

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

Anno 23 numero 11

Associazionismo è confronto

Sabato 4 novembre 2023

**VELLETRI**  
Artisti e poeti dialettali

**ROCCA MASSIMA**  
Contributi regionali per la cultura

**CORI**  
Richieste al Sindaco

## A Rocca Massima c'è chi "primeggia"

Abbiamo appreso, per diretta affermazione, che a Rocca Massima c'è chi "primeggia", rispetto alle varie Associazioni che, operando in silenzio, offrono la loro completa disponibilità per il bene di questo Centro. Ed il fatto di "primeggiare", propagandandolo anche nei manifesti, viene svolto, sempre per propria ammissione, con qualche "spallata". Non ci meravigliamo di simile enfatica autoconfessione, perché è inebriato nella propria autoglorificazione. Quello che maggiormente dà fastidio è che il primo cittadino tutto ciò non lo noti, anzi, nel suo assordante silenzio, sembra avallare tale comportamento. Più volte abbiamo invocato l'autorevole parere e intervento del Sindaco, ma, probabilmente, approverà, forse, anche lui, tale modo di agire...

*Continua a pag. 2*

### Preghiera a San Michele Arcangelo

Gloriosissimo San Michele Arcangelo, tu che sei il Patrono di Rocca Massima, proteggendo tutti gli abitanti di questo grazioso Centro, sai perfettamente che tra i tuoi fedelissimi "rocchigiani" sembra esistere anche un "illuminato" che, consapevole delle sue eccelse capacità, dispendia le proprie energie intellettuali e fisiche unicamente per il bene del Paese. Proteggi ogni momento la sua incolumità, ben consapevole che lui, soltanto lui,



è il faro che illumina il percorso del benessere sociale, culturale e turistico di Rocca Massima. Tu, o glorioso San Michele, che hai il compito di proteggere e guidare gli uomini nella strada del Signore, insegnando a distinguere tra il bene e il male, la verità e la bugia, sai che in questo lembo di terra conviverebbe un "illuminato" che, fedele al tuo insegnamento, distingue il bene dal male, la verità dalla bugia. Sappiamo che il tuo nome, glorioso Santo, deriva dall'espressione Mi-Ka-El, che significa "chi è come Dio",

ed allora maggiormente invociamo la tua possente protezione per costui che, probabilmente, sentirà avere nel suo destino il compito di "chi è come Dio", vista la sua incontrastata missione nella guida illuminante di questo Centro montano. Fa, o glorioso San Michele che la sua mente sia sempre sgombra da ogni turbamento affinché possa adoperarsi costantemente per il bene della Comunità.

Per noi tutti, poveri mortali, mentre ti imploriamo di rivolgere, ogni attimo, il tuo sguardo misericordioso su Rocca Massima, invociamo, invece, un minimo di salute, indispensabile per le nostre umili attività quotidiane. Ah... dimenticavamo... se ti sarà possibile, donaci anche tanta, tanta, tanta pazienza... di fronte alle gesta di questo predestinato "super eroe", ne abbiamo veramente bisogno. Amen.

*Tonino Cicinelli*

### Sommario

C'è chi primeggia...	1-2
Preghiera a San Michele Arc.	1
Storia di Rocca Massima	2-3
Contributi dalla Regione	3
La Sagra dei Marroni	4
Pagare alla romana	5
Cori: richieste al Sindaco	6
Vaccinazione antinfluenzale	7
Cani, movida e shopping	8
A perenne memoria	9
Il fenomeno migratorio	10-11
Il ciclamino, fiore che rallegra	11
La poco Divina Commedia	12-13
Ctg di Rocca Massima	13
Andrea e Lello "velletrani"	14
Velletri in rima	15
Le ricette della massaia	15
I giochi di 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](mailto:lucarelliolive@email.it)

web page: [www.olivelucarelli.it](http://www.olivelucarelli.it)

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

**Da pag. 1**

L'illustre concittadino, nell'euforia del suo "primeggiare" ringrazia sponsor, ospiti e cittadini, ma se ne guarda bene dal ringraziare anche chi, attraverso la stampa locale, ha invitato espressamente tutti a partecipare alla "Sagra dei marroni". Non ci meravigliamo affatto di tale comportamento, del resto, chi agisce in tal modo, autoosannandosi oltre ogni limite, non potrà mai considerare positivo il lavoro degli altri. Lo sappiamo talmente bene che non abbiamo assolutamente bisogno di tali ringraziamenti. Continueremo, umilmente, la nostra operosità, consapevoli dell'utilità del nostro impegno, e soprattutto senza effettuare alcun tipo di "spallata". Ci permettiamo, invece, di consigliare al primo cittadino, nonostante ci privi della sua autorevole opinione, di prestare particolare attenzione, perché potrebbe ritrovarsi del tutto spiazzato dalle "spallate" di presunti "primeggiatori".

*Tonino Cicinelli*

# STORIA DI ROCCA MASSIMA

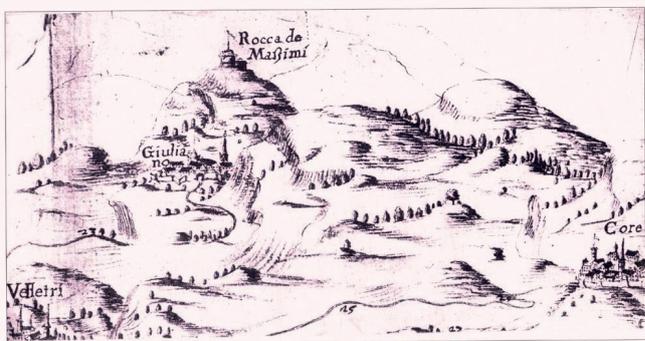
*Continuiamo la pubblicazione della ricerca di Franco Tetto, questo mese parliamo di un altro capitolo della nostra storia.*

## Cronologia

cittadina. Nel 1301, sotto papa Bonifacio VIII, viene confermata l'inf feudazione di Innocenzo III del Castello che apparterrà fino alla fine del XIV ai Conti. Nel 1425 papa Martino V conferma l'inf feudazione. Alla fine del XV sec. Rocca Massima diventa comunità autonoma con organizzazione di tipo comunale; il Consiglio,

formato da un Governatore e da due Contestabili, nominati dal duca, da 24 consiglieri, scelti fra i capo-famiglia, gestisce alcuni beni comunali (osteria, macelleria, pizzicheria, due forni e riscuote le imposte). Nel 1484 sarà di Giacomo Conti con conferma di Innocenzo VIII, ma nel 1487 lo stesso pontefice l'annulla e dispone che il feudo sia di Guido Conti. Nel 1500 viene istituita la Confraternita di S. Rocco. Nel XVI sec. il Signore del feudo è Andrea Conti, poi sarà sua figlia Massima, mentre Giuliano viene ereditato dal cugino di Andrea, Giovanni Battista Conti e dopo questi dalla figlia Costanza. Nel 1557, durante la guerra tra Filippo II e Paolo IV, la città viene occupata dagli spagnoli del Duca d'Alba e subisce un devastante incendio. Nel 1588 si registra il passaggio di proprietà del feudo di Rocca Massima dai Conti ai Salviati che la mantengono fino alla fine del XVIII sec. Il 5 febbraio Massima Conti, con atto del notaio Giovanni Fuschi di Rocca Massima, no-

mina erede il cardinale Antonio Maria Salviati figlio di Costanza Conti, duchessa Salviati, signora di Giuliano. Con tale eredità Giuliano e Rocca Massima sono riuniti di nuovo in un unico feudo, ma i due centri ebbero diversi ordinamenti amministrativi nonostante fossero dello stesso proprietario. Nel 1588 Donna Massima Conti costruisce il convento dei Padri della Dottrina Cristiana che nel 1590 viene affidato ai Padri della Dottrina di S. Agata di Roma. Nel 1594 la Confraternita del SS. Sacramento della parrocchiale viene aggregata all'omonima di S. Maria della Minerva di Roma. Nel 1595, dalle Visite pastorali si evince che la chiesa parrocchiale di S. Michele Arcangelo ha 7 altari. Nel 1595 La Confraternita del Gonfalone prende il nome del SS. Rosario. Nel 1597, per vincolo testamentario le proprietà ereditate dal cardinale Antonio Maria Salviati devono ritornare, dopo la sua morte, a Camillo ed Orazio Conti, figli di Federico, che invece rinunciano alla proprietà dietro versamento di 25.000 scudi, in favore dei Salviati. Nel 1603 Papa Clemente VIII erige Rocca Massima a marchesato. Nel 1606 La chiesa del Carmine ha un solo altare ed una cantoria nell'abside. Nel 1718 Papa Clemente XII erige Rocca Massima a principato. Nel 1748 i Salviati avviano dei lavori nel Castello-Palazzo, successivamente la proprietà passa ai Borghese. Nel 1786 si avviano lavori di ristrutturazione nella chiesa parroc-



Stralcio di CATASTO ALESSANDRINO. 1660 (stralcio)

In sintesi alcuni dati che, in particolare, sottolineano il passaggio di proprietà dalla comunità di Giuliano agli Annibaldi, ai Malabranca, ai Pierleoni, ai Conti, ai Salviati, ai Borghese, ai Doria-Pamphili Landi: nel XII sec. il Mons Maximum, su cui sorgerà l'insediamento, è fra le pertinenze della comunità di Giuliano che ne fa dono al loro signore Pietro Annibaldi. Il 5 dicembre 1202 papa Innocenzo III con il breve "Quia per tuae" concede a Pietro Annibaldi di costruire sul Monte Massimo una residenza fortificata (munitionem et castrum), con obbligo di giuramento di fedeltà perpetua alla Chiesa romana. Nel 1216, alla morte del papa Rocca Massima passa ai Malabranca e ai Pierleoni. Nel 1267, da Pietro Pierleoni, attraverso la vedova Ottolina, il castello di Giuliano, di Montefortino ed altri beni passano a Giovanni Conti. Giuliano e Rocca Massima fanno parte dell'unico feudo dei Conti, ma è presente una organizzazione interna di tipo comunale che gestisce alcuni aspetti della vita

chiale. Alla fine del XVIII il cardinale Gregorio Salviati nomina sua erede la nipote Anna Maria moglie di Marcantonio Borghese, alla quale successe il figlio Camillo Borghese. Nel 1808 Camillo Borghese, figlio di Marcantonio, vende il feudo ai Doria Pamphili Landi. Il 2 agosto 1809 Rocca Massima diventa Comune sotto il Cantone di Cori, nella provincia di Velletri. Ristabilito il Governo Pon-

tificio, mantiene l'istituzione comunale con frazione Giuliano. Nel 1817 Il convento di S. Rocco per disposizione di papa Pio VII passa alla Curia Vescovile di Velletri. L'1 febbraio 1832 Rocca Massima viene aggregata alla nuova provincia di Velletri, creata da papa Gregorio VII, ma le viene tolta Giuliano, assegnata a Montefortino (Artena). Nel 1870, con R. D. del 3 dicembre, tutte le province laziali

vengono abolite e Rocca Massima è assegnata alla provincia di Roma. Nel 1919 i Doria Pamphili Landi vendono al Sig. G. B. Cherubini il Castello-Palazzo, che successivamente sarà diviso fra vari proprietari. Il 4 ottobre 1934, con R.D. L. n. 1282, viene istituita la nuova provincia di Littoria (... ora Latina) e Rocca Massima ne fa parte.

**-Fine della storia-**

## ROCCA MASSIMA

### -in arrivo contributi regionale per iniziative culturali e turistiche-

Giorni fa navigando su Internet mi sono imbattuto in una notizia che mi ha fatto aguzzare ben bene la vista dato che l'argomento riguardava anche il nostro Comune. Nel quotidiano on-line "LatinaTu" era riportato in bella evidenza che 12 Comuni della provincia di Latina avevano ricevuto risorse finanziarie per la valorizzazione di iniziative culturali, sociali e turistiche effettuate nei mesi scorsi e indicava che era già stata pubblicata la graduatoria di uno specifico bando di "LazioCrea". Si tratta di una opportunità per valorizzare le tradizioni, comprese le manifestazioni enogastronomiche e dell'artigianato e tutelare l'ambiente e il paesaggio in un'ottica di promozione turistica oltre che per svolgere iniziative aventi carattere sociale e culturale. La Regione Lazio ha offerto strumenti non solo per dare risalto alle peculiarità del territorio, ma anche per realizzare un calendario di eventi e iniziative capaci di animare i territori in cui le nostre comunità abitano, di sollecitare le economie locali e di rendere attrattivo il nostro territorio agli occhi dei potenziali turisti. Gli ambiti e i settori per i quali è previsto lo stanziamento sono: culturale (valorizzazione e conservazione dei beni artistici) mostre e visite istituzionali, rassegne teatrali e musicali; sociale (assistenza e sicurezza sociale, iniziative di solidarietà, promozione e diffusione di principi di pari opportunità e integrazione tra i



popoli); turistico (turismo e folklore regionale con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni comprese le manifestazioni enogastronomiche) tutela dell'ambiente e del paesaggio anche in occasione di visite istituzionali.

Per la provincia di Latina hanno ricevuto contributi i seguenti Comuni: Aprilia 20.000 euro, Formia 20.000 euro, Norma 20.000 euro, Rocca-gorga 15.200 euro, Santi Cosma e Damiano 16.000 euro, Sermoneta 16.000 euro, **Rocca Massima 14.700 euro**, Terracina 16.125,20 euro, Ponzia 19.880 euro, Monte San Biagio 12.000 euro, Castelforte 11.280 euro, Sonnino 9.500 euro.

Questi contributi, è il caso di dire, sono linfa vitale per le attività culturali dei Comuni beneficiari, visto che le risorse che hanno a disposizione sono sempre di meno. Ora possono contribuire in modo più incisivo alle

attività che le Associazioni locali organizzano per gli scopi che il bando regionale specifica.

Confidiamo che l'amministrazione di Rocca Massima possa elargire la somma in modo equo, senza favoritismi e senza alcuna prevaricazione. Se questo meritorio impegno lo associamo alla corretta e trasparente gestione delle risorse saremo sicuri che quanto si fa non ha lo scopo di soddisfare la vanagloria di qualcuno o di qualche gruppo bensì la sincera e appassionata promozione della nostra comunità e del

suo territorio. La Pro loco, l'associazione Centra, l'associazione La Castagna, il Gruppo CTG giovani, i vari comitati di feste patronali sono tutti, nessuno escluso, volontari costantemente impegnati per far conoscere Rocca Massima e per conservare e tramandare la cultura e le antiche tradizioni locali.

Non ci pare fuori luogo pretendere che le scelte siano fatte nella massima trasparenza indicando con precisione gli obiettivi che si intendono perseguire non con una "frasetta generica" che vuol dire tutto e niente ma specificando come si intende verificare il raggiungimento o meno degli obiettivi fissati.

Solo così facendo si potrà creare quella giusta sinergia tra l'amministrazione stessa e le Associazioni di volontariato che operano nel territorio.

*Aurelio Alessandroni*

# ROCCA MASSIMA

## -I festeggiamenti del "marrone rocchigiano"-

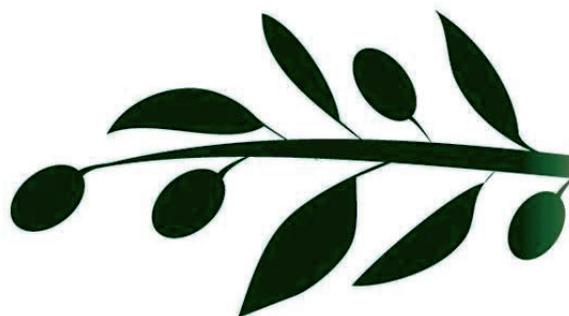


Giunta alla sua diciassettesima edizione la "Sagra dei Marroni" di Rocca Massima rappresenta, ormai, un punto di riferimento per coloro che apprezzano il prelibato frutto autunnale: il "marrone rocchigiano". La castanicoltura, come ben sapete, ha attraversato un periodo di crisi nera dovuta all'infestazione dei castagneti da parte del Cnipide Calligeno, il famigerato insetto cinese che ha rovinato interi boschi coltivati a castagno. Il rimedio, meno male, è stato trovato ed è il suo antagonista naturale, il *Torymus Sinensis*. Questo insetto "benigno", molto lentamente ma efficacemente ha ridato un po' linfa vitale alle piante di castagno. Allora tutto bene? Purtroppo no! Anche in castanicoltura, così come nelle altre attività agricole, abbiamo dovuto fare i conti con il cambiamento climatico: quest'anno in particolare con pioggia e vento in primavera seguito poi dal caldo "africano" e siccità perdurante sino ad ottobre inoltrato, sono andati in perdizione buona parte dei raccolti. Nello specifico le castagne hanno avuto, in alcuni castagneti, un decremen-

to di oltre il 60% e conseguentemente anche le varie Sagre, organizzate ad hoc, hanno avuto poca materia prima per festeggiare; qui da noi, per esempio, l'organizzazione per fare le caldaroste ha preso le castagne fuori zona. La qualità non era certo paragonabile alle nostre castagne e molti visitatori lo hanno notato e rimarcato. Riteniamo che questa sia stata una scelta poco felice perché la qualità "aliena" non era assolutamente paragonabile ai nostri ottimi marroni! Ma ora veniamo ai "fatti nostri" più specifici e parliamo della "Sagra dei Marroni" che si è tenuta dal 12 al 22 ottobre scorso e programmata dall'Associazione "La Castagna" di Rocca Massima. Tutte le manifestazioni che si svolgono all'aperto per riuscire nel migliore dei modi necessitano di condizioni atmosferiche ottimali altrimenti, anche se l'organizzazione mette a disposizione il meglio del meglio, se piove o fa freddo il tutto viene vanificato. Quest'anno poi, dove il lunghissimo periodo di secca, c'è mancato poco che un tempo poco clemente ci rovinasse la Sagra; infatti proprio nell'ora prevista per l'inaugurazione (domenica 15), è incominciato a piovere, seppur in modo lieve, ma fortunatamente il resto del pomeriggio è stato caratterizzato dal un tempo più che discreto dando così modo a molti visitatori, scoraggiati dalla mattinata incerta, di salire in paese per assistere ai festeggiamenti e per acquistare i nostri eccellenti marroni direttamente dai castanicoltori locali. Meno male,

perché l'Associazione "La Castagna" anche quest'anno ha messo su un buon programma pieno di attrattive: l'immancabile sfilata con abiti rinascimentali, bancarelle di ogni tipo, spettacoli vari, esibizioni equestri, sfilate di trattori agricoli, di auto d'epoca, di mezzi militari relativi alla II guerra mondiale, di camion e uno stand gastronomico molto gradito dagli ospiti che l'hanno visitato. Purtroppo nel secondo fine settimana di festa (21/22 ottobre) l'autunno rocchigiano si è fatto sentire con pioggerella e nebbia sin dal mattino di sabato ed il maltempo è proseguito per tutta la giornata, di conseguenza gli spettacoli previsti sono stati annullati. Fortunatamente domenica 22 il tempo si è ristabilito e specialmente il pomeriggio la piazza si è nuovamente riempita di visitatori che hanno assistito agli spettacoli in programma. Una festa delle castagne ben riuscita e organizzata grazie all'impegno dei soci dell'associazione "La Castagna" di Rocca Massima. Per tutti un arrivederci alla diciottesima edizione con la speranza di poter gustare ottime caldaroste ma stavolta di produzione locale.

(A.A.)



# FRANTOI

## DEL LAZIO SOC. COOP

## PAGARE ALLA ROMANA...

Dalle nostre parti quando si decide di andare a pranzo (o a cena) tra amici e non si tratta di un invito ufficiale è consuetudine precisare che il conto finale sarà pagato alla romana. Già, pagare alla romana: una abitudine conviviale o una mezza fregatura? Normalmente quando si mangia(fuori) con un gruppo di amici prendere un conto e dividerlo in parti uguali è una pratica sociale molto consueta. Ma da dove viene fuori il “pagare alla romana”?

Le ipotesi sono diverse ma si pensa che sia dovuto ad una antica usanza di alcune trattorie romane che per comodità facevano pagare il conto ai pellegrini dividendo il costo delle pietanze portate all'intera tavolata. Esiste in altre culture? Non ci è dato sapere con certezza ma crediamo di no. Ci siamo mai chiesto se sia una cosa opportuna oppure no? Facciamo un esempio pratico: Un gruppo di amici va a cena in un ristorante: *Tizio* ordina un antipasto e un secondo, *Caio* un antipasto, un primo e un dessert, *Sempronio* un primo e un contorno; sempre *Sempronio* non tocca vino, gli altri si dividono una bottiglia. Alla fine della cena, al momento di pagare il conto, *Tizio* dirà: “facciamo alla romana?” e sul tavolo, prima allegro e spensierato, probabilmente cadrà un silenzio imbarazzante. Questo modo pagare è per ovvii motivi di disponibilità particolarmente diffuso tra i giovani ma si pratica ormai con naturalezza in molte occasioni e a qualsiasi età. È innegabile che il momento del conto può mettere in luce le disparità economiche e sociali dei vari commensali in modo sgradevole, indipendentemente dall'età. Quando c'è un gruppo di amici, non è raro che il conto arrivi al tavolo con l'importo già diviso per il totale dei commensali per agevolare i pagamenti



separati. Dal punto di vista pratico, pagare alla romana fa risparmiare tempo e pensieri: invece per una spesa “personalizzata” bisognerebbe segnare volta per volta il prezzo dei propri piatti, dividere in quote il bere, fare una somma del totale assicurandosi che sia abbastanza precisa. Un'operazione piuttosto laboriosa che stride con l'idea di stare a tavola e godersi semplicemente i momenti in compagnia. E poi con i piatti e le bottiglie condivise che si fa? Probabilmente se ci si conosce è più semplice dire che qualcuno del tavolo non pagherà il vino perché non ha bevuto. Ma in un gruppo in cui non c'è tanta confidenza la cosa può creare imbarazzo. Attualmente, dopo la “clausura” dovuta al Covid, è nuovamente e fortunatamente aumentato il numero di volte in cui si mangia fuori casa tra amici e tra questi c'è chi non beve alcolici, chi segue regimi alimentari specifici, chi ordina sistematicamente il piatto, il prodotto o la bottiglia più cara della lista (tipo: caviale, ostriche, aragosta, magari anche champagne). C'è sicuramente una componente morale e affettiva che impedisce di rimproverare a un amico di aver speso il doppio del proprio ordine, ma poi chi se la sente di passare per il tirchio di turno? Il conto alla romana è sopravvissuto anche alla sparizione dei contanti, che portava con sé il gesto di allungare sul tavolo a fine cena una manciata di bancono-

te spiegazzate e qualche spicciolino per i camerieri. In sostituzione sono nate le “App” che permettono di tenere in ordine le spese (ad esempio durante un viaggio) creando una cassa comune digitale. Altrimenti, se il ristoratore non storce troppo il naso, l'unica via rimane quella dei pagamenti separati con carta di credito. La domanda infine è d'obbligo:

pagare “alla romana” è conveniente? La risposta giusta è: dipende! Se dal punto di vista organizzativo un conto diviso in parti uguali può risolvere il problema dei pagamenti in modo veloce, dall'altra obbliga a spese “indiscriminate” persone con capacità di spesa diverse. Il tutto, usando il buonsenso, si risolverebbe tenendo a mente che non si tratta tanto di una questione economica, quanto di sensibilità. Per un conto indolore, ogni persona al tavolo potrà calibrare le proprie portate avendo premura di non scegliere piatti e vini troppo costosi. Oppure potrà proporsi di pagare un extra per i propri costi supplementari. Infine prima della cena si potrebbe condividere un'idea di budget e cercare di starci più o meno dentro, annunciando che l'intenzione è quella di pagare alla romana per non avere brutte sorprese alla fine. Questo annoso problema si potrebbe liquidare con un po' di sana comunicazione, magari concordando un menu fisso per tutti. Suggerimento: non avveleniamoci più l'esistenza con questi pagamenti cosiddetti “alla romana”, e molto serenamente ogni tanto facciamoci tranquillamente una bella mangiata tra amici prendendo magari da esempio un vecchio proverbio popolare che dice: “Per pagare o per morire...c'è sempre tempo!”. Allora buon appetito a tutti e senza patemi d'animo!

*Aurelio Alessandroni*

# CORI

## Il Fontanile di Piazza Signina e la discesa di accesso a Valle Suggatti sono una vergogna! Fin quando occorre ripetere le stesse cose all'Amministrazione?



il fontanile di Piazza Signina

Da più di qualche mese abbiamo rivolto al Sindaco di Cori una lettera aperta sulla penosa situazione del fontanile di Piazza Signina e sulla discesa di accesso a Contrada Valle Suggatti, pregando di intervenire con la massima urgenza, perché la noncuranza che regna rispetto ad alcune fattibilità nel nostro Paese, non depongono a favore dell'Amministrazione comunale. Tanti sono i problemi legati ad una corretta e dignitosa gestione del bene comune, ma, nel momento in cui, più volte vengono evidenziati tali problemi, allora l'inadempienza da parte del Comune è ancora più riprovevole.

E' stata effettuata, ad opera di privati, una pulizia sommaria del fontanile di Piazza Signina, che, per un periodo di tempo ha attenuato la situazione maleodorante causata dalla perdita continua di acqua che ristagna nei pressi, con conseguente presenza di insetti, vespe e calabroni. Anche nella precedente richiesta, abbiamo fatto notare che tale periodica pulizia non risolve affatto il problema, perché il fontanile ha bisogno di un restauro completo. Perché non coinvolgere qualche ditta già impegnata con l'Amministrazione, che possa intervenire per qualche migliaio di euro e cancellare completamente tale vergognoso disagio? Oltre tutto quello slargo è stato intitolato ad un nostro illustre concittadino, Luciano Sneider; anche lui, starà amaramente sorridendo di fronte all'incuria continua regnante nei pressi della targa che evoca il proprio nome.

Altro problema, più che vergognoso, veramente pericoloso, è quello in cui versa la discesa che immette in Contrada Valle Suggatti. Più volte abbiamo fatto presente tale pericolosità, dovuta ai soliti imbecilli che sfrecciano a velocità sostenuta su quella piccola discesa, ma è altrettanto vero che sull'asfalto non c'è un minimo segnale di divieto di sorpasso con una striscia continua divisoria della strada, non c'è la minima traccia di



l'accesso a Valle Suggatti

un passaggio pedonale, né un apposito dosso che inviti a rallentare la folle corsa degli incoscienti. Oltre tutto ora l'ingresso in Valle Suggatti è aumentato notevolmente per la presenza in zona della RSA. Sono stati posizionati soltanto degli autovelox... fantasma, non vogliamo aggiungere altri epiteti in merito. L'aspetto più scoraggiante è che il Sindaco ha più volte promesso di intervenire, ma finora non si è visto niente di niente. Occorre, come purtroppo avviene in Italia, che accada qualche pauroso incidente per sollecitare l'Amministrazione comunale?.

Nonostante ciò, poiché la speranza è ultima a morire, ci rivolgiamo per l'ennesima volta al Sindaco: intervenga e non ci deluda, ne va del bene di tutto il Paese. Grazie.

Cori, ottobre 2023

*Tonino Cicinelli*

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



**Farmacia San Giuliano**  
Dottori Montecuollo

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









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









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

# VACCINAZIONE ANTINFLUENZALE 2023

L'influenza ogni anno colpisce in media l'8% della popolazione italiana, una malattia comune e notoriamente molto contagiosa. Con l'inizio della stagione autunnale, la nuova campagna di vaccinazione antinfluenzale condotta dal Ministero della Salute ha lo scopo di tutelare, in particolare, le categorie più fragili che possono manifestare complicanze correlate all'infezione. Le complicanze più comuni che può portare con sé la malattia influenzale sono: polmoniti batteriche, disidratazione, aggravarsi di malattie preesistenti (cardiologiche, respiratorie, immunitarie, diabete, ecc), otiti. Nei casi più gravi, riscontrati generalmente dalle persone molto anziane o bambini molto piccoli, alcune di queste complicanze possono condurre alla morte. La vaccinazione antinfluenzale ha numerosi benefici che potrebbero incentivare a sottoporvisi. Può, infatti evitare, in alcuni casi, di contrarre la malattia, ridurre la gravità dell'influenza e rischio di ospedalizzazione, evitare un aggravarsi del quadro clinico e l'insorgenza di complicanze nei portatori di patologie preesistenti (cardiologiche, respiratorie, immunitarie, diabete ecc), aiutare a proteggere mamme e neonati. A tal proposito riduce di almeno il 50% il rischio di ricovero per la mamma, con una probabilità molto più bassa per il bambino di parto prematuro o



peso ridotto e di sviluppare, nel primo anno di vita, infezioni alle vie aeree alte e otiti. La vaccinazione antinfluenzale è la forma più efficace di prevenzione contro la malattia. È indicata per tutti i soggetti che desiderano proteggersi contro l'influenza e che non abbiano specifiche controindicazioni al riguardo. In particolare, è raccomandato per le categorie più fragili di persone di età pari o superiore a 65 anni; donne in qualsiasi fase della gravidanza e nel post-partum; persone da 6 mesi a 65 anni con patologie che aumentano il rischio di complicanze (malattie respiratorie croniche, tumori, insufficienza renale, malattie all'apparato cardio-circolatorio, diabete ecc); ospiti ricoverati nelle strutture lungodegenti a prescindere dall'età; familiari e contatti di persone con un alto rischio di complicanze; operatori sanitari, per il loro contatto con le categorie fragili; veterinari, allevatori e tutte le categorie che sono a contatto con animali che potrebbero trasmettere il virus all'uomo. I vaccini antinfluenzali attualmente a disposizione in Italia sono "quadrivalenti", cioè contengono 4 virus: 2 virus di tipo A; 2 virus di tipo B. A e B sono, infatti, le principali tipologie di virus antinfluenzali che determinano la classica sintomatologia della malattia. Sono caratterizzate da numerosi ceppi che mutano continuamente, da cui la necessità di ripetere la vaccinazione ogni anno, con ceppi diversi individuati dall'OMS in previsione della successiva stagione influenzale. Il

Ministero della Salute suggerisce anche la somministrazione del vaccino antinfluenzale in contemporanea con altri vaccini. Salvo indicazioni d'uso specifiche, ciò vale anche per l'associazione con i vaccini anti-Covid. Come di consueto, in concomitanza con la campagna antinfluenzale 2023/24 è previsto, infatti, l'avvio anche della campagna di vaccinazione anti COVID con l'utilizzo di vaccini a nuova formulazione. Addirittura per il futuro alcune società farmaceutiche stanno progettando dei vaccini bivalenti per Covid e influenza. Per concludere la vaccinazione antinfluenzale resta raccomandata anche se si è già contratta l'influenza per questa stagione, in quanto esistono più varianti in circolazione del virus influenzale, pertanto l'averne contratta una non garantisce l'immunità verso altre potenzialmente coperte dal vaccino.

**Dott. Antonio Betti**

Specialista in Anestesia, Rianimazione e Terapia del Dolore

## Dove trovare Lo Sperone

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

**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, Bar Ladaga, libreria Zaccagnini.

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

# CANI, MOVIDA E SHOPPING



Prendendo spunto dall'articolo di Remo Del Ferraro, pubblicato nello scorso numero su questo giornale e col quale mi trovo d'accordo, approfitto per aggiungere il punto di vista canino. E' sempre più frequente incontrare cani al seguito dei proprietari nei luoghi di aggregazione sociale o in posti a noi utili, ad esempio bar, centri commerciali.

E' un aspetto positivo, segno che i cani sono considerati membri familiari e viene naturale condividere quanto più tempo possibile con loro. Ma il risvolto della medaglia è la domanda se i cani sono felici di trovarsi in tutti quei contesti umani. Parlo, ovviamente, da conoscitrice dei cani, delle loro esigenze e della loro comunicazione e mi rendo conto che la maggior parte dei proprietari ignorando questi aspetti, si comporta trasferendo ai cani bisogni e piaceri umani.

Sappiamo tutti che i cani preferirebbero uscire in un bosco e le uscite in città sono sicuramente meno apprezzate. Però ovviamente non è sempre possibile accontentarli in questo, perché dobbiamo fare i conti con la nostra vita e soprattutto chi vive in città, ha un lavoro e mille impegni, deve trovare un compromesso, per cui si fa quello che si può. Così molti si ritrovano ad accontentarsi della città. Parlando, però, di tutti

quei contesti pensati a nostro uso (bar, feste di paese, centri commerciali), sarebbero da evitare ai nostri cani. I luoghi affollati, caotici, rendono i cani più agitati e nervosi. E' vero che alcuni cani non patiscono questi contesti, ma, vi assicuro, che la maggior parte esibisce comportamenti di disagio, come ad esempio tirare al guinzaglio o maggiore reattività (abbaiare e saltare addosso) verso cani e persone. A volte i comportamenti esibiti sono evidenti, altre volte più sottili, ecco perché ogni proprietario dovrebbe imparare a capire il linguaggio dei cani. A proposito della reattività verso i cani, è convinzione largamente diffusa che i cani vogliano socializzare e, al tempo stesso, sono considerati problematici i cani che non tollerano gli altri simili e che reagiscono abbaiando, ringhiando, tentando di mordere. La realtà è proprio il contrario! La maggior parte dei cani non ha interesse o voglia di interagire con gli altri, soprattutto se si tratta di maschi, perché entra in gioco la rivalità innata, del tutto naturale ed oltretutto funzionale a livello evolutivo. Cosa succede quando i cani sono costretti a stare in luoghi in cui sono presenti altri cani, senza potersi sottrarre a quel contesto, perché legati al guinzaglio (obbligatorio per legge) mentre i proprietari sono intenti a sorseggiare il caffè chiacchierando con gli amici? I cani, non potendo allontanarsi, possono soltanto ricorrere alla loro comunicazione: abbaiare, ringhiare. Spesso questi comportamenti vengono considerati con accezione negativa, in realtà il loro significato è tentare di allontanare lo stimolo ritenuto spiacevole (in questo caso altri cani).

Non ha nessun senso inibire o sgridare un cane che usa la sua comunicazione per dire che non ha piacere di stare vicino ad un altro. Il proble-



ma è che si tende a correggere quelli che sono comportamenti ritenuti sgraditi, perché creano "disturbo" o disagio a noi, mentre la soluzione corretta e rispettosa verso i cani, sarebbe non fargli vivere i contesti e le situazioni che non riescono a vivere serenamente: il problema non è il cane, ma il contesto in cui noi lo costringiamo a stare.

E' vero che spesso non abbiamo molto tempo da dedicare ai cani, e dobbiamo riuscire ad incastrare un sacco di impegni. Ma, poiché, come dico sempre, i cani non ci hanno bussato alla porta per essere adottati, ma siamo stati noi a volerli adottare, abbiamo il dovere morale di dare loro una vita quanto più serena e piacevole possibile evitando loro quelle situazioni non a misura di cane. E' impegnativo, sì, ma il cane apprezzerà molto di più una passeggiata, anche più breve ma tranquilla, in cui siete solo voi, che dover restare in mezzo alla folla, alla confusione. Non è la quantità ma la qualità del tempo che dovremmo considerare. Uscire con il proprio cane è come uscire con un amico: tanto più ci concentriamo sullo stare insieme, senza confusione intorno, tanto più il rapporto si rafforza.

*Francesca Tomei*

# A PERENNE MEMORIA

Di tutte le cose che possono accadere durante la vita si dice che di certa, ci sia solo la morte. Sin dalla *Preistoria* il culto dei morti e il concetto di *commemorazione* sono stati elementi essenziali per l'integralità dell'uomo e del contesto socio-culturale nel quale esso si trova: la sepoltura e il successivo innalzamento di *monoliti* rappresentavano il ricordo di un qualcosa che si aveva cessato di esistere fisicamente, ma che non lo era nella memoria collettiva, ambientale e storica nelle quali aveva vissuto. È importante quindi vedere come la memoria, la tradizione e la commemorazione siano stati elementi imprescindibili dell'uomo e della sua storia. Sebbene con significati diversi questi tre termini condividono un denominatore comune che è quello dell'andare avanti senza tralasciare ciò che è stato, in altre parole il portare avanti una *perenne memoria*. Perché è così importante?

Il tramandamento del passato permette non solo di conoscerlo e quindi di capire il mondo di oggi, ma anche di avere sempre un ponte tra ciò che è stato e ciò che è, e cosa più importante, fa in modo che le persone con le loro storie, i loro modi di fare, di essere e ciò che hanno fatto, non muoiano mai. Finché infatti ci sarà anche una sola persona a tramandare il passato e a commemorare i propri



avi, permetterà loro di essere immortali e presenti. Questo mese inizia proprio ricordandoci l'importanza di questo, attraverso la solennità della commemorazione di tutti i defunti. La prima vera e propria *commemorazione dei defunti*, per come la conosciamo oggi, risale ad un evento accaduto poco prima dell'anno 1000. Il protagonista di questi fatti fu l'abate benedettino *Odilone* che fece suonare le cosiddette "campane a morto" dopo i vesperi del primo novembre, offrendo l'Eucaristia "*pro requie omnium defunctorum*" (per il riposo di tutti i defunti); l'eco di questa iniziativa si diffuse in Europa e successivamente, con modalità e tempi diversi, anche nel resto del mondo, dando vita quindi, a quello che è oggi il 2 novembre. In molti paesi questa è "*la festa della gioia*": in America Centrale e Latina, ad esempio, durante la consueta visita dei cimiteri, si addobbano le tombe con fiori, oppure vi si depositano giocattoli nel caso in cui il defunto

sia un bambino. I festeggiamenti possono durare anche molti giorni, con musica, cibi tipici e balli e per le strade si possono ammirare rappresentazioni caricaturali della morte. La tradizione più celebre tra queste è il "*Día de los muertos*" messicano, diventato patrimonio dell'umanità il 7 novembre del 2003. Le celebrazioni

per questa ricorrenza iniziano il 25 ottobre e finiscono intorno al 4 novembre, ma le preparazioni durano anche mesi. A ogni giornata di festa corrisponde la commemorazione di una categoria di defunti; il primo novembre, ad esempio, è il giorno dedicato ai bambini. Tornando qui in Italia, il 2 novembre, è un giorno nel quale ci si prende del tempo per ricordare i nostri cari e far loro visita al cimitero, portando fiori e lumini. Nel nord Italia vi è spesso la consuetudine di lasciare degli alimenti sulla soglia di casa (come il *pan dei morti* e le *fave dei morti*) nella notte tra 1 e 2 novembre, mentre al sud questo giorno viene accompagnato da gesti di carità. In qualunque parte dell'Italia ci si trovi ciò che sicuramente accomuna tutti in questo giorno è, ancora una volta, il ricordo di chi ci ha lasciato, onorando la sua memoria non solo in questa occasione, ma portandolo accanto al cuore e nella mente tutti i giorni.

*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**



dei migranti è enorme e di non facile soluzione e certamente la prima cosa da fare è cercare di evitare le stragi di innocenti che purtroppo si susseguono in continuazione, scoraggiando e impedendo le partenze. Già nei primi anni del '90 alcuni politici invitavano il Parlamento Italiano a prendere atto di un potenziale grosso problema che era alle porte e cioè del fenomeno migratorio, non ancora esploso. Chiedevano, purtroppo invano, massicci interventi e investimenti per aiutare lo sviluppo delle economie del bacino del Mediterraneo, di paesi ad alto tasso demografico ma che non avevano posti di lavoro. Come dicevamo, il problema non si è assolutamente affievolito ma è addirittura incrementato e quindi cosa fare allora? Deve essere approntato un piano d'azione

serio ed efficiente per affrontare quella che è diventata una vera e propria emergenza umanitaria e territoriale, sicuramente prendere atto che nessuno Stato potrà risolvere da solo un problema di tale portata e coinvolgere l'Unione Europea e l'ONU nello sviluppare e perseguire un piano per l'Africa, un modello di collaborazione e di crescita e di creare dei centri di contenimento lungo le rotte dei migranti. Inoltre dovrebbero essere incentivati i flussi migratori regolari, sulla base della necessità di mano d'opera di cui ogni nazione necessita. La soluzione sembra quindi semplice ed a portata di mano, il mondo Occidentale unito e solidale nell'investire nei luoghi di partenza crea i presupposti affinché i migranti economici, che rappresentano circa l'80 per cento, non siano più

costretti a partire, creando opportunità di lavoro, investendo sulla scuola, e sulle infrastrutture che servono allo sviluppo di quei territori. Ma non si sono fatti i conti, purtroppo, con le diverse strategie degli Stati Europei, la gelosia per i propri affari (profitti) soprattutto da parte di quegli Stati che mantengono uno stretto controllo economico, finanziario e culturale sulle loro ex colonie. Così come è da tenere in forte considerazione l'avidità delle mafie locali, che dal traffico dei migranti ricavano profitti enormi o quella delle classi dirigenti locali e dei loro governi corrotti che non vedono l'ora di mettere le mani sui potenziali investimenti europei, per far sparire tali investimenti nel nulla.

*Mauro Cochi*

## UN FIORE CHE RALLEGRA L'AUTUNNO: IL CICLAMINO



Anche se tardivo, l'autunno è arrivato e con le prime piogge è possibile vedere macchie di color rosa in mezzo al verde del sottobosco e ai bordi delle strade di campagna. Per la strada che porta a Rocca Massima, al giallo dei crocus di settembre ora si è sostituito il rosa dei ciclamini e bisogna riconoscere che la natura è molto prodiga di colori e di bellezza. Originario del Mediterraneo orientale e Asia Minore, è la specie che ha dato origine a innumerevoli ibridi molto robusti; molte varietà tollerano bene il freddo ed hanno una fioritura lunghissima, anche di quattro mesi. Mentre la bellezza della fioritura del ciclamino selvatico (*cyclamen repandum*) dura solo per poche settimane nei boschi, le specie coltivate (*cyclamen persicum*) sono compagni fedeli in casa, sui balconi e in giardino per lunghi periodi.

Il ciclamino da un punto di vista più strettamente botanico, è una pianta erbacea appartenete alla famiglia delle Primulacee. Il tubero non è altro che un fusto metamorfosato sotterraneo ed è proprio dal tubero che ha forma tondeggiante di colore nerastro che si originano foglie e fiori. La fioritura più bella del ciclamino è quella autunnale ma ne esiste anche una primaverile. Molti sono gli ibridi di ciclamino coltivato (*cyclamen persicum*) dai colori che vanno dal bianco al rosa intenso fino al rosso porpora, che possiamo comprare facilmente dal fiorista e che rallegrano le nostre case e i nostri giardini senza bisogno di cure eccessive.

Il tubero del ciclamino, che sembra essere innocuo per alcuni animali è comunque tossico per l'uomo, anche se nell'antichità era conosciuto per le sue proprietà terapeutiche (contiene una potente sostanza tossica, la ciclamina, un glucoside dall'effetto purgativo) come purgante, per eliminare i vermi e per regolare il flusso mestruale, ma le sue eventuali proprietà medicinali non ci interessano: quello che fa piacere alla vista è vedere queste macchie di rosa più o meno intenso che la natura ci offre gratuitamente.

Per finire qualche piccolo consiglio per mantenere a lungo la pianta di ciclamino che abbiamo in casa o sul balcone: dobbiamo fare in modo che non ci sia ristagno idrico nel vaso altrimenti il bulbo marcisce, proteggerlo dal freddo troppo intenso; dato che è un bulbo non serve travasarlo, ha bisogno di un ambiente arioso e luminoso ma lontano da fonti di calore dirette, ha necessità di essere innaffiato ogni due-tre giorni ma bisogna evitare il ristagno dell'acqua (un sistema non scientifico ma valido è quello di prendere in mano il vaso e soppesarlo: se è leggero deve essere bagnato, se è pesante no, ogni tanto è utile un po' di concime e togliere i fiori e le foglie man mano che appassiscono. Per il resto affidarsi al proprio pollice verde o alla fortuna!

*Luciana Magini*



# La poco DIVINA e molto COMMEDIA di Ignazio Vitelli

*Inizio della pubblicazione con il numero di giugno 2022*

## CANTO X

Il grande rumore dello sciabordio  
dell'onde rotte contro il naviglio  
richiamò la mia mente dall'oblio

Navigavamo sì verso il periglio,  
come colui che, spinto dal disio,  
la paura rimuove con gran piglio.

Dal Vetere, al Manzella, al Formalaio  
la strada a ritroso percorremmo  
e così ripiombammo nell'acquaio.

Ma un altro nocchiero guidava  
Il naviglio, alto e robusto  
e attentamente mi osservava.

Figura che s' appalesò nella mente  
all' improvviso, l' infanzia ricordava,  
un ricordo da impertinente.

La battuta pronta e mordace,  
rotto così a tutte le fatiche  
ma di spirito franco e verace.

Una cicatrice la faccia deturpava,  
ma il fisico era da scultura  
e della sua forza si vantava.

Giocando alla guerra da bambini  
ci accapigliavamo per la Pace,  
con un bastone mi fracassò "i rini"

Non era cosciente della sua forza  
e quando ti afferrava nella lotta  
la stretta era come una morsa

Le pareti del fosso rivedemmo  
e col nerboruto nocchiero nel brumaio  
sempre più in giù ci spingemmo.

Il vorticar dell'acqua aumentava  
contro le rocce faceva mulinello,  
verso la Teppia giù ci trascinava.

"Quante anime in questo budello"  
chiesi al nocchiero che remava  
"hai traghettato tu verso l'avello?"

E di esse chi più si lamentava  
del destino non di certo bello  
che il sommo giudice assegnava?"

«Quante foglie le piante del Formale  
hanno» rispose "ad ogni stagione,  
sono di meno dell'anime male

che, questa barca come vagone,  
ha condotto nel regno infernale  
del sommo giudice sua cagione.

Gli avari strepitavano irati  
sapendo che nel dolce mondo  
lasciavano i beni accumulati

e, a loro che andavano a fondo  
per sempre ormai erano negati  
e tra gli eredi il girotondo,

di quanti ne ebbero lasciati  
e a godere di essi secondo  
ciò a cui più erano portati.

"Gemevano" continuò "i cravattai,  
turpi tali soggetti rivoltanti  
gente schifosa più degli avari.

E a Cori di questi lestofanti  
che la vita conducono da bari,  
purtroppo ne circolano tanti.

Le cambiali diventano denari,  
gli assegni sono soldi sonanti,  
le banche simili ai lupanari.

Nel cerchio a cui sono destinati  
troveranno ciò che lor si addice  
e che vedrete una volta li arrivati.

Nel mondo di questi vermi si dice  
che sono personaggi depravati  
e si nascondono sotto la vernice.

Ma le schiumose acque del Formale  
li spogliano della copertura  
svelando il sembiante animale.

Politici tanti ho traghettato  
ancora irosi come nell'agone  
continuando il loro enunciato

per vincere la competizione  
dimentichi di esser nel mandato  
che li conduce alla dannazione.

I golosi giù ho trasbordato  
le mascelle ancora arroventate  
dal gran lavoro sopportato,

Per le tante pietanze assaporate  
avendo di tutto ingurgitato  
e dalle voglie ancora non placate.

I chierici a iosa hanno riempito  
ogni sito di codesta barca  
e lor trasbordo ancor non è finito

Ed essa è di lor sempre più carca  
tanti la cupidigia ne ha riunito  
e le porte dell' inferno varca.

Le decime ancora reclamando,  
non paghi di quanto accumulato.  
degli introiti quasi salmodiando,

E tra di essi uno si è avventato  
il pastorale in aria agitando  
colpiva in testa il malcapitato

Contro il quale imprecava urlando  
di essere stato defraudato  
del bene dovuto dal comando

Della parrocchia dov' era incardinato  
quello ringhiava lui di rimando  
che di niente aveva approfittato

Poi medici, avvocati farmacisti  
A architetti, geometri, ingegneri  
commercianti, barbieri, elettricisti

E altri centinaia di mestieri  
che molti la vita rese tristi  
e la morte sopportan volentieri.

Ma chi è vissuto ben pasciuto  
tra gli agi e le raffinatezze  
certo che giù scende dispiaciuto.

Colui che conobbe le magrezze  
sì che la fame lo ha reso muto  
bene sopporta tali ristrettezze.

Ormai sul Formalaio l'esistenza  
passo, dal sommo giudice condannato  
e in eterno dura la sentenza.

Ma meglio nocchiero che affogato  
nei tristi cerchi a fare penitenza  
perché nella vita non ho peccato.

L'unico mio difetto la natura  
Lo ha talmente accentuato,  
questa forza bruta che sempre dura.

Ma mentre gli altri sono incastonati,  
io mi muovo su e giù nel guado  
a scortare color che son mal nati.

Sono anni che vado su e giù,  
ma di queste anime dannati  
ne arrivano sempre di più.

“Ora scendete da codesta barca”  
Terminò accostandosi alla proda.  
E di nuovo il Formalaio varca.

## Rocca Massima Il Ctg protagonista degli eventi all'aria aperta.



La stagione estiva trascorsa ha visto tra i protagonisti dell'estate l'associazione Ctg GR Giovani Rocca Massima che ha organizzato il Baby Summer School edizione 2023 con grande entusiasmo e tantissima energia. Grazie al finanziamento ottenuto dalla Regione Lazio attraverso il comune di Rocca Massima, si è potuto offrire ai cittadini residenti e ai turisti, un servizio di altissima qualità che ha visto protagonisti i bambini dai 5 agli 11 anni. Grazie ai volontari e alle animatrici, i bambini hanno svolto attività di conoscenza del territorio, attività di squadra e gioco condiviso, attività rivolte all'organizzazione di giornate all'aria aperta, attività di manualità, hanno realizzato una serie di tavole con alberi che andranno a formare, all'interno della galleria in via Fuori le Mura, il murales intitolato “I Colori del bosco”. In più, attraverso la rete di associazioni e imprese, è stato possibile usufruire di laboratori di pasta fatta in casa, laboratori di aquiloni, ammirare la vita e il lavoro delle api ed è stato possibile approcciarsi alle nuove tecnologie grazie al simulatore del Flying In The Sky. Di straordinaria importanza l'incontro con gli psicologi Manuel Bellino e Valentina Della Vecchia sul corretto utilizzo dei social e dei giochi ad essi attinenti. L'ottimo pane di Rocca Massima al momento di fare merenda è stata la clas-

sica ciliegina sulla torta di ogni nostra giornata trascorsa insieme. Al termine delle nostre attività giornaliere, svolte in località La Ferrara, i bambini hanno effettuato un piccolo trekking sul sentiero CAI 705 che conduce a monte Lupone. I piccoli erano attesi dai genitori, dai nonni e/o dalle zie nella piazza principale di Rocca Massima e il rientro dal campo estivo si è tramutato in una vera e propria animazione pomeridiana. L'Associazione Ctg continua nelle sue attività di promozione e conoscenza del territorio attraverso interessantissime passeggiate didattiche che in questo periodo autunnale vedono protagonisti proprio i monti Lepini dove si può assistere al suggestivo cadere delle foglie dagli alberi avvolti dai caldi colori del giallo, marrone, rosso e dell'arancione ed infine assaporare i frutti autunnali tra cui la castagna partecipando alle varie sagre. Le passeggiate hanno visto protagonista anche la storia con approfondimenti sul popolo dei Volsci che tanto hanno dato filo da torcere ai Romani. Infine non potevano mancare le allegre e gustose degustazioni di prodotti locali come olive, olio, castagne, formaggio, carne, insaccati, biscotti e vino.

*Annamaria Angiello*



ONORANZE FUNEBRI  
**PALOMBELLI**

06.964.81.20

“Dal 1991 nei servizi funebri”

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

# Chi erano Andrea Velletrano e Lello da Velletri?



Sono pochi coloro che si ricordano di questi due pittori che hanno operato nel XIV secolo, della cui esistenza oggi si ha memoria solo perché a loro intitolate due strade e una scuola nel centro storico della città. Queste vie trafficate e con pochissimi parcheggi non fanno certo pensare che ci sia stato un periodo, il XIV-XV secolo, in cui la città di Velletri ebbe una notevole vitalità culturale e scuole di pittura che proseguirono la loro opera di padre in figlio fino al 1500 circa. Spesso della vita degli artisti del Medio Evo e del primo Rinascimento non abbiamo notizie ma sono le loro opere a testimoniare oggi la loro esistenza e la loro arte. Il primo pittore di cui parlo è Andrea Velletrano; si è molto discusso sulla sua esistenza, secondo alcuni non è mai esistito mentre altri lo ritengono tra gli artisti che continuarono gli insegnamenti e i rinnovamenti dell'arte pittorica dei discepoli di Giotto, nel periodo in cui con il Maestro lavorava anche Taddeo Gaddi, tanto che alla metà del secolo scorso iniziarono le divergenze sull'attribuzione dell'uni-

ca opera rimasta di Andrea Velletrano da lui siglata con la data e le iniziali A.V.P. e l'opera fu attribuita al Gaddi. Ad Andrea Velletrano si attribuiscono due trittici, uno del 1334 senza il nome dell'autore del quale non si ha più notizia se non nell'inventario delle opere esistenti nel Museo Borgiano; il secondo con le iniziali e la data sicuramente eseguito nel 1336, facente parte della collezione di Stefano Borgia, venduta in blocco al re di Napoli da Camillo, nipote del Cardinale. Oggi il trittico firmato si trova nel Museo di Capodimonte a Napoli. Le sue misure sono 66x157 cm. Uno può chiedersi come mai questo trittico è così piccolo? La spiegazione è semplice: era un cosiddetto "altarelo o trittichetto" ovvero un piccolo altare portatile, le cui ante laterali erano richiudibili come sportelli, con un'unica narrazione pittorica divisa in tre parti e serviva per celebrare la messa al di fuori delle chiese. Il trittichetto di Andrea Velletrano raffigura la Madonna con in braccio Gesù Bambino tra i santi Pietro, Paolo, Antonio e Agostino mentre sulle ante laterali sono dipinti il battesimo di Cristo e la deposizione dalla croce. Di circa un secolo dopo è Lello da Velletri e, se le notizie sulla vita e sull'attività artistica di Andrea Velletrano sono molto incerte e contraddittorie, qualche notizia in più l'abbiamo su di lui, che risulta attivo nella prima metà del sec. XV. Non si hanno molte informazioni sulla sua vita, ma almeno una data sembra cer-

ta, quella del pagamento di un lavoro fatto nel 1437; inoltre la sua presenza è documentata a Perugia con il Polittico di S. Maria Novella dei Condotti con la data del 1430 e l'iscrizione LELLO DE VELLETRO PINSIT su un cartiglio ai piedi della Madonna. La sua attività pittorica lo porta in Umbria, in Toscana e a Roma nel periodo in cui Gentile da Fabriano è alla corte dei Papi fino alla sua morte. Il suo stile pittorico si colloca tra il tardo gotico e il primo rinascimento e probabilmente Lello fu un discepolo proprio del Maestro e la sua formazione artistica è influenzata senza ombra di dubbio dalla figura di Gentile da Fabriano; ce lo conferma il colore oro che illumina il polittico, un tratto caratteristico dello stile gotico cortese. Ma la preziosità dell'opera passa anche dalle raffinate decorazioni delle vesti dei sei protagonisti: le stoffe damascate dei santi, dei due angeli ai piedi del trono e del Bambino, disegnano bagliori di luce che dopo secoli continuano ad incantare chi le osserva. Il pentittico misura cm.118x195 circa ed è costituito di cinque tavole dipinte a tempera; quella centrale, più grande rispetto alle altre, contiene l'immagine della Madonna in trono con il Bambino in braccio e due angeli nella parte bassa, nelle due tavole di sinistra sono raffigurati Sant'Agostino e S. Giovanni Battista mentre nelle tavole di destra sono dipinti S. Liberatore e sant'Agata. Il polittico si trova oggi alla Galleria Nazionale dell'Umbria

*Luciana Magini*

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





## VELLETRI IN RIMA

*San Clemente, patrono di Velletri si festeggia il 23 Novembre con una messa solenne e l'esposizione in chiesa del suo busto-reliquiario in ottone e rame dorato e argentato che fu eseguito da Giuliano Finelli (1601-1653), aiuto di Gianlorenzo Bernini. In questa opera, San Clemente appare un po' arrabbiato, a Velletri si dice: "Stà 'ngrumato comme Sancremènte", e poco disponibile. Vuoi a causa del periodo, o a causa del nervosismo del nostro santo patrono, spesso, durante quella giornata piove.*

### 'O Patrono nostro

*San Cremente stà sempre 'ngrumato,  
che gl'honno fatto nun se po' sapè,  
quando 'o guardi, te sghicia, e te pare  
che nemmanco te vo' vedè.*

*Pe' piacere, nostro patrono,  
tu perdonece tutti i peccati,  
saranno l'atri che t'anno 'nbrogliato,  
noa te preghemo de facce stà sani.*

*Nun fa' piove troppo, e 'ngrassa 'o porchitto,  
dacce la pace che più nun tenemo,  
e tutti l'agni 'o ventitrene  
aggenocchiati da tine venemo.*

*Venemo preghenno, co' 'a fiera e li canti,  
venemo sempre e semo tanti.  
Tu, San Cremente nostro patrono,  
'ntercedi pe' noa, sune, essi bono!*

Traduzione)

### Il nostro patrono

San Clemente è sempre arrabbiato,  
cosa gli hanno fatto non si può sapere  
quando lo guardi, ti sbircia di traverso  
sembra che non ti voglia vedere.

Per piacere, nostro patrono  
tu perdonaci tutti i peccati,  
saranno gli altri che ti hanno imbrogliato  
noi ti preghiamo di farci vivere sani.

Non far piovere troppo e ingrassa il maialino  
dacci la pace che non abbiamo più  
e tutti gli anni il ventitrè novembre  
ci inginocchieremo davanti a te

Veniamo pregando, per la fiera, cantando  
veniamo sempre e siamo tanti.  
Tu, San Clemente, nostro patrono  
intercedi per noi su, sii buono!

Giuseppina Ceraso

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Involtini ricchi alla salsiccia*

**Ingredienti:** 500 gr di fettine sottili di fesa di tacchino- 250 gr di salsiccia- 70 gr di mollica di pane fresca- un rametto di rosmarino- uno spicchio d'aglio- un dl di latte- un ciuffo di prezzemolo- 5-6 foglie di salvia- una carota- una costola di sedano- olio extravergine d'oliva- sale- pepe

**Preparazione:** Mettete la mollica spezzettata a bagno nel latte per 5 minuti. Strizzatela, impastatela in una ciotola con la salsiccia sbriciolata, l'aglio spellato e tritato finemente e un cucchiaio di prezzemolo tritato. Mettete le fettine di tacchino fra due fogli di carta forno, appiattitele con un batticarne per assottigliarle e spalmatele con il ripieno preparato. Spellate la carota, lavate e asciugate il sedano e riducete le verdure preparate a bastoncini sottili un po' più lunghi della larghezza delle fette di carne. Disponete qualche bastoncino di carota e sedano al centro della carne e arrotolatela in modo da ottenere degli involtini compatti. Legateli con spago da cucina e disponeteli in una pirofila con, le foglie di salvia, gli aghi di rosmarino tritati, un pizzico di sale e una manciata di pepe. Condite il tutto con 5 cucchiai di olio, cuocete in forno già caldo a 180 gradi per circa 35 minuti. Accompagnate gli involtini con purè di patate oppure con verdure miste cotte a vapore.



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 Ottobre 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**

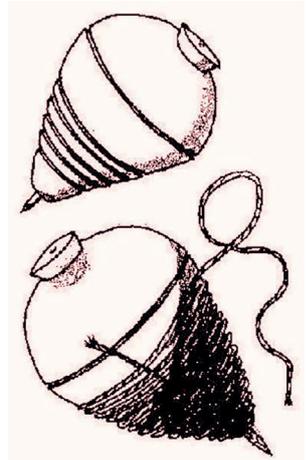

La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso né autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti,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

*Un giocattolo vecchio quanto il mondo, che qualche artigiano ancora si diverte a costruire, è la trottola a corda, da noi detta ...*

**Picchio**

La trottola a corda, per noi "picchio" come a Roma, ha in Italia circa ventimila denominazioni diverse. Tanto è vero che qualcuno da noi la ricorda pure come *turèllo* (o *durèllo*). Figuriamoci quanti nomi può assumere in tutto il mondo, essendo conosciuta sotto ogni latitudine e in ogni tempo. Etruschi, romani, greci, la usavano anche per riti magici e di preveggenza. E' uno dei pochi giocattoli che, per la sua semplicità, dopo due millenni e mezzo è arrivato fino a noi senza alcuna modifica. Poi, nel giro di pochi anni, si è passati alla trottola a vite con frizione, poi quella che fischia, che suona, che si accende, e improvvisamente è finito tutto, tanto che un ragazzino, cui venga regalata oggi una trottola, potrebbe credere di essere preso per scemo. Si tratta di una *pera* di legno mediamente alta 8-10 cm, con la pancia di 5-6 cm di diametro. Sulla parte affusolata si infigge un perno appuntito, di un centimetro. Quindi si pratica intorno alla pera, partendo dal maggior diametro e scendendo verso la punta, un solco a spirale profondo un paio di millimetri. Nei *picchi* costruiti al tornio, invece della spirale v'è una serie di cerchi paralleli, ma ciò non modifica la loro funzione, che è quella di non far scivolare le spire di spago. Si prende uno spago lungo poco più di un metro, e si avvolge alla *pera* dalla punta verso l'alto, ma affinché il capo resti bloccato, lo si pone sulla pancia della pera, tenendolo con un dito, poi si scende direttamente verso la punta, e si comincia ad avvolgere verso l'alto. I giri di spago siano abbastanza stretti, in modo che ogni giro possa poggiare sul giro sottostante. L'altra estremità dello spago si tiene in mano, girata intorno a uno o due dita. Il *picchio*, tenuto tra le stesse dita che tengono lo spago, viene lanciato a distanza, verso terra, mentre la mano si ritrae velocemente in senso contrario, con uno strattone che imprime un senso rotatorio al *picchio*. Ci sono vari giochi: dal semplice trastullo di una sola persona, alla gara di resistenza dove vince il *picchio* che gira più a lungo. Oppure tirando all'interno di un cerchio tracciato in terra, dal quale il *picchio* non può uscire pena la squalifica. I giocatori più abili riescono a infilare le dita sotto la trottola mentre gira: essa continua a girare sul palmo aperto, e trionfalmente esibita. Il legno della pera non dovrebbe avere venature, essendo soggetto a duri colpi quando cozza contro gli altri ruotanti, e può accadere di vederlo schizzare via in due pezzi. C'era chi, fidando nella provata consistenza del proprio *picchio*, lo gettava appositamente nella mischia col preciso intento di spaccare quelli degli avversari, e da qui nasceva un altro gioco: quello, appunto, detto *spaccapicchio*.



**Roberto Zaccagnini**



## STUDIO MEDICO BETTI

**Centro di Terapia del Dolore**

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

**Si riceve per appuntamento**