

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

Anno 24 numero 11

Associazionismo è confronto

Sabato 9 novembre 2024

Cori - Giulianello
Notizie di Centri anziani

Rocca Massima
Feste d'autunno

Velletri
Poesie e giochi d'una volta

Festeggiata a Rocca Massima la 18ª Sagra dei Marroni

-Il clima e la cronica carenza di parcheggi hanno (quasi) compromesso la festa-

Correva l'anno 2012 e su "Lo Sperone" di novembre Remo Del Ferraro iniziava il suo articolo nel quale descriveva lo svolgimento della sesta edizione della Sagra dei Marroni in questo modo: *"Chi mi conosce sa che quando esco di casa per andare in piazza prendo la macchina anche se la distanza non sia più di 300 metri. Lo so che è un'assurdità ma ormai è un'abitudine: prendo la macchina quasi senza accorgermene. Domenica 20 ottobre (2012), però, sono uscito a piedi perché prevedevo che parcheggiare la macchina agli Alberetti sarebbe stato difficile: era il giorno della sagra della castagna ed era prevedibile l'arrivo in paese di*



un gran numero di persone, di mezzi o quant'altro e quindi, vista la carenza di parcheggi che ormai ci appartiene, ho fatto bene ad uscire senza macchina, tanto non avrei trovato un posto nemmeno a pagarlo oro" ...

Come vedete sono passati ben 12 anni e a Rocca Massima il problema è sempre lo stesso: la mancanza di parcheggi, che viene sempre più evidenziato in occasione di avvenimenti festivi! E' pur vero che l'attuale amministrazione si è fatta carico ufficialmente di realizzarli nel giro di due/tre anni, ma è sempre bene fargli presente, quando se ne presenta l'occasione, che le promesse vanno mantenute e stavolta vigileremo per davvero! Detto ciò parliamo della

Sagra di quest'anno giunta alla sua 18ª edizione. La Sagra dei Marroni, infatti, è una manifestazione che, come poche altre nel corso dell'anno, crea un gran movimento in paese perché è organizzata con cura e ben pubblicizzata. Chiaramente le castagne sono il principale motivo

di richiamo ma l'associazione "La Castagna di Rocca Massima Aps", che promuove e gestisce la sagra, per l'occasione organizza una serie di iniziative che invogliano il visitatore a fermarsi non solo per acquistare il prelibato frutto autunnale, gustare le caldarroste e gli altri prodotti tipici del territorio ma anche per il clima di festa che connota tutta la manifestazione. Purtroppo quando si organizzano feste a cielo aperto bisogna fare sempre i conti con "Giovane Pluvio" e se per caso quel giorno lui si sveglia e scende dal letto dal verso sbagliato... beh, son dolori per tutti e...

Segue a pag 2

Sommario

La 18ª sagra dei marroni	1-
Meditazione tra i boschi	3
La sagra della polenta	3
La festa di Halloween	4
Elezioni al C.A. di Cori	5
"Argento Vivo" con i nipoti	6
Cori: presentato "Semente"	7
Errori di interpretazione...	8
I crisantemi	9
La "resa" dell'olio	10
La sindrome miofaciale	11
Le partecipazioni statali	12
Ricordo di Massimo	13
Notizie dal C.A. "Il Ponte"	14
Velletri in rima	15
Le ricette della massaia	15
I giochi d'una volta	16



INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)

Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388

e-mail: lucarelliolive@email.it

web page: www.olivelucarelli.it

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

Da pag 1

quanto di buono è stato preparato con tanti sacrifici per predisporre al meglio un evento, il tutto va a farsi benedire. Quest'anno, ahimè, è successo proprio questo, il tempo non è stato clemente specialmente nel primo dei due fine settimana previsti per la Sagra. Già da sabato 19 si aveva avuto il sentore che le condizioni meteo non sarebbero state favorevoli ed infatti la mattina di domenica 20 ottobre il tempo a Rocca Massima era quasi invernale: nebbia, pioviggine e un venticello freddo che non promettevano niente di buono. Tant'è che l'organizzazione, seppur a malincuore, è stata costretta ad annullare tutti gli spettacoli che erano in programma. Nella tarda mattinata, quasi inaspettatamente, il tempo si è rimesso un pochino e già dal primo pomeriggio Rocca Massima si è animata: pian piano si sono visti gruppi sempre più numerosi di visitatori che hanno incominciato a riempire i pochi parcheggi ma anche (e meno male) a riempire la piazza e ad acquistare i nostri prelibati marroni suscitando la quasi inaspettata gioia dei nostri produttori, dei venditori e dei nostri esercenti. L'organizzazione ha immediatamente dato fuoco ai bracieri per cuocere le castagne e tutti ci siamo inebriati dal profumo inconfondibile delle caldarroste che arieggiava in piazza. Evviva! La festa delle castagne, seppur mezza rovinata dal tempo, era finalmente incominciata. Nel secondo weekend, specialmente domenica 27 ottobre, le cose sono andate meglio: le preghiere rivolte al cielo affinché stavolta fosse più clemente sono state accolte e tutte le manifestazioni, rimandate la settimana prima, si sono potute svolgere quasi (e sottolineo il quasi) senza intoppi. Ma...c'è sempre un ma, purtroppo! Le preghiere al cielo per scongiurare il maltempo, oltre agli organizzatori locali, le hanno fatte anche quelli dei paesi limitrofi che erano stati costretti dalle intemperie a rimandare le loro feste. Quindi si sono sovrapposte le sagre di: Segni,

Montelanico, Cave, Norma, Rocca Di Papa, tanto per rimanere in zona. Capirete bene che a Rocca Massima, con tanta concorrenza, i visitatori, rispetto alle sagre degli anni passati sono stati decisamente "pochini". In compenso hanno fatto salire il numero di presenze gli accompagnatori al seguito dei camion che, sebbene ci hanno fatto un po' incavolare per



MOMENTI DELLA SAGRA 2024

il trambusto assordante, hanno comunque animato la piazza congiuntamente a quelli al seguito dei quad e dei trattori. Insomma tutto sommato questo via vai ha ridato un po' di linfa all'organizzazione, ai commercianti e anche ai produttori di castagne. Onestamente, e per dovere di cronaca, dobbiamo dire che il numero dei grossi camion saliti in paese ci è parso eccessivo, ne abbiamo contati oltre cinquanta che ovviamente hanno generato confusione e non tutti hanno gradito questo "festoso caos". Alcuni concittadini e anche alcuni turisti, sono rimasti addirittura bloccati nelle proprie auto per diversi interminabili minuti a causa dell'inevitabile blocco delle nostre stradine urbane causato da questi grossi "bisonti" della strada. Quindi alla luce di quanto accaduto vorremmo fare alcune considerazioni; solo piccoli appunti che abbiamo elaborato captando alcuni commenti sussurrati in piazza da vari visitatori e anche da concittadini. Dopo 18 anni di grande successo crediamo che la Sagra dei marroni, così come è concepita, abbia bisogno di un restyling. La grande festa di piazza, in un momento

in cui si sta cercando di rivalorizzare i Centri Storici dei piccoli paesi come il nostro, vada rivisitata favore di percorsi con punti vendita di castagne e bancarelle varie collocati dentro le mura. La piazza potrebbe rimanere a disposizione dell'organizzazione per lo stand culinario e per la cottura (esclusiva) delle caldarroste. Anche alcuni spettacoli del programma andrebbero rivisti: la rievocazione un po' "fantasiosa" della nostra storia medievale ormai non "acchiappa" quasi più, i tanti mezzi meccanici (camion, quad, trattori, roulotte ecc.) che arrivano quasi contemporaneamente in paese creano indubbiamente disagi, inquinamento acustico e purtroppo anche ambientale. Per carità ora non è proprio il caso di mandare tutto all'aria ma una riconsiderata a tutto questo contesto andrebbe data. Badate bene: le nostre riflessioni non devono assolutamente passare per una

critica disfattista, assolutamente no, ci mancherebbe! Più semplicemente vogliono essere stimoli spassionati per eventualmente migliorare e migliorarsi tutti.

Comunque alla fine di quanto scritto dobbiamo indiscutibilmente fare tutti noi un grande applauso all'Associazione "La Castagna di Rocca Massima Aps" e a tutti i loro soci per l'impegno profuso nell'organizzare la Sagra dei Marroni che, seppur stia mostrando qualche piccola crepa dovuta al logorio del tempo, rimarrà sempre un punto di riferimento per tanti turisti che conoscono Rocca Massima e apprezzano le nostre castagne grazie alla Sagra dei Marroni e all'Associazione "La Castagna" che organizza questo importante evento autunnale. Sicuramente gli organizzatori, da persone intelligenti qual sono, sapranno cogliere questi modesti suggerimenti e sin dalla prossima Sagra faranno del tutto per stupirci con innovazioni sorprendenti. Grazie a tutti i "faticatori" della Sagra e chi vivrà... vedrà!

Aurelio Alessandrini

Una felice giornata trascorsa a Rocca Massima



Domenica 13 ottobre ho organizzato, insieme alla mia amica Susy residente ad Aprilia, insegnante yoga, una giornata all'insegna della natura, yoga e cultura; con noi c'erano anche un gruppo di persone desiderosi di conoscersi e di conoscere il nostro bel Borgo. Abbiamo iniziato la giornata con una passeggiata tra i boschi per poi arrivare ai castagneti dell'azienda Talea che ci ha accolto per fare yoga e meditazione. Ci siamo rilassati aiutati dal ronzio delle api, dai ricci delle castagne che cadevano ritmicamente, dal suono dell'armonium e delle campane tibetane, insomma si è creata un'atmosfera distensiva che è arrivata direttamente al cuore e alla mente.

Finita la pratica, Federico e Claudia (titolari dell'azienda) ci hanno ristorato con prodotti tipici d'una volta veramente a km 0; abbiamo consumato una zuppa di castagne e fagioli da "urlo" il tutto contornato da convivialità, allegria e voglia di stare insieme.

Nel pomeriggio il nostro gruppo si è incamminato alla volta della chiesa parrocchiale (del XII secolo) dedicata a San Michele Arcangelo, dove il sig. Augusto Cianfoni, rappresentante della proloco, ci ha accolti suonando alcuni brani classici con il nostro portentoso Organo; a seguire ci ha esposto un'esauritiva descrizione della storia del borgo rocchigiano e della sua chiesa dedicata al Santo Arcangelo patrono di Rocca Massima.

La bellissima giornata purtroppo è finita in un battibaleno e, sebbene con un po' di rammarico, abbiamo dovuto salutare il gruppo di "nuovi amici" tutti contenti della giornata passata insieme e, anche se non tutti si conoscevano, abbiamo trascorso un giorno meraviglioso; è proprio questo il bello di questi raduni socievoli. Condivido volentieri questa bellissima esperienza sul giornale locale "Lo Sperone" perché il nostro territorio ci offre tanto: la natura, la storia e panorami fiabeschi! Rocca Massima, essendo un piccolo borgo, facilita le relazioni tra le persone, cose molto importanti e indispensabili, visti i tempi!

Silvia Santi

Continuano le feste dell'autunno rocchigiano al via la 4ª Sagra della polenta

ASSOCIAZIONE CULTURALE A.P.S. LA CASTAGNA DI ROCCA MASSIMA

Comune di Rocca Massima

Domenica 17 Novembre 2024

4ª Sagra della Polenta

ore 10:00 APERTURA MERCATINO

ore 13:00 PRANZO

Menù: Polenta, Salsiccia, Spuntatura, Broccoletti, Acqua, Vino

Dalle ore 13:00-15:00 RASKA & PAOLA

LA CASTAGNA DI ROCCA MASSIMA ASSOCIAZIONE LA CASTAGNA 366 9935 735

Ottobre è appena passato e ci siamo lasciati alle spalle la festa della 18ª Sagra dei Marroni che è trascorsa piacevolmente seppur con qualche piccola incertezza dovuta principalmente al tempo; ma di questo evento abbiamo parlato a pag 1 e 2 dell'attuale numero del nostro giornale. Come dicevamo, nonostante qualche intoppo avuto nella precedente Sagra, l'associazione "La Castagna di Rocca Massima Aps" ha pensato bene di continuare i festeggiamenti autunnali organizzando la 4ª edizione della Sagra della Polenta. Tale manifestazione si terrà nella piazza principale di Rocca Massima domenica 14 novembre dalle ore 10.00 e sarà l'occasione per assaporare la tipica pietanza locale che solitamente si consuma nel periodo tardo Autunno/Inverno. L'organizzazione, oltre che preparare gli ingredienti propri di questo piatto: farina di polenta, spuntature e salsicce di maiali nostrani, broccoletti di Sezze e ovviamente vino rosso novello che non guasta mai, ha già preparato alcuni contenitori colmi dei nostri marroni da trasformare, il giorno della sagra, in gustosissime caldarroste. In Piazza ci saranno tante tipiche bancarelle e la festa sarà allietata dal duo canoro: Raska e Paola. Allora non vi resta che salire a Rocca Massima domenica 14 novembre per partecipare alla nostra polentata e gustare le nostre ottime caldarroste. Vi aspettiamo numerosi. (A.A.)

LA FESTA DI HALLOWEEN

UNA CELEBRAZIONE CHE HA ANIMATO IL CENTRO STORICO DI ROCCA MASSIMA



La festa di Halloween più passano gli anni e più prende piede e soprattutto dai più piccoli è particolarmente attesa perché il mondo del mistero e della paura unito al gioco del mascheramento esalta la loro fantasia.

Purtroppo i bambini nel nostro paese sono un po' pochini e allora il Gruppo Giovanile di Rocca Massima, coinvolgendo altre associazioni e amici dei paesi vicini, ha organizzato una bella festa alla quale hanno partecipato in tanti. Il paese si è animato e i vicoli del borgo solitamente silenziosi hanno visto lo sfilare giocoso di tanti bambini mascherati insieme ai loro genitori ed amici.

Tante zucche (il simbolo di Halloween) hanno adornato vie e punti di ritrovo della simpatica manifestazione che per un giorno ha dato un'occasione di divertimento e rivitalizzato il paese.

Va reso merito agli organizzatori che hanno messo un altro mattone al muro che tenta di frenare il progressivo spopolamento. Tra sagre, percorsi naturalistici, manifestazioni culturali di vario genere cominciano ad essere abbastanza numerose le occasioni che possono attirare persone verso il

nostro paese. Tutti assieme dobbiamo insistere su questa strada perché se non è facile prevedere che piega prenderà il mondo fra qualche anno è comunque cosa buona e giusta cercare di resistere.

Dato che abbiamo un po' di spazio, dopo aver reso merito al GTG di Rocca Massima, voglio approfittare per due riflessioni al volo sulla festa di Halloween.

Nella nuova era del digitale i social la fanno da padroni e anche a chi, come me, li usa rarissimamente e ci butta lo sguardo solo ogni tanto, capita di imbattersi in post di ogni tipo: alcuni intelligenti, molti banali ma se ne trovano anche di demenziali. In questo "mare magnum" mi sono imbattuto in questo: *"Credo che per noi cristiani il modo più bello di festeggiare Halloween sia non festeggiarlo affatto e ricordarci che è la festa di Ognissanti, la festa più bella dell'anno perché è l'onomastico di tutti. Auguri a tutti gli amici!!!!"*

Sembra un invito a rigettare in pieno una festa d'importazione per difendere nostre sacre tradizioni ben più degne. È vero che Halloween si è affermata grazie all'influenza della cultura e delle tradizioni americane facilitate dal peso dell'egemonia economica di questa grande nazione ma è un fenomeno non nuovo. Quando culture diverse si incontrano è normale che finiscano per influenzarsi reciprocamente. Pensiamo alle due feste più importanti della nostra religione cristiana: il Natale e la Pasqua. Esse si sono andate a sommare e fondere con festività precristiane e pagane per poi continuare a inserire altri elementi di tradizioni di nuove culture con cui nel corso degli anni sono venute in contatto; pensiamo, ad esempio, alla tradizione dell'albero di Natale che è arrivata a identificare la festa come il presepe che pure ne è la plastica rievocazione.

Da una piccola ricerca che ho fatto ho scoperto che per Halloween c'è

stato addirittura una specie di rimbalzo. Gli elementi caratteristici di questa festa sono nati in Europa e si sono affermati soprattutto nelle nazioni più a nord. In America arrivano nel 1800 quando si verificò una massiccia immigrazione irlandese e scozzese per poi tornare di nuovo in Europa nella seconda metà del 1900 soprattutto sotto l'influenza delle pellicole cinematografiche prodotte dai grandi registi americani sostenuti da un'industria del tutto nuova per il nostro continente.

Ovviamente una festa con le sue particolari attrattive che si diffonde in più zone del mondo non poteva non attirare l'attenzione del mondo del commercio che anno dopo anno ha creato una serie di gadget e nuove attrazioni aumentando l'attesa e naturalmente il fatturato.

A questo punto a noi "cristiani", un po' più datati, non ci resta che pazientare e adeguarsi ai tempi che corrono, anche perché i nostri nipotini non capirebbero mai un nostro diniego a farli partecipare a questa sorta di Carnevale anticipato.

Remo Del Ferraro



Assemblea annuale al Centro Sociale "Argento Vivo" di Cori Enrico Todini rieletto Presidente



DA SX. IL VICE PRESIDENTE TONINO CICINELLI, L'ASSESSORE SIMONETTA IMPERIA, IL PRESIDENTE ENRICO TODINI, L'ASSESSORE MICHELE TODINI, LA PROGETTISTA GIORGIA MORETTINI

Mercoledì 30 ottobre, alle ore 17,30, si è svolta, al Centro Sociale "Argento Vivo" di Cori, l'assemblea annuale con all'ordine del giorno la relazione del Presidente e conseguenti nuove elezioni. Erano presenti, in rappresentanza dell'Amministrazione, l'assessore al bilancio e all'agricoltura Simonetta Imperia, il dott. Michele Todini, assessore alla cultura e in qualità di commercialista del Centro, la dott.ssa Giorgia Morettini, progettista, e l'intero Consiglio direttivo. La sala si è riempita oltre ogni previsione, tanto che molti sono rimasti in piedi nel corso di tutta la manifestazione. A coordinare la serata è stato preposto il vice presidente Tonino Cicinelli, il quale, dopo i saluti e ringraziamenti a tutti i presenti ha invitato l'assessore Simonetta Imperia a porgere i saluti a nome del Sindaco impegnato altrove. Simonetta ha posto in risalto l'importanza del Centro Sociale di Cori per l'assidua presenza nel territorio e per le molte attività espleta-

te dal Centro. E' stata la volta dell'assessore Michele Todini, che ha ribadito la sinergia di questo Ente Sociale del terzo settore, facendo riferimento anche ad un progetto, in itinere, a favore delle attività del Centro, di cui se ne parlerà più dettagliatamente in seguito. A tale proposito, anche la dott.ssa Giorgia Morettini, in un suo successivo intervento, ha confermato l'esistenza di tale progetto teso a favorire i molti programmi futuri di "Argento Vivo". Ha preso, quindi, la parola il presidente Enrico Todini, illustrando dettagliatamente tutta l'attività annuale svolta, facendo presente che, nonostante le innumerevoli spese affrontate, c'è un attivo di bilancio di oltre 17.000 euro, a dimostranza di una gestione corretta ed oculata. Ha ringraziato poi tutto il Comitato, elencando per ciascuno i compiti e gli impegni rispettati sempre a livello di volontariato, le cuochi Ivetta, Franca e Nazzarena, nonché Franco, Bruno, Pino, Vincenza, Luisa e quanti altri si dedicano, volontariamente, alle attività e alla perfetta riuscita della cena del sabato sera. Infine, il presidente ha manifestato l'intenzione di lasciare la carica di presidente, ben consapevole di non essere "attaccato alla poltrona". Ha poi proposto all'assemblea di riconfermare i sette membri del Comitato direttivo: Enrico Todini, Nando Carucci,



I NUMEROSI SOCI INTERVENUTI ALL'ASSEMBLEA

Tonino Cicinelli, Franco Carosi, Ivetta Guidi, Nazzarena Cucchiarelli, Pino Carucci e, in aggiunta, Mario Maciucca, tesoriere esattore. L'assemblea ha quindi votato all'unanimità la conferma del Comitato. In seguito a ciò, ha preso di nuovo la parola Tonino Cicinelli e, in qualità di vice presidente, in accordo con tutto il Comitato ha chiesto ad Enrico Todini di accettare nuovamente l'incarico di presidente, tale richiesta è stata suffragata dal consenso dell'intera assemblea e, quindi, Enrico ha accettato con l'incoraggiamento di tutti la carica di Presidente. Si sono susseguite parole di ringraziamento e di augurio al "nuovo" Presidente e a tutto il Comitato, mentre, allietati dal virtuosismo di Daniele Raponi con la sua fisarmonica ed organetto, Ivetta e tutto il personale già descritto, imbandiva, per tutti i presenti, una ricca cena. Presidente Enrico Todini, a lei e a tutto il Comitato i migliori auguri "ad maiora".

Tonino Cicinelli


AUTOSCUOLE PASQUALI
3939018542 - 3939704339



Cori - Via San Nicola, 48 - 06 9677178
Giulianello - Via della Stazione, 25 - 06 97654669
Sermoneta - Via Le Pastine, 77 - 0773 1888438

AGENZIA PRATICHE AUTO

ORARI: 9.00 - 12.30 / 16.00 - 20.00 • SABATO POMERIGGIO E DOMENICA RIPOSO

Stupenda e commovente mattinata al Centro Sociale di Cori I bambini di “Arcobaleno Winnie Pooh” incontrano i nonni



Mercoledì 23 ottobre, al Centro Sociale “Argento Vivo” di Cori si è svolto un commovente e stupendo incontro tra alcuni nonni del centro e una classe di “Arcobaleno Winnie Pooh” coordinata dalle insegnanti Cristina Corbi e Annalisa Vona.

Tredici bambini, accompagnati dalle loro insegnanti hanno fatto ingresso al Centro ed hanno subito suscitato la simpatia di tutti i presenti. Dopo i saluti di “benvenuti” da parte del presidente Enrico Todini, è stata loro offerta un’abbondante colazione preparata dalle cuoche de Centro Ivetta Guidi e Franca Pellacchi, a base di cioccolato caldo, cornetti e ciambellone, serviti con la consueta professionalità da Franco Carosi. Particolarmente commovente è stata l’apposizione, da parte di ogni bambino, di una simpatica coccarda ad ogni nonno presente, con la scritta: “non si è mai troppo anziani per sentirsi giovani”. Subito dopo alcuni nonni: Concetta Galati, Ilse Palombi, Giorgio

Tora e Tonino Cicinelli, coordinati dall’innata sensibilità di Luisa Longhi, avvalorata e accresciuta negli anni anche dalla sua attività di insegnante di scuola materna, ideatrice, inoltre, dell’addobbo della sala, hanno letto ai bambini delle filastrocche intervallate da indovinelli proposti dalla stessa Luisa, suscitando attenzione e sensibilità dei bimbi. La gioia ed interesse dei piccoli ospiti si è manifestata ancor più quando Giorgio Tora ha spiegato e fatto vedere i giochi di una volta, tra cui “jo’ piccolo”, il salto della corda, la “lippa”, la corsa all’anello, “jo’ giro d’Italia” con i tappi di metallo delle bibite, riempiti di cera e spinti attraverso un percorso stabilito. Tutti si sono cimentati in questi giochi partecipando con la tipica e tenace volontà dei bimbi. Vero momento clou dell’intera mattinata è stato quando i bambini hanno recitato una poesia dedicata ai nonni, seguita da una canzoncina altrettanto commovente che ha fatto scaturire qualche lacrima furtiva in noi anziani. Qui è emersa l’innata sensibilità dell’insegnante Cristina Corbi, la quale, con professionalità e competenza, segue questi giovani virgulti con particolare impegno, riservando loro tutte le attenzioni e delicatezze indispensabili per una crescita morale e culturale supportata dalla loro entusiasmante spontaneità. Infine, è stato donato al Centro sociale un grande disegno, eseguito in tela con il titolo: “l’Arcobaleno di Winnie Pooh per “Argento Vivo”, recante le firme di tutti i bambini partecipanti. La manifestazione ha messo in risalto un tipo di comunicazione che va oltre le semplici parole, una perfetta interazione che consente di operare un benessere psicologico per entrambi: bambini ed anziani. In particolare, i nonni, avulsi, ormai, dai ritmi frenetici e dallo stress per il lavoro, riescono ad ascoltare i nipoti offrendo il tempo loro più prezioso, e, contemporaneamente, i bimbi hanno bisogno di un adulto che dedichi tutta l’attenzione possibile per lo sviluppo della loro personalità. Ricevere molto affetto nella prima infanzia fa crescere i bambini sereni e sicuri di se stessi; e la spensieratezza dei bambini è una carica di entusiasmo per i nonni, recando loro benefici a livello psicologico e cognitivo.

Questo preziosissimo incontro, che si auspica avvenga con più frequenza, è stato possibile grazie alla consueta disponibilità del presidente Enrico Todini, sempre pronto a recepire ogni aspetto culturale e sociale per il bene del Centro “Argento Vivo”, coadiuvato dall’assidua operosità del suo Comitato, alla costante dedizione che le insegnanti Cristina Corbi e Annalisa Vona riservano a questi piccoli “eccezionali” fanciulli, e alla sensibile operosità di Luisa Longhi che, coordinando alla perfezione noi nonni, ha contribuito a rendere l’evento piacevolissimo, avvalorando, ancor più, la convinzione che “non si è mai troppo anziani per sentirsi giovani”.

Tonino Cicinelli

- 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 Monteciuollo

- 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

PRIMA

Pro-Paro

Inglesina

Mustela

FORPAPREDRETTI

OSMIA

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

STOKKE

brevi

cam

MAE

AVELIT

Pull

MAE

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

Cori accoglie con emozione il libro curato da Secondina Marafini

“SEMENTE - La rosa di Trilussa”



Una serata carica di emozioni quella che ha visto la presentazione a Cori, nella chiesa di Sant'Olive, del libro 'SEMENTE - La rosa di Trilussa', curato da Secondina Marafini. "Un dono d'amore per Rosa Tomei" così il sindaco Mauro De Lillis ha definito il volume che raccoglie notizie e foto della poetessa corese formata da Trilussa, insieme a scritti, poesie e lettere che la Tomei (1916-1966) inviò a interlocutori famosi conosciuti nella casa del suo mentore. Secondina Marafini ci racconta come Rosa (come la chiamava Trilussa) fosse "diventa essenziale nel mondo dello Studio Trilussa di via Maria Adelaide". "Non si può pensare Trilussa senza lo studio e non si può immaginare lo studio senza Rosa Tomei", scrive ancora la Marafini, citando Livio Jannattoni, uno degli intellettuali che frequentavano la casa del poeta.

"Rosa Tomei fu ed è una vera poetessa - ha affermato il primo cittadino - e ringraziamo Secondina Marafini per l'impagabile lavoro svolto sulla sua figura. Tra il materiale raccolto, ci sono le poesie destinate al conte Vittorio Cini, importante magnate e filantropo dell'epoca con cui la Tomei ebbe contatti assidui. Oggi abbiamo qui il nipote del conte Cini, Giovanni Alliata di Montereale, che ringraziamo per aver subito sostenuto l'idea di pubblicare questo libro. A lui il ringraziamento della città e dell'amministrazione. L'auspicio è che nasca un'amicizia tra Cori e la Fondazione Cini con ulteriori occasioni di incontro e di promozione della poesia di Rosa Tomei".

"L'immenso lavoro svolto da Secondina Marafini, che è anche lavoro di approfondita ricerca" è stato sottolineato dal delegato alla Cultura, Michele Todini, che ha voluto ringraziare chi ha messo a disposizione tutta la necessaria documentazione.

In collegamento telefonico è intervenuta la professoressa

Maria Ida Biggi, direttrice dell'Istituto di Teatro e Melodramma della Fondazione Giorgio Cini di Venezia. A raccontare l'iter della nascita del libro Andrea Iacometti, amministratore delegato Armando Editore, che ha annunciato un evento, con presentazione e firmacopie, di cui Secondina Marafini sarà protagonista alla fiera 'Più libri più liberi' a Roma.

Di "operazione editoriale e insieme culturale" ha parlato il prof. Rino Caputo, "resa possibile dall'incontro di due sensibilità: quella del Comune di Cori e quella della Fondazione Cini, autentica miniera della cultura italiana, nata da un grande intellettuale che ha avuto rapporti e tenuto carteggi con tutti gli artisti dell'epoca".

Entusiasta di Cori e dei suoi tesori, Giovanni Alliata di Montereale, presidente della Fondazione Archivio Vittorio Cini (che ha sede sull'isola di San Giorgio a Venezia), ha voluto rimarcare "un messaggio che la storia della Tomei ci può restituire: sul ruolo della donna abbiamo ancora molti da fare" e ha poi assicurato: "Il percorso continua, rimarremo senz'altro in contatto. Quando si parte dalle cose belle e si lavora bene, si raggiungono importanti risultati".

In dieci anni di accurato e scrupoloso lavoro, Secondina Marafini ha dedicato tre libri a Rosaria Tomei, Trilussa e al loro profondo sodalizio, umano e artistico, dando un contributo fondamentale al riscatto della donna

e della poetessa Rosa Tomei e riguardando alla sua persona la dignità di intellettuale.

"Questo - ha detto Secondina Marafini - è un viaggio che inizia dieci anni fa, fatto di tanto studio e tanta ricerca. Rosa Tomei era troppo moderna per i suoi tempi e ciò che la segnò dopo la morte del suo maestro (avvenuta 20 giorni dopo essere stato nominato senatore a vita), fisicamente e moralmente, fu il non essere riconosciuta come compagna di Trilussa, ma ancor più come intellettuale. Rosa sapeva usare la grafia di Trilussa e tutti lo sapevano, la sua poetica fu varia. Ma, per invidia, gli amici di Trilussa divennero i nemici di Rosa. Quando nel '55 uscì dalla casa - studio di via Maria Adelaide con sfratto esecutivo, iniziò una vita raminga e la salute non l'aiutò. 'Er nido', 'Invidia' e 'Vigliaccheria' è il trittico di poesie che lasciò nello studio, questi titoli esemplificano quanto era stato perpetrato: la distruzione del progetto dello studio Trilussa e la distruzione della sua vita. Oggi - ha concluso - l'abbiamo ricondotta alla sua identità".

Gli interventi sono stati intervallati dalle letture affidate alla voce e all'interpretazione di Francesca Corbi, accompagnata al pianoforte dal



Maestro Carlo Vittori, in un mix che ha arricchito di emozioni e reso ancor più coinvolgente il racconto della vita e della poesia di Rosa Tomei.

**Comunicato stampa
Comune di Cori**

Errori di interpretazione - parte 2

Lo scorso mese ho scritto a proposito di alcuni, tra i più diffusi, errori di interpretazione sul comportamento e sul linguaggio dei cani. Continuo su questo argomento perché le convinzioni sbagliate sono, purtroppo, tante e largamente diffuse.

Il cane che scodinzola è felice? No, almeno non sempre. I cani comunicano attraverso le posture, le espressioni e le vocalizzazioni e la loro comunicazione è la manifestazione degli stati emotivi. Lo scodinzolio assume significati differenti in base a come viene mossa la coda ed in base a dove è posizionata. Più la coda è alta, più indica tensione emotiva (allerta, attenzione, aggressività). Se la coda è portata bassa è sintomo di preoccupazione o, addirittura, paura. E' necessario anche osservare il movimento: se la coda si agita freneticamente ed è rigida, siamo in presenza di comunicazione aggressiva, se agitata solo in punta e tenuta bassa, il cane comunica timore o incertezza, per fare alcuni esempi. E quando il cane è felice? In genere lo scodinzolio felice è quello che interessa il tratto posteriore del corpo, il cane ancheggia e la coda fa movimenti ampi e morbidi. Ma non è sufficiente osservare solo la coda o una singola parte del corpo dei cani, la loro comunicazione coinvolge anche la testa, le orecchie, le espressioni facciali, la muscolatura, insomma capire il linguaggio dei cani è complesso e richiede tanta conoscenza ed osservazione. Il consiglio, in generale, è non essere mai riduttivi nelle interpretazioni.

I cani fanno dispetti? La risposta, assoluta, è no. Il dispetto è un'azione compiuta con l'intento di far dispiacere, di arrecare danno, e presuppone un ragio-



namento astratto. Ed i cani, pur essendo animali con grandi capacità cognitive (per molti versi paragonabili a quelle umane), non hanno la parte del cervello deputata al ragionamento astratto (che invece è presente e sviluppata nei primati, come le scimmie). Possiamo quindi escludere il vocabolo dispetti quando parliamo di cani. I comportamenti che noi interpretiamo come dispetti sono, in realtà, azioni compiute dai cani o perché sono semplicemente comportamenti naturali e spesso legati all'età (ad esempio rosicchiare mobili o sporcare in casa), o perché sintomo di un disagio vissuto dall'animale. Per esempio un cane adulto che sporca in casa o distrugge, potrebbe farlo perché, magari, patisce il restare solo. E sono comportamenti che devono essere valutati da un Educatore cinofilo e affrontati attraverso un percorso educativo.

Un altro errore interpretativo riguarda l'espressione definita "sa di aver fatto qualcosa di sbagliato!". Per i cani il concetto di giusto e sbagliato secondo i criteri umani, non è concepibile: agiscono in maniera spontanea, nel rispetto dei criteri canini. L'espressione che assumono e che viene interpretata come colpevolezza è semplicemente un'espressione di timore e preoccupazione perché sono stati rimproverati e non rie-

scono a capirne il motivo.

L'ultima (in questo articolo) convinzione errata riguarda la sterilizzazione dei cani maschi, per risolvere problemi di aggressività. L'aggressività è, innanzitutto, una forma comunicativa, messa in atto da ogni essere vivente, di qualsiasi specie, per allontanare lo stimolo ritenuto minaccioso. Può essere esibita anche in forma "eccessiva", quando le esperienze vissute, per esempio, hanno creato una memoria negativa di quelli stimoli considerati preoccupanti. A questo proposito è sempre consigliabile consultare un Educatore per valutare i comportamenti aggressivi e le loro cause e capire che percorso intraprendere. Ma a proposito di sterilizzazione, va sottolineato che non risolve i problemi di aggressività perché questa non è unicamente causata dagli ormoni. Anzi, si è riscontrato un sostanziale aumento dell'aggressività nei cani sterilizzati, perché, eliminando il testosterone, nel cane aumenta l'insicurezza e, di conseguenza, i comportamenti aggressivi diventeranno più intensi.

C'è ancora molto da imparare sui cani, e spesso la superficialità con cui ci avviciniamo a questi animali deriva dalla pigrizia e dalla paura di renderci conto che anche altre specie animali hanno linguaggi e stati emotivi molto sviluppati ed articolati, al nostro pari. Imparare a capire i cani dovrebbe essere il punto di partenza per chi vuole vivere con questi animali. La comunicazione e la comprensione servono, non solo per evitare errori, ma anche per migliorare, rafforzare la relazione tra noi e i nostri compagni di vita a quattro zampe.

Francesca Tomei

GIOIELLERIA
Villa
OROLOGERIA - ARGENTERIA

Sede Storica dal 1956

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



I CRISANTEMI

Il 2 novembre, giorno della *Commemorazione dei Defunti*, è una ricorrenza che tocca profondamente il cuore di molte persone. In questo giorno, ci si raccoglie per ricordare chi non c'è più, per portare un fiore sulla tomba di un caro e per riflettere sul legame indissolubile che unisce i vivi ai defunti. Tra i fiori che dominano questa giornata, uno in particolare risplende nei cimiteri di tutta Italia: il crisantemo. Ma cosa rende questo fiore così speciale in una giornata tanto importante? Il crisantemo ha una storia curiosa e complessa. Originario dell'*Asia*, in paesi come *Cina* e *Giappone* è simbolo di gioia, vitalità e longevità. In Giappone, ad esempio, è persino associato alla famiglia imperiale e celebra la vita piuttosto che la morte. La sua bellezza, i suoi petali eleganti e i colori vivaci lo rendono un fiore di festa e prosperità.

Tuttavia, quando questo fiore è arrivato in Europa, ha preso una piega diversa. Il crisantemo fiorisce proprio in autunno, a cavallo tra ottobre e novembre, e si è perfettamente adattato alla tradizione della Commemorazione dei Defunti, diventando il fiore simbolo di questa giornata. In Italia, quando si parla di crisantemi, non si può non pensare ai cimiteri, ai viali silenziosi ricoperti di fiori e a quel misto di malinconia e serenità che accompagna la visita ai propri cari defunti.

Il 2 novembre, quando le città si svuotano e i cimiteri si riempiono di persone che portano fiori ai propri defunti,



si crea una sorta di memoria collettiva. È un momento in cui tutti si fermano per ricordare, per riflettere sulla propria storia familiare e su chi ha lasciato un segno nella propria vita. I crisantemi, con la loro presenza silenziosa e discreta, diventano i testimoni di questi legami che non si spezzano con il tempo.

Passeggiando tra i viali del cimitero, si può quasi percepire un senso di pace. I crisantemi decorano le tombe come una coperta di colori che avvolge le pietre fredde e le anime che riposano lì. E così, anche se il cielo è spesso grigio e l'aria fresca, il cimitero si riempie di vita. Ogni fiore racconta una storia, un ricordo, un legame.

Quindi, portare un crisantemo sulla tomba di un caro è molto più di un semplice atto di tradizione: è un *gesto di amore*. Il crisantemo, con la sua resistenza alle prime gelate e la sua capacità di durare a lungo, incarna quel desiderio di mantenere vivo il ricordo di chi non c'è più. Quando lo si ap-

poggia su una tomba, si sta dicendo "ti ricordo, sei ancora qui con me".

Molte persone scelgono i crisantemi bianchi per la loro purezza e semplicità, altre optano per i colori più accesi, come il viola o il giallo, che donano un tocco di luce in un momento di raccoglimento. Qualunque sia il colore, ciò che conta è il significato profondo del gesto: quel fiore, posato con cura, diventa il simbolo di un legame che va oltre la vita.

Negli ultimi anni, si è iniziato a riflettere anche sull'impatto ecologico del grande utilizzo di fiori freschi per il 2 novembre. Molti stanno cercando di trovare un equilibrio tra il desiderio di onorare i propri cari e la necessità di rispettare l'ambiente. Alcuni optano per piante perenni o decorazioni più sostenibili, mentre altri cercano di ridurre lo spreco di fiori recisi. Ma nonostante queste nuove consapevolezza, il crisantemo continua a essere il simbolo indiscusso di questa giornata di ricordo.

Abbiamo visto come, in fondo, il crisantemo è più di un semplice ornamento: è un simbolo di continuità. Ogni volta che, il 2 novembre, lo posiamo su una tomba, ci ricordiamo che, anche se i nostri cari non sono più fisicamente accanto a noi, il loro ricordo continua a fiorire dentro di noi. I crisantemi, con il loro colore, la loro delicatezza e la loro forza, ci aiutano a mantenere viva quella memoria, anno dopo anno.

Alessia Gargiulo



La Fioreria - Giulianello

riposo settimanale il mercoledì



+39 3273164257



Via del Cimitero - Giulianello di Cori (LT)



@lafioreria_giulianello



La Fioreria - Giulianello

fiori e piante per tutte le occasioni

MOLITURA OLIVE: QUANTO RENDE A QUINTALE?

Nella nostra zona ma anche in tutte le altre parti d'Italia dove si coltivano olive da olio e risaputo che bisogna portare il frutto al frantoio per ricavarne l'olio da tavola in determinate condizioni ottimali. Ma per i neofiti olivicoltori facciamo un po' di chiarezza e diamo qualche delucidazione sull'argomento. Questo perché se non si rispettano le tempistiche giuste si possono trovare "sgradite" sorprese sulla resa. A volte pensiamo che sono i frantoisti che con qualche alchimia ci "fregano" ma la stragrande maggioranza delle volte non è vero! La colpa della minor resa è imputato alla condizione delle olive che portiamo in molitura.

Infatti senza alcuna considerazione sulla qualità e a parità di contenuto di olio nel frutto, all'olivicoltore conviene certo portare alla macinazione olive con un contenuto idrico inferiore.

Il peso fresco delle olive varia molto durante la stagione di raccolta in ragione del contenuto idrico che, a sua volta, è influenzato da fattori meteo-climatici: le piogge innanzitutto.

In molte aree olivicole italiane l'estate secca si prolunga per quasi tutto settembre, come avvenuto per esempio in Sicilia, Puglia e Calabria quest'anno (l'80% dell'olivicultura italiana), con la conseguenza di avere olive fortemente appassite. Con le prime piogge queste olive tendono, ovviamente, a riempirsi d'acqua e a pesare di più. Capita frequentemente che le olive a ottobre pesino più di quelle di settembre, specie con i cambiamenti climatici in atto che spostano le prime piogge post-estate a fine settembre o addirittura a metà ottobre.

Con il procedere della maturazione, le



olive perdono acqua ma, almeno fino al momento di surmaturazione del frutto, è un fenomeno esclusivamente dovuto a condizioni meteo-climatiche. Solo con la surmaturazione l'oliva perde la capacità di imbibirsi di acqua e quindi il peso delle olive tenderà a restare relativamente costante.

Si tratta di fenomeni ben noti agli olivicoltori infatti dopo una pioggia, anche a novembre, le rese al frantoio, tendono ad abbassarsi rispetto alle stesse olive raccolte qualche giorno prima dallo stesso campo e ovviamente si portano al frantoio olive con più acqua. Magari dopo qualche giorno di freddo e di vento di tramontana accade esattamente il contrario. Vediamo di trasformare queste considerazioni in numeri.

Differenze di rese in olio anche di dieci punti con le stesse olive! Ma come è possibile?

Convenzionalmente si considera che il contenuto di acqua nell'oliva a maturazione sia il 50%, il 15% il contenuto di olio e il 35% i solidi. Il contenuto idrico, però, può variare da un minimo del 30-35% (sotto questo valore di solito l'oliva casca per disidratazione del picciolo) al 65-70% nelle ore immediatamente successive a una pioggia abbondante.

Riporto le percentuali a numeri assoluti: se un'oliva di 4 grammi contiene il 50% di acqua, peserà solo 2,8 grammi con acqua al 35% e peserà 5,2 grammi con acqua al 65%. Ovviamente a parità di contenuto di olio e solidi e quindi ne discendono le seguenti rese:

Oliva normale (porto 100 kg di olive da 4 g l'una) = resa 15%

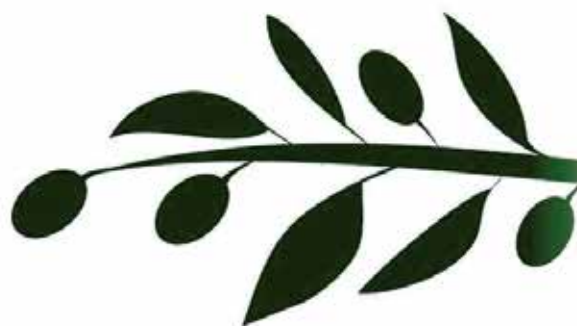
Oliva avvizzita (a parità di numero di frutti porto 70 kg di olive da 2,8 g l'una) = resa 21,4%

Oliva rigonfia di acqua (a parità di numero di frutti porto 130 kg di oliva da 5,2 g l'una) = resa 11,5%

Si tratta di esempi estremi difficilmente riscontrabili in campo ma che danno il senso delle grandi differenze di resa su peso fresco in ragione del contenuto idrico del frutto.

Senza alcuna considerazione sulla qualità e a parità di contenuto di olio nel frutto, quindi, all'olivicoltore conviene certo portare olive con un contenuto idrico inferiore al frantoio. Ma l'inolizione del frutto può continuare anche a ottobre, con le adeguate condizioni meteo-climatiche. Quindi il contenuto di olio nelle olive che si portano al frantoio a settembre e a ottobre ragionevolmente non è lo stesso. Pertanto si deduce che, a meno di particolari esigenze di mercato (olio novello) o problemi fitosanitari sulle olive o specifiche esigenze qualitative (altissimi livelli fenolici) o altro, attendere qualche settimana per lasciare che la pianta accumuli più olio nell'oliva è economicamente più conveniente. Detto ciò, auguro buona raccolta e buona molitura a tutti i lettori de "Lo Sperone".

Paolo Mariani



FRANTOI

DEL LAZIO SOC. COOP

LA SINDROME MIOFASCIALE DOLOROSA

-IL DOLORE SENZA CAUSA APPARENTE-



(comprese cicatrici e interventi chirurgici). I principali sintomi di questa condizione sono, dolore muscolare profondo, rigidità dell'area muscolare interessata, spasmi e debolezza muscolare che può colpire diverse aree, dalla regione cervicale e lombare fino agli arti. Tale sintomatologia causa limitazione dei movimenti, squilibri posturali, aumento dello stress psicologico e condizionamento

Tra le condizioni muscoloscheletriche più frequenti e tra le cause di maggior assenza dal lavoro, la sindrome miofasciale dolorosa è una realtà con la quale in molti si devono, loro malgrado, confrontare. Si tratta infatti di un dolore muscolare continuo con limitazione funzionale e sintomi di tipo nevralgico. Si parla di sindrome miofasciale dolorosa per indicare quel dolore muscolare non legato a una causa specifica, caratterizzato dalla presenza trigger points ovvero quelle zone, all'interno di un tessuto, particolarmente irritabili. I trigger points sono quindi dei punti della muscolatura, piccoli nodi che, se palpati, sono in grado di scatenare una spiccata sintomatologia dolorosa. L'attenzione sulla sindrome miofasciale dolorosa è alta, sia per comprendere come ridurre, alleviare e risolvere un dolore importante, sia per prevenire l'insorgenza di complicanze e ridurre al minimo le conseguenze psicosociali del dolore muscolare e il rischio di cronicizzazione del dolore. Le cause responsabili dell'insorgenza della sindrome dolorosa miofasciale sono spesso da individuare in microtraumi ripetuti, sovraccarichi e qualsiasi stimolo nocivo che può determinare l'attivazione di un trigger point



sociale. La diagnosi della sindrome miofasciale dolorosa è prettamente clinica e confermata dalla riduzione o dalla scomparsa del dolore riferito dal paziente; spesso può essere accompagnata da indagini strumentali che confermano la negatività per altre condizioni. Non è raro che il dolore associato a una sindrome miofasciale venga confuso con artriti, borsiti e patologie viscerali so-

prattutto per l'assenza di una causa chiara e diretta associabile a questa condizione. È quindi fondamentale avere un approccio consapevole e attento anche per gestire in maniera adeguata questa condizione, evitando di fornire informazioni errate al paziente. Considerando anche l'eterogeneità di queste condizioni, esistono diversi metodi per il trattamento della sindrome miofasciale dolorosa. Un primo elemento da considerare è da non sottovalutare quanto riferisce il paziente e il suo rapporto con il dolore. Si tratta, in-



fatti, di una realtà molto personale che sebbene associata a specifici elementi fisici può avere da soggetto a soggetto un impatto differente. Per questo il trattamento della sindrome miofasciale deve partire dal rassicurare il paziente sul tipo di condizione che lo interessa, procedere con interventi per ottenere un rilassamento muscolare per poi lavorare sul recupero di un buon livello

di forma fisica e, quindi, ridurre il dolore e correggere le disfunzioni motorie. L'approccio al trattamento della sindrome miofasciale consiste nel ricercare i trigger points in tutto il corpo, studiare i loro collegamenti e procedere al trattamento antalgico. Efficaci sono le infiltrazioni dei trigger

points con iniezioni di farmaci anestetici, antidolorifici ed antinfiammatori associati ad una terapia del dolore adeguata e personalizzata. L'approccio generale e la terapia antalgica devono tenere conto della situazione clinica e personale di ogni paziente, seguendo un percorso personalizzato e individuale che non sottovaluti l'impatto psicologico legato ad una condizione dolorosa.

Dott. Antonio Betti

*Specialista in Anestesia,
Rianimazione e Terapia del dolore*

LE PARTECIPAZIONI STATALI

(e le sue equivoche imitazioni)

La crisi economica in cui versa l'Italia e i ritardi che le Istituzioni di ogni ordine e grado hanno accumulato verso i diritti dei cittadini oggi producono i frutti dei troppi abusi e delle allegre gestioni verso l'Economia, i diritti e i doveri di chi lavora e dei Pensionati, molti dei quali vedono falcidiate le loro pensioni non solo a causa dell'inflazione, ma anche per la zavorra di coloro che mai versarono

contributi o lo fecero per anni (come i Coltivatori Diretti, gli Artigiani e i Commercianti) in misura irrisoria e oggi beneficiano di trattamenti quasi sempre sproporzionati ai contributi versati. La Politica, piuttosto che predisporre le condizioni per uno sviluppo solidale del Paese, per lo più intraprese, per motivi elettorali, ogni scorciatoia che abituò cittadini e Amministratori, imprese e lavoratori alla irresponsabilità civica: carpirono ai bisognosi il facile consenso, alleggerirono molti imprenditori del rischio d'impresa nulla ad essi importando di distinguere tra onesti e disonesti. Di questi in particolare spesso assunsero in tal misura le difese che le Casse dello Stato traboccarono di debiti che oggi ammontano a due milioni e 800 Miliardi di Euro.

Nel Paese detto dei furbi nessuno può considerarsi innocente. Ecco alcune delle emorragie che dagli anni '70 del secolo scorso hanno contribuito all'enorme debito pubblico: Cassa integrazione: da strumento di intervento nei periodi di cicliche crisi di mercato o durante doverose ristrutturazioni ad assistenzialismo clientelare verso imprese fallimentari; indennità di disoccupazione: da



soccorso straordinario a integrazione di reddito strutturale, ipocritamente sostitutivo dello sfruttamento dei lavoratori, escogitato col sottosalaro e la elusione dei contributi previdenziali da imprese non tanto incapaci di essere competitive, ma in molti casi soltanto vogliose di illecito arricchimento. L'una e l'altra misura peraltro erogate in totale gratuità senza che i beneficiari (lavoratori e Datori di lavoro) fossero chiamati a dare almeno parte del loro tempo e dei loro guadagni per lavori e opere di pubblica utilità. Chi non ricorda lavoratori posti in Cassa integrazione per dieci o venti anni? Così come, dall'altro lato, industriali esportatori di ricchezze all'estero eludendo l'orgoglio e il dovere di investire in tecnologie e sistemi innovativi e più competitivi per non dire in sicurezza. La stessa Cassa del Mezzogiorno, da idea brillante di veri Statisti tesa al sostegno di intraprese in zone svantaggiate, fu svilita a Cassa delle indulgenze per incapaci e per tutti quei camaleonti divenuti sanguisughe della pubblica economia. E che dire delle pensioni di invalidità, di quelle erogate ai quarantenni reduci da sudori mai stillati e della droga rappresentata

dal Reddito di Cittadinanza? Sembrarono cose da far sorridere come certi racconti di Giuseppe Marotta e invece furono la tragedia italiana. Un Paese così non può altro che definirsi il Paese di Pinocchio ove le volpi e i gatti randagi la fanno da padrone. Un Paese fatalmente destinato alla mediocrità. Similmente (o per associazione di idee) accade quando vediamo sfilare in esibita abbondanza

cerimonie che suscitano ineluttabile la domanda, ancorché muta, "ma chi paga tutta questa panna montata?" Troppo facile... troppo facile vincere corse di cavalli portando in gara modesti asini travestiti da improbabili purosangue, allevati nelle scuderie degli insostituibili. Dicevamo delle Partecipazioni statali. Nate secondo l'idea keynesiana di sostenere l'economia nei periodi di depressione, divennero per decisione politica la stampella di tutti coloro (non solo Fiat) che impararono a privatizzare i guadagni e a pubblicizzare le perdite. E come sempre capita, emulare i vizi è più facile che assumere civiche virtù. È più comodo vestire gli abiti dell'arbitrio che condividere metodi partecipativi per una responsabile democrazia. In questo decadimento generale ci si chiude in se stessi, ci si raduna nei luoghi più reconditi del Tempio, ci si guarda attraverso specchi opachi e concavi, riproducenti la propria immagine nelle ombre deformate dei plaudenti e dei mungitori, nulla ad essi importando che la vacca sia ormai del tutto esausta. Questa è l'Italia in cui più in basso si scende più gravi risultano gli autodafé, più forte si consolida il mastice della

complicità perché, irridendo la cultura della condivisione, ci si abitua a considerarsi autosufficienti, sempre in credito e mai debitori. Purtroppo su questa melassa volano le mosche e non le oneste api operaie. Chiusi nel retrobottega degli occhiuti ammiccamenti, estranei ad ogni salutare contraddittorio, non si cresce e le lodi

interessate di chi ti dà sempre ragione a prescindere son droga che uccide. Come in economia l'intervento dello Stato può essere salutare e strategico in alcuni periodi, se diventa strutturale si affonda nella pigrizia delle economie stataliste, ovunque fallimentari. È qui che si gioca la partita dei veri atleti. A patto che vi sia un

arbitro estraneo al complice scambio di favori. Quando c'è il trucco, prima o poi si viene squalificati dalla competizione e, peggio, dalla Storia. Altro che... "qui facciamo la Storia!", tipica esuberanza nel tempo degli apprendisti stregoni.

Augusto Cianfoni

RIPRENDE IL CONCERTO DELL'EPIFANIA



Dopo la pausa "forzata" dovuta al Covid, l'Associazione Culturale "Mons. Giuseppe Centra Aps" in collaborazione con la parrocchia di San Michele Arcangelo e con il patrocinio del Comune di Rocca Massima riorganizza il tradizionale Concerto dell'Epifania.

Tale evento ci svolgerà il giorno **6 gennaio 2025 alle ore 15.00** nella chiesa parrocchiale di San Michele Arcangelo di Rocca Massima, subito dopo il tramandato e popolare "Bacio al Bambinello".

I tipici brani natalizi saranno eseguiti dal M° Daniele Raponi che accompagnerà con la sua virtuosa fisarmonica la bravissima cantante Alessandra Audino.

Locale riscaldato e Ingresso libero. Vi aspettiamo.

RINGRAZIAMENTO A RICORDO DI MASSIMO



L'estate scorsa è venuto a mancare improvvisamente all'affetto dei suoi cari **Marcin Trusz**, conosciuto da tutti in paese col nome di Massimo. Di nazionalità polacca da molti anni era venuto ad abitare a Rocca Massima con la sua famiglia e si è fatto apprezzare soprattutto per la sua sincerità e cordialità. Qualche giorno fa la moglie Ewa ci ha contattato per poterlo ricordare sul nostro giornale nel primo trimestre della sua scomparsa (avvenuta lo scorso 29 luglio) e nel contempo ringraziare di cuore, anche a nome dei figli Alessandro e Leonardo, tutta la popolazione, i villeggianti e l'amministrazione di Rocca Massima che si sono prodigati per aiutarli in un momento di grande difficoltà della loro vita. La moglie Ewa ci tiene a dare importanza al fatto che grazie alla comune generosità sono riusciti ad organizzare al caro Massimo un funerale più che dignitoso e quindi tramite "Lo Sperone" dare un abbraccio, seppur virtuale, a tutti i benefattori che le sono stati vicini e che l'hanno confortate con parole di grande solidarietà.



"Dal 1991 nei servizi funebri"

ONORANZE FUNEBRI
PALOMBELLI

06.964.81.20

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

GIULIANELLO

-continuano senza sosta le attività del Centro sociale "Il Ponte Aps" -



A quasi un anno dall'insediamento continuano senza sosta le attività del Centro Sociale per anziani di Giulianello che, a far data 30 ottobre, ha raggiunto la considerevole cifra di ben 500 tesserati. Queste nuove adesioni sono il giusto riconoscimento, da parte di molti anziani e non solo, per l'ottimo lavoro che la Presidente Anna Gennareschi e il suo Direttivo stanno portando avanti, a fronte anche di molti sacrifici, per il benessere psicofisico e culturale di tutti i soci. Il mese scorso è stata ampliata la saletta adibita al gioco delle carte e questo per dar modo ai nostri nonni, che amano farsi una partita a burraco, a tresette o anche una briscolletta in spensierata compagnia, di avere più spazio a disposizione. Inoltre il locale, prima che arrivi il freddo invernale, sarà climatizzato con un nuovo termoimpianto acquistato con i fondi del Centro; di seguito si provvederà, sempre utilizzando i fondi del Centro, ad ampliare anche la tettoia antistante il salone centrale, così ci sarà ancora più spazio per giocare a carte all'aperto durante il periodo caldo (*vedi foto*). Lo scorso 21 ottobre è iniziato il corso di Informatica che sta riscuotendo un certo interesse;

per ora stanno partecipando una quindicina di soci, ma stanno arrivando anche altre richieste. Anche le altre attività, che già avevamo comunicato nel numero di ottobre sono riprese alla grande con la piena soddisfazione di tutti i partecipanti e inoltre, da mercoledì 6 novembre, sono ripresi anche i corsi di "ballo zumba" tutti i mercoledì e i venerdì dalle 15.30 alle 16.30. Le cene sociali per il mese di novembre sono previste nei sabati 9 e 23 e, cosa importante, nella cena di sabato 23 novembre le nostre brave cuoche (Anna e Bruna), come promesso, prepareranno un primo piatto inedito e, a dir loro, super-specialissimo. Alla luce di quanto detto conviene prenotarsi per tempo presso la segreteria del Centro per non rischiare di rimanere a bocca asciutta. Dopo la bella gita a Roccamonfina, dove i partecipanti hanno trascorso una bellissima giornata e mangiato divinamente (*vedi foto*), se ne profila un'altra all'orizzonte per domenica **1 dicembre**; infatti il Centro anziani sta organizzando una visita ad **Arezzo** per vedere i celebri "mercatini natalizi" e, al calar della sera, si potranno ammirare anche le fantasmagoriche luminarie di Natale. Per tutte le informazioni sulla gita dovete contattare la segreteria del Centro che rimarrà aperta dal lunedì al venerdì dalle 16,30 alle 19,00 oppure potete telefonare a Maurizio 3338534686 o a Guido 3200781526. Per motivi organizzativi le prenotazioni scadono il 20 novembre. Concludendo vi informiamo che nel mese di dicembre non sono previste le cene sociali ma si stanno organizzando, per il periodo natalizio, le tradizionali tombolate e le super-riffe che regaleranno ai vincitori grandi pacchi natalizi stracolmi di ogni ben di dio! Come sempre tutte le informazioni riguardanti il Centro Sociale "Il Ponte Aps" sono affisse nelle bacheche oppure le potete leggere nel report mensile pubblicato sul giornale "Lo Sperone" di Rocca Massima..



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



VELLETRI IN RIMA



Tempo fa, erano davvero pochi i momenti di svago dopo intere giornate di duro lavoro. Uno dei luoghi dove spesso gli uomini si recavano per trascorrere tempo, a volte esagerando un po' troppo, bevendo troppo vino.

O stario

Ca' anno fa l'omini, de sera,
enno ao stario, doppo ch'enno zappato
se enno a beve chelle do' lire
che fatichenno s'enno guadagnato.

Tutto accondito co' po' de biasteme,
ca' cortellata si nu ea bbene.
Ca' pora moglie si ea a repigliane
e allora ggiune, 'e botte se'potea capane.

Mbreachi propa ciucchi, certe vote,
manco a via de casa, sapenno aritrovane
e 'ndrodenno e 'ntruppenno, cerchenno
ca'bravo cristiano che c'i potea ariportane.

A caituno, mmece, glie pigliea a cantane
stornelli che portenno l'allegria.

'N ce stea televisione, propa gnente,
che potei fane, chella era la via.

M'aricordo che da' 'a Sora Lisa
l'osteria che 'na vota stea po' Corzo,
quando che ero propa regazzina,
o' profumo de vino se sentea,

e tutti i maschi arentrenno a chillo posto,
pe' cercane, co' poco o tanto vino 'a felicitane
drento u' monno che era propa tosto.

Giuseppina Ceraso

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Risotto al basilico in rosso

Ingredienti: 300 gr di riso Carnaroli o Arborio- una piccola cipolla rossa- un grosso ciuffo di basilico- mezzo bicchiere di vino bianco secco- 3 pomodori ramati- 40 gr di parmigiano reggiano grattugiato- un litro di brodo vegetale- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- sale

Preparazione: Sbucciate la cipolla, tritatela fine e fatela stufare in una casseruola con l'olio e un mestolino d'acqua, a fiamma bassa; unite il riso e tostategli per circa un minuto, mescolando continuamente. Sfumate con il vino bianco e quando sarà evaporato versate un mestolo di brodo bollente e mescolate. Portate a cottura il riso unendo altro brodo bollente man mano che il precedente sarà stato assorbito; regolate di sale.

Nel frattempo, passate al mixer le foglie di basilico, lavate e asciugate, con mezzo dl di brodo tiepido fino ad ottenere una salsina omogenea. Lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a metà, privateli dei semi e riduceteli a dadini. Quando il risotto sarà cotto al dente, toglietelo dal fuoco e mescolatevi il parmigiano grattugiato, la salsina di basilico e i dadini di pomodoro; lasciate riposare per pochi istanti e servite in tavola.



Antonella Cirino

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA APS"**

Piazzetta della Madonnella, 1
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 4 Novembre 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



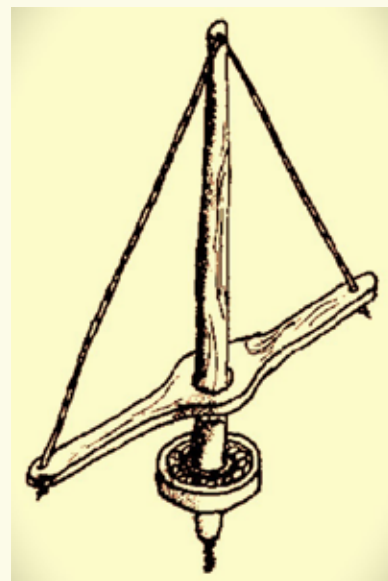
La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso né autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti,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

Non era un giocattolo, ma un attrezzo usato dagli artigiani, utile anche per la costruzione di giocattoli. Parliamo del ...

Trapano a corda

Prima del moderno trapano elettrico, ed essendo un lusso perfino il trapano a manovella, il trapano a corda era lo strumento dei *callarari* ambulanti, che riparavano insalatiere e tegami di coccio. Il recipiente spaccato veniva *ricucito* con grappe di fil di ferro, passate nei buchi praticati col trapano a corda, e stuccati con resina (*'a rasina*). Questo strumento si compone di un albero verticale e una barra orizzontale. L'albero, lungo 30 o 35 cm, è il solito manico di scopa utilizzato nella costruzione di tanti giochi. La metà superiore viene affusolata in modo che lo spago possa fare più giri intorno ad essa, mentre la punta superiore è attraversata da un foro. A qualche centimetro dalla estremità inferiore, si infila a forza un disco che abbia un certo peso. C'era chi usava cuscinetti a sfera: questo disco fa la funzione di un volano e, per accelerazione centrifuga, serve a sostenere la velocità di rotazione dell'albero quando sarà fatto girare. Si infila nella parte inferiore una punta da trapano, o un chiodo che faccia la funzione di punta. La barra è lunga 30 cm, con un allargamento al centro, sufficiente per praticarvi un foro nel quale scorre l'albero verticale. Due piccoli fori vengono praticati alle sue estremità. Infilato l'albero nella barra, uno spago parte da un foro della barra, passa nel buco superiore dell'albero, e torna all'altro buco della barra. Lo spago è di una lunghezza tale da far arrivare la barra fin quasi al disco volano. Tenendo in piedi l'albero, si ruota la barra finché lo spago non s'attorcigli tutto intorno all'albero, quindi si spinge la barra verso il basso, così l'albero comincia a girare. Arrivata la barra in fondo, l'albero continua a girare per la spinta impressa dal volano, e lo spago torna ad attorcigliarsi in senso inverso, mentre la barra risale verso l'alto. Quindi la si spinge di nuovo in basso, e così via.



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