



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

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

Anno 18 numero 11

Associazionismo è confronto

Sabato 3 Novembre 2018

**CORI**  
Omaggio a F. Porcari

**ROCCA MASSIMA**  
XIII Sagra dei marroni

**VELLETRI**  
Sagra dell'uva

# LA SAGRA DEI MARRONI

*tradizione, cultura, divertimento e...altro*

La Sagra dei Marroni, giunta alla tredicesima edizione, anche quest'anno ha contribuito a portare nel nostro paese diverse centinaia di visitatori attratti sia dal nostro frutto autunnale che dal nutrito programma di intrattenimento organizzato, sempre in modo impeccabile, dall'Associazione "La Castagna di Rocca Massima" presieduta dall'inesauribile Maurizio Cianfoni. Sfortunatamente, come succede ormai da alcuni anni, il "primo attore" cioè il prelibato "marrone rocchigiano" anche stavolta non è stato di qualità e di quantità auspicate e questo a causa di una stagione



ricci e di conseguenza anche del frutto. La stagione estiva 2018, umida e piovosa, sarà ricordata come quello dove il "guasto" delle castagne è stato di poco inferiore a quello buono e di conseguenza ne ha risentito anche il mercato castanicolo; praticamente si è passati da un naturale 6-7% ad oltre il 30% di scarto. Mah...speriamo in tempi migliori! Ora parliamo della Sagra che comunque non ha

estiva molto piovosa e umida. I tempi bui della castanicoltura causati dal Cinipide calligeno, l'insetto cinese che stava letteralmente distruggendo i castagneti di tutta Italia, sono quasi al termine perché il suo naturale antagonista, il *Torymus sinensis*, lo sta pian piano distruggendo. Purtroppo da un paio di anni il "nemico" delle nostre castagne sembrerebbe essere il clima che con le sue bizzarrie (o troppo secco o troppo piovoso) non sta permettendo il naturale sviluppo dei

fatto assolutamente mancare il suo attore protagonista: il pregiato marrone rocchigiano! Si è iniziato sabato 13 con l'allestimento, in Largo Secondo Mariani e vie adiacenti, di numerose bancarelle che espongono, oltre alle castagne nostrane, anche vari prodotti locali molto apprezzati. Sempre spettacolare l'esibizione dei Falconieri di Nemi(RM), i quali hanno liberato...

ricchi e di conseguenza anche del frutto. La stagione estiva 2018, umida e piovosa, sarà ricordata come quello dove il "guasto" delle castagne è stato di poco inferiore a quello buono e di conseguenza ne ha risentito anche il mercato castanicolo; praticamente si è passati da un naturale 6-7% ad oltre il 30% di scarto. Mah...speriamo in tempi migliori! Ora parliamo della Sagra che comunque non ha

*A. Alessandroni*  
Segue a pag 4

### Sommario

La Sagra dei marroni	1-4-5
Invito alla lettura	2
L'albero del castagno	3
Che buone le castagne!	5
Luce sulla via di Cori	6
Rompicapo rocchigiano	7
Sagra dell'uva a Velletri	8
XIII Comunità Montana	9
Momenti di gioia	9
Cori e l'antico borgo	10
"Quota 100"...	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri morti	13
Notizie dal territorio	14
La festa dei nonni	15
La ricetta della massaia	15
Chiedetelo alla psicologa	16



**INGROSSO OLIVE**

**LUCARELLI ALFERINO s.r.l.**

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)  
Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388  
e-mail: [lucarelliolive@email.it](mailto:lucarelliolive@email.it)  
web page: [www.olivelucarelli.it](http://www.olivelucarelli.it)

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

# La Biblioteca: invito alla lettura

“L’armata dei fiumi perduti” di Carlo Sgorlon

Recentemente dai libri ammucciate della nostra cosiddetta biblioteca ho ripreso un bellissimo libro di Carlo Sgorlon: “L’armata dei fiumi perduti”; l’ho riletto e ho deciso di presentarvelo per questo mese perché è uno di quei libri che ti affascinano e ti coinvolgono.

La storia è ambientata nelle valli della Carnia, nelle Alpi orientali. Sono luoghi ben noti all’Autore essendo esso nato a Cassacco in provincia di Udine.

In estrema sintesi il romanzo narra gli amori che Marta, una donna generosa ( in tutti i sensi ), ha avuto la ventura di vivere con Vento, capo partigiano e con Urvan, capitano di un gruppo di cosacchi che attratti dal miraggio di poter ricostruire una patria, erano scesi in quei luoghi a seguito dell’esercito tedesco in ritirata dal fronte russo. Non è tanto la trama piuttosto lineare che affascina in questo romanzo,

quanto la descrizione di un clima e di un’atmosfera di sofferenze che segna la vita delle due popolazioni: quella cosacca e quella friulana . In un lembo piuttosto ristretto di terra le due popolazioni per un certo periodo riescono a convivere pur negli stenti, nelle privazioni e nella reciproca diffidenza. Questo soprattutto per merito di Vento e di Urvan che, saggiamente, hanno evitato lo scontro smorzando

gli odi e i rancori. Ma la tragica morte di Alda e di Ugo surriscaldano gli animi e nei due schieramenti si affermano le posizioni più radicali di Saetta e di Burlak e tutto precipita in un vortice di violenza e di morte. E’ il popolo cosacco che subirà le conseguenze più tragiche: decimati dai partigiani, riescono a ripararsi lungo la Drava ma, una volta privati dei capi militari, dagli inglesi vengono riconsegnati in mano agli odiati russi.

In questo clima storico il lettore incontrerà altri personaggi: l’ebrea Esther e la famiglia dello zingaro Haha deportati dai tedeschi, il colonnello gentiluomo cosacco Gravila, la donna cosacca Dunaika, la bella Anita e il giovane Ghirei che, unico sopravvissuto del gruppo dei cosacchi della regione del Terek, sarà il simbolo di una futura riconciliazione.



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

**Remo Del Ferraro**

## 2 novembre, festa dei defunti

*“Le doa de novembre so’ recordare perché recore la festa dei morti e tutti quanti imo a Camposanto pe’ appiccià i cerotti e ‘a mette i fiuri! Ma po’, passata ‘sta cara recorenza, nisciuno s’a recorda più de Issi e solamente qua’ vecchietta lemme, lemme ci va per di’ ‘na requiameterna e ‘n ‘avemaria... (Topo Seduto 2008)*

\*\*\*\*\*

Il due di novembre abbiamo sicuramente ricordato i nostri cari defunti pregando e ponendo fiori sulle loro tombe. I cimiteri, in questo periodo, sono un via vai di gente che vi si reca per commemorarli. Però, come recitano i primi versi di questa bella poesia rocchigiana, facciamo sì che questi momenti non rimangano fini a se stessi! Andiamo a far loro visita più spesso...!

**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...”*

# UN FRUTTO DI STAGIONE MOLTO GRADITO

## LA CASTAGNA



Novembre: l'aria è spesso triste e un po' piovigginosa, ma il profumo delle caldarroste nelle sagre di paese o nelle nostre case porta calore e allegria, specialmente quando il piacere di mangiare un frutto così gustoso è accompagnato da un bicchiere di vino novello.

Nel precedente numero de "Lo Sperone" si è parlato molto dell'importanza del castagno nell'economia delle nostre regioni, degli sforzi fatti per migliorarne la qualità e di quanta fatica si è dovuta fare per riportare la produzione di questo prezioso frutto a livelli accettabili, dopo gli attacchi del famigerato *cinipide*.

Parliamo ora di come il castagno sia il protagonista di una storia millenaria che ha accompagnato, fin dai primordi, l'esistenza dell'uomo: lo ha nutrito con i suoi frutti e sostenuto con l'utilizzo del suo legno.

Il castagno è una pianta di origine antichissima, essendo tra le latifoglie che fecero la loro comparsa sulla Terra nell'Era Cenozoica (dieci milioni di anni circa prima della comparsa dell'uomo), popolando vastissime regioni. La sua zona di diffusione originaria è molto estesa e comprende anche l'intero bacino del Mediterraneo. La castagna è dunque presente nella dieta dell'uomo fin dalla sua comparsa nella preistoria e, in epoca storica, le sue

virtù erano ben note e celebrate già dagli autori più antichi: Teofrasto definisce la castagna un dono divino (*ghian-de di Giove*), il greco Senofonte considera il castagno "l'albero del pane" e con il nome di "pane dei poveri" questo

frutto è stato per secoli la presenza più assidua sulla mensa delle famiglie contadine. Prima della scoperta dell'America, quando in Europa non esistevano ancora le patate e il mais, la castagna era l'alimento che più di ogni altro preservava dalla fame le popolazioni più povere e permetteva loro di superare periodi di carestia, grazie alla facilità di raccolta, di conservazione allo stato essiccato o sotto forma di farina e anche alle sue virtù nutritive e al benefico senso di sazietà che derivava dal suo consumo.

Il castagno è uno degli alberi più longevi in assoluto e in media può raggiungere un'altezza di 16-18 metri e un diametro di 6-8 metri. La presenza del castagno fin dall'antichità ha fatto sì che alcuni esemplari, ancora oggi esistenti, siano diventati quasi un monumento naturalistico: tra i più famosi ce n'è uno in Sicilia, alle falde dell'Etna, chiamato il Castagno dei Cento Cavalli, considerato il più vecchio d'Italia e d'Europa. Ha una circonferenza di 22 metri e un'altezza di 22 metri; è talmente antico che la sua età è molto incerta e, anche se le fonti sono discordanti, è stimata dai 2000 ai 4000 anni. La leggenda narra che, in un giorno di pioggia, si sia potuto mettere al riparo sotto la sua chioma un corteo di cento cavalli con tutti i

cavalieri e le dame. Dall'alto delle sue fronde, di Storia ne ha vista passare certamente tanta!

Che differenza c'è tra castagna e marrone? La prima è il frutto della pianta selvatica, nota anche come albero del pane, quella che noi chiamiamo castagna porcina, di cui oggi si nutrono soprattutto i maiali, mentre la seconda è il risultato di potature e innesti che hanno prodotto cultivar di ottima qualità. In un riccio di marroni si possono trovare al massimo tre frutti; qualche volta quello centrale è vuoto e appiattito ed è chiamato guscione, in dialetto rocchigiano *cucchiarella*, da cui il detto: ha fatto il conto a tre castagne a cardo, invece sono uscite anche le cucchiarelle, per dire che è meglio non fare previsioni troppo ottimistiche, perché poi la realtà è deludente. Un'altra importante differenza tra la castagna e il marrone, oltre alla dolcezza maggiore del secondo rispetto alla prima, è che la pellicola che separa il frutto dalla buccia è facile da rimuovere nel marrone, mentre nella castagna si infila nelle mille cavità all'interno della polpa, per cui è poco gradevole mangiarla dal momento che non si riesce a togliere quella fastidiosa pellicina.

Un ultimo prodotto prezioso del castagno: il miele. Si ottiene dai fiori di castagno e viene raccolto tra i mesi di giugno e ottobre.

È un miele scuro, dall'odore aromatico, di consistenza piuttosto liquida per la ricchezza di fruttosio, leggermente amarognolo che può essere apprezzato anche su piatti salati di carni e formaggi stagionati. Utile per le sue proprietà anti-infiammatorie e anti-batteriche è una fonte di proteine, vitamine B e C e sali minerali (manganese, potassio, calcio ferro).

*Luciana Magini*



*Le autorità intervenute*



*I superbi cavalli e gli umili asinelli*



*Il Principe e consorte con la corte  
Il sindaco Angelo Tomei accende il braciere*



*Folklore, bandiere e... marroni*

### *Da pag 1*

...per i cieli di Rocca Massima i loro falchi ammaestrati, uno spettacolo molto coinvolgente. Ma il “piatto forte” del pomeriggio è stato l’arrivo della fanfara dei Bersaglieri “Adelchi Cotterli” di Aprilia (LT) che si è esibita suonando varie musiche militari per le strade cittadine, marciando col caratteristico passo veloce del Corpo. Applauditissima! La sera di sabato ha trovato il giusto epilogo con la consumazione della cena allestita nel capannone in Largo Secondo Mariani, dove si sono potuti gustare piatti tipici della stagione, il tutto associato a buona musica, canti e balli. Per onor del vero, nonostante la bella serata tiepida, ci aspettavamo qualche presenza in più, ma la colpa, se così si può dire, non è attribuibile all’organizzazione ma ad altri fattori che, senza far polemica, vorrei comunque rimarcare. Mi spiego: bisognerebbe dare un “tiratina d’orecchie” agli organizzatori della prima edizione della Sagra del “Prosciutto cotto di Cori” che hanno dato vita alla loro festa popolare proprio in concomitanza con la nostra Sagra, sebbene solo il sabato. E’ fatto risaputo che Cori, Rocca Massima e anche Norma sono praticamente quasi un unico agglomerato urbano, sono compresi in circa 15km e hanno praticamente le stesse tradizioni; pertanto, come già si fa per le feste padronali, dove ci sono date diverse per ogni Santo, si dovrebbe fare anche con le Sagre in modo da evitare antipatiche concomitanze. Auspichiamo, per il piacere degli abitanti del circondario, che il prossimo anno la seconda edizione della Sagra corese possa essere organizzata cercando di evitare la concomitanza con quelle dei comuni direttamente adiacenti come Rocca Massima e Norma. Fatta

questa doverosa precisazione, continuiamo a parlare della nostra Sagra che è proseguita nella soleggiata di domenica 14.

Si è iniziato con la sfilata dei trattori guidati dai nostri agricoltori; poi è stata la volta della magnifica esibizione degli “Sbandieratori dei Rioni” di Cori, del gruppo folcloristico “Aria di Casa nostra” di Altri (FR) e la sfilata, per la vie cittadine, del corteo storico dove dame e cavalieri hanno fatto sfoggio e in “pompa magna”, degli splenditi abiti rinascimentali rocchigiani, fiore all’occhiello e di proprietà dell’Associazione “La Castagna” realizzati da una bravissima sarta corese, prendendo a modello alcuni dipinti dell’epoca. Erano presenti anche molte autorità civili: l’Assessore all’agricoltura della Regione Lazio (Enrica Onorati); il Presidente della Provincia di Latina (Carlo Medici); il Presidente del Consiglio della XIII Comunità Montana (Aurelio Alessandrini); e i Sindaci di Cisterna (Carturan), Norma (Tessitore) e Velletri (Pocci), che hanno sfilato insieme al padrone di casa il Sindaco di Rocca Massima (Angelo Tomei) il quale, al termine del corteo, ha effettuato l’accensione del braciere e dopo la benedizione impartita dal parroco (don Alfonso), ha dato inizio ufficialmente la tredicesima edizione della Sagra. Da rimarcare l’esibizione equestre (molto spettacolare) dei cavalli cavalcati da Paolo Silvestrini e dal nipote Gabriele; hanno suscitato molto consenso e tanti applausi; ammirato particolarmente il cavallo “Black” che si è esibito, al ritmo di musica, in alcuni passi spettacolari. Per la gioia di grandi ma soprattutto dei piccini, anche quest’anno è arrivato il trenino “Rokka Express” che, senza soluzione di continuità, ha fatto visitare il centro storico ai numerosi turisti ma non solo. In conclusione abbiamo visto a Rocca Massima tantissima gente (specialmente la domenica) che ha assistito con interesse ai

vari spettacoli; ha consumato gli ottimi pasti in piazza; si è avvicinata ai bracieri colmi di fumanti caldarroste, che ha gustato golosamente, bevendo in allegria anche qualche bicchiere di buon rosso locale; infine, dulcis in fundo, la serata è stata deliziata dalla sempre bellissima e accattivante voce della nostra "Brina".

Insomma tutto ciò ha reso la Sagra dei Marroni rochigiana un appuntamento ormai imperdibile! Per questo motivo ci sentiamo di ringraziare

l'amministrazione comunale per il patrocinio e la collaborazione; ma un grande elogio è d'obbligo farlo a tutti i membri dell'Associazione "La Castagna di Rocca Massima", al presidente Maurizio Cianfoni e ai numerosi cittadini volontari che si sono adoperati instancabilmente per la buona riuscita della nostra bellissima festa autunnale. Grazie a tutti e arrivederci al prossimo!

*Aurelio Alessandrini*



*Caldarroste trenino e trattori*

## Mmmm...che buone le castagne!



"Ehi, quest'anno le castagne ce l'hai?"... "Sono andato proprio ieri, ma ancora poca roba, sono piccole e ancora non cadono, però mi sembrano quasi tutte "puzze"! ... "Seeee, non può esse' le mie so' tutte fioroni"! ... "Booh, alle tue ci sarà passato jo spiritossanto". Queste le sole e uniche chiacchiere imperanti in piazza durante il mese di ottobre, ogni anno sempre la stessa storia: castagne, castagne, fortissimamente castagne! D'altronde in un paese, come il nostro, dove c'è una discreta produzione non può essere altrimenti! Sicuramente conosciamo l'origine di questo frutto tipico dell'autunno: esso nasce da un albero che cresce in molte

zone collinari, ha un alto fusto vigoroso, imponente e può raggiungere la veneranda età di migliaia di anni, un vero Matusalemme della flora! Le sue origini sono antichissime e alcuni affermano che fu importato in Italia dal lontano Oriente da Marco Polo, ma su di questo le voci sono contrastanti anche perché alcuni studiosi hanno rinvenuto scritti di Virgilio nei quali decanta le proprietà nutritive e il sapore molto particolare di questo frutto. Conosciamo bene la composizione della pianta del castagno, delle sue foglie, dei ricci con i tipici aculei pungenti che racchiudono le castagne che (...lo sapevate?) sono catalogate semi della pianta e non frutti. Inoltre le castagne hanno un alto potere nutrizionale perché contengono amidi, grassi e proteine, sono astringenti e sedative quindi ideali per sedare il mal di pancia e sono anche un vero toccasana per i dolori gastrici. Nei tempi antichi, quando c'erano le carestie ed il pane di grano scarseggiava, la farina di castagne veniva usata per panificare ed era considerato, appunto, il pane dei poveri. Con le castagne si possono fare numerose ricette come per esempio: il castagnaccio,

i marron glacé, la cioccolata ecc., però io vi suggerisco una rimedio terapeutico che si può ottenere con le foglie di questa pianta: mettete 40 gr. di foglie di castagno in un litro di acqua bollente, lasciate riposare il tutto per circa 10 minuti e poi filtrate il liquido; con questo infuso potete fare dei gargarismi contro l'infiammazione della laringe, della gola e della bocca in genere. Lo stesso infuso, bevuto tiepido e dolcificato è utile in caso di tosse e anche di disturbi di origine nervosa. Sempre utilizzando lo stesso tipo di infuso si possono risciacquare i capelli se si hanno problemi di forfora e di prurito; le belle "morettone" possono usarlo per ravvivare il colore dei capelli, dandogli così un riflesso ramato e lucente. In ultimo, dopo una giornata passata in campagna magari raccogliendo le castagne e abbiamo i piedi doloranti e freddi consiglio un bel pediluvio di 15 minuti con questo decotto; però ritengo che vada senz'altro bene per i dolori ma per il freddo ho qualche dubbio, perché sotto le coperte la pancia calda del proprio consorte è molto ma molto meglio e...credetemi sulla parola!

*Lucia Pera*

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



**Farmacia San Giuliano**  
Dottori Montecucollo

- 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
- FISIAN
- Parafarmacia
- Inglesina
- Mustela
- FARMACIPEDIATI
- medela

- STOKKE
- brevi
- cam
- medela
- MEIT
- Pali
- MAMA

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

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

# NUOVA LUCE SULLA VIA DI CORI



Chi legge "Lo Sperone" sa che raramente scriviamo articoli che, anche solo di striscio, possono prestarsi a polemiche politiche; conosciamo l'ambiente e sappiamo che osservazioni fatte per segnalare criticità vengono facilmente interpretate come prese di posizione ostile a prescindere. Un po' di pepe e di giudizio critico su alcune scelte della politica locale o provinciale non ci starebbe male (anzi sarebbe salutare) ma preferiamo glissare.

Il mese scorso, però, ho fatto un'eccezione e ho segnalato l'incuria della Provincia sulla manutenzione della strada provinciale Rocca Massima-Cori perché andando spesso a camminare su questa strada troppe volte mi sono trovato nella condizione di dovermi fermare e accostarmi ai rovi per non rischiare di essere "arrotato" dalle macchine di passaggio perché la vegetazione restringeva la strada.

"Lo Sperone" era stato distribuito da tre o quattro giorni quando un amico

mi ferma e mi fa: "Hai visto? Dopo il tuo articolo stanno ripulendo la strada di Cori!" Naturalmente l'amico aveva semplicemente fatto una battuta perché è chiaro che il nostro giornale non ha la forza di condizionare scelte politiche e amministrative e poi sappiamo benissimo che in Italia prima che una delibera abbia attuazione passa un tempo interminabile. Se pure chi di dovere avesse letto l'articolo e per questo avesse deciso di far eseguire i necessari lavori, tra la sua decisione e l'effettivo inizio delle operazioni sarebbero passati giorni se non mesi. E' chiaro che si è trattato di una pura coincidenza. Questo fatto però ci dà lo spunto per riflettere sul funzionamento del nostro Stato; a tutti i livelli, da quello comunale a quello governativo. Per evitare che un amministratore o un dirigente potesse scegliere direttamente la ditta per eseguire un'opera pubblica o per erogare un servizio con possibili accordi corruttivi o concussivi, si sono messe una serie di regole e procedure a garanzia della trasparenza e dell'equità. La cosa è logica e giusta ma il guaio è che spesso le regole sono ambigue e si prestano a più interpretazioni e il più delle volte sono troppi gli organi che devono essere coinvolti per perfezionare l'atto deliberativo con un inevitabile allungamento dei tempi. Succede così che chi da troppo tempo attende una licenza o un'autorizzazione cerca di ottenere lo snellimento della pratica "ungendo" il responsabile del procedimento amministrativo e alla fine quelle regole che dovevano impedire la corruzione finiscono per favorirla.

Da troppi anni si parla di semplificare le norme e di istituire sportelli unici ma

ancora non si intravede chi incominci quest'opera. Nei precedenti governi (e anche in quello attualmente in carica) si sono istituiti Ministeri che avrebbero dovuto avere questa finalità ma a parte qualche bel proclama o qualche azione di facciata tutto è rimasto com'era. Tempo fa ho letto che una multinazionale che aveva chiesto l'autorizzazione per aprire uno stabilimento nel sud d'Italia nel quale avrebbero lavorato diverse centinaia di operai, dopo aver atteso per ben 11 anni tutte le autorizzazioni alla fine ha rinunciato ed è andata ad investire in un'altra nazione. Non si parla abbastanza dei gravi danni alla nostra economia procurati dalla cattiva burocrazia e dalla lentezza della giustizia.

Ma lasciamo queste amare riflessioni e torniamo alla via Cori-Rocca Massima. Le foto sono eloquenti: su questa strada è tornata a rivedersi la luce; si vede chiaramente quanto spazio è stato guadagnato con lo sfalcio dei rovi a tutto vantaggio della sicurezza; nella foto in alto si conosce ancora il segno della carreggiata occupata dai rovi. Peccato che ancora qualche segnale sia oscurato dalle fronde degli alberi e le scoline siano ancora intasate; un altro piccolo sforzo e ci siamo. E per concludere un promemoria per la Provincia: tra maggio e giugno del prossimo anno questi lavori vanno rifatti e quindi conviene che si prendano i necessari passi per tempo.

Per scrupolo e visti gli effetti (anche se casuali) segnaliamo anche lo stato di incuria sulla strada interprovinciale Segni - Rocca Massima. Hai visto mai...?

*Remo Del Ferraro*

**Agriturismo Raponi**  
 Soggiorno - Gastronomia - Vendita prodotti aziendali  
 Specialità a base di prodotti stagionali  
 www.agriturismoraponi.it      enzo@agriturismoraponi.it  
 Tel. Azienda: 06.9664366 - Tel. Uff. / Fax 06.9664242  
 C.da Croce del Tufo, 56 - Giulianello (LT)

# ROMPICAPO ROCCHIGIANO



Nel gennaio dell'anno 592, mentre il longobardo Arnolfo scorazzava per il Lazio minacciando e provocando gravissimi danni, papa Gregorio Magno scrisse una lettera a Giovanni, vescovo di Velletri, ordinandogli di trasferire se stesso e la sua sede in un posto più sicuro finché non fosse cessato il pericolo.

Ecco la traduzione letteraria della lettera: "Gregorio a Giovanni Vescovo Vellitrano. La qualità del tempo ammonisce di trasportare le sedi dei vescovi stabilite anticamente in città sicure ad altri luoghi della stessa diocesi che riteniamo più sicuri al fine di gestire adesso gli abitanti ed evitare più facilmente il pericolo barbarico. Perciò ordiniamo a te Giovanni fratello e nostro coepiscopo della Città Veliterna e alla tua sede che sia trasferita nel luogo già Harenata presso Sant'Andrea Apostolo finché tu riesca a resistere più liberamente all'incursione dell'ostilità e disponga là le feste delle consuetudini solenni".

La lettera è autentica? Giovanni Diacono, monaco di Cassino, vissuto nella seconda metà del IX secolo e autore di una *Vita Gregorii*, riporta questa lettera, come pure, in un'edizione del 1561, fa un certo Ivone di Lovanio. La missiva è quindi da ritenersi autentica. Probabilmente si trattava di una "circolare" brevissima (quasi un telegramma imposto dall'urgenza) redatta per più vescovi messi in pericolo dalle incursioni longobarde, in cui cambiavano soltanto i nomi dei vescovi e delle loro diocesi nonché il

luogo di trasferimento individuato come provvisorio.

Secondo Alessandro Borgia (Istoria della Chiesa e della città di Velletri, 1723, pp.12-126) il luogo individuato dal papa come provvisorio, noto come "già Harenata presso S. Andrea Apostolo" ma comunque ricadente all'interno della diocesi di Velletri, sarebbe Rocca Massima. Dice: "...

*Crediamo che Arenata fosse fra le montagne, ove.....solevano i Cittadini ricoverarsi per vivere sicuri dal timore de' Berberi, e forse quell'Harenata fu nella Rocca ora chiamata Massima o de Massimi luogo pur della nostra Diocesi, lontano da Velletri dieci miglia su l'altissima Cima di un monte circondato da Selve e Boschi, e anche per arte munitissimo, né per avventura in tutta la nostra Diocesi luogo più forte e sicuro di questo si ritrova".*

E' una supposizione risultante dal fatto che l'autore scarta Le Castella, dove una località detta *S. Andrea in Silice* esisteva, ma che era troppo esposta perché in pianura, sia *Lariano*, che apparteneva invece alla diocesi tuscolana.

Ma allora: c'era sulla Rocca, poi detta Massima, una qualche cappella intitolata a S. Andrea Apostolo? E perché, se questa cappella c'era, era intitolata a S. Andrea, e non per esempio a S. Pietro? Possiamo avanzare qualche ipotesi.

Centosedici anni prima della lettera di Gregorio, il 4 settembre del 476, il generale sciuro Odoacre aveva deposto l'ultimo imperatore d'Occidente che, per ironia della Storia, si chiamava Romolo Augusto. Le insegne imperiali furono inviate all'imperatore d'Oriente Zenone, il quale riconobbe Odoacre governatore d'Italia. Odoacre, per parte sua, si autoproclamò *rex Italiae*: questo indusse Zenone a concordare una spedizione militare in Italia con il goto Teodorico che

eliminerà Odoacre nel 493. L'Italia diventa Regno degli Ostrogoti. Le relazioni con l'impero d'Oriente furono alternanti, finché Giustiniano il Grande non si decise per la guerra (greco-gotica) che durerà 18 anni (dal 535 al 553) al termine della quale con la Prammatica Sanzione, espressamente richiesta da papa Vigilio (che si trovava quasi prigioniero a Costantinopoli), tutti i territori d'Italia furono ricondotti nell'alveo dell'Impero Romano (questa volta d'Oriente).

Certamente, cappellani greci accompagnarono le armate bizantine e alcuni di loro, a guerra finita, non tornarono in patria ma si stabilirono in Italia, preferibilmente (come voleva la tradizione eremitica) in luoghi impervi ed isolati. Si può pertanto legittimamente pensare che uno di questi eremiti si sia stabilito sul Monte Massimo, mettendo il suo romitaggio sotto la protezione di Sant'Andrea, fratello di S. Pietro e patrono della chiesa di Costantinopoli. Questo spiegherebbe l'antichità della cappella, notificata dall'avverbiale "quondam" della lettera di Gregorio. Il "quondam" significa "non più esistente": quindi all'epoca della lettera era solo un toponimo indicativo. Domanda: ne è rimasta qualche sia pur debole traccia nella tradizione e/o nella parlata rocchigiana?

Si aggiunga a questo, l'indicazione aggiuntiva *Harenata*, che vuol dire "sabbiosa" (il nostro ipotetico monaco avrebbe scelto un luogo che assomigliasse in qualche modo al deserto degli eremiti). Esiste ancora per caso un sito più o meno simile sulle plaghe del Monte Massimo o dei monti all'intorno (il Pratiglio, il Grugliano...)?

Questo è quanto è emerso dallo studio di antichi documenti, adesso chi vuole può sciogliere questo rompicapo cercando di individuare il luogo a cui si riferisce il Papa Gregorio I nella sua lettera episcopale del 592.

## VELLETRI - FESTA DELL'UVA E DEI VINI 2018



Sabato 29 e domenica 30 settembre, a Velletri si è svolta l'88tesima edizione della Festa dell'Uva e dei Vini a cui ha partecipato un numero incredibile di visitatori che hanno gremito il Corso della Repubblica, da porta Napoletana a Piazza Garibaldi attraversando Piazza Caduti sul Lavoro, Piazza Mazzini e Piazza Cairoli, la Galleria Ginnetti e coinvolgendo anche alcune delle vie laterali. Ad organizzarla è stato il Comune Veliterno con un coordinamento che faceva capo al consigliere comunale delegato Mauro Leoni e ad un gruppo di lavoro che vedeva coinvolti i vari Assessorati, in particolare quello alla Valorizzazione dei prodotti locali gestito da Romina Trenta.

Dopo l'inaugurazione avvenuta ufficialmente alle 16,30 di sabato 29 settembre, tutte le vie cittadine del centro sono state rallegrate da gruppi folkloristici e stand gastronomici dove è stato possibile pranzare e cenare a prezzi davvero modici e che hanno attirato intere famiglie a godere sia del buon cibo sia della varietà degli spettacoli musicali, delle danze popolari e di mille altre attrattive, complice una temperatura e un clima quasi primaverili che hanno invogliato tante persone a passeggiare per tutta la lunghezza

del Corso da piazza Garibaldi fino a S. Clemente.

Nell'area di Piazza Cairoli, è stato allestito uno spettacolo che non si faceva più da anni: la Pigiatura dell'uva, affidata al gruppo di Stazio-Trenta, che, oltre ad un'esposizione di attrezzi legati al mondo del vino, ha proposto un intrattenimento con personaggi in costume tipico velletrano. La pigiatura dell'uva è avvenuta con la partecipazione delle "pigiarelle", che rappresentavano giovani contadinelle che una volta, quando non c'erano i mezzi meccanici, a piedi nudi e con tanta fatica ma anche con tanta allegria pigiavano l'uva nelle botti, mentre gli uomini, vestiti da vignaioli trasportavano a spalla l'uva con la classica "scifa" per versarla nella pigiatrice dove appunto le donne a turno a piedi nudi la schiacciavano per ottenerne il mosto.

Si è respirata un'aria di altri tempi in questa edizione della Festa dell'Uva quando, cioè, tutto il paese era in festa in questa occasione che concludeva un momento importante nella vita contadina quando ormai la vigna era spoglia e nei tinelli di campagna il vino fermentava nelle botti.

Domenica pomeriggio, sono sfilati gruppi in costume e quelli che hanno attratto di più l'attenzione sono stati: i Passi della Tradizione, i Velester Folk, le Tamburellare di Poli, le Pizzicarelle di Subiaco, Terra Nemorense, Sbandieratori e Musicisti Città di Velletri e Velester Music Academy che ha suscitato una grande simpatia nei presenti perché la banda, composta di giovanissimi molto bravi nel suonare, ha saputo organizzare anche piccole e allegre coreografie.

Oltre le attrattive eno-gastronomi-



che, che hanno attratto i passanti più golosi, sono stati tanti gli eventi culturali che hanno arricchito questa edizione, per cui c'è stato solo l'imbarazzo della scelta tra mostre d'arte, visite guidate per città e ai musei, mostre di vini, spettacoli musicali e di danza. Ospite eccezionale per la serata di sabato 29 è stato uno dei più importanti interpreti di musica popolare europea: Ambrogio Spagnola che si è esibito con le sue composizioni popolari sul palco di piazza Cairoli, mentre domenica 30 si è esibita l'Orchestraccia, che ha suonato e interpretato i più bei stornelli della tradizione romanesca.

Quella del 2018 sarà ricordata come una delle Feste dell'Uva e dei Vini più partecipate di sempre. Ospite a sorpresa della festa è giunta domenica pomeriggio la veliterna Elisabetta Trenta, Ministro della difesa, per far sentire a tutta la cittadinanza di essere partecipe della vita sociale della città a cui appartiene.

Alla fine delle due giornate di festeggiamenti, si può dire che la manifestazione di quest'anno è stata veramente vivace e interessante, piena di suoni e di colori, complice senz'altro la condizione atmosferica ottima, che ha permesso a tantissime persone di trattenersi felici e curiose lungo tutto il percorso della manifestazione.

*Luciana Magini*



# XIII Comunità Montana

## 2018: anno del Patrimonio Culturale Europeo



L'anno che si sta per concludere è stato protagonista di una serie di iniziative e manifestazioni in tutta Europa, per consentire ai cittadini di avvicinarsi e conoscere più a fondo il loro patrimonio culturale, che plasma la nostra identità e la nostra vita quotidiana. Non si tratta soltanto di letteratura, arte e oggetti, ma anche dell'artigianato della nostra tradizione, del

cibo che gustiamo in compagnia e dei film che guardiamo per riconoscere noi stessi. Dopo le esperienze con progetti regionali e nazionali, la XIII Comunità Montana – Lepini Ausoni ha deciso, quindi, di misurarsi con la progettazione anche in ambito europeo e nella seduta di giunta del 14.09.2018, è stato approvato e poi inviato al Mibac il progetto: *“La cultura sui Monti Lepini – interventi di valorizzazione sul patrimonio culturale”*, attraverso il quale l'Ente prevede la realizzazione di momenti di intrattenimento culturale e momenti di dibattito e confronto con operatori del settore nell'ambito della diffusione e della tutela del patrimonio culturale. Il progetto si articola di due obiettivi principali: creare una nuova governance di gestione dei beni cul-

turali, attraverso la conoscenza delle buone pratiche in materia, e promuovere luoghi d'arte con la realizzazione di eventi culturali al proprio interno. Nello specifico saranno promosse e organizzate mostre ed esposizioni che verranno accompagnate da incontri, dibattiti e workshop, utili a creare sul territorio una nuova idea di gestione e promozione del bene pubblico e delle diverse tipologie di patrimonio culturale, da quello paesaggistico a quello architettonico, da quello folklorico e delle tradizioni a quello enogastronomico, cercando di avviare ragionamenti e progetti multidisciplinari in grado di dar e risalto alle molte eccellenze turistiche che caratterizzano in modo eterogeneo il nostro territorio.

*Rachele De Angelis*

## MOMENTI DI GIOIA



Lo scorso 9 Ottobre, dopo 25 anni dal fatidico: “Sì, lo voglio!”, hanno celebrato le loro Nozze di Argento **Antonella Della Vecchia e Marco Canditi**. I due emozionatissimi “sposini” hanno rinnovato la loro promessa d'amore e fedeltà presso la chiesetta dei Frati Azzurri di Velletri e a celebrare il lieto evento è stato il loro parroco, don Angelo. Antonella di origine rocchigiane e Marco, “velletrano doc” ma con parenti a Boschetto, dopo la cerimonia hanno continuato i festeggiamenti presso il ristorante “Benito al Bosco”, dove hanno offerto ai numerosi parenti e amici un pranzo veramente con i fiocchi! Vedere questa bella coppia ancora così innamorata come fosse la prima volta, è stato proprio bello: il loro amore possa essere da esempio per tutti, specialmente per le nuove generazioni. A fare gli auguri ad Antonella e Marco sono stati in tanti ma ci piace citare in primis i loro figlioli Eleonora e Luca; i genitori di entrambi Guido, Rosa e Ida; i fratelli Sandro, Maria ed Elisabetta; la cognata Marina e i nipoti Guido e Paolo; infine il genero Sergio e famiglia. Siccome Antonella e Marco ci risulta siano assidui lettori de “Lo Sperone”, anche la nostra Redazione si unisce agli auguri e auspica ai due “sposi argentati” tanta felicità, salute e lunga vita insieme! (A.A.)

# La Rocca

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



# CORI E L'ANTICO BORGO.

## Concorso di pittura dedicato al Maestro Francesco Porcari

*L'Associazione "Mons. Giuseppe Centra" sostiene l'iniziativa artistica "Cori e l'antico borgo" che quest'anno è dedicata al maestro Francesco Porcari, artista di valore e uomo di grandi qualità umane. L'Associazione non dimentica la disponibilità e la competenza che ha messo a nostra disposizione nell'organizzare la sezione Pittura del Premio Goccia d'Oro. Ancora grazie Maestro.*



casione delle festività natalizie e nell'ambito delle iniziative della II edizione del "Natale Insieme", l'Associazione culturale Event Art, con il patrocinio del Comune di Cori, della Proloco Cori e di Cori e Giulianello in Rete, organizza il II Concorso di Estemporanea di Pittura, "Cori e l'antico borgo", avente come soggetto Cori, che avrà luogo il 15 e il 16 Dicembre in Via Madonna del Soccorso, dalle ore 10 alle ore 23. Al concorso possono partecipare i pittori maggiori, professionisti e dilettanti, muniti dei mezzi necessari. Collocati in qualsiasi area libera del paese, i concorrenti potranno realizzare una sola opera, con qualunque tecnica pittorica, entro le dimensioni 40x40 cm - 100x100 cm, da consegnare entro le 17 di sabato presso l'Art Cafè. I dipinti saranno esposti al

L'iniziativa avrà luogo il 15 e 16 Dicembre. In palio premi da 600€ a 100€ per i 4 vincitori. Contestualmente si svolgerà una esposizione artistica con spazi su suolo pubblico gratuiti per i partecipanti. Le iscrizioni entro il 15 Novembre. In oc-

pubblico e verranno valutati entro le 16:30 della domenica. Una giuria di esperti decreterà i primi 3 classificati che riceveranno, rispettivamente, 600€, 300€ e 200€. I giudici popolari attribuiranno il premio di 100€ ad un quarto vincitore. Contestualmente

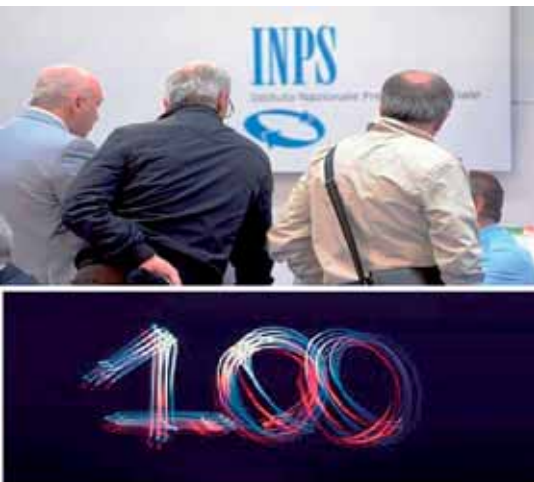
si svolgerà una esposizione artistica aperta agli artisti di qualsiasi disciplina, compresi i concorsisti.

Ciascuno disporrà di uno spazio espositivo di 2 metri su suolo pubblico gratuito con assegnazione in base all'ordine di arrivo. L'iscrizione è obbligatoria, subordinata al versamento di una quota di partecipazione, alla compilazione della scheda di adesione, da perfezionare entro il 15 Novembre, come previsto dal regolamento, disponibile insieme al modulo di domanda sul sito istituzionale del Comune di Cori, oppure su pagina Facebook Event Art - Associazione culturale. Contatti: [event.art@leqamail.it](mailto:event.art@leqamail.it) [event.art@libero.it](mailto:event.art@libero.it) - 3400661677, 3387220977, 3801224703. L'iniziativa è dedicata al Maestro Francesco Porcari (ritratto da Alessio Pistilli), venuto a mancare il 18 Novembre 2017. Uomo di spessore, rara umiltà, gentilezza e sensibilità. Artista di rilievo, capace di uno sguardo penetrante e disincantato sulla realtà contemporanea fatta di apparenza, inutile consumismo, "inganni tecnologici", una chimera per i giovani, costretti in un mondo virtuale, in un'indifferenza portatrice di profonda solitudine. (M.C.)

**BAR VOLO**

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

# “Quota 100”...tutti in pensione?



Da quanto si sta parlando delle famose riforme, che l'attuale governo intende mettere in cantiere, una che più ha suscitato il mio interesse è la riforma del sistema pensionistico. Fortunatamente da qualche lustro sono in “quiescenza” ma il mio interessamento è rivolto esclusivamente all'eventuale pensione di mia moglie, visto il suo stato di anzianità di servizio e l'età anagrafica. Difatti, stando a quando viene detto, dovrebbe rientrare ampiamente nei parametri di questa riforma. Ho cercato di informarmi sulle questione ma ho trovato un vero ginepraio di regole, codici e codicil-

li e una cosa mi è sembrata palese: non è tutto oro quello che luccica! La famosa “quota 100” (minimo 38 anni di contributi e almeno 62 anni di età) in realtà sembra essere solo una finestra per il 2019 con un taglio minimo del 20% sugli emolumenti dei pensionanti, ovviamente i più “giovani” saranno i più penalizzati. Il neo governo aveva promesso che la cosiddetta “legge Fornero” sarebbe stata smantellata, ma così non sembrerebbe perché nel documento nella nota di Aggiornamento al Documento di Economia e Finanza si evince che è stato approvato soltanto per la prossima legge di Bilancio e inoltre si stabilisce una misura che vale solo per il 2019. Di che si tratta? In primo luogo è una misura “strana” che non distingue la diversa disponibilità economica dei lavoratori e non tiene conto dei lavori cosiddetti usuranti. In secondo luogo (come detto) utilizzando quota 100 si percepirà mediamente una pensione di circa il 20% più bassa, ovviamente riferendoci alla legge Fornero in quanto mancherebbero alcuni anni di contributi versati, visto che l'età pensionabile non è stata

affatto modificata: quindi tutti fuori si, ma a 67 anni di età e chi va prima paga il pegno! C'è infine un ultimo aspetto legato ai conti pubblici da tenere in considerazione: dei 400mila potenziali beneficiari della misura, 160mila sarebbero dipendenti pubblici ed ipotizzando un'adesione di tutti i 160mila statali anche se con un taglio medio del 20% della pensione ci si troverebbe dentro ad un altro buco finanziario perché un'altra copertura in tal senso non viene infatti considerata in nessuna parte del documento programmatico di bilancio: di fatto quei pensionati, oltre che l'assegno mensile, avrebbero diritto anche ad una quota del Tfr di circa 50mila euro entro 24 mesi. Che tradotto significa altri 8 miliardi di euro in più, oltre ai 7 già “stanziati” per la riforma “quota 100”. Mi sa che, visto l'andazzo, la mia “povera consorte” dovrà lavorare ancora per qualche anno! Però se i nostri attuali governanti, in barba a tutti i pessimismi nazionali ed internazionali, dovessero farcela che dire? E' morto il Re?...evviva il Re!

*Aurelio Alessandroni*

## TRA IL SERIO E IL FACETO

Quando un uomo va in pensione e il tempo non è più una questione di urgente importanza, i suoi colleghi in genere gli regalano un orologio (*R.C. Sherriff*)

Aumentare l'età pensionabile alle donne è inutile. Tanto le donne l'età se l'abbassano sempre! (*Bilbo Baggins*)

Un marito in pensione è spesso lavoro a tempo pieno per una moglie. (*E. Harris*)

Per una moglie, la pensione significa due volte meno soldi e due volte più marito (*Anonimo*)

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



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

# LINGUA E LINGUACCIA

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

## USCIO... e famiglia

Le città antiche spesso erano circondate da grandi mura costruite per la difesa degli abitanti. Una o più porte permettevano l'ingresso nell'abitato e, la sera venivano chiuse per assicurare la protezione dei cittadini.

In alcune città moderne c'è ancora la testimonianza di tali porte. A Roma, ad esempio, ci sono varie vie e piazze con il nome della porta che era in quel luogo (Porta Pia, Porta S. Giovanni...), a Viterbo c'è Porta Romana e Porta Fiorentina (verso Roma e verso Firenze) e così in altre città. La porta era una componente fondamentale della cerchia muraria.

Anche nelle nostre case la porta ha una funzione importantissima perché ci dà la sicurezza e ci permette di vivere tranquilli: è una delle parti più importanti della casa. Solitamente parliamo di porta ma possiamo usare un sinonimo che ha lo stesso significato: "uscio". Nella lingua italiana queste due parole sono quasi contemporanee, uscio è solo un po' più vecchio (secolo XII) di porta (secolo XIII).

Oggi l'uso di porta è più comune, ma tutt'e due le parole hanno dato origine ad espressioni particolari, anche se in quantità diversa. Varie possono essere le forme dell'uscio e della porta e vari i modi di usare l'uno e l'altra: si possono aprire, chiudere e c'è differenza tra accostare e battere-scardinare (per vari motivi) sia l'uscio che la porta. Talvolta è necessario "infilare l'uscio" per riuscire a sfuggir a qualche pericolo o a qualcuno malintenzionato; una volta, soprattutto quando l'uscio dava sulla via, se si era chiamati, spesso, bastava "affacciarsi, farsi sull'uscio" per rispondere; "mettere qualcuno all'uscio" è segno che si caccia un importuno in malo modo e la stessa cosa si fa dicendo con un tono particolare "quello è l'uscio".

Nei tempi passati, in specie, poteva capitare che una persona lavorasse vicino all'abitazione e lo si diceva con "essere a uscio e a bottega". Per cercare qualcosa importante che ci bisogna, occorre "battere a diversi usci" per riuscire ad avere ciò che si cerca, per questo è sempre meglio "non fermarsi al primo uscio", ma se "non si trova a ogni uscio" è chiaro che è

difficilmente reperibile ciò che desideriamo ottenere.

"Essere tra l'uscio e il muro" indica che ci si trova in gravi difficoltà; "mettere qualcuno tra l'uscio e il muro" è imporre a qualcuno di prendere una decisione, di assumersi le sue responsabilità; "avere il male e l'uscio addosso" è trovarsi in mezzo a disavventure. Il proverbio "il peggior passo è quello dell'uscio" indica che il difficile di ogni cosa si incontra all'inizio, poi la situazione può evolversi con minore sforzo.

Uscire, come tanti altri verbi, ha vari significati, a seconda di ciò che si aggiunge al verbo (andare fuori, essere pubblicato o prodotto, sbocciare, saltar fuori con battute...). Anche con questo verbo si sono formate espressioni molto significative.

Nella vita per realizzare qualcosa, spesso si deve faticare molto, affrontando pericoli ed eventuali danni; questo si indica dicendo che se ne è dovuto "uscire con la testa rotta". Se in una situazione non c'è alternativa di scelta, si esclama: "di qui non si esce". Entrare da un orecchio e uscire dall'altro" esprime plasticamente l'impressione che chi ascolta non ritiene importante quanto gli si dice e subito lo dimentica. "Uscire dagli occhi" si usa dire se una cosa ha stufato tanto da non voler nemmeno vederla. "Uscire dalle orecchie" si riferisce a cosa sentita fino alla noia.

Alcune espressioni sono un po' simili, ma hanno un significato diverso: "uscire dai binari" equivale a deviare dalla giusta condotta seguita fino a quel momento; "uscire dal seminato" è allontanarsi dall'argomento in discussione; "uscire

dai gangheri" è perdere la pazienza, il controllo in una situazione particolare; "uscire di sentimento" è impazzire, svenire; "uscire di sé, di senno, di cervello" avviene quando ci si infuria.

Facilmente capita di non ricordare cose importanti nel momento giusto: si dice allora che "sono uscite dalla memoria, di mente"; "uscire dall'ordinario" si riferisce a una persona, a un fatto fuori del comune. Se una persona dice inavvertitamente qualcosa che non voleva o non doveva dire, in senso figurato si usa dire "uscire di bocca". Se in un ragionamento si interviene in modo non appropriato, la contrarietà su ciò che vien detto si esprime chiedendo: "questo discorso dove va a uscire?".

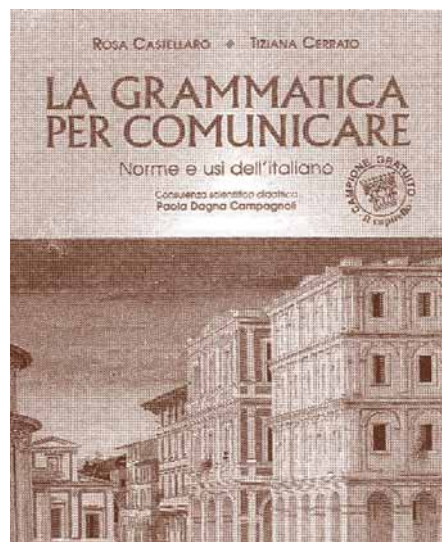
"Uscire dalle grinfie di qualcuno" vuol dire che ci si libera dal suo controllo, dal potere che egli impone. Frequente nei teatri è l'espressione "uscire di scena": con essa si indica che l'attore lascia il palcoscenico e figurativamente che un personaggio anche importante abbandona la carica oppure perde il prestigio e la notorietà che aveva.

Tra le tante, cito l'ultima espressione. Se ci si trova tra difficoltà, in una brutta situazione e si riesce a cavarsela con grande fatica e rischi, si è soliti dire che si è potuto "uscirne per il rotto della cuffia".

In vari sensi è usata anche la parola "uscita": c'è l'uscita di scuola, degli operai, dell'acqua, degli autocarri, del film, dei libri... Nei luoghi di grande afflusso (cinema, supermercati, scuole...) c'è "l'uscita di sicurezza"; i militari hanno la "libera uscita" dalla caserma per un tempo determinato; si fissa il punto di incontro "all'uscita della scuola, del cinema..."; "la strada senza uscita" non ha sbocchi, è inutile prenderla. Sono "uscite" le somme di denaro pagate ("entrate" quelle che si ricevono). Questa parola può indicare anche una battuta, una risonanza strana, un detto spiritoso: "è un'uscita incredibile".

Anche il portiere del calcio fa le sue "uscite spericolate"; le parole non son da meno: molte hanno l'uscita in vocale, altre in consonante. Queste tre parole ci danno la possibilità di esprimerci in tanti modi.

Mario Rinaldi



# RICORDO DEI NOSTRI MORTI

## *Benilde Alessandroni*



Lo scorso 20 ottobre all'ospedale di Latina, alla bella età di 97 anni, è venuta a mancare Benilde Alessandroni, vedova di Cosentino Cioeta (da tutti conosciuto, come avviene nei paesi, con il soprannome di Casale) di cui è rimasta vedova nel 2002.

Con Benilde se ne è andata un'altra persona del bel gruppo di roccigiani ultranovantenni tutti capitanati da Antonina Liberati che ormai veleggia verso i 106.

Ultimamente Benilde viveva a Cisterna con la figlia Luciana perché benché la sua salute fosse abbastanza buona per la sua età, i figli l'avevano convinta a non stare da sola nella sua casa di via XXIII Marzo. Allontanarsi dall'ambiente in cui si è vissuti per tanti anni dispiace un po' a tutti ma ancor di più ad una persona anziana e perciò Benilde dapprima ha fatto un po' di resistenza ma poi si è fatta convincere a patto, però, che nella bella stagione la riportassero a Rocca Massima. Questa ultima estate, purtroppo, non è potuta tornare perché la sua salute è incominciata a venir meno.

Benilde è stata la classica donna di paese che ha speso la sua vita sostenendo il marito e la famiglia con il lavoro quotidiano e assiduo della donna di casa.

"Lo Sperone" formula le più sentite condoglianze ai figli, ai nipoti, pronipoti e a tutti i parenti.

\*\*\*\*\*

Nel mese di ottobre sono venuti a mancare anche **Giorgio Pasqualini** e **Barbara Battisti**. Anche alle loro famiglie vanno le vive condoglianze de "Lo Sperone"; purtroppo non possiamo farne un piccolo "profile" perché alla nostra redazione non è stata inviata nessuna notizia.

## Dove trovare "Lo Sperone" *(periodo invernale: novembre-aprile)*

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

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

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

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

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

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

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

# NOTIZIE DAL TERRITORIO

*Molino '7cento e Marco Carpineti inseriti nella guida "Flos Olei 2019", la più importante pubblicazione di settore a livello internazionale*



Riconoscimenti anche a livello internazionale per le aziende pontine. **Molino '7cento e Marco Carpineti**, entrambe di Cori, sono tra le migliori 500 aziende produttrici di olio extravergine al mondo.

Ad attestarlo è **"Flos Olei 2019"**, la guida, giunta alla decima edizione, unanimemente considerata la più importante pubblicazione di settore a livello internazionale. Redatta in doppia lingua, italiano-inglese e italiano-cinese, comprende una panoramica sull'olivicoltura nei 5 continenti, per un totale di 52 Paesi. È la prima guida a respiro internazionale dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati con criteri di assoluto rigore da un panel di esperti assaggiatori coordinato

da Marco Oreggia, curatore del volume. Sarà presentata ufficialmente a dicembre. Entrambi gli EVOO coresi sono dunque stati inseriti nella "Flos Olei 2019": il MOLÌ di Molino '7cento (punteggio 86) e il MO'MO' di Carpineti (punteggio 85), sono prodotti dai frutti di oliveti centenari, 100% cultivar Itrana.

## L'Azienda Agricola Molino '7cento

L'Azienda Agricola Molino '7cento, che per la molitura delle olive si avvale del frantoio La Valle dell'Usignolo, si sta rapidamente imponendo grazie alla passione dei professionisti che vi lavorano e punta tutto sulla qualità di prodotti unici, come la zafferano di Cori, e frutti antichi, come la pera Abate e la mandorla Tuono. L'azienda coltiva solo piante autoctone del territorio, nel rispetto dei cicli naturali di produzione, seguendo e innovando continuamente le metodologie

dell'agricoltura biologica. Essendo un'azienda giovane, è ancora sottoposta al regime di conversione dall'agricoltura comune a quella biologica. Rispettando già ad oggi la normativa prevista per l'agricoltura biologica, otterrà a breve la relativa certificazione ([www.molino7cento.it](http://www.molino7cento.it)).

## L'Azienda Marco Carpineti

L'Azienda Marco Carpineti è una conferma tra le realtà coresi e pontine. Appartenente alla famiglia Carpineti da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello. Il cambiamento più rilevante è stato senza dubbio l'adozione nel 1994 dei metodi di agricoltura biologica, frutto della volontà di realizzare prodotti veramente sani. L'azienda, nota a livello nazionale e internazionale soprattutto per i suoi vini, ha una produzione di EVOO minore per quantità rispetto a quella vitivinicola ma certamente non per qualità, come dimostra l'inserimento nella Flos Olei 2019. ([www.marcoarpinetti.com](http://www.marcoarpinetti.com) - Mo'mo': emozione liquida)



## STUDIO MEDICO BETTI

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

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

# LA FESTA DEI NONNI

Il mese scorso è stata festeggiata la festa dei nonni, istituita ufficialmente dal Parlamento italiano con legge di Stato e fissata, ogni anno, per il giorno 2 di ottobre. Quando si parla di nonni, una delle prime cose che emerge è il fatto che essi sono il ponte tra le generazioni; sono loro che raccolgono in un unico arco di esistenza della loro vita, almeno tre generazioni, anzi al giorno d'oggi anche quattro. Sono come il filo conduttore che crea continuità con una famiglia e radica il primo e fondamentale senso di appartenenza ad un unico gruppo. Sono testimoni diretti e storici di una famiglia, sono il collegamento vivente con le "radici", sono coloro che erano presenti, che hanno vissuto e quindi hanno le carte in regola per rammentare e trasmettere avvenimenti, fatti, tradizioni. Tutti noi sovente ci rivolgiamo ad essi per avere delucidazioni di avvenimenti occorsi negli anni passati e che senza la loro "memoria" non avremmo modo di ricordarli. I nonni legano passato, presente e futuro e la loro stessa presenza sta di fatto a dimostrare che le Comunità non sono (come dire) fondate su qualcosa di indefinito ma si innestano su una storia concreta che ha un ieri, un oggi e un domani, dove ognuno ha una precisa collocazione



e la possibilità di partecipare alla creazione di un futuro. I nonni sono trasmettitori di tradizioni e di valori di appartenenza, detentori del patrimonio di memorie famigliari che poi sono le fonti di conoscenza soprattutto per i nipoti, in riferimento a determinati passaggi di età come l'adolescenza. A contatto con i piccoli, i nonni sono riportati a rivivere, in qualche modo, quel puro sentimento di paternità (o maternità) che l'avanzare della loro vita tende a sopire. Per tutto questo dobbiamo sempre amare e rispettare i nonni (o anziani, che dir si voglia), perché senza di essi anche la nostra esistenza e quella dei nostri figli sarebbe meno serena. E' bene rammentare che i nonni sono forse gli unici in grado di regalare ai nipoti il dono oggi più prezioso: il tempo! Tanti auguri e lunga vita a tutti i nostri nonni. (A.A.)

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Maccheroni con cipolle caramellate*

**Ingredienti:** 360 gr di maccheroni- 2 grandi cipolle di Tropea- 20 gr di pinoli- 2 rametti di maggiorana  
- 1 cucchiaino di zucchero- olio extravergine d'oliva- sale- pepe.

**Preparazione:** Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente. Allargatele in una teglia foderata di carta forno.

Cospargetele con lo zucchero e un pizzico di sale e di pepe e irroratele con un filo d'olio. Mescolate le cipolle per insaporirle bene, poi allargatele di nuovo con una palettina. Cuocetele in forno ventilato già caldo a 200 gradi per 20-25 minuti, mescolandole 2-3 volte durante la cottura.

Lessate i maccheroni in una pentola con abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente. Trasferitevi in un'ampia terrina insieme alle cipolle caramellate, ancora calde. Mescolate, unite i pinoli e condite con un filo d'olio a crudo. Profumate con foglioline di maggiorana e, se vi piace, con un'abbondante macinata di pepe.



**EDITRICE ASSOC. CULTURALE  
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**Piazzetta della Madonnella, 1  
04010 Rocca Massima (LT)Presidente: **Remo Del Ferraro**[www.associazionecentra.it](http://www.associazionecentra.it)E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)Cell. **339.1391177**C.F. **91056160590**Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**

Responsabile della Redazione:

**Aurelio Alessandroni - Cell. 348.3882444**E-mail: [lo-sperone-lepino@libero.it](mailto:lo-sperone-lepino@libero.it)**Questo numero è stato inviato in tipografia  
per la stampa 29 OTTOBRE 2018**ISCRIZIONE AL N° 1017 DEL 15 / 01 / 2002  
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA  
DEL TRIBUNALE DI LATINA**Stampa: Nuova Grafica 87 srl**  
**Via del Tavolato, 2597 - Pontinia (LT)**  
**Tel. 0773.86227**Questo numero è stampato in 1.500 copie  
e distribuito gratuitamente  
I manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono**Con il patrocinio**

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

# Chiedetelo alla Psicologa

Gentile Dottoressa, mi chiamo Serena e sono felicemente sposata con mio marito Arturo da ben 38 anni. Abbiamo due figli(maschio e femmina) che adoriamo e per i quali abbiamo fatto tanti sacrifici per crescerli, educarli ed infine farli studiare. La ragazza è sposata da tempo e ci ha reso felicemente nonni, purtroppo il maschio(36 anni) vive ancora con noi e pare non abbia proprio voglia di spiccare il volo; preciso che, grazie a Dio, ha un buon lavoro che gli consentirebbe di vivere un'esistenza più che dignitosa e anche molte amicizie soprattutto femminili ma di andar via di casa, come detto, non se ne parla! Abbiamo più volte affrontato l'argomento ma lui fa sempre "orecchie da mercante". Francamente siamo un pochino stizziti per tale situazione e anche perché, insieme a mio marito, vorremmo goderci la pensione con più privacy. Spero possa darmi qualche consiglio, diciamo, "diplomatico". La ringrazio e la saluto con stima.



## La psicologa risponde

Gentilissima Serena,

capisco le sue motivazioni. Effettivamente suo figlio ha raggiunto da tempo un'età che gli consentirebbe di avere maggiore indipendenza e quindi di crearsi un proprio spazio abitativo in autonomia. Inoltre, fattore davvero indispensabile, ha un buon lavoro. Le condizioni oggettive per "spiccare il volo" sembrerebbero dunque esserci tutte. Fare tanti sacrifici per i propri figli è compito importante di ogni genitore, accompagnarli e sostenerli passo passo nella loro crescita; poi i figli dovranno naturalmente allontanarsi dai genitori per percorrere anch'essi la propria strada nella vita. Suo figlio esita a fare questo passo. Avete parlato con lui chiaramente a riguardo? Cosa lo blocca esattamente? Possono esserci tanti motivi. Una situazione di troppa comodità può non favorire il desiderio di indipendenza e quindi la spinta a lasciare la casa di famiglia: uno status quo confortevole e senza rischi non mette in discussione il proprio stile di vita e quindi la molla del cambiamento. Possono però esserci anche timori o paure, non solo l'indolenza di abbandonare comodità e abitudini. Spesso i genitori hanno molte aspettative che possono non corrispondere alle aspirazioni e ai desideri dei figli, i quali possono avere paura di deludere. Fratelli o sorelle, come Lei saprà bene possono essere molto diversi nel comportamento e nelle convinzioni seppure cresciuti nella stessa famiglia. Suo figlio magari avrà un percorso diverso rispetto a quello della sorella, ma in ogni caso dovrà rendersi autonomo da voi per vivere pienamente la propria vita. Provate a parlarne con serenità con vostro figlio: sarà la chiave per confrontarvi con amore. E' assolutamente comprensibile che Lei e suo marito vogliate godervi la pensione con più privacy: la stessa privacy a cui ha diritto anche suo figlio e che dovrebbe cercare.

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

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

**CUOMO**  
dal 1910

**OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO**

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

**OGNI MATTINO  
DALL'AGRO PONTINO**

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