



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

Anno 21 numero 11

Associazionismo è confronto

Sabato 6 novembre 2021

CORI
Viaggi del gusto

ROCCA MASSIMA
Conferenza di Mons. F. Accrocca

VELLETRI
I giochi di una volta

DON ANGELO BUONAIUTO, DON GIAMPAOLO BIGIONI due Sacerdoti, due veri amici di Rocca Massima

Sabato 9 ottobre nella chiesa dei Santi Pietro e Paolo a Cori si è svolta una partecipata cerimonia alla presenza del Vescovo Mons. Mariano Crociata per salutare l'ingresso del nuovo Parroco Don Giampaolo Bigioni che, dopo otto anni trascorsi a Borgo Hermada, sostituisce don Angelo Buonaiuto anche nella titolarità di Parroco di Rocca Massima. Due Sacerdoti molto stimati dalle rispettive Comunità oggi si danno il testimone per continuare nei nuovi incarichi (don Angelo a S. Luca di Latina) a fare il bene che hanno dimostrato di saper diffondere come Pastori umili e discreti, capaci di parlare con l'esempio di virtù non esibite, ma indossate nella modestia di uomini veri e sinceramente credenti. Durante la suddetta suggestiva celebrazione della Liturgia di Cori, si è avvertita emo-



don Angelo

don Giampaolo

zione, come pure un diffuso rammarico tra i fedeli di Borgo Hermada, ma in ugual modo quelli di Cori e Rocca Massima, che avrebbero voluto trattenere ancora a lungo sia don Giampaolo che don Angelo avendone sperimentato e apprezzata la missione sacramentale. Ma, come si legge nel Vangelo, lo Spirito spira dove vuole e i sentieri di Dio non sempre conducono agli approdi desiderati da noi uomini. Sua Eccellenza il Vescovo nell'omelia ha dato delle sue decisioni non banali motivazioni, tutte ancorate a quello spirito missionario gratuito che ogni Sacerdote assume nella sua vita consacrata dal giorno della propria ordinazione e come insegna San Paolo: "*ex hominibus assumptus, pro hominibus constituitur*" (scelto tra gli uomini, messo a loro disposizione nella Carità). Do-

menica 10 ottobre don Giampaolo ha celebrato la sua Messa come Parroco a Rocca Massima: alle 9 a S. Giuseppe al Boschetto e alle 11 a S. Michele Arcangelo. La calorosa accoglienza da parte dei fedeli, manifestata nella messa solenne di presentazione del 31 ottobre nella chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo, gli ha confermato la stima di tutta la popolazione che ne aveva già conosciuto e apprezzato la grande umanità, sempre protesa a unire e ad accogliere, a saper stare bene in chiesa come per la strada. Ora Rocca Massima, mentre esprime a don Angelo sincera gratitudine e ogni bene, sia pronta a camminare insieme a questo Sacerdote il quale, ne siamo certi, continuerà quell'opera di lodevole discrezione nel riunire ciò che a volte divide questa nostra Comunità. È questo il nostro augurio sincero, accompagnato da un rinnovato impegno a partecipare di più alla vita della Parrocchia la cui vitalità potrà tornare alle nobili tradizioni dei nostri padri e dei grandi Sacerdoti del passato, primi fra tutti gli indimenticati don Angelo Lopes e Mons. Giuseppe Centra.

La Redazione

Sommario

Saluti ai parroci	1
Saluto del nuovo parroco	2
Programma conferenza	2
XV Sagra dei marroni	3
La zucca	4
Il muro di Berlino	5
Nel tempo che rimane	6-7
Capol Latina	7
Quarto potere	8
I santi del mese	9
Cure per il Covid 19	10-11
Punteruolo rosso	11
Cori: Viaggi del gusto	12
Giochi di una volta	13
Compleanno (spiritoso) di Titta	14
Compagnia dei Lepini	14-15
La ricetta della massaia	15
Chiedetelo alla psicologa	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.*

Cari parrocchiani di Rocca Massima,



Un caro saluto a tutti e a ciascuno, mi chiamo don Gianpaolo Bigioni, il Vescovo mi ha mandato in mezzo a voi come vostro nuovo Parroco, in comunione e collaborazione con i vice parroci don Alessandro Aloè e don Romano Pietrosanti. Con l'aiuto del Signore mi pongo a servizio di questa comunità.

Se vi ricordate, otto anni fa abbiamo percorso insieme un tratto di cammino breve ma sufficiente a stabilire un legame che avverto tutt'altro che superficiale. Ricordo infatti i mesi in mezzo a voi dell'anno 2013 con gioia e gratitudine per il rapporto semplice e schietto che stavamo costruendo. Sono bassianese di origine, ho 47 anni di età e 18 anni di sacerdozio. Ritengo di non avere tante cose da dare, giusto la mia fede, il mio amore e i miei difetti. Nell'offrire il mio servizio spero di non essere troppo di ostacolo all'opera di Dio e mi auguro di diventare, anche grazie a voi, una persona migliore.

Con affetto don Giampaolo



Ass. Mons. G. Centra Aps



Parr. S. Michele Arcangelo



Comune di Rocca Massima

L'Associazione Culturale "Mons. Giuseppe Centra Aps" con il patrocinio del Comune di Rocca Massima

ORGANIZZA PER

DOMENICA 21 NOVEMBRE 2021 ALLE ORE 17,00

presso la chiesa parrocchiale San Michele Arcangelo di Rocca Massima, una conferenza dal titolo:

"Nacque al mondo un sole, Dante e San Francesco".

Relatore S.E. Mons. Felice Accrocca, arcivescovo metropolitano di Benevento.

PROGRAMMA

Ore 17,00 - Saluti del sindaco, Mario Lucarelli e del presidente dell'Associazione "Mons. G. Centra Aps", Aurelio Alessandrini.

Ore 17.10 - Inizio della conferenza a cura di S.E. Mons. Felice Accrocca.

Ore 18.00 - Termine lavori.



La Rocca

Via Colle Gorgone, 84
04010 (LT)

www.olivelarocca.it

E-mail: info@olivelarocca.it

Tel. 06.96620043



LA XV SAGRA DEI MARRONI

In onore della ripartenza



La Sagra dei Marroni di Rocca Massima, giunta alla quindicesima edizione, dopo l'annullamento (causa Covid) dell'ottobre 2020, quest'anno ha contribuito a portare nuovamente nel nostro paese tanti visitatori attratti sia dal prelibato frutto autunnale che dal programma di intrattenimento organizzato come sempre dall'Associazione "La Castagna di Rocca Massima". Dopo alcuni anni di "vacche magre" dovuti principalmente all'infestazione del Cinipide calligeno, finalmente i nostri gustosi marroni sembrano essere tornati di nuovo i protagonisti delle belle caldarrostate autunnali anche se la produzione 2021 è stata stimata in un 40% in meno a causa di un'estate quanto mai siccitosa. Se poi ci mettiamo anche il danno causato da orde di famelici cinghiali e i frutti deteriorati, il quantitativo che è rimasto ai "poveri" castanicoltori lo possiamo quantificare in un più modesto 50% di prodotto vendibile. Dopo le varie promesse di "pinocchio" atte a ridurre il numero dei cinghiali ed enfatizzate soltanto a ridosso della stagione castanicola è bene che i nostri politici locali e non si attivino seriamente affinché si ponga fine a quest'altro problema, così come lo si è fatto con efficacia quando ci fu l'invasione del Cinipide. Basta volerlo...è semplice! Ma ora veniamo alla Sagra. Essa si è svolta sabato 16 e domenica 17 ottobre, un fine settimana caratterizzato dal bel tempo. Anche questo positivo fattore climatico ha invogliato tanti gitanti a salire a Rocca Massima nonostante le "paure" dovute alla pandemia. Quest'anno, la location della Sagra è stata allestita, in ottemperanza alle disposizioni antico-

vid, in territorio protetto con varchi di accesso e precisamente nel tratto che andava dal Monumento ai caduti sino alla fine di Via Vittorio Emanuele (sotto gli Speroni). Abbiamo trovato la cosa molto positiva anche perché si è dato modo così di far defluire il traffico più velocemente e si sono evitati i soliti ingorghi a ridosso degli Alberetti. Comunque se non si fanno i promessi (e ripromessi...) parcheggi siamo sempre alla solita solfa; tanti automobilisti si sono defilati perché non hanno trovato posto dove parcheggiare memorie, purtroppo, anche delle numerose multe per divieto di sosta rifilate la scorsa estate! La Sagra è iniziata il pomeriggio di sabato con l'arrivo di alcuni mezzi militari relativi alla seconda guerra mondiale e con l'esibizione di falconieri che hanno fatto volteggiare i loro splendidi volatili addestrati suscitando interesse e curiosità, specialmente nei più piccoli. Nel frattempo presso lo stand de "La Castagna" sono stati accesi i fuochi e subito è iniziato a diffondersi il buon profumo di caldarroste, una vera delizia per l'olfatto ma soprattutto per il palato! La serata ha trovato il giusto epilogo con la consumazione della cena allestita in un capannone lungo gli Speroni, dove si sono potuti gustare piatti stagionali associati ad un buon bicchiere di rosso locale che ha concluso gioiosamente il primo giorno di festa. La domenica, giorno clou della Sagra, è iniziata con la sfilata dei trattori guidati dai nostri agricoltori seguiti dal transito e sosta espositiva di Fiat 500 e di Bianchine d'epoca; poi è stata la volta dell'esibizione degli "Sbandieratori dei Rioni" di Cori che hanno fatto da cornice al corteo in abiti storici che ha rievocato le atmosfere rinascimentali di Rocca Massima. Prima del corteo storico c'è stato l'omaggio ai nostri caduti in guerra e ai morti per Covid con la deposizione di una corona di alloro ai piedi del Monumento da parte del sindaco Mario Lucarelli il quale, poi, al termine del corteo storico ha effettuato l'accensione del braciere dando così inizio ufficialmente XV edizione



della Sagra. La festa è continuata per tutto il giorno e nel pomeriggio, dopo il pranzo consumato nello stand attrezzato, è stato nuovamente presentato il libro "Le Ali della Verità" scritto da Monica Manzini, figlia di Paolo nostro compaesano ma residente a Roma da tanti anni; subito dopo c'è stata l'applauditissima esibizione di alcuni dei magnifici cavalli della scuderia Masi/Silvestrini. L'area riservata alla sagra è stata poi animata dalle musiche e balli popolari eseguiti dal gruppo folcloristico "Aria di Casa Nostra" di Alatri. Possiamo ben dire che il nostro paesello ha potuto vivere un pomeriggio in modo piacevole e festoso, in attesa del "letargo" invernale; abbiamo rivisto a Rocca Massima un bel po' di gente che ha assistito con interesse ai vari momenti della Sagra, ha consumato soddisfacenti pasti sia nello stand della fiera che nei ristoranti locali, si è avvicinata ai bracieri colmi di fumanti caldarroste che ha gustato bevendo anche qualche bicchiere di buon vino rosso. Per concludere ringraziamo i membri dell'Associazione "La Castagna di Rocca Massima" ai quali va il nostro consenso per l'impegno profuso per la riuscita festa e grazie anche all'Amministrazione comunale per il patrocinio e per il supporto dato alla XV Sagra dei Marroni.

Un arrivederci a tutti al prossimo anno, con la viva speranza che il 2022 possa essere veramente un anno migliore, quello della agognata ripartenza!

Aurelio Alessandroni

UN PREZIOSO ORTAGGIO AUTUNNALE:

LA ZUCCA GIALLA (*Cucurbita maxima*)



ZUCCA TURBANTE

Se con il caldo del mese di agosto abbiamo goduto della frescura data da una bella fetta di cocomero, adesso che è autunno possiamo gustare in tanti modi diversi una sua parente stretta: la zucca autunnale, che fa parte della stessa famiglia delle cucurbitacee, insieme alla zuccina, al cetriolo, al melone ecc. ma è il frutto tipico dell'autunno. Anche i suoi colori si adattano a questa stagione: giallo, verde, arancione, le stesse sfumature delle foglie degli alberi che cadendo formano tappeti multicolori; inoltre nelle fredde e uggiose giornate autunnali, con il freddo che avanza, siamo più invogliati a stare in casa e allora il profumo di un risotto o di una minestra a base di zucca gialla è molto gradevole. Della zucca autunnale, che intera si mantiene per tanti mesi, si può usare tutto: la polpa, i semi abbrustoliti, i fiori (però solamente quelli maschili, quelli cioè con il gambo sottile che dopo l'impollinazione sono destinati ad appassire). Specialmente in questo mese, al mercato possiamo vedere tante specie di questo frutto, tutte altrettanto buone anche se con caratteristiche diverse; osservandole si può riconoscere: la zucca di Napoli, dalla forma allungata, ver-

de-arancio, dalla polpa gialla e dolce, la zucca marina di Chioggia con una buccia verde ruvida e bitorzoluta, la zucca moscata di Provenza, di forma appiattita con buccia di colore marrone aranciato e profonde marcature dei solchi, la zucca spaghetti la cui polpa è composta di tanti filamenti edibili simili a degli spaghetti, la zucca hokkaido, a forma di cipolla, la zucca violina di forma allungata, caratteristica della pianura padana. Questi tipi di zucca sono tutti commestibili, anzi molto buoni e duttili in cucina, per fare tortelli, risotti, creme, al forno, perfino pane e dolci mentre non sono commestibili o comunque di scarso valore: la zucca di Halloween, da intagliare e far diventare una mostruosa lanterna, simbolo per eccellenza della festa di Halloween e la zucca turbante o anche turbante di Aladino o zucca fungo, varietà ornamentale molto decorativa formata da un grosso cappello di colore arancio o rosso, con la parte inferiore più piccola e in genere bianca. L'originario e caratteristico colore arancio rosso bianco della zucca turbante sono il risultato di alterazioni genetiche avvenute in modo casuale e di innesti successivi sempre casuali. Ma la zucca più comune sui nostri mercati e la più bella è la grande zucca Moscata di Provenza, originaria della Francia, che oggi è la più coltivata anche in Italia.

Le origini della coltivazione della zucca sono incerte, la testimonianza più antica proviene dal Messico e risale a 7000/6000 anni a. C. La zucca del genere "cucurbita" è stata importata in Europa dall'America nel XVI secolo dai coloni spagnoli che già la coltivavano sulle loro terre. La zucca per il suo colore giallo simile al sole e la sua forma di contenitore (per molto tempo è stata utilizzata come reci-



ZUCCA MOSCATA

piante per l'acqua) è stata associata alla fertilità della terra e dell'uomo. Povera di grassi e di calorie, ma ricca di fibre, a tavola aiuta a ridurre il colesterolo e a proteggere cuore e arterie. Oltre alla vitamina A, la zucca contiene anche le vitamine C e B1 insieme a molti minerali tra cui il calcio, fosforo, sodio, potassio e soprattutto il betacarotene che la rende un antiossidante naturale.

Per finire, ricordate quando, nella favola di Cenerentola, la Fata Madrina aiuta la giovane ad andare al ballo del principe? Nel famosissimo cartone animato del 1950 di Walt Disney compare una grossa zucca che per magia sarà trasformata nella carrozza che condurrà Cenerentola al ballo. Quale tipo di zucca è stata scelta per questa favola? Se guardate bene, riconoscerete certamente la classica zucca moscata di Provenza. Forse sarà perché era inserita in una bellissima storia ed è un ricordo indimenticabile dell'infanzia, anche oggi, vedendo questo tipo di zucca sui banchi del fruttivendolo, mi sembra tra tutte la specie più bella sia perché evoca i caldi colori tipici dell'Autunno, sia perché è particolarmente gradita per il suo sapore e per le sue proprietà nutritive.

Luciana Magini

IL MURO DI BERLINO

Sono passati oramai 32 anni da un grande evento storico: la caduta del muro di Berlino; ogni anno commemoriamo e ricordiamo quella notte in cui gli abitanti di Berlino Est e Ovest, pieni di felicità, scalarono il muro per festeggiare e abbracciarsi dopo tanti anni di divisione. Il "Muro" era stato



l'ultimo baluardo della Guerra Fredda ed era stato un ostacolo fino ad allora insormontabile e finalmente con il suo crollo si poneva fine a quell'epoca di divisione, spionaggi e conflitti che fu la Guerra Fredda e fu il preludio alla riunificazione della Germania e alla dissoluzione dell'Unione Sovietica.

Esso fu costruito nel 1961 per isolare la zona ovest di Berlino che era sotto il controllo degli Alleati, da Berlino Est che invece era sotto il controllo dell'URSS e impedire così ai cittadini della Germania Est di fuggire verso la Germania Ovest. Tra il 1949 ed il 1961, circa 2 milioni e mezzo di tedeschi della Germania est erano stati trasferiti in Germania ovest passando per Berlino; si trattava di cittadini preziosi per la comunità, soprattutto giovani con livello di istruzione medio-alta, intellettuali, professionisti e lavoratori specializzati, tutti in cerca di condizioni di vita più favorevoli poiché stremati da una situazione economica difficile e dalle restrizioni che il regime comunista della Germania Est (DDR) imponeva alle libertà individuali; una vera e propria fuga di

cervelli e di manodopera e questo per il governo rappresentava un grosso problema. Nel frattempo, gli investimenti occidentali avevano tramutato Berlino Ovest in una vetrina del capitalismo, dove gli abitanti della Germania Est, abituati ad un'esistenza sobria e scarna, potevano osservare le comodità, i lussi, e le libertà del modello capitalista occidentale. È dunque per arginare tale emorragia che si decise di bloccare i cittadini della zona Est e quindi i sovietici ed il governo della DDR decisero per una soluzione piuttosto semplice ed efficace, costruire una barriera fisica con fossati, filo spinato, cani da guardia e mine, costantemente sorvegliata da guardie armate che avevano l'ordine di sparare a vista a chiunque tentasse di scavalcare. Quasi immediatamente il filo spinato si trasformò in un muro che fu circondato da aree invalicabili che blindarono integralmente il territorio occidentale della città. Se il muro bloccò l'emigrazione, si rivelò invece un vero disastro dal punto di vista della propaganda, diventò il simbolo della durezza del regime e della

forza con cui esso soffocava i suoi stessi cittadini. Per 28 anni, fino al 1989, il muro divise Berlino e solo l'avvio di una politica di grandi riforme, promossa dal segretario del PCUS Gorbaciov, permise la graduale riapertura dei confini e il successivo smantellamento del muro.

Dopo una serie di proteste spontanee dei cittadini di Berlino ed a causa di un grande malinteso, il governo della DDR annunciò improvvisamente e inaspettatamente che si poteva di nuovo viaggiare liberamente verso la Germania ovest. Fu allora, il 9 novembre del 1989, che la popolazione si radunò festante, in massa e armata di picconi per demolire una volta per tutte l'odiato muro, il cui crollo fu universalmente interpretato come un segno del fatto che la divisione in due blocchi dell'Europa stava definitivamente finendo e poco meno di un anno più tardi la Germania venne definitivamente riunificata. Del muro oggi non restano che sei punti in varie zone di Berlino lasciati volutamente come testimonianza del passato, come monito per le future generazioni e per consentirne la visita ai turisti e nel corso degli anni, innumerevoli anonimi writer e artisti di strada hanno contribuito a rendere oggi quel luogo di reclusione e morte un autentico monumento alla libertà coprendolo e decorandolo con i loro graffiti.

Mauro Cochi

GIOIELLERIA

Villa

OROLOGERIA - ARGENTERIA

Sede Storica dal 1956

CORSO DELLA REPUBBLICA, 13 - VELLETRI (RM)
TEL./FAX 06.9630383



www.gioielleriavilla1956.it

NEL TEMPO CHE RIMANE...

“Sentinella, quanto resta della notte?” (Isaia 21,11)



Recentemente, durante il mese dello scorso settembre e in ottobre ho avuto occasione di partecipare come relatore a due convegni: uno sul tema dei piccoli Comuni e il secondo sulla manutenzione del territorio montano con particolare riguardo alle opere idraulico forestali necessarie a prevenire alluvioni e il grave fenomeno degli incendi boschivi che ogni anno interessano molte Regioni italiane. Anche il tema della associazione tra Comuni è tornato prepotentemente perché fare sinergia è risolutivo sempre ma ancor più tra quelli troppo piccoli per farsi ascoltare e per pianificare gestioni ad alta produttività. Ispiratori di tali discussioni sono state la omelia del Vescovo di Rieti Mons. Domenico Pompili nell'anniversario del terremoto di Amatrice e le iniziative che da alcuni mesi va promuovendo Mons. Felice Accrocca Arcivescovo di Benevento. I due Presuli si sono fatti interpreti di una forte istanza verso le Istituzioni riguardo al grave abbandono e al conseguente spopolamento dei piccoli Comuni e delle zone interne ma anche alla mancanza di prevenzione verso il generale dissesto geologico che interessa ogni Regione dell'Italia dal Piemonte alla Sicilia. Come già più volte scritto anche su questo giornale, pur avvertendo nel mondo una crescente sensibilità verso le criticità dell'ambiente, è raro

che analoga attenzione si riscontri tra i governanti i quali spesso danno l'impressione di vivere una scissione tra il dire e il fare, tra l'essere pur solerti Amministratori e comportarsi da Statisti: amministrare è certo occupazione utile come lo è quella del Fattore di una tenuta agricola o di un gestore di condomini. La Politica è ben altra cosa: saper guardare lontano, individuare le soluzioni strutturali che modifichino l'esistente onde - come nel caso dei territori svantaggiati - suscitare quella appetibilità necessaria ad attrarre nuovi abitanti, a invertire quella triste tendenza che vi ha svuotato le case provocando il deserto di una solitudine insopportabile. Compito della buona politica è pertanto prima di tutto studiare facendo analisi non superficiali delle cause che portarono tante famiglie a emigrare. Possiamo tentare di contribuire ad essa sperando una volta tanto in una costruttiva e laica discussione che esorcizzi la sindrome di coloro che io chiamo i Pentecostali, donne e uomini che pretendono di possedere lo Spirito di sapienza per il solo fatto di sedere sugli scranni del potere. Vediamo dunque alcune problematiche verso le quali la Politica ha il dovere di discutere e di darvi soluzione in ogni tempo e luogo.

* Lavoro: la prima causa dell'abbandono dei piccoli Comuni montani fu ed è la sua totale mancanza. Qui non vengono le industrie e pure le piccole imprese faticano a nascere e a svilupparsi. Le leggi, che pure dai primi anni '90 avevano previsto condizioni favorevoli a tale scopo, hanno fallito per mancanza di coerenza e delle necessarie risorse. Esempio: la legge 97 del '94 detta Legge per lo sviluppo della montagna. Analogo destino subendo la più recente Legge Realacci del 28 settembre 2017, ottima legge, ma con risorse così misere che

non è difficile prevedere anche per essa un nuovo fallimento.

* Servizi: i trasporti. La loro mancanza negli anni '60 e seguenti in orari idonei al trasporto dei Pendolari verso le fabbriche e gli uffici delle pianure e delle città causarono le emigrazioni di decine di famiglie.

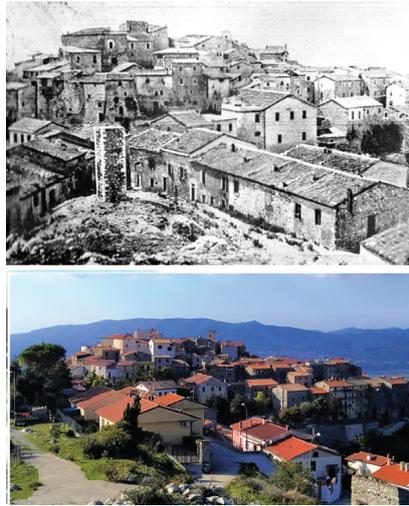
Qui a Rocca Massima gli Amministratori di allora non capirono quanto fosse risolutivo ottenere la partenza di un pullman alle cinque del mattino per coloro che, attraverso Velletri, Cori o Segni, potessero raggiungere i cantieri edili di Roma o le fabbriche nella pianura pontina o nella valle del Sacco. Se invece di sentirsi onniscienti, essi avessero ascoltato i cittadini, avrebbero avuto i giusti suggerimenti per evitare quei danni demografici che oggi si ricordano come aride statistiche e allora invece furono la prima causa dell'abbandono.

* La mancanza di presidi di pronto soccorso (problema grave tuttora verso il quale occorre una urgente attenzione). Promuovere a riguardo appello alle forze politiche regionali e nazionali per le quali non è più il tempo di dare gratuite adesioni e sostegni elettorali a prescindere.

* La sostituzione (prima responsabile la famigerata riforma sanitaria del 1978) dei vecchi e residenti Medici Condotti con quelli "naviganti" *part time* di Comune in Comune come gli antichi teatranti del carro di Tespi, i medici di famiglia intendo e le farmacie a ore il cui servizio si vorrebbe più solerte verso i bisogni della gente.

* Le imposte comunali, inversamente proporzionali al numero degli abitanti; i costi della energia elettrica, ancor più quelli del gas e del riscaldamento, molto superiori a quelli affrontati in città e in pianura : tutti questi problemi non sembrano trovare idee, programmi, men che meno progetti risolutivi; ma ciò che distingue lo Statista

dal grigio politicante è la disponibilità al confronto con chi, cittadini, Associazioni, o Rappresentanti in Consiglio comunale, potrebbero dare un fattivo contributo per dovere e per diritto di cittadinanza. Negli ultimi anni alcune decisioni hanno manifestato un inspiegabile rifiuto al suddetto confronto: il costituire Commissioni consiliari, pur previste e dovute dallo Statuto comunale, e non aver di fatto favorito l'attività di uno strumento partecipativo che vedesse i cittadini impegnati in un dialogo costante con l'Amministrazione. Ciò ha fatto pensare che tanta ostilità aveva motivi e finalità che il tempo si è purtroppo incaricato di confermare. Ora il nostro "piccolo mondo antico" appare governato da un discretissimo e inviolabile consultorio: una specie di hortus conclusus riservato alla Dieta di alcuni onesti, iperattivi intraprendenti. Ma certe finzioni, come l'umidità sui



muri, fatalmente si manifesteranno. Non conviene a nessuno attendere quel giorno come quello del giudizio finale. *Spes contra spem*, dicevano i Latini. Si può sperare che le cose, ma soprattutto alcune teste cambino? È l'unica condizione che può ancora dare una speranza a Rocca Massima a patto che prevalga la buona volontà di chi non ha altro interesse che l'u-

nità del paese, il suo futuro sviluppo economico e un vero avanzamento culturale. Perché questa speranza non sia vanificata facciamo appello alla leale disponibilità di tutti coloro che siedono a qualsiasi titolo in Consiglio comunale affinché Rocca Massima veda un vero Rinascimento fatto di elaborazione di idee e di opere, ma anche di una virtuosa e trasparente cooperazione con e di quei cittadini che, abbandonando pigrizie, pregiudizi e critiche apodittiche, abbiano voglia di collaborare evitando di illudersi che quella fattiva buona volontà si possa espletare attraverso il muto dialogare sui social, moderna medusa che affascina e pietrifica. Resta poco tempo e il mattino incombe, come risponde la sentinella notturna di Isaia. Se non vestiremo una nuova etica civica si prolungherà la notte e, temo, una nuova alba ci sarà negata.

Augusto Cianfoni

CAPOL - LATINA

L'olio extravergine d'oliva di qualità come fattore di crescita economica in provincia di Latina.



Si è concluso il mese scorso il corso per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, che si è tenuto presso la Sala panel Capol e la Sala conferenze del Consorzio ASI. L'iniziativa, organizzata dal Capol (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) è rivolta a produttori, frantoiani, com-

mercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici e appassionati, è giunta alla fase conclusiva. Il corso, riconosciuto dalla Regione Lazio, si è avvalso del patrocinio della Camera di Commercio di Frosinone - Latina e del Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - Latina. Nel corso della

cerimonia conclusiva, il presidente del Capol Luigi Centauri e il Prof. Maurizio Servili dell'Università degli Studi di Perugia hanno consegnato ai 20 corsisti gli attestati di "Idoneità Fisiologica all'Assaggio", validi per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale di "Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini". Complimenti ai nuovi assaggiatori: *Agnoloni Enrico, Beghin Deni, Cali Simone, Di Libero Gigliola, Di Libero Manuel, Di Masci Corrado, Fiormonti Anna Silvia, Forlenza Giulia, Forlenza Giuseppe Salvatore Gerardo, Franceschini Cinzia, Giordani Giorgia, Maatallah Montasar, Marangon Michele, Marinelli Rocco, Noce Martina, Pallocca Massimo, Rima Giorgio, Saiardi Valeria, Santini Christian, Vasti Fabio.*

*Comunicato stampa
Capol-Latina*

IL QUARTO POTERE



La nostra Repubblica è basata su tre poteri che, rispettando la dignità di ogni singolo cittadino, con funzioni diverse concorrono ad assicurare la convivenza civile e il benessere economico della Nazione: il potere legislativo (il Parlamento) che emana le leggi, il potere esecutivo (il Governo) che assicura l'applicazione delle leggi, il potere (più precisamente "ordinamento") giudiziario (la Magistratura) che sovrintende alla corretta applicazione delle leggi. Ma si è soliti dire che c'è un altro potere non menzionato né normato nella Costituzione: la Stampa. L'espressione è nata in Inghilterra nel 1787 quando, durante una seduta della Camera dei Comuni, il deputato E. Burke rivolgendosi ai cronisti parlamentari esclamò: "Voi siete il quarto potere!" Effettivamente in un regime democratico come il nostro la stampa svolge un ruolo essenziale perché fornisce al popolo, l'unico titolare del potere, le notizie e le informazioni in base alle quali esso si forma un'idea che al momento del voto lo guiderà nella scelta dei suoi governanti.

Una società è sana e prospera quando questi poteri funzionano al meglio; il mal funzionamento di uno inevitabilmente avrà conseguenze negative anche sugli altri. Spesso si affaccia sul dibattito pubblico (purtroppo si affaccia soltanto e mai affrontato con serietà) il prevaricare dell'esecutivo sul legislativo con l'abuso da molti anni a questa parte del ricorso del

Governo a decreti di urgenza e al voto di fiducia; si discute (meglio... ci si accapiglia) sul fatto che il potere giudiziario, con processi talvolta abborracciati e fondati su indizi più che su prove certe e che durano anni, condiziona pesantemente la politica. Sono problematiche serie che andrebbero affrontate non con slogan ma con una discussione pacata e seria per rimuovere tutte quelle cause che ne ostacolano il corretto funzionamento.

Per questo è fondamentale che la stampa svolga con serietà il suo ruolo. Marco Pannella, a cui la politica ha riconosciuto meriti solo dopo morto) si impegnò molto nella battaglia "Conoscere per deliberare". Se l'informazione è corretta l'elettore sarà pienamente consapevole delle sue scelte altrimenti sarà fuorviato e ingannato e non sarà autore del suo destino ma vittima di potentati.

Con questo non voglio dire che i giornalisti devono dare la verità anche perché non esiste mai una verità assoluta. Su ogni tema è possibile avere punti di vista differenti, è possibile suggerire soluzioni diverse ad un problema e solo la storia sarà in grado di dire quale si rivelerà la più giusta; è possibile difendere con forza quelli che riteniamo valori e contrastare quelli che riteniamo disvalori ma è fondamentale che ogni opinione venga espressa con chiarezza e argomentata. Il giornalista dovrebbe sforzarsi di contribuire a fare chiarezza innanzitutto raccontando i fatti per quello che sono e distinguendo bene il suo pensiero su di essi (la pubblicità di una nota rivista molti anni fa adottò lo slogan "i fatti separati dalle opinioni"); dovrebbe sollecitare approfondimenti ed evidenziare contraddizioni e incoerenze. Il confronto e il dibattito sono possibili solo se c'è chiarezza. Ma se anziché svolgere questa preziosa

opera la stampa per vendere qualche copia di giornale in più o per avere un indice d'ascolto maggiore nei programmi televisivi ricerca, invece, il colpo di scena e aizza la rissa avvelena i pozzi della convivenza civile. Prendiamo ad esempio la triste esperienza della pandemia da Covid19. Abbiamo visto e sentito di tutto. Un confronto scientifico che sarebbe dovuto rimanere all'interno dei centri di ricerca è stato trasformato in una battaglia ideologica con l'inverecundo spettacolo di opinionisti, politicanti, attorcicoli da strapazzo e comuni cittadini che discettevano di virologia e di epidemiologia. È stato mal interpretato il sacrosanto principio che tutti hanno diritto di parola dando spazio e credito a chi era incompetente con l'effetto perverso di creare sfiducia verso chi era davvero competente anche perché l'esperto nell'esprimere le sue conoscenze usa un linguaggio rigoroso e non sempre facilmente comprensibile mentre l'arruffapopolo con quattro frasi ad effetto appare più convincente. Dopo aver seguito ore di diatribe "mascherine si mascherine no", apertura si apertura no", "vaccino si vaccino no" ci possiamo meravigliare se molti hanno perplessità a seguire le indicazioni delle autorità sanitarie e governative? Si è minato il concetto di autorità confondendolo con quello di autoritarismo. Ha una sua valenza che un giornale di partito si dia da fare per far conoscere e valorizzare il programma politico della sua parte e che controbatta le posizioni dell'altra parte ma non è accettabile che venga meno la chiarezza, che anziché argomentare si ricorra alla denigrazione, ai falsi costruiti a tavolino, ai colpi bassi e alla caciara. Così si minano le basi del vivere civile. La stampa spesso e volentieri si accanisce sui politici (molti se lo meritano!) ma è ora che faccia un profondo esame di coscienza e si riappropri del suo ruolo.

Remo Del Ferraro

I santi del Mese

San Martino di Tours: *Patrono dell'arma di fanteria dell'esercito - delle guardie svizzere - degli albergatori - dei mendicanti - dei cavalieri*

San Clemente: *Patrono dei marmisti e dei marittimi*

- A San Martino si veste il grande ed il piccino -



Martino nacque intorno all'anno 316 nella Pannonia in Ungheria avamposto dell'impero Romano ed esercitò il suo ministero in Gallia (odierna Francia). Il padre era un tribuno militare romano e gli diede il nome di Martino in onore al dio della guerra Marte. Trascorse l'infanzia a Pavia insieme alla famiglia in un podere regalato al padre per meriti ed onori militari. Fu arruolato nell'esercito romano, reclutato nel corpo scelto, equipaggiato nell'ambito della guardia imperiale, inviato al confine della Gallia nella città di Amiens in cui visse gran parte della sua vita come soldato per garantire l'ordine pubblico, la protezione della posta imperiale, la sicurezza dei personaggi importanti, per ispezionare i posti di guardia. Disponeva di un cavallo, di uno schiavo e un mantello di lana (oggi diremo di lana cotta) serviva a dargli caldo e a ripararlo dalla pioggia durante la stagione invernale. In una notte fredda di pieno autunno mentre era in servizio di ispezione incontrò un mendicante sofferente, infreddolito, affamato e seminudo che gli chiese un po' di carità. Preso da infinita commozione tagliò a metà il suo mantello imperiale e lo offrì e glielo offrì. Poco dopo incontrò un altro mendicante a cui fece dono dell'altra metà. In quel momento il cielo si schiarì e la temperatura si

feci più mite. Con l'offerta totale del mantello l'estate rifiorì per breve tempo (estate di San Martino). Una notte mentre dormiva gli apparve in sogno Gesù e gli disse che un soldato romano non battezzato lo aveva soccorso, rivestito e protetto dal freddo con il suo mantello. Il sogno scosse notevolmente la sua coscienza da indurlo a prendere il battesimo nella notte di Pasqua. Restò nell'esercito per altri venti anni e lo lasciò che ne aveva quaranta dando inizio alla seconda parte della sua vita combattendo l'eresia ariana condannata dal I concilio di Nicea intorno all'anno 325 (l'eresia ariana fu elaborata dal monaco e teologo Ario intorno all'anno 256-336 che negò la natura divina di Gesù Cristo). Alla notizia di quanto Martino stava conducendo, i romani per farlo ravvedere, lo sfruttarono e lo cacciarono prima dalla Gallia poi dalla Lombardia. Insieme ad altri due compagni si ritirò ad Albenga nell'isola Gallinara, chiamata così perché vi vivevano galline selvatiche, dove visse quattro anni in eremitaggio cibandosi di erbe, radici e bacche selvatiche. Seguito da altri compagni si fece monaco e fondò uno dei primi monasteri in occidente a Liguge' sotto la protezione del vescovo Ilario. A richiesta del popolo fu nominato vescovo. Continuò a combattere l'eresia ariana, curò i malati di qualsiasi ceto e condizione, in particolare i più deboli, essendo un abile taumaturgo. Evangelizzò popolazioni pagane dimostrando compassione e carità verso il prossimo. Morì l'8 novembre nel 398 a Candes-Sant-Martin in cui si era recato per sanare divergenze insorte nel clero locale. La sua morte avvenuta in tema di santità grazie ai suoi numerosi miracoli, segnò l'inizio del culto del cavaliere, la rinuncia ad ogni bene e l'attività missionaria. Diversi sono i



miracoli compiuti per intercessione, tra i quali tre casi di resurrezione. Si festeggia l'11 Novembre in diverse località Italiane ed Europee e diverse sono le usanze tra le quali le fiere di bestiame dotato di corna, per questo, la Festa di San Martino viene detta la festa dei cornuti.

Il 23 Novembre si festeggia S Clemente patrono della città di Velletri, città vicina sotto ogni aspetto a Rocca Massima. Quarto vescovo di Roma e papa della chiesa cattolica, visse tra gli anni 40 e 100 dopo Cristo. Della sua vita si conosce poco, si suppone che Clemente sia stato aiutante di Paolo di Tarso. Si immagina che sia stato ordinato direttamente da Pietro immediato successore dell'Apostolo. La sua morte avvenne all'incirca nell'anno 100 d.c. probabilmente in Crimea e le sua ossa furono traslate a Roma e sepolte nella Basilica di San Clemente in Laterano. La città di Velletri lo ha assunto come suo Patrono. E' riconosciuto compatrono insieme a S. Bruno della diocesi Velletri Segni. Velletri il 23 novembre riserva solenni cerimonie religiose ed una grande fiera allestita per le strade della città intorno alla cattedrale dedicata al Santo.

Anna Tomei

COVID-19: La contraddizione delle cure precoci domiciliari



La sanità territoriale e le cure precoci domiciliari nei confronti del COVID-19 rappresentano, senza ombra di dubbio, uno dei principali obiettivi sanitari a livello mondiale. Poiché, il trattamento precoce anti COVID è un piatto molto ghiotto, in termini di visibilità, ha inevitabilmente attirato a livello pubblico, tutta una serie di personaggi quantomeno discutibili, che sviliscono il serio problema a soluzioni irrazionali e a rimedi privi di ogni fondamento scientifico, con il risultato di pubblicizzare protocolli sanitari semplicistici, inutili, dannosi e non validati da nessun comitato scientifico. Quando va bene, il paziente non riceve alcun beneficio da questi trattamenti se non l'effetto placebo che il COVID prima o poi passa (da solo). Facile immaginare invece, cosa può succedere quando il Covid è severo e si usano "farmaci" inappropriati per dosaggio o per meccanismo d'azione nei confronti della patologia in atto. Ancor più grave è quando con queste cure, a dir poco palliative e in caso dannose, si cerca di screditare i vaccini o ancor peggio, percorrere l'oscuro disegno che ci siano poteri forti (NWO) che hanno intenzione di non risolvere la pandemia in atto per poter esercitare il loro controllo sull'umanità e mantenere indisturbata la terribile dittatura sanitaria. Non è un caso che quando si parla di queste cure "bizzarre" funziona benissimo il binomio cure domiciliari e no-vax e ancora più sorprendente, è che i pazienti che usufruiscono di queste "cure precoci", firmano senza fiatare una liberatoria che deresponsabilizza il medico curante, cosa che gli stessi pazienti non vo-

gliono accettare per l'inoculo del vaccino. Per altro quello che ci viene fatto firmare prima dell'inoculo vaccinale si chiama "consenso informato" ed è un documento a protezione del cittadino più che del medico. Quello che si sta evidenziando abbastanza frequentemente, al di là dei soliti medici scrupolosi che seguono con attenzione l'evolversi dell'infezione, e intervengono monitorando continuamente e somministrando terapie specifiche al bisogno, è che esiste un continuo e crescente aumento esponenziale di "cure" che somministrano all'incauto paziente un miscuglio di farmaci, di inutili integratori e di principi attivi. Il malcapitato così per lo più, assume sostanze che nella migliore delle ipotesi risultano prese a caso e inutili a fronte di una spesa ingiusta. Il tutto per una terapia inefficiente e in alcuni casi dannosa. Molto dei farmaci usati in queste pseudo terapie precoci non sono del tutto sbagliati ma non devono essere assunti a prescindere solo con l'intento di proteggere il paziente, indipendentemente dalle fasi della malattia. Questo non vale solo per il COVID-19 ma per qualsiasi patologia. Per esempio, queste terapie impiegano massicce dosi di antinfiammatori non steroidei (FANS), in particolare l'*ibuprofene*. Ora se non c'è nulla di sbagliato usare *Ibuprofene* e altro, in un'infezione virale, perché allevia i fastidi dell'infezione nei momenti di maggiore infiammazione è invece profondamente sbagliato usare dosi massicce di *ibuprofene* o altri antinfiammatori, antidolorifici e antipiretici, per molti giorni e alla massima dose prevista, indipendentemente dall'esistenza o no dei sintomi fastidiosi come succede in molti protocolli domiciliari non ufficiali anti Covid-19. Usare alti dosaggi di FANS senza averne bisogno, non solo non ci dà nessun beneficio ma sottopone il nostro organismo a eventuali effetti indesiderati che tali farmaci possono determinare. Stessa cosa vale per l'eparina. Tutti sappiamo che l'infezione da SARS-CoV-2 può favo-

rire la formazione di trombi. Quindi, somministrare eparina in alcune fasi della malattia non è affatto sbagliato. Tuttavia ciò non significa che sia sensato assumere un anticoagulante in tutti i casi in cui si risulti positivo al coronavirus o in cui si manifestino sintomi generici e simil-influenzali. Il tutto merita una valutazione medica. Per esempio va bene somministrare eparina a chi soffre o ha sofferto di specifici problemi di coagulazione o si trova per esempio allettato o comunque poco deambulante, oppure a chi manifesta sintomi evidenti o ha mostrato la presenza di specifici marker in seguito a esami clinici. Solo in casi come questi il medico può decidere se somministrare eparina. Assumere il farmaco in questione solo se si risulta positivo al virus SARS-CoV-2 equivale a fare uso di eparina per qualsiasi viaggio aereo per timore di sviluppare una trombosi. Altro problema in queste cure "alternative" è l'uso di vitamine C, D, *quercitina* e *lattoferrina*. Almeno gli integratori in questione pur essendo spesso inutili non sono dannosi per la salute ma soltanto per il portafoglio. Il nostro organismo necessita l'assunzione di vitamina C solo qualora ne sia carente e l'infezione da SARS-CoV-2 non porta in nessun caso al deficit di vitamina C. Il discorso è solo leggermente diverso per la vitamina D, la cui carenza aumenta nelle persone anziane, e poiché la COVID si fa "sentire" maggiormente in questa fascia di età, è stato facile saltare alla conclusione che alti livelli di vitamina D contrastassero l'evolversi del COVID, senza peraltro nessun nesso causale. Stiamo parlando di due cose concomitanti ma slegate. Bene ripristinare i livelli giusti di vitamina D, COVID o non COVID. *Quercitina* e *Lattoferrina* meritano poche parole. Entrambi i composti hanno prodotto dati preliminari molto promettenti nei confronti dell'infezione da SARS-CoV-2 che non sono stati riconfermati negli studi successivi. E ancora *Drossiclorochina* e *Ivermectina*. Il

primo, un farmaco antimalarico, che divide da tempo la comunità scientifica sulla sua reale efficacia. In realtà ad oggi non ci sono evidenze scientifiche di efficacia. Di sicuro non previene l'infezione ed è totalmente inefficace nelle forme gravi di COVID. Ancora peggio l'impiego del farmaco veterinario IVERMECTINA, che oltre a essere totalmente inefficace, nei confronti del virus, ha evidenziato seri effetti collaterali, come testimoniato in USA, dall'aumento del 500% delle chiamate al centro antiveleni a causa di intossicazioni dovute a un uso smodato del farmaco in questione. Ancora una volta sento il dovere di al-

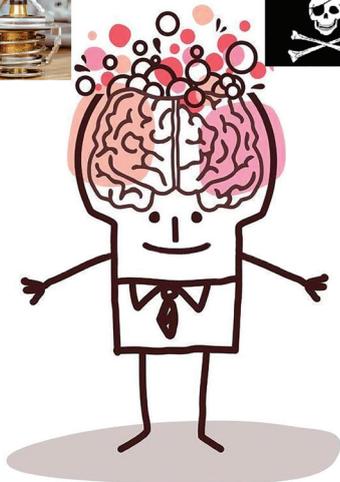


lertare i lettori de Lo Sperone dai falsi scienziati. Nel trattamento del COVID 19 a domicilio, fidatevi di chi segue le linee guida del Ministero della Salute. Chi vi dice che tali linee siano ridotte a "Tachipirina e vigile attesa" probabilmente non ha mai consultato

il documento composto da ben 24 pagine nelle quali si consiglia, ad esempio, il ricorso ad un trattamento di tipo sintomatico con paracetamolo o Fans in caso di febbre o dolori articolari o muscolari, e di valutare nei pazienti a rischio di progressione di malattia la possibilità di trattamento precoce con anticorpi monoclonali da parte delle strutture abilitate alla prescrizione. Ancora una volta fidiamoci della Scienza e mandiamo a casa gli sciamani.

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

IL TERMOSTATO



Montato su alcune macchine, aziona il sistema di raffreddamento del motore.

Varrebbe pure per cervelli che spesso vanno in ebollizione e non trovano - ahi loro - ventole che li raffreddino. Di cervelli poi ve ne sono di quelli diluiti in acqua zuccherata: di chi fa finta, o vede sempre le cose con disarmante ingenuità, estranei al mostrare gli attributi ché...ci vuol coraggio! In un mondo di furbi fanno come il Pangloss di Voltaire: per essi va sempre tutto bene; in un fatalistico destino del mondo non vedono altro che uomini per bene e la frode viene ascritta alla categoria delle virtù. In queste paludi emergon gli operatori tuttofare: tutor ai pennelli da impiastro, ecologi del

pronto soccorso, impiccioni sorveglianti dell'ordine pubblico ovunque si eserciti il quotidiano viver della gente. Come al tempo delle bandiere nere col teschio in campo, armigeri in perpetua ronda che neppure quelli di Velasquez al Rijksmuseum di Amsterdam. E in questo armeggiar di militi, di vestali addette al fuoco sacro degli Dei e di faccendieri non v'è più ritegno. Né di chi dispone né di chi sovrintende perché il ribollir di meningi ardite ormai governa il mondo che giorno dopo giorno inesorabilmente declina verso le discariche.

Punteruolo rosso

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



Farmacia San Giuliano
Dottori Montecucullo

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

chico

FISSAN

Peg-Pérego

Inglesina

Mustela

FOPPAEDRETTI

osmin

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

STOKKE

brevi

cam

TRIDERM

AVENT

Pali

MAM

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

VIAGGI DEL GUSTO A CORI

16 e 17 ottobre: due giorni trascorsi tra enogastronomia, storia, arte e cultura



Vino, ciambelle scottolate, prosciutto cotto al vino, ma anche olio, olive, zafferano, formaggi, pane, erbe spontanee sono stati i protagonisti lo scorso fine settimana di “VIAGGI DEL GUSTO A CORI. De.Co., D.O.C. e non solo”, la due giorni che il Comune di Cori -Assessorato all’Agricoltura ha voluto dedicare alle eccellenze enogastronomiche del territorio corese. L’evento è stato ospitato in un contesto storico e architettonico di grande pregio come piazza Pozzo Dorico, cui hanno fatto da cornice il folklore degli Sbandieratori del Leone Rampante di Cori, la musica dei New Era Jazz Project e del Trio OperaInCanto; le melodie e la poesia del M° Giovanni Monti e dell’attore Gianni De Feo; e ancora, l’esposizione di costumi rinascimentali curata dall’Ente Carosello Storico, quella degli scatti del compianto Angelo Sorcecchi, consigliere comunale prematuramente scomparso, e quella delle realizzazioni del liu-

taio Marco Serangeli. Un momento importante di riflessione è stato offerto sabato dal convegno sul valore del cibo, che non può essere disgiunto dalla qualità dello stesso.

Acquistando il ticket le persone hanno potuto degustare i due prodotti che hanno ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co.), il prosciutto cotto al vino di Cori (Macelleria F.lli Saccucci e Le Bontà) e la ciambella scottolata (biscottificio Alessi); i vini Doc delle cantine Cincinnato, Marco Carpinetti, Molino '700, Filippi e Pietrapinta; ma anche una varietà di altre prelibatezze prodotte a Cori e Giulianello quali pane (forni Pietrosanti, Trifelli, Ciardi Massimo), formaggi (Pelloni), olio EVO (frantoio Appetito e azienda I Lóri), zafferano (Quinto Marafini), olive (Francesco Lucarelli), erbe spontanee (Iseno Tamburlani).

Il fine settimana scorso è stato anche quello delle Giornate FAI d’Autunno, che hanno portato a Cori circa 2.500 visitatori su un percorso straordinario che includeva la Cappella dell’Annunziata (monumento nazionale), il complesso monumentale di Sant’Olive, le mura poligonali, la chiesa di SS. Salvatore e l’Archivio Storico. “Due belle giornate per Cori – ha commentato con soddisfazione il sin-

daco, Mauro De Lillis - tanti visitatori in giro per il paese, lunghe file davanti ai luoghi di cultura, ristoranti stracolmi, le degustazioni dei nostri prodotti tipici in piazza Pozzo Dorico prese d’assalto. Siamo felici e orgogliosi di tutto questo. Grazie al FAI per aver scelto Cori e per credere, sempre di più, in questo territorio. Grazie a tutte le persone che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione ‘Viaggi nel Gusto a Cori’: in particolare all’assessore all’Agricoltura Simonetta Imperia e a tutta l’amministrazione comunale, all’Ente Carosello Storico, alle aziende produttrici, agli Sbandieratori del Leone Rampante di Cori, agli artisti che si sono esibiti e alla Protezione Civile di Cori. Grazie soprattutto ai cittadini che, come sempre, non fanno mancare il loro sostegno in queste iniziative”.

In definitiva “VIAGGI DEL GUSTO A CORI. De.Co., D.O.C. e non solo” è stata una due giorni all’insegna della cultura, della conoscenza del patrimonio artistico-architettonico e dell’enogastronomia del nostro territorio. Certo ancora lungo è il cammino per raggiungere il traguardo a cui tendiamo coinvolgendo l’intera comunità. La presenza del FAI, infine, ci conferma che Cori è un luogo dalle grandi potenzialità.

*Notizia da comunicato stampa
Comune di Cori*



PROVERBI NOVEMBRINI

- Se di novembre non avrai arato tutto l'anno sarà tribolato.
- A San Martino, tappa il barile e assaggia il tuo vino.
- Per San Clemente l'inverno mette un dente.
- Chi vuol far buon vino, zappi e poti a San Martino.
- Se di Novembre tuona, l'annata sarà buona



Giochi e trastulli del tempo passato

Se c'era una condizione che i nostri anziani non hanno mai provato, nella loro gioventù, era la noia. Dai giochi di strada ai trastulli individuali, le loro giornate erano impiegate in mille attività che sviluppavano in loro la fantasia, l'inventiva, l'attività fisica, le capacità manuali e, non ultima per importanza, la socialità coi loro coetanei. Iniziamo da questo numero a passare in rassegna tutte queste attività, dai tradizionali giochi di gruppo, ai giocattoli costruiti in casa. Se vogliamo procedere in ordine alfabetico, cominciamo dall'arco, un'arma semplice da costruire ma certamente pericolosa se usata sconsideratamente.



Arco co' 'a stecca de 'mbrello

Arco e freccia si potevano costruire anche con un ramo e una canna, ma trattavasi in questo caso di un'arma ingombrante. Più leggero e maneggevole era l'arco costruito con le stecche degli ombrelli anche se, trovandosi all'epoca gli *ombrellari*, cioè i riparatori di ombrelli, ce ne voleva prima che un ombrello potesse essere dichiarato fuori uso. Oggi sarebbe impossibile costruirsi un arco a quel modo, essendo le stecche fatte di lamierino profilato a U, mentre un tempo erano di tondino acciaioso. Una delle stecche lunghe che reggono il telo (o più d'una legate assieme) costituiva l'arco, e tendeva un pezzo di spago. La freccia si faceva con le stecche piccole, quelle che s'aprono a raggiera dall'anello che corre lungo il bastone. Ma non bastava la pericolosità di quest'aggeggio: la freccia veniva per giunta battuta e appuntita, e spesso la si portava dal fabbro per farla limare. Solo così riusciva a bucare le chiappe ai compagni. Ma di solito, ci si andava a caccia di lucertole, aspettandole ai loro varchi, sui muretti riscaldati dal sole, oppure si tirava contro le porte dei tinelli, dopo aver disegnato un bersaglio col gessetto.

Roberto Zaccagnini

Dove trovare “Lo Sperone”

Rocca Massima: Bar “Baïta” Montano del Principe, Alimentari M. Rita, Bar Volo.

Boschetto: Molino Del Ferraro, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco.

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, Pasta & Diversi di Valentina Tora, Agriturismo Raponi.

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

Velletri: Caffetteria Vidili, Oreficeria “Villa” sede storica, Clinica Madonna delle Grazie, Parrucchiere Mauro, Libreria “Roberto Zaccagnini”.

Lariano: Bar “del Corso”, Casa di riposo “Mater Dei”, Agricola “F.lli Moroni”.



ONORANZE FUNEBRI
PALOMBELLI

06.964.81.20

“Dal 1991 nei servizi funebri”

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

BASSIANO: 76 ANNI DA APPLAUSI!

Il sindaco Guidi e gli amici hanno festeggiato il "Re di Sezze".

Maria Elena Boschi entusiasta: "Che uomo...!"

Il mese scorso da Bassiano ci era stato inviato questo simpatico articolo che non abbiamo potuto pubblicare per mancanza di spazio. Lo recuperiamo questo mese anche se l'evento di cui tratta è passato da un po', ma pillole di sana ironia come queste non vanno sprecate in un tempo in cui regna il linguaggio greve e spesso offensivo.



Lo scorso 13 settembre c'erano tutti, ma proprio tutti, gli amici di Titta Giorgi, per festeggiare i suoi 76 anni. Tutti presenti nella sala consiliare del Comune di Bassiano, dov'è andata in scena una grande cerimonia, organizzata dal sindaco Domenico Guidi. *"E' una grande soddisfazione - ha salutato Titta - essere qui con gli amici di una vita e con quelli che ho conosciuto da poco. L'importante è comportarsi sempre bene, non essere un malamente...E la gente ti vorrà sempre bene"*. Sarà, ma Maria Elena Boschi, ad esempio, sembrava voler bene soprattutto alla piadina con salsiccia e formaggio fuso, che ha addentato con soddisfazione, aggiungendo: *"Sono qui perché Titta Giorgi è un grande uomo. E che uomo. Matteo Renzi, in confronto, è un rammollito"*. Anche l'avvocato Giovanni Fonta-

na, per un giorno, ha smesso di filosofeggiare su Facebook ed è tornato tra gli umani, urlando: *"Zi' Titta, sei un grande!"*. Pierluigi Bersani, che pure in passato con Tittarello ha avuto qualche contrasto, non è mancato: *"Non confonderete mica le macchie con il giaguaro... Titta non ha smacchiato il giaguaro, ha smacchiato tutti: è un fuoriclasse assoluto"*.

Domenico Guidi, che ha organizzato la festa per Titta, ha detto semplicemente: *"Uomini come Titta nascono una volta sola"*. *"Meno male - ha sottolineato Massimo Bindi - perché con tutto quello che s'è bevuto Titta, se ce ne fossero due o tre al mondo, non ci sarebbero più vigneti"*.

Al momento del brindisi, però, Titta ha lasciato tutti di stucco: *"Mi dispiace, ma non posso bere alcolici, col vino ho chiuso"*. Inutili le insistenze di Walter Veltroni, di Massimo D'Alema e dell'architetto Fuksas. Titta-rello è stato irremovibile: *"Niente da fare: ho il diabete, bevo solo Coca Cola"*.

A quel punto, gli amici hanno sollevato i calici pieni di spumante e hanno brindato col bicchiere di Titta, pieno di Coca Cola. E all'improvviso, mentre tutti lo abbracciavano, nella sala è calato il silenzio: col suo passo veloce, è entrato il premier Mario Draghi: *"Ho saputo della festa da un amico*

comune e non sono voluto mancare. Viva Titta Giorgi, viva Sezze, viva Bassiano".

Titta, a quel punto è apparso commosso, ma le sue lacrime sono durate poco. Il tempo di capire il vero perché della presenza di Draghi a Bassiano. Il premier, infatti, si è avvicinato al sindaco e gli ha sussurrato: *"Mi ha detto l'amico Centinaio che qui avete un prosciutto meraviglioso, se ne può rimediare uno?"*.

Guidi ha immediatamente convocato i migliori prosciuttai di Bassiano e ha fatto caricare la macchina di Draghi. Il quale, in cambio, ha promesso un ingente finanziamento per il Premio giornalistico "Città di Bassiano".

Storiella fantastica tratta da "L'eco di Titta" compleanno 2021



Maria Elena Boschi mangia soddisfatta alla festa per i 76 anni di Titta Giorgi

COMPAGNIA DEI LEPINI

Grande successo per la giornata di studi "Dante tra Roma e Napoli"

Si è svolta sabato 16 ottobre 2021 la giornata di studi *Dante tra Roma e Napoli*, organizzata dalla Compagnia dei Lepini con il patrocinio del Comitato Nazionale per le celebrazioni dei 700 anni dalla morte di Dante (Ministero della Cultura), della Regione Lazio, del Comune di Priverno e con la col-

laborazione di ARCO - Arti Contemporanee.

L'evento, animato da studiosi provenienti da università nazionali e internazionali, ha rappresentato un prezioso e partecipato momento di riflessione intorno al rapporto tra l'opera e la fortuna dantesca con i territori

a sud di quelli tradizionalmente legati al Sommo Poeta. La mattinata, che ha visto anche la partecipazione degli alunni dell'istituto superiore "Teodosio Rossi" di Priverno e la collaborazione attiva degli studenti dell'istituto alberghiero "Pacifici e De Magistris" di Sezze, è stata aperta dai saluti isti-

tuzionali del Sindaco di Priverno Anna Maria Bilancia, dell'Assessore della Regione Lazio Enrica Onorati e del Presidente della Fondazione Roffredo Caetani Tommaso Agnoni, per poi proseguire, grazie alla moderazione del Presidente della Compagnia dei Lepini Quirino Briganti e del Prof. Rino Caputo, con gli interventi degli studiosi in programma: Paola Benigni (Università di Roma "Tor Vergata") Paolo Rigo (Università di Roma Tre) Cristina Dusio (Università di Bolzano) Matthias Brügel (Università di Erlangen - Germania) e Maria Antonietta Garullo (Università di Roma "Tor Vergata"). A conclusione della giornata, dopo la pausa pranzo organizzata dalla comunità Slow Food per il turismo sostenibile dei Monti Lepini, si è svolta la tavola rotonda: "Fortuna, luoghi e persone del Meridione di Dante", animata dalle riflessioni della prof.ssa Florinda Nardi, del prof. Marco Ariani e del prof. Rino Caputo.

«Un evento di così elevato profi-



lo - commenta Anna Maria Bilancia, Sindaco di Priverno - non poteva che svolgersi proprio a Fossanova, luogo che più di ogni altro rimanda al rapporto tra Dante e San Tommaso nonché crocevia fondamentale per le esperienze culturali medievali tra Roma e Napoli».

«Proprio in questo momento in cui stiamo uscendo dalla grave pandemia che ci ha travolti - afferma l'Assessore regionale Enrica Onorati - si sente ancora di più la necessità di celebrare l'anno dantesco e la Regione Lazio è attenta a supportare le iniziative della

Compagnia dei Lepini e, in generale, tutte le iniziative meritevoli che muovono in tale ambito».

«Parlando di Dante tra Roma e Napoli - aggiunge Tommaso Agnoni, Presidente della Fondazione Roffredo Caetani - non possono non essere sottolineate le connessioni con i Caetani, a partire da Bonifacio VIII fino ad arrivare al dantista Michelangelo Caetani, ed è per questo che con piacere condividiamo l'importanza dell'iniziativa».

Il successo dell'evento - concludono Quirino Briganti e Fabrizio Di Sauro, rispettivamente, Presidente e Direttore della Compagnia dei Lepini - conferma il ruolo chiave della Compagnia all'interno del Sistema Territoriale dei Musei, delle Biblioteche e degli Archivi storici dei Lepini, nonché per la tenuta e lo sviluppo del tessuto culturale dell'intera zona lepina.

Ufficio Stampa
Compagnia dei Lepini

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Risotto con i marroni



Ingredienti: 100gr di piccoli porcini- 280 gr di riso Carnaroli- 200 gr di marroni- una foglia di alloro- 150 gr di salsiccia fresca- uno spicchio d'aglio- vino bianco secco- brodo di carne o di dado- 2/3 rametti di rosmarino- olio extravergine d'oliva- 20 gr di burro- 20 gr di grana grattugiato- sale- pepe.

Preparazione: Sbucciate i marroni senza romperli e lasciando la pellicina scura, quindi lessateli in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto l'alloro per circa 30 minuti. Scolateli e privateli della pellicina. Fate appassire l'aglio schiacciato in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e un rametto di rosmarino. Toglieteli, aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata con una forchetta e rosolatela a fuoco medio, mescolando. Unite i funghi puliti e affettati, bagnate con poco vino

e cuocete per 5 minuti a fuoco vivo. Aggiungete i marroni, fateli insaporire, unite il riso, tostato per un minuto, e portatelo a cottura mescolando e versando un mestolo di brodo caldo alla volta man mano che il riso avrà assorbito il precedente. Poco prima del termine di cottura, regolate di sale e incorporate il trito di aghi di rosmarino fresco e una macinata di pepe. Mantecate il risotto con il burro e il grana grattugiato e servite.

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 - Giulianello (LT)
www.agriturismoraponi.it - enzo@agriturismoraponi.it



**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)Presidente: **Aurelio Alessandrini****www.associazionecentra.it**
E-mail: info@associazionecentra.it
Cell. **348.3882444**
C.F. **91056160590**Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia****Info Redazione:**E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 2 NOVEMBRE 2021**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. 0773.86227Questo 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.

Chiedetelo alla Psicologa

Gent. Ma Dott.ssa Le scrivo per esternarle quanto segue: A casa mia viene spesso un amichetto di mio nipote simpatico da morire ma che diventa indisponente quando fa giochi in cui c'è competizione. Vuole vincere sempre lui e quando perde accampa scuse o addirittura abbandona indispettito il gioco. Cosa si può fare per educare i bambini a saper perdere? Nella vita, purtroppo, le sconfitte ci sono e bisogna essere preparati a saperle affrontare. Mi può dare qualche consiglio? Con la speranza che possa rispondermi e che anche i genitori leggano questa rubrica, La ringrazio e saluto cordialmente. Nonna **Michela Valente**

La Psicologa risponde

Che bello ricevere una lettera da una nonna, La ringrazio molto cara Michela. I nonni, lo dico spesso, hanno un cuore immensamente amorevole e uno sguardo altrettanto attento. Lei ha perfettamente ragione. Bisogna educare i bambini a saper perdere: dagli errori e dalle "sconfitte", se così vogliamo chiamarle, si impara molto e bisogna saperle affrontare. I bambini e i ragazzi però, sono letteralmente bombardati da immagini e modelli di tutt'altro tipo. Bisogna essere sempre al top, su tutto. Sempre performanti e vincenti. Gli standard sono elevatissimi. Chiaramente le nuove generazioni pagano un prezzo molto alto su questo. La fragilità, le naturali debolezze, o anche solo le minime oscillazioni da uno standard di perfezione non sono ammesse. Spesso si innesca un giudizio impietoso: chi non è al passo, è un perdente e non merita particolare attenzione. E' una società molto competitiva e quest'aria si respira in molti contesti. Poi c'è la famiglia, i genitori, che hanno il compito di fornire un feedback diverso e soprattutto di attrezzare i bambini, e i ragazzi poi, con adeguate risorse per affrontare la vita. Si parte da piccolissimi. Una mamma o un papà devono certamente spiegare che le sconfitte fanno parte del gioco e che anzi ne sono parte integrante, il piccolo vorrà comunque vincere ma questo è normale. L'importante però è il messaggio di cui si fa portavoce il genitore, soprattutto con l'esempio che fornisce al figlio. Mi è capitato non di rado di vedere dei genitori che alle partite sportive dei figli litigavano, anche piuttosto ferocemente, con altri genitori perché magari un bambino aveva fatto un fallo al proprio figlio e magari l'allenatore non si era reso conto, oppure per delle sconfitte ritenute ingiuste. Certamente questi atteggiamenti familiari valgono più di mille parole: il bambino o la bambina si comporteranno nello stesso modo indisponente. I bambini ricalcano quello che osservano.

Mamma e papà devono insegnare ai figli ad avere fiducia nelle proprie capacità per una salda autostima che prevede momenti di successo ed altri meno. L'affetto e l'amore dei genitori c'è sempre, incondizionato, sia quando un bimbo riporta buoni risultati, motivo di gratificazione per lui e la famiglia, sia quando ci sono difficoltà perché verrà aiutato e sostenuto. Solo così quel bambino, fiducioso della stima e dell'amore di mamma e papà, potrà concedersi lo sbaglio e la sconfitta perché fanno parte anch'esse della vita. Osservi il simpatico amichetto di suo nipote con attenzione e tenerezza: un bambino che accampa scuse o addirittura abbandona il gioco, è un bambino in difficoltà. Forse non riesce a gestire la rabbia o la frustrazione, chissà quale significato può avere per lui la sconfitta. Con dolcezza Michela troverà il modo giusto, magari augurandosi che i genitori leggano la rubrica e possano aiutarlo ad essere più sereno. Un caro saluto.

dott.ssa Nicoletta Agozzino • Psicologa Psicoterapeuta
info@psicologia-agozzino.com • www.psicologia-agozzino.com

STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE • CARDIOLOGIA • NEUROLOGIA
DERMATOLOGIA • ENDOCRINOLOGIA • NUTRIZIONISTA
CHIRURGIA • ECOGRAFIA • ORTOPEDIA • UROLOGIA
GASTROENTEROLOGIA • GINECOLOGIA • PODOLOGIA
MEDICINA ESTETICA • OCULISTICA • GERIATRIA • OTORINO****CORI (LT) • Via dei Lavoratori, 127 • Tel. 06.9679390 • Si riceve per appuntamento**