

# IL RUBINO

il giornale del cittadino

• ANNO XXXVIII • N° 2 • 1 Febbraio 2025 - Euro 2.50 •



## UN FUOCO UN SANTO UN PIATTO

IL FERMAGLIO  
DEL DIRETTORE

di Paola Gualfetti

17 gennaio: a Santa Maria degli Angeli hanno salutato il giorno che muore con il tradizionale focaraccio. Scelgo questa data per "Il Fermaglio" perché è il giorno del Santo, quel Sant'Antonio Abate al quale da un secolo e mezzo rivoliamo sentimenti di gratitudine e devozione per avere salvato l'allora piccolo borgo della Madonna da una moria di cavalli. Storia o semplice tradizione che sia, quel ve-

nerdi 17, in piazza, sono stati in tanti, stretti intorno ad un fuoco un po' isterico al vento di tramontana che arrossiva cielo e gote, domato da qualche goccia di acqua Santa. Un Ottocento ben simulato, dai mantelli variegati dei Priori, ad una tavernetta che emanava antichi odori con Priore dai grembiuli a quadretti. Sotto il porticato del Palazzetto c'era anche una diligenza che sembrava pronta a partire, a ricordo di quelle postali che attraversavano il paese nell'Ottocento, forse nei recapiti più veloci dei mezzi attuali. Priore - novità o quasi

rivoluzione - sono state per la prima volta nella storia angelana solo donne. Nell'agenda nazionale delle feste popolari figura ormai anche il Piatto, multiforme e variegato, ma la sua caratteristica più forte, unica direi, sta in un piatto da consumare uguale per tutti i commensali, in trattoria e in famiglia. Miracolo! In Basilica omaggi tutti rivolti solo a Lui, nella sua cappella, perché Sant'Antonio è il compagno della cittadina. Un picchetto d'onore stava al coperto, mentre fuori la gente già si spandeva per le strade. È il Piatto più caldo dell'inverno.

Ed è stato così dolce per tutti abbandonarsi al sapore dei ricordi, magari anche divertendosi, con semplicità. Clima di festa, aria di incontri e di reincontri, in attesa del sorriso dei più piccini con i loro fedelissimi animaletti per ritrovarsi la domenica successiva, sul Sagrato a mani giunte, accanto alla statua di Sant'Antonio che, pur piccolino, si erge, magari solo per quel giorno, più maestoso della Madonna dorata. E nella valle il suono del Campanone per segnare quel contributo annuale di buoni ricordi affidati a tutti quelli che verranno.



**Priore e Priorini** Roberta Rosati con Tea Malfetta, Stefania Proietti con Francesco Alberto Tiradossi, Maria Cristina Lollini con Sofia Fioriti, Valentina Di Pasquale con Violante Meazzi, Rassana Calzolari con Lorenzo Porcu, Tiziana Borsellini con Gabriele Ciambella, Francesca Bianconi con Gabriele Bianconi, Marcella Della Bina con Anita Gianfortuna, Rita Nardoni con Jessica Pallucca, Barbara Marconi con Andrea Benincampi, Daniela Rosati con Adele Gianfortuna, Alessandra Tarpanelli con Noah Fumanti

Fotocronaca e servizi  
del Piatto angelano



Servizi pagg. 2-8

45 anni tra i fiori  
sul colle della pace



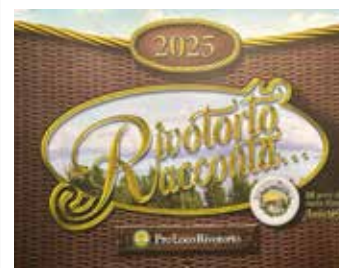
Servizio pag. 9

La nostra montagna  
bianca di farina



Servizio pag. 16

Rivotorto 35 anni  
di Antichi Sapori

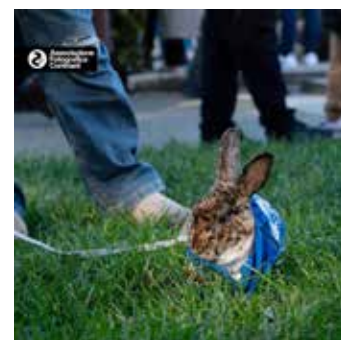


Servizio pagg. 24-25



Nelle foto: focaraccio del 17 gennaio. Nell'auditorium con i giovani priorini. Per la prima volta la statua del Santo su un carretto con la ricostruzione in legno della Basilica e della piazza a cura dell'artista Fausto Becchetti: una meraviglia. A seguire momenti della processione del 19 gennaio 2025





A Desulo (Nuoro), un piccolo centro ai piedi del Gennargentu, Sant'Antonio è venerato in modo esemplare anche attraverso le Prioresse. L'Associazione Priori Piatto di Sant'Antonio ha stretto con loro un Patto d'Amicizia, insieme con Concamarise (Verona), Vibonati (Salerno), Rutigliano (Bari), Gubbio. Sono sempre presenti alla nostra processione, colorandola di tradizione con i loro costumi. Al centro, in uno scatto di Stefano Berti, il momento conclusivo dopo la benedizione e il lancio dei piccioni. La tradizionale liberazione delle colombe bianche è stata sostituita da piccioni viaggiatori dei carabinieri forestali, perché tornano sempre regolarmente alla base. L'associazione Contrasti ha offerto foto davvero emozionanti. La ringraziamo insieme all'amico decano priore Remo Spoletini. A destra: un momento di scambio prioranza nell'altare di Sant'Antonio in cui la presidente delle Priore Serventi 2025, Rita Nardone, consegna al presidente Eolo Cicogna la statua alla prioranza entrante 2025. Dalla carrozza gialla sono scesi i 12 Priori Entranti. Amicizia, unità d'intenti, coesione, autentica angelanità produrranno certamente fermenti cittadini di un Piatto che segnerà, anche in modo originale, la sua storia, nel fermo rispetto della tradizione. La gran parte di essi veste i mantelli dei loro nonni e dei loro padri.





Giulio Cioccoloni e Rosato Coletti ricevono la targa di priori emeriti più longevi. Una foto quantomai rara: a Villa Elda il Santo è stato a pranzo con i Priori, Entranti, Serventi e Uscenti. Alle spalle, sul camino, ardeva il fuoco, uno dei simboli di Sant'Antonio. La priora Stefania Proietti, Presidente Regione Umbria, posa accanto ad un benefattore del Piatto che ha acquistato una litografia di Norberto, il cui ricavato è devoluto in beneficenza. Si tratta dell'assiano Claudio Becchetti, imprenditore umbro affermato nel campo della meccanica, con un cuore sempre rivolto al sociale. Grazie a Claudio e a tutti i benefattori.



## Festa del Piatto di Sant'Antonio Abate

# 2025

Priori Uscenti	Priore Serventi	Priori Entranti
David Ascani Francesco Bazzucchi Gianluca Cagliesi Aldo Campelli Roberto Falce Giuliano Paparelli Stefano Pastorelli Roberto Pierotti Osvaldo Sensi Giulio Sportolaro Antonio Tardioli Francesco Tomassini	Francesca Bianconi Tiziana Borsellini Rossana Calzolari Marcella Della Bina Valentina Di Pasquale Maria Cristina Lollini Barbara Marconi Rita Nardone Stefania Proietti Daniela Rosati Roberta Rosati Alessandra Tarpanelli	Paolo Capezzali Eolo Cicogna Andrea Cipriani Cristian Lutazi Roberto Mazzoli Alessandro Mencarelli Alessandro Neri Alessandro Perticoni Francesco Polticchia Luca Quacquareni Spartaco Rossi Danilo Truffarelli



# Anche chi è partito torna sempre per il Piatto

“**C**aro Direttore, come sempre sono tornato a casa (si fa per dire) per il “Piatto”. È stata una giornata bellissima, benedetta da Sant’Antonio con una atmosfera non solo meteorologica che migliore non ci si sarebbe potuto augurare. Non so se chi di dovere, per motivi facilmente comprensibili, me ne concederà altre, ma anche se questa dovesse essere stata l’ultima devo dire che l’ho vissuta con grande gioia. L’ingresso delle Priore, oltre a risolvere la nota situazione di stallo nella successione, ha portato una nota di novità, freschezza ed eleganza nella tradizione finora esclusivamente maschile del Piatto. Non c’è bisogno di richiami letterari come “Lisistrata” (non voglio fare sfoggio di cultura fuori luogo) per affermare che spesso le donne hanno la capacità di risolvere i problemi creati dagli uomini o il “Gattopardo” per confermare “che tutto cambi perché nulla cambi”. Non so se la lettera che a tale proposito le scrissi a suo tempo sia servita a qualcosa. Non voglio attribuirmi meriti che non mi spettano. Ma se anche e solo avesse costituito spunto o argomento di riflessione ne sarei ampiamente soddisfatto. Quindi complimenti vivissimi alle Priore che hanno fatto la rivoluzione gettando nuovo seme nel solco profondo della tradizione, per l’organizzazione e la riuscita della manifestazione e, cosa che non guasta, per la leggiadria della loro presenza e dell’eleganza della loro uniforme. Un caro saluto



*Segoloni Paolo, Rossi Ugo, Pirani Benedetto, Paggi Natale, Paggi Massimo, Castellini Giancarlo  
Minciarelli Alfio, Tucconi Adelfo, Zucchetti Giorgio, Siena Marcello, Pucciarni Giovanni*

*Giorgio Zucchetti*

## Le polpette di Sant’Antonio, quando e come

Breve storia di una pietanza divenuta simbolo del Piatto della Festa che porta su tutte le tavole di Santa Maria degli Angeli la migliore versione delle polpette esistente in poche altre città italiane

**D**i tutte le parti che compongono il Piatto di S. Antonio, emblematica preparazione della tradizione assisana, quella più interessante è sicuramente costituita dalla coppia di polpette. Il termine polpetta compare per la prima volta nel Libro de Arte Coquinaria di Martino da Como, scalco e cuoco italiano: siamo nel 1465. Arriva poi la rivoluzione nel secolo XVI: Cristoforo da Messisbugo, scalco della corte estense di Ferrara, che ne propina una ricca sequela rendendo la polpetta un alimento di punta delle alte cucine del Rinascimento italiano. Ripiene, in sapore, fritte, in padella, condite con uva, erbe odorifere, pepe, aceto: la varietà suggerisce la creatività, annoverando la polpetta tra i migliori cibi da banchetto. Insomma, un alimento di origine tutt’altro che povera, ma diversissimo da come lo conosciamo oggi: la carne era intera, a fette, e il ripieno battuto veniva messo all’interno. Sarà soltanto a partire dal secolo XVII che grazie alla mano e alla mente di Antonio Latini, abilissimo cuoco marchigiano, le polpette inizieranno ad assumere la forma che oggi conosciamo: carne trita, uova, parmigiano, prez-



zemolo, uva passa e pinoli. Se non fosse che lo stesso Latini, nel suo “Lo Scalco alla Moderna”, scrive una delle primissime ricette mai pubblicate della salsa di pomodoro, verrebbe proprio da pensare che le polpette del Piatto di S. Antonio siano proprio quella prima versione mai pubblicata dallo scalco. Nella tradizione gastronomica napoletana, tradizione dove il Latini è stato determinante, le stesse identiche polpette sono presenti: ecco nuovamente la carne trita, il pane ammollato, l’uvetta, i pinoli e salsa di pomodoro. Si susseguono varie pubblicazioni, varie versioni, vari condimenti: ben presto la polpetta è sulle tavole di tutti i conti, i marchesi, i borghesi, i mercanti, gli artigiani e i contadini. Proprio

come la pasta ne esistono molte versioni e sarà soltanto negli anni ‘80 del ‘900 che le polpette, lentamente e inesorabilmente, inizieranno a sparire dalle tavole dei ristoranti, rimanendo un piatto occasionale della cucina tradizionale. Dopo tutto sarà soltanto l’Artusi che, nel 1891, pubblicherà il libro cardine della cucina moderna italiana “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, rendendo le polpette da famose a famigerate. Quando gli Angelani, quindi, decisero di immortalare il famoso Piatto di S. Antonio, inconsapevolmente rendevano famosa la migliore versione delle polpette mai esistita, quella che esiste in poche altre città italiane e che purtroppo la modernità sta allontanando ma che qui, nel cuore della Valle Umbra, continua ad essere preparata con passione e dedizione, generazione dopo generazione, con gli stessi crismi del grande Antonio Latini da Fabriano, in un periodo dove la cucina italiana smise di usare le spezie in favore delle erbe dell’orto e dove il pomodoro divenne il protagonista incontrastato delle preparazioni gastronomiche del nostro Paese.

*Giovanni “da Montemalbe”  
Pedercini, cuoco*

# Bonum: piatti in mostra



Santa Maria degli Angeli, Palazzo Capitano del Perdono, Bonum: percorso espositivo permanente Storie e Tradizioni del Piatto di Sant'Antonio. Direttrice Roberta Rosati (nella foto). Attraverso contenuti multimediali, oggetti storici e narrazioni, guida i visitatori alla scoperta della storia della Festa e del Palazzo



di **Elvio Lunghi**

«Questa volta mi scrivi del Piatto, me lo devi fare. Vai in piazza come tutti e poi lo scrivi». Ma io non ne ho voglia, questo lo si sarà capito. Cos'è in fin dei conti il Piatto? Un mestolo di maccheroni, due fette di manzo, quattro salsicce di maiale e due polpette. La carne è sempre dura e le polpette tutto pane, però si sa, è tradizione! Il Piatto preferisco mangiarlo che vederlo, come l'oca arrosto a Bettona o le lumache a Cantalupo. Non mi piace la cornice, la sfilata in mantello e cappello, la rinchinata tra guappi di periferia: salutavossia, volemosebene, baciamolemani. Mi arrendo. Domenica 19 prima vado a messa a San Masseo, il

solito posto in fondo è già occupato e allora mi siedo in prima fila, tanto non mi mangiano, non sono una polpetta. Torno a casa e inforco la mia carrozzina rosso amaranto su siedimi accanto che adesso si va: se volete ve la canto pure. Arrivo che la sfilata è già cominciata, son tutti in capo al vascone col prete che spruzza acqua benedetta dappertutto, e io che sono già basso di natura, con tutti in piedi sopra gli scalini, io seduto in carrozzina non vedo un cazzo. Mi sento Zaccheo che vuol vedere Nostro Signore, lui almeno è salito sui rami di un sicomoro e io manco a chiedere permesso mi danno ascolto. Tanto cosa c'è da vedere in piazza? I carabinieri a cavallo che soffiano sul piffero, lor signori priori come tanti scolaretti in fila con manto e

filatteri, una banda di coiboi col cappello che sembra un ombrello. Mancano solo i contadini coi trattori, si vede non son stati invitati. I poveri manco a cercarli. Comunque c'è una marea di cani e gatti spaventati, che sembra il naufragio del canile lungo il Tescio. Tutta scena, una gara di mantelli e cappelli, tra chi ce l'ha più largo e chi ce l'ha più lungo. Per fortuna l'anno 2025 ha portato due novità, una molto triste e l'altra molto bella. Quella triste è morto Giovanni Zavarella, ora si potrà finalmente parlare d'altro. Liberi liberi siamo noi, però liberi da che cosa, chissà cos'è? Chissà cos'è: Vasco docet. L'anno scorso son salito al primo piano del palazzetto per udire una conferenza su sant'Antonio e gli animali. Era tutta una riverenza tra ministri in



# FRAGOLA

**DAL 1961 IMPIANTI E TECNOLOGIE DI SUCCESSO**

F.LLI FRAGOLA s.p.a.

Via del Caminaccio, 2 - 06088 ASSISI S. Maria degli Angeli, Perugia - Italia  
 Tel. +39 075 80 52 91 • Fax +39 075 80 42 717 • [www.fraqolaspa.com](http://www.fraqolaspa.com)

streaming, sindaci consiglieri regionali consiglieri comunali in presenza. Di sant'Antonio manco la puzza, le parole poi un vero delirio, del tipo «Sarò breve, Adamo ed Eva» blà blà e blà blà. Giovanni a parlar di poeti e pittori di paese sapeva il fatto suo, sapeva come prenderli, eran tutti bravi, tutti contenti una volta tornati a casa. Ma parlare di storia è un mondo a parte, la fantasia al potere da vecchio democristiano non basta. E poi cosa avrebbe detto? Boh?! L'altra novità sono le donne nel ruolo dei priori. Le prioresse come le han chiamate i giornali locali. Prioresse, dottoresse, professoresse, parole di maschi. Loro, le donne, si fanno chiamare priora/priore, è già qualcosa, è molto, ma dura poco, l'anno prossimo si ritorna da capo. Tutti maschi. Poi si vedrà. Però quest'anno a parlar di sant'Antonio Abate è stato chiamato Stefano Brufani, il professore che è pure de Jangeli, e Giancarlo Baronti l'antropologo, nella casa delle suore Alcantarine dietro il muro dei frati. L'altra conferenza l'ha fatta fra Giuseppe Buffon, che ha messo a confronto sant'Antonio e san Francesco, ma questa volta nella sala convegni di Manini prefabbricati, bisognava prenotare perché i posti erano limitati. Non ho fatto in tempo e qui viene la questione. È indubbio che il Piatto di Sant'Antonio è una tradizione nata chissà come che ora tocca quasi un secolo di vita, però è diventata una sagra paesana di salsicce e polpette: una sede no? Di sagre paesane ne conosco diverse qui in Umbria, ogni paese ha la sua, si mangiano lumache frittelle o caldarroste, la scusa per riportare emigrati al paesello natio, quasi ovunque desolato il resto dell'anno. Dove si tiene la sagra di solito c'è una sede, di mattoni o lamiere poco importa; brutte quanto si vuole, ma servono per mangiare tutti insieme il giorno della festa e come centro sociale il resto dell'anno. Ci guardiamo intorno e lo vediamo a Bettona, a Rivotorto, a Capodacqua. A Jangeli no: dove vanno a finire i soldi del Piatto? Perché 22 euro per una cucchiara di maccheroni, due fettine dure come l'osso e quattro salsicette striminzite mi sembrano davvero tanti. E poi la scusa è che siamo tanti, siamo troppi per stare tutti insieme, anche se ricordo come una volta tutto il paese mangiava il Piatto da Biagetti, poi in un albergo in fondo alla piazza dove ci scaccellammo tutti insieme in allegria per non scontentare nessuno, e infine dai frati dove si mangiava male a prescindere. Oggi ognuno prende il Piatto dove vuole, si mangia la stessa minestra dappertutto e il giorno della festa lavorano anche i ristoranti del paese. C'è un conflitto d'interesse? Direi di sì, ma a fin di bene. Sicuramente c'è tanta politica locale, che deve tenere buoni tutti, perché



Info Bonum sito: [www.bonumassisi.it](http://www.bonumassisi.it)

come mi ripete sempre mio fratello Antonio: «Poi i voti bisogna saperli prendere, altro che chiacchiere». Ma se devono raccogliere consensi, a cosa servono i priori? Al paese sicuramente a niente, su questo non c'è discussione. Nemmeno ai poveri servono i priori, perché se una conferenza viene fatta nell'albergo di un convento di suore, un'altra nella fabbrica dall'industriale del posto, l'asta dei quadri tanto cara a Zavarella in un resort di lusso in mezzo ai campi: hai visto mai che si ricordino dei poveri? L'altra novità del 2025 è Bonum, il Museo del Piatto. Buona cosa. Prima l'Associazione dei Priori stava in una stanzetta a pianterreno del Palazzo del Capitano del Perdono, per conservare le foto dei passati priori. Ora che le foto le hanno messe tutte in fila sul loggiato al primo piano, sembra la mattonata di Bartolini, sembra Redipuglia. Ho riconosciuto i nonni Giubbino e Checco del Saragano, mio padre Spartero con gli zii Orlando e Mimmo. Dormono dormono sulla collina, se volete vi canto anche questa. Ma non bastavano i due cimiteri che abbiamo a Jangeli? Quello vecchio e quello nuovo, adesso c'è anche quello del Piatto? Si può ricavare un museo da foto segnaletiche e da quattro piatti colorati? Per fortuna c'è riuscita Roberta Rosati, una donna: evviva! Guardate che non scherzo, non conosco Roberta, le ho chiesto d'incontrarci, è venuta a casa mia in via Montecavallo, non perché sono la Madonna candelora ma perché non cammino, non sono più autonomo. E mi ha aperto un mondo. Oltre a spiegarmi com'è che è nato questa sorta di sgabuzzino diventato museo, cosa c'è dietro, passato e futuro, mi ha fatto capi-

re che senza lillero non si lallera. Aiutare i bisognosi non vuol dire mettersi agli angoli della piazza e dare lo spicciolino per farsi belli agli occhi degli altri. Questo si chiama elemosina, ma non serve quando una madre di famiglia deve mettere il pane in tavola, i figli da vestire, le bollette da pagare. E allora da chi va questa povera vergognosa? Bussa alla Caritas, passa in parrocchia. E al parroco i soldi chi li dà? Glieli danno i priori, anche loro ma non solo, altro che costruire la sede coi bandoni! Si bussa alla porta dell'industriale di turno e per farlo contento gli si porta la festa in casa. Si vendono biglietti della lotteria a pacchi. Si mettono all'asta quadri e disegni di pittori della domenica, ma bisogna trovare anche chi è disposto a pagare generosamente oggetti che altrimenti non guarderebbe nessuno. L'ambiente invita e occorre un banditore sempre disponibile: hai capito Giovanni Zavarella? E tu lo criticavi che non sapesse distinguere tra bello e brutto? Non hai capito un cazzo, altro che scrivere articoli in solitaria a casa! Anche per il museo la stessa cosa. Scopro che Roberta ha una laurea triennale in Scienza del turismo a Jangeli, una laurea specialistica in Economia del turismo a Bologna, un Master in una Università statunitense: ha studiato più di te che sei professore. Appena laureata si è gettata nel Terzo settore, ha fondato con altri soci una cooperativa chiamata FARE, si occupa di cinema, teatro, arti visive. Lavora coi ragazzi delle elementari e delle medie. Insegue bandi pubblici. Anche per il Museo del Piatto la stessa cosa. Individuare il bando giusto, fare la domanda giusta, allacciare una Joint venture, una associazione temporanea d'impresa tra Comune, Cooperativa FARE e Associazione Priori. Una volta trovati i soldi, che non bastano mai, occorre costruire un percorso studiato per le famiglie, perché se a muoversi sono le famiglie è sui più piccoli che si deve puntare: altro che torpedoni di turisti coreani! E il Museo del Piatto è una operazione intelligente che punta al futuro, cioè sui nostri ragazzi, senza curarsi delle critiche di chi sa già tutto e non vuole vedere niente. Roberta dà l'impressione di essere una persona buona, se ha fatto la priora qualcosa vorrà dire, è perché ci crede. Poi magari nel recente passato ci saranno stati priori che hanno puntato solo al loro orticello elettorale, e infatti non c'era più nessuno che lo volesse fare. Chiudo qui: tanto lo penseranno che sono il solito stronzo, che già son basso di natura e col cappello in testa posso sembrare al massimo un fungo velenoso. Pensino quel che vogliono, è stata Paola Gualfetti a chiedermi di scrivere, ne avrei fatto tranquillamente a meno e ho detto la mia. Grazie Roberta, viva le donne prioro!

# Scuola Patrono d'Italia al Lyrick, meravigliosi bambini

Per Sant'Antonio "Una Commedia divina... ma non troppo". Un po' di Dante anche in angelano

**È** stato questo il titolo dell'apprezzato spettacolo, che si tiene ormai da svariati anni, presso il prestigioso teatro Lyrick di Santa Maria degli Angeli, alla presenza delle istituzioni comunali, della Dirigente Chiara Grassi e con la gradita e inedita presenza della prioranza al femminile. Come da tradizione le classi quinte della scuola Patrono d'Italia, unitamente agli alunni più piccoli del Plesso, hanno deliziato il pubblico con divertenti sketch teatrali, accompagnati da balletti coreografici sviluppati sulle note delle canzoni più in voga del momento, grazie anche al prezioso ausilio coreografico della esperta di espressività corporea Valeria Armentano. Il tema scelto è stato ispirato dalle tre Cantiche della celebre Opera Dantesca, la Divina Commedia, ambientate nella realtà angelana che tanto cara fu al Sommo Poeta, il quale spese nel Canto XI del Paradiso parole di apprezzamento e di stima per il nostro territorio e per colui che ne ha dato il mas-

simo lustro: San Francesco. Tra gli spunti più significativi emersi dalla piacevole recita, si trovano degli elementi di carattere ironico prevalentemente tratti dall'Inferno ed esemplificati dalle tre bestie feroci che ostacolano il cammino di Dante, attualizzati dai principali social network e mezzi di comunicazione virtuali diffusi oggi, che hanno potuto dare uno spaccato divertente circa gli usi e costumi in voga al momento, oltre che sul modo di comunicare e relazionarsi odierni. D'altro canto, non sono certo mancati elementi di profonda riflessione morale legati alla libertà e alle imposizioni sociali ma anche al dovere della scelta che contraddistingue da sempre ogni individuo, rappresentati in modo emblematico dalle figure di Piccarda Donati e Costanza d'Altavilla. Immergendosi nel nostro territorio, immancabili e doverosi sono stati i riferimenti a due figure fondamentali per la realtà assiate-angelana ovvero San Francesco che opportunamente viene fatto dialoga-



re con Sant'Antonio Abate, patrono di Santa Maria degli Angeli in modo così da potersi riallacciare con la festa cittadina che viene annualmente onorata anche tramite questa rappresentazione che ormai da tempo rappresenta una collaudata consuetudine della nostra realtà. Tutte queste tematiche unite anche all'insegnamento impartito dalla figura di Ulisse circa l'impegno per una vita vissuta all'insegna della ricerca della virtù e della conoscenza, come valori imprescindibili per una piena formazione umana, sono stati recepiti e promossi dai bambini stessi, che con la loro genuinità si sono proposti come portatori di un messaggio di speranza per il futuro. In virtù di ciò un altro insegnamento fondamentale desunto dal messaggio dantesco è la certezza di avere sempre una guida su

cui poter contare e che possa orientarci anche nei momenti di smarrimento e di buio esistenziale, allegorizzati dalla selva oscura. Dopo una accurata analisi dell'Opera dantesca e dei suoi passi preminenti, i docenti delle classi quinte hanno saputo attualizzare in modo piacevole esempi di vizi e di virtù dei personaggi, che contestualizzati all'interno del territorio angelano, rivestono a distanza di più di ottocento anni, un ruolo di forte messaggio morale e simbolico, di cui questi meravigliosi bambini ne hanno rappresentato l'immagine più bella. Per la scuola Patrono d'Italia, ancora un'occasione per mostrare il suo talento e il suo entusiasmo, come in tutte le altre attività da essa condotte nel corso degli anni.

*Alessandro Ferrara*



## L'ARTE DI ORLANDO

L'arte illuminata non conosce calendario. Presepe tutto l'anno con Orlando Manini, "mani" che dell'arte presepe sono state sempre protagoniste fin dal 1969. Ha creato presepi con la collaborazione dei frati e del compianto Domenico Mecatti. La Porziuncola è luce anche nelle case.



**16 FEBBRAIO 2025**

Torneranno in centinaia a percorrere il 16 febbraio le strade francescane gli agricoltori dell'intero territorio e sarà festa, d'immagine e di valori. Nell'anno trascorso sfilarono ugualmente anche sotto la spinta di un movimento generato da tutti gli operatori agricoli che chiedevano all'Italia e all'Europa rispetto e giusti riconoscimenti. In questa undicesima edizione salutiamoli affettuosamente se riconosciamo il valore della terra e di chi la lavora. Il mondo si regge sulle radici vere del loro lavoro. Il Rubino è con voi.



# 45 anni tra i fiori sul colle della pace

A colloquio con Fabrizio Barabani, l'unico venditore di fiori all'ingresso del cimitero monumentale di Assisi e l'ultimo anche della città serafica

**C'**è in Assisi una strada non in salita, l'unica, che ti porta da Porta San Giacomo al camposanto. Un piccolo viale di cipressi delimitato a destra da un costone, a sinistra da una sorta di dirupo e, se ti metti a ben guardare, puoi intravedere la Basilica di San Francesco che, da lassù, non appare nemmeno superba, perché quasi immersa nel verde degli ulivi. Tutto si fa intimo, cuore e vista e, se non sapessi che in quel camposanto riposano tempi e stagioni di storia blasonata di una città antica, penseresti ad un piccolo cimitero di paese. Il viale termina in uno slargo colorato di fiori, perché da lì puoi prendere appunto un fiore che lega i vivi ai morti. Entro nel piccolo chiosco in un ventoso pomeriggio di gennaio per un garofano rosso da donare ai due cari amici Umberto Rinaldi e Don Cesare e ne esco appagata da una conversazione con Fabrizio Barabani, originario di Palazzo, un robusto settantenne dal cuore limpido che, da 45 anni, vende fiori in questo colle della pace senza mai

sfiore. È vissuto accanto ai morti per servire i vivi che ricordano, una presenza di valenza civile che riannoda i fili nascosti di chi c'è con quelli che ci sono stati. "Ci si incontra anche tra persone che vivono fuori da Assisi in cui sono nati e in tanti ancora vogliono lasciare un segno". È Fabrizio a descrivere con semplicità il suo ruolo per poi proseguire: "Ci sono anziani che vengono da me solo per parlare e ogni tanto ne manca uno; è accaduto anche che qualcuno sia rimasto dentro per non aver sentito la campanella e per riportarlo di qua mi sono servite scala e gambe". Fabrizio è anche un garante della sicurezza: "In 45 anni senza chiudere mai se non per la pausa pranzo, in questo camposanto mai un furto né violenza alle persone, solo alle auto parcheggiate fuori, ma mai in mia presenza".

### Oggi chi accudisce il cimitero?

Più di vent'anni fa un custode con ben tre operai. Era esagerato, ma oggi la differenza mi pare troppa.

In comune non c'è più nessun referente ed è sbagliato. Pulisce una cooperativa, il cimitero è abbastanza curato. La bella antica chiesa però è chiusa, la domenica non c'è più la messa, eppure era molto frequentata. Le tombe monumentali sono ormai quasi tutte abbandonate, perché delle antiche famiglie sono in pochi quelli rimasti. Qualcuno ancora viene, i Fiumi, anche gli Spagnoli, per esempio, da Perugia sono venuti di recente. Dei religiosi non manca mai Don Dario Resenterra, un prete concreto, leale anche coi morti. Tanti, soprattutto i giovani, vengono oggi a trovare Don Cesare Provenzi e comprano fiori. Spesso venivano i monarchici a trovare la regina Giovanna di Savoia e facevano qualche cerimonia, ma sono sempre di meno, perché muoiono. La custodia di questo sepolcro è affidata a Massimo Zubboli.

### Quali fiori si donano oggi ai morti?

C'è meno sfarzo, meno esagerazione, anche nel prezzo. Acquistano fiori duraturi. Qui vengono a com-

prare fiori anche per i vivi, perché ad Assisi non c'è più un fioraio in quanto non c'è più la gente. Questo è un lavoro di sacrificio che però rifarei volentieri.

### Cos'è la morte per te?

È un percorso della vita. Viviamo come fossimo eterni, ma tutti dovremmo sapere durante la vita che la morte fa parte di essa, per cui tanti egoismi verrebbero meno. Per il lavoro che ho fatto, ho una visione un po' diversa da quella degli altri, perché sto sempre a contatto con la vita perduta.

Questo ci suggerisce Fabrizio Barabani da Assisi, un fedele guardiano sull'uscio della vita. Entro, depongo il garofano, qui la morte non sembra avere una rappresentazione tragica, la Rocca sovrasta senza tempo, testimone anch'essa di vita in questo camposanto dove anche i morti hanno il loro belvedere.

*Paola Gualfetti*

(Nella foto a destra: la tomba monumentale della nobile famiglia Sermattei Della Genga Fiumi)



di Luca Quacquareni

**SITI INTERNET  
GRAFICA  
ASSISTENZA PC  
IMPAGINAZIONE**

Via G. Becchetti, 42b - S. Maria degli Angeli  
328.0974555 - [www.assisivirtual.it](http://www.assisivirtual.it)



**ROSSO PULIZIE srl**

**Pulizie Civili e Industriali Interne ed Esterne - Giardinaggio - Manutenzioni**  
via Raffaello snc. 06081 - Santa Maria degli Angeli - 333.6614098 - [rossopulizie@gmail.com](mailto:rossopulizie@gmail.com)

## CURIOSITÀ

# Lampioni e lampionari, piastrine e catenelle

Quanta fatica per rischiarare le tenebre di una città antica che ancora ne conserva i segni

di *Marcella Banditella Marcucci*

**C**amminando per le strade di Assisi, si vedono talvolta, sui muri delle case, ad altezza d'uomo, delle piastrine di ferro arrugginite. Vi siete mai chiesti il perché dell'esistenza di quelle misteriose piccole piastre con al centro un buco simile a quello di una serratura? Se le avessi notate da bambina, avrei certamente pensato alla porta della casa delle formiche o di altro animaletto, oppure a quella delle fate che immetteva nel giardino incantato, ma la mia fantasia non poté dare frutto, perché erano posizionate troppo in alto per la mia statura e perciò nemmeno le avevo notate.

Alla fine però e dopo parecchie decine di anni dall'infanzia, un frutto c'è stato e ora ne parleremo. Tempo addietro, dopo averne notate tre o quattro, fortemente incuriosita, avevo cominciato a cercarne delle altre, fino a riuscire a contare addirittura quattordici! Ne avevo fatto un elenco per ritrovarle con facilità e dopo aver brancolato a lungo nel buio, ero riuscita a darmi una risposta quasi certa, unendo alla mia supposizione anche quella di persone più anziane di me.

Trovata la risposta plausibile, l'accettai mettendomi finalmente l'anima in pace e non ci pensai più.

Oggi però ho scoperto un'altra ancora di quelle piccole placche arrugginite e mi è tornata la voglia di parlarne con i lettori del nostro *Il Rubino*, che potrebbero anche fornire ulteriori supposizioni o informazioni, ma temo che dovrò rifare quell'elenco perché non so più dove l'ho messo e a mente ne ricordo solo alcuni... di quelli che ho chiamato "punti luce".



Assisi, Via degli Ancajani a Borgo San Pietro con il particolare della piastrina

Questa nuova scoperta si trova in Via degli Ancajani (nelle foto) a borgo San Pietro e, come in parecchi altri casi, vicino ad un incrocio di strade. Talvolta, ma non in questo caso, un po' al di sopra della piastrina ci sono due ganci sovrapposti, ad una distanza di circa mezzo metro l'uno dall'altro. Unendo le diverse supposizioni, si era giunti alla conclusione che nei due ganci veniva appeso un lampione e che dalla sua sommità fuoriusciva una catena che stava fissata dentro alla piastrina sottostante. Questa era tenuta sempre chiusa a chiave e quella chiave apriva tutte le piastrine. Sul far della sera, il lampionario, che ovviamente possedeva la chiave, apriva ad una ad una le piastrine, allentava la catena che era ancorata all'interno con uno degli anelli infilato ad un chiodo, faceva scendere il lampione fino alla sua altezza e l'accendeva. Lo risollelevava poi fino al suo posto, tirando la catena che tornava a fissare

nel chiodo nascosto dietro alla piastrina.

Richiudeva poi con la chiave, onde evitare il pericolo di spegnimento da parte di qualche male intenzionato (brigante, ladro o altro, per poter praticare aggressioni durante le ore notturne senza essere riconosciuti, cosa che nel Medioevo e anche dopo accadeva sovente).

Nel punto luce trovato oggi non ci sono i ganci soprastanti, come nemmeno in parecchi degli

altri. Avevo dedotto che nel restaurare le case, quei robusti ganci erano stati tolti per riutilizzarli altrove, nei cardini ad esempio, mentre le piastrine non essendo riutilizzabili restavano lì, a testimonianza di tempi passati... Ricordo anche un caso dove ci sono i due ganci, ma non la piastrina, della quale però c'è rimasta l'orma. Dalle briciole di supposizioni e spiegazioni che ricevetti, seppi che prima che ideassero la catenella i lampionari dovevano portarsi una scala per raggiungere il lampione, che accendevano in loco, senza spostarlo. Seppi anche che il combustibile per fare ardere lo stoppino all'interno poteva essere l'olio, oppure il petrolio o l'acetilene, che è il più semplice degli idrocarburi, scoperto negli anni '30 dell'Ottocento. L'illuminazione elettrica dei lampioni giunse poi alla fine dell'Ottocento. Gli otto punti luce che mi risultano: in Piazza mi sembra ce ne siano due, a San Rufino sull'angolo sotto al balcone Minciotti, in via Santa Maria delle Rose, sulla spalletta sinistra dell'Arco Antico (c'è quella dei ganci e senza piastrina), in via Santa Maria delle Rose inizio via Capobove e scalette che scendono verso Piazza, in via Bernardo di Quintavalle, angolo via Rocchi (poco prima di via San Gregorio), mi sembra che ce ne sia uno anche in fondo a Via Portica e l'ultimo scoperto, in via Ancajani angolo Via del pozzo... e altre se le ritrovo...



Assisi, Piazza del Comune, foto del 1893. Ben visibili lampione e catenella

Trattoria Hotel  
da Elide

Elide

dal  
1960



via Patrono d'Italia, 48  
S.M. Degli Angeli  
tel. 075-8040867  
tel. 8040221  
Fax 075-8049141  
info@assisihoteldaelide.com  
www.assisihoteldaelide.com

**(Il dio) Giano**



con l'architetto Simone Menichelli



# ARTE ARCHITETTURA AD ASSISI IERI E DOMANI



## Assisi, non solo pietre

È l'ora di pensare ad una Assisi Centro Storico compresa tra due parchi: quello del Serafico e del Pincio. Due potenzialità per far crescere l'accoglienza e la qualità della vita degli abitanti

Molte città in tutto il mondo hanno parchi urbani che offrono numerosi benefici, sia per i residenti che per i fruitori temporanei, per meglio dire turisti. I parchi sono luoghi dove le persone possono incontrarsi, socializzare e partecipare a eventi comunitari. Questo aiuta a costruire un senso di comunità e a promuovere il benessere: avere accesso a spazi verdi consente alle persone anche di avere la possibilità di fare esercizio fisico, come passeggiate, corsa o attività sportive. Inoltre, il contatto con la natura ha un effetto positivo sulla riduzione dello stress, dell'ansia e della depressione. Sono un investimento per il benessere delle persone e per la qualità del nostro ambiente urbano. Ad Assisi centro storico possiamo contare ben due parchi di notevole importanza: uno nella parte alta, il nostro ama-

to Parco Regina Margherita (di cui abbiamo ampiamente parlato nei mesi precedenti); e uno alle porte della città, il parco sensoriale dell'Istituto Serafico. Questi due parchi sono tanto diversi dal punto di vista fisico, quanto simili per le potenzialità che rappresentano: non sono solo luoghi di svago, ma elementi vitali che migliorano la salute, la sostenibilità e la coesione sociale nelle città. Il parco dell'Istituto Serafico rappresenta un vero fiore all'occhiello per Assisi, un centro terapeutico all'aria aperta capace di offrire un percorso naturalistico agibile e percorribile anche da soggetti con limitate capacità motorie, senza barriere e ostacoli insuperabili: uno strumento educativo, motivante e coinvolgente integrato nelle scelte riabilitative dell'Istituto. Le importanti tecniche adottate rappresentano il

percorso educativo-riabilitativo per permettere agli utenti del Serafico di acquisire la massima autonomia possibile, nell'ambito della comunicazione e mobilità, al fine della migliore integrazione nel tessuto sociale di provenienza. I percorsi costituiscono l'elemento fondamentale del progetto e si sviluppano su diversi livelli in base alla conformazione del terreno e delle zone da collegare. All'interno del parco possiamo trovare aree sensoriali che costituiscono uno spazio di interesse ambientale-naturalistico nel quale il disabile riceve stimolazioni mono o pluri sensoriali attraverso la realizzazione di accorgimenti naturali (alberi, arbusti, acqua, animali, altro) o tecnici (sensori collegati a riproduttori di suoni come il canto di uccelli, o a emettitori di profumi ecc.). Questo parco viene utilizzato in

diversi modi: per svago, per eventi culturali o per eventi socio-ricreativi. Perché non immaginare un dialogo tra il parco dell'Istituto Serafico e il parco Regina Margherita? Partiamo dal presupposto che possiamo considerare una Assisi centro storico compresa tra due parchi: questo non può e non deve essere solo un fattore meramente geografico, ma un elemento da potenziare in vista di una percezione urbanistica diversa di città. Creare sinergie tra le due aree verdi per massimizzare le opportunità di crescita e sviluppo includendo le risorse culturali, sociali, economiche e tecnologiche. Unendo queste potenzialità in modo coordinato, la città può crescere in termini di qualità della vita, inclusività e sostenibilità. Del resto si sa che l'unione fa la forza! Proviamo ad immaginare Assisi "non solo pietre".

In un ambiente familiare  
i gusti tipici dell'Umbria

Via Los Angeles, 9  
S. MARIA DEGLI ANGELI  
Tel. 075 8043328 / 9

AL TAGLIO - ALLA PALA - AL PIATTO - DA ASPORTO

Via Los Angeles, 57 - S. Maria degli Angeli  
Tel. 345.1703563

QUELL'ASSISI SCONOSCIUTA

## Monastero di Santa Chiara, veduta interna



## “Boia di un cardinale”: Egidio de Albornoz, figli e figliastri

Ad Assisi fa riedificare la Rocca Maggiore, a Forlimpopoli la rade al suolo insieme all'intera città. Da qui il detto popolare molto diffuso in Romagna ancora oggi: “Boia di un cardinale”



**L**a città di Forlimpopoli fu completamente rasa al suolo nel 1359 per ordine diretto d'un cardinale. A quei tempi, la Romagna era governata da varie signorie locali che avevano proclamato l'indipendenza dallo Stato Pontificio. In particolare, la famiglia Ordelaffi regnava su Forlì, Cesena, Bertinoro e anche su Forlimpopoli. La cosa, ahinoi, non piaceva al papa, che ordinò al cardinale castigliano Egidio de Albornoz di riconquistare quei territori con una vera e propria crociata. Dopo anni di guerra, Forlì capitolò e l'Albornoz prese possesso della città. Tuttavia un nucleo di resistenza ghibellina restava ancora attivo e tentò un attacco al cardinale, fallendo. Come rappresaglia, l'Albornoz ordinò di radere al suolo l'intero abitato, distrusse la rocca e fece spargere il sale su tutta Forlimpopoli, come segno che nulla sarebbe dovuto più sorgervi! Ci vollero oltre 20 anni perché Forlimpopoli venisse ricostruita, rocca compresa. Il nome di Albornoz rimase impresso nella memoria collettiva e fu proprio da lì che nacque un intercalare molto popolare, ancora oggi diffuso in Romagna: “Boia d'un cardinale!”



EGIDIUS DE ALBORNOZ, CARDIN  
 ARCHIEP. TOLETANUS

## S. Maria degli Angeli, degrado urbano e sicurezza in pieno centro

Nel tardo pomeriggio del 16 gennaio un palo della luce si schianta a terra: dal 28 gennaio sono iniziati i lavori per l'illuminazione pubblica ma l'intera area necessita di urgente manutenzione

**D**al 28 gennaio 2025 alcune strade di Santa Maria degli Angeli sono oggetto di lavori di manutenzione che interessano i lampioni presenti. Si tratta di via Cimabue, via S. Martini, via Raffaello, via Patrono d'Italia e via 4 Novembre. I pali della luce verranno rimossi e manutentionati dalla ditta che gestisce il servizio, per essere ricollocati e tornare in funzione fra qualche giorno. Quando il comune non provvede, per fortuna però ci pensa il Cielo: un lam-

pione che si abbatte a terra rappresenta un pericolo senza parole e per fortuna, in quel momento, non c'erano macchine né sul parcheggio né in transito. Se poi ci fossero state persone, sarebbe stato un disastro. Un lampione cade perché non c'è manutenzione e, soprattutto, perché non c'è monitoraggio. Ma l'area interessata a questi lavori resisi urgenti non necessita solo di luce più sicura, ma di marciapiedi e strade da rifare completamente. Le foto riguardano proprio

queste vie. Cordoli rotti, interrotti, buche come piccoli crateri, muschio come per un tappeto da presepe: una sicurezza dunque davvero a rischio per tutti. I marciapiedi dovrebbero servire per la sicurezza dei pedoni, delle carrozzine per disabili e per bambini, ma se sono così ridotti e costringono quindi a camminare in mezzo alla strada, per giunta anch'essa malridotta, ci si chiede a che cosa servano i marciapiedi. Si faccia presto.



(foto Assisnews del 16 gennaio 2025 - Via Raffaello)





## “Da Angelo” a San Potente 70 anni di calorosa accoglienza

19 marzo 1955: Oliva Tofi Tardioli nella sua bottega accontenta di cibo ristoratore quattro stanchi turisti. Da allora la fulminea spinta all'osteria-trattoria dove sono passati cittadini, attori, calciatori, artisti e anche il cardinale Wojtyla, futuro Papa Giovanni Paolo II

**L'**attestato d'esercizio del 13 marzo 1955 protocollo n° 344 fu rilasciata dal Comune di Assisi in cui Tardioli Angelo dichiarava l'esercizio di vendita di prodotti alimentari da attivare il 19 marzo 1955 in via san Potente. Questo fu l'atto amministrativo, convalidato con marca da bollo di 100 lire, che avviò l'attività commerciale, ma in realtà le cose andarono diversamente. Via san Potente era la strada percorsa da turisti, molti dei quali provenienti dalla capitale, diretti ad Assisi in visita a san Francesco. Una domenica mattina Oliva Tofi, coniugata Giovanni Tardioli, vide entrare nel suo bar-alimentari quattro turisti, marito moglie con due bambini, provenienti da Roma, stanchi del viaggio ed affamati che gli chiesero

se fosse possibile pranzare. Oliva, colpita dall'aspetto dei ragazzi, spontaneamente li fece accomodare e servì loro il pasto che aveva cucinato per la sua famiglia, pasta asciutta e coniglio con patate accompagnato da vino locale. Alla fine del gradito pranzo chiesero il conto e qui Oliva, che aveva agito sempre con molta spontaneità, non sapeva che compenso richiedere. Quindi i coniugi più che soddisfatti le lasciarono una cospicua “mancia”. Al rientro del marito, Giovanni Tardioli detto Pesciarella, agricoltore, gli raccontò l'accaduto che li fece riflettere e il giorno seguente decisero di mandare il primogenito Angelo in Comune per regolarizzare la nuova attività. La domenica successiva con le carte in regola esposero

un cartello scritto a mano e all'osteria-trattoria i clienti entrarono; l'emozione e la soddisfazione era elevata. Geniale decisione, perché la panoramica posizione, la cucina genuina, l'accoglienza famigliare, l'arredamento spontaneo composto da alcuni tavoli diedero un imprevisto impulso all'esercizio. Nel 1960, Angelo, autista di pullman presso la ditta Mariani e Bisogni di Assisi, e il fratello Alberto, dipendente delle Officine Franchi di Bastia Umbra, decisero di dedicarsi a tempo pieno alla ristorazione e affittacamere. Considerato che il lavoro si sviluppava, come pure era cresciuta la loro professionalità, ampliarono la struttura rendendola sempre più competitiva, adottando tutte quelle prerogative disponibili

per soddisfare le esigenze del turista, consentendo di trascorrere giornate tranquille, serene, al fine di rigenerarsi fisicamente e mentalmente. Realizzarono una piscina fra gli ulivi e belvedere sulla valle. Per migliorare il flusso di accoglienza si affidarono alle agenzie di viaggi che inviavano più turisti provenienti dall'Italia e dall'estero. In zona, fino agli anni '90, furono fra i pochi ad offrire questo servizio. Esercitavano la loro professione con modestia e cordialità e questo generava subito un ottimo rapporto con gli ospiti, che non erano considerati solo di passaggio, ma che di quel ristorante albergo “Da Angelo” dovevano ricordarsi e ritornare, riferire ai loro conoscenti e amici per raccomandarlo. Quando Alberto nel 1964 si



### INVITO ALLA LETTURA

Tel. 075.8043173 - Piazza Garibaldi 2/B

### TI RICORDI DI SARAH LEROY?

di Marie Varella

Anni Novanta. Sarah Leroy e Angélique Courtin si sono conosciute all'età di sette anni al cimitero di Bouville-sur-Mer, piccolo paese sulla Manica. Nel giorno del funerale della mamma di Sarah, Angélique le si era avvicinata, aveva il profumo del mare e della cioccolata calda e il suo abbraccio è stato l'inizio della loro indissolubile amicizia. La solidarietà è l'unica cosa che salva dalle ingiustizie della vita, le aveva detto Angélique. Nel 2001 Sarah è una ragazza discreta e benvoluta da tutti, nuotatrice talentuosa e studentessa modello, che a scuola gode di una certa notorietà proprio grazie all'amicizia con Angélique, semplice e indiscutibile: Angélique è bella, Sarah ricca. Ma un giorno di fine estate Sarah scompare. La

notizia tiene la Francia incollata alla tv per settimane, e sebbene il suo corpo non venga mai trovato un uomo finisce in galera con l'accusa di omicidio. E il caso è chiuso. Dopo vent'anni Fanny Courtin, giornalista e sorella di Angélique, parte da Parigi e torna a Bouville insieme alla figliastra, un'adolescente riottosa e combattiva con cui ha un rapporto a dir poco tempestoso. Fanny deve scrivere un reportage sul dramma che ha segnato anche la sua giovinezza, ma l'ostinato, crescente interesse della ragazzina per la storia di Sarah la spinge ad avviare un'indagine personale su quel caso tuttora irto di lacune e non detti. La storia di Sarah è quella di un gruppo di ragazze che decisero di chiamarsi le “Disincantate”, e che sonda la materia di cui è fatta l'amicizia a quell'età, immediata, potente, costellata di salite e ripide discese; una storia sul cui fondo suonano brani indimenticabili e palpita l'angoscia dei segreti più oscuri mentre davanti si spalanca l'orizzonte immenso del mare.



sposò con Giuseppina Panzolini, insegnante, si aggiunse ulteriore professionalità; i figli Gianfranco e Giampaolo, cresciuti nell'ambiente del turismo, si inserirono conoscendo bene il lavoro di ristorazione, pizzeria, conduzione dell'albergo, come rapportarsi con i clienti; l'attività si consolidava in un clima familiare, ottimale per la conduzione dell'azienda. Nel 1995 Gianfranco si sposa con Patrizia Pietrini e nel 2000 si sposa Giampaolo con Maria Margherita Anchino. Recentemente sono entrati nella gestione anche Roberto e Federico rispettivamente figli di Gianfranco e Giampaolo. Di sorprese e aneddoti in tutti questi anni ne hanno accumulati parecchi, tutti documentati nel registro delle presenze e nel diario degli ospiti di risalto e, di seguito, se ne elencano alcune: Cardinale di Caracovia Karol Wojtyła nel 1969 eletto nel 1978 Papa Giovanni Paolo II°. William Congdon spesso ospite a cena consolidando una forte



amicizia disegnò l'albergo ristorante il 20 ottobre 1972. Principessa Maria Beatrice di Savoia 29 maggio 2004. Personaggi dello spettacolo quali Matia Bazar giugno 2004, Riccardo Fogli giugno 2012, Raf Vallone, Stefano Tacconi 2013, Marcello Mazzarella, attore regista nel 2014 per riprese ad Assisi del film, Biagio Conte marzo 2014, Paolo Belli settembre 2017, Dodi Battaglia solista chitarrista dei Pooh aprile 2019. Ancora ricordano bene quel giorno del 2017 quando

si presentarono alcuni agenti di polizia che chiesero di una signora straniera, presente in albergo, sulla quale pendeva un mandato di arresto per furti di auto e la portarono in caserma. Ovviamente i Tardioli non potevano essere a conoscenza dei fatti. Molti sono gli assisani che hanno celebrato il pranzo di matrimonio e ancora oggi sono clienti affezionati. I titolari con piacere ricordano i nomi dei collaboratori storici che si succedettero negli anni quali: Marzia detta "La

Mora", Teresa detta "Del Papa", Marinella, Giuseppa, Rosanna, Franco, Giovanni, Tonino, e sono riconoscenti della collaborazione degli attuali dipendenti. In particolare ricordano il prezioso aiuto fornito a nonna Oliva da parte delle cognate Cesira e Olga Tardioli, esperte cuoche, e sempre disponibili per necessità ad ogni chiamata.

*Walter Malagoli*

**IL COMPLEANNO DELL'OSPITALITÀ**

Il 19 marzo 2025 ricorre il 70° anniversario dell'inizio di questa bellissima avventura intrapresa dai pionieri Oliva Tofi con Giovanni Tardioli e proseguita con i figli, i nipoti, le nuore e i pronipoti, per ben quattro generazioni. Festeggeranno l'evento dal 19 marzo 2025 alla presenza di autorità, parenti collaboratori e amici.



**SCOPRI LA MEDICINA ESTETICA PRESSO CTF MEDICAL**

Vuoi valorizzare la tua bellezza naturale con trattamenti sicuri ed efficaci? Presso il centro medico polispecialistico CTF Medical ti offriamo soluzioni avanzate di medicina estetica per viso e collo, ideali per un aspetto fresco e curato, sia per uomini che per donne.

**Perché fare un trattamento di medicina estetica?**

Un trattamento di medicina estetica non solo migliora l'aspetto fisico, riducendo segni del tempo e imperfezioni, ma ha anche benefici psicologici. Sentirsi bene con il proprio aspetto può aumentare l'autostima e la fiducia in sé stessi, migliorando il benessere generale.

**Bioristrutturanti e Biorivitalizzanti**

Vuoi una pelle luminosa e idratata? I trattamenti bioristrutturanti e biorivitalizzanti, a base di acido ialuronico, vitamine e antiossidanti, migliorano la qualità della pelle stimolando la produzione di collagene. Perfetti per prevenire e contrastare i primi segni dell'invecchiamento.



**DOTT.SSA GALZERANO**  
MEDICINA ESTETICA

**Botox per un Viso Disteso**

Con il Botox puoi dire addio alle rughe di espressione! Trattiamo il terzo superiore del viso (rughe frontali, glabellari e zampe di gallina) e il collo per un effetto lifting naturale e una pelle più levigata. Risultati visibili dopo pochi giorni, con un trattamento rapido e indolore.

**Filler: Armonia e Volumi Naturali**

I filler all'acido ialuronico ridefiniscono i volumi del viso e correggono asimmetrie.

*Perché Scegliere CTF Medical?*

- Ogni trattamento è studiato su misura.
- Team medico altamente qualificato.
- Solo prodotti certificati e sicuri.

**Prenota ora la tua consulenza presso CTF Medical e riscopri la tua bellezza in modo naturale e sicuro!**

# Sulle nostre montagne un mondo profumato di pane ad opera di chi ancora zappa, semina, macina

A Morano, al confine tra Gualdo Tadino e Assisi, Alessio Rinaldini lavora una farina bianca e gialla estraendola come cento anni fa da un mulino che ebbe riconoscimenti anche negli USA

Nel paesaggio rurale dei nostri campi non ci sono mulini a vento, non puoi scorgere ricordi impigliati nella ruota o nelle pale, ma resiste ancora qualcuno che macina all'antica. Ho percorso la strada in salita che da Assisi, fuori porta, si inerpica sulla sua montagna fino ad una spianata che ridiscende verso Gualdo Tadino. Case sparse ma ordinate, piccoli borghi con campanile che suona e piazzette senza bar, nella cornice di campi tutti in discesa, che ti lasciano immaginare il sudore mal ripagato di tanti stenti e fatiche. Ho chiesto del "molenaro", a Morano, mi aspettavo un manufatto un pò antico, magari vicino ad un corso d'acqua, anche piccolo, e invece, in una curva di spianata, una casa gialla, a pianoterra, ospita il mulino. Un interno pulitissimo e odoroso, forme geometriche, da astrattismo, poco metallo e tanto legno, chiaro, per ac-



compagnare anche nella tonalità la farina candida e gialla estratta come cento anni fa. Stava sull'uscio il mugnaio, in attesa di un piccolo colono di Colfiorito per macinare appunto poche libbre per volta farine senza tempo, pulite. E te la racconta la sua storia, il suo perché. Il nonno di Alessio Rinaldini - questo il nome del mugnaio - era partito per l'America dalla sua piccola Morano, sotto la spinta di quattro soldi in più per allar-



gare il suo piccolo mulino. Ma la vita gli ha tessuto il tranello di una morte precoce, in terra straniera, senza avere potuto accantonare nemmeno poche lire per tornare a riposare da morto nella sua terra. Il figlio ivi rimasto continua difficoltosamente a far girare la macina, ma non bastava. Quella è terra amara, dai magri fruttati. Suo figlio Alessio decide di emigrare, ma più vicino dello sfortunato nonno: sceglie Roma. Sve-

glio, trova occupazione come autista dei bus urbani, chilometri e chilometri di asfalto, di gente affannata che entra ed esce. Per quarant'anni. Poi il ritorno per far tornare a girare e impolverare quel vecchio mulino giallo. I campi sono sempre in discesa, scomodi, ma si lasciano ancora seminare, di mais e frumento. Macina i suoi scarni prodotti e quelli, altrettanto modesti, delle terre circostanti che, nel moderno linguaggio teso a non chiamare più niente con il vero nome, vengono definite, in modo consolatorio, marginali. Lo sono senz'altro, ma se, come si dice, la bellezza salverà il mondo, dinanzi a quel mondo profumato di pane, credo che sarà il piccolo a darci una mano, attraverso quelle operose di chi ancora, a scapicollo, zappa e semina. La vita è lì, e il nonno non riposa in America, ma a Morano, bianco di farina. Non si tradiscono i morti.

*Paola Gualfetti*

## Unione Ciclistica Petrignano: senza sosta nell'handbike

Un incontro "Sport per non mollare mai" da parte di organizzatori che hanno dato vita da anni ad eventi di caratura nazionale nell'ambito di un ciclismo che pedala eroicamente con le mani

Grande successo a Petrignano di Assisi per una serata all'insegna dell'inclusione nello sport di venerdì 24 gennaio 2025, presso i locali del campo sportivo. Un incontro molto partecipato, caratterizzato dalla proiezione del nuovo docufilm di Luca Draoli "Cojocabròn", organizzato dall'Unione Ciclistica Petrignano in collaborazione con varie associazioni del territorio, fra cui la Pro Loco di Rivotorto, la Pro Loco di Petrignano, il Comitato Regionale delle Federazione Ciclistica Italiana, il CSEN, la Città di Assisi. Presenti il sindaco Valter Stoppini, l'assessore allo sport Veroni-



ca Cavallucci, il presidente dell'UC Petrignano Orlando Ranucci, il vicepresidente Marco Goriotti, Fausto Colarini presidente emerito, Valter Giombini, responsabile settore Handbike UC

Petrignano, per la serata moderata dalla giornalista e direttore de "Il Rubino" Paola Gualfetti. Tutti hanno elogiato il grande lavoro portato avanti dalla società petrignanese, soprattutto

nell'ambito dell'handbike e dello sport inclusivo. Una bella serata di sport e socialità. Emozionante l'inizio della serata con un video che ha illustrato le attività della società sportiva petrignanese impegnata tutto l'anno, che, nel recente passato, ha creato più volte eventi di richiamo di caratura nazionale nell'ambito dell'handbike, quali le prove di campionato giunte alla quarta edizione svoltesi a Santa Maria degli Angeli. La creatura associativa petrignanese è il concreto esempio di come lo sport possa rappresentare un tramite perché nessuno sia escluso dalla società, soprattutto i più fragili.

# Edil Tacconi

Qualità per l'edilizia

## PRODOTTI PER EDILIZIA FERRAMENTA PAVIMENTI E RIVESTIMENTI MOBILI E ARREDO BAGNO



---

Via Protomartiri Francescani, 105 • S. Maria degli Angeli (PG)  
Tel. 075 805911 • Mail: [info@ediltacconi.it](mailto:info@ediltacconi.it)  
[www.ediltacconi.it](http://www.ediltacconi.it)

**BREVI D'UMBRIA**

a cura di Alessandro Luigi Mencarelli


**40 anni di AUCC 40 anni contro il cancro**

**Una storia all'avanguardia** Il merito più grande riconosciuto all'Aucc è quello di aver portato in quel 6 febbraio 1985 qualcosa che mancava in Umbria. Senza centri sanitari specializzati qui, infatti, spesso i malati oncologici erano costretti a andare fuori regione per curarsi. «Lungimiranza e lavoro di squadra» alla base del successo secondo il presidente dell'Aucc, Giuseppe Caforio. «Volevamo qualcosa sul nostro territorio che ci caratterizzasse e rispondesse alle nostre esigenze» ha raccontato, ricordando le volontà di Vittorio Menesini, uno dei padri fondatori e figura di spicco per l'associazione fino alla scomparsa nel 2015. **Gli eventi** Il quarantennale è occasione per celebrare il passato, ma non solo: molti sono gli eventi a calendario per l'associazione. Il 6 febbraio, giorno dell'anniversario, è stato inaugurato il nuovo comitato di Ponte San Giovanni. Altre giornate, dedicate a musica, cucina e sport sono state organizzate per tutto il resto dell'anno: il 15 febbraio, l'evento musicale 'Note da Oscar - tributo a Ennio Morricone'. Il 9 marzo, invece, 'Sport, therapy day', fino a dicembre, con le iniziative natalizie come i cesti enogastronomici di 'Belli, buoni e solidali' e molto altro. Maggiori informazioni saranno reperibili nei prossimi giorni sul sito [www.aucc.org](http://www.aucc.org) (da umbria24)


**Disordini nelle carceri umbre Dopo Terni ora tocca a Capanne**

**D**opo la protesta di un detenuto che è salito sul tetto del carcere perugino di Capanne, il Sindacato autonomo polizia penitenziaria (Sappe) chiede interventi per affrontare la situazione nel carcere e nel sistema penitenziario nazionale. **I problemi** quel che è certo è che i mali della struttura perugina, destinata a detenuti comuni e l'unica dell'Umbria con una sezione femminile, sono molti. **Sovraffollamento:** secondo i dati del Dap (il Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria) aggiornati al 31 dicembre, a Capanne sono ospitati 462 detenuti a fronte di una capienza di 363 posti; numeri che rendono Capanne il carcere più sovraffollato dell'Umbria. **Gravi le carenze sanitarie:** il 46,6 per cento è tossicodipendente mentre quasi uno su cinque soffre di disturbi psichiatrici; condizioni di salute che richiedono interventi specialistici che il carcere fa molta fatica a garantire. **Servono** circa 30 agenti in più. A proposito dell'episodio di cronaca il segretario generale del Sappe, Donato Capece, ha evidenziato che, senza interventi rapidi, la situazione potrebbe rendere necessario l'impiego dell'Esercito per garantire la sicurezza. «Servono regole ferree e una tolleranza zero verso i detenuti violenti - ha dichiarato - affinché lo Stato faccia sentire la sua presenza e ponga fine a questa diffusa impunità».


**65 chili di cocaina sulle strade dell'Umbria Preso pizzaiolo folignate**

**M**axi sequestro di cocaina da parte della Guardia di finanza di Perugia, che ha arrestato un ristoratore 47enne di Foligno, Giampaolo Coresi, trovato in possesso di oltre 65 chili di 'polvere bianca' nascosti tra l'auto, il garage e il ristorante pizzeria dell'uomo, incensurato. Il 47enne - riportano sabato i quotidiani locali - è proprietario in particolare della pizzeria 'El Loco', in zona San Paolo, sempre a Foligno, e di un altro locale nel centro della città. Il valore complessivo della droga sequestrata ammonta, secondo gli investigatori, a circa 2 milioni di euro sul mercato all'ingrosso, ma una volta 'tagliata' e immessa nelle piazze di spaccio avrebbe potuto fruttare oltre 6 milioni di euro. Si tratta del più rilevante sequestro mai messo a segno in Umbria finora. L'uomo è stato fermato lungo la Flaminia, nei pressi di Spoleto. Il nervosismo dell'uomo ha spinto i finanzieri a ispezionare l'auto, scoprendo un doppio fondo artigianale sotto il sedile posteriore. Al suo interno sono stati rinvenuti 14 panetti di cocaina, per un peso complessivo superiore ai 15 chili. Le indagini si sono quindi estese al garage e agli altri locali nella disponibilità del soggetto, dove è stata trovata una busta contenente altri 6 panetti di cocaina, per circa 7 chili. Successivamente la perquisizione è stata estesa anche all'abitazione, a un casolare di zona Casenove e al ristorante-pizzeria di proprietà dell'uomo di zona San Paolo. Qui, nascosti in un'intercapedine della controsoffittatura, sono stati recuperati altri 43 panetti di cocaina, per un totale di 63 involucri, con un peso complessivo di oltre 65 chili. (da umbriaon)

**VECCHIA GELATERIA**  
 PRODUZIONE PROPRIA

Pizza Garibaldi, 25  
 S. Maria degli Angeli - Pg -  
 Tel. 339.3161213

**original sport specialist**

RIVOTORTO DI ASSISI - PONTE SAN GIOVANNI



Una rubrica curata dall'agrotecnico Pietro Bellucci su temi agronomici, aperta anche alle domande dei lettori

## Fitofarmaci, questi sconosciuti

Chiamati anche agrofarmaci, antiparassitari e persino pesticidi. Agrofarmaci (farmaci agricoli) appropriato ma abbastanza generico, antiparassitari contro i parassiti (insetti e funghi) delle piante. Pesticidi (uccisori di peste) derivato dall'inglese dove ha un significato diverso dall'italiano, usato in modo dispregiativo soprattutto dagli ambientalisti. Fitofarmaci (medicine delle piante) pensiamo sia il termine più consono; infatti come curiamo persone e animali quando stanno male cercando di guarirli, così anche piante e colture si curano per non farle morire evitando danni economici e carenze di derrate alimentari. Le malattie delle piante sono dovute principalmente a muffe e marciumi (funghi) che si sviluppano in particolari condizioni (eccessiva umidità, densità di semina, virosi ecc.) oltre che agli attacchi di insetti che diffondono malattie da pianta malata a sana succhiando la linfa (paragonabile al nostro sangue), oppure cibandosi delle parti tenere delle piante determinandone la morte. Altri danni sono provocati da avverse condizioni meteo: vento, grandine, siccità, alluvioni. I fitofarmaci



sono composti da molecole di principio attivo in bassa percentuale, a volte pochi grammi per ogni litro o kg di prodotto commerciale, e da un coformulante (riempitivo) che lo rende utilizzabile per la distribuzione secondo un dosaggio prestabilito. Si distinguono in fungicidi, insetticidi, diserbanti, concimi. Per l'ammissione in commercio devono superare severe prove di tossicità e residualità che ne stabiliscono dosaggi e tempi per l'uso ed i fattori di rischio per i distributori, gli utilizzatori finali, gli animali, la salvaguardia degli insetti utili, delle acque sorgive e dei fiumi. Se autorizzati ed usati solo sulle colture

ammesse, rispettando le etichette ministeriali, i pericoli risultano pressoché nulli. Ci potrebbe essere chi li usa non rispettando le regole, ma costoro, se scoperti, sono puniti economicamente e penalmente. La legislazione europea è molto severa, il pericolo può venire da alimenti importati da paesi extraeuropei che hanno normative diverse e usano tuttora prodotti da noi proibiti.

Questa non è una difesa ad oltranza dei fitofarmaci, ma solo fare chiarezza per chi, pur non conoscendoli, si schiera comunque con i proibizionisti; tanto più che l'elenco di quelli autorizzati viene continuamente aggiornato, eliminando i più pericolosi o restringendone l'utilizzo. Attualmente il numero di quelli ammessi si è ridotto di circa il 70% rispetto a pochi anni fa e le regole per le nuove molecole sono sempre più restrittive. Tutti vorremmo un ambiente più ecologico e meno inquinato, magari biologico. Resta però una sola realtà che, senza queste sostanze, forse avremmo un po' meno inquinamento, ma più malattie e mortalità per carenza di alimenti a livello mondiale.

*bellucci.pietro1950@gmail.com*

## Nicola Bovini: "Passione per la radio e il mio impegno per ragazzi autistici e per la clownterapia negli ospedali"

di Eleonora Passeri

Questo mese vi presento un caro amico, Nicola Bovini, conosciuto anni fa e con il quale condivido la passione per la radio! La voce è un potente mezzo di comunicazione, più di quanto noi immaginiamo. Nicola ci mette il cuore in quello che fa e dimostra ancora una volta, come il Terzo Settore, sia un mondo da conoscere e che apra infinite porte verso universi che attendono solo di essere conosciuti.

**Chi sei e cosa fai?**

Mi chiamo Nicola Bovini e faccio l'educatore con ragazzi autistici e persone con disabilità per la cooperativa

Asad di Perugia. Nel tempo libero svolgo attività di clownterapia negli ospedali, teatro d'improvvisazione e conduco due volte a settimana un programma web radiofonico.

**Perché lo fai? Quale è la tua motivazione a dispetto di tutte le difficoltà?**

È una domanda che mi fanno in molti; lo faccio perché credo che queste persone abbiano diritto di avere un ruolo nella società e che gli sia data la possibilità di mostrare quanto valgono. Mi piace il mio lavoro e penso che dovremmo imparare proprio da loro, la capacità di essere noi stessi sempre e comunque senza nessun tipo

di maschera. Sono una persona che crede molto nella forza del rapporto umano, nella possibilità di realizzare le nostre passioni e credo che poter sognare di fare sempre qualcosa di bello, utile e imprevedibile per noi stessi sia assai importante. C'è una frase che faccio, spesso mia: "Ognuno di noi deve segnare il suo punto partita".

**I tuoi sogni? Cosa speri?**

Mi piacerebbe diventare un punto di riferimento, qui in Umbria nel settore della comunicazione. Mi piacerebbe ritornare a scrivere (una passione che anni fa ho abbandonato) e spero di continuare ad aiutare queste persone e le loro famiglie



con quella stessa passione, voglia, determinazione e sorriso che metto sia nel lavoro che nella vita privata.

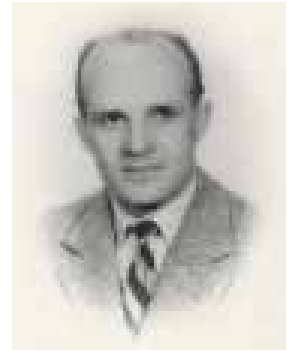
## Un pensiero per l'ultimo arrotino angelano ad un anno dalla morte

Salutiamo con un ricordo affettuoso il caro concittadino Guido Marracci che, nella sua lunga vita, ha assunto sempre il connotato di un mestiere, quello dell'arrotino, che a Santa Maria degli Angeli si è estinto con lui. I suoi cari così hanno definito il suo ruolo: "Ha arrotato tutto quello che era "arrotabile", sempre con quel modo gioviale e affettuoso verso tutti, dai familiari agli amici con i quali raccontava spesso la sua vita con quel modo spigliato che lo ha reso amabile fino alla fine dei suoi giorni". Era un esperto anche di trebbie e di escavatori, una grande mente e delle sante mani. Ci lasciò il 22 gennaio 2024 all'età di 94 anni. Lo ricordano la sorella Giuseppa (Peppina), il fratello Alessandro (Sandro), le cognate, i nipoti, i pronipoti e la piccola Maya. Ciao zio Guido, resti sempre nei nostri cuori e nei nostri discorsi familiari.



## Carlo Zappi: la figlia Rosanna ne ripropone l'affettuoso esempio

Quello passato è stato il cinquantesimo Natale senza di te. Cinquant'anni sono tanti, tanti che sembra che tu non sia mai esistito. Ma, tornando indietro nel tempo e frugando nei ricordi lontani, riusciamo a trovare un'immagine di te. Hai accompagnato per un periodo più o meno lungo la nostra vita. Te ne sei andato presto però, perdendo molte cose di noi. Non hai visto crescere il figlio tanto atteso, che porta il nome di tuo padre, secondo una tradizione di famiglia. Non hai seguito le nostre storie, non hai visto le tue nipoti e il tuo pronipote. Oggi chi ti ricorda a Santa Maria? In pochi. I tuoi amici se ne sono tutti andati via, dopo di te certo, ma non ci sono più: Battistini, Massaccesi, il Leprino, Bruno il Barbiere, il maestro Gallo, il dottor Paci... Con quest'ultimo avevi un'amicizia di cui ti onoravi e facevi con lui interessanti discussioni. Lo stesso Paci ci scrisse, in occasione del tuo decesso, una toccante lettera che ancora conserviamo. Anche Santa Maria degli Angeli è molto diversa. Ti stupiresti vedendola. Il passaggio a livello dove la tua famiglia ha lavorato è stato smantellato. Mestieri, luoghi, botteghe che conoscevi e frequentavi non esistono più. Tanto tempo è passato da allora! Te ne sei andato poco prima delle feste lasciando la famiglia in una grande desolazione. Il Natale era il tuo momento. Emergeva allora uno spirito gioioso che non si vedeva spesso. Avevi molto da fare: l'allestimento del presepe e dell'albero (quando in pochi lo facevano) un sopralluogo alla "Standa" per l'acquisto dei decori e dei giocattoli... E ogni anno dicevi: "quest'anno l'albero è venuto meglio dell'anno scorso". I giocattoli venivano poi nascosti fino alla mattina di Natale. Così si usava. Ma non l'anno del primo Natale di tuo figlio. Tornando a casa la mamma vi trovò a giocare con la trottola. Non era ancora Natale, ma non avevi potuto resistere! Mamma si arrabiò molto. Pensandoci ora, ti si può perdonare. Anche lei, da dove sta, l'avrà fatto.



*La tua famiglia*

## Fortunato Rosati, priore per sempre anche dopo la sua dipartita

Quando la processione, la domenica mattina successiva al 17 gennaio, percorre le vie cittadine tra ali di folla, il pensiero va sempre, inevitabilmente, a chi manca. Un appuntamento a cui due anni fa mancò l'angelano Fortunato Rosati, amico di tutti, sempre alla guida di quel variegato corteo per garantirne anche la compostezza. Un amore per sant'Antonio e Santa Maria degli Angeli che il cielo ha tradotto per lui anche nella data: scomparve proprio il giorno del Santo, il 17 gennaio. Manca tanto Fortunato, perché disponibile ad ogni richiesta, sia per una festa che per eventi grandi e piccoli. Manca la sua dolcezza, il suo garbo signorile, il suo sorriso. Fortunato vive ancora con tanta forza nelle sue figlie, in sua moglie, nei suoi cari tutti. Anche Il Rubino lo ricorda sempre con rinnovato affetto.



**MELIORGOMMA**

**PNEUMATICI NUOVI  
DI TUTTE LE MARCHE  
E RICOSTRUITI**

**Servizi: freni, ammortizzatori, tagliandi**



**SANTA MARIA DEGLI ANGELI - Via Protomartiri Francescani - Tel. 075 8041760**

## Onoranze Funebri S. Francesco



Sede Agenzia  
Via G. Becchetti, 107  
S. MARIA DEGLI ANGELI  
☎ 075 8019063

*di Tomassini Luciano - Dragoni Paolo*

**IL DECORO, L'ASSISTENZA ED IL RISPETTO SONO  
VOSTRI DIRITTI, OFFRIRLI E' NOSTRO DOVERE**

**OPERATORI h24** Recapiti Telefonici:

**Tomassini Luciano 337.650474  
Dragoni Paolo 338.7661758**

## All'età di 91 anni ci ha lasciati l'angelana Ambrosiana Mazzoli

**A**mbrosia ci ha lasciati il 12 dicembre 2024. Il funerale si è svolto a Santa Maria degli Angeli dove è stata sepolta nella cappellina di famiglia. In queste righe il ricordo della figlia Manuela. "(...) Accoglienza materiale: una casa piena di amici e parenti e le torte al testo che mia madre sfornava al volo! Sostegno: mamma era sempre pronta a mettersi in gioco per un consiglio, per un aiuto e questo l'ha fatto fino all'ultimo per quello che poteva. È stata una donna che ha attraversato la sua lunga vita a passo spedito, a testa alta non certo in punta di piedi. Una donna che in famiglia è stata il pilastro. Una donna che ha fatto scelte coraggiose in contesti a volte difficili e con il sorriso sulle labbra. L'ho osservata vivere giorno dopo giorno con tanta serenità e gioia e mi sono augurata e mi auguro tuttora di invecchiare con la grazia che aveva lei. Come figlia non posso che ringraziarla per tutto l'amore che mi ha dato, per l'esempio che è stata, per il sorriso e la gioia con cui mi accoglieva sempre soprattutto negli ultimi anni (...)".



*Manuela, Claudio e Simone*

## Mariola Cernetti a 50 anni dalla morte. Il ricordo della figlia

**E**ssere stata la figlia di Mariola Cernetti non è stato facile! Così come per lei essere stata la figlia di Francesca Cristofani credo sia stato complicato, sia pure come diretta erede della personalità di una donna che fu, per i suoi tempi, una femminista ante litteram. La mia era la mamma che, dopo due visite, i miei amici venivano a trovare, dimenticandosi impietosamente di noi che, tutto sommato, eravamo meno interessanti di quel vulcano che era mia madre. Studiosa, storica e appassionata, a lei e ai suoi amici si deve l'invenzione del Calendimaggio, nato nella cucina di palazzo Cristofani fra un bicchiere di vino e tante sigarette fumate. A lei devo l'amore per la lettura, per i viaggi, per lo studio e per la musica: il mio primo concerto lo ascoltavi a tre anni e ancora me lo ricordo! È stata la guida per tanti giovani, non solo a scuola dove ha insegnato lettere per 43 anni, ma nella vita. La nostra casa era sempre piena di ragazzi, alcuni "adottati" perché potessero studiare e andare avanti nella vita. Io non ricordo baci e abbracci di mia madre (a questo ci pensava mia sorella Donata), ma comunque per me era su un piedistallo, forse alcune volte irraggiungibile, ma sempre luminoso. Chi ancora la può ricordare, la vede sulla sua vespa della quale le marce erano una cosa misteriosa ma, uscita da quel personaggio, incantava tutti con la sua cultura che non era mai astrusa o accademica, ma sempre aperta all'intendimento di tutti: per questo le sono grata perché ancora c'è chi me la ricorda come "Mariola" e non come "la professoressa". Ecco, vorrei che anche la città la ricordasse ogni tanto, che pensasse a quanto ha fatto per la comunità. Ma, lo so, sono la figlia, non posso che essere poco obiettiva! Lascio a chi la ricorda un giudizio che, sono sicura, non mi deluderà.



*La figlia Francesca*

## I suoi amici "Pirro Pirinei, uno di noi"

**C**iao Pirro appena appresa la triste notizia un grande dolore ci ha pervaso ed è stato come se una parte di noi se ne andasse con te, ripercorrendo con la memoria la grande avventura vissuta insieme partendo dai nostri ricordi giovanili come militanti del MSI quando non era certo comodo o facile schierarsi anzi era necessario avere una buona dose di coraggio che a te non è mai mancato, hai sempre dimostrato grande intelligenza politica unita alla capacità pratica di saper risolvere i problemi con grinta e costanza che ti hanno portato a svolgere importanti ruoli amministrativi dopo che nel 1997 abbiamo vinto ad Assisi riuscendo a concretizzare idee, progetti e valori che ci hanno sempre accomunato. Capogruppo poi assessore e consigliere provinciale di Alleanza Nazionale, ti ringraziamo per aver svolto questi ruoli con onestà e competenza. Abbiamo apprezzato anche il tuo impegno per la collettività angelana come Priore del Piatto di S. Antonio e in altre iniziative sociali con associazioni di volontariato. Tra i valori che più abbiamo apprezzato in te c'è sicuramente la dedizione che sempre hai mostrato per la tua famiglia, ci dicevi che per te era la cosa più importante e che per loro ci saresti stato sempre. Non ti scorderemo perché ci uniranno per sempre quei valori che abbiamo coltivato nel dividerli insieme.

*Gli amici di una grande avventura*



## Il dottor Primo Angelini ci ha improvvisamente lasciato

**I**l 25 gennaio scorso è venuto a mancare improvvisamente il dottor Primo Angelini. Era un uomo brillante, generoso e integro che amava sopra ogni cosa la sua famiglia, la sua casa, lo sport e la terra dove era nato. In qualità di medico specializzato in Medicina di Laboratorio, aveva prestato la sua opera presso l'Ospedale di Assisi fino al 2000 per passare poi a lavorare come Medico dello Sport presso l'Ospedale 'Grocco' di Perugia. Professionista molto preparato e scrupoloso, ha svolto la sua opera a volte anche in polemica con i tempi e i modi di gestione della salute pubblica perché il suo interesse primario è stato sempre il servizio all'ultimo anello della catena sanitaria che è il paziente. Lascia un vuoto incalcolabile per la moglie Anna Comodi, l'adorata figlia Francesca (nella foto accanto al padre n.d.r.), per i familiari e gli amici che ne conoscevano e apprezzavano la rettitudine e il valore. Anche Il Rubino esprime le sue sincere condoglianze per tanta perdita alla figlia e alla amatissima Anna, collaboratrice del nostro giornale all'inizio della sua avventura editoriale di mezzo secolo fa.



CORRISPONDENZE

Santa Maria degli Angeli dal 1930 al 1970

ANGELANE

La rubrica curata da Claudio Claudi con notizie di cronaca varia che vanno dagli anni '30 fino agli anni '70 del Novecento angelano. Le note sono tratte da articoli di quotidiani scritti dal dottor Cleante Paci, amato medico condotto a Santa Maria per oltre mezzo secolo. Raffinato e accurato corrispondente per La Nazione, Il Messaggero e il Giornale d'Italia.

## PREMIATO PER UN CARTELLO ANTINFORTUNISTICO FRANCO BALDUCCI (JIMMI) OPERAIO METALLURGICO

### S. M. degli Angeli 1962

**D**al promettente vivaio di artisti dilettanti che ogni anno Santa Maria degli Angeli offre per cimentarsi in concorsi di pittura estemporanea paesistica o di figura o riguardante la sicurezza sul lavoro, la buona sorte ha prescelto in una recentissima impegnativa gara, un operaio metallurgico Franco Balducci (detto Jimmi), occupato presso le officine Franchi di Bastia Umbra. Modesto quanto volitivo questo appassionato autodidatta coltiva fin dall'infanzia una innata tendenza per il disegno e la pittura e si è esibito in varie prove, ottenendo sempre incoraggianti giudizi, nonché riconoscimenti lusinghieri da parte di commissioni qualificate che hanno trovato nella sua produzione concetti originali, rivelatori di una sensibile e



fervida fantasia, tanto più apprezzata quanto limitata è la sua cultura e ristretti i confini dell'ambiente monotono di lavoro. Più che di promessa si può quindi parlare di stoffa di artista in piena evoluzione. Difatti nell'ultimo concorso per bozzetto di cartello figurato a tema antinfortunistico – argomento nel quale il Bal-

ducci ha ottenuto precedenti affermazioni – gli è stato assegnato il primo premio di lire 150.000. Questo nuovo riconoscimento non lo ha per nulla esaltato. Modesto, come al solito, ha accolto la notizia e le congratulazioni dei proprietari e dei compagni di lavoro e si è recato alla cerimonia della premiazione

che si è svolta a Roma presso la sede della Confederazione Generale dell'Industria.

**ANNI '60 ARTISTI  
ANGELANI AMICI DI JIMMI**

Lo hanno festeggiato i componenti del gruppo di artisti angelani, già organizzato con elementi di indubbia capacità e di buona preparazione. Vogliamo anzi citare su queste colonne i loro nomi con l'augurio che contribuiscano sempre più e meglio a far conoscere il nome di Santa Maria degli Angeli anche nel campo artistico. Essi sono: Martinelli, Vaccai, Coluccio, Di Mestico, Mecatti, Calzoni e tra i giovanissimi, Bagnobianchi, oltre beninteso, il festeggiato Franco Balducci.

# "ORA"

OFFICINA AUTORIZZATA **FIAT**

Zona Industriale - SANTA MARIA DEGLI ANGELI  
Tel. 075.8042779



IMPRESA EDILE STRADALE

**BDG** SRL

SOA  
GROUP



**BDG s.r.l.**

Via dei Carrettieri, 10/D  
S. Maria degli Angeli - Assisi  
Tel. 075.8042768 - bdg.srl@virgilio.it



**PACKAGING SYSTEMS**

**MIAL F.lli Massini Srl**

Via Porziuncola, 28

06081 Tordandrea di Assisi (PG) Italy

Tel. + 39 075 8043623 + 39 075 8042312

Fax + 39 075 7827493 + 39 075 8043278

www.mftecno.com - www.mial.it



**MACCHINE INDUSTRIALI**

## LIBERO DI SCRIVERLO

a cura di Luca Quacquareni



### Quanto costa sta baracca? **Elon Musk salvaci tu**

**D**ungeons & Dragons (spesso chiamato D&D) è forse il gioco di ruolo più famoso al mondo: esiste dal 1974 e per molto tempo è stato un fenomeno relativamente di nicchia, a cui si appassionavano le persone che già amavano il fantasy, i videogiochi, i fumetti. Da una decina d'anni, anche grazie alla sua rappresentazione in serie tv molto famose come The Big Bang Theory e Stranger Things, alcuni suoi elementi sono diventati noti al pubblico come il dado da 20 o le creature come elfi, nani, gnomi, dragonidi ecc. Fino a quest'anno, questi vari popoli erano detti "razze" mentre nella nuova versione si chiameranno "specie".

Il woke e il politicamente corretto cambiano le parole e si impongono anche su uno storico gioco come D&D. Per chi, come me, ci ha giocato per anni, sa benissimo che il termine razze non ha nulla a che fare con il razzismo o cose del genere, ma purtroppo la stupidità avanza e

le parole vengono aggiunte o tolte senza prima averle contestualizzate. Si tende a cancellare e a riscrivere ciò che da anni ha sempre funzionato. E allora chi ci potrà salvare da tutto questo woke imperante?

Elon Musk si è interessato alla questione, dopo che Mark Kern, un game designer e opinionista, da anni critica quella che a suo avviso è una "deriva woke" nel mondo dei giochi e dei videogiochi. Kern ne ha scritto su X: «Che c...zo di problemi hanno Hasbro\* e Wizards of the Coast\*? Che possano bruciare all'inferno». Pochi giorni dopo, sempre nel contesto di questa discussione, Musk ha pubblicato un post in cui si chiede «quanto costa Hasbro», sottintendendo la possibilità di acquistare l'azienda per cambiare le decisioni relative a D&D.

*\* Hasbro, casa editrice statunitense di giochi e giocattoli. Wizards of the Coast è un editore di giochi di tema principalmente fantasy e fantascientifici.*



Elfi, umani, nani, halfling, mezzelfi, tutti insieme a scaldarsi davanti ad un fuoco prima di andare all'avventura. L'immagine è tratta da un vecchio manuale di D&D.

### Per chi ha già la patente da matto **Ora può prendere anche il passaporto**

**D**ove si trova il paese dei matti? Il borgo marchigiano di Corinaldo è famoso anche per i suoi abitanti un po' eccentrici, che hanno ispirato tante storie divertenti e bizzarre. Tutto è nato dalle memorie del Cavalier Nicola Bolognini Bordi, uno scrittore locale che ha raccolto gli aneddoti più curiosi dei suoi concittadini. Lo scrittore Mario Carafòli, ispirandosi a queste memorie, nel 1981 ha dato alle stampe un libro intitolato "I matti di Corinaldo", dove si raccontano le avventure di personaggi davvero singolari. C'era, per esempio, il signor Gnecco, un tipo un po' troppo allegro che, dopo aver bevuto molto vino, decise di fare un bagno nudo nella fontana del paese! E ancora, il signor Pietrino Del Mosciuto, che scrisse una lettera al Presidente del Consiglio italiano per protestare perché non era stato consultato prima di dichiarare guerra. Per queste ed altre storie, ogni anno a fine aprile, si tiene la Festa dei Folli, dove tutti possono partecipare a giochi e scherzi divertenti e ottenere un "passaporto da matto", un po' come per la "patente da matto" di Gubbio. Paese che vai matto che trovi!

### Italiani non mangiano insetti **Crollano importazioni di grilli e scarafaggi**

**G**li italiani non gradiscono i cibi a base d'insetti, chi l'avrebbe mai detto? A svelare le preferenze popolari è una proiezione di Coldiretti sui dati Istat, che attesta il crollo delle importazioni di questi prodotti del 30% nel 2024. Nel 2023 gli arrivi di questi generi si attestavano intorno ai 17.600 chilogrammi e nell'ultimo anno sono scesi a 11.600, secondo Dagospia.

RESORT SPA GOLF  
**Valle di Assisi**  
Relax a pochi passi da te.

VALLEDIASSISI RESORT • SPA • GOLF • RISTORANTE • EVENTI | tel. +39 0756041580 | email: info@valledassisi.com | sito: www.valledassisi.com

## Pro Loco Rivotorto

# Gli anni sono del tempo. Nostra è la capacità di farli vivere al meglio che si può: Rivotorto e i 35 anni di Antichi Sapori



## Una Rassegna gastronomica e socio-culturale che ha rafforzato l'identità del paese

I tanti eventi promossi dalla Pro Loco in queste 35 edizioni di Antichi Sapori con inventiva e lungimiranza hanno reso la festa di Rivotorto molto partecipata, apprezzata e piacevole per tutte le età. Negli anni 2020 e 2021 la pandemia ha fermato la Rassegna degli Antichi Sapori, poi ripartita alla grande nel 2023 e nel 2024. È stata la prima creatura della neonata Pro Loco.

Già in cantiere il programma della 36<sup>a</sup> edizione che si terrà dal  
**15 al 24 AGOSTO 2025**



È questo l'argomento del calendario 2025 che la Pro loco Rivotorto ha consegnato in omaggio a tutte le famiglie del paese nonché ad amici e sostenitori. Il calendario racconta infatti i 35 anni della festa d'estate di Rivotorto, gli ANTICHI SAPORI appunto! Fu questa la prima "creatura" della neonata Pro loco: la prima edizione della Rassegna si tenne dall'8 al 18 settembre 1988 e se non ci fossero stati i due anni di sosta forzata a causa della pandemia, quella del 2024 sarebbe stata la 37<sup>a</sup> edizione. Questi 35 anni di Rassegna sono stati di crescita e di successo per tutto il paese che, attraverso le migliaia di persone arrivate, è stato maggiormente conosciuto e apprezzato sia come luogo francescano, che per le sue bellezze naturali ed artistiche ai piedi di Assisi.

### PUNTI DI FORZA DELLA FESTA

#### ■ RASSEGNA E NON SAGRA

Si sceglie il nome Rassegna perché i tanti piatti della nostra tradizione contadina, si presentano scaglionati, ogni sera di-

versi, cucinati al momento con prodotti freschi a km zero. L'ospite può tornare ogni sera e trovare ogni sera un menù differente, così infatti avviene da 35 anni.

#### ■ BANDITA LA PLASTICA

Tegamini di coccio, posate di metallo, bicchieri di vetro Sono la caratteristica esclusiva degli Antichi Sapori: sarebbe stato assurdo gustare a pieno l'oca arrosto o il pollo ruspante, la polenta o altro in piatti di plastica...

#### ■ LA CANTINA

Il vasto assortimento di vini permette il giusto abbinamento ai vari tipi di piatti

#### ■ TANTI RAGAZZI E GIOVANI

Sono impegnati nel servizio ai tavoli e nell'organizzazione. Questo nugolo di ragazzi coinvolti nella festa rendono piacevoli ed attraenti le serate degli Antichi Sapori così come la festa che, pur rifacendosi al passato, è protesa verso il futuro.

**EVENTI CULTURALI ED INIZIATIVE DI SOLIDARIETÀ**

La Pro loco in ogni edizione arricchisce il programma con vari eventi socio-culturali che incontrano sempre l'apprezzamento dei paesani e degli ospiti, come le iniziative di solidarietà e come l'assegnazione del PREMIO RIVOTORTO e la menzione e omaggio ai NEO LAUREATI del paese

**MOSTRE, RIEVOCAZIONI DI VECCHI MESTIERI, RADUNI DI AUTO E MOTO D'EPOCA**

Eventi che in ogni edizione hanno sempre suscitato un grande

coinvolgimento del pubblico anche perché le tematiche delle mostre e delle rievocazioni di vecchi mestieri sono sempre vive nel cuore di molti.

**BELLA MUSICA PER BALLARE O ASCOLTARE**

Sia per gli adulti sulla pista che per i giovani al Pub, si sono sempre scelti i migliori gruppi musicali ed orchestre che ogni sera sanno creare un'atmosfera di festa e allegria che coinvolge ed attira persone da tutto il territorio regionale e oltre.



**BCC DI SPELLO  
E DEL VELINO**  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



# IL RUBINO

## di Bastia

servizi a cura di Adriano Cioci



Ermanno Cormanni



Con il fratello Edoardo, fine anni Sessanta



Ermanno (2° da destra in alto), in II elementare a Bastiola, 1972

INTERVISTA ALL'ASSESSORE ERMANNO CORMANNI

## “Il mio primo giorno da Assessore: emozionante!”

Il coronamento di una vita di impegno e sacrificio, nel lavoro, nel sindacato e nella politica

**S**i definisce a ragione “Bastiolo doc”, seppure leggermente decentrato nel quartiere di Bastiola, dove sono vissuti i suoi avi, per i quali ha riesumato nomi e date sino alla metà del Settecento. La sua stessa casa natale, appena prima del Ponte, risale al 1632 e porta il segno, o meglio una linea, a significare il livello delle acque del Chia-scio, debordate in una delle tante storiche piene. Come piene, passando alla vita personale, sono state le sue storie, per la larga attività nel lavoro, nel sindacato e nella politica, sino al recente incarico, nell'estate scorsa, di Assessore Affari Generali e Istituzionali (Servizi Demografici, Farmacie Comunali,

Politiche Tributarie, Politiche Giovanili). Stiamo parlando di Ermanno Cormanni, nato il 13 novembre 1962.

**Cormanni inizia dai ricordi, quelli della sua infanzia e di un'atmosfera che non è più dei nostri tempi.**

“La nostra comunità era intessuta di rapporti di amicizia e di familiarità, quando si giocava nei vicoli, quando le case dei vicini erano sempre aperte, quando si mangiava spesso tutti insieme e quando le famiglie si riunivano la sera per scambiare quattro chiacchiere. Quel clima non esiste più”.

**La tua infanzia e le tue esperienze scolastiche?**

“Ero un bambino piut-

tosto vivace. Preferito era il pallone e si giocava tutti i pomeriggi, con ogni tempo, sino a tardi o almeno sino a quando la palla mandava in frantumi il vetro di qualche finestra... e allora erano guai. All'asilo andavo malvolentieri perché ci davano sempre il minestrone che a me non piaceva. E poi ho un brutto ricordo: al tempo vi era ancora il detto che “la sinistra era la mano del diavolo” e io ero mancino... così le maestre d'asilo, che a quel tempo erano le suore, mi bacchettavano per costringermi a scrivere con la destra. In seconda elementare mi hanno bocciato perché mi ammalai dello sfogo di sant'Antonio che mi tenne in casa per un tempo lunghissimo. Il dott. Picchio

mi veniva a medicare tre volte al giorno. Era un medico insuperabile”.

**Presto al lavoro... e presto l'impegno sindacale.**

“Sì, dopo l'esame di terza media venni assunto presso le Officine Meccaniche Franchi. Caricavo i vagoni ferroviari con i sacchi di chiavarde, lavoravo alle presse, ai forni... poi mi spostarono al reparto deviatoti e li ho imparato a saldare e a tornire.

Alle officine Franchi ho lavorato dal 1978 al 1990, c'erano Lilletto, i due Fongo, Di Pasquale, Pettrossi, Roscini Vitali e tanti altri... bellissimi ricordi, anche se il lavoro era duro e impegnativo. Già a quel tempo facevo politica come attivista di

**BETTI**  
**COSTRUZIONI**

Via Armando Diaz, 75  
 Tel. 075/8041062  
 SANTA MARIA DEGLI ANGELI

**VISCONTI**

CENTRO **TIM** VITTORIO VISCONTI  
 335.30.24.33

Con Visconti sempre in linea...

Via G.Ermmini - S.Maria degli Angeli (PG) - Tel 075.8041695 - Fax 075.8040097  
 e-mail visconti\_elettronica@tin.it - Partita IVA 01623560545



Ermanno con Carlo Zulevi, segretario comprensoriale FIOM-CGIL, nel 1986



Ermanno con Clarissa, prima del matrimonio, 1984



Il gruppo del Pesca Club di Bastia, vincitore del Campionato Italiano nel 2003

Avanguardia Operaia e presi la mia prima tessera sindacale con la FIOM CGIL. Grazie alle "150 ore" ho seguito i corsi serali da perito elettromeccanico, arrivando al quinto anno con enormi sacrifici. Ma non detti l'esame di Stato e di questo mi sono sempre pentito. Ero anche attivista sindacale e ricordo che all'assemblea nazionale dei delegati della FIOM ero il più giovane e il secondo più giovane era Maurizio Landini. Dalla Franchi sono poi passato alla Coop SAF e lì sono rimasto fino al 2006 ricoprendo anche la carica di presidente. Problemi di salute mi hanno indotto a cambiare e fui assunto in un'azienda di vendita e riparazione di carrelli elevatori. Questo fino al 2019, anno in cui sono andato in pensione".

**La politica ha avuto un peso notevole nella tua vita.**

"Fin da adolescente ho gravitato nell'area di sinistra. A iniziare, come ho detto, da Avanguardia Operaria, poi nel PdUP confluito nel PCI fino al 1991 e nei DS successivamente. Dopo un periodo di pausa, nel 2019, in occasione delle elezioni comunali, ho provato a riunire tutta la sinistra con una lista civica per la candidatura di Lucio Raspa. Mi sono iscritto a Sinistra Italiana affascinato

dalla politica di Nicola Fratoianni".

**Si arriva così al 2024, l'anno della rivincita e delle soddisfazioni...**

"Nelle ultime elezioni ho costituito la lista di Alleanza Verdi e Sinistra, puntando su un giovane, Pablo Tombolesi, che è stato eletto nell'attuale Consiglio Comunale. Ho impostato una campagna robusta, alle elezioni europee abbiamo preso il 7,6%, alle comunali il 4,37% e, come secondo eletto, sono stato chiamato dal Sindaco Pecci a ricoprire la carica di assessore. Felice di tutto questo, il coronamento di una vita impegnata nel sociale e nella politica".

**Il tuo primo giorno da assessore?**

"Con tante emozioni; mi sono presentato subito nei vari uffici e posso dire che a distanza di mesi ho stretto con il personale un bellissimo rapporto".

**Sul fronte delle Farmacie Comunali hai subito cambiato qualcosa...**

"Sì, essendo un "grande" cliente delle farmacie comunali, ho fatto in modo di cambiare subito l'illuminazione, rendendo gli ambienti più luminosi. Oltre all'avvio delle attività dei vari tamponi, mi

sono misurato con la tele-diagnostica, holter pressorio e cardiaco. Appena avremo il via libera della ASL partiremo anche con l'elettrocardiogramma. Nel frattempo abbiamo convocato le Direzioni Didattiche e alle scuole medie abbiamo messo distributori di assorbenti".

**Intorno allo scottante problema delle politiche giovanili siete ancora in alto mare?**

"Abbiamo un progetto per aiutare i giovani a individuare una base logistica ove poter avviare attività. Stiamo costituendo la Consulta dei Giovani, che possa servire da unione tra le speranze, le esigenze e le praticità. Allo stesso tempo stiamo lavorando per rendere i centri sociali nuovamente fruibili, affinché tornino a essere presidi di socializzazione, aggregazione e cultura".

**Bastia, ieri e oggi...**

"Ieri c'era vita in ogni quartiere, oggi c'è il deserto. Anche la Piazza è "morta" da anni. Senza contare che il cosiddetto "centro storico" è stato spostato in periferia, dove c'è l'ingresso in città. C'è assolutamente bisogno di attività che attirino le persone in Piazza e su questo vi è l'intenzione di sostenere i soggetti che possano inverti-

re questa tendenza. Bastia va rivissuta e va attivato un vero scambio interculturale".

**Sul fronte dei tributi?**

"Stiamo lavorando intorno a una imposta di soggiorno i cui introiti potranno essere utilizzati per la valorizzazione del territorio. Presenteremo il piano alle associazioni di categoria prima dell'approvazione".

**Gli hobby di Ermanno Cormanni?**

"La pesca, partecipando alle attività del Pesca Club Bastia, sodalizio pluridecorato e Campione d'Italia nel 2003".

**Cosa c'è nei tuoi sogni?**

"Un mondo dove non ci siano le armi".



Ermanno, capitano della squadra del Pesca Club di Bastia, vincitrice del Campionato a Firenze, 2003

Ufficio e deposito: Zona Industriale  
Santa Maria degli Angeli  
Tel. 075-8043643 - Fax 075-8041646  
E-mail: fbuini@tiscalinet.it - www.buinilegnami.it

amministrazione@litoprint.com | 075 8003566  
Via dei Platani 5/7 | Zona Industriale BASTIA UMBRA

riviste | cataloghi | locandine | manifesti | volantini | brochure  
biglietti da visita | tovagliette | libri | cartelline | blocchi | adesivi

## IL “SEGRETARIO” E LA FAMIGLIA BELATI

di Francesco Brenci

**P**er tutti era “Il Segretario”, in molti non conoscevano il suo nome, non era necessario, non si poteva confondere con nessun altro. Era molto comune, specialmente nelle piccole realtà, legare un personaggio al proprio lavoro o ruolo sociale, non era un “nomignolo” o “soprannome”, era molto di più, era una identificazione precisa. Molte volte diventava necessario far precedere il mestiere dal nome proprio, ecco quindi Renzo il meccanico, Enzo il fornaio, ecc., in modo da non sovrapporsi con altri meccanici o fornai del paese. C'erano invece soggetti che non avevano nome proprio, il “Postino” era solo quello che abitava in Via V. Emanuele, anche dopo la sua morte, i suoi figli erano, e ancora sono, i figli del “Postino”. Il “Mutilato” non aveva un nome, era quel signore con una gamba di legno che vendeva, tanti anni fa, i bottoni e le cannelline in via XX Settembre, reduce della prima grande guerra. Così era “Il Segretario”, al secolo Giovanni Taglioni, per tanti anni Segretario del Comune di Bettona. Lui non era solo il Segretario del Comune, rimaneva Segretario anche nella sua vita privata, anche nel suo riposo. Sua figlia Anna, nata nel 1955, era da tutti conosciuta come “Anna del Segretario”, tutto quello che faceva parte della sua vita era definito “del Segreta-



Maria Belati e Giovanni Taglioni



Con il Re. Umberto Belati è il primo da destra con il cappello e i bambini sono i figli dei suoi dipendenti

rio”. Giovanni nasce nel 1920 a Bettona, precisamente a Passaggio, da Francesco e Vittoria Cristofani, proprietari terrieri che permetteranno al figlio di poter conseguire la maturità magistrale facendolo pedalare ogni mattina,

con il sole o la pioggia, verso l'istituto situato in Assisi. La sua passione per le leggi dello Stato e la gestione della cosa pubblica lo porterà a frequentare, dopo il diploma, un corso parauniversitario, che supererà a pieni voti,

concedendogli la possibilità di ricoprire incarichi come Segretario Comunale. Dopo essere scampato alla chiamata alle armi, per una provvidenziale patologia, nel 1946 sposerà la giovane bettonese Maria Belati. Per Giovanni sarà come immergersi in una realtà tutta da scoprire, la famiglia Belati lo accoglierà con grande affetto, lui diventerà parte integrante di una delle famiglie più amate del paese. Maria è figlia di Olga Frascarelli Gervasi e di Antonio il fabbro ferraio, il maestro del ferro battuto, alla cui scuola maturarono i giovani che diventeranno gli artigiani della seconda metà del '900, Ugo, Adamo e altri. Antonio, per i più “Tonino de' Ndra”, erediterà appunto dal padre Andrea la passione per l'incudine e la forgia, facendo della sua professione un'arte, premiato con tanto di medaglia d'oro per la bravura e la longevità nel lavoro. Andrea Belati, vissuto tra la seconda metà dell'800 e la prima metà del '900, crescerà da solo, dopo la morte prematura della moglie, i suoi nove figli, tra i quali due piloti militari, che voleranno trovando la morte nei cieli della grande guerra, due figlie che, cresciute in un ambiente dove la fede era pane quotidiano, dedicheranno la loro vita a Dio, poi Francesco, Antonio e infine Umberto. Umberto non seguirà il padre nel suo lavoro e nemmeno i fratelli, la sua intelligenza e determinazione lo porteranno lontano da casa



**Vivi la Pallavolo da Protagonista!**

**VIENI A FAR PARTE DELLA SIR SAFETY PERUGIA**

Sir Safety Perugia Volley Club

@sirsafetyperugia

@SIRVolleyPG

Sir Safety Perugia

[www.sirsafetyperugia.it](http://www.sirsafetyperugia.it)



**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: MAURO LILLOCCI 335 52.20.235**

per seguire la sua passione per i motori e la meccanica. Sarà la città di Torino ad accoglierlo, ma lui, con la sua sapienza e umiltà, riuscirà a contraccambiare il rispetto ricevuto con sovrabbondante affetto. Prima dipendente della "Lancia" automobili, poi, grazie all'aiuto economico del padre della sua giovane moglie, diverrà titolare di un'officina dove, grazie alla sua brillante creatività, riuscirà a brevettare un innovativo "cambio" per le tante auto che in quel periodo venivano prodotte dalle case automobilistiche. Riuscirà a vendere il suo brevetto a quel Giovanni Agnelli fondatore della grande FIAT e la sua Azienda diventerà una delle più importanti di quella città che aveva scelto per il suo riscatto professionale. Il "Cambio BELATI", divenne molto quotato in tante realtà tanto che anche gli autobus di Londra adotteranno il suo brevetto. Al tempo perfino il Re Vittorio Emanuele celebrò pubblicamente il Belati per le sue innovazioni tecniche così preziose per le macchine del regno. Molti bettonesi lasciarono il paese per salire a Torino e prestare la loro opera nella sua azienda, lui non si dimenticò mai di Bettona e quando ritornava si sentiva appagato nel lasciare importanti offerte alla Parrocchia e ai poveri della comunità. Quel "cambio" cambiò la vita di molti, ma non il suo destino. Nel pieno del suo dinamismo imprenditoriale e intellettuale, Umberto morirà a soli 47 anni, lasciando un grande capitale, non solo economico, da gestire. Giovanni Taglioni, affascinato da tanto illustre passato, fece propria la storia della fa-

miglia Belati, era come se fosse sempre vissuto in quella casa così piena di ricordi. Giovanni iniziò a redigere delibere e stilare bilanci prima al Comune di Sellano, nella lontana Valnerina, poi in quello di Montecastello di Vibio, il suo ruolo di Segretario Comunale cominciò così a prendere forma. Per qualche anno condivise con la giovane moglie la nuova esperienza lavorativa e di vita lontano dal paese, poi l'allora Sindaco di Bettona, Umberto Balducci, riconoscendo le sue doti umane e professionali, lo chiamò per superare le difficoltà amministrative di quel primo dopoguerra. È così che ebbe inizio il suo percorso nella vita che contava in un paese che sentiva sempre più suo. Ventidue anni di rapporto costruttivo con le amministrazioni che si sono succedute nel tempo. La perfetta sintonia con i gestori della cosa pubblica lo configurò a tal punto da diventare un amministratore aggiunto, in un periodo storico dove le necessità erano enormi e le risorse economiche limitate. La conoscenza di leggi e norme diventava basilare per supportare gran parte degli amministratori che si presentavano casualmente alla vita politico-amministrativa. Taglioni, nel suo ruolo di capo del personale, era sempre molto serio e compassato, ma riusciva ad avere sempre un ottimo rapporto con tutti riuscendo ad ottenere il massimo rispetto e impegno dagli altri. Era capace di ascoltare e di capire le esigenze dei cittadini che cercavano costantemente "Il Segretario", bypassando intenzionalmente gli uffici competenti. Il suo impegno non aveva tempo,



L'Onorevole Giorgio Spitella consegna la medaglia d'oro a Antonio Belati

mattina e pomeriggio nel suo ufficio con le finestre verso Piazza Garibaldi, illuminate fino a tardi. Nella vita privata non negava, quando richiesto, un aiuto e un consiglio specialmente ai giovani che si approssimavano alla vita partecipando a qualche concorso nella pubblica amministrazione. Non si tirò indietro quando gli venne chiesto, per la sua professionalità e competenza, un impegno oltre il suo lavoro, diventando socio fondatore della Cassa Rurale di Bettona, ricoprendo anche l'incarico di Vice Presidente. La sua voglia di migliorarsi nel suo lavoro non venne mai meno, così dopo un nuovo concorso venne nominato da Scalfaro, allora ministro dell'Interno, Segretario Generale, siamo nella metà degli anni '70. Il nuovo momento politico-amministrativo del Comune di Bettona influirà nella scelta del Segretario Taglioni di farsi da parte, vista anche la richiesta del Comune di Todi in cerca di un nuovo Segretario Generale. Ricominciare da capo in una nuova realtà, tra le più importanti della Regione, fu

nuovo stimolo per ritrovare entusiasmo e voglia di rimettersi in gioco. Dopo Todi chiuderà la sua carriera collaborando con il Comune di Bastia Umbra. Quello che lasciava agli altri era molto più di quello che portava via, i dipendenti del Comune di Todi vollero salutarlo con una targa che racchiude una vita, un modo di essere: "Al Segretario più amato l'affetto e la stima dei suoi amici, dipendenti del Comune di Todi, che lo hanno sempre nel cuore per la sua professionalità, la sua signorilità e la sua umanità. - 6 Agosto 2011". Giovanni non ha inventato niente, non ha ricevuto elogi da nessun Re, ma ha saputo lasciare qualcosa di comunque importante a quelli che lo hanno conosciuto. Lo ricordo con il suo passo affaticato dal tempo salire da via S.Caterina verso la Messa domenicale, era ancora il Segretario per chi lo incontrava, il suo ultimo bilancio, questa volta della sua vita, nell'aprile del 2015 quando chiuse i conti con la sua esistenza.

## Cannara festeggia San Sebastiano



Il 26 Gennaio si è festeggiato San Sebastiano, patrono della Polizia Locale. La giornata ricca di eventi si è articolata con una conferenza nel pomeriggio tenuta dalla Prof.ssa Cristina Galassi, Direttrice della Scuola di specializzazione in Beni storico artistici dell'Università di Perugia, che ha affrontato il tema della figura di San Sebastiano come esempio di bellezza iconografica di un Santo universale. La conferenza, introdotta dal Dott. Marco Galletti, Presidente del Comitato "Valerio de' Ranieri", ha poi visto l'intervento del Sindaco di Cannara, Fabrizio Gareggia, che ha parlato del ruolo fon-



damentale della Polizia Locale a supporto della comunità. La cittadinanza, che ha partecipato numerosa, si è poi spostata nella Chiesa di San Matteo dove si è celebrata la solenne messa in onore del Santo; molte le autorità presenti, le associazioni del territorio e soprattutto rilevante la presenza del Sindaco dei ragazzi, sintomo di un coinvolgimento attivo nel territorio anche dei più giovani. Un ringraziamento speciale alla Comandante della Polizia Locale di Cannara Cinzia Scatoli, per l'organizzazione dell'evento.

## I Carabinieri di Cannara informano i cittadini contro le truffe

Lunedì 20 Gennaio a Cannara si è tenuta un'assemblea pubblica organizzata dalla Stazione dei Carabinieri, per sensibilizzare la cittadinanza circa le truffe che si stanno sempre più diffondendo, soprattutto tra le persone anziane, che vengono ingannate da sedicenti persone "raccomandabili", ma che invece vogliono solo raggirare le povere vittime. La serata, interessantissima, è stata solo la prima di una serie che avrà luogo in varie zone del Comune, per diffondere il più possibile tutte le tecniche per difendersi dai malfattori. Questa campagna di prevenzione contro le truffe agli anziani è stata ritenuta essenziale anche dall'Amministrazione comunale che ha partecipato all'evento sostenendo in pieno le finalità della serata. Le forze dell'ordine hanno illustrato i vari esempi di frode che possono essere perpetrati ai danni di persone magari sole o che non hanno la possibilità di difendersi. Un ringraziamento speciale al Maresciallo Ordinario Matteo Fiaschi e al Maresciallo Sara Campanile che hanno tenuto il primo incontro.



## Primule in piazza per sostenere il Centro di Aiuto alla Vita

Il mese di Febbraio a Cannara si apre con una bella iniziativa solidale. Il primo weekend, infatti, ha visto la vendita delle primule nella piazza del paese, l'organizzazione dell'evento, a cura del Centro di Aiuto alla vita, ha trovato l'appoggio di alcune volontarie che hanno venduto le piantine, il ricavato della raccolta andrà al CAV che lo userà per sostenere le mamme in difficoltà o i bambini che hanno bisogno di supporto materiale.

Con oltre 350 sedi, dislocate nel territorio italiano, i CAV rispondono in maniera concreta alle necessità di donne e ragazze incinte, madri che scoprono

una gravidanza inattesa, coppie con molte paure e così via. È il luogo fisico in cui una donna viene accolta, in cui i volontari si prendono cura di lei e percorrono un pezzo di strada, quando necessario alla singola donna, nel delicato momento della gravidanza.

Lodevole iniziative che ogni anno il paese accoglie con favore.

*"Dio ama chi dà con gioia; se tu dai con gioia, dai sempre di più.  
Un cuore allegro è il risultato di un cuore ardente d'amore"*  
Madre Teresa di Calcutta



## Luce... Gioia... Pace

Fulgida luce, gioia splendente  
l'aria odorosa leggera si posa  
là nella via vibra il suo passo  
è la speranza di un cuore trafitto  
di gioia, di dolore, di dolcezza.  
Beato colle, rifugio d'amore  
purpureo fiore bramato dal cielo  
Assisi fosti tu la culla dell'amato Santo  
il creato ha rapito il suo canto.  
Lieta sussulto che scuote,  
suono indelebile,  
Francesco va sui sentieri della pace  
umile fratello,  
letizia dell'anima mia

dell'anima mia.  
Fresca sorgente zampilla alla fonte  
antiche mura celan tesori  
cori di voci sussurrano, volgon lo sguardo  
occhi levati a una vita più vera, più pura  
sol chi è sfuggente  
non sente il richiamo dell'alto.  
Il mondo ha ascoltato la voce del Santo  
fin nel profondo serbato ha il suo canto  
Luce... gioia ... e pace sia in ogni cuor,  
soave parola  
e sublime è la preghiera  
delizia dell'anima mia  
dell'anima mia  
Luce... gioia ... pace

*Carla Venarucci*

## La vita

Pezzi di storia  
dentro la mente  
storie d'amore  
ti abbracciano il cuore  
viva è la vita  
una gioia infinita

*Giovanni Granato*

## Filastrocca della Candelora

Con la neve del foinaio,  
del pastaio e del renaio  
gioca ancora il bimbo in fasce,  
gioca e primavera nasce  
di dicembre e di gennaio,  
Candelora di febbraio  
di San Biagio bambinaia.

*Maurizio Terzetti*

**Gaspardi Francesco**  
di Gaspardi Luca

COSTRUZIONE IMPIANTI  
TERMOMECCANICI IDROSANITARI

Via Los Angeles, 5 - Santa Maria degli Angeli  
Tel./Fax 075.8041608 - E-Mail: [gaspardi@libero.it](mailto:gaspardi@libero.it)

SE' DE J' ANGELI SE... presenta, lo spettacolo musicale di beneficenza  
a sostegno di

**l'8° Viaggio**  
... la musica nel cinema.

**SABATO 22 MARZO 2025 ore 21.00**  
**TEATRO LYRICK Assisi**

Diretta streaming su [www.rgsradio.it](http://www.rgsradio.it)

**ABRAXAS**  
Bisogno/Magrini/Gili TRIO  
Orchestra Il Viaggio

info e prenotazioni: Daniela 349 539 0248 - Serena 334 790 2424 - Lamberto 329 209 6150  
Teatro Lyrick: 075 8044358

**IL RUBINO**

Mensile dei comuni di:  
Assisi, Bastia, Bettona e Cannara

Autorizzazione del Tribunale di Perugia  
n. 853 del 17-12-1988 Periodico mensile - "Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale 70% DCB Centro 1 Perugia" - Taxe Percue Tassa riscossa Santa Maria degli Angeli Assisi

EDIZIONI IL RUBINO sas  
di Spartaco Rossi  
Sede legale Via G. Becchetti  
06081 - S.M.d.Angeli/ASSISI  
REDAZIONE E PUBBLICITÀ  
Via G. Becchetti, 42/b  
06081 - S.M.d.Angeli/ASSISI  
CCIA r.d. 156321  
C.F. e P. IVA 01719430546  
Reg. Soc. Trib. Perugia n.18869

e-mail: [redazione@ilrubino.info](mailto:redazione@ilrubino.info)  
sito: [www.ilrubino.info](http://www.ilrubino.info)

DIRETTORE RESPONSABILE  
Paola Gualfetti

I redattori e collaboratori non percepiscono alcun compenso e prestano la loro opera per spirito di volontariato

COLLABORATORI

Luisa Bartolini - Andrea Bencivenga  
Francesco Brenci - Adriano Cioci -  
Claudio Claudi - Daniela Cruciani  
Giovanni Granato - Elvio Lunghi  
Alessandro Luigi Mencarelli - Simone  
Menichelli - Augusta Perticoni - Federico  
Pulcinelli - Luca Quacquareni - Maurizio  
Terzetti - Valentina Vallorini

Contatti: Paola Gualfetti 339.1194499  
Luca Quacquareni 328.0974555

ABBONAMENTO ANNUALE C/C  
Postale n° 14279061  
IBAN BCC di Spello e del Velino:  
IT44N0887138281005000003533

**Abbonamento annuale € 25,00**

Grafica e impaginazione:  
Assisi Virtual - S. Maria Angeli

Stampa:  
Litoprint Bastia Umbra (Pg)

**FG** **FRANCO GIUGLIARELLI**  
dal 1970... *di Giugliarelli Moreno*  
Impianti elettrici civili ed industriali



*Ti guidiamo verso la sicurezza*

Loc. SS. Trinità - Rivotorto di Assisi PG  
Cell. 348.6908243 - 338.9697752 - info@francogiugliarelli.it