

Le vecchie glorie in campo col cuore

Marinangeli, Politi, Baldinelli, Busciantella, Camerieri, Casagrande, Ceccarelli, Cesca, Crema, Fiaoni, Fiaoni 'Lullo', Finauri, Franceschini, Frontani, Gambini, Giuliacci, Giogli, Guanciarossa, Lombardi, Mattonelli, Monteneri, Codignoni, Pica, Poli, Rossi Santi, Stefanetti, Sorbelli, Trinei, Urbani, Vinti, Micheli, Cambiotti, Testa.



FAMILIARI COMMOSSI
Tre momenti della cerimonia di Nocera

UNA VITA PER LO SPORT A NOCERA LA CERIMONIA SEMPLICE E TOCCANTE

Lo stadio ora è 'Marinangeli'

La struttura dedicata allo storico cronista della «Nazione»

— NOCERA —

LA DEDICA, inscritta in una stele, è semplice e affettuosa. Dedicò lo stadio nocerino ad Angelo Marinangeli, il giornalista de 'La Nazione' scomparso lo scorso dicembre. Nel corso di una cerimonia tanto sobria quanto coinvolgente, il Comune (all'unanimità dei consiglieri) ha dedicato l'impianto alla memoria di un uomo che, con serietà politica, civile e professionale, ha saputo onorare ogni impegno. In lui Nocera ha apprezzato il cittadino, il cronista capace di sensibilità deontologica, l'appassionato del calcio, il cultore dello sport, specie di quello dedicato ai più giovani e ai meno pagati.

Gli amici di sempre (tanti...) hanno partecipato all'incontro, ben coordinati, con amichevole dedizione, dal giornalista Alberto Scattolini. Tutti schierati accanto a Gabriella (la moglie di Angelo), a Marinella e Giovanni (i figli) e desiderosi e di



lasciarsi andare all'onda dei ricordi e della nostalgia. Attestati di stima da parte del sindaco Donatello Tinti («Una persona speciale e ben voluta») e di Luigi Repace, presidente del Comitato umbro del calcio («Aveva valori capaci di contribuire alla migliore formazione dei ragazzi-

ni»). C'erano anche l'avvocato Ariodante Picuti (che a 26 anni fu sindaco nocerino) e Branda, storico dirigente dello sport umbro.

I molti meriti del giornalista sono riaffermati nelle riflessioni di Dante Ciliani (presidente dell'Ordine) e del rappresentante del quotidiano al quale per decenni Angelo aveva affidato il talento cronistico.

Toccanti le parole del parroco don Francesco Santini: «Angelo ha vissuto la sofferenza della malattia in modo dignitoso e profondamente cristiano».

Serata conclusa con una gara amichevole fra le vecchie glorie del Nocera (che hanno vinto 3-2) e una squadra di rappresentanti della stampa, alla quale ha dato apporto lo stesso Alberto Scattolini. Le vecchie glorie (vedi box in alto) erano allenate da Mingarelli e Scaia. Ecco la rappresentativa giornalisti: Grilli, Favorini, Pizzimenti, Fischei, Raponi, Broglia, Tili, Tardioli, Luca Rotili, Oreste Testa.

IL CICLOPELEGRINAGGIO

Da Terontola ad Assisi in nome di Bartali, il «postino della pace»

— ASSISI —

DA TERONTOLA sono partiti in 160, ma strada facendo il gruppo dei partecipanti si è ingrossato fino a superare forse i 250: ciclisti che si sono presentati ai piedi di Assisi ancora tutti in gruppo. Prima della partenza cerimonia di fronte alla stele di Gino Bartali nella stazione ferroviaria di Terontola, teatro negli anni '43-'44 delle 'imprese' solidali di Bartali per beffare i soldati tedeschi e poi consegnare documenti falsificati a cittadini ebrei altrimenti destinati ai campi di sterminio in Germania. C'erano molti ex corridori: Idrio Bui, ex gregario di Coppi ma compagno di allenamento di Bartali, insieme a Volpi. E c'erano anche Livio Trapè e Marino Vigna, olimpionici a 'Roma 1960'. E poi Enzo Brocci (professionista al tempo di Bartali e Coppi), Giorgio Cimurri, figlio di Giannetto, mitico massaggiatore di Coppi e della squadra azzurra. Quindi padre Raffaele, del Convento Carmelitano della Castellina di Sesto Fiorentino: «Gino Bartali era di casa nel nostro convento e ha voluto essere sepolto non vestendo una delle sue maglie, segno di vittoria, ma con il saio dei carmelitani». Presenti don Alessandro, parroco di Terontola, Giancarlo Brocci, ideatore e patron dell'Eroica, in programma il 3 ottobre; Mario Valentini il più medagliato tra i ct del Coni e ora alla guida della nazionale paraciclismi. Ma con tanti «maturi» anche molti giovani e donne che hanno percorso i 74 km da Terontola ad Assisi senza perdere un colpo e senza che le salite di Magione, della Pallotta a Perugia e l'ultima rampa fino in piazza S. Francesco le inducessero a desistere. Un ristoro organizzato dal Veloclub Santa Maria, poi la consegna dei premi. La vittoria è stata di tutti, come hanno rilevato ringraziando, Ivo Faltoni, Daniele Martellini in rappresentanza del sindaco di Assisi, Andrea Bartali, padre Raffaele, e il vicario della Patriarcale Basilica di San Francesco.

iprimi
d'ITALIA®

XII Festival Nazionale dei Primi Piatti

FOLIGNO CENTRO STORICO
IL FESTIVAL TUTTO
23-26 DA GUSTARE
SETTEMBRE
LA CUCINA D'AUTORE
PER TUTTI 2010

www.iprimiditalia.it

“ Foligno capitale dei Primi Piatti.

Un universo di degustazioni e di cultura alimentare dove tutte le vie portano al gusto. Degustazioni continuative nelle suggestive e prestigiose location del centro storico trasformate per l'occasione in Villaggi del Gusto, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi Chef, mercati produzioni alimentari di qualità ma anche momenti di spettacolo ed intrattenimento. Un universo di degustazioni continuative e di cultura alimentare dove tutte le vie portano al gusto. ”

I VILLAGGI DEL GUSTO

Circuito di degustazioni continuative a € 2,50 o menù a € 7,50 nei Villaggi del Gusto. Suggestive location del centro storico dove la cultura alimentare si condisce di curiosità e nuove ricette.

● PASTA RICETTE CREATIVE

Le migliori produzioni, insolite ricette. Spigadoro, Garofalo, Agnesi, Delverde, Votello, De Cecco

● PASTA TRADIZIONE E TIPICITÀ

La pasta artigianale di qualità e le ricette tipiche regionali. Fabbri, Martelli, Setaro, Conforti, Cavalieri, La Rocca del Pastalo

● POLENTA

La tradizione di un antico piatto con ricette che vivono nel tempo. Molino Filippini

● GLUTEN FREE

Prodotti senza glutine per diete ed intolleranze, tra gusto e salute. Afam

● GNOCCHI E PASTA FRESCA

Pasta all'uovo, gnocchi e tutte le varietà di pasta fresca. Confartigianato

● UNITÀ D'ITALIA A TAVOLA

Piatto Unità d'Italia - Regioni d'Italia Bianco Rosso e Delverde - Delverde

● APERITIVI E PRIMI FREDDI

Aperitivi per stuzzicare l'appetito e pasta fredda per stimolare la fantasia. Saclà, Spritz

● DISTRETTO DEL RISO DEL PIEMONTE

Il re dei cereali delle province piemontesi. Il primo riso italiano DOP Distretto del Riso del Piemonte Astim

● NURAGHI E TIPICITÀ SARDE

I prodotti tipici sardi rivivono con le migliori ricette della tradizione. Artipasta

● ZUPPE E TIPICITÀ LOCALI

Zuppe, olio e tipicità locali. CR Foligno, Comune di Foligno, Ass. Valle Umbra

● MARE DELLE MARCHE

Dal limpido mare delle Marche tutti i primi a base di pesce. Regione Marche

● SAPORI DI TOSCANA

La qualità dei prodotti alimentari toscani lungo le vie della transumanza. Province di Arezzo, Siena, Grosseto

● TARTUFO

Un condimento principe per raffinati primi piatti. Oasi Umbria

● BOSCO & ORTO

Funghi, asparagi e fresche verdure di campo. Terrecomp, Coop. Saf

● ORECCHIETTE E TIPICITÀ PUGLIESI

Orecchiette e prodotti tipici della Puglia proposti in originali ricette. Regione Puglia

● RISO E TIPICITÀ VENETE

Il riso italiano e le eccellenze alimentari della Regione Veneto. Regione Veneto

● RAVIOLI E STRINGOZZI

La classica pasta ripiena e la tipica pasta umbra. La Romagna, Pasta Fratini

● PRIMI DOLCI

Dalle antiche tradizioni: frittelle di riso, maccheroni e ravioli dolci. Terrecomp, Coop. Saf

ORARI APERTURA VILLAGGI DEL GUSTO

GIOVEDÌ 23 dalle ore 16 alle 23
VENERDÌ 24 dalle ore 16 alle 23
SABATO 25 dalle ore 10 alle 23
DOMENICA 26 dalle ore 10 alle 21

SPECIAL EVENTS

Eventi unici di intrattenimento per il palato e per la mente: l'arte, le tradizioni, l'educazione alimentare, i prodotti gastronomici d'eccellenza. Spettacoli, mostre e mercati per soddisfare gola e mente.

● MOSTRE E MERCATI

Boutique della Pasta, Eccellenze del Gusto, Odori & Sapori, Gusto in Libreria, Garibaldi e l'Unità d'Italia, Mercato delle Tipicità Locali

● I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Mini corsi di cucina, attività ludiche e di animazione per conoscere il valore della dieta mediterranea tra gioco e didattica

● ENTERTAINMENT

Spettacoli giornalieri: Dario Ballantini, Equipe 84, I Fichi d'India, Cucina Show con Anna Moroni, Maurizio Mastrini

● I PRIMI A PALAZZO

Libri da Gustare, Pillole di Economia Domestica, l'Arte del Ricevere, Galleria dei Packaging, I Primi al Cinema, Emeroteca, Food Design.

CUCINA CORSI & PERCORSI

Gusto e formazione si fondono con il privilegio di apprendere dai grandi Chef i segreti e le tecniche dell'alta cucina. Incontri ed approfondimenti dedicati agli appassionati e agli operatori di settore.

● MASTER IN PRIMI PIATTI

Corsi giornalieri di alta cucina: Chicco e Bobo Cerea - Da Vittorio Alfonso Caputo - Taverna del Capitano

● A TAVOLA CON LE STELLE

Degustazione di menù di primi piatti: Gaetano Trovato - Arnolfo Marco Gubbioni - La Bastiglia

● ITINERARI DEL GUSTO

Appuntamenti degustativi per scoprire le tipicità e le ricette delle varie regioni d'Italia.

INFO / PRENOTAZIONI

epa CONFCOMMERCIO
V. Settevalli, 320 (PG)
Tel. 075.5005577
www.iprimiditalia.it

