Consulente tecnico del Tribunale di Perugia
- Programma per bilanci condominiali ai privati
- Contabilità amministrativa e fiscale condominiale

Bastia Umbra
Via Filippo Turati, 6
barbara@studiobottauscio.it
Tel. e Fax 075 8005067 Cell. 338 2382985

SCELGO BASTIA

SCOPRI PERCHÉ 



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

BASTIA UMBRA



Comune di Bastia Umbra





**ART BONUS a favore
dell'ex chiesa di Sant'Angelo**

Una grande occasione culturale

Sostenere il progetto Art Bonus significa ridare dignità e bellezza alla città, ai suoi luoghi e alle persone che la vivono ogni giorno.

Fino al 31 dicembre il credito d'imposta corrisponde al 65% del contributo erogato. Il futuro della nostra Cultura si costruisce insieme, siamo tutti mecenati



di SARA STANGONI

Alzi la mano chi conosce l'Art Bonus oppure ha capito bene di cosa si tratti. Una richiesta di donazione? La mancanza di fondi dello Stato che quindi batte cassa ai cittadini? Non proprio così.

Partiamo dalla legge: l'Art Bonus è la normativa nazionale che prevede agevolazioni per i privati che contribuiscono al recupero di beni culturali pubblici. Fino al 31 dicembre il credito d'imposta corrisponde al 65% del contributo erogato, dal 2016 scenderà al 50%, comunque non poco.

Le donazioni sono per interventi di manutenzione, protezione e restauro, per la valorizzazione di musei, siti archeologici, archivi, biblioteche, teatri e fondazioni lirico sinfoniche. Possono donare sia i singoli cittadini che le imprese. Le più grandi fondazioni e musei di Italia hanno aderito, dalla Fondazione Arena di Verona alla Galleria degli Uffizi, tantissimi comuni hanno presentato una proposta. Il progetto scelto dal Comune di Bastia Umbra è il completamento dei lavori per la ex Chiesa di Sant'Angelo, la più antica di Bastia Umbra. Il suo recupero è iniziato nel 2011 per la parte strutturale, ora necessita di un secondo

intervento economico di circa 430mila euro per sistemare l'interno e portare a compimento l'opera iniziata. L'edificio diventerà, così, un luogo dove svolgere attività ed eventi culturali e sociali, aperto a tutti.

Ogni epoca storica ha avuto i mecenati culturali, di solito erano uomini nobili o facoltosi che potevano permettersi di "pensare alla cultura". Oggi siamo tutti mecenati. Il sindaco Stefano Ansideri ha sottolineato come "l'Art Bonus consente ai privati e alle imprese di diventare protagonisti nella tutela e valorizzare del grande patrimonio culturale e monumentale del nostro Paese. Il privato può indirizzare le iniziative che meritano di essere sostenute". La domanda che tutti ci facciamo è: "Ma i nostri soldi, poi, vengono usati?". Esempi concreti iniziano a venire fuori. Nel sito dell'iniziativa nazionale (www.artbonus.gov.it) sono riportati i costi degli interventi presentati e le erogazioni finora ricevute. Alcune sono indietro (hanno cifre non da poco da sostenere), ma molte hanno raggiunto l'obiettivo. Ho avuto il piacere di "vivere" personalmente uno di questi successi: il recupero di Casa Rossini a Pesaro. Dallo scorso luglio la casa natale del celebre compositore de "Il Barbiere di Si-

giglia" ha riaperto con un nuovo allestimento e tecnologie multimediali (occhiali 3D per la visita e accessibilità per disabili sensoriali), realizzate anche grazie ai fondi ottenuti con l'Art Bonus. Un intervento di riqualificazione che rappresenta un unicum a livello nazionale per tipologia e per modalità di finanziamento. Nelle nostre città servono sempre più luoghi dove vivere insieme, incontrarsi, condividere le passioni, l'arte, la musica, il teatro, la cultura. Luoghi dove ritrovarsi in libertà, lontano dal quotidiano che occupa ogni ora della nostra vita. Luoghi dove portare la famiglia, stare con amici, incontrare nuove persone. La Cultura, quella con la C maiuscola, fa questo: unisce. Oggi più che mai il mondo intero ce lo sta gridando.

Ecco, in un futuro molto prossimo vorrei più che mai non scrivere di quanto hanno fatto i cittadini e le imprese di Pesaro per veder rinata la casa del loro amato e illustre compositore. Vorrei scrivere di come i cittadini di Bastia Umbra hanno voluto la bellezza della loro città e hanno reso possibile la rinascita della Chiesa di Sant'Angelo, simbolo di quel manipolo di pochi uomini che dettero vita all'Insula Romana, a quella che sarebbe diventata Bastia Umbra.

Cos'è ART BONUS

Credito di imposta per favorire le erogazioni liberali a sostegno della cultura

Ai sensi dell'art.1 del D.L. 31.5.2014, n. 83, "Disposizioni urgenti per la tutela del patrimonio culturale, lo sviluppo della cultura e il rilancio del turismo", convertito con modificazioni in Legge n. 106 del 29.07.2014 e s.m.i., è stato introdotto un credito d'imposta per le erogazioni liberali in denaro a sostegno della cultura e dello spettacolo, il cosiddetto Art Bonus, quale sostegno del mecenatismo a favore del patrimonio culturale. L'agevolazione consiste nel recupero attraverso un credito d'imposta del 65% di quanto devoluto, con limiti stabiliti che per le società sono lo 0,5% dei ricavi e per le persone fisiche il 15% del reddito imponibile (una donazione di 100 euro dà diritto ad un credito d'imposta di 65 euro).

**Per info sul versamento:
tel. 075 8018250 - 075 8018203
www.comune.bastia.pg.it**

BUONE
FESTE!

IL CAFFÈ
DI BASTIA

- PRANZO • APERITIVO
- PIZZE ALTA DIGERIBILITÀ
al taglio e da asporto
- CENTRIFUGATI
di frutta e verdura

Davanti al COMUNE
di Bastia Umbra

cocktails • relax

BASTIA UMBRA • Piazza Mazzini, 44



MONIA MANCINELLI



NOVELLA CONFEZIONI Srl
COLLEZIONE AUTUNNO/INVERNO 2015 -2016

Spaccio aziendale
Via dei Platani Zona Ind.le Bastia Umbra tel 075 8002022

Tortelli, bollito e RELAIS FAVORITA: metti un' NEL CUORE DELL'U

Un ristorante con accenti, sapori e tutto lo spirito conviviale dell'Emilia, ma ai piedi di Assisi. E nel menù Parmigiano stagionato 5 anni, vini biodinamici e gnocco fritto.

Comfort Food

Nel vocabolario della critica globalizzata si veda alla voce "comfort food", il cibo che fa bene allo spirito. Pensate allora a profumati antipasti coi migliori salumi e formaggi, sia umbri che emiliani: dal prosciutto di Norcia al Parma, lonza, culatello di Zibello, la mortadella Pasquini&Brusiani Presidio Slow Food, salame Felino, coppa piacentina. Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" stagionato fino a 60 mesi (top in assoluto), accompagnato dall'Aceto Balsamico di Modena, e i caprini umbri Calcabrina e Colforcella. Selezione degna di un alchimista gastronomico come Domenico, 69 primavere e una scorta infinita di energia, a lungo titolare di un'osteria a Zocca in provincia di Modena, tappa fissa per Vasco Rossi.

Se a questo benvenuto aggiungete tigelle, gnocco fritto, lardo all'aglio e rosmarino, verdure in pinzimonio e pollo alla cacciatora, ecco servito il Piatto Unico della Favorita: "EmiliaLove" (in versione Medium e, per i più temerari, Maxi). Se l'autunno chiama, la squadra della Favorita risponde con i tortelloni burro e salvia, ripieni con ricotta di pecora, spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi, proposti anche nella variante alla zucca. Quando invece regna il gelo invernale, coccolati dalle fiamme del camino e dei candelabri dell'ampia sala, qui ci si protegge con un piatto di tortellini in brodo di cappone o, imperdibile chicca, col gran carrello dei bolliti: lingua e testina di vitello, carne di manzo, zampone e cotechino, accompagnati da mostarda di Cremona, fagiolini, salsa verde e la mitica "Giardiniera della Rosy", fatta con le verdure dell'orto, a vero chilometro zero. Basta affacciarsi alla finestra. Ma da queste parti la carne finisce anche sulla brace, per trasformarsi in galletto marinato, tenero maiale grigliato e succosa tagliata di manzo.

di Filippo Benedetti Valentini



AFTER DINNER

"Far assaggiare cose nuove – dice l'oste Domenico – è una sfida coi clienti umbri, ma soprattutto un modo per divertirsi a tavola". Uno spirito che ha reso la cucina emiliana tra le più famose al mondo e che qui, al Relais Favorita, si respira insieme alle fresche bollicine del Lambrusco. Aperti solo a cena, anche per un 'pre' o after dinner sfizioso. A pranzo solo la domenica e il sabato su prenotazione. Un piacevolissimo 'fuori programma' nel percorso gastronomico dell'Umbria da gustare.

www.relaisfavorita.com

TRATTO DA:

www.saperefood.it

lambrusco osteria emiliana UMBRIA



Un'osteria emiliana nel cuore sacro dell'Umbria. Un miraggio (però verissimo) in bilico tra provocazione e sperimentazione, con tutti i connotati della cucina italiana tradizionale che provano l'esistenza dei cosiddetti "ormoni del buonumore".

Relais Favorita, a Bastia Umbra: di ristoranti come questo non se ne trovano spesso, né ovunque. Aperta campagna tra Collestrada e Assisi, ai piedi del Monte Subasio.

A celebrare il matrimonio tra la tavola umbra e quella dell'Emilia sono Domenico Capedri, la moglie Rosy, il figlio Cesare, la coppia Silvia e Marcel. Cinque modenesi doc che, nel febbraio 2015, hanno preso in gestione la splendida struttura con tanto di giardino, orto, frutteto, appartamenti e suite in stile 'country chic' per un totale di 40 posti letto. L'Osteria arriva poco dopo, ed è subito un successo.

dalla cantina



La carta dei vini è una balera in cui s'incontrano le diverse tradizioni regionali, con particolare attenzione per la scuola biodinamica: per accompagnare salumi e formaggi, ad esempio, c'è il meglio della produzione locale che parte dal Trebbiano Spoletino e arriva al Sagrantino di Montefalco. Per il bollito (e così col ragù) non c'è storia: sono spuma rossa, corpo leggero e acidità del Lambrusco che rivendicano il loro posto a tavola. Per i più curiosi, Domenico lo propone anche in un'insolita 'verticale 2009-2014' (scopri la famiglia dei Lambruschi). I dolci sono una nota dolente, se siete a dieta: tortelli fritti ripieni di crema o marmellata, Belsone (pagnotta dolce della Bassa padana) da intingere nel Moscato e la tradizionale zuppa inglese. Squisitezze preparate da Annalisa, braccio destro di Rosy e specialista degli 'zuccheri'. L'ambiente rustico del locale non è snaturato dall'eleganza minimale delle suppellettili. Dominano pietra, legno e odore di macchine agricole al lavoro, in un'armonia tipica dei casali dei primi '900 che si ritrova soprattutto nella grande sala al primo piano, sopra il ristorante, riservata a cerimonie o cene private.

Info in breve:

Relais Favorita - Osteria Emiliana - Via Andrea Costa, 18 Bastia Umbra (Pg) - 075.8002832
Prezzo medio €€€ - Aperto dal Martedì alla Domenica a cena, pranzo solo domenica

Intervista al Consigliere Comunale Simona Carosati (Bastia per Te)

“Bastia ha bisogno di sentirsi più sicura e di creare lavoro”

Candidata sindaco alle ultime elezioni elettorali di Bastia, Simona Carosati ha costituito il gruppo Bastia per te e lo rappresenta a pieno titolo in Consiglio Comunale

di FRANCESCO BRUFANI



Sono passati quasi due anni dall'esperienza elettorale. Che opinione ti sei fatta? - È stata una bellissima avventura che sta continuando con l'esperienza in Consiglio Comunale e che continuerà anche dopo, magari in altre forme, perché l'impegno civico si declina in tanti modi diversi. Si parla tanto di rinnovamento ma in pochi, non solo a livello politico, sono pronti a passare il testimone e a lasciare la poltrona per lavorare dalla seconda fila.

Prima esperienza anche per quanto riguarda la macchina comunale. È come te l'aspettavi? - Sì, lavorando in un settore della pubblica amministrazione, la conoscevo. Ne apprezzo il grande valore ma ne riconosco le criticità. Nello specifico, nel Comune di Bastia, ho riscontrato professionalità e competenza che tuttavia andrebbero supportate maggiormente con linee di indirizzo chiare e innovative.

Qual è stata la tua prima mozione? - Quella che proponeva la realizzazione del Piano di gestione del Verde. Sinceramente ho creduto, essendo stata approvata all'unani-

mità, che fosse l'inizio di una serie di azioni positive per la cura e la tutela del patrimonio arboreo, anche a costo zero..., invece anziché censire si è abbattuto! Siamo ancora molto indietro, tutto procede con estrema lentezza!

È l'ultima? - Quella sull'adozione del Protocollo d'Intesa tra Amministrazione Comunale e Prefettura per la *Legalità e la prevenzione del tentativo di infiltrazione criminale*, che discuteremo nel prossimo consiglio comunale. È un tema importante sul quale non dobbiamo mai abbassare la guardia. È fondamentale, quindi, adottare tutte le azioni preventive per impedire eventuali infiltrazioni nell'economia legale. La legalità è uno di quei principi sui quali non esistono steccati politici o divisioni ideologiche ed è anche uno di quegli ambiti in cui la prevenzione è importante tanto quanto la repressione.

Molti cittadini si lamentano delle condizioni in cui versa Bastia. Tu come la vedi? - Bastia ha tante risorse e si è sempre contraddistinta per la sua vivacità. Dobbiamo ammettere, con dispiacere, che oggi, a parte qualche fremito del privato, è sostanzialmente immobile. In un momento difficile, a maggior ragione, bisognerebbe essere in grado di cogliere tutte le occasioni e le opportunità disponibili a più livelli (europeo, nazionale, regionale) e invece ci si accontenta del quotidiano.

Dove interverresti prioritariamente? - Bastia ha bisogno di sentirsi più sicura, sotto i diversi punti di vista. Andrebbero create le condizioni per un nuovo sviluppo con l'integrazione di tutte le risorse disponibili, per garantire adeguamento tecnologico e supporto al mondo dell'impresa e tornare così a crea-

re lavoro.

Parliamo di politica. Il declino dei partiti e delle ideologie ha portato alla nascita di tante liste civiche. Perché? - Perché, diciamo così, la politica non sempre è stata all'altezza dei suoi compiti. Questo ha causato un clima generale di sfiducia. Per questo chi desidera costruire qualcosa di positivo per la propria comunità si propone anche in un percorso civico.

Come vanno i rapporti con il PD? - Il PD è un grande partito, forse l'unico attualmente. Al suo interno c'è una pluralità di uomini e donne che si confrontano con spirito dialettico. È un aspetto, questo, di cui troppo spesso ci si dimentica quando si parla di partiti, infatti questi non sono altro che l'espressione delle persone che li compongono e pertanto ogni realtà è diversa dall'altra.

Quanto renziana è Simona Carosati? - Non mi piacciono gli accostamenti a priori. Tuttavia devo ammettere che l'energia e la determinazione del Presidente del Consiglio sono qualità che mi vengono riconosciute. Alcuni a Bastia si sono affrettati a darmi etichette anche in modo strumentale. Oggi sono sicura di aver dimostrato con le mie idee e le mie azioni di saper camminare saldamente sul-

le mie gambe!

Hai avuto il coraggio di portare avanti il gruppo Bastia per te in autonomia. Verso quale direzione? - Bastia per te è nata dalla volontà di porsi al servizio dei cittadini. Di quelli che si identificano in un movimento civico di idee e progetti per la città pur non riconoscendosi necessariamente in un partito politico. Con questo spirito libero è nata e cresce Bastia per te, portando avanti anche iniziative di interesse pubblico. Nel nuovo anno parleremo, insieme ai cittadini, di sicurezza, crescita, riforme, lavoro, partecipazione e di altro ancora.

Simona Carosati prima delle elezioni e Simona Carosati oggi. Sono uguali? - Non possono esserlo, nessuno di noi è la stessa persona a distanza di tempo. Soprattutto se ha vissuto un'esperienza così intensa come quelle della candidatura a sindaco. La dialettica, il confronto con gli altri è sempre un modo per mettersi in discussione, arricchirsi e quindi crescere.

Ti ricandideresti a Sindaco? Nella vita mai dire mai. Non lo posso e non lo voglio escludere o confermare a priori. Quello che invece posso dire con assoluta certezza è che ne valuterò le condizioni.

**AUTOSCUOLA
PICCARDI**
AGENZIA PRATICHE AUTO



**CONTROLLATE LA SCADENZA
DELLA VOSTRA PATENTE!**

VIA ROMA, 49 BASTIA UMBRA (PG)
0758000565 - 339.6958237

FAP FOTG PIAZZA MAZZINI, 53/53a
BASTIA UMBRA
PIAZZA S. PIETRO 11/12
PETRIGNANO DI ASSISI

**TANTISSIME
FOTOIDEE PER
IL TUO NATALE**

SCOPRILE SU www.fapfoto.rikorda.it

roberto studio
PARRUCCHIERE UOMO DONNA



Vi augura un felice natale
nell'attesa di realizzare i vostri sogni...

via del conservificio, 19 BASTIA U. - 07580005403
rmigliosi@yahoo.it ROBERTOSTUDIO



Falaschi

GASTRONOMIA

Buone Feste

Via Firenze, 50 - Bastia Umbra

Tel. 075.8001179

www.falaschigastronomia.it

Mail info@falaschigastronomia.it

Pranzo di Natale

Antipasti

- Crostini misti (carpaccio di funghi, philadelphia e spinaci)
- Quiche rustica
- Polentina alla carbonara
- Caramella di bresaola in carpaccio

Primi Piatti

- Agnolotti al ragù bianco di chianina
- Gnocchi di patate farciti con ricotta al limone e menta in salsa di agrumi

Secondi Piatti

- Arrosto misto:
 - Spiedino di suino
 - Coniglio farcito alle castagne
 - Cosci di pollo gratinati

Contorni

- Parmigiana di gobbi

Dolci

- Torta Moka

Pasti caldi pronti da gustare

€ 23,00

PRENOTAZIONI ENTRO IL 24/12

Capodanno

TRADIZIONALE

Antipasti

- Insalata di lenticchie, pomodoro, bacon, erba cipollina
- Carpaccio di Baccalà
- Flan agli asparagi
- Sfoglia di polenta, speck, taleggio, porcini

Primi piatti

- Cappellacci con mozzarella di bufala al tartufo
- Rotolo di pasta 4 P (pancetta, pomodoro, panna, pepe)

Secondi Piatti

- Coscio di Vitello al Sagrantino con bacon croccante
- Zampone e lenticchie di San Silvestro

Contorno

- Barchette di patate con crema di porcini

Dolce

- Torta Dolce di San Silvestro

€ 29,00

PRENOTAZIONI ENTRO IL 30/12

PESCE

Antipasti

- Capesante tostate ai pistacchi
- Polpo insaccato in salsa di melograno
- Vellutata di crostacei con crostini di pane al carbone
- Carpaccio di baccalà

Primi piatti

- Crepes gamberi e rana pescatrice all'arancia
- Sfogliata di pasta tricolore al granchio

Secondi piatti

- Filetto di Cernia gorgonzola e tartufo
- Trancio di salmone con patate, peperoni, pomodorini, crema di yogurt

Contorno

- Barchette di patate con crema di porcini

Dolce

- Torta Dolce di San Silvestro

€ 36,00

PRENOTAZIONI ENTRO IL 29/12

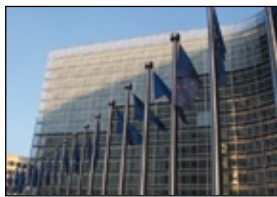
Pasti caldi pronti da gustare



PUNTO EUROPA

Il piano sicurezza UE per fronteggiare la minaccia del terrorismo

Dott. GIACOMO GIULIETTI



Il 13 novembre è destinata a divenire una data che cambierà la nostra vita di europei. A fronte dei tragici fatti di Parigi, l'Unione Europea sta predisponendo un piano operativo di sicurezza articolato in cinque punti cruciali.

Internet è risultato essere il principale strumento di reclutamento e di propaganda da parte degli jihadisti. Per questo gli esperti Ue stanno studiando un protocollo finalizzato a monitorare i contenuti web al fine di individuare e rimuovere quelli ritenuti pericolosi, permettendo contestualmente l'accessibilità da parte degli investigatori. Verranno inoltre censiti gli ingressi e le uscite dall'Ue per individuare e bloccare i cosiddetti foreign fighters, anche attraverso il ricorso al Pnr (Passenger name record), ovvero il codice numerico associato ad ogni viaggiatore che acquista un biglietto aereo.

I dati raccolti saranno "stoccati" presso le banche dati il Counter Terrorism Center all'Aia che avrà il ruolo centrale di provvedere ai controlli incrociati tra i vari flussi di informazioni dei diversi Stati membri.

Infine, ulteriori due misure riguardano da un lato il traffico di armi (la proposta è di una procedura unica a tutti i paesi per la disattivazione delle armi da fuoco), dall'altro la possibilità di prevedere misure patrimoniali (simile ad esempio alle misure di prevenzione mafiose) contro i beni dei terroristi.

Buon Natale a chi lavora per vivere... Buon Natale per una Bastia migliore... Buon Natale a te Francesco che stai pensando a un mondo più giusto per tutti

di SAURO LUPATELLI

A Natale tutti vogliamo essere più buoni e più si avvicina il Santo giorno più le buone intenzioni si fanno spazio nella mente e nel cuore. Immagino che valga per tutti oppure...

Oppure sbaglio, certamente sbaglio se penso a quanto dobbiamo trattenerci per non dichiarare di essere presi in giro. TV radio, giornali si affannano a sostenere la tesi che la ripresa è ormai avviata, che la disoccupazione sta diminuendo, che il futuro per i giovani si apre a nuove prospettive. Vorrei che i nostri politici o politicianti che si alternano sullo schermo e che sembrano non vivere nel mondo reale, lo andassero a dire di persona agli imprenditori finiti sul lastrico, a chi ha perso il lavoro, ai negozianti che hanno abbassato le serrande, a quelli che tengono duro in attesa di tempi migliori, a coloro che debbono stare attenti per arrivare a fine mese, a tutti quei giovani che ripercorrendo le strade dei loro avi cercano all'estero ciò che il loro paese non è in grado di offrire, a coloro che hanno perduto tutti i risparmi accumulati in una vita di rinunce e di sacrifici e investiti, sicuramente su consiglio di qualche bancario dalla mente eccelsa, in attività finanziarie che si sono azzerate con una splendida operazione "salvabanche".

Buon Natale a tutti quelli che si affannano a farci credere che la crisi è finita;

Buon Natale a chi, attraverso il potere economico, governa davvero;

Buon Natale a chi fa gli interessi propri con i soldi della collettività;

Buon Natale a coloro che in nome di un dio uccidono e terrorizzano;

Buon Natale a chi pensa che la cultura e la tradizione di un paese debbano essere rispettate;

Buon Natale a chi crede che al mondo si possa vivere insieme e in pace e nel rispetto reciproco;

Soprattutto, Buon Natale all'unico uomo che in questo momento ha avuto il coraggio di chiamare le cose con il loro nome e di mettersi davvero contro le logiche che guidano il pianeta per un futuro più giusto per tutti ovunque.

Auguri Francesco e auguri a tutti voi e alle vostre famiglie.



CONOSCERE PER SCEGLIERE

di MARCO BRUFANI



È una cosa che eviterei volentieri, poiché è mia consuetudine anticipare piuttosto che recriminare gli eventi, ma non posso esimermi dal commentare il complicato salvataggio delle quattro banche italiane, con conseguenze drammatiche per molti clienti che hanno visto svanire in una notte tutti i risparmi di una vita. Un'operazione che potremmo definire pre bail-in, (rif. Terrenostre maggio 2015) col risultato di un'ulteriore sfiducia dei risparmiatori nei confronti del settore, in un momento nel quale è più necessaria ed urgente una professionale gestione del proprio denaro.

Più volte, anche da questa rubrica, ho messo in guardia dai pericoli, insistendo sull'importanza di un'approfondita conoscenza dei titoli e della rischiosità del proprio portafoglio. Evitiamo tuttavia inutili allarmismi, il dilagante pressapochismo, i principianti del settore ed andiamo avanti nel nostro percorso informativo, con la convinzione che la strategia vincente resti quella di mantenersi sempre un passo avanti a tutti gli altri.

Le imminenti festività ci lasceranno ipnotizzati da luci e frastuoni che ci spingeranno a consumare con avidità, ne è un esempio il cosiddetto Black Friday, ultima follia consumistica made in Usa che ci ha resi felici di lottare per l'ultimo frullatore rimasto.

Se ci osservassimo dall'esterno con un minimo di razionalità, non potremmo non ridere di noi stessi, della facilità con la quale veniamo manipolati ed indirizzati dai moderni mandriani dell'informazione.

Un'insegna colorata, una musica assordante, qualche parola sostituita con un termine più moderno ed accattivante ed il gioco è fatto! Il nostro strumento più efficace è l'informazione, quindi la parola d'ordine è: informiamoci! Scopriamoci ancora capaci di riconoscere la verità, di apprezzarne la bellezza per scegliere il meglio. E allora abbassiamo il rumore di fondo, rallentiamo il ritmo forsennato e dedichiamo a noi stessi il tempo necessario per comprendere e scegliere. Buone Feste a tutti!

marco.brufani@spininvest.com
cell. 335-6846723



Gastronomia · Macelleria · Salumeria

Le Buone Proposte di Taglioni

Cesti natalizi con il sapore del territorio

Tradizione di Famiglia

Taglioni

Assortimenti di salumi e carni di alta qualità

Assortimenti di prodotti di origine locale

Via S. Pertini, 129 BASTIA U. - Tel. 075 8011298
taglioni@taglioni.it www.taglioni.it



STUDIO CONSULENZA FINANZIAMENTI EUROPEI

Via Guglielmo Marconi, 2a
06083 BASTIA UMBRA
Tel. 347.9746924
eubusiness@libero.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

BASTIA UMBRA

Piazza Moncada, 1 - Tel. 075/8011336 Fax 075/8004882
Mail: ascom.bastia@confcommercio.pg.it



Gargotta

TAKE AWAY

PIZZA

AL TRANCIO
AL METRO
AL PIATTO

VILLAGGIO DEL GUSTO

IL NUOVO
SERVIZIO
DA ASPORTO



Gargotta Pizza
numero verde **800 905 129**
via Roma, 31
Bastia Umbra (PG)

Gargotta Villaggio del Gusto
t. **075 8010892**
via delle Ginestre, 1
Bastia Umbra (PG)

Pace in terra a tutti gli

“Il presepio non è un simbolo di potere da abbattere o da iscrivono altre storie, degne di conoscenza, attenzione”. Stefania

pagina a cura di GIUSEPPINA FIORUCCI



PRESEPIO IN LEGNO
REALIZZATO DA GIUSEPPINA
PACIOSELLI AGOSTINELLI
Pappa e Ciccia



PRESEPIO IN CERAMICA
COLLEZIONE PRIVATA
Farmacia Angelini



PRESEPIO DIPINTO A MANO
SU VETRO REALIZZATO
DA GIUSEPPINA PACIOSELLI
AGOSTINELLI
Righi Abbigliamento

PRESEPIO BENGALESE
IN IUTA
COLLEZIONE PRIVATA
Righi Abbigliamento



PRESEPIO IN TERRACOTTA
SMALTATA REALIZZATO DA
GIUSEPPINA PACIOSELLI
AGOSTINELLI
Farmacia Angelini



PRESEPIO IN POLISTIROLO REALIZZATO DA
GIUSEPPINA PACIOSELLI AGOSTINELLI
Farmacia Angelini



PRESEPIO AFRICANO
IN LEGNO
COLLEZIONE PRIVATA
Righi Abbigliamento



PRESEPIO IN CERAMICA
COLLEZIONE PRIVATA
Castellani Bustaia



PRESEPIO LECCESE IN CARTAPESTA
COLLEZIONE PRIVATA
Righi Abbigliamento



PRESEPIO FILIPPINO IN AGHI DI PINO
COLLEZIONE PRIVATA
Righi Abbigliamento

SACO
TANTE IDEE PER
IL TUO NATALE
Tessuti d'arredo - articoli da regalo
Bastia Umbra - via G. Marconi 2B
Capodacqua di Assisi - via Monte Peglia 1

sacoarreda.it

Presepi in vetrina

uomini di buona volontà

difendere... E' la traccia di una storia plurale, nella quale si Giannini, Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



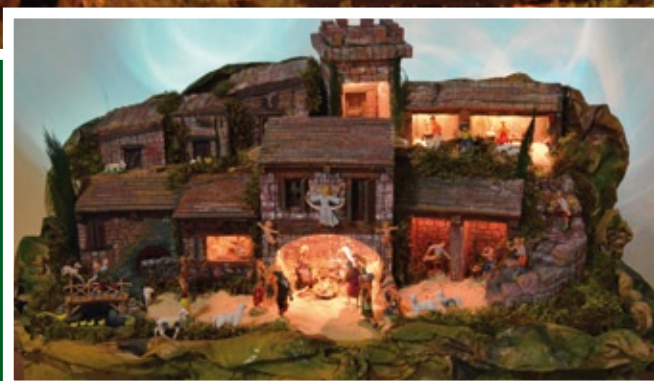
PRESEPIO IN STOFFA REALIZZATO DAL PROF. GIOVANNI BRATTI Gioielleria Lupattelli



PARTICOLARE DEL PRESEPIO ALLESTITO IN PIAZZA MAZZINI



PRESEPIO ESTERNO, MECCANIZZATO, REALIZZATO DA MARCO VETTURINI - VIA UGO FOSCOLO, 3 (Foto F. Pastorelli)



CHIESA DI SAN MICHELE, PRESEPIO REALIZZATO DA MARCO VETTURINI



PRESEPIO, PRIVATO, IN STOFFA REALIZZATO DA PATRIZIA MECCOLI E GIOVANNI BRATTI

SACE

expert Group

Gli esperti siamo noi

Dal 2015 SACE entra in Expert Group, gruppo leader nella distribuzione di elettrodomestici, per garantirti:

- + CONVENIENZA
- + SCELTA FRA LE MIGLIORI MARCHE
- + ASSISTENZA QUALIFICATA

Bastia Umbra via Berlino 2 - Info 075 8011240 - sacesnc@virgilo.it

A NATALE
10% DI SCONTO
 SU ASCIUGATRICI ED
 ELETTRODOMESTICI
 DA INCASSO

OFFERTA VALIDA DAL 18 NOVEMBRE 2015
AL 24 DICEMBRE 2015

Auguri di Buone Feste

CASA EFFICIENTE

a cura di Antonio Del Moro



RESIDENZA "ANNAMARIA"

Circa 7 anni fa mi sono occupato di una commessa molto interessante; ho curato la progettazione degli impianti e ho fornito la consulenza energetica per la realizzazione del primo edificio plurifamiliare in Umbria certificato in Classe A dall'Agencia CasaClima di Bolzano; la "Residenza Annamaria".

Nel 2008 questo modo di costruire era considerato ancora pionieristico in Umbria, ma gli amici della Gallano S.r.l. hanno accettato la sfida di spingersi oltre e sono stati premiati; da quell'esperienza positiva ne sono poi seguite altre.

La palazzina, costituita da 5 appartamenti, è situata sul colle di Ponte Rio, a due passi dal centro storico di Perugia. Il progetto è nato con l'obiettivo primario di contenere il fabbisogno energetico dell'involucro, adattando le direttive "bolzantine" ai materiali e alle tipologie costruttive tipiche della nostra terra. Il cuore dell'impianto termico centralizzato è costituito da un serbatoio di accumulo alimentato da un campo solare posto in copertura, integrato da una piccola caldaia a condensazione (oggi avrei proposto una pompa di calore). In questo stoccaggio di energia avviene la produzione di acqua calda sanitaria; inoltre una pompa elettronica spilla il fluido vettore caldo diretto agli appartamenti, fino ai pannelli radianti a pavimento. Nel periodo estivo il sistema radiante funziona in raffrescamento, integrato dai deumidificatori. L'impiego della ventilazione meccanica controllata con recupero energetico garantisce la qualità dell'aria negli ambienti.

Ricordo sempre con molto piacere quell'esperienza professionale, conclusa con un bellissimo convegno presso la Sala dei Notari a Perugia, dove ho esposto la mia relazione davanti a oltre 400 persone. Auguri di Buone Feste.

STUDIO TECNICO
Antonio Del Moro
PERITO INDUSTRIALE

PROGETTAZIONE IMPIANTI
FISICA DELL'INVOLUCRO
CERTIFICAZIONE ENERGETICA
PREVENZIONE INCENDI

348 87 17 586
a.delmoro.734@perind.pg.it

06083 BASTIA UMBRA / PG
Via degli Ippocastani, 1
Tel / Fax 075 80 10 743



UNIVERSITÀ DEI MESTIERI

di PAOLA MELA
Presidente Confartigianato
(Bastia/Bettona)



Dopo sempre l'Italia è nota per essere una nazione di santi, poeti e navigatori. Ma quello che la rende grande nel mondo è la sua creatività e la sua fantasia, messe a disposizione di un saper fare che supera tutti in qualità e bellezza. Oggi come allora c'è un luogo che rappresenta il cuore pulsante e la fucina delle nostre migliori idee e delle nostre menti più brillanti: la bottega.

Nelle botteghe rinascimentali venivano tramandate dal maestro agli apprendisti le tecniche della fusione dei metalli, dell'intaglio del legno, della lavorazione della ceramica e dei tessuti. Il saper fare affonda quindi le sue radici a livello elevato della maestria da tempi lontani e ciò non è disgiunto, se ci pensiamo bene, dai giorni nostri dove assistiamo ad un ritorno dell'artigianalità e al valore che essa esprime. Giorgio Armani è nato come vetrinista, Salvatore Ferragamo era un calzolaio, Gianni Versace da ragazzino lavorava nell'atelier di sartoria della madre. Mestieri. Il filo rosso che attraversa il Made in Italy di successo è quindi ancora oggi il lavoro artigiano, un tratto della nostra cultura cui spesso non diamo il giusto valore. Tante sono le realtà del nostro territorio in cui l'artigianato continua a rappresentare un ingrediente essenziale di qualità e innovazione e molti sono i modi in cui è possibile declinare al futuro un'eredità che merita di essere proposta su scala internazionale, nonostante la fortissima crisi di vocazioni giovanili. Si tratta di un'Italia forse poco nota ma vitale e sorprendente. La riscoperta del lavoro artigiano supera i confini dell'economia e ci costringe a riflettere sulle opportunità di crescita che si offrono alle nuove generazioni della nostra regione. Il collegamento deve essere: dal sapere a fare, dall'università alla bottega, una tendenza in aumento tra i giovani italiani, un percorso che porta i laureati a seguire un sogno e sperimentarsi sfruttando, talvolta, il valore aggiunto della laurea.

È in questa trama che si dovrebbe inserire perfettamente l'ordito di un progetto volto a creare un nuovo ente formativo in collaborazione con le Istituzioni regionali: L'Università dei Mestieri, o qualsiasi altro nome gli si voglia dare. Le finalità del progetto sono quelle di creare delle risorse professionali con competenze tecniche e abilità riconducibili al mestiere, per rispondere alle esigenze di sviluppo delle imprese artigiane regionali. L'Università dei Mestieri, su scala nazionale, potrebbe diventare un luogo dove attingere manodopera qualificata per le aziende che del Made in Italy fanno un vero fattore distintivo. L'obiettivo è formare le nuove generazioni della grande manifattura artigiana italiana perché questo patrimonio di conoscenze nelle arti e nei mestieri non svanisca nel tempo. Questo è il solo modo per motivare e formare i nostri giovani sui mestieri tradizionali che hanno reso famoso nel mondo il saper fare italiano perché, come ci ricorda Albert Einstein, "è nella crisi che emerge il meglio di ognuno". Cari Amici, che la serenità del Natale si rifletta sempre nella quotidianità di tutti Noi. Auguri!

RIPRESA?

Dobbiamo comunque vedere il bicchiere mezzo pieno



di GIORGIO BUINI
Presidente Confartigianato
(Assisi/Cannara)

Dopo gli attacchi terroristici di Parigi, la paura di nuovi attentati, soprattutto a Roma in vista del Giubileo, ha causato un fuggi fuggi generale dai comuni luoghi di aggregazione. Il terrorismo pesa sull'economia globale e anche quella italiana, che aveva mostrato deboli segni di ripresa, ne risentirà, rischiando nuovamente la paralisi.

Nonostante i numeri negativi prodotti dalla crisi che non possono essere trascurati, né negati, malgrado la paura del terrorismo, occorre comunque fare uno sforzo e vedere il bicchiere mezzo pieno, per cui dobbiamo volgere lo sguardo ai deboli segnali di ripresa di questa seconda parte del 2015 e sperare che continui, magari con maggior rigore anche per il 2016.

Dobbiamo dare importanza ai dati positivi, non perché la crisi sia passata ma perché i risultati positivi, anche se modesti indicano la strada da percorrere, in particolar modo alle imprese.

Il Pil è notevolmente inferiore a quello del 2008, ci sono milioni di occupati in meno, ciò nonostante in questi mesi abbiamo guardato non alle imprese che hanno chiuso i battenti ma a quanti hanno superato la crisi. Abbiamo salutato positivamente l'aumento degli occupati al Sud, l'andamento positivo dell'export, la nascita di nuove imprese e la diminuzione delle cessazioni di attività.

Ed è molto positivo che, sia pure di poco, il segno più torni a farsi vedere nelle previsioni per il 2016 relative all'economia nazionale.

Noi artigiani siamo persone concrete e abituate a lavorare duro. Abbiamo vissuto e affrontato tante difficoltà in questi anni, ora ci vogliono togliere la speranza nel futuro, ma noi non cediamo. Siamo sfiduciati, demoralizzati ed ora vogliono anche terrorizzarci, ma siamo anche combattivi e certamente risoluti a venirci fuori.

Dobbiamo essere sereni e fiduciosi nelle nostre capacità. Per tutti coloro che non hanno un lavoro, che lo hanno perso magari proprio quest'anno, che sono in cassa integrazione o in mobilità, per i giovani precari e per coloro che fanno fatica a reinserirsi in uno scenario come quello attuale, non è di certo un periodo facile. E tutto questo sembra stridere con l'atmosfera natalizia.

Allora auguriamoci che questo Natale possa accendere una luce nell'oscurità e nelle nebbie di questo periodo, ci consenta di preservare, accrescere e condividere la speranza di un cambiamento. Se ci facciamo contagiare dal pessimismo dilagante, dalle preoccupazioni e dalle paure, non solo viviamo in uno stato di continuo malessere, ma non siamo neanche in grado di fare concrete azioni positive e costruttive.

Il Natale ci comunica che al di là delle apparenze nefaste si nascondono dei segni di speranza, che il cambiamento nasce dal di dentro prima ancora che all'esterno e che se sappiamo tenere accesa la nostra debole fiamma scossa dal vento, possiamo illuminare e riscaldare noi stessi e gli altri.

Con questo spirito, insieme ai membri del Comitato Comunale di Assisi, rivolgo a tutti i lettori i migliori auguri per le prossime festività e per il nuovo anno.



ONE INVESTIGAZIONI

- Infedeltà coniugali
- Determinazione condizioni assegno mantenimento
- Osservazione comportamento giovanile (Droga, amiozie, ecc...)
- Concorrenza sleale
- Ricerca debitori, eredi e testimoni
- Servizi integrati: Addetti ai servizi di controllo nei locali aperti al pubblico e pubblico spettacolo (D.M. 06/10/2009)

Via Roma, 77/G - 06083 BASTIA UMBRA www.oneinvestigazioni.it - info@oneinvestigazioni.it
Tel. 075/8001727 - Fax 075/8012586 - Cell. 340 1529699

DOCTOR IGLASS

&

Ziarelli

Via del Popolo, 21 - 06083 Bastia U.
tel. 075/8011233

MELA

dal 1953

MENÙ CAPODANNO 2016

Per iniziare...

Cestino ai cereali con crema di ceci
Tortino verdure e provola
Pizzettina di melanzana
Crostini patè d'oca e capriccioso
Grissino al rosmarino con
prosciutto di praga

Continuando...

Lasagnetta verde ai porcini
Strozzapreti gratinati con carnatta
d'anatra

Una piccola pausa con...

Lenticchie con salsiccia

Per riprendere...

Lonzino di maiale arrosto marinato
al latte e rosmarino con gratin di
patate.

Per finire...

A scelta tra le specialità
della Pasticceria Mela
(profitteroles, sacker, panettone e
pandoro farciti e non)

€ 25,00

MENÙ BAMBINI

Cannelloni di ricotta e
spinaci

oppure

Lasagna rossa

Cotoletta alla milanese e
patatine arrosto

Torta pinguino

€ 12,00

INFO & PRENOTAZIONI

075.8006689

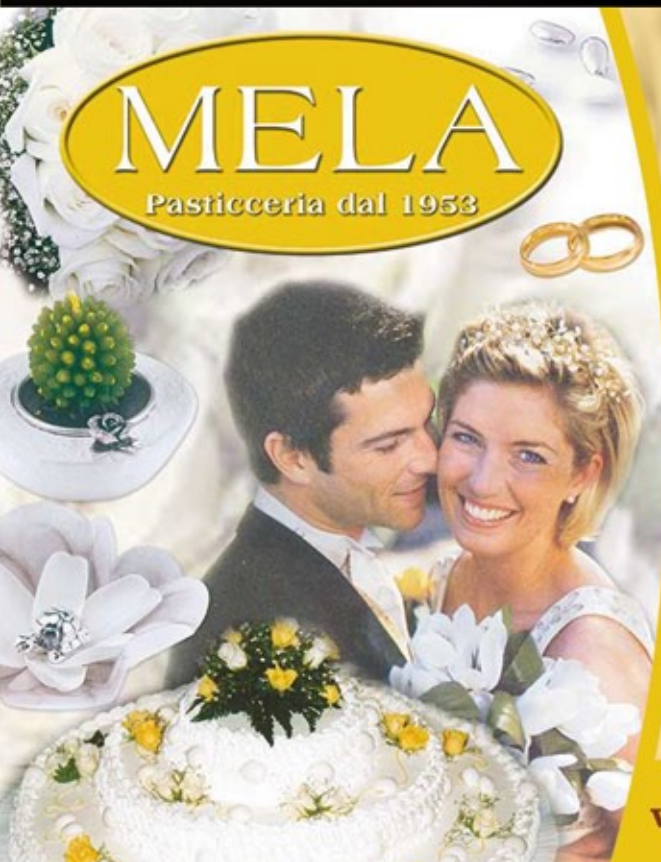
075.8001182

339.8497244



MELA

Pasticceria dal 1953

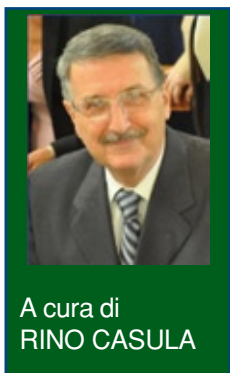


Bomboniere e Pasticceria 22/24 gennaio 2016

Giornate degli Sposi

*Una rinnovata e deliziosa esposizione
per il tuo giorno più bello*

via della Rocca, 22 - BASTIA UMBRA - Tel. 075 8001829



A cura di
RINO CASULA

Dal

20° ANNO ASSOCIAZ

L'edificio che si trova addossato alla Chiesa di San Michele Arcangelo, dalla Signora Chiara Petrini nella persona del Parroco Don Francesco ad un servizio per gli anziani e questo è stato fatto da Don

Dopo aver vagliato le complesse leggi che impedivano di realizzare un centro residenziale, il Notaio Mario Briganti, nel 1995, formalizza l'Associazione Casa Chiara alla presenza di ventisei soci fondatori, con l'approvazione dello Statuto; la Giunta Regionale nel 1997 ne decreta l'iscrizione nel Registro delle Associazioni di Volontariato.

La fase successiva alla costituzione è la scelta di un Consiglio Direttivo che nomina Luciano Santoni primo Presidente. Viene stilato il Regolamento a cui fanno seguito le iscrizioni di circa centocinquanta soci. Iniziano subito le attività socio culturali con gite a Santuari, Abbazie, Musei, riprendendo anche l'antica usanza della distribuzione dell'acqua profumata di San Giovanni. Vengono chiamati oratori specializzati in argomenti dottrinali, medici e sociali, tra i quali il Prof. Picchiarelli e Mons. Oscar Battaglia - Teologo e Biblista.

Per la Festa di Santa Chiara si inizia a ricordare con una Messa la memoria sia della benefattrice Chiara Petrini Mancinelli (da cui il nome del Centro), che tutti i soci e loro familiari scomparsi nell'anno. Poi avviene il Gemellaggio con il Circolo Verdès Terza Età di Coredò, nel Trentino. Per stare vicini ai soci anziani confinati

nelle proprie dimore per motivi di salute, iniziano le visite da parte di volontari, cosa molto gradita da coloro che raramente incontravano persone diverse dai familiari che li accudiscono. A giugno del '97, dopo alcuni lavori, viene inaugurata la sala polivalente, intitolata ai genitori della donatrice Angelo e Ermelinda Petrini, con il taglio del nastro da parte della sorella della Benefattrice, presenti il Sindaco Bogliari, l'Assessore Clara Silvestri e Don Francesco Santini. Su sollecitazione di Don Francesco Fongo e Don Franco Santini iniziano le vacanze estive nelle Dolomiti, appoggiandosi alla Cooperativa 13 Maggio di Civitanova Marche, gestita da un Sacerdote, che offre condizioni agevolate per i gruppi e famiglie. Con la Presidenza di Giuseppina Fiorucci Castellani viene istituita la Festa degli Anniversari di Matrimonio, seguita dall'Udienza Papale in Vaticano. La componente di quello stesso Direttivo, Lucilla Mancini, dopo alcune improvvisazioni teatrali durante le vacanze dei soci in montagna, ebbe il benestare per costituire un gruppo di attori in erba e rappresentare una sua prima commedia. Notevole è il successo dello spettacolo, intitolato "La Fija da marità", alla presenza di non meno quattrocento persone, l'autrice venne stimolata a inventare altre commedie dialettali tanto da scriverne sette, tutte andate in scena, con il clou al Teatro Esperia, rappresentando "Cara Maddalena", uno spettacolo con grande

scenografia a somiglianza della Sala della Consulta del Municipio, realizzata da Marcello Monacchia, in collaborazione con Antonello Coletti e a cui parteciparono, come sempre, attori ben conosciuti che attirarono l'attenzione e provocarono tanta ilarità, con la regia di Fulvio Foglia - ormai ben collaudato nel ruolo. Ogni pomeriggio la sede dell'Associazione viene frequentata da soci prevalentemente della terza età che si ritrovano per giocare a



Nella foto Don Francesco Fongo, Giorgio Giulietti, Mons. Orlando Gori, il sindaco Lazzaro Bogliari

carte senza scopo di lucro, ma i vari direttivi che si susseguono, cambiando ogni due anni per Statuto, organizzano conferenze, Festa dei Nonni, Poesia e Musica e anche Pittura, incontri con i Medici su problematiche particolari a cui vanno incontro gli anziani. Tengono conferenze a Casa Chiara il Prof. Senin, le Dr.sse Susta, Cimino, Arnone, Brozzi, i Dottori Abbati, Balducci, Grilli, Filippini, Porcellati, Donti, Buresta.

L'evento sismico 1997 costringe tutti a sgomberare e sarà la Parrocchia a ospitare per un bel po'



di tempo i soci e le attività: la saletta, con ingresso da "l'Archetto", recentemente restaurata, eviterà di allontanarsi troppo e atten-

dere il lungo iter del consolidamento e della trasformazione del palazzo, che diventerà tutto della Parrocchia a seguito dell'acqui-

FORNO
CAPANNELLI



Bastia dal 1972

IL PANE FATTO A MANO

Bastia U. via del Teatro, 3 • Tel. 075.8000221
fornocapannelli@gmail.com

Buone Feste

PANE

- A LIEVITAZIONE NATURALE
- AI CEREALI
- AL CARBONE

GRISSINI E CRACKERS

1995

IONE CASA CHIARA

vari anni fa, è stato donato alla Parrocchia - per i primi due piani - Fongo, quale legale rappresentante. I locali erano destinati Francesco Santini, che fondò l'Associazione Casa Chiara



I soci in visita di Ostia Antica (2008)



I soci alla Castagnata (Piancastagnaio - 2014)

sto del secondo piano e dell'ampia soffitta trasformabile in mansarda. Bisogna attendere il 2003, il giorno di San Francesco, quando viene inaugurato tutto il palazzo, consolidato e trasformato: taglierà il nastro il Vicario Diocesano Mons. Orlando Gori, alla presenza del Sindaco Lazzaro Bogliari, del Parroco don Francesco Fongo e del Presidente dell'Associazione Giorgio Giulietti. Quest'ultimo profonde tante energie con innumerevoli iniziative che non è possibile elencare e dirigerà, per ben tre mandati, il Consiglio Direttivo alle cui riunioni sarà assiduo frequentatore il Parroco Don Francesco Fongo. Nel 2005 nasce "il Dolce di Casa

Chiara". Per l'occasione viene indetta una gara di opere culinarie che vengono sottoposte ad una giuria di esperte (nell'assaggio); fu piacevole vedere una fila di signore "giurate", dietro ad un lungo tavolo, che assaggiavano... assaggiavano, con tanto gusto. Vinse la crostata della sig.ra Giulia Grandolini e da allora la sua ricetta viene chiamata "il Dolce di Casa Chiara", che ad ogni festa di San Giovanni viene offerto ai soci in giardino. Il Direttivo delibera di istituire un Corso di Ricamo, sotto la guida di Lidia Meschini, che ogni anno termina con una bella mostra; chi lo ha frequentato è diventato veramente un'artista.

Nel mese di novembre viene organizzata la Festa dei Nonni presso il Cinema Esperia. Viene invitato Don Felice Riva dell'Associazione Exodus di Don Mazzi e grande allegria daranno i ragazzi delle scuole elementari di tutti i plessi, sotto la Direzione della Prof.ssa Mondellini. Per vari anni si rinnoverà questa bella festa, coinvolgendo anche fantasisti e prestigiatori venuti da fuori. Ma, tanto per non annoiare chi legge, voglio sintetizzare le attività svolte, specie nei primi anni, con l'entusiasmo della partenza: *Incontro con Frate Indovino* (P. Mariangelo da Cerqueto); *Saluto alla Primavera e Grandi Miti dell'Antichità*, presentati dalla Prof. Antonietta Tomarelli; *Festa del Compleanno di Casa Chiara*, con Musica in Giardino; *Recita dei Bambini della Scuola Materna di Cipresso* con "Il Circo Zum" e i Bambini del Mese Mariano del Centro Storico, con "Les Jeux sont fait"; *Girotondo dei Giochi* con il Gruppo Scouts; *Musica in Giardino* con Guido Corazzi; *Festa di Fine Estate*; *Festa di San Martino: castagne e vino*; *Festa della Solidarietà con i Giovani* con S. Messa e giochi al Centro San Michele, dove ha suonato la fisarmonica il socio Nello Micheletti, *Scambio degli Auguri* per le Festività e *Cenone di Fine Anno* con musica e danze.

Personalmente, pur essendomi iscritto nello stesso anno della fondazione, ho partecipato al Direttivo vario tempo dopo, per più volte: prima con la Presidente Adelaide Susta, piena di entusiasmo e di idee, ma la sua presidenza rimane molto legata al *Corso di Cucina*, organizzato con successo insieme al suo caro Mimmo. Quando ero il Vice di Giorgio Giulietti e c'era segretaria Assunta Sbraletta, prima e M. Paola Braconi poi, lui era solito "andare in avanscoperta", vale a dire che prima di scegliere il luogo di una gita voleva vederlo da vicino e partivamo insieme con la sua macchina. Fin qui abbiamo avuto come Presidenti: Luciano Santoni, poi Giuseppina Fiorucci; Giorgio Giulietti, per tre mandati; Lucilla Mancini per due mandati ed attualmente dirige il Consiglio Fiorella Gorietti. A proposito del lavoro svolto da Lucilla, (una signora che frequento da vicino da vari decenni), senza timore di partigianeria debbo sottolineare che la sua dedizione e il suo attaccamento a Casa Chiara l'hanno vista sempre in prima linea, anche quando non era alla presidenza, a redigere elenchi, a preparare locandine e diffondere le notizie a tutti i soci; inoltre è stata sempre disponibile a collaborare con i successori del Direttivo unitamente a Nando Pettinelli e al proprio fratello Aniceto. In questa lunga carrellata, dove sicuramente ci sarà qualcosa di non citato, nomi dimenticati, o forse anche inesattezze, bisogna terminare con Fiorella, una presidente che ha faticato e sudato per continuare l'opera, solo per il fatto che è la più giovane, sia di età che di associazione. Le iniziative svolte sono state: la *Conferenza sul Processo Educativo* della Prof. Giulia Cimino; gli incontri settimanali con Don Angelini per la *Riflessione sulla Parola*, iniziati nel 2012; la proiezione di spettacolari immagini sulla *Nascita del pianeta*, del Prof. Paolo Cingolani; le *Gite* a Venezia, a Napoli per due volte, a Loreto e a Loppiano dai Focolarini; la presentazione del libro di poesie "Germogli" del Prof. Vittorio Cimino; le *Ferie* in montagna ad Andalò e Auronzo di Cadore; *gare di briscole e di bocce*; una *Cena Sociale*; la *Castagnata*; *Festa di San Valentino* e la più recente *Conferenza sull'Enciclica di Papa Francesco*, tenuta dalla D.ssa Stefania Proietti. Per chiudere, va detto che la vita dell'Associazione Casa Chiara è merito di tutti quei soci che veramente hanno collaborato, dando il proprio tempo, senza mai pretendere, ma cercando l'unione e il bene comune.

ODONTOIATRIA
Implantologia - Parodontologia
Dr. Pesaran Mohammad
e Dr.ssa Alipannah Rashin



SIGILLATURA DEI DENTI, PERCHÉ E QUANDO?

Sigillatura dei solchi e delle fossette della superficie masticante degli elementi dentari permanenti è una procedura odontoiatrica preventiva utilizzata in tutto il mondo da decenni e raccomandata dalle Linee Guida Nazionali per la Promozione della Salute Orale e la Prevenzione delle Patologie Orali in Età Evolutiva (Ministero della Salute; Novembre 2013) a tutti i bambini (anche a chi non ha mai avuto carie e/o assume fluoro) a partire dai 6-7 anni di età. I denti permanenti da sigillare sono quelli che presentano solchi e fossette, cioè i primi e secondi molari ed i premolari (i primi molari compaiono intorno ai 6 anni di età, gli altri solitamente dopo i 10 anni). I solchi e le fessure dei molari permanenti, a causa della loro conformazione anatomica, rappresentano un luogo ideale per l'annidamento e la proliferazione dei batteri. La superficie di questi elementi ha poco smalto ed è perciò più soggetta agli attacchi cariogeni. Inoltre in queste zone l'instaurarsi e l'evoluzione della carie è particolarmente rapida: sia perché c'è poca autodeteriorazione da parte dei liquidi orali e della lingua, sia perché è più difficile per lo spazzolino raggiungere i molari. Il sigillo è come uno scudo anticarie, forma una superficie più liscia e quindi anche più facile da tenere pulita. La sigillatura è una procedura molto semplice da realizzare: si tratta di una procedura né dolorosa, né invasiva, tanto è vero che non richiede alcuna forma di anestesia. Le sigillature pur avendo una durata di diversi anni, si usurano con il tempo, pertanto devono essere periodicamente controllate dal dentista (ogni 6-12 mesi) che, se necessario, le ritocca per non lasciare scoperta alcuna zona dentaria dalla loro protezione. Secondo i dati forniti dal Ministero della Salute, l'effetto preventivo di tale pratica si attesta all'87,1% valutata a tre anni dalla sua applicazione, al 76,3% a quattro anni e al 65,0% a nove anni. comunque è importante sottolineare che le sigillature NON sostituiscono una corretta igiene orale e, infatti, non devono dare un falso senso di sicurezza che porti il bambino a lavare meno i denti ed andare meno dal dentista.

BAR BIANCHI

oltre mezzo secolo di caffè

ZONA INDUSTRIALE Tel. 8000500 - BASTIA UMBRA

AGRIcenter s.n.c.

- › Mangimi per Animali, Cani e Gatti
- › Prodotti per l'Agricoltura
- › Servizio Giardinaggio
- › Impianti di Irrigazione

BASTIA UMBRA - Via delle Industrie, 18 - Tel 075. 8012755

STUDIO DENTISTICO ASSISI

MAPFRE WARRANTY

Previmedical UniSalute

S. Maria degli Angeli
Via S. Bernardino da Siena, 41
075.8044571

info e promozioni su www.studiodentisticoassisi.it

COMPAGNI ALLE ELEMENTARI

Ogni anno cenano insieme

Un gruppo di amici nel 1956 chiamarono Francesco Passarello, lo storico fotografo che aveva lo studio alla Portella, per essere immortalati insieme, prima che uno di loro partisse per la carriera militare

di RINO CASULA

La foto è stata scattata appena inizia via San Rocco, sulla sinistra dove in seguito costruirono la villa Eros e Tina Lolli; c'era un campo con varie file di alberelli e lì si piazzarono gli otto della Banda. Quel nome "banda" non si riferiva ne alla musica e nemmeno a qualcosa di poco serio: era venuto fuori perché qualche anno prima, quando da ragazzini si riunivano in un magazzino di uno di loro, giocavano, ridevano, parlavano delle ragazze e avevano anche la loro bandiera con un motto.

Nella foto, iniziando da destra, c'erano i diciassetenni Lamberto Cingolani, Roberto Ciuchetti, Bruno Franchi che tiene sulle spalle Giordano Bartolucci, Pietro Falcinelli, Marcello Cucchia, Rino Casula e, sotto, Egisto Tedeschi. Nella scuola provvisoria da sfollati, nell'anno scolastico 1944/45 si videro per la prima volta Rino e Bruno: c'erano tre classi a casa della Guardia Municipale Cesare Marconi. Ambedue iniziarono a frequentare a gennaio del '45, anche se l'inizio delle lezioni era slittato al 1° dicembre '44 per motivi della guerra ancora non terminata. Questo l'ho potuto apprendere da una ricerca storica autorizzata dalla Direzione Didattica di Bastia e così ho potuto conoscere il nome dimenticato del Maestro, che si chiamava Domenico Angelini- classe 1915- proveniente da Assisi: ma in quei giorni proveniva dall'esercito, dov'era stato impegnato in guerra come ufficiale e "si lamentava di aver avuto l'assegnazione della prima classe maschile, perché richiedeva molta pazienza e calma, date le sue condizioni fisiche a causa della guerra".

Dal suo vecchio registro di classe si può leggere che "le lezioni sono a giorni alterni e sono iscritti solo tredici alunni, che neppure frequentano regolarmente, dato



Il gruppo dei diciassetenni nel 1956 (Foto Passarello)

il rigore della stagione e la mancanza di riscaldamento". Tra questi compagni, oltre a Bruno Franchi, risultano Lucio Argentini, Franco Falcinelli, Mario Moretti, Fiorino e Ettore Ubaldi e, come privatista, Giancarlo Barbarossa; altri non li ho più conosciuti. Nel secondo trimestre la classe fu trasferita nella sede Municipale, all'ultimo piano, servita da un "cesso a buca", situato "giù pe le scale". Ritiratesi le truppe britanniche, la seconda la facemmo nel grande e nuovo edificio scolastico di via Marconi, che era stato inaugurato nel 1940, ma dopo qualche anno requisito dall'esercito alleato, i cui soldati avevano anche acceso il fuoco sui pavimenti delle aule. È da questa classe, con la Maestra Vittoria Dolci Ranieri (brava, ma urlava tanto), che abbiamo cominciato a stare insieme a scuola e dopo la scuola, noi due con Marcello, Giordano, Lamberto (Lillo), Pietro, Egisto e anche Roberto, che era di un'altra sezione. Con

noi maschietti, anche nella terza, c'erano "le femmine", che naturalmente facevano gruppo a parte. Invece in quarta e quinta ci cambiarono insegnante ed avevamo l'altissimo Maestro Adriano Paccioli che proveniva da Assisi, dove abitava in via Fontebella, anche lui reduce dalla guerra: veniva in classe con

quando c'era ancora il nostro compagno "Lillo", che un triste giorno ci lasciò improvvisamente. Il principale organizzatore di questi ripetuti incontri viene da fuori e quasi ci convoca: poi i racconti "si sprecano" e le risate pure, per le antiche fesserie che tornano sempre a galla. Le cene, dopo qualche esperienza nelle taverne dei Rioni, che seppur piacevoli per i tanti volti che incontri, non ti permettono di comprendere quello che ti dice il vicino per l'enorme chiasso, ci vedono riuniti in tranquille trattorie dove si può parlare e ascoltare. Ma ora, noi che siamo del '38 e dintorni, stiamo pensando che bisogna veder-



Il gruppo a cena nel 2015

gli stivaloni da Tenente e si faceva preparare le bacchette di legno duro da due figli di falegname e le usava quando faceva il giro di tutti i banchi e bisognava tenere le mani pronte... - Ma durante i suoi racconti, specie di guerra, non si sentiva volare una mosca. Quando dovemmo andare alle Medie ad Assisi, nell'antico e tetto Palazzo Bernabei, partendo alle 7,30 col pullman di Vincenti e Falcinelli, quasi tutti ci ritrovammo nella stessa classe e con alcuni ci si incontrava occasionalmente anche nel pomeriggio per i compiti e la merenda. Così negli anni continuammo a vederci, magari un po' meno quando tutti divenimmo dei professionisti in vari lavori. Uno del gruppo, Pietro, quando cominciammo ad andare avanti con gli anni, ebbe la bella "pensata" di ritrovarci insieme almeno una volta all'anno e così fu dagli anni ottanta,

ci più spesso, altrimenti va a finire che ci scordiamo anche di raccontare le vecchie storie dei tempi della scuola, le passeggiate notturne, le gite in bicicletta, i canti lungo il viale della Stazione e i ritrovi a Sant'Angelo con Don Bruno. A proposito, è proprio di questi giorni un contatto con un altro compagno di scuola elementare, Ettore Ubaldi, per tutti "Etterino", il quale ci ha chiamato per riconoscere l'anno e la classe di una sua bella fotografia fatta nel giardino dell'asilo di via Marconi: a questo contatto è seguito un piacevole pomeriggio e gradita merenda nella casa di campagna dell'amico Bruno con tante risate per i racconti che Etterino ci propinava tra un boccone e l'altro. Naturalmente le foto di allora e di oggi... sono un pò diverse.



Buone feste

LABORATORIO E
PUNTO VENDITA

Via Vittorio Alfieri, 4 - Perugia
Tel. 075 31628



per un
Dolce
Natale

PUNTO VENDITA
B.go XX Giugno, 31 - Perugia
Tel. 075 5725226

PUNTO VENDITA
Via Roma, 76/d - Bastia Umbra
Tel. 075 8004633

PUNTO VENDITA
Via Giacomo Puccini, 85 - P. Felcino
Tel. 075 691697

RINFRESCHI PER CERIMONIE

PANETTONI, PANDORI E PINOLATE ARTIGIANALI

Graziella Tricotologia

Capi su misura

*Prodotto creato e
realizzato a mano*

*Lavorazioni
in cashmere*



SLITTA DI BABBO NATALE
REALIZZATA DA
MASSIMILIANO MISCHIANI



PIZZERIA BIRRERIA CREPERIA

CHICA LOCA VILLAGE

Ha un caratteristico stile caraibico, è pizzeria, birreria e creperia. Nella zona industriale di Bastia Umbra, in via del Lavoro, ha inaugurato ad ottobre un nuovo locale ristorativo. I suoi punti forti sono la pizza con farina di soia, le deliziose crepes e gli introvabili "ron de cuba"

di SARA STANGONI



Intervista a Giuseppina Burani

Quando si entra nel locale si è trasportati subito oltreoceano, in un tipico ambiente esotico, dove il legno e l'atmosfera calda fanno da padrone. Dallo scorso 20 ottobre ha inaugurato nella zona industriale di Bastia Umbra, in via del Lavoro, il Chica Loca Village. È pizzeria, birreria e creperia. L'originalità dell'allestimento caraibico salta all'occhio e si presenta innovativo. Scopriamo menu, curiosità e caratteristiche del Chica Loca Village con la proprietaria Giuseppina Burani.

Perché questa scelta particolare? – Volevamo creare un locale accogliente, caldo, in cui sentirsi coccolati. Ci piace lo stile caraibico e crediamo che rispecchi al meglio tutto ciò. Inoltre abbiamo visto che nel territorio non c'erano offerte simili. Io e mio fratello, con cui è nata l'idea, veniamo già da altre esperienze di ristorazione.

Chi lavora con lei nel locale? – Siamo in sette, quattro in sala e tre in cucina. Oltre a mia figlia Francesca e mio

fratello Antonio, ci sono Taimir, Giacomo, Eros e Laura. Teniamo molto alla cura del servizio e alla bontà dei piatti, per dare al cliente un momento di svago e relax che sia di qualità.

Nel vostro slogan la pizza è definita "La migliore pizza deliziosa". Cosa la rende speciale? – Prima di tutto l'impasto è con farina di soia, quindi leggerissima e di grande digeribilità. Per gli ingredienti, inoltre, cerchiamo espressamente prodotti locali, quindi genuini e il più possibile a km0.

Quali sono i benefici della farina di soia? - La farina di soia contiene meno amidi, cosa che la rende più digeribile rispetto alle altre farine, e più zuccheri semplici rapidamente assimilabili.

Nel menu cosa troviamo oltre la pizza? – Antipasti, ricche insalate, hot dog, piadine, hamburger da 100 e 200 gr di angus argentino e tanto altro. Anche in questo caso, dove possibile, cerchiamo di preparare i piatti con prodotti del territorio.

Avete anche dolci? – Venite a provare le nostre crepes, sono assolutamente inimitabili! Sono fatte di passione e ingredienti di alta qualità, e preparate in molte varianti a regola d'arte. Ma non abbiamo solo crepes, ogni giorno prepariamo anche vari tipi di dolci fatti in casa.

Quanti posti a sedere ha il locale? – Circa 80 posti. Si presta molto bene anche per feste e compleanni.

La pizza è anche da asporto? – Certamente, si può ordinare e passare a ri-



tirare dalle 19.

Siete anche birreria. – Abbiamo la birra italiana Poretti, Carlsberg e una buona offerta di birre artigianali. Potete trovare anche un'ampia scelta di vini bianchi e rossi.

Siete aperti a Capodanno? – Assolutamente sì, stiamo proprio organizzando una serata danzante. Il menu non

sarà quello consueto, ma più ricco e adatto a festeggiare l'arrivo del nuovo anno. Sarà una serata molto divertente, contattateci per conoscere il programma e il menu!

CHICA LOCA VILLAGE
si trova in via del Lavoro, 6 -
(Fronte ISA) a Bastia Umbra.
Tel. 075/3721881 - 347/7186188



Pianeta Bellezza



NOUBA

Vi augura
Buone Feste

Bastia Umbra/Pg Via V. Veneto, 28/C Tel. 075.8001147

FAMIGLIE NUMEROSE A BASTIA

di GIUSEPPINA FIORUCCI

La Geografia della speranza

In Cina, da oltre un decennio, l'11 Novembre è dedicato ai single. Ai cuori solitari, quel giorno, vengono addirittura praticati sconti sulle vendite online da parte del colosso dell'e-commerce Alibaba. La festa è nata ad opera di un gruppo di studenti dell'Università di Nanchino (copyright Antonella Baccaro su Corriere della Sera). Il governo, invece, si è attivato per creare luoghi di incontro e occasioni di socializzazione preoccupato, forse, per la crescita esponenziale del fenomeno e dal conseguente calo demografico. Crisi che, a ben vedere, non riguarda solo la vecchia Europa, Italia in testa, dove, nel 2014 le nascite sono state 502.596, con un saldo negativo di 12 mila nati rispetto all'anno precedente. Il nostro ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, lo scorso anno ha avviato sul problema una seria riflessione ideando un Piano Nazionale per la Fertilità e coerentemente ha dato anche il buon esempio diventando mamma, il 7 giugno, di due

gemelli. Per quanto riguarda il calo demografico, peggio di noi ha fatto solo la Germania, mentre l'Irlanda rimane in testa alla classifica dei paesi europei più fertili.

In casa nostra Bastia, che è il comune più densamente popolato della regione (Censimento ISTAT) ha visto crescere la sua popolazione nel giro di qualche decennio. Si è passati, infatti, dagli 11.782 abitanti del 1971 ai 21.937 del 1/1/2015 anche se Torgiano resta il comune umbro con il più alto tasso di natalità. Terrenostre, come ha fatto lo scorso anno, vuole illustrare questa geografia della speranza presentando alcune famiglie bastiole, in controtendenza per la generosa voglia di futuro, nonostante la situazione economica difficile, gli equilibri precari e l'ansia generalizzata per un domani sempre più incerto.

Questo inno alla gioia risuona come il più bel canto di Natale. Auguri a tutti.



Bastia, anni '30. Il segretario del fascio consegna un premio in denaro alle nuove coppie di sposi (Archivio privato)

Marilena
"la nostra"

Terzilio Mancinelli, commerciante e Marilena Marino, maestra di canto, da sempre

sono nel mondo dello spettacolo che è diventato

anche il mondo del proprio lavoro. Gli abbiamo chiesto di raccontarci la loro avventura umana e professionale e il modo in cui l'hanno declinata. - Io e Terzilio ci siamo conosciuti a Perugia, racconta Marilena, durante gli spettacoli che tenevamo e nei quali lui recitava come attore di teatro e io come cantante. Canto, infatti, fin da quando ero piccola. Ho fatto recital, inciso dischi, arrivando fino a conquistare Mina. Era il 1987 e Corrado Pani, per la PDU, la sua casa discografica, mi fece incidere alcuni brani. Mi si prospettava una sfolgorante carriera artistica, ma la mia vita, ad un certo punto, virò verso un'altra direzione e la mia realizzazione di donna di successo l'ho trovata nella famiglia anche se continuo a cantare e a gestire una magnifica Scuola di Canto.

Come hanno fatto due artisti a conciliare mondi tanti distanti e soprattutto a coniugare l'essere con l'apparire? - Eravamo abituati a gestire la nostra vita in maniera autonoma e indipendente e certo non pensavamo di mettere al mondo ben 6 figli abbandonando per loro la nostra libertà e dedicando loro, di conseguenza, ogni ora della

nostra vita in maniera autonoma e indipendente e certo non pensavamo di mettere al mondo ben 6 figli abbandonando per loro la nostra libertà e dedicando loro, di conseguenza, ogni ora della



ANGELODOTTORI

grafica pubblicitaria dal 1983

immagine coordinata per aziende, mostre, eventi, brochures e cataloghi.

Via del Mec, 25 - Bastia Umbra (PG)
mobile 3343438906
info@angelodottori.it



La TORTA
al TESTO
Nonno Guido

BASTIA UMBRA
Tel. 075 8001065

tutto decoro

www.coloridecora.it
BASTIA UMBRA / PG
Via degli Olmi, 10
Tel. 075 8001086

casa, arte e colore

Marino e Terzilio Mancinelli, 5 figli: *famiglia è un dono del cielo*

nostra vita, nello spirito dell'assoluta gratuità. Per questo, io e Terzilio affermiamo, forte e chiaro, che i nostri figli sono stati uno splendido regalo del cielo.

lingua inglese, Maria (20) che frequenta il primo anno di Scienze Infermieristiche, Giovanni (19) e Filippo (17) che fanno il Liceo scientifico.

I vostri, in quanto figli d'arte, sono attratti dal mondo dei talent?

I nostri figli sono tutti molto intonati, Giuseppe suona il piano, compone canzoni e studia con passione le lingue straniere. Filippo deve ancora finire il liceo, ma si diletta in programmi informatici e intanto dispensa consigli con la sua innata sag-

gezza. Pietro è proiettato verso la sua prossima laurea specialistica e segue con interesse la nostra azienda collaborando fattivamente al profilo manageriale della ditta Merilin. Maria è impegnata negli studi infermieristici e si dedica con passione allo sport e alle attività rionali. Giovanni è un vero e proprio salutista e carismatico nelle relazioni sociali, forse si dedicherà a Scienze motorie. No, proprio a nessuno di loro interessa quel mondo. Siamo davvero convinti che la nuova generazione è di gran lunga migliore di noi che, alla loro età, avevamo la testa completamente tra le nuvole.



Da sinistra: Giuseppe (21 anni) con la camicia scura, in alto dietro lui Pietro (22), Filippo con il gilet chiaro (17) Giovanni (19), Marilena con Terzilio e a destra Maria (20)

Al cielo, comunque, gli avete dato una bella mano! - Io e Terzilio abbiamo messo al mondo sei figli, tutto d'un fiato. Confidiamo tanto nella Divina Provvidenza con la speranza che quello che abbiamo seminato come genitori, anche nella profonda debolezza di ognuno, possa in futuro far germogliare in questi figli frutti solidi di pace e di valori. Nella foto ci vedete solo in sette perché manca Caterina, la nostra cara bambina vissuta solo due giorni dopo la nascita. Dal cielo, questo bellissimo angelo veglia sulla nostra famiglia che è composta da Pietro, il primogenito, che ha 22 anni ed è laureato in Economia e Commercio, Giuseppe (21) che di recente ha soggiornato negli States per approfondire la

Fernanda Allegrini e Davide Bruschi, 4 figli: *una famiglia di scout*

Fernanda Allegrini, insegnante di Religione nella Scuola Media

di Bastia e Davide Bruschi, in forza alla polizia stradale di Perugia, sono genitori di 4 figli. Gli abbiamo chiesto di presentarci la loro famiglia; hanno accettato con vivacità ed entusiasmo. Questo è quanto ci hanno raccontato, il resto lo lasciamo alla vostra immaginazione.

- La nostra famiglia? È ingombrante, rumorosa, disordinata, caotica, a volte disorganizzata, ma pur sempre meravigliosa, esordisce Fernanda. Da giovane dicevo che avrei voluto avere otto figli, invece io e Davide ne abbiamo messi al mondo quattro: Andrea (22) studente universitario alla facoltà di Filosofia, Samuele (20) studente universitario alla facoltà di Lettere, Giacomo (16) studente presso il liceo musicale di Perugia, Simone (10) alunno di quinta elementare, ma a casa nostra non siamo mai stati da soli. Williams, Kevin, Raffaele, Alessia, Nicole, Emanuele sono gli altri "figli" che ci hanno accompagnato durante un tratto della nostra vita e hanno contribuito, con la loro presenza, a rendere speciale questa nostra stramba famiglia. Adesso siamo in compagnia di Gianluca, nostro nipote, figlio di mia sorella che, essendo di Norcia, sta con noi per frequentare la facoltà di Ingegneria, a Perugia. Come i miei figli, anche lui ama la musica e suona uno strumento: la chitarra elettrica. Quando tutti insieme de-



Da sinistra: Davide e Fernanda con Samuele (20), Giacomo (16), Andrea (22) e Simone (10) sulle spalle

cidono di suonare la chitarra, la tromba, il sax, il pianoforte, la batteria, trasformano la nostra casa in una sala di registrazione vera e propria.

La musica è sempre la colonna sonora della vostra quotidianità? - Non posso nascondere che da noi la quotidianità è dura... solo considerando i calzini da appaiare che, in 7 persone con 2 piedi ciascuno, quando va bene, a fine settimana sono quasi 100. Per non parlare dei pasti. Sono tutti famelici e saziarli non è uno scherzo e poi i trasporti, con le due auto che non bastano mai per gli spostamenti dei grandi all'università e dei piccoli nelle varie attività sportive e ricreative, poi i compiti o la caccia agli oggetti smarriti.

C'è da uscire matti alla fine della giornata!

Fortunatamente c'è anche tanta positività. Non ci spaventa aprire la porta di casa e condividere, con chi ce lo chiede, i pasti e il rumoroso tran-tran quotidiano. L'unità è la nostra

forza ed è con essa che siamo riusciti a superare indenni alcuni momenti faticosi e di grande dolore. Se volessimo rappresentare con un colore la nostra famiglia, sceglieremmo l'azzurro, il colore della camicia scout che tutti noi indossiamo con orgoglio. Lo scoutismo ci ha aiutato moltissimo nel faticoso sforzo educativo sostenendoci nella trasmissione di alcuni valori quali l'essenzialità, lo spirito di servizio, la gioia, l'essere sempre pronti e il sapersela cavare in ogni situazione. Se invece dovessi immortalare la nostra famiglia in un momento gioioso che bene la rappresenta, scatterei una foto mentre, tutti insieme, cantiamo a squarciagola, in auto, durante i nostri viaggi a Norcia e a Città di Castello per andare a trovare i nonni. Ci piace in questo momento rivolgere anche un augurio di buon Natale a tutti, insieme all'invito di non chiudere mai le porte alla speranza.

NUOVA
FATICONI E ZAMPA s.r.l.

KNORR-BREMSE MERITOR WABCO SAF JOSAM Haldex

OFFICINA AUTORIZZATA IVECO

Centro Allineamento e Raddrizzatura Telai Sistema JOSAM LASER

Via delle Robinie, 29 - 06083 BASTIA UMBRA (Perugia)
Tel./Fax 075.8000849 - 075.8010677 - info@ivecofaticoni.it - www.ivecofaticoni.it

NUOVO IMPIANTO LAVAGGIO A SPAZZOLE SELF 24h

Gori IP
self 24 h

self 24 h

STAZIONE DI SERVIZIO | GOMMISTA | AUTOLAVAGGIO
Via IV Novembre BASTIA UMBRA (Pg) - Tel. 075 8010805

SALUTE

a cura della D.ssa Michela Freddio



ALLENAMENTO FUNZIONALE

Diffusa recentemente, la pratica dell'Allenamento Funzionale o Functional Training è basata su una serie di esercizi a corpo libero e/o con semplici attrezzi che prevedono la contrazione sinergica di molteplici gruppi muscolari piuttosto che esercizi di singoli muscoli isolati. Nella vita quotidiana non esiste l'isolamento muscolare tipico della sala attrezzi: qualsiasi cosa facciamo, dal camminare all'alzare una busta della spesa, richiede movimenti in sinergia muscolare.

Questo metodo di Allenamento fa aumentare forza, agilità, potenza, velocità, equilibrio, resistenza, coordinazione, ecc. con un miglioramento globale: l'estetica, le capacità fisiche e la performance sportiva.

In particolare il Functional va a sollecitare la muscolatura profonda responsabile della stabilizzazione articolare: più l'esercizio è instabile, più i muscoli profondi si rinforzano. È infatti da questo principio che nasce il termine "Core" che si riferisce al potenziamento dei muscoli profondi di tronco e bacino: il Core è il centro ed è dal centro del corpo che parte il movimento. Con un Core stabile e forte tutto sarà più semplice e sicuro, dal salire su uno sgabello, allo svolgere squat, affondi, ecc. riducendo le probabilità di infortunarsi.

Con l'Allenamento Funzionale si produce inoltre un gran dispendio energetico e si favorisce il dimagrimento.

Un aspetto del Functional è l'aumento progressivo della difficoltà degli esercizi: il lavoro è sempre diverso e l'organismo è stimolato costantemente perciò si evita l'adattamento e si rompe la monotonia della ripetitività rendendo l'attività fisica più gradevole, divertente e stimolante.

Il mio consiglio è di svolgere questo tipo di allenamento sempre in strutture adeguate e sotto la guida di personal trainer preparati e competenti per evitare di farsi male, soprattutto in caso di problemi articolari alla schiena, alle spalle, ecc.

Dott.ssa Michela Freddio www.vogliadistarebene.it



di Gianfranco Burchielli
gfburch@alice.it

VISTA / LENTI A CONTATTO

Le lenti a contatto sono un presidio medico e richiedono competenza del venditore, utilizzo appropriato del portatore e tempi di porto congrui. È opportuno affidarsi a contattologi patentati e affidabili

Utilizzare lenti a contatto è molto più complesso, molti sono i fattori e le implicazioni patologiche che possono insorgere in quanto trattasi pur sempre di una protesi oculare. Una lente a contatto prima di essere inserita sull'occhio deve rispondere ai requisiti di tollerabilità biologica, ai dati tecnico-geometrici dell'occhio, nonché al giusto potere correttivo in funzione della necessità del portatore. Partendo da queste ultime considerazioni vorrei far conoscere meglio questo straordinario mezzo correttivo, adatto a risolvere i problemi visivi da pochi anni di vita fino ai novant'anni. Oggi la scienza ci fornisce materiali biocompatibili e tecniche costruttive che garantiscono un elevato comfort visivo purchè si adotti il giusto protocollo tecnico applicativo consistente in: schema generale delle zone di diagnosi, preliminari, strategia applicativa, valutazione lente.

SCHEMA DI DIAGNOSI:

PRELIMINARI: anamnesi, analisi visiva, motivazione di utilità.

STRATEGIA APPLICATIVA: scelta dei parametri ottico-geometrici della lente e modalità d'uso.

VALUTAZIONELENTE: qualità visiva, impressioni soggettive, successo o modifica.

I dati dell'anamnesi sono utili per conoscere l'età, se è un nuovo o vecchio portatore, se svolge attività manuali, sportive, professionali o usate solo per tempo libero, per conoscere l'ambiente di lavoro e per quanto tempo vengono utilizzate. Queste informazioni torneranno utili per la scelta delle lenti più idonee da utilizzare unitamente alla rilevazione del diametro pupillare che varia a seconda delle intensità luminose.

È necessario avere la maggior conoscenza di informazioni possibili per raggiungere gli obiettivi che il portatore desidera e che il contattologo si è prefisso.

In sintesi: 1) Massima qualità della visione; 2) Rispetto del metabolismo corneale; 3) Rispetto della sensibilità dei tessuti; 4) Permanenza nel tempo delle condizioni sopra riportate.

La miglior visione è sintomo dello stato di salute generale dell'occhio, delle superfici delle lenti e dei materiali utilizzati per costruirle. Si ricorda che una lente rimane sempre un corpo estraneo adagiato su un tessuto vivo il cui metabolismo tende ad alterarsi, come pure la sensibilità, entrambi dipendenti dal comfort della lente a contatto adattata. La permanenza nel tempo di una buona visione, del metabolismo corneale e di quello dei tessuti palpebrali, congiuntivali, corneo-sclerali, sarà ottenuta a condizione che il portatore segua scrupolosamente le istruzioni del contattologo. La valutazione della lente consiste in: 1) Dinamica e centratura durante l'ammiccamento palpebrale, raggio base e diametro; 2) Qualità della visione e sensibilità al contatto dell'occhio; 3) Ampiezza accomodativa residua; 4) Controllo del visus da vicino e del punto prossimo di lettura; 5) Fusione antisoppressiva sia per lontano che per vicino; 6) Stato eteroforico che non deve dare disconfort rispetto alla correzione abituale (con occhiali).

OTTICA
Occhi di Sole
di Burchielli
Qualità e Professionalità al servizio dei vostri occhi

- ANALISI VISIVA COMPUTERIZZATA
- TOPOGRAFIA CORNEALE
- CONTATTOLOGIA
- TUTTE LE MIGLIORI MARCHE DI OCCHIALI DA VISTA E DA SOLE

P. S. GIOVANNI - Via S. Bartolomeo, 82 - Tel e Fax 075.296296
BASTIA UMBRA - Piazza Mazzoli, 41 - Tel e Fax 075.3721311
FABRO SCALO - Via Nazionale, 23-26 - Tel e Fax 0763.839465
CHIUSO IL LUNEDÌ MATTINA

Congratulazioni

Nozze di diamante

**ANTONIO METROLITI
E
GIOVANNA MAZZOLI**



Antonio Metroliti (90 anni) e Giovanna Mazzoli (85anni) hanno festeggiato lo scorso 1 novembre le nozze di diamante. Nella foto un momento solenne della celebrazione religiosa svoltasi in loro onore presso il Convento di Montescosso. Ai coniugi vanno gli auguri più sentiti di tutti familiari, amici e conoscenti.

Nozze di diamante

**RINO MANCINELLI
E
ARMANDA PASSERI**



Rino Mancinelli e Armanda Passeri, il 12 novembre, in famiglia hanno festeggiato il 60 anniversario di matrimonio. Ai coniugi vanno gli auguri più sentiti dei figli Walter e Annamaria, del genero Walter e dei nipoti Martina, Matteo e Kevin. di tutti i parenti e amici.



IL NATALE IN CONDOMINIO

In alcune aziende, il Natale si festeggia tra dipendenti e datori di lavoro. Sarebbe interessante poter trasmettere lo stesso spirito sociale di ritrovarsi e condividere anche tra condòmini. Si potrebbe festeggiare semplicemente organizzando tra condòmini un party e brindare. Per contribuire alla riuscita del buffet sarebbe sufficiente preparare un dolce, mettere in frigo una bottiglia di spumante e scegliere in comune accordo un locale dove ritrovarsi. L'idea prende spunto dalla socializzazione nelle assemblee condominiali che si svolgono all'interno del condominio in locali condominiali o in appartamenti di proprietà esclusiva nei periodi pre o post natalizi. Durante l'assemblea o al termine, vengono consumati dolci, bevande e caffè. Da una mia ricerca, pare che il Natale in Condominio, già viene festeggiato con successo nei quartieri milanesi dove i rapporti di buon vicinato vanno oltre il cordiale buongiorno o buonasera. In alcuni, viene fatto anche l'albero di Natale gigante e ognuno porta un pensiero anonimo che poi viene estratto a sorte. Si racconta che un condòmino ha regalato ad ognuno una cialda per l'espresso. Il messaggio era di passare a prendere un caffè da lui durante l'anno, per conoscersi meglio e scongelare le tensioni tra persone che vivono nello stesso Condominio. Inoltre anche da noi per halloween si organizzano feste per i bambini del palazzo e allora perchè non organizzarle anche per Natale? Forse conoscendo meglio i vicini di appartamento, anche le assemblee condominiali potrebbero essere meno tese.

Auguro a tutti un Buon Natale!

STEFANO COPPETTA
Amministratore di Condominio
Professionista
membro dell'Associazione Nazionale
A.N.A.M.I. n° 119
BASTIA UMBRA - Tel. 075 4493102
stefanocoppetta@gmail.com

SANITARIA
Buone Feste **MIRELLA**
Articoli ortopedici e sanitari

- Calze Elastiche
- Calzature Anatomico-riposanti
- Articoli per l'infanzia
- Elettromedicali
- Scooter Elettrici
- Poltrone Elevabili
- Noleggio Ausili per Disabili
- Noleggio Balance Pesa-neonati
- Noleggio Tiralatte Elettrico

CONVENZIONI A.S.L.
BASTIA U. VIA ROMA, 81/B - TEL. 0758011061
BASTIA U. P.ZZA DEL TABACCHIFICIO, 16 - TEL. 0758005360
E-MAIL: info@sanitariamirella.com

MARIA GALLAND

PARIS

SOIN ÉCLAT D'OR

Preparati ad essere raggiante durante le feste.

Quando è stata l'ultima volta che Ti sei fatta un regalo?
Che Ti sei concessa qualcosa di molto particolare?
Proprio nella stagione delle Feste è bello donare una gioia non solo ai propri cari,
ma viziare anche un pò se stesse.

Al centro estetico IKONOS puoi trovare il pacchetto regalo adatto per Te
o a chi lo riceve a prezzi promozionali.



Oui, C'est moi.



Centro Estetico IKONOS

Fino al 31 dicembre SPECIALE VISO: acquistando 2 prodotti per l'autocura, riceverai in omaggio il trattamento viso specifico.

Via Fosse Ardeatine, 6 - Bastiola di Bastia U. (PG) - Tel. 975.8004743 - info@centroikonos.com

Civiltà contadina durante la Guerra LE "STROLLECHE"

Facevano finta di sapere notizie dei loro figli, in cambio volevano denaro e qualche pollo

di DOMENICO GIOMBINI

Ricordo gli anni '43, '44 quando avevo appena 11 anni. Nelle case delle nostre colline si parlava solo di guerra; nessuno aveva la radio e i giornali si vendevano solo in città. Nella nostra città di Assisi ci stava un chiosco gestito da un certo Lillo; un giorno o due alla settimana capitava da noi non per portarci le notizie di guerra, ma solo per mangiare un piatto di tagliolini con i ceci. Quasi in tutte le case dei contadini regnava una tristezza, uno sconforto, specie nel cuore delle nonne che avevano tutte un figlio o un nipote in guerra. Anche i fratelli di mio padre erano partiti a combattere per questa guerra ingiusta; le loro notizie arrivavano a stenti, con qualche lettera non censurata e non si avevano mai le notizie vere. A volte passava qualche ciarlatano o ambulante con la cassetta a tracolla a vendere chincaglierie e le vecchiette domandavano sempre se sapevano qualche notizia della guerra; l'angoscia di queste mamme era tanta che si aggrappavano a qualsiasi occasione per sapere dei loro cari.

Dopo i ciarlatani arrivarono le strolleche. Così si facevano chiamare le fattucchiere che con le loro chiacchiere imbambolavano queste povere donne. Furbe come le volpi avevano trovato terreno facile da sfruttare. Facevano finta di sapere notizie dei loro figli, in cambio volevano denaro e qualche pollo. Raggiavano la gente leggendo la mano passando di casa in casa; così facendo raccoglievano una catena di informazioni sui figli con nomi, date e luoghi di guerra che utilizzavano parlando con le mamme che, povera gente semplice e indifesa, abboccavano come pesci nella rete e si lasciavano sottrarre soldi ed effetti personali di valore.



RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

PARLIAMO DEL CHIASCIO

Abbiamo ricevuto una calorosa lettera di un appassionato lettore di Terrenostre che ha sempre vissuto vicino al nostro fiume, abbastanza anziano da conoscerlo e parlarne ai giovani ed anche ai meno giovani.

Nasce dalle sorgenti dei monti della Scheggia, scende tra Gubbio e Gualdo verso la piana fino a Valfabbrica, dove poco prima è sbarrato da una grande diga artificiale che costringe le sue acque a passare dentro un tunnel, poi con molti meandri sfiora i paesi di Pianello, Torchiagina, Petrignano, Bastia, Costano per gettarsi nel Tevere presso Torgiano. Il Chiascio è stato fonte di lavoro e di vita per le popolazioni lungo il suo percorso. Tanta gente lavorava e viveva con questo fiume. Quando con abbondanti piogge faceva le grandi piene portava anche legna strappata dagli argini franati e gli uomini con uncini e lunghe pertiche si appostavano sulle rive per recuperarla. Quando l'acqua si ritirava lasciava sulle anse grandi quantità di sabbia, breccino e sassi che i carrettieri portavano nei luoghi di costruzione. I sassi più grossi venivano spezzettati con mazze di ferro e usati per imbrecciare le strade; erano la disperazione delle gomme delle biciclette. Strade asfaltate a quei tempi ne esistevano poche.

Le donne delle abitazioni vicine vi raccoglievano fuscilli e vi lavavano i panni. Quasi in tutti i paesi c'era un molino a palmenti per macinare il grano ed altri cereali, fatto funzionare dall'acqua dopo lo sbarramento con chiuse o dighe finché non arrivò la corrente elettrica nei primi del novecento. Queste acque venivano e vengono tutt'ora pompate per irrigare la fertile campagna. Tanti altri fatti legati al Chiascio sono rimasti nel ricordo della mia generazione. Nel fiume però son accadute anche diverse sciagure alle persone, specie giovani, che d'estate andavano a tuffarsi nei gorghi profondi e annegavano. Una di queste è rimasta storica perché successe durante la prima guerra mondiale ad un soldato austriaco prigioniero che, andato a bagnarsi nel Chiascio, affogò ed è sepolto nel cimitero di Bastia ove è ricordato da una lapide.



L'Associazione Teatro dell'Isola Romana compie dieci anni



L'Associazione Teatro dell'Isola Romana è nata nel 2005 con lo scopo socio culturale di promuovere la ristrutturazione dell'ex Chiesa di Sant'Angelo, situata nel centro storico di Bastia Umbra, per restituirla alla destinazione originaria come spazio per gli incontri. Presidente è Giampiero Franchi.

Per celebrare il decennale i 484 soci si sono riuniti domenica 29 novembre 2015, presso la Chiesa di San Michele Arcangelo, per assistere insieme alla Messa di ringraziamento dedicata per l'occasione all'associazionismo ed al volontariato no profit.

Per condividere il momento significativo sono stati invitati i 140 gruppi organizzati in varie forme associative operanti in Bastia. Considerato lo spirito dell'improvvisazione che caratterizza il settore è da attendersi che la giornata si allunghi riservando sorprese.

Associazione Teatro dell'Isola Romana
Viale Roma, 18
06083 Bastia Umbra
Tel. 075-8011583
Mail
franchigiampi@hotmail.it

LOTTOBEFANAPARTY

Estrazione a premi della Scuola Primaria Don Bosco

Sono in vendita i biglietti della lotteria organizzata dalla Scuola Primaria Don Bosco, con il patrocinio dell'Associazione Il Giunco - onlus di Bastia Umbra. Il ri-



cavato andrà a finanziare le attività didattiche ed i laboratori degli alunni della Scuola Primaria Don Bosco in collaborazione con il Comune di Bastia U., Pro Loco e Confcommercio. L'estrazione avverrà mercoledì 6 gennaio 2016 in concomitanza della festa dei bambini in piazza Mazzini.

Ricchi i premi a cui hanno partecipato numerosi sponsor: Sace, Nun, No Label, Piscina Comunale di Assisi, Cuoco Innamorato, Oftalmica, Caffè di Notte, Dettagli in Festa, Gargotta, Parucchiere Venanzio, Tattart Creazioni, Hair Shopping, Cantine di Bettona, Grigi Cereali.

Tanti auguri per un sereno Natale e felice 2016



CARRELLI ELEVATORI DAL 1967

BASTIA UMBRA Viale Europa, 86
Tel. 075 8011482 www.movimacsrl.it



d e l i s t e
c a s a n o z z e



TI AUGURA

Buone Feste



UN SOGNO AL PREZZO DI UNA SFIDA

Inaugurata la Casa di Jonathan

Rosella Aristei: "Ringrazio tutti coloro che si sono prodigati per raggiungere questo grande traguardo. Da tanti anni ci impegniamo con tenacia per dare una risposta alle famiglie che affrontano tutti i giorni la problematica della disabilità. Un grazie particolare a Enel Cuore Onlus che è intervenuta in modo decisivo per portare a termine il progetto, alla Regione Umbria e al Comune di Bastia Umbra, a tutti i volontari. Il futuro è sulle ali del gabbiano Jonathan e nel cuore di coloro che vorranno dedicare qualcosa di sé ai ragazzi meno fortunati"

di FRANCESCO BRUFANI - FAP FOTO

**Il mio cuore batte
nella casa
di Jonathan... spero
anche il tuo!**

Domenica 8 Novembre, 2015 in una serena giornata autunnale è stata inaugurata a Bastia Umbra la "Casa di Jonathan", sita presso Villaggio XXV Aprile. La struttura, creata per volontà dell'Associazione Il Giunco e presieduta da Rosella Aristei, è da sempre punto di riferimento per tanti genitori e ragazzi disabili. Nata circa 20 anni fa, si impegna costantemente per il sostegno e l'integrazione di persone diversamente abili e delle loro famiglie. La struttura residenziale, costruita su tre piani, sarà adibita non solo all'ospitalità di persone con disabilità restati senza assistenza familiare, ma sarà anche punto di riferimento per svariate attività diurne dedicate ai ragazzi nel nostro ambito territoriale (Assisi, Bastia Umbra, Bettona, Cannara e Valfabbrica). Grazie alla tenacia e alle capacità di Rosella Aristei la struttura farà rete con le istituzioni, le scuole, le associazioni umbre, le parrocchie e il territorio di Bastia Umbra e dei comuni limitrofi. Il complesso della Casa di Jonathan viene inaugurato grazie anche al prezioso contributo e l'impegno della Regione Umbria, del Comune di Bastia Umbra e

di Enel Cuore una Onlus che opera senza scopo di lucro che ha concesso un'importante contributo di 100 mila euro. Ancora c'è da fare prima che il gabbiano Jonathan prenda definitivamente il volo... tanto è stato l'impegno e immense sono state le fatiche di Rosella Aristei e dei suoi collaboratori. Senza dimenticare anche chi in passato ha messo il suo impegno, faccia e tanta passione, a partire dagli anni '90 con l'allora presidente Alfonsa Celori e, durante la Giunta Vannio Brozzi, l'indimenticabile assessore Domenico Fausti. La vita è bella anche per questo. Al taglio del nastro sono intervenuti il Sindaco di Bastia Umbra Stefano Ansideri, l'On. Giampiero Giulietti, il Senatore Luciano Rossi, l'Assessore regionale Luca Barberini, moltissimi amministratori locali ed Emiliano Maratea, referente per gli affari istituzionali Toscana e Umbria di Enel. Hanno chiuso la bella serata la benedizione di don Francesco Santini, la performance d'arte di giovani del territorio e del Liceo Artistico Magnini di Deruta e l'aperitivo di solidarietà in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Assisi.

- Per aiutare e contribuire a sostenere la "Casa di Jonathan" e l'Associazione Il Giunco, vi invito a devolvere il 5 X MILLE della vostra dichiarazione dei redditi, firmando nel riquadro "Sostegno delle organizzazioni... di utilità sociale" e scrivendo il Codice Fiscale 94067470545. Si può contribuire anche tramite il seguente IBAN: IT37J0887138281000000002086 intestato a IL GIUNCO c/o la Banca Credito Cooperativo Spello e Bettona.





L'arte di trasformare il Ferro

Azienda Carpenteria Recinzioni e Cancelli Partner Innovazioni



Emilio Agostinelli

IDEE IN MOVIMENTO

Grazie alla pluriennale esperienza acquisita da anni di lavorazioni nella carpenteria metallica **A.M. FERROTECNICA è sempre all'avanguardia nella realizzazione di cancelli e recinzioni monoblocco.**

Da oggi non più colonne in cemento armato

Emilio Agostinelli, cosa significa cancello monoblocco senza colonne in cemento armato? - Per cancello monoblocco s'intende un cancello racchiuso in una struttura portante che fa la funzione delle colonne in cemento armato.

Quanto si risparmia? - Il risparmio è notevole considerando che non occorrono più colonne in cemento armato ma solo uno scavo ed un getto che ingloba la struttura inferiore. In questo modo si risparmiano circa € 2 mila + iva per una struttura a due ante.

Può essere rivestito? - Il cancello monoblocco può essere rivestito con qualsiasi materiale, le colonne in ferro rimangono all'interno, ed è un'ottima soluzione sia per privati che per costruttori a Progetto cemento zero.




News // Eventi **"NOI CI METTIAMO LA FACCIA"**

PARTNER

-  FOMAP
-  NCM
-  www.donmagnini.it
-  www.donmagnini.it
-  CLAUDIO CASATI
-  www.donmagnini.it
-  www.donmagnini.it
-  www.donmagnini.it

Made in Italy

CANCELLI E RECINZIONI MODULARI PER L'EDILIZIA MODERNA DI NUOVA GENERAZIONE Cancelli Certificati CE





Albo d'Oro

"Passione, Ingegno e Affidabilità per fare sempre opere ben riuscite"

A.M. FERROTECNICA S.r.l. - Sede legale e commerciale: Loc. Palazzo di Assisi
Via dell'Artigianato, sn - 06080 - Assisi (PG) | P.I. 01935080547
Tel. e Fax : 075 8065365 - Cell. 328.4203441 | info@amferrotecnica.com

Completamenti di Arrivo




AIPD DI PERUGIA (ASSOCIAZIONE ITALIANA PERSONE DOWN)

All'Esperia: esibizione della compagnia teatrale ELISA DI RIVOMBROSA

Il 9 gennaio 2016 con lo spettacolo "LAVORO E VITA"

di ROSSANA MAMMOLI

Sono ormai dodici anni che l'associazione AIPD di Perugia (Associazione Italiana Persone Down) ha incontrato sul suo cammino formativo la bellissima realtà del Teatro Stabile la Fontemaggiore di Perugia. È una storia, questa, che ha funzionato molto bene fin dall'inizio e quando c'è un incontro forte non c'è nessun problema che ti possa fermare. Così è nata la Compagnia Teatrale "ELISA DI RIVOMBROSA - UN MONDO POSSIBILE PER TUTTI" formata dai ragazzi con Sindrome di Down, guidati dallo staff della Fontemaggiore che si impegna a promuovere la recitazione in situazioni di disagio.

I ragazzi sono diventati attori e gli attori si sono trasformati in formatori, operatori entrati nell'emotività in un processo di crescita comune. Quindi, nel settembre 2007 si è giunti all'atto costitutivo vero e proprio della compagnia, i ragazzi si sono riuniti ed hanno scelto liberamente il nome che attualmente la denomina.

Nel 2008, al Teatro Morlacchi di Perugia la compagnia debutta con lo spettacolo "ESTA TERA ES TOTA MEA"

Il 29 dicembre 2011 viene portato in scena il secondo spettacolo "AMORE NON SOLO LUCCHETTI" che viene rappresentato in primis al Teatro Brecht di San Sisto (PG) e replicato al Morlacchi ed in altri teatri.

Infine, il 29 Marzo 2014, prende forma "LAVORO E VITA", la terza rappresentazione teatrale che ha coinvolto il pubblico del Brecht, del Teatro di Tuoro sul Trasimeno, di Foligno e della città di Sulmona in provincia dell'Aquila. Adesso lo spettacolo verrà messo in scena e presentato anche a Bastia Umbra, al Teatro Esperia, il 9 gennaio 2016 e ci auguriamo che tutta la città intervenga per dare il giusto e pieno sostegno agli attori, perchè tali essi sono.



Concorso Fotografico nazionale a premi: "IL MIO MIGLIORE AMICO" indetto da Ge.Re.Mia Pierantonio (PG)

VINCE Franco Pastorelli

Il concorso nazionale indetto da Ge.Re.Mia, riservato quest'anno a fotografie di animali domestici, ha visto eccellere la composizione del bastiolo Franco Pastorelli che ritrae una inedita e commovente situazione. Il premio vinto consiste una Nikon D7200 body + la pubblicazione della foto in siti e riviste specializzate. A Franco Pastorelli vanno le congratulazioni di Terrenostre per il successo conseguito anche se troppo spesso vale il detto: "Nessuno è profeta in patria".

La foto vincitrice del concorso



NELLA VIGILIA DI NATALE

BABBO NATALE PORTA I REGALI AI BAMBINI DI BORGO 1° MAGGIO

Tutte le famiglie che risiedono a Borgo 1° Maggio possono far portare, alla vigilia di Natale, i doni ai propri bambini da Babbo Natale. I regali vanno portati al Centro Sociale di Borgo 1° Maggio, a partire dalle ore 14.00 fino alle ore 17.00, del 24 dicembre. Poco più tardi una slitta addobbata, trainata da un trattore anch'esso addobbato, con sopra Babbo Natale e tante "renne", partirà per portare i doni ai bambini residenti nel quartiere.

Le famiglie che intendono far consegnare un regalo ai propri bambini dovranno scrivere sopra il pacco, chiaramente, il nome e cognome del proprio figlio, via e numero dove abita, in modo che Babbo Natale, quando consegnerà il dono, lo chiamerà per nome.

L'evento, partito tanti anni fa dal Centro Sociale Borgo 1° Maggio, fa tornare in mente il compianto presidente Sergio Meazzi e gli amici della Festa dei Lavoratori a cui va il pregio di aver inventato la significativa tradizione a cui tanti residenti si sono affezionati.



Confraternita S. Antonio Abate | Bastia Umbra
Comune di Bastia Umbra

Festa di S. Antonio

BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI

presso la Chiesa di Madonna di Campagna
BASTIA UMBRA

Domenica 19 GENNAIO 2015

ore 10.00 | Santa Messa
ore 11.00 | Benedizione degli animali
ore 13.00 | PRANZO DEL PELLEGRINO presso il Centro San Michele

Informazioni "PRANZO DEL PELLEGRINO"
parrocchia San Michele 075.800148 parrocchia San Marco 075.8004784
Mario 075.8001378 Domenico 075.8001661

PRENOTAZIONI entro Giovedì 16 Gennaio

ROSSI TECNOCARNI

PRODOTTI PER MACELLERIE E SALUMIFICI spezie, budella per insaccati ed affini



AFFETTATRICI

IMPASTATRICI KENWOOD



MACCHINE PER SOTTOVUOTO

TUTTI I PRODOTTI E GLI INGREDIENTI PER LA MACELLAZIONE DEL SUINO

STAMPI PER LA COTTURA DI PANETTONI E PRODOTTI DA FORNO IN GENERE

**NATALE A BASTIA
"UN NEO C'È!"**



di ANGELO CARENA

Come ogni persona in questi giorni giriamo per shopping e, se non troviamo quello che cerchiamo qui in zona, andiamo fuori Bastia e così ci viene spontaneo osservare anche le vie delle città a noi vicine e di conseguenza commentare quanto queste ci offrono. Quello che salta subito agli occhi sono le vetrine dei nostri concorrenti: belle, sobrie e variamente addobbate in tema natalizio.

In tutta sincerità possiamo tranquillamente dire che noi a Bastia non abbiamo nulla da imparare, anzi... Poi un'altra cosa molto importante è la centralità e la comodità, cioè poter avere la facoltà di visitare più negozi possibili in poche centinaia di metri senza magari usare alcun mezzo. Anche su questo argomento i nostri vicini possono solo invidiare la collocazione delle nostre attività commerciali, infatti queste sono tutte (o quasi) dislocate nel raggio di 100-200 metri, cioè in questo perimetro si può senz'altro trovare merce di ogni tipo ed essere seguiti da operatori altamente qualificati.

Voglio dire che nonostante le varie problematiche attuali, Bastia dal punto di vista commerciale non ha nulla da invidiare a nessuno, anzi, è ancora una forte attrazione a livello regionale tanto che in quasi tutta l'Umbria la conoscono come una città molto all'avanguardia da questo punto di vista.

Un neo però c'è, ed è con vero dispiacere che sottolineo questa macroscopica trascuratezza (o addirittura bruttezza vera e propria): la città di Bastia non merita questo Addobbo Natalizio! Qualsiasi piccolo Centro cittadino o addirittura frazione ha il suo (magari piccolo) addobbo senz'altro più decoroso del nostro. Sicuramente all'origine di questa infelice scelta ci saranno stati dei problemi tecnico-finanziari, ma a vedere la città con queste luci si prova una sensazione di tristezza tale che nulla ha a che vedere con l'atmosfera natalizia. Ora mi rivolgo direttamente a chi prende, e prenderà, queste decisioni in futuro: Caro signore (o Associazione, o Amministrazione) oramai la frittata è fatta, ma ora avrà (o avrete) un intero anno a disposizione e quindi ci sarà tutto il tempo necessario per riflettere e fare in modo che questa tristezza natalizia non s'abbia più da fare (come disse qualcuno di manzoniana memoria).

ACD Bastia 1924

Arriva il presidente Sandro Mammoli

"Riporteremo il Bastia molto in alto con il ritorno dei tifosi allo stadio e degli sportivi. Prepareremo una squadra competitiva per onorare il blasone storico del Bastia". Nello staff numero due Graziano Lombardi, Moreno Marchi direttore generale

Foto - Agenzia Stampa ACD Bastia

Sandro Mammoli, ponendosi al vertice del Bastia calcio, mette la parola fine alla presidenza di Paolo Bartolucci, durata alcuni anni tra alti e bassi tecnici, campionati sofferti con frequenti cambi di allenatori e numeri magri in classifica, che alla fine andavano a lacerare il rapporto tra la squadra, gli sportivi e qualche dirigente. Da qui la scelta di Paolo Bartolucci di abbandonare la nave dopo la retrocessione dall'interregionale e l'inizio del torneo d'eccellenza umbra. Dei nuovi quadri societari fanno parte, Graziano Lombardi numero due e Moreno Marchi, direttore generale.

Sandro Mammoli, noto imprenditore nel settore del legno, si è detto particolarmente entusiasta dell'incarico sottoscritto mettendosi subito a lavoro. "Sono un tifoso del Bastia da anni - commenta il neo auriga Sandro Mammoli - e la nostra intenzione è quella di riportare presto il Bastia in alto e di riaccendere l'entusiasmo nei tifosi e negli sportivi per rinverdire uno dei club più blasonati della regione. Le idee future sul Bastia sono molto chiare. Il tecnico



Borriello rimarrà alla guida del gruppo. Sulla rosa potremmo apportare aggiustamenti d'accordo".

Una nuova rotta societaria, quindi, dove competitività e gioco saranno i cavalli di battaglia del prossimo Bastia. "Questo è sicuro - chiude il neo presidente Sandro Mammoli - così come lo desidera fortemente ogni componente del club. Tra breve vorremmo favorire l'ingresso di figure imprenditoriali per rafforzare le organizzazioni della prima squadra e del settore giovanile. Insomma, vogliamo un Bastia che ritorni a far parlare di sé e che torni a frequentare le zone in del campionato". Nel frattempo la notizia ha fatto il giro della città portando l'entusiasmo alle stelle anche tra i più scettici e quelli che da tempo non sono andati più allo stadio.

(Lorenzo Capezali)



Gli Astri del Cuore - Dicembre 2015



<p>Ariete 21 MARZO - 20 APRILE</p> <p>Rischiare di incappare in un Natale col botto se non contate fino a dieci prima di rispondere a provocazioni reali o presunte! Le energie in gioco saranno più intense, quindi, meno facili da gestire, ma anche molto, molto più passionali, irruenti e super eroiche!</p>	<p>Toro 21 APRILE - 20 MAGGIO</p> <p>Ti impegnerai per raggiungere i tuoi obiettivi con determinazione ed efficacia e probabilmente a fine mese potrai compilare una lista dei buoni propositi riusciti che sarà ricca di soddisfazioni e di obiettivi centrati! Vai avanti per la tua strada, nessuno può fermarti!</p>
<p>Gemelli 21 MAGGIO - 20 GIUGNO</p> <p>Sarà una bella stagione per il cuore, ma non aspettatevi che tutto vada secondo i progetti. Il destino prenderà strade diverse da quelle previste, ma di certo non saranno sfavorevoli. Pensaci, quando ti sentirai confuso e accogli con ottimismo le novità.</p>	<p>Cancro 21 GIUGNO - 20 LUGLIO</p> <p>La passione potrebbe raggiungere livelli inattesi e dovrete stare attenti a non scotrarvi! Meglio non giocare con il fuoco, specie quando, oltre a Marte, anche Urano e Plutone si diventeranno a muovervi gli ormoni, facendovi desiderare chiunque si mostri interessato!</p>
<p>Leone 21 LUGLIO - 20 AGOSTO</p> <p>Dal 6 in poi Venere potrebbe turbare le emozioni con un po' di gelosia, di diffidenza o di dubbi, accompagnati da insoddisfazione! Marte incoraggerà passione e sex appeal, per cui sensi e sensualità vanno alla grande tanto da non averne mai abbastanza!</p>	<p>Virgo 21 AGOSTO - 20 SETTEMBRE</p> <p>Potrebbero sorgere dubbi o timori legati alla paura di affrontare le trasformazioni degli ultimi tempi. Siate coraggiosi! È ora di voltare pagina, di mostrare al mondo che siete maturi, più consapevoli, sia della propria forza, sia delle proprie debolezze!</p>
<p>Bilancia 21 SETTEMBRE - 20 OTTOBRE</p> <p>Niente e nessuno potrà farti cambiare idea su quello che pensi o che vorrai realizzare, cosa che potrebbe crearvi non pochi contrasti! Attenzione non riversare tutto questo nella qualità del tuo vissuto amoroso se non vorrai guai con la dolce metà proprio a Natale!</p>	<p>Scorpione 21 OTTOBRE - 20 NOVEMBRE</p> <p>Se non avrai quello che sogni, potresti prendere una decisione da tempo inevitabile. Anche i single saranno nello stato d'animo di chi mette in discussione non solo se stesso, ma tutto ciò che lo circonda. Di certo così facendo troverete il bandolo della matassa!</p>
<p>Sagittario 21 NOVEMBRE - 20 DICEMBRE</p> <p>Sarà un dicembre passionale, ma anche confuso e incerto. Una parte di te potrebbe desiderare una cosa (la stabilità ad esempio) un'altra invece averne paura. Con il risultato di far nascere perplessità in chi ti circonda... Attenzione a non tirare troppo la corda!</p>	<p>Capricorno 21 DICEMBRE - 20 GENNAIO</p> <p>Potresti amare e non sopportare nello stesso tempo persona amata: strano? Non tanto! Sono le contraddizioni dell'amore! La fatica sarà capire quale di questi sentimenti è dominante! Detto questo possiamo affermare che l'amore ti farà cambiare, in profondità!</p>
<p>Aquario 21 GENNAIO - 20 FEBBRAIO</p> <p>Marte potenzierà il tuo lato passionale, sensuale, affamato di sensazioni forti, di erotismo! Avrai voglia di sentirti felice, ascoltato, compreso, ma sarai anche maggiormente incline alla gelosia e all'insoddisfazione! Rimboccati le maniche e non ti fermare!</p>	<p>Pesce 21 FEBBRAIO - 20 MARZO</p> <p>Sarai desiderato, amato, corteggiato, soprattutto dopo il 5, quando Venere smetterà di fare i capricci e, lo Scorpione, ti regalerà sensazioni profumate e mature come un frutto saporito. Ti aspetta un periodo positivo per capire che cosa vuoi, approfittane senza freni!</p>

GIOCHI IN VERSI - INDOVINELLI

di Moreno Gagliardoni

Antonio Cassano

Sempre elegante nello stop di petto se è in forma tiene a far bella figura; ma portato a attaccare sullo stretto poi con le finte passa la misura.



Una "lucciola" in disarmo

Per un lustro l'hanno "passata" in tanti chiedendo prestazioni sfavillanti; ma - scivolata in basso - adesso tu sei finita sul lastrico Liù!



Note: Liù è una famosa marca di cera

A lato capovolte le soluzioni

1 - IL REGGISENO
2 - LA CERA

Carpel

Foligno (PG) Largo Carducci, 9 Tel. 0742.344045
Gubbio (PG) Corso Garibaldi, 75/A Tel. 075.9279990
Gualdo Tadino (PG) Via Flaminia, 189 Tel. 075.9140687
Fabriano (AN) Via G.B. Milani, 3 Tel. 0732.252224

CARPEL s.a.s Via Roma, 73 06083 BASTIA UMBRA (PG)
E.Mail carpel.sas@libero.it

LA TAPPEZZERIA

OFFERTA DEL MESE
SU TENDAGGI E TAPPEZZERIA
10% DI SCONTO
SOPRALLOGO E MONTAGGIO GRATUITO

LA TAPPEZZERIA Via Venezia, 65 - 06100 Bastia Umbra (PG) Tel. 075.8011443

LE MIGLIORI
Cartemanti
DELL'UMBRIA

899.25.55.65

INFO: 36613981361

f

IMP. COPIA DI PRIMO E IL RIC. E' EFFETIVO CONTO BANCHE DA C/AL. I.S.P. RIC. E' SULLA COPPIA BANCHE COMPRESA IN UN'ESCLUSIVA TUTTO DA COMPRESA. SERVIZIO DI CARTOMANZIA OFFERTO DALLA NUOVA SISEM S.R.L. P.I. 0245790042 - CONTENUTO NON ESOTICO. V.M.I.A. PER LA DISABILITAZIONE DEL SERVIZIO CHIAMARE IL PROPRIO GESTORE TELEFONICO

Sede op. **Petrignano di Assisi (Pg)**

Via Indipendenza, 58 - 06086
Tel. 075/8098229 - 349 2210474
Fax 075/8099581
e-mail fabio.cionco@soprailmuro.it

**PROGETTAZIONE
REALIZZAZIONE
E MANUTENZIONE
DEL VERDE PUBBLICO
E PRIVATO**



**SOPRA
IL MURO**
COOPERATIVA SOCIALE



VIVAIO
antica flaminia

Loc. San Lazzaro, 11 - Gualdo Tadino (Pg)

Tel. 075/9143323 - 9142613

Fax 075/913107



**Venite a scoprire
tutte le nostre offerte
anche sul sito internet www.soprailmuro.it
... e seguiteci su facebook   [Garden Teak](#)**



Garden Teak
AGRARIA
PIANTE DA FRUTTO
PIANTE DA GIARDINO
PROGETTAZIONE E ARREDO

**LOC. VOCABOLO ACQUAIOLA
135 D - 06066 PIEGARO (PG)**





Comune di

Bettona



terrenostre | 56

numero 9 - Dicembre 2015

AVVENTO

È di nuovo Natale...

Quest'anno, più che mai, circa il 95% degli italiani passerà le feste in casa o con gli amici. Già si mangia il torrone, il panettone o il pandoro. E mentre il pensiero va sui cenoni da ordinare si cominciano a preparare i regali per la famiglia e gli amici. La festa più bella dell'anno sta per arrivare

di LAMBERTO CAPONI

Gia da novembre si vedono gli addobbi luminosi a led sulle vie e nelle attività commerciali, molti accesi con largo anticipo. Le strade già presentano un intenso traffico per la frenesia di fare acquisti prima che si esauriscano le taglie o gli articoli più richiesti. Molti in questo periodo soffrono d'ansia per la "sindrome natalizia" che fa desiderare di dormire fino al 7 gennaio evitando la corsa al regalo, le abbuffate con relativi gonfiori di stomaco, famiglie allargate, lontani parenti ecc. È quindi già tutto pronto per trascorrere la più grande festa dell'anno come tradizione, in famiglia o con gli amici.

Anche quest'anno, a maggior ragione, rispetto agli anni scorsi, circa il 95% degli italiani resterà a casa nel calore di un focolare o partecipando alle sempre più numerose iniziative che sono in programma nei nostri borghi. Per un giorno la famiglia si riunisce per il tradizionale pranzo a base di cappelletti in brodo di cappone, previo antipasto con crostini di paté e sottaceti e con salmone, polpettone, arrosto farcito arrotolato, conigli disossati ripieni, verdure cotte, ratatouille e naturalmente gli immancabili dolci tradizionali e lo spumante. Il consiglio è quindi quello di rilassare la



mente e affrontare questa ricorrenza con serenità cercando di apprezzarne gli aspetti positivi.

Per fare questo è di valido aiuto la ricerca online sui tradizionali motori di Internet o sui social network che ci informano con puntualità sulle varie manifestazioni in programma. Concerti, presepi e mercatini sono le iniziative più gettonate. Sono sempre più in voga i prodotti tipici locali dell'alimentazione e dell'artigianato. Non si può rinunciare anche quest'anno alla passeggiata tra i vicoli di Bettona in occasione del presepe vivente, appro-

fittando dell'occasione per affacciarsi al balcone sull'Umbria che di notte acquista un fascino unico e suggestivo.

Immane una capatina al mercatino di Natale di Passaggio che il 12 e 13 dicembre riapre i battenti per offrire ai visitatori un'esplosione di colori e sapori della produzione locale di commercianti, artigiani, hobbisti e Associazioni. Novità di quest'anno saranno i Presi-

di Slow Food: progetti culturali creati per salvare razze, formaggi, animali, produttori e territori.

Saranno presenti 5 presidi umbri (Sedano nero di Trevi, Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere, Fava cottora dell'Amerino, Fagiolina del Lago Trasimeno, Roveja di Civita di Cascia) e 2 dell'America Latina (Caffè delle Terre Alte di Huehuetenango, Guatemala e Caffè della Montagna Camapara, Honduras). Ci saranno le arance del progetto SOS Rossano e sarà presente anche il Piselletto di Bettona.

Non dimentichiamoci, inoltre, che il Natale è in primo luogo la festa dei bambini per i quali sarà allestito un "orto vagante" con i nonni che faranno da guida per questa esperienza. Concerti e Animazione per bambini insieme alle Specialità Gastronomiche tipiche (a cura dell'ANSPI e della Pro Loco di Bettona) saranno l'immancabile contorno agli stand fino all'arrivo di Babbo Natale.



STUDIO LAMBERTO CAPONI



Via Assisi, 64 06084 Bettona (PG) Tel/fax: 075.9869000 Cell.: 347.3659763
www.ec2.it/studiocaponi - studiocaponi@alice.it

ItalProget. Segno di Stile.



Style, quality and technology

www.italproget.com



Comune di

Cannara



numero 9 - DICEMBRE 2015

terrenostre | 57

Il 22 novembre solenne cerimonia di vestizione Due nuovi confratelli e cinque consorelle a Cannara

*Il fenomeno contagia tanti ragazzi e ragazze che ne vogliono far parte
Allo studio da don Francesco una formula per il loro coinvolgimento*

di SONIA BALDASSARRI

Il 22 novembre nel giorno di Cristo Re, in occasione della Festa delle confraternite, è avvenuta la cerimonia di vestizione di due confratelli e cinque consorelle. Un dato numericamente apprezzabile per la comunità cannarese in un contesto di impegni quotidiani pressanti. Da notare che molti dei soggetti sono giovani. Il parroco stesso durante l'omelia ha apprezzato e sottolineato che alcuni ragazzi e ragazze non ancora maggiorenni hanno manifestato la volontà di entrare a far parte delle confraternite, per questo ha promesso che si impegnerà a trovare una formula adatta alla loro partecipazione. Le donne dunque protagoniste seguendo l'esperienza di altre parrocchie, infatti, tre anni fa, è stata presentata la proposta di offrire anche a loro la possibilità di entrare nelle confraternite. Una novità che sta ottenendo riscontri decisamente positivi. Questo avvenimento ha creato un clima nuovo, familiare, dove ognuno offre il suo modo di essere uomo e donna nel portare avanti i servizi che la confraternita richiede. È il nuovo stile della chiesa che chiama la comunità familiare ad essere protagonista dell'evangelizzazione. Le confraternite nacquero intorno al 1500-1600 con lo scopo di sviluppare uno spiritualismo laico, dovevano da una parte offrire protezione, difesa ed assistenza ai confratelli, dall'altra prestare carità ai bisognosi. Le confraternite di Cannara sono: Santissimo Sacramento di Cannara, San Rocco, Buona Morte e Terz'Ordine Franciscano. Le associazioni di Collemancio invece sono: Santissimo Sacramento di Collemancio e San Bernardino.

vizio liturgico domenicale. SAN ROCCO DI CANNARA - Fu istituita nel 1601, un tempo era titolare di un ospedale e si preoccupava della cura ed assistenza dei malati. I suoi membri partecipano a tutte le processioni, all'adorazione quaresimale e al servizio liturgico domenicale.

BUONA MORTE - Istituita intorno al 1577, lo scopo principale era l'assistenza terminale dei malati e la loro sepoltura. Oggi partecipa ai funerali accompagnando il feretro al cimitero, partecipa alle sacre funzioni del Venerdì Santo e a quelle della commemorazione dei santi e dei defunti presso il cimitero comunale.

TERZ'ORDINE DI SAN FRANCESCO - Risale al 1665 e gestisce in particolare l'annuale festa di Sant'Antonio di Padova.

SANTISSIMO SACRAMENTO DI COLLEMANCIO - Istituita intorno al 1630 partecipa alle processioni locali ed è di supporto al parroco nel servizio liturgico e di custodia della chiesa.

SAN BERNARDINO DI COLLEMANCIO - Istituita nel 1614 partecipa alle processioni locali, ma a causa del calo demografico si è molto ridimensionata.

I compiti delle confraternite consistono nel partecipare attivamente agli atti di culto e alle iniziative di carità della Chiesa locale e nello svolgere servizi di beneficenza per la comunità. Sono associazioni istituite con l'obiettivo di favo-



rire momenti di condivisione, di aggregazione tra i fedeli, avvicinare sempre più persone alla religione ed aiutare i più indigenti. La confraternita nello specifico si deve dedicare alla formazione cristiana dei propri membri incoraggiando la partecipazione alle iniziative di evangelizzazione e catechesi, alla vita liturgica e ad altre esperienze di preghiera, alla testimonianza della carità cristiana verso malati, anziani e poveri. Nel 1951 ad esempio per scopi assistenziali, come risulta da un documento in possesso della parrocchia, per decreto del Prefetto con l'approvazione dell'Autorità Ecclesiastica di allora, fu trasferito a titolo gratuito circa il cinquanta per cento dei beni di proprietà delle confraternite del Santissimo Sacramento di Cannara, della Buona Morte e di San Rocco agli

Istituti Riuniti di Ricovero. Nell'ambito sociale alcune promuovono iniziative culturali con esperienze di pellegrinaggio ed estive di villeggiatura, conformi ai principi di fede e morale cristiana. Per raggiungere queste finalità le confraternite sono inserite nel contesto della parrocchia, è proprio il parroco infatti che periodicamente chiama a raccolta tutti i membri per un momento di riflessione e di crescita. I servizi liturgici religiosi che le confraternite offrono alla parrocchia di San Matteo sono descritti nel regolamento di ogni associazione, vengono realizzati in prima persona dalla confraternita stessa e nei momenti di vita comunitaria importanti da tutte le confraternite insieme. Essere confratello e consorella è un impegno costante da offrire come esempio a tutta la comunità.

Programma Parrocchia FESTE DI NATALE

20 dicembre
ore 17 - Babbo Natale viene dal Fiume che porta tanti regali ai bambini nella sua casetta in piazza San Matteo.

24 dicembre
ore 23.30 - Recita del Mattutino,
ore 24.00 - Messa Solenne di Natale;
ore 1.30 - Scambio di Auguri da parte della Parrocchia a tutta la Comunità.

NOTE STORICHE

SANTISSIMO SACRAMENTO DI CANNARA - Fu eretta nel 1561, i suoi membri partecipano a tutte le processioni, all'adorazione quaresimale ed in particolare alla Messa in Cena Domini il Giovedì Santo, sono di supporto al parroco nel ser-

Tocco e Armonia
A Natale scegli i nostri pacchetti regalo!
ESTETICA BELLEZZA RELAX
VICOLO DEL MONTE, 17 CANNARA - TEL. 348.3709576

FARMACIA I.R.R.E.
Nuovo orario di apertura
Lun./Ven. 8.30 - 20
Sab. 8.30 - 13 / 16 - 20
LA FARMACIA I.R.R.E. AUGURA BUON NATALE
E RICORDA CHE GLI UTILI SOSTENGONO LA SCUOLA DELL'INFANZIA I.R.R.E.



Numeri

COMUNE DI ASSISI

Centralino..... 075.81381
 Numero Verde..... 800.050900
 Ufficio Sindaco..... 075.8138644
 Polizia Municipale..... 075.812820
 Reperibilità 24H..... 335.7410848

NUMERI DI EMERGENZA

Carabinieri Comando...075.8190800
 Carabinieri Petignano 075.8039612
 Carabinieri Assisi 075.8040210
 Polizia di Stato..... 075.819091
 Vigili del Fuoco..... 075.812222
 Guardia di Finanza 075.813464
 Corpo Forestale..... 075 8043632

NUMERI PUBBLICA UTILITÀ

Umbracque..... 800.005543
 Guasti Elettricità..... 800.271239
 Guasti Gas (Cesap) 075.8041649
 Canile..... 340-2204362
 Aeroporto..... 075.592141

FARMACIA

Comunale (S.M. Angeli) 075.8138291
 Antica Caldari (Assisi) 075.812552
 Bizzarri (Palazzo)..... 075.8039059
 Falini (Rivotorto)..... 075.8065434
 Falini (S. M. Angeli).... 075.8042564
 Rossi. (Assisi)..... 075.812350
 San Pietro. (Petignano) 075.8038019

UFFICI GIUDIZIARI ASSISI

Giudice di Pace 075.8042771
 Tribunale..... 075.812905

UNITÀ SANITARIA LOCALE

Ospedale Assisi..... 075.81391
 Pronto Soccorso..... 075.8139227
 075.8139362
 Guardia Medica..... 075.8043616
 Direzione Distretto Centro Salute
 S. M. Angeli..... 075.8139514
 Fax..... 075.8139520
 Centro di Salute, Informazioni,
 URP..... 075.8139541

ABBIGLIAMENTO

B Glamour
 Abbigliamento Donna
 LA VERA MODA A PREZZI MAI VISTI

Via Sandro Pertini, 5
 S.Maria degli Angeli
 (accanto al Testone)

Tel. 075 8043779

› RED POINT

Via Los Angeles 075. 8041635

ABBIGLIAMENTO INDUSTRIALE

› SIR SAFETY

S. Maria degli Angeli 075. 8043737

AGENZIE FUNEBRI

› BRIZI-MOCALDO-BISELLI

S. Maria degli Angeli 075. 8044117

Rivotorto di Assisi 075. 8065555

Palazzo di Assisi 075. 8038244

› LA PACE

Via Los Angeles, 23 075. 8040261

AGENZIE IMMOBILIARI

› TECNOCASA

Via Los Angeles 075.8043782

AUTOSALONE

› MARTELLINI AUTO

Palazzo di Assisi 075. 8037004

COOPERATIVE

› SOPRA IL MURO

Manutenzione Verde Pubblico e Privato

Petignano di Assisi 075. 8098229

CARROZZERIA

› FRANCO BISELLI Centro Revisioni

Palazzo di Assisi 075. 8019520

CHARME IN ASSISI

› Il posto che ricoderai per sempre
 Colcaprile 075. 7826403

COSTRUZIONI

› BETTI COSTRUZIONI

S.M. degli Angeli 075. 8041062

› MANINI PREFABBRICATI

S.M. degli Angeli 075. 8040447

IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI

› FRANCO GIUGLIARELLI

Rivotorto di Assisi 338. 9697752

INDUSTRIE

› CIAM SNC

Petignano di Assisi 075. 80161

LEGNAMI

› BUINI LEGNAMI

S. Maria degli Angeli 075. 8043643

OFFICINE METALLICHE

› A.M. FERROTECNICA

Palazzo di Assisi 075. 8065365

PARRUCCHIERI



Total Look - Studio Tipocromatico
 Trucco Correttivo - Servizio Matrimonio

S. M. degli Angeli - ASSISI (PG)
 V. della Repubblica, 4 - Tel. 075 8042706

PELLETTERIA

SGARGETTA DAL 1916

Assisi - Via Portica 075. 812861

TELEFONIA

#23

cover e accessori
 per smartphone e tablet

presso LA STELLA DEGLI ANGELI
 (di fianco al TESTONE)

Via S. Pertini, 5 - S. Maria degli Angeli cell.3924083724



LITOPRINT

TIPOGRAFIA - LITOGRAFIA - STAMPA DIGITALE

buone feste!



VOLANTINI

BROCHURE

LOCANDINE

MANIFESTI

OPUSCOLI

ed altro ancora



ABBIGLIAMENTO

› **Paola Mela Cashmere**
Via S. Lorenzo, 22 075. 8007687
Bastia Umbra

ABBIGLIAMENTO per Bambini

› **Pappa&Ciccio 0-9 anni**
Centro Storico 075. 80012448
Bastia Umbra

AGENZIE FUNEBRI

› **BRIZI-MOCCALDO-BISELLI**
Bastia Umbra 075. 8002816
› **LA PACE**
Via Roma, 47 075. 8000704

› **BAR BIANCHI**

Zona Industriale 075. 8000506
FALASCHI GASTRONOMIA

Via Firenze, 50 075. 8001179

OFFICINA AUTORIZZATA IVECO

NUOVA FATICONI E ZAMPA

Via delle Robinie 075. 8000849

CARRELLI ELEVATORI

› **MOVIMAC**

Ospedalichio 075.8011482

CARROZZERIA

NUOVA AMICO&MALIZIA

V. dell'Artigianato 075. 8000890

ASSICURAZIONI

TUA ASSICURAZIONI **LUCA CERBINI** Agente
Bastia U. Tel. 075 8005274
Via San Costanzo, 20
pg.assisi@tuaassicurazioni.it

ELETTRODOMESTICI

SACE VENDITA E ASSISTENZA
› TVC - Led
› Elettrodomestici
› Impianti antenna e satellitari
BASTIA UMBRA (PG) - VIA BERLINO, 2 - TEL. 075.8011240

BAR - RISTORAZIONE - ALIMENTI

Bar Solateria **NOI!!!**
Viale del Popolo, 11, 06083 Bastia U. PG - 075 801 2877

La TORTA al TESTO **Nonno Guido**
BASTIA UMBRA
Tel. 075 8001065 - V. Ettore Malorana, 7

MELA PASTICCERIA Tel. 075 8001182
BOMBONIERE Tel. 075 8001829
RISTORANTE Tel. 075 8006689
mail: mela.g@libero.it
facebook: mela_bar pasticceria

BARBAROSSA Bar, Pasticceria
Via San Bartolo 075.8000918

FERRAMENTA

L'UTENSILE
Zona Industriale 075. 8005104

GIOIELLERIE

› **LUPATELLI**

Via Roma 075. 8004557

› **SANDRA**

Via Veneto 075. 8004674

PARRUCCHIERI

› **DRESSAGE**

Piazza Mazzini,23 075.8011611

› **ILVANA** Acconciature

Via S. Bartolo, Bastiola 075.8002522

PIANTE E FIORI

MIKIFLOWERS

Via E. Maiorana 075.8001058

COMUNE DI BASTIA

Centralino..... 075.80181
Ufficio Sindaco..... 075.8018201
Angrafe..... 075.8018217
Polizia Municipale..... 075.8012243
Ufficio Affissioni 075.8010961

NUMERI DI EMERGENZA

Carabinieri Bastia.....075.8001509
075.8007042

NUMERI PUBBLICA UTILITÀ

Acquedotto Bastia..... 800.250445
Guasti Elettricità.....803500
Guasti Gas..... 800.900806
Biblioteca Bastia..... 075.8018237
Centro per impiego... 075.8012740
Umbriafiere..... 075.8004005
GEST (Gesenu)..... 075.8003117
Umbra Acque..... 075.8042618

CESAP..... 800900806
Protezione Civile..... 075.8012737
Stazione F.S..... 075.8002119
Servizio ritiro rifiuti ingombranti
e potature..... 075.5899072
..... 075.5743213

Parrocchia S. Michele ... 075.8001148

FARMACIA

Comunale 1..... 075.8000502
Comunale 2..... 075.8004997
Angelini (v. Roma)..... 075.8001434
S.Francesco (Ospedalichio) 075.8012920
Costantini (Costano)... 075.8002075

AZIENDA SANITARIA LOCALE

Guardia Medica..... 075.8139274
075.8043616
Palazzo della Salute.... 075 8020316
..... 075.8139716

CULTURA

Ente Palio S. Michele.... 075.8011525
Pro Loco 075.8011493
Cinema Esperia 075.7980672
Scuola di Musica (Costano) 075.8004583

SPACCIO AZIENDALE SIR SAFETY SYSTEM

Uno spazio nuovissimo tutto dedicato alla sicurezza sul lavoro dove valutare, provare e acquistare i prodotti dell'azienda italiana leader nella protezione sul lavoro.

Aperto dal lunedì al venerdì, dalle 15.00 alle 19.00, in zona industriale S. Maria degli Angeli, Assisi (Pg).





ATLETICO

ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA