



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 17 numero 1

Associazionismo è confronto

Sabato 7 Gennaio 2017

CORI
Via dei Trinitari

ROCCA MASSIMA
Mulino Del Ferraro

GIULIANELLO
Centro "Il Ponte"

AUGURI DI BUON ANNO

Auguri di felice Anno Nuovo, prima di tutti a chi lavora, gratuitamente, per "Lo Sperone"; ci sono soci che hanno iniziato a scrivere molto presto, addirittura sul n. 1 (quattro paginette, 16 anni fa), ancora coraggiosamente scrivono e sono apprezzati dai lettori; auguri a tutti gli altri che si sono aggiunti man mano: non sono tutti di Rocca Massima, ma collaborano con noi, insomma cordiali auguri a tutti, che sono, in qualche modo, legati all'Associazione "Mons. Giuseppe Centra". Auguri cordiali anche a tutti i lettori: quelli che hanno il cartaceo e quelli che lo ricevono in e-mail.

L'Associazione è per noi come una seconda famiglia e ci lavoriamo con impegno, sia per "Lo Sperone", sia per altre iniziative o eventi. Il paese di Rocca Massima forse non sempre è al corrente di come arriviamo ad or-



ganizzare alcune manifestazioni, alle quali partecipano talora anche amici molto lontani che stimano quello che facciamo. Il nostro lavoro è sempre gratuito sostenuto dall'affetto per il Paese e per il "Sacerdote" al quale è dedicata la nostra Associazione. L'Amministrazione ci ha sempre ospitati e (qualche volta) aiutati; la ringraziamo e inviamo gli auguri a tutti i componenti, a cominciare dal Sindaco fino all'ultimo dei dipendenti. Pensa-

mo anche che in alcune circostanze sarebbe opportuno un incontro e uno scambio di idee per il bene di tutti e per lavorare meglio per Paese. Il nostro giornale, come ho anche ricordato di recente, non è di nessun partito politico e cerca di pubblicare tutto ciò che può interessare i lettori, prima di tutto le vicende di Rocca Massima e poi quelle della nostra zona e anche di luoghi più lontani ma che ci sembrano importanti e soprattutto educative. Gli amici ci hanno fatto notare che i giornali, non solo locali, che arrivano a 16 anni di vita come il nostro sono pochi; ne siamo contenti e lusingati.

Speriamo che giungano eventi positivi che permettano di migliorarci sempre di più, saremo i primi ad esserne contenti. Chi ha qualche suggerimento, ce lo invii, gli saremo grati e terremo presenti i suggerimenti. Con la ripetizione degli auguri di Buon Anno e dei ringraziamenti, saluto tutti cordialmente.

Prof. Enrico Mattoccia

Presidente Ass. "Mons. G. Centra"

Sommario

Auguri di buon anno	1
Invito alla lettura	2
Il timo serpillio	2
Mulino Del Ferraro	4-5
DOP Oliva di Gaeta	6
Le Sante di nome Oliva	7
Memorie come sementi	8
Goccia d'Oro	9
Fantasiola storiella	10
Malattia e visita fiscale	11
Lingua e linguaccia	12
Moderarsi con il cibo	13
"Il Ponte" di Giulianello	14
Notizie da Cori	14-15
Ricetta della massaia	15
Le regole d'oro della tata	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

“Foto di gruppo con signora” di Heinrich Boll

Questa volta voglio parlarvi di un libro che quando l’ho letto per un paio di volte sono stato tentato di interrompere la lettura. Giustamente pensate che non mi sia piaciuto più di tanto e invece è vero il contrario e poi cercherò di spiegarvi perché.

Intanto il titolo: “Foto di gruppo con signora” di Heinrich Boll, un importante scrittore della letteratura tedesca moderna.

L’Autore riporta le ricerche da lui effettuate per narrare la vita di Leni, una cinquantenne tedesca vissuta negli anni compresi fra il 1920 e il 1970, l’anno in cui l’Autore conduce le ricerche.

Per la Germania sono stati anni drammatici per la sua storia, quelli che dalla gloria e la potenza dell’era guglielmina l’hanno portata al dolore del disfaccimento del secondo dopoguerra. Ripercorrendo le tappe della vita di Leni, Boll ricostruisce queste pagine di storia attraverso l’esperienza vissuta sulla loro pelle da un gruppo di persone che in un modo o per l’altro erano o sono state a contatto con Leni e per questo motivo interrogate dall’Autore.

Incontriamo così il padre di Leni che, approfittando del clima di guerra, con la sua ditta edile si arricchisce costruendo opere di fortificazione per l’esercito ma che poi cade in rovina quando si scopre il giro di fatture false

che aveva creato per incrementare ancora di più i suoi guadagni; incontriamo Pelzer, segretamente innamorato di Leni, che invece si arricchisce costruendo corone mortuarie in un periodo che forniva cadaveri in abbondanza; incontriamo Boris, prigioniero russo e vero amore di Leni, incontriamo suor Rahel Ginzburg, ebrea convertita prima interdotta dall’insegnamento e poi costretta a vivere reclusa per evitare la deportazione; incontriamo Margret, la prostituta dal cuore grande e generoso. Tra questa variopinta umanità spicca la figura di Leni, donna bellissima che rifugge dalle convenzioni e dagli schemi e che inseguendo con coerenza i suoi ideali egualitari si riduce a subaffittare per pochi soldi le camere del suo appartamento a un gruppo di immigrati turchi e portoghesi che lavoravano per la nettezza urbana.

Nel finale un po’ a sorpresa troviamo l’Autore stesso che entra nella narra-



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

zione e vive una relazione d’amore con Klementina, una suora che ha abbandonato il saio, che aveva incontrato durante le sue ricerche.

Chi mi segue su questa rubricetta sa che il romanzo storico è tra le mie letture preferite e dalla sommaria descrizione che vi ho fatto si capisce che “Foto di gruppo per signora” fa parte di questo genere letterario; allora, come vi ho accennato all’inizio, come mai sono stato tentato di interrompere la lettura? E’ lo stile narrativo che mi ha lasciato in bilico fino all’ultimo. Boll nel descivere i suoi personaggi è puntiglioso in modo esagerato, addirittura ci informa sulla loro altezza, sul loro peso, sul colore della pelle... con la scusa di apparire un ricercatore preciso e imparziale scrive come stesse scrivendo un verbale con una lunga serie di incisi e chiarimenti. Naturalmente la scorrevolezza della lettura ne risente e talvolta appare pesante ma quando sia lì per arrenderci ecco che delle sottili ironie ci abbagliano e ci incollano di nuovo sulla storia. Tra questo alternarsi di luci e ombre si arriva alla fine e stranamente non si rimane perplessi ma soddisfatti del percorso a ostacoli che abbiamo fatto. Sarei proprio curioso di scambiare impressioni su questo libro con qualcuno che l’ha letto.

Remo Del Ferraro

Dove trovare “Lo Sperone” (periodo invernale: novembre-marzo)

Rocca Massima: Bar “Baita” Montano del Principe, Alimentari Valentina, Ristorante “La Taverna”.

Boschetto: Molino Del Ferraro, Bar Pizzeria “Le Contrade”, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco, Tabaccheria “Boschetto”

Giulianello: Frutteria “Frutta Market”, Macelleria Agnoni Fabrizio, Market “il Bottegone”, Farmacia “San Giuliano”, Panetteria “Alessandroni Fabio”, “Coco Bar”, Tabaccheria “ex Barriere”, Macelleria Zampi Giancarlo, Bar “Deny”, Centro Anziani “il Ponte”, Forno Panetteria “Metro”.

Cori: Edicola di piazza Signina, Bar “Art caffè”, Tabaccheria “Bauco”, Macelleria di via del Colle, Edicola vicina al Comune, supermercato Conad, edicola Clanto di Piazza Croce, bar Vecchia Cori.

Velletri:caffetteria Vidili, oreficeria “Villa” sede storica, clinica Madonna delle Grazie, parrucchiere Mauro.

Lariano: Bar “del Corso”, Casa di riposo “Mater Dei”

TRA NATURA E LEGGENDA

PIANTE AROMATICHE: IL TIMO SERPILLO



In questo articolo parlerò del timo serpillino, una varietà del timo, detta anche pepolino, pipernia o timo selvatico, diffuso soprattutto nell'ambiente mediterraneo, in terreni aridi e calcarei.

Mi piace parlare di questo arbusto, piuttosto che del timo maggiore che si può coltivare anche in vaso, perché nelle zone più aride e rocciose di Rocca Massima (la Ferrara) cresce in abbondanza, è più ricco di principi attivi e nelle passeggiate estive, verso il Parco della Memoria, è facile trovarlo e conservarlo anche per l'inverno.

L'umile pianta non è molto appariscente ed è caratterizzata da foglie piccole, un po' pelose e sottili con grandi fiori viola, però è facilmente individuabile perché, strofinando le sue foglioline tra le mani, rivela tutto il suo profumo aromatico.

Si utilizza in cucina per insaporire arrosti, salse, carne, pesce e legumi. Ancora oggi in Val d'Aosta (dove tra l'altro c'è proprio una sagra del timo serpillino) e in diverse regioni d'Italia, c'è la tradizione di aromatizzare il caglio per fare il formaggio con il timo.

Oltre che in cucina, la sua caratteristica più importante è senz'altro quella di essere balsamico nei processi catarrali, stimolante nelle digestioni difficili e vermifugo. E' inoltre un buon antiseptico, uccide cioè i germi che provocano infezioni, tanto che veniva usato, presso gli Egizi, per preparare unguenti contro la putrefazione durante l'imbalsamazione dei defunti e i Romani lo usavano per conservare derrate alimentari e per aromatizzare, con il suo fumo, cibi e formaggi.

Date le sue proprietà antisettiche, fino al XVIII secolo ci si frizionava con infusi di acqua e timo prima di avvicinarsi agli ammalati e fino al primo dopoguerra la maggior parte dei disinfettanti più diffusi erano a base di timo.

E' storicamente attestato il fatto che il timo fosse un elemento fondamentale, insieme a rosmarino, lavanda e salvia, nella composizione del cosiddetto "aceto dei quattro ladroni". La storia, se è vera, è questa: durante la pestilenza che colpì Tolosa nel 1630, quattro ladri entrarono nelle case dei morti appestati e rubavano tutto quanto era possibile (erano insomma degli sciacalli, che peraltro sono sempre esistiti). Anche se venivano a contatto con gli appestati, erano immuni dal contagio; per le loro malefatte vennero condannati a morte per impiccagione, ma fu promesso loro che avrebbero avuta salva la vita se avessero rivelato il segreto della loro immunità al contagio. I quattro ladroni rivelarono che prima di entrare nelle case, due volte al giorno si bagnavano le mani e la fronte con aceto o vino in cui erano state in infusione foglie di timo. Non so se la leggenda è vera e se i ladri furono giusti-

ziati o no, resta il fatto che è riconosciuta da sempre la proprietà antisettica del timo. Voglio ora raccontare un fatto che mi è accaduto e che per un attimo mi ha riportato indietro ai tempi del Medioevo, quando i monaci andavano alla ricerca delle piante che non erano coltivate nell'orto dei semplici nel monastero, per preparare i loro medicinali. Era ormai il tramonto di una giornata quasi estiva; tornando da una escursione a Pizzo Deta, che si eleva sopra i prati di Campoli, mentre scendevamo dalla montagna, vedemmo un vecchio monaco salire lentamente su per il pendio con il sole alle spalle, un po' affaticato per la salita, con una tonaca bianca, certamente un benedettino della vicina certosa di Trisulti, e con una grande sacca a tracolla. Inerpicandosi su per la collina, si fermava di tanto in tanto, indugiandosi vicino ad ogni cespuglio, scrutando ogni siepe, per mettere nella sua capace sacca ogni tipo di umili erbe. Conoscitore esperto di mille piante andava in cerca di quelle, le cui virtù medicinali le rendessero adatte per manipolazioni ed infusi. Fu lui a dirmi che i rametti profumati che portavo in mano, di cui ancora non conoscevo il nome, erano di timo serpillino, pianta che avrei poi considerato come un arbusto degno di tutta l'importanza che gli veniva attribuita. Oggi in farmacia troviamo tutte le risposte alle esigenze della nostra salute, ma una volta era solo la natura generosa con l'uomo a fornire i medicinali di cui aveva bisogno e tante piante, a cui spesso ora non diamo importanza, fin dall'antichità sono servite a curare i mali dei nostri progenitori, attraverso una sapiente arte tramandata nei millenni.

Luciana Magini

- 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









GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000









LA FARMACIA E' APERTA TUTTE LE DOMENICHE DALLE ORE 08.30 ALLE ORE 13.00

STORIA DI IMPRENDITORIA LOCALE

1927-2017: il Mulino Del Ferraro festeggia 90 anni d'attività



Siamo nel 2017 e quest'anno il Mulino Del Ferraro della contrada Boschetto di Rocca Massima festeggia un importante compleanno: 90 anni di attività.

E' una bella storia di imprenditoria locale che ci siamo fatta raccontare da Giuseppe Del Ferraro che è stato il protagonista principale di questa bella avventura.

Tutto comincia con Giorgio Del Ferraro, il padre di Giuseppe, che nel lontano 1927 decide di acquistare un mulino a pietra, così come erano tutti i mulini di quel tempo, per macinare grano e granturco per la polenta.

Il lavoro non mancava perché all'epoca sul nostro territorio si piantava grano che ogni famiglia conservava e quando serviva la farina necessaria per il pane che si faceva in casa, si andava al mulino e si "macinava" la quantità di grano necessaria per la farina di due o tre "inforate" (in genere si faceva il pane ogni 10 giorni). Per questa operazione si cercava di sfruttare le giornate di pioggia per non perdere un giorno di lavoro; ricordo un proverbio che diceva: *"Quanno piove de bon mattino piglia jo sacco e va a jo mulino"*.

L'attività di Giorgio parte bene e mano a mano che i figli (Vincenzo, Gino e Giuseppe) crescevano davano una mano al padre. Giuseppe ricorda che già all'età di 12-13 anni lavorava al mulino ed era il beniamino delle signore che cercavano di accattivarsene la simpatia sollecitandolo a dare il giusto tempo di lavorazione alla macinata in modo che non si sprecasse farina.

Durante la guerra e nell'immediato dopoguerra, però, il mulino va incontro a grosse difficoltà. Nel periodo dello sfollamento, Giorgio dovette chiudere il mulino per rifugiarsi con la famiglia nei ricoveri ricavati lungo il fosso di Pontesano all'altezza della casa di Giovanni Battista Del Ferraro (da tutti conosciuto come Titta, cugino di Giorgio padre).

Riprende a lavorare dopo lo sbarco di Anzio ma i tempi stavano cambiando e nuove difficoltà si profilavano all'orizzonte. Il grano macinato era sempre di meno perché molti campi erano stati danneggiati dalla guerra e per di più a molte famiglie mancarono



no le braccia di quanti erano morti a causa del conflitto bellico. Nel giro di qualche anno, però, questa difficoltà si sarebbe potuta superare ma si stava presentando una nuova realtà che rischiava di mettere fuori gioco l'attività di Giorgio.

In quel periodo sul nostro territorio stava avvenendo un cambiamento di

coltura: su molti terreni, una volta coltivati a grano, venivano piantati ulivi nella zona collinare e tabacco nelle zone più prossime a Giulianello. I due figli più grandi di Giorgio abbandonarono il mulino e percorsero altre strade: Vincenzo si mise a lavorare con i trattori e con la trebbia, Gino fece l'autotrasportatore. Ad aiutare Giorgio rimase solo Giuseppe ma il lavoro andava a rilento perché, se fino ad allora tutti facevano il pane in casa, ora panificavano solo le famiglie che abitavano in campagna mentre nel paese si incominciò a comprare il pane nelle botteghe. Giuseppe, che era rimasto solo al mulino, perché il padre l'11 novembre 1950 era venuto a mancare, capì che doveva cambiare impostazione al suo lavoro se voleva sopravvivere, così quando nel 1957 si sposò con la moglie Giuseppa, che sarà il suo forte punto d'appoggio e insostituibile collaboratrice fino al 2012 quando un male incurabile gliel'ha portata via, prese la decisione giusta: comprò direttamente il grano per rifornire direttamente di farina i forni e i negozi.

Acquistando grosse quantità di grano anziché stare ad aspettare tanti piccoli clienti gli permise di programmare meglio il lavoro e, infatti, le cose si misero subito per il meglio. Nel 1966 cambiò il vecchio mulino a pietra con uno moderno a cilindri per aumentare i volumi di lavoro. Le cose andavano bene e ormai il locale dove lavorava cominciava ad essere insufficiente (era il locale dove ora c'è il Bar delle Contrade) e così nel 1976 si trasferì dove è tutt'ora, acquistando un secondo mulino a cilindri e installando due silos della capacità di mille quintali l'uno.

E' la svolta decisiva per una crescita vigorosa tanto che già nel 1985 ci fu la necessità di acquistare un mulino

ancora più grande e di installare altri quattro silos da mille quintali e uno da cinquecento.

Oggi il mulino Del Ferraro ha una capacità produttiva di 350 q.li nelle 24 ore producendo farina doppio zero e di tipo due (quella utilizzata per il pane semi integrale). Ha anche un impianto più piccolo per la lavorazione del mais (100 q.li nelle 24 ore) e produce farina di mais e mais spezzato e sfarinato per l'alimentazione animale. Si dice che da cosa nasce cosa e così vendendo per anni i sottoprodotti di lavorazione come la crusca, il farinaccio e il mais spezzato per gli allevatori, nel 1990 Giuseppe decise di offrire un altro servizio ai contadini mettendo su un piccolo consorzio con concimi, ramati, sementi e attrezzature necessarie all'agricoltura e all'allevamento.

Questo è quello che vediamo qui a Rocca Massima ma il Mulino Del Ferraro, da circa dieci anni, ha anche un grande impianto ad Arpino (FR), capace di lavorare 1500 q.li al giorno; una costruzione di cinque piani di circa 1000 mq a piano e su una superficie di un ettaro.

Questo impianto è stato rilevato dal tribunale dai fratelli Giancarlo e Giorgio perché la sorella Sabrina, che anch'essa ha dato il suo apporto

all'impresa familiare, da quando si è sposata si è trasferita ad Anzio e non potendo più seguire direttamente le attività è stata liquidata dai fratelli per la parte a lei spettante. I due fratelli hanno fatto un sostanzioso investimento per rimettere su, riattivare e rammodernare il mulino che era stato lasciato in uno stato di abbandono e ora che è stato ben avviato stanno già preparando piani per sfruttare al meglio tutte le sue potenzialità.

Ormai Giuseppe, pur sempre presente e pronto a dare consigli, ha lasciato ai figli Giancarlo e Giorgio la conduzione dell'impresa familiare e siamo sicuri che saranno capaci non solo di ben gestire ma anche di migliorare l'azienda perché anche loro, come il padre, fin da molto giovani hanno incominciato a interessarsi di questo lavoro e perciò ogni loro decisione sarà confortata da esperienze fatte sul campo.

Pur agendo di comune accordo si sono divisi i compiti: Giancarlo segue direttamente l'impianto del Boschetto e Giorgio quello di Arpino.

Davvero una bella storia imprenditoriale: dal piccolo mulino di "Giorgio senior" è nata una realtà che oggi occupa ben 18 operai. Un traguardo importante raggiunto non grazie a un colpo di fortuna ma grazie al lavoro,

al coraggio e alla lungimiranza di Giuseppe Del Ferraro.

Ora tocca a Giancarlo e Giorgio guidare l'impresa verso il futuro che se anche dovesse riservare qualche imprevisto siamo sicuri che saranno capaci di superarlo brillantemente.

Nella conversazione che ho fatto con Giuseppe più volte ha espresso sentimenti di ringraziamento ai cittadini di Rocca Massima e a quelli dei paesi vicini perché lo hanno accompagnato in questo lungo percorso apprezzando il suo lavoro e la sua correttezza e quasi commuovendosi mi ha detto: "Ho voluto essere coerente a un semplice slogan che io stesso ho creato: *Il mulino San Giorgio* (così lo ha battezzato), *è il mulino perfetto che trovi al Boschetto*".

Remo Del Ferraro



Il Comune di Rocca Massima in collaborazione con:

Associazione La Castagna

Associazione Proloco

Comitato S. Antonio da Padova

ORGANIZZANO

PER DOMENICA 22 GENNAIO AL BOSCHETTO

La 3^a Edizione dei Festeggiamenti in onore di S. ANTONIO ABATE

Programma:

Ore 11:00 - Santa Messa

Ore 12:00 - Processione accompagnata dagli Storici Sbandieratori delle Contrade di Cori e solenne benedizione dei trattori e di tutti gli animali.

Ore 13:00 - Pranzo (aperto a tutti) nella palestra della scuola Materna.

(MENU: rigatoni all'amatriciana - porchetta - insalata - pane - dolce - acqua e vino = €. 10)

DOP "OLIVA DI GAETA": SI PARTE



Lo scorso 29 dicembre a Rocca Massima si è tenuta la prima riunione del Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Oliva Gaeta DOP. Aver scelto Rocca Massima per questo incontro è stato abbastanza naturale perché nel nostro territorio si produce una rilevante quantità di questo pregiato prodotto e vede la presenza di grosse aziende di commercializzazione; altro centro molto importante è Itri (LT) che è la sede del Consorzio. I lavori sono stati introdotti dal sindaco Tomei che ha ringraziato per la scelta della sede e subito dopo è intervenuto il presidente del Consorzio, Maurizio Simeone, che ha illustrato le grandi opportunità che può offrire la DOP. Si riporta un suo comunicato stampa pubblicato su diversi giornali che sintetizza bene quanto detto: *"Con la pubblicazione sulla GUUE termina la fase di protezione transitoria a livello nazionale dell'Oliva di Gaeta (autorizzata dal MiPAAF con decreto del dicembre 2015) - si legge ancora nella nota - e inizia la fase definitiva della protezione a livello comunitario; ciò significa che, da oggi, possono essere vendute, con la denominazione di Olive di Gaeta,*

solo le olive da mensa, derivanti dalla cultivar Itrana, dichiarate conformi al disciplinare di produzione a seguito delle verifiche dell'Organismo di Controllo nominato dal MiPAAF (3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria)". "La grande qualità delle nostre produzioni olivicole e il forte legame col territorio di origine ha generato il successo di una nuova eccellenza agroalimentare italiana. Questo riconoscimento favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio, tutela l'ambiente (perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità) e sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. E' peraltro una certificazione comunitaria che offre maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti, in quanto tende ad inibire i fenomeni di sofisticazione alimentare attuata con prodotti di scarso pregio imitativi delle eccellenze agroalimentari da tutelare". Dunque, tutto bene? Che la DOP sia un'opportunità non c'è dubbio ed è bene rallegrarsi per il suo ottenimento ma siamo solo all'inizio. Ora abbiamo una bella macchina ma saremo in grado di guidarla con perizia facendola rendere al meglio? Gli intoppi non mancheranno e già nella riunione del 29 ne è emerso qualcuno e anche piuttosto pesante! C'è chi sta tirando l'elastico per ottenere l'autorizzazione a commercializzare olive con la dicitura "oliva itrana nera" giocando sul nome della culti-

var. Uno potrebbe pensare che alla fine non c'è nulla di male in quanto chi si attiene al disciplinare e ai controlli previsti può fare la DOP; gli altri commercializzeranno un'oliva che avrà minore valore commerciale ma di fatto proviene dalla pianta itrana. Il fatto è che la DOP ha rigidi controlli, ma chi ci assicura che la dicitura "oliva nera itrana" non possa nascondere olive simili che magari provengono dalla Tunisia o da chissà dove? I margini di "maneggio" ce ne sono: basti pensare che a fronte di circa 40 mila quintali di oliva di Gaeta prodotti nell'area DOP si stima che nel mondo circolino circa 450 mila quintali che in un modo o in un altro sfruttano la dicitura "Gaeta". C'è voluto tempo per ottenere la DOP (certamente troppo) ma ora ci vuole molta tenacia per coinvolgere in maniera responsabile quanti più produttori e commercianti possibili per non vedere sprecare una buona occasione. I nostri lettori ricorderanno che "Lo Sperone" ha seguito, passo dopo passo, gli sviluppi per l'ottenimento della DOP; addirittura, a puntate (dato lo spazio limitato di questo giornale), abbiamo pubblicato il disciplinare, così come abbiamo seguito la DOP per l'olio Colline Pontine, ma non sempre abbiamo avuto il supporto che altri (enti, associazioni di settore, ecc.) avrebbero potuto darci. Vorrà dire che rastrellando le poche risorse di cui disponiamo e ci impegneremo per questa indispensabile opera di informazione

Remo Del Ferraro



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.

LE SANTE DI NOME OLIVA



Domenica 4 dicembre sono andato a Cori per assistere al concerto della 7^a Rassegna Polifonica "Enning Nielsen". Vicino a me sedeva l'ex dirigente scolastica Bianca De Cave che in un momento di pausa del concerto stava sfogliando una pubblicazione turistica su Cori e ad un certo punto, sorridendo, mi fa: "Sul tuo Sperone dovresti fare un articolo di rettifica su una notizia inesatta riportata su questa pubblicazione".

Mi fa leggere alcune righe riguardanti la chiesa di Sant'Oliva (proprio la chiesa dove stavamo ascoltando il concerto); si diceva che la chiesa era dedicata a Sant'Oliva della quale, nella chiesa del Santuario del Soccorso, c'era un'immagine che rappresentava la Madonna che le apparve sul monte delle Ginestre.

Chiesi quale fosse l'inesattezza e lei: "Oliva dell'apparizione non c'entra niente con l'Oliva alla quale è dedicata questa chiesa!"

Io avevo sempre pensato quello che riportava l'opuscolo, ma il bello è che

anche ad alcune persone intorno a noi, e l'affermazione della direttrice sembrava una novità (e dire che erano tutte coresi veraci di Cori).

Il concerto stava per riprendere e la cosa finì lì.

Il giorno dopo, ripensando all'episodio, ho fatto una breve ricerca che mi ha confermato l'esattezza di quanto aveva affermato la dott.ssa De Cave.

La tradizione popolare narra che nel 1521 la bambina Oliva Iannese di soli tre anni si perse sul monte delle Ginestre mentre imperversava un forte temporale che durò per diversi giorni. La bambina fu ritrovata dopo una settimana miracolosamente in piena salute perché la Madonna, che le era apparsa, l'aveva nutrita e protetta per tutti i giorni che era rimasta sola in mezzo al bosco. La tradizione riporta la prodigiosa salvezza della piccola ma non dice che sia stata proclamata santa. La chiesa che fa parte dell'omonimo complesso monumentale, però, è dedicata a una santa; e allora chi è questa Oliva santa?

Ci sono molte sante dal nome Oliva ma la più conosciuta è Sant'Oliva da Palermo (nata nel 448)

Questa santa è vissuta nella prima metà del 400.

La tradizione narra che la giovane Oliva, figlia di nobili, si dedicava all'assistenza e al consolidamento della fede e per questo motivo Giansenico, re dei Vandali che nel 454 avevano occupato Palermo, la mandò in esilio in Tunisia risparmiandogli la morte in virtù della nobiltà della sua famiglia; egli infatti perseguitava i cristiani per favorire l'islamismo. Ma la giovane anche in Tunisia proseguì nell'opera di propagazione della fede e perciò fu arrestata e abbandonata in mezzo al deserto fra belve feroci e vele-

nosi serpenti con la certezza che sarebbe finita sbranata. Ma dopo molto tempo un gruppo di cacciatori la ritrovò sana e salva e tentò di abusare di lei ma Oliva convertì anche loro. Ricondata a Palermo fu torturata e decapitata il 10 giugno 463.

Questa santa è stata a lungo patrona di Palermo fino a quando il suo culto è stato soppiantato da quello per santa Rosalia. Veniva rappresentata con un ramo d'ulivo in mano e forse da questo deriva il suo nome.

Nel culto popolare tutte le sante dal nome Oliva hanno una storia più o meno simile: sono giovani bellissime e spesso di famiglia nobile che, rinunciando alla vanità del mondo, si dedicano a Dio. C'è una santa Oliva venerata a Brescia; in Spagna c'è anche una città dal nome Sant'Oliva; un'antica tradizione narra di una santa Oliva figlia dell'imperatore romano.

La santa che si venera a Cori è Oliva d'Anagni, anch'essa una giovane di nobile famiglia che rifiutò il matrimonio e si rifugiò nel monastero delle Benedettine dove condusse una vita di preghiera con frequenti digiuni e sofferenze ma gratificata da visioni celesti. Morì il 3 giugno del 492.

La santa è commemorata il 3 giugno ad Anagni, a Castro dei Volsci e Pontecorvo; è patrona di Trevigliano dove viene festeggiata l'11 giugno e di Cori dove, invece, viene festeggiata il 1° agosto.

Dal 1899 le sue reliquie sono conservate in un'urna di bronzo dorato nella sagrestia della cattedrale di Anagni. Un'altra reliquia è conservata anche nella chiesa della nuova diocesi di Danzica, eretta nel 1925 e dedicata alla santa.

Remo Del Ferraro

La Rocca

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



MEMORIE COME SEMENTI...



Ho letto con piacere l'articolo di Virginio Mattoccia che ricorda quando a Rocca Massima le autorità erano il Sindaco, il Parroco, i Carabinieri, il Medico Condotta e i Maestri elementari. Oggi sono rimasti soltanto il Sindaco e il Parroco. Le Maestre o i Maestri, da quando furono chiuse la scuola media e poi quella elementare, hanno dovuto trasferirsi al Boschetto e a Cori. I Carabinieri hanno chiuso la loro Caserma già da molti anni e il Medico Condotta è stato sostituito dai cosiddetti medici di famiglia. Anche la figura del Parroco dalla fine degli anni sessanta non è stata più quella che avevamo conosciuto fino ad allora: la crisi delle vocazioni e altre cause che non sto a dire ci hanno fatto conoscere nuove figure di Sacerdoti, stranieri di ogni parte del mondo, studenti negli Atenei romani che, finiti gli studi teologici, venivano periodicamente richiamati dai loro Vescovi in Patria. Questo continuo "turn over" ha condizionato molto la formazione religiosa nella nostra Comunità specialmente dei ragazzi e degli adolescenti come quella assistenza spirituale verso le famiglie e gli anziani che fu ammirevole prerogativa dei Parroci quando Rocca Massima apparteneva alla Diocesi di Velletri (sempre rimpianta!) fino alla metà degli anni sessanta. Due figure su tutti hanno lasciato solidi ricordi: Don Angelo Lopes e Don Giuseppe Centra. Quest'ultimo in verità dedicò il suo ministero a Rocca Massima quando nella seconda metà degli anni ottanta eravamo rimasti senza Parroco e con tacita (in tutti i sensi) presa d'atto del Vescovo di Latina venne da Velletri a soccorrere la nostra Comunità senza

averne alcuna riconoscenza dalle stesse autorità curiali anzi ne subì immeritata e dolorosa indifferenza. In quel deserto lo sorresse una solida Fede e la vicinanza di alcuni amici veliterni e rocchigiani e dell'allora Ministro Nicola Mancino poi Presidente del Senato, cittadino onorario di Rocca Massima. È giusto ricordare che ispiratrici di quella sua missione nel Paese natale furono le sorelle Adelaide e Pia. Sia di don Angelo che di don Giuseppe diciamo con tanta nostalgia che la loro opera a Rocca Massima durò troppo poco, anch'essi chiamati a più alti incarichi. Questi due Sacerdoti dunque, in tempi diversi e con personalità dissimili, ma con forte carisma seppero entrare in così profonda sintonia con gli abitanti (credenti e non) che i frutti del loro ministero, pur dopo tanti anni, restano quale alimento della identità cristiana delle famiglie rocchigiane nonostante l'aridità degli ultimi trent'anni fino a quando (gli siamo grati) il Vescovo Mons. Crociata ci ha dato finalmente un Parroco stabile che speriamo anche duraturo. Il Medico Condotta a Rocca Massima è stato per antonomasia il dottor Umberto Cianfoni come lo fu nei primi anni del secolo scorso Clodoaldo Centra. Umberto Cianfoni fu uomo e medico severo, scrupoloso, competente e affatto avvezzo a quei comodi compromessi tipici della "Italiotta" dei furbi. Specializzato in Pediatria ne era riconosciuto autorevole da pazienti e soprattutto da colleghi i quali si sa quasi mai amano riconoscere la bravura dei propri simili. Non si ricorda una sua diagnosi errata. Apparteneva a quella vecchia scuola che faceva dei medici condotti persone che agivano con scienza e coscienza secondo i dettami etici del Giuramento di Ippocrate. Poi venne la riforma del 1978 e cominciò il disastro della medicina italiana di cui tuttora paghiamo le conseguenze. Verso il dottor Umberto Cianfoni Rocca Massima ha un debito! Troppo poco è stato fatto per onorarne la memoria e pertanto facciamo auspici verso il Sindaco e le Associazioni af-

finché si dia a questo figlio illustre il dovuto riconoscimento. Le figure di insegnanti ricordate da Virginio nel suo articolo restano ancora nella memoria del paese con l'ammirazione e la gratitudine ben meritate. Su tutte emerge la missione di Adelaide Centra, la Maestra di Rocca Massima senza peraltro dimenticare tra gli altri la maestra Liliana Grossi alla quale molto deve soprattutto la comunità del Boschetto. Si spera che ai suoi meriti venga dato il dovuto riconoscimento in vita, avvezzi come siamo in questa epoca distratta e spesso superficiale a onorare (quando va bene) i nostri eroi e benefattori soltanto con cerimonie postume. Stesso merito sia riconosciuto ad un'altra insegnante che pur non essendo rocchigiana ha esercitato tra noi sia l'insegnamento che la direzione didattica: Anna Maria Corradini, cittadina di Cori ma può ben dirsi rocchigiana di adozione. Autorevole, competente e dolcemente rigorosa ha condiviso con Rocca Massima amicizie e affetti straordinari con insegnanti e alunni nella sua splendida giovinezza ma pure negli ultimi anni della sua attività da Dirigente scolastica: ebbe la stima profonda di Adelaide Centra e mantiene tuttora una intima familiarità con Liliana Grossi restandole accanto a sollievo di una dolorosa e pur nobile solitudine. Penso che l'amico Virginio abbia voluto ispirarci quella fruttuosa corrispondenza di buoni sentimenti tra i quali la gratitudine è regina purtroppo spesso dimenticata. Nel suo carattere e nel suo stile di scrittore e di educatore egli ci invita senza accenti retorici a coltivare la memoria di coloro che hanno meritato la riconoscenza per il bene seminato in un tempo in cui, come si dice, la riconoscenza è il sentimento del giorno prima. Rocca Massima sappia dunque essere all'altezza di quella cultura propria della civiltà contadina in cui, insieme ai valori della frugalità, della parsimonia e della solidale convivenza, permane ancora la sensibilità di dire grazie.

Augusto Cianfoni

GOCCIA D'ORO - Premiazioni nelle scuole



L'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra" di Rocca Massima è nota soprattutto per due iniziative: "Il Premio Goccia d'Oro" e il mensile "Lo Sperone". Molte persone pensano (erroneamente) che il lavoro dei soci finisca con questi due impegni che sono faticosi e richiedono cultura e capacità; ci sono invece altre cose da organizzare: le visite a luoghi storici o famosi per la bellezza, la preparazione di incontri con personaggi importanti... tutto viene fatto per i soci e per i cittadini. Non c'è tempo per annoiarsi e c'è posto per tutti. Voglio far conoscere i due impegni più importanti. Cominciamo con il "Premio Goccia d'oro".

Si tratta di una iniziativa che è arrivata al quattordicesimo anno ed ha molti partecipanti: quest'anno sono stati 332 nella sezione ragazzi, di cui parleremo. L'Associazione è in contatto con molte scuole, sparse in tutta l'Italia: dalla Sicilia alla Valle d'Aosta. Ogni anno, verso febbraio-marzo, con l'accordo dei dirigenti scolastici, inviamo un "Bando" per un concorso di

poesia; in esso è indicato tutto ciò che si deve fare per partecipare: le norme da rispettare e il tempo per inviare le poesie all'Associazione. Ovviamente gli Insegnanti, che apprezzano la nostra iniziativa, si danno da fare per preparare bene i ragazzi. Talora anche qualche membro dell'Associazione è stato invitato ad incontrare i ragazzi per dare loro tutte le spiegazioni. Gli Insegnanti si danno da fare e sono i primi ad apprezzare la nostra iniziativa. Così, dopo circa tre mesi di tempo, alla data stabilita, le poesie vengono inviate all'Associazione, la quale le consegna ai "giudici" che le leggono ed esprimono un voto e un giudizio su ciascuna poesia. Da notare che i "giudici" non appartengono all'Associazione e non conoscono gli autori delle poesie che sono separate in due gruppi: scuola elementare, media e superiore.

Ai "giudici" di solito viene concesso un mese di tempo per fare il loro lavoro, poi, un pomeriggio, ci si riunisce nella sede dell'Associazione, si discute, si esaminano e controllano giudizi e voti. Con l'aiuto di coloro che sono esperti e col saggio uso del computer, alla fine si arriva ad un lavoro preciso, con notizie e voti di ogni poesia. Da notare che ci sono anche lavori di narrativa che è entrata nel concorso da due anni e va facendosi strada. Quando si esce dal luogo di riunione è già pronto tutto: votazioni, poesie da stampare per il libretto... dopo qualche giorno si porta in tipografia ciò che va stampato.

A fine luglio o i primi giorni di agosto si celebra la festa della poesia: di sera, a Rocca Massima vengono premiati i ragazzi migliori insieme ai migliori adulti che hanno percorso la stessa strada ma con altri giudici. Il luogo dell'incontro, appena fuori dell'abitato è molto bello; un'area brulla che l'Amministrazione ha affidato alla Proloco che ha iniziato a realizzarci un parco con spazi che si prestano benissimo per eventi simili. I ragazzi non possono essere riuniti tutti insieme perché per la distanza è impossibile fare questo; e così, dopo l'inizio dell'anno scolastico, piano piano, d'accordo con le autorità scolastiche, i ragazzi vengono visitati e premiati dai rappresentanti dell'Associazione proprio nelle rispettive aule scolastiche. La cordialità è sempre tanta, la gioia dei ragazzi efficace e tangibile, i giudizi dei dirigenti e docenti molto positivi, i genitori presenti orgogliosi per i figli premiati e i rappresentanti dell'Associazione soddisfatti.

Da quanto hanno fatto i ragazzi e gli insegnanti che li hanno aiutati, mi pare di poter affermare che educare i ragazzi alla poesia, già dalla scuola elementare, non solo è positivo e benefico per la loro educazione ma può essere una buona occasione per tenerli lontani da proiezioni dove abbonda l'orrido, lo sconcio e il cretino; facendogli scoprire la bellezza e la bontà che è in loro stessi e nella natura che li circonda.

Enrico Mattoccia

Agriturismo Raponi
 Soggiorno - Gastronomia - Vendita prodotti aziendali
 Specialità a base di prodotti stagionali
www.agriturismoraponi.it enzo@agriturismoraponi.it
 Tel. Azienda: 06.9664366 - Tel. Uff. / Fax 06.9664242
 C.da Croce del Tufo, 56 - Giulianello (LT)

CRONACA DEL NATALE, ANNO 2016

fantasiosa storiella...



Tutti sentiamo ancora l'eco, non troppo lontano, del Santo Natale e certamente serbiamo nel cuore e nell'animo lo spirito cristiano che tale ricorrenza ci trasmette da oltre duemila anni. La storia della nascita di Gesù, così come ce l'ha raccontata il Vangelo, è stranota a tutti e, da buoni cristiani, abbiamo, anno dopo anno, rivisitato tale avvenimento con rievocazioni e manifestazioni varie. La Madonna, San Giuseppe, il Bambinello, l'Angelo, la capanna, il bue e l'asinello, i pastori, la stella cometa, i Re Magi e quant'altro, hanno da sempre rappresentato il presepe che, nel periodo natalizio, è presente praticamente in tutte le nostre case. Recentemente girava su Internet una storiella riguardante il Natale, visto in modo (diciamo) eccentrico e, senza passare per blasfemo, ve la racconterò, seppur rivisitata in una forma un po' più morbida e (spero) simpatica. Partiamo da questa semplice domanda: "Il Natale di Gesù come sarebbe enunciato ai tempi d'oggi dalle cronache giornalistiche?" Proverò ad esporvela prendendo ad esempio una fantasiosa notizia giornalistica desunta

da un altrettanto fantasioso rapporto di Polizia. - Ultim'ora ANSA, 25 dicembre 2016, interrompiamo il telegiornale per una notizia a dir poco inquietante: Trovato neonato in un ricovero pastorizio; arrestati un falegname, una minorenni, tre extracomunitari ed un gruppo di pastori senza fissa dimora. L'allarme è scattato nelle prime ore del mattino, grazie alla segnalazione di un comune cittadino che ha notato strani movimenti nei pressi di una stalla. Arrivati sul posto, gli agenti di polizia, accompagnati da assistenti sociali, hanno trovato un neonato in precarie condizioni igieniche tra gli escrementi di una mucca e di un asino, avvolto in uno scialle e depositato su una mangiatoia con vicino una adolescente la quale dichiarava di essere la madre, tale Maria di Nazareth, appena quattordicenne. Al tentativo della polizia e degli operatori sociali di far salire ragazza e bambino sui mezzi di soccorso, un uomo adulto, successivamente identificato come Giuseppe di Nazareth, falegname precario, asseriva di essere il padre del bimbo e, spalleggiato da alcuni pastori e da tre stranieri, opponeva resistenza. Tutti i presenti sono stati identificati, mentre Giuseppe ed i tre stranieri, risultati sprovvisti di documenti e di permessi di soggiorno, sono stati fermati. Il Ministero dell'Interno e la Guardia di Finanza stanno indagando per scoprire il Paese di provenienza dei tre clandestini, nulla esclude che possano essere spacciatori internazionali, dato che erano in possesso di un ingente quantitativo d'oro e di sostanze (probabilmente stupefacenti) sconosciute. Nel corso del primo interrogatorio, i tre si sono dichiarati diplomatici ed agire in nome di un certo "Signore", per cui non si escludono legami con il terrorismo internazio-

nale (Al-Qaeda o l'ISIS). Si prevedono indagini lunghe e difficili. Gli inquirenti si sono messi in contatto con le autorità di Nazareth per scoprire quale sia il rapporto tra i due genitori e se esistono a carico dell'uomo precedenti denunce per adescamento di minore. Nel frattempo Maria è stata ricoverata presso l'ospedale di Betlemme e sottoposta a visite sia cliniche che psichiatriche, dato che, dopo aver dichiarato di aver avuto un figlio, affermava di essere ancora vergine. Il fatto poi che sul posto siano state rinvenute sostanze sconosciute non migliora certo il quadro. Pochi minuti fa' si è sparsa la voce che anche i pastori presenti nella stalla potrebbero essere consumatori abituali di droghe. Da un identikit ricavato dalle loro testimonianze pare che il fantomatico "Signore" abbia la testa a forma rettangolare e un solo occhio, inoltre hanno più volte affermato di essere stati costretti, da un uomo con una lunga veste bianca e due ali sulla schiena, a seguire una stella cometa per recarsi nella stalla. Il PM, al termine delle indagini preliminari, ha così commentato: "Non possiamo anticipare nulla, ma questa è senz'altro una inchiesta che punta molto ma molo in alto e che sicuramente andrà avanti per tantissimo tempo!". Qui finisce il racconto immaginario della storia del Natale rivista in chiave moderna; forse a qualcuno farà arricciare un po' il naso ma, in verità, io l'ho trovata molto divertente e con tutto il dovuto rispetto, mi son fatto proprio una bella risata. Fatelo anche voi: perché ogni tanto, ridere per notizie inverosimili, descritte in chiave simpaticamente ironica, fa un gran bene alla salute...provare per credere!

Aurelio Alessandrini

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..."*

E' BENE SAPERE CHE...

Malattia e visita fiscale: le nuove regole del 2017

Con l'inizio del nuovo anno cambiano le regole sulla visita fiscale per i lavoratori che si mettono in malattia. Tra le novità introdotte per il 2017, i controlli che scattano il primo giorno di assenza anche per i lavoratori privati e il medico fiscale inviato d'ufficio. Per evitare sanzioni severe, ricorda il portale "**la-leggepertutti.it**", la prima cosa da fare quando ci si ammala è avvertire il datore di lavoro. Il tempo per farlo è regolato in base al contratto collettivo di lavoro applicato dall'azienda per la quale si lavora.

Normalmente si deve avvertire prima dell'inizio del turno di lavoro per le aziende che applicano i seguenti contratti collettivi: telecomunicazioni, terziario e commercio, turismo, gomma/plastica, carta, tessile/abbigliamento/confezioni, grafica /editoria, alimentare; entro 2 ore dall'inizio del turno lavorativo per le aziende che applicano il Ccnl Autotrasporto; entro 4 ore dall'inizio del turno lavorativo per le aziende di autotrasporto (relativamente al personale viaggiante e soggetto a turni continui avvicendati), legno/arredamento, chimica, calzature e infine, entro il primo giorno di assenza per le aziende che applicano il Ccnl Metalmeccanica. Nei casi di giustificato e comprovato impedimento non vige l'obbligo di avvertire. Se l'inadempimento non viene giustificato, il datore di lavoro può sanzionare il dipendente, anche se il certificato medico è inviato nei termini. Per ottenere il certificato medico, occorre recarsi tempestivamente dal proprio medico curante, entro 48 ore (2 giorni) dal verificarsi della patologia. Il medico trasmetterà il certificato di malattia, con la diagnosi, la prognosi e l'indirizzo nel quale il dipendente è reperibile, in via telematica all'Inps e rilascerà una ricevuta col numero di protocollo. Se il contratto collettivo o gli accordi con il datore di lavoro lo prevedono, si dovrà inviare il numero di protocollo al datore di lavoro.

Se il proprio medico curante è assente, è possibile recarsi da un altro medico convenzionato col servizio sanitario nazionale (SSN) o dalla guardia medica. In caso di ricovero, è l'ospedale a dover inviare il certificato medico. Se invece la trasmissione telematica risulta impossibile, è necessario inviare con raccomandata il certificato, entro lo stesso



termine di 2 giorni previsto per l'invio telematico.

Avvertito il datore di lavoro e trasmesso il certificato medico, occorre rendersi reperibile per la visita fiscale. Si tratta di un controllo da parte di un medico fiscale dell'Inps, volto a verificare lo stato di malattia. Le fasce di reperibilità alle quali bisogna attenersi sono: dalle 10 alle 12 e dalle 17 alle 19, se si è dipendenti del settore privato; dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18, se si è dipendente pubblico.

In determinati casi non si è obbligati a essere reperibili nelle fasce orarie per la visita fiscale. Le ipotesi di esonero, in particolare, riguardano il ricovero presso una struttura sanitaria (chi è ricoverato in ospedale non può assolutamente ricevere la visita fiscale, né in loco, né, ovviamente, presso la propria abitazione); l'esistenza di una patologia grave che richiede cure salvavita (l'ipotesi riguarda, ad esempio, chi ha gravi patologie cardiache, pazienti con patologie oncologiche, dializzati); l'infortunio sul lavoro e la malattia professionale; una malattia correlata a un'eventuale invalidità o menomazione del dipendente (sono i casi, in pratica, in cui il malato possiede una percentuale d'invalidità o un handicap, anche non grave).

Il proprio medico curante, poi, può disporre che il dipendente sia esonerato dalla visita fiscale per particolari motivazioni (ad esempio, nel caso di depressione o cefalea, perché la permanenza in un luogo chiuso ostacola la guarigione), contrassegnando il certificato medico col codice E. Se la visita fiscale è stata già effettuata durante il periodo di prognosi della stessa malattia, non può essere effettuato un nuovo controllo medico da parte dell'Inps; in caso di ricaduta, invece, o nel caso in cui il proprio medico prolunghi la prognosi, si può ricevere una nuova visita. Al di fuori delle ipotesi di esonero dal controllo medico

fiscale, in alcuni casi si può essere comunque giustificato, anche se si risulta assente agli accertamenti domiciliari. I casi di assenza giustificata alla visita fiscale riguardano l'effettuazione di una visita medica o la sottoposizione a un accertamento sanitario durante le fasce di reperibilità; la sottoposizione a cure mediche durante le fasce di reperibilità (in queste ipotesi, si deve avvertire in anticipo l'amministrazione o il datore di lavoro ed esibire, successivamente, un'attestazione in merito); l'assenza per cause di forza maggiore, o per evitare gravi conseguenze per sé o per i propri familiari; la visita al di fuori delle fasce di reperibilità.

A volte possono manifestarsi delle sfortunate coincidenze, come un malfunzionamento del campanello, che fanno risultare assente il dipendente alla visita anche se è rimasto tutto il giorno in casa: la giurisprudenza, però, ritiene la maggior parte di queste situazioni insufficienti a giustificare l'assenza al controllo medico.

Tra le scuse non valide rientrano: il malfunzionamento del campanello o del citofono, non aver sentito suonare o bussare, la mancanza del cognome del lavoratore nel citofono, la variazione di domicilio non comunicata, non potersi alzare dal letto, essere usciti per commissioni urgenti. Nonostante tali scusanti siano serie, prevale il principio per cui il dipendente sia tenuto ad adottare tutti gli accorgimenti possibili per accogliere il medico nelle fasce di reperibilità. Si hanno 15 giorni di tempo per giustificare la propria assenza alla visita fiscale: in caso di assenza ingiustificata al controllo domiciliare, la sanzione comporta la perdita del 100% della retribuzione per i primi 10 giorni di malattia, a meno che il lavoratore non sia convocato prima a una seconda visita, che solitamente avviene nell'ambulatorio Asl. In questo caso, se effettivamente il medico verifica il proprio stato di malattia, si può recuperare la retribuzione dal giorno del secondo controllo. In caso di assenza alla seconda convocazione (visita ambulatoriale), invece, si perde il 50% della retribuzione dei giorni restanti; alla terza assenza, si perde tutto... Quindi, occhio! Come dice un vecchio proverbio: "*uomo avvisato, mezzo salvato*".

(fonte Ministeriale)

LINGUA E LINGUACCIA

Rubrica del prof. Mario Rinaldi per parlare e scrivere correttamente la nostra lingua

BASTA UN PO' DI ATTENZIONE

Tutti quando parlano cercano di essere chiari e per ottenere questo risultato, in genere rispettano le regole della lingua. Non sempre ci si riesce e ce ne possiamo render conto se poniamo una maggiore attenzione quando ascoltiamo ciò che ci vien detto.

C'è da constatare che da un po' di tempo è calata nella massa l'attenzione a usare forme più corrette nel parlare. Molto spesso si fanno errori anche piccoli che però possono rendere non piacevole la forma e per avere un linguaggio corretto è meglio evitarli.

La prima cosa da fare per raggiungere tale scopo è quella di usare le parole giuste e opportune per indicare l'idea che si vuole esprimere. Un medico, ad esempio, non dovrebbe dire alla persona che sta visitando che ha questa o quella patologia, perché la parola significa "studio delle malattie", così non è preciso usare tipologia per tipo, fenomenologia per fenomeno, sintomatologia per sintomo e così via; le parole in -logia indicano per lo più "studio, trattazione" di qualcosa.

Ogni parola va usata secondo il suo significato e non attribuendole significati diversi. Si dovrebbe anche stare attenti per evitare le parole che ogni tanto imbarazzano; adesso va di moda "pazzesco" e tante sensazioni, tante azioni, tanti risultati... sono pazzeschi, anche se sono bellissimi, stupendi.

Colui che mira ad avere un linguaggio corretto ed elegante, certamente non usa parole volgari, quasi a voler mettersi al livello del popolo, delle persone meno istruite. Purtroppo c'è da constatare che spesso alcuni personaggi televisivi dicono delle parole volgari come se fosse qualcosa di bello e questa cattiva abitudine è presa a modello. Sembra quasi che se ne faccia bella mostra; è un'abitudine condannabile che non procura maggiore stima e considerazione.

Il superlativo si fa degli aggettivi qualificativi, perché la qualità può avere vari gradi: poca, giusta, tanta, notevole. I nomi indicano persone, animali,

cose e non si fa alcuna gradazione della loro essenza; sono quindi sbagliate le forme partitissima, finalissima, paurissima... indicano forse qualcosa di più di partita, finale, paura? Era pure sbagliata la "Canzonissima" della RAI negli anni sessanta: la "canzone" era forse un'opera in quattro atti?

Dire "molto maggiore, molto meglio" non è corretto perché corrispondono a "più più grande, più più bene; è preferibile dire "maggiore, migliore di molto". Il superlativo si può formare con un avverbio di quantità seguito dall'aggettivo. "Molto stanco-stanchissimo".

Non è corretto dire "primissime, ultimissime". Se, ad esempio, in un teatro la prima fila è occupata, forse davanti c'è la "primissima" fila vuota? Se dopo l'arrivo dell'ultimo corridore si chiude l'ordine di arrivo, viene forse riaperto per l'arrivo di un "ultimissimo"? Primo e ultimo già nel latino sono considerati superlativi e lo sono anche in italiano. Chi è avanti negli anni ricorda che i rivenditori di giornali fuori delle stazioni gridavano solo "ultime notizie". Erano corretti.

Solo un accenno a un uso sconsiderato, ma diffusissimo di "estremo, ulteriore, estremamente, ulteriormente". Sembra che non si conoscano altri aggettivi o avverbi. Che significano "Quella del Mediterraneo è una situazione estrema- L'ottimo risultato gli ha procurato un'estrema considerazione"? Ci sono tanti aggettivi e avverbi che possono

essere usati per avere un'espressione migliore.

La maggior parte delle persone, anche istruite, talora fa un uso non preciso dei verbi, specialmente per quanto riguarda quello del congiuntivo, che da tanti viene sostituito con l'indicativo. In questo caso l'idea che si esprime non risulta molto precisa perché può non essere del tutto chiara. L'indicativo è il modo della realtà, il congiuntivo esprime il dubbio, l'incertezza, il desiderio; possono sembrare uguali le frasi "so che tu parti domani - penso che tu parti domani", ma non lo sono perché la prima esprime certezza, nella seconda è sottintesa anche la possibilità di non poter partire e la si esprime dicendo "credo che tu parta domani".

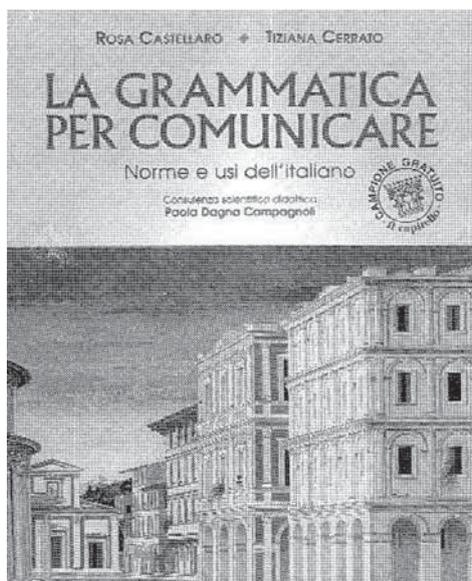
Purtroppo, i ragazzi non imparano più le forme verbali come si faceva una volta e molti non conoscono nemmeno le forme irregolari. Se poi un insegnante della scuola "primaria" ai ragazzi insegna che si può scrivere "noi bagniamo, noi accompagniamo...", la precisione va a farsi benedire; continuando così si potrebbero giustificare "noi parliamo, noi lodamo...". Se un ragazzo di 3° scientifico mi dice che il passato remoto di venire è "io venni" e altre cose simili, è un brutto segno.

Alcuni nomi indicano oggetti costituiti da due parti e i dizionari consigliano di usare il loro nome nella forma plurale, che è la più precisa: forbici, occhiali, pantaloni. Ci sono alcuni che dicono "il pantalone, l'occhiale" sbagliando; "occhiale" è prima di tutto aggettivo che equivale "riferito all'occhio" o indica pure la sola lente che una volta si metteva davanti a "un" solo occhio; c'è il detto "infilarsi gli occhiali (non l'occhiale), cioè metterseli sul naso.

Come diciamo sempre "le ferie, le mutande, come a una persona cara che è morta si fanno le esequie", così è corretto dire i pantaloni, le forbici, gli occhiali....

Si può sempre cercare di esprimersi bene, basta solo un po' di attenzione, meglio se unita alla conoscenza delle regole.

Mario Rinaldi



TEMPI DI FESTA

...non esagerare con il cibo

La festa si celebra in tanti modi e anche per molteplici motivi, quasi sempre in compagnia di altri, a seconda di diverse realtà: numero delle persone, grado di rapporto con chi ha invitato e con chi partecipa... quasi sempre però deve esserci un buon pasto, possibilmente rispondente ai gusti degli invitati. Comunque sia, il fatto di mangiare assieme rallegra la festa... tanto che talvolta quasi tutto si riduce ad una "mangiata" esagerata.

Il cibo è un elemento della festa, sia pure molto rilevante, ma non si può esagerare. A tavola si possono scoprire tante idee e comportamenti di una persona; si dovrebbe essere padroni di se stessi e corretti verso gli altri, ma purtroppo... non è sempre così. Bisogna pure ricordare che la quantità esagerata di cibo può essere dannosa alla salute. Ci sono persone che vanno dal medico e si fanno prescrivere una dieta ma poi la nascondono in un cassetto... perché non sono capaci di una rinuncia (sia pure piccola) davanti al piatto fumante.

In casa è più facile seguire una dieta, soprattutto se i familiari aiutano e l'interessato non si fa vincere dalla gola di nascosto; non capisce che fa male a se stesso mettendo a rischio l'organismo. I medici raccomandano sempre di non eccedere con i dolci. In altri tempi, i dolci si mangiavano solo la domenica e nelle feste. Oggi il 45% degli Italiani ne mangiano troppi; un dolce di frutta potrebbe essere un

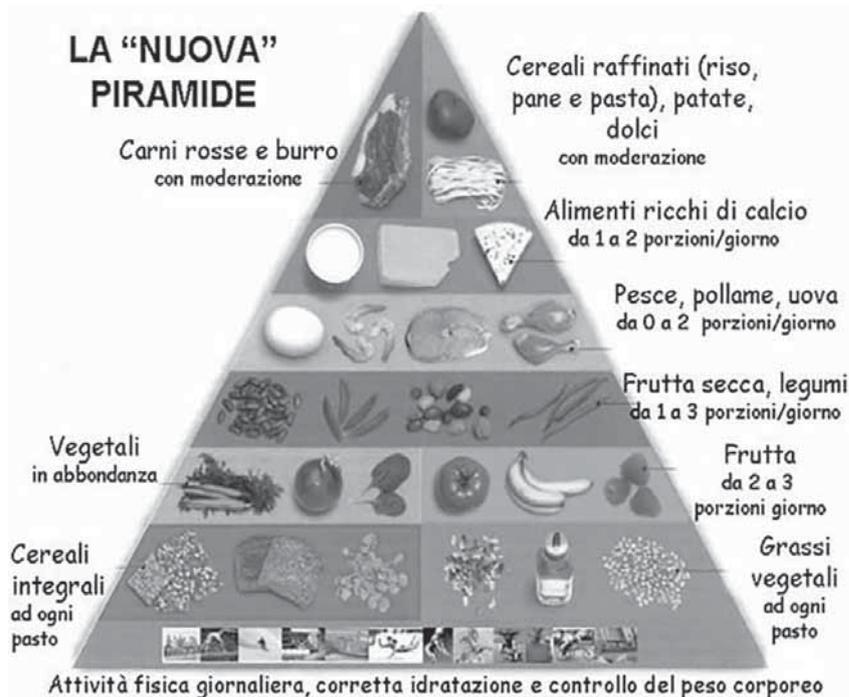
compromesso, sempre non esagerando con la quantità.

Quello che si mangia dovrebbe essere sempre ben equilibrato: carboidrati, proteine e grassi devono essere sempre equilibrati, mai più del 30% di grassi. Ci dicono i medici, le riviste e perfino i quotidiani che l'82% degli Italiani mangia pochi cereali; il 73% mangia poca frutta e verdura, che invece dovrebbero formare la maggiore quantità del nostro cibo. I saggi ci invitano a ridurre la carne, mangiare più pesce, elemento fondamentale per una saggia nutrizione.

Tutti raccomandano di non eccedere con gli alcoolici. Queste raccomanda-

zioni sono fatte da persone che ogni giorno hanno sotto gli occhi gli effetti tragici di una dieta errata, degli eccessi di alcool e altre sostanze. Non vogliamo dire che tutti dobbiamo metterci a dieta anche se i medici non ce lo impongono, ma solo che dobbiamo stare più attenti alla bilancia e camminare di più a piedi. Se ci pensiamo un po', non è troppo difficile: si tratta della nostra salute. Non dimentichiamo che milioni di persone (tra di loro moltissimi bambini), soffrono la fame. Forse questo pensiero ci aiuterà almeno a non esagerare; sarebbe già una vittoria.

Enrico Mattoccia



APPALTRICE ASL RM-H

Palombelli



Agenzia funebre
Lariano - Giulianello
tel. 06.964.81.20

E-mail: info@palombelli.it * Web site: www.palombelli.it

SERVIZI FUNEBRI

(nazionali ed internazionali)

OPERAZIONI CIMITERIALI CORONE E CUSCINI

(con consegna in tutta Italia)

ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI

Giulianello: via V. Emanuele II, 26

Lariano: via Trilussa, 10

Web site: www.palombelli.it

E-mail: info@palombelli.it

CENTRO SOCIO CULTURALE “IL PONTE”

Assemblea generale dei soci



Il 18 dicembre u.s. si è tenuta l'assemblea generale del Centro Socio Culturale Anziani “Il Ponte” di Giulianello. I lavori sono stati aperti dal presidente Attilio Coluzzi che ha prima ringraziato i numerosi soci presenti e poi ha svolto un'esauritiva relazione in cui ha messo in risalto le idee guida che sono alla base di tutte le attività che si svolgono nel Centro e ha dato informazioni su alcuni servizi che offre il centro. Subito dopo ha invitato i suoi collaboratori del Comitato di Gestione a illustrare nei dettagli, ognuno per il settore di competenza, tutto il lavoro svolto durante l'anno.

Ha iniziato il cassiere Guido Costantini che ha presentato un quadro riassuntivo delle entrate e delle uscite con i relativi corrispettivi invitando i soci presenti a prendere visione del mate-

riale documentale. Ha proseguito Loretta Campagna che ha sintetizzato le iniziative di carattere culturale e poi, attraverso la proiezione di slaid, ha illustrato alcuni degli eventi che più hanno coinvolto i soci. Anna Gennareschi si è soffermata sulle iniziative relative al ballo, alla ginnastica e all'organizzazione delle cene sociali. All'assemblea ha partecipato anche il Presidente provinciale della Federanziani, Raimondo Giuliani, che intervenendo alla fine dei lavori si è complimentato con il Centro per la sua vitalità e capacità organizzativa.

Terminati i lavori i soci si sono trasferiti all'Agriturismo Raponi per un pranzo conviviale del quale sono stati graditi ospiti il presidente Giuliani e il dottor Montecuollo, titolare della farmacia San Giuliano, che spesso interviene a sostegno delle iniziative del



Ponte. Il pranzo non poteva non finire con un brindisi augurale per il Natale alle porte.

Il 30 dicembre si è chiuso degnamente l'anno con un bel concerto eseguito dagli insegnanti del Condominio dell'Arte, il sodalizio che opera nella struttura della ex scuola del Colle Tenne. Vittorio De Angelis alla batteria, Leonardo Caucci Molarà alla tastiera, Emanuele Marafini alla chitarra e la voce solista Chiara Talone hanno strappato applausi convinti agli spettatori presenti eseguendo brani natalizi della tradizione italiana e internazionale interpretati con perizia tecnica e con stile molto personale e coinvolgente. La bravura degli artisti avrebbe meritato un pubblico ben più numeroso.

Remo Del Ferraro

NOTIZIE DA CORI

1. Inaugurata Via dei Padri Trinitari



La strada che dalla provinciale Cori – Rocca Massima porta al Santuario della Madonna del Soccorso è stata intitolata ai Padri dell'Ordine Trinitario che vivono nel luogo sacro. È stata inaugurata, verso la metà dello scorso mese di dicembre, proprio dove si trova la nicchia della Madon-

na, che poi conduce direttamente al Santuario del Soccorso. La cerimonia è stata presenziata dal Sindaco di Cori Tommaso Conti e dal Ministro Generale dei Padri Trinitari, padre Josè Narlaly. Hanno fatto da cornice gli Sbandieratori dei Rioni di Cori che in corteo che si sono esibiti nelle loro sempre apprezzate performance artistiche.

Era presente la Fraternità dei Laici

Trinitari di Cori. Al termine è stata celebrata la santa messa e poi un brindisi finale.

La targa toponomastica è stata intitolata ai Padri Trinitari, dal tipico abito tricolore, seguaci di San Giovanni de Matha, che dimorano nel Santua-

rio della Madonna del Soccorso. Sono loro che assicurano all'ambiente le caratteristiche essenziali dello stile di vita trinitario: la semplicità, lo spirito di povertà, la comunione dei fratelli, il richiamo all'interiorità, la preghiera. Sono loro che si occupano

della formazione intellettuale e spirituale dei giovani studenti e sacerdoti dell'Ordine Trinitario, che vengono a completare i loro studi di preparazione al sacerdozio o di specializzazione.

(M.C.)

2. Concerto di Natale, un successo



Domenica 18 dicembre 2016 la Chiesa di Sant'Oliva era stracolma di gente per l'esibizione del Coro Polifonico Lumina Vocis e del Coro Polifonico Giovanile Always Young Choir. L'iniziativa, organizzata dall'Associazione culturale "Idee in Corso", con il patrocinio del Comune

di Cori, ha riempito all'inverosimile la Chiesa di Sant'Oliva. Dalla cappella del Santissimo Crocefisso, come dicevamo, si sono esibiti con canti natalizi e altre melodie il Coro Polifonico Lumina Vocis e il Coro Polifonico Giovanile Always Young Choir, accompagnati al pianoforte dai maestri Giovanni Monti e Carlo Vittori e dalla voce soprano di Rossella Cerioni, con la partecipazione straordinaria di Gianni De Feo. Superlativa la performance dei giovani "under 30" del gruppo Always Young Choir che frequentano la scuola di canto e musica corale, istituita a Cori nell'Ottobre 2014 dall'Associazione

presieduta dall'avv. Emanuele Vari e con la disponibilità a tenere le lezioni del M° Giovanni Monti, affermato musicista di calibro internazionale; con loro anche i Lumina Vocis, ambasciatori della musica polifonica corese in Italia e in Europa. Ad impreziosire la serata hanno contribuito due splendide voci: quella di Rossella Cerioni, soprano di spicco del panorama musicale italiano e non solo, e quella di Gianni De Feo, attore e interprete protagonista di numerose scene teatrali e spettacoli musicali. I fragorosi e graditi applausi finali, che l'attento pubblico ha riservato agli artisti, ha concluso una serata a dir poco magnifica.

(M.C.)

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Bocconcini alla banana

Ingredienti: 80 gr di zucchero- 150 gr di farina integrale- 2 uova- 80 gr di burro- 1 bustina di lievito in polvere- 3 banane- 3 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente.

Preparazione: Lavorate lo zucchero con il burro morbido, in una ciotola, con un cucchiaino di legno. Schiacciate le banane con una forchetta e incorporatele al composto insieme alle uova.

Unite anche la farina, setacciata insieme al lievito, mettete per ultimo le gocce di cioccolato, amalgamando bene tutti gli ingredienti e mescolando con delicatezza.

Rivestite una placca da forno e versatevi il composto a cucchiainate, stendendole leggermente in dischetti di circa 4 cm, ben distanziati tra loro. Infornate i bocconcini a 180 gradi per circa 20 minuti in forno preriscaldato, finché i dolcetti sono dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare su una gratella, prima di servirli.



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 - Cell. 348.3882444
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
30 DICEMBRE 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.

LE REGOLE D'ORO DELLA TATA

La letteratura per l'infanzia è ricca di tate o "nanny" fantastiche che aiutano i genitori nel difficile compito di accudire ed educare i propri bambini. Mary Poppins, icona resa immortale anche dal cinema Disney, è forse la più famosa: la tata che ogni bambino vorrebbe avere, capace di riportare armonia e amore in ogni famiglia.

Ma cosa insegna questa tata? Molte cose, soprattutto fornisce *utilissimi spunti di riflessione ai genitori*. Ecco alcuni saggi consigli da tenere sempre a mente.

FANTASIA, GIOCO E CREATIVITA' I piccoli hanno un irrinunciabile bisogno di fantasticare e sognare: mai spegnere allora i loro desideri e la loro creatività, perché è proprio da lì che scaturisce la gioia di ogni bambino. Bisogna giocare con i bambini, divertirsi con loro. I piccoli hanno diritto al loro mondo magico e fatato, non bisogna spegnerlo troppo prematuramente.

REGOLE Insieme al mondo dei giochi e della fantasia, non bisogna certamente dimenticare le regole. Le regole servono infatti, sono necessa-

rie e offrono contenimento e sicurezza perché i bambini sanno cosa ci si aspetta da loro. Inoltre è molto importante mostrarne anche i vantaggi: dopo aver fatto il proprio dovere, magari potrà arrivare un premio o sarà possibile dedicarsi ad un'attività più gradita. Un "poco di zucchero" serve sempre per mandare giù la pillola, non bisogna dimenticarlo. L'importante è che le regole, siano poche semplici e comprensibili: allora saranno i bambini stessi ad apprezzarle.

TEMPO E DEDIZIONE I valori davvero importanti ed essenziali risiedono nella semplicità, nella capacità di godere delle piccole cose del presente. Troppo spesso invece gli impegni e le preoccupazioni quotidiane allontanano dal dedicare tempo alle persone che sono accanto, in primis i propri figli. I bambini crescono, presto diventano uomini e donne adulti che si rischia di non conoscere e soprattutto di non aver goduto della loro presenza e compagnia quando era possibile farlo.

Bisogna ricordare che *solo i genitori possono essere i veri e fondamentali punti di riferimento di ogni bambino*: né tate, né babysitter, né insegnanti o maestri, possono sostituire l'amore grande e incondizionato che ogni genitore ha verso i propri figli.

Dott.ssa Nicoletta Agozzino

Psicologa Psicoterapeuta

info@psicologia-agozzino.com

www.psicologia-agozzino.com



**SERVIAMO FRESCHEZZA
DA PIÙ
DI UN SECOLO.**

CUOMO!
dal 1910

OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO

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