

Castelli Romani - Area Prenestina

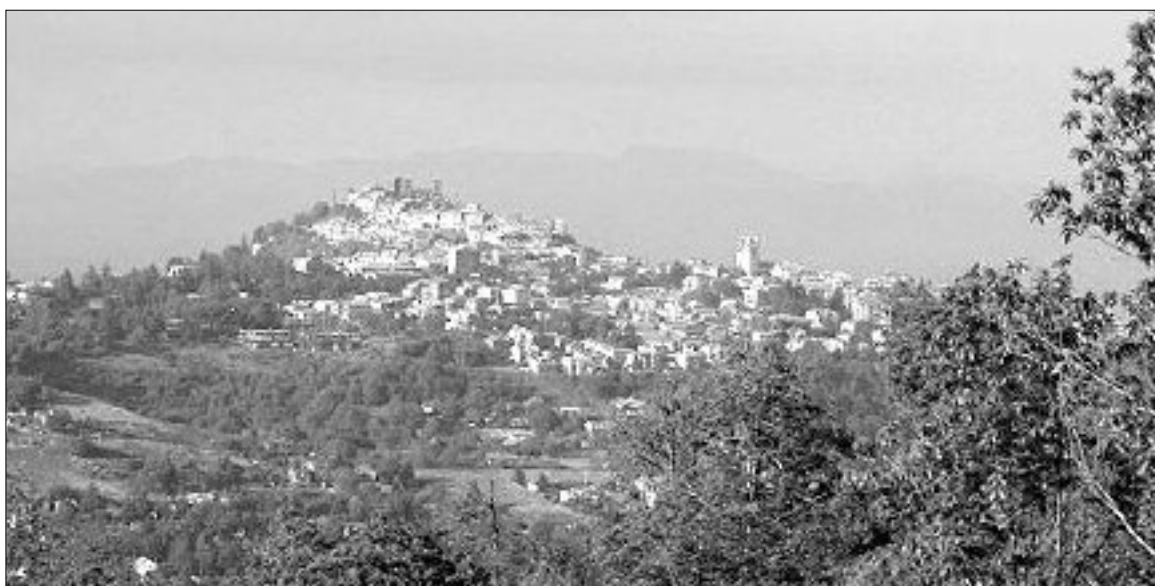
In questi giorni d'Estate pullulano le iniziative artistiche, culturali, folkloristiche e religiose

Tutta Rocca Priora in festa tra sagre, manifestazioni e...

ROCCA PRIORA - Sono veramente numerose le manifestazioni religiose, ricreative e culturali, in programma per "l'Estate Roccapriorese", che si terranno nei mesi di luglio, agosto e settembre, e che riserveranno anche delle sorprese, per alcune feste del tutto nuove.

Infatti, la prima, dedicata a San Biagio, ebbe origine 350 anni fa, e precisamente nel 1660, anno in cui fu fondata la Confraternita del Santo, come risulta dalla "Visita Pastorale", effettuata dal Vescovo dell'epoca, data ricordata, per la prima volta, il 10 e 11 luglio scorsi, con raduno di Confraternite, processione con San Biagio, alla luce delle fiaccole, concerti delle Bande Musicali: "Feronia" di Capena, diretta dal Maestro Attilio Marzoli, e "Corbium", di Rocca Priora, diretta dal Maestro Federico Cecchini, gastronomia e spettacoli vari. La seconda sorpresa riguarda la "Madonna Nuova", come dicono le cronache del tempo: "comparsa, improvvisamente, a Cornu Epistolae", nella Chiesa parrocchiale di Rocca Priora, precisamente il 18 Luglio 1733.

Già nel 1987 pubblicammo su "Il Messaggero" un lungo articolo, che descriveva quanto accaduto all'epoca, come la Madonna fosse divenuta ricca, e meta di tanti pellegrinaggi per i miracoli a lei attribuiti. Ma, dopo un secolo e mezzo, cui risalgono gli ultimi dati, non si hanno più notizie in merito. Fino ad oggi, non siamo riusciti ad avere notizie circa la sua scomparsa, purtroppo, sia dalla tradizione orale, che nella storia scritta del paese. Il parroco, don Maurizio Del Nero, nei giorni: 15 - 16 - 17 e 18 Luglio riproporrà l'avvenimento della Madonna Nuova, unitamente, alla Festa di Santa Vincenzina, Vergine e Martire, anche lei, a Rocca Priora dal 1892, ma mai festeggiata, fino ad ora. Tra i festeggiamenti previsti: il 17 e 18 Luglio: "I Sagra della ciambella e Pesca al vino", gastronomia, balli, musica, e il 18, alle ore 19: processione con l'Urna, contenente il Corpo di Santa Vincenzina, con la partecipazione della Banda Musicale Corbium.



Una veduta panoramica di Rocca Priora

Ora, riportiamo il programma della "Nuova Stagione del Drama Antico, con il binomio Siracusa - Tuscolo": nell'Anfiteatro dell'antica città, nei giorni: 27,28, 29, 30, 31 Luglio e 1° Agosto, alle ore 20,30, andranno in scena due colossali teatri: "Aiace" di Sofocle, "Fedra"

di Euripide, e la commedia "Lisistrata" di Aristofane, protagonista l'intero Coro di Siracusa.

Tutte le rappresentazioni avranno luogo, in partenariato artistico, tra la Comunità Montana Castelli Romani e Prenestini e la Fondazione I.N.D.A.:

previdita biglietti: www.helioticket.it. Siamo giunti alle manifestazioni di Agosto: dal 4 all'8: Festa della Madonna della Neve, organizzata dai Padri Pallottini. Tra le manifestazioni principali: il Minifestival Canoro "Bimbincanto", spettacoli, gastronomia, e saba-

to 7, alle ore 20, processione notturna con il quadro della Madonna.

Al rientro al Santuario, grande nevicata artificiale, per ricordare il miracolo avvenuto a Roma, la "raccolta della neve", fin dal 1600, a Rocca Priora, il relativo commercio e il tra-

sporto alle "neviere" della Capitale.

Dal 9 al 16 agosto: "Festa del Patrono San Rocco e VII sagra della Bruschetta Roccapriorese", in oltre 30 tipi.

Al Belvedere, stands gastronomici, molti spettacoli e balli in piazza.

Inoltre, il 14 Agosto, ore 19: processione notturna dell'Assunta, e il 16, "Festa di San Rocco": ore 11: processione per le vie del paese con la Statua del Santo.

Nell'ultima settimana di Agosto, nella Frazione Colle di Fuori: "Sagra dell'agnello".

A settembre, poi, sempre a Colle di Fuori, "Sagra del Fungo Porcino", mentre, a Rocca Priora, verso il 25: "Sagra del Fungo Galletto".

Tutte le sagre ricordate riscuotono sempre un grandissimo successo gastronomico.

Segnaliamo, inoltre: ogni domenica, ultima del mese: il mercatino di prodotti tipici locali e antiquariato, al Parco Dandini. Dalle colonne di "Cronache Cittadine", auguriamo a tutti i nostri lettori: "Buone vacanze".

Luciana Vinci

Monte Porzio Catone. Tutto esaurito per la kermesse dei "grandi cuochi" All' "Osteria Fontana Candida" cena dalla mille e una notte di "Easy & Chic"

MONTE PORZIO CATONE - Ha riscosso veramente tanto successo ed il tutto esaurito, la tappa del circuito delle cene esclusive, con i grandi cuochi "Chic", tenuta all'Osteria Fontana Candida di Monte Porzio Catone, diretta da Antonio Ciminelli. Ben dieci le serate organizzate da questo gruppo Chic, alcune delle quali già tenute ad Alessandria, Verona, Casole D'Elsa e Taormina, mentre le prossime avranno sede a Bergeggi, Castel Guelfo, Verbania, Pescara e Sistianna.

Lo scopo del Charming Italian Chef è quello di avvicinare all'alta cucina il maggior numero di appassionati e buongustai, offrendo la possibilità di degustare, in una sola serata, piatti delle diverse tradizioni delle cucine italiane, interpretate da cuochi famosi, ad un prezzo contenuto. In abbinamento: una selezione dei vini più prestigiosi, provenienti dalle 14 tenute di proprietà del Gruppo Italiano Vini, dislocate su tutto il territorio, l'acqua Valverde, con la sua purezza

delle fonti di montagna, l'eccezionale olio di Isnardi, e l'inconfondibile aroma del caffè Lavazza. Ma, oltre che in Italia, l'attività dell'Associazione è rivolta anche a far conoscere all'estero la cucina italiana, nella sua tradizione, con i prodotti del territorio, la creatività, l'innovazione e la salubrità. Ed ora veniamo a parlare dei protagonisti della serata: i cinque cuochi che si sono esibiti con 12 ricette per dodici, ottimi piatti, degustati con 10 vini eccezionali: Fabio Baldassarre (L'Altro Mastai): Ristorante Unico, Milano; Roy Caceres: Ristorante Pipero, Albano Laziale (RM); Vincenzo Candiano: Locanda Don Serafino, Ragusa - Ibla; Antonio Ciminelli: Osteria Fontana Candida, Monte Porzio (RM); Alberto Faccani: Ristorante Magnolia, Cesenatico (FC), e Paolo Trippini: Ristorante Trippini, Civitella del Lago (TR).

Tra i piatti degustati, tutti veramente ottimi, il più votato dagli intervenuti, è stato il "Tonno scottato all'origano, con cipollata alle mandorle tostate e sciropo

di Cerasuolo di Vittoria", allestito da Vincenzo Candiano, della Locanda San Serafino di Ragusa, mentre per gli antipasti, serviti nello splendido parco del Gruppo Italiano Vini, segnaliamo il "Cartoccio di frittura" di Antonio e Maria Ciminelli, dell'Osteria Fontana Candida, e per il dolce: "Zuppa di ciliegie con mousse di cioccolato bianco" di Paolo Trippini del Ristorante Trippini; tra i vini, di elevata qualità, ricordiamo il "Luna Mater" Frascati Superiore Doc 2009 - Fontana Candida, e lo "Sfursat 5 Stelle" Sforzato di Valtellina Docg 2006.

Riteniamo veramente ottima l'iniziativa di queste cene esclusive con i grandi cuochi "Chic", che presentano i piatti simbolo delle cucine regionali, quando possibile, innovati con la creatività attuale, che rende, a volte, più leggero, gustoso, e nello stesso tempo, più digeribile, il cibo del passato. Info: www.chiarminigitalianchef.it, o 335 6258040.

Luciana Vinci

notiziario

Rocca Priora

Un centro per la raccolta ed il trasporto dei rifiuti

ROCCA PRIORA - L'Amministrazione Comunale di Rocca Priora ha istituito un centro per la raccolta e il trasporto dei seguenti rifiuti: organici (sfalcio prati e potature), ingombranti (divani, sedie, tavoli, finestre e vetro) ed elettronici (Tv, computer, stampanti, frigoriferi ecc), da conferire, in maniera separata, in sacchi o in cartoni, comunque non sfusi, vicino i container, situati presso il centro della Beccaccia, in Via della Montagna Spaccata, il sabato dalle ore 9,00 alle 12,00. Pertanto è vietato conferire, nei cassonetti, o abbandonare nelle aree pubbliche e private di tutto il territorio, i rifiuti indicati, onde evitare sanzioni pecuniarie. Inoltre, è possibile chiedere il ritiro, a domicilio, dei rifiuti suddetti, e conoscerne il relativo costo, telefonando al n° 338.7982194, dalle ore 8,00 alla 12,00.

Lu. Vi.

Rocca Priora Michela Tuccio è maggiorenne!



ROCCA PRIORA - La giovane e bellissima, Michela Tuccio, di Rocca Priora, ha voluto festeggiare i suoi 18 anni, circondata dall'affetto di tutti i familiari, che hanno auspicato, per lei, un brillante e sereno avvenire. Nella foto: da sinistra: la mamma Antonietta, Michela, la sorella Tatiana, il fratello Daniele ed il papà Paolo, autore della splendida ed ottima torta.

Dalle colonne del nostro giornale, "Cronache Cittadine", anche noi auguriamo a Michela di poter realizzare tutti i suoi sogni di diciottenne, giunta al primo, vero, traguardo della vita.

Lu. Vi.

Rocca Priora L'Albero dei Sogni di Franco Ragusa

ROCCA PRIORA - "L'albero dei sogni" di V. Franco Ragusa e Fabio Ricci, presentato nell'Hotel Sheraton di Roma, ha riscosso subito un grandissimo successo, tanto che, già dopo qualche giorno dalla presentazione, cui aveva partecipato un folto e qualificato pubblico, con testimonial dell'evento, il consigliere regionale, dott. Roberto Alagna, sono giunti agli autori, a centinaia, i commenti favorevolissimi sull'opera stessa.

I nostri lettori conoscono molto bene il dott. V. Franco Ragusa, noto allergologo, da noi più volte intervistato, che da oltre trenta anni dirige il servizio di Allergologia presso l'Ospedale Cartoni di Rocca Priora, con pazienti provenienti da 56 paesi. Inoltre, è autore dell'Atlante di Allergologia e del romanzo fantastico "Lago di luna", dove si parlava di tute spaziali, i cui principi sono diventati di attualità e realizzabili.

Il coautore de "L'albero dei sogni", dott. Fabio Ricci, laureato in Psicologia, docente in Master Aziendali e compositore musicale, è alla sua prima opera letteraria, che ha per soggetto "un giovane dottore di città", che si trova catapultato in un piccolo paese della Sicilia, meno conosciuta, quella di montagna: la trama è particolarmente avvincente. Impossibile descriverla in breve. Rileviamo solo che, una volta iniziata la lettura del libro, difficilmente si lascia prima di giungere alla fine.

Mentre la copertina del volume è di Paola Giordano, la prefazione è di Angela Messina, e desideriamo concludere queste note con alcune sue righe: tra l'altro ha scritto: "questo libro di molti dialoghi a me è sembrato un libro sull'ascolto, sulla disponibilità ad ascoltare, sulla capacità di farlo. Atto preliminare per giungere alla comprensione, alla compassione, alla solidarietà".

Dalle colonne di "Cronache Cittadine" esprimiamo molti complimenti agli autori, per l'umanità e la sensibilità, che si rilevano dall'animo dei loro personaggi, particolarmente necessarie a rendere più serena la vita odierna.

Lu. Vi.



N.A.A.PRO.

Nucleo Arruolamento e Attività Promozionali di COLLEFFERO e zona

Iscrizioni Arruolamento Ufficiali, Sottufficiali, Truppa del Corpo Militare della Croce Rossa Italiana

Si avvisano tutti gli interessati che sono aperte le iscrizioni per l'arruolamento nella componente volontaristica del Corpo Militare della Croce Rossa Italiana riservate agli Ufficiali, Sottufficiali e Truppa nelle specialità "medici", "commissari", "contabili" ed altre.

Il Corpo Militare della Croce Rossa Italiana è un Corpo ausiliario delle Forze Armate dello Stato ed è composto da elementi volontari mobilitabili, per gran parte in congedo. È diretto ad assolvere compiti in tempo di guerra o di gravi emergenze di tempo di pace, nonché l'addestramento relativo. Possono essere arruolati Ufficiali nelle categorie: commissari, medici, farmacisti, contabili e cappellani. Sottufficiali e truppa nelle categorie: infermieri, automobilisti, meccanici, cuochi, inservienti. All'atto dell'arruolamento può essere riconosciuto il grado posseduto dagli interessati se già rivestito nelle FF.AA.; viene conferito per titoli il grado di Sottotenente, a chi ne possiede i requisiti previsti dalla legge, con l'obbligo per il nominato di prestare un servizio di prima nomina successivamente, in epoca da determinarsi. Possono essere arruolati, inoltre, con nomina diretta al grado di Sergente: gli studenti di medicina e chirurgia che abbiano compiuto il 4° anno di università e che diano prova di conoscere le norme del regolamento di disciplina militare; Caporal Maggiore: gli studenti di medicina e chirurgia che abbiano compiuto il 2° anno di università e diano prova di conoscere il regolamento di disciplina militare, i militari in congedo che abbiano frequentato il corso di aiutanti di sanità, gli infermieri professionali diplomati; Caporale: gli studenti di farmacia che abbiano compiuto il 1° anno di corso e diano prova di conoscere il regolamento di disciplina militare; L'uniforme, analoga a quella dell'Esercito Italiano, è contraddistinta dal distintivo di Corpo (disco in oro con croce rossa in campo bianco sormontata da corona turrata per gli ufficiali ed i marescialli, disco in oro con croce rossa in campo bianco per i sergenti maggiori e sergenti, disco in panno con croce rossa in campo bianco per la truppa), da recare sul braccio destro della giubba in posizione equidistante tra il gomito e la spalla. Il personale del Corpo ha lo status militare a tutti gli effetti ed è regolato dal R.D. 10.02.1936 n.484 mod. con Legge 25.07.1941, D.L.L. 22.02.1946 n. 379 (G.U. n. 126 del 01.06.1946) e dal D.P.R. 31.07.1980 n. 613. Per informazioni contattare l'ufficiale responsabile del N.A.A.Pro. del Corpo Militare della Croce Rossa Italiana territoriale di Colleferro al n° 06-97305038 per fissare un appuntamento di colloquio presso la sede di Colleferro in via Artigianato 63