

La Biblioteca: invito alla lettura

“La cripta dei Cappuccini” di Joseph Roth

Il libro che vi propongo questo mese è “La cripta dei Cappuccini” dello scrittore austriaco Joseph Roth.

“La cripta dei Cappuccini” va classificato tra i romanzi storici, un genere letterario di cui in questa rubrica in altre occasioni abbiamo già descritto brevemente le caratteristiche.

In estrema sintesi, la trama è questa: il giovane barone Trotta, così come la nobiltà e la buona borghesia austriaca, trascorre i suoi giorni tra un impegno mondano e l'altro, in un clima di gioiosa spensieratezza non percependo minimamente i numerosi segni che a un osservatore non distratto avrebbero dato la consapevolezza che una vera tragedia stava per abbattersi non solo sull'Austria ma su tutta l'Europa.

Arriva la prima guerra mondiale e il giovane sottotenente Trotta combatte nella Galizia Orientale.

Finisce la guerra e il nostro protagonista ha la fortuna di aver salvato la vita

(non altrettanto fortunati sono stati suo cugino, il contadino Branco e il vetturino Reisinger) ma nel nuovo assetto politico (l'Austria finisce annessa alla Germania) e nei nuovi equilibri sociali non si ritrova più.

Nulla è come prima: la nobiltà decaduta ha perso denaro, casa e rango; i fasti dell'impero austroungarico oscurati e umiliati dalla protervia nazista; si affermano



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

nuovi valori e nuove aspirazioni (la moglie lo abbandona per tentare la fortuna nel mondo del cinema).

Il suo mondo è crollato, non gli resta che constatare la sua sconfitta e rifugiarsi nella cripta dei Cappuccini dove c'è la tomba dei suoi imperatori e cercare conforto nel ricordo del passato.

In genere, nei romanzi storici, gli autori sono molto precisi nella descrizione dei fatti e i personaggi si muovono in funzione di questo obiettivo. Roth, invece, sfiora soltanto le vicende della guerra e si concentra sulla descrizione dei sentimenti e delle emozioni. Ne viene fuori un quadro con una varietà di sfumature che descrivono magnificamente il nostalgico rimpianto di un tempo ormai passato e che non tornerà più.

Un libro da leggere che affascina proprio per questa descrizione appassionata e con toni quasi confidenziali.

Remo Del Ferraro

LO SPERONE CAMBIA...“ABITO”

Cari lettori, come potete constatare, in questo numero, il nostro mensile ha cambiato abito. Non è stato per una vanità ma per venire incontro a alcune necessità e rendere più attuale l'impaginazione. Con i consigli di vari soci e l'aiuto dei “grafici” della “Nuova Grafica 87”, la tipografia che stampa “Lo Sperone”, sono state apportate delle modifiche e si è cercato di dare un po' di spazio specialmente per rendere le fotografie più grandi, più chiare e più comprensibili.

Il proverbio dice che “l'occhio vuole la sua parte”. Speriamo d'esserne riusciti, almeno in parte; saremo grati a chi ci invierà qualche suggerimento, sempre tenendo presente che “Lo Sperone” è un mensile che non può competere con i fascicoli che talora sono abbinati ai grandi quotidiani; questo per mancanza di risorse e anche perché non corrisponde ai principi che ci hanno guidati fin dall'inizio. Il nostro scopo è duplice: far conoscere le notizie locali e diffondere alcune idee ispirate dal buon senso, dalle tradizioni cristiane della nostra gente, da una cultura sicura e di buon livello... in modo che i lettori siano aiutati ad allargare i propri orizzonti. Vi ringraziamo per la vostra fedeltà e vi salutiamo cordialmente.

Il Direttivo dell'Associazione “Mons. G. Centra”



INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388

e-mail: lucarelliolive@email.it

web page: www.olivelucarelli.it

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



COMUNE DI ROCCA MASSIMA
E
ASS.NE "LA CASTAGNA DI ROCCA MASSIMA"



Presentano

IX SAGRA DEI MARRONI

SABATO 18 OTTOBRE 2014

- ORE 16:00** Apertura Stand.
ORE 17:00 Intrattenimento musicale al ritmo di canti popolari, tarantella, saltarello e pizzica con Gruppo "Fabbrica Strofe".
ORE 19:00 CENA IN PIAZZA CON IL SEGUENTE MENÙ: Pasta e fagioli o Penne al tonno e olive, salsiccia, cicoria, patatine fritte, dolcetto, acqua o vino.

DEGUSTAZIONE CALDARROSTE NELLO STAND DELL'ASSOCIAZIONE.

DOMENICA 19 OTTOBRE 2014

- ORE 9:00** Apertura Stand
ORE 10:00 Raduno Macchine e Moto d'Epoca direttamente da Pontinia (LT)
ORE 10:30 Raduno e sfilata per le vie del Paese con trattori ed esposizione dei mezzi antichi per la lavorazione della terra.
ORE 11:00 Santa Messa
ORE 12:00 Corteo per il centro storico ed apertura della porta storica in Largo Secondo Mariani.
ORE 12:30 Arrivo della fiaccola per l'accensione dei Bracieri da parte del Sindaco, scortata da cavalieri a cavallo e accompagnata da un cavallo acrobatico, dagli "Sbandieratori dei Rioni" di Cori (LT) e dai gruppi folcloristici "Il Flauto Magico" di Velletri e "Terra Nemorense" di Nemi (RM).
ORE 13:00 PRANZO IN PIAZZA CON IL SEGUENTE MENÙ: Rigatoni all'amatriciana, capocollo, cicoria, patatine fritte, dolcetto, acqua o vino.
ORE 15:00 Spettacolo in piazza dei gruppi folcloristici "Il Flauto Magico" e "Terra Nemorense".
ORE 17:00 Il pomeriggio sarà allietato dalla nostra concittadina "Brina".
ORE 17:30 Premiazione del concorso fotografico "Ri...scatta il Castagno" e consegna della targa "Amici Sagra dei Marroni 2014".
ORE 19:00 CENA IN PIAZZA CON IL SEGUENTE MENÙ: Rigatoni all'amatriciana, salsiccia, cicoria, patatine fritte, dolcetto, acqua o vino.

DEGUSTAZIONE CALDARROSTE NELLO STAND DELL'ASSOCIAZIONE.

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..."*

da pag 1

adde- to e l'efficienza dell'organizzazione. Test superato brillantemente.

Per premiare l'impegno finanziario della società MAXIMA, per incoraggiare altre iniziative che possono agganciarsi a questa attrattiva, per il

buon nome del paese...ci auguriamo tutti che l'iniziativa possa avere successo. Le premesse sono più che buone e l'avvio è stato più positivo di quanto ci si potesse aspettare.

Indubbiamente l'effetto novità ha avuto il suo peso ma i numeri di questi primi giorni sono sorprendenti: nei fine settimana si è avuta una media di 250 lanci e nei giorni feriali si sono superati i 50. In un giorno che l'impianto ha funzionato a singhiozzo perché spesso si è dovuto fermare per frequenti acquazzoni, si sono raggiunti ugualmente 48 lanci. Sono numeri che lasciano ben sperare. L'effetto novità scemerà ma ci sarà il passa parola di quanti raccontano agli amici l'emozionante esperienza.

Io ancora non mi sono lanciato (però lo farò) ma ho sentito i commenti entusiastici delle mie figlie e di tantissimi loro amici. Bazzicando sul loggione che si affaccia sull'impianto, mi è capitato spesso di sentire esprimere il desiderio di ripetere l'esperienza da quanti l'avevano appena fatta.

La notevole lunghezza del cavo (ricordiamo che è la più lunga al mondo in questo genere di gioco) consente una pluralità di emozioni: la suspense dei preparativi sulla piattaforma di lancio, la scossa adrenalinica al momento dello sgancio, l'ebbrezza dell'alta velocità del primo tratto, lo spettacolo del mare di ulivi nel tratto mediano, la visione dell'arrivo che rilassa il respiro e lo schiocco finale degli elastici che aggan-



ciano la carrucola e frenano la corsa. Tante emozioni concentrate in un minuto e quindici secondi circa ma in assoluta sicurezza. Bisogna vincere un po' di paura iniziale e il gioco è fatto. Chi non ha trovato il coraggio di lanciarsi racconta di aver visto o sentito dire di arrivi violenti sulla rete dell'arrivo (tanto per precisare: non c'è proprio nessuna rete), di gente rimasta sospesa nel vuoto, di chi è sceso dall'impianto barcollando... Tutte favole frutto della fantasia dei fifoni. Tanto per far capire che il volo è proprio alla portata di tutti, basta dire che qualche giorno fa si è lanciato un arzilla settantannovenne di Segni (RM) che ha detto che quanto prima tornerà a lanciarsi. Altrettanto hanno fatto un'arzilla coppia di Aversa (CE) 137 anni in due! Si sono lanciati in coppia, sono rimasti entusiasti e ritorneranno!

Dei limiti ci sono: il gioco è sconsigliato a chi ha patologie cardiache e alle signore incinte; non bisogna pesare meno di 40 Kg e non più di 120; quando si vola in coppia il limite è di 150 Kg ma la differenza di peso fra la coppia non deve superare i 40 Kg. A questo punto credo sia il caso che vi dia qualche ragguaglio su come prenotarsi e sul costo. Attualmente ci sono prenotazioni fino ad oltre la metà di ottobre ma la direzione ha preso prenotazioni ad un intervallo di 15 minuti l'una dall'altra per una maggiore tranquillità e puntualità verso gli utenti, ma gli operatori sono in grado di effettuare un lancio ogni cin-

que minuti per cui presentandosi alla biglietteria che sta affianco al punto di ristoro vicino alla partenza è possibile fare il biglietto e lanciarsi tra una prenotazione e l'altra. Il biglietto costa 35,00 euro per il volo singolo e 60,00 per quello in coppia. Una volta arrivati al termine

del percorso di volo una navetta assicura il ritorno alla stazione di partenza e il costo è compreso nel biglietto. Per la prossima stagione (dal 1 aprile al 31 ottobre) la Direzione sta studiando dei pacchetti con prezzo ridotto per aziende convenzionate, per i residenti, per i lanci infrasettimanali e altre proposte rivolte a particolari realtà. Nel periodo invernale si sta pensando di aprire l'impianto occasionalmente in concomitanza di eventi appositamente organizzati. Sarà l'affluenza che si consoliderà nel tempo che suggerirà nuove iniziative e miglioramenti organizzativi.

Per fare degli esempi: da poco, con una piccola differenza di prezzo, è possibile affittare degli occhietti con telecamera incorporata e, una volta tornati alla base, è possibile scaricare il filmato su un supporto informatico e portarselo a casa come ricordo dell'emozionante discesa (se non si ha al seguito una chiavetta elettronica si può richiedere l'invio del filmato per email); si stanno mettendo a punto delle particolari imbracature a led per il volo notturno che cambiano colore a seconda della velocità che si raggiunge; si sta valutando la possibilità del ritorno non solo con la navetta ma anche con altri mezzi.

Il periodo di chiusura permetterà anche di completare i tanti lavori previsti per rendere più belle e accoglienti sia la stazione di partenza che quella di arrivo.

In conclusione, credo si possa dire che è stato messo in moto un meccanismo che



dovrebbe dare buone soddisfazioni. Che il gioco possa avere notevoli possibilità lo testimonia anche il fatto che di esso si sono interessati non solo organi di informazione locali ma anche nazionali. La società MAXIMA ha investito su pubblicità anche su giornali di grande tiratura come Corriere dello Sport, Gazzetta dello Sport, Corriere della Sera, Repubblica ma subito dopo si sono fatte vive importanti reti televisive che hanno realizzato servizi molto accurati: è venuta a Rocca Massima Mediaset per un servizio su Canale 5 e la Rai che ha trasmesso un servizio sul TG3 regionale, uno su Rai New 24 e un



reportage per la nuova trasmissione di RAI 2, "FATTORE ALFA", programma di Roberto Giacobbo e condotto da Alessio Sakara (foto a fianco), campione di arti marziali miste che, dopo aver gustato un buon caffè al... "volo (Bar)", ha provato, ovviamente, l'ebbrezza del volo vero! Ricordiamo che il sito del "volo", nel quale potete avere tutte le informazioni, è il seguente: www.flyinginthesky.it Noi de "Lo Sperone" rinnoviamo alla società MAXIMA l'augurio di un pieno successo per l'iniziativa.

Remo Del Ferraro

ROCCA MASSIMA

sfilata di belle e belli sul "red carpet" rocchigiano



Chi segue il mondo dello spettacolo, magari soltanto sul video o sui giornali specifici, avrà visto sicuramente le "star" del cinema o della moda sfilare con disinvoltura sul celebre "red carpet" (tappeto rosso) che gli organizzatori stendono all'ingresso o anche all'interno dei locali preposti ad ospitare festival cinematografici o sfilate di moda. Celebri sono i protagonisti di tali manifestazioni ma ancor più celebri sono i luoghi dove esse si svolgono: Hollywood, Cannes, Venezia, Milano, Sanremo, Taormina, Salsomaggiore Terme... Quindi, quando sentiamo nominare questi luoghi, subito li associamo ai vari festival del cinema, della canzone o della moda. Ora, senza peccare di vanità (sic...!?), probabilmente dovremmo inserire anche il "red carpet" di Rocca Massima nell'ambiente della moda o del cinema. Infatti, lo scorso 31 agosto nell'ambito dei festeggiamenti dell'agosto rocchigiano, il nostro paese ha ospitato splendide

super bellezze lepine facenti parte del concorso, a carattere nazionale, "Una ragazza per il Cinema 2014". Addirittura, alcune di esse erano già qualificate per la finalissima nazionale che si è svolta a Taormina in Sicilia. Ovviamente la piazza era gremita

di gente incuriosita ma soprattutto attratta da tanto "ben di Dio". Tutto questo è stato possibile realizzarlo grazie ai manager Antenore "TrePiù" e Alice Motta che, in collaborazione con la locale Proloco, hanno organizzato il riuscitissimo spettacolo a Rocca Massima. Tredici splendide aspiranti modelle e sette, altrettanto belli Mister, si sono esibiti dapprima con un entusiasmante balletto per poi proseguire con la sfilata in abbigliamento casual, elegante e, dulcis in fundo, in costume da bagno! A valutare e giudicare le varie performances dei ragazzi sono stati chiamati: il sindaco Angelo Tomei, il comandante dei Vigili, Maurizio Cianfoni e, quale rappresentante della Proloco, Laura Cianfoni. Tutti e tre hanno potuto ammirare da vicino, a volte strabuzzando gli occhi, le varie miss e i mister che di volta in volta gli si paravano davanti; per loro è stato sicuramente un gran bel vedere, non c'è dubbio! A conclusione

della bella serata il Sindaco ha omaggiato Antenore con una targa ricordo con l'emblema del nostro Comune.

Per la cronaca elenchiamo i nomi dei vincitori e dei vari premiati. Sono stati eletti: Miss "Estate Rocchigiana": Melanie Varricchio di Cori; Miss "Sorriso": Serena Morini di Artena; Miss "Eleganza": Giulia Mariani di Rocca Massima. Sono state assegnate anche varie medaglie che sono andate a: Irene Capuano di Genzano (oro); Cristiana Natti di Roma (argento); Irene Coletta di Giulianello (bronzo). Per quanto riguarda i Mister sono stati premiati: medaglia d'oro: Federico Battisti di Giulianello; medaglia d'argento: Cristian Fiorini di Artena; medaglia di bronzo: Gianmarco Balestra di Cori. Per concludere una nota di servizio: Antenore ed Alice si stanno attivando per preparare le selezioni provinciali del concorso "Una ragazza per il cinema 2015" e il concorso "Il bello di Roma 2015" con varie sfilate di moda che avranno luogo nel nord pontino e nei Castelli Romani. Inoltre svolgeranno un casting per selezionare e formare la nuova squadra per il 2015 e vi potranno partecipare bimbi e bimbe dai 5 ai 12 anni, ragazze sino a 26 anni e ragazzi fino a 30. Per informarsi sul tutto potete chiamare il numero: **346/9410638.**

Aurelio Alessandrini

LA SINDROME DI CIAMMELLOTO

e...la “rivincita” de Candido



Visse a Rocca Massima un povero cristo chiamato Ciammellotto per via della sua struttura fisica somigliante ad un rotondo ciambellone. Dopo molti anni vissuti senza mai uscire dal paese, non si ricorda perché o per come decise di andare fino a Monte Lupone. Una volta raggiunta la cima, alla vista dello scenario mozzafiato, favorito da una fresca tramontana e di un tanto vasto orizzonte, non poté trattenersi dall'esclamare: *“Madonna meja, comme è grusso jo munno !”* E' divenuto così nelle espressioni popolari la metafora di coloro che pretendono in qualche modo che il mondo sia nato o che il sole riscaldi le umane miserie all'atto del loro risveglio. Non fu proprio come la sindrome di Stendhal all'uscita di Santa Croce a Firenze, ma l'emozione del povero Ciammellotto, considerando che la meraviglia e la sorpresa negli umani è proporzionata anche al grado di ignoranza, si può di certo affermare che si sia trattato quasi dell'estasi cui sono rapiti certi mistici o - segno di tempi tanto decaduti - coloro che masticano sostanze allucinogene e credono di volare in paradisi ultramondani... *“Allora, ci cridi a Can-*

didò ?”... altra tipica espressione rocchigiana come per dire: “provare per credere”! Candido era uno dei tanti poveretti abitanti a Rocca Massima negli anni a cavallo tra la prima e la seconda guerra mondiale. Viveva con Angela Antonia (*‘Ngelandogna*) in una casa del centro storico la cui scala di ingresso era una scoscesa gradinata di tufo spesso umida che scendeva dal piano strada in uno stanzone che fungeva allo stesso tempo da cucina e da camera da letto. Come molti poveracci, Candido conteneva alla vita pochi momenti di svago al sabato sera quando all'osteria, tra una partita a morra o a briscola, alzava il gomito più per dimenticare la pena del vivere che per godere qualche ora in compagnia. Accadde una sera che, rincasando, scivolò negli ultimi gradini di quella infida scala e finì disteso nel mezzo di quello stanzone illuminato soltanto dallo stento bagliore di un camino che *‘Ngelandogna* tentava di rianimare aiutandosi con una di quelle ventole di penne di gallina che allora erano in tutte le case. Al veder piombare in casa il marito in quell'arnese, *‘Ngelandogna* come *‘na iena se jetteste ‘ngroppa aglio marito e co’ gl’ardente* cominceste a tira’ de qua e de là, biastemmeno ‘nze sà quando contro lo vino e l’osteria, jo sabbeto e la miseria...* Candido con voce impastata e fioca continuava a sospirare: *“‘Ngelandò’, non so’ ‘mbriaco! è chiglio scalino ch’è traditore... è pròprio*

traditore!”. Qualche sera dopo la fortuna o la sfortuna, se più vi aggrada, offri a Candido una inaspettata rivincita. Quasi accoccolato davanti al camino, cercava di attizzare un difficile focherello mentre *‘Ngelandogna* spicciava la cucina dei resti di un pasto che l'appetito avrebbe voluto ben più abbondante e condito. Nel suo frenetico movimento di casalinga, comunque devota e intraprendente, *‘Ngelandogna* uscì in strada per rimediare, in una **fratta* poco distante, un po' di sterpi secchi per rianimare quel camino davanti al quale Candido sostava quale impotente Vestale. Al rientro della moglie, quell'ultimo scalino fu per *‘Ngelandogna* quanto mai giustiziere e artefice della sua sfortuna: inciampò nella lunga e ingombrante vestaglia e finì lunga distesa in mezzo alla cucina! Candido, a quella fulminante epifania, si voltò appena e, con tono quasi afono per una risata che gli strozzava in gola, sibilò: *“‘Ngelandò’, allora ci cridi a Candido? Ci cridi che chiglio scalino è traditore?”*. Ma non ebbe risposta perché *‘Ngelandogna*, popolana ignorante, aveva intelligenza bastevole per capire quanto sia puntuale la vita a presentare il conto al moralismo di chi pretende dagli altri virtù più enunciate che praticate...! - ** “fratta”*: siepe di arbusti; ** “ardente”*: pezzo di legno secco (quasi sempre di castagno) buono per accendere il fuoco. Si racconta (ed è vero) che alcune donne rocchigiane particolarmente risolte lo portassero nascosto nel grembiule (*jo zinale*) quando al sabato sera andavano a riprendersi i mariti all'osteria e usavano *j’ardente* come si usava la frusta per aizzare la pigra andatura del somaro o del mulo verso casa. (A. C.)

PELLEGRINAGGIO A GENAZZANO

L'otto di settembre, l'Associazione "Mons. G. Centra", con un bel gruppo di partecipanti, si è recata in pellegrinaggio al santuario della "Madonna del Buon Consiglio" a Genazzano. Due gli scopi del pellegrinaggio: continuare una tradizione dei nostri padri che facevano tale atto di devozione a piedi, con notevole fatica, ma molta fede e religiosità. L'altro scopo è quello che i pellegrini di oggi vogliono rafforzare la propria devozione mariana che fa parte della educazione cristiana ed è segno di un proposito interiore di vivere con maggiore convinzione ed entusiasmo la vita cristiana. Uno degli insegnamenti più diffusi ci ricorda che si arriva più facilmente al Cristo Signore e Redentore "passando" per Maria (cioè con la devozione Mariana), una volta si diceva: "Ad Jesum per Mariam". La cronaca della giornata l'ha fatta una bambina venuta con i nonni.



L'8 settembre c'è stata la gita a Genazzano, organizzata dall'Associazione "Mons. G. Centra". Prima di arrivare a Genazzano ci siamo fermati a Bellegra per visitare la chiesa dove c'è il corpo di San Tommaso di Cori. Dopo un'ora abbiamo ripreso il viaggio per Genazzano. Appena arrivati siamo sfilati in processione per andare al San-

tuario e prendere posto per la Santa Messa. Finita la solenne celebrazione abbiamo fatto la foto di gruppo sulla scalinata davanti alla chiesa.

Dopo aver pensato all'anima abbiamo pensato anche al corpo e ci siamo recati ad Artena presso il ristorante "Da Ciacitto" per pranzare. Per finire il pellegrinaggio, quando siamo arrivati a Rocca Massima, abbiamo raggiunto in processione la chiesetta

della Madonnella per partecipare ad un'altra Messa, assieme a molte persone di Rocca Massima. Alla fine della celebrazione il Presidente dell'Associazione ha ringraziato le persone presenti e anche quelle assenti per gravi motivi. I partecipanti, da parte loro, hanno ringraziato tutta l'Associazione che con grande vo-

lontà ed entusiasmo, ancora oggi mantiene queste belle tradizioni. Io vorrei dire un grazie anche alla signora Marisa che durante il viaggio si è resa disponibile per recitare il Rosario.

Erica Quadrotta



ATTIVITA' DELL'ASSOCIAZIONE

Presentazione del libro "Nel riflesso dei giorni" di Carmelo Salvaggio

Il nostro socio Carmelo Salvaggio, nel corso dell'estate ha partecipato a vari concorsi di poesia, con lusinghieri successi. Si è classificato tra i premiati nel concorso "Goccia d'Oro" ed è risultato il vincitore del concorso nazionale "Mimesis".

L'Associazione ha partecipato, ad Aprilia, alla presentazione della sua raccolta di poesia "Nel riflesso dei giorni" ed ha voluto che tale raccolta fosse presentata anche a Rocca Massima il 28 agosto. Carmelo in paese ha tanti amici perché, avendovi acquistato una casa, da molti anni lo frequenta con assiduità non solo nel periodo estivo ma anche nei fine set-

timana del periodo autunnale e invernale.

L'incontro svoltosi alla chiesetta della Madonnella è risultato molto cordiale, grazie anche alla presenza di diversi parenti dell'Autore. Ci sono stati due interventi: di Enrico Mattoccia (ha messo in luce alcune caratteristiche della poesia di Salvaggio) e di Remo Del Ferraro (con molta attenzione ha segnalato brani e versi che si riferiscono a Rocca Massima, in modo esplicito o velato).

L'autore ha gentilmente letto alcune poesie, scelte in precedenza assieme ai due oratori; i presenti

sono rimasti entusiasti. Complimenti con un affettuoso ringraziamento a Carmelo e...ad maiora! (E.M.)



ATLETICO ROCCA MASSIMA - CALCIO A 5



La squadra di Rocca Massima – Calcio a 5, dopo il riposo estivo si sta preparando per il nuovo campionato che inizierà il 10 o il 20 ottobre, secondo le decisioni della FGC che ancora non arrivano. Nel periodo estivo la squadra non è rimasta del tutto inattiva, perché ha partecipato al “Memorial Brodosi”, un torneo di 9 squadre che

hanno ricordato il celebre cittadino di Rocca Massima, Gianfranco Brodosi. La vittoria è andata alla squadra di Marco, nipote della persona che si è voluta ricordare.

Per quanto concerne la squadra, che esiste da tempo, bisogna sapere che si è aggiunta quella degli under 21 e quella femminile composta da ragazze tutte di Latina, che però si allenano nel campetto di Rocca Massima. Il Presidente, Andrea Del Ferraro, che segue sempre con grande attenzione le squadre, ha sentito il bisogno di aggiungere all’allenatore Emiliano Antici, anche un preparatore di portieri e un preparatore atletico. Sono stati ingaggiati anche atleti di Velletri. Come si vede, la squadra tende ad estendersi, segno che è apprezzata e ben guidata; tutto

fa sperare che si piazierà nelle parti alte della classifica e... chissà...; noi auguriamo il primo posto ...anche se i casi della vita e... del gioco sono molti!

Le famiglie degli atleti sono molto vicine ai loro figli, soprattutto se la gara è “in casa”. Facciamo i migliori auguri alle tre squadre, specialmente alla più “anziana”, quella dei ragazzi.

Lo Sport è una attività che fa bene al fisico e allo spirito, accresce la socializzazione dei ragazzi e dei giovani. Un complimento e un augurio speciale al presidente Andrea Del Ferraro che aggiunge la sua dedizione alle squadre a tutti gli altri molteplici impegni dell’azienda...che non sono pochi né piccoli; ma egli è giovane e forte! Auguri! (E.M.)

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Spaghetti con le sarde

Ingredienti: Pasta spaghetti 400 gr; Cipolle 1 bianca; Acciughe (alici) 3 filetti sott’olio (o sotto sale); Pinoli 40 gr; Zafferano 1 bustina; Pangrattato 30 gr; Sarde fresche 500 gr; Mandorle pelate 25 gr; Olio di oliva extravergine 55 gr; Pepe q.b.; Sale grosso q.b.; Acqua q.b.; Uvetta passolina (oppure passa o sultanina) 40 gr; Finocchietto selvatico 500gr.

Preparazione: Per preparare la pasta con le sarde, iniziate a mettere a bagno l’uvetta in una ciotolina con dell’acqua, per almeno 2 ore. Nel frattempo preparate il finocchietto selvatico: lavatelo sotto acqua corrente, eliminate la parte finale dei gambi, quella più dura. Poi prendete un tegame capiente, riempitelo d’acqua per 2/3 e versate un cucchiaino di sale grosso. Fate scaldare leggermente l’acqua, poi aggiungete il finocchietto; portate a bollire e poi lasciate cuocere ancora per 10 minuti a fuoco basso. Quindi scolate il finocchietto con un colino a maglie strette mantenendo nel tegame l’acqua che servirà a cuocere la pasta. Lasciate intiepidire il finocchietto lessato, strizzatelo per eliminare l’acqua in eccesso, quindi ponetelo su un tagliere e tritatelo con un coltello. Raccoglietelo in una ciotola e tenetelo da parte. Ora potete preparare le mandorle. Tritatele finemente con un coltello (potete anche utilizzare un mixer,) poi versatele in una padella antiaderente per farle tostare qualche minuto a fuoco vivace fino a quando non risulteranno leggermente dorate. Raccogliete poi le mandorle tostate in una ciotolina. Dedicatevi alla pulizia delle sarde. Potete utilizzare dei filetti di sarde, oppure per sfilettarle, private le sarde fresche della testa, fate una leggera pressione con le dita per aprirle a libretto e togliete la lisca centrale, tirandola delicatamente con le dita. Tagliate con le forbici o un coltello anche la coda e sciacquate bene sotto acqua corrente i filetti ottenuti. Dopodiché, riducete le sarde a pezzi. Quindi mondate e tritate finemente la cipolla. In una padella antiaderente ampia versate l’olio fino a coprire il fondo, aggiungete la cipolla tritata e i filetti di alici sgocciolati dall’olio di conservazione. Fate sciogliere i filetti a fuoco dolce, mescolando con un cucchiaino di legno e lasciate insaporire. Quando i filetti saranno sciolti e la cipolla leggermente appassita, aggiungete in padella le sarde, aggiustate di sale e pepe a vostro gusto; poi versate l’uvetta sgocciolata dall’acqua in cui l’avrete fatta reidratare. Versate in padella anche i pinoli. Unite anche le mandorle tostate e il finocchietto selvatico. Mescolate gli ingredienti. Intanto in una piccola ciotolina, versate lo zafferano e poi per scioglierlo aggiungete uno o due cucchiaini di acqua di cottura del finocchietto. Mescolate e quando sarà sciolto, versatelo nella padella con le sarde e il finocchietto. Mescolate e fate cuocere a fuoco dolce per 10 minuti. Nel tegame in cui avevate cotto precedentemente il finocchietto, portate l’acqua a sfiorare il bollire e versate gli spaghetti. Mentre gli spaghetti cuociono, potete tostare il pangrattato in una padella antiaderente a fuoco medio, fino a farlo dorare. Quando la pasta sarà al dente, scolatela. Versate gli spaghetti direttamente nella padella del condimento, saltateli velocemente mescolando e aggiungendo il pangrattato tostato per far sì che gli spaghetti trattengano ulteriormente il condimento. Spegnete il fuoco e versate nei piatti la vostra pasta con le sarde, da servire calda!



Antonella Cirino



I DIRITTI DEI BAMBINI

lare con tutti i mezzi. Talora anche maestri ed insegnanti vengono a conoscere maltrattamenti, violenze... crudeltà che si verificano dentro le mura domestiche.

In verità, qualcosa di poco normale si riscontrava già diversi anni addietro, tanto che l'ONU ha sentito il bisogno di proclamare solennemente i diritti dei bambini, segno che tali diritti venivano ignorati o dimenticati. Il 20 novembre del 1989, nel famoso pa-

lazzo di vetro delle Nazioni Unite, nacque la "Convenzione sui diritti dell'Infanzia": un accordo fra 193 nazioni di tutti i continenti che riassume tutti gli sforzi compiuti in tanti anni e nello stesso tempo un impegno di tutti i popoli per assicurare un futuro migliore a tutti i bambini.

Fortunatamente non si trattò di sole parole, come spesso accade; fu un impegno fondato su norme vincolanti, non per niente nella storia del diritto internazionale "La Convenzione" fu accolta da quasi tutti i popoli; fu opera a livello mondiale...superando leggi e usanze, tradizioni, culture e religioni...tutto per la difesa dei bambini.

Quanto ai contenuti della "Convenzione", siamo di fronte al più importante strumento normativo che sancisce la "centralità dei bambini e dei ragazzi nel mondo". Con la "Convenzione" fu pure creato un organo di monitoraggio affidato al "co-

mitato dei dieci": dieci persone esperte e indipendenti che esaminano le situazioni nei vari stati e non fanno mancare critiche e raccomandazioni.

I principi guida della "Convenzione" sono raggruppati in tre categorie: 1. Principio di non discriminazione. 2. Il superiore interesse del bambino deve essere preminente in tutto. 3. Diritto alla vita, alla sopravvivenza e sviluppo devono essere assicurati ad ogni bambino.

Andando un po' al pratico, facciamo un elenco di tutti i diritti.

Con il concepimento il bambino ha diritto alla vita, con la nascita ha diritto ad una famiglia, al tempo libero, al gioco, al rispetto, all'uguaglianza, all'amicizia, alla casa, alla protezione, all'educazione, allo studio, alla salute, al nome.

Ognuno di questi diritti meriterebbe una lunga riflessione e costituisce un preciso dovere per i genitori prima di tutti e poi anche per i governanti, i quali affermano che non ci sono risorse, ma com'è che per gli armamenti le risorse si trovano sempre?

I governanti vanno stimolati sia a livello internazionale che (soprattutto) a livello nazionale, ma il rimedio più efficace rimane sempre l'amore e la disposizione al sacrificio dei genitori e di coloro che aderiscono a vari enti di volontariato per salvare i bambini o almeno alleviare i loro disagi.

Enrico Mattoccia

I bambini sono stati sempre ritenuti la gioia della famiglia e della casa, la benedizione tangibile di Dio per i genitori, la speranza per il futuro della Patria. Per i figli i genitori affrontano qualsiasi difficoltà e arrivano anche a sacrificare la propria vita per loro. Nel nostro tempo però, se seguiamo per un po' i mezzi di informazione, molte cose sono cambiate; è vero che giornali e televisione sembrano avere una certa predilezione per le notizie negative, ma è pur vero che non ci raccontano frottole. In diverse famiglie, nei confronti dei bambini e ragazzi, si avverte qualche cosa di cambiato. Non è lecito né onesto generalizzare, ma non si può negare che ci sono situazioni raccapriccianti in cui i bambini sono trascurati, percosi, poco amati...; a parte il fatto che alcuni sposi non vogliono figli, o non li fanno nascere se concepiti...si conoscono trattamenti crudeli che le forze dell'ordine cercano di ostaco-

La Rocca

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



NOTIZIE DAL TERRITORIO

1. CORI - Tutto esaurito per il concerto del M° Giovanni Monti



“Sold out” per il concerto del quintetto «Terra Nuda» e primi fondi per l’istituzione sul territorio di una scuola di canto e musica corale per giovani, completamente gratuita. L’evento infatti, è stato organizzato sabato sera dall’Associazione culturale «Idee in corso» come fundraising per l’acquisto delle attrezzature di base necessarie ad avviare il corso, gratuito, che partirà in autunno per concludersi la prossima primavera con il saggio finale in pubblico. Immersi nel verde dell’Agriturismo Pietra Pinta di Cori, Giovanni Monti (Pianoforte), Alessandro Giroto

(Chitarre), Sara Natalizi (Flauto), Luca Nobile (Contrabbasso) e Carmine Pongelli (Percussioni) hanno salutato il tramonto con una suggestiva esibizione dedicata alla terra, naturalmente illuminata dal sole calante. In tanti hanno risposto all’appello contribuendo all’iniziativa, attratti anche dalla caratura internazionale del M° Monti e dall’originalità del suo ultimo ed innovativo progetto musicale. «Terra Nuda», appena uscito dalla discografia e già molto apprezzato dalla critica di settore, è una sorta di recital in cui le melodie sonore ideate dal geniale pianista e compositore corese si alternano e si integrano con brani celebri di grandi autori contemporanei e del secolo scorso, da lui riarrangiati e riadattati per l’ensemble di musicisti. Una serata splendida, arricchita dalla partecipazione straordinaria dell’attrice corese Alessia Navarro, che non ha voluto far mancare il proprio sostegno alla causa,

accompagnata dal marito, il noto showman Pino Insegno, affezionato sostenitore di tante buone iniziative realizzate nella Città d’Arte. Entrambi hanno finito di emozionare i presenti recitando alcune poesie a tema. Al termine dello spettacolo i presenti si sono accomodati nelle sale interne del “Pietra Pinta” dove hanno gustato un’ottima cena all’insegna dell’amicizia e della buona cucina. Soddisfattissimo per l’ottima riuscita della manifestazione l’avvocato Emanuele Vari, presidente dell’Associazione culturale “Idee in corso” di Cori.

La serata ha avuto un seguito il giorno 20 settembre quando, sotto la direzione del M° Monti, il coro giovanile “Youth Choir” di Nettuno si è esibito in un applauditissimo concerto nell’anfiteatro dei giardini attigui a piazza Signina. I numerosi intervenuti hanno avuto la possibilità di avere un’anticipazione di quanto si andrà a realizzare con l’attività corale promossa da “Idee in corso”.

2. GIULIANELLO - XXII edizione de “Il lago cantato”



La terra, la memoria, la musica. Domenica 14 Settembre sono tornati a Giulianello i canti e le tradizioni popolari dell’antico borgo, con l’ormai consueta manifestazione di fine estate «Il Lago Cantato», la rassegna dedicata alla cultura e alla civiltà contadina, ideata da Raffaele Marchetti, tra i massimi studiosi ed esperti del settore. L’evento, giunto alla sua 22^a

edizione, è stato organizzato dai ragazzi MAG in collaborazione con l’ASBUC di Giulianello, il Comune di Cori, la Condotta Slow Food Cori – Giulianello, la Comunità del cibo «Le Cicoriare», e ha avuto luogo nella suggestiva cornice del Lago di Giulianello, circondato dagli ultimi lembi della campagna romana e dagli antichi cammini della transumanza, attraversati fino alla metà del secolo scorso. Una giornata per discutere di ambiente e sviluppo sostenibile, per promuovere i prodotti tipici e le usanze del territorio, tra convivialità, musica e divertimento. Il tutto ha avuto inizio alle ore 12:00 con il pranzo sociale al sacco sulle sponde del Monumento Naturale. Alle ore 15:00 la tavola rotonda sul tema «Il Lago di Giulianello, problemi e pos-

sibili soluzioni». Si è parlato anche del documentario «Il Lago Cantato», realizzato da Ambrogio Sparagna per il programma Rai Scuola, «L’Italia che risuona», già presentato a Giulianello, che verrà proiettato il 28 Settembre a Fondi. A fare da colonna sonora a questo appuntamento ci sono stati numerosi ospiti musicali che hanno voluto essere presenti e che si sono esibiti alternandosi in ordine spontaneo. Giovanna Marini, musicista, cantautrice, etnomusicologa e folklorista, insieme al Coro della Scuola Popolare di Musica di Testaccio, storico laboratorio di ricerca di musica e canti della tradizione popolare, da lei cofondato nel 1975. «Le donne di Giulianello», custodi di quei canti che scandivano la vita lavorativa e della comunità, che oltre a tramandare un patrimonio orale hanno

fatto conoscere la dura condizione di lavoro nei campi, trasmettendo un sentimento di profonda appartenenza alle loro radici. I «Canusia», il duo sezzese con le canzoni popolari del Lazio. Il trascinate folk del violinista Francesco Ciccone. La pizzica e

gli stornelli dei due «FabbricaStrofe» giulianesi.

La manifestazione si è conclusa in Piazza Umberto I con la cena finale in compagnia dell'Accademia del Tordo Matto di Zagarolo, da sempre impegnata nella riscoperta e valoriz-

zazione della cucina locale stagionale. Piatto della serata il Tordo Matto zagarolese: un involto di carne equina ripieno di grasso di prosciutto, aglio, prezzemolo, coriandolo, sale, ed altre spezie di zona, cucinato alla brace o in padella.

UN BACIO ALLUNGA LA VITA

Si dice che una mela al giorno toglie il medico di turno. E un bacio? Certo non sarà così benefico come la decantata mela, però un bacio può renderti felice e nostalgico allo stesso tempo, poiché chi è avido di baci non si sazia mai. Ci sono tanti tipi di baci: baci sulla guancia (che si usano per i saluti), baci cinematografici (sembrano veri, ma non lo sono; si dicono a stampo), baci sulla bocca (che usano gli innamorati e sono pieni di passione); poi c'è il bacio alla francese (sarà quello più scandaloso ma è quello che, dato con la lingua, mette in piena sintonia i due partner. Ignacio Lehman, argentino di nascita, si è prefisso l'obiettivo di immortalare cento baci in ogni città del mondo, da Roma a Pechino passando per Bogotà, New York, Tokio, Parigi, Barcellona, Londra. Avendo sempre con sé la sua macchina fotografica è diventato un ladro di baci; a volte viene assalito perché la gente non sa nulla del suo progetto; poi, con una lunga spiegazione, tutto torna normale e i personaggi accettano di buon gusto la divulgazione della loro foto.

Il bacio è simbolo di pace e amore universale e, quando due persone lo

scambiano, c'è sempre una bella storia da raccontare, di intenso amore oppure di riappacificazione. A volte, con le parole, non si riesce a esternare i propri sentimenti, ecco che ti viene in aiuto il bacio e con esso tutto si risolve: in quel momento ti sembra che tutto il mondo ti guardi, ma è semplicemente un bacio. Non esistono solo baci tra innamorati, che per Ignacio sono i più frequenti e facili da catturare, ma ci sono anche baci tra nonni e nipoti, tra genitori e figli, tra persone anziane e perfino tra persone e animali. Non ha importanza l'età o chi sia l'interlocutore, se sei a corto di parole e senti il bisogno di dare un bacio...allora dallo: è la cosa più giusta e spontanea. Poi ci sono le città più bacciate (non dalla fortuna), vuoi per l'atmosfera o per il sangue latino. Roma e Città del Messico si trovano al primo posto, in esse Ignacio non ha trovato alcuna difficoltà nel fare i suoi 100 scatti, mentre è stato molto difficoltoso in Giappone, dove baciarsi in pubblico è una vergogna. A Ignacio è stato chiesto di fare una graduatoria delle sue 800 foto, egli ha risposto che non era possibile, poiché tutte meritano il primo posto. Classica rispo-



sta di un fotografo legato alle proprie creazioni e che ha dato il meglio di sé a ogni scatto. Tuttavia ha speso una nota di merito per due baci: uno dato in Giappone, per la luce giusta di un tramonto e l'altro, di notte, in Città del Messico, dove i protagonisti nel baciarsi hanno iniziato un ballo e si vedeva molto il loro divertimento. Non ho avuto la fortuna di Ignacio, però sarebbe fantastico fare il giro del mondo sull'onda dei baci e, come era scritto su un famoso cioccolatino negli anni ottanta: "I ragazzi che si amano si baciano in piedi contro le porte della notte". Per questo dobbiamo sperare sempre in un mondo migliore. E tanti baci a tutti.

Enrico Stirpe



Ditta ERNESTO BRUSCHINI s.r.l.

* * *

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

tel. 06.9664965 - fax 06.9664151

www.bruschini.biz - info@bruschini.biz

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



LINGUA E LINGUACCIA

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

PROPRIETÀ DI LINGUAGGIO

Un brano, scritto come si deve procura piacere e spinge a continuare la lettura per scoprirne tutta la bellezza. I grandi scrittori hanno cercato sempre di raggiungere nelle loro opere una forma il più perfetta possibile.

Se noi esaminiamo le opere composte in secoli diversi, possiamo notare differenze, talora notevoli, nella costruzione e nella organizzazione dei periodi. Nei secoli passati era normale fare periodi lunghi con proposizioni coordinate e con subordinate di vario grado; oggi invece si tende a un periodo più breve, talora brevissimo. E' un segno, questo, del cambiamento del tempo e della mentalità. Gli scrittori che mirano a realizzare un'opera pregevole usano tutti gli accorgimenti opportuni per raggiungere lo scopo: parole appropriate, forme verbali corrette nei modi e nei tempi, rispetto delle regole della lingua, sapiente uso degli aggettivi e degli avverbi... Oggi la frenesia pervade l'esistenza delle persone e questo atteggiamento influisce anche sul modo di parlare e di scrivere. Tutti possiamo renderci conto della diminuita attenzione con cui molte persone (per non dire tantissime), si esprimono sia oralmente sia per iscritto. Se poi costoro occupano una posizione importante, il loro esempio può influire molto e negativamente sulle persone normali per quanto riguarda il modo di pensare e anche il modo di esprimersi. Se ci si fa caso, facilmente si può constatare che certi modi di dire non sono i più adatti ad esprimere un pensiero. Ognuno dovrebbe cercare di perfezionare la sua espressione; ci vuole del tempo, ma con la costanza si può raggiungere una forma bella e piacevole.

Ne ho già parlato, ma sinteticamente voglio ricordare alcune forme che faremmo bene ad evitare. Nei discorsi ricorre in continuazione l'aggettivo "ulteriore", che viene usato al posto di forme come successivo, altro, nuovo, recente, dell'ultima ora, più adatte al senso della frase e più chiare in quanto indicano con maggior precisione il pensiero. Il vero significato di "ulteriore" è quello di indicare qualcosa che "è più in là" nello spazio; ma ora questa parola si usa riferita a ogni cosa: ci sono gli ulteriori avvisi, le ulteriori decisioni,

le ulteriori informazioni... L'ultima (19-IX-2011, Tg 5): "Il Ministro dell'Interno ha realizzato un accordo ulteriore con i Tunisini" (Il ministro I.L.R.).

"Posizionare" è un verbo di cui si fa un uso continuo, eccessivo, che porta a non usare quelli più opportuni per un'espressione corretta, con il rischio che questi gradatamente vengano dimenticati del tutto. Ci sono tanti altri verbi che possono sostituirlo: porre, posare, collocare, mettere, poggiare, disporre, adagiare... da usare nel modo più appropriato.

Anche "coniugare" è un verbo ora usato quasi sempre a sproposito. Il dizionario ne dà questi significati: elencare le forme verbali, unire in matrimonio (questo secondo significato è meno comune, ma l'uomo e la donna sposati sono "coniugati"); tanti lo usano per associare tra loro delle cose, anche se sono antitetiche. Adesso si coniuga tutto, ma tanti verbi lo possono sostituire con un senso più preciso: armonizzare, avvicinare, collegare, confrontare, accostare... si possono usare per avere una forma migliore.

"Estremo" è usato a ogni piè sospinto; va bene per tutto, positivo o negativo è uguale. Solo due esempi. In televisione (settembre 2011): "Nel sud si fa il vino 18" (detto così per la sua gradazione) e nel commento "è un vino così estremo che...". Che vuol dire "vino estremo"? Nella trasmissione Geo (fine agosto) una delle persone andate al Polo Sud, a una domanda, mostrandoli, ha risposto che ci si muoveva "con questi scarponi estremi". Come sono gli "scarponi estremi"? C'è, detto giustamente,

l'Estremo Oriente e anche l'estremo saluto a chi ci ha lasciato: estremo essenzialmente significa ultimo. E' errato, ma avviene in continuazione, servirsi di parole che indicano uomini usandole per le donne. "La rossa Rebeckam Brooks, direttrice e amministratore nel News of the World...": se si tratta della rivista è donna, se di soldi... è uomo. Quante volte si fa un uso sbagliato come questo!

Spesso delle parole non si conosce il significato e vengono usate in modo sbagliato. Ci piacerebbe conoscere i segreti che hanno permesso a "...Fini, parlamentare da ben ventotto lustri..." (25-VI-2011), di raggiungere la sua eccezionale e unica età. Il lustro è un periodo di cinque anni, quindi egli, già parlamentare per 140 anni, ne avrebbe almeno 165!

Le parole vanno usate come e quando servono. Alla fine di agosto il Tg 2 ci fa sapere che un SUV è entrato in autostrada contromano; dopo trenta chilometri c'è l'incidente; muoiono tre persone e "...il più vecchio aveva ventisette anni"; se era ...vecchio, era proprio alla fine.

La "porta" è una parola comune, usata bene da quasi tutti. Anticamente le città e i paesi erano circondati da mura con le porte che venivano chiuse la sera. Per indicare che qualcosa era ed è vicina a un luogo, si dice "...alle porte di...". Poco tempo fa una fabbrica di "botti" è esplosa causando la morte di sei persone; è successo "alle porte di Roma", è stato detto in un telegiornale. Il fatto è accaduto "proprio vicino" a Roma, ad Arpino in provincia di Frosinone e basta fare novantacinque chilometri dalla capitale e ci si arriva!

Crea danno alla lingua anche l'uso di vocaboli stranieri, soprattutto inglesi. Nel servizio televisivo dalla Spagna, il giornalista ci fa sapere che (detto in questo modo) "...il Papa passa tra la folla sulla sua papa mobile...". Che dire di simili forme?

L'uso continuo di parole improprie porta lentamente alla scomparsa di molti vocaboli con conseguente impoverimento della lingua. E' stato provato che il numero dei vocaboli conosciuti dalle persone e anche dai giovani è diminuito e questo è un fatto molto grave.



Mario Rinaldi

RICORDO DI MAURIZIO VIDILI



Venerdì 29 agosto, a Velletri, dopo una non lunga ma crudele malattia, è venuto a mancare all'affetto dei parenti e degli amici, **Maurizio Vidili**, da tutti stimato per la sua bontà e conosciuto per la famosa caffetteria in Via del Corso. Era nato a Roma il 19/12/1940 da padre sardo (di Sassari) e madre veliterna. La sua vita, per la maggior parte, si è svolta dietro al bancone della caffetteria, aperta nel 1956 (quando Maurizio aveva solo 16), insieme alla madre e al fratello Antonico; a 25 anni sposò la "dolce" signora Vittoria, anch'essa conosciuta per la cortesia verso tutti e il lavoro svolto nel negozio, nel quale, pian piano sono entrati a lavorare anche i tre figli: Francesca, Diego e Emanuele. Non è grande il locale, ma richiede personale pronto e servizievole per il continuo via-vai di persone richiamate dalla bontà del caffè, tostato in un angolo dello stesso ambiente, puntualmente il martedì e il venerdì con una macchina non molto grande, ma efficiente, sempre controllata dall'occhio vigile di Antonico. Maurizio è stato stimato da tutti e da tutti è ricordato come uomo cor-

diale, di sani principi, rispettoso, aperto alla cultura, con chiare idee religiose messe in pratica. Da adolescente aveva frequentato l'Istituto d'Arte seguendo specialmente i corsi di ceramica, pittura ed oreficeria e si rammaricava quando c'era un manifestazione o un evento culturale e non poteva recarvisi per motivi di lavoro, che crebbe con l'apertura di un frantoio per la molitura delle olive, affidato poi completamente ai figli. Nel negozio ospitava manifesti e locandine che annunciavano manifestazioni o iniziative culturali, esposizioni di arte. Ammirava l'Associazione "Mons. G. Centra" e si interessava di tutti gli eventi che venivano organizzati; gli siamo grati perché ha sempre permesso di depositare nel negozio, all'inizio di ogni mese, le copie del mensile "Lo Sperone", che poi vengono prese gratuitamente dai clienti.

Maurizio, quando vedeva un cliente, lo accoglieva con gioia e cominciava a salutarlo fin dal momento in cui lo individuava, mentre si avvicinava; la stessa cordialità si ripeteva quando il cliente-amico andava via. Aveva una memoria formidabile e una prontezza eccezionali nel riferire fatti o fare conti. Ricordava tutto, riconosceva tutti anche a distanza di molti anni, non doveva mai chiedere scusa per aver dimenticato qualcuno o qualche cosa. Aveva stretto una particolare amicizia con mons. Lorenzo Loppa, attuale vescovo di Anagni, incontrato quando insegnava all'Istituto di Scienze Religiose, frequentato dal figlio Emanuele; grande amicizia ha avuto anche con mons. Andrea Maria Erba nel tempo in cui è stato vescovo di Velletri e in ultimo era in contatto con il vescovo attuale: mons. Vincenzo Apicella.

Ricordo ancora la contentezza che manifestava una sera che sono andato a fargli visita nella clinica "Madonna delle Grazie" dove era ricoverato e diceva a tutti che il giorno seguente avrebbe avuto la visita di mons. Loppa; la notizia, che mi ripeté più volte, gli fece dimenticare tutto il resto. Un uomo onesto, cordiale, dedito alla famiglia e al lavoro, piuttosto esigente ma sempre affettuoso con i figli che ora ricordano i buoni esempi da lui ricevuti...così era e così lo ricorderemo sempre!

Enrico Mattoccia

RICORDO DI VIRGINIO DEL FERRARO

Lo scorso 23 settembre è venuto a mancare **Virginio Del Ferraro** di anni 59; da qualche tempo non stava bene ma niente lasciava presagire ad una morte così improvvisa. Lascia nello sconforto, il papà Gustavo, la moglie Caterina, la figlia Giulia, la sorella Maria Laura, il cognato Stefano, il nipote Gerardo e tutti i parenti ed amici già duramente provati dal dolore per la recente inaspettata morte della cara mamma Loreta alla quale Virginio era molto legato. Virginio era nato a Rocca Massima ed ha abitato nella casa paterna in Via Del Carmine, poco distante dalla chiesetta della Madonnella sede della nostra redazione, sino a quando si è sposato ed è andato a vivere a Giulianello per motivi di lavoro. La nostra redazione si unisce al dolore comune ed esprime il più profondo cordoglio a tutti i famigliari. (A.A.)



Palombelli



onoranze funebri
tel.06/9648120

Tel. 06.9665358

Cell. 347.4666685 - 393.9059369

SERVIZI FUNEBRI

(nazionali ed internazionali)

OPERAZIONI CIMITERIALI
CORONE E CUSCINI

(con consegna in tutta Italia)

ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI

Giulianello: via V. Emanuele II, 26

Lariano: via Trilussa, 10

Web site: www.palombelli.it

E-mail: info@palombelli.it

Movimento culturale “Artenelterritoriopontino” ed oltre

Tel. 3450885421 e-mail: artenelterritoriopontino@gmail.com

Con questo episodio termina il racconto scritto a più mani dai lettori de “Lo Sperone”.

Le cose ormai sembravano prendere una piega positiva, contrariamente al clima sempre più invernale che rendeva tristi e uggiose le giornate fuori le mura dell'ospedale. In Vanni era sbocciata di nuovo la primavera e non importava quanto brutto fosse ciò che il fato gli aveva riservato fino a quel momento. Finalmente vedeva un orizzonte positivo, luminoso, felice. Il peso dell'eredità stava alleggerendosi avendo egli capito che non era per nulla conveniente continuare a rincorrere quel rudere che suo nonno gli avrebbe voluto lasciare. Troppo difficoltoso ricucire ciò che si era lacerato nel tempo, soprattutto dover ricevere l'approvazione di sei sconosciuti che, in base a chissà quale titolo, vantavano il potere di veto sul passaggio d'eredità. Per di più ci si era messo anche l'Erario a rivendicare danari per vecchie pendenze alle quali Vanni non voleva e non poteva far fronte.

E poi ora c'era di nuovo una fiamma ad ardere; una fiamma forse mai estinta e che ha ripreso ardore al primo alito di vento, racchiuso in quell'ardita telefonata che ha riallacciato i rapporti tra i due amanti. Una fiamma che Vanni voleva alimentare per riscattare anni di sacrifici e di insoddisfazioni mai del tutto assorbiti. Una fiamma che trovava vigore nelle parole di Rossana, anch'ella vogliosa di riprendere un discorso chiuso misteriosamente da una lontananza e un silenzio mal digeriti. Le terapie parevano dare buoni risultati e ogni giorno questa sensazione di riprendere pieno possesso del suo corpo e del suo spazio, dava a Vanni ancora più ottimismo, ancora più forza.

Restava, però, sempre quel senso di inadeguatezza quando incontrava Rosaria, la donna che lo aveva spedito all'ospedale e che ora si occupava di lui in tutto e per tutto, trovando anche il modo di far interessare la sua assicurazione in tempi rapidi per un più celere risarcimento. Cosa volesse quella donna da lui, Vanni se lo chiedeva in continuazione. Era solo senso di colpa? Era solo un gesto di elevato altruismo? O sotto c'era un interessamento diverso, più personale?

Una risposta affermativa, più che plausibile, a quest'ultima domanda lo rendeva nervoso, non sapendo come fronteggiare una tale energia e una tale tenacia che la donna dimostrava di possedere giorno dopo giorno. Il suo cuore era in viaggio per altri lidi, non sarebbe riuscito a contenere l'evidente e travolgente affetto di Rosaria.

Doveva cercare di arginarla e così decise di chiedere alle infermiere di non ricevere visite per più di cinque minuti alla volta. Sperava così che il poco tempo disponibile allontanasse l'interesse della donna, e pazienza se poi avesse smesso di ricevere



panni puliti con quella frequenza giornaliera. Almeno era un rischio sopportabile.

Ma non fu così. Non andò per nulla come Vanni aveva preventivato. La riduzione del tempo non fece altro che indurre Rosaria ad osare oltremodo per sfruttare al meglio quel poco tempo disponibile. Cominciò ad usare spudoratamente, cercando il contatto fisico sempre più spesso, ogni qualvolta

ne aveva l'occasione; arrivando addirittura a pretendere di essere presente durante la riabilitazione che le venne comunque negata dallo staff medico con buona pace del paziente.

Tutto questo non fu che solo la punta dell'iceberg che scoprì tutta la sua enormità una sera nella quale, come suo solito, Rosaria si presentò esuberante negli abiti ad evidenziare le generose forme di cui era dotata.

Vanni era in piedi vicino alla finestra, impegnato al telefono con Rossana, e non la considerò neppure se non per una lieve alzata di sopracciglio come saluto. Lei gli si fece incontro e gli sfilò di mano il telefono, chiuse la comunicazione e si infilò il cellulare, che ella stessa gli aveva regalato, nell'incavo tra i prosperosi seni, per costringere Vanni, finalmente, a notarla.

Fu la goccia che fece traboccare il vaso. Vanni andò su tutte le furie e impreccò più volte per quel gesto inappropriato. Divenne paonazzo, poi di colpo bianco e di nuovo rosso vivo in pochi secondi. Barcollò un poco, sentendosi instabile sulle gambe. Rosaria provò a sostenerlo ma lui rifiutò con decisione prima di finire bocconi sul pavimento.

In pochi istanti arrivarono medici ed infermieri, richiamati dalle urla di Rosaria, e lo sollevarono di peso sul letto, cacciando fuori Rosaria e quanti erano presenti nella stanza, pazienti esclusi.

Armeggiarono con frenesia intorno all'uomo, tamponando la vistosa emorragia dalla tempia sinistra, quella che, cadendo, Vanni aveva battuto sul marmoreo davanzale della finestra. ma fu tutto inutile. Non fecero in tempo a salvarlo, il fischio continuo del macchinario e l'arrendevole atteggiamento dei medici furono eloquenti anche per quelli che, da fuori la porta, osservavano frementi ed ansiosi.

La diagnosi fu chiara: un'ischemia cerebrale con lesione della parte del cervello destinato alla mobilità, gli aveva fatto perdere il supporto degli arti inferiori.

Era la sfortunata ed ennesima circostanza che aveva portato Vanni a perdere tutto, vita compresa, tranne la cosa più preziosa che era stata a lui concessa: l'amore, alimento indispensabile per la sua esistenza.

FINE

MONTALBANO-ROCCA MASSIMA punto 2



Qualche lettore assiduo di questo giornale ricorda un mio articolo intitolato "Un fragolino messaggero" sul numero dello scorso giugno?

Raccontai del signor Cosimo Trizio che mi aveva fatto dono di una bottiglia di vino fragolino prodotto da un suo amico di Montalbano Jonico e di come la terra di provenienza di quel vino mi aveva richiamato alla memoria i fasti della Magna Grecia. Concludevo con una battuta scherzosa invitando l'amico a farmi assaggiare altri vini della zona e ne citai due o tre molto conosciuti. Avevo riempito mezza pagina de "Lo Sperone" e la cosa, così credevo, finiva lì. Ma non è andata così.

Quando Trizio è tornato a Montalbano (ci va ogni tanto) ha portato con sé una copia di quel numero de Lo Sperone e ha fatto vedere l'articolo ai suoi amici, ha parlato di Rocca Massima, delle associazioni che ne animano la vita, delle olive gaeta, dei panorami...; ha suscitato in loro molta curiosità.

A Montalbano in quei giorni c'era una mostra di artisti del territorio e Cosimo, che è l'animatore del movimento "Artenelterritoriopontino ed oltre" ovviamente ha visitato l'esposizione rimanendo particolarmente colpito dalle composizioni della pittrice Mariangela Tripaldi che consistevano in cornici nelle quali si vedevano volti e corpi di personaggi; cornici che non racchiudevano un'immagine fissa ma corpi in movimento che si spostavano, entravano nella cornice e ne uscivano. L'artista voleva esprimere in questo modo l'esigenza di trovare un nuovo modo di interpretare l'arte in cui la spontaneità e la libertà massima di strumenti e di forme tendono a coinvolgere l'osservatore sollecitandolo a interagire ed esprimersi in assoluta libertà. Un modo di intendere l'arte in piena sintonia con i diversi allestimenti

che sono stati fatti a Rocca Massima nella chiesa di San Rocco dal sodalizio "Artenelterritoriopontino ed oltre". A centinaia di chilometri di distanza l'una dall'altra e senza che nessuno sapesse dell'altro, due movimenti stavano riflettendo e sperimentando sulla stessa tematica. E' così che è nata l'esigenza di restare in qualche modo in contatto, di scambiarsi esperienze, di conoscere più approfonditamente i due territori. Il comune di Rocca Massima, l'associazione "Mons. G. Centra", la "Proloco" hanno dato la disponibilità per favorire questo scambio culturale, e creare un "assorellamento" tra due realtà diverse ma aperte al confronto e alla conoscenza reciproca. Chissà che in futuro, come le ciliegie che ognuna tira l'altra, non si possa creare una vasta rete di rapporti con altri territori? Sarebbe bello. Chi vivrà vedrà, ma intanto approfitto per ricordare a Cosimo Trizio che sto aspettando che mi faccia assaggiare i "pregiati" vini che mi ha promesso anche perché un modo efficace per conoscere un territorio è gustarne i prodotti enogastronomici.

Remo Del Ferraro

IL SEGRETO DI PULCINELLA?

Sul Corriere della Sera del 27 settembre u.s., a pag 3 ho letto un articolo sulle vicende giudiziarie del generale Mori che per un certo periodo della sua carriera è stato anche alla guida del SISDE, il nostro servizio segreto civile. E' stato sottoposto a più processi come quello comunemente conosciuto come "Trattativa Stomafia" o come quello per una presunta negligenza nel perquisire il covo di Riina.

L'articolo riportava la notizia che la Procura di Palermo ha chiesto l'acquisizione di un protocollo fra il SISDE e la Direzione delle carceri per raccogliere informazioni a pagamento

da detenuti mafiosi all'insaputa di investigatori e inquirenti. Sarà che ho una visione limitata delle cose ma, come si usa dire, una domanda mi sorge spontanea: se un'operazione condotta dalle forze dell'ordine o dall'esercito è segreta, la parola stessa dovrebbe indicare che della cosa ne è a conoscenza solo chi opera. Se il segreto si allarga a più persone è destinato a diventare il segreto di Pulcinella. E' chiaro che, con la scusa della segretezza, non può essere lasciata carta bianca a chicchessia altrimenti si rischierebbero abusi ma ci sono organi e persone dello Stato che talvolta sono costretti a operare al li-

mite. Sta alla competenza e alla correttezza (ogni tanto bisogna pure fidarsi) dei responsabili di tali servizi vigilare. Quando si ha a che fare con organizzazioni criminali o terroristiche c'è poco da fare: non si può procedere con i guanti bianchi usando correttamente ed educatamente coltello e forchetta. A volte bisogna avere stomaco forte e sporcarsi le mani. Alla base di tutto ci vorrebbe un pizzico di buon senso e di ragionevolezza; purtroppo sembra che in Italia questa merce in questo periodo storico sia piuttosto scarsa.

Remo Del Ferraro

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



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

Direttore Responsabile:
Virginio Mattocchia

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

Questo numero è stato inviato
in tipografia per la stampa
29 Settembre 2014

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

Stampa: NUOVA GRAFICA 87 srl
Via del Tavolato, 2597 - PONTINIA (LT)
Tel. 0773.86227

Questo numero è stampato in 1.500 copie
e distribuito gratuitamente

I manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono

La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso 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.

TROPPI IMPEGNI, CHE FARE?

La società in cui viviamo ci costringe spesso a ritmi frenetici, accelerati: si corre al lavoro e si corre in famiglia, cercando di incastrare tutto fra i mille impegni. Sembra che il tempo non basti mai e che una giornata di 24 ore non sia sufficiente per adempiere a tutte le attività. Ma fa bene andare sempre a 100 all'ora? Sicuramente no e infatti in questi casi i disturbi d'ansia sono in agguato e diffusissimi.

Molte persone lamentano sintomi di malessere

comuni: spossatezza, difficoltà a rilassarsi e a ricaricarsi, stato di iperattivazione continuo, insonnia, o anche *disturbi psicosomatici* chiaramente collegati ad uno stile di vita insoddisfacente (cefalee tensive, colite, gastrite, tensione muscolare, abbassamento delle difese immunitarie).

Cosa fare in questi casi? Innanzitutto bisogna comprendere *quale sia la causa che scatena queste risposte da stress* ed agire su di essa: ogni persona infatti attribuisce un *significato* diverso agli eventi di cui è bene essere consapevoli. Ad esempio un datore di lavoro che assegna una mole consistente di compiti da svolgere in breve tempo, sicuramente può scatenare malessere nel dipendente; ma a cosa è collegato realmente questo disagio? In alcuni casi può trattarsi della paura di sbagliare che potrebbe mettere in discussione il proprio valore professionale; altre volte invece può esserci il timore del giudizio altrui, come la mancanza di approvazione.

Si tratta quindi di risposte molto personali che vanno comprese caso per caso.

Esistono comunque delle buone prassi che aiutano a ridurre le risposte da stress. In primis, avere una *buona igiene del sonno*, seguire un'*alimentazione corretta*, praticare una *regolare attività fisica*. Molto utile è l'utilizzo della "*griglia delle priorità*": fare un elenco dei vari impegni quotidiani o settimanali e metterli in ordine di priorità o urgenza. Si tratta quindi di assolvere prima ciò che la persona ritiene più urgente o non rimandabile e poi con gradualità passare a svolgere le altre attività; questo consente una migliore gestione del tempo. Fondamentale è poi *ri-tagliarsi degli spazi*, anche piccoli, per rigenerarsi e "staccare" dalla routine o dai pensieri ricorrenti: una passeggiata, ascoltare della musica, leggere un libro; spazi di relax da gustare in compagnia, ma anche in solitudine. Inoltre, soprattutto in situazioni di blocco o indecisione, è possibile apprendere delle *tecniche di problem solving*, che aiutano concretamente la persona a comprendere quali siano le proprie difficoltà e a trovare possibili alternative di soluzione, scegliendo poi quella più vantaggiosa per raggiungere i propri obiettivi.

Dott.ssa Nicoletta Agozzino Psicologa Psicoterapeuta
(nicoletta.agozzino@fastwebnet.it)



SERVIAMO FRESCHEZZA
DA PIÙ
DI UN SECOLO.

CUOMO!
dal 1910

OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO

www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

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