CARROZZERIA MODERNA
di Mizzoni Natalino
Autorizzato Ford
CARROZZERIA
Via Vecchia Napoli, 223 - 00049 Velletri (RM)
Tel. 06.9625349 - 06.9629348 - Fax 06.96100240
e-mail: car.moderna.mizzoni@libero.it

Lo Sperone

ROCCA MASSIMA

www.rdvs.it
trentanni di successi
Da oggi anche ON-LINE
basta un click per ascoltarci in tutto il MONDO.
RDVS FM 103.3

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 10 numero 9 | Associazionismo è confronto | Sabato 4 Settembre 2010

Cori iniziative di interesse | **Rocca Massima finalmente apre l'Ostello** | **Rocca Massima una estate di cultura**

LO SPERONE È...

Questo mensile, arrivato al decimo anno di vita, è una delle iniziative dell'Associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra", il grande e famoso sacerdote di Rocca Massima ai cui insegnamenti si ispirano i soci dell'Associazione, secondo un preciso statuto sociale.
"Lo Sperone" segue le caratteristiche proprie della stampa: fa conoscere i fatti, gli eventi, le iniziative, le ricorrenze… di Rocca Massima e dei paesi del territorio circostante o anche di luoghi più lontani che riguardano il Paese o possono interessare i lettori; inoltre commenta mode, problemi, idee… trasmissioni, scritti del nostro tempo… mettendoli a confronto con la ragione, con il tradizionale "buon senso" e con la dottrina cattolica. Finora il mensile è stato fedele a questo scopo ed ha contribuito alla crescita dei lettori e del Paese, che ha fatto conoscere in Italia ed all'estero.
L'occhio di chi scrive su "Lo Sperone" è sempre rivolto a tutto il Paese, senza distinzioni di alcuna specie; il mensile ha fatto conoscere l'operato di tutti, singoli e gruppi, ha gioito con chi ne aveva motivo, ha partecipato al dolore di chi era in lutto o in difficoltà, ha ospitato interventi di persone importanti, delle autorità… di ragazzi, di persone semplici.

"Lo Sperone" è apprezzato e seguito, come lo dimostrano elogi verbali e scritti di numerosi lettori.
La redazione e i collaboratori cercano di soddisfare tutti i gusti, per questo vengono ricordati i "personaggi" (anche con l'aiuto di chi li ha conosciuti), le usanze, il dialetto dei nostri avi; per questo si pubblicano documenti d'archivio, si presentano libri, si illustrano le iniziative prese in Paese….
"Lo Sperone" intende fare cultura, adattandola al livello medio dei suoi lettori; non persegue alcun interesse pecuniario o di altra natura. La cultura vera unisce; è tollerante; non serve nessuno, riconosce diritti-doveri, pregi-difetti; promuove il bene comune; ha "occhi per vedere" e "cervello per giudicare".

Enrico Mattoccia

Sommario

Lo Sperone è...	1
Invito alla lettura	2
Leggende metropolitane	3
Parte l'Ostello	4
Manifestazioni estive	5
Premio Goccia d'Oro 2010	6-7
Lettere al giornale	8-9
Notizie da Cori	10-11
Lingua e... linguaccia	12
L'erba del vicino...	13
Il caffè	14
La ricetta della Massaia	15
Consigli del nostro Medico	15
Bioetica e Politica	16

CARROZZERIA MODERNA
di Mizzoni Natalino e figli
www.carrozzeriamoderna.eu
autorizzato FordServiceCar
Global Service Plurimarche
CARROZZERIA
MECCANICA
PNEUMATICI
NOLEGGIO
TUNING
Via Vecchia di Napoli, 223 - 00049 Velletri (RM) Tel. 06.9625349 - 06.9629348 Cell. 335.1041104

LA BIBLIOTECA: *invito alla lettura*

"Tutti gli uomini di Elisabetta" *di Giorgio Luciano Cioeta*

Ancora fresco di stampa, questo mese vi presento il romanzo "Tutti gli uomini di Elisabetta" di Giorgio Luciano Cioeta.
Chi abita a Rocca Massima conosce personalmente l'Autore che, nato nel nostro paese, vi è tornato ad abitare dopo una vita lavorativa trascorsa a Roma e in provincia di Viterbo.
Questo romanzo è la terza fatica letterario di Cioeta dopo "La Vita senza peli" e "Vecchie storie".
La protagonista è Elisabetta che, insegnante a Roma, come l'autore, torna ad abitare a Rocca Massima dopo aver ottenuto il trasferimento presso l'Istituto d'Arte di Velletri.
I motivi che la spingono a tornare sono diversi ma determinante è stato il richiamo inconscio ed ancestrale della terra natale, dei primi affetti e delle prime amicizie.
Trova il paese in parte modificato ma le atmosfere sono le stesse di quando bambina correva fra il dedalo dei suoi stretti vicoli; i boschi, i panorami, i tramonti hanno lo stesso fascino di quando era giovinetta.
A questo punto avrete capito che la seconda protagonista del romanzo è Rocca Massima. L'autore ne descrive non solo le bellezze naturali ma anche il carattere dei suoi abitanti, le feste patronali, le attività economiche e le numerose iniziative promosse dalle associazioni locali, specialmente nel mese di agosto, quando il paese rinasce a nuova vita per la presenza dei numerosi villeggianti.
In questo ambiente Elisabetta supera un momento di difficoltà della sua vita che l'aveva portata a ripiegarsi su se stessa e quasi ad isolarsi. Riallaccia rapporti con amici d'infanzia e vive con emozionante intensità una nuova stagione.
Si ravvivano vecchi amori e ne nascono dei nuovi, tanto che la sua vita non le appare più vuota ma degna di essere vissuta con pienezza. Anche le delusioni sono accettate con più maturità.
Il romanzo, piuttosto breve, si legge con piacere perché il racconto scorre con naturalezza e semplicità, lo stile sobrio ed essenziale non affatica neppure il lettore meno abituale.
Chiunque leggerà il libro potrà gustare una storia ben congegnata e accattivante ma certamente il lettore di Rocca Massima vi troverà qualcosa in più che in qualche modo lo coinvolgerà direttamente.
La Proloco di Rocca Massima, meritoriamente, ha sponsorizzato la stampa del libro per cui l'autore le ha lasciato un buon numero di copie. Chi desidera acquistare il libro potrà trovarlo facilmente presso la sede della Proloco in largo Secondo Mariani.
Sono sicuro che molti rocchigiani andranno ad acquistarlo.

Non leggo per imparare, leggo per vivere (Flaubert)

Remo Del Ferraro

PROSSIMI EVENTI A ROCCA MASSIMA

24 - 25 - 26 Settembre
Festeggiamenti in onore del Santo Patrono
San Michele Arcangelo
tradizionale Sagra della Polenta

****

15 - 16 - 17 Ottobre
5ª Sagra del Marrone Rocchigiano
degustazione prodotti tipici e caldarroste a volontà

LEGGENDE METROPOLITANE

In molte città, antiche e moderne, esistono dicerie, leggende, fantasticherie… che si tramandano di generazione in generazione e che, probabilmente, non sono state mai verificate scientificamente per arrivare ad una conclusione circa la loro veridicità… E' curioso: il nostro mondo si appella alla scienza e poi… "crede ancora alla Befana"!

Il brutto è che talora non ci si limita a dicerie innocue, si va fino alla calunnia che, passando di bocca in bocca, scredita, mette in ridicolo, rende la vita difficile a poveri "cristi" o a personaggi importanti che mai hanno sognato di compiere o pensare quanto viene loro attribuito.

Ai nostri tempi, leggendo i giornali, talora sorge il dubbio che autori delle "leggende metropolitane", siano politici di opposti partiti che, non potendo superare per sagacia o capacità o astuzia…. l'avversario (oggi non dicono più "avversario", ma assai spesso "nemico"), ricorrono alle dicerie e le alimentano… tanto che si arriva al tribunale, con cause che durano anni, mentre il danno arrecato difficilmente sarà risarcito e la verità quasi mai ristabilita. Pare assai attuale il detto attribuito a Voltaire: "Calunniate, calunniate… qualche cosa sempre resterà"!

Nei piccoli paesi, dove tutti ci si conosce, è più facile che ci sia pettegolezzo, ma talvolta si supera e si va ben oltre diffondendo autentiche calunnie che poi, passando di bocca in bocca, si arricchiscono di particolari, si modificano fino a risultare molto diverse da quelle da cui si era partiti…. Le "leggende metropolitane" hanno diverse versioni o, se si vuole, diverse edizioni.

Ne riferiamo una che è nata nel nostro Paese e ancora trova accaniti sostenitori.

Nel 1947, un gruppo di 54 persone, tutti agricoltori eccetto tre, diede inizio alla Cooperativa Agricola Sant'Antonio, che ancora oggi esiste con il suo frantoio al Boschetto e conta circa trecento soci. I fondatori, come risulta dall'atto notarile, si unirono per raggiungere vari scopi, ma scelsero di realizzare subito un frantoio oleario per avere dei prezzi più bassi nella molitura e per essere sicuri che venisse restituito loro tutto l'olio spremuto dalle loro olive. Accadeva infatti - l'atto notarile è chiaro! - che alcuni proprietari dei frantoi d'allora sottraessero parte dell'olio e tenessero alti i prezzi di molitura. Ovviamente la nascita del nuovo frantoio non fu gradita. Allora qualcuno sparse la voce che il frantoio Sant'Antonio era un "covo di comunisti" e pertanto andava evitato per non avere alcun contatto con gli "scomunicati".

Mio padre fu uno dei fondatori e non era comunista. Da circa quindici anni faccio parte del Consiglio del Frantoio e non ho mai sentito parlare di politica nelle riunioni; mi sono informato presso coloro che conoscevano bene la storia del frantoio e mi hanno assicurato che mai c'è stato un presidente comunista. C'erano sì dei soci che votavano comunista, ma non era questione che riguardasse il frantoio. Del resto gli abitanti delle campagne di Rocca Massima, Giulianello e Cori conoscevano pochissimo l'ideologia comunista, tanto è vero che si sposavano in chiesa, battezzavano i figli e portavano in chiesa i loro morti. L'adesione al partito era nella stragrande maggioranza dei casi, un modo per rivendicare i loro diritti, un appoggio a chi diceva di tutelarli più degli altri. Si trattava spesso di un comunismo alla "don Camillo e Peppone", anche se con una minore ilarità di quella che traspare dai racconti di Guareschi.

Il comunismo è ormai tramontato, come altre ideologie, ma il marchio appiccicato al frantoio Sant'Antonio, purtroppo, è rimasto ancora. Difatti quasi mai tale frantoio viene citato, quasi mai i suoi rappresentanti invitati a riunioni riguardanti i frantoi, l'olio…; se una scolaresca vuol visitare un frantoio, molto raramente viene indirizzata al "Sant'Antonio". Si cerca anche di portar via i clienti con notizie false, riguardanti, ad esempio, la resa/quintale che invece, secondo indagini fatte, spesso risulta superiore a quella degli altri frantoi, ovviamente tenendo presenti parametri uguali.

Le "leggende metropolitane" sono deleterie e chi le alimenta dovrebbe aver più coscienza.

Enrico Mattoccia

LUCARELLI
INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.
Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)
Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388
e-mail:lucarelliolive@email.it
web page: www.olivelucarelli.it

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

ROCCA MASSIMA
finalmente parte l'Ostello

Non ci crederete, ma è partito davvero. L'ho visto con i miei occhi: sabato 4 agosto ha aperto l'Ostello di Rocca Massima. Si stenta a crederlo perché questa costruzione, ora portata finalmente a termine, è stata realizzata a "spizzichi e bocconi" in un lasso di tempo sproporzionato: da quando si pensò di realizzare un ostello a Rocca Massima e si avviarono le procedure per realizzarlo sono passati quasi 30 anni.
Progettazioni un po' approssimative (soprattutto in rapporto alle reali somme disponibili), snervante lentezza dei processi decisionali e dell'iter burocratico, continue varianti in corso d'opera, fondi erogati a singhiozzo, contenziosi vari… hanno fatto sì che per noi rocchigiani l'ostello fosse la rappresentazione dell'inefficienza delle amministrazioni statali e del cattivo uso del denaro pubblico.
Oggi finalmente siamo arrivati al traguardo e, con indubbio sollievo (visti precedenti) possiamo dire che l'opera che si è realizzata è molto bella e con caratteristiche tali che fanno ben sperare per il suo successo.
Rocca Massima aveva bisogno come il pane di una struttura come questa. Per anni ci siamo raccontati la storia che il nostro paese aveva nel turismo una valida prospettiva di crescita economica ma al dunque nessuno mai ha investito per realizzare un alberghetto, un circuito di affittacamere… eppure si sa che il turista deve dormire!
Questo ostello può rappresentare veramente un buon volano per iniziare seriamente il cammino verso un'economia turistica.
Il fatto che il Comune, proprietario dello stabile, abbia deciso di non gestirlo direttamente ma di affidarlo a privati mi sembra una buona decisione perché in tutte le cose ci vuole un minimo di professionalità e la grande molla della ricerca del guadagno; la saggezza popolare ci dice che "Le cose di tutti alla fine sono di nessuno".
Il signor Marco Graziosi, che ha vinto la gara pubblica per la gestione e con il quale ho scambiato due parole prima di scrivere questo articolo, ha già esperienza nel settore e mi pare abbia le idee molto chiare. Egli è partito dalla considerazione che anche noi abbiamo fatto più volte su questo giornale: Rocca Massima, pur non essendo un paese con particolari bellezze artistiche e monumentali, ha un ambiente naturale ancora ben conservato e, soprattutto, una invidiabile posizione: a soli 40 km da Roma; a due passi da importanti centri come Cori, Segni, Sermoneta, Anagni…; vicina al monumento naturale di Ninfa, al parco giochi di Valmontone; a 45 minuti di macchina dal mare…
Per tutti questi motivi, fra i vari servizi che l'ostello può offrire, il signor Graziosi ha pensato di aggiungere anche una navetta che possa permettere agli ospiti organizzati in piccoli gruppi di spostarsi in assoluta tranquillità nel circondario.
Il gestore ha in mente altri progetti ma purtroppo devono tener conto del numero piuttosto limitato di posti disponibili.
L'ostello dispone di 30 posti letto in camere da 2, 3 o 4 ben arredate e con bagno interno, più due camere matrimoniali, un punto internet, una sala riunioni, un ristorante per 60 persone che avrà il marchio della Federazione Italiana Cuochi. Tra l'altro, il gestore si sta attivando per fare in modo che l'ostello sia scelto come sede della sezione della provincia di Latina dell'Associazione Enogastronomica del Lazio.
I prezzi sono molto convenenti soprattutto se si considera la qualità offerta:
L'avvio è stato molto positivo. Dal momento dell'apertura ad oggi i posti disponibili sono stati tutti occupati e ci sono già un buon numero di prenotazioni per i giorni a venire.
Questo risultato in parte poteva essere preventivato visto che tradizionalmente Rocca Massima nella stagione calda è mèta di tanti che vi cercano refrigerio data la sua altitudine e rimangono abbagliati dai magnifici panorami che si possono godere e l'ostello sorge proprio su uno dei punti più suggestivi. Ma io credo che il signor Graziosi riuscirà a lavorare anche nel periodo invernale.
Ci auguriamo vivamente che il successo possa arridere a questa nuova attività per la soddisfazione dell'imprenditore che vi ha investito e per i vantaggi che ne potrà ricavare il nostro paese.

Remo Del Ferraro

ROCCA MASSIMA

manifestazioni estive

L'organizzazione delle manifestazioni dell'Estate Rocchigiana ha ormai raggiunto livelli tecnici che assicurano il successo, anche se richiede impegno e sacrificio. Ciò è valido per i soci di tutte le associazioni e anche per coloro che hanno collaborato direttamente con l'Amministrazione-Assessorato alle Attività Culturali, protagonista in prima persona di quattro eventi, mentre dieci sono stati quelli condotti in porto dalla Pro Loco. Di diversi eventi si è già parlato sulla stampa di Latina o di Velletri; noi accenniamo ad alcuni, ma per tutti (ovviamente non allo stesso grado) c'è stato il plauso del pubblico che si è divertito e quasi sempre ha trovato anche di che nutrire il proprio animo dal punto di vista culturale.
Hanno avuto il loro successo le musiche in piazza, in particolare le due esibizioni della banda "Città di Noicattaro", con esecuzioni di livello davvero eccellente; così pure le due commedie in dialetto, una in velletrano (compagnia "O' 'Ntegnimento"), l'altra in corese (compagnia "Amici del Teatro" - autore Tonino Cicinelli).
La "Rassegna Organistica", alla sua XI edizione, ha previsto 4 concerti in agosto e uno in settembre. Quelli già eseguiti sono stati eccezionali e per i brani scelti e per la bravura con cui sono stati eseguiti.
Il 21 agosto, in concomitanza con la "Sagra degli Antichi Sapori" si è svolta la "Maratona organistica", concepita soprattutto per lanciare giovani talenti, difatti dalle ore 18,30 fino alle 21,30, quattro giovani Maestri si sono succeduti alla consolle dello straordinario organo che è nella chiesa parrocchiale. La concomitanza con la "Sagra" ha fatto sì che la chiesa fosse sempre piena di ascoltatori che si alternavano.
Come è noto, le sagre, non importa se di sapori antichi o attuali, riscuotono sempre successo; quella di Rocca Massima, che si ripete da anni, ha raggiunto il suo tradizionale successo, malgrado l'aria fosse un po' più fresca del solito.
Le manifestazioni di agosto si sono chiuse in bellezza con "RockMassima" (27 agosto) e il quarto Concerto della "Rassegna" (28 agosto). Avendo già accennato alla "Rassegna", riferiamo qualche notizia su RockMassima (II edizione), evento organizzato dal Consigliere comunale Guido Angiello con il patrocinio dell'Amministrazione - Assessorato alla cultura. Vari gruppi musicali di giovani, si sono sistemati negli angoli più caratteristici del Centro Storico ed hanno suonato fino alle ore piccole. Contemporaneamente artigiani con le loro bancarelle, artisti di strada e giocolieri… qualche camioncino per la ristorazione, pittori e fotografi, hanno occupato altri spazi, lungo un percorso che, partendo dalla piazza principale, dopo un bel tragitto, tornava al punto di partenza. Tutti hanno fatto del loro meglio per la riuscita di RockMassima. Qualcuno ha parlato di "Notte bianca"; una cosa è certa: abbiamo visto molte persone, con ragazzi e bambini; si sono divertiti o per le esibizioni dei giocolieri o perché - i grandi - hanno ripensato alla loro fanciullezza, quando c'era meno tecnologia e forse ci si divertiva di più. Si può affermare che per l'estate, per agosto in particolare, Rocca Massima non ha problemi: è popolata, ricca di attrazioni...; il problema è per gli altri mesi e non tanto per attirare la gente, quanto soprattutto per evitare che il Paese si spopoli.

Presentato il libro "Tutti gli uomini di Elisabetta"

Sabato 21 agosto nel pieno dell'Estate rocchigiana, Giorgio Luciano Cioeta, affermato e conosciuto professore del nostro paese, ha presentato al pubblico la sua terza fatica letteraria nella piccola Chiesa di San Rocco. Dopo "La vita senza peli", andato esaurito, e "Vecchie Storie", anch'esso con vasto gradimento del pubblico, è stato pubblicato "Tutti gli uomini di Elisabetta". Una presentazione vivace che ha visto, sotto la regia di Remo Del Ferraro, l'alternanza della lettura di piccoli brani agli interventi di diverse personalità di Rocca Massima che non hanno lesinato complimenti all'autore; tra tutti Enrico Mattoccia, autore anche della prefazione del libro, Augusto Cianfoni, Presidente della Pro Loco che ha sostenuto le spese della stampa ed il Sindaco Angelo Tomei le cui sentite parole hanno suscitato l'evidente commozione dell'autore. Un unico coro ha ringraziato infatti Giorgio Luciano Cioeta per aver scritto non solo un libro su Rocca Massima, ma un libro per Rocca Massima.
Tra i presenti sono stati notati amici dello scrittore, cittadini di Rocca Massima, villeggianti…Ci è stato detto, e lo ha confermato anche il "regista" Del Ferraro, che erano presenti molti membri della Associazione culturale di Rocca Massima "Mons. G. Centra" legati all'autore da amicizia e anche per aver presentato, a Rocca Massima e a Velletri, il precedente libro di G. L. Cioeta "Vecchie Storie".

PREMIO GOCCIA D'ORO 2010

l'evento

In una piazzetta eccezionale per il panorama che si affaccia sulla Pianura Pontina e parte di quella Romana, si è concluso l'8 agosto, dalle 21 in poi, il Premio "Goccia d'Oro 2010", ottavo della serie. L'associazione culturale "Mons. G. Centra", che lo organizza, si è data da fare ed ha coinvolto molte persone perché tutto riuscisse al meglio. La presentazione è stata affidata a Fabiola Sambucci, speaker di Radio Delta Velletri Stereo, gli intermezzi musicali al gruppo di Cori "Statuto Band", le luci e l'amplificazione ad un esperto del settore, il veliterno Paolo Astolfi.
Alla cerimonia l'Amministrazione Comunale è stata rappresentata dall'assessore Gino Battisti; presente l'attuale parroco don Shadi. L'associazione Pro Loco è stata rappresentata dal suo presidente Augusto Cianfoni; presenti amici delle associazioni "La Vigna dei Poeti" e "P. Italo Laracca" entrambe di Velletri: i rispettivi presidenti, impossibilitati a venire, hanno telefonato per esprimere gli auguri personali e dei soci. Da notare, in fine, la presenza di alcuni ragazzi premiati a maggio ed invitati ad intervenire per creare un legame tra le due manifestazioni ed affermare così in modo "tangibile"l'unicità del "Premio Goccia d'Oro".

Il grande afflusso di persone provenienti dai paesi vicini, alcune anche da lontano (ad esempio: da Minturno, da Anagni…), ha dimostrato, ancora una volta, come il "Premio" è seguito in molte località: da Aosta ad Agrigento! Ciò ha ripagato in parte le fatiche dei soci, tutti volontari, i quali hanno avuto il loro bel da fare e non si sono davvero risparmiati.
PER LA POESIA A TEMA LIBERO sono state premiate le poesie: "Bambola di stracci" di Umberto Druscovich, della Valle d'Aosta (I° classificato); "Lelle" di Fernanda Spigone (II° class.); "Sembrò che un tuono" di Marisa Monteferri (III° class.). Sono state segnalate per la pubblicazione le seguenti poesie: "Aricia redimita" di Domenico Gilio; "Autunno" di Ennio Orgiti, "D'aver peccato l'amore" di Sfefano Massimi; "La nemica" di Leila Spallotta; "La speranza" di Gianna Braghini; "L'ora del Vespro" di Rita Sain; "Lucciole" di Carlo Luffarelli; "Non smuovere il fango" di Maurizio Soldini; "Ulivo" di Giuseppina Gombini; "Vecchia Befana" di Laura Papale; "Vorrei incontrare il Signore" di Anna Filomena Santone. Tutte le altre poesie pervenute sono citate nel Catalogo 2010, repe-

GOCCIA D'ORO

GOCCE di MUSICA

ribile presso l'Associazione.
PER LA POESIA IN DIALETTO: I° Premio a "Favola e realtà" di Emilia Bernaudo; II° pr. a "Se cania 'n se cania" di Maria Pia Palleschi; III° pr. a "Basterebbe poco" di Giampiero Damiani. Poesie segnalate per la Pubblicazione: "C'è stato 'n 'ome" di Giulio Montagna; "Gl'alberi de live" di Angelo D'Onofrio; "Lo Pano de 'na vota" di Angelo d'Onofrio; "Paesi méi, tera méa" di Luigi Crescenzi.
PER LA FOTOGRAFIA: "Scorcio" di Salvatore Antonuccio (I° class.); "N.1, il bambino del villaggio" di Luigi Passero (II°); "Paesaggio Lepino" di Patrizia Nardini.
PER LA PITTURA: "Ritorno dalla campagna" di Clara Pia Corrente (Minturno), (l° class.); "Pecore sotto il grande ulivo" di Eva Shunk (ll° class.); "La Madonnella" di Ezio Pacifici (III° class.). I quadri premiati, dal pittore Van Ban sono stati illustrati al pubblico che ha seguito con attenzione la estemporanea lezione d'arte!
Da notare infine che per la fotografia e la pittura sono stati assegnati premi all'opera giudicata più bella dalla "Giuria Popolare", cioè da tutti coloro che hanno visitato le mostre di pittura e fotografia nei giorni precedenti il "Premio". Per la pittura è stato scelto il quadro "Olivando" di Roberto Scimonelli.

Per la fotografia la foto "Rocca Massima… un rifugio nella natura" di Ivano Stocchi.
In conclusione: una serata bella, con un pubblico assai numeroso, rispettoso ed attento, amico. L'Associazione "Mons. G. Centra" può giustamente registrare un altro successo.

Enrico Mattoccia
Presidente Associazione

Servizio fotografico di
Gianfranco Nardini

Molino
Del Ferraro
dal 1927
MOLINO GRANO TENERO E MAIS
PRODOTTI PER LA ZOOTECNIA
C.da Boschetto, 10 Rocca Massima (Lt)
Tel. Fax 06.9664096

Dal 1927 con prodotti di prima scelta.

I nostri "primi 80 anni" di attività sempre al servizio della clientela con cortesia e qualità.

Una tradizione che continua.

Lettera al giornale

Per la spettabile Redazione de Lo Sperone.

Cara Zhella, dalla risposta che dai alla lettrice ne "la notizia… strisssciante" del mese di luglio in merito al poligono di tiro colgo l'occasione di dare un mio parere in virtù di questa vicenda e di quanto sta avvenendo nel nostro Comune montano. Ma procediamo per gradi.
Pur riconoscendo una chiara neutralità da parte tua sull'argomento e la ricerca di un punto d'incontro tra i due diversi modi di vedere la questione del poligono, non sono affatto d'accordo con l'analisi che fai riportando le dichiarazioni a te rilasciate da chi è pro e chi è contro.
Questo perché vorrei ricordarti che alcuni cittadini, con una raccolta di firme, hanno espresso un disagio che vivono realmente.
Se poi ci sono persone che questo disagio lo vivono in maniera meno intensa non si può che esserne contenti per loro ma ciò non neutralizza il fastidio e il malessere che altri invece vivono più intensamente. Se, come accade spesso intorno alla mia abitazione, vengono sistematicamente bruciate sostanze plastiche che sprigionano diossina non è detto che, essendo solo io contrario e infastidito da questo, sia giusto che si continui questa pratica, peraltro vietata anche dalla legge.
E questo è un altro dilemma che a Rocca Massima non trova soluzione.
Tuttavia benché il poligono in questione costituisce un problema abbastanza rilevante esso non rappresenta che uno dei tanti mutamenti che stanno avvenendo a Rocca Massima e che, a mio avviso, stanno facendo scempio del territorio di questo Comune.
La responsabilità di questo degrado è da imputare a una politica che non si dedica, come dovrebbe, alla tutela e salvaguardia di questo sito che rappresenta uno dei pochi luoghi ancora incontaminati situati nei dintorni della grande capitale.
La prova ne è il fatto che non esiste un assessorato all'ambiente, come si può facilmente rilevare dall'organigramma del sito del Comune, e questo non può che tradursi in un'ingiustificata noncuranza da parte del Sindaco, della Giunta e degli altri membri che amministrano politicamente Rocca Massima in merito a questo tema.
E pensare che curando il paesaggio, i prodotti locali (olio, olive, funghi etc.) e l'ambiente Rocca Massima potrebbe aspirare a divenire una località ambita non solo da chi vive quotidianamente i fumi e i rumori della grande capitale ma anche da chi, percorrendo l'autostrada o le importanti vie consolari adiacenti, potrebbe deviare il proprio itinerario solo per dare uno sguardo all'agro pontino dall'alto dei monti Lepini, scegliere di trascorrervi una giornata o un intero weekend e magari assaporare i gustosi e genuini prodotti locali.
Un modo più intelligente e sicuramente meno devastante di dare uno sviluppo imprenditoriale ed economico al nostro territorio. Così facendo si realizzerebbero numerosi posti di lavoro che il turismo genera naturalmente. Laddove questa pratica viene attuata i risultati che si riscontrano sono eccellenti non solo a livello turistico ma anche per i prodotti locali che, di conseguenza, conquistano un mercato più considerevole.
Purtroppo l'impronta della politica locale è ancora legata a quei vecchi schemi che continua ad applicare più per soddisfare interessi personali che non quelli di un'intera comunità, magari per dover mantenere fede a qualche promessa elettorale o per nepotismo, e questo non è certo da imputare ad una sola parte politica bensì a una diffusa e ostinata fossilizzazione e radicalizzazione che impedisce uno sviluppo intelligente e proficuo di Rocca Massima e conseguentemente delle attività che persistono sul suo territorio.
Per il benessere di Rocca Massima e di noi cittadini non resta che sperare che questa condizione di stallo cambi al più presto dando magari più spazio e libertà d'azione ai giovani in modo di poter avere la possibilità di crearsi qui il loro futuro e non altrove.

Claudio Caratelli

Gentile lettore,
la redazione de Lo Sperone mi ha "faxato" la tua lettera in riviera romagnola, dove mi sto godendo le agognate ferie e, anche se un po'a malincuore perché debbo interrompere la tintarella, mi è sembrato doveroso risponderti.
Son contenta che hai apprezzato la mia neutralità sulla vicenda "poligono" e anche il mio suggerimento fatto, alle parti interessate, di trovare un accordo di reciproca soddisfazione.
Mi corre l'obbligo, però, evidenziare che alcuni cittadini la pensano differentemente! Che vogliamo fare, criminalizzarli perché la pensano in modo diverso?
Invece sono sempre fermamente convinta che trovare un accordo e far rispettare le normative sugli orari sia la strada più dignitosa e civile percorribile in questo momento!

Siamo o non siamo in Paese democratico? Che diamine!
Per quanto riguarda le tue giuste, a parer mio, "esternazioni" rivolte agli attuali amministratori di Rocca Massima mi auguro che colpiscano il segno e coloro che debbono capire e agire, agiscano e soprattutto capiscano.
Sono ulteriormente d'accordo con te sul fatto che Rocca Massima abbia, oggi più che mai, bisogno di un Assessorato all'Ambiente, a tempo pieno, visto che le vostre risorse sono basate sull'integrità e le bellezze paesaggistiche del territorio ancora "per fortuna!?" incontaminato…
Un affettuoso saluto a te e a tutti i lettori de Lo Sperone… a presto! ***(Z.T.)***

****

Spett.le Redazione de "Lo Sperone",

non ho il piacere di conoscere il signor Sandro De Nicola che ha scritto un articolo su questo mensile in agosto, dal titolo **"Una massima per la ...Massima (Rocca)"**, ma a lui vorrei chiedere: di grazia, va bene il prato verde per i bambini (ma tutta Rocca Massima è ubicata in modo che di spazio verde ce n'è proprio pochino per tutti!...), vuole assolutamente che il Parco della Memoria vada spostato alle "Vaglie", qualora sappia dove sono, e mandata lì anche la Croce che, da quel che so, è stata regalata da un valligiano del nord, per lasciare a lei e a chi lo vuole continuare a fare tranquillamente il bravo "struscio" quotidiano!?
Sappia quel signore che il cimitero è al suo posto da circa un millennio e non mi sembra che la sua presenza abbia impedito a noi ragazzi di sbucciarci le ginocchia e i gomiti come meglio ci pareva, giocando a pallone; anzi, una volta c'era tanto brecciolino…
Ecco, io vorrei invitare questi nostri saltuari e loquaci ospiti, che compaiono qui a inverno passato ed estate arrivata, ad impegnare le loro fulgide menti in argomenti ben più seri, qualora ci riescano.
Io, che a Rocca Massima mi onoro di esserci nato e di viverci, non trovo affatto disdicevole passeggiare, come faccio quasi tutte le mattine, tempo permettendo, tra un Parco della Memoria e una bella Croce di legno delle nostre Alpi.
Ciononostante, lo saluto, augurandogli vacanze tranquille, cioè senza porsi problemi…

Giorgio Luciano Cioeta

Non abbiamo potuto raggiungere il "destinatario" della lettera a cui si fa riferimento. Abbiamo, però, la sensazione che lo spirito della stessa, non sia stato del tutto compreso dall'autore della presente.

Trattoria Da Renato Rocca Massima

Trattoria
Da Renato
nuova gestione
da Alessandro

· mercoledì giorno di chiusura ·

Via di Cori, 87 - 04010 Rocca Massima - Tel. 06.9669017 - 346.0998579

...nella cornice di un panorama eccezionale
potrete gustare i piatti della tradizione locale.

Il cuoco Alessandro consiglia:

Primi Piatti:
- Mezzemaniche ai fiori di zucca e alici
- Pennette ai profumi d'estate
- Linguine al pesto

Secondi Piatti:
- Carni locali arrostite alla brace nel nuovo barbecue all'esterno del locale

Bar: Cornetti caldi ogni mattina

NOTIZIE DA CORI

TRA I GRANDI ATTRATTORI CULTURALI

Vengono definiti "attrattori culturali" quei luoghi di eccellenza, di riconosciuto rilievo nazionale ed internazionale dal punto di vista archeologico, architettonico o paesistico, sui quali la Regione ha deciso di iniziare ad investire delle risorse.

Fin dal 2006 la scelta di promuovere le eccellenze culturali nel Lazio è diventata legge e in conseguenza di ciò, nell'elaborazione del terzo atto e del quarto atto integrativo dell'Accordo di Programma Quadro (APQ1), che è lo strumento per il coordinamento gestionale fra Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, Ministero per lo Sviluppo economico ed enti locali, delle risorse del Centro Interregionale per la Programmazione Economica (CIPE), si è cominciato, d'accordo con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali, il MiBAC, a definire ed identificare le prime iniziative di valorizzazione e promozione degli attrattori culturali.

L'idea, dunque, è quella di puntare sui beni culturali come elementi fondamentali della crescita civile, sociale ed economica dei nostri territori, identificando alcune eccellenze che possano fungere da volano economico e culturale per tutto il Lazio.

Nel territorio dell'attrattore Abbazia di Fossanova, uno dei tre più importanti itinerari turistico – culturali, è rappresentato dalle Mura poligonali di Cori.

Secondo gli studiosi più antichi, Cori era protetta da più cinte di mura concentriche; gli studi più recenti invece considerano una sola cinta difensiva, la più esterna, mentre attribuiscono agli altri tratti di mura in opera poligonale la funzione di terrazzamenti, atti a rendere più facilmente urbanizzabile la difficile situazione orografica, pur ammettendo un loro complementare carattere difensivo.

Le tre diverse maniere di opera poligonale utilizzata, distinguibili per diversi gradi di perfezionamento nella sovrapposizione dei massi, fanno ritenere la realizzazione eseguita in epoche successive.

La cinta esterna è formata da tratti di mura della prima e della seconda maniera, considerati i più antichi: infatti, vengono fatti risalire agli inizi del V sec. a.C. periodo dell'invasione volsca.

La terza maniera utilizzata in alcuni terrazzamenti interni, particolarmente perfezionata, è databile intorno alla metà del IV sec. a.C. quando Cori, alleata di Roma, partecipò all'ultima guerra, tra questa e i Latini.

Il completamento della struttura difensiva fu realizzato in epoca Sillana (I sec. a.C.) quando, in prossimità dei punti strategicamente importanti, la cinta muraria fu potenziata con la costruzione di torri circolari in opera incerta.

Tre sole porte permettevano l'ingresso all'abitato; erano di tipo "sceo", cioè strutturate in maniera tale da facilitare l'offesa sul lato destro dell'attaccante, non protetto dallo scudo.

Di queste porte soltanto la ninfina si era conservata fino ai tempi moderni; la sua distruzione avvenne durante l'ultima guerra; quello che vediamo oggi è una ricostruzione del 1984 realizzata in occasione del Carosello Storico dei Rioni dello stesso anno.

All'attrattore Fossanova si collega, inoltre, l'itinerario a carattere misto, già sostenuto nell'ambito della programmazione regionale in materia di Sistemi Museali Territoriali e di Aree di Programmazione Integrata e, quindi, con le tipologie di intervento previste dal Complemento di programmazione del DOCUP Lazio 2000-2006.

In particolare il Sistema museale dei Monti Lepini e l'omonima Area di Programmazione Integrata, al cui interno Cori è presente col suo Museo della città e del territorio.

I NOSTRI VINI PROTAGONISTI

I vini coresi ancora una volta protagonisti dello scenario enologico nazionale e mondiale con due medaglie d'argento ed un primo posto nella classifica stilata da Repubblica nella sua Guida di Ristoranti di Roma 2010-2011.

La Cincinnato conquista 2 medaglie d'argento alla IX edizione del concorso enologico internazionale delle Città del Vino - Selezione del Sindaco 2010 tenutosi a Brindisi.

Le medaglie sono andate al Raverosse 2007 - Cori Doc Rosso e al Castore 2009 - Igt Lazio Bianco.

Raverosse denomina un territorio vitato del Comune di Cori caratterizzato da speroni di roccia calcarea di colore rosso che collegano le alture dei Monti Lepini

alle colline vulcaniche della campagna corese; la quantità di calore che durante il giorno nutre questa roccia viene di notte restituita lentamente ai vigneti consentendo l'ottenimento di uva di altissima qualità: il vino presenta un colore rosso rubino, armonico con sentori di frutta rossa matura.

Il Castore è un vino di raffinata eleganza che racchiude in sé la terra di origine, prende il nome dai mitici Dioscuri cui è dedicato l'antico tempio di Castore e Polluce i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori, ed è ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, uva di origine antica conosciuta anche come uva pane per la sua buccia sottile e delicata: basse rese per ettaro e una accurata vinificazione originano un vino fragrante e delicatamente fruttato.

Premiato con la valutazione di quattro stelle e mezzo, a significare il raggiungimento di 90-91/100 in degustazione, il Dithyrambus 2006 dell'Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti, un vino di colore rosso granato intenso con riflessi violacei, un profumo complesso, speziato, etereo ed un sapore asciutto, di grande corpo e fondo amarognolo, che esprime la profonda unicità e la magnificenza del Nero Buono e del Montepulciano cresciuto ai piedi dei Monti Lepini.

Perché Dithyrambus? Il Ditirambo è un componimento poetico classico le cui origini sono tradizionalmente legate al culto del dio Dioniso o Bacco, dio del vino e della natura.

Si trattava di invocazioni e lodi intonate dai seguaci del dio durante i Baccanali, feste o processioni dionisiache; il Ditirambo veniva infatti cantato dalle sacerdotesse di Bacco, le baccanti o menadi o lene, con accompagnamento di strumenti musicali, cetre e flauti.

Collegato all'euforia prodotta dall'ebbrezza, il ditirambo fu vario di forme e di modi: spesso si instaurava un dramma, azione, tra il capo e i componenti del coro e a questo Aristotele fa risalire le origini del teatro greco.

"Dunque, ancora uno strepitoso riconoscimento che consolida i vini coresi ai vertici dell'enologia laziale e fuori dei confini regionali", commenta il Sindaco Tommaso Conti.

IL PATTO DI CITTADINANZA

Alla presenza della Portavoce dell'UNAR, Paola Di Lazzaro; della Portavoce di Generazioni Moderne, Roberta Cocchioni ed una delegazione di No Excuse di Latina, l'Amministrazione di Cori ha consegnato il Patto di Cittadinanza ai rappresentanti delle comunità straniere presenti sul territorio comunale.

Gli immigrati a Cori, circa un migliaio, costituiscono l'11,4% della popolazione, distribuiti per il 40% a Cori Monte, il 31% a Giulianello ed il 29% a Cori Valle.

La comunità più numerosa è quella rumena (65%=649 individui), seguita dall'indiana (134), marocchina (29), polacca (26), albanese e ucraina (20), tunisina (15) ed altre 33 diverse nazionalità (86 persone) per un totale di 27 differenti lingue e religioni.

Il 75% proviene dall'Europa dell'est, il 15% dall'Asia, il 6% dall'Africa, il 2% dalle Americhe e un altro 2% dall'Europa dell'Occidente.

Il progetto è stato stilato in collaborazione col Consiglio Giovani di Cori e Giulianello e reca in premessa la seguente dicitura *"I tuoi genitori vengono da un paese lontano, parlano lingue diverse e sono qui per costruire un futuro di pace e di prosperità per te, i tuoi fratelli e tutta la famiglia. Crescendo accanto ai tuoi genitori troverai una serie di occasioni di esperienza, di sviluppo personale e di partecipazione che ti accompagneranno lungo il percorso della vita. Ti impegni a rispettare anche tu la nostra città, riconoscendoti in essa e contribuendo ad aprire ancora di più e meglio la nostra gente alla ricchezza culturale e ai valori di un mondo segnato dalla convivenza nelle diversità. Per questo ti consegniamo da oggi la Carta della Cittadinanza di Cori, per rinnovare il patto di solidarietà, l'impegno e la responsabilità che tutti noi abbiamo nel rendere il nostro territorio sempre più accogliente."*

Seguono 10 articoli dedicati ai diritti (ad essere parte integrante della comunità, a crescere sani, a crescere istruiti, a mantenere la propria identità, a crescere serenamente) ed agli impegni (a sentirsi parte integrante della città, a crescere nei valori di reciprocità, allo studio, al rispetto reciproco e alla partecipazione).

In attesa di una nuova legislazione nazionale in materia di acquisizione della cittadinanza, dunque, sarà questa Carta ad avviare un percorso formale verso il pieno riconoscimento dei diritti e dei doveri, e attraverso la quale ognuno che nasce e vive nella nostra città potrà crescere nella consapevolezza di esserne parte integrante, già da oggi, al pari di tutti gli altri italiani.

D'altra parte il pubblico di riferimento è costituito in gran parte da immigrati di II generazione nati qui o che vi sono arrivati piccolissimi, nei confronti dei quali deve esservi uno sforzo collettivo per farli sentire italiani.

Ufficio Stampa
Comune di Cori

Lingua e… linguaccia

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

PASSARE

Nello studi della grammatica quando si giunge al verbo si apprendono varie nozioni e regole. Una delle prime è quella della distinzione del "valore" dei verbi. Essi possono essere transitivi e intransitivi, a seconda che l'azione può passare su un oggetto o rimane sul soggetto che la compie.

I dizionari indicano se il verbo è transitivo o intransitivo: ci sono dei verbi solo transitivi (lodare, mangiare) e verbi solo intransitivi (parlare, partire).

Tanti verbi in alcuni casi si comportano come transitivi, in altri da intransitivi e i dizionari lo indicano molto chiaramente dandone i vari significati con esempi opportuni. Parlare, ad esempio, quasi sempre è usato come intransitivo, ma è transitivo se si indica che ci si esprime con una lingua o un dialetto: c'è chi parla due, tre e anche più lingue; salire, come intransitivo, vuol dire essenzialmente "andare dal basso verso l'alto" e si sale su un albero, al piano superiore; come verbo transitivo ha il significato di percorrere in salita, scalare e si salgono le scale, i gradini.

Allo stesso modo si comporta il verbo "passare" che assume significati diversi quando è usato come verbo intransitivo e quando è verbo transitivo.

Se si riferisce al tempo, significa "trascorrere" e l'esperienza ci insegna che, se non si fa nulla, "il tempo non passa mai".

Giacomo Leopardi, nella poesia "La quiete dopo la tempesta", scrive "passata è la tempesta", dove il verbo passare significa "terminare, cessare".

Virgilio, dicendo a Dante "non ragioniam di lor, ma guarda e passa"(Inf.III, 51) lo invita a non aver nessuna considerazione e il verbo passare significa "andare oltre"

Passare può significate "transitare" (passo per il ponte), scorrere (il fiume passa per la città), "spostarsi, trasferirsi" (molti oggi passano dalla città al paese) e altro ancora.

Come verbo transitivo ha il significato di "superare, attraversare" (ha passato la quarantina, passare il fiume), "trascorrere" (passare le vacanze in montagna), "filtrare, setacciare" (le nostre mamme passavano la farina), "patire" (talora si passano brutti momenti), "dare" (passare il compito al compagno di banco), "strofinare"(passare lo straccio sul pavimento); nel linguaggio della cucina il verbo è usato in continuazione: passare la carne nell'uovo e impanarla, passare gli spinaci in padella, passare il brodo…

L'uso continuo del verbo passare ha dato origine a molte espressioni che spesso hanno un senso figurato o sottinteso.

Prendere una decisione importante e irrevocabile lo si può indicare dicendo "passare il Rubicone". L'espressione ricorda ciò che fece Cesare quando tornando dalla Gallia varcò quel piccolo fiume, esclamando "alea jacta est- il dado è tratto", accompagnato dalle milizie. Tale azione a Roma era considerata un atto ostile alla repubblica.

Quando si offre qualcosa non sempre si può dare il massimo: si dà ciò di cui si dispone e lo si indica dicendo "quello che passa il convento".

Espressioni brevi spesso sono molto significative. Dicendo "ci passa, ce ne passa", si vuole indicare che tra due persone, due lavori, due situazioni… esiste una differenza notevole. Ma c'è anche il contrario e per dire una cosa semplice si usa una frase lunga: ad esempio, il non pensare lontanamente a una cosa lo si può esprimere affermando che "non mi passa nemmeno per l'anticamera del cervello".

Lo scorrere del tempo volendo riferirsi a un fatto lontano, si indica dicendo "ne è passata di acqua sotto i ponti".

Talora per realizzare i propri progetti bisogna vincere la tenace resistenza di chi vi si oppone e si indica questa situazione con le parole "dover passare sul cadavere di qualcuno"; a sua volta, chi si oppone, per esprimere la sua totale contrarietà, lo fa dicendo "dovrai passare sul mio cadavere".

Il rimpianto di un periodo precedente in cui ci si è trovati bene, lo si comunica esclamando "è passato quel tempo" .

La vita dell'uomo è una presenza momentanea sulla terra e per la quasi totalità delle persone non resta con il passar del tempo nessun ricordo. Solo alcuni riescono a "passare ai posteri" perché hanno raggiunto con le loro opere una fama duratura di celebrità. Simile è l'espressione "passare alla storia", ma ciò può avvenire per motivi opposti fra di loro: perché ci si è comportati bene oppure male.

"Passare di bocca in bocca" avviene quando si è nominati da tante persone; "passare di mano in mano" vuol dire esser maneggiato in continuazione da tanti, ma anche che "la cosa passa frequentemente di proprietà"; "passare di mente" è essere dimenticato e di conseguenza scordato; "passare di moda" significa non essere più attuale come…le calzature a punta di qualche anno fa, ma le mode cambiano perché se ciò non avvenisse le industrie lavorerebbero di meno.

Nel linguaggio militare si usava "passare per le armi" qualcuno con giudizio sommario e uccisione se era colpevole di gravi reati, ma lo si poteva anche "passare per le picche", obbligarlo a passare tra i compagni armati di lunghe spade; quest'ultima espressione figurativamente vuol dire svergognare."Passarne delle belle, passarsela bene" è un buon segno, ma "passare un brutto quarto d'ora, passarne di tutti i colori" vuol dire che le cose vanno proprio male.

Tante altre sono le espressioni formate da "passare". A chi, tra i lettori, è preso da tristezza, mi permetto di suggerire "Canta che ti passa" che vuol essere un augurio al superamento delle paure, dell'ansia, della preoccupazione.

Mario Rinaldi

L'ERBA DEL VICINO...

Il mare cristallino e la vicinanza dei monti con tutto il loro fascino di flora e fauna mediterranea ne fanno un posto estremamente interessante sotto il profilo naturalistico ma…!
Sto trascorrendo le vacanze a Guardia Piemontese e vorrei fare alcune puntualizzazioni che sicuramente vi faranno "apprezzare" di più Rocca Massima, paese nel quale sono stata più volte ospite.
La cittadina calabrese, dove mi trovo, è situata nella costa tirrenica a circa 70 km. a nord di Reggio Calabria, conta circa 1500 abitanti divisi in due "aree": la parte nuova è sul mare, mentre il vecchio borghetto si trova più a monte, arroccato su una collinetta a circa 500 metri di altezza molto suggestivo, caratteristico: praticamente speculare al vostro!
Durante la stagione estiva il paesello si anima perché è meta di molti vacanzieri che anelano il bel mare calabro e, nel contempo, amano trascorrere le calde serate estive al fresco collinare del borgo, dove, specialmente nel mese di agosto, vi sono molte iniziative socio-culturali e gastronomiche, organizzate, con perizia e passione, dal Comune e da alcune associazioni di volontariato locali.
Fin qui tutto bene però, siccome mi ritengo un'attenta "pettegola osservatrice", ho notato alcune anomalie e anche sentito molti brontolii da parte dei residenti e dei turisti. La prima grande limitatezza di questo paese sono i parcheggi che, durante il periodo estivo, diventano una vera chimera per quanti si avventurano quassù per assistere a qualche manifestazione o per fare una passeggiatina rinfrescante.
Le autorità locali, per sopperire a questa evidente lacuna, si limitano a collocare, a destra e manca, cartelli con divieti di sosta o di accesso ed isole pedonali a volte imprevedibili che rendono ancor di più caotica la circolazione e rendono veramente problematica la sosta in loco con la chiara conseguenza di "far scappare" i turisti dal Borgo e, quelli che nonostante tutto, rimangono, vengono giustamente, "gabellati" con multe salate.

La seconda è che qui presta servizio, purtroppo, un solo vigile urbano che ovviamente non riesce a coordinare e tenere sotto controllo pienamente la situazione; a detta degli abitanti del posto ce ne vorrebbero almeno due e… molto, molto buon senso da parte di tutti!
A volte è facile lamentarsi però, son fermamente convinta, che non serve a nulla perché non sempre l'erba del vicino... è quella più verde.
Rocca Massima, al confronto sembra davvero un "isola felice"…o no?

Anna Garofalo

Palombelli
onoranze funebri
tel.06/9648120
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

IL CAFFÈ

storia e curiosità su una diffusissima e antica bevanda

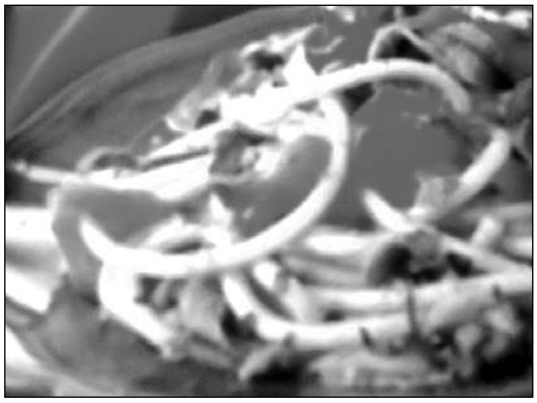
Continuazione dal numero precedente...

In Italia la prima bottega si inaugura a Venezia nel 1683 in Piazza San Marco e da lì si diffonde l'abitudine di sorseggiare il caffè comodamente seduti ai tavoli all'aperto. Sempre a Venezia Carlo Goldoni pubblicando l'opera teatrale "La bottega del caffè" ne conferma il successo, ispirandosi ad equivoci e intrallazzi tipici dei locali pubblici e a questo proposito ricordiamo il famosissimo "Caffè Florian", aperto nel 1720, frequentato anche da Casanova e Foscolo. Ricordiamo nella stessa città il "Caffè Rimedio", a Padova il "Pedrocchi", a Bari lo "Stoppani" frequentato dopo il 1860 da personaggi del calibro di Croce e Marconi; e ancora il "Gambrinus" a Napoli ove si potevano incontrare D'Annunzio e Cafiero; a Firenze si frequentava il "Gilli", dove erano ospiti fissi Martinetti e Soffici, o il "Gran Caffè Giubbe Rosse", dalle divise pittoresche dei camerieri, dove facilmente ci si imbatteva in Vittoriani o Montale. Passando a Milano troviamo il "Cova", dove si prepararono le Cinque giornate del '48, e anche il "Caffè Zucca". A Torino il "San Carlo", dove si vedevano Gramsci, Gobetti ed Einaudi. Balbo e Cavour si incontravano al "Caffè Fiorio". Sicuramente non servono presentazioni per il romano "Caffè Greco", che ha ospitato i più bei nomi dell'arte e della letteratura. Negli stessi anni Pietro Verri pubblica la rivista "Il caffè" perché questa pubblicazione potesse infondere "la chiarezza dello spirito" che il caffè infondeva in chi lo sorbiva; comunque gli avventori potevano leggere gratis riviste e giornali. Comunque questo prodotto continuava ad essere un genere di lusso, bevanda delle menti illuminate su tavole ricche di corredi e suppellettili prestigiose.
I locali sono diventati luoghi di scambio, a volte anche pittoreschi, dove si incontravano persone dagli interessi più disparati che hanno contribuito sicuramente a renderli celebri. Scenette tratte dai Caffè le troviamo in artisti come Van Gogh, Hopper e Morandi, da Cézanne a Matisse a Toulouse-Lautrec, a Braques. Anche in letteratura troviamo Parini, Verri, Honoré de Balzac, Eduardo De Filippo ed Italo Svevo.
La prima macchina del caffè a pressione di vapore compare in Italia nel XX secolo, ad opera dell'ingegner Bezzera di Milano, per produrre l'espresso.
In termini botanici la pianta appartiene alle Rubiacee, del genere Coffea. Di queste solo Arabica e Robusta sono utilizzate.
L'Arabica produce il 75% del prodotto mondiale, ad una altitudine tra 800 e 2000 metri; in Sud e Centro America e in alcune zone dell'Asia e dell'Africa. Il caffè prodotto è dolce, corposo e leggermente acidulo.
La Robusta, originaria del Congo, è coltivata in Africa, Brasile, Asia e Indonesia. E' sicuramente molto resistente alle malattie e al caldo e più produttiva. La bevanda presenta sentori di cioccolato ed è ricca di caffeina.
Il Brasile è sicuramente il primo produttore già dall'inizio del XX secolo e tristemente legato allo schiavismo.
Diversi nel corso dei secoli i metodi di preparazione, ognuno carico di fascino e storia. Parliamo in totale di quattro metodi principali per la preparazione di un buon caffè: bollitura, infusione, filtrazione e pressione. Risulta comunque fondamentale la macinazione del prodotto. La bollitura è sicuramente uno dei metodi più diffusi e prevede una macinatura finissima con aggiunta di acqua fredda nell'apposito bricco. Questo tipo non si mescola e si sorbisce facendo depositare la polvere nella tazza. Il caffè in infusione prevede una macerazione in acqua calda, una macinatura piuttosto grossa e un filtraggio mediante stantuffo per un prodotto di poco corpo anche se aromatico. Atro sistema è la filtrazione per forza di gravità attraverso filtri di carta. Infine la pressione, quello che possiamo considerare il metodo italiano per eccellenza utilizzato in casa per produrre una bevanda sciropposa, aromatica e con un alto estratto di caffeina. La nostra mitica moka fu brevettata nel 1933 da Bialetti ed oggi mantiene ancora inalterato il disegno base iniziale. Una variante è la napoletana che è caratterizzata da una estrazione senza pressione ma solo per gravità. Il caffè prodotto è sicuramente ancora più aromatico.
La macchina per l'espresso compare invece nel 1855 all'Esposizione Universale di Parigi, ma sicuramente servivano le modifiche studiate dai signori Bezzera, Gaggia e Faema. Erano modelli a colonna che riprendevano l'Art Noveau in voga a quei tempi.
Entrando nel dettaglio nella degustazione l'analisi sensoriale del caffè non è questione da poco, tenendo presente che in un bicchiere di vino esistono circa quattrocento componenti volatili, in una tazza di caffè se ne possono rintracciare più di mille. L'analisi procederà anche qui per le tre fasi: visiva, olfattiva e gustativa. Attraverso l'analisi visiva si valuteranno il colore, la consistenza e la persistenza, prendendo in esame la crema. L'analisi olfattiva valuterà i sentori: dagli speziati, ai floreali, ai fruttati. Per l'analisi gustativa si valuta il dolce, l'amaro e la tannicità, comprendendo anche le sensazioni tattili. Non dimentichiamo che sarà importante considerare anche la persistenza, che per determinati prodotti può arrivare anche a svariate decine di minuti. Dopo aver dato tutte queste informazioni possiamo dire che il nostro prodotto può trasformarsi da momento di distrazione a momento di meditazione.

Emanuela Ciarla

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Bucatini con pomodoro e acciughe



INGREDIENTI

320 g di bucatini; 4 acciughe sotto sale; 10 foglie di basilico;
1 cipolla; una scatola di pomodorini ciliegia;
un cucchiaino di capperi sotto sale;
un vasetto di peperoni sott'olio
un peperoncino; olio extravergine d'oliva; sale.

PROCEDIMENTO:

Tagliate il peperoncino a rondelle. Sciacquate i capperi tenendoli in un colino e sgocciolateli. Dissalate le acciughe sotto l'acqua corrente, apritele a libro, eliminate la lisca, asciugatele bene con carta da cucina e tritatele grossolanamente con i peperoni, scolati dall'olio di conservazione.
Sbucciate la cipolla,affettatela sottilmente e fatela dorare in un tegame per 2-3 minuti, con 4 cucchiai d'olio e qualche cucchiaio di acqua, facendo attenzione che non prenda colore. Unite il peperoncino e il trito di peperoni e acciughe e cuocete per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete i pomodorini e i capperi; fate cuocere per 15 minuti, regolando di sale alla fine.
Lessate i bucatini in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e versateli nel tegame con il sugo, profumateli con il basilico spezzettato, mescolate bene e servite.

Antonella Cirino

I CONSIGLI DEL NOSTRO MEDICO

LA DERMATITE ATOPICA

La dermatite atopica (D.A.) o eczema atopico è una malattia infiammatoria della cute, in genere molto pruriginosa; le lesioni hanno una morfologia eczematosa e una distribuzione quasi costante e tendono ad assumere un decorso cronico-recidivante.
La dermatite atopica insorge più comunemente in età infantile (< due anni) con il 50% dei casi diagnosticati entro il primo anno di vita. In circa il 60% dei casi la malattia guarisce spontaneamente in età prescolare o adolescenziale, mentre nei rimanenti persiste anche in età adulta. Circa l'80% dei bambini affetti sviluppa asma e/o rinocongiuntivite allergica e spesso l'interessamento delle mucose coincide con la regressione della dermatite; in ogni caso essa assume un tipico decorso cronico-recidivante con esacerbazioni intervallate da periodi di remissione più o meno completa.
La dermatite atopica risulta dalla complessa interazione tra fattori genetici e fattori ambientali che condizionano sia un'eccessiva risposta immunitaria di tipo 2 verso allergeni ambientali sia dall'iper reattività infiammatoria cutanea nei confronti di stimoli diversi.
Diversi fattori ambientali sono in grado di scatenare la D.A., tra questi gli allergeni inalanti; gli allergeni alimentari e le infezioni cutanee. Per quanto concerne i fattori ambientali è da ricordare che la D.A. può essere esacerbata dal contatto con sostanze irritanti come saponi eccessivamente acidi o alcalini. La stessa acqua, soprattutto nelle fasi acute della malattia, il contatto con indumenti di lana o di fibre sintetiche può scatenare il prurito e l'infiammazione come le situazioni che comportano un aumento della temperatura corporea (sudorazione, attività fisica) e particolari condizioni climatiche (caldo eccessivamente umido, clima secco e ventoso); infine è stato dimostrato che gli stress psicologici favoriscono le esacerbazioni della dermatite atopica.

(nel prossimo numero parlerò delle manifestazioni cliniche della D.A.)

Carlo Cianfoni

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**

Direttore Responsabile:
Virginio Mattoccia

Direttore di Redazione:
Augusto Tora

Redazione:
Remo Del Ferraro
Enrico Mattoccia

Responsabile sviluppo e diffusione:
Aurelio Alessandroni

Responsabili segreteria:
Missella Lucarelli - Mirella Fedele

ISCRIZIONE AL N. 1017 DEL 15/01/2002
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA
DEL TRIBUNALE DI LATINA

Stampa: Tipografia Selene
Via Moncenisio, 8/10
Tel./Fax 0773.486881 - 04100 Latina

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.

Bioetica e Politica

un confronto necessario

Il Prof. Maurizio Soldini, docente di Bioetica all'Università "La Sapienza" di Roma, in data 15 agosto 2010 ha pubblicato sulle pagine de Il Messaggero un articolo con il quale ha annunciato l'inserimento dello studio della bioetica negli ordinamenti didattici delle scuole medie superiori e, nel contempo, ha manifestato la preoccupazione che la politica potesse inquinare i metodi di riflessione adottati nello studio degli istituti che compongono tale disciplina.
Articolo importante almeno per due ordini di ragioni.
La considerazione per l'azione positiva svolta nel campo bioeticistico dall'Associazione Culturale Mons. Giuseppe Centra e la maturità della scuola nel porre lo studio della bioetica nella didattica.
In tale contesto ne consegue il fatto che l'Associazione ha visto giusto quando ha deciso di interessarsi di bioetica superando perplessità popolari e distrazioni giovanili che, a partire dal prossimo anno scolastico, dovranno cimentarsi su problematiche relative all'inizio ed alla fine della persona umana, all'accanimento terapeutico e, soprattutto, dovranno riflettere sulla condizione dei più deboli. Cioè, di quelle persone umane che, per motivi diversi, non possono entrare a pieno titolo nel consorzio sociale e relazionarsi con gli altri.
Se l'intuizione dell'associazione fosse stata recepita i ragazzi - studenti -, acquisendo un valido bagaglio culturale, avrebbero, sicuramente, occupato una posizione differenziata nei confronti dei colleghi. Tutto può essere recuperato. Ma, è possibile che il messaggio del prof. Soldini possa avere anche un'altra direzione: è giocoforza continuare nel percorso intrapreso affinché si costruisca una cultura capace di confrontarsi con la politica.
Quella politica che vuole lo sviluppo della società e per la cui crescita cerca di porre a fondamento della costruzione sociale validi principi morali, filosofici, giuridici che sappiano orientare il politico-decisore nelle scelte relative alla persona umana.
Se tale messaggio verrà recepito le ansie del Prof. Soldini non hanno ragione di esistere. Se la politica sarà orientata dalla saggezza le decisioni finali non saranno intaccate nè da forme di stato nè0 da forme di governo.

Giuseppe Di Stefano

RISTORANTE PIZZERIA
TRE PIU'
E' Gradita la Prenotazione
Locale Climatizzato - Sala in esclusiva per Banchetti e Cerimonie
Feste di Compleanno - Maxi schermo - Karaoke
Via A. Garibaldi, 6/8 - Giulianello (Lt) - Tel. 06.9664744
Cell. 393.9586034 - e-mail: info@ristrepiu.it

LE NOSTRE SPECIALITÀ
Polenta con Spuntature / Pasta e Fagioli / Lasagna casareccia
Baccalà n'guazzetto o con i ceci / Frittura di Pesce
Grigliata Scampi, Mazzancolle, Calamari e Pesce Spada
Zuppa di Pesce / grigliata di Carne

SPECIALITÀ GIORNALIERE
Pizza No Stop **€ 8,50**
Pasta No Stop (fino a 21 assaggini) **€ 10,00**
(tutte le sere del Martedì, Mercoledì e Giovedì)

PRANZO DI LAVORO
Primo: Arrabbiata o Carbonara o Amatriciana
Secondo: Braciola o Scaloppina
Contorno: Patatine o Insalata **€ 10,00**