



Mensile dell'associazione culturale "Mons. Giuseppe Centra"

Anno 20 numero 3

Associazionismo è confronto

Sabato 7 Marzo 2020

CORI - GIULIANELLO
Attività centri anziani

ROCCA MASSIMA
Fonte dei Canalicchi

BASSIANO
Olio delle Colline - Premi

CORONAVIRUS: PSICOSI O EMERGENZA?

Assistendo, su Internet, ad un'esautiva videointervista sul Coronavirus fatta all'illustre virologa prof.ssa Ilaria Capua mi son proprio "scappate" alcune riflessioni. Praticamente ci siamo spaventati per questa, impropriamente chiamata, "pandemia". Forse è meglio chiamare le cose con il loro vero nome: è una emergenza sanitaria denominata semplicemente: sindrome influenzale da Coronavirus. Influenzale? Già, proprio così! Perché questa infezione provoca nella stragrande maggioranza dei casi sintomi molto lievi e solo in pochi casi, con situazioni mediche particolari, provoca effetti gravi. Esattamente come fa ogni "normale" influenza. Che cosa stiamo osservando di diverso allora? Perché siamo tanto spaventati? Semplice: questo virus è nuovo e perciò non sappiamo se potrà comportarsi in modi imprevedibili. All'inizio alcuni hanno avuto l'ottimismo, un po' illusorio, di poter facilmente bloccare il Covid-19, che ha un elevatissimo livello di tra-



smisibilità confidando che la Cina, con le misure draconiane che ha messo in atto, potesse tenersi tutto il contagio. Era utopico, e ora lo vediamo in tutta la sua gravità e banalità. Anche perché c'è stata una grossa movimentazione di turisti e studenti prima delle misure di quarantena a causa delle vacanze legate al loro capodanno. Sebbene l'epicentro sia stato Wuhan e la provincia di Hubei, la trasmissione del virus è stata veloce diffondendosi nel resto della Cina. Le persone già contagiate ne hanno contagiate altre, che a loro volta si sono mosse e così via...! Ecco perché oggi abbiamo un focolaio con alta trasmissibilità in Giappone, in Corea, in Iran e, purtroppo, anche in Italia, ma si sta allargando un po' dappertutto! Sinceramente, non si capisce per quale motivo avevamo pensato che l'Italia potesse es-

sere risparmiata. I virus non aspettano e l'efficacia delle misure di quarantena è legato all'immediatezza della risposta. Noi però siamo un Paese evoluto, con un sistema sanitario che funziona, e di questo dobbiamo esserne orgogliosi e consapevoli. Il problema vero di questa malattia è che se si infettassero un altissimo numero di persone insieme, si bloccherebbero i servizi, si intaserebbero gli ospedali e tutto ciò darebbe un colpo "mortale" alla nostra già "malconcia" produttività. Ovviamente sono state indicate una serie di linee guida dall'OMS che poi sono state recepite dallo Stato, dalle Regioni, dai Comuni che le stanno mettendo in atto per il bene comune. Noi dobbiamo semplicemente (si fa per dire) fare lo sforzo di rispettare quelle regole. In questo momento non c'è tempo per l'improvvisazione. Non c'è tempo di dire "Io non credo a quel che mi dicono le Istituzioni", oppure più stupidamente sostenere che bisogna chiudere i confini di cielo, terra e mare. Non c'è tempo per "fake news", teorie del complotto, negazionismo. È un'emergenza sanitaria che non ci riguarda come singoli, ma che ci riguarda come Comunità e come sistema Paese. Noi dobbiamo essere parte della soluzione e non parte del problema!

Aurelio Alessandroni

Sommario

Coronavirus	1
Lingua e linguaccia	2
Il corbezzolo	3
Fonte dei Canalicchi	4-5
Lettera al giornale	5
Cari amici	6
Il vulcano Laziale	7
Terza ondata migratoria	8
Immigrati	9
L'olio delle Colline - Premi	10-11
XIII Comunità Montana	11
L'angolo della poesia	12-13
Il gallo e lo scoiattolo	13
"Il Ponte"	14
"Argento vivo"	15
La ricetta della massaia	15
Chiedetelo alla psicologa	16



INGROSSO OLIVE

LUCARELLI ALFERINO s.r.l.

Contrada Boschetto, 53 - ROCCA MASSIMA (LT)
Tel. (+39) 06.9664152 - Fax (+39) 06.9665388
e-mail: lucarelliolive@email.it
web page: www.olivelucarelli.it

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

LINGUA E LINGUACCIA

Rubrica del prof. Mario Rinaldi per parlare e scrivere correttamente la nostra lingua

LA PRONUNCIA GIUSTA DI ALCUNE PAROLE

Quando si dicono alcune parole può sorgere il dubbio se si è precisi nella pronuncia perché possono essere dette giustamente in due modi diversi.

Consideriamo la parola “intuito”, tradotta dal latino *intūtus*; come nome ha il significato di “conoscere qualcosa immediatamente” con l’accento tonico sulla u come in latino: *intūto*; quando però è il participio passato l’accento tonico si sposta e si dice, ad esempio, “ho intuito subito la soluzione del problema”.

Con un’altra parola possiamo avere gli stessi dubbi: “circuito” che come nome non è altro che la traduzione del latino *circūtus* (tracciato, percorso) con il significato che si conosce quando si parla del “circuito automobilistico” di Monza. Quando però la parola si usa come verbo, *circuire*, il participio passato è “circuito” con il significato di lodare qualcuno mostrandogli attenzione per ricavarne profitto.

Altre due parole quasi simili sono “gratuito e fortuito”, anche queste prese dal latino *gratuitus*, *fortuitus* e in antico la pronuncia era con l’accento sulla i. Ora si dicono con la pronuncia sdrucchiola (accento tonico sulla terzultima sillaba) più difficile di quella piana (accento sulla penultima); ecco un esempio: *malèvolo*, *volenteròso*. Ormai da secoli si è affermata la pronuncia sdrucchiola “*gratūito*, *fortūito* e così è registrato da tutti i dizionari. C’è l’analogia con *circūito*, e *fortūito*.

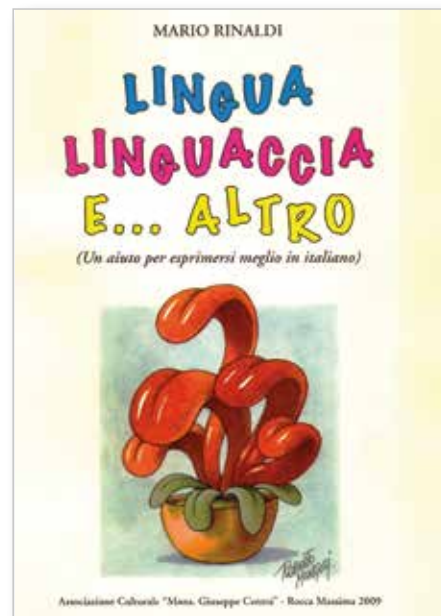
La lingua italiana tende a rendere più facile la pronuncia delle parole e per questo motivo ci sono delle regole che danno questo risultato.

Ci si può chiedere perché gli articoli maschili sono due e il femminile uno: “il, lo la – un, uno, una”. Il loro uso è determinato perché parlando ordinariamente non si fanno pause tra una parole e l’altra e se l’articolo maschile fosse solo “il, un” sarebbe più difficile dire il, un stupore con l’incontro di tre consonanti (l, s, t) di non facile pronuncia e tutto è facilitato usando “lo”, lo stupore; poiché fin da piccoli si sen-

te parlare così non si fa caso perché si dice così.

Questo avviene anche in altri casi; così è difficile dire “buon stipendio, ma tutto è facilitato non troncando l’aggettivo “buono stipendio”. In casi simili non si troncano nessuno, ognuno, ciascuno e altri in –uno; così non è corretto dire “nessun sconfinamento”

Anche con i numeri sarebbe bello essere un po’ più antichi perché con essi spesso si vuole essere moderni: si dice h 24, ma 24 ore non è più chiaro? Prima si diceva “ci vediamo alle 12” e tutto era chiaro; adesso si scrive 15.8 pensando di essere moderni indicando i decimali in questo modo; non era più chiaro 15,8?



Per distinguere le variazioni che avvengono nell’attività umana viene usato un sistema nuovo che ritengo forse inutile perché dicendo “industria 5.0” che cosa si vuole indicare? Se ogni anno varierà si dirà “industria 21.0 – 22.0...”? Dire “la nuova industria” è forse più brutto? Non è meglio?

Tanti italiani parlando fanno inconsciamente errori e ritengono di essere precisi. Con i verbi molti sbagliano; quanti dicono persuadere, dissuadere invece dei corretti persuadere, dissuadere. Tanti (direi tutti) dicono, ad esempio, “il presidente valuta la situazione; un dizionario mette “valutare, valutò

più comune valutò”, ma come diciamo “io salùto” e non salùto così la forma precisa è valutò; ma quanti lo dicono? Direi nessuno. I due verbi sono diversi solo per la consonante iniziale che non influisce sull’accentuazione.

Anche con altri verbi si fanno errori che possono essere evitati come nel verbo istigare: nel dizionario è messo: *istigo*, meno frequente *istigo*; ma perché mettere in un dizionario, che deve essere il punto di riferimento per la precisione, una forma sbagliata?

Come in un campo l’erbaccia l’ha sempre vinta sull’erba buona così avviene per tante forme quando si parla o si scrive.

Ci sono tante parole che vengono pronunciate in modo errato. Ne dico solo alcune per non annoiare. Comincio con il cognome di uno scrittore che con i suoi romanzi affascinò tanti ragazzi: è Salgari, ma anche quando viveva e ancora oggi il cognome viene detto Sàlgari e lo scrittore ne soffriva. Il cognome è veneto e tanti sono i cognomi veneti che terminano in -ari.

Così si dice *baùle* e non *bàule* come disse un giornalista in televisione (che allora era punto di riferimento) e tutti cominciarono a seguirlo come pecore. La forma “edile” è vecchia più di 500 anni, ma è d’imperversa nel linguaggio di molti; con evaporare non si dice “evàporo ma evapòro”; c’è anche svapòro, non svàporo; “rubrica” vuole essere pronunciata solo così.

Quando si mangia qualcosa che fa piacere, un boccone ghiotto, molti dicono che è una “leccornia” ed è sbagliato. La parola deriva da *leccone* che forma la primitiva *leconeria* dalla quale venne *leccornia* e da questa, per inversione delle consonanti, è venuta “leccornia” che è la forma giusta.

Voglio concludere con una parola vecchia di 700 anni e usata già da Dante: è “zaffiro”. “*Dolce colore d’oriental zaffiro / che s’accoglieva nel sereno aspetto / del mezzo, puro insino al primo giro / alli occhi miei ricominciò diletto....*” (Purg. I. 1-4). Con questo modello tutti dovrebbero usare la forma giusta.

Mario Rinaldi

UNA PIANTA PATRIOTTICA: il corbezzolo



Arbusto nobile e antico, oggi un po' dimenticato, è stato nell'antichità un tema ricorrente nella pittura parietale pompeiana e soprattutto negli affreschi del triclinio della Villa di Livia a Prima Porta, oggi al Museo Massimo di Roma. Il poeta Virgilio nel suo poema "Eneide", narra che la rudimentale barella con cui il giovane Pallante, figlio del re Evandro, fu portato morente fuori dalla battaglia in cui Turno, re dei Rutuli lo aveva ferito a morte, fu intrecciata con i rami del corbezzolo e il sacrificio di questo giovane che, nel mito, contribuì all'affermazione della discendenza di Enea su Roma rievoca, negli antichi poeti, l'accostamento tra la pianta del corbezzolo e il simbolo dell'amore patrio.

Questo arbusto, amante del caldo, è caratteristico della macchia mediterranea, e, insieme ad altre piante simili, come il mirto, l'alloro, il leccio, cresce spontaneamente fino ad un'altitudine di 800 m. Il suo nome scientifico è *Arbutus Unedo*, più comunemente chiamato corbezzolo e, nel nostro dialetto, cerasa marina. Il portamento del corbezzolo può variare da arbusto ad albero e

raggiungere un'altezza di 8 metri; è un sempreverde della famiglia delle Ericacee. La corteccia del tronco è rossastra; le foglie alterne sono coriacee e lucide, dal bordo dentellato; i fiori bianchi, disposti in corimbi penduli, sbocciano a novembre e durano fino a marzo, mentre i frutti sono presenti da marzo fino a novembre, quindi per un po' di tempo c'è una compresenza di fiori e frutti. I frutti sono bacche con un lungo picciolo di colore arancio porpora ed hanno la buccia rugosa, mentre la polpa interna è di colore giallastro.

Perché il corbezzolo è considerato un arbusto patriottico ed è chiamato anche Pianta di Garibaldi o Albero Italia? La presenza simultanea in alcuni mesi dell'anno delle foglie verdi, dei fiori bianchi e dei frutti rossi, ha fatto sì che questa pianta sia diventata il simbolo risorgimentale della bandiera italiana e quindi dell'Unità d'Italia. Inserito tra le specie "patriottiche", spesso si può vedere come pianta ornamentale nei parchi delle Rimembranze, per ricordare i caduti in guerra.

Per quanto riguarda le sue proprietà benefiche, il corbezzolo è ricco di vitamina C e, da ricerche recenti, ha anche proprietà antibiotiche. La denominazione della pianta: "unedo", dal latino *unum edo*, cioè "ne mangio uno solo", si deve a Plinio il Vecchio che, nella sua *Naturalis Historia*, sosteneva che il frutto fosse insipido e ne consigliava un uso moderato; non è il caso infatti di farne scorpacciate, in quanto ha proprietà astringenti e può creare fastidi all'intestino. La pianta è una buona mellifera, cioè attira le api che ne ricavano un miele particolare: non

vale in questo caso dire "dolce come il miele" poiché il miele di corbezzolo, che tra l'altro è piuttosto raro, è stranamente e particolarmente... amaro; però con le sue proprietà balsamiche, è un importante antinfiammatorio ed è molto utile per contrastare tosse, mal di gola e vari malanni di stagione. Molti gli riconoscono effetti benefici a favore delle vie urinarie e proprietà astringenti e depurative. Oltre che in sofisticate preparazioni di alta cucina, il miele di corbezzolo è ottimo se abbinato sia ai formaggi piccanti che a quelli dolci e grassi con cui crea un gustoso contrasto. Nella terapia familiare la parte comunemente usata del corbezzolo è costituita dalle foglie essiccate e bollite, sia come decotto che come infuso, che costituiscono un eccellente antisettico urinario, astringente e buon diuretico. Si impiega nelle affezioni delle vie urinarie ed è molto utile nelle cistiti, nefriti, uretriti e ipertrofia prostatica.

Come sappiamo è un arbusto caratteristico della macchia mediterranea e si trova allo stato naturale al Sud e al Centro della nostra penisola, dove il clima è meno rigido. Per ultimo una curiosità: il Monte Conero, che si affaccia sul Mare Adriatico, in provincia di Ancona, dove i corbezzoli crescono in grande abbondanza, deve il suo nome proprio a questo arbusto; infatti il nome Conero deriva dal greco antico "*komaros*" (corbezzolo) e significa letteralmente Monte dei Corbezzoli e nello stemma della Provincia di Ancona ritroviamo appunto raffigurato un ramo di corbezzolo con due frutti dorati.

Luciana Magini

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



www.gioielleriavilla1956.it

FONTE DEI CANALICCHI

un nostro patrimonio da salvaguardare



Rocca Massima, come sappiamo, ha quattro fonti di acqua sorgiva nel suo territorio: la fonte della Femmina Morta, dei Formali, dei Canalicchi e di Mazzabarile. Quest'acqua che sgorga, seppure non tanto copiosa, è stata da sempre una preziosa risorsa per l'allevamento del bestiame. Ogni fonte aveva l'abbeveratoio e i pastori, se l'Amministrazione pubblica non era sufficientemente attenta, provvedevano essi stessi a ripulirli, a tagliare erbacce ed arbusti che crescevano nei dintorni. Tutto questo fino agli anni 1960-70 quando la pastorizia rappresentava ancora una buona parte dell'economia locale. Negli anni

a seguire pian piano è andato tutto in abbandono. Nella zona nord della provincia di Latina arrivarono i primi insediamenti industriali, soprattutto nella zona di Cisterna-Aprilia e gran parte dei nostri pastori e dei nostri contadini andarono a lavorare in fabbrica. Ora l'attività agricola, almeno come integrazione di reddito, in parte ha resistito ma la pastorizia è scomparsa (oggi, mi sembra, che una sola azienda la pratichi ancora). I fontanili non servono più e nessuno si è più preso cura di loro; sterpi ed arbusti li hanno ricoperti e ne hanno danneggiato i muri, le acque non sono state incanalate, raccolte e usate. Su Mazzabarile, un po' di anni fa, sono stati fatti dei lavori di manutenzione che l'ha resa ancora utilizzabile ma la Femmina morta, i Formali e i Canalicchi sono rimasti in balia dei rovi e della vegetazione spontanea cresciuta fin dentro le vasche rendendoli praticamente irriconoscibili. Però, all'inizio dell'autunno del 2013, anche i Canalicchi tornarono a rivedere il sole grazie ad un progetto che ci portò il dott. Marco Mattocchia, ricercatore di biologia presso l'Università di Tor Vergata di Roma, nato a Rocca Massima e ora residente nella Capitale. Il "nostro" Marco poté realizzare questo progetto, di circa 3mila euro, grazie ai fondi regionali destinati alla tutela della fauna selvatica e tramite l'As-

sociazione Eco-zoom e I.T.C. (Italcaccia). Si ripulì l'area circostante, si tagliarono le piante cresciute dentro le vasche di raccolta e eseguiti altri piccoli lavori; inoltre fu riportata alla luce anche la "cona" che dava riparo ai pastori e alle donne che lì andavano a lavare i panni. La fonte, in quest'ultimi 5/6 anni purtroppo è stata di nuovo trascurata e le erbacce stavano nuovamente incominciando ad avere il sopravvento, però, grazie al progetto "Arte sui Cammini" finanziato dalla Regione Lazio, essa sta tornando di nuovo a rivivere. Proprio lo scorso 26 Ottobre presso il fontanile dei Canalicchi si è svolta l'inaugurazione di un'opera d'arte con prospetto per la realizzazione di una piazzola di sosta ed un monumento equestre denominata "Tra Terra e Cielo" dell'artista Chiara Camoni, volto alla valorizzazione dei camini delle spiritualità lungo le vie Francigene. La Soc. Gruppo Internazionale Affari G.I.A. s.r.l., per il nostro territorio è stata la vincitrice del bando "Meridiani", attuato lungo la via Francigena del Sud, che ha coinvolto i comuni di Rocca Massima, Cori/Giulianello ed Itri, con l'installazione di tre opere d'arte realizzate dagli artisti Chiara Camoni, per Rocca Massima e Francesco Arena, per Cori/Giulianello ed Itri. Nel Comune di Rocca Massima, presso il fontanile dei Canalicchi è stata realizzata l'o-

- 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 FASCIATOL, LETTINI E CARROZZINE
- CORSI PRE-PARTO
- ALIMENTI PER CELIACI
- ALIMENTI APROTEICI
- INTEGRATORI PER LO SPORT
- INTOLLERANZE ALIMENTARI
- LISTA NASCITA E BATTESIMO
- VETERINARIA

- chicco
- FRAMA
- Desiderio
- Inglesina
- Mustela
- POPPIPRETTI
- ospi

GIULIANELLO (LT) TEL. 06 9664000

- STOKKE
- brevi
- cam
- AVELIT
- Pati
- MAR

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

pera d'arte, che ha anche previsto la risistemazione del vecchio fontanile e la realizzazione di una piazzola di sosta per viaggiatori a piedi e a cavallo con annesso pergolato. Il progetto, oltre alla effettuazione di quando suddetto, ha coinvolto anche gli alunni della scuola per l'infanzia del Boschetto "Maestra Raffaella Marchetti" che hanno avuto

modo di creare, con la collaborazione dell'artista, piccole formine e lavoretti in creta

Infine, le altre due opere d'arte dell'artista Francesco Arena denominate "Mare" costituite da un cilindro in bronzo suddiviso in due e distanziate di 113 Km l'una dall'altra, sono state collocate una sulle sponde del Lago di Giulianello e l'altra lungo la via Appia Antica nel Comune di Itri e rappresentano la distanza che intercorre tra la costa Tunisina e quella Italiana a ricordo del dramma



contemporaneo dei migranti e i loro percorsi di speranza. All'inaugurazione dell'opera d'arte eseguita nel Comune di Rocca Massima, erano presenti: il sindaco Mario Lucarelli con una nutrita presenza di Consiglieri Comunali, oltre ai rappresentanti della Regione Lazio, i rappresentanti della Scuola del Boschetto, l'artista Chiara Camoni, la Dott.ssa Raffaella Frascarelli della Soc. GIA, e il geom. Giovanni Battisti, direttore dei lavori. Spesso diciamo, giustamente, che Rocca Massima ha una sola risorsa

economica da sfruttare: il turismo. Non abbiamo importanti monumenti, non abbiamo grandi opere d'arte ma ai turisti possiamo offrire due beni oggi molto preziosi: la bellezza del nostro borgo e dei nostri boschi e un ambiente rilassante e a misura d'uomo. Dobbiamo fare del tutto per far risaltare questi due aspetti. Il recupero delle fonti, delle

cone, delle carbonere, delle pantane... la segnatura di percorsi fatta a regola d'arte, sono tutte cose che vanno ad impreziosire il territorio e lo caratterizzano; ma pian piano notiamo che tutto questo si sta realizzando con molta partecipazione. Bravi, è giusto dare vita a tanti piccoli interventi ma che siano ben programmati e soprattutto con una visione d'insieme che, credetemi, è sempre la via giusta e corretta!

Aurelio Alessandrini

LETTERA AL GIORNALE



Spett.le Redazione, vi invio questa lettera affinché, tramite il vostro giornale, possa ringraziare pubblicamente il Sindaco e l'Amministrazione di Cori. Mi spiego: Nello scorso mese di Novembre a causa dei ripetuti alluvioni che causarono frane e smottamenti vari, in località Capo Le Mole e Colle San Pietro crollarono 2 ponticelli e praticamente diversi terreni agricoli di tanti cittadini coresi e anche roccigiani, sono rimasti isolati. Questo ha causato disagi a non finire per noi tutti. Ovviamente ci siamo rivolti ai responsabili del Comune di Cori ma abbiamo ricevute molte promesse ma pochi fatti. Fortunatamente, poco prima delle feste natalizie, ho avuto il piacere di incontrare presso il Centro Anziani di Giulianello il sindaco di Cori, Mauro De Lillis e parlando del più e del meno gli ho fatto presente il problema. Mi ha subito tranquillizzato e mi ha detto che la questione era già stata dibattuta e

comunque si sarebbe attivato presso gli uffici preposti. Francamente pensavo alle consuete promesse che i nostri politici sono soliti fare e poi niente; quindi mi stavo rassegnando a percorrere quasi 10km in più di strada per andare al mio uliveto. Ma circa un mese fa ho notato con vivo piacere che i lavori stavano per essere ultimati ed il ponte era stato veramente ricostruito, tant'è che ho fatto anche una foto. Finalmente questa volta alle parole di un politico sono avvenuti anche i fatti. Per questo motivo lo voglio ringraziare su "Lo Sperone" perché so che lui lo legge regolarmente. Grazie Sindaco, ben fatto, anche a nome di tanti cittadini residenti nel comune di Rocca Massima che hanno i terreni in zona. Un'ultima piccola richiesta: perché non si provvede a sistemare i circa 300 metri di strada campestre che si trova sulla provinciale Giulianello-Cori (C.da Carbonaro), che inizia dall'ex casello della Buzia? E' piena di buche e, a volte con la pioggia, nemmeno i trattori riescono a superarle.

Cordiali saluti,
Franco Della Vecchia.

Cari Amici, grazie!



Si usa dire che ci rivediamo nei momenti dolorosi della vita e che proprio allora si sperimenta l'amicizia, la solidarietà. Cari amici, in occasione della morte di mio fratello Enrico (30 dicembre 2019) ho trovato veritiero e sperimentato i due detti popolari. Nella sua casa, nella parrocchia S. Giovanni a Velletri, nella parrocchia S. Michele Arcangelo a Rocca Massima ho riscoperto e sperimentato la solidarietà tipica della piccola comunità cristiana, dove ciascuno è conosciuto, si sente parte di un organismo.

Per l'occasione Gino Battisti mi raccontava che nonno Edoardo ordinò ai confinanti di lavorare il campo di grano di suo padre, perché "il padre di quel ragazzo non stava bene." Certamente gli anziani ricordano molti episodi simili. Non posso dimenticare la lunga e solidale "sopravvivenza" di "nonna Castagnola" rimasta vedova con quattro figli sotto gli otto

anni; e la più recente, pronta e sorridente solidarietà di Ludovica e di Rosalba, di Giorgio e Dante. Le abbondanti lacrime non nascoste delle più giovani Federica, Patrizia, Stefania, Tiziana, Luciana, Fabiola, Tonino, mi confermano e confortano che, nonostante le distanze temporali o spaziali, sentimenti e valori permangono. La cerimonia del 2 febbraio 2020, organizzata dai dirigenti della "Associazione Mons. Centra", con la collaborazione della Amministrazione Comunale, della Associazione Pro Loco, della Confraternita di San Giuseppe e della Associazione "La Castagna", (in prima fila Remo, Aurelio, Franco, Augusto, Mario, Maurizio ...), con la onorata partecipazione del coro "Lumina vocis" di Cori, mi conferma che "da certe parti" la cristiana solidarietà permanente comunitaria, e non è solo personale: "Questa è la comunità, questo è il mio paese, questo ci trasmisero, anche questo ci rende la vita bella, di questo noi non ci vergogniamo, questo vorremmo conservare".

Ugo Foscolo, con bella espressione, osserva che "gli occhi dell'uomo morendo cercano la luce"; il filosofo Nietzsche osserva che chi è vissuto anche un solo istante ha assaporato la bellezza della vita e non se ne staccherà mai. A queste verità possiamo opporre la riflessione di Papa Ratzinger nella enciclica "Spe Salvi": "Ad una certa età psicologicamente si sente il desiderio di stare altrove".

Più semplicemente l'anziano e originale collega Nicolino Anzini nel momento più bello di una conversa-

zione se ne usciva dicendo "Ma che me ne importa di voi, di quello che dite, fate, io voglio andare a vedere mia madre, mio padre..."! Mi sembra la sintesi più semplice, umana e realistica delle dotte riflessioni. Il Cristianesimo ci insegna che la "vita viene cambiata, non tolta", che "viviamo come in uno specchio" e la bellezza di un istante di vita è ombra, immagine di vita reale. Proprio il giorno 2 febbraio, popolarmente festa della Candelora, liturgicamente festa della presentazione di Gesù al Tempio, durante la celebrazione della Messa, il parroco nella omelia ha spiegato che il vecchio Simeone, dopo aver visto il Salvatore, poté cantare "Ora lascia, Signore, che il tuo servo muoia in pace, perché i miei occhi hanno visto la Salvezza". Gesù Cristo, in quel momento, non era un'ombra nelle mani di Simeone. Questa è la nostra fede, questa è la nostra speranza, questa è la nostra tradizione, di cui non ci vergogniamo". "Togli questo giocattolo dalle mani"! Nella vita di Giosuè Borsi (1888-1915), discreto poeta morto durante la "Grande Guerra", si racconta che così si sia rivolto alla madre che era solita tenere il Rosario fra le mani. Lei lo tolse, poi mostrò al figlio le mani vuote e lo pregò di riempirglielle con qualcosa. Se c'è qualcosa che può sostituire la nostra, la forza della "nostra beata speranza" siamo pronti ad accoglierlo. Con questi sentimenti, con Andreina ed Alessio, ringraziamo tutti della stima, della partecipazione, della solidarietà.

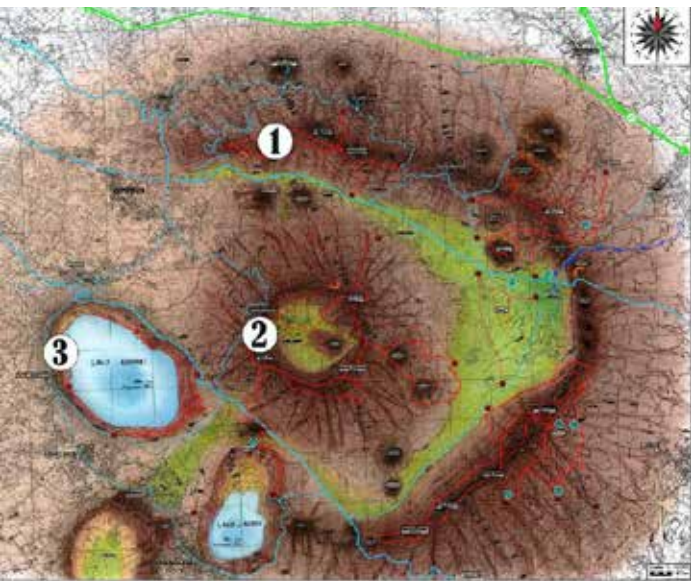
Virginio Mattoccia

AVVISO AGLI ABBONATI DE LO SPERONE

Nuove normative delle Poste Italiane in materia di spedizione di stampe e il numero di abbonati che si è ridotto nel tempo non ci permettono più di garantire la spedizione del nostro giornale.

A partire dal prossimo mese di giugno gli amici che abitano lontano potranno leggere Lo Sperone on-line sul nostro sito: www.associazionecentra.it

IL VULCANO LAZIALE



In questo periodo c'è una grande voglia di riscoprire le bellezze naturalistiche e archeologiche del complesso e antichissimo Vulcano laziale. In ottobre, a Rocca Massima, tra gli eventi della "Sagra dei Marroni", organizzata dall'Associazione "La Castagna", si è tenuta una conferenza sulle origini e sull'evoluzione geologica del territorio laziale tenuta da Carlo Longarini, coordinatore del Gruppo Sentieristica Vulcano Laziale.

Dal Belvedere di Rocca Massima, da dove parte "Flying in the sky", si ha una visione panoramica completa del Monte Artemisio e del Monte Cavo. Ma a quando risale la formazione di questo rilievo vulcanico? Per chi non avesse assistito al Convegno e senza volermi addentrare in studi di geologia che lascio agli esperti, possiamo dire che l'imponente complesso del Vulcano Laziale si sia formato in tre fasi successive. Nella prima fase, quella che viene chiamata Tuscolano-Artemisio, risalente ad oltre 600.000 anni, si creò la grande caldera del vulcano, con grandi esplosioni e colate laviche che si andarono a depositare sopra le ghiaie marine di cui era costituito il litorale laziale. L'accumulo delle lave prodotte è costituito da lapilli, scorie, cenere, pozzolane nere e rosse, tufi. Attual-

mente della caldera della prima fase rimane un ampio recinto a forma di ferro di cavallo che non supera i 700 m. fino ad arrivare a toccare i 939 m. del Monte Peschio sull'Artemisio. La prima fase termina intorno a 360.000 anni fa.

La seconda fase, che è detta "Delle Faete" o "Dei Campi di Annibale", risale a circa 300.000 anni fa. In questo periodo ci fu un'intensa attività vulcanica con la formazione di un

nuovo vulcano all'interno del precedente, cioè il Monte Cavo da cui fuoriuscirono grandi colate di lave basaltiche.

Dopo queste due fasi inizia un lungo periodo di quiete. Con il passare dei millenni, l'interno della caldera Tuscolano-Artemisio, costituita da materiali lavici poco resistenti, fu spianata per opera degli agenti atmosferici, formando la vallata dei Praton del Vivaro, al centro della quale si erge il massiccio del Monte Cavo. La terza fase o di "Via dei Laghi" avvenne tra 200.000 e 19.000 anni fa. Questa è una fase idromagmatica con un potenziale esplosivo di inimmaginabili proporzioni che vede l'incontro tra le acque sotterranee e il magma incandescente del vulcano. Il materiale lanciato in aria, misto a vapore, ricade formando accumuli di peperini. Il cono di Monte Cavo si spegne, mentre i crateri minori vengono riempiti di acque. La maggior parte di questi bacini fu prosciugata in epoca romana (Vallericcia, Lago Regillo) altri sono spariti per cause naturali mentre ancora oggi esistono il lago di Albano e di Nemi, alimentati anche da sorgenti sotterranee.

Tutta la zona del Vulcano Laziale è stata una fonte di grande ricchezza per i materiali che nel corso dei mil-

lenni, dalla preistoria ad oggi, sono stati sfruttati dall'uomo.

Tra i più comuni della fase Tuscolano-Artemisio, possiamo ricordare la pomice, una leggera lava acida spugnosa, che mescolata al cemento, costituisce un utilissimo e leggero materiale da costruzione; il tufo, una roccia piroclastica costituita principalmente da cenere vulcanica con inclusi lapilli e piccoli frammenti vetrosi e cristalli, usato per costruzioni fin dalla preistoria, per la facilità con cui viene estratto e per la sua leggerezza e durezza, una volta esposto all'aria; la pozzolana, anch'esso materiale piroclastico incoerente emesso dal vulcano, che insieme alla calce è in grado di formare malte di tipo idraulico, usate già dagli Etruschi e poi dai Romani (*opus caementicium*); il basalto, roccia ignea della seconda fase del Vulcano, costituito da lava solidificata che possiede elevata resistenza all'usura e alla compressione, utilizzato dai Romani per costruire le grandi strade dell'impero romano; la roccia Sperone del Tuscolo, materiale costruttivo molto usato nell'area dei castelli romani, simile al tufo ma più scuro, caratteristico delle alture del Tuscolo e dei Colli Albani; il peperino, pietra vulcanica facilmente lavorabile ma resistente al tempo e agli agenti atmosferici, utilizzata dal paleolitico in poi (dagli etruschi per i loro sarcofagi e dai romani per gli edifici pubblici); erano famose le cave di peperino di Albano Laziale.

Il vulcano oggi che fa? Sembra che sia addormentato, ma i sismografi registrano una latente attività, caratterizzata da nuove bocche che emettono vapore e un leggero innalzamento del livello del suolo delle colline e delle aree circostanti. Se qualche imponente eruzione è pronosticata, essa potrà avvenire tra circa mille anni e per quella volta il Signore provvederà.

TERZA ONDATA MIGRATORIA



Come già ho avuto modo di scrivere in precedenza, sono stati tre i periodi durante i quali l'Italia ha conosciuto un importante fenomeno emigratorio destinato all'espatrio: il primo periodo, conosciuto come grande emigrazione, ha avuto inizio nel 1861 con l'Unità d'Italia ed è terminato negli anni venti del XX secolo con l'ascesa del fascismo; il secondo momento, conosciuto come migrazione europea, è avvenuto tra la fine della seconda guerra mondiale (1945) e gli anni settanta del XX secolo e nell'arco di anni che va dal 1861 e il 1985 hanno lasciato il Paese, senza farvi più ritorno, circa 19 milioni italiani. Una terza ondata emigratoria conosciuta come nuova emigrazione, tutt'ora in corso, le cui cause risalgono alle difficoltà che hanno avuto origine nella grande recessione, cioè la crisi economica mondiale che è iniziata nel 2007. Essa ha una consistenza numerica inferiore rispetto alle due precedenti, interessa principalmente i giovani, spesso laureati, tant'è che viene definita come una "fuga di cervelli". Era dall'inizio degli anni Ottanta che non assistevamo a un fenomeno simile. Pochi anni prima, negli anni Settanta, si era conclusa la seconda grande fase di emigrazione italiana oltreconfine, soprattutto europea, con i nostri connazionali in partenza dal Mezzogiorno (Sicilia, Calabria, Abruzzo, Campania e Puglia, ma anche Veneto) e diretti in Svizzera, Belgio, Francia e Germania. La "tregua" dell'emigrazione tricolore è durata però solo una trentina di anni. Poi l'emorragia di italiani dal nostro Paese è tornata, anche se con nume-

ri inferiori a quelli della prime due ondate migratorie, ed è anche significativo il fatto che tali flussi non riguardino più soltanto le regioni del meridione italiano, ma anche quelle del nord, si tratta di nuovo tipo di emigrazione, molto diversa da quella storica. Non è quindi riconducibile, per tipologia, ai flussi migratori dei secoli scorsi.

Secondo l'anagrafe degli italiani residenti all'estero (AIRE), il numero di cittadini italiani che risiedono fuori dall'Italia è passato dai 3.106.251 del 2006 ai 4.636.647 del 2015, con un incremento pari al 49,3%".

Il fenomeno della cosiddetta "nuova emigrazione" causata dalla grave crisi economica riguarda peraltro tutti i Paesi del sud Europa come Spagna, Portogallo e Grecia che registrano analoghe, se non maggiori, tendenze emigratorie. È opinione diffusa che i luoghi dove non si registrino mutamenti strutturali nelle politiche economico-sociali siano quelli più soggetti all'aumento di questo flusso emigratorio.

In che cosa si differenzia dagli altri periodi storici la nuova emigrazione? Innanzitutto dalla provenienza: quasi il 70% dei nuovi migranti italiani proviene da una regione del Nord o del Centro del Paese, il che capovolge la tradizionale geografia dell'emigrazione dal Mezzogiorno. Su questo cambiamento ha sicuramente pesato la maggiore vicinanza geografica del Centro-Nord con i Paesi di destinazione. Nel momento in cui la crisi ha determinato una riduzione delle opportunità di lavoro, la scelta di spostarsi in un Paese vicino è evidentemente entrata più facilmente nel novero delle possibilità di chi vive nell'Italia centro-settentrionale di quanto non sia avvenuto per gli italiani residenti nel Mezzogiorno. In termini percentuali la fuga di laureati e diplomati è in crescita, mentre quella di chi ha un'istruzione di base è in calo. Molti degli italiani che hanno lasciato la Penisola

si sono trasferiti in Germania, Gran Bretagna, Svizzera o Francia.

Si insiste molto i sui cervelli in fuga, ma questa immagine fotografa solo parzialmente il profilo personale e le destinazioni occupazionali dei nuovi emigranti. È certamente vero che gli espatriati non sono più soltanto lavoratori manuali, e che molti italiani all'estero hanno intrapreso brillanti carriere nella ricerca, nella finanza, nella sanità e in altri campi, ma la popolazione in movimento con competenze medio-basse è cospicua. Per molti altri, forse la metà, invece non è così. Anche molti giovani italiani incontrano problemi di sovraqualificazione quando si spostano all'estero: cioè, trovano spesso lavori inferiori ai loro livelli di istruzione e alle loro competenze.

Non pochi fra loro accettano una discesa sociale, inserendosi in occupazioni scarsamente qualificate, nella speranza di una successiva promozione. Molti alla speranza di una carriera aggiungono l'idea di un'esperienza di vita, della conoscenza di mondi diversi, della possibilità di imparare o perfezionare una lingua straniera. Forse anche per loro, come per gli immigrati stranieri in Italia, accettare un lavoro manuale lontano da casa è meno disturbante per l'autostima e l'identità sociale che svolgerlo nei luoghi in cui sono conosciuti e socialmente inseriti. C'è però una differenza: gli emigranti italiani sono sorretti da una cittadinanza forte, nell'Unione Europea godono di diritti parificati con quelli dei cittadini nazionali, si sono scrollati di dosso quasi del tutto gli antichi pregiudizi e le odiose discriminazioni che un tempo colpivano gli italiani. I loro compagni di destino in Italia non ancora. Fare memoria dell'emigrazione di ieri e avere consapevolezza di quella di oggi dovrebbe spronarci ad assumere uno sguardo più attento verso l'immigrazione che ha scelto l'Italia come la terra in cui costruire il proprio futuro.

IMMIGRATI

Latina provincia dell'Integrazione?



Il 3 febbraio scorso si è tenuto a Latina, nella sede della Provincia, un Convegno celebrativo della cosiddetta "piena integrazione" degli operai indiani nell'agricoltura pontina. Promotore il parlamentare europeo Nicola Procaccini, ne sono stati protagonisti il Presidente della Provincia, Carlo Medici e il Sindaco di Latina, Damiano Coletta. "Destra - Sinistra e Bene Comune" uniti nel rappresentare però una realtà molto diversa da ciò che accade nei campi di Aprilia Fondi, Pontinia e Terracina. L'unico sindacato "presente" l'UGL, sindacato poco rappresentativo in questa Provincia tanto meno in agricoltura e nell'agroalimentare. Non risulta la presenza di altri sindacati. Forse perché Cgil Cisl e Uil sull'argomento hanno già detto e fatto cose memorabili, ascritte nella Storia convegnistica di questa Provincia. Come si dice: hanno già dato *et de hoc satis*...solenni proclami contro il Caporalato, accordi "storici" per il trasporto dei braccianti verso i luoghi di lavoro e di sfruttamento, manifestazioni silenziose con profluvio di bandiere ammainate ecc ecc... La presenza della Ambasciatrice indiana in Italia Reenat Sandhut, secondo alcuni commenti della stampa locale, avrebbe dato al Convegno il

crisma di una gratificante celebrazione, ma gli intenti degli organizzatori sono rimasti delusi in *re ipsa*. Che i lavoratori indiani e bengalesi siano tanti è fuori dubbio. Che essi contribuiscano col sudore e tanta pena all'arricchimento dei contadini e delle Cooperative agricole di questa Provincia pure. Quanto al fatto di essere sfruttati e che vivano spesso in

condizioni disumane dal Convegno non è emerso, tanto sono stati impegnati i promotori a colorare i loro improbabili murali di tinte pastello. Del Caporalato si è parlato in via del tutto incidentale e solo per negarne quasi la realtà. Segno dei tempi... Come l'ineffabile fotografo Toscani che mette tra parentesi i morti del ponte Morandi, gli organizzatori di questa messa cantata hanno del tutto trascurato i salari da fame, gli orari da schiavi e le condizioni disumane in cui sono costretti a sopravvivere questi "miserabili". È lecito domandarsi chi ci sia dietro questa mistificazione: 2,50 € l'ora...10/14 ore di fatica... i tuguri ove donne, uomini e bambini contendono la vita ai topi e alla miseria, il perbenismo di certi politici e la filantropia di molti agricoltori e operatori, convinti di meritare la medaglia della solidarietà, vorrebbero far credere che quei fenomeni non esistano, che siano del tutto inventati da sociologi frustrati, al soldo di bandiere sconfessate dalla Storia. A questo gioco di prestigio bisogna riconoscere una certa riuscita per quanto effimera. Per rispondere alla sopra posta domanda basta chiedersi "a chi porta vantaggio?"...(cui prodest?) Analisi dubbie e statistiche alquanto parziali (per non dirne altro)



si teme siano state indotte da alcuni anonimi concelebranti, latifondisti della miseria. Certo le condizioni in cui vivono e lavorano Indiani e Bengalesi si vorrebbe provocassero quanto meno interpellanze diplomatiche mentre si ha l'impressione che le relative Ambasciate si accontentino che i loro connazionali abbiano un pezzo di pane e quel minimo per mandare valuta in Patria dopo aver onorato il Tempio dove pontificano sacerdoti che decidono della vita, del lavoro e di tant'altro di questi Paria. E gli interessi economici e politici di cui ci si dovrebbe tutti vergognare fanno sinergia perché non venga sollevato il sudario di tanta violenza.

Augusto Cianfoni

(P.S.)

* Una delega sindacale su una domanda di disoccupazione vale dai 90 ai 120/150 €.

** Per un permesso di soggiorno questi "miserabili" pagano fino a 500 € alle Associazioni sindacali degli Immigrati. Ogni anno questi integrazionisti braccianti sono costretti a firmare le cosiddette Conciliazioni che azzerano i loro residui diritti e fanno dormire sonni tranquilli ai loro (si fa per dire) datori di lavoro.

BASSIANO

L'Olio delle Colline: i vincitori della XV edizione



Sono stati premiati i finalisti del XV Concorso provinciale “L’Olio delle Colline”, organizzato dal CAPOL e ospitato dal Comune di Bassiano lo scorso 8 febbraio. Sono stati ben 313 i campioni di olio partecipanti.

Al convegno/premiatura della mattina, moderato da Simone Di Giulio (giornalista), sono intervenuti: Luigi Centauri (Presidente e Capo Panel CAPOL); Domenico Guidi (Sindaco Bassiano); Barbara Alfei (Capo Panel ASSAM); Claudio Di Giovannantonio (ARSIAL); Giuseppe Persi (Comandante Gruppo Carabinieri Forestali Latina); Carlo Medici (Presidente Provincia Latina); Domenico Spagnoli (CCIA Latina); Carlo Hausmann (Direttore Generale Agro Camera); Onorato Nardacci (Commissario XIII Comunità Montana); Flavio Berilli (Direttore ICQRF-MIPAAF); Giovanni Maselli (ADA Lazio Sud - Regione Lazio); Eugenio Lendaro (Università Sapienza Roma - Polo pontino); Alessandro Rossi (LILT Sezione Latina). Nell’intermezzo musicale (molto applaudito) si è esibito il “**Trio Mozart**”. A seguire l’invito all’assaggio degli oli classificati e degustazione dei prodotti tipici pontini a cura degli studenti del corso Alberghiero “San Benedetto” di Latina. La manifestazione, organizzata dall’Associazione Capol - Centro Assaggiatori

Produzione Olivivole Latina – è stata patrocinata da: Regione Lazio, ARSIAL, Provincia di Latina, Comune di Bassiano, Camera di Commercio di Latina, UNAPROL Consorzio Olivivole Italiano, XIII Comunità Montana dei Monti Lepini Ausoni, Compagnia dei Lepini, Consorzi per lo Sviluppo Industriale “Roma-Latina”, Slow Food Latina, LILT - Sezione di Latina, Proloco Bassiano.

Di seguito pubblichiamo i vincitori delle varie sezioni in gara:

Premio Speciale “L’Olio delle Colline” 2020. 1° Classificato Az. Agr. Di Russo Cosmo (Gaeta)

“Categoria Azienda”

Fruttato “INTENSO”.

1° Classificato Az. Agr. Di Russo Cosmo (Gaeta) - 2° Classificato La Tenuta dei Ricordi Bio (Lenola). Gran Menzione: Az. Agr. Iannotta Lucia Bio (Sonnino) - Misiti Adria Bio (Sonnino) - Az. Agr. Madeccia di De Cupis Ilenia (Sonnino)

Fruttato “MEDIO”.

1° Classificato Az. Agr. Cetrone Alfredo (Sonnino) - 2° Classificato Az. Agr. Ialongo Sara Bio (Itri). Gran Menzione: Az. Agr. Paola Orsini Bio (Priverno) - Az. Agr. Colle del Polverino Bio (Priverno)

Fruttato “LEGGERO”.

1° Classificato Mulino700 (Cori) - 2° Classificato Az. Agr. Palombo Giuseppe (Sermoneta). Gran Menzione:

Az. Agr. De Gregoris Gregorio (Sonnino) - Az. Agr. Pelliccia Teresa (Itri)

“Categoria Olivivoltore”

Fruttato “INTENSO”.

1° Classificato Di Biase Alfonso (Itri) - 2° Classificato Altobelli Serafino (Sonnino)

Fruttato “MEDIO”.

1° Classificato Iannotta Thomas (Sonnino) - 2° Classificato Bronco Erasmo (Gaeta).

Gran Menzione: Bersani Marco (Sonnino) - Treglia Virgilio (Minturno)

Fruttato “LEGGERO”.

1° Classificato Salvucci Maria Cristina (Sonnino) - 2° Classificato De Angelis Franco (Gaeta). Gran Menzione: Guglietta Marco (Lenola) - Antetomaso Benedetto (Gaeta)

Premio “Olio DOP Colline Pontine”. 1° Classificato Az. Agr. Iannotta Lucia Bio (Sonnino) - 2° Classificato Az. Agr. Cetrone Alfredo (Sonnino).

Gran Menzione: Az. Agr. Paola Orsini Bio (Priverno) - Az. Agr. De Gregoris Gregorio (Sonnino) - Impero Biol Srl (Sonnino) - Az. Agr. Casino Re (Sonnino)

Menzione Speciale Comprensorio dei “Lepini, Ausoni e Aurunci”

L E P I N I: 1° Classificato Az. Colle del Polverino Bio (Priverno)

A U S O N I: 1° Classificato Guglietta Marco (Lenola)

A U R U N C I: 1° Classificato Treglia Virgilio (Minturno)

Menzione Speciale “Olio Biologico”. 1° Classificato Az. Agr. Paola Orsini Bio (Priverno). Gran Menzione: Misiti Adria Bio (Sonnino)

Menzione Speciale “Giovane Olivivoltore”. 1° Classificato Az. Agr. Madeccia di De Cupis Ilenia (Sonnino)

Menzione Speciale “Migliore Confezione ed Etichetta”. 1° Classificato Az. Agr. Rossi Srl (Cisterna di Latina) - 2° Classificato Az. Tombolillo Antonio (Sermoneta).

Gran Menzioni: Az. Agr. L. Cavater-

ra (Sonnino) - Az. Itraly di Branchetti Luca Maria (Sonnino) - Impero Biol Srl (Sonnino)

V° Concorso “L’Oliva Itrana” Premio Oliva da mensa “Gaeta DOP”:

1° Classificato Az. Agr. Del Ferraro Marco (Rocca Massima) - 2° Classificato Ernesto Bruschini Srl (Rocca Massima).

Gran Menzione: Cioeta Mario e C Snc (Rocca Massima) - Soc. Coop. UNAGRI (Itri)

Premio Oliva da mensa “Itrana Bianca”:

1° Classificato La Rocca Srl (Roc-

ca Massima) - 2° Classificato Cioeta Mario e C Snc (Rocca Massima).
Gran Menzione: Ernesto Bruschini Srl (Rocca Massima) - Az. Agr. Casino Re (Sonnino)

Paesaggi dell’Extravergine dei Lepini, Ausoni e Aurunci

L E P I N I: Bianconi Loreta (Sermonea) - Gnessi Alessandro (Bassiano) - Notargiovanni Isabella (Prossedi)

A U S O N I: Az. Agr. Madeccia (Sonnino) - Az. Mancini Giuliano (Fondi) - Az. Sandro Mattei (Lenola)

A U R U N C I: Az. Saladino Valeria (Santi Cosma e Damiano) - Di Crocco Rita (Itri) - Forte Antonio (Formia).

Nel pomeriggio si sono svolti altri due concorsi. Concorso Premio “Assaggiatore per un giorno”: 1° Classificato Emanuele Giuseppe (Anguillara Sabazia – RM). Concorso “Assaggiatori a confronto”: 1° Classificato Tiziana Marrone (Latina).

In conclusione è stata una magnifica giornata, molto partecipata e apprezzata, un auditorium comunale gremito è la meritata risposta e gratificazione per quanti hanno lavorato alla realizzazione di questa bella giornata di conoscenza, promozione e difesa delle nostre eccellenze.

Aurelio Alessandroni

XIII Comunità Montana Lepini - Ausoni

Partito il progetto di Servizio Civile per il 2020



Il nuovo progetto di Servizio Civile della XIII Comunità Montana Lepini - Ausoni, “**ValorizzaAMO i Lepini e gli Ausoni**”, ha avuto inizio pochissimi giorni fa. Dallo scorso 20 febbraio e per un anno intero, 24 volontari di età compresa tra i 18 ed i 28 anni, saranno impiegati dall’Ente montano nelle 5 sedi progettuali nei comuni di Rocca Massima, Bassiano, Maenza, Roccasecca dei Volsci e nella sede della XIII Comunità Montana a Priverno. Il progetto di quest’anno ricade nell’area di intervento dedicata alla educazione e promozione paesaggistica e promozione del turismo sostenibile e sociale, argomenti sui quali la

XIII Comunità Montana è sempre stata particolarmente sensibile. Nonostante l’Ente sia commissariato e si stia trasformando in Unione dei Comuni Montani, la volontà del Commissario Straordinario Liquidatore Onorato Nardacci, è stata quella di portare avanti questo progetto, *“I giovani sono la risorsa più grande del nostro territorio. Il futuro appartiene a loro e noi amministratori abbiamo il dovere di mettere in atto tutto quanto in nostro potere per far sì che possano creare il loro percorso che li conduca ad una crescita professionale facendo tesoro dei mille spunti che questo percorso potrà offrirgli, ma anche crescita come cittadini responsabili e consapevoli di quello che sono le istituzioni e le macchine amministrative”*. I 24 volontari in questo anno saranno chiamati a creare un percorso culturale, ambientale ed eno-gastronomico al fine di valorizzare il territorio della XIII Comunità Montana, attraverso il miglioramento di tutti quei prodotti e servizi offerti dal territorio, in grado di esaltare la peculiarità dei luoghi e della comunità. Lavoreranno per mettere in rete e promuovere le bellezze naturali, artistiche, culturali e le tradizioni popolari in modo da evidenziare quanto sia variegato il patrimonio culturale dei Lepini e degli Ausoni, ma la sfida più importante sarà quella di educare la popolazione al concetto di comunità ospitante, cercando di facilitare i meccanismi di inclusione del turista come “Cittadino temporaneo” proponendo il proprio approccio ospitale e la cultura dell’accoglienza, propria della popolazione autoctona come modello, senza prendere in prestito procedure e modalità di gestioni lontane da il nostro stile di vita. Tali scelte rientrano in quella logica di “slow tourism” che potrebbe identificarsi come paradigma per le attività di promozione e di commercializzazione, nell’ambito di una logica di turismo sostenibile consapevolezza del rispetto della natura dell’ambiente come inestimabile patrimonio civico. *“Con questo tipo di progetti – continua Nardacci – vorremmo fare in modo che i nostri ragazzi si rendano conto delle grandi potenzialità presenti nel nostro territorio. In questo momento di incertezza economica e carenza di prospettive lavorative, saremmo orgogliosi se grazie al percorso intrapreso con questo progetto, qualcuno dei volontari potesse rendersi conto che la sua strada professionale, la sua crescita, può andare di pari passo con quella del nostro territorio”*.

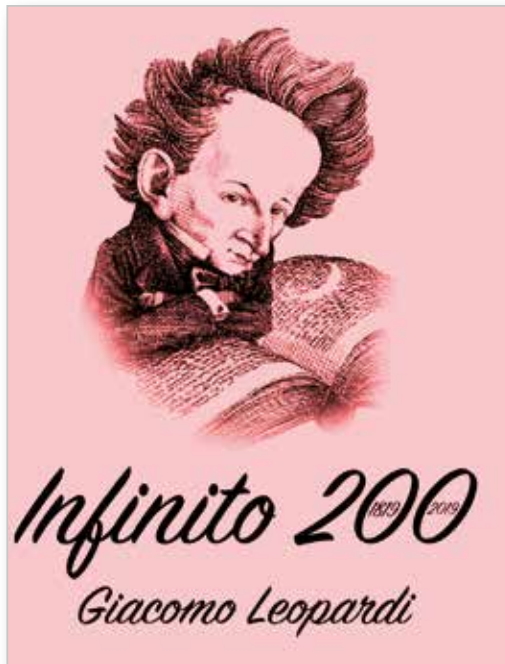
**Ufficio Stampa XIII Comunità Montana
Monti Lepini ed Ausoni**

L'ANGOLO DELLA POESIA

A partire da questo numero de “Lo Sperone” prenderà avvio una nuova rubrica dedicata alla poesia. Si presenteranno testi di poeti e poetesse della letteratura italiana e straniera corredati di un piccolo commento esplicativo. L'intento è quello di riportare alla memoria le poesie che hanno consolidato la tradizione letteraria del nostro Paese, dell'Europa e del resto del mondo. Oltre a queste, si proporranno anche dei testi di poeti meno noti, ma ugualmente significativi per la cultura poetica.

Iniziamo il nostro percorso con un autore che non avrebbe bisogno di alcuna presentazione e con una poesia forse considerata come la più famosa della letteratura italiana (e della quale è appena trascorso il duecentesimo anniversario dalla composizione). Si tratta de *L'Infinito* di Giacomo Leopardi. Vale comunque la pena, prima di commentare il testo, riportare qualche breve cenno sull'autore, nonostante la sua enorme notorietà.

Giacomo Leopardi nacque a Recanati il 29 giugno del 1798. Fin da bambino fu invogliato allo studio dei classici greci e latini, della poesia e della filologia, utilizzando l'ampissima biblioteca paterna. L'ambiente austero e la pratica quotidiana sui libri permettono al giovane Leopardi di sviluppare un talento artistico precoce, tanto che, a vent'anni, scrive due poesie che saranno considerate dei capisaldi per la futura cultura risorgimentale: *All'Italia* e *Sopra il monumento di Dante*. Dopo questa prima fase si dedica alla composizione di poesie meno “impegnate”, solitamente indicate come *idilli*, ovvero dei componimenti dove il dialogo tra la natura e l'interiorità del poeta si fa preminente. Appartengono a questa fase poesie come *L'Infinito*, *Alla luna*, *La vita solitaria*. Nel 1822, soffocato sempre più dalla chiusura del contesto provinciale, decide di lasciare Recanati e si trasferisce a Roma, dove però rimarrà profondamente deluso dall'ambiente letterario della città. Da questo momento inizia un periodo di frequenti viaggi che porteranno il poeta prima a Pisa (qui compose un'altra delle sue poesie più famose: *A Silvia*), poi di nuovo a Recanati dove riprenderà la scrittura degli *idilli* conferendogli, però, un respiro molto più ampio e “universale” (perciò indicati come *grandi idilli*): tra il 1829 e il 1830 compone *Le ricordanze*, *Il passero solitario*, *Il sabato del villaggio*, *La quiete dopo la tempesta* e il bellissimo *Canto notturno di un pastore errante dell'Asia*. Dopo il soggiorno a Recanati, decide di trasferirsi nuovamente scegliendo come meta Firenze, allora vera e propria capitale letteraria del futuro stato italiano. Qui entra ancora in conflitto con i circoli intellettuali della città, ma stringe un'a-



micizia importante che sarà decisiva per l'ultima fase della sua vita. Conosce, infatti, Antonio Ranieri il quale, da lì a poco, lo convincerà a trasferirsi a Napoli in cerca di un ambiente culturale e letterario più stimolante. A Firenze, inoltre, Leopardi cura la prima edizione delle sue poesie (*Canti*, 1831). Nel 1833 si trasferisce a Napoli e compone i suoi ultimi testi, tra i quali *La ginestra*, vero e proprio testamento poetico che smentisce il pregiudizio secondo cui il nostro poeta sia stato fedele soltanto al pessimismo. Ne *La ginestra*, infatti, nonostante l'oggettiva presenza di una matrice pessimistica dell'esistenza, emerge anche la volontà di superamento di questo stato, ma soltanto a patto

che gli uomini concorrano tutti insieme a migliorarsi secondo dei principi di solidarietà, invitando a non affidarsi soltanto ad un progresso cieco e alienante (“le magnifiche sorti e progressive”, come verranno definite da Leopardi stesso). Muore a Napoli il 14 giugno 1837.

Prima di procedere con il commento, riportiamo per intero la poesia:

L'Infinito

*Sempre caro mi fu quest'ermo colle,
E questa siepe, che da tanta parte
Dell'ultimo orizzonte il guardo esclude.
Ma sedendo e mirando, interminati
Spazi di là da quella, e sovrumani
Silenzi, e profondissima quiete
Io nel pensier mi fingo; ove per poco
Il cor non si spaura. E come il vento
Odo stormir tra queste piante, io quello
Infinito silenzio a questa voce
Vo comparando: e mi sovvien l'eterno,
E le morte stagioni, e la presente
E viva, e il suo di lei. Così tra questa
Immensità s'annega il pensier mio:
E il naufragar m'è dolce in questo mare.*

Il commento:

La poesia si apre con una scena fortemente idilliaca: il poeta si trova sulla sommità di un colle (“ermo”), un luogo “caro” perché ha sempre fatto parte della sua vita. La posizione privilegiata dell'altura permette al poeta di contemplare il paesaggio a lui sottostante, anche se qualche piccolo ostacolo naturale gli nega una panoramica completa

(“e questa siepe, che da tanta parte / dell’ultimo orizzonte il guardo esclude”). Però è proprio grazie a questo impedimento che il poeta ha la possibilità di divagare con la fantasia, lasciando che la sua interiorità entri in pieno contatto con la natura. La mente, perciò, riesce a toccare “interminati spazi” e una quiete profonda nella quale il silenzio assume un valore decisamente spirituale. In questo stato di pace e di contemplazione, gli stati temporali di passato (“le morte stagioni”), presente e futuro (“la presente / e viva, e il suon di lei”) si annullano sintetizzandosi tutti in un unico punto: il pensiero del poeta. Il raccoglimento in sé stesso crea quasi sgomento (“ove per poco / il cor non si spaura”), ma non è una sensazione di terrore, bensì di estasi: l’interiorità del poeta è così connessa con la natura tanto da sentirne il respiro più profondo, paragonato, nei versi, al vento che muove le foglie degli alberi circostanti (“e come il vento / odo stormir tra queste piante”). L’esperienza sensibile del poeta, perciò, entra in accordo con un’armonia universale, con una natura benefica e accogliente. È questo uno dei pochi casi in cui Leopardi ha una visione positiva della natura, generalmente considerata come “matrigna” perché porta sofferenze al genere uma-

no. Tuttavia, il trattamento che questa volta il poeta riserva alla natura si può spiegare tenendo in considerazione un punto fondamentale: negli altri casi la natura è vista come una “madre-matrigna” perché l’uomo cerca in tutti i modi di opporsi alla sua forza, una forza che è incontrastabile e soprattutto priva di intenzionalità, perciò viene reputata – ingiustamente – negativa. Nel caso de *L’Infinito*, invece, possiamo notare che la natura è benefica proprio perché l’uomo si abbandona ad essa e ne trae non un profitto ma un piacere spirituale, assecondando un’armonia cosmica che vede tutte le creature in pace tra loro. Per questa ragione Leopardi definisce “dolce” il suo “nafragare” in un “mare” che è al tempo stesso quello del pensiero e quello dell’immensità della natura: il completo abbandono alla voce dell’infinità crea una sensazione di benessere perché permette di uscire dai limiti del corpo grazie al potere della mente e del pensiero. Ed è proprio in virtù di questo movimento astratto che l’esperienza esistenziale di un singolo individuo si ricongiunge con un qualcosa più grande di lui, un’essenza che è universale ed eterna.

Mario Cianfoni

Il Gallo e lo Scoiattolo



Un gallo, vedendo uno scoiattolo che non riusciva a costruirsi un covo decente iniziò a urlargli: “Non sai far niente! I ramoscelli che hai preso vanno dall’altra parte, invece i ciottoli io li metterei sotto l’erba che non hai sistemato bene e

infine il terriccio lo sposterei più a sinistra!”. Strillando proseguì: “Non sai far nulla, non crescerai mai!”. Questa scena si ripeté più volte fin quando un giorno venne una volpe che distrusse il pagliaio dove era solito bivaccare il gallo, ma non il rifugio dello scoiattolo perché era costruito in cima all’albero. Il “povero” gallo, poiché non aveva braccia per prendere gli oggetti necessari, rimase senza casa e fu allora che lo scoiattolo si prese la sua rivincita e sghignazzando a crepappelle apostrofò l’ignorante e altero gallo dicendogli: “Prima di criticare e urlare a qualcuno sulle cose sbagliate che fa, accertati di saperle fare tu”. Morale: chi si atteggiava a maestro spesso finisce dietro la lavagna con le orecchie d’asino!

Caterina Martinelli

APPALTATRICE ASL RM4b

Palombelli

Agenzia funebre
Lariano - Giulianello
tel. 06.964.81.20

E-mail: info@palombelli.it * Web site: www.palombelli.it

SERVIZI FUNEBRI
(nazionali ed internazionali)
OPERAZIONI CIMITERIALI
CORONE E CUSCINI
(con consegna in tutta Italia)
ACCESSORI PER LAPIDI - LAPIDI

Giulianello: via V. Emanuele II, 26
Lariano: via Trilussa, 10

Web site: www.palombelli.it
E-mail: info@palombelli.it



CENTRO ANZIANI “IL PONTE”

festeggiato San Giulianitto con il profumo della maticella

Ogni anno il 16 Febbraio a Giulianello, per non perdere la data storica della festa del Patrono San Giuliano (spostata ormai da decenni all'ultima Domenica di Aprile a causa del clima sempre incerto del periodo), si festeggia San Giulianitto e la Comunità giulianese, per consuetudine si incontra davanti ai fuochi delle “maticelle” erette nelle varie piazzette del Centro storico ma non solo. I giulianesi, si rivolgevano al Santo affinché proteggesse i loro prodotti agricoli esposti alle intemperie del periodo e con l'accensione delle “maticelle” inviavano ad esso messaggi di fumo profumati di alloro, pianta aromatica considerata sacra, usata nell'antichità per cingere il capo dei condottieri. Tutti gli anni i giulianesi, giovani ed anziani, onorano la tradizione che li vede uniti con quella forza associativa spontanea che li contraddistingue. Tutti insieme a preparare, oltre alle ricche tavolate di specialità locali, fasci di canne secche rivestite da rami di alloro alti circa 4 metri, per la festa della “Maticella” in onore a San Giuliano. Anche il Centro Anziani “Il Ponte” di Giulianello ha rinnovato questa antica e affascinante tradizione, facendo preparare, nello spazio adiacente il Centro, la tradizionale maticella. L'incarico di predisporla è stato dato nuovamente allo specialista e socio Ruggero Tora che

con maestria e perizia ha costruito la maticella di noi “diversamente giovani”. Essa è stata compattata con la base a campana, in modo da tenersi in piedi mentre viene consumata dal-



le fiamme e viene accesa sulla cima con un panno bagnato di alcool. Ma la bella e stimolante serata è iniziata con la tradizionale cena a base di un piatto di minestra calda, in questo caso: pasta e ceci, preparata dalle ormai insuperabili nostre cuoche: Anna, Viviana, Franca, Bruna, Guglielma e Gabriella. A loro un grazie incondizionato, anche perché le *castagnole* che hanno fatto da dessert alla cena erano a dir poco “eccezionali”! Al termine del pasto con un bicchiere di buon vino in corpo (...per qualcuno più di uno) ci siamo diretti nella piazzetta antistante il Centro dove il buon

Ruggero, coadiuvato dal presidente Attilio Coluzzi, ha dato fuoco alla nostra maticella. Momenti magici, questi, pieni di tradizioni e credenze popolari che uniscono gli animi e che

non vanno persi, specialmente ora che i diversi eventi di vita tendono ad allontanarci. Di seguito pubblichiamo alcune comunicazioni de “Il Ponte”: la prevista gita a Civita Castellana non si è potuta fare ed è stata rinviata, con altra destinazione, a data da destinarsi. Avvisiamo che l'11 marzo inizia il corso di computer presso il Centro ed è completamente gratuito per i soli soci; le lezioni sono previste tutti i mercoledì dalle 17,00 alle 18,30. Infine, oltre alle consuete cene sociali che avverranno nei sabati 14 e 28 di marzo,

avvertiamo anche che sono aperte le iscrizioni per il soggiorno estivo che quest'anno si farà dal 24 luglio al 6 agosto in Puglia è precisamente nello splendido scenario del Lido del Sole nel Gargano; la quota procapite è di €.785 e comprende la pensione completa, il viaggio, servizio in spiaggia con ombrellone, lettino e sdraio e poi tutti i divertimenti vari che hanno sempre fatto da contorno alle nostre belle vacanze. Per altre informazioni del caso rivolgersi alla segreteria del Centro.

Aurelio Alessandroni



STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE • CARDIOLOGIA • NEUROLOGIA
DERMATOLOGIA • ENDOCRINOLOGIA • NUTRIZIONISTA
CHIRURGIA • ECOGRAFIA • ORTOPEDIA • PSICOLOGIA
UROLOGIA • PODOLOGIA • MEDICINA ESTETICA • OTORINO
GINECOLOGIA • PNEUMOLOGIA • GERIATRIA • OCULISTICA
MALATTIE APPARATO DIGERENTE • ANGIOLOGIA**

CORI (LT) • Via dei Lavoratori, 127 • Tel. 06.9679390 • Si riceve per appuntamento

CENTRO ANZIANI “ARGENTO VIVO”

Una gestione portata a vanto di tutta la Regione

Mercoledì 19 febbraio, alle ore 17,30, al Centro Sociale “Argento vivo” di Cori si è tenuta l’assemblea generale, con la presenza di molti iscritti. Al tavolo dei relatori erano presenti: il presidente del Centro Enrico Todini, il Sindaco di Cori Mauro De Lillis, il dott. Giuseppe Pascale dirigente provinciale, nonché membro nazionale dell’ANCESCAO ed il Segretario Prov. Giovanni Palombi.

Il Presidente Todini ha letto la relazione sull’attività del Centro, mettendo in rilievo tutti i lavori affrontati nel corso dell’anno, per migliorare una gestione già impeccabile in ogni sua forma. Oltre ad una nuova lavastoviglie e a migliorie apportate in cucina compreso l’imminente abolizione di piatti cartacei, con vere stoviglie, ha ufficializzato la richiesta, all’Amministrazione Comunale, di un ampliamento della sede con copertura esterna, nonché la realizzazione di un altro bagno di servizio per il piano rialzato della struttura. Il Presidente ha posto, quindi, l’accento sulla volontarietà di tutto il Comitato, un gruppo di persone che lavora in sintonia, senza fini di lucro, per rendere il Centro Sociale di Cori, sempre più organizzato ed efficiente. Pur affrontando continue e numerose spese di gestione, Todini ha fatto presente che il Centro ha il bilancio in attivo. Il dott. Giuseppe



Pascale, complimentandosi della perfetta gestione del Centro, forte della sua conoscenza di numerosi centri sociali della Provincia e del Lazio, ha dichiarato che la Struttura di Cori è il fiore all’occhiello di tutta la Regione, per trasparente correttezza, organizzazione ed operosità in ogni settore. Durante il suo costante contatto con altri Centri sociali, porta sempre a vanto la sede di Cori, tanto che ha intenzione di invitare il Presidente Nazionale dell’ANCESCAO a Cori per renderlo partecipe di tale isola felice. Il sindaco Dott. Mauro De Lillis, complimentandosi di questa realtà, ha posto in risalto l’uniformità di intenti tra l’Amministrazione ed il Centro “Argento Vivo”, dichiarando la continua disponibilità amministrativa affinché tale struttura sia sempre di vanto per il Comune e per la popolazione intera. E’ stata poi la volta di Tonino Cicinelli che, apprezzando, insieme a

tutta la platea dei presenti, i complimenti ricevuti, ha fatto notare che il Centro di Cori è sempre eccellente in ogni sua forma, nella ginnastica, nel ballo, nella prevenzione della salute, nelle appetitose cene presentate sempre dall’inventiva dell’ottima Ivetta e del suo prezioso gruppo di cucina, nonché nell’ambito culturale che fa crescere continuamente l’interesse costante degli iscritti. Oltre al teatro,

che cura direttamente da anni con ottimi risultati, (tra poco, infatti, gli “attori” di “Argento Vivo”, nella stessa sede teatrale del Centro, presenteranno al numeroso pubblico una nuova brillante commedia di Tonino Cicinelli) lo stesso Tonino, con il permesso e l’approvazione indispensabile del Presidente Todini e in collaborazione con Giuseppe Pascale ha in programma un concorso di poesia dialettale a livello nazionale, nonché un convegno sul dialetto dei Monti Lepini; ha, infine, posto in risalto l’importanza culturale delle gite in programma, finalizzate alla conoscenza delle bellezze naturali ed artistiche del nostro Paese.

La serata è stata allietata da un ricchissimo buffet creato ed allestito completamente dall’impareggiabile gruppo di cucina di “Argento Vivo”.

Tonino Cicinelli

LE RICETTE DELLA MASSAIA

Vellutata ai gamberi

Ingredienti: 12 code di gamberi- 500 gr di zucca già pulita- 1 porro- 1 lt di brodo vegetale- zenzero fresco- burro- olio extravergine d’oliva- sale- pepe

Preparazione: Tritate finemente la parte bianca del porro e tagliate la zucca a pezzi. Rosolate il porro e la zucca in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio. Versate il brodo caldo, portate a bollore e cuocete per 20- 30 minuti a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto. Salate e pepate e aromatizzate con due cm di zenzero, pelato e grattugiato. Spegnete e frullate il tutto direttamente nella casseruola con un frullatore a immersione. Tenete in caldo. Sgusciate le code di gamberi, eliminate il filetto nero sul dorso, lavatele e asciugatele. Riportare la vellutata di zucca a bollore, immergete i gamberi e cuocete per 30 secondi. Irrorate con un filo di olio e servite.



Antonella Cirino

**EDITRICE ASSOC. CULTURALE
"MONS. GIUSEPPE CENTRA"**Piazzetta della Madonnella, 1
04010 Rocca Massima (LT)Presidente: **Remo Del Ferraro****www.associazionecentra.it**
E-mail: info@associazionecentra.it
Cell. **339.1391177**
C.F. **91056160590**Direttore Responsabile: **Virginio Mattoccia**
Vicedirettore: **Enrico Mattoccia**
Responsabile della Redazione:
Aurelio Alessandroni - Cell. 348.3882444
E-mail: lo-sperone-lepino@libero.it**Questo numero è stato inviato in tipografia
per la stampa 26 FEBBRAIO 2020**ISCRIZIONE AL N° 1017 DEL 15 / 01 / 2002
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA
DEL TRIBUNALE DI LATINA**Stampa: Nuova Grafica 87 srl**
Via del Tavolato, 2597 - Pontinia (LT)
Tel. 0773.86227Questo numero è stampato in 1.500 copie
e distribuito gratuitamente
I manoscritti anche se non pubblicati non si restituiscono**Con il patrocinio**

La testata de "Lo Sperone" si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso né autorizzazione. La collaborazione, a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma, è gratuita salvo esplicito e scritto diverso accordo. Manoscritti, foto ed altro anche se non pubblicati non si restituiscono. Riproduzioni e citazioni sono lecite, purché si citi, espressamente e in forma completa la fonte, autore dell'articolo, titolo dell'articolo, numero, data e pagina della testata.

Chiedetelo alla Psicologa

Gentile dott.ssa, da qualche anno abbiamo notato che le giovani coppie fanno sempre meno figli e, dicono gli esperti, che questo dipenda, in modo esponenziale, dalle incertezze economiche per il futuro. E' senza dubbio vero, ma io credo che derivi anche dall'egoismo di questi tempi; oramai non sono più capaci di astenersi dalle comode abitudini e alla "troppa" libertà della vita moderna. Rinunciare a ciò, secondo loro, li ostacolerebbe a dedicarsi con abnegazione alla crescita e all'educazione dei figli. Lei che ne pensa? Ho proprio così torto?

La ringrazio e saluto **Alberto Fantauzzi**

La Psicologa risponde

Gentile Alberto, il suo quesito è molto interessante e la ringrazio per offrire un'utile occasione per riflettere su questo tema. Soprattutto in Italia la natalità è praticamente a quota zero, se ne parla spesso: siamo "un paese di vecchi", mi passi il termine, lungi da essere una critica a chi ha superato l'età matura. Ma perché non si fanno più figli? Le giovani coppie non hanno più voglia di progettare e costruirsi un avvenire anche familiare ed affettivo? Personalmente, anche in base alla mia esperienza professionale, non credo che si tratti di questo. I giovani al contrario un avvenire vorrebbero progettarlo eccome: un futuro lavorativo, affettivo, familiare. Purtroppo il nostro paese non offre quasi nulla alle nuove generazioni che spesso, a malincuore, sono private anche dei loro sogni. I più coraggiosi e fortunati, quelli con maggiori strumenti culturali e sufficienti risorse ce la fanno ma con sacrificio e duro impegno. Si tratta però di una minoranza. Le incertezze economiche sono reali e come tali grande motivo di ostacolo per la costruzione di una famiglia. Un figlio costa, moltissimo nella nostra attuale società e le politiche di assistenza e supporto sono insufficienti. Si diventa mamma e papà in un'età sempre più matura, espressione di una scelta fatta con maggiore consapevolezza e senso di responsabilità, ma anche il risultato di una scelta obbligata: senza un lavoro stabile non è possibile garantire ciò di cui ha bisogno un piccolo. Dedicarsi alla crescita e all'educazione dei figli certamente comporta una buona dose di sacrificio e rinunce: si tratta di instaurare un equilibrio completamente nuovo e diverso rispetto al precedente, ma non necessariamente un atto di abnegazione. Una mamma e un papà sereni conservano parte dei loro spazi e non esauriscono la loro persona nell'essere esclusivamente genitori: un buon presupposto affinché anche il figlio cresca in armonia e con una base sicura. Proprio in questo periodo al cinema c'è un bel film con Valerio Mastandrea e Paola Cortellesi, "Figli", che descrive bene la situazione attuale della famiglia e dell'essere genitori oggi: *"I figli ti invecchiano perché sei già vecchio. In paesi dinamici ed evoluti, dove la democrazia non è un concetto così imprevedibile come da noi, i genitori hanno 25 anni, sono forti, flessibili, giustamente incoscienti. Diventi genitore e la vita stessa che credevi di aver incasellato in categorie discutibili ma tutto sommato valide, sfugge via. Sei una piccola parte di un tutto più complesso. Sei un pezzo di un grande ingranaggio, e siccome siamo in Italia, l'ingranaggio è vecchio, arrugginito e si muove a fatica. D'altra parte però, il tuo cuore non è mai stato così grande"*.

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

La Rocca

Via Colle Gorgone, 84
04010 **ROCCA MASSIMA (LT)**
www.olivelarocca.it
E-mail: info@olivelarocca.it
Tel. 06.96620043