

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

Anno 24 numero 1

Associazionismo è confronto

Sabato 6 gennaio 2024

CORI
Teatro amatoriale

ROCCA MASSIMA
Antichi sapori natalizi

GIULIANELLO
Notizie da "Il Ponte Aps".

"Lo Sperone" sempre più presente nel territorio

Nell'ultimo numero del nostro mensile, abbiamo rivolto gli auguri di buon Natale e felice Anno nuovo ai lettori e ai cittadini, nella speranza che i giorni futuri ci riservino maggiore serenità, tranquillità, salute per tutti ed una pace duratura nel mondo.

Con l'uscita attuale de "Lo Sperone", a nome mio, dell'Associazione "Mons. Centra" e di tutta la redazione, rivolgo un particolare e sentito ringraziamento a quanti ci sostengono, facendo in modo che il mensile dell'Associazione continui ad essere presente, nell'intento di offrire il proprio servizio di informazione e di attività in modo sempre più efficace e propositivo.

Attualmente registriamo oltre 49.000 visite al nostro sito, con un incremento del 15% rispetto all'anno prece-



dente; 60.000 pagine visualizzate; 101.000 click sul sito, con una media giornaliera di circa 160 visite. Tale assidua presenza non può che inorgoglierci e, nello stesso tempo, impegnarci nel rendere le nostre pagine più interessanti ed attuali per tutti. Un ringraziamento particolare va a quanti ci sostengono con le loro sponsorizzazioni: **Comune di Rocca Massima; Olive Lucarelli (Rocca Massima); Frantoi del Lazio (Velletri); Farmacia San Giuliano (Giulianello); La Fioreria (Giulianello); Gioielleria Villa-sede storica (Velletri); Palombelli O.F. (Lariano); Agriturismo Raponi (Giulianello); Studio Medico Betti (Cori); Autoscuole Pasquali (Cori-Giulianello-Sermo-**

neta); Consorzio Agrario F.lli Moroni (Lariano); Banca Credito Cooperativo (agenzia di Cori); Diamond Style (Velletri). Nostro impegno, sottolineo, è quello di rendere il mensile "Lo Sperone" sempre più interessante così da offrire ai lettori e a tutti i cittadini un punto di riferimento concreto, sia di lettura che di critiche propositive per un continuo

contributo allo sviluppo sociale, culturale e turistico del nostro ambiente. Certo, sarà sempre presente anche qualche detrattore di professione, ma il "non ti curar di loro", in tal caso, è più che mai opportuno. All'Associazione "Mons. Centra", a tutta la redazione e a me stesso, che sento l'onere e l'onore di dirigere tale pubblicazione, interessa soltanto migliorarci sempre più, così da trovarci in perfetta sintonia con quanti, con la loro presenza, continueranno a sostenerci, attribuendo a "Lo Sperone" un sincero e fattivo stimolo per il benessere sociale del nostro territorio.

Tonino Cicinelli

Direttore responsabile

Sommario

24 anni de Lo Sperone	1
Antichi sapori natalizi	2
Mons. Angelo Fabiani	3
Cori: teatro amatoriale	4
Via Appia, regina viarum	5
Il covid ci riprova	6
Il morbo di Alzheimer	7
Cani sotto l'albero di Natale	8
L'ardisia	9
Il conflitto arabo- israeliano	10-11
Omaggio a Filippo Accrocchia	11
La poco Divina Commedia	12-13
Ricordo di Sergio Cianfoni	13
Centro anziani Il Ponte Aps	14
Velletri in rima	15
La ricetta della massaia	15
I giochi di una volta	16
Nuovo gonfalone di Cori	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.

Ricordi rocchigiani: jo cenone de Natale



In molti, quando leggeranno questo articolo, saranno alle prese con i postumi di abbuffate che solitamente, come tradizione vuole, si usano fare durante le feste natalizie e di fine anno. Quasi sicuramente, guardando in cagnesco la bilancia, saranno sconcertati nel vedere la gonna o pantaloni che, quando acquistati cadevano a pennello e li facevano sembrare dei veri figurini, ora nonostante apnee degne dei migliori subacquei, ahimè... non entrano più! Ogni anno la storia si ripete e ogni anno, solitamente dopo la Befana, si iniziano diete "miracolose" suggerite da riviste specializzate che promettono di far perdere sette chili in sette giorni! Il consumismo eccessivo ed esasperato ha portato tutti a non avere più il senso della misura qualunque cosa si faccia. Tornando a ritroso nei ricordi mi tornano in mente i bei tempi *de 'na vota* quando avevamo veramente poco e quel poco ci bastava anzi... ci doveva bastare! Ricordo che sino alla fine degli anni 50 dello scorso secolo i regali, specialmente ai bambini, era solita portarli la Befana, poi con l'avvento dell'integrazione globale, è arrivato Babbo Natale che i doni li porta la sera del 24 dicembre in concomitanza con il tradizionale cenone. Aspettavamo con ansia le feste natalizie perché si poteva mangiare di più e certamente non stavamo a pensare ai regali, a quelli casomai ci pensavamo (forse) alla Befana. Quindi con la tavole imbandite e con il mangiare più abbonante del solito

non stavamo certamente a pensare alle diete (...e chi le conosceva?) e se si metteva su qualche chiletto certamente non ne facevamo un dramma. Le nostre mamme iniziavano per tempo a preparare il mangiare per il cenone del 24 dicembre che doveva essere rigorosamente privo di carne perché alla *viggiglia* si dovevano mangiare solo pietanze alternative ad essa. Pertanto ci si accontentava di pietanze meno costose facendo così contenti: nostro Signore, zi' Prete e... anche *jo partafoglio*. Rocca Massima sin dal primo pomeriggio del 24 era invasa da profumi e sapori ormai (ahimè) scomparsi; si sentivano uscire dalle case gli odori inconfondibili delle frittelle fatte con: *jo baccalà, la polenta, la boraggine, i broccoli, le mellella, la cocozza gialla, i carciofoli, la ricotta e le sardine fritte 'ndorate*. Si iniziava a mangiare intorno alle sette di sera perché si doveva finire in tempo per la Messa di mezzanotte. Il primo piatto solitamente era: spaghettini al "profumo" di tonno (perché dato il costo della materia prima non si poteva certo scialare) seguito dalle frittelle che dovevano essere di undici gusti diversi come segno di abbondanza e prosperità; alla fine della frittura, se avanzava un po' di pastella, si cuocevano in padella le famose frittelle *co'gnente dendro...* erano buone anche quelle! Si finiva, poi, con il dolce natalizio, non il panettone (...non sapevamo nemmeno che cosa era) ma la squisita *pizza sbattuta* fatta dalla nonna. Noi ragazzi aspettavamo, impazienti, la fine del cenone perché era tradizione leggere la "letterina dei buoni propositi" che aveva come scopo finale quello di far "sganciare" ai genitori e soprattutto ai nonni qualche soldino. Dopo la bella mangiata gli uomini, in

attesa della Messa, sollevano mettersi davanti al camino, fumare mezzo sigaro, mangiare le ultime frittelle rimaste e bere ancora un bicchiere di vino, mentre le donne provvedevano a *rezzela'* la cucina e a farsi "belle" per poter fare una buona figura alla Santa Messa di mezzanotte. Arrivata l'ora della funzione religiosa quasi tutti i rocchigiani si recavano a Messa per assistere alla nascita de *jo Bambinéglio*. La chiesa era stracolma di fedeli devoti ma anche di coloro che, presi dalle accanite storie che si erano raccontate davanti al fuoco, avevano bevuto qualche bicchiere di troppo. Quest'ultimi, cullati anche dai canti natalizi, riuscivano a mala pena ad arrivare all'Elevazione perché "folgorati" dal momento mistico cadevano improvvisamente non tra le braccia del Signore ma in quelle di Morfeo! Se in quel tempo i Carabinieri avessero messo davanti al sagrato della chiesa un controllo per rilevare il tasso alcolemico, le presenze a Messa sarebbero sicuramente dimezzate e in parecchi sarebbero stati portati al fresco a smaltire la sbronza natalizia e, probabilmente, gli avrebbero revocato anche la patente... del "buon Cristiano". Questo è il ricordo (un pochino sbiadito) che ho del cenone di Natale, forse l'ho reso un po' pittoresco ma non ho sicuramente raccontato l'assurdo. E' probabile che qualcuno, storcendo il naso, dirà che erano altri tempi e che ora tante cose sarebbero improponibili perché il consumismo ci ha sopraffatto e tutti noi non potremmo o non saremmo più capaci di tornare indietro. Non sono del tutto d'accordo e son convinto che sarebbe il caso di fermarci un momento a riflettere bene su come stanno andando le cose nel mondo e come si sta prospettando il futuro per i nostri figli e nipoti. Beh, forse è il caso di dire che era meglio quanto si stava peggio? Forse... ma non sono tanto sicuro! Felice 2024 a voi tutti.

Aurelio Alessandroni

MONS. ANGELO FABIANI

-29 settembre 1868...20 giugno 1938-



Mons. Angelo Fabiani

Nei giorni scorsi sono andato a rileggere la biografia di Mons. Angelo Fabiani L'ALTA IMPRESA scritta nel 1998 dal prof Enrico Mattoccia alla cui memoria fino ad oggi poco è stato fatto e molto si dovrebbe fare. Quella biografia, come tutte quelle scritte da Enrico, (Mons. Giuseppe e Adelaide Centra), risulta molto sentita dall'autore che, nel descrivere l'uomo e il sacerdote, dimostra, oltre che una rigorosa ricerca documentale, una vera venerazione verso l'uomo e il sacerdote del quale condivise gli ideali pedagogici e il forte radicamento nella dottrina del Magistero. Senza manicheismi e invece con una non comune apertura mentale don Angelo Fabiani anticipò di decenni il Vaticano secondo. Qui sembra veramente che lo "zio don Angelo" sia stato quasi l'ispiratore di quel suo nipote Giuseppe Centra che molti anni dopo non poco dovette soffrire

per le sue idee filosofiche, teologiche e di quelle inerenti la Liturgia, troppo anticipatrici per un Clero spesso ingessato alle consuetudini tridentine e per ambienti non residuali della stessa società civile, anch'essa incline a quella gattopardesca pretesa del cambiare affinché nulla cambi: che poi è l'antitesi del messaggio di Cristo, venuto non ad abolire, ma a perfezionare la Legge del Libro mettendo al centro del Creato la dignità della persona umana. Il compianto Enrico nulla trascura nel suo racconto, né circostanze né riferimenti a persone che ostacolarono, come spine e cilicio, il Rettore del Seminario veliterno e tanto meno a quelle che ne stimarono le idee e le azioni come il grande Mons. Ettore Moresi, l'altrettanto illustre mons. Achille Onorati e quel Parroco del 1938, don Alfonso Onorati, rimasto troppo poco a Rocca Massima, come tra l'altro ben ricorda Ubaldo Paoletti (il nostro caro *Recche*) che gli fu chierichetto, e Vescovi e Cardinali del suo tempo, non meno grandi musicisti come Lorenzo Perosi. Uniche - forse - dimenticanze, in quella pur pregevolissima opera, se così ci può essere permesso di dire, un riferimento alla Corale Angelo Fabiani che nei primi anni '80, Presidente il non mai dimenticato Cav. Fernando Mattoccia, nel nome di Fabiani, coinvolse oltre cinquanta ragazzi entusiasti ma che poi finì la sua breve avventura a causa di quelle emigrazioni che dalla fine degli anni '60 e più volte vennero impoverendo il paese. Neppure, nel li-

bro di cui parliamo, si fa alcun cenno al fatto che la intitolazione della piazzetta antistante la chiesa parrocchiale, con la dedica della mètopa di bronzo, opera del maestro Giuseppe Cherubini, siano state iniziative della Proloco e da essa anche finanziate. Non vuole, quanto detto, essere né apparire una polemica tanta fu ed è la stima che avemmo verso Enrico che tuttora, e non potrebbe che essere così, conserviamo integra insieme ad altrettanta gratitudine. A conferma di essa ci è naturale proporre che ad Enrico Mattoccia (come pure a Mons. Centra) sarebbe giusto intitolare uno spazio pubblico per avere essi tanto contribuito a non disperdere la memoria di persone sui cui meriti questa Comunità fonda tuttora il meglio della propria storia e identità. Confidiamo nella buona volontà del nostro Sindaco perché Enrico fu, tra i figli di Rocca Massima, certamente tra i più meritevoli. Facciamo nostro l'auspicio che in questa amata Comunità, dalla coscienza spesso carsica, abbia a prevalere la gratitudine verso coloro che furono, con la loro vita e le loro opere, esempi di virtù oggi purtroppo quasi mai stimate. Quanto a Mons. Angelo Fabiani, propongo a coloro che ne hanno il titolo o ne sentano la generosità di concorrere al restauro della tomba che ne accoglie, nel nostro Cimitero, le nobili spoglie. Mi auguro che la Proloco se ne faccia promotrice e che non sia sola in quest'opera meritoria.

Augusto Cianfoni



FRANTOI

DEL LAZIO

SOC. COOP

- Portata in scena l'ultima commedia scritta da Tonino Cicinelli - "Villa dei miracoli": un vero successo



Il Sindaco si complimenta con Gli Amici del Teatro

Sabato 18 e domenica 19 novembre 2023, gli "Amici del Teatro" hanno rappresentato, al teatro "Luigi Pistilli" di Cori, l'ultima commedia scritta da Tonino Cicinelli "Villa dei miracoli", il cui tema ha interessato e coinvolto il numeroso pubblico presente: viene evidenziata la vita quotidiana all'interno di una casa di riposo, dove la proprietaria e direttrice della struttura approfitta delle persone anziane lì ricoverate, speculando sulla loro fragilità, con il solo intento di trarne vantaggio economico a discapito della stessa sopravvivenza degli stessi. Gli anziani ospiti della casa di riposo sono interpretati da Girolamo Balestra, Mena Balestra e Rosaria Ducci; il ruolo della direttrice è svolto da Roberta Cicinelli; il medico della struttura è Fabrizio Milanini; in tale contesto operano anche Martina Macale in qualità di fisioterapista, Federica Furci come estetista e Cesare Pieri, addetto alla pulizia della struttura; figlio dell'anziana Mena Balestra è Gabriele Scala, che oltre a far visita alla madre, frequenta la struttura in qualità di rappresentante e fornitore di prodotti medicinali. L'organizzazione è stata af-

fidata a Luisa Longhi e a Clara Balestra, trucco di M. Rosaria Ercolano, musiche a cura di Pasquale Cupiccia, audio e luci "Giorgi Service".

In una sala gremita in ogni ordine di posto, il pubblico ha seguito con attenzione la vicenda, interpretata con la maestria di sempre dagli "Amici del Teatro", condividendo momenti

esilaranti, con altri di vera commozione allorché venivano poste in risalto le sofferenze delle persone anziane, abbandonate anche dalla propria famiglia. In un momento, particolarmente commovente, uno degli anziani, provato e scoraggiato per quanto sta avvenendo esclama: *"ci simo reffociate le maneche pe'fa' stà' bene soprattutto i figli nostri e tutti chigli che sariano venuti doppo de nù...quante...quante notti simo passate svegli, a difende' jo' sonno de chi ci stéa vicino e a scrutà' jo' firmamento, sperènno de vedé' 'na stella più favorevole che ci cadesse addosso pe' non fàcci sentì' suli... e mo' èssoci...sempre più suli...sbandati...soprattutto co' 'no core che se v' spappolènno nell'indifferenza de tutti...chesta...chesta è la recompensa alla vecchiaia?* Nel contempo, però, l'autore Tonino Cicinelli, come in tutti i suoi lavori, pone in risalto gli aspetti positivi di ogni situazione, proponendo alle nuove generazioni la possibilità di migliorare il rapporto tra giovani e persone anziane, evidenziando come le persone di un'età avanzata, siano dei punti di riferimento ottimale per la loro esperienza maturata negli

anni; tanto che l'anziana più propositiva, Eugenia, quasi al termine della commedia, dichiara: *"sta a nù continuà' a dà' j' esempio alla gioventù nostra. 'Na persona anziana tè' da continuà' a èsse' de riferimento ai giovani, puro se vorèmo esse' trattati meglio, ma non fa gnente, tocchimo da dimostrà' ca non simo de piso, ma 'na risorsa presente, attiva, quanto meno pe' resveglià' la coscienza de chi cerca de tenècci da parte. Gli anziani tèo da èsse' sempre 'na risorsa pe' la società!"*

Al termine dello spettacolo, scroscianti meriti applausi sono stati rivolti a tutti i componenti della compagnia teatrale "Gli Amici del Teatro" e molte persone si sono complimentate con l'autore, convenendo, alcune, che quest'ultimo lavoro di Tonino Cicinelli rappresenta la migliore commedia tra le tante scritte e rappresentate.

Vista la grande affluenza di pubblico, lo spettacolo verrà replicato sabato 20 gennaio 2024, ore 20,30 e domenica 21, ore 17,00, quando gli "Amici del Teatro" saranno ancora in scena con "Villa dei miracoli".



una scena di "Villa dei miracoli"

- LABORATORIO GALENICO
- FITOTERAPIA
- OMEOPATIA
- AUTOANALISI DEL SANGUE
- HOLTER PRESSORIO E CARDIACO
- CONVENZIONI ASL
- FORNITURE PER DISABILI
- SERVIZIO RECLUP
- 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
- REAR
- Grishippo
- Inglesina
- Mustela
- POPPIPRETTI
- OSTIA

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

- STOKKE
- brevi
- com
- AVELIT
- Pali
- MAA

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

LA “REGINA VIARUM”



Prendendo spunto dal convegno e dalla mostra che il Gruppo Archeologico Veliterno ha allestito nel mese di novembre nella sala Tersicore del Comune di Velletri, in occasione del 25° anniversario della fondazione del Gruppo Archeologico Veliterno, nell'articolo di questo mese parlerò proprio della “Regina Viarum” ovvero della Via Appia che per nove km. attraversa il territorio di Velletri e che, nei tratti in cui è ben conservata, ci permette di sapere come essa fosse al tempo della sua costruzione e con la fantasia possiamo seguire le orme dei legionari romani, dei pellegrini e dei viandanti che l'hanno percorsa.

È ritenuta, in considerazione dell'epoca in cui fu realizzata, una delle più grandi opere di ingegneria civile del mondo antico per l'enorme impatto economico, militare e culturale che essa ha avuto sulla società romana. La via consolare, che prende il nome dal suo artefice Appio Claudio Cieco che nel 312 a.c. ne avviò la costruzione, seguiva e ampliava una strada preesistente che collegava Roma ai Colli Albani prolungandola fino a Capua per permettere il movimento veloce delle truppe romane verso il meridione in occasione delle continue guerre

e ribellioni da parte dei popoli Sanniti; solo alla metà del III sec.a.C. il tragitto fu prolungato fino a *Maleventum* (attuale Benevento) dove erano stati da poco dedotti coloni romani. Nella seconda metà del III sec. fu raggiunta Taranto poi nel 190 il percorso fu completato fino al porto di Brindisi (364 miglia), città importante per i collegamenti con l'Oriente e il controllo delle province orientali. Stazioni di posta, alberghi, osterie, piccoli impianti termali e servizi per i viaggiatori scandivano il tracciato, ottimamente organizzato e gestito dai *curatores*, preposti a garantire la continuità dei collegamenti fra Roma e le province. Il percorso era il più possibile rettilineo e con una larghezza di circa 4,1 metri (14 piedi romani), affiancato in alcuni tratti da *crepidines* (marciapiedi) per il percorso pedonale, con pietre miliari a segnare le distanze. Quando si incontrava un fosso o un fiume, non si deviava il perfetto rettilineo del tracciato viario ma si superava la difficoltà con la costruzione di ponti. A Velletri, in località Ponte di Mele, esiste un tipo di ponte particolare, tutt'ora in buone condizioni, detto “ponte sodo” ottenuto scavando un cunicolo nella roccia di basalto su cui sovrapporre un ponte a tutto sesto in blocchi di tufo, secondo una tecnica di ingegneria idraulica che i Romani avevano appreso dagli Etruschi.

Il primo tratto del percorso della via Appia partendo da Porta Appia (l'attuale Porta S. Sebastiano) fino a Capua era di 132 miglia (195 km.) e passava per Aricia (Ariccia), Forum Appii (Borgo Faiti), Anxur (Terracina) Fondi, Itri, Formia, Minturno e Mondragone. La strada fu restaurata ed ampliata durante il governo degli imperatori Augusto, Vespasiano, Traiano e Adriano.

Si poteva coprire questo percorso in cinque-sei giorni di cammino, dato che mediamente una legione poteva percorrere fino a 30 miglia al giorno. Ogni legionario portava il peso del proprio



bagaglio che, tra cibo, pentole, ricambi di vestiario, qualche arnese da campo e l'armamento individuale (armi e corazza), era di circa 35 Kg. Camminando sui basoli nei tratti meglio conservati della via che passa per il territorio di Velletri, potremmo ancora vedere con l'immaginazione uno stuolo di legionari in marcia (una legione era costituita di circa 5.000 uomini, più i carri dei vettovagliamenti e i cavalli al seguito). La colonna occupava una lunghezza di circa 4 km. di strada e poteva allungarsi fino ai 20 km. quando le legioni erano quattro o cinque e, quando l'avanguardia era giunta a destinazione, alla fine della giornata di marcia e iniziava a montare le tende del campo, la retroguardia aveva appena iniziato a muoversi. Una classica armata consolare costituita di cinque legioni consumava enormi quantità di cibo al giorno senza contare il foraggio per gli animali. Verdure e frutta erano procurate, comprate o razziate durante il percorso; venivano raccolte erbe mediche come la malva, l'achillea, l'ortica, l'elicriso e l'alloro o da cucinare come la cicoria, la borragine che erano facilmente reperibili, come si può vedere anche oggi in aperta campagna nelle nostre terre e come l'esperienza suggeriva; inoltre lungo la Via Appia tante piante da frutto come meli, sorbi, fichi, querce, e corbezzoli ecc. erano spontanei ed erano utili per l'alimentazione dei soldati e degli animali.

Ringrazio l'amico Enrico Mandrelli per i preziosi suggerimenti.

Luciana Magini

COVID-19: L'ennesima ondata



Puntualmente il SARS-CoV-2, torna a farsi vedere e a ruggire per una nuova ondata. La situazione è ancora sotto controllo poiché il virus è stato depotenziato, sia per essersi “da solo” intrappolato nella variante Omicron, sia perché ormai è noto al nostro sistema immunitario. Il problema resta alto per gli over 70 e i pazienti fragili; complice la stagione fredda, che contribuisce a diffondere le infezioni respiratorie, per il soggiorno forzato e prolungato in luoghi chiusi e spesso affollati e per la presenza di numerosi agenti patogeni che in questo periodo, mettono a dura prova le nostre mucose favorendo le infezioni respiratorie. Sebbene abbiamo avuto più di una prova che il Coronavirus SARS-CoV-2 non è un virus stagionale come l'influenza, tuttavia l'agente eziologico del Covid-19 non poteva trovare migliore alleato delle festività natalizie, con l'ondata infettiva che continua a salire minacciando le strutture sanitarie. Le previsioni dei medici non sono delle migliori. Infatti le feste natalizie, che rappresentano il momento di massima aggregazione, lasciano prevedere il raggiungimento del picco di SARS-Cov-2 per i primi di Gennaio, periodo in cui si stima anche il raggiungimento dell'apice del virus influenzale che circola ancora poco. Questa temibile sovrapposizione di picchi non lascia dormire sonni particolarmente tranquilli. Nel momento in cui si sta scrivendo questo articolo, (periodo 15-23 dicembre) si assiste ad una brusca impennata della curva dei contagi del Coronavirus, peraltro sottostimati, poiché la gente non fa più tamponi, dato che il Covid

non fa più paura o almeno incute timore meno di una influenza stagionale. Relegare però il Covid ad una malattia di serie B è un grave errore, soprattutto perché la capacità infettiva del virus è nettamente superiore a quella degli altri virus che circolano ora, ma soprattutto perché alla base di

questo “menefreghismo funzionale” dimentichiamo di proteggere le classi più deboli: gli over 70 e i pazienti più fragili e se ancora servisse, perché è ancora da capire la potenzialità degli “strascichi” che il Covid 19 lascia, anche in pazienti asintomatici, (Long Covid, piastrinopenia, trombosi, miocarditi, coronaropatie... e chi ne ha più ne metta). In alcuni casi si sta peggio per una influenza o una para influenza che per il Covid-19. Così siamo portati a pensare che il Covid 19 è meno importante dell'Influenza e i tamponi non servono. Come ho già detto tempo fa, di fronte ad una sintomatologia respiratoria non ci penserei neanche un attimo a fare il tampone anti Covid, proprio perché non voglio contribuire alla diffusione di un virus altamente infettivo e con azione multiorgano in grado di mettere in crisi strutture sanitarie, anziani e pazienti fragili. Insomma se ho il Covid voglio saperlo e comportarmi di conseguenza. Intanto la curva dei contagi (sottostimati) si impenna e i morti nella nostra penisola, nella settimana in questione, sono arrivati a quota 322, con un più 5,5% rispetto alla settimana precedente. Il tasso di occupazione dei posti letto nei reparti di medicina dal 10,7%, sale all'11,4% come dire che più di un letto su undici è occupato da pazienti Covid che vanno poi isolati dagli altri. Per quanto riguarda i ricoveri in terapia intensiva, sempre in questa settimana, registriamo un incremento del 9,6% rispetto alla precedente settimana (1-8 dicembre). Non è ancora un bollettino di guerra ma il rischio che lo diventi è forte. Perché ci troviamo a questo punto? Perché ri-

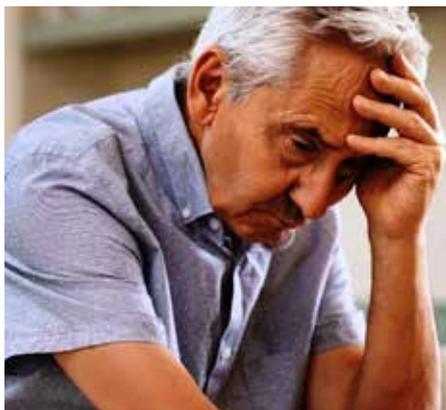


schiamo di trovarci in una situazione che pensavamo (sbagliando) di aver ampiamente superato? A parte il freddo e le vacanze invernali, che di certo non aiutano, non ci siamo fatti trovare pronti nei confronti di un periodo annunciato da tempo; la maggior parte di noi ha preferito mettere la testa nella sabbia. Che ci piaccia o no, depotenziato o meno, dobbiamo accettare la convivenza con il Coronavirus come abbiamo accettato la convivenza con il virus influenzale o con altri patogeni. La comunicazione e l'organizzazione degli organi competenti non ha aiutato, tanto è vero che gli over 70 che hanno fatto il richiamo annuale del vaccino contro il COVID-19, sono appena il 7% e i pazienti fragili ancora meno. Adesso non ci resta che aspettare che il picco non sia così impattante sugli anziani, sui fragili e sulle nostre strutture sanitarie, al punto tale che non ci rimettano anche i pazienti cardiaci e oncologici, come già accaduto precedentemente. Ancora una volta il passato storico non ci ha insegnato nulla e stiamo ricadendo negli stessi errori. Sarebbe bastata una politica diversa, diretta nella promozione di tamponi e di “dpi” che avrebbe ridotto al minimo il rischio infettivo, fino ad una convincente promozione vaccinale almeno per anziani e fragili. Abbiamo preferito il consenso facile e speriamo di non dover pentircene per l'ennesima volta. W La Scienza

Carlo Zagaglia

*Dipartimento Di Sanità Pubblica e
Malattie Infettive
Sez. MICROBIOLOGIA
SAPIENZA Università di Roma*

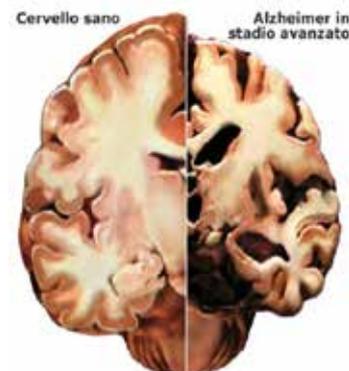
IL MORBO DI ALZHEIMER



Il morbo di Alzheimer è la più comune forma di demenza tipica dell'età avanzata, questa condizione è una sindrome neurodegenerativa, che comporta una graduale e irreversibile perdita delle funzioni cognitive. I sintomi più caratteristici dell'Alzheimer consistono in deficit di memoria, problemi di linguaggio, cambiamenti di personalità, mancanza d'iniziativa, confusione, disorientamento e perdita delle capacità di ragionamento e di giudizio. Gli esperti ritengono che a causare il morbo di Alzheimer contribuiscano fattori genetici e ambientali e la familiarità per la malattia. La diagnosi di morbo di Alzheimer è complessa; servono infatti numerose indagini, tra cui: esame neurologico, test cognitivi e neuropsicologici, esami di laboratorio di vario genere TAC e RMN cerebrale. Solitamente insorge in età avanzata, ma può colpire anche individui giovani, tra i 30 e i 60 anni (Alzheimer a esordio precoce o Alzheimer giovanile). È da segnalare che a partire dai 65 anni il rischio di Alzheimer aumenta progressivamente, confermando che l'invecchiamento gioca un ruolo cardine nell'insorgenza della patologia. Il morbo di Alzheimer riduce l'aspettativa di vita delle persone che ne soffrono. Sulla base delle ricerche

condotte risulterebbe alterato il patrimonio di alcune proteine cerebrali, al punto da avere effetti tossici sul cervello stesso. Dal punto di vista macroscopico, è evidente un fenomeno di atrofia cerebrale; questo vuol dire che c'è stata una riduzione del tessuto cerebrale, successiva a necrosi cellulare o a un rimpicciolimento delle cellule nervose. Le manifestazioni di esordio dell'Alzheimer consistono tipicamente in: piccoli problemi di memoria a breve termine (amnesia anterograda); incapacità di compiere azioni comuni come fischiettare, sporadici cambiamenti di personalità; ripetere più volte la stessa domanda. Il paziente dimentica eventi o conversazioni recenti a cui ha partecipato; smarrisce oggetti; non ricorda i nomi dei luoghi e delle cose (anomia); fatica a riconoscere oggetti e cose che prima erano note, comincia a perdere le facoltà di scrittura e lettura. La fase intermedia dell'Alzheimer si caratterizza per un peggioramento dei sintomi iniziali, in particolare i problemi di memoria a breve termine e le difficoltà di linguaggio e di calcolo; inoltre, comporta la comparsa di nuovi disturbi. Tra le nuove manifestazioni di questa seconda fase della malattia, figurano: perdita evidente di parte delle abilità cognitive, dalle capacità di ragionamento e apprendimento a quelle di giudizio; instabilità emotiva, sbalzi d'umore, depressione, ansia e/o agitazione. A questi sintomi si aggiungono anche episodi di delirio e comportamento paranoico (senza alcun motivo, il paziente è sospettoso delle persone che lo circondano, fino a dimostrarsi, talvolta, aggressivo).

A questo stadio dell'Alzheimer, è molto frequente che il paziente cominci ad aver bisogno del supporto di altre persone che lo aiutino nella vita quotidiana; per esempio, potrebbe aver bisogno



di sostegno nel lavarsi, nel vestirsi o nell'utilizzare il bagno. La fase finale dell'Alzheimer è il momento della malattia in cui il quadro sintomatologico ormai completo peggiora ulteriormente e diviene incompatibile con una vita normale. Le capacità cognitive sono ormai del tutto compromesse: lo dimostra il grado di severità estremo raggiunto dai deficit di memoria e dalle difficoltà di linguaggio. Gli episodi di delirio e paranoia sono sempre più comuni, così come gli sbalzi d'umore. Inoltre, compaiono nuove problematiche, tra cui: perdita di controllo della funzione intestinale e vescicale (incontinenza). Purtroppo, il morbo di Alzheimer rientra tra le patologie neurodegenerative per le quali non si conosce una cura farmacologica specifica: ad ogni modo, i farmaci utilizzati in terapia possono diminuire i sintomi o comunque prolungare i tempi della prima e della seconda fase che sono costituite da sintomi più lievi e sfumati rispetto alla fase severa/avanzata. Da non dimenticare, comunque, che ancora non è stato individuato alcun farmaco in grado di bloccare l'andamento patologico degenerativo.

Dott. Antonio Betti

Specialista in Anestesia, Rianimazione e Terapia del Dolore


AUTOSCUOLE PASQUALI
3939018542 - 3939704339



Cori - Via San Nicola, 48 - 06 9677178
 Giulianello - Via della Stazione, 25 - 06 97654669
 Sermoneta - Via Le Pastine, 77 - 0773 1888438

AGENZIA PRATICHE AUTO

ORARI: 9.00 - 12.30 / 16.00 - 20.00 • SABATO POMERIGGIO E DOMENICA RIPOSO

CANI SOTTO L'ALBERO (DI NATALE)



Le festività sono quasi terminate e, come ogni anno in questo periodo, si assiste ad un aumento delle adozioni di cani e di tutti gli animali da affezione in genere.

Seppure ad una prima impressione si potrebbe pensare che questo dato sia positivo, perché denota maggiore sensibilità ed amore verso gli animali, c'è, come spesso accade, il risvolto della medaglia.

Infatti i dati annuali raccontano che la maggior parte di questi cani verranno abbandonati a ridosso del periodo estivo, oppure vivranno dimenticati in un giardino o in appartamento, con poche attenzioni da parte dei proprietari.

La scelta di adottare un cane, o qualsiasi animale, dovrebbe essere fatta con responsabilità e consapevolezza.

E' buffo pensare che quando acquistiamo qualcosa, che si tratti di un vestito, un telefono, una macchina, ci informiamo sull'articolo, cercando di capire quale sia il più adatto a noi, alle nostre esigenze, alla nostra vita. Ed è triste pensare che, molto spesso, quando si decide di adottare un animale, ci sia più leggerezza nella decisione.

Eppure trattandosi di esseri viventi con i quali, peraltro, la previsione è quella di

conviverci per lungo tempo, dovrebbe esserci un'attenzione maggiore.

Purtroppo gli animali sono spesso considerati come oggetti, come pupazzi, insomma qualcosa di cui poter disporre a piacimento. Non dovrebbe essere così, eppure lo è.

Adottare un cane è una scelta che dovrebbe nascere dopo attente valutazioni, perché quell'animale vivrà con noi per tanti anni. E un cane non è un essere umano, quindi ha bisogni, attitudini, motivazioni, diversi dai nostri. Si dovrebbe tener conto dell'impegno che una convivenza comporta, con lo stesso valore che diamo ai partner, alla scelta di avere figli, alle amicizie che coltiviamo. Quando si accoglie un cane in casa, l'entusiasmo e l'euforia dei primi tempi possono trasformarsi in fastidio, nervosismo, senso di fallimento, perché un animale richiede attenzioni, impegno, e potrebbe manifestare anche comportamenti ritenuti sgraditi, che però sono semplicemente il sintomo di una vita non adeguata al suo essere animale.

E allora iniziano i problemi: il cane diventa, pur non avendone responsabilità, una seccatura, un'incombenza noiosa. Da qua l'importanza di riflettere preventivamente ed interrogarsi sullo stile di vita che si fa, sulle condizioni, anche economiche, perché mantenere un animale ha un costo. Quanto tempo si ha a disposizione: i cani devono uscire tutti i giorni, anche quando piove e fa freddo. Inoltre essendo animali sociali, hanno bisogno di trascorrere tempo (di qualità) coi proprietari. Si deve tener in considerazione che i cani perdono peli, possono portare terra e fango in casa, se sono cuccioli potrebbero sporcare e

distruggere, oltre che essere molto vivaci. E poi c'è l'aspetto vacanza, con o senza Fido? Gli altri componenti della famiglia sono d'accordo ad accogliere un cane? Ci sono altri animali in casa? Perché non è scontato che la convivenza vada bene. Ci sono bambini?

C'è una preferenza per una determinata razza, ma è adatta al futuro adottante? Ogni cane è un individuo a sé, con caratteristiche tipiche della razza (se si tratta di cani di razza) e caratteristiche caratteriali soggettive. Un Border, ad esempio, non è il cane adatto ai pantofolai, così come un Bulldog inglese non è la scelta consigliabile per chi ama una vita dinamica.

Insomma, i fattori da valutare sono davvero tanti e più che lasciarsi trasportare dall'aspetto emotivo, sarebbe bene riflettere attentamente in via preventiva.

Può essere utile ricorrere ad un educatore cinofilo, che, tenendo conto di eventuali presupposti o della mancanza di essi, potrà indirizzare la scelta verso un'adozione o consigliare di escluderla o rimandarla a tempi più idonei.

In conclusione, se è vero che la spinta che porta ad adottare è l'amore per un animale, l'amore non è sufficiente né a rendere felice il cane, né a far superare le difficoltà.

Adottare è un gesto di amore, ma anche egoistico, perché adottiamo per un nostro desiderio o bisogno. Facciamo in modo che questo gesto si trasformi in qualcosa di bello, perché vivere con un cane cambia la vita rendendola davvero più piena e più ricca, ma solo se compiamo questo passo sapendo cosa ci aspetta.

Francesca Tomei

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

TUUM
SETTEDONI

L'ARDISIA

Salve a tutti, mi presento, sono Lorenzo: l'altra metà de *La Fioreria Giulianello*. In questo mese di gennaio, voglio parlarvi dell'*ardisia*, una pianta caratteristica non solo di questo periodo, ma anche di quello natalizio appena trascorso.

L'*ardisiacrenata* (anche nota come pianta di corallo o pianta di Natale), è una pianta ornamentale e da appartamento che si presenta come una sorta di bonsai, non solo per il suo aspetto, ma anche per la sua crescita molto lenta e progressiva; la sua altezza massima, infatti, si aggira intorno ai 90 cm.

Vi mostro rapidamente alcune delle sue caratteristiche salienti: questa pianta è originaria dell'Asia e dell'America meridionale ed è caratterizzata da piccoli fiori a forma di stella e, alle sue estremità, sono presenti bacche dai colori vivaci (tendenti al rosso vivo e alle sue sfumature).

Possiede grandi foglie ovali, di colore verde scuro, coriacee. In autunno ai fiori seguono le piccole bacche rosse che ho appena citato; le bacche, vivacemente colorate, possono rimanere sulla pianta per mesi, spesso anche dopo la fioritura dell'anno successivo; inoltre, i rami che portano le bacche tendono a defogliarsi, facendo risaltare ancora di più i frutti. Sia i fiori, che le bacche, possono essere presenti nella pianta contemporaneamente, e la "fioritura" dura dalla primavera fino a tutta l'estate, rimarcan-



do dunque il suo aspetto decorativo. Come trattarla?

Il rinvaso può essere effettuato ogni due anni circa e la sua tolleranza alle temperature basse arriva fino agli 8 gradi.

È una pianta molto facile da coltivare, quindi è adatta anche a chi non ha propriamente il pollice verde.

L'irrigazione, soprattutto nel periodo invernale, va moderata e il terreno deve essere sempre umido, mai troppo asciutto e neanche troppo bagnato, mentre nel periodo estivo è bene annaffiarla più regolarmente per mantenere l'umidità nel terreno.

Per quanto riguarda l'esposizione andrebbe idealmente posta in un luogo ben illuminato ma non sotto la luce diretta del sole, che potrebbe seccare eccessivamente sia i suoi fiori e le sue bacche, che interferire con l'umidità costante che il suo terreno richiede.

Indubbiamente, la sua caratteristica principale che la rende davvero particolare e simile a un piccolo albero di Natale, è rappresentata dalle sue tante bacche di colore rosso.

Oltre a queste sue peculiarità, è scientificamente dimostrato come l'*ardisia* possa avere benefici per la salute.

L'*ardisia crenata* è stata utilizzata nella medicina tradizionale cinese per secoli.

Le sue foglie, radici e frutti sono stati utilizzati per trattare una serie di disturbi, tra cui tosse, febbre, diarrea e mal di gola. Inoltre, recenti studi scientifici hanno dimostrato che essa contiene *composti bioattivi* che possono avere proprietà antinfiammatorie, antivirali e anticancerogene.

Ad esempio, uno studio del 2014 ha scoperto che l'estratto di *ardisia crenata* può inibire la crescita di cellule tumorali del colon. Un altro studio del 2016 ha rilevato che l'estratto di *ardisia crenata* può avere effetti antivirali contro il virus dell'influenza A (fonte *Agrimag BIO*). Questi studi, perciò, suggeriscono come l'*ardisia crenata* possa avere un potenziale terapeutico in medicina.

Bene, vi ho dunque illustrato questo particolare e utile arbusto, spero che anche voi adesso possiate apprezzarlo e, per i più nostalgici del Natale, avere un piccolo simbolo natalizio tutto l'anno!

Lorenzo Appicciutoli



La Fioreria - Giulianello

riposo settimanale il mercoledì

☎ +39 3273164257

📍 Via del Cimitero - Giulianello di Cori (LT)

📷 @lafioreria_giulianello

📘 La Fioreria - Giulianello

fiori e piante per tutte le occasioni

MOTIVI DEL CONFLITTO ARABO-ISRAELIANO



Il conflitto tra lo Stato di Israele e la Palestina con il coinvolgimento degli Stati arabi circostanti è un conflitto di carattere politico-militare. I motivi di questa conflittualità nascono dal sionismo e al nazionalismo palestinese. Oggetto del contendere è il territorio della Palestina che dalla fine del XIX secolo era stato posto sotto il dominio Turco-Ottomano e che a seguito della sua caduta cessò di appartenere alla Turchia. Questo territorio non costituiva allora una suddivisione amministrativa ufficiale dell'impero ottomano, ma era diviso tra diverse altre suddivisioni amministrative, dove nessuna popolazione di allora mostrava aspirazioni nazionali specifiche. Intorno alla metà del secolo scorso venne attuato il progetto sionista mirante a stabilire uno stato nazionale ebraico che riunisse le comunità ebraiche sparse dopo la diaspora, vittime di innumerevoli persecuzioni. Nella visione sionista il progetto mirava a rifondare la nazione ebraica nella "terra promessa", citata dalla Bibbia, dalla quale il popolo degli Israeliti era fuggito, a seguito della distruzione di Gerusalemme da parte dell'Imperatore romano Tito. Questo territorio viene considerato dal movimento sionista come patria storica del popolo ebraico e contemporaneamente dal movimento nazionalista palestinese come territorio appartenente ai suoi abitanti arabo palestinesi. Il conflitto inizia negli anni venti del secolo scorso durante il mandato britannico della Palestina, ma si acuisce a par-

tire dal 1948, anno in cui viene proclamato lo Stato di Israele, fino al 1973. In questi anni si susseguono una serie di conflitti arabo-israeliani: la guerra del 1948, quella di Suez del 1956, quella dei sei giorni del 1967 e la guerra del Kippur del 1973. Con gli accordi di pace tra Israele ed Egitto nel 1979 e quelli tra Israele e Giordania

nel 1994, il conflitto arabo-israeliano passa dall'essere un conflitto su larga scala a uno più localizzato israelo-palestinese per il riconoscimento della sovranità e indipendenza dello Stato di Israele e di uno Stato di Palestina. Durante questo periodo si susseguono una serie di scontri tra Israele e le organizzazioni palestinesi come l'OLP e Hamas: la guerra del Libano del 1982, la prima e seconda intifada e le ripetute guerre nella striscia di Gaza. Nonostante gli accordi di Oslo del 1993, che hanno portato al mutuo riconoscimento tra Israele e OLP e alla creazione dell'Autorità Nazionale Palestinese, un accordo di pace definitivo tra Israele e Palestina non è stato mai raggiunto, mentre proseguono ad alterne vicende sia le ostilità, sia i negoziati di pace. Israele è uno stato sovrano con un governo e un sistema politico indipendente ed un esercito estremamente efficiente. La Palestina ha un'entità politica complessa: L'Autorità Palestinese esercita una certa autonomia in alcune aree della Cisgiordania, mentre la Striscia di Gaza è governata da Hamas. Quest'ultima area è geopoliticamente importante e tale da rappresentare un punto focale nei conflitti israelo-palestinesi e nel più ampio contesto del Medio Oriente. Tutti questi conflitti sono stati provocati dall'impossibilità araba di accettare una situazione di sottomissione allo strapotere militare d'Israele e dalle attività di guerriglia dell'OLP che sperava di poter formare un giorno uno Stato indipendente

palestinese. Il 14 maggio 1948, in seguito alla dichiarazione d'indipendenza israeliana, scoppiò una guerra tra gli stati arabi, intervenuti a favore della comunità arabo palestinese, contro il neonato Stato di Israele, il quale riuscì a prendere il controllo dei suoi territori, a respingere gli eserciti arabi e anettere delle fasce di territorio per la sicurezza delle sue frontiere. Al fine di istituire uno stato Palestinese sovrano, il movimento Islamico-Sunnita fondamentalista "HAMAS", che oggi riveste un ruolo centrale nel Conflitto israelo-palestinese mira alla distruzione dello stato d'Israele nell'intento di recuperarne il suo territorio, comprese le aree di sicurezza annesse a seguito delle guerre vinte dagli israeliani e quelle occupate, anche con la forza, dai coloni.

La Striscia di Gaza, l'enclave palestinese da cui è partita la recente operazione militare di Hamas contro Israele, è una porzione di territorio ampia circa 360 chilometri quadrati situata a nord-est della penisola del Sinai. Confina a ovest con l'Egitto, mentre a nord si affaccia sul mar Mediterraneo. A sud e a est vi è Israele. Gli abitanti sono circa due milioni, numero che rende la Striscia di Gaza una delle zone più densamente popolate al mondo: più o meno quattromila persone per chilometro quadrato. Questa fascia di territorio costituisce la porzione più piccola dei territori palestinesi: quella più grande è chiamata Cisgiordania o West Bank. A separarle c'è la Striscia di Gaza che è il frutto di accordi politici successivi all'armistizio del 1949 tra Egitto e Israele. Dal 1994 la Striscia è rivendicata dai palestinesi, insieme a Cisgiordania e Gerusalemme Est, come parte dello Stato di Palestina. La guerra Hamas-Israele del 2023 è l'ennesimo conflitto armato nella Striscia di Gaza tra lo Stato di Israele e il gruppo paramilitare di Hamas, iniziato il 7 ottobre 2023 come conseguenza dell'ennesimo attacco di Hamas a Israele.

La Palestina attualmente è riconosciuta ufficialmente come Stato da 138 Stati membri dell'ONU, dalla Santa Sede, e dalla Repubblica Democratica Araba dei Sahrawi. I restanti Stati membri delle Nazioni Unite, tra cui Israele, non riconoscono lo Stato di Palestina. Al di fuori del mondo arabo, tra i Paesi che sostengono la posizione palestinese vi sono quelli che hanno contrasti con gli Stati Uniti, tra i quali il Venezuela, che ha rotto le relazioni diplomatiche con lo Stato ebraico nel 2013, Cuba e la Corea del Nord. La riconquista di Gerusalemme e dei Territori occupati divenne l'obiettivo prin-

cipale della lotta e nel 1988 i Palestinesi proclamarono la città, in mano israeliana, capitale del costituendo Stato di Palestina. Quest'area però non è riconosciuta internazionalmente come uno Stato sovrano, ma è reclamata dall'Autorità Nazionale Palestinese come parte dei territori palestinesi. Gerusalemme, con i suoi luoghi santi, islamici e cristiani, è l'eterna capitale della Palestina. La maggior parte dei residenti sono arabi, anche se un gran numero di inse-



diamenti israeliani sono stati costruiti nella regione dal 1967.

Vito Fiore

“L’IMPRONTA DEI TUOI PASSI”

-Cori ha omaggiato il centenario della nascita di Elio Filippo Accrocca-



Nel centenario della nascita del poeta Elio Filippo Accrocca (1923-2023) Cori ha ricordato l'insigne autore cui ha dato i natali. Lo ha fatto per l'intera giornata di sabato 16 dicembre - tra il teatro comunale 'Luigi Pistilli', il chiostro di Sant'Oliva e l'adiacente Sala Capitolare - con l'evento 'L'IMPRONTA DEI TUOI PASSI': Conversazioni omaggio a Elio Filippo Accrocca nel centenario della nascita. E lo ha fatto la mattina di domenica 17 con la passeggiata letteraria sui luoghi di Accrocca.

La mattinata di sabato 16 dicembre, aperta dai saluti istituzionali del sindaco Mauro De Lillis e del delegato alla Cultura Michele Todini, ha visto alternarsi - introdotti e moderati dall'artista Patrizio Marafini, curatore dell'evento - gli interventi di intellettuali che hanno illustrato vari aspetti dell'uomo e della poetica di Accrocca cui si sono avvicinati per conoscenza personale o per studio: da Tommaso Magliocchi, docente di letteratura italiana e co-curatore dell'iniziativa, che ne ha ricordato, tra

le altre cose, episodi di vita, la forza di sperimentazione e l'importanza ricoperta nella poesia e nella cultura italiana del '900, a Don Felice Accrocca, arcivescovo di Benevento e storico, che ne officiò i funerali a Casal Palocco, e che ha sottolineato il legame tra Cori e la poetica di Accrocca, "uomo del possibile" e "poeta europeo", passando per Plinio Perilli, critico letterario, poeta e scrittore, che lo ha celebrato come "artista totale" che dipingeva con la parola, arrivando a Marco Nocca, docente all'Accademia di Belle Arti di Roma, che ha definito il rapporto tra Accrocca e gli artisti dell'epoca, in particolare i pittori di cui condivideva l'approccio alla realtà, e a Pietro Vitelli, scrittore, che ne ha evidenziato la personalità poliedrica.

La mattinata si è conclusa con la presentazione del Portfolio del Centenario 'Grafia d'amore per Elio', contenente un'incisione di Patrizio Marafini, una poesia di Elio Filippo Accrocca e un testo critico di Leo Strozzi. Nel pomeriggio sono seguiti gli interventi del poeta Leone D'Ambrosio su 'Elio Filippo Accrocca e Libero De Libero gemelli Lepini', dell'autore e docente Giulio Mazzali su 'Ungaretti e Accrocca nei versi il comune dolore' (entrambi, maestro e allievo legati da profonda stima e amicizia, persero precocemente

un figlio) e di nuovo di Plinio Perilli mentre l'attore Tito Vittori ha prestato la sua voce alle poesie del poeta corese. Presenti rappresentanti del Campus dei Licei 'Ramadù' di Cisterna e dell'I.C. 'Cesare Chiominto' di Cori. A seguire sono state inaugurate, nel chiostro di Sant'Oliva, l'esposizione degli elaborati grafico/pittorici realizzati dagli studenti dell'I.C. 'Chiominto' con l'interpretazione pittorica della poesia di Accrocca a cura delle classi terze della scuola secondaria di primo grado e, nella Sala Capitolare adiacente, la mostra di preziosissimi dipinti, incisioni e testi autografi appartenuti ad Accrocca e messi gentilmente a disposizione dagli eredi (all'iniziativa ha aderito il Campus dei Licei 'Ramadù' con il progetto PCTO 'Curatori di mostre e guide').

Nella mattinata di domenica 17 dicembre, si è svolta, attraverso il centro storico di Cori, la passeggiata letteraria sui luoghi di Accrocca, organizzata dalla biblioteca comunale a lui intitolata, curata da Ilenia Rossini e preceduta dall'apertura straordinaria del Fondo Accrocca e dall'esposizione di materiale selezionato con dediche autografe di intellettuali di caratura straordinaria con cui Accrocca intratteneva rapporti di amicizia e di lavoro quali Italo Calvino, Cesare Zavattini ed Elsa Morante.

**Comunicato Stampa
Comune di Cori**



La poco DIVINA e molto COMMEDIA di Ignazio Vitelli

Inizio della pubblicazione con il numero di giugno 2022

CANTO XII

Guardandoci, senza mostrar stupore,
della nostra presenza nel suo sito,
gli occhi fisso al sommo Autore

della Commedia, cui s'era servito
come del modello fa il pittore,
per descrivere il suo paese avito.

“Mai” disse “speravo in queste gore
incontrar Colui da cui fui rapito,
della letteratura gran fulgore.”

Poi rivolto a me: “Io fui disfatto,
rubando una frase del Maestro,
molto prima che tu fossi fatto.

Vissi del tuo secolo funesto
i primi decenni esterrefatto
e l'umore sempre più mesto.

Della Grande Guerra il gran misfatto,
propagandato come nobil gesto
in un paese sempre più disfatto.

Cori, regno dell'amministrazione
con Ciciaccara, Cicio e Cicione
del vituperato sindaco Nerone

che passava in calesse col bastone
da Pezze di Ninfa al Serrone
a mostrare d'essere Il padrone.

E il povero mondo contadino,
tra la campagna e la processione
conduceva la vita del meschino.

Il prete che celebrava la funzione
e dall'alto guardava il popolino
nel mentre dava la comunione

ricordava al povero tapino
se non voleva andare in perdizione
il tempo della decima vicino.

Il maresciallo e la guardia comunale
con il dottore e il farmacista
chiudevano Il cerimoniale.

Ricordo la vecchia ferrovia
con i carretti verso la stazione
e gli olmi che inalberavano la via.

Della grande strada la costruzione
che dalla Valle al Monte iva
e dei coresi la colluttazione.

Della Fóta l'arrivo d'acqua sorgiva
soddisfacimento della popolazione
per gran tempo d'essa priva:

quando dalle cisterne signorili
allogate nei grandi palazzi
l'elemento era venduto ai vili

a prezzo di grandi intralazzi
e dei baratti più servili
nel mentre del signore i lazzi.

Le operaie portate alla giornata,
dal mattutino al vespero abbassate,
del padrone a rimpinguar l'entrata.

E dopo esser state tartassate
dalle intemperie, secondo l'annata,
con le ossa e le ginocchia martoriate

al rientro nella povera magione,
ricominciare l'opera domestica
e dal marito qualche scapaccione.

I contadini piegati dalla zappa,
la pelle bruciata al solleone
dall'aspetto quasi d'una mappa.

Unico svago la conversazione
e ogni tanto qualche lite scappa
all'osteria nella commerdazione.

La mattina, di nuovo sul somaro,
si ripercorre la dolente via
che dice quanto il pane è amaro.

Le montagne ripiene di pastori.
di porcarecce vicino le capanne
rappresentavano la seconda Cori.

Le vacche, le pecore, i maiali,
i muli, gli asini e le capre:
era una miriade di animali.

Bottai, fabbri, calzolai e bastai,
falegnami, osti e mulinai,
pizzicagnoli, macellai, fornai.

Questa era la rete artigianale,
dove la vita si compenetrava
e per i più ciò era normale.

Il pizzicagnolo che annotava
il debito sempre rinviato,
il calzolaio che pure aspettava

per riscuotere quanto guadagnato
dai rammendi che sovente dava
il germogliare del seminato.

Ma non si paziente era il padrone
a cui per legge era destinato
il quarto della sudata produzione.

Classe padronale maledetta,
lorde le mani di sopraffazione,
ma del Formalaio la gran vendetta:

quando la barca della dannazione
a me che fui posto di vedetta
passa essa carca verso la perdizione.

Poi l'arrivo del fascismo trionfante,
il popolino più martoriato,
il padrone sempre più lestofante.

Pur con l'arrivo della camicia nera
la giornata del povero sfruttato
era sempre dall'alba alla sera.

Fui tra i pochi ad aver studiato
e così raggiunsi una cultura vera
sui grandi testi la vista ho logorato

E nella mia lontana primavera
il tuo Duca fu da me il più amato
e mi accompagno fino alla sera.

L'Ornitorinco mi ha posizionato
qui, ed è privilegio l'osservare
ciò che dal Formalaio e trascinato

e poter nel frattempo meditare
la via che conduce al peccato
e così alla Commedia confrontare

i mali del paese dove son nato
e in quali gironi collocare
il compaesano che fu condannato.

Inoltre è stato a me concesso
di conoscere quanto a Cori accade
pure stando in questo recesso.

Come le greche anime nell'Ade
conoscevano quanto era successo
pur nella loro consistenza rade.

A me toccato simile processo
per voler della Somma Potestade
a lor natura sono si dipresso.

Ho visto di Cori la trasformazione
Con l'arrivo dei pidocchi rifatti
E del denaro la sublimazione.

I discendenti degli sopraffatti,
raggiunta la nuova posizione
si sono messi a tessere ricatti.

Chi visse per la falce ed il martello
quando il conto in banca è lievitato
esso ha scambiato per fratello.

Godi Cori di questo nuovo stato
Divenuta simile a bordello
Per seguire di Dante l'enunciato!!

Nell'animo pesa tale fardello
per cui trascorro avvelenato
l'esistenza in questo tristo avello."

Dr. SERGIO CIANFONI -1942...2023-



Il 18 dicembre è morto il caro amico di molti e il concittadino dr Sergio Cianfoni. Figlio dell'indimenticato dr Umberto, per molti anni Medico Condotta a Rocca Massima, stimato Pediatra la cui etica professionale divenne proverbiale. Sergio fu per tutta la sua vita professionale Urologo presso l'allora prestigioso Ospedale di Velletri. Ma noi vogliamo ricordarlo anche come illustre figlio di questa nostra Comunità alla quale fu sempre molto legato e delle cui tradizioni fu entusiasta divulgatore. Anche per questo la Pro Loco dedicherà a Sergio un albero al Parco della Memoria nella categoria dei divulgatori delle bellezze e delle nostre tradizioni popolari e culturali. Fu giovane atleta nelle squadre di calcio roccigiane con lusinghieri risultati. Da venti anni è stato assiduo frequentatore dei Concerti della nostra Rassegna Organistica e di tutte le manifestazioni popolari. Il nostro Cimitero accoglierà le sue spoglie dove già riposano i suoi genitori e i familiari di quella famiglia benemerita. Riposi in pace. *(Augusto Cianfoni)*

Addio caro amico...

Apprendo la triste notizia della scomparsa di un nostro caro compaesano: Sergio Cianfoni, figlio del Dottor Umberto Cianfoni, indimenticabile medico condotto del nostro paese, il quale negli anni 50/60/70 e anche 80 ha curato e assistito la salute di bambini, adulti e anziani di allora, me compreso. Sergio anch'egli è stato un apprezzato e valido medico presso l'ospedale di Velletri; a me piace anche rammentare che negli anni 60 è stato un trascinate e protagonista nel mondo giovanile del nostro paese e non solo. Lo ricordo con ammirazione come calciatore dilettante: lo vediamo nella foto segnare il goal della mai dimenticata vittoria nella campanilistica sfida Rocca Massima contro Giulianello, disputata nel neo rettangolo di gioco denominato "la pezza cicoria". Sergio era una persona buona, allegra, socievole, gioviale e anche goliardico. Da ragazzo era il più apprezzato dalle giovani villeggianti ma anche dalle giovanette locali. Ciao Sergio e che la terra ti sia lieve. R.I.P. *(Raniero Paoletti)*



Al dolore della nostra intera Comunità si uniscono anche i soci dell'Associazione "G. Centra Aps" e i componenti della Redazione de "Lo Sperone". Sergio infatti era un fattivo sostenitore delle nostre attività e un assiduo lettore del nostro giornale. Alla sua famiglia esterniamo le più vive e sentite condoglianze.



"Dal 1991 nei servizi funebri"

ONORANZE FUNEBRI
PALOMBELLI

06.964.81.20

Cell. 340/8196641 * E-mail: info@palombelli.it * Website: www.palombelli.it

GIULIANELLO

-Al Centro "Il Ponte Aps" entrati in carica la nuova Presidente e il nuovo Direttivo-



il nuovo Consiglio Direttivo con il Sindaco e amministratori locali

Dopo la giornata elettiva dello scorso 26 novembre la nuova Presidente Anna Gennareschi ha convocato il 30 novembre i 12 componenti del Consiglio Direttivo eletti per determinare il nuovo ufficio di presidenza, i membri effettivi e quelli supplenti, così come prevede lo statuto del Centro sociale. I partecipanti alla riunione al termine del dibattito hanno specificato che la composizione del Consiglio Direttivo è stabilita nel numero di 9 membri più il presidente eletto. Pertanto, considerando che la lista elettorale vincente era composta da 12 candidati,



si è proceduto alla nomina dei 9 membri effettivi e i 3 supplenti. All'unanimità hanno deliberato che il Consiglio Direttivo sarà composto dai seguenti membri: Anna Gennareschi (presidente), Guido Costantini, Maurizio De Carolis, Bruna Agostini, Mauro Fanella, Claudio Della Vecchia, Guido Scatalani, Sonia Costantini e Mauro Mattacchioni; mentre Aurelio Alessandrini, Federico Marchetti e Mario Fanella sono stati nominati membri supplenti. Di seguito sono stati scelti i componenti dell'Ufficio di Presidenza: Mauro Fanella è stato nominato Vice-Presidente, Guido Scatalani nominato Tesoriere e responsabile del tesseramento dei soci, Maurizio De Carolis, nominato Segretario Amministrativo. Inoltre sono state attribuite alcune deleghe ai consiglieri effettivi: Claudio Della Vecchia sarà il responsabile della "piccola cassa contanti" gestita di concerto con il tesoriere, Bruna Antonetti ha avuto l'incarico di addetta alla cucina, Sonia Costantini quello di curare le attività del gioco carte ed altre attività similari, Guido Costantini è incaricato del coordinamento di tutte le attività del Centro, Mauro Mattacchioni sarà responsabile delle attività della scuola di ballo, peraltro già attiva nel Centro. Dopo le previste incombenze statutarie il nuovo Direttivo si è subito attivato per predisporre le varie attività del Centro, sia quelle già in essere che quelle da pianificare. Quest'anno, dopo tre anni di assenza a causa delle restrizioni dovute al Covid, è stato nuovamente organizzato il pranzo sociale. Si è tornati a pranzare all'agriturismo Raponi dove è stato servito, ai circa 120 banchettanti, un magnifico pranzo che tutti hanno apprezzato e consumato in allegria e spensieratezza come sono soliti fare i nostri gagliardi "diversamente giovani"; lo ha anche sottolineato il sindaco Mauro De Lillis nel suo apprezzato intervento di saluto. Durante lo svolgimento del pranzo la neopresidente Anna Gennareschi ha regalato un suo bellissimo manoscritto su pergamena all'ex presidente Attilio Coluzzi per riconoscenza al suo indiscusso impegno a favore del Centro giulianese durante la sua decennale presidenza. Che il Centro Sociale "Il Ponte Aps" funzioni molto bene lo si può capire anche da bellissime giornate come questa ma soprattutto dal costante aumento degli iscritti, attirati dalle numerose iniziative tutte molte gradite e partecipate. Per concludere una nota di servizio: Informiamo che le cene sociali riprenderanno sabato 13 gennaio e proseguiranno come sempre, a cadenza quindicinale, i sabati successivi. Inoltre dal 3 gennaio è già possibile rinnovare la tessera per il 2024 e anche iscrivere nuovi soci. Per altre iniziative sociali potete leggere i comunicati nella bacheca del Centro, inoltre potete consultare tutte le notizie relative al Centro sociale "Il Ponte Aps" nel report mensile pubblicato dal giornale "Lo Sperone".



Informiamo che le cene sociali riprenderanno sabato 13 gennaio e proseguiranno come sempre, a cadenza quindicinale, i sabati successivi. Inoltre dal 3 gennaio è già possibile rinnovare la tessera per il 2024 e anche iscrivere nuovi soci. Per altre iniziative sociali potete leggere i comunicati nella bacheca del Centro, inoltre potete consultare tutte le notizie relative al Centro sociale "Il Ponte Aps" nel report mensile pubblicato dal giornale "Lo Sperone".



Aurelio Alessandrini

Agriturismo Raponi
Soggiorno - Gastronomia - Vendita prodotti aziendali
Specialità a base di prodotti stagionali

Tel. Azienda: 06.9664366 - Tel. Uff./Fax 06.9664242 - C.da Croce del Tufo, 56 - Giulianello (LT)
www.agriturismoraponi.it - enzo@agriturismoraponi.it





VELLETRI IN RIMA

La terra per ognuno di noi è appartenenza, è origine, è passato e futuro. Ci sentiamo suoi figli e cresciamo nel suo grembo, se ci allontaniamo sentiamo tanta nostalgia. La terra con i suoi frutti e la fatica per coltivarla, il bel tempo e le intemperie che distruggono i raccolti. La terra, valore antico e sacro allo stesso tempo.

'A tera mia

Arberi da' 'o sapore antico so' piantati.
Drento 'a tera mia, genzoli(1), sorbe,
cerase marine, prungaccini, l'aspri merangogli
e crasiommogli(2) dorgi comme 'o mèle,

c''i tengo pecchene(3) m' aricconteno do' tiempo e
d 'a gente ch'è passata pe' dequane
e c'ha lavorata e tanto sudore c'ha iettato
zappenno e vanghenno 'n anno appresso a 'n atro.

'A sento a tera mia quando me parla d'a guera
e d'i sfollati, de' pianti e de' sorisi de' e creature
che propa 'n cima a essa so' cresciute.

Me 'ncanta 'a tera mia mmatina e sera,
co' l'arba e co' tramonto, 'o viento e 'o sole,
'a grandine che taglia 'e fronne nove e leva
ai bocci a voglia de fiori.

M' abbraccia a tera mia quando l'aspro dell' erba,
doppo l'acqua, s'arimente e l'addore d'a tera prepotente
t'arentra drento 'o naso e c'arimane
pe' fatte senti che tu si nata quane.

E' vita 'a tera mia, ogni mumento che so' 'ngrumata(4)
o allegra o disperata, passeggio sotto all'arberi
e le piante e me sento veni 'na forza sempre nova
che dice: "Va' annanzi".

Giuseppina Ceraso

Note:
(1) Giuggiole (2) pesche noci (3) perché (4)arrabbiata.

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Cannelloni con crema di zucca e lardo

Ingredienti: 12 cannelloni secchi- 500 gr di zucca già pulita- 100 gr di ricotta- 2 dl di latte- 100 gr di lardo- un rametto di timo- un amaretto morbido- noce moscata- 80 gr di grana padano grattugiato- 40 gr di burro- olio extravergine d'oliva- sale- pepe.

Preparazione: Tagliate la zucca a fettine e cuocetela sulla placca del forno a 200 gradi per 20 minuti.

Schiacciatele con la forchetta in modo da ottenere una purea, unitevi la ricotta, 20 gr di grana grattugiato e 4-5 cucchiari di latte, insaporite con un pizzico di noce moscata, sale pepe e mescolate. Lessare i cannelloni in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto 2 cucchiari di olio, scolateli molto al dente e appoggiateli sopra un telo; mettete la crema di zucca in una tasca da pasticciere, farcite i cannelloni e sistemateli in un solo strato sulla placca foderata con carta forno precedentemente imburata.



Mescolate il grana rimasto con il resto del latte, distribuite la crema ottenuta e il burro a fiocchetti sui cannelloni, quindi ponete la placca in forno a 180 gradi per 20-25 minuti. Poco prima del termine di cottura, tritate il lardo con il timo, fate rosolare il mix in un tegame, aggiungete l'amaretto sbriciolato e lasciate dorare. Servite i cannelloni con il condimento preparato ben caldo.

Antonella Cirino

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

Piazzetta della Madonnella, I
04010 Rocca Massima (LT)
Presidente: **Aurelio Alessandrini**



www.associazionecentra.it
E-mail: info@associazionecentra.it
PEC: associazionecentra@pec.it
Cell. **348.3882444**
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile: **Antonio Cicinelli**

Responsabile della Redazione: **Luciana Magini**

Info Redazione:

E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it

**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 29 Dicembre 2023**

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

Stampa: Vi.P. Grafica 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

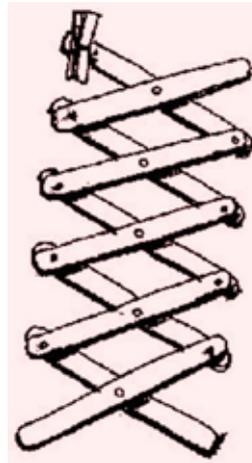
La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso né autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti, 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.

Giochi e trastulli del tempo passato

Arrivati alla lettera S nella nostra carrellata di ricordi in ordine alfabetico, non possiamo dimenticare la ...

Scaletta

La cosiddetta "scaletta" è un aggeggio allungabile a pantografo, usato nei cortei mascherati a carnevale. Si prepara un certo numero di stecche di legno, spesse 4-5 millimetri, larghe quasi 2 centimetri, e lunghe circa 25 centimetri. A ogni stecca si praticano tre fori: uno al centro e due verso le estremità; quindi si uniscono due stecche alla volta, in forma di X, unendole attraverso il buco centrale con coppiglie, rivetti o bulloncini, muniti di rondelle, avendo cura di non stringerli per consentire un facile snodo. Ogni coppia di queste stecchette viene quindi collegata a un'altra, con lo stesso sistema, unendo i buchi laterali. Si ottiene perciò una concatenazione di X lunga quanto si vuole: impugnando le due corna a una estremità della scaletta, e stringendole e allargandole, l'attrezzo si allunga e si ritrae. Una molletta per bucato, fissata sull'estremità superiore, permette di porgere a distanza fiori o caramelle nei cortei carnevaleschi. Lo spessore delle stecchette deve essere proporzionato alla lunghezza dell'attrezzo, dato che il peso e la flessibilità del legno, in fase di estensione, farebbe curvare o spezzare le stecchette. Talvolta si vedevano scalette di grandi dimensioni con le quali, dai carri allegorici, galanti maschere offrivano omaggi a donne affacciate in finestra.



Roberto Zaccagnini

Il nuovo standardo del Comune di Cori -Realizzato e donato all'Amministrazione-

Con una semplice cerimonia, ma molto sentita ed apprezzata, lo scorso novembre 2023, è stato donato al Comune di Cori un prezioso nuovo standardo creato dalla professionista artista Julissa Antillaque in Pecutari. Alla presenza del sindaco Mauro De Lillis, dell'assessore alla cultura Michele Todini e del comandante dei Vigili Lidia Cioeta, lo standardo del Comune con il leone rampante dorato, impreziosito da motivi floreali, il tutto in eccellente rilievo, è stato offerto dall'artista al Comune ed ora fa bella mostra di sé nell'aula consiliare. Mentre si rivolge un sentito plauso per il gentile e nobile gesto della signora Julissa Antillaque, ci si augura che la stessa sensibilità dell'artista venga emulata per altri intenti che favoriscano sempre più il rapporto diretto tra i cittadini e l'amministrazione comunale di Cori.



Tonino Cicinelli



STUDIO MEDICO BETTI

Centro di Terapia del Dolore

DOLORE CRONICO BENIGNO - DOLORE ONCOLOGICO

**CERVICALE - DORSALE - LOMBOSACRALE - GINOCCHIO - SPALLA - EPICONDILITE - POLIARTRITE REUMATOIDE
SINDROME DEL TUNNEL CARPALE - FIBROMIALGIA - NEURALGIA POST-ERPETICA**

Via dei Lavoratori, 127 - CORI (LT) - Tel. 06.9679390