

Alla scoperta del significato dei simboli della nostra cultura

## Simboli e tradizioni del Natale

**A**rriva Natale e nell'aria si respira il profumo delle tradizioni che da sempre caratterizzano il periodo più atteso dell'anno da grandi e piccini, prima fra tutte l'allestimento dell'albero e del presepe.

Il primo presepe sarebbe stato composto da San Francesco nel 1223 a Greccio. L'uso di mettere in scena il quadro che ha i suoi elementi principali nella grotta o nella capanna, con la mangiatoia che accoglie Gesù bambino, affiancato dalla Madonna e San Giuseppe, il bue e l'asinello, circondati dai pastori, dall'Arcangelo Gabriele e dai re magi - il tutto su un tappeto di

muschio e un cielo di stelle - ha dato poi origine ad una produzione artigianale che ha trovato in Genova e Napoli i suoi centri maggiori con la creazione di presepi ricchissimi, composti da statuine rappresentanti ogni categoria sociale. A questi presepi si sovrappongono inoltre presepi popolari, in materiali poveri (argilla, cartapesta, legno), presepi sommersi in mare o fiumi, presepi viventi. Veniamo all'altro simbolo per eccellenza di queste festività: l'albero di Natale. È una tradizione antica che viene fatta risalire ai riti pagani del ceppo, bruciato a partire dal solstizio invernale. Questo doveva essere scelto tra i migliori



ed essere preferibilmente di quercia (simbolo di forza), per essere poi arso davanti alla famiglia riunita. Simbolicamente si bruciava il passato, e si coglievano i segni del prossimo futuro: le scintille che salivano nella cappa rappresentavano il ritorno dei giorni lunghi, i doni erano simbolo di abbondanza, la cenere veniva sparsa nei campi per sperare in abbondanti raccolti.

Ora noi troviamo questi simboli nel nostro albero di Natale e nelle nostre vie: le luci e le luminarie sono le scintille del falò, le palle e le decorazioni sono speranze di prosperità, l'abete sempreverde un segno di rinascita, i fili d'oro e d'argento i capelli delle fate. Il vischio è la pianta natalizia per eccellenza: oltre ad essere di buon augurio (esaltata peraltro da Virgilio nell'Eneide per le sue virtù magiche) è una panacea contro tutti i mali perché non possiede legami con la terra. Auguriamo a tutti i nostri lettori di vivere il Natale in modo sereno e nel sano rispetto delle nostre tradizioni. Buon Natale.

**Spazio Natale 2008**  
Redazione: Via I Maggio 2/d  
Todi - Tel. 075.8944115  
redazione@iltamtam.it  
www.iltamtam.it

**COCOON TRAVELS**  
Liberi di viaggiare

**COCOON TRAVELS**

Ponte Rio 79/G 06059 Todi (PG) tel. +39 075 89 87 364 fax +39 075 89 87 366	Centro Comm. L'Arco 06055 Marsciano (PG) tel. +39 075 37 44 745 fax +39 075 37 44 743
--	--

[www.cocoontravels.it](http://www.cocoontravels.it) • [info@cocoontravels.it](mailto:info@cocoontravels.it)

*Lady Estetica*

Un reality è meglio di un sogno. Perché belle si diventa!

...scegli la professionalità!

**DIBI CENTER**

**Rimodellanti senza bisturi con cavitazione e elettroporazione**

*Regula... regola!*  
*un fantastico 2009 in bellezza.*

Via Dalmazia, 13 - MARSCIANO (PG) - Tel. 075.8748653

Edizione 2008 con le novità dei Presepi di corallo e cammei

# A Massa "Presepi d'Italia"

**G**ia da mesi la Pro Loco di Massa Martana è al lavoro per dare vita ad un'edizione tutta nuova di "Presepi d'Italia", ormai una delle più importanti mostre dell'arte presepiale d'Italia.

Il "pezzo forte" della manifestazione 2008, che si svolgerà dal 24 dicembre al 6 gennaio all'interno del caratteristico borgo massetano, sarà costituito da una ricca collezione di presepi in corallo e cammei della migliore tradizione artigianale di Torre del Greco.

"Presepi d'Italia", grazie alla presenza di espositori da tutte le regioni italiane, proporrà oltre 150 opere che vanno dai presepi più classici a veri e propri capolavori realizzati da grandi scultori e ceramisti che hanno liberato tutta la loro vena creativa di fronte alla Santità del Natale.

Non mancherà neppure quest'anno l'originale presepe fatto tutto di ghiaccio, che misura oltre 15 metri quadrati, con personaggi alti fino a 80 centimetri che sembrano fatti di cristallo.

Massa Martana, insomma, si conferma sempre di più la "capitale" italiana dei presepi, avendo ormai acquisito e consolidato una posizione difficilmente eguagliabile, tanto da rendere privi di senso tentativi di imitazione improvvisati. A fare da corollario all'evento presepiale vi sarà anche stavolta la festa della Nociata (in programma il 26 dicembre in piazza), l'unico torrone umbro, fatto impastando a lungo noci, miele e chiare



d'uovo e servito tra due foglie di alloro.

Tornerà poi, per la terza volta consecutiva, il concorso regionale "I presepi delle scuole umbre", con l'esposizione delle realizzazioni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado dell'Umbria partecipanti al concorso indetto dalla Pro Loco, che ha messo in palio tre premi da 300 euro per le prime classi classificate.

Il concorso ha l'obiettivo di promuovere tra i bambini l'amore per l'arte presepiale e di dare un riconoscimento ai lavori che ogni

anno vengono fatti nelle scuole, facendo sì che li possa ammirare anche il grande pubblico. Le scorse edizioni hanno raccolto un successo lusinghiero, sia per l'alto numero delle scuole partecipanti, sia per la fantasia e la originalità espressa nei lavori presentati, per i quali sono stati utilizzati ogni tipo di materiale e le tecniche più varie. I presepi delle scuole umbre saranno esposti nel centro storico di Massa Martana dal giorno di Natale fino all'Epifania e la cerimonia di premiazione delle classi vincitrici, alla presenza delle autorità scolastiche, civili e religiose, avrà luogo il 12 gennaio presso l'Istituto comprensivo di Massa Martana.

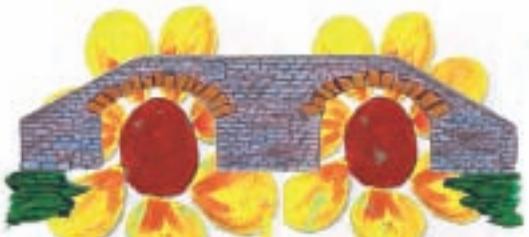
Partner dell'iniziativa l'Istituto comprensivo di Massa Martana insieme al Comune e all'ufficio scolastico regionale per l'Umbria.

## PRESEPI D'ITALIA, MASSA MARTANA

Orario di apertura (ingresso gratuito):

pomeriggio, 15-19,30; mattino (festivi e pre-festivi) 10-12.30

[www.presepiditalia.it](http://www.presepiditalia.it) [www.prolocomassamartana.com](http://www.prolocomassamartana.com)



**" IL GIARDINO DEL PONTE "**  
**Vivaio - Garden**  
 TODI - S.S. 79 Orvietana - Ponterio - Tel. 075.8987831  
 Oggettistica da interno ed esterno  
 Idee regalo - Abeti natalizi

Vi aspettiamo in  
 una calda atmosfera natalizia  
 all'insegna dell'originalità.




Le tante rappresentazioni nelle località della regione

# Visita ai Presepi dell'Umbria

**Allerona:** si svolge lungo un percorso a tappe con rievocazioni di scene di vita di Gesù ambientate nel centro storico. La Natività è allestita nella piazza principale.

**Amelia:** presepe artistico permanente di Carlo Maria Chiappafreddo e di Juan Maria Oliva presso il convento della SS. Annunziata.

**Assisi:** propone un percorso di presepi allestiti lungo le strade e le piazze del centro storico. Presso la Basilica di S. Maria degli Angeli presepe in stucco scolpito da Domenico Paci nel 1830.



**Avendita (Cascia):** il 20 dicembre 2008 in un susseguirsi di scene, animate da bambini, giovani e adulti, si ripercorrerà la notte di Natale del 1223.

**Cascia:** il 24 dicembre 2008 inaugurazione del Presepe Monumentale presso la Chiesa Collegiata di Santa Maria, al termine della Santa Messa di Mezzanotte alla presenza di tutta la Comunità di Cascia.

**Cesi:** presepe allestito nella grotta Eolia dal gruppo speleologico "Terre arnofe". L'apertura è prevista solo nei giorni festivi e prefestivi dalle 13.30 alle 18.30.

**Città della Pieve:** allestito nei sotterranei rinascimentali di Palazzo della Corgna, ripropone non solo la vita di Cristo, ma anche scene del Vecchio e del Nuovo Testamento.

**Collevalenza:** presepe artistico poliscenico, con figure di scultori di Barcellona, Muccia e Lecce, animate da movi-

menti meccanici. Aperto tutto l'anno all'interno del santuario.

**Gubbio:** realizzato con statue a dimensione naturale, è allestito nelle vie medievali del Quartiere di San Martino con la ricostruzione di figure simbolo degli antichi mestieri.

**Marcellano:** cento personaggi rievocano la Natività e scene di vita dell'antica Palestina. Dopo il tramonto si accendono torce e lucerne e si illumina la grotta di Gesù fuori dal paese.

**Monte Castello:** dal 21 dicembre al 6 gennaio, ritorna nel paesino medievale il presepe artistico artigianale nell'ambito del più ricco programma "Natale a Monte Castello di Vibio".

**Montecastrilli:** Il 26 e 28 dicembre 2008 con replica il 6 gennaio 2009 dalle ore 15.00 presso il Centro Storico del paese va in scena il Presepe Vivente, con la partecipazione di figuranti in costume per una suggestiva e realistica rappresentazione della natività e del suo vivere quotidiano.

**Norcia:** il 24 dicembre inaugurazione Mostra dei Presepi artistici.

**Passignano:** nello scenario del castello si può ammirare la XIV edizione della Natività accompagnata dalla rappresentazione dei mestieri e dei personaggi dell'anno zero.

**Perugia:** rappresentazione sacra ambientata nei sotterranei della Basilica di San Domenico, una delle più grandi chiese della città.

**Rovereto:** il paese è coinvolto nella rappresentazione della Natività con

momenti di vita contadina. Presepe monumentale nel Santuario della Madonna del Divino Amore.

**Parrano:** le scene sono allestite lungo tutto il borgo, dalla porta d'ingresso dove è il mercato delle merci e del bestiame, alle vecchie cantine, fino alla stalla di Porta Ripa con la Natività.

**Porano:** le scene si susseguono lungo un percorso nel centro storico illuminato solo dalla luce delle fiacole: la Natività è ambientata in una tipica cantina locale.

**Spina di Marsciano:** presepe con scene fisse e viventi realizzate all'inter-

no del castello e ambientate ai primi del Novecento; le statue sono a grandezza d'uomo.

**Spoleto:** realizzato nel Convento dei Frati Cappuccini di S. Ansano, presepe in stile tradizionale con statue di gesso a grandezza naturale.

**Trevi:** la manifestazione è nata spontaneamente quando alcuni cittadini provarono ad allestire presepi rivolti all'esterno delle proprie abitazioni, lungo le strade del centro storico. Una tradizione che si svolge dall'8 dicembre all'11 gennaio.

**Volterrano:** ambientato da più di 25 anni nel bosco vicino al paese, si caratterizza per uno scenario naturale unico esteso per oltre due ettari.

## Cena degli Auguri

Sta arrivando Natale: momenti di serenità, di festa, di allegria ed il piacere di stare insieme. Per condividere insieme questi momenti e per augurarsi buone feste, il **Ristorante Villaluisa** è a vostra disposizione per la tradizionale "Cena degli Auguri".

**Menù personalizzati a partire da € 25,00**



Per ulteriori informazioni:

**HOTEL VILLALUISA - Via Cortesi, 147 - Todi (PG)**

**Tel. 075.8948472 - Fax 075.8948571**

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

[villaluisa@villaluisa.it](mailto:villaluisa@villaluisa.it)

*Cenone di Capodanno con musica dal vivo*

L'arrivo delle festività e le preparazioni culinarie

# Il nostro Natale in cucina

**L**a cucina umbra semplice e genuina, con le sue caratteristiche, riesce a sorprendere e soddisfare anche i palati più esigenti. Anche nelle ricette della tradizione natalizia, queste caratteristiche emergono nettamente in tutte le ricette che si propongono. A partire dalla cena della vigilia al pranzo di Natale, innumerevoli sono le tipiche bontà che nel corso dei secoli hanno dominato le nostre tavole. La corsa ai regali, la preparazione dell'albero e del presepe tra fili colorati, neve, dolci e quant'altro, costituiscono un rituale che si tramanda di anno in anno. La gastronomia, in questo periodo dell'anno assume un'importanza particolare. Gli ingredienti necessari per le preparazioni tipiche del periodo, vengono scelti oculatamente con la massima cura, per essere certi della buona riuscita delle preparazioni. Anche la tavola sarà allestita con particolare cura ed eleganza. A renderla originale ed unica, si potranno realizzare dei segnaposto e dei centro tavola, accessori preziosi che la renderanno luminosa ed invitante. La tavola imbandita vedrà le portate susseguirsi accompagnate dalle risate e dai racconti dagli avvenimenti che hanno caratterizzato l'anno che volge al termine da parte di tutti i partecipanti. Inevitabilmente, la magica atmosfera del Natale si trasferisce in cucina ed in cantina.

Il Natale ed il Capodanno, sono occasioni speciali che tradizionalmente si caricano di un valore aggiunto se trascorse in

compagnia della propria famiglia. Molti approfittano infatti delle festività natalizie, per concedersi una vacanza, ma la maggior parte degli italiani, preferisce passare le feste in famiglia con in tavola un tipico menù tradizionale. In Umbria nel corso degli anni seppur con qualche modifica o aggiunta, si è tramandata l'usanza di preparare gli ottimi cappelletti (pasta ripiena fatta in casa) che nei menù delle nostre nonne venivano cotti in brodo di cappone. Altra immancabile pietanza è la parmigiana, di melanzane o di altro ortaggio che ben si presta alla preparazione, dapprima frita poi ripassata in forno. Poi avanti tutta con i dolci tipici: dai tozzetti al panforte, dalle pinoccate al panpepato, torroni, pandori, panettoni e chi più ne ha più ne metta!

I menù natalizi sono ricchissimi ed in ogni regione si mangiano piatti particolari. L'espressione tipica a tutte è sicuramente il classico ed intramontabile panettone, quella morbida e soffice pasta dolce arricchita di uvetta e canditi. Il panettone tradizionale altro non era che un grosso pane sul quale il padrone di casa prima della cottura incideva con un coltello una croce in segno di benedizione. I più pazienti potranno dilettarsi nella lunga preparazione di questa pietanza squisita, pur se in commercio ne esistono molteplici varietà, dai più semplici e tradizionali a quelli ripieni di creme, glasse, ecc. Vi proponiamo di seguito la nostra ricetta.

**Rita Famoso**

## INGREDIENTI PER 12 PERSONE

- Farina di forza	1.300 g
- Lievito madre	50 g
- Zucchero	180 g
- Burro	300 g
- Uova, tuorli	n. 12
- Uvetta	350 g
- Scorza di arancia candita	125 g
- Scorza di cedro candita	125 g
- Latte in polvere	25 g
- Miele	10 g
- Malto	10 g
- Vaniglia	1 stecca
- Sale	q.b.

Inoltre

- Burro	20 g
- Farina	30 g

## LA PREPARAZIONE

**1** - Impastate per 10 m il lievito madre con 100 g di farina e 0,5 dl di acqua tiepida. Modellate una palla, incidetela a croce, coprite e fate lievitare in luogo tiepido per 3 ore, poi lasciate a temperatura ambiente per 1 ora. Prelevate 100 g dall'impasto e lavoratelo con 100 g di farina e 0,5 dl di acqua tiepida.

**2** - Prelevate 50 g dalla parte più morbida interna del filoncino e impastatelo per circa 10 m con 100 g di farina e 0,5 dl di acqua tiepida. Fate una palla, incidetela a croce e tenetela in luogo tiepido per 3 ore, poi lasciatela a temperatura ambiente per ancora 1 ora. Lavorate per 10 m 100 g di quest'ultimo impasto con 100 g di farina e 0,5 dl di acqua tiepida, formate una palla, incidetela a croce e tenetela in luogo tiepido per 3 ore, poi ancora per 1 ora a temperatura ambiente.

**3** - Prelevate 100 g di quest'ultimo impasto e lavoratelo per 10 m con 100 g di farina e 0,5 dl di acqua tiepida. Formate una palla,

incidetela a croce e tenetela in luogo tiepido per 3 ore, poi per ancora 1 ora a temperatura ambiente. Il lievito ora è pronto per l'impasto finale.

**4** - Impastate 550 g di farina con 130 g di zucchero, 2,5 dl di acqua tiepida, 225 g dell'ultimo impasto preparato, 6 tuorli ed infine 140 g di burro morbido e lavorate battendo sul tavolo di lavoro per una decina di minuti. Mettete l'impasto in una ciotola e tenetelo coperto in un luogo tiepido per 2 ore, poi lasciatelo a temperatura ambiente per 12 ore finché triplicherà il suo volume.

**5** - Versate in una ciotola 0,8 dl di acqua tiepida, il latte in polvere, il restante zucchero, 6 tuorli, il miele, il malto, 5 g di sale, i semi della stecca di vaniglia e mescolate. Unite la farina rimasta impastando finché il composto risulterà sodo. Unite l'impasto preparato prima battendo fino a quando sarà amalgamato, unite solo allora 140 g di burro a fiocchetti, sempre battendo fino a che non sarà assorbito, poi l'uvetta, precedentemente infarinata ed i canditi.

**6** - Dividete l'impasto in 3 parti di circa 800 g l'uno che ungerete, con le mani imburrate, e lascerete riposare coperte per 20 minuti. Comprimate ogni impasto fra le mani unte lavorando con movimento rotatorio, poi poneteli negli stampi di carta da panettone e fateli lievitare al tiepido per 2 ore, poi ancora a temperatura ambiente per 4 ore fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Provate la cottura con un lungo stecchino, quindi sfornate.



*Il banqueting d'autore*  
**LUCARONI**  
TODI  
*catering*



Arte culinaria e cultura dell'ospitalità.



Professionalità, passione e creatività.



Organizzazione e capacità di sorprendere.

***Per ogni occasione, la garanzia di un servizio  
sempre all'altezza delle vostre aspettative.***

MATRIMONI | CENE DI GALA | FESTE  
INAUGURAZIONI | COLAZIONI DI LAVORO

Lucaroni - Todi (PG)

Tel. 075.8011881 - 335.299874 - 337.650676

[www.lucaroni.it](http://www.lucaroni.it) [lucaroni@lucaroni.it](mailto:lucaroni@lucaroni.it)



Nata da una lunga tradizione familiare nel campo della ristorazione, Lucaroni è un'organizzazione attiva nei servizi di catering e banqueting fin dagli anni sessanta.

In questi quarant'anni Lucaroni ha curato eventi sia privati che aziendali (matrimoni, serate di gala, meeting di lavoro, inaugurazioni) facendosi apprezzare per l'indiscussa qualità delle sue proposte.



Lucaroni è in grado di firmare soluzioni su misura per ogni tipo di ricevimento, qualunque sia l'occasione e l'ambientazione prescelta. La raffinatezza della cucina, la cura degli allestimenti, la professionalità del servizio: tutto viene programmato con attenzione per rispondere con flessibilità e creatività alle esigenze della clientela e dare un valore esclusivo all'incontro conviviale.

Palazzi storici, conventi, fortezze medievali, tenute di campagna, ville padronali: sono solo alcuni dei luoghi selezionati da Lucaroni per bellezza, originalità e accessibilità.

# Macelleria Paoletti

Garanzia di qualità



Carni esclusivamente locali da capi allevati nell'azienda Paoletti.  
Salumi e porchetta di produzione propria.  
Senza latte e derivati e senza fonti di glutine



Si confezionano Cesti natalizi.  
Zamponi e cotechini di produzione propria.



**L'ANGOLO DEL FORMAGGIO**  
Formaggi freschi e stagionati

Via F.lli Ceci, 49 - MARSCIANO (PG) - Tel. 075.8749782

I dolci della tradizione regionale umbra

## I sapori della festa

**S**piritualità, solenni liturgie, tradizioni ma anche, aspetto che sembra non guastare mai, piatti tipici legati all'evento. Il Natale ha infatti una sua declinazione gastronomica importante, fatta di ricette che contribuiscono a ricreare (e qualche volta ad anticipare) il clima della festività. Si tratta di preparazioni culinarie che sono sopravvissute a molte generazioni e che, come gran parte della cucina umbra, conservano uno stretto legame con i riti religiosi e le fasi agricole (da qui, spesso, anche la semplicità e povertà degli ingredienti), o più semplicemente con i mesi del calendario. In alcuni casi però il significato rituale è andato ormai perso, visto che alcuni prodotti – soprattutto i dolci - si trovano dai fornai, nelle pasticcerie e a volte pure nei supermercati non soltanto nei periodi classici ma durante tutto l'anno.

Tra le tante specialità natalizie della nostra terra, una citazione d'obbligo spetta alla **Nociata** massetana, un particolare torrone (l'unico umbro!) per il quale c'è chi rivendica addirittura una certificazione di tipicità. Viene preparato mettendo in un pentolone di rame stagnato e maneggiando di continuo per circa tre ore solo tre ingredienti: chiare d'uovo, miele e noci spezzettate. L'impasto viene versato poi su un piano di marmo per ricavarne, con un coltello bagnato, delle losanghe che, ancora prima di diventare del tutto fredde, vengono incartate tra due foglie di alloro. La preparazione della Nociata verrà riproposta il pomeriggio del 26 dicembre nella piazza di Massa Martana, dove si potrà assistere ed anche contribuire materialmente alla cottura di un grande impasto.



Altri dolci umbri natalizi sono l'**Attorta** e la **Rocciata**, tipiche rispettivamente dello spoletino e dell'assiano e caratterizzate entrambe dall'essere ripiene di frutta (prugne, noci, fichi, uva, mandorle, nocciole, mele). A Todi si segnalano le **Tisichelle delle monache**, biscotti all'anice dalle diverse varianti e non più legati ormai alla festa della Natività. Vi sono poi i **Maccheroni dolci**, piatto tipico oltre che della vigilia di Natale anche della vigilia dei Santi quasi in tutta l'Umbria (a Spoleto usano fare gli **Gnocchi dolci** e a Norcia le **Fettuccine all'alchermes**). Caratteristico invece del sud della regione è il **Pampepato**, impasto di noci, uvetta e candidi insieme a farina, cacao, pepe, cannella e noce moscata. Fra i dolci più antichi (il loro consumo nel perugino viene fatto risalire al 1300) si segnalano le **Pinoccate**, mentre fra quelli più diffusi nella regione c'è il **Torciglione**.

Alle porte della festa più amata dai bambini

## Caro Babbo Natale ti scrivo...

**M**anca meno di un mese al Natale e al consueto scambio di doni. Tuttavia già da qualche settimana si descrive il prossimo come un Natale tiepido se non nel clima almeno nei consumi. Secondo la Cia-Confederazione italiana agricoltori, a causa della crisi economica e dei rincari dei prezzi, per festeggiare le prossime festività si spenderanno poco più di 6 miliardi di euro, con consumi alimentari in calo quantitativo tra il 3,5 ed il 5% rispetto al 2007. La Confederazione ha previsto anche un taglio delle spese folli e voluttuarie ed acquisti all'insegna dell'oculatazza e della tradizione. Dello stesso avviso il Codacons che ha pro-

mosso un'indagine che ha testato la propensione agli acquisti dei consumatori per le prossime festività natalizie e da cui emerge che la maggioranza dei cittadini chiede di anticipare i saldi prima delle feste. Comunque sia, magari rinunciando a qualche cosa d'altro, non si può rinunciare al piacere di fare un regalo alle persone che ci sono vicine e che ci vogliono bene, soprattutto ai bambini che aspettano proprio questa festa per soddisfare i propri desideri.

E allora, scriviamo pure la tradizionale letterina a Babbo Natale per chiedergli il regalo che vogliamo, tanto i bambini non mancano mai di stilare un dettagliato elenco di giocattoli

di ogni tipo: la gioia che si prova nel vedere concretizzati i loro desideri nella moltitudine di pacchetti disposti sotto l'albero non ha prezzo.

Per le bambine il mondo dei giochi offre un vasto assortimento di bambole e accessori. Alcune possiedono le fattezze di un bebè vero e proprio, e come lui mangiano, dormono e fanno i capricci; altre parlano, cantano o camminano tenendole per mano. Sempre validi i giuochi con cui le bambine si divertono ad improvvisarsi mamme come ferri da stiro e le relative tavole d'appoggio, cucine corredate da lavello, forno e friggitrice con le quali è possibile eseguire anche facili ricette ed avere l'illusione di sentirsi



“grandi”, anche se negli ultimi tempi anche le bambine vorrebbero avere regali tecnologici come i loro amici maschietti.

Quest'ultimi possono soddisfare la loro passione con i tanto osannati giochi elettronici, disponibili in più versioni, oltre che i sempre ricercati doni legati ai motori: camion, moto lanciamissili, automobili radiocomandate e piste per auto da corsa con cui riescono a coinvolgere gli amici in gare entusiasmanti.

Comunque sia il divertimento è assicurato!

# SARA

## BIANCHERIA PER LA CASA

- Lenzuola, tovaglie, trapunte
- Tutto per il corredo
- Coordinati da bagno

**TODI**  
**Via Maestà dei Lombardi, 1**  
**Tel. 075.8943126**

APERTURA  
 6 DICEMBRE

Da Piazza Navona a Deruta, da Candelara a Spoleto

# A spasso per i Mercatini di Natale

I mercatini di Natale, piacevole preludio della festa, rappresentano la riscoperta dell'acquisto di regali, addobbi e luci rinunciando alla concitazione tipica degli ultimi giorni nei centri commerciali per favorire piacevoli passeggiate in piccoli centri storici, dove è indubbiamente più facile riscoprire un'atmosfera ed un gusto unici.

Tralasciando quelli più famosi ma anche più lontani dal nostro territorio - come Vipiteno, Bolzano, Innsbruck - vogliamo passare in rassegna i più particolari e facilmente raggiungibili con una sola giornata a disposizione.

## Mercatino di Piazza Navona a Roma

Questo appuntamento si ripete tutti gli anni da quasi un secolo, in una particolare



atmosfera natalizia garantita anche dalla bellezza di una delle piazze più caratteristiche d'Italia. A partire dall'8 dicembre fino al 6 gennaio la piazza, avvolta da una cinta di antichi palazzi nel cui centro si erge la splendida fontana, si presenta con numerose bancarelle con giocattoli, regali, dolci, luci colorate e musiche che si affiancano ai tanti artisti presenti tutto l'anno. Nella piazza, ma anche in via dei Coronari, in via dell'Orso e a Sant'Eustachio, avranno inoltre luogo

concerti di mandolino, gospel, musica etnica e saranno allestite una mostra del giocattolo e una di presepi, mentre un menestrello racconterà i segreti e gli aneddoti meno conosciuti del centro storico della capitale. Protagonista assoluta della festa è la Befana, che a chiusura del Mercatino di Natale, appare il 6 gennaio per distribuire balocchi in tutta la piazza.

## Mercatino di Natale Città di Castello

Nei giorni 6, 7 e 13, 14 dicembre 2008, il centro storico di Città di Castello si anima di mille luci e colori, per il tradizionale appuntamento con il Mercatino di Natale, che si caratterizza per l'atmosfera tipica della preparazione alla festa.

## Paese del Natale a S. Agata Feltria

Nei giorni 30 novembre e 7, 8 e 14 dicembre, in prossimità del Monte Feltrino nelle Marche, sarà possibile visitare quello che è stato riconosciuto come "Il Paese di Natale", un delizioso mercatino ispirato ai Christkindlmarkt, i tipici mercatini natalizi del nord Europa.



Per le vie del centro saranno presenti stand con articoli natalizi come addobbi, candele, vischio, agrifoglio, angioletti, prodotti dell'artigianato; non mancheranno stand gastronomici nei quali si potranno degustare piatti caratteristici del luogo, squisiti dolci, caldarroste ed il



# CANTINA MARINELLI



## Confezioni regalo

con i migliori vini ed i più gustosi prodotti tipici

Per i tuoi regali di Natale, Cantina Marinelli ti offre il meglio dei prodotti tipici umbri garantiti da marchi di qualità e una vastissima varietà di vini, spumanti e distillati. Potrai scegliere tra un Sagrantino di Montefalco delle Cantine Scaccia-diavoli e Antonelli, tra spumanti Ferrari e Perlè, oppure tra le Grappe Domenis o Poli solo per citare alcuni esempi.



Prodotti artigianali  
Pasticceria  
**MUZZI**





Dall'8 al 24 dicembre APERTO ANCHE I GIORNI FESTIVI

Vendita all'ingrosso e al dettaglio - Consegna a domicilio  
Via I Maggio - Fratta Todina - Tel. 075.8745535

celebre formaggio di Fossa. Come ogni anno verrà allestita la casa di Babbo Natale, dove i bambini potranno far registrare su un grande libro di cuoio i doni che vorranno ricevere nella notte di Natale. A completare la cornice la slitta con le renne e gli gnomi che accompagnano Santa Claus lungo le vie dell'antico borgo.

### Mercatino delle Strenne di Perugia

Dal 6 al 24 dicembre è possibile visitare a Perugia, nella piazza del Circo antistante l'ingresso alle scale mobili per il centro, il tradizionale mercatino con prodotti per il Natale.

### Il mercatino di Candelara

Località situata sulle colline di Pesaro, è l'unico mercatino natalizio italiano dedicata alle candele, che hanno caratterizzato la storia di

questo paese tanto da farne derivare il nome.

La rassegna, in programma dal 6 all'8 dicembre, si caratterizza per la suggestiva bellezza di candele di ogni foggia, colore e dimensioni e per il calore di mille fiammelle accese. Le vie del borgo di Candelara saranno inondate dalle essenze profumate tipiche delle candele, come cannella, cedro, vaniglia, muschio, pino, violetta di Parma. Artigiani e hobbysti della cera proporranno dal vivo il loro prezioso lavoro.



Uno dei momenti più suggestivi è rappresentato dallo spegnimento dell'illuminazione pubblica per più di mezz'ora, che vedrà l'antico

borgo rischiarato solo dalla luce naturale delle candele, cosicché sulla collina tra Rondello e il Trebbio della Sconfitta tutto brillerà grazie alle mille fiammelle accese. Il mercatino natalizio di Candelara proporrà oggettistica di alto livello artigianale e artistico legata al Natale (addobbi per la casa, creazioni in vetro, ceramica, legno, statuine per il presepe, composizioni di fiori secchi) esposta in cinquanta graziose casette tipiche natalizie costruite in legno d'abete e poste lungo le vie del paese. Durante la festa si esibiranno artisti di strada (giullari, pifferai e suonatori di cornamusa) e musicisti provenienti da ogni parte d'Italia. Dedicato ai più piccoli il passaggio della slitta di Babbo Natale all'interno del centro storico.

Candelara sarà per tre giorni anche la capitale dei sapori, con degustazioni ed assaggi a base di specialità di stagione come vino novello, vin brulé e caldarroste, frittelle di mele, polenta con il vin cotto, piadina, stoccafisso, olive fritte e tanti altri invitanti piatti della tradizione.

### Mercatino di Torrita di Siena

La manifestazione, denominata "Artisti nei Borghi", si svolge nella bella località toscana di Torrita di Siena il 16 e il 17 dicembre, con numerose bancarelle che espongono prodotti artigianali, giocattoli, ceramiche, vetreria, articoli in legno, addobbi natalizi ed oggetti di derivazione medievale e rinascimentale.

Sarà riproposta la seconda mostra concorso "Adotta un albero di Natale", che riproporrà uno splendido scenario con alberi addobbati lungo le vie e le piazze del paese. Da quest'anno sarà istituita la tradizione del torneo di gioco del panforte, famoso dolce tipico della Valdichiana. Durante le due

giornate sarà possibile degustare piatti medievali nelle taverne appositamente aperte nel centro storico.

### Mercatino di Spoleto

Il Mercatino di Natale si svolge dal 6 al 14 dicembre 2008 (tutti i giorni) a Palazzo Leti-Sansi. È un tipico mercatino di Natale che pone particolare attenzione ai prodotti tipici agroalimentari con una sezione speciale dedicata al settore artigianale.

Per l'occasione tutti i negozi del centro rimarranno aperti mentre gli stand e le bancarelle offriranno ai visitatori addobbi natalizi, manufatti artigianali, prodotti enogastronomici locali.

Presente anche in questa edizione l'originale padiglione natalizio europeo, con prodotti tipici ogni anno di un Paese diverso. L'iniziativa sarà arricchita con varie iniziative come la "Piazza dei Bambini", dove ci sarà il trenino di Babbo Natale, animazioni, racconti di fiabe, canti natalizi.



### Mercatino di Natale ad Orvieto

Domenica 7 dicembre 2008 al Parco Comunale di Villa Valentini, si svolge il caratteristico Mercatino di Natale, con giocolieri e mangiafuoco che si esibiscono fra le bancarelle del mercatino.

### Mercatino delle ceramiche di Deruta

A Deruta nei giorni 6,7 e 8 dicembre 2008 lungo le vie e nelle Piazze del Centro storico, si svolgerà il Mercatino delle Ceramiche Natalizie.

**Tutto PASTA** Tomasselli  
LUNEDÌ CHIUSO  
*...e non solo*

*Pasta fresca tutti i giorni* *servizio a domicilio*

*Tutto Pasta Vi augura buone feste e vi ricorda le dolci specialità di produzione propria:*  
**Torroni, Panettoni, Panpepati, Tronchetti di Natale, Tozzetti, Brutti ma Buoni.**

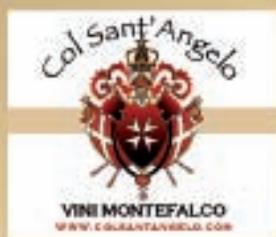
Inoltre: primi già cotti o precotti, prodotti tipici, contorni pronti.

**TODI - VIA S. AGOSTINO, 61 - TEL. 075.8943861**

*Regala i sapori ed i profumi dell'Umbria*

# *Strenne Natalizie*

GIMA FOOD S.r.l. - Via Torino, 41 - 06035 Grutti (PG) - [www.mariodigrutti.it](http://www.mariodigrutti.it) • [gimafood@gmail.com](mailto:gimafood@gmail.com)  
Tel. 0742.98.163 - 0742.84.63.24 - cell. 347.292.16.50



*Cesti regalo  
a partire da € 35,00*



*Confezioni  
regalo  
da € 18,00  
a € 75,00*



*Carni fresche e stagionate  
prodotte localmente, senza coloranti,  
antiossidanti e allergeni, nel rispetto  
della tradizione norcina umbra.*



**Consegna gratuita  
a domicilio\***

\*per un acquisto minimo di euro 100,00



VinOlio, Festivi Calici, Qualità Plus: mostre e degustazioni

# I percorsi enogastronomici

## Massa Martana VinOlio

A Massa Martana nasce "Vinolio", una mostra mercato dei vini Doc e dell'olio Dop "Colli Martani". L'iniziativa, che vede collaborare l'attivissima Pro Loco guidata dal presidente Ennio Passero con l'Amministrazione comunale, si svolgerà dal 24 dicembre al 6 gennaio.

VinOlio va quindi ad inserirsi come ulteriore tassello per la promozione del territorio martano. «L'obiettivo della mostra - spiega infatti Ennio Passero - è quello di creare una importante "vetrina" per i prodotti "Colli Martani", così da aumentarne ancora la notorietà e la domanda nel mercato».

L'idea è nata dal presupposto che mancava finora un momento dedicato esclusivamente alle eccellenze di questa importante zona tipica dell'Umbria che vanta prodotti molto apprezzati a livello nazionale, quali appunto il Grechetto Doc Colli Martani e l'Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Colli Martani. La zona Vini DOC Colli Martani, una delle 5 zone tipiche dell'Umbria, è molto estesa e interessa in toto o in parte molti importanti Comuni, come Bettona, Cannara, Deruta, Collazzone, Monte Castello di Vibio, Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria, Castel Ritaldi, Spoleto, Todi e naturalmente Massa Martana.

Grandi cantine producono vini DOC Colli Martani, come Tudernum, Cantina di Bettona, Todini, Tenuta

San Rocco, Peppucci, Terra dei Trinci, Antonelli, Adanti, Caprai, Terre della Custodia, Scacciadiavoli, Rocca dei Fabbri e tante altre. Altrettanta importanza ha la zona Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Colli Martani.



I produttori della zona Colli Martani hanno fatto in questi ultimi anni significativi investimenti in nuovi vigneti, oliveti, impianti di trasformazione e strutture di commercializzazione.

Fino ad ora non avevano una manifestazione dedicata ai Vini e all'Olio Colli Martani, così come ce ne sono per gli stessi prodotti di altre zone tipiche dell'Umbria. L'opportunità è adesso offerta da "Vinolio", il cui abbinamento a "Presepi d'Italia", una delle prime tre mostre italiane dell'arte presepiale. La mostra mercato "VinOlio" sarà ospitata nel nuovo centro espositivo "Chiesa Nuova" in piazza Matteotti.

## Montefalco Festivi Calici

Dal 6 dicembre al 6 gennaio 2009, solo nei fine settimana, Montefalco brinda

con i grandi passiti italiani attraverso un mese di eventi nella città del Sagraantino. Festivi Calici questo anno accoglie regioni e produzioni provenienti da tutto il mondo. La rassegna dedicata ai grandi vini passiti, dolci, muffati e liquorosi nazionali ed esteri è ricca di incontri enogastronomici, appuntamenti culturali, degustazioni guidate, abbinamenti con cioccolato, formaggi e distillati e saranno oltre 100 le etichette di grandi vini presenti all'interno di una struttura unica in Italia, l'Enoteca del Centro Nazionale Vini Passiti, realizzata dal Comune di Montefalco in collaborazione con l'associazione Città del Vino.

L'appuntamento, unico in Italia, è organizzato dal Comune di Montefalco. L'ingresso alle degustazioni è in Piazza del Comune, vicolo Doppio.

## Monteleone di Spoleto Qualità Plus

La manifestazione di Monteleone, Qualità Plus, ritorna ad attrarre con eventi di Qualità i numerosi amanti delle tradizioni e della buona tavola. La manifestazione prevede la promozione del suo noto Farro con botteghe che si animano e stands espositivi, mentre si celebrano nel folklore le tradizioni più antiche come quella del 5 dicembre giorno di San Nicola in cui il Parroco del Paese dalla canonica Parrocchiale distribuisce a tutti Farro benedetto. L'altro appuntamento molto atteso sia dai locali

che dai turisti è il Focone della Venuta che si allestisce il 9 Dicembre. Un Fuoco di 5 metri che tocca il cielo, è uno spettacolo inusuale che rapisce per la suggestione che provoca una tale forza della natura. Il fuoco si consuma tutta la notte tra musica e pietanze tradizionali che vengono distribuite a tutti in grande segno di abbondanza.

## Corciano: il Presepe, i Saperi, l'Arte.

In occasione del Natale 2008, il Comune di Corciano organizza una nuova edizione della manifestazione "Corciano: il Presepe, i Saperi, l'Arte", che si svolgerà nel centro storico. Un evento ormai consolidato negli anni che ripropone la sacralità dell'evento natalizio valorizzando tutte le risorse del territorio.

Sono previsti tre percorsi enogastronomici di prodotti del territorio:

- "La Strada del vino";
- "La Via dell'olio";
- "La Piazza del gusto";

Ci sarà un'esposizione e la degustazione di vini locali di qualità e di oli del territorio in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier.

Inoltre sono presenti esposizioni e degustazioni di confetture, miele, zafferano, salumi, formaggi, dolci natalizi con dei ticket di degustazione.

Presente anche uno Spazio Slow Food con i "Laboratori del gusto": esposizione e degustazioni delle tradizioni gastronomiche locali e di quelle provenienti dalle regioni Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto.

# MOBILANDIA T&G

PICCOLI PREZZI, GRANDE QUALITÀ, MOLTA AFFIDABILITÀ

Via del Lavoro, 51 - Collepepe (PG) - Tel. 075 8789220

# LIQUIDAZIONE TOTALE PER CHIUSURA ATTIVITÀ a PREZZO di COSTO

CUCINE

TAPPETI

LAMPADE

QUADRI

# SU TUTTI I MOBILI ED OGGETTISTICA

Un mese di dicembre denso di appuntamenti da non perdere

## Eventi e manifestazioni culturali

**D**i seguito proponiamo una rassegna di alcune delle manifestazioni che si terranno in Umbria a cavallo tra Natale e l'Epifania.

**Campello sul Clitunno** - La notte di Natale, 24 dicembre 2008, a Campello la musica degli zampognari con vin brulè e dolci tradizionali che verranno distribuiti a tutti i presenti, dopo la messa di Natale in piazza Garibaldi.

**Massa Martana - Festa degli Auguri** - Mercoledì 24 dicembre 2008 le vie e piazze del Centro Storico del paese si anima di tanti Babbo Natale che in occa-



sione della Festa degli Auguri, bussano alla porta delle famiglie, per consegnare a grandi e piccini i doni che i loro cari hanno preparato per loro.

**Massa Martana** - La sera di Santo Stefano, venerdì 26 dicembre 2008, all'interno della piazza del centro storico del paese, si può assistere alla tradizionale preparazione di uno squisito dolce la Nociata, dove a realizzarlo sono gli uomini. I presenti in piazza, compresi i turisti, fanno a gara per aiutare a mescolare l'impasto, alla fine si aggiungono le noci e vengono modellate le

Nociate, offerte a tutti fra due foglie di alloro, una vera delizia per il palato.

**Montecchio** - Dal 26 dicembre 2008 al 6 gennaio 2009, presso l'Antiquarium Comunale di Tenaglie, la Soc. Sistema Museo in occasione delle festività natalizie presenterà una vetrina di lavori dedicati al tema del Natale, realizzati da artisti ed artigiani locali con varie tecniche e materiali. L'esposizione, è in concomitanza con la spettacolare ricostruzione del Presepe vivente lungo le

vie del piccolo Borgo di Tenaglie.

**Petrignano di Assisi** - Il piccolo paese di Petignano di Assisi dista dalla città francescana otto chilometri circa ed è sede ormai dal 1978 della rievocazione della natività. Nei fondi chiusi delle case, che si aprono nel far della notte, vengono rappresentati gli antichi mestieri fatti di arte, mercanti e artigiani. Mentre nel paese si danza e si brinda in un'umile capanna, fuori dalla città, nasce Gesù

vicino ai pastori ed ai mendicanti. Questo presepe ha il pregio di riunire tante persone che contemplano e ricordano quell'evento aiutati dall'atmosfera ebraica di 2000 anni fa, perfettamente ricreata. Ogni anno gli organizzatori devolvono in opere sociali le offerte raccolte durante la rappresentazione del presepe. Il presepe vivente può essere visitato il 25, 26, 28 dicembre e 1, 6 gennaio 2009.

**Terni - Christmas Village** La Mostra mercato del Florovivaismo natalizio dal 13 al 24 dicembre 2008 sarà allestito in centro. Ospita aziende per vendita diretta attrezzature giardinaggio e piante natalizie di ogni tipo.

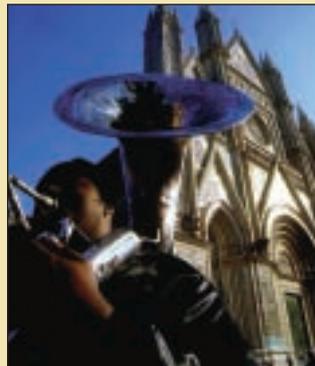
Concerti lirici, musiche sacre e non solo, allietano le feste

## Musica e concerti di Natale

**Bastia Umbra - Concerto di Natale** - Torna il tradizionale appuntamento con il Concerto di Natale del Coro "Città di Bastia", diretto dal M° Roberto Tofi. In programma brani di Britten, Busto, De Victoria, Gounod, Lauridsen, Palestrina, Pärt, Poulenc, Vaughem Williams, Whitacre. La serata sarà impreziosita dalla partecipazione del soprano Suor Graciela M. De Los Angeles. Il 26 Dicembre, ore 21.15, Chiesa di S. Michele Arcangelo.

**Orvieto - Umbria Jazz winter** - Tanta musica condita con l'ospitalità, l'arte, la storia e la buona cucina: sono questi gli ingredienti di Umbria Jazz Winter, quest'anno in scena dal 30 dicembre 2008 al 4 gennaio 2009. Gli appuntamenti da non

perdere sono il cenone di capodanno a suon di Jazz, i concerti dopo la mezzanotte e la Messa con i canti Gospel in duomo il pomeriggio di Capodanno.



Tutte le manifestazioni si svolgeranno tra le strade del centro, percorso dalle marching band, e alcuni dei più importanti luoghi storici come il Duomo, il Teatro Mancinelli, il Museo Emilio Greco, il Palazzo del Popolo, la Sala del Carmine e il ristorante Al San Francesco, locale

ricavato in un complesso francescano dove si celebra il connubio tra musica e gastronomia umbra. Tra gli artisti stranieri più attesi quest'anno c'è Joao Gilberto chitarrista e cantante brasiliano creatore, con Antonio Carlos Jobim e Vinicius de Moraes, della bossa nova e tornato sulle scene dopo un'assenza di 5 anni, in occasione del 50esimo compleanno di questo genere musicale.

**Perugia - Concerto di Musica Sacra** - Lunedì 22 dicembre 2008 ore 21 presso la Chiesa di Sant'Ercolano a Perugia, Concerto di Musica Sacra del Coro Polifonico dell'Accademia degli Unisoni di Perugia. Musiche di J. S. Bach, A. Vivaldi, H. Purcell, D. Scarlatti e della tradizione natalizia.

Da "El capo de casa" di Nello Gentili

## La vigilia d'una volta

**L**argo femmine, scanzate tutti i pignatti e tutte le stufarole chè mettemo su il ceppo de Natale. St'attente, Carmè, nun me lo lassa' all'improvviso, perchè se me lo fai stioppà sui lupini me fai vede' le stelle pel camino mica no. Ecco, brao, accusi piano piano.

Bello el ceppo de Natale quest'anno, guarda che presenza: pare el padrone del foco; un po' sbrozzoloso ma 'mbè po' ji.

O Carme', vedemo un po' se che cionno preparato le femmine: i macaroni dolci aggìa so' pronti: l'ho visti 'ndo' l'arca; 'ndo' sta stufarola ci sta el baccalà co l'ua secca; 'ndo' 'n quest'altra ce sta el sugo pe' la minestra de' cici col tresmarino; vedo che la

Filomena mantiene l'usanze antiche, me sta bene.

Ecco fatto, mettemo ce a sede' tutti attorno al foco: me da gusto la sera de le feste grosse d'artrovasse tutti riuniti accusi in pace e in salute. Io me ne ricordo tante de ste sere: me ricordo le favole che una volta m'arcontava el nonno, i discorsi che me facea el babbo, l'orazione che m'ansegnava la mamma; me ricordo anche, e pare impossibile, com'erono jatti tanti ceppi de Natale che se so' bruciati.

Na volta, quann'ero potto, stee a sede' su la nicchia a guarda' le formiche che scappaono da na brozza del ceppo che se bruciava; annaono su pe na frascchetta per cerca' de salvarse, ma po' artornaono



addietro perchè la frascchetta nun toccava da niciuna parte.

Me faceono tanta pena, pore bestiole, e allora je detti un filo de ginestra per falle salva'.

Un'altra volta, in tempo de cena, arrivò un vecchietto che nun ciavea do' anna'. Me pareo tanto brutto quando entrò e tremava tutto. El nonno lo fece mette accosto a lui e cenò con noi. Doppo cena pareo un'altro; la notte dormì a casa nostra e quando partì el giorno doppo già me c'ero affezionato.

Dopo qualche anno el nonno morì e la prima sera de Natale che avevmo passato senza lui, ho pianto sempre. E l'anni so passa-

ti e uno per volta ho visto il posto del babbo e quello de la mamma armene' voti. Nun ho pianto più perchè ormae ero un omo, ma ho pregato per loro senza famme accorge da niciuno.

Quest'anno, fiji cari, ringraziamo Dio che stemo tutti bene. Io e la mamma avevmo cercato di preparavve na bella festa co' na bella cenetta e i vestiti novi per domani. C'è voluto el sacrificio, ma l'avemo fatto contenti perchè ve volemo bene.

Voialtri sete boi e pensate che noialtri nun ce staremo sempre. Allora ricorda-teve de noi e Dio ve benedica.

**El capo de casa**

# IL CINEMA A CASA TUA!

**24 Self Video**  
by VideoCity

[www.24selfvideocity.com](http://www.24selfvideocity.com)

**Videonoleggio automatico 24 ore**

**Tariffe VHS/DVD:**

**6 ore: € 1,50**

**12 ore: € 2,00**

**fino alle ore 24 del  
giorno dopo: € 2,50**

Attivo la tessera è  
**Gratis**

**Via Porta Fratta, 12 - Todi (PG) - Tel. 075.8945557**



**4 distributori  
VHS e DVD**

L'astrologia sembrerebbe influire sulla scelta delle cose desiderate

## E tu di che regalo (Segno) sei?

**F**orse ancora in pochi hanno pensato di rivolgersi all'astrologia per farsi aiutare nella scelta di un regalo, ma in realtà ogni segno zodiacale sembra avere delle caratteristiche precise quando si parla di acquisti online. È quanto emerge da una ricerca condotta su tutti gli utenti che hanno fatto acquisti sul sito eBay nel 2008. L'indagine ha infatti analizzato come l'appartenenza ad un segno zodiacale si relazioni ai prodotti che più si decide di comprare sul web.

Qualche esempio? Il Sagittario va matto per gli accessori per il campeggio e le scarpe sportive, mentre la Bilancia non resiste davanti a occhiali da sole, camicie e cappelli alla moda. Ecco allora che per un regalo all'attenta Vergine se si punta sui prodotti per la bellezza del corpo sicuramente non si sbaglia. Il Toro, amante delle innovazioni, sarà felice di trovare sotto l'albero l'ultimo modello di telefono cellulare.

L'influsso degli astri dà origine però anche a qualche anima un po' contraddittoria, come gli Scorpione, che amano i cartoni animati ma ascoltano la musica metal, o gli Ariete, che sognano i supereroi facendo il punto croce o infine gli Acquario, che da un lato si interessano di informatica, e dall'altro si diletano nell'arte di apparecchiare una tavola perfetta.

Non mancano coloro che utilizzano eBay.it per acquistare soprattutto oggetti legati al lato ludico della vita, come i Leone, che comprano figurine e cd musicali. O i Cancro che impazziscono per Videogiochi e Console.



### QUESTI I REGALI SEGNO PER SEGNO:

**ARIETE** (21/03 - 20/04): accessori per il punto croce; modem; fumetti e supereroi.

**TORO** (21/04 - 20/05): accessori per cellulari; elettronica; film genere commedia.

**GEMELLI** (21/05 - 21/06): cinture; tuning; modellini di elicotteri.

**CANCRO** (22/06 - 22/07): videogiochi e console Sony PS3; francobolli; romanzi gialli.

**LEONE** (23/07 - 23/08): figurine; ricambi per la moto; Cd di musica italiana.

**VERGINE** (24/08 - 22/09): cartoline; film commedia; prodotti per la cura del corpo.

**BILANCIA** (23/09 - 22/10): Occhiali da Sole; Camicie casual; Cappelli

**SCORPIONE** (23/10 - 22/11): cartoni animati; musica metal; modding.

**SAGITTARIO** (23/11 - 22/12): attrezzatura da campeggio; scarpe sportive; accessori per portatili.

**CAPRICORNO** (23/12 - 20/01): cartonati e artbook d'autore; memorie; schede madri.

**ACQUARIO** (21/01 - 19/02): accessori per l'informatica; jeans; accessori per la tavola.

**PESCI** (20/02 - 20/03): bellezza e salute; accessori per portatili; fotocamere digitali.

## Un regalo equo e solidale

**S**cegliere un prodotto che viene dal sud del mondo, acquistarlo ed utilizzarlo, sono ormai gesti banali della nostra esistenza quotidiana. Eppure molto spesso questi oggetti nascondono storie di condizioni di lavoro durissime con uno sfruttamento dell'uomo, dell'ambiente e a volte dei bambini.

Il commercio equo e solidale propone invece prodotti per i quali nessuno è stato sfruttato, ma che anzi rispettano l'ambiente e le tecniche di lavorazione tradizionali, permettendo soprattutto una scambio onesto con il produttore e garantendogli un reddito adeguato alle sue necessità.

L'avvicinarsi del Santo Natale può rappresentare una buona occasione per conoscere ed apprezzare dei bellissimi manufatti artigianali che possono costituire idee adatte ad ogni occasione, aggiungendo alle caratteristiche materiali del regalo anche un profondo significato sociale.



# Presepi d'Italia

Mostra Nazionale del Presepe Artistico

Massa Martana

24 Dicembre - 6 Gennaio

PRESEPI SEMPRE NUOVI!



**CORALLO**

Presepi di

**GHIACCIO di 15 mq**

Presepi di

**GRANDI SCULTORI**

Presepi di

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