



Lo Sperone

ROCCA MASSIMA



Mensile dell'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra"

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

Anno 19 numero 9

Associazionismo è confronto

Sabato 7 Settembre 2019

VELLETRI
Sagra dell'uva

ROCCA MASSIMA
Agosto rocchigiano

CORI-GIULIANELLO
Appalto luci cimiteriali

PREMIO GOCCIA D'ORO

Dialetto, specchio della cultura locale

Al secondo colpo abbiamo fatto centro! Come sapete, il 28 luglio si sarebbe dovuta svolgere la XVII edizione del Premio Goccia d'Oro ma le previsioni meteorologiche, ormai molto affidabili, ci dicevano che quel giorno ci sarebbero state piogge e anche molto abbondanti (e così è stato!) per cui noi dell'Associazione Centra abbiamo deciso di rinviare tutto al 13 agosto perché quello che avevamo preparato ci sembrava una cosa molto interessante e sarebbe stato un peccato sprecare l'occasione. Al secondo appuntamento siamo stati fortunati perché una di quelle serate magiche dell'estate rocchigiana,



quando l'aria si muove quel tanto che basta per rinfrescare, ha fatto da splendida cornice ad uno spettacolo molto apprezzato dai tanti che sono intervenuti. Quella sera del 13 agosto eravamo davvero molti. Avevamo preparato 250 posti a sedere ma non sono bastati; almeno un centinaio di persone (forse più), purtroppo, sono rimaste in piedi ma nessuno è andato via perché lo spettacolo è stato gradevole e coinvolgente.

Il protagonista della serata è stato Tonino Cicinelli, poeta e commediografo corese, che ha recitato alcune sue poesie e ha diretto la rappresentazione di tre frammenti di commedie

scritte da lui. Il Maestro Giovanni Monti e il cantante Augusto Tora hanno dato un ulteriore tocco artistico che ha impreziosito la manifestazione.

Come avete già letto nei numeri di luglio e agosto de Lo Sperone, l'associazione Centra

con questa edizione ha voluto dare un taglio diverso al Premio Goccia d'Oro volendo valorizzare il dialetto per cercare di rallentare quelle spinte alla globalizzazione esagerata che rischiano di farci perdere valori e sentimenti che per secoli hanno tenuto unite le nostre comunità. Quest'anno abbiamo ospitato il dialetto corese; nei prossimi anni inviteremo personalità di altri dialetti.

Quando abbiamo deciso di partire con Cori ci è venuto spontaneo...

R.D.F.

Continua a pag 3

Sommario

Premio Goccia d'Oro	1-3
Invito alla lettura	2
Agosto rocchigiano	4-5
Leonardo e il volo	6
Congratulazioni Lello!	7
Storia del tango argentino	8
Sagra dell'uva a Velletri	9
Signori politici...	10
Che stress!	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri morti	13
Associazione Astronomia	14
Luci cimiteriali	15
Ricetta della massaia	15
Capol	16



INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)
Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388
e-mail: lucarellilive@email.it
web page: www.olivelucarelli.it

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

La Biblioteca: invito alla lettura

“I fantasmi del cappellaio” di Georges Simenon

Negli ultimi due numeri di questa rubricetta vi ho parlato di due libri che secondo me si adattavano al clima rilassato e disteso del tempo di vacanze; questo mese vi voglio consigliare uno dei più bei (se non il più bello) romanzi di Georges Simenon: “I fantasmi del cappellaio”. Simenon è conosciuto per la sua grande abilità nell'intrecciare trame con risvolto “giallo” e uno dei suoi personaggi, il commissario Maigret, ha conquistato anche l'interesse di registi cinematografici. Anche “I fantasmi del cappellaio” è un giallo. In genere nei gialli l'attenzione dei lettori aumenta man mano che si va avanti con la lettura perché, tra i vari indizi abilmente disseminati dall'autore, si cerca di capire chi è ha compiuto il delitto; in questo romanzo di Simenon, invece, dopo poche pagine già si capisce chi è l'assassino: è il cappellaio Labbè che ha bottega in uno degli angusti vicoli di La Rochelle proprio di fronte al laboratorio del sarto Kachoudas di origini armene.

Il cappellaio e il sarto sono i due protagonisti principali della storia che vi posso tranquillamente riassumere perché il lettore rimane incollato al libro non per il dipanarsi della storia ma per la grandissima abilità dell'Autore a scavare nell'animo dei personaggi.

Nella tranquilla cittadina di La Rochelle la vita, che di solito scorre tranquilla, viene sconvolta da una serie di omicidi che un killer seriale sta compiendo seguendo un preciso ordine come egli stesso ha comunicato con lettere spedite al giornale locale composte ritagliando caratteri da fogli di giornale e incollandoli con paziente precisione.

Il cappellaio, un rispettabile bor-

ghese anziano e molto abitudinario, come ogni giorno sta facendo la solita partita a carte al Cafès des Colannes quando il sarto, che sta guardando la partita, nota tra le pieghe del pantalone di Labbè un puntino bianco e credendo si trattasse di un filo di cotone si china per tirarlo ma scopre invece che è una piccola lettera ritagliata.

Il sospetto che il cappellaio sia il killer sconvolge il sarto che da quella sera incomincia a pedinare Labbè che si accorge della cosa ma fa finta di niente. I sospetti di Kachoudas diventano certezza quando gli capita di assistere all'uccisione di un'altra vittima e, seppur in preda ad ansia ed incertezza, si avvia verso il commissariato per denunciare pensando anche alla lauta ricompensa promessa a chi avrebbe fornito indizi utili a scoprire l'assassino ma giunto in prossimità dell'ufficio di polizia una voce, a lui ben nota, scandisce: “Al posto suo non lo farei!”.

Mi fermo qui con il racconto della trama perché voglio lasciare a chi decide di leggere il libro il gusto di scoprire cosa ha scatenato la follia omicida del cappellaio e le fasi del suo arresto. Ma, come già accennato, quello che maggiormente colpirà il lettore è l'analisi della complessa psiche del serial killer che prima si

mostra freddo e sicuro di sé quasi giocando come il gatto con il topo sia con il sarto che con la polizia che brancola nel buio e sia con il giornalista che scrive di lui sul giornale locale avanzando ipotesi e congetture.

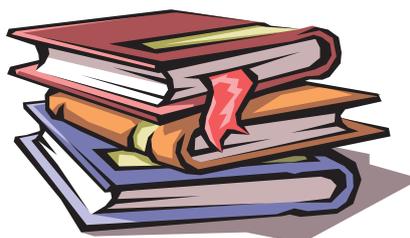
Ma un fatto imprevisto e a prima vista insignificante pian piano gli fa perdere le sue certezze fino a che la sua mente si ingarbuglia a tal punto da portarlo alla disperazione e alla perdizione finendo in trappola praticamente da solo.

Questa analisi psicologica è così ben condotta che alla fine del romanzo il lettore proverà pietà non solo per le povere vittime ma anche dell'assassino vittima di se stesso.

Nella biblioteca dell'associazione Centra c'è un'edizione CDE che in appendice riporta due racconti, “Il piccolo sarto e il cappellaio” e “Benedetti gli ultimi”, che Simenon aveva scritto prima e che riprende facendone la base per la stesura de “I fantasmi del cappellaio”. È interessante leggere questi due racconti per vedere come l'Autore ha cambiato prospettiva invertendo la prevalenza dei personaggi; nei racconti, infatti, il protagonista principale è il sarto.

Tra i tanti pregi di questo romanzo ne voglio segnalare un altro: la bellezza delle descrizioni ambientali. In apertura di romanzo è bellissima la descrizione dell'umidità che avvolge la città dopo giorni e giorni di pioggia ininterrotta; i particolari degli arredi del Cafès des Colannes, gli interni della casa del cappellaio e del sarto...

Davvero un bel libro e ve ne consiglio la lettura.



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

Remo Del Ferraro



Da pag 1

...rivolgerci a Tonino Cicinelli perché per anni ha collaborato con la nostra Associazione come membro delle commissioni nelle passate edizioni del Premio ma soprattutto perché conoscevamo bene la sua vasta produzione dialettale sorretta da una vera passione e da comprovate competenze.

Conoscevamo bene anche il Maestro Giovanni Monti che abbiamo coinvolto nella messa appunto dello spettacolo; la sua grande esperienza ci ha guidati nel preparare un riuscitissimo mix di poesie, teatro e musica.

Le poesie recitate da Tonino Cicinelli, tutte molto belle, sono state intervallate da canzoni della tradizione corese cantate da Augusto Tora accompagnato al piano dal Maestro. Per chi non lo conosceva, Augusto Tora è stato una vera sorpresa perché, dotato di una bella ed "educata" voce, ha interpretato i brani in maniera egregia.

Altro elemento che ha reso varia e gradevole la manifestazione, è stato il teatro. I bravi attori Girolamo Balestra, Rosaria Ducci e Gabriele Scala (tutti della compagnia "Gli amici del teatro" creata da Cicinelli) hanno strappato applausi rappresentando frammenti di commedie di Tonino Cicinelli che, tra una risata e l'altra, ci hanno fatto riflettere su

temi importanti come la dignità del lavoro, l'accoglienza, il rispetto e gli affetti familiari. Tonino Cicinelli nel presentare le sue poesie ha seguito un criterio che gli ha permesso di spaziare su temi diversi senza rischiare di essere dispersivo; ha suddiviso le poesie in 4 momenti: 1) IL PAESE (Sensazioni, J'astrechiglio, Corsa a capofitto, Bruschetta e panzanella, lo bono de 'sto posto, Presutto cotto al vino bianco de Cori); 2) AMORE E AFFETTI (Lo campà' stracca, La compagna mé, Sfoglieno la margherita, La reccota, Amore iterza amore mo', La convenienza) 3) CAROSELLO STORICO (I sapientoni, Jo' canceglio de Carmi-nuccia, La capata delle belle, La



'mmascarata)

4) SENSAZIONI (Jo' sonno de na vita, Voglia de rinza', Se va faceno tardi, Jommene e la femmena, Jo nonno)

Anche all'interno di ogni gruppo di poesie ha seguito uno schema ben preciso: dapprima poesie dal contenuto più serio e pensoso e poi poesie più allegre e scanzonate.

Il giusto equilibrio di poesie, teatro e musica ha mantenuto il pubblico attento e partecipe fino alla fine dello spettacolo.

L'indubbio successo della manifestazione ripaga i soci dell'Associazione "Mons. Giuseppe Centra" delle tante energie e risorse impegnate per questo appuntamento annuale che richiama a Rocca Massima un



bel numero di persone ed è proprio questo l'obiettivo che essa persegue. Ogni progetto che realizza non è finalizzato al soddisfacimento di piccole ambizioni dei soci (che lascerebbe il tempo che trova) ma mirano alla promozione del paese. La sera del 13 agosto almeno i due terzi dei presenti erano persone venute a Rocca Massima per l'occasione. Una più numerosa presenza di residenti sarebbe stato un ulteriore stimolo per il lavoro di domani.

Come è tradizione del Premio Goccia d'Oro, anche quest'anno è stato stampato un elegante libretto nel quale sono state raccolte tutte le poesie recitate nella manifestazione e al termine è stato distribuito gratuitamente a tutti come ricordo della bella serata.

Inoltre Tonino Cicinelli per l'occasione ha portato un certo numero di copie di due sue pubblicazioni (la raccolta di poesie "Lo campà' stracca" e una pubblicazione con tre delle sue numerose commedie in dialetto) che ha regalato a chi ne ha fatto richiesta. Mentre la nostra Associazione, in segno di ringraziamento, gli ha donato un omaggio a ricordo della bellissima serata.

Remo Del Ferraro



AGOSTO ROCCHIGIANO 2019



Come ormai facciamo da qualche anno, con il numero di settembre, siamo soliti scrivere un resoconto sul trascorso "Agosto Rocchigiano" descrivendo le numerose attività festaiole che si sono svolte a Rocca Massima. Le Associazioni con le risorse che hanno a disposizione (poche o molte che siano) sono da elogiare perché i volontari che vi fanno parte amano spendere il loro tempo libero e non solo, per movimentare le vacanze dei villeggianti e concittadini. Anche stavolta cercheremo di essere più obiettivi possibili nel riferire su quanto si è fatto nella appena trascorsa "estate rocchigiana". Cominciamo con la festività di Sant'Antonio da Padova che si è svolta, come da tradizione, a Boschetto di Rocca Massima nella prima settimana di agosto. Manifestazioni religiose e civili hanno dato vita ad una "sette giorni" all'insegna della devozione per Sant'Antonio, che quest'anno hanno viste partecipi tutte le "Confraternite religiose" presenti nel nostro Comune; inoltre

non è mancato il sano e genuino divertimento paesano, ci sono stati tanti svaghi in piazza con le immancabili mangiate luculliane, canti, balli e...super bevute, il tutto ben gestito e ben organizzato dal Comitato festeggiamenti. Bravissimi tutti!

Della XVII edizione del Premio Goccia d'Oro e della giornata dedicata al "Volo" di Leonardo da Vinci ne parliamo in altre pagine di questo giornale, perciò passiamo ad un appuntamento imperdibile dell'estate rocchigiana: la Rassegna Organistica Internazionale, giunta alla XX edizione. Un evento che richiama, nel nostro paese, tantissimi appassionati provenienti da tutto il circondario e oltre. Quest'anno sembrava esserci, negli organizzatori (la Pro Loco), un po' di preoccupazione perché non è potuto essere presente, per motivi di salute, il Direttore Artistico Gabriele Pizzuti, però la loro valida competenza ha superato con efficacia all'assenza del Maestro. Durante il mese sono stati proposti quattro concerti straordinari, eseguiti da artisti di indubbe capacità musicali; gli scroscianti applausi conferiti ai maestri alla fine di ogni esibizione sono stati il giusto epilogo di una Rassegna Organistica sempre più da lode!

Altri punti fissi della nostra estate sono stati: la scalata notturna a

Monte Lupone (1378m slm), incredibile il numero di partecipanti che si sono radunati allo scoccare della mezzanotte (dopo aver ascoltato e ballato i Piazza con il complesso "I Clima"), per partecipare a questa arrampicata sempre più coinvolgente. Dopo l'estenuante faticata notturna osservare il sole sorgere in cima alla vetta della "nostra montagna", magari sorseggiando un caffettino caldo fatto al momento, si percepiscono sensazioni impagabili, semplicemente favolose! Provare per credere...magari partecipando all'edizione del 2020!



Altre manifestazioni che hanno avuto, come sempre, una massiccia adesione sono state le giornate dedicate ai nostri bambini. Vedere i piccoli chef pasticceri con le mani in pasta, infarinati e affaccendati nel preparare torte e crostate varie (con l'aiuto e la supervisione delle mamme) suscita sempre tanta dolcezza e soddisfazione. Altra bella ricorrenza è stata quella, che li ha visti festanti

La Rocca

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





protagonisti, dedicata ai giochi popolari d'una volta. A parte la gaiezza dell'evento sottolineiamo anche la bravura degli organizzatori che, così facendo, hanno ricordato antichi giochi che probabilmente i nostri ragazzi, sempre più distratti dai moderni telefonini, non conoscevano affatto. Complimenti!

Nella suggestiva cornice del Parco della Memoria ci sono susseguite altre due manifestazioni: "Una Stella per te", per festeggiare, in allegria, la notte di San Lorenzo e la serata delle "Poesie della Memoria", una bella esposizione culturale gradita e apprezzata da un pubblico partecipe e competente.

Altro evento importante in programma è stata la XX Sagra degli Antichi Sapori che quest'anno ha avuto, a detta di alcuni, qualche critica e suscitato più di qualche malcontento. Non certamente per la preparazione folkloristica dell'evento che ha richiamato in paese tantissima gente; tutti hanno potuto ammirare entusiasti un frammento storico dell'antica Rocca Massima, con la sfilata di Dame e Cavalieri in bellissimi costumi rinascimentali. Come dicevamo le critiche sono state segnalate dal lato "culinario", quindi in riferimento a ciò e per onor del vero è bene precisare quanto segue: le troppe norme di sicurezza, igienico-sanitarie e anche di antiterrorismo, se pur garanti delle persone, complicano tantissimo la realizzazione di eventi che sono entrati nelle tradizioni dei Comuni della nostra bella Italia. Questo eccesso di dispositivi legislativi snaturano la vera anima "paesana" della festa, fatta e animata da puro volontaria-

to e anche dall'orgoglio di far fare bella figura a tutta una Comunità; questi sono senza dubbio i presupposti che quest'anno hanno spinto gli organizzatori nel realizzare la Sagra degli Antichi Sapori anche se, per gioco forza, hanno dovuto adeguare la pianificazione ai fardelli legislativi, snaturando per certi versi, il reale spirito dell'evento. L'organizzazione, apparentemente ben strutturata, ha mostrato carenze, in special modo al momento dell'afflusso maggiore e conseguentemente si è registrato qualche innegabile disagio. Pur apprezzando il grande



impegno profuso è rimasta però una palese sensazione di non completa soddisfazione. Un vero peccato! Alla luce di quanto è accaduto ci permettiamo di indicare un nostro modesto pensiero: se c'è l'intenzione di riproporre la Sagra degli Antichi Sapori in futuro, pur nel rispetto delle normative vigenti, bisognerebbe intraprendere altre forme di gestione cercando di coinvolgere **direttamente e autonomamente** la ristorazione locale. Si potrebbe considerare una Sagra in cui la Pro Loco si occupi soltanto di predisporre l'organizzazione logistica mentre i ristoratori locali sarebbero liberi di presentare i loro prodotti gastronomici organizzandosi come meglio ritengono opportuno; il ricavo andrebbe direttamente ad essi che, però, dovrebbero provvedere, quanto meno, alle spese necessarie per l'approntamento dell'apparato logistico. E' bene tener presente che, oltre alle nostre nonne e mamme, sono loro i veri "custodi" degli antichi sapori culinari roccigiani e non altre realtà forestiere



ingaggiate per l'occasione! Bisogna necessariamente far rivivere a Rocca Massima esperienze e sapori antichi, gli stessi che, tanti anni fa, consentirono la realizzazione e l'accrescimento della nostra Sagra. Comunque niente è perduto e se c'è la ferma volontà di continuare a far bene per la Comunità a tutto si può rimediare, anche alle critiche! Soltanto chi si mette in gioco in prima persona, qualche volta, può fallire. Certamente non sbagliano mai coloro che, seduti al fresco, sono sempre pronti a sindacare, comunque vada! Però non si dovrebbe mai dargli il benché minimo spunto per farlo! Per finire esprimiamo un più che doveroso ringraziamento all'Amministrazione comunale, a tutte le Associazioni presenti nel territorio (Pro Loco, Mons. Centra, La Castagna, Ass. Naz. Carabinieri, Ass. Feste di Maggio e Comitato Sant'Antonio) e a tutti i volontari che con il loro impegno e spirito di sacrificio hanno consentito ai paesani e ai villeggianti di trascorrere un mesetto in completo relax e in piacevole allegria. Ancora grazie a tutti e arrivederci al prossimo anno.

Aurelio Alessandroni



Rocca Massima celebra Leonardo Da Vinci

Parapendio, zip line, aquiloni, natura, gastronomia, fotografia e passeggiata nel paese più alto della provincia di Latina



Lo scorso 3 agosto La Pro Loco di Rocca Massima, coadiuvata da alcune Associazioni presenti nel territorio, con il patrocinio del Comune (presente il Sindaco Mario Lucarelli) e la disponibilità del Flying In The Sky hanno organizzato il: "LEONARDO DA VINCI DAY", l'uomo, la natura e il sogno di volare. L'evento è stato presentato dalla giornalista e presentatrice televisiva Maria Grazia Tetti. Un'intera giornata in cui il volo è stato protagonista con il Laboratorio di aquiloni diretto dagli Aquilonisti di Alta Quota di Cisterna e con il Maestro di fama internazionale Francesco Guadagnuolo, oramai ospite immancabile in questi incontri dove cultura, arte e umanità si incontrano, che ha presentato e spiegato al pubblico intervenuto l'opera scultorea "Leonardo Adolescente: dal volo degli uccelli all'aeroplano".

La giornata è proseguita con un incontro-conferenza sulle attrazioni sportive che hanno come protagonista il volo. Ad aprire l'incontro è stato Umberto

Tomei, direttore del Flying In The Sky, a seguire l'istruttore Enrico Riva per il parapendio di Norma e Vladimiro Rossi, presidente dell'Ass.ne Aquilonisti Alta Quota di Cisterna che svolge un considerevole lavoro sociale e di grande solidarietà. Preme qui ricordare che nel 2002

l'associazione di Vladimiro ha inviato 10 mila aquiloni a Kabul Afghanistan per il ripristino di questo antico gioco proibito dai talebani al potere. L'intervento del capitano dell'elisoccorso 118, Alessandro Paoletti ha posto l'attenzione sull'importanza ma anche sull'alta professionalità del lavoro che svolge con tutta la sua equipe garantendo una copertura sul territorio efficiente e tempestiva.

Altra tematica che si è affrontata è stata la disabilità e il volo con il racconto di Carmine Consalvi e i saluti in video di Carlo Rossetti presidente onorario AISA Onlus, ideatore delle piattaforme Emozionabile, Adam Accessibility APS e della stessa AISA. Il racconto di Carmine sulle emozioni provate nel realizzare il sogno di volare attraverso la "zip line" del Flying In The Sky e le possibilità prospettate da Carlo su come sia possibile accedere ad attività e progetti inerenti la disabilità hanno fatto toccare con mano come sia possibile contribuire al superamento delle barriere cultura-

li collegate alla condizione di handicap e di svantaggio sociale. Il tema della natura ha visto come interlocutori Aristide Proietti, la dott.ssa Chiara Lemma, l'ing. Gaetano Ricco, Carlo Lungarini e Marco Raimondi che ci hanno presentato le bellezze naturalistiche che circondano Rocca Massima (Il lago di Giulianello, il Flumen Cavata, il giardino di Ninfa, Torrecchia Vecchia, l'Oasi di Pantanello, la via Francigena, il Vulcano laziale, Monte Lupone e il Campo di Segni). La giornata si è conclusa con una passeggiata escursionistica in ricordo dell'alpinista Daniele Nardi. Lungo il tragitto è stata allestita la mostra fotografica "Il mio Everest" di Mario Angiello. La passeggiata nel primo tratto è stata accompagnata dal Coro delle Donne di Giulianello assieme al suo ideatore Eugenio Marchetti.

La giornata è stata arricchita dalla vetrina di Arte Orafa "Draghi e Mongolfiere" di Orocilù Gioielleria, dal Workshop di fotografia di strada di Mario Angiello e dal Laboratorio della Pasta fatta in casa con degustazione realizzato dall'Ass.ne Chi Dice Donna di Giulianello. Il filo conduttore dell'intera giornata è stato il senso di appartenenza al territorio, il rispetto della natura, l'esempio delle menti geniali del passato così come la tradizione popolare, i sogni degli uomini e le fragilità e tutto questo con l'augurio che si possa offrire una visione dell'uomo meno materialistica e decisamente più umana.

Annamaria Angiello

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



Farmacia San Giuliano
Dottori Montecucullo

- NOLEGGIO TIRALATTE
- PRODOTTI PER L'INFANZIA
- TRIO FASCIATOI, LETTINI E CARROZZINE
- CORSI PRE-PARTO
- ALIMENTI PER CELIACI
- ALIMENTI APROTEICI
- INTEGRATORI PER LO SPORT
- INTOLLERANZE ALIMENTARI
- LISTA NASCITA E BATTESIMO
- VETERINARIA

- Chicco
- FRAM
- Org. Pirocco
- Inglesina
- Mustela
- FORNITURE PER DISABILI
- OSIP

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

- STOKKE
- brevi
- cam
- AV EIT
- Pati
- MAM

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

CONGRATULAZIONI “LELLO”



Nell'ambito dell'VIII edizione del Premio Letterario Caccuri, è stato assegnato a Sigfrido Ranucci il Premio Caccuri per il Giornalismo d'Inchiesta: *“Per la tenacia, l'accuratezza, l'assenza di assoggettabilità nelle tante e delicate inchieste, fatte di una professionalità ormai riconosciuta ed apprezzata, al servizio del Cittadino e dell'informazione nella sua forma più indipendente”*. Premiati per le loro opere letterarie l'ex premier Enrico Letta, il Commissario alla

“spending review” Carlo Cottarelli, l'editorialista del Corriere Massimo Franco e la conduttrice del tg1 Emma D'Aquino. Sigfrido Ranucci si è confrontato sul palco con il giornalista Michele Cucuzza sul ruolo del giornalismo di inchiesta nel nostro Paese.

* * *

Qualche giorno fa, curiosando su Internet, ho letto questa notizia ed inizialmente non ci avevo fatto caso ma poi rileggendo bene il tutto e vedendo la foto, sono letteralmente trasecolato e ho esclamato: “Cavolo, ma questo è Lello!”. Già, proprio il mio amico Sigfrido Ranucci, ma io preferisco chiamarlo Lello come peraltro viene chiamato amichevolmente da tutti qui in paese. Come ben sappiamo i Ranucci sono stati, agli inizi degli anni '60, una delle prime famiglie arrivate a Rocca Massima da Roma per villeggiare e in seguito sono stati tra i primi ad acquistare vecchie case diroccate, ubicate per lo più nel centro storico, per ricostruire di sana pianta nuove abitazioni. Fu così che io e la mia famiglia conoscemmo il sor Bruno (Sottufficiale della Finanza) e la sora Teresa (Insegnante), perché comprarono

un vecchio stabile semi-diroccato proprio adiacente alla mia casa paterna in Via della Marina. Pian piano vi costruirono una bella casa e tra le nostre famiglie si instaurò una grande amicizia, quasi fraterna. Sebbene io abbia qualche anetto in più, con Lello abbiamo trascorso, specialmente nel periodo estivo, tante giornate a giocare insieme. Ma, come suol dirsi, il tempo passa inesorabilmente e con il trascorrere della vita si perde anche qualche affetto caro e così è stato anche per noi, ma il rispetto e l'amicizia tra le nostre famiglie è rimasto ben saldo. Tutti qui a Rocca Massima abbiamo seguito la carriera giornalistica di Lello e abbiamo sempre apprezzato i suoi incisivi servizi televisivi specialmente con la nota trasmissione Report, dove è stato ed è tuttora, una colonna portante. Questo ultimo Premio ricevuto ne è la conferma tangibile. Al nostro concittadino d'adozione Sigfrido (Lello) Ranucci vanno le mie personali congratulazioni e quelle di tutta la nostra Comunità sia per il Premio Caccuri ma soprattutto per il suo successo professionale. Ad maiora, semper!

Aurelio Alessandroni

Dove trovare “Lo Sperone”

Rocca Massima: Bar “Baita” Montano del Principe, Alimentari Maria Rita, Bar Volo, PizzaMania.

Boschetto: Molino Del Ferraro, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco, Bar/Tabacchi “Sport”, Ristorante “da Pinocchio”.

Giulianello: Macelleria Agnoni Fabrizio, Market “il Bottegone”, Farmacia “San Giuliano”, Panetteria “Alessandroni Fabio”, Bar “Deny”, Centro Anziani “il Ponte”, Barberia “Savino”, Forno Panetteria “Metro”, Alimentari Cianfoni Roberto, Panificio Mancini Mattia, Pasta & Diversi di Valentina Tora.

Cori: Edicola in piazza Signina, Bar “Artcaffè”, Tabaccheria “Bauco”, Macelleria via del Colle, 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”

BREVE STORIA DEL TANGO ARGENTINO



Nell'analizzare il fenomeno migratorio italiano sviluppatosi negli anni 1800 - 1900, uno degli aspetti che più incuriosisce è sicuramente l'emigrazione verso l'Argentina, anche perché meno conosciuta e meno enfatizzata rispetto a quella verso gli Stati Uniti. E pensare che in Argentina più della metà della popolazione discende da italiani ed i nostri connazionali hanno contribuito in modo determinante alla formazione culturale e sociale della loro nuova patria ed anche alla nascita e allo sviluppo del ballo più conosciuto e praticato al mondo, il "tango argentino".

Sebbene sia chiamato "argentino", pare che il tango si sia sviluppato tra le zone portuali delle città di Buenos Aires (Argentina) e Montevideo (Uruguay), dove arrivarono e si insediarono centinaia di migliaia di immigrati (principalmente di provenienza europea) a partire dalla metà del XIX secolo. Proprio perché nato da immigrati, costretti a lasciare le proprie case e il proprio paese in cerca di una vita migliore, il tango è una musica triste e malinconica in cui la cultura popolare europea si fuse con quella locale caratterizzata da una etnia di origine africana con in suoi ritmi musicali.

Per i circa 2 milioni di emigranti italiani l'Argentina non si rivelò la

"terra promessa". Essi, infatti, andarono ad aggiungersi agli immigrati già presenti, agli schiavi neri liberati e ai gaucho trasferitisi in città in cerca di fortuna e dovettero adattarsi ai lavori più umili.

Ognuno portava con sé le proprie cose, le proprie tradizioni, i propri canti e i propri balli, mescolati alla disperazione e alla malinconia, ed è qui che si incontrarono e si fusero le loro storie, i loro ritmi e le loro lingue. Il tango

apparve all'improvviso come una sorta di linguaggio comune dei cosiddetti porteños (abitanti del porto), folle di immigrati italiani, spagnoli, tedeschi, russi, e si diffuse rapidamente fra la povera gente, ma venne rifiutato dalla buona società che continuò a coltivare i balli di importazione europea. Questo rifiuto ne favorì lo sviluppo clandestino che trovò soprattutto nei bordelli e locali malfamati di ogni genere, l'ambiente ideale per la sua fioritura, conquistando in tal modo l'appellativo di ballo della malavita. Nei bordelli gli uomini pagavano per ballare e intrattenersi con le prostitute. I testi delle canzoni erano praticamente pornografici e venivano cantati nelle sale d'attesa dei prostriboli per intrattenere i clienti che attendevano il loro turno. La lingua di questi testi era il "Lunfardo" (una lontana derivazione dal lombardo), un gergo usato tra i delinquenti e gli emarginati.

Ma, pian piano si iniziò a suonare e ballare il tango anche nei "café" e nelle "fiestas de carnaval" che erano feste popolari. Gli autori e musicisti di tango erano ancora, in questo periodo, salvo rare eccezioni, "orilleros", ovvero gente dei bassifondi che non aveva una formazione musicale e si appassionava al tango perché era la musica che rappresentava

la sua condizione sociale. Suonavano "ad orecchio" e non sapevano né leggere né scrivere la musica. Questa prima epoca del tango si estese fino al 1912, anno in cui finalmente uscì dai bassifondi e dall'ombra dell'illegalità per entrare in società. Cominciarono così a dedicarsi al tango strumentisti e direttori sempre più colti musicalmente e i maggiori compositori di musica a partire dai primi anni del Novecento e fino agli anni '30 e '40, erano tutti figli di italiani. Il vero successo arrivò, però soltanto verso il 1913, quando il tango venne presentato all'Esposizione Universale di Parigi, ricevendo consensi entusiastici sia da parte dei maestri di ballo che da gran parte del pubblico, ma destando scandalo e indignazione non soltanto nel mondo ecclesiastico ma anche in quello accademico.

Il fin troppo solerte arcivescovo di Parigi scomodò il Papa, chiedendo una condanna ufficiale della Chiesa di Roma nei confronti di questa danza diabolica e peccaminosa. Pio X volle rendersi conto personalmente di cosa si trattasse e volle assistere ad una dimostrazione del Tango. Avvenuta l'esibizione riservata di danza, il sommo Pontefice avrebbe detto: "a me sembra che sia più bello il ballo della furlana; ma non vedo che grandi peccati vi siano in questo nuovo ballo!"

Dispose perciò la revoca della sanzione ecclesiastica prevista per chi lo avesse praticato. L'episodio ha ispirato anche una nota poesia (Tango e Furlana) di Trilussa. In breve tempo il tango conquistò tutte le città europee e americane e nacque ovunque scuole e locali dedicati a questo fenomeno. Sopravvisse a due guerre mondiali ed è arrivato ai giorni nostri con la freschezza, il vigore e la passione delle origini.

Mauro Cochi

VELLETRI

al via la 89ª edizione della festa dell'uva e dei vini.

Viva il vino spumeggiante...



Prendendo spunto dal famoso coro della “Cavalleria Rusticana” di Pietro Mascagni, in occasione della Festa dell’Uva e dei Vini che si svolgerà a Velletri il 28 e il 29 settembre, voglio dedicare questo articolo alla preziosa e quasi divina bevanda che ha accompagnato l’esistenza dell’uomo fin dalla sua comparsa sulla Terra. In un numero de “Lo Sperone” di qualche anno fa, dissi come il vino fosse un elemento chiave in molte opere liriche, in questa occasione parlerò della sua importanza nel mito, nella leggenda e nella letteratura che ha accompagnato l’uomo da quando ha avuto consapevolezza di sé.

La Vite appartiene al genere *Vitis* e la *vitis vinifera sativa*, distinta da quella selvatica, precedente alla comparsa dell’uomo sulla Terra, sembra abbia avuto la sua culla nell’Asia Meridionale, soprattutto in Armenia, da dove è partita alla conquista del Mediterraneo e del mondo. Nel corso di millenni di coltivazione, le specie selvatiche hanno subito notevoli mutazioni da cui sono state selezionate numerose qualità di vini pregiati.

Ogni popolo dell’area Mediterranea si attribuiva la scoperta e la coltivazione della vite: Hittiti, Su-

meri, Egizi, Ebrei, Greci. Tra le varie leggende ce n’è una ebraica, secondo cui Noè trasmise l’arte di fabbricare e l’uso di bere il vino ai figli ed essi ai posteri che, “...visto quanto lo stesso fosse gustoso e dilettevole al palato e giovevole allo stomaco, impararono le varie maniere di conservarlo

per non restarne mai in alcun tempo privi”. Una leggenda greca racconta invece che Bacco, durante i suoi viaggi in Egitto e in India, vide una pianta così bella che volle portarla con sé per piantarla nell’isola di Nysa: l’arbusto presto avrebbe dato dei meravigliosi grappoli d’uva. Le varie leggende sull’origine della vite vogliono dimostrare non solo che la bevanda era concessa agli uomini per benevolenza divina, ma che il dio aveva dato agli uomini le prime preziose nozioni sulla vinificazione. Questa semplice bevanda, appunto per il suo valore sacro, doveva seguire un vero e proprio codice di regole riguardo al modo di berla. Il vino doveva essere mescolato all’acqua in un grande recipiente di terracotta (il cratere), per poi essere versato nei calici ed essere bevuto lentamente e moderatamente, senza essere tracannato. La *sobrietas* fa sì che il simposio o il banchetto diventi un ponte di armonia tra il mondo umano e quello divino. Il vino infatti è un dono di Dioniso e come tale va onorato e di esso non va fatto cattivo uso. Nel IX canto dell’Odissea, il vino è protagonista nel terribile incontro tra l’eroe Ulisse e Polifemo. Lo stratagemma che Odisseo usa per

salvare se stesso e i suoi compagni dalla caverna del Ciclope è quello di dargli da bere vino puro (che in Grecia, specialmente quello rosso, veniva diluito con acqua per quanto alta era la gradazione alcolica) e che il mostro beve con avidità fino ad addormentarsi ubriaco, permettendo ad Ulisse e ai suoi compagni di accecarlo e poter fuggire dalla sua spelunca. Il vino accompagna sempre i riti sacri a Dioniso. Nella tragedia *Le Baccanti* di Euripide, le donne di Tebe, fedeli a Bacco, che in suo onore celebrano i riti dionisiaci sul monte Citerone, sono in grado di far sgorgare dalle rocce vino latte e miele. Il re tebano Penteo che non vuole riconoscere la natura divina di Dioniso, durante un’orgia sarà ucciso, per volere del dio, irato nei suoi confronti, dalle Baccanti, inebriate di vino. L’insegnamento sull’importanza e la sacralità del vino passa dalla letteratura greca a quella romana e numerosi sono i poeti latini che ne fanno l’elogio.

Le regioni del Nilo fornivano raccolti abbondantissimi di vini bianchi e rossi; ma molto del vino consumato in Egitto sembra arrivasse dalla Palestina, terra celebre per i suoi vini forti e speziati già dal 2000 a.C.. Nell’Antico Testamento il vino era considerato il simbolo di tutti i doni provenienti da Dio da accettare con gioia, nel Nuovo Testamento il vino è presente nella vita di Gesù, dalle nozze di Cana all’ultima Cena, come primo e ultimo atto della sua vita pubblica, come profondo simbolo del suo sacrificio per una nuova alleanza tra Dio e gli uomini.

Luciana Magini

SIGNORI POLITICI, UN PO' DI EDUCAZIONE!



Oggi, 31 agosto, mi accingo a scrivere queste quattro righe mentre la situazione politica in Italia è piuttosto ingarbugliata con il presidente incaricato Giuseppe Conte, il PD e M5S che hanno dichiarato la disponibilità a formare un governo sono impegnati a conciliare le diverse esigenze per darsi un programma di governo.

A me pare che su molti temi i due partiti potrebbero trovare un'intesa senza troppe difficoltà ma la strada non è affatto semplice come appare perché queste due compagini devono far digerire ai loro elettori un abbraccio che solo qualche giorno fa avevano dichiarato non possibile e anzi si accusavano reciprocamente di ogni nefandezza politica.

Ora dovranno far finta di ingaggiare titaniche lotte politiche per poter raccontare ai loro tifosi, che fino a ieri avevano aizzato con sguaiati comizi e valangate di social, che sono riusciti ad ammansire quella belva del loro nemico e ora si può stare insieme.

Non è la prima volta che va in scena questo spettacolo; l'ultimo in ordine di tempo è stato allestito poco più di un anno fa quando Lega e M5S si sono presentati agli elettori in schieramenti contrapposti e con programmi assai diversi ma alla fine hanno "accroccato" un governo raccontando che non avevano fatto un patto politico

ma un "contratto" e molti pronti ad applaudire senza aver minimamente riflettuto che un conto è il mercato e un conto è la politica. Ma noi in Italia siamo bravi a giocare con le parole e facciamo pure finta di crederci. Chi ha la mia età ricorderà sicuramente le "convergenze parallele" con cui Aldo Moro piegò le leggi della geometria alle esigenze politiche del momento. Ma il proverbio insegna che "le parole sono come pietre" e i politici farebbero bene a soppesarle prima di usarle. Sono troppi anni che siamo bombardati da slogan violenti e da affermazioni fuorvianti che pian piano hanno avvelenato il clima sociale compromettendo la coesione nazionale.

Abbiamo un disperato bisogno di discussioni su temi concreti condotte con un confronto civile in cui c'è spazio per opinioni diverse che dovremmo cercare di capire e non sbeffeggiare e ridicolizzare. Non ne possiamo più di ricette politiche che

solleticano solo la pancia della gente senza arrivare mai a una conclusione rinviando di continuo decisioni e rimettendo sul tavolo quelle già prese; non vogliamo sentire più politici che affrontano problemi complessi e difficili con slogan che colpiscono il nostro immaginario ma che quando andiamo a stringere sono soltanto dei palloni sgonfi. Non ci propinino più a intervallo regolare il mantra della riduzione del numero dei parlamentari e dei loro stipendi; noi ci accontenteremo che svolgessero seriamente il loro lavoro.

Studino la situazione socioeconomica dell'Italia e prendano provvedimenti ponderati anche cercando compromessi perché solo uno spocchioso come Dalema ha potuto inoculare nella politica il velenoso concetto che il compromesso è un "inciucio"!

Ma se i politici hanno le loro colpe, altrettante ne hanno i giornalisti che anziché aiutare i cittadini lettori a entrare nel merito delle proposte politiche smascherando chi sta giocando sporco, si prestano a fare da cassa di risonanza. Possiamo capire che lo faccia un giornale di partito ma che lo facciano giornali e TV a diffusione nazionale è inaccettabile!

Signori Onorevoli, quando parlate con noi elettori siate concreti e abbiate la decenza di usare un po' di educazione nell'esprimervi! E voi, signori giornalisti, su con la schiena!

Remo Del Ferraro

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)

CHE STRESS!

“Fermate il mondo voglio scendere”, era la frase finale di un carosello pubblicitario per un amaro, pronunciata da un personaggio perseguitato dalla iella, e poi il titolo di un film con Lando Buzzanca del '70.

In quegli anni tante auto giravano con la scritta adesiva *fermate il mondo voglio scendere*, più una moda che un reale desiderio di cambiare marcia.

Si correva troppo e la giostra girava sempre più veloce e l'euforia cresceva fino a diventare affanno. Entrò nell'uso comune la parola stress, che voleva dire tutto e niente. Quando uno diceva “sono stressato” si sentiva rispondere “prenditi un Cynar”, come suggeriva una vecchia pubblicità televisiva, quando già nel '60 si era capito che la vita moderna è logorante.

Una sindrome di adattamento – così viene anche definito dalla medicina lo stress – che si manifesta nei modi più impensati e provoca le reazioni



più strane: toglie il sonno ma non la fame, fa venire la gastrite e l'emigrania, il mal di schiena e il prurito, l'herpes e l'asma, rende irritabili e accidiosi, e cerca in tutti i modi di rovinarti l'esistenza.

E nel momento stesso che si dovrebbe rallentare, lo stress induce a forzare l'andatura, alleato di questo tempo che l'ha generato.

Dalla giostra non si scende, e il mondo non si può fermare.

E forse non si avrebbe nemmeno voglia di rinunciare alle comodità

che il circuito offre e di cui si è dipendenti.

Ci si adatta, magari con l'aiuto della farmacologia, che riporta e mantiene i valori del sangue nei parametri ritoccati ogni tanto dalla Sanità Internazionale, e tiene a bada eventuali attacchi di panico e insorgenza di fobie, sempre più diffusi.

Correre senza sosta sembra essere la migliore scappatoia per questa società forsennata, cui la moderna ricerca offre come ultimo palliativo la tecnica “del non pensare”, e insegna come staccare la spina per non farsi cogliere dalle crisi d'ansia sempre in agguato. Brutta trappola, in cui stanno cadendo anche tanti giovani e giovanissimi, che altro non fanno che emulare le distorsioni degli adulti, più propensi a prendere un volo *Low cost* per destinazione ignota che affrontare la propria faccia nello specchio.

Maria Lanciotti

Proverbi settembrini

- Per San Michele l'uva è come il miele
- Equinozio di settembre : la notte al dì contende
- A settembre pioggia e luna, è dei funghi la fortuna.
- Chi ara il campo a settembre, fa un bel solco e poco spende.
- Se fa bello per san Gorgone (6 Settembre), la vendemmia va benone.
- Il 29 settembre: se gli angeli si bagnano le ali, può piovere fino a Natale.

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



www.gioielleriavilla1956.it

LINGUA E LINGUACCIA

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

SUGGERIMENTI (spero) UTILI

Quando nel 2004 l'amico Enrico Mattochia mi chiese di scrivere qualcosa sull'italiano non credevo che l'avrei fatto per tanti anni; speravo solo di fare amare di più la nostra bella lingua spingendo chi legge ad avere un'espressione corretta e piacevole.

Nelle varie puntate ho dato suggerimenti e chiarimenti che potessero essere graditi e possibilmente utili. Ha trattato vari argomenti un po' profondamente pensando che i lettori potessero trarne vantaggio quando parlano o scrivono.

Quando ascoltiamo le persone che parlano usando i mezzi di comunicazione possiamo renderci conto che spesso non sono precise; talora usano in modo non giusto le parole e anche i verbi. Non è bene usare un verbo per suggerire un'idea che con esso non ha un rapporto, come quando un signore nel suo intervento disse: "Tu che hai studiato i conti italiani, chi li ha partoriti?" (che frase solenne!). È stato pure detto: "Il Parlamento ha partorito la legge". Tutti possono capire che l'uso di questo verbo è sbagliato, lontano dal significato reale che esso ha da secoli.

Un altro verbo che viene usato in modo errato è "abusare", intransitivo e quindi non è corretto dire "Il bambino è stato abusato"; la forma precisa è "abusare del bambino" perché il verbo intransitivo non può reggere il complemento oggetto; così non è corretto dire "abusare il territorio italiano", detto molto spesso. Si sbaglia pure con il verbo "abortire" come quando si disse: "Il tentativo è stato abortito" facendo il passivo di un verbo intransitivo. Altra forma non bella ripetuta spesso è di questo tipo: "a me ha commosso la notizia, a me mi ha impressionato la scena" non va bene, basta non dire a me, ma mi ha impressionato la scena. Spesso si sentono frasi del tipo "Tu che ne pensi di questo problema?". Il pronome "ne" si riferisce a problema e non è necessario metterlo.

Talora si usano parole un po' "solenni" come finalità, modalità volendo indicare semplicemente il fine, il modo;

credo che sia meglio usare queste ultime se l'argomento non è importante. Ugualmente nel parlare semplice è bene dire norma e non normativa che indica un complesso di disposizioni relative a una determinata questione.

Adesso desidero parlare di determinate forme che si dicono normalmente da tante persone, ma sarebbe meglio usarle più correttamente. Da vari anni "impera" nei discorsi di infinite persone "da subito" e per essere più precisi basterebbe solo "decapitare" il da; ma quanti lo fanno? Quasi nessuno.

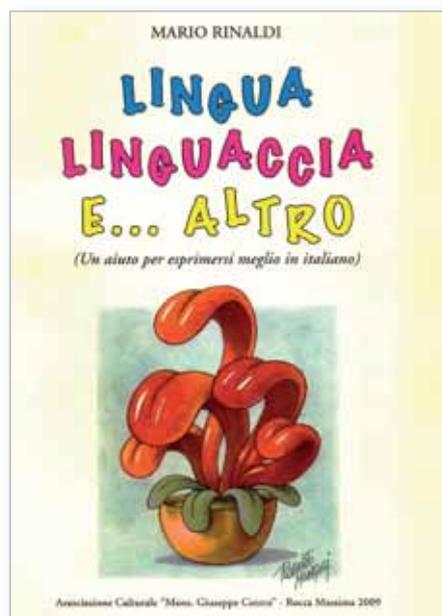
Un'altra parola usata impropriamente si dice quando si risponde a una domanda affermando solo "assolutamen-

te". Leggendo i Promessi Sposi mi sono appuntato una quarantina di volte (forse me ne sarà sfuggita qualcuna) l'uso che ne fa l'autore. Solo tre volte delle quaranta Manzoni usa "fuori da"; ecco due esempi: "Due ciocche di capelli gli scappavano fuori della papalina" (a don Abbondio); "... un cantare alto e continuo, il quale pareva che non venisse da quella misera folla". Purtroppo nelle confezioni di medicine è scritto erroneamente "Fuori dalla vista e dalla portata dei bambini". È facile essere precisi tenendo presente il tipo del verbo (quiete o moto) che è nella frase.

Nella vita si creano nuove situazioni e spesso si formano parole nuove. La presenza delle donne nella società ha portato alla formazione di nomi al femminile. Per alcuni nomi nuovi spesso c'è stato quasi un rifiuto delle forme al femminile, ma con l'uso ormai alcuni sono già accettati, così è frequente e preciso dire la sindaca. Sentire però un deputato affermare "La ministro M." spinge a pensare che abbia fatto un errore gravissimo, come se si dicesse la bambino; possiamo correttamente dire il ministro, la ministra e se diciamo signore e signora possiamo dire precisamente assessore, assessore e così via.

Spesso chi usa parole improprie lo fa volendo dimostrare che parla in modo perfetto e invece non lo è. L'uso che tanti fanno dei nomi in -logia non è sempre preciso perché il suffisso -logia indica "studio, trattazione, discorso" e quindi dire a una persona che ha una patologia (è comune tra i medici e in altre persone) non è corretto; basta dire che ha la determinata malattia.

Così per indicare le varie specie di una cosa è detto male parlando di "tipologia" (questa è la tipologia di carota grande e questa è la tipologia di carota piccola); è più semplice dire "tipo grande e tipo piccolo" e così via. Nel parlare si può essere precisi, basta volerlo e un po' per volta ci si riesce.



te" che non chiarisce se la risposta è positiva o negativa; quando è più facile dire semplicemente "sì, no".

Spesso è usato male anche "magari" come quando si dice "magari si può fare così, magari viene anche lui". Magari ha un carattere di vivo desiderio per avere qualcosa: "Vorresti fare un bel viaggio? Magari!" in sua vece, quando non è così, si può usare "persino, anche, forse, pure".

Tantissime persone quando usano l'avverbio "fuori" lo fanno seguire dalla preposizione "da"; di per sé l'avverbio indica con i verbi di quiete posizione all'esterno "di" qualcosa, con

RICORDO DEI NOSTRI MORTI

Ricordiamo che Lo Sperone pubblica un ricordo dei defunti solo se le famiglie ci forniscono notizie.



Armando Colandrea

Nei primi giorni di agosto u.s. è venuto a mancare all'affetto dei suoi cari Armando Colandrea che a Giulianello tutti chiamavano Gigino.

Nei piccoli paesi ci si conosce un po' tutti ma Armando era conosciuto anche perché non si è chiuso nella ristretta cerchia della famiglia ma ha partecipato alla vita sociale dando il suo contributo collaborando talvolta con comitati che organizzavano manifestazioni; come ad esempio la festa patronale, e soprattutto impegnandosi nella gestione del centro anziani Il Ponte di cui è stato tra i primi fautori e soci fondatori insieme a Quinto Sellaroli, Giuseppe Giordani e Attilio Coluzzi.

Dal 2004, quando è stato costituito il Centro anziani, lui ha sempre fatto parte del Comitato di gestione e fino a che la malattia non lo ha attanagliato è stato sempre presente e attivo occupandosi soprattutto della piccola manutenzione ma quando serviva si rendeva disponibile per ogni incombenza.

In gioventù ha lavorato come muratore per poi andare a lavorare alla Goodyear ma, non sapendosi vedere con le mani in mano, una volta in pensione ha ripreso a fare qualche piccolo lavoretto di muratura.

Gigino ha lasciato la moglie Pina Alessandrini e tre figli: Franco, Fabio ed Emanuele. A tutta la famiglia va il più profondo cordoglio della nostra Associazione unitamente al Centro anziani "Il Ponte" di Giulianello.

Ines Tora



I parenti e i numerosi amici della famiglia, lo scorso 11 agosto hanno accompagnato nel suo ultimo viaggio terreno Ines Tora morta il giorno prima presso il P.P.I. di Cori all'età di 93 anni. Con Ines se ne va un'altra di quelle donne che sono state le colonne portanti delle famiglie contadine che fino a non molti anni fa caratterizzavano la nostra comunità; su di esse gravava gran parte della cura della casa dove oltre a sbrigare le "faccende di casa", spesso si dovevano adattare a fare le infermiere e le assistenti sociali delle persone anziane. Il lavoro e il sacrificio per gli altri era il loro pane quotidiano.

Fin da ragazza insieme ai quattro fratelli (Michele, Giulio, Antonino, Giovanni tutti già deceduti) e alla sorella Adriana ha svolto ogni tipo di lavoro nei campi coltivati dalla famiglia e ha continuato a farlo anche dopo che si è sposata con Porfirio Cianfoni, anch'egli contadino, insieme al quale hanno anche ingrandito l'azienda acquistando altre terre, oltre a quelle ereditate dalla famiglia. Fino a una decina di anni fa ha vissuto in località La Chiusa ma quando gli anni hanno incominciato a pesare ha ceduto alle insistenze della figlia Edda che l'ha voluta accanto a sé in un appartamento ricavato nella sua ampia casa di contrada Colle Rosso. Qui finalmente ha incominciato a pensare che per i lavori dei campi potevano bastare i giovani ma finché ha potuto si è sempre resa utili in casa coltivando soprattutto l'affetto per i nipoti e i pronipotini.

Al marito Porfirio, alla figlia Edda, al genero Antonio e ai nipoti vanno le sentite condoglianze della redazione de Lo Sperone.

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

ASSOCIAZIONE TUSCOLANA ASTRONOMIA

1) Il cielo del mese al Planetario

Venerdì 13 settembre presso il Parco astronomico "Livio Gratton" di Rocca di Papa si terrà l'Astroincontro "Dagli antichi miti ai buchi neri: il cielo del mese al Planetario".

Sotto la cupola di 7 metri di diametro del nuovo Planetario fisso del Parco astronomico "Livio Gratton", in grado di ospitare fino a 50 persone, gli esperti operatori dell'Associazione Tuscolana di Astronomia (ATA) illustreranno al pubblico il cielo del mese con l'ausilio di foto spettacolari e di video immersivi a 360 gradi. Durante gli spettacoli, di grande im-

patto emozionale, la scienza e il racconto dei miti legati agli oggetti celesti si fonderanno insieme per regalare al pubblico un'esperienza indimenticabile. Agli spettacoli nel Planetario, in programma alle ore 21:00 e alle ore 22:00, seguirà l'osservazione di tutti gli oggetti celesti visibili a occhio nudo e al telescopio sotto la guida degli operatori dell'ATA.

Per partecipare occorre prenotarsi inviando una mail a: segreteria@ataonweb.it



Entro il giorno precedente l'attività, specificando anche l'orario di preferenza: ore 21:00 oppure ore 22:00 (la prenotazione è richiesta anche ai soci).

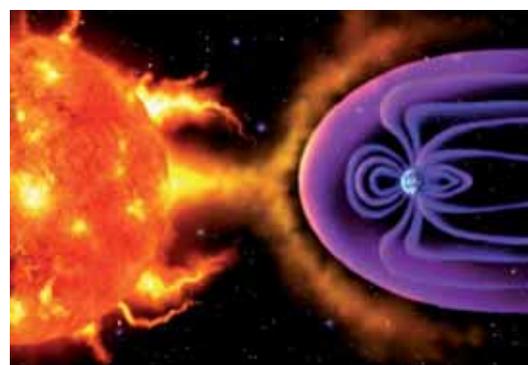
2) La Meteorologia spaziale

Venerdì 20 settembre alle ore 21:00 presso il Parco astronomico "Livio Gratton" di Rocca di Papa si terrà l'Astroincontro "Dall'attività solare alle tempeste geomagnetiche. La Meteorologia spaziale". L'evento divulgativo scientifico rientra nell'ambito degli incontri denominati "Stelle e scienza", dedicati all'approfondimento di temi di forte rilevanza scientifica e attualità.

Ad aprire l'evento sarà una presentazione divulgativa sulla meteorologia

spaziale a cura del ricercatore INGV Fabio Giannattasio. Alla conferenza seguirà l'osservazione di tutti gli oggetti celesti visibili a occhio nudo e al telescopio sotto la guida degli operatori dell'ATA.

Per partecipare occorre prenotarsi inviando una mail a segreteria@ataonweb.it Entro il giorno precedente l'attività. (La prenotazione è richiesta anche ai Soci).



Azzurra Giordani



STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE CARDIOLOGIA NEUROLOGIA
DERMATOLOGIA ENDOCRINOLOGIA NUTRIZIONISTA
CHIRURGIA ECOGRAFIA FISIOTERAPIA ORTOPEDIA
PSICOLOGIA UROLOGIA PODOLOGIA MEDICINA ESTETICA
ANGIOLOGIA GERIATRIA MALATTIE APPARATO DIGERENTE OCULISTICA**

CORI (LT) • Via dei Lavoratori, 127 • Tel. 06.9679390 • Si riceve per appuntamento

Cori-Giulianello

“project financing” per la riqualificazione funzionale ed energetica dell’illuminazione votiva ai cimiteri comunali



teri comunali di Cori e Giulianello, previa riqualificazione funzionale ed energetica e costruzione ex novo degli impianti presentata al Comune dalla società S.A.C.I.E.M. S.r.l. per un investimento complessivo previsionale stimato in circa 455.000,00 euro. L’ente lepino si rende dunque disponibile a seguire l’iter previsto e disciplinato dal codice degli appalti

promotore: la società S.A.C.I.E.M. S.r.l. mentre l’ufficio tecnico comunale – RUP e i collaboratori amministrativi ne supervisioneranno la realizzazione. La convenzione prevede un ampio intervento di riconversione e potenziamento della luce votiva cimiteriale attraverso rifacimento e messa in sicurezza di quadri elettrici, linee di alimentazione e pali fatiscenti, sostituzione delle attuali sorgenti luminose con lampade a LED e sistemi di regolazione del flusso luminoso. La maggiore efficienza e vita media della nuova illuminazione consentirà di ridurre i consumi energetici e i costi di manutenzione. Con questo progetto s’intende iniziare un percorso di riqualificazione dei cimiteri comunali, con l’obiettivo di renderli sempre di più dignitosi sia dal punto di vista del decoro che dei servizi erogati (M.C.)

La Giunta Municipale ha deliberato in questi giorni la fattibilità e la rispondenza al pubblico interesse della proposta in Project Financing per l’affidamento, in concessione, della gestione servizio di illuminazione votiva presso i cimi-

in materia di Project Financing e dal Testo Unico degli Enti Locali. Il progetto di fattibilità tecnico-economica verrà inserito nella programmazione triennale delle opere pubbliche con delibera consiliare e contestuale nomina del soggetto

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Penne con pane e peperoni

Ingredienti: 300 gr di penne rigate- 1/2 peperone rosso- 1 peperone giallo- 2 filetti di acciuga sott’olio- 1 spicchio di aglio- maggiorana- 60 gr di pane casereccio sbriciolato- sale- pepe-olio extra vergine d’oliva- scaglie di pecorino.

Preparazione: Pulite i peperoni, tagliateli a cubetti e cuoceteli in padella per 10 minuti in un filo d’olio, con lo spicchio d’aglio e i filetti di acciughe. Regolate di sale e aromatizzate con la maggiorana. Frullate la metà dei peperoni e raccogliete salsa e pezzi in una ciotola. Raccogliete in padella il pane sbriciolato e rosolatelo a fiamma vivace. Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e fatela saltare in padella con i peperoni, poi aggiungete il pane, ancora maggiorana, scaglie di pecorino e una spolverata di pepe.



Antonella Cirino

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**Piazzetta della Madonnella, I
04010 Rocca Massima (LT)Presidente: **Remo Del Ferraro**www.associazionecentra.itE-mail: info@associazionecentra.itCell. **339.1391177**C.F. **91056160590**Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**

Responsabile della Redazione:

Aurelio Alessandrini - Cell. 348.3882444E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 2 SETTEMBRE 2019**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.

LATINA

La Capol organizza un corso professionale riconosciuto per Assaggiatori di Olio Vergine ed Extravergine d'oliva

Nell'ambito delle attività formative il CAPOL – Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina, in collaborazione con l'ASPOL – Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina, e il patrocinio della Camera di Commercio di Latina e del Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma-Latina, organizza il II Corso professionale riconosciuto per Assaggiatori di Olio Vergine ed Extravergine d'oliva – edizione 2019, rivolto a produttori, frantoiani, commercianti del settore, ristoratori, tecnici e appassionati.

Gli incontri si svolgeranno dal 9 al 19 Settembre, in orario 17 - 20:30, presso la Sala Conferenze ASI (Strada Carrara 12/A, Località Tor Tre Ponti, Latina) per una durata complessiva di 35 ore. La domanda, compilata su apposito modello e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità, dovrà pervenire al CAPOL per e-mail (capol.latina@gmail.com) oppure tramite Fax (0773.690979). Contatti: 329 812 0593; Pagina Facebook del CAPOL; evento Facebook.

Nel programma delle giornate formative ci sono laboratori pratici di assaggio e analisi organolettica, visita didattica in frantoio, lezioni teoriche sul quadro normativo nazionale e comunitario e utili approfondimenti sui metodi di valutazione sensoriale degli oli e sulle tecniche di coltivazione, trasformazione, confezionamento, etichettatura e conservazione, oltre a un modulo dedicato alle proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva.

Interranno in aula: Maurizio Servili, professore ordinario dell'Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali; Luigi Centauri, Presidente del CAPOL e Capo Panel CAPOL; Alberto Bono, agronomo; Paolo Mastrantoni, consulente per le aziende olivicole; Alessandro Rossi, Presidente LIILT Sez. Latina – Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori; il team di assaggiatori professionisti del CAPOL.

Al termine del percorso si svolgerà la cerimonia ufficiale di chiusura dei lavori presenziata dalle autorità territoriali. Tutti gli iscritti riceveranno l'attestato di partecipazione mentre a coloro i quali hanno superato le prove d'esame verrà consegnato il diploma di Idoneità Fisiologica che permetterà agli interessati di accedere al 2° livello, necessario per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Comunicato stampa Capolwww.mozzarellecuomo.itinfo@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