



## Mensile dell'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra"

"POSTE ITALIANE - Spedizione in A.P. Tassa Pagata 70% art. 2 L 662/96 DC Latina"  
"In caso di mancato recapito inviare al CPO di Latina per la restituzione al mittente previo pagamento resi"

Anno 18 numero 9

Associazionismo è confronto

Sabato 1 Settembre 2018

**ARICCIA**  
La salita in... discesa

**ROCCA MASSIMA**  
Estate rocchigiana

**CORI**  
Eccellenze enogastronomiche

# SGOMENTO E AMAREZZA PER IL PONTE CROLLATO

Ci ha colpito il disastro del crollo del ponte Morandi di Genova che ha procurato la morte di 43 persone che il fato ha voluto che in quel momento transitassero sul ponte. Di fronte a questi fatti si rimane senza parole e ci si interroga sulla fragilità della vita, si prova a immaginare il dolore dei familiari delle vittime e ci sentiamo a loro vicini.

La vita, però, continua e superato il primo momento di sgomento e di pietà la ragione dovrebbe guidarci in un'attenta analisi per capire perché è avvenuto il disastro e correggere gli errori che indubbiamente ci sono stati per evitare che in futuro accadano ancora simili tragedie. Purtroppo anche questa volta la ragio-



ne non è prevalsa; erano appena iniziate le operazioni di soccorso che già si sono scatenate reazioni scomposte con accuse reciproche di responsabilità. Ancora nessuno ha dato una spiegazione precisa del perché è crollato il ponte ma già sono state emesse sentenze. Uno spettacolo indegno che offende la memoria delle povere vittime che invece dall'aldilà ci supplicano di approfondire e conoscere per evitare il ripetersi di simili lutti. Non siamo un popolo serio! Dopo il crollo del ponte Morandi in Italia si sono chiusi o si è limitato il traffico su più di cento ponti giudicati insicuri.

Perché non si sono chiusi prima se erano pericolosi?

Vogliamo scommettere che una volta passata l'emozione del momento prima uno e poi l'altro questi ponti oggi attenzionati verranno riaperti senza che ci sia uno straccio di relazione tecnica che ne assicuri l'efficienza? Del resto una precisa relazione tecnica è mancata anche per chiuderli.

Non siamo un popolo serio!

La dobbiamo smettere di fare il tifo per una parte politica o per l'altra senza verificare l'operato concreto; il politico o il partito che oggi dice una cosa e domani dice il contrario senza darne una spiegazione più che esauriente non lo dobbiamo più prendere in considerazione.

La lotta politica fatta con un linguaggio offensivo verso l'avversario non la dobbiamo più tollerare.

Finalmente mettiamoci a fare i seri!

La vita di quei poveri morti sotto il ponte Morandi ci sia d'ammonimento.

*Remo Del Ferraro*

### Sommario

Crollo del ponte Morandi	1
Invito alla lettura	2
La patata	3
E la chiamano estate	4
Estate rocchigiana	5-6
Belvedere dr. U. Cianfoni	7
105 anni di nonna Antonina	8
XIII Comunità Montana	8-9
Prodotti di Cori	10
La salita in discesa	11
Lingua e linguaccia	12
Programma per educatori	13
Ass. Tuscolana Astronomia	14
Romolo De Crais	15
Le ricette della massaia	15
Chiedetelo alla psicologa	16



**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](mailto:lucarelliolive@email.it)  
web page: [www.olivelucarelli.it](http://www.olivelucarelli.it)

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

# La Biblioteca: invito alla lettura

“La battaglia di Lepanto” di Gianni Granzotto

“La battaglia di Lepanto” di Gianni Granzotto è un libro del genere “romanzo storico” e come ho detto altre volte è un genere che a me piace tanto.

In questo genere di libri gli autori fanno muovere i loro protagonisti in modo tale da mettere in risalto il contesto socio-culturale, economico e politico del periodo storico in cui ambientano le loro storie.

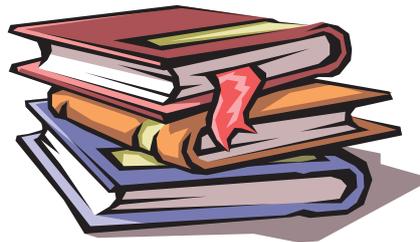
Granzotto in questo romanzo non descrive, se non in poche pagine, la famosa battaglia navale di Lepanto combattuta nel 1571, ma le arti della diplomazia usate da Marcantonio Colonna (ambasciatore del Papa Pio V) per convincere due potenze allora rivali, la Spagna e Venezia, a far parte insieme alla Chiesa di una Lega contro i Turchi dopo che già erano falliti molti altri tentativi di battere l'Impero Ottomano.

Come molti ricorderanno dai libri di storia, la flotta con le insegne cristiane e capitanata da don Giovanni d'Austria ebbe la meglio soprattutto per l'abilità tattica del suo condottiero. La vittoria fu importante soprattutto perché contribuì a sfatare il mito

dell'imbattibilità dei turchi che si era venuto a creare per le loro numerose imprese nel Mediterraneo durante il XVI secolo.

Il personaggio che rivive le vicende narrate è Antonello Antonelli di cui l'Autore, ricorrendo a un artificio classico, dice di aver ritrovato le memorie fra vecchi manoscritti.

Racconta di come l'amico Pompeo Colonna lo coinvolse nella missione del Marcantonio per spingere la riottosa Venezia a far parte della Lega, confidando nell'aiuto che avrebbero potuto dare i Delfin, il nobile casato della moglie Caterina. A mio parere le pagine più belle del libro sono quelle finali sotto il titolo



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

“Chiusa ai commenti “.

Il vecchio Antonelli dopo cinquanta anni dalla battaglia fa un'analisi delle conseguenze storiche del fatto ed essa è piuttosto amara e malinconica. Vede con rammarico che una così grande battaglia che ha richiesto tanti sforzi organizzativi e costata tante vite umane, alla fin fine ha prodotto molti discorsi celebrativi, molte statue e molti monumenti, ma ha poco cambiato il volto del mondo dell'epoca.

Venezia dopo appena un anno dalla battaglia aveva firmato accordi commerciali con i Turchi, Cipro non era stata ancora liberata, la Spagna ormai si protendeva verso l'America contendendone la supremazia a Inghilterra e Francia, lo stesso Papato non pensava più alle grandi battaglie nel nome di Cristo contro gli infedeli.

Forse l'unico effetto positivo era stato l'aver dimostrato che i Turchi non erano imbattibili, l'aver sconfitto la paura. “Perché” – commenta il vecchio – la forza che domina il mondo è la paura”

*Remo Del Ferraro*

## DOVEROSI RINGRAZIAMENTI

Nel numero scorso nel ringraziare gli amici che ci aiutano a realizzare il Premio Goccia d'Oro 2018 per un mero errore di trascrizione è saltato quello della **Farmacia Fiacco** di Rocca Massima che anche quest'anno come negli anni passati non ci ha fatto mancare il suo contributo. Ci scusiamo vivamente con la dottoressa Letizia per l'inconveniente e la ringraziamo.

**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...”*

# UNA PROTAGONISTA IN CUCINA: LA PATATA



Umile, bruttina, poco costosa; nonostante le apparenze, oggi la patata ha un posto d'onore sulla nostra tavola: dalle ricette più semplici (fritte, arrosto, sotto la cenere, gnocchi, purè e chi più ne ha più ne metta) a quelle più elaborate inventate da chef stellati, ha finalmente conquistato il nostro gusto ed è la gioia di grandi e bambini. Dico “finalmente” perché per essere accettata ci sono voluti diversi secoli.

La patata (*solanum tuberosa*) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Solanaceae, originaria del Perù, della Bolivia, del Messico e del Cile, portata in Europa dagli Spagnoli nel XVI secolo intorno al 1570. Non se ne conoscono varietà spontanee né da quale specie di Solanum si sia originata la patata diffusa nel Centro e nel Sud America al tempo dei conquistadores. Contrariamente a quanto è accaduto per altre colture provenienti dal nuovo mondo e in seguito diffuse, anche se con tempi e modi diversi, in tutto il globo (quali ad esempio il pomodoro e il mais), la patata raggiunse un certo successo solo in America del nord e in Europa, mentre non fu accolta in Cina, in Giappone e in tutta l'area islamica.

Anche in Europa la diffusione della sua coltivazione fu lenta, in-

fluenzata da una diffidenza nei confronti di ciò che “cresce sottoterra” fino ad arrivare ad affermare che il suo consumo diffondesse la lebbra. Ci furono poi casi di intossicazione causati dall'esposizione prolungata dei tuberi alla luce (come è noto l'esposizione alla luce fa sviluppare la solanina, che è una sostanza tossica) o dall'aver mangiato le foglie e i frutti della patata (sempre contenenti solanina) piuttosto che i tuberi. Tali fatti enfatizzati nei racconti popolari ebbero un effetto dissuasivo dal consumo; la decisione poi di costringere i galeotti o i soldati ad alimentarsi di patate, perché a disposizione a buon prezzo, non fu una buona pubblicità per considerare le patate un cibo di qualità.

Come dice il detto “ di necessità si fa virtù” e “la fame aguzza l'ingegno”, le carestie e la povertà di alimentazione convinsero la gente a coltivare questo tubero. Le prime coltivazioni di patata si diffusero in Irlanda, dove, grazie al clima umido e fresco, particolarmente congeniale alla crescita del tubero, in breve tempo la patata diventò l'alimento principale di gran parte della popolazione. Piantare però quasi esclusivamente solo patate, espose la popolazione al grave rischio degli effetti catastrofici legati alle malattie parassitarie che colpivano le piante come la *peronospora*. Prima i raccolti furono colpiti sporadicamente, poi, data l'uniformità della coltivazione, andarono completamente distrutti. Le conseguenze furono spaventose e provocarono una serie di carestie culminate nella devastante Grande Carestia del 1845, che fu la causa scatenante per l'emigrazione massiccia degli Irlandesi negli

Stati Uniti nella seconda metà del 1800.

Già con il nutrizionista e agronomo francese Antoine Parmentier, inventore della famosa *crema Parmentier* (1737-1813), che durante la prigionia in Germania aveva apprezzato il buon sapore della patata (forse per fame), questo umile tubero ha la sua rivincita. Liberato dalla prigionia e tornato in patria, qualche anno dopo Parmentier propose la *pomme de terre* (la patata) ad un premio per nuovi cibi contro la carestia, presentando il tubero, come un pane già fatto che non richiedeva né mugnaio né fornaio, dopo averne constatato la facilità di crescita in terreni relativamente poveri. L'alimento suscitò grande interesse e fu così che, dopo la spaventosa carestia del 1785 in Francia, Luigi XVI impartì l'ordine ai nobili di obbligare i propri contadini a coltivare la patata. Questo tubero plebeo entrò poi dalla porta principale dell'Haute Cuisine con le crocchette ideate dal cuoco Antoine Carême. Oggi, grazie alla sua versatilità, la patata è il prodotto vegetale al quale sono dedicate più forme di preparazione in assoluto. Questo tubero, pur essendo ricco di amidi, ha il vantaggio di contenere meno calorie del pane e della pasta: 80 kcal per 100gr contro le 270 del pane e 346 delle paste alimentari di semola (una volta questo era un difetto, ma nell'alimentazione di oggi è un pregio). Notevoli sono le sue qualità terapeutiche ma forse quella che molti di noi conoscono come “rimedio della nonna” sta nella polpa grattugiata del tubero da applicare sulle affezioni cutanee, nel mal di denti e in particolar modo sulle ustioni da sole o da acqua bollente.

# E LA CHIAMANO ESTATE...



*E la chiamano Estate...* è titolo di una celebre canzone portata al successo da Bruno Martino nel lontano 1967 dove manifestava il suo stato d'animo rattristato, probabilmente per questioni amorose; sicuramente non si riferiva agli sbalzi climatici registrati quest'anno da questa nostra pazza Estate che ci ha fatto incavolare e non poco, per i ripetuti temporali! Però se ben ricordate lo scorso anno passammo una stagione estiva con un tempo stabile e soleggiato, durato addirittura più di quattro mesi che, se da una parte ci consentì di prendere una abbronzatura da sballo, dall'altra causò ingenti danni all'agricoltura a causa della prolungata siccità. Nei piccoli paesi montani come il nostro, che traggono la maggior fonte di attrazione grazie al turismo estivo, certamente una stagione all'insegna del brutto tempo non aiuta. Quest'anno abbiamo, ahimè, notato che molte manifestazioni organizzate per allietare le vacanze dei villeggianti sono inesorabilmente saltate a causa delle intemperie; i nostri ristoratori hanno, il più delle volte, dovuto lavorare a regime ridotto perché gli spazi all'aperto dei loro locali non si sono potuti utilizzare per gli improvvisi acquazzoni. Ov-

vamente anche coloro che sovente erano soliti salire in paese per prendere un po' di fresco sono rimasti a valle dove tutto sommato non si "moriva" di caldo. Insomma il tempaccio dell'estate appena trascorsa ci ha proprio contrariato! Ora c'è chi asserisce che il mese di settembre e anche ottobre saranno all'insegna del bel tempo...mah! Attualmente le previsioni siamo abituati a leggerle su Internet o sui telefonini, dove pseudo esperti, tra una pubblicità e l'altra, fanno previsioni che non hanno né capo né coda! Ma come si fa a dire

che tra un mese farà bel tempo o poverà? Credo che, a parte la scienza meteorologica, i veri maghi delle previsioni siano i famosi semi di kaki (...ricordate?) o i reumatismi e i *lupini* (calli) dei nostri nonni. Dobbiamo prendere coscienza e abituarci a questo clima incostante; sta di fatto che ormai i luoghi comuni per determinare gli evidenti cambiamenti climatici si sprecano: non ci sono più le mezze stagioni, l'estate sembra la primavera, l'inverno non nevicava più, in autunno fa un caldo anomalo, insomma tutti hanno la loro personale opinione per discernere gli sbalzi climatici che effettivamente si stanno verificando negli ultimi anni. È vero, dobbiamo, senza ombra di dubbio, prendere atto che il clima sta sistematicamente e irreparabilmente cambiando...e in peggio! La colpa di questa situazione è certamente imputabile all'inquinamento atmosferico e teracqueo causato principalmente dal-

le emissioni nocive che fuoriescono dalle innumerevoli industrie che sono ubicate praticamente in ogni parte del mondo; per non parlare poi dei gas di scarico che emanano i milioni di automezzi, circolanti ormai dappertutto. Ma al vertice di tutti questi disastri c'è l'uomo che, in nome del progresso, anno dopo anno, sta contribuendo all'accrescere di questo disastro ambientale oramai diventato quasi irreversibile. Belle parole vero? Degne di un vero ambientalista, non v'è dubbio! Però per contro dobbiamo anche ammettere che senza le fabbriche, senza le auto, senza le varie tecnologie, probabilmente stavamo ancora all'età della pietra; conseguentemente molte invenzioni, molte innovazioni, molti farmaci o quant'altro, che ci hanno inequivocabilmente reso la qualità della vita migliore, non ci sarebbero mai stati. Il vero dilemma sta proprio qui! Credo che la vita e il progresso debbano inevitabilmente continuare cercando, però, di limitare al massimo gli effetti collaterali legati all'evoluzione; siamo ancora in tempo per non farci del male, però bisogna essere consapevoli di una cosa imprescindibile: prima mettiamo in salvo la Terra e prima ci salviamo noi tutti, da qui non si scappa, credetemi! Male che vada abbiamo sempre il pianeta di riserva: Marte aspettaci, stiamo arrivando!

**Aurelio Alessandroni**



# ESTATE ROCCHIGIANA



Anche quest'anno, come negli anni passati, facciamo un piccolo resoconto delle manifestazioni dell'Estate Rocchigiana; quelle organizzate dalle associazioni e quelle organizzate da alcuni esercizi commerciali. Rischiavamo di essere un po' ripetitivi e auto-referenziali ma un giornale locale non può non parlare di questi eventi, piccoli o grandi che siano, anche perché facendolo cerchiamo di prolungarne gli effetti promozionali.

Come già detto da Aurelio Alessandrini nell'articolo qui a fianco, le manifestazioni di quest'anno hanno dovuto fare i conti con gli acquazzoni che hanno costretto gli organizzatori a frequenti rinvii e a lavorare con affanno per preparare tutto all'ultimo momento con inevitabili sbavature organizzative.

A parte la Rassegna Organistica che si svolge al chiuso e di cui diremo poi, tutte le altre manifestazioni sono state condizionate dai capricci del tempo.

E' andata bene alla "Conferenza sotto le stelle" e alla premiazione del Goccia d'Oro che si sono svolte a luglio e di cui vi abbiamo fatto cenno nello scorso numero, ma per le manifestazioni programmate per agosto è andata bene solo per la serata del teatro dialettale e della sfilata in costumi rinascimentali, benino per il concerto in piazza il giorno di Ferragosto con una serata freddina ma sopportabile

mentre è andata male per il percorso enogastronomico Antichi Sapori e malissimo per la serata delle Poesie della memoria che addirittura è stata cancellata dal programma dopo che era stata rinviata più volte per il maltempo; anche l'escursione notturna a monte Lupone è stata annullata.

Al percorso Antichi Sapori hanno sempre partecipato moltissime persone ma quest'anno un temporale nel pomeriggio con drastico abbassamento della temperatura ha scongiurato a molti di salire a Rocca Massima; nella sera la temperatura è aumentata un po' e tutto sommato si stava benino ma pochi sono stati coloro che hanno azzardato. Questa manifestazione è stata piuttosto travagliata perché prima si è rischiato di non farla perché i volontari per sostenere l'organizzazione erano pochi e una volta trovate nuove giovani forze il maltempo ha guastato la festa.

Poca fortuna hanno avuto anche le serate organizzate dai due bar, la Baita/Montano del Principe e Il Volo. I gestori spesso hanno dovuto rimandare gli eventi all'ultimo minuto e quando finalmente sono riusciti a realizzarli mai sono stati favoriti da serate gradevoli dal punto di vista meteorologico.

Serata tipica dell'estate rocchigiana



è stata invece quella che ha accolto la compagnia "Gli amici del Teatro" di Cori che ha rappresentato in piazza un'esilarante commedia di Tonino Cicinelli, "Il diavolo e l'acqua santa". Il teatro dialettale è diventato un appuntamento fisso delle manifestazioni estive con una partecipazione numerosa e calorosa di residenti e villeggianti.

Nuova entrata nel calendario dell'Estate Rocchigiana è stata la sfilata con abiti rinascimentali di ragazzi e ragazze di Rocca Massima.

Questi abiti fatti realizzare dall'associazione "La castagna di Rocca Massima", che aumenteranno di numero un po' per anno, fanno parte di un progetto che intende riproporre anche a Rocca Massima atmosfere di un passato che ci ha tramandato valori e

tradizioni che sarebbe bene non perdere in questo caotico mondo che corre a velocità pazzesca. Gli abiti sono veramente belli e sono stati realizzati tenendo conto di documenti, quadri e sculture dell'epoca per riprodurli il più fedelmente possibile. Ci vorrà tempo e dedizione per creare una rievocazione storicamente corretta e che veda la partecipazione attiva di tutta la cittadinanza ma l'aver avviato il progetto.



*R.D.F. Continua a pag 6*

da pag 5

È già un fatto positivo. Sono stati realizzati gli abiti del ceto nobile dell'epoca ma ora bisognerà pensare anche a quelli del popolo che abitava il paese costituito da poveri contadini, pastori e artigiani che realizzavano manufatti necessari alla vita quotidiana.

I nobili e signori riccamente vestiti avevano dominio su Rocca Massima ma abitavano a Roma e solo raramente venivano fin quassù e quando venivano lo facevano per riscuotere tasse e gabelle. Il quadro dell'epoca non sarebbe completo se mancasse il popolo minuto ma, strano a dirsi, per ricreare gli abiti che indossava il popolino c'è bisogno di un lavoro di ricerca più complesso perché raramente il povero contadino veniva rappresentato da pittori e scultori.

Chiudiamo con la Rassegna Organistica che per fortuna non ha risentito se non in minima parte del tempo balerino.

Giunta alla XIX edizione anche quest'anno è stata seguita da un pub-



blico affezionato e amante di questo genere musicale. In tutti e quattro gli appuntamenti la chiesa era piena; la maggior parte delle persone vengono da fuori ma non sarebbe male se partecipassero un po' di più anche i residenti.

Sotto la direzione artistica del M° Gabriele Pizzuti la Rassegna ha una programmazione musicale molto variegata per cui ad ogni concerto si scoprono stili compositivi diversi e talvolta anche abbinamenti strumentali inconsueti come nel primo concerto nel quale l'organista Daniele Rossi ha eseguito musiche di Bach, Haendel e Albinoni insieme a Gian-

luca Grosso al basso tuba. Il pensiero di Augusto Cianfoni, l'organizzatore principale della Rassegna, e del M° Pizzuti è già rivolto al prossimo anno per preparare programma e organisti d'eccezione per l'edizione numero 20 (un bel traguardo!).

A breve sarà inaugurato l'organo della cattedrale di Segni che è tornato a suonare dopo un serio lavoro di restauro e, come già anticipato da Cianfoni e Pizzuti, vista la vicinanza si tenterà di creare una sinergia tra il nostro organo e quello di Segni; quando si uniscono le risorse si ottengono sempre risultati migliori.

Ho fatto cenno solo alle manifestazioni più importanti ma nonostante il tempaccio tante altre iniziative sono state portate avanti in questo periodo estivo come, ad esempio, Bambini pasticceri e Giochi popolari e perciò credo sia opportuno ringraziare quanti si sono dati da fare per animare il nostro paese e renderlo più accogliente per quanti lo scelgono per un periodo di riposo e di vacanza.

*Remo Del Ferraro*

## VACCINI E SALUTE

Lo scorso 11 luglio l'Associazione "Mons. G. Centra" ha organizzato l'incontro dibattito **"Un ponte tra scienza e salute: il caso dei vaccini"**. I professori Carlo Zagaglia, Giuseppe La Torre e Alessandra della Torre del Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive della Sapienza Università di Roma hanno illustrato i vantaggi di una vaccinazione diffusa per il miglioramento delle condizioni sanitarie della singola persona e dell'intera comunità. Per approfondire altri aspetti di questa pratica sanitaria l'Associazione ha organizzato un secondo incontro a cui vi invitiamo a partecipare numerosi:

### VACCINI E SALUTE: RIFLESSIONI ECONOMICHE, ETICHE E BIOGIURIDICHE

**Sabato 22 settembre - Ore 17,00**

**Sala conferenze presso ex edificio scolastico "A. Rosetta" via Ficorelle  
Rocca Massima**

**Intervengono:**

- **Prof. Avv. GIAN PIERO IARICCI**, amministrativista, Sapienza Università di Roma;
- **Prof. GUIDO CITONI**, economista sanitario, Sapienza Università di Roma;
- **Prof. GILBERTO CORBELLINI**, bioeticista, Sapienza Università di Roma e C.N.R.

**Coordinatore: dott. GIUSEPPE DI STEFANO**

# BELVEDERE DR. UMBERTO CIANFONI



Il 13 agosto è stato intitolato al dr. Umberto Cianfoni il belvedere del Serrone della Madonna.

L'Amministrazione Comunale, accogliendo la proposta della Proloco, ha voluto così rendere merito al dr. Cianfoni che per tanti anni, con grande competenza, ha ricoperto l'incarico di Medico Condotta (così al tempo venivano chiamati i medici di famiglia) nel nostro comune.

Nell'Aula Consiliare, alla presenza dei componenti del Consiglio Comunale, dei familiari, degli amici, della rappresentanza delle Associazioni locali e di molti cittadini il sindaco Angelo Tomei ha dato lettura della delibera che ha sancito l'intitolazione ed ha fatto un breve profilo della figura del dr. Cianfoni, attingendo anche a ricordi personali, mettendone in risalto non solo la sua grande professionalità ma anche la grande umanità nel rapporto con i pazienti e con tutti cittadini.

Ma il dr. Cianfoni oltre che grande medico è stato un ottimo padre di famiglia e ne hanno dato testimonianza il figlio Sergio e la figlia Nidia che

dopo l'intervento del Sindaco hanno raccontato alcune esperienze di vita familiare che hanno ulteriormente evidenziato la ricchezza d'animo del dr. Umberto che a prima vista poteva sembrare una persona burbera.

Nel giudicare i fatti e le persone bisogna tener sempre presente il contesto storico e culturale; quel tratto serio del dottore era determinato dal fatto che doveva superare le resistenze di una popolazione poco acculturata che faceva fatica a recepire le raccomandazioni per una migliore igiene e per comportamenti ispirati alla prevenzione delle malattie.

Quando ho insegnato a Rocca Massima negli anni 1975-1990, quando già il dottore era in pensione, lo interpellai per chiedergli di collaborare a una campagna di sensibilizzazione per una corretta alimentazione dei bambini. Accettò con entusiasmo e mi colpì la passione che metteva nell'illustrare alle mamme i comportamenti più idonei alla nutrizione dei loro figli.

In quell'occasione stringemmo amicizia e mi raccontò le difficoltà che aveva avuto nel far superare i tanti pregiudizi che condizionavano la vita della popolazione di Rocca Massima in quegli anni; mi raccontò delle sue sofferenze quando doveva far ricoverare in ospedale persone che non solo non avevano i mezzi per pagarsi le cure ma neppure per recarsi all'ospedale; mi raccontò delle precarie condizioni igieniche di tante abitazioni di quel tempo e mi raccontò di quanto,



come medico dell'O.N.M.I. (Opera Nazionale Maternità e Infanzia) doveva armarsi di tanta pazienza per convincere le mamme a controllare con assiduità la salute dei figlioli in età pediatrica.

Il dottor Umberto Cianfoni è stato un grande medico ma, per certi aspetti, anche un grande educatore; il popolo di Rocca Massima è giusto che lo ricordi con affetto e riconoscenza.

Il luogo a lui intitolato è stata una scelta azzeccata dell'Amministrazione. Il belvedere sovrasta le contrade di Rocca Massima dove ora ci sono belle villette munite di ogni comfort ma allora povere abitazioni e addirittura alcune capanne che procuravano non pochi problemi dal punto di vista sanitario; anche il meritorio lavoro del dr. Umberto ha contribuito a cambiare una realtà sociale piuttosto problematica in una più evoluta e al passo con i tempi.

*Remo Del Ferraro*

- LABORATORIO GALENICO
- FITOTERAPIA
- OMEOPATIA
- AUTOANALISI DEL SANGUE
- HOLTHER PRESSORIO E CARDIACO
- CONVENZIONI ASL
- FORNITURE PER DISABILI
- SERVIZIO RECUP
- MISURAZIONE PRESSIONE GRATUITA



**Farmacia San Giuliano**  
Dottori Montecuollo

- 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








**GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000**








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

# MOMENTI DI GIOIA

## *Nonna Antonina ha compiuto 105 anni*



Per il nostro piccolo Borgo lo scorso 23 agosto è stata festa grande: di quelle che avvengono raramente! Tutti noi abbiamo festeggiato con gioia e allegria i centocinque anni della nonna di tutte le nonne: Antonina Liberati. Nata, appunto, il 23 agosto 1913 a Rocca Massima, Antonina Liberati non ha mai lasciato il paesello natio, dove è cresciuta, ha lavorato, si è innamorata e l'11 novembre del 1935 si è sposata con Alberto Alessandro

ni. Dalla loro unione sono nati Franca, Gabriella e Almerindo che a loro volta le hanno regalato 7 nipoti, 12 pronipoti e, finora, è trisavola di due trisnipoti. Il nostro piccolo Comune è come una grande famiglia dove tutti ci conosciamo e tutti siamo legati (più o meno) da profonda amicizia; infatti, 5 anni or sono, con grande partecipazione e affetto festeggiammo in piazza il "primo" secolo di vita della "nostra" nonna. È giusto ricordare che Antonina ha dedicato tutta la vita alla famiglia, ad aiutare il marito nel lavoro di commerciante di bestiame e nella bottega di macelleria; adesso che è una "decana" si sta godendo il giusto e meritato riposo, ma sin da giovane ha lavorato duramente, non si è mai risparmiata ad aiutare anziani o malati, a dare indicazioni e suggerimenti ai visitatori; insomma è stata un vero punto di riferimento perché al suo bel paesello ha sempre tenuto e ne ha sempre elogiato la bellezza e la tranquillità.

Queste qualità le ha anche ricordate Angelo Tomei, sindaco di Rocca Massima, che in questo importante giorno le ha fatto visita portandole i saluti e gli auguri dell'Amministrazione e dell'intera cittadinanza. Nonna Antonina è devotissima e sempre con la corona del Rosario in mano e quotidianamente recita una preghiera al Signore per ringraziarlo della buona salute concessa e della pace e concordia familiare a cui tiene davvero tanto. Lucidissima e, per la sua età, in buono stato di salute, è stata anche grande protagonista davanti alla troupe del programma di Rai 1 "La vita in diretta" che, per festeggiare i suoi 105 anni, le ha fatto visita facendo partecipe a questa bella celebrazione non solo i parenti e amici di Rocca Massima ma tutta l'Italia. La nostra Redazione, così come fece per i 100 anni e ha continuato a fare anno dopo anno, rinnova gli auguri a nonna Antonina con la promessa di ripeterli ancora per tanto tempo. (A.A.)

## XIII Comunità Montana Lepini-Ausoni *seleziona 20 volontari da impiegare nel progetto "Scopriamo i Lepini".*

Continua l'impegno della XIII Comunità per i giovani: dopo il progetto Giovani Prospettive Lepine, che lo scorso autunno ha visto protagonisti i giovani dei paesi più piccoli dei Lepini nella prima fiera itinerante a tema lavoro, è arrivato ora il momento di cimentarsi con il Servizio Civile. È stato messo on-line da pochi giorni, sul sito istituzionale della XIII Comunità Montana [www.13cmlepini.it](http://www.13cmlepini.it) e sul portale per i giovani [www.giovaninformazione.it](http://www.giovaninformazione.it) (altro progetto della XIII Comunità Montana per i giovani), il bando di selezione per 20 volontari da impiegare nel progetto di Servizio Civile dal titolo Scopriamo i Lepini, con scadenza il prossi-

mo 28 settembre.

Il progetto avrà una durata di 12 mesi per complessive 1400 ore in un anno ed i volontari verranno divisi tra le sedi nei comuni di Rocca Massima, Bassiano, Priverno, Maenza e Roccasecca dei Volsci. Ciascun volontario selezionato sarà chiamato a sottoscrivere con il Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile un contratto che fissa in € 433,80 l'assegno mensile per lo svolgimento del servizio. Al termine del Servizio al volontario verrà rilasciato dal Dipartimento un attestato di espletamento del servizio civile redatto sulla base dei dati forniti dall'Ente. La Comunità Montana ha riservato 5 posti (uno per

sede di progetto) a giovani che presentano una condizione di svantaggio come: bassa scolarizzazione, disabilità compatibili con le attività progettuali, migranti o coloro che hanno minori opportunità socio-culturali. "In questo modo la XIII Comunità Montana - precisa il Presidente Onorato Nardacci - vuole garantire a tutti i giovani la possibilità di partecipare ad un'esperienza di crescita e di formazione come quella rappresentata dal Servizio Civile".

Per l'ammissione alla selezione è richiesto il possesso dei seguenti requisiti: cittadinanza italiana, ovvero di uno degli Stati membri dell'Unione Europea, ovvero di un Paese

extra UE purché regolarmente soggiornante in Italia; - aver compiuto il diciottesimo anno di età e non aver superato il ventottesimo anno di età (28 anni e 364 giorni) alla data di presentazione della domanda; non aver riportato condanna anche non definitiva alla pena della reclusione superiore ad un anno per delitto non colposo ovvero ad una pena della reclusione anche di entità inferiore per un delitto contro la persona o concernente detenzione, uso, porto, trasporto, importazione o esportazione illecita di armi o materie esplodenti, ovvero per delitti riguardanti l'appartenenza o il favoreggiamento a gruppi eversivi, terroristici o di criminalità organizzata. Qualora si intenda partecipare alla selezione usufruendo dei posti riservati ai giovani con minori opportunità, fermo il possesso dei requisiti sopra indicati, occorre appartenere alla categoria specifica indicata dal progetto. I requisiti di partecipazione devono essere posseduti alla data di presentazione della domanda e, ad eccezione del limite di età, mantenuti sino al termine del servizio. Non possono presentare domanda i giovani che: appartengono ai corpi militari e alle forze di polizia; abbiano già prestato o stiano prestando servizio civile nazionale, oppure abbiano interrotto il servizio prima della scadenza prevista; abbiano in corso con l'ente che realizza il progetto rapporti di la-



voro o di collaborazione retribuita a qualunque titolo, ovvero che abbiano avuto tali rapporti nell'anno precedente di durata superiore a tre mesi. Non costituiscono cause ostative alla presentazione della domanda di servizio civile: - aver interrotto il servizio civile nazionale a conclusione di un procedimento sanzionatorio a carico dell'ente originato da segnalazione dei volontari; - aver già svolto il servizio civile nell'ambito del programma europeo "Garanzia Giovani" e nell'ambito del progetto sperimentale europeo International "Volunteering Opportunities for All". I volontari impegnati, nel periodo di vigenza del presente bando, nei progetti per

l'attuazione del Programma europeo Garanzia Giovani possono presentare domanda ma, qualora fossero selezionati come idonei, potranno iniziare il servizio civile solo a condizione che si sia intanto naturalmente conclusa - secondo i tempi previsti e non a causa di interruzione da parte del giovane - l'esperienza di Garanzia Giovani. I candidati dovranno presentare la domanda di partecipazione indirizzata direttamente alla XIII Comunità Montana Lepini - Ausoni secondo le seguenti modalità: - per Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo: [13cmleпинi@kelipec.it](mailto:13cmleпинi@kelipec.it), a mezzo "raccomandata A/R" indirizzata a: XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni P.zza L. Tacconi 2 04015 Priverno (LT)

- consegna a mano, presso la sede della Comunità Montana in P.zza L. Tacconi 2 Priverno (LT), tutti i giorni fino al 28 settembre presso l'apposito sportello informativo dedicato al Servizio Civile. Le domande trasmesse con modalità diverse da quelle sopra indicate e pervenute oltre i termini stabiliti non saranno prese in considerazione. I modelli di domanda sono disponibili nella sezione dedicata al Servizio Civile del sito [www.13cmleпинi.it](http://www.13cmleпинi.it) (sito istituzionale dell'Ente) o sul sito [www.giovaniformazione.it](http://www.giovaniformazione.it) dove è possibile reperire anche maggiori informazioni sul progetto.

*Rachele De Angelis*

# La Rocca

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



# CORI

## 1. Cori...di Nero Buono



Il progetto che vede protagonista il vitigno autoctono locale è stato presentato dall'ente Lepino alla Regione Lazio in risposta al bando per l'ottenimento dei contributi per la realizza-

zione di eventi, feste, manifestazioni e iniziative turistico - culturali.

In risposta al bando "Lazio delle Meraviglie", il Comune di Cori (LT) ha presentato alla Regione Lazio il progetto inerente la manifestazione "Cori di Nero Buono", che ha come protagonista l'antico vitigno autoctono coltivato quasi esclusivamente nel suo territorio, di cui ne rappresenta l'identità vinicola, recuperato e rilanciato dalle tre cantine coresi che lo trasformano in vini rossi di qualità certificata dai marchi DOC e IGT.

Nella proposta redatta dall'Assessorato all'Agricoltura dell'ente lepino insieme allo Sportello Unico per le Attività Agricole, l'iniziativa - sostenibile, perché aderente alla campagna

Plastic Free - dovrebbe svolgersi il 6 e 7 Ottobre. Con la partecipazione di altri operatori locali, la kermesse enologica arriverebbe a coinvolgere anche gli altri prodotti tipici e il patrimonio culturale della Città d'Arte. L'idea è sviluppare percorsi di visita, anche guidata, a partire da tre epicentri di degustazione - piazza del Tempio d'Ercole, sagrato della Chiesa di Santa Maria della Pietà, chiostro del Complesso Monumentale di Sant'Oliva. La due giorni prevede poi un convegno con esperti del settore e un concerto finale. Probabile cornice le esibizioni dell'arte del maneggiar l'insegna, le musiche e i balli rinascimentali, la polifonia sacra e profana  
(M.C.)

## 2. Promozione dell'eccellenza gastronomica tipica del territorio



La Sagra del Prosciutto cotto al vino bianco di Cori (LT) è la nuova manifestazione dedicata ad una eccellenza esclusiva della tradizione contadina corese, che l'Amministrazione comunale intende realizzare in autunno. Il progetto elaborato dall'Asses-

sorato all'Agricoltura e dal SUAA - Sportello Unico per le Attività Agricole - dell'ente lepino è stato approvato in questi giorni dalla Giunta Municipale in risposta all'avviso pubblico dell'Arsial per l'erogazione di sovvenzioni in favore dell'agroalimentare del Lazio.

La prima edizione si svolgerà a Piazza Signina il 13 e 14 Ottobre 2018, per poi ripetersi con cadenza annuale. Il protagonista dell'iniziativa sostenibile, perché aderente alla campagna Plastic Free, è un prodotto dal gusto unico, frutto di un peculiare processo di trasformazione, le cui testimonianze risalgono agli inizi del novecento, in origine conosciuto come Prosciutto della Madonna,

perché particolarmente venduto nella seconda domenica di Maggio in occasione dei festeggiamenti in onore della Madonna del Soccorso.

Gli Stand e le degustazioni saranno allestiti e preparate dai produttori locali, che nei mesi scorsi hanno ricevuto la Denominazione Comunale, con la collaborazione dei ristoratori e delle cantine vinicole e la partecipazione degli studenti dell'indirizzo alberghiero dell'IIS San Benedetto di Latina. Una giuria qualificata decreterà e premierà i vincitori del Concorso indetto per la creazione di piatti/abbinamenti originali, che comporranno un ricettario stampato e diffuso anche in forma digitale.  
(M.C.)

**BAR VOLO**

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

# Il nuovo mistero della "salita in discesa"



Probabilmente molti di voi ci saranno passati di persona o ne avranno almeno sentito parlare; addirittura scrivemmo, a tal riguardo, un piccolo articolo anche su questo giornale circa 10 anni or sono, però ora questa storia è tornata alla ribalta perché alcuni "burloni" hanno divulgato su Internet notizie (diciamo) un po' fantasiose e hanno addirittura asserito che sotto la collina ci siano strumenti e macchinari extraterrestri. Ovviamente il preoccupato popolo Internauta si è mobilitato, si è avuta l'immane interrogazione parlamentare; insomma siamo alle solite, in Italia tutto fa notizia, poi ora con Facebook ci vuole proprio poco per sollecitare i creduloni di turno; tanto una condivisione o un mi piace non si nega a nessuno! Ma di che stiamo parlando? Stiamo parlando della misteriosa e suggestiva "salita in discesa" che si trova nei Castelli Romani, esattamente al km 11,600 della strada statale 218 tra Ariccia e Rocca di Papa. In questa breve lingua d'asfalto si veri-

fica un fenomeno che, per molto tempo, è stato considerato ai limiti del paranormale: quella che sembra a tutti gli effetti una salita rettilinea è in realtà una discesa. La riprova è data dal fatto che ogni cosa lasciata libera di rotolare sul suolo prosegue nella direzione opposta a quella immaginata, quasi come fosse guidata da una forza oscura. Se si sperimenta il fenomeno dal vivo per la prima volta, l'effetto è sbalorditivo: sembra quasi che le leggi gravitazionali studiate fino ad ora siano improvvisamente scomparse. Inutile aggiungere che, soprattutto negli scorsi decenni, la strana questione venisse classificata come una vera e propria stregoneria o, addirittura, un'opera del diavolo. I molti turisti, ma anche semplici passanti che hanno voluto testare dal vivo l'effetto sono ricorsi all'esperimento più banale che possa venire in mente: coricare una bottiglia di plastica o una lattina di birra sul suolo lasciandola libera di prendere una direzione che, ovviamente, è sempre opposta a quella immaginata e, secondo il nostro punto di vista, procede in salita. In passato sono state elaborate numerose teorie in merito: dall'origine vulcanica del suolo che per qualche misterioso motivo avrebbe dovuto "condizionare" le normali leggi fisiche, fino ad arrivare alla presenza di un campo magnetico nel territorio, oltre ad un presunto influsso "divino" in relazione all'antica Via Sacra che si trova situata sul Monte Cavo, a poca distanza

dal famigerato luogo. Ci mancavano solo gli extraterrestri e... sono arrivati! La spiegazione invece è molto più semplice: alcuni studi scientifici hanno infatti dimostrato che il fenomeno è generato da una complessa illusione ottica. Quella che all'occhio umano appare come una salita, in realtà è una strada che prosegue in leggera discesa. La matrice dell'"errore" sta nel fatto che questa porzione di asfalto è compresa tra due tratti che si sviluppano in forte salita, una caratteristica geografica che toglie punti di riferimento all'occhio umano, il quale percepisce anche la visione diretta del segmento in questione come un'altra salita. Nonostante il mistero sia stato ormai svelato, la suggestione ottica rimane in tutta la sua interezza ed è per questo motivo che, anche ai giorni d'oggi, si possono trovare numerosi curiosi che sperimentano dal vivo il fenomeno, ovviamente sempre accompagnati dall'inseparabile bottiglia e dall'altrettanto immancabile "selfie".

*Aurelio Alessandrini*



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



[www.gioielleriavilla1956.it](http://www.gioielleriavilla1956.it)

# LINGUA E LINGUACCIA

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

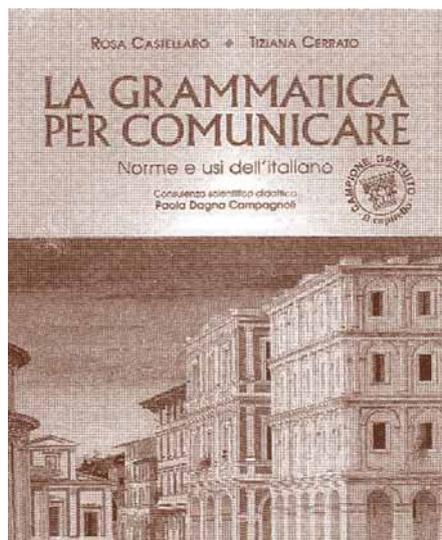
## “Ci possono essere utili”

Procura sempre un piacere la lettura di un testo scritto bene in forma scorrevole e ricco di contenuto; se a questo si aggiungono espressioni particolarmente significative il godimento è maggiore. Questo si raggiunge anche con piccoli accorgimenti nell'uso di particolari espressioni che nel discorso assumono dei significati intuitivi traendo spunto dalle diverse situazioni della vita o dai significati differenti che esse assumono. Ogni cosa di cui abbiamo esperienza, anche apparentemente insignificante può essere di aiuto per rendere gradite le nostre parole ed in quel momento esse diventano un mezzo di importanza di cui ci si serve per far comprendere le nostre idee. Ci possiamo servire di tutto perché fenomeni naturali, animali, oggetti di ogni tipo, le diverse situazioni della vita possono dare lo spunto giusto per una bella espressione. Fino alla metà del secolo scorso la maggior parte della popolazione italiana risiedeva nei piccoli centri di montagna o di pianura e viveva dei prodotti che con grande fatica riuscivano a ottenere dalla coltivazione della terra e la poca carne che si mangiava era quasi sempre quella degli animali che ogni famiglia allevava. Il lavoro quasi giornaliero nei campi serviva per la produzione di ciò che occorreva per un anno. Il contatto continuo con la terra ha dato lo spunto a espressioni particolari che si sono diffuse nella popolazione anche con l'allargamento di significato. “vivere della propria terra” era lo scopo dei contadini che non avevano altre risorse e tiravano avanti con ciò che ricavano con il lavoro dei campi. I lavori erano faticosi e talora poco remunerativi se i fenomeni atmosferici non favorivano le produzioni

non si era contenti e questo portava a dire “la felicità non è di questa terra” (ciò è vero anche oggi). Le grandi differenze, le grandi distanze tra due cose sono espresse dicendo “ci corre come dal cielo alla terra”; se pure con tutto l'impegno non si trova ciò che si cerca si indica dicendo che “non sta nè in cielo nè in terra”, frase che si usa anche per indicare ciò che si ritiene spropositato incredibile; se ciò che si cerca è importante la ricerca si “fa per mare e per terra”, cioè ovunque. Alcune espressioni sono molto chiare: “mettere piede a terra, scendere a terra” si dice scendere da un'imbarcazione o da un mezzo di trasporto. “Rimane a terra” indica che non si è riusciti ad imbarcarsi o non si è preso un mezzo di trasporto a causa di un ritardo. “Mettere qualcuno a terra” si dice quando lo si fa cadere e figurativamente vuol dire abatterlo fisicamente o moralmente. “sentirsi mancare la terra sotto i piedi” può accadere se c'è un terremoto, ma esprime pure l'idea di sentirsi perduto privo di appoggi morali; “essere a terra” si dice quando si è deboli, privo di forza o moralmente depresso. Un discorso “terra terra” è quello che non ha nessun valore ed è detto tutto. L'Italia non è una nazione che ha solo confini terrestri con altri stati per circa ottomila chilometri è bagnata dal mare e come sulla po-

polazione terrestre ha influito la situazione locale, così sugli abitanti della costa si è sacrificato lo stesso fenomeno nella formazione di detti significativi. C'è il lupo sui monti e c'è anche il “lupo di mare”, ma mentre il primo è un animale, il secondo indica un marinaio di grande e lunga esperienza. Alcune espressioni hanno un primo significato reale e anche uno simbolico. Nelle città costiere c'è il “porto di mare” per l'approdo delle navi, ma essere un porto di mare indica un luogo dove c'è un continuo via vai di gente; “essere in alto mare” si dice quando con imbarcazione si sta lontani dalla costa, ma simbolicamente suggerisce l'idea che si è molto lontani dal concludere ciò che si desidera terminare. Come gli abitanti terrestri anche quelli costieri per ritrovare una cosa la possono “cercare per terra e per mare”. L'uomo per migliorare la propria situazione si dà molto da fare, fa tanti tentativi che spesso sono vani e questo fatto lo può indicare con il detto “portare acqua al mare” come se una grande necessità: è fare una cosa inutile. Un detto molto significativo è “l'acqua va al mare” che si esprime ciò che avviene realmente, ma con un altro significato indica che spesso i soldi vanno nelle tasche di chi sta bene e non ha bisogno aumentarli. Quando si fanno tante e grandi promesse di chi ha l'abitudine di “promettere mari e monti”, che sono promesse per lo più irrealizzabili. “Gettare qualcosa o qualcuno al mare” è un altro detto: la prima cosa è bene non farla per conservare il mare pulito, ma la seconda parte indica si abbandona. Non si aiuta una persona che si trova in un periodo brutto della sua vita. Possiamo servirci anche di questi detti per rendere più bello il nostro pensiero.

Mario Rinaldi



# UN PROGRAMMA PER VERI EDUCATORI

*Inizia il nuovo anno scolastico e ci permettiamo di suggerire agli insegnanti questo "Programma" certamente difficile da praticare ma può essere una meta e un punto d'arrivo al quale si dovrebbe tendere.*



Se tu entri in classe come si entra in famiglia. Se il tuo cuore batte più veloce rivedendo i tuoi alunni. Se ogni viso è per te un'anima da amare. Se riprendi con gioia il dialogo sospeso. Se ogni tua ora passata con loro è troppo presto fuggita. Se ami di più il tuo lavoro ogni anno che passa. Se la tua opera ti sembra incompleta. Se Dio è ogni giorno il tuo grande confidente. Se le dita irrequiete e i piedi rumorosi ti sono sinfonia. Se le tue punizioni sono rare come la pioggia di luglio. Se le inevitabili difficoltà ti trovano sorridente. Se i queruli genitori e i fanciulli ti riconoscono gentile. Se la tua giustizia sa lasciarsi di comprensione. Se combatti il male ma non il peccato. Se tu predichi la virtù e la sai praticare. Se ogni giorno che passa ti trova migliore. Se senza esserne schiavo segui un metodo. Se

sapendo tante cose non ti credi sapiente. Se sai ristudiare ciò che credevi di sapere. Se al posto di interrogare tu sai soprattutto rispondere. Se tu sai essere fanciullo, pur restando maestro. Se davanti alla bellezza sai meravigliarti. Se la tua vita è lezione e le tue parole silenzio. Se la tua vita è preghiera e la tua fede risplendente. Se i tuoi alunni vogliono assomigliarti .... ALLORA TU SEI MAESTRO!

*(A. GILLE, Bulletin des écoles, TOURNAI)*

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

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

**Boschetto:** Molino Del Ferraro, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco, Bar/tabaccheria "Sport", Ristorante "da Pinocchio".

**Giulianello:** Macelleria Agnoni Fabrizio, Market "il Bottegone", Farmacia "San Giuliano", Panetteria "Alessandroni Fabio", "Coco Bar", Bar "Deny", Centro Anziani "il Ponte", Barberia "Savino", Forno Panetteria "Metro", Alimentari Cianfoni Roberto, Panificio Mancini Mattia.

**Cori:** Edicola in piazza Signina, Bar "Artcaffè", Tabaccheria "Bauco", Macelleria via del Colle, Edicola vicina al Comune, supermercato Conad, edicola Clanto in Piazza Croce, bar Vecchia Cori, Farmacia "Dott. Nobili".

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

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

APPALTRICE ASL RM/4

# Palombelli

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

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

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

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

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



# ASSOCIAZIONE TUSCOLANA ASTRONOMIA



dello spettacolo della Croce del Cigno, immersa nella Via Lattea, e costruire la figura del Triangolo Estivo, unendo le luminose stelle Deneb dello stesso Cigno, Vega della Lira e Altair dell'Aquila".

Tanti altri oggetti celesti impreziosiranno il cielo

1) Torna un nuovo ed entusiasmante appuntamento con le stelle dedicato ai più piccoli e ai loro accompagnatori. Venerdì 14 settembre alle ore 21:00 al Parco astronomico "Livio Gratton" di Rocca di Papa si terrà l'Astroincontro dal titolo "Le costellazioni autunnali". A organizzarlo, l'Associazione Tuscolana di Astronomia (ATA), attivamente impegnata da oltre 20 anni nel campo della promozione e diffusione della cultura scientifica. Ad aprire l'evento sarà una conferenza divulgativa sulle costellazioni a cura di Marco Tadini, esperto operatore dell'Associazione. Il tema scientifico verrà trattato utilizzando un approccio metodologico basato sulla scoperta e sul gioco per stimolare l'interesse e la curiosità dei più piccoli verso l'astronomia. "Durante la serata ci orienteremo tra le principali costellazioni del cielo di fine estate-inizio autunno e impareremo a riconoscerle", spiega l'esperto. "Vedremo come, a metà settembre, il cielo serale sia ancora dominato dalle grandi costellazioni estive, che però non appaiono più esattamente sopra la nostra testa, ma trasferite nella parte più occidentale del cielo, verso il tramonto. Ancora potremo godere

d'autunno regalandoci grandi emozioni. "Dalla parte opposta del cielo – prosegue Tadini – nei primi giorni d'autunno saranno ben visibili cinque costellazioni appartenenti alla Famiglia Reale, così dette perché riunite in un'unica leggenda che ci arriva dai tempi dell'Antica Grecia: a Cassiopea e Cefeo, osservabili tutto l'anno in quanto circumpolari, si uniscono ora anche Perseo, Andromeda e Pegaso, con il suo Quadrato che ben risalta nella parte più meridionale del cielo. Queste costellazioni, già apprezzabili nei mesi estivi, appariranno ora più alte sopra l'orizzonte, e sempre più lo saranno nelle serate successive, nella loro corsa verso il dominio dei cieli di ottobre". Non mancano all'appello le due Orse, con il loro eterno girovagare attorno alla Stella Polare e al Polo Nord Celeste.

Al termine della presentazione divulgativa i bambini, come dei veri astronomi e sotto la guida degli esperti dell'Associazione, si cimenteranno nel riconoscimento delle costellazioni discusse in aula e nell'osservazione di tutti gli oggetti celesti visibili, a occhio nudo e ai nuovi telescopi del Parco astronomico. Un momento molto

emozionante e utile per consolidare le conoscenze acquisite in aula chiuderà quindi l'evento all'insegna della scoperta e della scienza.



2) Venerdì 21 settembre alle ore 21:00 presso il Parco astronomico "Livio Gratton" di Rocca di Papa si terrà l'Astroincontro "L'Astronomia a Roma tra XVIII e XX Secolo".

Ad aprire l'evento sarà una conferenza divulgativa sul tema a cura di un esperto dell'Associazione Tuscolana di Astronomia "Livio Gratton" (ATA).

Alla presentazione divulgativa seguirà l'osservazione di tutti gli oggetti celesti visibili a occhio nudo e al telescopio sotto la guida degli operatori dell'ATA.

Prenotazione obbligatoria (richiesta anche ai Soci) fino a esaurimento posti, via mail a [segreteria@ataonweb.it](mailto:segreteria@ataonweb.it), ENTRO il giorno precedente l'attività.

Per ulteriori informazioni consultare il link: <http://lnx.ataonweb.it/wp/astrofili/astroincontri-allosservatorio-astronomico-fuligni/>

*Azzurra Giordani*



## STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE CARDIOLOGIA NEUROLOGIA  
DERMATOLOGIA ENDOCRINOLOGIA NUTRIZIONISTA  
CHIRURGIA ECOGRAFIA FISIOTERAPIA ORTOPEDIA  
PSICOLOGIA UROLOGIA PODOLOGIA**

**CORI (LT) • Via dei Lavoratori, 123 • Tel. 06.9679390 • Si riceve per appuntamento**

# TALVOLTA E' DIFFICILE TROVARE LE PAROLE ADATTE...

Dal libro "Non ti resta che... ridere... spontaneamente di **ROMOLO DE CRAIS**

La buona volontà di trovare le parole adatte per spiegare situazioni difficili, spesso ha un risultato diverso dalle buone intenzioni iniziali; qui ne abbiamo due esempi.

## 'A RICCOMANNAZIONE

De chist'ultimi tempi se sente spesso parlà 'n televisione, 'n cima i giornali, pe' radio, dei pedoferi: ciovè chilli che cercheno i regazzini piccoli e se approfitteno de issi. I genitori, poracci, so' tutti preoccupati, specialmente doppo che s'è saputo de chello ch'è successo 'n Bergio. Chelle pore creature, doppo avè subito chissà quante e quale sofferenze, l'honno puro fatte fori. 'O difficile stane a trovà 'a maniera pe' spiegà e mette 'n guardia 'ste crature pe' nun fasse accostà da 'sta gentaccia.

'Na signora – che naturalmente non faccio 'o nome – veramente perbene e distinta, de ottima famiglia, puro abbastanza appontati ella, che parla sempre co' tanta ricercatezza e delicatezza, volea mette 'n guardia 'o figlio de otto anni. Chisto bamboccio, puro 'n fregaccio sverdo e paraculo, stea a sentì co' tanta attenzione chello che glie dicea ' madre che, poraccia, volea trovà 'e parole più adatte pe' faglie capì, senza tanti traumi, 'ncontro a quali pericoli se saria potuto trovane. A' fine, pe' mettello a' prova, e pe' vedè si era afferata 'a situazione, glie disse: "Si pe' caso te ve' vecino ca' persona e te offre caramelle, dorgetti, e atra robbeta gradevole, tu non te tenghi da pigliatte mai gnente!"

Naturalmente, comme già ditto prima, chesta signora parlea sempre co' adducazione e delicatezza, e perciò, co' tanta bona maniera glie chiese: "Si te ve' denanzi 'n signore e te offre ca' cosa, tu che glie dici?". E chillu bammoccio, pronto: "glie dicio, pussa via brutto frociaccio! Vaffanculo!"



## RICCOTA A VOLO

A 'o capomastro de 'n cantiere, che a dilla fra de noa è propa 'n gran 'mbecille, gli fu dato 'n carico veramente terribile: tenea da comunicà a' moglie che era successo 'n incidente grave ao marito che era persa 'a vita 'n cima 'o lavoro. 'Sto tizzio, doppo d'esse arefrettuto tanto pe' trovà 'a magna de comunicà co' tutto 'o tatto possibile 'a triste ntizia, se presentà 'n casa de chilli porietta e, schiariscennose 'a voce, glie disse tutto de 'n fiato: "Signora, tengo 'o piacere de 'nformatte che ' vestito de mariteto, che portea oggi, pe' tanto tempo nun te' bisofno d'esse stirato, coddì è remasto pe' du' ore sotto 'o squaglia breccia. Però tengo da precisane 'n inconveniente: drento ao vestito ce stea mariteto".

*A cura di Luciana Magini*

# LE RICETTE DELLA MASSAIA

## *Gratin piccante di sarde*

**Ingredienti:** 400 gr di riso Vialone nano - 400 gr di sarde pulite - 80 gr di pangrattato - 1 ciuffo di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio- peperoncino in polvere- 5 cucchiari di olio extravergine d'oliva- sale.

**Preparazione:** Aprite le sarde a libro de eliminate la lisca centrale. Lavatele e asciugatele con carta da cucina. Lessate il riso in abbondante acqua bollente salata, scolatelo e conditelo con 3 cucchiari di olio. Tritate l'aglio e il prezzemolo. Mescolate il trito con il pangrattato, poco sale e peperoncino. Ungete leggermente d'olio una teglia, versare i metà del riso formando uno strato uniforme, appoggiatevi sopra metà delle sarde e cospargetele con una parte del pane aromatico. Ricoprite con il riso rimasto e terminate con un secondo strato di sarde. Distribuite sulla superficie il resto del pangrattato aromatico e irrorate il tutto con un filo d'olio. Cuocete in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Servite subito.



*Antonella Cirino*

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE  
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**Piazzetta della Madonnella, 1  
04010 Rocca Massima (LT)Presidente: **Remo Del Ferraro****www.associazionecentra.it**  
E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)  
Cell. **339.1391177**  
C.F. **91056160590**Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**  
Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**  
Responsabile della Redazione:  
**Aurelio Alessandrini - Cell. 348.3882444**  
E-mail: [lo-sperone-lepino@libero.it](mailto:lo-sperone-lepino@libero.it)**Questo numero è stato inviato in tipografia  
per la stampa 29 AGOSTO 2018**ISCRIZIONE AL N° 1017 DEL 15 / 01 / 2002  
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA  
DEL TRIBUNALE DI LATINA**Stampa: Nuova Grafica 87 srl**  
**Via del Tavolato, 2597 - Pontinia (LT)**  
**Tel. 0773.86227**Questo numero è stampato in 1.500 copie  
e distribuito gratuitamente  
I manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono**Con il patrocinio**

La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso ne autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti, foto ed altro anche se non pubblicati non si restituiscono. Riproduzioni e citazioni sono lecite, purché si citi, espressamente e in forma completa la fonte, autore dell'articolo, titolo dell'articolo, numero, data e pagina della testata.

# Chiedetelo alla Psicologa

Gent.ma Dott.ssa Agozzino, sono una assidua lettrice della sua rubricetta che viene pubblicata su Lo Sperone di Rocca Massima e, pertanto, anch'io vorrei chiederle qualche spiegazione su quanto sto per esporre. Già da qualche tempo ho notato, con estrema meraviglia e anche molta preoccupazione, che giovani ragazze (per lo più minorenni) fanno, pubblicamente e senza alcuna remora, un consumo eccessivo di alcol e sigarette, per non parlar poi dell'abbigliamento succinto che indossano. Sostano nei pubblici locali e con "nonchalance" buttano giù bicchierini di super alcolici come fosse acqua di fonte. Le chiedo: questo atteggiamento così provocatorio non è che cela disagi famigliari o magari quelli ancor più pesanti come sentirsi "prime donne" per essere accettate dal "branco"? Può gentilmente darci un consiglio? Ma in primis lo dia alle ragazzine poi magari anche ai noi genitori. La ringrazio e la saluto.

**Maddalena F.**

## La dott.ssa risponde:

Gentilissima Maddalena,

quello che Lei descrive è un fenomeno purtroppo in forte aumento: molti giovani spesso abusano di alcool e altre sostanze psicoattive. Come ha ben osservato, esiste una certa "nonchalance" nell'esibire questi comportamenti, non c'è imbarazzo o pudore anzi sono atteggiamenti accettati e soprattutto non connotati in maniera negativa come forse poteva accadere in passato. Chi beve, fuma, o fa uso di altre sostanze (le cosiddette droghe leggere ad esempio) non viene più considerato come un diverso: tali condotte vengono spesso incentivate dallo stesso gruppo dei pari e dalla società che propone lo sbalzo come garanzia sicura del divertimento. Purtroppo queste esperienze avvengono sempre più in anticipo sull'età, con una forte sottovalutazione dei rischi fisici e psicologici da parte dei ragazzi. I giovani spesso ricercano l'alcool o altre sostanze per sentirsi più disinibiti, più rilassati e a proprio agio. Essere accettati è quindi un motore molto forte, ma spesso si tratta anche della voglia di sperimentare uno sbalzo che permette di fuggire da una realtà non pienamente soddisfacente o, peggio ancora, monotona. Sicuramente eventuali disagi famigliari peggiorano la situazione, è quindi importantissimo mantenere un dialogo aperto e soprattutto la fiducia.

Un consiglio per i ragazzi? La vera libertà consiste nel non essere dipendenti da qualcosa per stare bene: posso divertirmi con un bicchiere di vino, posso divertirmi anche senza, così agisco la mia libertà. E' normale provare imbarazzo, rabbia, tristezza, sono emozioni al pari delle altre. Non bisogna nasconderele o evitarle, ma parlarne con persone di fiducia per trovare una soluzione. Ogni problema può essere risolto, si può cambiare sempre.

Soprattutto un consiglio ai genitori nelle bellissime parole di *Papa Francesco* che invita a guardare con occhi nuovi la crescita dei propri figli stando loro vicini: *"L'adolescenza non è una patologia che dobbiamo combattere. Fa parte della crescita normale, naturale della vita dei nostri ragazzi. Dove c'è vita c'è movimento, dove c'è movimento ci sono cambiamenti, ricerca, incertezze, c'è speranza, gioia e anche angoscia e desolazione."*

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

**SERVIAMO FRESCHEZZA  
DA PIU'  
DI UN SECOLO.**

**CUOMO**  
dal 1910

**OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO**

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

**OGNI MATTINO  
DALL'AGRO PONTINO**

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