



Settimanale indipendente di cronaca, attualità, politica, sport - a carattere professionale, tecnico e scientifico - Fondato da Filippo Di Lorenzo - ANNO 27 - 12/04/2024 - DISTRIBUZIONE GRATUITA

L'ortica ^SPECIALE

Anno XXVII n°15 - 2024
Supplemento al n° 14

DEL VENERDÌ

Punge ma non fa male

Speciale SAGRA 2024 DEL CARCIOFO



CLIMA PERFETTO

in tutte le stagioni

Scegli il tuo nuovo climatizzatore:
il risparmio è assicurato con i nostri super prezzi!



RISPARMIA FINO AL 50%
sul tuo nuovo climatizzatore



expert  **city**

CLIMA PERFETTO

in tutte le stagioni

Scegli il tuo nuovo climatizzatore:
il risparmio è assicurato con i nostri super prezzi!



RISPARMIA FINO AL 50%
sul tuo nuovo climatizzatore



LADISPOLI - Piazza G. Falcone, 26 **CENTRO COMMERCIALE LA PALMA**
CERENOVA - Via Sergio Angelucci, 3
CIVITAVECCHIA - Via Palmiro Togliatti, 11

AUTOFFICINA
Incaini

VENDITA & ASSISTENZA
AUTORIZZATA



RENAULT



DACIA



LADISPOLI

VIA DELL'ANATRA 11



069949233



incaini.vendita@gmail.com
off.incaini.renault@gmail.com



Officina Incaini

IL PROGRAMMA

FORNITO DALLA PRO LOCO DI LADISPOLI

71[^] SAGRA DEL CARCIOFO ROMANESCO DI LADISPOLI

12-13-14 APRILE 2024

Il carciofo Romanesco protagonista assoluto della primavera enogastronomica, mitica pianta che trova la sua culla naturale nel vulcanico territorio di Ladispoli.

Una tale meraviglia della natura deve essere festeggiata in una manifestazione degna del Re degli ortaggi. Per questo nacque nel 1950 la "Sagra più importante d'Italia".

Claudio Nardocci

Cycy Bar *and family*

NUOVA GESTIONE

COCKTAIL BAR

APERTI *7 giorni su 7*



VENDITA DI TABACCHI
GRATTA E VINCI
SERVIZI LOTTOMATICA
BIGLIETTI BUS E TRENO

CERENOVA
VIA ETRURIA MERIDIONALE

VENERDÌ 12 APRILE

Ore 9:00:

GUSTATEVI LA 71^ SAGRA DIFFUSA IN TUTTO IL CENTRO DELLA CITTÀ.

Allestimento stand XV Fiera Nazionale che propone anche: "Piazza dei SAPORI D'ITALIA". Una rassegna di sapori e prodotti delle terre di: Abruzzo, Calabria, Campania, Marche, Sardegna, Sicilia, Veneto, Lazio, le tipicità della nostra regione le troverete in ben quattro stand.

Ore 10:00: VIA DUCA DEGLI ABRUZZI - Mostra di pittura, opere d'arte e di artigianato, tipicità.

Ore 10:00: XIII edizione del premio "IL CARCIOFO CHE MI PIACE", in collaborazione con le classi secondarie di primo grado della "Corrado Melone".

Dalle ore 15:00 in Piazza Rossellini esibizione di artisti e palestre locali:

Ore 15:00 Saggio spettacolo scuola ALTROSUONO (Luigi Maio) 50 minuti (9 Brani)

Ore 15:50 Associazione STUDIO DANZA CUORE SPORTIVO di Piero Ruscito

Ore 16:10 VILLAGE FITNESS CLUB di Francesco Cordeschi

Ore 16:30 A.S.D CRAZY DANCE REVOLUTION di Mattia Parente

Ore 16:50 A.S.D. PROFESSION DANCE di Paola Sorressa

Ore 17:10 INTERNATIONAL DANCING SCHOOL e LIBERA DANCE
(CON CANTANTE LIRICA SUL PALCO DURANTE L'ESIBIZIONE)

di Giancarlo Giacomobono ed Elena Botti

Ore 17:30 Fine Esibizioni

Ore 20:30 Live music QUASAR BAND

Ore 22.30 Spettacolo musicale: "CALIFANO LATINO"



ATTENZIONE: AGLI INGRESSI DELLA CITTÀ TROVERETE VENDITORI AMBULANTI DI CARCIOFI CHE NON SONO PRODOTTI LOCALI, PERTANTO LA DIFFERENZA DI PREZZO CORRISPONDE ALLA SCADENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO! DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI! CERCATE I CARCIOFI DI LADISPOLI SOLO PRESSO I PRODUTTORI LOCALI IN PIAZZA ROSSELLINI CHE ESPONGONO LA LOCANDINA CON IL LOGO DEL COMUNE.

SI RINGRAZIANO TUTTI QUELLI CHE PRESTANO LA LORO OPERA PER REALIZZARE QUESTA GRANDE MANIFESTAZIONE.

ORGANIZZAZIONE: Associazione Pro Loco Ladispoli A.P.S.

IDRO TERM

S O L U Z I O N I



**AZIENDA SPECIALIZZATA
NELLA VENDITA**

DI IMPIANTI **TERMIDRAULICI**
MATERIALE **IDROTERMOSANITARIO**,
ARREDO BAGNO, RISCALDAMENTO,
CONDIZIONAMENTO E MOLTO ALTRO



LADISPOLI
LARGO DEL VERROCCHIO, 2
06 72499975 - 388 8676922
its-snc@hotmail.it

SABATO 13 APRILE

ORE 9:30 - APERTURA STAND

Se incontrate le ragazze della Pro Loco in giro per la Sagra, rispondete correttamente alle loro domande sul Carciofo Romanesco e ne riceverete tre in dono.

In collaborazione con Motoagricola Cifani.

Mostra artigianato in via Duca degli Abruzzi

a cura delle Associazioni Pro Loco e Nuova Luce

PRESENTA ALICE LOPEDOTE

Ore 10:30 A.S.D. A TUTTO RITMO di Teresa Mascioni (balli di gruppo)

Ore 11:30 GYM LADISPOLI SPORTS ACADEMY (GINNASTICA ARTISTICA)

di Angelica Tiozzo

Ore 12.00 - Piazza Rossellini – Esibizione della Fanfara “GENNARETTI-LALLI” dell’Associazione Nazionale Bersaglieri sezione Ladispoli

Ore 12:30 - Piazza Rossellini

Apertura della manifestazione da parte del Sindaco ALESSANDRO GRANDO

e Benedizione della sagra da parte di Mons. ALBERTO MAZZOLA.

Ore 16:00 – Banda musicale CITTA’ di STAFFOLO (Ancona)

Ore 19:00: Incontro con le città gemellate

ATTENZIONE: AGLI INGRESSI DELLA CITTA’ TROVERETE VENDITORI AMBULANTI DI CARCIOFI CHE NON SONO PRODOTTI LOCALI, PERTANTO LA DIFFERENZA DI PREZZO CORRISPONDE ALLA SCADENTE QUALITA’ DEL PRODOTTO! DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI! CERCATE I CARCIOFI DI LADISPOLI SOLO PRESSO I PRODUTTORI LOCALI IN PIAZZA ROSSELLINI CHE ESPONGONO LA LOCANDINA CON IL LOGO DEL COMUNE.

SI RINGRAZIANO TUTTI QUELLI CHE PRESTANO LA LORO OPERA PER REALIZZARE QUESTA GRANDE MANIFESTAZIONE.

ORGANIZZAZIONE: Associazione Pro Loco Ladispoli A.P.S.

PIACERI SENZA GLUTINE

FREE
Gluten

PRODOTTI PER CELIACI E NON SOLO



CONVENZIONATO

ASL

VASTO ASSORTIMENTO

PRODOTTI SENZA GLUTINE
SECCHI, FRESCHI E SURGELATI
PRODOTTI PER INTOLLERANZE
E A BASSO INDICE GLICEMICO



SEGUICI

LADISPOLI

CENTRO COMMERCIALE LA PALMA

PIAZZA GIOVANNI FALCONE, 26



06 79788607

SABATO 13

Piazza Rossellini

Ore 22:00

**LIVE
BIANCA
ATZEI**





MONDADORI **BOOKSTORE**

LADISPOLI

VIALE ITALIA, 124

06 83082767

CERVETERI

LARGO ALMUNECAR, 4

06 87081325

CIVITAVECCHIA

VIALE GARIBALDI, 30

0766 35594

DOMENICA 14 APRILE

ORE 9:00 - APERTURA STAND

Ore 9:00 - Piazza Rossellini

CONCORSO DELLE SCULTURE DI CARCIOFI realizzate dai produttori agricoli.

TUTTI POSSONO VOTARE LE SCULTURE PIÙ BELLE

VISITANDO LA PAGINA DEL COMUNE DI LADISPOLI.

Se incontrate le ragazze della Pro Loco in giro per la Sagra, rispondete correttamente alle loro domande sul Carciofo Romanesco e ne riceverete tre in dono.

In collaborazione con Motoagricola Cifani.

Ore 10:00: VIA DUCA DEGLI ABRUZZI

Mostra di pittura, opere d'arte e di artigianato

PRESENTA MARIA CHIARA CIMINI

Ore 10:30 A.S.D. A TUTTO RITMO di Teresa Mascioni (Balli medievali)

Ore 12:30 Premiazione dei migliori Carciofi e delle migliori Sculture.

Ore 14:30 Allievi scuola Koinet Teatrando "Non è un carciofo"

Ore 16:00 l'area della sagra sarà allietata dalla musica di:

BANDA MUSICALE CITTA' DI LADISPOLI "LA FERROSA"

BANDA MUSICALE "S. CECILIA"

BANDA MUSICALE "GIUSEPPE VERDI" DI CASTELCHIODATO

Ore 17:00: PREMIAZIONE DELLE PRO LOCO

PRESENTI IN PIAZZA DEI SAPORI D'ITALIA

Ore 18:20 A.S.D. TAEKWONDO di Alessandro Benardinelli

Ore 18:40 A.S.D. IL GABBIANO HUMANITY DANCE PROJECT HIP HOP

a cura di Daniele Ingrassia

Ore 20:30 - Live Music Garage32

IL FORNO

di Del Pivo Andrea & C. s.a.s.

Viale Italia 42 - Ladispoli

Tel. 06 99144445 -  388.8908383

andreadelpivo@libero.it



Il Forno Di Andrea Del Pivo



DOMENICA 14

Piazza Rossellini

Ore 22:00

**CABARET
SHOW
DI MARCO
MARZOCCA**



IL NUMERO

1

DEL RISPARMIO



Per la casa e lo



ANGUILLARA SABAZIA
VIA GIOLITI, 3

BRACCIANO
VIA ARTURO PERUGINO

IL NUMERO 1 DEL RISPARMIO IL NUMERO 1 DEL RISPARMIO



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



la famiglia



INI
CERVETERI
LARGO ALMUNECAR, 20

LADISPOLI
VIA GLASGOW, 60



**"BEN FATTO È MEGLIO
CHE BEN DETTO"**

BENJAMIN FRANKLIN

SHOWROOM

VIA DOGANALE, 34
Cerveteri
Tel. 389.1172395



Ronca Marmi

www.roncamarmi.com

roncamarmi@gmail.com



ORE 23:30 STABILIMENTO DLF
GRANDE SPETTACOLO
PIROTECNICO
RAFFAELE FIREWORKS





SPECIALITÀ
TIPICHE

AMPIA SCELTA
DI VINI

CUCINA DI
CARNE E PESCE

ORDINAZIONI
DA ASPORTO

Piccola azienda ristoratrice
nella culla delle **campagne romane**
nel piccolo paesino delle Due Casette, Frazione di Cerveteri.
Cucina tipica con specialità di carne e pesce fresco tutto
l'anno, con prodotti quasi esclusivamente a KM 0.

CERVETERI
Via Furbara Sasso 83

 06 99326148

 Trattoria Casale Maremma

ER CIMAROLO, IL RE DEGLI ORTAGGI





SARARUSSO

ADDESTRATORE CINOFILO
E HANDLER RICONOSCIUTO ENCI

CONDUTTORE E PREPARATORE
DI CANI DA SHOW

📞 3516034235

📷 sararussogoldentaurus

ALLEVAMENTO RICONOSCIUTO ENCI

PENSIONE CASALINGA ANCHE A DOMICILIO

EDUCAZIONE DI BASE | ASSISTENZA AL PARTO

GESTIONE CUCCIOLATE

PREPARAZIONE AL PARTO, GESTIONALE, PROGESTERONI, ECC

SGAMBAMENTO | LEZIONI PRIVATE

SERVIZIO TRASPORTO

HANDLER SERVICE



COUNTRY
COMPETITION
2019



CHIAMATO ANCHE CIMAROLO O MAMMOLA, IL CARCIOFO ROMANESCO È CONSIDERATO IL RE DELL'ORTO

Tipica zona di coltivazione è il litorale nostrano (nord laziale in particolare Ladispoli e Cerveteri). Per la coltivazione del carciofo romanesco è molto importante la tipologia del terreno. I terreni di questa zona infatti sono molto ricchi di sesquiossido di ferro e il ferro lo ritroviamo anche nel cimarolo.

CARATTERISTICHE

DEL CARCIOFO ROMANESCO IGP

Di forma sferica, molto compatto, un po' schiacciato, con caratteristico foro all'apice. Le dimensioni sono grandi, il colore va dal verde a violetto e le brattee esterne presentano sfumature color violetto. L'apice è arrotondato. È privo di spine, dolce e gradevole al palato. Due le cultivar che attualmente vengono

prodotte nel litorale di Ladispoli e Cerveteri: la "Castellammare", precoce (inizio gennaio) e la "Campagnano", tardiva (inizio marzo). La zona di produzione comprende anche alcuni comuni di Latina e Viterbo. La raccolta avviene manualmente. Inizia a gennaio per protrarsi fino a maggio. Il disciplinare di produzione stabilisce che il carciofo romanesco IGP sia coltivato senza l'utilizzo di fitoregolatori, per mantenere intatta tutta la sua genuinità. Questo prodotto deve essere utilizzato rapidamente dopo l'acquisto, perché non si adatta bene alla conservazione in frigorifero: per apprezzarne a pieno bontà e qualità deve essere consumato freschissimo. Il carciofo romanesco è





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



f @ferricarni

VIA SERGIO ANGELUCCI, 5 - CERENOVA TEL 06 9904388

stato il primo prodotto in Italia ad essere tutelato a livello comunitario con il marchio IGP ed è riconosciuto con Regolamento della Commissione CE n° 2066/2002 del 21 novembre 2002 pubblicato sulla GUCE n°318 del 22/11/2002. L'etichetta che ne contraddistingue l'IGP è costituita dal simbolo grafico di forma tonda con al centro l'immagine del carciofo.

PROPRIETA' TERAPEUTICHE

Aicarciofifindall'antichitàvenivanoattribuite caratteristiche terapeutiche, soprattutto per le malattie epatiche. Agli stessi veniva anche attribuita proprietà afrodisiaca. Le sue proprietà farmacologiche sono state confermate anche dai più recenti studi scientifici. Ricco di sali minerali e vitamine, di fibre, non dovrebbe mai mancare dalla nostra tavola. Chi deve seguire un piano dietetico dimagrante non dovrebbe mai eliminarli dal proprio regime alimentare: regolano l'appetito, stimolano la diuresi, aiutano a controllare sovrappeso e cellulite. Vantano virtù terapeutiche anche per chi ha problemi di colesterolo, diabete, ipertensione e epatici grazie soprattutto alla presenza di cinarina e di coloretina. Contribuiscono a contrastare i calcoli, sono tonici e disintossicanti. L'effetto diuretico del carciofo contribuisce anche a diminuire gli effetti tossici dell'alcol riducendone la concentrazione nel sangue, oltre a

svolgere una funzione epatoprotettiva e antitossica in genere.

IL CARCIOFO NELLA STORIA

Il carciofo (*Cynara scolimus*) è una pianta già conosciuta al tempo degli Egizi e diffusa nell'area mediterranea, importante per i fitoterapisti egizi e greci che lo utilizzavano largamente come pianta medicinale. La derivazione del termine *Cynara* ha due culture di pensiero: per alcuni proviene dalla parola "cinis", in quanto secondo "Columella" il terreno dove venivano coltivati i carciofi veniva arricchito con la cenere. Altri lo farebbero derivare dal nome *Cynara*, una fanciulla della quale Zeus si invaghì: la leggenda narra che Zeus andò a far visita al fratello Poseidone. Sulla spiaggia scorse questa bellissima ragazza e se ne innamorò immediatamente. Naturalmente la sedusse e la trasformò in dea per portarla con sé sull'Olimpo. Ma dopo un po' *Cynara* cominciò ad avvertire la solitudine e la mancanza della sua famiglia per cui con un sotterfugio tornò sulla terra per incontrare la madre e la famiglia della quale aveva nostalgia. Quest'episodio mandò letteralmente su tutte le furie Zeus che per punirla la scaraventò giù dal monte Olimpo e la trasformò in una pianta spinosa! Fonte: laziogourmand.com



Siamo a Ladispoli
in via Genova 24

Aperti dal lunedì al sabato
con **orario continuato**
dalle 8:30 alle 20:00



**FARMACIA
M E X I C O**

dott.sse Rossi e Romero

DERMOCOSMESI - VETERINARIA - OMEOPATIA - FITOTERAPIA -
PREPARAZIONI GALENICHE



- ECG ADULTI E BAMBINI
- HOLTER PRESSORIO
- HOLTER CARDIACO



- CONSEGNA FARMACIA
DOMICILIO **GRATUITA**
- FARMA-RECUP **GRATUITO**
- GIORNATE DI PREVENZIONE
E SCREENING
- FORATURA DEI LOBI CON
ORECCHINI ANALLERGICI

SHOP ONLINE



www.farmaciamexico.it



INQUADRA IL QR CODE
SCARICA L'APP
E USA SUBITO IL TUO
BUONO SCONTO IN FARMACIA



farmaciamexicosnc@gmail.com

06 52727267

350 1372771

FRITTATA DI CARCIOFI

SEMPLICE E SQUISITA

Ci serviranno 4-5 carciofi freschi, che puliremo in pochi e semplici passaggi. Innanzitutto, tagliamo il gambo ed eliminiamo le foglie esterne, che sono in genere le più dure. Poi tagliamo in obliquo la punta di ogni carciofo, in modo da lasciare intatto il cuore, che è la parte più tenera. Dopo aver tagliato a metà i carciofi, se è presente togliamo la “barbetta” dall’interno e poi li tagliamo a fettine sottili.

Tagliamo a pezzetti anche i gambi e usiamoli per la nostra frittata. A questo punto prepariamo un soffritto di aglio in padella e facciamo rosolare le fettine di carciofo. Poi sfumiamo con del vino bianco, regoliamo di sale, versiamo in padella un paio di mestoli di acqua e facciamo cuocere i carciofi per un quarto d’ora circa, con il coperchio.

Preparare il composto di uova, sbattendo in una ciotola le uova e mescolandole con formaggio grattugiato, prezzemolo tritato e sale. Versare le uova in padella con i carciofi, coprire con il coperchio e far cuocere la frittata a fuoco basso finché non vediamo che inizia a rapprendersi. A metà cottura, la giriamo e finiamo di cuocere. Il consiglio: da provare dentro un bel panino fragrante.





MOSCHETTA
IMMOBILIARE

*Vuoi vendere casa?
Vendila con noi!*

- ❖ COMMISSIONI AGENZIA ALL' **1%**
- ❖ FOTO E VIDEO PROFESSIONALI **GRATUITI**
- ❖ CERTIFICATO ENERGETICO **GRATUITO**

*Competenza, professionalità
e serietà al servizio del cliente
fino al rogito conclusivo*

338 9765385

Ufficio Vendite: Via Bari, 28/30 - Ladispoli (RM)



 Animal Market  animal_market_

ANIMAL MARKET

Tutto per la cura dei tuoi piccoli amici

CERVETERI - L.go Guido Rossa, 2 06 995 2482

LADISPOLI - Via dei Garofani, 20 - 06 955 87130

BRACCIANO - Via Braccianese Claudia, 56 - 06 982 68127

www.animalmarket2014.it

Orario Lun-sab 8.30-20.00 Dom 8.30-13.00

LAVAGETONE

hardware by  Electrolux
PROFESSIONAL

LAVANDERIA SELF SERVICE

APERTO TUTTI I GIORNI dalle 06:00 alle 23.00

TUTTO IL TUO BUCATO LAVATO, ASCIUGATO,
MORBIDO E PROFUMATO.

L'ALTA QUALITÀ AL GIUSTO PREZZO



*Reparto per i nostri
amici animali*



www.lavagettone.it

LADISPOLI (fronte Gross)

VIA DEI GAROFANI, 1 - Tel. 06 455 59 667

**FINALMENTE A LADISPOLI
È ARRIVATO UNO **STORE**
DEDICATO ALLE **FORZE ARMATE**
E **FORZE DELL'ORDINE****

**ABBIGLIAMENTO TECNICO E TATTICO,
ACCESSORI, BUFFETTERIA,
GRADI MILITARI, ZAINERIA,
CALZATURE E OGGETTISTICA.
COMPOSIZIONE NASTRINI
E MEDAGLIERE**

**SERVIZIO
SARTORIA MILITARE**



**VIA VITTORIO CANTONI 10B
(PIAZZA DEI CADUTI)**



351 33 25 585





GAS GPL

IN BOMBOLE E SERBATOI

RIFORNIMENTO GPL IN **24H**

SOPRALLUOGO ED INSTALLAZIONE **GRATIS**

ASSISTENZA GRATUITA

PRONTO **INTERVENTO H24**

Numero Verde

800 140 147



Sicurezza e rispetto
per l'ambiente

VIA DOGANALE, 10
CERVETERI

NOI SOSTENIAMO EMERGENZE E GRANDI PROGETTI

A Cerveteri, Nico Stella da 15 anni cura **GRATUITAMENTE**,
i siti archeologici non custoditi.

Nella foto Nico Stella,
presidente dell'associazione
Nuova Generazione Etrusca
e Marco Tortorici



FARMACIA
Salvo D'Acquisto
OFFICINA della SALUTE
LA PRIMA FARMACIA SOCIALE ITALIANA



Via della Stazione di Palidoro, 4 • 00054 Palidoro, Roma
Info 06 6858 6674 • farmaciasalvodacquisto@gmail.com

PER I TUOI ORDINI  **351 8908538**