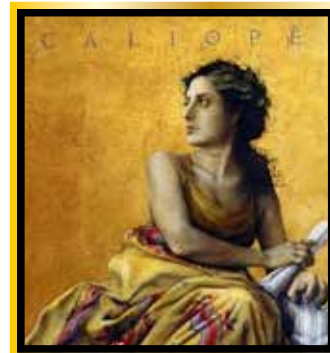


# Tempi nuovi



MENSILE DI INFORMAZIONE SOCIO-CULTURALE DI CIAMPINO

Periodico distribuito gratuitamente - Anno II - Numero 14 - Settembre 2024



## UNA PAUSA PER MEDITARE

Tempi Nuovi sospenderà la pubblicazione per i mesi di ottobre e novembre 2024. I motivi di tale decisione sono molteplici, ma su tutti emerge la difficoltà a raccogliere i soldi necessari alla stampa del periodico.

Luigi PROIETTI ORZELLA

Premetto che quanto leggerete non vuole essere un rimprovero od una lamentela.

E' semplicemente un dato di fatto.

Questo giornale è nato per regalare ai ciampinesi un qualcosa che mancava da anni. L'obiettivo del nostro periodico è stato sempre, fin dall'inizio, quello di trattare argomenti culturali, sociali ed educativi.

Tempi Nuovi ha cercato di essere una alternativa a quelle tendenze "Social" che stanno snaturando, in peggio, i rapporti tra gli esseri umani, perché a noi piace parlare alla testa e al cuore delle persone ed uno degli aspetti di cui ci vantiamo è di aver creato uno spazio letterario su carta aperto a tutti, senza alcuna distinzione di razza, ideologia o religione.

Non nascondo che in questo anno e mezzo ho vissuto con entusiasmo un periodo in cui ho incontrato nuove persone, dei ciampinesi celati alla notorietà dei propri concittadini, alcuni dei quali di grande levatura morale, nel campo della cultura e dell'arte e con loro ho stretto amicizia. Persone che volentieri sono state presentate sulle nostre pagine.

Essendo io nato in questo posto e nipote di un uomo che venne a Ciampino nel lontano 1926, già di per sé mi sentivo parte di questo piccolo universo; ma il fatto di impegnarmi in questa avventura editoriale mi ha fatto sentire ancor più partecipe della vita di questa nostra Città.

Posso dire di conoscere i pregi e i difetti di Ciampino: l'ho vista crescere anno per anno. Non tutto mi piace di essa, ma, nel mio piccolo, cerco di dare un contributo affinché sia migliore. Di certo, una cosa detesto: chi vive a Ciampino criticando e basta, senza

mettere nulla per migliorarla, ma sfruttando quello che di buono offre, e basta. Detto questo, per chiarire ancora una volta la linea del nostro giornale, passo a spiegare in modo esauriente i motivi per cui sospendiamo per due mesi la pubblicazione.

Tanti ignorano come nasce un giornale.

Esso funziona così: raccolta degli articoli, correzione dei testi, ricerca delle immagini di corredo, impaginazione, stampa della prima bozza, rilettura, stampa definitiva, distribuzione. Un bel lavoro. Ma non è finita qui.

Contemporaneamente a tutto questo bisogna fare dei contratti pubblicitari per il sostentamento del giornale, essendo esso gratuito. Questa è la parte più faticosa perché non è facile trovare degli sponsor. Poi, bisogna creare la grafica degli spazi pubblicitari, cercando di accontentare i gusti degli sponsor. D'altronde, è giusto che sia così, perché pagano, consci che forse non avranno un ritorno. Il nostro è un giornale locale, non certo di risonanza nazionale e chi ci sostiene con la pubblicità lo fa soprattutto per simpatia e per apprezzamento verso l'iniziativa.



Ma, dulcis in fundo, non sempre i soldi degli sponsor bastano a coprire le spese del giornale, per cui ci si rimette di tasca propria.

Per tale motivo abbiamo deciso di lanciare una campagna abbonamenti che inizierà in questo mese di ottobre 2024.

Rammento a chi legge che già nell'evento dell'anniversario del giornale, nel giugno di quest'anno, accennai al bisogno di sottoscrivere abbonamenti che ci sostenessero, ma la risposta è stata deprimente: soltanto tre persone hanno risposto.

A fronte dei complimenti ricevuti in un anno e mezzo, ciò mi ha deluso, facendomi capire che devo muovermi di persona per proporre le sottoscrizioni. Spero nel fatto che saranno in tanti a rispondere affermativamente.

Questo periodo di sospensione sarà anche di meditazione sull'opportunità di continuare o meno con la carta stampata, bella, ma cara.

A dicembre, durante il periodo delle Feste Natalizie, uscirà il prossimo numero.

Se avremo raccolto sufficienti abbonamenti continueremo a pubblicare anche nel 2025. Altrimenti agiremo, mantenendo sempre la stessa linea editoriale, soltanto sul WEB.



# Caffe'33

# ACCORDO PER LA COESIONE DELLA REGIONE LAZIO FSC 2021 - 2027

# INFRASTRUTTURE E MOBILITA'

## Comune di Ciampino - S.P. Via dei Laghi, sottopasso in località Casabianca.

Questo è il titolo ufficiale del progetto per poter, finalmente (e senza intoppi), togliere quella spina fastidiosa che è rappresentata dal passaggio a livello della Stazione di Casabianca. Costo totale dell'opera: 17.000.000 di euro. Termine previsto dei lavori: settembre 2027.

Ma vediamo in sintesi il progetto (che è facilmente comprensibile nella cartina della pagina accanto):

A) Costruzione di 3 nuove strade:

- I. Parte da Via dell'Ospedaletto, passa sotto la ferrovia e si congiunge con Via Ferrari.
- II. Parte da Via dei Laghi, scorre parallelamente a Via Fontana dei Monaci e si congiunge con la nuova strada I).
- III. Parte da Viale di Marino (tratto dell'ottavo reparto), diventandone un prolungamento e si congiunge con la nuova strada I).

B) Costruzione di 9 rotonde, da aggiungere a quella già esistente su via dell'Ospedaletto là dove si incrocia con Via Superga, così posizionate:

- 4 rotonde sulla nuova strada denominata I.
- 5 rotonde sulla Via dei Laghi.

C) Costruzione del sottopasso a doppio senso di circolazione delle seguenti dimensioni: altezza mt 3,5; larghezza mt 9 per la sede stradale, più mt 2,60 per la pista ciclabile e mt 2,10 per il marciapiede.

### RISULTATI ATTESI:

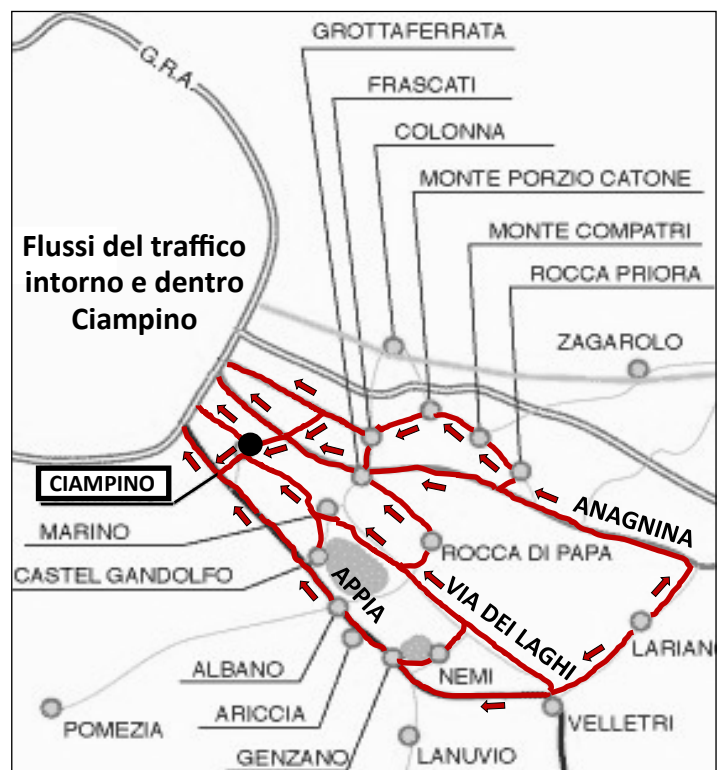
- Riduzione del traffico veicolare della SP 217 nel tratto compreso tra l'incrocio con Via Appia Nuova e l'incrocio con Via dell'Ospedaletto.
- Riduzione delle interferenze tra la viabilità principale (SP 217) e quella comunale (viabilità di quartiere) che si ammette attualmente in modo disaggregato mediante numerosi incroci a raso non semaforizzati.
- Eliminazione/riduzione di alcuni tra i punti di conflitto attualmente esistenti.
- Miglioramento del "livello di servizio" della rete viaria nell'area di intervento.
- Riduzione dell'interferenza con alcune delle superfici di delimitazione ostacoli dell'Aeroporto di Ciampino.

### Considerazioni

Non ho le competenze per poter valutare a livello tecnico il progetto, per cui mi atterrò a considerazioni, come semplice cittadino, per ciò che riguarda il beneficio che tale iniziativa porterebbe a Ciampino. Dico solo che ridurre il traffico sulla Via dei Laghi, eternamente intasata a causa del passaggio a livello della Stazione di Casabianca, sarebbe un gran bene. Nel trafiletto che segue queste scarse considerazioni riporto (vedi mappa a destra) la situazione di Ciampino, Città circondata da vie consolari che solo in piccoli periodi del giorno sono scorrevoli. Il sottopasso rappresenterebbe un toccasana almeno per la zona Casabianca/Via Mura dei Francesi, con benefici che si ripercuoterebbero, penso, anche per Ciampino Centro perché diminuirebbe sensibilmente il fiume di automezzi proveniente da quella zona. Il termine dei lavori dovrebbe essere, come dice il progetto, per il settembre del 2027. Anche ammesso che dovesse slittare al 2028, sarebbe un successo. Sono tanti, troppi anni che aspettiamo.

### FLUSSI DEL TRAFFICO DAI CASTELLI ROMANI VERSO ROMA, INTORNO E DENTRO CIAMPINO.

Ciampino è una specie di imbuto. Ogni giorno decine e decine di migliaia di automezzi se ne partono dai Castelli Romani (che, non lo dimentichiamo, accolgono una popolazione totale di circa 450.000 persone) per dirigersi verso Roma. Le strade che dovrebbero essere più scorrevoli, a due corsie per senso di marcia a loro disposizione, sono solo tre: l'Appia, l'Anagnina e la Tuscolana. E tutte e tre, inevitabilmente, sono intasate dalle 6:30 fino alle 9:00. E' ovvio che c'è molta gente proveniente dai Castelli che opta per un percorso alternativo nella speranza di sbrigarli. Il risultato è che Via della Stazione di Ciampino, Via dei Laghi, Via Mura dei Francesi, il Centro di Ciampino e Viale Kennedy diventano un incubo. Se ci aggiungiamo anche l'entrata delle

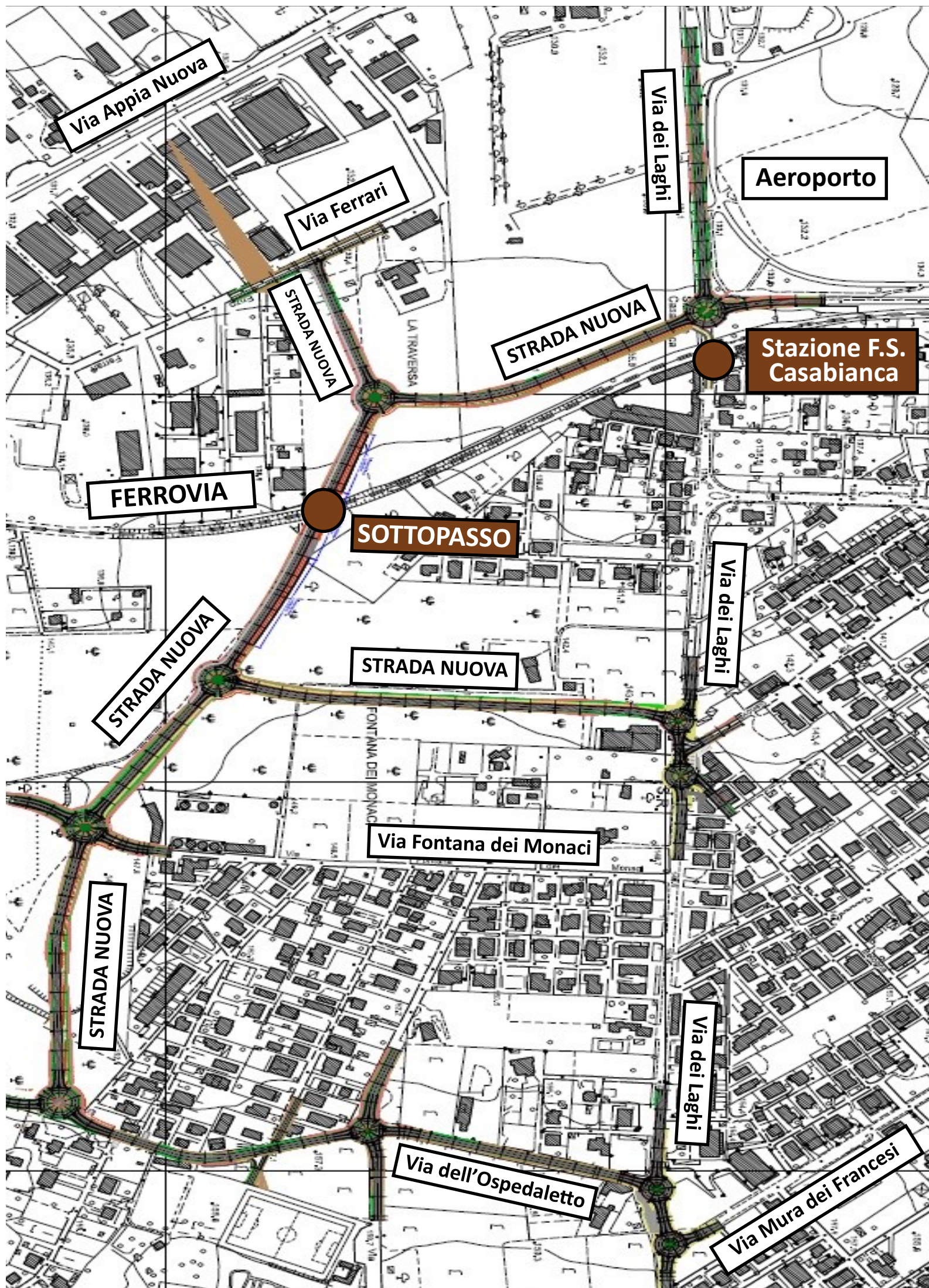


Scuole, è chiaro che la situazione diventa tragica. A parte Albano, che riceve il traffico da Velletri, Lanuvio, Genzano ed Ariccia, nessuna Città dei Castelli Romani soffre il disagio che soffre la nostra Città.

Anche perché tanti dei residenti dei Castelli parcheggiano a Ciampino e prendono il treno, che in un quarto d'ora ti porta al Centro di Roma, con una frequenza di una partenza media ogni 15/20 minuti circa. Ovviamente tutto questo vale pure per il pomeriggio, quando tale fiume di pendolari se ne torna a casa.

In tutta questa critica situazione, chi ci rimette è la popolazione residente: inquinamento da gas di scarico, strade dissestate, data la mole eccezionale di passaggio di automezzi, e la penuria di parcheggi, già insufficienti. Ma questo dei parcheggi è un discorso a parte, che va affrontato in altra sede.

Luigi Proietti Orzella



***ROBY dal 1990. Mangi, bevi e...ti riposi.***



 **ROBY dal 1990**  
Caffetteria - Ristorante  
Braceria - Pizzeria - Servizio Rinfreschi  
FORNO A LEGNA - FESTE PRIVATE  
Via dei Laghi, 48 — 00043 Ciampino  
Tel. 06 7900690  Ristorante Roby dal 1990

***Per i lettori di *Tempi Nuovi* sconto del 10% su una spesa minima di 50 euro***

## AGGRESSIONI NEGLI OSPEDALI Emergenza e spia di grave disagio sociale

*Tutti noi abbiamo impresse nella mente le immagini, in tempo di pandemia, delle corsie degli ospedali strapiene di pazienti, ci ricordiamo i medici che facevano turni ininterrotti pur di garantire il servizio di assistenza. Li chiamavamo "eroi, angeli" ed ancora tutt'oggi li definiamo così, senza però supportarli.*



Sono all'ordine del giorno le aggressioni fisiche e verbali rivolte a medici, infermieri ed operatori sanitari. Un bollettino di guerra ormai. L'ultima, avvenuta lo scorso 4 settembre, nel reparto di chirurgia toracica del policlinico Riuniti di Foggia, dove tre infermieri sono stati assaliti, a suon di calci e pugni, da due ragazzi a seguito del decesso della giovane Natasha dopo un intervento chirurgico. Una reazione di questa portata ha costretto i tre OSS a rifugiarsi in una sala blindata dello stesso ospedale per proteggersi da eventuali e pericolose degenerazioni. Un'immagine, questa, che ha indignato non poco l'opinione pubblica, assolutamente intollerabile un gesto di simile categoria, privo di umanità e rispetto nei confronti di coloro che, con dedizione, impegno e sacrificio, tutti i giorni lavorano per salvare vite. Comprensibile il forte dispiacere degli aggressori per la perdita di un parente, ma nulla giustifica la violenza. Perché siamo arrivati a questi livelli? Proviamo ad estendere il raggio d'azione. Tutti noi



abbiamo impresse nella mente le immagini, in tempo di pandemia, delle corsie degli ospedali strapiene di pazienti, ci ricordiamo i medici che facevano turni ininterrotti pur di garantire il servizio di assistenza. Li chiamavamo "eroi, angeli" ed ancora tutt'oggi li definiamo così, senza però supportarli. Dobbiamo consentire loro di operare in condizioni di sicurezza: scaricare su di essi le conseguenze dell'inefficienza del sistema è inammissibile. Primario, deve essere il potenziamento degli organi di vigilanza al fine di tutelare l'integrità fisica delle persone che svolgono le loro legittime e regolari attività. Per il resto, la sanità deve tornare ad essere finanziata mediante ingenti e strutturali risorse economiche. Quest'ultima, negli ultimi trent'anni, è stata vittima di tagli e trascuratezza. Occorrerebbe stabilire un piano di ripresa serio e coraggioso, attraverso una politica compatta e coesa, capace di mettere

da parte ideologismi personali a favore di un programma comune, finalizzato a garantire, nel migliore dei modi, il bene primario di tutti i cittadini: la salute. Il tema, nella sua interezza, è estremamente complesso e i mezzi economici a disposizione sono tremendamente esigui. Il sistema sanitario necessita di nuove strutture, nuovi impianti. Servirebbe modificare, possibilmente aumentandoli, gli stipendi da fame che percepiscono i nostri operatori sanitari, visibilmente scarni rispetto alle elevate retribuzioni estere. In sostanza, il cambio di rotta deve essere drastico, altrimenti commenteremo sempre più frequentemente avvenimenti di questa dimensione.

**Francesco Rozzo**

## Commissione Medica Locale Patenti Speciali all'ASL RM6



Sopra: la sede della ASL RM6 ad Albano Laziale

**Per chi si trovasse ad aver bisogno di questo servizio, anche nella nostra zona si potrà usufruire della Commissione Medica Legale per l'ottenimento e/o il rinnovo di una Patente Speciale. La CML è stata istituita presso La RM6, con sede in Borgo Garibaldi ad Albano. Della Commissione, tra gli altri, fa parte anche il dottor Domenico Russo, militare medico, che ha lo studio a Ciampino, in Via Col di Lana 69.**

Istituita presso la ASL Roma 6 con la Deliberazione 776 del 03.06.2024 e ai sensi dell'art 119 del Codice della Strada, la CML si occupa del rilascio/rinnovo delle patenti speciali a persone disabili o affette da particolari patologie, anche di carattere temporaneo e a persone con patente sospesa per uso di sostanze psicoattive quali alcool e droga.

### Utenti della CML patenti speciali

Devono rivolgersi alla Commissione Medica Locale tutti i soggetti le cui condizioni di salute possano essere pericolose per la guida:

- Mutilati e minorati fisici;
- Minorati degli arti (amputazioni, anchilosi, paresi, ecc. invalidanti ai fini della guida);
- Persone con anomalie somatiche (nanismo, gravi deformazioni del rachide).

Tra le patologie:

- Patologie della vista quali glaucoma, retinopatia diabetica, maculopatia, diplopia, cataratta;
  - Patologie dell'udito quale ipoacusia non correggibile con un apparecchio acustico;
  - Epilessia;
  - Diabete (per categorie C/D/E/AK/BK);
  - Diabete complicato e trattato con farmaci che possono indurre ipoglicemie gravi (per tutte le altre categorie di patenti);
  - Patologie dell'apparato respiratorio (casi gravi o complicati);
  - OSAS (sindrome delle apnee notturne (casi di gravità severa o moderata);
  - Malattie cardiovascolari (per categorie C/D/E/AK/BK o, per qualsiasi tipo di patente, in caso di portatori di protesi vascolari/ICD, trapianto cardiaco, gravi aritmie e patologie cardiache con scarso/labile compenso);
  - Malattie Sistema Nervoso Centrale e Periferico;
  - Malattie psichiche;
  - Malattie endocrine (casi gravi o complicati);
  - Malattie dell'apparato urogenitale (casi gravi o complicati), trattamento dialitico, trapianto renale, insufficienza renale grave;
  - Malattie del fegato (casi gravi o complicati);
  - Malattie del sangue (casi gravi o complicati);
  - Malattie oncologiche in trattamento chemioterapico o con progressione di malattia che possano interferire con la sicurezza della guida;
- Uso/Abuso Sostanze Psicoattive - alcool, stupefacenti, psicofarmaci.  
Destinatari delle prestazioni della CML patenti speciali sono inoltre:
- Ultra-65enni titolari di patente D o DE, nel caso in cui gli stessi intendano confermare le stesse categorie superiori;
  - Ultra-65enni titolari di patente C o CE;
- Ultra-80enni titolari di patenti B affetti dalle patologie previste dal Codice della Strada (Artt. 116 - 119)  
La Commissione stabilirà, caso per caso, l'idoneità alla guida e rilascerà la relativa certificazione stabilendo anche la durata della validità della patente.



Lina FURFARO

# Famiglia e Scuola

## Siamo chiamati a creare EDUCAZIONE

Ognuno di noi quotidianamente accumula emozioni che, pressando, necessitano di essere gestite.

La scuola punta continuamente a creare spazi/tempi per far emergere le diverse emozioni negli alunni; fa parte del lavoro scolastico. L'insegnante è la figura adulta che accompagna la crescita dei ragazzi "educando", senza dimenticare che all'interno dell'aula si privilegia lo sviluppo delle competenze, attraverso le conoscenze, ovvero s'insegna a leggere, scrivere e far di conto. In questo particolare ambiente che si viene a creare, subentrano anche esperienze, atteggiamenti, modi di fare della genitorialità che trasmettono identità. Le attività che il docente mette in atto permettono anche di conoscere i cambiamenti sociali; il docente con i suoi valori, giocoforza, viene a conoscenza dei valori delle giovani famiglie e vive i cambiamenti; nota per esempio che il conflitto generazionale è aumentato. Chi lavora nella scuola, soprattutto chi lo fa con continuità e la stessa fascia di età, può dire, comprovando con molti elementi, che la società oggi ha valori diversi o "moderni" e priorità che sono figli degli algoritmi. Il docente deve ravvedere puntualmente approcci e principi in sé radicati. L'importanza dello studio e poi del lavoro è qualcosa che sempre più va insegnato, né si deve dare per certo che, senza che gli si creino gli ambienti, il bambino impari a fare amicizia, ad amare, a tollerare, a pazientare, impari il pericolo o il gustare un dono. Occorre sempre il percorso chiamato *educazione*. Nulla bisogna dare per scontato in questa vita che ci lascia liberi di scegliere tra male e bene, e la differenza si apprende *vivendo* in un certo modo. In tutto ciò rientrano le competenze sociali e i sentimenti, i quali si acquisiscono motivandoli. Madre, padre, nonni sono i primi che gettano il seme per sollecitare le emozioni. Poi vi è il contesto-scuola al quale è riversato un gravoso compito. Queste esperienze emozionali continueranno a crescere, a essere gestite se presto si creerà l'ambiente adatto. Nella società contemporanea il bambino, oltre l'orario scolastico, spesso vive ormai circondato esclusivamente da adulti; in questi casi sperimenterà presto a scuola il confronto con i suoi pari nell'amicizia, nel litigio, nell'affetto per l'estraneo... È da chiedersi se *soltanto* la scuola, così come è concepita attualmente, potrà o no sostituire appieno la vita *deprivata* all'interno delle mura domestiche. Il tempo della ricreazione (segue)



PASTICCERIA TIPICA SICILIANA  
CAKE DESIGN  
GELATERIA ARTIGIANALE  
GRANITERIA  
SPECIALITÀ DI CAFFETTERIA  
TEA ROOMS  
CHOCOLATE ROOMS  
GIARDINO ESTERNO

NO ORDINARY  
**Coffee & Pastry**

INFO:  
pasticceria.nino@yahoo.it  
TEL. 06.7911708

f PASTICCERIA NINO CREATIONS



**Nino**  
dal 1970  
Specialità  
Siciliane

CAFFETTERIA  
GELATERIA  
PASTICCERIA SICILIANA  
TAVOLA CALDA

Via IV Novembre, 89-95  
Ciampino - Tel. 06.7911708



scolastica insegna e, osservando la validità e l'efficacia di quel tempo/spazio, in alcuni momenti "magici" non si vorrebbe mai *disturbare* il gruppo che si confronta e cresce sotto gli occhi dell'adulto. Il bambino, dunque, ha bisogno di rapportarsi con i suoi coetanei anche fuori dalla scuola, anche al di fuori dell'ora di palestra o di piscina... altrimenti costruirà faticosamente poi relazioni e legami, scoprirà con fatica cos'è il sentimento dell'amicizia, l'affetto e tutto ciò che ruota intorno alle dinamiche sociali, di coppia, di gruppo. Attraverso il gioco e il confronto con i coetanei, nei momenti condivisi come il fare merenda ed eventuali compiti, a casa propria o dell'amichetto/a, si creeranno dinamiche di gruppo che formeranno *strutture* indispensabili per affrontare la vita, formulare il pensiero e restituire identità. Il superamento di piccoli ostacoli, *mentre l'adulto è nell'altra stanza, presente ma non troppo*, porterà la mente del bambino ad attivare la creazione di autostima e consapevolezza dei propri limiti, dei propri successi, del senso dell'esistenza nel suo piccolo-grande mondo, della percezione della personalità propria ed altrui. Soltanto così imparerà a reagire agli eventi in modo equilibrato. Nell'arco della particolare età della scuola dell'infanzia/primaria, i bambini sono assetati di momenti "liberi" tra loro; non vivono più per lunghe ore nel cortile, vivono lunghe ore in casa e occorre creare loro spazi per la crescita/socializzazione.

Nel percorso dell'educazione altro particolare che emerge è l'uso eccessivo del cellulare o smartphone che dir si voglia; è davvero deleterio (a parere della sottoscritta amante della tecnologia/informatica). Il tempo che il piccolo trascorre 'così' è tempo *sottratto* alla socializzazione, per non parlare poi della dipendenza.

Oggi purtroppo si notano situazioni altamente dannose come quella osservata personalmente in più occasioni: per ore adulti chiacchierano tra loro all'aperto lasciando bambini (avranno avuto dai quattro ai sette anni circa) davanti al dispositivo tecnologico collegato alla rete. La scena cui faccio riferimento in particolare è di una tavolata alla mia destra con sei bambini e quattro adulti. Alla mia sinistra altra tavolata con quattro bambini e sette adulti per un totale di dieci bambini: ciascuno per ore davanti al cellulare. Una solitudine negativa che incide fortemente. E se il contenuto è insalubre il danno della mente si espande a macchia d'olio. Gli educatori in classe notano i vuoti che si vengono a formare. Mi associo dunque ai pedagogisti, psicologi e personalità del mondo dello spettacolo che hanno lanciato l'appello al Governo italiano per vietare l'uso di smartphone ai minori di 14 anni e l'accesso ai social media ai ragazzi sotto i 16 anni.

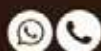
La quotidianità è, tra le altre cose, esperienze emotive, dunque va vissuta! L'utilizzo invasivo dei dispositivi tecnologici porta ad un certo isolamento, alla notevole diminuzione di tempo a discapito della socializzazione. Ciò logora le relazioni, non costruisce armi di difesa da utilizzare nei momenti di difficoltà, non costruisce elementi strutturali atti a vedere e ad apprezzare la vasta gamma di sfumature affettive. Il bambino che dissiperà il suo tempo in solitudine negativa arriverà all'adolescenza e alla giovinezza 'senza attrezzi'; non avrà, al bisogno, gli "strumenti" utili per affrontare la vita. Di "spazi mentali" se ne creeranno altri che spingeranno a una certa confusione tra reale e virtuale.

L'insegnante (passione, vocazione, perseveranza, metodi, conoscenze...) e la scuola, assieme alla speranza non sempre bastano a colmare i vuoti dell'educazione *primaria/famigliare* e il vuoto da confronto con coetanei.

Ancora una volta *tutte le istituzioni* sono chiamate a intervenire, oltre la scuola: affidiamo spazi e tempi, compiti pratici ai bambini e ai ragazzi, diamo loro fiducia e piccole responsabilità in modo da motivarli, farli fallire/riprovare/superare...ciò favorirà lo sviluppo delle competenze; diverranno abili nello svolgere alcune attività e acquisiranno così sicurezza e altri "strumenti" per crescere e *vivere* con se stessi e con gli altri.



**DV**  
SPRITZ &  
RISTORANTE  
caffetteria



06/53099416

Via IV Novembre, 88  
00043 Ciampino (Rm)

COMPLEANNI  
FESTE PRIVATE  
RINFRESCHI  
MEETING  
AFFITTO SALA

Musica dal vivo



  
**D'AVINO**  
**MODA e CASA**

*veste tutta la famiglia*

**D'AVINO SPOSE**  
**OUTLET**

Sposa, Sposo, Cerimonia e Comunione



**D'AVINO**  
**SPOSE**  
**OUTLET**

Uomo  
Donna  
Bambino



Visita il nostro sito  
[davinospouse.it](http://davinospouse.it)

Via Francesco Baracca, 33  
00043 Ciampino RM - Tel. 06 791 4841



@davinospouse



*Ad un certo punto della nostra vita, capita spesso di interrogare noi stessi, cercando risposte confortanti. L'essere umano è un animale pensante, il quale si differenzia dagli altri grazie alla qualità della ragione, la quale non cede agli istinti e ci rende capaci di pensare e riflettere.*



Leonardo VITUCCI

## IL PREZIOSO MOMENTO DI RIFLESSIONE

Proprio il verbo "pensare" ci apre varie vie. Se da bambini, regna principalmente la fantasia, da grandi si inizia ad essere anche un po' più crudi e si comincia a ragionare anche sulle nostre azioni, anche senza volerlo.

Cominciamo a sviluppare la nostra sensibilità e lo sguardo critico, andando ad esprimerci su argomenti vari.

Arriva un determinato momento della nostra vita, il quale ci porta a compiere un vero e proprio esame di coscienza.

È l'esame più complicato che si possa sostenere, perché dobbiamo saper essere in grado di analizzare noi stessi, provando anche a saper comprendere quali siano i nostri pregi e difetti, errori e buone azioni e saper fare dei confronti con il passato, cercando di imparare a diventare persone migliori.

Ma soprattutto, a giudicare saremo noi ed il programma da studiare verterà su noi stessi.

La riflessione è la via. Se eccessivo, il pensiero potrebbe essere dannoso, ma spesso porta a farci capire meglio la portata delle nostre azioni, anche minando le nostre certezze sulle quali avevamo costruito la nostra sicurezza.

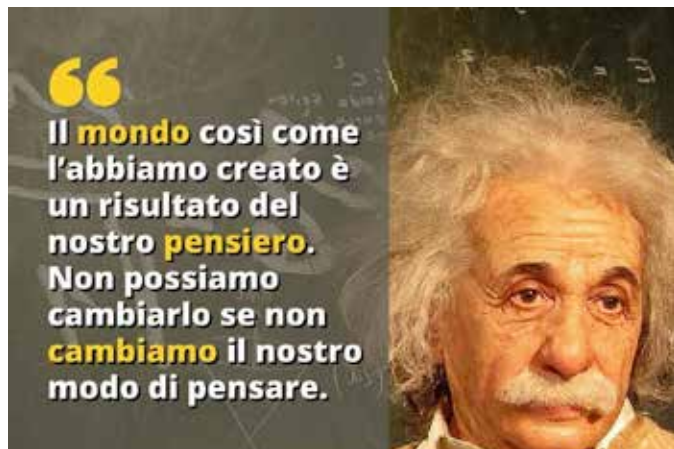
Inconsapevolmente, è come se rimanessimo bloccati e la nostra mente avesse un chiodo fisso che continua a bucare il muro, invertendo lo status qui delle cose.

Riflettere può portarci a rompere confini che non avevamo mai pensato di oltrepassare, aiutandoci a scoprire nuovi lati della nostra personalità, dapprima oscuri.

L'esame sarà superato ogni qual volta che una persona riscuoterà il cosiddetto cambiamento, il quale lo aiuterà ad essere diverso rispetto a prima ed il tempo sarà galantuomo, perché è solo aspettando e mettendoci alla prova, applicando ciò che lo studio di noi stessi ci ha insegnato, potremmo scoprire questi fatidici risultati, i quali ci aiuteranno a scrivere nuove pagine di questo diario stupendo, chiamato: Vita.

Un dialogo interiore con noi stessi, il quale ci permetterà di scavare nel profondo del nostro animo e di essere anche critici con noi stessi, riconoscendo anche degli errori.

Una sorta di autocritica costruttiva, la quale ci aiuterà a crescere e ad essere pronti a cambiare.



*La Fonte  
del Gelato*  
dal 1992  
di Rino Corinna e Virginia

Piazza della Pace, 6 - Ciampino (Roma)  
Tel. 06 79321578 - [www.lafontedelgelato.it](http://www.lafontedelgelato.it)



# AMORE FEDELE



Angelica STERBINI

*Il cane è il miglior amico dell'uomo sin da quando le persone ne hanno memoria...tra tutti gli animali sembra essere il più empatico e intelligente, tanto che una fra le più diffuse frasi quando si parla di cani con il padrone, è che al proprio amico a quattro zampe manca solo la parola.*

Ma vi siete mai chiesti effettivamente perché e da quanto tempo i cani sono diventati a tutti gli effetti gli animali domestici perfetti? Tutto ha avuto inizio circa 40.000 anni fa...

A quanto pare ci sono dei fossili risalenti dai 35.000 ai 50.000 anni fa che dimostrano che il cane abbia aiutato l'essere umano a migrare durante l'Era Glaciale.

A livello biochimico quando passiamo del tempo con i nostri animali domestici aumenta il livello di ossitocina, l'ormone dell'amore, e il cane è più invogliato a stare con noi sentendo proprio a livello ormonale questa felicità.

È stato infatti scientificamente provato che i cani possano aiutare gli umani nella gestione delle emozioni: se ad esempio in una giornata tornate stanchi dal lavoro o stressati per qualche motivo e accarezzate il vostro Fido, automaticamente il livello di ossitocina si alzerà e inconsciamente il vostro umore.

Un'altra curiosità sui nostri amici a quattro zampe è che sono gli animali domestici con la maggiore variabilità morfologica del mondo: ne esistono infatti più di 400 razze.

Questo fatto nell'antichità si rivolgeva però più su un aspetto utilitario: la razza del cane corrispondeva a uno specifico compito che esso aveva; adesso invece ciò è stato trascurato e la razza è semplicemente un fattore estetico.

Vorrei fare una piccola parentesi su un tema per me davvero importante: l'abbandono dei cani, riportando anche una mia esperienza personale.

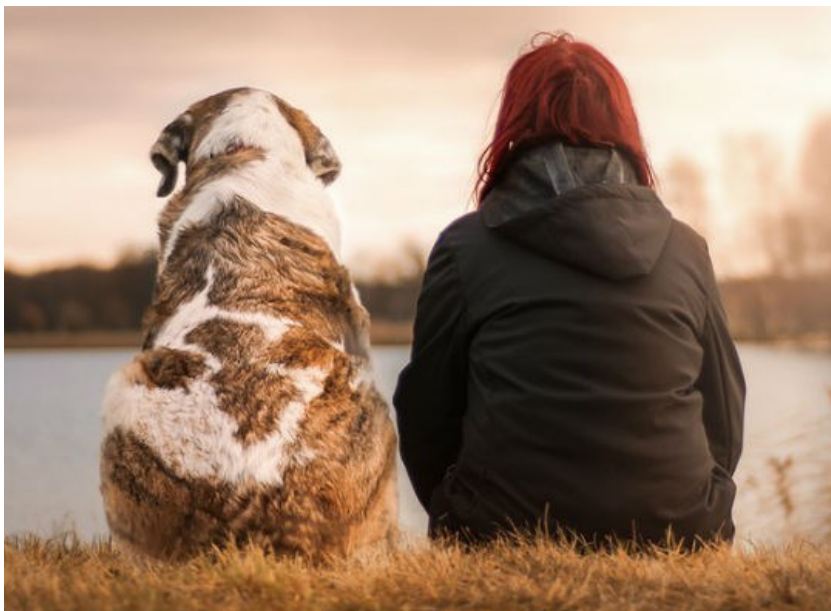
Quando ero più piccola una mattina io e la mia famiglia trovammo un cucciolo chiuso in una scatola, nel parcheggio del condominio. Lo adottammo e rimase con noi per un po', finché non dovemmo vendere la casa.

Il cucciolo si chiamava Peggy e ricordo che all'inizio era terrorizzata, ma con il passare dei giorni acquistò fiducia in noi e divenne la cagnetta migliore del mondo.

Tutto ciò per dire che chi abbandona il proprio cane, segnerà quest'ultimo a vita probabilmente.

Si può pensare che gli animali non abbiano dei sentimenti e non siano come noi, ma non è un pensiero corretto: basti vedere quanto amore ci danno ogni giorno.

Ho deciso di trattare del rapporto uomo-cane per una mia esperienza personale, perché nonostante io abbia diversi animali, credo che l'amore che arrivi da un amico a quattro zampe sia inappagabile.





**DOG'S**

La toeletta di Nicoletta dal 1986

**PASSIONE E SERVIZI  
PER I TUOI ANIMALI**











Via C. Pizzio Birali, 51 - 067912391  
Ciampino

[WWW.LATOELETTADINICOLETTA.IT](http://WWW.LATOELETTADINICOLETTA.IT)



Viale del Lavoro 116 - Ciampino (RM) - ☎ 366 902 5232 - 📞 06 770067  
📷 📺 Rolinhosushifusion - E-Mail: rolinho.ciampino@gmail.com



**Ticket valido per una bottiglia a scelta tra:**



*PECORINO  
PINOT GRIGIO  
TRAMINER*

**Questo ticket è valido solo al Ristorante.**

**ROLINHO.COM**

**NB: non è possibile il cumulo di più biglietti per ogni tavolo.**



## GIORNATE PER LA PACE E L'AMICIZIA

*Nel quadro delle manifestazioni previste dall'Amministrazione Comunale sui temi della Pace e dell'Amicizia, sabato 21 settembre si è tenuto in Sala Consiliare il primo di questi incontri. Riportiamo qui di seguito l'intervento del nostro collaboratore Michele Concilio, invitato alla cerimonia in qualità di Cittadino Delegato alla Valorizzazione delle radici storiche del territorio.*

**PATTO DI AMICIZIA FRA CIAMPINO E MARINO, 21 SETTEMBRE 2024.**



C'è un pizzico di enfasi, forse, nell'usare l'espressione "momento storico", alludendo alla giornata che oggi stiamo celebrando in questa prestigiosa sala.

Comunque sia, l'aggettivo "storico" mi agevola per introdurmi nella trattazione, breve e mi auguro non tediosa, che mi accingo a fare, proprio cercando di tratteggiare, a grandi linee, la storia delle nostre due città, Marino e Ciampino.

Nella sua opera monumentale "Studi storico archeologici sulla città e sul territorio di Marino", Girolamo Torquati, personaggio che non ha sicuramente bisogno di presentazioni data la sua notorietà, inizia la stesura del primo dei tre volumi ammettendo la difficoltà di scrivere la storia di Marino e, a tal proposito, ne riporto uno stralcio:

*"E bene e tale la condizione di imprese a scrivere la Storia di Marino, Città del suburbio, e la più vicina all'immortale Roma. Nel nostro territorio fuvvi la famosa Curia o Foro della Ferentina ove la Lega de' Popoli*

*latini insieme a Roma deliberava le cose tutte della pace e della guerra. Qui vorrei dire, le membra riarse di Alba Longa, Metropoli laziale; qui la più longeva, e una delle longeve Colonne Albane la famigerata Boville; qui il Castrimeno illustre Municipio dell'età degli Antonini; qui non una ma più ville imperiali, come l'Albanam Tiberii, l'Albanam Casii, l'Albanam Claudii senza dire de' fondi illustri e più che storici personaggi quali furono Mario, Quinto fratello di Cicerone, Terenzio Lucullo, Messala, Pollione ed altri assai".*

Di fronte al Torquati, volendo parlare di storia locale, non posso che sentirmi un nano, ma confido nella comprensione dell'uditorio e nella benevolenza dell'illustre storico nato e vissuto nella Marino dell'Ottocento.

Per altro il compito che mi sono prefisso in questa sede è piuttosto limitato e non ha certo l'ambizione di essere una dettagliata trattazione storica. Si restringe ad una sinteti-

ca esposizione di relazioni che hanno legato la realtà marinese e quella ciampinese, in particolare nel periodo storico più recente.

Ecco, perciò, ricordati solo alcuni degli elementi che sottolineano il legame che intercorre tra la bella cittadina castellana e l'agglomerato urbano a valle, porta d'accesso alla Città Eterna.

Nel XIX secolo il nostro territorio viene interessato dalla costruzione delle prime linee ferroviarie italiane. E' degli anni '50 la pontificia Roma - Frascati, ma prima che il secolo abbia termine nel 1880 entra in funzione la Roma Portonaccio - Ciampino - Marino, una tramvia a vapore che a distanza di un decennio, nel 1889, viene sostituita dalla ferrovia Roma - Ciampino - Marino - Albano, che ne ricalca il percorso.

In quegli anni, giusto ricordarlo, Ciampino si può dire che ancora non sia nata - la sognata Città Giardino, infatti, prenderà corpo alcuni decenni più tardi - eppure il luogo appare idoneo per una stazione di sosta e offre un punto di collegamento sia per Roma che per Marino.

Il Novecento registra, per quanto attiene il tema in argomento, un momento significativo durante il periodo della Seconda Guerra Mondiale. Qui viene in evidenza la figura, tutta speciale e di alto spessore civico e morale, di Zaccaria Negroni, come il Torquati nato e vissuto in Marino dal 1899 a 1980. Una personalità conosciutissima, sulla quale non mi dilungo ad elencare i suoi meriti, le sue opere ed i tanti riconoscimenti ricevuti. Di quest'uomo di grande fede religiosa è in corso la causa di beatificazione, in attesa del giudizio della Chiesa dopo che si è conclusa la fase diocesana nel 2005.

Nel suo celebre libro "Marino sotto le bombe", scritto nel 1947 e che ha visto poi diverse riedizioni, dedica proprio le pagine iniziali a Ciampino, scrivendo:

*"I primi colpi della guerra si fecero sentire su Marino fin dal primo bombardamento di Roma del 19 Luglio 1943. Veniva colpita in quel giorno la nostra più bella borgata: Ciampino. Si ebbero le prime vittime: diciotto*



**ROLINHO.COM**

**Ticket valido per una bottiglia a scelta tra:**



**PECORINO  
PINOT GRIGIO  
TRAMINER**

**Questo ticket è valido solo al Ristorante.**

**NB: non è possibile il cumulo di più biglietti per ogni tavolo.**

morti (altri caddero nel bombardamento del 17 agosto): Alcuni sfollati trovarono rifugio e assistenza presso gli edifici comunali di Marino centro; i più si rifugiarono nelle campagne, specie nella contrada Acqua-cetosà. Anima di tutta l'opera di soccorso fu il parroco, il claretiano padre Antonio. Quanti feriti raccolse e trasportò... col carretto di Giovanni Boni? ”.

Finita la guerra, nel luglio del 1945 un gruppo di viticoltori marinesi dà vita ad un consorzio denominato “Cantina Sociale Cooperativa di Marino”. Come stabilimento di produzione sceglie il complesso situato a Ciampino dell'ex distilleria ed enopolio realizzato nel 1938 e danneggiato dagli eventi bellici. Non sfugge la singolare coincidenza che oggi questo sito ospiti il Municipio con adiacenti la Sala Consiliare e la Biblioteca pubblica.

Tale scelta, come facilmente si deduce, rafforza il rapporto fra il paese dei Castelli e la sua frazione di allora: le uve raccolte sulle colline marinesi scendono a valle per essere lavorate in Ciampino, dando vita al vino, più che conosciuto, etichettato come Gotto d'Oro.

E giungiamo agli anni '60. Marino è ancora una città a forte vocazione agricola, con particolare accento sulla viticoltura. Ciampino è una cittadina in forte espansione demografica, con marcata connotazione legata al terziario. Due realtà che trovano qualche difficoltà a ritrovarsi nelle scelte progettuali.

Nasce, pertanto, in maniera diciamo quasi naturale l'esigenza di vivere un'esperienza politico-amministrativa diversa.

E' l'ora dell'autonomia di Ciampino che, dopo un dibattito politico serrato e comunemente proficuo, si concretizza nel 1974.

In riferimento a questo importante episodio, mi piace paragonarlo, più che ad un divorzio, ad un figlio che, sentitosi oramai maturo per una vita indipendente, saluta il padre.

Due figure distinte, ma non distanti.

Padre e figlio riportano ad un identico cognome.

Permettetemi, al riguardo, di evidenziare una coincidenza alquanto curiosa: quando nel giugno del 1975 Felice Armati diviene il primo sindaco di Ciampino, a Palazzo Colonna l'Amministrazione Comunale è guidata da Franco Armati!

Precisazione dovuta: Franco e Felice non sono padre e figlio e, peraltro, anche l'appartenenza politica li vede militare in differenti schieramenti.

Sono trascorsi 50 anni. Siamo nel 2024.

Marino e Ciampino hanno camminato lungo percorsi paralleli, in vari casi anche intrecciati, basti pensare nel mondo sanitario al Distretto H3 della Asl RM6, formato appunto dai 2 Enti, o nella scuola, all'Istituto Superiore Paolo Mercuri con una sede in ognuno dei 2 Comuni, ed ancora nei trasporti con il servizio COTRAL che collega i due centri tramite due linee extraurbane.

Prima di chiudere desidero esprimere il mio compiacimento per la scelta del giorno ove suggellare il Patto di Amicizia fra Marino e Ciampino: il 21 settembre, come è noto, ricorre la “Giornata Internazionale” della Pace istituita nel 1981 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

E mi sembra proprio bello il mettere in relazione la Pace con il Patto di Amicizia.

### UNA POESIA SULLA CIAMPINO DI UN SECOLO FA

Tra i cultori della Storia Locale, nel meticoloso e paziente lavoro di ricerca, esiste un tacito patto di collaborazione che fa sì che venga alla luce e quindi divulgato un numero maggiore di notizie, dati, opere letterarie, etc.

La poesia “CIAMPINO” di Cittadino Moscucci rappresenta la riprova di tale affermazione.

Riordinando alcune carte del mio archivio ho ritrovato un biglietto scritto dall'amico Ugo Onorati, al quale colgo ora l'occasione per porgere le mie scuse avendo “seppellito” per troppo tempo la sua missiva, il cui testo riporto integralmente: “Nel 1982 trovai questa poesia su Ciampino mentre sfogliai la rivista ‘Rugantino’, alla ricerca di poesie di Ciprelli. Ho pensato che potesse esserti utile, perciò l'ho trascritta e annotata. Dalle quartine di Moscucci (un minore di questa prima metà di secolo) appare chiaro quanto Ciampino fosse avvertita dai romaneschi parte integrante dei Castelli Romani”.

E' un piacere, credo, poter rileggere ora i versi del Moscucci (1886 – 1973) che Ugo Onorati ha ritrovato nella Rivista Rugantino, anno XLIII, n. 4901 (martedì 24 gennaio 1928), p. 1 e che con grande cortesia ce ne ha fatto dono.

Questo poeta, come correttamente fa notare Onorati, non rientra nella schiera dei più illustri poeti romaneschi. Se si cercano sue notizie nel Web, ben poco ne viene fuori. E tuttavia è doveroso essere riconoscenti al Moscucci perché con la sua poesia, dedicata alla nostra città, segnala alcuni punti che vale la pena sottolineare. Condivido innanzitutto l'impressione dell'amico Ugo Onorati riguardo la collocazione di Ciampino nell'alveo dei Castelli Romani: Ciampino non è mai stata una periferia di Roma, semmai un ponte fra questa ed i Castelli.

Altri tre punti i versi romaneschi mi spingono ad evidenziare.

Cita il grande hangar: una imponente struttura aeronautica che ci richiama l'epopea dei dirigibili di Umberto Nobile, con le sue spedizioni al Polo Nord del 1926 e 1928. Epopea che ha portato il nome della nostra città in giro per il mondo intero. Viene colpito dalle ‘palazzine ciovettole’, evidente richiamo ai graziosi villini costruiti per dar vita alla nascente Città Giardino. E, terzo elemento, l'osservazione del patrimonio storico-culturale lasciati in eredità dalla Roma Imperiale. Circa quest'ultimo punto, viene subito in evidenza in particolare la realtà della via consolare Appia, di recente riconosciuta quale patrimonio mondiale dell'Umanità da parte dell'UNESCO.

Insomma, il Moscucci, un secolo fa, ammirando queste bellezze archeologiche, con la sua poesia pare invitarci ad avere una maggiore consapevolezza della ricchezza del nostro territorio. In virtù di ciò tutti noi dovremmo sentirci chiamati ad una maggiore attenzione tesa alla salvaguardia di questo bene comune. L'iniziativa settembrina dell'Appia Day è sicuramente un passo positivo in tal senso, comunque da solo, facile comprenderlo, non può essere sufficiente e va accompagnato da un costante impegno da parte di tutti, istituzioni, associazioni, semplici cittadini.

Michele Concilio

#### CIAMPINO

*Tramezzo a la campagna sconfinata  
tra 'na groria de sole e de verdura,  
tramezzo a l'aria dolce e imbarzimata,  
Ciampino t'arillegra la Natura.*

*E vedi palazzine ciovettole,  
l'Angàre se presenta maestoso,  
e in mezzo a li giardini e tra l'ajole,  
congegni der progresso più radioso.*

*Attorno pe' li campi cortivati  
ce so' li segni d'un'età passata,  
so' tempii e tombe d'esseri rinati,  
insieme a 'na grannezza immortalata.*

*E l'Appia Nova porverosa e bianca,  
te stricia la campagna solitaria,  
dove la mente gode e ce se svara,  
dove riposa l'anima più stanca.*

*Se vede l'arberata pittoresca,  
er treno sorte da la galleria,*

*er funtanile butta l'acqua fresca,  
e 'gni Castello invita a l'allegria.*

*Se vede 'gni tantino passà lento  
er carettiere a vino pacioccone,  
che come sempre te sparpaja ar vento  
quarache stornello pieno de passione.*

*E pe' li Colli Arbanì de rimpetto  
tu vedi tutto quanto cortivato,  
e allora pensi subito ar goccetto  
che manco nasce, che viè...battizzato.*

*E tutta 'sta bellezza arisprennente  
più tu la guardi e più la guarderessi,  
e li t'inarzi e voli come gnente  
tra er sole, tra la luce e li riflessi.*

*E piano piano, agile, leggero,  
come si s'avverasse l'impossibile,  
smovenno l'entusiasmo più sincero,  
s'inarza maestoso er dirigibile.*

Cittadino Moscucci



## ECONOMIA E OCCUPAZIONE

INTERVISTA AL SEGRETARIO GENERALE

## IL NUOVO SISTEMA

Entrerà in vigore il 1 ottobre e prevede che i crediti perduti possono essere recuperati tramite percorsi di formazione

# Maggiore sicurezza nei cantieri a ottobre arriva la patente a punti

Pelle (Filca-Cisl): nasce da una nostra proposta e garantisce più qualità al lavoro

*La "patente a punti" per qualificare il settore delle costruzioni partendo dall'uomo, dalla sua sicurezza sul lavoro.*

Enzo Pelle: 'È il frutto del confronto tra il sindacato, le aziende e le istituzioni.

Tra dieci giorni farà finalmente il suo esordio in edilizia la Patente a crediti, uno strumento atteso da anni perché punta alla qualificazione del settore partendo dall'uomo e dal lavoro, e ha come obiettivo garantire sicurezza e legalità nei cantieri".

Lo dichiara il segretario generale della Filca-Cisl, Enzo Pelle, dopo la pubblicazione del decreto 132 del 2024 in Gazzetta Ufficiale che fissa all'1 ottobre l'entrata in vigore del provvedimento.

*"Il quadro che emerge dal testo è il frutto di un confronto intenso e qualificato tra sindacato, aziende e istituzioni.*

*Grazie anche al pressing della Filca e della Cisl sono stati migliorati molti aspetti che erano stati lasciati fuori dal DL in prima applicazione e si è evitato che l'entrata in vigore del provvedimento slittasse di mesi.*

*Ciò non toglie che l'avvio del nuovo strumento abbia bisogno di essere tarato ed accompagnato, introducendo correttivi e miglioramenti con l'apporto di tutto il sistema dell'edilizia".*




**CANTIERI EDILI IL 1° ottobre entrerà in vigore nel settore edile la «patente a crediti» Nel riquadro Enzo Pelle segretario generale Filca-Cisl ]**

*Nella foto: Enzo Pelle, nostro concittadino.*

Nel commento a sinistra riportiamo in sintesi l'articolo pubblicato da "La Gazzetta del Mezzogiorno" del 23 settembre 2024, che vede protagonista il nostro stimatissimo concittadino Enzo Pelle. Al di là della bontà della "Patente a punti" che, si spera, se attuata con rigore porterà benefici ad una maggiore tutela dei lavoratori, quello che dovrebbe riempirci di orgoglio come ciampinesi, è proprio il fatto che al centro di questa iniziativa ci sia un uomo che vive tra di noi ed ha eletto questa Città come sua ideale residenza. Noi di Tempi Nuovi abbiamo avuto l'onore di conoscere questo validissimo professionista in quanto la sua consorte è Lina Furfaro, una delle più attive figure della Cultura ciampinese, scrittrice, poetessa, insegnante, nonché preziosissima redattrice del nostro giornale. A questa magnifica coppia vanno i nostri ringraziamenti per come arricchiscono la nostra Ciampino.

Viale del Lavoro, 1  
00043 Ciampino (Roma)

Tel. 06 7910018

 351 1166828

Email: [e.santori@virgilio.it](mailto:e.santori@virgilio.it)

Email ricette:  
[ricettefarmaciaps@gmail.com](mailto:ricettefarmaciaps@gmail.com)

Farmacia  
**PERETTI e SANTORI**



Omeopatia - Erboristeria - Cosmesi.

Articoli sanitari - Veterinaria.

Noleggio bilance, aerosol, tiralatte.

Vasto assortimento di alimenti senza glutine per il trattamento del paziente celiaco.

Esclusive preparazioni fototerapiche e omeopatiche.



NU-PIKE TATTOO via monte grappa 59 Ciampino (Roma) - 3396649949



NUPIKE.TATTOO



*Nei tempi antichi la lotta ed il combattimento erano utilizzati come mezzo di sopravvivenza, dominio, potere o supremazia. Alcuni gladiatori, già nell'antica Roma, riuscivano a riconquistare un posto nella società proprio combattendo nell'arena e dimostrando coraggio e bravura con prestazioni che catturavano l'attenzione degli spettatori.*

## SPORT DI COMBATTIMENTO E RISPETTO

Manuel GATTI

Ci basti pensare al neonato che, contemporaneamente al proprio vagito, inizia a muovere le sue manine, le stesse che crescendo, se non supportate da una sana educazione genitoriale, rischiano a sua insaputa di diventare pericolose per gli altri poiché usate istintivamente in maniera aggressiva.

Con il crescere quindi potrebbe accadere che si arriva a sviluppare inconsciamente un atteggiamento manesco e inappropriato dell'utilizzo del proprio corpo.

Sempre più spesso assistiamo e sentiamo parlare di episodi di bullismo da parte di ragazzi che non sempre hanno grandi problematiche alle proprie spalle, ma spinti a volte dalla rabbia repressa o semplicemente dal divertimento, provano un senso di appagamento nel picchiare in maniera barbara il prossimo.

Lo sport da combattimento viene comunemente associato a qualcosa di poco educativo e costruttivo per la crescita di un individuo proprio perché il mezzo principale sono le mani.

Se guardassimo lo sport di contatto da una diversa prospettiva, potremmo scoprire in esso un percorso di crescita personale, emotiva, di rispetto, di costruzione, impegno, confronto con sé stessi e con gli altri.

La grande maggioranza dei campioni proviene da situazioni di forte disagio, problemi di diversa natura e tanti di loro, proprio attraverso questo sport, hanno trovato la loro crescita personale e la loro rivalsa. Personalmente nutro da sempre una passione innata per questo sport ma ho sempre saputo domare la mia rabbia, controllare le mie ansie e sconfiggere le mie paure e delusioni... guantoni alla mano e dentro la palestra.



Foto sopra: Manuel (a destra) in combattimento colpisce l'avversario

**Nella loro eterogeneità, le ARTI MARZIALI hanno molti punti in comune e si possono tracciare linee guida per tutte.**

Esse spronano a mantenere comportamenti etici e morali. **Etica**, deriva dal greco *ethos* (comportamento) e si occupa di ciò che è giusto e di ciò che è sbagliato. All'etica si abbina la **Morale**, che invece indica l'insieme di regole, principi e norme comportamentali in cui crede un gruppo. L'etica, nelle arti marziali, diventa analisi di ciò che la morale trova giusto o ingiusto, stabilendo un insieme di regole che rendono l'arte marziale rispettosa e rispettabile. L'etica conduce al **Rispetto**. Il rispetto è il principio cardine delle arti marziali. L'avversario viene sempre trattato come uno alla pari, mai come essere inferiore. Deve essergli attribuita la debita importanza. Particolare riguardo e considerazione, quasi venerazione, si attribuiscono alla persona che ci concede il proprio tempo, la propria conoscenza, la propria fatica. Si impara così a rispettare il proprio insegnante, il proprio Maestro. Si impara ad ascoltare gli altri, svuotandosi dei propri pensieri per essere più ricettivi. Nell'ambito marziale la gelosia, l'invidia, il disprezzo e ogni altro atteggiamento negativo, dovrebbe rimanere al di fuori di ogni contesto. I compagni diventano fratelli di pratica e non si invidia chi sta sopra come grado e abilità. Così come non si disprezza chi sta sotto in quanto, agli inizi del percorso, l'ego deve essere ridimensionato. Si impara ad intraprendere i rapporti con gli altri e a prendere consapevolezza di sé stessi. Vengono riconosciuti i propri limiti, consci che ciascuno di noi ha dei limiti. La consapevolezza di sé stessi stimola anche l'autostima, imparando a conoscere i propri pregi, il proprio valore e la progressione nella disciplina prescelta. Le arti marziali favoriscono una maturazione emotiva e educano all'empatia. Contribuiscono a creare una positiva consapevolezza di sé stessi, sperimentando le proprie potenzialità, imparando a valutare i propri progressi, aumentando l'autostima. Attraverso un uso consapevole della moderazione, del giudizio, del discernimento, si impara a comprendere i grandi valori che stanno dietro alle regole del vivere sociale. Così, si rafforza il coraggio, l'ardimento, la perseveranza e il controllo delle proprie reazioni. Sicuramente le arti marziali possono, per questo, definirsi maestre di vita.

ERBORISTERIA

*Isolaverde*



Fitopreparanti anche personalizzati.

Composti naturali e alimenti equilibranti e rigeneranti.

Profumi, essenze, tè e tisane per stimolare nuove sensazioni.

Cosmetici e trattamenti per il corpo.

Prodotti e oggetti per donare atmosfere armonizzanti.



Ciampino (Roma) - Via IV Novembre 85/87 - Tel. 06/ 79 32 15 51





**Domenica 22 settembre**  
Parco "Aldo Moro" Ciampino

## Il sogno di Oscar

Uno spazio libero dove condividere la passione per lo sport ed allenare corpo e spirito.

ore 10:30 Inizio evento ed inaugurazione della nuova struttura da gioco.

ore 10:45 Meditazione Omni guidata dalla maestra di Oscar, Rossana Roselli.

ore 11:00 Esposizione della targa commemorativa.

ore 11:30 Presentazione del libro "Freedom".

ore 12:00 Inaugurazione della struttura di Calisthenics.

ore 12:30 Allenamento collettivo guidato dal professionista.



Organizzatore  
Comitato "Oscar Roselli"

La Sindaca  
Emmanuela Cobelli



**PUNTO MOTO**  
Ciampino

OFFICINA MOTO SPECIALIZZATA  
DIAGNOSI ELETTRONICA  
SOSPENSIONI  
GOMMISTA  
ASSISTENZA E RIVENDITA AUTORIZZATA

**ÖHLINS**  
ADVANCED SUSPENSION TECHNOLOGY

**Andreani**  
group

VIA BRUXELLES 81 - CIAMPINO (RM)  
TEL: 06.83601951 - CELL: 373.8731506

Punto Moto Ciampino

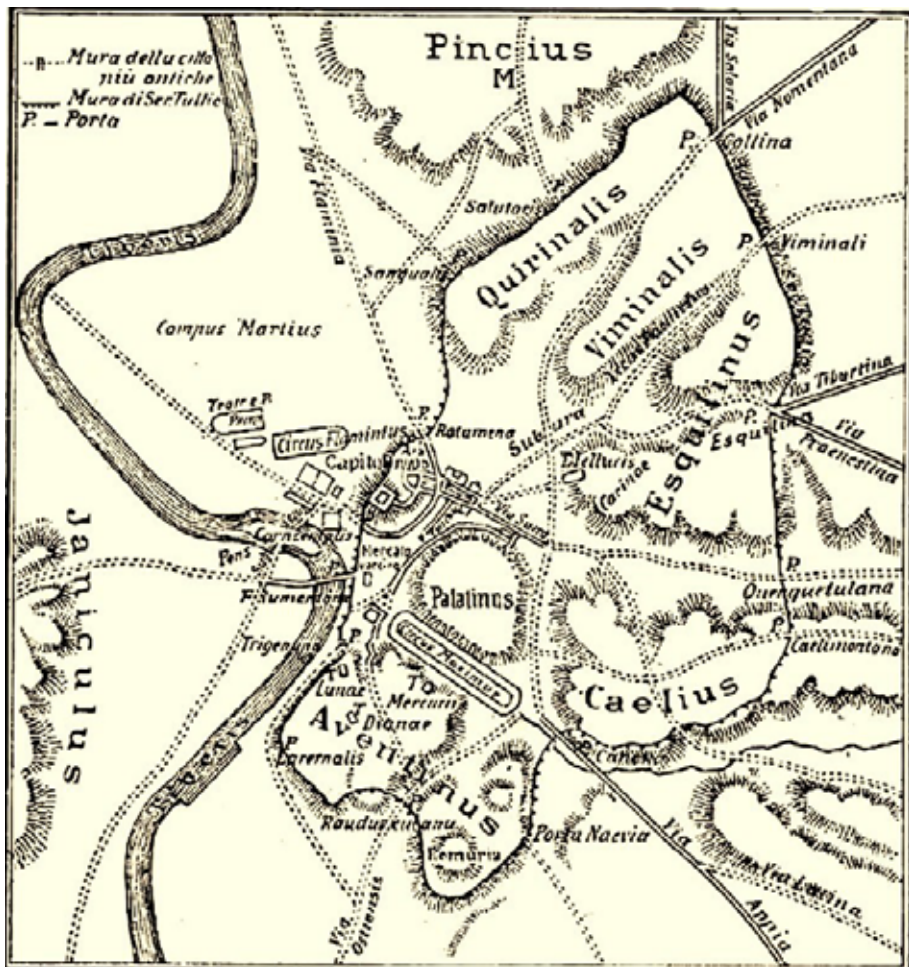
Free from gluten  
SHOP & BAKERY

Prodotti senza glutine e senza lattosio

Corso Vittoria Colonna, 21 - 00047 Marino  
freefromgluten.shop@gmail.com

06.97847526  
375 6853535

Free From Gluten  
FreeFromgluten.shop



Sopra: un'antica stampa che raffigura Roma all'interno delle Mura Serviane. Secondo tale mappa l'Appia Antica partiva dal Circo Massimo.

Sotto a sx: antica stampa della Via Appia.

Sotto a dx: la Via Appia Antica all'interno del Parco omonimo presso Ciampino.

# Via Appia Antica REGINA VIARUM

Il 27 luglio 2024, durante la XLVI sessione del Comitato del Patrimonio Mondiale che si è svolta a New Delhi in India, la Via Appia Antica, "Regina Viarum", è stata iscritta nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.

Tracciata inizialmente per esigenze militari da **Appio Claudio il Cieco** nel 321 a. C. per collegare Roma a Capua, essa fu successivamente estesa fino a Brindisi, e da quel momento l'Appia divenne subito la principale strada non solo a scopo militare, ma anche di comunicazione commerciale e di trasmissione culturale, in quanto concepita fin dall'inizio come "via publica" e percorribile da tutti, poiché fu realizzata su terreni espropriati a tale scopo dalla Repubblica.

Successivamente fu ampliata nel corso del tempo, per cui il sito Patrimonio Mondiale comprende anche la variante al tracciato originale, che fu fatta costruire da Traiano nel 109 d.C.

Essa fu la prima delle grandi strade che attraversavano l'impero, anche se limitatamente al territorio "Italo", dall'Urbe a Brindisi, città che, grazie a ciò, divenne il principale porto del Mediterraneo per i commerci con l'Oriente.

La via Appia è una testimonianza eccezionale di una tradizione, vivente o scomparsa, in quanto fu un modello, per il livello tecnologico di viabilità dell'epoca, che contribuì alla diffusione della civiltà urbana e all'unificazione culturale delle diverse genti del mondo romano.





**L'Italia  
delle  
vie consolari**

# Valtèro Brunettini detto "CHINAGLIA"

## memoria vivente del Calcio Ciampinese

**I vecchi Ciampinesi lo conoscono.** Soprattutto chi ha giocato a calcio e chi del calcio a Ciampino si è occupato: "Chinaglia".

Questo nobile soprannome, legato ad uno dei più mitici calciatori della **SS Lazio**, gli fu dato proprio per il suo profondo amore verso la più vecchia società sportiva di Roma. Al punto che sono veramente pochi a conoscerne il vero nome: Valtèro Brunettini.

Al padre piaceva il nome Walter, ma siccome lui nacque nel 1948 ed era sconsigliabile a quei tempi imporre nomi che richiamassero alla Germania o comunque legati al Nazi-Fascismo, pensò bene di trovare un compromesso: italianizzò il nome e gli e lo diede.

Valtèro nacque a Bracciano. Aveva 4 anni quando successe un fatto di malasanità che ha segnato la sua esistenza. Si fratturò tibia e perone di una gamba. All'ospedale del Bambino Gesù lo ingessarono, ma il gesso gli fu applicato troppo stretto.

Lui si lamentava continuamente, ma non lo presero sul serio. Solo quando si accorsero, dopo circa un mese, che l'alluce gli stava diventando nero, tolsero il gesso e si resero conto che la gamba doveva essere amputata. Il padre, ovviamente, era inferocito coi medici, ma non ebbe coraggio a denunciarli, anche perché a quei tempi era impossibile aver ragione contro una **Casta** che era come un maniero inscalfibile. Nel 1962 la sua famiglia si trasferì qui a



*Valtèro (col cappellino) insieme ad alcuni amici.*

Ciampino. Valtèro aveva 14 anni e già gli era sbocciato l'amore per il calcio e per la Lazio. Iniziò a seguire il calcio ciampinese senza perdersi nessuna partita quando era libero dal suo lavoro come barbiere presso il mitico e mai dimenticato **Pierino**, grande artista e musicista, in Via XXIV Maggio.

Nel tempo, il nostro amico ha conosciuto personalmente tutti coloro che hanno calpestato i campi di calcio a Ciampino dalla metà degli anni '60 ad oggi. E continua ancora a coltivare quella che è la sua passione di vita.

Nella foto sotto, che ci ha donato nel desiderio di poter ricordare alcuni dei personaggi fondamentali del calcio ciampinese, sorridente uomini che hanno dato lustro a questo Sport: l'avvocato **Selmi**, presidente dell'**AS Ciampino** per un bel po' di lustri, **Giannino Tozzi**, **Italo Paci**, **Giancarlo Martella**, mitico portiere che fu riserva di Superchi alla Fiorentina, e **Vittorino Mercì**, insieme ad altre vecchie glorie che hanno reso Grande il Calcio di Ciampino.



**Pescheria da Valerio**  
**SOLO PESCE LOCALE**

V.le del Lavoro, 86 - Ciampino (Rm)  
Tel: 3477921327



Per i lettori di *Tempi nuovi*  
**10 % DI SCONTO!!**

# MENU' ALL YOU CAN EAT

**Pranzo € 17,90**

**Cena € 23,90**

**Orario 12:00/15:00 - 18:30/23:30**

**tel. 06 80078816 - 3391324808**

**Via Mura dei Francesi, 2 - Ciampino (Rm)**



**KOI RISTORANTE**

**CINESE & GIAPPONESE**



**KOI RISTORANTE**

**CINESE & GIAPPONESE**

**TAKE AWAY**

**(ORDINE MINIMO € 20)**

**NB: con ritiro al ristorante**

**SCONTO del 20%**

**Orario 12:00/15:00 - 18:30/23:30**

**tel. 06 80078816 - 3391324808**

**Via Mura dei Francesi, 2 - Ciampino (Rm)**

## IL CIBO E L'IDENTITÀ FRA TRADIZIONE E INVENZIONE

**La pancetta nell'amatriciana? Eresia! Il ketchup sulla pasta? Scomunica! Sì, per quanto riguarda il ketchup sulla pasta, sono assolutamente d'accordo. E anche per quanto riguarda l'amatriciana, che ad Amatrice fanno col guanciale, che dunque è la scelta corretta.**

Ma non sempre le cose sono così chiare, per quanto riguarda la tradizione. Prendiamo il concetto di "al dente".

Avendo girato più di una volta la boa dei 20 anni, sono in grado di testimoniare come si è arrivati all'attuale concetto di "pasta al dente".

Fino a metà degli anni '70, ogni tanto sentivo dire, qui al Centro, che a Nord tendevano a scuocere la pasta, mentre a Sud la facevano quasi cruda. Almeno questa era l'impressione di noi italiani centrali. Ricordo che il contesto storico era quello ancora della grande migrazione interna da Sud a Nord. Meridionali e settentrionali si ritrovarono ad essere colleghi di lavoro e vicini di casa, il che dette modo anche di conoscere le usanze alimentari gli uni degli altri.

Poi arrivarono gli anni '80. I sacrifici dei decenni precedenti avevano dato i loro risultati; anche il contesto politico era cambiato e c'erano la voglia e il denaro per godersi un po' più la vita. Dopotutto, l'Italia era la quinta potenza al mondo. Gli italiani, tradizionalmente amanti del cibo, ebbero la possibilità, in gran numero, di occuparsi anche degli aspetti culturali e storici del cibo. Ci si posero con maggiore frequenza domande su come erano prodotti gli ingredienti, se il cibo, in tutte le sue fasi, corrispondesse a un ideale dato etc. Il rafforzamento dell'identità italiana passò attraverso il rapporto con il cibo, visto come legame con il passato e come mezzo di affermazione dell'identità, anche dell'identità nazionale. Questo riguardò, come è ovvio, anche la pasta.

Fu negli anni '80 che qualcuno ebbe l'idea di cominciare a stampare sui pacchi di pasta i tempi di cottura. Ho fatto delle ricerche, ma non sono riuscita a trovare il nome di chi ci ha pensato, che comunque meriterebbe di figurare accanto a quelli di Pellegrino Artusi e di Ada Boni: se il primo ci ha dato un manuale per unire le varie tradizioni gastronomiche in una cucina "nazionale" e se la seconda ha insegnato a tutti gli italiani a usare vari strumenti, soprattutto la bilancia, e a coniugare cucina, economia domestica e bon ton, l'uomo o la donna che ha avuto l'idea dei tempi di cottura sui pacchi di pasta ha fornito una base comune per definire il concetto, non sempre facile da spiegare, di "al dente". Oggi, ovunque si vada mangi pasta, non ci sono più differenze macroscopiche nel risultato della cottura.

Quello che è accaduto alla pasta al dente è un esempio di invenzione della tradizione. Oggi molti sono convinti che la pasta sia stata sempre cotta al dente, fin da secoli fa. In realtà non sono neanche 50 anni che ciò avviene.

Meccanismi simili si mettono in funzione, molto spesso, quando si tratta di piatti tradizionali. Se fate mente locale alle discussioni, di solito animate, che si sviluppano tra amici, tra parenti, attorno a una tavola durante un banchetto o dopo l'ammazzacaffè del pranzo di una delle feste grandi, vi renderete conto che "la" ricetta di un piatto tradizionale, alla fine, con tutto l'andirivieni di ingredienti assolutamente necessari o assolutamente da evitare ("cipolla sì", cipolla no", mi raccomando non usate l'aglio / la pancetta"), è il compromesso tra molte varianti locali, ognuna delle quali soggetta a varianti familiari: "Da noi si fa così, ma nel paese accanto fanno così"; "a fare così mi ha insegnato mia madre / mia suocera".

Il tutto in un turbinio di pareri e di difese accorate della tradizione (che sia più o meno giovane, più o meno inventata). E questo è il vero sport nazionale degli italiani e il vero collante che ci è rimasto.

Prosit! E buon pro vi faccia.



Anna BELLI



Tutti i colori e i sapori della Sicilia racchiusi in un calice

# Il Marsala sa come conquistarvi

*Un vino, un territorio, una storia*



**MARCO MORETTI**  
SOMMELIER AIS

**N**on sarà sfuggita ai più che in questi giorni, sui canali Rai, è in programmazione la serie televisiva i "Leoni di Sicilia" nella quale si racconta la vita di Vincenzo Florio.

I Florio, famiglia molto facoltosa grazie ai fiorenti commerci in vari settori (spezie, tonno sott'olio, sigari e altro), legarono il loro nome in particolar modo alla produzione e commercio del vino Marsala.

In realtà a render famoso questo nobile

vino, sessanta anni prima, furono gli inglesi con un armatore di Liverpool. John Woodhouse infatti fu colui che da subito intuì il potenziale di questo nettare siciliano, cominciando immediatamente a trasportarlo per mare in Inghilterra. Per fare questa operazione Woodhouse decise di aggiungere un po' di whisky al marsala, in tal modo lo rese più resistente al lungo viaggio. Gli inglesi amavano questo vino, l'operazione di Woodhouse fu un successo tant'è che lo stesso imprenditore decise di non limitarsi al commercio e passò a produrlo impiantando un proprio baglio facendo venire dall'Inghilterra delle botti di quercia bianca.

Il Marsala è un vino liquoroso prodotto da uve bianche provenienti da vitigni come Grillo, Catarratto, Damaschino e Inzolia per le tipologie Ambra e Oro.

In base al residuo zuccherino, viene catalogato come secco (<40 g/l), semisecco (40-100 g/l) e dolce (>100 g/l). Ha un invecchiamento che va da 1 a 10 anni e per questo definito nei modi: Fine; Superiore; Superiore Riserva; Vergine Stravecchio e Vergine Riserva.

È un vino conciato, ossia al vino-base può essere addizionato del mosto cotto, alcol etilico di origine vitivinicola (sotto il controllo della GdF), acquavite ed eventualmente mistella a seconda la tipologia stessa del Marsala. Ad esempio nella produzione del Marsala Vergine, ottenuto da uve a bacca bianca, non si possono aggiungere né mistella e né mosto concentrato o cotto. Mentre nella produzione del Marsala Ambra il mosto cotto è aggiunto in proporzione del 2,5-4%, nel Fine e nel Superiore vengono addizionati esclusivamente mistella e mosto concentrato.

Il vino è quindi posto in botti da 300/400 lt., con preferenza per il legno di rovere o ciliegio, riempite non totalmente ma circa per 2/3, questo per favorire i vari processi ossidativi che conferiranno al prodotto finale il suo peculiare colore, profumo e sapore.

Il Marsala Vergine è ottenuto da un procedimento particolare chiamato Metodo Soleras (utilizzato anche per lo Sherry). Questo sistema consiste nel disporre le botti ponendole una sopra l'altra su più file, componendo quindi una forma piramidale, prevedendo che il vino pronto sia prelevato dalle botti poste al livello del pavimento, rimpiazzato via via da quello contenuto nelle botti sovrastanti.

Questo vino, a seconda la tipologia scelta, è molto duttile si presta ossia a svariati abbinamenti. Ad esempio un Marsala Vergine e Superiore Secco, bevuti molto freschi, possono essere serviti con noccioline e stuzzichini vari, ma si abbinano molto bene anche ad alcuni piatti di pesce e crostacei, mentre il Superiore può accompagnarsi con formaggi erborinati. Il Marsala Dolce si può abbinare tranquillamente con dessert.

Concludo, consigliandovi, qualora vi trovaste dalle parti di Marsala (Tp) una bella visita alle Cantine Florio e/o Pellegrino per scoprire da vicino la storia del vino Marsala.



Vino consigliato:  
**BIP BENJAMIN**  
**MARSALA SUP. RISERVA ORO DOLCE**  
*Cantine Pellegrino*

*Il Metodo Soleras praticato presso le Cantine Pellegrino*

# Copy LINE

LA TUA COPISTERIA

Buone Feste

Personalizza  
il tuo Natale

Gadget personalizzati - Stampe su tela

Stampe murali - Stampe su forex

Realizzazione calendari

Per piccole e grandi quantità



**STAMPA SU DTF**  
Personalizza i tuoi capi sportivi e gli abiti da lavoro

Copy Line - Via IV Novembre 74/76/78 - Ciampino (Rm) - Tel. +39 06 7915188  
info@copylineciampino.com - www.copylineciampino.com

## Tempi nuovi

MENSILE DI INFORMAZIONE SOCIO-CULTURALE DI CIAMPINO

*Questo periodico è realizzato senza l'utilizzo dell'intelligenza artificiale*

Registrazione n. 8/2023 del 26/05/2023 Tribunale civile di Velletri

Editore: Ass. ONLUS "ENEA", via F. Baracca n. 5 - 00043 Ciampino (RM)

Direttore responsabile: Anna Belli

Direttore di redazione: Luigi Proietti Orzella

Responsabile video: Michele Di Giorgio

Redazione: Lina Furfaro, Roberta Isidori, Alberto Podda, Leonardo Vitucci, Angelica Sterbini, Fabio Massimo Caruso, Aurora Nardoni, Elisa Masini, Francesco Rozzo, Giulia Mariani.

Amministratrice: Carla Foschini

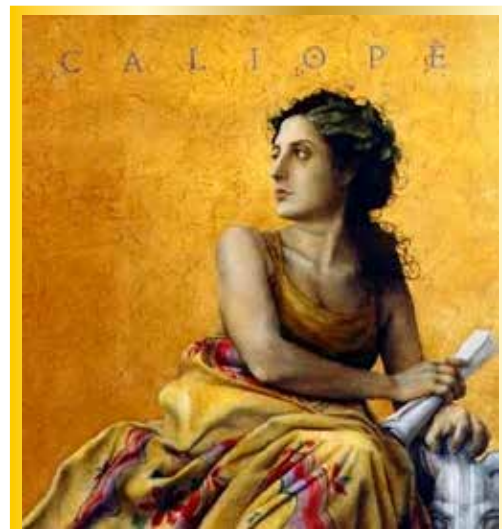
Impaginazione e grafica: Marco Moretti

Collaboratori: Michele Concilio, Giuseppe Tedeschi, Nicola Viceconti, Patrizia Gradito, Francesco Proietti Orzella, Fabio Bartoccioni, Nicoletta Cutillo, Marco Moretti, Teresa Anna Coni, Alberto Muro Pelliconi, Elisa Kevaldeep, Chiara Alfonsi, Riccardo Massidda

Contatti: info@tempi-nuovi.it - Pubblicità: redazione@tempi-nuovi.it

Sito web: www.tempi-nuovi.it

Stampa: Copyline via IV Novembre 74/76/78 - Ciampino - Tel. 06 7915188



Chi desidera collaborare con la redazione può inviare il proprio contributo a: [direzionetempinuovi@gmail.com](mailto:direzionetempinuovi@gmail.com). La collaborazione è a titolo gratuito.