



# 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 13 numero 2

Associazionismo è confronto

Sabato 2 Febbraio 2013

**VELLETRI**  
 "Goccia d'Oro"

**ROCCA MASSIMA**  
 ricordi sempre vivi

**CORI-GIULIANELLO**  
 prevenzione carcinoma

# LA VERITÀ

Lo scettico Pilato, di fronte a Gesù che gli diceva di essere venuto al mondo per rendere testimonianza alla verità, con disprezzo gli rispose: "E che cos'è la verità?" (Gv. 18, 37-38). Gesù tacque, perché a Pilato non interessava né la verità né la giustizia, ma la carriera: calmare e contentare la folla, mantenere il suo posto senza inconvenienti che attirassero l'attenzione o la collera del "padrone", l'imperatore di Roma. Per ottenere tale risultato, poco importava il sacrificio di un "infatuato".

In questi tempi, particolarmente "caldi" per la già lunga campagna elettorale, sentiamo tante affermazioni, tante promesse, tanti progetti... da parte di gente che dovrebbe essere esperta, ma soprattutto da parte di

astuti improvvisatori che difficilmente trovano un punto di unione e di concordia per raggiungere la meta che dovrebbe costituire il sommo delle loro preoccupazioni: servire nel modo migliore l'Italia e i suoi cittadini, specialmente quelli delle categorie che si trovano in difficoltà e che, purtroppo, in questo momento sono la maggioranza.

Oggi non si fanno più i comizi in piazza come una volta, quando gli ascoltatori presenti manifestavano subito la loro approvazione o il loro dissenso, arrivando talora perfino ad indurre l'oratore ad andarsene. Oggi si fa tutto in televisione, preferibilmente senza misurarsi direttamente con chi la pensa in modo diverso. Si lanciano affermazioni, insulti, epiteti offensivi, cifre e date spesso sbagliate, senza che si abbia la possibilità di avere uno che corregga all'istante, cosa che forse avverrà a distanza di settimane e più spesso per niente.

L'autore delle affermazioni errate, quasi mai accetterà con semplicità le correzioni, ammettendo così di essere incorso in un errore...; continuerà, con arzigogoli e con ragionamenti incomprensibili, spes-



so con citazioni fasulle, a difendere le proprie affermazioni, anche di fronte a situazioni lapalissiane, che richiederebbero solo umiltà e silenzio.

Un ipotetico Pilato o, più semplicemente, un cittadino che vuol capire qualche cosa della politica, dovrebbe chiedersi: "Dov'è la verità?". E' nella lotta incessante tra le parti politiche per far prevalere l'idea che gli errori e le sofferenze

*Enrico Mattoccia*  
 (segue a pag. 9)

## Sommario

La verità	1-9
Invito alla lettura	2
Invito all'opera	3
Ricordi... sempre vivi	4-5
Ditta Lucarelli Alferino	6
Concerti di Natale	7
Sapienza Contadina	8
Rocca Massima in cifre	9
Natale cristiano o pagano?	10
Momenti di Gioia	10
La nocciola e l'aglio	11
Lingua e Linguaccia	12
Premiazione ragazzi	13
Notizie dal territorio	14-15
Le ricette della massaia	15
"Artenelterritoriopontino"	16



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

# LA BIBLIOTECA: *invito alla lettura*

## “L’infanzia di Gesù” di Joseph Ratzinger

Il nostro direttore, prof. Virginio Mattoccia, ci ha fatto pervenire questa bella recensione sull’ultimo libro di papa Benedetto XVI. Ci è parso giusto pubblicarla in questa rubrica.

Prima di Natale la casa editrice Rizzoli e la Editrice Vaticana hanno pubblicato in collaborazione *L’infanzia di Gesù*, terzo e ultimo volume della trilogia sulla vita di Gesù di Joseph Ratzinger, Benedetto XVI. Gli altri due volumi - *Gesù di Nazaret - Dal Battesimo alla trasfigurazione e Dall’ingresso in Gerusalemme fino alla risurrezione* - sono stati pubblicati nel 2007 e nel 2011. Il Papa ha firmato i tre volumi come J. Ratzinger, perché è una sua lunga riflessione personale sulla vita di Gesù, iniziata prima che fosse eletto papa e non impegna la sua autorità come papa Benedetto XVI. Papa o non papa, a distanza di due mesi dalla pubblicazione, non meraviglia che il libro rimanga ai vertici della classifica dei più letti. Nella introduzione il papa avvisa che si tratta di un piccolo libro da lungo tempo promesso, non di un terzo volume, ma di “una specie di piccola sala d’ingresso ai due precedenti volumi sulla figura e sul messaggio di Gesù di Nazaret”. Solo gli evangelisti Matteo e Luca parlano della nascita e infanzia di Gesù di cui la comunità cristiana primitiva non fu molto interessata: anche per la presenza della Madonna il fatto storico della vita di Gesù era indubitabile, sotto gli occhi di tutti, per cui gli apostoli basarono la predicazione sulla resurrezione, fatto nuovo per l’umanità.

Il Vangelo di S. Giovanni inizia così: “*In principio era il Verbo ...e il Verboso è fatto carne*”. Essendo personalmente testimoni della corporeità di Gesù, la predicazione apostolica e di S. Paolo si è rivolta al “*Verbo che era al principio, e che era Dio*”, e in quanto Dio è risorto: la resurrezione è il fondamento del Cristianesimo. Come dice il papa nel secondo volume “*La fede cristiana sta o cade con la verità della testimonianza secondo cui Cristo è risorto dai morti. Solo un avvenimento reale d’una qualità radicalmente nuova era in grado di rendere possibile l’annuncio apostolico, che non è spiegabile con speculazioni e esperienze interiori, mistiche*”. In altre parole: non c’era bisogno di dimostrare la presenza storica di

Gesù, quanto invece che egli era Dio, il Verbo di Dio che esisteva dal principio.

Se però si fosse trascurato l’aspetto storico, la fede avrebbe perso la sua storicità e radicamento su una persona realmente vissuta sulla terra, per cui solo in un secondo momento la predicazione apostolica si è interessata a collocare anagraficamente e geograficamente il Verbo di Dio fatto carne.



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

Il libro, in quattro grandi capitoli, racconta quanto già sappiamo: l’essere e la missione del Verbo di Dio, l’annuncio, la nascita, i Magi. Cose comuni di ogni Natale e recitate a memoria da ogni bambino, eppure si legge con piacere e interesse come se l’argomento fosse di novità assoluta. Probabilmente il merito sta nella natura della realtà del Cristianesimo: una fede che è storia; una storia che mi appartiene. Questa realtà circolare di storia umana e divina si traduce nei due aspetti del metodo del Papa: lettura - comprensione dei testi e rapporto personale con i testi.

“*Da una parte bisogna domandarsi che cosa intendevano dire con il loro testo i rispettivi autori. Ma non basta lasciare il testo nel passato, archiviandolo così tra le cose accadute tempo fa. La seconda domanda deve essere: è vero ciò che è stato detto? Riguarda me? E se mi riguarda in che modo?*” Il dialogo rigoroso di esegesi con i testi rimanda al presente e non è mai compiuto. La domanda che

accompagna gli uomini di ogni generazione è la stessa che si posero i Magi e che apre il libro: “*Di dove vieni tu?*” Che rappresenta l’inquietudine del cuore umano in cerca di quella verità che sola conduce alla gioia profonda, di cui parla il Papa: “*E’ la gioia che scaturisce dalla consapevolezza di avere ricevuto un grande dono da Dio: la fede appunto, la fede che nessuno di noi ha potuto meritare, ma che è stata data gratuitamente a quanti di noi hanno risposto con il nostro “sì”. Questa gioia, che orienta il cammino di ogni cristiano, si fonda su un rapporto personale con Gesù. Chi intende il rapporto con Gesù come limitante della personalità, come un limite da eliminare per essere profondamente se stesso mostra di non avere capito nulla del rapporto con Dio*” (*L’infanzia di Gesù*, pag. 101). “*La gioia dell’uomo che è colpito al cuore dalla luce di Dio e che può vedere che la sua speranza si realizza*” (pag. 123).

Questo libro è proprio il racconto fedele, rigoroso e semplice della gioia cristiana che si rivela nella povertà di una grotta e nella semplicità di un Bambino; è scritto con un tono amichevole, sommesso, discreto, come è nello stile dell’Autore, che scrive e parla con una sorta di *innocenza narrativa post-critica*, come la definisce il vescovo di Chieti-Vasto, Bruno Forte.

Virginio Mattoccia



# INVITO ALL'OPERA

*Prime conoscenze per avvicinarsi all'opera lirica  
Rubrica a cura della prof.ssa Luciana Magini*



**Gioacchino Rossini**

## **“IL BARBIERE DI SIVIGLIA”**

Nato a Pesaro il 29 febbraio 1792, anno della Rivoluzione Francese, da famiglia poverissima, Gioacchino Rossini scrisse, nel periodo migliore della sua produzione musicale, una grande quantità di opere serie, ouvertures, opere buffe, di cui senz'altro quella più significativa e più nota è IL BARBIERE DI SIVIGLIA, melodramma buffo in due atti, che, alla prima rappresentazione al Teatro Argentina di Roma, fu solennemente fischiato in quanto la platea era piena di fans di Paisiello, ostili alla decisione di Rossini di musicare IL BARBIERE, quando appunto già c'era quello notissimo di Paisiello. Altri motivi dell'insuccesso furono dovuti alle novità apportate all'opera che lasciavano sconcertato il pubblico di allora: il ruolo del tenore (Il Conte di Almaviva-Lindoro) che è il motore e il perno dell'azione, anticipando la visione di questo ruolo che sarà tipicamente romantica; la figura di Figaro, domestico accorto e intraprendente, ma con una carica umana e una coscienza della propria astuzia, non consuete per un simile personaggio; l'invenzione del vecchio Don Bartolo, un tipico reazionario codino; il ruolo di contralto-soprano

della protagonista Rosina, che l'epoca e Rossini esigevano perché questa voce poteva sostituirsi agli ormai scomparsi evirati che, fino al secolo precedente avevano sostituito la voce femminile, sfruttando la stessa tecnica acrobatica belcantistica.

La vicenda, ambientata in Siviglia, ha come protagonisti il conte di Almaviva (tenore) che ama, ricambiato, Rosina (in origine contralto, ora soprano o mezzosoprano), una ricca giovinetta con un caratterino niente male e con le idee molto chiare, Don Bartolo (baritono), vecchio e severo tutore di Rosina, fermamente intenzionato a sposare la ragazza per impossessarsi del suo patrimonio, ma sufficientemente tonto da farsi gabbare dal conte di Almaviva, che, per mettere alla prova l'onestà della ragazza, si fa passare per un servo di nome Lindoro. A completare il cast, oltre ad alcuni personaggi minori, si aggiungono Don Basilio (basso) maestro di musica di Rosina e alleato di Don Bartolo, e soprattutto Figaro (baritono), il barbiere factotum che tutti manovra con furbizia e abilità. E' lui che riesce a introdurre il conte nella casa di Don Bartolo, dove Rosina è relegata e controllata a vista, ed è lui, alla fine, che scioglie l'intreccio a favore del conte organizzando il rapimento della ragazza e allestendo un istantaneo matrimonio che Don Bartolo troppo tardi accorre a fer-

mare. Furbo e intraprendente, Figaro diventa il simbolo di una borghesia che si appresta a superare in velocità il pigro mondo dell'aristocrazia nobiliare.

Tanti sono i brani dell'opera in cui Rossini esprime la sua incontenibile e irresistibile capacità di orchestrazione, ma i più conosciuti si trovano tutti nel primo atto. Uno dei momenti più famosi, che tutti almeno una volta hanno ascoltato, è “LARGO AL FACTOTUM”, con il quale Figaro si presenta canticchiando sulla scena; l'aria è celeberrima ed è caratterizzata dall'assoluto predominio di un ritmo frenetico sulla melodia: un effetto che serve a caratterizzare il personaggio, che, nella dinamicità e nell'intraprendenza, ha i suoi tratti più caratteristici. In “UNA VOCE POCO FA”, indimenticabile saggio di bel canto, Rosina, chiusa in casa, ha sentito la serenata di Lindoro e, ormai innamorata di lui, giura a se stessa che non si sottometterà mai al volere di Don Bartolo e che in qualche modo riuscirà ad averla vinta: “Io son docile, son rispettosa, son ubbidiente, dolce, amorosa... ma se mi toccano dov'è il mio debole, sarò una vipera...”. Nelle volatine, nei trilli, nelle cadenze, di cui è costellata la cavatina, è leggibile tutta la furbizia, la determinazione e la malizia del personaggio.

Sempre nel I° atto, il maestro di musica, Don Basilio, suggerisce a Don Bartolo di mettere in giro delle calunnie nei confronti del conte di Almaviva, in modo che Rosina se ne disamori e spiega al vecchio tutore quali ne siano gli effetti travolgenti: “LA CALUNNIA E' UN VENTICELLO”, un lungo crescendo di una sfrenata, irresistibile, travolgente verva comica, per mimare la lenta rovina di un poveretto travolto dalle maldicenze; la calunnia, prima è solo un venticello, un ronzio che si insinua nella mente, poi diventa tuono e tempesta, alla fine “...tra-bocca e scoppia/ si propaga si rad-doppia/e produce un'esplosione/ come un colpo di cannone, / un tremuoto, un temporale, / un tumulto generale/ che fa l'aria rimbombare.”

**Luciana Magini**

# ROCCA MASSIMA

## Vecchie storie... ricordi sempre vivi



Pompa di benzina in via Trieste (1962)

Nello scorso numero ho parlato delle attività culturali che si svolgono durante il periodo invernale a Rocca Massima e, seppur in modo un po' goliardico, di alcune abitudini che diversi nostri compaesani (e non solo) sono soliti attuare durante la brutta stagione: trascorrere in bella e buona compagnia, tra una partita a carte e sorseggiando qualche bicchiere di vino, piacevoli pomeriggi in "osteria" dal *Pacchiaro*.

Per onor di cronaca quasi tutti i "nominati" hanno gradito quanto scritto nell'articolo solamente qualcuno ha storto un po' il naso adducendo, bonariamente, futili motivi. Comunque, alla fine, tutto bene e tutti contenti; ho ricevuto molte pacche sulle spalle e l'incoraggiamento a scrivere ancora articoli sul vissuto del nostro paese. Fatta questa breve premessa mi ritornano in mente tanti ricordi e belle ed interessanti storie della mia infanzia che riguardano vecchi personaggi che, con il loro atteggiamento o con la loro professione, hanno caratterizzato o rappresentato un pezzo di storia rochigiana riguardante il periodo postbellico e la fine degli anni '60. Dopo la tragedia della seconda guerra mondiale l'intera nostra Nazione era in ginocchio per la fame, la povertà e quindi il sopravvivere di espedienti e di sacrifici era un fatto evidente. Rocca Massima che allora, eravamo agli inizi degli anni '50, contava circa 1500 abitanti, non era da meno. Si tirava a campare lavorando nei campi, nella pastorizia ma soprattutto "alla giornata" cioè si svolgeva un duro lavoro, *pe' du' bajocchi*, per conto dei signorotti o latifondisti di allora. La stragrande maggioranza degli abitanti (circa 1200) vivevano a

monte, nel vecchio borgo e quindi tutte le case del centro storico erano abitate; c'erano molte attività commerciali: 4 botteghe di generi alimentari, 3 forni, 3 macellerie, 4 osterie, 4 ciabattini, 2 falegnami, 2 fabbri ferrai, 2 bar, il distributore di benzina, una frutteria, un sarto; c'erano: il Parroco, le suore, i carabinieri, l'asilo infantile e le scuole elementari e, dal 1961, anche le medie... insomma il paese viveva, ed era vissuto!

Essendo quasi tutte le attività lavorative a vocazione agropastorale, durante il periodo invernale tutte erano ridotte al minimo indispensabile a causa del freddo e delle intemperie ed è per questo motivo che la maggior parte degli uomini erano soliti trascorrere buona parte della giornata nelle osterie a giocare a carte, a discutere del più o del meno e alla fine tra un bicchiere di vino e l'altro intavolare accese ed animate discussioni che, a volte, sfociavano anche in qualche "scazzottata". Fortunatamente il buon senso prevaleva sempre e alla fine del "match" ai contendenti veniva applicata la sanzione di pagare da bere a tutti i presenti. Altre volte, si facevano le famose "passatelle". Siccome il danaro scarseggiava, in modo particolare durante la brutta stagione, i vari bottegai, calzolai, macellai ecc. facevano una sorta di credito alle famiglie "segnando", su appositi quadernetti con la copertina nera, le varie spese che ogni famiglia sosteneva per vivere. Tali somme venivano poi saldate non appena riscuotevano dai padroni le giornate oppure vendevano il raccolto dei campi o qualche capo di bestiame. Questo valeva anche per le consumazioni presso le osterie. Mi torna in mente la frase, rimasta celebre, che disse il compianto Alessandro Lucarelli, conosciuto come *Picchiolo*, ad Eugenio detto *Scrizzetti* titolare del Bar-Osteria che si trovava, allora, presso la piazza del Monumento. Il buon *Picchiolo*, dopo aver consumato l'ennesimo "quartino" di vino, si rivolse, come consuetudine, a *Scrizzetti* e gli disse di segnare sul suo conto il vino bevuto. Questi, siccome il conto incominciava ad essere lungo, gli rispose perentorio: "*Picchio*, *jecco 'n se segna*

*più*". Senza scomporsi più di tanto e con nonchalance *Picchiolo* gli rispose: "*Beh, se jesso 'n se segna più, allora recordetelo a mente!*". Questo è solamente uno dei tanti personaggi "stravaganti" che in quel periodo abitavano a Rocca Massima. Come possiamo dimenticare tanti paesani, ora scomparsi, conosciuti e chiamati esclusivamente, come era consuetudine, con i più eccentrici dei soprannomi: *Morino, Baffone, Pascareglio, zi' Francisco, Marianaccia, Cappottino, Spagotto, Borghesino, Luigginaccio, Frustino, Ricuccio, Ceserino, Fernandone, Taccaro, Piccoccò, Campalacasa, Stivaletto, Barzecola, Baccalitto, Padreguardiano, Cianchedemerlo, Canorzo, Culopiatto, Ricetto, Principino, Biancone, Mazzocallo, Bocchassiere, Baciccia, Veleno, Pelacucco, Fargione, Casale, Ciccino, Moretto, Cucciannonno, Cacchione, Canetta, Pepone, ecc.ecc.* Praticamente, in paese, quasi tutti erano stati... "ribattezzati". Questi "vecchi" rochigiani in un modo o nell'altro hanno "scritto" un pezzo di storia recente del nostro paese; hanno lavorato duramente superando tante difficoltà, specialmente nel dopo guerra quando si dovette ricostruire tutto a causa dal conflitto mondiale; ma alcuni di loro sono anche ricordati per il modo di comportarsi o di proporsi, a volte un po' guascone. Mi ricordo le interminabili partite a scopa, al bar di Ettore (poi passato a *Fargione*), che vedeva contrapposti, con tanto di attenta platea, *zi' Francisco e Pascareglio*; le esilaranti



Croce della Madonnella (1955)



Panorama dalla curva San Rocco (1964)

partite a tresette o terziglio tra *Baffone, Morino, Ceserino...*; le stravaganti panzane che raccontava *Ricuccio* che attiravano sempre l'attenzione di noi bambini, come quella "dolce" storiella nella quale enunciava che ci avrebbe portato tutti a Sulmona, muniti di martelletti in legno, a raddrizzare i confetti usciti storti dalla fabbrica di un suo parente; quelli che, a suo dire, malauguratamente si rompevano li potevamo mangiare tranquillamente. Abbiamo passato intere nottate svegli a sperare di gustare "*manicciate*" di confetti rotti... di proposito. E le donne in quel periodo che facevano? Beh, anche loro hanno contribuito, in modo esponenziale, alla recente storia rocchiagiana. Hanno aiutato i mariti o genitori nel durissimo lavoro nei campi e, dopo una giornata di fatica, benché fossero stanche morte curavano le faccende domestiche. Durante l'inverno certamente non andavano nelle osterie e se ci andavano era solo per recuperare i rispettivi mariti che avevano esagerato un po' con il vino... poi a casa, ovviamente, erano dolori! Loro, le donne, preferivano incontrarsi nelle abitazioni di *Attiglioza* o di *Ginetta* dove, oltre che a "*scutrinare*" (pettegolare), passavano interi pomeriggi (specie sotto le Feste) a giocare a tombola. Era anche il momento nel quale le fanciulle da "maritare", con la complicità delle mamme, sempre attente e vigili, facevano filino con qualche *giovinotto* amante della tombola e...

non solo! Passata la brutta stagione Rocca Massima si destava dal torpore invernale e nel mese di maggio, con l'approssimarsi delle feste di Sant'Isidoro e di Maria S.S. della Pietà, il paese si rianimava e specialmente noi ragazzi eravamo felici e contenti perché la sera potevamo uscire a giocare in strada. Ricordo che in tutti i vicoli veniva composto *j'ardalino* sotto le piccole nicchie costruite in onore della Madonna e, tutte le sere del mese Mariano, le donne del vicinato vi recitavano il Rosario. Ancora oggi si possono vedere alcune di queste rimaste integre nel tempo, ubicate in Via della Marina, in Via Ficorelle, in Piazza Monumento, in Via Umberto I e in via del Comune. In quei tempi le vacanze scolastiche iniziavano il primo giugno e terminavano il 30 settembre quindi, per noi scolari, era il periodo più bello e spensierato. Quasi nessuno pensava anzi, si poteva permettere vacanze al mare o in posti sofisticati quindi la nostra meta vacanziera erano i vicoli, i prati o boschi circostanti Rocca Massima. Si organizzavano interminabili partite di pallone alla *Piazzetta Sa' Rocco*, oppure giochi di piazza, ormai purtroppo dimenticati, come: *tingolo* (nascondino); *padregiralamo*; *picca*; *aneglio barca e ciocco*; *piromaro chi te pesa?*; *sarda* (salta) *la quaglia*; *cavaglio e 'n cavagliutto*; *guardie e ladri*... Le ragazze invece giocavano a *campana* o alle *belle statuine*. I grandi, come anzidetto, dopo aver lavorato in campagna o alla giornata, anche se stanchi, amavano trascorrere le calde serate estive al bar a giocare a carte o all'osteria a raccontare storie magari "sorseggiando" un bicchier di vino ma... sempre un bicchiere alla volta! Certamente non navigavamo nell'oro ma eravamo felici, eravamo soli-

dali, eravamo contenti, eravamo una comunità nella quale tutti si stimavano e, al bisogno, ci si aiutava l'un l'altro magari dividendo quel poco che si aveva. Con l'avvento dell'era industriale, agli inizi degli anni '70, molti rocchiagiani spinti dalla "*mesata*" sicura che offriva il lavoro in fabbrica e anche perché l'attività agricola non dava più benessere e sicurezza economica, lasciarono il paese e si trasferirono in quelli vicini come Cisterna, Velletri, Latina, Roma ecc. Iniziò così il decremento demografico e quindi l'inesorabile declino di Rocca Massima. Ora il nostro Comune conta poco meno di 1200 abitanti, ma nel vecchio borgo siamo rimasti appena in 400, circa 2/3 in meno rispetto a 40 anni fa. Mi viene un tonfo al cuore e tanta tristezza quando vedo che c'è rimasta soltanto una bottega di generi alimentari, un bar, un paio di ristoranti, un ostello, la farmacia (meno male)... però non ci sono più le scuole, non ci sono più i carabinieri, non ci sono più il parroco e le suore... ma, perbacco, noi ancora ci siamo! Ci siamo con il nostro mensile "Lo Sperone", con la nostra Associazione "Mons. Centra", con le altre Associazioni (Proloco, Castagna, Libera-mente, Giovani, La Piazza). Ci siamo tutti e tutti ci stiamo adoperando con abnegazione nell'organizzazione di belle ed interessanti iniziative culturali, progetti turistici ed eventi vari, al solo ed unico scopo di far rinascere la nostra bella Rocca Massima!

Aurelio Alessandrini



Pellegrinaggio a Pompei (1966)



**LUCARELLI ALFERINO s.r.l.**  
 Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)  
 Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388  
 e-mail: [lucarellilive@email.it](mailto:lucarellilive@email.it)  
 web page: [www.olivelucarelli.it](http://www.olivelucarelli.it)

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

# La lavorazione delle olive DITTA “LUCARELLI ALFERINO”



Mentre in alcuni luoghi, anche a noi vicini, è già terminata la raccolta delle olive da olio, nella nostra zona si lavora ancora per preparare la raccolta di quelle da tavola a marzo-aprile, olive che costituiscono una risorsa, per alcuni versi, più importante dell'olio stesso. Basti considerare che nel territorio di Rocca Massima ci sono almeno cinque aziende che commerciano le olive da tavola. In particolare, sulla strada provinciale che unisce Giulianello a Rocca Massima, poco prima del Boschetto, in uno spazio relativamente piccolo, quasi a contatto tra loro, ci sono tre grandi aziende; altre due sono al Boschetto, senza dimenticare che, sulla stessa strada, ce n'è un'altra, subito dopo Giulianello, in territorio di Cori. Su queste pagine intendiamo far conoscere tali aziende che costituiscono un vanto e una risorsa per il Paese. Cominciamo con l'azienda "LUCARELLI ALFERINO s.r.l.", che è anche sponsor di questo mensile e vanta 60 anni di vita. Gli inizi sono dovuti al sig. Alferino Lucarelli il quale, malgrado abbia raggiunto una bella età, si interessa ancora di tutto l'andamento, anche se poi la responsabilità e l'organizzazione è in mano ai figli Mario e Leonardo.

Ricordo con piacere e ammirazione quando, alcuni anni fa, durante una piacevole conversazione, proprio Alferino mi raccontò come aveva iniziato il suo lavoro, andando, nel tempo della raccolta, con un asino, a prendere le olive presso i proprietari, preferibilmente la sera, per poterle lavorare subito. Piano piano, con tanto lavoro, con tenacia, coraggio e l'aiuto della famiglia, è arrivato a organizzare un'azienda efficiente e all'avanguardia.

I locali sono stati molto ampliati tra il 2009 e il 2012, per la necessità di

avere più spazio al coperto, per poter applicare le tecniche più avanzate e per adeguare il tutto alle ultime disposizioni igienico-sanitarie. Come mi ha spiegato gentilmente Mario in una conversazione lunga e cordiale, contemporaneamente ai lavori sono stati acquistati nuovi macchinari di "ultima generazione" e si è installato un impianto fotovoltaico di 2600 metri quadrati di pannelli solari che forniscono energia elettrica per il fabbisogno dell'azienda che è diventata così autosufficiente.

Punto di forza della lavorazione e del commercio dell'Azienda è l'oliva "gaeta", la regina insuperabile del nostro territorio, la migliore per sapore e la più apprezzata anche per gli usi culinari nelle varie ricette. Da notare che l'azienda è l'unica che fornisce le olive "gaeta" e anche il "leccino" al forno. Vengono lavorate anche altre varietà di olive, a seconda delle richieste del mercato; in questo caso però, soprattutto per le olive grandi, ci si rivolge a fornitori fidati della Puglia, della Calabria, della Sicilia e anche della Grecia. A seconda delle richieste e della preparazione (nere al forno, verdi dolci, per antipasti o contorni...) le olive vengono dinocciolate, poi condite con aromi e spezie e infine sigillate in contenitori di varia grandezza e sotto vuoto, per assicurarne meglio la conservazione.

La clientela è prevalentemente nazionale e perciò la Ditta è presente in molti mercati ortofrutticoli nazionali che raggiunge con i suoi mezzi (due camion e tre furgoni), ma ha anche contatti con l'estero e invia i propri prodotti in diverse località attraverso altre organizzazioni.

Complessivamente la "Alferino Lucarelli" ha una squadra di 14 dipendenti, di cui due in ufficio per l'amministrazione, quattro addetti al

trasporto e alle consegne, gli altri dedicati alla "produzione".

Purtroppo, ci sono anche le difficoltà, specialmente in questo periodo difficile per tutti. I due ostacoli maggiori, che mi indica Mario, sono: il peso fiscale che raggiunge livelli eccezionali e le difficoltà che i clienti, sia pure onesti e fidati, provano nel saldare i conti riguardanti la merce acquistata: è una catena e, se qualche anello si ingarbuglia o si rompe, ne risentono tutti.

Auguriamoci che le cose cambino al più presto (chissà, forse anche con qualche intervento governativo!), per il benessere e la tranquillità di tutti: produttori, consumatori, trasformatori, rivenditori...

*Enrico Mattocchia*



# CONCERTI NATALIZI A ROCCA MASSIMA

*Il periodo natalizio è assai propizio per i concerti; in essi hanno la prevalenza musiche e canti sacri; talora si eseguono anche brani non strettamente religiosi, ma di valore e che non sono in contrasto con il clima proprio ed esclusivo del Natale.*

*A Rocca Massima sono stati eseguiti due concerti: uno il 30 dicembre, a chiusura dell'anno, a cura della "Pro Loco"; l'altro il 6 gennaio, a chiusura del periodo natalizio, a cura dell'associazione culturale "Mons. G. Centra".*

*Dato lo spazio limitato dobbiamo fornire solo poche notizie per ogni concerto.*



Coro "Musicanova"

## Concerto del 30 dicembre

E' stato eseguito dal coro "Musicanova" di Roma, che ha avuto inizio nel 1990 e si è subito caratterizzato per la scelta molto varia del repertorio che va dal Rinascimento alla musica Pop. Oltre che in varie località italiane, "Musicanova" si è esibito con successo in diverse nazioni europee (Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda...); ha vinto concorsi e ricevuto riconoscimenti. Ha avuto due volte il I premio al Concorso Internazionale "Seghizzi" di Gorizia (2000 e 2007). Nel 2008 ha vinto il I premio del VI Concorso Internazionale di Miltenberg (Germania); nel 2012 ha vinto il I premio al Concorso Nazionale di Anguillara... (Sono solo poche citazioni di un elenco assai lungo!). Il Coro partecipa anche alla realizzazione di colonne sonore di maestri e cantanti.

Direttore del Coro è il M° Fabrizio Barchi, che ha grande esperienza, difatti ha iniziato a dirigere un coro nel 1979, quando completava la sua preparazione presso il Pontificio

Istituto di Musica Sacra, sotto la guida di celebri maestri. Attualmente, oltre "Musicanova", dirige: "Eos", "Iride", i cori del Liceo Primo Levi e Enriques di Roma; è vice maestro della "Cappella Musicale Lateranense". I canti eseguiti si sono ispirati ai ritmi del racconto biblico: la profezia, l'annunciazione, la nascita, la contemplazione del Redentore. Alcuni brani sono

di autori moderni (Jan Sandstrom, Benjamin Britten...), ma ispirati al testo biblico e ad autori Rinascimentali. Anche di canti tradizionali natalizi sono state eseguite elaborazioni eccellenti che hanno soddisfatto i presenti e li hanno indotti a chiedere dei bis.

## Concerto del 6 gennaio

E' stato eseguito dal "Coro Giovanile di Segni", fondato e diretto dal M° mons. Franco Fagiolo. Ha iniziato la sua attività nel 1976 e dal 1992 è costituito in associazione culturale giuridicamente riconosciuta; conta circa 25 membri, più 5 che suonano gli strumenti (organo, chitarra, flauto, tromba, trombone). Il repertorio del Coro spazia dal canto gregoriano e polifonico classico fino ai Negro Spirituals. L'attività è intensa, con notevole successo e unanimi consensi. Ha effettuato tournées in Italia, in Francia, Austria,

Germania, Ungheria; ha partecipato ad importanti rassegne nazionali ed internazionali; ha animato la Messa solenne nella Basilica Vaticana, dinanzi al Papa nel 1993 in occasione della giornata mondiale dell'ammalato. Dal 2003 collabora con il Coro Interuniversitario di Roma negli appuntamenti annuali con il Papa in S. Pietro o nella Sala Nervi. I brani eseguiti sono stati raggruppati in tre parti, che possono indicare tre tappe di un interiore itinerario natalizio verso il Redentore: l'attesa del Messia; è nato un bimbo, Dio si è fatto uomo; l'uomo che accoglie Cristo vive la vita di Dio. Oltre ai canti in gregoriano e quelli natalizi tradizionali, popolari o d'autore, ne sono stati eseguiti anche di Perosi, Scagliatti, Zimarino, Frisina..., con l'aggiunta di tre Negro Spirituals e, fuori programma, in finale, "Aggiungi un posto a Tavola", il cui significato è di grande attualità e in armonia con lo spirito natalizio che invita all'amore e alla fratellanza. Il concerto è stato seguito con attenzione da numerosi fedeli presenti, facilitati anche dal bel tempo. (E.M.)



Coro Giovanile di Segni


  
**LE DELIZIE DI**  
**MACISTE**  
**CORI**  
**PASTICCERIA**

Via Annunziata, 85  
Tel: 06 9678594



design & comunicazione

creatività a 360°

www.diamondstyle.it  
 seguici su:  
cerca  
 studio diamond style






Tel. 06 966 92 70  
 Mob. 338 793 38 73  
 studio@diamondstyle.it

# SAPIENZA CONTADINA

## Coltivazioni e fasi lunari - La "patta"

Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Ho avuto il privilegio di nascere in una famiglia contadina e mi è rimasto impresso nell'anima quel vivere in simbiosi con la natura. Il contatto diretto con le piante e gli animali (domestici e non) è esperienza che non si dimentica.

Tra le tante esperienze che mi ha fatto fare mio padre, voglio raccontarvene una che ha a che fare con la luna. Per i vecchi contadini essa aveva un'importanza particolare: non seminavano, non raccoglievano, non tagliavano legna da costruzione, non cambiavano il vino... se non era luna "buona".

Ecco il fatto. Una volta con mio padre, finito il lavoro in un nostro appezzamento, stavamo per andar via quando lui se ne uscì: "Se era buona la luna potevamo tagliare i vimini per fare i cesti". Alla mia osservazione che tutta quella attenzione che lui metteva alla luna era esagerata e forse priva di fondamento, non mi rispose e tagliò un fascettino di vimini. Giunti a casa mi disse di andarli a mettere in grotta. Dopo una decina di giorni tornammo in quell'appezzamento ma questa volta mio padre, prima di tornare a casa, tagliò un bel fascio di vimini. Me li fece mettere vicino a quelli della volta precedente.

Passò del tempo e un giorno mio padre mi disse di andare a prendere i due fasci di vimini perché intendeva fare una cesta. Non ci crederete, ma quelli colti con la luna "buona" erano flessibili e si intrecciavano che era una meraviglia; gli altri si spezzavano con facilità. Ovviamente, constatai di persona, che l'influenza della luna c'era eccome. Mio padre approfittò per

elencarmi tutte le cose che andavano fatte con la luna crescente e tutte quelle che invece dovevano essere fatte con la luna calante. Le patate, le talee, i trapianti vanno fatti con luna calante; anche il raccolto di ortaggi e frutti che vanno conservati (ad esempio, patate, pomodori, aglio, cipolle, mele...); il trapianto delle fragole, invece, fa fatto con luna crescente. Per quanto riguarda la semina bisogna distinguere fra semi che impiegano tempo per germogliare e quelli che invece germogliano presto. I primi (come le carote, broccoli, legumi, pomodori...) vanno seminati con luna crescente; gli altri (come basilico, bietola, lattuga, cipolla...) è bene seminarli con luna calante. Mio padre mi insegnò anche a calcolare i giorni della luna attraverso la "patta". Fra un po' lo dirò anche a voi ma ora fatemi fare sfoggio di alcune piccole conoscenze astronomiche che sono andato a ripassarmi.

Innanzitutto, che cosa è la "patta"? L'epatta (così si chiama in italiano) è la differenza tra l'anno solare (365 giorni) e l'anno lunare (354 giorni): un anno solare dura 11 giorni di più di quello lunare.

Se immaginiamo di far iniziare lo stesso giorno sia l'anno solare che quello lunare, all'inizio del nuovo anno solare sono già trascorsi 11 giorni di quello lunare. Dopo due anni la differenza sarà di 22 giorni, dopo tre anni di 33. Ma 30 giorni sono la durata di una lunazione (la durata che va dalla luna nuova fino alla nuova luna) per cui ogni volta che l'epatta arriva o supera 30 occorre aggiungere un altro mese sottraendo 30 al numero dell'epatta ( $33-30=3$ ).

L'epatta di quest'anno è 17 ma il prossimo anno non sarà 28 (17 di quest'anno+11) ma 29. Questo perché dopo 19 anni le lunazioni cadono nella stessa data dell'anno solare. Però se calcoliamo  $19 \text{ anni} \times 11$  otteniamo 209 che non è esattamente divisibile per 30 (il resto di  $209:30$  non è zero ma 29 che corrisponde alla durata di una lunazione). Quindi, dopo 19 anni l'epatta va corretta aggiungendo 1 perché il ciclo si ripeta.

Fatta questa breve premessa eccovi il calcolo che facevano i vecchi contadini per stabilire con precisio-

ne l'età della luna senza dover andare a consultare un almanacco.

Il giorno della lunazione si ottiene sommando l'epatta alla differenza dei mesi a partire da marzo e alla data del giorno. Facciamo un esempio. Se state leggendo questo articolo il giorno 14 febbraio e volete sapere la data della luna procedete così: 17 (epatta di quest'anno) + 12 (i mesi da marzo a febbraio) + 14 (la data del giorno). Otterrete 43 a cui dovete togliere 30 (come abbiamo detto prima) e avrete 13 che sono i giorni da quando è iniziata la lunazione; la luna crescerà ancora per due giorni e poi inizierà la fase calante; se dovete tagliare legname da costruzione aspettate qualche giorno perché è uno dei lavori che va fatto con luna calante.

Vogliamo calcolare la luna per il giorno 16 luglio?

Ecco: 17 (e patta) + 5 (i mesi da marzo a luglio) + 16 (giorno) = 38 - 30; la luna avrà 8 giorni.

E' davvero una cosa semplicissima ma sono sicuro che fra qualche giorno già non sarete più in grado di fare il calcolo perché vi sarete scordati il numero di epatta. I nostri contadini non se lo scordavano perché lo usavano.

*Remo Del Ferraro*



*segue da pag 1.*

sono addebitabili tutti e solo all'altra parte? E' nel riproporre soluzioni che hanno tutta l'aria di favorire categorie sociali o persone di un certo colore politico? E' nel sottoporre al silenziatore l'abuso e lo sperpero di denaro pubblico che hanno operato alcune amministrazioni pubbliche della passata legislatura?

Non ho mai sentito finora un "onorevole" dire apertamente che il tal altro "onorevole" della sua parte ha sbagliato, sia pure con l'aggiunta di attenuanti come: "Se è vero quello che si dice".

Già, è chiaro: le indagini sono lente e poi..., fino alla condanna c'è la presunzione di innocenza; e poi... i giudici hanno bisogno di tempo... così ci si può preparare meglio ad evitare trabocchetti, chiedere dilazioni, studiare la maniera per rovesciare situazioni pericolose, "ritrovare" (?) qualche ricevuta che possa scagionare...

Qualche tempo fa, su un giornale ("Il Messaggero", 13/1/2013, 3) è apparso un articolo sul "fact-checking", controllo dei dati utilizzati dai politici; "i media si stanno attrezzando per la verifica delle castronerie elettorali", affermava il quotidiano. Speriamo che non sia un pio desiderio e che venga effettuato al più presto: c'è la speranza che cali la percentuale di bugie e di adattamento di dati e situazioni al colore di chi parla! Sarebbe pure auspicabile che si potesse fare il confronto tra quello che gli "onorevoli" affermano oggi e quello che hanno affermato un mese, un anno fa, all'inizio della loro "discesa" o "salita" in politica... Finora, ad esempio, non si sono sen-

titi discorsi, progetti o interventi a favore della Scuola, eppure quotidianamente si parla di carenze, di edifici fatiscenti, di impianti di riscaldamento che non funzionano, di personale scolastico (docenti, amministrativi e coadiutori) che incontra difficoltà d'ogni genere, di disaffezione degli alunni per la scuola...

Ce la faremo a scovare la verità (o almeno "qualche verità") prima di andare a votare? Ce la faremo a superare la barriera che una parte della "casta" della politica cerca di alzare ancora una volta tra quanto loro affermano e la situazione reale? Ce la faremo a scovare persone che propongono progetti fattibili e daranno se stessi per realizzarli? Che Dio ce la mandi buona!

*Enrico Mattoccia*



# ROCCA MASSIMA IN CIFRE

## [www.comuneroccamassima.it](http://www.comuneroccamassima.it)



A fine anno, si sa, si stilano i bilanci per cercare di capire, attraverso l'analisi dei numeri, quanto è successo nelle nostre famiglie, nelle nostre aziende, nel nostro Comune, nella nostra Nazione. Analizzando con serenità e onestà quanto è successo nel corso dell'anno, possiamo farci un'idea di quello che avverrà nell'anno che è appena iniziato.

Ora vi comunichiamo alcuni dati anagrafici del nostro Comune, riferiti al 31 dicembre 2012, forniteci gentilmente dalla Sig.na Stella Castaldo, responsabile dell'ufficio anagrafe, che ringraziamo per la

collaborazione.

Questi i numeri: il comune di Rocca Massima al 31 dicembre 2012 contava 1125 abitanti di cui 564 femmine e 561maschi. I nati nell'anno passato sono stati 10, (5 femmine e 5 maschi); mentre i morti sono stati 19 (9 femmine e 10

maschi). Nonostante questo dato negativo, rispetto allo scorso anno (eravamo 1103), vi è stato un aumento di 22 unità perché c'è stata l'acquisizione di nuovi residenti. Da sottolineare il fatto che i nati sono stati a "doppia cifra" dato, questo, che non si registrava da molti anni e che ci fa ben sperare per il futuro.

I nuclei familiari sono 515 uno in più dello scorso anno. Dei 1125 abitanti sono residenti nel Centro Storico in 465 (+ 20 rispetto al 2011); mentre 660 (-2 rispetto al 2011) sono i residenti nelle varie Contrade.

Osserviamo che è già il secondo anno consecutivo che si sta verificando un dato indicatore: un aumento di residenti nel Centro Storico a discapito di un leggero calo nelle varie Contrade. Un trend molto importante che va senz'altro approfondito ed analizzato nelle sedi opportune. Infine, visto che il prossimo 24 e 25 febbraio siamo tutti chiamati al voto per il rinnovo del parlamento nazionale e del consiglio regionale, vi forniamo i dati elettorali del nostro Comune: i votanti totali sono 932 di cui 377 iscritti alla sezione 1 (Rocca Massima centro) e 555 alla sezione 2 (Boschetto).

Statistiche a parte, è auspicabile che tutti i rocchigiani nutrano grande stima per il Paese, anche se non vi risiedono stabilmente. Interessarsi dei progressi, rilevare le cose positive, dare un qualsiasi suggerimento, sono comportamenti che creano un serio fondamento alle proprie origini. (A.A.)

## NATALE CRISTIANO O NATALE "PAGANO"?

*Non sono fuori luogo le riflessioni che la nostra collaboratrice ci propone. Possono essere applicate anche a tante altre feste, nate religiose e "paganizzate" da buona parte di chi le celebra.*

Ormai Natale è passato, l'Epifania conclusa. Gesù non sarà più, lungo l'anno nuovo, Gesù Bambino; crescerà, si paleserà, morirà un'altra volta, risorgerà di nuovo: rinascerà a dicembre 2013. Gli uomini della terra, hanno ripetuto, salvo rare eccezioni, il loro Natale pagano del 2012. Luminarie nelle vie, vetrine sfolgoranti di luce e di inviti ad entrare, a comprare, mense con la tovaglia colorata di rosso e di verdi abeti, calici, spumanti di buona casa, e poi soprattutto, pacchetti di regalo per tutti i commensali, sotto l'albero a luci intermittenti e ricoperti di fiocchi e di palline, di stole argentate e dorate.

Gli uomini della terra abbiamo passato quest'altro Natale pagano. Il mio cuore era triste già dalle prime mostre di panettoni e torroni nei vari centri dell'agroalimentare: non era ancora dicembre. Con la tristezza una silenziosa indignazione verso me stessa: da anni vorrei evitarmi il rito pagano e invece di fatto lo seguo. Quando ho invitato un'amica a vivere il Natale cristianamente, lei mi ha detto: "E' vero che i Natali di oggi sono ormai pagani, ma se sei cristiana offri a Gesù la tua tristezza: e poi i tuoi nipoti a Natale ti vogliono con loro, quindi, per amor loro sottoposti al sacrificio del rito esteriore e goditi la natività nel tuo intimo, cristianamente".

Mi ha messa con le spalle al muro, diciamo pure che io mi ci sono diretta passivamente, come rassegnata. Mi sono trovata tra pacchetti colorati, panettoni e menu scelti e abbondanti. Ma non mi è bastata la S. Messa, non mi hanno soccorso le ragioni dell'amica mi sono sentita un essere senza coerenza e senza

forza di autodeterminazione.

Gesù, riflettevo, ha dato suggerimenti a persone evidentemente capaci di seguirli, persone con un fuoco di volontà e di fede fuori del comune: S. Francesco, per esempio. Persone come me, invece, si accontenta di mandarle avanti con la fede che hanno, con i dubbi e le indignazioni e le tristezze e le malinconie che vivono; da persone come me forse Gesù chiede poco: fede e costanza di fede. Persone come me, riflettevo, sono come le api operaie dell'arnia, tutte a darsi da fare per l'ape regina, serene nel morire dopo aver compiuto un dovere di cui non riescono a toccare la consistenza, la concretezza.

Natale è oggi, e lo è da molti anni, Babbo Natale, il ricco lappone che viaggia trasportando ricchi doni su una slitta trainata da... renne! Lo chiamano e lo identificano anche in Santa Klaus, cioè S. Nicola, ma il protettore di Bari nulla ha potuto contro questo gemello antagonista dei suoi valori cristiani, e si è ritirato in buon ordine nel presidio della sua città.

Ai miei tempi c'erano Gesù Bambino e la Befana a portare doni ai bambini buoni, da bravi maestri, punendo con carbone chi era stato disobbediente coi genitori o col maestro. Il carbone, quello dolce da sgranocchiare, arrivò più tardi, quando io ero già grandicella e i bambini cominciavano ad essere considerati come... bambini e non come adulti consapevoli.

Intanto, con la pedagogia e la psicologia andava avanti anche la ricchezza, nei famosi Anni Cinquanta, i Calabresi volavano verso la Fiat di Torino o la Motta di Milano e l'opu-

lenza del nord contagiò ovviamente la Calabria e in ogni casa si perdettero man mano il rito religioso e si prese la via del rito pagano: ricchi pranzi e pacchetti di regalo sotto un albero di Natale che defenestrava il dolce presepe, quasi fosse ingombro e privo ormai di significato.

Io non amo il pandoro, non amo il panettone, mi infastidisce Babbo Natale, mi dispiace l'albero di Natale, mangio solo per appetito e non per esaltazione di papille gustative: sono contenta del piccolo ricovero di cartone dove ho messo Gesù Bambino preso a Betlemme, con lui, Giuseppe e Maria e l'asinello e il bue, mansueti animali che il Papa nega nel suo recente libro, e naturalmente i Re Magi. Staccate dalla mangiatoria ho messo delle sagome di case, tutte di cristallo colorato: contrappongo il mondo ricco delle case e dello sfarzo alla cadente grotta di cartone e a me pare che il ricovero che ho allestito per Gesù Bambino, brilli d'una luce che mi fa battere forte il cuore, e mi sento di consolare Gesù Bambino: "Tu sei tu - gli dico - da quelle case ricche vengono lamenti di dolore, c'è in tutti un disorientamento alienante; vedrai che non passerà molto e il mondo si pentirà di averti trascurato". Sento un'emozione che voglio custodire gelosamente nello scrigno dei miei ricordi di Natale, quelli passati e quelli che verranno. Ho vissuto così, in momenti di raccoglimento e di riflessione, in momenti di confidenza diretta di Gesù Bambino, il mio intimo, vero e cristiano Natale.

*Uccia Paone*

## MOMENTI DI GIOIA



Lo scorso 25 novembre presso la suggestiva abbazia di Valvisciolo, hanno festeggiato le "nozze d'oro" **Tecla Moroni** e **Aristide Del Ferraro**. I due "sposetti", molto emozionati, hanno così voluto rinnovare, davanti a parenti ed amici, la loro promessa di matrimonio, pronuncia per la prima volta nel lontano 25 novembre 1962 nella nostra Chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo. I figli: Marina, Corrado ed Alessandra insieme ai rispettivi coniugi e ai nipoti: Elisa, Luca, Gianmarco, Edoardo ed Emiliano gli hanno voluto dedicare questo bellissimo e significativo pensiero: "*Cari, vogliamo ringraziarvi per averci donato questa bella testimonianza di vita di coppia solida e felice, capace di affrontare e superare con forza e dignità le non poche difficoltà che la vita vi ha presentato. Auguri per altri 50 anni ancora insieme*". Anche noi della Redazione de "Lo Sperone" auguriamo ogni bene e tanta salute a Tecla e Aristide. (A.A.)

# NUTRIZIONE E SALUTE

*Sappiamo tutti che una dieta equilibrata e varia è salutare perché ogni cibo ha delle proprietà nutrizionali specifiche e il nostro organismo per funzionare al meglio ha bisogno di assumerle tutte nella giusta quantità. Qui vi diamo alcune notizie su due prodotti che troviamo abitualmente sulle nostre tavole.*

## 1. Le nocciole



Il nocciolo (in latino *corylus avellana*), la pianta che produce le nocciole (nocchie), è originaria dell'Asia Minore ed è stata utilizzata dall'uomo ancor prima dell'ulivo e della vite; i Romani donavano tale pianta per augurare felicità; in Francia anticamente era donata agli sposi come simbolo di fecondità. Il nocciolo cresce specialmente sulle colline e sulle pendici dei monti; si adatta facilmente al clima e l'impianto di una coltivazione, adeguata ai principi moderni, non risulta eccessivamente costoso, né ha bisogno di particolari trattamenti.

Le piante di nocciolo in genere non superano i tre metri di altezza,

hanno radici lunghe, ramificate e superficiali. I maggiori produttori mondiali sono: Turchia, Italia, USA e Spagna. Per quanto riguarda l'Italia, le regioni che producono più nocciole sono: Campania, Lazio, Piemonte, Sicilia. In Piemonte la varietà più diffusa è la "Tonda gentile delle Langhe" (TGL), che nel 1993 ha ottenuto dalla CEE l'IGP (Indicazione di Origine protetta); ora viene sostituita con la TGT (Tonda Gentile Trilobata); in Campania è diffusa la varietà Tonda di Giffoni; nel Lazio la TGR (Tonda Gentile Romana), che ha la DOP (Denominazione di Origine Protetta) da circa tre anni. Nella nostra Regione la nocciola viene prodotta in piccola quantità nella zona nord della provincia di Roma (meno di dieci paesi) e in massima parte nella Provincia di Viterbo (circa 30 paesi); si contano complessivamente 4500 produttori, quasi tutti riuniti in cooperative o piccole aziende, ma c'è pure una S.P.A., la "Monti Cimini" che ha lo stabilimento a Vignanello. Viene considerata una buona raccolta quando si arriva a 25 quintali per ettaro di terreno. Il valore del prodotto annuo raggiunge i 45 milioni di euro.

Della nocciola si mangia il seme,

sia fresco che più spesso secco. Noi moderni abbiamo scoperto che tale frutto è ricco di lipidi, proteine e anche di acqua; contiene vitamina E ed è fonte di fitosteroli, una sostanza ritenuta importante per la prevenzione delle malattie cardiovascolari; inoltre nel seme ci sono anche grassi monoinsaturi, in grado di abbassare il livello del colesterolo LDL e dei trigliceridi; come se non bastasse nel seme della nocciola c'è del magnesio e del rame, potassio, acido folico, fosforo, zinco, ferro, vitamina B6!

Le nostre nonne ci davano le nocciole e noi con un sasso rompevano il guscio per mangiare il seme gustoso, qualche volta le tostavano; c'era pure chi riusciva a farle ricoprire di zucchero ed allora erano davvero una specialità. Oggi la nocciola è molto usata nella lavorazione industriale (cioccolato, pasticceria, torroni...); viene anche adoperata sotto forma di farina: i paesi di lingua tedesca proprio con la farina preparano un dolce tipico, il Linzer Torte e noi italiani la usiamo per i gianduiotti.

Insomma si tratta di un frutto gustoso e prezioso! (E.M.)

## 2. L'aglio



L'aglio è una pianta bulbosa perenne della famiglia delle liliacee, originaria delle regioni desertiche dell'Asia Centrale, diffusamente coltivata come ortaggio "da godimento". Il

nome scientifico è *Allium Sativum*. L'aglio è usato soprattutto in cucina; in Italia specialmente in Piemonte e nel centro-sud. Recenti studi affermano che l'aglio ha notevoli potenzialità farmacologiche e può trovare impiego in diverse patologie. Difatti regola la pressione arteriosa, in particolare la minima, attraverso la dilatazione vasocapillare.

Ha pure azione antisettica ed espettorante. L'essenza degli estratti di aglio eliminata per via respiratoria, esercita azione balsamica ed espettorante. L'aglio è anche un efficace antisettico nelle infezioni acute e croniche delle mucose intestinali. Può essere

usato come revulsivo e, in emulsione con l'aceto, per il trattamento delle piaghe e ulcere. E' utile anche contro le punture di insetti dotati di pungiglione, se strofinato dopo aver estratto il pungiglione.

Infine, varie ricerche hanno dimostrato il potere antibiotico della "allicina" (sostanza estratta dall'aglio), potere individuato e definito già da Pasteur nel 1858. Il largo uso d'aglio, con la sua azione battericida, spiegherebbe la scarsa incidenza delle affezioni cancerose in Cina, la cui popolazione è forte consumatrice di aglio.

# Lingua e... linguaccia

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

## NON FINISCONO DI AIUTARCI... gli animali!

Quando osserviamo gli animali di un gruppo particolare, spesso restiamo sorpresi del loro comportamento e di alcune loro azioni, simili a quelle dell'uomo. Questi animali fanno parte del gruppo dei "primati", individui che occupano il primo posto nella classificazione zoologica: hanno gli occhi posti frontalmente, il pollice opponibile e le dita con unghie (e in questo sono simili a noi). Il gruppo è formato dagli scimpanzé e dalle scimmie. In qualche documentario possiamo vedere ciò che gli scimpanzé fanno e come agiscono: quante volte li abbiamo visti abbracciare e accarezzare i loro piccoli! Questi loro atteggiamenti avvalorano l'evoluzionismo per cui nell'immagine popolare, e non solo, sono visti come gli antenati dell'uomo. Lo scimpanzé non ha avuto rapporti con l'uomo e quindi non abbiamo espressioni linguistiche derivanti dal suo nome.

Al contrario, la scimmia per la sua somiglianza con l'uomo, di cui può imitare i gesti, ha dato lo spunto a paragoni e si sono formate locuzioni con le quali si indicano comportamenti umani, belli o brutti, come se si fosse una scimmia. Così, a un individuo si può dire "dispettoso, goffo come una scimmia". Di chi è molto agile si dice che "è svelto, sa arrampicarsi come una scimmia".

C'è chi imita i gesti e i comportamenti degli altri per canzonarli e ciò si indica con "fare la scimmia a qualcuno", ma la cosa si può fare anche con affetto, per scherzo. "Fare la scimmia di se stesso" ha il senso negativo di esagerare gli aspetti negativi del proprio carattere: "prendere una scimmia, che scimmia!", indicano che si è presa una bella sbornia; "avere la scimmia (sulla spalla)" significa che si è dediti agli stupefacenti.

Il serpente, detto anche serpe, non gode di grande stima, anzi! Il nome si usa spesso per indicare una persona infida, traditrice e per questo le pochissime locuzioni hanno un significato negativo; figurativamente dire "nutrire, allevarsi, scaldarsi una serpe in seno" corrisponde a beneficiare chi poi è disposto a tradire, a mostrarsi ingrato.

La forma lunga del corpo del serpente ha dato origine a un proverbio: "Le cose troppo lunghe diventano serpenti", con cui si vuole spronare a non tirare le cose troppo per le lunghe. La parola serve anche a indicare strisce o file molto lunghe, come "Un serpente di automobili percorre l'autostrada". Il serpente può essere anche utile perché la sua pelle conciata dà "borsette, cinture, scarpe di serpente" e alcuni ne fanno sfoggio.

La tigre è un felino dal corpo armonioso e snello, è forte ma pure feroce e aggressiva e da queste caratteristiche si hanno espressioni molto significative. "Essere feroce come una tigre, avere il cuore di tigre, essere una tigre" si dice di una persona molto crudele e spietata; "difendersi come una tigre, battersi come una tigre" significano che si

lotta con forza indomita per uno scopo; "cavalcare la tigre, essere a cavallo della tigre" è mettersi in una situazione di rischio, pericolosa, ma anche affrontare e dominare un pericolo e trarne vantaggio. "Tigre di carta" si dice di chi o di quello che è in pericolo solo in apparenza.

Desta sempre ribrezzo il topo (popolarmente sorcio) e poiché è comune nei luoghi abitati, il nome è usato per varie espressioni. Si dà la caccia al topo e "fare la fine del topo" è finire in trappola, "finire in trappola come il topo" è trovarsi in una situazione senza via di scampo.

Poiché il topo vive in nascondigli e rode anche la carta, si

è formata la locuzione figurata "topo di biblioteca" che designa lo studioso che fa ricerche sui libri delle biblioteche. C'è pure il "topo d'albergo, di treno, di auto", che è il ladro che ruba con astuzia in questi posti. "Far vedere i sorci verdi" è stupire con azioni imprevedibili, ma anche spaventare, creare difficoltà (la frase è nata negli anni trenta del Novecento dal nome di una squadra aerea italiana).

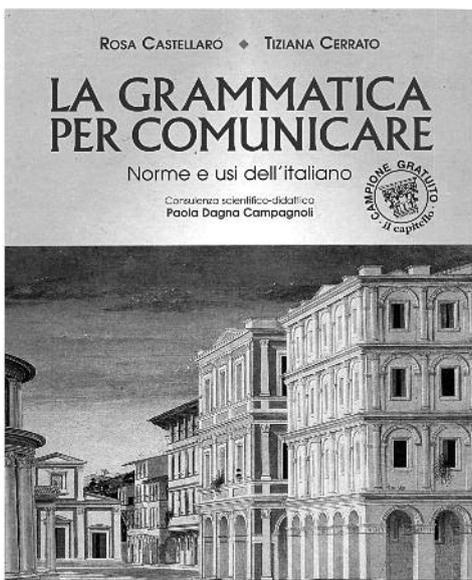
Il topo è anche simbolo di chi approfitta delle situazioni per fare i propri interessi; questo è espresso nei proverbi "Quando il gatto non c'è (o Via la gatta), i topi ballano" (se manca il controllo ognuno può fare come gli pare), "Quando la nave affonda i topi sono i primi a fuggire" (nel pericolo i codardi scappano per primi). Un altro detto è "La mon-

tagna ha partorito il topolino": (si esalta molto qualche cosa che poi risulta insignificante).

La vacca con il bue è stata di grande aiuto per l'uomo nei tempi in cui l'agricoltura non era ancora meccanizzata. Una locuzione comune è quella di parlare di "periodo di vacche grasse, di vacche magre", con cui si indicano periodi di prosperità e periodi di carestia. Con "mercato delle vacche" si dà l'idea di accordi truffaldini, scambi di favori; "stare, vivere in un ventre di vacca" è vivere in mezzo agli agi; "andare in vacca", in senso figurato è diventare indolente (se persona), non avere un risultato (se cosa), guastarsi (se riferito al tempo).

Il toro è il simbolo della forza e "essere un toro" è avere un fisico poderoso; "sentirsi un toro" equivale ad avere grande forza; "vedere rosso come i tori" è infuriarsi per piccoli pericoli; "prendere il toro per le corna" è affrontare decisamente la difficoltà e risolverla; "tagliare la testa al toro" è prendere una decisione definitiva su una lunga questione. Lo struzzo è "poverino"; abbiamo "fare lo struzzo, fare la politica dello struzzo" è fare finta di ignorare una situazione per non affrontarla, "avere uno stomaco da struzzo" si dice di chi riesce a digerire tutto.

La vipera ci fa dire "una persona è una vipera" (è tanto cattiva), il "nido, covo di vipere" (è un ambiente di persone maligne), "avere una lingua di vipera" è dire frasi velenose. Gli animali ci aiutano molto per esprimere le nostre idee.



# PREMIAZIONI "Goccia d'Oro 2012"

Per motivi organizzativi l'Associazione Culturale "Mons. G. Centra" che organizza il Premio "Goccia d'Oro", dà i premi ai ragazzi partecipanti, "a domicilio", cioè nelle singole scuole, eccettuati i 10 primi classificati che sono invitati alla chiusura del Premio, in agosto, assieme agli adulti e ai pittori. Tali premiazioni nelle scuole sono iniziate a Velletri con la Scuola di Istruzione Secondaria di I grado (Scuola Media) "A. Mariani" e la Scuola di Istruzione Secondaria di II grado (Scuola Superiore) "A. Cederna" - Sez. Geometri.

## Scuola "A. Mariani"

Hanno partecipato dieci ragazzi sotto la direzione della prof.a G. Colasanti. La poesia "Sono con te" di Chiara Borri, si è classificata tra le dieci migliori delle 237 poesie provenienti dalle varie scuole ed è stata premiata in agosto con diploma d'onore, medaglia, libretto delle poesie e ...qualche soldino.



Alunni dell'Istituto "Mariani"

Eleonora Leoni, con la sua poesia "Vorrei" ha avuto il diploma di merito e così pure Elisa Picca con la poesia "Un Bambino"; entrambe hanno avuto pure il libretto delle poesie e la medaglia. Gli altri ragazzi hanno avuto: attestato di partecipazione e libretto delle poesie; ecco i loro nomi: Chiara Marinelli, Jacopo Taliano, Serena Catese, Erica Muscedere, Alice Petrizzelli; con loro si è inserita anche Elena Sabetta (V elem.) che ha avuto il diploma di merito per la poesia "La mia

mamma". Le Poesie inviate sono state 11. L'incontro con i ragazzi è stato molto cordiale; si sono mostrati educati ed attenti, rispettosi e... pronti a mettersi al lavoro per il "Premio 2013". Un ringraziamento a tutti: ragazzi, insegnanti, dirigente.

\*\*\*\*\*

## Istituto "A. Cederna"

L'Istituto ha partecipato per la prima volta al Premio "Goccia d'Oro", grazie all'iniziativa e al coordinamento della prof.a Antonella Sambucci, docente di lettere. Sono state inviate 17 poesie.

L'alunno Luca Joe Mattozzi, con "I miei migliori amici" è entrato tra i dieci migliori di tutte le scuole partecipanti. La breve poesia è commovente e tragica nello stesso tempo, perché il giovane poeta immagina che i ragazzi morti nei campi di sterminio siano ebrei suoi amici ed egli un tedesco che li aiutava a mangiare di nascosto e "aveva visto amore nei loro occhi": un esempio di vero amore tra tanto odio e squallore.

Gli alunni hanno avuto il libretto delle poesie e l'attestato di partecipazione. Ecco i loro nomi: Matteo Imperoli, Niko Di Tullio, Ori Danae, Federico Cafarotti, Daniele Sartori, Fabio d'Ascenzi, Simone Eleuteri,

Matteo Casentini, Daniele Costantini, Simone Radicchi, Valeria Di Iulio, Isopo Nikolas, Raffaele Rinaldi, Emanuele Cavaliere, Gabriele Samborska Arcese, Gian Marco Nardi.



Alunni dell'Istituto "Cederna"

Trattandosi di Scuola Superiore, l'Associazione ha ritenuto opportuno donare anche una copia del volume "Lingua, linguaccia... e altro" che ha suscitato subito curiosità ed è stato molto gradito. I ragazzi hanno accettato con entusiasmo l'invito a partecipare al "Premio 2013". Un ringraziamento, alla prof.a coordinatrice, ai docenti, ai ragazzi e alla dirigente scolastica prof.ssa Cristina Battezzati che è nuova dell'ambiente ed ha lodato e apprezzato la nostra iniziativa e le nostre pubblicazioni.

(E.M.)

# Palombelli



**onoranze funebri**  
**tel.06/9648120**

**Tel. 06.9665358**

**cell. 347.4666685 - 393.9059369**

## 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](http://www.palombelli.it)

**E-mail:** [info@palombelli.it](mailto:info@palombelli.it)

# NOTIZIE DAL TERRITORIO

## • CORI •

### 1. Screening del carcinoma del colon-retto, al via la distribuzione del kit



L'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Cori, in collaborazione con L'AVIS Cori, hanno avviato la seconda campagna di prevenzione del tumore del colon retto sul territorio comunale. Lo rende noto il Delegato alla Salute del Cittadino, dott. Paolo Cimini, che spiega - "Questo carcinoma colpisce l'ultima parte dell'intestino ed è al secondo posto come frequenza tra le malattie tumorali in Italia ed in Europa. La diagnosi precoce degli adenomi che si possono formare nel colon con l'età è l'unico modo per

scoprire tumori maligni e benigni quando non ci sono sintomi ed avviare tempestivamente il trattamento terapeutico più appropriato". Uomini e donne, dai 50 ai 74 anni, che hanno ricevuto le lettere di invito dalla ASL Latina possono iniziare a ritirare l'apposito kit per la ricerca del sangue occulto. I volontari dell'AVIS Cori saranno a disposizione per la consegna del kit presso la sede dei Servizi Sociali di Cori, via della Libertà 26 (ex Maestre pie Venerini), e presso la Delegazione comunale di Giulianello, via della Stazione, nei seguenti giorni ed orari: il lunedì e mercoledì, dalle ore 9,00 alle 11,00; il martedì e giovedì, dalle ore 15,00 alle 17,00.

L'esame è completamente gratuito e può essere effettuato autonomamente, con una semplice operazione non invasiva di ricerca del sangue occulto fecale, riconsegnando poi il kit presso il CUP dell'ospedale di comunità di Cori o presso l'Ambulatorio infermieristico di

Giulianello. Il Dott. Cimini ribadisce la necessità di effettuare lo screening - "La ricerca del sangue occulto fecale va fatta anche in assenza di disturbi, perché questo tipo di tumore spesso non ne dà per anni ed uno dei segni più precoci di una lesione intestinale è proprio il sanguinamento, invisibile ad occhio nudo, e la precocità della scoperta è ciò che consente di salvare la vita".

Alla prima campagna di prevenzione del 2010-11 la risposta della cittadinanza è stata più che soddisfacente, avendovi aderito il 44% dei cittadini. Su 3945 lettere inviate dalla ASL Latina sono stati consegnati 1774 kit per lo screening del carcinoma del colon retto, di cui ne sono stati restituiti 1422. La stragrande maggioranza (1350) sono risultati negativi; i positivi sono stati 71, poi invitati ad eseguire un esame di secondo livello (colonscopia) che ha portato all'individuazione di 20 lesioni tumorali e in questi casi si è potuto intervenire tempestivamente per evitare il peggio.

### 2. La Città lepina ricorda il suo passato migratorio

In occasione della 99° Giornata Mondiale delle Migrazioni, che si è celebrata domenica 13 gennaio 2013, il Comune di Cori ha ricordato il fenomeno migratorio corese a cavallo tra XVIII e XIX secolo, grazie ad una ricerca della scuola media A. Massari di Cori, in collaborazione con l'Archivio Storico Comunale. Alla fine del XIX secolo Cori contava circa 8000 abitanti che arrivarono a circa 9700 alla fine degli anni '30; per lo più erano braccianti e piccoli contadini.

La maggior parte degli emigranti coresei erano uomini tra i 18 e 40 anni, che spesso rientrava in patria, e le mete preferite erano le Americhe, anche se vi era una consistente emigrazione stagionale verso le regioni del nord Italia e la Francia.

Nel periodo 1890-1930 ci fu un esodo medio di circa 80-100 persone l'anno, con punte di 200-300 in

alcuni momenti: solo la forte natalità del tempo ed il rientro di una parte degli emigrati permise alla popolazione di Cori di mantenersi stabile per tutto il periodo di riferimento. Un notevole contributo all'economia corese era dato dalle rimesse degli emigrati che, se da un lato rappresentavano un ritorno economico per il paese, dall'altro, offrendo un'immagine del successo dell'emigrante in terra straniera, invogliavano altri coresei ad emigrare.

Non tutti però trovavano fortuna all'estero, la vita degli emigrati era precaria, continuamente esposta a disagi di inserimento e morte durante il viaggio: famose a Cori erano le "vedove bianche", donne che non ebbero più notizie dei loro mariti e vissero con l'incognita della loro morte o scomparsa, più o



meno voluta.

Arrivati a destinazione, inoltre, di solito venivano selezionati e chi non rispondeva ai requisiti veniva rispedito a casa, dove il senso di sconfitta segnava per sempre la vita.

Poiché gran parte della popolazione era semianalfabeta, anche a Cori vennero istituiti dei corsi speciali per gli emigranti al fine di dotarli di un minimo di formazione culturale e professionale che potesse rendere più agevole la loro "traversata".

# “ROSA È FORTE”

## - Le donne si difendono -



A Cori, nel mese di novembre, si è svolta la quarta edizione del corso di difesa personale, rivolto al mondo femminile e denominato “Rosa è forte”. Anche quest’anno ha riscosso un grande successo di partecipazione. Su 15 donne iscritte al corso, 10 hanno frequentato regolarmente, assiduamente e con successo, raggiungendo l’obiettivo del riconoscimento con l’attestato.

Il 1 dicembre, alle ore 11,30 nella palestra “Body Center” sono stati consegnati gli attestati, alla presenza delle autorità comunali (ass. Chiara Cochi e Mauro De Lillis), del presi-

dente dell’ Associazione “Eureka” (Luca Martinelli), del maestro di cintura nera V° Dan di difesa personale dell’associazione “Fight Club” (Lamberto Frasca).

Tutte le donne che hanno ricevuto l’attestato ne sono state orgogliosissime. Grande soddisfazione è stata espressa anche dallo staff organizzativo e dall’assessore alle politiche sociali e dello sport, Chiara Cochi che, con il suo intervento ha voluto ricordare a tutte le donne partecipanti l’importanza del corso e delle specifiche finalità.

Il corso è durato cinque sabati, con

lezioni di due ore di durata ciascuna. E’ stato totalmente gratuito, come per le passate edizioni ed è stato diretto dal M° Lamberto Frasca e dall’istruttore Daniele Todini.

Sono stata una delle partecipanti e posso garantire che tutto ciò che gli insegnanti ci hanno proposto è stato fatto con grande professionalità, cortesia e soprattutto con tanta pazienza. Si sa che le donne, per indole, generalmente non sono violente, ma il corso ci ha fatto studiare e mettere in atto le eventuali “mosse” per una possibile e non augurata aggressione da parte di malintenzionati. Tengo quindi a precisare che il corso non è un incitamento alla violenza, anzi è solo una piccola arma da usare in caso di violenza nei nostri confronti. Da parte mia, e credo anche delle altre partecipanti, un grande ringraziamento va agli insegnanti per le cose interessantissime che abbiamo imparato e nel contempo abbiamo potuto interagire con altre donne, parlando spesso di tutto ciò che potrebbe succedere in caso di aggressione fisica.

Un cordiale invito alle donne perché partecipino al corso di quest’anno (comunicheremo la data e le modalità): così constateranno di persona che non ho scritto fandonie.

*Missella Lucarelli*

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Uova sode farcite al prosciutto*

#### **INGREDIENTI X 4 PERSONE:**

4 uova grandi; 60 gr di prosciutto cotto; 2 cucchiaini di maionese; un mazzetto di prezzemolo; un peperoncino fresco; sale q.b.

#### **PREPARAZIONE:**

Cuocete le uova sode e sgusciatele. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza e separate i tuorli dagli albumi; mettete i primi in una ciotola e i secondi su un piatto da portata. Tritate il prosciutto e trasferitelo nella ciotola con i tuorli; aggiungete la maionese, un pezzettino di peperoncino, un pizzico di sale e un cucchiaino d’acqua e frullate con un mixer a immersione, fino ad ottenere una crema densa. Lavate il prezzemolo, asciugatelo, sfogliatelo e tritatelo fine. Farcite i mezzi albumi con la crema preparata, aiutandovi con una tasca da pasticceria senza bocchetta e cospargete con il prezzemolo tritato; decorate a piacere con il resto del peperoncino in parte tagliato a rondelline e in parte tritato molto fine. Completate, se vi piace, con foglioline di rucola.



*Antonella Cirino*

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE  
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**

Piazzetta della Madonnella, 1  
04010 Rocca Massima (LT)



**www.associazionecentra.it**  
E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)  
Tel. **06.96699010** - Fax **06.96006887**  
P. IVA: **91056160590**

Direttore Responsabile:  
**Virginio Mattocchia**

Responsabili  
Redazione, Sviluppo e Diffusione:  
**Aurelio Alessandrini**  
**Remo Del Ferraro**  
**Enrico Mattocchia**

**Questo numero è stato inviato  
in tipografia per la stampa  
il 30 Gennaio 2013**

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

Stampa: Tipografia Selene  
Via Moncenisio, 8/10  
Tel./Fax 0773.486881 - 04100 Latina

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.

# Movimento culturale "Arnelterritoriopontino"

- Rocca Massima -

Tel. 3450885421  
[artnelterritoriopontino@gmail.com](mailto:artnelterritoriopontino@gmail.com)

## PROGRAMMA EVENTI 2013

- 1) Esposizione permanente - presso Chiesa San Rocco -
- 2) Inverno a Rocca Massima - "Ballando sopra le stelle al calore della polenta"  
Saggi di danza, poesia, pittura, scultura ed altro  
(Manifestazioni aperte a tutti previa prenotazione)

\*\*\*\*\*

Il movimento "Arnelterritoriopontino", in collaborazione con le altre Associazioni che operano sul territorio, citiamo in particolare la "Mons. G. Centra", nel periodo invernale, organizza una serie di eventi culturali in cui la danza si incontra con le altre forme di espressione artistica.

Le esibizioni danzanti (diverse di volta in volta per stile di ballo) saranno accompagnate da recital di poesie, mostre, esibizioni canore e musicali.

Ogni arte ha una sua tecnica particolare ed ognuno di noi ha una predisposizione per l'una o per l'altra; tutte le arti, però, danno la possibilità di esprimersi in piena libertà liberando l'energia interiore di cui siamo ricchi ma che spesso reprimiamo per una serie di condizionamenti.

Le iniziative che intende promuovere "Arnelterritoriopontino" vogliono essere un'occasione per mostrare le nostre capacità libere da ogni ansia d'esibizione.

In base alle prenotazioni, sarà definito un programma che sarà portato a conoscenza con locandine affisse presso gli esercizi commerciali.

Ogni incontro sarà concluso con un momento conviviale per favorire la conoscenza personale, per scambiare esperienze, per progettare... Il piatto scelto per queste occasioni è la polenta. Che c'è di meglio di una fumante polentata per stare bene insieme? Un cibo semplice ma buono che, soprattutto se consumato sulle "spianatore", dà il senso della compagnia e della solidarietà.

Mentre diamo appuntamento a quanti vorranno essere della compagnia, comunichiamo che fra coloro che hanno visitato la mostra permanente, sono state già sorteggiate le prime coppie alle quali sarà offerta una cena omaggio. L'iniziativa di "Arnelterritoriopontino" è degna di essere apprezzata per una serie di motivi ma va sottolineato il fatto che cerchi di movimentare la vita del paese e del territorio circostante nel periodo invernale.

Forse non tutti sanno che S. Rocco è il protettore dei lebbrosi e dei rifugiati (i più diseredati) e, per un caso assolutamente straordinario, la chiesa di Rocca Massima a lui dedicata è il luogo dove è allestita la mostra permanente; che il Santo possa stendere il suo patrocinio sull'arte affinché possa risollevarsi dall'infimo posto in cui la nostra società l'ha relegata.

GIOIELLERIA

*Villa*

OROLOGERIA - ARGENTERIA

*Sede Storica dal 1956*

CORSO DELLA REPUBBLICA, 13 - VELLETRI (RM)  
TEL./FAX 06.9630383



[www.gioielleriavilla1956.it](http://www.gioielleriavilla1956.it)