

il Lepini

Nuova serie Anno III n° 7 luglio-agosto 2006



La regina della Semprevisa



*A Giacomino,
dai suoi...Cari Lepini*



Provincia di Roma



Comune di Artena



Comune di Bassiano



Comune di Carpineto Romano



Comune di Cori



Comune di Gorga



Comune di Maenza



Comune di Montelanico



Comune di Norma



Provincia di Latina



Comune di Priverno



Comune di Prosesti



Comune di Roccafgora



Comune di Rocca Massima



Comune di Roccasecca dei Volsci



Comune di Segni



Comune di Sermoneta



Comune di Sezze



Comune di Sonnino



Compagnia *dei* Lepini



la società è strumento operativo dei soggetti privati per:

- **REALIZZARE** servizi di consulenza, assistenza, tutoraggio per la creazione e lo sviluppo di nuove imprese nel settore turistico;
- **PROMUOVERE** e realizzare processi di sviluppo di sistemi di qualità per le imprese e per la produzione del territorio a valenza turistica;
- **PROMUOVERE** e realizzare processi di innovazione e di sviluppo tecnologico ai fini di una più efficace ed efficiente fruizione del territorio;
- **ELABORARE** e realizzare programmi formativi adatti alla qualificazione e riqualificazione degli operatori del settore turistico;
- **PROGRAMMARE** e realizzare interventi coordinati ed integrati tra Pubblico e Privato, finalizzati alla valorizzazione turistica del territorio, delle imprese e delle produzioni.



XIII Comunità Montana



XVIII Comunità Montana

la società è strumento operativo degli enti locali per:

- **GESTIRE** gli interventi del programma S.T.I.Le. (organizzazione e gestione welcome point; organizzazione e gestione dei servizi accessori quali aree parking, aree verdi attrezzate, itinerari culturali, storici, ambientali);
- **ORGANIZZARE** eventi, manifestazioni, fiere, spettacoli, mostre di interesse sull'intera area;
- **ORGANIZZARE** e gestire attività di promozione, a fini turistici, dell'area sui mercati nazionali ed internazionali;
- **ORGANIZZARE** e gestire attività di comunicazione, pubbliche relazioni ed immagine per l'area dei Monti Lepini;
- **ELABORARE** e realizzare modelli gestionali innovativi del patrimonio culturale, storico, artistico del territorio.



COMPAGNIA DEI LEPINI

A Giacomino, dai suoi...Cari Lepini

editoriale

III/7

3
Lepini

I Lepini rivista hanno perso il condirettore. I Lepini terra hanno perso uno dei suoi figli più combattivi. I Lepini comunità hanno perso un capopopolo. Noi abbiamo perso un grande amico, a tratti padre, a tratti fratello. Giacomo Benedetti se n'è andato il 7 luglio scorso. Aveva sessantasei anni. Ha combattuto fino alla fine come aveva sempre fatto, non ha mia gettato la spugna neanche di fronte alla malattia. Gli ultimi amici che l'hanno incontrato sono stati il nostro direttore e il nostro caporedattore. Era il pomeriggio di sabato primo luglio, da un paio di giorni che era uscito dall'ospedale di Collesferro. Il Direttore e Caporedattore erano andati lì per concordare la scaletta del nuovo numero, quello lui avete adesso in mano. Giacomino non ha mai smesso di partecipare alla vita del giornale, quando non poteva essere presente alle riunioni di redazione, c'era sempre qualcuno della rivista che lo incontrava o sentiva per telefono. Era appena uscito il nuovo numero del giornale e lui, sì che aveva salutato il direttore e il caporedattore, ma aveva preso subito la rivista e si era seduto vicino alla finestra del salotto a sfogliarla. Già alle prime pagine sono arrivati i suoi soliti appunti, la richiesta di chiarimenti e la sua consueta dispensa di consigli. Ha commentato la riconferma di Giancarlo Siddera e Luigi Campitelli ai vertici della Compagnia dei Lepini

sostenendo che la scelta era azzeccata. Il vecchio detto "squadra che vince non si cambia" in questo caso calzava proprio a pennello. Si vedeva che era affaticato rispetto alle altre volte ma da combattente vero ha continuato a sfornare idee e proposte. Si era preso anche l'impegno di scrivere un pezzo sulle monache di clausura di Carpineto per ricambiare alle tante preghiere che avevano recitato per lui. Si vedeva che aveva una tempra da vecchio pastore dei monti Lepini, come suo padre e come sua madre. Sì, figlio di pastore, pastore a sua volta, non di anime però, bensì di animi. Nel senso che era stata una guida per la comunità, per la scuola, per la politica e per l'associazionismo. Era un pedagogista, per studiare era stata costretto ad andare in collegio e si era laureato quando già insegnava. Per lui la vita era stata sempre un campo di battaglia, non gli ha regalato niente nessuno, lui invece era sempre pronto a farsi in quattro. All'indomani di quell'incontro si è aggravato e dopo qualche giorno è stato nuovamente ricoverato a Collesferro. Era giovedì sera, il giorno dopo alle 5 ha salutato i Lepini, i suoi...Cari Lepini. Così si intitolerà il libro, pronto per la stampa, che ci ha lasciato e che uscirà nei prossimi giorni.

La redazione





Grazie compa'

Roberto Campagna
Direttore

Non parlo dell'amico. Ma de jo compare sì. Perché non posso farne a meno, per essere sincero fino in fondo ed essere credibile nel tirare il suo profilo professionale. Tra me e Giacomino c'era una forte comparanza. O meglio, tra la mia famiglia e la sua c'è questo legame: io chiamo compa' anche il figlio Pietro e comma' la moglie Angela. E loro fanno altrettanto, come faceva Giacomino, con mia moglie e mia figlia. Una comparanza, questa, nata nel 1999: al rione Jo Moro, dove lui a quei tempi era il capo indiscusso (lo è stato fino a due anni fa, prima di diventare presidente dell'Ente Pallio della Carriera), ogni anno usano "battezzare" un amico di fuori e poi gli donano la tessera dello stesso rione. Io fui battezzato, come tutti gli altri, con la fronte fasciata da un tovagliolo di stoffa bianco e il versamento di sale e vino sul capo. E dal quel giorno siamo per davvero diventati compari... complici di un'azione che, attraverso queste colonne ed altre iniziative socio-culturali, abbiamo messo in campo per la crescita, in tutti i sensi, del territorio. Giacomino, già caporedattore della rivista, era diventato due anni fa, con la nuova serie del mensile, condirettore affiancandomi nella gestione dello stesso. Una sorta di diarchia la nostra, diventata triumvirato quando Paoletto Mastrantoni è stato nominato caporedattore. E se il mio e quello di Paoletto con la rivista è un rapporto passionale, il suo era ancestrale. Quindi più che la "nostra", era la "sua" rivista. Da cui non si separava mai: la portava sempre con sé, dietro il cofano della macchina, e la distribuiva dappertutto. L'ha fatto anche quando è stato ricoverato per la prima volta nell'ospedale di Roma, fra gli altri pazienti e i medici. Era il suo biglietto da visita. Era lo strumento con cui parlava ai suoi conterranei e con cui raccontava dei suoi conterranei all'esterno. Quando l'ho conosciuto faceva il

giornalista (collaborava con il settimanale "Lazio Sud" e il quotidiano di Frosinone "Ciociaria Oggi") da poco tempo. Eppure, sembrava che lo avesse sempre fatto. Aveva una grande capacità di leggere i fatti, interpretarli e raccontarli. E questo perché aveva avuto esperienze politiche (era stato consigliere comunale e capogruppo della democrazia cristiana e sempre per la Dc era stato segretario della sezione carpinetana) e ricoperto cariche sindacali (era stato per molti anni dirigente della Cisl nella scuola dove ha insegnato fino alla pensione). Ma oltre a queste esperienze, lo aiutavano nel lavoro di cronista l'amore per la storia e le tradizioni, la passione per la pedagogia, l'apertura verso il nuovo, il gusto della sfida e la voglia di continuare ad imparare e a scoprire il mondo. Per queste sue doti, io mi sono sempre "servito" di lui nel confezionare la rivista. Gli affibbiavo i servizi più "pallosi" e gli argomenti più delicati. Lui non si lamentava mai. Discuteva sì ma per meglio lavorare e scrivere. Non gli ho mai detto grazie. E forse non l'hanno mai fatto tutti coloro, tanti, a disposizione dei quali si era messo. Lui aveva scelto di stare al servizio permanente effettivo della comunità. Io lo ringrazio ora, consapevole di farlo troppo tardi. Grazie compa'.





Una vita spesa per la crescita del nostro territorio

Quirino Briganti
*Presidente XVIII Comunità
Montana dei Monti Lepini*

Mi ritorna spesso in mente il suo sguardo profondo, intelligente, sempre curioso. Con il suo piglio da intellettuale teneva sempre alta la tensione culturale intorno a tematiche che interessavano lo sviluppo del territorio. Non era solo una persona colta, era, appunto, un protagonista dei processi di sviluppo. Egli contribuiva tangibilmente a costruirli avendo la forza di rimettersi sempre in gioco. E' stato nell'ultimo decennio la coscienza critica e nel contempo un punto di riferimento irrinunciabile per molti come me impegnati nel mondo delle istituzioni che hanno trovato in un uomo come Giacomo Benedetti l'interlocutore attento, con una grande capacità di ascolto e di analisi. La sua esperienza, formatasi negli anni in un instancabile impegno civile, politico, sindacale e giornalistico, era sempre a disposizione per ogni azione da intraprendere per la crescita della nostra comunità.

Ma ciò che più colpiva era la sua formazione filosofica pedagogica che sovente affiorava nelle

lunghe conversazioni ed in molti suoi scritti. Colpiva del suo complesso carattere il senso del limite, segno di una alta personalità, che scaturiva dal profondo rispetto che aveva per tutti gli interlocutori. Chi in questi anni ha avuto il privilegio di frequentarlo ha scoperto un uomo dalle qualità intellettuali ed umane straordinarie. Egli di fatto era una fucina di idee ed un crogiolo di conoscenze. Ciò che trascinava della sua indole era la particolare passione civile che ne faceva una personalità riconosciuta. Con la sua perizia ed esperienza rappresentava un autorevole punto di riferimento culturale per l'intera area lepina.. Determinante nella sua formazione è stata la componente spirituale, egli si ispirava ai valori del cattolicesimo democratico rivendicandone un suo originale approccio con il quale ha forgiato la sua complessa personalità. La sfida più difficile ed entusiasmante è stata quella di fondere il suo profilo culturale con l'impegno sociale. Per ricordarlo la Comunità Montana e la Compagnia dei Lepini hanno dato seguito ad una intuizione di Giacomo raccogliendo in un volume "Cari Lepini" molti dei suoi articoli usciti su questa rivista di cui era Condirettore. Il libro sarà utile per avere una lettura, dal suo originale punto di osservazione, del tentativo di applicare l'esperienza dello sviluppo integrato nel nostro territorio al fine di valorizzarne le enormi potenzialità culturali ed ambientali. I Lepini non lo dimenticheranno, mai.





Ripartire dalle aree rurali

Franco Solli
*Presidente XIII Comunità
 Montana dei Monti Lepini e Ausoni*

Nel corso degli ultimi decenni le aree rurali sono state interessate da profonde trasformazioni che hanno prodotto una modifica sostanziale della loro tradizionale struttura economico-sociale. Queste zone hanno acquistato una crescente importanza in termini di caratterizzazione dell'ambiente e del paesaggio, dovuta ad un mutamento sostanziale degli stili di vita e di consumo. A formare lo spazio rurale, quindi, concorrono sempre più attività economiche quali: turismo, commercio, artigianato, servizi alle imprese e alle persone, ecc. Ad esempio la ricerca del benessere fisico ha avuto come conseguenza diretta la valorizzazione delle risorse naturali, che nei consumi si è manifestata attraverso la ricerca e l'acquisto di prodotti incontaminati e nel turismo tramite la riscoperta e la valorizzazione dei beni ambientali. Uno degli effetti immediati è stato l'ampliamento e il rafforzamento dell'offerta di turismo rurale e delle sue due componenti principali: l'agriturismo e i prodotti agroalimentari locali. Questi settori, infatti, nel corso degli ultimi due decenni, sono stati oggetto di un'acrescente attenzione da parte delle politiche comunitarie e nazionali a favore delle aree rurali. In particolare ad essi è stato assegnato un ruolo strategico nel favorire l'avvio e il consolidamento di

processi di sviluppo sostenibili, di carattere locale, gestiti dagli operatori presenti nell'area di intervento, basati sulle risorse endogene sia materiali (risorse ambientali, architettura, infrastrutture, monumenti, produzioni alimentari tipiche, ecc.) sia immateriali (cultura, tradizioni, professionalità, storia, ecc.). Nelle aree rurali italiane, molte iniziative di valorizzazione del turismo rurale, dell'agriturismo e dei prodotti agroalimentari locali, realizzate grazie all'attuazione di programmi nazionali e comunitari, hanno contribuito a: diffondere una maggiore consapevolezza delle opportunità di sviluppo offerte da un uso sostenibile e integrato delle risorse locali; recuperare risorse che rischiavano di scomparire (ad es. molte produzioni agroalimentari tradizionali) o di degradarsi (ad es. il paesaggio rurale, gli edifici rurali, i monumenti, ecc.) o nel migliore dei casi sarebbero rimaste sottoutilizzate; qualificare il territorio ad esempio attraverso l'introduzione di servizi sia per le imprese sia per la popolazione o di infrastrutture; rafforzare l'identità locale e il sentimento di appartenenza alla comunità locale, attraverso la creazione di nuovi legami fra gli abitanti locali e la valorizzazione delle risorse culturali, ambientali e economiche dell'area; ridisegnare i rapporti fra aree urbane e rurali; rendere maggiormente attrattivo il territorio rispetto ad altri territori grazie alla creazione di una offerta peculiare. Anche se in molti casi sono state avviate iniziative che hanno dato risultati significativi, vi è ancora molta strada da fare. I Lepini sono determinati a seguirla fino in fondo.





iLepini

Nuova serie

Edito dal 1989

Anno III Numero 7

LUGLIO-AGOSTO 2006

Direttore

Roberto Campagna

rcampagna@compagniaideilepini.it

Caporedattore

Paolo Mastrantoni

pmastrantoni@compagniaideilepini.it

Fotografia

Pietro Mastrantoni

Carmine Esposito:

copertina, pag. 8-15

Marco Campagna: pag. 13

Progetto Grafico

Fabio D'Achille Studio24

Impaginazione

Sabrina Salici

Stampa

Grafica'87 Srl

Editori

XIII Comunità Montana

dei Monti Lepini • Priverno (LT)

04015 Piazza Tacconi, 2

info.montilepini@libero.it

XVIII Comunità Montana

di Monti Lepini • Segni (RM)

00037 Via Petrarca, 4

www.cmmontilepini.it

Redazione

Compagnia dei Lepini

Sezze Via Umberto I, 46/48

Segni (RM) Via Petrarca, 4

tel. 0773 889644

fax 0773 889652

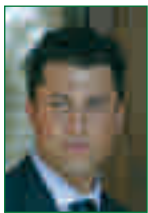
ilepini@compagniaideilepini.it

- editoriale* ■ pag. 3 *A Giacomino, dai suoi...Cari Lepini*
- pag. 4 *Grazie compa'*
- interventi* ■ pag. 5 *Una vita spesa per la crescita del nostro territorio*
- pag. 6 *Ripartire dalle aree rurali*
- primo piano* ■ pag. 8 *La regina della Semprevisa*
- attualità* ■ pag. 13 *Gli eventi degli eventi*
- pag. 17 *La Compagnia dei Lepini sbarca sull'isola del cinema*
- pag. 18 *Riscoperti, lavorati e cotti*
- montagne d'Italia* ■ pag. 18 *Per una politica dei beni comuni*
- luoghi e film* ■ pag. 22 *Il luogo del delitto? I Gricilli*
- economia e turismo* ■ pag. 24 *Quando la rinascita passa per il commercio*
- dal territorio* ■ pag. 27 *...un'altra volta rossi*
- pag. 29 *Elio Filippo Accrocca. Il poeta lepino che ha conquistato l'Europa*
- pag. 32 *Montelanico e Lagnes nell'Europa dei Popoli*
- pag. 34 *Tutti uniti per la crescita del territorio*



La regina della Semprevisa

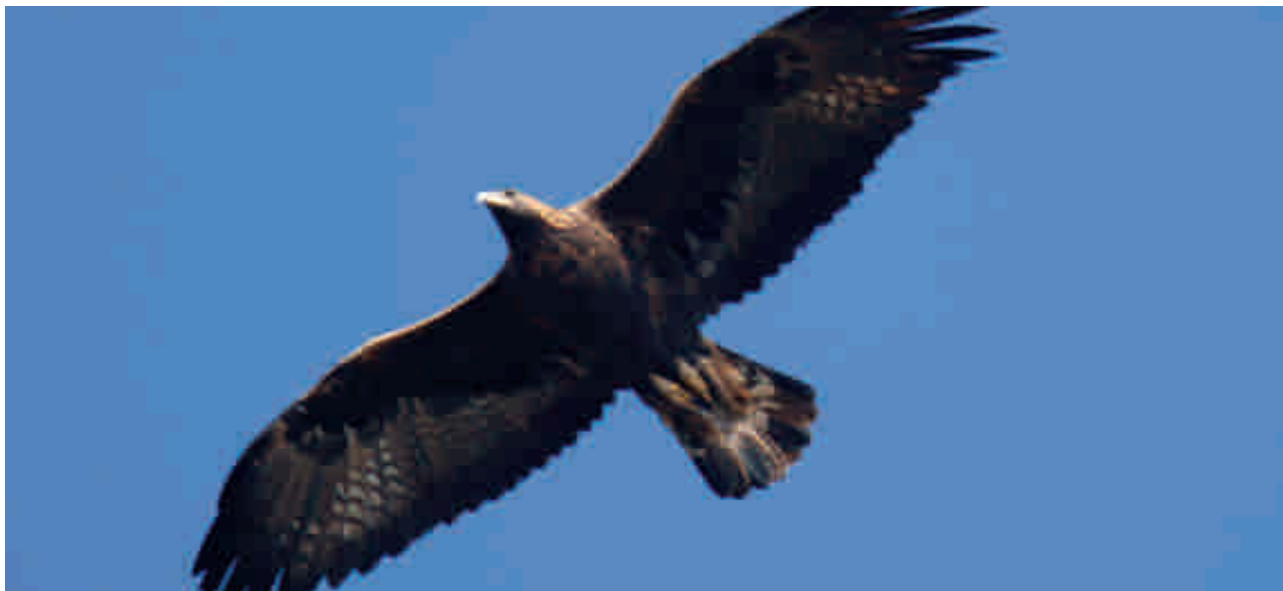
Carmine Esposito



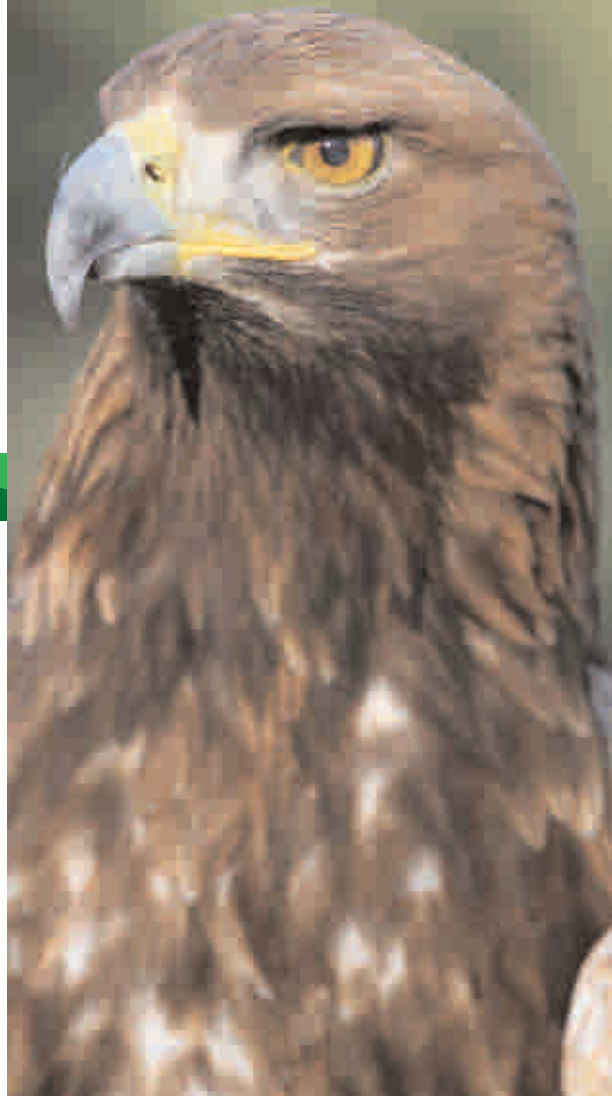
Un tempo, non troppo lontano, l'aquila reale nidificava anche nel nostro comprensorio. L'uomo, come spesso succede, l'ha perseguitata con ogni mezzo, decretandone la fine. Oggi, questo splendido rapace, per fortuna ancora si vede volare, l'augurio, è che possa ritornare presto a dimorare sui nostri monti.

Ore otto e un quarto di mattina, sono seduto su di un "balcone" di pietra, che domina il profondo canalone di Valle Naforte, di fronte ho la vetta del Monte Semprevisa, il panorama è spettacolare. Dal bosco sottostante giungono, prima i richiami striduli della ghiandaia, poi, in lontananza, il forte tambureggiare del picchio rosso maggiore, poco oltre la linea degli alberi, un allocco lancia il suo malinconico

richiamo. Alle nove, attraversato il pianoro erboso di Campo Rosello, imbocco il ripido sentiero che sale alla Sella del Semprevisa, dopo circa mezzora, sono a 1335 metri sul livello del mare. Faccio un'altra sosta, da qui il panorama cambia nuovamente, sotto di me, i prati erbosi sono chiusi da profondi valloni. Sulle ultime colline, prima della pianura, si vedono le case arroccate del paese di Bassiano, e all'orizzonte, la costa con il riflesso del mare. Mi trovo sul limite del bosco di faggi, tra l'erba e i sassi, si incominciano a vedere le prime fioriture di crochi, con i loro petali bianchi e viola, sono tra i primi fiori a spuntare, dopo il lungo periodo invernale. Mi diverto a seguire, con il binocolo, piccole frotte di fringuelli, volare da un albero all'altro in cerca di cibo, si muovono quasi all'unisono, e rimangono sempre insieme; sono costantemente all'erta, sanno che in qualsiasi momento, uno sparviere, loro eterno nemico, potrebbe tentare un attacco. Nel momento in cui sto per voltarmi ed entrare nella faggeta, un picchio verde con il suo caratteristico richiamo, sembra volermi dare il benvenuto, e ricordarmi che è ora di riprendere il cammino. Questa parte del bosco è rivolta a nord, sul terreno ci sono ancora piccole chiazze di neve



Sono un po' come "i gatti e i cani del cielo", sono nemici giurati, e per questo, si odiano e si temono a vicenda



ghiacciata, ad ogni mio passo, sullo spesso strato di foglie, un piacevole odore di terra umida investe le mie narici, in breve tempo attraverso le luci e le ombre della faggeta, e mi ritrovo, in piena luce, in un vallone in pendenza; dopo averlo risalito, ritrovo finalmente il bosco. Rimango assorto a guardare, credo che questo sia uno degli angoli più belli dei Monti Lepini, davanti a me ci sono enormi faggi, alti, oltre venti metri, non basterebbero più di tre persone per abbracciare completamente il loro tronco, i rami sono pieni di muschi, di felci, e di lunghi licheni, che pendono nel vuoto come lunghe barbe. Ogni tanto, scopro qualche raro albero di tasso, che spicca, tra i faggi spogli, grazie al colore verde scuro delle foglie, alcuni sono imponenti e plurisecolari, e raggiungono circonferenze anche di cinque metri; sono piante incredibili, giunte sino a noi da un lontanissimo passato, e vera memoria storica dei nostri monti. Nonostante la primavera non sia ancora iniziata, c'è già un incredibile fermento di vita, gli uccelli sono tutti indaffarati a trovare piccoli insetti sotto la corteccia dei tronchi, o tra i rami più alti. A terra, tra i cespugli, ogni tanto qualche piccola arvicola rossastra, spunta fuori, alla ricerca di semi e radici, su alcune chiazze di neve si vedono le impronte della lepre, a testimoniare anche la sua presenza. Più scendo nel vallone, più il bosco si fa fitto e bello, ho come la sensazione di entrare in una enorme cattedrale, in cui è d'obbligo rimanere in rispettoso e sacrale silenzio, mi muovo senza fretta, cercando di osservare tutto, di percepire ogni sensazione, suono, e odore. Arrivo ad una piccola radura, poso lo zaino ed il binocolo sotto un grande agrifoglio, e provo a guardarmi intorno; alle mie spalle c'è il Monte Belvedere, di fronte, oltre le cime degli alberi, intravedo la croce del Monte Capreo, invece, sulla linea del vallone, riconosco all'orizzonte, il profilo del Monte Lupone. Per un attimo guardo l'orologio, e mi accorgo, sorpreso, che il tempo è passato molto velocemente, anche se sono trascorse più di tre ore, da quando sono entrato nel bosco!. Mentre faccio, tra me e me, queste considerazioni, vedo, a poca

distanza, qualche cosa muoversi a terra sotto i faggi. Guardo meglio e mi accorgo che ci sono dei colombacci, sono circa una decina, e si spostano da un punto all'altro, ben presto ne conto molti di più, venti, trenta. Alla fine mi rendo conto che lo stormo è formato addirittura da centocinquanta, forse duecento uccelli, che volano all'unisono da un punto all'altro del canale; ogni volta che lo fanno, sento un forte battito di ali, e cosa più spettacolare, vedo tante macchie chiare, muoversi nella penombra del bosco.

Nel frattempo, sopra di me sento delle cornacchie gridare, riconosco il loro verso di allarme, che emettono quando sono in presenza di un pericolo, soprattutto se si tratta di un uccello rapace. In natura la rivalità tra Corvidi e Accipitridi (i rapaci appunto), è molto forte, e anche se in uno scontro diretto, i secondi, generalmente prevalgono sui primi, cornacchie e corvi, quando ne hanno la possibilità, fanno di tutto per infastidire i loro rivali, li attaccano in volo da tutte le direzioni, e non li mollano, fino a quando non sono stati scacciati dal proprio territorio. A mio avviso, sono un po' come "i gatti e i cani del cielo", sono nemici giurati, e per questo, si odiano e si temono a vicenda. Senza aver ancor visto le cornacchie, né tanto meno il possibile rapace, mi avvicino velocemente allo zaino, per prendere il



binocolo, e da sotto l'agrifoglio, incomincio a scrutare il cielo. Vedo le prime cornacchie, hanno gli occhi sbarrati, tutte volano velocemente verso un'unica direzione, i becchi sono aperti e gridano con forza, il loro gracchiare riempie tutto il canalone, si ode solo il loro verso. Improvvisamente, da dietro il profilo del monte, ecco comparire nel cielo una sagoma scura, cerco di metterla a fuoco con il binocolo, ma è ancora troppo distante, non capisco che uccello sia, e soprattutto, senza precisi riferimenti, non riesco a valutare la sua effettiva dimensione. Solo quando è raggiunta dalle cornacchie, mi rendo conto della sua enorme apertura alare. Il grande uccello, per nulla infastidito e incurante dell'attacco delle cornacchie, prima compie alcuni volteggi sopra il profilo del monte, poi in scivolata, incomincia a dirigersi proprio verso la mia direzione. In quel momento mi viene un nodo alla gola. La sua silhouette, a mano a mano che si avvicina, incomincia a "riempire" sempre di più gli oculari del mio binocolo, sono paralizzato dall'emozione, è un'aquila, un immaturo di aquila reale. Ora riesco a distinguere perfettamente le macchie bianche sulla coda e sulle ali, tipiche dell'età giovanile, il resto del piumaggio ha una colorazione tendente al marrone, segno che la livrea, tipica dell'adulto, sta incominciando a sostituire, quella nera, da immaturo, credo che dovrebbe avere, non più di quattro o cinque anni di età. Adesso è proprio sopra di me, sicuramente non mi ha visto perché sono nascosto dall'ombra del grande agrifoglio, vola quasi rasente le cime dei faggi, sarà a non più di venti, venticinque metri da me. Con il binocolo riesco a vedere i riflessi dorati delle penne del collo, il suo sguardo fiero che scruta ogni cosa sotto di se, vedo il giallo intenso dei suoi tarsi e gli enormi artigli neri, le mani mi

incominciano leggermente a tremare, e sento il cuore iniziare a battere forte nel mio petto. L'aria è limpida e tersa, di tanto in tanto, piccoli lembi di nuvole bianche, rompono l'uniformità del cielo azzurro intenso; l'aquila sembra volteggiare quasi senza peso, come sospesa nella luce intensa del sole, nessuna penna si muove, le ali immobili, hanno le punte leggermente rivolte all'insù, sfruttano ogni piccolo alito di vento, permettendo così di volare con il minimo spreco di energie. Mi accorgo che i colombacci, alla vista del grande rapace, impauriti, serrano ancora di più il gruppo, e volano sempre più bassi sotto le chiome degli alberi. L'aquila compie allora altre brevi planate, forse con l'intenzione di catturare un uccello, poi però, si solleva in ampi cerchi concentrici, fino a diventare un puntino nel cielo azzurro, e scomparire, alla fine, oltre il profilo del monte, da cui era venuta. Tutto è durato circa mezzora, abbasso il binocolo, ho le braccia intorpidite, e gli occhi che mi fanno un po' male, mi guardo intorno, forse inconsciamente spero, che ci sia qualcun'altro, che, come me, sia stato testimone, di questa incredibile scena. Ancora non posso credere ai miei occhi, e in cuor mio continuo a ripetermi: "Ho visto l'aquila reale, ho visto l'aquila reale..." Era il 7 marzo del 1989, quello che ho appena finito di raccontare è tratto dal mio taccuino da campo; quella è stata, in assoluto, la prima volta che ho visto l'aquila, negli anni successivi mi è ricapitato, non solo sui Lepini, ma anche in altri posti e su altri monti, ma mai questo incontro è stato così emozionante e coinvolgente.

L'aquila reale fa parte della grande famiglia degli Accipitridi, che conta oltre 200 specie riunite in circa 60 generi. Oltre alle aquile, ne fanno parte anche le poiane, i nibbi, le albanelle, gli sparvieri, gli astori e parte degli



avvoltoi. Essa è presente in Europa, Asia, America e Africa settentrionale. L'areale di distribuzione in Italia comprende la catena alpina e appenninica, e le aree montuose della Sicilia e della Sardegna. Dopo un preoccupante calo numerico registratosi, in tutta Europa, a partire dal XIX secolo, oggi la situazione appare abbastanza stabile. In Italia, anche se questa specie è ancora indicata come "vulnerabile", nel Libro Rosso dei Vertebrati d'Italia, su tutto il nostro territorio, si stimano, sedentarie e nidificanti, circa 500 coppie. Nel Lazio questo rapace è ormai presente solo sui contrafforti appenninici, a partire dai Monti della Laga a nord, continuando a sud, fino a quelli della Meta, con una stima, di circa una decina di coppie.

Fino a non molti anni fa, al pari di tutti gli altri uccelli da preda, l'aquila veniva definita "nociva", semplicemente perché l'uomo vedeva in essa una possibile concorrente nella caccia, e per questo sterminata ed uccisa con ogni mezzo. Solo da poco tempo, grazie a una nuova e sempre più crescente sensibilità ambientale, si incomincia finalmente a capire la giusta importanza che hanno tutti gli uccelli rapaci. La presenza di un rapace in un ambiente, non è mai fine a se stessa, ha quasi sempre un significato preciso: se c'è lui, vuol dire che tutto l'ambiente è "vivo" ed in salute.

Posta al vertice della catena alimentare, l'aquila è importante per due principali motivi: intanto perché è un "superpredatore", cattura cioè anche altri predatori come volpi, faine, donnole ecc., ed inoltre è estremamente utile a tutto l'ecosistema naturale, perché, predando soprattutto animali deboli e malati, mantiene, in salute tutti gli altri.

Ma quale è la carta d'identità di questo rapace?

L'aquila reale è uno dei più grandi uccelli della nostra

avifauna, ha un'altezza, di circa 90 centimetri, ed un'apertura alare che supera i 2 metri. Le sue armi di offesa sono, il grosso becco ad uncino, forte ed affilato, è un'autentica cesoia che le permette di lacerare le pelli più coriacee, riuscendo a spezzare anche parti dure come ossa e tendini. L'aquila, inoltre, possiede forti artigli, lunghi e molto uncinati, che possono raggiungere la lunghezza di circa 6-8 centimetri, e sono dei veri e propri pugnali, utili ad uccidere la preda in poco tempo. Ha ali e coda ben sviluppati, il piumaggio degli adulti tende ad essere uniformemente marrone, con le penne del collo di un bel colore dorato. I giovani invece sono più scuri, con macchie bianche sulle ali e sulla coda; le femmine sono sensibilmente più grandi dei maschi.

Anche se spesso siamo abituati a considerarle regine delle vette più inaccessibili ed impervie, le aquile vivono in una grande varietà di ambienti, purché lontani dal disturbo dell'uomo. Essa è presente: sulle montagne, sulle coste rocciose, nelle grandi pianure, nella savana e persino nei deserti. Le aquile italiane comunque preferiscono evitare i boschi troppo fitti e compatti, prediligendo le zone marginali e ricche di radure dove poter cacciare, ama le praterie di alta quota dove abbondano le sue principali prede come: lepri, marmotte, coturnici, volpi, e mustelidi, ma anche giovani di capriolo e camoscio. Esse hanno bisogno di enormi territori di caccia, che possono raggiungere estensioni anche di 100-120 chilometri quadrati. All'interno di questo spazio ci sono diverse aree di nidificazione costituite da pareti rocciose, su cui la coppia costruisce diversi nidi, e che rioccupa a rotazione nel corso degli anni. Già nel periodo invernale il maschio incomincia le sue spettacolari parate nuziali in vista del periodo della riproduzione, che avverrà all'inizio della primavera, tra la



metà di marzo e i primi di aprile, la femmina deporrà 2 uova, che coverà per circa 6 settimane. Alla fine di luglio i piccoli finalmente abbandoneranno il nido. L'aquila da sempre è stato il simbolo della forza, dell'agilità e della fierezza, bastano pochi tratti per definire l'immagine che questo uccello evoca nella nostra fantasia. Non deve stupire perciò se nell'antichità alcuni popoli elevassero la regina dei cieli a simbolo religioso. In Siria era ritenuta l'uccello solare, e si credeva che sulle sue ali trasportasse le anime dei defunti. Nella mitologia greca era sacra a Zeus, che le affidava il compito di custodire i fulmini. Anche nell'araldica l'aquila ha avuto una parte importante. Con la folgore tra gli artigli, era l'insegna delle legioni romane, e in nord America le tribù pellerossa ornavano i loro capi con le sue penne, in segno di valore e coraggio. In tempi più vicini a noi, molte famiglie aristocratiche e ordini cavallereschi le hanno sempre raffigurate sui loro stemmi e scudi. Un tempo l'aquila reale era la regina anche dei Monti Lepini. Si hanno notizie certe sulla sua presenza e nidificazione, già in tempi storici, come ad esempio agli inizi del secolo scorso. In alterne vicende, essa riesce a sopravvivere fino agli inizi del 1980, anno che segna l'ultima nidificazione sicura. Ma quali sono stati i fattori che hanno allontanato definitivamente le aquile dal nostro comprensorio? In primo luogo sicuramente il bracconaggio, sono note, per tanti anni, notizie di aquile uccise, catturate, ed impagliate; odiate perché diventate un simbolo, un po' come il lupo, che doveva essere

abbattuto, ed eliminato, perché incarnava un territorio che si desiderava protetto e tutelato, magari da un Parco, ma che non tutti accettavano e volevano. Anche l'eccessivo interesse, protezionistico degli ultimi anni, ha avuto spesso un effetto controproducente. L'enorme pubblicità, sui quotidiani e le riviste locali e nazionali, fatta al nido delle aquile dei Lepini, determinò l'arrivo di tantissime persone curiose e invadenti, e con i più disparati interessi, qualcuno addirittura pensò di pubblicizzare il proprio partito politico, imbrattando, con simboli e scritte, l'interno della cavità dove era presente il nido! Da uno studio condotto sull'alimentazione delle aquile dei Lepini, nel 1980, venne fuori un quadro veramente interessante, e che ci ha permesso, a distanza di tempo di conoscere meglio questi uccelli. Dall'analisi dei resti delle prede, risultò che le aquile lepine avevano un regime alimentare veramente stupefacente. Oltre alle prede classiche, come lepri, volpi, e uccelli vari, esse si cibavano anche di carogne, e addirittura di istrici e serpenti, non certo quest'ultime prede abituali. Mi piace pensare a come fossero speciali le nostre aquile, adattate a sopravvivere ad un ambiente forte, ostile, aspro, ma per questo, unico e particolare, come solo sanno essere i Monti Lepini. Presto tornerò nel mio canalone, immerso tra i faggi secolari, mi siederò di nuovo sotto al grande agrifoglio, nella piccola radura, e attenderò, perché voglio che le aquile tornino, voglio che nei cieli dei Lepini, ritorni la sua regina.

Gli eventi degli eventi



attualità

III/7

13

Lepini

Nel ricco programma dell'estate lepina ci sono alcune manifestazioni che spiccano più delle altre per storia e tradizione e spessore culturale. Il Pallio della Carriera di Carpineto, il Campus internazionale di musica, la rassegna organistica internazionale di Roccamassima e la Sagra delle sette mineste di Pisterzo che quest'anno ospita l'ultima tappa della maratona dei Lepini.

Il Pallio di Donna Olimpia

■ Alessio Campagna

Sono trascorsi ormai quattordici anni, da quando il popolo di Carpineto Romano ha intrapreso, con spirito avventuriero e di sacrificio, un percorso a ritroso alla riscoperta di una storia sconosciuta e dimenticata, seppur gloriosa. Da più di un decennio un'intera comunità dedica le proprie forze nella rievocazione di uno dei secoli più splendidi della sua storia: quel Seicento che ha rappresentato un momento di grandi innovazioni sociali e politiche, ricordato come il secolo de "il bello stato" del cardinale Pietro Aldobrandini e di sua sorella Donna Olimpia che trasformarono queste terre lepine in ducato. Questo è il Pallio della Carriera, una manifestazione che ha riportato alla luce memorie di storia, ma soprattutto un senso di appartenenza e di partecipazione collettiva. Fiore all'occhiello di questa comunità, rappresenta agli occhi di chi osserva dall'esterno un modello da imitare, un modello medagliato in campo nazionale ed internazionale, seguito annualmente con attenzione dalla stampa e dai media. Una iniziativa storica culturale e religiosa che vede il coinvolgimento di migliaia di volontari che, con estrema attenzione, curano i diversi aspetti della manifestazione: da

quello culinario con le 7 hostarie rionali, luoghi di ritrovo, al cospetto di piatti poveri ma ricchi di fascino, a quello sartoriale con i 7 laboratori di taglio e cucito, fucine di vere opere d'arte, dove abili mani confezionano preziosi abiti seicenteschi che rivestono i 400 figuranti del corteo storico. Ma all'interno della manifestazione c'è anche un aspetto sportivo e ludico rappresentato dalla gara equestre all'anello; una sfida tra sette cavalieri rionali, momento apicale e conclusivo dell'intera manifestazione. Per ultimo, ma non per importanza, c'è l'aspetto artistico, curato con estrema dedizione, e il coinvolgimento nella pittura dell'arazzo dei più importanti maestri della pittura contemporanei ne è dimostrazione (da Orlando Gonnella a Riccardo Caporossi, da Gianni Mastrantonio a Antonio Briganti, da Ettore De Conciliis a Rocco Falciano, da Sandro Trotti a Aldo Riso, da Mauro Masi a Ugo Attardi, da Daniela Romano a Ennio Calabria, da Alessandro Kokocinski nel 2005 a Luca Alinari nel 2006). Il Pallio della Carriera racchiude in se tutti questi momenti fatti di partecipazione democratica e collettiva, che rendono la manifestazione una delle più "blasonate" nel suo genere. Una manifestazione, che attraverso l'impegno dei giovani, inizia a fare i suoi primi passi anche in campo internazionale. Un risultato costruito negli anni grazie all'impegno dell'Associazione degli



Sbandieratori e Musici, nata e cresciuta all'interno del Pallio, ma che con proprie forze e nella sua autonomia statutaria è riuscita ad accreditarsi come una delle realtà più interessanti e più attive all'interno rievocazione storica. Costituita da circa dieci anni, annovera al suo interno più di cento giovani che ogni anno partecipano a manifestazioni storiche e folcloristiche, in Italia ma anche all'estero. Squilli di chiarine e rullo di tamburi accompagnano le loro eleganti evoluzioni: armonia e difficoltà si fondono insieme in uno spettacolo unico, caratterizzato da coreografie, lanci e scambi di bandiere. Costumi seicenteschi e bandiere di pregevole fattura aggiungono alla esibizione un tocco di eleganza e un ottimo effetto cromatico e d'insieme, dando allo spettatore un piccolo assaggio del Pallio della Carriera. Uno spettacolo che trascina i presenti in un contesto storico particolare ricreando una suggestiva atmosfera d'altri tempi, come è

avvenuto solo poche settimane fa, in terra Maltese. A fine giugno nelle principali piazze di Hamrum, Valletta, Medina e dell'isola di Gozo, al cospetto di un pubblico divertito e curioso il gruppo degli Sbandieratori ha portato tra le vie cittadine un pezzo di storia lepina. Un'iniziativa quest'ultima resa possibile grazie ai rapporti internazionali dell'associazione locale "Villaggio Europa" e dell'Assessore alla Cultura di Carpineto Romano, ma soprattutto dal grande lavoro dell'Assessore maltese Omar Bugeja e del suo staff che hanno garantito un'ospitalità eccellente. L'esperienza degli Sbandieratori, ma non solo, è la dimostrazione oggettiva che l'impegno dei giovani all'interno della manifestazione, è fondamentale, sia per un fisiologico ricambio generazionale, sia in quanto portatori sani di nuove idee e nuove applicazioni, nella consapevolezza che è con il loro impegno che si costruisce il futuro di una comunità.



Sette minestre lunghe 42 chilometri

Sette minestre lunghe 42 chilometri

■ Armando Cologgi

Minestre che passione. Oltre alla Sagra dei fichi di fine luglio, Pisterzo è famosa per la Sagra delle sette minestre che si tiene ogni anno la seconda domenica di agosto. Circa cinquanta massaie saranno impegnate tutto il giorno per preparare le sette zuppe (perché in realtà di zuppe si tratta) della tradizione del paese: minestra con le cipolle, con fagioli bianchi, con i fagioli neri, fagioli bianchi, fagioli neri e cotiche, con i ceci, con le lenticchie, e con le verdure. Durante la manifestazione, per tutte le vie del paese, la passeggiata verrà allietata dall'odore degli aromi naturali, i quali oltre a rendere il soggiorno più "casereccio" stuzzicheranno l'appetito dei visitatori. Una volta che tutte le massaie avranno ultimato la cottura delle minestre, verso l'ora di cena, si raduneranno nella piazzetta, dove sono stati allestiti dagli organizzatori delle lunghe tavolate con sopra i

cartelli che indicheranno il tipo di minestra. Deposte le minestre sulle lunghe tavolate, il parroco locale procederà con la tradizionale benedizione, a cui succederanno i saluti del sindaco, Franco Greco. Ultimate le formalità, saranno le stesse cuoche a distribuire le minestre ai presenti. La degustazione delle minestre si svolge secondo le più antiche tradizioni medioevali del posto, difatti secondo la leggenda, il feudatario e padrone del borgo, durante il giorno di San Giuseppe (19 marzo) con un'insolita generosità nei confronti dei sudditi, li invitava nel castello e gli offriva un piatto di minestra calda a testa. Con il passare degli anni e con la scomparsa dei feudi e quindi dei feudatari, tale ruolo venne ricoperto dalle famiglie e devote a San Giuseppe. In seguito al secondo conflitto mondiale la Pro Loco locale si è fatta carico di organizzare l'evento spostandolo alla prima domenica di agosto. Quest'anno, nell'ambito della manifestazione si terrà anche la quarta e ultima tappa della Maratona dei Lepini organizzata dalla Compagnia dei Lepini.



I concerti d'organo a Roccamassima

Il concerto d'organo a Roccamassima

■ Augusto Cianfoni

La Settima Rassegna Organistica Internazionale di Rocca Massima si svolgerà quest'anno dal 30 luglio al 20 agosto. Nella ricorrenza del 250° Anniversario di Mozart (1756-1791) verrà eseguita, il 9 agosto, la Messa di Requiem in RE minore K 626 con l'Orchestra della Regione Lazio e il Coro G. Petrassi di Roma diretti dal Maestro Andrea Palmacci.

Il 30 luglio l'organista Daniele Rossi, in ensemble con i violinisti Daniela Marinucci ed Emiliano Franceschini e la violoncellista Anna Maria Mastromatteo, eseguiranno un concerto con musiche di Vivaldi, Bach, Pachelbel, Morandi, Mozart. Il 13 agosto sarà la volta dell'organista Silvio Celeghin con musiche di Bach, Haydn, Moretti,

Mozart. Il 20 agosto l'organista Andrea Macinanti eseguirà un concerto con musiche di Rossi, B. Marcello, Busoni, Bach, Mozart e Perosi.

Tutti i concerti sono previsti alle ore 21 presso la Chiesa S. Michele Arcangelo e il protagonista sarà come sempre dal 1999 il superbo Organo meccanico costruito dalla Ditta Organaria Inzoli Pacifico dei fratelli Bonizzi di Crema. La Rassegna è patrocinata dal Senato della Repubblica, dal Presidente della Giunta Regionale del Lazio, dal Presidente dell'Amministrazione Provinciale, dal Presidente della XIII Comunità Montana e dal Sindaco di Rocca Massima. La Pro Loco e la Parrocchia di S. Michele Arcangelo ringraziano la generosità dei sostenitori Banca di Credito Cooperativo di Roma, Centrale del Latte di Roma, Euroufficio di Roma, la RT srl e i tanti anonimi che hanno voluto, come sempre, incoraggiare la manifestazione.



La Compagnia dei Lepini sbarca sull'isola del cinema

attualità

III/7

17
Lepini

Dal 3 al 9 luglio, nell'ambito dell'importante evento capitolino, uno stand è stato riservato alle attività e alle iniziative che la società ha messo in campo. Una bella vetrina che ha richiamato l'attenzione dei numerosi visitatori della manifestazione

Cinema e turismo. È questo un binomio vincente su cui un territorio come quello lepino deve puntare. La Compagnia dei Lepini ha quindi deciso di aprire uno stand presso sull'Isola Tiberina di Roma nell'ambito della manifestazione "L'Isola del Cinema". Dal 3 al 9 luglio, una parte del comprensorio era lì a disposizione degli addetti ai lavori e dei visitatori. La Compagnia ha proiettato spezzoni di alcune pellicole girate nel comprensorio come: il Profeta (Bassiano), Chiedimi se sono Felice (Fossanova), La vita è bella (Sermoneta), Arrivederci, Amore, Ciao (Sezze) e Giosuè L'Ebreo (Priverno). L'amore di molti cinematografhi per il territorio lepino la dice lunga sulla sua bellezza, sul fascino dei suoi centri storici, sul mistero dei suoi luoghi sacri e sulla maestosità dei paesaggi montani. Bellezza...ma non solo: anche bontà. Ed è proprio per mostrare questo secondo aspetto che è stato allestito anche un banco di degustazione dove sono stati presentati alcuni dei prodotti più caratteristici del comprensorio. Pane e dolci Sezze, carciofini e falia di Priverno, pagnotta di Roccamassima, olio di Sonnino, olive di Norma, mozzarella di bufala, pecorino lepino, coppiette, il tutto accompagnato dai vini delle cantine Cincinnato e Pietra Pinta di Cori. Da suggestiva isola fluviale a palcoscenico cinematografico, l'isola Tiberina di Roma ospita fino ai primi di settembre la storica manifestazione dell'Estate Romana, che anche quest'anno propone la riscoperta del grande cinema del passato, pur mantenendo un occhio sempre attento ai nuovi talenti nostrani ed internazionali e ai diversi modi

di concepire il linguaggio cinematografico. Per l'edizione di quest'anno l'apertura dell'isola Tiberina è stata anticipata alle 18 per offrire ai visitatori il tramonto della città eterna in una location unica. I favolosi anni Sessanta sono i protagonisti di questa XII edizione della rassegna cinematografica realizzata anche quest'anno dalla stretta collaborazione con la Comunità dei Fatebenefratelli, la Comunità Ebraica di Roma, la Comunità di Sant'Egidio e con il patrocinio della Regione Lazio, del Comune di Roma e della Provincia di Roma. Il periodo del boom economico del bel Paese è al centro del "L'Isola del cinema" non soltanto attraverso i prodotti di celluloidi italiana di quegli anni, ma anche attraverso l'intera scenografia che con ambienti e segni caratteristici dell'epoca ripropone nello spazio suggestivo dell'Isola Tiberina l'atmosfera tipica della Roma-by-Night degli anni del boom. La Compagnia dei Lepini è sbarcata quindi sull'Isola del Cinema per presentare il territorio fuori dai suoi confini. Per presentarlo agli addetti ai lavori e ai tanti visitatori che anche quest'anno affollano l'evento capitolino (A.C.)



Riscoperti, lavorati e cotti

Paolo Mastrantoni



Nella cornice della Sagra del prosciutto di Bassiano verrà presentato il libro "Le ricette degli antichi mestieri". Si tratta di un lavoro realizzato dalla Compagnia in collaborazione con le scuole del comprensorio. Verranno inoltre serviti alcuni piatti della cucina

Ad ognuno il suo piatto. Al nevarolo il pesce, alla ricottara l'orzo e ricotta, allo scannatore il sanguinaccio. E sì, perché, ogni lavoratore mangia, ma non tutti i lavoratori mangiano le stesse cose. Nell'ambito del Programma STILe, la Compagnia dei Lepini ha organizzato una ricerca in collaborazione con le scuole del comprensorio proprio su questo tema. Il volume nato da questa esperienza verrà presentato il 30 luglio presso l'area del Welcome point di Bassiano alle 18. L'evento si svolgerà nella cornice della XXXIX Sagra

del Prosciutto. Proprio per sottolineare questo stretto legame, la manifestazione è stata chiamata "Cotto a mestiere", con lo stesso intento è stato scelto il titolo della ricerca e del libro: "Le ricette degli antichi mestieri". Ai ragazzi delle quarta e quinta elementare e della prima media è stato chiesto di ricercare i legami tra il cibo e il lavoro di un tempo. Gli alunni sono andati a ricercare le storie delle tavole e delle botteghe, le hanno scritte e le hanno ornate con disegni a tema. Per arricchire l'evento si è pensato poi ad altre due iniziative. Alcuni degli ultimi artigiani (e non solo) che lavorano sul territorio sono stati chiamati per mostrare la loro arte. Ci saranno l'ombrellaio, il fabbro, il pastore, la ricamatrice e il ramaio. Inoltre si terrà una degustazione con i piatti legati ad alcuni dei mestieri trattati. Si potranno gustare lacne e fagioli, alici al forno, lonciò con il prosciutto e orzo con la ricotta. Con la ricerca sulle ricette degli antichi mestieri, la Compagnia dei Lepini ha voluto portare l'attenzione su queste realtà che stanno scomparendo. Sono sempre di più infatti gli artigiani che sono costretti a chiudere le loro botteghe perché nessuno è disposto ad imparare il loro mestiere. Per la riuscita però di un piano di sviluppo turistico è importante che questo patrimonio non vada perduto.



Fornare e pizza a primo forno*

Si dice che i calzolari vanno sempre con le scarpe rotte...più o meno la stessa cosa accadeva un tempo anche alle fornare: cuocivano il pane per tutto il paese ma loro mangiavano la pizza a primo forno.

Era un po' di massa buttata nel forno per vedere se era arrivato a temperatura. Il paragone con i calzolari però si ferma qui, le scarpe rotte fanno male, la pizza cotta così è invece un vero piacere per il palato. La preparazione del pane, una volta alla settimana, era un'incombenza riservata alle donne. Si perché le massaie preparavano l'impasto in casa e al forno ci andava solo per cuocere le pagnotte. Al forno, oltre alla fornara, lavoravano alcune cariatore il cui compito era quello di ritirare le pagnotte crude e le riportavano cotte dove le avevano prese con la spasa (un'ampia tavola con bordi rialzati) in equilibrio sulla testa. Per evitare il contatto tra il legno della spasa e la testa si mettevano la croglia, ossia un panno arrotolato a spirale. La preparazione iniziava a notte inoltrata. Subito dopo il passaggio della cariatore che avvertiva le clienti che potevano ammassare. Le massaie versavano nella madia (arcone) il fior di farina che impastavano con acqua tiepida aggiungendovi del sale da cucina, in giusta dose, e il lievito naturale (il crisculo) preparato la sera prima. L'impasto veniva mescolato con le mani fino a che non fosse omogeneo e compatto. Alla fine dell'operazione chiudeva la madia e lasciava lievitare l'impasto ricoprendolo con una pesante coperta (i trappitto). Mentre le cariatore girava per le strade del paese, le fornare preparavano il forno. Prima di infornare le pagnotte, per vedere se il forno era pronto, ci buttavano sempre un po' di massa e usciva una profumatissima pizza a primo forno. E più per questa pizza che non per provare il forno che

compivano questa operazione. La pizza a primo forno veniva condita con olio e sale e riempita con vari companatici: verdure, salumi o formaggi. Intanto le cariatore erano tornate al forno. A fare quel giro anche a loro era venuta fame così "consolavano" il suo stomaco con un po' di pizza. Più tardi, ripetevano lo stesso giro per ritirare le pagnotte crude. Le massaie toglievano dalla madia l'impasto, lo ponevano sulla spiantora e con la staratora lo tagliavano e formavano le pagnotte che venivano disposte nella spasa. Quando le cariatore portavano le spase al forno, con loro andavano anche le padrone del pane. Andavano per vigilare che le pagnotte che avrebbero presentato al marito la sera erano proprio quelle che avevano ammassato la mattina. Quando entravano nel forno un profumo di pizza avvolgeva il locale. Le donne inesperte, quelle appena maritate, guardavano il forno che era vuoto e non si spiegavano da dove venisse quel profumo. Quelle più esperte sapevano tutto e appena arrivate andavano dalle fornare a chiedere un pezzetto di quella ghiottoneria.

* *Tratto dal libro "Le ricette degli antichi mestieri"*





Per una politica dei beni comuni

Antonio Ciaschi*

Gli esempi del modo in cui la gestione delle risorse naturali può favorire la convivenza pacifica o creare invece tensioni e ingiustizie che alimentano la divisione e portano alla guerra, sono ormai molti in tutti i paesi del Nord e del Sud. Il rifiuto della Tav da parte delle popolazioni della Val di Susa, in Italia, è uno di questi esempi, purtroppo ancora irrisolto

Il nuovo millennio si è aperto su uno scenario terribile, quello della guerra preventiva contro un nemico imprevedibile come il terrorismo, che non si sa esattamente chi sia e dove sia. Su questo stimolo sta prendendo forma l'idea che la pace non sia un tempo in cui godere, quanto un progetto da costruire. Un lavoro collettivo che mira a sconfiggere la povertà, la fame, la malattia, l'ignoranza e la schiavitù, che lavora per far trionfare la libertà e la democrazia, dove per democrazia si intende non solo quella formale

della rappresentanza ma anche quella reale della partecipazione e del controllo delle popolazioni. Acqua, aria, energia, territorio, ambiente, linguaggio, sapere, sono beni comuni naturali necessari alla sopravvivenza delle persone e alla stessa vita sulla Terra. Ma sono beni comuni anche quelli costruiti dagli uomini, come i servizi, la sicurezza e la pace. Tutte queste risorse fisiche, spaziali o concettuali hanno senso solo se amministrare per il bene della comunità.

Trent'anni di pensiero unico liberista hanno trasformato i beni comuni ed i servizi pubblici in beni economici e i diritti universali in merci da comprare. Lo scenario della guerra cela quindi un orizzonte in cui ciascun individuo si troverà solo e in diretta competizione con tutti gli altri. Un concetto più etico e, perennò, più "cristiano" dei beni comuni, potrebbero fare la differenza per il nostro futuro. Schematizzando al massimo, si può dire che la natura solidale dei beni-comuni dipende da una loro caratteristica intrinseca, quella di essere mezzi/strumenti essenziali alla sussistenza/convivenza, senza essere merci: e questo è già un paradosso agli occhi di noi occidentali. "Diversamente dalla maggior parte delle cose nella moderna società industriale, non sono né pubblici né privati: né aziende agricole né collettivi comunisti né imprese commerciali né servizi di pubblica utilità né aree private né parchi cittadini. Normalmente non sono ad accesso libero: è la comunità locale che decide chi può usarli e come" (The Ecologist, 1992). I beni comuni "locali" sono anche spazi di auto-organizzazione delle comunità, alle quali è affidata la conservazione delle risorse naturali, quella che oggi definiamo sostenibilità ecologica, e questo chiama in causa le popolazioni locali e la democrazia reale, nel senso della loro partecipazione alle scelte relative alle risorse naturali e sociali locali, dalle quali dipende la loro vita. I beni comuni locali esprimono dunque un modello di organizzazione sociale e produttiva e un modello culturale che si contrappone a quello del mercato e del capitalismo neoliberista. La cultura dei beni comuni, recentemente riscoperta e riproposta come antidoto alla privatizzazione neoliberista e sotto la spinta dei nuovi





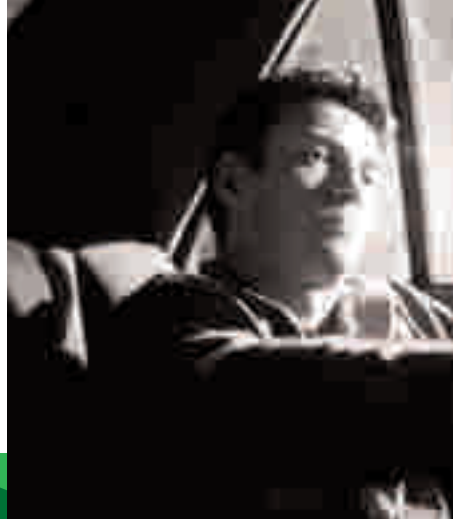
movimenti sociali e ambientali post Seattle, è dunque uno strumento formidabile per costruire una politica di pace, e cioè una convivenza pacifica e orizzontale, che rifiuta il rapporto gerarchico e la violenza in tutte le sue forme, prima di tutto quella dell'appropriazione privata delle risorse collettive come sono quelle naturali e sociali, indispensabili alla sussistenza e alla convivenza. Non bisogna mai dimenticare che la maggior parte dei conflitti e delle guerre - attuali e passate - trova fondamento nella pretesa dei più potenti di appropriarsi della ricchezza dei più poveri - dalla terra all'acqua, al legname, ai diamanti - e che tutta la storia dell'umanità, con poche eccezioni, è un processo continuo e progressivo di recinzione/esclusione/separazione/spossessamento dei poveri da parte dei ricchi. Gli esempi del modo in cui la gestione delle risorse naturali (beni comuni) può favorire la convivenza pacifica o creare invece tensioni e ingiustizie che alimentano la divisione e portano alla guerra, sono ormai molti in tutti i paesi del Nord e del Sud. Il rifiuto della Tav da parte delle popolazioni della Val di Susa, in Italia, è uno di questi esempi, purtroppo ancora irrisolto. Un altro esempio significativo è quello dell'energia, che riguarda tutto il mondo e in particolare l'Occidente energivoro. L'energia è un bene comune essenziale alla vita, attualmente scarso sia perché l'Occidente ne usa troppa sia perché viene ricavata quasi esclusivamente dai combustibili fossili, che sono concentrati in scala territoriale (Medio Oriente, Nord Africa, Nord America, ex Urss per il petrolio; ex Urss per il gas naturale; USA, Russia, Cina e India per il carbone) e nello sfruttamento (sono controllati infatti da una diecina di multinazionali dotate di un enorme potere politico, che condiziona i governi e le economie di tutto il mondo). I combustibili fossili sono inoltre fonte di un inquinamento che mette a repentaglio la vita sul pianeta.

Uscire dai combustibili fossili è dunque una necessità, anche perché sono in via d'esaurimento. La prima misura da prendere è il risparmio energetico, che già di

per sé sarebbe in grado di rendere il modello economico meno rivolto alla competizione, e di attenuare le cause che stanno alla base dei conflitti. Ma il risparmio non basta, e la soluzione del problema può seguire due strade profondamente diverse da molti punti di vista, incluso quello che qui ci interessa, e creare le condizioni di una politica di pace: l'energia nucleare, centralizzata e a-democratica, come emblematicamente dimostra il "nocciole"; oppure le energie rinnovabili - sole, vento e biomasse - che sono pressoché illimitate e disponibili in ogni angolo del pianeta. Un sistema energetico basato sulle fonti rinnovabili è pertanto decentralizzato, comporta impianti di produzione di piccola scala e permette il coinvolgimento diretto degli abitanti delle diverse aree. E' dunque un sistema energetico democratico da tutti i punti di vista: tecnologico, ecologico, politico e sociale. Urge riscoprire l' "acqua calda" della buona vita, del bene comune, producendo le cose di cui c'è bisogno e aprendo così grandi prospettive anche sui "mercati mondiali". E si elimina la metà della spesa familiare, e dello Stato, che non è necessaria. Occorre ricominciare a pensare l'economia e la politica partendo dai "piccoli passi" e dalla nostra vita quotidiana. In tutto questo può avere un ruolo decisivo la montagna. I territori montani rappresentano quel luogo dove è possibile sperimentare nuove politiche per lo sviluppo socio-economico. Gli abitanti della montagna possono diventare il modello di una rivoluzione epocale, attenta alla valorizzazione delle tante piccole diversità - "in parvitate immensitas".

**Direttore Generale dell'Istituto Nazionale della Montagna - Docente di "Organizzazione del territorio montano" presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma*

Il luogo del delitto? I Gricilli



■ Alessia D'Epiro

Una delle location del film "Arrivederci Amore Ciao" è stata la zona lacustre ai piedi dei monti Lepini. Questa la scena girata: l'affondamento di una macchina in uno dei laghi

Quando squillò il telefono erano le cinque e mezzo del pomeriggio. Giugno 2006, Fabrizio Corvi stava lavorando come location manager per una produzione cinematografica romana che avrebbe di lì a poco iniziato le riprese di "Arrivederci Amore Ciao", un thriller di Michele Soavi con Michele Placido, Isabella Ferrari e Alessio Boni; era uno di quei film in cui il poliziotto è un bastardo, l'eroe è peggio del poliziotto e la femmina è di carattere. "Ciao Fabrizio, sono Carlo Rescigno". Carlo era l'assistente di Andrea Crisanti, lo scenografo che aveva da poco vinto

il premio Davide di Donatello per le scenografie del film "Cuore Sacro" di Ozpetec. "Ci serve il posto giusto per girare la scena dell'affondamento della macchina". Nella scena in questione, Giorgio (Alessio Boni) è fermo in macchina sulle rive di un lago, o sull'argine di un fiume, è seduto sul sedile posteriore. Sui sedili anteriori ci sono una guardia giurata e un suo ex compagno di prigionia che gli hanno da poco fornito informazioni utili per una rapina ad un blindato portavalori. La rapina servirà a Giorgio per pagare Anedda (Michele Placido) - ispettore corrotto della Digos - che lo ricatta minacciandolo di farlo finire in prigionia per un attentato ad una sede della Confindustria; attentato che Giorgio aveva compiuto molti anni prima nel quale era morto un guardiano notturno. Nella scena da girare, Giorgio avrebbe sparato alla guardia giurata e al suo ex compagno di prigionia, poi avrebbe dovuto spingere la macchina nell'acqua un po' paludosa per far sparire automobile e corpi. "La scena dell'affondamento la giriamo ai Gricilli, quando vuoi venire a fare un sopralluogo?" "Vengo domani stesso, non abbiamo





molto tempo". Nel cinema non c'è mai molto tempo. Le sceneggiature sono pronte sempre da settimane, eppure il momento per fare le cose è sempre l'ultimo. Così si va a cercare oggi quello che si deve girare dopodomani. E' sempre così. Non si sa perché, ma è così. Il mattino dopo, appuntamento alle 10 al solito bar di Borgo Piave, a Latina. Come sempre, i "cinematografari" (è il termine comunemente usato nell'ambiente romano per indicare chi lavora nel cinema) si presentano puntualmente alle 11. Questa è un'altra caratteristica di chi opera nel cinema: vuoi incontrare un cinematografo alle 10 in punto? Dagli appuntamenti alle 9, arriverà alle 10 spaccate; puoi contare sulla precisione dell'orario come se dessi un appuntamento ad uno svizzero. Carlo Rescigno arriva sulla Kia in dotazione a Lazio Film Commission guidata da Dino Centonze, il responsabile location dell'ente; insieme a loro un piccolo nugolo di studenti del corso di scenografia dell'istituto sperimentale di cinematografia di Roma. Saluti di rito e presentazioni varie, poi la piccola carovana si muove verso i Gricilli. I Gricilli sono una serie di piccoli laghetti di origine palustre che si trovano immediatamente sotto Sezze. Fabrizio Corvi conosceva bene la zona perché, avendo già letto la sceneggiatura del film qualche settimana prima, aveva già fatto tutte le ricognizioni necessarie sapendo bene che i luoghi per girare sarebbero stati richiesti all'ultimo momento, come sempre. Effettivamente l'area era adattissima a girare la scena: c'erano i laghetti paludosi, un canale di discrete condizioni che costeggiava l'area e tutta una serie di rivoli, canaletti e zone umide che davano alla location quell'aspetto un po' paludoso e un po' "noir" che il film richiedeva. Inoltre c'erano buone zone di accesso per i mezzi tecnici e sufficienti aree di sosta per i tir di servizio (sartoria, bagni, ufficio mobile di produzione, camerini e trucco). "Bello, bellissimo, faccio delle foto e le porto ad Andrea (Crisanti). Sono sicuro che gireremo qui". Le riprese del film iniziarono a luglio. Le scene con le location della provincia di Latina furono girate tutte di notte, dalle 21 all'alba; una fatica bestiale. Erano state preventivate due settimane di

girato... e quando si preventivano due settimane non si può andare oltre perché significherebbe vitto, alloggio e straordinari per 60 persone; e Cinecittà non è Hollywood. Fu così che alla fine delle due settimane l'ultima scena prevista (quella dell'affondamento della macchina) non era stata ancora girata... così, come accade spesso, la frase di rito "non possiamo spostarci tanto, dobbiamo girare subito, qui vicino" "Sì, lo avevo capito" disse il location manager "ho già chiesto l'autorizzazione al consorzio di bonifica per girare la scena qui dietro, vicino alla chiusa del canale, nelle vicinanze dell'idrovora". Fu così che il consorzio di bonifica si rese complice del duplice omicidio della guardia giurata e dell'ex detenuto. Morirono a Terracina.



Quando la rinascita passa per il commercio

Stella Teodonio



Un'idea affascinante, quella dei centri commerciali naturali, che ha trovato concrete applicazioni in molte realtà territoriali e sulla quale con l'ultimo bilancio ha scelto di puntare anche la regione Lazio. A Priverno e Roccaporga i primi progetti

Da Priverno a Roccaporga, una sottile linea rossa per coniugare al recupero strutturale dei centri storici, sostenuto da interventi di restauro architettonico messi in atto nell'ultimo decennio, il loro rilancio commerciale. E' questo un progetto speculare, che unisce in una medesima strategia di intervento, a favore dello sviluppo economico, due realtà sociali e culturali tanto vicine, quanto diverse; un progetto pilota, che è al contempo una scommessa ed un'opportunità;

un progetto chiamato centro commerciale naturale. È così che, nelle due "Città d'Arte" del versante pontino dei Monti Lepini, il Comitato Imprenditoria Femminile di Latina, la Compagnia dei Lepini e il Bic Lazio decisero di avviare due anni fa un'indagine tra gli operatori commerciali. Un'indagine tesa ad accertare la fattibilità del progetto, individuando criticità e debolezze della rete commerciale, ma anche le peculiarità destinate a diventare punti di forza. L'intervento faceva parte di una strategia più articolata per il supporto all'imprenditoria rosa, figlia della legge 215/92 - "Azioni positive a sostegno dell'imprenditoria femminile"-, che prevedeva a carico di ogni singola regione l'elaborazione di un programma volto a garantire la diffusione della cultura d'impresa e, quindi, a individuare delle forme di partecipazione diretta delle donne nel mondo del lavoro. La centralità, le potenzialità di sviluppo, le vocazioni imprenditoriali, il tessuto economico e l'inserimento in un processo di sviluppo turistico, riconosciuto e finanziato dalla regione Lazio (Programma STILe): furono queste le considerazioni che portarono alla scelta come campo di indagine di Priverno e Roccaporga. Due realtà, come già accennato, tanto vicine, quanto diverse.





Vicine geograficamente e culturalmente; diverse per l'articolazione della rete distributiva (dimensione, tipologie merceologiche, dislocazione territoriale), per le dimensioni dei centri storici, per le storie evolutive degli esercizi commerciali. Eppure in comune hanno un lungo processo degenerativo, che ha portato alla crisi di numerosi esercizi commerciali di vicinato. Sul finire degli anni Settanta, l'abbandono e lo spopolamento dei centri storici coincise con la chiusura delle botteghe, con la scomparsa dei mestieri e degli artigiani, specchio e ricchezza dei Monti Lepini (impagliatori, calzolai, sarti, stagnari, ecc.): un'eclissi non solo sociale, ma anche economica. A tale processo si affiancò, inoltre, lo sviluppo delle grandi reti distributive. Prima i supermercati, poi i colossi multinazionali della distribuzione ed infine i centri commerciali: un attacco impari ai piccoli negozianti che, anno dopo anno, furono costretti a chiudere. Ne derivò un impoverimento del tessuto imprenditoriale, ma anche una profonda perdita di identità. L'artigianato, i suoi prodotti e le sue creazioni uniche hanno da sempre rappresentato un elemento distintivo delle culture contadine, identificando un territorio ed i suoi abitanti. Ma la perdita di centralità del commercio, ha significato anche la perdita di funzionalità dei centri storici. Non più poli residenziali, né commerciali, i centri storici si sono avviati verso un lungo declino. E così quelle piazze, quei vicoli, quelle strade che per secoli erano stati il motore propulsivo della città si sono spente. Non più grida per richiamare i clienti, non più tabelle con le offerte, non più oggetti colorati esposti nelle vetrine. Per invertire tale tendenza il dibattito critico e specialistico degli ultimi anni ha

individuato nei centri commerciali naturali l'opportunità per uscire dalla crisi. Sfruttare i punti di forza dei tradizionali centri commerciali, ossia diversificazione e completezza dell'offerta merceologica, fidelizzazione dei clienti, accessibilità ed infrastrutture, coniugandola con il fascino dei centri storici e la creazione di una rete integrata e sinergica di negozi. Immaginate una strada selciata, immaginate a destra e a sinistra palazzi medievali e rinascimentali, chiese romaniche e barocche, immaginate una piazza che si apre sulla cattedrale e sul palazzo comunale, immaginate un clima di familiarità e di accoglienza, immaginate di poter fare acquisti in questo ambiente, avendo a disposizione un'offerta di nicchia, fatta di prodotti tipici provenienti dal territorio ed una strategia di marketing, che lo proponga come un unicum, come un grande centro commerciale all'aperto. Un'idea affascinante, quella dei centri commerciali naturali, che ha trovato concrete applicazioni in altre realtà territoriali (Toscana e Sardegna in primis) e sulla quale con l'ultimo bilancio ha scelto di puntare anche la regione Lazio. Con una legge ad hoc. Una legge frutto della concertazione tra le associazioni imprenditoriali, come Confesercenti, e l'assessorato alle Pmi, al Commercio e all'Artigianato. "Per aiutare le Pmi commerciali a fare sistema - ha dichiarato a fine giugno l'assessore Francesco De Angelis - la Regione ha approvato due strumenti importanti: gli shopping day e i centri commerciali naturali, due leggi che affidano alle piccole imprese un ruolo privilegiato per l'offerta di servizi, la vivibilità della città e lo sviluppo del territorio". Un ruolo privilegiato per restituire dignità al commercio e ai nostri centri storici.



Alla ricerca del cliente perduto...

Se vive il commercio, vivono le nostre città. È questa la filosofia di intervento che ha ispirato la riflessione sui centri commerciali naturali. Da ormai un decennio organizzazioni di settore (Confcommercio, Confesercenti, associazioni di commercianti), istituzioni ed amministrazioni locali sono alla ricerca di un mix di elementi - antropologici, sociali ed economici - che permettano l'uscita dalla crisi di vendite del piccolo commercio o del cosiddetto commercio di vicinato. Una crisi divenuta evidente intorno alla metà degli anni Ottanta e diretta derivazione della concorrenza tra luoghi del commercio, ossia grandi concentrazioni deputate alla vendita, e i singoli esercizi commerciali. La necessità è ad un tempo salvaguardare e valorizzare i centri storici, depositari dei vecchi agglomerati commerciali, e dall'altro difendersi dalle azioni di depolarizzazione esterna, esercitate dai parchi distributivi e di entertainment, sorti a ridosso delle grandi aree urbane. Ne sono derivati convegni, incontri, tavole rotonde per definire i confini di un'espressione tanto affascinante, quanto nebulosa. La definizione di centro commerciale naturale si ottiene, infatti, in negativo, in contrapposizione o in correlazione, se si preferisce, con quella di centro commerciale classico o artificiale. Se quest'ultimo è un complesso distributivo di grandi dimensioni, costruito nelle aree semiperiferiche ed esterne agli ambiti urbani; un centro commerciale naturale è il coacervo delle strade, delle vie, delle piazze, delle

gallerie, dei vicoli intorno ai quali spontaneamente e storicamente si sono addensati i negozi, le botteghe artigiane, i bar, i ristoranti e i servizi, accanto alle altre funzioni vitali di paesi e città. L'interrogativo alla base del centro commerciale naturale è semplice: se l'idea è stata vincente in nuovi complessi nati dal nulla, perché non dovrebbe funzionare nei centri urbani a vocazione commerciale, dove è alta la densità abitativa e dove sono presenti servizi e infrastrutture? Centri urbani che possono contare anche su un senso di accessibilità, accoglienza e familiarità tra cliente e commerciante, che possono avvalersi del plus, del valore aggiunto garantito dalla bellezza dei palazzi, delle chiese delle strutture architettoniche. Non una politica di appiattimento sugli stilemi dei centri commerciali artificiali, ma l'esaltazione dei punti di frattura, delle specificità di un contesto urbano, spesso non imitabile. Eppure dai classici centri commerciali due lezioni bisogna acquisirle: bisogna avere da un lato la capacità di articolare un'offerta merceologica rispondente alle esigenze della clientela, basata sulla diversificazione e sulla completezza; e dall'altro elaborare strumenti di marketing, promozione e comunicazione (identità visiva, card di fidelizzazione, ecc.) che suggeriscano l'immagine di un unicum, di un tutto integrato. È una sfida che si può vincere, un traguardo che si può tagliare, a patto di una collaborazione sinergica tra i soggetti interessati.



...un'altra volta rossi

Alessandro Di Norma

Si è tenuta a Segni la seconda edizione della manifestazione che ospita il meglio dell'enologia locale e laziale. Tutti vini abbinati ad alcune specialità del territorio

La II edizione de "I Rossi alla Riscossa" è andata in scena il 14 luglio a Segni presso la sede della XVIII Comunità Montana. Il programma della manifestazione prevedeva, prima della degustazione finale dei piatti e dei vini tipici dei Lepini, un incontro dove i rappresentanti delle comunità montane - la XIII e la XVIII - e quelli della Compagnia dei Lepini hanno avuto modo di presentare il ricco "calendario eventi" dell'estate 2006. Un calendario pieno di manifestazioni che, oltre ad essere piacevoli, sono di notevole importanza. La discussione si è poi concentrata sulla presentazione di alcuni progetti a cui la Compagnia dei Lepini sta lavorando. È stato a tal proposito illustrato il protocollo d'intesa con il Sistema Museale dei Monti Lepini. Tale

protocollo mira a consolidare il rapporto tra le istituzioni ed i musei, a potenziare il sistema integrato di gestione delle risorse turistiche dell'intero comprensorio e, più di ogni altra cosa, ad individuare nuove vie per lo studio di strategie comuni di promozione dei beni culturali e soprattutto archeologici. Il presidente della Compagnia dei Lepini, Giancarlo Siddera, ha ribadito con forza "la necessità di adoperarsi affinché ogni elemento di conoscenza e di innovazione sia in grado di creare se stesso cavalcando l'ondata di novità apportata dalle moderne tecnologie". Infine, si è discusso della necessità assoluta di realizzare una Carta dei vini del territorio che puntando l'attenzione sulla produzione vinicola locale, la valorizzi rendendola visibile anche in campo nazionale. Tale Carta sarà un elemento importante per tutti i ristoratori, poiché essa saprà guidare i clienti nella scelta dei vini nostrani che più si adattano ai piatti tipici del territorio. Dopo l'incontro pubblico si è passati alla degustazione dei vini, i protagonisti indiscussi della manifestazione. I vini autoctoni e quelli sperimentali, accompagnati dai prodotti tipici di tutto il comprensorio lepino - dalla mozzarella di bufala, al pane di Roccamassima, al





prosciutto di Bassiano, ai dolci di Sezze, alle olive di Norma, all'olio di Sonnino, ai formaggi ovi-caprini - hanno dato vita ad un'atmosfera quasi irrealistica, diffondendo nell'aria profumi unici ed ineguagliabili mostrando la genuinità e l'essenzialità con la quale sono stati realizzati. Nove i vini presentati: quattro autoctoni, cioè i vini prodotti con vitigni caratteristici del posto e cinque sperimentali, cioè ricavati da uve da poco impiantate nel territorio lepino. Per quanto riguarda i primi sono stati presentati il "Rosso dei Dioscuri" della cooperativa agricola Cincinnato di Cori, il "Tufaliccio" Doc della azienda agricola biologica di Marco Carpitetti di Cori, il "Preludio" Circeo Rosso Doc della azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice, il "Circeo Rosso" Doc dell'azienda agricola Ganci e Milone di Borgo Grappa e il "Cesane del Piglio" della Cantina sociale del Piglio. Gli sperimentali sono stati invece: il "Muro Pecoraro" dell'azienda agricola il Quadrifoglio di Doganella di Ninfa e gli "Shiraz" della Azienda Agricola Casale del Giglio de Le Ferriere, della Tenuta Pietra Pinta di Cori e della Cantina Fratelli Ceracchi di Velletri.

La produzione di "Shiraz" rappresenta l'innovazione principale che l'enologia laziale ha prodotto negli ultimi anni. Il vitigno omonimo (Shiraz o Syrah) infatti, nasce in oriente ma si è diffuso soprattutto in Francia e, all'inizio del secolo scorso, anche in Australia. Da qualche tempo è stato introdotto nella provincia di Latina dove ha trovato un ambiente ottimale in cui ha sviluppato la propria tipicità composta da profumi intensi e da una struttura corposa e consistente. La manifestazione ha riscosso un notevole successo richiamando numerose persone. L'importanza di queste manifestazioni deve essere individuata nella concreta possibilità di mettere a diretto contatto i consumatori con i produttori affinché possa nascere una relazione dove la produzione enogastronomica assuma il ruolo di principale fattore di sviluppo economico locale. In altri termini, lo sviluppo dell'enogastronomia è una scelta obbligata per raggiungere un buon livello di crescita in grado di fornire ricchezza e visibilità al territorio lepino nel breve e nel lungo periodo.



Elio Filippo Accrocca.

Il poeta lepino che ha conquistato l'Europa

Pietro Vitelli

A dieci anni della morte, la sua opera in versi raccoglie i favori di critica e pubblico.

Tra l'altro ha cantato la sua città di origine, Cori, luogo dell'infanzia e della memoria del mondo antico, consapevole della sua fondazione leggendaria e della sua storia addirittura pre-romana

Elio Filippo Accrocca nacque a Cori il 17 aprile del 1923 nei pressi dell'antico ponte della Catena dove con le scorie dei secoli, dirà poi il poeta, transita l'acqua come in una vena dei Lepini ed è morto l'11 marzo 1996 a Casal Palocco, quartiere periferico e residenziale di Roma, lontano dal centro, da quel Babuino, Lo sdraiato di pietra (1), a cui aveva confidato per tanti anni tutti i suoi umori di poeta e di acuto e crudo testimone delle tragedie personali e del suo tempo. Accrocca credo possa essere considerato, almeno per il secolo scorso, il più importante poeta dei Monti Lepini su cui ha lasciato con particolare riferimento al mondo di Cori versi e testimonianze straordinarie. Elio Filippo Accrocca a soli sei anni rimase orfano di madre con un fratello piccolissimo, legati con affetto profondo ad una nuova madre che manteneva i figli a scuola con il bianco della notte (2); mantenne i legami con le origini popolane di Cori, con la parentela e il mondo corese, con le case, le pietre, gli ulivi, i vigneti, i mestieri antichi della terra paterna. Ebbe la casa nel romano quartiere proletario (San Lorenzo) distrutta dai bombardamenti del 1943; seguì gli studi in una Roma difficile, nello stesso tempo imperiale e povera; sperimentò la difficoltà nel lavoro di insegnante nelle periferie romane. Nel 1953 sposò l'insegnante elementare Adriana Tambone. Loro testimone di nozze fu il grande poeta Giuseppe Ungaretti. Dal matrimonio nacque l'unico figlio, Stefano, perito tragicamente a 18 anni e per il quale Elio scrisse versi struggenti e bellissimi. Insegnò all'Accademia di

Belle Arti di Foggia di cui ebbe anche la direzione. Un anno prima della morte del figlio era mancato, nel 1972, il padre Livio. La matrigna che con il fratello Aldo l'aveva amorevolmente cresciuto, morirà nel 1983. Il 17 maggio 1985 colpita da un male incurabile perderà prematuramente anche l'amatissima Adriana rimanendo solo con tutta la sua pena. Negli ambienti letterari romani incontrerà, per sua fortuna, la professoressa di liceo Elda Caldari, che pure aveva perduto prematuramente il marito. Con Elda sostenuta, nella scelta di un nuovo inizio, dalla sorella Franca Caldari, Elio ebbe subito una forte intesa umana, ritrovò l'amore, il gusto del dialogare e raccontarsi e pare, finalmente, la serenità. Elio Filippo Accrocca percorse tutte le vie alla ricerca del senso del vivere con altri poeti a cominciare dal suo maestro Giuseppe Ungaretti ed altri artisti soprattutto pittori a cominciare da Renzo Vespignani; vagabondò in Italia ed in un'Europa inquieta con l'Associazione degli scrittori europei, di cui fu dirigente in Italia e in Europa. Viaggiando per l'Europa, conoscendovi città e persone, cercò di penetrarne l'anima ed il possibile e necessario tessuto connettivo dopo i disastri e le lacerazioni di una guerra spaventosa dal Mediterraneo al mare del nord, dal Portogallo a Mosca, dall'Olanda alla Bulgaria, dalla Grecia alla Scandinavia. Elio Filippo Accrocca viene definito poeta romano, e sicuramente lo è, per aver convissuto negli ultimi suoi 50 anni le ansie degli artisti di Roma e a Roma per avere respirato e raccontato i drammi di ogni giorno delle periferie popolari e da ultimo residenziali della città e per la forza evocativa, che certo resterà, del suo dialogo con il Babuino, per aver raccolto con lo sguardo e dipinto con le parole dei suoi versi, a volte sgranate come un rosario, i quadri delle sue architetture, della sua toponomastica, della sua storia, dei suoi flussi di varia umanità. E, tuttavia, dire che è poeta romano è molto riduttivo se non si traccia bene la parabola della sua vita di uomo e di artista. Al riguardo si può consultare la notevole ricerca biografico-critica di Maria Armellino (3). Spero che altri approfondimenti possano seguire ed entrare nelle varie storie della



*La poesia di Accrocca
porta il lettore dentro i difficili
eventi, a volte tragici, che
hanno caratterizzato la vita
dell'artista*

poesia italiana del Novecento e nelle antologie che ogni tanto vengono pubblicate. Non sarebbe male tuttavia che coloro che hanno le chiavi delle scuole lepine prendessero l'iniziativa di far conoscere Accrocca alle nuove generazioni per le emozioni della poesia e per berne alle proprie radici. A me pare di grande interesse il profilo di Accrocca tracciato da Achille Serrao nel volume 128 del Dictionary of Literary Biography pubblicato nel 1993 e che sul piano della critica letteraria su Accrocca rappresenta finora quanto di più bello e completo io abbia mai letto. Ma si tratta di 16 pagine in inglese pubblicate all'estero a testimonianza dell'importanza che Elio ha avuto nella storia della poesia Europea del secondo Novecento e purtroppo, se si esclude il menzionato lavoro di Maria Armellino, non troviamo niente di simile in Italia per una più vasta e radicata diffusione della poetica di Accrocca.

Elio ha cantato la sua città di origine, Cori, luogo dell'infanzia e della memoria del mondo antico, consapevole della sua fondazione leggendaria e della sua storia addirittura pre-romana e dove nacque da padre ferroviere, da umili origini popolarie. E insieme a Roma, ha poi cantato le città e le genti d'Europa che egli ha percorso per ogni sentiero della rosa dei venti, lasciandoci pagine di straordinaria attualità. Al riguardo basta ricordare il suo Europa inquieta dei primi anni '70, Vagabondaggi per l'Europa del 1972 o la rivista Carte d'Europa e Bagage del 1984, Transeuropa con testo Olandese a fianco pubblicato in Lussemburgo ancora nel 1984, Forse arrivi forse partenze del 1988 (4) o le più recenti Anche questa pietra è Europa, Frammenti di Grecia, Da un viaggio in Bulgaria, Il respiro dell'Oceano dove canta nel marzo 1995, avendo ancora una volta nel cuore Roma e il Babuino, "del tempo che rimane tra le rime di un amo e dei più verdi rami che accoglieranno un nido tra il fogliame dei verbi come parole di vela da mettere nella sacca che raccoglie il respiro dell' Oceano che vuole portare e conservare con se Cabo da Roca" (4), in Portogallo il punto del continente dove, come scrisse Louis Vaz de Camoes, la terra finisce ed il mare

comincia. E proprio come poeta d'Europa io ho potuto ricordarlo sul numero di Giugno 1996 della rivista Comuni d'Europa e ancora a dieci anni dalla morte sul numero 12/2006 della stessa rivista. Elio ha testimoniato la sua Europa pressoché ininterrottamente durante la sua creazione poetica. Certo i testi fondamentali sono Europa inquieta e Vagabondaggi che rappresentano anche una svolta nelle forme poetiche utilizzate da Accrocca e nelle meditazioni su se stesso e nelle relazioni con gli altri sino a poter dire che con questi testi si entra nella poesia del secondo Novecento. Con i due libri Elio non solo racconta le sue impressioni di viaggiatore, dipingendo un ritratto minimo dell'Europa "attraverso la particolare angolazione di una libera fantasia" poetica, ma esamina e analizza luoghi, monumenti, nomi, persone tanto che l'Europa, più che un luogo letterario, si manifesta davvero come un'entità culturale, un insieme di sensazioni che ne fanno un soggetto poetico in senso antropologico. In questa poesia dentro l'Europa Elio compie un viaggio dentro se stesso e verso gli altri insistendo su un'Europa da concepire unita, democratica, solidale pressoché con gli stessi sentimenti, le stesse idee con i quali gli europeisti, i federalisti ai quali mi pare di potere unire Elio ed ai quali mi sento di appartenere, perseguono l'idea di un' Europa unita e federale e l'idea di Stati uniti d'Europa. Il viaggio poetico di Accrocca per l'Europa è un'odissea conoscitiva, una ricerca di unità del valore di vivere insieme, di tenere insieme il mosaico di tutte le differenze e intemperanze che vivono dentro noi stessi e dentro i vari popoli d'Europa. La poesia di Accrocca porta il lettore dentro i difficili eventi a volte tragici negli anni che ha vissuto dalla Grecia dei colonnelli che reprime la vita democratica alle violenze in Irlanda, alle rovine provocate dal terremoto di Skopje, alle relazioni difficili incontrate in ogni città e regione, senza dimenticare la primavera di Praga e l'assurda repressione sovietica, e spinge a far essere l'apporto poetico un cammino verso la democrazia, il progresso e la pacifica convivenza. La poesia europea di Accrocca si



intreccia con quella delle sue riflessioni sull'esistenza, sull'infinito, sul tempo, sullo spazio sulla vita concreta d'ogni giorno da Portonaccio fino al postumo Sa tanto golfo il cielo dei tuoi occhi del 1996 passando per il suo lungo dialogo con Lo sdraiato di pietra. Elio racconta il rapporto Est-Ovest, nord sud d'Europa in zone geografiche dove viene spinto per motivi di lavoro sempre a cercare rapporti d'amicizia e mai contrasti malgrado, come egli scrive, le cronache mostrino più motivi di violenza che di inquietudine. Così il viaggio europeo di Elio si interseca e si fonde con il suo viaggio interiore e spinge comunque a guardare avanti verso l'incontro e mai verso la contrapposizione, verso una patria europea più vasta capace di contenere Cori. Il luogo natio, Roma e l'Italia. Elio è sepolto a Cori. Il suo fantasma discorre ogni sera con Lo Sdraiato di pietra (il Babuino); la sua anima è sparsa per l'Europa, le sue radici restano piantate nella terra volsco-latina da dove partì bambino, terra dell'olio e del vino in cui sempre è tornato ad intingere il biscotto della sua memoria e, credo a Cori bisogna andare a trovarlo per sentirne battere il respiro poetico più sincero e profondo.

Credo che la poesia di Elio debba meglio e di più essere fatta conoscere, perché credo che abbia l'energia per essere levatrice di ulteriori ricerche e invenzioni poetiche. Sì! Hai ragione Elio, "costruito di memoria l'uomo, il tuo nome è maturato al caldo degli agnelli e

sei cresciuto all'ombra d'un olivo, hai cantato Roma e l'Europa, ma dentro sempre ti hanno germogliato i vigneti". È vero come hai scritto a Cori nel 1960-62 in quella mirabile corrispondenza italiana che è Porta Ninfina "L'alto con il basso si confondono, hanno dimensioni illusorie, relative, il relativo è un limite che dentro ti trascini, la misura antica della saggezza, arco, come a Cori, il Ponte della catena, dove scorrono scorie di secoli, acqua, vena dei Lepini, e dove ognuno di noi, leggendoti, si riconosce e si ritrova e continua a fluire con il tempo fin quando il tempo non si ferma.

In Così sia, poesia inedita fatta da me conoscere per la prima volta in occasione della tua tumulazione a Cori, hai scritto che "pane di primo forno hai consumato nell'infanzia di Cori, che Cori ti è mancato qualche volta negli anni, come pasto da rinverdire, come le parole che vanno e vengono, non come luogo chiuso, limitato geograficamente e come esperienza di vita, ma come luogo della memoria e delle radici in cui respirare e vivere nel mondo e con il mondo, quasi a voler riconfermare con le emozioni della poesia che un valore, una idea, un comportamento è tanto più aperto quanto più profonde sono le radici. Ad Elio Filippo Accrocca sono debitore di una amicizia tenera e forte e della prefazione affettuosa che egli volle scrivere spingendomi a pubblicare il mio primo libro di versi Amori di carta e inchiostro.

Anche questa pietra è Europa

"Anche questa pietra è Europa

questo sampietrino sconnesso

come a Riga e Dublino

questa toppa di catrame

sulle strisce pedonali

uguali a Kiev Lugano Bergen

questo spigolo sfasciato

sulla facciata polverosa

come a Bruxelles e Zagabria"

Montelanico e Lagnes nell'Europa dei Popoli

Luigi Roberti

Il centro lepino ha stretto un forte legame con il paese francese. Un gemellaggio per favorire un'identità comune di appartenenza europea

L'intento di favorire una comune identità di appartenenza europea, che ebbe la sua culla nei nostri antichi Comuni, ha spinto le comunità di Montelanico e di Lagnes, nella regione della Provenza, a gemellarsi in una comune coscienza europea.

Scopo primario, la promozione del cittadino. L'incontro tra due comunità diverse, ma unite da valori condivisi, offrirà stimoli conoscitivi su più vasti orizzonti che, valicando i confini contenuti di una dimensione locale, sarà motivo di reciproca acquisizione di valori comuni europei, dove l'incontro ed il confronto risvegliano la consapevolezza delle proprie potenzialità espressive e ne stimola l'impegno al fine di concretizzare le proprie ambizioni sociali per comunità civiche che si sentono

vive e partecipi della propria società. Montelanico e Lagnes, due piccoli comuni: Montelanico (1900 abitanti) e Lagnes (1500 abitanti) situati tra pianura (Valle del Rio, plaine du comtat Venaissin) e zona collinare-montuosa (Monti Lepini, monts des Vaucluse, entre Mont Ventoux et Luberon), ambedue storicamente interessati da vicende papali (Montelanico è a 25 km da Anagni (la città dei papi) e Lagnes a 28 km da Avignone (la città dei papi), ambedue presentano tipologie caratteristiche di villaggi che conservano interessanti vestigia del passato, e la storia vuole che l'anno di nascita dei due Comuni, ossia la data più antica riportata su documento d'archivio, sia la stessa per Montelanico e Lagnes: l'anno 1154! Civiltà rurali e contadine, Montelanico e Lagnes hanno avuto nel proprio territorio circostante la loro ragione di esistenza e di identificazione, che ne ha delineato anche l'impronta economica e di gestione del territorio. Un percorso di appartenenza europea intrapreso nel maggio 2003 ad opera dell'allora sindaco Laura Onorati che per prima diede dinamismo e volontà ad una amicizia europea, ed il cui testimone è stato portato al traguardo dall'entusiasmo e decisione dell'attuale giovane sindaco Simone Temofonte.



Montelanico





Lagnes



III/7

33

dal territorio

Il 22 giugno 2005, quando Montelanico, nella memoria del suo primo sindaco don Francesco Raimondi, e l'Italia tutta, celebrava il bicentenario della nascita di Mazzini, ideologo dell'Unità d'Italia e dell'Europa dei Popoli, una folta rappresentanza dell'Amministrazione Comunale di Lagnes, guidata dal sindaco Robert Donnat, faceva visita a Montelanico. Nella memoria degli ideali di unità, indipendenza e libertà, principi da riconoscere e condividere per una comune identità europea, veniva pianificato il gemellaggio. Con Mazzini e con gli amici di Lagnes Montelanico si è aperto all'Europa con un impegno sentito e vissuto. 29 ottobre 2005, in concomitanza con la rinomata Sagra della Castagna, la visita ufficiale dei francesi di Lagnes per la cerimonia del giuramento di fedeltà, in una sala Garibaldi gremita come non mai, pavesata dalle bandiere dei 25 Stati d'Europa, il Tricolore ed oltre cento bandiere storiche italiane. Cerimonia suggestiva, momenti indimenticabili, gustati con gratificante soddisfazione dal neo eletto sindaco di Montelanico Simone Temofonte e dal sindaco di Lagnes Robert Donnat, persona squisita, di una affabilità spontanea, sincera, coinvolgente e con lui i 53 cittadini di Lagnes tra tantissimi montelanichesini, come fossero amici da sempre. Tre giorni vissuti insieme intensamente, colorati di amicizia, indelebili nel nostro ricordo. Poi l'invito ufficiale del sindaco Robert Donnat di recarsi a Lagnes per la fine di luglio 2006, doveroso scambio reciproco per ufficializzare in terra francese, la nostra amicizia europea. Sono i primi frutti di un gemellaggio che deve essere concepito ed attuato con la prospettiva di unificazione democratica dell'Europa, in questo senso Lagnes e Montelanico sono i nostri battenti vitali di cittadinanza europea, scegliendo

un'unione più vissuta abbiamo deciso di condividere un futuro di pace fondato su valori comuni. A noi, ora europei impegnati, il compito di essere interpreti di un processo storico di unificazione, difficile, ma inarrestabile, mirando ad una Europa non quale è ma quale dovrebbe e dovrà essere. Per Lagnes e Montelanico, con il loro gemellaggio, l'Europa non sarà un'entità astratta, una serie di istituzioni, ma penetrerà nella vita dei cittadini, in una esperienza unica che li renderà uniti da una volontà di confrontarsi, crescere e migliorarsi. Sentimenti ed impegno suggellati dalla lettura da parte dei due sindaci, pronunciato nelle rispettive lingue, del "Giuramento della fraternità", in cui le comunità di Montelanico e di Lagnes prendono solenne impegno "di mantenere legami permanenti tra le Municipalità delle nostre città e di favorire in ogni campo gli scambi tra i loro abitanti per sviluppare con una migliore comprensione reciproca il sentimento vivo della fraternità europea; di congiungere i nostri sforzi per aiutare nella piena misura dei nostri mezzi il successo di questa impresa necessaria di pace e di prosperità la fondazione dell'unità europea".

Il gemellaggio è un'azione complessa ma ci pone su scenari affascinanti, ricchi di prospettive, crescere senza frontiere sarà il miglior modo di educarci a sentirci europei, ripensando ancora una volta a quella non lontana "Giovine Europa" di Mazzini, l'Europa dei Popoli, i quali, secondo la sua ideologia, erano destinatari di una missione avuta da Dio: "l'insieme di tutte quelle missioni, compiute in bell'armonia per il bene comune, rappresenterà un giorno l'Europa, la Patria di tutti": quel giorno, siamo noi!

Tutti uniti per la crescita del territorio

Gio. Battista Lambiasi

Presidente ProLoco Bassiano

Il turismo deve essere considerato elemento fondamentale e trainante del paese in cui opero, Bassiano, e di tutto il comprensorio lepino. Bisogna quindi mettere in campo attività trasversali che ne valorizzino, sia il territorio, con tutte le sue ricchezze, sia le risorse umane (con riferimento soprattutto ai giovani che dovranno cogliere profitto dalla conoscenza del territorio essendo quest'ultimo un moltiplicatore di svariate opportunità), sia quelle ambientali e strutturali che ne caratterizzano la storia, la tradizione, gli usi e costumi. Dobbiamo promuovere e sviluppare l'immagine di Bassiano, recuperando e rafforzando una progettualità che metta al centro la Pro-Loco, gli Operatori Economici attraverso il coordinamento di sintesi dell'Amministrazione Comunale. Dobbiamo però constatare che spesso, per pseudo-egoismo, non dimostriamo cultura e capacità sufficiente per riuscire a trasformare questa nostra ricchezza naturale in attività produttive. Tutto rientra in una legittima competizione che significa: professionalità nelle strutture, infrastrutture e ricettività, formazione, marketing, valorizzazione del Parco Peschiera, del Camping, dell'Ostello, del Campo da Tennis e delle altre strutture del paese. Essere in grado di offrire prodotti tipici validi, valorizzando la nostra tipicità bassianese, che nasce soprattutto da una evoluta cultura di impresa capace di integrarsi in termini territoriali, intersettoriali e comprensoriali, nella valutazione complessiva dell'offerta, organizzando il paese in una comunità orientata alla piena soddisfazione del turista. Il prodotto turistico deve quindi avere una forte potenzialità per il nostro sviluppo economico e deve tendere a favorire la promozione delle produzioni locali: agricole e artigianali creando tra loro un forte legame culturale e tradizionale fondendoli con altre motivazioni come: la cultura in

senso ampio, l'ambiente e la spiritualità. La cultura, preziosa come l'ossigeno, si traduce in un momento d'incontro, di scambio, di socializzazione, di crescita del senso civico. C'è la necessità di riconoscere e riaffermare l'importanza delle risorse del nostro territorio così diversificato, da gestire con avvedutezza e grande senso di responsabilità. Raccogliere questa sfida sta a noi Pro-Loco, Operatori Economici, Amministratori e cittadini tutti in condizione di agire e di operare nei nuovi scenari competitivi, con programmi ed energia creativa, superando la fase dello spontaneismo e proporre, insieme, una modalità di organizzazione dell'offerta eno-gastronomica e turistica, eliminando le forti rigidità e un rispettoso egoismo che condizionano spesso la nostra capacità organizzativa, gestionale e operativa. Coniugando natura (Ecoludolandia), tradizioni, arte e gastronomia Bassiano è in grado di riprendersi, legittimamente, quel ruolo che gli compete, offrendo un paniere di opportunità, variegata e allettanti, la ristorazione con ricerca di prelibatezze e l'offerta di prodotti tipici, la possibilità di effettuare escursioni alla scoperta del paesaggio e dell'ambiente di realtà artistico-storico-culturali. Quindi, facendo proprio, da parte di ognuno di noi, un ritrovato spirito di coesione per l'avvio di un progetto da realizzare insieme (istituzioni, operatori economici e cittadini) dobbiamo tornare a pensare a un futuro non lontano dalla propria identità. Si tratta, in buona sostanza, di proiettare all'esterno l'immagine autentica, nobile e forte del nostro territorio, nella sua unitarietà valorizzandone non solo le manifestazioni consuete, presenti ormai da diversi anni, ma anche l'insieme di altri eventi con un percorso condiviso in una visione integrata della programmazione che dovremmo approfondire e programmare. La scommessa è comunque grande e soltanto con il fattivo impegno di tutti, e realmente coinvolti, potremmo vedere realizzato il nostro sogno. E' un' occasione da non perdere.

Dal 1990 abbiamo aiutato molti a diventare grandi.
Crescendo anche noi.

Idee brillanti e tanta buona volontà spesso non sono sufficienti per il successo di un'impresa. È necessario anche una perfetta organizzazione, una profonda conoscenza del territorio e la capacità di cogliere le molteplici opportunità che esso offre.

Dal 1990 BIC Lazio, agenzia della rete regionale dedicata alla creazione e allo sviluppo d'impresa,

partecipa alla crescita economica attraverso la verticalizzazione delle risorse del territorio, la promozione delle potenzialità imprenditoriali, l'incubazione e gli strumenti di sostegno all'impresa, per trasformare i migliori progetti in ottimi business. Crescono le buone idee e cresce BIC Lazio.

Insieme per qualsiasi impresa.

collaborano: Anas, Bredice, Cuneo, Cinescolle, Colibara, Ferretti, Gennaro, Guidotti, Scandolli, Villa, Bredice di Carlo, Bar, Vito.



www.bicilazio.it - Numero Verde 800 250 122



Gustiamoci G Lepini

Tra Roma e Napoli, nei paesi delle antiche terre dei Volsci, tra vecchie tradizioni e nuovi percorsi, la storia e la cultura abitano in un ambiente ancora incontaminato.

E nei centri storici gli antichi sapori - prosciutto di Bassiano, mozzarella di bufala, tartufo nero di Carpineto, formaggi e carni ovi-caprine, marroni di Segni, zuppa di fagioli, mazzalaccardi, broccoletti, carciofi di Sezze, dolci e vini di Cori - ti conquistano per sempre.

Artena
Bassiano
Carpineto Romano
Cori
Gara
Menza
Montelanciano
Norma
Priverno
Prosecco
Roccagorga
Rocca Massima
Roccasecca dei Volsci
Segni
Sermoneta
Sezze
Sonnino



Regione Lazio



Regione Campania

Compagnia dei Lepini

INSIEME NEI LEPINI

www.compagnia-dei-lepini.it