



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 3

Associazionismo è confronto

Sabato 5 Marzo 2016

CORI
Don Felice Accrocca

ROCCA MASSIMA
Oliva itrana

GIULIANELLO
Festa di San Giulianitto

BUONA PASQUA

Prima che finisca il mese di marzo, esattamente il 27/28, la Chiesa Cattolica celebrerà la festa di Pasqua. Come è noto la Pasqua non ha una data fissa come Natale ed altre feste, ma cambia ogni anno.

A tutti i lettori de "Lo Sperone", a coloro che sono vicini all'Associazione "Mons. G. Centra" e la sostengono, ai soci e alle loro famiglie, a chi lavora per il paese di Rocca Massima...invio i migliori auguri, anche a nome dei soci della Associazione.

Pasqua è la festa più importante dell'anno e ci ricorda la passione, morte e resurrezione di Gesù, morto crocifisso per noi. Se veramente vo-

gliamo vivere la Pasqua dobbiamo prepararci ed entrare bene nel significato dei misteri che vengono ricordati nelle cerimonie liturgiche. Difatti, la liturgia cattolica nel tempo che precede la Pasqua, ci ricorda il significato profondo di ogni cerimonia e ci suggerisce gli atteggiamenti e comportamenti che dobbiamo avere.

L'evento più importante è la passione, morte e resurrezione di Gesù che ci ha salvati e ci ha insegnato il modo per arrivare alla vita eterna, agendo bene, rispettando i nostri fratelli, anche se non conosciuti direttamente. Non è sempre facile, ma a questo ci chiama Gesù con la sua vita, il suo insegnamento, la sua morte e risurrezione;

questo hanno fatto i buoni cristiani che ci hanno preceduti.
BUONA PASQUA a tutti.

E. Mattocchia
Pres. Ass. "Mons. G. Centra"



RAFFAELLINO DEL GARBO, Resurrezione, 1510

Sommario

Auguri di Buona Pasqua	1
Invito alla lettura	2
Il narciso	3
Tavolo tecnico sull'itrana	4-5
Carnevale rocchigiano	5
Premiazione dei ragazzi	6-7
Escursione a monte Capreo	7
Donazione d'organi	8
Imposte sull'abitazione	9
Don Felice Accrocca	10
Xilella	11
Lingua e linguaccia	12
San Pio da Pietrelcina	13
XVI raccolta farmaci	14
San Giulianitto	14-15
Ricetta della massaia	15
Il caos che serve	16

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

www.gioielleriavilla1956.it

La Biblioteca: invito alla lettura

“Via Crucis” di Gianluigi Nuzzi

Come vi avevo anticipato nello scorso numero, eccomi a dire qualcosa sul libro “Via Crucis” di Gianluigi Nuzzi.

Il libro quando è uscito ha fatto scalpore non tanto per il contenuto che pure è imbarazzante per la Chiesa ma piuttosto perché è il frutto di una serie di documenti, alcuni dei quali assolutamente riservati, che sono pervenuti all’Autore dopo che erano stati trafugati dagli archivi del Vaticano.

Si aggiunga a questo il clamore suscitato dall’arresto di mons. Lucio Angel Vallejo Balda e Francesca Chaouqui da parte della Gendarmeria del Vaticano perché accusati di essere stati proprio loro gli autori dei furti di documenti.

I due arrestati facevano parte di una commissione ristretta, formata da prelati e laici, nominata da papa Bergoglio al fine di fare un’analisi dettagliata sulle attività economico-amministrative della Santa Sede sia sul fronte delle entrate che su quello delle spese in modo da avviare una profonda riforma della gestione delle risorse incentrata sulla massima trasparenza e responsabilità.

Già papa Benedetto XVI aveva incominciato a mettere mano alla questione perché ci si era resi conto che col passare del tempo all’interno della

Curia si erano consolidate delle posizioni di potere che si erano ritagliate spazi di autonomia amministrativa così ampi e discrezionali da rendere molto difficile e talora impossibile un serio controllo sulla loro gestione.

Papa Ratzinger non riuscì a portare avanti il suo progetto di riforma perché la Curia gli oppose un muro di gomma fatto di reticenze, indicazioni disattese, comunicazioni incomplete, di rinvii...e Gianluigi Nuzzi arriva ad affermare che fu proprio questa strenua resistenza dei palazzi vaticani a determinare le dimissioni di Benedetto XVI.

Quando Bergoglio viene eletto papa non perde tempo e riprende con più vigore il lavoro iniziato dal suo predecessore.

I numerosi documenti su cui si basa il libro di Nuzzi e riportati in fondo



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

al volume (addirittura la trascrizione della registrazione di un intervento del papa) sono un imbarazzante elenco di atti che l’apparato curiale mette in atto per nascondere la mala gestione dei beni della Chiesa e di contro l’incalzante lavoro della commissione istituita dal papa.

Gianluigi Nuzzi rompe un velo facendo emergere comportamenti che non ci si aspetterebbe da gente di Chiesa ma ci tiene a tracciare una chiara linea di demarcazione tra il mondo opaco della Curia e la spinta innovativa di papa Francesco che vuole riaffermare con forza l’essenza del messaggio di Cristo e il conseguente comportamento di ogni buon cristiano. Un’altra cosa sottolinea Nuzzi e che rallegra il cuore: il papa non è solo a combattere questa battaglia ma intorno a lui si stanno coalizzando le migliori forze della Chiesa. La Chiesa del resto nella sua millenaria storia non è la prima volta che si trova di fronte a situazioni di scandalo e di smarrimento della retta via ma ha sempre avuto la forza di superare grandi tempeste e riportare la barca di Pietro nel mare calmo dove tutto è governato dall’unica legge del Vangelo: quella dell’amore.

Remo Del Ferraro

COMUNICAZIONI

1. Sono usciti i bandi del concorso “Premio Goccia D’Oro 2016”. Ricordiamo che le sezioni quest’anno sono: Poesia e Narrativa per adulti e ragazzi.

I bandi li potete consultare e scaricare visitando il nostro sito: www.associazionecentra.it

2. La nostra Associazione intende celebrare il “Giubileo della Misericordia”, presso il monastero di Santa Scolastica di Subiaco (RM), **domenica 17 aprile 2016**. Il programma di massima è il seguente: partenza da Rocca Massima alle ore 07.30; all’arrivo visita guidata al “Sacro Speco”; subito dopo sarà celebrata la Santa Messa nella basilica di Santa Scolastica e al termine pranzo in loco; nel pomeriggio visita guidata al complesso benedettino di Santa Scolastica. Il programma dettagliato sarà divulgato a mezzo locandine quanto prima. Per info potete telefonare ai numeri: 3483882444 - 3478678854 - 3391391177.

TRA NATURA E LEGGENDA

Il narciso



Febbraio è passato tra freddo di tramontana, nebbia e belle giornate; ormai è arrivato Marzo che, speriamo, porti anche la primavera. I primi i fiori a sbocciare in questo periodo sono quelli del narciso, una pianta bulbosa delle famiglia delle *Amarillidacee*, che può essere coltivata sia a terra, sia nei vasi, portando con l'allegria dei suoi colori la prima aria di primavera. Il narciso può essere sia selvatico che coltivato; quello selvatico *narcissus pseudo-narcissus*, si può trovare anche sulle nostre montagne ed è costituito da petali gialli e calice a forma di campana sempre gialla a forma di piccola tromba, tanto che viene chiamato anche *trombone*, mentre i narcisi coltivati hanno una notevole varietà di sfumature: petali bianchi e calice giallo, arancione, rosso, bianco o rosa e tutti insieme formano una festosa macchia di colore. Il narciso, facile da coltivare, si propaga con notevole facilità e non ha molti nemici, in quanto, benchè la sua forma sia gentile e festosa, il suo bulbo

contiene una sostanza alcaloide tossica, *la narcisina*, particolarmente nociva sia per l'uomo che per gli animali, tanto è vero che i piccoli roditori e le talpe, mentre fanno strage di bulbi e radici di altri fiori, si guardano bene dal mangiare quelli dei narcisi, che quindi si propagano per scissione a loro piacimento.

Il fatto che il calice di questo fiore sia rivolto con grazia verso il basso ci ricorda il mito greco del bellissimo giovane Narciso, tanto che ancora si può cogliere, nella corolla leggermente inclinata, il gesto del giovane che si specchia nell'acqua per ammirare le proprie sembianze. Il mito di Narciso è uno dei più conosciuti nella mitologia greca: Narciso era un adolescente bellissimo, figlio del fiume Cefiso e della ninfa Liriope. Non essendo consapevole della sua bellezza e avendo rifiutato l'amore di tutte le ninfe, e in particolare di Eco, fu punito da Nemese, la dea della vendetta che punisce le violazioni dell'ordine del mondo. Durante una battuta di caccia, il giovane si fermò presso una fonte per rinfrescarsi, ma non appena vide la sua immagine riflessa nello specchio d'acqua, se ne innamorò e, non potendo afferrarla, si lasciò morire sulla riva, (o in altra versione annegò per cercare di abbracciarla) portando a compimento la vendetta della Dea che lo trasformò nel fiore che porta il suo nome.

Già in epoca romana, il mito di Nar-

ciso era molto utilizzato nelle pitture parietali, ma senz'altro il quadro più famoso del giovinetto che si specchia nell'acqua è quello di Michelangelo Merisi, detto Caravaggio, che si trova nella Galleria Nazionale di Palazzo Barberini a Roma, considerato un capolavoro assoluto, uno dei quadri più suggestivi della pittura italiana di tutti i tempi. L'eccezionale invenzione della struttura compositiva della doppia figura, quella reale e quella riflessa nell'acqua, fa sì che si formi un cerchio quasi perfetto delle braccia tra le due figure speculari.

Per creare un senso di inquietante mistero, tutti i particolari descrittivi: il paesaggio, la ninfa Eco, gli attributi iconografici di Narciso, che compaiono quasi sempre in altre pitture rinascimentali, sono assenti per concentrare l'attenzione di chi guarda sul dramma del protagonista che è rapito e ingannato dalla sua immagine riflessa. Forse Caravaggio aveva già capito il dramma e l'isolamento che il narcisista crea intorno a sé, chiudendo le braccia a cerchio ed escludendo da se stesso tutta la natura circostante e questo è confermato dalla psicoanalisi fin dagli inizi del '900, quando con *narcisismo* si indica l'amore, talvolta esagerato e morboso che un individuo prova per la propria immagine e persona che non gli permette di avere normali rapporti con il mondo che lo circonda.

Luciana Magini

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



Farmacia San Giuliano
Dottori Montecuollo

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

chicco

FISSAN

Pep-Pérego

Inglesina

Mustela

FORPAPEDRETTI

osmin

STOKKE

brevi

cam

TIGER

AVELIT

Pali

MAM

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

ROCCA MASSIMA

Tavolo tecnico sull'oliva itrana



Domenica 21 febbraio, nell'aula polifunzionale dell'edificio scolastico del Boschetto il CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) in collaborazione con l'ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina) ha portato a termine un'iniziativa che merita di essere segnalata per le positive ricadute che potrà avere sulla produzione e commercializzazione dell'oliva ottenuta dagli ulivi della varietà itrana: un tavolo tecnico per stilare un profilo per la costituzione di un panel di assaggio per le olive da mensa.

Noi di Rocca Massima lo sappiamo benissimo, ma per i nostri lettori che non sono della zona e non si sono mai occupati di olivicoltura, ricordiamo che l'ulivo "itrana" è una pianta molto particolare che per crescere sana e rigogliosa ha bisogno di clima temperato con temperature che in inverno non scendano oltre i -2°C ; patisce la siccità come tutte le piante ma le è assolutamente nociva l'eccessiva umidità, per cui non solo il terreno deve essere ben drenato ma anche l'aria deve essere asciutta e giornate nebbiose e poco ventilate gli sono nocive; inoltre, molta attenzione va fatta alla concimazione e alla potatura.

Queste piante che richiedono così tanta attenzione nel coltivarle danno, però, grande soddisfazione al contadino perché, le olive che producono, si prestano a molti usi a seconda del periodo di raccolta. Danno un olio eccezionale se raccolte al momento

dell'invaiaitura; se raccolte prima possiamo consumarle come oliva da mensa verde e se raccolte ben mature e messe in salamoia otteniamo la gustosa "oliva di Gaeta".

Mentre per l'olio e la Gaeta c'è un mercato che conosce il prodotto e che dà segni di ulteriore crescita,

l'oliva itrana da mensa verde occupa uno spazio marginale nel consumo di questa tipologia di olive; per questa trasformazione vengono usate soprattutto olive del sud dell'Italia, della Grecia e della Spagna.

Stante questa situazione il CAPOL da qualche tempo sta mettendo a punto una strategia per valorizzare l'itrana verde.

Ormai si è capito che per commercializzare un prodotto assicurando un adeguato reddito al produttore non c'è altra strada da percorrere che quella della qualità del prodotto che deve essere sano, ben riconoscibile e identificabile per le caratteristiche che gli sono proprie. Per l'oliva itrana questo avviene sia per l'olio che per la Gaeta ma non ancora per l'oliva verde..

L'olio extravergine ottenuto con almeno il 50% di itrana e prodotto in un territorio ben definito, oggi è certificato dalla DOP "Colline pontine"; l'oliva di Gaeta ha una lunga storia e i consumatori più informati la sanno riconoscere ma anche per questo prodotto è in arrivo la DOP (ormai siamo alle ultimissime battute: manca solo la trascrizione sul registro della Comunità Europea).

Arrivare a questi risultati non è stato facile ed è stato necessario coordinare più energie per educare i produttori alla cultura della qualità e il consumatore ad apprezzarla. In questo percorso il CAPOL è stato

fondamentale. In collaborazione con altre organizzazioni ed associazioni (ad esempio l'ASPOL) ha fornito un prezioso apporto tecnico e ha fatto una meritevole opera di divulgazione e formazione operando concretamente sul territorio, soprattutto organizzando incontri guidati all'assaggio dell'olio e organizzando concorsi e convegni.

Noi dell'associazione "Mons. G. Centra" fin da subito abbiamo capito l'importanza di quest'opera capillare e, per quanto ci è stato possibile, abbiamo anche dato una mano. Ricordo i tanti convegni e tavole rotonde che abbiamo organizzato su diversi aspetti del problema, vincendo ritrosie e diffidenze; ricordo i primi concorsi per il miglior olio locale organizzati con l'apporto prima dell'ASPOL e poi del CAPOL già negli anni 2006-2007 fino a quando la provincia di Latina ha sostenuto il concorso "L'olio delle Colline, Paesaggi dell'extravergine e buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci" e allora abbiamo incoraggiato i produttori della zona a partecipare per confrontarsi con altre esperienze e abbiamo dato ampio spazio ai risultati che venivano presentati nel convegno che accompagna il concorso.

Oggi si incominciano a raccogliere i frutti di questo lavoro che ha visto il CAPOL come chiaro punto di riferimento: solo una decina d'anni fa in un rapporto dell'ARSIAL si leggeva che l'olio prodotto in provincia di Latina



era quello meno pregiato fra gli oli prodotti nel Lazio. Oggi l'olio DOP "Colline Pontine" si afferma come un'eccellenza nei più prestigiosi concorsi.

Questa bella esperienza la dobbiamo ripetere per valorizzare l'oliva verde da mensa della cultivar itrana e il tavolo tecnico organizzato a Rocca Massima è una delle prime tappe del lungo percorso che il CAPOL ha intrapreso per raggiungere questo obiettivo.

Lo scopo dell'incontro è stato quello

di preparare un panel d'assaggio stabilizzato per l'oliva da mensa. Mentre per l'olio sono ormai ben definiti una lunga serie di parametri di riferimento, per l'oliva da mensa siamo solo agli inizi.

Sotto la guida esperta del capo panel prof. Giulio Scatolini, membro del Consiglio Olivicolo Internazionale (COI), un gruppo di assaggiatori si è cimentato nell'assaggio di olive da mensa prendendo in considerazione le percezioni gustative (salato, amaro,

acido) e cinestetiche (durezza, fibrosità, croccantezza).

Esperienza dopo esperienza si arriverà a definire parametri standard che determineranno il giudizio sulla qualità e le caratteristiche del prodotto.

I risultati di queste prime esperienze saranno illustrati nel corso del convegno che abitualmente chiude il concorso "l'Olio delle Colline, Paesaggi dell'extravergine"

Remo Del Ferraro

CARNEVALE ROCCHIGIANO

Bambini in maschera



Lo scorso 9 febbraio (martedì grasso) la Proloco di Rocca Massima, con il patrocinio del Comune, ha organizzato, presso l'edificio scolastico di Via Ficorelle, una piacevole serata carnevalesca dedicata a tutti i bambini. La festa è stata un momento di puro e sano divertimento, che ha visto coinvolte anche le mamme le quali, insieme ai loro piccoli, hanno salutato, in modo brioso e spensierato, il Carnevale 2016. Ricordo che una

iniziativa quasi analoga fu pianificata, tempo fa, anche dall'Associazione "La Piazza" di Boschetto che per diversi anni organizzò la sfilata di carri allegorici nelle vie delle varie Contrade per la gioia e soddisfazione di tanti bambini, ma non solo. Poi (ahimè) tutto finì; di quei bei carnevali gioiosi rimane soltanto

un bel ricordo, ma ormai è inutile rammaricarsi son passati molti anni, forse troppi. Ora, però, elogliamo il fatto che la Proloco abbia ripreso questa bella tradizione; questo è un fatto molto positivo che va mantenuto anche per il futuro. Pensare e programmare un sano divertimento per i nostri piccoli è cosa lodevole che fa riscoprire antiche tradizioni e che contribuisce sicuramente ad accrescere il bagaglio culturale dei nostri

ragazzi. Per questo motivo ritengo che tale iniziativa vada allargata ai bimbi delle nostre Contrade magari preparare tutti insieme qualche carro o "trattore carnevalesco" per sfilare festanti sia nel Centro Storico che nelle Contrade. Un noto detto dice: "a Carnevale ogni scherzo vale"... chissà se proprio i nostri bambini non ci facciano il gradito "scherzetto" della tanto auspicata e quasi mai realizzata collaborazione? Per concludere una nota: ritengo sia molto meglio festeggiare il nostro Carnevale che "l'importato" Halloween, che, peraltro, non ha nulla da vedere con le nostre antiche tradizioni culturali. Grazie alla Proloco e a coloro che hanno ben organizzato il tutto con un arrivederci all'anno prossimo per una nuova festa di Carnevale, magari...allargata!

Aurelio Alessandroni



LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

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

e-mail: lucarelliolive@email.it

web page: www.olivelucarelli.it

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

PREMIO GOCCIA D'ORO

Premiazioni nelle scuole

Già abbiamo iniziato a parlare dei risultati del concorso "Goccia d'oro 2015" - sezione ragazzi, nel numero precedente di questo giornalino; continueremo fino a quando avremo visitato tutte le scuole e i rispettivi ragazzi e insegnanti. Ricordiamo che i ragazzi partecipanti sono stati 290; di essi i primi 20 classificati, sono stati già premiati il giorno della festa dell'Associazione (lo scorso 9 agosto); tutti gli altri ragazzi vengono incontrati nelle loro scuole con dirigenti, insegnanti e compagni. Di solito, come sta succedendo anche quest'anno, la visita alle classi viene effettuata all'inizio dell'anno nuovo.

In questo numero si parla dell'incontro con due scuole di Alatri (una primaria, una media), una di Alatri-Tecchiena (primaria), Istituto "Bonifacio VIII" (scuola media e liceo), Scuola Parificata - Nettuno, Istituto "Marianna Dionigi" - Lanuvio. Siamo andati in due a visitarle (presidente e vice dell'Associazione), abbiamo premiato i ragazzi e ringraziato i docenti. Tutti i dirigenti e i docenti con i quali siamo stati a contatto ci hanno favorevolmente impressionato per la loro preparazione professionale, testimoniata di cui abbiamo avuto riscontro dalla vivacità intellettuale e dal corretto comportamento degli alunni

ALATRI - Istituto Comprensivo "Alatri 1"

Siamo stati ricevuti dal dirigente scolastico dott. Maurizio Giulio Giacomini, conosciuto da anni, cortesissimo e ammiratore del nostro concorso "Goccia d'oro". Con lui abbiamo visitato **le classi della primaria** (II B e IV A); gli insegnanti ci hanno aiutato a premiare i loro alunni, numerosi in tutte e due le classi (43 alunni complessivamente).



SCUOLA PRIMARIA "CECI"

DIRIGENTE: dott. Giulio Maurizio Giacomini.

INSEGNANTI: Ins. Rita Fanfarillo; Ins. Giancarlo Rossi.

ALUNNI PREMIATI: **Beatrice Boezi** - "Il mare in filastrocca" (una delle 16 poesie vincitrici); Claudia Mastromattei, Lorenzo Rossi, Sofia

Passeri, Alessio Sabellico, Pietro Caponera.



SCUOLA MEDIA - Istituto Comprensivo: Prima, seconda e terza. (tredici partecipanti)

INSEGNANTE: Prof.ssa Rosa De Maio, docente nelle le classi (I - II - III D).

ALUNNI PREMIATI: Gruppo scrittura creativa, Davide Rossi, **Luca Di Ianni** "L'abbraccio del navigante" (una delle sedici poesie vincitrici).

TECCHIENA - Istituto Comprensivo "I. Danti"

(Alunni partecipanti 24- classi V A C D B)

SCUOLA PRIMARIA "FELICE CATALDI"

DIRIGENTE: dott.a Raffaella Carruba.

INSEGNANTI: Domenica Castellucci, Annalisa Santurro, Stefano Santonico, Patrizia Stornelli.

ALUNNI PREMIATI: **Samuele Scarsella** - "La scuola" - (una delle sedici poesie vincitrici); Elena Pietrobono, Michele De Filippo, Lorenzo Promutico, Arianna Stirpe.



ANAGNI - "Istituto Paritario Bonifacio VIII"

(Scuola media e liceo; 10 partecipanti)

DIRIGENTE: Dott. Francesco Arganelli.

INSEGNANTI: Prof.a Annamaria Centauri (media), Rossella Ricci (liceo).

ALUNNI PREMIATI: **Media:** **Eugenio Bettiol Furlan** - "La natura di notte" (una delle 16 poesie vincitrici), Serena Faustini, Manuel Caliciotti; **Liceo:** **Rachele Anzellotti** - "Stelle di polvere" - (una delle 16 vincitrici) - Giorgio Cardinale, Asia Patacchiola.



NETTUNO - *Scuola Parificata*

(32 alunni partecipanti)



DIRIGENTE: Prof. Nunzia Scalone

INSEGNANTI: Ins. Loredana Parentini, Giorgia Costantini, Pellegrina Mataluni, Franca Baffioni.

ALUNNI PREMIATI: Aurora Ferrante – “Il cartone animato” (una delle 16 poesie vincitrici), Francesca Quadrotta, Giovanni Savaglia, Giorgia Miozzi, Alberto Calenda, Erica Quadrotta.

LANUVIO - *Istituto Comprensivo “Marianna Dionigi”*

(5 partecipanti)

DIRIGENTE: dott.ssa Laura Lamanna

INSEGNANTE: prof.ssa Alessia Travaglini

ALUNNI PREMIATI: David Piozzi - “Stagioni” (una delle 16 poesie vincitrici), Renée Pelagalli, Omar Di Lazzaro.

N. B. L’istituto “Marianna Dionigi” è tra i primi che partecipano da quando è stato istituito il “Premio Goccia d’Oro”, sempre con notevoli risultati e con insegnanti e dirigenti che stimano il “premio”. Un sentito grazie.

(E.M.)



UNA DOMENICA DI FEBBRAIO

escursione a Monte Capreo



organizzato un’escursione sul Monte Croce di Capreo, sito in Carpineto Romano.

Tale monte, che può essere raggiunto in una mezz’ora di macchina da Rocca Massima, supera i 1400 metri di altezza ed offre un gran numero di sentieri che si differenziano per lunghezza e difficoltà, permettendo a chiunque la possibilità di raggiungere la cima. Essendo noi novelli scalatori, abbiamo deciso di percorrere il sentiero più breve, che si inoltra in un bosco di faggi, per arrivare su ampie radure, che conducono alla sella, senza attraversare grandi dislivelli.

Questo percorso non ci ha permesso di arrivare sulla cima del Monte Capreo, ma la nostra meta, seppur più bassa, è stata sicuramente molto interessante.

La croce si innalza imponente sullo straordinario panorama le-

ce carpinetano Vincenzo Gioacchino Pecci, salito sul Soglio di Pietro con il nome di Leone XIII.

Un Papa in grado di guidare la Chiesa in un mondo che iniziava il suo cammino verso la modernità, capace di dare risposte concrete al cambio di passo dei tempi, quali l’Enciclica *Rerum Novarum*, che l’economista francese Leroy – Beaulieu definì un bacio di “Cristo ai suoi poveri”.

Consumato il pranzo, ci siamo rimessi in cammino, prima che l’avara luce di febbraio ci impedisse un’agevole discesa verso casa.

È stata dunque un’esperienza molto positiva, che mi sento di consigliare ai lettori de “Lo Sperone”; in fondo come sosteneva il grande alpinista Guido Rey, la montagna è la palestra più sana e più degna: più sana perché lontana dal fumo, dal chiasso, dalla vanità cittadina, più degna perché nessuno di noi si è mai arricchito se non di ricordi e di amicizie.

In una domenica di febbraio, con un gruppo di amici rocchigiani, abbiamo

pino e abbraccia i numerosi paesi sottostanti, omaggio del celebre Pontefi-

Simone Tora

LA DONAZIONE D'ORGANI

Un atto d'amore gratuito e consapevole



Non è difficile ai nostri tempi sentire la notizia che una persona è stata sottoposta ad intervento chirurgico per la sostituzione di un organo malato (mani, piedi, fegato, cornee...cuore); la chirurgia ha fatto passi da giganti e chissà che cosa ci riserva il futuro. Non è stato sempre così, perché in Italia, fino al 1956 non esisteva ancora una legge che consentisse la donazione di organi e permettesse il loro passaggio ad altra persona.

Il famoso sacerdote Don Carlo Gnocchi, allo scoppiar della II guerra mondiale, si arruolò come volontario, prima nel fronte greco-albanese e poi partecipò alla campagna di Russia durante la quale consolò i soldati morenti che gli raccomandavano i loro figli. A guerra finita diede vita alla fondazione "Pro Juventute" che si interessò soprattutto dei ragazzi che avevano riportato danni o menomazioni fisiche per i bombardamenti, poi si dedicò ai ragazzi con ogni forma di infermità o menomazione; morì il 28/2/1956 ma la sua opera è ancora viva ed efficiente. Proprio prima di morire donò le sue cornee a due bambini rimasti ciechi. Il suo grande ge-

sto di amore fu illegale perché in quel tempo in Italia non esisteva ancora una legge che consentisse la donazione di organi.

Don Carlo prima di morire, si era raccomandato al chirurgo prof. Cesare Galeazzi, direttore del "Pio ospedale oftalmico" di Milano; il chirurgo impiantò le cornee a due ragazzi che riebbero la vista, ma il suo gesto rimaneva sempre illegale, malgrado tutti l'apprezzassero. Nacque allora in molte parti dell'Italia un movimento veloce con migliaia di persone che richiedevano una legge che permettesse il dono di organi. Il papa di allora, Pio XII, diede un aiuto al movimento popolare, perché la domenica 4 marzo, all'Angelus, elogiò il gesto di don Carlo e pronunciò un discorso ai clinici oculisti; successivamente (14 maggio) si rivolse ai medici legali oculisti della Unione Italiana Ciechi, affermando: "Il cadavere non è più, nel senso proprio della parola, un soggetto di diritto, perché è privo della personalità che sola può essere soggetto di diritto...In generale non dovrebbe essere permesso ai medici di intraprendere asportazioni su un cadavere senza l'accordo di coloro che ne sono depositari... Consentire espressamente o tacitamente a seri interventi contro integrità del cadavere non offende la pietà dovuta al defunto, quando per questo esistono valide ragioni". Da quel momento si sono fatti molti progressi; nel frattempo c'è stata pure la legge italiana, con una velocità unica e rara.

L'intervento di papa Pio XII è stato ribadito da interventi dei suoi successori:

Giovanni Paolo II (nel 2000) discorso tenuto al 27° Congresso Internazionale dei trapianti d'organo a Roma; Benedetto XVI (nel 2008), discorso trasmesso in diretta televisiva per il congresso internazionale "Un dono per la vita"; egli affermò: "La donazione di organi è una forma peculiare di testimonianza della carità. In un periodo come il nostro, spesso segnato da diverse forme di egoismo, diventa sempre più urgente comprendere quanto sia determinante per una corretta concezione della vita entrare nella logica della gratuità. Esiste, infatti, una responsabilità dell'amore e della carità che impegna a fare della propria vita un dono per gli altri, se si vuole veramente realizzare se stessi". È bene ricordare che papa Benedetto XVI fin da giovane era iscritto all'associazione dei donatori di organi.

Papa Francesco il 19 settembre 2014 ha ricevuto a Roma una delegazione dei massimi esperti mondiali nel campo dei trapianti; dopo il discorso con cui li aveva ricevuti, i partecipanti affermarono: "Il Papa ci autorizza a dire all'esterno che bisogna incoraggiare la donazione degli organi per generosità e che l'utilizzo commerciale degli organi è immorale e un crimine contro l'umanità".

In conclusione, la donazione di organi è un atto d'amore gratuito e consapevole e chi riceve l'organo deve riceverlo gratuitamente. In Italia nel 2014 ci sono stati 2.346 donatori, c'erano 9.382 persone in lista d'attesa. (alcune notizie apprese da "Ecclesia"- gennaio 2016).

Enrico Mattoccia

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 (III parte)

Imposte sull'abitazione



I mesi precedenti abbiamo visto le incombenze che affrontiamo quando decidiamo di acquistare un'abitazione, una volta divenuti proprietari ci sono varie imposizioni fiscali da affrontare, vediamo quali:

IMPOSTA DI REGISTRO: si paga allo Stato, tramite notaio, al momento del rogito d'acquisto ed è proporzionale al valore dell'immobile, secondo certi coefficienti stabiliti dallo Stato. Esistono varie aliquote variabili, a seconda che si acquisti da imprese o da privati e se l'immobile è prima o seconda casa. Se non ci sono agevolazioni, corrisponde al **7 per cento** del valore catastale dell'immobile.

IMU: l'Imposta Municipale Unica si paga su **tutti gli immobili**, ad eccezione di quelli utilizzati come **abitazione principale**, ed ha sostituito sia l'Ici, sia l'Irpef. Per calcolare l'importo, si parte dalla rendita catastale rivalutata (del 5 per cento) aumentata ulteriormente del 60 per cento, alla quale viene applicata l'aliquota stabilita da ciascun Comune.

CEDOLARE SECCA: è l'imposta sulle locazioni che, dal 2011, ha sostituito l'Irpef sui **redditi da locazio-**

ne, l'imposta di registro e l'imposta di bollo. Il suo importo è del 21 per cento sui redditi da locazione con canone libero e 15 per cento con canone concordato. È facoltativa ed conveniente adottarla quando il proprietario dell'immobile ha altri redditi.

IRPEF: i redditi derivanti da locazione di immobili (affitto) sono soggetti a tassazione Irpef. Lo Stato riconosce una deduzione forfettaria, nella misura del 5 per cento (dal 1 gennaio 2013). Tale deduzione rappresenta un riconoscimento a forfait delle spese da sostenere per l'unità immobiliare. Per alcune tipologie di fabbricati e per alcuni comuni sono previste percentuali di deduzione più elevate (ad esempio Venezia).

IVA: si paga allo Stato se si acquista l'immobile da una impresa. Esistono tre aliquote, a seconda che si acquisti come prima o seconda casa. L'aliquota a carico dell'acquirente è del 4% se prima casa, del 10% per altri tipi di abitazioni non di lusso e del 22% per quelle di lusso.

CANONE RAI: è la principale fonte di finanziamento del servizio pubblico, è un'imposta sulla detenzione di un apparecchio atto o adattabile a ricevere programmi televisione, ai sensi del R.D.L. 21/02/1938, n. 246. Obbligato a pagare il canone Rai è chiunque detenga uno o più apparecchi atti alla ricezione dei programmi televisivi, indipendentemente dall'uso o meno dell'apparecchio stesso.

Novità di quest'anno è che l'imposta si pagherà con le bollette dell'energia elettrica, pertanto sarà difficile omettere il pagamento.

TASI: è pagata da chi possiede o detiene, a qualsiasi titolo, fabbricati e aree edificabili, ad eccezione, dei terreni agricoli e dell'abitazione principale (a partire dall'anno d'imposta 2016). Sono soggette al pagamento della Tasi le abitazioni principali con categorie catastali A/1, A/8 e A/9. Per gli altri immobili, invece, è da tenere in considerazione la somma delle aliquote tasi e imu, che insieme potranno raggiungere al massimo il valore del 10,6 per mille (eventualmente si può deliberare fino all'11,4 per mille se se si considera il possibile addizionale dello 0,8 per mille previsto dalla LEGGE 2 maggio 2014, n. 68 per introdurre delle detrazioni). Il versamento deve essere effettuato solo con F24 e bollettino postale centralizzato. Non è possibile pagare la TASI attraverso i sistemi elettronici offerti da banche e poste.

Come vedete la casa di proprietà è portatrice di imposte e tasse, pertanto attenzione a scadenze e calcoli, le more in caso di errore, potrebbero rendere ancora *più salato* il conto. Vi consigliamo di recarvi dal vostro commercialista di fiducia, in alternativa ad un CAF per i calcoli.

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



Fruttamarket

di Emilio Mariani

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

Via Achille Grandi, 61 - 04010 GIULIANELLO (LT)

DON FELICE ACCROCCA

Arcivescovo Metropolitana di Benevento



La nomina è stata ufficializzata da Papa Francesco, che ha accettato la rinuncia al governo pastorale del suo predecessore, S.E. Mons. Andrea Mugione, e resa pubblica con un bollettino della Santa Sede (B134 del 18.02.2016). Don Felice Accrocca è nato il 2 Dicembre 1959 a Cori (LT). Dopo la maturità scientifica ha frequentato i corsi teologici presso il Pontificio Collegio Leoniano di Anagni. Successivamente ha conseguito la Laurea in Lettere all'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" e il Dottorato in Storia Ecclesiastica presso la Pontificia Università Gregoriana. È stato ordinato presbitero a Cori il 12 Luglio 1986, incardinandosi nella diocesi di Latina-Terracina-Sez-

ze-Priverno. Dopo l'ordinazione ha svolto significativi incarichi pastorali: Viceparroco della parrocchia S. Maria Assunta in Cielo, a Cisterna (1986-1989); Parroco della parrocchia S. Luca, a Latina (1989-2004); Moderatore della Curia Vescovile (2001-2003); Parroco della parrocchia S. Pio X, a Latina (2003-2012); Assistente diocesano dell'Azione Cattolica (2003-2007); Segretario del Sinodo Diocesano (2005-2012). È stato anche Coordinatore della Consulta Diocesana delle Aggregazioni Laicali e Caporedattore del mensile della Diocesi "Chiesa Pontina". Attualmente ha diversi incarichi prestigiosi: è Direttore della Scuola Diocesana di Teologia "Paolo VI" (dal 1994); Vicario Episcopale per la Pastorale diocesana (dal 1999); Responsabile dei seminaristi diocesani (dal 2007); Parroco della parrocchia Sacro Cuore e Amministratore Parrocchiale di S. Pio X, a Latina (dal 2012). Inoltre, è **Docente di Storia della Chiesa medievale presso la Pontificia Università Gregoriana. Partecipa come Relatore** a molti convegni in

Italia e all'Estero, specialmente sul Francescanesimo, di cui è considerato uno dei massimi esperti mondiali. Ha all'attivo numerose pubblicazioni, tra libri, articoli e saggi. Il mese scorso la Pontificia Università Antonianum gli ha conferito il Premio San Francesco per la pubblicazione del volume "Un Santo di carta: le fonti biografiche di San Francesco d'Assisi". Il Comune di Cori si congratula con il suo emerito concittadino tramite il Sindaco Tommaso Conti che stamattina ha partecipato all'annuncio della nomina presso la Curia vescovile di Latina, invitato da Monsignor Mariano Crociata. *"Salutiamo con giubilo la scelta del Santo Padre di Don Felice Accrocca, corese, ad Arcivescovo di Benevento - scrive Tommaso Conti - Chiunque lo conosca sa bene quale elevato spessore spirituale, morale ed intellettuale contraddistingue la sua persona. A nome dell'Amministrazione comunale e di tutta la comunità porgo a Don Felice Accrocca i più sentiti e sinceri auguri, auspicandogli un buon lavoro."*

(M.C.)

L'Associazione "Mons. G. Centra" si unisce alle felicitazioni che la diocesi di Latina, i confratelli, gli amici, i concittadini di Cori hanno rivolto a Don Felice Accrocca per la sua nomina all'impegnativo dicastero di arcivescovo di Benevento. Ci piace ricordare i cordiali rapporti di amicizia che ci hanno legato, favoriti anche dal profondo legame con il nostro primo presidente, dott. Giuseppe Di Stefano, suo compagno di studi al liceo. Le sue conferenze sulla storia dei Giubilei e sulla figura di san Francesco d'Assisi sono state per i nostri associati un significativo momento di approfondimento culturale.

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)

XILELLA... ne vogliamo parlare? (II parte)

Pubblichiamo la seconda parte dell'articolo sul grave problema della Xilella del nostro collaboratore prof. Angelo Nicotra. La prima parte è stata pubblicata sul numero di febbraio

.....Dunque, l'abbattimento delle piante è stato l'aspetto maggiormente sottolineato e condito dalla strenua difesa degli olivi da parte degli agricoltori.

Tuttavia, da un'analisi un po' più attenta ed allargata del fenomeno, a me è parso di capire che, come spesso accade, poco o nulla si è detto di assolutamente certo ed insindacabilmente reale.

Intanto la presenza del batterio è stata acclarata e dunque su questo aspetto, non si può non convenire. Il patogeno esiste ed è dannoso. Fino a che punto, però, ci si domanda, la xilella è l'unica responsabile del disseccamento degli olivi?

Ho apprezzato le interviste che sono state fatte ad agricoltori, meno piagnoni, forse, ma più realisti, che hanno avuto il coraggio di non sedersi accanto al letto di morte delle proprie piante di olivo, ma che, al contrario, hanno provato a capire, a sondare i motivi, a trovare almeno una soluzione alternativa all'abbattimento.

E non hanno aspettato immobili che dall'alto delle stanze della ricerca provenisse la panacea; no, hanno soltanto cercato di ragionare con metodo operando interventi fitosanitari tutto sommato già noti e magari anche già in uso; ma li hanno applicati in un contesto diverso, mirato, indirizzato.

I risultati, almeno stando a quanto testimoniato dalle immagini del resoconto giornalistico, ci sono. Le piante hanno ripreso a vegetare e le prospettive sembrano orientarsi verso una positiva conclusione della vicenda. Certo si è constatata la perdita del prodotto e la possibilità che la minore produttività si ripercuota anche per qualche successiva annata, ma tant'è, anziché vedersi abbattere una pianta senza alcuna alternativa, può essere meglio tentare.

È comunque strano che di questi

esempi non se ne sia sentito a sufficienza; tutti piangono per l'abbattimento, pochi si rimboccano le maniche. Almeno così sembra.

Un altro aspetto che è emerso è altrettanto sintomatico. Le somme destinate, come primo aiuto al problema della xilella nel Salento, stranamente, sono state quasi per intero utilizzate per l'abbattimento degli esemplari – così come da direttive comunitarie – nulla o quasi è stato dirottato verso quelle istituzioni che realmente avrebbero dovuto essere sostenute per costituire un punto di riferimento per gli agricoltori: **la ricerca e l'assistenza**.

Diciamocelo con franchezza. Non stiamo assistendo a niente di nuovo. È certamente la riedizione di una telenovela che, per l'ennesima volta vede da un lato la nostra agricoltura abbandonata nel mare delle chiacchiere e dall'altro qualcuno (pochi, tanti, mah?) che trova il modo di ritrarre un beneficio dalle sventure altrui. Che tristezza.

Pensare che, forse, approfondendo un momento l'esame del contesto in cui si è venuto a manifestare all'inizio il problema della xilella, ci si sarebbe potuto accorgere che gli oliveti più esposti erano da tempo coltivati con la minima cura colturale, quasi abbandonati; i terreni sodi, quasi sterili, imbottiti di metalli pesanti a causa degli erbicidi usati per contenere le erbe infestanti anziché le più tradizionali lavorazioni, le potature risicate e ridotte, olivi molto sfruttati, poco curati, perché "l'olivo è pianta rustica, adatta ai terreni marginali, cresce anche sulle rocce". Così forse si sarebbe udito parlottare tra quegli agricoltori meno attenti alla conservazione del patrimonio e più interessati alla resa in quintali.

Allora avremmo ragionato e pensato che *una pianta secolare ha bisogno delle stesse cure, delle stesse atten-*

zioni di una pianta giovane. Un olivo millenario sta lì, si perché la natura lo ha dotato di un "fisico bestiale" ma sta lì anche perché l'uomo lo ha saputo rispettare, coccolare, aiutare, quando c'era bisogno.

Il disseccamento degli olivi sarà pure dovuto all'azione deleteria del batterio ma chi ci dice che una maggiore attenzione alle condizioni del terreno, alla sostanza organica, alla struttura, ad un apporto ragionato di elementi fertilizzanti per ricomporre la fertilità e non solo per aumentare la quantità, alla potatura come tecnica comanda, non avrebbero offerto all'attacco una barriera più solida?

Certamente siamo nel regno delle ipotesi, delle elucubrazioni mentali di chi si limita ad osservare ed analizzare quanto dalla cronaca ci è dato conoscere.

Probabilmente fra non molto, il problema della xilella, così come è avvenuto per la batteriosi del kiwi, si ridimensionerà; forse ci spiegheranno che il disseccamento degli olivi è dovuto ad un *coacervo di cause*, nel quale la xilella riveste un ruolo di preminenza, ma che agendo nel modo giusto, se ne possono contenere gli esiti nefasti.

Ben vengano queste nuove certezze. Noi ci limitiamo a sollecitare i nostri amici che gli olivi li amano e non solo perché danno loro un oro liquido straordinario ma perché sono fratelli, padri, amici, a continuare a trattarli con rispetto, con attenzione; a non lesinare cure e rimedi così come si faceva una volta, per la *rogna* o per la *lupa*; sacrificando tempo a ciascuna pianta senza lesinare perché è la pianta che sa indicarci quali sono le sue esigenze, le sue necessità. Giovane o vecchia che sia, in un buon terreno soffice o tra le rocce. L'olivo è l'olivo, e tanto basta.

Prof. Angelo Nicotra

LINGUA E LINGUACCIA

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

PRECISIONE DELLE PAROLE ANCHE QUESTE CI AIUTANO

L'espressione del proprio pensiero è più facile e più precisa quando si conosce bene il significato delle parole e perché questo avvenga è utile saperne anche l'origine. Tutti sappiamo che la maggior parte delle parole che costituiscono la lingua italiana hanno la loro origine in quella latina e in quella greca.

Per quanto riguarda l'origine latina, molte parole italiane sono anche latine e si possono trovare delle composizioni che sono bilingui come quella che Mattia Butturini (1752-1817) dedica a Venezia. "Te saluto, alma dea, dea generosa, - o gloria nostra, o veneta regina! - In procelloso turbine funesto - tu regnasti sicura; mille membra - intrepida prostrasti in pugna acerba...".

Per conoscere bene le parole che derivano dal greco è utile leggere l'etimologia che ne danno i dizionari. Derivano dal greco molte parole tra quelle che usiamo. Ad esempio, il greco "metron" è la "misura" e nei problemi si trova il perimetro (misura del contorno), l'anemometro è la misura (della velocità) del vento (ànmos). Numerosissime sono le parole del linguaggio scientifico e di altri argomenti che derivano dal greco: patologia=studio delle malattie (e non malattia!).

Come la lingua italiana nei secoli passati influiva sulle lingue di altre nazioni (si pensi, ad esempio, ai termini andante, largo...usati da tutti i musicisti), così anche le loro lingue hanno dato lo spunto a parole italiane e ciò è avvenuto perché l'Italia è stata per qualche secolo dipendente da quelle nazioni. Le relazioni internazionali hanno poi contribuito alla formazione di molte parole di origine straniera.

Talora noi usiamo facilmente parole ed espressioni che indicano bene ciò che vogliamo comunicare, ma delle quali non ne conosciamo le origini.

Nel campionato di calcio sono in calendario anche le partite tra squadre della stessa città e quando si svolge

quella tra la Lazio e la Roma si parla di "derby" cittadino. Già la y della parola ci dice che essa è di origine straniera. La parola è il nome della città di Derby, in Inghilterra, dove nel 1780 Edward Stanley, conte di Derby, istituì una corsa ippica e questo è il significato della parola in inglese. In Italia ha assunto soprattutto un altro significato: quello dell'incontro calcistico tra due squadre della stessa città e ci si indicano anche altri scontri.

Quando i turisti si recano in Egitto, una delle meraviglie che possono ammirare sono le piramidi e l'altro monumento che è lì vicino vicino: la Sfinge; c'era anche in Grecia la Sfinge di Tebe con volto di donna e corpo di leone; essa, a chi passava poneva un indovinello diverso e irrisolvibile e dilaniava chi non lo risolveva.

La dea Giunone aveva stabilito che essa sarebbe morta quando fosse sciolto l'indovinello e ciò avvenne quando passò Edipo; la Sfinge si uccise gettandosi dalla rupe su cui si trovava per decisione della Dea.

La parola si usava in Italia già dal XIV secolo, ma il significato con cui essa oggi si usa nel linguaggio comune, traendo spunto dalla Sfinge greca, è quello di indicare una persona enigmatica, misteriosa, impenetrabile e quindi pericolosa.

C'è una parola usata unicamente nell'espressione "perdere la trebisonda". Trebisonda era il nome di una città della Turchia che si trova sulla

costa del Mar Nero e che oggi si chiama Trabzon. Nel 1200 teneva rapporti commerciali con Venezia e Genova. Se le navi perdevano la rotta per Trebisonda, si potevano avere conseguenze gravi, danni economici e l'incontro infuato con i Turchi.

Queste conseguenze quasi sicuramente spiegano il significato che oggi si dà all'espressione; con essa si vuole indicare: perdere la calma, l'autocontrollo e corrisponde anche a "perdere la bussola", cioè perdere ogni riferimento intellettuale, morale. Simile è "perdere la tramontana" quasi si perda l'orientamento dato dalla stella polare che indica il nord, da cui soffia la tramontana.

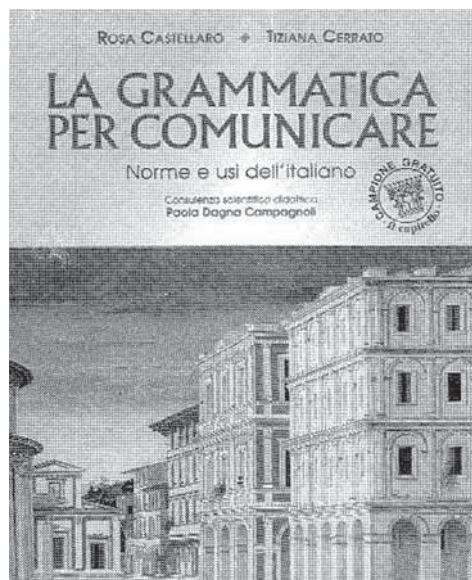
I cittadini per assistere a uno spettacolo generalmente pagano un biglietto. Talora però ci sono alcuni che vi assistono senza pagarlo come sarebbe loro dovere, e ognuno di questi ha l'abitudine di "fare il portoghese".

L'espressione richiama una festa organizzata a Roma dall'ambasciata portoghese alla quale potevano assistere con ingresso gratuito i portoghesi e c'è da pensare che anche i romani per entrare si qualificassero "portoghesi". E fare il portoghese equivale a godere di uno spettacolo a ufo.

Nella mitologia si parla di due mostri che stavano sulla costa calabra e sulla punta della Sicilia. Essi avrebbero costituito pericoli per i naviganti nello Stretto di Messina. L'espressione "essere tra Scilla e Cariddi" riecheggia quei pericoli perché se ci si scampava da Scilla si poteva cadere sotto Cariddi. La frase oggi vuol indicare che ci si trova in un momento difficile, tra due situazioni gravi, pericolose.

C'è da tener presente che nello Stretto di Messina la corrente dell'acqua dal Tirreno allo Jonio poteva causare gravi danni alle piccole barche antiche e forse per questo fatto ha origine il motto e il suo significato negativo.

Qualche volta proprio questi detti ci permettono di esprimere chiaramente il nostro pensiero, la nostra opinione.



SAN PIO DA PIETRELCINA

Esempio nell'Anno Santo della Misericordia



All'inizio del mese di febbraio, come il Papa aveva deciso, le spoglie mortali di S. Pio da Pietrelcina e di p. Leopoldo Mandic sono state trasferite a Roma per proporre ai fedeli due esempi di santità riferita specialmente alla confessione e alla decisione di una migliore risposta al vangelo. Veramente tutto si è concentrato su P. Pio, più noto, sia per le vicende della vita e sia anche per le opere realizzate a S. Giovanni Rotondo.

Senza offesa per l'altro santo, ci fermiamo su Padre Pio. Le sue spoglie sono arrivate a Roma il 3 febbraio e, prima di raggiungere S. Pietro, hanno fatto una tappa nella chiesa romana di S. Lorenzo al Verano e poi in quella di S. Salvatore in Lauro, molto vicina a S. Pietro. Entrambe le chiese sono legate ai Cappuccini, a cui appartengono i due santi.

La presenza contemporanea delle spoglie dei due santi è stato un evento eccezionale, con uno scopo preciso e prevalente: scuotere un po' i fedeli

e spingerli a praticare di più la confessione che in questo anno precede le cerimonie del giubileo, il quale ha per scopo l'invito a considerare con maggiore dedizione ed entusiasmo la pratica religiosa tenendo presente anche la vita dei due religiosi che hanno lasciato

esempi eccellenti proprio nei riguardi della confessione, il sacramento che perdona e cancella i peccati e spinge a non ricadervi.

Le circostanze hanno fatto sì che tutto si concentrasse su Padre Pio, dal giorno del suo arrivo fino alla partenza per S. Giovanni Rotondo l'11 febbraio. Padre Pio è molto più conosciuto soprattutto per le vicende della sua vita, alcune incomprensioni con l'autorità ecclesiastica e talora anche con i suoi confratelli. Egli mai si ribellò, neppure quando per un periodo di tempo, gli fu vietato di celebrare la Messa pubblicamente e anche quando da Roma andarono persone colte e importanti per esaminare i suoi comportamenti, le sue idee, le sue abitudini...San Pio era di umili origini: ce lo dimostra anche la casa nativa a Pietrelcina; non ha mai preteso nulla, è stato sempre umile, dedito agli altri, soprattutto con la confessione. Passava giornate intere nel confessionale; piccoli intervalli li faceva per la Messa, i pasti e qualche volta per un po'

di riposo. Accoglieva tutti, talora era burbero con qualcuno, ma questo apparteneva al suo carattere e se talora ha fatto allontanare qualcuno è sempre tornato il giorno seguente, con migliore disponibilità, volontà e vero pentimento.

Egli era convinto di rappresentare la misericordia di Dio e a tutti faceva quasi toccare tale misericordia con gli incitamenti e la rassicurazione che il peccato era passato e il penitente doveva fare una vita nuova, sia privata che pubblica, aiutando gli altri.

È stato scritto che a S. Giovanni Rotondo, dove è sepolto Padre Pio, in questi tempi passano circa cinque milioni di persone l'anno, attratte dal fascino del semplice ed umile frate che ha dato tutto per gli altri. C'è qualcosa che attrae le folle e penetra nell'animo di tanti che da S. Giovanni Rotondo tornano con propositi di vita nuova, dedizione agli altri, pratiche religiose mai "conosciute" prima, serenità davanti alle difficoltà della vita.

La vita, gli esempi, gli insegnamenti del semplice religioso cappuccino costituiscono uno stimolo per tutti coloro che vogliono praticare la vita cristiana proprio sull'esempio del "frate" ormai noto a tutto il mondo ed esempio di vita cristiana, prima di tutto con la sua condotta e con il suo insegnamento.

Enrico Mattoccia

APPALTRICE ASL RM-H

Palombelli

Agenzia funebre

Lariano - Giulianello

tel. 06.964.81.20

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

SERVIZI FUNEBRI

(nazionali ed internazionali)

OPERAZIONI CIMITERIALI

CORONE E CUSCINI

(con consegna in tutta Italia)

ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI

Giulianello: via V. Emanuele II, 26

Lariano: via Trilussa, 10

Web site: www.palombelli.it

E-mail: info@palombelli.it

GIULIANELLO

La farmacia San Giuliano ha aderito alla XVI giornata raccolta farmaci



Anche stavolta la comunità di Giulianello ha dato il proprio contributo di solidarietà a favore della povertà sanitaria. In occasione della XVI Giornata di Raccolta del Farmaco, organizzata in tutta Italia il secondo sabato di Febbraio, i cittadini hanno donato un centinaio di farmaci da banco, che non necessitano di prescrizione medica, presso la Farmacia San Giuliano dei Dottori Montecucullo, che ha aderito all'iniziativa. I volontari del Banco Farmaceutico hanno aiutato i farmacisti nelle attività di raccolta e sensibilizzazione. I farmaci sono stati poi catalogati ed etichettati per il divieto di vendita, come previsto dalle procedure del Banco Farmaceutico Onlus, e suddivisi per tipologia per

essere consegnati all'Istituto per la Famiglia Onlus – Sez. 46 di Latina, che provvederà a ripartire le donazioni tra le persone meno fortunate del territorio. Quest'anno la partecipazione alla GRF era più importante che mai. Secondo i dati dell'Osservatorio sulla Donazione dei Farmaci del Banco Farmaceutico dal 2014 al 2015 è **aumentata del 6,4% la richiesta di farmaci da parte di quella fascia di popolazione che non è più in grado di acquistare medicinali, nemmeno quelli con ricetta medica**. Sono milioni ormai gli indigenti ogni giorno devono scegliere se mangiare o curarsi. Secondo le stime preliminari sono state superate le 350mila unità raccolte.

Dal 2000 ad oggi la campagna nazionale ha raccolto quasi 4 milioni di farmaci. Oltre un migliaio a Giulianello, dal 2006. L'ultima edizione ha coinvolto complessivamente 3.673 farmacie e oltre 14.000 volontari, per un totale di 360.000 donazioni distribuite a più di 700.000 persone, tra anziani, famiglie ed immigrati in difficoltà economica, assistite quotidianamente dagli oltre 1600 enti caritativi che collaborano con il Banco Farmaceutico. La GRF 2016 si è svolta in 1200 Comuni italiani, realizzata dalla Fondazione Banco Farmaceutico Onlus insieme a BF Research, Federfarma, FOFI e CDO Opere Sociali. Ha ottenuto l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica e il patrocinio di AIFA (Agenzia Italiana del Farmaco) e del Giubileo della Misericordia; il sostegno di importanti sponsor e media partner tra cui la testata nazionale TGR e del Segretariato Sociale Rai.

(M.C.)

SAN GIULIANITTO

Una festa popolare che resiste



Da un paio d'anni mi sono tesserato al centro anziani "Il Ponte" di Giulianello; non ne sono un assiduo frequentatore ma ogni tanto partecipo a qualcu-

na delle cene che vi organizzano ogni 15 giorni.

Il 16 febbraio ho partecipato alla cena organizzata in occasione di san Giulianitto, una festa paesana che ha lontane radici e che ancora resiste.

Dai registri pastorali a partire dal 1691 è documentato che all'epoca, in questa data, nel borgo si celebrava la festa del patrono san Giuliano che in seguito, forse per ovviare all'inclemenza del tempo che in pieno inverno spesso e volentieri disturbava i festeggiamenti, fu spostata all'ultima domenica di aprile. La data del 16 febbraio, però,

è sempre rimasta nel cuore dei giulianesi che l'hanno trasformata in una sorta di festa propiziatoria nella quale si chiedeva a San Giuliano di proteggere i raccolti dalle intemperie.

In questa festa è tradizione che gli abitanti di un vicolo o di un rione si riuniscano intorno alla tradizionale matticella costituita da un fascio di canne e rami di alloro che viene bruciata; sulla brace, rinforzata da altra legna, si arrostitisce la carne (soprattutto salsicce) che poi viene consumata insieme e inaffiata con abbondante vino che, come si sa, fa montare l'allegria e allora cominciano le stornellate e ci si sfrena in danze popolari.

Si riprende fiato solo per gustare i "tartalicchi", frittelle di pane con zucchero. La festa prosegue fino a notte inoltrata.

In una società che cambia con velocità incredibile è davvero difficile mantenere vive le tradizioni ma ai giulianesi va dato atto che ancora riescono a resistere anche se qualche cenno di cedimento incomincia a vedersi.

È la terza volta che partecipo a questa festa: la prima volta fu una ventina d'anni fa, poi un paio d'anni dopo e ci sono ritornato quest'anno. Debbo dire che l'esperienza che feci venti anni fa fu molto più coinvolgente rispetto a quella fatta quest'anno. Il motivo principale forse è che allora, molto più giovane, mi feci molto più onore nell'addentare la carne abbrustolita e

nello svuotare più di qualche bicchiere di buon vino mentre quest'anno ho sicuramente gustato l'ottima zuppa di legumi preparata dalle brave cuoche del centro ma l'ho accompagnata con solamente un bicchiere e mezzo di succo d'uva. A parte questo, però, mi è parso che la partecipazione popolare è stata inferiore rispetto al passato. Con mia moglie abbiamo fatto un giro per il paese per vedere come stava andando la festa e abbiamo incontrato 6 maticelle: oltre a quella accesa dal Centro anziani ce n'era una davanti al circolo di burraco, due in piazza, una davanti alla chiesa e un'altra sulla piazza antistante il Bottegone. L'animazione maggiore l'abbiamo vista intorno a una delle maticelle della piazza e a quella della chiesa; abbia-

mo notato che c'erano molte facce di forestieri che curiosavano e assaggiavano i prodotti che venivano offerti, ma di gente paesana non ci è parsa di vederne moltissima.

Speriamo che non sia un primo segnale di cedimento; questo genere di feste reggono solo che l'intera cittadinanza le sente proprie e se ne lascia coinvolgere. Ai comitati di quartiere che si sono dati da fare per organizzare va reso merito perché riescono ancora a tenere in vita una tradizione che ci lega al passato non per uno sterile atteggiamento nostalgico ma per ricordarci le nostre radici, i valori che hanno sorretto il nostro vivere civile che vanno sì rinnovati ma mai traditi e stravolti.

Remo Del Ferraro

TOMASSO *(poesia in dialetto corese)*

Tomasso era no bbravo ragazzo
ch'appresso alle peco ieva sempre
co jo tascapane de pelle 'n coglio
pe poté pensà, ddo sori a marità.

Le curé pe quattro sonati lustri
e tutte e doa le soprine sistemè.

Po se porté aglio serrone de Core
pe retirasse da Francisco nudo.

Viterbese se fece, po velletrano
e pe la Messa se vesté da prevete;
a Orvieto a chio commento rientrè
pe badà e 'ncamminà i fratotti.

Po ié aglio silenzio de Civitella
e ci remase sino a quanno moré,
ma non se scordé tutto jo popolo,
le predeche e i miracoli che fé.

E Pio jo metté 'cima agl'ardale
pe chella ranocchia tosta e ranne
rentro la occa de chio poraccio
e glio' bubbone alle zezzeleca.

E mo staro polacco s'è ricordato
che de jo Campidoglio jo protettore
fosse sulo beato senza j'onore,
co chio ragazzo, entro l'acqua vollita.

Co sto miracolo de Rinelli riconosciuto
co la preternaturalità senza cure
ha deciso: "Tomasso de Core beglio
sulla grolia de Bernin, sta meglio".

Jo recordimo girenno pe cerca,
pei montani petenno l'oglio,
pe le cantine do' c'era lo vino
ma a sera a dormì aglio pianto.

Marcello Marafini

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Caserecce con acciughe cavolfiore e zafferano

Ingredienti: 320 gr di caserecce; 300 gr di cavolfiore; 4 acciughe sott'olio; 1 bustina di zafferano; 1 razzetto di prezzemolo; 1 cipolla; olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione: Sgocciolate le acciughe e spezzettatele. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo d'olio. Quando comincia a imbiandire, unite le acciughe spezzettate e lasciate insaporire per un paio di minuti. Spezzettate le cimette di cavolfiore e unitele al soffritto di cipolla e acciughe. Sciogliete lo zafferano in un mestolino di acqua calda, versatelo nel soffritto, salate, coprite e fate cuocere per 10 minuti. Lessate le caserecce in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e trasferitele nel tegame con il cavolfiore. Pepate a piacere, profumate con una manciata di prezzemolo tritato e servite.



Antonella Cirino

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

Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)



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

Direttore Responsabile:
Virginio Mattoccia

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

**Questo numero è stato inviato
in tipografia per la stampa
29 FEBBRAIO 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.

IL CAOS CHE SERVE

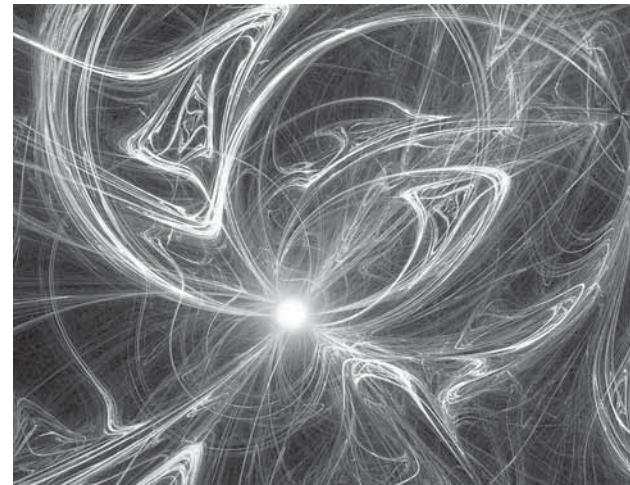
Il caos e il disordine non sono sempre negativi ma anzi possono portare beneficio alla vita delle persone. La tendenza diffusa è che avere una stanza o una casa in disordine abbia un effetto negativo e generi fastidio e intolleranza; al contrario un ambiente ordinato e funzionale, dove tutto sembra avere la giusta collocazione, regala una sensazione di maggiore sicurezza e controllo. In realtà non sempre è così.

Il caos infatti può facilitare la creatività e la scoperta di aspetti nuovi ed originali, a patto di resistere alla tentazione di rimettere subito tutto a posto ma di accettare temporaneamente lo stato di "disordine".

Il caos può liberare nuove energie e permettere alla persona di esprimersi in maniera nuova e più vicina ai propri bisogni, abbandonando per un po' gli schemi abituali. La creatività e quindi la ricerca di soluzioni innovative ed originali, necessita di uno sguardo nuovo sulle cose.

Molti problemi ad esempio possono trovare un efficace soluzione attraverso un cambio di prospettiva, attraverso una risposta alternativa magari non pensata in precedenza. In alcune fasi della vita possono capitare momenti di confusione in cui le certezze avute fino allora appaiono meno chiare e stabili; non bisogna temere questi momenti e voler ristabilire immediatamente lo stato precedente, ma lasciarli passare senza opporre troppa resistenza. Momenti di confusione possono essere funzionali e utili per conoscere meglio alcuni aspetti di sé e fanno parte di un processo di crescita ed evoluzione.

Chiaramente il caos dev'essere temporaneo e non perdurare per un tempo troppo lungo, altrimenti rischia di perdere i suoi effetti benefici. Per creare "Ordine" c'è bisogno infatti di "Caos" in un processo di divenire continuo. Viviamo in una società invece che celebra il mito della perfezione e dell'armonia a tutti i costi; non sempre è così, anzi la confusione è presupposto necessario per raggiungere uno stato di maggiore equilibrio e serenità.



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

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

CUOMO!
dal 1910

OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO

www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

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