



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 13 numero 7

Associazionismo è confronto

Sabato 6 Luglio 2013

GIULIANELLO
mostra di F. Cucchiarelli

ROCCA MASSIMA
agriturismi in montagna

CORI
corso di potatura olivicola

IL SOGNO DI BENEDETTO XVI

A distanza di un anno si viene a sapere che nel 2012 Gesù è stato a Roma. Nonostante che abbia portato lo scompiglio nella vita della città e del Vaticano, la notizia è stata tenuta segreta per motivi di segretezza e di opportunità: la polizia italiana temeva per la sua incolumità e per le difficoltà del traffico; le autorità vaticane erano impegnate a bonificare i "sacri palazzi" dalla invasione di corvi e cornacchie che nidificano nei giardini vaticani e ne insudiciano i viali.

Intanto Gesù e i suoi amici visitava la parrocchia di Primavalle, si fermava a parlare al bar del quartiere, faceva una visitina all'oratorio, andava a cena da chi lo invitava. La notizia non è stata riportata, ma le suore di clausura di Santa Francesca Romana l'hanno saputo per prime e hanno chiesto di incontrarlo con insistenza, allora egli ha preferito incontrare tutti i religiosi e le religiose sull'Aventino, nei giardini dell'Ordine di

Malta, davanti uno stupendo panorama della città di Roma. Qualche suora temeva di essere ripresa perché non era ben coperta dalla cuffia e qualche francescano temeva per il cappuccio poco stirato, invece Egli ha esortato a migliorare la loro "capacità di comprensione" degli altri e a godere delle meraviglie del creato, senza badare alle parole o alla divisa. Ha voluto ascoltare "buona musica" a Tor Vergata, dove c'era un raduno di gruppi musicali pop rock, anche lì ha parlato e tutti l'hanno ascoltato nella immensa spianata.

Nei giorni successivi è andato allo stadio olimpico. I suoi amici hanno girato la città in metro o a piedi. Filippo Neri ha voluto terminare una "partitella" a briscola presso la navicella, mentre Francesco andava nella parrocchia dei Santi Quattro Coronati, Agnese si riposava a piazza Navona, Tertulliano, Agostino e Crisostomo si dilungavano nelle discussioni con i giovani a Roma Tre, Giovanni sfogliava i libri sull'Apocalisse esposti nelle librerie di via della Conciliazione. Due amici particolari, i Gesuiti Ignazio di Loyola e Francesco Saverio, lasciano



il gruppo per fare visita alla chiesa del Gesù e al complesso del Collegio Romano: guardano, leggono, ripetono "ad maiorem Dei gloriam" e scoppiano in una risata.

V. Mattoccia
segue a pag. 15

Sommario

Il sogno di Benedetto XVI	1-15
Invito alla lettura	2
Invito all'opera	3
Agriturismi in montagna	4-5
Omaggio a N.S. di Fatima	5
Festa di S. Antonio a Boschetto	6
Tra storia e cronaca	6-7
Azienda "Angelo Coluzzi"	8
Rockamassima... in festival	9
Momenti di gioia	9
XIV Rassegna Organistica	10
Politica come servizi (?)	11
Le ricette della massaia	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo di Lea Rosa	13
Notizie dal territorio	14
Artenelterritoriopontino	16

A. CORVI srl

VENDITA: Piazza Cina, 3 - Tel. 06 9390016
SERVIZIO ASSISTENZA, CARROZZERIA E
MAGAZZINO RICAMBI:
Via del Lavoro, 1 - Tel. 06 93953229
GENZANO DI ROMA



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

Vieni a scoprire
le promozioni del mese
Ti aspettiamo in concessionaria
Per Te in omaggio
la FOREVERCARD + 10 PUNTI

La Biblioteca: invito alla lettura

“Amori ridicoli” di Milan Kundera

Per questo mese vi propongo la lettura di “Amori ridicoli” dello scrittore della Repubblica Ceca Milan Kundera.

Il libro è una raccolta di sette racconti. Tutti e sette trattano di amore ma, come fa intuire l’aggettivo “ridicoli” del titolo, non ci troviamo di fronte all’amore assoluto cantato con accenti diversi da tanti poeti e narratori sia nel suo senso più intimo che nelle sue espressioni più carnali ed erotiche.

Sono storie dove l’ironia è la connotazione fondamentale. L’amore che a prima vista si presenta in tutta la sua “seriosità” cade e si frantuma in mille pezzi con l’emergere delle mistificazioni che lo avvolgono frutto delle contraddizioni dell’uomo che spesso si trova ad agire in modo totalmente opposto a quello che afferma e manifesta esteriormente. Gli altri ci vedono in un modo che non corrisponde quasi mai

al reale perché scendiamo a continui compromessi tra il nostro pensare e il nostro agire; le convenzioni sociali non ci lasciano molti spazi di libertà.

È così che i due amici che si dedicano all’ “acchiappo” alla fine inconcludente del racconto “La mela d’oro dell’eterno desiderio”; il riabbracciarsi dei due amanti che si ritrovano dopo



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

tanti anni del racconto “Che i vecchi morti cedano il posto ai giovani morti”; il dottor Avel che sfrutta il fascino e la notorietà di sua moglie attrice per non parlare della storia fra Eduard e Alice dell’ultimo racconto “Eduard e Dio”, vivono storie paradossali ma che al fondo sono vere e profonde perché rivelano lo sdoppiamento che ognuno di noi mette in atto nella vita sociale.

Oltre al velo di ironia, nel libro c’è un altro elemento che ne rende piacevole la lettura: il continuo interloquire dell’Autore con il lettore. Mentre racconta la storia commenta a voce alta situazioni e comportamenti dei personaggi in un modo così diretto che pare voglia dire al lettore: “E tu che ne pensi?”

Un libro da leggere.

Remo Del Ferraro



COMUNE DI ROCCA MASSIMA (LT)

AVVISO DI BANDO PUBBLICO

Bando per l’assegnazione di nr. 1 lotto edificabile per la realizzazione di una casa bifamiliare riservato a privati.

Premesso che con Deliberazione di Giunta Comunale n. 35 del 05 giugno 2013 il Comune di Rocca Massima, al fine di promuovere l’insediamento di nuove famiglie e consentire la realizzazione della prima casa e sostenere l’edilizia abitativa, ha approvato la procedura per l’assegnazione di nr. 1 lotto edificabile in zona “C” in località “LA FERRARA” nel Comune di Rocca Massima per la realizzazione di una casa bifamiliare, riservato a privati:

RENDE NOTO

che sono stati aperti i termini per la presentazione di domande per l’assegnazione di 1 lotto edificabile in località “LA FERRARA”, per un intervento di edilizia abitativa, riservato a n. 2 nuclei familiari formati da un uomo ed una donna con o senza figli.

Il termine per la presentazione delle domande è fissato per il giorno 12 luglio 2013.

Per ulteriori informazioni consultare il sito del Comune: www.comunediroccamassima/bandipubblici

PREMIO GOCCIA D’ORO 2013



Le commissioni del Premio Goccia d’Oro hanno appena finito il lavoro che ha stabilito i vincitori delle due sezioni (poesia e fotografia) dell’edizione di quest’anno. Tutto il mese di luglio sarà dedicato alla preparazione del catalogo delle migliori opere in concorso e che sarà presentato domenica 11 agosto in occasione della serata di premiazione con spettacolo musicale. La cerimonia avrà luogo alle ore 21,00 a Rocca Massima presso il “Parco della Memoria”. Nei giorni 8-9-10-11 nella chiesetta della Madonnella sarà allestita una mostra con le migliori opere partecipanti al Premio sezione fotografia. L’Associazione “Mons. G. Centra” invita tutti alla serata di premiazione; ognuno programmi i suoi impegni in modo da poter essere presente per trascorrere una serata all’insegna della cultura e del divertimento.

INVITO ALL'OPERA

Rubrica della prof.ssa Luciana Magini per un primo approccio all'opera lirica



A scene from Verdi's *Il Trovatore* with Massimo Costantini as Azucena and Manrico Álvarez as Manrico.
Photo: Enzo Sironi/Edizioni Opere

IL TROVATORE di Giuseppe Verdi

In occasione del bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi, nei teatri più prestigiosi d'Italia saranno rappresentate alcune delle più belle opere del Maestro. In questo spazio proporremo questo mese uno dei suoi capolavori che sarà presentato all'Arena di Verona, proprio per celebrare l'evento: IL TROVATORE.

Quest'opera, insieme al RIGOLETTO e alla TRAVIATA, fa parte della cosiddetta Trilogia popolare ed è l'avvincente e tenebroso racconto medievale di amori infelici e maledizioni mortali, avventure epiche e atroci vendette. Manrico, il trovatore, canta fra l'atmosfera misteriosa e fiera dei Gitani a cui appartiene e il mondo di corte scandito dai suoi rituali cavallereschi. L'epilogo tragico è per l'ascoltatore l'ultimo atto di un coinvolgimento in prima persona: la zingara Azucena ha messo in atto ancora uno dei suoi sortilegi.

L'organizzazione drammatica dell'opera è costituita da uno schema in cui i personaggi si incontrano e narrano ciascuno una parte della storia, che viene così ricostruita come si trattasse di un mosaico.

IL TROVATORE è diviso in quattro parti, ciascuna con un sottotitolo: Il Duello, La Gitana, Il Figlio della Zingara, Il Supplizio. Tutta la vicenda si svolge in Spagna ed è molto complessa

e con molti colpi di scena. Nella prima parte, nel castello del Conte di Luna, il capitano delle guardie, Ferrando (basso) per ingannare il tempo racconta ai presenti una vecchia orribile storia che

riguarda il padre del Conte. Una zingara, accusata di maleficio nei confronti del fratello più piccolo del Conte (qui Ferrando con l'aria *ABBIETTA ZINGARA*, descrive come la donna con arti malefiche avesse fatto ammalare il bambino), viene bruciata come strega sul rogo. La figlia della zingara (*AZUCENA*), per vendicarsi rapisce il bambino e lo scaglia sul rogo su cui era arso il corpo della madre. Sulla scena appare *LEONORA*, promessa sposa al Conte di Luna, ma innamorata del trovatore *MANRICO*, che racconta alla sua fedele ancella *Ines* come si sia innamorata del trovatore. La sua cavatina mette in mostra alcune delle caratteristiche più salienti del melodismo verdiano: "Tacea la notte placida/ e bella in ciel sereno/ la luna il viso argenteo/ mostrava lieto e pieno.....dolci s'udiro e flebili/ gli accordi d'un liuto,/e versi melanconici/un Trovator cantò." Entra il Conte di Luna che dichiara il suo amore a Leonora, poi, preceduto dalla serenata malinconica che egli dedica all'amata, compare anche Manrico e i due inevitabilmente si scontrano a duello, alla fine del quale Manrico, anche se favorito dalla sorte, non ha il coraggio di uccidere il rivale. Nel secondo atto "*LA Gitana*", la scena si apre su un campo di zingari intenti ai loro lavori che intonano il coro "Vedi! Le fosche notturne spoglie..." e la protagonista assoluta è *AZUCENA* che racconta, dal suo punto di vista di figlia, la storia del rogo, quando vede bruciare, fra urla e strepiti, la propria madre; quando Azucena e il figlio Manrico ri-

mangono soli, inizia una romanza visionaria "*CONDOTTA ELL'ERA IN CEPPI*" in cui Azucena racconta, quasi in stato di trance, come, per tragico errore, scaraventò nelle fiamme il suo stesso figlio, invece che il figlio del vecchio Conte, per cui Manrico viene a sapere di non essere figlio della zingara, senza che lei gli riveli chi sia veramente. Intanto Leonora, convinta che Manrico sia morto in duello, decide di farsi suora. Mentre il Conte di Luna assedia Castellar, presidiata da Manrico, alcuni uomini entrano nell'accampamento trascinando Azucena, che Ferrando riconosce come la figlia della zingara, per cui la sottopone a tortura e quindi al rogo. Il fedele Ruiz avvisa Manrico dell'imminente esecuzione sul rogo di Azucena. Parte qui una delle più celebri cabalette di tutta l'opera lirica per la voce di tenore in do maggiore "*DI QUELLA PIRA* l'orrendo foco/tutte le fibre m'arse, avvampò!// empi, spagnetela, o ch'io fra poco/col sangue vostro la spegnerò.....madre infelice, corro a salvarti,/o teco almen corro a morir". Manrico cerca di salvare quella che lui considera sua madre, ma il Conte di Luna lo fa arrestare e lo chiude in carcere insieme a lei.

Il finale dell'opera si svolge all'interno del carcere; in un clima carico di tristezza e allucinazioni. Azucena e Manrico hanno un primo dialogo e i due sognano per l'ultima volta la libertà nell'aria "*Ai nostri monti*"; arriva poi Leonora, che rivela a Manrico di essersi avvelenata per non dover sposare il conte di Luna: "Pria che d'altri vivere, io volli tua morir". Il Conte di Luna ha sentito tutti i loro discorsi e in poche battute l'opera arriva alla sua tragica conclusione: Leonora spira, Manrico viene condotto al taglio della testa, Azucena, solo dopo aver visto l'esecuzione di Manrico rivela al Conte di Luna che quello era suo fratello urlando "Sei vendicata, o madre". L'unico superstite, il Conte di Luna, inorridito dalla rivelazione di Azucena, chiude l'opera con l'unica frase possibile: "E vivo ancor!"

Luciana Magini

ROCCA MASSIMA

“Castagna: piaceri e sapori degli agriturismi di montagna”



L'Associazione “La castagna di Rocca Massima”, con il patrocinio del Comune di Rocca Massima e con il finanziamento della Provincia di Latina, lo scorso 6 giugno, presso l'ex edificio scolastico di Via Ficorelle, ha organizzato il convegno CASTAGNA: PIACERI E SAPORI DEGLI AGRITURISMI DI MONTAGNA.

Il tema era di indubbio interesse per cui noi de “Lo Sperone” abbiamo partecipato, abbiamo preso qualche appunto e ora vi facciamo un piccolo resoconto.

I lavori sono stati aperti dal presidente dell'Associazione La Castagna, Maurizio Cianfoni, che dopo aver rivolto un breve saluto ai partecipanti, ha illustrato le finalità e le attività dell'Associazione. La sagra (quest'anno all'VIII edizione) è certamente la manifestazione che più impegna l'Associazione; ogni anno cerca di migliorarne l'organizzazione e la qualità per attrarre a Rocca Massima quanta più gente possibile per far incontrare direttamente il potenziale consumatore con il produttore nel tentativo di accorciare la filiera tra produzione e vendita che per ogni passaggio comporta un aumento di prezzo. Per quasi tutti i prodotti agricoli il consumatore finale paga un prezzo almeno triplo di quello pagato al produttore.

Le sagre sono un valido mezzo per far conoscere il prodotto del territorio ma ce ne sono molti altri come, ad esempio, l'agriturismo. L'Associazione “La Castagna”, con il convegno del 6 giugno, ha voluto approfondire questa tematica.

roni) ha messo in evidenza come l'attività agrituristica può dare una valida risposta per l'occupazione che, per il perdurare della crisi economica, si sta rivelando una tragedia soprattutto per il futuro dei giovani.

Dopo il sindaco, ha preso la parola Giancarlo Danti in sostituzione del dott. Vincenzo Palumbo, agronomo P.O. del Settore Attività Produttive della Provincia di Latina, che non è potuto intervenire per impegni dell'ultimo momento. Per prima cosa ha illustrato le caratteristiche dell'Agriturismo passando poi ad esaminare una serie di attività economiche ad esso collegate come: accoglienza, soggiorno, ristorazione, organizzazione di attività ricreative e culturali... e, soprattutto, vendita diretta dei prodotti dell'azienda. Ha proseguito illustrando le leggi che regolano gli agriturismi che non devono essere l'attività principale dell'azienda ma uno strumento per incrementarne il reddito. L'agriturismo deve promuovere il territorio dove è ubicato e i prodotti caratteristici della zona ma non può essere un albergo o un ristorante camuffato. Nella somministrazione di alimenti e bevande, ad esempio, i prodotti devono essere almeno per il 35% di produzione propria e se c'è la necessità di integrare con altri prodotti essi devono essere di altre aziende locali o comunque del comprensorio regionale; solo il 15% può essere di provenienza extraregionale. Norme ben precise e con chiara finalità che andrebbero

Il sindaco Angelo Tomei, intervenendo subito dopo Cianfoni, oltre a sottolineare la bontà dei due prodotti agricoli che caratterizzano Rocca Massima (l'oliva Gaeta e i mar-

fatte rispettare per evitare il sorgere di finti agriturismi. Il dott. Danti ha fornito una cifra che fa riflettere un po': in provincia di Latina sono iscritti all'albo 200 agriturismi ma quelli regolarmente operanti sono 84 alcuni dei quali con funzionamento solo regionale. Stanziamenti di Enti statali e agevolazioni fiscali finalizzati a sostenere il lavoro agricolo sarebbe un delitto se venissero sfruttati per creare alberghi e ristoranti camuffati da agriturismi.

Dopo il dott. Danti ha preso la parola il consigliere Aurelio Alessandrini che ha aperto la seconda parte del convegno dedicata alle problematiche legate ad uno dei prodotti del nostro territorio: la castagna. Come i nostri lettori sanno, perché più volte ne abbiamo parlato su queste pagine, oggi il problema più grosso del settore castanicolo è la lotta al cinipide, l'insetto proveniente dalla Cina che sta danneggiando seriamente i nostri castagni. Alessandrini è il responsabile del Comune di Rocca Massima per la lotta al cinipide. Egli ha illustrato le varie tappe per la ricerca di un rimedio efficace: dalla fase di studi preliminari che hanno portato ad individuare nel torimus un insetto valido antagonista del cinipide, al finanziamento per la produzione di torimus, alla definitiva realizzazione della campagna di bonifica attraverso il lancio nell'ambiente dell'insetto antagonista. Ha sottolineato come sul nostro territorio, per una serie di circostanze favorevoli ma captate al volo, grazie alla presenza costante dei rappresentanti del nostro Co-





mune nei tavoli di discussione e decisionali, la lotta al cinipide è partita subito. Ha dato notizia che recentemente è stato effettuato un ulteriore lancio di torimus sul nostro territorio per accelerare

i tempi di colonizzazione di questo insetto e ha ricordato che le leggi vietano di intervenire con prodotti chimici: si vanificherebbe il lavoro fatto sinora. Da fonti giornalistiche si è appreso che a Canepina (VT) alcuni agricoltori non hanno pazientato e hanno irrorato le piante con antiparassitari con il bel risultato di distruggere la colonia di torimus che pian piano si stava insediando. Dopo Alessandrini è intervenuto brevemente il cav. Schiavella responsabile settore castanicolo Regione Lazio. Prima ha dato ulteriori informazioni tecniche sul cinipide e sul fungo autoctono gnomoniopsis in grado

anch'esso di contrastare il cinipide e poi ha espresso l'augurio che il lavoro agricolo torni ad essere non solo remunerativo ma anche socialmente apprezzato. Il convegno si è chiuso con una dimostrazione pratica di come si possano "prendere per la gola" i visitatori di un territorio e "obbligarli" a tornare: lo chef della Locanda dell'Arcangelo, Fabrizio Scarnicchia, ha preparato un ricco buffet dove la castagna era l'ingrediente fondamentale. La creatività e la bravura dello chef hanno deliziato il nostro palato con tantissimi assaggi che spaziavano dagli antipasti, ai primi, ai secondi e ai dolci. Evviva lo chef ed evviva le castagne.

Remo Del Ferraro

Rinnovato l'omaggio a N.S. di Fatima

Il 30 di maggio, per la famiglia di Giovanni Cianfoni, è ormai diventato un giorno di festa perché ha l'onore ed il privilegio di ospitare, nella propria abitazione, la sacra Icona della Madonna di Fatima. Questa ricorrenza ormai coinvolge sia la comunità della Contrada della Macchiarella, ove risiede la famiglia Cianfoni, ma anche i fedeli del circondario provenienti da Cori, Giulianello, Boschetto e Rocca Massima.

Anche quest'anno, i partecipanti, erano molto numerosi e tutti si sono uniti alle preghiere insieme al nostro parroco don Gianpaolo che è stato coadiuvato dalla gradita visita di Padre Raffaele un simpaticissimo Frate Agostiniano proveniente dalla cittadina di Cave(RM). Tra i moltissimi fedeli c'era anche Franco Della Vecchia stimato membro della Confraternita di San Giuseppe di

Boschetto ed abituale frequentatore di tante manifestazioni religiose. Intorno alle ore 21,00 tutti i presenti si sono raccolti in preghiera ed hanno intonato molti canti mariani accompagnati all'organo da un altro fedele sempre presente, il maestro Silverio di Giulianello. Al termine della cerimonia in onore della Madonna di Fatima, a tutti i presenti è stato messo a disposizione il consueto momento conviviale con brindisi finale e gli immancabili e suggestivi fuochi d'artificio offerti dagli organizzatori ai quali va il nostro plauso per la bella cerimonia. Infine un grande ringrazia-



mento va al nostro parroco don Gianpaolo, a Padre Raffaele e alla famiglia di Giovanni Cianfoni che, ormai da qualche anno, mette sempre a disposizione dei fedeli la propria abitazione per far onore alla Madonna di Fatima. Grazie a tutti ed arrivederci al prossimo anno. (A.A.)



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.

BOSCHETTO

La festa di Sant'Antonio si farà, ma...ad agosto!



Dopo tante polemiche, chiacchiere, passi indietro, passi avanti e sbarramenti vari, finalmente la montagna ha partorito il topolino! E già, quella che doveva essere, e lo è stata per tanti anni, una bella festa paesana si è trasformata in una “querelle” che ha lasciato, nei fedeli, molta amarezza e tanto sconcerto. Nello scorso numero di questo giornale avevo scritto i motivi che avevano scatenato i disaccordi circa lo spostamento della data della festa di Sant'Antonio da Padova e della varie polemiche che si erano create intorno a questo avvenimento. Avevo

anche suggerito, a mio modestissimo parere, qualche soluzione per cercare di placare gli animi; così non è stato e quindi ho dovuto prendere atto che le controversie sono ancora (ahimè) ben solide. Infatti c'è stata un'ennesima riunione, molto incandescente, tenutasi in Chiesa tra il Comitato attuale, che aveva deciso di anticipare la festa a giugno, e il gruppo di “fratelli” che sostenevano, con irrimovibilità, che il Santo si doveva festeggiare, come da tradizione, il primo fine settimana di agosto. Anche il nostro Parroco si è arreso e ha lasciato ai presenti il compito di prendere la decisione finale constatato che, tra le due fazioni, non vi era più nessuno margine di dialogo. Ci risulta che, a termine di quella animata riunione, anche i membri del Comitato, visto il clima ostile che si era creato, si sono ritirati dall'organizzazione. Addirittura sembra che abbiano dovuto pagare qualche migliaio di euro (a testa) per ottemperare alle penali per la mancata festa da loro programmata per lo scorso 30 giugno. Così è toccato ai restanti “fratelli” presenti dare vita ad un “Comitato provvisorio” che, a sua volta, ha deciso di riportare la festa di Sant'Antonio alla prima domenica di agosto. Ora si vocifera, che, per quest'anno, si farà solamente il rito religioso! Comunque, per onor di cronaca, dobbiamo segnalare che ci sono giunte in redazione diverse

mail(12) riguardanti l'argomento e anche in queste abbiamo rilevato pareri discordanti: alcune erano pro vecchio comitato; altre, invece, erano per far restare la festa nella data tradizionale. Però, quante polemiche superflue si sono inscenate su questa situazione e almeno speriamo che non rimarranno odi dopo queste beghe. Che brutta storia! Tutto questo per organizzare una festa in onore di un Santo tanto buono che si era distinto nella sua vita come esempio di amore, pace, serenità e predicava ai suoi fedeli, altruismo e rispetto per il prossimo! Mah, che dire ora...? Io, per natura, sono ottimista e quindi sono fermamente convinto che, anche questa volta, Sant'Antonio da Padova farà il miracolo e riporterà nelle famiglie delle nostre Contrade proprio quella pace e serenità che Egli stesso predicava. Voglio chiudere questo breve articolo, sperando di non dover tornare più sull'argomento, con quasi le stesse parole con le quali ho chiuso quello del mese scorso: “...ora è solo tempo di far onore a Sant'Antonio da Padova, la festa di tutti nessuno escluso e tutti indistintamente dobbiamo parteciparvi con devozione ed impegno e, una volta per sempre, mettere da parte orgoglio, superbia, presunzione o quant'altro!”... **Evviva Sant'Antonio!**

Aurelio Alessandrini

TRA STORIA E CRONACA

Don Felice Antonio Paluzzi, parroco di Rocca Massima (III P.)

Al Paluzzi, oltre allo zelo religioso, la cura della casa di Dio, la disponibilità verso gli altri, la rivendicazione delle proprietà della Chiesa, frutto di lasciti o di testamenti degli abitanti....va attribuito un altro merito, secondo me il più grande di tutti: la cura della scuola di Rocca Massima, e la fondazione della “Scuola notturna”. Per la “scuola diurna”, che aveva un regolamento approvato dal Vescovo, l'insegnamento

era di sei ore al giorno: tre la mattina e tre dopo pranzo. Paluzzi, come era sua abitudine, controllò scrupolosamente che i regolamenti fossero osservati, che i ragazzi fossero mandati a scuola...., che i maestri insegnassero per tutto il tempo prescritto...

Il suo zelo si manifestò specialmente nella “creazione” della così detta “scuola notturna”, che poi era una scuola serale, probabilmente la prima

della zona e della diocesi. E' bene ricordare le peripezie che la precedettero e tutto ciò che il Paluzzi fece (e tribolò) per la sua apertura.

L'apertura non fu sua invenzione ma una proposta del cardinal Vincenzo Macchi, allora vescovo di Velletri e Ostia, il quale pensò a tanti ragazzi che non potevano frequentare la scuola perché impegnati dal lavoro nei campi con i genitori fin dalla tenera età; inoltre

c'erano anche molti adulti analfabeti... Per attuare il progetto, il Cardinale si servì di don Felice Antonio Paluzzi, che non era più arciprete, ma "deputato ecclesiastico" di Rocca Massima, incaricato soprattutto di risolvere le questioni dei beni donati alla parrocchia, affidati o affittati... ma non sempre bene amministrati.

L'iter "burocratico" (!) della scuola notturna prevedeva: approvazione "della Comune", conferma della Legazione di Velletri, nomina dell'insegnante da parte della Comune, "annuenza" (una sorta di "nulla osta") del Vescovo a tale nomina, poi finalmente si poteva passare al sospirato inizio.

La burocrazia, lenta per vizio genetico, era "malata" anche quella ecclesiastica, ma nel 1847/48, fece un "miracolo", perché la scuola notturna di Rocca Massima fu approvata alla fine di novembre del 1847 ed iniziò a funzionare il 31 gennaio 1848, probabilmente grazie all'impegno, alla costanza, alle sollecitazioni e alla decisione di Paluzzi.

Il 3 dicembre 1847 Paluzzi scriveva al cardinal Macchi: "A Rocca Massima si è di nuovo tenuta adunanza consiliare sull'oggetto di stabilire in essa Comune la Scuola Notturna"; e aggiungeva: "Dietro le mie replicate premure fatte ai consiglieri, venne approvato quasi a pieni voti, essendovene stato uno solo contrario, forse per sbaglio, sicché si

aspetta l'ora che venga aperta" (Arch. Vescov. - Velletri). La scuola stava veramente a cuore al Cardinale, perché egli il 6 novembre inviò la lettera di Paluzzi al Vice Gerente Vescovo di Velletri, "con preghiera di raccomandare la sollecita apertura della scuola notturna". Probabilmente la Legazione di Velletri tracccheggiava e allora l'8 gennaio Paluzzi scrisse al Vicario Generale Mons. Fazzini: "Colla presente rendo consapevole la S.V... che la scuola notturna di Rocca Massima ancora non si principia". Seguì subito una seduta della Legazione che diede l'assenso, mentre la Comune fece un atto consiliare che provvide alla nomina del maestro destinato a tale scuola: il sacerdote don Francesco Tuzi; la nomina fu subito approvata dalla Legazione e in fretta seguì l'annuenza del Vescovo. Le vicende furono così veloci che fu possibile anticipare al 31 gennaio 1848 l'apertura della scuola notturna, prevista per il 3 febbraio. La scuola notturna si teneva la sera, dopo i rintocchi dell'Ave Maria, che la campana della chiesa suonava un'ora dopo il tramonto del sole. Fu un evento straordinario, accolto con soddisfazione dalla popolazione, che rispose in modo eccezionale, tanto che la prima sera ci furono 60 scolari e la seconda 100, secondo la testimonianza dello stesso Paluzzi.

Il fatto più positivo fu forse quello che



in un piccolo paese di montagna, in quello Stato Pontificio che certa storiografia ancora si ostina a descrivere come retrogrado ed oscurantista, appena poco tempo dopo l'elezione di Papa Pio IX, le autorità si preoccupavano dell'istruzione della popolazione, la quale rispondeva con entusiasmo, pur essendo stanca del lavoro quotidiano e pur dovendo sacrificare del tempo dedicato al riposo. La scuola notturna è un'iniziativa di cui, al momento non si conosce l'uguale in altri luoghi, nel medesimo tempo.

Enrico Mattoccia

L'Associazione "Mons. G. Centra" saluta il vescovo Petrocchi



L'Associazione Culturale "Mons. G. Centra", la Redazione di questo mensile, unitamente ai lettori, salutano con rispetto e riconoscenza il vescovo di Latina, S.E. Mons. Giuseppe Petrocchi, dal Santo Padre trasferito alla diocesi dell'Aquila. Non siamo in grado, in questo momento, di citare tutto quello che il Vescovo ha realizzato per i fedeli, per la Chiesa della nostra Provincia e anche della nostra Parrocchia ma possiamo affermare senza ombra di dubbio che Egli ha dato il meglio di sé e che con grande generosità si dedicherà alla nuova diocesi di cui diverrà pastore.

Gli auguriamo buona salute, collaborazione dei sacerdoti e dei fedeli, successo nelle iniziative per la crescita in tutti i settori della nuova Diocesi, che vive in particolare disagio soprattutto per le conseguenze del tragico terremoto avvenuto il 6 aprile del 2009.

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..."*

LA LAVORAZIONE DELLE OLIVE AZIENDA "ANGELO COLUZZI"



Nei mesi passati abbiamo presentato quattro aziende che, nel territorio di Rocca Massima, si dedicano alla raccolta, lavorazione e commercializzazione delle olive; ce ne sono ancora due e ne parleremo a tempo debito.

Ora vogliamo far conoscere una azienda che è in territorio di Cori, ma sulla strada Giulianello-Rocca Massima sulla quale sono tre delle aziende di cui abbiamo già parlato e distante solo poche centinaia di metri. Questa azienda "di confine" è di Angelo Coluzzi; ne parliamo volentieri perché si rifornisce di olive nello stesso territorio ed è in ottimi rapporti con le altre aziende, inoltre il padrone è il più giovane dei colleghi impresari.

L'inizio di questa azienda risale a 15 anni fa, quando il titolare, dopo aver lavorato a lungo con il padre Marcello, che da circa quaranta anni raccoglie le olive della zona, si è dedicato alla preparazione e commercializzazione del prezioso frutto che, ovviamente preleva in massima parte dai magazzini paterni. Per quanto riguarda la lavorazione, inizialmente trattava solo prodotti freschi locali delle varietà "gaeta", "leccino", "gaeta bianca"; preparava buste, sacchi... sacchetti sotto vuoto, per portarli poi ai mercati ortofrutticoli della zona e

della provincia; poi ha contattato la grande distribuzione; quindi, data la crescente richiesta dei clienti, si è dedicato anche alla preparazione di olive di altre qualità che non sono locali. Con un altro passo è arrivato anche all'esportazione in Europa (specialmente in Francia, Germania e Gran Bretagna), dove ora colloca il 15-20% del prodotto lavorato in ambienti nuovi e rispondenti a tutte le disposizioni igieniche e alle altre indicazioni di legge.

Quanto alla distribuzione della merce, segue la tecnica più opportuna per il luogo da raggiungere: rifornisce direttamente con propri mezzi alcuni clienti, altri vanno al magazzino e prelevano la merce; quando è necessario, special-



mente per l'esportazione, si serve di corrieri. I clienti sono venuti per strade diverse: la conoscenza personale di lui o del padre, l'indicazione di amici, incontri occasionali...; talvolta i clienti sono stati indirizzati a lui dalle autorità locali; ciò è successo specialmente per i clienti dell'estero.

In Italia ha clienti soprattutto nel Lazio e nel nord, dove è più facile collocare i prodotti grazie ad una organizzazione più efficiente, anche se non ancora all'altezza di quella delle altre nazioni europee con le quali è in rapporto.

La qualità di olive più lavorata è quella

della "gaeta", specialmente quella verde, che si prepara già nel mese di novembre; segue poi la "gaeta" nera, al forno o al naturale. Per soddisfare le richieste della clientela talora è necessario acquistare altre qualità di olive, reperibili in altre regioni italiane; talora però è occorre importare dall'estero, specialmente dalla Grecia, dalla Spagna e dalla Tunisia.

Siamo dinanzi ad una azienda artigianale, di media grandezza e a conduzione familiare. Il giovane proprietario si dice soddisfatto di quanto ha realizzato finora, lavorando sodo assieme ai suoi tre operai.

E' facile capire che non è mancato l'appoggio e il consiglio del padre.

Secondo quanto ci ha detto Angelo, un'azienda più ampia comporterebbe un impegno molto superiore all'attuale, ed egli non intende dedicarsi almeno per ora, perché dovrebbe far fronte ad altri impegni, ampliare tutte le attrezzature e sarebbe costretto solo al controllo e al contatto con i clienti..., invece preferisce lavorare con gli operai e dare loro l'esempio, malgrado talora sia costretto a fare salti mortali. E' giovane, ma sa quel che vuole. Auguri!

Enrico Mattoccia



SERVIAMO FRESCHEZZA
DA PIÙ
DI UN SECOLO.

CUOMO
dal 1910



OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO

www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

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

ROCKAMASSIMA IN... FESTIVAL

il paese si prepara per l'evento organizzato da "Liberamente"

E' ormai giunta alla sua 5^a edizione la manifestazione "Rockamassima in festival" organizzata dall'Associazione artistico-culturale "Liberamente". La bellissima manifestazione si svolgerà il 20 e 21 luglio a Rocca Massima ed inizierà nel tardo pomeriggio del sabato. L'evento avrà come scenario le pittoresche viuzze del suggestivo centro storico del nostro Comune che, con i suoi 780m slm, è il paese più alto della provincia di Latina. Nel Festival rocchigiano saranno presenti gruppi musicali, artisti di strada, artigiani, esposizioni artistiche e animatori per bambini, che avranno a disposizione un angolo del borgo in cui esibirsi o esporre il proprio lavoro, creando in questo modo un originale percorso artistico all'interno della cittadina. Il pubblico potrà ascoltare ed osservare le esibizioni dei vari artisti ed avrà anche la possibilità di perdersi nei vicoli di uno dei borghi più affascinanti della provincia Pontina preguo di tanti luoghi storici da visitare. Insomma un evento da non perdere assolutamente...vi aspettiamo numerosi! (A.A.)



MOMENTI DI GIOIA

Idilia Foschi ha festeggiato... 102 anni!



A guardare bene la foto, scattata per l'occasione, proprio non si direbbe che nonna Idilia abbia compiuto, lo scorso 28 giugno, la veneranda età di 102 anni! Ad un attento osservatore non può sfuggire quel portamento moderatamente austero, elegante, un po' serio, tipico delle signore d'altri tempi e che ancora si nota nella figura ma anche nella personalità di nonna Idilia. "Centodueanni", francamente mi resta fatica anche solo a pronunciarli, mamma mia quanti sono! Che dire ancora a questa bella signora che ormai si appresta a vivere il terzo anno del suo secondo secolo di vita? Bisogna soltanto farle tanti, tantissimi auguri ed unirci alla gioia e felicità di tutti i suoi famigliari: figli, nipoti, pronipoti e a quanti la stimano e le vogliono un gran bene. Un particolare augurio e un grosso bacione da parte dei nipoti Andrea e Anna Rita che ci hanno ricordato l'evento ed inviato la foto. La nostra redazione si unisce a tutta la popolazione di Rocca Massima ed augura a nonna Itilia, la nonna *de tutta*

la Rocca, tanti auguri e che possa vivere serenamente ancora tutto il tempo che il buon Dio le ha riservato in questa vita terrena. (A.A.)

La Rocca

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



ASSOCIAZIONE PRO LOCO ROCCA MASSIMA(LT)

XIV RASSEGNA ORGANISTICA INTERNAZIONALE

27 luglio -10- 22- 31 agosto - 7 settembre 2013

Chiesa di San Michele Arcangelo ore 21.30

Organo Bonizzi-Inzoli a.c. 1999

Programma

Sabato 27 Luglio

GIANLUCA LIBERTUCCI

musiche di J.S.Bach, J.K.Kerll, J.G.Walter, D.Scarlatti,
Padre Davide da Bergamo, J N. Lemmens,
A. Guilmant, G. Liberto, J.G. Rheinberger, T. Dubois

Sabato 10 agosto

DANIEL PERER

musiche di D.Buxteude, J.S.Bach , N.Bruhns

Giovedì 22 agosto

JORG - HANNES HAHN

musiche di J.S.Bach

Sabato 31 agosto

ROBERTO MUCCI

musiche di J.S.Bach,G.B.Martini, R.Schumann, M.E.Bossi, L.Vierne, L.Molfino,
P.Hindemith, W.Mathias

Sabato 7 settembre

CORO MUSICA NOVA

direttore Fabrizio Barchi

musiche di Palestrina, Gesualdo da Venosa, G.Gabrieli, A.Lotti, G.Verdi, I.Stravinskij, F.Poulenc, M.Lauridsen

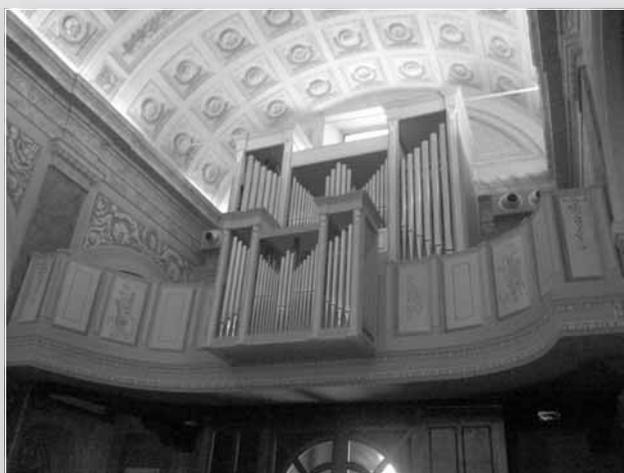
* * *

La rassegna organistica internazionale di Rocca Massima è giunta alla sua XIV edizione confermandosi tra le più importanti ed innovative manifestazioni del settore per la ricerca delle musiche e la qualità degli interpreti. Fedele a tale indirizzo programmatico, lo spazio dedicato all'Organo si apre e si chiude con due prestigiosi organisti italiani della nuova generazione, affermati anche a livello internazionale : Gianluca Libertucci e Roberto Mucci, che ci propongono un ascolto volto a valorizzare anche la produzione liturgica italiana accanto alla tradizionale letteratura organistica di tutti i tempi. Daniel Perer, giovane e talentuoso organista emergente , ci condurrà , invece, nel repertorio del barocco tedesco particolarmente adatto alle caratteristiche foniche del nostro strumento. Nel mezzo il celebre organista JORG-HANNES HAHN con una performance che attinge al vasto catalogo bachiano.

Infine, seguendo l'intuizione di proporre anche altri generi di musica affini a quella organistica, e tenuto conto del successo ottenuto lo scorso anno dal concerto dei Cantori Gregoriani, abbiamo inserito a margine della programmazione, uno spazio dedicato alla musica polifonia antica, moderna e contemporanea affidato all'ottimo e pluripremiato Coro "Musica Nova" diretto da Fabrizio Barchi.

A tutti buon ascolto.

Il curatore della rassegna
M° Gabriele Pizzuti



LA POLITICA COME SERVIZIO(?)



Tante volte abbiamo sentito dire che la “politica” è un servizio reso alla “polis”, la città, la collettività, la nazione. Chi si dedica alla politica dovrebbe avere una grande disponibilità, fino addirittura a dimenticare i suoi interessi privati per una completa dedizione agli altri.

Nella primitiva concezione della “polis” ognuno trovava la propria realizzazione nella partecipazione alla vita collettiva e nella costruzione del bene comune, anche se esisteva un potere

esecutivo eletto in modi vari, a seconda dell’epoca e dei luoghi. Con il tempo la politica si è estesa a tutta una nazione, con tutte le sue complesse necessità gestite da persone competenti e con prospettive molto ampie.

Ai nostri giorni i politici proclamano la propria dedizione alla collettività, costituiscono movimenti ed aggregazioni con scopi che sembrano altamente altruistici, almeno sulla carta... perché molte volte lanciano iniziative, “sogni” che in definitiva poi favoriscono solo una piccola parte di cittadini, molto spesso i partiti politici.

I partiti, testimoni di una maniera propria di governare la “cosa comune”, molte volte si ripiegano sui loro interessi, dimenticando le reali necessità della popolazione, soprattutto dei ceti più deboli. Talora danno la sensazione che la loro unica preoccupazione sia quella di lanciare proclami e progetti

che hanno solo del populismo e che non possono avere coperture economiche, data la attuale situazione; sembra che siano in perpetua campagna elettorale e, qualunque cosa dicano, non dimenticano mai di attribuire agli avversari errori, veri o presunti, tali perché diversi dalla loro visione politica.

Nella situazione critica attuale ci si aspetterebbe dai politici più concretezza, più disponibilità a discutere con tutti le soluzioni migliori per risolvere i problemi, meno minacce agli avversari, meno presunzione nell’imporre, con veri dictat, le proprie vedute. Il popolo che soffre, gli operai che hanno perso il lavoro, i giovani che non vedono speranze davanti a sé, gli anziani che hanno diritto ad una vecchiaia più serena si aspettano dai politici più concretezza, più vicinanza, più duttilità e anche più concordia.

Enrico Mattoccia

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Pesce spada al cartoccio alla siciliana

Ingredienti per 4 persone

Pesce spada = 4 fette; Limone = 1; Capperi delle Eolie sotto sale = circa 30; aglio = 4 spicchi; prezzemolo = qualche foglia; aceto; sale; pepe macinato; olio extra vergine di oliva

Preparazione

Puliamo le fette di pesce spada eliminando pelle e quant’altro. Laviamole ed asciugiamole perfettamente con della carta da cucina. Mettiamo i capperi dentro un bicchiere con dell’acqua per far scaricare il sale.

Sbucciamo gli spicchi d’aglio e tagliamoli in 3-4 pezzetti. Del limone tagliamo e scartiamo la buccia e quindi facciamone delle fettine. Laviamo il prezzemolo e riduciamolo a ciuffetti più piccoli.

Prepariamo 4 cartocci con la carta di alluminio, con pezzi di circa 20 cm. o più in relazione alla grandezza delle fette e disponiamoli su un piano. Su ogni cartoccio disponiamo un cucchiaino di olio extra vergine siciliano e la fetta di pesce spada, sulla quale distribuiamo un cucchiaino di aceto bianco, indispensabile per preservare ed esaltare il gusto del pesce. Saliamo e pepiamo e disponiamo 5-6 capperi sgocciolati, 1 fettina di limone, un ciuffetto di prezzemolo, 2-3 pezzettini di aglio e 1 cucchiaino di olio. Chiudiamo bene il cartoccio, disponiamolo insieme agli altri in una teglia, che metteremo in forno a 120° per 7-8 minuti.

Organizziamo il piatto da portata per servire i cartocci chiusi e lasciamo ai commensali il piacere di scartarli.



Antonella Cirino

LINGUA E LINGUACCIA

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

SAPERE: E' IMPORTANTE

Questo verbo deriva dal latino "sàpere" e noi lo pronunciamo con lo spostamento dell'accento. Il significato principale del latino "sàpere" è "aver sapore, aver odore, gustare, sentire il sapòre" e da questi significati derivano molti vocaboli italiani (sapidità, sapido, saporito, assaporare, insaporare, insipido, scipito...). In latino, con un senso figurato, indicava pure "avere intelligenza, senno, essere saggio" e anche "conoscere, capire, essere sapiente" e sapiente ripete il participio presente latino sapiens-sapien-tis.

Derivato dal latino, dell'italiano "sapere" è prevalso il significato figurato e con esso intendiamo esprimere l'insieme delle conoscenze possedute da una persona. A seconda dell'uso che se ne fa, i significati sono aumentati.

Il primo è quello di "conoscere, avere appreso" e in questo senso si usa in forma interrogativa: "sai quando ci sarà la prova del concorso?". Altro significato è "avere conoscenza con lo studio" e una volta il minimo importante era: "saper leggere, scrivere e far di conto". "...e so leggere di greco e di latino" (Davanti S. Guido) rispondeva Carducci ai cipressi di Bolgheri che lo invitavano a restare nei luoghi dove aveva trascorso la fanciullezza.

Molte cose si apprendono con la pratica e anche questo possiamo esprimerlo con "sapere" e diciamo "è uno che sa il suo mestiere, sapere di meccanica, di pittura, di musica...".

Chi è sicuro, consapevole di un fatto o di qualcosa, lo esprime dicendo, ad esempio: "so perché ti sei comportato così, sappiamo che fai tutto per aiutare i tuoi cari".

In forme negative questo verbo manifesta il dubbio, l'indecisione: "Non so che dirti, non sappiamo come poterti aiutare". Usato da solo indica il complesso delle conoscenze acquisite con lo studio o la pratica e l'esperienza e abbiamo "l'umano sapere, uomo di gran sapere...".

Spesso sapere è usato come verbo fraseologico per esprimere meglio l'idea e in questo caso è seguito da un infinito e diciamo "sa cantare bene, sa districarsi anche nelle situazioni più difficili...".

Il verbo originario "sàpere" si è preso una piccola rivincita, perché l'italiano sapere può anche indicare il primo significato del verbo latino: avere sapore, avere un odore e noi diciamo anche "questa pietanza sa di bruciato, il vino sa di tappo, "tu proverai come sa di sale / lo pane altrui e come è duro calle/ lo scendere e 'l salir l'altrui scale" (Par. XVII, 58-60). Usato da solo dà l'idea di essere dotti, sapienti, di avere una grande e vasta erudizione: quello è un uomo che sa (e è detto tutto). Ci serviamo di tante espressioni formate con sapere per manifestare il nostro pensiero, le idee, i dubbi, le in-

certezze e anche l'ironia che si può avere nel dare un giudizio.

Il dispiacere che si prova o si è provato per non essere intervenuti nel bisogno o per non aver previsto qualche fatto doloroso, si manifesta dicendo "a saperlo, ad averlo saputo". Per avvalorare le proprie affermazioni talora si chiama Dio come testimone su quanto si afferma e si è soliti dire: "Dio sa, Dio solo sa" quanto ho dovuto sacrificarmi per la riuscita di ciò che mi ero proposto.

"Sapere a memoria, sapere a menadito, sapere come l'avemaria, sapere dalla a alla zeta" sono sinonimi di conoscere alla perfezione qualcosa, un fatto. "Sapere per filo e per segno" è conoscere perfettamente una cosa; "sapere vita, morte e miracoli di qualcuno, di qualcosa" è segno che se ne è bene a conoscenza.

L'impressione che succeda qualcosa si afferma dicendo "mi sa che...", aggiungendo una frase soggettiva: "mi sa che la faccenda va/vada a finir male". L'astuzia o la bravura a cavarsela dai guai si manifesta

dicendo: "saperne una più del diavolo, sapere dove il diavolo tiene la coda". Una simile è "saperla lunga" che sottintende la furbizia, ma anche la conoscenza di qualcosa in più di quel che si dice; ma è diversa "la sai lunga, ma non la sai raccontare" e quindi... non inganni.

Posto all'inizio di una frase il verbo richiama l'attenzione di chi ascolta "dovete sapere che in quel convento c'era un nostro padre, il quale era un santo" (Manzoni); posto invece alla fine dà una forza maggiore al comando "finiscila di disturbare, sai?".

In varie espressioni negative indica particolari situazioni o aspetti: "Non sa quel che dice" si riferisce a chi parla a vanvera, dice stupidaggini; "non sapere di niente" se riferito al cibo vuol dire che è scadente, se riferito a persona indica che è stupida, sciocca; "non volerne più sapere di qualcuno, di qualcosa" è troncatura una relazione, non interessandosi più dell'argomento; "non si sa mai" esprime incertezza, precauzione, augurio, paura che possa succedere qualcosa ("tu fa' di tutto per riuscire nella prova, non si sa mai?"); "non saper fare altro che..." si dice di chi sa fare solo una cosa.

Una persona che ha una grande esperienza di vicende della vita afferma di "sapere come stanno le cose, sapere come gira il mondo"; con "lo sapevo, si sapeva" si vuol affermare la giustezza di una previsione.

Un proverbio dice: "Chi sa il gioco non lo insegna"; è messo in pratica da tante persone che vogliono aver successo: esso vuol dire che chi conosce gli accorgimenti per ottenere quanto si desidera, non deve svelarli agli altri. Molte sono le espressioni formate con sapere e per questo "sapere è importante".



LA COPPIA "PIU' BELLA DEL MONDO"



Erano coetanei, nati nello stesso anno a distanza di due mesi uno dall'altra; si conobbero fin da piccoli perché studiavano al liceo scientifico "Cavour" e lì nacque una bella amicizia che presto diventò più profonda. Dopo il Liceo, Egli si iscrisse alla facoltà di ingegneria alla Sapienza; Lei andò a Napoli, all'Orientale, per studiar le lingue straniere; si videro frequentemente. Purtroppo, dopo un solo anno, Egli fu chiamato dalla Patria e inviato in Africa, ad El Alamein

come ufficiale di artiglieria; Lei tornò a Roma, prese il diploma magistrale e divenne insegnante.

Presto persero anche i contatti postali, perché dall'Africa non sempre la posta arrivava a destinazione. Per un lungo periodo non seppero più nulla l'uno dell'altra. Con la sconfitta di El Alamein Egli fu prigioniero degli Inglesi, che poi lo "passarono" agli Americani i quali lo inglobarono nell'esercito statunitense e lo trasferirono in Inghilterra prima e poi in Francia, dove rimase per circa sei mesi. Quando, finalmente, dopo mesi di viaggio, raggiunse Roma, si trovò in una città che non riconosceva, disastata per le vicende belliche e ancora con molta gente rifugiata; la cercò a lungo ma non riuscì a ritrovarla; se ne andò in America (U.S.A. e Canada) con la speranza di accumulare un po' di denaro; tornò dopo alcuni anni, ma non la ritrovò.

Si crearono una famiglia, ma quell'amicizia del Liceo fu sempre viva in un angolo del cuore; ebbero figli e figlie che diedero loro bei nipotini. Rimasero vedovi entrambi e quindici anni fa, dopo una accurata ricerca, riuscirono a ritrovarsi e...ricominciarono dal Liceo! Col consenso dei figli si misero insieme, entusiasti, ringiovaniti, deside-

rosi di girare il mondo insieme. Parliamo di Luigi Cicatelli e Lea Rosa, che gli amici di Rocca Massima hanno incontrato l'anno scorso quando Luigi ha raccontato la sua permanenza ad El Alamein con la rispettiva battaglia e le altre vicende che seguirono. L'associazione culturale "Mons. G. Centra" è fiera d'averli come amici; Luigi ha anche scritto alcuni articoli su questo mensile.

Purtroppo Lea, si è sentita male nel mese di maggio; le cure l'avevano quasi rimessa in sesto quando è stato necessario ricoverarla in ospedale per un ictus; curata e passata ad altro ospedale per la riabilitazione, è stata ricoverata d'urgenza al S. Giovanni di Roma, dove se n'è andata la mattina del 18 giugno. Mentre partecipiamo al dolore di Luigi e delle due famiglie, non potremo mai dimenticare la dolcezza di Lea, la ponderatezza e precisione con cui esprimeva i suoi giudizi, il suo amore per la storia..., la gioia di girare ancora il mondo, malgrado la sua bella età di 92 anni come Luigi. Il loro rapporto è stato di esempio per tutti ed ha conquistato loro un numero grandissimo di amici. E' proprio vero che l'amore non ha età!

Enrico Mattoccia

CHI HA FATTO I PROVERBI JA' SAPUTI FA

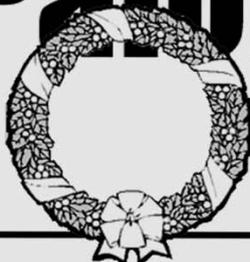
Luglio poltrone porta zucca e melone

Chi regge il mestolo, mescola come vuole

Vin che salti (frizzante), pan che canti (croccante), formaggio che pianga

Il caldo e la fretta sono nemici del formaggio

* Alimentate questa rubricetta inviandoci proverbi e detti popolari

Palombelli

onoranze funebri
tel.06/9648120

Tel. 06.9665358
Cell. 347.4666685 - 393.9059369

SERVIZI FUNEBRI
 (nazionali ed internazionali)
OPERAZIONI CIMITERIALI
CORONE E CUSCINI
 (con consegna in tutta Italia)
ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI

Giulianello: via V. Emanuele II, 26
Lariano: via Trilussa, 10

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

NOTIZIE DAL TERRITORIO

CORI - Consegnati gli attestati per la potatura olivicola



Lo scorso 24 giugno a Cori sono stati consegnati gli attestati di partecipazione al corso base per la potatura degli olivi, organizzato nella città d'Arte dall'ASPOL - Organizzazione Provinciale Olivicoltori di Latina - con il patrocinio del Comune di Cori. Alla cerimonia presso la Sala Convegni «Ponte della Catena» erano presenti: il Presidente ASPOL, Giovanni D'Achille e l'Ass.re all'Agricoltura, Sabrina Pistilli, che hanno dato continuità all'impegno congiunto per la valorizzazione delle princi-

pali risorse agricole del paese lepino, che ha ospitato quest'anno la fase finale del Concorso «L'olio delle Colline», seguito dagli incontri sulla qualità dell'oro verde. Un corso suddiviso in una parte teorica ed una pratica, con lezioni volte all'approfondimento di nozioni scientifiche sulla fisiologia della pianta, le principali malattie, le esigenze nutritive, l'importanza della luce, le tecniche di potatura più usate e le loro indicazioni. Per quattro giorni i partecipanti sono stati seguiti passo, passo dai docenti, tecnici esperti del settore come il Dott. Agr. Alberto Bono, l'agrotecnico Annio Loccia e la Dott.ssa Paola Malanga. Dopo l'ascolto in aula i corsisti hanno potuto sperimentare con mano l'arte della potatura negli uliveti che proliferano nelle campagne

coresi. Vi hanno preso parte 15 uomini, di cui la metà sotto i 40 anni; un'utenza di tipo amatoriale, dato che molti di loro hanno uliveti familiari. Uno dei presenti, in pensione, ha espresso la propria intenzione di piantare un uliveto. Unanime la loro soddisfazione, unita alla volontà di approfondire l'argomento, magari con un altro corso ASPOL di secondo livello. Alla base dell'iniziativa la formazione come punto di partenza per conseguire la qualità e il reddito, favorendo il rilancio di un territorio a forte vocazione olivicola, come il comprensorio di Cori, che dispone di un grosso potenziale di produzione di olive da olio. L'acquisizione da parte dei produttori di competenze sempre più specifiche è uno dei requisiti fondamentali per consentire il salto di qualità da semplice olivicoltore a imprenditore olivicolo. Ma anche uno stimolo alla riscoperta di un antico mestiere, che oltre ad offrire uno strumento in più per incentivare lo sviluppo dell'economia locale, facendo leva sulle sue tipicità, potrebbe diventare un'opportunità di occupazione, anche per molti giovani.

GIULIANELLO - Mostra fotografica di Francesca Cucchiarelli

Lo scorso 22 giugno è stata inaugurata, a Giulianello, presso la galleria d'arte «Il Sipario» la mostra fotografica «Le quattro stagioni» dell'artista corese Francesca Cucchiarelli, curata dallo storico dell'arte Domenico Bilà. La mostra resterà aperta fino al 22 luglio e sarà visitabile dal lunedì al sabato nei seguenti orari: la mattina dalle 9:00 alle 13:00 ed il pomeriggio dalle 17:00 alle 20:00.

Nata a Cori il 20 gennaio 1982, Francesca Cucchiarelli ha studiato presso l'accademia di Belle Arti di Roma, perfezionandosi, in seguito, all'Accademia di Fotografia John Kaverdash di Milano ed all'Accademia Europea di Cinema Griffith di Roma.

Sin dalle sue prime esposizioni, Francesca Cucchiarelli ama accompagnare le fotografie con testi che introducano e suggeriscano al visitatore un'interpretazione del lavoro presentato. Nella mostra «Le quattro stagioni», il testo diventa

parte integrante del progetto per esprimere, insieme alle fotografie, il sentimento, la poeticità ed il lirismo di un lavoro tutto incentrato sul trascorrere del tempo, sia nella sua dimensione naturale che intima, psicologica.

L'artista realizza per l'esposizione quattro grandi pannelli ognuno dei quali, rappresentando una stagione, è costituito da un testo centrale e quattro fotografie. Nell'idea che anima il lavoro di Francesca Cucchiarelli, il trascorrere delle stagioni, così come il loro ripetersi, diventa allegoria di una rinnovata possibilità di eventi, di un poter iniziare ancora, di nuovo. Ciò che colpisce, guardando le foto, è il rapporto che si instaura tra l'inconscio ottico che la fotografia riesce a catturare e l'inconscio delle pulsioni, della memoria, delle sensazioni ed emozioni di istanti che riaffiorano dai ricordi, in grado di produrre un sentimento di forte intimità e delicatezza d'impressioni.

Walter Benjamin affermava che la fotografia anche se è la tecnica più precisa nella riproduzione della realtà, è in grado di dare ai suoi prodotti un valore magico maggiore anche della pittura. Questo risulta vero nelle fotografie di Francesca Cucchiarelli dove i dettagli di un muro ricco di riflessi di luce e di ombre, i particolari di un paesaggio o di una camicia di seta appesa ad una stampella, riescono ad andare oltre la realtà catturata dallo scatto fotografico ed aprire ad un immaginario carico di vissuto e di emotività.



da pag. 1

Le voci “corrono” e qualche anonimo cardinale “di notte” Gli va a parlare e riconosce che la Curia è divenuta “*un complesso di istituzioni che pretendono di ispirare, controllare e dirigere il pensiero dei cristiani*”.

Un monsignore, forse deluso della mancata promozione, mentre ammette: “*Parliamo molto di servizio, ma è difficile trovare una società tanto gerarchizzata come la nostra*”, tenta di nascondere una grossa vettura con targa CV (che a Gesù avevano tradotto *Cristo Vede*). Intanto la Curia si organizza per ricevere Gesù con il cerimoniale riservato agli imperatori del Sacro Romano Impero, ma Papa Benedetto non sa cosa fare, finché improvvisamente decide di “*recarsi presso l’abbazia delle Tre Fontane, dove abitano le Piccole Sorelle di padre De Foucauld e di aspettare lì in preghiera e penitenza ciò che disporrà il Signore*”. Lì, in quella piccola cappella, avviene un fatto miracoloso: “*Mentre tutti guardano l’ostia consacrata, questa nelle loro retine si trasforma nella figura di Cristo, vivo, reale e diverso da come lo avevano immaginato. Con la sua sola presenza mette a nudo la fragilità e finanche menzogna della loro vita, l’inconsistenza della loro sicurezza. Per la prima volta si scoprono così come sono: ma anche così confusi e spauriti, Cristo li ama*”. La visita di Gesù a Roma volge al termine: dalle vicine Tre Fontane si reca sulla via Appia Antica e nei pressi della Caffarella esce da Roma, chiacchierando con Pietro e gli altri Amici.

Papa Benedetto torna in Vaticano, presto si trasferisce nel Laterano con un nuovo stile di vita “*più semplice e spontaneo*”, ma solo poche settimane dopo ordina al suo segretario di annullare le udienze del giorno e annuncia che si sarebbe ritirato presso il monastero francescano della

Verna, per vivere nel raccoglimento l’ultima tappa della vita. Quanto raccontato è una sintesi approssimativa e un po’ aggiunta del romanzo di: J. M. Laboa, *Gesù a Roma. Il sogno di Benedetto XVI. Una parabola*, Milano, Jaca Book, 2013. L’Autore definisce il suo romanzo una *parabola*, un racconto che comporta un insegnamento morale o religioso e non avrebbe nulla di interessante se non fosse *profetico*, perché ha narrato nel 2012 molti fatti avvenuti nella Chiesa durante il 2013: le dimissioni di Benedetto XV, l’elezione di Francesco I, il rinnovato ruolo di S. Francesco e dei Gesuiti, la riforma della Curia, la riscoperta della semplicità evangelica. Attraverso il racconto romanizzato Laboa celebra i 50 anni dal Concilio Vaticano II e si domanda se il Concilio non sia stato accantonato, perché molte cose ancora sono inattuato: il suo intento non è di denunciare, ma proporre una “*gioiosa parabola di affetto per la Chiesa*”. Cercando delle analogie, certamente Laboa (professore di Storia della Chiesa presso l’Università Comillas a Madrid) conosce un’opera letteraria simile: la violenta ribellione al travisamento e asservimento del Vangelo al potere della Chiesa Cattolica e dei Gesuiti che Ivan denuncia nella *Leggenda del Grande Inquisitore*. Alla fine del romanzo *I Fratelli Karamazov* Dostoevskij, in pagine di intensità drammatica, immagina che nel XVI secolo, in pieno periodo di Inquisizione, all’improvviso appare *Lui*; tra gli *osanna* della folla entusiasta, davanti la cattedrale di Siviglia, restituisce alla madre disperata una bambina morta. In quello stesso momento si trova a passare presso la cattedrale un vecchio di novant’anni, col viso scarno, che indossa una rozza tonaca di crine, cardinale della Chiesa Romana e insieme Grande Inquisitore del Paese. Si volta, vede la causa di tanta esultanza, chiama con un cenno la sacra guardia che arresta



il colpevole della *gioia dei bambini*. Il popolo, *assuefatto, sottomesso*, si curva fino a terra davanti al bieco vecchio che benedice e passa oltre. Il Prigioniero viene condotto nel buio sotterraneo del sacro tribunale e lì rinchiuso. Nel silenzio della notte entra il Grande Inquisitore che resta solo con il Prigioniero, lo fissa a lungo, depone la lampada sul tavolo e gli domanda sottovoce: “*Sei Tu? Sei Tu? Perché dunque sei venuto a darci impaccio?*” Per Tutta la notte il Grande Inquisitore interroga Gesù e lo rimprovera di aver voluto dare la libertà all’uomo, che invece è la più grande infelicità, al contrario la Chiesa cattolica con il potere, con l’inganno, con il miracolo, con la spada di Cesaree l’opera dei Gesuiti risponde alla natura corrotta dell’uomo e lo compensa con *soave, bambinesca felicità*. Si fa giorno, l’Inquisitore impaziente attende almeno una parola da *Lui*. Il Prigioniero, d’un tratto, gli si avvicina e in silenzio lo bacia sulle esangui labbra. L’Inquisitore ha un sussulto, un fremito gli contrae le labbra, va alla porta e Gli dice: “*Va’, e non venir più, non venir più a nessun costo... mai più, mai più!*”. Il Prigioniero scompare nei vicoli di Siviglia. Nel bacio di Cristo immaginato da Dostoevskij nei *Fratelli Karamazov* o da Laboa in *Gesù a Roma* si compie la vittoria dell’amore e lo stupore della bellezza. *Gli artisti hanno il dono della profezia?*

Virginio Mattoccia



Ditta ERNESTO BRUSCHINI s.r.l.

* * *

Contrada Boschetto, 78 - 04010 - Rocca Massima (LT)

tel. 06.9664965 - fax 06.9664151

www.bruschini.biz - info@bruschini.biz

“*Olive dolci, piccanti e al forno... per soddisfare tutte le esigenze dei consumatori attenti e sensibili alla qualità e alla bontà dei nostri prodotti frutto di 40 anni di esperienza e di presenza su mercato olivicolo.*”



EDITRICE ASSOC. CULTURALE
 "MONS. GIUSEPPE CENTRA"
 Piazzetta della Madonnella, 1
 04010 Rocca Massima (LT)



www.associazionecentra.it
 E-mail: info@associazionecentra.it
 Tel. 06.96699010 - Fax 06.96006887
 C.F. 91056160590

Direttore Responsabile:
Virgino Mattocchia

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

Questo numero è stato inviato
 in tipografia per la stampa
 il 30 Giugno 2013

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.

Movimento sperimentale "Artenelterritoriopontino" Rocca Massima

"Artenelterritoriopontino" nell'ultimo numero de Lo Sperone ha lanciato l'idea di scrivere un romanzo insieme a tutti i lettori di questo mensile: ognuno, leggendo quanto man mano viene pubblicato, si inserisce inviando un ulteriore frammento di una storia che non sappiamo come si svilupperà e quando terminerà. Abbiamo dato l'incipit e per questo mese abbiamo il primo "continuo". Ringraziamo l'Associazione Centra per questo spazio che ci offre e per la sua ammirevole opera di promozione culturale e invitiamo quanti ci seguono a sostenerne l'operato



II

Egli aveva un po' di trepidazione nell'aprire quella busta; Vanni incominciò subito a pensare: "Saranno buone nuove o cattive nuove? Un notaio di Roma che scrive a me! Che dovrà comunicarmi?"

Finalmente aprì quella benedetta lettera. Era intrisa di inchiostro nero e la calligrafia metteva in evidenza i caratteri che dimostravano essere di una persona colta. Egli incominciò, così, a leggere: "Chi scrive è il notaio Sciallocca, comunico alla Signoria Vostra che in data precedente al decesso di Vostro nonno Gesualdo (padre di suo padre Nicola) ha concesso a voi i possedimento di un podere in località Borgo Sabotino..."

"Puretto mi!" – incominciò a blaterare Vanni – "mi ho da far". Una vita così calma nel canal, mancava la lettera del notaio!

Rossana, mentre girava la polenta, aveva ascoltato Vanni che leggeva la lettera ad alta voce e subito esclamò: "Va a vedere che il nonno in punto di more si è ricordato di noi! Dopo averci donato solo un lungo silenzio e indifferenza io direi di metterci immediatamente in contatto con il notaio. Rossana subito esclamò: "Allora partiamo domani di buonora?"

Vanni ascoltata la moglie; stette un attimo in silenzio e disse: "Ti sembra facile dire: partiamo, andiamo... Qui chi resta ad accudire le bestie, l'orto e i bimbi? Non li possiamo lasciare certo a mia sorella; lo sai che è ammalata. È meglio che parto solo io; domani presto in modo che possa sbrigare le faccende in una settimana circa e che sia di ritorno per la raccolta del fieno"

Rossana convenne alle decisioni di suo marito e pur se a malincuore (non si erano mai separati da quando si erano sposati) preparò in silenzio la valigia con l'indispensabile e, a insaputa di Vanni, mise in un calzino una sua foto e un sassolino che era il ricordo del loro primo indimenticabile incontro. Vanni l'indomani sarebbe partito subito lasciando per qualche giorno tutto ciò che di più caro aveva al mondo.

artenelterritoriopontino@gmail.com Tel 345.0885421

GIOIELLERIA

Villa

OROLOGERIA - ARGENTERIA

Sede Storica dal 1956

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



www.gioielleriavilla1956.it