

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 17 numero 9

Associazionismo è confronto

Sabato 2 Settembre 2017

GIULIANELLO
"Il Ponte"

ROCCA MASSIMA
Commento sull'estate 2017

ROCCA DI PAPA
Programma A.T.A.

Premiazione del XV Premio Goccia d'Oro

Lo scorso 13 agosto, con una bella cerimonia di premiazione organizzata al Parco della Memoria, si è concluso il XV Premio Goccia d'Oro, una rassegna d'arte che ha la poesia come fulcro che, quando ci sono risorse disponibili, viene contornata da altre forme di espressione artistica.

L'associazione "Mons. G. Centra" dedica molte energie a questo progetto perché, oltre alla sua ricaduta culturale, si è rivelato un efficace veicolo pubblicitario per il nostro paese. Al concorso partecipano poeti di ogni parte d'Italia e rilevante è la partecipazione dei ragazzi che vi partecipano attraverso le scuole di appartenenza. Quest'anno gli adulti premiati per la sezione Poesia sono stati: **Manuela Ragi**



di Tolentino, prima classificata; **Leila Spallotta** di Velletri, seconda classificata; **Monica Vecchio** di Aprilia, terza classificata.

Per la sezione Poesia Ragazzi sono stati premiati (a pari merito):

Martina Gyorova dell'Istituto Comprensivo di Isola del Liri; **Azzurra Simeoni** dell'Istituto "A. Gramsci" di Aprilia; **Eugenio Marchese** dell'Istituto "C. Ionta" di Segni e **Sara Evangelisti** della Scuola primaria "G. Baisi" di Alatri.

Per la sezione Narrativa, che quest'anno ha fatto registrare una minore partecipazione rispetto alla passata edizione, sono stati premiati: **Ciro Oliviero Gra-**

vier di Velletri per gli adulti e **Chiara Lucarelli e Katia Martini** di Isola del Liri per i ragazzi. Per rendere più significativa la cerimonia e dare il giusto merito ai premiati, la premiazione è avvenuta all'interno di un bellissimo spettacolo nel quale l'attrice Clara Galante, accompagnata al piano dal M° Giovanni Monti, ha interpretato brani della canzone tradizionale romana e napoletana.

La bravura degli artisti è stata sottolineata dai tanti e calorosi applausi degli spettatori.

L'attrice ha letto anche le poesie premiate e il pubblico, grazie alla sua professionalità, ha potuto gustare appieno il contenuto, la costruzione stilistica e la musicalità delle poesie.

Chi voleva, poteva seguire la recitazione anche su un opuscolo che raccoglie le migliori opere in concorso e distribuito gratuitamente prima dell'inizio della cerimonia.

R.D.F.

(Continua a pag. 4)

Sommario

Premio Goccia D'Oro	1-4
Invito alla lettura	2
Il linguaggio delle gemme	3
Nuova "macchina" Madonna	5
Estate rocchigiana	6-7
Articolo... "piccante"	8
Visita a San Pio	9
La maestra Lalla	9
Programma A.T.A.	10
Lettera al giornale	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri morti	13
"Il Ponte"	14
Matusalem	14
"Madonna" Antonella	15
Le ricette della massaia	15
La psicologa risponde	16

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



www.gioielleriavilla1956.it

La Biblioteca: invito alla lettura

“All’ombra della sirena” di Alessandra Papitto

Al Parco della Memoria di Rocca Massima, il 25 agosto u.s., è stato presentato il libro “All’ombra della sirena”, opera prima della professoressa Alessandra Papitto. Per i lettori di questa rubrica che non sono potuti intervenire, do qualche cenno sul libro.

Il sottotitolo “Nascita, decadenza, trasformazione di una cittadina industriale” ne esplicita il contenuto: la storia di una cittadina (Colleferro dove l’Autrice è nata e dove abita) che è cresciuta intorno ad una grande industria e che ora, prima con il ridimensionamento e poi con la chiusura della fabbrica, si interroga sul suo futuro.

Ho scritto “storia” ma più propriamente avrei dovuto scrivere “ricordi”. Il libro, infatti, non è una documentazione dell’insediamento, della crescita e poi del decadimento del sito industriale e neppure un’analisi delle implicazioni sociologiche che questa evoluzione ha prodotto ma una serie di ricordi di vita familiare fortemente legata alle vicende della fabbrica perché in essa, in ruoli diversi, hanno lavorato due generazioni della famiglia.

Alla famiglia dell’Autrice, come alla gran parte delle famiglie di Colleferro, la fabbrica ha dato un salario dignitoso e indotto un benessere diffuso su tutto il territorio perché anche dai paesi delle vicine colline in molti, abbandonando i campi e gli armenti avari di risorse, sono venuti a lavorare nella grande fabbrica.

Alessandra Papitto, con una serie di semplici ma efficaci immagini descrive questa società in fermento e piena di speranze per il futuro.

Efficace è la figura della nonna che, vincendo le resistenze della famiglia, va a lavorare in fabbrica perché vuole affrancarsi dal duro lavoro dei campi, vuole comprarsi stivaletti con i tacchi e calze fine. Come lei altre donne hanno potuto affermare la loro personalità lavorando in fabbrica e la descrizione degli operai che escono dalla fabbrica al termine del turno di lavoro con mol-

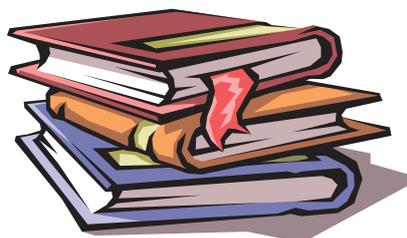
te di loro che si accendono una sigaretta è emblematica.

Alessandra fin da bambina ha capito il profondo legame che legava la sua città alla fabbrica: la festa della Befana aziendale, quella di santa Barbara, le assemblee organizzate dai partiti dai sindacati o dal parroco attivo nel sociale che vedeva mentre si recava in chiesa o all’edicola tutto riconduceva alla vita della fabbrica.

Questa grande mamma, dalle mamme turgide a cui tutti si sono nutri-



ti un giorno improvvisamente diventa matrigna: non dà più latte per tutti. In fabbrica non servono più molti operai perché qualcuno in altri luoghi ha deciso che non si sarebbe prodotto più quanto fino ad allora si era prodotto; per la prima volta si sentono termini fino ad allora sconosciuti o ritenuti lontani dalla realtà “colleferina”: cassa integrazione, licenziamenti, scioperi... C’è sgomento, c’è solidarietà per coloro ai quali è stata recapitata la lettera che comunicava la cassa integrazione. La fabbrica non solo non ha dato più nutrimento agli operai ma ha lasciato



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

una pesante situazione di inquinamento che graverà ancora per molti anni.

È così che una città vitale, con negozi che crescevano di giorno in giorno, con servizi efficienti e punto di riferimento di un vasto territorio che trovava cure nell’ospedale che i padroni della fabbrica avevano costruito si ritrova improvvisamente smarrita.

Un clima di incertezza che i giovani avvertono e che li fa guardare al futuro con preoccupazione. Che faranno da grandi? Per lavorare dovranno andare altrove, forse all’estero? Capiscono che dovranno prepararsi, dovranno studiare con impegno e fare esperienze per essere preparati a sfruttare ogni minima possibilità che si presenterà.

Alessandra Papitto, che insegna in un liceo della sua città, vede questi giovani tutti i giorni ed è testimone diretta della loro ansia e nonostante i tanti segnali scoraggianti spera con tutte le sue forze che le cose possano migliorare: l’AVIO, l’industria spaziale che per ora occupa personale molto qualificato ma

poco numeroso, chissà che non potrà in futuro essere una nuova mamma per questa città?

Oggi la sirena della vecchia fabbrica suona ancora ma per gli abitanti del luogo il suo suono rievoca ricordi anziché scandire la giornata lavorativa; ma un domani chissà? Lo spera per il futuro dei suoi ragazzi e delle sue figlie. L’Autrice in tutto il libro non nomina mai la città di Colleferro, pur descrivendola in tanti suoi aspetti e lo ha fatto volutamente perché città che hanno avuto una storia simile a quella di Colleferro ce ne sono molte per l’Italia e tutte hanno dovuto affrontare situazioni umane e sociali molto difficili con esiti diversi ma comunque dolorosi.

A lei preme porre l’accento su questi problemi e vuole sollecitare la classe dirigente che deve prendere decisioni a farlo senza perdere tempo e dopo aver attentamente studiato la situazione

Remo Del Ferraro

IL LINGUAGGIO DELLE GEMME

ACQUAMARINA

Guardare un'acquamarina fa venire in mente la trasparenza e il celeste cristallino del mare calmo; non a caso questa gemma preziosa e dai molti usi era definita la pietra dei marinai.

Gli uomini di mare la portavano con sé per allontanare il rischio di annegare durante le tempeste.



Oltre questa superstizione, sempre legata al mare, c'è una leggenda molto affascinante che parla delle acquemarine come del tesoro nascosto delle misteriose sirene.

I giacimenti più consistenti di queste pietre, che appartengono alla famiglia dei Berilli, si trovavano in Brasile, ma ora sono quasi del tutto esauriti. La gemma, associata al segno dei Pesci, varia dal celeste chiaro quasi trasparente al blu intenso e ha la caratteristica di contribuire a scoprire gli inganni e i segreti, quindi è controindicata per le persone disoneste e meschine perché tutti i loro trucchi verranno svelati.

Non è difficile trovare una di queste gemme incastonate in anelli ed orecchini, quindi è il caso di sapere quali sono le sue qualità, secondo la cristalloterapia.

È una pietra di pace e felicità, che dona tranquillità gioia e benessere: è proprio come trovarsi di fronte ad una distesa di mare calmo, in una giornata serena.

Trasmette fiducia, rende perseveranti e attivi, conduce alla realizzazione dei propri obiettivi portando al

successo. Come ho già detto, usata da pescatori e marinai come amuleto protettivo durante i viaggi in mare, si dice che sia anche il miglior regalo da fare ad una sposa nel giorno delle nozze, perché assicura felicità nel matrimonio.

AMBRA

L'ambra non è un minerale come l'acquamarina, ma una resina fossile che risale a milioni di anni fa, emessa, secondo le analisi chimiche, da un particolare tipo di conifera, che con il tempo si è solidificata e fossilizzata, intrappolando, in alcuni casi, al suo interno piccoli insetti e resti vegetali che la fanno diventare non solo una pregiata gemma, ma anche un importante reperto paleontologico e paleobotanico.

Il suo colore varia dal giallo al rossiccio al bruno e i suoi giacimenti più cospicui si trovano in Russia e nei Paesi Baltici, dove spesso i pescatori la recuperano sulle rive del mare, che, con il movimento continuo delle onde, disgregando le rocce in cui è inclusa, la deposita sulla sabbia.



Addirittura in passato c'era la Via dell'Ambra, un tempo detta anche via Imperiale che è un percorso di circa 400 km. che attraversa i paesi Baltici e la Russia, i maggiori produttori di ambra fossile, per il commercio di questa preziosa resina.

Usata fin dall'età della pietra, questa

resina veniva raccolta anche nell'antico Egitto.

Monili in ambra, associata all'oro e all'argento, sono stati trovati in tanti corredi funebri dall'antica Grecia all'Etruria già dal IX sec. a.C.

Ha la proprietà di elettrizzarsi per strofinio, metodo questo per riconoscere la vera ambra dalle imitazioni; il termine abbastanza recente di elettricità ha preso il nome proprio del termine greco elektron che indica questa gemma.

Nella mitologia greca c'è una triste storia sull'origine dell'ambra: Feonte, figlio di Helios, dio del Sole, dopo tanto insistere, aveva ottenuto dal padre il permesso di guidare per una volta il suo carro infuocato.

Essendo però inesperto, il giovane ne perse il controllo e si avvicinò troppo alla Terra, rischiando di bruciarla. Il padre degli Dei, Zeus, fu costretto ad ucciderlo, fulminandolo, mentre le sue sorelle in lutto furono trasformate in pioppi e le loro lacrime si trasformarono in perle di ambra.

Resina fossile antichissima, si dice che al suo interno sia racchiusa tutta la saggezza della Terra.

Altamente protettiva, rende spontanei e aperti, pacifici e ottimisti, al-

lontanando la depressione e l'apatia.

Dona chiarezza mentale, equilibrio nella sfera emozionale e fiducia in se stessi stimolando la creatività.

Particolarmente sensibile al calore, i suoi effetti benefici si potenziano a stretto contatto con il corpo.

Viste le condizioni poco rassicuranti in cui viviamo

ai tempi d'oggi, così confusi e stressanti, forse tutti dovremmo avere con noi una gemma dell'antichissima ambra, più antica della comparsa dell'uomo sulla terra, che può aiutarci ad essere più benevoli e meno aggressivi.

Luciana Magini

Da pag. 1

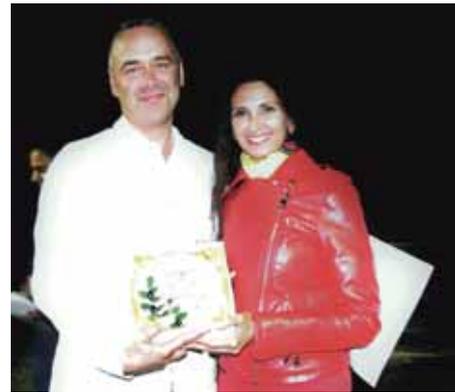
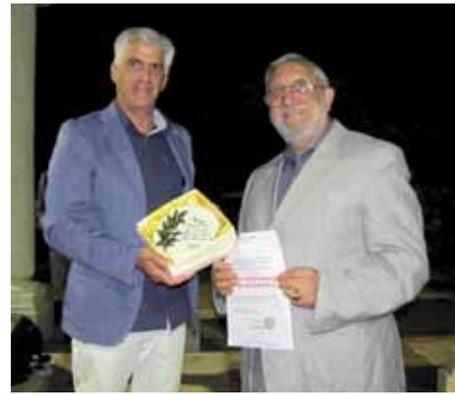
La location, il Parco della Memoria, si è rivelato ancora una volta particolarmente adatta per occasioni come questa e un doveroso ringraziamento va fatto alla Proloco che cura la manutenzione di questo spazio che fra qualche anno, quando tutte le piante si saranno sviluppate, sarà sicuramente una risorsa per la vocazione turistica di Rocca Massima.

La manifestazione si è conclusa con un altro momento significativo: la consegna di una targa al professor Enrico Mattocchia come riconoscimento per il suo impegno nel guidare l'Associazione "Mons. Giuseppe Centra" negli ultimi nove anni e per il contributo che ha dato alla crescita culturale del territorio.

I soci nell'ultima Assemblea Generale lo avevano già acclamato "Presidente onorario" ma hanno voluto che questa loro decisione fosse portata a conoscenza anche all'esterno dell'Associazione; quale occasione migliore della cerimonia di premiazione del Premio Goccia d'Oro?

Dopo questi brevi cenni sulla manifestazione, ora diamo spazio alle foto che documentano l'evento e diamo appuntamento a tutti alla prossima edizione.

Remo Del Ferraro
(Presidente Associazione "Mons. G. Centra")



PROGETTO NUOVA MACCHINA DELLA MADONNA



Progetto di restauro e adeguamento della Macchina processionale

Tempo fa, molto sommessamente, girava la voce per rifare "ex novo" la macchina sulla quale viene posta la sacra immagine di Maria SS. Della Pietà il giorno della processione a Lei dedicata; la cosa poi non ha avuto più seguito e, pian piano, nessuno ne ha più parlato. Qualche mese fa la nostra concittadina Anna Tomei ha rintracciato, nella chiesa parrocchiale, alcuni elementi dell'antica macchina costituiti dalla base del supporto in legno (ancora integro) adornato da pregiati fregi in argento e dalle due colonnine tortili, quest'ultime, però, smembrate e riutilizzate per altri scopi. Osservando molto attentamente il tutto, le è venuta l'idea di far ricostruire una macchina nuova della Madonna identica a quella utilizzata sino agli inizi degli anni '60. Dopo aver fatto una approfondita ricerca fotografica e anche documentata dell'originale, ha consultato alcuni esperti del settore che le hanno confermato il pregio artistico e il valore storico dell'opera. Essa presentava chiari elementi di tardo barocco e, nella raggiera che incoronava l'Immagine Sacra, vi è una struttura portante lignea in stile neogotico. Per tutto ciò e nel ricordo della bellezza di questo manufatto,

testimone dell'antica devozione mariana dei rocchigiani, Anna si è subito attivata promuovendo un incontro dove, oltre a noi de Lo Sperone, c'erano il Sindaco di Rocca Massima e il presidente del Comitato della Feste di Maggio attualmente in carica. Nella riunione ci è stata spiegata l'idea del progetto "nuova macchina" con tutti i dettagli tecnici dell'opera. Indubbiamente risulta essere una gran bella opera ma alla fine una cosa è stata subito chiara a tutti: tale impegno non è proprio di facile realizzazione perché vi è un'indubbia difficoltà nel ricostruire la macchina fedelmente, partendo dai pochi elementi certi che sommati anche alla ricerca storica sul periodo in cui è stata realizzata e di un pregiato lavoro di intaglio fatto rigorosamente a mano, comportano "spesucce" importanti. Tutto questo è stato confermato dal prof. Vladimiro Di Folco, titolare della ditta di restauro "Decor House", che riutilizzando gli elementi ancora esistenti, è riuscito a riprodurre in un bozzetto le sue esatte misure e le caratteristiche per la realizzazione della nuova macchina della Madonna Della Pietà. Detto ciò è bene ricordare che la "macchina", attualmente in uso, è "ex voto" di un emigrato rocchigiano, Ugo Proniti (detto *Ughetto*), che era residente negli USA con la sua famiglia; volle esprimere gratitudine alla Madonna Della Pietà per una grazia ricevuta dandola in dono a Rocca Massima. Quando la nuova macchina arrivò dall'America, inizio anni Sessanta, in paese si fece "festa grande" e l'opera fu molto apprezzata per gli innovativi materiali impiegati per la sua costruzione; tant'è che ancora adesso è molto cara a tanti fedeli. Comunque vada a finire, rimarrà sempre una preziosa testimonianza dell'attaccamento e della devozione del popolo di Rocca Massima verso la sua Protettrice: Maria SS. Della Pietà. Oggi però, dopo il ritrovamento di

alcuni elementi lignei preziosi e antichi che componevano la macchina vecchia, si è risvegliato il desiderio di ritornare all'antica tradizione. Da quello che abbiamo potuto intuire i costi non saranno certamente esigui poiché, per poter ricostruire fedelmente la macchina, si richiedono approfonditi studi di progettazione e di rielaborazione. A questo punto e alla luce dei fatti, dobbiamo necessariamente porci un bel quesito: "Vogliamo la nuova macchina che rappresenterà, è vero, un ritorno al passato ma sicuramente è costituita da un moderno manufatto di un certo valore artistico, oppure lasciare la vecchia macchina che ha un indubbio valore votivo per un fatto che, per certi versi, è stato ritenuto "miracoloso"? Tutti noi cittadini dobbiamo decidere pacatamente e senza alcun pregiudizio, anche perché alla fine la nuova macchina dobbiamo pagarla anche noi, seppur con libere offerte! Per quello che ci riguarda tramite il nostro giornale ci adopereremo per informarvi sui prossimi sviluppi della vicenda ed eventualmente le successive tappe da percorrere. Coloro che volessero aderire all'iniziativa della macchina nuova (per adesso solo come intento) possono contattare Anna Tomei o personalmente oppure tramite la sua mail: anna.dupla@libero.it In ogni modo per eventuali altre informazioni e visto l'argomento trattato, riteniamo sia il caso di rivolgersi anche in Parrocchia o, eventualmente, al Comitato "Feste di Maggio".

Aurelio Alessandroni



ESTATE ROCCHIGIANA 2017



Iniziando un mio articolo su Lo Sperone, del settembre 2014 (...credo), nel quale descrivevo gli eventi attinenti alle feste estive di quell'anno, davo inizio allo scritto in questo modo: "L'estate sta finendo, papparapapapappà...", infatti, quando incominciamo a canticchiare questa bella e famosa canzone portata al successo dai Righeira nel 1985, vuol dire che, ahimè, la bella stagione sta proprio finendo e con essa finiscono anche le ferie per coloro che hanno la fortuna di avere ancora un lavoro e, per gli studenti, si avvicina inesorabilmente il giorno fatidico della riapertura delle scuole. Anche quest'anno si sono ripetuti i soliti rituali di addii lacrimosi, le belle promesse fatte sotto il sole di agosto pian piano finiscono inesorabilmente nel dimenticatoio, così come i tanti progetti concepiti all'ombra del "Lucino" degli Alberetti. Insomma passano gli anni ma la tiritera è sempre la stessa, per fortuna c'è sempre il fermo proposito che questo sarà solo un arrivederci a Rocca Massima e non certo un addio! Speriamo veramente che la promessa venga mantenuta perché è una vera gioia vedere rifiorire il nostro paese con le case che si riempiono, nei vicoli si risente il vociare delle

persone e... (fa un certo effetto a dirlo) c'è persino difficoltà a parcheggiare la macchina! Le tante iniziative che si prendono durante l'estate rocchigiana vanno apprezzate per lo spirito che le anima e vanno ringraziate le Associazioni che le promuovono e le realizzano per cercare di venire incontro ai desideri dei villeggianti. A tale proposito vorrei richiamare alla vostra memoria anche un articolo di Remo Del Ferraro che lo scorso anno sollecitava le attività commerciali locali a darsi da fare intervenendo direttamente nell'organizzare qualche spettacolo.

Quest'anno (...ma guarda un po'?) lo hanno fatto veramente e la cosa va salutata con grande fervore! Però, sarà stato per eccesso di zelo, le tante iniziative si sono accavallate e ne è venuto fuori un vero zibaldone! Già, proprio un zibaldone cioè un miscuglio di eventi organizzati per lo più "last minute", che se da una parte hanno prodotto un certo entusiasmo, dall'altra hanno visto un accavallarsi di situazioni, per lo più incontrollate, che certamente non hanno fatto bene alla nostra immagine. Eppure già lo scorso mese di gennaio l'Amministrazione comunale inviò (giustamente) un avviso alle varie Associazioni locali (Proloco, Mons. Centra, La Castagna), affinché provvedessero, per tempo, a pianificare le loro attività estive in modo che si potesse stilare un programma unico e condiviso. Niente da eccepire e, seppur con qualche piccola defezione, tutto fu redatto per tempo. Ma quando al programma delle Associazioni si è aggiunto quello dei privati s'è creata confusione perché, secondo me, la stessa Amministrazione ha (ingiustificatamente) rinunciato a svolgere il ruolo di coordinamento che le compete e che aveva giu-

stamente rivendicato! È certamente vero (e comprensibile) che il privato organizzi gli eventi come più ritiene conveniente ma una certa "moral suasion" (*persuasione morale autorevole*), magari con una motivata e controllata concessione degli spazi pubblici utilizzati da coloro che organizzano manifestazioni, sarebbe stata più che opportuna! Comunque agli esercizi commerciali che si sono mossi vanno fatti i complimenti e piuttosto che l'immobilismo, a volte, si può anche accettare un po' di confusione; c'è sempre modo di migliorare in futuro! Ma va ribadito e con enfasi: non si può sempre concedere tutto soltanto perché è il mese di agosto, siamo in vacanza e tutti dobbiamo necessariamente "volesse... bbene!". Non si può trasformare Rocca Massima in una succursale della costa romagnola senza averne i mezzi ricettivi; ci deve esser sempre una sostanziale organizzazione ma anche un limite a tutto per rispettare le esigenze di tutti, nessuno escluso! Detto ciò, ma ci ritorneremo senz'altro a tempo debito, è cosa giusta ricordare le varie manifestazioni che le nostre Associazioni hanno realizzato, con non pochi sacrifici,



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.*



durante il periodo estivo. Iniziamo con la Proloco che, come fa da tempo, organizza il maggior numero di spettacoli, a partire dall'ormai consolidata "Rassegna Organistica Internazionale", giunta quest'anno alla XVIII edizione. Questa manifestazione è diventata uno dei punti fermi dell'estate rocchigiana e nel corso degli anni ha acquisito sempre maggior prestigio e notorietà. I numerosi Maestri, alcuni di chiara fama internazionale, che si sono succeduti nei vari concerti, hanno avuto sempre un folto seguito di appassionati. Quest'anno si è particolarmente distinto il Maestro ungherese: Janos Palur, che ha eseguito un concerto di elevato valore musicale. Sempre la Proloco ha organizzato la "Sagra degli Antichi Sapori" un percorso "musical-gastronomico", dove, per le vie del vecchio borgo rocchigiano, erano posizionati vari complessini musicali e tavoli imbanditi con prelibate pietanze tipiche locali; quest'anno, nella cerimonia d'apertura, abbiamo assistito al corteo dove hanno partecipato gli sbandieratori dei "Rioni di Cori", preceduti da paggetti, messeri e donzelle che indossavano bellissimi abiti rinascimentali; il tutto si è svolto nei giorni 19 e 20 agosto e ha visto una buona partecipazione sebbene un po' inferiore agli anni passati. Poi ci sono sta-

te altre manifestazioni come: il "concerto di ferragosto", il "Memorial Marco Del Ferraro" e "Poesie della Memoria"; anche in queste esibizioni c'è stato un buon riscontro di pubblico. Per quanto riguarda l'Associazione "Mons. Centra" anch'essa ha organizzato alcune manifestazioni, prima fra tutte la XV edizione del "Premio Goccia d'Oro" (lo svolgimento di questa "festa della poesia" lo potete leggere in altre pagine di questo giornale); inoltre ha pianificato alcuni incontri culturali come: "Sua Eccellenza, L'Ulivo" a cura del prof. Angelo Nicotra, la "Conferenza sotto le Stelle" a cura dell'ing. Andrea Dan e la presentazione del libro "All'Ombra della Sirena", scritto dalla "concittadina" Alessandra Papitto. Non da meno è stata l'Associazione "La Castagna" che, come fa da sempre, ha organizzato il "Memorial Gianfranco Brodosi", una manifestazione che vede coinvolti bambini e genitori che partecipano con entusiasmo e sano agonismo ai tanti giochi popolari che si fanno in seno a questo evento; la serata del Memorial si è chiusa con il sempre partecipato concerto di "Brina", figliola del compianto Gianfranco, mai dimenticato amico di Rocca Massima. Il giorno 27 agosto c'è stata l'ultima, ma non certo per il pregio, manifestazione agostana: il "1° Raduno delle Bande Musicali, con Majorette", organizzata dal Comune di Rocca Massima con il contributo della Regione Lazio. Questo raduno di bande musicali, provenienti da: Lariano (RM), Artena (RM), Moricone (RM) e Latina Scalo, ha avuto un unanime gradimento e per il nostro piccolo paesino è stata proprio una giornata di gran festeggiamento; si sa, il suono della banda rappresenta la tipicità delle feste popolari e mette addosso a tutti una spensierata allegria. L'esibizione, poi, delle majorette è stato proprio un "bel vedere" che ha ulteriormente contribuito a

rendere la giornata stupenda. Senz'altro da ripetere! A questo punto credo di aver scritto proprio tutto; nel contesto dell'articolo sono emerse chiaramente due cose fondamentali: la prima è l'organizzazione minuziosa degli eventi estivi tra pubblico e privato per evitare ancora il ripetersi di quello che io ho definito (credo a ragione) "Zibaldone"; la seconda è quella di concedere un plauso e un ringraziamento incondizionato a tutte le Associazioni di volontariato di Rocca Massima, che anche quest'anno, a fronte di tanti sacrifici e con sempre più poche risorse, hanno comunque dato vita alla nostra bella "estate rocchigiana". Un doveroso ringraziamento va pure all'Amministrazione comunale: anche se l'abbiamo criticata ma per altri motivi, dobbiamo dire che, oltre aver patrocinato tutte le manifestazioni, ha anche elargito un po' di soldini alle nostre Associazioni e questo, in un periodo di chiare restrizioni economiche, non è cosa da poco...ok! Chiudo col ringraziare i villeggianti e turisti di passaggio per aver scelto Rocca Massima per le ferie estive e arrivederci a tutti l'anno prossimo!

Aurelio Alessandroni



La Rocca

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



UN ARTICOLO MOLTO... "PICCANTE"



Facebook impèra sovrano! Più mi guardo intorno e più constato che siamo rimasti veramente in pochi a non essere stati "catturati" da questo famelico Social Network. Ormai nessuno più fa un passo se prima non lo ha postato sulla sua pagina, magari chiedendo consigli agli amici di rete che a loro volta lo rilanciano agli amici degli amici; insomma nel giro di un paio di minuti mezzo mondo sa tutto di tutti. È un bene? Per me no! Ciò nonostante ho in casa un "social navigator" provetto: mio marito! Lui è senza dubbio un fedele ed assiduo frequentatore di Facebook, sta sempre lì a smanettare sul computer o sul telefonino, a postare foto, a fare commenti o quant'altro, quindi, alla luce di tutto ciò, avrete sicuramente saputo della nostra stupenda e, oserei dire, "piccante" vacanza salentina. Ma che avete capito? Non siate maliziosi, per carità! Il piccante era riferito esclusivamente al modo di cucinare pugliese...ahimè! Come ben sapete in Puglia, insieme alla Calabria, la sanno lunga sul mangiar saporito e proprio in quelle terre che si coltivano i peperoncini più forti a livello nazionale. Tornando al piccante pugliese ne hanno subito le conseguenze le mie papille gustative

che sono rimaste quasi "ustionate" al primo boccone; quelle di mio marito un po' meno e questo perché è stato meno coraggioso (...o più avveduto?) nell'assaggiare! Dopo questo preambolo, diciamo stimolante, e dopo aver messo a repentaglio anche l'esofago a forza di assaporare i cibi tipici del Salento, mi è presa la curiosità di sapere qualcosa di più su questa pianta. Come riportato da alcuni libri da me consultati, il peperoncino rosso (*Capsicum annuum*) è un vegetale appartenente alla famiglia delle Solanacee, la stessa delle patate, melanzane, peperoni ecc. È originario delle Americhe ma viene coltivato anche in Italia. Lo si può piantare, con successo, anche in vasi da esporre nei balconi di casa. Non ha bisogno di molte cure, basta metterlo in un posto assolato ed annaffiarlo regolarmente. Ha colori e forme diverse che vanno da quelli allungati o quadrati, a quelli rossi, verdi o neri; ognuno ha una sua piccantezza particolare, che si adatta al tipo di pietanza che si vuole cucinare. La piccantezza è conferita dalla capsaicina contenuta, che varia a secondo della qualità e del terreno in cui viene coltivato. Il peperoncino sarà piccantissimo se coltivato in un terreno asciutto, meno piccante se coltivato in un terreno umido. Il grado di capsaicina dipenda anche dalla quantità di acqua che gli si dà: meno acqua più piccante, più acqua più "dolce". Il peperoncino viene anche utilizzato a scopo terapeutico poiché oltre alla capsaicina contiene anche le vitamine C, PP, P2 e DE che sono un

toccasana per il mal di stomaco perché regolano le funzioni gastrointestinali, inoltre, il peperoncino è anche diuretico e antireumatico, mentre, se adoperato come infuso, è antinevralgico. Per quest'ultima proprietà curativa si può preparare un decotto: 5 g. di peperoncino rosso, 5 g. di cascarilla (è una pianta aromatica usata anche per gli amari) e 5 g. di rabarbaro; si fa bollire il tutto per 2 minuti in 1/2 litro di acqua; si lascia raffreddare e, una volta filtrato, si beve a piccole dosi nell'arco della giornata. Questo preparato è anche un ottimo rimedio contro le "sbronze", però ritengo e a ragione, che per alcuni allegri "trombettieri" non sia sufficiente mezzo litro di decotto ma ne occorra molto di più! Oltre che come bevanda si può preparare anche in tintura per le contusioni e tumefazioni; il peperoncino si immerge in 20 g. di alcol 60°, si lascia in fusione per 6-7 giorni e quanto è pronto si sparge sulle parti doloranti. Per finire si può usare anche come unguento: si polverizza e si impasta con olio di trementina, una volta ottenuta questa specie di pomata si può applicare contro la sciatalgia, dolori muscolari e infiammazioni delle emorroidi. Francamente su quest'ultima patologia nutro qualche dubbio: se qualcuno, con quel tipo di problema, coraggiosamente lo fa, mi faccia sapere il risultato; onestamente non garantisco! Poi per quanto altre circostanze riguardanti le ferie che dire? Del cibo piccante ne ho già parlato, per il resto tutto bene, benissimo, anzi...di più!

Lucia Pera



Carrefour
express



VIENI A TROVARCI E TI SENTIRAI A CASA PERCHÈ:

- 1) **È vicino:** a due passi da te
- 2) **È veloce:** ideale per la spesa rapida
- 3) **È accogliente:** il personale è sempre a tua disposizione

di NANDO GENTILI

Piazza della Fontanaccia, 13 - GIULIANELLO (LT)

Tel. 06.9665066

VISITA A SAN PIO



Ci chiamiamo Erica e Francesca, siamo sorelle di 14 e 11 anni, ambedue nate a San Giovanni Rotondo presso l'ospedale di Padre Pio; ora abitiamo, insieme ai nostri genitori, a Nettuno (RM). Siamo le nipoti di Franco Della Vecchia che abita a Rocca Massima in località Tinello e già in altre occasioni abbiamo avuto il piacere di scrivere qualche articoletto sul giornale Lo Sperone che realizza l'Associazione "Mons. G. Centra", della quale mio nonno Franco è membro del Diret-

tivo. Noi passiamo buona parte delle vacanze scolastiche nella casa di nonno Franco e nonna Rina perché, essendo situata in collina, il clima è più fresco rispetto dove abitiamo ma anche perché ci divertiamo molto e qualche volta se combiniamo qualche marachella non siamo sgridate; i nonni, quasi sempre, sono più tolleranti dei genitori.

Siccome i nostri nonni fanno parte del Gruppo di Preghiera di S. Pio di Cisterna (LT), quest'anno, dal 4 al 6 agosto, abbiamo partecipato al pellegrinaggio da loro organizzato. È stata l'occasione per ritornare a vedere il paese e l'ospedale nel quale siamo venute al mondo ma anche per visitare i luoghi sacri di S. Pio. Certamente per noi è stato ancor più bello rivedere, dopo tanti anni, questi posti e siamo rimaste molto emozionare. Abbiamo visitato sia la chiesa nuova che quel-

le della Madonna Incoronata e della Madonna Addolorata; abbiamo partecipato alle varie cerimonie religiose e anche alla fiaccolata e alla Via Crucis, insomma ci siamo molto rallegrate. Nella via del ritorno ci siamo imbattute in due catastrofi ambientali: abbiamo visto tanti terreni e boschi bruciati dal fuoco e anche fiumi e laghi che si stanno prosciugando a causa della grande siccità. In queste brevi vacanze abbiamo anche trascorso le giornate con pranzi e cene doc; abbiamo assaporato i buoni cibi locali sempre molto buoni e abbondanti. Vorremmo finire questo nostro piccolo scritto col ringraziare il signor Pietro che è stato l'organizzatore di tutto e anche il suo collaboratore signor Piero, perché ogni anno fanno visitare alle persone questi bei posti. Consigliamo a tutti voi di partecipare a questi pellegrinaggi e speriamo di poterci tornare anche l'anno prossimo.

Erica e Francesca

LA MAESTRA DI ROCCA MASSIMA



Adelaida Centra è giustamente chiamata "la maestra di Rocca Massima"; è stata una persona importante e famosa non solo nel suo paese ma anche in ambiti più ampi ed importanti,

soprattutto nella diocesi di Velletri alla quale apparteneva Rocca Massima a quel tempo.

Nel 2007, su di lei, è stata scritta una biografia apprezzata e ricca di notizie documentate, bisogna però aggiornarla perché sono stati scoperti molti altri scritti con notizie interessanti che fanno crescere la grande stima che già abbiamo per "La Maestra". Marcella, l'ultima della grande famiglia Centra, mi ha dato molto "materiale" che era appartenuto ad Adelaide; non ci sono cose straordinarie che ci obblighino a cambiare tutto ciò che abbiamo scritto, ma ci aiutano a capire meglio la sua persona e accrescono la stima per "la maestra".

Si trovano parti di copie dei registri scolastici di diversi anni di insegnamento, progetti annuali per la classe, piccoli scritti da far imparare ai ragaz-

zi per le recite scolastiche, stornelli... una raccolta grande e importante che ci fa capire come Adelaide si preparava le lezioni e come cercava di essere chiara, semplice, efficace; i ragazzi che la ascoltavano, non avevano certo bisogno di interprete, come succede talvolta.

La mia idea, con l'aiuto di qualche altra persona, è quella di far conoscere le parti più interessanti e significative di questo nuovo materiale e scegliere poi quanto si potrà riunire in un nuovo libro. Intanto faremo conoscere ai nostri lettori alcune idee, azioni, progetti che ci permettono di conoscere meglio la personalità eccezionale che in tante occasioni ha saputo anticipare i tempi nel suo insegnamento sia nella scuola, sia per l'Azione Cattolica.

Enrico Mattoccia

ASSOCIAZIONE TUSCOLANA DI ASTRONOMIA

Osservatorio "Fuligni", ecco il programma degli eventi di settembre

Il nostro giornale ha più volte pubblicato articoli che trattano materie "stellari" che l'Associazione di Astronomia "Livio Gratton" di Rocca Di Papa (RM) ci invia molto spesso; di fatto tra le nostre Associazioni, visti gli argomenti scientifici trattati, si è instaurata una sorta di collaborazione; tutto questo ha stimolato un particolare interesse anche nell'ing. Andrea Dan, membro del nostro direttivo ed espertissimo in materia. Andrea dopo averci fatto visitare l'osservatorio di Gorga (RM), vedrà se potrà organizzarci anche una visita a quello che si trova, appunto, in loc. Vivaro a Rocca Di Papa. Di seguito pubblichiamo il programma di settembre degli eventi organizzati dall'Associazione Tuscolana.



Il mese di settembre sarà all'insegna della scoperta e dell'emozione all'Osservatorio astronomico "Franco Fuligni" di Rocca di Papa. In programma tutti i venerdì sera alle ore 21:00 gli Astroincontri: eventi divulgativi scientifici aperti ad adulti e bambini per conoscere e ammirare le meraviglie del nostro cielo. A organizzarli, l'Associazione Tuscolana di Astronomia "Livio Gratton" (ATA), impegnata attivamente da oltre 20 anni nel campo della diffusione e promozione della cultura scientifica. Il primo Astroincontro in calendario è quello del 1 settembre. L'evento, dedicato alla nostra stella: il Sole, sarà a cura di Marco Stangalini, ricercatore presso l'Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF) e Presidente del Consiglio scientifico dell'ATA. A seguire, venerdì 8 settembre, si terrà una serata speciale riservata ai più piccoli sui Guinness dell'astronomia. Il 15 settembre sarà invece la volta dell'Astroincontro dedicato ai 40 anni della missione Voyager. L'ultimo appuntamento del mese è quello di venerdì 22 settembre con la *night star walk*: la passeggiata notturna nei dintorni dell'Osservatorio per ammirare il cielo al riparo da fonti di inquinamento luminoso.

Guidati dagli esperti dell'ATA, i partecipanti all'iniziativa potranno dilettarsi nell'osservazione di tutti gli oggetti celesti visibili e scoprire anche la flora, la fauna e la geologia locali. Ad aprire gli Astroincontri del mese sarà una presentazione divulgativa sul tema della serata, cui seguirà l'osservazione guidata del cielo a occhio nudo e con i telescopi. L'Osservatorio "Fuligni", sito in una delle località più suggestive e buie dei Castelli Romani, si configura come luogo ideale per l'osservazione astronomica, attività che gode sempre di grande successo, come sottolinea il Presidente dell'ATA Luca Orrù: "Osservare il cielo, i pianeti e le costellazioni, anche attraverso telescopi che permettono di coglierne dettagli altrimenti invisibili sotto la guida di esperti è una grande opportunità che suscita sempre nel pubblico grande interesse ed entusiasmo". Tanti gli oggetti su cui potranno essere puntati i telescopi, come segnala l'Unione Astrofili Italiani (UAI). Giove e Saturno, protagonisti dei cieli serali per molti mesi, a settembre rimangono visibili ma si riduce per loro il tempo a disposizione per l'osservazione. Si può seguire il pianeta con gli anelli a sud-ovest sull'orizzonte

occidentale nel corso delle prime ore della sera. Anche Giove, nella costellazione della Vergine, è osservabile poco dopo il tramonto del Sole per un breve intervallo di tempo. A essere visibile per gran parte della notte è invece Urano: il pianeta compare a est nel corso delle prime ore della notte e culmina a sud nel corso della seconda parte della notte. Anche Nettuno, all'opposizione il 5 settembre, è osservabile per l'intera notte. Lo si può individuare a est dopo il tramonto del Sole, al culmine a sud intorno alla mezzanotte e a sud-ovest nelle ultime ore della notte. Visibile a sud all'inizio della notte Plutone, poi sempre più basso sull'orizzonte a sud-ovest. Per quanto riguarda le costellazioni, nelle prime ore della sera sarà possibile scorgere sull'orizzonte lo Scorpione, il Sagittario, l'Ofioco ed Ercole. Più a nord-ovest tramonta invece la brillante stella Arturo, nella costellazione del Bootes. Tra gli oggetti più spettacolari del profondo cielo, il cosiddetto "doppio ammasso del Perseo" tra Perseo e Cassiopea. Un cielo emozionante e ricco di eventi astronomici potrà quindi essere conosciuto e ammirato in occasione dei numerosi Astroincontri di settembre all'Osservatorio "Franco Fuligni", dedicati anche all'approfondimento di temi di grande rilevanza scientifica. Come da tradizione questi eventi proseguiranno nei mesi successivi sempre con l'intento di favorire la scoperta del cosmo e di diffondere interesse verso l'astronomia.

Per ulteriori informazioni e per prenotare consultare il link:

<http://lnx.ataonweb.it/wp/astrofili/astroincontri-allosservatorio-astronomico-fuligni/>

Azzurra Giordani



LETTERA AL GIORNALE

Spett.le Redazione de Lo Sperone,

dopo una lunga riflessione ho deciso di inviarVi questo breve scritto, che vi prego di pubblicare sul prossimo numero integralmente così come è.

Innanzitutto ringrazio del pensiero di che avete avuto pubblicando un articolo su di me sul numero precedente, ma allo stesso tempo devo rappresentare il mio rammarico e disappunto dato che penso sia stata fatta di me una errata presentazione, vengo da una umile famiglia ed io sono stato, sono e sarò sempre una persona umile, mi spiace che sia stato usato un titolo ad effetto, non sono una persona di successo, cerco di fare onestamente e con impegno il mio lavoro, mi ritengo fortunato che ho avuto sempre un lavoro, questo sì.

Non sono affatto una persona illustre, ma uno dei tanti, non diamo una rappresentazione sbagliata della vita anche perché come diceva qualcuna "la vita è fatta di sbagli e di ferite".

Scusate e un saluto a tutti

Marcello Del Ferraro

Caro Marcello,

ho letto e riletto l'articolo al quale ti riferisci ma, onestamente, non ho trovato nessuna attinenza con quanto tu fai notare. Come già scritto, ho appreso la notizia del tuo incarico dalla stampa nazionale e mi è sembrato giusto farlo sapere ai nostri compaesani che, in molti, mi hanno esternato il proprio compiacimento. Non mi pare di aver scritto che tu te ne faccia un vanto o che la nomina, quantunque prestigiosa, ti abbia fatto dimenticare le tue "umili" origini, ci mancherebbe altro...!

Saluti...

Aurelio Alessandroni

DOVEROSI RINGRAZIAMENTI

Per la collaborazione alla realizzazione del Premio Goccia d'Oro 2017, l'Associazione "Mons. G. Centra" ringrazia i seguenti esercizi commerciali:

Ristorante: "La Locanda dell'Arcangelo" - Rocca Massima; Ristorante: "La Taverna" - Rocca Massima; Pizzeria: "PizzaMania" - Rocca Massima; Ristorante/Pizzeria: "Montano Del Principe" - Rocca Massima; Ristorante/Pizzeria: "da Pinocchio" - Loc. Tinello - Rocca Massima; Bar/Pizzeria: "Delle Contrade" - Boschetto di Rocca Massima; Farmacia dott.ssa Letizia Fiacco - Rocca Massima; Ristorante/Pizzeria: "Tre Più" - Giulianello; Ristorante/Pizzeria: "Il Ponte" - Lariano; Ristorante/Pizzeria: "Il Nespolo D'Oro" - Lariano; Ristorante/Pizzeria: "Da Baracca" - Giulianello; Ristorante/Pizzeria: "Il Bersagliere" - Lariano; F.lli Moroni srl: Prodotti e attrezzi agricoli - Lariano; Tipografia Nuova Grafica87 s.r.l. - Pontinia

chicco
FRIGAN
Parafarmaco
Inglesina
Mustela
FORMIDOLETTI
STOKKE
brevi
cam
INTESS
AVELIT
Pali
MAM

- LABORATORIO GALENICO
- FITOTERAPIA
- OMEOPATIA
- AUTOANALISI DEL SANGUE
- HOLTET PRESSORIO E CARDIACO
- CONVENZIONI ASL
- FORNITURE PER DISABILI
- SERVIZIO RECUP
- MISURAZIONE PRESSIONE GRATUITA
- NOLEGGIO TIRALATTE
- PRODOTTI PER L'INFANZIA
- TRIO FASCIATOI, LETTINI E CARROZZINE
- CORSI PRE-PARTO
- ALIMENTI PER CELIACI
- ALIMENTI APROTEICI
- INTEGRATORI PER LO SPORT
- INTOLLERANZE ALIMENTARI
- LISTA NASCITA E BATTESIMO
- VETERINARIA

Farmacia San Giuliano
Dottori Montecuollo

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

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

LINGUA E LINGUACCIA

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

LA LINGUA ITALIANA È TANTO BELLA

Le relazioni di qualunque tipo che esistono tra le nazioni perchè siano chiare richiedono anche la conoscenza delle lingue e oggi ci sono persone che ne conoscono quattro o cinque e le parlano bene.

Nei tempi passati ogni nazione era quasi chiusa in se stessa e non si sentiva la necessità di apprendere altre lingue e chi ne conosceva un paio o tre era considerato una persona eccezionale.

In questi ultimi tempi è cresciuto di molto lo studio delle lingue, anche di quelle più difficili, come il cinese.

Tutte le lingue hanno le loro caratteristiche che le differenziano e ne rendono più o meno facile l'apprendimento. Lo studio dell'italiano non è tanto difficile messo a confronto con idiomi di altre nazioni; me lo dice l'esperienza che ho fatto con quattro giovani africani.

Riuscire a leggere l'italiano non è difficile perchè la maggior parte delle lettere ha una sola pronuncia.

Ce ne sono poche che ne hanno una doppia; "c, g, gli", possono avere un suono palatale o gutturale (cielo-casa, gelo-gufo, figlio-glicine).

Le vocali "e, o" hanno il suono aperto o stretto.

Nelle altre lingue le cose sono diverse; ecco qualche esempio a vantaggio dell'italiano. Per noi la "i" è sempre i, in inglese invece può cambiare anche nella stessa parola: file, filial, Miami (fail, filjel, Maiemi), e c'è anche il problema della pronuncia.

Nei dizionari inglesi stampati in Italia dopo ogni parola c'è la pronuncia giusta rispettata da molti che inseriscono termini inglesi nei loro discorsi. LA "U" per noi è sempre u; nel francese ha una pronuncia particolare che si ha mettendo le labbra per dire u dicendo però i e non iu come ho sentito da qualche insegnante di quella lingua; "ch" in francese si pronuncia

come fosse scritto "sc"(dolce): cheval si legge sceval(cavallo), "ai =è, oi =uà, eu=e (chiusa)" e altre; anche se ci sono varie regole il francese è una bella lingua.

Lo spagnolo è simile alla lingua italiana e facile ne è la lettura. Anche il tedesco ha le sue particolarità. La lingua italiana per la lettura è forse quella più facile rispetto alle altre lingue anche se c'è il problema degli accenti (ovviamente è importante lo studio della grammatica). Per le sue travagliate vicende storiche l'Italia è rimasta divisa per tredici secoli dal 868 quando scesero i Longobardi e la divisero in due e solo nel 1861 si realizzò un'incompleta unità nazionale. Questo comportò una diversità di politiche tra le varie regioni, non si realizzò una lingua nazionale e la massa della popolazione parlava i dialetti. I grandi della letteratura italiana però hanno usato la lingua pure se erano di regioni e stati diversi. Anche se scritte vari secoli fa noi possiamo leggere le loro opere e ammirarne la bellezza.

Quelle di Dante sembrano scritte nei tempi recenti; nei 14293 versi della Commedia non sono tante le parole antiche; le poesie di Petrarca si leggono senza difficoltà...e si potrebbe continuare con l'Ariosto, il Tasso e altri fino a giunger a Manzoni e agli altri dei nostri giorni.

La lingua italiana è molto bella anche

se non regolata da disposizioni stabilite da un'istituzione addetta a questo scopo come avviene in Francia e nella Spagna.

La regola grammaticale si è formata con l'uso scolare e, per essere precisi, conviene studiarla e osservare ciò che dispone. Oggi con la modernità molti tendono a fare come meglio piace e si possono riscontrare degli usi sbagliati in ciò che vien detto o scritto; ad esempio, c'è l'abitudine di mettere le maiuscole dove non dovrebbero stare, contro la regola grammaticale. Nel tedesco tutti i nomi hanno la maiuscola e questa regola è rispettata.

Importante è l'insegnamento che si fa nelle scuole, ma non basta. Bisognerebbe di tanto in tanto rivedere le regole per non lasciarsi trascinare dagli esempi cattivi.

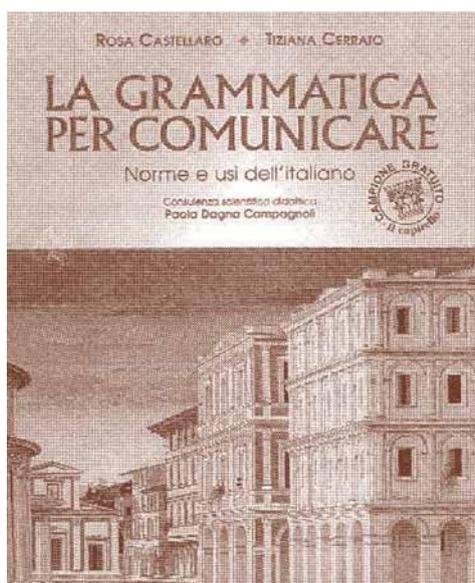
La lingua è un ente vivo che cresce e, oggi tempo di tante invenzioni e di cambiamenti, si modifica arricchendosi di nuove parole che devono essere formate razionalmente senza farsi prendere dalla mania di novità per apparire moderni.

Si può recare danno alla lingua quando non si usano le parole giuste, o si usano sempre le stesse parole (coniugare, estremo, ulteriore...) perchè non usando parole giuste queste vanno nel dimenticatoio. L'uso di parole varie e precise dovrebbe essere un impegno specie dei mezzi di comunicazione perchè la stampa e soprattutto radio e telefono possono recare guai grandi alla lingua; se non ci si fa attenzione l'errore si radica, cresce come la gramigna che sempre rinasce e le persone non abituate a parlare bene, seguono i cattivi esempi spinte a farlo per imitazione o per vezzo di apparire moderni.

Chi ama la lingua italiana, che è tanto bella, certamente si sforza di essere preciso.

Lo Sperone nel corso degli anni ha cercato di dare un aiuto per raggiungere questo scopo.

Mario Rinaldi



RICORDO DEI NOSTRI MORTI

Adele Priori



Poco tempo fa, a Velletri, dove si era ritirata da alcuni anni, è passata al Signore ADELE PRIORI, con i suoi 93 anni di vita. Ha avuto una vita piuttosto travagliata ma sempre onesta, cordiale con tutti, lavoratrice, forte di fronte a tante difficoltà.

Nacque al Boschetto; i genitori lavoravano la terra e lei a casa era la più piccola di due fratelli e una sorella. Col crescere e con la scuola imparò molte cose, soprattutto a “fare i conti”; era così veloce che tutti l’ammiravano, tantoché il falegname del luogo, Scipione Stefanucci, dopo averla conosciuta bene, come si faceva allora, chiese ai genitori di sposarla. Sposarono nel 1950 ed andarono sempre “d’amore e d’accordo”, come si diceva allora. Ebbero una figlia, Mirella, sempre molto attaccata a loro.

Purtroppo, dopo una ventina d’anni di vita serena, cominciarono i dolori perchè Scipione ebbe una trombosi e, malgrado le medicine e i consigli di professoroni, dovette per molto tempo sopportare la malattia che andò sempre peggiorando; molti e crudeli furono i dolori, molti gli impegni della famiglia, le centinaia di medici e i loro tentativi: una tragedia per la famiglia. Nel 1978-79 cambiarono casa e si trasferirono in una più ampia e comoda, con lo spazio per gli attrezzi della falegnameria. Già dal 1970 Adele aveva sulle spalle la responsabilità della falegnameria perchè il marito non poteva pensarci a causa della malattia; agli inizi degli anni ‘90 si aggiunsero sulle sue spalle le preoccupazioni per la cognata non vedente.

Col crescere la figlia aiutò Adele, ma le responsabilità delle due famiglie erano sempre sulle sue spalle. Non pianse su se stessa, si fece coraggio, sempre decisa e pronta, senza lamentarsi e senza disturbare gli altri.

Nel 1999 il suo amato Scipione venne a mancare e la situazione divenne veramente tragica; Adele chiuse l’attività che fino ad allora era stata curata dall’uomo di fiducia, Umberto detto “il professore”, che conosceva molto bene la situazione ed aveva dato il suo aiuto fino ad allora.

Adele rimase sola per parecchio tempo; malgrado la pressione della figlia, non volle andare con lei “per non dare fastidio”, come diceva. Dopo un bel po’ di tempo, malgrado le pressioni della figlia e del genero ad andare con loro, decise di entrare in una casa per anziani di Velletri, malgrado avesse da poco avuto un incidente. I familiari l’hanno visitata quasi tutti i giorni, fino a quando si è ammalata, allora sono andati tutti i giorni e pure più volte al giorno, fino a quando il Signore l’ha chiamata a sé. Ho conosciuto Adele da quando ero ragazzo e mi ha sempre voluto bene. Ho cercato di ricambiare il suo affetto specialmente negli ultimi tempi, quando la incontravo quasi tutte le settimane; si parlava un po’ e si ricordava qualche evento di tempi passati. Sempre serena, affettuosa con me e con chi mi accompagnava. È chiaro che non la dimenticherò mai.

La sua vita e le sue qualità, i suoi sacrifici per la famiglia e per chi ha potuto aiutare, la sua serenità con cui accettava l’età avanzata...l’affetto che ha avuto per me...nulla posso dimenticare. Questo spero che sia per tutti quelli che l’hanno conosciuta.

Enrico Mattoccia

In questi giorni sono venuti a mancare anche Alessio Zaccagnini, Graziella Cianfoni e Adriana Di Stefano. Siamo vicini alle loro famiglie e ai loro amici ed esprimiamo a tutti il nostro profondo cordoglio. Ci sarebbe piaciuto ricordare anche loro con un breve pensiero e pubblicare una loro foto. Non sempre però conosciamo direttamente le persone e perciò ci è difficile parlarne. Se le famiglie ci mandano il materiale noi siamo ben lieti di pubblicarlo.

	<h1>Palombelli</h1> <p>Agenzia funebre Lariano - Giulianello tel. 06.964.81.20</p> <p>E-mail: info@palombelli.it * Web site: www.palombelli.it</p>	<p>SERVIZI FUNEBRI (nazionali ed internazionali) OPERAZIONI CIMITERIALI CORONE E CUSCINI (con consegna in tutta Italia) ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI</p> <p>Giulianello: via V. Emanuele II, 26 Lariano: via Trilussa, 10</p> <p>Web site: www.palombelli.it E-mail: info@palombelli.it</p>

CENTRO ANZIANI "IL PONTE"

Cronaca di vita associativa



Con la serata danzante all'aperto che ha chiuso il periodo estivo, al centro anziani "Il Ponte" di Giulianello riprenderà gradualmente il programma delle consuete attività; il corso di danza e quello di ginnastica sono quelli più frequentati ma altre iniziative di contorno offrono altre opportunità ai soci. Si riparte con il consueto entusiasmo dopo che nel periodo estivo c'è

stato un rallentamento perché un po' tutti, chi prima e chi dopo, sono andati in ferie.

Un nutrito gruppo (53 persone) dal 19 luglio al 2 agosto è andato al soggiorno al mare organizzato dal Centro ad Amantea, una delle lo-

calità più note della Calabria. Il soggiorno all'Hotel delle Canne è stato confortevole e rilassante. Oltre a godere dello splendido mare c'è chi, per conto suo, ha fatto qualche uscita nei dintorni mentre tutti assieme hanno organizzato un'escursione al Santuario di san Francesco di Paola a circa 35 Km da Amantea. La visita era quasi d'obbligo perché questo Santuario

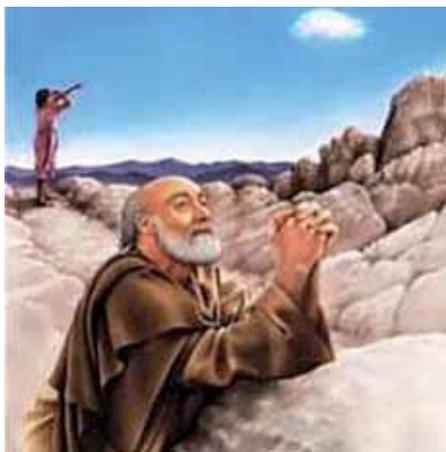
è meta di tanti pellegrini soprattutto del sud dell'Italia e della Calabria in particolare perché il Santo è patrono della regione Calabria.

Ora che sono finite le ferie si ritorna alla normalità e si invitano i soci a partecipare alla vita del Centro anche perché fra qualche mese ci sarà il rinnovo del Consiglio di amministrazione e per scegliere con più responsabilità chi dovrà guidare "Il Ponte" non c'è mezzo migliore che constatare di persona come vanno le cose, chi si dà più da fare, chi è propositivo.

Per finire una comunicazione di servizio: si sta organizzando un viaggio a San Pio; chi fosse interessato si rivolga al centro per informazioni ed eventuali iscrizioni.

(R.D.F.)

IN COMPETIZIONE CON MATUSALEM



La vita dell'uomo va sempre allungandosi. Noi oggi viviamo in media circa 80 anni; le donne hanno pure qualche cosa di più.

L'uomo di Cro-Magnon (25.000 anni fa), viveva solo 18 anni; gli antichi Egizi vivevano 25 anni; i contemporanei di Leonardo da Vinci 30; ai tempi di Napoleone la vita media era di 37 anni; nel 1900 si arriva a 48; nel 1951 l'età media in Italia era di 64 anni; nel 1971 di 70 anni; nel 2006 abbiamo una media di 83 anni.

Secondo gli scienziati l'allungamento della vita media è sempre in espansione, naturalmente non in modo uniforme su tutta la terra; dipende dall'agricoltura, dalla medicina, dai mezzi tecnici che si diffondono in pochissimo tempo. Ad esempio, il telefono ha impiegato 50 anni per diffondersi in tutto il mondo, il telefonino ne ha impiegati solo 15. Alla crescita degli anni di età, grazie a nuove continue scoperte, si accompagna un invecchiamento migliore. (E.R.)

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..."*

MADONNA ANTONELLA

Giorgio Tora, socio dell'Associazione "G. Centra" nell'ultima edizione del Carosello Storico di Cori è stato il Priore di Porta Romana con a fianco la priora Antonella Cirino che scrive abitualmente sul Lo Sperone. Il Priore ci ha mandato questa poesia dedicata alla sua "consorte medievale".

*Hai sfilato nella Cori antica
come Priora di Porta Romana
accompagnata da dame, damigelle ...e tanta fatica
una sera d'estate sotto lo splendore della luna.*

*Con modi garbati e dolce eleganza
hai goduto di una bella esperienza
e segnato sul libro della vita
giorni indimenticabili con indelebile matita.*

*Vestita in costume rinascimentale
hai incantato increduli coresi
e lasciati senza parole,
dalle mani scroscianti applausi.*

*Nel corteo, con modi gentili e cortesi
sfoggiavi sempre dolci sorrisi
sulla fronte un diadema luminoso
arricchiva la bellezza del viso.*

*Il 29 luglio una serata di gioia;
i cavalieri di Porta Romana
hanno perseguito una grande vittoria
ti sei sentita donna sovrana.*

GIORGIO TORA
Cori, 3-8-2017



LE RICETTE DELLA MASSAIA

Rigatoni con tonno fresco

Ingredienti: 360 gr di rigatoni - 240 gr di tonno fresco - 40 gr di capperi sotto sale - 2 fette (circa 150 gr di pane di grano duro) 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di timo - 1 peperoncino fresco - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale.

Preparazione: Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in una ciotola di acqua tiepida. Eliminate la crosta del pane, riducetelo in briciole passandolo velocemente al mixer e tostatelo in una padella con un filo d'olio.

Aggiungete il peperoncino a fettine, e un pizzico di sale, mescolate pochi istanti e spegnete. Tagliate il tonno a cubetti regolari. Sbucciate l'aglio, fatelo rosolare in una padella con un filo d'olio ed eliminatelo quando comincia a prendere colore. Unite i capperi ben sgocciolati, lasciateli insaporire qualche istante aggiungete il tonno a cubetti. Alzate la fiamma, fate rosolare il pesce, poi profumate con le foglie di timo e sfumate con il vino bianco. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela e trasferitela nel tegame con il condimento. Cospargete con le briciole piccanti preparate, saltate un minuto e portate subito a tavola.



Antonella Cirino

Agriturismo Raponi

Soggiorno - Gastronomia - Vendita prodotti aziendali
Specialità a base di prodotti stagionali

www.agriturismoraponi.it enzo@agriturismoraponi.it

Tel. Azienda: 06.9664366 - Tel. Uff. / Fax 06.9664242
C.da Croce del Tufo, 56 - Giulianello (LT)

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

Presidente:

Remo Del Ferrarowww.associazionecentra.itE-mail: info@associazionecentra.it

Tel. 06.96699010 - Cell. 339.1391177

C.F. 91056160590

Direttore Responsabile:

Virginio MattocchiaVicedirettore: **Enrico Mattocchia**

Responsabile della Redazione:

Aurelio Alessandroni

Cell. 348.3882444

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

**Questo numero è stato inviato
in tipografia per la stampa
30 AGOSTO 2017**

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.

CHIEDETELO ALLA PSICOLOGA

Gent.ma Redazione,

voglio accogliere l'invito che avete fatto a rivolgere domande alla brava psicologa che scrive su Lo Sperone. La domanda che vorrei sottoporle e la seguente: **"Ormai quasi tutti hanno un animale domestico per compagnia. Si vedono sempre più spesso in giro cani e gatti con pettorine colorate, mantelline e ninnoli vari. Un buon rapporto con gli animali è sicuramente positivo ma non crede che certe forme di eccentricità siano una distorsione e forse un patimento per i poveri animali?"**.

**La dott.ssa risponde:**

Gentile Maria Luisa,

quello che lei ha osservato corrisponde al vero: capita piuttosto spesso di vedere in giro dei cani o dei gatti vestiti con buffi accessori scelti dai loro padroni.

Sicuramente per molte persone scegliere un simpatico accessorio per il proprio amico a quattro zampe rappresenta un gesto di affetto: un'affettuosità che cerca in qualche modo di "umanizzare" il piccolo amico. Basta guardare in proposito le infinite immagini che si possono trovare sul web: pets, ovvero animali domestici come cani gatti o conigli, ritratti nei modi più svariati. Del resto i pets, proprio per le loro caratteristiche di amabilità, rispondono a bisogni importanti come accudimento e protezione ma anche divertimento e leggerezza. Certamente però è bene che non diventino il sostituto di altre affettuosità come la famiglia, gli amici o le persone care. Non è raro purtroppo vedere persone sole o anziane che hanno come unica compagnia il proprio cagnolino o miccio. Sebbene gli animali siano eccezionali compagni, sarebbe auspicabile creare intorno a queste persone anche una rete sociale valida che possa offrire affetto e supporto. In questi casi allora certe forme di "eccentricità" come Lei descrive, soprattutto se non bilanciate da attenzione e cura anche nei confronti della specie umana, possono diventare una distorsione. Gli animali è bene che siano un complemento o dei facilitatori alla socialità delle persone, non un sostituto. A volte vezzeggiare eccessivamente i propri animali domestici può rispondere anche ad un bisogno di divertimento momentaneo o egoistico: tutti lo fanno... va di moda... mi fa ridere. In questo caso però manca il rispetto e un'attenzione autentica: come Lei suggerisce può diventare "un patimento per i poveri animali". CoccoIAMOLI, vezzeggiAMOLI pure e giochiamo con loro, senza dimenticare però anche quelli che sono i loro bisogni e il rispetto verso la loro natura.

Vi ringrazio e saluto,
Maria Luisa Tamburlani

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



www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

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