



# 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 15 numero 4

Associazionismo è confronto

Sabato 4 Aprile 2015

**CORI e GIULIANELLO**  
a "Serenio Variabile"

**ROCCA MASSIMA**  
Pasqua di ricordi

**VELLETRI**  
Mons. Angelo Lopes

# ALLELUIA

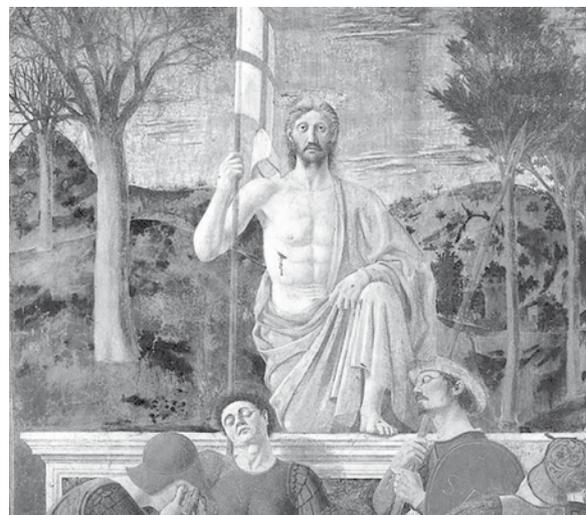
Alla fine della messa di Pasqua il sacerdote congeda l'assemblea cantando con tutta la sua voce per tre volte con tono festoso "alleluia" e il popolo risponde con corale più festosa "alleluia" per tre volte. Spesso il celebrante e il coro si sbizzarriscono con vocalizzi e variazioni sulla **a**, di modo che il saluto del sacerdote e la risposta sia il segno evidente e unico della gioia da portare a casa, diffonderla tra i cittadini e rallegrare tutti al suono festoso delle campane da poco "sciolte".

Come un ritornello *l'alleluia* caratterizza le feste del Cristianesimo, risuona più solenne nel giorno di Pasqua e nel periodo pasquale. In chiesa sintetizza il sentimento religioso dei fedeli; al suo canto, in campagna,

gli agricoltori guidano l'aratro; al mare i pescatori e i barcaioi salutano la spiaggia; in guerra i guerrieri vanno alla battaglia e celebrano il trionfo; nelle sofferenze i malati vi trovano conforto; nelle assemblee unifica pensiero e sentimento; negli incontri amichevoli sostituisce il saluto e il buongiorno; nei successi si trasforma in "evviva", "bene". In realtà *alleluia* è un termine ebraico formato da *halelu* (lodiamo) e *Jah* (Javè, Dio): *lodiamo il Signore, sia lode al Signore, giubilate nel Signore.*

E' una espressione di giubilo della Bibbia con la quale si concludeva un salmo, si esprimeva lode e ringraziamento a Dio per una vittoria (in particolare per la conquista di Gerusalemme), si invocava la sua protezione in vista di una impresa difficile, si augurava o si festeggiava un avvenimento favorevole.

Il sacerdote, con il canto ripetuto dell'*alleluia* al termine delle celebrazioni liturgiche pasquali e domenicali, intende dire: evviva; lodiamo il



*Signore, Egli è risorto; facciamo festa; evviva: siamo contenti perché il Signore, dopo la morte è ancora fra noi; lodiamo il Signore perché la sua vittoria sulla morte è anche la nostra.* Coloro che hanno dimestichezza con le celebrazioni liturgiche e un po' di latino ecclesiastico conoscono il bellissimo inno o sequenza di appena

**V. Mattoccia**  
Segue a pag 7

### Sommario

Alleluia	1-7
Invito alla lettura	2
Il Parco d'Abruzzo	3
Pasqua: lontani ricordi	4-5
"Al cuor...si comanda"	5
Lectura Dantis	6
A.S.D. Rocca Massima	7
A proposito di gatti	8
Mons. Angelo Lopes	9
Notizie dal territorio	10-11
Lingua e linguaccia	12
Giubileo della misericordia	13
Il saggio vegliardo	13
Un pellegrino a R. Massima	14
Lettera al giornale	15
La ricetta della massaia	15
Smartphone 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

## “Bartleby lo scrivano” di Herman Melville

“Nella botte piccola c’è il vino buono”.

Mi è venuto subito di pensare a questo detto non appena ho finito di leggere “Bartleby lo scrivano” di Herman Malville.

Il racconto è molto breve ma di una bellezza rara, tanto che dovendo interromperne la lettura viene spontaneo tergiversare e proseguire ancora per qualche rigo prima di chiudere il libro.

Sono tante le cose che colpiscono.

Innanzitutto lo stile: un periodare ricco, con tante subordinate ma fluido ed arioso che coinvolge.

Poi la storia: decisamente sorprendente con momenti esilaranti, altri enigmatici, altri di efficace realismo descrittivo fino ad un finale tragico.

Infine il protagonista: uno scrivano impiegato in uno studio legale di New York. Un tipo strano che non si

sa da dove venga né che abbia fatto prima di allora; non parla con i suoi colleghi né con l’avvocato che lo ha assunto se non per rispondere con una sola frase che si è potuta sentire uscire dalla sua bocca: “Avrei preferenza di no”.

Se non è impegnato a copiare (lavoro che svolge con estrema diligenza) non fa altro che fissare in silenzio uno squallido muro che si trova al di



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

là della finestra dell’ufficio.

All’insaputa del suo datore di lavoro, finisce per occupare l’ufficio anche di notte dove mangia e dorme e quando l’avvocato lo invita a lasciare lo studio mettendogli a disposizione il suo appartamento risponde con monotonia “Avrei preferenza di no”. Non discute, non rifiuta, non protesta... semplicemente preferisce di no. Si crea una situazione imbarazzante con l’avvocato che non vorrebbe nuocere al suo impiegato ma non riesce ad ottenere da lui un comportamento ragionevole.

La descrizione di questo stallo dagli aspetti cafehiani è meravigliosa; si rimane col fiato sospeso e mentalmente intenti a sbirciare la faccia dell’uno e dell’altro in questo dialogo che non c’è.

*Remo Del Ferraro*

## Il 5 x 1000 all’Ass. “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 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”.*

*L’Associazione “Mons. G. Centra” e  
la Redazione de “Lo Sperone”  
augurano Buona Pasqua  
ai soci, ai sostenitori,  
ai lettori, agli amici, al parroco,  
all’Amministrazione comunale,  
alle Associazioni di Rocca Massima*



# PASSEGGIATA AL PARCO D'ABRUZZO



Le giornate sono ancora fredde e piovose, ma poi tornerà senz'altro il bel tempo e forse posso dare un suggerimento su come passare una giornata all'aria aperta in uno dei luoghi più affascinanti d'Italia: il Parco Nazionale d'Abruzzo. Dopo Sora, passando sotto Opi, si arriva al valico stradale di Forca d'Acero, (1535 m.), uno degli ingressi al Parco dei più suggestivi, da cui l'occhio spazia su un panorama molto bello e ricco di colori, specialmente in primavera: le macchie di verde scuro dei pini, il verde tenero dei faggi e delle querce, il rosa dell'albero di Giuda, il giallo del maggiociondolo. Man mano che si sale, lo sguardo abbraccia a 360° tutti i monti del parco, le più alte cime d'Abruzzo e la piana di Sora. Bellissima è la vista ravvicinata sulla compatta e curatissima faggeta, all'ingresso del Parco, affascinante in tutte le stagioni dell'anno.

Già solo arrivare fino qui dà la sensazione di essere in un luogo magico, ma proseguendo, ci aspettano piccoli paesi ancora con il fascino di una volta: Villetta Barrea, sul corso del fiume Sangro, Barrea, che si affaccia sul lago artificiale, ricavato nel dopoguerra per scopi idroelettrici dal Sangro,

Civitella Alfedena, Alfedena e Scanno. Da queste località partono dei suggestivi percorsi da fare a piedi che portano alla Val di Rose, in mezzo ad antiche faggete, al Lago Vivo, uno dei pochi bacini naturali a 1583 m. su un altopiano alle falde del monte Petroso, alla Camosciara, caratterizzata da una pineta bassa e strisciante, d'aspetto quasi cespuglioso ma impenetrabile e fitta: è la formazione di pino mugo, tanto ricercato per i suoi principi medicamentosi in erboristeria. In questi sentieri, in perfetta sintonia con la natura, si può incontrare un'infinita varietà di piante, tra cui, a seconda delle stagioni: viole, crochi, aquileghe, genziane, ranuncoli e molte orchidee selvatiche, tra le quali spicca la rarissima scarpetta di Venere. Tra montagne, rupi, foreste, praterie e laghi, vivono protette numerose specie di mammiferi, tra cui: camosci, caprioli, gatti selvatici, lontre, lupi appenninici, orsi bruni marsicani, scoiattoli e numerose varietà di uccelli, rettili e anfibi. Durante le passeggiate che ho fatto in particolare al Lago Vivo, non ho mai incontrato l'orso marsicano, anche se qualcuno è riuscito a fotografarlo, ma mi è bastato vedere sul tronco di un albero le impronte delle sue unghiate, per sentire un brivido e augurarmi di non doverlo mai incontrare, mentre alla Val di Rose ho visto branchi di camosci pascolare tranquillamente tra le rocce e i cespugli di pino mugo, senza eccessiva paura della presenza umana. Faccio qui una piccola digressione per ricordare, al Lago Vivo, la presenza di una volpe piuttosto piccola ma molto furba, che con fare indifferente e ruf-

*fianesco* si era avvicinata al nostro zaino, mentre noi immobili guardavamo quello che faceva, alla ricerca di buon cibo, perchè, essendo di palato raffinato, non si accontentava di un pezzetto di pane o di una mela, ma aveva dimostrato di gradire molto cose più appetitose; finito di mangiare, con aria altrettanto indifferente se n'era andata. Poi ho saputo che spesso scendeva a Civitella Alfedena, dove, invece di procurarsi il cibo cacciando, si faceva dare gli avanzi del giorno dal proprietario di un bar.

Il Parco Nazionale d'Abruzzo è il più antico dei parchi italiani; già nel 1907 avevano sentito l'esigenza di salvare le specie animali e vegetali e paesaggistiche di questa zona gli studiosi di zoologia, botanica e geologia che poi sarebbero stati i fondatori del Parco, per la realizzazione del quale hanno lottato, finché nel 1922 è avvenuta la sua inaugurazione ufficiale. Forse non tutti sanno che il Parco nacque sotto gli auspici di una grande personalità della nostra cultura: Benedetto Croce, che, nato a Pescasseroli, era particolarmente legato alle sue montagne marsicane; egli, nel 1921, scriveva "...molte volte e da più parti, fu invocata l'istituzione di un parco nazionale per salvare questa (si riferisce alle specie animali in via di estinzione) ed altre ricchezze della regione....". Grazie ai loro sforzi, oggi possiamo godere di un angolo di Paradiso terrestre, lontano dall'aggressione da parte della speculazione turistica.

*Luciana Magini*



## FRUTTAMARKET

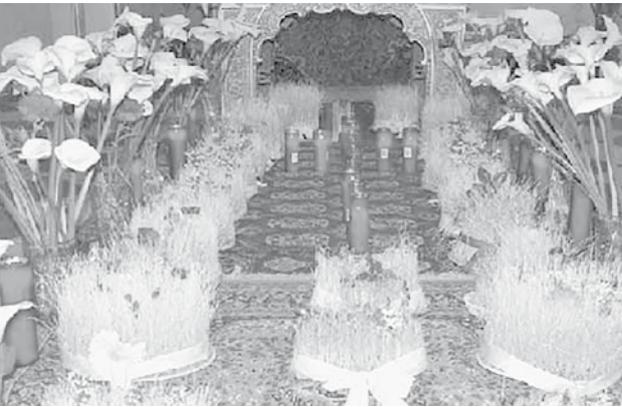
*di Emilio Mariani*

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

Via Achille Grandi, 61 - 04010 GIULIANELLO (LT)

# ROCCA MASSIMA

## la Pasqua d'un tempo che fu...



Quando si avvicinano le grandi festività, come il Natale e la Pasqua, affiorano, in molti di noi, tanti cari ricordi legati soprattutto alla nostra infanzia e che suscitano, quasi sempre, “flashback” nostalgici. Ora che siamo a ridosso delle feste pasquali mi piace ricordare quello che si provava quando, agli inizi degli anni '60, si avvicinava la Santa Pasqua. Nei piccoli paeselli come il nostro, questa ricorrenza era vissuta con molta partecipazione e tutti indistintamente ci preparavamo per onorare degnamente il giorno della resurrezione di Gesù. I miei ricordi sono, ahimè, un po' sbiaditi, ma si sa che con l'età cresce (forse) l'esperienza di vita ma si accorcia inesorabilmente la memoria. Rammento che quando iniziava la settimana Santa, per noi ragazzi incominciavano anche le assai gradite vacanze pasquali che trascorrevamo per buona parte in chiesa, anche perché eravamo quasi tutti chierichetti e ci adoperavamo per organizzare, coordinati dal parroco, tutte le cerimonie inerenti alla Passione e Resurrezione di Cristo. Tutte le sere la nostra chiesa era gremita di fedeli che assistevano alla Via Crucis e alle varie funzioni prepasquali; ma nella mia memoria è vivo il ricordo del “Sepolcro” che veniva collocato nella cappella della Madonna della Pietà; esso era preparato con cura dalle donne del paese che lo adornavano con bellissimi vasi dove spiccavano rigogliosi i germogli di grano che avevano piantato qualche mese prima. Il Venerdì Santo, poi, era il

giorno più laborioso: si doveva organizzare la processione del Cristo Morto; pulire il recipiente dove si metteva l'acqua che poi sarebbe stata benedetta nella Messa del sabato santo; dovevamo procurarci la legna per allestire “*jo foco beneditto*” ed infine, dopo aver “legato” le campane, dovevamo preparare i “*tric trac*” che sarebbero serviti par annunciare alla gente le “messe secche”. Altro ricordo che ho riguarda gli uomini incappucciati che il venerdì santo portavano in processione il Cristo Morto e la Madonna Addolorata. Debbo ammettere, che mi incutevano sempre un po' di paura; come potevo, cercavo sempre di stare alla larga da loro! Un altro bellissimo momento era quello quando si girava tutto il paese per avvisare, con i “*tric trac*”, l'imminente inizio della “messa secca”; questi attrezzi artigianali non erano altro che delle tavole di legno di circa 50-60 cm con ai lati due appendici mobili (di legno o di metallo) che, una volta agitati, battevano sulla tavola centrale generando un fracasso infernale. Mentre la cosiddetta “messa secca” era la Santa Messa che si officiava nei giorni nei quali Cristo era morto e quindi non si poteva celebrare l'Eucarestia, nè tantomeno suonare le campane. Infine il Sabato Santo aspettavamo la Messa di mezzanotte per festeggiare la resurrezione di Gesù; il tutto iniziava intorno alle 23 con l'accensione del fuoco sotto all'arco della chiesa e che molti uomini utilizzavano anche per scaldarsi, specialmente se la serata era un po' fredda. Poi c'erano le varie funzioni preparatorie, quindi a mezzanotte il sacerdote officiante la Santa Messa solenne, annunciava la resurrezione enunciando: “*Gloria in excelsis Deo*”...Gesù era risorto e finalmente Deme-

trio (*jo campanaro*) poteva “liberare” le campane e suonarle a distesa lungamente. Anche se era mezzanotte, nessuno si sognava di protestare per il rumore perché la Santa Pasqua era la festa di tutti e tutti partecipavano con fede e devozione. La domenica, poi, era l'esaltazione di tutta la settimana santa; dopo l'abbondante colazione pasquale consumata rigorosamente in famiglia, si andava alla solenne “Messa Cantata”; ricordo che la chiesa era sempre stracolma di gente che veniva a rendere omaggio a Gesù risorto; noi ragazzi indossavamo gli indumenti solenni da chierichetto che le nostre mamme avevano lavato e ben stirato per l'occasione, tutti ci tenevamo a far bella figura. Anche i fedeli si vestivano a festa ma, in quel periodo, non vi erano certamente le “sfilate” di pellicce e di abiti alla gran moda che vanesie signore, per apparire più “chic”, attualmente indossano per partecipare alla messa pasquale; forse non rammentano che il buon Dio guarda nel cuore e non quello che si indossa!

Dopo questi ricordi relativi alle funzioni religiose la mia memoria va anche alla parte gastronomica e alle tradizioni dolciarie di Rocca Massima. Per il giorno di Pasqua chi poteva, ma erano in pochi, ordinava ai pastori locali l'abbacchietto da arrostitire al forno; però la stragrande maggioranza ripiegava verso il più modesto “*cra-stato*”. In tutte le famiglie non mancava certamente la “*pasta de casa*”,



le famose tagliatelle fatte in casa con uova e farina e ovviamente condite con il sugo del povero "ovino eunuco". Nella settimana che precedeva la Pasqua le donne di casa iniziavano a fare preparativi per realizzare i tipici dolci pasquali rochigiani e già da tempo avevano prenotato, dai nostri pecorai, la ricotta fresca per preparare la gustosissima *pizza co' la ricotta*. Ovviamente non c'erano la colomba e l'uovo di cioccolata ma, credetemi, quando le nostre mamme tornavano

dal forno con *jo capistero* pieno di biscotti, pizza con la ricotta e, per la gioia di noi bambini, avevano preparato con la stessa pasta dei biscotti, *jo cavalluccio o la bamboletta*, alleluia...era veramente arrivata la Pasqua! Ora, purtroppo, i tempi son cambiati e ormai le vecchie tradizioni stanno pian piano scomparendo, però è un vero peccato immaginare che questi nostri avvenimenti possano finire nel dimenticatoio, senza che si provi almeno un po' di fastidio e non si faccia

nulla per rivitalizzarli! Mi auguro di cuore che tutto questo non rimanga soltanto nella "labile memoria" di noi ultrasessantenni perché sarebbe vero peccato...mortale! Dopo questa "botta" di nostalgia non mi resta che augurare a tutti voi, cari lettori, una felice Santa Pasqua da trascorrere serenamente insieme a tutti i vostri cari, magari gustando una bella fetta de *pizza co' la ricotta*.

*Aurelio Alessandrini*

## **"AL CUOR...SI COMANDA"**

### ***Campagna di informazione della ASL di Latina***



Un interessante ed importante incontro ha avuto luogo a Rocca Massima lo scorso 24 marzo: una équipe di medici della ASL di Latina ha presentato ad un attento pubblico il progetto "Al cuor... si comanda", una campagna informativa per la prevenzione delle malattie cardiocircolatorie.

Il progetto è innovativo nell'approccio culturale relativo al rapporto paziente e sistema sanitario. Il concetto nuovo lo potremmo sintetizzare così: anziché essere l'ammalato ad andare verso l'ospedale, è l'ospedale che va a casa dell'ammalato per poter intervenire subito e praticare le prime cure soprattutto in quelle patologie, come l'infarto, in cui il fattore tempo è fondamentale.

Il sindaco Angelo Tomei ha introdotto i lavori presentando l'équipe medica e illustrando brevemente le finalità dell'incontro che poi sono state meglio precisate e approfondite dal

dr. Antonio Sabatucci, responsabile UOC Prevenzione Attiva.

Il dr. Sabatucci si è poi soffermato molto sullo stile di vita che dovremmo adottare per prevenire i disturbi cardiocircolatori. Due sono i cardini: alimentazione equilibrata e movimento.

La dieta equilibrata essenzialmente consiste nel non mangiare con eccesso, non mangiare troppa carne e, quando ne mangiamo, è opportuno alternare carne rossa con quella bianca e con il pesce; consumare molta frutta e verdura di stagione; non mangiare cibi troppo raffinati e limitare il consumo di zuccheri. L'altro cardine è il movimento costante; dobbiamo evitare la sedentarietà, praticando sport o facendo ogni giorno almeno una camminata di una mezz'oretta a passo veloce.

Questo stile di vita è importante perché, come ha spiegato l'epidemiologo dr. Fabio Panno, oggi le malattie cardiovascolari e neurodegenerative costituiscono il 70% delle problematiche sanitarie. L'incontro è stato chiuso dal dr. Edoardo Pucci che ha illustrato come ci dobbiamo comportare quando ci accorgiamo di avere una crisi cardiaca. Ha iniziato presentando un breve filmato sulla nota

vicenda di Pino Daniele che, anziché aspettare l'ambulanza ha preferito affrontare un lungo viaggio verso un centro, secondo lui, di maggiore efficienza. Molto probabilmente l'artista avrebbe potuto superare la crisi se si fosse intervenuti subito. Il dottore ha portato questo caso come esempio da non imitare. Nei casi di infarto non è opportuno recarsi all'ospedale ma occorre chiamare il 118 che non appena arriva dal paziente già può somministrare i primi farmaci per tamponare la situazione ed è in grado di collegarsi direttamente con l'unità coronarica territoriale.

Lo sforzo che si sta facendo in questo periodo è proprio quello di organizzare al meglio il servizio 118 sia dislocando con più razionalità i mezzi sul territorio, sia migliorando competenze e attrezzature.

*Remo Del Ferraro*



# ROCCA MASSIMA

## “LECTURA DANTIS” - Lettura e commento del Canto XI del Paradiso



Dante Alighieri è conosciuto da gran parte degli Italiani come il più grande poeta della nostra patria e forse del mondo; se si aggiunge qualche altra breve notizia finisce “la cultura dantesca” di gran parte dei nostri concittadini. Ci sono però molti che sarebbero contenti di approfondire le notizie sul grande poeta e leggerne qualche opera.

Proprio per andare incontro a questo desiderio, l'associazione “Mons. G. Centra” di Rocca Massima, ha deciso di organizzare degli incontri, con persone preparate e disponibili, che fanno conferenze con criteri scientifici ma in linguaggio facilmente comprensibile. Finora ci sono stati tre incontri con il prof. Aldo Onorati, della “Dante Alighieri”; esperto dantista e appassionato comunicatore, da anni percorre le vie del mondo facendo conferenze, dibattiti, commenti sulle opere di Dante. L'ultimo incontro a Rocca Massima c'è stato sabato 14 marzo.

Dinanzi ad un bel gruppo di persone sia del Comune, sia provenienti da Velletri, Latina, Roma, Cori, Giulianello... Aldo Onorati ha commentato il canto

XI del Paradiso dedicato in gran parte a S. Francesco. Riflettere su quanto Dante ha scritto del più santo degli Italiani è stata non solo un'occasione culturale, ma anche un aiuto di preparazione alla Pasqua, perché le qualità e l'opera del “poverello” di Assisi sono state ben individuate dal Poeta. S. Francesco ha preso come guida per la sua vita e quella dei suoi discepoli gli insegnamenti del Vangelo, senza alcun cambiamento, anzi spingendoli fino al culmine delle capacità umane.

Per meglio comprendere Dante, all'inizio dell'incontro sono state fornite schematicamente, diverse notizie storiche su S. Francesco, la sua vita, i primi discepoli, la predicazione, l'approvazione della regola da parte di due Papi... Poi ha preso la parola Aldo Onorati, il quale si è detto felice di essere per la terza volta a Rocca Massima, dove ha diversi amici e molti ammiratori, “affezionati” al grande Poeta e desiderosi di conoscerlo meglio. E' passato poi ad illustrare la figura del Santo come risulta dalla Commedia. Siamo dinanzi non solo ad un grande Santo, ma anche a una pietra miliare della nostra lingua e dell'evoluzione della spiritualità, un interprete del suo tempo e dei suoi mali, che ha indicato i rimedi per le singole persone e per una società più giusta.

L'oratore ha fatto notare come Dante mette l'accento sulla povertà abbracciata da Francesco e dai suoi discepoli. La povertà è stata fondamentale per loro e per far accettare al popolo la pratica evangelica. La povertà ha seguito Gesù, denudato dai carnefici, fin sulla croce.

S. Francesco che aveva rinunciato ai beni e alle comodità del padre Pietro di Bernardone per vivere di elemosina, sapeva bene che cosa è la povertà e capiva bene il disagio di molti suoi coetanei, in un periodo in cui si sviluppavano i commerci e si costruivano palazzi signorili per poche persone ricche, mentre i poveri erano spesso abbandonati. Se pensiamo che S. Francesco ha avuto anche grande rispetto per la natura, gli animali, i fenomeni atmosferici, i boschi, l'acqua... non è difficile scoprire situazioni simili a quelle dei nostri giorni, ovviamente con le dovute differenze.

Ecco allora l'attualità di S. Francesco, l'uomo dichiarato Santo dal papa Gregorio IX appena due anni dopo la morte, l'uomo che ha avuto moltissimi discepoli da vivo e ne ha ancora con i suoi figli, con gli “ordini” e le congregazioni che vivono imitando i suoi esempi e mettendo in pratica la sua regola.

Alla fine il “canto” è stato declamato in parte dalla prof. Patrizia Audino (versi 1-42), e il resto dall'oratore Aldo Onorati (versi 43-149) quasi tutto a memoria.

*Enrico Mattoccia*



## LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

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

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

web page: [www.olivelucarelli.it](http://www.olivelucarelli.it)

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

**Da pag 1**

otto versi, del secolo XIII, che si canta il giorno di Pasqua, prima della lettura del Vangelo: *“Victimae Pascales laudes immolent Christiani* (alla vittima pasquale si innalzi la lode). Nelle belle e semplici parole, nella facile e ispirata musica gregoriana, è riassunta la presenza del bene e del male nel mondo, con il trionfo del bene *“Mors et vita duello conflixere mirando* (La morte e la vita si sono affrontate in uno straordinario duello); la controtendenza del Cristianesimo e del cristiano: *Dux Vitae mortuus, regnat vivus* (Il Signore della Vita era morto, ora, regna vivo); la testimonianza storica dei fatti: (*vidi sepulcrum Christi viventis* (ho visto il sepolcro di Cristo vivente); il significato cosmico e personale della Pasqua: *Surrexit Christus spes mea* (Cristo, mia speranza è veramente risorto).

Giuseppe Ricciotti, chiude la da-

tata *Vita di Gesù Cristo* (1941) con una lunga, retorica e acida citazione del filosofo razionalista Ernest Renan (1823-1892), tratta dalla *Vita di Gesù* (1863) Renan, appena narrata la morte di Gesù si esprime così: “Riposa nella tua gloria, o nobile iniziatore! La tua opera è compiuta, è fondata la tua divinità. Non temere più di vedere crollare per qualche errore l’edificio che tu hai eretto; d’ora in poi immune da fragilità, tu assisterai dall’alto della pace divina alle conseguenze infinite dei tuoi atti.” Renan, basandosi sulla critica positivista, ridusse la storia ad una ideale leggenda umana con il protagonista Gesù ridotto ad un impostore. Sono seguiti i volgarizzamenti moderni, cosiddetti scientifici, facendo passare gli Apostoli come dei labili psicologi, il papa e i vescovi come degli impostori che sanno da tempo che nulla è vero, ma per paura di perdere il potere *tengono i segreti sotto chia-*

*ve, dentro le spesse mura del Vaticano.* Il rifiuto nasce dalla pretesa che la conoscenza sia solo naturalistica, verificabile, determinata nello spazio e nel tempo. Ma la ragione percepisce un’altra realtà invisibile, spirituale che entra nella nostra storia come realtà indecifrabile. E’ il Dio di Abramo, è il Dio dei vivi: fermarsi alla morte significherebbe consegnare l’esistenza alla insensatezza, alla disperazione, alla angoscia e non avrebbe alcun senso cantare a squarciagola *alleluia, alleluia.* Oggi Gesù è più vivo che mai fra gli uomini. Egli è il Dio dei vivi e tutti hanno bisogno della Vita, o per amarla o per maledirla: non se ne può fare a meno. Chi ha bisogno di una tragica prova attuale può informarsi sulla sorte di tanti cristiani, in ogni parte del mondo, che sono uccisi in odio a Lui o muoiono per amore a Lui.

**Virginio Mattoccia**

## **A.S.D. ROCCA MASSIMA** *un’annata un po’... così*



Purtroppo, signori amanti dello sport che seguite le nostre squadre, questo è l’anno in cui ci va tutto nel verso sbagliato. Anno difficile per cambi di giocatori, anno sfortunato per arbitraggio, anno forse anche preso alla leggera da tutti.

Alcune delle ultime partite, seguite anche dal Presidente, sono state belle per agonismo, voglia di fare e impegno; ma poi è sempre mancata

quella “zampata” vincente per fare una rete in più dell’avversario. Più di qualche volta, oltre la nostra “sfortuna”, ci si è messo anche l’arbitraggio, soprattutto nell’ultima sfida contro la prima in classifica, la “Fortitudo Futsal Pomezia”. Dopo che siamo stati in vantaggio due vol-

te, il Sig. Arbitro si è completamente inventate due espulsioni a carico nostro; da lì è finita la partita. (Ricordo che questo sport si gioca con 5 giocatori per squadra e, togliendone due, potete immaginare cosa succede).

Comunque, non voglio ac-

cusare solo gli Arbitri, ma fare solamente un’analisi del campionato in corso. Come dicevo, siamo ormai con le squadre al fondo della classifica, ma, comunque, non è un problema; sempre onore ai nostri giocatori più affezionati che non ci lasciano mai; andiamo avanti e cominciamo a programmare il futuro.

**Andrea Del Ferraro**



# A PROPOSITO DI GATTI



Secondo una statistica pubblicata su una rivista, otto milioni di gatti popolano le case degli italiani. Qualche tempo fa, su un canale televisivo poco noto, c'è stata una trasmissione dedicata proprio ai "felini domestici". L'evento è stato preceduto da molta pubblicità, ovviamente per invogliare a sintonizzarsi sull'emittente segnalata. Si è parlato anche dei "rapporti" che alcuni "gattofilo illustri" hanno o hanno avuto con i "piccoli quattrozampe". Si è detto che l'Italia "fa miao", grazie al gran numero di felini (uno ogni sette italiani) che dividono l'appartamento con un popolo di "gattofilo integralisti"! E' stato affermato che ormai ci sono in commercio "importanti ed interessanti scoperte". Per esempio: per i felini ci sono "fantastici menu"; che "cestini imbottiti" e "cuccette riscaldate" sono sparsi nelle case di moltissime persone, in modo che i loro amici o compagni a quattro zampe possano dormire sonni tranquilli, a meno che non siano capitati con chi

non vuole "rinunciare alla loro presenza neppure di notte" e preferisce perciò farli accomodare sul proprio letto. Si è detto che i proprietari delle bestiole, quando sono "fuori" per lavoro, si preoccupano di lasciare i loro beniamini sempre con "un'affettuosa e fidata cat-sitter", ma in qualche caso sono costretti a ripiegare su portieri tra "i più gentili del mondo" o su suocere che non hanno nipotini.

Sono stati intervistati alcuni personaggi e si è scoperto che nelle loro case il numero di gatti varia da uno ad otto e, in alcuni casi, i più "fortunati" (i gatti naturalmente), hanno una stanza tutta per loro, piena di giocattoli, spesso preparati dagli stessi padroni.

Per il vitto, la maggior parte dei proprietari ricorre ai cibi già preparati che offrono amplissime possibilità di scelta: "Bocconcini di anatra alle olive, macinato di cavallo...", ma c'è anche chi "si sente in colpa di non cucinare quasi mai "piatti caldi" per il proprio micio".

Quanto alla provenienza dei gatti ci sono casi davvero patetici: trovatelli, regalo di persone care, entrati per caso in giardino e poi ammessi a far parte della famiglia... Tutti i presenti intervistati hanno detto che nutrono un grande "affetto" per le loro bestiole; un affetto tale che sembrerebbe porli in linea diretta con i discendenti di quegli Egiziani che adoravano il gatto come una divinità.

Quanto riferito si presta a qualche riflessione. Premesso che gli animali, tutti gli animali, vanno rispettati, che, se ne abbiamo uno, dobbiamo accudirlo e tenerlo in modo decente; premesso anche che in casa propria ognuno fa quel che crede e il proprio denaro, guadagnato lavorando, lo spende come meglio gli "aggrada", ci pare che alcune maniere di trattare il micio o i mici, vadano al di là di quanto è

loro dovuto, anzi sembrano una specie di inconscio tentativo di far loro cambiare natura, per comodo, per vanità, per un non esatto concetto di "affetto". Purtroppo, le esagerazioni sono assai diffuse. Il gatto (o il cane) diventa spesso "un giocattolo", "un figlio"... tanto che è chiamato "bello di papà", "cocco di mamma", "tesoruccio della casa".

Povere "bestiole"! Rinchiuse in un appartamento a sognare le corse e le scoperte che si possono compiere all'aria aperta, della quale esse possono godere solo in momenti e per tempi determinati, proprio come i carcerati!... sottoposte ad interventi chirurgici per evitare che prolificino, nutrite con cibi che, a lungo andare, rovinano i loro denti... e poi devono essere accompagnate dal veterinario dentista.... Siamo proprio sicuri che vogliamo il loro bene?

Mantenere in casa un gatto o anche un cane con il "tenore di vita" consigliato dagli "esperti", costa sicuramente una bella cifra al mese; una cifra con la quale nel Mozambico, si potrebbero immunizzare 5 bambini contro la poliomielite (cifra fornita dall'ass. "Save the Children" -Milano). Lungi il pronunciar giudizi sommari o condannare, ma certamente occorre distinguere tra protezione e difesa degli animali e atteggiamenti esagerati nei loro confronti. Se li rispettiamo come è giusto e doveroso, possiamo chiudere le orecchie e soprattutto il cuore alle notizie che ci parlano di milioni di bambini che muoiono ogni anno per fame o per malattia?

Con un po' di buon senso e di buona volontà non è difficile conciliare l'aiuto ai bambini poveri e il rispetto e la simpatia per gli animali.

*Enrico Mattoccia*

**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..."*

# MONS. ANGELO LOPES

## 65 anni di sacerdozio



Monsignor Angelo Lopes è molto noto a Velletri, anzitutto perché vi è nato il 1/3/1926 e poi perché ha lavorato per la città, con i vari incarichi avuti e realizzati con grande competenza.

Il 25 marzo è stata una giornata bella e significativa perché, malgrado il brutto tempo, nella cattedrale di S. Clemente ha festeggiato i 65 anni di sacerdozio, concelebando la Messa con il vescovo diocesano, mons. Vincenzo Apicella, che festeggiava i 40 anni di sacerdozio.

Pensare a don Angelo significa avere innanzi subito una persona sempre pronta e disponibile con tutti, mai triste, pronto all'espressione adatta che suscita il riso e il buon umore. E' stato diffuso un foglio con il suo "curriculum" che segue passo passo gli eventi della sua vita, gli incarichi e gli impegni...ma ovviamente non "rende" il suo carattere, specialmente nel contatto con gli altri.

Dopo gli studi della Scuola Elementare (primaria) e Media, fatti a Velletri, passò al Pontificio Collegio Leoniano (seminario) di Anagni, retto dai Gesuiti (ed è tutto dire per la serietà!); lì si preparò culturalmente e spiritualmente per accedere al sacerdozio, che raggiunse il 25 marzo dell'anno santo 1950, quando fu ordinato sacerdote dal card. Clemente Micara che fu a lungo vescovo di Velletri e vicario del Papa per la diocesi di Roma.

I primi impegni del novello sacerdote furono dedicati alla formazione dei

seminaristi di Velletri, ma per poco, perché appena due anni dopo fu nominato viceparroco della Cattedrale. Nel 1954 lo troviamo ad Aprilia e dopo 5 anni parroco a Rocca Massima dove restaura la Chiesa e la casa parrocchiale ma soprattutto crea un clima di reciproco rispetto tra i cittadini, schierati in gruppi diversi per questioni politiche locali. Nel 2005 gli è stata conferita la cittadinanza onoraria di Rocca Massima.

Nell'anno 1965 fu assistente della GIAC e della FUCI, finché l'anno successivo fu nominato arciprete parroco al SS. Salvatore di Velletri. Il 23 novembre 1974, festa di S. Clemente patrono della diocesi, prese possesso come canonico parroco, della Cattedrale di Velletri per le mani dell'amministratore apostolico della diocesi mons. Luigi Punzolo. Come aveva già fatto in altri luoghi, alla preoccupazione principale per i parrocchiani aggiunse anche il restauro della cattedrale, del santuario della Madonna delle Grazie e degli edifici a servizio della Cattedrale.

Dopo 24 anni di dedizione alle persone e alle "cose" della Cattedrale, nel 1998 il vescovo mons. Andrea Maria Erba lo promosse Vicario Generale della diocesi; fu pure presidente del comitato per il grande Giubileo del 2000; nel gennaio dello stesso anno, papa Giovanni Paolo II lo nominò protonotario apostolico, in occasione del 50° anniversario della ordinazione sacerdotale.

I riconoscimenti e anche gli incarichi gli sono stati dati per le sue capacità e soprattutto per il suo modo sereno di affrontare le difficoltà e risolvere le questioni intriganti con decisioni quasi sempre accettate dalle parti che erano in dissidio o in contrasto.

Non so per quanto tempo, ma mi risulta che ha insegnato religione nelle scuole statali.

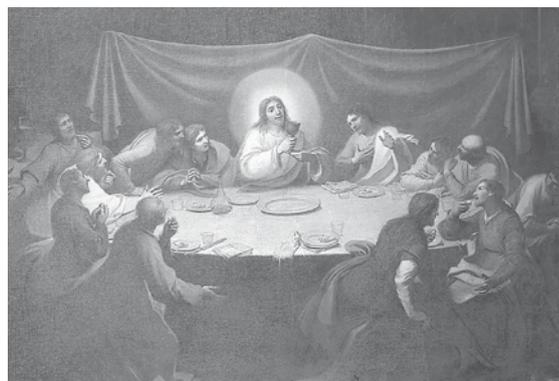
Durante il suo incarico di Vicario Generale della Diocesi ho avuto l'opportunità di visitarlo diverse volte nel suo ufficio, talora per un saluto, più spesso per sottoporgli qualche problema. Sono stato sempre ricevuto cordialmente e sono uscito dall'ufficio dopo aver avuto consigli e suggerimenti precisi ed efficaci.

Don Angelo è stato grande amico di mons. Giuseppe Centra, al quale è dedicata la nostra Associazione, e ci consiglia, ci segue ed è egli stesso socio.

Il 25, alla fine della Messa i fedeli presenti hanno potuto contemplare tre quadri della Cattedrale restaurati di recente dagli specialisti Francesca Ricca e Rocco Greco; due quadri si trovano nella cappella del SS. Sacramento e sono del 1700: uno raffigura l'Ultima Cena e l'altro la moltiplicazione dei pani e dei pesci; il terzo quadro si trova nella cappella di S. Gerardo, è del 1880 e raffigura il Santo. Le spese per il restauro sono state sostenute da mons. Lopes, come segno di affetto alla "sua" chiesa.

I restauratori hanno messo in luce il significato di ogni singolo quadro, lo stato in cui era ridotto, le probabili cause, le tecniche usate per ripararlo. Alla fine don Marco Nemesi, parroco della Cattedrale e responsabile dell'arte sacra della diocesi, ha fatto un piccolo intervento di ringraziamento e di augurio per tutti in presenti.

*Enrico Mattoccia*



# NOTIZIE DAL TERRITORIO

## 1. Cori e Giulianello al programma TV "Sereni Variabile"



Sabato 21 marzo, alle ore 17, la città di Cori e il borgo di Giulianello sono apparse su Rai 2, ospiti di "Sereni Variabile", storica trasmissione di viaggi e turismo, ideata e condotta da Osvaldo Bevilacqua; per onore di cronaca dobbiamo riferire che la puntata era stata registrata il 3, 4 e 6 Marzo per motivi e tempi prettamente televisivi. Per questa eccezionale occasione tutti si sono attivati per far bella figura a partire dall'Amministrazione comunale e da molte associazioni locali come: la Pro Loco Cori, l'Ente Carosello, l'Associazione Arcadia, la Compagnia Rinascimentale "Tres Lusores", gli Sbandieratori Leone Rampante, gli Storici Sbandieratori delle Contrade, le "Cicoriare" e i "Fabbriastrofè". Sono stati mandati in onda

diversi servizi sulla Città d'Arte (Cora) e sul Castrum Julianum (Giulianello). La trasmissione ha avuto un momento di alto interesse quando sono stati citati i monumenti storici e naturali a partire dal Tempio d'Ercole, la Chiesa della SS. Annunziata, Monte Pio, il Complesso di S.Oliva, via delle Colonne, il Tempio dei Dioscuri, la Chiesa di San Salvatore, il Pozzo Dorico, le "Sipporticca", il ponte della Catena; il monumento naturale Lago di Giulianello. Insomma sono stati ben evidenziati i centri storici delle due comunità. Riflettori puntati, ovviamente, sulla secolare storia, sulla cultura, le tradizioni, l'eccellente enogastronomia, l'artigianato e il folklore. Non potevano mancare due prodotti di alta qualità, presenti anche all'Expo 2015: il prosciutto cotto al vino e i vini nati da vitigni autoctoni: il Nero Buono e il Bellone. Presentate anche altre pregevolezze locali come: l'olio extravergine di oliva, il pane e i biscotti tipici, le erbe spontanee e importantissime manifestazioni storico-culturali come il Carosello Storico e il Latium Festival. Spazio anche alla memoria della gente del luogo, con i propri racconti del passato. Ai telespettatori

sono state offerte notizie, appuntamenti, consigli e idee per trascorrere weekend e soggiorni nel Comune Lepino. Sono stati dati suggerimenti utili per approfondirne la conoscenza e scoprirne gli angoli più caratteristici ed interessanti. Un'occasione di promozione importantissima per tutto il territorio in una vetrina mediatica prestigiosa, seguita da circa 40 milioni di spettatori nel mondo, che vedono quotidianamente le trasmissioni di "Rai International". Una nuova ribalta televisiva per Cori e Giulianello, tornati a "Sereni Variabile" dopo circa una trentina d'anni, con la sicurezza che Osvaldo Bevilacqua li saprà presentare al meglio al grande pubblico nazionale e agli italiani che risiedono all'estero. (A.A.)



## 2. CORI - Il gusto dal sapore antico al "Taste" di Firenze



Il gusto dal "sapore antico" delle primizie dell'Azienda Agricola Agnoni di Cori ha caratterizzato la X edizione del "Taste" di Firenze, il salone delle eccellenze del gusto e del "food life style", ideato dal gastronomo Davide Paolini. Il salotto italiano del mangiare bene, annuale punto di riferimento interna-

zionale dell'alta gastronomia di qualità e del pubblico foodies, è stato realizzato quest'anno in collaborazione con Pitti Immagine. Tra le 320 aziende scelte per rappresentare il meglio delle produzioni di tutte le regioni d'Italia, c'era anche la Famiglia Agnoni di Cori, che ha portato alla Stazione Leopolda la propria secolare esperienza nella coltivazione della terra, nella trasformazione dei suoi frutti e nella loro conservazione. Un'arte culinaria tramandata con dedizione e rinnovata con sapienza, nel pieno rispetto della natura e dei suoi ritmi, per riportare sulla tavola i cibi genuini di una volta. Per tre giorni i rappresentanti dell'impresa corese a conduzione familiare, hanno proposto, raccontato e offerto in degustazione le specialità della casa alle migliaia di visitatori, in

uno speciale spazio espositivo: ortaggi sott'olio (carciofi romani, melanzane, pomodori, cipolle balsamiche, funghi champignon, zucchine, capperi, peperoni); paté di ortaggi; olive in salamoia; vino bianco e rosso; prodotti speciali come olii aromatizzati, prodotti essiccati, miele e confetture di frutta. Un evento unico, che guarda al cibo da una prospettiva del tutto particolare e nel quale gli Agnoni si sono immersi completamente a loro agio. Perché si parlava di prodotti legati al territorio, in una veste "modaiola" per togliere all'agroalimentare quella patina "da sagra di paese" che spesso l'accompagna: il cibo si è messo l'abito delle grandi occasioni e si è presentato in modo accattivante, perché ciò che è buono da mangiare deve essere anche bello da vedere. (A.A.)

### 3. GIULIANELLO - Direttivo Provinciale dell'ANGeSCAO



Lo scorso 18 marzo, il Centro Anziani di Giulianello, ha ospitato nei suoi locali il Consiglio provinciale dell'ANGeSCAO (Associazione Nazionale dei Centri Sociali-Comitati Anziani e Orti), l'associazione a cui aderiscono tanti centri anziani che in questo organismo di coordinamento riescono più facilmente a scambiarsi esperienze, a trovare nuovi stimoli, a chiarire dubbi e chiedere consulenze per i tanti problemi che si possono incontrare sia nella programmazione che nella gestione di un Centro. Per rendere più visibile questa funzione dell'ANGeSCAO il presidente della sezione provinciale di Latina, Aldo Pastore, quando è possibile, preferisce tenere le riunioni del direttivo (a rotazione) nei diversi circoli, anziché nella sede centrale, proprio per favorire l'incontro delle diverse realtà.

Il 18 marzo, l'onore è toccato a "Il Ponte" di Giulianello. Accolti dal presidente Attilio Coluzzi, oltre ai componenti del consiglio direttivo provinciale, sono venuti a Giulianello i presidenti e i rappresentanti dei Centri di Latina Via Veneto, Cori, Aprilia ("Verso la saggezza"), Fondi ("D. Parificato"), Sperlonga, Sermonea, Maenza, Borgo Faiti, Pontinia, Bassiano, Borgo Podgora/Carso, Terracina ("Centro Storico"), Borgo Montello, Norma ("Le rane").

I lavori sono stati aperti dal vicepresidente provinciale Raimondo Giuliani che ha illustrato brevemente i compiti dell'ANGeSCAO e ha in-

trodotto i temi da discutere.

Subito dopo è intervenuto il presidente Aldo Pastore che ha coordinato i lavori. Prima ha svolto una puntuale relazione sulle iniziative di coordinamento che sono state messe in atto fino ad ora e poi ha dato una serie di indicazioni per migliorare sempre più la rete di rapporti. E' poi passato a illustrare i vari aspetti di tutela e di assisten-

za garantiti dall'assicurazione che copre tutte le attività promosse dai centri associati all'ANGeSCAO. Ha concluso dando molte indicazioni sulle normative che regolano la ven-



dita di bevande nei centri, l'organizzazione di gite, la SIAE...

E' stato un incontro molto partecipato perché, al termine della relazione del presidente, molti sono intervenuti per chiedere altri chiarimenti su più punti partendo sempre da situazioni concrete e da esperienze fatte. Soprattutto per le molte interpretazioni della normativa del pagamento della SIAE quando si organizzano manifestazioni che prevedono l'esecuzione di musiche la discussione si è protratta per un po'; in questa fase hanno dato il loro contributo di esperienza anche il capofila dei comuni della zona nord dei Monti Lepini, il signor Giuliano Mugnani, e Maurizio Giuliani, membro del comitato di gestione del centro di Giulianello. Al termine dell'incontro il presi-

dente Attilio Coluzzi ha ringraziato tutti i partecipanti, ha offerto la disponibilità del centro di Giulianello ad ospitare altri incontri per il futuro e ha invitato tutti a trattenersi per il pranzo preparato dal validissimo gruppo di socie-cuoche che meritano una citazione particolare non solo per la loro bravura ma anche per la grande disponibilità: Anna Gennareschi, Viviana Colandrea, Franca Cenci, Guglielma Pietrosanti, Tiziana Diletti.

Alla fine del pranzo si è esibito il duo musicale NADA e ALESSANDRO, invitato dal coordinatore del settore Ruggero Tora. La musica travolgente ha dato a molti l'occasione per fare qualche giro di ballo e bruciare un po' di calorie di troppo accumulate con il ricco pranzo. Bisogna dare atto al Centro di Giulianello che è un organismo vitale, ricco di iniziative ed efficiente; la buona organizzazione dell'incontro ne è stata un'ulteriore riprova. Quando un Centro Anziani funziona bene c'è da gioire perché, con i profondi cambiamenti avvenuti nella moderna società gli anziani possono rischiare momenti di solitudine se non addirittura di emarginazione; un luogo di incontro per momenti ludici e per occasioni di crescita culturale può rivelarsi un'ancora di salvezza per alcuni di loro.

*Remo Del Ferraro*



# LINGUA E LINGUACCIA

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

## UNA GRANDE, GRANDE TRISTEZZA

L'esperienza quotidiana ci insegna che nella vita non è tutto facile; spesso ostacoli di ogni genere ci impediscono di raggiungere ciò che ci siamo proposti di ottenere.

Gli ultimi tempi sono stati e ancora sono brutti per gli Italiani; la lunga crisi ha causato danni gravissimi all'economia e per tutti i cittadini. Di fronte alle difficoltà può essere diverso l'atteggiamento delle persone e quando esso è negativo, il risultato spesso è tragico. Varie persone non sono riuscite a superare il difficile momento critico.

Più volte abbiamo letto o sentito che tanti, troppi proprietari di fabbriche hanno deciso di farla finita: numerosi sono stati i suicidi di queste persone e il suicidio di una persona è sempre motivo di dolore. Quando però a suicidarsi sono ragazzi che si stanno aprendo alla vita, il dispiacere, lo sconforto è indicibile. La cosa più brutta e inconcepibile è che spesso i suicidi di adolescenti sono determinati e hanno una spinta da offese di altri adolescenti.

Ogni gruppo di persone è costituito da tanti individui, ma tra essi non ce n'è uno perfettamente e in tutto uguale a un altro. Ognuno ha pensieri, desideri, sentimenti, inclinazioni diverse da qualunque altro e quindi, reciprocamente, si deve mirare ad accettarsi come si è. Nella mentalità di molti adolescenti purtroppo si è sviluppata l'idea che bastano poche differenze per giudicare negativamente altri adolescenti e per umiliarli si arriva a prenderli di mira in continuazione.

Il progresso ha portato tante novità, tanti vantaggi; prodotti nuovi e sempre più perfetti hanno invaso i mercati e molti, specie tra i giovani sono spinti ad acquistarli, spronati anche da una pubblicità ossessiva.

C'è però chi non se lo può permettere e spesso chi non ha l'ultimo cellulare dall'alto costo, chi non calza scarpe di questa o quella grande industria, chi non si veste all'ultima moda, chi non ha tutte le cose firmate, chi non porta i "piercing"(che stupenda bellezza

danno al fisico!), chi non ha i capelli tagliati in quella brutta moda dilagante, chi non usa un determinato linguaggio intriso di parolacce (e si potrebbe continuare), viene emarginato e, se non ha un forte carattere e un valido aiuto da chi gli è vicino, può cadere in depressione e con conseguenze imprevedibili. Nel 2013 due ragazze di 14 anni, Carolina a gennaio e Nadia a febbraio, si sono uccise. Per il suicidio della prima, alcuni ragazzi "minori" sono indagati per averla spinta a farlo; Nadia ha deciso la sua fine dopo aver denunciato molte volte il suo disagio su Ask.fm forse conseguente a giudizi cattivi di altri adolescenti.

Nel 2014, a metà aprile, a Venaria un'altra ragazza quattordicenne, che già soffriva di una malattia cardiaca, ha deciso di "andare via e non tornare più" spinta dalle offese e brutti giudizi (come "sei bruttissima, quanti anni hai? Ne dimostri 10"), che riceveva da altri adolescenti sul suo profilo Ask.fm. Questo tipo di giudizi rivela la cattiveria e la malvagità di chi li invia, atteggiamento più grave perché nascosto con l'anonimato. Questi suicidi, come pure quelli di alcuni ragazzi offesi, irrisi, violati dai compagni perché avevano inclinazioni diverse, fanno pensare e non rallegrano l'animo.

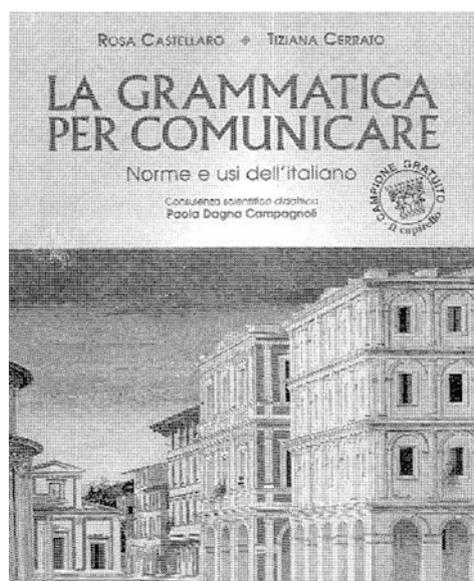
I social network certamente sono molto utili se usati bene, ma possono anche diventare strumenti pericolosi come è avvenuto nella vicenda delle tre ragazze.

Facebook e altri social network sono continuamente usati; tra le persone sta crescendo una dipendenza (nel Rapporto Espad si dice che il 13% dei giovani è attaccato a Facebook per 5 ore al giorno) e forse sarà difficile liberarsene. Per mezzo di essi si fanno "incontri" in modo virtuale affermando spesso cose di poco o scarso valore; questi incontri astratti non danno quanto, anche in minima parte, può dare un incontro reale tra amici: sono il segno di una grande solitudine di molte persone che trascorrono il tempo a "navigare" (lo stesso rapporto afferma che lo fa il 23% per tre ore), a "chattare" (di cose importanti?). In passato si è parlato molto sulla privacy di ognuno e del rispetto necessario che se ne deve avere. Molti però mettono su questi social network il loro profilo, la loro foto, i loro desideri e altro; quale vantaggio ne ottengono? Anche in alcune trasmissioni televisive si fa mostra di sé e di tutto ciò che riguarda la propria vita privata; poi può succedere qualcosa spiacevole e a chi si deve attribuire la colpa?

Il primo aiuto che i ragazzi ricevono in un momento importante della loro vita, quale è l'adolescenza, è quello che può dare la famiglia e soprattutto i genitori, anche se talora tale aiuto non è bene accettato perché a un ragazzo di quell'età i consigli dei genitori, spesso a causa del tipo di mentalità diffusa tra i giovani, appaiono vani, superati, non più...al passo con i tempi.

Altro aiuto per i ragazzi è quello che possono dare gli insegnanti che sono all'altezza del loro compito, che sanno instillare fiducia nei loro alunni, che fanno apprezzare i veri valori che rendono bella la vita. Beati quei ragazzi che hanno la fortuna di avere insegnanti di questo tipo! Certamente ne riceveranno grande vantaggio per la loro formazione intellettuale e morale. Quando è così, la loro crescita sarà serena e anche se incontreranno delle difficoltà le supereranno senza gravi danni e la loro adolescenza sarà un periodo bello e promettente per il loro futuro.

*Mario Rinaldi*



# IL GRANDE EVENTO DEL GIUBILEO



Il 23 marzo, anniversario della sua elezione al pontificato, papa Francesco, nella Basilica Vaticana, ha annunciato un "Giubileo straordinario" che inizierà l'8 dicembre di quest'anno, festa dell'Immacolata, e terminerà il 20 novembre 2016, domenica di "nostro Signore Gesù Cristo re dell'universo".

Il Giubileo è uno dei più grandi eventi della Chiesa e coinvolge tutta la cristianità. Finora, tra ordinari e straordinari, sono stati celebrati 30 giubilei, cominciando da quello indetto da Bonifacio VIII nel 12 febbraio del

1300, fino a quello prossimo, il trentesimo. Nella celebrazione del Giubileo sono state modificate alcune pratiche e alcune usanze, mentre sono rimaste identiche le motivazioni: ottenere il perdono dei peccati con il pellegrinaggio a Roma, la visita alle basiliche e la confessione dei propri peccati ai sacerdoti presenti nelle basiliche o anche in altre chiese.

Papa Francesco ha voluto che il giubileo da lui indetto fosse all'insegna della misericordia di Dio verso l'uomo. E' un'idea sulla quale insiste spesso, affermando che "la misericordia di Dio cambierà il mondo", che "Dio non si stanca mai di perdonarci". La sperimentazione di questa misericordia avviene nella confessione, "abbraccio di Dio al peccatore", con il quale l'uomo inizia un cammino di carità, cioè di amore verso Dio e i fratelli. Il Papa ha anche affermato che "la misericordia di Dio ha un volto:

l'incontro e la solidarietà con Cristo che chiede di essere riconosciuto nei fratelli", naturalmente con atti concreti di solidarietà, "rivisitando" le tradizionali opere di misericordia.

Riflettendo un po' non è difficile capire che gli auspicati effetti del Giubileo non sono diversi da quelli che dovrebbero verificarsi nell'animo e nelle opere dei cristiani con la Pasqua vissuta profondamente nel suo mistero. E' l'augurio che ci scambiamo seguendo l'insegnamento del Papa: riscoprire le verità cristiane e adeguare la nostra mentalità e la nostra condotta al significato profondo della morte e risurrezione del Cristo. Sono le idee che dovrebbero spingere chi fa il pellegrinaggio del Giubileo e tutti i cristiani.

In altri momenti ricorderemo un po' di storia di alcuni giubilei.

*Enrico Mattoccia*

## Diceva il saggio vegliardo

"Quando ero giovane, ero un rivoluzionario e tutte le mie preghiere a Dio erano:  
*"Signore, dammi la forza di cambiare il mondo".*

Quando poi giunsi alla mezza età e mi resi conto che metà della mia vita era passata, senza che avessi cambiato nulla, mutai la mia preghiera così:

*"Signore, dammi la grazia di cambiare quelli che mi sono vicini, i miei familiari soltanto e gli amici e sarò contento".*

Ora che sono vecchio e i miei giorni sono contati, comincio a capire quanto sono sciocco. Ora la mia preghiera è:

*"Signore fammi la grazia di cambiare me stesso".*

Se avessi pregato così fin dall'inizio, non avrei sprecato la mia vita.



APPALTRICE ASL R.M.H.

# Palombelli

**Agenzia funebre**  
Lariano - Giulianello  
tel. 06.964.81.20

E-mail: [info@palombelli.it](mailto:info@palombelli.it) Web site: [www.palombelli.it](http://www.palombelli.it)

**SERVIZI FUNEBRI**  
(nazionali ed internazionali)  
**OPERAZIONI CIMITERIALI**  
**CORONE E CUSCINI**  
(con consegna in tutta Italia)  
**ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI**  
Giulianello: via V. Emanuele II, 26  
Lariano: via Trilussa, 10  
Web site: [www.palombelli.it](http://www.palombelli.it)  
E-mail: [info@palombelli.it](mailto:info@palombelli.it)

**“Artenelterritoriopontino... ed oltre”**  
*e-mail: artenelterritoriopontino@gmail.com*



## Pellegrino sulla “Via Francigena” fa tappa a Rocca Massima

E' partito il 18 dicembre scorso dalla Valle d'Aosta con l'obiettivo di raggiungere la Puglia e poi proseguire per la Grecia. In spalla uno zainetto con pochi indumenti, un ombrello e una piccola chitarra, anfibi impermeabili e via! Per un viaggio a piedi in solitudine.

E' il pellegrino Thomas Wyss che lo scorso 4 febbraio è giunto a Rocca Massima ospitato all'ostello “Vecchio Convento”. Percorreva il sentiero della “Via Francigena” che dall'Europa centrale conduce a Roma per poi proseguire per la terra Santa.

A sentire lui sembra niente lasciare tutto e tutti e cominciare un cammino senza un biglietto di ritorno in pieno inverno partendo dalle Alpi e affidandosi soltanto alla fortuna sia climatica che economica e umana.

Trentunenne, informatico di professione, ha deciso di lasciare Lucerna, sua terra natale, e trasferirsi a Zurigo. ma neppure lì il suo spirito libero gli ha dato tregua e così ha intrapreso il pellegrinaggio che, dopo due mesi, sta giungendo al termine. Arrivato in Salento salperà alla volta della Grecia.

Nessun sentimento religioso, solo la voglia di vivere un'esperienza di vita forte e solitaria; una scelta puramente spirituale dunque, laddove per spirituale si intende di conoscenza della propria anima e di comunione con essa.

Da quando è ripartito da Rocca Massima,

è rimasto sempre in collegamento con questo luogo comunicandomi giorno per giorno le tappe del suo percorso attraverso Facebook.

Tra le regioni italiane che ha attraversato, quella che più di tutte gli è rimasta nel cuore è la Toscana ma lo hanno sorpreso positivamente anche la parte sud del Lazio e la Puglia. Ha espresso il suo ram-



marico nel constatare che, a parte Roma, di questi meravigliosi territori si conosca poco, non sono adeguatamente pubblicizzati dal punto di vista turistico. Una riprova può essere anche quella dei percorsi storici: il tratto sud della Via Francigena è percorso da poco più di 100 pellegrini l'anno contro i circa 10.000 del percorso di Santiago.

Gli ho chiesto se talvolta ha deviato il percorso per visitare siti d'eccellenza come Pompei, Alberobello, Matera ed altri; mi ha risposto che lo avrebbe fatto volentieri ma se spostarsi di 30 km con la macchina è un'inezia diventa non proprio semplice

quando questa distanza la si copre a piedi. Mi ha anche detto che dopo due mesi di cammino un po' comincia a farsi sentire la mancanza degli affetti familiari, anche se con i moderni mezzi di comunicazione, è facile comunicare con loro. I sacrifici però sono ripagati dal conoscere e toccare con mano il Paese della cucina d'eccellenza, dell'acqua pura, della gente accogliente, dei paesaggi così armoniosamente dipinti lungo tutto lo stivale d'Italia.

Il ricordo di Rocca Massima in lui è particolarmente nitido; la sua posizione su un'altura non elevatissima ma aperta a quasi 360° gli ha dato piacevoli sensazioni; l'affaccio sulla pianura Pontina con il paesaggio armonico e senza bruschi stacchi ti eleva e pare che la sfera terrestre ti scivoli sotto i piedi in una sensazione unica e meravigliosa.

Grazie a Thomas Wyss e alla sua avventura possiamo interrogarci e meditare se i valori e le bellezze della nostra amata Italia, che tanto lo hanno colpito, sono il frutto di una pianta sana e rigogliosa che produrrà ancora abbondanti frutti o sono gli ultimi di una pianta che pian piano sta rinsecchendosi.

Risvegliamo le nostre coscienze e ridiamo vigore ad una terra e ad un popolo che hanno illuminato il mondo con la luce della cultura.

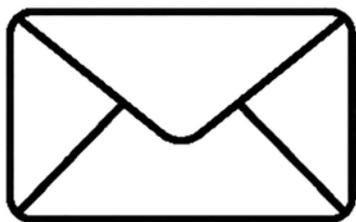
*Cosimo Trizio*

# La Rocca

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



## LETTERA AL GIORNALE



Spett.le Redazione,

sono Gianni Intorre, Dirigente Scolastico in pensione, ex allievo lasalliano, avendo frequentato presso i "Frères" la scuola media a S. Venerina (Catania) e il primo anno di secondaria superiore presso il Colle La Salle a Roma.

Sono da anni assiduo lettore de "Lo Sperone" grazie alla affettuosa generosità di Enrico Mattoccia, che conosco da circa 60 anni, essendo egli stato la figura principale di riferimento della mia esperienza santavenerinese, in quanto mio professore di

Lettere. Con Enrico in questo lungo periodo ci siamo lasciati solo saltuariamente, ma per il resto siamo rimasti legati e continuiamo a sentirci periodicamente, tant'è che quando nacque il Premio Goccia d'Oro, essendo io allora il Dirigente del Liceo classico e scientifico di Canicatti (Agrigento), egli mi invitò affinché i miei alunni partecipassero al premio. Per l'affetto e la stima che ci legano raccolsi l'invito e partecipammo per alcuni anni alla manifestazione culturale raccogliendo anche qualche soddisfazione e nell'estate del 2007 partecipai personalmente alla cerimonia di premiazione.

Ebbene, nel numero di febbraio ho letto la nota sulla scuola paritaria del Colle La Salle con relativa foto e mi è venuto il classico tuffo al cuore. In un attimo ho rivissuto i 16 mesi trascorsi al Colle dal Settembre 1959 al Gennaio 1961 e ho passato in rassegna alcune delle persone con le quali ho convissuto in quel periodo: Fratel Saturnino, Fratel Raimondo, Fratel Rodolfo, Fratel Quirino, Fratel Lelio, Fratel Tommaso . . . Considerato che l'e-mail de "Lo Sperone" l'ho letta alle 23,00, è facile capire come io abbia trascorso la notte con queste belle persone che hanno messo qualcosa della loro personalità e della loro professionalità in ciò che poi io son diventato e ho fatto nella vita. Pertanto grazie per avermi suscitato questi ricordi e per avermi regalato questo meraviglioso tuffo nel passato.

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Tegole dolci valdostane*

#### **Ingredienti (per 40 tegole)**

200 gr di zucchero; 60 g di farina; 1 bacca di vaniglia; 80 g di mandorle; 60 g di burro; 80 g di nocciole; 4 albumi.

#### **Preparazione:**

Per preparare le tegole dolci, iniziate tostando le mandorle e le nocciole: rivestite una leccarda con carta da forno e disponeteci sopra le mandorle e le nocciole. Cuocete in forno statico preriscaldato a 150° per 30 minuti o a 130° per 25 minuti se usate il forno ventilato. Trascorso questo tempo, lasciate intiepidire il tutto e poi spellate le mandorle e le nocciole con le mani, dopo di ché trasferitele in un mixer assieme a metà della dose totale di zucchero. Azionate per qualche secondo, fino a ridurre il tutto in briciole. Trasferite la farina di noci e mandorle in una ciotola capiente e aggiungete il burro che avete fatto sciogliere in precedenza, mescolate fino a compattare, aiutandovi con una spatola. Aggiungete i semini della vaniglia, versate la farina in un colino e setacciatele direttamente nella ciotola contenente il composto, mescolate bene e mettete da parte. Ora ponete gli albumi in una ciotola e montateli con uno sbattitore elettrico. Non appena inizieranno a montarsi, aggiungete l'altra metà dose di zucchero e continuate, fino a che non otterrete un composto gonfio e spumoso. Quindi unite gli albumi montati al composto. Mescolate con una spatola per amalgamare e ottenere un composto omogeneo. Rivestite nuovamente una leccarda con carta da forno e ponete con un cucchiaino piccole quantità di impasto di circa 10 gr a 3-4 cm di distanza le une dalle altre. Schiacciate ogni goccia di impasto con il dorso di un cucchiaino, formando dei cerchi del diametro di circa 7 cm e sottili 1/2 millimetro. Per facilitarvi nell'operazione, bagnate il dorso del cucchiaino, in modo che l'impasto non aderisca troppo alla superficie. Completata quest'operazione, cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 8 minuti o a 160° per 3-4 minuti se usate il forno ventilato. Quando risulteranno leggermente croccanti e brunite, sfornatele e adagiatele su un mattarello, in questo modo si secceranno e acquisiranno la loro tipica forma incurvata. Non vi resta che servire le vostre tegole dolci accompagnandole con un ottimo vino bianco secco.



*Antonella Cirino*

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

Piazzetta della Madonnella, 1  
04010 Rocca Massima (LT)



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

Direttore Responsabile:  
**Virginio Mattoccia**

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

**Questo numero è stato inviato  
in tipografia per la stampa  
30 MARZO 2015**

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.

## SMARTPHONE MANIA

Ormai il telefono cellulare è diventato uno strumento indispensabile a tutti, in particolare gli smartphone di nuova generazione hanno invaso il mercato e le preferenze della maggior parte dei consumatori. Si tratta effettivamente di tecnologie molto utili che offrono ormai moltissimi servizi oltre alla telefonia (foto, telecamera, connessione internet ecc.); proprio queste caratteristiche ne hanno favorito una diffusione rapidissima ed estesa.

Oltre agli innegabili vantaggi, è molto importante conoscere i rischi che derivano da un uso non corretto di tali strumenti. Purtroppo il loro utilizzo, specie per i giovani, è diventato così massiccio e continuativo da creare importanti conseguenze sia psicologiche che comportamentali. In alcuni casi si può anche parlare di una vera e propria "dipendenza": chi ne soffre non riesce a staccarsi, neppure per poco tempo, dal proprio smartphone

che deve essere sempre acceso e connesso in attesa di nuovi messaggi o notifiche; ogni attività viene scandita dal controllo costante del proprio telefonino e spessissimo la *percezione del tempo* trascorso è *alterata* (un'ora sul telefonino può apparire al soggetto che lo usa come un tempo ristretto di appena pochi minuti). Può accadere inoltre che la comunicazione con lo smartphone, in quanto più veloce e facile, diventi *un sostituto della comunicazione reale* faccia a faccia. La comunicazione filtrata dalle nuove tecnologie è molto più semplice e rapida ma più superficiale e soggetta a fraintendimenti in quanto manca tutto il *messaggio non verbale* (gesti, intonazione della voce, espressioni facciali ecc.). Queste tecnologie favoriscono una "*ininterrotta reperibilità*", ovvero un contatto e una comunicazione pressoché continui: non ci sono vuoti o pause, si può comunicare in qualsiasi momento e ovunque. Le persone diventano in questo modo sempre meno abituate ad attendere e a tollerare temporanee separazioni e momenti di solitudine. Questa continua attivazione non è salutare, al contrario è importante sapere staccarsi senza difficoltà evitando un uso troppo massiccio. I telefonini inoltre hanno rinforzato alcuni comportamenti ansiosi: il possesso del cellulare garantisce sicurezza perché permette un contatto continuo e per molte persone questo significa *abbassare il proprio livello di ansia*: basta pensare a quanti genitori regalano lo smartphone al proprio figlio così da controllarlo meglio. Il telefonino è anche diventato un vero e proprio *status symbol*: il possesso dei modelli più nuovi e alla moda è un requisito sociale che permette di ottenere l'apprezzamento e la considerazione da parte degli altri, spesso a discapito delle possibilità economiche familiari.



**Dott.ssa Nicoletta Agozzino Psicologa Psicoterapeuta**  
[info@psicologia-agozzino.com](mailto:info@psicologia-agozzino.com)

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

**CUOMO**  
dal 1910

**OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO**

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

**OGNI MATTINO  
DALL'AGRO PONTINO**

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