

IL DISCORSO DEL GIORNO: LE CAPRIATE DEL CASTELLO SAVELLI

Perché? Perché due concittadini, venuti a conoscenza dell'esistenza di una delibera che stanziava ben cento milioni per la sistemazione di un tratto di tetto che copre il salone dei convegni, non ci hanno pensato due volte ad intimare il "chi va là", con il risultato che ora, a distanza di solamente qualche giorno dal primo urlo d'allarme, la cosa è divenuta di dominio pubblico. Un comizio tenuto sulla piazza principale della nostra cittadina, l'aver apposto su appositi cavalletti fotografie che documentano infallibilmente quel che è stato divulgato con appositi volantini, non lascia più dubbi. Su una parte del tetto, sistemato non molto tempo addietro, ci si deve, come si dice, rimettere mano se non si vuole evitare il peggio. Che già c'è, in sostanza, per quanti pongono l'accaduto in relazione all'esborso, dalla cassa comunale (o, per meglio dire, da "pantalone" di un rilevante numero di milioni quando, si sa, il bilancio zoppicante del Comune, se consente un gelato, non potrebbe sbilanciarsi con una cassata. Si fa per dire, naturalmente, visto che fino a prova contraria, sindaco, assessori e consiglieri riscuotono tranquillamente il loro gettone equivalente in quei tanti soldoni che, mancando, il Comune passa tra quei che sopravvivono con l'ossigeno. (Che cosa accade, però, quando una determinata situazione non si lascia ponderare nel senso vero della parola!...). Per tornare in discorso, ci sia o no, pronto cassa, questi milioni, il lavoro per il lamentato cedimento di una parte del tetto del Castello Savelli (ottima, a proposito, l'idea di ristrutturarlo dopo lunghi decenni

di stasi, ma chissà che non ci sia debitamente da osservare che il momento non era esattamente questo quello giusto) il lavoro si dovrà pur fare. I ponteggi, la delibera già bella che approvata quella non imprecisata ma pur sicuramente stragrande maggioranza della popolazione propensa a dire che se il lavoro c'è da farlo, bisogna pur farlo, costituiscono le premesse, senz'altro alquanto consistenti, perché il clamore suscitato dalla notizia innata, finisca per disperdersi come nebbia al sole, con buona pace di quanti chissà cosa avrebbero pagato per ricavare da questa faccenda qualche buon motivo per polemizzare per ancora diverso tempo, proprio come se non ci fosse dall'altro su cui soffermarsi.

Su questa capriate che danno segni di stanchezza e sulle quali si è vociferato in lungo e in largo, c'è proprio tanto da stupirsi. Sarà davvero interessante vedere che cosa alla fine toccherà ai tanti firmatari di una sottoscrizione istituita al fine di vedere bene in fondo alla cosa. Intanto, quel che si sente in giro è che l'Amministrazione comunale non se la sente di passare, sia pure indirettamente, come parte lesa. Trovando, evidentemente, nella cosa questo particolare sapore di... affumicato, intenderebbe reagire servendosi come sempre accade in casi analoghi, in quel che la legge prevede. Non trascureremo di seguire il corso in questo fatto nuovo. La chiarezza fa parte delle pretese dell'uomo anche se, preso singolarmente, soprattutto quando può trovarsi nella condizione di rimettersi, questo argomento accantonarlo è tanto meglio.

I "BALNEARI" VINCONO UNA LORO GRANDE BATTAGLIA

Erano tutti, qualche giorno addietro, nella sala consigliare del nostro comune i tanti, d'ambo i sessi, per lo più entrati di diritto a fare parte della rappresentativa che si lascia riconoscere con le parole "... terza età" che da circa un ventennio, grazie ad un'intesa a suo tempo instaurata tra Comune e Regione, beneficiano di un periodo da trascorrere in un luogo di mare a tariffa agevolata. Tra uno dei punti iscritti all'ordine del giorno da prendere in esame dal Consiglio comunale, quello, appunto, riguardante il "soggiorno anziani". Il provvedimento che, in sostanza, il Consiglio comunale doveva prendere, come ha preso, consiste nel rimettere le cose come si trovano prima che il sig. Mario Catena, Vice Sindaco pro tempore (durato, infatti, dal giorno delle dimissioni del dr. Bonifazi, alla elezione diretta a Sindaco del sig. Luigi Filippo Della Rocca) mescolasse, per così dire, le carte, apportando variazioni, anche notevoli, nella quota da pagare da parte di più partecipanti al soggiorno. Con il cambiamento imposto da Catena, arrivato improvvisamente ad infrangere una linea da osservare divenuta una consuetudine con tanto di radici, c'è stato, nella stagione '94. Chi si è trovato a dover pagare una somma equiva-

lente alla metà o quasi, di quella di sempre, e chi si è visto raddoppiare questa quota così che per non trovarsi a dover compensare, per così dire, quanto da altri era stato versato in meno, è avvenuto che alcuni, loro malgrado, si sono visti costretti a rinunciare al mare. Messo questo punto a votazione, gli amanti del soggiorno marino l'hanno spuntata. Sono stati sei i voti a favore contro i cinque che si sono opposti. Una maggioranza numerica risicata, come si può ben comprendere, ma non era possibile altrimenti, a causa dell'assenza di qualche consigliere, seguita ad un recente screzio con il vertice dell'amministrazione. Si attende ora la relativa delibera e subito dopo l'affissione del pubblico manifesto così da rendere edotti i sempre arzilli bagnanti sul da fare per trovarsi in regola in vista del trasferimento al mare che pur consistente in una durata di soli quindici giorni, è sempre tanto bene accolto dalla carovana palombarese che evidentemente nel cambiamento d'aria trova modo di ritrarsi.

Però, che ci sia da doversi battere anche per un paio di settimane al mare!... Lo abbiamo sentito dire e prontamente ci associamo.

IL COMITATO DELLA RASSEGNA DEL CINEMA

Dopo un decennio è... salpata verso altri lidi. Ad informarci non è stato il solito Luttazzi, Presidente de "Il Laboratorio" ma altre fonti. I films in visione vengono proiettati per dieci giorni a Guidonia, mentre S. Polo che ha ospitato la serata iniziale,

accoglierà anche la conclusione. Anche questa Rassegna, dunque, come tutte le altre cose di una certa importanza che improvvisamente se ne vanno altrove, conferma che Palombara deve rimanere un simpatico luogo di passaggio di gran pregio.

LA STAMPA, QUESTA... DERELITTA!

Non è un'espressione come tant'altre di pessimismo, che si regge su fantasticherie. Nel giro di qualche giorno ci è capitato di imbatterci con un'addetta al seggio elettorale che ci ha proibito di portar via l'elenco (ormai inservibile) dei candidati alla regione e di sentirci rispondere, a domanda, dall'attuale responsabile della locale stazione Carabinieri che non sapendo niente del decesso, a seguito di un incidente stradale, di un giovane

malgrado il fatto fosse avvenuto a non molta distanza da Palombara, dovevamo attingere, volendolo, al posto di Polizia stradale di Settebagni. Né quel giorno, perciò, né in uno dei seguenti, si è fatto vivo qualcuno e questo malgrado avessimo fatto presente che quali rappresentanti della stampa avremmo dovuto ricevere un trattamento particolare.

IL RITORNO DEGLI ALTARINI

Efficacemente spronata da dinamici quanto encomiabili Parroci quali sono i Reverendi don Luigi Schifani e don Sebastiano Angeloni, la Palombara da sempre particolarmente devota ai dettami spiccatamente cristiani, è tornata a pregare dinanzi i tanti altarini rionali eretti dagli stessi cittadini che si trovano ad abitare nei pressi di ogni altare, realizzati, in ogni caso, con notevole garbo e senza

far risparmio di energie e di idee. Che in maggio si sia tornati ad invocare la Madonna ed indirizzare canti liturgici ed orazioni, anche in sintonia con quel che ogni giorno ci suggerisce, ha tutto il sapore di una rinnovata autentica testimonianza di fervido attaccamento alla Chiesa di Cristo.

ORDINI DEL GIORNO... CHILOMETRICI

Perché, soprattutto tenendo conto del fatto che la minoranza del nostro Consiglio comunale ha elementi che parlano senza mai stancarsi, né, forse per effetto di un'apprezzabile forma di democrazia, si toglie ad essi la parola, non si convocano con maggiore frequenza i consigli comunali? Ci si guadagnerebbe ottenendo che i pochi problemi iscritti all'ordine del giorno sarebbero più at-

tentamente discussi, e che quella parte del pubblico che è solita seguire i dibattiti, resterebbe fino alla fine, lasciando la sala bene informati su tutto quello che si è detto. E' così che i lavori dello stesso Consiglio comunale andrebbero alle stelle, nel senso che piacerebbero, come ad ogni Consigliere, del resto, piace tanto lasciarsi seguire.

L'EDERA PER I RIFIUTI SOLIDI URBANI

Con uno scritto fatto circolare tra gli abitanti di Palombara, il PRI, rappresentato dal segretario regionale sig. Giuseppe Simeoni, che di recente ha tentato la scalata a Palazzo Valentini, ammonisce ed in certo senso rimprovera il Sindaco Della Rocca per quanto il Comune applica l'applicazione delle agevolazioni tariffarie sulla tassa rifiuti solidi urbani. Tra l'altro, rilevando il fatto che durante lo scorso mese di maggio i cittadini di Palombara si sono visti arrivare salattissime cartelle di pagamento della tassa rifiuti solidi urbani per gli anni 93, 94 e 95, viene posto in evidenza che nell'atto di approvare i ruoli, specie quello del 1995, il Comune di Palombara non ha tenuto in alcun

conto delle agevolazioni tariffarie previste dall'art. 66 del D.L. n. 507 del 15/11/93 e successive modificazioni.

Nell'appello che l'esponente politico del PRI rivolge al Sindaco Della Rocca, è anche scritto: "Il fatto più grave è quello di aver applicato le tariffe normali anche alle abitazioni con un unico occupante che, come è noto, di solito sono anziani pensionati bisognosi di cure e di assistenza".

L'istanza termina con il chiedere di deliberare subito l'adeguamento del regolamento prevedendo le agevolazioni di cui al citato art. 66 del D.L. 507/93.



NOZZE DI MARCO-MASTROPIETRI

Presso la Chiesa di Santa Maria, nell'immediata periferia di Palombara, hanno felicemente coronato il loro sogno d'amore la gentile Stefania Mastropietri e Antonio Di Marco. Testimoni per la sposa sono stati Monica Volpe e Francesco Gigli, mentre per lo sposo la sig.ra Marina Paolucci ed il sig. Giulio Paolucci. Amici di gruppo hanno accompagnato la funzione religiosa con chitarre, organo e flauto. Dopo il pranzo nuziale, avvenuto nell'accogli-

te ristorante "Da Romano" a Capena sulla Via Tiberina.

Gli sposi, raggiunti di gioia, quale viaggio di nozze hanno scelto un'interessante crociera nelle isole greche. Alla novella coppia ma anche alla sig.ra Gina Lucci ed Ornello Mastropietri (madre e padre della sposa) nonché alla sig.ra Gina Pulzoni e Angelo Di Marco (madre e padre dello sposo), un'infinità di vivissime felicitazioni.

E' SCOMPARSO TONELIO TOMASSETTI

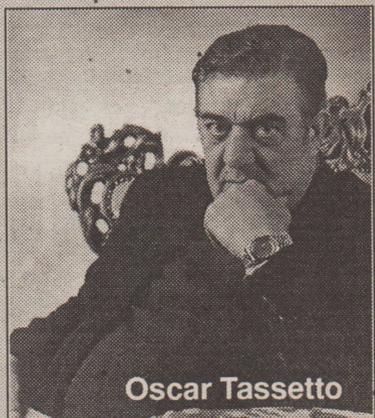
Una figura notissima nel commercio palombarese. Gestore di un aviatissimo esercizio per la vendita di motocicli, Tonelio Tomassetti, 72 anni, ben portati, improvvisamente se ne è andato lasciando nel dolore la moglie, la figlia, il fratello Aldo ed i parenti tutti che non dimenticheranno mai le non comuni doti umane che lo distinguevano.

L'aglio, la penicillina dei poveri è un antitumorale

"Oscar Tassetto, l'autore dei volumi "Massoterapia applicata e storia del massaggio" e di "Curarsi e nutrirsi con aglio e cipolla", ha tenuto una conferenza stampa per lanciare un'idea che potrebbe essere proficua: estendere il giuramento di Ippocrate anche ai paramedici, cioè al personale infermieristico, agli assistenti, ai terapisti della riabilitazione, ai farmacisti eccetera, vale a dire a tutti coloro che hanno a che fare con i malati.

Tassetto, che sta scrivendo un nuovo libro sulle facoltà terapeutiche dell'aglio (dice che contiene anche l'uranio ed è la penicillina dei poveri, e anche un antitumorale), spera di aprire un dibattito sulla delicatissima questione del giuramento di Ippocrate, poiché a tratta-

re con il paziente non è solo il medico. E il paziente ha necessità as-



Oscar Tassetto

solita di essere trattato con tutti i riguardi".

Centritalia

Periodico D'Informazione, Cultura, Sport, Politica & Pubblicità



NORME DI BASE UGUALI PER LE GRANDI INDUSTRIE E LE PICCOLE IMPRESE

Vergini ed extra, gli olii verso la denominazione

Dopo il varo della Legge 169/82 il livello di qualità si apre a prospettive una volta retaggio soltanto della Toscana

Da "Il Sole 24 ore" di lunedì 15 maggio 1995

La legge può dirsi quasi vecchia (la 169 del 1992), ma ha gettato un sasso grosso nel grande stagno della produzione di olio d'oliva. Sotto, a dir la verità, le acque si andavano lentamente agitando: da una parte le multinazionali che con le loro grandi industrie producono olio extravergine di buona qualità, a prezzi assolutamente competitivi e a minor rischio di frodi; dall'altra le piccole aziende (troppo poche riunite in cooperative, molti cani sciolti) che producono un olio eccellente, ma a prezzi che talvolta partono dal triplo di quello normale. Il consumatore davanti a una stessa etichetta—quella di olio extravergine—non può che rimanere sconcertato.

Ed ecco la benarrivata 169, che disciplina il riconoscimento della denominazione controllata degli oli di oliva vergine ed extravergine. La Doc fa riferimento intanto a una zona geograficamente definita da specifici fattori naturali e umani, poi agli oliveti da cui è ricavata la materia prima e importantissimi, all'epoca ai sistemi di raccolta e lavorazione.

La legge prevede l'istituzione di particolari disciplinari di produzione, cui i produttori devono attenersi e per disciplinare tutta questa materia la legge istituisce appositi consorzi cui aderiscono i Produttori. A monte di tutto questo, presso il ministero delle Risorse agricole, è stato istituito un Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli, che deve esprimere un parere sui vari disciplinari di produzione degli oli Doc, ma che deve anche promuovere studi e attività di propaganda per il miglioramento e la tutela della produzione.

Tutto questo ha obbligato i piccoli produttori di un magnifico prodotto a prezzi non competitivi a una seria riflessione. Oggi la produzione e in forte

miglioramento qualitativo, molti hanno imparato a gestire più correttamente i trattamenti alle piante, anche a rischio di una minore produzione.

E i risultati si sono cominciati a vedere subito. Il monopolio culturale olivicolo

promosso dal ministro delle Risorse agricole, diviso in tre categorie (fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso) ha visto salire alla ribalta produttori marchigiani, sardi, pugliesi, tutte zone vocate a produzione di oli che,

per il passato, venivano considerati pesanti e che ora vengono presentati al concorso con un bassissimo tenore di acidità, ma sapidi e fruttati, degni di competere con quelli toscani. Il successivo passo, per gli olivicoltori sarà dunque quello di preparare i disciplinari di produzione e di iniziare il lungo cammino verso la conquista della Doc.

Da produttore-pilota ha fatto intanto la Sabina, con il conseguimento del primo parere necessario per conseguire una meritata Doc per un olio ottenuto per spremitura di particolari qualità di olive indigene, come la carboncella, il leccino, la raja, il

pendolino e il frantoio.

Il disciplinare di produzione è molto severo: intanto i terreni su cui sorge l'olivo devono presentare precise caratteristiche, poi non sono consentite pratiche di forzatura sulla produzione; sono regolati anche l'epoca e il quantitativo di olive da raccogliersi per ettaro. Quanto alle modalità di lavorazione la resa massima delle olive deve attestarsi sul 25% e l'acidità limite consentita è quella dello 0,7. Ma gli oli che l'Unione regionale delle Camere di commercio del Lazio ha mandato quest'anno all'Ercole olivario raggiungono una

acidità media dello 0,24: e questo la dice lunga sull'ottima qualità del prodotto.

Altre norme rigorose riguardano i sistemi di produzione e di estrazione severamente prescritti per essere effettuati esclusivamente nelle zone di produzione e per i quali sono ammessi solo sistemi meccanici e fisici che rispettino le caratteristiche peculiari del frutto. Infine il prodotto deve rispondere a determinate caratteristiche di colore e di sapidità.

Con queste caratteristiche un olio etichettato Doc illustra da sé, la differenza di prezzo. Adesso il problema è di far comprendere al consumatore perché vale la pena di spendere qualche lira in più. Lo stesso percorso lo ha dovuto fare il vino: solo 30 anni fa il consumatore distingueva malapena tra rossi e bianchi. Il rosso con le carni, il bianco con il pesce. Oggi il consumatore ha ampiamente digerito il concetto che accanto a un vino da tremila lire la bottiglia, si trova un vino di qualità infinitamente superiore, a prezzo adeguato.

Lo stesso discorso dovrà valere per l'olio, dovrà avviarsi un commercio basato

rapporto prezzo-olio ma su quello qualità-prezzo e se inizialmente si tratterà di un prodotto di nicchia, non v'è dubbio che la sua diffusione andrà sempre più dilatandosi. Ciò è soprattutto vero se riferito al mercato americano dove il food made in Italy, legato strettamente al concetto di dieta mediterranea, interessa strati sempre più larghi di consumatori e vale ormai anche per il paese del Sol Levante, dopo il crescente interesse dimostrato dai giapponesi che sempre più numerosi partecipano alle manifestazioni del settore.

Il gourmet nostrano o d'oltralpe dovrà imparare ad avere a casa più di una qualità di questo nostro straordinario nettare- e poi si confida che presto arrivi il tempo in cui passeggiando per strada si possa ammirare una qualificata insegna: quella di una bella "oleoteca".



della Toscana, che produceva il miglior olio già 500 anni fa, sotto la saggia e lungimirante politica medicea, sta per essere insidiato da altre aree di produzione, rimaste fino a oggi nell'ombra forse solo perché, bisogna ammetterlo, non si sono trovate alle spalle organismi regionali che le aiutassero come ha fatto la Toscana.

Oggi l'Ercole olivario, la manifestazione che si tiene a Spoleto e che vede a raffronto i migliori oli extravergini d'Italia, dopo aver superato una selezione regionale, vede curiosamente non comparire la Toscana.

Il premio nazionale Ercole olivario,