

Sommario



Panorama di Leonessa.

Bimestrale di vita leonessana. Direzione, redazione, amministrazione: convento frati cappuccini 02016 Leonessa (RI) tel. e fax 0746/922154

e-mail: suosanto@libero.it

internet: www.leonessaeilsuosanto.it

Direttore responsabile:
Carmine Cucinelli

Redazione:
Alberto Paoletti, Giovanni D'Angelo, Luigi Nicoli, Mario Polia, Massimo Bigioni, Orazio Renzetti, Carmine Ranieri

Progetto grafico e impaginazione:
Grafiche Millefiorini srl

Registrazione:
Tribunale di Rieti n. 31 del 2/4/1964

Offerte:
tramite versamento su c.c. postale n. 14309025 intestato a: Leonessa e il suo Santo PP. Cappuccini 02016 Leonessa - RI.

Hanno collaborato:
A motivo del Dpcm del 4 marzo 2020 che ha decretato la sospensione di tutte le attività aggregative sul territorio nazionale a causa della pandemia di Covid-19, la Redazione ha dovuto rinunciare alla preziosa collaborazione di tanti nostri amici che abitualmente prestano la loro opera di imbustamento e distribuzione della Rivista. Nell'attesa che si ritorni al più presto alla normalità si ringrazia quanti hanno dimostrato solidarietà e vicinanza.

Stampa:
Grafiche Millefiorini srl, Norcia (PG) Tel. 0743 816285 info@grafichemillefiorini.it www.grafichemillefiorini.it
Finito di stampare nella quarta settimana del mese di giugno 2020

Foto:
Copertina: Maurizio Rosati
pag 1, 4, 5, 6, 18, 26, 32, 33, 34, 35, 42 Immagini Web; pag 8, 36, 37, 38, 39 Giuseppe Ettore; pag 9, 11, 20, 21, 22 Pier Paolo Tatti; pag 10 Archivio fotografico P. Anavio Pendenza; pag 14, 17 Francesco Climinti; pag. 30, 40 Giulia Aloisi; pag. 31 Massimo Bigioni; pag 43 Orietta Paciucci; pag 49 fra Carmine Ranieri.

Il prossimo numero luglio/agosto 2020 verrà spedito agli inizi di settembre 2020, gli articoli dovranno pervenire in redazione entro la prima settimana di agosto.

Editoriale

Il lievito 1
frate Orazio Renzetti

Meditando le parole del Santo

Domenica di Resurrezione... 3
Mario Polia

Cronache

Il monte della Crocetta 8
Mario Setter

Il Colle di S. Cristoforo 9
Quinto Vannimartini

Vite che si raccontano

Grazie san Giuseppe 12
Rosina Maffi

Attività del territorio

Intervista a Francesco Climinti 14
frate Carmine Ranieri

Cultura Leonessana

I grani antichi 18
Luigi Nicoli

Le ricette di nonna Filomena 20
Filomena Agabiti

Lu Principinu - XII-XIII Capitolo 23
Galafro Conti

Franciscu e Pippinu - Recasca l'annu 25
di Fragola

Hyoscyamus Niger Giusquiamo 26
Roberto Vivarelli

Che cosa succede

a cura della Redazione 27

Cronaca dalle Frazioni

Terzone 30
Giulia Aloisi

Villa Bigioni 31
Ufficio Beni Culturali Diocesi di Rieti

Attualità

Un leonessano al servizio della salute 32
Maurizio Rosati

L'uscita dal lockdown 34
Gianluca Gizzi

Storia Leonessana

Il Castello di Camporsentino 35
Luigi Nicoli

RCL: Radio Centro Leonessa 1979 36
Giuseppe Ettore e Fabrizio Falconi

Da Terzone al Camerun 40
Giulia Aloisi

Vite consacrate 42
Orietta Paciucci e Domenico Paciucci

Recensioni 44

L'angolo della Poesia 47

Eventi 48

Grazie 49

Il lievito

frate Orazio Renzetti

Durante l'emergenza Covid-19, tante volte abbiamo ascoltato dai media la rivoluzione familiare che questo virus, venuto da lontano, ha portato in casa nostra. Spazi ristretti, gomito a gomito, incroci pericolosi tra le mura domestiche, ma anche occasione propizia per reimpostare gli standard di vita a volte troppo veloci per renderci conto della vita che scorre. Una delle notizie che più mi ha colpito è stata il recupero di alcuni elementi passati precedentemente in sordina: ognuno ha cercato di farsi un piccolo orticello, addirittura sul balcone di casa; molti hanno riscoperto la gioia del prepararsi il cibo in famiglia, con calma, altri la bellezza di prepararsi il pane o i dolci fatti in casa. Tant'è che, come dicevano i negozianti, è sparito il lievito dagli scaffali. Il lievito è sempre stato presente nelle case attraverso il pane perché nel carrello della spesa non può mancare questo alimento principale, ma il realizzare autonomamente la propria pagnotta ha fatto sì che ci fosse un aumento del consumo. Il lievito ha preso un posto importante nella lista della spesa. Tutto questo perché, mi sembra importante sottolineare, il lievito è elemento nascosto nella massa della farina, ma è dono indispensabile affinché si possa nutrire la persona che ne fruisce.

Lievito, parola che troviamo sulla bocca di Gesù a indicare un atteggiamento spirituale che ha potenziali enormi di crescita o di regressione. Ascoltiamo le differenti indicazioni che il Signore offre a tutti i cristiani: "Un'altra parabola disse loro: «Il regno dei cieli si può paragonare al lievito, che una donna ha preso e impastato con tre misure di farina perché tutta si fermenti» (Mt

13,33). ... È simile al lievito che una donna ha preso e nascosto in tre staia di farina, finché sia tutta fermentata»" (Mt 13,20-21). "E Gesù disse loro: «Guardatevi bene dal lievito dei farisei e dei sadducei». Ed essi ragionavano tra di loro e dicevano: «Egli parla così, perché non abbiamo preso dei pani». ... Ma guardatevi dal lievito dei farisei e dei sadducei». Allora capirono che non aveva loro detto di guardarsi dal lievito del pane, ma dall'insegnamento dei farisei e dei sadducei (cfr. Matteo 16,6-12)".

Lievito che Gesù posiziona nella vita delle persone; il lievito corrompe, il lievito fa crescere. Gesù lo afferma sostenendo che c'è un lievito che corrompe ed è quello dei farisei che crea uno sbandamento dottrinale, morale, sociale, religioso! C'è anche il lievito di Erode che crea uno sbandamento politico, ideologie religiose false, ereticali, soprattutto dettato dallo spavento che ha di un Re che potrebbe prendere il suo posto! Sia i farisei che Erode, che ama fare la voce grossa con Gesù e gli apostoli, sono smascherati e denunciati dal Signore come ipocriti, cioè coloro che curano gli interessi propri facendo vedere che invece vogliono il bene degli altri. Oggi non ci sono più quelli che Gesù accusava come una casta del suo tempo (i farisei e i sadducei, appunto), come dominio indiscriminato di un popolo soggetto a schiavitù, ma ci sono uomini e donne che si corrompono e vogliono corrompere con il lievito di malizia altre persone per avere seguaci che li esaltano. Gesù, istruendo i suoi discepoli, così li mette in guardia da certi pericoli: "Gesù raccomandò accuratamente ai suoi discepoli di guardarsi dall'insegnamento sbagliato dei farisei e dei sadducei"

(Mt 13,6). Nel capitolo 23 dell'evangelista Matteo (cfr. Mt 23,13-36) Gesù illustra le intenzioni profonde di ciò che questi individui religiosi cercano: essere sopra gli altri con un comportamento falso. Li chiama appunto ipocriti, cioè "attore, quindi simulatore, fingendo virtù, buone qualità, buoni sentimenti che non ha, ostentando falsa devozione o amicizia, o dissimulando le proprie qualità negative, i propri sentimenti di avversione e di malanimo, sia abitualmente per carattere, sia in particolari circostanze, e sempre al fine di ingannare altri, o di guadagnarsene il favore" (dal vocabolario Treccani). Gesù dichiarò apertamente che il lievito dei farisei è "ipocrisia", ovvero finzione: "Nel frattempo la gente si era riunita a migliaia, così da calpestarsi gli uni gli altri. Allora Gesù cominciò a dire prima di tutto ai suoi discepoli: «Guardatevi dal lievito dei farisei, che è ipocrisia. Ma non c'è niente di nascosto che non sarà svelato, né di segreto che non sarà conosciuto. Perciò tutto quello che avete detto nelle tenebre, sarà udito nella luce; e quel che avete detto all'orecchio nelle stanze interne, sarà proclamato sui tetti» (Luca 12,1-3). Visto che Gesù dice "guardatevi, fate attenzione", ci vuole indicare che possiamo accorgerci se stiamo coltivando questo lievito corrotto o se stiamo seguendo maestri che seminano il lievito dei farisei dentro di noi, mettendoci contro Gesù, contro la Chiesa o l'umanità stessa. Non ci chiede di preoccuparci di far vedere o di guardare i comportamenti esterni, ma di arrivare a cogliere l'intenzione cristiana che portiamo nel cuore. Gesù invita i suoi discepoli a non mescolarsi con il lievito dei farisei. Li invita pertanto a non avere dentro il lievito dell'ipocrisia, della falsità, della corruzione e di tutto ciò che poteva in qualche modo contaminare la loro fede, rischiando così di perdere la corona della vittoria, cioè la vita eterna. Questo significa che se in noi c'è il lievito della discordia, della falsità e dell'ipocrisia, tutta la società (cioè la pasta) che ci circonda verrà inevitabilmente contaminata dallo stesso lievito.

Il lievito che fa crescere, il lievito di Gesù. Gli Apostoli e i discepoli di Gesù, sentono la parola lievito e la uniscono, la associano alla parola pane!

Gesù ha associato la parola lievito al pane perché è importante che non si arrivi a sfamare se stessi come fanno gli ipocriti citati precedentemente, ma che i cristiani sappiano farsi pane; far vivere Gesù dentro la propria anima e questi possa far maturare, fermentare, portare a compimento il pane dopo averlo ben amalgamato con la farina, l'acqua e il lievito. Il tutto dovrà essere cotto nel forno della carità. Il lievito sarà buono e farà crescere il cibo ed anche tutti coloro che lo mangeranno. San Giuseppe da Leonessa si è lasciato plasmare da Dio, ha fatto sì che il lievito del battesimo che ha ricevuto crescesse fino alla piena maturità in Cristo, che la Parola di cui si nutriva fosse la guida per ogni situazione della vita, dell'eucaristia che gli ricordava la necessità dello spezzarsi a vantaggio del bene e per creare comunione tra i suoi concittadini: frate minore cappuccino dalla lievitazione lenta, ma piena, fino alla santità. Sia lui ancora a indicarci come seguire il Maestro Gesù, affinché noi tutti leonessani, oriundi e amici del nostro Santo e della nostra rivista possiamo avere ancora tanto da convertirci per imparare a essere come Gesù ci dice. Ci ricorda san Paolo in Galati 5,9: "Un po' di lievito fa lievitare tutta la pasta". Il Santo ha fatto lievitare bene il dono di Dio per sé e per noi stessi. Gesù non vede il pane che cresce, l'esterno, ma si sofferma sul lievito che vi abbiamo messo dentro e che moltiplichiamo ogni giorno.

Mentre il mondo intero combatte ancora con il Coronavirus, vogliamo augurarci che questo tempo che abbiamo trascorso in clausura recuperando gesti tradizionalmente antichi, sia stato proficuo per ripulire il lievito di malizia e sostituirlo con il lievito evangelico, quello che, diventato pane riesce a creare comunione. Chiediamo di essere riempiti dalla grazia di Dio per essere lievito di bene gli uni per gli altri.

Concludo con le parole che mi animano da tanti anni donatemi da mio padre che pur non conoscendo i brani sopra citati, pur tuttavia hanno il sapore sapienziale del Vangelo: «Va sempre con chi è meglio di te e pagagli le spese»; cioè frequenta chi può insegnarti qualcosa con la vita prima ancora che con le parole.



S. Giuseppe da Leonessa,
un dono della Misericordia di Dio

DOMENICA DI RESURREZIONE: IL DIALOGO DI CLEOFA E AMMONE*

(prima parte)

Mario Polia

Nel lungo, avvincente scritto intitolato “*In festo Dominicae Resurrectionis*”, il nostro Santo s’intrattiene a riflettere sul dialogo intercorso tra due discepoli di Gesù, Cleofa¹ e Ammone (Luca) figlio di Rufo – poi diventato santo² – nel medesimo giorno in cui, lontano dai loro occhi e dai loro ragionevoli dubbi, il Redentore risorgeva dai morti.

La gloria del Risorto non aveva ancora inondato di luce e pace il cuore di Cleofa in cui stagnava una penombra tenace densa di domande senza risposta, di dubbi non risolti. E covava il rimorso di aver sprecato tempo e compromesso la propria reputazione al seguito di quell’affascinante personaggio, ammazzato tre giorni prima, che si faceva chiamare “Figlio di Dio”.

Nell’esperienza di fede accade quello che succede quando, in una stanza fredda e buia, il desiderio di luce e calore spinge a girare la maniglia della finestra. Dopo quel gesto, in apparenza banale ma mosso dalla volontà di cercare salvezza, ci si accorge che il sole, forte e generoso, non ha mai smesso di splendere.

Così è per tutti noi, dopo la Resurrezione: la morte è stata sconfitta, la porta dei cieli è aperta, l’uomo è stato restituito alla dignità di figlio di Dio, il sole di verità irradia la sua luce feconda di pace e bellezza. Cristo ci ha chiamati fratelli e il Padre figli. Ma molte finestre rimangono serrate e, tra di noi e nel mondo, molti, troppi, sono costretti a soffrire in oscuri carceri di sofferenza, angoscia, ingiustizia, abbandono.

Cleofa è uomo di ogni tempo, come noi in preda al dubbio ma, a differenza dei più, sinceramente assetato di verità, non ha mai smesso di cercarla. Lui non s’è arreso. Per questo Gesù lo ha preso per mano e lo ha aiutato a spalancare la finestra del cuore.

La fonte cui il Santo attinge è il Vangelo di Luca, 24, 13-24:

«Ed ecco in quello stesso giorno [della Resurrezione] due di loro erano in cammino per un villaggio distante circa sette miglia a Gerusalemme, di nome Emmaus, e conversavano di tutto quello che era accaduto.



Londra, National Gallery: Altobello Melone - La strada per Emmaus, c. 1516-17

Mentre discorrevano e discutevano insieme, Gesù in persona si accostò e camminava con loro. Ma i loro occhi erano incapaci di riconoscerlo. Ed egli disse loro: “Che sono questi discorsi che state facendo tra voi durante il cammino?”. Si fermarono, col volto triste; uno di loro di nome Cleofa, gli disse: “Tu solo sei così forestiero in Gerusalemme da non sapere ciò che vi è accaduto in questi giorni?” Domandò: “Che cosa?”. Gli risposero: “Tutto ciò che riguarda Gesù Nazareno, che fu profeta potente in opere e in parole, davanti a Dio e a tutti il popolo; come i sommi sacerdoti e i nostri capi lo hanno consegnato per farlo condannare a morte e poi l’hanno croci-

fisso. Noi speravamo che fosse lui a liberare Israele; con tutto ciò son passati tre giorni da quando queste cose sono accadute. Ma alcune donne, delle nostre, ci hanno sconvolti; recatesi al mattino al sepolcro e non avendo trovato il suo corpo, son venute a dirci di aver avuto anche una visione di angeli, i quali affermano che egli è vivo. Alcuni dei nostri sono andati al sepolcro e hanno trovato come avevano detto le donne, ma lui non l’hanno visto”.

Partendo dal testo evangelico, il nostro Santo immagina il commosso colloquio intercorso tra i due discepoli. Di essi, Cleofa rappresenta ognuno di noi, con le nostre incertezze e la fragilità della nostra fede.

«Due discepoli di Gesù, cioè Cleofa e sant’Ammone figlio di Rufo, secondo sant’Ambrogio, usciti da Gerusalemme, nello stesso giorno della Resurrezione, che è detto il primo giorno dopo il sabato, andarono verso un villaggio di nome Emmaus che distava da Gerusalemme sette miglia e mezzo³. I due, anche in questo discepoli di Cristo, andavano in coppia e parlavano di Dio memori delle parole del Maestro: “Dove vi saranno due o tre riuniti nel mio nome, io sarò in mezzo a loro” (Mt 18, 20). Conversando, si rispondevano l’un l’altro dicendo con ardore: “Che ti sembra del Cristo? Di chi è figlio?” e sant’Ammone, risponde: “Di certo È nato dalla stirpe di David secondo la carne” (Rm 1, 3).

Ma Cleofa, di rimando: “Se, dunque, è figlio di David, dov’è il suo regno di re dei Giudei? Se ciò fosse vero – come recitava quel titolo scritto per beffa⁴ – perché sarebbe vissuto in una povertà così estrema, perché sarebbe stato crocifisso in modo così degradante? Se fosse stato davvero re, noi avremmo avuto ric-

chezze, avremmo vissuto la nostra vita, inoltre, ci avrebbe liberato dalla servitù ai Romani. Perché, dunque, siamo giunti a questo stato?».

Nelle parole di Cleofa vibra ancora l'aspettativa tradizionale di Israele che attendeva il Messia che avrebbe liberato il suo popolo dalla servitù rendendolo potente e ricco. Al tempo di Gesù, la fazione degli Zeloti ("zelanti", oggi diremmo "fondamentalisti") si rifiutava di riconoscere il Messia in quell'uomo che, sebbene operasse miracoli, viveva poveramente, si circondava di poveri discepoli, non disdegnava il contatto coi Romani e, in genere, coi peccatori e i reietti. E non cingeva al fianco la spada vendicatrice. Giuda Iscariota, zelota, era rimasto disgustato dalla mitezza del Maestro: il suo tradimento era motivato dalla fedeltà alla tradizione del suo popolo che attendeva (e attende) il Liberatore. Giuda tradì Cristo perché si ritenne tradito da lui.

Ammone rispose ai dubbi del condiscipolo ribadendo che Gesù, della stirpe di David, era anche e soprattutto Figlio di Dio. Per quanto riguarda la sua funzione regale, egli stesso aveva dichiarato a Pilato: «Il mio regno non è di questo mondo» (Gv 18, 36). Ma Cleofa rispose:

«Ormai, la mia speranza è crollata (iam mea cecidit spes). Inoltre, aveva detto anche che, essendo Dio, sarebbe risorto da morte il terzo giorno».

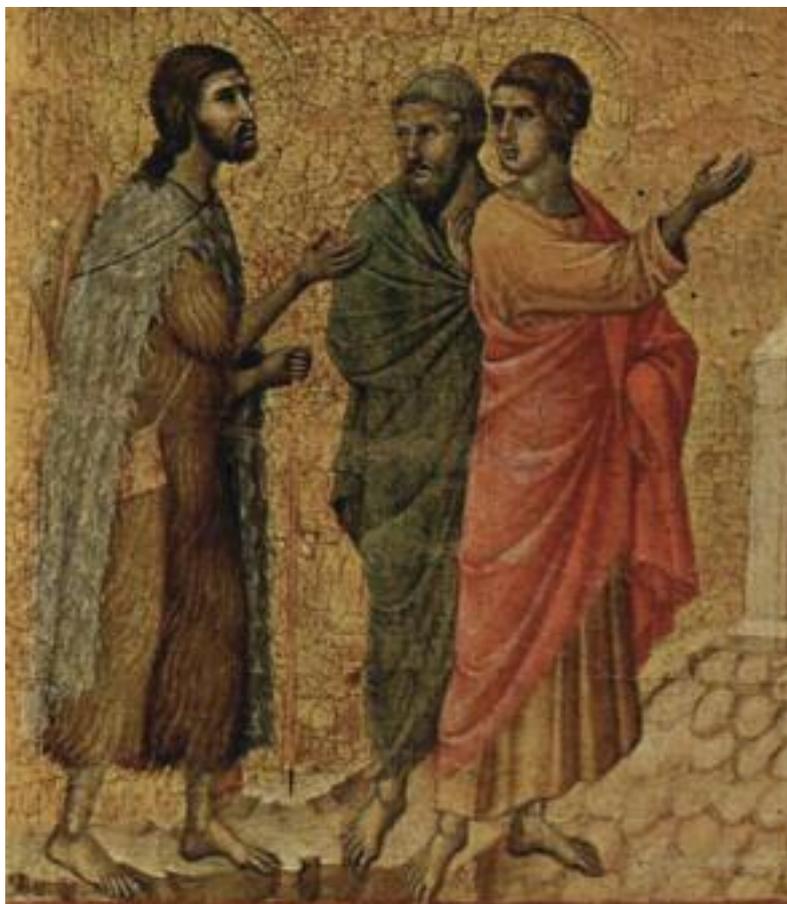
E Ammone: «Ma se non fosse stato figlio di Dio, come avrebbe potuto sfamare cinquemila uomini con cinque pani e resuscitare tanti morti? Dimmelo».

Rispose Cleofa: «Che significa ciò? Eliseo non saziò forse anche lui cento uomini con venti pani? E lo stesso Eliseo ed Elia non hanno anche loro resuscitato morti?».

Gli rispose: «Anche questo è vero, ma quelli che tu hai citato, ed altri, operarono quei miracoli ricorrendo all'orazione, non per virtù propria. Cristo, invece, per la divina virtù che è in lui resuscitò i morti, rese la vista ai ciechi, fece parlare i muti e udire i sordi. Dunque, egli stesso è Dio».

«Ma se fosse stato davvero figlio di Dio, non sarebbe stato soccorso dal Padre quando, sulla croce, si rivolse a lui dicendo 'Heli, Heli'⁵? E quando pregava nell'orto degli ulivi, perché mai il Padre eterno non lo liberò da quell'immensa angustia? Perché, dunque, dici che è Dio?».

Ammone rispose: «Dico che è veramente Dio e uomo, che la sua divinità appare fin dal principio, quando fu annunciato dall'Angelo, e [s'incarnò] senza seme maschile, per virtù dello Spirito Santo. E quando la Ver-



Siena, Museo dell'Opera del Duomo: Duccio di Buoninsegna, 1308-1311
Gesù e i due discepoli sulla strada per Emmaus (particolare)



Collezione privata: Pieter Coecke van Aelst, 1502-1550
Cristo e i suoi discepoli sul loro cammino verso Emmaus

gine si recava sul monte da Elisabetta, questa, piena di Spirito Santo, disse: 'Il bimbo ha esultato di gioia nel mio grembo' (Lc 1, 44) e il padre [del Battista] che era muto, fu liberato e disse meraviglie del nostro Maestro Figlio di Dio'.

“E quali sarebbero le cose degne di meraviglia (ut quid mirabilia) – diceva con fervore Cleofa – dato che è nato come uomo soggetto alle umane pene (passibilis), egli stesso mortale, in una misera mangiatoia, nudo e al gelo?».

A lui rispose Luca / Ammone: “Certo, è nato come uomo, figlio di David secondo la carne, ma nato da madre vergine illibata, e alla sua nascita cantarono gli Angeli, giunsero insieme i pastori, apparve la stella e vennero i Magi recando i loro doni. E tutti l’adorarono”.

Cleofa rispose: “Non sappiamo forse che venne circonciso come qualsiasi altro uomo?”.

E Ammone: “Certo, fu circonciso essendo vero uomo, ma fu riconosciuto vero Dio dalla profetessa Anna e dichiarato tale dal santo Simeone che esclamò: ‘Ora lascia, Signore, che il tuo servo vada in pace secondo la tua parola’ (Lc 2, 29)”.

Disse Cleofa: “Quando fu cresciuto in età, non è forse vero che sua madre lo perdette e quindi lo ritrovò?”.

Rispose Ammone: “Certo, fu perduto e ritrovato dalla madre perché, come hai detto, era creatura umana, ma disputando in mezzo ai dottori a soli dodici anni di età mostrò d’essere vero Dio”.

Disse Cleofa: “Non ricordiamo, forse, noialtri come anche lui nel deserto fu tentato dal diavolo?”.

Rispose: “Certo, fu tentato dalle diaboliche lusinghe, ma lo fu come uomo purissimo⁶, ed essendo figlio di Dio ebbe sempre la meglio sul diavolo che lo tentava. Dunque, il nostro [Maestro] è Dio più che uomo”.

E Cleofa: “Ecco, ben mi ricordo che, come gli altri, anche lui andò a farsi battezzare da Giovanni”.

Gli rispose Ammone: “Facendosi battezzare, si mostrò nella sua natura umana, ma lo squarciarsi dei cieli e la voce del Padre dimostrarono che è vero Dio e vero Figlio di Dio. Dunque, egli è Dio più che uomo”.

Disse Cleofa: “Essendo stato battezzato come uomo, non è forse vero che nella sua predicazione dovette sopportare molte avversità? che veniva continuamente contraddetto dai farisei?”.

“Anche questo – rispose Ammone – è vero: come uomo fu avversato da molti, ma con quanti miracoli

rispose all'altrui incredulità? Quanti peccatori convertì, quanti pubblicani. E la peccatrice? Non fu lui a convertire la Maddalena? (...)»⁷. Con la dolcezza della sua voce attraeva tutti a sé. Non è forse vero che chiamò Pietro e Andrea, Giacomo e Giovanni dicendo ad essi soltanto: 'Venite dietro a me'. Ed essi, lasciato il padre senza indugio lo seguirono? (Mc 1, 17-18).

E Cleofa, di rimando: "Quello che tu dici è vero. E lo è anche per noi (ohimè dico con dolore) che lo abbiamo seguito abbandonando ogni nostra cosa nella speranza che ci avrebbe dato qualcos'altro in cambio. E ora? Guai a noi! Ora abbiamo perduto lui e le nostre cose e, se pur volessimo tornare sui nostri passi, perderemmo anche la vita per averlo seguito. Meglio, dunque, sarebbe stato per noi proseguire col nostro mestiere (artem nostram) rimanendo in pace col resto del mondo e con la nostra gente piuttosto che seguirlo con tante fatiche e in mezzo a così tanti pericoli, anche se ci avesse promesso il mondo intero e su due piedi ci avesse coronati re dell'universo. E adesso, fratello mio, non vedi come siamo ridotti tra i più poveri, come siamo stati abbandonati e come lo stesso che ci chiamò perché lo seguissimo ci ha ingannati?"

¹ Cleofa, nel testo greco *Cleophas*, lo si trova trascritto, con minore esattezza, "Clèopa"

² Il nome di Ammone non compare nei Vangeli. È dubbio a quale Ammone sant'Ambrogio, citato dal nostro Santo, si riferisca. Una nostra ricerca nella autorevole *Bibliotheca Sanctorum*, tra la congerie di santi e martiri recanti il nome di Ammone, non ha avuto esito. Il nome "Ammone" (*Ammonas*) era usato con frequenza in Egitto essendo uno dei teonimi del Sole

³ Poco più di 11 chilometri, essendo il miglio romano pari a m. 1478

⁴ Si riferisce al *titulus* che Pilato fece apporre alla croce: "*Jesus Nazarenus Rex Iudaeorum*"

⁵ «Alle tre Gesù gridò con voce forte: "Eloì, Eloì, lema sabactàni? che significa "Dio mio, Dio mio, perché mi hai abbandonato?"» (Mc 15, 34)

⁶ «*purissimus*»: è possibile una duplice traduzione: "purissimo", riferito all'assenza di peccati, o riferito alla sostanziale realtà della natura umana del Cristo; in questo caso andrebbe tradotto "essendo uomo in tutto e per tutto"

⁷ Qui il testo è corrotto: «*nonne verbis sui faciebat omnes*», se riferito alla Maddalena dovrebbe recitare: «*nonne verbis suis faciebat omnia*: non è vero che ella faceva ogni cosa secondo le sue parole?»

* Testo tratto da "*La gioia dell'incontro. Manoscritto n. 3 di San Giuseppe da Leonessa*", a cura di P. Orante Elio D'Agostino O. F. M. Capp., pp. 292-299. Edizioni "*Leonessa e il suo Santo*", Convento Cappuccini. Leonessa (Rieti) 2018. (La traduzione dal latino è nostra).

IL MONTE DELLA CROCETTA

Mario Setter

Superata l'ultima, fatica di Fuscello, la strada sospesa curva a destra e lo sguardo si apre sulla vallata. D'estate tutto sembra azzurro, la foschia nasconde i contorni; si riconosce solo la ferita bianca sul Monte della Crocetta che sovrasta Colleverde, un faro via via sempre più nitido. Ormai manca poco. Dopo tanti decenni, il taglio dell'acquedotto con il suo impianto è ancora evidente, la natura non ha ripreso il suo spazio. È visibile sempre anche da Leonessa, dal palazzo comunale, dalla biblioteca e dal chiostro di San Pietro. Anche venendo da nord, ci indica la strada, il suo profilo è inconfondibile: ecco perché è il monte più importante, si vede sempre, il suo castello in cima collegava tutti gli altri, ciechi tra loro.

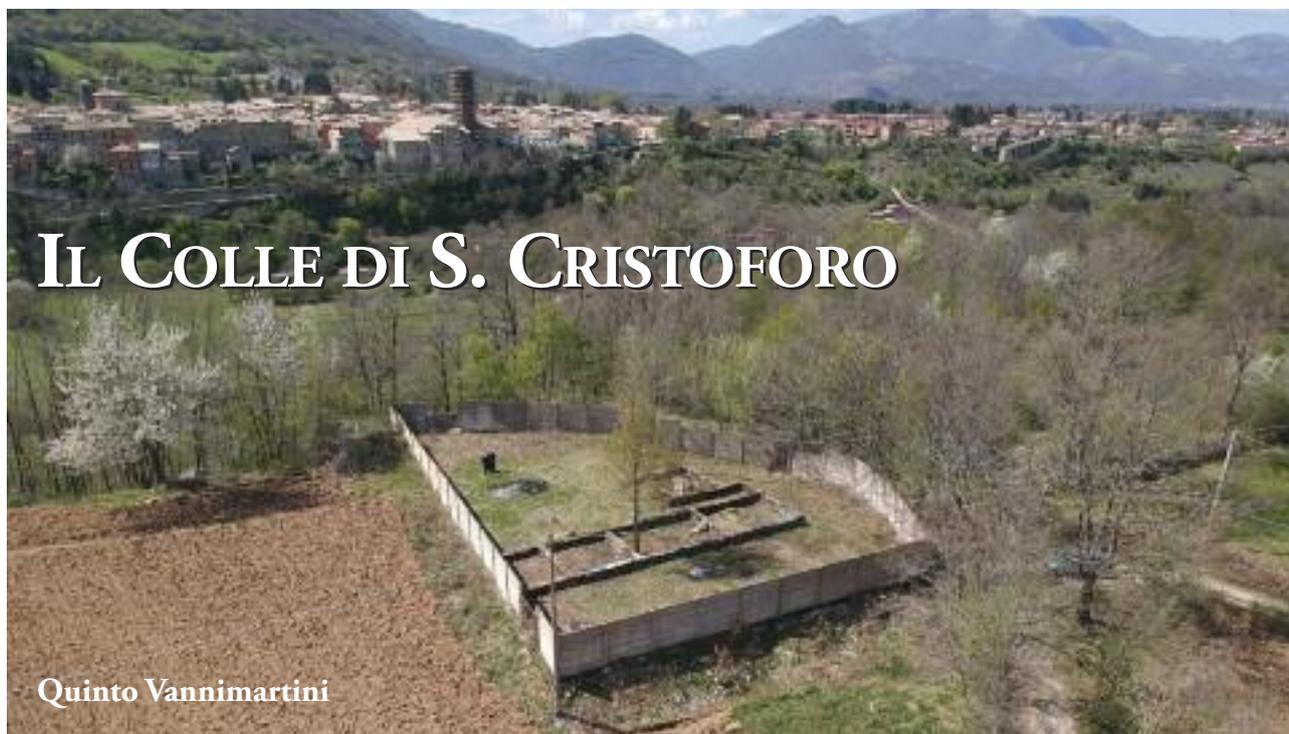
Chi vuole raggiungere la vetta può salire dal bivio prima di Cumulata: la strada è buona. Noi di Colleverde saliamo dritto per dritto dal lato scoperto verso San Clemente: è ripido, non c'è ombra, si può riposare su macigni primordiali che stanno lì proprio alle distanze giuste, mai a terra, l'erba ha lasciato il mondo vegetale e si è trasformata in fil di ferro. Si riprende velocemente; non ho mai capito se i grilli che ti saltano davanti ai piedi ad ogni passo sono sempre gli stessi o si danno il cambio, il falco che ci osserva dall'alto lui sì è sempre lo stesso, volteggia silenzioso. Siamo quasi al taglio orizzontale, quello che si vede anche nella foschia o con la luna piena. Il più è fatto e non ci possiamo smarrire, un punto geodetico nella roccia potrebbe met-

terci in imbarazzo. Qualche anno fa sgorgava una sorgente, natura o un tubo rotto ormai non c'è più. Il prezzo del progresso ci mostra le sue antenne, ma non fa niente. Ora lo sguardo è alla vetta, quella con la grande croce rivolta a Colleverde, una breve stagione è stata illuminata, la notte sembrava sospesa. Il sole picchia ma il vento allevia la calura, con lo sguardo si abbraccia tutta la valle da un lato verso l'Umbria, dall'altro il tramonto sulla Pelosa. Ripetiamo i nomi dei monti e dei paesi come fosse la prima volta. Guardiamo l'incrocio della Moletta con la provinciale. Dalla Saura scende qualcuno e proviamo da quella distanza ad indovinare chi è. Non è oggi. Camminiamo lungo le mura del castello fino a raggiungere l'altra cima di poco più bassa, una croce di ferro battuto guarda verso Vindoli, ricordo dei ferrari. Torniamo indietro; è un tuffo nel medioevo, le due torri, le mura, la chiesa, chissà perché quell'avvallamento, uno dei tanti segreti che stanno lì da secoli.

La discesa è per veri duri, si scende a velocità folle sfidando la gravità, bisogna avere caviglie allenate; il fiato non è un problema, vale l'ultimo preso in cima prima di lanciarsi. È fatta! L'immagine di San Vincenzo è sempre lì, più malandata dell'ultima volta.

Il rientro a casa potrebbe non essere immune da schiaffoni. Non importa, l'impresa è compiuta.

17 maggio 2020 ultimo giorno di quarantena.



IL COLLE DI S. CRISTOFORO

Quinto Vannimartini

La località denominata “Colle di San Cristoforo” si trova sul lato opposto, rispetto alla Città di Leonessa, del torrente Tascino.

Più esattamente si trova a monte e sul lato destro della strada, ora detta “dei passanti” (sostanzialmente la strada che nei secoli passati collegava Leonessa al suo capoluogo L’Aquila...) e nel punto in cui si dipartiva l’antica strada che da Leonessa, conduceva alle frazioni del piano superiore.

La strada “dei passanti”, infatti non tocca nessun abitato attuale, avendo un percorso pedemontano verso est, a monte di Piedelpoggio ed Albaneto e via via anche sotto l’abitato di Favischio, luogo in cui e non a caso esiste una bellissima chiesina isolata dedicata a San Giuseppe da Leonessa, luogo nel quale si svolge annualmente la festa che gli abitanti di quel luogo organizzano.

Sostanzialmente è la strada percorsa dal Santo nel suo tornare ad Amatrice, insieme al nipote padre Francesco Chiodoli (Teodoli) verso la fine (alcuni autori indicano il giorno 29...) del mese di ottobre dell’anno 1611.

Sul “Colle di San Cristoforo” sorgeva una

Chiesa a lui dedicata (San Cristoforo è il patrono dei viandanti e/o viaggiatori) che il Marini, Vescovo di Rieti, nel 1398 già definisce “diruta” come riportato da Vincenzo di Flavio in una delle sue numerose pubblicazioni sulle chiese della Diocesi di Rieti.

Alla fine del 1800, presumibilmente, utilizzando le pietre della chiesa ormai crollata, veniva edificato un edificio che subito dopo verrà utilizzato come “base logistica” del costruendo poligono del Tiro a Segno Nazionale, tanto è vero che detto manufatto è già riportato nelle mappe catastali realizzate con i rilievi del 1912.

Alla fine del 1989, inizio del 1990, su progetto del Demanio dello Stato e nell’interesse del “Tiro a Segno Nazionale”, venivano intrapresi i lavori di ammodernamento della struttura preesistente, ormai anch’essa diruta, demolendo quanto ancora esistente a livello di edificio, livellando l’intera area di sedime, recintandola con pannelli prefabbricati in cemento per una altezza di circa due metri e cinquanta centimetri e realizzando all’interno di detto recinto le fondazioni, la maggior parte fuori terra, ed alcuni tratti solo interrati, in travi di ce-

mento armato della sezione costante di centimetri quarantacinque di altezza e centimetri quaranta in larghezza.

Tali fondazioni dovevano essere la base degli edifici ed impianti necessari per la realizzazione del nuovo impianto per lo svolgimento dello sport del tiro a segno e per l'esercitazione e l'uso delle armi da fuoco da parte delle forze di polizia e per le polizie private.

Il forte movimento di opposizione popolare che non vedeva di buon occhio il fatto che un luogo che tutta la popolazione, comunque, riteneva "sacro" in quanto legato alla specialissima benedizione del "suo San Giuseppe", venisse utilizzato per scopi che se pur legalmente legittimi, mal si conciliavano con la sopradetta e spiegata sacralità del luogo, fece sì che i lavori vennero fermati ed il luogo è rimasto inutilizzato ed incustodito sino all'anno 2019, quando il Demanio dello Stato (Ente proprietario) ne decise la vendita all'asta.

L'immediato, deciso e determinato intervento del Parroco frate Orazio Renzetti, ne ha consentito, pagandone il prezzo, l'acquisizione al patrimonio della Parrocchia San Giuseppe da Leonessa.

Il presente e progettato intervento, quindi, vuole recuperare all'uso libero e pubblico un luogo che oltre alla spiegata sua particolare sacralità, fa godere a meno di un chilometro dal Capoluogo, un particolare e vasto panorama, in un ambiente immerso nel verde e da questo schermato verso i rumori ed i disturbi della vita moderna.



Luogo ideale, quindi, per appartarsi a pregare, a riflettere, a leggere, a fare quanto è possibile fare in un luogo difficilmente disturbato da tutte quelle "invadenze" che la vita moderna ci ha abituato a sopportare.

I fedeli di San Giuseppe da Leonessa, troveranno qui un luogo in cui ritrovare e sentire la presenza del Santo concittadino.

Descrizione del progetto.

L'intenzione è quella di evidenziare, seppure in modo sommario e del tutto ipotetico, l'area della "Chiesa di San Cristoforo" mediante pochi tratti di muratura che si intende "rialzare" unitamente alla pavimentazione in basolato rustico, quasi a voler rappresentare fisicamente l'area di sedime della preesistente Chiesa di San Cristoforo; tale intervento, va a poggiare i tratti di muratura in elevazione

sulle predette fondazioni realizzate negli anni 90, riempiendo con materiale arido l'interno delle "vasche" di fondazione, su cui, secondo l'uso antico, verrà realizzato un basolato con pietre sommariamente piane, ma unite da terreno vegetale stabilizzato.

Inoltre, l'area verrà attrezzata con panchine che verranno poste in posizione tale da far godere il panorama stupendo su Leonessa e quanto la circonda e poter consentire uno "spazio" di raccoglimento e riflessione personale.

L'area complessiva sarà recintata con una struttura in legno, giova chiarire tuttavia, che tutta l'area dovrà essere "libera" e facilmente accessibile da tutti (anche i due modesti cancelli, pur essi in legno, avranno una chiusura a chiavistello sem-

plice con automatismo a richiamo a contrappeso...) e, quindi, la prevista recinzione in legno, andrà, sostanzialmente, a sostituire – certamente in maniera molto meno impattante - la attuale recinzione anche nel suo andamento e riguarderà il solo tratto livellato del terreno, rimanendo i lati residui con la loro vegetazione, bonificata e tenuta curata; per consentire una cura efficace e costante del terreno ed anche per le necessità dei frequentatori, verrà posta in opera una fontanina di acqua potabile (la relativa condotta transita esattamente sotto il detto terreno) con rubinetto a pulsante.

Sul vertice a sud-ovest dell'area, verrà ubicato un rustico altare per le celebrazioni che vi si potranno svolgere soprattutto nel periodo estivo. Sul lato destro dell'altare, verrà posta in opera un grande croce metallica che oltre al significato "normale" vuole anche rappresentare l'abbraccio della Fede e lo sguardo verso il Cielo del credente.

Sul lato sinistro dell'altare, verrà realizzata una porta bifronte che vuole rappresentare il momento del passaggio e del saluto e della conseguente commovente benedizione nel momento del commiato del Nostro amato San Giuseppe, dalla Sua città e dai suoi abitanti "presenti, assenti e futuri...".

Una lapide posta di fianco a tale immaginario punto del saluto, riporterà incisa l'esatta frase che le testimonianze dell'epoca riferiscono pronunciata dal Santo in quella occasione e che tutti i Leonessani conoscono bene fin da bambini.

Una parte delle esistenti fondazioni, verranno demolite, mentre verranno conservate le tre "vasche" centrali, in una delle quali verrà realizzato un piccolo monumento a ricordo dei "Figli in Cielo", mentre le altre, una volta riempite di buona terra, verranno utilizzate come aiuole fiorite intervallate da piante sempreverdi basse.

Tutta l'area non occupata dalle opere verrà tenuta a prato, curandone il raccordo con i terreni sul lato posteriore e con le sponde scoscese e boscate sul lato ovest e sul lato nord.

Le alberature esistenti sul lato a confine con la strada, quello più scosceso e non utilizzabile, verranno conservate, liberandole della vegetazione di sottobosco e delle ramaglie basse.

Per quanto non detto nella presente relazione tecnica e/o non risultante di facile comprensione, se ne assicura una puntuale e precisa realizzazione nel pieno rispetto del luogo, di quanto in esso persistente nei secoli passati e nell'intento di realizzare quello che con passione ed amore si è voluto chiamare "Colle della Benedizione". Trattandosi, quindi, di sistemazione del terreno superficiale, senza alcuna realizzazione di edificazione, comunque considerata, il progetto del presente intervento, essendo escluso dall'autorizzazione paesaggistica semplificata, è stato già depositato in forma di SCIA presso il Comune di Leonessa unitamente ai documenti di rito.

Leonessa, li 14 maggio 2020



GRAZIE SAN GIUSEPPE

Mi chiamo Rosina, sono di Roma e ho degli amici che hanno una casa a Leonessa. Ho avuto modo di visitare il santuario di San Giuseppe durante un fine settimana programmato per andare a Cascia, visto che sono molto devota di Santa Rita. Sono rimasta molto affascinata dalla vita del Santo Giuseppe e ho promesso che sarei ritornata con più calma in questo splendido paese.

Una mattina di febbraio di qualche anno fa (circa 5/6 anni, non ricordo bene) mi sono alzata molto presto, lavoro come portantina alla Casa di cura San Feliciano a Roma. Per raggiungerla devo fare un lungo tratto di strada percorrendo il Raccordo. La strada era gelata ed io senza rendermene conto ho perso il controllo della mia vettura, presa dal panico e dalla paura non capivo cosa stesse succedendo: volteggiavo su me stessa e sbattevo da una parte all'altra del *guard rail*. Pensavo di essere giunta alla fine finché la macchina non si è fermata.

I soccorritori hanno dovuto lavorare molto per tirarmi fuori da quelle lamiere contorte ma io ero viva e soprattutto non mi ero fatta neanche un graffio. Quando finalmente sono riusciti a tirarmi fuori un ragazzo del soccorso, non ricordo bene se fosse un vigile del fuoco, mi disse: "Signora lei è stata miracolata vada a vedere quale santo oggi l'ha protetta!".

Non ho avuto neanche il bisogno di essere portata in ospedale, solo tanto spavento, ma la mia macchina da buttare. Tornata a casa mi sono tornate in mente le parole di quel ragazzo. Ho preso il calendario ed era il 4 Febbraio... non penso sia necessario dirvi chi è che mi ha salvato.

Ho chiesto che venisse celebrata una messa di ringraziamento proprio lì al Santuario e poi sono tornata più volte a ringraziare il Santo Giuseppe di persona. Oggi prego che presto il Santuario venga riaperto e lui possa tornare tra i suoi fedeli.

Sia lodato San Giuseppe!

Rosina Maffi

Errata corrige

La Redazione si scusa con il regista Alessandro Cavoli, autore della testimonianza dello scorso bimestre, per aver erroneamente confuso il cognome.





Frate Carmine: Incontriamo Francesco Climinti di anni 33, che vive a Casale dei Frati e si occupa di apicoltura. Francesco, la tua passione per le api, da dove nasce e come si è sviluppata l'idea di una piccola azienda di apicoltura?

Francesco: L'attività è recente, in quanto è nata appena 5 anni fa, per gioco! Ovvero il padre di mio cognato ha avuto sempre le api per hobby e mi ha regalato un piccolo sciame. La cosa ha cominciato ad interessarmi e così l'anno successivo ho comprato altre tre famiglie che hanno prodotto 15 chili di miele! Purtroppo durante l'inverno, non avendo avuto la dovuta accortezza, le api sono morte tutte, ma non mi sono dato per vinto. L'anno successivo ho comprato nuovamente tre famiglie di api e ho iniziato a documentarmi mediante libri e ricerche su internet per apprendere l'apicoltura in modo da non ripetere gli stessi errori. Usando maggiori accortezze sono riuscito così a raccogliere circa 30 chili di miele e questo mi ha dato molta soddisfazione! L'anno successivo, così ho deciso di iscrivermi ad un corso di apicoltura che ho frequentato a Montisola

(RI) e lì ho appreso le conoscenze essenziali del mestiere, mettendomi così al riparo dagli sbagli grossolani compiuti agli inizi della mia attività. Tuttavia, l'esperienza sul campo è insostituibile e ne ho avuto prova dal fatto che nonostante le attenzioni non sono riuscito a prevenire gli sciami, che hanno ridotto ai minimi termini gli alveari, tanto da doverne acquistare altre per incrementare le famiglie esistenti e per formarne delle nuove. Da quest'anno inoltre mi sono registrato alla ASL, ho registrato tutte le famiglie, ho messo su anche un piccolo laboratorio di smielatura e sono in fase di preparazione le etichette per il confezionamento dei vasetti del miele. Attualmente ho raggiunto il numero di 35 famiglie e ho già smielato una prima volta, data l'abbondante fioritura di tarassaco nel periodo primaverile, con ottimi risultati.

C. Da quanto mi racconti scorgo tanta passione che ti ha spinto a ricominciare senza scoraggiarti e lasciar perdere!

F. Sì, perché mi son detto che se altri riescono, perché non dovrei riuscirci anch'io? Inoltre ci sono delle difficoltà oggettive imposte proprio dal clima

del nostro altipiano. A mille metri di altitudine l'inverno è molto lungo e questo costringe le api ad un ampio periodo di inattività, per quanto questo offra però dei vantaggi importanti dal punto di vista della qualità del miele.

C. Francesco, la tua passione si innesta su una tradizione agricola consolidata di famiglia, puoi far conoscere ai nostri lettori il retroterra della tua nuova esperienza?

F. Vivendo in una piccola frazione di Leonessa qual è Casale dei Frati, sono completamente immerso nella natura e sono ovviamente portato più di un giovane di città a ritrovarmi piacevolmente in essa, inoltre l'attività della mia famiglia è stata sempre l'agricoltura e l'allevamento. In particolare alleviamo chianine da carne e un piccolo numero di cavalli, per passione. Questo lavoro ci permette di vivere, tuttavia ho pensato di integrare l'azienda di famiglia con qualcosa di nuovo e di mio che è appunto l'apicoltura. Un modo per uscire anche dallo stereotipo leonessano dell'allevamento bovino e della coltivazione di patate. Quindi da una parte il desiderio di implementare l'attività di famiglia e dall'altra la scoperta delle api - che si sta rivelando una vera e propria passione -, mi hanno indotto ad intraprendere questa nuova esperienza. Tra l'altro, mi sono accorto che stare con le api mi rilassa molto, quando sono in apiario o alle arnie, il tempo vola senza che me ne accorga, mi succede alle volte di saltare addirittura i pasti tanto sono preso dal mio lavoro.

C. insomma, sei un amante della natura, ami la tua terra e sei evidentemente convinto che possa offrirti il necessario per vivere, per cui credi valga la pena fare questa scommessa con te stesso!

F. Esatto, amo il territorio, le mie montagne e credo che questa terra possa offrirmi il necessario per vivere. È ovvio che solo con l'apicoltura non potrei vivere, ma è una passione, che unita al resto dell'attività mi permette una vita dignitosa. L'apicoltura, infatti, come già dicevo, s'innesta nell'attività già esistente della mia famiglia e che i miei genitori hanno pensato di intestare a me nel 2018. È stato quello il momento in cui ho cominciato anche a

mettere più impegno nel mio lavoro. Vorrei quindi puntare sull'apicoltura senza tuttavia abbandonare l'allevamento bovino.

C. nell'ambito dell'apicoltura sei un giovane apprendista, avviato da poco mediante corso di formazione, ma devi acquisire esperienza sul campo. Hai trovato dei maestri a cui poter fare riferimento?

F. A dire il vero no, anche se qui a Leonessa ci sono alcuni apicoltori amatoriali. Quindi ritengo importante la formazione da coltivare mediante lo studio di testi del settore e corsi di formazione specifici, sto pensando infatti, di frequentare un ulteriore corso di approfondimento. Sarebbe certamente utile trovare un maestro di esperienza al quale poter fare riferimento, ma al momento devo darmi da fare da solo; non posso contare neanche sull'aiuto dei miei familiari perché hanno paura delle api.

C. Tu come ti rapporti con le api?

F. All'inizio anch'io avevo un po' di paura perché i pizzichi fanno male, ed è scontato che qualcuno ne prenda! Invece adesso vado molto più disinvolto, forse perché ho acquisito anche un po' più dimistichessa e sicurezza e, me ne rendo conto dal fatto che i pizzichi sono diminuiti! Faccio un esempio: se il primo anno andavo bardato fino ai capelli con stivali, tuta intera, guanti doppi, ora invece vado tranquillamente a mezza tuta e con i guanti per i piatti. Mi muovo con una tale naturalezza e calma che le api rimangono tranquille lasciandomi lavorare indisturbato: siamo diventati amici! Sì, è un mondo molto particolare quello delle api, nel quale devi gradualmente entrare e farti accettare. Ora lo sto conoscendo più da vicino e sono affascinato dalla loro organizzazione che è un vero e proprio microcosmo! Poi non è vero che comandi la regina, comandano tutti, ovvero ciascuno compie meticolosamente il proprio ufficio in stretta correlazione con le altre api. La regina provvede soprattutto alla riproduzione.

C. Raccontaci ora la storia del miele!

F. Bene, seguiamo il calendario per osservare le varie fasi della vita dell'alveare e quindi della produzione del miele. Essendo qui ad una altitudine di mille metri, i mesi invernali sono molto freddi e

quindi le api rimangono ferme e in blocco di covata, cioè la regina non cova, mentre a febbraio con i primi pollini del nocciolo, inizia la prima attività di importazione dei pollini con i quali viene nutrita la regina che deposita le uova da cui nasceranno le nuove api. Queste andranno a rinnovare l'alveare sostituendo le api invernali che hanno una vita più lunga rispetto alle altre: se normalmente il ciclo vitale di un'ape è di 40 giorni, quelle invernali vivono mediamente anche tre o quattro mesi. Dopo 21 giorni di covata nascono le nuove api operaie, pressappoco nel mese di marzo, quando per l'abbondante fioritura è disponibile una maggior quantità di polline e nettare e la famiglia ha il nutrimento necessario per moltiplicarsi e crescere. Si arriva così verso aprile/maggio ed è il periodo della sciamatura. Ovvero, il momento in cui si formano nuove famiglie per sovrannumero di api nell'alveare. Accade in questi mesi perché è il periodo di maggior abbondanza di pollini, la famiglia che sciamata trova così cibo a sufficienza per strutturare un nuovo alveare. La sciamatura è "la rognà" dell'apicoltore, perché impoverendosi gli alveari si riduce anche la produzione di miele, quindi bisogna vigilare per evitare che sciamino e qualora dovessero sciamare, occorre fare del tutto per recuperarle. Ma torniamo al miele: quando il nido delle api è pieno di miele si aggiungono i melari nella parte superiore dell'arnia, dove le api andranno a depositare il nettare in sovrappiù. Una volta pieno il melaro e percolato - cioè quando le cellette sono state richiuse con la cera dalle api -, allora si può smielare perché il miele è maturo. La smielatura consiste nient'altro che nella rimozione del copercolo, ovvero della chiusura di cera sulle cellette contenenti il miele, nell'inserimento dei telaini carichi di miele nella centrifuga e nella raccolta nei maturatori (fusti d'acciaio) nei quali il miele decanta una decina di giorni. Si verifica l'umidità del miele che deve oscillare tra il 17-18 % in modo che il miele non fermenti e si imbaratola.

C. torniamo per un istante sul fenomeno della sciamatura, puoi descriverla ulteriormente, a cosa è dovuta?

F. Al sovrannumero di api! La regina emette una

sostanza (feromone) che attrae le api e tiene unita la famiglia. Quando a primavera le api si rinnovano e crescono numericamente per giungere a un numero di circa 50/60mila, il feromone dell'ape regina non è più in grado di trattenerle tutte, quindi queste sciamano. Ma la sciamatura viene preparata, infatti, le api creano delle celle reali e nutrono alcune larve per farne delle regine. Solitamente le pupe vengono nutrite tre giorni con pappa reale e poi soltanto con nettare e polline, invece le api destinate a diventare regine vengono nutrite sempre a pappa reale, così da crescere più delle altre e da poter essere fecondate. Una volta nata la nuova regina la vecchia sciamata con le vecchie api. Dentro l'alveare rimane così la nuova regina vergine che verrà fecondata dai fuchi. Ci possono essere anche più regine che sciamano. I fuchi nascono prima della regina, e successivamente la feconderanno. Dopo il volo nuziale la regina viene fecondata e deposita nuove uova.

C. Come si presenta questa stagione per il miele?

F. La primavera è stata buona e c'è stata una grande fioritura di tarassaco, il mese di giugno invece essendo piuttosto piovoso probabilmente limiterà la produzione del miele al solo fabbisogno dell'alveare, ma tutto sta come evolve la stagione.

C. Passiamo a trattare un secondo aspetto e cioè la cura delle api. Puoi descrivere cosa richiede e in cosa consiste?

F. Qui entra in gioco la professionalità dell'apicoltore: un professionista è sufficiente che visiti le api una volta alla settimana, per un neofita come me è necessario anche tutti i giorni, anche se ora ho diradato le visite e vado ogni tre/quattro giorni. Bisogna monitorare molto gli alveari perché va verificata la salute della regina, accertato che covi, che le api preparino le celle reali e se ci sono malattie. Le malattie sono tantissime, ad es. covata calcificata, covata a sacco, nosema, peste americana, peste europea e varroa. Quest'ultima soprattutto è la causa principale della morte delle api. In pratica è un parassita che attacca le api.

C. Tu per le cure hai fatto una scelta biologica?

F. *Non sto in biologico perché per tenerle bene bisognerebbe cambiare la cera dei telaini ogni due anni, la cera biologica non se ne trova tantissima. Vorrei però passare al biologico autoproducendo la cera; di fatti la produco ma non ho la stampante per i fogli cerei. Poi per essere in biologico bisogna assicurare che il bottinamento delle api avvenga su fioritura biologica. Tenuto conto che l'ape si muove in un raggio di tre chilometri è difficile garantire questo. Bisognerebbe portarle in un luogo isolato.*

Per quanto riguarda la varroa utilizzo i trattamenti biologici che consistono nel blocco di covata in estate e nell'utilizzo dell'acido salico (un liquido che viene spruzzato sui telaini e soffoca la varroa) e, in inverno sempre blocco di covata (la regina viene isolata, personalmente la metto separata con un telaino lasciandola covare, ma buttando le uova che sono infette).

C. Esiste qui la vespa vellutina?

F. *No quella no, ma c'è il calabrone che fa molti danni nei mesi di agosto/ottobre. La prima forma di tutela è quella di rimettere le porticine alle arnie, per cui le api passano e i calabroni no, ma non risolve il problema, perché s'insediano davanti all'arnia e uccidono le api. Ci sono altri ritrovati come delle bottiglie particolari che intrappolano i calabroni, ma*



non sono molto efficaci. È un grande problema.

C. Un terzo aspetto: la commercializzazione del prodotto.

F. *Inizialmente è stato facile perché il quantitativo era minimo e l'ho regalato ai familiari ed amici, adesso devo cercare di farmi conoscere pubblicizzando il mio prodotto.*

C. Hai un punto vendita?

F. *Sì, praticamente coincide con il mio laboratorio a Casale dei Frati. È una piccola realtà che comunque mi dà molta soddisfazione.*

C. *Quello che ci hai raccontato Francesco, informa i nostri lettori sulla tua storia e sui primi passi mossi nel fantastico mondo*

delle api. La nostra intervista ha lo scopo di farti conoscere, ma anche l'obiettivo di comunicare ai giovani che l'apicoltura è una passione che vale la pena incentivare, perché promuove una economia sostenibile. La tua testimonianza ci auguriamo quindi che possa incoraggiare anche altri a credere che questo territorio è un patrimonio da valorizzare e custodire conservando e implementando gli antichi mestieri così ben armonizzati con la natura che qui vive rigogliosa e bella!

Grazie Francesco!

Festa di classe

I nati del 1945 desiderano festeggiare insieme il settantacinquesimo compleanno domenica 2 agosto ritrovandosi insieme nella chiesa di san Francesco alle ore 11,30 per una Messa di ringraziamento. Ai fini dell'organizzazione si prega di riferirsi ai seguenti recapiti telefonici:

Carla Iacobini: 339.4688410

Cristoforo Antonelli: 339.2225305



I GRANI ANTICHI

Luigi Nicoli

Luigi Nicoli

Convenzionalmente con il termine “grani antichi” si intendono quei grani coltivati prima degli anni '60 dello scorso secolo. Si tratta di una convenzione ormai entrata nell'uso, ma non del tutto corretta.

Poiché accomuna grani relativamente recenti ottenuti da incroci - come il Senatore Cappelli - e grani antichissimi come il Timilia e soprattutto il grano Etrusco coltivato anche nel nostro altopiano.

Da 7000 anni il grano costituisce la base dell'alimentazione per la maggior parte della popolazione mondiale.

La coltivazione del frumento è profondamente mutata negli ultimi decenni, con l'avvento della cosiddetta Rivoluzione Verde che, a partire dalla seconda metà dello scorso secolo, ha privilegiato la coltura di cereali geneticamente modificati - per una resa maggiore - con il relativo uso di fertilizzanti e fitofarmaci. Questi grani contengono una quantità di glutine più elevata e di scarsa qualità, con tutti i problemi che ne derivano per la nostra salute: intolleranze e celiachia. In massima parte, inoltre, sono importati da paesi esteri, con tutte le conseguenze negative relative all'uso di pesticidi, al trasporto e allo stivamento. L'Italia importa più di un milione di tonnellate di grano all'anno dal Canada, dove gli agricoltori fanno ampio uso di glifosato. In Italia, invece, è vietato poiché per lo Iarc (l'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro) è un probabile cancerogeno. Questo erbicida non servirebbe neanche a molto, dato che il nostro

sole secca naturalmente le spighe. Eppure ogni anno aumentano gli ettari di terreno non seminato a grano, in quanto per gli agricoltori italiani è più conveniente non farlo. Così abbiamo il paradosso che importiamo grano dal Canada coltivato con tecniche che in Italia sarebbero illegali e diamo incentivi ai nostri agricoltori per non seminare.

Il pane e la pasta di cui ci nutriamo, generalmente, sono preparati con farine di bassa qualità - ricavate da questi grani importati - nonostante sul territorio nazionale sia possibile coltivare grani con alto valore nutritivo.

Per reazione a questo tipo di mercato stiamo assistendo ogni anno al recupero dei “grani antichi”, scartati con l'affermarsi della Rivoluzione Verde perché poco produttivi e difficili da forzare. Sono tornati così ad essere coltivati frumenti come il Timilia, il Solina, il Saragolla, il Gentil Rosso, il Senatore Cappelli, il Khorasan, il Grano Etrusco ecc, che solo pochi anni fa rischiavano l'estinzione, sono diventati popolari e ricercati per la loro qualità. Per quanto riguarda il Lazio la capitale del frumento è Rieti, dove lavorò il famoso genetista Nazareno Strampelli, che con la sua battaglia del grano operò una vera e propria rivoluzione agricola. Anche a Leonessa esistevano, a partire dagli anni '30, alcuni campi sperimentali per la coltura di cereali, voluti dallo studioso. Vi si coltivavano, oltre che varietà famose come il Rieti, alcune specie molto probabilmente locali come il Cambio e il Tilia.

Una riscoperta di varietà antiche più adatte

alla montagna, è avvenuta recentemente a Ponzano di Cittaducale dalla Cooperativa Talarù. Raccontano i fondatori Miguel e Alessandra di aver cercato le varietà antiche seminate, chiedendo agli anziani. Così hanno recuperato il Rieti, il Terminillo, il Verna, il Frassineto e la Biancola. Tutti grani di collina e montagna, tranne il Rieti.

Anche nel nostro altopiano vi sono aziende agricole che stanno producendo farine con grani antichi. L'azienda di Domenico Vanni di Terzone dal 2014 coltiva varietà come l'Autonomia B (varietà di grano tenero, coltivata in Umbria, ottenuta alla fine degli anni '30 da un incrocio del Frassineto con il Mentana); il Terminillo (un grano che Nazzareno Strampelli ottenne agli inizi del '900 incrociando il Rieti con la Segale, ottenendo così un grano decisamente rustico e resistente alla ruggine); il Senatore Cappelli frumento duro, autunnale, medio-precoce, ottenuto da Nazareno Strampelli attraverso selezione all'interno di una popolazione nordafricana, coltivato in tutto il mezzogiorno, a ogni quota, poco soggetto all'allettamento, mediamente resistente alla stretta e molto alle ruggini.

Le altre due aziende che coltivano grani antichi sono: il "Sambuco" di Ivan Cordisco che produce il Solina e il Senatore Cappelli con sede a Villa Berti; quella di Stanislao Risa che coltiva una varietà antichissima, il Grano Etrusco, in località Selva Piana. Il nome latino è "*Triticum turgidum*", un antenato del grano duro moderno, originario del medio oriente, nella fascia compresa tra l'Anatolia e l'Altopiano iranico e tra l'Egitto e la Mesopotamia: è il famoso Grano degli Egizi o del Faraone.

In Italia era presente già al tempo degli Etruschi da cui ne deriva il nome. Alcuni semi originali sono stati recuperati da alcune tombe etrusche ritrovate nella zona di Volterra (Pisa).

Rispetto ad un grano comune (*Triticum vulgare*), contiene dal 20 al 40% di proteine in più, e percentuali più elevate di aminoacidi, vitamine e minerali tra i quali un alto contenuto di selenio: minerale dalle capacità antiossidanti. Addizio-

nato, al vantaggio di essere altamente digeribile, rappresenta anche un'ottima alternativa per molte persone intolleranti al grano comune.

Anche come dimensione, il chicco del Grano Etrusco è due/tre volte superiore rispetto al chicco del grano comune. Tenuto in ammollo per una notte e cotto è eccellente per insalate o zuppe.

Ma perché scegliere i grani antichi?

“Sono più salutari: innanzitutto perché non vengono coltivati con fertilizzanti chimici, i quali li danneggiano anziché aiutarli (mentre i grani moderni sono sviluppati per dare il meglio proprio in presenza di concimi azotati). In secondo luogo, vista la produzione più ridotta, la filiera di trasformazione è artigianale o semiartigianale: questo significa che il prodotto viene lavorato più lentamente e a temperature più basse che non denaturano i nutrienti. Infine esistono anche studi scientifici che dimostrano il loro maggiore contenuto in sali minerali e vitamine.

Sono più digeribili: perché hanno una forza minore e un indice di glutine più basso (per questo sono anche più difficili da lavorare).

Prevengono le intolleranze: sulle differenze nella struttura del glutine molto si è discusso e molto si discuterà ancora, ma fino ad oggi le ricerche fatte sulla popolazione (e non in laboratorio imitando la digestione umana, che è a detta degli scienziati impossibile da riprodurre in vitro) suggeriscono che i grani antichi irritano l'intestino meno di quelli moderni. Se sia dovuto al glutine non è ancora chiaro, per questo oggi non si parla più di intolleranza al glutine ma di intolleranza al grano.

Sono più buoni: se chiedete a un mugnaio vi dirà che si possono distinguere molti grani antichi dal profumo che si sprigiona durante la molitura, mentre i grani moderni sono poco profumati. Inoltre la filiera di produzione artigianale o semiartigianale dei grani antichi dà vita a prodotti più gustosi anche per via delle lavorazioni di qualità più alta, mentre le varietà moderne pensate per le produzioni industriali vengono generalmente usate in prodotti di qualità medio-bassa” (Matteo Lusiani internet).

LE RICETTE DI NONNA FILOMENA

Forse non tutti i nostri lettori sanno, che "nonna Filomena" non è solo un nome convenzionale per intitolare la rubrica di cucina leonessana,

ma è una persona in carne ed ossa!

Le sue ricette, puntualmente correlate con gli articoli di botanica e agronomia di Luigi Nicoli,

rispecchiano la genuina tradizione culinaria leonessana,

di cui Filomena è autorevole interprete.

La sua lunga esperienza in cucina, è iniziata quando giovane sposa si trasferì a Leonessa, dalla vicina Ruscio di Monteleone di Spoleto.

Qui, nella "Trattoria Alesse", trovò oltre che una seconda mamma, una vera maestra di cucina nella persona di Felicetta, con la quale ha condiviso per lunghi anni l'attività, raccogliendone il testimone.

Oggi, libera dall'impegno pressante del lavoro, può dedicarsi completamente alla famiglia oltre che ad una molteplicità di iniziative di volontariato.

La Redazione è grata a Filomena per il contributo delle sue ricette, sempre puntuale e atteso dai nostri lettori.

Le auguriamo di poter a lungo deliziarci con le sue ricette che tramandano gli antichi sapori della nostra terra!

SFUSELLATI CON FARINA DI GRANO TIPO "00"

(Impasto per 4 persone)

Ingredienti per l'impasto

500 gr Farina tipo "00"

1 uovo

150 ml di acqua

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per qualche minuto.

Tagliare dei piccoli "gnocchetti" di circa 2 cm, Avvolgere ogni gnocchetto intorno ad un ferretto da calza (meglio se di sezione quadrata) e stendere la pasta fino ad ottenere lo sfusellato.

Ingredienti per il sugo

2 hg di salsicce

2 hg di spezzatino di maiale

1 hg di macinato di vitella

2 hg di pecora

1 lt di passata di pomodoro

Sale, pepe, olio e peperoncino q.b.

1 hg di pecorino grattugiato.

Procedimento

Cuocere in padella le varietà di carne con sale, pepe, olio e peperoncino

Aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere

Mantecare il tutto con la pasta precedentemente lessata.



FREGNACCE CON FARINA DI FARRO

(Impasto per 4 persone)

Ingredienti per l'impasto

250 gr Farina di farro

200 gr Farina tipo "00"

2 uova

1 bicchiere di acqua

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per qualche minuto.

Tirare una sfoglia spessa e tagliare a strisce.

Tagliare dei triangoli irregolari.

Ingredienti per il sugo

200 gr di funghi

200 gr di salsicce

Aglione, olio e peperoncino q.b.

Procedimento

Cuocere in padella i funghi a pezzetti con olio e aglio.

Aggiungere la salsiccia sbriciolata e il peperoncino e lasciar cuocere.

Mantecare il tutto con la pasta precedentemente lessata.

Ringraziamo l'Azienda Agricola di Villa Berti "Il Sambuco" per la fornitura delle farine.



MALTAGLIATI CON FARINA DI GRANO SOLINA

(Impasto per 4 persone)

Ingredienti per l'impasto

500 gr Farina di grano solina

4 uova

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per qualche minuto.

Tirare una sfoglia spessa.

Avvolgere la pasta nel mattarello e tagliare per la lunghezza ottenendo delle strisce sovrapposte.

Tagliare a mo' di tagliatelle.

Ingredienti per il sugo

2 hg di grassomagro

1 bustina di zafferano

2 hg di ricotta

1 hg di parmigiano

Cipolla, sale, pepe, olio q.b.

Procedimento

Sfriggere il grassomagro con la cipolla

Unire la ricotta e lo zafferano

Aggiungere sale e pepe e parmigiano

Mantecare il tutto con la pasta precedentemente lessata.

LU PRINCIPINU

XII-XIII CAPITOLO

Galafrò Conti

Lu pianeta che vinìa doppo era abbitatu da u' mbriacone.



‘Sta visita fu corta, corta, ma abbastò pe’ ffa’ pija’ l’accoru a lu principinu.

“Que st’a ffa’?”, domannò all’umbriacone, che stava zittu, zittu denanzi a ‘na cretenza de buttìje vote e a ‘n’ara de buttìje piene.

”Bravu!”, responnette lu mbriacone ‘m po’ remissu.

“Perché bbivi?”, jè domannò lu principinu.

“Pe’ scordamme de tuttu”, responnette de novu.

“Pe’ scordatte de que?”, fece lu principinu a lu mbriacone, che già jè cuminciava a ffa’ pena.

“Pe’ scordamme che me ne vergogno”, jè cunfidò lu mbriacone abbassanno la capoccia.

“Ma de que t’ha’ da’ vergogna?”, repijò lu principinu che lu vulìa aiuta’.

“Me vergogno de bbeve”, fece e po’ s’ammutulì.

Lu principinu se ne jette tuttu cunfusu.

“Viji grossi so’ propiu tantu, tantu strani,” se repitìa pe’ tuttu lu viaggiu.

Lu quartu pianeta era abbitatu da ‘n affarista. Vistu tinìa tantu da fa’, no rizzò la capoccia nemmancu quanno arivò lu principinu, che jè fece: “Bon ggiorno signurinu, te ss’è smorzata la sicaretta.”

“Trene più du’ fa cinque; cinque più sette fa dodeci; dodeci più trene fa quindici. Bon ggiorno. Quindici più sette fa ventidu’; ventidu’ più sei fa ventotto. Non tengo tempu pe’ reppicciàlla. Ventisei più cinque fa trintunu. Uff! Allora ha’ da fa’ cinquecento e ‘n mijone seicentoventidu’ mila settecento trentunu”.

“Oh! Sta’ sempre lli? Cinquecento e ‘n mijone de... no lo saccio più. Tengo cusci tantu da fa’! So’ ‘n omo seriu, pricisu, mica me spasso co’ le scemate! Du’ più cinque: sette...”

“Cinquecento e ‘n mijone de que?”, jè refece lu principinu, che non avìa mai lasciatu perde quanno s’era fissatu co’ ‘na domanna.

L’affarista rizzò la capoccia e jè desse: “So’ cinquantaquattr’anni che àbbito su ‘stu pianeta e so’ statu mpurtunatu solu tre vòte. La prima vòta è capitatu ventidu’ anni fa da ‘n scarabbéu che chi sa da ddo’ s’era cascatu. Facìa ‘n casinu che lèvate e co’ ‘n addizione ce so’ fatti quattro sbàji.”

E sequetò: “La seconna vòta è successu undeci anni fa, perché me pijaru li rommatismi. No’ me movo mai, non tengo tempu de ij girenno. Io so’ unu seriu. La terza vòta.... eccola! Allora dicìo cinquecento e ‘n mijone”

“Mijòni de que?” Refece lu principinu.

L'affarista se capacitò che non se putìa sarva' e jè fece: "Mijoni de velle piccole cose che que vòta se vidu su 'n célo".

"De mosche!"

"None, de cose piccole che sbrillùccicanu".

"De api?", jè fece lu principinu.

"Ma que sta' ddi'. De velle piccole cose dorate che fau gira' la capoccia a viji che stau sempre senza fa' cosa. Ma so' 'n cristianu seriu, io! Non tengo mica tempu de sfarfalla".

"Ah! de stelle?"

"Jè l'ha' fatta. De stelle!"

"E que ce fa' co' cinquecentomijoni de stelle?"

"Cinquecento e 'n mijoneseicento ventidu' mila settecentotrentunu. Io so' 'n omo seriu, so' 'n omo pricisu."

"E que te ne fa' de tutte sse stelle?"

"Que me ne faccio!"

"Scine".

"Cosa, ce le tengo."

"Tu ce tie' le stelle?"

"Scine."

"Ma so ggià vistu 'n re che..."

"Li re non tiengu cosa. Ce commànnanu. Non è li stessa cosa."

"A que te serve tenecce le stelle?"

"Me serve a èsse riccu."

"E a que te serve d'èsse riccu?"

"A compramme l'are stelle, se quiunu le trova".

Dentro de issu lu principinu se dicìa: "Vistu sfarfalla come lu 'mbriacone mia". Ma sequetò a domannaje: "Come se pozzu tene' le stelle?"

L'affarista sgrignanno li dènti jè responnette:

"De chi so'?"

"No lo saccio, ma non so' de nisciunu."

"Beh! Allora so' le mia, che cce so' penzatu pe' pprimu."

"E vesto abbasta?"

"Sicuru. Quando trovi 'n diamante che non è de nisciunu, è lu tia. Quando trovi 'n'isola che non è de nisciunu è la tia. Quando pe' pprimu te 'nvinti que cosa, la fa' brevetta' e è la tia. Io so' lu patrone de le stelle, perché prima de mi nisciunu s'ha sognatu che eranu le sia."

"Vesto è viru", desse lu principinu, "Ma que te

ne fa'?"



"L'amministrò, le conto e le reconto", refece l'affarista, "E' difficile, ma io so' unu seriu".

Lu principinu ancora non se jìa capacitèno: "Se io ce tengo 'n fazzulittu de seta, me lu pòzzo mette atturnu a lu còllo e me lu pòrto via. Se ce tengo 'n fiore, lu pòzzo còje e me lu pòzzo porta' co mmi. Ma tu come fa' a còje le stelle?"

"None, ma pperò le pòzzo mette llà la bbanca".

"Ma que vurìa dine?"

"Vurìa di' che m'appunto su 'n pizzittu de carte lu nùmmèru de le stelle mia e po' 'nsero 'stu pizzittu de carte drento a 'n cassittu".

"Tuttu ecco?", sbottò lu principinu.

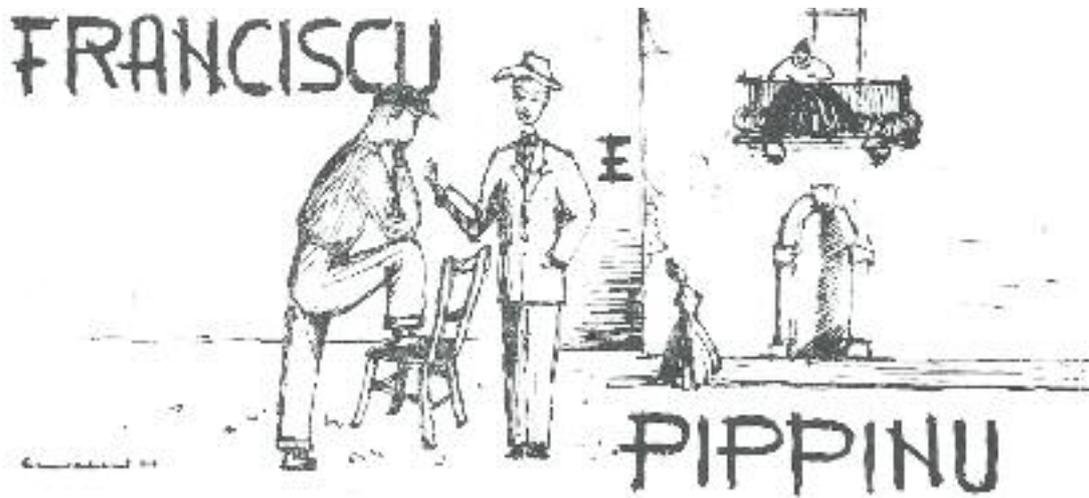
"Abbasta cusci".

Lu principinu penzò che la cosa fusse da rite e magari putìa èsse pure caruccétta. Ma non era propiu seria. Issu tinìa tutta n'ara cuncizzione de le cose serie a paragone de viji grossi.

"Io", fece lu principinu spèrzu, "Ce tengo 'n fiore che l'annàffio tutti li ggiorni. Ce tengo tre vurcani che jè puliscio li cammini tutte le sittimane. E puliscio lu camminu pure de viju smorzatu. Non se po' sape' mai. Jè conve' a lu fiore mia e pure a li vurcani mia de tenecce a mmi come patrone. Ma tu que jè po' fa' a le stelle..."

L'affarista spalancò la bocca, ma non tinìa cosa da reddi', allora lu principinu se ne jette.

"A viji gròssi jè revanza propiu lo capi'", se jìa dicenno lu principinu pe' tuttu lu viaggiu.



Recasca l'annu

di Fragola

Doppo che eranu stati 'n paru de mesi drento casa, Franciscu e Pippinu rescappanu su 'm piazza tutti mascarati e se 'ncuntranu denazi a lu Mammoccio.

P. – Ce revitimo compa' doppo tuttu 'ssu tempu, però statte a la larga.

F. – E qué vo' fa, co' 'ssa mascara che tte sfiata, nemmancu ce putimo jì a ffa' 'm bicchiere esso da Peppe d'Irena.

P. – C'è remastu de fasse ddu' chiacchiare, ma tocca sta accorti, che se ce vitu le guardie che non tinimo la distanza, chi ce sarva da la cuntravvinzione.

F. – Oh! Lo sa', a qué stavo a penza'?

P. – Co'ssu cucummaru che te ritrovi fa' mèjo a non penza' cosa.

F. – Eh, mo tu cunnitti più dde mi!

P. – None, none, ce manchià aru, tiéttelo tuttu 'sso capi' che te ritrovi.

F. – Non te sse po' di' cosa che subbitu te 'nfumi. Te vulìa di' solu che è passatu 'n annu da che simo refatte l'elezziuni pe' lu sindacu.

P. – Preché hau fatta la festa dell'anniversaru?

F. – None, le feste su 'm piazza co' 'ssu coronavirusse non ze pozzu fane, allora l'avrau fatta tra de issi.

P. – Scine, e hau fattu pure bbene, tantu so' mutati li musicanti, ma la musica è sempre li stessa.

F. – Què vuristi dine: visti non fau mancu la festa de n'annu, vijàri stavanu già a 'ppronta' le nozze d'argéntu.

P. – E' viru che 'st'annu lu teramoto non ha refattu, ma le petate eranu 'mpo' nnacquardite, la neve ha fattu pe' scherzu, e po' è arivatu pure lu coronavirusse che ha stirminatu tuttu.

F. – Beh! Pori munelli hau cercatu de dasse da fa'. Mica jé vorai appioppa' la corba de lu coronavirus, vistu che sse la stau a scanza' tra americani e cinesi.

P. – Però no' li facimo cuscì grossi, cumunque qué penzata la duvrianu da fane pure issi, no tu solu.

F. – Dimoje tempu, che mica ce tiengu Cristu a mète e san Pietru a ffa' li varzi.

P. – Va bbe', va bbe'! però stimo a recchie ritte, che co' lu tempu e co' la pàja se mezzanu le piruzza e chi baccàja.

F. – Se stau a dda' da fane, ce la stau a mette ttutta, ma hau trovatu tanti 'mpicci che non jéla fau a retrova' la patta.

P. – Abbasta però che non pènzanu solu pe' issi e pe' li sia.

F. – Pe' vesso non t'ha da' pruccupa' che ce tiengu pe' lu paese e se dau da fane pe' tutti.

P. – Pe' furtuna che ci stau tanti bravi giuvinotti che se dau tantu da fa' e vau 'nnanzi da issi e lu bullittinu nostru che fa sape' a tutti le belle 'niziativa che vau facenno.

F. – E po' tocca rengrazia' li frati che hau cantatu e portatu la croce e hau saputu reuni' li lionessani, pure v'ij che ecco non se vitianu da tantu tempu.

HYOSCYAMUS NIGER GIUSQUIAMO

Roberto Vivarelli

Cenni Botanici: GIUSQUIAMO, nome scientifico HYOSCYAMUS NIGER, della famiglia delle solanacee - Categoria: tassonomico.

La pianta in passato veniva usata per i suoi effetti farmacologici. “Giusquiamo” in greco significa “fava dei porci”, ma già nell’antichità fu smentita la credenza secondo la quale i maiali ne possono mangiare impudentemente; infatti il filosofo latino Claudio Eliano, in un suo libro sulla natura degli animali, diceva che i cinghiali, quando si cibano dei suoi frutti, sono presi da convulsioni così violente che morirebbero se non andassero a bagnarsi o a bere nei ruscelli. Da ciò si comprende che il “Giusquiamo” è una pianta velenosa, e che si può usare a scopo medicinale solo a piccole dosi, facendo invece attenzione a non ingerire nessuna parte di essa per errore.

In Italia il fusto eretto raggiunge i 70 cm, le foglie sono piuttosto cadenti, cosparse di peli col margine frastagliato e inciso a lobi dentati. I fiori, che si trovano alle ascelle delle foglie, generalmente più ravvicinati alla sommità della pianta, hanno una corolla a forma di piccolo tubo di colore giallo, con cinque petali cosparsi da un reticolo color viola porpora.

Come molte solanacee, questa pianta ha un aspetto insieme misterioso ed affascinante; è un’erba con proprietà allucinogene e si dice che, nel passato, fosse usata per ricavarne pozioni d’amore. Come “Atropa Belladonna”, contiene un certo numero di sostanze alcaloidi (giusquiamina, scopolamina e atropina) e ogni parte della pianta è tossica.

Sintomi caratteristici di avvelenamento da “Hyoscyamus Niger” sono i disturbi alla vista, delirio e convulsioni, che conducono dal coma



alla morte. Le proprietà benefiche di “Hyoscyamus Niger” sono conosciute da lungo tempo, usate dai medici per portare sollievo ai sofferenti.

Al tempo dell’antico impero assiro si usava un estratto della pianta contro il mal di denti; più tardi i medici del periodo rinascimentale trovarono che estratti di “Hyoscyamus Niger” potevano sostituire quelli di “Atropa Belladonna”.

Oggi si usano gli alcaloidi estratti dalle foglie e dai germogli verdi della pianta come sedativo per curare malanni totalmente differenti tra loro, quali le malattie mentali e il mal di mare. Un esemplare lo scrivente Roberto Vivarelli ha avuto modo di trovarlo nella frazione di Villa Massi lungo alcuni sentieri che scendono al fosso. La foto mette in evidenza il fiore del “Giusquiamo”.

** Roberto Vivarelli estimatore di Botanica, erborista raccoglitore con diploma di Laurea clo la Facoltà di Farmacia Università di Urbino.*

Chi viene...

Fabio e Maria Rita sono felici di annunciare la nascita di **Alessandroni Beatrice**, nata a Roma il 22 gennaio 2020.

Il 12 aprile 2020 a Reggio Emilia è nato **Francesco Artioli** da Valentina Rossi e Maurizio.

I nonni Alberto e Cecilia, insieme alla cuginetta Rachele Iacorossi e ai genitori Monica e Eugenio, annunciano con gioia la nascita della piccola **Alice Sturniolo**, nata a Livorno il 17 maggio 2020.

Il 27 maggio 2020 a Roma è arrivata la piccola **Elisa Passi** per la gioia di mamma Silvia Brandimarte, il papà Andrea, i nonni, bisnonni e i parenti tutti. La Madonna posi sempre la sua mano benedetta su di lei!

È nata **Matilde Alesse** di Roberto e Giulia Tosti, il 27 maggio 2020 a Roma...per la gioia dei nonni e di mamma e papà!

È nata **Elena!** Una bimba tenerissima che ha portato un mondo di felicità alla mamma Flaminia Passi, al papà Luca Corazzi, ai nonni e a tutta la famiglia.

Auguri piccolo tesoro! Il Signore ti protegga sempre nel percorso della tua vita.

Roma, 30 maggio 2020.

Congratulazioni a...

alla nostra Dottoressa **Serena D'Angelo**, che il giorno 3 aprile 2020, ha conseguito la Laurea Magistrale in Programmazione e gestione delle politiche e dei servizi sociali, discutendo la tesi dal titolo "Confiscare alle mafie per il bene comune. L'esperienza di Casa di Leda a Roma" con votazione 110 cum Laude. In un periodo così particolare per tutti a causa del Covid-19 ha discusso la tesi nella propria abitazione e brindando in giardino con i suoi cari, tanto surreale quanto emozionante. Auguri da mamma e papà, sorella e zii. In bocca al lupo per il tuo futuro, ancora congratulazioni, siamo orgogliosi di te! Ti vogliamo bene.



Risa Stefano, che il giorno 8 aprile 2020 ha conseguito la Laurea Magistrale in Economia dei mercati e degli intermediari finanziari, Università di Roma "Tor Vergata", con votazione 106/110, tesi di Laurea in Economia delle Risorse Naturali dal titolo "Il ruolo del Bio Fuel nello sviluppo sostenibile del settore aereo in Italia", relatrice Chiar.ma Prof.ssa Laura Castellucci.

Auguri per uno splendido futuro dalla tua famiglia. Grazie! *Luisa e Giuseppe Risa*

Alesse Riccardo che il giorno 27 aprile 2020 ha conseguito la laurea presso l'Università La Sapienza di Roma, in Scienze infermieristiche discutendo la tesi "Assistenza infermieristica globale al paziente affetto da sindrome di Guillain-Barre". Tanti auguri dai genitori *Igino e Laura*, il fratello *Andrea* e i nonni *Romolo e Filomena*

Anniversari di Matrimonio

Lucci Cordisco Girolamo e **Aureli Maddalena** hanno festeggiato 60 anni di matrimonio. Leonessa 24 aprile 1960, Roma 24 aprile 2020.

Domenica 14 giugno, solennità del Corpus Domini, **Roberto Iacobini** e **Carla Santececca**, hanno ringraziato il Signore per averli chiamati ad essere sposi nel lontano 14 giugno 1970. Cinquant'anni insieme, coniugi capaci di dare vita ad Annarita e Toni e riempire di amore il nipote Filippo, e di condividere questo dono di Grazia insieme a familiari ed amici nella chiesa della "Madonna di Loreto" presso i frati minori cappuccini. L'Eucaristia che hanno celebrato con la vita sia il suggello per tanti anni ancora insieme vissuti, così come li ha augurati fra Orazio che ha celebrato per loro, con la salute del corpo, l'amore di Dio e la gioia della fedeltà. La Redazione della rivista si unisce ai familiari tutti nel porgere felicitazioni agli sposi ed augurare loro ogni bene!



Nardi Mario e **Assogna Angela Alba** hanno celebrato il 50° di matrimonio. Vallimpuni 19 ottobre 1969 - Roma 19 ottobre 2019.

Auguri vivissimi per l'esempio del vero amore che ci state regalando. I vostri figli *Valter* e *Andrea*.

Anzemeti Luigi e **D'Elia Maria** hanno celebrato il 45° di matrimonio. Roma, 8 giugno 1975 - chiesa di Sant'Anselmo all'Aventino.

Zelli Mariano e **Chiaretti Renata**, hanno festeggiato il 40° di matrimonio. Leonessa 4 maggio 1980 - 2020.

Girolamo Lancianese e **Rosetta Falasca** il 1° maggio hanno festeggiato 25 anni di matrimonio, auguri dal figlio *Andrea*.

Chi va...

Rodolfo Risa, nato a Piedelpoggio il 17 giugno 1935, morto a Morena (Roma) il 16 aprile 2020.

Antonelli Bernardina, nata a Leonessa il 1 agosto 1926, morta a Cotilia il 29 aprile 2020.

Anna Maria Ferretti (ved. Crescenzi), nata a Roma il 27 luglio 1928, morta a Roma il 07 maggio 2020.

Domenico Gizzi, nato a Leonessa il 27 ottobre 1944, morto a Macomer (NU) il 24 marzo 2020.



Cecilia Fagiani nata a Villa Pulcini il 15 novembre 1928, morta a Latina il 7 maggio 2020.

Augusto Alesse, nato a Leonessa il 20 marzo 1932, morto a Villa Alesse-Leonessa il 13 maggio 2020.

Giovanni Runci, nato a Leonessa il 24 giugno 1930, morto a Terzone il 31 maggio 2020.

Vittorio Caretta, nato a Roma il 9 giugno 1938, morto a Roma il 6 giugno 2020.

Giovanni Battista Coiante, nato a Roma il 31 agosto 1935, morto a Roma l'11 giugno 2020.

Mario Petrucci, nato a Roma il 26 gennaio 1933, morto a Roma il 21 giugno 2020.

In memoria di...

...della cara **Dina**

“Voglio però ricordarti com'eri,
pensare che ancora vivi,
voglio pensare che ancora mi ascolti
e come allora sorridi...”

...della cara **Anna Maria Ferretti**

Ciao Anna, hai deciso di andartene nel momento meno adatto, ma d'altra parte desideravi da molto tempo raggiungere Fausto ed il Signore, che ti ha esaudita. Il nostro augurio è che tu accanto a lui possa ritrovare la serenità che ormai non riuscivi più ad avere. Ci mancherà la tua memoria ferrea, con il piglio che ti contraddistingueva, ricordavi qualsiasi cosa e rappresentavi per tutti noi un punto di riferimento fondamentale. Grazie per l'amore che ci hai donato in vita, ora veglia su di noi, soprattutto sulle tue nipoti Valeria e Camilla e sui tuoi pronipoti Alessio e Francesco.

Ti vogliamo bene, buon viaggio!

I tuoi figli *Fabrizio* e *Rosella*, la nuora *Roberta* e il genero *Pilade*



...di **Cecilia, mia Madre**

So che non volevi lasciarmi, hai tenuto duro per anni, hai

sconfitto malattie dal nome quasi indicibile come tumore e infarto, ma era giunta la tua ora e stanchezza e sofferenza ti hanno sopraffatto. Sono stato fortunato, ero lì, come sempre, ad assisterti mentre te ne andavi. Il vuoto c'è ma non è insopportabile, io ti vedo, ti parlo e avverto la tua presenza e la tua protezione, e poi al momento della tumulazione mi è venuto in soccorso padre Orazio quando ha detto che la tua vita non era finita bensì continuava in altra forma, ancora più bella, nelle mani del Signore. Questo mi ha rassicurato perché vuol dire che un giorno ci rivedremo per non lasciarci più. Tu forse non lo sai, o forse sì, ma le dimostrazioni di stima e d'affetto sono state tante, ma proprio tante. Sono stato fortunato ad averti avuto come madre, come guida, come esempio di bontà e disponibilità. Avrai già rincontrato papà per ricongiungerti eternamente a lui dopo la breve pausa di 5 anni nella vostra unione che dura dal 1951. Prometto che seguirò il tuo esempio, il vostro esempio. Continuerò a onorarti anzi a onorarvi con tutto me stesso. Arrivederci Mamma, ti abbraccio e tu abbraccia papà da parte mia.
Antonio, tuo figlio.

...di Rodolfo

Amavi da sempre il tuo paese nativo, Piedelpoggio, la tua casa, il tuo orticello...
Amavi andare sempre nel tuo paesello che nominavi sempre...
Gli amici di sempre, gli amici di una vita, i parenti, i "paesani" come spesso dicevi...
Il tuo cuore ed il pensiero l'avevi sempre lì: a Piedelpoggio...
Ci raccontavi ricordi vecchi di tanto tempo fa e lo facevi sempre, perché i ricordi vecchi non li hai mai cancellati...
Ora ci piace pensarti con papà tuo, con la tua mamma che fino all'ultimo hai nominato, vicino a zia Giuseppa e zio Leonardo.
Ti vogliamo ricordare sorridente, davanti la porta di casa, davanti al caminetto, nel tuo paesello, nel tuo Piedelpoggio...
ti vogliamo bene...
tua moglie *Luigina*, i tuoi figli *Massimo e Paolo*.

...nonno Augusto

Caro nonno,
ogni volta che arrivava "lu giornoletto de San Giuseppe" eri così entusiasta di aprirne le prime pagine e iniziare a leggere i racconti del passato, delle feste, le dediche per chi sposa, chi nasce ma anche per chi ci lascia. Questa volta lo leggerai addirittura in anteprima, perché so che mentre scrivo mi sei seduto accanto, con la "scoppola" in testa e con quegli occhioni azzurri e profondi che parlano, pur senza proferire parola. Spesso, quando mi trovavo a ragionare con te durante il pranzo della domenica o tornata da Roma mi dicevi: "Oh figlia mia, siamo nati prima, è giusto che ce ne andiamo prima di voi!"
Un pensiero logico e razionale, certo, ma in cuor tuo so che

ancora non saresti voluto andar via, soprattutto in questo momento storico, nel mezzo di una pandemia.

Proprio tu che, come altri, hai vissuto la Seconda Guerra Mondiale e hai vinto le varie sfide che la vita ti ha posto dinanzi, non hai potuto veder riuniti intorno a te, per un ultimo saluto, tutti coloro che in 88 anni hanno conquistato un pezzetto del tuo cuore e a cui tu hai rubato un frammento del loro. Il bene, come mi insegnavi sempre, si dimostra in vita alle persone, se ne ha piacere e voglia, e tu devi averne dimostrato parecchio, perché seppur nel rispetto dei provvedimenti, chi ha potuto e voluto salutarti lo ha fatto, con un gesto, una telefonata, uno sguardo commosso, perché per tutti qui se n'è andato "un pilastro di Villa Alesse".

Prima di tutto questo però, per me eri e sei il nonno che mi ha insegnato ad andare in bici, che mi ha svelato i segreti della briscola, che mi sgridava quando appena patentata acceleravo un po' troppo ma che era complice in quelle serate estive, quando rientravo un po' più tardi del concesso.

Le circostanze purtroppo non mi hanno permesso di realizzare un tuo desiderio, leggere le Sacre Scritture durante la celebrazione del tuo funerale, ma non hanno potuto impedirmi di ricordarti in queste poche righe. Non sarà semplice abituarci alla tua assenza, alle tue domande sul mio lavoro, ai tuoi consigli sempre calibrati, al ticchettio del tuo bastone intorno a casa, però sono orgogliosa di essere tua nipote, la nipote "de lu Streppe", e spero tanto che continuerai ad esserlo anche tu di me.

Ora mi raccomando io a te, delle rotelle della bici ho imparato a farne a meno, ma non potrò fare lo stesso della tua presenza nella mia vita, perciò continua a tenermi per mano, aiutami a non cadere e a rialzarmi quando ne avrò bisogno. Per sempre grata, *Ilenia*.

"Ah regà, me raccomandano! Giudizio!"

Se dovessimo ricordarti con una frase, questa sarebbe la prima che ci viene in mente, e ad essa seguirebbero i tanti momenti di gioia e felicità che abbiamo condiviso insieme, da ultimo i 65 anni di matrimonio che hai trascorso in unione con nonna. È proprio a lei che hai rivolto i tuoi ultimi pensieri, raccomandandoci di starle vicino e di volerle bene come abbiamo fatto fino ad oggi.

Sei sempre stato per noi quattro un punto di riferimento essenziale, perché hai saputo essere Nonno con ognuno di noi, pur vivendoci in età diverse. Siamo infinitamente grati perché abbiamo avuto l'opportunità di goderti in salute fino ai tuoi ultimi giorni, quando poi dopo una giornata di sofferenze, dopo aver aspettato che arrivasse il nipote più lontano (è pur sempre il tuo primo nipote!) hai deciso di chiudere gli occhi e di andartene in pace. Per il normale ciclo della vita, pian piano sapremo lasciare da parte le lacrime e prendere consapevolezza del fatto che non sentiremo più la tua voce, i tuoi racconti, la tua risata e anche i tuoi rimproveri. Certo, non sarà così semplice, ma sappiamo che tu ci darai una mano, perché anche per questo serve avere "giudizio", ormai anche noi abbiamo un'idea di cosa significhi... Tu però non smettere mai di raccomandarcelo eh!

Ti vogliamo bene. I nipoti.

Terzone

Pellegrinaggio al Santuario della Paolina

Si perde nella memoria dei nostri nonni e a loro volta in quella dei loro nonni, la secolare tradizione che vuole gli abitanti delle frazioni circostanti, recarsi in processione al Santuario della Madonna della Paolina la prima domenica di giugno.

Probabilmente chi tanto tempo fa' ideò questa devota camminata, la penso' come degna conclusione del mese di maggio, il mese di Maria. Quelli mariani, erano giorni vissuti a pieno dalla gente del nostro altopiano che al tramonto e a lavori ultimati, si riunivano nella casa di qualche vicino per recitare il rosario.

Una buona abitudine che scandiva e valorizzava in maniera forte la devozione mariana indelebile in tutte le generazioni che l'hanno vissuta e della quale se ne è fatto un buon uso fino a qualche decennio fa.

È rimasto invece costante il desiderio degli abitanti delle parrocchie di san Giovanni Battista e di san Pietro e Paolo di ripercorrere, la prima domenica utile dopo la chiusura del mese di maggio, le strade che dalle varie frazioni, conducono al Santuario nella vicina san Giovanale.

Sotto il sole cocente o sfidando la pioggia, non c'è stato anno trascorso senza che questo appuntamento non venisse vissuto e celebrato.

Ed è stato così anche quest'anno, seppure con qualche restrizione dovuta al Covid-19; si è dovuto rinunciare alla processione ma ci siamo ritrovati tutti davanti al piazzale antistante il Santuario dove il parroco don Giovanni Gualandris ha presieduto la celebrazione Eucaristica.

Al termine della Messa il parroco, come consuetudine, ha affidato tutte le famiglie dell'Altopiano alla protezione del dolcissimo sguardo della nostra Madonna della Paolina, con la fervida speranza di riunirci nuovamente in un'unica grande comunità.



Giulia Aloisi

Villa Bigioni



Chiesa S. Vincenzo Ferreri - nota lavori sisma 2016

È in fase di attivazione il cantiere per lavori definitivi di messa in sicurezza della chiesa di san Vincenzo Ferreri sita nella frazione Villa Bigioni di Leonessa, danneggiata dagli eventi sismici che hanno colpito il centro Italia a far data dal 24/08/2016.

L'intervento rientra nel secondo programma interventi immediati di messa in sicurezza delle chiese danneggiate dagli eventi sismici iniziati il 24 agosto 2016 con interventi finalizzati a garantire la continuità dell'esercizio del culto, di cui all'Ordinanza n. 32 del 21/06/2017 del Commissario Straordinario sisma 2016.

Gli interventi sono stati approvati con Decreto Dirigenziale di autorizzazione all'intervento e concessione contributo n. A00585 del 07/05/2020, cui è seguita la procedura concorrenziale per l'affidamento dei lavori.

Sono previsti interventi sul corpo di fabbrica della chiesa di san Vincenzo Ferreri comprendenti il rifacimento del tetto previa realizzazione di cordolo

sommitale, il rifacimento del solaio della cantoria, la riparazione e consolidamento di alcune porzioni di muro, ed il rifacimento delle finiture superficiali.

I lavori dovrebbero avere una durata di circa 8 mesi - salvo imprevisti - al termine dei quali, con il ripristino delle condizioni di sicurezza e fruibilità esistenti in data anteriore alle scosse sismiche del 2016, la chiesa potrà essere riaperta al culto.

Ufficio Beni Culturali Diocesi di Rieti.



Pubblichiamo l'intervista rilasciata dal nostro concittadino Professor Giuseppe Maria Ettore, Direttore del PIOT (Polo Ospedaliero Interaziendale Trapianti) Ospedali Spallanzani e San Camillo di Roma.

Dott. Maurizio Rosati: Caro Professore come sta andando la tua attività professionale in questo periodo di COVID-19?

Prof. Ettore: *Iniziando dall'Ospedale Spallanzani che essendo una delle eccellenze italiane e internazionali in fatto di infettivologia conosce meglio di altri le problematiche dei pazienti affetti da infezione da Coronavirus, è stato disegnato un percorso chirurgico oncologico e trapiantologico in assoluta sicurezza per i nostri pazienti da sottoporre ad intervento. Nel Lazio abbiamo continuato la nostra attività chirurgica oncologica e trapiantologica con quindici interventi di trapianto di fegato e di rene dall'inizio della pandemia da Covid-19.*

M. Un paio di mesi fa la stampa e i mass media provinciali e regionali hanno dato ampio risalto all'inizio della tua collaborazione chirurgica con l'ASL di Rieti. Come sta procedendo questo tuo impegno presso il reparto chirurgico dell'OGP di Rieti?

E. *Abbiamo assicurato l'attività chirurgica-oncologica del nosocomio reatino riducendo la mobilità passiva dei malati chirurgici della nostra provincia verso altri ospedali. Ogni settimana dedico una se-*

duta operatoria presso l'Ospedale di Rieti lavorando a stretto contatto con le varie professionalità ospedaliere (oncologi, gastroenterologi, anatomo-patologi, radioterapisti, radiologi, infettivologi) con ottimi risultati e con soddisfazione dei pazienti e dei loro parenti.

M. Nel luglio dello scorso anno ha avuto un'enorme cassa di risonanza in campo chirurgico-trapiantologico nazionale ed internazionale il tuo intervento eseguito per la prima volta al mondo su un particolare tipo di patologia. Cosa ci racconti di questa esperienza?

E. *Si è trattato di una paziente di cinquantuno anni che venti anni prima era stata sottoposta ad intervento chirurgico per un tumore mammario e che dopo dieci anni dall'intervento aveva sviluppato metastasi epatiche. Queste ripetizioni metastatiche hanno interessato tutti i segmenti del fegato e pertanto non asportabili chirurgicamente. Per questo ella è stata sottoposta a trattamento chemioterapico sotto la guida del prof. Cortesi presso il Policlinico Umberto I e successivamente a procedura radiologiche interventistiche con due trattamenti di chemioembolizzazione epatica effettuata dal prof. Cianni*



del San Camillo. Questi trattamenti hanno rallentato la progressione della malattia ma hanno danneggiato la struttura epatica. La paziente ha sviluppato in seguito una cirrosi epatica grave: ha preso corpo l'ipotesi di un trapianto di fegato che fino a quel momento era controindicato per questo tipo di pazienti oncologici. È stato disegnato pertanto uno studio pilota che ha permesso, sotto il controllo del Centro Nazionale Trapianti, di poter effettuare il trapianto in cinque pazienti con metastasi epatiche da tumore mammario. In data 16 luglio dello scorso anno avendo disponibile un organo laziale ho effettuato questo primo trapianto al mondo sicuro della riuscita chirurgica con una incertezza di tipo oncologico ed immunologico.

M. La paziente attualmente come sta?

E. La signora è tornata ad una nuova vita, ha recuperato dieci kg di peso, ha ripreso a guidare la macchina ed è tornata al lavoro; mi risulta che nei fine settimana si riposi nella verde Umbria con qualche puntatina al Terminillo e mi ha confessato di essere ansiosa di visitare la nostra Leonessa. Si sottopone a dei follow up periodici con risultati eccellenti.

M. Ora passiamo a qualcosa di familiare: come ci si sente a lavorare in un Ospedale dove tuo padre per molti anni è stato primario chi-

urgico al Reparto Flai-iani?

E. Dopo aver girato il mondo e in modo particolare la Francia dietro consiglio di mio padre, mi sono ritrovato in una seconda casa che frequento in termini di orario come in quella in cui risiedo con la mia famiglia: questa seconda casa dove mio padre Domenico ha lavorato per molti anni e dove li vicino a viale Trastevere ha esercitato come medico di famiglia mio zio Fabrizio.

M. Nonostante il video telefono ho notato un velo di commozione sul tuo volto sempre sorridente quando si è parlato di tuo padre e di tuo zio. La stessa commozione che trovai sul volto di tuo padre Domenico quando mi annunciò dell'inizio del tuo lavoro come chirurgo presso l'Hôpital Lariboisière a Parigi. Grazie Giuseppe per questa chiacchierata tra amici di lungo corso, Leonessa è onorata di avere un concittadino così famoso che svolge il proprio lavoro con professionalità, competenza, amore, dedizione e disponibilità verso i fratelli bisognosi. Grazie per l'amore per il tuo paese e per le tue montagne: anch'essi ti vogliono bene.



L'USCITA DAL LOCKDOWN

Gianluca Gizzi

LIl Coronavirus: tre mesi di blocco totale – o quasi – della vita quotidiana, abitudini, lavoro e relazioni stravolte. Ci siamo trovati improvvisamente ad affrontare l'isolamento che, in molti casi dicono gli esperti, ha comportato anche l'emergere di emozioni contrastanti, talvolta difficili da gestire, come l'ansia, la paura e l'incertezza. Adesso una nuova sfida: quella legata alla ripartenza in un mondo in cui, ora, dobbiamo imparare a convivere con il virus tornando lentamente al lavoro e ai contatti sociali ma senza mai dimenticare le precauzioni fin qui adottate.

Serve una capacità di adattamento alla convivenza con il virus che richiede attenzione e flessibilità. C'è chi si è immediatamente 'tuffato' in strada, nei locali, tra la gente, alla ricerca, forse anche spasmodica, della normalità. E c'è chi, invece, si è trovato a fare i conti con la Sindrome della Capanna, detta anche Sindrome del Prigioniero: uno stato di smarrimento che implica la voglia di continuare a rimanere al sicuro nel proprio rifugio.

I sintomi più comuni di questa Sindrome sono: episodi di irritabilità, tristezza, paura, angoscia, frustrazione, stato di letargia, stanchezza, malessere fisico, necessità di riposare spesso, difficoltà di concentrazione, demotivazione.

Non si tratta di un vero e proprio disturbo mentale ma si associa ad una condizione particolare collegata ad un lungo periodo di isolamento.

In pratica l'uscita dal *lockdown* ha provocato in molti un eccessivo disorientamento davanti all'idea di ricominciare a prendere contatto con l'esterno.

D'altronde il rischio di contagio è ancora presente e per evitare di contrarre il virus, la casa rappresenta il luogo più sicuro. "Nei casi più seri – avvertono gli psicologi – possiamo trovarci di fronte a una vera e propria disregolazione emotiva caratterizzata da un'interruzione della "stabilità interna" dei processi legati alle attività di cervello-mente-corpo-ambiente. Se dovesse svilupparsi una grave situazione di disagio c'è il rischio che tale esperienza possa incidere sul singolo non solo dal punto di vista psicologico ma anche sul cervello e sul funzionamento cognitivo, rendendo il recupero del benessere ancor più difficile".

È necessario, quindi, in questa Fase 2 una regolazione delle emozioni che "permetterà di arrivare alla regolazione comportamentale, preludio all'acquisizione di una sorta di autoconsapevolezza in grado di guidare l'essere umano nel suo rapporto con il mondo". In pratica occorre imparare ad accogliere tutte le emozioni che ci arrivano in questa ripartenza ricordandoci che sono del tutto normali e fanno parte dell'esperienza di molti, non sono solo nella nostra testa. Teniamole lì, né troppo vicine a noi rischiando così di venirne travolti, né troppo lontane, rischiando di negarle.



IL CASTELLO DI CAMPORSENTINO

Luigi Nicoli

Vorrei dedicare questo articolo a due care persone che ci hanno lasciato qualche anno fa: padre Anavio Pendenza e Luigi Labella.

A padre Anavio perché fu lui ad individuare il sito, con i resti di un'antica croce in legno; a Luigi perché nel 2012, in occasione del Quarto Centenario della morte del nostro Santo, realizzò e donò la Croce da inalberare sulla sommità dell'omonimo Colle che sormonta il Piano di Camporsentino, in ricordo di quella che san Giuseppe vi pose tra il 1608 e il 1609. In quell'estate la mulattiera che conduce a Monte la Croce fu riaperta dagli amici del CAI di Leonessa. Ricordo che in quell'occasione, sotto una pioggia torrenziale, fu anche issata la croce di metallo, realizzata, come detto sopra da Luigi Labella di Vindoli.

Il castello di Camporsentino dominava l'antica, quanto importante strada che collegava Leonessa con lo Stato Pontificio. Nella fattispecie Villa Pulcini con Polino e Frentillo. Oltre che essere un antico tratturo per la transumanza delle pecore, su questa strada sin dal medioevo transitavano anche le merci e le derrate soprattutto da e per l'Abbadia di Ferentillo: olio e frutta erano i prodotti più scambiati. Tanto che ancora lo scorso secolo la strada veniva chiamata "La Via dell'olio e delle patate".

In località Salto del Cieco vi era anche la Dogana Pontificia.

Il castello di Camporsentino sorgeva su un'altura, probabilmente nei pressi di Colle la Croce a 1269 msl dove sono visibili dei ruderi sparsi,

forse appartenenti all'antico *castrum*, o alla chiesa rurale di san Claudio, già diruta nel 1550. Occorre sottolineare che in questo periodo la tenuta di Camporsentino costituiva uno dei tre granai dell'Altopiano.

Uno dei due sentieri per arrivarci, parte dalla strada suddetta che attraversa il "Piano di Camporsentino", a un paio di km da Villa Pulcini. Lungo questa mulattiera si trova a quota 1000 m la Fonte di Camporsentino, nei pressi della quale sono visibili dei ruderi.

I primi riferimenti scritti relativi al castello risalgono al periodo Normanno (XII-XIII sec.). Il *castrum* faceva parte dei territori dell'antica Corte longobarda Pontiana insieme ai castelli di Morro, Apoleggia, Polino, Labro, Forcamelone e Cocione, di cui erano signori i Berardi, discendenti del duca longobardo Takeprando.

Altre menzioni si trovano nell'atto di sottomissione di "Castel Pizzoli" a Spoleto, del 1239: nei seicenteschi Libri del Ciucci: "La terra di Camporsentino, compresa nel Sesto di Forcamelone, è tra quelle che andarono desolate dopo la fondazione della nuova città, per essere più alpestri e già ridotte a poche case"; nel cinquecentesco Manoscritto Anonimo trascritto da Costantini e Labella nel '900, dove Camporsentino è definito come appartenente alle terre Tiberesche del Signore di Arrone.

Come accennato sopra, il castello dovette essere abbandonato negli anni immediatamente seguenti alla fondazione di Leonessa avvenuta nel 1278. Nel primo quarto del '300 il castello fu aggregato al Sesto di Forcamelone.

RCL: RADIO CENTRO LEONESSA 1979

Giuseppe Ettore e Fabrizio Falconi

Forse non tutti sanno che poco più di 40 anni fa anche Leonessa ebbe la sua prima Radio privata: RCL ovvero Radio Centro Leonessa.

Tutto ebbe inizio nel 1977. Ma procediamo con ordine, indietro nel tempo.

Oggi non facciamo più caso al fatto che quando entriamo in auto ed accendiamo la radio, abbiamo la possibilità di scegliere la nostra stazione preferita fra un gran numero di emittenti private che trasmettono in FM (modulazione di frequenza). Ma non è stato sempre così: infatti fino alla prima metà degli anni '70 le uniche trasmissioni radiofoniche che era possibile ascoltare in Italia sulla gamma 88-108 MHz, erano della RAI e, per chi abitava a Roma, anche quelle della Città del Vaticano particolarmente apprezzate dagli appassionati di musica classica in stereofonia.

A partire dalla seconda metà degli anni '70, iniziarono però a comparire le prime radio "pi-

rate" sorte fra gruppi di amici, spesso ragazzi con l'*hobby* dell'elettronica, che intravedevano in queste emittenti la possibilità di dare "voce" al quartiere, alla zona da dove trasmettevano. Erano quindi, anche a causa dei mezzi tecnici al-

lora limitati, realtà locali. Ciò non toglie che in breve tempo si assistette ad un fiorire di queste emittenti, la maggior parte delle quali avevano iniziato le proprie trasmissioni in "studi trasmissivi" ricavati da cantine o garage con pareti tappezzate di ex contenitori per le uova per aumentare l'isolamento acustico e diminuire il rimbombo. Non erano belle a ve-

dersi ma funzionavano e soprattutto... erano gratis.

In poco tempo queste emittenti divennero così numerose da interferirsi l'un l'altra. Poco dopo, ciascuna emittente incrementò la potenza dei propri impianti ritenendo in tal modo di aumentare il raggio di ascolto della propria radio, ma dato che anche gli altri ricorrevano allo stesso



stragemma la situazione “interferenziale” non migliorò; anzi peggiorò in quanto le sovrapposizioni dei segnali non si limitarono nell’ambito del quartiere ma si estendevano su un’area maggiore.

Ben presto qualcuno con una visione più “imprenditoriale” ed approfittando della necessità comunque di darsi una autoregolamentazione sull’utilizzo dello spettro radio, intravide in questo fenomeno, la possibilità di dare un indirizzo più “commerciale” a queste radio grazie agli introiti derivanti dagli spot pubblicitari. Questo comportò la graduale scomparsa della maggior parte di questi emittenti “di quartiere” a favore di emittenti che nel frattempo, da “pirate” erano diventate vere e proprie Società. E da realtà locali, queste Radio divennero piano piano nazionali. Molte delle Radio Private che sentiamo oggi sull’intero territorio nazionale, hanno percorso questo iter.

Ma torniamo a Leonessa nella seconda metà degli anni ’70.

Chi scrive, appartiene alla generazione del ’60; di conseguenza ricorda che le vacanze estive trascorse a Leonessa iniziavano praticamente a luglio e terminavano a settembre in coincidenza della fine delle feste di san Giuseppe. Eravamo la generazione dei *baby boomers*, quindi eravamo tanti ragazzi allora, e come per tutti gli altri gruppi di giovani, anche noi dovevamo sempre inventare qualcosa di nuovo. E dato che non c’erano a quel tempo telefonini e anche i telefoni nelle seconde case erano una rarità, ogni gruppo eleggeva il proprio “muretto” come punto di ritrovo.

Anche qualcuno fra chi scrive, appassionato di elettronica, nel 1976 volle cimentarsi a Roma in questa avventura di “radio locale” che però, a causa degli studi e delle esigue risorse disponi-



bili, durò giusto il tempo di una stagione invernale, ma che si rivelò comunque sufficiente ad instillare il desiderio di trasportare questa idea della Radio a Leonessa ossia in un ambito dove c’erano due condizioni particolarmente favorevoli: l’assenza di altre emittenti pirate e, nel periodo estivo, un gran numero di ragazzi con i quali distribuirsi il carico di lavoro che una radio avrebbe necessariamente richiesto.

Fu così che nell’estate del 1977 installammo a Leonessa un trasmettitore auto-costruito di potenza appena sufficiente per diffondere il segnale in tutta l’area di Leonessa ed in qualche frazione. Con una semplice colletta, riuscimmo a comprare a Rieti un piccolo *mixer* collegato ad un microfono di un vecchio registratore a cassette.

Il Giradischi, ovviamente sempre acceso, scaldava talmente tanto che fu necessario installarci delle ventole per raffreddarlo. In questo modo

da agosto 1977 iniziammo le prime trasmissioni da Leonessa. Durarono poche settimane, anche perché capimmo in corso d'opera che la radio, per essere una Radio aveva bisogno non solo di un'antenna, e di un trasmettitore, ma di un telefono, di una regia, di un palinsesto, ma soprattutto di una organizzazione. Tutte cose che non avevamo previsto, ma che ci servirono come esperienza.



L'estate del 1978 passò sotto silenzio "radio" – in pochi si accorsero di questa piccola realtà – ma puntualmente, e con due anni in più sulle spalle, nel 1979 iniziammo le trasmissioni regolari in quella che fu battezzata RCL (ovvero Radio Centro Leonessa) che trasmetteva da Leonessa sulla frequenza dei 100.5 MHz. Sostituimmo il trasmettitore con uno di maggior potenza in grado di far ascoltare regolarmente le trasmissioni di RCL non solo a Leonessa ma su tutta la piana incluse le frazioni "di sopra e di sotto".

Per contenere al massimo le spese, si cercava di auto-costruire il più possibile, compresa l'an-

tenna realizzata con delle tubazioni in rame di recupero utilizzate per gli impianti idraulici, installata su un palo di legno ben controventato, e posizionata sopra il tetto di casa. Il *mixer* era anch'esso auto-costruito e i giradischi, i registratori ed i microfoni che utilizzavamo... "sparivano misteriosamente" dalle case di ciascuno di noi per ricomparire negli "studi" della radio. Chi fra noi aveva il motorino, andava in giro per controllare se arrivava bene il segnale e anche per fare un po' di "propaganda" a favore della nostra radio.

La cosa importante a quel punto fu anche quella di offrire contenuti: cioè andava bene aprire i microfoni ma... per dire cosa? Coloro che si alternavano alla conduzione, piuttosto estemporanea, erano soprattutto villeggianti, cioè figli o nipoti di leonessani che, in gran parte, durante i decenni si erano trasferiti a Roma. Dall'esperienza delle radio aperte a Roma in quel periodo dunque, si cercò di attingere anche riguardo ai contenuti.

È chiaro che, trattandosi di giovani, prevalesse tra di noi lo scherzo, il gioco, la battuta. Del resto, da questo punto di vista, Arbore e Boncompagni con il loro "Alto Gradimento", trasmissione leggendaria, avevano aperto la strada: si poteva fare intrattenimento divertente alla radio, anche surreale, bizzarro, perché la radio – al contrario della televisione, dove tutto è mostrato – è uno strumento capace di far immaginare chi ascolta e quindi di divertire e anche di far sognare.

I più esperti tra di noi cominciarono così a ispirarsi a quello che avevano già sentito altrove, cercando di divertirsi e di divertire. Ma non solo: anche di informare, cioè di farsi servizio pubblico locale, e di raccontare quello che di rilevante succedeva in quel piccolo paese-gioiello che tutti noi amavamo smisuratamente.

In pochissimo tempo RCL aveva il suo palinsesto, i suoi programmi, i suoi invitati fissi e speciali fra i quali ricordiamo gli appuntamenti con il sindaco di allora e anche con Padre Mauro, che intravidero in questa radio un modo nuovo ed immediato di fornire informazioni utili ai leo-

nessani che nel frattempo erano tutti sintonizzati su RCL, sia ai villeggianti che venivano aggiornati delle varie iniziative “dell’Agosto leonessano”.

Ricordiamo ancora il senso di orgoglio che provavamo quando entrando in pasticceria, nel bar o in un ristorante, o anche passeggiando per le strade di Leonessa, sentivamo in sottofondo la voce e la musica di RCL.

E magari a qualcuno di noi capitava anche di essere riconosciuto, e di essere interrogato, con un sorriso, a proposito di quel che stavamo combinando dietro quei microfoni.

Ovviamente eravamo tutti a digiuno di esperienza riguardo al problema dell’autofinanziamento o della pubblicità ma iniziammo a intuirne qualcosa quando ci vedemmo recapitare negli studi due enormi *plateau* di cornetti fumanti oppure quando fummo invitati tutti (ed eravamo tanti) a cena al ristorante poco fuori Leonessa.

Fra noi c’era chi si era improvvisato doppiatore, giornalista, *disc-jockey*, e alcuni di noi si sono “fatti le ossa” proprio in quel contesto, ciascuno con un proprio ruolo ed un proprio programma radio da ideare e condurre. Ci fu persino chi si cimentò in un programma musicale con dediche per le quali era indispensabile fornire un numero telefonico al quale gli ascoltatori potessero recapitarle. Chi conduceva il programma pensò di fornire il proprio numero di telefono di casa: fu una scelta non molto apprezzata dai genitori perché iniziarono a ricevere telefonate nelle ore più impensate. Ma l’idea funzionò.

Purtroppo però quel sogno si interruppe: il 19 settembre 1979 arrivò il terremoto, che rese inagibili molte case, compresa quella dove era stata installata la radio e RCL chiuse definitivamente i battenti.

Passò qualche anno, erano a buon punto i lavori di consolidamento post-terremoto ed il paese, sebbene lentamente, stava ripartendo. Nel frattempo noi ragazzi eravamo diventati un po’ più adulti ed impegnati, chi già al lavoro, chi alle

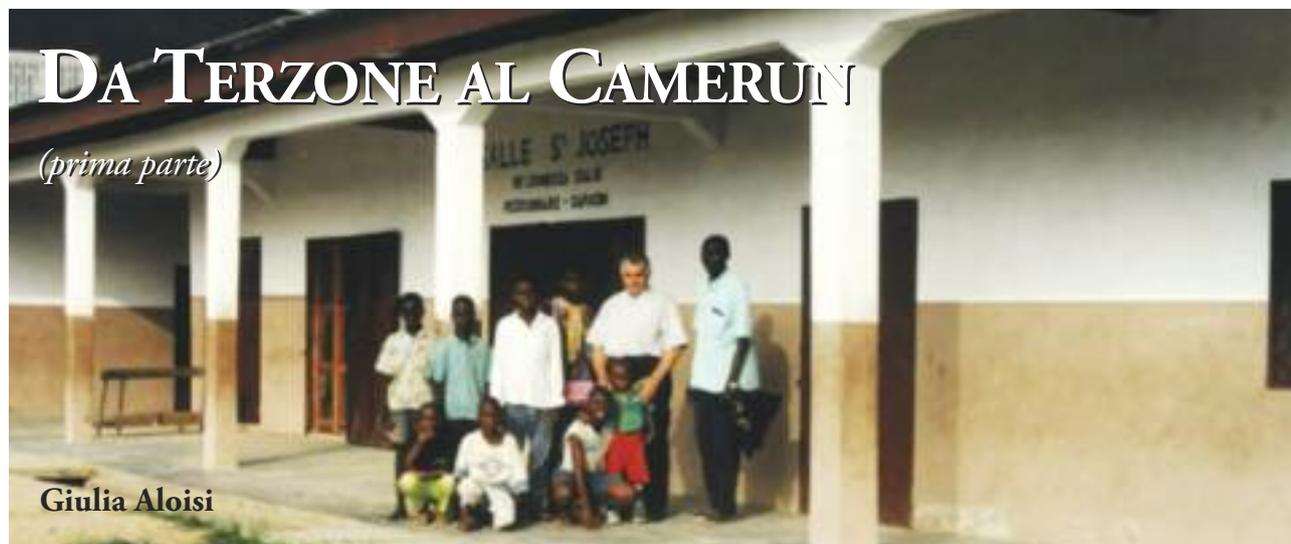
prese con gli studi universitari.

RCL non aveva più ragione di essere, ma sulla base della esperienza acquisita e sulle potenzialità comunicative di una emittente di Leonessa per Leonessa, si decise di riproporre questa esperienza a chi abitava stabilmente nel paese: una radio attiva tutto l’anno, gestita quindi da leonessani per leonessani. Decidemmo quindi di donare le poche apparecchiature rimaste di RCL e di creare la nuova radio nei locali dell’oratorio di san Pietro, installandovi una nuova antenna in cima al campanile della chiesa in modo da aumentare il raggio di copertura.

Quella che seguì fu una bella e nuova esperienza che riuscì per diverso tempo a catalizzare l’interesse di diversi giovani leonessani, attivi nel mantenere viva la radio non soltanto nei mesi estivi ma anche in quelli invernali. Cosicché quando d’inverno si andava saltuariamente a Leonessa, la prima cosa che si faceva era accendere la radio per sentire... la voce di Leonessa.

Per noi che abbiamo vissuto quei giorni resta forte l’emozione, ancora oggi, dopo tanti anni, di ricordare un lungo e breve periodo di divertimento puro, di gioia, di impegno per quella piccola grande cosa che avevamo visto nascere dal nulla. I ricordi riemergono dalle sparute foto, magari ingiallite, che spuntano fuori dalle scrivanie, e perfino da qualche nastro magnetico registrato su cassetta che ancora sopravvive da allora e restituisce la beata ingenuità di quegli anni, così pieni di entusiasmo.





C'era una volta un prete... invece no, questa storia inizia con un bel: c'è un prete nato a Terzone nel 1939 che ha vestito l'abito il 31 luglio del 1976 e che da quel giorno è diventato don Luigi, il prete di Terzone, colui che - anche se spesso lontano dal proprio paese -, ha sempre un posto nei ricordi dei suoi compaesani.

Quando c'è don Luigi a Terzone è festa. Sì, perché don Luigi è davvero il prete della porta accanto, quello che traduce con parole accessibili a tutti la sua profonda conoscenza biblica e trasmette il suo sapere con rassicurante semplicità.

Mentre però le sue qualità umane sono risapute, una cosa che invece in pochi conoscono o non ricordano è la sua attività missionaria.

Di seguito riporto il primo dei due racconti: la storia della "Sala san Giuseppe da Leonessa a Douala - Camerun".

«Nell'anno 2000 mi trovavo in missione in Africa, nel Camerun, Douala. Stavo nella parrocchia intitolata: 'Beata Vergine Maria dei sette dolori'. In questa parrocchia c'erano circa settantamila abitanti, di cui cristiani se ne calcolavano trentamila. Per il servizio liturgico eravamo due sacerdoti: don Giuseppe Busnello ed io; la domenica si celebravano solo due Messe, una alle sette del mattino in lingua francese; e

una alle sette della sera in lingua inglese. Non si potevano celebrare in altri orari per causa del caldo. Le omelie venivano fatte in francese, o in inglese, e tradotte per le varie tribù nei loro dialetti locali che parlavano. La partecipazione del popolo ad ogni Messa era di circa 2000 persone. I parrocchiani erano poveri, molto poveri e spesso li accoglievamo nella casa parrocchiale e mangiavano con noi. Venivano a chiedere aiuto a noi per poter vivere. Le aule delle scuole elementari erano della parrocchia. E la parrocchia aveva solo 4 aule usate per la scuola elementare, per il catechismo, per le riunioni neocatecumenali, due volte alla settimana in 10 gruppi di 50 persone ciascuno, oltre che per gli incontri parrocchiali. Le spese della scuola erano tutte a carico della parrocchia.

Lo Stato non dava nulla e, la scuola elementare ai ragazzi si faceva gratis. In queste stanze non c'erano i bagni, e pertanto gli alunni per le loro necessità andavano in un campo vicino alla scuola e di fronte alla strada. Il disagio sociale e l'estrema povertà si percepivano al primo sguardo.

Viste le importanti e urgenti necessità, pensammo di fare alcune aule con i bagni esterni. Ma con tutta la buona volontà e nonostante l'urgenza non potevamo fare nulla per mancanza di denaro. Allora pensai di ricorrere al mio paese di

origine e chiesi al Comune di Leonessa, se poteva darci qualche cosa per realizzare un fabbricato come descritto. Promisi che con piacere queste aule le avrei dedicate a san Giuseppe da Leonessa.

Dal Comune di Leonessa ricevemmo il denaro necessario per la costruzione di un fabbricato di circa 300 mq diviso in cinque grandi aule. Con gli stessi soldi facemmo anche sei bagni. In questo modo le cose divennero più degne e umane. Mantenemmo la promessa di dedicare queste aule a san Giuseppe da Leonessa. Così oggi a Douala sotto la tettoia di un grande fabbricato in muratura, una scritta in francese dice: “*Salles de Saint Joseph de Leonessa*”».

Ecco come don Luigi ci ha illustrato una storia che appartiene un po' ad ognuno di noi e che

dovrebbe renderci fieri di avere un prete, figlio di queste nostre montagne che ha portato il nome di san Giuseppe da Leonessa in terra di missione, e che in nome del nostro Santo ha sanato molte ferite e migliorato la qualità della vita quotidiana di chi in questo mondo, che troppo spesso va al contrario, è costretto ad essere invisibile tra gli invisibili.

Grazie davvero don Luigi perche sei stato quella “Chiesa in uscita” che tanto piace al nostro Papa Francesco, quella che ascolta la chiamata: “Va, io ti mando” (Es. 3,10).

Nella foto don Luigi Runci nel porticato della grande sala intitolata a san Giuseppe da Leonessa



Sogni e calzini spaiati

mercoledì 3 aprile 2020

Leonessa: il paesino dalle tante chiese ancora da scoprire....

Spesso si tende a presentarsi e a parlare di posti lontani da noi, dove per andare siamo costretti a prendere un treno o un aereo, dove ci organizziamo mesi prima per farci che tutto sia perfetto, di studiare cosa vedremo, dove andremo a mangiare con il fascio tipico di chi attende di scoprire un posto nuovo. Nella realtà, ma facendo così ci si dimentica magari che ci sono dei posti che noi diamo per scontati ma che per qualcuno altro potrebbero rappresentare la propria meta turistica del prossimo viaggio. Per me uno di questi posti è Leonessa.

Leonessa, un piccolo comune italiano con poco più di duemila abitanti compresa tutto le frazioni intorno a questa, in provincia di Rieti quasi al confine con l'Umbria. E' in una zona che può definirsi buona sia per le vacanze estive, dove vi attende una natura un clima tiepido e tanto verde, ma anche per quelle invernali perché in fondo con i suoi 900 mt di altitudine rappresenta un buon punto di partenza anche per chi ama sciare. Infatti a pochi chilometri c'è il **Monte Terminio**, anche se una distria che dura ormai da decenni distacca e collega i due posti, ma un posto sono anche altri al ruolo gli impianti di risalita di **Campo Stella**.

Per me Leonessa è il “paesello” dove ci sono cresciuti i miei nonni, si sono conosciuti i miei genitori poco più che bambini e dove sono nate le mie prime abitudini scolastiche. In realtà quando si parla di Leonessa si fa riferimento a una connotazione geografica al mio luogo di villeggiatura, infatti quando si nomina la mia piccola frazione **Waldiano** si

Vladetto per arrivare a L'Albergo di Rieti

La Redazione si complimenta con la nostra concittadina Sabrina Galeotti (Agente turistica) che nel periodo del *lockdown* ha pubblicato nel proprio *blog* un interessante articolo per far conoscere la nostra amata terra di Leonessa. Ne segnaliamo il *link* per chi volesse visitare il sito: sogniecalzinispaiati.blogspot.com



Sogni e calzini spaiati
[@sogniecalzinispaiati](https://www.instagram.com/sogniecalzinispaiati)

VITE CONSACRATE

(prima parte)



Orietta Paciucci e Domenico Paciucci

“...in questa villa deliziosa e amena
che sembra in tutto l'isola cumana
vidi del di' la luce alma e serena...”

Angelo Felice Maccarone

Attaverso il mio girovagare curioso nella Piccola Storia, ho scoperto che il nostro villaggio, oltre al noto poeta, ha generosamente donato al mondo vite consacrate. In questo percorso ho trovato quale compagno di viaggio l'amico Domenico Paciucci, il quale aveva già condotto delle ricerche.

Abbiamo pensato così di condividere il lavoro dove a quattro mani dove in assolo. Con questo numero iniziamo a raccontare le vite delle donne e degli uomini che hanno deciso di allontanarsi dal nostro borgo, non come migranti del lavoro, ma per seguire una vocazione spirituale e prendere i voti.

Troviamo molti frati, due sacerdoti e due suore, ve li proponiamo seguendo un ordine preferibilmente cronologico.

Nella Provincia d'Abruzzo dei Frati Minori Cappuccini il primo a cui riusciamo a risalire è

un certo Serafino Maccarone, fratello laico, defunto nel 1803, seguito, poi, da un altro fratello laico, Giovanni Paciucci defunto nel 1822.

Un manoscritto ricavato dalla Storia dei Frati Minori Cappuccini d'Abruzzo ci restituisce la figura di padre Francesco da Leonessa, al secolo Sante Lalli, figlio di Ascenzo e Teodora, nato nel 1776 e morto nel 1855. Riportiamo di seguito il testo del manoscritto: “Memorie riguardanti il padre Francesco da Leonessa” ricavate dalla “Storia dei Frati Minori Cappuccini d'Abruzzo” del padre Filippo da Tussio:

«Nato a Pie' del Poggio villa di Leonessa l'11 Aprile del 1776 e chiamato nel battesimo “Sante Lalli”. Professò in Sulmona il 28 Ottobre 1793. Fu Religioso di perfetta e rigorosa osservanza fino alla morte.

Fu dotto Lettore, zelantissimo e fervoroso Pre-

dicatore per ben 40 anni: eccellente Maestro di Novizi per lunghi anni: vigilantissimo Superiore: eletto Ministro Provinciale compì nobilmente l'opera incominciata da' suoi due predecessori e promosse mirabilmente l'osservanza Regolare ed il bene della Provincia. La fama delle molte virtù e specialmente del suo zelo prudente giunse sino al Trono Pontificio, ed il Pontefice Gregorio XVI con Breve Apostolico del [...] Marzo 1838 lo creava Definitore Generale [colui che assiste con il consiglio e con l'opera il Superiore Generale n.d.r.] e fu degno collaboratore del Rev.mo P. Generale Eugenio de Rumilly.

Ritiratosi poscia nel convento di Leonessa, presso lo incorrotto cuore di S. Giuseppe, di cui aveva imitato le virtù [...] di anni e di meriti con buona fama di vita santa e penitente si riposava dalle molte sue fatiche il 10 Gennaio 1855.

Il suo corpo fu sepolto nella chiesa parrocchiale

di Pie' del Poggio».

Nella Chiesa parrocchiale di S. Maria del Cerreto, una lapide ricorda padre Antonino Risa, al battesimo Filippo, sacerdote dell'Ordine dei Frati Minori Cappuccini. Figlio di Concezio ed Eufrasia, il cognome materno non è riportato, nato il 26 Maggio del 1780 e morto il 14 Febbraio del 1865.

Non si hanno maggiori notizie anche di Pasquale Paciucci, cappuccino sacerdote (di cui si ignora il nome da religioso), figlio di Gioacchino e Maria Cappelli, nato il 20 Ottobre del 1818.

Una lapide nel cimitero di Vindoli ricorda, invece, il sacerdote don Vincenzo Pietrolucci, figlio di Giuseppe e Cristina Lalle nato il 6 Luglio del 1830, morto il 27 Ottobre del 1906. Parroco in Vindoli e reggente della parrocchia di Pie' del Poggio dal 20 Marzo al 28 Aprile del 1884, sepolto nel cimitero di Vindoli.



IL SANTO DI LEONESSA

Siamo grati a padre Elio Orante D'Agostino, che ci offre la pubblicazione di una inedita biografia di san Giuseppe da Leonessa compilata da un autore anonimo dei primi anni del 1600 dedicata espressamente ai frati cappuccini e ai devoti del Santo. La Redazione sarà lieta di farne omaggio ad ogni famiglia leonessana in un evento di prossima organizzazione.



«Questo libro vuole essere innanzi tutto un ringraziamento a Dio che ci ha donato infiniti santi e all'anonimo autore della biografia di san Giuseppe da Leonessa che l'ha scritta facendo sentire la benefica presenza del Santo fino ad oggi.

Quanta gioia, quante sorprese e quanta riconoscenza per l'autore sconosciuto si provano dopo aver lavorato per mesi sul suo involucro di pagine, il cui contenuto all'inizio è apparso come una sfida a scommettere sulla sua utilità ed ha alimentato il dubbio se davvero valesse la pena dedicargli del tempo. All'inizio, per due secoli, era conservato nella Biblioteca dei Frati Cappuccini di Leonessa semplicemente come libro antico. Dopo la Soppressione passò alla Biblioteca Comunale e qualche anno dopo me lo ritrovai tra le mani. Fu quasi un regalo dell'allora sindaco Paolo Trancassini, in occasione della cittadinanza onoraria che mi fu conferita.

A lui sono grato perché, affidandomelo mi ha fatto sentire il bisogno di accostarmi con amore a questo testo agiografico e ora sono lieto di poter collocare ancora una piccola pietra nella rivitalizzazione della figura di San Giuseppe e della sua spiritualità nella società di oggi, realizzando anche questo sogno.

Un sentimento forte di gratitudine va ai coniugi Mario Ferrari e Antonella Paris per il so-

stegno e per la collaborazione nel rendere il testo latino accessibile a tutti in lingua italiana, a Giovannetti Ornella per il reperimento delle foto presenti nel testo e a Pietro Costantini per questa sua nuova impresa di impaginazione del libro. Non vediamo ma sentiamo presente padre Anavio le cui foto parlano ancora e trasmettono tutta la passione che egli sentiva verso il nostro Santo!»

dalla prefazione dell'autore

MARIA UNA CAREZZA MATERNA

Il fratello Orazio ci sorprende ancora una volta con la sua creatività fervida, con la pubblicazione del testo "Maria, una carezza materna" attraverso la quale intende omaggiare le mamme. Anzitutto la madre di Dio e nostra, e con lei tutte le nostre mamme chiamate a generare non solo la vita fisica, ma anche la vita di fede dei propri figli. La fraternità dei cappuccini di Leonessa è lieta, pertanto di invitarvi alla presentazione che si terrà il giorno 15 agosto 2020 presso l'orto del convento alle ore 18,00.

«Ancor prima di scrivere qualcosa di mio, nell'intimo c'è sempre stato il desiderio profondo di comunicare l'amore per Maria, la Madre di Gesù, divenuta nel tempo il mio punto di riferimento.

E, oltre a descrivere Lei, in queste pagine c'è anche tanto del mio amore per mia mamma Ilde che, con il tempo, soprattutto da quando è scomparsa ai miei occhi, ho cominciato ad osservarla affiancandola all'immagine di Maria, a partire dall'episodio di Gesù dodicenne nel tempio: "Figlio, perché ci hai fatto questo? Ecco tuo padre e io, angosciati, ti cercavamo" (Lc 2,48). Ho toccato con mano, personalmente, l'angoscia di papà Elio e di mamma quando, il 18 settembre 1989 ho lasciato casa per entrare nel convento dei frati minori cappuccini di Penne (PE). E da quel giorno, quando leggo, ascolto e parlo di Maria, non posso non riferirmi a lei e cogliere in pienezza tutto il suo amore di madre per me.

Ecco perché ho desiderato scrivere alcune riflessioni: per aiutare coloro che le leggeranno a riscoprire la bellezza di questa figura che, riproposta di continuo dalla Liturgia, non può non aiutarci a farci sentire immersi completamente in questo vortice di amore divino e umano.

In queste pagine mi sono ripromesso di cogliere, dalle festività mariane, alcuni aspetti riguardanti la vita della Chiesa e della Madonna; ho dedicato anche un pensiero a san Giuseppe, lo sposo di Maria, e a san Giovanni Battista per suggerire al lettore alcuni percorsi spirituali. Ovviamente sono riflessioni che affondano nella mia esperienza di vita e quindi del tutto personali, mosse tuttavia dal desiderio di augurare al lettore di concludere le sue giornate ringraziando Dio per la famiglia terrena e per la protezione che ogni istante riceve dal Cielo. Pace e bene a tutti!»

dall'introduzione dell'autore



IL SORRISO DI UN FIGLIO

Siamo lieti di presentare in anteprima ai nostri lettori la recente pubblicazione del nostro concittadino Luca Falconi. È il quarto romanzo pubblicato dal Nostro, dopo “Figli della vendetta” (2009), “Gonessa nel cuore” (2014), “La traccia del tempo” (2018). Tra le pagine avvincenti del romanzo “Il sorriso di un figlio” si rintraccia in filigrana il racconto di una famiglia trapiantata ormai da decenni a Leonessa, facilmente riconoscibile per i nostri concittadini.



«A Snezana la vita non concede sconti. Perduta la madre in tenera età, si lega morbosamente alla nonna e al padre, finché incontra Gevat. È amore a prima vista e dalla loro unione nasce Emran, ma il sogno di creare una famiglia stabile s’infrange contro le debolezze del giovane sposo. Snezana è costretta così a subire una vita di sofferenze, sacrifici e avventure in giro per l’Europa. La scomparsa delle persone care la obbliga a concentrare tutte le sue energie su Emran. Ma ha un carattere energico e il coraggio non le manca. Il ragazzo, però, appena diciottenne, viene ritrovato senza vita in un piovoso pomeriggio, vittima della droga. Perduta ogni speranza e tormentata da varie vicissitudini, Snezana rimane circondata dall’affetto di pochi amici. Troppo poco per sperare di dare nuova linfa ai suoi giorni. Ma proprio quando crede di non intravedere più una rotta come una barca alla deriva in mezzo all’oceano, senza più certezze, riuscirà finalmente, grazie al sorriso del figlio, a trovare in Nuccio un approdo sicuro.»

dalla prefazione dell’autore

A TUTTI GLI AMICI DI BORBONA RSA

È vero che siamo carcerati, dai reparti confinati,
ma siamo protetti sotto questo tetto.
Ringraziamo il buon Dio che ci ha salvati,
ringrazio la ASL e gli operatori.
Che provvidenza: ci hanno fatto i tamponi!
Quale gioia sono riusciti tutti negativi,
la preoccupazione, la paura, il terrore.
Ringrazio chi di noi si è preso cura:
dal dottore, la caposala e tutto il personale,
infermieri, terapisti, psicologa addetta al sociale,
il direttore e tutta l'Amministrazione.
Il coronavisur è mortale, è un nemico fatale.
Ricordare questo evento non ci pare vero,
noi siamo nati sotto un'altra era:
la guerra, le bombe, i tedeschi, il fascismo,
il podestà, la borsa nera.
Raccontavano i nostri avi la spagnola, la peste,
il colera.
Questo virus silenzioso s'incorpora nell'uomo
e fa strage all'infinito.
Siamo rimasti privi delle visite dei nostri
famigliari, chiusi come in clausura,
Ci auguriamo che presto tutto cessi per
ritornare a casa.
Concludo che non sono né un poeta e
nemmeno uno scrittore
ma ve l'ho voluta fa' con tutto il cuore!

Comm. Franco Conti

RICORDI CONFUSI

Cosa resta dei nostri giorni,
dei nostri ricordi...
cosa rimane nella memoria
quando la stessa non esiste più...
cosa succede quando il senso della vita
è nascosto in un angolo dei nostri sogni
che nessuno è capace di trovare...
Il tempo è solo un ricordo
che si può sconfiggere in ogni momento
lasciando memorie in fuga.
Scruto i limiti dell'orizzonte
dove poter cercare tante verità
nascoste in uno spazio vuoto,
dove questo gioco del destino

finirà nel nulla,
come sperduti scogli alla deriva
nel silenzio, nella pace.
Nel nostro io si apre la lotta
tra eterno ed effimero,
dove la luce è il frutto
dell'arte del sentimento,
di sublimi armonie.
Quanti ricordi confusi
in questi orizzonti vuoti...
nella speranza di un infinito
dove tutto si annulla.

Vittorio Tedeschi

DE UMANO ERRORE

(sul fallimento umano)

Muto silenzio immobile.
L'aria stagnante
avvolge
una città
immersa
nella desolazione
che galleggia
in bilico
sopra l'abisso.
Circolano
sguardi ostili,
corpi irrigiditi
su traiettorie remote,
animi prosciugati,
menti indifferenti
al più grande
fallimento umano.
Sopravvive
un'umanità,
negligente untrice
della sua stessa fine,
che piange
lacrime soffocanti
sopra il cumulo
di ceneri,
il cui ricordo
il vento
piano piano
spazzerà via.

Victoria Conte

PARROCCHIA
SAN GIUSEPPE DA LEONESSA

DIOCESI DI
RIETI

COMUNE DI
LEONESSA

CONFRATERNITA
SAN GIUSEPPE E SUFFRAGIO



GIOVEDÌ
30 LUGLIO 2020

LOCALITÀ SAN CRISTOFORO

COLLE DELLA BENEDIZIONE
DI SAN GIUSEPPE DA LEONESSA

E "FIGLI IN CIELO"

ORE 17.30

PRESENTAZIONE TECNICA, RINGRAZIAMENTI

ORE 18.00

SANTA MESSA PRESIDUTA DA **MONS. DOMENICO POMPILI**

OFFERTE DEI FEDELI maggio/giugno

Roma: € 100 – Paiella Bruno; € 60 – Rotella Domenico; € 50 – Boccanera Graziella, famiglia Lantieri Fazzi, Cesaretti Anna, Valeri Franco, Boccanera Cardilli Rita, Cordisco Maurizio, Forconi Angelo, Conte Marco, Seri Elena; € 30 – Pintucci Giampaolo, Saba Luigi, Tavani Fabrizio, Tucci Fabio, Gizzi Riccardo, Lucci Orazi Pierina, Runci Augusto, Vittucci Andrea, Lalle Giancarlo, Laureti Giovanna, Marchetti Vannozi Rita, Ignesti Alessandra; € 25 – Fazi Maria Laura; € 20 – Di Ludovico Lucci Stefania, famiglia Lantieri Miligi, Curti Vedova Alunni, Passi Giuseppe, Ciavatta Giuseppe, Vanni Federici Maddalena, Gianfranco Bellagamba, Delfine Olga; € 10 – Desideri Domenica, Caratelli Giuseppe, Risa Roberto; € 9 – Titone Daniele.

Varie città: € 150 – Vittucci Petraglia Ersilia (Guidonia - RM); € 100 – Pulcini Bonaventura (San Martino al Cimino - VT); € 70 – Ranieri Rocco (Fossacesia - CH); € 60 – Cotula Lanfranco (Tolmezzo - UD); € 50 – Conti Annino (Rieti), Fagiani Maria (Montalto di Castro - VT), Belli Ruggero (Castelgandolfo - RM), Crescenzi Rosella (Siena), Trincia Elio (C. De'Ceveri-Formello - RM), Crescenzi Rosella (Siena), Martoni Rinaldo (Terni); € 40 – casa di riposo "i nonni di Villa Concetta" (Castel Sant'Angelo - RI), Coluzza Ve-

neranda (Terni), Badaloni Anselmi Albina (Ancona), Paiella Luigi (Campoleone - LT); € 30 – Sgura Palla Franca (Cerveteri-Cerenova - RM), Zelli Valentina (Rieti), Vannimartini Maria (Terni), Alesse Igino e Ostili Maria Laura (Limiti di Greccio - RI), Iorio Sabrina (San Gemini - TR), De Santis Donato e Adriana, Zelli Valerio (Terni); € 25 – Santucci Ramona (Rieti), Etrusco Francesco (Bacugno-Posta - RI), Molinari Aureliana (Grotta Ferrata - RM), Risa Mario (Pesaro); € 20 – Cervoli Federico (Trivio di Monteleone di Spoleto - PG), Salvati Braddi Domenica (Civitella San Paolo - RM), Bigioni Santa (San Gemini - TR), Falconi Catia (Rieti), Alvisini Di Fino Gisella (Narni - TR), Rosati Ivo e Iacrossi Maria Luisa (Monteleone di Spoleto - PG), Pietrostefani Rosa (Santa Rufina - RI), Caruso Ennio (Ostia - RM), Bigioni Adele (Orte - VT), Cerquaglia Laura (Terni), Chiaretti Paniconi Giovanna (RI), Cresta Silvana (Terni), Ceccarelli Mario (Mentana - RM); € 15 – Risa Maurizio (Rieti), Cicconi Dino (VT), Vannozi Vincenzo (Firenze); € 10 – Massari Giorgio (Cascia - PG), Picchi Simonetta (Latina), Pulcinelli Lopez Claudia (Ostia Lido - RM), Cavalletti Maria Rosaria (Terni), Marchetti Italo (Ostia Lido - RM), Palmegiani Alessia (Poggio Bustone - RI); € 5 – Quaratesi Marco e Gloria (Massa e Gozzile - PT).

Leonessa: € 50 – Nicoli Rosanna, Palla Stefano; € 25 – Santucci Giuseppe, Ianni Luigi, Faranfa Sara

e Daniele, Chiaretti Maria Giuseppa; € 20 – Santucci Fernanda, Rauco Luigina; € 10 – Massari Luciano.

Frazioni: **Villa Gizzi** € 50 – Bigioni Tobia; € 30 – Gizzi Rosa Maria; Terzone € 50 – Vanni Filippo e Domenico, Runci Giovanni e Antonietta; **Vallunga** € 30 – Caretta Giuseppe; **Villa Alesse** € 25 – Alesse Mariano e Rosalba; **Villa Massi** € 50 – Carissimi Rosa; **Casanova** € 50 – , € 30 – Felici Leonardo e Vanessa, ; € 20 – Runci Giuseppe; Sala € 25 – Iacobini Umberto e Deahara; Sant'Angelo € 20 – Iacobini Marisa; **Villa Cordisco** € 50 – Lucci Cordisco Isidoro; **Piedelpoggio** € 20 – Boccanera Patrizia e Angelo; **Volciano** € 25 – Cesaretti Attilio; **Viesci** € 25 – Cesaretti Marcello, Petrilli Giovanna, € 20 – Aquilini Angelo.

In memoria e suffragio dei defunti

€ 50 – Silvi Maria in memoria di Giorgio Pietrolucci; Aloisi Antonietta in memoria del marito Giovanni Runci; Omero Valeria in memoria di Olivieri Maria Rosa; Iacobini Assunta in memoria di Palmira e Michele; € 40 – Zelli Valerio in suffragio di Bonaventura, Maria, Paola, Margherita, Santina, Rita, Domenico e Ida; € 30 – Liggieri Anna e Francesca in suffragio di Deodato; Biscardi Luigi in suffragio dei defunti Conte Maria Luisa e Francesco Biscardi; Zoppe' Santucci Iole in suffragio dei propri defunti; € 20 – Angela Durante in suffragio di Bernardina Antonelli.



Padre Antonello e fra Carlo Bottero, frati minori conventuali del Sacro Convento di S. Francesco in Assisi con il gruppo dei postulanti in visita a Leonessa il 27 Giugno 2020.



In caso di mancato recapito: CONVENTO PP. CAPPUCINI - 02016 LEONESSA (RI) - ITALY - che si impegna a pagare la relativa tassa

Leonessa e il suo Santo

Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale: art. 2 Comma 20/c Legge 662/96 - Filiale Rieti

Anno LVI - n. 330
maggio - giugno 2020
www.leonessaeilsuosanto.it