

L'ortica

SETTIMANALE



Anno XXI n°33 - 2019

DEL VENERDÌ

Punge ma non fa male

Settimanale indipendente di cronaca, attualità, politica, sport - Fondato da Filippo Di Lorenzo - ANNO 21 - 23/08/2019

**58[^] SAGRA DELL'UVA
E DEL VINO
DEI COLLI CERITI
dal 23 al 25 agosto**

Dipinto di Giuliano Gentile per G. C.



un nome, una garanzia

Superal

2000

COSTRUISCE
LE FINESTRE
IN PVC
A PREZZI DI FABBRICA



FABBRICA
PORTE IN VETRO
MODELLO
TODOCRISTAL



NUOVO
SHOWROOM
400 MQ
AL PIANO SUPERIORE
CON ASCENSORE

PERGOTENDE - PERGOLE - TENDE - FRANGISOLE



S.O.S.

PRONTO INTERVENTO

Apertura porte blindate e sostituzione immediata della serratura
APERTURE FORZATE con Ufficiale Giudiziario
Attrezzato per aprire qualsiasi tipo di serratura

ZONA ARTIGIANALE VIA DON LORENZO MILANI 3

TEL. 06 99 22 03 34 - CELL. 339 69 12 444

WWW.SUPERALL2000.IT



LADISPOLI - CENTRALISSIMO

Appartamento in buonissime condizioni, composto da: ingresso, soggiorno, cucinotto, camera da letto matrimoniale, bagno, balcone. Ottima esposizione. Riscaldamento autonomo. Classe En G.

Cod. 35L/19A
€ 95.000,00



LADISPOLI - CENTRO

Appartamento in perfette condizioni composto da: Soggiorno, camera cameretta, cucina abitabile, doppi servizi, ampio balcone. Termoautonomo.

Cod. 56L/19T
€ 155.000,00



LADISPOLI - CENTRALE

Appartamento bilocale, in piccola palazzina, composto da: soggiorno con angolo cottura, camera, bagno, ampio balcone angolare. Termoautonomo. Classe En G

Cod. 16L/19A
€ 90.000,00



LADISPOLI - ZONA VIA ROMA

Villa su tre livelli fuori terra, composta da PT: soggiorno con camino, angolo cottura, bagno, giardino con posto auto interno. 1P camera, cameretta, bagno, terrazzo. 2P: camera matrimoniale, bagno, terrazzo con vista mare. Termoautonomo. Ottima esposizione. Classe En G

Cod. 41L/19V € 179.000,00



LADISPOLI - CENTRALISSIMO

Attico su due livelli composto da: ingresso, ampio soggiorno, due camere, studio, cucina, doppi servizi, ampio terrazzo. Box auto e due cantine. Classe En G

Cod. 61L/19AT
€ 265.000,00



LADISPOLI - MARINA DI PALO

Appartamento in piccola palazzina in cortina - composto da: ingresso, soggiorno, cucina abitabile, due camere, doppi servizi, balcone perimetrale, posto auto, cantina. Il contesto è molto gradevole. Classe en G

Cod. 59L/19A
€ 179.000,00



CAMPO DI MARE

Appartamento PT, nuovo, composto da soggiorno con angolo cottura, camera, bagno, ampio giardino angolare. Ingresso indipendente. Cantina. Cl. En in corso di valutazione.

Cod. 56C/18T
€ 139.000,00



LADISPOLI - ZONA CAMPO SPORTIVO

Attico e Superattico di recente costruzione composto da: ingresso, salone con camino, cucina abitabile, tre camere, doppi servizi, 2 ampi terrazzi, balcone. Box auto e cantina. Classe Energetica G

Cod. 44L/19A
€ 285.000,00



LADISPOLI - CENTRALISSIMO

Appartamento ristrutturato e con ascensore composto da: ingresso, soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno, ampio balcone abitabile. Cantina. Classe En G

Cod. 39L/19A
€ 148.000,00



LADISPOLI - CERRETO PERFETTE CONDIZIONI

Villino due livelli - composta da: P.T. salone, cucina abitabile, bagno, 1°P. due camere matrimoniali, una cameretta, bagno, balcone. Giardino angolare con posto auto. Classe En G

Cod. 37L/19V
€ 248.000,00

ESPERIENZA E SERIETÀ AL VOSTRO SERVIZIO

Molte altre proposte immobiliari su www.immobiliaredonini.it

Valutazioni gratuite dell'immobile anche su Roma | Assistenza fino alla stipula notarile | Assistenza legale e notarile

Ladispoli - viale Italia, 33 - 06 9946940 - 06 9946954 - info@immobiliaredonini.it

Settimanale indipendente.

Registrato presso il Tribunale di Civitavecchia
n° 09/97 del 18/06/97

Direttore editoriale: Cristiano Cimarelli

Direttore responsabile: Gianni Palmieri

Vice direttore: Felicia Caggianelli

Editor: Miriam Alborghetti

Responsabile scientifico:

Aldo Ercoli

Collaboratori:

Flavio Enei, Dario Gaggiottino,
Giovanni Zucconi, Barbara Civinini,
Paola Stefanucci, Emiliano Foglia,
Angelo Alfani, Antonio Calicchio.

Speciale Cinema

Michele Castiello

Speciale Viaggi

Adriano Botta

Marketing:

Luciano Delollis
Vito Michelangelo Lius

Fotografi e collaboratori

Paolo Gennari, Claudia Cavallo,
Biagio Tamarazzo, Vincenzo Quondam,
Andrea Fenili, Alessia Moricci,
Massimiliano Magro, Marco Tanfi

Grafica

Isabel Maccari

Stampa:

Universo Editoriale

Redazione

Piazza Risorgimento, 4
Cerveteri

Tel. 06 99 41 736

info@orticaweb.it

direttore@orticaweb.it

www.orticaweb.it



Sagra dell'Uva, che inizi la festa

Èccola. È arrivata. Col suo carico di gioia, allegria e voglia di continuare a divertirci in questo scampolo di estate che ci sta per lasciare. Dopo tanta attesa è tutto pronto per la Sagra dell'Uva e del Vino dei Colli Ceriti. La festa che coinvolgerà tutta Cerveteri in una manifestazione che affonda le radici nella storia stessa del territorio dove la vocazione agricola è sempre stata molto sentita dalla popolazione. La Sagra dell'Uva e del Vino è l'essenza stessa di Cerveteri, è la sua immagine più bella e festaiola, è un omaggio ad un passato che all'alba dell'umanità vedeva già gli Etruschi lavorare la terra e le vigne. E questo numero de L'Ortica, ormai diventato una tradizione, ancora una volta è tutto dedicato proprio a questa festa, un omaggio del nostro giornale ad una iniziativa che nacque nel lontano 1961 e, tra tanti successi e qualche traversia, è ora una bella signora di 58 anni che ci aspetta per un fine settimana da favola. Cerveteri ha la sua Regina Uva che, insieme a Re Vino, accoglierà a corte le migliaia di visitatori provenienti da tutto il comprensorio e dalla capitale che sciameranno tra stand enologici, gastronomici, commerciali ed artigianali, trovando anche modo di scoprire il salotto buono di Cerveteri. Spettacoli, eventi sportivi, giochi, musica e tanta voglia di divertimento per una Sagra dell'Uva e del Vino che è stata allestita nella certezza di soddisfare tutti i gusti. Una festa dunque che rappresenterà il commiato dalla stagione estiva, in attesa del ritorno alle normali attività a settembre con la riapertura delle scuole. Buon divertimento amici lettori con la Sagra dell'Uva 2019.

Il Direttore
Gianni Palmieri

SAGRA DELL'UVA

COME TUTTO INIZIÒ

QUANDO LA VOLONTÀ DEI CITTADINI
RESE UNA FESTA POPOLARE

DI ANGELO ALFANI



SELFIE DEI GIOVANOTTI DELL'ORGANIZZAZIONE

Guarda il calor del sol che si fa vino giunto
dall'umor che da la vite cola
(Dante Alighieri)

Le ragioni della nascita della prima festa laica cervetrana, la Sagra dell'Uva, vanno ricercate nella necessità della Comunità di rendere omaggio al prodotto che, con la Riforma dell'Ente Maremma ad inizio cinquanta, aveva inverdito con pergolati e tendoni le colline e le piane degli ex-latifondi.

L'omaggio a sua Maestà il Carciofo, dopo il passaggio "epocale" dal Campagnano (si raccon-

ta che questo cultivar dalla produzione tardiva caratterizzato dagli enormi e compatti cimaroli viola verde, oramai sparito da Cervetri tranne poche piante che circondano la tomba Regolini Galassi grazie alla positiva cocciutaggine di un Giulimodi, fosse giunto a Cerveteri con l'arrivo dei nonni campagnanesi del sindaco Nino), al Castellamare, più precoce e che strappava dunque il prezzo migliore sul mercato, che ricoprì, a partire dagli anni trenta, le appena smunte da acquitrini terre della Bonifica agricola Giovanni Ruspoli, per poi



SINDACO, ARCIPRETE, MARESCIALLO E CHIRICHETTI VISITANO GLI STANDS



IL CANTINONE È PRONTO ALL'USO



CERVETRANE IN COSTUME PRONTE ALLA SFILATA



UNA BELLISSIMA "AURORA" ETRUSCA



IN MEZZO AL MAR CI SONO CAMIN CHE FUMANO

invadere le migliori piane concesse dall'Ente Riforma, se l'era aggiudicato la frazione di Ladispoli. I cervetrani ultraortodossi direbbero *sgraffignato*.

Accanto a selezionati piccoli vigneti di splendida uva da tavola: Italia, Cardinal, Pizzutelli di ogni grandezza e colore, Regina dei vigneti, Lavallè, Palieri, furono soprattutto le centinaia e centinaia di ettari a Sangiovese, Trebbiano e Moscato, Montepulciano e Cesanese, cloni *imposti* dagli agronomi dell'Ente Riforma, a meno di un decennio dall'avvenuta piantagione in terra etrusca, scopianti di "nettare" da trasformare in vino, a *costringere* la Comunità ad inventarsi una festa.

Il mercato della Capitale era bello che pronto per ricevere *temporali* di rosso rubino e giallo oro. La Cantina Sociale, conosciuta come Cantinone, guidata da Biccetto Ferretti, inizierà ad imbottigliare in quello stesso autunno del 1961. Una struttura moderna, per quei tempi, voluta dall'Ente Maremma, che dette ossigeno ai polmoni dei *neovignaioli* e rinvigorisce al vino che si produceva in bassa Etruria.

L'idea, come spesso accade in questi casi, non venne partorita da una unica capoccia, né da *quattro amici al bar*, ma dai giovanotti del Circolo Giovanile dell'Ente Maremma, che fortemente decisero di omaggiare l'uva ed il nettare che se ne ricavava spremendola, trovando un Sindaco illuminato che fece del tutto per favorirne l'iniziativa.

"L'uva no, quella nun se la famo fregà!" dovettero dirsi gli *inventori* della Sagra dell'uva: Gastone, Marrigo e Umberto, Carletto e Vincenzino, Cinquanti e Antognio di Tambò, Romoletto e Urbano assieme ad Ezietto ed Etterino, a Bettino, Agosto e Armandino, Renato e altri ancora.

Assolutamente da ricordare il ruolo fondamentale dei produttori. Ne rammento due, per limitatezza di spazio, che si contendevano, *quann'ero ancora chirichetto*,



CAPITANI, UN BARBIERE PRIMITIVO



DANTE, LO STAGNINO, SI METTE DI TRAVERSO TRA LE DUE SUERPOTENZE



ALDARELLO E NERIO: PER UN PUGNO D'UVA. ARBITRA MAJETTA



Immobiliare Ciavarella

"LA TUA NUOVA CASA"
se non "ORA" quando?

www.immobiliareciavarella.com



LADISPOLI - CENTRALE
ESPOSIZIONE APERTA E LUMINOSA
BILOCALE DI 70 MQ
OTTIMO INVESTIMENTO
BALCONE ABITABILE
CON VISTA MARE
€ 119.000,00 TRATTABILI
Classe Energetica G



LADISPOLI SCUOLE/STAZIONE
IN PICCOLA PALAZZINA SIGNORILE
RECENTE COSTRUZIONE
BILOCALE CON OTTIME RIFINITURE
AMPIO BALCONE ANGOLARE
€ 119.000,00
Classe Energetica G



LADISPOLI LUNGOMARE CENTRALE
ATTICO CON ECCEZIONALE VISTA
PANORAMICA SUL MARE
2 GRANDI CAMERE DA LETTO
A DUE PASSI DAL CENTRO
TERRAZZO PERIMETRALE DI 60 MQ
€ 145.000,00
Classe Energetica G



LADISPOLI - SCUOLE
ATTICO BILIVELLI
AL 1° ED ULTIMO PIANO
QUADRILOCALE DI COMODA
METRATURA
INGRESSO INDIPENDENTE
3 CAMERE E DOPPI SERVIZI
BOX AUTO DI 34 MQ
€ 145.000,00
Classe Energetica G



LADISPOLI - CENTRO
PIANO TERRA DI 100 MQ
TOTALMENTE RISTRUTTURATO
TRE CAMERE DA LETTO
E DOPPI SERVIZI
GIARDINO PERIMETRALE
CONTESTO SIGNORILE
€ 220.000,00 TRATTABILI
Classe Energetica G



LADISPOLI
Splendida VILLA di grande metratura
divisa in due unità abitative su TRE LIVELLI
giardino di oltre 200 MQ con PISCINA
contesto signorile e curatissimo
PERFETTA per due famiglie
Classe Energetica G
€ 320.000,00
TRATTABILI



LADISPOLI - CERRETO
VILLA TOTALMENTE
RISTRUTTURATA
SALA HOBBY COMPOSTA DA
APPARTAMENTO INDIPENDENTE
AMPIO GIARDINO
CON POSTO AUTO INTERNO
ADIACENTE AL CENTRO COMMERCIALE
€ 269.000,00 TRATTABILI
Classe Energetica G

CONTATTACI PER LA VALUTAZIONE GRATUITA DEL TUO IMMOBILE

VIA LADISLAO ODESCALCHI, 109 - LADISPOLI (RM)
TEL: 06 99 13 797 - 349 66 33 199 - immobiliareciavarella@alice.it

la coppa del vincitore (non me ne vogliono gli altri altrettanto meritevoli): **Ciro Quarino e Biagio Ferretti**.

Ma le idee e le eccezionalità, si sa, non camminano da sole. Affinché si potesse realizzare e rinnovare per decenni il sogno dei ragazzotti cervetrani, indispensabile è stata la fattiva e convinta collaborazione di tutta la popolazione, che fin dalla prima Sagra se ne fece carico con entusiasmo, dedicando giornate ad inventare e realizzare i carri, per poi guidarli con i trattori per le vie del Paese, e nell'essere oltremodo disponibile con il forestiero durante le caotiche giornate della festa: tutto dato a *gratise*.

Breve nota sulle foto che scorrono lungo le pagine

Di fronte al moltiplicarsi, allo straripare delle fotografie, all'onnipresenza dell'immagine ed all'incalzare dei messaggi che reclamano un'immediata nostra concentrazione, rivedere queste fotografie, quasi tutte in bianco e nero e poco "professionali", ci potrebbe far recuperare la capacità di una riflessione attenta, dell'anima direi, ai fatti ed alle persone inquadrate.

La scelta delle foto e quella delle didascalie è volutamente ed inevitabilmente parziale e partigiana: ho cercato di dare rilevanza ai "premiati", ma soprattutto al popolo che partecipava del diapason della Sagra stessa: la sfilata dei carri che percorrevano la discesa che dai Vignali planava nella Piazza della Scuola, aggirando e risalendo poi i Giardini, tra migliaia e migliaia di mani protese a cercare de beccasse il sacchetto col grappolo d'uva o il bicchierozzo di rosso rubino.

Le fotografie mostrano una spontaneità che diventa semplicità: il massimo dell'eleganza.

L'uso, alcune volte, di pezzi di carri carnascialeschi dismessi di Ronciò o provenienti da altri luoghi, oltre al benemerito riutilizzo di uno "scarto", esaltava lo stravolgimento dell'uso adattando-



DANTE GUBERTI, LO STAGNINO, SI PREPARA PER IL VIAGGIO INTERSPAZIALE



DANTE GIUBERTI, LO STAGNINO, RITORNA DALLO SPAZIO



CLASSE DI PERFETTI SOMARONI

E.D.A.
La tua soluzione. In un lampo.

PIÙ ACQUISTI, MENO PAGHI.

La parola è nostra, il prodotto è REER.



REER

Una vasta gamma di lampadine ad un **PREZZO INCREDBILE. A partire da €1,20 a lampadina, se acquistate in confezioni da 10.**

Via Aurelia Km. 40 - 00055 Ladispoli (RM) - Tel. 069947405 - E-mail: info@edaurelia.it
Orario: dal lunedì al venerdì 8:00-13:00 / 15:00-19:00 - sabato 8:00-13:00

www.edaurelia.it

Visita il nostro e-commerce e metti un like alla nostra pagina FB.



FINALMENTE L'USO PIU' CONSONO DELLA PIAZZA

lo a temi locali o mondiali: dalla ammucchiata dei guinzagliati socialisti locali con gli scudocrociati, alla posizione intransigente sui confini per la secessione dispolana, alla intromissione cervetrana nella corsa allo spazio tra le due superpotenze. Altre volte ci si rifaceva a dei film di grande successo come la saga di Brancaleone da Norcia, alla celentaneidemia, o ai superincontri di boxe tra Ali il più Grande e Foreman, non tralasciando tumuli e tumuletti, pecorari

e fojette e ciumachelle. I personaggi, i più semplici, in quelle sfilate davano il meglio di loro: Aldarello, Lucio, Nerio, e soprattutto Dante lo stagnino. Portato a Cerveteri da un forte vento di tramontana dalla sua Verolanuova (allora si scendeva dal nord per cercare il lavoro), aveva una faccia allampanata ed una proprietà di linguaggio rara. Viveva sotto il ponte della via incipressata che porta alla Necropoli, adattando una tomba del V se-

FOTO DI SINISTRA: "ALDARELLO E LUCIO" COPPIA SEMPRE PRESENTE CON "PECORO" ALLE SPALLE
FOTO DI DESTRA FIAT LUX ET LUCIUS FUIT



PNEUS CAR

di Giacobbe
CENTRO REVISIONI e AUTOFFICINA



Puoi prenotare la tua revisione attraverso il nostro numero di telefono 06/99551289 o l'indirizzo e-mail pneuscarsnc@gmail.com

TEMPO DI PARTENZE
E DI CONTROLLI PER LA TUA AUTO
PROMO TAGLIANDO
ESTATE 2019
€ 120,00 IVA inclusa
+10 CONTROLLI GRATUITI

COMPRESO DI: OLIO MOTORE + FILTRO OLIO + FILTRO ARIA

RICONOSCI LA TUA AUTO? CHIAMACI PER BLOCCARE L'OFFERTA



ORARIO APERTURA: LUN - VEN 08:00/13:00 - 14:30/19:30 | SABATO 08:00/13:00 - 15:00/18:00
CERVETERI (RM) VIA FONTANA MORELLA, 66/B - TEL./FAX 06/99551289
MOBILE 339.3687944 SOCCORSO STRADALE H24



ALDARELLO SE LA CIUCCIA



LA CELENTANEIDE PERVADE LA SFILATA



A MALINCUORE L'UVA STA FINENDO

colo a residenza: mai riutilizzo fu più conseguente al non consumo di suolo. Nello stesso tratto di stradello, oggi, le geniali intelligenze della Soprintendenza hanno concesso che ci sfilino un ciuffe ciuffe, a voler essere buonisti ridicolo e fuori luogo. A Dante Guberti, detto lo stagnino, va il mio perso-

nale Oscar alla carriera come il più stralunato tra gli stralunati protagonisti del grande film popolare intitolato "Sagra dell'uva". Le foto sono state fornite dalla famiglia di Checchino Alfani e Nino Marini, ma sono un bene comune dei Cervetrani.



QUESTA È L'AUTONOMIA CHE VOLEVANO I CERVETERANI



IL NEONATO LUCIUS PRIMO PORTATO IN TRIONFO



SI PIGIA ED IL NETTARE È PRONTO PER LA "BEVA"



IL GIOVANE QUARINO SUL PODIO DEI VINCITORI



BIACETTO FERRETTI SUL PODIO DEI VINCITORI

METALVETRO

di Luigi Bonifazi

Infissi in PVC



SCHÜCO 100%

Infissi in Alluminio • Grate e Persiane blindate
Ringhiere e Cancelli • Avvolgibili
Tende da Sole e Cristal
Zanzariere la "Palagina", Italiane al 100%
Vetreria e Cornici
Vetrare in cristallo a pacchetto
Box doccia su misura

Ladispoli - Via Venezia, 5/A
Tel. 06 99222243

bonifazi4@libero.it - 338.8943790

La casa del Pane
Via Fiume, 67 Ladispoli - Tel. 06 9914 4577

SAGRA DELL'UVA STORY

DI GIOVANNI ZUCCONI



16

Speciale Sagra

Lo studio della Storia è affascinante perché ti riserva sempre delle sorprese, e crea dei legami tra il passato e il presente dove meno te lo aspetti. Legami nobili, che naturalmente vengono sempre evidenziati e amplificati, o legami meno nobili, che vengono regolarmente e sistematicamente dimenticati. Nel nostro territorio abbiamo due importantissime sagre: La Sagra del Carciofo a Ladispoli, e la Sagra dell'Uva a Cerveteri. Se proviamo a semplificare, possiamo notare che la struttura di base delle due sagre è identica, e cambia solo il prodotto agricolo al centro della festa. Per il resto, sempre semplificando, troviamo in entrambe la promozione e la vendita del prodotto, i giochi e l'intrattenimento, e una sfilata di carri allegorici. Che una sagra debba essere necessariamente così non sta scritto da nessuna parte. Eppure, tra le sagre di due paesi che nemmeno si amano così tanto, c'è questa corrispondenza. La stessa struttura di base la troverete nelle sagre di molti paesi. Dove nasce questo schema comune? Esiste una Sagra madre di tutte le Sagre? Forse sì. Parleremo oggi di una delle possibili mamme: la Festa dell'Uva. Siamo nel 1930, e il governo fascista aveva da tempo iniziato un'opera di recupero delle tradizioni contadine, che erano seriamente minacciate dal processo di industrializzazione e di urbanizzazione dei primi

anni del 1900. Questo recupero rientrava naturalmente in un preciso progetto politico: aiutare il Fascismo a consolidare la propria immagine di un partito con solide radici contadine, e garantirsi un ampio consenso tra la popolazione rurale, che in Italia era la maggioranza. Per rendere possibile questa operazione di recupero, fu deciso che qualsiasi attività agricola doveva necessariamente essere associata ad una tradizione popolare. A questo scopo vennero istituite le Giornate del Pane, degli Alberi, del Frutto, dei Gelsi, tanto per fare alcuni esempi. E' proprio in questo clima che a Mussolini nasce l'idea di istituire la Giornata dell'Uva. Anzi per sua esplicita volontà, prenderà il nome di Festa dell'Uva, e assumerà quindi un carattere di manifestazione nazionale, rafforzando il suo carattere politico e di ricerca del consenso. Ma non bisogna dimenticare che la festa aveva anche forti motivazioni economiche. La viticoltura viveva in quegli anni una profonda crisi, a causa della sovrapproduzione che abbassava drasticamente i redditi dei contadini, che erano costretti a vendere il loro prodotto ad un prezzo non conveniente. Bisognava quindi rilanciare i consumi interni dell'uva e dei suoi prodotti derivati, in primis il vino. Per fare questo venne seguita una doppia strategia. La prima era squisitamente economica, e puntava a favorire



sere D'ESTATE

I GRANDI EVENTI al Castello di Santa Severa

Spettacoli, visite e percorsi guidati, reading e racconti, aperitivi a tema, incontri e conferenze



Info e prenotazioni:
tel. +39.06.39967999
www.castellodisantasevera.it



martedì 6 agosto
TEO TECOLI
Tutto Teo



sabato 10 agosto
MASSIMO RANIERI
Sognò e son desto



sabato 10 agosto
NOTTE DI SAN LORENZO
Tra luci & stelle



Martedì 13 agosto
MAURIZIO BATTISTA
#estate... calmi 2019



venerdì 16 agosto
PINO DANIELE OPERA



sabato 17 agosto
RAOUL BOVA E ROCÍO
Love letters



martedì 20 agosto
TIROMANCINO
"Ino a qui" summer tour 2019



sabato 24 agosto
ENRICO MONTESANO
I pezzi più forti



sabato 31 agosto
ARTURO BRACHETTI
"Arturo racconta Brachetti"



sabato 7 settembre
TOSCA
Appunti Musicali dal Mondo



Special Sponsor



SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGICA
BELLE ARTI E PAESAGGIO PER
IL SUD-EST DELLA REGIONE LAZIO
ROMA, LA PROVINCIA DI VIITERBO
E L'ETRURIA MERIDIONALE



CITTÀ DI
SANTA MARINELLA

L'ESTATE
DELLE
MERAVIGLIE



REGIONE
LAZIO

le esportazioni e il commercio dell'uva con agevolazioni fiscali, e a sfavorire le importazioni. La seconda si basava fortemente sulla propaganda: venne istituita una Festa dell'Uva, e si sostenne, con apposite campagne pubblicitarie, che l'uva aveva importanti proprietà terapeutiche e che il vino, in dosi moderate, era un valido alimento e addirittura un aiuto al miglioramento della razza. In una comunicazione ufficiale del 1930 leggiamo: "La giornata dell'uva che si celebrerà in tutta Italia per propagandare fra tutte le classi il consumo dell'uva come frutta fresca non è quindi una festa bacchica e un'orgia, ma la vera celebrazione della semplice, modesta, gustosa uva in grappolo con tutti i suoi svariati pregi nutritivi, terapeutici, economici".

Con l'istituzione della Festa dell'Uva si voleva quindi dare una spinta ai consumi, e nello stesso tempo migliorare la produzione dei vitigni. Ma ogni Comune era libero di organizzare autonomamente la propria Festa dell'Uva? Naturalmente no. La Festa dell'Uva fu istituita ufficialmente nel 1930 dal governo fascista, su iniziativa del sottosegretario al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Arturo Marescalchi. Fin dalla sua prima edizione, la Festa ven-

ne organizzata e definita centralmente in tutti i suoi particolari. Le direttive arrivavano, tramite le Prefetture, alle varie Amministrazioni Comunali, e imponevano uno schema comune e fisso per tutti. Neanche la data del festeggiamento poteva essere decisa localmente. Per esempio, nel 1930 la Festa fu fissata, per tutti, il 28 settembre, e nel 1931 fu imposto il 27 settembre. Ogni cambiamento di data doveva essere preventivamente comunicato alla Prefettura, indicando le motivazioni, per poter ottenere l'autorizzazione. Anche i lavori di preparazione della Festa dell'Uva seguivano un rigido protocollo. I lavori potevano essere svolti solo da appositi comitati locali, nominati dal Podestà del singolo Comune, e che erano composti da personalità eminenti della città. Una maggiore libertà, ma neanche tanta, si aveva nella scelta delle manifestazioni e degli orari nei quali si sarebbero svolte. La limitazione imposta dal Governo era che almeno due manifestazioni dovevano essere previste obbligatoriamente: una gara per premiare la migliore offerta di cestini o di sacchetti d'uva in vendita in tutti i negozi di alimentari e nei pubblici esercizi, e un corteo folkloristico di carri allegorici. Questi ultimi, negli anni



**NORCINERIA PRODUZIONE PROPRIA
CARNI UMBRO VITERBESI- MACELLERIA
GASTRONOMIA - PRONTI A CUOCERE**



Fabio Di Pletro

TETTOIE IN LEGNO

A PARTIRE DA € 99,00 al m²

Per info: 06 9949003 - 393 2514428

SEGUICI SU **FERRI CARNI**

Via Sergio Angelucci, 5 - Cerenova - Cerveteri
paolofrancesco@inwind.it - Tel/Fax 06 9904388



ELETTROCAR

DI FRANCO MORELLI



SERVIZIO OFFICINA MECCANICA

Tagliandi plurimarche,

Impianti freni e frizioni,

Ricarica e manutenzione impianti A.C.

AUTODIAGNOSI ULTIMA GENERAZIONE

per autovetture immatricolate fino al 2018

CERVETERI

VIA GIACOMO LEOPARDI 5

Tel. 06 9943578 - Cell. 328 6927404

e-mail: officinaelettrocar@yahoo.it

successivi, vennero ad assumere sempre di più l'aspetto di vere e proprie sfilate di propaganda, che celebravano le imprese coloniali o l'alleanza con la Germania nazista. Anche tutta la pubblicità delle Feste dell'Uva era pensata e realizzata a livello centrale, almeno fino al 1933. Tutti i manifesti, i cartelli da esporre nelle vetrine, i sacchetti con cui distribuire l'uva, ebbero la medesima veste grafica per tutti i Comuni del Regno. Ai comitati organizzatori, il Ministero forniva anche i sacchetti di carta pergamena o di cellulosa, chiusi da un nastrino tricolore, su cui erano stampati delle frasi in tema, spesso indicate direttamente da Mussolini. Poi venne la Guerra. Per rispetto delle sofferenze imposte dal conflitto, nel 1941, fu abolito il corteo dei carri allegorici. Inoltre il ricavato dalla vendita dell'uva fu devoluto ai feriti ricoverati negli ospedali della città. Negli anni successivi la Festa dell'Uva non venne più svolta. Ci fu una ripresa a livello nazionale, naturalmente con uno spirito e un'intenzione diversa, solo verso la metà degli anni '60. A seconda dei paesi in cui veniva svolta, veniva denominata o Sagra dell'Uva o Sagra del Vino. Arriviamo quindi a Cerveteri, nel 1961, quando, come ci racconta l'amico Angelo Alfani, "... Gastone, Margio e Umberto, Carletto e Vincenzino, Carlo e Antognio di Tambò, Romoletto e Urbano che, assieme ad Eziotto, ad Eterino a Bettino ed Agosto e tanti altri ancora...", inventarono, o meglio reinventarono, la nostra Sagra dell'Uva e del vino dei Colli Ceriti. Nessuno parla più delle origine fasciste (nel senso storico del termine) delle Sagre dell'Uva in Italia, così come non si parla volentieri dei parenti scomodi, ma anche questo fa parte della Storia del nostro Paese, e ci sembrava giusto raccontarlo.



*Il nostro ospite non sarà
mai una valigia da trasportare
ma un essere umano da coccolare*

I borghi d'Italia

08-09 SPELLO E RASIGLIA "LA VENEZIA DELL'UMBRIA"
15-09 SOVANA E PITIGLIANO
22-09 CIVITA DI BAGNOREGIO E CELLENO
29-09 CASTEL DI TORA- LAGO DEL TURANO

PARTENZE DA:
ROMA-LADISPOLI-CERVETERI
CERENOVA-S.MARINELLA
CIVITAVECCHIA-BRACCIANO
ANGUILLARA-MANZIANA

06-10 ABBAZIA DI S.SCOLASTICA SACRO SPECO ANAGNI LA CITTA' DEI PAPI
13-10 NARNI LUGNANO IN TEVERINA AMELIA
20-10 POPPI E IL CASENTINO (AREZZO)
27-10 CASTELLI ROMANI ARICCIA CASTELGANDOLFO
03-11 TIVOLI VILLA D'ESTE E VILLA ADRIANA

LA TARIFFA È DI € 49.00 E COMPRENDE:
VIAGGIO IN BUS GRAN TURISMO . PRANZO BEVANDE INCLUSE
SERVIZIO GUIDA 3 ORE. ASSISTENZA M&G TURISMO.
ASSICURAZIONE MEDICO SANITARIA

** ABBONAMENTO N. 3 ESCURSIONI SCONTO 10%
** LOCALITA' DI CARICO LE STESSE CHE ABBIAMO GIÀ

28-29 SETTEMBRE
FICO MUSEO DEL CIBO BOLOGNA
E MARANELLO MUSEO FERRARI
QUOTA INDIVIDUALE EURO 147.00

DIREZIONE TECNICA "IL MONDO IN VALIGIA C.&D. SAS"

INFOLINE

0766 396290 - 329/1532596 - 338/8732212

CANTINA SOCIALE UNA SOLIDA REALTÀ

CON L'ARRIVO DELLA SAGRA DELL'UVA TRACCIAMO
CON IL PRESIDENTE MAURO DE CAROLIS IL BILANCIO DI 9 ANNI
DI GESTIONE DELL'AZIENDA E DELLA IMMINENTE VENDEMMIA
DI GIANNI PALMIERI

Una realtà importante nell'economia del nostro territorio è certamente la Cantina sociale di Cerveteri. Un'azienda che affonda le radici nella storia della vocazione agricola del litorale, da oltre mezzo secolo fonte di sostentamento per le famiglie che vivono con i frutti della coltivazione della terra e delle vigne. Pochi però conoscono a fondo la storia completa della Cantina sociale che torniamo a raccontarvi, con l'ausilio del presidente Mauro De Carolis. Che guida un Consiglio di amministrazione che in pochi anni ha ottenuto risultati eccellenti, avendo raccolto una eredità economicamente non proprio facile.

Presidente quando è iniziata questa gloriosa storia?

“Già da prima del 1961 – afferma Mauro De Carolis – le famiglie di Cerveteri coltivavano uva e producevano vino, ma, fu proprio nel settembre di quell'anno che, in un'Italia ricca di cambiamenti, decisero d'unirsi e di creare una Cooperativa. Nacque così la Cantina Cerveteri oggi formata da circa 300 Soci produttori che, di generazione in generazione, si tramandano la passione per la vite e per il vino. Perché è proprio di passione che si parla; i Soci di oggi sono i figli o i nipoti di chi nel 1961 la fonda Cantina Cerveteri, coltivano gli stessi vigneti, sono agricoltori, alcuni diventati impiegati, artigiani o liberi professionisti, però mantengono gelosamente la tradizione di coltivare la vite. La Cooperativa in cinquant'anni è diventata una delle realtà vitivinicole leader del Centro Italia ed in particolare della Regione Lazio. L'estensione dei vigneti parte da Fiumicino per arrivare a fino a Montalto di Castro, passando ovviamente per Cer-



Via Aurelia Km. 42,700 - Cerveteri (RM) | Tel. +39 06 99 44 42 20 | www.cantinacerveteri.it - info@cantinacerveteri.it

IL NUMERO

1

DEL RISPARMIO



- DETERSIVI
- PROFUMERIA
- CASALINGHI
- GIOCATTOLI
- ELETTRODOMESTICI
- CARTOLERIA



Per la casa e la famiglia



ANGUILLARA SABAZIA
VIA GIOLITTI, 3

BRACCIANO
VIA ARTURO PERUGINI

CERVETERI
LARGO ALMUNECAR, 20

LADISPOLI
VIA GLASGOW, 60

veteri, Ladispoli, Tarquinia, Bracciano, Anguillara, Manziana e Santa Marinella. In oltre cinquant'anni i Soci hanno provveduto a diversificare le varietà di uva dei circa 550 ettari di vigneto coltivati".

Dopo oltre mezzo secolo di gloriosa storia possiamo dire che siamo all'apice dei risultati ottenuti?

"Cantina Cerveteri sta vivendo un trend positivo già dal 2010, cercando ogni anno di consolidare i risultati dell'esercizio precedente e contestualmente tentare di migliorarsi. Anche se è un momento difficile per l'economia in generale, la nostra azienda sta rispondendo con tenacia alle difficoltà ed affronta con grande determinazione il futuro, perché nonostante i risultati raggiunti, con un aumento del circa il 400% del valore delle liquidazioni, ha la voglia di continuare a crescere e far conoscere sempre di più il meraviglioso territorio sia di Cerveteri che di Tarquinia dove abbiamo un altro stabilimento enologico".

Presidente come si possono coniugare tradizione e modernità nella gestione dell'azienda?

"Come avrete capito - prosegue De Carolis - la Cantina Cerveteri rimane fortemente legata al territorio ed alla tradizione, ma al tempo stesso guarda con curiosità ed ottimismo al futuro. Un futuro

ricco di innovazioni nella coltivazione della vigna, nelle varietà di uva, nelle tecniche e nelle tecnologie adottate per la vinificazione. Dal raccolto dei nostri Soci otteniamo vini profumati, strutturati ed al tempo stesso facili da bere. Negli anni la gamma dei vini è andata allargandosi e, ai marchi storici, si sono affiancati prodotti di alta qualità e che hanno completato una gamma in grado di soddisfare ogni palato ed accompagnare ogni occasione. Non dobbiamo dimenticare che la Cooperativa rappresenta, per il litorale a Nord della Capitale e per il Comune di Cerveteri in particolare, una delle attività imprenditoriali maggiori che garantisce lavoro, sviluppo e possibilità occupazionale". Da tempo la Cantina produce Vino DOC Cerveteri e DOC Tarquinia e numerosi vini IGT quali Chardonnay, Merlot e Vermentino, esportando in tutto il mondo in nazioni come Canada, Giappone, Olanda, Russia, Germania, Cina, Bulgaria".

Esistono ulteriori margini di miglioramento?

"Il miglioramento è una costante insita di ogni attività di impresa. Cantina Cerveteri ha il merito e direi l'onore di vedere i propri marchi su tante tavole in giro per il mondo, ci sono numerosi mercati nuovi con cui dobbiamo rapportarci ed abbiamo

APERTI TUTTI I GIORNI



FARMACIA Dott. Luigi Demichelis DAL 1934



Con te dal 1934
ogni volta che vuoi
noi ci siamo!



La farmacia del dott. Demichelis è rinomata per la continua innovazione dei prodotti e dei servizi.

Prodotti per la prima infanzia, omeopatici, dietetici, fitoterapici, dermocosmetici, integratori alimentari, laboratorio galenico, medicinali e articoli veterinari.



Via Ancona, 76 - Ladispoli

tel. 06 99 477 46 - fax 06 99 470 85 - www.farmaciademichelis.com



BEN DI BIO

vasta gamma di
PRODOTTI BIOLOGICI



ALIMENTI FRESCI E CONFEZIONATI

PRODOTTI A KM 0



ECODETERGENZA

COSMESI PER TUTTA LA FAMIGLIA



PANE FRESCO BIO

PRODOTTI PER L'INFANZIA



DETERSIVI ALLA SPINA

100%
ECO

l'ambizione di poter espandere ancora di più il nostro panorama di vendite. Il vino italiano e ceretano è veramente un prodotto molto stimato". Come presidente da vari anni che bilancio traccia del suo operato?

"Questa è una domanda alla quale dovrebbero rispondere i miei Soci. Per quanto mi riguarda posso dire che, cerco sempre di dare il massimo, con serietà, onestà e grande spirito di sacrificio. Con il Consiglio di Amministrazione abbiamo affrontato e risolto tante situazioni delicate ed abbiamo voglia di crescere ancora. Di natura non sono una persona che si accontenta e che, in ogni ambito cerca sempre di migliorare e questo è lo stesso spirito con cui mi approccio a Cantina Cerveteri". Secondo lei l'agricoltura ha un futuro nel nostro territorio o alla lunga pagheremo salatamente la grande fuga dei giovani dalle campagne?

"Forse sono una voce fuori dal coro ma, sono fermamente convinto che l'agricoltura sia una risposta seria e concreta sia al problema occupazionale che, alla salvaguardia del territorio dalle speculazioni. Ritengo che tutte le Istituzioni dovrebbero lavorare ed investire di più in questo settore e che invece purtroppo non perdono l'occasione per creare difficoltà. L'agricoltura è sicuramente un lavoro di sacrificio, però è anche un lavoro di grande soddisfazione, onestà e lealtà. Provengo orgogliosamente da una famiglia di agricoltori e nella mia vita ne ho conosciuti moltissimi e, debbo dire di avere avuto l'onore di rapportarmi con persone meravigliose, dai grandi valori e dalla genuinità d'animo. La terra mi ha insegnato che la semplicità, la correttezza, l'umiltà e l'onestà sono delle qualità speciali e sono dell'idea che, ci sarà nel prossimo futuro un massiccio ritorno all'agricoltura".

Come vanno i rapporti tra la cooperativa e la amministrazione comunale di Cerveteri?

"Cantina Cerveteri da sempre ha ottimi rapporti con tutte le amministrazioni del litorale, ove insistono i vigneti dei Ns. Soci, quindi: Fiumicino, Ladispoli, Tarquinia ed ovviamente Cerveteri.

Abbiamo un rapporto ed una collaborazione quotidiana con le Istituzioni e principalmente con il Comune di Cerveteri che, debbo dire sta manifestando grande attenzione per la nostra realtà, proprio in un'ottica di collaborazione e crescita, quindi per la tutela del comparto vitivinicolo, per questo, colgo l'occasione per ringraziare tutta l'Amministrazione Comunale per la disponibilità e l'impegno".



Infissi 2000

Di Vilella Giuliano

FABBRICA DI INFISSI IN ALLUMINIO

SERRAMENTI
IN PVC
ED ALLUMINIO
DI NOSTRA
PRODUZIONE.



FINESTRE
IN PVC
ED ALLUMINIO

SERRATURE
E PORTE
BLINDATE



LAVORAZIONI
IN FERRO
(Persiane, grato,
combinato, ecc)



TENDE DA SOLE
ZANZARIERE
DI OGNI TIPO

CERTIFICAZIONE INFISSI
PER DETRAZIONE FISCALE

PREVENTIVI E SOPRALLUOGHI GRATUITI
INFISSI SU MISURA A PORTAR VIA

Via della Piscina, 8 - Cerveteri (Loc. Due Casette)
Tel/Fax 06 99 02 751 - vilellagiuliano@tiscali.it
Cell. 339 61 84 947 - 329 78 70 446
www.infissi2000sas.it

Via Ancona 170 - Ladispoli (RM)
Tel. 06.99222248 - Cell. 347.5215221
www.bendibio.net - bendibioladispoli@gmail.com
Facebook e Instagram **Ben di Bio**

IL VINO PIU' ANTICO DEL MONDO

ETICHETTATA RÖMERWEIN, CONOSCIUTA COME "BOTTIGLIA SPEYER", LA SUA ANNATA È IL 325 DOPO CRISTO, HA BEN 1.693 ANNI
DI GIOVANNI ZUCCONI

30

Speciale Sagra

Ci sono bottiglie di vino che valgono una fortuna. Di solito le possiamo trovare nelle cantine di qualche prestigioso ristorante, che poi le servirà a qualche ricchissimo cliente per decine di migliaia di euro, o in quelle di altrettanto ricchi collezionisti dal palato molto esigente. Faccio solo l'esempio dello Chateau Lafite, annata 1787, del quale avrete sicuramente bevuto tutti voi almeno un bicchiere, che sul mercato vale 117.530 euro la bottiglia. Oggi parleremo di una bottiglia di vino ancora più preziosa, tanto da essere esposta in un museo tedesco. Si tratta della Römerwein meglio conosciuta come "Bottiglia Speyer". Che cosa ha di tanto speciale questa bottiglia di vino? Che la sua annata è il 325 d.C., e che quindi ha ben 1.692 anni. Questa prezioso reperto storico, ad oggi, è la bottiglia di vino più antica che esista al mondo. Fu ritrovata nel 1867, durante gli scavi per la costruzione di una casa, in un vigneto vicino alla città di Speyer, nella

regione tedesca della Renania-Palatinato, dove si sapeva che vi era stato un insediamento romano nel IV secolo d.C. Scavando il seminterrato della nuova costruzione, fu ritrovata la tomba di un nobile. All'interno vi erano due sarcofagi di pietra. Uno conteneva il corpo di una donna e l'altro quello di un uomo. L'uomo era probabilmente un legionario romano, mentre nulla si sa al momento della donna. Accanto all'uomo furono trovate dieci bottiglie di vetro, che presumibilmente contenevano tutte del vino. Insieme alla donna ne furono seppellite altre sei, sempre di vetro. Si presuppone che furono collocate lì per accompagnarli nel loro viaggio verso l'aldilà. Evidentemente, per i Romani, per entrare nel regno dell'Ade non bisognava essere necessariamente sobri. Il ritrovamento risultò essere decisamente eccezionale perché una di queste sedici bottiglie era ancora incredibilmente intatta, e in buone condizioni, dopo quasi 1.700 anni. Si tratta di un recipiente di vetro giallastro,

RIAL

Show Room Porte e Finestre

COSTRUZIONE E RISTRUTTURAZIONI EDILIZIE

-22% DI IVA SOLO DA NOI

TENDE DA SOLE TESSUTO TEMPOTEST STANDARD	200	250	300	350	400	450	500
160	370,00	416,00	438,00	484,00	518,00	576,00	610,00
210	/	446,00	479,00	543,00	583,00	648,00	688,00
260	/	/	537,00	608,00	655,00	727,00	774,00



A PARTIRE DA € 210
(maniglia compresa)

▶ PORTA MICHELA BATTENTE
• NOCE LK48
• CILIEGIO CRUDO
• PALISSANDRO BIANCO
• PALISSANDRO BLU
• LARICE SABBIA



▶ ZANZARIERA A MOLLA
€ 60,00 FINO A 2MQ

▶ ZANZARIERA LATERALE
€ 80,00 FINO A 2MQ



▶ SERVIZI MANUTENZIONE ANNUO
▶ PERGO TENDE
▶ PAVIMENTI
▶ PORTONI BLINDATI
▶ GRATE DI SICUREZZA
▶ PERSIANE BLINDATE
▶ PERSIANE IN ALLUMINIO
▶ INFISSI IN PVC-ALLUMINIO E LEGNO

PREZZI ESCLUSI DI MONTAGGIO

BERTOLOTTO PORTE

BATFLEX

TESSET

vetrex

Via Settevene Palo, 91/93 - CERVETERI (RM)
Tel. 06.83088606 - Cell. 324.6049163
rialportee finestre@gmail.com - www.rialportee finestre.com

con una capienza di circa un litro e mezzo, che ha due graziosi manici a forma di delfino. Il fatto che nei sarcofagi siano state seppellite delle bottiglie di vetro, qualche domanda ce la pone, perché i Romani generalmente pensavano che il vetro fosse troppo fragile per affidarlo alle cure del tempo. Ma a dispetto di questo convincimento, una è giunta intatta fino a noi, con il suo contenuto ancora disponibile. Che si tratti proprio di vino non è certo al 100%, perché la bottiglia non è stata mai aperta, e le uniche analisi che sono state fatte risalgono a subito dopo la prima guerra mondiale. Da queste analisi, il liquido potrebbe essere del vino rosso, prodotto in zona, diluito con una miscela di erbe che avrebbero dovuto conservarlo nel tempo. Su questo liquido, su questo vino, è stato poi versato un grosso strato di olio d'oliva, che è stato il vero segreto di questa lunga conservazione. Infatti lo strato d'olio ha impedito, isolandolo dall'ossigeno, l'ossidazione del vino. A questa conservazione ha poi anche contribuito il tappo realizzato con cera fusa, che è stato ritrovato ancora intatto. Dal 2011 si è pensato di ripetere, magari aprendo anche la bottiglia, l'analisi del contenuto. Ma non si è mai proceduto, per il timore che il liquido possa rovinarsi in modo irreversibile al contatto con l'ossigeno dell'aria. Evidentemente al Museo Storico del Palatinato di Speyer non vogliono correre rischi di rovinare il loro

prezioso, nonché unico nel suo genere, manufatto romano. E li possiamo sicuramente capire. Inoltre la magia di questo oggetto così straordinario potrebbe solo che perderci da un'analisi più approfondita. Il curatore del museo, Ludger Tekampe, ha recentemente dichiarato di non aver notato nessuna variazione nel contenuto della bottiglia negli ultimi 25 anni. Ma sarebbe un vino ancora bevibile, se fossimo tanto pazzi da volerlo assaggiare? Io naturalmente ho i miei dubbi. Gli stessi che ha anche l'enologa Monika Christmann della Hochschule Geisenheim University. Infatti in un'intervista ha dichiarato: "Micro-biologicamente il vino probabilmente non è rovinato, ma non sarebbe una gioia per il palato". Ma quanto può valere questa preziosa bottiglia di vino romano? In genere si dice: "non ha prezzo". Invece, in questo caso, un prezzo lo possiamo dire: almeno cento milioni di dollari. Questo è l'incredibile prezzo pagato da Arohl Ganster, un lord inglese che l'acquistò, nel 1993, in un'asta di cimeli nazisti. Dal 2006, è stata poi concessa per un'esposizione permanente sul vino nel Museo Storico del Palatinato di Speyer. La bottiglia, morto il lord inglese, è passata in eredità a suo figlio, il quale non ha lo stesso spirito del collezionista di suo padre. Infatti ha deciso di venderla. Se volete fare un figurone alla prossima cena con gli amici, potete farvi avanti con un'offerta.



OPERATORE SOCIO SANITARIO
Assistenza anziani
PER INFO **329 1315396**
vincenzomezzullo@gmail.com



SISTEMI PER USO DOMESTICO
OSMOSI NATURALE
MACCHINA SOTTOZOCOLO

EROGATORE D'ACQUA OSMOTIZZATA
LISCIA E FRIZZANTE
A TEMPERATURA AMBIENTE

MADE IN ITALY
Qualità Garantita

SISTEMI PROFESSIONALI
SOLUZIONI SU MISURA PER LA TUA ATTIVITÀ
RISTORANTI, BAR, UFFICI
SODASTREAM RICARICABILE

SERVIZIO RICARICA A DOMICILIO

VUOTO PER PIENO

Bombola:

Sodastream 450 gr (vuoto per pieno) **€11.90**

Sodastream 450 gr (senza vuoto) **€21.90**

Usa e Getta 600 gr **€15**

Ricaricabile 2 kg (vuoto per pieno) **€20**

Ricaricabile 4 kg (vuoto per pieno) **€25**

Tutte le bombole trattano anidride carbonica alimentare **CO2 E290**



FILTRI, RICAMBI, ASSISTENZA SU TUTTE LE MARCHE

Riparazioni in sede su impianti di tutte le marche, si eseguono sopralluoghi e preventivi senza impegno e/o obbligo d'acquisto.

LADISPOLI, VIA LIVORNO 27/D
www.globalwatersolution.it

☎ 339.3904634 - 349.5275373

✉ info@globalwatersolution.it

📍 Global Water Solution di Daniele Posa



OMAGGIAMO LA FESTA DELL'UVA

SIN DAI TEMPI DEGLI ETRUSCHI
E DEI ROMANI ERA CONSIDERATA
UN ELEMENTO PRINCIPE
SULLE TAVOLE DEI RICCHI

DI ALDO ERCOLI

L'uva è il frutto della vite, formato da tante bacche, chiamate acini, riunite a grappolo. Il nome latino è lo stesso di quello italiano; quello etrusco non lo conosciamo anche se Urkh (questa la pronuncia) era con molta probabilità il contadino che coltivava l'uva. Quella da mangiare a tavola o da spremere per ricavarne l'inebriante bevanda che va sotto il nome di vino. Vinum lo chiamavano sia i Latini che gli Etruschi. Sauvignon, greco, verdicchio, tocai friulano, pinot bianco, moscato di Canelli, riesling italo... sono tutte uve bianche da tavola e da vino. Barbera, grignolino, bonarda, nebbiolo, cabernet, merlot, greisa... sono invece tutte uve nere da vino. IL dio romano Bacco, quello che i Greci chiamavano Dionisio era dolcemente pronunciato dagli Etruschi; Fufluns oppure, quando si esagerava nel bere, Pakha (questa la pronuncia) perché Pakhatur (da cui deriva l'italiano peccatori?) erano le baccanti, Pakhana significava baccico, così come Pakhie (da qui l'italico pazzo?). Tralascio la coltura della vite "bassa" sudista e quella "alta", più gallica che etrusca per tornare ai giorni nostri. Ma vi ritorneremo statene certi. L'uva (evviva la festa dell'uva) si presenta come un'infiorescenza a grappolo formata, come detto, da singole bacche, gli acini, provviste di pedicelli e portate in numero di due o tre dal medesimo racimolo. Quest'ultimo è inserito sull'asse principale del grappolo, detto rafide, che, con le sue ramificazioni, forma il raspo, anche detto racemo. Sia i grappoli che gli acini hanno forma e dimensioni assai variabili. Di diversi colori gli acini: bianchi, gialli, verdi, rosa, violacei, neri. Che cosa contengono? La buccia contiene tannino, cere, acido fosforico, sostanze aromatiche e coloranti naturali da cui dipende il colore e, parzialmente, anche il profumo del vino. E la polpa? Contiene acqua, zuccheri, acidi organici, sali minerali e persino vitamine. I vinaccioli sono ricchi di tannino e di grassi. "La nebbia a gli irti

colli/ piovinando sale/ e sotto il maestrale/ urla e biancheggia il mar,/ ma per le vie del borgo/ dal ribollir dei tini/ va l'aspro odor dei vini/ l'anime a rallegrar" (Giosuè Carducci. San Martino)." L'uva è rivitalizzante per sali minerali, oligoelementi e vitamine che contiene. Non è indicata per i diabetici per il suo contenuto di zuccheri. La moderna fitoterapia, titolata e standardizzata, ha estratto l'arbutina. Idrolizzata a livello intestinale, tramite enzimi, porta a rapida liberazione di idrochinone che viene eliminato dalle vie urinarie dopo glucuro e sulfuconiugazione. L'attività antisettica dell'idrochinone è stata scientificamente dimostrata in vitro da Bruneton J per le sue proprietà batteriostatiche (Pharmacognosie, Technique e documentation-Lavoisier-Paris-1993). Cose medievali? Manco per idea. E' un passato, riveduto e corretto, che numerose ditte farmaceutiche tradizionali hanno tradotto in veri e propri farmaci. L'uva ursina, quella che i latini chiamavano "Arctostaphylos uva ursi", è la ben conosciuta Bearberry in lingua

34

Speciale Sagra



Farmacia
Cavallini Maria Teresa

Omeopatia - Erboristeria - Veterinaria - Sanitaria

NON PERDERE I SOLARI

SUPER SCONTATI

-40% SU TUTTI I SOLARI

VICHY
LABORATOIRES

RILASTIL
LABORATORI MILANO

KORFF
THE SCIENCE IN BEAUTY

Farmacia
aderente al gruppo

ALDRE
SALUTE

www.valoresalute.it

Via Vivaldi, 37 - Valcanneto/Cerveteri (Rm) - Tel./Fax 06.99206361
email: farmacavallini@gmail.com Farmacia Cavallini Dott.ssa Maria Teresa
Orari d'apertura dal lunedì al sabato 8:30/13:00 - 16:00/19:30 - Aperta tutte le domeniche dalle 9:00 alle 13:00

anglosassone. Le foglie di questo arbustoide vantano una spiccata attività quali antisettico delle vie urinarie. Vengono pertanto impiegate nella cistite acuta, in quella recidivante, nell'uretrite e nella colibacillosi. L'attività antisettica dell'idrochinone si manifesta però solo se l'urina è alcalina (pH>6) perché i suoi metaboliti, una volta giunti nei bacini renali e poi in vescica, vengono, in ambienti alcalino, di nuovo trasformati in idrochinone. "La massima azione antibatterica viene raggiunta dopo 3-4 ore dalla somministrazione della droga" (E. Campanini. Dizionario di fitoterapia e piante medicinali. Tecniche nuove. 1998). Un'alimentazione ricca in alimenti alcalini quali vegetali, latte, patate ecc, può contribuire allo scopo (Capasso F., Grandolini G. Fitofarmacia, Ed. Springer Milano 1996). Dall'uva al vino il passo è breve. Il dio Bacco salvò la bella, sedotta e abbandonata, Arianna facendola ubriacare con un pò di vino. La salvò dal suicidio in mare perché lasciata sola, sulla spiaggia, dell'eroe greco Teseo. Quello che, a Creta, gli aveva ucciso il mostruoso fratello Minotauro. Lorenzo il Magnifico canterà la giovinezza paragonandola all'amore e...al vino. "Quant'è bella giovinezza che si fugge tuttavia/Chi vuol esser lieto sia,/ di doman non c'è certezza./ Quest'è Bacco e Arianna,/ belli, e l'un dell'altro ardenti;/ perché il tempo fugge e inganna/ sempre insieme stan contenti". E' importante però non esagerare con il vino. Paracelso, scienziato rinascimentale di cui vi ho già parlato, disse che "solo la dose fa il veleno". E non è vero forse che un bicchiere di vino rosso riduce le malattie cardiovascolari? Il "paradosso francese" non è una favola ma una realtà scientifica. I francesi pur facendo abuso di formaggi grassi (tipo Camembert) hanno una bassa percentuale di infarti e ictus perché bevevano un paio di bicchieri al giorno di vino rosso (che contiene più rasveratrolo di quello bianco). Sia dunque omaggiata l'uva bianca, specie a tavola, e quella nera con un po' di nettare... di vino.

New Cafe Millenium

Tabaccheria CATALDI

BIGLIETTI COTRAL - BIRG - ABBONAMENTI MENSILI

Viale Fregene Cerenova (Adiacente Poste)
Tel. 06 99 02 887 - 331 90 68 003

Sisal, TIM, WIND, SKY, and other logos.



AGRITURISMO CASALE DEL CASTELLACCIO



Una giornata
all'insegna della genuinità

Vieni a Scoprire i Nostri Prodotti

CARNI BOVINE E OVINE BIOLOGICHE, VERDURE BIO, BIRRE ARTIGIANALI AGRICOLE E UNA SELEZIONE DI ECCELLENZE DI AGRICOLTORI LOCALI (OLIO BIO, FORMAGGI BIO, PASTE E FARINE BIO, ECC...)

Vendita Diretta - Grandi Offerte Pacchi Famiglia



AGRITURISMO
GIOVEDÌ: PRANZO
VENERDÌ E SABATO: PRANZO E CENA
DOMENICA: PRANZO
LUNEDÌ, MARTEDÌ E MERCOLEDÌ CHIUSO

PUNTO VENDITA
VENERDÌ, SABATO, DOMENICA
E FESTIVI DALLE 9.00 ALLE 17.00
NEW PUNTO VENDITA
C/O MERCATO DI CAMPAGNA AMICA
IN VIA SAN TEODORO, 74 - ROMA
(ZONA CIRCO MASSIMO)



Loc. Palidoro (Fiumicino) - via di Castel Campanile, 581
Telefono 06.61.69.76.54 - Mobile 334.64.822.58
email: casaledelcastellaccio@gmail.com - www.casaledelcastellaccio.com

TIEFFE

La qualità del prodotto
MADE IN ITALY



PRODUZIONE INFISSI

LAVORAZIONI IN FERRO

PORTE BLINDATE / PORTE IN LEGNO
INFISSI IN ALLUMINO / INFISSI IN PVC
ZANZARIERE / TENDE DA SOLE



LAVORAZIONI IN FERRO

CANCELLI / GRATE
RINGHIERE / PERSIANE BLINDATE

www.tieffeinfissi.com

VIA S. ZOPPO, 14 00062 BRACCIANO (RM)

TEL: 06 9987021 - FAX: 06 99809343

Email: info@tieffeinfissi.com

IL VINO BEVANDA SACRA A DIONISO

ALLEGRIA DIONISIACA:
UNO STATO DI INVASAMENTO
DIVINO PER ENTRARE
IN CONTATTO CON IL MISTERO
DELLA VITA E DELLA MORTE
DI SANDRA MAZZA

Rosso come il sangue. Questa somiglianza ha da sempre abbinato simbolicamente, nel mondo mediterraneo, il vino con il sangue e ciò ha determinato l'inserimento di questa bevanda nel novero dei liquidi adatti alle libagioni agli dei. Non solo vino si offriva agli dei, ma anche latte, olio e sangue; tutte sostanze connesse con la vita, con il nutrimento, con la prosperità. Già nel sec. XV a.C. le tavolette micenee ci testimoniano l'uso dell'offerta di vino alle divinità come prassi religiosa già consolidata e quindi l'origine di tale uso rituale va ricercato molto più indietro nel tempo. Nell'Iliade e nell'Odissea Omero parla diverse volte dell'offerta di vino inserita in contesti rituali. Questo uso sacrale non ha però impedito che il vino venisse bevuto in abbondanza nei banchetti in occasioni del tutto profane o che fosse offerto all'ospite stanco e desideroso di essere rifocillato. Niente di molto diverso, quindi, dagli usi contemporanei. Ma bisogna registrare una notevole differenza tra il modo



1968
crida



CENTRO RECUPERI INDUSTRIALI

DEMOLIZIONI AUTO

RICAMBI AUTO NUOVI E USATI

tel: **06.9912110** fax: **06.99272064**

Pasquale **335.1419426**

Nicola **335.1419424**

Ladispoli (Rm)

via Procoio di Ceri 430

email: cridasas@libero.it

www.demolizionicrida.it



di bere il vino nel mondo classico, poi proseguito anche in periodo medievale e rinascimentale, e l'era contemporanea. Oggi il vino si beve freddo o, al massimo per i rossi, a temperatura ambiente e puro (l'aggiunta di acqua è considerata una profanazione!). Nei periodi suddetti, invece, l'assunzione di vino puro era considerata uso barbarico, mentre l'uomo civile beveva questo nettare della vite diluito con acqua in varie percentuali in rapporto alla pietanza che avrebbe accompagnato, fino a due terzi di acqua ed un terzo di vino!

Non solo, la presenza di spezie era normalmente considerata elemento immancabile e nel periodo classico si lasciava macerare nel vino miele, resina, acqua di mare, cannella, pepe nero, ecc. per poi filtrare il tutto. Inoltre, uso civile era considerato il bere il vino caldo, perché si diceva che i barbari lo bevevano freddo. Molti sono gli autori, storici, poeti, naturalisti che testimoniano tali usi, che l'archeologia ha pienamente confermato tramite le analisi chimiche eseguite su residui rintracciati in anfore e altri recipienti trovati in contesti domestici. Vini greci famosi furono quello prodotto a Lesbo, a Nasso, a Taso. La rezina, vino aromatizzato con resina, viene ancora prodotta in Grecia ed i turisti spesso l'assaggiano, ma va notato che va perdendo favore nel gusto moderno anche fra gli stessi greci. Nel mondo romano si produssero vini di apprezzata qualità quali l'Opi-miano, il Falerno, il Memertino di Sicilia, il vino di Lesbo, di Scio, il Cecubo, mentre il vino prodotto

STRUTTURE SANITARIE ASSOCIATE
SALUS
MEDICAL CENTER

**CENTRI DI
DIAGNOSTICA PER IMMAGINI
A BASSA DOSE DI RADIAZIONI**

**CONE BEAM 3D
DENTAL SCAN**

PROMOZIONE ESTATE 2019

€ 80,00

**RISONANZA
MAGNETICA
OSTEOARTICOLARE
APERTA**

ESAMI A PARTIRE DA

€ 100,00

**NUOVA TAC
MULTISTRATO**

APERTO
TUTTO IL MESE DI AGOSTO

SALUS MEDICAL CENTER

VIA ANCONA 94
LADISPOLI
segreteria@grupposalus.net
TEL. 069949944

IRMED CENTRO FISIOTERAPICO

PIAZZA I. ODESCALCHI 4
LADISPOLI
irmed@grupposalus.net
TEL. 069946265

GIFA - POLIAMBULATORIO

VIA E. SALOMONE 18/24
CERVETERI
gifa@grupposalus.net
TEL. 0699552602

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

☎ 06.9949944 ✉ segreteria@grupposalus.net 🌐 www.grupposalus.net



Girandolando

Associazione Culturale di Promozione Sociale e Turistica

LE NOSTRE USCITE

AGOSTO 2019

15 AGOSTO

CASCATE DELLE MARMORE
E IL LAGO DI PEDILUCO

18 AGOSTO

ISOLA DI PONZA

10/17/24 AGOSTO

ISOLA DEL GIGLIO E GIANNUTRI

25 AGOSTO

SPERLONGA E GROTTI DI TIBERIO

31 AGOSTO - 1 SETTEMBRE

ERCOLANO E COSTIERA AMALFITANA

SETTEMBRE 2019

1 SETTEMBRE

ISOLA DEL GIGLIO E GIANNUTRI

8 SETTEMBRE

ISOLA D'ELBA, MONTECRISTO E GIGLIO

10 - 17 SETTEMBRE

ISOLE EOLIE

15 SETTEMBRE

PONZA E VENTOTENE

PARTENZE DA: CIVITAVECCHIA
SANTA MARINELLA / CERVETERI / ROMA
CONTATTI: 327.3140161 - 339.5209422
girandolando2016@gmail.com

In collaborazione con: My Love Italy



PERSONALE IN SEDE
TUTTI I SABATO ORE 10:00/12:30
LARGO FINIZIO
MARINA DI CERVETERI

dal colle vaticano fu sempre considerato veramente scadente.

Naturalmente la morigeratezza era considerata una delle qualità principali che un commensale doveva mostrare, poiché l'ubriachezza è sempre stata giudicata negativamente in quanto fa perdere il controllo e spinge a comportamenti sconvenienti. Ma da tutti i poeti viene esaltata l'allegria derivante dalla giusta quantità di vino, che dona spigliatezza e facilità di comunicazione. Al termine del banchetto, comunque allietato da brindisi, si proseguiva con il simposio durante il quale si conversava, si mangiavano piccoli stuzzichini, e si proseguiva a gustare coppe di vino, guidati dal "direttore del simposio" che decideva a chi o a cosa brindare. Tale uso sembra che sia stato recepito e perpetuato anche a Roma.

Per quanto riguarda i recipienti possiamo vedere nei musei la raffinatezza dei crateri in cui si mescolava l'acqua con il vino, le coppe di vari modelli, i mestoli usati per versare la bevanda pronta nelle coppe. L'argento, il bronzo, il vetro, la fine ceramica o l'umile legno, l'etrusco bucchero, tutti i materiali impermeabili hanno fornito recipienti adatti ai brindisi. E' superfluo precisare che sulle povere tavole dei quartieri più miseri compariva solo il vino qualità peggiore che veniva bevuto in modeste coppe di legno, ma l'allegria che creava non si discostava molto da quella provocata nei commensali di tavole sontuose nei quartieri più ricchi.

Come si diceva, nel periodo medievale e rinascimentale perdurò l'uso di aromatizzare il vino e si mantenne il tipo di spezie utilizzate quali grani di pepe nero, chiodi di garofano, zenzero, cannella, alle quali si aggiunse lo zucchero. Il vino così arricchito di sapori era detto ippocrasso e veniva bevuto o caldo o freddo. E' da notare che il punch ed il vin brolè in sostanza oggi perpetuano questi usi. L'unica differenza consiste nel fatto che queste bevande oggi vengono bevute al di fuori del pasto, ma gli aromi utilizzati non differiscono molto da quelli utilizzati nei tempi antichi.

Fin qui si è parlato dell'aspetto profano, simposiale del vino. Ora sarà bene osservare alcuni aspetti legati ad un ambito religioso, che sembrano originare anch'essi, come si diceva, da tempi precedenti il sec. XV a.C. L'uva ed il vino sono sacri al dio Dioniso, tanto che questi è comunemente detto "dio del vino e dell'allegria". Senza in questo contesto addentrarci nell'analisi di questa divinità, dobbiamo però rilevare che la connessione fra Dioniso e vino



HAIR & BODY
BOUTIQUE
FRANCHISING ITALIANO

Elite Hair Style

PACCHETTO 30
COLORE - RICOSTRUZIONE
CAPELLI - PIEGA
SEMIPERMANENTE MANI

€ 30,00



MECHES
45,00 €



SHATUSCH
BALAYAGE
50,00 €



RICOSTRUZIONE
MOLECOLARE
30,00 €

PIEGA
DA 10 €

TAGLIO
10 €

COLORE
DA 13 €

TEL. 370 10 23 032
LADISPOLI - VIA NAPOLI 114
CERVETERI - VIA SETTEVENE PALO 157

f Elite Hair Style

AFFITTASI

da **€1,50**
al giorno

BOX CHIUSI

SPAZI ALL'APERTO

TETTOIE

Qualsiasi metratura per qualsiasi USO

**RIMESSA AUTOVEICOLI
CAMPER-FURGONI**

A breve e lungo termine

SPAZI Cat-C1

*Usi uffici di rappresentanza in contratto
di Service-Sharing*

ACCESSO H24



AURELIA

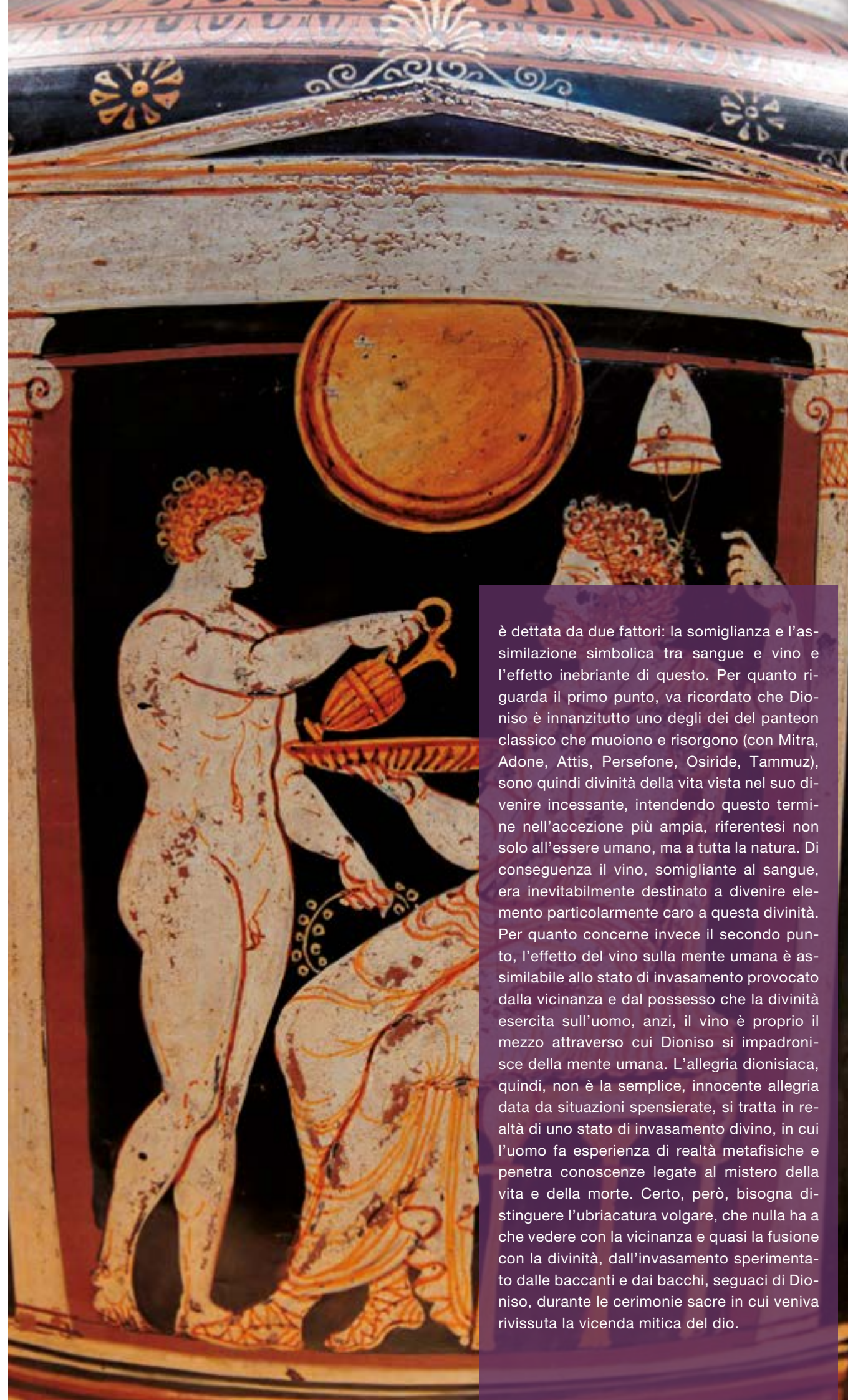
Marina di Cerveteri e Valcanneto



338.21 13 467



gsacerveteri@tiscali.it



è dettata da due fattori: la somiglianza e l'assimilazione simbolica tra sangue e vino e l'effetto inebriante di questo. Per quanto riguarda il primo punto, va ricordato che Dioniso è innanzitutto uno degli dei del panteon classico che muiono e risorgono (con Mitra, Adone, Attis, Persefone, Osiride, Tammuz), sono quindi divinità della vita vista nel suo divenire incessante, intendendo questo termine nell'accezione più ampia, riferendosi non solo all'essere umano, ma a tutta la natura. Di conseguenza il vino, somigliante al sangue, era inevitabilmente destinato a divenire elemento particolarmente caro a questa divinità. Per quanto concerne invece il secondo punto, l'effetto del vino sulla mente umana è assimilabile allo stato di invasamento provocato dalla vicinanza e dal possesso che la divinità esercita sull'uomo, anzi, il vino è proprio il mezzo attraverso cui Dioniso si impadronisce della mente umana. L'allegria dionisiaca, quindi, non è la semplice, innocente allegria data da situazioni spensierate, si tratta in realtà di uno stato di invasamento divino, in cui l'uomo fa esperienza di realtà metafisiche e penetra conoscenze legate al mistero della vita e della morte. Certo, però, bisogna distinguere l'ubriacatura volgare, che nulla ha a che vedere con la vicinanza e quasi la fusione con la divinità, dall'invasamento sperimentato dalle baccanti e dai bacchi, seguaci di Dioniso, durante le cerimonie sacre in cui veniva rivissuta la vicenda mitica del dio.

**Checkup
Pre e Post
Estate**

40€
~~130€~~

**Stanchezza, stress,
carenza di vitamine?**
Fai il **Checkup Pre Estate**
prima di partire,
quello **Post Estate**
è incluso nella tariffa!

~~Stress~~
Relax 😊

- ✓ Il Checkup Pre-Estate può essere effettuato entro il 31 Agosto 2019
- ✓ Il Checkup Post-Estate entro il 30 Settembre 2019

Laboratorio Analisi Salus Ladispoli
Via Ancona 94 • 00055 Ladispoli

06 837 80971

www.lifebrain.it/laboratoriosalusladispoli

**ANALISI
SALUS
CLINICHE**

**life
brain**
Eccellenza per
la tua salute

 DERMOCOSMESI
 GALENICA

 OMEOPATIA E FITOTERAPIA
 VETERINARIA

 CELIACHIA E ALIMENTI BIO
 SPORT



AUTOANALISI

- > EMOCROMO
- > EMOGLOBINA GLICOSILATA
- > INR
- > COLESTEROLO TOT
- > HDL/LDL/TRIGLICERIDI/GLICEMIA
- > AST/GOT/ALT/GPT/GGT
- > CREATININA
- > URINE

SERVIZI

- > ANALISI GENETICA DELLA FLORA BATTERICA INTESTINALE **BIOMAPLAN**
- > HOLTER PRESSORIO
- > HOLTER CARDIACO
- > ECG
- > CONTROLLO NEI IN TELEDERMOSCOPIA
- > BIOTRICOTEST
- > MISURAZIONE PRESSIONE
- > NOLEGGIO
AEROSOL-TIRALATTE-BILANCIA PESA NECNATI-STAMPELLE

ORARIO CONTINUATO

LUN/SAB DOMENICA APERTI
8:30/20:00 9:00/13:00

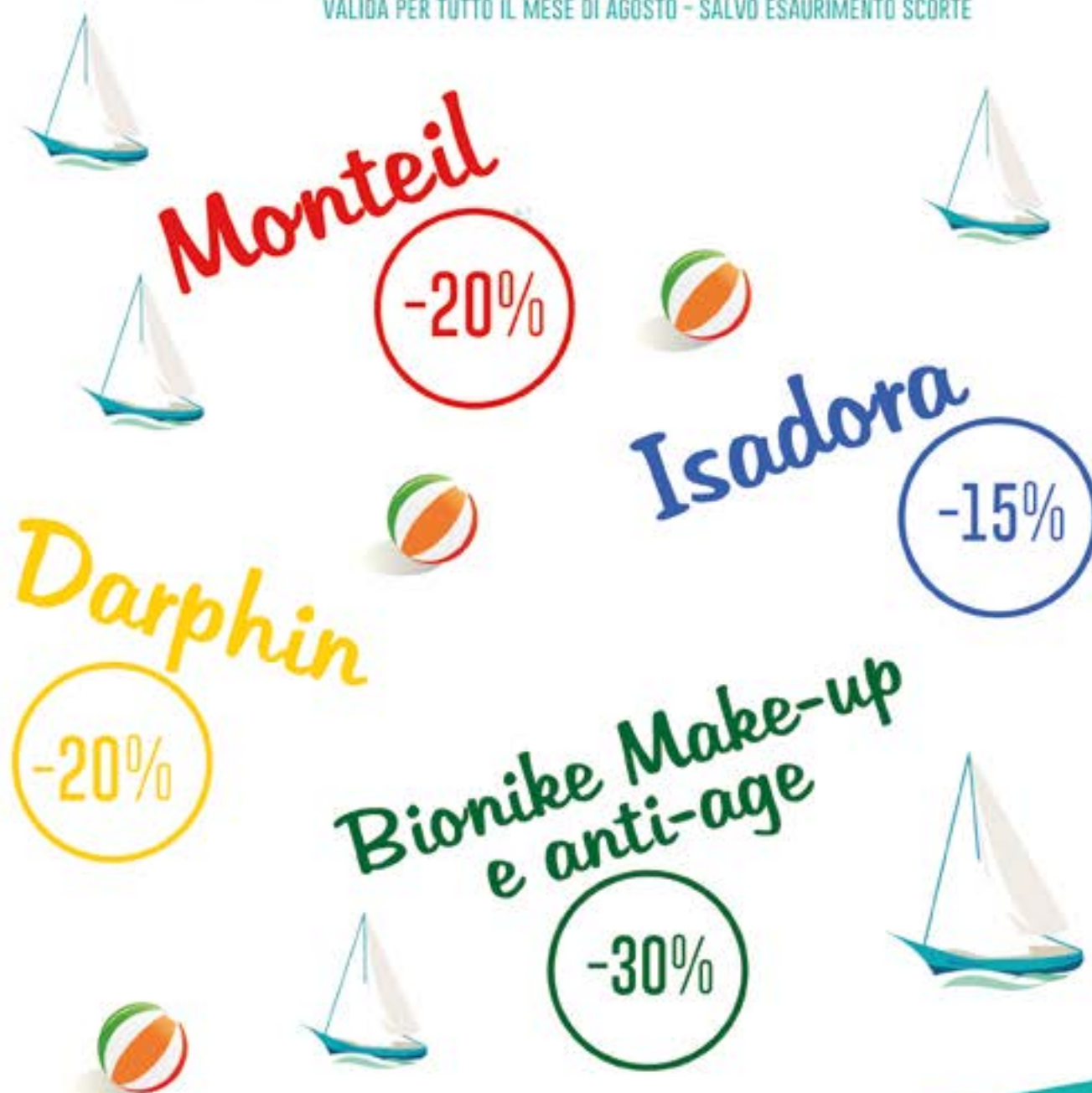
VIA PELAGALLI 81 - CERVETERI (RM) TEL: 06 99551302 - FAX: 06 99551302

farma.pratocavalieri@tiscali.it - www.farmaciapratocavalieri.it

 Farmacia PratoCavalieri Dr.ssa T. Morabito

PROMOZIONI

VALIDA PER TUTTO IL MESE DI AGOSTO - SALVO ESAURIMENTO SCORTE



Monteil -20%

Isadora -15%

Darphin -20%

Bionike Make-up e anti-age -30%



*Be Original
Be Unique*

GRILLI DESIGN

Dal 1977



otticagrilli.com



OTTICAGRILLI