

Area Sabina

32 la cronaca

PALOMBARA

Droga e giovani

Insegniamo ai pesci a volare: è il nuovo libro della Dianova

"Insegniamo ai pesci a volare. Educare è la nuova sfida". Tra antichi proverbi e comunicazione virtuale, autore Roberto Cice. E' il nuovo libro edito dall'associazione sociale "Dianova onlus" di Palombara Sabina e da Massimo Acanfora.

PALOMBARA domenica 18 novembre

Grande attesa per "Il giorno di Bacco" la tradizione e i prodotti tipici locali conditi di ottimo vino

A Palombara Sabina compie dieci anni la manifestazione "Il giorno di Bacco", organizzata dall'associazione culturale "Idee e Valori" (presidente Fabio Troiani), che esattamente sul proprio nome ha fondato le sue radici. Il valore delle tradizioni, quelle di un piccolo centro, come lo è Palombara Sabina, che rappresenta la sua storia. Fatta di convivialità, condivisione e buona tavola, della quale il vino è da secoli il protagonista.

Utilizzato nel passato in sostituzione di un buon pranzo per l'apporto calorico che dava a chi faceva il duro lavoro dei campi, oggi il vino è nobilitato da ricerca e passione, elementi fondamentali per i produttori che parteciperanno domenica 18 novembre al giorno di Bacco. Presso la foresteria di Castello Savelli ci sarà un'esposizione e degustazione dei principali vini del Lazio e del centro Italia, con una particolare attenzione ai vini del territorio del Parco regionale dei Monti Lucretili.

Il percorso, di "bicchiere in bicchiere", sarà accompagnato da un complesso musicale che farà da sottofondo con sperimentazioni musicali e "abbinamenti dei sensi" alle degustazioni. Penne ubria-



che, zuppa rustica del contadino, tagliere di Bacco, porchetta cotta e mangiata, delizia di ricotta e pizze fritte.

In ogni sala del Castello ci sarà un appuntamento diverso e goloso. Nella locanda di Bacco si potrà pranza-

re gustando prodotti tipici della Sabina. Un momento particolare sarà destinato all'olio Dop in collaborazione con il "Consorzio Sabina Dop". Nella sala Ottaviani sarà presente un assaggio guidato dei migliori prodotti tipici delle terre Sabine con la collaborazione di slow food. Nei numerosi punti di degustazione sarà possibile assaggiare e acquistare direttamente dal produttore.

La novità del decennale sarà il coinvolgimento di tutto il borgo medioevale del paese in cui la Pro loco cittadina allestirà dei punti ristoro dove poter continuare ad assaggiare i prodotti locali. Non mancherà il consueto spazio a "chilometro zero" con le appetitose proposte dei produttori della Coldiretti.

Per l'occasione del giorno di Bacco è stato organizzato un concorso fotografico "Scatti d'annata", che prevede una sezione per gli adulti che avrà per oggetto il vino con le sue forme, colori, espressioni ed esperienze. "Dalla vendemmia alla convivialità", questa sarà la traccia da seguire. Ci sarà una sezione per i giovani under 15 che dovranno rappresentare il cibo attraverso le immagini.

MONTELIBRETTI il 17 e 18 novembre



"Pane, olio e..." anche Cacchiarella e ciammelle
Una festa di sapori

Olio, pizza frita e frittelli con il broccolo sono pronti per una scorpacciata di due giorni a Montelibretti, il 17 e 18 novembre, dove i protagonisti indiscussi saranno la Carboncella, il Frantoio, la Salviana e il Leccino, varietà di ulivi locali, che da secoli consentono una produzione di olio di inestimabile valore.

Sabato 17 sarà dedicato alla tavola e alla cultura con degustazione di prodotti tipici, visite guidate ai frantoi con spiegazioni sulla lavorazione dell'oliva. Inoltre, la mostra sull'olio sarà il fiore all'occhiello per comprendere meglio i passaggi che dalla parte oleosa, solida (sansa) ed acquosa viene poi trattato quel gusto particolare che l'olio d'oliva offre ai nostri piatti.

Domenica 18, invece, sarà tutta dedicata all'antiquariato: un percorso tra oggetti e mobili ricercati consentirà di ammirare gli splen-

didi panorami del paese e i suoi vicoli medievali.

"Pane olio e..." si svolgerà nel Parco della Resistenza di Montelibretti, dove saranno allestiti gazebo per la mostra-mercato. Ogni stand è stato scelto con cura per poter offrire un'opportunità diversificata ai turisti: dallo spazio per i tartufi alla cioccolata artigianale fino alle passate di frutta nei barattoli e alle verdure del campo sott'olio. Stand sul formaggio del contadino di Montelibretti, sul miele dell'apicoltore, sul pane cotto nel forno a legna, sui dolci fatti in casa, sulle lumache al sugo, sulla *Cacchiarella*: pizza bianca, cotta nel pavimento del forno a legna e fatta con la stessa pasta del pane. E poi le *ciammelle n'callate*, il vino locale e i prodotti biologici di Montelibretti: olio, confetture e marmellate, tutto questo sarà esposto nella piazza centrale di Montelibretti.

L'inaugurazione

Una sala polifunzionale oltre che per la danza, per il teatro e la recitazione. L'inaugurazione alla presenza di personalità del mondo della danza, della cultura e di una delegazione di diplomatici di Taiwan.

di Gino Ferretta

“**M**arcellina, passa e cammina”, così recitava un detto popolare, descrivendo il carattere schivo, un po' chiuso e fumantino dei marcellinesi. Hai voglia a dire che a rifilargli il proverbio erano stati i palombari per vecchie rivalità, fatto sta che il detto popolare per anni ha “macchiato” il nome di Marcellina. “Passa e cammina” al quale si usava aggiungere: “E se non hai un parente nu te fermà pe gnente”, un marchio che ha segnato e offeso generazioni di marcellinesi.

Forse per questo tanti hanno cercato un riscatto nelle attività più sensibili e gentili: nella danza, nella recitazione e in genere nell'arte.

Giovani nati e cresciuti in paese che si sono distinti in vari settori artistici: cinema, teatro, danza.

Ragazzi semplici e genuini, passionali, venuti dalla gavetta che hanno portato insieme a loro Marcellina agli onori del palcoscenico.

I vari Augusto e Tony Fornari, fratelli divenuti noti attori di cinema e teatro, Luciano Gubinelli, anch'esso attore, Sara Zuccari, giornalista e direttrice artistica nella danza.

L'elenco dei personaggi è lungo, come quello delle associazioni localidedicato all'arte e alla cultura, sono 32

Sabato 10 novembre si amplia il Centro Promozione Danza

Quanti talenti nati dalla Marcellina del “passa e cammina”

Augusto e Tony Fornari, Sara Zuccari e Luciano Gubinelli: l'arte mette al riparo dalla noia speriamo che altri spicchino il volo



In alto a destra, Yulin del Centro Promozione Danza di Marcellina; sopra da destra: Augusto Fornari in uno scatto tratto dalla fiction in onda su Rai1 “Questo nostro amore”; i “Favete Linguis” con Stefano ed Emanuela Fresi e Toni Fornari, attualmente in teatro con lo spettacolo “Cetra una volta”; Luciano Gubinelli e Sara Zuccari.

quelle riconosciute dal comune di Marcellina. Ma alle tante vocazioni fa riscontro una realtà povera di opportunità. L'unica struttura che sopravvive e si rinnova da tanti anni è il Centro Promozione Danza che sabato 10 novembre ha aperto una sala polifunzionale oltre che per la danza, per il teatro e la recitazione.

L'inaugurazione alla presenza di personalità del mondo della danza, della cultura e di una delegazione di diplomatici di Taiwan.

A Marcellina la sala servirà per svolgere attività artistiche, sociali, culturali e didattiche. Il nuovo spazio, di oltre 150 metri quadrati, specificamente concepito per

danza ed attività sociali e culturali in genere, s'aggiunge alla struttura e alla sala che dal '92 ospita le attività dell'associazione diretta da Oscar Bonavena e che quest'anno compie i vent'anni di vita. Una coincidenza fortunata che aggiunge rilievo all'apertura della nuova sala.

Il taglio del nastro s'è tenuto in via della Stazione 95 a Marcellina: hanno partecipato artisti e personalità del mondo della danza e della cultura, esponenti locali, giornalisti, diplomatici di Taiwan (connazionali della danzatrice coreografa Yang Yu Lin, presidente dell'associazione) che hanno salutato i presenti all'interno della nuova struttura.

La realizzazione della sala nella sua conformazione attuale è stata resa possibile dal finanziamento dell'assessorato alle Politiche sociali della Provincia di Roma.

Una buona notizia questa dell'ampliamento del centro di promozione danza che comunque è sempre struttura privata. Di pubblico c'è solo un vecchio progetto, poi riposto nel cassetto, per via dell'eccessivo costo, di un anfiteatro nell'ex cava Cidi. Ri-strutturato poteva essere un luogo idoneo all'arte.

«Sono anni che mi batto per far aprire un teatro a Marcellina - sostiene Augusto Fornari - Si sono susseguite molte amministrazioni, anche di diverso colore po-

litico, ma nulla è stato fatto in tal senso. Spesso c'incontravamo con alcuni miei concittadini in riunioni, tipo “carbonare”, per fare le prove degli spettacoli. Noi stessi per poter emergere e vivere delle nostre passioni siamo stati costretti per lunghi periodi a lasciare il paese e trasferirci per lavoro a Roma».

Dello stesso avviso il collega Luciano Gubinelli: «Non c'è niente a Marcellina. I luoghi esistenti appartengono a privati o comunque ad associazioni che indicano corsi e lezioni perlopiù di musica. Il resto è noia. Certo è che Marcellina è schiacciata da Tivoli e Roma, a livello di opportunità intendo».

Infine, il punto di vista del

primo cittadino.

«L'amministrazione di Marcellina è sensibile al settore Cultura - sottolinea il sindaco Nicotera - Nienti tagli. Tant'è che ci siamo adoperati per la costituzione di due consulte: quella per le associazioni dello Sport e Spettacolo, avviata il 5 novembre. E con delibera di consiglio comunale del 27 giugno scorso la “Consulta comunale dei giovani”. Ma la prima riunione del 30 ottobre purtroppo ha registrato una scarsa adesione dei ragazzi di età compresa tra 14 e 25 anni. E così l'amministrazione ha inteso fissare una nuova riunione per il 13 novembre, ore 17, nella biblioteca comunale in via Europa».



il fatto

in via Fiuminata a San Basilio

Nella notte tra giovedì 8 e venerdì 9 muore Alessandro Ricotti, grave la compagna Pamela



E' un incensurato, marito e padre di un bambino, un fabbro noto e stimato Luca Petrocchi. Eppure, quella notte è uscito col furgone e la tuta da lavoro. Si è fermato a un bar per comprare sigarette e cartine, bere un drink. Ha danneggiato un'auto in sosta ed è fuggito. Ha ucciso ed è fuggito



La scena della tragedia all'angolo tra via Fiuminata e via Morrovalle a San Basilio

A sinistra, Luca Petrocchi subito dopo l'arresto da parte della Polizia

di Marcello Santarelli

I poliziotti lo hanno trovato nascosto dietro una siepe, lo sguardo sconvolto, il volto pieno di ferite, la tuta da lavoro imbrattata di sangue.

"Mi hanno rapinato", si è giustificato con gli agenti in uno stato confusionale e muovendosi in maniera scoordinata. Una scusa banale per non dire la verità, per non raccontare che aveva appena travolto un'automobile con due fidanzati a bordo e se l'era svignata, lasciandoli agonizzanti tra le lamiere.

La notte brava romana di Luca Petrocchi, 29 anni di Palombara Sabina, incensurato, professione fabbro, sposato e con un figlio, è finita con un morto sulla coscienza, una ragazza in gravi condizioni e un nascituro che non conoscerà mai il padre.

Per questo da venerdì 9 novembre il 29enne sabino è detenuto a Regina Coeli con le accuse di omicidio colposo, omissione di soccorso e lesioni colpose. Deve rispondere della morte di Alessandro Ricotti, 27 anni di Marino, e delle gravi ferite riportate dalla compagna Pamela Rapo, 33, di Frascati, attualmente ricoverata al policlinico "Umberto I" di Roma.

Secondo la ricostruzione della Polizia, la tragedia si è consumata verso l'una della notte tra giovedì 8 e venerdì 9 novembre all'incrocio tra via Fiuminata e via Morrovalle, nei vicoli di San Basilio dove Luca Petrocchi si era infilato subito dopo aver combinato guai sulla via Tiburtina al volante del furgone Ducato intestato al padre.

Ubriaco sul furgone del papà travolge e uccide La "notte brava" del fabbro finisce in carcere

Luca Petrocchi, 29 anni di Palombara Sabina, positivo anche ai narcotest



Alessandro Ricotti, 27 anni di Marino, aspettava un figlio dalla compagna

Poco prima il fabbro era entrato all'Enjoy Café, il bar di via Tiburtina 1137-A di proprietà di Andrea Valelli, per acquistare un pacchetto di sigarette e uno di cartine. Senza rinunciare a un "passaggio" al bancone.

Una volta uscito, si è rimesso alla guida del furgone, ma nel tentativo di passare in uno spazio "risicato", ha danneggiato la fiancata sinistra della Bmw X6 di Valelli parcheggiata tra un muro e il gabbiotto dell'area di servizio, proseguendo dritto in direzione Roma.

E' stato un cliente ad avvertire l'imprenditore che a quel punto s'è messo in auto per cercare almeno di prendere il numero di targa del Ducato. Nel frattempo, però, Petrocchi aveva già fatto di peggio.

Lungo via Fiuminata infatti il furgone si era schiantato contro una Fiat Punto condotta da Pamela Rapo e col compagno Alessandro Ricotti al fianco. L'impatto è stato devastante, tant'è che la vettura è finita prima contro un albero, poi contro un lampione quindi addosso a un

Deve rispondere di omicidio colposo, omissione di soccorso e lesioni colpose. Poco prima aveva danneggiato una Bmw ferma in via Tiburtina ed era scappato

cassonetto giallo. Evidentemente preso dal panico, Luca Petrocchi ha abbandonato il mezzo, fuggendo via per evitare l'aggressione da parte di alcuni passanti. Sul posto è intervenuta una volante del commissariato San Basilio che lo ha ritrovato nascosto tra le auto e una siepe in stato confusionale, mentre i vigili del fuoco e due ambulanze hanno soccorso i feriti.

Estratti dalle lamiere, Alessandro Ricotti è deceduto durante il trasporto all'ospedale "Sandro Pertini", mentre la fidanzata Pamela è stata ricoverata al policlinico "Umberto I" con diverse fratture: la prognosi iniziale è di 25 giorni.

Luca Petrocchi è stato accompagnato dagli agenti all'ospedale "Madre Giuseppina Vannini" a Tor Pignattara per medicare le contusioni riportate nell'incidente e sottoporlo agli accertamenti del caso, che hanno rilevato nel sangue un tasso alcolemico pari a 1,86 grammi per litro, ovvero tre volte superiore ai limiti consentiti dalla legge.

Gli esami hanno accertato anche la presenza di tracce di stupefacenti: abbastanza per far scattare l'arresto.

IL TESTIMONE

Andrea Valelli, 43 anni, titolare dell'Enjoy Cafè di via Tiburtina

«Col Ducato voleva passare in uno spazio stretto»

Lo cercava per annotare il numero di targa e fargli pagare i danni causati alla sua automobile, ha trovato davanti a sé una scena terrificante: la Fiat Punto dilaniata, un ragazzo quasi esanime, la fidanzata ferita gravemente.

Andrea Valelli è il testimone della notte brava di Luca Petrocchi, almeno della fase finale della sua folle corsa.

Il 43enne imprenditore di Setteville gestisce l'Enjoy

Cafè, il bar dove il fabbro si è fermato poco prima di travolgere l'auto dei fidanzati. "Era entrato già ubriaco - racconta Valelli - ha comprato sigarette e cartine e al bancone ha bevuto qualcosa, sicuramente non era acqua".

Una volta fuori, Petrocchi ha fatto i danni.

"Ha cercato di passare col furgone in uno spazio impossibile - spiega Valelli - la mia Bmw era parcheggiata accanto al muro e a pochi cen-

timetri dal gabbiotto del benzinai: lui ha messo la marcia, mi ha fatto la fiancata e se n'è andato. Un cliente mi ha avvertito indicandomi che era fuggito verso San Basilio. Così ho provato a verificare se lo pizzicavo, anche se era già lontano. Quando l'ho raggiunto il furgone era in mezzo alla strada, la Punto distrutta, quel ragazzo agonizzante. Abbiamo solo potuto chiamare i soccorsi: è stato inutile".



Andrea Valelli, titolare del bar Enjoy Cafè