

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

Anno 24 numero 09

Associazionismo è confronto

Sabato 7 settembre 2024

GIULIANELLO
Notizie dal Centro anziani

ROCCA MASSIMA
Eventi estivi

VELLETRI
XI edizione Wine Festival

Piano nazionale piccoli comuni: finanziato il progetto di Rocca Massima "IL NOSTRO CENTRO SEMPRE PIU'ATTRATTIVO" -Soddisfazione del sindaco Mario Lucarelli-



Figura anche Rocca Massima tra i centri finanziati dal bando pubblico per il Piano Nazionale per la Riquilificazione dei Piccoli Comuni. Il paese pontino si è classificato tra i primi 144 progetti sovvenzionati e riceverà un finanziamento di 700 mila euro.

"Con questi fondi- il commento del sindaco Mario Lucarelli - realizze-

remo il progetto "Officina del Food per Giovani Imprenditori", un'iniziativa volta alla riqualificazione e valorizzazione del territorio attraverso la promozione dell'imprenditorialità giovanile nel settore agroalimentare e turistico. Il progetto mira a recuperare una struttura comunale in stato di abbandono situata nei pressi del centro storico, trasformandola in un centro polifunzionale dedicato ai giovani imprenditori. Questo spazio fungerà da incubatore di imprese, promuovendo la cultura del cibo e valorizzando la filiera agroalimentare locale. L'iniziativa vuole stimolare la partecipazione dei giovani nella gestione di un luogo strategico, favorendo al contempo la creazione di nuove opportunità occupazionali e contribuendo a contrastare il fenomeno dello spopolamento. Siamo felici che il nostro progetto sia stato considerato valido. Ora il nostro Comune diverrà ancora più attrattivo, per cittadini e turisti". Il programma prevede la ristrutturazione di edifici e terreni in disuso, adeguandoli alle esi-



genze di utilizzo formativo e imprenditoriale. Le strutture coinvolte includono due edifici: una struttura di tre livelli e una di sei livelli. L'intervento mira a mettere in sicurezza questi spazi e a dotarli di servizi idonei per ospitare attività educative, congressuali, di formazione non formale, e di incubazione per giovani imprenditori. Speriamo che questo ambizioso progetto stavolta non rimanga fine a sé stesso come purtroppo è accaduto, in tempi passati, con altre belle iniziative...

Notizia Comune di Rocca Massima

Sommario

Contributo a Rocca Massima	1
Musica, libri e poesia	2
Parco della memoria	3
Ferie a Rocca Massima	4-5
Agosto rocchigiano	5
Sempre virus è...	6-7
Lombosciatalgia	7
Pre-adozione canina	8
Settembre: la vendemmia	9
Stagione olivaria 2024-25	10
Ordinanza da follia	11
Visita a Castelporziano	12
Grazie Luciana	13
Strada impraticabile	13
Il Ponte Aps	14
Wine Festival veliterno	14-15
Velletri in rima	15
Le ricette della massaia	15
I giochi d'una volta	16

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.



INGROSSO OLIVE

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.

Pregevole pomeriggio culturale a Rocca Massima “Musica, libri e poesia”

Giovedì 8 agosto, si è tenuto, nella piazzetta antistante la Chiesa di San Michele Arcangelo, a Rocca Massima, un interessante pomeriggio all'insegna della musica, dei libri e della poesia: le due Associazioni culturali: “Casamatta” di Cisterna di Latina e la nostra “Associazione Mons. Giuseppe Centra Aps”, davanti ad un pubblico attento, hanno dato vita a pregevoli momenti culturali. Il Presidente Aurelio Alessandrini ha preso,

inizialmente, la parola dichiarandosi molto soddisfatto dell'iniziativa ed ha quindi salutato e ringraziato calorosamente i presenti. La manifestazione ha preso il via con un brano musicale magistralmente eseguito da Paolo Ciuci, quindi Simona Zaottini ha letto la poesia “*Montagna mia del Morrone*” di Elba Casasanta. Lucia Villanova ha preso spunto, per il suo intervento, dal libro “*Mille splendidi soli*” di Khaled Hosseini, mentre Paola Paoletti ha letto un brano da “*Il giardino contro il tempo alla ricerca di un paradiso comune*” di Olivia Laing. Dopo lo stacco di altro brano musicale, Tonino Cicinelli ha presentato il libro di poesie “*Dell'odio e del silenzio*” di Dante Ceccarini, poeta che è stato nostro ospite gradito del Premio “Goccia d'Oro” di quest'anno; oltre a far rilevare le caratteristiche del poeta, Tonino ha letto anche due poesie dello stesso autore. È stata,



quindi, la volta di Remo Del Ferraro che ha preso in esame il contenuto del libro “*Nudi e crudi*” di Bennet, recentemente letto, proponendo anche un passo significativo dello stesso.

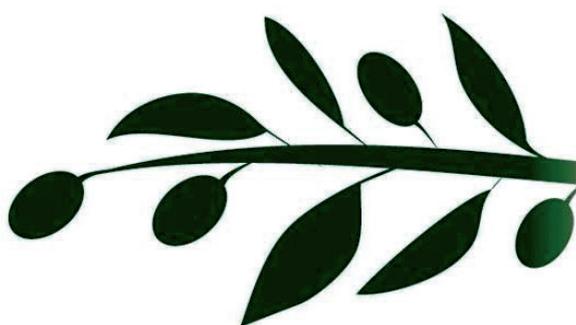
Dopo la lettura di Sara Saverione, seguita da altro brano musicale, c'è stata una piccola interruzione per un omaggio floreale che l'Associazione “Mons. Centra” ha offerto a tutte le partecipanti dell'Associazione “Casamatta”. Cinzia Priori ha espletato la sua performance con il libro “*Donne che comprano fiori*” di Vanessa Monfort, mentre Claudia Zampieri ha letto “*la vita è qualcosa di più della poesia*” di Marguerite Yourcenar. Rossana Favale ha avuto il compito di concludere il pomeriggio culturale presentando la poetessa Alda Merini e leggendo una sua poesia. Le melodie di Paolo Ciuci, autore anche di tutti gli intermezzi musicali, hanno degnamente concluso questo interessan-

tissimo incontro. Anche per lui l'Associazione ha riservato un omaggio: una bella targa ricordo per la sua apprezzata partecipazione alla manifestazione. Al termine, oltre ai rinnovati ringraziamenti del Presidente Aurelio Alessandrini ha preso la parola la presidente di “Casamatta” Giada Villanova, la quale si è congratulata per l'ottimo pomeriggio trascorso all'insegna della musica, dei libri e della poesia.

Tonino Cicinelli ha auspicato che simili appuntamenti vengano programmati con maggiore assiduità, suggerendo alla stessa Presidente Villanova una più costante collaborazione tra le due associazioni, ben consapevoli che il pubblico intervenuto ha partecipato attivamente con numerosi applausi, apprezzando sinceramente il pomeriggio culturale.

Abbiamo constatato, nonostante l'invito, l'assenza di qualsiasi esponente dell'Amministrazione Comunale, dovuta, come comunicato, a concomitanti impegni amministrativi. Avremmo apprezzato, almeno, la presenza dell'Assessore alla cultura, o, quanto meno un messaggio attestante la sua adesione morale. Tutto ciò non è avvenuto. Pazienza, confidiamo in una maggiore considerazione ed attenzione per i prossimi eventi dell'Associazione “Mons. Centra Aps”.

Tonino Cicinelli



FRANTOI

DEL LAZIO SOC. COOP

PARCO DELLA MEMORIA

-ai generosi la nostra gratitudine-

Nei primi giorni di luglio scorso, volendo fare alcuni lavori di manutenzione al Parco, a nome della Pro Loco, chiedemmo aiuto alle famiglie che negli anni dedicarono un albero ai loro cari. Non molti, ma un cospicuo numero di cittadini e di altrettanti amici, pur residenti lontano da Rocca Massima, hanno risposto con generosità e di tanto li ringraziamo. Di altri non possiamo dire altrettanto.

Le offerte ricevute ci hanno confermato quanto il nostro Parco sia divenuto in questi ventiquattro anni il luogo della nostra identità dove ricordare persone care ed eventi importanti della vita non è soltanto un fatto che gratifica il legame tra le generazioni, ma racconta della tradizionale generosità di sentimenti propria dei Rocchigiani, di quelli, cioè, che magari con riserbo e nel silenzio sanno dare senza aspettarsi attestazioni né pubbliche né private. Al contrario, il mondo è pieno di pescatori a strascico che mai nulla fanno senza averne un vantaggio economico oppure il plauso di tante mani monche e di cervelli diluiti in acqua di melassa.

Nel tempo che ci è dato di vivere in questa bolgia di falsari prevalgono le esibizioni delle maschere dall'ebete sorriso. Quanto a noi, aver potuto assistere ad una sì nobile adesione



al nostro appello ci ha confermato la buona salute mentale e del cuore di questa nostra bistrattata Comunità, in perenne credito di intelligenze e di rette intenzioni. Questa è la stagione della "buona fede": tana e rifugio di coloro che non amano assumersi la responsabilità delle proprie azioni né delle proprie omissioni. Dire che si è fatta o pensata una cosa "in buona fede" è proprio nascondere la mano o fischiettare con le mani in tasca come il trasognato "vecchio frac" della nota canzone. Nel tempo dei saltimbanchi e dei giullari sembrano averla vinta gli affabulatori: i loro trionfi e i silenzi da rintanati in catacombe pagane urlano al vento di Scirocco la loro inutilità e al Maestrale penose esibizioni di eroi in fuga. Ma la Proloco continuerà a coltivare la memoria anche irrigando ogni giorno le piante più deboli e inchinandosi ai piedi di quei maestosi

cipressi, dei cedri, dei tigli, dei lecci, dei melograni, degli ulivi e degli aceri nelle cui radici vivono le memorie e nelle cui fronde si alimenta quella speranza che sta scritta proprio nel tema del Progetto 2000 "un albero per la memoria, un Parco per la speranza". Dai generosi ci aspettiamo anche in futuro aiuti e apprezzamenti che ci diano la forza per continuare. Dai renitenti almeno il silenzio che, se

proprio non esprima un pensiero, almeno dica di sé ciò che né il vento né la pioggia potranno mai raccontare a loro né agli altri qualcosa di sé. Anche negli anni futuri, se Dio vorrà, il Parco sarà il luogo di tutti dove gli eventi alimenteranno appartenenza e cultura, dove l'ospitalità continuerà ad essere un dovere pur se talvolta ci toccherà assistere a furbe reticenze riguardo al lavoro necessario al decoro di un luogo che, proprio perché di tutti, sarebbe giusto che se ne potesse anche condividere non tanto lo sforzo economico necessario, ma almeno la riconoscenza con un semplice grazie, indice di quella buona educazione del tempo andato, oggi considerata da alcuni romanticheria desueta come la stretta di mano con cui i vecchi contadini stipulavano contratti.

Augusto Cianfoni

- 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 Montecuollo

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

Chicco

FISSAI

Peg-Perego

Inglesina

Mustela

FOPPA PIRETTI

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

VILLEGGIATURA A ROCCA MASSIMA

In molti hanno fatto notare come le presenze estive a Rocca Massima quest'anno siano state inferiori agli anni passati, soprattutto nel mese di giugno il calo è stato evidente.

Ho parlato di presenze e non di villeggianti perché secondo me bisogna fare una distinzione tra coloro che scelgono Rocca Massima per il periodo di ferie e coloro che, nati a Rocca Massima ma residenti per i più svariati motivi in altre città, approfittando delle ferie e di una casa che era dei genitori tornano per rinsaldare vincoli familiari con i parenti residenti in paese. Sono questi secondi che anno dopo anno diminuiscono per una ragione molto semplice: hanno tutti una certa età e ovviamente gli acciacchi non mancano per cui non è raro che qualcuno manchi all'appello o perché ammalato o perché gli è più difficoltoso spostarsi o perché (purtroppo) ha concluso il suo viaggio terreno. Lo spopolamento di Rocca Massima, infatti, ha avuto un'accelerazione soprattutto nel decennio 1970-80 e i ventenni di allora che partirono per cercare miglior fortuna sono tutti ultrasettantenni.

Dobbiamo dare per scontato che i figli di questa generazione di rocchigiani hanno un legame meno forte con il paese e ancor di più ne avranno i loro nipoti per cui se in futuro verranno ancora a Rocca Massima lo faranno solo se lo troveranno un paese attrattivo a livello turistico e non per motivi "familiari" ed allora è su questo che bisogna incominciare a ragionare seriamente.

Non basta dire che siamo un paese con possibilità turistiche ma occorre mettere in atto iniziative concrete perché lo diventi. In concreto cosa? Innanzitutto bisogna fare un'analisi della situazione attuale in modo di avere una base sicura da cui partire. Cominciamo col porci una prima domanda: oggi chi viene a villeggiare a Rocca Massima? Credo di non sbagliare se dico che per la gran parte fanno parte del ceto medio-basso, quello degli impiegati e degli operai con la propensione al risparmio che con pochi soldi hanno acquistato le case abbandonate da chi in passato si era trasferito in località lontane e le ha ristrutturare un po' alla volta. Qua-



si tutte all'interno del centro storico che in questo modo (grazie a Dio) si è salvato dall'abbandono totale. Chi non ha una casa acquistata all'epoca affitta per i mesi di luglio e agosto ad un prezzo che varia dai 500 ai 750 euro o poco più a seconda della grandezza e della posizione.

A questi amici che ci scelgono che offriamo? Con il prezioso aiuto della posizione geografica possiamo garantire un'aria fresca e pulita capace di rendere sopportabili anche periodi di prolungate ondate di calore come è stata quella di quest'anno (e pare che in futuro potrebbero essercene di peggio!). Le associazioni garantiscono una serie di eventi alcuni a carattere più culturale (se è lecito usare questo termine) altri più orientati a promuovere produzioni locali. I due ristoranti, i due bar, la pizzeria sono di buon livello così come lo è il negozio di generi alimentari e frutteria. Il Flying in the sky rappresenta un'attrattiva di risonanza nazionale. I percorsi organizzati dal Ctg GR di Rocca Massima stanno prendendo progressivamente piede (più avanti tornerò su questo). E per finire una cosa meravigliosa: qui a Rocca Massima i ragazzi dagli 8-9 anni fino ai 15-16 trovano un ambiente ideale per loro perché il paese piuttosto piccolo e i pochi pericoli presenti permette loro di muoversi in maniera autonoma scorrazzando con i loro coetanei senza la presenza assillante degli adulti.

Tutto questo va bene per chi ha una casa o l'affitta per un mese ma i tempi per la vacanza non sono più quel-

li di una volta quando le fabbriche chiudevano un mese e tutti partivano svuotando le città. Oggi per lo più le ferie si spezzettano: una settimana nel periodo Natale-Epifania, un paio di weekend durante l'anno e una quindicina di giorni in estate. Questo scombuscaglia non poco le nostre abitudini: cala la richiesta di affitti per un mese, non abbiamo una struttura alberghiera per accogliere chi viene per un paio di giorni, abbiamo B&B ben attrezzati e accoglienti ma assolutamente insufficienti, offriamo poco o niente nel periodo novembre-aprile anche perché non abbiamo una struttura abbastanza ampia ed attrezzata su cui contare per manifestazioni al coperto.

Provo a fare qualche riflessione a voce alta su alcune situazioni per contribuire al dibattito che qualcuno (sicuramente la politica) dovrebbe stimolare e coordinare.

1) Innanzitutto l'Amministrazione comunale si deve dare come urgenza la soluzione all'annosa questione del demanio civico. Rocca Massima avendo perso abitanti si trova con molte case inutilizzate ma molte delle quali (praticamente tutte quelle al di fuori del centro storico) non possono essere vendute qualora si presentasse un acquirente proprio per i vincoli connessi al demanio. Non succede, perché all'orizzonte si vedono più nuvole che squarci di sole, ma se per caso dovesse partire un boom economico e ci dovesse essere una nuova richiesta edilizia come successe per il centro storico negli anni 70 che facciamo rimaniamo a guardare il treno che passa e ancora una volta perdiamo la corsa? Alcuni comuni che si trovavano nelle nostre condizioni sono riusciti a risolvere il problema.

2) Possibile che tra l'Ostello e l'ex edificio di via delle Ficorelle non si riesca a trovare chi investe per creare un alberghetto? Il comune deve occuparsi di liberare la struttura da lacci e laccioli burocratici e non pensare di ricavarci soldi (sarà il suo funzionamento che creerà ricchezza per il paese). Qualcuno una volta mi ha risposto che un Ente pubblico non può vendere un bene ad un prezzo che si discosti molto da quello di mercato

ma io sono sicuro che un qualunque commercialista saprà trovare una decina di soluzioni perfettamente lecite. 3) Il Parco della memoria comincia a essere una bella realtà verde facilmente ampliabile con l'attigua Macchiarella ma si dovrebbe trovare una soluzione per renderlo più accessibile e fruibile soprattutto per le mamme con bambini piccoli e passeggini.

4) Una località diventa più attrattiva se il suo nome circola sui media. Allora chi vanta amicizie in alto loco perché non prova a far incuriosire la stampa per un evento di sicuro valore come la nostra Rassegna organistica? Essa gode di buona considerazione

nel mondo di questo genere musicale; il nostro organo di pregevole fattura è stato suonato da musicisti di fama internazionale. Ci sono tutti i presupposti per farlo diventare un evento. Se si sono raggiunti risultati eccellenti con la sola buona volontà di pochi (in particolare Augusto Cianfoni) cosa può diventare se ci si investe con convinzione?

5) E per finire torno sui percorsi. Sono stati un'ottima iniziativa e hanno colto il trend del momento; ormai vediamo tanti programmi televisivi che parlano dei grandi percorsi come la Via Francigena, il percorso di San Francesco, quello di San Benedetto,

quelli delle transumanze..., percorsi per cicloamatori, per cavalcate... le vie del vino e altri ancora. Supportare e arricchire il lavoro fatto dal Ctg GR mi pare un ottimo investimento per cercare di arricchire l'offerta turistica. Aprire e mantenere efficienti percorsi tematici sul territorio non costerebbe tanto se si evitano inutili manie di grandezza suggerite da studi tecnici interessati solo alla progettazione. Coinvolgere Club e Associazioni per organizzare occasioni per una loro fruizione potrebbe portare un bel movimento di persone.

Remo Del Ferraro

AGOSTO ROCCHIGIANO



Anche quest'anno, per unanime decisione della nostra redazione, mi è toccato scrivere di nuovo un piccolo resoconto della appena passata "estate rocchigiana" e delle manifestazioni che si organizzano nel nostro paese nel periodo vacanziero. Volevo fare il classico "copia/incolla" trascrivendo qualche articolo che scrissi negli anni passati perché, a mio modestissimo parere, non è che le cose siano cambiate di molto. Purtroppo anche stavolta l'atteso "manifesto unico" s'è ridotto ad un semplice foglio in A4 dattiloscritto cosicché le associazioni, per pubblicizzare i loro eventi, hanno dovuto tappezzare vari angoli del paese con manifesti e volantini ad hoc. Dopo questo piccolo preambolo parliamo un po' delle manifestazioni che sono state organizzate in questa "infuocata" estate rocchigiana. La prima settimana di agosto la comunità di Boschetto ha festeggiato Sant'Antonio da Padova. Lo ha fatto in

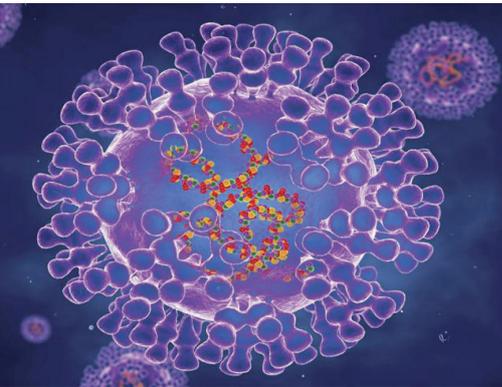
modo eccellente con numerosi spettacoli musicali, rife e gli immancabili stand mangerecci; lo spettacolo pirotecnico finale (durato circa 15 minuti) è stato da applausi. Era da molto tempo che non si vedevano tante persone assistere a questa bella festa, per questo ci complimentiamo con il Comitato organizzatore e anche con il presidente Marco Della Vecchia che, seguendo le tradizioni paterne (il papà Franco per tanti anni è stato tra i più attivi organizzatori della festa) e animato di tanta buona volontà, ha disposto molto bene tutti i festeggiamenti in onore del Santo patrono. Bravi tutti! La ormai collaudata "Rassegna Organistica", organizzata dalla locale Proloco e giunta quest'anno alla XXV edizione, ha coinvolto un pubblico sempre più numeroso, attento e competente che ha apprezzato la maestria e professionalità dei vari concertisti che si sono avvicendati al nostro prestigioso organo a 1063 canne. Sempre la Proloco ha organizzato la "giornata della memoria", con recita di poesie d'autore presso il Parco della Memoria e anche le "dolci" giornate dedicate ai bambini pasticceri e alla preparazione di gustose ciambelle in piazza. Tutte iniziative molto apprezzate dai villeggianti. L'associazione "La Castagna" ha reso felici e partecipi i nostri bambini organizzando un pomeriggio con esilaranti giochi popolari che, per un momento, ci hanno riportato alla nostra nostalgica infanzia. Successivamente, la stessa associazione ha organizzato la festa di fine estate con la seconda "Sagra dei sapori rocchigiani" manifestazione che si è svolta nelle viuzze del cento storico con cortei rinascimentali, musiche e ovviamente stand con tante prelibate pietanze della nostra tradizione culinaria. Notevole il pubblico presente. Il "Centro Turistico Giovanile" per quasi tutto il periodo estivo ha organizzato un campus aperto a tutti i nostri giovanissimi i quali hanno trovato momenti di sano divertimento e di socializzazione. La nostra Associazione infine, oltre al Premio Goccia d'Oro svoltosi lo scorso fine luglio, ha organizzato (l'8 agosto) un momento culturale "Tra musica, libri e poesia", un bel pomeriggio piacevole e rilassante. Concludendo ringraziamo il comune di Rocca Massima per aver patrocinato tutte le manifestazioni, un plauso a tutte le Associazioni locali per l'impegno profuso per rendere piacevole il soggiorno ai villeggianti; infine un grazie di cuore e un arrivederci a tutti coloro che hanno scelto il nostro paese per trascorrere le loro ferie.



Aurelio Alessandroni

Sempre virus: mpox virus

-Che ci piaccia o no è il momento dei virus-



Prima della pandemia avevamo imparato nuovi nomi, come Chikungunya, Zika virus, West Nile virus etc., fino all'esplosione pandemica di Sars-Cov-2, agente eziologico dell'ormai arcinoto COVID-19, che ci ha fatto dimenticare tutti i virus nominati sopra, non perché scomparsi, tanto è vero che risultano ancora serie minacce per l'uomo, ma per il modo in cui si è abbattuto l'uragano Covid 19 sull'umanità. Adesso che il Covid 19 non ci spaventa più e lo abbiamo dimenticato, a spese dei più fragili e degli anziani, nonostante i numeri lo indicano in grande risalita, peraltro con una forte sottostima visto che nessuno fa più i tamponi, ecco che l'OMS dichiara lo stato di emergenza per il vaiolo delle scimmie (mpox virus). Il virus in questione, non è di recente conoscenza, dato che fu isolato ed identificato per la prima volta nel 1958 in Danimarca da un gruppo di scimmie provenienti da Singapore. Un anno dopo un focolaio simile, veniva segnalato a Philadelphia.

Una volta che il nuovo virus fu identificato, vennero segnalati diversi focolai un po' qua e là: nel 1964 nello zoo di Rotterdam diversi animali, scimmie e roditori, si ammalarono di vaiolo e alcuni esemplari morirono. Sembra che il virus fosse arrivato nello zoo per via di un formichiere importato dal Sud America. Un'altra epidemia nel 2003 negli Stati Uniti fu causata da roditori importati dal Ghana che infettarono roditori locali (cani della prateria) i quali a loro volta causarono 47 casi nell'uomo (PierLuigi Lo Palco, infettivologo). Sbaglia quindi chi, a causa del nome "vaiolo delle scimmie", ora rinominato mpox crede che il contagio avvenga per contatto o vicinanza con le scimmie. In realtà, spesso le scimmie sono le vittime. Credo nessuno abbia dimenticato la recente epidemia mondiale tra il 2022 e il 2023, che provocò circa 100 mila casi. Il contagio da parte del virus fu causato, in gran parte, da rapporti sessuali tra uomini. Allora mpox virus mostrò un tasso di letalità davvero basso (0.2%) con (solo) 200 morti in tutto il mondo e nessuno nel nostro paese. Adesso la situazione è profondamente diversa e i 27.000 casi con più di 1000 morti registrati nella Repubblica Democratica del Congo e il caso evidenziato il 14 Agosto in Svezia, giustificano appieno l'allarme lanciato dall'OMS. Cosa è cambiato in mpox virus? Perché il virus si trasmette molto più rapidamente e mostra una letalità circa 20 volte superiore (4% v 0.2%)? In realtà non è cambiato nulla o quantomeno poco, e già dall'ultima epidemia mondiale del 2022-2023 si conoscevano all'interno del virus due sottotipi chiamati clade I e II. L'epidemia del 2022-2023 fu gestita da mpox virus clade II, originario ed endemico dell'Africa nord-occidentale, un mpox virus con un tasso di letalità come detto non superiore al 0.2% e che si trasmette principalmente attraverso i rapporti sessuali tra uomini. L'epidemia che interessa la Repubblica Democratica del Congo e al momento sbarcata in Svezia, è invece supportata da mpox virus clade I, un virus originario ed endemico dell'Africa Centrale, molto più infettivo e letale del clade II. Se poi aggiungiamo che il virus ha subito una "delezione" sul proprio DNA, che ne ha migliorato la fitness, ecco allora la comparsa della "temibile" variante clade Ib.

Finora il clade I di Mpox virus si caratterizzava per il passaggio dall'animale all'uomo e per piccoli focolai di trasmissione interumana. Il nuovo virus, che è stato denominato clade Ib in contrapposizione al clade Ia sembra in grado di essere trasmesso in modo più efficiente da uomo a uomo, attraverso i rapporti sessuali, nella popolazione giovane adulta sessualmente attiva. Rispetto al clade II ha una letalità oltre venti volte superiore. Da qui la preoccupazione dell'OMS, anche perché il focolaio è esteso e interessa altre aree del Congo dove prima non era presente e si sta diffondendo anche in stati limitrofi come Uganda, Kenia, Burundi, Ruanda, in cui la malattia non era precedentemente endemica. Il contagio del virus Mpox avviene principalmente attraverso il contatto stretto con cute e mucose infette, quindi soprattutto durante i rapporti sessuali ma anche tramite il contatto di materiale contaminato (per esempio: vestiti, lenzuola, asciugamani) con le lesioni cutanee infette. Recenti studi dello Spallanzani di Roma, hanno dimostrato che, anche se il virus è contenuto nello sperma in forma replicante, la principale modalità di trasmissione, più che attraverso il liquido seminale, risulta essere il contatto stretto pelle contro pelle, durante i rapporti sessuali non solo tra gay, come nell'epidemia 2022-2023, ma anche tra eterosessuali. Il virus può essere trasmesso anche dalla madre al feto durante la gravidanza o dopo il parto.

I sintomi dell'infezione da mpox, iniziano con sintomi generici simil-influenzali a cui seguono poche o numerosissime lesioni cutanee spesso localizzate nelle zone genitali. Nella maggior parte dei casi i sintomi durano da due a quattro settimane seguiti da una completa guarigione. In alcuni casi si possono sviluppare forme gravi di malattia come sepsi e broncopneumite.

I più a rischio di andare incontro a conseguenze serie e morte sono i bambini, le donne in gravidanza e persone con un sistema immunitario compromesso, come chi vive con l'HIV.



Secondo i dati dell'OMS, nella Repubblica Democratica del Congo la maggior parte dei contagi e dei decessi si è verificata in bambini sotto i 15 anni (Corriere.it). La situazione è tutta in evoluzione: al momento abbiamo un solo caso in Europa, del sottotipo mpox clade Ib; non è escluso l'isolamento di altri casi europei compreso il nostro paese. Tuttavia, a mio modesto parere, niente allarmismi anche se il virus dovesse piombare in Italia. Abbiamo i mezzi per fronteggiarlo perché lo conosciamo e abbiamo il vaccino pronto, che poi altro non è che il vaccino (di terza generazione) contro il vaiolo umano, quello che fu interrotto nel 1977 e abrogato definitivamente nel 1981.

Per chi è stato già vaccinato, ma viene considerato a rischio, è consigliato un solo richiamo, a differenza dei più giovani che dovrebbero fare due inoculi a distanza di un mese. In ogni caso, seppur nella Scienza non esistono indovini, mi sento di tranquillizzare i lettori de Lo Sperone. Probabilmente non avremo nessun lockdown né tantomeno una situazione così drammatica come per il Covid-19. Prima di tutto è un virus che conosciamo e il vaccino per il vaiolo umano funziona benissimo anche contro **mpox clade Ib**. A noi viene chiesto di "controllare" i nostri comportamenti esattamente come abbiamo fatto contro il più temibile HIV, dato che le modalità di contagio sono più o meno le stesse. Niente paura quindi ne abbiamo passate di peggio. W La Scienza.

Carlo Zagaglia

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

TERAPIA DEL DOLORE NELLA LOMBOSCIATALGIA



La lombosciatalgia è un dolore da coinvolgimento del nervo sciatico che interessa la zona lombare e l'arto inferiore. Il dolore può estendersi nella parte inferiore del corpo: arriva a colpire i glutei, la parte anteriore o posteriore di uno o entrambi gli arti inferiori, il dorso o la pianta del piede, fino a coinvolgere uno o tutte le dita del piede stesso. La causa tipica di questa condizione è la compressione, con effetti irritativi, del nervo sciatico o delle sue radici. Le cause del dolore possono essere diverse, ad esempio uno sforzo fisico successivo ad un sollevamento di pesi o un particolare movimento, così come alcune attività fisiche pesanti, siano esse sportive, lavorative o semplici azioni quotidiane ripetute. Alcune persone più di altre sono soggette a maggior rischio di sviluppo di lombosciatalgia: parliamo di persone che hanno uno stile di vita sedentario o che svolgono attività

che intaccano la postura. La causa più frequente resta l'ernia del disco intervertebrale, che si verifica quando una forte pressione causa la rottura parziale dell'anello fibroso discale posteriore, provocandone una fuoriuscita dalla sua parte centrale (nucleo polposo), verso il canale spinale o verso i forami intervertebrali dove entra in conflitto con le radici nervose. Questo può essere causa di compressione e irritazione di una o più radici nervose ed innescare la lombosciatalgia acuta. Per una diagnosi corretta, è spesso sufficiente l'esame fisico associato ad un'accurata anamnesi; tuttavia, in alcune particolari situazioni, è possibile che il medico ricorra a indagini più approfondite. Al fine di intervenire con successo, è indispensabile una radiografia e una RMN del rachide lombare prima di accedere al trattamento antalgico, in quanto fornisce allo specialista informazioni indispensabili sull'anatomia della colonna vertebrale. Il trattamento varia in base alla gravità della sciatica: per forme di sciatica più lievi, potrebbe bastare il riposo; per le forme di sciatica moderate e per quelle gravi, invece, è indispensabile l'intervento dello specialista, che potrebbe prescrivere farmaci, terapia del dolore mirata e, in casi estremi, anche l'intervento chirurgico. La terapia del dolore si basa su farmaci antiinfiam-



matori, antidolorifici per via sistemica e trattamenti infiltrativi con blocchi antalgici periferici, paravertebrali e nei punti algogeni (trigger points). Il numero dei trattamenti per raggiungere risultati significativi non può essere stabilito a priori, dipende sempre dalla risposta del paziente. Infine, nel caso in cui tutte le possibilità di un trattamento conservativo antalgico, farmacologico, associato a terapia posturale, osteopatica e fisioterapica, non hanno ottenuto i risultati sperati, il ricorso all'intervento neurochirurgico rappresenta l'estrema soluzione per il paziente con lombosciatalgia severa.

Dott. Antonio Betti

Specialista in Anestesia,
Rianimazione e Terapia del Dolore

La consulenza pre-adozione

Stai valutando la possibilità di adottare un cane? O di adottarne un secondo? Prima di agire e scegliere un cane, che sia dal canile o acquistato, sarebbe opportuno affidarsi ad un educatore cinofilo chiedendo una consulenza pre-adozione. Infatti, nonostante le buone intenzioni del futuro adottante, la scelta di vivere con un cane dovrebbe essere fatta con razionalità e consapevolezza. Perché nel momento in cui un quattrozampe arriva in casa, cambieranno tante abitudini, arriveranno le responsabilità nei confronti dell'animale e non sarà sufficiente agire spinti dall'amore verso il cane o dal gusto verso una particolare razza.

La consulenza pre-adozione è un colloquio con un professionista che aiuterà a fare le corrette e necessarie valutazioni, o, in alcuni casi, ad evitare, scelte che potranno rivelarsi troppo complicate.

L'arrivo di un cane comporta cambiamenti, sia se si tratta di un cucciolo che di un adulto. Lo stile di vita condotto, consentirà di potersi dedicare in modo adeguato al cane? Perché non è sufficiente farlo uscire per qualche breve passeggiata solo per espletare i bisogni. Né tanto meno si può pensare di mollarlo in giardino ricordandosi di lui solo per farlo mangiare o per lanciare due palline quando capita e fare qualche coccola.

Una specie sociale come il cane necessita di tempo, dedizione, condivisione, movimento, attività olfattive, e molto altro.

Il cane che si vorrebbe adottare è adatto al nostro stile di vita? Cani molto attivi, come i Border Collie, i Whippet, i Lagotti, non sono compatibili con per-



sone pigre e sedentarie. Così come cani brachicefali (quelli col muso schiacciato, per intenderci) non vanno bene per persone attive, perché queste razze, a causa della conformazione fisica che predispone a difficoltà respiratorie, corrono seri pericoli se si affaticano. Un Maremmano non è adatto alla vita cittadina e a spazi stretti, così come un Basset Huond, un Cane Corso o un San Bernardo, insomma quelli che sbavano tanto, sono poco compatibili con i maniaci della pulizia.

In casa sono presenti gatti o altri animali? Un cane con un forte predatorio, ad esempio un Pit Bull, potrebbe rappresentare un problema.

Ci sono bambini in casa? Si prevede di averne? Ci sono anziani? Chi si occuperà del cane, una volta adottato?

Che vita si conduce? Si vive in condominio? Quante ore si sta fuori per lavoro? Si parte spesso in vacanza? E, in quel caso, cosa si farà col cane? E, pensando all'età del cane, ogni periodo ha pro e contro, che vanno valutati con attenzione: un cucciolo si attaccherà all'umano più velocemente ma sporcherà in casa, distruggerà, avrà bisogno di essere seguito nella crescita, un adulto necessita di più tempo per sentirsi parte della famiglia, ma può avvantaggiare in alcuni aspetti della gestione.

Va valutata anche la parte economica, perché un animale comporta spese: cibo, vaccini, eventuali problemi di salute, percorsi educativi.

Caratterialmente il proprietario com'è? Un tipo ansioso non si sposa bene con razze che, se lasciate libere, hanno distanze e tempi lunghissimi, come i Siberian Husky e i cani da caccia.

Se il cane viene dal canile spesso si sa poco del suo trascorso e, purtroppo i volontari non hanno competenze per fare valutazioni caratteriali, così anche in questo caso è bene affidarsi ad un educatore per ricevere una valutazione del cane e di compatibilità col probabile adottante.

Tutte queste domande e riflessioni possono sembrare eccessive, ma vi garantiscono che non lo sono.

Nel mio lavoro di educatrice mi capita spesso di incontrare proprietari in enorme difficoltà perché hanno adottato sull'onda emotiva, perché avevano visto il film o il documentario con una razza di cane particolare, o perché volevano salvare quel cane dal canile o dalla strada. La realtà, la quotidianità, la convivenza, la gestione sono altro. È vero che in molti casi, attraverso un percorso educativo si possono migliorare (non sempre risolvere) le criticità, lì dove l'umano voglia impegnarsi a modificare alcune visioni e molti aspetti della gestione. Però, partire col piede giusto, con la consapevolezza di cosa ci si deve aspettare, iniziare a pianificare i cambiamenti, renderà tutto più facile. Ed allora, davvero, vivere con un cane sarà, si impegnativo, ma anche ancora più bello.

Francesca Tomei

GIOIELLERIA

Villa

OROLOGERIA - ARGENTERIA

Sede Storica dal 1956

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



FRUTTO DELLA NOSTRA TERRA

È settembre, mese che senza dubbio rappresenta un momento di grande importanza per l'agricoltura segnato dall'inizio della *vendemmia*, ovvero il momento in cui l'uva, frutto del lavoro di un anno intero, viene raccolta per essere trasformata in vino. La vendemmia è un evento che va oltre l'aspetto agricolo: vediamo qui di seguito come e perché.

L'uva è una pianta antichissima, coltivata da millenni nelle regioni del Mediterraneo: la sua coltivazione risale ai tempi delle antiche civiltà (*greca e romana*), quando il vino era già considerato una bevanda preziosa, utilizzata nei riti religiosi e nelle celebrazioni sociali. L'Italia, con il suo clima vario e fertile, è da sempre una delle terre più vocate alla viticoltura, tanto da essere conosciuta in tutto il mondo come "*la patria del vino*".

Le varietà di uva coltivate in Italia sono numerose, ciascuna con caratteristiche specifiche che contribuiscono alla produzione di una vasta gamma di vini. Tra le uve più conosciute ci sono il *Sangiovese* in Toscana, il *Nebbiolo* in Piemonte, e il *Nero d'Avola* in Sicilia. Ogni regione ha le sue varietà autoctone, che danno vita a vini unici e strettamente legati al territorio. Passiamo ora alla vendemmia. È importante sottolineare come la vendemmia sia un processo che richiede attenzione e precisione. La raccolta dell'uva avviene generalmente tra la fine di agosto e ottobre, il periodo esatto è determinato dal clima, della varietà di uva e della maturazione del frutto. Settembre, in particolare, è il mese in cui la vendemmia raggiunge il suo



apice, con i vigneti che si riempiono di attività.

Ci sono due principali metodi di raccolta: manuale e meccanica. La vendemmia manuale è ancora molto diffusa, soprattutto nelle aree dove il terreno è difficile da raggiungere con macchinari o dove si producono vini di alta qualità. Questo metodo permette di selezionare i grappoli migliori, scartando quelli non perfetti, e preserva l'integrità del frutto. La vendemmia meccanica, invece, è più veloce e viene utilizzata in vigneti pianeggianti e in produzioni di grande scala.

Dopo la raccolta, l'uva viene immediatamente trasportata in cantina, dove inizia il *processo di vinificazione*. I grappoli vengono pigiati per estrarre il succo, che poi fermenta per trasformarsi in vino. La fermentazione può durare da pochi giorni a diverse settimane, a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere. Durante questa fase, la scelta della temperatura, del tempo di macerazione e del tipo di lieviti utilizzati influisce profondamente sul carattere del vino finale.

La vendemmia non è solo un'attività agricola, ma anche un evento sociale e culturale. In molte regioni d'Italia, così come nei nostri territori, è tradizione

che amici e parenti si riuniscano per partecipare alla raccolta dell'uva, trasformando il lavoro in un momento di festa e condivisione. La vendemmia è spesso accompagnata da canti popolari, pranzi conviviali nei vigneti e celebrazioni che rendono omaggio al raccolto. Inoltre, la vendemmia ha ispirato numerose manifestazioni culturali in tutta Italia: festival del vino, sagre dedicate all'uva e eventi enogastronomici animano i borghi e le città durante il mese di settembre. Questi eventi non solo celebrano il vino, ma anche il legame profondo tra la comunità e il territorio, un legame che si tramanda di generazione in generazione.

Si evince facilmente come la viticoltura rappresenti una delle principali attività agricole in Italia, e la vendemmia conseguentemente rappresenti un momento cruciale per l'economia del Paese. Il vino italiano è apprezzato in tutto il mondo e rappresenta una delle maggiori voci dell'export agroalimentare. Le esportazioni di vino italiano raggiungono ogni anno miliardi di euro, contribuendo significativamente all'economia nazionale.

La vendemmia di settembre è un rito antico che continua a rivivere ogni anno, simbolo della fertilità della terra e del lavoro dell'uomo. In un contesto moderno, dove il vino rappresenta non solo una bevanda, ma anche un'esperienza culturale e sensoriale, la vendemmia resta un evento carico di significato, capace di unire passato e presente in un calice.

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

STAGIONE OLIVARIA 2024-25

le prime stime: l'Italia scende dal secondo al quinto posto

-Oltre la Spagna, ci supereranno in produzione Tunisia, Turchia e Grecia-



Nella produzione di olio di oliva, l'Italia lascerà il secondo posto (dietro alla Spagna) che si era riconquistato nella passata campagna e cederà il passo ad una Tunisia, in costante crescita, ma anche a Turchia e Grecia le cui attese – dopo un anno disastroso – sono significativamente superiori alle nostre.

Questo il quadro che giunge dal paese iberico dove sono state presentate le stime produttive della campagna olearia 2024/2025 da cui emergono dati estremamente interessanti. Il giornale spagnolo **Olimerca** chiarisce che: *“Mentre ci avviciniamo alla raccolta delle nuove olive nei principali paesi produttori dell'arco mediterraneo, iniziano valutazioni e stime su come sarà la produzione di olio d'oliva. Anche se è ancora relativamente presto per fare congetture o speculazioni, perché l'olivo ha ancora bisogno di 6/8 settimane per migliorare la sua pezzatura e il contenuto di olio, sono molti gli operatori che guardano il campo e l'oliveto per valutare dal volume dell'oliva quanto potrebbe essere la sua resa finale di olio d'oliva”.*

finale di olio d'oliva”.

Sulla base di queste analisi in questo momento, alcune stime effettuate da esperti del settore suggeriscono che la Spagna 2024/2025 garantirà la maggiore produzione, con un volume finale stimato che potrebbe raggiungere le 1,3 milioni di tonnellate con un incremento di circa il 52%, rispetto alle 853 mila tonnellate raggiunte l'anno scorso. Pur non tornando ancora ai livelli precedenti alle ultime due difficili annate, il paese iberico però riprenderebbe in maniera significativa a guidare produzione alimentare e di scorte.

La Tunisia, viceversa, sarà uno dei paesi che potrebbe migliorare significativamente il proprio raccolto di olio d'oliva, dato che le migliori stime produttive si attestano addirittura a 325 mila tonnellate, rispetto alle 200 mila della campagna 2023/24, pur in presenza di chi metterebbe in dubbio tale valore, aspettandosi una produzione comunque di 270 mila tonnellate. L'Italia, evidenziano gli analisti internazionali confermando le sensazioni soprattutto al sud della penisola, sarà il paese dove siccità e ondate di caldo stanno causando i maggiori danni: gli operatori si trovano ad affrontare una campagna che potrebbe essere compresa tra le 170 e le 200 mila tonnellate, rispetto alle 329 mila tonnellate di olio d'oliva prodotte nella campagna 2023/24. La Grecia sarà un altro dei paesi che saranno favoriti dal bel tempo. Le prime stime parlano di una produzione di 230/250 mila tonnellate contro le 155 mila del 2024. Relativamente al Portogallo, le aspettative sembrano migliorare la prossima valutazione della campagna, passando da 158 mila tonnellate a possibili 170 mila tonnellate nella prossima raccolta. Infine, il Marocco sarà un altro paese in cui le stime dei raccolti diminuiranno notevolmente, passando da 106.000 a quasi la metà.

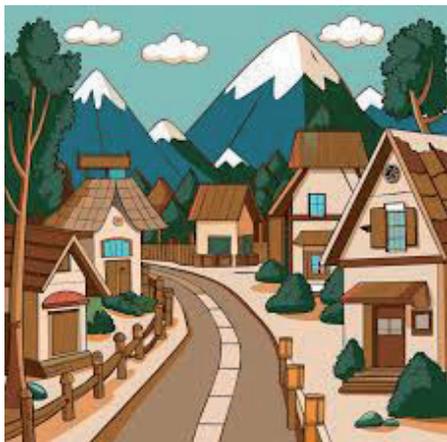
Per quanto riguarda la nostra zona vediamo come è la situazione e come si prospetta il raccolto olivicolo di Rocca Massima. Nell'ultimo censimento agricoltura Istat (2022) i terreni olivicoli erano: Ha 266, Pianta n° 34580, produzione media q.li 10374. Purtroppo i cambiamenti climatici stanno facendo modificare anche nel nostro territorio i metodi di coltivazione delle olive, oramai a causa della mancanza del freddo, condizione essenziale per la buona riuscita del prodotto “Gaeta”(o “Itrana”), si sta sempre di più anticipando la raccolta, infatti invece di iniziare a fine febbraio e finire a marzo/aprile, la stagione della raccolta viene anticipata addirittura a dicembre, cosa impensabile sino a qualche anno fa. Quest'anno la nostra produzione nonostante tutto dovrebbe (come suol dirsi) “reggere botta”, qualcosa in più dello scorso anno si dovrebbe fare, ma se consideriamo che la mancanza di acqua alle piante porta ad una minore resa di prodotto, che i costi di gestione del terreno sono aumentati sia per l'acquisto di fitofarmaci, concimi, carburanti, che sono lievitati anche le spese della mano d'opera, facendo la somma di tutto si capisce bene che il prodotto finale (olive e olio evo), avrà ancora rialzi importanti e il tutto a discapito dei piccoli agricoltori, dei piccoli commercianti e soprattutto dei “poveri” consumatori. E le grandi distribuzioni che fanno? Beh...quelle cascano sempre in piedi, senza ombra di dubbio!

Aurelio Alessandroni

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

Storia di una “ordinanza da follia”



C'era una volta in Alta Val Badia (BZ) un piccolo paese montano, tranquillo, pulito, accogliente, dove tutti si conoscevano e si rispettavano, insomma sembrava un luogo uscito da un fumetto d'altri tempi. Però, questa apparente clima sereno veniva spesso interrotto da “bonari” battibecchi dei due vigili urbani: Lucia e Marco. Erano due persone molto affiatate ma in più di qualche occasione andavano in contrasto per questione riguardante cose sul servizio ma soprattutto sul loro buon senso comportamentale. Un bel giorno il sindaco del paese, dopo un'estenuante riunione con il suo consiglio, emanò una ordinanza che avrebbe cambiato, specialmente nel periodo estivo, il passaggio nella piazza principale del paese. L'ordinanza citava in modo perentorio: “Dalle ore 20 alle ore 1 la piazza sarà chiusa al traffico per dar modo ai clienti del bar “Da Pino” di poter bere un caffè in santa pace senza sentire il fastidioso rumore delle auto di passaggio. Ma perché questa decisione? Si domandavano allibiti molti cittadini. Il motivo era presto detto: Pino era riuscito a convincere il sindaco che il suo bar era l'unico posto del paese in cui la gente voleva ritrovarsi per passare una serata tranquilla e rilassante. Ma perché la piazza doveva essere chiusa proprio alle 20? Si chiedevano i sempre più sbigottiti cittadini. Il motivo era semplice: le ore 20 furono deliberate in modo ponderato per non infrangere una prassi consolidata nel tempo: metodicamente tra le 19.00 e le 19.45 in quella piazza transitava con il suo Pick-Up il signor

Ernesto, noto possidente del paese, la cui presenza era considerata talmente importante che se lui non rincasava non si poteva chiudere nemmeno il portone del municipio. Insomma era considerato un vero e proprio “totem” locale. Quindi alla luce di questi fatti l'ordinanza andava fatta rispettare. Chi meglio dei due vigili poteva farlo? Un bel giorno esattamente alle 19:07, proprio dopo il passaggio del signor Ernesto, il proprietario del bar, il sig. Pino, dispose, con fare altezzoso, le transenne di sbarramento come se volesse marcare in modo categorico il diritto del suo “bar indipendente”. In quel mentre si trovò a passare Marco il vigile e si accorse dell'infrazione e disse in modo categorico al barista: “Signor Pino, l'ordinanza del Sindaco dice inequivocabilmente che la piazza si deve chiudere alle 20 e non prima come arbitrariamente ha fatto lei!”. Detto ciò con un gesto deciso rimosse le transenne, lasciando Pino di sasso. Poi si allontanò per ottemperare ad altri servizi. Poco dopo questo fatto arrivò in piazza la vigilessa Lucia che, ascoltate le lamentele di Pino si lasciò convincere e alle 19.25, rimise le transenne in posizione di chiusura, ignara del “teatrino” che da lì a poco si sarebbe svolto. Ore 19:30, punto cruciale della storia! Poco dopo Marco tornò in piazza e trovò Lucia tranquillamente appoggiata alle transenne chiuse. Dopo un'iniziale sbigottimento il buon Marco iniziò un'accesa discussione con Lucia degna di una finale di campionato e le disse con voce alterata dalla rabbia: “Le transenne così come sono ora stanno violando l'ordinanza del Sindaco e il signor Pino non ha il potere di decidere quando chiudere la piazza!”. Lucia, in grande imbarazzo, non rispose ma non spostò neanche le transenne e poco dopo iniziò a battibeccare anche lei. Intanto i cittadini presenti in piazza che stavano assistendo alla scena, si erano divisi in due fazioni: da una parte quelli che sostenevano Marco, vigile ligio al dovere e dall'altra quelli che tifavano per Lucia sostenitrice di un “buon senso” che date le circostanze era apparso



quasi inopportuno. La piazza a quel punto si trasformò in un vero e proprio stadio dove si urlava e si applaudiva a seconda di chi parlava. Una scena a tratti esilarante ma nello stesso tempo poco edificante proprio per quello che rappresentavano i due contendenti. Alle 19:45 arrivo sul posto il signor Antonio (amministratore comunale), personaggio importante e sempre presente che, con fare baldanzoso come si addice ad un condottiero che si tuffa in mezzo alla battaglia, esclamò: Fermi tutti! Decido io! Io qui rappresento la legalità! Le transenne rimangono dove sono!”. La gente dopo questa “scena madre” rimase sbigottita e si chiedeva meravigliata: “Ma chi è che decide in questo paese?” A quel punto, seppur tra battute ironiche e sorrisi beffardi, molta gente biasimò il comportamento dei personaggi in scena, tutti caduti (ahimè) nella trappola di un'ordinanza davvero bizzarra: scritta bene ma applicata male. Da quella sera nella piazza si incominciarono a vedere alcuni allibratori che scommettevano se la piazza sarebbe rimasta chiusa oppure aperta. Il dubbio tormentava tutti. Ma alle 19.00, il momento in cui il signor Ernesto rincasava, la gente, in un surreale silenzio, attendeva con ansia gli sviluppi di questa “Storia di un'ordinanza da follia”. Fortunatamente dalle nostre parti queste cose non succedono e poi questa narrazione è soltanto una favola e le favole si sa sono solo racconti fantasiosi che i nonni leggono ai nipoti davanti al caminetto... o no?

Paolo Mariani

VISITA A CASTELPORZIANO

Come è ben noto a tutti, il Palazzo del Quirinale è la Residenza del Presidente della Repubblica, è il luogo in cui si svolge l'attività istituzionale ed è simbolo dell'identità nazionale. Altre sedi della Repubblica Italiana sono la Tenuta presidenziale di



Castelporziano (Residenza di campagna) e Villa Rosebery (Residenza estiva), quest'ultima si trova a Napoli nel quartiere Posillipo. Sotto la Presidenza di Mattarella, si sta perseguendo un percorso di convinto avvicinamento dell'istituzione ai cittadini, iniziato con l'apertura al pubblico delle sedi presidenziali ed il "Progetto Quirinale Contemporaneo" ha avviato una visione diversa e più moderna del Palazzo e delle altre sedi. Questo progetto mira ad arricchire il patrimonio della dotazione presidenziale con opere contemporanee d'arte e di design che rappresentano l'eccellenza italiana mettendo il tutto a disposizione dei visitatori che riescono ad ottenere l'autorizzazione a visitare questi palazzi. Il nostro referente turistico, dopo vari tentativi a vuoto, è riuscito a prenotare la visita alla Tenuta di Castelporziano ed un sabato mattina, all'orario concordato, siamo arrivati con il nostro pullman al cancello d'ingresso di via Cristoforo Colombo dove dapprima siamo stati catechizzati dal sermone di un maresciallo dei CC sull'importanza della visita alla Residenza Presidenziale, e poi ci ha indicato il corretto comportamento da tenere e le cose che non potevamo portare con noi. A questo punto sono stati controllati i nostri biglietti di ingresso ed i nostri documenti ed infine siamo stati fatti passare attraverso il metal detector. Espletate le formalità di rito, abbiamo incontrato le 2 guide ed il pullman messoci a disposizione e finalmente ci siamo diretti alla

nostra meta e cioè al Museo Storico Archeologico allestito nell'ambito del Castello e del borgo. Durante il viaggio all'interno della tenuta, le guide ci hanno fornito informazioni e ragguagli molto interessanti. La Tenuta di Castelporziano racchiude larga parte di un ampio territorio noto come laurentino dove, con il consolidarsi della potenza di Roma, cominciò ad intensificarsi la costruzione di ville dell'aristocrazia romana. Alla fine dell'impero romano il territorio passò tra i beni della chiesa, ma nel 1568 esso fu acquisito dalla famiglia fiorentina Del Nero che ne mantenne la proprietà fino al 1823 anno in cui il duca Vincenzo Grazioli subentrò nel possesso. Nel 1872 lo Stato italiano acquistò per i Savoia la Tenuta di Castelporziano come riserva di caccia e finalmente nel 1948 essa venne a far parte della dotazione del Presidente della Repubblica, che la destinò a propria residenza di vacanza e di caccia, finché l'usanza delle cacce presidenziali cessò nel 1977, quando il presidente Leone abolì l'attività venatoria al proprio interno. La tenuta occupa circa 6.000 ettari di terreno in cui sono presenti la maggior parte degli ecosistemi costieri tipici dell'ambiente mediterraneo con le aree a macchia bassa ed alta con le tipiche specie sempreverdi ed aromatiche; si attraversa poi l'ambiente a lecceta, le pinete di pino domestico, il bosco misto di querce (tipico delle pianure costiere), la sughereta, i pascoli per gli allevamenti del bestiame dome-

stico e le aree per le coltivazioni estensive dei cereali. Alla grande varietà della vegetazione corrisponde un'analogha ricchezza di specie animali quali cinghiali, daini e caprioli, la volpe, il riccio, la martora, la faina, la puzzola e il tasso, l'istrice, la lepre italiana e il co-

niglio selvatico. Comunque arrivati a destinazione abbiamo iniziato la visita al Museo Storico Archeologico che in diverse sale espositive raccoglie più di duecento reperti provenienti dagli scavi archeologici effettuati nella tenuta a partire dalla metà del 1800 ed esposti in ordine cronologico. Tra i tanti e importanti si segnalano per il loro rilevante valore storico, documentario e artistico una tomba con ricco corredo funerario e parte di un soffitto dipinto di età romana di una villa imperiale. Il piano nobile del Castello invece conserva oggetti di arredo risalenti al periodo sabauda le cui tematiche principali riguardano la famiglia Savoia e la caccia. Infine la visita è terminata con gli spazi espositivi delle carrozze e delle auto storiche nella "Loggia delle carrozze" e nel "Padiglione delle carrozze" dove si conservano appunto le carrozze per le passeggiate nei viali della Tenuta e per condurre gli ospiti sui terreni della caccia ed anche i calessi con i quali le dame accompagnavano la Sovrana. Alle carrozze si sono aggiunte due autovetture storiche tra cui la Flaminia 355, vettura appositamente realizzata per la Presidenza della Repubblica. La visita molto bella e interessante si è chiusa con un buon pranzo nell'affollato ristorante all'interno della stessa tenuta, discretamente tenuti d'occhio dalle guardie preposte alla sicurezza.

Mauro Cochi

GRAZIE LUCIANA, BUONA VITA!



Quando lo scorso 30 luglio, subito dopo lo svolgimento del Premio Goccia d'Oro, la nostra vicepresidente Luciana Magini mi chiamò per dirmi che mi voleva incontrare per una comunicazione importante, pensai che mi volesse proporre qualche altra iniziativa culturale per la nostra Associazione. Purtroppo la comunicazione riguardava tutt'altro e mi procurò un vero dispiacere. Luciana, con la voce rotta dall'emozione, mi disse che si sarebbe dimessa da tutte le mansioni che ricopriva in seno all'associazione per motivi strettamente personali e famigliari. Tenne subito a precisare che sarebbe comunque rimasta nostra socia. Rimasi sinceramente spiazzato perché dopo ben 17 anni di "onorato servizio" e di fattiva collaborazione non mi aspettavo una simile notizia da Luciana. Per la nostra associazione Lei è sempre stata un punto di riferimento sia per il notevole contributo culturale che riusciva a dare e sia per l'impegno strettamente operativo sempre pronta a rimboccarsi le maniche. Ci mancherà tantissimo la sua perspicacia nell'affrontare le varie problematiche che si prospettavano durante le nostre riunioni del Consiglio direttivo.

Facendomi partecipe del sentimento di tutti i nostri soci le auguro ogni bene e felicità con la speranza che, compatibilmente con i suoi impegni famigliari, ci possa inviare ancora qualche articolo per il nostro giornale.

Grazie Luciana, buona vita e un sincero abbraccio da tutti noi.

Aurelio Alessandroni (presidente)

A norma di statuto il Consiglio Direttivo, riunitosi in seduta straordinaria il giorno 22 agosto 2024, ha eletto all'unanimità vicepresidente dell'Associazione "G. Centra Aps": Paolo Mariani. Anche a lui facciamo gli auguri per il nuovo incarico che andrà a ricoprire in seno alla nostra associazione.

AI CONSIGLIERI COMUNALI DI ROCCA MASSIMA

-Indicazioni stradali per un sopralluogo-



Voglio sollecitare gli Amministratori comunali a prendere le deliberazioni che ritengono più opportune per rendere percorribile con un minimo di sicurezza un tratto di strada che conduce alla località "Lo Vasso" dove alcuni rocchigiani devono recarsi per coltivare uliveti di loro proprietà. L'incuria su questa strada dura ormai da anni e perciò mi viene da pensare che gli Amministratori attuali non la conoscano affatto ed allora do loro delle indicazioni per raggiungere il posto qualora volessero prendere visione della trascuratezza cui versa la via:

1) Imboccare via La Chiusa. 2) Girare alla prima a destra se si è imboccata la Chiusa dalla provinciale oppure la prima a sinistra se si arriva da via Tinello. 3) Percorrere circa 300 metri e prendere la strada a destra. 4) Appena girati fermarsi e fare un po' di passi a piedi per vedere se ci sono sassi in mezzo alla strada e verificare se c'è spazio per proseguire senza rovinare la

carrozzeria dell'automobile urtando sui rami e rovi che sporgono sulla strada (fare attenzione che sulla destra perché c'è una scarpata pericolosa). 5) Fate il sopralluogo e possibilmente prendete provvedimenti!

Ringrazio la redazione de Lo Sperone che mi ha concesso questo spazio (...forse per ringraziarmi degli articoli che talvolta ho inviato loro).

Remo Del Ferraro



ONORANZE FUNEBRI
PALOMBELLI

06.964.81.20

"Dal 1991 nei servizi funebri"

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

GIULIANELLO

-Riprendono gradualmente le varie attività del Centro sociale “Il Ponte Aps” -



Dopo la pausa estiva sono riprese le varie attività del Centro anziani di Giulianello. Però prima della riapertura ufficiale, visto lo stato di logoramento delle mura interne dei locali del Centro, alcuni membri del Direttivo, con una meritoria iniziativa, si sono armati di spatola, pennello e tinta e hanno pitturato tutte pareti che necessitavano di manutenzione. Hanno fatto veramente un ottimo lavoro, ora i locali sono più freschi e accoglienti; bravissimi tutti! Informiamo che a



partire dalla metà di settembre riprenderanno gradualmente le varie attività motorie: ballo, ginnastica e yoga; nel frattempo sono già in corso i tornei di burraco, per informazioni contattare Sonia al 3401838847. Domenica 14 settembre presso il ristorante “Il Ritrovo” ci sarà un pranzo conviviale di tutti i Centri Anziani del Lazio, saranno presenti i Presidenti e alcuni membri dei Consigli Direttivi e con l’occasione si parlerà anche dei programmi futuri che i Centri sociali laziali intendono perseguire nella prossima stagione. Avvisiamo che nel mese di settembre non ci saranno le cene sociali che riprenderanno alla grande ad ottobre e precisamente sabato 5 e sabato 19; le prenotazioni dopo la metà di settembre presso la nostra segreteria. Come al solito tutte le notizie ed informazioni varie che riguardano il nostro sodalizio le potete leggere nella bacheca del Centro oppure nel report mensile pubblicato su Lo Sperone di Rocca Massima.

Aurelio Alessandroni

VELLETRI

PER LA FESTA DELL’UVA TORNA WINE FESTIVAL “NICOLA FERRI”

L’edizione 2024, che si svolgerà nel periodo tra fine settembre e inizio ottobre, sarà dedicata al maestro Giuseppe Cherubini.



Come tradizione, prima della pausa estiva, parte l’organizzazione del Velletri Wine Festival “Nicola Ferri” giunto quest’anno alla sua XI edizione. Esso venne istituito nel 2013 da una idea di Alessandro Filippi, dell’allora assessore all’agricoltura Orlando Pocci e dell’allora Consigliere Comunale Romina Trenta. La rassegna che vuole valorizzare il binomio arte e vino in questi anni è diventata uno degli appuntamenti culturali più importanti dell’annuale Festa dell’Uva e del Vino. L’edizione 2024 della rassegna, istituita nel 2013 da una idea di Alessandro Filippi, con l’allora assessore Orlando Pocci e sostenuta dalla compianta assessore Romina Trenta, sarà dedicata quest’anno al maestro Giuseppe Cherubini. Si tratta di un’artista di caratura internazionale, vissuto nella cittadina di Giulianello frazione di Cori, dove ha lavorato e aveva studio nella vasta campagna ai piedi dei Monti Lepini che gli avevano dato i

natali, essendo lui di Rocca Massima. Cherubini è stato uno scultore che ha svolto una ricerca attraverso le varie espressioni della scultura stessa, dal tutto tondo, al bassorilievo, fino alla medaglia. Ha lasciato una vasta collezione di opere, una selezione delle stesse sarà esposta in suo ricordo grazie alla collaborazione della famiglia, specialmente sarà dato spazio alla medaglia, ne ha realizzate di importanti per eventi che hanno segnato la storia del territorio Lepino. Nella Basilica Concattedrale di Santa Maria Assunta a Segni si trovano importanti arredi sacri realizzati con tecnica ed esperienza dal maestro, ricordiamo la Via Crucis, il busto di San Bruno, l’ambone, opere di Cherubini vivono in collezioni pubbliche e private. A lui si deve anche il prezioso medaglione con l’effigie della Madonna delle Grazie di Velletri che la Priora del Gruppo di Costume “Le Zitelle Velletrane” indossa sul suo abito storico nella processione della Madonna delle Grazie. Un ricordo che apre la serie che abbiamo definito “le mostre della memoria” che vuole ricordare gli artisti che hanno vissuto e lavorato sul territorio, affinché le nuove generazioni sappiano e conoscano “amando” la propria terra ha fatto sì che fosse conosciuta anche attraverso le varie espressioni artistiche.

La nostra Associazione sostiene la manifestazione dedicata allo scultore Giuseppe Cherubini che fin dal momento della nostra costituzione ci è stato sempre vicino condividendo e apprezzando il nostro operato e non facendoci mai mancare preziosi suggerimenti. Era sempre presente ad ogni nostra iniziativa e per noi ha realizzato la bella medaglia in bronzo che

poi abbiamo adottata come nostro logo. A Rocca Massima c'è un'altra opera bronzea del Maestro: la lastra posta sulla facciata della chiesa di San Michele Arcangelo commissionata dalla Proloco per onorare il nostro cittadino Angelo Fabiani, grande musicista e matematico.



VELLETRI IN RIMA



Sparlare degli altri, buoni o cattivi è sempre stato un “mestiere” portato avanti da chi, in genere ha poco da fare e molto da nascondere. Sono pieni i libri del mondo di questo modo, del tutto gratuito e pericoloso, di argomentare e spesso rovinare persone.

‘A mardicenza

‘A mardicenza è mestiere quotidiano d’omini e de femmine pezzute che, a core aroperto n’cima a’ mano sparleno de’ boni e de’ cornute.

Pecchè n’te crede che ssi ttu si bbono e nun si fatto mai gnente de male te credi da sarvatte, zitto zitto da chelle lengue che t’onno arotane.

Te stanno lla a contane tutti i peli s’aricordeno cose mai successe aricconteno co’ assai particolari fatti che sanno propa solo esse.

Ma chi certo nun te’ gnente da fane drento pe sa brodaglia ce se sguazza e nu gli frega si po’ rovinane ‘n omo, ‘na femmina oppure ‘na ragazza

E quando ‘na parola po’ è partita ce sta sempre caituno ‘n po’ zelante che si è volata ‘na palla de neve ‘a redduce n’u monte de valanghe

E si pe’ caso sotto a ssa’ valanga tune te c’aritrovi aribbelato avoglia a ddine: “Nun so stato io!” pecchene tutti t’onno già bollato.

E chelle belle genti piazzarole che pe’ mestiere aroteno ‘a lengua s’appronteno pe’ ‘nventà storie nove e arimetteno ao foco l’atra legna.

Giuseppina Ceraso

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Ciotoline allo zafferano

Ingredienti: 4 peperoni gialli medi- 400 gr di polpa di vitello tritata- 150 gr di pan carré- 2 uova- 60 gr di grana padano grattugiato- 1,5 di latte- 2 bustine di zafferano- un mazzetto di maggiorana- una cipolla- 20 gr di pecorino romano- mezzo bicchiere di vino bianco secco- olio extravergine d’oliva- sale- pepe

Preparazione: Fate soffriggere la cipolla tritata in un padellino con un filo d’olio. Bagnate il pan carré spezzettato con il latte in cui avete sciolto una bustina di zafferano. Raccogliete la carne in una ciotola con la grana, le uova, la cipolla soffitta, una manciata di foglioline di maggiorana tritate, il pan carré strizzato e spezzettato, un pizzico di sale e una macinata di pepe: mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lavate i peperoni, tagliate la calotta, eliminate i semi e le nervature, farciteli con il composto di carne e cospargete la superficie con il pecorino grattugiato con una grattugia a fori grossi. Mettete i peperoni in una pirofila con le loro calotte e versate sul fondo il vino in cui avrete sciolto lo zafferano rimasto, un pizzico di sale e di pepe: fateli cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 45 minuti, bagnandoli ogni tanto con il fondo di cottura. Serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.



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 distribuzione:
Franco Della Vecchia
Info Redazione:
E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it

**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 3 Settembre 2024**

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.

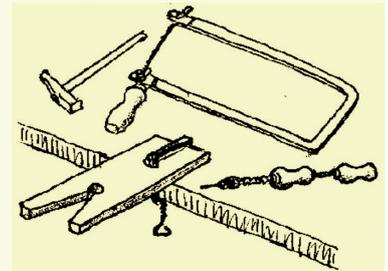
Giochi e trastulli del tempo passato

In questo numero parliamo del ...

Trafofo

Che fine ha fatto il *Trafofo*? Perfino questo semplice strumento, che per tanti anni fu presente tra le cianfrusaglie di ogni ragazzino, oggi è scomparso, rimanendo come insostituibile strumento solo sul banchetto di qualche artigiano. Si tratta di un esile seghetto teso da un archetto metallico, per compiere piccoli lavori di falegnameria, e in particolare per ritagliare forme da fogli di compensato.

In ogni casa v'era uno spigolo di tavolino rovinato dall'afondamento del seghetto, nonostante la basetta che, fissata al tavolo tramite un morsetto, doveva servire come appoggio per il lavoro. L'archetto e gli altri accessori si potevano acquistare separatamente in ferramenta, come pure le lamette di ricambio, di vari spessori. Ma esistevano anche confezioni contenenti archetto, seghette, morsetto e basetta, trapano e martello. In cartoleria si trovavano modelli da incollare sul compensato, come guida per il ritaglio: servivano per la realizzazione di pezzi che, poi assemblati, costituivano oggetti e accessori d'uso comune come portapenne, mensoline, e altro. Classico modello per un lungo lavoro di pazienza e precisione, era la Torre Eiffel: per ognuno dei tanti fori che andavano prodotti sulle quattro facciate della torre, bisognava bucare il compensato, smontare il seghetto e infilarvelo, ritagliare poi il foro dall'interno, e smontare di nuovo il seghetto. Il *Trafofo* fu sicuramente, insieme al *Meccano*, il gioco più utile alla educazione delle abilità manuali di intere generazioni di ragazzi; e il tormento di tanti falegnami, assillati dalle continue richieste di pezzi di compensato. A scuola si affidava l'incarico, a chi possedeva un trafofo, di ritagliare le regioni italiane ricalcate dal libro, in modo da poterle assemblare e fare un *puzzle* della nazione. Ma non si ha memoria di alcuna regione che abbia mai combaciato con la confinante.



Roberto Zaccagnini



STUDIO MEDICO BETTI

Centro di Terapia del Dolore

DOLORE CRONICO BENIGNO - DOLORE ONCOLOGICO

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

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