

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

Anno 23 numero 10

Associazionismo è confronto

Sabato 7 Ottobre 2023

GIULIANELLO
No all'ampliamento Fassa

ROCCA MASSIMA
XVII Sagra dei marroni

CISTERNA-VALMONTONE
La bretella prende il via

La stagione invernale di Rocca Massima

Rocca Massima, come del resto l'intero Paese, si avvia ad affrontare la stagione invernale, dopo le roventi giornate estive, durante le quali proprio il nostro più elevato paese della Provincia ha offerto momenti di ristoro a quanti, fuggendo dalla calura asfissiante, hanno trovato maggiore quiete tra le nostre strade. L'estate, come sempre, è stata caratterizzata da molte manifestazioni culturali, sociali e sportive che hanno contribuito ad incrementare un positivo interesse per questo centro montano: una pregevolissima "Rassegna organistica" a livello internazionale, la costante attività sociale del "Centro Turistico Giovanile", la presenza assidua della "Pro Loco" con le sue iniziative volte al benessere sociale e culturale del paese, l'associazione "La Castagna" con l'allestimento di



feste e sagre locali, l'Associazione "Mons. Giuseppe Centra" che annovera al suo attivo, oltre al "Premio Goccia d'Oro", la puntuale presenza con il suo mensile "Lo Sperone". Un'attività proficua di persone cui sta a cuore il benessere di Rocca Massima, anche se abbiamo dovuto riscontrare qualche "inciampo" organizzativo dovuto, probabilmente, a qualche eccessiva e stonata esuberanza individuale, esuberanza il cui controllo, come abbiamo già specificato, dovrebbe essere di pertinenza del Sindaco. Indipendentemente da ciò, è emerso un impegno assiduo per la Comunità, impegno che non ha bisogno di particolari "inchini"

come abbiamo letto su qualche sito, perché chi agisce nell'interesse del proprio ambiente, lo fa spontaneamente, con la consapevolezza di operare per il bene del Paese. Ora, Rocca Massima affronta il periodo invernale con i problemi di sempre, con l'aggiunta di qualche ulteriore preoccupazione dovuta, quest'anno, ad una minore produzione dei suoi prodotti locali quali olive, olio e castagne, ma gli abitanti del nostro Centro sono sempre più consapevoli di offrire a se stessi e a quanti frequentano questi posti, la genuinità del luogo e la schiettezza del loro vivere quotidiano. Come ho specificato in alcuni miei versi dedicati a Rocca Massima, qui troviamo: "sta quiete, no tramonto frizzantino / na notte 'ddo' le stelle d'ao colore / chio senso d'abbandono più genuino, / e 'sto silenzio, che restòglie o' core". Questa gente, "nnozzata da anni de fatia, / ma core schietto, privo de malizia" affronta l'armonia del proprio vivere quotidiano, anche senza il supporto di "inchini particolari"!

Tonino Cicinelli

Sommario

L'inverno a Rocca Massima	1
La storia di Rocca Massima	2-3
La XVII Sagra dei Marroni	3
Cani e...bevitori di caffè	4
La castagna, frutto stagionale	5
Felicitazioni dottoressa	5
No ampliamento della Fassa	6-7
Bretella Cisterna-Valmontone	7
L'olfatto dei cani	8
Laurea Insignis	9
Covid-19, ci risiamo?	10
Prevenzione tumore al seno	11
Donne sotto attacco	12
Ricordo del M° Graziosi	13
Dimissioni al C.A. "Il Ponte"	14
Curiosità	14
Velletri in rima	15
Le ricette della massaia	15
Giochi d'una volta	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.

STORIA DI ROCCA MASSIMA

Continuiamo la pubblicazione della ricerca di Franco Tetro, questo mese parliamo di un altro capitolo della nostra storia.

I toponimi: principali, secondari (funzionali, fitonimi e agiotoponimi)



Stralcio del CATASTO GREGORIANO

Come tanti insediamenti di impianto unitario e coordinato medioevale che si riconoscono in molti casi proprio dal nome, generalmente composto e formato da un sostantivo come “Castello” (Castelforte ad es.), “Borgo”, “Civita” (Civita Castellana ad es.), “Rocca” (Rocagorga, Roccasecca dei Volsci, etc.), seguito da un aggettivo come “Nuovo”, “Franco” o “Massimo”, etc., oppure da un’indicazione di appartenenza ad una famiglia di signori (Gandolfo, Savello, etc.), o anche dal nome di un santo (S. Giorgio, S. Martino, etc.), anche Rocca Massima deriva dall’unione del sostantivo “Rocca” e dell’aggettivo “Massima”. L’insieme dei termini si riferisce al nucleo dell’insediamento fortificato (la Rocca) e alla parte più alta di un rilievo (il Monte Massimo), su cui si organizzò la prima urbanizzazione intorno alla dimora-difesa-controllo territoriale. Il significato di “Rocca”, nell’accezione medioevale è senza dubbio il più diffuso su tutto il territorio della regione, e non solo, grazie alla grande espansione del fenomeno del feudalesimo e dell’incastellamento che ha ricoperto il territorio di numerose torri, castelli e fortezze. Come tale, il termine trova la sua rispondenza anche in tutta la cartografia

regionale. “Anteria”: variante di Antera, toponimo di un sito tra il Comune di Rocca Massima e Segni, a sud di La Selva e a nord di Monte Pratiglio, nel significato di contrafforte, di formazione rocciosa che si erge in mezzo al terreno circostante. Il toponimo dimostra come la morfologia ed i vari tipi di roccia abbiano influenzato l’identificazione dei luoghi. “Astone”: riferito al Bosco dell’Astone, tra Rocca Massima e Segni, a sud di San Nicola e a nord di La Selva, che cela nel partitivo un termine piuttosto arcaico, in quanto ricorda i poderi di ben determinata lunghezza, riferiti alle misure cromatiche usate dai Latini. “Castagna Petrella”: a nord di Rocca Massima, tra Colle Illirio e Colle Porcara: al fitonimo “Castagna” si è accostato il termine “Petrella”, variante del più comune “Petreto”, nel suo significato di pietraia che, apparentemente, contraddirebbe l’esistenza di castagni. Il toponimo “Petrella”, che indica generalmente un terreno denudato con massi affioranti, è ampiamente diffuso su tutto il territorio regionale, in particolare nelle zone calcaree dove si evidenziano fenomeni di carsismo. “Castello”: in prossimità di Colle Medico, al limite del territorio comunale, a nord di Giulianello. Il toponimo mostra come il fenomeno dell’incastellamento feudale, iniziato tra il IX ed il X sec., abbia messo radici profonde da giungere intatto sino a noi. Trascurato il suo significato originario di centro abitato fortificato, la toponomastica ha però anche preso atto delle distruzioni avvenute nel corso dei secoli, lasciandone memoria attraverso il toponimo. La persistenza nelle carte topografiche di “Castello”, con le varianti Castella (la zona tra Cisterna e Velletri), Castellaccio, Castellone (Formia), etc., va ricondotta ad insediamenti distrutti fin dall’antichità, del resto provati, nel caso di Rocca Massima, dall’estesa area di ruderi del vicino Colle Medico. “Colle Gorgona”: derivante da “Gorgo”, variante di

“Gorga”, il toponimo, localizzato ad est dell’abitato, nei pressi di Giulianello, è connesso alla coltura della canapa ed indica le grandi fosse o depressioni piene d’acqua in cui veniva messa a macerare la fibra. “Fontanile dei Formali”, “Fontanile Formari”, rispettivamente a circa 2 km. a nord-est e a nord-ovest di Rocca Massima e “Fontana Canalicchi”, a circa 4 km a nord-nord est del paese: toponimi traenti il nome da cisterne romane riutilizzate. Nel primo caso, abbinando al significato di “abbeveratoio” (quindi in riferimento all’economia della pastorizia e dell’allevamento di bestiame) il termine plurale “formali”, che sta per canali artificiali o condutture delle acque superficiali, capillarmente diffuse su tutto il territorio, da “forma”; nel secondo caso collegando le “Fontane”, in riferimento più specificatamente ad acqua sorgiva, con il successivo incanalamento, come induce a pensare il termine “Canalicchi”, variante di “Canale”, nel suo significato, appunto, di sorgente imbrigliata. “Fosso di Pozzo Spasiano”: il corso d’acqua viene localizzato dal nome di un pozzo, nei cui pressi si svolgeva un’antica funzione, la macerazione delle fibre della canapa, da “Spasa” (dal latino *expansa*, stesa, allargata, fino al significato di contenitore ampio, “spaso” appunto) e da “Spasaro”, luogo dove la canapa è messa ad asciugare, appunto stesa. “Furchia”: si tratta di una variante di “Forca” nel suo significato di passo montuoso, che nel caso specifico è collocato ai piedi di Capo la Mora (663 m. s.l.m.), La Selva (657 m. s.l.m.) e Monte Massimo (750 m. s.l.m.), localizzando l’incrocio di quattro strade romane, ancora perfettamente percorribili, segnalate da una Cona.

“Monte Pratiglio”: il toponimo, riferito ad una delle cime del Monte Rinsaturo (m. 1166 s.l.m.), orientata verso Rocca Massima (m. 963 s.l.m.), appare come variante diminutiva di “Prato” e indica una porzione di terreno che produce erba da foraggio. “Valle Carpineta”:

localizzata tra Colle Gorgona e Monte Calvello, segnata dal Fosso Illirico, ad est dell'abitato; il fitonimo è particolarmente presente nella regione e la sua diffusione è testimoniata anche dal Comune di Carpineto Romano che ne ha preso il nome. Attualmente non esiste più il bosco di Carpini che il toponimo ricorderebbe; il *Carpinus orientalis* e la *Carpinella* o *Ostrya Carpinifolia*, attualmente riscontrabili a partire dagli 800 m. s.l.m. e fino ai 1500, sia per le mutate condizioni climatiche, sia, e più verosimilmente, non sono presenti, in quanto perduti per antico disboscamento, come ben esprime il toponimo del vicino Monte Calvello (denudato, cfr. l'omonima cima presso Maenza). "S. Angelo o S. Michele Arcangelo": il più importante agiotoponimo rinvenuto a Rocca Massima (l'altro è S. Nicola), riferito ad un rilievo, il Monte S. Angelo (m. 692 s.l.m.), a nord del territorio comunale, le cui pendici segnano il confine con il territorio di Artena. A partire dal sec. IX, e forse anche prima, si è diffuso il culto di S. Michele. Chiese, cappelle e monasteri, intitolati quasi sempre a S. Angelo, appaiono in prevalenza distribuiti sulle cime di colline o sulle pendici di monti. S. Michele, fra le varie sue caratteristiche, è custode degli elementi

primordiali, ossia l'acqua, il fuoco, la terra e l'aria. Non essendo disponibili sue reliquie, si cercano segni tangibili della sua presenza nei fenomeni naturali e nei relativi segni che da questi proverrebbero. L'attività di guaritore è rappresentata dalle sorgenti (nel caso di Rocca Massima queste vennero intercettate alla base del monte, fin dai Romani) che si raccolgono in piccole conche, in luoghi che di solito vengono ricondotti ad apparizioni di San Michele, o da falde d'acqua stillanti direttamente dalla roccia, vicine ad impronte che la tradizione popolare gli avrebbe attribuito. Il dominio sulle forze esistenti nell'aria è dato dai fulmini, che uniscono in sé l'aria ed il fuoco, e le alture sono i luoghi dove questi si manifestano maggiormente. Quasi sempre l'agiotoponimo "S. Angelo" si riferisce a proprietà di una chiesa intitolatagli, anche se lontana dal sito, oppure, come nel caso di Rocca Massima, consente di ipotizzare in modo certo l'esistenza di un centro di pellegrinaggio medioevale. Infatti è il Moroni (cfr. Op. cit.) che ci ricorda come qui ci sia stato un convento di frati minori conventuali, di fondazione molto antica, dedicato appunto a S. Michele Arcangelo. Il convento tenne conto delle strutture romane e questa scelta non

fu solo dettata dall'opportunità di utilizzare materiale presente sul posto, ma piuttosto perché, secondo le credenze tardoantiche, altomedioevali e successive, il rudere, potendo rappresentare quanto restava di sedi religiose pagane, era la possibile sede di demoni e di mostri che, come il drago dell'iconografia micheliana, devono essere debellati dal Cristianesimo, anche attraverso una nuova consacrazione del luogo. Come ultima notazione del culto a S. Angelo si sottolinea il fatto che S. Michele Arcangelo è il patrono di Rocca Massima, almeno dal XIII sec., stante la datazione delle strutture più antiche della chiesa a lui intitolata. (trasferimento del culto in altura?).

**(nel prossimo numero parleremo de:
la cronologia)**

Doverosa Precisazione

Tutte le foto che abbiamo pubblicato e stiamo pubblicando relative alla 'Storia di Rocca Massima', sono state prese dal libro: La Chiesa di San Michele Arcangelo, ricostruita attraverso il suo "Archivio di Pietre", scritto dall'architetta Fabiola Salvaggio nel 2003 ed edito dalla nostra Associazione.

XVII SAGRA DEI MARRONI -dal 14 al 19 ottobre a Rocca Massima-



Mentre stiamo andando in stampa (30 settembre) non conosciamo ancora il programma della XVII Sagra dei Marroni di Rocca Massima che l'Associazione "La Castagna" promotrice dell'evento evidentemente sta ultimando negli ultimi dettagli. Del resto, stando all'esperienza degli anni passati, l'avvenimento comporta un'organizzazione piuttosto complessa perché ricca di tante iniziative. Come si evince dal sito Facebook dell'Associazione "La Castagna" le date sono dal **14 al 19 ottobre** ma la manifestazione, presumibilmente, si svolgerà in un arco di tempo in cui gli eventi principali saranno concentrati principalmente nel fine settimana. Comunque il programma dettagliato sarà divulgato per tempo dagli organizzatori con manifesti pubblici e anche inserito nei vari siti di Internet. Invitiamo

i lettori de "Lo Sperone" a recarsi a Rocca Massima per l'occasione; specialmente se il tempo sarà favorevole passeranno sicuramente delle belle giornate all'insegna del divertimento e della degustazione di gustose caldarroste nostrane accompagnate da un buon bicchiere di vino rosso locale che ci sta sempre bene, ma senza esagerare però!

ANIMALI, PADRONI E...I BEVITORI DI CAFFÈ



con i loro padroni pronti a tirare i guinzagli per evitare che si azzuffassero (bella fatica per chi portava un cane di grossa taglia!). Si aggiunga che davanti al bar bazzica Billo, il cane della padrona del bar, che giustamente abbaia a qualunque cane si avvicini al suo territorio che diligentemente ha marcato con le sue "pisciatine".

Mentre si stava seduti ai tavolini del bar capitava di dover assistere a queste zuffe più e più volte. Se avevi visto arrivare i cani il fastidio si limitava (si fa per dire) al solo latrare più o meno rabbioso ma la cosa era decisamente più fastidiosa quando, non avendo visto arrivare la minaccia, il latrato improvviso ti faceva trasalire. Ne sa qualcosa il mio amico Delfino innaffiato abbondantemente da una bottiglia di birra che una cameriera ci aveva appena servito e che io, sobbalzando per l'improvviso azzuffarsi di due cani alle mie spalle, avevo urtato facendogliela rovesciare addosso. Situazione decisamente imbarazzante: Delfino bagnato sul "davanti" e birra pagata senza poterla bere.

Insomma un'oretta di relax seduti ai tavolini all'ombra dei begli alberi della piazza spesso e volentieri si trasformava in uno scuotimento di nervi.

I cani, poveretti, non avevano nessuna colpa: facevano semplicemente il loro mestiere di cani difendendo il loro territorio e cercando di affermare la loro personalità. Erano i loro padroni che non capivano che forse era

meglio se avessero evitato di passare con i loro cani tra i tavolini del bar. Anzi, guardando le facce di alcuni di loro si poteva leggere l'orgoglio di portare un cane così ringhioso e pareva volessero dire: "Se solo allentassi questo guinzaglio il mio canone..."

Naturalmente ci sono molte persone che con i loro animali di compagnia hanno un rapporto equilibrato ma ho l'impressione che la moda del momento abbia travolto troppi che del loro animale fanno un giocattolo e uno status symbol. Dicono di amare e rispettare i loro animali ma in realtà li abitua a comportamenti che nulla hanno a che vedere con la loro natura. Gli animali che vivono nelle nostre case non hanno più gli spazi a loro adatti, sono privati della possibilità di vivere in relazione in un gruppo di membri della stessa specie, sono condizionati nel loro istinto riproduttivo, devono mangiare "specialità" di cui sono ricolmi gli scaffali di reparti dedicati di supermarket ma non so quanto graditi e soprattutto salutari per il loro organismo...

In sostanza trattiamo gli animali di compagnia non per quello che sono ma per come vogliamo che siano e francamente non so quanto questo sia giusto.

E.. tanto per finire: non pare anche a voi che se ognuno ha il diritto di avere il cane o il gatto che preferisce anche i bevitori di caffè o di birra abbiano il diritto di gustare in santa pace la loro bevanda?

Remo Del Ferraro



UN FRUTTO DI STAGIONE MOLTO GRADITO: LA CASTAGNA

Sugli alberi di castagno (*castanea sativa*) i ricci si stanno aprendo e presto il profumo delle caldarroste nelle sagre di paese o nelle nostre case porterà calore e allegria, specialmente quando il piacere di mangiare un frutto così gustoso è accompagnato da un bicchiere di vino novello.

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

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

Il castagno è una pianta di origine antichissima, essendo tra le latifoglie che fecero la loro comparsa sulla Terra nell'Era Cenozoica (dieci milioni di anni circa prima della comparsa dell'uomo), popolando vastissime regioni. La sua zona di diffusione originaria è molto estesa e comprende anche l'intero bacino del Mediterraneo. La castagna è dunque presente nella dieta dell'uomo fin dalla sua comparsa nella preistoria e, in epoca storica, le sue virtù erano ben note e celebrate già dagli autori più antichi: Teofrasto definisce la castagna un dono divino (*ghiande di Giove*), il greco Senofonte considera il castagno “l'albero del pane” e con il nome di “pane dei poveri” questo frutto è stato per secoli la presenza più assidua sulla mensa delle famiglie contadine. Prima della scoper-



ta dell'America, quando in Europa non esistevano ancora le patate e il mais, la castagna era l'alimento che più di ogni altro preservava dalla fame le popolazioni più povere e permetteva loro di superare periodi di carestia, grazie alla facilità di raccolta, di conservazione allo stato essiccato o sotto forma di farina, e anche alle sue virtù nutrienti e al benefico senso di sazietà che deriva dal suo consumo.

Il castagno è uno degli alberi più longevi in assoluto e in media può raggiungere un'altezza di 16-18 metri e un diametro di 6-8 metri. La presenza del castagno fin dall'antichità ha fatto sì che alcuni esemplari, ancora oggi esistenti, siano diventati quasi un monumento naturalistico: tra i più famosi ce n'è uno in Sicilia, alle falde dell'Etna, chiamato il Castagno dei Cento Cavalieri, considerato il più vecchio d'Italia e d'Europa. Ha una circonferenza di 2,2 metri e un'altezza di 22 metri; è talmente antico che la sua età è molto incerta e, anche se le fonti sono discordanti, è stimata dai 2000 ai 4000 anni. La leggenda narra che, in un giorno di pioggia, si sia potuto mettere al riparo sotto la sua chioma un corteo di cento cavalli con tutti i cavalieri e le dame. Dall'alto delle sue fronde, di Storia ne ha vista passare certamente tanta!

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

Un ultimo prodotto prezioso del castagno: il miele. Si ottiene dai fiori di castagno e viene raccolto tra i mesi di giugno e ottobre. E' un miele scuro, dall'odore aromatico, di consistenza piuttosto liquida per la ricchezza di fruttosio, leggermente amarognolo che può essere apprezzato anche su piatti salati di carni e formaggi stagionati. Utile per le sue proprietà anti-infiammatorie e anti-batteriche è una fonte di proteine, vitamine B e C e sali minerali (manganese, potassio, calcio e ferro).

Luciana Magini



FELICITAZIONI DOTTORESSA

La dottoressa Marina Bellia, cultore della disciplina di bioetica, con una carriera scolastica di tutto rispetto, il 22 settembre 2023 ha conseguito la laurea in bioetica presso l'Ateneo Pontificio Regina Apostolorum. La dottoressa Bellia ha presentato e difeso l'elaborato dal titolo “Robotica educativa. Strumenti di didattica efficace in presenza di studenti con Bisogni Educativi Specifici”. Alla dottoressa Marina Bellia, relatrice di rilievo nei convegni di bioetica e su argomenti giuridici, tenutesi a Rocca Massima su iniziativa della nostra Associazione, le migliori congratulazioni. Ad maiora.

(Da sinistra: prof. A. Carrara, dott.ssa M. Bellia, prof. M. Lo Sito, dott.ssa C. Piliago)

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO



Fassa, il Comitato Cittadini di Giulianello comunica:

*“Chiarato torni sulle sue dichiarazioni
e chiedi scusa ai cittadini”!
“Bruciare 400 tonnellate al giorno
avrebbe effetti devastanti
sulla salute degli oltre 300mila residenti
nel raggio di 20 km”*

Il Comitato Cittadini di Giulianello risponde a Giovanni Chiarato della CONF.A.I.L. in riferimento al comunicato stampa del 14 settembre 2023: *“Quanto espresso speriamo sia la sua personale opinione e non del Consiglio della Confederazione Autonoma Italiana del Lavoro; il suo specifico intervento di politica economica-sociale-sanitaria-ambientale-agricola è un atto contro i 391mila e 110 abitanti che vivono fra il Parco dei Castelli Romani e i Monti Lepini, che si vogliono violentare con dei forni che possono BRUCIARE 400 tonnellate al giorno, previste dalla Fassa per fare calce a confine tra Artena e Giulianello di Cori, con emissioni in atmosfera fino 20 Km. Invece di chiedere ai cittadini di subire questo intervento – prosegue la nota firmata dal Comitato Cittadini di Giulianello – Chiarato dovrebbe andare a sentire i lavoratori e i cittadini di Colferro che si sono ammalati a causa di questo tipo di impianto”.*

La Fassa ha dichiarato nei documenti pubblicati dalla Regione Lazio che il progetto prevede: bruciatori con canne fumarie alte fino a 38 metri e 23 punti di emissioni in atmosfera - oltre ai 7 già esistenti. Nel documento n.55 del 17.05.2018 a pag. 99 del “Quadro di riferimento ambientale” la Fassa dichiara i fattori di impatto e in ben sette punti afferma testualmente: “la stima del contributo del progetto alla situazione esistente comporta un peggioramento per l’ambiente circostante” e nel documento n. 37 redatto dalla stessa Fassa e pubblicato dalla Regione Lazio (<https://regionelazio.app.box.com/v/025-2018>) “C6 Nuova Relazione tecnica nuovo impianto” alle pagine 32, 33 e 34 si specifica che il nuovo impianto emetterà elementi inquinanti. *“A tali inquinanti – continuano dal Comitato – i nostri analisti hanno associato gli effetti sulla salute degli abitanti, che vogliamo far conoscere:*

NOx Ossidi di azoto: provocano irritazione oculare e infiammazione del naso e della gola;

SOx Ossidi di zolfo: provocano bronchiti, asma e tracheiti;

HCHO Formaldeide: provocano cancerogeni certi;

Sb, As. Metalli pesanti: provocano problemi ai reni e alle ossa, potenziale causa cancro al polmone;

IPA Idrocarburi Policiclici Aromatici: provocano lesioni della cute, anemia emolitica, cancerogenesi per via inalatoria o dermica;

PCDD+PCDF Diossina e Furani: determina tumori del tessuto linfatico, diverse forme di leucemia, linfomi e tumore al seno;

PTS Polveri sottili: provocano malattie respiratorie e neoplastiche;

PCBDL Policlorobifenili: sono sostanze cancerogene che causano principalmente il cancro ai polmoni.

La dimensione della persona non può essere messa in discussione: il lavoratore non è un singolo, ma la sua dimensione comprende la famiglia, i vicini di casa, l’orto, il giardino per figli, nipoti e nonni e il cibo a Km. 0. Nel raggio di 8 Km. ci sono 7 Paesi (Giulianello, Cori, con il nucleo abitativo che inizia a soli 1000 metri, Lariano a 2.300 m., Artena a 3.400 m., Velletri a 4.800 m., Valmontone a 7.800 m.) con 108.150 abitanti che subiranno danni di tutti i tipi, in primis alla salute, poi all’ambiente, dovuti anche al carico del traffico di camion che aumenterà notevolmente. In tutto sono 27 i Paesi che subiranno questi danni nel raggio di 20 Km, che arriva fino ad Albano e Ninfa, con 391.110 abitanti residenti totali. La dichiarazione di Giovanni Chiarato non ha riscontro fra i documenti pubblicati dalla Regione Lazio sul sito sopra riportato, non risulta nessun Atto del Ministero della Salute che giustifica l’intervento e inoltre non risulta alcuna sua presenza in Conferenza dei Servizi, mancanza grave e inaccettabile, visto il rilievo sulla salute: il Ministero della Salute doveva essere il primo referente per rilasciare il Nulla-Osta, ma questa sarà materia di approfondimento nelle sedi opportune.

Il Comune di Cori non è l’unico ad aver comunicato alla Regione Lazio la Relazione (doc n. 87) con il PARERE NEGATIVO 25.06.2018: anche la Soprintendenza MiBAC - Area Valutazione Impatto Ambientale - ha comunicato il

20.09.2018 la Relazione con il PARERE NEGATIVO concludendo in grassetto e sottolineato, testualmente: ‘...e per tanto tale opera non è assentibile, per quanto sopra descritto e per le motivazioni riportate, la proposta progettuale non si configura in nessun modo compatibile paesaggisticamente.’ e firma”.

Per il Comitato Cittadini di Giulianello, il Consiglio della CONF.A.I.L. dovrebbe chiedere le dimissioni di Chiarato perché non rispetta neanche lo statuto della confederazione stessa, che dispone a pag. 3 che La CONF.A.I.L. considera la tutela e i servizi alla persona complementari alla rappresentanza collettiva del sindacato generale... ponendo al centro la dimensione della persona. Quelle dimensioni della persona che Chiarato, augurando la realizzazione di questi BRUCIATORI, vuole colpire mettendo a rischio la salute dei residenti nel raggio di 20 km e degli stessi cittadini/lavoratori a cui con questo ampliamento si darebbe lavoro.

Chiarato lo sa – conclude il comunicato – che adiacenti alla Fassa ci sono migliaia di pecore e allevatori che vivono e producono formaggio? Lo sa che per centinaia di ettari adiacenti alla Fassa gli agricoltori producono grano, olive, olio, uva, vino e orti, che saranno inquinati facendo crollare l’economia agricola d’eccellenza dell’intero territorio? Chiarato, c’è stato mai al Monumento Naturale Lago di Giulianello (a soli 2.300 metri dalla Fassa), al Monumento Naturale di Torrecchia Vecchia (a 4.200 m. dalla Fassa)? Lo sa che sono spettacoli della Natura ove l’aria che si respira è la cosa più sana che ci possa essere? Chiarato vorrebbe inquinare tutto questo? Torni sulle sue dichiarazioni e chiedi scusa ai cittadini”.

COMUNICATO STAMPA del 16.09.2023

Comitato Cittadini di Giulianello.

Il Presidente: Umberto Proietti

Nota redazionale: se il signor Chiarato, o chi per lui, volesse replicare noi siamo a completa disposizione.

Bretella Cisterna-Valmontone **-al via gli oltre 5 mila espropri ma c’è ancora chi “nicchia”-**



E’ dei giorni scorsi la notizia che per quanto riguarda la bretella Cisterna-Valmontone stanno per essere avviati circa 5 mila espropri e sta per essere conclusa la gara dell’appalto integrato per la realizzazione del primo tratto viario, ovvero quello che collega la strada provinciale Ariana e la strada provinciale Ardena-Cori. Il centro e basso Lazio ha visto negli ultimi decenni un declino importante dello sviluppo produttivo e industriale, in parte causato proprio dalla mancanza di collegamenti idonei. Per questa ragione, sostengono i fautori di questa opera, una simile operazione non solo dovrebbe essere ben vista ma anche e soprattutto supportata, spronando le istituzioni coinvolte ad agire nel più breve tempo possibile. Non possiamo continuare a restare indietro, dichiarano, piuttosto dobbiamo dare un colpo di reni deciso e accelerare le attività intorno al

Sistema Intermodale Integrato Pontino Roma-Latina e Cisterna-Valmontone, costituito da una rete autostradale di circa 100 km e dalle relative opere connesse per una lunghezza di circa 56 km, comprendente il collegamento Roma (Tor de’ Cenci) – Latina Nord (Borgo Piave) e il tratto Cisterna-Valmontone. L’opera, dunque, consentirebbe un collegamento rapido tra la statale 148 e tutto il territorio industriale dell’Agro Pontino con l’autostrada A1, nei pressi del casello di Valmontone, consentendo così spostamenti e trasporti più rapidi e dunque anche più economici, evitando altresì di rimanere bloccati nel traffico del grande raccordo anulare. L’inizio dei lavori è previsto per il mese di settembre 2024 per una durata di 30 mesi. Il costo dell’investimento è di circa 14 milioni di euro finanziati con il Fondo Sviluppo e Coesione. Tempi diversi e più lunghi, invece, per la Roma-Latina, il cui bando di gara è previsto per il prossimo mese di novembre con conclusione entro la primavera 2024. Per l’avvio del cantiere si dovrà attendere, probabilmente, la fine del 2025. Per le opere complementari sono stati stanziati circa 156 milioni di euro, riguardanti l’adeguamento della viabilità in via Apriliana, via Foce Verde, tangenziale di Latina, SR Ariana (Lariano) e tangenziale di Labico.

Esortiamo, continuano i sostenitori dell’opera stradale, la Regione Lazio e tutti gli Enti coinvolti a procedere spediti, evitando di restare imbrigliati, come spesso accade, nelle maglie della burocrazia italiana, vigilando attentamente su appalti ed esecuzione dei lavori: il nostro territorio, le sue fabbriche e le sue aziende, hanno necessità immediata di infrastrutture nuove e strategiche e di un piano di mobilità coerente con le esigenze della produzione artigianale, agroalimentare e industriale. All’Ente regionale e al governatore Rocca, infine, chiediamo di attivarsi per ampliare il progetto della Roma-Latina fino a Fondi, per il completamento della Monti Lepini Latina-Frosinone e per il collegamento della Pedemontana di Formia, giungendo ad una connessione capillare della capitale con tutto il basso Lazio.

(Notizia fornitaci da Frosinone Today)

L'olfatto dei cani...

un meraviglioso modo di vedere il mondo!



Avete mai osservato con attenzione un cane mentre annusa? Quando è intento ad esaminare un odore in tutti i suoi dettagli? O quando inizia a seguire una traccia odorosa con determinazione ed entusiasmo? L'olfatto è il senso elettivo dei cani, il loro modo di approcciarsi al mondo. Noi usiamo la vista, i cani attraverso l'olfatto "vedono" quello che c'è intorno e quello che è stato. Come lavora il naso del cane? Le molecole odorose vengono ispirate all'interno del tartufo, ogni narice può annusare separatamente, come in modalità stereo, così da capire dove è posizionata la fonte di odore. Le piccole fessure ai lati delle narici servono a respirare mentre viene annusato un odore, e a creare mulinelli di aria che liberano la canna nasale da molecole già analizzate e sollevare di nuove, per evitare "contaminazioni" tra odori vecchi e nuovi. Le molecole di aria, entrando nella canna nasale si appoggiano sulla mucosa olfattiva che, se fosse dispiegata, avrebbe una superficie dai 18 ai 150 cmq, con 150mila recettori per cm quadrato mentre la nostra mucosa olfattiva è di appena 3-4 cm quadrati. E' facilmente intuibile quanto il nostro olfatto sia una miseria rispetto a quello del cane! Anche se tutti i cani hanno un olfatto sviluppatissimo, esistono differenze nelle varie razze, dovute alle diverse

dimensioni delle canne nasali: lupoidi, segugi e cani da caccia, hanno una canna nasale più estesa e più "performante" rispetto ai brachicefali. La conformazione degli organi olfattivi permette ai cani di elaborare, distinguere e ricordare una varietà impressionante di odori, a concentrazione fino a 100 milioni di volte inferiori di quelle a cui noi possiamo percepirli. Un cane può perce-

pire odori minimi a grandi distanze (circa un chilometro), ed individuare anche tramite una semplice folata di vento, più odori contemporaneamente, fino a 12, individuando l'esatta provenienza di ognuno di essi. Un'altra caratteristica dei cani è la possibilità di scegliere con quale narice annusare: lo stimolo sconosciuto, viene annusato prima con la narice destra, gli odori conosciuti, familiari, vengono annusati con la sinistra. Nel caso invece di odori "estremi", legati a situazioni di forte stress o di pericolo, come le secrezioni ormonali, i cani ricorrono alla narice destra. Oltre all'olfatto, il cane possiede il paraolfatto, il senso che gli permette di percepire i feromoni, sostanze chimiche prodotte dai soggetti della stessa specie e percepibili solo dai loro simili (comunicazione olfattiva), che hanno grande importanza in alcuni momenti, come il richiamo sessuale o la definizione del territorio. Questo tipo di comunicazione si attua attraverso urina, feci, ghiandole perianali e padiglioni auricolari. Ecco spiegato perché i cani annusano alcune parti del corpo di altri cani e annusano le tracce lasciate dagli stessi (urine e feci): prendono informazioni su chi è l'altro. Ed è importante permettere ai cani di annusare le tracce odorose lasciate da altri, essendo un comportamento naturale



irrinunciabile. Comprendere come funzionano il naso e l'olfatto dei cani, ci aiuta a capire perché siano impiegati con successo nella ricerca, che si tratti di odore umano, di sostanze stupefacenti, di malattie, di cani scomparsi o altro. I famosi cani molecolari, insomma. Bisogna però specificare che l'aggettivo molecolare, largamente nominato dai media, è usato in modo improprio: in realtà tutti i cani sono molecolari. Per definizione il cane molecolare è quello che riesce ad identificare la molecola di odore, distinguendola da altri odori. E questo lo sanno fare tutti i cani! Provate a lasciare una briciola di cibo in terra e guardate il vostro cane: riuscirà a rintracciarla in mezzo all'infinità di odori che lo contornano. Quello che rende alcuni cani preparati a cercare alcuni odori specifici (ad es. persone scomparse o stupefacenti) è l'addestramento finalizzato a cercare quello specifico odore. La potenza di questo senso ci fa rendere conto di quanto ogni specie vivente abbia delle caratteristiche specifiche che per noi sono sconosciute o immaginabili solo in parte. Non potremo mai provare l'esperienza di essere un cane, ma sicuramente osservarlo mentre usa l'olfatto ci apre la mente verso percezioni e modi di "vedere" diversi.

Francesca Tomei

LAUREA INSIGNIS

La corona d'alloro (in latino *laurea insignis*), è un elemento che al giorno d'oggi simboleggia, più di tutto il resto, il conseguimento della laurea (dalla quale prende infatti il nome).

Tuttavia, la storia ci mostra come il suo utilizzo e significato abbiano origini antichissime, provenendo dalla mitologia *ellenico-romana*.

Questa *laurea* era difatti simbolo di sapienza e gloria e veniva posta sul capo dapprima degli atleti vincitori di manifestazioni sportive e dei dotti (chiamati *laureati*) e successivamente andò a cingere la fronte di coloro che divenivano imperatori.

Appare ora chiara la motivazione per cui i neodottori di oggi abbiano le loro teste cinte di questa storica corona: è il simbolo di tutti gli anni e le fatiche che hanno compiuto durante i loro studi e che vanno quindi celebrati.

Ma se la maggior parte delle persone invitate alla laurea di un proprio caro ha sicuramente chiaro che gli occorrerà una corona, spesso si trovano in difficoltà quando devono pensare ad altri tipi di omaggi floreali, che ho il piacere di illustrarvi qui di seguito.

Che si tratti di un nuovo dottore o di una nuova dottoressa, indubbiamente un mazzo di fiori risulterà non solo un regalo gradito, ma anche molto azzeccato alla circostanza, specialmente se sappiamo quali sono i fiori più graditi da chi lo riceverà. Se non dovessimo



saperlo, i fiori più utilizzati e indicati per questa occasione sono sicuramente le rose rosse, le bacche di *hypericum*, i girasoli e le gerbere che, se rosse, simboleggiano la vittoria, se gialle la gloria e se arancioni l'allegria. Per chi volesse essere più originale ed ironico la magnolia indica la perseveranza con la quale è stato conseguito il titolo, nonostante le difficoltà che la vita presenta.

Oltre ai mazzi di fiori, anche le piante trovano spazio come idea regalo (specialmente per gli uomini); come ad esempio possono esserlo un bonsai e la pianta di giacinto.

Altro aspetto non noto a tutti è che oltre ai fiori e le piante, ci sono dei colori che rappresentano i vari tipi di facoltà, che sono: giallo e verde scuro per l'agricoltura, bianco o rosso per lettere e filosofia, blu o azzurro per giurisprudenza, azzurro o celeste per scienze sociali e le belle arti,

blu, bianco o nero (dipende dalla specializzazione) per ingegneria, vinaccia o bordeaux per scienze della comunicazione, rosso o verde per medicina, verde scuro o bordeaux per lingue, verde (quindi anche senza fiori) per matematica e altre facoltà di carattere scientifico, giallo economia, rosa per psicologia e pedagogia e infine viola per scienze politiche.

Le possibilità di applicare questi codici di colore, appartenenti ai

diversi corsi di laurea, spaziano dalla scelta in prima persona del laureando di utilizzarli per il proprio *outfit* e la rilegatura della tesi fino alla scelta, da parte di vuole omaggiare il laureato, di applicare a ciò che sceglierà come presente nastri o confezioni regalo della tinta legata a quella facoltà. Quindi, che si tratti di un dottore o di una dottoressa, la sostanza non cambia: il pensiero sarà sempre un regalo gradito, soprattutto se celebra con la *laurea insignis* la fine di un percorso ricco di impegno e di soddisfazioni o con altri pensieri floreali che riprendono i codici di colore dei corsi di laurea mostrati poco prima.

“Una persona con una laurea è una persona che sa meglio destreggiarsi nell'oceano della formazione. Ha ricevuto un orientamento.” - Maria Montessori

Alessia Gargiulo



La Fioreria - Giulianello

riposo settimanale il mercoledì

+39 3273164257

Via del Cimitero - Giulianello di Cori (LT)

@lafioreria_gulianello

La Fioreria - Giulianello

fiori e piante per tutte le occasioni

Covid-19: Il momento di Eris.



Ne Lo Sperone di Settembre scorso (Patogeni: il guadagno di funzione) si era fatto riferimento al Covid-19, come una patologia non più al centro dei nostri pensieri. Anzi si sottolineava la bassa circolazione del virus tra la popolazione, con una virulenza da tempo, nettamente attenuata, tanto da non aver più bisogno, per la stragrande maggioranza dei casi, di ricovero ospedaliero e tantomeno di degenza in rianimazione. Non più mascherine nè tamponi e un isolamento ridotto, in caso di infezione, per quella patologia che ormai rappresentava un lontano parente del Covid 19 dei ruggenti anni pandemici 2020-2022. Tuttavia, in queste ultime settimane, gli addetti ai lavori, stanno osservando un'inversione di tendenza tradotta in un aumento preponderante dei casi infettivi, determinati dall'ennesima sottovariante di Omicron definita EG5. Ovviamente non poteva mancare neanche, l'ormai nota, spettacolarizzazione e umanizzazione social di questa ennesima variante denominata ERIS. Nella mitologia greca, Eris è la dea della discordia, per cui non cessa il vezzo, secondo me, inopportuno di contrasse-

gnare, queste varianti virali di SARS-COV-2 con personaggi ambigui, maligni e soprattutto minacciosi. Al di là del nome che incute timore e rispetto, alla Scienza interessa soltanto far luce sulle caratteristiche di questa nuova sottovariante di Omicron EG5 (Eris), che ha già preso il sopravvento rispetto alle varianti precedenti. Soprattutto interessa sapere, per il bene della comunità, se esistono condizioni tali che EG5 sia da considerare una variante più virulenta, al punto che il Coronavirus Sars-Cov-2 potesse riaprire scenari apocalittici pandemici già vissuti, con un aumento di morbilità e mortalità tra la popolazione. In realtà questa nuova sottovariante di Omicron (EG.5), sta "volando" sia in Europa che in Italia e secondo il report settimanale dell'Istituto Superiore di Sanità, è divenuta dominante con il 43,5% in Italia (24/9/2023). Vista la sua rapida diffusione tra la popolazione è molto probabile che a breve sarà l'unica variante responsabile dell'Infezione da SARS-CoV-2. Ma cosa rappresenta realmente EG5 (Eris) in termini di virulenza? La variante Omicron EG5, secondo gli ultimi studi, è più resistente e con una maggiore capacità di sfuggire alle difese anticorpali (generate sia da precedenti infezioni che dai vaccini), a causa di una particolare mutazione (F456L) avvenuta a livello della proteina Spike del virus, che come tutti sappiamo, rappresenta la chiave che permette al virus di entrare all'interno delle nostre cellule ed è il bersaglio di ogni vaccino anti-COVID-19. Tutto questo spiega l'aumento dei casi infettivi che stiamo registrando ma, sulla base di tutti gli studi che monitorano l'espansione di EG5, l'OMS valuta basso a livello globale, il rischio per la salute pubblica rappresentato dalla variante EG5.

Quindi niente paura! Nonostante l'aumentata capacità infettiva, determinata soprattutto dalla capacità immunoevasiva della nuova variante, in caso di infezione, nel peggiore dei casi, avremo la solita sintomatologia, ovvero: lieve mal di gola, febbre moderata per un paio di giorni, tosse e raffreddore. Nessuno si sognerà di reintrodurre l'obbligo delle mascherine in ogni luogo o le restrizioni adottate ai tempi più bui della pandemia. Per di più, i nuovi vaccini approvati dall'Ue proteggono anche contro la variante Eris. Lo afferma la direttrice dell'Emm Emer Cooke. *"Eris è una delle varianti che abbiamo seguito e i nuovi vaccini proteggono anche contro Eris"* Indubbiamente ERIS o non ERIS la pandemia è superata anche se l'arrivo di questa nuova variante ci induce a profonde riflessioni. Sebbene il COVID-19 non rappresenti più una minaccia per la salute pubblica, la variante EG5 sta già portando un'ondata infettiva e probabilmente altre ancora ne verranno più o meno dirompenti. In tutti questi casi abbiamo il dovere di proteggere le persone fragili. Nel caso specifico, proprio perché non ci sono obblighi, più che il comportamento del virus è importante il nostro comportamento, che consiste in caso di positività, di ridurre al minimo l'eventuale possibilità di infettare gli altri, tramite l'isolamento volontario e l'utilizzo di mascherine. Preservare le persone fragili è un dovere morale ed etico a cui non possiamo sottrarci in una società che si definisce civile. W La Scienza.

Carlo Zagaglia

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

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

OTTOBRE ROSA

-MESE DELLA PREVENZIONE DEL TUMORE AL SENO-



Ottobre è il Mese Internazionale della Prevenzione del Tumore al Seno. Le iniziative di sensibilizzazione si tengono ogni anno nel corso del mese con l'obiettivo di informare la popolazione sui fattori protettivi e sugli strumenti migliori per contrastare questa patologia. Il tumore alla mammella nel nostro paese colpisce ogni anno circa 50.000 persone e rappresenta il cancro più frequente tra le donne. Benché possa colpire anche donne in giovane età, l'incidenza aumenta con il passare degli anni e la maggioranza dei casi viene diagnosticata nelle pazienti over 50. La sopravvivenza al tumore al seno, anche a lungo termine, è tra le più elevate in ambito oncologico: a 5 anni dalla diagnosi, essa si attesta quasi al 90% grazie al miglioramento delle tecniche diagnostico-terapeutiche e all'attenzione sempre più alta verso la prevenzione e le sue attività. Il tumore insorge a causa di una combinazione tra predisposizione genetica, ancora poco nota, l'ambiente e i suoi effetti. Sicuramente per chi ha una storia familiare caratterizzata dalla presenza del tumore al seno, che è un fattore di rischio non modificabile, è consigliato consultare un chirurgo senologo per valutare un eventuale approfondimento del rischio genetico

e la partecipazione a programmi di sorveglianza e intervento dedicati. Tuttavia, essendo l'incidenza di questo tumore così elevata, per prevenirne l'insorgenza, è consigliato intervenire sui fattori di rischio 'modificabili' che riguardano quindi i nostri comportamenti. La prevenzione primaria rappresenta il primo strumento che ognuno di noi, nella vita quotidiana, può mettere in atto. Questa modalità di prevenzione consiste nella modifica di quei comportamenti che possono essere considerati fattori di rischio seguendo uno stile di vita sano: evitare il fumo, bere alcolici con moderazione, praticare attività sportiva regolarmente, tenere sotto controllo il peso e seguire una dieta equilibrata, ricca di alimenti vegetali. La prevenzione secondaria invece è l'altra forma di prevenzione che riveste un ruolo cruciale nella lotta al tumore al seno. Questa modalità preventiva si traduce nella diagnosi precoce che può ridurre la mortalità per tumore alla mammella. Nelle donne tra i 50 e i 70 anni, la mammografia con cadenza annuale può ridurre la mortalità fino al 40%. Naturalmente, in certi casi, la mammografia deve essere associata all'ecografia, preferibilmente eseguita dallo stesso radiologo. Per le donne giovani, in assenza di familiarità, è consigliabile eseguire l'autopalpazione. Nella fascia 30-40 anni invece è opportuno iniziare a sottoporsi a controlli periodici con ecografia mammaria, con la cadenza suggerita dallo specialista in base alla tipologia del seno e alla storia familiare. Ottobre quindi si tinge di rosa per il mese dedicato alla prevenzione del tumore al seno e da anni ormai, per tenere viva l'attenzione su questo problema, molti paesi creano delle campagne di comunicazione, istituzionali e non, che siamo abituati a vedere in televisione, su internet o su carta stampata. Comunicare, specialmente in tema di salute, è fondamentale, solo così saremo in grado di informarci, riflettere e fare le scelte giuste in tema di prevenzione.

Dott. Antonio Betti

Specialista in Anestesia, Rianimazione e Terapia del Dolore

- 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
- Grasimpro
- Inglesina
- Mustela
- POPPIPIRETTI
- OSTIA

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

- STOKKE
- brevi
- com
- niche
- AVELIT
- Pali
- MAMA

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

DONNE SOTTO ATTACCO



Negli ultimi anni la società, soprattutto quella del mondo occidentale, è profondamente cambiata sia dal punto di vista dell'avanzamento tecnologico, vedasi l'ormai consolidato Internet e tutti i programmi che si basano su di esso, ma anche dal punto di vista dei costumi, della mentalità, del modo di vivere. Anche le donne si sono conquistate degli spazi che prima non avevano e sono entrate nel mondo del lavoro cambiando le regole ed il modus operandi prima modellato solo sugli uomini e sulle loro esigenze. La storia dell'emancipazione femminile parte da molto lontano. In quanto da sempre considerata un gradino inferiore all'uomo, la donna ha avuto nel corso dei secoli un ruolo subordinato ed ha dovuto combattere lungamente prima di vedersi riconosciuta la totale uguaglianza nei diritti e, soprattutto, nelle opportunità, affinché i diritti non restino sulla carta, ma si realizzino in concreto nella vita sociale, economica e politica di tutti i giorni. La spinta femminista ha preso vigore intorno agli anni Sessanta del secolo scorso, al tempo del boom economico, ed ha contribuito a cambiare profondamente le abitudini delle donne e la mentalità collettiva. Purtroppo il cambiamento di ruolo della donna, sempre più coinvolta nelle attività della società civile e quindi al di fuori del "focolare domestico", non sempre viene per-

cepito e accettato dall'uomo e quindi molto spesso essa viene ancora considerata come puro oggetto sessuale scatenando gli istinti più biechi e retri da parte di singoli uomini o addirittura da parte del branco che ne approfittano con stupri di gruppo come i recenti fatti di Palermo e di Caivano purtroppo ci hanno riportato. Questo si evidenzia anche nei rapporti di coppia, all'interno delle mura domestiche con matrimoni scoppiati, convivenze disastrose, abusi sessuali, femminicidi e ingiustizie socio-economiche. Purtroppo non sempre le donne denunciano gli abusi subiti e si tira avanti credendo e sperando che quell'azione violenta, una volta perdonata, non accadrà più; la paura e il pudore di mettere in piazza i propri problemi ma anche il fatto di tentare di salvare la famiglia, spingono le donne a subire e a trovare scusanti in grado di nascondere o minimizzare i fatti. Purtroppo moltissimi casi di violenza diventano omicidi, un fenomeno in grande crescita come apprendiamo dalle cronache giornaliere. Secondo studi attendibili il 63% degli stupri è commesso da un partner o da un ex e nel 92 per cento dei casi le vittime di femminicidio conoscevano il loro assassino e solo recentemente sono state promulgate leggi che tutelano le donne dal femminicidio, dallo stalking e dalla violenza domestica. Gli obiettivi conquistati dalle donne sono stati grandi, ma il percorso verso la parità è ancora lungo, specialmente in ambito professionale dove c'è ancora una grande differenza tra la percentuale di occupazione maschile e femminile. Nonostante esistano leggi che prevedono la parità di trattamento tra uomini e donne e il divieto di licenziamento per le donne in stato di gravidanza, ancora oggi molte sono costrette a scegliere tra vita profes-

sionale e vita familiare rinunciando ad accudire i figli sin dai primissimi mesi di vita e molte volte le capacità professionali femminili vengono meno oppure sottovalutate poiché si mira a mettere in risalto l'apparenza, cioè la bellezza esteriore invece di valorizzare le capacità intellettive. Tanto è stato fatto, ma tanto deve essere ancora fatto per eliminare le discriminazioni esistenti e sicuramente occorre un duplice intervento a favore della parità, principalmente nell'ambito del lavoro, della famiglia e della violenza di genere, il primo di tipo legislativo con riforme e regolamentazioni strutturali ed il secondo di tipo culturale per promuovere un cambio di mentalità. Quindi da una parte è importante che il Parlamento italiano continui a riformare il mondo del lavoro con leggi che lo rendano sempre più aperto alle esigenze delle famiglie e non più solo alle esigenze della produzione e del profitto, facilitando chi ha anche il compito di gestire una famiglia. Dall'altro lato con una azione sicuramente più lunga e complessa, si dovrebbe lavorare per promuovere un cambio di mentalità cercando di modificare la cultura dove il maschio ha ancora una posizione dominante e troppi privilegi da difendere. È in questo senso che occorre impegnarsi, serve soprattutto maggiore educazione familiare e scolastica, quella formazione culturale che dovrebbe far capire che la violenza maschile non è legittima, ma conseguenza di una vecchia cultura che fa resistenza ai cambiamenti che stanno avvenendo. È indispensabile spingere le donne a non sottovalutare i primi segnali di violenza, a non aver paura di denunciare, anche se ciò sia spesso rischioso. Occorre premere sulla società per consentire il raggiungimento dell'obiettivo ed ottenere uguaglianza giuridica, politica e soprattutto sociale.

Mauro Cochi

La scomparsa del Maestro Lauro Graziosi



La città di Cori, la Comunità di Giulianello, l'Università della Musica di Firenze e quanti hanno avuto l'opportunità di conoscere il Maestro, piangono la perdita di Lauro Graziosi, venuto a mancare dopo una brevissima malattia.

Ho frequentato Lauro in molte delle sue manifestazioni ed è diventato un amico carissimo con cui condividevamo propositi e possibilità di progetti futuri. Un maestro di musica tanto bravo e professionale quanto umile, di quell'umiltà che contribuiva ad avvalorare ulteriormente le proprie doti artistiche.

Nato a Giulianello, il Maestro Lauro Graziosi, perfezionatosi all'Accademia Nazionale di Sante Cecilia e all'Accademia Chigiana di Siena, ha svolto un'intensa attività artistica, come direttore d'orchestra e compositore; è stato anche autore di saggi musicali e trasmissioni radiofoniche. Ha conseguito il diploma di Cultura Teologica alla Facoltà di Scienze Religiose di Latina. I suoi interessi, da tempo, si erano indirizzati verso la letteratura scientifica. Era docente di strumentazione e composizione per orchestra di

fiati nel Conservatorio di Musica "Cherubini" di Firenze, dove ha tenuto anche il corso di Semiografia della Musica Contemporanea.

I cittadini di Cori e della Comunità di Giulianello, sono rimasti attoniti per la repentina scomparsa del proprio illustre concittadino, una figura professionale e carismatica che resterà per sempre nel cuore di chi ha avuto modo di apprezzare le doti artistiche ed umane del caro maestro Lauro Graziosi.

Tonino Cicinelli

COMUNICAZIONE

Per problemi di impaginazione e di spazio questo mese non abbiamo potuto pubblicare il canto X della "Poco Divina Commedia" di Ignazio Vitelli. Sarà pubblicato nel numero di novembre.

Dove trovare Lo Sperone

Rocca Massima: Bar "La Baita", Alimentari Maria Rita, Bar Volo, Pizzamassima.

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

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

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

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

Lariano: Consorzio agrario F.lli Morini, Casa di riposo "Mater Dei".



"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

Si dimette il Presidente del Centro Anziani "Il Ponte Aps"



Dopo 10 anni di presidenza e ben 24 da membro del Direttivo, **Attilio Coluzzi** lascia, per motivi strettamente personali, il vertice del Centro Anziani "Il Ponte Aps". Lo ha comunicato ufficialmente davanti all'Assemblea plenaria dei soci convocata per l'oc-

casione lo scorso 22 settembre. Nel suo saluto di commiato Attilio ha confermato la sua dedizione nei confronti del Centro Anziani che ha visto nascere nel lontano 1999 e che è cresciuto anche grazie alla sua fattiva collaborazione. A lui vanno i ringraziamenti e il plauso incondizionato di tutti i soci che, al termine del discorso di saluto, gli hanno tributato una calorosa e lunga ovazione. L'assemblea dei soci dopo aver ratificato all'unanimità le dimissioni di Attilio Coluzzi ha conferito alla vicepresidente Anna Gennareschi e al Direttivo ancora in carica il compito di dirigere il sodalizio giulianese. La neopresidente ha

accettato ma è sua intenzione confrontarsi, a breve, con il Direttivo per decidere se continuare sino alla naturale scadenza (novembre 2024), oppure comunicare all'Assemblea dei soci l'intenzione di non proseguire e quindi andare verso le elezioni per il rinnovo delle cariche sociali da svolgersi entro l'anno corrente. In attesa di ulteriori sviluppi relativi a questo contesto ci sembra più che doveroso formulare ad Anna Gennareschi i migliori e sinceri auguri di buon lavoro per il suo nuovo e importante incarico in seno al Centro Sociale "Il Ponte Aps" di Giulianello.

Aurelio Alessandroni

CURIOSITA'



Navigando su Internet si scoprono tante di quelle cose che a volte ci lasciano esterrefatti. Ad esempio ci siamo mai posto il problema di quanti sono stati e sono i nostri avi diretti? Bene, leggete quanto ho scoperto.

Per nascere abbiamo bisogno di: 2 Genitori; 4 Nonni; 8 bisnonni; 16 trisnonni; 32 quadrisnonni; 64 pennonni; 128 Exanonni; 256 Eptanonni; 512 ottanni; 1024 Ineanonni; 2048 Denonni.

Solo per calcolare il totale delle ultime 11 generazioni ci sono voluti 4.094 antenati, tutto questo in circa 300 anni prima che nascessimo! Fermatevi un momento e pensate: Da dove veniamo? Quanti battaglie abbiamo già combattuto in passato? Quanta fame o disgrazie abbiamo già sofferto? Quante guerre abbiamo vissuto? A quante vicissitudini sono sopravvissuti i nostri antenati? D'altra parte, quanto amore, forza, gioie e stimoli ci hanno fatto ereditare? Quanta forza per sopravvivere, ognuno di loro, ha avuto dentro per far sì che noi oggi fossimo vivi? Esistiamo solo grazie a tutto quello che ognuno di loro ci ha lasciato negli anni. Quindi è nostro dovere onorare i nostri antenati! Bisogna avere gratitudine e amore verso tutti i nostri Avi, perché senza di loro ognuno di noi non sarebbe nato e ben felice di conoscere e soprattutto vivere la vita. (A.A.)

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

Tutti noi portiamo nel cuore il ricordo di chi ci lascia per sempre, chi va via prima, chi, come si dice va a prepararci un posto. Il due Novembre ricordiamo i nostri morti, persone che portiamo sempre nel cuore, a loro dedichiamo i nostri pensieri pieni di nostalgia.

O doa de Novembre.

Ce vanno sempre tutti a Camposanto,
'o doa de Novembre, tutti l'agni
s'aricordemo chilli che so' iti
a preparacce 'o posto a tutti quanti.

Mazzi de' fiori, 'e piante, li lumini,
'e tombe tutte belle, a chi le vede,
s'arepulisceno puro chelle vecce,
ca' fiore puro a chelle se concede.

Ma chilli che ce lasceno da soli,
che lasceno 'n dolore senza fine,
noa li portemo sempre drento a''o core
e co' li fiori glie volemo dine:

“Guarda che io nu me scordo de tine e,
pure si nun sempre passo ssane,
oggi co' chisti fiori t'oglio dine
che o bene mio ce stà, nun po' mancane”.

Se cammina 'n silenzio, co' rispetto,
se pulisce, se cambia l'acqua ai fiori.
Ma 'na tristezza grande prò ce stane,
drento a li riti de' lo Camposanto,

se dice 'na preghiera, s'aricorda
ca' cosa de' la vita ormai passata.
E prima de riissene po' 'n casa,
S'arivotemo pe' l'urdima occhiata.

(traduzione) Il due Novembre

Ci vanno sempre tutti a Camposanto
Il due di Novembre, tutti gli anni,
ricordiamo quelli che sono andati
a prepararci il posto a tutti quanti

Mazzi di fiori, le piante, i lumini
le tombe tutte belle per chi le vede,
si ripuliscono anche quelle vecchie,
si concede qualche fiore anche a quelle.

Ma quelli che ci lasciano soli,
che lasciano tanto dolore senza fine,
noi li portiamo sempre nel cuore
e con i fiori gli vogliamo dire:

“Guarda che io non ti dimentico,
e anche se non vengo sempre,
oggi con questi fiori ti voglio dire
Che il mio bene è sempre presente, non può mancare”.

Si cammina in silenzio, con rispetto,
si pulisce, si cambia l'acqua ai fiori.
Ma una tristezza grande c'è
nei rituali che si svolgono a Camposanto.

Si dice una preghiera, si ricorda
qualcosa della vita ormai passata.
E prima di tornare a casa,
ci voltiamo per dare un ultimo sguardo.

Giuseppina Ceraso

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Dolce morbido con prugne e cioccolato

Ingredienti: 5-6 prugne rosse- 120 gr di farina- 60 gr di cacao amaro in polvere- 150 gr di zucchero- 2 cucchiaini di lievito per dolci- un pizzico di cannella- 6 uova- 5 dl di panna fresca- 200 gr di cioccolato fondente- burro- sale

Preparazione: Grattugiate il cioccolato con una grattugia a fori piccoli, lavorando su un foglio di carta forno. Trasferitelo in una grande ciotola, aggiungete 100 gr di farina, il lievito e il cacao in polvere setacciati, lo zucchero, la cannella in polvere e un pizzico di sale e mescolate.

Sgusciate le uova in un'altra ciotola e sbattetele con una frusta. Aggiungete la panna e mescolate ancora. Versate le uova e la panna a filo nella ciotola con il cioccolato, mescolando con la frusta, in modo da ottenere un composto ben omogeneo. Imburrate e infarinate uno stampo a bordi alti di 28 cm di diametro e della capacità di circa 2 litri. Versate il composto e disponete sulla superficie le prugne, tagliate a metà e snocciolate, con la parte del taglio verso il basso. Cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 35-40 minuti. Fate raffreddare e servite.



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 30 Settembre 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

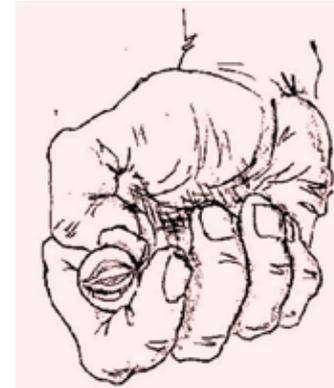
La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso né autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti,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

Si poteva ovunque trovare un piccolo spiazzo di terra dove fare una buchetta e giocare a palline. O, per meglio dire, giocare con le ...

Perlóse

Le "perlóse" - così le chiamavamo - erano le biglie di vetro. Si compravano dal tabaccaio, ma quelle che giravano di tasca in tasca erano quelle vinte al gioco: moneta corrente con la quale potevano pagarsi i debiti di gioco. Già i romani giocavano con noci o noccioline, ma palline da gioco furono rinvenute in tombe egizie del 2000 a.C., mentre nel '700 gli aristocratici europei facevano fondere, per i loro figli, palline d'argento e d'oro. Fino a metà del '900, le palline da gioco erano di terracotta, e ce n'erano di due tipi: un tipo era più chiaro, quasi beige, ma scuro era il nucleo centrale visibile quando si spaccavano. Sembravano di porcellana, per miglior cottura, e venivano chiamate *risardine* o *rimbarzine*, perché la loro durezza le faceva rimbalzare meglio e con un suono più cristallino. Le altre più scure, marroncine e grezze, erano dette "mattonacce", e non c'è bisogno di motivarne il disprezzo: troppo spesso si spaccavano colpendo altre palline. Poi uscirono quelle di vetro: vetro opaco colorato, o dai colori venati e variegati, e finalmente quelle di vetro trasparente, contenenti un sinuoso elicoide di lamelle variopinte, solitamente a tre colori tra il giallo, rosso, verde, celeste e bianco. Le palline hanno un diametro di 15-17 mm., ma c'è anche il cosiddetto "palloccóne" di 25 mm., che non serviva al gioco ma era bello da possedere. Con le "perlóse" si giocava a "zipiti zipitè", a "palline", al "Girod'Italia" come coi tappeti di bibita. Madri premurose cucivano ai ragazzini appositi sacchetti di stoffa da attaccare alla cintola, per contenere le palline, ma in genere, dalla gamba arricciata dei pantaloncini corti dei ragazzini, usciva sempre la fodera della bitorzoluta tasca, rigonfia di palline. Non staremo qui ad elencare le regole del gioco, durante il quale echeggiavano le frasi di rito: *scrùcchi, tóppa, tacchi lontani (o vicini), ci' arecàcci si cce vai, mànghena, scòccio a ffòco e de rimbarzo*, e così via. Si poteva tirare *a spaccà, a chilomba, o a cacarèlla*. Ricorderemo soltanto che, ricevuta la pallina vinta al gioco, si usava metterla in bocca e rotolarla sulla lingua, per verificare se fosse fallata, cioè "scarginata". E, in tal caso, rifiutata.


Roberto Zaccagnini


STUDIO MEDICO BETTI

Centro di Terapia del Dolore
Via dei Lavoratori, 127 - CORI (LT) - Tel. 06.9679390
Si riceve per appuntamento