

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 18 numero 3

Associazionismo è confronto

Sabato 3 Marzo 2018

LATINA
Olio delle Colline

ROCCA MASSIMA
Festa delle donne

GIULIANELLO
San Giulianitto

FESTA DELLE DONNE: AUGURI E... RISPETTO!

L'otto di marzo, come ormai consuetudine si celebra la "Festa della donna", nata circa 100 anni orsono per ricordare tutte le conquiste delle donne in ambito economico, politico e sociale ma anche le discriminazioni e le violenze di cui le donne, purtroppo, continuano ad essere sottoposte. Tornando indietro negli anni si narra che, agli inizi del marzo 1908, le operaie della Cotton, un'industria tessile di New York, iniziarono a scioperare contro le loro disumane condizioni lavorative; lo sciopero durò fino a quando, l'8 marzo, il proprietario della fabbrica, un certo Johnson, le rinchiuso nella fabbrica bloccando tutte le uscite. Poco dopo divampò un incendio, forse appiccato dallo stesso proprietario, in cui perse-



ro la vita 126 operaie. Nel corso degli anni ci sono state tante iniziative per ricordare questo triste episodio e anche per riflettere sulla condizione delle donne ma soltanto nel 1975 fu (diciamo) "legalizzata" ufficialmente dalle Nazioni Unite con l'istituzione dell'"Anno Internazionale delle Donne". Da allora l'8 marzo le organizzazioni femminili celebrano in tutto il mondo la Giornata Internazionale della donna con manifestazioni che omaggiano gli avanzamenti della donna e ricordano la necessità di una continua vigilanza per assicurare che la loro uguaglianza sia sempre ottenuta e

mantenuta in tutti gli ambiti della vita civile. Anche il nostro giornale "Lo Sperone" si è sempre dimostrato molto sensibile a questo importante argomento e, proprio per non far dimenticare le brutalità che subiscono quasi giornalmente le donne, ha adottato il logo "No Violenza alle Donne" che è individuabile nell'occhiello in alto a destra della prima pagina. Inoltre l'Associazione "Chi Dice Donna" di Giulianello, dopo il buon successo dello scorso anno, anche nel 2018 ripeterà, sempre a Rocca Massima, la giornata contro la violenza alle donne con una manifestazione che avrà luogo sabato 17 marzo. Il programma prevede il raduno in Largo Secondo Mariani alle 15.30; poi il corteo si dirigerà, accompagnato dagli sbandieratori "Leone Rampante" di Cori, verso il belvedere sovrastante il "Flying in the Sky" dove il Sindaco di Rocca Massima. Angelo Tomei, darà il benvenuto e omaggerà le donne "vittime di violenza" con dei fiori che poi...

A. Alessandroni
Segue a pag 4

Sommario

Festa delle donne	1-4
Invito alla lettura	2
Romolo De Crais	3
Corso di fotografia	4
Pranzo con gli sponsor	5
Olio delle Colline	6-7
San Giulianitto	8-9
Incontro con l'artista	9-10
Associazione astronomica	10-11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri defunti	13
Obsolescenza programmata	14-15
Ricette della massaia	15
Chiedetelo alla psicologa	16



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.*

La Biblioteca: invito alla lettura

“Sagittario” di Natalia Ginzburg

Sono tre o quattro mesi che non vi suggerisco un libro di narrativa e perciò questo mese voglio tornare a proporvi la lettura di una bella storia che ha come protagonista una madre irrequieta, invadente e impicciona ma senza essere per questi e altri difetti una cattiva madre.

Sto parlando del romanzo breve “Sagittario” della notissima scrittrice Natalia Ginzburg. L'io narrante, la studentessa universitaria Natalia, ci descrive la sua famiglia: lei, sua madre e la sorella Giulia.

La studentessa però non ci racconta la storia dall'inizio ma solamente il frammento del periodo in cui la famiglia si trasferisce in città.

Sua madre, spirito piuttosto irrequieto, dopo la morte del marito, decide di andar via da Dronero, il borgo in cui ormai si sentiva stretta, e trasferirsi in città.

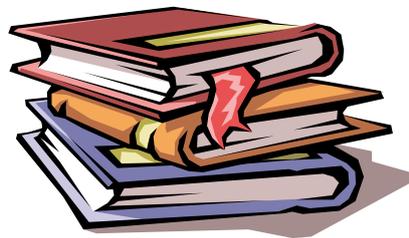
Litigando un po' con tutti i parenti che cercano di dissuaderla, vende tutto e compra una casa abbastanza grande nella immediata periferia della città e vi si trasferisce con la figlia Giulia che ha sposato il medico Chaim e Carmela, la domestica.

Ma, diversamente da quanto si aspettava, la vita in città incominciò a venirle in urto perché le sue giornate

trascorrevano monotone una dietro l'altra: una capatina al negozio di ceramiche gestito da due sue sorelle, avanti e in dietro a guardar le vetrine dei negozi e, infine, sedersi annoiata davanti a un bar bevendo stancamente un caffè e fumando una sigaretta.

La svolta sembrò arrivare quando conobbe la signora Fontana. Tra le due donne, dopo un primo momento di reciproca diffidenza, inizia una assidua frequentazione e insieme progettano un futuro più brioso e ricco di soddisfazioni.

La signora Fontana la incoraggia a realizzare il suo sogno di mettere su una galleria d'arte che sicuramente avrebbe visto la frequenza di tanti artisti e intellettuali; insieme scelgono il nome originale e accattivante: “Sagittario” (da qui il titolo del libro) e si mettono alla ricerca di un locale adatto..



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

“Sagittario”, però, non sarà affatto fonte di soddisfazioni ma sarà la sua rovina. Naturalmente non vi dirò perché altrimenti vi rovinerei il gusto di scoprirlo leggendo il libro.

La bellezza di questo romanzo della Ginzburg sta tutta nello stile narrativo e nella descrizione del carattere dei personaggi.

Al tono leggero e quasi svagato del raccontare fa da contraltare la solitudine, la malinconia, la delusione del tradimento, lo sgomento della morte dei personaggi.

Colpisce anche il contrasto fra le due principali figure di donna: la madre esuberante, farfallona e talvolta farsesca; la figlia Giulia sempre silenziosa e malinconica come se qualcuno l'avesse tirata contro voglia dentro la storia.

Un libro che merita di essere letto; non per nulla la Ginzburg è una delle più apprezzate scrittrici italiane del secolo appena trascorso.

Dopo questa parentesi di narrativa già vi preannuncio che il prossimo mese quasi sicuramente vi presenterò un saggio sulla ludopatia che ho incominciato a leggere e che mi pare molto interessante.

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. E' 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”.

ROMOLO DE CRAIS

il maestro della comicità in dialetto velletrano



A Velletri, dagli anni del dopoguerra fino agli anni ottanta, tutti hanno conosciuto e apprezzato Romolo De Crais, maestro elementare di professione (di quelli che, dopo una lunga carriera, si ritrovano ad aver fatto scuola a quasi tutta la città), ma per passione attore e scrittore di esilaranti prose, poesie e commedie in dialetto. Quando si parla di dialetto velletrano, il punto di riferimento è “’o maestro Degraisse” o semplicemente “Romoleto”, che della lingua vernacolare fu uno dei maggiori interpreti e conoscitori. Nella commedia “*I bocchi n’so’ ppe’tti!*”, di Pio Zaccagnini scritta nel 1934, De Crais impersona la figura di *Griopordo*, mentre quella di *Prungaccino* è interpretata da Italo Zaccagnini, suo grande amico. Questa commedia, replicata tantissime volte per soddisfare le pressanti richieste del pubblico, finì per elevare questi due personaggi al grado di “*maschere*” del teatro dialettale velletrano. La verve, la prontezza di spirito di tutto il cast e di De Crais in particolare,

e l’affiatamento raggiunto tra gli interpreti durante le rappresentazioni e nella vita reale, hanno procurato alle loro commedie una fortuna sempre crescente. Invitato spesso a manifestazioni dialettali, il successo era sempre garantito: la presenza di spirito e l’immediatezza nell’innescare un fuoco di artificio che talvolta poteva sconcertare gli spettatori o scompigliare la scaletta di un programma spesso salvò lo spettacolo da situazioni di emparse, riconducendo sotto controllo una situazione sfuggita di mano.

Nei racconti di De Crais non ci sono solo barzellette, per quanto elaborate ed arricchite, ma storielle vere, verosimili o inventate, aneddoti, vicende personali e fatti dei quali l’autore è venuto a conoscenza; tutto questo visto con l’occhio dell’umorista e pensato con la testa del velletrano.

Vanto di De Crais fu l’aver ripescato, subito dopo la guerra, in mezzo alle scartoffie disordinatamente sottratte alle macerie dei locali di S. Clemente, i resti di una vecchia edizione delle poesie del poeta dialettale veliterno Giovan Battista Iachini (1860-1898). Un po’ restaurando i brandelli dei fogli, un po’ appellandosi al ricordo di quelle poesie che aveva appassionatamente imparato, De Crais ricostruì l’opera di Iachini che rivide la luce in una ristampa nel 1953.

Nelle sue prose, per sua decisione, la scrittura non osserva rigorosamente la grammatica dialettale per non appesantire l’ortografia e garantire la freschezza del testo e l’immediatezza della lettura. Nei suoi racconti, De Crais ci offre uno spettacolo pirotecnico fatto di tutto quello che può uscire dai racconti di un popolano loquace pieno di esperienze, di spirito di osservazione, di acume e di ironia; talvolta si diverte a sconcertare il lettore con storie incredibili,

assurde, giurando di trattarsi di cose realmente accadute.

Ringrazio Roberto Zaccagnini per le notizie che mi ha fornito con i suoi scritti, utilissime per ricreare, almeno in parte, la personalità e la maestria di Romolo De Crais detto familiarmente “*Romoleto*”.

Dal secondo volume di prose dialettali e aneddoti personali intitolato “*Non ti resta che...ridere.....spontaneamente*”, del 1998, ho tratto una scenetta che, per quanto assurda, potrebbe non essere improbabile, ambientata sul treno che tutti i giorni porta i pendolari da Velletri a Roma. SIGNO’.....SIGNO’

Oreste Roazzotti piglià ‘o primo treno pe’ Roma e se ficcà drento a u’ scompartimento che era completamente voto. Se misse a sedè e se stea quasi pe’ appennicà, quand’ecco arentrà drento ‘na bella signora. Oreste adducatamente salutà, ma doppo gl’occio glie se fermà a ‘n so’ che posto e fece azzenno a’ signora che glie sarìa voluto di ‘ca’ cosa, ‘A signora, prone, senza manco faglie roprì vocca, gli disse:

“Senti bene, coso, io nun so ‘bbetuata a parlane co’ gente estrania, e perciò statte zitto e nu’ me arevorge parola...”

Chillo poro Oreste ‘n fece ‘n fiato, ma bono e premuroso comm’era, tentane più vote de parlane coa signora, ma chella nu’ vozze mai senti raggione, tant’è vero che poco ce mancà pe’ remmedià puro ca’ sganassone, ‘O treno, ‘ntromento, era quasi arrivato a Roma, quando Oreste fece gl’urdimò tentativo, però stavota deciso e puro po’ ‘ncazzato e glie disse: “Signò, guarda che t’è arremasta ‘na zinna de fora!”. Chella abbassà de scatto ‘a capoccia, e po’ strillà: “ Oddiooo! Me so’ persa ‘a cratura!”.

Luciana Magini

Da pag 1

...verranno messi a dimora ai piedi dell'albero, a loro dedicato, presso il Parco della Memoria. A seguire ci sarà un intervento della presidentessa dell'Associazione "Chi dice Donna" e la celebre "Flash Mob", danza divenuta simbolo delle giornate contro la violenza sulle donne. La direzione del "Flying in the Sky" consentirà di far volare le donne presenti gratuitamente, con l'unico obbligo di acquistare il video che verrà pubblicato su "ONE BILLION RISING 2018". Nella sala espositiva del "Flying In The Sky" verrà mostrata una scultura realizzata, con la pasta di pan di zucchero, dalle ragazze dell'Associazione "Chi dice Donna" che rappresenta cinque donne che hanno fatto "storia" sulla violenza subita: Franca



Viola, Sylvia Plath, Warie Dirie, Lucia Annibali e Malala Yousafzai; inoltre, sempre nello stesso luogo, sarà allestita una mostra fotografica, curata del fotografo roccigiano Mario Angiello dal titolo "L'amore è altro." Alle 17 nella chiesetta della "Madonnella" è previsto il convegno: "L'amore è una capacità. Modificare i propri modelli per impa-

rare ad amare". Interverranno: Stefania Munari responsabile dello sportello SOS Donna, lo psicologo Yuri D'Arcangelis, la psicologa Valentina Treu e Emilia Ciorra responsabile "FareReteOnlus". Inoltre è attesa la gradita presenza del M° Francesco Guadagnuolo, che lo scorso anno donò, all'Associazione "Chi dice Donna" una sua opera molto apprezzata (vedi foto); speriamo che anche quest'anno possa essere presente e magari donarci un'altra sua importante e bellissima opera. Per finire non ci resta che rinnovare l'invito ad essere presenti numerosi come lo scorso anno e anche augurare alle nostre donne ogni bene ma soprattutto portare loro più rispetto e considerazione.

Aurelio Alessandrini

Rocca Massima - 2° corso base di fotografia



Il nostro concittadino Mario Angiello, ormai diventato un virtuoso ed esperto fotografo, organizza per il secondo anno un corso di "base fotografica"

per dar modo agli appassionati di specializzarsi ulteriormente in questa bellissima arte. Mario è reduce da un viaggio nelle affascinanti vette dell'Himalaya dove ha avuto modo di mettere in risalto, ancor di più, la sua passione, la sua tecnica e anche il suo coraggio nell'affrontare il "tetto" del mondo. Durante il mese di marzo le sue opere fotografiche, compresi gli "scatti himalayani" saranno esposte nel bar "art caffè" di Cori; invitiamo tutti i nostri lettori a visitare la mostra. Tornando al corso di fotografia, esso si terrà a Rocca Massima in una suggestiva location situata in località "La Ferrara" ed avrà inizio il 3 marzo

e si concluderà il 31 marzo (saranno ammessi anche eventuali ritardatari se il numero di partecipanti lo consentirà). Il corso di base comprenderà: cenni storici e differenze tra analogico e digitale, la macchina fotografica e i suoi componenti, sensori fotografico e triangolo dell'esposizione, le varie ottiche, la profondità di campo, messa a fuoco, bilanciamento del bianco, paesaggi, street, bianco e nero, paesaggi ecc. Insomma, per chi ne ha voglia sarà un mese di apprendimento ma anche di piacere. Per ulteriori informazioni potete contattare il: 3358102021 – www.marioangiello.com (A.A.)



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..."

A PRANZO CON I NOSTRI SOSTENITORI



Tutte le Associazioni di volontariato, per “sopravvivere”, si devono necessariamente rivolgere ad Enti pubblici, aziende o a privati cittadini che, apprezzando le varie attività come: cultura, antiche tradizioni popolari, sagre, sport che costantemente organizzano sul proprio territorio, le sostengono con contributi ad hoc o con la donazione del 5x1000 (se ne hanno il diritto).

Durante l’arco dell’anno, ma più frequentemente nel corso della bella stagione, tutti noi abbiamo, almeno una volta, partecipato a una sagra paesana, ad un concerto, ad una manifesta-

zione sportiva; sicuramente abbiamo apprezzato l’avvenimento e ci siamo anche divertiti. Ma dietro l’organizzazione di questi eventi il più delle volte c’è il lavoro delle Associazioni e di tanti volontari che vi fanno parte e che vi dedicano gran parte del loro tempo libero. Quando partecipiamo ad uno spettacolo organizzato da qualche Associazione di volontariato, oltre che al divertimento pensiamo anche ai tanti soci che si sono prodigati per realizzarlo. Anche la nostra associazione “Mons. G. Centra” “tira avanti” con il contributo del 5x1000 e con le offerte di tanti sostenitori e, in modo particolare, con il fattivo apporto di alcune aziende che supportano le varie attività culturali, soprattutto il Premio “Goccia d’Oro” e “Lo Sperone”. Fra queste aziende ce ne sono cinque che da almeno 7 anni non ci hanno mai fatto mancare il loro aiuto e ci è piaciuto definirle “amici storici”.

Come sdebitarsi con loro? Abbiamo pensato di invitare i titolari a un pranzo insieme al direttivo dell’Associazione per testimoniare la nostra riconoscenza e stare insieme in amicizia. Domenica 11 febbraio, con il nostro Direttivo al gran completo, ci siamo ritrovati in loro compagnia presso il ristorante “da Pinocchio” e tutti insieme abbiamo trascorso una bella giornata che ha consolidato la nostra

amicizia. Durante il pranzo il nostro presidente Remo Del Ferraro nel suo breve discorso ha ulteriormente espresso gratitudine ai presenti e ha donato un manufatto (personalizzato) in ceramica artigianale come ricordo della giornata e segno di riconoscenza per quanto hanno fatto nel corso degli ultimi anni.

Purtroppo, per impegni sopraggiunti all’ultimo momento, alcuni di loro non sono potuti intervenire ma nulla è perduto! Cercheremo, quanto prima, di andare nelle loro aziende per consegnare il ricordo. Per concludere ci sembra doveroso citare le cinque aziende “amici storici”: Azienda olive “**Lucarelli Alferino**” di Rocca Massima; Gioielleria “**Villa**” di Velletri; Azienda olive “**La Rocca**” di Rocca Massima; Azienda “**O.F. Palombelli**” di Stelvio Palombelli di Lariano; Azienda “**Cuomo**” di Aprilia.

Aurelio Alessandroni



DOVEROSE PRECISAZIONI

Nel numero dello scorso febbraio, nell’articolo a pag. 4 riguardante la Festa di Sant’Antonio Abate celebrata a Boschetto, abbiamo commesso un paio di inesattezze che ci sembra giusto e opportuno correggere. Nel riportare gli organizzatori della 3ª riedizione della benedizione di animali e mezzi meccanici, abbiamo erroneamente attribuito il merito al comitato di Sant’Antonio di Boschetto invece che all’Associazione “La Castagna”, effettiva organizzatrice di questo antico e ritrovato evento. E’ giusto ringraziare l’associazione “La Castagna” per questa e per le numerose attività che svolge nel nostro Comune durante l’anno. L’altra imprecisione riguarda il cognome di Lucia, presidentessa della proloco di Rocca Massima: erroneamente abbiamo scritto Cianfoni come suo cognome e non Del Ferraro come invece è; doveroso scusarci anche con Lucia Del Ferraro. (A.A.)

XIII COMUNITA' MONTANA

Patrocinio al 13° concorso regionale "oli extravergine di oliva"



Per il 13° anno consecutivo l'Associazione CAPOL - Centro Assaggiatori Produzioni Ovicole Latina - ha reso omaggio alle eccellenze olivicole e olearie della Provincia di Latina "L'Olio delle Colline". Il concorso organizzato dal CAPOL, in collaborazione con l'ASPOL e con il patrocinio di Regione Lazio, XIII Comunità Montana, Provincia di Latina, Comune di Latina e Camera di Commercio di Latina, ha visto quest'anno la partecipazione di 298 concorrenti. La premiazione del concorso ha avuto luogo sabato 10 febbraio, presso il Consorzio per lo Sviluppo Industriale di Latina Scalo. La manifestazione ha da sempre l'obiettivo di promuovere l'olio extravergine di oliva e il territorio di produzione, il suo fondamentale ruolo nella tradizione agricola, alimentare e culturale, nonché sensibilizzare gli olivicoltori al miglioramento e alla commercializzazione del prodotto. Questa XIII edizione cade nell'anno in cui i Ministeri delle Politiche

Agricole Alimentari e Forestali, dei Beni Culturali e del Turismo hanno eletto ad Anno del Cibo Italiano. La XIII Comunità Montana dei Monti Lepini - Ausoni ha patrocinato come ogni anno questa manifestazione, sempre più convinta che la valorizzazione e la tutela del nostro territorio passa anche attraverso la conoscenza e la promozione delle eccellenze agroalimentari che ne compongono cultura e tradizione. Contemporaneamente alla premiazione del concorso, si è tenuto anche un convegno incentrato sull'attualità del settore agricolo, con particolare riguardo al tema dell'innovazione tecnologica e della sua importanza nei processi produttivi dell'intera filiera, al fine di tutelare, conservare e valorizzare l'assetto idrogeologico e paesaggistico del territorio. Tra le tante autorità presenti c'era anche il presidente della XIII Comunità Montana, Onorato Nardacci, che ha premiato i vincitori e anche il sindaco di Rocca Massima, Angelo Tomei che nel suo intervento ha sottolineato la necessità di riattivare, sino al 31 marzo, la caccia agli storni, vero flagello per le olive monocultivar "Itrana", durante il periodo di massima maturazione.

Nelle varie categorie del Premio i riconoscimenti sono stati assegnati così:

Premio Speciale "L'Olio delle Col-

line" 2018 - 1° Classificato: Tulin Giovanna di Cori;

Categoria Azienda: Fruttato Intenso - 1° Classificato: Villa Pontina di Sonnino; 2° Classificato: Di Russo Cosmo di Gaeta; 3° Classificato: I Lori di Sturno Lina di Cori.

Gran Menzione: - Coop. Santina delle Fate di Sonnino - Casino Re di Sonnino

Fruttato Medio:

1° Classificato: Masseria Raino di Itri; 2° Classificato: Tomei Claudio di Maenza;

3° Classificato: Misiti Adria di Sonnino.

Gran Menzione:- Oleum Summum di Faiola L. di Sonnino -Cappelletti Clementina di Norma.

Fruttato Leggero:

1° Classificato: Rossi Francesca di Roccagorga; 2°Classificato: Abbazia di Valvisciolo di Sermoneta -

3° Classificato: Rossi Srl di Cisterna di Latina.

Categoria Olivicoltore-Fruttato Intenso:

1° Classificato: Altobelli Bernina di Sonnino; 2° Classificato: Calvani Giuseppina do Sermoneta; 3° Classificato: Noce Fortunato di Sermoneta;

Gran Menzione: - Di Girolamo Luca di Sonnino - Mancini Giuliano di Itri.

Fruttato Medio:

1° Classificato: Agnessi Lorianò di Prossedi; 2° Classificato: Tomei

La Rocca

Via Colle Gorgone, 84
04010 ROCCA MASSIMA (LT)
www.olivelarocca.it
E-mail: info@olivelarocca.it
Tel. 06.96620043



Violante di Maenza; 3° Classificato: Altobelli Serafino di Sonnino.

Gran Menzione: Ceraso Rosa di Cori - Agnoni Giuseppina di Cori

Fruttato Leggero:

1° Classificato: Tulin Giovanna di Cori; 2° Classificato: Caschera Marcella di Sezze;

3° Classificato: Tomei Pietro di Maenza.

Gran Menzione: - Spinosa Benedetto di Gaeta - Antetomaso Benedetto Antonio di Gaeta - Galuppi Arcangelo di Priverno.

Premio Olio "Colline Pontine"

1° Classificato: Cosmo Di Russo Gaeta; 2° Classificato: Villa Pontina di Sonnino. Gran Menzione: - Tenuta dei Ricordi di Lenola - Tomei Claudio di Maenza - Casino Re di Coletta Filomena di Sonnino - De Gregoris Gregorio di Sonnino

Menzione Speciale "Olio Biologico"

1° Classificato: Villa Pontina di Sonnino; 2° Classificato: Misiti Adria di Sonnino.

Menzione Speciale "Migliore Confezione ed Etichetta"

1° Classificato: Coop. Santina delle Fate di Sonnino

2° Classificato: Di Russo Cosmo di Gaeta

3° Concorso "l'oliva Itrana"

Premio Oliva da mensa "Gaeta Dop"

1° Classificato: Del Ferraro Marco di Cori

2° Classificato: Priori di Rocca Massima

3° Classificato: Di Russo Cosmo di Gaeta

Gran Menzione: - UNAGRI Unione Agricoltori Itrani di Itri - Casino Re di Sonnino.



Premio Oliva da mensa "Itrana Bianca"

1° Classificato: Oscar Soc. Coop. Agricola di Rocca Massima

2° Classificato: Di Russo Cosmo Gaeta

3° Classificato: UNAGRI Unione Agricoltori Itrani di Itri.

Gran Menzione: Casino Re di Sonnino - Villa Wanda di Pennacchia Gregorio di Itri

Riconoscimenti "Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci"

LEPINI: Ricci Barbara di Cori-Milani Fedora di Sermoneta-Eredi Bove di Diolinda, Aldo e Adele di Maenza

AUSONI: De Gregoris Gregorio Sonnino - Cipolla Luigi Terracina - Az. Agr. Di Fonzo Anna di Fondi

AURUNCI: Masseria Raino di Itri - Grossi Rita di Campodimele - De Vito Giovanna di Minturno

Nell'ambito del Salone dell'OliOlive e dei Sapori della provincia di Latina, oltre alle degustazioni guidate, si sono potute chiedere informazioni direttamente dai banchi degli agricol-

tori locali, a cura del CAPOL e con l'ausilio degli studenti del corso alberghiero dell'I.I.S. "San Benedetto" di Latina; poi si sono svolti altri tre concorsi dedicati, rispettivamente, ai consumatori, ai produttori e agli assaggiatori professionisti, conclusi in serata con la consegna dei riconoscimenti.

ASSAGGIATORE PER UN GIORNO:

1° Sperotto Sara; 2° Fusco Rosalia.

EVO: OLIO EXTRAVERGINE

PONTINO

(i produttori valutano il proprio olio): 1° Coop. Santina delle Fate di Sonnino; 2° Di Russo Cosmo di Gaeta

ASSAGGIATORI A CONFRONTO:

1° Parisella Rocco; 2° Miscio Tiziana

Alla fine tutti sono rimasti soddisfatti di questa importante manifestazione che tende sempre di più a valorizzare l'ulivo e i suoi derivati, che sono il vero volano trainante dell'economia dei monti Lepini, Ausoni ed Aurunci. Un ringraziamento agli organizzatori e per tutti un arrivederci al prossimo anno.

Rachele De Angelis



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)

FESTA DI SAN GIULIANITTO

Una tradizione che resiste

1. Alla Scuola Primaria “S. Radicchi”



Con il cambiare delle condizioni economiche, sociali e culturali pian piano alcune tradizioni, anche le più radicate nel popolo cominciano ad avere meno presa e si avviano a scomparire.

A Giulianello, almeno per ora, la tradizionale festa di san Giulianitto resiste e coinvolge ancora la cittadinanza che ama ritrovarsi attorno alla “matticella” mangiando, cantando e ballando consolidando così il senso di appartenenza alla comunità.

Quando feste come questa scompaiono non è un fatto positivo perché significa che si è allentato quel collante che teneva unite le comunità contadine che si basavano sulla condivisione e il mutuo soccorso; significa che ognuno si richiude nel suo piccolo mondo familiare e della ristretta cerchia di amici disinteressandosi di quanto avviene intorno e perdendo la ricchezza del confronto e del contatto umano.

Se a Giulianello la tradizione ancora resiste molto si deve all’impegno di piccoli comitati di rione che si fanno carico dell’organizzazione ma un ruolo importante lo svolge anche la scuola che ogni anno organizza iniziative che tendono a rendere i ragazzi consapevoli e partecipi a una

tradizione che pur rinnovandosi nelle forme di aggregazione mantiene lo spirito comunitario.

Quest’anno alla festa organizzata dalla Scuola Primaria ha partecipato anche il dirigente scolastico dott. Enzo Mercuri. Il maestro Massimo Cianfoni, come ogni anno, ha coinvolto suoi amici per la costruzione della “matticella” che, accesa al centro del cortile, ha accompagnato con le sue fiamme crepitanti i bambini, gli insegnanti e una rappresentanza

dei genitori che insieme hanno fatto colazione mangiando un antico piatto della tradizione giulianese gustoso e salutare ma che le nuove generazioni tendono a trascurare: il “ramolaccio” con le patate. Il “ramolaccio” è una pianta erbacea spontanea ricca di nutrienti e gustosissima che viene usata in cucina sia da sola che insieme ad altre erbe per essere ripassate in padella o per preparare gustosissime zuppe.

Se i grandi hanno apprezzato i “ramolacci” preparati dalla moglie del maestro Massimo e da altre signore, i bambini sono andati in visibilio consumando una merenda che possiamo dire ormai del tutto scomparsa: pane e olio extravergine d’oliva. Non c’è stato un bambino che non l’abbia gradita e qualcuno ha richiesto più di una fetta.

Perché allora oggi le mamme non preparano più questa semplice e salutare merenda? Una brioche è bella e pronta (basta scartarla) e non si corre il rischio di “impataccare” il vestitino o il grembiule ma in quanto a gusto e valore nutrizionale non regge il confronto con il buon pane e olio.

Bravi gli insegnanti che hanno colto questa festa paesana per veicolare un messaggio di sana educazione alimentare.



2. Al centro anziani “Il Ponte”

Naturalmente san Giulianitto non poteva non avere risalto al centro anziani “Il Ponte” perché proprio le persone anziane sono le depositarie delle tradizioni perché le hanno vissute per tanti anni tanto da far parte ormai della loro persona e desidererebbero tanto che dopo di loro i loro figli e i loro nipoti continuassero a tramandare.

Ruggero Tora e Guido Costantini hanno preparato una magnifica “matticella” e le addette alla cucina si sono date da fare per organizzare una cena degna dell’occasione.

I soci che hanno partecipato alla festa sono stati tanti ed è stata un’altra dimostrazione che il sodalizio funziona, è vivo e apprezza quanto viene



organizza dal Comitato di gestione. Anche qualche giorno prima, in oc-

casione della festa di Carnevale, la presenza è stata numerosa e la voglia di divertirsi non è mancata anche accettando il gioco del travestimento; alcune maschere sono state davvero originali. Il centro viene frequentato soprattutto per svago e per passare qualche ora insieme ma non mancano occasioni per approfondire conoscenze o per discutere di problemi

che sono all'attenzione della società. In questi giorni il principale argomento di discussione ovviamente sono state le lezioni politiche. I soci non solo si sono scambiate opinioni e punti di vista ma hanno partecipato con interesse a incontri con tre candidati: Tommaso Conti candidato al Parlamento per Liberi e Uguali; Renzo Dolci candidato alla Regione per Centro Solidale e Salvatore La Penna candidato alla Regione per il Partito Democratico.

Remo Del Ferraro

INCONTRO CON UN'ARTISTA



Ho conosciuto Pierfranca Gneo, donna solare e di carattere socievole, tre anni fa, durante un periodo di cambiamenti importanti nell'ambito della sua vita privata. Il suo impegno artistico ha avuto uno stimolo proprio grazie ai suddetti avvenimenti che l'hanno spinta ad intraprendere un'esperienza tutta nuova. Questa nuova strada intrapresa le ha dato l'ebbrezza della libertà di espressione e il raggiungimento di un nuovo equilibrio. Ci siamo dati appuntamento un pomeriggio di metà febbraio per parlare della sua arte.

Come ti ricordi del tuo primo incontro con l'arte?

Sono nata io con l'arte! Alcuni ricordano - io no perché ero molto piccola - che un giorno, mentre i miei genitori faticavano per dare una tinta fresca alle pareti, io riuscii a dipingere un bel cavallo con cavaliere su una parete che... purtroppo i miei hanno fatto sparire subito.

Alla scuola elementare coglievo ogni occasione per disegnare cavalli, per me era la cosa più naturale. La maestra veniva a darci un'occhiata di tanto in tanto e poi mi disse: "Se non t'avessi visto disegnarlo, non avrei creduto che l'avevi disegnato tu!" Non era una cosa di cui avevo piena coscienza ma mi dava soddisfazione; forse cercavo di esprimermi in questo modo dato che a scrivere non ero molto brava.

Partendo dai questi primi disegni di cavalli, come ha affinato la tua visuale artistica?

Comunque per tanti anni ho considerato questo mio dono come una cosa pienamente naturale; cosa che, vo-

lendo, potevano fare tutte le altre persone intorno a me. Oggi, invece, inizio a comprendere che i miei quadri, i colori, le luci, le prospettive ed accenti che adopero, costituiscono un patrimonio che oramai sento tutto mio. È mia convinzione che per realizzare opere degne di noi abbiamo necessita di sviluppare una buona manualità, come nel mondo dell'artigianato. Quindi, oltre ad aver maturato la mia tecnica, sono più cosciente nel lavorare ed esprimo me stessa tramite le opere che realizzo, sia esso un quadro su tela di grandi dimensioni oppure un semplice scorcio a matita. Dai cavalli mi sono aperta verso tutto il mondo, dipingo paesaggi, ritratti, scorci oppure semplici elementi decorativi su oggetti comuni come può essere un cuscino.



Usi spesso la parola "lavorare" nel contesto della tua attività. Mi potresti spiegare perché?

Tanti famosi pittori del passato hanno lavorato per vivere, o per lo meno hanno realizzato delle opere magnifiche su commissione. A parer mio non è assolutamente da disprezzare l'accettare una commissione e realizzare un quadro o altro per poi venderlo. Quello che può rendere arte il mio lavoro è il modo come io mi esprimo in quel lavoro. È cosa nota che su tutti i miei quadri è presente una farfalla, talvolta quasi completamente nascosta, altre volte assai evidente... Questa farfalla è l'espressione della mia anima, una creatura libera, colorata.

A. Dan
Continua a pag 10

Da pag 9

Si dice che senza il bacio della musa all'artista sfuggono le parole giuste o, nel tuo caso, i colori giusti.

Oramai dipingere, lavorare su un quadro o disegnare con matita è diventata una cosa talmente spontanea che non ho necessità di una serenità particolare, mentre prima non ero sempre pronta a toccare la tela. Ora sono sempre molto serena e ... le persone credo che lo percepiscano e lo apprezzino. Quello che faccio lo faccio col cuore e per fortuna ha pure un bel riscontro; non solo da intenditori d'arte ma anche da tante persone semplici che mi cercano. Proprio per andare incontro a questa richiesta un po' inaspettata nasce la mia arte di piccoli scorci, lavoretti su cuscini per bambini ed anche ritratti. Così posso lasciare un'opera d'arte nelle mani di tutti coloro che lo desiderano.

Prima dell'avvento della fotografia, realizzare ritratti era un lavoro importante dei pittori. Cosa può dare in più un tuo ritratto rispetto ad una foto ?

Spesso anch'io mi baso su delle foto ma ci aggiungo la mia intuizione, il carattere della persona come lo vedo io, un sorriso, uno sguardo che esprime l'essenza dell'anima. Poi adopero piccoli trucchi come gli occhi che seguono lo spettatore mentre esso si sposta; insomma il volto lo rendo vivo. Per qualche motivo che non so precisare, sono quasi esclusivamente le ragazze chi mi fanno fare i propri ritratti.

Quindi si può dire che portare l'arte a tutti è quasi una tua missione?

Sì, credo che sia proprio così! Non sarebbe giusto escludere persone in base della loro situazione economica. Nonostante che oggi ho una mediatrice d'arte al mio fianco, continuo a lavorare per gli amici, bambini, signore anziane, insomma per tutti coloro che l'arte lo sanno respirare e apprezzare. Così mi sento una persona utile e felice.

Infine riportiamo parte della recensione della Prof.ssa Maria Di Fronzo sull'arte di Pierfranca:

"L'artista, come una farfalla, si rende quasi invisibile, e ci accompagna per i vicoli e gli scorci più belli del borgo antico, la sua casa, che diventa la nostra casa, perché la vediamo con gli occhi dell'artista....Come i poeti danno valore alle immagini di muri, strade antiche, piante, balconi fioriti, così la poetessa della pittura Pierfranca Gneo dà vita a queste immagini intense e vere, per riscoprire nella memoria di tutti noi.» e ancora: "Finalmente libera di volare ha voluto mettere le ali e con l'autoritratto "Adesso volo" trasformata in farfalla, compare come suo alter ego in tutti i nuovi dipinti."

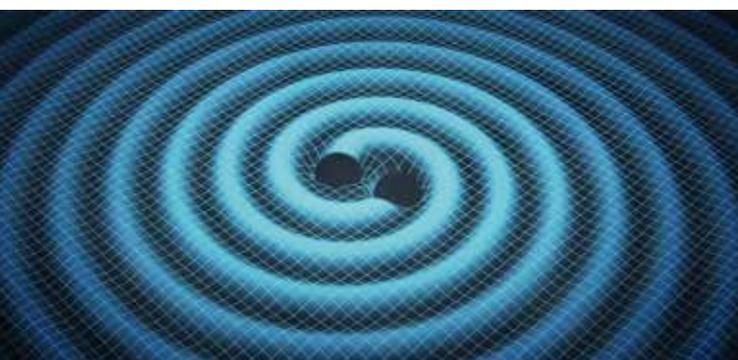
Voglio concludere l'intervista con il motto accattivante dell'artista: **"colpire gli occhi per accarezzare il cuore"**



Andrea Dan

ASSOCIAZIONE TUSCOLANA ASTRONOMIA

1) Il nove di marzo l'Astroincontro sulle onde gravitazionali



Alle onde gravitazionali, scoperta del secolo, valse ai suoi autori il premio Nobel per la fisica 2017, sarà dedicato l'Astroincontro di venerdì 9 marzo all'Osservatorio "Fuligni" di Rocca di Papa. L'evento divulgativo scientifico

si inserisce nel fitto calendario di Astroincontri in Osservatorio promossi dall'Associazione Tuscolana di Astronomia "Livio Gratton" (ATA) per favorire la scoperta del cosmo e diffondere interesse verso l'astronomia.

L'evento sarà inaugurato da una presentazione divulgativa a cura della ricercatrice dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN) Sabrina D'Antonio, che illustrerà la natura e le caratteristiche delle onde gravi-

tazionali, gli strumenti usati per la loro osservazione, l'importanza del loro studio e l'incredibile storia della loro scoperta. Le onde gravitazionali, teorizzate da Einstein nel 1915, sono increspature nel "tessuto" dello spaziotempo, perturbazioni del campo gravitazionale, prodotte da un cataclisma astrofisico nell'universo profondo. Il 14 settembre 2015, a 100 anni dalla previsione dello scienziato, è stato captato il primo segnale di onda gravitazionale prodotto dalla fusione di due buchi neri dall'antenna LIGO. Da allora altre catastrofi cosmiche hanno fatto vibrare le antenne LIGO e VIRGO con un'oscillazione infini-

tesimale, la cui ampiezza è pari a un millesimo del diametro di un protone. La scoperta eccezionale apre una nuova finestra sul cosmo segnando così l'inizio dell'astronomia multi-messaggio.

Alla presentazione divulgativa seguirà l'osservazione, a occhio nudo e con il telescopio della cupola, di tutti gli oggetti celesti visibili sotto la guida degli esperti operatori dell'Asso-

ciazione. "Osservare il cielo, i pianeti e le costellazioni, anche attraverso telescopi che permettono di coglierne dettagli altrimenti invisibili sotto la guida di esperti è una grande opportunità che suscita sempre nel pubblico interesse ed entusiasmo", sottolinea il Presidente dell'ATA Luca Orrù. L'Osservatorio "Fuligni", nel cuore del parco dei Castelli Romani, si configura inoltre come location d'ecce-

zione per l'osservazione astronomica. L'evento del 9 marzo sarà quindi un'ottima occasione per approfondire la conoscenza del nostro meraviglioso Universo e sarà seguito da numerosi altri Astroincontri, per adulti e bambini, dedicati ad altre appassionanti tematiche astronomiche. L'appuntamento è, come sempre, il venerdì sera alle ore 21:00 all'Osservatorio "Fuligni".

2) Scuola di Astronomia presso l'Agenzia Spaziale Europea di Frascati



Presso la sede dell'Istituto Europeo di Ricerca Spaziale (ESRIN) dell'Agenzia Spaziale Europea (ESA) di Frascati proseguono le lezioni della Scuola di Astronomia organizzata dall'Associazione Tuscolana di Astronomia "Livio Gratton" (ATA) in collaborazione con l'ESA e con l'Unione Astrofili Italiani (UAI). In particolare, è in fase di svolgimento il corso "Relatività, Meccanica quantistica e Cosmologia": corso teorico avanzato successivo al modulo teorico di base conclusosi a dicembre.

La Scuola di Astronomia dell'ATA nasce con l'obiettivo di fornire un'ampia formazione sia teorica che pratica nel campo delle scienze fisi-

che e astronomiche agli iscritti, anche senza pregresse conoscenze in materia. È articolata in moduli, a loro volta suddivisi in corsi, tra loro complementari ma indipendenti le cui lezioni sono tenute da ricercatori ed esperti del settore. Si tratta di un'eccellente opportunità di formazione riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), valida pertanto come corso di aggiornamento per il personale docente, per l'acquisizione di crediti formativi scolastici e per arricchire il proprio curriculum.

Il corso in fase di svolgimento è inserito nell'ambito del modulo "Le stelle e il cosmo" e spiega come funzionano l'Universo e i suoi componenti nonché il percorso di scoperta e conoscenza dei suoi meccanismi da parte dell'uomo. I relatori delle lezioni sono la Dott.ssa Catalina Curceanu, prima ricercatrice dell'Istituto Nazio-

nale di Fisica Nucleare (INFN), Laboratori Nazionali di Frascati (LNF) e membro del Consiglio scientifico dell'ATA, e il Dott. Giorgio Viavattene, fisico, dottorando in *Astronomy, Astrophysics and Space Science* all'Università di Roma Tor Vergata e membro del gruppo di ricerca in Fisica solare.

Dopo queste lezioni sarà la volta dei successivi corsi teorici avanzati dedicati all'evoluzione stellare e all'esplorazione oltre il Sistema Solare, in partenza rispettivamente il 13 marzo e il 17 aprile sempre presso la sede dell'ESA-ESRIN di Frascati. A chiudere il percorso formativo, i moduli pratici che offrono agli iscritti l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze acquisite, di "imparare facendo" attraverso l'utilizzo della strumentazione dell'Osservatorio "Fuligni" di Rocca di Papa.

Per ulteriori informazioni e per iscriversi consultare il link: <http://lnx.ata-onweb.it/wp/sda/scuola-di-astronomia-2017-2018/>

Azzurra Giordani

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



www.gioielleriavilla1956.it

LINGUA E LINGUACCIA

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

USCIO...e famiglia

Le città antiche spesso erano circondate da grandi mura costruite per la difesa degli abitanti. Una o più porte permettevano l'ingresso nell'abitato e, la sera venivano chiuse per assicurare la protezione dei cittadini.

In alcune città moderne c'è ancora la testimonianza di tali porte. A Roma, ad esempio, ci sono varie vie e piazze con il nome della porta che era in quel luogo (Porta Pia, Porta S. Giovanni...), a Viterbo c'è Porta Romana e Porta Fiorentina (verso Roma e verso Firenze) e così in altre città. La porta era una componente fondamentale della cerchia muraria.

Anche nelle nostre case la porta ha una funzione importantissima perché ci dà la sicurezza e ci permette di vivere tranquilli: è una delle parti più importanti della casa. Solitamente parliamo di porta ma possiamo usare un sinonimo che ha lo stesso significato: "uscio". Nella lingua italiana queste due parole sono quasi contemporanee, uscio è solo un po' più vecchio (secolo XII) di porta (secolo XIII).

Oggi l'uso di porta è più comune, ma tutt'e due le parole hanno dato origine ad espressioni particolari, anche se in quantità diversa. Varie possono essere le forme dell'uscio e della porta e vari i modi di usare l'uno e l'altra: si possono aprire, chiudere e c'è differenza tra accostare e battere-scardinare (per vari motivi) sia l'uscio che la porta. Talvolta è necessario "infilare l'uscio" per riuscire a sfuggir a qualche pericolo o a qualcuno malintenzionato; una volta, soprattutto quando l'uscio dava sulla via, se si era chiamati, spesso, bastava "affacciarsi, farsi sull'uscio" per rispondere; "mettere qualcuno all'uscio" è segno che si caccia un importuno in malo modo e la stessa cosa si fa dicendo con un tono particolare "quello è l'uscio".

Nei tempi passati, in specie, poteva capitare che una persona lavorasse vicino all'abitazione e lo si diceva con "essere a uscio e a bottega". Per cercare qualcosa importante che ci bisogna, occorre "battere a diversi usci" per riuscire ad avere ciò che si cerca, per questo è sempre meglio "non fermarsi al pri-

mo uscio", ma se "non si trova a ogni uscio" è chiaro che è difficilmente reperibile ciò che desideriamo ottenere.

"Essere tra l'uscio e il muro" indica che ci si trova in gravi difficoltà; "mettere qualcuno tra l'uscio e il muro" è imporre a qualcuno di prendere una decisione, di assumersi le sue responsabilità; "avere il male e l'uscio addosso" è trovarsi in mezzo a disavventure. Il proverbio "il peggior passo è quello dell'uscio" indica che il difficile di ogni cosa si incontra all'inizio, poi la situazione può evolversi con minore sforzo.

Uscire, come tanti altri verbi, ha vari significati, a seconda di ciò che si aggiunge al verbo (andare fuori, essere pubblicato o prodotto, sbocciare, saltar fuori con battute...). Anche con questo verbo si sono formate espressioni molto significative.

Nella vita per realizzare qualcosa, spesso si deve faticare molto, affrontando pericoli ed eventuali danni; questo si indica dicendo che se ne è dovuto "uscire con la testa rotta". Se in una situazione non c'è alternativa di scelta, si esclama: "di qui non si esce". Entrare da un orecchio e uscire dall'altro" esprime plasticamente l'impressione che chi ascolta non ritiene importante quanto gli si dice e subito lo dimentica. "Uscire dagli occhi" si usa dire se una cosa ha stufato tanto da non voler nemmeno vederla. "Uscire dalle orecchie" si riferisce a cosa sentita fino alla noia.

Alcune espressioni sono un po' simili, ma hanno un significato diverso: "uscire dai binari" equivale a deviare dalla giusta condotta seguita fino a quel momento; "uscire dal seminato" è allontanarsi dall'argomento in discussione; "uscire

dai gangheri" è perdere la pazienza, il controllo in una situazione particolare; "uscire di sentimento" è impazzire, svenire; "uscire di sé, di senno, di cervello" avviene quando ci si infuria.

Facilmente capita di non ricordare cose importanti nel momento giusto: si dice allora che "sono uscite dalla memoria, di mente"; "uscire dall'ordinario" si riferisce a una persona, a un fatto fuori del comune. Se una persona dice inavvertitamente qualcosa che non voleva o non doveva dire, in senso figurato si usa dire "uscire di bocca". Se in un ragionamento si interviene in modo non appropriato, la contrarietà su ciò che vien detto si esprime chiedendo: "questo discorso dove va a uscire?".

"Uscire dalle grinfie di qualcuno" vuol dire che ci si libera dal suo controllo, dal potere che egli impone. Frequente nei teatri è l'espressione "uscire di scena": con essa si indica che l'attore lascia il palcoscenico e figurativamente che un personaggio anche importante abbandona la carica oppure perde il prestigio e la notorietà che aveva.

Tra le tante, cito l'ultima espressione. Se ci si trova tra difficoltà, in una brutta situazione e si riesce a cavarsela con grande fatica e rischi, si è soliti dire che si è potuto "uscirne per il rotto della cuffia".

In vari sensi è usata anche la parola "uscita": c'è l'uscita di scuola, degli operai, dell'acqua, degli autocarri, del film, dei libri... Nei luoghi di grande afflusso (cinema, supermercati, scuole...) c'è "l'uscita di sicurezza"; i militari hanno la "libera uscita" dalla caserma per un tempo determinato; si fissa il punto di incontro "all'uscita della scuola, del cinema..."; "la strada senza uscita" non ha sbocchi, è inutile prenderla. Sono "uscite" le somme di denaro pagate ("entrate" quelle che si ricevono). Questa parola può indicare anche una battuta, una risonanza strana, un detto spiritoso: "è un'uscita incredibile".

Anche il portiere del calcio fa le sue "uscite spericolate"; le parole non son da meno: molte hanno l'uscita in vocale, altre in consonante. Queste tre parole ci danno la possibilità di esprimerci in tanti modi.

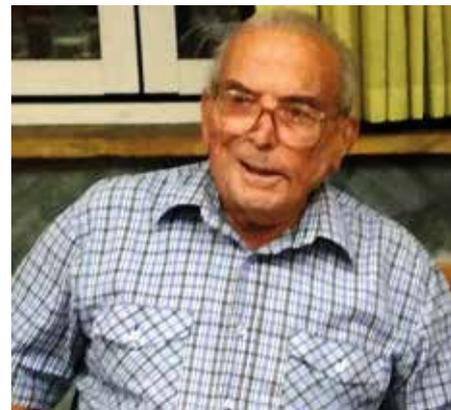
Mario Rinaldi



RICORDO DEI NOSTRI DEFUNTI

Ruggero Tora

Lo scorso 12 febbraio, dopo breve malattia, ci ha lasciato Ruggero Tora. Nato a Rocca Massima nel 1928 avrebbe compiuto 90 anni il prossimo 12 agosto. Ruggero era sposato da ben 64 anni con l'amata moglie Tomassina Priori; dal loro lungo e felice matrimonio sono nati cinque figli: Sonia (sposata con Altieri), Tarcisio (sposato con Maria Laura), Romualdo (sposato con Alessandra), Lia (sposata con Marcello) e Lucio (sposato con Roberta). Da queste unioni sono venuti al mondo tanti nipoti: Tonino, Massimiliano, Michele, Fabio, Christian, Giacomo, Gabriele, Edoardo, Gianmarco e anche il piccolo pronipote Edoardo (figlio di Tonino). Dopo il matrimonio Ruggero e Tomassina sono andati ad abitare presso la loro bella casa situata a Colle Liberti, nel territorio di Giulianello e, come spesso facevano gli uomini d'una volta, anche Ruggero, per tirare avanti la numerosa famiglia, si è dedicato ai lavori agricoli facendo tanti sacrifici; alternando il lavoro nei campi con quello di custode di bestiame, che faceva pascolare in montagna allo stato brado. Sempre per incrementare le risorse famigliari all'inizio degli anni '60, Ruggero, insieme al fratello Mario, si dedicarono al lavoro delle olive: come la potatura, gli innesti e per incrementarne la produzione incominciarono ad erogare, con sistemi sempre più moderni, i primi trattamenti fitosanitari. Ruggero, inoltre è stato un eccellente cercatore di funghi porcini, un esperto cacciatore e anche un abile artigiano nel realizzare canestri di ogni forma e dimensione. Il giorno delle esequie, celebrate nella parrocchia di San Giovanni Battista a Giulianello, c'erano tantissime persone che a stento hanno trovato posto nella pur capiente chiesa, segno evidente che Ruggero era stimato ed apprezzato. Insieme al cordoglio di tutti, ci uniamo anche noi della Redazione de "Lo Sperone" e formuliamo alla moglie Tomassina e a tutti i famigliari le più sincere condoglianze. Addio Ruggero, R.I.P. (A.A.)



Clara Del Ferraro

Anche "nonna" Clara Del Ferraro ci ha lasciato! Aveva compiuto da poco 98 anni, era nata 20 febbraio del 1920 ed era una delle donne più longeve di Rocca Massima. Una intera vita, la sua, dedicata alla famiglia e, come sovente capitava alle donne d'un tempo, piena di sacrifici e privazioni, infatti aveva alternato l'impegno di madre con quello del duro lavoro nei terreni di proprietà. Si era sposata, nell'immediato dopo guerra, con Pietro Cianfoni e dalla loro unione hanno avuto tre figli: Carlo, Umberto e Walter. Purtroppo con la morte del caro marito Pietro, avvenuta nel maggio del 2000, la sua forte temprà fu seriamente minata e lei ne soffrì molto; ma il destino le aveva riservato un altro atroce dolore; infatti a maggio del 2013 avvenne la prematura scomparsa del figliolo Umberto; per Clara fu una mazzata tremenda, non vi è cosa più atroce per una madre che assistere ai funerali di un figlio! Nonostante tutto ha pian piano superato anche questo dolore e circondata dall'affetto e la costante vicinanza dei figli Carlo e Walter, delle nuore Graziella e Claudia, dei nipoti Clara, Francesca e Pietro ha continuato una serena esistenza. Sempre lucida e autosufficiente, lo scorso 24 febbraio si è spenta serenamente e ha raggiunto in cielo l'amato sposo Pietro e il caro figliolo Umberto. La nostra redazione si unisce al cordoglio di tutti e formula le più vive condoglianze a tutti i famigliari. (A.A.)



<p>APPALTATRICE ASL RM4h</p>  <p>Palombelli Agenzia funebre Lariano - Giulianello tel. 06.964.81.20</p> <p>E-mail: info@palombelli.it * Web site: www.palombelli.it</p>	<p>SERVIZI FUNEBRI (nazionali ed internazionali)</p>
	<p>OPERAZIONI CIMITERIALI CORONE E CUSCINI (con consegna in tutta Italia)</p>
	<p>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>

OBSOLESCENZA PROGRAMMATA



Vorremmo che le cose durassero nel tempo almeno in relazione al costo dell'oggetto, ma certi oggetti dopo un po' ci tradiscono, si rompono quasi sempre dopo un tempo inferiore alle nostre aspettative ...

Vi siete mai chiesti perché spesso non si possono nemmeno aggiustare? Se si prova a farli riparare si scopre che costerebbe di più dello stesso oggetto nuovo! Vi sarà capitato per tantissime cose, cellulari, giocattoli, lavatrici, persino lampadine, ferri da stiro ed anche le automobili, costose per antonomasia, seguono la stessa logica, ovvero: logica del consumismo.

C'è interesse a costruire oggetti, farli durare limitatamente e vederli nella differenziata (quando va bene). Quindi oggetti fatti per alimentare un certo ciclo di: 1) produzione 2) uso limitato 3) rottamazione.

Per fortuna che da qualche decennio è intervenuta una legislazione che ha imposto almeno "una garanzia" di 12 o 24 mesi a tutela dei consumatori;

con qualche eccezione, come nel caso di certe autovetture, per dimostrare una qualità superiore si sta tentando di alzare le garanzie a 5 anni o più; certe pentole o altri oggetti sembra... siano garantiti a vita... Mah! Comunque il periodo della garanzia si può considerare come il tempo di rotazione dell'oggetto, ovve-

ro la rotazione della "produzione, utilizzo e dismissione" è praticamente il ciclo di vita dell'oggetto. Chi produce ha interesse per continuare a produrre e questa riteniamo sia la filosofia del consumismo a partire dal 1930. Ma dopo l'11 sett. 2001 con la crisi che si prolunga fino a oggi ci hanno indotto a ripensare a questa "moria" degli oggetti e sta nascendo il desiderio di fermare o rallentare questa rotazione. Questa rotazione per anni è stato il motore segreto della nostra società di consumo. Qualcuno lo ha pianificato da molto tempo, noi lo stiamo scoprendo via via e oggi c'è una certa sensibilità a capire il fenomeno, al punto che un mio amico che fa il rappresentante di bulloni mi dice che sta aumentando la vendita perché la gente richiede riparazioni; si è tornati ad aggiustare il possibile, con qualche bullone si tende a rinviare un acquisto.

La tendenza a ricomprare con ocularità è data anche dai soldi che girano poco. Se però da un lato i consu-



matori cercano di rallentare questo "ciclo", le industrie lo tengono in vita con sottilissime ottimizzazioni; ormai in molti lo conoscono come "obsolescenza programmata". Non a caso, con la diffusione dei microchip che ormai sono dentro tantissimi oggetti, attuano metodologie e processi di controllo per cui questi microchip governano l'oggetto e secondo ignoti parametri ne procurano il guasto a tempo debito, quasi sempre dopo la fine della garanzia!

E' chiaro che il mercato vuole essere in continuo movimento e tutto concorre ad assecondare il desiderio dell'uomo di "avere" tanto che spesso sfocia nel "compulsivo"; non è banale dire che sia "opera del diavolo"! E' tutto un modo di fare degradato al quale si associa la beffa dei prestiti, dei pagamenti rateali, delle banche, dei mutui, degli sciacalli e...mi fermo. A chi non è sfuggita un'imprecazione nel vedere una cosa guastarsi pochi mesi dopo la fine della garanzia? Obsolescenza programmata di-

- 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

chioco

FRIGAS

Pire-Pire

Inglestina

Mustela

FARMACIA

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

STOKKE

brevi

cam

AVFIT

Pali

MAM

LA FARMACIA È APERTA TUTTE LE DOMENICHE DALLE ORE 8,30 ALLE ORE 13,00

cevamo che in una certa tipologia di oggetti che viene costruita con tecnologie a microprocessore, è una cosa relativamente facile attuarla. Ma anche senza microprocessori si studia in continuazione la riduzione dei materiali, la leggerezza degli oggetti, l'inconsistenza delle funzioni, insomma la qualità

recede, i prezzi aumentano; quando c'è un'innovazione i prezzi vanno alle stelle e dopo poco crollano; il valore delle cose sta andando verso il virtuale. E' ora di studiare l'ottimizzazione degli oggetti, e finalizzare moralmente tutto al miglioramento del genere umano, (compreso terra, aria, acqua) perché ci accorgiamo che stiamo morendo sotto la discarica dei



nostri rifiuti e non è più cosa normale; il volume degli imballaggi supera il prodotto consumato. Occorre ripensare il tutto. Nel 1901 i vigili del fuoco di Livermore, in America, installarono una lampadina nel loro garage, (ripeto: 1901) nel 2001 hanno organizzato la festa di compleanno per i primi cento anni di quella lampadina che è

ancora lì.

Le lampadine di inizio secolo duravano troppo, quindi nacque a Ginevra il primo cartello mondiale (Phoebus) per ordinare la costruzione di lampadine meno durevoli. (Eppure la lampadina è stata portata nell'immaginario come simbolo di "avere un'idea"!)

A ripetizione ci sono state spinte a incrementare l'obsolescenza programmata sotto l'alibi del creare posti di lavoro, mai disgiunto dal fare soldi, è per questo che ogni tanto riemerge il sospetto che l'obsolescenza sia programmata.

(...alla prossima puntata)

Giorgio Mattoccia

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Spaghetti alla Strombolana

Ingredienti: 320 gr di spaghetti - 120 gr di tonno sott'olio sgocciolato - 10 olive verdi denocciolate - 2 cucchiari di capperi sotto sale - 6 filetti d'acciuga sott'olio - 2 spicchi d'aglio - 2 dl di passata di pomodoro - 1 peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale.

Preparazione: Tritate le olive con l'aglio, i capperi dissalati, i filetti di acciuga sgocciolati e il peperoncino. Fate soffriggere il mix in un tegame con 2-3 cucchiari di olio a fuoco dolce per alcuni minuti.

Sbriciolate il tonno e aggiungetelo nel tegame con il soffritto, poi mescolate per ottenere un composto omogeneo, versate nel tegame la passata di pomodoro e cuocete il sugo a fiamma bassa per 15 minuti.

Lessate gli spaghetti in acqua bollente poco salata, scolateli al dente e conditeli in una ciotola grande con il sugo preparato. Servite gli spaghetti.



Antonella Cirino



STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE CARDIOLOGIA NEUROLOGIA
DERMATOLOGIA ENDOCRINOLOGIA NUTRIZIONISTA
CHIRURGIA ECOGRAFIA FISIOTERAPIA ORTOPEDIA
PSICOLOGIA UROLOGIA PODOLOGIA**

CORI (LT) • Via dei Lavoratori, 123 • Tel. 06.9679390 • Si riceve per appuntamento

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)Presidente: **Remo Del Ferraro**www.associazionecentra.itE-mail: info@associazionecentra.itTel. **06.96699010** - Cell. **339.1391177**C.F. **91056160590**Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**

Responsabile della Redazione:

Aurelio Alessandrini - Cell. **348.3882444**E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 26 FEBBRAIO 2018**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**Con il patrocinio**

La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso ne 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.

Chiedetelo alla Psicologa

Gent.ma Dott.ssa, mi chiamo Cristian ho 17 anni e abito a Lariano (RM) con la mia famiglia, composta dai miei genitori e da una sorella più piccola di 13 anni. Tutto sommato la mia è una famiglia tranquilla e senza grossi problemi. A scuola sono sempre andato più che discretamente e il prossimo anno, se tutto va bene, dovrei diplomarmi e continuare gli studi universitari. Mia sorella Simona, invece, dovrebbe iniziare le superiori e fatica non poco per prendere il classico sei perché ha poca voglia di studiare. Purtroppo i miei genitori invece di stimolarla, il più delle volte la compatiscono dicendo che il tutto è causato dallo sviluppo invece a me non me l'hanno mai perdonata; ricordo ancora le punizioni che mi sono beccato per questo motivo. Inoltre, se sarà promossa, le hanno già promesso il motorino, mio sogno mai realizzato! Insomma, come si dice, è la cocca di casa e tutto le viene perdonato; ho provato anche a farglielo notare ma senza esito, sempre le solite scuse Questa situazione mi sta pesando non poco e mi comincio a domandare in che cosa ho di sbagliato. Le chiedo: "E' mai possibile che entrambi i genitori parteggiano per un solo figlio?" Sono un ragazzo normalissimo, ho amici ed amiche che mi vogliono bene, ma in famiglia, purtroppo, è diverso. Spero che almeno lei mi possa dare qualche consiglio.

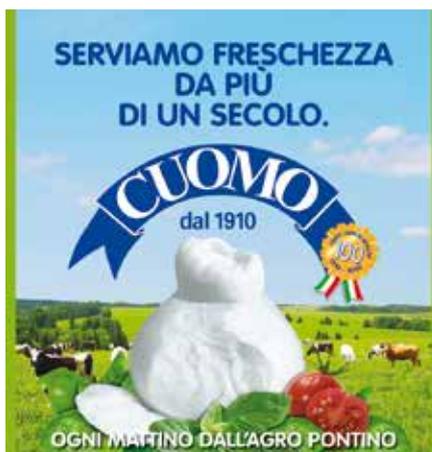
La ringrazio e la saluto

Cristian C.

La Dott.ssa risponde:

Gentile Cristian, hai fatto bene a scrivere delle tue perplessità. Molto spesso il rapporto fra fratelli e genitori può diventare una causa di forte incomprensione e malessere. In questo caso sarebbe davvero un peccato, visto che descrivi la tua famiglia come "tranquilla" e pronta ad affrontare i vari problemi della quotidianità. Sicuramente sei un ragazzo responsabile e giudizioso, ti impegni nel tuo lavoro scolastico riuscendo a trovare gli stimoli adatti per riuscire bene. Le "punizioni" dei tuoi genitori, sebbene non gradite, hanno avuto una funzione utile. Quale? Quella di porre delle regole, che all'interno di una famiglia diventano indispensabili perché offrono comunque un contenimento. Dici che i tuoi genitori invece di stimolare tua sorella, al contrario "la compatiscono". Come mai? Ti sei chiesto perché? Se a te "non l'hanno mai perdonata" è forse perché hanno un'immagine diversa: forse ti credono più forte, o più capace ad affrontare le difficoltà. I genitori infatti hanno opinioni differenti sui vari figli, ed è in base a tale credenze che si rapportano con loro. Come vedono te? Come vedono tua sorella? Parlane con loro con tranquillità. Comunica ai tuoi che non riesci a comprendere il loro atteggiamento, ma che anzi lo vivi con un senso di profonda ingiustizia che ti causa malessere. I tuoi provvederanno diversamente, ponendo più attenzione a questo aspetto.

Descrivi tua sorella come "la cocca di casa", proprio perché percepisci una differenza di trattamento molto netta. Sei il primogenito e tieni conto anche che, solitamente, i genitori possono avere atteggiamenti più rigidi con il primo figlio proprio perché anche loro stanno imparando a definire il ruolo di educatori. Non hai nulla di sbagliato, stai tranquillo. I tuoi genitori ti amano completamente. Se pensi sia utile fai leggere loro questa rubrica, potrà essere uno spunto per riflettere insieme. Cari saluti

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