



CastelnovoOggi

NOTIZIARIO SULLA VITA AMMINISTRATIVA DEL COMUNE DI CASTELNUOVO PARANO Anno III - n° 5



L'ultimo miglio ...

I quattro anni dell'amministrazione De Bellis. Il volto del paese è cambiato. I risultati raggiunti. L'alluvione e la pandemia. Il grande amore per Castelnovo e il desiderio di andare avanti

Pag. 2, 3 e 4

Estate in sicurezza. I 40 anni della "Festa Montecalvo"

Pag. 6 e 7

Raccolta differenziata dei rifiuti per alleggerire i tributi

Pag. 5



**Speciale "Alba d'Europa /
Un esercizio di memoria collettiva
Guerra, cibo e ricette: gli
alunni delle elementari
intervistano i nonni.**

Pag. da 8 a 15



L'ultimo miglio ...

L'Amministrazione De Bellis ha spento quattro candeline. Il volto del paese è cambiato. Un traguardo raggiunto con ottimi risultati. L'esecutivo ha mantenuto tutti gli impegni assunti. Molti i finanziamenti ottenuti e le opere realizzate.

di Giovanni Mancinone

L'undici giugno scorso, l'amministrazione De Bellis, ha spento quattro candeline. "La Ginestra", scelto come simbolo del forte legame con il territorio di Castelnuovo Parano, era in bella mostra quando, l'intera maggioranza, così come si fa negli anniversari importanti, ha festeggiato questa ricorrenza. Un momento di condivisione senza assembramenti e nel pieno rispetto delle norme anti-Covid.

"Questi 4 anni – ha detto l'ingegner Oreste De Bellis – sono stati vissuti con entusiasmo e passione e con un solo pensiero: quello di lavorare per il bene del paese. Un impegno iniziato fin dal primo giorno del mandato, quando, siamo entrati nel

palazzo del Municipio e, come primo atto, abbiamo ristrutturato il portone d'ingresso. Il portone rappresenta il simbolo della nostra partenza. Vada a guardare le immagini di quel giorno – dice orgoglioso il sindaco – e osservatelo adesso il palazzo del Comune.



Una trasformazione straordinaria. Ora si che possiamo dire che l'edificio è decoroso, funzionale e moderno". Insomma sente di poter dire che ha amministrato la cosa pubblica come fa un bravo capofamiglia? "Sì. Lo posso dire con fierezza e gioia. Ho amministrato il Comune – afferma il sindaco – allo stesso modo in cui un buon padre si comporta in famiglia. Tanta ocularità e buon rapporto con i cittadini, presenza quotidiana. E i risultati raggiunti sono il frutto dell'impegno continuo, degli assessori e dell'intera maggioranza, perché, ognuno a modo suo e con le sue competenze, ha abbracciato la bandiera della crescita di un territorio che pure, in questi anni, è stato messo in ginocchio". Si rife-

risce alla pandemia? “Non solo al Covid e alla sua pesante e distruttiva presenza che ha portato lutti nelle famiglie e difficoltà evidenti nel mondo del lavoro la cui emergenza non si è ancora conclusa – risponde il sindaco – ma anche ai disastri ambientali prodotti dalle intemperie e dai dissesti che hanno interessato il nostro territorio. Chi non ricorda l’alluvione dell’otto giugno del 2020? Ora, le arterie viarie distrutte dall’acqua, sono state tutte ricostruite. Ma in quella occasione ho temuto che lo sconvolgimento prodotto da quella bomba d’acqua diventasse una ferita permanente per il nostro territorio. E invece, grazie anche ai finanziamenti ottenuti dalla Regione e dalla Provincia, e allo straordinario lavoro anche dei tecnici, dei dipendenti del Comune e delle imprese che sono state chiamate ad eseguire i lavori, abbiamo superato anche quel momento di difficoltà”. Lei sindaco dice sempre “Grazie Castelnuevo”. Che vuole dire che i cittadini sono quelli che aiutano il processo di crescita del paese nei momenti belli e in quelli difficili? “E’ proprio così. Un comune si amministra bene se il sindaco è presente, ascolta i cittadini, recepisce i suggerimenti e li tramuta in atti amministrativi. In questi quattro anni dice De Bellis – ho tentato di dare una



risposta ad ogni quesito che mi è stato posto. Certo, ad un primo cittadino, si chiede tutto, anche quello che non si può ottenere. Ma un sindaco che sa ascoltare riesce a capire quello che si può e si deve fare e quello che non si può realizzare. Importante è impegnarsi sempre. Bisogna sempre ricordare che le norme possono essere interpretate in modo non restrittivo ma non vanno violate”. Si ricorda i giorni dell’alluvione? Sono stati giorni terribili. Come si fa in quei momenti a non perdere la calma. “E’ difficile. Molto difficile non perdere la calma. Ma in quei momenti – afferma il primo cittadino – devi prendere di petto la situazione. Rimboccarti le maniche e agire. In quei giorni vi erano case, aziende agricole e terreni allagati. Strade divelte dal fiume d’acqua sceso a valle dalle montagne. Alcune persone isolate da portare in salvo. Il Comune in quel momento di difficoltà ha fatto la sua parte ma è scattata anche immediatamente la solidarietà dei cittadini, delle

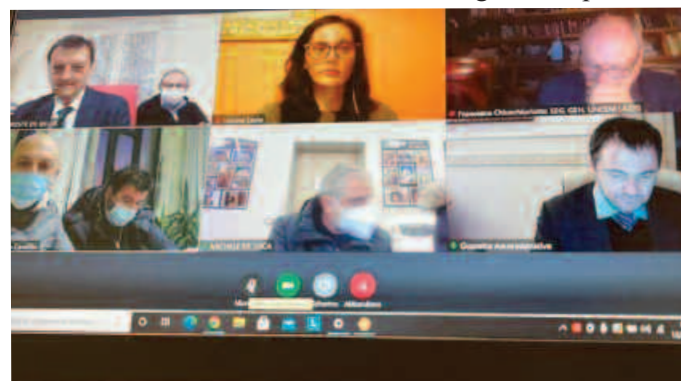


altre istituzioni e della protezione civile. Solo in questo modo siamo riusciti a tamponare l’emergenza. La stanchezza è arrivata ma non la rassegnazione”. Con tutti i problemi che ci sono stati in questi anni ad iniziare dalla pandemia per finire all’alluvione non si sente un po’ stanco e voglioso di tornare a fare l’ingegnere e il padre di famiglia a tempo pieno? “Domanda pertinente ma io rispondo in un modo semplice: quando si amministra un comune piccolo come il nostro e ti accorgi di essere circondato dall’affetto di tante persone devi andare avanti senza indugi”. Che vuole dire che si ripropone con la sua coalizione “La Ginestra” per un nuovo mandato? “Aspetti. E’ ancora presto per rispondere affermativamente alla sua domanda. Al momento giusto valuterò se chiedere ai miei concittadini il consenso per un nuovo mandato. Ma lo farò solo se questa può diventare la scelta migliore per gli interessi del paese”.

Verso l’Unione Montana

La XIX Comunità Montana “Arco degli Aurunci” diventerà Unione Montana. Di questo si è parlato durante la conferenza dei sindaci del comprensorio con la partecipazione del presidente dell’Uncem del

Lazio Achille Bellucci e il direttore generale Francesco Chiucchirolotto. Il percorso è stato avviato. L’obiettivo è quello di portare avanti con impegno e determinazioni un progetto capace di



generare positività condivise per meglio amministrare le potenzialità che il territorio offre. In altre due conferenze i sindaci hanno definito anche lo statuto e Castelnuevo ha aderito convintamente al progetto.

Wi-Fi, 5 punti per connettersi alla rete

Castelnuevo Parano è uno dei 292 comuni italiani vincitori del Bando europeo Wi-Fi 4 EU. Le cinque zone individuate sono la sede comunale, il centro storico, Casali, Valli e l’area degli edifici scolastici. I comuni che hanno vinto il bando sono disseminati in tutta Europa e sono 900. Si tratta di un ottimo risultato di cui potranno beneficiare tutti i cittadini del paese che avranno la possibilità di connettersi alla rete senza nessuna difficoltà.

Castello, lavori in corso

E' iniziata l'opera di recupero del Castello. Ora sono già visibili le mura perimetrali e la suddivisione interna degli spazi. Saranno spesi quasi centomila euro. Ed è in appalto il secondo lotto che verrà realizzato dalla Scuola del Marmo.



Rispettato il termine dell'inizio dei lavori ora si va avanti celermente perché l'amministrazione comunale guidata dall'ingegner Oreste De Bellis non vuole perdere tempo e spera di poter ottenere nuovi finanziamenti per rendere visibili e fruibili alcune parti di questo bel monumento architettonico che sorge nel cuore del centro storico. L'intervento avviato riguarda la

nell'ambito del bando di concessione ai comuni delle risorse, ad esclusione di Roma capitale, per la realizzazione di opere e lavori pubblici finalizzati alla tutela e al recupero degli insediamenti urbanistici storici contemplati nella ex legge regionale numero 38 del 1999. La gara d'appalto è stata vinta da una impresa del posto, la "F.C. Costruzioni edili e stradali". Ed è in appalto il se-

condo lotto, quello della Scuola del Marmo.

Già ora si possono vedere le mura della perimetrazione esterna e quelle dei vani interni. Di interesse anche le grandi cisterne che servivano per l'accumulo dell'acqua. Tra i reperti rinvenuti alcune ceramiche che gli esperti stanno analizzando per sapere a quale periodo storico appartengono. Questo storico presidio di difesa fatto costruire dall'abate Desiderio dell'abbazia di Montecassino nel 1059 per difendersi e delimitare i confini della Terra di San Benedetto, ha un enorme valore per gli abitanti del luogo, perché, da esso prende il nome anche Castelnuovo Parano. Gli interventi programmati sono un primo passo essenziale per la valorizzazione turistica del centro storico e dell'intero territorio comunale che per le loro qualità possono essere considerate degli interessanti esempi di recupero urbanistico.

Il cantiere delle opere pubbliche

Più delle parole contano i fatti. L'attenzione per la sistemazione della viabilità interna ed esterna al centro abitato è una costante dell'attività dell'amministrazione comunale. Farne l'elenco completo è pressoché impossibile. Qui ne facciamo uno parziale:

- Messa insicurezza della viabilità comunale;
- Recuperati i pozzi storici e delle antiche vie;
- completati i lavori dell'area antistante villa Cicchelli ai Casali, migliorata la viabilità e l'area di sosta, realizzato un muro di contenimento in pietra locale;
- riaperta la strada provinciale 8 per Esperia. La sua messa in sicurezza è stata possibile grazie all'intervento della Provincia di Frosinone;
- completato il manto bituminoso via Fossato-Valli;
- controlli preventivi e verifiche nell'area del castello eseguite dal Consorzio Cosilam propedeutici al secondo lotto;
- completata la messa in sicurezza della via Vallo-mari-Pinpinelli;
- continuano i lavori di messa in sicurezza e riqualificazione del centro storico con la sistemazione di

piazze, marciapiedi e cunette. Lavori estesi all'intero territorio comunale;

- riqualificazione funzionale di Piazza Borgo;
- riqualificazione della viabilità Casli-Cese
- interventi per opere di consolidamento sulla scarpata antistante piazza della Minerva.



Rifiuti, differenziare per risparmiare

Conto alla rovescia a Castelnuovo Parano per far partire la raccolta differenziata porta a porta. Una scelta non più rinviabile che è stata accompagnata da diversi incontri con i cittadini sia on-line che in presenza. Una riorganizzazione del servizio che secondo le previsioni dovrebbe portare a cospicui risparmi sia per il Comune che per i cittadini. Una società esperta del settore sta curando la riorganizzazione della raccolta differenziata dei rifiuti che dovrebbe presto portare alla scomparsa dei cassonetti che siamo abituati a vedere a ridosso delle strade del paese. E' stato calcolato che attualmente solo il 6 per cento dei rifiuti viene raccolto in modo differenziato mentre tutto il resto finisce in discarica con enormi costi. I flussi di raccolta riguarderanno il vetro, la carta, il metallo e la plastica, l'indifferenziato e l'organico. Nei primi tempi ci saranno sicuramente delle difficoltà organizzative ma presto – assicurano gli esperti – tutto verrà risolto. E in



un anno la raccolta differenziata potrà arrivare al 70 per cento. Il ritiro dei sacchetti è stato già programmato. Per esempio l'umido verrà ritirato 2 volte a settimana nel periodo invernale e 3 durante l'estate. Ma se le famiglie dovranno educarsi ad un nuovo sistema di gestione dei rifiuti prodotti in casa non è così per i più

piccoli che, grazie all'impegno del corpo docente, hanno avviato da tempo un lavoro formativo su questa tematica e hanno un diverso approccio con il problema. Le campagne plastic-free tendenti ad eliminare il consumo della plastica nelle scuole hanno prodotto dei buoni livelli di apprendimento tra i più piccini.

Tre antiche piante d'ulivo per segnare il legame tra storia e futuro

Nell'area urbana alta, a ridosso del bellissimo centro



storico, sono stati sistemati tre storici alberi di ulivo. *“Sono piante che simboleggiano pace, forza, storia, profonda devozione e rappresentano la tradizione del nostro territorio”, ha detto il sindaco De Bellis che poi ha aggiunto. L'ulivo rappresenta una grande risorsa economica per le famiglie del luogo che per questa pianta hanno un grande amore. Un segnale di forza e di vita che in questo momento di pandemia deve essere sempre presente nel nostro ragionare sul futuro”*

Parco giochi – area Padre Pio aperta al pubblico

Nuovi spazi di socializzazione sono stati inaugurati in questi mesi in paese. Si tratta del parco giochi e dell'area intitolata a Padre Pio. A testimonianza del valore di questa scelta la presenza degli amministratori comunali, con in testa il sindaco Oreste De Bellis e il vice sindaco Roberta Paliotta, nel momento in cui l'area è stata aperta al pubblico.



Castelnuovo Parano / In una cartolina la storia di un paese

Un annullo filatelico straordinario per festeggiare il quarantesimo anniversario della “Festa Montecalvo”



Il 17 agosto del 2021 verrà ricordato come il giorno in cui, per festeggiare il quarantesimo compleanno della “Festa Montecalvo”, l’amministrazione comunale ha deciso di suggerire la ricorrenza dell’evento, con una cartolina e con un annullo filatelico straordinario. Una cartolina a colori dove sono riprodotte 4 immagini significative ed identitarie del paese. L’annullo filatelico rientra nel programma degli impegni assunti da Poste Italiane per i comuni con una popolazione inferiore a 5 mila abitanti nel corso della seconda edizione della manifestazione “Sindaci d’Italia”. L’evento voluto, perseguito e portato avanti con determinazione dall’amministrazione comunale, è stato pensato per contribuire alla valorizzazione del territorio anche in ambito turistico.

“Da quando è stata istituita, per decisione dell’amministrazione comunale guidata dal professor Carlo Gamba – scrive l’ingegnere Oreste De Bellis sindaco di Castelnuovo Parano – la festa non si è mai interrotta. La cartolina proposta parla di noi, della nostra terra, di Castelnuovo Parano e delle sue bellezze. Siamo orgogliosi di aver ideato questa cartolina che ognuno potrà spedire in ogni parte del mondo allo scopo di far conoscere il nostro borgo e la sua storia. Con questo spirito, nel 2017, quando siamo stati eletti, abbiamo voluto rilanciare la Festa di Montecalvo, e nel 2019, si è scelto di pubblicare il libro del professor Carlo Gamba “Castelnuovo e il suo Statuto”. Questo

annullo filatelico speciale – evidenzia il sindaco – è il sigillo di qualità sulle bellezze di questo nostro piccolo borgo che sorge alle falde degli Aurunci. Un luogo suggestivo dove, panorami mozzafiato e brezza marina, rendono incantevoli le giornate dei turisti che arrivano dalle nostre parti. Montecalvo non è solo la nostra montagna ma un formidabile punto di osservazione per guardare il Tirreno e le sue isole. Un paradiso ambientale incontaminato incastonato tra ulivi, orchidee, ginestre e pietre. L’accoglienza, l’ambiente incontaminato, il borgo antico ben conservato, le bellezze archeologiche e l’enogastronomia, sono il biglietto da visita di questa nostra comunità unita e laboriosa che guarda al futuro”.

“Pagine sparse, documenti e scritti castelnovesi”, è il nuovo lavoro del documentarista Aurelio Carlino

Ci sono degli studiosi che amano in modo esagerato i territori dove abitano e vivono. Aurelio Carlino è uno di questi. E lo si percepisce appena inizi a leggere “Pagine sparse, documenti e scritti castelnovesi”, edito da Caramanica in queste settimane. Il lavoro rappresenta un nuovo e importante tassello per comprendere il passato di quest’area ricca di interessanti materiali storici. E, come tutte le ricerche portate avanti in questi anni da Carlino, attraverso un minuzioso lavoro di osservazione, lettura e trascrizione di manoscritti inediti conservati nei nostri archivi e in quelli della Chiesa di Santa Maria della Minerva, anche questa, appare pregevole e di grande intensità narrativa.

Con la nuova pubblicazione, Carlino, va avanti nella sua ricerca sulle origini di Castelnuovo Parano iniziata molti anni fa e che già alla fine del 2015 in parte finì nella “Raccolta di scritti castelnovesi”, un libro-contenitore con articoli e foto pubblicati sui bollettini trimestrali “Lazio ieri ed oggi”, “Centro documentazione studi cassinati” e “Civiltà aurunca”. Non meno interessante il lavoro di ricerca sulla cappella di Santa Maria di Costantinopoli e il Santuario della Civita.

Un'estate particolare

Gli appuntamenti di agosto. Un programma per tutti i gusti nel rispetto delle norme sulla sicurezza



Divertimento si ma anche attenzione alla pandemia e agli effetti che essa può determinare sulle persone. Con questo approccio è stata pensata la stagione degli appuntamenti estivi a Castelnuovo Parano che si svolgono sotto l'egida del Comune, della Provincia di Frosinone, della Regione Lazio, la Pro Loco e la XIX Comunità Montana del Lazio "L'Arco degli Aurunci" e il Consiglio regionale del Lazio. Senza il contributo di questi enti l'attività programmata non sarebbe stata possibile.

La stagione estiva è iniziata il 24 luglio scorso con il concerto di Mimmo Cavallo in Piazza della Minerva nel centro storico del paese. E' proseguita il giorno successivo con la festa di San Mauro e poi il 31 luglio il concerto "Spazio Vasco - Tribute Band" organizzato dalla Pro Loco nel centro sportivo polivalente. Ad agosto, nel programma compare, esattamente il 7 del mese, la "Festa di Montecalvo" di cui ricorre il quarantennale. Una festa che prevede anche un annullo filatelico straordinario organizzato con Poste Italiane con un momento celebrativo nel corso del quale interverranno il sindaco di Castelnuovo Parano Oreste De Bellis e la vice sindaca

Roberta Paliotta. Tra gli invitati il professor Carlo Gamba dell'Università la Sapienza che è stato l'ideatore della festa quando era alla guida dell'amministrazione comunale, i consiglieri regionali Sara Battista e Mauro Buschini, il presidente della

Provincia di Frosinone Antonio Pompeo e il vice Luigi Vacana. Nel corso della serata la presentazione, del volume "Pagine sparse, documenti e scritti castelnovesi" di Aurelio Carlino. A seguire, il concerto dell'Orchestra da Camera di Frosinone

"Omaggio al cinema italiano". Il 9 agosto a Castelnuovo farà la sua fermata "Ludobus.org - Legnogiocando". E giovedì 12 il concerto di Eugenio Bennato al campo sportivo polivalente "Terre". Di grande interesse la serata del 13 agosto con la "Festa della Ginestra" voluta dall'amministrazione comunale che è un po' la serata riservata al racconto dei quattro anni di vita amministrativa da parte della coalizione guidata dal sindaco, ingegner Oreste De Bellis. A seguire il concerto "Montepulciano Band".



Cibo e alimentazione nel periodo di guerra: il racconto dei nonni intervistati dai nipoti

di Giovanni Mancinone



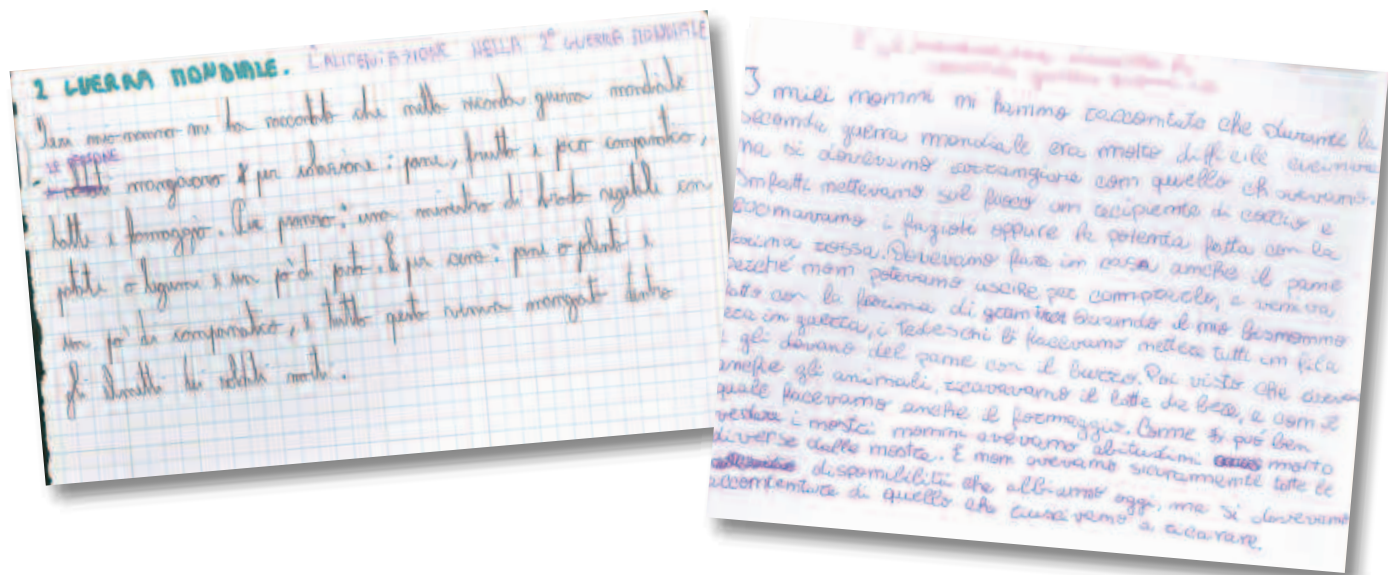
Che bravi questi ragazzi. Che brave queste insegnanti. E' bastato indicare il tema da trattare e via subito al lavoro i nostri alunni della scuola elementare. Ed è giusto anche dare a "Cesare quel che è di Cesare": straordinario il contributo dei genitori che hanno aiutato gli alunni a ricostruire il vissuto delle famiglie durante i giorni della guerra. Un sistema di relazioni e di valorizzazione dei ruoli e delle competenze che fa bene alla formazione e alla crescita dei ragazzi. E così la vita quotidiana, le sofferenze, i bombardamenti patiti in questa zona, durante la seconda guerra mondiale, sono diventati argomenti per riflettere sull'attuale momento di sofferenza imposto dalla pandemia che ha costretto tutti a rivedere i propri comportamenti. Una guerra senza le bombe quella che si sta com-

battendo oggi ma che ci porta a riflettere sulle sofferenze del passato. Un esercizio di memoria molto importante visto che l'abitato di Castelnuovo Parano subì le conseguenze degli scontri trovandosi lungo la Linea Gustav. Ci vollero molti anni e l'arrivo della industrializzazione nell'area del cassinense per fermare il fenomeno dell'emigrazione. Una lezione speciale, nell'ambito del progetto "Alba d'Europa" che i ragazzi hanno appreso e che ha portato gli alunni a disegnare, illustrare e raccontare, attraverso la testimonianza dei nonni, dei famigliari e dei vicini di casa più anziani, i giorni della guerra e il cibo disponibile per sfamarsi che quasi sempre proveniva dalla coltivazione della terra e dalla presenza nella stalla di qualche animale.

Il secondo conflitto mondiale nei disegni dei bambini della prima elementare



“Si riempivano la pancia con pane e pomodoro...”



Lorenzo Di Raimo

“Quando i nonni erano piccoli per merenda mangiavano pane e zucchero e frutta di stagione dei campi che coltivavano. Loro non avevano biscotti perché c’era la povertà. I piatti tipici del tempo erano: pasta e fagioli, peperoni secchi col sugo e le patate, la minestra di “cappuccia” col pane sotto e infine il sugo con la salsiccia”

Sofia Prussiano

“Ho intervistato i miei nonni Franco e Cristina che mi hanno raccontato che quando erano bambini non c’era molto da mangiare. Mangiavano cicoria, un po’ di lardo, per merenda le fave, pane e zucchero ... riempivano la pancia con pane e olio o pane e pomodoro ... A Pasqua il dolce tipico era il “Pan di Spagna” farcito con crema all’uovo e al cioccolato, bagnato con un liquore a bassa gradazione...”

Francesco Coletta

“I miei nonni per merenda mangiavano il pane con il pomodoro, pane con le olive, con il formaggio, con la salsiccia. Per fare il pane serve la farina, il lievito madre, un po’ di zuc-

chero, l’acqua e il sale. Dopo aver impastato questi ingredienti si formano delle pagnotte che si lasciano lievitare e poi si mettono nel forno a legna. Per fare il formaggio si prendeva il latte delle mucche e capre, si metteva dentro ad una pentola col caglio e si faceva il formaggio”.

Enza Ciacciarelli

“Mia nonna mi ha raccontato che durante la guerra non c’era molto cibo da mangiare. Le persone mangiavano quello che veniva dato: pezzi di pane e un po’ di farina. Con la farina facevano la pasta in casa e qualche dolce. Mangiavano i ceci, i fagioli, i fichi secchi, la verdura e la pasta con i fagioli o con i ceci. Qualche volta la carne secca di maiale. Ecco una ricetta del periodo della guerra: verdura e fagioli. La mia bisnonna raccoglieva nei campi la verdura selvatica, la puliva e la lavava. Poi la metteva a bollire in un tegame di coccio e ci metteva l’olio e i fagioli e la faceva finire di cuocere”.

Riccardo Carlino

“... Ricordo il mio bisnonno che

aveva 103 anni e mi raccontava che quando fu prigioniero dei tedeschi l’unica cosa che poteva mangiare in quel periodo di prigionia erano le bucce di patate e se erano fortunati anche le patate. Questo è uno dei tanti racconti della guerra che ho del mio bisnonno che da due anni non è più con me. Una ricetta che cucinavano i miei nonni e bisnonni era la zuppa. Gli ingredienti: pane raffermo, patate, cipolle, fagioli e verdura. Procedimento: far soffriggere l’olio e le cipolle, poi aggiungere dell’acqua con la verdura, fagioli e patate. Una volta cotto tutto, in una ciotola si mettevano dei pezzi di pane raffermo sotto, la verdura cotta sopra e si lasciava raffreddare.

Ester Branca

“... L’altro giorno ho chiesto a mia nonna cosa si mangiava da piccola e lei mi ha risposto che cucinavano la polenta. Allora mi sono fatta spiegare la ricetta: bisogna girare per 1 ora tre litri d’acqua con 500 grammi di farina gialla di granturco mentre bolle sul fornello. Però a me la polenta non piace”.

Sfamarsi mangiando radici ed erbe selvatiche

Desiré Tari

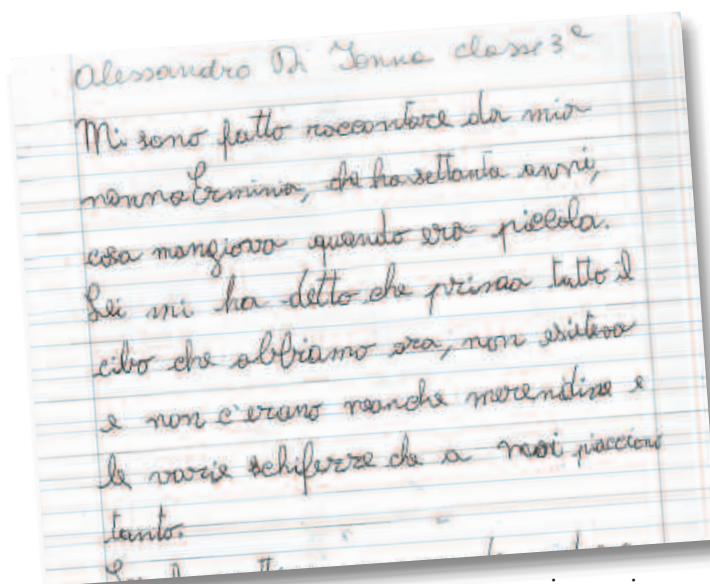
“I miei bisnonni hanno raccontato che quando erano piccoli non avevano molto cibo quindi mangiavano quelle poche cose che potevano permettersi. A colazione pane, burro e latte. Per pranzo minestrina di brodo vegetale con patate e legumi e per cena polenta. La polenta – mi raccontava mia nonna – è un piatto molto semplice da preparare perché formato solo da due ingredienti, ovvero acqua e farina...”

Alessandro Di Ionna

“Mi sono fatto raccontare da mia nonna Erminia che ha 70 anni cosa mangiava quando era piccola. Lei mi ha detto che prima di tutto il cibo che abbiamo ora non esisteva e non c'erano neanche merendine e le varie schifezze che a noi piacciono tanto. Lei, la mattina, prima di andare a scuola, si faceva la zuppa di latte prodotto dalle sue mucche, con il pane fatto dalla sua mamma e dice che ancora oggi sente quel sapore. La sera lei, la mamma e il papà, cenavano insieme. Preparavano il brodo con le ossa di maiale, la verdura e il pane in mezzo, le olive e la soppresata. La carne si mangiava solo la domenica e alle feste... nonna mi ha detto che era tanto felice”.

Cristian Carlomusto

“Io ho intervistato mio nonno per sapere cosa ricordava del cibo e delle ricette di guerra. Mi ha detto che mangiava a colazione il latte appena munto dalle pecore con il pane fresco fatto in casa. Questo gli dava energia per tutta la mattinata. A pranzo mangiavano le zuppe di legumi oppure di patate. A cena si accontentava degli avanzi del pranzo oppure prendeva il formaggio fresco e lo spalmava sul pane... Poi è cambiato tutto quando è arrivata la guerra. Lui e la sua famiglia hanno dovuto fare provviste di cibo e nascondere nei sotterranei,



soprattutto il sale, l'olio e il sale. Cucinavano anche radici e erbe selvatiche bollite sul fuoco e per i più fortunati condite con un po' di sale e olio...”

Michele e Francesco Mancini

Il racconto-intervista di Michele e Francesco avviene nello stesso contesto familiare. La narrazione dei fatti è simile. A parlare è la bisnonna Carolina: “La bisnonna è nata il 24 dicembre del 1933. In quel periodo non esistevano i frigoriferi e neanche la luce. E usavano per illuminare le lampade a petrolio. Il piatto di tutti i giorni era la polenta. Una ricetta speciale, ha detto la bisnonna, era quella che prevedeva di unire verdure e fagioli che venivano cucinate nel “pi-

gnato” a fianco al fuoco del camino con l'aggiunta di lardo di maiale e cotiche. La mia bisnonna mi ha detto che si mangiavano molto i fichi secchi, il pane non era come il nostro ma di mais. La

carne si mangiava solo in qualche occasione”.

Valentina Ciacciarelli

“Mia nonna mi ha raccontato che durante la guerra non c'era molto cibo e si accontentavano di quello che trovavano. Ogni giorno gli davano la farina e il pane. Non avevano nemmeno i soldi per comprare qualche cosa da mangiare. Il giorno con la farina preparavano la pasta fatta in casa. Mangiavano ceci, polenta, fagioli, verdure, zucchine, frutta e patate. Nonna Fortunata dice sempre che la mamma, la mattina, le lasciava la farina mentre lei portava gli animali al pascolo. E nonna doveva ammassarla con l'acqua e fare la “laina” per il pranzo e aveva solo 10 anni...”



I campi di concentramento, la tessera annonaria e la finta trippa al pomodoro

Noemi Di Mambro

“Montecassino è stata distrutta nel 1943 per via degli alleati che cercavano i tedeschi. Purtroppo lì dentro erano presenti solo persone italiane in cerca di riparo ... In quel periodo di guerra non si mangiavano cibi dolci... La distruzione ha causato un forte rumore che ha spaventato bambini, donne e uomini... Per me la distruzione può essere stata paurosa per tutti. Spero che la guerra non capiti più perché nei nostri giorni per prendere una terra oppure venderla, non si fa più guerra ma si parla ...”.

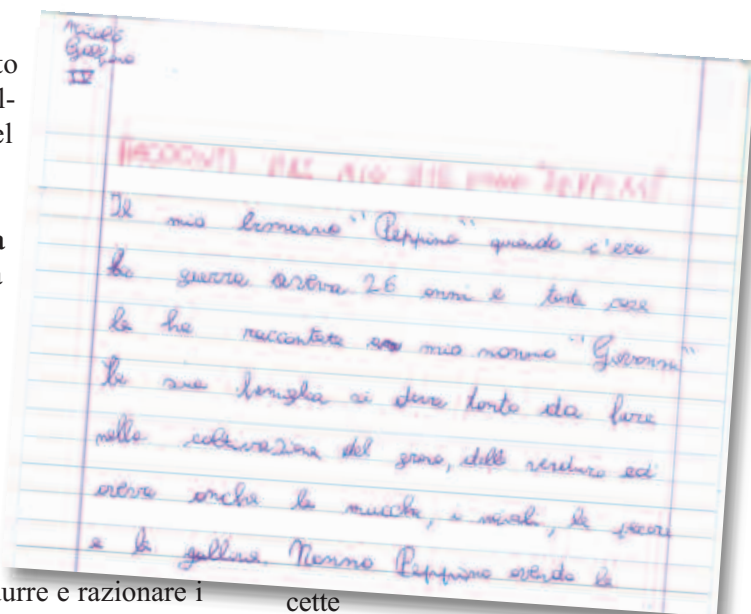
Karim Colacicco e Augusto Prusiano

I due alunni hanno svolto una ricerca sui campi di concentramento e i centri di sterminio. Nella ricerca si dice che tra il 1933 e il 1945, la Germania nazista e i loro alleati, crearono più di 42 mila campi di concentramento. Il primo e il più importante, è stato quello realizzato nel marzo del 1933 vicino Monaco di Baviera (Dachau) destinato ad ospitare prigionieri poli-

tici. E' rimasto in vita fino all'aprile del 1945.

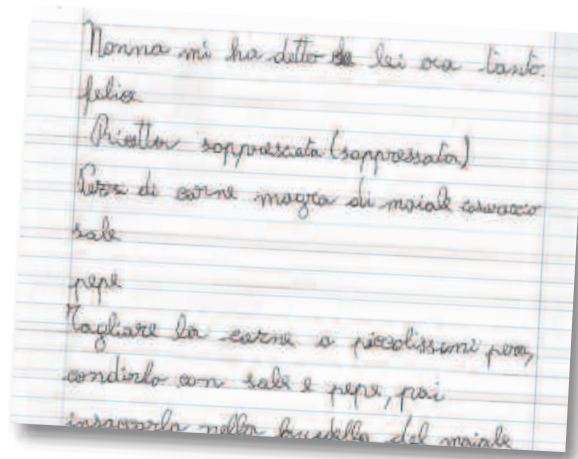
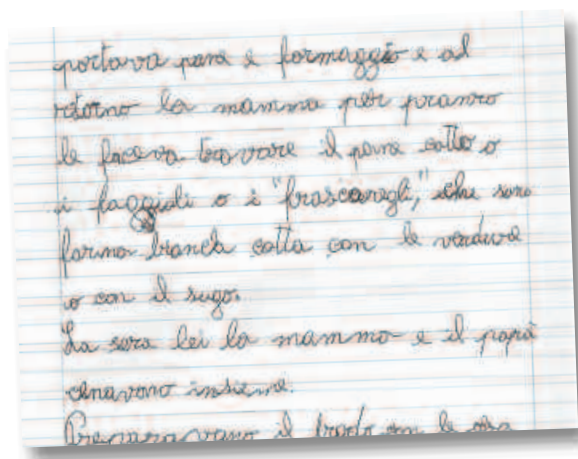
Anna Massa e Alessandra Picano

“Durante la seconda guerra mondiale, il regime fascista, introdusse la Tessera annonaria per ridurre e razionare i consumi di alimenti. Si potevano acquistare i prodotti solo in date e quantità stabilite. Ad esempio: 200 grammi di pane al giorno, 2 chilogrammi di pasta e riso al mese, 800 grammi di patate ogni due settimane, 80 grammi di carne a settimana, 1 uovo ogni 15 giorni. Anche il sale, l'olio, lo zucchero erano razionati. Spesso si praticava il riuso degli scarti di cibo come bucce di ortaggi, torsoli di frutta, gambi di verdura per fare ri-



cette per sfamare la famiglia ...” Ingredienti per un piatto chiamato “finta trippa al pomodoro” composto da uova, lardo, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolle, aglio, formaggio e sale. La preparazione inizia con l’inserimento delle uova dentro una ciotola insieme ad un paio di cucchiaini di formaggio e un pizzico di sale. Una volta mescolato tutto bisogna cuocere le uova in una padella per creare una frittata. Una volta cotta va messa da parte. Nel frattempo bisogna soffriggere il sedano, le carote, le cipolle e l’aglio tritati a pezzettini insieme al lardo di maiale sempre ridotto a pezzettini. Lasciare cuocere per 5 minuti. Poi unire la polpa di pomodoro e lasciar cuocere per altri dieci minuti. Intanto tagliate la frittata a listarelle e unire il tutto per fare insaporire. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare per qualche minuto. Infine spolverare con del formaggio”.





Quando i tedeschi cacciavano i castelnovesi dalle case e si impadronivano degli animali

Nicolò Galfano

“I comuni coinvolti nella guerra che si è combattuta sulla linea Gustav sono molti e hanno tutti subito una distruzione, per molti quasi totale. Oltre alla distruzione dei fabbricati, delle chiese, delle opere d’arte, questi comuni hanno conosciuto la fame, il sopruso, le ferite e le morti dei propri cittadini... Il mio bisnonno Peppino, avendo gli animali da latte, faceva il formaggio chiamato la “marzolina” tipico di queste zone”.

Angelo Di Raimo

“Mio nonno Angelo Cardillo, quando era piccolo, durante la guerra viveva con la sua famiglia sotto il Monte Fammera e più precisamente al bivio di Esperia dove c’era anche un accampamento dei soldati tedeschi... Il cibo si cucinava dentro dei contenitori di coccio o di rame messi sopra il fuoco. Per conservare il fuoco, la brace, veniva coperta con la cenere che il giorno dopo veniva rimossa permettendo al fuoco di riaccendersi con l’aiuto della paglia. Per spostarsi invece come unico mezzo c’era l’asino e le donne portavano sulla testa i cesti con gli alimenti dentro...”.

Ubaldo Giordano

“Un episodio della seconda

guerra mondiale. Mio nonno dice che durante la seconda guerra mondiale si mangiava quello che si trovava: grano, legumi e tutto quello che la terra e la fortuna potevano garantire. Si mangiava anche il formaggio che poteva essere sia fresco che stagionato. La ricetta era: 1 litro di latte appena munto e caldo, si metteva il caglio, si mescolava e si lasciava riposare per 1 ora, si faceva scolare e si metteva in un contenitore chiamato

la “frocella” che aveva dei buchi e si faceva scolare. Il giorno dopo si girava e si metteva il sale e si lasciava scolare per mezza giornata. Il formaggio poteva essere mangiato subito appena si metteva a seccare. Un altro piatto che si ricorda era il pancotto...”.

Francesco Pingerna

Il ragazzo si è domandato come Giuseppe (il nonno) che fu prigioniero in Albania fosse riuscito a vivere nonostante la miseria. La risposta: “Sapeva preparare il pane e cucinare la cicoria. E quando è tornato in paese si è messo a coltivare la terra”.

Antonia Delli Carpinì

“I miei zii mi hanno raccontato che i tedeschi li cacciavano dalle proprie abitazioni e si impadronivano delle loro cose personali e anche degli animali che avevano nelle stalle. Fuggivano e se ne andavano nelle campagne, dove costruivano i pagliai, che sono delle capanne di legno e paglia. Mangiavano il rancio, un minestrone. Bevevano dentro dei bicchieri di alluminio e mangiavano dentro una pentola di coccio utile per cuocere ogni cosa. I tedeschi regalavano qualche pacco di farina e le mamme ci facevano le tagliatelle...”.



Si mangiava anche con le mani



Gabriele Soave e Franco Prusiano

“Mio nonno mi ha raccontato che durante la guerra per colazione bevevano il latte delle mucche o una tazza di caffè d’orzo... I piatti erano pochi e spesso mangiavano in un’unica pentola. Alcuni usavano gli elmetti dei soldati come piatti”.

Marika De Bellis

“I miei nonni mi hanno raccontato che i loro genitori durante la guerra principalmente mangiavano legumi se riuscivano a ricavarne dai campi e le verdure. Il pane veniva fatto

in casa con farina di granturco e acqua...”.

Gabriel Domenicone

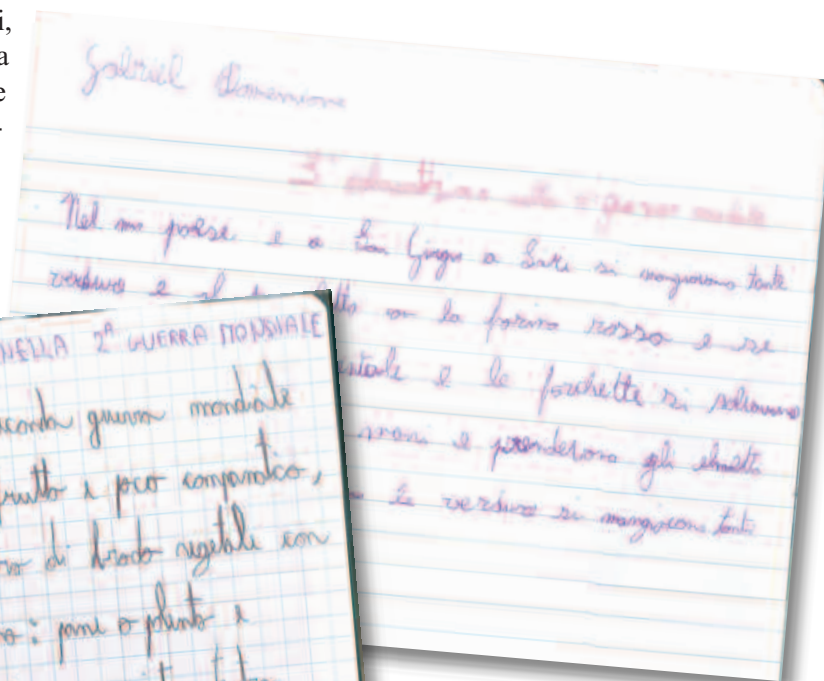
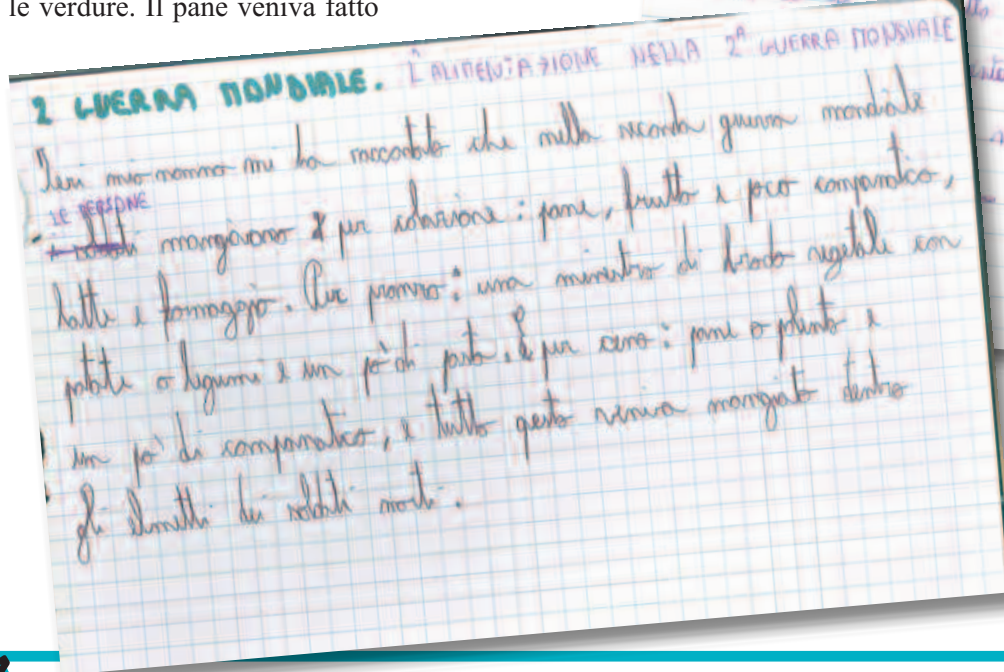
“Nel mio paese e a San Giorgio a Liri si mangiavano tante verdure e il pane veniva fatto con la farina rossa e, se si era fortunati, si avevano a disposizione pentole e forchette altrimenti si mangiava con le mani”.

Lucia Vennettillo e Azzurra Tartaglia

“I miei nonni mi hanno raccontato che durante la seconda guerra mondiale era molto difficile cucinare e si dovevano arrangiare con quello che avevano... Dovevano fare in casa anche il pane ... Quando il mio bisnonno era in guerra, i tedeschi li facevano mettere tutti in fila e gli davano il pane con il burro... I nostri nonni avevano abitudini molto diverse dalle nostre. E non avevano nemmeno tutte le disponibilità che abbiamo oggi ma si dovevano accontentare di quello che riuscivano a ricavare”.

Alessandro Santamaria

“Teri mio nonno mi ha raccontato che nella seconda guerra mondiale le persone mangiavano per colazione: pane, latte e quello che si aveva in casa ... Per pranzo: una minestra in brodo vegetale con patate e legumi e un po’ di pasta. Per cena: pane o polenta e un po’ di companatico”.



Tutti i protagonisti

Nonostante i periodi di chiusura imposti dalla pandemia a Castelnuovo Parano, per il quarto anno consecutivo, il progetto “Alba d'Europa” è andato avanti con ottimi risultati. I testi che avete letto nelle pagine precedenti sono il frutto di un sapiente lavoro svolto in sinergia tra gli alunni, il corpo insegnante e le famiglie. Un grazie particolare va a tutti gli alunni, anche a quelli che per ragioni diverse, non hanno potuto realizzare il proprio elaborato.

Questi i nomi di tutti gli alunni: *Davide De Bellis, Angelo Mattia Di Cicco, Alessio Di Raimo, Sofia Di Raimo, Samyra Domenicone, Andrea Evan Macari, Rita Pincerna, Gioia Tari, Allegra Torrisi, Ayla Nur Villa, Enza Ciacciarelli, Ester Branca, Sofia Prussiano, Lorenzo Di Raimo, Riccardo Carlino, Francesco Coletta, Cristian Carlomusto, Michele Mancini, Francesco Mancini, Desiré Tari, Alessandro Di Ionna, Valentina Ciacciarelli, Noemi Di Mambro, Karim Colacicco, Nicolò Galfano, Giovanni Cardillo Piccolino, Francesco Pingerna, Anna Massa, Ubaldo Giordano, Alessandra Picano, Alessio Varone, Augusto Prussiano, Marika De Bellis, Antonia Delli Carpini, Angelo Di Reimo, Alessandro Santamaria, Gabriele Soave, Azzurra Tartaglia, Gabriel Domenicone, Lucia Vennettillio, Franco Prussiano, oltre a Flavio Ferraro che per lungo tempo ha seguito le lezioni in DAD.*

Un ringraziamento speciale va alla Dirigente scolastica, professoressa *Maria Parisina Giuliano*, che ha condiviso il progetto, **al corpo insegnante composto da** *Antonietta Vallone* (referente di plesso), *Valeria Cocomello Vento, Maria Francesca De Cecco, Margherita Coreno, Civita Loffredo, Carmela Petrucci, Eleonora Costanzo, Daniela Barba e a Maria Rosaria Soave* del personale ATA. **Prezioso** l'apporto dato per la riuscita del progetto dalla giornalista *Angela Carretta*.

Come non sottolineare l'impegno profuso dal sindaco del Comune di Castelnuovo Parano, ingegner *Oreste De Bellis* che ha dimostrato nel corso degli anni, di riservare una immensa attenzione verso il mondo della scuola.

La testimonianza

Castelnuovo Parano? Un gioiello di scuola

**di Daniela Barba*

Ho prestato servizio durante l'anno scolastico appena terminato, presso la scuola primaria di Castelnuovo Parano plesso dell'IC. di Esperia, la cui brillante Dirigente Prof.ssa Maria Parisina Giuliano aveva (tra le altre iniziative) approvato la realizzazione dell'interessante e formativo Progetto “Alba d'Europa”. E' stata un'esperienza interessante e voglio rendere, al corpo docente di questa scuola, quell'omaggio di sincera gratitudine e di grandissima stima che non mi bastava esprimere a parole. Sono convinta che si abbia il dovere di far conoscere le belle e sane realtà, per attingere, anche da lì la speranza, la forza per non arrenderci alla cultura dell'egoismo, della competizione sfrenata, dalla gelida indifferenza verso l'altro, che sembrano dominare la società dei nostri giorni. Non avrei mai immaginato che l'esperienza vissuta in questa piccola scuola mi avrebbe segnato profondamente dandomi la possibilità di vivere, ogni giorno, grazie alle insegnanti che vi prestano servizio, quei valori che molto spesso rimangono solo ideali tanto “sbandierati”.

L'empatia, l'accoglienza, l'atteggiamento genuinamente inclusivo e non giudicante, valori dei quali tanto si parla e si scrive sono, tra queste mura, pratiche e modalità di vita vissute giorno dopo giorno. La serenità, nonostante le problematiche che non sono assenti, la genuina collabora-

zione, la profonda stima reciproca, “arriva” agli alunni che possono così essere guidati, nel loro processo di crescita, in un ambiente di apprendimento in cui si vive ciò che si insegna, nel quale c'è sinergia e unità di intenti e di strategie educative. Le mie considerazioni, che mi costringo a contenere nel mio entusiasmo, sono condivise da tutti coloro che “transitano” anche per brevissimi periodi in questa piccolo plesso e da tutti i genitori dei bambini che vi sono iscritti. Sembra essere una fortunata concentrazione di docenti che, oltre a possedere una grande competenza ed esperienza, coltivano quella qualità che diventa sempre più rara ma della quale il nostro mondo ha, invece, un disperato bisogno: “un cuore che funziona”. Mente e cuore, sensibilità e professionalità rendono possibile formare i ragazzi nella loro interezza, aiutandoli a far emergere i loro peculiari talenti e potenzialità sia cognitive che umane. Ho dovuto, con difficoltà, moderare ciò che avrei espresso con maggiore enfasi, per scrivere “due righe” su questa piccola grande scuola e l'ho fatto a nome di tutte il personale scolastico che è lì “transitato” ma in modo particolare, a nome della cara collega Eleonora Costanzo che espressamente mi ha chiesto di rappresentarla in questo piccolo tributo di riconoscenza.

** Insegnante della scuola primaria*

A Castelnuovo l'educazione civica si insegna alla scuola materna

Una carta d'identità per l'accesso alla scuola elementare. E' il documento simbolico realizzato dagli alunni della scuola materna di Castelnuovo Parano che agli inizi di giugno hanno organizzato un momento di festa e di saluto per la conclusione dell'anno scolastico alla presenza del sindaco Oreste De Bellis. Un documento d'accesso alle elementari. "E' stata un'emozione unica", ha commentato il primo cittadino che ha ringraziato il corpo insegnante e il personale per la collaborazione e per gli ottimi risultati raggiunti nella formazione.



Turismo tra natura e storia

Osservate le bellezze artistiche, storiche e ambientali di Castelnuovo Parano e capirete che ci si trova di fronte a un vero e proprio scrigno di bellezze che vale la pena vivere in qualsiasi periodo dell'anno. E sono stati momenti di rara bellezza e di vero svago quelli vissuti intensamente da chi ha potuto partecipare ai percorsi "Natour" e "Cultour" ideati dal Comune di Castelnuovo Parano in collaborazione con la locale Proloco, grazie al contributo erogato dalla Regione Lazio. Le iniziative si svolgeranno nei prossimi mesi e interesseranno il territorio di Castelnuovo nell'ambito del programma "Ripartiamo Tourism" della Regione Lazio. L'itinerario ideato prevedeva soste nell'area pic-

nic di Parano con il cammino sulle tracce dell'area archeologica e l'attraversamento della strada che collega colle Maceralonga e Santa Lucia e successivamente la visita all'antico borgo del paese e alla Chiesa della



Minerva con il suo portale del '500 realizzato con pietra del luogo e che al suo interno custodisce rivestimenti in maiolica accuratamente dipinti dagli artisti locali. E quando si è stanchi ci si può sedere in uno dei ristoranti della zona per gustare i piatti della tradizione sapientemente preparati da cuochi di grande esperienza. Un itinerario, quello proposto dall'amministrazione comunale e dalla proloco, che chiunque può praticare in ogni momento dell'anno. Un percorso rigenerante, una riconciliazione con la natura e l'aria pulita che si respira tra i vicoli del borgo antico di Castelnuovo accuratamente preservato da un'attenta manutenzione che nel corso dei decenni ha migliorato il suo aspetto urbanistico.



Ospite della Proloco l'Associazione Odu di Venafrò

L bene è un valore assoluto e la solidarietà un atto concreto d'aiuto. Con questo spirito, la Proloco di Castelnuovo ha ospitato una nutrita delegazione dell'Associazione Genitori Arcobaleno ODV di Venafrò che si occupa di aiutare persone le persone disabili e le loro famiglie. Un incontro emozionante e un momento di confronto su una tematica molto attuale. Tra gli obiettivi dell'Associazione ODV quello di favorire l'inserimento sociale dei disabili sostenendo concretamente anche le loro famiglie. Nei tre anni di attività sono stati molti anche i momenti formativi.