

VELA

3/2022

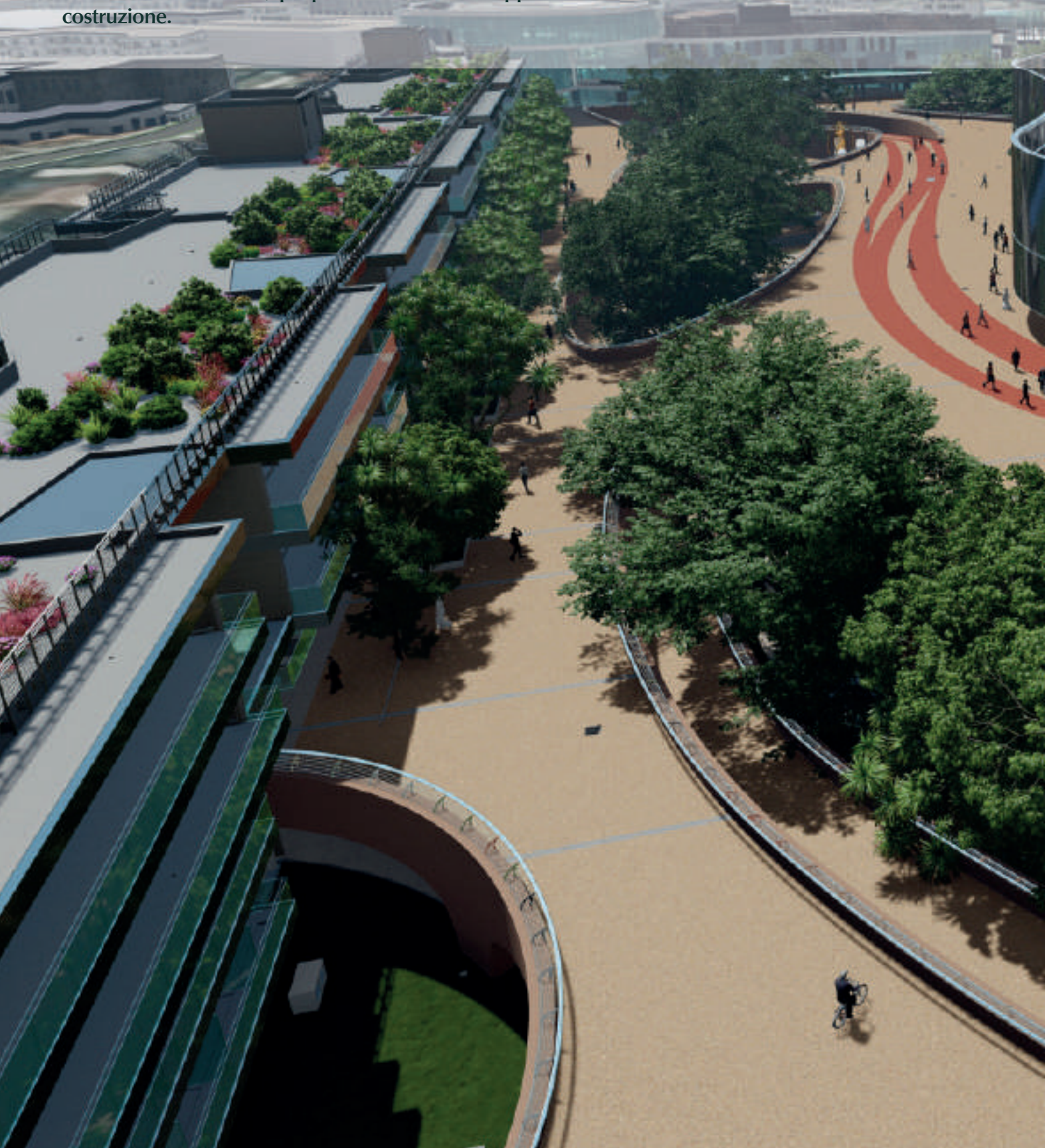
LA RIVISTA DELLA BCC
DELLA PROVINCIA ROMANA

**IL RACCONTO DELL'OLIO
AVIS CAMPAGNANO
RITRATTI FORMELLES
TREVIGNANO DALL'ALTO
TÀPPIME L'ORECCHIE, MA'
I.I.S. "MARGHERITA HACK"**

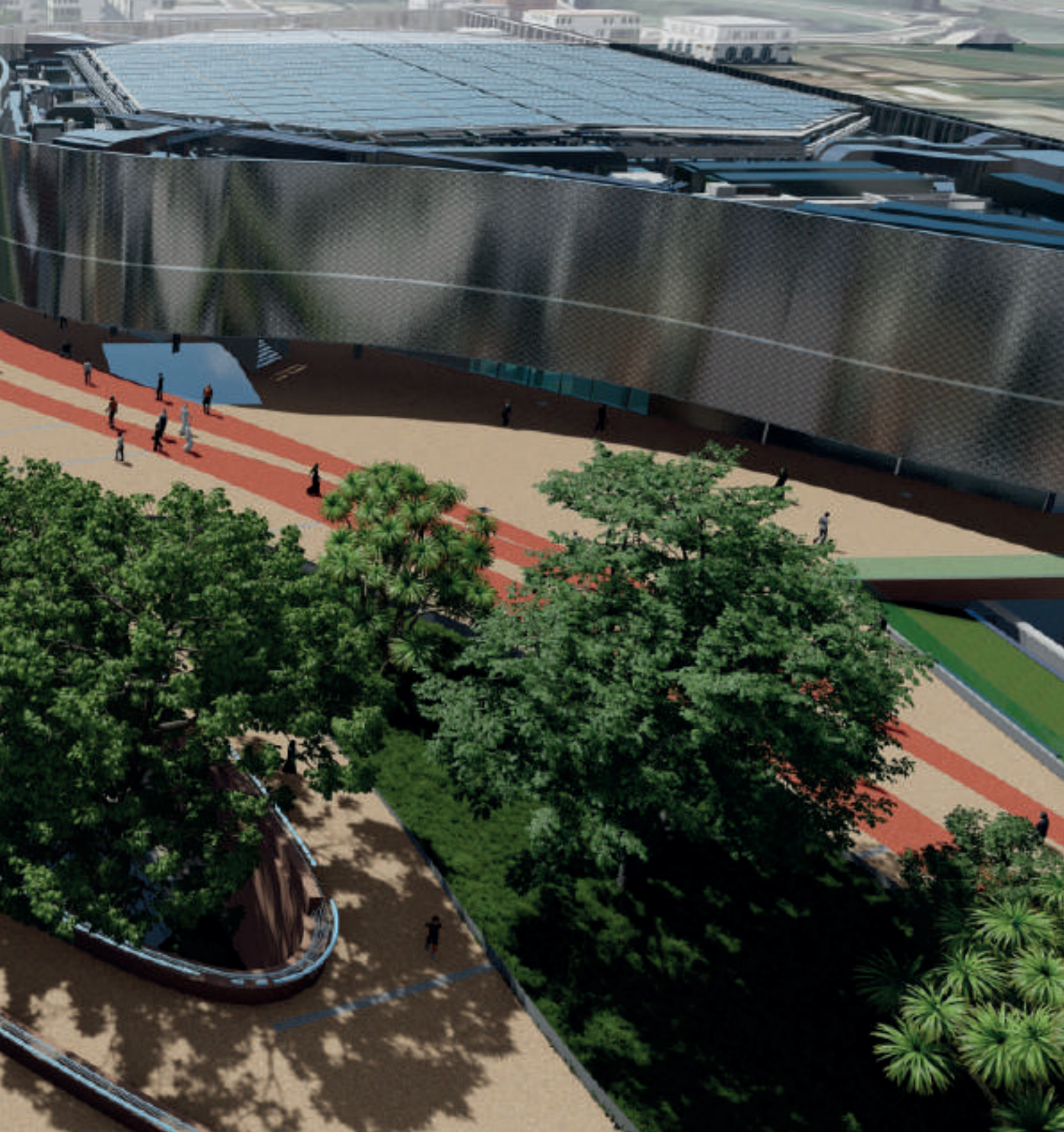
Tecnologia all'avanguardia per le città del futuro

Minnucci Associati vince un premio internazionale nel mondo della progettazione e delle costruzioni

Il team italiano composto da Minnucci Associati, Engisis e IBN ha vinto il premio internazionale "buildingSMART openBIM Awards 2022" nella categoria Asset Management. La premiazione è avvenuta a Montreal, in Canada. Questa importante competizione premia i progetti che in architettura e ingegneria hanno utilizzato la metodologia openBIM (Building Information Modeling) in maniera innovativa ed efficace, proponendo soluzioni applicabili nelle varie fasi del ciclo di vita di una costruzione.



Il Gruppo COSTIM, responsabile dello sviluppo, della costruzione e della gestione dello Smart District di Chorus Life Bergamo, ha incaricato il team italiano costituito da Minnucci Associati, Engisis ed IBN per un progetto di ricerca e definizione di un metodo innovativo, sostenibile e replicabile a qualsiasi asset per la creazione e l'aggiornamento del Digital Twin, sfruttando lo standard aperto IFC. Chorus Life Bergamo, in Lombardia, è il più grande Smart District italiano attualmente in costruzione, un nuovo quartiere che recupererà 70.000 metri quadrati di un'ex area industriale e comprenderà hotel, residenze, un'area food&beverage, un'area wellness, verde pubblico, aree multifunzionali e un'arena da 6.500 posti con parcheggi sotterranei. La Minnucci Associati è una società di ingegneria specializzata nell'utilizzo di tecnologie Open BIM e si rivolge ad enti pubblici e società private, offrendo attività di consulenza, pianificazione, progettazione, direzione dei lavori, contenimento energetico e bioedilizia. È cliente della nostra BCC e ha sede ad Anguillara Sabazia, dove è nata e si è sviluppata, e a Milano. A breve inaugurerà un'altra prestigiosa sede al centro di Roma.





Non possiamo dirigere il vento, ma possiamo orientare la vela.

(Seneca, filosofo latino)

VELA è la rivista della BCC della Provincia Romana. Informa sull'andamento della Banca, presenta i prodotti del Credito Cooperativo e racconta le attività sociali, le aziende e le storie di vita dei soci. Da VELA è nata VELAflash, la newsletter della Banca. Arriva direttamente sul pc, sullo smartphone o sull'iphone

Dicembre 2022 - 3/2022 (n. 54)

Registrato presso
il Tribunale di Tivoli
il 27-10-2008 al N. 21/2008

**Direttore Responsabile
Armando Finocchi**

Dottore di ricerca in Storia moderna e contemporanea, insegnante e divulgatore culturale, socio della BCC e iscritto all'Elenco speciale dell'Ordine dei Giornalisti del Lazio

Stampa

Miligraf Srl - Via degli Olmetti, 36
Formello (Roma) - Tel. 06 90 75 142

Ottimizzazione della foto di copertina a cura di Anna Marisa De Propriis, allieva grafica dell'ITCG "Enrico Fermi" di Tivoli.

www.bccprovinciaromana.it

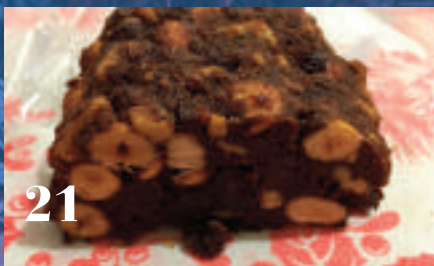
LA CONTRO-COPERTINA



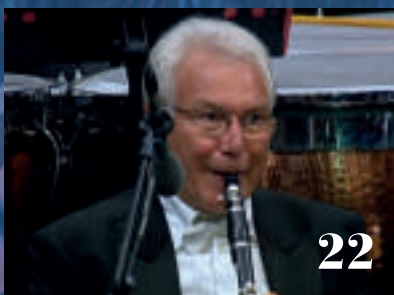
È considerata la "Regina delle gare d'inverno": è la Maratonina dei Tre Comuni, che unisce Nepi, Civita Castellana e Castel Sant'Elia, tra sport, beni culturali, ambiente e solidarietà. È organizzata dall'ASD Atletica Nepi ed è sostenuta anche dalla BCC. La prossima edizione parte da Civita Castellana, vicino al maestoso Forte Sangallo (nella foto), il 29 gennaio 2023.

Sommario

- 3 Editoriale del Presidente
- 4 Forum Giovani Soci BCC
- 5 Il Punto del Direttore
- 6 Testimoni nel tempo
- 8 Il racconto dell'olio
- 12 AVIS Campagnano
- 14 Ritratti formellesi
- 18 Trevignano dall'alto



- 21 Il Pangiallo di Riano
- 22 M° Franco Ferranti



- 24 Magia della liuteria
- 26 Tàppime l'orecchie, Ma'!
- 30 I.I.S. "Margherita Hack"



- 32 Le Donne al Parlamento

Foto di sfondo: la Pro Loco di Montelibretti, in collaborazione con il Comune e con il sostegno della BCC, ha organizzato il "Montelibretti Bike Fest". "Negli ultimi due anni – ha affermato il Presidente della Pro Loco, Alberto Baio – gli accadimenti hanno cambiato il nostro modo di vivere. Ma il genere umano ha un senso innato per la socialità. Lo stare insieme è parte integrante della nostra natura". La foto è di Carlo Barretta.



Affrontiamo insieme le sfide del domani



Sempre più persone e aziende scelgono la BCC

Una recente ispezione della Revisione Cooperativa di Federcasse, la Federazione nazionale delle BCC, ha verificato se negli ultimi due anni la nostra Banca ha realizzato lo scambio mutualistico, la democrazia interna e la partecipazione dei soci.

Si trattava di valutare non solo il diritto del singolo socio di usufruire dei servizi e dei vantaggi offerti dalla BCC, ma anche di considerare l'insieme delle iniziative favorite dalla Banca per lo sviluppo delle condizioni morali e culturali dei soci, misurando la vitalità e il radicamento sociale di una cooperativa di credito come la nostra. Dopo un'accurata ispezione, il giudizio è stato largamente positivo e questo ci esorta a fare sempre meglio.

È dicembre: tempo di bilanci, non solo finanziari. Vogliamo soprattutto ricordare il sostegno che la Banca ha voluto dare alle associazioni impegnate nel territorio, alle feste patronali e alle parrocchie, alle attività culturali e alla valorizzazione del patrimonio artistico, alle iniziative sportive e ai grandi progetti di inclusione e solidarietà. Sono tutte occasioni di vita sociale e di confronto con gli altri che fanno sentire ognuno di noi parte di una comunità. Sapere che abbiamo contribuito a migliorare la vita delle persone ci riempie di orgoglio.

La compagine sociale è aumentata dai 3.536 soci del 31 dicembre 2020 ai 3.577 soci del 31 dicembre 2021, fino a 3.622 di oggi, tra persone fisiche (3.466) e persone giuridiche (156), cioè enti pubblici e società private. Sempre più persone scelgono di diventare soci della BCC della Provincia Romana. Sempre più aziende ci scelgono per migliorare i loro processi produttivi e raggiungere nuovi mercati. Siamo il cuore dell'economia locale. È il ruolo tipico e insostituibile del Credito Cooperativo, come ha sottolineato Ignazio Visco, Governatore della Banca d'Italia, nella Giornata Mondiale del Risparmio, lo scorso 31 ottobre.

Cari Soci, insieme a Voi siamo pronti ad affrontare le grandi sfide del domani. Da parte del Consiglio di Amministrazione, del Collegio Sindacale, della Direzione generale e di tutto il Personale della Banca, giungano a Voi e alle Vostre famiglie i migliori auguri per le Sante Festività e per un Anno Nuovo di pace e di benessere.

Il Presidente

Mario Porcu



Il Forum Giovani Soci BCC

I valori del Credito Cooperativo uniscono i ragazzi e le ragazze di tutta Italia.



L'edizione di quest'anno si è svolta a Jesi, nelle Marche, ed è stata dedicata alla Terra e al contributo che ognuno di noi può dare per un Pianeta migliore. Nella nostra Banca i soci under 35 costituiscono l'11,5% della compagine sociale.

Gli stili di vita sostenibili e l'impegno della BCC sulle questioni ambientali ed energetiche di oggi e di domani: questi i temi del XII Forum dei Giovani Soci, organizzato da Federcasse a Jesi (Ancona). La Federazione Marchigiana delle BCC e i gruppi Giovani Soci delle BCC regionali hanno accolto più di 150 ragazzi e ragazze provenienti da tutta Italia. Nelle tre giornate si sono alternati interventi istituzionali, confronti di idee con filosofi e imprenditori, lavori di gruppo ed eventi culturali, come la visita serale al centro storico di Jesi. La camminata nella Riserva Naturale del Monte San Vicino ha portato tutti i partecipanti al concerto "L'anno che verrà", in onore di Lucio Dalla, organizzato da RisorgiMarche: musica tra le colline, le nuvole e lo sfondo del mare. Il convegno ha trattato di buone pratiche ambientali, educazione cooperativa e comunità energetiche. Il Presidente di Federcasse, Augusto Dell'Erba, ha affermato che la BCC genera vitalità economica e progettualità d'im-



Giovani soci marchigiani

presa nel territorio in cui opera. Il Direttore generale Sergio Gatti ha ricordato il piano europeo per la transizione verde, denominato "FIT for 55", che mira a ridurre le emissioni di gas a effetto serra di almeno il 55% in tutti i Paesi dell'Unione Europea entro il 2030. Negli ultimi mesi, del resto, ognuno di noi ha potuto osservare anche in Italia le conseguenze energetiche della guerra ed eventi climatici estremi, come la siccità prolungata, la desertificazione di aree rurali o le inondazioni improvvise. La crisi climatica ed energetica porterà inevitabilmente a una nuova rischiosità per imprese e famiglie: a tutto questo, una nuova generazione di soci deve dare risposte consapevoli, concrete e incisive. Si tratta di saper ripensare profondamente il sistema economico in cui viviamo, scegliendo istituzioni eticamente orientate come la BCC e un modello sociale basato non sulla crescita quantitativa, ma sulle relazioni sociali e sulla finanza al servizio delle persone. ●

A che punto siamo del viaggio



Gli obiettivi raggiunti e quelli da raggiungere

Sta per concludersi il terzo anno di vita della BCC della Provincia Romana. A questo importante traguardo si sono intrecciate riforme strutturali del Credito Cooperativo, pandemie e crisi energetiche.

Non avevamo neppure ancora unificato gli archivi delle due banche quando, nella primavera del 2020, la pandemia costringeva le attività produttive e commerciali a chiusure prolungate. Lo ricordiamo tutti. Le Banche di comunità vennero considerate luoghi primari di relazione sociale e per questo ci siamo organizzati per rendere possibile, anche nei mesi del lockdown, l'efficienza degli uffici e l'accesso dei clienti. Ora che l'economia si stava lentamente normalizzando, ecco la guerra sul fronte orientale, con conseguenze planetarie in un mondo sempre più interconnesso: distruzione di infrastrutture, carenza di alcune materie prime e aumento dei costi energetici, fattori che a loro volta hanno innescato una speculazione finanziaria dai contorni spesso oscuri.

Nel frattempo, si realizzavano gradualmente gli effetti positivi della riforma del Credito Cooperativo, avviata nel 2016 con la creazione dei Gruppi Bancari Cooperativi. In questi tre anni abbiamo raggiunto importanti obiettivi aziendali, secondo il piano industriale che ci eravamo prefissati. Dal 31 dicembre 2019 al 20 giugno 2022, la raccolta diretta è aumentata del 15,9%, la raccolta indiretta del 26,7% e gli impieghi del 13,1%. I Fondi Propri, cioè l'insieme delle risorse che disponiamo per finanziare in autonomia la nostra attività, hanno avuto un incremento del 5,63%. Abbiamo ridotto del 41% i crediti deteriorati (NPL, Non Performing Loans): sono i prestiti che i debitori non riescono più a ripagare regolarmente o del tutto. Il Cost/Income, cioè il rapporto tra i costi operativi e il margine di intermediazione, si è ridotto di un terzo.

Entro il 2024 vogliamo continuare ad aumentare la raccolta diretta, quella indiretta e gli impieghi, in linea con la media delle BCC del nostro Gruppo Bancario Cooperativo. Vogliamo incrementare i Fondi Propri di 4 milioni di euro, stabilizzare il Cost/Income attorno al 70% e relegare i crediti deteriorati al di sotto del 6%. Sono obiettivi ambiziosi. Per raggiungerli daremo il meglio di noi.

Il Direttore

Francesco Perri



Testimoni nel tempo Banca di Comunità Uniti verso il futuro



È il titolo del grande convegno che la nostra Banca ha organizzato a Gaeta, per ragionare sull'identità, i prodotti e le strategie del Credito Cooperativo. Tra gli ospiti, economisti, sindaci e aziende.

Gaeta e la Riviera di Ulisse, le stesse mete della Gita sociale settembrina, sono state scelte per ospitare una convention organizzata dalla nostra Banca. È stata un'importante occasione per presentare i dati contabili della BCC, tra l'economia del nostro territorio, le strategie del Gruppo Bancario Cooperativo e le questioni finanziarie internazionali. Vi ha partecipato la gran parte dei nostri dipendenti, dando prova di unità e condivisione. Hanno inviato un loro messaggio anche Giuseppe Maino e Mauro Pastore, rispettivamente Presidente e Direttore Generale di Iccrea Banca S.p.A.

Dopo il saluto introduttivo del Presidente Mario Porcu e quello dei Sindaci, hanno preso la parola il Direttore Generale Francesco Perri, il vice Direttore Vicario Vanda Lisa Romano e il vice Direttore Gabriele Salvi, che hanno presentato dati e istogrammi sull'andamento della BCC. Luca Gasparini (Chief Business Officer nel Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea) ha trattato dello sviluppo del Gruppo Bancario nei suoi primi tre anni di vita, mentre Danilo Trabacca (Responsabile Area Territoriale Mercato Centro Ovest Iccrea Banca S.p.A.) ha confrontato la sua esperienza professionale in una Banca commerciale con quella in una Banca cooperativa. Entrambi hanno risposto alle domande dei

nostri dipendenti riguardo ai prodotti bancari e alla digitalizzazione di alcuni servizi, che non sostituirà il valore relazionale di una BCC, basato sull'incontro e sull'ascolto in prima persona delle esigenze del cliente. Il vice Presidente Vicario Fabrizio Chicca ha poi ricordato la vocazione di una Banca come la nostra. Altri interventi tecnici sono stati quelli di Maria Cancelli (Responsabile dell'Area Governo Societario, Ispettorato e Rapporti con la Capogruppo) e Fabrizio Cantoni (Responsabile Commerciale, Area Crediti-Legale e Area Finanza), mentre Tefta Matmuja (Preposto nella Filiale di Montelibretti) ha raccontato una preziosa testimonianza personale. Al convegno sono state invitate tre importanti aziende, nostre socie: la clinica medica e di fisioterapia Spine&Sport Clinic a Bracciano fondata dal medico chirurgo Fabio Fanton, Aci-Vallelunga S.p.A. (nella persona del Direttore generale Alfredo Scala) e il Consorzio degli Artigiani e degli Industriali di Monterotondo (nella persona del Presidente del Consorzio, l'imprenditore Ubaldo Del Broccolo). Dopo tutte le relazioni, il Presidente Mario Porcu ha chiuso i lavori traguardando verso il futuro alcune parole-chiave, come Baluardo, Coesione e Crediamoci, che messe insieme ricreano l'acronimo BCC. ●



Mario Porcu

Presidente BCC della Provincia Romana

Uno dei segreti del successo di un'azienda è la sua coesione. Permette di resistere alle difficoltà e di trovare le soluzioni migliori. Per questo abbiamo organizzato la convention.



Giuseppe Maino

Presidente Iccrea Banca S.p.A.

Non avremmo mai voluto vedere una guerra in Europa, che sta causando grandi sofferenze e spinte inflazionistiche. Il Credito Cooperativo è una forza di pace e di dialogo internazionale.



Mauro Pastore

Direttore Generale Iccrea Banca S.p.A.

Attraverso la BCC, i fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) possono arrivare anche alle piccole e medie imprese, ad esempio per sostenere la transizione ecologica.



Luca Gasparini

Chief Business Officer Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

I prodotti bancari e assicurativi della BCC sono al passo con i tempi e sono pensati per le esigenze di oltre 3 milioni di clienti in tutta Italia.



Danilo Trabacca

Responsabile Area Territoriale Mercato Centro Ovest Iccrea Banca S.p.A.

Una Banca commerciale ha come obiettivo il profitto. Una Banca cooperativa come la BCC ha invece la finalità di creare un benessere diffuso.



Cristian Leccese

Sindaco di Gaeta

Siamo onorati di ospitare nella nostra città un convegno così importante sull'economia reale e sui valori cooperativi: tutto questo restituisce credibilità alle banche.



Claudia Maciucchi

Sindaco di Trevignano Romano

Mi capita spesso di fare un confronto tra la Cassa rurale di una volta e la BCC di oggi e di pensare alla lungimiranza dei soci fondatori. Il Credito Cooperativo è linfa vitale per aziende e famiglie.



Luca Giovanni Attilio Abbruzzetti

Sindaco di Riano

La BCC è una "Banca di comunità", che è un'altra cosa rispetto a "Banca di territorio". Il territorio è un concetto solo geografico, mentre nella comunità troviamo appartenenza e solidarietà.



Gian Filippo Santi

Sindaco di Formello

La collaborazione tra i dipendenti della BCC è un valore insostituibile. Solo l'unità di intenti permette di raggiungere grandi traguardi.

Il racconto dell'olio

La raccolta delle olive e la molitura nei frantoi scandivano i mesi di novembre e dicembre, a Riano come in tutte le altre comunità della provincia romana. L'olio è ancora oggi uno dei prodotti più preziosi dell'agricoltura, con aziende che portano sulle nostre tavole tutto il sapore della tradizione.



di Aldo Cantoni

Nel malconco viaggio esistenziale del mondo, disorientato e in balia degli eventi da est a ovest, diamo voce al cuore rispolverando con un salto indietro nel tempo immagini del passato che, archiviate dalla memoria, vanno e vengono capricciose e mutevoli come il flusso delle onde del mare. Riordinando momenti di vita vissuta ci sono giorni da ricordare e chi respira aria di campagna riscopre nei lavori agricoli il ritmo delle stagioni. L'inverno si avverte dall'odore della terra bagnata, che è primavera dal fiorire dei mandorli, che incombe l'estate dal canto delle cicale, mentre l'autunno si riconosce dal rumore degli attrezzi che battono le piante d'ulivo.

L'oro della tavola

Ancor oggi i mesi dell'olio sono novembre e dicembre, legati all'economia del territorio e all'arte dei frantoi, per degustare il primissimo alimento sul pane "abbruscato" sui tizzoni sempre accesi nel molino. La coltivazione dell'olivo è una delle più laboriose tra gli impegni agricoli e passa attraverso una strada stretta piena d'incombenze, fino alla molitura. Erano numerose faccende che si consideravano comunque una dolce fatica asse-

condata da uomini e donne, adolescenti e ragazzi, per assicurare il fabbisogno dell'"oro della tavola", per il colore e per il sotteso valore di pregiato condimento. Con diffusa opinione, chi era fornito di una buona scorta era considerato "benestante". In una reciprocità d'intenti e con un'abitudine consolidata nella vendemmia, quest'appuntamento autunnale rappresentava uno dei più importanti aspetti di socialità e convivio, riproponendo lo scambio di aiuto tra le famiglie dei lavoranti. Ci voleva però molta disponibilità: sapevi solo quando iniziavi. La notte precedente il primo giorno della raccolta era insonne e ci si alzava con l'ansia della sveglia all'alba, quando l'aria era ancora pungente e l'umidità si tagliava a fette. Con il sole che non ne voleva sapere di alzarsi, con la terra umida e l'erba ancora cosparsa di rugiada, si arrivava in campagna infervorati da un compito faticoso con forbici, seghe, reti, ceste e sacchi. Anche le donne, per comodità e protezione, portavano i pantaloni, presi a prestito da mariti e fratelli, confezionati con "pelle di diavolo", la stoffa dura dei contadini. Il nonno più che dare una mano supervisionava, consigliava, dettava ordini.



A sinistra: oliveto a Montelibretti, il cui territorio rientra nell'area di produzione dell'Olio di Oliva Sabina (Marchio DOP). Al centro: tra le assegnazioni della Riforma fondiaria, negli anni Cinquanta, ci furono anche alcuni oliveti a Castelnuovo di Porto. A destra: a Trevignano gli ulivi si giovano del microclima del lago, sullo sfondo.

Come i capelli delle bambole

Le famiglie, allora numerose, avevano in piantagione almeno cinquanta ulivi per una scorta annua di oltre duecento litri di condimento. Gli alberi vegetavano principalmente nelle località delle vecchie colture, concesse nel 1923 alle famiglie rianesi in proporzione del numero di figli, a Montemarino, Montelungo, Valle Braccia. Dopo la potatura, si provvedeva alla zappatura e protezione dei tronchi con calce bianca. Nel corso della bacchiatura, già di buon'ora si spandeva nell'aria il rumore delle lunghe pertiche di legno sulle chiome delle piante. L'arrivo della domenica, con la scuola chiusa, era una festa per i bambini, che potevano partecipare al rituale di stendere le reti verdi, arancioni o color nocciola sotto gli alberi, per raccogliere le olive e perderne il meno possibile. I ragazzi avevano un ruolo specifico: era loro vietato arrampicarsi sulle scale appoggiate fra tronchi e rami o usare i bastoni per la battitura. Erano invece fondamentali per raccogliere a terra le tante olive "cascate" e per pulire i rami più bassi, ove si faceva tutto con le mani, allargando le dita come fossero rastrelli, per le cosiddette tecniche della pettinatura o mungitura. Con la regia dei nonni bisognava fare come con i capelli delle bambole, partendo dall'alto verso il basso e facendo rotolare le olive sulle reti, stando attenti a non pestarle. Sulle piante agivano in equilibrio (spesso precario) gli altri familiari, per alcuni giorni d'intensa raccolta.

I teloni di un circo

Una breve pausa a mezzogiorno consentiva un frugale pranzo ("un boccone") sotto gli alberi: un tozzo di pane insaporito da qualche pomodoro, un pezzo di formaggio, frutta. Non pochi preferivano gustare saporite "sarcicce" caserecce, unitamente a scottanti fette di pane, abbrustolite sulla brace dei rami d'ulivo appena tagliati. I più fortunati avevano anche alici e sardine,

mentre l'acqua e il vino erano assicurati dalle "copelle", piccoli recipienti di legno da cui si beveva rigorosamente a "garganella" e con i quali i meno esperti si bagnavano mento, collo e camicia. Si ascoltava la natura e gli uccellini cinguettare e non si riusciva a stare zitti, con il tempo che scorreva e le olive da radunare su un'unica rete, ripulendole dalle foglie con uno scrupolo noioso che sembrava non finire mai.

I rami più alti erano ripuliti con l'aiuto di lunghe scale di legno, pesanti, non troppo sicure e insufficienti. I più agili salivano e si spostavano con facilità, ponendosi cavalcioni sui rami più grossi; talvolta, però, perdevano l'equilibrio con serie conseguenze fisiche. Ricorda Fabrizio Chicca che il nonno "Angelino Occhialone" (Alessandro Assogna) aveva teloni molto ampi e resistenti, recuperati da un circo equestre che si era esibito nelle piazze di Riano, che accoglievano le olive con un tambureggiamento sonoro e crescente. Se l'intensità della "cascata" rallentava, Occhialone tuonava con autorità: "Macché state a 'ffà lassù?". Ai nostri giorni le operazioni sono facilitate dall'ausilio di specifiche macchine elettriche, come le "paperelle", che pettinano i rami provocando la caduta dei frutti, montate su lunghi bastoni metallici, scrollano le frasche con due rastrelli e si muovono ritmicamente in alto e in basso, come il becco delle papere.

Macine e frantoi

Il lavoro era favorito da un'atmosfera festosa, come nel momento della consegna delle olive per la pesa, caratterizzata dalla curiosità di conoscere i risultati delle proprie fatiche. I due frantoi di Riano, localizzati fuori le mura del borgo, in località Spallato, erano alimentati a energia elettrica sin dal 1917, con un cavo allacciato a una cabina, tuttora in funzione, della Società Volsinia di Eletticità in via XXIV Maggio, a oltre 500 metri di distanza. In precedenza le macine erano attivate da

STORIE DI PASSIONE PER LA TERRA E DI SAPIENZA NELLA LAVORAZIONE DELLE OLIVE

I popoli del Mediterraneo hanno cominciato a uscire dalla barbarie quando hanno imparato a coltivare l'olivo e la vite.

Tucidide (storico greco)

AZIENDA AGRICOLA BAGNARA

Via della Neve, 186 / SP Pascolare 186 - Palombara S.
Tel. 333-2563291 / Email: marziabagnara@gmail.com

Da una miscela di olive Rosciola, Leccino e Frantoio nasce un olio extra vergine bio con un'armonia di note aromatiche che spaziano dall'erba fresca, al carciofo, al fruttato. Le olive vengono raccolte al primo stadio di maturazione e pressate a freddo, mentre l'olio non è pastorizzato, per mantenere la sua forma più pura.

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA TRE COLLI

Via Carolano, 20 - Montelibretti
Tel. 0774-608080 / Email: info@trecolli.it

Produce olio extra vergine di oliva ma anche confetture, pomodori, succhi, creme spalmabili, sott'olio e sughi, mettendo insieme le tradizioni contadine con le metodologie dell'agricoltura biologica, che segue il ritmo delle stagioni e impiega tecniche a basso impatto ambientale.

AZIENDA AGRICOLA E OLEIFICIO AMICI

Via Flaminia, 22 - Riano
Tel. 06-9034009 / Email: nicolamici@alice.it

Ha aperto le sue attività nel 2001, con la frangitura delle olive e la vendita diretta dell'olio. L'estrazione è a freddo, per mantenere bassa la temperatura di lavorazione e garantire la massima qualità. Vi si rivolgono circa 500 agricoltori tra Riano, Morlupo, Castelnuovo di Porto, Sacrofano e Monterotondo.

AZIENDA AGRITURISTICA ACQUARANDA

Via dello Sboccatore, 8 - Trevignano Romano
Tel. 06-9985117 / Email: info@acquaranda.it

L'olio del lago è un fruttato leggero, con un sapore delicato dovuto al microclima trevignanese. È possibile acquistarlo nel punto-vendita aziendale ed è servito a crudo nell'accogliente ristorante dell'agriturismo, con i primi di pasta e con i secondi di carne.

CANTINE CAPITANI

Via di Monterosi, 113 - Trevignano Romano
Tel. 06-99825612 / Email: info@cantinecapitani.it

È soprattutto un'azienda vitivinicola, ma produce anche un ottimo olio, filtrato dopo la molitura con decantazione statica. In bocca si passa da note dolci a un leggero piccante finale, con presenza del caratteristico amaro che richiama la mandorla verde.

FRANTOIO L'ANTICA MACINA

Via Provinciale Capena Bivio, 81 - Capena
Tel. 06-9074173 / Email: info@frantoiocapena.it

Azienda della famiglia Di Pietro. Effettua la lavorazione di olive conto terzi e conto proprio. Produce olio extravergine di oliva, fruttato medio a bassa acidità, con note di erba fresca, amare e piccanti in armonia. Le cultivar di ulivo sono Reale, Frantoio, Leccino, Carboncella e Sirole.

LA RIBALLINA

Via Montefiore, 78 - Castelnuovo di Porto
Tel. 348-7218881 / Email: lariballina@gmail.com

È un'azienda multifunzionale: coltivazione, allevamento e ospitalità rurale. Produce vino rosso, vino bianco e un olio aromatico dal colore verde intenso. L'oliveto si estende per 12 ettari e conta circa 2000 piante di Carboncella, resistente alla mosca olearia e alla siccità.

L'ORTO DI NONNO - AZIENDA AGRICOLA

Via Fonte Sambuco, 3 - Trevignano Romano
Tel. 340-6950310 / Email: ortodinonno@gmail.com

Le olive vengono coltivate rispettando la natura e il territorio. I frutti sono raccolti prima della completa maturazione e questo, unito al clima mite del lago, dà all'olio un bouquet di profumi armonioso e rotondo. È un olio fruttato medio.

OLEUM SABINAE

Via delle Terre Sabine, 2 - Montelibretti
Tel. 0774-608049 / Email: info@oliodioliva.it

Evitando lo sfruttamento intensivo degli alberi, vengono mantenute le qualità organolettiche dell'olio e di altre prelibatezze, come oli aromatizzati al peperoncino, al basilico o agli agrumi, patè di olive nere o verdi, burro vegetale (il "burrolio"), fichi e confetture.

OPUS OLIVAM - AZIENDA AGRICOLA

Località Sambuco - Trevignano Romano
Tel. 348-7044439 e 380-1729746
Email: giovanni.mamma71@gmail.com

Coltiva oliveti sulle colline trevignanesi con metodi naturali e produce un olio senza conservanti. Tra le varietà di oliva, Leccino, Frantoio, Caninese e Braccianese, quest'ultima poco diffusa in altre zone della provincia romana.





A sinistra: contadini formellesi sulle scale a pioli raccolgono le olive, mentre le donne con la zappetta rinalzano il grano. Al centro: il ministro Giulio Andreotti (1919-2013) all'inaugurazione dell'Oleificio sociale cooperativo di Formello, nel 1962. A destra: l'Oleificio appena inaugurato. Gestito sempre in forma cooperativa, è ancora in funzione.

un cavallo. Una era in via Roma, di proprietà dei fratelli Augusto e Antonio Galiena, figli di Amedeo detto "Grevetto", irriducibile donnaiolo del tempo. L'altra, di Giuseppe Di Febo, si trovava sotto gli Scaloni, in via Guglielmo Marconi, alla fine di via Vittorio Veneto e sovrastante via Salvatoriello, impervio sentiero sterrato molto utilizzato per abbreviare il percorso per Santa Pace e soprattutto per il campo sportivo. Dal vissuto di Sergio Di Febo, nipote del proprietario della macina, sappiamo che le operazioni di spremitura iniziavano nei primi due giorni di novembre e si concludevano entro l'anno. Si lavorava spesso ventiquattro ore, senza sosta; l'unico giorno di riposo era concesso l'8 dicembre, festività rigorosamente rispettata in onore dell'Immacolata Concezione, allora unica chiesa parrocchiale del paese. Le manovre erano dirette da Annibale Di Febo, figlio del proprietario, esperto e abile anche per i non rari interventi sui macchinari e da sempre coadiuvato dagli immancabili Mario Assogna e Vando Foglietta, terzino sinistro ben ricordato.

Il pizzicore dell'olio nuovo

La frangitura era ottenuta schiacciando le olive con la macina in pietra di granito e la pasta era stratificata su tappetini di corda a forma di disco, detti fiscoli, impilati uno sull'altro e posti sotto una pressa a pressione da una pompa a 400 atmosfere. L'olio, più leggero, era separato dall'acqua per decantazione naturale senza sollecitazioni meccaniche e, scremato dei residui di polpa, colava per una seconda cernita manuale in una profonda vasca, detta "infernaccio", consono riferimento dantesco. Prima dell'acquedotto comunale del 1953, l'acqua che serviva per le lavorazioni era trasportata alla mola da un vigoroso somaro con due fusti metallici di circa 60 litri, prelevata dai fecondi Fontanoni a oltre un chilometro. Il contenuto era stivato in un serbatoio collocato al di fuori e sopra il

locale, dal quale l'acqua scorreva nella vasca della pressa, riscaldata per tutte le esigenze. Il lavoro iniziava la mattina presto, mentre la sera sembrava non arrivare mai ed era ben augurante il brontolio rotolante e incalzante del raccolto che dai sacchi di iuta si avviava sotto la macina di pietra verso il suo destino. Dopo la macinazione cominciava il percorso nei macchinari rumorosi che trasformavano il frutto in olio, mentre tra una chiacchierata e una partitina a carte era tradizione aspettare davanti al camino della mola, assaggiando su una bruschetta il saporito liquido appena prodotto caratterizzato da un tipico pizzicore. Ricorda Bruno Rossi che intorno all'ora di cena entrava con altri ragazzi nel frantoio con un buon pezzo di pane casereccio e usciva con profumate fette generosamente gocciolanti d'olio appena scremato, "abbruscate" talvolta con i tizzoni dei carbonai rianesi.

Una buona resa

La spremitura lasciava nell'aria un gradevole profumo di frutto fresco, intenso e avvolgente, che riempiva le narici e anche l'orgoglio. L'argomento che assecondava le aspettative era la percentuale di litri d'olio ottenuti con i kg pesati con la bascula, scrupolosamente controllata con tanto di occhiali, nella consapevolezza che una buona resa ripagava il lavoro di un anno. I nonni attendevano il turno di spremitura per giorni interi, talvolta anche di notte, senza troppo nascondere che alla fiducia si preferiva il controllo; non di rado improvvisi inconvenienti meccanici richiedevano tempi ancora più lunghi. Tra gli aneddoti di confronto sulla resa, spesso molto animati, si ricorda un agricoltore che aveva trasportato da un borgo confinante le olive con difficoltà su una Vespa Piaggio e che ripeteva soddisfatto: "Da noi m'hanno dato er dodici, qua c'ho er diciotto". ●



AVIS Campagnano

“Il sangue non è riproducibile. Doniamo il sangue volontariamente, gratuitamente, periodicamente, responsabilmente e anonimamente. Questa è la nostra missione. E la salute del donatore è preziosa quanto quella del ricevente”. Dopo la pausa per il Covid-19, si è tenuta di nuovo la Festa del Donatore per celebrare i 35 anni di un’associazione nata per sopperire alla mancanza di sangue nei nostri comuni.

In tutta Italia ha più di 3.400 sezioni e oltre 1.300.000 volontari. È l’Avis, l’Associazione Volontari Italiani del Sangue, che fornisce circa il 70% del fabbisogno nazionale di sangue. Dal 10 ottobre 1987 esiste anche una sezione Avis a Campagnano di Roma, fondata da Fulvio Vicerè assieme ad altri 31 suoi concittadini. In questi 35 anni ha rappresentato un modello di altruismo, solidarietà ed efficienza. Ne parliamo con Maria Antonietta Gervasi, ex insegnante e Presidente di Avis Campagnano.

Qual è la missione di Avis?

Avis Campagnano è nata per sopperire con sicurezza e tempestività alla mancanza di sangue nel nostro territorio, cercando di raggiungere l’autosuffi-

cienza ematica territoriale. Fino alla fine degli anni Ottanta era la famiglia del malato a dover cercare i donatori, il più delle volte pagando. Ma Avis Campagnano è nata anche, nella stessa misura, per fare dei donatori delle persone responsabili e con un sano stile di vita. Vogliamo tutelare la salute del donatore e del ricevente, cioè chi poi riceverà la trasfusione. I loro destini sono profondamente correlati. Doniamo il sangue volontariamente, gratuitamente, periodicamente, responsabilmente e anonimamente. Questa è la nostra missione. Qualcuno di noi ricorda ancora la prima raccolta di sangue, avvenuta il 20 dicembre 1987, in occasione delle manifestazioni “Natale con noi”, quando furono reperite le prime 17 unità.



A sinistra: Maria Antonietta Gervasi, Presidente di Avis Campagnano, tiene il l baro, il vessillo ufficiale di forma quadrangolare. Al centro: un gruppo di donatori, tra cui Renato Cencioni (in basso a destra), dipendente della BCC. A destra: la Sala Prelievi in via Felice Cavallotti 18.

Ad ogni donazione vengono effettuate analisi del sangue.

Donare con regolarit     vantaggioso anche per il donatore, perch   ogni volta che dona viene sottoposto a una visita medica e ad accurate analisi del sangue. Donare il sangue   un gesto sicuro. Il controllo periodico e la prevenzione sono importantissimi e possono salvare la vita, a qualsiasi et  . Abbiamo oltre 450 donatori attivi, che vengono anche dai paesi limitrofi. Grazie a tutti loro, garantiamo almeno 550 unit   di sangue all'anno. Non si tratta soltanto di aiutare chi   in difficolt   dopo un incidente o durante un intervento chirurgico o una malattia. Il sangue serve ogni giorno e tutto l'anno.

La cooperazione   tra i valori di Avis.

Avis Campagnano aderisce all'Avis Nazionale, all'Avis Regionale Lazio e all'Avis Intercomunale San Pietro. Per statuto,   un'associazione di volontariato apartitica, acconfessionale e non lucrativa, che non ammette discriminazioni di genere, etnia, lingua, nazionalit  , religione o ideologia politica. Persegue esclusivamente finalit   civiche, solidaristiche e di utilit   sociale. Da sempre collaboriamo con le scuole, con attivit   e incontri per sensibilizzare i ragazzi ai valori della solidariet  , dell'altruismo e del rispetto verso se stessi e gli altri. Assieme alle associazioni, organizziamo iniziative culturali e sportive.

Concerti, tornei sportivi e... un'idea.

Dopo la pausa dovuta al Covid-19, nel mese di maggio abbiamo realizzato un concerto con l'Associazione musicale dell'Alto Lazio e un torneo di hockey. A met   giugno si   svolta la manifestazione podistica "Corri... a donare", con l'Associazione "Il Campanile", in contemporanea con la pi   famosa "Campagnano Vallelunga Race", tra il centro storico di Campagnano e l'autodromo di Vallelunga. In cantiere abbiamo l'idea di organizzare, assieme alle associazioni delle otto contrade, che

rappresentano il territorio campagnanese, un altro torneo per sensibilizzare sull'importanza della donazione di sangue. Si tratter   di una competizione che vedr   vincitrice la contrada che in un anno avr   raggiunto il maggior numero di donazioni.

Il sangue umano   insostituibile.

Gli emocomponenti e i plasmaderivati servono a salvare vite, allungarne la durata e migliorarne la qualit  . Il sangue   indispensabile nei servizi di primo soccorso e di emergenza, in molti interventi chirurgici e trapianti di organo e di midollo osseo, nella cura delle malattie oncologiche ed ematologiche e in varie forme di anemia cronica, immunodeficienze ed emofilia. Il fabbisogno di emocomponenti non si verifica solamente in presenza di condizioni o eventi eccezionali quali terremoti, disastri o incidenti, o durante interventi chirurgici, ma anche nella cura di malattie gravi. Il sangue, con i suoi componenti, costituisce per molti ammalati un fattore unico e insostituibile di sopravvivenza. Il sangue non   riproducibile e per questo c'   bisogno di donatori.

Chi pu   donare il sangue? Con quale frequenza?

Per donare occorre essere in buona salute, aver compiuto 18 anni e pesare almeno 50 kg. In ogni caso il colloquio con il medico e apposite analisi verificheranno le condizioni necessarie per donare. Un uomo in salute pu   donare fino a 4 volte l'anno, con un intervallo minimo di 90 giorni. Una donna in et   fertile, invece, 2 volte l'anno. Ma anche chi non   idoneo alla donazione pu   collaborare a campagne informative, attivit   nelle scuole o organizzazione di eventi. Non riserviamo la nostra solidariet   ad un evento drammatico! La necessit   di sangue   un fatto quotidiano, che diventa tragico ogni volta che il sangue manca. Donare il sangue   innanzitutto un dovere civico. Se siamo in condizioni di farlo, non aspettiamo. ●

Ritratti formellesi

Istantanee in bianco e nero

“Amo le fotografie vere, istintive e senza ritocchi”. Arianna Bonafede è fotografa e insegnante di inglese e spagnolo nelle Scuole medie. La mattina del 2 giugno si ritrovò a scattare una foto, quasi per caso, ad Annibale Ruggeri, detto “Ulisse”, in un bar sulla via Formellese. La posa era sbagliata, la luce inadeguata, eppure...

Eppure da quella foto è nata l’idea di immortalare i volti dei formellesi, di entrare con intensità e delicatezza nelle loro vite, che tutte insieme formano la storia di una comunità.

Incontro dopo incontro, le prime immagini e le prime storie sono state pubblicate sulla pagina Facebook di Arianna: tantissimi elogiano l’iniziativa e chiedono di partecipare al progetto. I 150 ritratti fotografici sono stati esposti in una mostra nella Sala Orsini di Palazzo Chigi, a Formello, e poi raccolti in un libro. Anche noi, con quel primo ritratto, altrettanto casualmente ne abbiamo scelti altri otto, ognuno con una piccola storia da ricordare. La mostra ha avuto il sostegno del Comune di Formello, della BCC e di alcuni formellesi, come Mariano Ronzetti. È nata anche una collaborazione con “Amici per la testa”, associazione di Formello che aiuta bambini malati di tumore e le loro famiglie: l’Associazione ha finanziato la stampa del libro e la metà del ricavato della vendita è stata devoluta al Reparto oncologico dell’Ospedale “Agostino Gemelli” di Roma.

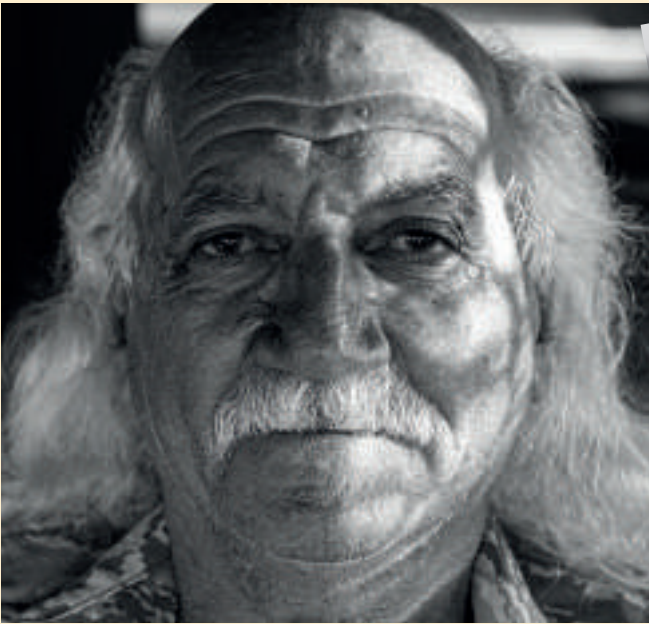
«Volevo raccontare Formello con quei volti – rivela Arianna, nostra socia –, quegli sguardi, quelle rughe, quei gesti fermati nel tempo da uno scatto fotografico. A 46

anni non conoscevo il mio paese. Ho dovuto conquistare la fiducia di persone anche riservate, fare domande, ascoltare, capire. In quattro settimane ho conosciuto 150 famiglie. Come quella prima foto, non si è trattato di fotografie in posa, ma di istantanee scattate durante la conversazione, con naturalezza e spontaneità. A me piace la bellezza dell’imperfezione. Amo le fotografie vere, istintive, senza ritocchi. E al colore preferisco il bianco e nero, perché enfatizza l’espressione del volto e accende i contrasti di luci e ombre. Ora vorrei incontrare i bambini: chiedere loro cosa vogliono fare da grandi, come vogliono trasformare il paese, come immaginano il loro futuro. Sarà il racconto di un’altra generazione ancora. Sono



Arianna Bonafede

grata a Ulisse, che poi è venuto a mancare improvvisamente neppure un mese dopo quel nostro incontro. Sono grata a Formello. Cerco la mia identità in giro per il mondo. L’ho trovata nel mio paese. Per la prima volta, forse, mi sono sentita davvero formellese». ●



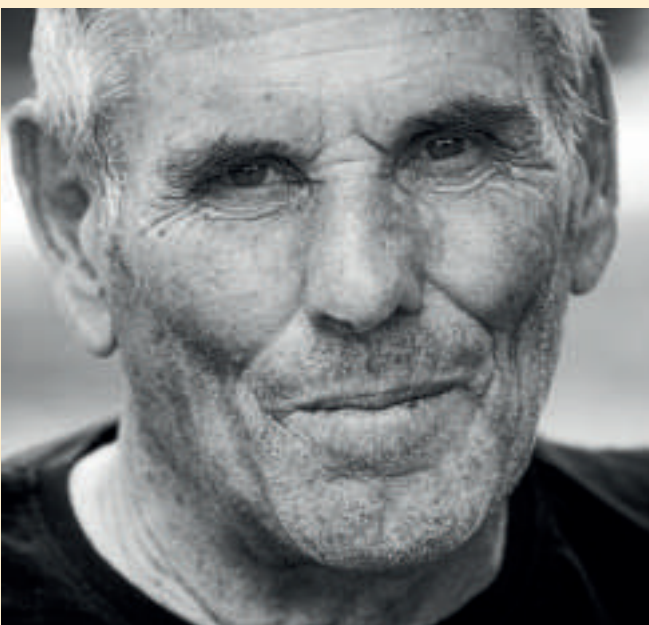
Annibale Ruggeri, "Ulisse"

Le sette del mattino, un bar lungo la strada, Ulisse seduto sotto una tettoia. Uno scatto fotografico improvvisato. Ma è con questa foto che inizia il viaggio tra i volti formellesi. È con questa foto che, come in un moderno libro di epica, una fotografa riscopre la sua Itaca.



Elisa Lucci

È stata la fornaia del paese, a sua volta figlia di fornai. Si alzava alle quattro del mattino per impastare le pagnotte. Dice di non aver avuto il tempo di giocare, ma oggi si gode la vita come viene, tra una partita e l'altra di scopone scientifico con le amiche di vecchia data.



Marcello De Angelis

Ha iniziato molto presto a lavorare come meccanico e carrozziere, quando la pratica valeva più di tutto. Restauro auto d'epoca, tagliando e ricucendo le lamiere e poi coprendo con lo stagno i segni delle saldature, tra rivetti e fiamma ossidrica. Alla fine, la mano sfiora forme levigate e senza tempo.

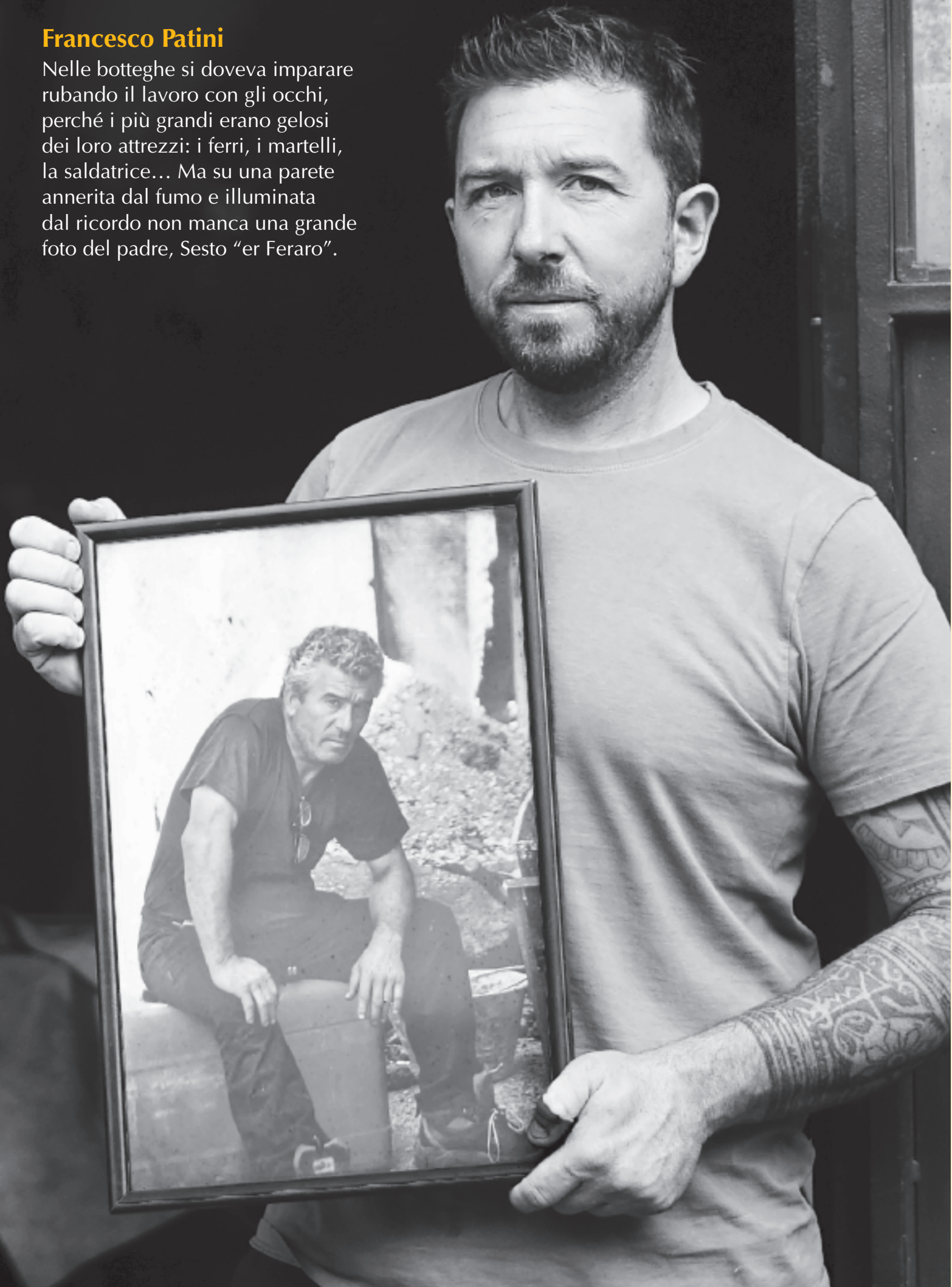


Angela Peretti

Nasce quando il padre arriva a Formello per coltivare un podere. Da molti anni gestisce una tabaccheria che vende anche profumi e giocattoli. Ne è passato di tempo da quando ha alzato la serranda per la prima volta, ma se si guarda indietro le sembra di continuare a vivere quel primo giorno.

Francesco Patini

Nelle botteghe si doveva imparare rubando il lavoro con gli occhi, perché i più grandi erano gelosi dei loro attrezzi: i ferri, i martelli, la saldatrice... Ma su una parete annerita dal fumo e illuminata dal ricordo non manca una grande foto del padre, Sesto "er Feraro".





Marisa De Angelis

La sua era una famiglia di mungitori e venditori di latte, i "lattaroli". Passavano tra i vicoli del paese, avvertendo con un fischietto. Quando il governo proibì la vendita del latte crudo, Marisa lo portava con la corriera al bivio di Isola Farnese e lo consegnava ai camioncini della Centrale del Latte.



Lanfranco Amadio

A quindici anni pascolava i vitelli e da allora ama gli animali, dai cavalli ai capretti. Racconta di quando a Formello esisteva un solo telefono, in piazza San Lorenzo, dentro la bottega di un falegname. Se qualcuno ti telefonava, gli veniva detto di richiamare dopo una mezz'ora. Giusto il tempo di venirti a cercare...



Maria Zuccheri

Davanti alle scuole elementari, in viale Umberto I c'era un negozietto con l'insegna "Vini e Oli". Al banco, Maria. Gli adulti compravano generi alimentari, anche a credito: contava la fiducia. I bambini compravano la pizza bianca con l'olio spalmato e le collane di caramelle colorate.



Nicolino Lai

È figlio di un pastore sardo, Giorgio, venuto a vivere a Formello. Nel suo bar, creato dalla madre Maria Luisa, rivive l'incanto della Sardegna, con musiche di sottofondo e oggetti di sughero. Entri per prendere un caffè e percepisci l'eco profonda che emanano i luoghi del cuore.

Trevignano dall'alto

Dal sedile di un biplano appare tutta la bellezza di Trevignano. Ottant'anni compiuti, Maurizio Moscatelli vive ad Anguillara Sabazia e ha da sempre le passioni del volo e della fotografia, in ogni stagione dell'anno. "Volografare", come dice lui. Arruolato giovanissimo in Aeronautica, ha curato mostre di fotografia aerea ed è tra le guide del Museo storico dell'Aeronautica di Vigna di Valle. "Da lassù la Terra mostra soltanto la sua armonia. Meraviglie che neanche è possibile immaginare. Ogni volta rimango affascinato da quello che vedo. Cosa provo? Una sensazione di leggerezza".





Siamo in volo da pochi minuti e già scorgiamo il borgo di Trevignano. Più vicino a noi, boschi e prati con le roto-balle di fieno. A sinistra, le pendici dei Monti Sabatini.



Ci avviciniamo. Trevignano sorge sulla sponda settentrionale del lago, attorno a un'insenatura. Anguillara Sabazia è a sud-est. Bracciano a sud-ovest. Al molo, la motonave Sabazia II attende i viaggiatori.



Il Duomo (la Chiesa di Santa Maria Assunta) domina il centro storico di Trevignano. Ancora più in alto, i ruderi della Rocca. Sul lungo-lago, verso occidente inizia una passeggiata baciata dal sole.

Viriamo verso l'interno. Scorgiamo il sentiero che dal Duomo porta alla Rocca. Anticamente le sue mura arrivavano fino alle sponde del lago: una fortificazione di pietra quasi inespugnabile.



Come la maggior parte dei nostri borghi, nel dopoguerra il paese ha vissuto un grande sviluppo edilizio, con nuovi caseggiati lungo via IV Novembre. La parallela, verso il lago, è via Roma.



Ora guardiamo il lago dal paese, prima di continuare il nostro volo verso Monterosi. L'azzurro delle acque ci accompagna ancora per pochi minuti, rimandendoci negli occhi e nella mente.



Il Pangiallo di Riano

Una delle più gustose tradizioni del Natale

La rievocazione delle tradizioni convalida che i monasteri sono stati precursori degli antichi sapori, lasciando un segno forte nella vita sociale e un contributo alla tutela del patrimonio popolare legato ai segni della fede. È lecito, quindi, ritenere che i Monaci di San Paolo Fuori le Mura, presenti a Riano sin dal 1200 (unitamente ai Frati Cappuccini, custodi della Chiesa di San Giorgio, prima parrocchia "rurale") siano stati i progenitori del pangiallo rianese.

Fa parte della tradizione pasticceria delle famiglie, con una ricetta risalente alle nonne, e restituisce momenti felici della giovinezza perché le stagioni delle emozioni non tramontano. Si presenta come una piccola pagnotta e trae origine nell'antica Roma durante l'epoca dell'imperatore Tiberio (gli anni in cui è stato crocefisso Gesù), quando era usanza distribuirlo durante la festa del solstizio d'inverno per favorire il ritorno del sole. La sua ricetta è citata anche nel trattato "De re coquinaria" ("L'arte culinaria") del gastronomo e scrittore romano Marco Gavio Apicio, vissuto duemila anni fa. Questo documento è la principale fonte sulla cucina romana; è stato ristampato in dieci libri alla fine del 1400 e ha indirizzato la cucina rinascimentale. Vi si narra che nel XVI secolo la principessa Vittoria Colonna donasse il pangiallo per Natale al convento di San Francesco d'Assisi. Nella sua versione tradizionale si otteneva impastando frutta secca, miele e scorze di cedro bollite in acqua e zucchero, simile al pan-

pepato, ma più dolce. Il nome "pangiallo" deriva dall'inconfondibile strato di pastella d'uova che ricopre l'impasto, creando una crosta dorata che conferisce lucentezza. È stato oggetto di numerose variazioni con l'introduzione dei pistacchi di Bronte, delle mandorle di Noto o anche di noci e piccole gocce di cioccolato fondente. Si ricorda che le massaie romane mettevano i noccioli delle prugne e albicocche essiccati e conservati in luogo delle costose noci, mandorle e nocciole. Le nostre casalinghe preparano il dolce per le festività natalizie, solitamente conservandolo fino a Pasqua. La ricetta è stata tramandata per via orale e adattata eliminando la pastella d'uovo esterna con l'aggiunta di cacao amaro, cioccolato, caffè, liquori, grattugia di agrumi, uvetta, noci, mandorle e nocciole, per ottenere la tipica pagnotta scura rianese. Si impasta la sera precedente la cottura, con l'attenzione tipica dei religiosi e dei chirurghi, in un silenzio sacrale ove sibilano solo i comandi indiscussi della cuoca-chef: "Farina! Olio! Uova! Cioccolato! Zucchero! Caffè! Liquori!".

Come ogni anno, nel cuore del Centro storico si allestisce la tradizionale Sagra del Pangiallo, organizzata l'8 dicembre dall'Associazione Pro Loco in collaborazione con il Comune. Per quattro giorni, questi sapori e l'atmosfera natalizia rinnovano la tradizione sotto le mura del Castello, anche con gli intrattenimenti della Banda musicale San Giorgio. **(Aldo Cantoni)**



A Riano la Sagra del Pangiallo ha una lunga tradizione: qui sopra, una foto della metà degli anni Ottanta. Tra i produttori di oggi c'è il Panificio, Pasticceria e Bar "Il Principe del Grano" (via Vigna del Piano, 109 - Riano), azienda nostra socia (a destra).

M° Franco Ferranti

Viaggio al centro della musica

Sono nato a Formello nel 1947. Uno dei primi ricordi che ho è quando mio padre Ferruccio, che suonava nella Banda musicale del paese, le sere d'estate mi portava alle prove, all'aperto. Avevo 5 anni. Il Maestro di allora, Gino Tomassetti, esortò mio padre a farmi suonare, facendomi provare un clarinetto piccolo La bemolle e poi un clarinetto Si bemolle 16 Chiavi, un po' più grande. Da bambino avevo un carattere timido, una riservatezza che poi ho mantenuto da adulto. Ma mentre suonavo mi sentivo padrone del mondo. Avevo capito che la musica sarebbe stata la mia vita.

Giovanni Orsomando, virtuoso del clarinetto, compositore e direttore di banda. È stato il padre di Nicoletta Orsomando, la storica annunciatrice della Rai. Uno dei brani che suonai io, solista al clarinetto, era proprio un'opera del M° Orsomando, intitolata "Alla Czardas". **Vedere un bambino di 12 anni che dava vita al suo pentagramma dovette forse commuoverlo in modo particolare, perché mi applaudì e volle conoscermi.** Certamente il sindaco Sbardella e il presidente Bonarota gli parlarono di me, a lui e al prefetto Liuti, spiegando al Prefetto che le mie umili origini non mi avrebbero permesso di continuare a

studiare musica. Parlottarono ancora tra loro e Liuti promise un interessamento. La questione sembrò finire lì. Dopo un mese, il sindaco Sbardella e il presidente Bonarota vennero a casa nostra: ci dissero che il prefetto Liuti voleva parlarci e ci attendeva nel suo ufficio, a Roma. Ci andammo. Aveva preparato per noi un assegno da 160.000 lire, il costo del clarinetto! Lo stesso giorno eravamo in un negozio di strumenti musicali, nel centro della città, tra chitarre e pianoforti. Comprammo un clarinetto Selmer in legno d'ebano e con le chiavi luccicanti. Per tutto il viaggio di ritorno, verso Formello, tenni la custodia stretta tra le mani.

Al Conservatorio fui iscritto direttamente al secondo anno, con il M° Fernando

Gambacurta. **Per tre estati suonai anche con le bande da giro, in Calabria e in Puglia. Erano bande diffuse soprattutto nell'Italia meridionale e portavano ogni sera la musica nelle piazze.** Alle marce bandistiche aggiungevano trascrizioni di famose sinfonie classiche: in questo modo tutti potevano permettersi la grande musica. Non ero che un adolescente e mio padre all'inizio non voleva che andassi così lontano da casa. Ma sapeva della mia passione e poi il compenso era piuttosto alto. E quando mio padre si ammalò e non poté più lavorare nei cantieri, con quei soldi comprò delle mucche. Subito dopo, nei primi anni Sessanta, ho suonato sulle navi da crociera, in un complessino che allietava i viaggiatori durante l'ora del the e accompagnava i balli serali. Ci imbar-

Il giovanissimo Franco Ferranti tra Osvaldo Nori (a sinistra) e Enzo Baiocco. Al centro, una foto della maturità, con Ennio Morricone. A destra, il Maestro Ferranti oggi. Da molti anni è socio della Banca.



Con mio padre e gli altri musicisti della Banda mi esibivo a Formello e in altri paesi del Lazio e dell'Abruzzo. **Si fantasticava, con la mia famiglia, di farmi studiare al Conservatorio di Santa Cecilia, a Roma. Ma non potevamo proprio permettercelo.** Mio padre faceva il manovale e guadagnava 25.000 lire al mese. Già soltanto un clarinetto di qualità, quello che serviva per il Conservatorio, costava almeno 160.000 lire. Sei, sette volte tanto! Per non parlare delle spese di viaggio, da Formello a Roma e ritorno. Quello del Conservatorio sembrava un sogno irrealizzabile. Poi accadde che ci fu un concerto a Cesano. Tra il pubblico, oltre al sindaco di Formello Bruno Sbardella e al presidente della Banda, Mondino Bonarota, c'era il prefetto di Roma, Alberto Liuti, e il compositore



La Banda musicale di Formello nel 1956. Da qui è partita la carriera artistica di uno dei più grandi clarinettisti italiani, probabilmente il più importante musicista formellese. Tra il 1965 e il 1966 ha diretto anche la Banda.

cavamo a Napoli o a Genova, diretti in Australia o in America. Le traversate duravano mesi interi.

Intanto, al Conservatorio mi diplomai nel 1965 con il massimo dei voti e dopo alcuni mesi partecipai e vinsi le audizioni come Clarinetto Solista delle Orchestre Sinfoniche di Toronto, Pretoria e Sidney. L'anno dopo partecipai al concorso di Primo Clarinetto Solista nell'Orchestra Sinfonica della Rai di Roma. A spedire la domanda furono mio padre e Luigi Filippucci, un amico di famiglia. **Vinsi il concorso e fino al 1994 l'Auditorium Rai del Foro Italico è stata la mia seconda casa.** Contemporaneamente ero docente al Conservatorio di Santa Cecilia a Roma e in varie accademie musicali. Dagli anni Cinquanta, i fiati delle grandi orchestre italiane provenivano in gran parte proprio dalle bande musicali dei paesi e si perfezionavano al Conservatorio. **Una volta la Banda musicale era un momento di allegria e di festa. Oggi è molto di più: è una grande esibizione culturale per un pubblico sempre più attento e partecipe.**

In questa lunga carriera ho collaborato con i più grandi compositori: Ennio Morricone, con il quale iniziai a registrare per le colonne sonore del cinema, da "Il buono, il brutto, il cattivo" (1966) a "Mission" (1986), Riccardo Muti, che mi voleva al Teatro La Scala di Milano, e Nicola Piovani, grande pianista e anch'egli autore di celebri musiche per il cinema. Una sera del 1992, durante una cena romana, nacque il progetto di portare le colonne sonore di Morricone in un tour internazionale, con una grande or-

chestra diretta da lui stesso. Morricone mi volle a tutti i costi e con lui ho girato il mondo. Ricordo concerti in piazza San Marco a Venezia, in Europa, in Australia, in Cina e in Giappone. **Nel febbraio 2007 eravamo a New York, negli Stati Uniti: per la prima volta la sala dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ospitava un concerto.** Il pubblico era composto da rappresentanti di oltre 190 nazionalità. Si alzarono in piedi, applaudendo per mezz'ora, alle prime note della colonna sonora de "Il buono, il brutto, il cattivo": proprio il mio assolo di clarinetto riproduceva il verso del coyote, a cui Morricone si ispirò per quel mitico western di Sergio Leone. L'arte unisce perché è universale.

Ad ogni tournée, sapevo però che il cuore dei miei affetti era a Formello e non vedevo l'ora di ritornarvi. Amo la sua campagna e mi piace camminare nelle strade rurali. **A Formello ho conosciuto mia moglie Adele Rosetti e ho i miei amici. E in fondo questo lungo viaggio nella musica è iniziato qui, nella Banda del paese.** La musica per me è stata una ininterrotta storia d'amore che mi ha permesso di esprimere me stesso, di essere applaudito nelle sale da concerto e nelle più grandi arene e di dare agiatezza economica ai miei genitori e alla mia famiglia. Nel 2016, dopo 65 anni di onorata carriera, decisi di ritirarmi dai concerti internazionali. Come in uno spartito musicale, c'è il tempo dell'esordio e il tempo della chiusura. Ma la musica è sempre con me, una potente, delicata musa ispiratrice. (F.F.)

Magia della liuteria

Incontro con Omero Di Marco

“Costruisco per la sola passione di farlo, senza l’assillo di avere scadenze. Le soddisfazioni più grandi le ricevo nel realizzare una chitarra in collaborazione con il musicista che me l’ha commissionata. Si parte dalla scelta dei legni, passando poi alle forme e al dare allo strumento le caratteristiche per avvicinarsi al suono voluto”.

di Amanda Chicca

Come sei approdato al mondo della liuteria?

L’approccio alla costruzione di strumenti musicali è avvenuto per puro caso, quando mia moglie è venuta a vivere a casa mia e ha portato con sé la sua chitarra classica, una Clarissa. La chitarra ha risvegliato in me il sopito intento di imparare a suonare che si era fermato nei primi anni ’70 quando, soprattutto nelle serate estive, ci si incontrava nelle vie del paese a suonare e cantare le canzoni dei cantautori dell’epoca. La chitarra era talmente malmessa che non era suonabile e ne comprai una nuova. Ma, mentre provavo a suonarla, si è sganciata la tracolla ed è caduta a terra. Ero disperato.

Un amico ti consigliò di portarla a riparare da un liutaio.

Nel suo laboratorio, notai che lui non solo riparava chitarre, ma le costruiva, anche. In quel momento è scattata in me una molla e mi son detto: “quasi quasi me la costruisco da solo, una chitarra elettrica”. Beh! L’ho costruita. Visto il risultato e portata a farla provare a persone più esperte di me, ho riscontrato che il lavoro era riuscito abbastanza bene. Da lì in poi, spinto dalla voglia di migliorarmi, è nata la passione



Nato nel 1961, Omero Di Marco è stato Carabiniere fino alla pensione, nel 2017. È sposato e ha due figli, un maschio di 12 anni e una femmina di 9. Vive a Riano.

per la costruzione di chitarre e bassi elettrici.

Che cosa ti piace di più della tua attività di liutaio?

Costruisco per la sola passione di farlo, senza l’assillo di avere scadenze. Le soddisfazioni più grandi le ricevo nel realizzare una chitarra in collaborazione con il musicista che me l’ha commissionata, che poi è anche l’utilizzatore finale, perché si cerca insieme qualcosa che possa raggiungere, o quantomeno avvicinarsi, al suono che il musicista desidera. Si parte dalla scelta dei legni, passando poi alle forme e al dare allo strumento le caratteristiche per avvicinarsi al suono

voluto. Proprio per assecondare le esigenze del musicista, costruisco anche i pick-up, in modo da poter amalgamare i vari componenti.

A cosa ti ispiri mentre modelli uno strumento?

L’ispirazione maggiore la trovo nel costruire repliche degli strumenti che vanno dagli anni ’50 agli anni ’70. Credo che sia stata l’epoca d’oro dello sviluppo e della diffusione di strumenti elettrici, in quanto il genere di musica di quel periodo gravitava intorno ad essi. Non mi ispiro a nessun liutaio in particolare, quanto piuttosto a grandi marchi come Fender e Gibson.



Uno strumento in lavorazione (a sinistra) e uno finito (al centro). A destra: Omero al lavoro nel suo laboratorio.

Oltre che liutaio, sei anche un musicista? È indispensabile saper suonare uno strumento per poterlo poi costruire?

Non sono un musicista. Mi sono ritrovato nella condizione di avere maggiori capacità di costruire chitarre piuttosto che di suonarle. Certo che essere un musicista, oltre che costruttore, ha i suoi vantaggi, ma potrebbe anche limitare le capacità di venire incontro alle esigenze e ai gusti di un altro musicista. Sicuramente non sono un artista e forse nemmeno un artigiano. Mi ritengo piuttosto un appassionato consapevole delle capacità manuali per la costruzione di chitarre e bassi elettrici.

Quale musica ami e ascolti di più?

La musica degli anni '70-'80 è quella che mi ha influenzato più di ogni altra cosa. Il Rock e il Progressive Rock sono i generi che ascolto e che amo in particolare. Mi piace molto anche il Blues. Oltre a costruire chitarre, coltivo altri hobby, la montagna in modo particolare e in tutte le stagioni: pratico alpinismo, arrampicata, sci alpinismo, sci da discesa, snowboard, mountain bike e le passeggiate per i sentieri. Un'altra passione sono le motociclette: ne possiedo più di una e sono tutte stradali.

Parliamo dell'ultimo strumento che hai costruito.

Verso il mese di febbraio di quest'anno mi ha chiamato un amico con cui ho condiviso delle uscite in mountain bike e delle arrampicate in montagna. Mi disse che nel successivo mese di giugno sarebbe stato testimone di nozze di un suo carissimo amico, chitarrista, al quale avrebbe voluto regalare una chitarra di liuteria. Consapevole dell'impegno, ho contattato il futuro sposo e insieme abbiamo realizzato una chitarra personalizzata.

Progettare, costruire o restaurare strumenti: è un'arte sapiente e delicata.

Per quanto riguarda la progettazione e la costruzione delle chitarre, credo siano state provate tutte le strade ma alla fine si torna sempre ai modelli tradizionali e blasonati. Per quanto riguarda, invece, i bassi elettrici, c'è ancora la possibilità di spaziare con la fantasia. Sono due mondi che possono sembrare simili, ma in realtà sono molto differenti. Diverso, invece, è l'argomento della riparazione e restauro di strumenti a corda: lì la fanno da padroni la conoscenza, l'esperienza e le capacità manuali del liutaio.

Quanto hanno influito sulla tua attività, negli ultimi due anni, le restrizioni della pandemia?

Le restrizioni dovute alla diffusione del virus del Covid-19 sono state deleterie per un settore in cui tutto si svolge in un contesto di vicinanza e di contatti diretti e prolungati nel tempo. Tanti musicisti, poi, hanno dovuto rinunciare a suonare nelle piazze e nei locali affollati di appassionati. Per due anni si è fermato un intero movimento. Ora si sta rimettendo in moto. La musica dal vivo è pura energia.

Cosa diresti a un giovane che sta pensando di coltivare un'arte così straordinaria?

A un giovane direi di affidarsi inizialmente a un maestro, a qualcuno che possa trasmettergli la conoscenza, ma non senza aver prima verificato se possiede le capacità manuali: queste sono fondamentali per iniziare.

Un sogno nel cassetto?

Un sogno nel cassetto è bene che resti lì. Così si ha sempre modo di sognare. ●

Tàppime l'orecchie, Ma'!

Un aereo da guerra anglo-americano sorvola il territorio italiano durante la Seconda guerra mondiale.

Il racconto dei bombardamenti del 1944 a Formello nel ricordo di chi aveva allora appena sette anni. “Mamma, tappami le orecchie! Non voglio sentire...”. Sono forse le angosce che ogni guerra lascia nei bambini. Con Federcasse e Caritas, la nostra Banca ha partecipato alla raccolta-fondi a favore degli adolescenti colpiti dalla guerra che si sta combattendo in Ucraina. Una storia ci porta dentro l'altra.

«**L**a mia famiglia viveva a Formello dai primi del Novecento: mio padre Armando e mia madre Emilia Gianciulli, e le mie sorelle Angela, nata nel 1926, Diana (1928), Rita (1931) e Anna (1935). Io sono nato nel 1937. Altre due sorelle sono nate dopo di me, nel 1940, le gemelle Lea e Lina. Si partoriva in casa, a quei tempi, con l'aiuto di un'esperta levatrice. Si chiamava Rosa Scattini. Diversamente dalle mie sorelle, io però non sono nato a Formello, perché la levatrice temeva complicazioni e mandò mia madre a partorire al Policlinico di Roma. Con il pancione, da sola, partì in corriera e in corriera ritornò, dopo alcuni giorni, con me in braccio. Abitavamo tutti in una casa con cantina in via Piordi, nel centro storico del paese. Nostro padre vendeva ortaggi e con la bella stagione “metteva la fraschetta”, come si diceva, aprendo cioè una mescita di vino all'ingresso della cantina».

Una comunità di contadini

«Formello aveva allora 1.300 abitanti, forse poco più. Quasi tutte le famiglie lavoravano nei campi. Il Monte frumentario, un'antica istituzione che prestava grano alle famiglie più povere, nel 1922 era stato trasformato in una Cassa di prestanza agraria, una sorta di Cassa rurale compresa nella Congregazione

di carità. Ma ebbe vita breve, perché in una piccola comunità rurale non era facile raccogliere i risparmi, e dopo pochi anni venne incorporata in un istituto di credito agrario con sede a Roma. Durante il fascismo anche l'Università agraria di Formello era stata sciolta e i suoi terreni erano passati all'Amministrazione comunale, governata dal podestà. Chi non aveva un terreno andava a lavorare come bracciante nelle tenute dell'Agro romano».

Non si vedeva una luce!

«Dal 1940 il Regno d'Italia era entrato in guerra. Anno dopo anno, le sorti del conflitto andarono sempre peggio, fino all'armistizio dell'8 settembre 1943 e al rovesciamento delle alleanze. La guerra era finita? Macchè! Al contrario, stavano per iniziare i mesi più difficili, con uccisioni sommarie, deportazioni e bombardamenti tra gli Alleati anglo-americani e i Tedeschi, che erano ora i nostri nemici. Nel Lazio i bombardamenti avvennero tra la fine del 1943 e l'estate del 1944, soprattutto nella primavera del '44. La sera, le case di Formello erano tutte al buio. Non si vedeva una luce! Per timore delle bombe, andavamo a dormire in una stalla, una grotta su una strada in salita che partiva dalla piazza del matatoio (oggi piazza Alcide De Gasperi) e passava di

fianco al mulino del grano di Lino Fornara. Altre volte andavamo a ripararci in via Castelli, dove avevamo un piccolo terreno, anch'esso con una grotta scavata nel tufo. Lì dentro, in una buca, avevamo nascosto piatti e bicchieri, per paura che i Tedeschi ce li portassero via. Sempre in questa grotta mio padre aveva interrato una botte piena di grano».

Bossoli di mitragliatrice

«Lungo viale Umberto I, sotto gli alberi di acacia, ricordo una fila di camion militari tedeschi, ricoperti da reti mimetiche per non essere riconosciuti dagli aerei alleati. Ma un aereo li avvistò e dal cielo iniziò a mitragliare. Noi bambini stavamo giocando. Ai primi colpi della mitragliatrice, sempre più vicina, ci nascondemmo nella buca della calce. Sentivamo i bossoli della mitragliatrice cadere sul tetto del casello, nel nostro terreno. Uscimmo soltanto quando l'aereo era di nuovo lontano, tutti bianchi di calce! Tra le truppe alleate, c'erano anche molti soldati marocchini. Venivano a lavarsi e rinfrescarsi nel nostro pozzo, attingendo acqua con un secchio e una corda. Rivoltarono anche le arnie, in cerca di miele. Ma a maggio nelle arnie il miele non c'è! So che i soldati marocchini violentarono alcune donne di Formello. Ah, la guerra...».

Quel carro armato abbandonato

«Un camion tedesco rimase incastrato sotto l'arco di ingresso del centro storico. Non ci fu modo di spostarlo, neppure a forza di braccia o sgonfiando



Il piccolo Domenico con i genitori Armando Finocchi (1898-1960) ed Emilia Gianciulli (1901-1989) nei primi anni Quaranta.

le gomme, come suggerì qualcuno. Per una settimana e oltre, per prendere l'acqua dalla fontana pubblica, quella inaugurata alla fine dell'Ottocento a "For de Porta" (piazza Donato Palmieri), dal paese bisognava passare per via della Scala.

Alla fine quel camion dovettero smontarlo pezzo per pezzo. Proprio in quella piazza i Tedeschi abbandonarono un carro armato. Noi ragazzini c'andavamo a giocare: salivamo sui cingoli, che sono come scalette, e fingevamo di mirare con la grande canna del cannone. Finita la guerra, gli diedero fuoco. Ma nessuno sapeva che il cannone aveva ancora un colpo. All'improvviso partì un grosso proiettile che finì nel palazzo di fronte, all'angolo. Era il granaio dei principi Chigi, dove ora c'è una pizzeria. I Tedeschi avevano utilizzato le cantine lungo via Nazario Sauro come depositi per carburanti. Quando dovettero ritirarsi verso nord, incalzati dagli Anglo-americani, bruciarono le taniche per non consegnarle al nemico, e le cantine arsero per due giorni interi, lasciando residui neri e duri come lava pietrificata. Lungo viale Umberto I c'erano casse di munizioni, vicino alle camionette semidistrutte o con le ruote bucate. Scarpe e divise tedesche, invece, erano ammassate dentro Palazzo Chigi, in uno stanzone che ha l'entrata in via Nazario Sauro, dove adesso c'è un ristorante».

Colpi di cannone e rifugi nelle cantine

«Da Monte Madonna, carri armati tedeschi sparavano verso la salita del Fosso, sulla via Cassia, per rallentare l'avanzata delle truppe alleate. Durante la ritirata, un soldato tedesco si fermò al Castagneto, dentro una trincea, con una mitragliatrice, per coprire la fuga dei compagni. Il ponte tra la via Cassia e la via Formellese, dove c'era l'osteria "Da Carlo", venne minato e fatto saltare. Ma gli Anglo-americani trovarono un altro passaggio, appena più a nord. I Tedeschi avevano minato altri punti della via Cassia, verso Campagnano e Viterbo: e così gli Alleati decisero di attraversare Formello, nonostante le cannonate tedesche, che stavolta partivano da Monte Aguzzo in direzione della via Formellese. Più di qualcuna di queste cannonate, anziché raggiungere la strada, arrivò sulle case di Formello, tra i vicoli e i tetti del centro storico. I danni furono subito ingenti:

le chiese, i campanili e tante abitazioni. Durante i bombardamenti improvvisi, prendemmo l'abitudine di rifugiarcisi nelle cantine. Non facevamo in tempo a raggiungere le grotte, fuori dall'abitato. E così quattro, cinque famiglie si ritrovavano insieme nella cantina più grande e considerata più sicura. La parte della cantina che credevamo più riparata era il "rifrescatore", la zona più profonda, che si raggiungeva con scalette tagliate nel tufo e illuminate solo con le candele, e dove veniva conservato il vino. Mio padre si era portato pala e piccone per togliere terra e calcinacci, all'occorrenza, e poter uscire all'aria aperta dopo un eventuale crollo delle pareti. Era un rifugio che poteva trasformarsi in una trappola mortale, lo sapevamo. Ma cos'altro potevamo fare?».

Una chioccia con i suoi pulcini

«Anche quella mattina, dopo il primo colpo di cannone ci rifugiammo tutti in cantina. Chissà dove andò a infrangersi. "Qui vicino! Qui vicino!", diceva a tutti mio padre. Era passato mezzogiorno. La cantina si era già riempita di calcinacci, ma altri formellesi ci raggiunsero, impauriti e sporchi di polvere. Tra grandi e bambini, saremmo stati una cinquantina di persone: tutto il vicinato. Io dicevo a mia madre: "Tàppime l'orecchie, Ma'!". Non volevo sentire il rumore assordante delle bombe e neppure riuscivo a parlare. Ma le orecchie da chiudere erano troppe, per mia madre, con le altre mie sorelle e con tutti quei bambini! A distanza di tanti anni, mi sembra di vedere una chioccia con i pulcini attorno. Non passarono che pochi minuti, nella semioscurità, ed ecco un secondo colpo di cannone, ancora più forte e ancora più vicino. Altri calcinacci e polvere nell'aria ormai soffocante della cantina. Quando uscimmo, togliendo pietre e terra, la nostra casa era mezza demolita! Quella seconda cannonata aveva colpito proprio casa nostra, sfondando il tetto e abbattendo muri e tramezzi! Dalla strada, si vedeva la camera da letto, con l'immagine della Madonna appesa al muro e con un armadio

A sinistra: Formello alla metà del Novecento. Al centro: un carro armato tedesco come questo venne abbandonato in piazza Donato Palmieri. A destra: i giorni della Liberazione di Roma.



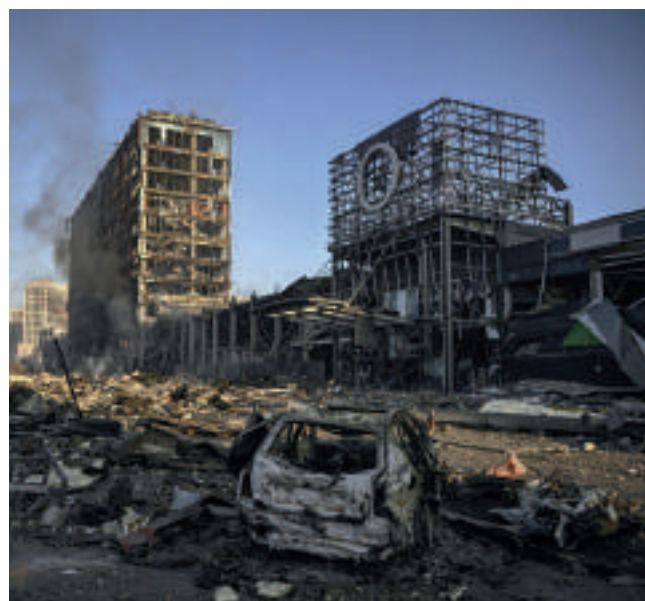
dallo specchio ancora intatto. Il giorno dopo iniziò a piovere. Per molto tempo avemmo un telo al posto del tetto. La guerra durò un anno ancora, fino alla primavera del 1945. Poi, finalmente, dalle macerie rinacque l'Italia della Repubblica, della Ricostruzione e delle Casse rurali ed artigiane».

In un altro angolo di mondo, oggi

Questo è il racconto di Domenico Finocchi, nostro socio, che nella sua vita ha fatto in tempo a vedere altre guerre in Europa, stavolta dalle immagini televisive, come il conflitto nella ex Jugoslavia tra il 1991 e il 2001 e ora quello tra Russia e Ucraina, iniziato nel 2014 e culminato con l'invasione militare nel febbraio di quest'anno. I suoi ricordi esprimono quello che in questo momento stanno provando moltissimi bambini, con altri occhi, in un'altra lingua e in un altro angolo di mondo. Già dalle prime settimane di guerra, le BCC italiane hanno sostenuto una raccolta-fondi per gli adolescenti e i minori non accompagnati, in collaborazione con la Caritas, che ha messo insieme oltre un milione e 600 mila euro. Attraverso migliaia di donazioni, è stato possibile inviare in Ucraina beni di prima necessità, garantire un'assistenza sanitaria e psicologica, permettere forme di scolarizzazione per coloro che da un giorno all'altro hanno dovuto lasciare le scuole. Sono state create o ampliate case-famiglia per ospitare e assistere i minori e le loro famiglie: complessivamente la raccolta-fondi "Ucraina 2022. Vicino ai bambini e agli adolescenti" ha raggiunto circa 700.000 persone.

Il Credito Cooperativo per l'Ucraina

Qualche iniziativa, tra le tante, ognuna preziosa. In Lombardia, la BCC Milano ha affiancato l'Istituto dei Tumori per l'accoglienza di un gruppo di bambini ucraini che avevano dovuto sospendere le cure oncologiche a causa della guerra. Sono state riservate due "Case del cuore" della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori affinché le famiglie potessero alloggiare vicino ai propri figli durante le terapie. In Trentino-Alto Adige, la Federazione Trentina della Cooperazione si è attivata per accogliere i profughi ucraini nell'ex convento di Arsio, nel comune di Novella, in Val di Non, con enti comunali, fondazioni e consorzi di imprenditori locali. In Emilia-Romagna, Riviera Banca (Rimini) ha partecipato all'acquisto di un'ambulanza, donata alla popolazione ucraina, in collaborazione con associazioni di volontari e operatori internazionali. In Campania, la BCC Terra di Lavoro "San Vincenzo de' Paoli" (Caserta) ha piantumato un albero d'ulivo in occasione dell'8 marzo, in onore delle donne e co-



Quello che rimane di un Centro commerciale a Kiev, in Ucraina.

me simbolo di pace e fraternità, e ha sostenuto lo spettacolo "Caserta Ucraina. Artisti casertani contro la guerra": ottantasette artisti si sono alternati sul palco, per sei ore ininterrotte di musica, teatro e testimonianze di solidarietà al popolo ucraino. Per ospitare alcune famiglie in fuga dalla guerra, la BCC La Riscossa di Regalbuto, in Sicilia, ha aperto



Gli aiuti internazionali della Caritas, con il sostegno di Federcasse e della nostra BCC.

le porte di un'abitazione ricevuta in donazione testamentaria da un socio con il fine di essere utilizzata per opere di carità e si è fatta carico di tutte le spese di mantenimento. La nostra Banca ha sostenuto la raccolta-fondi con una somma di ben 20.000 euro, destinati ad acquistare farmaci, beni alimentari e vestiti, ma anche giochi, fogli e colori, per permettere ai bambini ucraini di immaginare un mondo più gioioso rispetto a questi interminabili mesi di guerra. (A.F.)

I.I.S. “Margherita Hack”

Creare valore nel nostro territorio

A Morlupo e a Rignano Flaminio ci sono le sedi di uno degli istituti superiori più importanti della provincia romana. Permette ai ragazzi della Scuola secondaria di primo grado di continuare gli studi, scegliendo l'indirizzo più adatto. Famiglie e futuri studenti potranno conoscere le aule, i laboratori e gli insegnanti nell'Open Day del 14 gennaio.

L'Istituto di Istruzione Superiore “Margherita Hack” comprende diversi percorsi di studio dopo la Scuola secondaria di primo grado, proponendo tre diversi indirizzi liceali, due istituti tecnici e un istituto professionale per i servizi commerciali e turistici. Prende il nome da Margherita Hack, l'astrofisica che per molto tempo diresse l'Osservatorio Astronomico di Trieste e che affermava: “gli studi devono essere condotti con metodo critico e razionale, per educare gli alunni a queste attitudini nei confronti della vita e del mondo”.

L'offerta didattica

L'I.I.S. “Margherita Hack” ha due sedi: la sede centrale di Morlupo, in cui ci sono la Segreteria, il Liceo Scientifico e il Liceo Linguistico (33 classi), e la sede associata di Rignano Flaminio, in cui si trovano il Liceo di Scienze umane, l'indirizzo Costruzione, Ambiente e territorio (CAT), l'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing (AFM), l'indirizzo Design della comunicazione visiva e pubblicitaria (IPSCT), una classe del Liceo Scientifico e due del Liceo Linguistico (19 classi in tutto). Gli studenti provengono dai paesi tra la via Cassia e la via Tiberina, dove le componenti naturalistiche e storico-culturali si fondono in un paesaggio di particolare bellezza e rilevanza. In particolare, giungono da Morlupo, Rignano Flaminio, Riano, Sacrofano, Campagnano di Roma, Castelnuovo di Porto, Sant'Oreste e Formello, ma anche da Mazzano Romano, Faleria, Magliano Romano, Calcata, Capena e Fiano. Le sedi scolastiche sono collegate ai paesi circostanti con gli autobus Cotral e con la ferrovia Roma-Nord, mentre in alcune zone è in funzione una navetta destinata agli studenti e predisposta dai Comuni. Per l'indirizzo CAT possono iscriversi, nei corsi serali, lavoratori adulti e sedicenni impossibilitati a

seguire le abituali lezioni di mattina: è una preziosa occasione per completare gli studi e migliorare la propria preparazione professionale.

Laboratori e progetti internazionali

L'obiettivo dell'I.I.S. “Margherita Hack” è quello di creare una comunità educante aperta, disponibile al dialogo, all'innovazione e al cambiamento, in grado di fornire agli studenti e alle famiglie uno spazio di crescita culturale e civile, dove i ragazzi e le ragazze esercitino concretamente il loro diritto di cittadinanza. L'Istituto ha laboratori di chimica, disegno, fisica, fotografia, informatica, linguistico e multimediale, due biblioteche, due aule per proiezioni, due palestre e altre strutture sportive.



La sede centrale



La sede associata

Rilascia certificazioni linguistiche e accoglie progetti Erasmus+ per la mobilità studentesca all'interno dell'Unione Europea, Programmi Operativi Nazionali (PON), laboratori di teatro e di riflessione filosofica, progetti IMUN (Italian Model United Nations) e MUNER (Model United Nations Experience Run) per simulare rapporti diplomatici e insegnare ai ragazzi la cooperazione internazionale. Organizza giornate "Peer to Peer" per la condivisione della didattica, dimostrazioni di esperimenti scientifici, scambi culturali e iniziative dedicate al patrimonio culturale. In questo periodo nella sede di Morlupo è possibile visitare la mostra "Intellettuali e potere. La cultura italiana da Giolitti a Mussolini", curata dal Dipartimento di Storia e Filosofia e che rimarrà aperta fino al 31 marzo. Inoltre, dal mese di novembre è attivo uno sportello di Orientamento, rivolto a studenti e famiglie.

Dalla scuola alla società

Per qualificare e valorizzare il territorio, creare valore nei nostri comuni ed evitare il pendolarismo verso la grande Città, l'Istituto collabora con le istituzioni locali e le aziende della provincia, in modo da collegare la scuola con la società. In aula prevale la formazione teorica, illuminante e necessaria, per permettere la crescita culturale della persona: un'apertura mentale che solo una grande scuola può dare. Con stages e incontri con aziende, invece, è possibile maturare l'esperienza pratica e conoscere da vicino il mondo del lavoro. In questo modo i giovani possono scoprire e sviluppare il loro personale talento e raggiungere il successo formativo. Nell'Open Day del 14 gennaio, sarà possibile, così come lo è stato il 26 novembre, non solo visitare le aule e gli spazi comuni della scuola, in entrambe le sedi, ma anche partecipare a lezioni e attività laboratoriali. Molte delle attività rientrano nella "Fiera della Scienza 2022-2023", inaugurata a fine novembre e coordinata dalle Funzioni strumentali per l'Orientamento e la Continuità, assieme al Comitato scientifico composto dal Referente del progetto e dai docenti di scienze, fisica e matematica. **(Amanda Chicca)**

La scuola è una smart community, tra scienza, creatività e tecnologia

A colloquio con il DS Gianfranco Cherubini



Già ricercatore all'Istituto Superiore di Sanità e Docente di chimica e tecnologia, Gianfranco Cherubini è il Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "Margherita Hack" e Dirigente Reggente all'Istituto Omnicomprensivo di Orte. Ci spiega il ruolo di un istituto superiore per la società del domani.

Qual è la mission dell'I.I.S. "Margherita Hack"?

La nostra scuola promuove l'apprendimento per tutto l'arco della vita, il senso di identità personale, di responsabilità e di autonomia, rafforzando comportamenti solidali. Nello stesso tempo, vuole dare capacità di orientamento, apertura interculturale ed educazione alla cittadinanza. È una scuola vista come una "smart community", una comunità intelligente, con l'utilizzo di spazi innovativi e modulari, dove sviluppare il punto d'incontro tra scienza, creatività e tecnologia; spazi in cui la fantasia e il fare si incontrano, recuperando pratiche e innovandole.

Tradizione e innovazione: due stelle polari.

Tradizione e innovazione rappresentano due concetti che devono viaggiare in parallelo e non essere considerati agli antipodi. La tradizione fornisce conoscenza della realtà e slancio verso il progresso, mentre l'innovazione è necessaria per riallineare la scuola al mondo contemporaneo. La scuola deve valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, dando a ogni studente la capacità di interpretare la società. Michel de Montaigne, grande filosofo francese di fine Cinquecento, diceva: "Meglio una testa ben fatta che una testa ben piena". È una frase che ogni giorno porto con me nella scuola.

Un istituto superiore per forza è proiettato nel futuro.

In uno scenario globalizzato, la scuola mostra sempre più il bisogno di modernizzarsi, per offrire ai propri studenti una formazione di respiro europeo. Il mercato del lavoro, del resto, si rivela sempre più competitivo. Occorrono competenze specifiche e trasversali, da acquisire attraverso un'educazione di qualità ed elevati livelli di qualifica. Una sfida e al tempo stesso un'opportunità da cogliere al volo per garantire agli studenti di oggi, adulti consapevoli dell'Europa del futuro, una cultura in linea con il mondo che cambia.

Le Donne al Parlamento

Una delle più graffianti commedie di Aristofane è andata in scena al Teatro comunale "Jean Pierre Velly" di Formello con "La Luminaria", associazione culturale e compagnia teatrale amatoriale. Nell'antica Atene e in ogni altra civiltà, gli estremismi sono sempre destinati al fallimento.

Aristofane è l'unico commediografo greco antico di cui ci sono pervenute opere complete. In questa commedia affronta problemi di grande attualità: la partecipazione femminile al governo, la parità dei diritti tra uomini e donne, la corruzione politica e l'uguaglianza sociale. L'autore immagina che le donne, stanche dell'inettitudine degli uomini, attuino un colpo di Stato e assumano il potere. Prassagora, una donna, si infila in Parlamento, assieme ad altre donne, tutte vestite da uomo, e fa votare una legge che assegna loro il governo.

Quando la commedia fu portata in scena da Aristofane (nel 393 a.C.), Atene era in guerra da quarant'anni, in un periodo di profondo declino materiale e spirituale. In una società ormai allo sbando, fatta di uomini impegnati a dormire e ad espletare i propri bisogni, una volta al potere le donne decidono di mettere tutto in comune, abolendo la proprietà privata e la famiglia, i due pilastri della società costruita dagli uomini. In questo modo non ci sarà più motivo di rubare: tutti attingeranno in parti uguali al patrimonio

collettivo amministrato dalle donne, che avranno in comune tutti gli uomini e potranno fare figli con chiunque. Non ci saranno più cause e tribunali, perché nessuno avrà bisogno di truffare e ingannare. Ma ad Aristofane, a differenza di filosofi come Platone, non interessava teorizzare uno Stato astratto e perfetto: la sua intenzione, come commediografo, era quella di prendersi gioco di ogni estremismo. Calato nella realtà, il sogno di Prassagora sfuma allora in amare e comiche contraddizioni sociali. Tra gli interpreti della commedia, il nostro dipendente Igino Angelici.

"Benvenuti a teatro dove tutto è finto ma niente è falso, diceva il grande Gigi Proietti. In una scuola di teatro – afferma Maurizio Di Carmine, attore e capo-compagnia – insieme si costruisce una storia, si lavora con tenacia, ma soprattutto ci si mette alla prova imparando a poco a poco le tecniche e i segreti della recitazione. E si impara anche qualcosa in più di sé, qualcosa che trasforma tenacia e divertimento in un'esperienza unica come la costruzione di uno spettacolo. Una scuola di teatro è una scuola di vita". ●



RIANO • SEDE CENTRALE

Via Dante Alighieri, 25
Tel. 06.9013701/ Fax 06.9035195
Email: riano@provinciaromana.bcc.it

FORMELLO • SEDE CENTRALE

Viale Umberto I, 4
Tel. 06.9014301/ Fax 06.9089034
Email: formello@provinciaromana.bcc.it

TREVIGNANO ROMANO

Via IV Novembre, 2
Tel. 06.999121/ Fax 06.9999514
Email: trevignano@provinciaromana.bcc.it

LE ALTRE SEDI

ANGUILLARA SABAZIA

Via Anguillarese Km 5,200
Tel. 06.9994574
Email: anguillara@provinciaromana.bcc.it

CAMPAGNANO DI ROMA

Piazza Regina Elena, 23
Tel. 06.90154376 / Fax 06.90154380
Email: campagnano@provinciaromana.bcc.it

CASTELNUOVO DI PORTO

Via Mozart, 1
Tel. 06.90380549 / Fax 06.9085568
Email: castelnuovo@provinciaromana.bcc.it

FORMELLO • LE RUGHE

Viale Africa, 8
Tel. 06.9087359 / Fax 06.9087282
Email: lerughe@provinciaromana.bcc.it

FORMELLO • OLMETTI

Via degli Olmetti, 41 3U
Tel. 06.90400394 / Fax 06.90400352
Email: olmetti@provinciaromana.bcc.it

MONTELIBRETTI

Via Roma, 78-80
Tel. 0774.600335 / Fax 0774.608205
Email: montelibretti@provinciaromana.bcc.it

MONTEROSI

Via Roma, 50
Tel. 0761.696284-698012 - Fax 0761.698041
Email: monterosi@provinciaromana.bcc.it

MORLUPO

Via San Michele, 9
Tel. 06.9072231 / Fax 06.9070922
Email: morlupo@provinciaromana.bcc.it

NEPI

Via Giacomo Matteotti, 31
Tel. 0761.556598 / Fax 0761.555280
Email: nepi@provinciaromana.bcc.it

PRIMA PORTA • ROMA

Via della Giustiniana, 60a-62
Tel. 06.33625453 / Fax 06.33616176
Email: primaporta@provinciaromana.bcc.it

RIANO • LA ROSTA

Via Rianese, 111-113
Tel. 06.90131894 / Fax 06.9035254
Email: larosta@provinciaromana.bcc.it

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Presidente
Mario Porcu

Vice Presidente Vicario
Fabrizio Chicca

Vice Presidente
Marco Palma

Amministratore indipendente
e Consigliere deleg. Sist. Contr. Int.
Angelo Bucciolini

Consiglieri
Giammarco Altarocca
Maria Carrozza
Renzo Di Marco
Gianluca Franchini
Nicola Regano
Fausto Sargeni (Sostituto Amministrat. indipend.)
Maurizio Varzi
Domenico Zinna

COLLEGIO SINDACALE

Presidente
Cristiano Sforzini

Sindaci
Gianluca Marini
Nazzareno Neri

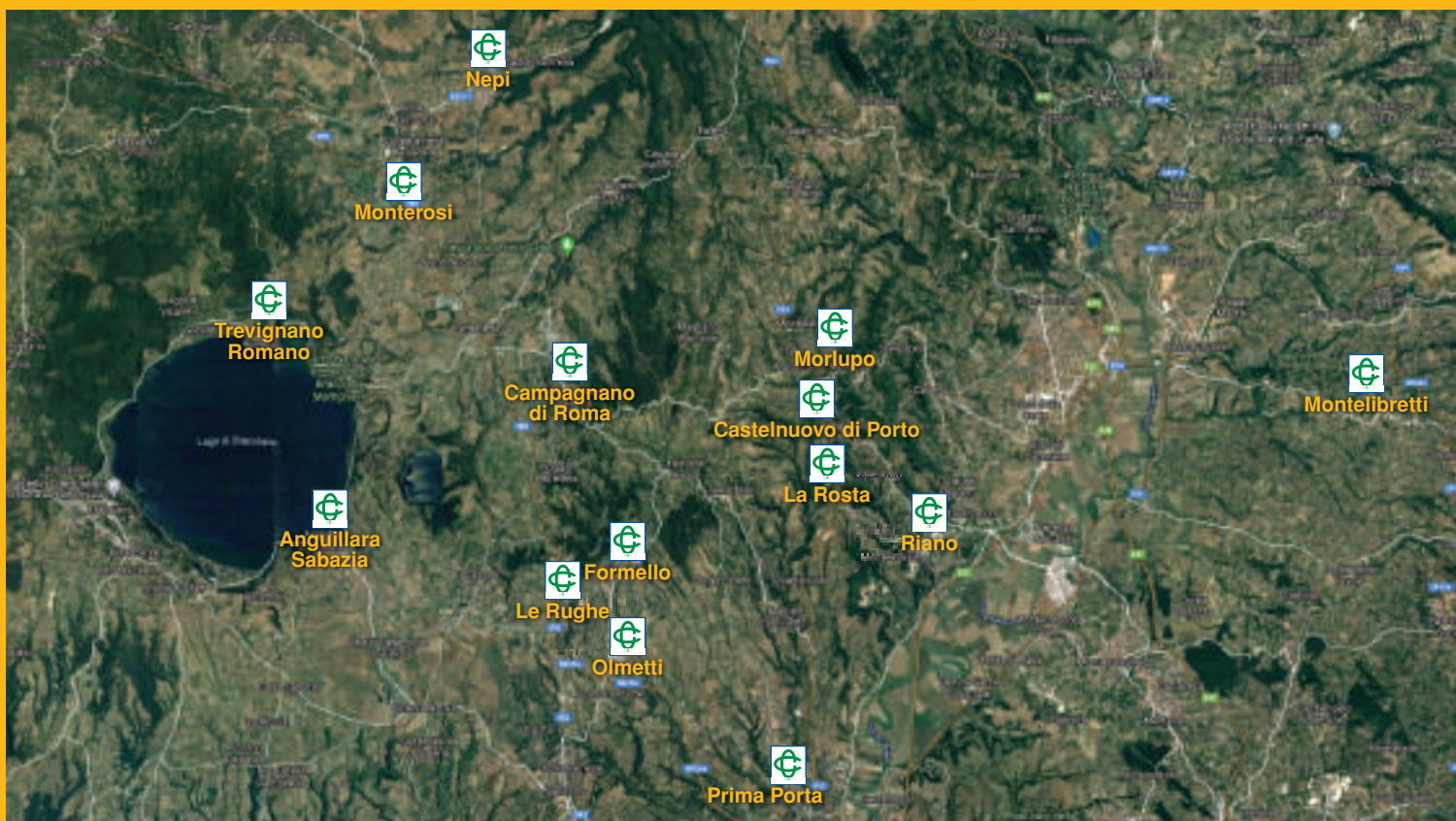
Sindaco supplente
Roberto Petrucci

DIREZIONE

Direttore Generale
Francesco Perri

Vice Direttore Vicario
Vanda Lisa Romano

Vice Direttore
Gabriele Salvi



Con una linea di credito a condizioni agevolate, la BCC sostiene gli studi dei nostri ragazzi, fino alla professione del futuro.

Da studenti universitari a professionisti di domani



 **BCC** **PROVINCIA ROMANA**
GRUPPO BCC ICCREA

Attraverso un finanziamento dedicato, la BCC della Provincia Romana è al fianco degli studenti universitari che coltivano i propri progetti per diventare professionisti e dirigenti nella società del domani. Il finanziamento è rivolto a studenti e studentesse dei nostri comuni che frequentano o vogliono frequentare corsi di Laurea triennali o quinquennali, corsi di Lingua straniera, progetti Erasmus, corsi e Master post Laurea, corsi per l'apprendimento della Lingua dei Segni (LIS), Master in Business Administration (MBA) ed Executive Master. Il finanziamento copre l'acquisto di libri, tablet e pc, ma anche spese di trasporto o spese abitative per gli studenti fuori sede. La BCC mette a disposizione una linea di credito in conto corrente, da valutare a seconda del ciclo di studi prescelto, fino a un importo massimo di 50.000,00 €. Il tasso nominale di interesse è del 2%. Una volta terminato il percorso di studi, il neo-laureato potrà scegliere se rimborsare

il finanziamento con fondi propri, oppure richiedere un periodo di attesa fino a 18 mesi prima di rimborsare il debito risultante dal conto corrente oppure ancora rimborsare le somme tramite prestito personale della durata massima di 120 mesi. I requisiti per ottenere il finanziamento sono l'iscrizione al 1° anno di Università (con una votazione minima nel diploma o con la garanzia da parte dei genitori) e, per gli anni successivi al primo, il raggiungimento di un certo numero di esami o di crediti formativi universitari o accademici. Per i Master, gli MBA e gli Executive Master occorre la conferma di ammissione. Per i corsi di lingua, valuteremo insieme un preventivo di spesa. Per gli studenti delle scuole superiori, invece, la BCC offre un finanziamento in conto corrente oppure un prestito personale per l'acquisto di libri, tablet e pc, della durata massima di un anno e al tasso nominale di interesse del 2%.

Entra in una delle nostre agenzie per saperne di più.