



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 5

Associazionismo è confronto

Sabato 5 Maggio 2018

CORI
Rassegna teatrale

ROCCA MASSIMA
Festa di Maria SS. Della Pietà

GIULIANELLO
Centro anziani "Il Ponte"

ARRIVA LA NUOVA MACCHINA DELLA MADONNA

Finalmente sta per arrivare la nuova macchina processionale di Maria S.S. Della Pietà! Nel numero dello scorso mese avevamo anticipato l'imminente consegna dell'opera ma stavolta ci è stato comunicato anche il giorno preciso nel quale la ditta restauratrice consegnerà la macchina alla nostra parrocchia. Avverrà giovedì 24 maggio nel primo pomeriggio, giusto in tempo per la Festa della Madonna programmata per domenica 27 maggio. Quindi, dopo il lungo percorso fatto di scambi di idee, approntamenti, proposte ed infine la questua ad hoc realizzata tra cittadini di Rocca Massima alquanto indispensabile per pagare l'opera, la situazione si è risolta positivamente e l'ambizioso progetto sta ora viven-



quello originale risalente (probabilmente) all'inizio del secolo scorso. La Parrocchia e il Comitato "Feste di Maggio" si stanno attivando per preparare, in modo solenne e prestigioso, l'arrivo della nuova macchina processionale della Madonna e si auspicano la partecipazione di tutta la cittadinanza, così come accadde agli inizi degli anni '60 quando venne consegnata l'attuale macchina. All'epoca ero chierichetto e ricordo perfettamente che la processione si avviò dalla bottega di mastro Albertino, il falegname che assemblò la macchina donata "ex voto" da cittadini roccigiani emigrati in America, sino alla chiesa parrocchiale e, pur essendo un giorno feriale, eravamo veramente in tanti. Ora, scorrendo il giornale e tanto per rimanere in tema, a pagina 4 potete prendere visione del nutrito programma che il Comitato ha predisposto per festeggiare degnamente e solennemente Maria SS. della Pietà, presidio e decoro di Rocca Massima.

Aurelio Alessandrini

Sommario

Maria SS. Della Pietà	1
Invito alla lettura	2
Il carciofo	3
Programma festa	4
Momenti di gioia	4
"Il diavolo e l'acqua santa"	5
Scie chimiche...	6
Vie della transumanza	7
Centro anziani Il Ponte	7
Lingua e linguaccia	8
Ricordo dei nostri morti	9
XIII Comunità Montana	10-11
Ricetta della massaia	11
Buon compleanno Accrocca	12

do il suo epilogo. La nuova macchina è quasi pronta e, come potete constatare dalla foto, mancano soltanto alcuni dettagli per l'assemblaggio finale: come la raggiera e la corona superiore; il grosso del lavoro, però, è quasi compiuto. Da notare che il basamento è



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

“Il lupo della steppa” di Herman Esse

“Il lupo della steppa” di Herman Hesse è un libro davvero fuori del comune per la prosa solitamente meditabonda dell’Autore che in questa occasione diventa essenza stessa del romanzo e per la costruzione letteraria del tutto nuova: un incastro (come nelle *Matrioske russe*) in cui un curatore pubblica le memorie del protagonista (che si confonde con l’autore) che a loro volta contengono una dissertazione che in maniera sintetica anticipa i temi del racconto.

“Il Lupo nella steppa” è la storia di Harry Haller che “una cosa non aveva imparato: ad essere contento di sé e della sua vita” e perciò si riduce a vivere isolato dal resto del mondo come “un animale sperduto in un mondo a lui estraneo”

Psichicamente malato, è continuamente teso al raggiungimento della perfezione che però vede ormai compromessa dai valori e abitudini della nuova società borghese, dalla frenesia della vita moderna, dai treni affollati, dall’assordante musica contemporanea che ha smarrito le armonie di Mozart.

Il contrasto fra le più alte aspirazio-

ni dello spirito e gli istinti bestiali lo fanno sentire metà uomo e metà lupo con il prevalere alternante ora di un carattere ora dell’altro. Disgregato fra i due impulsi che si elidono e che lo bloccano in un’impotente infelicità, vive in una inquietudine sempre prossima al suicidio.

L’incontro con la cortigiana Erminia, non colta ma che fa ragionamenti da esperta e intelligente psicologa, sarà la salvezza di Haller. Sarà lei che gli farà apprezzare la bellezza della vita semplice, del ballo del fox-trot, le gioie dell’amore, la vitalità e la poesia del Jazz. Lo condurrà ad una festa mascherata alla conclusione della quale Pablo, suonatore di sassofono

amico di Erminia, invita Haller a visitare il suo “teatro magico (solo per pazzi).

Qui, dopo aver attraversato una porta nella quale in uno specchio vede riflessi mille immagini diverse di sé, Haller assiste a una serie di rappresentazioni e rivive le tante esperienze della sua vita che lo porteranno a comprendere l’umorismo della vita e ad apprezzare le piccole cose e i piccoli godimenti che quando era teso alle sublimi altezze dello spirito aveva completamente trascurato. Capisce che la sua personalità, come del resto l’intera società, non è solo spirito o istinto bestiale ma una serie di mille sfaccettature e varianti ognuna con pregi e difetti: non è vero che tutto il bene sta da una parte e tutto il male dall’altra.

Questa parte finale del romanzo è forse un po’ troppo macchinosa e appesantita da un intento pedagogico e sentenzioso. Ma questa percezione la si ha perché la prima parte è di una bellezza e una profondità di riflessione davvero uniche.

Remo Del Ferraro



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

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”.

Un protagonista in cucina: **IL CARCIOFO**



E' maggio, e, anche se sul mercato per quasi tutto l'inverno si sono trovati carciofi di diverse varietà, caratteristica di questo periodo è la qualità dei carciofi romaneschi, specialmente quelli detti "mammole romanesche", coltivati nelle zone del Lazio (Cerveteri, Sezze, Privero, Lariano ecc.), riconosciuti IGP dalla Comunità Europea, che sono i più adatti per le classiche "carciofolate". A Velletri in questo periodo è usanza soprattutto nelle case di campagna cucinare all'aperto i carciofi "alla matticella". Si tratta di carciofi cotti sulla brace ricavata dalle fascine di sarmenti di vite chiamate appunto matticelle, ossia i tralci secchi che si tolgono durante la potatura della vigna. La ricetta non è complicata ma occorre materiale adatto: *matticelle*, carciofi cimaroli, aglio, olio nuovo di frantoio, qualche foglia di mentuccia e molta pazienza perché le foglie esterne del carciofo siano ben abbrustolite e il cuore dentro ben cotto. Dell'usanza di fare i "carciofi alla matticella" a Velletri si hanno notizie fin dal 1700. Se ne trovano tracce in alcuni scritti dei Gesuiti che governarono la città al tempo dello Stato della Chiesa, come pure nei racconti dei nonni, tramandati di generazione in generazione:

durante la potatura delle viti, il vigneto si riempiva di potatori e di "opere" (braccianti): i potatori tagliavano i sarmenti e le "opere" li legavano in fascetti (matticelle) che sarebbero serviti per la cottura del pane e per il fuoco della cucina e del forno; quelli di troppo venivano bruciati in grossi falò, la cui cenere, sparsa per la vigna, sarebbe stata un ottimo fertilizzante.

Secondo una leggenda popolare, i carciofi alla matticella sono il risultato della disattenzione di una contadinella, Assuntina, che tutta presa dall'amoreggiare con l'amato Griopoldo, fece cadere nella brace i carciofi contenuti in un canestro, appeso ad un filare della vigna. I carciofi si bruciacchiarono e, per paura dei rimproveri del padre, la ragazza pensò bene di condirli un po' con olio, mentuccia selvatica e aglio facendo passare quella che era stata una sbadataggine per una ricetta nuova da lei inventata. Certo questa è una leggenda, ma resta il fatto che la "carciofolata" è la scampagnata più bella di questa stagione e, secondo le regole, va fatta rigorosamente all'aperto, accompagnando i carciofi con un bel bicchiere di vino.

Da questa tradizione è nata una sagra caratteristica propria di Velletri che ogni anno, durante la festa, vede grandi bracieri in piazza, pieni di carciofi che si cuociono e si arrostitiscono piano piano, sprigionando un profumo tale da far venire l'acquolina in bocca ai turisti e agli amanti di questo cibo.

Originari del Medio Oriente, si dice che i carciofi fossero già noti agli egiziani: si mangiavano comunemente in Grecia e sono citati dallo scrittore latino Colu-

mella nella sua opera sull'agricoltura. Sembra che per diversi secoli il suo uso sia stato poi abbandonato e che il carciofo sia scomparso o quasi dalle mense per poi ricomparire dal Medioevo in poi. Oggi il carciofo è coltivato in quasi tutta l'Europa meridionale e in America; esso richiede terreni profondi e soffici, ma non umidi, e clima mite; il suo nome scientifico *Cynara Scolymus* ricorda la consuetudine di altri tempi, ormai persa, di concimare questa pianta con la cenere della legna dei focolari e dei sarmenti di vigna bruciati.

E' una pianta erbacea perenne robusta che può raggiungere l'altezza di un metro e mezzo. Si utilizzano, a scopo alimentare, il fiore quando è ancora in boccio e parzialmente il gambo, mentre, a scopo medicinale, si utilizzano le foglie che, in fitoterapia, sono le più efficaci perché contengono la cinarina, principio amaro che ha la funzione di epatoprotettore, tonico epatico, diuretico e depurativo, molto utile per i disturbi digestivi (quali mal di stomaco, nausea, flatulenza) e disturbi epatobiliari: è insomma una vera panacea per lo stomaco. E' un buon coadiuvante di una dieta povera di grassi nel trattamento di colesterolo e trigliceridi elevati.

In cucina, come tutti sanno, il carciofo è ideale in molte ricette: frittate, frittelle, condimento per pasta e riso o semplicemente in tegame, alla giudia o sott'olio. Il suo impiego è talmente duttile che ognuno può sperimentare una ricetta nuova, perché il carciofo, come si cucina si cucina, è sempre buono.

Luciana Magini

La Rocca

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



FESTA IN ONORE DI MARIA SS. DELLA PIETA'

Programma

Giovedì 24 maggio

Ore 15,00 – Arrivo della nuova macchina processionale di Maria SS. della Pietà, a seguire inizio del Triduo.

Sabato 26 maggio

Ore 10,00 - Esposizione della Sacra Immagine della Madonna, a seguire la Santa Messa solenne

Domenica 27 maggio

Ore 09,00 - Arrivo della banda musicale *Città di Frascati* e breve concerto in piazza

Ore 11,00 - Santa Messa cantata

Ore 12,00 - Processione per le vie del paese

Ore 15,00 - Spettacolo di *Majorette* e degli *Sbandieratori Leone Rampante* di Cori

Ore 17,30 - Spettacolo in piazza con il Gruppo Folk *"Michele Mozzillo"*

Ore 18,30 - Estrazione del *Palio "Maria SS. Della Pietà"* con ricchi premi.

Ore 21,00 - Concerto in Largo Secondo Mariani con *"SIMONA 40"*

Sabato 2 giugno (ottavario)

Ore 18,00 - Arrivo della banda musicale *Città di Frascati* e breve concerto in piazza

Ore 20,30 -Messa solenne e, a seguire, processione per le vie del paese. Nella sosta presso la chiesetta della Madonnella ci sarà un grande spettacolo pirotecnico a cura della ditta Roberto Gabrieli di Cisterna(LT).



MOMENTI DI GIOIA

Federica Cochi tra i migliori laureati dell'Università La Sapienza



Lunedì 16 aprile, presso l'Aula magna del Rettorato, si è svolta la sesta edizione della "Giornata del laureato", manifestazione organizzata da "Noi Sapienza Associazione Aluni" e

promossa dalla Fondazione Roma Sapienza. Hanno preso parte all'evento Eugenio Gaudio, il Magnifico Rettore della Sapienza, Antonello Biagini, presidente della Fondazione Roma Sapienza, ed è intervenuta la laureata illustre dell'Ateneo Barbara Jatta, direttore dei Musei Vaticani. Durante l'iniziativa, svoltasi con il sostegno di Anthony Morato, è stato assegnato un riconoscimento ai 400 migliori laureati dell'Ateneo che hanno ultimato gli studi nell'anno accademico 2016/2017. A salire sul palcoscenico

anche Federica Cochi, venticinquenne di Giulianello di Cori, laureatasi alla facoltà di Lettere e Filosofia con la lode lo scorso 23 Gennaio con tesi in Linguistica Cognitiva, premiata per essersi distinta per meriti accademici e per essere stata tra i pochi studenti che hanno concluso il percorso di studi magistrale con una media ponderata di 30/30. La Redazione de "Lo Sperone" si congratula con la brava dottoressa e le augura un futuro pieno successi e di soddisfazioni sia nella vita professionale che familiare.

GIOIELLERIA
Villa
OROLOGERIA - ARGENTERIA
Sede Storica dal 1956

CORSO DELLA REPUBBLICA, 13 - VELLETRI (RM)
TEL./FAX 06.9630383



www.gioielleriavilla1956.it

“JO DIAVOLO E L’ACQUA SANTA”

Accolta con entusiasmo la nuova commedia di Tonino Cicinelli che con la solita ironia e professionalità affronta temi di grande attualità



La ventunesima stagione teatrale “Buonumore a teatro”, si è conclusa con la rappresentazione dell’ultima commedia scritta da Tonino Cicinelli, dal titolo “Jo’ diavolo e l’acqua santa”. Un successo decretato dal pubblico presente oltre ogni limite di capienza nel teatro comunale “Luigi Pistilli” di Cori, per tutte e tre le serate predisposte per l’occorrenza. La trama della commedia si sviluppa intorno a su Suor Pia, tutta Chiesa e Scuola, burbera madre superiora, direttrice del Convento/Convitto. Silvestro, custode tuttofare dell’Istituto, con il suo modo di parlare e di agire, al contrario della Religiosa, è la persona che maggiormente entra in contrasto con le “pie” azioni della Suora, tanto da apparire, i due, come il diavolo e l’acqua santa. Ma, come spesso accade, l’apparenza inganna. Attraverso Lello, un povero disturbato mentale, fratello di Suor Pia, si viene a conoscenza di operazioni losche che la religiosa porta avanti con la complicità del suo agente finanziario.

La figura della religiosa è interpretata da Mena Balestra, brava e professionale, una garanzia granitica di tutta la compagnia teatrale di Tonino Cicinelli. Il custode tuttofare è Silvestro, Girolamo Balestra, pilastro imprescindibile degli Amici del teatro che non ha bisogno di ulteriori dimo-

strazioni per confermare la sua padronanza del palcoscenico, con i suoi modi bruschi e con altrettante battute esilaranti, fa, man mano, emergere i secondi fini della Suora. Accanto a loro agisce Lello, portato in scena da Fabrizio Milanini, sempre più a suo agio nell’immedesimarsi nei vari ruoli e più pimpante che mai, interpreta un ritardato mentale, fissato per il pallone che però, attraverso le sue intraprendenze, riesce a far trapelare le azioni tutt’altro che religiose della Monaca. Silvia Moroni, calata totalmente nella parte con la sua consueta professionalità e bravura, interpreta Brenda, una psicologa che tenendo in cura sia Lello che Camilla studentessa del Convitto, si innamora, non corrisposta, dell’agente finanziario dell’Istituto. Rosaria Ducci è Marta, la mamma di Camilla, l’unica che sostiene le intemperanze di Silvestro e che, alla fine accetta la sua convivenza; Rosaria, tornata in scena dopo un periodo di tempo, si è riappropriata, degnamente, di un ruolo comprimario ed indispensabile nella struttura della compagnia teatrale. Gabriele Scala dimostra, man mano, continui pregevoli progressi nei vari ruoli affidatigli; in questa occasione è Edoardo, aspirante attore, figlio di Silvestro, che con la sua mania di interpretare teatrale offre gustosi ed esilaranti momenti di verve. Martina Macale è Camilla, la figlia di Marta; anche lei dimostra ogni volta un costante progresso che la porta ad immedesimarsi con pregevole consapevolezza nel ruolo da ricoprire. Infine, ma non ultimo, Nazareno Silvestri, per la prima volta sulla scena, ha dato vita ad Arturo, agente finanziario di Suor Pia; pur essendo per lui una nuova esperienza, ha dato dimostrazione di padronanza di sé, inse-



rendosi egregiamente in tutto il contesto della rappresentazione. Tonino Cicinelli, tenendo fede ai suoi intenti di non scrivere soltanto con lo scopo riduttivo di suscitare battute esilaranti, ma di affrontare problemi che, pur nelle situazioni comiche, offrono uno spaccato moderno di ciò che riserva continuamente la vita, fa emergere, anche in questa sua ultima commedia, una realtà amara, ma pur sempre attuale, che, anche nel susseguirsi di situazioni comiche, porta il Custode Silvestro, nei suoi spassosi colloqui con il Crocefisso, a rivolgergli, al termine della vicenda, un appassionato invito pieno di speranza: “*pensa a tutto ‘sto munnaccio e ... se è possibile ... fàglio diventà’ po’ meglio!*”

La scenografia è affidata a Luisa Longhi, sempre attenta ad ogni particolare, il trucco è curato da Silvia Moroni, luci ed amplificazioni sono di Cristiano e Roberto Cipriani, mentre Clara Balestra si è sobbarcato, stoicamente, tutto l’aspetto organizzativo, rivelandosi più preziosa che mai.

Grazie alla sensibilità e disponibilità della Pro Loco di Rocca Massima, la commedia di Tonino Cicinelli verrà presentata domenica 12 agosto anche a Rocca Massima, in occasione delle prossime festività estive. (Red.)

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...”*

SCIE CHIMICHE: IO CI CREDO!



Normalmente le scie per condensa le possono rilasciare aerei a quote di 8000 metri se la temperatura è intorno ai -40 gradi e restano visibili al massimo pochi minuti. Tutte le altre scie se restano persistenti, sono altra cosa. Esse restano concentrate in cordoni per oltre mezz'ora poi iniziano ad allargarsi e disperdersi sino a lasciare un'area tutta biancastra e ...addio cielo indaco! Sappiamo che la nostra "Pattuglia Acrobatica" rilascia scie colorate verdi bianche e rosse e questo va bene! Poi ci sono scie rilasciate in agricoltura per trattamenti fitosanitari di grandi distese, e questo...non va molto bene! Ma, in questo articolo, vogliamo parlare di quel cielo che, in molti, abbiamo visto tante volte, specialmente al mattino presto tutto solcato a righe, talvolta a quadretti e, prendendo spunto anche da uno scritto di Aurelio Alessandrini, pubblicato sul nostro giornale nel numero di luglio del 2014, vogliamo riparlare ed ampliare lo "spinoso" argomento.

Famoso, il caso della cittadina Espanola(Canada), dove 10 anni fa furono viste diverse scie e dopo poco tempo molte persone morirono di bronchite, polmonite, problemi respiratori, in particolare anziani. Da questo caso, 10 anni fa, è iniziata l'attenzione alle "famigerate" scie chimiche.

Oggi diciamo che molte informazioni non ci quadrano, spesso sono emesse notizie

per depistare altre notizie, e in particolare con il recente massiccio uso di Internet, si cerca di avvalorare notizie dichiarando che quelle contrarie sono "fake-news", (false notizie); quindi per i meno informati diciamo che il fenomeno delle scie chimiche è sotto osservazione da circa 10 anni e se oggi qualcuno bolla le notizie sull'argomento come "fake-news", lo fa senza nessuna documentazione e solo per la posizione del "bastian contrario", favorendo inconsapevolmente il fatto che il fenomeno delle scie chimiche passi inosservato!

Il fenomeno esiste e ci siamo posti una domanda che invece non sembra sfiorare minimamente i responsabili di pertinenza. In una intervista al Dr. Di Pietro, alla domanda: "Sai di scie chimiche?", egli ha risposto: "Sì", ma "nessuno dà seguito con reali indagini", aggiungendo che addirittura ci sia la presenza di ordigni nucleari in Italia, (ma...!?) senza la consapevolezza del Governo! Per cui se non c'è consapevolezza circa deposito e transito di armi nucleari figuriamoci per la presenza di scie chimiche! Emerge che forse siamo in balia di "disponenti" che agiscono sul nostro territorio in palese violazione tanto che aerei continuano ad irrorare "strane" sostanze senza autorizzazioni. Qualche politico ha chiesto di "desegretare" le notizie su queste scie chimiche, qualora vi fossero autorizzazioni concesse "sotto banco". Intanto laboratori di analisi hanno trovato in queste scie elementi chimici di metalli pesanti, bario, alluminio, ecc. e meccanici di aeroporti hanno prelevato da aerei in partenza, fiale di liquido con tali elementi.

Dai rilevamenti che si stanno accumulando negli anni emerge che anni fa venivano modificati gli aerei per metterci questi



dispositivi (serbatoi supplementari, tubi di erogazione, compressori, comandi in cabina ecc.), mentre nei modelli di recente costruzione sembra che i dispositivi per il rilascio di sostanze siano di serie su tutti gli aerei! Considerando il grande numero di aerei che volano nel mondo siamo già nella camera a gas? Russi, Canadesi ed altri paesi nordici da tempo, in caso di temperature sotto zero, usano immettere nell'aria, delle zone adiacenti gli aeroporti, sostanze per evitare formazioni di ghiaccio sul bordo delle ali degli aerei in fase di decollo ma questo è un fatto anche plausibile; ma poi vediamo tante scie sui Castelli Romani e sui Monti Lepini, in una splendida mattina di maggio e allora ci domandiamo: Come mai, che succede? Altre voci danno notizie che le scie servano ad irrorare l'aria di sostanze che facilitano le trasmissioni radio, televisive e di cellulari. L'opinione pubblica è allarmata su questo tema ma l'informazione è ancora insufficiente; in varie nazioni ci sono state anche proteste ma risposte... zero! Ci troviamo davanti ai classici muri di gomma! Provate a digitare su YouTube "scie chimiche" e avrete ore e ore di filmati, prove, testimonianze e alla fine capirete che probabilmente non sono "fake-news". Ovviamente non facciamo "di tutta l'erba un fascio", però...!

Giorgio Mattocchia

BAR VOLO

Via Vittorio Emanuele III, ROCCA MASSIMA (LT)
Tel. 347.4540118 Bar Volo Rocca Massima
Servizio Sisal

CORI - Riconoscimento delle Vie della Transumanza



Il progetto tra più comuni delle province di Roma, Latina e Frosinone punta alla promozione e valorizzazione della Rete dei Cammini del Lazio, tra cui l'antico tratturo che attraversa anche il Monumento Naturale Lago di Giulianello.

Il Comune di Cori ha aderito nei giorni scorsi al protocollo d'intesa che propone al costituendo Forum per la Rete dei Cammini del Lazio di riconoscere ed inserire nel relativo catasto l'antica Via della Tran-

sumanza che ogni anno portava i pastori della zona a trasferire il proprio bestiame da Jenne ad Anzio, i due enti capofila del progetto di durata quinquennale elaborato ai sensi della legge regionale n. 2 del 10.03.2017 che punta alla promozione e valorizzazione della RCL.

Tale percorso ha rappresentato una delle più importanti strade del commercio fino all'epoca medievale. Oggi rileva, oltre che per il suo valore storico, perché interessa aree di elevato pregio ambientale: attraversando la tenuta di "Torrecchia Vecchia", il Monumento Naturale "Lago di Giulianello", la "Selva di Paliano" e il "Parco dei Monti Simbruini", interseca due tratti della "Via Francigena del Sud" (Velletri-Fossanova e Casilina) e il "Cammino di San Benedetto".

La convenzione contiene anche un accordo di collaborazione tra i vari comuni delle province di Roma, Latina e Frosinone

interessati al fine di realizzare una serie di attività quali: verifica degli itinerari; monitoraggio ed elaborazione dei dati e delle informazioni di interesse turistico; manutenzione dei sentieri e ripristino della segnaletica; organizzazione e comunicazione di un'apposita offerta ricettiva. Anche il reperimento delle risorse dovrà avvenire in maniera sinergica.

Alla luce della recente candidatura della transumanza a patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, questo potrebbe essere uno strumento in più per garantire la tutela del territorio e delle sue tradizioni: per secoli il tratturo - o strada Doganale - è stato parte rilevante dell'economia rurale della nostra comunità. L'obiettivo attuale è farlo ripartire in chiave moderna, collegandolo alle peculiarità paesaggistiche e alle eccellenze eno-gastronomiche locali, in stretta connessione con tutti gli altri. (M.C.)

GIULIANELLO - Centro anziani "Il Ponte"

Al centro anziani "Il Ponte", mentre proseguono regolarmente le attività, il Comitato di gestione è impegnato a preparare tre importanti eventi del prossimo mese di giugno: le cure termali, una gita all'isola d'Elba e la rassegna di cori polifonici giovanili.

Sfruttando una favorevole convenzione fra "Il Ponte" e l'Amministrazione delle terme di Pompeo di Ferentino (FR), gli iscritti che si sono prenotati nel periodo concordato avranno uno sconto sulla quota non coperta dal S.S.N.

Il 7 giugno inizia il ciclo di cure e se i prenotati saranno un numero sufficiente si organizzerà un pullman altrimenti ci si organizzerà con le macchine private.

Per quanto riguarda l'isola d'Elba è tutto pronto: si partirà il giorno 11 giugno e si rientrerà il 13; saranno giorni di relax e di interessanti esperienze.

Per la rassegna dei cori giovanili in questi giorni si sta cercando una data che possa venire incontro alle esigenze dei cori e dei maestri direttori. Sarebbe opportuno che a questa manifestazione partecipassero in tanti innanzitutto per un piacevole ascolto di buona musica e poi per fare onore e applaudire questi bravi ragazzi che sanno conciliare il divertimento gioioso tipico della loro età e la passione per una forma artistica che richiede e impegno assiduo. Per finire una comunicazione di servizio. All'interno del progetto nazionale di prevenzione primaria delle principali patologie degli anziani, lo Studio Medico "Senior Care" in via Armellini 22 a Latina, a tutti gli iscritti dei centri anziani effettua visite mediche con un sensibile sconto. Chi fosse interessato può contattare lo Studio al tel. 389.8006871 nei seguenti orari: Lunedì e Venerdì dalle 15 alle 19; Mercoledì, Giovedì e Sabato dalle 9 alle 13.



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)

LINGUA E LINGUACCIA

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

Ma noi siamo moderni!

L'umanità ha fatto sempre continui progressi e la testimonianza ci viene dalla storia; basta pensare solo a quanto e a quale progresso ha fatto la medicina.

Ogni generazione in genere si è trovata meglio della precedente, specie negli ultimi secoli, anche se ci sono stati momenti duri come quelli delle due guerre mondiali.

Gli scienziati hanno fatto scoperte utili all'umanità; ad esempio Pasteur, Fleming e Sabin con le loro inserzioni hanno ridato una vita sana a milioni di persone. Alcune invenzioni ci vengono da secoli lontani come quella di Gutenberg con l'invenzione dei caratteri mobili (1456); divenne più facile così comporre le pagine e la cultura cominciò a diffondersi maggiormente.

Tutto si evolve nella ricerca di migliorare l'esistenza dell'uomo; il male è che non tutte le persone godono di questi vantaggi.

Talora mi viene il pensiero che ci può essere qualche lettore di questa pagina che mi ritenga troppo "pignolo" quando suggerisco la precisione nel parlare quasi vivessi nella prima metà del secolo scorso o prima, non considerando i progressi compiuti in questi ultimi tempi.

In riferimento all'argomento linguistico ritengo che si possa affermare che varie persone non curano la precisione della forma.

Anche nei mezzi di comunicazione spesso non si cura da tutti la correttezza. In una trasmissione televisiva a gara il conduttore disse che l'accentazione precisa era "catòdo"; sei dizionari affermano che si dice "càtodo", e uno di essi aggiunge (evitare catòdo), così era già appena più di duemila anni fa: in greco già si diceva "càtodos".

Una trasmissione della Rai è "geo"

(con la minuscola) pronunciata "gheo"; nei dizionari ci sono più di ottanta vocaboli con il prefisso "geo" e noi diciamo geografia, geometria....

Una constatazione che tutti possono fare è quella di sentire parole volgari anche nei discorsi di persone dalle quali ci si aspetterebbe una forma linguistica migliore.

Una deputata in televisione ha detto un'espressione che ritengo almeno poco rispettosa di chi sta vicina a lei e verso chi vedeva la trasmissione: "io mi sono rotto (errore) le p...". E' un ermafrodito forse?

Un'altra deputata che appare quasi ogni giorno in televisione ha esclamato "A me mi sta sulle p...il PD". (Che espressione "onorevole"! Notare "a me mi").

Da alcuni anni i discorsi anche di persone importanti sono infiorate con volgarismi inopportuni e si ha l'impressione che vengano detti con una certa soddisfazione. E' buona educazione evitarli quando si parla.

Anche scrivendo si deve mirare alla precisione e al rispetto delle regole. In tedesco tutti i nomi iniziano con la maiuscola e la regola viene osservata; in Italia la grammatica indica quando essa si deve mettere e nei tempi passati si rispettava la regola. Oggi noi siamo moderni e facciamo come ci pare e piace non mettendola quando si scrive o se ne mettono a bizzeffe.

Una rubrica telefonica è intitolata "L'Aria Che Tira" con tre maiuscole inutili. In una pagina di un settimanale nell'elenco dei programmi televisivi c'è un uso sproporzionato di maiuscole: "Come Se Fosse Ancora . Un Posto Al Sole. Quattro Secoli Di Arte Al Femminile".

La precisione richiede l'uso corretto delle parole secondo il loro vero significato, non quello supposto, evitando anche di dire sempre le stesse parole che evidenziano una povertà di vocaboli.

Nel corso degli anni ho sottolineato varie volte questa abitudine con la speranza di spingere i lettori a essere più precisi.

Un ultimo esempio: una persona certamente istruita ha detto nella trasmissione Geo che "in Calabria si sta costruendo un orto estremo" per ottenere il nutrimento per le persone che scenderanno su Marte. Ma quando? Come è "questo orto estremo"? Si capisce subito....non ha bisogno di spiegazioni.

Spesso varie persone quando parlano tendono a dire delle parole con un'accentazione sbagliata. Sarebbe bene di tanto in tanto dare una controllata sul dizionario e con un po' di attenzione gradatamente si riesce a parlare in modo corretto.

Queste righe vogliono essere di sprone alla precisione anche quando si parla perchè la modernità non richiede di cambiare tutto, anche il significato delle parole: il pensiero si esprime meglio quando si usano quelle giuste.

La precisione non è nemica della modernità e rende piacevole il rapporto interpersonale. Il modo di esprimersi rivela la personalità e la cultura della persona.



Mario Rinaldi

RICORDO DEI NOSTRI MORTI

Augusto (Agostino) Mattoccia



Il 12 di Aprile ci ha lasciato Il Sig. Augusto Mattoccia della nostra Comunità di Rocca Massima.

La moglie Ada, le Figlie Ilaria ed Anna Rita, il genero Roberto ed i nipoti Maria Pina e Gianluca con grande dolore e rassegnazione soffrono per la scomparsa del caro Augusto avvenuta nell'Ospedale Civile di Santa Maria Goretti. Augusto Mattoccia, era nato a Rocca Massima il 26 Novembre del 1934. Una vita da imprenditore e commerciante di frutta e verdura, aveva intrapreso la sua attività, fin da giovane nell'ambito familiare, ed aveva esercitato prevalentemente nella città di Colferro. Grande viaggiatore alla guida dei suoi camion, sempre alla ricerca dei migliori prodotti per la sua clientela, il suo ricordo rimane indelebile tra tantissimi produttori e commercianti, dal Trentino al sud Pontino. "Agostino" è stato un uomo semplice e generoso, che non ha mai dimenticato le sue umili origini, pure esercitando con autorevolezza la sua attività, ha dedicato la sua vita alla famiglia e al lavoro. Apprezzava molto la buona cucina che condivideva volentieri con gli amici e le persone care. Marito, padre e nonno esemplare lascia un'eredità di fede, di amore e una grande considerazione in tutti coloro che nella vita lo hanno conosciuto.

La scomparsa ha lasciato un grande vuoto nella sua famiglia alla quale va tutto il cordoglio e l'abbraccio della nostra comunità alla quale lascia il suo buon ricordo. (L.I.)

* Ricordiamo ai lettori che Lo Sperone pubblica un ricordo di tutti i nostri concittadini defunti soltanto se le loro famiglie o amici ci inviano il materiale.

Dove trovare "Lo Sperone" (periodo: aprile - ottobre)

Rocca Massima: Bar "Baita" Montano del Principe, Alimentari Maria Rita, Bar Volo, Pizza Mania.

Boschetto: Molino Del Ferraro, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco, Tabaccheria "Boschetto1", Ristorante/Pizzeria "da Pinocchio".

Giulianello: Frutteria "Frutta Market", Macelleria Agnoni Fabrizio, Market "il Bottegone", Farmacia "San Giuliano", Panetteria "Alessandroni Fabio", "Coco Bar", Bar "Deny", Centro Anziani "il Ponte", Barbiere "Savino", Forno Panetteria "Metro", Alimentari Cianfoni Roberto.

Cori: Edicola di piazza Signina, Bar "Art caffè", Tabaccheria "Bauco", Macelleria di via del Colle, Edicola vicina al Comune, supermercato Conad, edicola Clanto di Piazza Croce, bar Vecchia Cori, Bar "Maciste".

Velletri: caffetteria Vidili, oreficeria "Villa" sede storica, Clinica Madonna delle Grazie, parrucchiere Mauro.

Lariano: Bar "del Corso", Casa di riposo "Mater Dei"

<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>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

XIII COMUNITA' MONTANA

1. Rischi ambientali e tutela della biodiversità



Il progetto "La Terra fa notizia" dell'Associazione Culturale Con-Tatto, patrocinato dalla XIII Comunità Montana e finanziato dalla Regione Lazio attraverso l'Avviso Pubblico Fuoriclasse a valere sul Fondo Sociale Europeo, è un laboratorio di botanica multimediale che si rivolge a 160 studenti delle scuole primarie dei Comuni di Latina e Norma con l'obiettivo di aumentare l'attrattività, l'innovatività e la componente partecipativa dell'offerta scolastica, contribuendo alla creazione nei bambini di una coscienza ambientale e di una visione eco-sistemica dell'ambiente, che

permetta loro di migliorare il livello di consapevolezza e conoscenza del territorio in cui vivono e di cui, si spera, diventeranno i primi tutori.

Il progetto prevede la partecipazione degli studenti delle scuole primarie di Norma e di Latina (Istituti Donne Leila Caetani e Istituto Torquato Tasso) e ha l'obiettivo di migliorare il loro livello di inclusione e prevenire il rischio di fallimento formativo, attraverso metodologie di apprendimento basate sullo sviluppo della manualità, della multisensorialità, del contatto diretto con la natura, del linguaggio non verbale (grafico, fotografico e del corpo) e dello scambio tra pari.

"La Terra fa notizia" prevede la realizzazione di un laboratorio di botanica e di un laboratorio di comunicazione scientifica di tipo giornalistico, finalizzati rispettivamente alla produzione di un erbario in forma classica e di un erbario multimediale, ovvero un almanacco con foto-notizie prodotte dagli studenti, accompagnati da un video notiziario di tipo scientifico realizzato in collaborazione con la webtv Mondoreale.

All'interno del progetto gli alunni realizzeranno anche un laboratorio di scienze naturali e un laboratorio di comunicazione scientifica di tipo giornalistico, e saranno realizzati diversi prodotti, quali un collage di foto, disegni, oggetti e testi sul tema degli incendi e dei danni ambientali e un erbario sulle piante autoctone dei Monti Lepini - un giornale ed un telegiornale

Gli studenti, per tutto l'anno scolastico 2017-2018, saranno accompagnati in un percorso di educazione ambientale che prevede lo studio dell'ecosistema dei Monti Lepini, delle specie vegetali rare e protette presenti sul territorio e dei danni causati dagli incendi e dal disboscamento, per capire il valore della biodiversità e della conservazione del patrimonio ambientale del nostro territorio.

Nelle scorse settimane i ragazzi sono stati coinvolti in due escursioni a contatto diretto con la natura, una a Norma all'interno del Parco Archeologico dell'Antica Norba e una nella Pineta dei Castel Fusano, devastata dagli incendi nell'estate appena trascorsa.

2. Incontro con la Cooperativa Santina delle Fate, eccellenza dell'olio di Sonnino

Nella mattina del 13.04.2018 presso la sede della XIII Comunità Montana Lepini - Ausoni a Priverno, il Presidente: Onorato Nardacci, insieme al Presidente del Consiglio Comunitario: Aurelio Alessandrini e all'Assessore allo Sviluppo Locale, Turismo e

Lavori Pubblici: Pierluca Natalini, hanno ricevuto una delegazione della Cooperativa Santina delle Fate, che da anni gestisce la centrale olivicola di Sonnino di proprietà della XIII Comunità Montana, guidata dal presidente Antonio Trotta.

La Cooperativa Santina delle Fate è stata una delle prime aziende a cui la XIII Comunità Montana ha concesso di apporre il marchio De.Co. - Denominazione di Origine Comunitaria - ai propri prodotti, in quanto rientranti negli standard stabiliti dal disciplina-

chicco **FRASER** **Engelhorn** **Inglesina** **Milustela** **FORNITURIDETTI** **Q&T**

- 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 Montecucullo

- 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

STOKKE **brevi** **cdm** **THOMAS** **AVIET** **Pati** **NISSAN**

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

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



re del marchio. Il suo olio di altissima qualità ha fatto sì che la Cooperativa diventasse uno tra i più premiati produttori di olio del territorio lepino e, ad oggi, vanta una lunga lista di premi e riconoscimenti in ambito nazionale e non, tra cui i più recenti: “Orii del Lazio” concorso Regionale organiz-

zato da Unioncamere Lazio nella categoria fruttati intenso, “XIII Concorso Provinciale Olio delle Colline” per migliore confezione ed etichetta, e l’ultimo in ordine di tempo l’“Ercole Olivario” 2018 nella categoria Fruttato Intenso olio extravergine di oliva.

“L’orgoglio della XIII Comunità Montana per i premi vinti dalla Cooperativa è tanto, – commenta il Presidente Nardacci – il prestigio che essi conferiscono al territorio lepino e ai suoi prodotti tipici, primi grandi volani per la valorizzazione e promozione del territorio, sono il simbolo dell’impegno e della dedizione necessari a produrre eccellenze agroalimentari come, appunto, l’olio, e dovrebbero essere presi da esempio come buona pratica da tutti gli altri agricoltori

e produttori locali che invitiamo a richiederci informazioni sul disciplinare per poter ottenere la certificazione De.Co.”. Questo certificazione, su cui l’Ente ha speso tante energie e in cui crede moltissimo, vuole essere per i paesi della XIII Comunità Montana un modo per tutelare i prodotti artigianali e agricoli locali e di utilizzare questi ultimi come strumenti di riqualificazione e valorizzazione del territorio in ambito economico, turistico ed enogastronomico. Ma anche per far sì che i piccoli produttori e gli artigiani possano essere tutelati e promossi come meritano all’interno di una rete che li supporta e che, allo stesso tempo, mette in risalto la loro unicità.

Rachele De Angelis

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Melanzane in agrodolce

Ingredienti: 700 gr di melanzane - 500 gr di pomodori da sugo - 2 pomodori secchi - 3 rametti di prezzemolo- 2 spicchi d’aglio - 2 cucchiaini di zucchero - 1/2 bicchiere di aceto bianco - olio per friggere - olio extravergine d’oliva -sale.

Preparazione: Incidete la pelle dei pomodori da sugo , scottatevi per qualche istante in acqua bollente, scolateli, spellateli, provateli dei semi e tritatelo. Tritate anche, separatamente, i pomodori secchi, i rametti di prezzemolo e gli spicchi d’aglio. Scaldate 4 cucchiaini d’olio extravergine in un tegame e fatevi insaporire l’aglio e il prezzemolo. Unite i pomodori freschi e secchi e cuocete per alcuni minuti. Bagnate con l’aceto, aggiungete lo zucchero, salate e cuocete per 20 minuti, finché la salsa sarà legata. Tagliate intanto le melanzane a cubetti e friggeteli in una padella con olio caldo. Scolate le melanzane con un mestolo forato, sgocciolatele bene, mettetele nel sugo e fatele insaporire per 3-4 minuti, mescolando. Toglietele dal fuoco, fatele riposare per 2-3 ore e servite.



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.it

E-mail: info@associazionecentra.it
Tel. **06.96699010** - Cell. **339.1391177**
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**

Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**

Responsabile della Redazione:

Aurelio Alessandroni - Cell. **348.3882444**

E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it

**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 30 APRILE 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.

BUON COMPLEANNO, ELIO FILIPPO ACCROCCA

Il 22 Aprile la città di Cori ha ricordato il suo illustre Poeta a 95 anni dalla nascita. Per il 95° anniversario della nascita del poeta corese Elio Filippo Accrocca (Cori, 17 Aprile 1923 – Roma, 11 Marzo 1996), l'Associazione Arcadia e l'Amministrazione comunale di Cori hanno organizzato per domenica 22 Aprile una serie di iniziative presso la Biblioteca civica che porta il suo nome, in Vicolo Macari, a partire dalle ore 11:30, con la lettura ad alta voce per bambini (4-6 anni), "Il piccolo paese silenzioso" di Bruno Agnoni.

Nel pomeriggio (ore 17:00) c'è stata l'apertura al pubblico di una rilevante pagina della storia letteraria italiana, con la visita guidata al Fondo Accrocca, una raccolta di circa 7000 volumi di narrativa e poesia appartenuti ad Accrocca e donati dal dott. Aldo Francesco Bevilacqua, tra i quali molte prime stampe, alcune con dediche di autorevoli letterati, come Ungaretti, di cui Elio fu allievo ed amico. Seguirà una lettura a bassa voce per adulti. Poi spazio a giovani artisti del territorio. Angelo Cioeta ha parlato del suo libro "Ricordi d'infanzia"; Ioana Husac condividendo una sua poesia vincitrice del premio letterario scolastico "Valeria Piero"; Sofia Bucci ha raccontato l'esperienza della rivista "Locomotiv"; i Cardiopetetica si sono esibiti in "Mica come Prévert", il reading di poesie e jam session con Francesco Pacifici, Lorenzo Antocchi e Gabriele Quaresima. Inoltre è stata allestita la mostra fotografica a cura di: Emanuele Bencivenga, Alessio Cioeta, Francesca Cucchiarelli, Francesco Pacifici, Marika Zampini. Come ogni anno si è voluto commemorare un illustre concittadino, sempre legato alla terra natia, dove spesso tornava e che cantò nelle sue opere. Capostipite del Gruppo di Portonaccio ed "uno dei maggiori interpreti della poesia italiana del secondo dopoguerra" - secondo l'Enciclopedia Treccani - le poesie di Accrocca sono state tradotte in tantissime lingue ed alcune sono state anche musicate. (M.C.)



CHIEDETELO ALLA PSICOLOGA

Questo mese non ci sono pervenuti quesiti da rivolgere alla dottoressa Agozzino che ringraziamo per la sua preziosa collaborazione.

Vi invitiamo a continuare a chiederle pareri e consigli; potete farlo tramite la nostra redazione (garantiamo l'assoluto anonimato quando ce lo chiedete) oppure direttamente ai recapiti telematici qui sotto riportati

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



www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

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