



Lo Sperone

ROCCA MASSIMA



Mensile dell'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra"

"POSTE ITALIANE - Spedizione in A.P. Tassa Pagata 70% art. 2 L 662/96 DC Latina"
"In caso di mancato recapito inviare al CPO di Latina per la restituzione al mittente previo pagamento resi"

Anno 16 numero 1

Associazionismo è confronto

Sabato 9 Gennaio 2016

APRILIA
105 anni di "CUOMO"

ROCCA MASSIMA
Cava si, cava no

CORI
Teatro di Cicinelli

15 ANNI DE "LO SPERONE"

Carissimi lettori de "Lo Sperone", con l'ultimo giorno di dicembre, il nostro giornalino "Lo Sperone" ha compiuto 15 anni. Onestamente noi stessi non pensavamo che durasse tanto e ricevesse la stima di persone che non sono diffuse solo nei paesi vicini.

Difatti abbiamo lettori in tutta la Penisola e anche all'estero, sia che leggono il cartaceo, sia specialmente che leggono la copia nel nostro sito.

Vogliamo celebrare i quindici anni del Giornalino con una festa gioiosa ma anche con qualche cosa di nuovo.

Per questo vi invitiamo a inviarci una vostra opinione sull'attuale giornalino e suggerirci iniziative che lo rendano migliore, per i contenuti, per la maniera di presentazione, per favorire la facile comprensione; i suggerimenti che ci invierete saranno esaminati attentamente e realizzati per un miglioramento; ovviamente, sempre secondo le possibilità.

Per semplicità e velocità, inviate i suggerimenti per e-mail ad uno dei tre attuali redattori:

enrico.mattoccia@gmail.com;

remodelferraro@email.it;

aurelioalexandroni@alice.it

Se avremo risorse sufficienti è nostra intenzione organizzare, quando saranno a Rocca Massima molti di coloro che si fanno spedire il giornale, una qualche manifesta-



Lo Sperone

ROCCA MASSIMA

zione per sottolineare l'evento. Mentre ringraziamo anticipatamente chi collaborerà, chiediamo che i suggerimenti siano inviati entro il 29 gennaio 2016.

Enrico Mattoccia
Presidente "Ass. Mons. G. Centra"

Sommario

15 anni de Lo Sperone	1
Invito alla lettura	2
Buon anno con gli Strauss	3
Cava si, cava no	4-5
Concerto dell'Epifania	5
Buona stagione olivicola	6-7
2016 - Anno impegnativo	8
Il logo del Giubileo	8
Teatro a Cori	9
"grida" manzoniane e smog	10
105 anni di CUOMO	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo di un caro amico	13
Pagina della poesia	14
Informazioni per i giovani	15
Centro anziani di Cori	15
Ricetta della massaia	15
Test psicologico	16

GIOIELLERIA
Villa
OROLOGERIA - ARGENTERIA
Sede Storica dal 1956
CORSO DELLA REPUBBLICA, 13 - VELLETRI (RM)
TEL./FAX 06.9630383
www.gioielleriavilla1956.it

La Biblioteca: invito alla lettura

“*Eugénie Grandet*” di Honoré de Balzac

Questa volta suggerisco di leggere “*Eugénie Grandet*” di Honoré de Balzac.

In verità sono stato parecchio indeciso se segnalare questo libro perché sicuramente molti l’avranno già letto essendo un’opera tra le più famose della letteratura; alla fine ho deciso di farlo perché chi non l’ha letto si troverà di fronte ad una storia raccontata con grande maestria e chi, invece, l’ha letto potrebbe essere stimolato a rileggerlo e, come accade con i grandi capolavori, scoprirà sicuramente altre sfaccettature e altri stimoli di riflessione.

Il libro è conosciuto anche perché considerato un fondamentale punto di riferimento del realismo, la corrente letteraria di cui Balzac fu un’esponente di prim’ordine.

Ma veniamo a qualche cenno sulla trama.

A Saumur, piccolo paese della periferia francese, in una casa dall’aspetto cadente, viveva il signor Grandet con la moglie e la figlia Eugénie.

Contrariamente a quanto poteva far pensare la modestia dell’abitazione, il signor Grandet era molto ricco, aveva numerose proprietà ed era un grandissimo commerciante di vini, tanto forte da poter condizionare il mercato del vino dell’intera Francia. Grandet non solo abitava in una casa modesta e appartata ma anche il modo di vivere era improntato alla

più stretta frugalità, tanto che la moglie e la domestica Nanon dovevano fare miracoli per preparare i pasti con i pochi spiccioli che metteva a loro disposizione il padrone di casa. Si doveva risparmiare su tutto, anche sulla poca legna da mettere sul fuoco.

Avrete capito che ci troviamo di fronte ad un avaro con tutte le manie tipiche di chi è colpito da questo grave difetto. La sua gioia consisteva nel rinchiudersi nella sua camera per contare e ricontare i suoi soldi, per toccare le monete e i lingotti d’oro, per studiare, fin nei minimi dettagli, nuove operazioni speculative e nuovi acquisti di terreni.

La giovane Eugénie, non proprio bella ma di animo dolce e nobile, molto amata dal padre ma vittima dello stesso a causa della sua avarizia, sopportava con umiltà questo grigiore di vita che neppure le frequenti visite della famiglia del

farmacista e del notaio riuscivano a mitigare perché il vero e unico scopo delle loro visite era di riuscire a far sposare la giovane con il loro figlio per puntare alla cospicua eredità di cui prima o poi Eugénie sarebbe venuta in possesso.

Un bel giorno, però, una luce venne a rischiarare questo quadro opaco di vita: da Parigi arriva il cugino Carlo figlio del fratello di papà Grandet anch’egli molto ricco ma ora caduto in rovina.

Il bel giovane dai modi aristocratici, dalla persona ben curata e che vestiva abiti meravigliosi colpì la fantasia di Eugénie che pian piano si innamorò di lui. La promessa di fedeltà fattale dal cugino prima che questi partisse per un viaggio in India in cerca di fortuna, si rivelò falsa come falso e cinico era in realtà il giovane.

Il finale naturalmente non ve lo racconto; andatelo a scoprire voi.

Vi dirò la mia impressione sullo stile narrativo (naturalmente da prendere con il beneficio dell’inventario).

Scrivendo secondo i canoni del verismo, Balzac si sofferma molto su descrizioni minuziose dei personaggi, degli ambienti, delle cose... che talvolta sembrano appesantire il ritmo narrativo ma al contempo si gode della precisione descrittiva e del quadro che ne esce fuori.



*Non leggo per imparare,
leggo per vivere (Flaubert)*

Remo Del Ferraro



FRUTTAMARKET

di Emilio Mariani

**FRESCHEZZA DEI PRODOTTI
E CORTESIA ...DAL 1985**

Via Achille Grandi, 61 - 04010 GIULIANELLO (LT)

BUON ANNO con gli...STRAUSS



Dal 1939, anno della morte dell'ultimo degli Strauss, il Concerto di Capodanno a Vienna è un avvenimento musicale ormai tradizionale che numerose reti televisive trasmettono in tutto il mondo. Le musiche sono scelte dal repertorio della famiglia Strauss e il concerto viene sempre concluso con l'esecuzione di tre brani fuori programma, due dei quali fissi: **SUL BEL DANUBIO BLU** di Johann Strauss figlio e **LA MARCIA DI RADETSKY** di Johann Strauss padre. Durante quest'ultimo brano, è diventata una consuetudine, un po' strana per un ambiente tanto serio, che il pubblico in sala batta le mani seguendo il tempo scandito dal direttore d'orchestra insieme all'incalzare delle note del brano. Inoltre tradizionalmente, alle prime note di *Sul bel Danubio Blu*, il pubblico fa partire un lungo applauso a cui seguono gli auguri degli orchestrali e del maestro che esordisce in questo modo: "La Filarmonica di Vienna ed io auguriamo a voi BUON ANNO!" Ma quanti erano questi STRAUSS? Con le loro spensierate e allegre composizioni di valzer, polke, marce e quadriglie hanno rallegrato le corti e i circoli borghesi per più di un secolo, mentre l'Europa era per-

corsa da eventi tragici e da grandi cambiamenti politici (i moti carbonari, le guerre d'Indipendenza in Italia, la Prima guerra mondiale, le dittature fascista e nazista).

Ma andiamo per ordine nel descrivere questa che fu definita la "Ditta Strauss": **Johann Strauss Padre**, nato a Vienna nel 1804 e qui morto nel 1849, ebbe tre figli: **Johann Strauss Figlio** (1825-1899), **Josef Strauss** (1827-1870), **Eduard Strauss** (1835-1919) e un nipote Johann Strauss (1866-1939) conosciuto come **Johann Strauss Nipote**. Come si può vedere, la loro musica copri quasi un secolo di storia e spesso, all'interno della famiglia, ci furono discordie e rancori di carattere politico e artistico, ma oggi tutto questo fa parte del passato e a noi rimangono gli innumerevoli valzer e le vivaci melodie, i ritmi brillanti ed impetuosi che ci incantano come incantarono a suo tempo il pubblico viennese.

Con Johann Strauss Padre, il valzer smise di essere una semplice danza contadina e divenne il ballo dell'alta società, sia come musica da ballo che come musica da concerto. La sua orchestra, all'inizio di soli quattro elementi, di cui lui era direttore-violinista, divenne sempre più grande e suscitò l'entusiasmo di tutta la corte viennese. Johann, per i suoi figli, avrebbe voluto una carriera diversa dalla sua: Josef sarebbe dovuto diventare architetto, suo

fratello Johann bancario e Eduard diplomatico; ma nessuno seguì il consiglio del padre e, con l'aiuto della madre, presero lezioni di violino e di composizione di nascosto, suscitando le ire del padre. Fondarono poi ciascuno una sua piccola orchestra in concorrenza con quella del padre. Alla morte del genitore, i singoli complessi furono fusi in un'unica grande orchestra alla direzione della quale si avvicendarono anche i fratelli Josef ed Eduard, che composero per essa numerosi brani. La fama di Johann Strauss Figlio uguagliò senz'altro quella del padre e il valzer *SUL BEL DANUBIO BLU*, fu considerato il più famoso di tutti i tempi. Egli seppe distinguersi anche nel campo dell'operetta e il suo più grande successo lo ottenne con *IL PIPISTRELLO*, che ancora oggi è considerato il culmine di quel periodo musicale che va sotto il nome di *ERA D'ORO DELL'OPERETTA VIENNESE*. Nel 1894 furono festeggiati con grande sfarzo i suoi cinquanta anni di carriera musicale ed egli fu ammesso come socio onorario alla Società Amici della Musica, di cui facevano parte anche Brahms, suo grande amico, Liszt, Verdi e Wagner.

Se Johann Strauss Padre fu chiamato *Padre del Valzer*, suo figlio fu definito *Re del Valzer*.

Per augurare a tutti un Buon Anno Nuovo, userò le parole che Johann Strauss Figlio scrisse in una lettera indirizzata alla sua terza moglie Adele: "Il buon umore è più efficace della migliore medicina.....Godi la vita: piangi solamente quando vi è realmente un motivo di pianto".

Luciana Magini

ERRATA CORRIGE

Nello scorso numero di dicembre 2015 alla pag. 4, per un refuso, l'articolo "L'anno della Misericordia, l'anno del cuore" recava la firma di Enrico Mattoccia anziché quella di Virginio Mattoccia. Ci scusiamo con l'estensore dell'articolo.

CAVA SI! ANZI, CAVA NO!

ma, alla fine, se ne (ri)cava qualcosa?



Rocca Massima sin dalla sua nascita ha avuto nel proprio “dna” la pietra, il suo colore, il suo aspetto, i suoi contorni; insomma tutto quello che possiamo rievocare nella nostra storia, quasi millenaria, interagisce con la pietra che ne ha permesso le costruzioni e che, senza dubbio, è tutt’ora parte integrante del paesaggio.

Una parte della economia si è sempre basata sul lavoro del calcare locale, dalle *calecare* ai forni al naturale che, per parecchi lustri, hanno sfruttato il connubio legna/pietra per produrre la calce viva. Successivamente, dal dopoguerra fino agli anni 60/70, ha basato gran parte della propria economia all’attività estrattiva avvenuta nei tre siti allora esistenti: Fornaci, Ortone e Boschetto. All’epoca, la mancanza di trasporti, di logistica e di infrastrutture adeguate ha fatto sì che le scelte di apertura dei siti estrattivi avvenissero il più possibile a ridosso dei paesi; oggi è cosa impensabile ed improponibile! Tanto è vero che molte Regioni più evolute e più attente nella valutazione ambientale, pur riconoscendo l’importanza a livello economico dell’estrazione del calcare usato per l’edilizia e per la realizzazione di grandi opere, hanno dislocano queste attività lontano dai centri abitati o all’interno di valli dove non sono individuabili da strade o percorsi di comunicazione. Però bisogna anche dire che le tre cave rocchigiane hanno dato, per anni, la-

vorò a parecchi residenti concorrendo sicuramente al un incrementando del sistema economico che si era praticamente bloccato a causa della seconda guerra mondiale. Poi, una volta dismessa l’azione estrattiva, le cave sono state abbandonate e sono diventate, purtroppo, discariche a cielo aperto; solo ultimamente i siti delle Fornaci e dell’Ortone sono stati ripuliti e riqualificati per altre attività...ma i buchi sono rimasti! L’ormai abituale immagine di questi squarci nella nostra montagna sono elementi visivi che caratterizzano il nostro territorio come elemento di disagio ambientale, tanto è vero che se si percorrono le strade Cisterna - Cori o Giulianello - Rocca Massima, per chi non è del posto, si rappresenta il nostro Paese “poggiato” proprio sopra le cave; quindi (credo) che l’immagine che traspare al visitatore relativa al nostro territorio sia, per certi versi, abbastanza compromessa. Le amministrazioni del nostro comune, con un iter abbastanza lungo (durato oltre 15 anni) del piano regolatore comunale, hanno deciso che per Rocca Massima non erano stati sufficienti i tre grandi “buchi” esistenti e, con varie motivazioni, hanno ritenuto che un quarto sarebbe stato una panacea per i problemi del nostro Paese: occupazione a tanti cittadini, più risorse economiche, manutenzione dei luoghi pubblici: quali strade, piazze, verde pubblico ecc. Insomma un vero toccasana per le “misere” risorse comunali! In questi giorni, finalmente il desiderio urbanistico, ambientale e territoriale degli amministratori di Rocca Massima (passati e presenti) si è avverato! La Regione La-

zio, con una recente contestatissima delibera, ha autorizzato l’apertura di un sito estrattivo nel comune di Rocca Massima in Loc. Colle Medico, territorio a confine con i comuni di Artena e di Cori (Giulianello). Sinceramente questa autorizzazione ha suscitato molte perplessità e lasciato l’amaro in bocca a tanti, a partire dai sempre presenti ecologisti ed ambientalisti. Inoltre, in questa baracanda, ci sono aggiunti anche coloro che sono molto favorevoli alla cava purchè si faccia (...pensate) lontano dal proprio “orticello”. Insomma le polemiche stanno montando di giorno in giorno e probabilmente la questione finirà per prendere le cosiddette “vie legali”, classico escamotage tutto italiano per allungare il “brodo”...purtroppo mi sa tanto che il fatto è ormai compiuto, vedremo! Per onor di verità bisogna rimarcare che nel raggio di circa 20km e più precisamente nei comuni limitrofi, partendo da Segni, passando poi da Colleferro, Artena e Cori, tra siti attivi e siti dismessi se ne contano circa 10, veramente troppi per un territorio così limitato! Tutti parlano che la nuova apertura della cava rocchigiana è destinata a fornire pietra per la costruzione della bretella Cisterna - Valmontone e per la nuova “superpontina” che collegherà Latina a Roma; infatti, dopo circa 20 anni di iter amministrativo burocratico, l’opera è stata approvata e finanziata e i lavori “dovrebbero” iniziare il pros-



simo settembre. Questo ci fa venire qualche dubbio e porre una legittima domanda: se la funzione principale dell'apertura è per il suddetto motivo ne sono state valutate le potenzialità sia in termini di quantità del prodotto che di organizzazione occupazionale? Il problema nasce perché ci sono già altre cave attive (oltre a quelle di Cori, Artena e la "new entry" di Rocca Massima) che si trovano in Comuni contigui come: Sermoneta, Sezze e Priverno. Le tanto decantate opportunità lavorative che eventualmente si andranno a creare con il nuovo sito

di Rocca Massima non cagioneranno una prevedibile riduzione di personale negli altri siti estrattivi limitrofi dove prestano opera diversi cittadini roccigiani? Considerazione finale: Se per qualche motivo di regole di libera concorrenza e dopo i grandi investimenti per l'apertura della cava e anche nella malaugurata ipotesi che altre ditte riescono a vincere la fornitura dei futuri appalti per le due "grandi opere"...non è che rimandiamo (ahimè) con l'ennesimo buco nel nostro territorio? In merito a queste riflessioni ci auguriamo che l'attuale ammini-

strazione di Rocca Massima le abbia ben valutate e considerate. Pertanto ci farebbe piacere conoscere, magari in una Assise Consiliare pubblica, quali sono le determinazioni e le eventuali iniziative che sono state intraprese in vista della "quasi imminente" apertura della cava. Tutto questo perché è sempre bene tenere in mente che il nostro territorio non è una proprietà esclusiva delle varie amministrazioni "pro tempore" ma appartiene a tutti i cittadini, nessuno escluso!

Aurelio Alessandroni

CONCERTO DELL'EPIFANIA

IL CORO LUMINA VOCIS - UNA TRADIZIONE NELLA TRADIZIONE



Il Concerto dell'Epifania organizzato dall'Associazione "Mons. G. Centra" è ormai una tradizione per Rocca Massima.

Ad eccezione di un anno, quando si è esibita una formazione di fiati, in tutte le altre occasioni si è dato spazio alla musica polifonica. Di volta in volta si sono esibiti cori di lunga esperienza e cori di recente formazione, cori giovanili e cori parrocchiali. Un coro, però, è diventato tradizione nella tradizione: è il Coro Polifonico Lumina Vocis che, con il concerto di quest'anno, è la quarta volta che si esibisce a Rocca Massima il giorno dell'Epifania. Nella sua prima esibizione il pubblico apprezzò molto la musicalità delle sue esecuzioni e molti chiesero di invitarlo di nuovo. Alla prima seguì una seconda esibizione, poi una terza e quest'anno siamo arrivati al quarto concerto. In ogni concerto il Lumina Vocis ha presentato un programma diverso ma sempre composto di brani molto impegnativi e questo è la chiara certificazione della bravura del coro e del Maestro Giovanni Monti che lo dirige.

Non è facile raggiungere i livelli artistici che ha raggiunto il Coro Polifonico Lumina Vocis se si considera che esso è un coro amatoriale e la gran parte dei suoi componenti conosce solo superficialmente la musica e alcuni non la conoscono affatto.

Va dato merito a Giovanni Monti per il suo talento musicale, per la capacità di motivare il gruppo, per il metodo d'insegnamento. Il suo coro ormai è una bella realtà in continua crescita; si è esibito in diverse città italiane e all'estero; ama confrontarsi con altri cori partecipando ad importanti rassegne e concorsi per acquisire nuove esperienze; ha ricevuto importanti riconoscimenti; ha affrontato anche la difficile prova dell'esecuzione in diretta TV partecipando più volte alla trasmissione CRISTIANITÀ su RAI International.

Ma il coro non solo si applica per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi ma si prodiga anche per diffondere la cultura musicale e per questo sono già cinque anni che organizza a Cori una Rassegna di musica corale intitolata a Henning Nielsen, un suo corista tenore scomparso per un tragico incidente.

Lo scorso 12 dicembre ha celebrato il suo decennale di vita con un bel concerto e presentando il suo primo CD intitolato "S'io fossi foco" nel quale sono presenti brani di musica polifonica sacra e profana, di importanti autori che vanno dal 1500 ai giorni nostri. All'evento ha partecipato anche il dott. Alvaro Vatri, presidente dell'ARCL (Associazione Regionale Cori del Lazio) che insieme alla dott.ssa Aldina Vitelli e al dott. Mauro Corsaro, in una conferenza, hanno affrontato il tema "Il valore e i benefici della coralità".

Come si vede un'attività intensa e di valore che si basa sui meriti artistici del Maestro Giovanni Monti ma che è resa possibile dall'impegno organizzativo di tutto il Consiglio Direttivo guidato dalla presidente prof.ssa Antonietta Cossu.

Per concludere, se è vero che le tradizioni vanno rispettate, ci auguriamo che altre volte il Coro Polifonico Lumina Vocis possa esibirsi nel nostro Concerto dell'Epifania.

Remo Del Ferraro

UNA BUONA STAGIONE OLIVICOLA



Ottime notizie per la campagna olearia 2015. Dai primi riscontri “sul campo” pare proprio che i nostri olivicoltori potranno tirare un sospiro di sollievo e guardare alla raccolta con rinnovata fiducia e soddisfazione. Il clima favorevole di quest’anno fa presagire una stagione olivicola ed olearia in netta controtendenza rispetto a quella dello scorso anno. Previsioni elaborate già sulla base dei primi risultati regionali fanno stimare un aumento almeno del 30% della produzione di olio rispetto al 2014 con un analogo aumento della qualità.

Lo scorso anno, lo sfavorevole andamento climatico piovoso e le basse temperature avevano favorito uno sviluppo anticipato ed il susseguirsi di numerose generazioni di mosca delle olive che, nella migliore delle ipotesi, aveva costretto gli olivicoltori a reiterare la lotta sperando in una limitazione dei danni ma che, in concreto, si erano dovuti arrendere ad una produzione ridotta per quantità ma qualitativamente così penalizzata da non permettere in casi numerosi nemmeno la frangitura delle drupe e quindi la perdita quasi completa della produzione.

Al contrario - e per fortuna - le alte temperature della trascorsa estate hanno rallentato gli attacchi efficaci e si sono riscontrate soltanto alcune classiche punture “di saggio” delle

drupe cui non è seguita l’ovodeposizione - spesso anche a causa della sterilità delle femmine indotta dal caldo - e ci hanno consegnato una produzione di ottima qualità anche se non eccessivamente abbondante. La naturale bassa produttività, infatti, ha permesso alla pianta di “riposarsi” dal

punto di vista fisiologico differenziando quest’anno numerosi fiori e di conseguenza molti frutti che si sono conservati sani a seguito della minore incidenza degli attacchi del parassita. Ad annunciarlo è anche la Coldiretti che, in una nota tiene a sottolineare come quest’anno 2015, la produzione olivicola vedrà un aumento generalizzato in tutte le aree vocate che si può ragionevolmente stimare nel 30 per cento in più rispetto al 2014, ma con una qualità nettamente migliore.

È pur vero - continua la nota - che non si ha difficoltà ad affermare che la produzione nazionale olivicola dello scorso anno sia stata la peggiore negli annali dell’olivicoltura italiana, con poco più di 300mila tonnellate d’olio; la produzione 2015 dovrebbe risalire a circa 400mila tonnellate, pur rimanendo sotto la media storica (intorno alle 500mila tonnellate).

In totale - sottolinea Coldiretti - si era registrato un crollo che in alcune regioni è stato anche oltre il 50 per cento. Il problema è che - denuncia Coldiretti - la scarsa produzione dello scorso anno ha favorito le importazioni dall’estero, che nel primo semestre del 2015 hanno visto l’arrivo di 321mila tonnellate di olio straniero, con un vero e proprio boom dalla Tunisia, dove le importazioni sono addirittura cresciute del 748 per cento nel giro di un anno.

Dunque, si sono dovuti fare i conti anche con la “concorrenza” dei produttori esteri i quali, proprio approfittando della penuria di prodotto nazionale, hanno consegnato alle grandi società di commercializzazione, olio dalle caratteristiche sicuramente inferiori a quello italiano, pagato ad un prezzo assai più basso e che ha sollecitato in qualcuno, vedi le più recenti indagini che hanno portato a scoprire da parte dei N. A. S. vere e proprie truffe a danno soprattutto dei consumatori, la voglia di lucrare ulteriormente.

Si deve comunque osservare che il fenomeno ha interessato soprattutto la grande distribuzione e qualche utilizzatore primario che si riforniva presso ditte “di fama” convinto di pagare anche la “qualità certa e garantita” e che l’incidenza a livello locale è stata sostanzialmente marginale se è vero che una buona percentuale dell’olio prodotto nella nostra zona è di solito trasferito direttamente al consumo familiare diretto o venduto in un mercato che pur avendo mire di espansione, si mantiene molto radicato nel territorio e soddisfa più le esigenze di un rapporto di “fiducia” personale piuttosto che gli sterili principi dell’economia di largo consumo.

L’acquisto dell’olio di oliva attraverso i consueti canali commerciali, infatti, resta una risorsa che il consumatore pontino lascia come “ultima spes” preferendo rivolgersi a frantoi della zona o, ancora meglio, a produttori locali dei quali sia nota la valentia e la professionalità.

Il fenomeno non è da sottovalutare ma al contrario può e deve rappresentare un modello da applicare ed incentivare per assicurare soprattutto il mantenimento di livelli qualitativi alti ed una remuneratività economica che può essere messa a dura prova dall’invasione di prodotti elaborati e “genuinizzati”, offerti a prezzi stracciati, ma che nulla hanno della tipicità e della esclusività dell’olio delle nostre colline.

Sembrerà strano ma l'Italia è il primo importatore mondiale di oli di oliva che vengono spesso mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri. Il consiglio di Coldiretti è quello di guardare con più attenzione le etichette ed acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, cioè quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori nei frantoi. Sotto accusa - sostiene la Coldiretti - è la mancanza di trasparenza nonostante sia obbligatorio indicare per legge l'origine in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009. Sulle bottiglie di extravergine ottenuto da olive straniere, in vendita nei supermercati, è però quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" obbligatorie per legge. La scritta è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione tale da renderne difficile la lettura ed il riscontro. Inoltre spesso bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani e riportano con grande evidenza immagini, frasi o nomi che richiamano all'italianità fortemente ingannevoli.



I consumatori - conclude la Coldiretti - dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente. In attesa che vengano strette le maglie larghe della legislazione per non cadere nella trappola del mercato.

Per contrastare il fenomeno esiste una strategia che deve vedere agire di comune accordo i produttori ed i consumatori.

Si deve cioè incrementare quella sorta di "mercato fiduciale" nel quale, da una parte il produttore è consapevole e garante della qualità del prodotto e, dall'altra, il consumatore sceglie l'acquisto avendo garanzia di un prodotto di qualità omogenea anche se differenziato nelle caratteristiche organolettiche.

Non si tratta di colpevolizzare l'industria olearia o di beatificare i piccoli

produttori a scapito della prima; si tratta al contrario di pretendere che la qualità del prodotto sia univoca e comunque rispondente ai parametri che la normativa indica e dai quali la produzione non può prescindere ed il commercio non può travisare.

Sono ormai numerose le iniziative a tutela di una qualità del prodotto che possiamo certamente vantare a livello mondiale, ma si tratta di sforzi che se non coordinati e sostenuti nelle giuste sedi, rischiano di restare isole in un mare di precarietà.

In questo ambito si devono incentivare tutte le forme di divulgazione possibile perché la filosofia dell'olio di qualità si fondi in uno con il principio della sana alimentazione a partire dai più giovani verso i quali con sapienti interventi illustrativi e magari attraverso contatti diretti sin dalla più tenera età scolare, si possono inculcare quei principi su cui si fonda la genuinità a tutela della salute.

Infine, non si può non ribadire come, in questo settore specifico ritorna ancora più prepotente il concetto della "filiera corta". Proprio la particolare conformazione del territorio e la sua secolare tradizionalità nella produzione dell'olio, sono cardini di una specificità che va in ogni caso valorizzata e conservata.

I piccoli produttori ed il conferimento a frantoi locali possono e devono divenire nuove certezze per conservare ed esaltare una ricchezza antica che è vanto per il nostro territorio.

Angelo Nicotra

La Rocca

Via Colle Gorgone, 84
04010 - Rocca Massima (LT)
www.olivelarocca.it
e-mail: info@olivelarocca.it
tel. 06-96620043



2016 - ANNO IMPEGNATIVO

Il 2016 ci si presenta come un anno difficile ed impegnativo; ce ne accorgiamo subito, senza starci a spremere le meningi, se appena riflettiamo su tre eventi: il tempo natalizio, il Giubileo proclamato da Papa Francesco, l'orrore e la paura che spesso ci invadono davanti alle notizie di delitti commessi in alcune nazioni contro persone innocenti, unicamente perché sono di religione o di razza diversa.

Il periodo natalizio, se ben compreso e ben vissuto, dovrebbe lasciarci sereni, disponibili verso gli altri perché esseri umani, oggetto di quella "misericordia" che Dio "usa" verso di noi e che noi dovremmo praticare verso i nostri simili, tutti fratelli, figli dello stesso Dio. Certo, il periodo natalizio, che la liturgia allunga per alcune settimane, non deve fermarsi a manifestazioni esterne ma deve invadere i nostri pensieri ed incidere sui nostri comportamenti, cosa che non si raggiunge rapidamente ma con impegno per tutta la vita. I nostri nonni dicevano: "Anno nuovo, vita nuova", è proprio quello di cui abbiamo bisogno, anche per influire

sugli altri con l'esempio.

Il Giubileo indetto dal Papa, per i cristiani è un richiamo alle verità principali del Cristianesimo e all'esempio di Gesù che ha dato la vita per tutti e con tutti è pieno di "misericordia": "la parola nella quale si trova la sintesi del mistero della fede cristiana", come afferma il Papa. Nella enciclica "Misericordiae vultus" il Papa ci sprona a superare il nostro egoismo, prendere la religione con serietà e profondità e guardare gli altri come fratelli perché figli dello stesso Dio.

Gli eccidi di persone che non praticano una "religione" basata sulla vendetta e la discriminazione, ci riempiono d'orrore, ma dovrebbero spingerci verso un Cristianesimo più attivo, pratico, esemplare per tutti. Certo, non tutti i cristiani possono avere il coraggio di sacrificare la vita (come invece fanno molti), ma dinanzi a certi eccidi non si può rispondere con altri eccidi, occorre agire con opere, con una pratica della religione più entusiasta e convinta, lasciando alle leggi civili l'intervento e la condanna di delitti ed eccidi.

Se il cristiano deve essere nella società come il seme che germoglia e migliora il mondo, abbiamo davanti a noi un grande traguardo, difficile ma non impossibile perché il mistero della fede cristiana è in Gesù Cristo, che è il volto della misericordia del Padre e "la misericordia del Padre è divenuta viva e visibile ed ha raggiunto il suo culmine in Gesù di Nazaret", come ci insegna papa Francesco.

Il Papa ha parlato di gesti intollerabili e di bestemmia e qualunque tentativo di giustificazione per tali delitti, non ha senso. La vita del cristiano autentico deve diffondere pace e coraggio per arrivare pacificamente a cambiare il mondo.

Davanti ai problemi ai quali si è accennato, non si può dire "Non tocca a me", tutti dobbiamo dare la nostra parte, secondo le nostre possibilità, perché, anche contro voglia, siamo coinvolti e tutti siamo sulla stesso carro; la salvezza è nell'unione e nella generosità di tutti, con l'aiuto di Dio.

Enrico Mattoccia

IL LOGO DEL GIUBILEO



Il logo si presenta come una piccola "summa" del tema della misericordia.

Mostra, infatti, il Figlio che si carica sulle spalle l'uomo smarrito, recuperando un'immagine molto cara alla Chiesa antica, perché indica l'amore di Cristo che porta a compimento il mistero della sua incarnazione con la redenzione.

Il disegno è realizzato in modo tale da far emergere che il Buon Pastore tocca in profondità la carne dell'uomo e lo fa con amore tale da cambiargli la vita. Un particolare, inoltre, non può sfuggire: il Buon Pastore con estrema misericordia carica su di sé l'umanità, ma i suoi occhi si confondono con quelli dell'uomo. Cristo vede con l'occhio di Adamo e questi con l'occhio di Cristo. Ogni uomo scopre così in Cristo, nuovo Adamo,

la propria umanità e il futuro che lo attende, contemplando nel suo sguardo l'amore del Padre.

La scena si colloca all'interno della mandorla, anch'essa figura cara all'iconografia antica e medievale che richiama la compresenza delle due nature, divina e umana, in Cristo. I tre ovali concentrici, di colore progressivamente più chiaro verso l'esterno, suggeriscono il movimento di Cristo che porta l'uomo fuori dalla notte del peccato e della morte. D'altra parte, la profondità del colore più scuro suggerisce anche l'imperscrutabilità dell'amore del Padre che tutto perdona.

P. Marko I. Rupnik, gesuita

TEATRO A CORI

“Caduto ‘no sasso crolla la macèra” di Tonino Cicinelli



Il pomeriggio di una domenica (20 dicembre) destinata alla noia, mi si è invece presentata inaspettata e piacevolmente diversa. Il dramma di un operaio vittima di licenziamento che si avvolge come intrigato gomitolino nei sentimenti e nei legami familiari si dispiega in quest'opera di Tonino Cicinelli che a mio parere è tra le più profonde e coinvolgenti del caro autore: l'emozione che vi si avverte dall'inizio alla fine è il cuore del dramma del tempo presente, scavato come da un fiume carsico primordiale nell'animo umano, inciso a sangue nella sua avventura esistenziale dove anche i sapori più dolci hanno sempre un retrogusto amaro, a volte amaro

come il fiele... “*Jo sasso che sse scrocca sbraca tutta la macèra...*” adagio popolare mai abbastanza maestro di vita per l'uomo che, svolazzando sulla propria vita, mai impara quanto dovrebbe dalle stesse cadute per quanto dolorose. L'ispezione della psiche umana che l'autore ci rappresenta nell'incombere delle avversità da cui in ogni età l'uomo si sente prigioniero come eterno Prometeo rivela un sanguinamento crescente ad ogni tentativo di liberarsene... (azzeccato e appropriato quell'inizio della Quinta di Beethoven nel mezzo del culmine dell'opera!...). Trascinato verso il Calvario senza una Veronica che gli asciughi il volto o esposto come San Sebastiano ai dardi di un destino baro e infingardo, l'uomo, operaio licenziato e un po' guascone si ritrova solo mentre soffoca nell'intrigarsi di vicende un po' cercate e un po' subite come inattese, inesorabili imboscate. Ogni foglia che si sfoglia, lungi dallo sciogliere gli intrigati nodi, complica viepiù una esistenza già compromessa da quel disincauto che spesso inebria la convinzione che nella vita tutto fili sempre liscio e che nulla possa guastare l'armonia che la governa. Gli affetti, già da tempo sbriciolati dalla noia quotidiana, si infrangono contro il muro della incomunicabilità fino al pun-

to che la separazione tra una moglie incattivita dalle delusioni di una vita grama e un marito estraneo alla vita reale sembra risolvere i danni o almeno contenerli. Al contrario non farà altro che aggravare ogni piega di una esistenza ormai compromessa...fuggire i problemi o aggirarli non li risolve anzi l'angoscia affonda ovunque i suoi artigli e per l'operaio Ettore, onesto e visionario insieme pare non vi sia luce in fondo al tunnel. Soltanto l'amore di una figlia adottiva che si muove come una farfalla sui fiori e l'affetto del figlio bancario, ragazzo impacciato ma affettuoso, ostaggio dei debiti del padre, a poco a poco rianimeranno da sotto la cenere il focolare di una famiglia disossata. Ettore finalmente scenderà dal posticcio piedistallo su cui aveva sognato di innalzare il proprio monumento e dagli affetti ricomposti potrà rimettere in piedi quella sbracata macèra crollatagli addosso. Gli applausi frequenti e le ovazioni finali, tutti meritati per i bravi attori e per l'autore la cui vena pare vivere una rinnovata e preziosa ispirazione nello scolpire con realismo affatto scontato le vicende e i sentimenti umani sullo sfondo del confuso guazzabuglio della vita.

(A.C.)

“BUONUMORE A TEATRO”

Prossimi appuntamenti

10 GENNAIO: *ARTISTI DI...FAME* - Compagnia “Quelli che...il teatro” di Nola.

21 FEBBRAIO: *NIENTE SUOCERA TRAI PIEDI* - Compagnia “Gente comune” di Latina.

20 MARZO: *JO' TEMPO DE 'NA OTA* - Compagnia “Gli amici del teatro” di Cori.

Teatro comunale di Cori - Ore 17,00 (Ingresso € 7,00)

LEPINUM



**Filiberto
Lucarelli**

*Olio extravergine di oliva
Olive da tavola*

Via Colle Rosso, 8 - Rocca Massima - 04010 - Latina
Tel. 06.9664245 - Cell. 347.6389820
www.lepinum.com - E-mail: lucarelli@lepinum.com

**Azienda Agricola
Lepinum**

“... La tradizione e il rispetto
del territorio
sono la nostra eccellenza...”

“Grida” manzoniane e...smog



Finalmente è arrivata la pioggia e nelle grandi città è scesa la percentuale di polveri sottili presenti nell'aria che avevano raggiunto livelli così alti da rappresentare un serio pericolo per la salute degli abitanti.

Possiamo stare tranquilli per un po' perché se l'inverno si decide a fare seriamente il suo mestiere, tra piogge, nevicate e raffiche di vento pulirà a sufficienza l'aria e sui giornali non leggeremo più pagine e pagine dedicate allo smog che uccide, in TV non vedremo più le inquadrature dei grigi cieli cittadini e giornalisti che effettuano il loro servizio indossando mascherine, non ci saranno più ordinanze di sindaci per limitare il traffico, cesseranno gli inviti ad abbassare di qualche grado la temperatura delle nostre abitazioni. Tutto rientrerà nella normalità; nel senso che gli inquinanti continueranno ad essere tranquillamente dispersi nell'aria nella stessa quantità di prima e torneremo a preoccuparci di loro solo se un nuovo lungo periodo di alta pressione tornerà ad oscurare con lo smog il cielo sopra le nostre teste. Questo modo curioso di affrontare i problemi mi ha richiamato alla memoria le ormai celebri “grida” manzoniane, divenute simbolo del modo di governare sciatto e senza senso dei governatori di

Milano al tempo della dominazione spagnola.

Se in origine la parola “grida” stava a significare un bando, un editto, un ordine o un avviso che si faceva gridare pubblicamente dai banditori, dopo la pubblicazione de “I Promessi Sposi” di Alessandro Manzoni ha preso il significato di leggi del tutto inutili ed inefficaci.

Ricordiamo un po' quello che ci racconta Manzoni. Quando don

Abbondio fu avvicinato dai bravi che lo minacciarono per non fargli celebrare il matrimonio fra Renzo e Lucia, Manzoni ci cita una serie di “grida” che solennemente facevano assoluto divieto di circolare mascherati e di minacciare chicchessia in tutto il territorio di Milano. Quei brutti ceffi con la retina sulla testa e l'arma al fianco non si sarebbero dovuti trovare lì perché centinaia di grida lo avevano stabilito e confermato.

C'era un piccolo problema: chi faceva rispettare le grida? I deboli le potevano temere ma i forti semplicemente se ne infischiarono. Renzo si rese conto di ciò quando si trovò davanti all'avvocato Azecca-garbugli che prima lo impaurì mostrandogli una “grida” ma poi gli fece capire che se si fosse avvalso dei suoi servigi ogni grida poteva avere mille interpretazioni. Capi così bene la lezione che quando si trovò nell'osteria Luna Piena con il gendarme travestito, all'oste che aveva riconosciuto il gendarme e che voleva apparire rispettoso della legge gli mostrò la grida che gli imponeva di registrarsi rispose: “Comanda chi può, e ubbidisce chi vuole”.

Addirittura esilarante la citazione delle grida emanate durante la rivolta del pane. Per calmare la rivolta il governatore im-

pose ai fornai di vendere il pane a basso prezzo; ovviamente mancando il grano per la carestia, una simile ordinanza non poteva reggere. Si fece incetta di pane e allora una nuova “grida” (bellamente ignorata) impediva di comprare più pane del necessario. La situazione si aggravava e allora con ulteriore “grida” fu consentito di aggiungere al grano anche la farina di riso e si impose un nuovo prezzo incredibilmente basso con il risultato che anche chi abitava in campagna veniva a Milano per fare incetta di pane.

Che fare? Semplice: con una nuova “grida” si vietava di far uscire il pane dai confini di Milano.

Come mi è capitato di scrivere sulla rubricetta “Invito alla lettura” di pag 2 del nostro mensile, i grandi autori sono coloro che riescono a vedere nel profondo i vizi e le virtù degli uomini e le loro riflessioni sono attuali anche dopo secoli.

Manzoni ha descritto la Milano degli inizi del 1600 con una società in rapido declino morale ed economico a causa classe politica priva di idee e preoccupata solo di tenersi a galla cavalcando di volta in volta le onde emozionali del popolo ma, purtroppo, la lezione vale anche per i giorni nostri.

La stampa riporta notizie di mariti o amanti che uccidono per gelosia la loro donna? Presto, presto facciamo una legge sul femmicidio! (è qualcosa di diverso dall'omicidio?).

C'è l'immigrazione? Una legge per respingerli, una per accoglierli, una per sparpagliarli per l'Europa...

Mai che si legiferi dopo aver serenamente e approfonditamente discusso il problema. Che la “Sorte” ci risparmi il declino della Milano del 1600!

Remo Del Ferraro

- LABORATORIO GALENICO
- FITOTERAPIA
- OMEOPATIA
- AUTOANALISI DEL SANGUE
- HOLTER PRESSORIO E CARDIACO
- CONVENZIONI ASL
- FORNITURE PER DISABILI
- SERVIZIO RECUP
- MISURAZIONE PRESSIONE GRATUITA



Farmacia San Giuliano
Dottori Montecuollo

- NOLEGGIO TIRALATTE
- PRODOTTI PER L'INFANZIA
- TRIO FASCIATOI, LETTINI E CARROZZINE
- CORSI PRE-PARTO
- ALIMENTI PER CELIACI
- ALIMENTI APROTEICI
- INTEGRATORI PER LO SPORT
- INTOLLERANZE ALIMENTARI
- LISTA NASCITA E BATTESIMO
- VETERINARIA

chicco

FISSAN

Pepi-Pérego

Inglesina

Mustela

FORPAPEDRETTI

osmin

STOKKE

brevi

c&m

TIGER

AVELIT

Pali

MAM

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

APRILIA

L'Azienda "Cuomo" ha festeggiato i suoi primi 105 anni di storia.



"Ogni mattino dall'Agro Pontino... serviamo la freschezza da più d'un secolo". Quanti di noi avranno sentito, ascoltando le numerose radio private ma non solo, questo celebre "jingle" pubblicitario riferito all'azienda Cuomo? Certamente tantissimi! Tant'è che ormai basta solo pronunciare "Cuomo" che immediatamente lo si associa ai suoi buonissimi prodotti: mozzarelle, formaggi, burro, ecc. Attualmente questa importante azienda casearia è il fiore all'occhiello dell'intero comparto regionale di riferimento e i suoi ottimi prodotti sono apprezzati e ricercati in tutto il mondo. Sembra ieri quando, nel novembre del 1910, da Vico Equense, vicino Sorrento (NA), il capostipite Giuseppe Cuomo decise di trasformare in impresa l'antica tradizione casearia di famiglia. Si fece un buon nome nella zona e le sue buonissime mozzarelle erano richiestissime. Però nel 1947, a seguito dei tanti danni causati dalla seconda guerra mondiale, Giovanni, figlio di Giuseppe, decise di trasferire l'attività vicino alla Capitale e più precisamente a Sermonea (LT). Agli inizi si occupava personalmente della produzione e della consegna della mozzarella che all'epoca, nel La-

zio, era ancora poco conosciuta; con il passare degli anni e grazie all'aiuto dei figli Cristina, Giuseppe e Stefania, i volumi dell'attività crebbero costantemente tanto che, per soddisfare le crescenti richieste del mercato, nel 2004 decisero di costruire un nuovo e più funzionale stabilimento ad Aprilia (LT), dove tutt'ora vengono prodotte mozzarelle, ricotta, caciocavalli, burro e formaggi. Oggi il cuore e la mente dell'azienda sono ancora i membri della famiglia Cuomo e, a portare avanti l'antica tradizione casearia, ci sono i figli e i nipoti di Giovanni che si avvalgono della fattiva collaborazione dei 50 dipendenti, alcuni dei quali legati all'azienda Cuomo da più di 40 anni. L'azienda non guarda però solo al passato ma il suo sguardo è rivolto anche al futuro e lo fa investendo su nuovi macchinari, nuovissimi prodotti e personale specializzato. Per festeggiare oltre un secolo di attività, la Cuomo ha introdotto importanti novità in tema di tecnologia alimentare e di sviluppo di nuovi prodotti eseguiti con il solo latte dell'Agro Pontino, sia vaccino che bufalino. L'attenzione è rivolta in particolar modo al riconoscimento della "Dop Fiordilatte dell'Agro Pontino", espressione della cultura e della tradizione del nostro territorio. Come prospettiva, nell'immediato futuro, sono previste molte novità come, per esempio, un ampliamento della gamma dei latticini a ridotto contenuto di lattosio, visto il successo ottenuto con il bocconcino, lanciato da poco sul mercato, e la cura dell'immagine

aziendale con la comunicazione di massa attraverso i social network: Facebook, Instagram e Google plus dove sarà possibile entrare nel caseificio Cuomo per scoprire l'origine dei prodotti e conoscere le persone che quotidianamente li realizzano. Con queste interessanti prospettive lo scorso 17 dicembre si sono festeggiati i 105 anni di attività della Azienda e, per l'occasione sono state aperte, al pubblico e alle numerose personalità politiche (regionali, provinciali e comunali), le porte dello stabilimento di Aprilia e, come in un compleanno che si rispetti, non sono mancati il taglio della torta e il brindisi finale. Per rendere ancor più coeso il "gruppo lavoro", l'azienda, l'antivigliata di Natale, ha rinnovato il tradizionale incontro con gli allevatori della zona per ringraziarli dell'indispensabile lavoro che svolgono ogni giorno dell'anno per fornire il miglior latte dell'Agro Pontino e anche per rinnovare rapporti saldi e sinceri con la grande famiglia "Cuomo" che produce e trasforma il latte della nostra zona da oltre 100 anni. Allora, per quanto scritto, non ci resta che augurare all'azienda Cuomo un prospero e duraturo lavoro!

Aurelio Alessandrini



www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

Sede e stabilimento di:
Via delle Scienze, 6 - 04011 Aprilia
Tel. 06 928 62 91
Fax 06 928 62 91 20

LINGUA E LINGUACCIA

Piccola rubrica del professor Mario Rinaldi sulle più importanti regole per parlare e scrivere correttamente la nostra lingua

ABBELLIAMO CIÒ CHE DICIAMO

Ogni persona, quando parla, fa in modo che quanto dice sia comprensibile e piacevole per chi ascolta e tanti possono essere i mezzi per raggiungere tale scopo. Si possono usare esempi, paragoni, proverbi, similitudini...mezzi tutti che rendono gradito quanto vien detto.

L'uso di parole appropriate è la prima condizione e questo è necessario farlo in modo particolare nel nostro tempo nel quale non c'è molta attenzione per la correttezza e la buona forma.

Possono abbellire il nostro discorso anche alcune frasi particolari, alcuni detti molto significativi ed è utile conoscerli nel loro significato per potersene servire quando si presenta l'occasione.

Nel gioco delle carte l'asso è il numero uno, anche se il suo punteggio e il suo valore è elevato, invece nei dadi e nel domino la faccia con l'asso è segnata con un solo punto. Questo fa sì che siano nati alcuni detti per indicare situazioni particolari.

Facendo riferimento al motivo del maggior valore, la parola si può usare per indicare l'eccellenza di individui in determinati campi: Baracca fu un asso dell'aviazione italiana, quel giovane è un asso in matematica, Bartali e Coppi furono degli assi nel ciclismo; volendo significare che si ha in serbo una mossa vincente, risorse nascoste di successo, si suole dire "avere l'asso (un asso) nella manica" (facendo un'allusione a chi, barando, nasconde la carta vincente e la tira fuori al momento giusto).

Se invece si considera il numero uno, quindi il valore più basso della carta, si usa dire "piantare, lasciare qualcuno, restare in asso" che equivale ad abbandonare qualcuno o rimanere in situazioni e in condizioni difficili.

La parola "cecca" è propria del linguaggio toscano e con essa si indica la gazzia, ma in senso figurato si usa riferita ad una donna ciarliera, pettegola. Ora, nel parlare comune, "fare cecca" è uguale a dire "fare cilecca" (parola che in toscano significa promessa non mantenuta, beffa e si usa solo in questa espressio-

ne). I due detti sono usati quando non parte il colpo da un'arma da fuoco per qualsiasi motivo e da questo significato ne assume uno figurato per indicare che si è mancato allo scopo, non si è raggiunto quanto ci si era proposto.

Alcune parole indicano cose molto comuni che possono determinare situazioni particolari, piacevoli o no. Spesso esse, proprio per questo motivo, danno origine a espressioni molto significative. Una di queste parole è "fumo". Il fumo è il risultato di qualcosa che brucia trasformandosi in gas sotto forma di nuvola grigia, un tempo (oggi con l'inquinamento è di ogni colore). La parola può avere anche un senso spregiativo per quello che può causare alla vista. Il detto "gettare il fumo negli occhi a qualcuno" indica che si vuole ingannarlo, tentare di confonderlo; "vedere qualcuno o qualcosa come il fumo negli occhi" è detestarlo, evitarlo come si evita il fumo molto fastidioso alla vista. Il fumo è il risultato di un annullamento e quindi "andare in fumo" corrisponde a svanire, fallire; "mandare in fumo" è far finire qualcosa nel nulla.

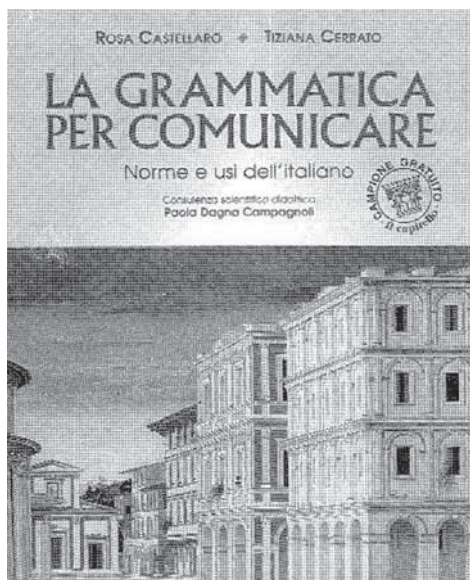
Se ci si riferisce alla sua inconsistenza, alla sua evanescenza la parola si impiega per indicare che l'atteggiamento di una persona che intende truffare, ingannare con offerte di nessun valore e si dice "venditore di fumo". Se di qualcuno o di qualcosa si dice in tono ironico e spregiativo "molto fumo e poco arrosto, tutto fumo poco arrosto" si vuol sottolineare che non ha valore,

che è tutto apparenza e poca sostanza. Anche la Luna, se pur molto lontana, ci aiuta ad esprimere il nostro pensiero e a indicare le disposizioni, le attitudini nostre o di chi ci è intorno. Quando c'è la luna piena, anche se è notte, sulla Terra c'è il chiaro di Luna, una luminosità che ci viene dal nostro satellite; è una luminosità limitata che non permette di fare cose importanti che richiedono molta luce e da essa nasce l'espressione figurata "chiari di luna" che nel linguaggio figurato popolare vuole indicare qualcosa di negativo e in particolare che si trova in un momento difficile, critico specie in campo economico.

La Luna, quando è piena, è bella a vedersi e a questo ci si ispira affermando di qualcuno che "è una faccia di luna piena", volendone far notare la bellezza, la buona salute.

Alcuni aspetti negativi delle persone si possono indicare con altre espressioni rifacendosi sempre alla luna. "Voler la luna" è cercare di avere qualcosa di impossibile, "abbaiare alla luna" è protestare inutilmente (il detto viene dall'abitudine dei cani di abbaiare durante il plenilunio), "volere la luna nel pozzo" corrisponde a essere tratti in inganno, "vivere nel mondo della luna" si afferma di chi sembra che stia fuori della realtà, "avere la luna di traverso" corrisponde a essere distratto, di cattivo umore.

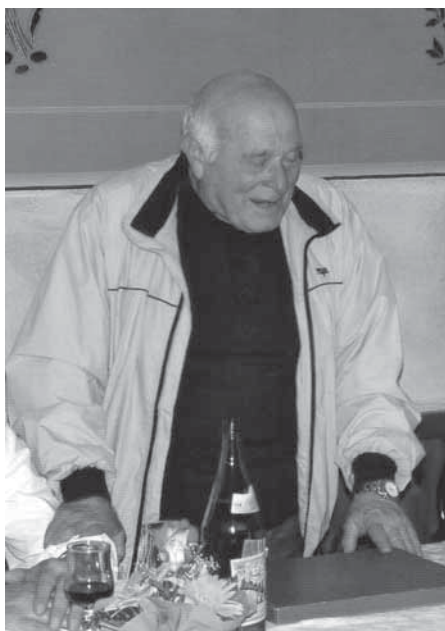
I fagioli nei tempi passati erano stati sempre il cibo caratteristico dei contadini e dei poveri. Oggi sono accettati e anche ricercati da tutti perché si mira ad avere cibi genuini e naturali. Anche da essi derivano alcuni detti: "Vivere di pasta e fagioli" stava ad indicare e può ancora, se non si mangia altro, una grande indigenza; "andare a fagiolo" vuol dire piacere, andare a genio; "capitare, venire a fagiolo" si dice quando qualcosa accade o qualcuno ci viene in aiuto al momento giusto. Innumerevoli sono i detti che ci possono aiutare ad esprimere bene il nostro pensiero; più se ne conoscono e meglio è.



Mario Rinaldi

RICORDO DI UN CARISSIMO AMICO

Ferdinando Tamburlani



Il 5 dicembre, dopo una breve malattia, ci ha lasciati Ferdinando Tamburlani; aveva 82 ed ha lasciato di sé un grande e felice ricordo. Viveva con la famiglia a Lariano ed ha insegnato nella Scuola Primaria di Colle Cupellone. Oltre alla scuola si è dedicato alla scrittura, alla poesia, al giornalismo, alla storia del paese...; per oltre trenta anni si è impegnato per la vita socio-politica del suo paese, con ruoli di rilievo nelle amministrazioni che si sono succedute dal conseguimento dell'autonomia da Velletri fino al 1993. Bisogna ricordare che Lariano, inizialmente, era come una frazione di Velletri, da cui si è staccato dopo diversi

anni faticosi. Ferdinando partecipò attivamente agli impegni e alle lotte per l'autonomia; fu vicesindaco e assessore alla pubblica istruzione fino al 1993; dal 1994 al 1998 fu il secondo sindaco di Lariano. La sua vita è stata sempre esempio di saggezza e di operosità per il Paese. Malgrado gli impegni trovava anche il tempo per partecipare ai concorsi di poesia e fu spesso premiato; ricordiamo ad esempio che furono premiate le sue raccolte: "Frammenti di vita", "L'agone e il cigno", "Arte viva"... Ha scritto anche: la "Vita di S. Eurosia", la "Vita di Tiberio Bartoli", primo sindaco di Lariano, "I calzoni di Cencio", abitudini e vicende degli abitanti di Lariano, "Lariano e i suoi 25 anni di autonomia", "Lariano: un paese con la sua storia". Stava lavorando alla storia dei primi 50 anni del Comune. Da aggiungere che è stato corrispondente di giornali regionali e locali. Il suo ultimo scritto è stato inviato al direttore de "L'Artemisio" di Velletri per avvertirlo che, a causa della malattia, non poteva preparare l'articolo settimanale.

Ferdinando, benché fosse sempre impegnato, ha trovato anche il tempo per dedicarsi all'associazionismo; ha aiutato le associazioni del paese e ne ha create altre, sempre per Lariano e la sua gente: associazione "Madonna del Buon Consiglio", "Associazione

Porcino e Vino", "Centro culturale Ara Jani"...

Con la sua scomparsa, il paese ha perso un pezzo importante della sua storia. I cittadini di Lariano sono tutti convinti che qualche cosa fondamentale è venuta a mancare al Paese e nello stesso tempo affermano che ha lasciato un segno indelebile.

Ho conosciuto Ferdinando incontrandolo a manifestazioni culturali sia a Lariano che a Velletri. Col tempo è nata una sincera amicizia ed egli ha aiutato l'associazione "Mons. G. Centra" almeno per 12 anni, con consigli e specialmente come membro della giuria che ha esaminato le poesie degli adulti partecipanti al "Premio Goccia d'Oro". Nei giudizi sulle poesie, che venivano consegnate ai "giudici" senza nome degli autori, è stato sempre equilibrato, competente ed anche esigente; sempre apprezzato dagli altri "giudici". È nata una bella amicizia anche con altri membri della Associazione "Mons. G. Centra". Noi abbiamo partecipato a molte manifestazioni alle quali egli ci invitava ed egli non è mai mancato al nostro premio "Goccia d'Oro". Partecipiamo al dolore della famiglia e del Paese; ci manca un amico che però ci ha lasciato la sua amicizia e molti insegnamenti con la sua vita e i suoi scritti.

Enrico Mattoccia

APPALTRICE ASL RM4h 	<h1>Palombelli</h1> <p>Agenzia funebre Lariano - Giulianello tel. 06.964.81.20</p>	<p>SERVIZI FUNEBRI (nazionali ed internazionali) OPERAZIONI CIMITERIALI CORONE E CUSCINI (con consegna in tutta Italia) ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI</p>
	<p>Giulianello: via V. Emanuele II, 26 Lariano: via Trilussa, 10</p> <p>Web site: www.palombelli.it E-mail: info@palombelli.it</p>	
<p>E-mail: info@palombelli.it * Web site: www.palombelli.it</p>		

LA PAGINA DELLA POESIA

Piazza San Giovanni

Marcello Marafini ha scritto diverse poesie su Cori; ne ha inviate alcune alla nostra redazione e abbiamo scelto "Piazza San Giovanni", che certamente piacerà a molti cittadini coresi.

È na piazzetta zecotta assai
ma bella e piena de memorie
che tutti gl'abitanti vicini
la teo sempre nfronte aglio core.

Tutti chigli che c'ao abitato
non se la poo scordà cosi facile,
perché teo jo core aggrappato
ai muri e cantuni deio vicinato.

Se la recordano tutti contenti.
Bramosi voriano ritornarci
pe sta ancora nzuni a ciavolà
aglio roto serale a commentà.

Voriano sta co tutti i vicini
a raccontasse tutte le novelle
che le facevano certo rasserenà
co' le biasteme potevano carmà.

È na piazzetta tanto ffitata
che tanti fatti potaria rercontà
boni e cattivi accaduti llà.
Senza padronanze e cordialità.

È no vicolo co quattro cisterne
che quando l'acqua scarseggeva tanto
erano pronte tuttte nzieme
al aervizio pe non falle assetà.

È rimasto famoso glio roto serale
do' calevano tutti i vicini,
se mettevano seduti a parlottà
dei fatti accaduti 'n città.

Po' se' nsediato glio' caroseglio.
Ogni anno se faceva la cena
che festeggiava na' recorenza,
e tutti magneveno a volontà.

Diventata la piazza glio' ritrovo
ndo se magneva a crepabelle
e se faceva bardoria ranne
pe commemorà la vittoria bella.

Mo ste cose non ci stao più.
Quanno è sera tutti vao a dormi
e chella vita così animata
è scomparsa e più 'n ci se trova.

È remasta la piazza delle feste.
Tutto chello che se faceva sempre.
E no recordo della pora ggente
lo revoriano co gioia ranne.

Ste cose meravigliose assai
se rechiamano co desiderio
ma è passato io tempo bbeglio
e se contentano recordennoio.

Ci steva Peppe de tutto facente,
la Cobillona nzuni co l'Arterlia,
Giuseppe la gioia co Angelica,
Livia la sorda, Rosa co Ciomma.

La Cerasella mai 'ngrugnata,
e Nunziata la campauffa,
co Nannarella "La baccaccia" detta.
E la Monachella sempre ridenno,

e zi' Celerio jo carpenetano
co la sumarella e sumareglio
che mogneva latte a profusione
e lo recaleva ai regazzotti.

Mo so tutti iti al Creatore,
ma ci i recordimo tutti quanti.
No pensierino sempre ci mannimo
co na preghiera e giaculatoria.

Marcello Marafini

Ricetta per la pace

La pace è il regalo che tutti ci auguriamo dal 2016. È la cosa da tutti più bramata e senza di essa non c'è speranza per l'umanità. I ragazzi che hanno partecipato al concorso di poesia 2015...ci insegnano come si costruisce la pace.

PER COSTRUIRE LA PACE:

si prende una **P**
come perdono, preoccupazioni, prudenza,
pensiero, parole, preghiera...

Poi si prende una **A**
come amore, amicizia, aiuto,
ascolto, accettazione, altruismo...

Dopo si prende una **C**
come calma, coraggio, collaborazione,
comprensione, compassione, carità...

Successivamente si prende una **E**
come esempio, educazione, emozione,
entusiasmo, energia, esperienza.

Infine si mettono insieme,
con pazienza e buona volontà
e si chiude con l'aiuto di Dio,
perché illumini l'umanità.

**Lavoro di gruppo – III B Sc. Primaria
Collegio S. Giuseppe Roma - Ins. Bianca Maria Di Cola**

INFORMAZIONI UTILI PER I GIOVANI

1. Tirocini per giovani universitari nei laboratori del “Cern”

Il “Summer Student Programme 2016 del Cern” offre a studenti universitari in diverse discipline l’opportunità di partecipare agli esperimenti che si tengono nei laboratori di Ginevra. La partecipazione è aperta agli studenti universitari iscritti almeno da tre anni presso le facoltà di Fisica, Ingegneria o Informatica, di non oltre 27 anni di età e in possesso di un’adeguata conoscenza della lingua inglese. Oltre a poter prendere parte alle attività dei ricercatori del Cern, i candidati selezionati riceveranno un’indennità per poter vivere a Ginevra, un importo forfettario al termine del viaggio per poter pagare le spese di spostamento, la copertura sanitaria e assistenza nella ricerca dell’alloggio. L’esperienza si terrà a Ginevra, in Svizzera, e avrà **durata variabile tra le tre e le dieci settimane. Per candidarsi c’è tempo fino al 27 Gennaio 2016.**

Maggiori informazioni su <http://jobs.web.cern.ch/job/11721>.

2. Borse di studio per dottorati a Londra

La Scuola di Politica e Relazioni Internazionali (SPIR) offre un grande numero di borse di studio per studenti che desiderano svolgere un dottorato alla Queen Mary University di Londra. Le domande possono essere presentate in qualsiasi campo e disciplina offerta dalla SPIR, da tutti gli studenti dell’UK o dell’UE con una laurea magistrale in qualsiasi campo o materia offerta dalla SPIR. Prima di fare domanda, è necessario contattare in modo informale il proprio potenziale supervisore per assicurarsi la futura assistenza e includere una bozza della proposta di ricerca. Solitamente le borse di studio coprono il costo delle tasse e di mantenimento per la durata degli studi. **Scadenza: 31 Gennaio 2016.**

Maggiori informazioni su <http://www.politics.qmul.ac.uk/research/degrees/postgraduatestudentships/index.html>

Fonte: Eurodesk Italy – www.eurodesk.it

CORI - Rinnovati i vertici del Centro Anziani “Argento Vivo”



Lo scorso 15 dicembre sono stati rinnovati i vertici del Centro socio culturale e ricreativo per anziani “Argento Vivo” di Cori. Le elezioni dei nuovi responsabili, che rimarranno in carica per i prossimi tre anni, si sono svolte presso la struttura di via Insito e vi hanno preso parte 131 soci dei 220 iscritti. Il nuovo Presidente del Comitato di Gestione è Enrico Todini (40 voti), eletto dagli altri quattro candidati che hanno ottenuto il maggior numero di preferenze: Mario Merangoli (66 voti), a sua volta vice Presidente, Marisa Cappella (36 voti), Ilse Palombi (18 voti) e Palmiro Riposo (18 voti). Erano in tutto 11 aspiranti a far parte dell’organo esecutivo: Bruno Macale (16 voti), Amalia Conti (15 voti), Giorgio Tora (14 voti), Vera Scifoni (8 voti), Giuseppina Palombi (4 voti) e Giovanna Tucci (1 voto). Al termine dello scrutinio 3 schede nulle e nessuna bianca. Il nuovo Coordinatore del Collegio di Garanzia è Maurizio Cecchi (66 voti), Presidente uscente dopo due mandati consecutivi. I due membri supplenti dell’organo di controllo, come previsto dal Regolamento, sono Angelo Sangiorgi (51 voti) e Giuliana

Carai (10 voti). 2 le schede nulle, altrettante quelle bianche. Al neo Presidente e a tutti gli amici del Centro Anziani “Argento Vivo” i più sinceri auguri da parte della Redazione de “Lo Sperone”.

(A.A.)

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Fesa di vitello al latte

Ingredienti:

1,2 kg di fesa di vitello - 6 dl di latte - un rametto di salvia - 50gr di burro - una cipolla - un dl di vino bianco secco - noce moscata - mezzo dado - farina - sale-pepe.

Preparazione:

Legate la carne e infarinatela. Soffriggete la cipolla tritata fine in una casseruola con il burro fuso e la salvia (che poi eliminerete). Rosolatevi l’arrosto a fuoco vivo, girandolo da ogni parte, sfumate con il vino e insaporite con sale, pepe e una grattatina di noce moscata. Versate un bicchiere di latte, unite il dado, coprite e cuocete per un’ora e 30 minuti, girando la carne ogni tanto e unendo man mano il latte restante. Infine regolate di sale e pepe.



Antonella Cirino

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**
Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)



www.associazionecentra.it
E-mail: info@associazionecentra.it
Tel. **06.96699010**
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile:
Virginio Mattoccia

Responsabili
Redazione, Sviluppo e Diffusione:
Aurelio Alessandroni
Remo Del Ferraro
Enrico Mattoccia

**Questo numero è stato inviato
in tipografia per la stampa
3 GENNAIO 2016**

ISCRIZIONE AL N° 1017 DEL 15 / 01 / 2002
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA
DEL TRIBUNALE DI LATINA

Stampa: Nuova Grafica 87 srl
Via del Tavolato, 2597 - Pontinia (LT)
Tel. 0773.86227

*Questo numero è stampato in 1.500 copie
e distribuito gratuitamente*
I manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono

La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso né autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti, foto ed altro anche se non pubblicati non si restituiscono. Riproduzioni e citazioni sono lecite, purché si citi, espressamente e in forma completa la fonte, autore dell'articolo, titolo dell'articolo, numero, data e pagina della testata.

TEST: SEI PRONTO PER IL NUOVO ANNO?

Come sarà il nuovo anno? Siamo pronti ad iniziare nel modo giusto? Scopriamolo con questo piccolo test-gioco, con l'augurio sincero e fiducioso che sia migliore e promettente per tutti.

1 - Quando al mattino ti guardi allo specchio cosa ti preoccupa di più?

- A normalmente l'incontro con lo specchio non mi preoccupa
- B scoprire nuove rughe e non poter fare nulla
- C vedermi appesantito nonostante le rinunce della dieta...

2 - Cosa ti fa più arrabbiare?

- A l'indifferenza e la superficialità
- B tante cose, difficile fare una classifica
- C che i miei desideri sembrano non doversi mai realizzare.

3 - In un film chi vorresti essere?

- A il regista
- B un figurante
- C l'attore più bravo e acclamato

4 - Sai già cosa vorresti come regalo per il tuo compleanno?

- A lo saprò a tempo debito
- B non ho idea
- C sto già cercando il meglio

5 - Scopri che un collega parla male di te al capo. Cosa fai?

- A lo affronto direttamente
- B rimugino continuamente ma tendo a non agire
- C sono preoccupato e agitato, mi sfogo con tutti

6 - I complimenti sono:

- A carburante danno energia
- B molte volte non sono sinceri
- C una conferma molto importante

Maggioranza di risposte A: Sei fiducioso e ottimista, pronto a vivere pienamente il nuovo anno. Sei centrato su di te e sul presente, sai portare avanti le tue idee e convinzioni. Vai avanti così!

Maggioranza di risposte B: Sei bloccato nel passato e su vecchie delusioni. Hai poca fiducia in te stesso e tendi a mostrare un atteggiamento piuttosto passivo e rinunciatario di fronte alle situazioni. Coraggio! Tutto può cambiare e andare meglio, abbi fiducia.

Maggioranza di risposte C: Sei pieno di aspettative e desideri per il futuro, a volte troppi, perdendo di vista il presente e con il rischio di restare insoddisfatto. Tendi a dipendere un po' dagli altri da cui cerchi spesso conferme. Cerca di essere più concentrato sul presente e di goderti a pieno ogni istante.

Dott.ssa Nicoletta Agozzino - Psicologa Psicoterapeuta
info@psicologia-agozzino.com • www.psicologia-agozzino.com



INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388

e-mail: lucarelliolive@email.it

web page: www.olivelucarelli.it

*Da 60 anni, la qualità e la genuinità
dei nostri prodotti sulla vostra tavola.*