

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

"POSTE ITALIANE - Spedizione in A.P. Tassa Pagata 70% art. 2 L 662/96 DC Latina"  
"In caso di mancato recapito inviare al CPO di Latina per la restituzione al mittente previo pagamento resi"

Anno 18 numero 4

Associazionismo è confronto

Sabato 7 Aprile 2018

**PRIVERNO**  
Contratto di Fiume

**ROCCA MASSIMA**  
Nuova macchina processionale

**GIULIANELLO**  
Festa di S. Giuliano

# È ARRIVATO "BURIAN" E CI HA RUBATO LE OLIVE!

Alla fine "burian" è arrivato. Dopo il 20 febbraio i metereologi hanno cominciato ad annunciare che sarebbero arrivati forti venti da nord-est che avrebbero portato freddo e neve. Ci dicevano che non si trattava del solito grecale che per qualche giorno ci fa alzare il bavero perché l'aria che ci porta è piuttosto frizzante; dicevano che era in arrivo il "burian", un vento che sferza i territori dell'Asia Siberiana ma raramente arriva fino a noi. Loro, addetti ai lavori, sapevano che brutta bestia che era e ci avevano avvertiti della sua pericolosità.

Quando il 26-27-28 febbraio è arrivato abbiamo toccato con mano la sua "ferocia"; una vera e propria buriana di vento gelido e neve si è abbattuta sui nostri ulivi che mal sopportano



temperature più basse dei 3-4 gradi sotto zero; in quel periodo di notte si sono registrate temperature oltre i 10 gradi sotto zero e le nostre povere olive Gaeta ormai pronte per il raccolto si sono gelate e non solo non sono state più buone per la lavorazione in salamoia ma inutilizzabili anche per l'olio. Una raccolta abbondante e di ottima qualità per la favorevole estate calda e asciutta è andata completa-

mente distrutta.

Per l'economia della nostra zona è stata una brutta botta; si stima un danno intorno al milione e mezzo di euro. Ma un calcolo preciso non è facile farlo perché molto probabilmente le ripercussioni di questo evento si avranno anche nei prossimi anni.

Fin da subito è apparso chiaro che il raccolto era andato perso ma con il passare dei giorni ci si sta rendendo conto che anche le piante hanno avuto un forte choc e come evolverà la situazione si potrà capire bene solo con l'arrivo del primo caldo. Le piante che non erano cariche d'olive e soprattutto quelle che erano state potate in autunno stanno cambiando colore e incominciano a perdere le foglie segno chiaro che il gelo ha danneggiato anche i rami. Non si esclude che più di qualche pianta dovrà essere completamente tagliata e attendere la ricrescita dal ceppo di base e ci vorranno molti anni; altre dovranno essere capitozzate e anche...

**R.D.F.**

*Continua a pag 4*

### Sommario

"Burian"	1-4
Invito alla lettura	2
Tempo di escursioni	3
Una simpatica brigata	5
Nuova macchina...	6-7
S. Isidoro - Programma	7
Mariani presidente FOOI	8
Contratto di Fiume	9
Momenti di gioia	9
Obsolescenza programmata	10
Incontro di astronomia	11
Lingua e linguaccia	12
Ricordo dei nostri morti	13
S. Giuliano - Programma	14
Centro anziani "Il Ponte"	14-15
Le ricette della massaia	15
Chiedilo 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](mailto:lucarelliolive@email.it)

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

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

# La Biblioteca: invito alla lettura

“La dea bendata” di Marco Dari Mattiacci

Come vi avevo anticipato il mese scorso, questa volta vi do qualche cenno su un interessante libro del giornalista Marco Dari Mattiacci: “La dea bendata - Viaggio nella società dell’azzardo”.

Si tratta di un breve saggio sulla ludopatia, la dipendenza da gioco che sta crescendo fra la popolazione in maniera preoccupante tanto che il mondo sanitario, associazioni e organizzazioni più attente da tempo lanciano preoccupati allarmi ai legislatori affinché intervengano quanto prima per arginare il fenomeno.

Se leggerete il libro troverete dei dati impressionanti: “Un esercito di 800 mila persone colpite e circa 2 milioni di soggetti a rischio soltanto in Italia, praticamente una persona su 25, considerando i maggiorenni” (pag 13); “Il giro d’affari del gioco d’azzardo, cioè l’ammontare giocato ogni anno, è di 380 milioni di euro. Di questa cifra spropositata l’industria del gioco italiana rappresenta più del 22% (pag 15); “In Italia c’è una spesa media annua procapite di 1400 euro”

Dove circolano così tanti soldi, si sa, la mafia prima o poi si intrufola e avvia i suoi loschi traffici e a pag 58, infatti, leggiamo che a fronte di 85 miliardi incassati dai giochi di Stato si hanno 23 miliardi per gruppi cri-

minali e secondo un dossier di Libera i clan che si contendono questa fetta non sono meno di 50.

Come mai il gioco attira sempre più persone e muove così tanti soldi? Da sempre il gioco ha rappresentato un momento di svago, un’occasione per mettere in mostra particolari abilità, il gusto di competere e avere gratificazione con una vittoria; ad un certo punto è subentrato anche l’impulso di sfidare la sorte e di azzardare ma tutto entro limiti accettabili. Oggi questi limiti vengono spesso superati; sempre più persone perdono il controllo di se stesse e rimangono prigionieri in un circolo vizioso che le porta non solo a perdere soldi ma spesso anche gli affetti più cari.

Il libro di Dari Mattiacci non si limita a snocciolare e commentare i crudi numeri di questo fenomeno ma riporta anche le esperienze di chi a fatica



*Non leggo per imparare,  
leggo per vivere (Flaubert)*

è riuscito a venire fuori dal tunnel della ludopatia, riporta esperienze di associazioni che danno una mano a questi malati, dà cenni sulle fasi che gradualmente portano alla dipendenza da gioco e sui possibili percorsi di recupero.

Un altro aspetto del problema su cui l’Autore ci porta a riflettere è il ruolo dello Stato che attraverso il gioco incassa una massa di denaro davvero rilevante (circa 8 miliardi di euro netti all’anno). Ma si può accettare il fatto che per far quadrare i suoi conti lo Stato diventi biscazziere? L’operazione è miope e di breve respiro perché alla fine esso dovrà spendere una buona parte di questi soldi per curare gli ammalati di ludopatia e avrà irresponsabilmente alimentato nei cittadini l’idea che di fronte alle difficoltà più che contare sul lavoro e sull’impegno convenga tirare la leva di una slot machine e sperare nella svolta.

Il libro è edito da ECRA, l’editrice del Credito Cooperativo, e fa parte della collana “Quaderni della Fondazione Tertio Millennio onlus; oltre che nelle librerie è facilmente reperibile anche su internet; una copia è presente anche nella biblioteca della nostra Associazione.

*Remo Del Ferraro*

## Il 5 x 1000 all’Ass.ne “Mons. Giuseppe Centra”

La legge ti permette di destinare il cinque per mille dell’IRPEF, senza alcun aggravio e senza mutare la destinazione dell’otto per mille. Se vuoi, indica al tuo commercialista o al CAF il codice fiscale dell’Associazione “Mons. G. Centra”, oppure segnalalo tu stesso nell’apposito spazio del CUD che poi consegnerai all’Agenzia delle Entrate. E’ possibile destinare il cinque per mille alla nostra Associazione perché essa è inserita nell’elenco della Regione e dell’Agenzia delle Entrate per i suoi meriti culturali, sociali e divulgativi.

Ti invitiamo a destinare il cinque per mille all’Associazione culturale “Mons. Giuseppe Centra”; ci conosci abbastanza per verificare e anche controllare l’uso che ne facciamo.

**Il codice fiscale dell’Associazione, da indicare, è il seguente: 91056160590**

Se ti è possibile e lo ritieni opportuno, comunicalo anche ai tuoi amici e sollecita anche loro a destinare il cinque per mille all’Associazione “Mons. G. Centra”.

# TEMPO DI PRIMAVERA... TEMPO DI ESCURSIONI



E' ora di tornare all'aperto e godersi l'aria tiepida di primavera! Questo itinerario che propongo è dedicato alle persone meno pigre e più giovani, (anche se tutti possono farlo), che hanno piacere di camminare per vivere una giornata a contatto con la natura e godere delle bellezze delle

nostre montagne, che purtroppo sono poco reclamizzate, ma non per questo meno ricche di attrattive naturali.

L'escursione che propongo è dedicata al Monte Viglio, che da Rocca Massima è ben visibile e che, durante l'inverno, è quasi sempre bianco di neve, mentre dall'inizio della primavera fino a giugno inoltrato è uno spettacolo tutto da godere. E' l'itinerario più panoramico e più frequentato in tutte le stagioni ed è uno dei percorsi più suggestivi dei monti Simbruini.

Il percorso può essere fatto in tre tappe diverse: una fino alla fontana della Moscosa (circa 2,50Km. dal Valico della Serra); la seconda fino al M. Piano; la terza fino alla vetta del monte a 2156 m. di altitudine.

Partendo da Filetino, si arriva con la macchina al Valico della Serra S. Antonio (1601 m.). Di fronte alla strada asfaltata per Campo Staffi, inizia la strada sterrata a mezza costa che condu-

ce all'ampio vallone dove c'è la Fonte della Moscosa. Questo percorso in piano è già ricco di attrattive, in quanto si attraversano faggete ombrose e, ai bordi della strada, si possono notare diverse qualità di piante e di fiori, alcune anche piuttosto rare, tra cui quella che mi ha colpito di più è l'aquilegia o amor nascosto, di un bel viola intenso. Alla fonte della Moscosa ci si può fermare per fare un pranzo all'aperto, in quanto, almeno una volta, c'era un'area attrezzata con panche e tavolini (oggi non lo so), mentre per rifornirsi di acqua freschissima anzi gelida, si può ricorrere alla fonte perenne che si alimenta con le nevi dell'inverno. Tutti possono fare questo primo tratto, per altro molto suggestivo anche in autunno, senza stancarsi troppo.

Se si vuole andare più avanti, si lasciano sulla destra i tracciati a mezza costa e si risale brevemente il vallone a monte del fontanile, seguendo i segnali giallo-rossi. Il sentiero inizia a salire sulla destra, supera a svolte un ampio pendio erboso, letteralmente ricoperto in tarda primavera di un tappeto di margherite e di ranuncoli gialli che fanno sembrare il pianoro una distesa dorata e poi raggiunge il panoramico punto sommitale di Monte Piano, dal quale si può godere una spettacolare vista mozzafiato sulla piana di Avezzano. Il punto migliore è il piccolo monumento con una statua della Madonna, dove ci sono alcuni sedili che permettono di riposarsi e guardare il panorama.

Per i più coraggiosi, finite le faggete, il sentiero prosegue (sempre segnato in giallo-rosso), deviando sulla destra della cresta dei Cantari. Mentre si sale,

l'occhio è attratto da macchie di colore giallo, rosa e viola: sono cespugli di viole del pensiero, di crocus, di garofanetti selvatici e spilli di dama che sembrano disposti quasi come aiuole in un giardino (la natura a fine maggio è davvero prodigiosa!). Aggirando e toccando le diverse elevazioni di questi monti (1992 m. 2050 m. 2103 m.), è possibile trovare ancora tracce di neve che si discioglie; ciuffi di genziane e di genzianelle ci sorprendono con il loro colore blu elettrico, primule gialle e orecchie d'orso si affacciano lungo il sentiero. Per un bel tratto si cammina in lieve discesa, poi si raggiunge l'ampia sella erbosa dominata dalle rocce arcigne del Gendarme. La vegetazione qui è inesistente, ma ogni tanto si trova una vera rarità: l'anemone primaverile bianco candido all'interno, violetto chiaro all'esterno, che sfida con la sua bellezza i rigori di un inverno appena trascorso. Il sentiero supera il torrione del Gendarme attraverso un canalino roccioso e poi prosegue per una panoramica cresta fino all'ampio pianoro della vetta (2156 m. in circa 2 ore) formata da una larga dolina, dove una grande croce indica il punto sommitale del Monte Viglio. Il ritorno è tutto in discesa e richiede circa un'ora e trenta fino alla Fonte della Moscosa, dove ci si può rinfrescare con la sua gelida acqua che sa di neve. Fino a qualche anno fa, tutti gli anni, alla fine di maggio andavo a Monte Viglio, per godere della bellezza di questi luoghi; ora sono anziana e non posso più fare questa escursione, quindi tramando a voi la possibilità di farla e di conoscere un paesaggio veramente incantevole.

*Luciana Magini*

# La Rocca

Via Colle Gorgone, 84  
04010 ROCCA MASSIMA (LT)  
[www.olivelarocca.it](http://www.olivelarocca.it)  
E-mail: [info@olivelarocca.it](mailto:info@olivelarocca.it)  
Tel. 06.96620043



*Da pag 1*



...in questo caso ci vorranno non meno di quattro anni per rivedere le piante come sono oggi.

Di fronte a questo disastro l'Amministrazione Comunale ha immediatamente fatto la segnalazione alla Regione Lazio affinché avviasse le procedure per il riconoscimento dello stato di calamità naturale in modo che i produttori potessero poi chiedere un qualche risarcimento per il danno subito.

Purtroppo il processo per arrivare al riconoscimento di calamità naturale e poi all'eventuale risarcimento è piuttosto laborioso ed è proprio nei casi come questo che ci rendiamo conto di come la semplificazione burocratica, che tutte le forze politiche invocano ma che mai portano a termine, è una vera priorità.

Una volta che il Comune ha fatto la segnalazione alla Regione, questa deve inviare ispettori sul territorio per verificare la sussistenza del danno e fare la mappatura della zona colpita (al momento di mandare in stampa questo articolo mi dicono che questa fase è già in corso); dopo questa ricognizione la Regione inoltra al Ministero dell'Agricoltura la domanda di riconoscimento di calamità che, se viene accordata, dovrà essere pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dopo di che le aziende avranno 45 giorni di tempo per inoltrare alle Aree Agricoltura Decentrate Territoriali le richieste di contributo che verranno soddisfatte con risorse reperite dal Fondo

di Solidarietà Nazionale. Bisognerà armarsi di pazienza perché ci vorrà del tempo: dovranno essere indicate le somme messe a disposizione, i criteri di accoglibilità della richiesta, le modalità ed altri adempimenti che dovranno essere specificati nei dettagli. Il contadino abituato a lavorare sodo di fronte a questo ginepraio logicamente si spazientisce ma, purtroppo, questa è la realtà. In questa occasione ad aumentare l'irritazione ci si è messa anche l'ambigua comunicazione di alcuni politici del territorio che hanno adombrato sospetti sull'intenzione della Regione a non riconoscere il danno e l'immediata e opportuna smentita dell'altra parte politica. Viene il sospetto che interessava più montare la guardia al "loro" gruzzolo di voti più che le difficoltà degli olivicoltori messi in ginocchio da questo disastro.

Mi permetto di suggerire io un tema per l'impegno dei politici di destra, di sinistra, di quelli di sotto e di quelli di sopra: convincere i produttori della necessità di associarsi e di guidarli nella costituzione di organismi associativi.

Con l'ottenimento delle DOP olive di Gaeta e dell'olio Colline Pontine è stato raggiunto un importante obiettivo ma ora questa bella e potente macchina dobbiamo imparare a guidarla. Si devono adottare efficaci pratiche agricole, trattamenti fitosanitari mirati ed ecosostenibili, concentrazione e commercializzazione del prodotto, una puntuale contabilità, un continuo aggiornamento sulla legislazione e regolamentazione del settore. In parole semplici bisogna aiutare il produttore ad entrare nella logica d'impresa ma, soprattutto nella situazione di proprietà parcellizzata come la nostra, il singolo non ce la può fare.

Se in questo frangente della gelata gli olivicoltori erano riuniti in cooperative o consorzi quasi sicuramente avrebbero avuto il prodotto assicurato perché la loro associazione, sfruttando anche le agevolazioni che pure ci sono ma che i singoli quasi mai conoscono, avrebbero potuto farlo con costi accettabili. Ora che ognuno è



disorientato e incerto su come intervenire sulle piante danneggiate una equipe di agronomi a loro disposizione avrebbe fatto comodo.

Ormai il "burian" ci ha danneggiati pesantemente ma, come si dice, la vita continua e perché non fare tesoro di questa brutta esperienza per ripartire con idee più innovative?

Ai politici il compito di far maturare queste idee e indicare delle soluzioni; se non fanno questo mi dite che significa "rappresentare le esigenze del territorio"?

Nei lontani anni '50 si riuscì a creare una cooperativa, la Sant'Antonio, che avrebbe potuto fare molto di più ma un importante ruolo lo ha svolto; e oggi?

Per cortesia, meno social e più scarponi sul terreno.

*Remo Del Ferraro*



## Una simpatica brigata...



Sabato 10 marzo è stato bello rivedere volti amici coi quali un paio di volte all'anno ci si riunisce ai luoghi più diversi di quella malinconica diaspóra che ha segnato il lungo autunno di Rocca Massima. I nostri incontri non coltivano pur comprensibili nostalgie di una età che fu verde e oggi ha i colori discreti di affetti maturi e non effimeri, ma sono occasioni cercate e condivise che rinvigoriscono legami d'altra parte mai disciolti dagli anni dei calzoncini corti e di quelli di "pelle di diavolo" quando spensierati vagheggiavamo un avvenire chissà quanto importante. Poi ognuno, come è giusto che avvenga, ha scelto la sua strada mai però sciogliendo quel filo che lo ha tenuto legato a questi quattro sassi e a noi che abbiamo avuto il destino, il piacere o l'avventura di restare come fossimo sentinelle poste alla difesa. Una buona polentata alla TAVERNA preparata da Alessandro, Cristina e Raluca e servita nientemeno che...da Marisa e Angelo (scusate se è poco!) è stata l'occasione per rompere il freddo e piovoso inverno e forzare le nebbie verso i tepori e le fioriture primaverili... Americo e Liliano da

Ostia, Carlo e Dea da Acilia, Mauro Cochi con la famiglia da Nettuno, Mauro Centra e Maura, Emanuela Centra e Marco da Velletri, Paolo e Santina da Roma... passando da Filettino, Sergio e Paola da Borgo Sabotino, Angelo Tomei fu Ruggero e Nadia dalla umidiccia Colleferro, Nidia Cianfoni e Giorgio da Velle-

tri come altri amici (zampitti o lope, retriopichi o farghitti non so...) che abbiamo accolto volentieri nel nostro Gruppo del buon umore. D'altronde, come ha ben detto qualcuno, Rocca Massima potrebbe morire soltanto di solitudine e allora accogliere sempre nuovi amici lo consideriamo tanto un nostro diritto quanto un piacevole dovere. Della tradizionale brigata sono mancati alcuni amici che andremo a recuperare in future occasioni. Per impegni delle ultime ore sono mancate soprattutto alcune nonne alla briglia dei nipoti, ma vi assicuro che ne abbiamo parlato bene e, pur con rimpianto, abbiamo dovuto mangiare anche per loro...bevuto no!... chè non saria stato elegante...

Al centro della tavolata il dr Franco Coriddi che, non volendo passare per pollastro (come ama certificare), ha disdegnato la polenta preferendo una abbondante fettuccina ai funghi porcini. Come dicevano i Latini, De gustibus...Il più simpatico quadretto a tavola è stato quello che ha visto il dottor Mauro Centra, buontempone animatore di scampagnate fuori porta,

consolare il suo fraterno amico Raniero Paoletti, fresco segretario del PD di Rocca Massima e curarne le ferite mentre con nonchalance andava elaborando il lutto politico per le recenti disavventure del suo Partito in campo nazionale. Ma Raniero ha tenuto botta da vero atleta...D'altronde se gli amici non si vedessero nei momenti difficili, che amici sarebbero? E poi noi, che veniamo dalla nobilissima tradizione dello *ius romanum*, non abbiamo potuto che recitare convinti il "parce sepulto" a consolazione di un amico. Anche in questa occasione è stato bello rivedere volti amici nei cui occhi si rispecchia un affetto intramontabile per Rocca Massima che per noi che ci viviamo è stimolo a non smettere di promuoverne il bene. Da parte nostra abbiamo chiesto ad essi di aiutarci a farlo con la loro presenza ogni qual volta li chiameremo a raccolta. L'han giurato!...Li ho visti in...Taverna...

Gli applausi e le foto finali certificano questo impegno che andremo a onorare anche in futuro come buoni Epicurei che alle aspirazioni dell'anima non disdegnano di unire anche le innocenti soddisfazioni del corpo. Oggi è stata polenta, ma domani cinghiale, capretto, abbacchio, tartufi, funghi porcini e ciammarughe... Se oggi è stato un allegro rivederci, domani saranno banchetti da fare invidia al mitico Lucullo... elle maiuscola e... tutto attaccato, mi raccomando....

*Augusto Cianfoni*

**LEPINUM**

**Filiberto Lucarelli**

**Olio extravergine di oliva**  
**Olive da tavola**

Via Colle Rosso, 8 - Rocca Massima - 04010 - Latina  
Tel. 06.9664245 - Cell. 347.6389820  
www.lepinum.com - E-mail: lucarelli@lepinum.com

## Azienda Agricola Lepinum

*"... La tradizione e il rispetto  
del territorio  
sono la nostra eccellenza..."*

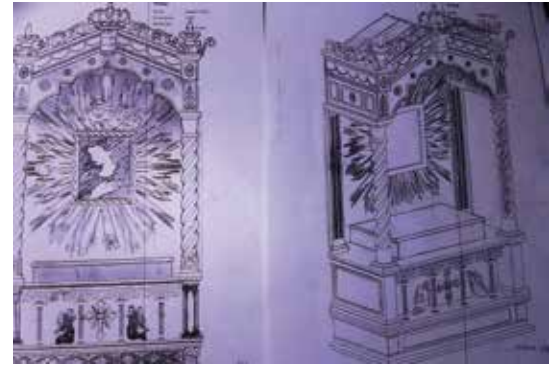
# ROCCA MASSIMA

*novità sulla nuova macchina della Madonna e sulle Feste di Maggio*



Lo scorso 21 marzo si sono riuniti il Direttivo e membri dell'Associazione "Feste di maggio" per fare il punto della situazione circa la nuova macchina processionale di Maria SS. della Pietà e per determinare alcuni cambiamenti riguardanti le Feste di Maggio 2018. Iniziamo con il primo punto: le ultime novità sulla nuova macchina della Madonna. Come tutti ben sappiamo, lo scorso inverno, è stato deciso dalle autorità locali (civili e religiose) e dall'Associazione "Feste di Maggio" il rifacimento ex-novo della "vecchia" macchina della Madonna. L'idea è partita con il ritrovamento della vecchia base, risalente agli inizi del secolo scorso (vedi foto risalente ad una processione, forse, del 1910) e scoperta per caso in un angolo della sagrestia della nostra chiesa parrocchiale dalla concittadina Anna Tomei che, di concerto con le varie autorità, si è attivata per farla restaurare, portando avanti anche l'iter del progetto. Su suggerimento (...ascoltato, meno male!) del nostro Giornale è stata organizzata una questua ad hoc per racimolare i

soldi necessari per realizzare l'opera. La ditta artigianale interpellata, che risiede a Sora (FR), quantificò in circa 18.000 euro il costo finale per la sua completa realizzazione. Facendo una sorta di "porta a porta" Anna Tomei, coadiuvata da Flavio Mariani, è riuscita a raccogliere a tutto il 21 marzo, comprese le donazioni tramite bonifico bancario intestato all'Associazione "Feste di Maggio", circa 16.000 euro; non sufficienti per completare la macchina. I membri del Comitato hanno subito contattato il responsabile della Ditta costruttrice e, dopo un po' di trattative e di reciproco buon senso, sono riusciti a spuntare un costo finale di 14.000 euro netti. Precisiamo che i 2000 euro risparmiati, così come ci ha comunicato Maurizio Alessandrini, presidente del Comitato, saranno spesi per lavori inerenti alla conservazione, forse in apposite teche, della vecchia e della nuova macchina. La costruzione della macchina è già a buon punto e dovrebbe essere consegnata tra circa 40 giorni, poco prima della festa della Madonna che quest'anno sarà domenica 27 maggio. Il Comitato e la Parrocchia si stanno già adoperando per organizzare una bella cerimonia in occasione della consegna, magari anche con la presenza del nostro Vescovo, Mons. Crociata. Per tutto ciò sia Anna Tomei che il Comitato ci tengono a ringraziare la cittadinanza di Rocca Massima che, in larga maggioranza, ha voluto che si realizzasse la nuova macchina processionale di Maria



**(Bozzetti di come dovrebbe essere la nuova macchina della Madonna)**

SS. della Pietà e soprattutto ha offerto la somma necessaria per realizzarla. Ora passiamo alle modifiche riguardanti le Feste di Maggio 2018. Nella stessa riunione del 21 marzo il Presidente dell'Associazione "Feste di Maggio" ha comunicato che la Festa di Sant'Isidoro Agricoltore quest'anno sarà organizzata per domenica 6 maggio e non, come da tradizione, la domenica più vicina al 15. Detta così questa notizia sembrerebbe un'imposizione unilaterale pronta a dare adito a furiose polemiche; però, se andiamo a vedere il vero motivo di tale decisione, ci rendiamo conto che c'è una logica spiegazione. Possiamo tranquillamente affermare che Cori e Rocca Massima sono (quasi) un unico nucleo abitativo, sia per la vicinanza chilometrica che per le origini e tradizioni comuni. Dal punto di vista amministrativo Cori e Rocca Massima sono realtà autonome ma da quello religioso sono praticamente un'unica








**Via Vittorio Emanuele III, ROCCA MASSIMA (LT)**  
**Tel. 347.4540118 ☎ Bar Volo Rocca Massima**  
**Servizio Sisal**

“super parrocchia” che comprende anche Giulianello ed è guidata da don Gianni che si avvale della collaborazione di vice parroci: a Giulianello c’è don Saadi mentre a Rocca Massima c’è don Alfonso. Durante la primavera in queste comunità si svolgono alcune Feste padronali e più specificatamente nel mese di maggio quelle dedicate alla Madonna. Per dar modo alla nostra intera comunità di partecipare a tutte le manifestazioni civili e religiose, onde evitare che tali ricorrenze si sovrapponessero, il Comitato “Feste di Maggio”, avuto il parere favorevole di don Gianni e di don Al-

fonso ha pensato bene di anticipare la Festa di Sant’Isidoro in modo che non coincidesse con quella dedicata alla Madonna del Soccorso di Cori. Con questa disposizione tutti gli abitanti del circondario potranno partecipare a tutte le processioni e godersi appieno i divertimenti civili organizzati per tali festeggiamenti. Comunque a coloro che probabilmente si faranno venire il “mal di pancia”, suggerisco di stare tranquilli e sereni perché il “nostro” Sant’Isidoro di certo non si offenderà per questo spostamento di data, casomai si sarà offeso quando non c’era quasi più nessuno per portarlo

in processione; come è avvenuto, purtroppo, soltanto qualche anno fa. Ora questa nuova Associazione(Comitato) sta pian piano riportando le nostre Feste di Maggio agli antichi splendori, quindi bisognerebbe mostrarsi quantomeno riconoscenti nei loro confronti partecipando numerosi sia alle processioni che ai tanti divertimenti che stanno organizzando per il nostro svago. Di seguito riportiamo il programma (di massima) per i festeggiamenti di Sant’Isidoro Agricoltore, protettore di Rocca Massima.

*Aurelio Alessandrini*

## FESTEGGIAMENTI IN ONORE DI SANT’ISIDORO AGRICOLTORE

### Sabato 5 maggio 2018

Ore 12,00: apertura Fiera agricola con aperitivo per tutti.

Ore 12,15: esposizione mezzi agricoli.

A seguire: inizio della gara “Occhio al Peso”; mostra e assaggio dei formaggi locali della ditta “Battilocchio”; dimostrazione “ferratura” dei cavalli eseguita dal gruppo ferraioli di Segni (RM); prova di pilotaggio con simulatore di aerei; tutti a bordo del trenino “Rokka Express” per fare vari giri per le vie cittadine offerti dal Comitato; giochi vari per bambini ma non solo.

Ore 15,30: inizio spettacolo con i gruppi folk: “I Picari di Val Comino”, “La Ciociara dei Monti Aurunci e Ausoni” e “I Paggetti di Castelforte”.

Ore 20,30: Santo Rosario, Esposizione della Statua di Sant’Isidoro.

Ore 21,00: Santa Messa solenne.

Ore 21.45: spettacolo in piazza con il gruppo “SANDRO PRESTA e LORENZA BETTARINI”



### Domenica 6 maggio 2018

Ore 10,00: apertura Fiera agricola.

Ore 11,00: Santa messa cantata.

Ore 12,00: Solenne processione per le vie cittadine con la statua di Sant’Isidoro posta sul carro trainato dai buoi; partecipano varie Confraternite, gruppi folk, sbandieratori di Cori, gruppo Cavalieri di Segni e la banda di Gavignano Sabino con majorettes.

Ore 17,00: Corteo di tutti i gruppi invitati alla festa per le vie cittadine e al termine premiazioni con targhe e medaglie offerte dal Comitato.

Ore 18,00: estrazione del “Palio di Sant’Isidoro” con ricchi premi, al termine sarà premiato il vincitore della gara “Occhio al Peso”.

*N.B. (Nelle giornate di sabato e domenica in Largo Secondo Mariani sarà allestito un punto di ristoro organizzato dal ristorante “Montano del Principe” che al costo di €10(dieci), preparerà il seguente menu: penna al sugo, panino con salciccia e cicoria, vino e acqua).*

### Sabato 12 maggio 2018 (ottavario)

Ore 18,00: arrivo della banda “Città di Trevi” e breve concerto in piazza.

Ore 20,00: Santo Rosario e, a seguire, Santa Messa solenne.

Ore 21,00: solenne processione per le vie cittadine; alla sosta presso la chiesetta della Madonnella ci saranno spettacolari “fuochi d’artificio” eseguiti dalla ditta Roberto Gabrieli di Cisterna (LT).

# ROCCA MASSIMA

*Un rocchigiano a capo della Filiera Olivicolo Olearia Italiana*



Dopo Marcello Del Ferraro, eletto presidente nazionale di ASSITOL (Associazione Italiana Industrie Olearie), anche un altro nostro concittadino Paolo Mariani già presidente di Asso.frant.o.i. (Associazione Frantoi Oleari Italiani, appartenente a Confagricoltura) è stato nominato al vertice di un'importante organizzazione nazionale del settore olivicolo: "Filiera Olivicola Olearia Italiana" (FOOI). Il FOOI è un'organizzazione nata per rappresentare sia a livello nazionale che internazionale, gli interessi e la tutela di tutti i protagonisti dell'olivicultura italiana, dai produttori ai consumatori, ma anche tutte le categorie che occupano la parte centrale della filiere, come i frantoiani, imbottigliatori e le industrie del settore. Nell'incontro, tenutosi a Roma, sono

state nominate le nuove cariche sociali e, come detto, il nuovo Presidente della FOOI è Paolo Mariani, vicepresidente è Anna Cane, Presidente del gruppo olio d'oliva di Assitol. Direttore della FOOI, invece, è stato confermato Giuliano Martino. Fanno parte del consiglio di amministrazione il

Presidente del CNO, Gennaro Sicolo, il Presidente di Unasco, Gino Canino, il Presidente di Unapol, Tommaso Loiodice, il Presidente di Aifo, Pietro Gonnelli. Subito dopo l'investitura il neo presidente ha rilasciato la seguente dichiarazione: *"L'olio extravergine d'oliva, che tuteliamo insieme attraverso la filiera, è simbolo dell'economia nazionale e merita di essere difeso con grande compattezza e determinazione: Il nostro prodotto deve essere promosso e qualificato sul mercato evitando una corsa al ribasso che fa male a tutti. FOOI è sinonimo di innovazione: finalmente, forse per la prima volta nella storia, l'olivicultura italiana si presenta compatta e forte, con una grande attenzione ai consumatori attenti alla qualità del nostro prodotto"*. Proprio in tal senso, il consiglio

di amministrazione, guidato da Paolo Mariani, ha deciso di concedere l'utilizzo del marchio FOOI alle aziende che hanno fatto della qualità e della tracciabilità del prodotto la loro battaglia più importante. A breve, quindi, i consumatori potranno trovare sugli scaffali circa cinquecentomila bottiglie con il marchio di qualità FOOI. Hanno partecipato all'incontro anche Angelo Cremonini, vicepresidente Assitol, ed Elia Pellegrino, vicepresidente di Aifo.

A margine di questa notizia ricordiamo che Paolo Mariani è un personaggio di spicco della politica locale ma non solo; ha ricoperto la carica di Consigliere comunale a Rocca Massima ininterrottamente per 30 anni, dal 1985 al 2015, è stato "Primo Cittadino" del nostro paese dal 1993 al 1999; inoltre è stato anche assessore presso la XIII Comunità Montana. Attualmente è membro del Consiglio Provinciale di Confagricoltura Latina e inoltre si occupa di aziende locali che lavorano nel settore olivicolo. Per concludere non ci resta che fare un grosso "in bocca al lupo" a Paolo Mariani per questo prestigioso nuovo incarico ricordandogli, anche se sarà molto più impegnato con incombenze a livello nazionale, di non dimenticare mai le sue origini rocchigiane. Ad maiora...

*Aurelio Alessandrini*



## PREMIO GOCCIA D'ORO

### *Promemoria*

Ricordiamo a quanti hanno in programma di partecipare all'edizione 2018 del Premio Goccia d'Oro che il prossimo 30 aprile scadono i termini per la presentazione degli elaborati. Le poesie della categoria adulti dovranno essere inviate con Raccomandata all'indirizzo "Associazione Mons. G. Centra - Piazzetta della Madonnella, 1 - 04010 Rocca Massima (LT)". Gli elaborati della sezione Narrativa e della sezione riservata alle scuole possono essere inviati sia per raccomandata che all'email: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it) indicando in oggetto: Goccia d'Oro 2018.



# XIII COMUNITA' MONTANA

Contratto di Fiume dell'Amaseno, dopo il primo incontro si lavora al manifesto d'intenti



Si è tenuto il 23 febbraio scorso l'incontro "Verso il Contratto di Fiume dell'Amaseno". Numerosi sono stati i partecipanti a questo primo incontro organizzato dalla XIII Comunità Montana Lepini-Ausoni. Oltre ai rappresentanti delle Associazioni e dei cittadini che da anni lavorano affinché il fiume Amaseno e la sua Valle abbiano finalmente la giusta tutela e la giusta valorizzazione, a rappresentare le amministrazioni locali erano presenti i sindaci di Priverno Anna Maria Bilancia, di Maenza Claudio Sperduti e di Amaseno Antonio Como, mentre Quirino Briganti era a rappresentare

la Compagnia dei Lepini. A fare gli onori di casa, il Presidente della XIII Comunità Montana Onorato Nardacci e l'Assessore al Bilancio Andrea Dell'Omo. La Regione Lazio era rappresentata con la presenza dell'allora consigliera Rosa Giancola, da sempre impegnata nel diffondere e promuovere l'importanza strategica dei Contratti di Fiume. *"I Contratti di Fiume - ha spiegato la Giancola - sono strumenti volontari di programmazione strategica e negoziata che perseguono la tutela, la corretta gestione delle risorse idriche e la valorizzazione dei territori fluviali unitamente alla salvaguardia del rischio idraulico, contribuendo allo sviluppo locale. Solo da una visione condivisa può nascere una vera strategia di sistema e sono felice di vedere una così ampia partecipazione all'incontro di oggi"*. L'incontro ha visto fra i relatori la dottoressa Sara Carallo, ricercatrice del laboratorio geo-cartografico "A. Caracci" dell'Università degli studi Roma Tre, nonché curatrice del Portale sulla Valle dell'Amaseno, che ha

illustrato ai partecipanti un'analisi attenta e dettagliata della realtà territoriale coperta dal fiume Amaseno, e il dottor Eugenio Monaco responsabile della Regione Lazio per i contratti di fiume, che ha spiegato nello specifico in cosa consiste il Contratto, introdotto dai saluti istituzionali del Presidente Nardacci. Molte le idee nate dal confronto avvenuto al termine della conferenza. Si è discusso soprattutto dei passi concreti da intraprendere per lo sviluppo e la gestione realmente sostenibile delle risorse idriche e per la tutela e la valorizzazione del territorio, e sulla riconversione ecologica dell'Amaseno e della sua Valle. La XIII Comunità Montana da sempre attenta a queste tematiche intende dare il via ad una serie di tavoli di confronto tra istituzioni e cittadini, volti a compilare un manifesto d'intenti per l'avvio del Contratto di Fiume per l'Amaseno ma anche di altre realtà che caratterizzano le varie attività dei 12 Comuni che ne fanno parte.

*Rachele De Angelis*

## MOMENTI DI GIOIA

*Auguri alla dott.ssa Eleonora Candidi*

Lunedì 26 Marzo 2018 presso "Villa Sarsina" di Anzio, Eleonora Candidi ha conseguito la Laurea in Scienze Infermieristiche per aver frequentato, presso la Sede distaccata di Colferro dell'Università La Sapienza di Roma, il relativo Corso di studi triennale.

Eleonora Candidi è nata a Roma, l'8 Dicembre 1994, ed è residente a Velletri ma è una discendente, da parte materna, di genitori Rocchigiani. Infatti nonno Quinto Della Vecchia, purtroppo non è più tra noi, e nonna Ida Del Ferraro, sono due autentici Rocchigiani ivi nati e residenti. Sono i genitori di Antonella Della Vecchia (la mamma) che venticinque anni fa ha sposato Marco Candidi e si è trasferita a Velletri.

Mamma Antonella ci tiene a precisare che Eleonora fin da bambina è stata sempre legata a Rocca Massima ed ancor oggi, al raggiungimento di questo importante obiettivo, ha voluto festeggiarla insieme a tutta la famiglia e, attraverso "Lo Sperone" che in famiglia leggono ogni mese, far partecipare alla loro immensa gioia anche tutti i famigliari e conoscenti. Si uniscono alle congratulazioni e felicitazioni alla dott.ssa Eleonora: la nonna Ida, papà Marco e mamma Antonella, il fratello Luca e la zia Maria. A questi momenti di gioia non potevano mancare i nonni, gli zii e tutti i parenti di Velletri, il fidanzato Sergio e relativa famiglia. Allora anche noi della Redazione ci uniamo a tutti i famigliari ed auguriamo alla dott.ssa Eleonora Candidi ogni bene, con l'augurio che possa svolgere la sua professione con serietà, passione e perseveranza. (A.A.)



## OBSOLESCENZA PROGRAMMATA (II parte)



Per i guru del marketing l'obsolescenza programmata è il "sacro graal", che solletica i nostri desideri e costruisce megastore per una produzione senza limiti. La Dupont brevettò il famoso "Nylon" per fare collant; era perfetto, i collant non si rompevano mai, la Dupont fu obbligata a fare una fibra più fragile con un raddoppio degli utili. Mentre nell'ovest si procedeva con il concetto di obsolescenza programmata in Russia e Germania Est si produceva con i sani principi della durata estrema e non è difficile ancora oggi trovare frigoriferi funzionanti senza neppure il cambio della lampadina. Ditte di lampadine dell'est hanno prodotto lampadine fino alla caduta del muro di Berlino; poi le lampadine occidentali a bassa qualità sono entrate nell'est e le ditte di lampadine dell'Est hanno chiuso. Oggi, televisori lavatrici, elettrodomestici in genere sono i più soggetti alla legge dell'obsolescenza programmata, ma il massimo del fenomeno lo riscontriamo nei cellulari.

I cellulari degli ultimi tre anni "smartphone" (fate caso) non hanno più lo sportellino per cambiare la batteria perché in effetti anche se li spegniamo, sono sempre attivi; registrano tutto ciò che facciamo e quindi la batteria non si può scollegare perché non si devono spegnere mai. Ci sono stati casi in cui la batteria era programmata per durare 8-12 mesi e, morta la batteria, si è dovuto acquistare un altro cellulare così come consigliava una grande marca di cellulari costosi. La cosa emerse quando dietro una causa civile contro la Apple si venne a sapere la verità su batterie fatte appositamente per durare pochi mesi; l'ordine mondiale di attuare obsolescenze programmate era ben funzionante.

L'alta mortalità di oggetti tecnologici, dicevamo, provoca di conseguenza il problema dei rifiuti, così navi e navi-containers viaggiano verso il Ghana per scaricare rottami di computer, televisori ecc. e quando il Ghana ha dato lo stop gli scarichi sono stati prontamente dichiarati "materiale di seconda mano donato al Ghana", (ma l'80% non è riparabile) e i Ghanesi bruciano la plastica per ricavare il metallo che resta dei cavi e dei telai. Attenzione! Come tutte le cose hanno un ciclo, anche l'obsolescenza potrebbe avere una fine. Qualche fabbrica inizia a tenere conto della morale, della prospettiva del medio termine nel ripensamento dei prodotti e qualche fabbrica è tornata a fare



lampadine a led con la promessa della durata dei 25 anni. Quante seguiranno? quanti anni ci vorranno? Mondo ecologico e commercio dovranno coesistere; si può lottare anche contro l'obsolescenza programmata, per "fare obsoleta l'obsolescenza programmata". Dice Serge Latouche: "Il mondo è abbastanza grande per soddisfare le necessità di tutti, però sarà sempre troppo piccolo per soddisfare l'avidità di alcuni".

E non confondiamo il progresso con l'obsolescenza. Il progresso è miglioramento a 360 gradi, l'obsolescenza è la tendenza a limitare il miglioramento. Il progresso è il miglioramento e l'allungamento della vita, l'obsolescenza programmata è il limitare l'innalzamento dell'età per tanti motivi...

*Giorgio Mattoccia*

# Agriturismo Raponi

*Soggiorno - Gastronomia - Vendita prodotti aziendali*

*Specialità a base di prodotti stagionali*

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

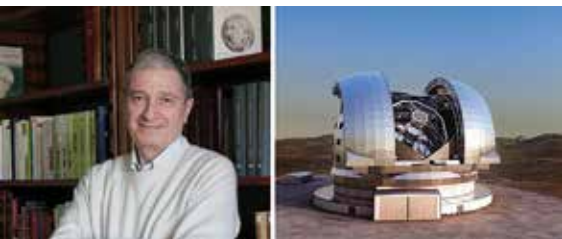
*Tel. Azienda: 06.9664366 - Tel. Uff. / Fax 06.9664242*

*C.da Croce del Tufo, 56 - Giulanello (LT)*



# ASSOCIAZIONE TUSCOLANA DI ASTRONOMIA

## A Frascati la conferenza su ELT: il più grande "occhio" del mondo rivolto al cielo



Con uno specchio primario di oltre 30 metri di diametro l'ELT (*Extremely Large Telescope*) si appresta a diventare il più grande telescopio ottico/infrarosso del mondo, in grado di consentire lo studio ultra dettagliato degli oggetti celesti e di ampliare quindi lo spettro delle nostre conoscenze in ambito astrofisico. Di questo rivoluzionario progetto, che la comunità di astronomi e astrofisici europei sta realizzando in Cile attraverso l'ESO (*European Southern Observatory*), parlerà il 21 marzo presso le Scuderie Aldobrandini di Frascati (RM) il Professor Piero Benvenuti, Segretario generale dell'Unione Astronomica internazionale (IAU), in occasione della conferenza "Grandi occhi puntati sull'Universo: l'Extremely Large Telescope, un'avventura europea". La conferenza inaugura la manifestazione "Incontri di scienza 2018 - Prospettiva cosmica", che anticipa e lancia la Notte Europea dei Ricercatori 2018. La prestigiosa iniziativa di divulgazione scientifica, in programma a Frascati è iniziata il 21 marzo e terminerà il 21 aprile, ed è organizzata dall'Associazione Tuscolana di Astronomia "Livio Gratton" (ATA), in collaborazione con l'Associazione Eta Carinae e con il contributo di Frascati Scienza. Filo conduttore della manifestazione, la possibilità di riuscire a

ottenere finalmente una completa prospettiva cosmica, in grado di comporre il "puzzle" delle finestre che l'uomo ha aperto sull'Universo. Il relatore della conferenza Piero Benvenuti si è laureato in Fisica nel 1970 presso l'Università di Padova e ha iniziato la sua attività professionale come Astronomo presso l'Osservatorio di Asiago nello stesso anno. È stato responsabile scientifico, per l'Agenzia Spaziale Europea (ESA), dei progetti IUE (*International Ultraviolet Explorer*) e HST (*Hubble Space Telescope*). È stato inoltre Presidente dell'Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF) e membro del Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia Spaziale Italiana (ASI). È Professore emerito di Astrofisica dell'Università di Padova e docente del corso "Creazione ed evoluzione" presso la Facoltà Teologica del Triveneto di Padova. Nel 2015 è stato nominato Segretario Generale dell'Unione Astronomica Internazionale (IAU), nel 2011 ha ricevuto invece il titolo di Consultore del Pontificio Consiglio della Cultura da S.S. Benedetto XVI. È infine autore di oltre 150 articoli scientifici e di numerosi scritti divulgativi, e collabora regolarmente con i quotidiani Avvenire e Osservatore Romano. Muovendo dalle nostre attuali conoscenze nel campo dell'astrofisica e della cosmologia, frutto di secoli di ricerche e osservazioni, l'esperto delineerà il modello di Universo globalmente accettato, per poi arrivare a sottolineare la nostra "ignoranza". "Conosciamo solo il 5% di tutto ciò che esiste! Il rimanente 95% è composto da materia oscura (per circa il 30%) di cui non conosciamo la composizione e da

una entità ancor più misteriosa, l'energia oscura, responsabile dell'osservata accelerazione dell'espansione del cosmo", spiega Benvenuti. "Per indagare e cercare di risolvere questi affascinanti lati oscuri del nostro Universo non sono sufficienti piccoli miglioramenti agli strumenti oggi usati dagli astronomi, è necessario fare un passo da giganti e passare dal diametro attuale dei nostri più grandi telescopi (8-10 metri) a uno strumento di classe superiore: i 39 metri dell'Extremely Large Telescope, un'impresa tutta europea - prosegue l'esperto -La conferenza illustrerà gli obiettivi scientifici dell'E-ELT e descriverà le sfide tecnologiche da superare per costruire e operare il più grande telescopio mai immaginato". L'ELT sarà quindi in grado di collezionare primati e scoperte di grande valore scientifico. Del ruolo e delle potenzialità degli altri telescopi, sia terrestri che spaziali, giovedì 5 aprile, il Presidente dell'Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF) **Nicolò D'Amico** parlerà di radioastronomia, meno conosciuta al grande pubblico ma molto promettente, grazie alle antenne SKA. Giovedì 19 aprile il Prof. **Eugenio Coccia**, rettore del *Gran Sasso Science Institute* (GSSI), chiuderà invece il ciclo di incontri con una conferenza sulle onde gravitazionali, la cui scoperta epocale ha segnato l'inizio dell'astronomia multimessaggio. In programma tanti altri eventi divulgativi per immergersi nell'affascinante mondo dell'astronomia. Per programma dettagliato: <http://lnx.ataonweb.it/wp/incontri-di-scienza-2018/>

Azzurra Giordani

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



[www.gioielleriavilla1956.it](http://www.gioielleriavilla1956.it)

# LINGUA E LINGUACCIA

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

## Stiamo diventando ital anglofoni

Per quanto riguarda la lingua, se noi consideriamo qual era la situazione nell'Italia fino alla metà del secolo scorso, sappiamo che l'Italiano era parlato solo da una minoranza degli abitanti perché esisteva ancora una "babele" di dialetti. In varie regioni spesso se ne parlava più d'uno a seconda dei luoghi.

Con l'inizio delle trasmissioni televisive le cose sono cambiate: anche se in parte esistono ancora i dialetti (ed è bene), la quasi totalità della popolazione si esprime in italiano.

Per ogni nazione la lingua costituisce una caratteristica distintiva che fa la differenza dalle altre ed è per ognuna una grande ricchezza culturale.

Le relazioni tra le nazioni spingono alla conoscenza delle lingue e chi ne parla più d'una ha grandi possibilità anche di relazioni e di lavoro.

Fino al secondo dopoguerra la lingua più importante in Europa era il francese; dopo, in poco tempo, è diventato dominante l'inglese anche perché la sua conoscenza era legata all'influenza degli Stati Uniti nel mondo. Oggi una lingua che sta crescendo in importanza è il cinese perché la Cina sta facendo grandi progressi nel suo sviluppo, accresce la sua ricchezza e influirà molto sulle altre nazioni.

Nei rapporti internazionali, nel commercio e anche negli incontri turistici, la comunicazione avviene in inglese e quindi la sua conoscenza è fondamentale. In Italia nell'insegnamento scolastico è previsto lo studio delle lingue straniere e tanti giovani le imparano. Questo studio però non deve andare a danno della conoscenza di ciò che è alla base della nostra civiltà, come purtroppo è avvenuto per il latino.

Siamo in Italia e quando si parla tra di noi l'educazione e l'intelligenza richiedono l'uso di termini conosciuti e comprensibili a chi ascolta. L'inserimento quindi di parole inglesi che sta

diventando dilagante nel parlato e nella forma scritta, è molto dannoso per la nostra lingua.

Anche nel Parlamento, dove l'italiano dovrebbe avere il massimo rispetto, (ma quanti errori madornali spesso abbiamo sentito giungerci da quel luogo), nella formazione delle leggi e nelle dichiarazioni si intercalano parole inglesi molto spesso pronunciate male. Per rendersene conto basta consultare un dizionario. Un solo esempio: *privacy* (privasi, americano privesi). È come se si dicesse che il capoluogo della Puglia è Beri perché nel dialetto si dice così.

Nella comunicazione quotidiana le parole dette in inglese potrebbero benissimo essere sostituite quasi tutte da vocaboli italiani.

Un uso debordante dell'inglese esiste nella pubblicità dei prodotti visti in Italia: un'industria di caffè parla di "Coffee Hour" (= caffè ora) ma non è più bello e poetico dire e sentire "E' l'ora del caffè"? Alcune signore escono di casa per fare una cosa eccelsa: vanno a fare lo "shopping", che le altre donne comuni chiamano compere, acquisti, spesa, però la prima espressione... nobilita l'azione. Nelle trasmissioni televisive fatte durante le mostre cinematografiche i giornalisti parlano sempre di "red carpet" (la pronuncia è proprio così?), ma non è più chiaro ed intuitivo dire "tappeto rosso"? Un'industria che fa anche deodoranti, probabilmente non venderà all'estero la maggioranza

di ciò che produce; a che serve stampare sui flaconi "invisibile" e non la parola italiana? Dà maggior valore al prodotto? Basta aggiungere una sola *i*. Sembra che la parola inglese in tante forme pubblicitarie possa garantire e accrescere l'eccellenza dei prodotti.

Sorvoliamo sulla "spending review" e sul "jobs act" perché le cose, dette in italiano, non si potevano fare.

Quando è stata discussa la legge sulle unioni civili si è parlato pure di adozione del figlio di uno dei due usando il termine inglese "stepchildren adoption" che per alcuni parlamentari è divenuto quasi un ostacolo insormontabile; come è semplice l'italiano "adozione di un figliastro"! Non ha un significato peggiorativo come poetastri. Alcuni grandi progettisti vengono chiamati "archistar" (potrebbe significare "stella degli archi?"); bisogna essere moderni e quindi chiamarli "architetti grandi, eccelsi... sarebbe antiquato; il nome ci viene da un tempo molto lontano, dal latino "artitectus" e dal greco "arcitecton", ma questa origine, non è ...nobile.

Da alcuni anni si organizzano delle giornate per mettere in risalto determinati argomenti: sono i famosi "day". Tra gli altri ci sono stati il "crime day" (la giornata del crimine!); "family day" ("la giornata della famiglia"); vi hanno partecipato giustamente e a pieno titolo anche alcuni che ne avevano due; ultimo il "fertily day" per spronare le donne a diventare madri. La maternità non si può esaltare in altro modo?

Si potrebbe continuare a lungo negli esempi, ma forse quelli fatti sono bastanti e possono spingere a evitare tutte queste forme poco raccomandabili. Chi parla, se non le usa, è meglio compreso e chi ascolta intende pienamente ciò che viene detto. La lingua italiana è ricca e immortale, dobbiamo sforzarci di apprezzarla sempre più ed evitare ogni forma che ne oscurerebbe la bellezza.



Mario Rinaldi

# RICORDO DEI NOSTRI DEFUNTI

## Umberto Tora

Il 2018 non è proprio iniziato nei migliori dei modi per la nostra piccola Comunità; infatti dobbiamo piangere ancora un altro nostro concittadino che ci ha prematuramente lasciato. Lo scorso 23 marzo è deceduto, dopo breve malattia, Umberto Tora; avrebbe compiuto 82 anni il prossimo 10 aprile. In paese è vero che ci conosciamo tutti, ma Umberto era veramente un personaggio unico con quel carattere un po' "guascone", estroverso e decisamente diretto: quando doveva apostrofare qualcuno o qualcosa non le mandava certo a dire! Magari poi, se riconosceva di esser stato troppo incisivo, era il primo a tendere la mano. Sin da ragazzo ha sempre lavorato nell'edilizia come muratore, quasi tutte le case di Rocca Massima (ma non solo) hanno avuto un suo intervento professionale o quantomeno hanno avuto il rifornimento di materiale edile attraverso il suo furgoncino, unico mezzo che potesse muoversi tra gli stretti vicoli del paese. A metà degli anni '50, durante il servizio militare svolto in Puglia conobbe Elisa, una ragazza della zona; si innamorarono e si sposarono. Dalla loro unione hanno avuto 4 figli: Ubalda, Maria Grazia, Margherita e Vincenzo. Purtroppo verso la fine degli anni '80 un terribile male si portò via Elisa; ma Umberto, dopo il legittimo sconforto iniziale e con Vincenzo ancora fanciullo, non si perse d'animo e continuò ad occuparsi con abnegazione della sua famiglia non facendogli mai mancare nulla. Circa 20 anni fa conobbe Lea, una brava donna anche lei vedova, tra i due si instaurò un sincero legame affettivo tant'è che decisero di vivere insieme come una vera famiglia. Tutti noi ricordiamo Umberto, così come ha scritto Lucia D.F. in un suo pubblico pensiero, anche per la sua voce "squillante" che ci faceva emozionare sia per la sua estensione che per la tonalità dirompente. In tutte le messe cantate, perché faceva parte del Coro Parrocchiale, ma anche in altre cerimonie religiose e civili, la sua voce "tenorile" emergeva su tutte. Ci mancherà veramente un personaggio come Umberto! La nostra Redazione, si unisce al profondo cordoglio della nostra Comunità ed esprime le più vive e sincere condoglianze ai figli, a Lea e a tutti i famigliari.

Addio caro Umberto R.I.P. (A.A.)

*(I famigliari comunicano che domenica 22 aprile alle ore 11.15 verrà celebrata la messa del trigesimo in memoria di Umberto. Gli amici del "Coro parrocchiale" di Rocca Massima per l'occasione eseguiranno i canti della liturgia a ricordo del caro amico scomparso)*



## Dove trovare "Lo Sperone" (periodo: aprile - ottobre)

**Rocca Massima:** Bar "Baita" Montano del Principe, Alimentari Maria Rita, Bar Volo, Pizza Mania.

**Boschetto:** Molino Del Ferraro, Macelleria Battisti, Farmacia Fiacco, Tabaccheria "Boschetto I", Ristorante/Pizzeria "da Pinocchio".

**Giulianello:** Frutteria "Frutta Market", Macelleria Agnoni Fabrizio, Market "il Bottegone", Farmacia "San Giuliano", Panetteria "Alessandrini Fabio", "Coco Bar", Bar "Deny", Centro Anziani "il Ponte", Barbiere "Savino", Forno Panetteria "Metro", Alimentari Cianfoni Roberto.

**Cori:** Edicola di piazza Signina, Bar "Art caffè", Tabaccheria "Bauco", Macelleria di via del Colle, Edicola vicina al Comune, supermercato Conad, edicola Clanto di Piazza Croce, bar Vecchia Cori, Bar "Maciste".

**Velletri:** caffetteria Vidili, oreficeria "Villa" sede storica, Clinica Madonna delle Grazie, parrucchiere Mauro.

**Lariano:** Bar "del Corso", Casa di riposo "Mater Dei"

APPALTRICE ASL RM4h

# 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**

# SAN GIULIANO MARTIRE

## Programma della festa

### SABATO 28 aprile

**Pomeriggio:** Giochi del gruppo Scout  
Spettacolo di artisti di strada

**Sera:** Spettacolo SAUND GIULIANO CONTEST – concorso per band e voci

### DOMENICA 29 aprile

Ore 11,00 Santa Messa e a seguire Processione per le vie del paese.

**Pomeriggio:**

- Torneo di burraco per raccolta fondi da destinare al restauro della facciata della chiesa
- Spettacolo con gli Sbandieratori di Cori
- Giochi dei gruppi Scout
- Saggio della palestra Julia Ginnastica
- Scherma medioevale
- Saund Giuliano Contest

**Sera:** Spettacolo musicale con **MIMMO EPIFANI e la sua orchestra**



*Nei due giorni di festa saranno allestiti stand con prodotti locali gestiti dal “Comitato Parrocchiale”, organizzatore di tutte le manifestazioni.*

## Centro anziani IL PONTE

### Cronache di vita associativa

Nel resoconto che quasi ogni mese facciamo sulle attività del centro anziani Il Ponte nel quale sono iscritti anche alcuni dei nostri soci e con il quale abbiamo instaurato una bella collaborazione, questa volta segnaliamo due eventi significativi: la festa per il compleanno di Auria Marchetti e la raccolta fondi per l'A.I.R.C..

L'8 marzo, il giorno della festa del-

la donna, Lalla (così tutti chiamano Auria) ha compiuto 96 anni e i soci de Il Ponte hanno organizzato una bella festa per la più anziana tesserata del Centro. Certo 96 anni sono un bel fardello sulle spalle ma Lalla non dà l'impressione di sentirne il peso; ancora molto arzilla ha partecipato alla festa sfoderando una presenza di spirito ammirevole e si è lasciata

vezzeggiare dall'affetto dei tanti suoi compagni molto più giovani di lei.

L'altra iniziativa di rilievo si è svolta domenica 18 marzo ed è stata l'organizzazione di un torneo di burraco per raccogliere fondi da destinare a sostenere iniziative di solidarietà. Il torneo è stato organizzato con la collaborazione del Circolo Burraco di Giulianello ed è stato sponsorizzato

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



**Farmacia San Giuliano**  
Dottori Montecuollo

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

- chioco
- FRAS
- Pire-Pire
- Inglestina
- Mustela
- FORMIDESTI

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

- STOKKE
- brevi
- cam
- AVFIT
- Pali
- MAM

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

da "Acqua e Sapone".

Vista la grande partecipazione dello scorso anni, questa volta i tavoli da gioco sono stati allestiti nel salone dell'asilo Sbardella più grande di quello del centro anziani; scelta più che opportuna perché i partecipanti sono stati ben 176.

La quota di iscrizione era stata fissata in 10 euro per cui si è raccolta la bella cifra di 1760 euro. A questa cifra però vanno aggiunti altri 680 euro ricavati da una lotteria organizzata con i prodotti



messi a disposizione dallo sponsor ufficiale "Acqua e Sapone" che si è svolta durante la cena a cui hanno partecipato 140 persone (formidabili

le brave socie addette alla cucina!).

L'intera somma di 2440 euro è stata devoluta all'A.I.R.C. (Associazione Italiana Ricerca sul Cancro); sulla bacheca del centro Il Ponte e su quella del Circolo Bur-raco è stata affissa la copia del bonifico effettuato a questa benemerita associazione. Una bella iniziativa di solidarietà che sicuramente sarà ripetuta anche nei prossimi anni.

*Remo Del Ferraro*

## LE RICETTE DELLA MASSAIA

### *Involtini alla parmigiana*

**Ingredienti:** 500 gr di fettine di fesa di vitello - 100 gr di prosciutto crudo a fette - 1 costola di sedano - 1 carota - 1/2 cipolla - 4 dl di passata di pomodoro - 50 gr di parmigiano reggiano - farina - 30 gr di burro - prezzemolo - olio extravergine d'oliva sale, pepe.

**Preparazione:** Pulite il sedano e la carota e tagliate tutto a dadini; spellate e affettate la cipolla. Scaldate 5 cucchiaini di olio, unite le verdure e soffriggetele a fuoco medio, finché saranno dorate. Aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe, coprite e cuocete per 10 minuti. Disponete le fettine di carne fra due fogli di carta forno e assottigliatele con un batticarne. Coprite ciascuna con una fettina di prosciutto e il parmigiano grattugiato, poi chiudete sul ripieno i lati più corti e arrotolate la carne, in modo da ottenere involtini compatti.

Fissatele con uno stecchino di legno e passatele in un velo di farina. Sciogliete il burro in una padella, unite gli involtini e rosolateli per 4-5 minuti su tutti i lati. Trasferite gli involtini nella padella con il sugo, coprite e cuocete per altri 15 minuti a fuoco basso. Cospargeteli con il prezzemolo tritato e servite.



*Antonella Cirino*



## STUDIO MEDICO BETTI

**TERAPIA DEL DOLORE CARDIOLOGIA NEUROLOGIA  
DERMATOLOGIA ENDOCRINOLOGIA NUTRIZIONISTA  
CHIRURGIA ECOGRAFIA FISIOTERAPIA ORTOPEDIA  
PSICOLOGIA UROLOGIA PODOLOGIA**

**CORI (LT) • Via dei Lavoratori, 123 • Tel. 06.9679390 • Si riceve per appuntamento**

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

Piazzetta della Madonnella, 1  
04010 Rocca Massima (LT)

Presidente: **Remo Del Ferraro**



[www.associazionecentra.it](http://www.associazionecentra.it)

E-mail: [info@associazionecentra.it](mailto:info@associazionecentra.it)

Tel. **06.96699010** - 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](mailto:lo-sperone-lepino@libero.it)

**Questo numero è stato inviato in tipografia  
per la stampa 31 MARZO 2018**

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. 0773.86227**

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 ne 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

Cara Dott.ssa, certamente avrà saputo del fattaccio accaduto qualche giorno fa a Cisterna di Latina, cioè di quel carabiniere che ha ucciso le due figliette e ha ferito gravemente la moglie, prima di suicidarsi. La mia domanda è questa: "Come può un uomo e padre di famiglia, seppur scosso da una separazione mal assimilata, arrivare a compiere un così efferato pluriomicidio?"

Inoltre, come risulta dalla cronaca, la moglie aveva avvisato i diretti superiori del marito e anche la polizia sul fatto che veniva importunata costantemente dal suo ex; purtroppo sembrerebbe che non abbiano fatto nulla e addirittura lo hanno dichiarato idoneo al servizio. Come può succedere tutto questo?

Grazie e saluti **Aurelio Alessandroni**

### La Dott.ssa risponde

Gentile Aurelio, il quesito che Lei pone questo mese è davvero delicato e complesso nella sua analisi. Il fatto di cronaca a cui si riferisce ha letteralmente sconvolto moltissime persone. Sembra inspiegabile come un uomo "seppur scosso da una separazione mal assimilata" possa arrivare a compiere degli atti drammatici per sé stesso e la Sua famiglia, in particolare verso i figli. Intanto oltre ad una psicopatologia che avrà inciso nell'esito tragico della storia, esiste sicuramente una questione culturale ancora lontana dall'essere assimilata:



la donna non è una proprietà dell'uomo, ma è una persona libera di scegliere e di separarsi da una relazione che non ritiene più soddisfacente per vari motivi. Le donne devono imparare il prima possibile a volersi bene e ad esigere il giusto rispetto dal partner: questa è l'unica arma per proteggersi davvero e quindi per difendere anche i propri figli. Si tratta di una questione culturale di grande rilevanza: bisogna educare al rispetto, alla tolleranza ed accettazione delle differenze, mai alla prevaricazione. Le istituzioni stesse devono prendere una forte posizione in tal senso e porre particolare attenzione ad eventuali richieste di aiuto, sia dirette sia più velate o nascoste come succede in molti casi in cui la vittima non ha la forza di denunciare. In questo caso sembrerebbe che la signora abbia cercato saggiamente di allontanarsi da quest'uomo che sentiva come pericoloso ed abbia comunicato la Sua preoccupazione; purtroppo non sono state prese sufficienti misure di protezione, forse per carenze legislative in proposito, forse per un'analisi poca attenta e accorta delle denunce della signora. Riguardo poi la causa scatenante di tale efferato pluriomicidio, si tratta spesso dell'esito finale di eventi precedenti che già segnalavano la presenza di un disagio che andava curato tempestivamente: cambi di umore, scatti di aggressività, non accettazione del rifiuto o della perdita, scarsa tolleranza allo stress, condotte persecutorie nei confronti della vittima. Dovere di ognuno, vicini parenti amici, è quello di segnalare eventuali situazioni "anomale" qualora vengano notate e invitare sempre a chiedere aiuto: la vittima anzi le vittime, come in questa drammatica storia, sentono spesso di essere "sole" e vivono situazioni di forte allarme e impotenza incapaci di proteggersi come dovrebbero. *"Il rispetto è possibile solo se ho raggiunto l'indipendenza: se posso stare in piedi o camminare senza dover dominare o sfruttare un'altra persona. Il rispetto esiste solo sulle basi della libertà"* (Erich Fromm)

**Dott.ssa Nicoletta Agozzino • Psicologa Psicoterapeuta**

**[info@psicologia-agozzino.com](mailto:info@psicologia-agozzino.com) - [www.psicologia-agozzino.com](http://www.psicologia-agozzino.com)**

**SERVIAMO FRESCHEZZA  
DA PIÙ  
DI UN SECOLO.**

**CUOMO!**  
dal 1910



**OGNI MATTINO DALL'AGRO PONTINO**

[www.mozzarellecuomo.it](http://www.mozzarellecuomo.it)

[info@cuomolatticini.it](mailto:info@cuomolatticini.it)

**OGNI MATTINO  
DALL'AGRO PONTINO**

Sede e stabilimento di:

Via delle Scienze, 6 - 04011 Aprilia

Tel. 06 928 62 91

Fax 06 928 62 91 20