



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 17 numero 3

Associazionismo è confronto

Sabato 4 Marzo 2017

GIULIANELLO
Raccolta farmaci

ROCCA MASSIMA
Volare libere

VELLETRI
Festa delle Camelie

ROCCA MASSIMA

Volare libere: No alla violenza sulle donne!

I territori di Rocca Massima, Giulianello e Cori hanno risposto con grande partecipazione all'evento "Volare Libere: no alla violenza sulle donne" dello scorso 14 febbraio; infatti, come sperato ed auspicato, la partecipazione alla parata è stata massiccia. In prima fila il Sindaco di Rocca Massima Angelo Tomei, il Comandante della stazione di Cori Maresciallo Falsetti, il Dirigente e Vicequestore del Commissariato di Cisterna dott.ssa Del Piero Lucia, le varie Associazioni presenti nel nostro Comune come: La Pro loco, La "Mons. G. Centra", La Castagna, l'Ass. Nazionale Carabinieri in congedo sez. "Brig. Ezio Lucarelli



si è dato vita ad un nutrito corteo che è stato accompagnato, per tutto il percorso, dal rullo di tamburo e dal suono della tromba degli storici sbandieratori Leone Rampante di Cori. I partecipanti al corteo, giunti al Belvedere, si sono entusiasmatisi dinanzi alla fila di scarpe rosse, dominate dalla scultura emblema della violenza sulle donne: "Femminicidio", opera del Maestro

M.O.M.C.", l'ASAR, il Gruppo Giovani e tutte le altre autorità amministrative di Rocca Massima.

L'afflusso di tanta gente ha commosso ed entusiasmato le donne dell'Associazione "Chi Dice Donna" che da anni sono impegnate a sensibilizzare e coinvolgere nella lotta contro la violenza sulle donne in linea con "One Billion Rising".

La distribuzione dei palloncini rossi ha regalato un momento di condivisione e poesia e tutti uniti, insieme alla popolazione di Rocca Massima,

Guadagnuolo Francesco: artista, pittore, scultore e incisore di rilevanza internazionale; conosciuto per i ritratti fatti a Papa Giovanni Paolo II, Paolo VI e Benedetto XVI esposti in Vaticano. Il Sindaco Angelo Tomei, dopo aver dato il benvenuto a tutti e ringraziato tutti coloro che si sono adoperati per la disponibilità offerta alla buona riuscita della giornata, nel proseguo del suo discorso ha accennato, in modo...

A. Angiello
(Segue a pag 8)

Sommario

Volare libere	1-8
Invito alla lettura	2
Gli infusi della nonna	3
Quasi una fiaba	4-5
L'Olio delle Colline	6-7
Invasione degli storni	7
Musica a Rocca Massima	9
Raccolta farmaci	10
Le Case della Vita	10-11
Festa delle Camelie	11-14
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri morti	13
"Il Ponte"	14
Friggitelli o friarelli	15
Ricetta della massaia	15
Montalbano...mania	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

“Destinatario sconosciuto” di Kressmann Taylor

Volete leggere un libro che vi impegni poco più di mezz'ora? Vi propongo “Destinatario sconosciuto” di Kressmann Taylor.

Quando avrete finito di leggerlo sono sicuro che rimarrete perplessi con il libro in mano per qualche minuto e con buona probabilità deciderete di rileggerlo.

Di che si tratta? È un breve epistolario che è un vero e proprio concentrato di sentimenti che vanno dall'amicizia fraterna, alla delusione di un inaspettato tradimento, alla vendetta raffinata e crudele.

Ecco in sintesi la trama. Martin e Max, cari amici di origine tedesca, gestiscono insieme un'affermata galleria d'arte a San Francisco.

Martin decide di ritornare in Germania dove con i suoi dollari, data la disastrosa condizione economica in cui vennero a trovarsi i tedeschi dopo la prima guerra mondiale, riesce a comprarsi una grande e bellissima casa e può condurre un tenore di vita addirittura migliore di quello già agiato di quando era in America.

L'amicizia consolidata fa sì che Martin e Max si tengano in contatto epistolare e quando nel mondo incomincia a circolare la fama di

un certo Hitler sul quale si leggono giudizi contrastanti, Max chiede all'amico notizie di prima mano.

Egli gli risponde manifestando più di qualche perplessità su questo nuovo politico che ogni giorno che passa ottiene nuovi consensi.

In seguito si fa più positivo fino ad arrivare a esaltarne le qualità e nella lettera del 9 luglio 1933 dice che anch'egli si sta impegnando, in un ruolo molto importante, per la buona riuscita del progetto di Hitler.

Nella stessa lettera invita l'amico ad interrompere la corrispondenza perché l'amicizia con un ebreo potrebbe procurargli noie e compromettere la sua brillante carriera politica.

Tutto precipita allorché Max, per evitare la censura, tramite un co-

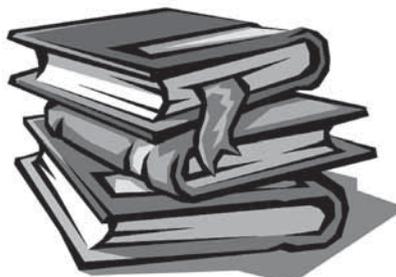
mune conoscente, fa recapitare a Martin una lettera con la quale gli chiede di interessarsi della sorte della sorella Griselle (in passato fidanzata di Martin).

Tradendo l'antica amicizia, Martin non solo non interviene in aiuto di Griselle ma in qualche modo giustifica la sua tragica fine in nome dei principi dell'ideologia nazista.

Max medita la vendetta e, con la certezza che verranno intercettate dalla censura, spedisce a Martin delle lettere che parlano di quadri e del mercato dell'arte ma congegnate in modo tale che possono apparire come comunicazioni segrete nascoste dietro un codice segreto.

Potete immaginare la fine che farà Martin vittima di un sistema basato su un'ideologia aberrante che egli stesso aveva contribuito a diffondere.

Una storia che lascia sconcertati se si considera che è stata pubblicata per la prima volta nel 1938 quando incominciarono le prime leggi discriminatorie nei confronti degli ebrei: l'Autrice aveva intuito con chiarezza le funeste conseguenze di quelle leggi: l'Olocausto.



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

Remo Del Ferraro

Il 5 x 1000 all'Ass.ne “Mons. Giuseppe Centra”

La legge ti permette di destinare il cinque per mille dell'IRPEF, senza alcun aggravio e senza mutare la destinazione dell'otto per mille. Se vuoi, indica al tuo commercialista o al CAF il codice fiscale dell'Associazione “Mons. G. Centra”, oppure segnalalo tu stesso nell'apposito spazio del CUD che poi consegnerai all'Agenzia delle Entrate. È possibile destinare il cinque per mille alla nostra Associazione perché essa è inserita nell'elenco della Regione e dell'Agenzia delle Entrate per i suoi meriti culturali, sociali e divulgativi.

Ti invitiamo a destinare il cinque per mille all'Associazione culturale “Mons. Giuseppe Centra”; ci conosci abbastanza per verificare e anche controllare l'uso che ne facciamo.

Il codice fiscale dell'Associazione, da indicare, è il seguente: 91056160590

Se ti è possibile e lo ritieni opportuno, comunicalo anche ai tuoi amici e sollecita anche loro a destinare il cinque per mille all'Associazione “Mons. G. Centra”.

GLI INFUSI E I LIQUORI DELLA NONNA



Dopo aver conosciuto insieme alcune delle tante piante aromatiche che esistono in natura, ora è il momento di usarle per preparare infusi e liquori, quasi fossimo antichi monaci benedettini.

Cominciamo con gli infusi, che sono più semplici da fare, e per i quali si usano solo le foglie di un tipo di pianta, mentre per fare una tisana si adoperano varie parti di una stessa pianta o di diverse piante e la cosa è un po' più complicata da realizzare.

Per fare un infuso, basta prendere alcune foglie fresche o secche delle seguenti piante e versarci sopra un po' di acqua bollente lasciando in infuso per 5-10 minuti poi, se si vuole, addolcire con un po' di miele:

INFUSO DI ROSMARINO: antinfiammatorio, antidepressivo, serve per curare l'ansia.

INFUSO DI SALVIA: dà sollievo nel mal di stomaco.

INFUSO DI ALLORO: digestivo.

INFUSO DI TIMO: utile in caso di tosse e per favorire la digestione.

Adesso passiamo ai liquori che richiedono una cura maggiore per realizzarli, ma che si possono conservare per un periodo di tempo abbastanza lungo e, ben

confezionati, potrebbero rappresentare un dono gradito in tante occasioni. Per queste preparazioni serve sempre alcool a 95 gradi, che poi sarà unito ad uno sciroppo di acqua e zucchero.

Se avete qualche dubbio sulla riuscita del liquore, vi consiglio di provare con dosi dimezzate, che potete poi aumentare, se vi piace. Quelli di cui vi parlerò li ho sperimentati personalmente e sono molto gradevoli, però attenzione a non esagerare!

GRAPPA ALLA SALVIA: mettere una manciata di foglie di salvia nella grappa per almeno un mese. È un buon rimedio per aiutare la digestione difficile.

LIQUORE AL TIMO SERPILLO: 200 ml di alcool - 20 gr foglioline timo serpillo - 400 ml acqua - 200 gr zucchero. Lavare le foglie e metterle in infusione nell'alcool per circa 10 giorni. Sciogliere sul fuoco l'acqua e lo zucchero e quando lo sciroppo è freddo, versarlo nel barattolo con l'alcool e il timo.

Aspettare un giorno, poi filtrare e mettere in una bottiglia. Aspettare circa un mese prima di consumarlo. Utile per raffreddori e cattiva digestione.

LIQUORE DI ROSE: questa è la ricetta del famoso e romantico ROSOLIO dei tempi passati, l'unico liquore concesso alle signore e alle signorine "per bene" in visita alle amiche in occasioni importanti.

Ingredienti: 200 gr di petali di rose, non trattate e possibilmente rosse, 350 ml di alcool - 350 ml di acqua - 350 gr di zucchero. Tenere i petali in infusione nell'alcool per 24 ore. Preparare il solito sciroppo e fatelo raffreddare. Dopo avere ben strizzato i petali e filtrato l'alcool,

metterlo nello sciroppo. È ora di assaggiare il gusto dolce e antico del rosolio!

NESPOLINO: 35 noccioli di nespole - 350 ml di alcool - 350 ml di acqua - 350 gr di zucchero. Dopo averli un po' schiacciati, tenere i noccioli in infusione nell'alcool per 35 giorni, agitando di tanto in tanto il barattolo. Fare il solito sciroppo e quando è freddo, dopo avere tolto i noccioli e avere filtrato l'alcool, metterlo nello sciroppo.

È un liquore dolce che sa di amaretto ed è particolarmente indicato da bere con i dolci.

NOCINO: questo liquore è molto conosciuto e facile da fare ma per prepararlo bisogna seguire la tradizione secondo cui le noci con il mallo ancora verde vanno raccolte la notte di S. Giovanni, il 24 giugno, arrampicandosi scalzi sull'albero e staccando i frutti a mano, uno per uno, senza uso di oggetti di metallo. Forse la cosa è un po' esagerata, ma non dimentichiamo che la notte di S. Giovanni è anche la notte delle streghe e quindi la raccolta ha qualcosa di magico e di misterioso. Tornando alla ricetta: servono 35 noci con mallo verde (devono essere in numero dispari, sempre per rispettare la tradizione) - 800 gr di zucchero - 1 litro di alcool - (facoltativi: una bella buccia di limone e 300 gr di acqua).

Schiacciare un po' le noci e mettere tutti gli ingredienti in un barattolo di vetro ben chiuso e attendere per circa 60 giorni, mescolando di tanto in tanto per fare sciogliere lo zucchero. Dopo sessanta giorni, filtrare e mettere in bottiglia.

Luciana Magini

La Rocca

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



QUASI UNA FIABA...



C'era una volta..., una piccola casa di pietra, col tetto di paglia, nella valle lungo il corso del fosso *Mazzamore*, a pochi passi dalla fonte dei *Frumai*, fu per tanti anni la dimora di campagna di *Salivestro* (Silvestro) e Blandina, miei nonni materni. Da bambino vi trascorrevole le vacanze estive, dalla chiusura delle scuole sino a settembre.

La vigna, i tanti alberi da frutta, la piantagione del granoturco e del grano occupavano le giornate del nonno che io seguivo curioso scoprendo sempre cose nuove e affascinanti come un piccolo nido di merli fra i tralci e le uova sparse nella paglia dalle galline allevate da mia nonna e governate dal gallo *Brenno*, sempre con la cresta dritta e la coda superba come una guardia in alta uniforme del Quirinale.

Mio nonno, appassionato di storia, Sergente Maggiore nella prima guerra mondiale, gli aveva dato quel nome perché ricordava il capo dei Galli che aveva minacciato Roma col famoso: "guai ai vinti!".

La grotta in tufo poi, lungo il viottolo che conduceva alla vigna e al frutteto, aveva per me un fascino misterioso.

D'estate era ideale per tenere al fresco acqua, vino e frutta e durante i bombar-

damenti del trascorso conflitto mondiale il rifugio di molti sfollati. Ah, il forno a legna...! Ne avvertivo ancora i profumi del pane appena sfornato e delle lumache cucinate con le patate o con i cardi di campo.

Era una avventura, dopo una pioggia, andare con mia nonna a scovarle tra i sassi delle macere o lungo i solchi del fieno maturo cantilenando una popolare filastrocca rocchigliana: "*ciamma ciammaruga, màmmeta è caduta, è caduta agliò spedale co' tre cannèle 'mmani, jàmola a vedè...jàmola a vedè..*".

C'era nell'aria un sedile in ferro di un carro armato, girevole, usato da mio zio Ernesto, detto il Cavaliere, che di tanto in tanto ripuliva barbe e capelli dei contadini intrattenendoli sulle gesta del Duce o recitando con straordinaria passione e fervida memoria Tito Livio, Dante, l'Iliade e l'Odissea.

Quel sedile, ormai alquanto arrugginito, era un residuo bellico, testimone del passaggio dei Tedeschi e degli Alleati nel 1944 dopo il superamento del fronte di Cassino e lo sbarco di Anzio.

Su di esso io passavo alcune ore del giorno a immaginare fantastiche ed eroiche battaglie contro nemici sempre battuti e in ritirata. Al tramonto la scena si arricchiva di suoni e odori mai più dimenticati che ancora oggi, nella mia età autunnale, mi tornano alla mente con nostalgia: lo scampanio degli armenti e delle greggi che risalivano dai *Canavicchi*, l'odore delle vacche dalle mammelle pregne, seguite dai neonati giovenchi e richiamate per nome dai pastori or di qua or di là dai fianchi infittiti della Vignola o per l'erta salita che dal Fosso giunge al pianoro della Cunet-

ta e alla via dei Bufali...All'ora dell'Avemaria era tutto un corale inseguirsi di richiami che all'imbrunire davano luogo al frinire dei grilli, al "chiù chiù" dell'assiolo e ai dolci richiami di usignoli e pettirossi. Il buio della notte era da più parti rischiarato dai fuochi che nei pressi dei capanni i contadini accendevano per scaldarsi al bivacco e per tenere lontani gli animali, specie volpi e faine, sempre alla caccia di pollai mal custoditi. Le lunghe notti estive erano propizie ai racconti dei vecchi di cui eravamo avidi bambini e ragazzi...fatti di guerra più o meno inventati o arricchiti di eroici particolari, complice il tempo che man mano velava i veri accadimenti. Fantasma, lupi mannari e altre storie erano gli argomenti che tenevano banco a volte fino a tarda notte e nel sonno i ragazzi rifarfugliavano i nomi di *Cianfarano* e *Parannanzi* che avevano ascoltato nei racconti che i nonni pedagoghi ammiccavano per la loro disciplina. Al mattino un giornaliero appuntamento era l'andare agli stazzi per mangiare la *'mpanata*, gustosa zuppa di pane raffermo, siero e ricotta appena tratti dal grande *callàro* sul quale armeggiavano le mani e le braccia dell'esperto e irsuto pastore. Ricordo, come fosse oggi, un fatto terribile accaduto in una torri-




LUCARELLI
INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

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

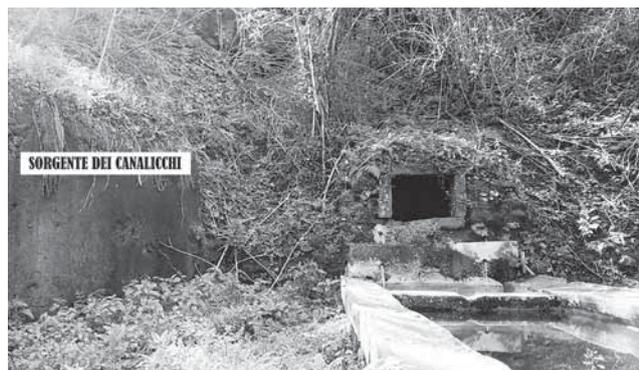
e-mail: lucarelliolive@email.it

web page: www.olivelucarelli.it

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

da estate durante la mietitura. Decine di braccianti all'ora del pranzo si riposavano all'ombra dei pochi alberi di querce e peri selvatici in attesa che arrivasse la Trebbia trainata da coppie di corpulenti buoi dal passo cadenzato. Sudati, la testa coperta con fazzoletti annodati ai quattro angoli, mordevano avidi e sfiniti grandi fette di pane farcite di cicoria o di frittate aiutandosi con frequenti bevute di acqua e vino alla cannella dei *copellitti* tenuti in fresco all'ombra delle felci. Fu al momento della messa in moto della trebbiatrice che "esplose il Vesuvio"...Nel decidere chi avesse la precedenza, una rabbia disumana invase gli animi fino ad allora pacifici nella sonnolenta calura. Come nel crescendo di un impetuoso libeccio la discussione si infiammò a tal punto che cominciarono a brillare al sole falci e coltellacci e gli uomini, aizzati dalle isteriche mogli, si gettarono con urla animalesche in una zuffa come neppure i Pirati all'arrembaggio e fu grande e sanguinosa battaglia fin quando il Fattore dei Signori Cherubini, proprietari di molte terre date a mezzadria, non sparò due colpi

di "doppietta" in aria e indusse a miglior consiglio i contendenti, ormai ridotti a polverosi fantocci spaventapasseri. Quando si dice tra i buoni cristiani: dacci oggi il nostro pane quotidiano...! Tornò dunque la calma nei ribollenti animi, ma ognuno portava i segni dell'eroico furore del quale, si può star certi, molti avrebbero raccontato per anni quante ne avevano date tralasciando quelle che pure avevano prese. Da quelle campagne, dove da primavera all'autunno si trasferivano molte famiglie intente alle opere di una agricoltura primordiale, si risaliva in poche occasioni, alle feste di maggio e dell'Assunta oppure per matrimoni o funerali. Specie per Sant'Isidoro e la Madonna della Pietà le donne salivano al paese portando sulla testa conche con l'acqua della fonte dei Formali (*Frumai*) che si diceva avesse le stesse proprietà delle famose acque di Fiuggi. Altre, con la stessa perizia e solennità, risalivano con ceste piene di frutti da portare in dono a parenti e vicini di casa



e grandi mazzi di fiori e di spighe da offrire alla Madonna o al Santo contadino. Portavano pure ceste di biancheria lavata alle vasche dei Canalicchi (*Canavicchi*) e asciugate al sole sopra i cespugli d'intorno.

Era uno spettacolo vederle, impettite nei bianchi corpetti da cui ansimavano pudiche e prorompenti doti muliebri. Le mani ai fianchi a sostegno del peso e del precario equilibrio, risalivano decise l'impervio tratturo della *Costarella* e in quel possente incedere, sembravano regine!

(A.C.)

AUGURI A DON ANGELO LOPES



Il primo marzo Don Angelo Lopes (è monsignore ma per noi è rimasto "don") ha compiuto novant'un anni! Da Rocca Massima gli giungano gli auguri sinceri e testimonianze di affetto e stima per il bene seminato nella nostra Comunità. Per il nostro paese gli anni in cui è stato parroco non sono stati anni troppo tranquilli ma don Angelo con la sua grande intelligenza e umanità è stato capace di capire l'ambiente e di trovare il modo di porsi in sintonia con gli abitanti ascoltando tutti con semplicità e vivendo strettamente ogni momento della vita paesana mantenendo un atteggiamento di equidistanza con tutti ma ascoltando tutti e cercando di capire nel profondo ognuno.

Non sono stati tanti gli anni in cui è stato parroco ma ha seminato abbondantemente e i frutti sono stati ottimi perché la nostra comunità pur essendo rimasta per lunghi anni senza parroco non si è smarrita e ha conservato intatti i valori del cristianesimo. Se a distanza di cinquant'anni ancora tutti ricordiamo con affetto don Angelo vorrà dire pur qualcosa!

Seppur con qualche acciaccio deambulatorio siamo sicuri che nella bella stagione verrà ancora a trovarci e Rocca Massima sarà lieta di accoglierlo anche perché sentiamo la mancanza dei suoi insegnamenti ma anche delle sue barzellette e freddure. Nel prossimo numero di questo giornale ripercorreremo quella sua e nostra esperienza. Auguri, Don Angelo!



Carrefour
express



VIENI A TROVARCI E TI SENTIRAI A CASA PERCHÈ:

- 1) **È vicino:** a due passi da te
- 2) **È veloce:** ideale per la spesa rapida
- 3) **È accogliente:** il personale è sempre a tua disposizione

di NANDO GENTILI

Piazza della Fontanaccia, 13 - GIULIANELLO (LT)

Tel. 06.9665066

L'OLIO DELLE COLLINE

Premiate le qualità della nostra zona



Anche quest'anno ho partecipato alla cerimonia di premiazione del concorso provinciale "L'olio delle Colline" che si è svolta al Consorzio dello Sviluppo Industriale Roma Latina lo scorso 4 e 5 febbraio; un solo anno sono mancato all'appuntamento perché avevo un impegno improrogabile. Partecipo sempre perché la premiazione dei migliori oli in concorso è inserita all'interno di un interessante convegno sui diversi temi dell'olivicoltura e ascoltare interventi di esperti agronomi o esperti in legislazione che regola il settore è un'occasione per approfondire quello che si sa e di acquisire nuove conoscenze.

Su Lo Sperone ho scritto più volte su questo concorso riportando impressioni e informando sui vincitori delle diverse edizioni (quest'anno è stata la XII edizione); lo faccio anche questa volta e con maggiore piacere perché quest'anno aziende della nostra zona hanno avuto importanti riconoscimenti. Per quanto riguarda l'olio, l'Azienda

da Oscar (Basso le Case) ha vinto il primo premio per l'olio extravergine fruttato medio e il secondo premio per la migliore confezione di imbottigliamento; per quanto riguarda l'oliva da mensa "Itrana" l'azienda Del Ferraro Marco (contrada Macchiarella) ha vinto il primo premio e l'Azienda La Rocca ha ricevuto una Gran Menzione.

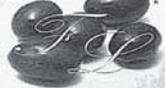
Che Rocca Massima fosse una grossa realtà nella coltivazione e commercializzazione delle olive da mensa era notorio ma il premio ottenuto dall'Azienda Oscar sta a dimostrare che anche nella produzione di olio gli olivicoltori della zona in questi ultimi anni hanno fatto notevoli passi avanti eliminando alcuni errori che in passato venivano fatti. Intanto i frantoi si sono rammodernati garantendo una qualità d'olio migliore con le nuove tecnologie di estrazione e con un'organizzazione più efficiente che ha reso possibile la molitura entro le 24 ore dalla raccolta; e poi gli agricoltori hanno anticipato la raccolta delle olive destinate ad olio, hanno evitato di molire olive raccolte a terra, sono stati attenti a non mischiare l'olio nuovo con i residui invenduti dell'anno precedente. Di questo miglioramento qualitativo avvenuto in pochi anni va riconosciuto un gran merito

all'ASPOL e al CAPOL che, anche attraverso il concorso "L'olio delle Colline", hanno fatto notevole opera di informazione e fornito un importante supporto tecnico. Noi dell'Associazione Centra siamo particolarmente contenti perché abbiamo condiviso da subito il progetto e, pur con le nostre limitate possibilità, abbiamo dato la nostra collaborazione. Con il presidente del CAPOL, Luigi Centauri, il giorno della premiazione ricordavamo come il progetto ha mosso i primi passi proprio nel nostro comune e in quello di Sonnino; molti ricorderanno il concorso organizzato dalla nostra Associazione con l'ASPOL che ci metteva a disposizione tutte le sue risorse tecniche e organizzative.

Oggi dobbiamo fare uno sforzo informativo simile e progettare azioni di stimolo per l'oliva da mensa al fine di attrezzarci a sfruttare al meglio la DOP per l'Oliva di Gaeta. L'informazione è essenziale per migliorarci e questa esigenza è emersa anche dalla 1ª Tavola Rotonda sulla filiera olivi-



LEPINUM



**Filiberto
Lucarelli**

**Olio extravergine di oliva
Olive da tavola**

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

**Azienda Agricola
Lepinum**

*"... La tradizione e il rispetto
del territorio
sono la nostra eccellenza..."*

cola pontina organizzata all'interno del Concorso: olivicoltori, frantoiani, agronomi, tecnici, assaggiatori per la prima volta si sono confrontati e scambiato informazioni, hanno posto domande, hanno riportato esperienze positive e negative, si sono interrogati su come adattare le tecniche di coltura al cambiamento climatico che pare ormai un dato di fatto. Sono sicuro che nei prossimi anni con incontri del genere modulati di volta in volta su tematiche ben individuate si otterranno risultati molto positivi anche perché il CAPOL e l'ASPOL hanno già dimostrato di essere capaci di leggere bene la nostra realtà olivicola e di saper avanzare proposte.

Voglio concludere con una nota che a prima vista può sembrare campanili-

stica ma non lo è. In occasione della manifestazione dell'Olio delle Colline alcune aziende hanno allestito banchi per presentare i loro prodotti e tra questi banchi c'era un tavolo su cui spiccava il logo del Comune di Rocca Massima fra i prodotti dell'azienda Oscar e confetture della Locanda dell'Arcangelo. Benissimo le due aziende presenti ma le altre aziende della zona? Ho chiesto spiegazione al sindaco Tomei che è stato presente per gran parte dei lavori (benissimo!) e mi ha detto che l'invito era stato rivolto anche alle altre aziende ma hanno lasciato cadere la proposta. Quando ci scrolleremo di dosso questo viziaccio di pensare ognuno per sé? È proprio così difficile capire che l'unione fa la forza?



Eppure anche il proverbio antico ce lo ricorda.

Remo Del Ferraro

L'INVASIONE DEGLI STORNI

in crisi gli olivicoltori, amara riflessione di un contadino



Come tutti noi ben sappiamo a Rocca Massima la maggiore attività è l'agricoltura e circa l'80% dei nostri terreni sono coltivati ad olive. L'oliva così detta "Itrana" è la più prodotta perché il nostro territorio, roccioso e collinare, è l'ambiente ideale per farla crescere e sviluppare. Da essa si ricava un olio extravergine di pregiata qualità e, come affermano illustri dottori, fa bene alla salute ed è l'ideale per una sana e corretta alimentazione sia per i grandi che per i bambini. Però dall'oliva Itrana non si estrae solo l'olio ma si otten-

gono anche le olive dolci, quelle bianche, quelle nere mature da fare in salamoia (tipo gaeta) e anche quelle affumicate o sfumate. Come vedete le nostre olive hanno un mercato misto, dando così un forte sostegno all'economia locale; quindi tutti noi ci adoperiamo affinché esse possano crescere nel modo più sostenibile possibile. Però, purtroppo, non sempre questo è realizzabile: una volta c'è la fumogena, un'altra volta la mosca olearia, poi l'occhio di pavone e alla fine, tanto per non farci mancare nulla, sono arrivati questi maledetti storni! Sono migliaia e migliaia e le divorano senza fine oltre a quelle che, con il loro impeto, fanno cadere per terra e le rendono inservibili per il commercio! Se per gli insetti o parassiti la guerra è stata in parte vinta con l'irrogazione di insetticidi sulle piante, per gli storni la lotta è tutta in salita. È veramente un grosso problema: noi poveri contadini coltiviamo e tiriamo avanti per una stagione le olive solo per far ingrassare questi uccellacci. Lo storno, dicono gli ambientalisti ma anche la leg-

ge, è un uccello protetto e quindi non può essere cacciato cioè non gli si può sparare; allora mi domando: chi protegge le nostre olive, frutto di tanti sacrifici, spese e fatica? Mi rivolgo ai politici che hanno fatto questa legge e gli chiedo: perché sino a qualche anno fa avevano dato i permessi di caccia agli storni nei periodi di massima maturazione delle olive e ora non più? È una vera e grande vergogna, vorrei vedere se loro avessero lo stesso problema cosa avrebbero fatto? Sicuramente gli storni sarebbero diventati non protetti! Siamo tutti molto delusi e amareggiati da questi politicanti, senza fare distinzione di colore, perché sono tutti uguali; sempre pronti a dare la colpa agli altri, dipende da come se la rigirano. Speriamo che almeno ci diano qualche risarcimento in danaro per questo disastro, visto che non hanno fatto niente per poterlo evitare. Intanto, anno dopo anno, continuiamo a dare da mangiare agli storni, che ingrassano a vista d'occhio, a spese nostre!

Franco Della Vecchia

AVVISO AI LETTORI DI CORI E GIULIANELLO

È iniziata la distribuzione alle famiglie di un nuovo kit per la raccolta differenziata. Cambiano gli orari di apertura del Centro Comunale di Raccolta di Cori (martedì e giovedì, ore 14-17; mercoledì e sabato, ore 8-12) e dell'eco-sportello di Giulianello (tutti i giorni dalle ore 10 alle 12). È prevista l'installazione di 5 contenitori per l'olio alimentare esausto: uno presso il Centro Comunale di Raccolta, uno nel parcheggio dell'Eurospin e gli altri presso i distributori dell'acqua potabile ubicati nel territorio comunale.

Da pag 1

...saliente ed efficace, alla condizione della donna nella storia e alle tante conquiste ottenute, frutto di una forte volontà, costanza e determinazione. Tutto ciò ha reso l'universo femminile unico e autodeterminabile e di questo l'uomo deve prenderne atto pacificamente, senza sentirsi inferiore o minacciato. Poi ha preso la parola il maestro Guadagnuolo che ha spiegato il significato profondo della stupenda scultura "Femminicidio". Il Maestro ha saputo far arrivare in modo diretto il messaggio che la violenza ad una donna è un gesto orripilante, visto che esse hanno la capacità di dare la vita e di offrire a chi sta loro vicino nutrimento, non solo fisico ma anche emotivo; esso è la negazione della vita stessa, un gesto che gronda di un'ingiustizia che tace oltre ogni possibilità di giustificazione. La Presidentessa Cinzia Bagaglini, commossa dalla grande risposta di pubblico, ha dato il proprio contributo ringraziando Rocca Massima che l'ha accolta così calorosamente, presentando, poi, la propria associazione. Ha, come dire, allungato la propria mano verso coloro che volessero farne parte perché "Chi Dice Donna" è molto di più che una semplice associazione, è solidarietà tra donne, è vicinanza emotiva, è scambio di idee, creatività; è riscoprirsi persona autonoma, indipendente, piena e capace; è sentirsi sorelle, amiche e confidenti. Poi hanno preso la parola Emilia Ciorra e Anna Palombo progettiste e responsabili di "Farerete



onlus" di Aprilia che hanno sostituito il previsto intervento di Stefania Munari responsabile dello sportello SOSStegno donna (non presente perché colpita da un grave lutto familiare). Emilia ed Anna con semplicità hanno mostrato la strada per poter fare qualcosa, per poter essere vicini e di aiuto a chi vive il disagio della violenza consegnando un "quadro-faro" con il logo dello sportello "SOSStegno Donna" e il numero da chiamare per chiedere, esprimere, comunicare il disagio della violenza che, hanno voluto sottolineare, non è mai facile esternare. La parola è passata infine alla psicologa e psicoterapeuta Valentina Treu che ha concluso il proprio efficace intervento con la lettura della poesia di Pablo Neruda "Cuore di donna", toccando così un argomento delicato e complesso quale quello della violenza psicologica che è non solo difficile da riconoscere per chi la subisce ma è un dramma enorme per colei che vi si assopisce in una sorta di assuefazione, che poi annienta e svisciva. Allora il messaggio è proprio questo: "Non fermare il cuore di una donna,

niente vale di più...donale il più bel raggio di sole!". Infine, tutti uniti nella giornata dell'amore, si è dato l'avvio al Flash Mob sulle note di "Break The Chain" con il lancio finale di 50 palloncini rossi. La manifestazione si è arricchita ulteriormente grazie anche alla dimostrazione di difesa personale di Frasca Lamberto che da anni porta avanti il progetto "Rosa è Forte" insieme ad Andrea Freguglia istruttore di Judo e M.M.A. e a Celeste Tabita istruttrice di difesa personale; e anche all'interessante mostra intitolata "Creatività femminile". I visitatori hanno avuto la possibilità di ammirare due stupendi gioielli nati dalla fantasia dell'orafa Cinzia Bagaglini, le foto più rappresentative della genialità di Sofia Bucci, gli schizzi sui cavalli della giovanissima Eleonora Contucci Menossi e i singolari lavori di carta di Ilaria Campagna. Tutti i presenti, alla fine della manifestazione, hanno avuto la gradita sorpresa di fare uno spuntino con pane, olio e zucchero, che era, poi, la merenda di una volta fatta con l'eccellente pane nostrano, cotto a legna al forno "Leo Pan" di Rocca Massima e condita con l'ottimo olio extravergine d'oliva offerto dalla cooperativa "Sant'Antonio" di Boschetto. Infine ricordiamo l'omaggio, da parte del Flying in The Sky, di un volo gratuito per le donne che hanno così potuto vivere l'ebbrezza piacevolissima di VOLARE LIBERE! Grazie di cuore a tutti i partecipanti e un arrivederci all'anno prossimo!

Annamaria Angiello

AVVISO GITA A ROMA

L'Associazione "Mons. Giuseppe Centra" sta organizzando una gita socio-culturale a Roma per:

domenica 26 marzo 2017

con visita al Santuario Del Divino Amore e al Museo Etrusco di Villa Giulia.

Programma

ore 7,45: partenza da Rocca Massima in Largo Secondo Mariani; **ore 9,30:** arrivo al Santuario del Divino Amore; **ore 10,00:** inizio Santa Messa della Domenica; **ore 11,30:** partenza per il ristorante; **ore 15,45:** visita guidata al Museo Etrusco di Villa Giulia; **ore 18.00:** partenza da Roma.

La quota di partecipazione è di € 50 (cinquanta) che comprende: pullman, pranzo e biglietto di ingresso al Museo. La gita si farà solo al raggiungimento di almeno 40 adesioni.

Per prenotazioni rivolgersi ai soci: Aurelio Alessandrini e Franco Della Vecchia.

Info gita: 348/3882444 - 347/6818408

MUSICA A ROCCA MASSIMA



Non ci vuole molto per capire che a Rocca Massima la musica è conosciuta, apprezzata e praticata non solo dagli specialisti ma dalla popolazione. In questa paginetta però non voglio dare consigli o fare proposte...voglio solo parlare di un giovane di 33 anni, nato a Rocca Massima ivi residente dopo periodi vissuti in altri luoghi soprattutto per studiare ed imparare.

Dopo l'Istituto Tecnico Industriale ha frequentato per un po' l'Università ma poi ha deciso di abbandonare quegli studi per dedicarsi alla costruzione di strumenti musicali. Così si è trasferito a Parma dove per quattro anni ha studiato presso la scuola internazionale

di liuteria "R. Scrollavezza". Ha messo occhi e mani a molti strumenti osservandoli attentamente, ha incontrato maestri esperti che l'hanno indirizzato, guidato e incoraggiato ed ora lavora nel suo laboratorio a Rocca Massima. Stiamo parlando di Paolo Dubla, figlio del dottor Giuseppe, già apprezzato e stimato medico presso l'Ospedale di Velletri e di Anna Tomei, che per tanti anni è

stata la responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Rocca Massima e, da roccigiana doc, è rimasta molto legata al Paese, dove soggiorna molto spesso nella vecchia casa paterna. Considerando un po' la situazione di Paolo, dobbiamo dire che la sua scelta è eccezionale e dovuta ai suoi gusti, alle sue specifiche capacità ed un insieme di scelte che ha saputo fare. Il suo lavoro richiede molta competenza, a cominciare dalla ricerca del legno di abete rosso, ben stagionato e senza difetti, che viene da lui scelto e acquistato direttamente in Trentino ai piedi della Foresta di Paneveggio, dove maestosi alberi crescono in par-

ticolari condizioni climatiche che li rendono famosi in tutto il mondo sin dai tempi di Antonio Stradivari per le loro alte capacità di risonanza.

Paolo fa soprattutto creazioni nuove ispirandosi ai progetti di autori antichi, esse sono apprezzate dai professionisti del settore ma anche dagli studenti; ripara strumenti che gli vengono portati per qualche rottura o per essere messi a punto e ottimizzare il suono e la comodità di esecuzione del musicista. Il lavoro non gli manca ed egli è soddisfatto. Pian piano, senza "manifesti", ma con competenza e tenacia, con cordialità e precisione si è fatto apprezzare da tutti. Non ha dimenticato il suo violino e lo usa con gli amici o per qualche cerimonia, da solo o in compagnia. Considerando un po' le vicende di questo giovane "artigiano"vorrei che lo imitassero per il tipo di lavoro, per la costanza, per la dedizione e la cordialità con le persone, ma soprattutto per l'entusiasmo e la passione che dedica alla sua attività. Auguri, Paolo

Enrico Mattoccia

ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI

Cari soci,

Quest'anno scade il mandato del Consiglio Direttivo della nostra Associazione e bisogna procedere all'elezione di un nuovo Direttivo. Nella riunione dello scorso 11 febbraio, il Direttivo mi ha dato mandato di convocare l'Assemblea Generale dei soci per questo importante appuntamento statutario e nell'occasione si procederà anche all'approvazione del bilancio.

Per quanto in premessa, convoco l'Assemblea Generale dei Soci in prima convocazione per il giorno 17 marzo 2017 alle ore 07,00 nei locali dell'Associazione in piazzetta della Madonnella e in seconda convocazione sabato 18 marzo alle ore 17,00 nei locali del Centro socio culturale "Il Ponte" di Giulianello in piazza della Stazione, per discutere e deliberare sul seguente O.D.G.:

- 1) *Comunicazioni del presidente;*
- 2) *Approvazione del bilancio consuntivo 2016;*
- 3) *Approvazione bilancio preventivo 2017;*
- 4) *Rinnovo cariche sociali;*
- 5) *Tesseramento anno 2017;*
- 6) *Varie ed eventuali.*

Mi auguro una presenza numerosa e partecipata dei soci.

Al termine dell'assemblea, i soci ed eventuali accompagnatori che lo desiderano possono fermarsi presso il centro per una cena conviviale preparata dalle volontarie de "Il Ponte" al prezzo di € 10,00 (antipastino misto, primo, secondo, contorno, frutta, dolce, acqua e vino). Per ovvi motivi organizzativi si prega di comunicare la partecipazione alla cena al socio Aurelio Alessandrini (348.3882444) entro il giorno 11 marzo.

Un cordiale saluto a tutti.

Il presidente
Prof. Enrico Mattoccia

Giulianello

la Farmacia San Giuliano ha aderito alla Giornata di Raccolta del Farmaco

Come ormai da alcuni anni, il secondo sabato di Febbraio è stata celebrata la "Giornata di Raccolta del Farmaco", ideata dal Banco Farmaceutico per contrastare la povertà sanitaria. Questo fenomeno è in costante crescita, si calcola che oltre 12 milioni di italiani e 5 milioni di famiglie hanno dovuto tagliare le visite mediche o gli esami di accertamento per ragioni di tipo economico; purtroppo sono arrivati nell'angosciante condizione di dover scegliere se mangiare o curarsi.

Lo scorso 11 Febbraio, a Giulianello presso la Farmacia San Giuliano, dei Dott.ri Montecuollo, sita in via Anita Garibaldi, dalle ore 08:30 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00, è stato possibile acquistare uno o più farmaci da banco, che non necessitavano di prescrizione medica, destinati alle persone meno for-

tunate tramite le associazioni di volontariato che operano sul territorio. Sono stati i farmacisti stessi a consigliare il tipo di medicinale di cui vi è maggiore



necessità. Da rimarcare che i cittadini di Giulianello hanno risposto molto positivamente a questa bella e solidale iniziativa. La XVII Giornata di Raccolta del

Farmaco ha visto coinvolte oltre 3.600 farmacie in quasi tutte le province italiane. Nella scorsa edizione sono stati acquistati e donati a Banco Farmaceutico, circa 354.000 farmaci per un controvalore di oltre 2.275.000 Euro. I farmaci raccolti sono stati destinati a più di 1600 Enti caritativi che assistono oltre 500.000 indigenti e senza tetto in tutta Italia che non possono permettersi l'acquisto di medicinali. La "Grf" si svolge sotto l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica, in collaborazione con Aifa, Cdo Opere Sociali, Federfarma, Fofi, Federchimica Assosalute e BFRsearch. L'iniziativa è realizzata con il sostegno di Intesa Sanpaolo, Teva, Doc, EG EuroGenerici, Avvenire, TV2000, Mediafriends, Segretariato sociale Rai e Pubblicità progresso.

(M.C.)

Le Case della Vita

Raoul Wallenberg (1912-1947?) era un commerciante svedese che nel momento della necessità non si tirò indietro o girò gli occhi dall'altra parte. La Svezia lo accreditò come diplomatico presso la sua ambasciata a Budapest ed egli mise il suo ruolo, le sue risorse, la sua vita al servizio dei perseguitati dal Nazismo, in quanto ebrei. Si calcola che insieme a Perlasca abbiano salvato oltre 10.000 persone, con il sistema dei "passaporti di protezione".

Quando le truppe sovietiche entrarono a

Budapest fu chiamato presso il comando sovietico, fu arrestato e scomparve nel mistero sovietico: rinchiuso nella



Lubianka, sarebbe morto nel 1947 (?). Il 17 ottobre 1989 l'URSS ha riconosciuto l'arresto di Wallenberg come un «tragico errore», restituendo tutti gli effetti personali alla sorella invitata appositamente a Mosca. Il suo nome è in benedizione in tutto il mondo, ed è ovunque ricordato con una lapide, un monumento, una strada o con iniziative umanitarie. Il Congresso americano, nel 2012, gli ha concesso la medaglia d'oro "in riconoscimento delle azioni eroiche durante il secondo conflitto mondiale". Il grande

 	<ul style="list-style-type: none"> • LABORATORIO GALENICO • FITOTERAPIA • OMEOPATIA • AUTOANALISI DEL SANGUE • HOLTER PRESSORIO E CARDIACO • CONVENZIONI ASL • FORNITURE PER DISABILI • SERVIZIO RECUP • MISURAZIONE PRESSIONE GRATUITA 	 Farmacia San Giuliano <i>Dottori Montecuollo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<h1>GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000</h1>				
<p>LA FARMACIA E' APERTA TUTTE LE DOMENICHE DALLE ORE 08.30 ALLE ORE 13.00</p>				

sopravvissuto e scrittore Elie Wisel, lo definì “un uomo straordinario”.

La Fondazione Internazionale “Raoul Wallenberg”, fondata nel 2012 da Eduardo Eurnekian, negli Stati Uniti, ha la missione di sviluppare programmi educativi e campagne di sensibilizzazione del pubblico sulla base dei valori della solidarietà e del coraggio civico, capisaldi etici dei salvatori dell'Olocausto e della convivenza. La Fondazione sta recuperando quei luoghi che custodiscono gesti eroici dai tempi della persecuzione razziale.

In questa ottica il 14 febbraio ha dichiarato il Collegio S. Giuseppe-Istituto De Merode “Casa di Vita”, per aver salvato gli Ebrei durante la persecuzione nazista. “Per non dimenticare il significato di questi rifugi, spesso aperti da uomini e donne di chiesa ai *fratelli maggiori*, la targa *Casa di Vita* rinnova gesti, recupera tasselli di storie, libera memorie individuali e collettive, trasforma pietre in simboli. Non si tratta solo di collocare targhe, in questo o quel luogo, rinnovando gratitudine, ma, ancor prima, di ricordare fiammelle accese da Giusti - riconosciuti come tali, o ancora anonimi - nel tempo delle tenebre” (*Osservatore Romano*, 8 febbraio 2017).

Questo il senso della targa assegnata al S. Giuseppe-De Merode, in onore dell'allora direttore Sigismondo Ugo Barbano. La qualifica House of Life ha onorato molte comunità religiose, come la curia generale dei Cappuccini, il monastero di Santa Brigida, il convento di nostra Signora di Sion, il collegio Villa Mondragone di Frascati. Il riconoscimento al S.

Giuseppe-De Merode di Roma ha riportato nel luogo del nascondiglio alcuni rifugiati d'allora ancora viventi, (Fausto Zabban, Gianni Polgar); presenti esponenti della comunità ebraica di Roma (Ruth Dureghello, Sandro Di Castro, Noemi Di Segni, Mario Venezia). Il momento più “drammatico e distensivo” sono state le testimonianze, raccontate dai presenti o lette dagli alunni: “Frequentavo la terza elementare sotto falso nome e non mi ricordavo il mio nome: Fr. Pasqualino andò a chiederlo a mio fratello in classe quinta” (Polgar). “Le suore della cucina, non sapendo dove mettere mio padre, lo nascosero dentro un pentolone” (Dennis Walter).

La attenzione maggiore è stata riservata al direttore dell'epoca, fratel Sigismondo Ugo Barbano, ricordato tra i *Giusti* nel museo YadVashem di Gerusalemme. Tutti i presenti ne hanno onorato lo spirito umano e cristiano, il coraggio nella opposizione al comando tedesco a Roma e nell'ospitare i perseguitati di ogni fede o parte politica. La presenza del figlio Paolo Emilio, con la signora Maria Giovanna ha arricchito la cerimonia con particolari inediti di ieri e di oggi sulla sua attuale professione di insegnante negli Stati Uniti.

Un “generoso” lettore dello Sperone (se c'è!), si domanderà: “Ma a me, di Rocca Massima...?” La “Giornata della Memoria” della Shoah, il “Giorno del Ricordo” delle Foibe, non sono celebrazioni retoriche, ma memoria vivente, ripensamento di ciò che avvenne: potrebbe ancora



avvenire e avviene ogni volta che uno si volge dall'altra parte a fronte di discriminazioni brutali o sottili delle varie forme di bullismo. Poi in ogni famiglia si conserva e vive la memoria, oltre che il dna fisico, di gesti, valori, azioni che orientano moralmente e spiritualmente le nuove generazioni.

Ai più giovani il collegio S. Giuseppe - Istituto De Merode di Roma dice poco o nulla, ma a quelli di una certa età ricorda il “Collegio” di Albano Laziale, dove tanti rochigiani hanno studiato prima e dopo la guerra.

Fratel Venanzio Vari, era di Rocca Massima, fu provinciale dei Fratelli delle Scuole Cristiane di Albano, di Roma e delle isole del mar Egeo, fu fondatore del collegio La Salle di Benevento e di altre istituzioni educative. Giuseppe il “Molinaro”, e i suoi figli certamente ne hanno sentito parlare perché era parente di sua madre: fu un grande! Un grande rochigiano, un grande educatore, con una grande eredità educante!

Virginio Mattoccia

VELLETRI

al via la 23^a edizione della festa della camelia



Nei giorni 1 e 2 APRILE si terrà a Velletri la 23^a edizione della ormai tradizionale FESTA DELLE CAMELIE; in quei giorni le vie della città ed i giardini pubblici saranno occupati da tanti vivai, provenienti da tutto il territorio, che presenteranno le infinite qualità di camelie con i loro sgargianti colori e le loro delicate sfumature. Le camelie attecchiscono con molta facilità nel territorio veliterno fino a diventare veri e propri alberi e le troviamo in quasi

tutti i giardini in città e in campagna. Una delle iniziative più simpatiche del Comitato Festeggiamenti è quella di condurre i visitatori nelle campagne di Velletri (con pulmini del Comune, gratuitamente) a vedere queste bellissime piante fiorite nei giardini privati dei cittadini che per l'occasione aprono i cancelli delle loro proprietà per permettere a tutti di ammirare camelie meravigliose dai vivaci colori.

*L. Magini
(Continua a pag 14)*

LINGUA E LINGUACCIA

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

DA CHI CI PUÒ VENIRE L'AIUTO

Fino alla metà del secolo scorso la maggior parte della popolazione italiana viveva nei paesi e la loro occupazione principale era l'agricoltura che permetteva ad ogni famiglia di garantire almeno il cibo per un anno. Il lavoro dei campi era duro e continuo e non sempre i prodotti che si ricavavano erano soddisfacenti, anche perché talora le condizioni climatiche non erano favorevoli.

Solo dopo la seconda guerra mondiale le cose nelle campagne sono mutate. Si è iniziato a lavorare con le macchine con grande vantaggio per le persone; nello stesso tempo in Italia c'è stato un notevole sviluppo industriale e molti contadini, specie del sud si sono trasferiti al nord (e spesso erano malvisti) impiegandosi nelle varie industrie.

Poiché per tanto tempo la popolazione era vissuta nei piccoli centri e nelle campagne, le varie condizioni della loro vita hanno influito nel loro modo di pensare e di parlare e tutto poteva dare spunto al modo con cui esprimevano le loro idee.

Molti detti che noi oggi possiamo usare per dire ciò che pensiamo richiamano quei tempi.

Spesso diciamo espressioni con riferimento agli animali anche se non c'è stato nessun contatto con loro e non se ne è avuta la possibilità di servirne; sono detti che derivano molto spesso dall'esperienza di vita fatta da chi ci ha preceduto nel passato con quegli animali e a seconda del loro tipo sono espressioni significative anche delle nostre idee.

Per il contadino di allora era di grande aiuto l'asino che spesso trasportava carichi pesanti o soma e per questo detto pure somaro. Talora assumeva atteggiamenti di rifiuto e questo ne ha fatto il simbolo della testardaggine e abbiamo il detto "Duro, testardo come, più di un asino", spesso riferito

a chi non vuol capire; con "essere un asino calzato e vestito" si suole indicare un grande ignorante; "qui casca l'asino" si dice quando per qualcuno c'è il pericolo di fare errori.

Con "un asino risalito" si vuole qualificare una persona ignorante che si è arricchita; "avere la bellezza dell'asino" si dice per indicare quella della gioventù; "il calcio dell'asino" esprime l'atto vile di chi colpisce una persona prima riverita quando è decaduta; "legare l'asino dove vuole il padrone" è obbedire per quieto vivere a chi comanda ed è segno di poca indipendenza.

"Fare, essere come l'asino di Buridano" si dice di chi rimane indeciso quando deve fare una scelta difficile. Buridano, filosofo medievale del secolo XIV, sosteneva che le azioni non sono determinate da stimoli esterni, perché se fosse così, anche un asino messo a uguale distanza tra due mucchi uguali di fieno non si deciderebbe e morirebbe di fame.

Già Dante per una situazione particolare, preso da due dubbi, incerto su quale prima chiedere la soluzione, dice "Intra due cibi distanti e moventi - d'un modo, prima si morria (si morirebbe) di fame - che liber' uomo l'un recasse ai denti" (Par. IV, 1-3).

Proverbi significativi sono "a lavare la testa all'asino si perderanno tempo e sapone" (è inutile ragionare con chi è ignorante, "meglio un asino vivo che

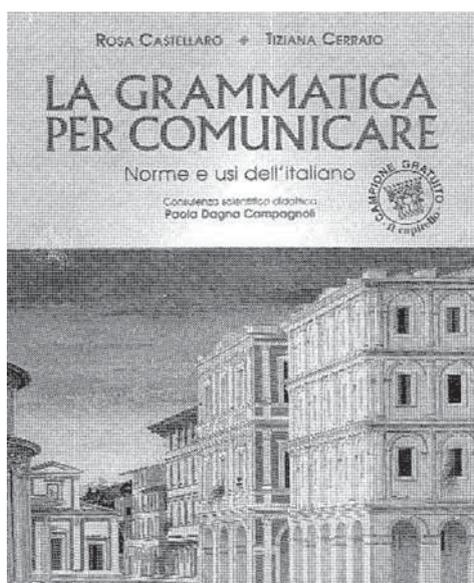
un dottore morto" (la salute è più importante anche dello stesso sapere).

Si può dire che tutte o quasi tutte le famiglie dei contadini avevano anche le galline che garantivano uova e carne per la famiglia. La piccola testa della gallina ha suggerito il detto "avere un cervello di gallina" pronunciato spesso per chi si mostra poco intelligente; le galline che razzolano liberamente, quando comincia a imbrunire si ritirano nel pollaio e ciò spinge a dire che chi va a letto molto presto, è solito "andare a letto con le galline" e il modo con cui esse cercano il cibo ha dato origine all'espressione "predicare bene e razzolare male" che si dice di chi si comporta bene solo a parole. Può capitare di "avere la pelle di gallina" quando si rabbrivisce per la paura o per l'emozione; la "scrittura a zampa di gallina" è quella irregolare (come le impronte delle galline) e poco intellegibile; con "zampe di gallina" si indicano pure le rughe che si fanno agli angoli degli occhi.

"La gallina dalle uova d'oro" non è mai esistita, ma con questo detto si indica chi garantisce buoni e facili guadagni; "essere, credersi il figlio della gallina bianca" si dice di chi si ritiene privilegiato, esente da certi doveri.

La gallina ha dato origine ad alcuni proverbi: "gallina che canta ha fatto l'uovo" si ripete quando uno si affanna a discolarsi, ma forse è per lo più colpevole; "chi gallina nasce conviene che razzoli" che si riferisce a quei figli che seguono i genitori nel malcostume; "meglio un uovo oggi che la gallina domani", è meglio contentarsi del poco che è sicuro invece di aspettare qualcosa molto incerta; "gallina vecchia fa buon brodo" si dice di una persona avanti negli anni, utile per la sua esperienza o di una cosa antica che è migliore di quelle più nuove.

Due soli animali ci sono di aiuto inconsapevolmente per esprimere le nostre idee, i nostri giudizi.



Mario Rinaldi

RICORDO DEI NOSTRI MORTI



Marina Stirpe

Lo scorso 31 gennaio, proprio mentre stavamo andando in stampa per il numero di febbraio, abbiamo appreso la triste notizia della improvvisa morte di Marina Stirpe, di soli 75 anni. Non avendo avuto il tempo materiale di ricordarla la volta scorsa, ci sembra doveroso commemorarla ora. Nel nostro piccolo paese ci conosciamo tutti e quando (ahimè) muore una persona del posto è come se venisse a mancare una cara parente. Marina era donna solare, sempre disponibile al dialogo, ogni volta che la incontravo era la prima a salutare e sovente mi intratteneva per scambiare due parole, in modo particolare mi chiedeva notizie relative all'andamento meteorologico di Rocca Massima.

Come lo ha ricordato anche il Parroco, nell'omelia del funerale, Marina era molto devota alla nostra Madonna Della Pietà ed era solita andare in processione a piedi nudi come segno imprescindibile della sua devozione. È deceduta improvvisamente per una complicanza respiratoria, dopo una brutta e persistente influenza, lasciando sgomenti e costernati il marito Nando Liberati, i figli:

Angelo e Gianluca, le nuore, i nipoti, i famigliari e noi tutti. Il nipote Enrico ha voluto ricordare la zia Marina, alla quale era molto legato, con un piccolo pensiero che riportiamo di seguito: "Ecco che improvvisamente mi torna in mente zia Marina che scende, con passo lesto, la discesa del Monumento, la saluto e lei di rimando mi dice - *ma sta' già jecco alla Rocca, a Cori pròprio non ci abbuzzi* -. Era fatta così, sempre con il sorriso sulla bocca e se qualche volta mi riprendeva lo faceva con benevolenza, senza farmelo pesare. Ora mi è impossibile non pensare a lei, il macigno che pesa sul mio cuore è enorme! Soltanto il suo bel ricordo può alleviare il mio dolore. Ecco, voglio ricordare così mia zia Marina, sorridente e buona d'animo. Voglio ancora regalare un forte abbraccio a zio Nando e ai miei cugini. Ciao zi', riposa in pace!". Dopo questo bel ricordo di Enrico, anche noi della Redazione ci uniamo al dolore di Nando e di tutti i famigliari, esprimendo loro le nostre più vive e sincere condoglianze. (A.A.)



Gismondo Lucarelli

Caro Gismondo, ci hai lasciati silenziosamente, come era tua abitudine nella vita per non disturbare nessuno. Chiamarti amico è poco, perché sei stato come un fratello. Ricordo i nostri primi incontri e giochi, prima ancora di andare a scuola, quando correvamo da una casa all'altra, quando le nostre mamme lavavano la biancheria vicine al pozzo, come pure quando i papà facevano qualcosa insieme e noi eravamo gli spettatori. Tu sei andato a scuola prima di me perché sei più grande, ma non abbiamo smesso di incontrarci. Le nostre famiglie si volevano (e si vogliono) bene e si aiutavano in tutto ciò che potevano. Finita la scuola ci siamo visti di meno ma non dimenticati, anche perché le nostre case erano vicine e per raggiungere la tua la strada passava dinanzi alla nostra. Col cambiamento di residenza siamo andati un po' distanti gli uni dagli altri, ma non è diminuito l'affetto che c'era tra le nostre famiglie; abbiamo continuato sempre così, anche dopo il matrimonio. Ho visto crescere i tuoi figli, che mi hanno voluto bene e quando è arrivato il

momento hanno benvoluto al mio. Tutti gli eventi delle nostre famiglie ci hanno sempre riuniti insieme tutti; ogni festa ci hai voluti presenti e noi ci siamo sentiti come persone di una medesima famiglia; così ti pensiamo e così continueremo a ricordarti: lavoratore, cordiale, preciso, onesto, come un membro di famiglia; continueremo a volerci bene come tu ci hai insegnato.

Hai sempre lavorato sodo sia per i tuoi terreni, sia quando sei stato responsabile di quelli degli altri che ti hanno rispettato ed apprezzato; la mia famiglia (mio fratello compreso) ti pensa sempre ed ammira la tua schiettezza, unita al rispetto degli altri, alla cordialità. La tua mancanza ci addolora ma siamo orgogliosi di pensarti a noi vicino, generoso, pacifico, altruista, rispettoso di tutti.

Assieme alla tua famiglia, a tutti quelli che ti hanno conosciuto, ti ricorderemo con affetto e ammirazione.

Enrico Mattoccia

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

Da pag 11

Poco si sa su come questa pianta, originaria della Cina, si sia acclimatata così bene in Europa e in particolare in Italia. La *Camelia Japonica*, cioè la camelia che conosciamo noi, appartiene alla stessa famiglia della *Camelia Sinensis*, cioè la pianta del tè.

Fatta questa premessa, possiamo dire che l'introduzione della camelia in Europa avvenne quasi per...scherzo! Un gruppo di mercanti britannici, recatisi in Cina nel 1753, ebbe modo di assaggiare il tè, pianta sconosciuta in Occidente. Trovato molto gradevole e desiderosi di importare la nuova pianta in Inghilterra, ne chiesero alcuni esemplari, accorgendosi solo al loro rientro in patria che i cinesi avevano dato loro piante di *camelia japonica*, molto belle alla fioritura, ma con foglie coriacee e prive di qualsiasi aroma. Il nuovo tipo di pianta ebbe comunque un enorme successo anche se diverso da quello per cui era stato importato in Europa. Alla fine del Settecento venne portata in Italia la prima pianta di camelia, esemplare tuttora esistente nel parco della Reggia di Caserta, messa a dimora nel cosiddetto Giardino Inglese.

Durante i due giorni della Festa delle Camelie, sarà visitabile da parte del pubblico anche il "Sito Archeologico delle Stimmate", vero e proprio gioiello archeologico della città di Velletri.

Il Gruppo Archeologico Veliterno ne cura l'apertura, la custodia e l'informazione al pubblico con i seguenti orari: sabato 10,00-12,30 / 16,30-18,30 domenica 10,00-12,30 / 16,30-18,30.

Luciana Magini

CENTRO SOCIO CULTURALE "IL PONTE"

Momenti di vita associativa



Eccoci all'appuntamento mensile con le attività del Centro "Il Ponte".

Sono quattro gli eventi che vogliamo segnalarvi:

1 - La cena di beneficenza organizzata il giorno 11 per raccogliere fondi in favore delle popolazioni del Centro Italia colpite dal terremoto. Vista la finalità, i soci che hanno partecipato alla cena sono stati piuttosto numerosi e si è riusciti a raccogliere la somma di 400 euro che è stata inviata ai terremotati con un bonifico bancario la cui copia è affissa alla bacheca del Centro. Le necessità di questi nostri connazionali sono tante e il nostro

contributo potrà coprire solo una piccola parte delle tante esigenze che ci sono in quei luoghi sconquassati dal terremoto ma abbiamo voluto mandare loro un messaggio di solidarietà e di vicinanza.

2 - Il giorno 16, come da antica tradizione paesana, si è festeggiato san Giulianitto. Una gustosissima pasta e fagioli ha fatto da prologo all'accensione della "matticella" preparata nella piazza antistante la sede sociale. "Il Ponte" non poteva non contribuire a rinverdire questa festa proprio perché gli anziani sono quelli che più sono legati alle tradizioni perché più a lungo le hanno vissute e desiderano vederle vivere anche dai loro figli e nipoti quasi come un passaggio di testimone. Queste feste vanno veramente salvaguardate perché in questa società moderna che ci spinge a chiuderci nel recinto casalingo davanti a uno schermo o un video possono rappresentare una occasione di socializzazione e rinsaldare il senso di appartenenza a una comunità.

La partecipazione di molte persone,

venute anche dai paesi vicini, ha reso la festa ancor più interessante

3 - Il giorno 18 è trascorso all'insegna del Carnevale con molti soci che si sono fatti coinvolgere in pieno dallo spirito del Carnevale che vuole che ognuno esca un po' dallo schema e che si abbandoni all'allegria anche cambiando aspetto attraverso il travestimento. La cena in maschera è stata un'occasione di sano divertimento ed è stata anche ripetuta il giorno 25 quando ormai il Carnevale era agli sgoccioli.

4 - Il giorno 8 marzo, festa della donna, "Il Ponte" sarà presente nella scuola per partecipare alla manifestazione per sottolineare la figura della donna nella nostra società, per riconoscere le conquiste fatte e per riflettere su quanto ancora c'è da fare!



FRIGGITELLI O FRIARELLI? - Attenzione alla "i"



Il mese scorso la ricetta proposta dalla signora Antonella Cirino, nella rubrica che cura su questo giornale ormai da alcuni anni, ha suscitato una discussione fra "forchettoni".

Il giorno dopo dell'uscita de Lo Sperone entro nel bar di Rocca Massima e trovo il dottor Franco Coriddi che mi fa: "Su Lo Sperone c'è un errore!". Naturalmente chiedo di che errore si tratta, e lui: "Questa mattina due signore di Cori che stavano leggendo Lo Sperone hanno fatto notare che sulla ricetta della massaia di pag 15 venivano chiamati "friarelli" i peperoni piccoli verdi mentre con quel termine si indicano le cime di rapa tipiche della cucina napoletana e barese; i peperonetti verdi si chiamano "friggittelli".

Nel frattempo entra Aurelio che vedendoci indaffarati con Lo Sperone tra le mani si incuriosisce e, una volta appreso di che stavamo parlando, sostiene che sicuramente avrà ragione la signora Cirino perché veramente esperta e appassionata di cucina...Segue un breve

scambio di battute (anch'io avevo sempre sentito chiamare questi peperoni friggittelli) e subito mettiamo mani ai telefonini; ormai con i telefonini, che sono dei veri e propri computer e utilizzando Internet, si possono ottenere notizie in pochi minuti. Una volta digitato "friarelli" ci appaiono una serie di foto: alcune con i peperoni piccoli e altre con le cimette di rapa. Le verdure appartengono a famiglie vegetali diverse e allora: come era possibile che venivano indicate con lo stesso nome?

Qualche altro "clic" e troviamo una serie piuttosto lunga di definizioni e spiegazioni leggendo le quali pare che la differenza la faccia la lettera "i".

Leggiamo e scopriamo che i "friggittelli" sono i piccoli peperoni verdi allungati che

spesso vengono fritti in un filo d'olio e questo determinerebbe il loro nome traducibile come "che si friggono"; anche "friarello" ha lo stesso significato per cui vengono chiamati in un modo o nell'altro indifferentemente. Ma le cose si complicano perché al Sud chiamano "friarelli" (con una "i" in più) le infiorescenze appena sviluppate delle cime di rapa che anch'esse spesso vengono cucinate fritte. Al dunque la nostra massaia Antonella Cirino nella sua ricetta "Friarelli ripieni alle acciughe" è stata precisa perché non ha usato il termine "friarelli".

Ma la cosa non è finita lì: la discussione si è allungata sulla bontà di questi prodotti; ognuno raccontava come li aveva gustati e in che zona d'Italia e mentre raccontava pareva stesse leccandosi i baffi, e ognuno pensava in cuor suo: "Ma come saranno i friggittelli preparati dalla signora Antonella?" perché per i noi "forchettoni" i nomi sono secondari: quello che conta è il gusto!

Remo Del Ferraro

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Finocchi al pecorino

Ingredienti: 6 finocchi - 100gr di mandorle - 60 gr di pecorino grattugiato - 2 uova - 6 fette di pancarré - Farina- olio extravergine di oliva - sale.

Preparazione: Pulite i finocchi eliminando le foglie esterne più dure, lavateli, asciugateli e tagliateli a fettine sottili. Scaldare abbondante acqua in una pentola e quando inizierà a bollire scottatevi i finocchi per un minuto. Sgocciolateli, fateli raffreddare e asciugateli con un telo. Passate al mixer le fette di pancarré private della crosta insieme alle mandorle, trasferite il mix ottenuto in una ciotola e mescolatevi il pecorino grattugiato. Sbattete le uova in un piatto con un pizzico di sale. Infarinare i finocchi, passateli nell'uovo e poi nel composto di pane facendo aderire in modo uniforme, quindi friggiteli in abbondante olio caldo finché risulteranno dorati. Sgocciolateli su carta assorbente da cucina, salateli e serviteli caldissimi.

Antonella Cirino



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)

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

Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)



www.associazionecentra.it
E-mail: info@associazionecentra.it
Tel. 06.96699010 - Cell. 348.3882444
C.F. 91056160590

Direttore Responsabile:
Virginio Mattocchia

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

**Questo numero è stato inviato
in tipografia per la stampa
28 FEBBRAIO 2017**

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.

MONTALBANO...MANIA

Il commissario Salvo Montalbano: personaggio straordinario ideato da Andrea Camilleri e poi diventato anche trasposizione televisiva attraverso i seguitissimi episodi della fiction.

Cosa ha di così affascinante da essere tanto amato ed apprezzato dal vasto pubblico letterario e televisivo? Cosa lo rende così carismatico? Perché così tante persone lo seguono da anni e sempre con rinnovato piacere?

Si tratta sicuramente di un personaggio dalle molte sfaccettature, fatto di luci e di ombre proprio come l'umanità più vera e sincera. È un *uomo imperfetto*, con le proprie paure o rigidità e a volte sbaglia. Non è un supereroe irraggiungibile arrivato da un altro pianeta o con super poteri per rimettere tutte le cose al giusto posto: fa del suo meglio, è arguto, intelligente e molto riflessivo ma comunque un essere umano e pertanto soggetto anch'egli ad errore. Le persone lo apprezzano perché ne colgono proprio l'aspetto più vero e a volte ruvido e scomodo. Le fissazioni del commissario, come ad esempio quella di voler mangiare senza essere interrotto per nessun motivo, diventano amabili e il pubblico le accoglie rivedendo in esse anche le proprie debolezze.



Un altro aspetto molto importante è che Salvo Montalbano non è un'icona immutabile sempre uguale a sé stesso: al contrario il personaggio si *evolve nel tempo*, cresce, matura, acquisisce nuova consapevolezza e anche i suoi stati d'animo sono spesso un riflesso di questa evoluzione.

Il commissario inoltre possiede *punti di riferimento stabili e rassicuranti*: innanzitutto la sua terra con l'amore e l'attaccamento per le sue tradizioni, il mare linfa vitale, il gusto per il buon cibo. In un mondo che cambia continuamente e vorticosamente, c'è bisogno di punti di riferimento che offrono certezza come fossero dei "porti sicuri" dove approdare anche nei momenti più difficili. Montalbano ha un *senso profondo di giustizia*, basato non solo sul rispetto della Legge ma anche su valori e principi di buon senso che si adattano caso per caso, perché il commissario di Vigata soprattutto comprende l'uomo e la sua natura: non condanna a priori, cerca prima di comprendere e quando possibile di aiutare. Sono proprio queste caratteristiche che gli permettono di affacciarsi verso l'abisso della malvagità, delle cattive azioni o dei soprusi, ma di rimanere sostanzialmente integro: Montalbano possiede una morale molto forte, costruita su valori universali e saggia. Il commissario, dopo anni di esperienza sul campo, rimane ancora "sconvolto" dalle brutture del mondo, mai indifferente.

Nelle storie raccontate da Camilleri, e anche nella trasposizione televisiva, c'è tanta *bellezza*: l'incanto dei luoghi, del mare, dell'arte, tutto ambientato nella splendida Sicilia, terra dalle tinte forti e di grande bellezza. Le persone cercano questa bellezza che invita ad essere migliori e che regala immediato benessere e senso di appagamento. La "Montalbano mania" allora, lungi da essere una malattia, può essere una piacevole cura per l'anima.

Dott.ssa Nicoletta Agozzino • Psicologa Psicoterapeuta
info@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