



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 15 numero 11

Associazionismo è confronto

Sabato 7 Novembre 2015

GIULIANELLO
Centro "Il Ponte"

ROCCA MASSIMA
Olive, olio, castagne

ROCCA MASSIMA
Nuovo look agli Alberetti

SAGRA DEI MARRONI

CELEBRATA LA X EDIZIONE

La "Sagra dei marroni" di Rocca Massima è un evento interessante e piacevole che si ripete ormai da dieci anni con alcune manifestazioni fisse ed altre realizzate solo per una volta, in genere dalla Associazione, ma talora anche da gruppi di cittadini.

La "sagra" richiede molto personale perché tutto riesca bene: i cittadini offrono il loro aiuto sotto la direzione del presidente Maurizio Cianfoni, che in molti giorni precedenti la sagra dedica buona parte del suo tempo a preparare tutto, anche nei minimi particolari.

Bisogna tener presente che non si tratta solo di una esposizione e vendita dei marroni raccolti nei boschi di Rocca Massima: questa è la parte

principale ma ci sono tante altre cose da prevedere ed organizzare. Si comincia mesi prima contattando i gruppi, le associazioni, persone singole che possono partecipare. Ad esempio: gli sbandieratori di Cori, il "Vespa club di Pontinia", "I Turapitto" di Sezze, i possessori di trattori che fanno la loro sfilata, come pure il gruppo di camionisti che partecipano con le loro motrici e strombazzano, senza dimenticare l'intrattenimento musicale, la cantante e tante altre cose, nessuna di poca importanza!

La Sagra è iniziata il pomeriggio del 17 ottobre con il raduno di Mezzi militari, l'esposizione di divise d'epoca e una mostra fotografica di eventi bellici accaduti nel paese e in quelli vicini. Verso sera sono arrivate le prime motrici, che sono interessanti e,



assieme al rispetto, incutono anche un po' di timore. Dopo l'intrattenimento musicale del M° Giampiero Gotti, c'è stata la cena in piazza, con l'attrezzatura che è servita anche per il pranzo e la cena della domenica. Ricordare i caduti di guerra è frequente...

E. Mattoccia
Segue a pag 4

Sommario

X Sagra dei Marroni	1-4
Invito alla lettura	2
Il melograno	3
Olive e castagne, bentornate	4-5
Tempo d'olio	6
Montano del Principe	7
Buonumore a teatro	8
Note sull'Associazione	9
Gemellaggio	10
Dante e San Francesco	11
Marietta Ricci	11
"Poveri" Professori!	12
Giubileo della Misericordia	13
EXPO - Scommessa vinta?	14-15
I nonni si raccontano...	15
Ricette della massaia	15
Il ricordo dei propri cari	16

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



www.gioielleriavilla1956.it

La Biblioteca: invito alla lettura

“Poveri e semplici” di Anna Maria Ortese

Questo mese dirò qualcosa sul racconto “Poveri e semplici” di Anna Maria Ortese con il quale l’Autrice vinse il Premio Strega nel 1967.

Ho detto racconto e non romanzo perché man mano che si procede nella lettura si ha la netta impressione di trovarci davanti a un libro di memorie piuttosto che a un romanzo con una storia ben strutturata; questa impressione si rafforza in alcuni tratti che, per chi conosce la biografia della Ortese, sono chiaramente autobiografici.

La storia narrata è piuttosto semplice proprio come evocata dal titolo. Si tratta di un gruppo di giovani intellettuali ed artisti che, poveri in canna ma con tante speranze nel futuro, abitano insieme in un appartamento al centro di Milano comportandosi come membri di una famiglia, condividendo gioie e preoccupazioni, ristrettezze economiche che rendono difficoltoso il pagamento dell’affitto e piccoli successi che rasserenano la vita in comune.

In una comunità di giovani che vivono gomito a gomito è naturale

che si inneschino sentimenti che superano la semplice amicizia per sfociare in amori, seppure non travolgenti, che inevitabilmente provocano gelosie ed egoismi.

Ma il gruppo, nonostante tutto, non si rompe perché a tenere uniti gli amici c’è un collante resistente: un atteggiamento di grande fiducia nel futuro quando scoppierà la rivoluzione che trasformerà la società retta da un sistema di governo incentrato sull’aiuto reciproco, sul superamento delle differenze, sulla giustizia e la pace.

È l’attesa quasi messianica del social comunismo che Stalin prima o poi riuscirà a realizzare; ogni mem-



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

bro del gruppo sente di far parte di questo disegno mondiale e ognuno, nel suo piccolo, cerca di alimentare questi ideali e di operare concretamente per contribuire alla loro affermazione.

Il libro, infatti, è ambientato nei primi anni 50 quando, dopo le sofferenze della guerra, aleggiava l’aspettativa di un futuro migliore.

È vero che, per mettere in evidenza la società del tempo, l’attenzione della Ortese è concentrata sul gruppo di amici piuttosto che sui singoli ma un gruppo e una società sono composti da più persone ognuna con sentimenti e comportamenti differenti per cui per forza di cose ha dovuto, in qualche modo, estrapolare e mettere in evidenza due dei componenti del gruppo di amici: Bettina e Gilolliat. La loro storia d’amore, appena accennata durante tutto il racconto, solo alla fine si rivela ed esplose in un modo così improvviso che si fa appena in tempo a prenderne coscienza perché subito il racconto si chiude.

Remo Del Ferraro

LECTURA DANTIS

4° incontro con il dantista prof. Aldo Onorati
Lettura e commento del Canto XV del Paradiso

* * * * *

ROCCA MASSIMA
Chiesa di San Michele Arcangelo
Sabato 14 novembre 2015
Ore 16,30 (subito dopo la Messa)

** L’incontro era stato annunciato per il mese di settembre ma per imprevisti, sorti all’ultimo momento, non si era potuto tenere.*

IL MELOGRANO

(*Malum Punicum*)



I chicchi rossi e sfaccettati come rubini del frutto del melograno, stretti stretti uno all'altro, sono molto belli ed anche buoni da mangiare o per fare spremute in quanto ricchi di sali minerali (quali: potassio, fosforo, ferro e magnesio) e sostanze benefiche per l'organismo come i flavonidi e gli antiossidanti. Alcune sostanze contenute nel succo, stimolando i recettori della serotonina, possono essere di aiuto nei casi di depressione. Secondo studi recenti, l'assunzione protratta del succo sarebbe in grado di abbassare i livelli del colesterolo, mentre, fin dai tempi antichi, la corteccia delle radici, ricca di alcaloidi, era usata come potente vermifugo.

Nonostante tutte le sue qualità benefiche, non esistono vere e proprie coltivazioni della pianta del melograno, alcune se ne possono ancora trovare sparse nelle vigne o nei giardini come pianta ornamentale per i suoi bellissimi fiori scarlatti in tarda primavera e per i suoi frutti grossi come arance, *le balauste*, in tardo autunno. Eppure il melograno e il suo frutto *la melagrana* sono strettamente legati con la storia delle civiltà più antiche; abbiamo conoscenza della sua presenza nell'area mediterranea, attraverso i ritrovamenti archeologici, il mito, la rappresentazione su mosaici ed

affreschi. Forse il significato simbolico di questo frutto è ancora oggi intatto, anche attraverso i millenni.

Già nelle tombe egizie del 2500 a. C. erano raffigurate le melagrane, nominate anche nelle iscrizioni di Tutmosi I° e i cui simboli furono rinvenuti nella tomba di Ramses IV. Nella Bib-

bia esse erano considerate apportatrici di fecondità e di ricchezza. I greci conoscevano e coltivavano il melograno e i romani lo consideravano il simbolo dell'amicizia e della democrazia.

Il mito greco antico, in cui la melagrana ha un ruolo decisivo, è quello in cui Proserpina, figlia di Giove e di Cerere, dea delle messi, viene rapita dal re degli Inferi, Plutone, per farne la sua sposa.

Adirata e addolorata per la perdita della figlia, la dea si ritira in solitudine provocando carestia e siccità sulla terra. Giove, preoccupato per l'estinzione del genere umano, ordina quindi a Plutone di restituire la figlia alla madre, però purtroppo Proserpina ha mangiato un chicco di melagrana offertagli da Plutone e quindi è definitivamente legata al mondo dell'aldilà. Il re degli dei, non potendo fare niente contro questa legge che regola l'oltretomba, stabilisce che la figlia trascorra due terzi dell'anno sulla terra, cioè la primavera, l'estate e l'autunno, periodo in cui la madre Cerere, felice di avere la figlia, rende la terra ricca di fiori e di frutti, mentre l'inverno lo trascorra con il marito Plutone nel regno dei morti. In questa stagione è evidente a tutti la tristezza e la desolazione della madre Cerere.

Si può dire che la melagrana sia il frutto più immortalato nell'iconografia dall'età classica fino ad oggi, non sempre legato a significati simbolici, ma perché la bellezza di questo arbusto e dei suoi frutti ha colpito l'immaginario, tanto da essere utilizzato in rappresentazioni puramente ornamentali.

Per fare alcuni esempi, nella pittura romana, è famoso l'affresco della sala del *viridarium* della villa di Livia, oggi al Museo Massimo di Roma, dove tra tante specie di piante, compaiono nella loro bellezza diverse piante di melograno; nei mosaici di Villa Armerina, in Sicilia, esso costituisce il motivo ornamentale di diverse scene. Un valore simbolico invece assume la melagrana nel Medioevo e nel Rinascimento: è la rappresentazione dell'unione della Chiesa, dei misteri della sapienza divina e della resurrezione. Nell'iconografia sacra di questo periodo, Gesù Bambino, in braccio alla Madonna, è rappresentato con in mano una melagrana. Famosa è *La Madonna del Melograno* di Sandro Botticelli.

In alcuni bellissimi quadri e nature morte della produzione artistica del pittore corese contemporaneo Francesco Porcari, che a Rocca Massima è molto conosciuto, compare più volte la melagrana, che, simbolo del mito, rivela come, nella visione artistica del pittore, il suo rapporto con il mondo classico è conservato intatto.

Non posso concludere questo articolo senza citare la famosissima poesia di Carducci intitolata *PIANTO ANTICO*: "L'albero a cui tendevi / la pargoletta mano, / il verde melograno / da' bei vermigli fior, / nel muto orto solingo / rinverdi tutto or ora...".

da pag.1

a Rocca Massima e, domenica 18 ottobre, prima della Messa, si è svolta la cerimonia al Monumento con grande partecipazione. Subito dopo è stata celebrata la Messa domenicale nella chiesa parrocchiale di S. Michele Arcangelo, presenti le autorità, i cittadi-



ni e parecchi "turisti". Finita la Messa si è formato un corteo composto da autorità, cittadini, paggetti, sbandieratori, cavalieri e semplici cittadini. Il corteo si è diretto verso il Largo Mariani con la fiaccola dalla quale sono



stati poi accesi, arrivati in piazza, i bracieri per la cottura delle castagne. Prima dell'arrivo si è tenuta la piccola cerimonia della apertura della porta che anticamente impediva di accedere al paese: un ricordo di tempi lontani ma facente parte della storia.

Nella piazza il sindaco Angelo Tomei ha salutato i presenti: i cittadini, gli ospiti, i rappresentanti di altri paesi limitrofi, la rappresentante del Presidente della Regione Lazio, il maresciallo dei Carabinieri di Cori ed ha auspicato amicizia e collaborazione tra paesi, specialmente quelli più vicini.

Subito dopo ognuno si è mosso verso casa per il pranzo; molti coloro che hanno approfittato del pranzo proposto dalla "Sagra" e non se ne sono pentiti; naturalmente nel menu non sono mancate le caldaroste... cotte e mangiate.

Il pomeriggio, purtroppo, è stato disturbato dalla pioggia; sia pure con



difficoltà, si è cercato di rispettare il programma; così c'è stato lo spettacolo folcloristico de "I Turapitto", la parte canora della celebre cantante concittadina, nota in molti luoghi d'Italia e chiamata affettuosamente "Brina". A coloro che in qualche modo si sono impegnati per la buona riuscita delle manifestazioni è stata consegnata una targa "Amici Sagra dei Marroni 2015", segno di ringraziamento assai gradito da chi ha lavorato per il Paese, senza pretendere altro. La medesima targa è stata data a coloro che sono stati premiati nel concorso fotografico "Ri...scatta il castagno".

Insomma, anche quest'anno la "Sagra dei Marroni" è stata una manifestazione ben preparata e ben riuscita, apprezzata da tutti coloro che in qualche modo hanno partecipato come visitatori, che sono stati veramente in molti: cittadini, affezionati ammiratori, turisti e curiosi.

Enrico Mattoccia

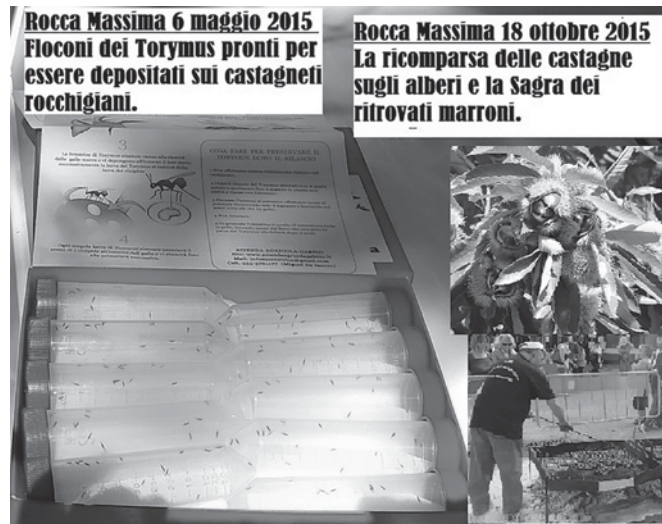
CASTAGNE E OLIVE: BENTORNATE!

Il 2015 sarà certamente ricordato come l'anno della "rinascita" delle nostre castagne ma anche come quello della ripresa produttiva delle nostre olive. Per quanto riguarda le castagne, come ben sapete, la causa della penuria di questo buon frutto, tipico dell'autunno, è stata causata dal Cinipide calligeno, un insetto di provenienza cinese che, da oltre dieci anni, ha praticamente infestato tutti i castagneti italiani. Nel 2004, per

fronteggiare questo parassita, è stato introdotto gradualmente, a partire dalla Regione Piemonte, il *Torymus sinensis*, altro insetto parassitoide, naturale antagonista del Cinipide. Pian piano i risultati si sono fatti vedere e, fortunatamente, il famigerato Cinipide sta per essere debellato. Questa, per sommi capi, è la storia della malattia dei castagneti e su di essa ne sono state scritte di cotte e di crude e, a volte, la man-

canza di informazioni è partita proprio dalla stampa. È dello scorso 19 ottobre un articolo apparso sul Corriere della Sera che testualmente diceva: "La guerra biologica al Cinipide è cominciata qualche anno fa ed infatti l'insetto antagonista, *Torymus*, è stato lanciato dagli aerei su quasi tutte le regioni italiane. Tra le più "bombardate" la Regione Toscana...ecc. ecc.". Mah, che dire? A volte la fantasia (...o disinfor-

mazione?) dei giornalisti non ha limiti! Come oramai ben sappiamo, il Torymus, non è altro che un minuscolo insettino che viene depositato, con molta cautela e da esperti agronomi, sulle foglie dei castagni; ogni flacone contiene circa 200 femmine e 100 maschi, questo perché la riproduzione della specie è molto selettiva e delicata. Ve lo immaginate il Torymus in tuta mimetica che viene paracadutato sui nostri castagneti e, armato di tutto punto, va all'assalto del Cinipide? Beh...qui una bella risata è d'obbligo! Ora torniamo a parlare della stagione castanicola 2015 e facciamo alcune considerazioni riferite proprio a Rocca Massima. Come abbiamo osservato la nostra produzione è aumentata mediamente di circa il 40% rispetto agli ultimi 3 anni; in quel periodo si era arrivati a cifre intorno allo zero e le castagne sembrava fossero del tutto sparite. Fortunatamente il nostro paese, come del resto anche altri Comuni del Lazio produttori di castagne, è rientrato nel progetto regionale "Torymus" e dal maggio 2012 sono iniziati i così chiamati, "lanci" dell'insetto anti Cinipide. I tempi prefissati dagli esperti per una crescita della produzione erano stati stimati in circa quattro/cinque anni dal primo lancio e nove/dieci anni per una totale ripresa produttiva. Siamo sulla strada giusta e speriamo che il recupero di quest'anno continui anche nei prossimi. Per concludere il capitolo castagne mi sembra doveroso fare una piccola considerazione sui prezzi che sono stati praticati quest'anno. La contrazione della produzione del 70-80% degli ultimi anni, li aveva fatti crescere in modo esponenziale e le poche castagne (marroni di prima scelta) che si trovavano avevano prezzi quasi proibitivi; si parlava, in alcuni casi, di circa 8 euro al kg. Se negli anni passati questa cifra era da considerare (in parte) giustificata per mancanza di materia prima, i prezzi chiesti quest'anno, da alcuni produttori, sono stati (diciamo) esagerati; con il recupero sostanziale di castagne e per una semplice legge di mercato, i costi dovevano logicamente calmierarsi. Ovviamente ognuno, nel proprio orticello, è libero di agire come crede ma poi non



ci si deve rammaricare se gli acquirenti si sono rivolti altrove perché vi hanno trovato (a parità di prodotto) prezzi più convenienti! Detto ciò ora parliamo del nostro prodotto per eccellenza: l'oliva sia da olio che da tavola. Ricordiamo certamente "l'annus horribilis 2014", quando la nostra produzione di olive e di conseguenza anche dell'olio extravergine si era ridotta ai minimi termini a causa di un'estate umida e non molto calda che contribuì, in modo esponenziale, al propagarsi della mosca olivicola. Questo insetto proliferò così tanto che a nulla valsero le contromisure antiparassitarie irrorate, senza soluzione di continuità, dai produttori per salvare le preziose olive. Fu una stagione così "magra" che ci fu una sorta di caccia all'olio extravergine e ovviamente il costo lievitò talmente tanto da raggiungere e superare i dieci euro per litro.

Quest'anno, con una passata stagione estiva secca e calda, la mosca olearia non ha avuto terreno fertile per proliferare e pertanto non si è diffusa come lo scorso anno e questo a tutto favore di una sostanziale ripresa della produzione di olive; quindi, alla luce dei fatti, ci aspettiamo (...speriamo) una contrazione dei prezzi, soprattutto per l'olio. Qui è doveroso fare una precisazione: l'olio extravergine di oliva certificato e verificato, come lo è in larga misura il nostro, certamente non potrà mai costare le cifre "irrisorie" che si vedono, sempre più spesso, nei supermercati e cioè circa 3 euro a litro! Coloro che acquistano questo prodotto, pensando di risparmiare, non sanno che, ahimè, stanno consumando un olio che nulla ha che vedere con il buon prodotto italiano. Questo "pseudo" olio il più delle volte viene

molto nei frantoi di paesi del nord Africa, con tutte le carenze igienico-sanitarie che possiamo ben immaginare e arriva in Europa in autobotti contenenti una sostanza gialla e densa che tutto sembra meno che olio da tavola. Questi mezzi entrano dal Portogallo o da altri paesi comunitari (anche in Italia) e scaricano il loro maleodorante carico in alcune aziende specializzate del settore che lo lavorano aggiungendovi piccole quantità di olio locale, lo ripuliscono e colorano con sostanze chimiche ed infine,

dopo questo "maquillage", lo classificano e vendono come "olio extravergine di oliva Comunitario" e in Italia addirittura come "olio extravergine di oliva italiano". Purtroppo questi "trafficoni" non commettono nessun reato perché le attuali normative europee consentono tali "nefandezze"! Quindi occhio: quando si va a fare la spesa bisogna leggere sempre attentamente l'etichetta e non si deve cadere nella trappola del "vantaggioso" prezzo più basso; un olio extravergine "Made in Italy", per ovvi motivi legati alla conservazione e alla qualità, non potrà mai costare 3 euro per litro ma, molto più ragionevolmente, almeno il doppio. Inoltre non lasciamoci ingannare dal nome conosciutissimo di alcune aziende del settore perché anche loro sembra siano più o meno invischiate in questa faccenda. Pertanto bisogna che i nostri produttori adottino tutte le misure necessarie in grado di certificare la qualità di un prodotto in modo immediato, dando quindi l'opportunità al cliente consumatore di verificare l'originalità di un prodotto e anche all'azienda di tutelarsi dalla concorrenza sleale e dalla contraffazione. Per concludere possiamo ben dire che la stagione 2015 si sta prospettando, per Rocca Massima, come quella della ripresa della nostra economia agricola e questo a tutto vantaggio per le altre attività ad essa collegate e anche per il rilancio dei nostri prodotti d'eccellenza come le castagne (marroni), le olive (itrana) e, ovviamente, l'ottimo olio extravergine di oliva, però senza dimenticare il binomio: ottima qualità e prezzo equo!

TEMPO D'OLIO DI OLIVA



Nella nostra zona è appena cominciata la raccolta delle olive per ottenere l'olio di qualità, usato soprattutto per molti cibi. A detta di chi lavora nei campi, quest'anno il raccolto è molto superiore a quello dell'anno scorso e ciò è importante per tutti.

Tutti sanno che le olive per darci l'olio devono esser "lavorate", soprattutto nei frantoi. Al Boschetto di Rocca Massima, a poca distanza uno dall'altro, ci sono tre frantoi oleari; non moliscono solo olive locali, ma anche quelle di altre zone. Il frantoio che ha iniziato per primo a lavorare quest'anno, è quello di Tommaso e Marcella Del Ferraro, situato al centro dell'abitato. Ha iniziato il lavoro il 10 ottobre scorso e, per la circostanza, ha voluto invitare amici, clienti, conoscenti per un simpatico incontro allietato dalle bruschette croccanti, condite con l'olio appena uscito dal separatore, il tutto preparato sul posto da Gino, come pure le pizze della sua pizzeria preparate poco tempo prima.

Il frantoio "Del Ferraro" è stato costruito nel 1896 da Mariano Del Ferraro (detto *Verlano*); i proprietari attuali

appartengono alla quarta generazione di parenti dopo Mariano e giustamente ci tengono a farlo notare. I macchinari del frantoio sono "Alfa Laval", prodotti in Svezia e diffusi in Italia da una società di Monza. Si tratta di un frantoio dei più efficienti sul mercato e si distingue perché è stato concepito per farlo lavorare quasi a freddo (massimo 23 gradi) e ciò è importante perché l'olio è migliore, non viene "strapazzato" come dicono gli operai. Il percorso delle olive per darci l'olio è a tre fasi e dalla lavorazione escono acqua, olio, sansa. I macchinari del frantoio sembrano concepiti per avere molto rispetto per le olive e soprattutto per l'olio prezioso. Ad esempio, non c'è un passaggio in cui le olive vengono schiacciate e pressate, ma passano sotto un frangitoio a dischi e poi sono trascinate ad una gramola dove restano piuttosto a lungo, fino a quando si arriva ad una pasta omogenea che viene "frullata" in una centrifuga di 1200 giri, mentre normalmente altri tipi di macchine sono molto più veloci e creano calore; ultima tappa, quando è rimasto quasi solamente l'olio, c'è il passaggio nel separatore da cui esce l'olio limpido e profumato. È sempre bello guardare l'olio che esce dal separatore con un getto tranquillo, senza schizzi, con colori leggermente diversi a seconda delle qualità di olive, della maturazione, del terreno in cui sono nate. L'olio è certamente uno dei doni più belli che la natura ci fa, sia pure come premio all'agricoltore che ha curato le olive. Tra le persone presen-

ti abbiamo notato il sindaco di Rocca Massima, Angelo Tomei, il comandante della stazione dei Carabinieri di Cori Maurizio Falzetti, il comandante dei Vigili di Rocca Massima Maurizio Cianfoni. Tra gli altri era presente anche il parroco p. Fedele che ha dato la benedizione alle persone presenti, al locale e alle olive, con l'augurio di buon lavoro a tutti gli impegnati in



ogni parte del frantoio.

Ormai il lavoro è iniziato e hanno aperto anche gli altri due frantoi. Ne parleremo dando anche qualche notizia e facendo notare qualche particolarità specifica.

Nella zona, per diversi mesi sarà un via-vai tra le case e i frantoi dove gli agricoltori porteranno le loro olive per la molitura; è l'ultima fatica di un lavoro lungo, duro, snervante, soprattutto per molti che ancora fanno tutto da sé...per non aumentare le spese.

Sicuramente alla fine diranno, come è usanza: "E pure questa è fatta!". Forse con un sospiro, ma certamente con gioia e soddisfazione.

Enrico Mattoccia



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.*

“MONTANO DEL PRINCIPE”

agli Alberetti nuovo look e migliore accoglienza



A Rocca Massima, proprio sulla piazza principale, con il nome “Montano del Principe”, operano due attività commerciali: un bar e un ristorante che in questi ultimi anni hanno avuto storie differenti.

Il Bar: ormai da sette anni, è gestito con continuità dalla signora Katuscia Mancini che pur avendo a disposizione un locale molto bello ha dovuto patire un po' per le dimensioni ridotte dello stesso.

Nel bar, fino a qualche giorno fa, si entrava per prendere un caffè o una bibita e subito si usciva perché era difficile trovare un posto ai due tavolini per scambiare due chiacchiere con gli amici o per sfogliare il giornale. Durante l'estate c'era la possibilità di mettere dei tavolini all'aperto sulla piazza antistante ma durante i mesi freddi la carenza di spazio si

faceva sentire. Per ovviare a ciò la signora Katuscia ha realizzato un bel gazebo in legno ben coibentato che può essere facilmente riscaldato e nel quale possono comodamente prendere posto una trentina di persone. Con questa struttura è possibile incrementare molto l'attività, specialmente nel settore del pranzo veloce e a buon prezzo su cui da un po' di tempo sta puntando la gestione. Il gazebo se da una parte ha tolto un po' di spazio alla piazza, dall'altro l'ha abbellita e vivacizzata.

Il Ristorante: completamente ristrutturato e ben arredato, era gestito dalla famiglia Angiello che però, assorbita dall'impegnativa attività della loro azienda di impiantistica, faticava a seguire da vicino l'esercizio e, dopo averlo ben avviato, purtroppo si è vista costretta a chiuderlo.

Ora il locale è stato preso in gestione da Pasquale Tora (in zona conosciuto come Pasquino) che ha una lunga esperienza nel settore perché da tanti anni cogestisce anche il ristorante “Da Pinocchio” in località Tinello.

Sotto la sua supervisione, il locale cammina sulle gambe di tre giovani di valore: il cuoco Mauro Tora che si è fatta



una bella esperienza avendo lavorato già in altri ristoranti molto affermati; il pizzaiolo Gianrico Tora che, oltre ad aver frequentato corsi di specializzazione, ha anch'egli fatto esperienze sul campo; il responsabile di sala Lucio Colasanti che ha già avuto modo di esercitare la difficile arte dell'accoglienza.

Nel ristorante-pizzeria possiamo trovare i piatti tipici della cucina laziale, una vasta scelta di pizze e abbiamo anche la possibilità di ordinare delle ottime grigliate alla brace.

Lo Sperone augura ai gestori dei due locali un futuro pieno di soddisfazioni, anche perché se avranno successo non ne trarranno vantaggio solo loro ma anche il paese: posti di lavoro e un'immagine nuova sotto il profilo dell'accoglienza.

La Festa dei Defunti

Il 2 di novembre, come da tradizione, sono stati ricordati i nostri cari defunti e sicuramente tutti siamo andati al cimitero a visitare le loro tombe. Mi sembra calzante una mia poesia, scritta qualche anno fa in dialetto rocchigiano, che all'inizio recita così: “*Le doa de novembre so' recordate perché recore la festa dei morti e tutti quanti imo a Camposanto pe' appiccà i cerotti e a mette i fiuri. Ma po', passata 'sta cara recorenza, nisciuno s'arecorda più de issi e solamente qua' vecchietta, lemme lemme, ci va per di' 'na requiameterna e 'n'avemmaria ecc.ecc..*”.

Ecco, dopo aver letto la prima strofa della poesia riflettiamo e facciamone tesoro; cerchiamo di non dimenticare i nostri cari scomparsi e ricordiamoci di fargli visita anche durante l'anno e non solo... il due di novembre! (A.A.)

La Rocca

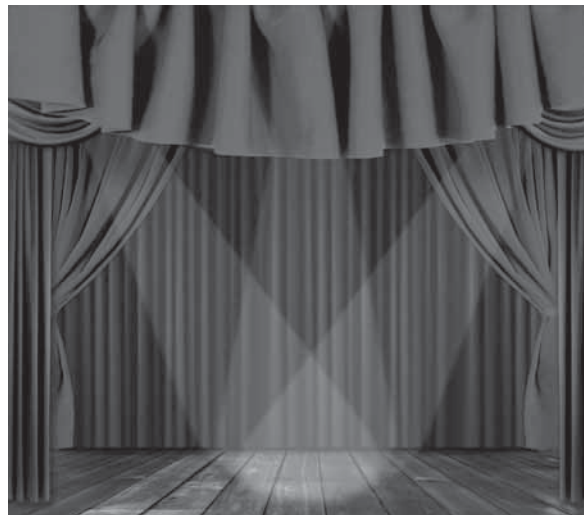
Via Colle Gorgone, 84
04010 - Rocca Massima (LT)
www.olivelarocca.it
e-mail: info@olivelarocca.it
tel. 06-96620043



“BUONUMORE A TEATRO”

festeggia venti anni sulla scena

Sono ben venti anni consecutivi che l'Associazione culturale “Il Corvo”, con il grandissimo ed indispensabile aiuto degli “Amici del Teatro di Cori”, porta sul palcoscenico del teatro Comunale di Cori la rassegna “Buonumore a teatro”. Venti anni consecutivi, grazie alla tenacia, volontà e grande amore per il teatro di Tonino Cicinelli, giornalista, autore e regista teatrale, nonché artefice del suo gruppo “Amici del Teatro”, una Compagnia super colaudata che nel 2012 ha festeg-



giato quaranta anni di teatro. Tonino Cicinelli, pur nelle difficoltà sia economiche che strutturali, ha sempre organizzato calendari teatrali di ottimo livello, facendo convergere a Cori eccellenti Compagnie teatrali, amatoriali provenienti non soltanto dal Lazio, ma da altre Regioni: tutte offrendo temi e recitazioni che non hanno mai fatto invidiare più blasonati professionisti. Quest'anno, in occasione della ventesima edizione, il cartellone offre spettacoli esilaranti che daranno, al pubblico presente, momenti di vera comicità e sana allegria. Si inizia il **22 novembre** con la Compagnia “**Il piccolo teatro città di Terracina**” che interpreterà la commedia “Nemici come prima” di Gianni Clementi, un autore moderno che si è fatto apprezzare più volte per la sua verve comica con temi di attualità. **Il 20 dicembre** torneranno in scena “**Gli amici del teatro di Cori**” che riproporranno l'ultima commedia

scritta da Tonino Cicinelli “Caduto ‘no sasso, crolla la macèra”. La replica è richiesta da molti, dal momento che in estate, per motivi legati al mondo del lavoro, sono saltate ben tre rappresentazioni di questa commedia, previste a Rocca Massima, a Cori e a Cisterna. Il successivo **10 gennaio 2016** sarà in scena la Compagnia “**Quelli che...il teatro**” di Nola, gruppo presente più volte nella programmazione corese; verrà presentata la commedia “Artisti di...fame” da Antonio Petito; il gruppo di Mario Arienzo, come sempre, offrirà spunti spassosissimi su cui ridere di vero cuore. Seguirà, il **21 febbraio 2016** il lavoro “Niente suocere tra i piedi” di Salvatore Sottile, recitato dalla compagnia “**Gente comune**” di Latina; già dal titolo si può supporre l'intrigante comicità del testo. A conclusione della manifestazione e, con festeggiamenti per i venti anni consecutivi di teatro, torneranno in scena

“Gli amici del teatro di Cori” per riproporre una commedia rimasta nel cuore di tutti: “Jo' tempo de 'na ota”. Questo lavoro, scritto da Tonino Cicinelli più di venti anni fa, è tuttora attualissimo perché affronta problemi quali l'importanza e l'indispensabilità di una persona anziana, punto di riferimento per tutti in un vicolo e nell'intero paese; il tormentato rapporto tra due coniugi; il problema di un figlio gay, l'approccio amoroso tra una nostra figlia ed un extracomunitario, temi forti

ma che vengono trattati da Tonino con la maestria e la delicatezza di sempre, il tutto condito da situazioni spassose, esilaranti ma che, nel contempo, offrono spunti di riflessione sulle nostre quotidianità.

Gli spettacoli si tengono sempre di domenica, con inizio alle ore 17,00 e anche quest'anno, per festeggiare i venti anni, è stato lasciato invariato il costo del biglietto a soli sette euro. La prevendita, come di solito, viene effettuata presso la CISL in Piazza Signina, nella Tabaccheria Maciucca e al Bar “Due deca”. Quanti volessero, invece, prenotare per telefono possono chiamare direttamente il responsabile Tonino Cicinelli al numero 3475987660, oppure l'insostituibile Clara Balestra al n. 3491752618.

Venite a festeggiare i venti anni di “Buonumore a teatro” e buon divertimento a tutti.

(T.C.)

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...”*

NOTE E DATE DELL'ASSOCIAZIONE

ALCUNE INIZIATIVE PER I RAGAZZI

28/8/1998 - (80° della Vittoria 1915-18). Ricerca con i ragazzi e poi festeggiamento.

4/3/2000 - Festa del libro con i ragazzi del Boschetto.

24/8/2000 - "Assenze" - Teatro dei ragazzi, scritto e organizzato da Remo Del Ferraro.

5/11/2000 - Onore ai Caduti - I ragazzi sensibilizzati fanno commenti durante la cerimonia.

Agosto 2001 - Teatro dei ragazzi. "Bertoldo alla corte di Alboino" e "Questione di...".

20/4/2002 - Come si legge un giornale - Quattro lezioni in classe.

10/6/2001 - 7/6/2002 - Partecipazione alla chiusura dell'anno scolastico.

23/4/2002 - Incontro con gli insegnanti della Scuola Media di Lanuvio, illustrazione dell'Associazione e dono del libro di G. Felci.

12/9/2004 - Partecipazione alla festa dello sport.

Dicembre 2004 - Con il sostegno dell'Associazione i ragazzi allestiscono il presepe.

22/12/2004 - Partecipazione alla recita di Natale.

22/3/2005 - Premiazione dei ragazzi al concorso "Agro-rum opera".

9/6/2005 - Presenza alla recita finale dei ragazzi.

14/12/2005 - Dono del libro "Cuore" ai ragazzi di Boschetto e Giulianello.

17/1/2006 - Guida dei ragazzi in visita al frantoio.

6 Febbraio 2006 - Presentazione del premio "Goccia d'oro" ai ragazzi di Ciampino.

20/6/2006 - A Norma per la festa d'addio della quinta elementare.

24/8/2006 - Torneo di calcetto per i ragazzi.

11/10/2006 - Incontro con gli Insegnanti di Norma e dono del libro "Esperienze di insegnamento" di G. Felci.



18/10/2006 - Incontro con 20 insegnanti della scuola "De Amicis", illustrazione del premio "Goccia d'oro" e dono del libro di G. Felci.

27/11/2006 - L'associazione appoggia e diffonde l'iniziativa "Mangiar bene per crescere sani e forti" collaborando con la Regione.

13/12/2006 - dono agli scolari di Cori del libro "Campo di grano" di Maria Lanciotti, scrittrice e poetessa.

14/12/2006 - Dono de libro "Cuore" agli scolari di IV - V di Giulianello e Rocca Massima.

3/2/2007 - Partecipazione al "Carnevale" al Boschetto.

27/2/2007 e 6/3/2007 - Incontro con le scuole di Ariccia.

29/3/2007 - Dono del libro "Campo di grano" ai ragazzi di due quinte della scuola "Bernini" di Ariccia, presente l'autrice M. Lanciotti.

23/4/2007 - Incontri con insegnanti Sc. Media di Lanuvio.

12/10/2007 - Interventi con i ragazzi per "La sagra delle castagne".

15/12/2007 - I° numero del giornalino "L'Aquilone", scritto dagli scolari del Boschetto, diretti dagli Insegnanti e dall'Associazione.



FRUTTAMARKET

di Emilio Mariani

**FRESCHEZZA DEI PRODOTTI
E CORTESIA ...DAL 1985**

Via Achille Grandi, 61 - 04010 GIULIANELLO (LT)

CENTRO ANZIANI "IL PONTE"

Gemellaggio: Giulianello - Montefiascone



Il centro anziani di Giulianello "Il Ponte", è una bella realtà nel territorio; promuove numerose iniziative di carattere ricreativo e culturale, organizza corsi, collabora con le strutture sanitarie per informazioni utili per la prevenzione. Il presidente Attilio Coluzzi e il Comitato di gestione, oltre a portare avanti iniziative ormai consolidate nel tempo, sono sempre aperti a nuove proposte e a nuove occasioni di arricchimento e per questo hanno collegato il centro "Il Ponte" sia con FEDERANZIANI che con ANGEeSCAO organismi che associano diverse realtà offrendo consulenze e mettendo in comune le esperienze più significative. In questa rete di rapporti è nata l'idea di un gemellaggio con il Centro anziani di Montefiascone, in provincia di Viterbo. Dopo aver preso i necessari contatti e dopo aver tutto ben organizzato, la mattina del 25 ottobre u.s. 50 soci, in pulman, siamo partiti per Montefiascone. Arrivati alla cittadina viterbese, siamo stati accolti dal presidente del locale Centro Arcangelo Ugolini, dalla vice-

presidente Margherita Onestà e da una delegazione di soci.

Un'accoglienza veramente calorosa. Nel magnifico salone della sede del centro c'è stato l'incontro ufficiale tra le due rappresentanze con lo scambio di doni a cui è seguito un ricco rinfresco con dolci ed altre prelibatezze preparate dai soci di Montefiascone.

Sull'attiguo terrazzo che si affaccia sul lago di Bolsena il presidente Ugolini ha dato alcune notizie sulla città e ha presentato la guida Filippo Buroni che ci ha poi accompagnati a visitare i più importanti monumenti della città.

Il primo monumento visitato è stato la Rocca dei Papi così denominata perché diversi Papi hanno avuto a che fare con questo complesso monumentale: a cominciare da Innocenzo III che l'ampliò e rinforzò, a Martino VI che vi soggiornò nel 1267 e poi Urbano V che vi soggiornò per tre estati di fila (1368-69-70); passò per la Rocca anche Pio II quando questa, però, era ormai in decadenza.

Il secondo monumento visitato è stato la cattedrale di Santa Margherita, iniziata nel XV secolo su pianta ottagonale ma i lavori si protrassero per lungo tempo; nel 1670 il tetto in legno prese fuoco e l'intera chiesa fu gravemente danneggiata ma fatta subito ricostruire dal vescovo Altieri con l'aggiunta della meravigliosa cupola che per grandezza è la terza in Italia.

Il giro turistico è proseguito con la visita alla chiesa in stile romanico dedicata a San Flaviano. Vanno fatti i



complimenti alla guida Filippo Buroni che, non solo ha spiegato con dovizia di particolari ogni monumento, ma lo ha fatto con un linguaggio semplice e chiaro.

Ormai stanchi (del resto eravamo tutti un po' anzianotti) siamo saliti sul pulman per andare al ristorante "Isola blu", situato proprio sulla riva del lago. Il signor Ugolini aveva prenotato per noi e scelto anche il menù. Anche a lui vanno fatti i complimenti perché è stato un pranzo sontuoso che tutti hanno gustato dimenticando per una volta colesterolo, trigliceridi e acciacchi vari.

Dopo il ricco pranzo e prima di riprendere la via del ritorno, ci siamo recati alla cantina sociale che produce il famosissimo vino Est-Est-Est aperta appositamente per noi; qui abbiamo acquistato vino e altri prodotti del territorio che precedentemente ci erano stati illustrati dal personale della cantina. Per il Comitato di gestione di Giulianello sarà un impegno serio organizzare tutto così bene quando gli amici di Montefiascone ricambieranno la visita.

Remo Del Ferraro

- 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 Montecuollo

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

chicco

FISSAN

Pep-Pérego

Inglesina

Mustela

FORPAPEDRETTI

osmin

STOKKE

brevi

cam

TREDESA

AVELIT

Pali

MAM

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

DANTE E SAN FRANCESCO



Uno degli studi più attenti e illuminanti del Maestro Aldo Onorati: “Dante e san Francesco – Il segreto di madonna Povertà” è stato pubblicato nel mese di Ottobre 2015 per Edizioni Controluce. Il breve saggio indaga

le scelte del sommo Poeta riguardo al ruolo riservato ad uno dei temi fondamentali della Commedia, la povertà, e ad una delle figure importanti del Paradiso, san Francesco.

La Povertà diviene, nella ricerca di Onorati, una Luce che illumina tutto il poema. Si arriva a scoprire che madonna Paupertas, prima sposa di Cristo e poi, dopo mille anni, del Poverello d’Assisi, è la soluzione ai mali dell’uomo.

La povertà è il supremo valore, unico, in grado di opporsi alla cupidigia umana e alla lupa! Assolutamente coraggiose, nuove, affascinanti appaiono le affermazioni dell’autore. Aldo Onorati studia il Poema senza condizionamenti esterni. Affronta il testo come fosse un giovane avventuroso e geniale, bramoso di infinita conoscenza. Questo approccio rende viva

la ricerca e affascinante la lettura.

Il linguaggio semplice e diretto, che non destina l’opera esclusivamente ad un pubblico specialistico, coinvolge il lettore nel viaggio.

Lo studio appare ricco di note che documentano minuziosamente ogni affermazione e non mancano collegamenti storici, sia ovviamente col tempo dell’Alighieri che col nostro tempo, destinatario appropriatissimo di tale grande lezione.

In un’era in cui sembrano regnare ogni forma di ricchezza e di lotta per il potere, la lezione di Dante, attraverso l’exemplum del Santo, risuona come una candida speranza di salvezza, un riflesso di Verità.

Sicuramente Onorati ne fa un grande motivo di riflessione per tutti.

Marta Monacelli

MARIETTA RICCI



Tra i nostri abbonati ci sono anche i coniugi Benito Petricca e la moglie Paola Cioeta che attualmente risiedono a Marciano, una ridente cittadina umbra in provincia di Perugia. Quando arriva Lo Sperone lo leggono con interesse e quando vi trovano riportate notizie su persone di Rocca Massima che festeggiano un lieto evento o (purtroppo) quando apprendono la scomparsa di loro conoscenti, si sentono a diretto contatto con il paese che oggi, a causa della lontananza, frequentano di meno.

Paola e le sorelle Ornella e Fiorella ci hanno inviato una foto e delle brevi note della loro madre Marietta perché tramite il nostro giornale vogliono esternarle la loro riconoscenza per tutto quello che ha fatto per loro anche a costo di grandi sacrifici.

Per assicurare un avvenire migliore alla famiglia Marietta e il marito Ponziano Cioeta negli anni '60 si trasferirono da Rocca

Massima a Roma dove hanno abitato fino a quando lei è rimasta vedova. Una volta sola Marietta ha preferito stabilirsi con la figlia Ornella in un bell’appartamento a Terracina.

L’altra figlia Fiorella abita a Roma. Le esigenze della vita, il lavoro soprattutto, spesso portano i componenti di una famiglia a staccarsi l’uno dall’altro; la stessa cosa è successa alla famiglia di Marietta. Le sorelle Paola, Ornella e Fiorella però sono lontane solo fisicamente perché si tengono continuamente in contatto mantenendo il vincolo familiare con maggiore intensità e questo bel legame è sicuramente il frutto dell’amore, della serenità e dei sani principi con cui Marietta e Ponziano hanno tirato su la famiglia. Paola e Benito, Ornella e Enzo, Fiorella e Luciano hanno voluto esternare la loro riconoscenza a mamma Marietta anche tramite Lo Sperone per farle una gradita sorpresa e noi siamo felicissimi di offrire loro questo semplice strumento di condivisione e coesione sociale.

Alle espressioni di affetto delle figlie, dei generi, dei nipoti e pronipoti, ci uniamo anche noi della Redazione e mandiamo un caro saluto alla nostra “paesana”.

“POVERI” PROFESSORI!

Non intendo parlare di quello che i professori ricevono dallo Stato per l'importantissimo lavoro che svolgono nella formazione delle giovani generazioni. Se ci si vuol convincere che non sono trattati come si dovrebbe, basta fare il confronto con il trattamento che altri stati europei hanno nei riguardi dei loro corpi insegnanti. Desidero trattare un altro argomento che ha la sua importanza.

La scuola è stata sempre un impegno grande per i governi succedutisi in Italia, come lo è e molto di più per le altre nazioni. Nella scuola italiana c'è stato un male: la frequenza veniva spesso interrotta, specie nelle regioni meridionali, e i ragazzi andavano ad aiutare la famiglia nei lavori dei campi o nella pastorizia. Qui è bene ricordare il libro “Padre padrone” di Gavino Ledda e il film dei fratelli Taviani dallo stesso titolo. Nel mondo scolastico, nella prima metà del secolo scorso, il corpo insegnante aveva una grande autorità e veniva rispettato da tutti, alunni e genitori.

Negli anni venti del Novecento Giovanni Gentile fece la riforma scolastica; gli alunni dovevano impegnarsi molto nello studio per sostenere i vari esami nel loro corso scolastico. Gli esami di maturità, specie nei licei, richiedevano una preparazione approfondita e spesso alcuni studenti temevano di non poter superare la prova. La scuola negli ultimi decenni ha subito cambiamenti notevoli, conseguenti a varie riforme succedutesi a ripetizione.

Si cominciò con la riforma della Scuola Media (1963) che fu “unificata”; ha poi influito notevolmente sulla vita scolastica il “sessantotto” che ha portato cambiamenti e innovazioni (quest'ultime non sempre positive); nelle scuole superiori si esigeva il “sei politico”, nelle Università c'era chi propugnava “l'esame di gruppo” e la conseguenza fu che varie industrie non riconoscevano le lauree rilasciate da alcune università. La voglia di cambiamento crebbe negli

anni settanta con l'introduzione degli organi a cui partecipavano i rappresentanti dei genitori e (nelle scuole superiori) anche degli alunni. Non era raro il caso che nei consigli di classe qualche genitore contestasse l'operato dei professori. Gli alunni divennero quasi più importanti dei professori, alcuni dei quali contribuirono, in parte, a che si creasse tale situazione con il loro comportamento di familiarità con gli stessi alunni. Fu ventilata anche la proposta di una valutazione dei professori fatta dagli alunni: sarebbe stato un capovolgimento dei valori.

Una volta gli insegnanti, maestri o professori, avevano autorità su gli alunni ed erano considerati molto dai genitori; poteva avvenire che, se un insegnante dava una punizione al loro figlio, questi tornando a casa poteva “ricevere anche il resto”. Oggi le cose sono cambiate rispetto a tanti anni fa. Ci sono però dei genitori ai quali interessa più la promozione dei loro figli che la loro formazione culturale, per cui arrivano a giustificare lo scarso impegno e se poi vanno male a scuola, la colpa è...dei professori che non capiscono gli alunni. I ragazzi, quando sentono parlar male dei maestri e dei professori, sono spinti a nutrire nei loro confronti disistima e sfiducia e quindi non sono motivati con conseguente disimpegno.

Nei tanti anni del mio lavoro nella scuola ho avuto la possibilità di conoscere molti Insegnanti eccezionali, ma purtroppo anche alcuni che non erano all'altezza del loro compito: per fortuna questi ultimi nella scuola sono una minoranza. Spesso sono gli Insegnanti più impegnati ad essere contestati perché la loro esigenza potrebbe mettere a rischio il risultato finale del ragazzo: la promozione.

Le continue riforme hanno fatto sì che la scuola fosse meno esigente, sempre più facile: che valore avevano i recuperi settembrini di pochi giorni quando le deficienze di un anno scolastico erano gravi? Che

cosa si poteva recuperare in una decina di lezioni? L'abolizione degli esami intermedi nei vari corsi forse non è stata una bella trovata e alcuni ragazzi vanno avanti con le loro lacune, faticeranno sempre e la loro formazione culturale potrà non essere eccellente. Ritengo però che fermare un ragazzo quando si riscontra che ha gravi difficoltà o carenze possa permettergli un recupero di conoscenze per poter affrontare più facilmente gli studi negli anni successivi: ho avuto degli alunni ripetenti che hanno fatto notevoli progressi. I professori che sono di questo parere non devono essere considerati nemici degli alunni. Nella vita scolastica spesso viene messa in questione l'autorità, si tollerano forme di indisciplina (si pensi alle occupazioni delle scuole e a quanti danni, anche economici, hanno causato), si è condiscendenti verso un impegno piuttosto insufficiente. Tutto ciò fa sì che la formazione culturale dei nostri studenti e la loro preparazione non siano tali da competere con i giovani delle altre nazioni e così l'Italia non brilla ai primi posti nel mondo e anche in Europa.

Il corpo insegnante merita grande rispetto e considerazione da tutti, alunni e genitori e tutti dovrebbero essere contenti di avere giovani molto ricchi culturalmente. Qualcuno ha detto che “con la cultura non si mangia”; però egli, che nel suo campo è molto preparato, altro che ci mangia! La conoscenza, lo studio, la cultura arricchiscono una nazione; chi ha studiato molto può essere di grande aiuto alla società perché il progresso nella medicina, il miglioramento degli strumenti di lavoro e di tutto ciò che usiamo è la conseguenza e il frutto naturale di uno studio approfondito. Una nazione che non ha grande considerazione della cultura non è in grado di competere nella sfida globale con le altre nazioni progredite del mondo.

GIUBILEO DELLA MISERICORDIA

dalla Bolla di indizione del Giubileo



“Ci sono momenti nei quali ancora più forte siamo chiamati a tenere fisso lo sguardo sulla misericordia per diventare noi stessi segno efficace dell’agire del Padre. È per questo che ho indetto un Giubileo Straordinario della Misericordia come tempo favorevole per la Chiesa, perché renda più forte ed efficace la testimonianza dei credenti”. “Abbiamo sempre bisogno di contemplare il mistero della misericordia. È fonte di gioia, di serenità e di pace. È condizione della nostra salvezza. Misericordia: è la parola

che rivela il mistero della SS. Trinità. Misericordia: è l’atto ultimo e supremo con il quale Dio ci viene incontro. Misericordia: è la legge fondamentale che abita nel cuore di ogni persona quando guarda con occhi sinceri il fratello che incontra nel cammino della vita. Misericordia: è l’atto ultimo e supremo con il quale Dio ci viene incontro. Misericordia: è la legge fondamentale che abita nel cuore di ogni persona quando guarda con occhi sinceri il fratello che incontra nel cammino della vita. Misericordia: è la via che unisce Dio e l’uomo, perché apre il cuore alla speranza di essere amati per sempre, nonostante il limite del nostro peccato”. “Il perdono di Dio per i nostri peccati non conosce confine. Nella morte e risurrezione di Gesù Cristo, Dio rende evidente questo suo amore che giunge fino a distruggere il peccato degli uomini. Lasciarsi riconciliare con Dio è possibile attraverso il mistero pasquale e la mediazione della Chiesa. Dio quindi è sempre disponibile al perdono e non si stanca mai di offrirlo in maniera sempre

nuova e inaspettata. Noi tutti, tuttavia, facciamo esperienza del peccato. Sappiamo di essere chiamati alla perfezione, ma sentiamo forte il peso del peccato. Mentre percepiamo la potenza della grazia che ci trasforma, sperimentiamo anche la forza del peccato che ci condiziona. Nonostante il perdono, nella nostra vita portiamo le contraddizioni che sono la conseguenza dei nostri peccati. Nel sacramento della riconciliazione Dio perdona i peccati, che sono davvero cancellati; eppure, l’impronta negativa che i peccati hanno lasciato nei nostri comportamenti e nei nostri pensieri, rimane. La misericordia di Dio però è più forte anche di questo.

Essa diventa indulgenza del Padre che, attraverso la Sposa di Cristo, raggiunge il peccatore perdonato e lo libera da ogni residuo della conseguenza del peccato, abilitandolo ad agire con carità, a crescere nell’amore, piuttosto che ricadere nel peccato”.

Papa Francesco

QUANDO ANCHE IL PAPA SI SENTE SOLO

Papa Paolo VI (Giovanni Battista Montini) è stato beatificato il 19/10/2014; tutti sono concordi nel giudicarlo un grande Papa. Queste righe (autografe), ci dimostrano la sua sensibilità e la sua solitudine dinanzi alle enormi difficoltà che doveva affrontare.

“Bisogna che mi renda conto della posizione e della funzione, che ormai mi sono proprie, mi caratterizzano, mi rendono inesorabilmente responsabile davanti a Dio, alla Chiesa, all’umanità. La posizione è unica. Vale a dire che mi costituisce in un’estrema solitudine. Era già grande prima, ora è totale e tremenda. Dà le vertigini. Come una statua sopra una guglia; anzi una persona viva, quale io sono. Niente e nessuno mi è vicino. Devo stare da me, fare da me, conversare con me stesso, deliberare e pensare nel foro intimo della mia coscienza. Se la vita in comunità può essere penitenza, questa non lo è meno. Anche Gesù fu solo sulla croce. Sentimmo allora ch’Egli parlava con Dio ed esprimeva la sua desolazione: Eloi, eloi...anzi io devo accentuare questa solitudine: non devo avere paura, non devo cercare appoggio esteriore, che mi esoneri dal mio dovere, ch’è quello di volere, di decidere, di assumere ogni responsabilità, di guidare gli altri, anche se ciò sembra illogico e forse assurdo. E soffrire solo. Le confidenze consolatrici non possono che essere scarse e discrete: il profondo dello spirito resta per me. Io e Dio. Il colloquio con Dio diventa pieno e incomunicabile”.

(Da: Paolo VI, *Scritti spirituali*, a cura di A. Maffei, Roma, p. 90).

APPALTRICE ASL RM4h 	<h1>Palombelli</h1> <p>Agenzia funebre Lariano - Giulianello tel. 06.964.81.20</p>	<p>SERVIZI FUNEBRI (nazionali ed internazionali) OPERAZIONI CIMITERIALI CORONE E CUSCINI (con consegna in tutta Italia) ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI</p>
	<p>Giulianello: via V. Emanuele II, 26 Lariano: via Trilussa, 10</p> <p>Web site: www.palombelli.it E-mail: info@palombelli.it</p>	
<p>E-mail: info@palombelli.it * Web site: www.palombelli.it</p>		

L'EXPO, UNA SCOMMESSA VINTA?

Da questo numero contiamo di ospitare sulle pagine de Lo Sperone il prof. Angelo Nicotra dell' Istituto Agrario "S. Benedetto" di B.go Piave a Latina, il quale con la sua specializzazione in agraria potrà dirci tante cose sull'agricoltura. Nella pratica agricola il contadino ha "scarpe grosse e cervello fino" per questo sapremo "apprezzare e ringraziare" fin da ora. Come "agronomo" ci sembra coerente la sua presenza all'Expo Milano, dove si è parlato proprio di agricoltura e in questo articolo da "inviato" ci riporta le sue impressioni



Siamo ormai giunti alla fine di ottobre e celebriamo la chiusura dell'EXPO, cioè della manifestazione più importante che ha visto coinvolto il nostro Paese in quest'ultimo anno.

Inaugurato finalmente, dopo una serie infinita di polemiche e di timori; sporcato, per così dire, dai sospetti e dalla paventata possibilità - poi rivelatasi in parte vera - che, come ogni altra "grande opera" fatta in Italia, potesse essere diventato la fonte di arricchimento di pochi eletti, l'EXPO si è mostrato in tutto il suo splendore agli occhi del mondo che, stando alle folle di visitatori che fino all'ultimo giorno hanno invaso la fiera, hanno apprezzato gli sforzi di chi questa manifestazione aveva fortemente voluto. Al di là delle previsioni più tragiche, delle paure del non farcela, dei tradizionali per noi "problemi dell'ultima ora", l'EXPO ha aperto regolarmente i battenti il 1 maggio, ed ha accolto una marea di visitatori mostrando tutto sommato il volto soddisfatto e piaciuto di un'Italia che, quando e se lo vuole, è capace di muoversi a livelli assai elevati.

Il motto della manifestazione "NUTRIRE IL PIANETA - ENERGIA PER LA VITA" lasciava presagire che lo sforzo convergente di tutti dovesse essere quel-

lo di mettere in mostra il "meglio" di ciascuna nazione partecipante in tema di alimentazione e di nuove forme di energia ed invero, una prima considerazione che si può fare da semplice visitatore è che lo scopo è stato senz'altro raggiunto. Tutti gli Stati partecipanti, infatti, hanno messo in mostra tecnologie, metodi e risultati sicuramente pregevoli per ciò che riguarda i tentativi, ormai non più procrastinabili, di risoluzione dei due problemi fondamentali della nostra era e che se non affrontati e risolti in maniera convincente entro i prossimi anni, diverranno motivo di grande preoccupazione per le generazioni future.

Una delle prime impressioni che si sono avute, visitando l'EXPO, è che si sia riusciti a creare una struttura efficiente e funzionale. Nonostante la massa di visitatori che giornalmente ha affollato i viali della grande Kermesse, tutto si sia potuto svolgere all'insegna di un grande ordine e di un'assistenza efficiente.

È sembrato quasi strano assistere a centinaia e centinaia di persone aspettare tranquille - anche fino a 5 - 6 ore - in fila il proprio turno per visitare uno qualsiasi dei padiglioni, senza che si manifestasse alcun segno di insofferenza, di fastidio. Anzi, aspettare è diventato sinonimo di dialogare, confrontarsi, discutere, magari, con la massima pacatezza, forse anche con un'atmosfera di gioia, di piacere, che difficilmente è dato registrare nelle consuete file che a volte ci tocca fare per motivi diversi.

Il "bagno di folla" è stato pressoché continuo e si è registrato lo stesso interesse in ogni padiglione, senza alcuna distinzione geografica perché il sentore che si è avuto, visitando l'EXPO, è che tutti siano andati spinti da un desiderio di "conoscere" per partecipare.

L'aspetto goliardico, godereccio, della scampagnata fuori porta è stato soppiantato dal continuo e vivo desiderio di "vedere per conoscere".

Al di là delle qualità scenografiche del-

le diverse postazioni - d'altro canto una delle funzioni principali di un'esposizione è quella di "attrarre" - si è potuto apprezzare l'alto livello scientifico e tecnologico che hanno contraddistinto tutti i padiglioni.

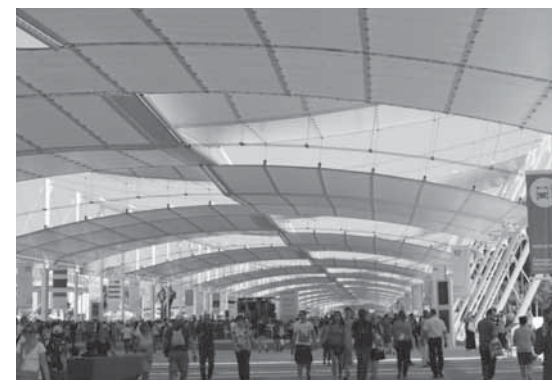
Visitando le diverse nazioni, si è avuta la sensazione che ognuna di esse abbia messo in mostra "il meglio" del settore della produzione del cibo e di quello per la produzione dell'energia.

Noi, come paese organizzatore, non siamo stati da meno.

Se l'EXPO ha un merito, è quello di avere "messo in piazza" numerosissimi eventi "a tema" che hanno dato la possibilità di prendere coscienza di quanto il problema alimentare e quello energetico siano oggetto di analisi e di studio.

L'EXPO è stata ed è sicuramente l'occasione per mettere in mostra il meglio che c'è nel campo delle moderne iniziative volte a risolvere il problema del cibo e quello delle fonti energetiche alternative, ma cosa c'è dall'altra parte? Ecco, se una piccola critica si può fare è proprio questa: cosa si sta facendo per applicare le bellissime innovazioni che ogni nazione ci ha mostrato?

Ho molto apprezzato il padiglione dell'Italia. Uno fra quelli che ha registrato il maggior numero di visitatori. Ma mi è sembrato che si sia data un'eccessiva sterzata verso le bellezze architettoniche, artistiche ed ambientali del nostro patrimonio, anziché valorizzare al meglio le tipicità e le eccellenze che fanno parte del nostro paese e che rappresentano



e possono rappresentare punti di forza economici, non soltanto folkloristici.

Avrei preferito che il padiglione rappresentasse un'apoteosi di olio, vino, miele, formaggi, e quant'altro di tipico e di esclusivo il nostro paese produce senza lasciare, invece, agli stand "a tema", dei privati, il compito di promuovere le nostre tipicità.

D'altro canto si comprende che l'EXPO è e doveva essere una vetrina nella quale esporre tutto ciò che di meglio si possiede ed è dunque giusto che ci sia stato il coinvolgimento diretto dei soggetti che alla fine sono i fautori della nostra economia.

Mi è sembrato più aderente quanto operato dai vari enti regionali che hanno operato per una promozione più diretta delle proprie unicità. La gente che ha visitato i differenti padiglioni ha apprezzato senz'altro di poter prendere coscienza diretta dell'esistenza di tante e così differenti specialità.

Il 31 ottobre l'EXPO ha chiuso i battenti e dovremo aspettare il 2017 quando ad ASTANA in Kazakistan, si terrà la prossima edizione dell'esposizione universale. Mi sembra giusto esprimere il compiacimento per chi questa manifestazione ha voluto e reso possibile. Tutte le paure, i

patemi, le perplessità della vigilia hanno lasciato il posto ad un complesso espositivo di grandissimo livello nel quale: ordine, pulizia, organizzazione sono sempre stati al massimo.

Sarebbe il caso di prendere atto di questa manifestazione ben riuscita per applicare gli stessi principi in tutte le prossime occasioni che si presenteranno, cercando di non guardare gli eventi come "galline dalle uova d'oro" ma come concreta possibilità di dimostrazione delle nostre grandi capacità.

Angelo Nicotra

GIULIANELLO

I nonni si sono raccontati ai nipoti

Uno splendido incontro tra generazioni si è svolto lo scorso 9 ottobre, presso il Centro socio-culturale "Il Ponte" di Giulianello, dove si sono ritrovati, insieme protagonisti per un giorno, nonni e nipoti delle scuole materne, elementari e medie di Giulianello, accompagnati dai loro docenti e da una rappresentanza della dirigenza scolastica. L'evento "Memoria e futuro. I nonni si raccontano ai nipoti" è stato presentato dalla dott.ssa Loretta Campagna, dell'Ass.ne culturale il "Ponte", che ha organizzato l'iniziativa come prosecuzione della Festa dei Nonni, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Statale "Cesare Chiominto" e il patrocinio del Comune di Cori. I nonni si sono raccontati ai nipoti, ripercorrendo con lucida e vivida memoria accadimenti, ricordi e immagini del loro vissuto, a volte coincidenti con importanti pagine della storia mondiale e locale, ma anche recitando filastrocche e poesie dei loro tempi; i nipoti hanno fatto domande curiose ed intelligenti ai nonni, donando loro i propri pensierini impressi in una pergamena. È stato un piacevole confronto tra passato e futuro, l'esperienza che in molti casi diventa insegnamento per le nuove generazioni, è stata comunicata e condivisa in una calda atmosfera di unione in un amorevole abbraccio che di certo avrà contribuito anche alla (ri)scoperta di quel legame di sangue che arricchisce sia i nipoti che i nonni. L'esito della manifestazione ha ribadito la centralità della funzione sociale dei nonni, che oggi svolgono anche un importante ruolo economico nel contesto familiare. Tuttavia la "nonnitudine" odierna deve fare i conti con un mondo completamente diverso da quello di una volta, davanti al quale neppure la loro immensa saggezza riesce a scalzare via qualunque dubbio ed incertezza. (M.C.)



LE RICETTE DELLA MASSAIA

Conchiglie con pesto di limoni

Ingredienti:

320 gr di conchiglie rigate / 50 gr di mandorle spellate / 2 limoni non trattati / 1 rametto di menta / 1 spicchio d'aglio / 30 gr di pecorino / olio extravergine d'oliva / sale.

Preparazione:

Prelevate la scorza dei limoni con un pelapatate o un coltellino e riducetela a filetti (potete usare un rigalimoni). Scottatele per 1 minuto in acqua bollente, scolatele e trasferitene 2/3 nel mixer. Unite le mandorle, il pecorino grattugiato, l'aglio privato dell'eventuale germoglio, 5-6 foglie di menta e un pizzico di sale e frullate fino ad ottenere una salsa cremosa, versando a filo l'olio. Trasferite il pesto in una ciotola. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente. Unite un mestolo della sua acqua di cottura al pesto preparato e mescolate. Scolate la pasta al dente, condite la con il pesto al limone, unite qualche foglia di menta fresca e le scorzette tenute da parte e servite.



Antonella Cirino

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



www.associazionecentra.it
E-mail: info@associazionecentra.it
Tel. **06.96699010**
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
31 OTTOBRE 2015**

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

Stampa: Nuova Grafica 87 srl
Via del Tavolato, 2597 - Pontinia (LT)
Tel. 0773.86227

*Questo numero è stampato in 1.500 copie
e distribuito gratuitamente*
I manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono

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

IL RICORDO DEI PROPRI CARI

Per la religione cristiana novembre è il mese dedicato alla commemorazione dei defunti. Il culto dei morti e il ricordo dei propri cari rappresentano in realtà una tradizione molto antica che, a seconda dei diversi contesti storico-culturali, ha assunto varie forme: Halloween nei paesi anglosassoni, i Calaveras in Messico, Hungry Ghosts festival in Oriente ecc... Ma perché per le persone è così importante dedicare un giorno dell'anno esclusivamente al ricordo dei propri cari ed organizzare in tal senso festività religiose e ricorrenze?

Ricordare le persone scomparse significa avere memoria della propria storia e del proprio passato, importantissimo per comprendere appieno chi siamo oggi. La conoscenza completa di sé stessi ha bisogno di memoria, di ricordi personali e significativi che costituiscono le radici della propria personalità.

La commemorazione dei defunti e quindi il ricordo dei propri cari rappresenta una vera e propria medicina per il superamento del lutto. Ricordare i propri cari significa accettare il dolore e la perdita, esserne consapevoli e accettare la realtà seppure spiacevole; solo tale processo può portare ad una maggiore serenità.

Molto spesso invece, se la presa di coscienza e l'accettazione tardano ad arrivare, possono fissarsi meccanismi di evitamento o negazione che non aiutano la persona a superare il trauma della perdita. Può capitare allora che il lutto venga negato completamente come se non fosse mai avvenuto o non riguardasse direttamente la persona, attraverso una reazione di distacco emotivo e difesa estrema dal dolore. Altre volte può innescarsi una reazione di forte rabbia o impotenza verso la persona defunta, oppure un dolore cronico non superabile con esiti depressivi.

Tutte risposte che caratterizzano un lutto "complicato". Il superamento del lutto passa necessariamente per la fase dell'accettazione e la festa dei defunti può svolgere questa importante funzione, rafforzata dalla fede e dai risvolti spirituali propri di ogni persona.

Inoltre ricordare i cari scomparsi aiuta a lenire la mancanza; riportare alla memoria episodi significativi legati ad essi permette di sperimentare sentimenti di maggiore vicinanza e unione, il ricordo infatti li rende vivi e ancora presenti nella propria vita.

Accendere un lume o recitare una preghiera nel giorno dei defunti rappresenta allora un atto benevolo e prezioso. Farlo diventa importante.

"Io sono sempre io e tu sei sempre tu. Quello che eravamo prima l'uno per l'altro lo siamo ancora.

La nostra vita conserva tutto il significato che ha sempre avuto: è la stessa di prima, c'è una continuità che non si spezza. Rassicurati, va tutto bene. Ritroverai il mio cuore, dammi: il tuo sorriso è la mia pace." (H.Scott Holland)

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

**SERVIAMO FRESCHEZZA
DA PIÙ
DI UN SECOLO.**

CUOMO!
dal 1910

OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO

www.mozzarelleuomo.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