MARCELLINA: DON ANTONIO L'8 BENEDICE LE MOTO



Il Moto Club Asd R.B.L. organizza per domenica 8 maggio la "Prima motobenedizione Marcellina", manifestazione dedicata a tutti gli appassionati delle due ruote. Il raduno è ad entrata libera. L'appuntamento è previsto per le ore 8 a piazza Martiri delle Foibe e la partenza per il giro è alle 10,30. Poi musica e giochi.

L'evento

"La Sagra s'ha da fare a Palombara" Carri, giochi, sport e spettacoli

PROGRAMMA Dal 2 all'11 giugno diverse manifestazioni per le Cerase



Da sinistra a destra: Claudio Possenti, Oliviero Possenti e Stefano Sgrulloni del "Comitato sicurezza"

di Ilaria Forte

"La Sagra s'ha da fare". A Palombara Sabina, dopo numerosissime discussioni, polemiche e malintesi è finalmente stato reso pubblico il programma dell'88esima Sagra delle Cerase, confermando così l'appuntamento tradizionale.

La Banda musicale per le vie del paese aprirà la giornata di giovedì 2 giugno, assieme ci saranno attrazioni circensi, animazioni per bambini, spettacoli con barboncini e colombe, dove ogni bimbo riceverà in regalo dello zucchero filato.

Alle ore 17 vi sarà un'esibizione canina di "Onlus Agility", mentre alle 18,30 vi sarà l'esibizione di alcuni atleti della palestra "Wellness Club M32".

L'appuntamento principale della giornata sarà alle ore 21, quando avrà inizio lo spettacolo, tanto atteso, di "Palommara tonna tonna" con "Canti e storie di casa nostra" e la proiezione delle antiche edizioni della Sagre delle Cerase.

A presentare sarà Cesare Del Mirani, che spiegherà ciascun canto popolare prima dell'esecuzione, accompagnando il tutto con spettacoli d'intrattenimento.

Anche la giornata di venerdì 3 giugno cela una sorpresa che gli abitanti di Palombara aspettavano da tempo: l'inaugurazione del Museo naturalistico, all'interno del Castello Savelli. Vi saranno anche visite guidate e alle 17 ci sarà la sfilata di Miss Cerasara e Mister Cerasaro nella sala Ottaviani.

Alle 18,30 presso le prigioni del Castello vi sarà la conferenza stampa del Revenge V. Dalle 21 in poi lo spettacolo con i comici di Colorado Show, Gianluca "Scintilla" Fubelli, Alberto Farina e Gianluca Impastato.

Si è scelto di dedicare la giornata di sabato 4 giugno ai giochi. Alle 10 in piazza Vittorio Veneto ci sarà, infatti, l'apertura delle iscrizioni alla prima caccia al tesoro, che avverrà in tutto il centro storico di Palombara Sabina. Alle 16 ci sarà la cosiddetta "Città dei bambini" con gonfiabili e giochi di vari tipi, per arrivare poi alle 16,30 con l'apertura delle iscrizioni ai giochi popolari.

Alle ore 19 vi sarà la presentazione del libro "Nato così" di Arturo Mariani, difensore della Nazionale italiana amputati del Csi, presso il piazzale XXIV Maggio. La serata si concluderà alle 21 con l'evento mondiale di Kick Boxing "Revenge Fc 5" in piazza Vittorio Veneto e, allo stesso orario, la serata danzante con Giovanni Tranquilli, al piazzale XXIV Maggio.

La giornata principale della Sagra è proprio quella di domenica 5 giugno. Alle 8 ha inizio la fiera per le vie del paese con intrattenimento delle Bande musicali, artisti di strada e sbandieratori di Cori. Alle 16 vi sarà la sfilata dei carri allegorici per le vie del paese, riempito, come una volta, d'illuminazioni.

I carri in concorso saranno quattro. Alle ore 21 vi sarà l'esibizione del "Banco della mutua" in piazzale XXIV Maggio, in attesa dello spettacolo pirotecnico e dell'estrazione della lotteria che avverrà allo scoccare della mezzanotte.

«Speriamo di riuscire a rendere la Sagra una festa degna del paese - dichiara Claudio Possenti del "Comitato sicurezza" - Le novità più importanti riguardano proprio la strutturazione della festa, che nel complesso dovrebbe assomigliare a quella di un tempo. Per noi è il primo anno questo. Abbiamo avuto molte difficoltà, ma siamo riusciti a superarle».

E' stato aggiunto un ulteriore appuntamento rispetto al normale, il cosiddetto "Festival della musica", l'11 giugno, che andrà a costituire la prima festa dei carristi.

Presso il piazzale Giovanni Paolo II ci sarà il dj Set con i grandi dj Francesco Zappalà (direttamente da Berlino), dj Emix Roberto Francesconi, Andrea Mnemonic in collaborazione con Warriors Staff DJ Holly e Mister Acc. Ricky-Robex-Extasiv: il tutto sarà accompagnato dalla presenza di stand gastronomici direttamente gestiti dal "Comitato sicurezza".

«L'intento è quello di coinvolgere ogni cittadino e renderlo parte attiva della Sagra - conclude Claudio Possenti - Nel frattempo ringraziamo tutti i commercianti che hanno contribuito economicamente. E che ci stanno aiutando nella vendita dei biglietti. Ora stiamo cercando di coinvolgere le aziende agricole per la vendita di prodotti tipici locali».



Purtroppo il tentativo di portare avanti l'associazione Carristi è semplicemente fallito, per l'ingerenza di alcune figure politiche al suo interno

Alessandro Palombi
sindaco di Palombara



Sabato 30 aprile c'e stata la presentazione del calendario della festa con l'iniziativa "Aspettando la Sagra" al Castello Savelli, insieme pure alla Pro loco

Sharon Egidi
consigliere al Commercio



"Calimero", "I Simpson", "La volontà del faraone" e "123 il calcio che vogliamo" saranno i quattro carri che sfileranno per le vie del paese

Roberto Toppi
delegato alle sagre e feste

La curiosità



Tommaso, 16 anni, di Palombara: fa parte dell'Accademia Pugilistica Roma Est

Santucci compie l'impresa: è medaglia d'Argento



Nel Pugilato c'è la grande impresa di Tommaso Santucci, sedici anni e medaglia d'Argento ai campionati italiani Junior, indetti dal 6 al 10 aprile. Il campione palombarese d'origine fa parte della scuderia dell'Accademia Pugilistica Roma Est di Guidonia Montecelio.

Santucci ha compiuto l'impresa e per un soffio non ha raggiunto la medaglia d'Oro ai campionati italiani Junior di Gallipoli, dedicato ai giovani atleti nati tra il 2000/2001 fino a 57 chili.

Tommaso vive tra Palombara Sabina e Massa Carrara e fa parte della scuderia di Guidonia. La medaglia d'Argento è arrivata al termine di un torneo dove in quattro giorni Santucci ha eliminato prima il campione toscano, ai quarti di finale e poi in semifinale il campione siciliano.

Due avversari temibili, che non hanno trovato scampo tra i costanti attacchi del campione palombarese che li ha battuti in tutte e tre le riprese.

Il pugile sedicenne, preparato da Simone Autorino e Fabio Fantauzzi, per due riprese ad una lascia il titolo nazionale al campione lombardo, ma conquista una strameritata medaglia d'Argento, distinguendosi per la grande impresa compiuta con coraggio, determinazione ed orgoglio.

Al seguito del campione palombarese, che seppur giovanissimo ha alla spalle ben ventitré incontri, il padre Francesco Santucci, tecnico sportivo e grande appassionato della nobile arte e i coach dell'Accademia Pugilistica Roma Est.

Prossimo impegno per Tommaso Santucci il torneo "Mura" in programma a Roccaforte Mondovì (Cuneo) dal 27 al 29 maggio, dove s'incontreranno i più forti d'Italia, della stessa categoria pugilistica.

Il personaggio

Il 37enne di Palombara Sabina ha scoperto la passione per la natura da bambino, ora è un promotore

Mirko Possenti amante della montagna per hobby e lavoro



Ha scoperto la passione per la montagna grazie alla figura del padre, da bambino. Ama le orchidee, le ha studiate, al punto da trovarne due ibridi, mai segnalati prima sui Monti Lucretili. Lui è Mirko Possenti, nato il 13 giugno del 1978. Ha studiato all'Istituto tecnico-commerciale. E' sposato ed ha due bambine. Da sempre ha vissuto a Palombara Sabina, ora lavora con "Susa Spa".

Dopo aver approfondito ed integrato il sapere con altre discipline correlabili quali la botanica, la geologia, l'archeologia Mirko ha ottenuto l'abilitazione da guida ambientale escursionistica associato "Aigae". Quello che è chiaro è che ama le montagne in cui vive, le ha vissute, in ogni angolo, scoprendole in prima persona. Quando si è reso conto dell'importanza che avrebbe potuto svolgere la sua passione come "spinta conoscitiva" per le altre persone ha fatto della sua curiosità un vero e proprio mestiere creando la "Montagne nell'anima", impresa con la quale svolge la sua professione di guida.

Ad oggi Mirko è responsabile Ambiente e Territorio, dell'associazione "Natura Lucretile", nata nel 2010, con la quale svolge attività nel Parco naturale dei Monti Lucretili, collaborando con le Pro loco e con i Comuni. Proprio quest'anno l'associazione sta realizzando il progetto "Non occorre andare lontano" vincitore del bando delle idee della Regione Lazio, permettendo la fruibilità gratuita del territorio: attualmente l'associazione gestisce anche il punto informativo turistico del Parco lucretile a Vicovaro.

Da poco Mirko Possenti con persone a lui vicine hanno fondato la "Styrax Cooperativa sociale", che si occupa di turismo, cultura ed ambiente.

«L'idea - afferma Possenti che è l'amministratore unico - è quella di riuscire a creare una struttura generale che possa gestire attività turistiche, culturali ed ambientali di questa zona, puntando sulle azioni e sull'emotività delle persone per coinvolgerle al punto da far sentir loro il territorio come proprio».

«Ad oggi siamo già operativi nel museo Muvis di Vicovaro. Inoltre recentemente abbiamo collaborato con l'amministrazione comunale di Palombara Sabina sul progetto ambientale "Arco", comunque abbiamo ancora molto in serbo», conclude Possenti. *(di Ilaria Forte)*

Palombara Sabina



Il professor Costantino Folino, responsabile del concorso interno al Petrocchi "Futuro chef"

Nuovo indirizzo di studi all'Istituto Alberghiero

Il "Petrocchi" inaugura Pasticceria

Nuovo indirizzo di studi all'Istituto d'Istruzione superiore "Adriano Petrocchi" di Palombara Sabina. Venerdì 22 aprile nella sede scolastica di via De Gasperi è stato inaugurato il corso di Pasticceria per il prossimo anno scolastico 2016/2017, rivolto agli studenti del terzo anno, periodo in cui dopo il biennio comune si sceglie la specializzazione. All'evento enogastronomico del "Petrocchi" a fare gli onori di casa il dirigente scolastico, professoressa Sonia Foli, che ha illustrato ai "golosi" ospiti le linee guida del nuovo progetto di studi. Il taglio del nastro per il settore Pasticceria è stato effettuato dal sindaco di Palombara Sabina Alessandro Palombi.

Nella mattinata è stato presentato anche il concorso interno sperimentale "Futuro chef", giunto alla seconda edizione, organizzato dall'Istituto Professionale di Stato, servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

«Lo scopo del concorso, oltre a premiare i migliori studenti della scuola, è quello di creare una sinergia in laboratorio, applicando la collaborazione e la serietà, elementi indispensabili nella nostra professione - sottolinea il professor Costantino Folino, uno dei docenti responsabili di "Futuro chef" - Il concorso è riservato a quattro classi degli alunni del corso di Cucina e Specializzazione dell'Istituto e la finalità è quella di ideare una portata originale, utilizzando ed esaltando la ricotta romana - ricotta al latte ovino o misto, tipica dell'Agro romano - Ovviamente tutte le varie fasi dovranno attenersi al tema dato».

Così il 22 aprile scorso sono stati presentati i dessert realizzati con l'utilizzo di prodotti tipici del territorio Sabino sul tema, "valorizzazione della ricotta romana".

Diversi i componenti della giuria, tra cui i sindaci di Palombara Sabina e Moricone, Palombi e Giubettini, Massimo Chierico, presidente Conpait di Roma, Alessandro Tiscione, docente di Pasticcèria a Roma, Giuliano Manzi, consigliere della Federazione italiana cuochi Regione Lazio e Stefano Sbaraglia, chef.

Tutti i presenti hanno potuto degustare le delizie preparate dagli alunni, così lo spettacolo gastronomico per gli occhi, ma soprattutto per i palati, ha fatto da degna cornice all'evento inaugurale: sui tavoli allestiti a festa lungo i corridoi della scuola si sono potuti ammirare ed assaggiare i principali dolci del Belpaese.

Tra le specialità dell'Italia Insulare spiccavano i cannoli siciliani, per il banchetto dell'Italia Meridionale primeggiava la pastiera napoletana, per l'Italia Centrale la crostata di visciole e il castagnaccio, per lo stand dell'Italia Settentrionale si è potuta gustare la sbriciolata: tutte prelibatezze del nostro Paese che all'estero c'invidiano, alla faccia della forma e della linea, che per un pranzo palombarese di full immersion tra le leccornie si sono "allargate".

"Altolà dieta ed indesiderati diabetici", era l'imput scherzoso delle gentili ragazze del servizio Accoglienza all'ingresso dell'Istituto Petrocchi. All'iniziativa hanno dato un prezioso contributo anche gli alunni della Sala e dei Servizi. *(Gi. Fe.)*



Al centro della foto, la professoressa Sonia Foli, dirigente scolastico e il sindaco di Palombara Sabina, Palombi



Intervista al delegato all'Enogastronomia

«Io docente abilitato obbligato a fare il concorsone della Buona Scuola»

PALOMBARA Il caso di Francesco Perrotta, 35 anni, professore precario

di Gino Ferretta

Polemiche tra il mondo dei docenti per il "Concorsone" della Scuola indetto a maggio in tutte le regione d'Italia. Professori, supplenti e precari si mobilitano da settimane, ma le prove scritte sono già cominciate per molti di loro: l'obiettivo è avere la "cattedra di ruolo". Un concorso dove si bandiscono meno di 65.000 posti a fronte di circa 200.000 insegnanti precari che professano.

Ma c'è già chi è docente da anni ed è stato assunto senza un concorso pubblico, ma con merito e soprattutto avendo superato diversi step interni al proprio corso di Studi. E' il caso di Francesco Perrotta, professore chef, costretto a fare il concorso voluto dal Governo Renzi, ma avendo mutato negli anni le proprie condizioni, sia quella professionale che familiare.



Francesco è nato a Roma il 7 gennaio 1981, residente a Palombara Sabina, sposato con Priscilla Massimi, padre di due figli: Riccardo e Giada.

Il suo è un curriculum invidiabile: Perrotta è delegato al comune di Palombara Sabina per la promozione del territorio, l'enogastronomia, i prodotti tipici e la medicina naturale. Ha insegnato dal 2004 al 2005 all'Istituto d'Istruzione superiore "Adriano Petrocchi" di Palombara Sabina, dal 2005 al 2014 all'Alberghiero di Amatrice, nella stagione 2014-2015 all'Alberghiero di Cave e dal 2015 al 2016 al "Maffeo Pantaleoni" di Frascati.

Francesco ha pure partecipato alla "Prova del cuoco", al programma "Okkupati" in onda su Rai3, a "Linea blu" su Rai1 e a Sky con un servizio su Amatrice. Collabora da molti anni con la Simn (Società italiana medicina naturale). Ha conseguito il diploma all'Alberghiero di Fiuggi. Nel 2014 consegue l'abilitazione presso l'Unint, Università degli Studi internazionali di Roma.

Lei, professor Perrotta, parteciperà al Concorso 2016 indetto per maggio?

Sì partecipo al concorso in quanto docente abilitato. Sono obbligato, altrimenti la mia storia professionale finirebbe qui. Quando invece cosa e buona giusta era che noi docenti entrassimo nelle Gae, graduatorie ad esaurimento.

Rimettersi in gioco alla sua età, con una condizione familiare diversa da quella da quando iniziò il suo percorso di studi: differenze e difficoltà.

Rimettersi in gioco non ha età, ma solo voglia di fare, rinnovarsi e affermarsi. Certo oggi sono sposato e ho due figli, quindi dopo i numerosi sacrifici fatti, dovermi rimettere in gioco pesa. Ma non mi arrenderò o tantomeno mi rassegnerò a ciò! Devo combattere per la mia famiglia e dare loro il futuro che merita.

La Legge 107 voluta da Renzi viene denominata della "Buona Scuola", cosa trova di nuovo e cosa di dannoso per il suo settore?

La Legge 107 è un'emerita vergogna nei confronti dei docente che hanno donato la loro vita per la Scuola e per i numerosi alunni. Hanno dato potere assoluto ai presidi, i quali con l'autonomia scolastica fanno e disfano di tutto! Altro che "Buona Scuola". Di questa Legge sono scontenti tutti: alunni, genitori e professori. Il "dirigente Sceriffo", la chiamata diretta ai docenti non per meritocrazia, la nuova tipologia di reclutamento dei docenti, tutto sbagliato.

Perrotta si sente già un precario o pensa di diventarlo dopo l'esito del concorso, che per il vostro settore Alberghiero prevede 72 posti?

E' dal 2004 che sono precario e la cosa paradossale che anche dopo il concorso, nonostante il contratto a tempo indeterminato, resterò comunque un precario. Perché a scegliere non sarà una graduatoria di meritocrazia ma i presidi in base al nostro curriculum e forse alla nostra simpatia, sono loro che decideranno.

Tutti coloro che non saranno chiamati dai presidi rimarranno imbottigliati nel calderone dell'ambito territoriale, come vincitori di concorso ma disoccupati. Si tratta dell'ennesima vergogna. Questa è la Buona scuola? Questa la Legge 107?

Quali sono le sue competenze e qual è la sua esperienza maturata fino ad oggi?

Le mie competenze maturate in tanti anni di scuola sono molteplici, come: coordinare un gruppo classe, fare la programmazione, gestire casi come Bes (bisogni educativi speciali), Dsa (disturbi specifici apprendimento), Pei (piano educativo individualizzato), integrazione, coordinare l'alternanza scuola-lavoro con stage, coordinare i docenti stessi all'interno del consiglio di classe tutor, insegnare agli alunni i processi enogastronomici dal produttore al consumatore, passando tramite tecniche innovative di cottura, conservazione, far rispettare l'Haccp, impostare i menù, la scelta delle materie prime e le loro qualità organolettiche. Dare loro la possibilità di essere un giorno imprenditori di loro stessi, ma soprattutto dare loro un futuro lavorativo basato sulla qualità.

Quale dovrebbe essere secondo lei una reale modifica al settore Scuola, in senso generale.

Il ripristino delle ore alle Scuole professionali, perché non dimentichiamoci che l'Italia vive di Turismo, è il motore trainante di questa Nazione che sta svendendo tutto agli americani e cinesi: pure i siti storici e quelli archeologici. L'Industria è ormai in mano straniera, cos'altro ci rimane più?

Andrebbe fatta una sana riflessione: non si può più subire da parte della politica questa situazione, il Paese si sta impoverendo sempre di più, i nostri prodotti di eccellenza finiscono in mani straniere, ci stanno snaturando i nostri sogni e gli affetti, in quanto i giovani capaci vanno tutti all'estero. Il popolo italiano dovrebbe svegliarsi e non continuare a rimanere in questa palude che lo porterà sempre più in basso.

Chi ci rimette e chi ci guadagna con la Legge 107: professori, presidi o gli studenti?

Con la Legge 107 ci rimettono tutti tranne i presidi, che ormai sono diventati dei veri e propri dirigenti. Oramai la Scuola pubblica è stata distrutta. L'importante per il Governo Renzi è che a fine anno quadrino i conti economici.

Ora non è più tollerabile tutto questo, stiamo toccando il fondo e sarà difficile rialzarsi. Se non ci sarà una modifica della Riforma scolastica ed un cambio di rotta serio e coscienzioso quale futuro daremo ai nostri ragazzi, ai nostri figli e quale futuro avremmo noi educatori ancor prima di essere docenti? Io rappresento un numero elevato di docenti Itp - Istruttori tecnico-pratici - del settore Enogastronomia e Turistico.