



# Lo Sperone

ROCCA MASSIMA



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

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

Anno 15 numero 12

Associazionismo è confronto

Sabato 5 Dicembre 2015

**GIULIANELLO**  
 "Chi dice donna"

**ROCCA MASSIMA**  
 Cooperativa "S. Antonio"

**CORI**  
 Il campione M. Filippi

# BUON NATALE E BUON ANNO

Cari amici,  
 la ricorrenza delle feste natalizie appartiene alla nostra fede religiosa e alle nostre tradizioni; per i nostri bambini e ragazzi sono occasioni di gioia e divertimento: per le vacanze scolastiche, per i giochi con i compagni, per i regali della Befana...; per noi adulti tutto il periodo natalizio dovrebbe spingerci a riflettere su quale è la nostra risposta a tali ricorrenze. Difatti non ci troviamo di fronte a qualcosa di astratto o di cui ci si ricorda ogni tanto, ma alle realtà e ai misteri della nostra religione cattolica. La nostra risposta deve essere totale e concreta, se vogliamo essere coerenti e non dimenticare lo scopo dell'Anno Giubilare che ci spinge ad

essere migliori.  
 Nel Vangelo Gesù ci ammonisce: "Non chiunque dice: Signore, Signore entrerà nel regno dei cieli ma colui che fa la volontà del Padre mio che è nei cieli", insomma dobbiamo attuare quello in cui crediamo, ovviamente secondo le nostre forze e capacità. Oggi, con tanti "parolai" ostili o indifferenti alla religione, dobbiamo anche difenderci, essere coerenti, prendere le cose sul serio, anche le feste..., con il rispetto per tutti, con l'attenzione e l'aiuto ai più bisognosi, con la partecipazione alle iniziative della parrocchia...Ci sono persone chiamate a grandi cose...il Signore ci chiede quello che è nelle nostre forze, però dobbiamo ascoltarlo. Guardiamoci intorno, tanti hanno bisogno...aiutamoli; il nostro interesse per gli altri contribuirà ad un più fraterno vivere, a farci sentire meno



egoisti, a renderci più cristiani...  
 Con questi sentimenti auguro a tutti buone feste, anche a nome dei soci dell'Associazione "Mons. Centra" che certamente si sforzano di fare qualche cosa per gli altri.

*Enrico Mattoccia*  
 Presidente "Ass. Mons. G. Centra"

### Sommario

Buon Natale	1
Invito alla lettura	2
15 anni de Lo Sperone	2
La meridiana di Velletri	3
Aspettando Natale	3
Giubileo della misericordia	4
Anno Santo del 1900	4-5
Ultimi frutti d'Autunno	6
Cooperativa "S. Antonio"	7
Ripuliamo l'Italiano	8
La Corte Costituzionale	9
Consigli del commercialista	10
Acqua, bene comune	11
Il campione Matteo Filippi	12
"Chi dice donna"	12-13
ASD Rocca Massima	13
Amore, Arte, Ambiente, Avis	14
Intorno alla poesia	15
Ricetta della massaia	15
Babbo Natale esiste?	16

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)

# La Biblioteca: invito alla lettura

“Addio, mister Chips!” di James Hilton

James Hilton, è uno dei romanzieri moderni più conosciuto in tutto il mondo. Il fatto che dai suoi scritti siano stati tratti film di successo come *Orizzonte perduto*, *La contessa Alessandra*, *Addio Mister Chips*, ha indubbiamente contribuito alla sua notorietà ma, al di là di questo, gli va riconosciuta tutta la bravura nel saper mirabilmente miscelare, nei suoi racconti, avventura e sentimento.

“Addio, mister Chips!”, il suo romanzo che vi propongo questo mese, è forse l’opera nella quale più emergono queste qualità.

È una storia in cui emerge la delicata umanità del professor Chips, docente nel collegio di Brookfield. Una bella figura di uomo che, pur avendo grandi qualità, non si danna l’anima per cercare onore e de-

naro. Amato dai colleghi e dagli alunni per la sua disponibilità, per il suo spirito arguto e, soprattutto, per il “senso delle proporzioni”: la sua filosofia del vivere quotidiano fondata sull’ironia e sugli insegnamenti delle esperienze che, col passar del tempo, danno il vero significato alle cose e agli eventi. “...una



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

delle amabili gioie dell’invocazione è appunto quella di accrescere sempre la lista delle inezie di cui non ci si cura, cosicché si trova il tempo da dedicare a quelle che non sono inezie”. Il libro si struttura in due parti: nella prima parte si ripercorrono eventi della vita di Chips che non sono altro che la sovrapposizione alle vicende della scuola di Brookfield, con l’eccezione del breve lampo del suo amore con Katherine bruscamente interrotto dalla morte per parto della donna; nella seconda parte con il titolo “Ghirlanda per mister Chips” vengono riportati alcuni episodi della sua vita che ne mettono in luce la profonda umanità nell’esercizio del suo lavoro di insegnante.

*Remo Del Ferraro*

## CARI LETTORI DE “LO SPERONE”

Anzitutto vi ringraziamo della fedeltà dimostrata verso il nostro giornalino; la maggior parte di voi è contenta di averlo scelto e apprezza gli articoli che mensilmente proponiamo. Sappiamo che alcuni, dopo la lettura, passano il giornalino agli amici, così aumenta il numero dei lettori.

Tra un mese “Lo Sperone” compirà quindici anni e crediamo che non sia poco per un giornalino; è uscito sempre puntualmente ogni mese; talora abbiamo avuto qualche difficoltà, abbiamo dovuto lavorare anche di notte, ma non abbiamo fatto mancare il mezzo di comunicazione con i nostri amici, a loro volta amici della associazione culturale “Mons. G. Centra”. Per la ricorrenza dei 15 anni vorremmo apportare qualche novità per rendere il giornalino più piacevole e con più notizie; per questo vi invitiamo a mandarci suggerimenti e consigli che cercheremo di attuare sempre nei limiti delle nostre possibilità. Ci aspettiamo, da voi lettori, una collaborazione di cui vi ringraziamo anticipatamente e vi preghiamo di farci avere i vostri suggerimenti entro il 20 di ogni mese.

Invitiamo anche chi può a inviarci anche un aiuto in denaro e stia tranquillo che sapremo usarlo bene.

Il tradizionale concerto dell’Epifania quest’anno sarà in parte dedicato anche ai 15 anni de “Lo Sperone”, per il quale pensiamo di preparare anche un numero unico.

Vi inviamo i migliori auguri per le feste natalizie e l’anno nuovo; che portino gioia e serenità a voi e alle vostre famiglie, soprattutto ai ragazzi e alle persone anziane.

Un cordiale saluto anche dal direttore e dai responsabili della redazione, de “Lo Sperone”, il mensile di Rocca Massima.

# Lo Sperone

ROCCA MASSIMA

“Lo Sperone” - Piazzetta della Madonnella, 1 - 04010 Rocca Massima (LT)

E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)

## VELLETRI: *La meridiana del Museo Civico*



Il giorno 7 novembre scorso, nella Sala Tersicore del Palazzo Comunale di Velletri, il Gruppo Archeologico Veliterno, con il patrocinio del Comune e alla presenza del Direttore del Museo e dell'assessore alla Cultura, ha presentato e fatto conoscere ad un pubblico insolitamente numeroso ed interessato all'evento, un reperto im-

portantissimo di età romana imperiale: una delle tre meridiane in marmo pregiato, esistenti sul territorio veliterno, l'unica sopravvissuta a Velletri, riportata alla luce dopo che per tanti anni è stata conservata, e forse poco apprezzata, nei magazzini del Museo civico.

La meridiana era uno dei modi di misurazione del tempo in età antica; essa funzionava con la luce del sole dall'alba al tramonto su una superficie concava semicilindrica tronca che, su un reticolo di linee verticali e orizzontali, non solo segnava il passare delle ore del giorno, ma anche dei mesi dell'anno, per mezzo di uno stilo (gnomone) che, colpito dal sole, provocava un'ombra che si spostava con il trascorrere del giorno e si allungava con il passare dei mesi.

Relatore della conferenza è stato Nicola Severino, il più grande e appassionato storico della Gnomonica in

Italia, che, con parole semplici ed efficaci ha descritto l'orologio solare e ha illustrato la misurazione del tempo dalle epoche più antiche fino all'età di Roma imperiale, effettuando poi la simulazione del funzionamento di questa meridiana che da oggi è finalmente visibile, dopo un accurato restyling da parte di un socio del G.A.V., al Museo Civico di Velletri.

Forse nei tempi antichi era un po' approssimativo il calcolo del passare del tempo, ma certo più a misura d'uomo, in quanto le attività dei nostri antenati erano misurate in base al corso del sole e all'alternarsi delle stagioni. Oggi gli orologi sono precisissimi e molto funzionali e scandiscono al secondo le attività umane, creando più stress e una parcellizzazione del tempo quasi ossessiva.

**Luciana Magini**

*Gruppo Archeologico Veliterno*

## ASPETTANDO IL NATALE



Ancora c'è tempo all'arrivo del Natale, ma questo mese propongo un lavoretto che ci permette di addebbare in modo originale e poco dispendioso le finestre, l'albero, le porte delle nostre case. La foto che segue l'ho fatta per farvi

avere un'idea di come risulta il lavoro finito. L'altro è lo schema per eseguire L'ANGELO DI NATALE.

Consigli pratici:

L'angelo è eseguito con filo di cotone n. 8 e uncinetto n. 1,50 e misura circa 26 cm.; se si vuole un angelo più piccolo basta usare cotone n. 12 e uncinetto n. 1,00-cotone n. 16 e uncinetto n.0,75.

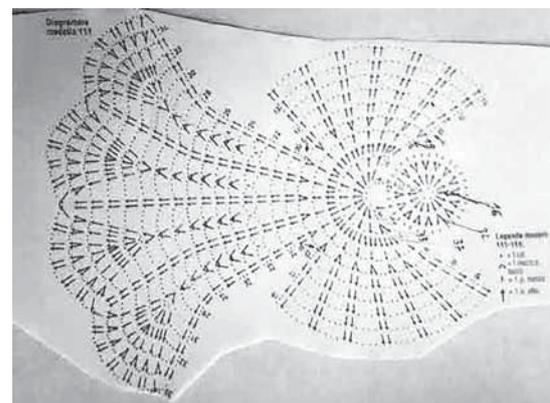
Il lavoro è eseguito così: fare la testa, il corpetto e un'ala poi tagliare il filo; fare la seconda ala poi tagliare il filo; fare il vestito. Alla fine con il filo argentato o dorato rifinire la testa, le ali e il vestito.

Contare bene le maglie specialmente nella prima parte, altrimenti il lavoro non è simmetrico. (ho scritto il numero delle maglie per ogni giro della prima parte)

Per l'inamidatura: 4 cucchiaini di zucchero e cinque cucchiaini di acqua, fare sciogliere sul fuoco e quando

è freddo immergere il lavoro (con questa dose si fanno circa quattro angeli) poi stenderli con le mani su un piano di plastica o vetro e aspettare pazientemente che si asciughino; mettere un filo di cotone bianco o dorato e appendere. Buon lavoro! Se c'è qualcosa che non è chiaro, chiedetemelo.

**Luciana Magini**



# L'anno della Misericordia, l'anno del cuore



Con la bolla *Misericordiae Vultus* (il Volto della Misericordia) il Papa ha indetto un Anno Santo speciale, chiamato *l'anno della Misericordia*, che si apre l'otto dicembre 2015, festa della Immacolata, e si chiude il 20 novembre 2016, solennità liturgica di Gesù Cristo Signore dell'Universo. L'Anno Santo della Misericordia è *straordinario* per molti motivi. *La data* di apertura e chiusura della porta santa (ribattezzata *porta della misericordia*) ordinariamente è la notte di Natale: questo Anno Santo invece va dall'Immacolata (8 dicembre) alla festa di Cristo Re (20 novembre), inoltre il Papa vi ha già dato inizio, nella cattedrale di Bangui, durante la visita in Centro Africa. I vescovi locali vi hanno notevole im-

portanza, perché alle ordinarie basiliche romane, possono aggiungere *altre porte della misericordia* come le cattedrali diocesane, i santuari, gli ingressi delle carceri, i luoghi di sofferenza: *"Ogni chiesa particolare sarà direttamente coinvolta come un momento particolare di grazie e di rinnovamento spirituale"*. Ma soprattutto è straordinario perché la indizio-

ne è stata *improvvisa*, e ha colto tutti impreparati. L'annuncio improvviso rientra nello stile personale di decisione e comunicazione del Papa, che ha trovato la spiegazione storica nel cinquantesimo del Concilio Vaticano II: *"Ho scelto (l'apertura), l'otto dicembre, nel cinquantesimo anniversario del Concilio Vaticano II e la chiusura il venti novembre 2016, festa di Gesù Cristo nostro Signore, in quella data affideremo la vita della Chiesa, l'umanità intera e il cosmo immenso alla Signoria di Gesù Cristo"*. L'annuncio improvviso ha suscitato perplessità, incertezze, dubbi sulla opportunità e soprattutto sulla impreparazione della città di Roma. Alle polemiche per la direzione generale, ai tempi del sinda-

co Marino, si è aggiunto il ritardo per piccoli lavori di accoglienza e il timore di attentati terroristici. Ma il Papa è andato per la sua strada, accentuando l'invito ad abbattere "le muraglie che per troppo tempo hanno tenuto la Chiesa in una cittadella privilegiata": tenere i cuori aperti a quanti vivono nelle più disparate periferie esistenziali, tenere materialmente aperte le porte delle chiese, riscoprire e praticare le antiche opere di misericordia corporali e spirituali, riscoprire la parola *perdono*, *proclamare con gioia l'anno della Misericordia del Signore*. Certo, *l'anno della Misericordia*, ma cosa è la misericordia? Termine vasto, profondo, con al centro sempre il *cuore*. Il suo centro è il *cuore*: *miserere*, avere pietà e *cor*; *cordis*, cuore: sentimento per il quale la miseria degli altri tocca il *cuore*. Mettere al centro dell'anno giubilare il cuore, lasciarsi guidare dal cuore nei confronti degli altri, come Dio si è lasciato guidare dalla sua bontà, non dalla giustizia, nei confronti di tutti, come recita il motto scelto per l'Anno Santo: *"Misericordes sicut Pater; misericordiosi come il Padre"*.

Enrico Mattoccia

## ANNO SANTO 1900

Quando il pontefice Leone XIII (Vincenzo, Gioacchino, Raffaele, Luigi Pecci), chiuse in S. Pietro la porta santa del Giubileo 1900: aveva 90 anni. I suoi gesti apparivano stanchi, non però d'una stanchezza mortale, proprio come non mortale è la Chiesa. Anche la voce del Pontefice sembrava velata, parlava sottovoce, ma tutti lo ascoltavano con trepidazione e rispetto. Ecco quanto scriveva, in proposito, Giovanni Pascoli che allora aveva 45 anni: "Uomo, che quando fievole / mormori, il mondo t'ode, / pallido, / pallido eroe, custode / dell'alto atrio di Dio; / leva la man dall'opera / o immortalmamente stanco".

Il Poeta aveva grande ammirazione per il Papa, e mai l'aveva nascosto,

anche se la sua religiosità, soprattutto all'inizio della sua maturità, rimase ancora in ricerca con una schietta ed accorata volontà di credere.

Per il Pontefice, Giovanni Pascoli aveva avuto sempre ammirazione, non solo per la potenza spirituale senza fine ma anche per le capacità letterarie-umanistiche che Leone XIII sempre ebbe, tanto che il poeta affermava che nei concorsi di poesia e letteratura, ai quali partecipava con successo, non avrebbe mai voluto come competitore il Papa, insuperabile specialmente nella lingua latina.

Non sappiamo se il Pascoli partecipò al Giubileo, "il gran perdono cristiano", come lo definisce; sappiamo però che, chiusa "La porta santa",

scrisse dei versi, ora reperibili in "Odi e Inni", li inviò subito al suo amico sacerdote Luigi Pietrobono, degli Scolopi (2 gennaio 1901) e anche alla rivista "Il Marzocco" che li pubblicò il 6 gennaio 1901.

Nell'inno Pascoli mostra il vivo desiderio di una fede che spezzi le tombe di granito e, vincendo la morte, "restituisca i morti alla vita". Il Poeta aveva seguito, con apprensione, sul giornale, la malattia del Papa ed aveva scritto: "Gran sacerdote vecchissimo, smunto, quasi diafano, che regge tanti milioni di coscienze, che sta a guardia inflessibile del passato e accenna a invadere l'avvenire del mondo e che, nei silenzi notturni del Vaticano, cesella un'umile preghiera a Maria".

Fu molto impressionato dalla morte del Papa (20/7/1903) per il quale aveva avuto sempre molta ammirazione; malgrado tutto però gli rimase nella mente più viva la chiusura della Porta Santa all'inizio del 1901 come notiamo nell'inno "La Porta Santa" di cui si è già parlato. Quella chiusura fu per il Poeta come la cancellazione di una realtà molto importante e come se fosse in qualche modo impedito l'accesso al cielo, di cui, in certo modo, la Porta Santa aperta, era stata l'ingresso per tutto l'anno giubilare.

Secondo il Poeta, la Porta Santa si doveva lasciare aperta per sempre, perché attraverso essa gli uomini, delusi da altri uomini annunciatori di false promesse, potessero passare "al di là della soglia", dove c'è la vita vera che non inganna più. Per Pascoli, davanti



alla Porta Giubilare chiusa non c'è che gente morta, ombre senza lasciar traccia e che mai potranno dare vita agli uomini che la vogliono. Ovviamente il Pascoli a questo punto non si ferma alla porta, ma mira al suo valore spirituale e simbolico, raggiunto con una vita cristiana conforme al Vangelo.

È facile notare come la "porta aperta", con tutti i significati che l'accompagnano, almeno per certi aspetti, ci

richiama l'insegnamento e le azioni dell'attuale papa Francesco che ha proclamato un anno giubilare e spesso esorta ad accogliere, aprire le porte, sia materialmente sia simbolicamente e spiritualmente, non solo ai fedeli cristiani, ma a tutti gli altri uomini, affranti, disperati, prostrati dal dolore e dalla povertà, dalla solitudine...senza alcuna discriminazione. Il Pascoli ve-

deva davanti alla porta chiusa gente mesta, ombre che mai avrebbero potuto dare la vita agli altri. La Chiesa di papa Francesco, malgrado tutto, si sforza di essere fedele al Vangelo e vuole che "le porte siano aperte", cioè che nella Chiesa ci sia posto per tutti, siano essi credenti o alla ricerca della fede.

*Enrico Mattoccia*

## FILASTROCCA RISPARMIA ENERGIA

*Da tante parti siamo spinti a risparmiare l'energia, ecco i consigli che una ragazza di prima media ha dato due anni fa, con una sua poesia per il "Premio Goccia d'Oro".*

Filastrocca risparmia energia  
stare più attenti non è una magia!  
Preferisci ad un bagno reale  
una tiepida doccia frugale;  
l'acqua è una risorsa rara e preziosa,  
non sprecarla per ogni piccola cosa!  
Non accendiamo sempre i termosifoni,  
mettiamo invece di lana i maglioni.  
Luce, gas, corrente, riscaldamento  
sono già in esaurimento!

Prestiamo ancora più attenzione,  
non accendiamo la televisione  
preferiamo una lettura a letto  
e il pannello solare sopra il tetto!  
Ogni risorsa si può risparmiare  
ed il pianeta può respirare,  
con meno scarichi ed inquinamento  
ognuno di noi è più contento.

*Federica Cippitelli,*

Alatri – Ins. Annarita Marziale

# La Rocca

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



# ULTIMI FRUTTI D'AUTUNNO

*...quando raccogliere funghi diventa saccheggio!*



Anche in questo articolo la ormai inflazionatissima frase: *“Non ci sono più le mezze stagioni”*, calza proprio a pennello! Dopo un mese di novembre (almeno nei primi 20 giorni) travestito da settembre, di colpo ha fatto irruzione quello mascherato da gennaio e, sulle alture medio-alte, è apparsa perfino la prima neve. Più specificatamente a Rocca Massima si è passati dal tepore dei circa 20°, al quasi freddo di 7-8° e stiamo parlando di temperature massime; mentre le minime da 8-9° sono scese sino a sfiorare lo zero. Nel complesso però questo caldo mese novembrino, oltre che farci risparmiare una discreta sommetta sui riscaldamenti, ci ha regalato una raccolta considerevole di un altro prodotto autunnale tipico delle nostre zone: il fungo porcino, in tutte le sue varietà. Nel periodo di massima raccolta nelle strade provinciali che attraversano in nostri boschi non era più possibile sostare, tante erano le auto dei *fungaroli* che si fermavano a bordo strada in entrambi i lati, causando, specialmente nei fine settimana, qualche intralcio alla circolazione. Come sappiamo, la raccolta dei funghi è regolamentata da leggi regionali: ci vuole un patentino, che viene rilasciato dopo aver frequentato un corso specifico, si può effettuare a giorni stabiliti, non si possono raccogliere funghi oltre un certo quantitativo e per il loro asporto ci vuole un determinato canestro. Bene, queste sono le regole che un diligente raccoglitore dovrebbe osservare, ma quanti

lo fanno? Pochissimi, credo! Certo che se il Dio dell'Antico Testamento dovesse punire un popolo disobbediente (ammesso che non lo stia già facendo) non invierebbe più le locuste, ma sicuramente manderebbe un'orda di famelici raccoglitori di prodotti del bosco. Come dicevo poc'anzi l'annata particolarmente favorevole ha “sguinzagliato” nei boschi, in cerca di funghi, anche tanti raccoglitori occasionali e inesperti; questo

fatto ha determinato, purtroppo, un incremento notevole dei ricoverati per ingestione di quelli tossici, con un aumento notevole di costi gravati sulla sanità pubblica. Ho letto su di una rivista specializzata che gli oneri a carico dei contribuenti non sono solo quelli relativi alla sanità ma ce ne sono anche altri come per esempio quelli spesi per le ricerche dei dispersi tra i boschi; inoltre, sempre su quella rivista, un responsabile della gestione forestale commentava amaramente che oramai il buon risultato del raccoglitore non si misura più con il cestino pieno ma, ahimè, col cofano stracolmo del suo “maxi suv”; ovviamente il tutto viene “postato”, sui i vari “social net work”, con l'immane “selfie”! Il raccoglitore di funghi, asparagi, lumache, frutti di bosco e quant'altro, un tempo, era una persona parca e rispettosa dell'ambiente; il suo obiettivo era raccogliere un quantitativo sufficiente per la famiglia ed eventualmente tornare dopo qualche giorno per raccoglierne ancora. Il moderno raccoglitore è invece una specie di serial killer, il cui obiettivo è lo sterminio della specie vegetale che vuole raccogliere. Il suo scopo è entrare nel “Guinness dei Primati” per il maggior numero di funghi raccolti in un solo giorno e non si ferma finché tutti gli esemplari nei dintorni non sono nel suo canestro o, ancor peggio, nella sua bustona, magari di plastica. Molto spesso questo tipo di raccoglitore vende la gran parte di quello che raccoglie ai ristoranti,

probabilmente in nero, alimentando così la spirale dell'economia sommersa. Ovviamente, nessuna motivazione può giustificare questo tipo di “strana” attività commerciale e neppure si può pensare che il sostegno alle famiglie in difficoltà possa permettere di mantenere a lungo queste forme di razzia indiscriminata che spesso creano anche dei danni al bosco; tutto ciò perché, chi raccoglie, lo fa senza rispettare le più fondamentali regole di tutela della natura e del bene comune. Non si mette in discussione il diritto di ciascuno a raccogliere un quantitativo minimo destinato al consumo familiare e si può anche essere tolleranti rispetto a situazioni in cui la raccolta integra il reddito in situazioni di criticità, ma non si può permettere che vi sia un numero di raccoglitori superiore alla capacità di carico dell'area, soprattutto quando i raccoglitori hanno come obiettivo quello di riempire il bagagliaio delle proprie automobili. In realtà, proprio per ovviare a questi problemi molti Comuni hanno introdotto dei regolamenti stringenti che indicano in quali luoghi è possibile effettuare la raccolta, in quale periodo e con quali accorgimenti. In molti casi è stata introdotta una tessera comunale (riservata ai soli residenti) e, per poter effettuare la raccolta, bisogna avere un'apposita autorizzazione che contiene i quantitativi massimi che ogni persona può raccogliere al giorno. L'obiettivo è proprio quello di evitare che una singola o poche persone, possano raziare determinate produzioni, impedendo ad altri di goderne, ma soprattutto rischiando di compromettere il bosco stesso. Ci auguriamo che anche nel comune di Rocca Massima, quanto prima, si possano adottare queste norme; ci si deve rendere conto che una regolamentazione ad hoc sulla raccolta dei funghi, asparagi, muschio, ecc. oltre che far rispettare la legge, fa del bene e salvaguarda il nostro bellissimo e ancora incontaminato territorio boschivo e...scusate se è poco!

*Aurelio Alessandroni*

# COOPERATIVA AGRICOLA "S. ANTONIO"

*Frantoio - oleificio sociale*



Nel numero di novembre di questo giornalino abbiamo detto che a Boschetto di Rocca Massima, attualmente ci sono tre frantoi oleari; abbiamo parlato di uno, ma è giusto che parliamo anche degli altri. Daremo qualche notizia sul frantoio della cooperativa agricola "S. Antonio" che si trova a pochissima distanza dal frantoio di Tommaso e Marcella Del Ferraro.

Il 31 agosto del 1947, 54 lavoratori delle campagne e del paese si riunirono a Rocca Massima e diedero origine ufficiale e legale alla cooperativa "S. Antonio", presidente Ruggero della Vecchia, vicepresidente Giulio Pasqualini, segretario Augusto Cianfoni; era il punto di arrivo di tante fatiche e sacrifici, ma i partecipanti erano contenti perché finalmente potevano decidere sui loro prodotti, i prezzi, la quantità da coltivare...insomma erano padroni, non solo lavoratori. La cooperativa, secondo quanto è scritto nell'atto costitutivo, aveva vari scopi, compreso quello di costruire un frantoio per la molitura delle olive. A questo progetto i soci si dedicarono con passione ed usarono il denaro che ciascuno aveva versato per far parte della cooperativa (cinquantami-

la lire a testa).

Il frantoio, appena terminato, cominciò subito a lavorare; è andato sempre, aggiornandosi per avere sempre macchinari moderni con la massima rendita; anche il numero dei soci è andato sempre crescendo, tanto che attualmente sono 330, non solo di Rocca Massima.

Attualmente il frantoio ha due impianti continui: uno con il sistema delle macine e l'altro con frantumatore. Nella giornata si riesce a molire tutte le olive che arrivano e ciò fa sì che non corrano alcun pericolo; gli esperti dicono che l'olio è migliore quando le olive sono "lavorate" il più presto possibile (lavatura, frantumazione...)

I locali del frantoio sono andati crescendo secondo le necessità e per questo sono stati comperati pezzi di terreno confinante. Oggi il frantoio ha locali grandi, comodi per la lavorazione, vari uffici e un ampio piazzale sul quale si affacciano due pareti dell'edificio. Lo scarico delle olive è facilitato e così pure la sosta delle vetture degli operai e dei clienti. La maggior parte dei produttori porta a casa l'olio ottenuto dalle proprie olive e essi stessi pensano a venderlo dopo aver messo da parte il necessario per la famiglia.

Da alcuni anni la cooperativa è stata promotrice e socia di una cooperativa di servizio alla quale sono stati affidati terreni di privati che non hanno più la possibilità di coltivarli. Per la spartizione del prodotto ci sono regole precise e ad esse si attengono sia i

padroni, sia chi ha curato gli oliveti.

La "S. Antonio" fa anche parte di altre cooperative di II grado per la commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva, pertanto i soci possono rivolgersi alla "S. Antonio" anche per la vendita del prodotto, tutto o in parte.

Nel 2001 la "S. Antonio" è stata promotrice di una associazione di categoria (A.L.F.O.), alla quale aderiscono l'80% dei frantoi laziali ed è stata riconosciuta dalla Regione Lazio.

Come è chiaro la "S. Antonio" ha fatto grandi passi, grazie ai vari presidenti e dirigenti che sono stati alla guida finora. Purtroppo, dei 54 soci che si sacrificarono per dar vita alla cooperativa e al frantoio, ne sono rimasti pochi, ma coloro che ancora sono presenti, anche se non sono proprio i fondatori, devono essere orgogliosi perché quelle cinquantamila lire versate all'inizio hanno portato frutto; un frutto di cui tutto il paese deve essere orgoglioso.

*Enrico Mattoccia*



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

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

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

e-mail: [lucarelliolive@email.it](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.*

# RIPULIAMO L'ITALIANO

L'evoluzione del latino ha dato in Italia origine a vari tipi di "volgari"; mentre quello toscano è stato nobilitato da Dante e, con Petrarca, ha raggiunto la dignità di lingua letteraria. Con gli apporti di altri letterati del Cinquecento divenne la lingua dei colti, mentre il popolo si esprimeva usando un linguaggio poco curato o preferibilmente con il dialetto. Con l'avvento della televisione si è attuata l'unificazione linguistica della nazione anche se è sempre rimasta una distanza tra l'italiano dei colti e quello delle persone comuni.

L'italiano nei secoli passati è stato una delle grandi lingue con cui si esprimeva la cultura. Da vari decenni ha subito una perdita di prestigio e, anche se viene studiato un po' nel mondo, non è più il mezzo con cui si esprimono i grandi personaggi della cultura e della scienza.

Molteplice è l'origine delle parole italiane: greco, latino, i vari dialetti e molte lingue straniere dall'arabo allo spagnolo, al francese, all'inglese e da altre lingue come si può rilevare se nel consultare i dizionari si fa attenzione all'etimologia che ci permette di comprendere meglio il significato delle varie parole.

Con il processo della globalizzazione la nostra lingua può subire dei mutamenti non sempre positivi e può influire anche l'afflusso di immigrati. La lingua stabilisce un rapporto tra le persone e nei secoli passati tra quelle colte e chi lo era meno o quasi per nulla, non era molto intenso, anche perché l'italiano era parlato da una minoranza.

Oggi specialmente con i mezzi di comunicazione (radio, televisione, giornali, riviste), tale rapporto si è fatto più continuo, ma non è migliore perché il linguaggio è sceso nella qualità e, basta seguire con un po' di attenzione molti interventi, anche di gidella dentonalisti, per convincersene.

Una brutta abitudine si sta diffondendo: il linguaggio molto spesso viene "abbellito" da tanti con parole volgari e sentirle da donne, da giornalisti, da parlamentari (anche in Parlamento), è un brutto segno; ci si mette al livello

di persone di bassa cultura e poca educazione.

I giornalisti possono influire molto sul modo di parlare. Il giornalese è un linguaggio che vuole essere e spesso si inventano neologismi che fanno presa, ma che sovente non hanno il motivo di esistere; è un effimero linguistico che danneggia molto la lingua. Che cosa è, ad esempio, la "quadra" come viene intesa da un po' di tempo? C'è nel dizionario ma ha significati completamente diversi da come è intesa ora la parola.

La lingua che si parla è "viva" e quindi è in costante mutamento e gli incontri, gli scambi soprattutto oggi possono arricchire l'espressione.

La lingua nazionale è una ricchezza da preservare e da salvare; nella sua evoluzione l'italiano ha subito molti cambiamenti, ma le innovazioni sono state il risultato di una crescita razionale, frutto del sapere e della cultura. Oggi, purtroppo, c'è la tendenza ad accettare tutto senza farne un minimo esame.

Per difendere l'italiano si deve salvarlo soprattutto dall'invasione dell'inglese e dal burocratese. troppe parole inglesi infarciscono la lingua parlata e scritta: è uno snobismo linguistico molto nocivo e anche inutile perché la massa delle persone non conosce quelle parole. C'è anche da dire che molto spesso sono parole pronunciate in modo sbagliato; chi ha un dizionario inglese lo può controllare facilmente.

Inoltre, tante di esse hanno la corrispondente italiana: ed esempio, invece di "coffee break", non si può usare

la tanto amata "pausa caffè"? Si deve scrivere "Roma vs Lazio" per indicare la partita (vs equivale a versus, cioè contro), un volta si metteva Roma vs Lazio e tutto era chiaro; gli esempi potrebbero essere tanti.

L'obbligo di insegnare in inglese all'università è un grave colpo per la lingua; ma sembra che un tribunale di Milano abbia condannato tale decisione.

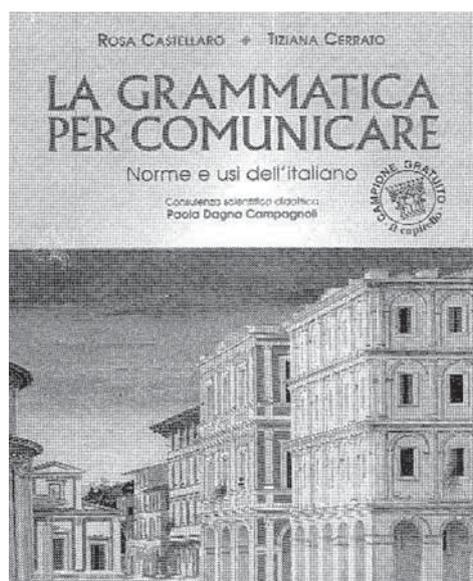
Una casa editrice nell'edizione annuale del suo dizionario di italiano aggiunge sempre neologismi; nel 2004 ne aveva aggiunti più di 10000, nell'edizione del 2015 i neologismi, secondo un giornale, sono 13000. Probabilmente le persone impegnate in quel lavoro sono state un po' di "manica larga".

Il valore di un dizionario non è dato dal numero delle parole, ma dalla ricchezza dell'informazione che deve essere precisa. Occorre essere molto cauti nell'accettare parole da inserire in un dizionario.

Ho messo "ripuliamo" e non ripulire l'italiano perché tutti dobbiamo portare il nostro contributo alla difesa della nostra lingua, non accettando l'idea di qualche studioso quando afferma che non ha senso farlo perché in un mondo globalizzato c'è bisogno di "una" lingua. Come giudicare tale opinione? Ci si può disinteressare di un argomento così importante?

Per questa difesa è necessario conoscere la grammatica, insegnarla bene nelle scuole, osservarne le regole, non contentarsi delle poche parole che abitualmente si usano, ma accrescerne sempre di più la conoscenza per evitare di ripetere sempre le stesse (oggi, ad esempio, tutto è "ulteriore"), evitare le parole volgari che fanno calare la qualità della comunicazione. Il fatto che anche in televisione si dicano tali parole è causa di un danno maggiore perché l'abitudine si diffonde.

Se ognuno porta il proprio contributo alla difesa della lingua sforzandosi a migliorare la propria espressione ed evitando quanto potrebbe corromperla, l'italiano resterà "la lingua più bella del mondo".



# LA CORTE COSTITUZIONALE

## *organo politico di giustizia sociale?*

La nascita dello Stato di diritto, oltre ad evitare la concentrazione dei poteri dello Stato in un solo organo, ha comportato che le funzioni che compongono l'ordinamento giuridico statale e, per mezzo delle quali vengono curati gli interessi della collettività, fossero individuate nella funzione legislativa, amministrativa e giudiziaria ed attribuite ad organi diversi. Tale teoria, sostenuta soprattutto da Montesquieu, ha dimostrato di non essere sufficiente a garantire l'equilibrio tra i poteri dello Stato, l'adeguamento della realtà concreta a quella prevista nei testi normativi, ma, soprattutto, non aveva tenuto in considerazione il presupposto della funzione normativa: il momento politico. L'ambito riservato alla programmazione, alle scelte, agli obiettivi da conseguire, agli interessi da curare.

Gli organi dello stato, clienti di tale ambiente, sono considerati titolari della funzione politica e definiti organi costituzionali che si distinguono da quelli di rilievo costituzionale in quanto soltanto previsti dalla Costituzione.

Tuttavia, anche con l'aggiunta della funzione politica, l'ordinamento giuridico statale appariva incompleto, mancavano gli organi che garantissero il regolare svolgimento delle funzioni e dessero ascolto a quelle richieste dei cittadini che il momento politico aveva trascurato o non tenuto nella dovuta considerazione. Fu individuata la funzione di garanzia e fu assegnata a due magistrature, il Presidente della Repubblica e la Corte Costituzionale. Il primo titolare di funzioni, soprattutto, formali, ancorché negli ultimi tempi sembra che, di fatto, si sia discostato da tale ruolo. La seconda con funzioni di custode della carta costituzionale. Tale funzione non gli attribuiva il ruolo di sentinella che guardava



soltanto il rispetto dei limiti da parte degli organi costituzionali ma gli offriva lo svolgimento di una funzione attiva che le consentiva di partecipare all'attività politica.

Le decisioni della Corte Costituzionale emanate nel corso degli ultimi anni hanno contribuito non soltanto a rafforzare il ruolo di organo costituzionale della Corte stessa, ma gli hanno conferito anche la funzione di rendere concreta la giustizia sociale. Infatti, con le sentenze sull'adeguamento delle pensioni superiori tre volte al minimo, sul pubblico impiego e sulla selezione degli embrioni la Corte ha supplito alla latitanza della politica ed ha reso concreto un principio di giustizia sociale: dare a tutti le medesime opportunità.

In sostanza, con la sentenza sulle pensioni la Corte ha dato concretezza all'art. 36 della Costituzione (una retribuzione sufficiente che garantisca un'esistenza libera e dignitosa), con la sentenza sul pubblico impiego, applicando il principio della illegittimità sopravvenuta, non da tutti condiviso, ha evitato la compressione della libertà sindacale prevista dall'art. 39 da parte del potere politico, con la decisione sulla selezione degli embrioni "prevede" di dare a tutti le medesime opportunità. Con la decisione 229/2015 la Corte Costituzionale ha dichiarato l'illegittimità della sele-

zione degli embrioni prima vietata dalla legge n. 40 del 2004, sulla procreazione medicalmente assistita, ed ha abilitato il medico ad impiantare soltanto embrioni sani. Con tale sentenza la Corte Costituzionale ha dato luogo ad un'operazione politica che abbraccia l'ambito economico e quello dell'eguaglianza sociale. Due momenti che mettono la Corte nella condizione di supplire all'inerzia politica e di abilitarla a

pronosticare il momento di partenza degli individui nel consorzio sociale. Impiantare embrioni sani consente alla società di risparmiare risorse economiche per curare l'eventuale persona malata e, ad un tempo, di dare alle persone le medesime possibilità. Un ragionamento che, indubbiamente, riscuoterà consensi. Risparmi di spesa e tutti sulla stessa linea di partenza, senza diseguaglianze iniziali.

Tale sentenza, tuttavia, non ha sciolto tutti i nodi. La capacità del concepito, la sorte degli embrioni non utilizzati. Una sentenza che sulla base del principio dell'equità sociale sembra abbracciare una soluzione eugenetica. Migliorare il momento genetico per essere tutti in forma ai nastri di partenza. Le opinioni divergono. Chi difende la decisione della Corte e chi difende la dignità dell'embrione. Ma il dato certo è un altro. Ancora una volta la Corte ha supplito all'assenza della politica. I centri privati già effettuavano la selezione ed il Ministero della Salute non ha abilitato gli ospedali pubblici.

Se la sentenza della Corte Costituzionale è discutibile riguardo al contenuto, senza dubbio è condivisibile per aver eliminato una disparità di trattamento tra ospedali pubblici e cliniche private.

*Giuseppe Di Stefano*

# Guida all'acquisto della casa

Riprende da questo numero una collaborazione con il commercialista Elvio Catenacci di Latina, che già aveva pubblicato argomenti di cose fiscali qualche anno fa. Non ci eviterà le tasse ma potrà renderle chiare e comprensibili, In Italia si sa, le tasse sono alte, ma ci sembrano ancora più alte se andiamo in confusione.



In Italia il 73,2% della popolazione è proprietaria di immobili, di cui il 50,8 di prima casa, al di sopra della media Europea che si attesta al 70,1%. Pertanto prima di firmare un compromesso e lasciare un acconto, è doveroso seguire un vero e proprio iter su come comprare casa. Attenzione ad ipoteche e vizi dell'immobile, meglio non correre rischi e scoprire insieme le insidie relative alla compravendita immobiliare. Primo scoglio: il mutuo, chiedere preventivi a più banche, confrontare le offerte facendo attenzione ai costi aggiuntivi (costo perizie, spese pratica ecc...) e non affidarsi alla prima proposta. Ci permettiamo di consigliare passo passo come acquistare casa in modo

consapevole. Scelta la casa, siamo sicuri di aver fatto una scelta consapevole? Purtroppo capita spesso che dopo aver concluso l'atto di compravendita i nuovi proprietari si ritrovano alle prese con un immobile ipotecato e pieno di vizi non dichiarati.

La scelta della casa è la fase più importante e delicata dell'acquisto immobiliare. Ecco elencati alcuni consi-

gli per non incappare in truffe o vizi non dichiarati. Prima regola: mai iniziare la ricerca dell'immobile senza aver considerato il budget a disposizione. Se vi rivolgete ad una agenzia immobiliare, dichiarate quanto potete spendere tenendo conto che oltre l'importo della casa c'è da aggiungere il costo del notaio con le relative tasse. Inoltre le agenzie immobiliari vi chiederanno per la mediazione un compenso che oscilla tra il 2 e il 5% sul prezzo stabilito dal proprietario.

Una agenzia seria e professionale vi fornirà tutti i documenti necessari comprovanti lo stato della casa, se sulla stessa sono vantati diritti da terzi come le ipoteche. Se invece acquistate da un privato, richiedete

la visura catastale, utile a verificare la corrispondenza della proprietà, la categoria dell'immobile, l'effettiva ubicazione, il numero dei locali, la classe energetica, e l'inesistenza di vizi come ipoteche, pignoramenti o sequestri.

Il secondo passo è quello di informarvi sulle agevolazioni speciali per chi acquista la prima casa (è il caso delle giovani coppie) o per chi esegue ristrutturazioni sostenendo spese ingenti, perciò prima di procedere all'acquisto fate una ricerca per conoscere quali agevolazioni sono applicabili e come richiederle.

Ma ritorniamo sul tema "mutuo". Spesso chi diventa titolare di un conto corrente bancario potrebbe ottenere condizioni vantaggiose sul tasso d'interesse. Ricordatevi che la concessione del mutuo bancario è strettamente connessa alla possibilità da parte del contraente di assolvere al pagamento delle rate. Perciò spesso c'è bisogno di un garante che con il suo intervento migliora l'aspetto reddituale mettendo in condizione l'istituto di credito di erogare il mutuo. Per finalizzare l'acquisto serve un atto notarile generalmente scelto dall'acquirente.

(Fine prima parte)

a cura dello studio Catenacci  
([studiocatenacci@libero.it](mailto:studiocatenacci@libero.it))

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



**Farmacia San Giuliano**  
Dottori Montecuollo

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

chicco

FISSAN

Peg-Pérego

Inglesina

Mustela

FORBAPREDRETTI

osmin

STOKKE

brevi

cam

TRISER

AVELIT

Pali

MAM

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

## Acqua: un bene comune!

La chiamano, oro blu, giustamente perché senza di essa non c'è vita. Noi in Europa non sentiamo la sua mancanza, apriamo il rubinetto e, come per magia, esce, mostrando tutto il suo fascino. Ma ogni volta che si compie questo gesto, bisognerebbe pensare ai popoli che per procurarsela devono percorrere chilometri e chilometri per raggiungere uno specchio d'acqua. Il nostro pianeta, visto dallo spazio, è un enorme biglia blu per la predominanza del prezioso liquido. L'uomo ne usufruisce di circa il 3% contenuto nei laghi e nei ghiacciai poiché il restante 97% è acqua salata che sta nei mari. L'acqua è una risorsa limitata e per noi fonte di vita; la usiamo per bere, per lavarci, per coltivare e per fabbricare oggetti. Nonostante sia così importante, diamo per scontata la sua presenza e la inquiniamo e la consumiamo senza troppi riguardi. Solo quando non è più disponibile nel nostro rubinetto di casa, allora sentiamo la sua importanza. Rocca Massima, pur avendo nel proprio territorio due fonti d'acqua, ha vissuto, da sempre, il disagio della sua mancanza, poiché queste fonti sono alquanto piccole e piuttosto lontane dal paese. Ecco spiegato il motivo per cui ogni abitazione aveva una cisterna o pozzo per recuperare l'acqua piovana che veniva usata per i servizi igienici, mentre quella per bere si attingeva dalla fonte dei Formali e si trasporta in paese con i barili caricati sulle bestie (asini o muli) oppure le donne la portavano con le conche poggiate sul capo protetto dalle "coroglie". Anche il Comune aveva provveduto alla raccolta di acqua piovana costruendo una enorme cisterna chiamata "Lago Novo". Era situata all'entrata del paese per facilitare i numerosi mulattieri che al rientro abbeveravano le loro bestie dopo una estenuante giornata di lavoro. Quest'acqua veniva usata anche per altro, specialmente per fare il bucato

e il "Lago Novo" fu, molto spesso, testimone di amori nati tra un'abbeverata di muli e un risciacquo di candide lenzuola. L'acqua raccolta nei pozzi veniva tirata su a forza di braccia e con l'aiuto di qualche carrucola; solo molti anni dopo qualcuno più benestante si dotò di pompe elettriche. Non so di preciso quando a Rocca Massima fu costruito l'acquedotto e la rete idrica ma ricordo quando mia nonna raccontava come le donne andavano con le conche alla *Porena*, dove tramite una tessera, potevano ritirare il prezioso liquido sotto la supervisione e controllo di volontari del Fascio. Se torno indietro ai miei 18 anni, ricordo ancora le autobotti che si inerpavano per la strada di Giulianello per portare l'acqua sopra all'acquedotto. Solo nel 1980 Rocca Massima è stata collegata all'acquedotto del Simbrivio e ricordo ancora la grande festa che si fece in occasione dell'inaugurazione. Fu costruita anche una fontana per celebrare l'evento ma dopo qualche anno ha avuto dei problemi causati dall'erosione e gli amministratori anziché ripararla hanno preferito eliminarla costruendo al suo posto uno spazio attrezzato per i bambini. Credo sia stata una scelta sbagliata perché ritengo si sia cancellata una parte di storia recente del nostro paese. Ora l'acqua ci arriva, buonissima e abbonante, dalla sorgente del Semprivio di Vallepietra ma fino a pochi anni, durante i mesi estivi quando la popolazione aumentava, perché c'erano i villeggianti, le zone più alte del paese rimanevano all'asciutto perché la pressione diminuiva a causa del maggior prelievo e delle condutture inadeguate; adesso con quelle nuove, il problema sembrerebbe essere risolto. L'acqua è patrimonio dell'umanità e tutti hanno diritto ad averla. È fondamentale per la vita e per la terra; garantisce una giusta salute per noi e per il nostro pianeta. Per questo non dobbiamo sprecar-

la ma usarla con parsimonia. Nonostante la sua vitale importanza si è fatto poco per la sua tutela anche se l'ONU nel 1992 ha proclamato il 22 marzo "Giornata mondiale dell'acqua". Eppure le conoscenze scientifiche e l'elevata capacità tecnologica di cui disponiamo, potrebbero darci una mano per risolvere il problema come, ad esempio, il "Warka Water": una creazione tutta italiana progettata dall'architetto Arturo Vittori e dal collega Andreas Voglieri. L'invenzione prende il nome dell'albero di fico etiope. Presentata per la prima volta alla biennale di architettura di Venezia nel 2012, il "Warka Water" si presenta come un enorme vaso alto più di nove metri. La struttura esterna è fatta di canne di bambù intrecciate tra loro che proteggono una gigantesca rete di nylon o propilene, dove va a depositarsi la rugiada che si forma durante la notte; alla base della torre c'è un contenitore dove vanno a cadere le gocce di rugiada e per mezzo di un tubo vengono portate a terra. Può raccogliere fino a novanta litri d'acqua al giorno. Possono trarne vantaggio soprattutto le popolazioni rurali di paesi in via di sviluppo, è una struttura economica e facilmente realizzabile che potrebbe veramente risolvere i problemi di numerosi Stati dove la siccità è imperante. L'acqua non è solo importante per il nostro fabbisogno giornaliero ma lo è anche per la produzione di cibi e indumenti. Lo sapevate che ci vogliono 140 litri d'acqua per una tazzina di caffè, 30 per una di tè, 20 per una di latte, 190 per un bicchiere di aranciata, 70 per una mela, 900 per un kg di patate, 1300 per un kg di orzo, 120 per un bicchiere di vino, 40 per una fetta di pane, 175 per un kg di zucchero, 200 per una lattina di bibita? Per questo vi chiedo di chiudere l'acqua quando vi insaponate sotto la doccia.

*Enrico Stirpe*



**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..."*

# CORI

## Matteo Filippi campione del mondo 2015 di kick boxing



Matteo Filippi è il nuovo campione del mondo di kick boxing - specialità kick light - categoria junior - 69 kg.

Il diciottenne fighter corese, già pluricampione italiano WTKA di kick boxing nelle specialità kick light e light contact nel 2014 e 2015, è salito sul gradino più alto del podio ai recenti Campionati Mondiali Unificati di Arti Marziali WTKA/WKA 2015 di Benidorm, in Spagna. Una storia che continua per l'ASD Fight Club Team Frasca di Cori. Matteo infatti è allenato dal Maestro Michele Frasca, anche lui campione del mondo nel 2006 e 2007. *“Ed anche questa bellissima esperienza è andata - ha commentato Matteo Filippi, accolto trionfalmente con una festa a sorpresa nella palestra il Tempio delle Arti Marziali Fight Club, dove si allena - Raggiungere queste mete non è facile, ma con la giusta grinta si può arrivare ovunque. Un grazie a tutti coloro che mi sono stati*

*vicino e che mi hanno supportato per arrivare fin qui. Un particolare ringraziamento al mio maestro Michele Frasca che come sempre è stato di fondamentale aiuto per me. Adesso pensiamo al futuro”.* L'evento mondiale ha registrato numeri record. Hanno aderito oltre 50 federazioni internazionali e partecipato circa 5.000 atleti provenienti da 120 nazioni. Su una ventina di tatami e tre ring si sono svolti combattimenti in numerose discipline e categorie. Dopo le operazioni preliminari di peso e registrazione il 2 e 3 Novembre, il 4 sono iniziate le varie gare, precedute dalla cerimonia di inaugurazione. Domenica 8 Novembre si sono svolte le finali. Ottima l'organizzazione, magnifica la cornice cittadina di Benidorm, nella comunità autonoma di Valencia, non a caso ribattezzata “La New York del Mediterraneo”.

(M.C.)

# GIULIANELLO

## Le ragazze di “Chi dice Donna” allieve di nonna Matilde e di Antonella Cirino

“Le mani in Pasta”: Nuova avventura per nonna Matilde e la sua squadra di provetti pastai. Ogni martedì alle ore 9:00 e il mercoledì alle ore 15:00, a Giulianello, si terrà il nuovo corso di nonna Matilde, “Mani in pasta”, che insegnerà ai partecipanti a fare la pasta a mano, proprio come facevano i pastari e le massaie di una volta, in laboratorio o a casa, armati di ingredienti semplici e genuini, di mattarello e “spianatora”, e tanta creatività. Perché fare la pasta a mano è anche un'arte culinaria, oltre che un antico mestiere e passatempo domenicale. Nonna Matilde, cuoca professionista per oltre quarant'anni, oggi in pensione, si diletta a tramandare il suo sapere artigianale che rischia di scomparire per sempre. Durante le lezioni gli allievi “sfogliini” ap-

prenderanno le tecniche e i segreti della lavorazione manuale della pasta. Fresca, secca, all'uovo o con acqua e farina, ripiena, di ogni forma e lunghezza. Poi gli gnocchi, sia con le patate che nelle altre varianti. Impasto, stesura, taglio e cottura. Tutto rigorosamente a mano. Infine la preparazione dei condimenti. Naturalmente vi sarà “una mano di risguardo” per le tipicità del territorio, anche in un'ottica di recupero e valorizzazione delle tradizioni locali. Verranno forniti utili consigli per la scelta migliore delle materie prime e delle attrezzature. All'opera in cucina insieme a nonna Matilde sarà una grande festa, un tripudio di odori e colori, un mescolarsi di profumi ed emozioni forti ed autentiche. Un gioioso ritorno al passato per un'al-

ternativa occupazione futura, in un presente in cui tra mancanza di tempo ed invasione di paste alimentari, sta scomparendo la bellezza della manualità e dell'artigianalità, e non solo nel fare la pasta. “Mani in pasta” rientra nell'offerta formativa dell'Associazione Culturale “Chi dice donna”, il gruppo tutto al femminile impegnato nella promozione del paese, nella riscoperta del suo dialetto e delle sue usanze, nell'integrazione delle comunità straniere che vi abitano.

“Corso di uncinetto”: Scoprire o riscoprire il piacere di fare, dell'artigianato manuale fai da te, e tramandare un antico sapere che rischia di scomparire, recuperando e salvaguardando una vera e propria arte creativa. Sono queste le finalità

del corso di uncinetto in pizzo d'Irlanda, ferri, ricamo base, chiacchierino con navetta ed ago e macramè tenuto da Antonella Cirino. "Maestra" Antonella è un'esperta del settore, con una passione innata fin da bambina, che ha coltivato parallelamente alla sua professione di tecnico di confezioni per l'alta moda, che l'ha portata a collaborare con grandi stilisti come Dolce e Gabbana, Ferrè, Trussardi e Versace. Oggi la Cirino mette le sue conoscenze e competenze a disposizione della comunità, affinché sopravvivano ad una modernità a tratti incapace di andare avan-



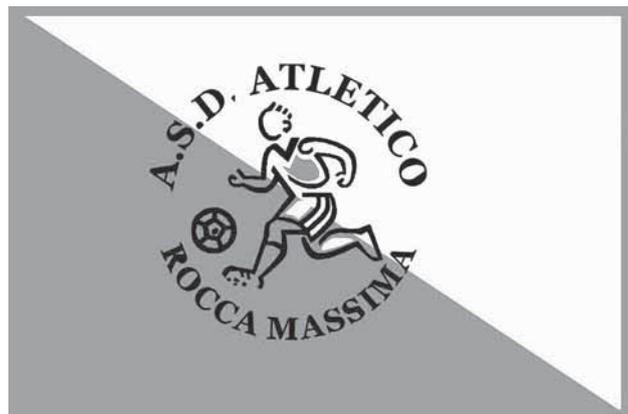
ti guardando al passato. Lo fa con un incontro settimanale, ogni martedì, a Giulianello, con inizio alle 15:30, in collaborazione con l'Associazione «Chi dice donna». Tanti i manufatti ideati da Antonella e realizzati insieme ai gruppi di allieve che ogni anno seguono con interesse e partecipazione le sue lezioni. Portachiavi, coperte, presine, pigotte, lavoretti di Natale, sono solo alcune delle numerose creazioni.

(M.C.)

Per maggiori informazioni di entrambi i corsi potete telefonare al: 333 24 78 369.

## A.S.D. ATLETICO ROCCA MASSIMA

Per difficoltà sorte all'ultimo minuto non possiamo fornire notizie su ASD Atletico Rocca Massima, calcio a 5. Sappiamo però che la squadra è quasi totalmente diversa da quella dell'anno scorso ed è più efficiente e combattiva. Anche l'allenatore è stato sostituito per volere del presidente Andrea Del Ferraro. Il clima e la coesione tra i giocatori è cambiata e ora davvero fanno un corpo e un'anima sola. I risultati della squadra sono positivi ed il presidente è contento. Stanno a metà della classifica. Lo scorso 29 novembre per la prima volta hanno giocato a Ponza contro i ragazzi dell'isola. Tra di loro c'è un clima effervescente e ci auguriamo che possano tornare con una bella vittoria che avrebbe riflessi dichiaratamente positivi sul resto dell'anno sportivo. Nel prossimo numero faremo conoscere non solo il risultato ma anche i loro pareri, impressioni e commenti sull'importante e lunga trasferta nella splendida isola pontina. Un incoraggiamento lo vogliamo fare anche alla dirigenza del gruppo sportivo perché conosciamo le difficoltà che devono affrontare ogni giorno che riescono, però, a superare grazie alla loro passione; l'opera che svolgono è altamente meritoria perché offrire ai ragazzi l'opportunità di esprimersi nello sport ha anche una grande valenza a livello sociale. Forza ragazzi!



(E.M.)

APPALTRICE ASL RM4h	<h1>Palombelli</h1> <p><b>Agenzia funebre</b> Lariano - Giulianello tel. 06.964.81.20</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> Giulianello: via V. Emanuele II, 26 Lariano: via Trilussa, 10 <b>Web site: <a href="http://www.palombelli.it">www.palombelli.it</a></b> <b>E-mail: <a href="mailto:info@palombelli.it">info@palombelli.it</a></b></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>		

# A CISTERNA: Amore, Arte, Ambiente e Avis

di Carlo Luffarelli



Il 24 ottobre scorso, grazie all'amministrazione del Comune di Cisterna di Latina, i preziosi affreschi del '600 - degli artisti Federico e Taddeo Zuccari, che adornano la sala a loro dedicata di Palazzo Caetani - hanno ospitato le poesie tratte dal libro *"Specchio della mia vita"* di Carlo Luffarelli, poeta e giudice di pace. Gli autorevoli relatori, che si sono amalgamati come fossero in un concerto, hanno trasformato l'incontro culturale in un convegno che ha consolidato il connubio tra la poesia e i valori umani e sociali.

La delicata voce della giovane cantante Corinna J. Zaccagnini inizia e subito tonifica l'atmosfera calorosa che la prestigiosa sala imprime all'evento. Il cuore teatrale dell'evento culturale è stato affidato, dal presidente dell'Associazione Territorio Arte e Cultura, Umberto Proietti, alle tre interpreti delle poesie, le quali hanno ripercorso 4 sentimenti espressi nei versi del poeta.

Il primo intervento è di Franca Del Giudice, già ex sindaco del Comune di Velletri, che ha interpretato 5 poesie sul connubio Amore e poesia, messo poi in risalto dal relatore Enrico Mattoccia, professore e scrittore.

Arte e poesia è uno dei temi estrapolati dai versi del poeta e recitati dall'attrice e scrittrice teatrale Eleonora Fede. Il compito di decantare questo connubio è stato di Tonino Cicinelli,

poeta, scrittore e regista teatrale, nonché direttore di giornale.

A fare un regalo a nonno Carlo è stato Nicolò, bambino, il quale ha letto la poesia *"La formica"* *"Con incessante fatica / la laboriosa ..."* quasi volesse elogiare l'amato nonno per questa sua virtù.

Dalle oltre 200 pagine del libro, il professore di lettere e filosofia Filippo Ferrara ha rilevato come il filo conduttore del poeta abbia sempre un legame con i temi sociali da lui amati. Carlo, donatore di sangue, esprime il suo sentimento nella poesia *"Il fiore dell'A.V.I.S."* che inizia così *"È bello avere un amico / avere un amico richiede tempo / ..."* Carlo Luffarelli ha ricevuto dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano l'onorificenza di Cavaliere per la sua sensibilità umanitaria.

La vibrante voce di Patrizia Audino, insegnante di filosofia e psicolo-

gia, ha messo in risalto il tema tanto amato dal poeta: l'Ambiente. Le varie anime culturali del territorio, che hanno riempito la sala Zuccari, hanno applaudito con calore l'intervento dell'ex sindaco del Comune di Segni e in precedenza anche Assessore alla Cultura del Comune di Velletri, Carlo Iannucci, il quale ha saputo far rivivere gli appassionanti versi sull'ambiente, come: *"Urla il vento fra i rami e le foglie. / Flette e ondeggia il biondo grano/come pure l'erba alta, ormai da*



*fieno, / dai mille colori sfumati di verde / giallo, viola ed i rossi papaveri: / tutto ondeggia come mare di colori. / Si erge, impassibile, ..."* tratto dalla poesia *"La quercia"*.

Nella sala al piano terra di Palazzo Caetani a rafforzare il messaggio "L'Arte è Pace" è la mostra del M° Carlo Fantauzzi, pittore di livello internazionale che ha esposto le sue opere in tutto il Mondo, come ambasciatore di pace in arte.

Umberto Proietti



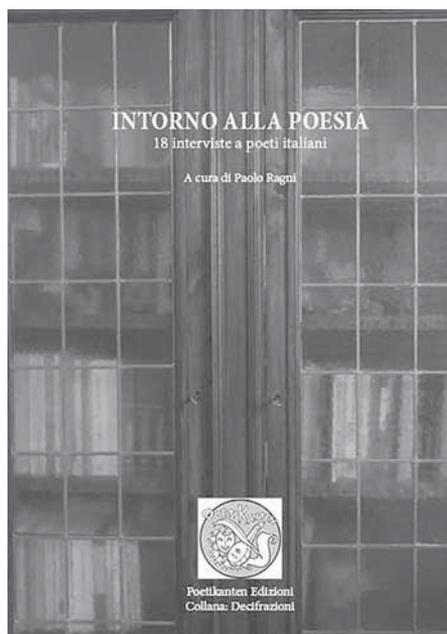
## FRUTTAMARKET

di Emilio Mariani

FRESCHENZA DEI PRODOTTI  
E CORTESIA ...DAL 1985

Via Achille Grandi, 61 - 04010 GIULIANELLO (LT)

# INTORNO ALLA POESIA



**“Intorno alla poesia - 18 interviste a poeti italiani”**, a cura di Paolo Ragni, è un volume, edito dalla Poetikanten Edizioni (collana: Decifrazioni) a Marzo 2015, che raccoglie una serie di eterogenee ed interessanti interviste.

Tra i 18 protagonisti incontriamo Mario Luzi, Dante Maffia, Walter Mauro, Aldo Onorati, Plinio Perrilli, Vito Riviello, Maria Luisa Spaziani... Ognuno pronto ad essere ascol-

tato e trascritto da Ragni. Ognuno pronto a donare il “respiro della profondità”, la poesia, come la chiama Luzi. Gli intervistati si lasciano guidare dalla sapienza dell’intervistatore, che già dalle prime battute della prefazione fissa le sue intenzioni e i suoi obiettivi, servendosi, in modo intelligente e raffinato, delle sei parole-chiave del giornalista. A Ragni interessa svolgere un lavoro di ricerca che sia originale, inedito, fonte di arricchimento per sé e per il lettore. Non intervista meccanicamente i grandi nomi della letteratura per collezionare incontri, come medaglie e distintivi da apporre sulla giacca del proprio curriculum vitae. La ragione che lo muove nel lavoro è molto profonda. Ragni vuole incontrare il poeta e conoscere la persona, l’anima che si cela dietro il grande nome, l’anima che ha forgiato il letterato. Le interviste, nei casi più fortunati, divengono allora una comunione, una condivisione, un gioco di luci ed ombre, di domande e risposte, di ricordi e speranze per il futuro. Egli svolge così un ottimo lavoro di documentazione, *“un’indagine sul vuoto”* la chiama spiegando il *cosa*,

la materia, e il *perché*, la ragione profonda, del suo lavoro: *“Volevo indagare gli spazi vuoti, per capire il perché di alcune scelte. L’indagine sul vuoto mi ha sempre accompagnato, in maniera diversa, nel tentativo di uscire dal déjà vu.”* Continua poi, nella prefazione: *“L’obiettivo era quanto di più semplice mi fossi potuto immaginare: una registrazione, la più fedele possibile, di un momento, una testimonianza di un affetto verso chi, la storia della letteratura, l’ha fatta per davvero. (...) Interessava cogliere dei momenti, all’interno di un percorso poetico, e che questi momenti fossero tracciati, una volta per sempre, prima che fosse troppo tardi.”*

Paolo Ragni ci dona, con “Intorno alla poesia”, spunti di riflessione e pagine impagabili, illuminanti, inedite di conoscenza. Ma soprattutto ci pone davanti ad un punto fondamentale: “il rapporto con il nostro tempo”, come sottolinea Mauro, e inevitabilmente il rapporto con le forme della comunicazione, tra cui spicca, gratuita e autentica, la poesia.

*Marta Monacelli*

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Filetto di maiale farcito ai chiodini*

#### **Ingredienti:**

700 gr di filetto di maiale - 500 gr di funghi chiodino - 1/2 spicchio d’aglio - 1 scalogno - 4 filetti di acciuga sott’olio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di santoreggia - 1/2 bicchiere di birra - 20 gr di burro - olio extravergine d’oliva - sale - pepe.

#### **Preparazione:**

Tritate le acciughe con l’aglio e fateli soffriggere con il burro, poi unite i chiodini, puliti e privati dei gambi più spessi. Salate, pepe te, rosolate per 10 minuti e unite il prezzemolo tritato. Incidete il filetto per il lungo e apritelo a libro, per ricavare una fetta larga. Disponetevi metà chiodini, arrotolatela e legatela con lo spago da cucina. Tritate lo scalogno. Rosolate il rotolo in un tegame con un filo d’olio, lo scalogno la santoreggia, poi sfumate con la birra. Regolate di sale e pepate. Coprite e cuocete 20 minuti.

Poco prima del termine della cottura, unite il resto dei chiodini. Slegate il rotolo, affettatelo e servitelo con l’intingolo e rametti di santoreggia fresca.



*Antonella Cirino*

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



[www.associazionecentra.it](http://www.associazionecentra.it)  
E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)  
Tel. **06.96699010**  
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile:  
**Virginio Mattoccia**

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

**Questo numero è stato inviato  
in tipografia per la stampa  
30 NOVEMBRE 2015**

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

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

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

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

## BABBO NATALE ESISTE?

Molti bambini crescendo si fanno questa domanda: "Ma Babbo Natale esiste?". La leggenda dell'uomo barbuto buono e gentile che porta doni ai più piccoli è ormai nota in quasi tutto il mondo, e tantissimi bambini non aspettano altro che la notte di Natale per poter ricevere quei regali tanto desiderati. Se fino a qualche decennio fa, la leggenda della Befana sembrava avere la meglio e godere di una maggiore popolarità, adesso la situazione è decisamente cambiata a favore di Babbo Natale. Andando ancora più in là nel tempo, più o meno nel periodo dei nonni e bisnonni, la tradizione voleva che fosse addirittura il Bambino Gesù a portare i doni: pochi regali, semplici ma tanto desiderati, forse l'unica occasione dell'anno per ricevere qualcosa. I tempi sono cambiati, la legge consumistica detta le regole degli acquisti e dei desideri e Babbo Natale affolla centri commerciali e negozi. Per i bambini rappresenta spesso un personaggio unico e amatissimo. *Spetta ai genitori però veicolare, anche attraverso questa figura, valori e principi.* Il Natale è una ricorrenza molto sentita soprattutto dai bambini che la vivono con vera gioia ed entusiasmo, è importante fare il possibile affinché sia realmente così per ogni bambino. I piccoli aspettano tanto questa festa che si veste di magia e aspettative. Non bisogna privarli di questi bisogni, *rispettiamo i loro desideri: se vogliono scrivere una letterina a Babbo Natale aiutiamoli a farlo; se, più grandicelli, pongono domande per verificare le loro credenze basta mantenere un atteggiamento tranquillo e aperto magari cercando di capire quali risposte vorrebbero sentirsi dire, senza ingannarli con fantasiose bugie.* Sarà il corso naturale del tempo e la loro crescita a svelare la verità senza drammi o particolari delusioni. *I bambini hanno bisogno di fantasticare e di credere a delle storie, perché questo li aiuta a crescere in maniera armoniosa e ad accettare la realtà quando saranno più grandi.* Basti pensare al valore, importantissimo, delle favole che offrono contenimento e sicurezza facendo comprendere concetti complessi come il bene o il male. Tutti i bambini hanno diritto di ricevere doni e regali, ma è bene che non diventino però il sostituto di altre mancanze ben più gravi, come l'affetto ad esempio. *I regali di Babbo Natale dovranno allora essere saggiamente guidati dallo sguardo attento e amoroso di mamma e papà, e non solo una corsa forsennata ai centri commerciali.* Babbo Natale in questo modo allora avrà pieno diritto di esistere perché metterà sotto l'albero doni pieni d'amore.



**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 PIÙ  
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