



Mensile dell'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra"

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

Anno 19 numero 11

Associazionismo è confronto

Sabato 2 Novembre 2019

GIULIANELLO
Nuovo viceparroco

ROCCA MASSIMA
Sagra dei marroni

CORI
Promozione del territorio

CAMMINARE E CONOSCERE

Un turismo del futuro da assecondare

Quest'anno la "Sagra dei Marroni" ha fatto un passo avanti per me molto positivo. Mi riferisco non all'organizzazione dell'evento che grosso modo ha ricalcato l'impostazione degli anni passati ma al fatto che si è cercato di innestare nel corpo della manifestazione alcuni elementi che sicuramente aiutano a promuovere con più efficacia l'immagine del paese.

Mi riferisco in particolare alla conferenza sull'evoluzione geologica del Vulcano Laziale e alla mostra sulla via Francigena allestita all'interno della Madonnella (che gioia rivedere animazione in questa singolare chiesetta!).

Annamaria Angiello, che ha collaborato con l'Associazione "La Castagna" per organizzare l'evento, da



un po' di tempo sta lavorando con un gruppo di amici alla realizzazione di percorsi naturalistici che permettono di far apprezzare una delle risorse (forse la più importante) del nostro paese: la bellezza di una natura ancora abbastanza conservata e panorami di indubbia bellezza.

Oggi c'è la riscoperta del camminare e del contatto più diretto con la natura per cui organizzare per bene dei

percorsi nel territorio e collegarli a quelli già realizzati o in fase di realizzazione di altri territori può rivelarsi una carta importante per il turismo su Rocca Massima.

La mostra e la conferenza hanno illustrato in due modi diversi lo stesso oggetto: camminare nella natura con la capacità di cogliere le tante sollecitazioni che essa ci offre (geologiche, botaniche, faunistiche, storiche, religiose...).

Il dottor Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini, ha illustrato l'origine del percorso della via Francigena che a partire dal Medioevo ha visto tanti pellegrini percorrere tutta l'Europa per arrivare ai luoghi simbolo del Cristianesimo: Roma e Gerusalemme.

Dopo una breve illustrazione sulle principali direttrici di questa via si è soffermato sul tratto a sud di Roma che ci riguarda direttamente. Il pellegrino o il semplice turista che...

R.D.F. (continua a pag. 5)

Sommario

Camminare e conoscere	1-5
Invito alla lettura	2
Il crisantemo	3
Sagra dei marroni	4-5
Pane e olio	6-7
Momenti di gioia	7
Don Giuseppe Centra	8
Compagnia dei Lepini	9
Vieste, perla del Gargano	10-11
Don Alfonso a Giulianello	11
Lingua e linguaccia	12
'A livella	13
Centro anziani Il Ponte	14
Cori e i suoi vini	15
Ricetta della massaia	15
Cori - Illuminazione a led	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
web page: www.olivelucarelli.it

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

Invito alla lettura

“Mini-biblioteca diffusa”: Una proposta da considerare!



Questo mese non vi parlerò di un libro ma di tanti libri; circa tremila. Sono tanti i libri che possiede l'Associazione “Mons. Giuseppe Centra” e che potrebbero formare una discreta biblioteca.

La storia ha avuto inizio 19 anni fa quando il Comune di Rocca Massima, recuperando i volumi dell'Enciclopedia Europea della UTET e altri due-trecento libri che giacevano impolverati in un magazzino, li affidò alla nostra Associazione con la prospettiva di creare nel tempo una biblioteca.

Sistemammo i libri nella stanza retrostante la chiesetta della Madonnella che fa parte dei locali dati in comodato d'uso gratuito dal Comune per la sede dell'Associazione; li appoggiammo su una scaffalatura in metallo dismessa da un supermercato e recuperata dal socio Giorgio Mattoccia. Per creare una biblioteca degna di questo nome si sarebbero dovuti investire dei soldi per acquistare altri libri ma si sa che le risorse dei comuni sono sempre piuttosto scarse e quando c'è da decidere dove impiegare i pochi soldi disponibili raramente si pensa alla cultura. È un grave errore perché una comunità culturalmente avanzata cresce non solo civilmente ma anche economicamente perché i suoi membri, ricchi di conoscenze, saranno più facilmente in grado di analizzare situazioni, di cogliere occasioni, di creare, di rapportarsi con più efficacia con il mondo che cam-

bia continuamente spinto da una tecnologia sempre più sofisticata.

Il comune di Rocca Massima non ha dato seguito all'idea di creare una biblioteca e allora l'Associazione ha invitato soci ed amici a donare alla nascente biblioteca i libri che avevano letto e che erano ancora in buono stato. La risposta è stata sorprendente. La prima donazione consistente è stata fatta dalla famiglia del compianto Franco Lucarelli ma tante altre sono seguite e in breve tempo è stata organizzata una biblioteca con prestito di libri frequentata, soprattutto nel periodo estivo, da molti ragazzi e da più di qualche entusiasta villeggiante.

Man mano che aumentavano le donazioni gli spazi a disposizione risultavano sempre più insufficienti e i libri si accatastavano gli uni sugli altri con difficoltà enormi per catalogarli e ricercarli. L'Amministrazione comunale ci assicurò che avrebbe cercato di reperire altri spazi e nel frattempo ci suggerì di spostare i libri in un'aula dell'ex-edificio scolastico di via delle Ficorelle. I locali non sono stati trovati e, purtroppo, nel frattempo alcuni libri sono stati rovinati da ragazzi facenti parte di gruppi che avevano ottenuto il permesso di utilizzare l'androne e gli altri locali dell'edificio.

Chiusa con un lucchetto l'aula e messi in sicurezza i libri, non abbiamo abbandonato l'idea di costituire una biblioteca e allora abbiamo chiesto

al parroco don Angelo Bonaiuto e all'allora sindaco Angelo Tomei se potevamo utilizzare anche la chiesetta per sistemare la biblioteca. Sia don Angelo che il Sindaco ci avevano detto verbalmente che la cosa era fattibilissima e allora ci siamo dati da fare acquistando (a nostre spese) una scaffalatura in legno (più costosa ma sicuramente più decorosa per la chiesetta) e abbiamo incominciato a sistemare i libri. Ne avevamo messi in ordine circa un terzo quando a Rocca Massima è arrivato il nuovo viceparroco don Alfonso Fieni che probabilmente aveva altri progetti per la chiesetta e ci disse di togliere la scaffalatura e anche i libri. Purtroppo non abbiamo tenuto conto del motto: “Verba volant scripta manent” per cui, nostro malgrado, ci siamo dovuti adeguare al voler del viceparroco e ora circa mille libri sono di nuovo ammucchiati nella stanza retrostante e gli altri ancora giacenti nell'aula dell'edificio scolastico.

Tra l'altro avevamo pensato di organizzare in quella biblioteca una serie di conferenze e di incontri culturali attrezzandoci con l'acquisto di un portatile, un proiettore e una piccola amplificazione. La mancata attuazione del progetto biblioteca ha lasciato un certo rammarico e con esso è venuto meno anche tutto il resto. Ora il socio e membro del direttivo Andrea Dan ha fatto una proposta che ritengo molto interessante: se chi ha un esercizio pubblico mettesse a disposizione uno spazio anche minimo (anche per soli 10 libri) noi potremmo fornire i libri per creare una mini-biblioteca diffusa con la possibilità di fare dei prestiti. Potremo sistemare pochi libri ma pochi è meglio di niente. Questa soluzione la dobbiamo ancora approfondire in Consiglio Direttivo ma intanto abbiamo sondato il terreno e il bar “Montano del Principe” ha già dato la sua disponibilità.



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

Remo Del Ferraro

NOVEMBRE: IL CRISANTEMO



Il *Chrysanthemum*, che in greco vuol dire fiore d'oro, appartiene alla famiglia delle Asteraceae, una pianta originaria dell'Asia, in particolare della Cina e del Giappone, che comprende piante erbacee perenni o annuali con numerosi ibridi e varietà. Ne esistono almeno 200 specie che si differenziano tra loro per il momento e il tipo di fioritura, per colore, per portamento e ciclo vitale.

Da noi è considerato il fiore dei morti per colpa della sua stagionalità, in quanto il crisantemo fiorisce a novembre, proprio in concomitanza con le celebrazioni della festa di Ognisanti e con il ricordo dei defunti, ed è quindi un fiore bistrattato perché viene associato al lutto e in generale ad eventi tristi. A nessuno di conseguenza verrebbe in mente di sposarsi con un bouquet di crisantemi o di regalarne un mazzo alla fidanzata come dichiarazione d'amore. In realtà ciò succede solo in Italia, perché nel resto del mondo questi fiori coloratissimi sono simbolo di gioia e di prosperità. Molte varietà di crisantemo sono adatte alla coltivazione in vaso, in giardino o in appartamento e possono regalare splendide fioriture anche nei mesi freddi. Una curiosità: spesso nei nostri campi incolti vediamo, senza saperlo, il crisantemo selvatico, chiamato anche ingrassa bue, una pianta erbacea annuale dal fusto eretto alto 20-60 cm. che fiorisce tra aprile e giugno con bei fiori gialli che noi scambiamo per margherite il cui

nome scientifico è *glebionis segetum*.

In Corea, in Cina è il fiore dei festeggiamenti; in particolare in Giappone è il fiore nazionale ed ad esso è dedicata una delle maggiori festività del Paese risalente al 1100 d.C. In questa occasione, i parchi e i giardini delle città e dei villaggi nipponici si riempiono di

piante di crisantemo di ogni qualità e colore: una vera e propria festa nazionale dei fiori. Inoltre già nell'800 la famiglia imperiale diffuse l'uso di una bevanda il kiku sakè, vino di riso aromatizzato con petali di crisantemo al quale anche oggi viene attribuita l'efficacia nel prevenire le malattie e prolungare la vita, e introdusse una particolare festa celebrativa per la fioritura dei crisantemi che si svolgeva il nono giorno del nono mese del calendario lunare. In Oriente in generale, i crisantemi vengono regalati in occasione di matrimoni, comunioni e addirittura compleanni. Nel Regno Unito si regala per felicitarsi per una nascita, in Australia è il fiore donato per la festa della mamma, mentre negli Stati Uniti simboleggia la gioia e la felicità. Nonostante il crisantemo sia il fiore più apprezzato e coltivato in Giappone non è di origine giapponese ma cinese.

In Europa i primi esemplari di crisantemo arrivarono in Olanda alla metà del 1600, importati dal Giappone. Giunti in Olanda i fiori non ebbero alcun successo e la loro coltivazione si interruppe. Passò più di un secolo prima che, verso la fine del 1700, dalla Cina, giungessero in Francia alcune specie che da

quel momento furono coltivate e si diffusero su tutto il territorio europeo. La leggenda del crisantemo è un delicato racconto giapponese che spiega l'origine di questo fiore autunnale e dei suoi mille petali colorati. Nel tentativo di salvare la madre ammalata, una bambina giapponese si rivolse ad uno spirito dei boschi chiedendo che la madre potesse guarire. Lo spirito impietosito dal dolore della bambina le disse che la madre sarebbe vissuta tanti giorni quanti petali ha una margherita. Allora la bambina tagliò ogni petalo del fiore in tante sottili striscioline, così tante che si faceva fatica a contarle. Grazie al gesto della bambina, lei e la sua mamma poterono vivere a lungo ancora tanti anni insieme.

Anche se da noi la tradizione vuole che solo in questi giorni di tristi ricorrenze ci ricordiamo del bistrattato, gentile e meraviglioso crisantemo, ritenuto degno di essere immortalato perfino nelle tele di grandi pittori come Renoir, Van Gogh, e i cimiteri siano adornati di centinaia di questi fiori, dopo avere letto queste notizie sul crisantemo, anche se le convinzioni sono dure a morire, spero che questo fiore peraltro bellissimo, sia guardato con più piacere e, se viene regalato fuori del contesto della festa dei morti, non susciti perplessità o addirittura sconcerto o scongiuri in chi li riceve.

Luciana Magini



ROCCA MASSIMA: LA SAGRA DEI MARRONI



La Sagra dei Marroni, giunta alla quattordicesima edizione, anche quest'anno ha contribuito, in modo esponenziale, a portare nel nostro paese tantissimi visitatori, attratti sia dal prelibato frutto autunnale che dal nutrito programma di intrattenimento organizzato sempre in modo impeccabile dall'Associazione "La Castagna di Rocca Massima" presieduta, con efficacia, dal "neo-pensionato" Maurizio Cianfoni. Come accennato nel numero del mese scorso de "Lo Sperone", finalmente i nostri gustosi marroni sembrano essere tornati di nuovo i protagonisti delle nostre caldarrostate e la fosca presenza del famigerato Cinipide Calligeno, l'insetto distruttore di castagneti, pare sia stata finalmente scongiurata grazie al suo benevolo antagonista il *Torimus Sinensis* che lo ha quasi definitivamente distrutto. Purtroppo quest'anno, a causa degli sbalzi climatici primaverili, che probabilmente hanno pregiudicato l'eccellenza delle nostre castagne, abbiamo avuto un raccolto (diciamo) medio buono e nonostante tutto possiamo ritenerci moderatamente soddisfatti. Un altro fattore che ha, in parte, compromesso la raccolta è stata la massiccia ed incontrollata presenza nei castagneti di decine di cinghiali che hanno praticamente banchettato, notte dopo notte, con i nostri marroni; abbiamo stimato un danno di circa il 15/20%. Speriamo almeno che abbiano gradito il nostro prelibato frutto. Scherzi a parte: sarebbe auspicabile che le Autorità locali si attivassero per cercare di fermare quest'altro

guaio "castanicolo", così come si fece, con efficacia, quando ci fu l'invasione del Cinipide. Attivarsi per tempo è molto meglio che piangerci addosso e "smoccolare" contro chi sa chi! Ma ora veniamo alla Sagra: Essa si è svolta sabato 19 e domenica 20 ottobre, un fine settimana caratterizzato dal bel tempo tanto che sembrava di essere alla fine agosto/inizi settembre; probabilmente anche questo positivo fattore climatico ha invogliato moltissimi gitanti a salire a Rocca Massima. Quest'anno, oltre al normale flusso limitrofo, sono arrivati ben quattro pullman da vari Centri Anziani provenienti dalla bassa provincia di Latina (Monte S. Biagio, Fondi...); ho trovato la cosa molto positiva perché si è dato modo di far conoscere la nostra Sagra anche a persone provenienti da paesi lontani molti chilometri da Rocca Massima. Si è iniziato la mattina di sabato quando, presso la Chiesetta della Madonnella, si è svolto un'interessante e molto partecipato convegno sul Vulcano Laziale. Sempre in mattinata sono arrivati alcuni mezzi militari d'epoca, relativi alla seconda guerra mondiale, che hanno suscitato interesse e curiosità. Nel pomeriggio quasi tutte le strade adiacenti alla piazza principale hanno incominciato ad animarsi e pian piano sono comparse numerose bancarelle piene di tipici prodotti locali e non solo. Nel frattempo il trenino "Rokka Express" ha cominciato a trasportare grandi e (soprattutto) bambini per le vie cittadine. Nello stand de "La Castagna" sono stati accesi i fuo-

chi e subito è iniziato a diffondersi il buon profumo di caldarroste, una vera delizia per l'olfatto ma soprattutto per il palato! La serata ha trovato il giusto epilogo con la consumazione della cena allestita nel capannone in Largo Secondo Mariani, dove si sono potuti gustare piatti tipici stagionali associati ad un buon bicchiere di rosso locale che, bevuto in allegra compagnia e accompagnato da un bel piatto di caldarroste, ha concluso serenamente e gioiosamente il primo giorno di festa. La domenica, giorno clou della Sagra, è iniziata con la sfilata dei trattori guidati dai nostri agricoltori; poi è stata la volta della superba esibizione degli "Sbandieratori dei Rioni" di Cori che poi hanno fatto da cornice al corteo in abiti storici, che ricordava le atmosfere rinascimentali di Rocca Massima. Prima del corteo storico c'è stato l'omaggio ai nostri caduti con la deposizione di una corona di alloro ai piedi del monumento a loro dedicato da parte del sindaco Mario Lucarelli il quale, poi, ha effettuato l'accensione dei bracieri dando così inizio ufficialmente XIV edizione della Sagra. La festa è continuata per tutto il giorno e il nostro paesello ha potuto vivere un pomeriggio in un piacevole e festoso caos, in attesa del "letargo" invernale! Ovazioni calorose ci sono state anche



per le esibizioni dei gruppi folkloristici e per i complessini ingaggiati dall'organizzazione per allietare la Sagra. In conclusione abbiamo visto a Rocca Massima tantissima gente che ha assistito con interesse ai vari spettacoli, ha consumato gli ottimi

pasti sia in piazza che nei (strapieni) ristoranti locali, si è avvicinata ai bracieri colmi di fumanti caldarroste che



ha gustato golosamente bevendo anche qualche bicchiere di buon rosso "tosto". Insomma tutto ciò ormai ha reso la Sagra dei Marrogni rocchigiana un appuntamento imperdibile! Per questo motivo ci sentiamo in dovere di elogiare tutti i membri dell'Associazione "La Castagna di Rocca Massima" ai quali va il nostro incondizionato plauso per l'impegno profuso e anche per la riuscitissima festa.

Grazie anche all'Amministrazione comunale per il patrocinio e l'efficiente sostegno dato alla Sagra. Un grazie anche a tutti i numerosi turisti



per la presenza, ai nostri concittadini per la pazienza e per tutti, nessuno escluso, un arrivederci al prossimo anno!

Aurelio Alessandroni

Da pag 1

...oggi decide di ripercorrerla troverà una tale varietà di bellezze naturali e monumentali che l'esperienza rimarrà impressa nella sua memoria per lungo tempo.

Troverà borghi e città che custodiscono tesori archeologici (le mura poligonali di Segni e Cori, l'antica Norba, i resti della villa romana a Sezze...), monumentali (castello di Sermoneta, il complesso di S. Oliva a Cori, le abbazie di Valvisciolo e di Fossanova...), paesaggistici (dai sassi merlettati dal fenomeno carsico tipico dei luoghi fino all'esplosione dei giardini di Ninfa), enogastronomici (non solo vino e olio ma anche le tante varietà colturali e i prodotti derivati dall'allevamento).

Nella conferenza sul Vulcano Laziale Carlo Lungarini, avvalendosi anche

dell'ausilio di filmati molto belli e chiari, ha illustrato l'evoluzione geologica della zona avvenuta nel corso dei millenni fino all'attuale conformazione che probabilmente sarà soggetta a nuove modificazioni perché il Vulcano è tuttora attivo.

Questa interessante ricostruzione geografica è stata la premessa per presentare i tanti percorsi (tutti mappati) che attraversano il territorio del Vulcano. Come per la via Francigena, percorrendo questi sentieri possiamo osservare le stratificazioni rocciose delle diverse epoche geologiche, possiamo incontrare luoghi affascinanti dal punto di vista paesaggistico, veri e propri monumenti della flora, resti di antichi luoghi di culto o di abbazie e monasteri relativamente più recenti...

La rete di percorsi che pian piano stanno nascendo in diverse realtà del paese

può rappresentare un modo nuovo e più efficace di attirare turismo. Sta alla nostra capacità saperci inserire e collaborare con questa realtà per sfruttare tutte le occasioni che può offrire. La promozione di un territorio si fa anche con tante piccole cose messe insieme.

Remo Del Ferraro



La **Rocca**

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



PANE E OLIO

non è solo tradizione ma gusto e cultura

Ormai sono diventato (ma sicuramente non sono il solo...) un "divoratore" di Internet! Infatti curiosando sulla rete, oltre che notizie frivole se ne possono trovare anche alcune interessanti che meritano attenzione e riflessione. Qualche giorno fa mi sono imbattuto su un annuncio riguardante un convegno che aveva per tema: Il pane e l'olio. Solo leggendo il titolo mi sono tornati in mente tanti bei ricordi di un'infanzia felice e spensierata dove la nostra merenda era proprio preparata con il buon pane casereccio con sopra il nostro altrettanto buono olio di oliva, in barba alle attuali merendine, magari amalgamate con l'olio di palma. Comunque prendendo spunto dalle dichiarazioni di alcuni "illustri" partecipanti a tale conferenza, ho pensato bene di scrivere questa breve riflessione. La storia ci ricorda la portata simbolica di pane e olio, buoni non soltanto da mangiare ma per molti altri inconsueti utilizzi. Se il pane è l'alimento quotidiano per antonomasia, l'olio è stato per lungo tempo appannaggio di pochi. Senza poi dimenticare che l'abbinamento tra i due prodotti sta alla base della Dieta Mediterranea: l'olio come alimento opulento, da consumare con attenzione religiosa mentre il pane, onnipresente su tutte le tavole è alla



base di ogni pasto. Da questa simbiosi ne scaturisce una sorta di matrimonio tra "diversi" che dura da secoli. E se la tradizione ha dato loro compiti inusuali nel passato, oggi la scienza moderna dà nuovo rilievo all'abbinamento tra pane fresco artigianale e olio extra vergine d'oliva, sia consumati singolarmente che abbinati insieme. In un'epoca di informazione approssimativa e frettolosa, fortunatamente ci sono molti nutrizionisti che si sono schierati a difesa dell'olio d'oliva. Ad un maggior consumo di extra vergine in una popolazione corrisponde, in generale, un calo delle patologie cardiovascolari; l'olio extra vergine è quindi un grasso "buono" che non va accomunato con altri grassi che invece aumentano il rischio di malattie come l'infarto cardiaco o l'ictus... È altrettanto sbagliato ritenere che l'olio di oliva faccia ingrassare! Un'altra vittima sacrificale dei

moderni creatori di "fake news" è soprattutto il pane. Eppure, possiamo affermare che il pane di oggi è migliorato rispetto a quello di qualche anno fa: contiene meno sale di un tempo ed è spesso preparato utilizzando farine poco raffinate ottenute da cereali ricchi di fibra alimentare e di composti vitaminici e antiossidanti. Molto ben assortito il matrimonio tra pane e olio:

l'extra vergine rallenta la comparsa del picco glicemico associato al consumo del pane, mentre quest'ultimo, veicolando le proprietà dell'olio, mette a disposizione carboidrati complessi che sono il "carburante" ottimale per il nostro organismo. E se la scienza ne conferma la bontà nutrizionale, la storia ci ricorda la portata simbolica di pane e olio, buoni non soltanto da mangiare ma anche per molti altri usi. Ad esempio, il pane un tempo, era letteralmente un "affare da donne"; addirittura nel 1300 gli Statuti dei fornai di Firenze prevedevano, cosa rara per l'epoca, la figura della panificatrice e in alcuni Borghi vi erano le "panicocole", le venditrici di pane per strada.

Agli inizi del secolo scorso il consumo pro-capite di pane era di 500 grammi per gli uomini mentre per le donne e i bambini ne erano previsti circa 200g. Questo perché era l'uo-

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



Farmacia San Giuliano
Dottori Montecucullo

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

- chicco
- FGM
- OrsiVincenzo
- Ingleseina
- Mustela
- FORNITURISTI
- OSPI

- STORKE
- brevi
- com
- ELIT
- Pati
- SARAJ

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

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

mo deputato ai lavori pesanti mentre il gran lavoro domestico della donna era, purtroppo, poco considerato. L'olio, al contrario di oggi, è stato per lungo tempo appannaggio di pochi e per molto tempo era stato segnato dalla liturgia e dal simbolismo religioso. L'uomo del Medio Evo lo considerava prezioso quasi come l'oro e nel contempo lo vedeva anche come un elemento polifunzionale. Aveva un costo molto alto, per questo si doveva consumare con molta parsimonia. Un dato, però, resta identico nel tempo: pane e olio hanno sempre avuto un ruolo centrale.

Vederli oggi banalizzati nell'uso quotidiano e spesso denigrati sui social appare, purtroppo, un segno tipico della modernità. Ecco perché, secondo gli imprenditori del settore, l'abbinamento tra pane e olio, merenda storica degli italiani, deve riconquistare il posto che merita, con il contributo dei valori, salutistici e sociali, che porta con sé. Si può ben dire che questo spuntino semplice ma gustoso, salutare e sostenibile, ha fatto la storia e ha sostenuto generazioni di italiani; è tempo di riconoscere il suo valore, promuovendone il consumo consapevole. Il pane è sempre esistito e

sempre ci sarà, come pure l'olio extra vergine, ecco perché ritengo giusto puntare su questa "coppia" mai passata di moda. I consumatori, del resto, sono sempre alla ricerca dei sapori di una volta e di ingredienti più naturali. E cosa ci può essere di più naturale e sostenibile di pane e olio? Da sempre il pane è l'elemento di convivialità, di condivisione e di comunione e coniugarlo all'olio ci induce a insistere sul tema della qualità alimentare, ma anche ad esaltarne il valor simbolico di accoglienza e di pace.

Aurelio Alessandroni

MOMENTI DI GIOIA



Ormai viviamo in un periodo nel quale, sempre con meno frequenza, si celebrano matrimoni religiosi. I giovani d'oggi preferiscono la convivenza e amano dividere le gioie e dolori senza il vincolo matrimoniale. Quindi vedere una coppia felicemente sposata che celebra, anno dopo anno la ricorrenza del loro matrimonio suscita stima e ammirazione. Detto ciò ci piace ricordarne una che lo scorso 1 settembre ha festeggiato le nozze d'argento: **Pietro Pompili e Giuliana Della Vecchia**. Passare tanto tempo insieme (25 anni) vuol dire che la base della loro edificazione amorosa è stata e lo è sicuramente tuttora ben solida e forte e che gli ha consentito di superare le difficoltà e avversità (che nella vita non mancano mai) ma anche di crescere una bella e unita famiglia, insegnando loro rispetto e onestà. La suggestiva celebrazione è avvenuta nella chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo di Rocca Massima ed è stata celebrata dal viceparroco don Alfonso Fieni che ha invitato, i due emozionatissimi sposini, ha rinnovare il loro atto di fedeltà davanti a Dio e alla presenza dei loro figlioli: Antonio e Martina, dei nipoti, parenti ed amici. Alla fine della cerimonia religiosa Pietro e Giuliana hanno espresso gratitudine a don Alfonso per le belle parole enunciate nell'omelia e poi hanno condiviso la loro felicità con tutti

famigliari parenti e amici e li hanno ringraziati per le felicitazioni e gli auguri che gli hanno tributato. Ovviamente tutte le cerimonie che si rispettino finiscono con i piedi sotto il tavolo e così hanno fatto Pietro e Giuliana che si sono diretti presso il ristorante "Oasi" di Velletri dove hanno gustato un ottimo pranzo e hanno continuato allegramente i festeggiamenti con tanta felicità e gioia.

Cari Pietro e Giuliana alle numerose felicitazioni aggiungiamo anche quelle della Redazione de "Lo Sperone" e vi auguriamo ancora tanti anni insieme, affinché l'argento di ora, si possa tramutare, nel tempo, in oro o addirittura in diamante. Che possiate trascorrere il resto delle vita con tanta salute e soprattutto circondati dall'affetto dei vostri cari. (A.A.)

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



www.gioielleriavilla1956.it

Don Giuseppe Centra (1914 -1993)

un Prete, un Pastore, un Maestro

Dei meriti di questo concittadino, Sacerdote della rimpiantata Diocesi di Velletri, negli ultimi anni abbiamo parlato meno del dovuto. A 105 anni dalla nascita penso sia doveroso ricordarlo soprattutto per i giovani che non lo conobbero. È una costante di Rocca Massima inchinarsi a effimeri passanti che spesso deludono. Per noi montanari la delusione segue sempre le illusioni come nel deserto i miraggi e le aurore boreali nei bui Paesi del Nord. Don Giuseppe non è stato uno di questi. Prete e uomo.

Grande cultura. Sempre più avanti di molti. Nel Clero trovò ostacoli dai tutori della consuetudine e delle Prebende. Soffrì da Vescovi più autoritari che autorevoli e pochi Preti gli furono solidali: Don Gaetano Zaralli, "eretico" come lui e pochi altri, estranei a quei paramenti che in certi ambienti addobbano a volte ipocrite virtù. Il prof Marcello Ilardi durante tutta la sua vicenda umana gli fu amico sincero e sostenne molte sue iniziative in vita e in memoria. Teologo, cultore del sapere, grecista e latinista, divoratore instancabile della più alta letteratura, sacra e laica: da Tertulliano e Agostino fino a Dante, Manzoni, Leopardi, Dostoevskij, i francesi Claudel e Maritain, i laici Camus e Calvino, i Teologi Von Balthasar, De Lubac, Rhaner e Guardini: una bibliografia sterminata. Innamorato di Rosmini, e Don Milani, ne ripercorse le sofferenze inferte dai tetragoni custodi della carsica ortodossia. La curiosità, una intelligenza superiore e un cuore grande li trasse dalla sua be-



nemerita famiglia e da due modelli, Don Achille Onorati e il Don Mazzolari della Via Crucis del povero. Nel 1988 il Cireneo si caricò sulle spalle il suo paese natale, rimasto senza Parroco dopo i disastri materiali e spirituali lasciati da coloro che i Vescovi di Latina talvolta spingevano a Rocca Massima che giovani Preti, dimentichi della obbedienza promessa, rifiutavano, raddomanti più gratificanti carriere, tentazione sempre fiorente dove Mammona compete col Paraclito. Don Giuseppe venne, pur non essendo più Rocca Massima dal 1968 nella Diocesi di Velletri. Fu maltrattato dalla Curia pontina come un intruso, ma accolto con gioia dai suoi concittadini. Sembrò di tornare all'epoca di Ambrogio di Milano e il paese rinacque. Chi scrive fu testimone insieme a molti della sua decisione, della sua solitudine e del coinvolgente rinascimento vissuto dal paese. La Chiesa tornò a riempirsi. I ragazzi gareggiavano nel fare i chierichetti, i genitori seguivano i figli, contenti di

un Prete le cui omelie erano ricche di spunti biblici e culturali, proposti con linguaggio accessibile a tutti. Insegnò la gioia del Cristianesimo e la solidarietà non con le prediche, ma vivendo tra la gente. Preziosa la sua amicizia con l'allora Ministro Nicola Mancino che lo ricambiava di stima profonda. Ne fiorirono opere materiali nella chiesa e nella Canonica, allora in abbandono. Tenera la sua devozione alla Madonna della Pietà, testimoniata da quella splendida preghiera che ci donò nel cinquantesimo del suo Sacerdozio (1988)

: un compendio di teologia mariana e di amore filiale, che sta nelle vene di ogni rocchigiano, praticante o no, ma capace sempre di "godere con chi gode e di piangere con chi piange" per quella sua inclinazione alla Pietas, carattere della romanità e della civiltà cristiana. Madonna della Pietà è dunque il titolo che s'addice bene alla nostra devozione perché legame sacro e insostituibile tra le generazioni. Ricostituì il Consiglio degli Affari economici e la Catechesi agli adulti. Altra devozione da lui rivalutata quella di San Giuseppe al Boschetto nella chiesetta edificata dal troppo dimenticato Don Giuseppe Cianfoni nel 1956. Ecco, credo che Rocca Massima debba onori a questi suoi due figli perché le radici della propria identità sono valore primario. Di ciò faccio appello al Sindaco e alle Associazioni affinché si sani una dimenticanza che non ci fa onore.

* E. Mattoccia - Biografia (2005)

Augusto Cianfoni

L'Associazione "Mons. Giuseppe Centra" condivide l'invito fatto da Augusto Cianfoni. La nostra Associazione oltre ad essere intitolata all'illustra sacerdote ha pubblicato una sua biografia scritta dal socio e Presidente Onorario prof. Enrico Mattoccia e una raccolta di sue prediche fatte a Radio Delta Velletri intitolata "Crescere nella fede". Ha raccolto e conserva alcune sue memorie, ha recuperato dalla sede della Caritas di Velletri e conserva nella propria sede, un suo busto con una colonna commemorativa. Inoltre, anche di don Giuseppe Cianfoni conserviamo la bibliografia scritta dal nipote prof. Mariano Tomei.

COMPAGNIA DEI LEPINI

*Quattro Comuni ottengono un finanziamento del Ministero per le loro rievocazioni storiche
Cori - Sermoneta - Priverno - Carpineto Romano*



“E’ con enorme soddisfazione che ho accolto la notizia circa l’importantissimo finanziamento che quattro Comuni lepini hanno ottenuto dal Ministero nell’ambito di un progetto presentato sulle rievocazioni storiche che ogni anno si realizzano in questi territori. Un chiarissimo segnale che quando si riesce a fare sistema le proposte che partono dal comprensorio lepino riescono ad ottenere eccellenti risultati”. Non nasconde la propria soddisfazione Quirino Briganti nel commentare il risultato del progetto “Rievocando i Lepini” presentato e finanziato (44mila euro in totale) dal

Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo, che coinvolge 4 associazioni culturali (Ente Carosello Storico dei rioni di Cori, Ente Pallio della Carriera di Carpineto Romano, l’associazione Festeggiamenti Centro Storico di Sermoneta e l’associazione Palio del Tributo di Priverno) e le rispettive amministrazioni comunali che si occupano da oltre un decennio di rievocazioni storiche. Le quattro rievocazioni storiche (di Cori dal 1937, di Carpineto dal 1993, di Sermoneta dal 1989 e di Priverno dal 1993) raccontano da giugno a ottobre di ogni anno storie, momenti, luoghi e personaggi di una storia millenaria che dal XVI secolo arriva fino ad oggi. Eventi che nella triplice dimensione del passato, del presente e del futuro consentono di conservare e valorizzare il patrimonio culturale di un territorio, inteso sempre più in senso ampio, che comprende risorse culturali sia materiali che immateriali, dato che anche gli asset immateriali delle comunità si

riferiscono ad espressioni identitarie ed eredità del passato da trasmettere alle generazioni future. Soddisfazione per il risultato ottenuto è stata espressa anche da Mauro De Lillis, sindaco di Cori, Comune capofila nel progetto, che ha sostenuto: *“Il lavoro di squadra è stato premiato ancora una volta. Per quanto riguarda il nostro Comune, Cori potrà contare su queste risorse per valorizzare ancor di più la sua principale manifestazione storico-culturale, il Carosello Storico dei Rioni, evento che identifica la comunità corese e che può rappresentare, insieme alle nostre bellezze architettoniche e paesaggistiche, un ottimo volano per rafforzare l’offerta turistica della città. Rivolgo - ha concluso il primo cittadino di Cori - i miei ringraziamenti e complimenti alla neo eletta Presidente dell’Ente Carosello per aver curato il progetto insieme ai responsabili delle tre associazioni che hanno partecipato e auguro un buon lavoro affinché il Carosello Storico, così come le altre rievocazioni, continuino la loro storia migliorando di giorno in giorno”.*

*Ufficio Stampa
Compagnia dei Lepini*

Dove trovare “Lo Sperone”

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

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

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

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

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

Lariano: Bar “del Corso”, Casa di riposo “Mater Dei”

VIESTE, LA PERLA DEL GARGANO



Alle 3 pomeridiane e dopo circa 6 ore di viaggio abbastanza rilassante, fermiamo la macchina proprio di fronte al nostro albergo, posizionato centralmente, confinante con la Piazza di Vieste e vicinissimo al mare che si può ammirare dal nostro balcone. Dicevamo viaggio piuttosto rilassante e molto vario, con alternanza di strade statali e autostrade ed infine gli ultimi chilometri tra i saliscendi per arrivare a Peschici e finalmente a Vieste.

Anche il clima è stato molto vario, siamo partiti con il sole ed alte temperature, invece durante il viaggio, nel Molise, abbiamo avuto un bell'acquazzone con abbassamento sensibile della temperatura per tornare poi al bel tempo ed al caldo nella parte finale.

Non è la prima volta che soggiorniamo a Vieste, anzi possiamo considerarci degli abituarci in quanto quasi ogni anno siamo presenti, poiché legati sentimentalmente ed affettivamente a questi luoghi per ragioni familiari, ma ogni volta restiamo estasiati dalla bellezza del territorio e della cittadina.

Per chi non la conoscesse, Vieste è in Puglia in provincia di Foggia, conta poco meno di 14.000 abitanti ed è il comune più orientale del promontorio del Gargano. Nel passato era piuttosto difficile raggiungerla e quindi la

cittadina era abbastanza isolata ed i suoi abitanti erano quasi tutti pescatori o agricoltori. Ma per un colpo di fortuna inaspettato, nel 1959 Enrico Mattei, fondatore dell'ENI, sorvolando con il suo aereo privato il Gargano, s'innamorò del promontorio e decise di costruirvi una centro

turistico e quindi dagli anni '60 le cose cambiarono completamente ed il turismo diventò l'attività economica primaria.

Il centro storico di Vieste, di origine medioevale, comunemente chiamato "Vieste Vecchia", sorge compatto su un roccione dominante il mare, ha mantenuto quasi intatti i caratteri originali, con le sue caratteristiche viuzze irregolari, le piazzette/belvedere (aperte alla vista del mare) e le case a schiera con piccoli balconcini e unite tra di loro da caratteristiche arcate. Nell'intento di sfruttare al massimo il potenziale turistico, negli anni novanta il centro storico è stato oggetto di una profonda ristrutturazione, dotandosi di numerosi servizi per il turismo e facilitando l'apertura di parecchi esercizi commerciali.

Poco frequentate durante la stagione invernale, a primavera e in estate le viuzze del centro storico si popolano di bazar e negozi (situati nelle ex-stalle) dove è possibile trovare artigianato locale (principalmente oggetti di terracotta, ceramica e pietra leccese) e souvenir di vario tipo e provenienza. E ogni sera migliaia di persone risalgono i vicoli di Vieste per fare shopping nel Centro Storico o semplicemente per gustare l'aria medievale che vi si respira, cenando in uno dei tanti ristoranti che vi

si trovano. Chiudendo gli occhi si potrebbe immaginare qualcosa di simile anche a Rocca Massima, in cui facilitare ed incentivare al massimo l'apertura di botteghe di artigianato ed altri esercizi commerciali, così da utilizzare e vivacizzare il nostro centro storico, che oggi è al di fuori delle attività estive, a parte la sagra dei sapori.

Nella zona alta del borgo di Vieste si erge la maestosa Cattedrale la cui edificazione risale alla seconda metà dell'XI secolo e conserva ancora il primitivo stile romanico-pugliese e il campanile quello del tardo barocco. Nel 1981 fu denominata da Papa Giovanni Paolo II "Basilica Minore". A pochi metri dalla cattedrale troviamo "la Chianca Amara", una grossa pietra diventata oramai un monumento su cui furono trucidati donne, vecchi e bambini nell'anno 1554, durante un'incursione delle orde di un sanguinario pirata Turco. Abbattute le mura, i pirati saccheggiarono case, uccisero e rapirono persone con inaudite efferatezze, specie nel luogo della Chianca Amara, dove gli inabili, gli anziani, le donne, i bambini e i sacerdoti vennero trucidati. Il castello svevo di Vieste sorge al margine del centro storico, su una rupe a strapiombo sul mare e venne costruito da Federico II nel 1242 come «regia fortezza», dopo l'incursione dei Veneziani.

Continuando l'esplorazione del centro storico non può mancare la visita a punta San Francesco, da cui si gode un magnifico spettacolo, sulla sinistra troviamo la baia di Marina piccola e l'isolotto di Sant'Eufemia che ospita il faro, sulla destra una scalinata che ci porta su una stupenda scogliera con trabucco.

Altra caratteristica è il Pizzomunno, un imponente monolite in pietra calcarea alto 25 metri che sembra ergersi quasi a guardia di Vieste e per il suo fascino ne è diventato il simbolo; nel 2018 la leggenda di questo monolite venne portata a Sanremo da Max

Gazzè nella canzone “La leggenda di Cristalda e Pizzomunno”. La costa del Gargano, in particolar modo il tratto che va da Vieste a Mattinata è caratterizzata dalla presenza di una ventina di grotte marine e da piccole insenature e spiaggette di ghiaia bianchissima raggiungibili solo via mare.

Altro settore di eccellenza è sicuramente la cucina e gli alimenti tradizionali di Vieste e di tutto il Gargano, e segnaliamo, oltre alle immancabili bruschette, le orecchiette con pomodoro, cacioricotta e cime di rapa, strascinati con alici salate e mollica di pane, troccoli con i ceci, cavatelli ai calamari, le melanzane e peperoni ripieni, carciofi ripieni con piselli freschi, i panzerotti mozzarella. Asparagi, pomodori essiccati al sole, capperi, lampascioni,

rucola selvatica, conditi con l’oro di questa terra “l’olio extravergine d’oliva”, fanno da contorno ai sapori del territorio.

I formaggi della zona, caciocavallo, cacioricotta e scamorze sono apprezzatissimi per il loro sapore unico e per quanto riguarda i dolci, i più famosi sono i k’lustr (cartellate fritte e ricoperte di miele e mandorle).

Insomma una soggiorno a Vieste è sicuramente auspicabile; di giorno ci si può rilassare nelle splendide spiagge o nelle magnifiche calette e la sera, dopo aver gustato una cena tipica garganica, ci si può dedicare alla shopping nel centro storico e finire la giornata gustando un ottimo gelato nella splendida Marina piccola.

Mauro Cochi



Giulianello

La Comunità giulianese accoglie don Alfonso Fieni



Lo scorso 8 settembre è iniziato il ministero pastorale di Don Alfonso Fieni presso la comunità parrocchiale di San Giovanni Battista di Giulianello. Don Alfonso attualmente guida anche la parrocchia di Rocca Massima-Boschetto dove ha iniziato il servizio pastorale quattro anni fa; ha 41 anni ed è originario di Cisterna di Latina. E’ stato ordinato sacerdote nel 2014 e succede a don Saadi Khuder, che salutiamo e ricordiamo con affetto e stima, il quale è stato inviato, dal proprio Vescovo, a servire le comunità cristiane irachene in Olanda. Don Alfonso è stato accolto dai suoi nuovi parrocchiani con una celebrazione eucaristica seguita da un momento conviviale. La liturgia, è stata presieduta e organizzata da Don Angelo Buonaiuto, parroco titolare ed amministratore parrocchiale della comunità di Giulianello, che si è avvalso della collaborazione del Consiglio Pastorale Parrocchiale. Questa bella cerimonia è stata occasione

di incontro tra le collettività cristiane di Giulianello, Rocca Massima e Boschetto che ora, oltre alla fede e alla vicinanza territoriale, condividono anche lo stesso pastore di anime. Alla suggestiva cerimonia erano presenti anche il Sindaco di Cori, Mauro De Lillis e quello di Rocca Massima, Mario Lucarelli i quali, oltre che riferire il saluto delle rispettive collettività, hanno anche augurato a don Alfonso un proficuo lavoro sacerdotale. Con il dinamismo che lo contraddistingue Don Alfonso si è subito dato da fare ed infatti sta già incontrando i gruppi parrocchiali di San Giovanni Battista per conoscere le realtà presenti nella sua nuova parrocchia e quindi per pianificare insieme l’avvio delle prossime attività pastorali in un percorso comune di fede e cristianità. Tra i suoi primi impegni ci saranno: la conoscenza delle famiglie del catechismo, con incontri a tema durante l’anno; pranzi conviviali, gite con adulti e bambini e l’ingresso nelle scuole locali con iniziative che coinvolgano sia gli studenti che i docenti. Con l’auspicio che possa essere anche a Giulianello un bravo e umile servitore di Dio in pace e serenità con tutti, auguriamo a don Alfonso un buon lavoro pastorale. (A.A.)

LINGUA E LINGUACCIA

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

SONO MINUZIE? SI, MA SONO IMPORTANTI

Nella vita ci sono piccole e grandi cose, ma le piccole preparano le grandi e ne stanno alla base. Anche nella comunicazione si compie un fatto come questo; se uno sta attento a evitare i piccoli errori non ne farà di quelli grandi.

Perché la comunicazione sia corretta occorre che si evitino piccoli errori, forme errate abituali, modi di dire che spesso si dicono credendo che tutto vada bene e invece si parla dicendo errori. Questa pagina vuole essere di aiuto per evitarli e per spingere a essere più precisi.

Nella vita quotidiana quante volte viene suggerito di pulire bene tutto perché ci sono i microbi e nella pubblicità si indicano prodotti da usare contro i microbi ma ogni volta che si pronuncia questa parola si fa un errore perché essa non significa niente. La parola è formata dal greco “micròs – bios” (piccola vita), ma “microbo” che significa? Piccolo boh?

La forma precisa è “micròbio – micròbi” e non si abbia paura di usare queste forme. Microbo è un falso singolare formato dal plurale ritraendo l'accento.

La lingua italiana tende a semplificare le cose attuando dei cambiamenti anche nella formazione delle parole. L'incontro che ci può essere di alcune consonanti ne può rendere più difficile la pronuncia e così nelle parole avvengono delle modifiche.

Usiamo tante volte la preposizione “con” e se la parola seguente inizia con alcune consonanti sarebbe difficile pronunciarle senza fare una piccola pausa: “con-laterale, con-mutare, con-rispondere...” in queste parole si attua l'assimilazione e le parole diventano collaterale, commutare, corrispondere; conoscendo queste parole non facciamo caso al fenomeno.

Anche la “in” subisce un mutamento “in-lecito, in-legale, in-reale” diventano illecito, illegale, irreali.

Molti anni fa si faceva attenzione a queste situazioni e si dicevano espres-

sioni che oggi non vengono più dette. Dire “vado in Spagna” ora è normale, ma c'è una piccola pausa dopo “in” che prima non si faceva dicendo “Ho fatto un giro in Ispagna” e non è un errore. La “i” aggiunta è detta prostetica e ha lo scopo di rendere facile la pronuncia delle consonanti. Non è un detto antiquato, anche se poco usato, perché spesso usiamo una forma simile quando si afferma che alcune decisioni sono messe “per iscritto”, così si può dire “ci si incontra per istrada”. È un accorgimento fonico che può essere usato secondo il proprio gusto.

Un'abitudine diffusa è quella di dire alcuni nomi al singolare mentre sarebbe più preciso dirli al plurale che

Spesso si fa un errore segnando l'apostrofo nei casi in cui non serve e c'è chi scrive “qual'è tal'altro, qual'altro” che sono errori. L'apostrofo si mette quando c'è l'elisione (l'uomo, l'albero, l'erba); non si mette quando c'è il troncamento. Per essere precisi è utile questo consiglio: se una parola tronca in consonante può stare davanti a un'altra che inizia in consonante (esempio mar Tirreno – mar Adriatico) non si apostrofa; se invece non ci può stare è una parola elisa quindi si apostrofa (esempio poiché non si può dire nessun montagna si deve mettere l'apostrofo: nessun'isola). Se la maestra avesse fatto questo ragionamento non avrebbe dato ai suoi alunni il foglio con le domande “Qual è la superficie? Qual è la spesa totale?” Gli errori inculcati nei ragazzi difficilmente si sradicano. Come si dice “qual donna” si dice “qual esempio”.

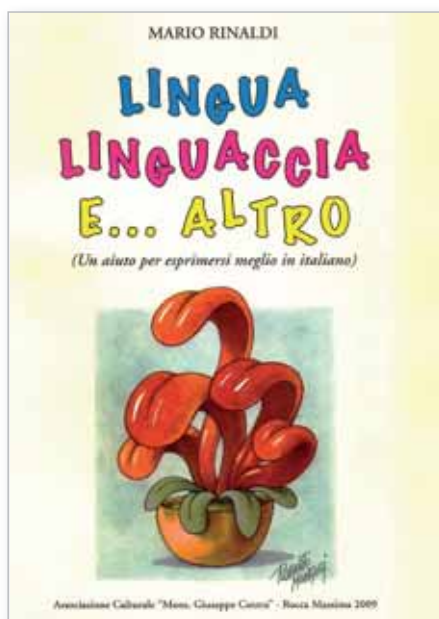
Mi si permetta questo richiamo personale.

Quando ero piccolo a scuola si usavano i quaderni “piccoli”, oggi con il progresso si usano i “quadernoni”. Noi scrivevamo dall'inizio alla fine della riga e non lasciavamo mezze pagine in bianco; oggi (l'ho constatato nei quaderni di alcuni ragazzi, venuti a chiedere un aiuto) ci sono mezze pagine lasciate in bianco perché alcune maestre fanno sempre iniziare da una pagina nuova e i quaderni sono usati spesso a metà.

Noi andavamo a capo alla fine della riga dividendo correttamente le parole in sillabe come ci avevano insegnato i maestri. Oggi non si parla della divisione in sillabe, quindi nelle righe la scrittura è spezzata; si deve dire che una pagina scritta bene fa piacere vederla ed è segno del carattere di chi scrive.

Voglio sperare che i consigli di questa pagina siano graditi ai lettori; se non lo sono domando...scusa e cercherò di fare meglio in futuro.

Gli argomenti qui trattati non sono dei capolavori; sono minuzie, ma importanti per la precisione.



indica meglio come gli oggetti sono composti.

I dizionari nel registrarli segnano le parole al singolare e poi fanno gli esempi con i nomi al plurale. È una contraddizione. Si parla di forbice dicendo i risultati elettorali, di un pantalone che va bene, di un occhiale di moda, e così via. Poiché questi oggetti sono formati da due parti è meglio dire il nome al plurale: le forbici, gli occhiali, i pantaloni, i calzoni; così fanno e dicono gli scrittori. Un nome è stato detto sempre al plurale e mai si è sentito parlare di “mutanda”, forse perché non è oggetto della pubblicità, altrimenti chissà...

Mario Rinaldi

'A LIVELLA

*Una poesia che sicuramente conoscerete e che la ricorrenza dei morti vi avrà riportato alla memoria.
Rileggiamola e assaporiamone la bellezza e la profonda riflessione che ci propone.*

Ogn'anno, il due novembre, c'è l'usanza
per i defunti andare al Cimitero.
Ognuno ll'adda fà chesta crianza;
ognuno adda tené chistu penziero.
Ogn'anno, puntualmente, in questo giorno,
di questa triste e mesta ricorrenza,
anch'io ci vado, e con dei fiori adorno
il loculo marmoreo 'e zi' Vicenza.
St'anno m'é capitato 'navventura...
dopo di aver compiuto il triste omaggio.
Madonna! si ce penzo, e che paura!,
ma po' facette un'anema e curaggio.
'O fatto è chisto, statemi a sentire:
s'avvicinava ll'ora d'à chiusura:
io, tomo tomo, stavo per uscire
buttando un occhio a qualche sepoltura.
"Qui dorme in pace il nobile marchese
signore di Rovigo e di Belluno
ardimentoso eroe di mille imprese
morto l'11 maggio del'31"
'O stemma cu 'a curona 'ncoppa a tutto...
...sotto 'na croce fatta 'e lampadine;
tre mazze 'e rose cu 'na lista 'e lutto:
cannele, cannelotte e sei lumine.
Proprio azzeccata 'a tomba 'e stu signore
nce stava 'n 'ata tomba piccerella,
abbandunata, senza manco un fiore;
pe' segno, sulamente 'na crucella.
E ncoppa 'a croce appena se liggeva:
"Esposito Gennaro - netturbino":
guardannola, che ppena me faceva
stu muorto senza manco nu lumino!
Questa è la vita! 'ncapo a me pensavo...
chi ha avuto tanto e chi nun ave niente!
Stu povero maronna s'aspettava
ca pur all'atu munno era pezzente?
Mentre fantasticavo stu penziero,
s'era già fatta quase mezanotte,



e i'rimanette 'nchiuso priggioniero,
muorto 'e paura... nnanze 'e cannelotte.
Tutto a 'nu tratto, che veco 'a luntano?
Ddoje ombre avvicinarsi 'a parte mia...
Penzaje: stu fatto a me mme pare strano...
Stongo scetato... dormo, o è fantasia?
Ate che fantasia; era 'o Marchese:
c'o' tubbo, 'a caramella e c'o' pastrano;
chill'ato apriesso a isso un brutto arnese;
tutto fetente e cu 'nascopa mmano.
E chillu certamente è don Gennaro...
'omuorto puveriello... 'o scupatore.
'Int 'a stu fatto i' nun ce veco chiaro:
so' muorte e se ritirano a chest'ora?
Putevano sta' 'a me quase 'nu palmo,
quanno 'o Marchese se fermaje 'e botto,
s'avota e tomo tomo, calmo calmo,
dicette a don Gennaro:"Giovannotto!
Da Voi vorrei saper, vile carogna,
con quale ardire e come avete osato
di farvi seppellir, per mia vergogna,
accanto a me che sono blasonato!
La casta è casta e va, sì, rispettata,
ma Voi perdeste il senso e la misura;
la Vostra salma andava, sì, inumata;
ma seppellita nella spazzatura!
Ancora oltre sopportar non posso
la Vostra vicinanza puzzolente,
fa d'uopo, quindi, che cerchiate un fosso
tra i vostri pari, tra la vostra gente".
"Signor Marchese, nun è colpa mia,

i'nun v'avesse fatto chistu tuorto;
mia moglie è stata a ffa' sta fesseria,
i' che putevo fa' si ero muorto?
Si fosse vivo ve farrei cuntento,
pigliasse 'a casciolella cu 'e quatt'osse
e proprio mo, obbj'... 'nd'a stu mumento
mme ne trasesse dinto a n'ata fossa".
"E cosa aspetti, oh turpe malcreato,
che l'ira mia raggiunga l'eccedenza?
Se io non fossi stato un titolato
avrei già dato piglio alla violenza!"
"Famme vedé... piglia sta violenza...
'A verità, Marché, mme so' scucciato
'e te senti; e si perdo 'a pacienza,
mme scordo ca so' muorto e so mazzate!...
Ma chi te cride d'essere... nu ddo?
Ccà dinto, 'o vvuo capi, ca simmo eguale?...
...Muorto si'tu e muorto so' pur'io;
ognuno comme a 'na'ato é tale e quale".
"Lurido porco!...Come ti permetti
paragonarti a me ch'ebbi natali
illustri, nobilissimi e perfetti,
da fare invidia a Principi Reali?"
"Tu qua' Natale... Pasca e Ppifania!!!
T'o vvuo' mettere 'ncapo... 'int'a cervella
che staje malato ancora è fantasia?...
'A morte 'o ssaje ched'e?... è una livella.
'Nu rre, 'nu magistrato, 'nu grand'ommo,
trasenno stu canciello ha fatt'o punto
c'ha perzo tutto, 'a vita e pure 'o nomme:
tu nu t'hè fatto ancora chistu cunto?
Perciò, stamme a ssentì... nun fà'o restivo,
suppuorteme vicino-che te 'mporta?
Sti ppaggiacciate 'e ffanno sulo 'e vive:
nuje simmo serie... appartenimmo à morte!"

*Principe Antonio De Curtis
(in arte TOTO)*

APPALTATRICE ASL RM/4

Palombelli

Agenzia funebre
Lariano - Giulianello
tel. 06.964.81.20

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

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

Web site: www.palombelli.it
E-mail: info@palombelli.it

E-mail: info@palombelli.it
Web site: www.palombelli.it

CENTRO ANZIANI IL PONTE



Chi segue le attività del centro anziani "Il Ponte" sa che ogni 15 giorni si organizza una cena con animazione musicale e ballo alla quale partecipano sempre in molti. Nel mese di ottobre, però, le cene programmate non si sono potute fare perché la cucina è rimasta chiusa per motivi tecnici in quanto si sono dovuti fare dei lavori di adeguamento per renderla più funzionale.

Se il settore cucina è rimasto fermo tutte le altre attività si sono svolte con regolarità e in più ci sono stati due eventi extra.

Il primo è stata la festa dei nonni che non si è celebrata il 2 ottobre ma il 10 perché c'è stata la necessità di un po' più di tempo per coordinare meglio la partecipazione degli alunni della Scuola Primaria. Alla festa infatti hanno partecipato due sezioni di quarta e due di quinta che hanno portato fra gli anziani nonni una ventata di freschezza e di gioiosa animazione. I nonni presenti sono stati davvero tanti e del resto si sa che quando ai

nonni parli di nipoti tocchi una corda che vibra con particolare intensità. Nonni e nipoti sono la plastica rappresentazione dello scorrere della vita, di un passaggio di consegne che assicura la prosecuzione della stessa.

L'altro evento è stata la gita a San Leucio di Caserta con la visita alla seteria e agli alloggi reali. Una gita interessantissima e per la suggestione del luogo e per la meraviglia degli antichi macchinari tessili, tutti ancora perfettamente funzionanti, che azionati da maestranze altamente specializzate in passato anno fatto di San Leucio un punto di riferimento mondiale per l'arte della seteria: stoffe uscite da questo opificio fanno bella mostra di sé nei luoghi più prestigiosi del mondo.

Dopo un lauto pranzo, nel pomeriggio si è fatta visita alla Basilica dell'Addolorata costruita fra il 1890 e il 1975 ai piedi del borgo di Castelpetroso in provincia di Isernia. Questa sontuosa chiesa è molto conosciuta perché spesso è inserita come tappa intermedia nei tanti pellegrinaggi organizzati a San Pio.

Le gite sono sempre un bel momento di svago e di conoscenza e al Centro si cerca di organizzarle con una certa frequenza; qualcuno ha suggerito di programmare la prossima gita per visitare la "Napoli sotterranea" che, a detta di molti, ha un fascino particolare.

Prima di chiudere questo mini "bollettino informativo" voglio segnalare un'altra bella iniziativa del Centro: la

pulizia e il riordino di tutti gli spazi verdi comunali intorno alla sede. L'iniziativa non è occasionale perché "Il Ponte" ha fatto una convenzione con il Comune per la manutenzione ordinaria del vicino giardino e dell'alberatura affianco alla sede. Il Comune ha sempre difficoltà a garantire una manutenzione efficiente e allora da oggi il Centro, con il lavoro volontario dei soci, provvederà a tenere sempre tutto in ordine e ben pulito. Chiudiamo con una comunicazione di servizio: i soci che possono, sono invitati il prossimo 9 novembre a partecipare a un incontro promozionale di vendita di materassi. La partecipazione non obbliga ad acquistare ma più



soci partecipano più la ditta venditrice finanzia il Centro; partecipare numerosi significa contribuire a reperire risorse che potranno essere destinate ad arricchire il tradizionale pacco natalizio o promuovere altre iniziative. Allora vi aspettiamo numerosi!

La Redazione



STUDIO MEDICO BETTI

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

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

Cori

Il 27 Ottobre giornata dedicata ai vitigni autoctoni e ai vini locali

Una domenica speciale! Grande successo di pubblico ha riscosso la prima delle quattro aperture straordinarie del Giardino di Ninfa abbinate alla visita guidata del centro storico e dei monumenti di Cori, con prenotazione unica al costo di 20 euro, nell'ambito del progetto di promozione turistica integrata delle bellezze del territorio, "L'Anfiteatro dei Monti Lepini, Cuore di Ninfa", ideato dalla Fondazione Rofredo Caetani in collaborazione con le amministrazioni comunali di Cori, Sermoneta e Norma, e con l'Associazione "Strada del vino, dell'olio, dei sapori della provincia di Latina", realizzato con il cofinanziamento di LazioInnova.

Delle 1500 persone registrate domenica 13 ottobre presso il Giardino di Ninfa, in 1200 hanno deciso di visitare anche i luoghi di maggior pregio storico, artistico e naturalistico della città di Cori: il museo della Città e del Territorio, il complesso monumentale di Sant'Oliva, i due monumenti nazionali Oratorio dell'Annunziata



e Tempio di Ercole, il lago di Giulianello; tutti accompagnati da guide esperte e competenti, lungo un percorso prestabilito, con possibilità di vitto presso i ristoranti convenzionati. L'ultima tappa progettuale del 27 ottobre, dopo quelle intermedie del 20 e 26 ottobre, a Sermoneta e Norma – è stata dedicata alla conoscenza dei prodotti tipici locali, e in particolare del vino e dei vitigni autoctoni. L'azienda agricola biologica Marco Carpineti ha aperto le proprie porte per una visita in cantina alla scoperta del Bellone. I visitatori sono stati guidati in un percorso poetico tra tra-

dizione e modernità, dai vigneti alla cantina. La visita è terminata con un brindisi in bottaia a base di Kius, lo spumante che ha reso famosa questa cantina nel mondo. Il sindaco di Cori Mauro De Lillis ha tributato i doverosi ringraziamenti ai protagonisti dell'iniziativa anche a nome di tutti gli amministratori dichiarando: "Il nostro plauso all'Associazione Culturale Arcadia, per l'organizzazione e la professionalità con cui ha gestito l'evento e contribuisce a valorizzare il nostro patrimonio culturale. Ai tre gruppi di Sbandieratori, per l'impegno con cui si prendono cura dei monumenti che hanno adottato. Alla Pro Loco di Cori per la disponibilità nel curare le visite presso l'Annunziata. Alla Fondazione Caetani e ai Comuni di Norma e di Sermoneta con i quali abbiamo intrapreso un percorso condiviso e di sistema per far conoscere ancora di più i nostri territori. Da soli si va sicuramente più veloci, ma insieme si arriva decisamente più lontano, grazie a tutti!". (M.C.)

** Ecco un esempio di quel lavoro di sinergia per la promozione turistica di un territorio a cui si fa cenno all'articolo di pag. 1.*

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Bigoli alle acciughe

Ingredienti: 500 gr di bigoli freschi- 100 gr di acciughe sotto sale- 1 piccola verza- 2 spicchi d'aglio- un ciuffo di prezzemolo- 50 gr di pangrattato- 1 dl di olio extravergine d'oliva- aceto- sale - pepe.

Preparazione: Sciacquate le acciughe sotto l'acqua fredda corrente, apritele a libro, eliminate le lisce e codine e mettete a bagno i filetti ottenuti per 5 minuti in acqua e aceto, quindi spendeteli ad asciugare su carta da cucina. Scaldare l'olio in una padella, unite l'aglio tritato e le acciughe e fatele sciogliere a fuoco dolce, mescolando in continuazione. Pulite la verza staccando le foglie dal torsolo ed eliminando le costole centrali più spesse, poi tagliate le foglie a striscioline. Scottatele in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolatele, aggiungetele all'ingugolo di acciughe e fate insaporire per 10 minuti. Tostate il pangrattato sotto il grill. Lessate i bigoli in acqua bollente salata, scolateli e uniteli alla padella. Mescolate un minuto, spegnete e dividete la pasta nei piatti. Spolverizzate con il pangrattato, pepe e prezzemolo tritato.



Antonella Cirino

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**

Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)

Presidente: **Remo Del Ferraro**



www.associazionecentra.it
E-mail: info@associazionecentra.it
Cell. **339.1391177**
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**
Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**

Responsabile della Redazione:
Aurelio Alessandrini - Cell. 348.3882444
E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it

**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 29 OTTOBRE 2019**

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

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

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

Con il patrocinio



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

Cori e Giulianello

*pronto il progetto per l'installazione di altri 90 lampioni a led:
l'intervento riguarderà via degli Artigiani e via del Colle, a Cori;
via della Stazione e via dei Lecci, a Giulianello*



Prosegue il piano di efficientamento energetico della pubblica illuminazione del territorio avviato quest'anno dall'Amministrazione comunale con l'installazione dei primi apparecchi a led in contrada Insito. La Giunta Municipale ha approvato in questi giorni il progetto definitivo ed esecutivo fatto redigere

dall'Assessorato ai Lavori Pubblici che prevede altri 90 lampioni stradali e lampade a parete a led in quattro diverse strade.

I lavori inizieranno subito dopo l'affidamento dell'appalto tramite gara, che verrà bandita a breve dall'Ufficio tecnico. L'intervento riguarderà via degli Artigiani (foto di Pasquale Cupiccio) e via del Colle, a Cori; via della Stazione e via dei Lecci, a Giulianello. L'investimento complessivo è di 90.000,00 euro finanziati dal Ministero dello Sviluppo Economico, nell'ambito del decreto legge 30 aprile 2019, n. 34, recante "Misure urgenti di crescita economica e per la risoluzione di specifiche situazioni di crisi".

Oltre a dotare le zone interessate di nuovi corpi illuminanti a led con linee di alimentazione interrata, si provvederà alla sistemazione della struttura luminaria esistente in queste vie, con rinforzi in acciaio, verniciatura e sostituzione di pali e lanterne usurati e danneggiati, nonché all'adeguamento della distribuzione elettrica che regola il sistema centralizzato di accensione e spegnimento programmato.

"Un'opera che contribuisce sicuramente ad aumentare la sicurezza stradale e la vivibilità del nostro paese, grazie alla maggiore visibilità offerta dalla tecnologia a led – spiegano il Sindaco Mauro De Lillis e l'Assessore ai Lavori Pubblici Ennio Afilani – con tutti i vantaggi legati all'ecosostenibilità del led: il risparmio energetico garantito farà bene innanzitutto all'ambiente, con minori emissioni di CO2, ed anche al bilancio dell'ente, con bollette più leggere." (M.C.)



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

CUOMO
dal 1910



OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO

www.mozzarellecuomo.it
info@cuomolatticini.it

**OGNI MATTINO
DALL'AGRO PONTINO**

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