

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

Anno 22 numero 07

Associazionismo è confronto

Sabato 2 Luglio 2022

**CORI**  
Riflessione sulle elezioni

**ROCCA MASSIMA**  
Nel luogo dei morti

**ROCCA MASSIMA**  
Le vacanze di un tempo

# PREMIO GOCCIA D'ORO 2022

*"Il dialetto, specchio della cultura locale"*

L'Associazione Culturale "Mons. Giuseppe Centra APS", con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Rocca Massima, organizza l'annuale "Premio Goccia d'Oro" che si terrà **domenica 24 luglio alle 21,00 al Parco della Memoria di Rocca Massima**. Dopo il successo dei due precedenti incontri con i poeti dialettali locali di Cori e di Velletri, quest'anno la manifestazione si svolgerà all'insegna del dialetto segnino, infatti verranno proposte liriche della nota poetessa Fernanda Spigone, intervallate dalla musica folcloristica della "Compagnia Popolaria" di Segni, diretta da Roberto Cacciotti. Fernanda Spigone, laureata in pe-



**Fernanda Spigone**

dagogia è un'eccellente poetessa conosciuta a livello nazionale e locale. Ha pubblicato numerose raccolte di poesie, "Le voci del silenzio", "l'urlo della ginestra", "l'amore, il filo, il tempo" ed altre ancora. E' inserita in molti volumi antologici, tra cui "Poeti e novellieri del 92" (Genova), "La poesia contemporanea" (Milano editore), "Dal pensiero ai segni" (Foggia, Bastogi editrice), "Documenti di

cultura lepina" (Associazione Artisti Lepini), "Le voci dell'anima (Il leccio Siena). Ha curato la realizzazione di "Vetrinetta delle genti segnine", rassegna di autori locali distinti nel campo della poesia, narrativa, saggistica ed indagine storica. In tale contesto ha pubblicato il volume "Ggira la rota". E' stata docente presso l'Università delle tre Età di Colferro. Durante la sua carriera artistica ha conseguito numerosi premi letterari. Alcune sue opere si trovano presso il "Centro Studi Italiano dell'Università Cattolica di Lovanio" (Belgio) presso l'Università di Breslavia (Polonia), presso l'ambasciata italiana di Shanghai (Cina) e presso il Centro Culturale Egiziano di Roma. Roberto Cacciotti è il direttore artistico della "Compagnia Popolaria", che intervallerà le rime di Fernanda Spigone, con canti e musiche...

**T. Cicinelli**

*Continua a pag 2*

### Sommario

Premio Goccia d'Oro	1-2
Vacanze nostrane	2-3
Comunicazioni	3
Un bastimento di spezie	4
Momenti di gioia	5
L'arsura di Rocca Massima	6-7
Una Vip a Rocca Massima	7
Il luogo dei morti	8
Omicron BA5	9
Riflessioni sulle elezioni	10-11
Paralipomeni	11
La poco divina Commedia	12
Benefici del sole	13
Dove trovare Lo Sperone	13
La Grande guerra	14-15
Ricetta della massaia	15
Trastulli del passato	16



**INGROSSO OLIVE**

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

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

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

**Da pag 1**

popolari, scaturite da un professionale “Laboratorio di ricerca etno-musicale”. La “Compagnia Popolaria” nasce alla fine del secolo scorso. Il progetto è lo studio di quel linguaggio culturale, articolato su tecniche rimaste immutate per anni e tramandate oralmente, tramite il quale, riscoprire la quotidianità, gli usi, i costumi e i modi di vivere di un’intera comunità. Vengono, così, recuperate le sonorità tipiche dei Monti Lepini. Alcuni tra i temi sviluppati nella ricerca di questo “laboratorio” sono “jo’ stornoglio” in tutte le sue espressioni con la scoperta della stornellata “a braccio” ed i racconti in musica che testimoniano la “saga del brigantaggio”.

La poetessa Fernanda Spigone e la “Compagnia Popolaria” di Segni sapranno professionalmente intrattenere quanti interverranno al “Premio Goccia D’Oro”, un evento degno della molteplice attività culturale dell’Associazione “Mons. Giuseppe Centra APS”, coordinata dal presidente Aurelio Alessandrini.

Direttore artistico della manifestazione sarà Tonino Cicinelli. Una serata, quindi, che tra poesia, musica e canti popolari, farà trascorrere ai presenti momenti particolarmente intensi, all’insegna della cultura e della tradizione.

**Tonino Cicinelli**



**Roberto Cacciotti**  
direttore artistico  
della “Compagnia Popolaria” di Segni

## VACANZE NOSTRANE: LA VILLEGGIATURA...



C’era una volta la vacanza estiva che durava dai due ai tre mesi. Aveva un nome obsoleto e ormai quasi in disuso, “la villeggiatura”. Tanti partivano addirittura a fine giugno o ai primi di luglio e tornavano quasi verso la metà di settembre. Negli anni del boom economico nella nuova grande arteria nazionale chiamata “autostrada del Sole” era una fila continua di Fiat 850, 600, 1100, 127, 500, 128, Maggolini e anche le piccole tedesche Nsu Prinz. Non era affatto guardato male chi viaggiava con la Bmw, la Mercedes o l’Audi, perché ognuno si accontentava di quello che aveva, era tutto più semplice e più vero! La vacanza durava talmente tanto che (quasi quasi) avevi la nostal-

gia di tornare a scuola e di rivedere gli amici della tua zona e al ritorno a momenti non ricordavi più dove abitavi. La mattina in spiaggia si rimediavano le 50 lire per sentire le canzoni del Cantagiorno nel jukebox o per comprare una cedrata o un pallone di plastica. Il venerdì chiudevano gli uffici e tutti i papà partivano e venivano per stare nel fine settimana con le famiglie. Si mandavano le cartoline che arrivavano (magari) ad ottobre ma era un modo per augurare: “Buone vacanze da...” ad amici e parenti. Malgrado i circa 90 giorni di ferie (dove tutto o quasi era chiuso), l’Italia era ai vertici dell’economia mondiale, le persone erano piene di valori e soprattutto il mare era pulito.

Si era felici, si giocava tutti insieme, eravamo tutti uguali e dove mangiavano in quattro mangiavano anche in cinque...o più. Con il pane di una volta, quello che durava una settimana, quando era troppo duro, ci facevamo la panzanella o la zuppa di latte. Era quello buono per colazione, pranzo, merenda e cena; era quello che non si sprecava; era quello che se per caso cadeva per terra lo baciavi e lo mangiavi. Nessuno aveva compiti da fare per

l’estate e l’unico problema di noi ragazzi era non bucare il pallone, non rompere la bicicletta o scorticarsi le ginocchia giocando a pallone altrimenti quando rientravi a casa prendevi pure il resto.

Anche qui a Rocca Massima, anche se non c’è il mare, in quel periodo (tra fine anni 50 e sino ad inizio anni 70) vi soggiornavano molti vacanzieri provenienti la maggior parte da Roma; prendevano casa in affitto per due/tre mesi poiché amavano trascorrere la villeggiatura al fresco e in tutta tranquillità fuori dal caos delle più famose località balneari... ma anche per i costi molto più contenuti!

Per noi ragazzi “de paese” era il tempo delle prime *cottarelle* con le più emancipate ragazzine di città che indossavano la minigonna con disinvoltura e ballavano il twist o lo shake davanti al jukebox nella trattoria di Nilde (...l’attuale Pizza-Mania) in barba agli sguardi allibiti e sconcertati dei più anziani. Loro si che erano al passo con i tempi moderni, noi invece le guardavamo e sognavamo ad occhi aperti un loro bacio, una loro carezza... Anche le nostre ragazze non erano da meno nel desiderare una sempli-

ce tenerezza fatta dal bel ragazzo venuto dalla Capitale. Sognare e sperare, niente di più! In quel periodo, quando le stagioni erano quelle canoniche, il tempo era bello fino al 15 di Agosto, poi il 16 (giorno dedicato alla festa di San Rocco) arrivavano, quasi sempre, i primi temporali e qui alla Rocca la sera, per uscire dopo cena, dovevamo indossare il pullover perché faceva decisamente più fresco. Intanto inesorabilmente e con qualche rimpianto per non essere stati più audaci con le ragazze romane, arrivava settembre, finivano le vacanze i villeggianti andavano via e purtroppo

si ritornava alla “triste normalità” di paese. Le scuole riaprivano rigorosamente il primo di ottobre, la routine quotidiana riacquistava il suo iter autunnale ma una cosa era certa, l’argomento del primo tema post villeggiatura: “Parla delle tue vacanze...”.

Oggi, ahimè, è tutto cambiato, tutto è diverso, la vacanza dura talmente poco che quando torni non sai manco se sei partito o te lo sei sognato. E se non sei stato ai Caraibi, a Sharm el Sheikh o ad Ibiza sei segnato come un mentecatto o sfigato che dir si voglia. Magari hai così tante cose da fare che forse è me-

glio se non parti proprio, ti stressi di meno. Una risposta certa è che allora eravamo tutti più semplici, meno viziati e tutti molto più felici sia noi ragazzi che gli adulti. La società era migliore, esisteva l’amore, la famiglia, il rispetto e la solidarietà; fortunati noi che abbiamo vissuto così! Ma, per onor del vero, ogni periodo della vita ha i suoi tempi, ha le sue prerogative, ha le sue certezze, ha le sue incertezze, ha tutto o niente a seconda di come noi interpretiamo la nostra esistenza. Allora...buona villeggiatura a tutti!

*Aurelio Alessandroni*

## COMUNICAZIONI

L’Associazione Culturale “G. Centra Aps” e l’Associazione Proloco di Rocca Massima. congiuntamente organizzano per **sabato 27 agosto 2022 una gita culturale a: Ascoli Piceno – Amatrice – Rieti.**

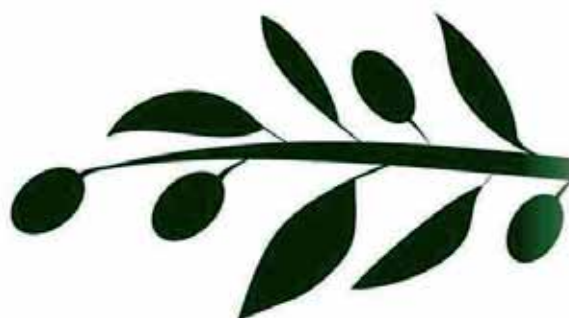
Partenza da Rocca Massima alle ore 06.00, arrivo ad Ascoli alle 09.30 e visita libera alla città; alle 12.30 partenza per Amatrice arrivo alle ore 13.30 e pranzo in loco. Alle ore 16,30 partenza per Rieti e sosta per un caffè nella città Sabina da dove si ripartirà per Rocca Massima intorno alle ore 19.00. Arrivo previsto alle 21.30. Il costo totale, comprensivo di trasporto in pullman GT e pranzo tipico amatriciano, è quantificato in **55 euro** a persona. Sono aperte le iscrizioni e all’atto della conferma bisogna versare un acconto di **30 euro**.

Per tutte le informazioni telefonare a: Augusto 3355835931 – Aurelio 3483882444

**Nota: Se non si raggiungono almeno 40 partecipanti la gita sarà annullata.**

\*\*\*\*\*

L’Associazione Proloco di Rocca Massima in collaborazione con il C.R.A.S.E. di Fogliano (Reparto Carabinieri Biodiversità), organizza per **sabato 16 luglio alle ore 10.30 presso il Parco della Memoria**, la giornata di educazione ambientale dedicata alla attività del Centro Recupero Animali Selvatici ed Esotici. Per la gioia dei bambini e di tutti gli amanti degli animali, saranno liberati alcuni esemplari di Fauna selvatica. Un invito a partecipare numerosi.



# FRANTOI

## DEL LAZIO SOC. COOP



# UN BASTIMENTO CARICO DI...SPEZIE

## -chiodi di garofano, zenzero, curcuma, cardamomo, vaniglia e pepe-



Lo Speciale

Questo mese continuiamo a parlare di spezie, delle loro caratteristiche e delle curiosità che le hanno rese così importanti e preziose nella nostra cucina. Tutte le spezie che noi oggi conosciamo hanno una storia antichissima, usate da millenni dalle popolazioni orientali come l'India, l'Egitto, Babilonia, per poi conquistare con i loro profumi e sapori le popolazioni occidentali come i greci e i romani. Oltre ai profumi, racchiudono in sé la storia dei rapporti tra Oriente e Occidente, basati su secoli di conflitti, scambi commerciali, dominazioni, scoperte, mode e influenze culturali.

Una volta le spezie venivano vendute in drogheria. Questo termine oggi in disuso è riferito a negozi che una volta vendevano quasi esclusivamente droghe, ovvero le spezie e le erbe aromatiche che arricchiscono con il loro impiego le pietanze che altrimenti sarebbero un po' anonime. Parlo al passato perché ormai di vere drogherie ne esistono pochissime, sostituite da negozi di alimentari in genere e da supermercati, ma vi assicuro che entrare in una antica drogheria significa sentire nell'aria profumi esotici, aromatici, dolci e inconfondibili di spezie, in atmosfere che ci riportano indietro ai secoli passati. Parlando di aromi e profumi, continuiamo l'elenco delle spezie più conosciute o più

rare:

**CHIODI di GAROFANO:** sono infiorescenze essiccate di colore bruno ferro (ecco perché vengono chiamati chiodi) di un albero sempreverde, originario delle Isole Molucche (Indonesia). Venivano utilizzati per il potere antisettico e anestetico. Un chiodo di garofano era anestetizzante se messo su un dente cariato. Un rimedio della nonna che possiamo realizzare anche noi è quello di inserire i chiodi di garofano in un'arancia da mettere negli armadi per avere un'alternativa naturale alla canfora contro le tarme.

**ZENZERO:** proviene dalla radice di una pianta erbacea perenne dell'Asia centrale ed ha un gusto vivace e piccante. Molti di noi forse non lo conoscevano fino a quando non si è cominciato ad apprezzare la cucina giapponese, ma fin dall'antichità era utilizzato per le proprietà afrodisiache, antibiotiche e antinfiammatorie. È una radice dalle proprietà miracolose, quasi magiche. Già nel Medioevo era per le sue qualità la spezia più commercializzata e veniva trasportata in forma essiccata o polverizzata. Nei biscotti natalizi di tradizione nordica lo zenzero è l'ingrediente che fa la differenza.

**CURCUMA:** chiamata anche zafferano delle Indie appartiene alla stessa famiglia dello zenzero e come questo ha infiorescenze bellissime ma quello che è più prezioso è il rizoma usato ampiamente nella medicina tradizionale indiana e cinese. Il rizoma è simile a quello dello zenzero, ma di colore arancione intenso.

**CARDAMOMO:** largamente diffuso in Oriente, dopo lo zafferano e la vaniglia, è la spezia più cara al mondo e tra le più note. Coltivato in India e in Malesia, è l'ingrediente principe del curry insieme alla curcuma. Il suo sapore è piccante e insieme fruttato. I semi del cardamomo trovano impiego nel vin brulé per alleviare il raffreddore e liberare le vie respira-



vaniglia

torie. Ha diverse proprietà benefiche, soprattutto per il sistema urinario e l'apparato digerente.

**VANIGLIA:** di cui tutti conosciamo il piacevolissimo aroma, è un'orchidea selvaggia originaria del Messico che produce capsule allungate di 12-25 cm., comunemente chiamate baccelli, già utilizzati oltre 2000 anni fa dai Maya e dagli Aztechi per aromatizzare e addolcire le loro bevande a base di cacao. È una delle ultime arrivate in Europa, dopo la conquista degli Spagnoli nel XVI secolo. La qualità più pregiata della vaniglia è la varietà Bourbon proveniente dal Madagascar. L'estratto di vaniglia viene molto utilizzato nell'industria alimentare per preparare dolci e nell'industria cosmetica per creare profumi e creme per il corpo.

**PEPE:** per tanti secoli il pepe è stata una droga molto pregiata, oggi è considerata una spezia comune ed è ampiamente utilizzata in cucina. Esistono quattro diversi tipi di pepe, classificabili in base al colore: bianco, nero, verde e rosso. Tutte e quattro le tipologie provengono dalla stessa pianta di origine ma differiscono tra loro in base allo stato di maturazione in cui il frutto viene raccolto nonché dalla lavorazione che subisce.

Oltre queste spezie rare ci sono nei nostri orti e sui balconi erbe altrettanto pregiate e utili, come l'aglio, la cipolla, il rosmarino, l'origano, il peperoncino e tantissime altre che, forse perché sono per noi più comuni, non hanno certo il fascino e il gusto esotico delle spezie.

*Luciana Magini*

# MOMENTI DI GIOIA

## 1. Felicitazioni al neodottore Pietro Cianfoni



Il 14 giugno 2022, presso l'università La Sapienza di Roma, si è laureato in Giurisprudenza col massimo dei voti un nostro giovane concittadino: **Pietro Cianfoni**, figlio del Dr. Carlo Cianfoni (che per tanti anni è stato il medico di famiglia in Rocca Massima, Boschetto, Giulianello e Cori) e di Graziella Del Ferraro. Nel comunicare la notizia del bel risultato acquisito dal nostro Pietro ci fa piacere sottolineare il fatto che l'ha raggiunto nei tempi e nei modi previsti, senza mai saltare un anno o un esame, sino all'epilogo finale dove ha ottenuto un meraviglioso 110 e lode. Il neo dottore Pietro Cianfoni ha discusso una tesi sul Copasir, il Comitato Parlamentare per la Sicurezza della Repubblica: un tema quanto mai di attualità, incentrato sul controllo sui Servizi segreti e sul segreto di Stato. Le ambizioni future di Pietro sono proiettate verso la magistratura, senza però chiudere le porte ad altri sbocchi lavorativi di successo. Ai futuri giuristi e a tutti coloro che vogliono intraprendere una carriera grazie alla quale garantire giustizia e rispetto a livello pubblico e privato va il nostro plauso incondizionato perché la professione è molto impegnativa e richiede la massima onestà e rettitudine. Ci auguriamo che le nuove leve di magistrati siano in grado di risollevarne la dignità di un ruolo che in questi ultimi tempi si è decisamente appannato. Alla grande gioia degli orgogliosissimi genitori si uniscono anche le strafelici sorelle Clara e Francesca, entrambe

laureate in Farmacia, la nonna Franca, tutti gli zii e tutti i parenti. Noi de Lo Sperone ci facciamo latori degli auguri da parte di tutta la nostra piccola comunità. Caro dott. Pietro con questa laurea hai portato a termine un lungo percorso che ha richiesto impegno e fatica ma che sicuramente ti offrirà lusinghiere opportunità che, ne siamo certi, saprai cogliere al meglio come hai dimostrato con la determinazione nel tuo percorso formativo. Ad maiora semper! **(A.A.)**

## 2. Auguri al piccolo Gabriele



Lo scorso 19 giugno è stato un giorno di festa per la famiglia di Carlo Alessandrini e Serena Bruno: il loro figlioletto primogenito **Gabriele** ha ricevuto il sacramento del Battesimo nella nostra bella chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo. Il rito, inserito nella celebrazione della Messa del Corpus Domini, è stato officiato dal nostro parroco don Giampaolo. Oltre a mamma e papà erano presenti i nonni del piccolo, i familiari più stretti e logicamente i due emozionatissimi padrini: Aurora (sorella di Serena) e Simone Tora.

Il Battesimo, il primo dei sacramenti che riceviamo e che segna l'ingresso nella Comunità Cristiana, richiama alla nostra mente il significato più profondo della nostra appartenenza al popolo di Dio e anche per questo dopo il rito si è soliti fare una bella festa che non disturba l'opportuna riflessione sul sacramento ma è l'occasione perché i diversi membri della famiglia si incontrano in una atmosfera gioiosa e rinsaldano i vincoli di fraternità e amore che il correre frenetico della vita rischia talvolta di disgregare. La famiglia, con i suoi componenti più stretti, ha scelto di festeggiare nella bellissima location "La Ferrara" di Rocca Massima dove la chef Francesca, della Locanda dell'Arcangelo, ha preparato gustosi piatti molto apprezzati e graditi dai banchettanti. Nel pomeriggio inoltrato, nella stessa location, gli altri parenti, gli amici e colleghi di lavoro di papà Carlo e mamma Serena si sono uniti alla

festa accolti da un ricco buffet sempre preparato dallo staff della Locanda dell'Arcangelo. La gioiosa festa è terminata a notte inoltrata con il piacere e la gioia di tutti. Noi dell'Associazione "Mons. Giuseppe Centra Aps" abbiamo condiviso con particolare partecipazione la gioia della famiglia perché, come saprete, i nonni paterni di Gabriele, Aurelio e Lucia, attualmente ricoprono rispettivamente la carica di Presidente e di Tesoriera del nostro sodalizio. A loro e ai genitori facciamo tanti auguri affinché abbiano sempre la forza di crescere il piccolo Gabriele con i principi del credo religioso e della rettitudine che ci unisce. **(R.D.F.)**



# L'infinita arsura di Rocca Massima



La nascita di Rocca Massima è discordante in quanto suffragata da tre ipotesi: la prima farebbe risalire le origine al V secolo a.c., la seconda al V secolo d.c., la terza al VIII secolo. Ma il primo dato certo sulla fondazione di Rocca Massima è un documento datato 5 dicembre 1202, con il quale il Pontefice Innocenzo III autorizzò la costruzione sul Monte Massimo di una rocca dalla quale si potesse controllare e proteggere i territori della Chiesa e delle popolazioni circostanti. Fino al 1800 venne amministrata, in varie fasi, dagli Annibaldi, dai Malabranca, dai Pierleoni, dai Conti, dai Salviati, dai Borghese e dai Doria Pamphili Landi. Con l'abolizione dei feudi, durante il dominio napoleonico, con decreto Imperiale datato 2 Agosto 1809, Rocca Massima divenne Comune sotto il distretto di Cori provincia di Velletri. Con la caduta di Napoleone e ristabilito il governo papale, restò Comune ed ebbe sotto la propria giurisdizione, per un po', anche la frazione di Giulianello. Per anni la popolazione è vissuta praticamente senza acqua e senza fognature attingendo, per la cucina e per i pochi (quasi) "sconosciuti" servizi igienici, dalle cisterne (pozzi) per la raccolta delle acque piovane che erano di proprietà di alcune famiglie benestanti. Quando pioveva, in qualsiasi periodo dell'anno venivano utilizzati ogni tipo di recipienti per raccogliere dai tetti i preziosi sgocciolamenti di acqua (i "pischeri") che serviva per l'utilizzo delle faccende domestiche.

La maggior parte delle famiglie meno abbienti che non disponevano delle cisterne erano costrette a comprare l'acqua da chi ne disponeva. - *"L'acqua caduta daglielo è regalata da Dio e nu' poretta tenimo da paca' 'n tanto a conca...!"* - Così raccontava tra le lacrime una povera donna al ricordo di quelle tristi circostanze quando, dopo una lunga e faticosa giornata di lavoro, tornava a casa stanca e la sera doveva lavare e cucinare per la famiglia. Le scuole il più delle volte erano sporche e maleodoranti anche a causa della scarsa igiene dei frequentatori e per questo motivo le insegnanti durante le lezioni tenevano quasi sempre le finestre aperte, a volte anche d'inverno. Nel territorio di Rocca Massima sono presenti tre fonti di acqua con annessi fontanili (ancora esistenti) che venivano utilizzati per l'abbeveraggio delle bestie ma servivano anche per lavare i panni di molte famiglie. La fonte di Mazza-barile era utilizzata dagli abitanti delle campagne e quelle dei Canalicchi e dei Formali da tutti gli abitanti di Rocca Massima centro. Queste ultime, siccome sono quasi a confine con il comune di Artena, venivano utilizzate anche dagli artenesi. Inoltre, sparsi nel territorio, vi erano invasi di terra battuta (Le "pantane") per la raccolta delle acque piovane utilizzate dai pastori per il bestiame ma che durante l'estate per l'evaporazione causata dal calore quasi prosciugavano.

L'amministrazione comunale negli anni 50 del secolo scorso per sopperire ai disagi della popolazione fece costruire un acquedotto nella zona la Fontana della Femmina morta dove c'era una sorgente che però forniva acqua a sufficienza soltanto nel periodo invernale. Fu utilizzata una vicina vecchia cisterna come bottino di raccolta e di accumulo; vicino fu costruita una cabina elettrica che alimentava potenti motori elettrici (ancora esistenti) che, tramite tubature

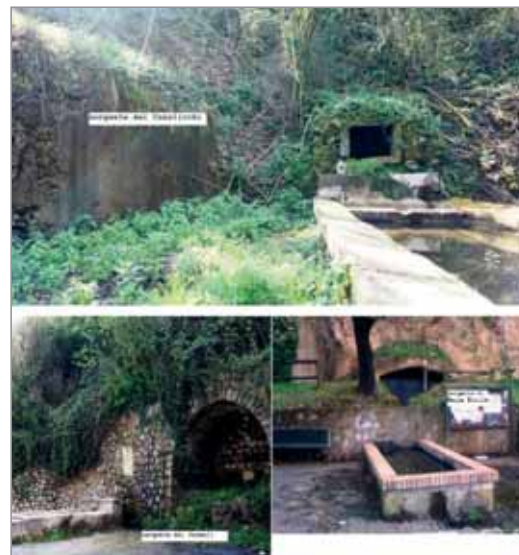
in ghisa, spingevano l'acqua fino alla grande cisterna situata in località le Croci, la parte più alta di Rocca Massima. Di seguito furono realizzate piccole reti idriche per alimentare alcune fontanelle installate in vari punti del paese, alcune ancora funzionanti. Con questo accorgimento si può dire che finiva la poco edificante storia di comperare dai "possidenti" l'acqua che serviva per il minimo vitale fabbisogno dei cittadini. Come già detto, durante il periodo estivo la fonte andava in secca quindi l'amministrazione comunale faceva riempire la cisterna delle Croci mediante autobotti. Per evitare sprechi, il prezioso liquido veniva distribuito alle famiglie mediante delle apposite tessere che consentivano di prelevare due conche d'acqua a famiglia, una la mattina e una la sera. Spesso durante la distribuzione dell'acqua nascevano malcontenti e litigi tra persone che non rispettavano la fila e il più delle volte finivano col prendersi a *concate* e, se andava bene, tornavano a casa bagnate e senza acqua e con qualche ammaccatura, non solo della conca! Il paese era sporco e maleodorante; solo le piogge lavavano le strade piene di rifiuti ed escrementi (in paese c'erano stalle e molto bestiame domestico circolava indisturbato per i vicoli); ogni angolo nascosto era rifugio per lasciare i bisogni fisiologici: l'Arco Scuro, Via Fuori le Mura, Vicolo Storto tutti i vicoletti più nascosti erano impraticabili.

Il bucato veniva lavato nelle vasche della fonte dei Canalicchi e dentro bagnarole di zinco veniva riportato in casa sulla testa delle nostre nonne e mamme, circa due chilometri tutti in salita; con un braccio alzato mantenevano il peso in equilibrio e con l'altro portavano anche un secchio di acqua. Per il bucato vicino al paese invece c'era "**jo laco novo**," una vasca a cielo aperto che raccoglieva le acque piovane durante l'inverno; in estate oltre a riempirsi di rospi era inutilizzabile perché si prosciugava

quasi completamente. In quegli anni il fontaniere era "Gino detto *Taccaro*". Finalmente negli anni 75-80 è stata realizzata la vera e propria rete idrica e fognaria a servizio del paese, delle abitazioni, delle scuole, degli uffici, delle campagne etc. L'amministrazione stipulò un contratto con il Consorzio Simbrivio per la fornitura idrica di 8 litri/secondo. Successivamente fu estesa la rete idrica nelle campagne. Per motivi di bilancio comunale si decise di frazionare l'erogazione idrica, metà a Rocca Massima e metà alle campagne, costringendo l'amministrazione comunale

e razionare il flusso mediante interruzione notturna perché la quantità d'acqua non bastava più per soddisfare l'aumentato numero di utenti. Ricominciò la sete nel paese e nelle campagne fino intorno agli anni 2000 quando il problema fu risolto definitivamente con la perforazione di un pozzo in località la Chiusa. Il servizio era gestito dal Comune il cui fontaniere era "Mario detto *jo Fattorino*". Poi nel 2007 a seguito di nuove normative tutto il bacino idrico e fognario è passato alla ATO 2 gestito da Acqua Latina e Acea.

*Anna Tomei*



## UNA VIP D'ECCEZIONE A ROCCA MASSIMA



L'attrattiva "Flying in the Sky" richiama, con sempre più partecipazione, oltre che tanti appassionati anche nomi famosi. Ci vengono in mente alcuni di loro che sono già stati a Rocca Massima per provare la scossa adrenalinica del nostro "volo" come: la showgirl Ilary Blasi, il calciatore El Shaarawy, l'attore Cesare Bocci, il conduttore televisivo Roberto Giacobbo... Lo scorso 20 giugno a sorpresa è venuta a provare il brivido della "zip line" più lunga e veloce del mondo nientemeno che la famosa attrice Angelina Jolie che si trovava a Roma per le riprese del suo ultimo film. L'attenzione dei presenti è stata suscitata dalla presenza della nutrita schiera di guardie del corpo che hanno fatto allontanare con discrezione quanti erano vicini all'area di lancio. L'attrice ha apprezzato molto l'esperienza e lo ha sottolineato più volte. Ci fa piacere che abbia anche visitato il nostro centro storico rimanendone piacevolmente colpita. L'incredulo personale del Bar Volo non si è fatto sfuggire l'occasione di una foto ricordo con affascinante e "temeraria"

attrice che, seppur per un pomeriggio, si è calata nuovamente nella vesti della celebre Lara Croft, audace personaggio da lei interpretato in un trittico di film d'azione e di successo girati nei primi anni del 2000. Angelina: see you to Rocca Massima!

**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)



## Se il luogo dei morti...



Ho sognato una silenziosa processione che lenta si snodava lungo viali sconnessi ai cui lati apparivano diafane tombe ora bianche, ora annerite dal tempo, in totale disordine, cui pareva fosse sconosciuta la pietà che avrebbe dovuto rispettarle. Delle donne precedevano uomini di età diverse, alcuni molto giovani e i più vecchi tenevano per mano fanciulle col capo infiorato da coroncine di margherite e di anemoni color ciclamino. Le più giovani donne, invece, conducevano giovinetti bianco vestiti come preparati per la prima Comunione, e con in mano il casto giglio di San Luigi. Le donne più avanti negli anni, con lunghi abiti scuri, il capo protetto da una ricamata veletta devozionale e sul petto fasce azzurre come stole sacerdotali, tenevano in mano candele le cui fiammelle, agitate da una brezza leggera, davano ai loro volti una conturbante parvenza marmorea. Un monotono lamento come di chi è ferito da un dolore profondo, da una delusione per affetti traditi, laceranti, ancor più del disfacimento della carne, quello della memoria, del cuore e degli affetti. Nella penombra sempre più oscura, come in quelle notti di novembre quando si dispera che ci sarà di nuovo il giorno, quel corteo avanzava stanco in un luogo sconosciuto eppure a tratti familiare perché di tanto in tanto una tenue luce disvelava volti a me noti, nomi e date impressi sui marmi, molti quasi cancellati o divelti, indicanti di quelli il breve o lungo percorso

terreno e le loro postume virtù. Ad un tratto il sogno assunse la fisicità del reale. Una diffusa malinconia mista ad angoscia cominciò a placarsi in una soave nostalgia perché tra quelle ombre mi si presentarono i volti dei miei cari che, al passaggio, mi facevano segno di saluto chinando il capo e accennando a un dolce sorriso, indice, io credo, di una loro beatitudine ultraterrena e di un amore che neppure la morte riesce ad annullare. Rividi i volti cari di mio padre, di mia madre, delle mie sorelle, dei genitori e dei familiari assunti nella parentela matrimoniale che in vita mi furono altrettanto cari come pure i giovanili volti di amici mai dimenticati nella loro troppo prematura morte. Improvvisamente si alzò un gelido vento di Grecale che, incuneandosi nel groviglio disordinato delle tombe, le fece riemergere come tra dissolta nebbia e rivelò tutta la tristezza del lungo abbandono, dell'incuria dei vivi e della colpevole indifferenza degli Eroi dall'eterno futuro anteriore, indaffarati sempre ad allevare le pregne greggi nei giardini di Babilonia ove abbondano quelli che, da sensali, chiamano suffragi. Come nel monotono stormir delle fronde in autunno, i loro violini suonano sempre la stessa musica e feriscono il cuore di chi, nonostante tutto, continua a sognare. Quanto a quelle care ombre, pareva esprimessero profonda amarezza nel vedere quel luogo di pietà ridotto come giammai ai loro tempi, pur poveri, sarebbe mai accaduto. Ma lo sconforto continuò tra quelle anime allorché, superato il cancello, trovarono il portale aperto di San Rocco e vi entrarono devotamente. Ricordavano in molti quella piccola chiesa come un gioiello e ora in quel buio e nel

freddo umido neppure essi, che col buio e il freddo avevano ahi loro consuetudine, poterono astenersi da un moto di forte dispiacere: umidità ovunque, pareti scostate e...quella Tempera di Aurelio Mariani raffigurante il Santo pellegrino: tutto ormai ai limiti della decenza. Quando poi, chissà perché, vollero avviarsi verso la sacrestia, un mormorio dolente pervase tutti al vedere ciò che non avrebbero mai pensato e temuto di vedere: una desolazione insanabile attestava gravi dimenticanze di chi, nel Clero e nel Palazzo avrebbe dovuto provvedere da tempo non tanto ad onore dei morti, ma quanto meno per non disonorare i vivi. Nei loro sguardi si leggeva una troppo amara delusione: *“quando ‘na ôta èmo più poràcci ‘n ci sarèmo mai sonnàti de scordàsse i mòrti perché issi èreno la nostra semènte. Mo che site benestànti ci piaceno le còse lòffie e lle chiacchiere vòte che sempre se le porta jò vénto. È méglio pe’ nnu piantàlla co’ ‘ste passeggiàte notturne: almeno nella pace d’jò sónno ‘n ze vede tutto ‘sto casino che ci fa vergogna’ de ‘u...manco fossèste gente senza Dio’”!*

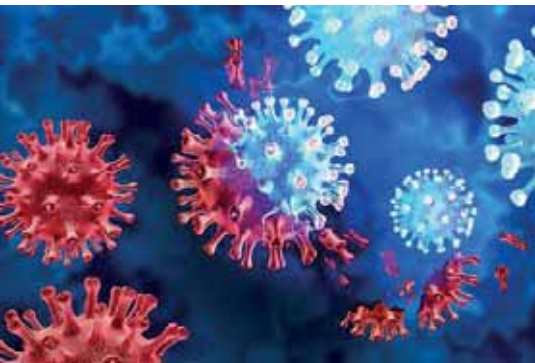
Un forte tuono in lontananza mi svegliò. Eppure quel sogno così verosimile mi restò conficcato nel cervello per giorni. Se questo è il luogo dei morti viventi, mi domandavo, quale e come sarà quello dove andranno i finti vivi e i devoti a pagamento?

*Augusto Cianfoni*





# Omicron BA.5 non va in vacanza



Con l'arrivo dell'Estate pensavo di tralasciare almeno per un po' il COVID-19 e magari parlare del vaiolo delle scimmie o dell'epidemia di colera in Ucraina ma purtroppo, questo Sars-Cov-2 con le sue varianti e sottovarianti non finisce mai di sorprenderci. Che non fosse un virus stagionale e che non andasse in vacanza come il virus influenzale lo si sospettava da tempo, ma adesso le varianti omicron BA.4 e soprattutto BA.5, hanno reso il sospetto una certezza! Il report mondiale ci dice che a metà giugno, in Portogallo si sono superati i 30.000 contagi e che Germania e Regno Unito sono in grande allarme. Omicron BA.5 è presente in 53 paesi, tra cui l'Italia e, data la sua altissima infettività, (molto più di Omicron BA.2) si appresta a diventare la variante dominante, incurante dell'Estate e del solleone. In particolare il 17 giugno, l'Istituto Superiore di Sanità, il Ministero della Salute, i laboratori regionali e la fondazione Bruno Kessler hanno tracciato un quadro ben preciso della situazione nel nostro paese. "In Italia il 7 giugno scorso la variante Omicron aveva una prevalenza stimata al 100%, con la sottovariante BA.2 predominante. Si sottolinea l'aumento di casi riconducibili alle sottovarianti BA.4 e BA.5 (che sale al 23,15%) della stessa Omicron".

La situazione dal 7 giugno è in rapida evoluzione, come testimoniano l'aumento dei casi dovuti sia all'altissima infettività della sottovariante BA.5 che all'allentamento delle misure restrittive. "È possibile che lo scenario prossimo sia quello di un'onda di risalita con tempi anticipati rispetto a quanto ci aspettavamo, e anche con numeri di contagi significativi", afferma il noto

Igienista, Fabrizio Pregliasco.

Il che vuol dire con molta probabilità, che il picco epidemico arriverà già a fine Luglio, in netto anticipo rispetto agli anni precedenti. Inoltre questa nuova variante Omicron BA.5, pur avendo molte similarità con la BA.2, mostra una maggiore capacità immunoevasiva rispetto agli anticorpi prodotti dal vaccino e dall'infezione di Omicron BA.1. Quanto detto potrebbe rappresentare un serio problema poiché questa elevata "immunoevasività" caratteristica di Omicron BA.5, differente dalle precedenti sottovarianti, potrebbe avere un impatto negativo sui prossimi vaccini anti Covid dato che l'aggiornamento vaccinale è stato disegnato proprio sulla variante Omicron BA.1. Ora, problemi vaccinali comunque non indifferenti a parte, dobbiamo seriamente preoccuparci? Abbiamo fatto male ad eliminare restrizioni e l'obbligo dell'uso delle mascherine nei luoghi chiusi? La risposta sta, come spesso accade nel mezzo e a questo punto diventa fortemente soggettiva e legata ai comportamenti individuali. A mio modesto parere, abbiamo fatto bene ad eliminare la maggior parte delle misure restrittive, perché dobbiamo tornare alla normalità il prima possibile, ma a questo punto bisogna appellarsi alla responsabilità del singolo. Personalmente, a parte treni e mezzi pubblici, dove la mascherina è ancora obbligatoria, pur avendo drasticamente ridotto l'uso di questo dispositivo, non manco mai di indossarla nei luoghi particolarmente affollati come supermercati, cinema, concerti e teatri. Questo non perché ho paura di contrarre il Covid (peraltro da poco contratto: con tampone positivo il 7 maggio) ma perché non voglio essere a mia volta il vettore di una eventuale infezione verso altri. Vero è che anche questa sottovariante ha un tropismo per le alte vie respiratorie (lo testimonia il fatto che la maggior parte delle persone infettate accusa mal di gola, raffreddore e qualche linea di febbre) ma non dobbiamo dimenticare, le persone fragili e gli ultraottantenni nei quali si

registrano ancora polmoniti interstiziali e sovrainfezioni batteriche, su tutte la polmonite lobare da pneumococco. La cosa più pericolosa è che abbiamo de-rubricato, a causa di Omicron, questo Coronavirus ad una semplice influenza, ma per dirla alla Pregliasco, Omicron è 4 volte più forte dell'influenza e la sottovariante BA.5 è più infettiva del morbillo, che quanto a infettività, prima del Coronavirus, non aveva rivali in materia. Dobbiamo ricordare che Omicron è una variante meno virulenta ma al tempo stesso molto infettiva e questa sottovariante BA.5 ha peggiorato sensibilmente le cose, in termini di infezione (tasso di reinfezione giornaliero intorno al 7%). Se facciamo riferimento ai dati de Lo Sperone di Giugno, i lettori ricorderanno che, nonostante una ridotta capacità invasiva, Omicron è responsabile nel mondo, di un numero di morti 3 volte superiore alla "più cattiva" Delta e la sottovariante BA.5 non sembra arrivata per migliorare questa situazione. A buon intenditor poche parole; siamo stanchi e il virus non sembra preoccuparsi della nostra stanchezza anzi è come sempre pronto ad approfittarne. Siamo riprendendo piano piano le nostre abitudini ma non dimentichiamo che tutti noi siamo una comunità che si sta risolvendo da una pandemia che ha cambiato il corso delle nostre storie e che ognuno di noi può essere determinante nel bene o nel male a scrivere una pagina di questa storia. Fidiamoci della Scienza, W la Scienza.

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



# CORI

## *riflessioni su una vittoria(e un astensionismo)annunciata*



E'passato un po' di tempo dalla tornata amministrativa di Cori ed è il momento delle riflessioni. Ma riassumiamo, in sintesi, i risultati conseguiti dalle due liste in competizione: "Cori e Giulianello insieme" facente capo al sindaco Mauro De Lillis (Pd) 3545 voti pari al 78, 97 per cento. La lista "l'altra città" con Evaristo Silvi (FdI), candidato a sindaco, 944 voti pari al 21, 03 per cento. Per tutte e due le liste le stesse percentuali di cinque anni fa, anche se con voti diversi causa astensione che ha toccato la percentuale del 43, 88 per cento pari a 3721 non votanti.

Non siederanno tra i banchi del Consiglio Comunale, per la maggioranza, l'ex assessore alla cultura Paolo Fantini che si è fermato a 146 voti, nonostante un impegno significativo nell'ambito delle attività culturali. Nella lista opposta inatteso il risultato di Quintilio Carpineti che non è andato oltre le 63 preferenze e quindi fuori anche lui. All'interno della coalizione di maggioranza buono ( forse sopra le aspettative) il risultato dei candidati di Giulianello con cinque eletti che sicuramente faranno pesare tale risultato in fase di trattative per le nomine di vicesindaco e assessori. Primo eletto per "Cori e Giulianello insieme" è stato Ennio Afilani con 709 voti. Prima eletta per "L'altra città", Germana Silvi con 188 voti. Hanno votato in totale 4759 eletto-

ri su 8480 aventi diritto. Le schede bianche sono state 95, (2,12), le nulle 175(3, 90)

La vittoria di De Lillis, prevista e prevedibile, è stata quindi plebiscitaria: nell'insieme è stato premiato un buon lavoro soprattutto nel campo dei lavori pubblici, delle politiche agricole, di una costante presenza sul territorio. Ma soprattutto ha pesato la precarietà programmatica della lista di Silvi, che, messa su in fretta e furia (più fretta che furia) non ha raggiunto neanche il numero di candidati disponibili, fermandosi al minimo "sindacale" di 12, rispetto ai 16 della lista vincente. Questa carenza di programmi, di contenuti e di visione della comunità ha prodotto una disaffezione dell'elettorato di destra, o almeno di una parte di esso, che ha preferito rifugiarsi nell'astensione, dato sul quale ragioneremo tra poco, o nelle schede bianche e nulle che sono state numerose, circa il 5 per cento. E in qualche modo ha pesato anche l'attività sguaiata di propagandisti dell'astensione con poche idee ma confuse. Nell'insieme una campagna elettorale dai toni tranquilli e civili. Probabilmente maggiore vivacità si è registrata tra i candidati delle singole liste, dove le competizioni "interne" sono state più marcate ed anche più evidenti.

Ma veniamo al dato, a mio avviso, più significativo di questa tornata elettorale: l'astensione nelle sue motivazioni non contingenti, ma strutturali. Una astensione che, per quanto inferiore al dato nazionale (ma non lo è se si sommano schede bianche e nulle) è non solo significativa ma preoccupante. I primi segnali, oltre che nella lettura delle percentuali delle precedenti elezioni, già c'erano nella scarsa affluenza ai comizi e in un percepibile disinteresse di settori della pubblica opinione. Certo, è un dato che si connette al trend nazionale, ed intercetta un "sentiment" di sfiducia dei cittadini nei partiti. Non

sfugge a nessuno che a livello nazionale siamo da anni di fronte ad una crisi sistemica nel rapporto cittadinanza-politica. Tuttavia in una realtà come quella corese e con la sua storia democratica, l'astensione acquista una sua peculiarità e va analizzata. L'analisi spetta ai gruppi dirigenti dei partiti, di destra e di sinistra e alla loro capacità di fare politica sul territorio. Noi proponiamo alla riflessione di chi dirige i partiti il tema che ci sembra quello centrale: ricostruire un rapporto quotidiano tra questi e la gente. Un rapporto che rimetta al centro la politica, che incentivi e costruisca la partecipazione al dibattito pubblico attraverso la presenza di realtà territoriali come le sezioni entro le quali far vivere la libera circolazione delle idee, non solo sulle vicende locali ma anche sui grandi temi che vanno oltre i nostri confini.

Una politica in grado di indicare orizzonti, cambiamenti, visioni ed idee lunghe. La politica non si può e non si deve schiacciare sulle attività amministrative: i partiti facciano i partiti, gli amministratori facciano gli amministratori!

Il vuoto, in questi anni, di ogni dialettica e confronto sui temi contemporanei ha generato una apatia in una cittadinanza che invece di questi temi ne parla eccome ed anche animatamente. Bisogna che chi ha questo compito e si è assunto queste responsabilità si impegni, anche se non è facile, a restituire alla popolazione i luoghi del confronto e della partecipazione. L'esercizio del diritto al voto, prima ancora che il dovere, è un diritto acquisito con il sangue e i sacrifici, come la Storia ci ha riferito. Tale esercizio va recuperato, non solo con il buon governo, cosa ovvia, ma anche con la buona politica. Che può ridiventare anche bella, se ci si mette passione, preparazione e competenza.

*Emilio Magliano*



## Applausi ai vincitori, ma...gli altri che fine hanno fatto?

Giusti e meritati i festeggiamenti per la lista di Mauro Primio De Lillis, svolti nelle piazze di Cori. Il Sindaco ha ringraziato tutti i suoi candidati, vincitori e non, e soprattutto il popolo che gli ha dato nuovamente fiducia, conferendogli il secondo mandato. A tali festeggiamenti, si contrappone l'assordante, totale silenzio, almeno finora, della lista "L'Altra Città". A mio modesto parere non si può accettare il comportamento di chi, avendo cercato di fronteggiare la compagine del Sindaco De Lillis con una propria squadra, abbia scelto, ripeto almeno finora, soltanto il silenzio come azione immediata dopo i risultati politici. I 944 cittadini che hanno espresso la loro fiducia a "L'altra Città", vanno, come minimo, ringraziati pubblicamente. Non sono né sarò mai un politico ma durante i festeggiamenti per Mauro De Lillis, vicino al sindaco rieletto avrei visto volentieri la presenza anche di Evaristo Silvi e dei suoi candidati, a complimentarsi con i vincitori, ma, soprattutto, a ringraziare quanti hanno creduto all'impegno politico di chi voleva contrastare la lista del sindaco.

*Tonino Cicinelli*

## ...i Paralipomeni

Si disse che gli uomini si dividono in: *hommeni, ominicchi e quaquaraquà*. Nel tempo presente son venuti i ovi ad infestare i giardini di Tantalò. I classici li chiamarono paralipomeni, ma il perfido gergo popolare li chiama paraculi e a Napoli i "*chiagne e fotte*". Son costoro quelli che per natura e per furbizia nacquero o amarono divenire residuali, vari ed eventuali, insomma superflui come le ombre di notte. Vestono Prada come il diavolo. Sotto il taglio di buon sarto esibiscono le candidissime camicie dei Catecumeni ora aperte a mostrare il fu villosò petto o adornate da cravatte fiammeggianti che neppure le Marinella a Napoli. La loro inclinazione è esibirsi. Attornati da fedelissimi e grufolanti cinghiali che amano le vigne pregne e fan vendemmia. Oppure, nei giorni migliori, sul loro capo volteggiano stormi di intraprendenti storni già sazi del disastro procurato agli uliveti, pronti per gli antichi frantoi. "Siam padroni della piazza" scandiscono con voce chioccia che neppure il Caronte barcaio dello Stige. Ed è un fuggi fuggi di chi non ama altro che farsi i fatti propri. Tutti emuli dei Paralipomeni, hanno in cuore il restare nell'ombra con molti labili pensieri, cospicue lamentazioni e tanta voglia di spaccare il mondo mediante le eroiche virtù dell'indolenza per l'irenica battaglia. Disse il Saggio: se ami diventare eroe, rifuggi i paralipomeni. Puoi tu decidere se innalzare per te un monumento di bronzo o di carta pesta.



*Punteruolo Rosso*



**Granaio  
di BACCO**  
VINERIA PANERIA DOLCERIA

**...e' territorio, grano e uva.**

**www.granaiodibacco.it**

Tel. 06.90288952 - Via Annunziata, 23 - Cori (LT)

Continuiamo la pubblicazione a puntate dell'opera poetica di Ignazio Vitelli.

## La poco DIVINA e molto COMMEDIA di Ignazio Vitelli



### CANTO I - II parte

.....

-Quando l'uomo- rispose -è arrivato  
Dentro se al gran convincimento  
Che la vita è un gran mercato,

Dove il denaro è nutrimento,  
Di ogni aspirazione il dettato  
E uccide d'ognuno il sentimento

E che persino la sacra religione  
Che dell'anima è il sostentamento  
Viene usata come professione;

Che delle ideologie lo smembramento  
Causato dalla feroce competizione  
Dell'un sull'altro per il sopravvento

Ha portato alla disgregazione  
Come foglie disperse dal vento  
Delle verità della ragione.

E tu ti trovi in tal momento  
Attorto da tale discussione  
E bisognoso perciò di salvamento.

Assieme scenderemo nell'inferno  
Che sotto quel di Cori si sprofonda  
E, li vedrai coloro che in eterno

Nei tristi cerchi sulla sponda  
Posizionati son dal Padre Eterno  
E chi è più rio più affonda.

A Cori l'invidia e l'avarizia  
Legate alla commiserazione  
Prevalgono su ogni nequizia.

Niente è tenuto in considerazione  
Quando si discute di giustizia  
Quanto la propria opinione.

Tutti sono censori di costumi  
Pronti a dare indicazione  
Avendo della ragione i lumi:

Anche il più grande nella professione  
Che ha consumato i volumi  
È soggetto a tale cassazione.

Molti sono i maestri di tuttologia  
Esperti in ogni dissertazione  
Pronti ad indicar la diritta via.

Quando si fa la discussione  
In piazza al bar o all'osteria  
Trovano qualunque soluzione.

Si celano usurai e cravattari  
Alcuni scesi anche nell'agone  
Tanta è la loro sete di denari:

Nascondono la loro professione  
Di mal sanguisughe di quattrini  
Pronti a sfruttare l'occasione.

Molti sono i tuoi concittadini  
Ammiratori dei vizi capitali  
Come ai tempi miei i fiorentini:

E allora prepara i tuoi strali  
Quando loro avremo vicini  
Nei tanti gironi infernali.

Voglio che la mente tua affini  
Mentre della poesia apri le ali  
Per andare oltre i confini.

Nel ridire si vedrà quanto vali  
Se non farai come i concittadini  
Che col verso emettono solo rai.

Da Tirinzania giù ci inoltreremo  
Prima del sorgere del sole  
E più in basso sempre scenderemo:

Lungo la strada che tanto duole  
E, dove d'ognuno conosceremo  
Per quale motivo stare li suole.-

*(Continua nei prossimi numeri)*

- 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 Montecucollo

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









**GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000**








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



## BENEFICI E DANNI DELL'ESPOSIZIONE AL SOLE



L'estate è ormai arrivata, è tempo di tintarella, di belle giornate e di mare. Il sole ha ovviamente effetti benefici sulla pelle e per ottenerli non è necessario esporsi molto tempo, anzi bastano pochi minuti al giorno. Gli effetti del sole sulla pelle sono molteplici, alcuni positivi altri negativi. Gli effetti benefici sono la produzione di vitamina D, un'azione disinfettante della cute, un'azione antinfiammatoria per psoriasi e dermatite atopica e l'azione sull'umore. La luce del sole è costituita da raggi di diversa lunghezza d'onda, alcuni visibili, altri no. Le radiazioni che oltrepassano l'atmosfera sono: la luce visibile, i

raggi infrarossi e i raggi ultravioletti (raggi UV). Sono questi i responsabili della tanto ambita abbronzatura, ma sono anche i principali responsabili del fotoinvecchiamento. La pelle danneggiata dal sole è un'alterazione cutanea caratterizzata da irritazioni e rossori. I principali effetti negativi provocati dai raggi sono diversi: i raggi UVC (ultravioletti C) vengono bloccati dall'atmosfera terrestre, quindi non raggiungono la pelle, i raggi UVB (ultravioletti B) penetrano nello strato epidermico, sono responsabili dell'abbronzatura duratura, però sono anche responsabili delle scottature, degli eritemi e possono provocare tumori della pelle. Infine i raggi UVA (ultravioletti A), penetrano più in profondità, raggiungendo il derma. Essi generano un'abbronzatura immediata che svanisce in poche ore. Sono queste le radiazioni che causano l'invecchiamento cutaneo, perché distruggono collagene, elastina e

capillari. Alcuni fattori influenzano l'esposizione ai raggi UV. Oltre il 90% dei raggi UV può penetrare attraverso le nuvole. Il 60 % colpisce tra le ore 10 e le ore 12. L'ombra può ridurre del 50% e oltre la quantità di raggi UV. La sabbia riflette fino al 25% dei raggi. Quanto più la pelle è chiara, tanto più è alta la probabilità di andare incontro a danni cutanei seri. Bisogna evitare l'esposizione eccessiva e le conseguenti scottature. È importante proteggere sempre la pelle durante l'esposizione al sole (evitando le ore più calde) con un'adeguata protezione solare, quella con un fattore di protezione più idoneo e soprattutto non esporre bambini e neonati ai raggi diretti del sole.

**Dott. Antonio Betti**  
*Medico Chirurgo*  
*Specialista in Anestesia,*  
*Rianimazione*  
*e Terapia del Dolore*

## Dove trovare Lo Sperone

**Rocca Massima:** Bar la "Baita", Alimentari Maria Rita, Bar Volo, Pizza Mania.

**Boschetto:** Molino Del Ferraro, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco, Bar del Corso.

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

**Cori:** Edicola in piazza Signina, Bar "Artcaffè", Tabaccheria "Bauco", Macelleria via del Colle, Supermercato Conad, Bar Vecchia Cori, Farmacia "Dott. Nobili", Studio Medico Betti, Il Granaio di Bacco.

**Velletri:** caffetteria Vidili, oreficeria "Villa" sede storica, clinica Madonna delle Grazie, parrucchiere Mauro, libreria Roberto Zaccagnini, Bar Ladaga.

**Lariano:** Consorzio agrario F.lli Moroni, Casa di riposo "Mater Dei", Bar dello sport.



"Dal 1991 nei servizi funebri"

ONORANZE FUNEBRI  
**PALOMBELLI**

06.964.81.20

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

# LA GRANDE GUERRA



Sono oramai passati più di cento giorni dallo scoppio della guerra Russia contro Ucraina, che continua con la stessa forza dirompente dei primi momenti e con le stragi che si perpetuano nello stesso modo crudele, ma sembra che per la stampa e in generale per i mass media, essa non abbia più la stessa importanza dei primi giorni. Se ricordiamo bene, le notizie e le informazioni relative alla guerra erano sempre al primo posto nei telegiornali, sulla stampa e sui social, con lunghi servizi che ci mostravano il lato feroce e inumano della guerra. Ad oggi bene che vada bisogna attendere un bel po' prima che nei Tg si parli della guerra, così come sui giornali sono altre le notizie più importanti che vengono evidenziate; insomma ci stiamo già abituando ad essa e la consideriamo quasi come parte normale della nostra esistenza. L'essere umano è l'animale che più si adatta alle circostanze. Non dimentichiamo però il grande pericolo che aleggia sulle nostre teste e che cioè questo conflitto, che per ora coinvolge direttamente 2 nazioni, possa per qualche motivo sfuggire ai giochi politici e soprattutto economici che stanno avvenendo a livello internazionale e finisca per coinvolgere le altre nazioni europee, ma anche gli USA e la Cina. Ciò sarebbe dirompente e catastrofico per l'intera umanità. Ricordiamoci sempre che nel secolo scorso sono avvenuti 2 conflitti mondiali che hanno martoriato l'Europa provocando milioni e milioni di morti, di feriti, la distru-

zione di qualsiasi cosa si trovasse nelle zone di guerra. In questo mese e precisamente il 28 luglio ricorre l'anniversario dello scoppio della prima guerra mondiale che passò alla storia come "**La Grande Guerra**", il primo conflitto che vide coinvolte tutte le grandi potenze del pianeta e che, per quattro lunghi anni, devastò l'Europa causando tanta morte e distruzione. All'inizio del Novecento in Europa si respirava un clima decisamente teso per le rivalità e per gli interessi delle grandi nazioni che non facevano presagire nulla di buono e che vedeva due schieramenti contrapposti: da una parte le forze della "Triplice Intesa" (Inghilterra, Francia e Russia) e dall'altro lato gli "Imperi Centrali" (Austria e Germania) più l'Impero Ottomano (Turchia). Formalmente l'Italia era schierata con Germania e Impero Austro-Ungarico con le quali aveva perfino siglato il patto della Triplice Alleanza nel 1882, ma nel paese si era creato un forte schieramento contro tale alleanza poiché si voleva completare l'unificazione del paese, rivendicando la riconquista del Trentino e della Venezia-Giulia che erano sotto il dominio austriaco. Una causa molto importante che sicuramente contribuì nel creare il clima che poi portò alla guerra, fu l'insorgere del nazionalismo, ossia l'idea che la propria nazione fosse superiore in tutto e per tutto alle altre, giustificando anche la guerra come strumento legittimo per sancire tale dominio ed ecco quindi la corsa al riarmo ed alla ricerca della conquista di uno spazio sempre maggiore per poter espandere la propria sfera di influenza e quindi avere più margini per le mire espansionistiche sia territoriali che economiche. L'innesco della miccia che portò alla deflagrazione del conflitto ci fu il 28 giugno 1914 quando l'Arciduca austriaco Francesco

Ferdinando fu assassinato a Sarajevo da un gruppo di nazionalisti serbi ed immediatamente dopo l'Impero Austro-Ungarico inviò un *ultimatum* con richieste inaccettabili a Belgrado, affermando che qualora le richieste non fossero state accettate si sarebbe giunti alla guerra. Ovviamente la Serbia rigettò l'ultimatum e le condizioni che esso poneva e così, ad un mese dall'attentato, il 28 luglio 1914, l'Impero Austro-Ungarico dichiarò guerra alla Serbia. A questo punto si scatenò un effetto domino, a partire dalla Russia che accorse in soccorso della Serbia dichiarando guerra all'Austria-Ungheria, ma la Germania reagì dichiarando guerra non solo allo zar, ma anche alla Francia, sua alleata. L'impero turco si schierò subito al fianco dell'Alleanza soprattutto per contrastare la Russia ed anche l'Inghilterra dichiarò guerra agli Imperi Centrali il 4 agosto 1914. Insomma la Prima Guerra Mondiale si era avviata ad incendiare l'intera Europa. Ben presto il conflitto che molti speravano si risolvesse rapidamente e senza spendere troppi soldi, divenne una lunga guerra di posizione, la cosiddetta guerra di trincea, che caratterizzò la Prima Guerra Mondiale. La Grande Guerra viene ricordata anche come la prima "guerra totale" della storia, lo sforzo bellico infatti coinvolse anche l'intera società civile, dal settore economico, alle industrie, fino all'uomo della strada; tutti dovevano fare la loro parte per vincere sul nemico, comprese le donne che nelle fabbriche avevano sostituito gli uomini che combattevano al fronte. Nel 1915 anche l'Italia ruppe gli indugi e fece il suo ingresso nel conflitto, però non si schierò al fianco degli Imperi Centrali, ma della Francia e dell'Inghilterra con cui il governo italiano aveva stretto un accordo segreto (Patto di Londra) e quindi il 24 maggio 1915 il regno d'Italia dichiarò guerra all'Impero Austro-Ungarico. Il 1917 fu un



anno fondamentale per le sorti della guerra perché si verificarono due eventi molto importanti e cioè la fine della Russia zarista e la sua uscita dal conflitto e la dichiarazione di guerra degli Stati Uniti alla Germania. Per l'Italia invece ci furono una serie di sconfitte tra cui la gravissima disfatta di Caporetto che causò l'allontanamento del generale Cadorna, fino ad allora comandante supremo delle forze armate, in favore del generale Armando Diaz. Ma dopo una profonda riorganizzazione l'Italia lanciò una decisiva offensiva che portò alla definitiva sconfitta dell'Austria-Ungheria a Vittorio Veneto e la resa, che di fatto decretò anche la fine del secolare impero asburgico, fu firma-

ta il 3 novembre 1918 con il trattato di Villa Giusti. Anche l'Impero ottomano, ormai logoro e senza risorse, dovette rassegnarsi all'impossibilità di continuare la guerra e il 30 ottobre 1918 proclamò la propria resa alle forze dell'Intesa. L'11 novembre 1918 la Germania, ormai diventata una repubblica dopo l'abdicazione dell'imperatore Guglielmo II, firmò l'armistizio di Compiègne-Rethondes.

La Prima Guerra Mondiale era finita e, oltre ad aver decretato la caduta di ben 4 imperi (Ottomano, Austro-Ungarico e Tedesco, più il caso particolare della Russia zarista) e causato tra i 16 e i 17 milioni di morti (più milioni di feriti e muti-



lati), aveva incoronato gli Stati Uniti come nuova guida per l'Occidente. L'Europa aveva perso la propria egemonia nel mondo, non era più il continente più importante e non decideva più le sorti del mondo. Gli Stati Uniti divennero il paese più forte sia a livello economico che politico.

*Mauro Cochi*

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Pitta ripiena con olive alla calabrese*

**Ingredienti:** 1kg di pasta di pane già pronta- 400 gr di cipolle di Tropea- 300 gr di pomodori- 200 gr di provola silana- 150 gr di olive verdi schiacciate- olio extravergine d'oliva- origano- farina per la lavorazione- sale

**Preparazione:** Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette sottili e fatele stufare in una padella con 3 cucchiari di olio per 10 minuti a fuoco basso; salatele e fatele raffreddare. Dividete la pasta in due parti uguali e stendetele in altrettanti dischi con le mani. Mettete un disco di pasta in una teglia di 30-32 cm di diametro rivestita con carta forno, facendolo risalire lungo i bordi e distribuite sul fondo, a strati, le olive, i pomodori a pezzi o a fettine, la provola a cubetti, le cipolle fredde. Cospargete la farcitura con un paio di pizzichi di origano, conditela con un filo d'olio, copritela con il secondo disco di pasta e sigillate i bordi. Mescolate 5 cucchiari di olio in una ciotola con 50 gr di acqua e un pizzico di sale, spennellate questa emulsione sulla superficie della pitta e cuocetela in forno a 209 gradi per 10 minuti; abbassate la temperatura a 180 gradi e proseguite la cottura per altri 30 minuti. Servite la pitta tiepida o fredda.



*Antonella Cirino*

**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 - Giulanello (LT)  
[www.agriturismoraponi.it](http://www.agriturismoraponi.it) - [enzo@agriturismoraponi.it](mailto:enzo@agriturismoraponi.it)



EDITRICE ASSOC. CULTURALE  
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"

Piazzetta della Madonnella, 1  
04010 Rocca Massima (LT)  
Presidente: **Aurelio Alessandrini**



[www.associazionecentra.it](http://www.associazionecentra.it)  
E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)  
PEC: [associazionecentra@pec.it](mailto:associazionecentra@pec.it)  
Cell. **348.3882444**  
C.F. **91056160590**

Direttore Responsabile: **Antonio Cicinelli**

**Info Redazione:**

E-mail: [lo-sperone-lepino@libero.it](mailto:lo-sperone-lepino@libero.it)

**Questo numero è stato inviato in tipografia  
per la stampa 28 Giugno 2022**

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

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

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

**Con il patrocinio**



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

## Giochi e trastulli del tempo passato

*Certamente non ci fu un solo ragazzino che non abbia mai sparato i ...*  
**Cartocchetti**

I cartocchetti sparati col *cannello* (cerbottana) erano il divertimento dei ragazzini più amanti delle battaglie. Di cartocchetti erano lastricate le strade quando, finite le scuole, i giochi di strada riprendevano con più accanimento. Essi rimanevano visibili per mesi, infilati tra i muri delle case e i fili della luce, oppure nella rete di protezione che veniva messa ai lampioni dell'illuminazione pubblica, nei quartieri a più alto tasso di teppismo infantile. Ma è inutile dire che il divertimento più abituale fosse "tirà a 'e cianghe a 'e signorine". Il cannello si acquistava dagli elettricisti, trattandosi di quella guaina in plastica usata per gli impianti elettrici. Un centimetro e mezzo di diametro, per 40 cm di lunghezza, sono le dimensioni ideali. I cartocchetti si ricavano da foglietti di carta di 5-6 cm per 15-20 cm., ben allungati e stretti, ripetutamente girati tra lingua e labbra per fissarne il lembo esterno e affusolare la punta. Quindi si misura quanto del cartocchetto non passa nella bocca del cannello, e si strappa con perizia l'eccedenza, arrotondando la parte larga del cartocchetto affinché abbia una buona tenuta d'aria. Ma c'era un'opinione secondo la quale il cartocchetto va pigiato con le dita in modo che la sua parte più larga assuma forma quadrata. Ciò gli impedisce di *avvitarsi* nell'aria, e di mantenere una traiettoria lineare. La tecnica di soffio è fondamentale, perché va sparato con colpo secco, usando la lingua a mo' di valvola. Quando la saliva sul cartocchetto si asciuga, la punta acquista una particolare consistenza, quindi adatta a dare maggior molestia. Per questo è buona norma tenere una scorta di cartocchetti, anche come munizioni per le battaglie. Solitamente i cartocchetti di scorta si tenevano infilati come bigodini nei capelli. Ovviamente ciò era possibile ai ragazzi dotati di adeguata zazzera: i più venivano sovente rapati a zero, sia per risparmiare sul barbiere, che per le diffuse infestazioni di pidocchi. Per i fanatici, l'applicazione al cannello di due mollette di legno fungeva da impugnatura; una terza molletta, superiormente, dava l'illusione di un mirino. Qualcuno poneva, superiormente al cannello, un altro cannello più corto, che diceva essere il cannocchiale. Due cerbottane legate con nastro adesivo, distanziate da uno spessore, facevano la *doppietta*. Due giri di nastro isolante colorato, trasformavano il cannello in un cannello "da guerra". Almeno una volta, sarà capitato a tutti di infilare uno spillo sulla punta del cartocchetto: non era una pratica troppo consueta, sia perché sconsigliabile nelle battaglie tra ragazzi, sia perché le spille costano. Ma un venditore di palloni alla festa patronale è un bersaglio troppo allettante, e gli amici ancora ricordano quel tiro magistrale compiuto da chi scrive: con un colpo solo, il tapino si vide ricadere in testa tutta la sua giacenza di magazzino, che improvvisamente s'era ridotta a un mazzo di fili.



*Roberto Zaccagnini*



## STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE • CARDIOLOGIA • NEUROLOGIA • DERMATOLOGIA • ENDOCRINOLOGIA  
DIETOLOGIA • CHIRURGIA • ECOGRAFIA • ORTOPEDIA • UROLOGIA • GASTROENTEROLOGIA  
GINECOLOGIA • PODOLOGIA • OCULISTICA • GERIATRIA • OTORINO**

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