

Area Sabina

36 la cronaca



Assessore di Palombara Danilo Quaglini

“Finanziato il progetto per ridurre i rifiuti ora attendiamo il sì all’impianto di biogas”

«Ogni tanto una bella notizia per il rispetto dell’ambiente nell’area palombarese. La Regione Lazio ci ha comunicato, martedì 11 dicembre, che ha finanziato il progetto Arco (Azioni per la riduzione dei rifiuti e per un compostaggio organizzato). Si tratta di un progetto sui rifiuti volto alla sensibilizzazione dei cittadini, progetto da me fortemente voluto, costruito e sollecitato in più occasioni alla Regione», dichiara Danilo Quaglini (Pdl), 38enne avvocato, vice sindaco del comune di Palombara Sabina ed assessore con deleghe ai Progetti speciali, Controllo di gestione, Sanità, Affari legali e Società controllate.

L’obiettivo principale è la riduzione del conferimento



dei rifiuti in discarica all’Inviolata di Guidonia, median-

te il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei cittadini.

«Ringrazio l’ex assessore regionale Pietro Di Paolo per aver creduto nel progetto e l’assessore all’Ambiente di Palombara Sabina, Siro Margottini, per avermi coadiuvato in questo percorso iniziato mesi fa. Ora Palombara avrà 161.000 euro a fondo perduto a disposizione per l’attuazione del progetto».

«Il mio sogno, però, resta quello di poter dotare Palombara Sabina di un sito di compostaggio comunale per la digestione anaerobica di tutto l’umido prodotto dai cittadini e da quello ricavare biogas che possa alimentare motori che, a loro volta, producano energia elettrica», conclude Quaglini.

Palombara Sabina Solidarietà in piazza

“Natale solidale” a Palombara Sabina, per regalare un sorriso ai meno fortunati. Domenica 16 dicembre a piazza Vittorio Veneto l’associazione culturale “Antica cameria” ha organizzato una raccolta fondi per la Caritas del paese. Foto ricordo con Babbo Natale per i tanti bambini presenti.

Karate Moricone: due medaglie di bronzo



Sul podio del karate la palestra di Moricone con la conquista di due medaglie di bronzo. L’Asd “Hironori otsuka” ha gareggiato al nono campionato del mondo di karate per club organizzati dalla Federazione italiana karate, in collaborazione con la rivista “Samurai”, che si è svolto tra il 9 e l’11 novembre al Palacavichi di Roma.

L’associazione sportiva moriconese ha conquistato pure uno splendido quarto posto considerata la numerosa partecipazione: erano infatti ben centoventi le società provenienti da undici Paesi, per un numero complessivo di atleti a dir poco impressionante: 900 per le gare di kata e 600 per quelle di kumité.

A Moricone sono cinque i ragazzi allenati dal maestro Giovanni Rainaldi che hanno partecipato alla competizione: Erdzan Fazlioski e Daniele Lima nella specialità kumité (combattimento), Mauro D’Achille, Daniele Refolo e Federica Refolo nei kata (forme).

I due bronzi, sono stati conquistati nella specialità kata da Daniele Refolo per la categoria Bambini maschile e dalla sorella Federica Refolo nella categoria Esordienti femminile. Per poco fuori dal podio Mauro D’Achille. Inoltre - secondo i responsabili dell’associazione sportiva - Un arbitraggio molto discutibile ha escluso dalle finali di kumité Daniele Lima.

to perché si tratta di un’opera importante e uno dei nostri colleghi è stato chiamato in causa, ma è solo la punta dell’iceberg. Roma è teatro di una situazione degradata in cui gli incidenti si susseguono ininterrottamente. In tempi di crisi, la prima voce ad essere sacrificata nei cantieri è proprio la sicurezza e sono poi i lavoratori a farne le spese».

«Auspichiamo - conclude il sindacalista Fadda - di non dover tornare ad aggiungere altri casi a questa triste conta e che questo incidente sia un monito da prendere molto seriamente».

Questo è il secondo episodio spiacevole alla “Nuova” e neanche qualche settimana fa, proprio in questo cantiere, si è tenuto un convegno sulla sicurezza. Il problema è che spesso le norme e la formazione rimangono teoria, mentre la pratica quotidiana stanno diventando questi incidenti. (Gi. Fe.)

Il personaggio

Monica Paterni

vive a Palombara, ha 41 anni
ed è manager musicale

di Gino Ferretta

In paese e non solo è il personaggio del momento: brillante, energica, capace di allestire eventi a Roma, in Provincia e in Italia. Monica Paterni, 41 anni, romana d'origine, ha scelto di vivere da oltre dieci anni a Palombara Sabina.

Manager musicale di professione, ama curare anche eventi, tipo matrimoni e battesimi, sempre a livello musicale. Monica è diplomata in ragioneria ed è felicemente sposata con Italo, rappresentante di scarpe. «Faccio la mamma a tempo pieno e mi occupo di eventi musicali per passione, in particolare organizzo manifestazioni jazz», sottolinea la donna.

La musica è il suo primo lavoro o una passione?

Per me la musica è pura passione, non è il mio primo lavoro. Ho fatto per lungo tempo la commerciante in un paio di negozi di scarpe a Palombara Sabina.

Come e quando ha incontrato la musica.

Io e la musica ci siamo incontrate quand'ero bambina, perché ho studiato per quattordici anni danza classica. La musica mi segue sempre durante tutta la mia giornata, appena mi sveglio e faccio colazione, in auto quando esco e la sera prima di addormentarmi. Anche in base al mio umore o stato d'animo, scelgo la mia colonna sonora. Se sono triste mi risolleva, co-

Organizza eventi musicali e cerca artisti in tutta Italia

“Io e la musica ci siamo incontrate che ero bambina e non ci siamo più lasciate”

Il jazz va oltre le note è emozione, seduzione, armonia



munque il più delle volte mi rallegra.

Fra gli eventi che organizza il jazz è protagonista? Se è così, perché?

Sì il jazz è protagonista, ma non assoluto. A volte spazio anche verso il blues e il pop. Il jazz comunque crea un'atmosfera magica per chi lo suona e soprattutto per chi è lì ad ascoltare il concerto.

Dove cerca gli artisti per

“Credo che l'amore oggi si sia perso, nell'essenza del suo vero significato. I ragazzi sono più superficiali, si incontrano su internet, per un rapporto veloce che coinvolge gli occhi, l'aspetto fisico, il sesso. Si sposano con leggerezza, si prendono e si buttano come fossero cose acquistate al centro commerciale”

Artisti importanti? Per me lo sono un po' tutti nel proprio modo unico di esibirsi. Ognuno di loro emana la passione per la musica. Attualmente ce ne sono molti, ripeto. Ma posso parlarvi della mia scoperta Roberta Tassetti, una cantante che ha una dote su tutte: l'umiltà che anche a grandi livelli è sempre un pregio. Poi sconfiniamo con Galliano Prosperi, Sandro Perelli, Ermanno Doda-ri, Arturo Valiante, Leonardo De Rose e Rosario Fugà.

L'ultimo evento organizzato e il prossimo, se lo ha in programma.

L'ultimo evento svolto è stato il 7 dicembre all'enoteca letteraria in via IV Fontane a Roma. In un locale storico, dove ogni nota è assaporata da gradevoli gusti di vino e dolci artigianali. Il tutto circondato da libri storici. I proprietari erano in mezzo a noi, in un ambiente dal carattere familiare. Loro stessi hanno

il jazz? Ce ne sono di importanti nel nostro territorio, oppure ce ne sono solo a livello nazionale?

Gli artisti li incontro dove si fa musica. Molti si seguono da soli, altri chiedono il mio modesto aiuto nell'organizzazione degli eventi che li coinvolge.

Un artista jazz particolarmente interessante oggi.



la passione per la musica. Il prossimo evento è in programma per venerdì 21 dicembre sempre in un'enoteca, "Il bicchiere Divino", gestita da una dolcissima ragazza, di nome Chiara.

Provvi a definire la musica jazz con tre aggettivi.

Si tratta di un genere di musica che spazia oltre ogni nota: porta emozione, seduzione ed armonia.

Definisca il suo carattere con tre aggettivi.

Non amo molto parlare di me, ma posso dire di essere solare, passionale e ribelle.

Il momento più bello della sua vita.

Sicuramente il momento più bello della mia vita è stato in sala parto quando ho messo al mondo mio figlio. Ma posso aggiungere che ho avuto la fortuna di averne un altro di momento indimenticabile: è stato il giorno in cui sono entrata in chiesa per diventare moglie di Italo.

Il sogno?

Il mio sogno si è avverato e mi ritengo fortunata. Perché sono madre, moglie e ho una casa di legno in campagna a Palombara Sabina. La casetta rustica era l'ultimo sogno da realizzare, quindi oggi è realtà.

La colonna sonora del-

la sua vita.

Di colonne sonore non ne ho una in particolare. Amo tutta la musica, nella sua ampiezza. Ma c'è un brano che mi manda in delirio: è di Chet Baker, jazzista statunitense.

Una battaglia vinta ed una persa.

Battaglia vinta è sicuramente quella di essere diventata madre, quella persa è la battaglia contro le ingiustizie del mondo.

L'amore in tempi dove a vincere è l'individualismo.

Credo che l'amore oggi si sia perso, nell'essenza del suo vero significato. I ragazzi sono più superficiali, si incontrano su internet, per un rapporto veloce che coinvolge gli occhi, l'aspetto fisico, il sesso. Si sposano con leggerezza, si prendono e si buttano come fossero cose acquistate al centro commerciale.

Erano cose alle quali si dava un valore, non eravamo abituati ad acquistare tutto per gettarlo velocemente. Così oggi succede a molte coppie, si prendono e si buttano come fossero cose acquistate al centro commerciale.



TAVOLA DI NATALE

Sapori italiani e orientali per un Capodanno originale

Al ristorante Nuova Cina per il cenone di Capodanno sensazionale ed unica offerta a soli 30 euro a persona col menù del 31 dicembre sera che offre un misto di piatti italiani e pietanze cinesi. Si potrà mangiare e festeggiare all'insegna del divertimento sulle note musicali da sottofondo delle classiche melodie dell'ultimo dell'anno. Fare un trenino intorno ai tavoli con un buon bicchiere di vino o di birra. Ricreare così un'atmosfera familiare proprio come si stesse in casa propria. La gentilezza e la cordialità del popolo cinese sono apprezzate e rinomate in tutto il mondo. I cinesi festeggiano il Capodanno con la festa di Chun Jie che cade però il 9 febbraio.

A trenta chilometri da Roma a Palombara Sabina, in via Monte Grappa, l'originale ristorante, dai colori orientali che offre all'80 per cento la cucina dagli occhi a mandorla e per il 20 cento quella italiana con prodotti della Sabina di produzione propria, tra cui l'olio.



IDENTIKIT

Un angolo dal sapore d'Oriente nel cuore di Palombara Sabina, un locale dallo stile rustico che unisce due culture gastronomiche apparentemente diverse ma simili per passione e tradizione. La cucina cinese e quella italiana sempre più in simbiosi per gli amanti del gusto e per i palati fini. Da marzo scorso a Palombara Sabina in via Monte Grappa ha aperto i battenti il ristorante cinese e italiano "Nuova Cina" gestito a carattere familiare da Maurizio Rossi, 70enne romano con cinquant'anni di esperienza nel settore della ristorazione, frutto delle sue qualità lavorative apprese in ventidue Paesi del mondo. «Qui a Palombara Sabina si tratta del primo locale che offre la cucina cinese e quella tradizionale italiana, dando così l'ampia scelta culinaria e per tutti i gusti - sottolinea Rossi - Il nostro ristorante è a conduzione familiare, insieme a moglie Hou e mio figlio Giuliano da nove mesi stiamo dando l'opportunità ai nostri clienti di conoscere ed apprezzare le specialità di pesce e carne della tipica cucina orientale e non solo».

«Tra le nostre offerte c'è anche il servizio d'asporto giornaliero - sottolinea Maurizio Rossi - Mentre all'interno del locale per la degustazione degli aperitivi c'è il grottino, un piccolo spazio caratteristico per chi vuole un po' di riservatezza. Inoltre, alle donne e bambini che scelgono di mangiare da noi regaliamo un piccolo presente, simbolo tipico della

cordialità cinese».

Nel ristorante di Rossi ricchi antipasti cinesi, per cominciare al meglio la vostra cena. Dai classici involtini primavera ai ravioli cinesi, per stuzzicare l'appetito. Ampia scelta sulla pasta: secondo molti, i cinesi sarebbero stati infatti, i primi ad inventarla. La cucina cinese offre, dunque,

molte ricette con paste di diverso tipo: noodles, vermicelli di soia o riso, gnocchi di riso e così via. La cucina orientale è ricca di ricette a base di carne, in tutte le salse. E infine i dolci: chi non ha mai assaggiato il famoso gelato fritto in un ristorante cinese? O aperto con curiosità un biscotto della fortuna per scoprire la frase segreta?

NUOVA CINA

Ristorante cinese e italiano, specialità pesce - Via Monte Grappa 19
00018 Palombara Sabina (Rm) - Tel. 0774635155. Cell. 3339887424
nuova.cina@virgilio.it - Nuova Cina è anche su Facebook

Ristorante Pizzeria La Lanterna Menù di Natale

- Aperitivo di Benvenuto Natalizio
- Antipasto tradizionale su tagliere di legno decorato con polenta Valsugana in crosta di porcini
- Carciofi fritti dorati, verdure pastellate croccanti
- Cappelletti fatti a mano in brodo di carne
- Paccheri al ragù di salsiccia di Norcia e scaglie di provola
- Abbacchio al forno con patatine croccanti
- Rolle di vitella al tartufo bianco
- In abbinamento Rosso di Montepulciano Pandoro goloso farcito € 30,00

RICCA TOMBOLATA CON FANTASTICI PREMI!!!

Via Toscana 27 Santa Lucia- Fonte Nuova
Info e prenotazioni - 06/9051726 o 346/0212338