

Le Sorgenti

Notiziario dell'Associazione Sportiva Capodacqua

Numero 1 - Novembre 2007

In questo numero:

- 1) **Saluto del Presidente**
- 2) **Il nuovo consiglio**
- 3) **Programma autunnale**
- 4) **Iniziative 2008**
- 5) **Festa de lu capucollocchi**
- 6) **La Voce dei Giovani**

Il Nuovo Consiglio Direttivo Biennio 2007-2009:

Presidente:	Stefanetti Pietro
Vice Presidente:	Menichelli Roberta
Segretario:	Fancelli Paola
Economo:	Sesti Franca
Consiglieri:	Alessandri Marco Bazzucchi Marco Bordoni Stefano Cesarini Francesca Ercolani Paolo Fancelli Feliciano Maestri Enzo Marini Andrea Nalli Maurizio Stefanetti Stefano Zapponi Andrea

*La Voce dei Giovani: suggerimenti,
proposte, iniziative, pensieri e riflessioni*

Questa finestra sul notiziario è aperta per accogliere la vostra voce e rafforzare la vostra presenza all'interno dell'Associazione Sportiva Capodacqua. Fate viaggiare i vostri suggerimenti su carta o via e-mail:

- ❖ paolafancelli@libero.it
- ❖ stefanetti.pietro@libero.it
- ❖ fmenichelli@tiscali.it

Saluto del Presidente

Dopo vari tentativi finiti sul nascere, tentiamo di nuovo la pubblicazione di un notiziario della nostra Associazione.

Questa finestra aperta su Capodacqua, vuole veicolare le esigenze, le iniziative, le attività dell'A.S. Capodacqua, ma direi del paese in generale.

Per prima cosa mi sembra doveroso rivolgere un saluto ai consiglieri eletti nelle elezioni svoltesi nei giorni 26 e 27 agosto 2007: per alcuni è una prima assoluta, per molti una giusta riconferma, per altri ancora un graditissimo ritorno; comunque l'augurio per tutti, è quello di lavorare con armonia e concretezza, con l'intento di poter fare sempre di più e sempre meglio.

Questo notiziario, che per ora avrà una uscita con cadenza trimestrale, vuole essere un filo diretto con tutti i soci, e più in generale con il paese, portando nelle case le varie iniziative in programma, i comunicati sulle problematiche che si stanno affrontando, vuole raccogliere le esigenze ed i suggerimenti della base associativa, soprattutto dei giovani. Proprio i giovani avranno all'interno di esso un loro spazio che potranno riempire con le loro idee e le loro proposte.

Per impostare con razionalità il programma di lavoro, ogni consigliere avrà un ambito di competenza, con delle scadenze ben precise rispetto alle singole problematiche che riguardano la nostra associazione. Un aspetto di estrema urgenza è la convenzione con l'Amministrazione Comunale per la gestione degli impianti sportivi. Venerdì 9 novembre, come promesso dal vice-Sindaco Dr. Mismetti, è avvenuto il sopralluogo da parte dei tecnici comunali, per il rilievo degli impianti esistenti, e questo è il primo decisivo passo per la definitiva soluzione di questo problema.

Siamo certi che questa sia veramente la volta buona per "trasformare in uno stato di diritto" quello che da trent'anni è uno stato di fatto.

Grazie e buon lavoro a tutti.



Per cominciare.... Programma Autunno 2007

- ❖ Sabato 10 novembre, ore 21,00: **Festa di S. Martino**...castagne e vino, presso la palazzina impianti sportivi
 - ❖ Domenica 18 novembre: **carovana Amatriciana**..... corsa dei ghiotti ad Amatrice
 - ❖ Venerdì 30 novembre: Tavola rotonda “**Confronto sull’Associazione**”, presso il “Centro Scalabrini”
 - ❖ Venerdì 7 dicembre: **polenta sulla spianatoia**, presso la palazzina impianti sportivi
 - ❖ Giovedì 20 dicembre: “**incontro con l’autore Giovanni Galardini 1997-2007: le foto**”
 - ❖ Mercoledì 26 dicembre: **Tombolata**.....e non solo....
 - ❖ Sabato 5 gennaio: **Arrivo della Befana** in palazzina...
- (info & iscrizioni: 328.66.15.210 - Paola Fancelli)

*A dicembre grande ritorno del Gruppo Teatrale di Capodacqua con la Commedia:
LU PAZZARELLU DE BOCCAPORCU di Renato Brogelli*

- ❖ Stage di Canto moderno organizzato dalla A.S. Capodacqua, in collaborazione con il Centro Studi Musica di Terni (info & iscrizioni: 335.43.44.48 – Sergio Fancelli)

Per proseguire gennaio – febbraio 2008

- ❖ **Corso di cucina: “Quattro menù con quattro chef”
(i particolari nel prossimo numero)**

Festa de lu capucollocchi....

La ormai tipica festa de lu capucollocchi anche per l’edizione 2007 ha voluto riproporre l’atmosfera e la tradizione antica delle nostre campagne, quando sulle finestre dei casolari venivano poste in bella mostra le zucche illuminate”. Per riproporre un salto in un passato pieno di ricordi, in questa edizione i partecipanti hanno posizionato le loro opere presso le proprie abitazioni o per le vie del paese, dove una giuria itinerante ha valutato e premiato le più suggestive e caratteristiche. Fra le tante fantasiose e artistiche sculture illuminate, tutte degne di un giudizio positivo, la giuria ha scelto i lavori di Simone Stefanetti e Bogdan Halamay, Mattia e Ludovico Fratini, Valentina Profidia.

Per chiudere degnamente la serata la cucina della palazzina ha sfornato leccornie a base di zucca per soddisfare la gola dei partecipanti. Per

appagare la curiosità dei tanti cannibali assenti vi proponiamo la ricetta di uno dei piatti della serata:

“Pennette zucche e radicchio”

Ingredienti (per 4 persone): 320 gr. di penne rigate; 250 gr. di zucca mantovana (consultare se necessario Barba); n° 1 cespo di radicchio; 100 gr. di provola piccante; n° 1 fetta di pancetta spessa mezzo centimetro; ½ mezza cipolla; 4 cucchiari di parmigiano grattugiato; olio, sale q.b.

Procedimento: pulire la zucca, privandola dei semi e dalla buccia, tagliarla a dadini. Tagliare a dadini anche la pancetta e la provola, tritare finemente il radicchio e la cipolla; rosolare a fuoco dolce in un tegame, per qualche minuto, olio, pancetta e cipolla. Unire poi la zucca al soffritto, aggiustare di sale e far cuocere, unendo se necessario dell’acqua. Quando la zucca si è ammorbidita unire il radicchio e cuocere ancora per circa 10 minuti. Cuocere le penne al dente, scolarle e versarle nel tegame del condimento, aggiungere anche la provola tagliata a cubetti ed il parmigiano, far insaporire per qualche istante e servire ben caldo....e buon appetito

Domenica 18 novembre: **Gita ad Amatrice** per gustare la famosa “Amatriciana”; viaggio con mezzi propri; costo del pranzo € 20,00 a persona; al ritorno visita a Monteleone di Spoleto per ammirare la famosa “Biga”.

Tutte le iniziative avranno una adeguata divulgazione mediante gli specifici volantini e depliant che verranno affissi nella “restaurata” bacheca presso la palazzina.