

COLLEFFERRO / Grande rimpatriata di vecchie glorie dell'importante sodalizio sportivo locale

I dieci anni dell'Old Rugby

Tra gli obiettivi: "Favorire l'aggregazione di ex giocatori e amatori"

COLLEFFERRO - «Favorire l'aggregazione di ex giocatori e "amatori" attorno all'attività sportiva e ludico-conviviale, finalizzata alla creazione di un ambiente disteso e piacevole dove poter gradevolmente trascorrere qualche ora del proprio tempo; dando una reale testimonianza dello spirito del rugby alle nuove generazioni».

E' questo lo spirito che anima l'«Old Colleferro Rugby», sodalizio che l'altro Sabato ha aperto i festeggiamenti in onore del decennale della fondazione.

Rileggendo qualche appunto che ci ha fornito il presidente dell'associazione Piero Raineri ci si rende conto di come, anche fuori dal campo sportivo la "squadra" degli "Old" sappia ancora giocare e vincere tante partite, la prima e più importante quella dell'amicizia e della partecipazione. E' un esempio per le giovani generazioni perché sappiano cogliere valori autentici della vita, senza farsi travolgere da ambizioni ed egoismi che lasciano soli. La vera amicizia è quella che riesce a gioire e soffrire insieme, che sa accettare i consigli ed i suggerimenti del gruppo, è quella che pone la squadra sempre prima del giocatore. Ripercorriamo brevemente la storia dell'Old Colleferro Rugby ...

Preistoria. In una umida e scura serata del novembre del '96, al "Cavour" di Cisterna, un gruppo ben assortito di rugbyisti (Mauro Perna, Mauro Felici; Teseo Cera, Fulvio Bianchi, Walter Peruzzi, Gianni Fulli, Sandro Forconi e Pietro Di Fraia) diedero vita a quella che potremmo definire la costituzione della attuale associazione.



Alcune immagini della simpatica manifestazione del decennale dell'Old Rugby Colleferro



"Mauretto" Felici, per le sue riconosciute alte qualità di rugbista ed essendo uno dei più autentici interpreti dello spirito portato a Colleferro dall'indimenticabile Don Armit, è nominato presidente "gerente". Un mese dopo, al "Tempio" di Montelanico - ospitale

ritrovo del comandante (dei vigili urbani di Colleferro) Nunzio Di Donna - il nucleo costituente, ed altri storici membri del movimento rugbistico colleferino, tra cui il padrone di casa, il presidentissimo Carmine Sarno ed Antonio Iacono, convocano la prima assemblea.

Viene incaricato l'avvocato Carlo Aureli, allora membro del "comitato giudicante" della Fir di contribuire alla stesura dello statuto, e ci si attiva per coinvolgere il massimo numero di ex-giocatori.

Il 20 Gennaio 1997 viene celebrata la prima assemblea, nella



Raineri e Tucci

sede del Colleferro Rugby presso i locali della Piarocchia di Santa Barbara dove prende vita l'«Old Colleferro Rugby».

Negli anni si sono susseguiti sette presidenti, alcuni dei quali sono stati rieletti: Antonio Iacono, Mauro Felici, Enzo Stendardo, Renzo Campanella, Pino Torre, Mauro Perna e Piero Raineri. Nel pieno rispetto della tradizione, lo spogliatoio ha nominato i capitani, punti di riferimento per tutti quanti ancora oggi ad età più o meno venerande, con più o meno acciacchi, più o meno bypass, più o meno capelli bianchi e malanni vari, con sistematicità svolgono impegnative sessioni di allenamento e non meno impegnativi incontri di gioco. Fulvio Bianchi, Sergio Rea, Pietro Di Fraia, Daniele Petrucci, Gilberto Mattocchia sono stati finora i portacolori sul campo. Molti sono i collegamenti che l'Old Colleferro intrattiene, non solo a livello

nazionale ed internazionale, bensì anche a livello intercontinentale. L'organizzazione di incontri e tornei sul campo di Via degli Atleti, sempre gentilmente concesso dalla "società madre", si affianca sistematicamente alla partecipazione ai maggiori tornei italiani da Padova a Calvisano, fino a Civitavecchia, Civitavecchia, Benevento.

I nostri "olds" si sono contesi l'ovale con atleti provenienti da Australia, Francia, Regno Unito, Ungheria, Svezia, Repubblica Ceca, Croazia... in casa e fuori. Storiche sono le trasferte in terra di Francia, Croazia, ed addirittura in Australia... A suggello supremo della piena titolarità nel mondo del Rugby, dal 2003, la maglia dei nostri olds è esposta presso il prestigioso "New Zealand Rugby Museum". È interessante sottolineare come l'associazione non solo non perde spazio, ma negli ultimi tempi ha visto l'ingresso

significativo delle "giovani leve", di quei quarantenni che hanno calcato i campi della serie A. Così dopo i "precursori": Rea, Colaiacomo Tesini e, dietro l'esempio dell'attuale capitano Mattocchia, ecco, i Tosco, Di Donna, Coluzzi, Cerbara, Cottone... Grazie a loro il preparatore atletico Di Fraia ha tratto nuovo vigore e prepara una squadra anche agonisticamente di qualità. Insieme a tutto questo, l'associazione non manca di dare la sua totale disponibilità nel caso la Società "madre" avesse bisogno di "una mano".

In questo sodalizio non esiste una categoria sociale non rappresentata: operai, impiegati, dirigenti, managers, imprenditori, professionisti, commercianti insegnanti, pensionati. Non esiste confine geografico per chi dimostra di "vivere lo spirito giusto": Colleferro, Segni, Paliano, Cecchina, Ardena, Roma, Ferentino.

Con questa storia, e con questo spirito sono dunque partiti i festeggiamenti del decennale, la cui apertura si è celebrata, al ristorante "Il Cardinale", occasione in cui il presidente ha illustrato il programma dei festeggiamenti che avranno uno dei momenti più significativi nella "settimana Old", prevista per il mese di Giugno, una copiosa serie di attività sportive e di intrattenimento. La conclusione dell'anno nel pieno rispetto delle più alte tradizioni di coesione ed altruismo si chiuderà con una manifestazione molto sentita: «Per ora non vogliamo "bruciare" la sorpresa - ci ha confidato il presidente Piero Raineri - chiediamo solo ai nostri concittadini di "non restare senza olio" ("per far sì che le lampade non si spengano quando arriverà lo sposo...") per poterci sostenere con lo stesso entusiasmo e calore con cui noi Old lo facciamo da oltre 40 anni.

Vorrei cogliere l'occasione - ha aggiunto Raineri - per ricordare quello "strano" professore di ginnastica del Liceo Scientifico "Guglielmo Marconi", Alberto Rosini, che nell'anno scolastico 1964-65, pur senza aver vissuto la storia e la tradizione anglosassone del rugby, animato da un forte spirito sportivo e di privilegio del valore di squadra su quello di singolo, gettò le fondamenta di questa nostra splendida realtà. Vanno a lui infiniti ringraziamenti per la sua intuizione, sappiamo che più si vede dall'alto la partita, migliore è la visione complessiva, siamo certi perciò che ancora oggi ci segue con attenzione, interesse, orgoglio, soddisfazione ed amicizia».

GROSSE ED IMPORTANTI NOVITÀ PER IL RINOMATO ED ESCLUSIVO RISTORANTE COLLEFFERRINO

"La Papessa" riapre con un nuovo look e con una cucina tutta da provare...!

Nel vastissimo e a volte incerto panorama della ristorazione, spesso emergono ambienti, ritrovi e luoghi dove basta entrarvi per capire che nulla è lasciato al caso e che anche il più piccolo particolare appare semplicemente originale. Basta veramente poco; un rapido sguardo che scorre tra tavoli e porcellane francesi per notare l'armonia dei colori e degli abbinamenti; basta far correre lo sguardo lungo le pareti per percepire subito tutto il calore e la familiarità che creano geometrici giochi di luce su un soffitto eccentricamente nero.

Potremmo semplificare col dire che, la prima sensazione che si ha quando si entra a "La Papessa" è quella di un ambiente accogliente e curato, forse estroso ma di gran gusto. Infatti, da poco più di un mese, a Colleferro ha inaugurato con una nuova gestione e un'innovativa veste, il ristorante-vineria La Papessa. Ha riaperto la sua cucina precisamente il 17 Dicembre, giorno che solitamente verrebbe abolito a priori, dagli scaramantici, su tutti i calendari; ma a quanto sembra, non la pensa così il nuovo direttore e proprietario del ristorante Marco Simonelli anzi, per lui quel giorno ha simboleggiato proprio una partenza, un inizio...un piccolo traguardo raggiunto dopo tanto tempo e soprattutto la realizzazione di una passione, quella per la cucina e per la ristorazione, una bella passione che lo ha accompagnato sin da quando era ragazzo.

«Ho sempre desiderato aprire un ristorante tutto mio, - ha affermato Marco Simonelli, orgoglioso di questa nuova partita che ha deciso di aprire con se stesso e con gli altri - creare qualcosa che si diversificasse da tutto il resto, non volevo offrire un solo servizio ma se fosse stato possibile più di uno e ho cercato farlo nella maniera più classica, semplice e genuina. Ormai sono tre anni che sono a qui e ho conosciuto un po' l'ambiente colleferino, io vengo dal



mare, sono di Fondi ma ho vissuto in America per qualche tempo, ho viaggiato e ho visto posti bellissimi ma la voglia di dar vita ad un ristorante tutto mio mio è stata troppo forte. Sono forse un pignolo ed un testardo, ho preso questo posto, che era già un ristorante e gli ho cambiato l'anima...oltre al colore delle pareti s'intende! Quando sono partito con questa folle idea, perché tale l'ho definita finché non l'ho inaugurato - ha concluso il proprietario Marco Simonelli - mi ero categoricamente prefissato alcuni obiettivi e ora, già ne ho dei nuovi per migliorare e rendere sempre più efficiente il servizio alla clientela».

Sono bastati anche qui pochi minuti di chiacchiere per capire lo spirito con il quale questo ristorante è stato aperto: il luogo non è grandissimo; infatti sui tavoli ci sono appena sessanta coperti, la mis en place è curata in ogni minimo particolare e i giochi di luce rendono perfettamente giustizia ad un ambiente soft e armonioso.

Lo chef, un artista di queste zone con anni d'esperienza tra i fornelli ma che ha lavorato a lungo in Sardegna crea menù principalmente a base di pesce senza però far

manicare prelibate pietanze a base di carne argentina ed irlandese e ricche grigliate tipiche della nostra cucina regionale.

Tutto viene preparato al momento, dagli antipasti che vengono serviti con ben sette portate ai primi piatti creati con pasta all'uovo, rigorosamente preparata in casa per offrire alla clientela ogni giorno un prodotto sempre fresco fino ad arrivare ai dessert, anche questi preparati giorno per giorno dallo chef. Tra le innovazioni e le sorprese che questo posto ci ha riservato ce n'è sicuramente una che merita un'attenzione particolare infatti, il ristorante "La Papessa" è anche vineria e all'ottimo servizio a tavola è affiancato un originale angolo per aperitivi e degustazioni: un piccolo ma accogliente ambiente soft ricavato all'interno del ristorante stesso, con appena quattro tavoli e qualche sedia dall'ultimo design che offre la possibilità di trascorrere qualche ora prima della cena con un tagliere di stuzzichini e qualche bruschetta, o magari a fondo serata davanti ad un ottimo bicchiere di vino, un dessert o della frutta ascoltando della buona musica di sottofondo.

ad usufruirne...resta comunque una cosa sua e può portarla via senza problemi...anzi ogni qualvolta questo succederà qui nel nostro ristorante, saremo proprio noi a preparare la confezione da asporto...forse per l'Italia è un servizio innovativo come lo sono tutte le altre cose fatte all'interno del mio locale!». La nuova veste del ristorante prevede che nel corso dei mesi, si organizzino anche serate a tema regionale con vini e portate abinate e degustazioni di bottiglie italiane che vedranno la partecipazione delle aziende vinicole interessate. Queste saranno tutte occasioni in più per andare a provare la cucina de "La Papessa" che, non sarà più pizzeria ma un ristorante vineria che resterà aperto anche a pranzo con un menù fisso di circa 14 euro per un primo, un secondo, un contorno e l'acqua mentre per la sera, il costo medio per una cena a base di carne è di 26 euro; un'altra idea del proprietario la ritroviamo qui tra i costi, a La Papessa infatti non c'è un prezzo per il coperto a persona.

Ora tocca a voi, se ci mangerete una sola volta resterete di sicuro soddisfatti e contenti di un servizio ottimale in un ambiente del tutto accogliente e familiare che vi farà tornare!