



# Lo Sperone

ROCCA MASSIMA



**Mensile dell'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra"**

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

Anno 16 numero 2

Associazionismo è confronto

Sabato 6 Febbraio 2016

**ROCCA MASSIMA**  
l'azienda "Oscar"

**ROCCA MASSIMA**  
resoconto di fine anno

**GIULIANELLO**  
inaugurata la nuova scuola

## CHI VA E CHI VIENE

### *Sacerdoti a Rocca Massima*

In un paese che voglia soddisfare le necessità degli abitanti, è necessaria anche la presenza di un sacerdote-parroco che si interessi della chiesa, della catechesi, e che visiti spesso gli anziani che non possono raggiungere la chiesa. Il parroco è una persona importante e punto di riferimento, per questo è auspicabile che stia in paese, conosca i suoi fedeli, si metta a disposizione.

A Rocca Massima, purtroppo, da diversi anni non c'è più un parroco nato e vivente nel luogo; si sono alternati diversi sacerdoti, talora non italiani, venuti a Roma per completare i loro studi nelle università ecclesiastiche dove la "scienza" re-



ligiosa è al culmine e sempre aggiornata con l'insegnamento del Papa. Sono capitati quasi sempre sacerdoti preparati, disponibili! Purtroppo, spesso sono rimasti poco tempo: quello necessario per la laurea o il dottorato e poi tornare al paese per mettere la scienza a servizio dei fedeli. L'ultimo sacerdote è rimasto poco più di un anno e poi è stato richiamato dal suo vescovo. Difatti, don Fedele è dell'Iraq, dove la

religione cattolica è perseguitata e alcuni sacerdoti, soprattutto anziani, hanno chiesto al loro Vescovo che li trasferisse in una località più tranquilla e meno impegnativa. Il Vescovo, pur conoscendo bene la situazione di don Fedele, ha deciso di richiamarlo in sede; così il sacerdote ha dovuto interrompere gli studi; proprio quando si era ben sistemato, riuscendo a seguire la parrocchia e non trascurare gli studi, ha dovuto riprendere la valigia e tornare in patria; ha deciso di obbedire subito, senza chiedere nessuna variante. A Rocca Massima, sia pure in poco tempo, ha lasciato un "buon nome" e tutti ricordano la sua cordialità, l'adattamento al luogo, l'amicizia e il comportamento esemplare. L'ho incontrato diverse volte; è venuto all'Associazione e a qualche gita con noi, sempre contento e cordiale.

*E. Mattoccia  
continua a pag. 2*

### Sommario

Chi va e chi viene	1
Invito alla lettura	2
L'arancio	3
Rocca Massima, resoconto	4-5
Momenti di gioia	5
Frantoio "Oscar"	6
Escursione...	7
A.S.D. Atletico R. Massima	8
La lettura	8
Acquisto della casa: consigli	9
Premiazioni nelle scuole	10
Notizie per i giovani	10
Xilella	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri morti	13
Inaugurazione scuola	14
Nuova corsa della circolare	14
Lettera al giornale	15
Ricetta della massaia	15
Famiglia etero e omo	16

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)

# La Biblioteca: invito alla lettura

“La felicità delle piccole cose” di *Caroline Vermalle*

Chi legge libri per studio è costretto a leggere quelli che hanno un argomento ben preciso o altro ad esso collegato; chi invece legge per diletto sceglie i libri in base all'interesse del momento e così facendo si imbatte in libri di diverso contenuto, diverso stile, di diverso impegno; gli può capitare anche di abbandonare la lettura di un libro o perché lo trova poco interessante o perché non gli piace come scrive l'autore. Io appartengo alla seconda categoria di lettori per cui è scontato che i libri di cui do qualche cenno su questa rubrica sono molto diversi.

Il mese scorso ho parlato di un libro famosissimo di un autore altrettanto famoso vissuto nella prima metà dell'ottocento; questa volta vi parlo di un libro scritto da Caroline Vermalle, una scrittrice contemporanea: “La felicità delle piccole cose”.

Il titolo è la conclusione a cui giunge il protagonista dopo che la sua vita di giovane avvocato molto affermato era trascorsa fra gli agi di un lussuoso ap-

partamento e il piacere dell'arte, specialmente le opere degli impressionisti, con la frequenza assidua alle aste. Nel suo cuore, però, alberga la solitudine e la malinconia derivate dalla mancanza di una famiglia da quando il padre, improvvisamente e inspiegabilmente era scomparso proprio durante le feste di Natale.

Una misteriosa eredità consistente in una scatola che conteneva una mappa e una serie di messaggi da interpretare che davano l'impressione di condurre alla scoperta di un quadro sconosciuto di Monet, finì per scon-



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

volgere la sua vita.

Il racconto procede proprio come il classico gioco della caccia al tesoro per cui se vi raccontassi qualcos'altro vi rovinerei la lettura. Mi limito a dirvi che i personaggi principali sono l'avvocato Frédéric, la sua segretaria Pétronille, Jamel e Ernest e i suoi amici ospiti di una clinica per anziani. La vicenda è ambientata in una Parigi sfavillante ma ovattata di neve nel periodo Natalizio.

La fine del racconto è un po' troppo mielosa e scontata ma quando chiuderete il libro non vi pentirete d'averlo letto perché tutto sommato è una storia simpatica e i riferimenti ai quadri e ai pittori impressionisti sono interessanti.

La prossima volta vi parlerò di un libro che sto finendo di leggere in questi giorni: “Via crucis” di Gianluigi Nuzzi; un libro che ha suscitato un certo scalpore e di cui sicuramente avrete sentito parlare.

**Remo Del Ferraro**

*da pag 1*

Si sentiva che si sforzava per imparare l'italiano e ha fatto grandi progressi in poco tempo. La domenica precedente la sua partenza ha celebrato la Messa nel pomeriggio e coloro che erano presenti hanno capito che era commosso, specialmente alla

fine quando ha voluto salutare i presenti uno per uno. Ha lasciato di sé un buon ricordo e le persone, specialmente le più anziane, sono concordi nell'esprimere un giudizio molto positivo nei suoi confronti. Gli auguriamo buon lavoro e tante soddisfazioni anche nel suo paese, malgrado le difficoltà politiche.

Il Vescovo di Latina ha incaricato un giovane sacerdote, don Alfonso Fieni, di occuparsi della parrocchia di Rocca Massima; gli auguriamo buon lavoro e speriamo di farvelo conoscere presto sulle pagine di questo mensile.

*(Foto di Luciano Lanna)*

**Enrico Mattoccia**



## FRUTTAMARKET

*di Emilio Mariani*

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

Via Achille Grandi, 61 - 04010 GIULIANELLO (LT)

# ARANCIO - albero dai frutti belli e preziosi



In questo mese di febbraio, spesso piovoso e freddo, quando ancora tutta la natura è addormentata, le uniche macchie di colore che possiamo vedere dalle nostre parti sono gli isolati alberi di arance e di mandarini, che, con il loro fogliame verde scuro e i frutti di arancione intenso, fanno capolino vicino alle case o in luoghi riparati. Con la loro allegria ci consolano del grigio e della tristezza di questa stagione.

L'arancio, *citrus aurantium*, fa parte della famiglia delle Rutacee ed è di sicura origine orientale; non è facile datare la sua introduzione in Europa ma probabilmente avvenne ad opera degli Arabi in epoche diverse. È caratterizzato da fiori bianchi profumatissimi, le *zagare* (i famosi fiori di arancio per le spose da cui si ricava l'*acqua di colonia di zagara*) e da frutti piuttosto grandi, cioè le arance, il cui nome corretto sarebbe *esperidi*, definizione che ci riporta alla mitologia greca in cui si parlava già allora dell'esistenza di questi frutti d'oro nel giardino delle Esperidi, le ninfe figlie della Notte.

Ognuno di noi conosce le moltissime proprietà benefiche di questo frutto, specialmente l'apporto di vitamina C, che contribuisce a rafforzare le difese del corpo contro i raffreddori e le malattie da raffreddamento; numerosi sono i vantaggi portati dall'uso di almeno due o tre agrumi al giorno, ma ricordarsi il detto:

“al mattino le arance sono oro, alla mezza sono argento e alla sera sono piombo”. L'alta digeribilità e il modesto apporto calorico dell'arancia, fuori dai pasti, sono utili per razionare la fame, appiattire la pancia e aiutare l'intestino.

Le varietà che più facilmente possiamo distinguere sono: l'arancia dolce e quella amara; quest'ultima si differenzia dalla prima, oltre che per il sapore amarognolo, per alcune evidenti caratteristiche della foglia e della buccia ma anch'essa è comunque molto utilizzata nell'industria alimentare e farmaceutica per la preparazione di liquori e digestivi e, per distillazione, l'olio essenziale di Neroli, impiegato in profumeria, liquoreria e pasticceria.

Oltre le spremute, le insalate e le marmellate, che tutti sappiamo fare, vorrei adesso suggerirvi qualche uso diverso che si può fare con l'arancia. Dopo avere tagliato le arance a fettine piuttosto sottili, si mettono a seccare su un foglio di carta assorbente sul termosifone. Una volta ben asciutte, si possono avere dei bellissimi ele-

menti per decorare, non solo a Natale, bicchieri scompagnati, che possono diventare dei portacandele, pacchi da regalo o, uniti a pezzetti di cannella e anice stellato (facilmente reperibili in erboristeria), un gradevole poutpuri in contenitori o barattoli di vetro o portacandele inutilizzati. La vostra fantasia poi vi aiuterà a trovare altri impieghi con l'aiuto di un po' di colla vinilica o colla a caldo.

Se volete fare in modo veloce le *scorzette di arancia candite*, la ricetta da me sperimentata è la seguente: scegliere arance non trattate con buccia spessa; tagliare la buccia a strisciole, coprire di acqua e farle bollire per due minuti, fare raffreddare, cambiare l'acqua e ripetere l'operazione altre due volte per eliminare l'amaro; pesare le bucce e aggiungere pari peso di zucchero e acqua (es.: 100 gr. di bucce, 100gr. di zucchero, 100 gr. di acqua); fare cuocere le bucce, fino alla completa asciugatura dello sciroppo, senza fare caramellare lo zucchero (questa è la fase più delicata); mettere le bucce ad asciugare, poi una volta asciutte si possono immergere nel cioccolato fuso; anche se non è più Natale, sono comunque ghiotte da mangiare.

E per finire, se doveste andare in galera, non vi preoccupate troppo, perché verremo a portarvi le proverbiali arance, così almeno usava una volta quando la dieta carceraria era senz'altro peggiore di oggi.

*Luciana Magini*

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



**Farmacia San Giuliano**  
Dottori Montecuollo

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

chicco

FISSAN

Peg-Pérego

Inglesina

Mustela

FORPAPEDRETTI

osmin

STOKKE

brevi

cam

TRIDERM

AVENT

Pafi

MAM

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

# ROCCA MASSIMA

*resoconto di fine anno: cifre, considerazioni e...speranze!*



Alla fine di ogni anno è prassi consolidata stilare i bilanci per cercare di capire, attraverso l'analisi dei numeri e dei fatti, quanto è successo nelle nostre famiglie, nelle nostre aziende, nei Comuni, nelle Province ecc. Analizzando con molta serenità quanto è successo nel corso dell'anno appena passato, possiamo magari farci un'idea di quello che avverrà quest'anno; nel nostro caso il tutto è riferito, ovviamente, a Rocca Massima. Il nostro Paese, come ben sappiamo ha una storia quasi millenaria e sin dai suoi albori le attività principali dei nostri avi erano l'agricoltura e la pastorizia. La storia di Rocca Massima, documentata e verificata, la si può collocare tra il XVIII e XXI secolo poiché di quella relativa ai secoli precedenti se ne è persa (purtroppo) quasi ogni traccia nonostante le numerose ricerche effettuate da esperti sia negli archivi vaticani che in quelli diocesani. Quindi è molto meglio parlare di quella più recente, anche perché qualche notizia è ancora presente nei ricordi dei nostri anziani. Agli inizi del 1900 Rocca Massima contava circa 1800 abitanti, quasi tutti residenti nel centro storico e, come anzidetto, le attività principali erano fondamentalmente due: l'agricoltura e la pastorizia; d'altronde non poteva essere altrimenti con un territorio prevalentemente collinare e montano. Purtroppo qualche lustro dopo la II guerra mondiale, si era a cavallo degli anni '60 e '70, queste attività furono quasi del tutto abbandona-

te e questo perché molti residenti si fecero sedurre dal "posto fisso" in fabbrica o negli uffici pubblici. Incominciarono così a chiudere i battenti tante attività commerciali e il nostro paesello pian pian si svuotò sino ad arrivare, alla fine degli anni '90, a superare di pochissimo i mille abitanti. Ora dire che la colpa è stata di questo o quello non serve a nulla...acqua passata oramai non macina più!

Dopo questo trend negativo, da qualche decennio, le cose stanno leggermente migliorando: si rivedono un po' di turisti, e non solo nei fine settimana, alcune giovani coppie hanno deciso di fare "il nido" in paese, qualche locale ha alzato nuovamente le serrande, lo scorso anno è stato inaugurato il grande attrattore turistico "Flying in the Sky"; insomma si è notato e si osserva tutt'ora un certo movimento positivo. Oddio non è che si sono risolti tutti i problemi endemici di Rocca Massima ma queste nuove opportunità ci lasciano ben sperare per il futuro. Se andiamo poi a considerare la situazione più attuale, Rocca Massima si rappresenta come un paese votato principalmente alla coltura delle olive e in piccola parte anche delle castagne. Nel nostro Comune vi è la presenza di tre/quattro importanti aziende, dedite alla trasformazione e vendita all'ingrosso dell'oliva "Gaeta", il nostro fiore all'occhiello! Nel contempo i tre frantoi, presenti nel territorio, moliscono moltissimi quintali di olive da dove si ricava un olio extravergine superiore che, grazie ad un marketing mirato e all'ottima qualità del prodotto, è molto apprezzato e ricercato in tutto il mondo! Queste imprese sono ben strutturate e, per volumi prodotti, rappresentano un'eccellenza nello scenario olivicolo sia regionale che nazionale. Poi ci sono anche altre piccole aziende, a conduzione familiare, che contribuiscono, anche loro, a migliorare i piani di investimento sul territorio; insomma

il nostro comparto agroalimentare sembrerebbe godere di buona salute. Invece, un altro importante settore su quale bisognerebbe puntare perché è un po' carente è quello turistico; come detto pocanzi un bel passo avanti è stato fatto con l'apertura del "Volo dell'Angelo" ma questa attività da sola proprio non basta! Bisognerebbe cercare ed incentivare eventuali investitori che potrebbero portare altre soluzioni turistiche in modo da poter trattenere in loco non solo i temerari "volatori" ma anche coloro che, pur accompagnandoli, non gradiscono questa attrattiva. Questi visitatori, a volte, non trovando altro da fare e dopo aver effettuato una fugace visita al paese, "scappano" per altri lidi più accoglienti. Sarebbe anche utile investire sui servizi e sui trasporti locali in modo da invogliare qualche famiglia, che vive (...o sopravvive?) in città, a stabilirsi a Rocca Massima perché (credo) che il nostro paese, tutto sommato, sia un posto sereno dove, nonostante le indubbie difficoltà dovute all'ubicazione geografica, ci si può stare in tutta tranquillità; siamo a circa 20 Km da città come: Velletri, Cisterna, Colleferro, a 35 Km da Latina e a 50 da Roma. Come vedete, non siamo proprio un paesello sperduto sul cocuzzolo della montagna! Se poi consideriamo anche le nostre Contrade, queste distanze si accorciano ulteriormente. Qualche difficoltà ovviamente c'è, d'altronde è il "giusto prezzo" che si deve pagare se si vuol abitare in un paesino di montagna, ben al di fuori dal caos e dallo stress cittadino. Dopo le notizie sullo "stato di salute" di Rocca Massima ci tocca dare un bel po' di numeri: infatti comunichiamo i dati anagrafici, riferiti al 31 dicembre 2015 e fornitici gentilmente dal sig. Simone Tora, impiegato al Comune di Rocca Massima con la mansione di responsabile dell'ufficio anagrafe, che ringraziamo per la collaborazione. Il comune di Rocca Massima al 31 dicembre 2015 contava 1122 abitanti

(+ 6 rispetto al 2014) di cui 556 femmine e 566 maschi. I nuclei familiari sono 508 (+3 sul 2014); i nati nello scorso anno sono stati 7 (4 femmine e 3 maschi) -1 rispetto al 2014; i morti sono stati 13 (4 femmine e 9 maschi) +4 sul 2014. Nonostante questo dato negativo (nascite e morti), rispetto allo scorso anno (eravamo 1116), c'è stato un aumento di 6 unità perché sono arrivati nuovi residenti, difatti, rispetto al 2014, l'aumento di quest'ultimi è stato di un promettente + 12; il tasso di natalità è stato dello 0,62% (il più basso degli ultimi 5 anni); mentre quello di mortalità è stato dello 0,86% (il più alto degli ultimi 5 anni); il nostro Comune ha una superficie di

18Kmq; le strade provinciali misurano 18 Km, quelle comunali 20Km mentre le vie vicinali sono lunghe 10Km; infine gli aventi diritto di voto sono in tutto 960; 385 iscritti alla sezione n°1 (Rocca Massima) e 575 in quella n°2 (Boschetto). In considerazione di quanto scritto, auspico che tutti i rocchigiani mantengano una grande stima per il nostro Paesello, anche se non vi risiedono stabilmente. Interessarsi dei progressi, rilevare le cose positive, fare anche qualche appunto su quelle negative, dare un qualsiasi suggerimento, sono comportamenti



che creano un serio fondamento alle proprie origini e aiutano, senza ombra di dubbio, a migliorare e a far crescere la nostra comunità.

*Aurelio Alessandroni*

## MOMENTI DI GIOIA

### *meritata pensione per Marcello Cianfoni*



Questo mese nella nostra rubricetta che caratterizza i momenti felici e di gioia dei nostri lettori ci piace ricordare con affetto e simpatia Marcello Cianfoni che lo scorso 1 gennaio ha potuto usufruire della tanto agognata pensione. Tutti i cittadini di Rocca

Massima, ma non solo, conoscono molto bene Marcello perché per oltre 40 anni è stato lo "spazzino" anzi, precisiamo, l'operatore ecologico, del nostro paese. Era stato assunto in pianta stabile il 1 marzo del 1973 e da allora ha sempre lavorato con solerzia e abnegazione; con la pioggia, neve o vento lui era sempre sul "pezzo" sempre pronto ad intervenire insieme all'inseparabile amico di vita e di lavoro: Tonino Lucarelli. Per un breve periodo ha dovuto combattere con problemi di salute ma non si è perso d'animo e quando si è ristabilito ha prontamente ripreso la sua mansione. Sempre disponibile, puntuale e cordiale si è fatto apprezzare da tutti sia dal punto di vista profes-

sionale che da quello umano. Si era "maritato", con una simpatica "velletrana" Lucia Fazi, l'8 gennaio del 1983 a Velletri presso la chiesa di S. Maria del Trivio e nel proseguo della loro bella e serena vita matrimoniale hanno avuto due figli: Alessia e Mario. Alessia, che il 31 luglio 2010 si è sposata con l'italo-albanese Ervis Mjataj, a fine mese gli regaleranno un bel nipotino che il nostro Marcello non vede l'ora di abbracciare e magari "cullare" amorevolmente. La nostra Redazione si unisce a tutti i cittadini di Rocca Massima nell'augurare a Marcello di godersi in tutta tranquillità una lunga pensione, in salute e serenità insieme a tutti i suoi famigliari. (A.A.).



## LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

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

e-mail: [lucarelliolive@email.it](mailto:lucarelliolive@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.*

## FRANTOIO "OSCAR" - Basso le Case



Nei mesi passati abbiamo parlato dei due frantoi che, nel territorio di Rocca Massima, esattamente al Boschetto, moliscono le olive; a poca distanza da quei due, in località "Basso le Case", c'è il frantoio "Oscar". È un po' isolato, in un territorio di 23 ettari di ulivi, di cui 13 ettari appartengono ai proprietari del frantoio; essi attuano quanto è necessario per ottenere un olio di eccellente qualità; i rimanenti 10 ettari appartengono ad un loro stretto parente; la parte in cui c'è il frantoio appartiene a Sara Del Ferraro, l'altra parte a Daniele Del Ferraro. Il frantoio è ampio e ben attrezzato, diviso in due parti: una, più antica, con 6 presse, ancora care a diversi agricoltori; la seconda parte è nuova e negli ultimi mesi del 2015 ha cambiato il macchinario adottandone uno a ciclo continuo, con tutti gli ultimi accorgimenti che proteggono l'olio dalla eccessiva pressione e dal calore. I proprietari collaborano cordialmente per fare nel luogo, veramente bello, anche un insieme di costruzioni che possano accogliere chi vuole fare una vacanza in campagna, all'aria aperta, in una organizzazione seria e in grado di ospitare convegni sulle olive (coltivazione, prodotti, commercio, contatti con altri olivicoltori...) ed altri problemi non solo agricoli; inoltre, una volta completata, la struttura potrà ospitare feste, matrimoni, convegni... insomma diventerà un centro di accoglienza e cultura di alto livello, senza limitarsi alle olive e ai problemi agricoli. Auguriamo che tutto venga realizzato in breve tempo.

L'attività del frantoio ha una numerosa clientela locale e anche in altri paesi dei Castelli Romani, da dove provengono buona parte di clienti che apprezzano l'esperienza e la precisione con cui viene fatta la molitura a "Basso le Case".

Originariamente il frantoio "Oscar" era proprietà della famiglia Cherubini; nel 1980/85 fu acquistato dai nonni degli attuali proprietari, poi è venuta la divisione in due parti con una specificità diversa. Così il frantoio e i 13 ettari di uliveto appartenevano a Patrizia Priori, la quale ha già trasferito tutto ai figli. Per la molitura delle olive ci sono diverse presse che ancora sono richieste per le proprie olive da alcuni coltivatori; la maggior parte dei proprietari però attualmente preferisce il frantoio a ciclo continuo, più moderno, con resa maggiore e con minore "travaglio" per le olive e meno "offesa" per l'olio, perché il calore che si scagiona è molto debole.

Alla molitura di olive si è aggiunta anche la lavorazione delle olive da tavola (solo la qualità "itrana" del luogo); proprio per queste olive da tavola, poco tempo fa, i proprietari sono entrati in contatto con i giapponesi i quali sono venuti già più volte a visitare il frantoio e hanno stabilito prenotazioni di notevoli quantità di olio e anche di olive. Clienti del frantoio, per olio e per olive, sono anche supermercati di una certa qualità, come pure clienti che sanno scegliere i prodotti buoni e genuini. Insomma le cose non vanno male e ciò è dovuto all'eccellenza dei prodotti e alla capacità e dedizione dei responsabili; mentre il momento è piuttosto diffi-

cile per i proprietari di piccoli oliveti che, al momento del raccolto e anche dopo, devono soggiacere a norme spesso complesse, tanto che sembra di trovarsi davanti ad un accanimento della burocrazia proprio nei confronti dei piccoli proprietari (soprattutto coloro che producono più di 200 kg. di olio), i quali in genere producono l'olio quasi unicamente per la famiglia. Certamente per agricoltori di una certa età rimane difficile registrare le vendite mensilmente, tenere un registro telematico..., spesso devono ricorrere ad aiuti e naturalmente quasi sempre pagare chi li offre.

Al frantoio "Oscar" ci sono 4 operai tutto l'anno e 11 nella stagione del raccolto; è chiaro che i registri debbano essere sempre in ordine e con



tutte le notizie previste dalle leggi; nei frantoi in cui il lavoro è notevole e il personale numeroso, c'è una persona addetta ai registri e alle risposte della posta, delle autorità, degli ispettori, delle guardie... diventa una spesa notevole, a meno che ci sia una persona di famiglia capace di tenere tutto in ordine; è il caso del frantoio "Oscar" dove è responsabile Daniele Del Ferraro, il quale mi ha anche accompagnato a vedere i macchinari del frantoio e mi ha illustrato le loro qualità e le motivazioni per cui sono stati preferiti. In conclusione il frantoio "Oscar" è ben attrezzato, efficiente, in sviluppo, bene condotto e certamente ai primi posti tra i frantoi della zona.

*Enrico Mattoccia*

# ESCURSIONE DA ARTENA A ROCCA MASSIMA

## dalla via Latina attraverso una gola fino al versante Pontino



Domenica 24 gennaio l'Associazione Pro Loco di Rocca Massima ha fornito la propria collaborazione all'Associazione Pro Loco di Artena e al Cammino Associazione di volontariato per effettuare un'escursione da Artena a Rocca Massima. Il gruppo si è radunato a piazza Genocchi ai piedi del centro storico di Artena che, è bene ricordarlo, è il centro storico non carrabile più grande d'Europa. Merita un cenno anche il Museo Civico Archeologico di Artena "Roger Lambrechts" che ospita una ragguardevole collezione archeologica che va dalle ceramiche, alle decorazioni architettoniche fittili e marmoree, agli ornamenti, utensili ed armi metalliche, iscrizioni, monete, vetri che vanno dall'età neolitica a quella alta medievale, tutti reperti rinvenuti nelle ricerche condotte nell'abitato di Piano della Civita, sito archeologico che si trova sulla parte alta di Artena e nel territorio circostante. La partenza a piedi in direzione di Rocca Massima è avvenuta presso l'agriturismo "La Rocca dei Briganti" attraversando la località Canalicchi e tutta la zona dei Formali ammirando le due fonti (trovate ghiacciate) che prendono il nome dalla località stessa nella quale sono ubicate. Il cammino ha dato modo di apprezzare lo splendido scenario della vallata e di approfondire: alcuni aspetti del nostro territorio, quali la co-presenza di pietra calcarea e tufo, le tane dell'istrice e delle volpi. Abbiamo ammirato meravigliosi esemplari di felci e

verdissimi tappeti di muschi nonché le prime fioriture dei crochi. Di rilievo anche il pungitopo, la rosa canina con le sue purpuree bacche e, sulle rocce, tanti licheni. Salendo, si è fatta una prima sosta alla "Conetta" presso la cona Capo La Mora, antica costruzione, rifugio di pastori e viandanti in caso di intemperie; oggi ospita un prezioso dipinto di Maria

SS. della Pietà donato dai familiari di Fulvio Liberati scomparso in un tragico incidente sul lavoro e realizzato dal Maestro Augusto Callegari. Dopo esserci rimessi in cammino e aver percorso la via dei Bufali abbiamo raggiunto l'ingresso del paese dove sono i Giardinetti; qui l'odore del pane del forno "Leo Pan" ha conquistato tutti! Ad accoglierci, in piazza Largo Secondo Mariani, il nostro presidente Riccardo Desideri che ha ospitato gli escursionisti nel museo "La Grotta dell'Angelo d'Oro", la casa museo del dopoguerra completa di arredi della zona pranzo, della camera da letto e con annessi reparti contenenti materiale bellico della prima e seconda guerra mondiale, attrezzi provenienti dalla bottega del calzolaio, del falegname, del barbiere e attrezzi per il lavoro dei campi. Effettuata la visita, ci si è diretti verso il Monumento ai caduti e di lì si è fatta la sosta del pranzo al Serrone della Madonna presso la piattaforma di partenza del "Flying in The Sky", la fune aerea più lunga e veloce del mondo che incuriosisce e attrae sempre tutti coloro che ne hanno sentito parlare. Proprio qui il gruppo ha degustato due belle pagnotte di pane appena sfornate e il pranzo a sacco. Dopo aver ammirato Monte Sant'Angelo 693m, culla del falco pellegrino, abbiamo percorso la strada del ritorno. Scendendo dalla Conetta ci si è inoltrati per un vecchio sentiero, l'antica via dei Canalicchi, che si trova subito a sinistra della strada

principale, chiuso da una "scalarola", rudimentale e antico cancello a protezione e sicurezza degli animali da pascolo che i pastori hanno sempre utilizzato per tenere al sicuro il bestiame. Lungo il sentiero abbiamo notato i gradoni che caratterizzano le vecchie mulattiere e la disposizione delle pietre lungo la strada, le une accanto alle altre, secondo l'antica tecnica di costruzione delle strade. Interessante e di grande effetto la "cona", in parte diroccata, ai margini della stradina. Giunti alla fontana dei Canalicchi, la comitiva soddisfatta si è diretta verso il punto di partenza dove ha degustato un ottimo caffè che Tamara, Presidente della Pro Loco di Artena, ha voluto gentilmente offrire. La Pro Loco di Rocca Massima, ha colto l'occasione di questa uscita per effettuare un primo collaudo e visionare l'alloggio della segnaletica del percorso "Il Pellegrino" che fa parte dell'ambizioso progetto della mappatura del nostro territorio a cui "La Castagna" e il gruppo "Centro Turistico Giovanile" stanno lavorando solertemente.

*Annamaria Angiello*



# A.S.D. ATLETICO ROCCA MASSIMA



Volentieri pubblichiamo qualche notizia di A.S.D., che per un po' di tempo sembrava fosse poco attivo. Invece la squadra lavora, non ha smesso di partecipare a tutti gli incontri con le altre squadre, anche

se non sempre i risultati sono come tutti vorremmo. Il presidente Andrea Del Ferraro, in un breve incontro, mi ha illustrato un po' la situazione. Anzitutto la squadra è attiva, partecipa a tutte le gare previste, anche se purtroppo i risultati non sono come tutti vorremmo: questo per quanto riguarda la classifica e le vittorie, ma i giocatori non si arrendono e restano uniti e volenterosi. Il Presidente ha aggiunto che non può lamentarsi dei giocatori perché sono sempre presenti agli allenamenti, uniti fra di loro, pronti agli ordini e alle raccomandazioni dell'allenatore; hanno molto rispetto fra di loro, comprensione ed amicizia. "Non posso lamentarmi di loro" aggiunge il Presidente e precisa che se fossero solo quelli elencati i traguardi

raggiunti, non ci sarebbe da lamentarsi e non si può dire che la squadra è inutile; piano piano arriveranno anche i risultati sportivi. Non bisogna dimenticare che la squadra è quasi del tutto nuova, anche se ben affiatata. L'atteggiamento dei giocatori è lodevole perché si mira più all'educazione che a vittorie raggiunte chissà come. Trattandosi di una squadra nuova di giovani e ragazzi, bisogna essere onesti ed apprezzare quello che riescono a fare con autentici sacrifici, perché sono studenti o ragazzi che hanno anche altri impegni familiari o di lavoro. Con pazienza e tenacia i risultati arriveranno. Tutti lo auspichiamo con gioia.

*Enrico Mattoccia*

## LA LETTURA



Spesso sentiamo dire dagli insegnanti o dai genitori che i ragazzi leggono poco e alcuni per niente. La televisione li distrae, spesso non usa un linguaggio preciso, molto facilmente dimentica la grammatica e la sintassi; se poi andiamo

ad esaminare quanto viene detto non si sa dove mettersi le mani, anche se ogni tanto (è troppo poco!), ci si trova davanti a racconti belli, in lingua perfetta e di contenuto piacevole ed educativo.

Molti insegnanti combattono la battaglia "pro lettura" e cercano di indirizzare i ragazzi verso letture educative per i contenuti e per il modo preciso della scrittura sia dal punto di vista della grammatica e sintassi, sia dall'intreccio dei racconti o del romanzo.

Proponiamo una piccola raccolta di consigli per la lettura; sono brevi e raccolti qua e là; potrebbero essere utili anche per una discussione con i ragazzi o tra adulti.

La lettura è un "antistress", fornisce ossigeno per i pensieri e per il cervello.

- La lettura dilata il tempo di vivere (dà più tempo al tempo).

- Leggere è pura energia, è viaggiare tra pensieri liberi senza stancare i piedi.

- Non si nasce con l'istinto di leggere come accade per il mangiare.

Leggere è un gusto che va educato, innestato, coltivato.

- Quando apri un libro impari a volare.

- Non rimandare la lettura: cogli l'attimo. Il tempo lo abbiamo in tasca.

- Napoleone si occupava pure delle letture dei suoi valletti: se le letture non erano buone, gettava dalla finestra il libro.

- Leggere permette di difendersi dal bombardamento dei suoni e delle immagini, non sempre belle ed educative.

- La lettura stimola la fantasia, la TV spesso la sotterra. (E. M.)

# La Rocca

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



# GUIDA ALL'ACQUISTO DELLA CASA

(II parte) - La prima parte dell'articolo è stata pubblicata nel numero di dicembre 2015



Come abbiamo detto nel precedente articolo, quello dell'acquisto della casa è per molte famiglie il coronamento di un sogno, il raggiungimento di un obiettivo importante. Ma non tutti hanno il denaro sufficiente per l'acquisto, pertanto chi non ne dispone, trova nel mutuo ipotecario uno strumento fondamentale per realizzare l'affare.

Scegliere il mutuo spesso è la parte più difficile e complicata, in quanto prevede un impegno finanziario notevole e soprattutto produce effetti che influiscono sul budget familiare per un lungo periodo di tempo (10-20-30 anni). Per questo, sottoscrivere un contratto di mutuo, è una decisione che va affrontata con attenzione.

Importante è chiedere se l'Istituto di

credito preveda che il cliente possa rinegoziare e/o modificare i patti, visto che nel tempo possono cambiare: i redditi familiari (vedi crisi economica), i fattori esterni (variazioni dei tassi di interesse) o subentrare nuove offerte di mercato più competitive, che possono modificare notevolmente le primarie scelte.

Con i preventivi in mano, valutate l'impatto della rata del mutuo sul bilancio familiare, organizzate le proprie entrate finanziarie e le uscite su base mensile, ma fatelo anche in una ottica futura, prevedete, ad esempio, che il nucleo familiare possa crescere .... Valutate i totali delle entrate e delle uscite poiché la differenza rappresenta la propria capacità potenziale di risparmio mensile.

In funzione delle scelte personali di risparmio, si può decidere la durata del mutuo che oggi può arrivare anche a 30 anni. La banca, dopo aver studiato le vostre "carte" vi consiglierà il contratto di mutuo su misura, le ipotesi sono tante, tasso fisso, tasso variabile, mutuo affitto, durata 10/20/30 anni ecc...

Sul discorso tasso fisso o variabile c'è poco da dire; il primo prevede una rata fissa per tutta la durata del contratto, il secondo è suscettibile delle variazioni di mercato. Il mutuo affitto alcune banche lo consigliano ai clienti che hanno un rapporto di lavoro da dipendente, poiché prevede il pagamento di una somma che rimarrà fissa nel tempo, le eventuali differenze verranno accantonate e pagate allungando il periodo previsto dal contratto. Una attenta analisi e una buona consulenza bancaria, eviterà il rischio di sottoscrivere un mutuo la cui rata è di molto superiore alle capacità potenziale di risparmio mensile. A conti fatti, visti i prezzi delle case che ad oggi hanno raggiunto i minimi storici, visti i bassi interessi bancari, il tanto sognato acquisto è reso appetibile, rendendo il mutuo più vantaggioso di un affitto. La volta successiva analizzeremo le imposte/tasse che gravano sulla casa.

(fine seconda parte)

a cura dello studio Catenacci  
(studiocatenacci@libero.it)

## AVVISO ASSEMBLEA SOCI

Si comunica a tutti i soci dell'Associazione Culturale "Mons.G.Centra", che sabato 20 febbraio alle ore 16.00 presso la sede, sita nella chiesetta della Madonnella di Rocca Massima, si terrà l'assemblea plenaria con i seguenti punti all'O.D.G.:

- 1) Comunicazioni del Presidente;
- 2) Approvazione bilancio consuntivo 2015 e approvazione di quello preventivo del 2016;
- 3) Tesseramento annuale 2016;
- 4) Varie ed eventuali.

**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)

# Premiazione “Premio Goccia d’Oro”

## L’Associazione incontra gli alunni e gli insegnanti



Finalmente, dopo varie peripezie, possiamo dedicarci alla premiazione dei partecipanti al “Premio Goccia d’oro” 2015. La partecipazione dei ragazzi è stata grande ed ha raggiunto 290 “poeti”, ragazzi della Scuola Primaria, Media e Superiore. Ringraziamo tutti gli insegnanti che li hanno seguiti e accompagnati per creare delle poesie veramente belle.

Come abbiamo fatto gli altri anni, per quanto concerne i ragazzi, i 20 migliori sono stati premiati il 9 agosto, la sera stessa della festa, a Rocca Massima, assieme agli adulti, con la presenza dei genitori e di molte persone prove-

nienti da tutte le scuole partecipanti, specialmente da quelle più vicine. È stata una bella festa con un numero pubblico, lettura di poesie (adulti e 20 ragazzi), canti della “nostra” Sabrina, interventi di persone vicine all’Associazione, commozione di alcuni genitori e, giustamente, soddisfazione dei ragazzi e di tutti gli organizzatori.

Passiamo alle premiazioni; cercheremo di far conoscere le poesie migliori e i loro autori, man mano che li incontriamo nelle rispettive scuole per la premiazione.

L’11 dicembre 2015 abbiamo incontrato i ragazzi della III B primaria della scuola del Collegio S. Giuseppe di Roma- Piazza di Spagna; una bella classe di ragazzi, tutti entusiasti e tutti interessati alla poesia. L’insegnante ha preferito che gli scolari partecipassero a gruppi, così alla nostra giuria sono state inviate 4 poesie di 4 gruppi di ragazzi. Una poesia “Ricetta per la pace” è stata classificata tra le 20 migliori fra tutte le 290 che hanno partecipato. (“La ricetta per la pace” è stata già pubblicata su “Lo Sperone”



di gennaio). I piccoli poeti (ora sono in classe IV B) sono stati i seguenti: Bergamin Tancredi, Bondanini Andrea, Carta Luigi, D’Alessio Noemi, Frezza Federico, Grazia Leonardo, Gabrielli Lavinia, Graziani Leonardo, Gerbi Alessandro, Guarnieri Virginia, Huang Zheniyang, Lassalandra Filippo, Preite Vittoria, Prospero Gabriele, Sanna Francesca, Zhang Marco. **Insegnante Di Cola Bianca.**

Con l’insegnante ringraziamo anche il Preside del Collegio e il Responsabile della Scuola Primaria; ci auguriamo anche quest’anno delle poesie belle come quelle dell’anno scorso.

## NOTIZIE UTILI PER I GIOVANI

### Premio sui cambiamenti climatici

Il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, in collaborazione con l’associazione culturale “Erica Fraiese”, bandisce la tredicesima edizione del “Premio Erica Fraiese” quest’anno dedicata al bosco. Il Premio ha come obiettivi: stimolare i giovani e gli adolescenti a lavorare con fantasia e creatività alla tutela ed alla promozione dell’ambiente; favorire la solidarietà e l’amicizia attraverso il rispetto e l’amore per la natura. Possono partecipare al premio gli alunni delle classi IV-V delle scuole elementari, delle scuole medie e delle scuole superiori, nonché altri organismi ed enti che si occupano di assistenza e solidarietà all’infanzia, in particolare ai bambini disagiati o affetti da particolari malattie. È possibile iscriversi come classe intera, con lavori di gruppo o individuali. Possono essere presentati elaborati in forma scritta, grafico-pittorica, video-fotografica e multimediale relativi alle aree tematiche di interesse. Il premio si articola nel seguente modo: sezione narrativa; sezione grafico-pittorica; sezione video-fotografica e multimediale.

Il Premio consiste in un soggiorno (3 notti e 4 giorni) nelle località del Parco, per ciascuna delle tre sezioni per i primi classificati. Il soggiorno prevede vitto e alloggio per max 25 studenti + n. 2 accompagnatori per ogni sezione. In caso di vincita come singolo partecipante sarà consentita la partecipazione del nucleo familiare, alle stesse condizioni. I secondi classificati di ogni sezione riceveranno un iPhone 6.

Per partecipare c’è tempo fino al 15 Marzo 2016.

Maggiori informazioni su <http://www.cilentoediano.it/sito/ente/trasparenza/gare-e-appalti/264-premio-erica-fraiese-2016>. Fonte: Eurodesk Italy – [www.eurodesk.it](http://www.eurodesk.it)

# XILELLA... ne vogliamo parlare?

Dal nostro collaboratore, l'Agronomo Angelo Nicotra, abbiamo ricevuto un dettagliato articolo sul grave problema rappresentato dalla xilella, la nuova malattia che sta colpendo soprattutto gli ulivi nel Salento. Per mettere bene a fuoco la situazione l'articolo è abbastanza lungo; in questo numero pubblichiamo la prima parte e nel prossimo numero la seconda.

Abbiamo ancora nelle orecchie le grida di dolore e di rabbia degli olivicoltori salentini impotenti ed increduli davanti all'abbattimento di monumenti secolari simbolo di un'agricoltura antica e comunque moderna, che le generazioni si sono tramandate di padre in figlio, sin dalla civiltà greca nel rispetto e nella cura di una pianta che rappresentava e rappresenta ancora il simbolo di un connubio intimo e profondo con la madre terra, e non ne possiamo restare insensibili.

Chi conosce il mondo agricolo – quello vero, quello fatto di sudore, di sacrifici, di speranze, di progetti e di onestà – non può restare sordo alle richieste di aiuto, ma soprattutto di chiarezza che provengono da quel comparto.

Qualcuno potrà pensare che il problema potrebbe non interessare direttamente le nostre comunità olivicole, ma certe urgenze possono diventare in men che non si dica parossismi e dunque, forse, sarebbe il caso di approfondire l'argomento – almeno per quel poco che se ne sa.

Intanto chiariamo che il "bubbone" la xilella (*Xylella fastidiosa*) è un batterio della famiglia delle Xanthomonadacee che vive e si riproduce all'interno dei vasi conduttori della linfa grezza. Il batterio è molto attivo e si diletta di attaccare piante appartenenti a specie arboree diverse (agrumi, vite, drupacee, ecc.) usufruendo spesso di un gran numero di piante ospiti sulle quali spesso è latente e senza manifestazioni patologiche evidenti.

Il danno che produce, a causa della sua permanenza all'interno del sistema xilematico, proviene dalla elaborazione di una sostanza gelatinosa che invade la linfa sottraendo l'acqua e provocando, per mancanza di apporto, il disseccamento dell'apparato fogliare, poi dei rami, quindi di intere branche, sino alla morte della pianta.

Nel caso dell'olivo, la patogenicità della xilella non viene riscontrata se non di recente e per i focolai che sono stati accertati e inventariati nel Salento e, notizia recente, anche in altre zone abbastanza limitrofe della Puglia.

Dunque, il problema esiste e non è di ridotta rilevanza. Tuttavia, ascoltando

le numerose voci che si accompagnano al fenomeno, ci sovviene spontanea la necessità di esaminare, con un occhio meno spinto dall'emotività categoriale, i differenti aspetti che sono legati a questo fenomeno senz'altro deleterio.

È bene comunque sottolineare, come premessa generale, che ci si trova in presenza di un'infestazione patologica complessa ed articolata nella quale è possibile separare settori, porzioni, agenti, conseguenze, ecc.

La xilella è una patologia nella quale sono da isolare, almeno per una prima ipotesi valutativa: agente, condizioni predisponenti, target, diffusione e diffusibilità, esiti, contromisure, risultati.

Agente: è la xilella (*Xylella fastidiosa*) – veicolata da un insetto (sputacchina) che trafigge i tessuti teneri trasmettendo con la saliva il batterio – si trova all'interno dei vasi xilematici delle piante.

Condizioni predisponenti: Piante poco curate, quasi trascurate, oggetto di interventi sporadici di cure colturali massive e non individuali, insomma organismi già provati.

Target: Ulivi di qualsiasi età e varietà, ma anche agrumi, peschi, viti, ecc.

Diffusione e diffusibilità: il patogeno è diffusibile per trasmissione attraverso le punture dell'insetto in presenza di materiale infetto non eliminato;

Esiti: diminuita presenza di acqua nella linfa, minore solubilità delle sostanze, perdita delle foglie, disseccamento dei rametti, dei rami, delle branche e morte totale della pianta.

Contromisure: poche; oltre l'eliminazione dei residui delle potature, ad infezione conclamata, si può solo tentare di indurre nella pianta una nuova vigoria vegetativa sostenuta adeguatamente da sostanze idonee, intervenendo contemporaneamente con interventi migliorativi della struttura del terreno anche con l'utilizzo della sostanza organica. Interventi preventivi, cercare di mantenere le piante in condizioni di buona salute generale attuando ogni iniziativa atta ad evitare la diffusione di patologie concomitanti o predisponenti.

Risultati: difficile sbilanciarsi in previ-

sioni. Alcuni tentativi – singoli e basati su una combinazione di cure ed interventi agronomici – sembrano stiano dando risultati confortanti.

In realtà, il fenomeno si è mostrato in tutta la sua gravità, allorché è giunta notizia che l'Italia è finita sotto procedura di infrazione per non aver pienamente applicato il piano UE di contenimento ed eradicazione del batterio *Xylella fastidiosa* approvato dal Bruxelles nel maggio 2015.

La Commissione europea ha inviato a Roma una lettera di messa in mora, prima fase della procedura di infrazione, perché ritiene che l'Italia non «stia rispettando pienamente gli obblighi previsti dal piano di eradicazione della *Xylella*», non «stia attuando tutti i suoi impegni sull'eradicazione, contenimento e sorveglianza» del batterio che colpisce gli ulivi in Salento e in alcune località della provincia di Brindisi.

Come non bastasse, il 19 novembre è arrivata, ultima di una serie, la decisione del Tar del Lazio che ha sospeso l'applicazione della misura prevista dal piano UE che prevede gli espunti di ulivi sani e delle piante potenzialmente ospiti nel raggio di 100 metri per evitare il diffondersi del contagio.

Tutta questa confusione, oltre al fatto che i numeri comunicati dall'Italia non combaciavano con le tabelle che secondo la Commissione dovrebbero rispecchiare la tempistica e la mappatura degli interventi, hanno fatto scattare la procedura di infrazione e le conseguenze che tutti abbiamo potuto constatare.

Forse, ed in ciò ha sicuramente ragione l'attenta analisi che del fenomeno è stata fatta durante la trasmissione "Presa Diretta" andata in onda su RAI TRE il 17 gennaio scorso, si è dato troppo spazio all'aspetto parossistico emotivo, agli interventi di abbattimento, alla valenza storico culturale delle piante, perché i "media" hanno bisogno di cavalcare qualche tigre per fare audience e d'altra parte, le autorità sollecitate sono forse obbligate a dare un segnale deciso.

(fine prima parte)

Angelo Nicotra

# LINGUA E LINGUACCIA

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

## BELLE... E UTILI

La comunicazione raggiunge lo scopo che si prefigge quando si verificano due condizioni: da chi espone: la chiarezza, la completezza e la corretta forma dell'esposizione; da chi ascolta: la capacità di comprendere le parole e le idee esposte.

Talora si trattano argomenti insoliti che possono risultare poco comprensibili e in questi casi l'abilità di chi parla suggerisce l'uso di alcune forme che possono agevolare la comprensione di ciò che viene detto.

Sia in prosa, sia in poesia, per chiarire un pensiero si è soliti usare la similitudine, figura retorica che stabilisce un rapporto di somiglianza tra due concetti e da quello conosciuto si può comprendere quello che può apparire incomprendibile.

Dante nella *Commedia* ne ha fatto grande uso; Ungaretti, volontario al fronte durante la prima guerra mondiale (siamo nel centenario dell'inizio), scrisse varie poesie con similitudini. Anche se brevissima è molto bella e ha un significato profondo e tragico insieme, questa: "Si sta — come d'autunno — le foglie".

Non solo i poeti e i grandi oratori, ma anche ognuno di noi spesso fa uso delle similitudini per avvalorare le proprie affermazioni e spesso vengono usati pure dei detti che assomigliano alle similitudini.

Quando si intraprende un'attività ci si augura che i risultati siano soddisfacenti, ma nessuno è un profeta e non si può dire nulla di certo sul futuro. Se le cose vanno bene si è soliti dire che tutto procede "a gonfie vele", detto che fa pensare al tempo in cui la navigazione era possibile solo con il vento che permetteva alle navi di solcare i mari; con il progresso della tecnica e con le nuove invenzioni ci si esprime anche in altri modi "andare a tutto vapore, a tutto gas e (familiarmente) a tutta birra".

Se il risultato non è positivo ci sono pure altri detti adeguati; lo esprimono molto chiaramente "andare a fondo, andare a rotoli, andare in fumo, andare a picco", forme che indicano il fallimento di ciò che si era progettato (la discesa

dal picco di un monte può essere molto pericolosa).

Il mulo è un animale paziente, molto robusto e resistente alla fatica, impiegato specialmente nelle zone di montagna. Non ha mai goduto di grande fama e la sua natura caparbia ha dato origine ai detti "essere cocciuto come un mulo, essere un mulo", che si dicono di una persona che lavora molto o che è molto testarda.

Il cavallo, fin dall'antichità, è stato al servizio dell'uomo e per questo, legate all'animale, sono nate numerose parole (selle, sprone, staffa, morso, trotto, galoppo...). Quest'animale è stato più generoso del mulo e i detti hanno un significato figurato.

Il "cavallo di Troia" era di...legno e con esso i Greci riuscirono ad entrare nella città; il detto si dice per dare l'idea di un tranello, di un inganno; con "febbre, dose, cura da cavallo" si vuole indicare che sono molto forti e "spropositi da cavallo" se sono madornali; "essere a cavallo" è indizio che si è superato un momento molto difficile, ci si trova in una condizione favorevole (chi è sul cavallo è avvantaggiato su chi va a piedi); con "cavallo di razza" si intende la persona che eccelle per le grandi qualità nel suo lavoro; il "cavallo di ritorno" indica una persona o una notizia che torna in circolazione dopo un periodo di dimenticanza; "andare, venire con il cavallo di san Francesco" lo fa chi va...a piedi. "A caval donato non si guarda in bocca" vuol dire che il regalo deve essere accettato così come è (nelle fiere chi com-

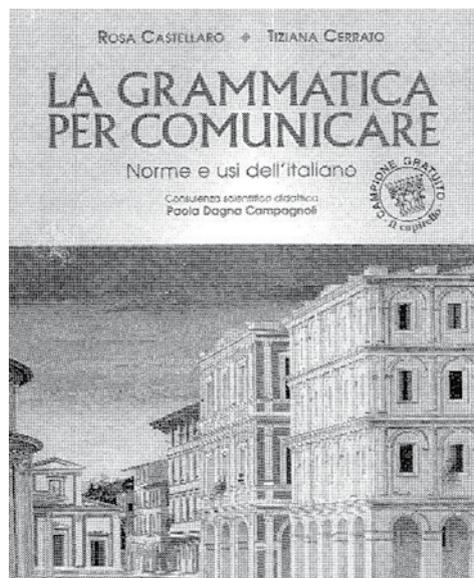
prava un cavallo, voleva vedere i suoi denti per accertarsene dell'età), "campa cavallo che l'erba cresce" invita a essere pazienti per la lunga attesa e per l'incertezza del risultato.

Un piccolo insetto è molto diffuso soprattutto nelle campagne e forse proprio per questo ha dato origine ad alcuni detti che in senso figurato esprimono maggiormente la saggezza popolare. "Mangiare come un grillo" vuol dire che si mangia pochissimo, "saltare come un grillo" è farlo con vivacità e dinamismo, "avere il cervello di un grillo" è essere poco intelligente, "andare a caccia di grilli" è sprecare il proprio tempo in cose di nessun valore, "non saper cavare un grillo da un buco" si dice di chi non sa far nulla, "fare il grillo parlante" è proprio chi interviene in modo sacciente su tutti gli argomenti (il detto richiama il grillo parlante del "Pinocchio", "andarsene a sentire i grilli" non è augurabile perché indica che si muore. La parola può indicare un capriccio, una fisima: "V'è saltato il grillo di maritarvi" dice don Abbondio a Renzo, "avere i grilli per la testa" è avere idee molto bizzarre. "Indovinala grillo" si dice quando si pone un indovinello di difficile soluzione; il detto non ha relazione con l'animale, ma con il nome di un medico del Cinquecento che scrisse un volumetto di profezie.

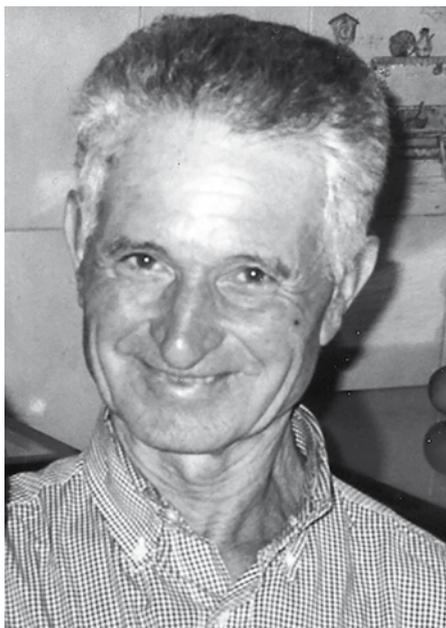
Un animale che tutti non possono vedere è il topo, che purtroppo è presente in ogni luogo. Con "il topo d'albergo, d'auto, di treno" si indica chi ruba con destrezza in quei luoghi, "fare la fine del topo" è rimanere intrappolato senza via di scampo, "la montagna ha partorito un topolino" si dice di cosa magnificata che produce risultati meschini, "quando la gatta non c'è i topi ballano" dà l'idea che se manca il controllo c'è chi non si comporta bene.

Il topo corrode anche la carta. Mi piace concludere con un detto "il topo di biblioteca" che non rovina nulla e che invece è da ammirare: è lo studioso che passa molto tempo nelle biblioteche per fare ricerche e approfondire la sua cultura.

**Mario Rinaldi**



## RICORDO DI ALFREDO LUCARELLI



Il 18 gennaio è venuto a mancare all'affetto dei familiari e degli amici Alfredo Lucarelli. Aveva raggiunto gli 87 anni ed aveva anche qualche problema di salute, ma questo non diminuisce il dolore dei familiari e di quanti lo conoscevano e stimavano. Ha lasciato un esempio di persona dedita alla famiglia ed al lavoro, con onestà e competenza.

Nato nella campagna tra Giulianello e Cori, aveva conosciuto molto presto la

fatica del lavoro nei campi coltivati a zappa e vanga. Per lavorare i suoi campi e guadagnare qualche cosa lavorando per gli altri, si trasferì a "Colli Liberti", un po' più vicino a Giulianello. La sua vita di lavoro cambiò quando fu assunto da Caucci, come operaio nel 1970; successivamente, per la sua bravura, fu assunto da Silvano Lulli, proprietario di una azienda e commerciante; Alfredo divenne responsabile di 50-60 operai, a seconda della necessità. Nel 1973 si trasferì a Cori e si stabilì al Monte. Rimase con Lulli per 20 anni e a 70 andò in pensione, ma non smise di curare il suo orto e quello di qualche vicino. Godette sempre della fiducia di coloro che gli affidarono la direzione degli operai, con i quali era comprensivo e nello stesso tempo esigente.

Era convinto che i soldi si guadagnano con il lavoro e il sudore e bisogna saperli amministrare senza essere né taccagni né sperperatori: questo era il comportamento dei lavoratori di un tempo, specialmente di quelli che lavoravano la terra e conoscevano la fatica.

Alfredo dopo il matrimonio con Elena ha avuto due figli, Sandro e Missella, ad essi è stato molto attaccato, ma non ha mai ostacolato le loro scelte, pur indican-

do le migliori; i figli lo rispettavano e lo seguivano. Negli ultimi tempi, soprattutto nell'ultimo anno, ha sofferto, specialmente per problemi legati all'età. Finché è stato possibile è stato curato a casa ed assistito continuamente, specialmente dalla figlia con l'aiuto di una badante. L'ultimo anno di vita è stato molto tempo a letto ed ha fatto pure qualche settimana in ospedale; gli ultimi giorni è stato ricoverato in ospedale a Latina, ma aveva l'affanno, aveva perso l'orientamento e accusava altri sintomi ai quali i medici hanno tentato di porre rimedio, ma il cuore si è arrestato e non c'è stato più rimedio, malgrado i vari tentativi.

Alfredo era più grande di me, ci siamo conosciuti a "Colle Fossato" dove le nostre case erano a meno di cento metri di distanza l'una dall'altra; abbiamo giocato insieme ai nostri fratelli; dopo la guerra ci siamo persi di vista per molto tempo; finalmente ci siamo ritrovati negli ultimi anni e naturalmente siamo ritornati ragazzi.

La figlia Missella fa parte della nostra Associazione e spesso mi portava le notizie; ora lei piange il padre, io un amico. Questa è la vita! Addio caro Alfredo, R.I.P.

*Enrico Mattoccia*

## RICORDO DI FERNANDA PIETRINI

Poco prima di andare in stampa, abbiamo appreso la triste notizia della morte della signora Fernanda Pietrini. La nostra Associazione, in questo momento di dolore, è vicina al marito Gesualdo Cioeta, nostro socio onorario, ai figlioli Maria Chiara e Gianfrancesco. Fernanda, insieme a Gesualdo, sono stati sempre vicini all'Associazione "Mons. Centra", hanno partecipato a molte attività, sia culturali che ricreative e hanno contribuito, con donazioni liberali, al suo sostenimento. Di Fernanda ci piace ricordare la cortesia e la descrizione e anche qualche sua battuta cordiale e spiritosa riferita alle vicende paesane. L'Associazione Culturale "Mons. G. Centra", unitamente a tutti i soci, partecipa al dolore di Gesualdo, dei figli e di tutti i famigliari; che il ricordo di tutte le qualità e caratteristiche positive di Fernanda possa lenire il dolore di quanti l'hanno conosciuta e apprezzata. Il Signore l'abbia in gloria! (A.A.)



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

# GIULIANELLO

## 1. Inaugurata la nuova scuola media "Salvatore Marchetti".



È stata inaugurata la nuova scuola media secondaria di primo grado di Giulianello "Salvatore Marchetti". Il taglio del nastro giovedì 7 gennaio, al rientro dalle vacanze natalizie. La cerimonia, annunciata dall'Inno di

Mameli del Gruppo Strumentale "Città di Lariano", è stata una grande festa condivisa con i giovani, futuro della comunità, per i quali è stato costruito questo luogo di formazione accogliente e degno di ospitarli nell'esercizio del loro diritto allo studio. Una grande ed emozionante festa perché le scuole non si inaugurano tutti i giorni e perché quella di Giulianello è il risultato di una buona politica, che ha saputo attrarre risorse sul territorio con una collaborazione sinergica tra Co-

mune e Regione, traducendole in un'opera pubblica all'avanguardia e attesa da anni, che risponde concretamente ad un'esigenza diffusa dei cittadini, che hanno partecipato numerosi, interessati e incuriositi dalla moderna struttura. Col Sindaco di Cori Tommaso Conti c'erano gli assessori e i consiglieri della presente e passata legislatura, e della minoranza. Il Prefetto di Latina Pierluigi Faloni e gli Onorevoli, Maria Teresa Amici e Claudio Moscardelli, Sonia Ricci e Rosa Giancola. Le rappresentanze delle Forze dell'Ordine e della Polizia Locale. Le delegazioni di altri Comuni. I parroci Don Gianmarco Falcone e Don Ottaviano Maurizi. Le "Donne" di Giulianello che hanno intonato i tipici canti popolari. Il dirigente dell'Istituto Comprensivo Statale "Cesare Chiominto", Luigi Fabozzi, accompagnato da docenti e personale scolastico. Hanno fatto da cornice alla giornata gli studenti della sezione musicale, che contribuisce ad onorare la memoria del Maestro di musica Salvatore Marchetti: oltre il lavoro nei campi trovava il tempo per educare ed istruire i ragazzi, incarnando quell'umanesimo contadino che risollevò il livello culturale della società italiana del dopoguerra. (M.C.)

## 2. Nuove corse supplementari per studenti e pendolari

Da lunedì 18 Gennaio gli studenti della nuova scuola media "Salvatore Marchetti" di Giulianello verranno condotti direttamente fino all'entrata e da lì ripartiranno dopo le lezioni. Gli scuolabus a loro disposizione, infatti, la mattina arriveranno fino al piazzale dell'istituto inaugurato la scorsa settimana, dove aspetteranno gli alunni al termine dell'orario scolastico. Anche la navetta "Caliciotti" accompagnerà gli utenti delle zone da essa servite direttamente entro i cancelli del plesso, attendendoli alle ore 14:10 nello slargo antistante. Per i ragazzi che fruiscono dei due servizi l'uscita verrà anticipata di 5 min. Un agente della Polizia Locale garantirà la regolarità del transito nella zona. L'Amministrazione comunale ha inoltre concordato con la ditta "Caliciotti" l'introduzione

di una corsa supplementare Giulianello-Cori con partenza da Giulianello alle ore 6:30 e arrivo a Cori per le 6:55 per favorire la coincidenza con quella Cori-Cisterna che parte da piazza Siginina alle ore 7:00 e arriva alla stazione ferroviaria di Cisterna intorno alle ore 7:30. La mappa del trasporto locale è stata ridisegnata dall'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Cori di concerto con l'Assessorato alla Viabilità e il Comando di Polizia Locale. L'aggiornamento della tratta scolastica consegue allo spostamento della sede della secondaria di I grado in località Vigne Corte, previo ampliamento della carreggiata e rifacimento della segnaletica. Nel secondo caso invece si è voluto andare incontro ai pendolari di Giulianello che potranno usufruire della circolare an-

che per raggiungere Cisterna e il suo scalo ferroviario. Un'opzione molto utile per i giovani che frequentano o intendano frequentare le università di Roma e le superiori di Cisterna, considerando anche l'imminente scadenza delle prossime iscrizioni previste per il 28 Febbraio 2016. (M.C.)



*Elogiamo la bella iniziativa del Comune di Cori riguardo la corsa della circolare, per pendolari e studenti, Giulianello-Cori-Cisterna. Ci auguriamo che anche il **Comune di Rocca Massima** faccia altrettanto magari facendo cambiare l'orario alla corsa che oggi parte da Cori per Rocca Massima alle 08,00 e ritorna poi alle ore 12,00. Riteniamo che questi orari non servano le reali esigenze dei cittadini di Rocca Massima, quindi suggeriamo di far coincidere queste due corse con quella che parte da Cori alle 07,00 e va alla stazione di Cisterna e ritorna il pomeriggio alle 17,00 circa. Così facendo si possono favorire i numerosi pendolari che ogni giorno si recano alla stazione di Cisterna per poi proseguire per Roma o Latina. Ovviamente gli orari suggeriti sono indicativi; ma sperimentare una soluzione del genere sarebbe molto apprezzato dai cittadini roccighiani che si debbono recare alla Capitale o alla città Capoluogo per motivi di lavoro o di studio. (A.A.)*



## LETTERA AL GIORNALE

Cari amici de “Lo Sperone”,  
ma come passa il tempo! Quindici anni sono una bella età per un giornalino che nasce per amore e per passione e si sviluppa sano e forte grazie all’impegno e alla cura costante di una Redazione attenta e responsabile. In questi quindici anni il postino ha suonato 180 volte al mio cancello e la voce di Rocca Massima puntualmente mi ha raggiunta alle falde dell’Artemisio dandomi la misura del tempo trascorso (“toh, è passato un altro mese!”), facendomi partecipe della vita del paese ma non solo, trattando di volta in volta argomenti di attualità di portata globale.

Raccolgo volentieri l’invito a esprimere un personale parere sul “giornalino” quindicenne, e lo farò brevemente: che nessuno tocchi “Lo Sperone”, per quanto mi riguarda va benissimo così, semplice ed essenziale, rigoroso e frizzante, in una parola “familiare” nel senso più affettuoso e rispettoso del termine.

Auguri e ringraziamenti a tutta la Redazione e buon lavoro.

*Maria Lanciotti*

## RISPETTIAMO L’ACQUA

Elemento costitutivo dell’universo e  
valore simbolico nelle religioni  
l’acqua dona vita, purifica e  
collega il mondo vegetale ed animale  
a quello dell’uomo.

È alla base di tutte le forme di vita.  
Simbolo di purificazione e rinascita,  
benedizione divina come nel rito del battesimo  
e nelle abluzioni dell’Islam.

Talete pone l’acqua all’origine di tutte le cose e  
la sua scorrevolezza spiega i mutamenti delle cose.  
Empedocle la pone fra gli elementi fondamentali,  
Platone vi aggiunge l’etere,

Aristotele sostiene che la materia è formata  
dall’interazione dei quattro elementi citati da Empedocle.

La Venere del Botticelli nasce dall’acqua  
Perciò se non rispettiamo l’acqua e continuiamo ad inquinarla  
essa si trasformerà in diluvio universale e ...  
non ci sarà Noè con la sua arca a salvarci.

*Carlo Luffarelli*

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Carbonara con cannellini*

**Ingredienti:** 320 gr di spaghetti; 200 gr di guanciale; 240 gr di fagioli cannellini in scatola; 3 tuorli; 80 gr di pecorino grattugiato; 1 rametto di rosmarino; olio extravergine di oliva; sale e pepe.

**Preparazione:** Sbattete i tuorli in una ciotola con 2 cucchiaini di acqua fredda e il pecorino grattugiato.

Tagliate il guanciale a striscioline. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo, rosolate il guanciale in un tegame per due minuti. Aggiungete gli aghi di rosmarino e i cannellini e fateli insaporire per qualche istante. Scolate la pasta, dopo aver tenuto da parte una tazzina della sua acqua, senza sgocciolarla troppo.

Versatela nel tegame, unite un filo d’olio e fatela saltare nel condimento. Sbattete di nuovo il composto di uova, aggiungetelo agli spaghetti fuori dal fuoco, mescolate finché il composto di uova diventa cremoso (se occorre, diluite con un filo dell’acqua di cottura tenuta da parte), pepate e servite subito.

*Antonella Cirino*



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



[www.associazionecentra.it](http://www.associazionecentra.it)  
E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)  
Tel. **06.96699010**  
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile:  
**Virginio Mattoccia**

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

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

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

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

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

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

## FAMIGLIA ETERO E OMOSESSUALE

Mi accingo a scrivere questo articolo prima che si svolga la manifestazione del "Family day" che si svolgerà a Roma il 30 gennaio. I promotori della manifestazione dichiarano di voler difendere la famiglia costituita da una coppia eterosessuale ritenuta l'unica in grado di far crescere ed educare in modo armonioso i figli. Giorni fa in un'altra manifestazione si rivendicava anche per le coppie omosessuali il diritto di adottare i figli. In queste situazioni spesso e volentieri scatta la solita semplicistica classificazione tra "progressisti" e "conservatori" schierati in campi contrapposti dove ognuno urla le proprie convinzioni e non ascolta le ragioni di chi la pensa diversamente. Forse è inevitabile che ciò accada ma credo che uno sforzo per superare questa logica vada fatto. Solo qualche decennio fa non veniva neppure presa in considerazione l'idea che una coppia omosessuale potesse avere dei diritti; oggi la stragrande maggioranza dà per scontato che a queste coppie vadano garantiti diritti civili come l'ereditarietà, l'assistenza reciproca, il diritto ad una casa popolare, alla reversibilità... Molti però non sono d'accordo sul loro diritto di adottare figli. Anch'io ho molte perplessità al riguardo. Quello di avere figli è certamente un legittimo desiderio ma possiamo considerarlo un diritto? Mi pare che così l'attenzione si sposta troppo sulle esigenze dell'individuo trascurando il fatto che la famiglia è sì un legame tra persone che mettono in campo affetti profondi ma c'è anche da considerare che essa implica anche una relazione con le generazioni future; la procreazione per la conservazione della specie è elemento fondamentale dell'istituzione "famiglia" o ci avviamo al superamento della riproduzione sessuale? La tecnica offre molte possibilità in proposito ma tutto ciò che è possibile è anche legittimo e desiderabile? È vero che se in passato non ci fossero state delle accelerazioni e delle forzature oggi non sarebbe scontata la parità dei sessi, il superamento di certe forme di violenza fisica e morale all'interno della famiglia e della società in genere, ma è indubbio che se certe posizioni estreme non fossero state smussate nel corso degli anni, non avremmo ottenuto questi risultati ma quasi sicuramente saremmo andati a sbattere e distrutto quanto di positivo si era riusciti ad ottenere.

Certe forme verso la società neutra come l'indicazione sui documenti scolastici di genitore 1 e genitore 2 mi paiono inopportune; perché andare verso questo appiattimento e rinunciare alla varietà di genere che poi porta con sé altre infinite varietà e sfumature che sono la ricchezza e la bellezza della società?

Mi schiero anch'io tra coloro che ritengono che la famiglia composta da un uomo e una donna debba avere un valore sociale di maggiore rilevanza e debba avere specifiche tutele. Questo non vuol dire che la famiglia eterosessuale sia di per sé buona; chi la difende dovrebbe impegnarsi seriamente a farla funzionare al meglio. La famiglia ideale la dobbiamo creare giorno per giorno, impegnandoci ad arricchire questa piccola-grande società con la comprensione, il rispetto reciproco e soprattutto con l'amore che ne è il nutrimento essenziale.

**Remo Del Ferraro**

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

**CUOMO**  
dal 1910

**OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO**

[www.mozzarellecuomo.it](http://www.mozzarellecuomo.it)  
[info@cuomolatticini.it](mailto: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