

dicembre 2019 | n. 8

Hinterland

il free press del Nord Est



**Speciale
Feste**

COPIA OMAGGIO



Todis

MENTANA

BUONGIORNO CONVENIENZA

Via G. Amendola 108/A

Tel. 06/9091448

**Di fronte al Palazzo
del Mobile SEVERI**



LOCALE CLIMATIZZATO



AMPIO PARCHEGGIO

Pago 3

BANCOMAT



CARTE DI CREDITO

Dal Lunedì al Sabato 8:00 - 20:00
Orario Continuato

Domenica 9:00 - 20:00

REPARTI SERVITI

MACELLERIA

GASTRONOMIA

PANETTERIA

ORTOFRUTTA

PESCHERIA



È bello entrare al **TODIS** ed essere accolti con un sorriso. Salta subito agli occhi il personale sempre attivo che sistema gli scaffali, elimina gli involucri vuoti, attento che ogni prodotto sia a portata di mano, visibile, in ordine. Il buon esempio lo danno Fabio e Roberta, i due titolari, mentre controllano gli ampi corridoi dei reparti per facilitare al massimo la clientela nella scelta. Colpisce quanto al **TODIS** l'offerta sia così vasta e le occasioni, innumerevoli, da non perdere.

Al **TODIS** c'è tutto e ogni prodotto è della migliore qualità. Grandi marche, ma in particolare quelle selezionate con cura, testate e analizzate dall'esperto nella direzione centrale. Tantissimi, infatti, le linee realizzate in esclusiva come "L'ARTE DELLA SPECIALITÀ", dedicata alla tipicità della cucina italiana con prodotti Igp e Dop si sposano alla tradizione. Composte, pasta all'uovo, olio, salse, affettati e tanto altro, con una menzione al profumatissimo caffè che già dall'elegante confezione metallica da 250 gr mostra la sua identità corposa. Un arabico così intenso di cui non potrete più fare a meno. Da provare le birre ad alta fermentazione, da veri intenditori.

Eccezionali, lo sanno bene i clienti, sono tutti i reparti del **TODIS**. L'Ortofrutta è ultra fornito di frutta di stagione sempre fresca e di prima categoria o di allettanti primizie

anche esotiche, l'assortimento di verdure e altri prodotti agroalimentari è infinito e poi tanto chilometro zero.

Vasto l'assortimento del biologico e la gamma destinata a vegani e intolleranti. Un successo speciale lo ha ottenuto il reparto Pescheria grazie alla grande varietà e all'evidente freschezza dell'ittico.

La Macelleria è uno dei fiori all'occhiello: le migliori carni provenienti dagli allevamenti più riconosciuti, preparate quotidianamente con perizia da personale competente e sempre pronto nel soddisfare le richieste.

Il settore della Panetteria si distingue, oltre che per assortimento, per le specialità tipiche locali (da forni di zona) e quello della Salumeria per la ricca scelta pure di leccornie gastronomiche. Molto apprezzato il reparto del Surgelato e la mostra di vini ed alcolici per soddisfare ogni esigenza.

Un discorso a parte lo meritano le casse. Qui eccelle la professionalità. Le cassiere sono sorridenti, amabili e sollecite, come d'altronde i colleghi che si adoperano per aiutare con la stessa sollecitudine. Il loro comportamento corretto, rapido e sereno mette a proprio agio il cliente, che tornerà soddisfatto.

Al **TODIS** di Mentana c'è il grande il parcheggio, ma soprattutto la convenienza dei prodotti migliori al miglior prezzo. Uniti alla cortesia di chi conosce l'importanza di un buongiorno dato con il sorriso!

Todis
MENTANA

BUONGIORNO CONVENIENZA

ORARIO CONTINUATO P LUN. SAB. 08:00-20:00
DOMENICA 09:00-20:00

Via G. Amendola 108/A MENTANA
Tel. 06 90 91 448

GASTRONOMIA **PANETTERIA**
PESCHERIA **MACELLERIA** **ORTOFRUTTA**

SOMMARIO



3 Editoriale

ATTUALITÀ E SOCIALE

- 5 Storia in corto II Edizione
Sportello del Microcredito a Mentana
- 6 Il punto di Franco Di Fabio
- 7 Addio a Turbacci
Arriva la statua di Santa Lucia
- 9 Via Giolitti: l'estetica di una rotatoria

AZIENDE DEL TERRITORIO

- 10 Sereco, oltre la competenza
- 13 13 Car Service Automania

PERSONAGGI

- 15 Renato Rosari

STORIA E DINTORNI

- 18 Carlo Magno incontra Leone III
- 19 L'Ossario di Mentana

IN PUNTA DI LIBRI

- 20 Sergio e la sua Mentana
- 21 Gianni Mauro: sono un premio No-Bel
- 22 Piri Piri Bbozza, il libro

ARTE

- 23 I nuovi immateriali dell'arte digitale
- 24 Legami artistici alla Campioli
- 27 Laboratorio creativo al Centro Arkade

MUSICA

- 30 Alex Parravano, vocal coach per Artist Academy
- Rocco Monea, un giovane intraprendente
- 31 Angelo Giordano e la musica

INFO MED

- 32 Servizio Sanitario Nazionale, realtà complessa

IL CORPO DELLE DONNE

- 34 Papilloma virus, perché vaccinarsi

PSICOLOGIA

- 36 Me lo prendi, papà

SPORT

- 38 Danima Spes Mentana

MAGNA BENE MAGNA IGNORANTE

- 40 L'Arte del riciclo culinario anche a Natale



HINTERLAND IL FREE PRESS DEL NORD EST

Editore: Marcello Ciabatti
Direttore Responsabile: Daniele Goretti
Direttore Editoriale: Arianna Ciabatti
Realizzazione Grafica: Arianna Ciabatti - Alessandro Motta
Pubblicità: 06 9093828 | 349 7713258

Redazione e contributi

Silvia Augero - Arianna Ciabatti - Marcello Ciabatti - Daniela Cocilova - Franco Di Fabio - Daniele Goretti - Giovanni Lembo - Lucrezia Rubini - Ilary Ruscito - Roberto Tomassini

Foto e immagini

Ciamar - Adolfo Valentini - redazione e di repertorio

Stampa

LM Arti Grafiche - Via Monte Nero, 43 P - 00012 Guidonia

Registrazione al Tribunale di Tivoli n. 12/2017 del 21.08.2017

Hinterland è un bimensile a diffusione gratuita distribuito in 12.000 copie nei migliori locali pubblici, attività commerciali e principali edicole di tutto il Nord Est e c/o i nostri inserzionisti. La riproduzione di articoli e inserzioni pubblicitarie da noi realizzate, anche parziale, deve essere autorizzata dall'editore. Le collaborazioni a questa testata sono da intendersi a titolo gratuito e non retribuito. La responsabilità dei contenuti è esclusivamente degli autori. Il direttore editoriale si riserva, per motivi di impostazione grafica, il diritto di modificare testi e immagini senza alterarne significato e valore.

EDITORIALE

Un altro anno se ne sta andando, un anno di fatti e misfatti, un anno di passioni, un anno di momenti drammatici, tristi ma anche felici, di avvenimenti importanti a livello politico, culturale e sociale, in ambito nazionale, internazionale ma anche locale, la dimensione su cui più spesso puntiamo il nostro particolare obiettivo. Già perché noi di Hinterland, in questo numero natalizio, uscito proprio a cavallo tra il 2019 e il 2020, abbiamo voluto presentarvi una sorta di pellicola per l'anno che sta volgendo al termine, attraverso i racconti di quanto accaduto negli ultimi mesi. Il ritorno della rappresentazione dell'incontro tra Carlo Magno e Papa Leone ad esempio, le mostre d'arte o i laboratori ospitati dalla nostra galleria "Arkade", passando per eventi importanti del territorio come, a proposito di film, il successo ottenuto con il Festival del cortometraggio Storia in Corto. Uno spazio dedicato allo sport con le squadre della Danima Spes Mentana di volley, ma anche alle passioni, con bellissime foto di auto d'epoca.

Tra le pagine che sfoglierete i ricordi di personaggi che nel 2019 ci hanno purtroppo lasciato. Giovanni Turbacci, imprenditore e mastro birraio, la cui birra ha vinto tanti premi; Rosanna Tempestini, la fondatrice di quello che è il settimanale più importante del nord-est: il "Tiburno".

Un numero pieno di colori come si confà ad una rivista che esce in prossimità delle feste natalizie, dunque il mio augurio personale, insieme a quello di tutta la redazione, è quello che sfogliando queste pagine possiate respirare un po' di spirito natalizio, lo stesso che sono sicuro pervade le vostre case e i vostri animi. A proposito del Natale e soprattutto per omaggiare una delle tante personalità intellettuali che ci hanno, ahimè, lasciato quest'anno, vorrei concludere questo editoriale con una frase del grande Luciano De Crescenzo: "Gli esseri umani si dividono in presepeisti ed alberisti e questa è una conseguenza della suddivisione del mondo in mondo d'amore e mondo di libertà".



PORTA *Hinterland* SEMPRE CON TE!

LEGGILO SU TABLET, SMARTPHONE E PC.



SCARICALO DA WWW.ROMASTORIE.IT

ROMASTORIE.IT fa parte del Network **SITOPREFERITO**

La Taverna dei Ghiottoni

LA TAVERNA DEI GHIOTTONI, ormai lo sanno tutti, è uno dei ristoranti più ricercati del Nord Est da chi ama mangiare bene in un ambiente caldo e accogliente. Lo gestisce da tempo la famiglia Piergotti Novelli, molto conosciuta a Mentana e dintorni, che con l'entrata in campo di Manuel ha accresciuto il suo potenziale d'innovazione, entusiasmo e modernissima carica esplosiva giovanile. Il servizio è sempre rapido, efficace, competente. Colpisce la grande varietà di piatti i cui ingredienti sono in bella mostra sugli ampi banchi espositori posti tra la cucina a vista dall'imponente forno a legna e il salone principale, così da permettere ai numerosi clienti incuriositi di seguire (e ammirare) le varie fasi di preparazione e cottura di carne, pesce, le gustosissime pizze e le altre specialità della casa. Andare a **LA TAVERNA DEI GHIOTTONI** vuol dire sentirsi a proprio agio. Guardarsi intorno, osservare i volti sorridenti degli altri commensali, soddisfatti. E poi scegliere una delle tante e sfiziose proposte del menù è un piacere. Invitanti, diverse nella loro componente tradizionale, originali anche nella presentazione. Accostamenti insoliti e sapori tipici si fondono, l'abbondanza però la fa da padrona, come la possibilità di poter decidere del taglio di carne preferito o avere il pesce pulito e spinato, entrambi cotti sotto gli occhi. La pizzeria merita una nota a parte. Eccezionali e tanti i gusti, la preparazione

meticolosa per ottenere il meglio, gli accostamenti inediti e saporiti, da veri gourmet. E gli antipasti? Basta chiederli e il tavolo viene sommerso da ogni ben di Dio, dalla superba trippa alla romana ai golosi fagioli con le cotiche, ai taglieri di salumi, formaggi, fritti misti con verdure o crostacei sempre freschissimi. Il locale è confortevole quanto elegante, con varie sale piuttosto grandi e angoli tranquilli, quando la stagione lo consente è un piacere mangiare anche all'aperto, dove le coperture e il giardino dei giochi per i bimbi lo rende il luogo ideale per le famiglie. Inoltre, vista l'ampiezza delle sale, è possibile affittarle per feste ed eventi aziendali. **LA TAVERNA DEI GHIOTTONI** accoglie tutti con calore, ma anche discrezione. Manuel e la sua famiglia, insieme al team dei loro collaboratori, offrono non solo buona tavola: regalano un momento di distensione.



06.9093603 - VIA MANZÙ S.N.C (TRAVERSA DI VIA REATINA) MENTANA 00013 ROMA

LA TAVERNA DEI GHIOTTONI
EVENTI - CERIMONIE RISTORANTE - PIZZERIA
GELATERIA ARTIGIANALE



LA TAVERNA DEI GHIOTTONI
RISTORANTE - PIZZERIA EVENTI - CERIMONIE

Menù Asporto

Digilia di Capodanno
- 31.12.2019 -

Cena completa di pesce € 25.00
Antipasto di insalata di mare - salmone - salsite di cozze - Alici Marinate
Risotto agli scampi e Strozzapreti alla pirota
Filetto di spigola in crosta di patate e frittura gamberi e calamari

Cena completa all'italiana € 22.00
Antipasto all'italiana (salumi e formaggi)
Strozzaprete guanciale, pachino, carciofi e Ravioli crenolati noci e funghi
Vitello al forno con patate e abbacchio

Antipasti

Insalata di mare	€ 7.00
Salmone marinato	€ 7.00
Alici Marinate	€ 7.00
Salsite di cozze	€ 7.00
Antipasto all'italiana	€ 7.00

Primi piatti

Risotto alla crema di scampi	€ 9.00
Strozzapreti alla pirota	€ 10.00
Lasagnetta di pesce (min. 6 porzioni)	€ 8.00
Ravioli crenolati noci e funghi	€ 8.00
Strozzaprete guanciale, pachino, carciofi	€ 7.00

Secondi piatti

Frittura gamberi e calamari	€ 11.00
Filetto di spigola in crosta di patate	€ 10.00
Gamberoni alla griglia	€ 12.00
Abbacchio con patate	€ 9.00
Vitello al forno con patate	€ 10.00
Lenticchie con cotechino	€ 4.00

Per info e prenotazioni 06.9093603
Via Manzù s.n.c (Traversa di Via Reatina)
Mentana 00013 Roma

Storia in corto II edizione boom di presenze

Vince il corto di animazione "Butterflies in Berlin"

Sala conferenze gremita di pubblico nella serata conclusiva del Festival del cortometraggio storico "STORIA IN CORTO", ideato ed organizzato dall'assessorato alla Cultura del Comune di Mentana e giunto quest'anno alla seconda edizione. La graduatoria finale ha visto trionfare il film di animazione "Butterflies in Berlin" di Monica Manganelli una coproduzione italo-tedesca, che oltre alla statuetta garibaldina opera degli studenti dell'Istituto d'arte "A. Frammartino" di Monterotondo si è aggiudicato anche un premio di mille euro. Al secondo posto "Ferrini" di Uriel De Nola, mentre sul terzo gradino del podio c'è stato un ex aequo "Isabella" di Claudio Pelizzer e "Domani all'alba" di Giulia Di Battista, proprio a evidenziare l'ulteriore innalzamento della qualità dei corti in concorso quest'anno, arrivati da ogni parte d'Italia e da alcuni paesi esteri, per partecipare a quello che, per tematica, è quasi un unicum nel mondo.



Abbiamo avuto ben 15 cortometraggi in concorso provenienti da ogni parte d'Italia e non solo, proiettati in questa tre giorni di Festival – ha raccontato il Direttore Artistico del Festival Massimo Mento – tre giorni di cinema, storia e di confronto tra gli autori presenti in sala e il numeroso pubblico. Un Festival che sta crescendo anche grazie alla qualità altissima dei corti selezionati ed alle attività parallele realizzate quest'anno, come ad esempio la masterclass per le scuole mentanesi tenuta dalla regista RAI Claudia Mencarelli, la presentazione del film "Aquila randagia" di Gianni Aureli insieme alla sceneggiatrice e produttrice Gaia Moretti e la visita guidata al MUGA a cura del Direttore Manuel Balducci. Vorrei fare un ringraziamento all'Istituto "Frammartino" per la realizzazione dei premi e, naturalmente, un sentito ringraziamento ai partecipanti e a tutti coloro che hanno reso possibile questo Festival. La seconda edizione ha registrato 40 corti, 15 selezionati tutti di alto livello – ha commentato l'Assessore alla Cultura del Comune di Mentana Barbara Bravi – personalmente sono molto contenta perché sono arrivati a Mentana registi e sceneggiatori delle opere in concorso, sobbarcandosi viaggi e spostamenti. Questo dimostra che la manifestazione cresce di livello e qualità. La presenza, inoltre, della giuria ha segnato la rilevanza nell'ambito dei concorsi cinematografici del nostro Festival. La sala conferenze della biblioteca comunale era piena e c'era gente in piedi. Un Festival cinematografico dedicato alla storia, in un periodo come quello che stiamo vivendo, rafforza ancora di più la mia convinzione che si stia percorrendo la strada giusta.

Inaugurazione Sportello del Microcredito a Mentana

di Arianna Ciabatti

Il Comune di Mentana ha inaugurato un'importante novità per chiunque abbia l'idea vincente, ma non la somma necessaria per realizzarla. Lo **Sportello del Microcredito**, insieme a quello Mentana Orientamento al Lavoro (coordinato dalla cooperativa sociale Asso di Mentana), saranno quindi strumenti fondamentali per avviare attività o ampliarle. Il finanziamento potrà raggiungere i **35.000 Euro** garantiti dallo Stato e, grazie a un accordo raggiunto, dalla BBC Roma, in specifico per l'interesse al progetto del direttore della filiale mentanese. La presentazione ufficiale è avvenuta il 9 dicembre in Galleria Borghese con l'intervento del Sindaco Marco Benedetti, il dott. Roberto Marta, responsabile

nazionale area Sportelli e territorio dell'Ente Nazionale del Microcredito, il dott. Marco Baffoni e il direttore della filiale BBC di Mentana, dott. Gianluca Vinattieri. *"Siamo dentro al cambiamento - ha detto alla sala il Sindaco – il mondo dell'impresa è in continua evoluzione e sono molti i ragazzi con competenze e intuizioni lavorative salde, ma senza condizioni economiche per portarle avanti. Questa è un'idea che va incontro ai cittadini e appena l'ho saputo, ho voluto fosse la loro opportunità".* Stimolanti gli argomenti toccati sulle condizioni del prestito, utile non solo per avviare start up, ma per concretizzarle con l'aiuto di un tutor. Uno degli aspetti innovativi e messo a disposizione dall'Ente Nazionale



del Microcredito, infatti, sarà proprio la consulenza dell'esperto che, dopo valutazione di efficacia, affiancherà il compimento dell'attività prescelta nei passi iniziali. Da evidenziare, inoltre, che il Dottor Baffoni proporrà dopo Natale un ampliamento dell'offerta a disposizione. Ovvero, per gli under 30 arriverà a quota **50.000 Euro**. Lo Sportello è operativo dal 16 dicembre con sede nei locali adiacenti l'ufficio anagrafe in Via III Novembre.





Il ricordo di Rosanna Tempestini

di Franco Di Fabio

Il 24 luglio 1950 nasce Rosanna Tempestini. Figlia, quindi, del dopo guerra. Nel periodo della fanciullezza notava la dedizione al lavoro del padre Attilio e lo sviluppo repentino di un paese dove le famiglie avevano poche disponibilità. È vissuta in una Tor Lupara dove, durante il periodo invernale, le strade erano bianche. Le vigne coltivate sino alla Nomentana, nelle campagne cominciarono ad intensificarsi le piantagioni dell'olivo. I nostri punti di riferimento sulla Nomentana erano: l'osteria di Antoniuccio, il Chiostro Rossi, il negozio di alimentari di Tecla, successivamente anche sede scolastica nei locali attigui, l'emporio Gilda situato di fronte la casa di Rosanna. I primi nuclei familiari si possono indicare negli Evangelista, Fravili, Guidarelli, Troiani, Laurenzi, Tempestini, Ranaldi, Nicolai, D'Anneo artefice della costruzione della Chiesa e del limitrofo convento. Consentitemi, anche, di riferirvi di mio padre quale primo artigiano di Tor Lupara. Non si può non parlare della Parrocchia retta sino al 1958 da Don Alessandro Pascazzi e successivamente da Don Andrea Pierdonà, parroci che ci hanno consentito di crescere in un ambiente sano con le prime attività ludiche e le suore del San Giuseppe, che nel convento accoglievano tutte le bambine. Don Antonio De Dominicis, anch'esso figlio adottivo della nostra terra, nostro caro amico d'infanzia, cresce insieme a noi e matura la vocazione a sacerdote (la sua scelta, ancora oggi ci onora). Questa è la cornice dove è cresciuta la nostra Rosanna. Carina sin da bimba, dagli occhi particolarmente espressivi. Le sue basi solide, il corretto comportamento nei costumi dell'epoca, quando anche nel gioco si era in posizione netta: da una parte i maschi, dall'altra le femmine. Gli studi delle scuole medie e superiori, il completamento dell'università ormai già sposata. Gli anni dell'insegnamento hanno permesso di delineare carattere e talento. Una ragazza volitiva e determinata. Nello scegliere Sante come amico e compagno di vita mi impose, di riflesso, senza fatica, un comportamento diverso, ossia crebbe in me maggiore cordialità e rispetto. Sante, mio amico d'infanzia, frequentatori assidui della parrocchia, fu il trait d'union in questo quadro di rapporti. Erano, insieme, due anime inquiete alla ricerca spasmodica di una giustizia sociale per il bene comune.

In seguito, difatti, le nostre strade nella politica si sono divise. Loro, animati da uno spirito rivoluzionario scelsero con coerenza la strada della sinistra. La posizione ed il pensiero di Rosanna aveva più una valenza locale che nazionale, si riconduceva ad una attenzione molto forte per il territorio. Queste dinamiche la portano ad una intuizione pratica del suo agire sociale e politico: la fondazione nel 1990 del settimanale "Tiburno". La sua grande abilità fu quella di non avere indulgenza per nessuno e di non tralasciare alcun particolare anche nei fatti di cronaca, inoltre che mettere a conoscenza i lettori delle attività produttive locali tramite la pubblicità. Fu negli anni novanta una vera rivoluzione nel campo del giornalismo per i nostri Comuni. Politici e amministratori si trovarono di fronte ad un tribunale pubblico che non emetteva sentenze, ma costringeva ad un comportamento, forse, più corretto.

Con la sua schiera di collaboratori, scelti con particolare cura, ha evidenziato nelle amministrazioni un modus vivendi anacronistico ed inefficiente per le nostre realtà comunali. La sua laicità va compresa non come una antitesi a un credo religioso, ma come una ricerca affannosa di un comportamento corretto verso le cose e le persone. Una intransigenza verso se stessa e verso gli altri. Fino alla fine dei suoi giorni, è prevalso questo suo atteggiamento. Chiunque l'abbia conosciuta riferisce un sentimento di stima ed il senso di un'elevata professionalità nel lavoro, attestate dalle innumerevoli testimonianze riportate sul Tiburno. Comunque, ci sia consentito un ricordo sincero e spontaneo ed un impegno verso la sua memoria, per continuare il suo lavoro nello spirito che l'ha sempre animata.

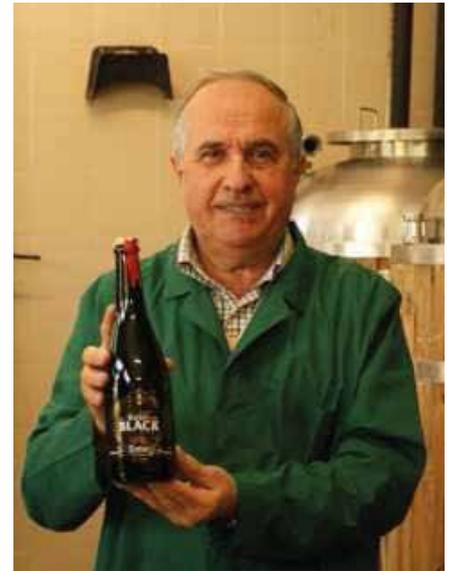


Se n'è andato Giovanni Turbacci lungimirante imprenditore gastronomico

di Daniele Goretti

Qualche settimana fa ci ha lasciati all'età di 74 anni Giovanni Turbacci, uno dei mastri birrai più anziani ancora in attività, uno dei pionieri della birra artigianale in Italia, ma soprattutto un volto e un nome legato all'imprenditoria del territorio nel settore della ristorazione in generale. Turbacci infatti, prima di avere nel 1995 la felice intuizione della birra artigianale e di creare un locale nella suggestiva posizione sopra al palaghiaccio della Mezzaluna, era stato già un grande maestro nell'arte del gelato e aveva gestito uno dei locali più frequentati di tutto il nordest romano. Ma, come detto, era stata la birra artigianale a farlo arrivare alla ribalta delle cronache gastronomiche e imprenditoriali italiane ed estere. La passione di Giovanni Turbacci per la birra nacque ben prima degli anni '90, da sempre interessato al concetto di "artigianale" applicato al mondo

enogastronomico, compiuta la maggiore età Giovanni passò qualche anno nel Regno Unito, esperienza che gli cambiò per sempre la vita. Lì infatti non solo conobbe la donna che poi sarebbe diventata sua moglie, ma anche lo sconfinato mondo del whisky e delle birre. L'occasione per trasformare quell'infatuazione in un lavoro, anzi in un'impresa, avvenne con l'acquisto dell'impianto con cui il principe Luitpold di Baviera, rinomato birraio tedesco, aveva prodotto birra per alcuni anni sulle rive del Lago di Garda. Giovanni però non si limitò ad aprire un birrificio, ma puntò subito sull'idea del "Brewpub", ispirandosi al modello di successo negli Stati Uniti, di cui aveva letto su una rivista di settore. Un altro incontro importante fu quello con il birraio tedesco Hans Shipl, che lo guidò nella produzione brassicola. Ma a noi Giovanni Turbacci, oltre che per le sue lungimiranti doti artigianali, piace ricordarlo anche per il suo carattere, sempre mite, cordiale e sorridente,



espressioni che emergevano subito dal suo volto quando ti accoglieva nel suo locale, dove subito riusciva a darti una sensazione di familiarità, un'aria di casa, che ti faceva immediatamente sentire a tuo agio e innamorare del luogo in cui eri appena entrato. Tutto questo ci mancherà molto ma lo ricorderemo sempre, ciao Giovanni!!!

Arriva la Statua di Santa Lucia

di Daniele Goretti

Il 13 dicembre a Santa Lucia di Fonte Nuova è avvenuta l'inaugurazione dell'opera che si trova alle porte della frazione, una statua di S. Lucia, Santa che da sempre indica la cittadina situata lungo la Sp Palombarese. La statua è stata posizionata all'interno della grotta presso le due nuove rotonde che collegano la Sp Palombarese con le vie Monte Bianco e Delle Molette. Un prato fiorito fa da dirimpettaio alla statua della Santa. La statua è stata benedetta da Papa Francesco l'11 dicembre scorso al Vaticano. Dietro quell'opera c'è stato tanto lavoro e tanto amore da parte dei cittadini che l'hanno fortemente voluta. All'inaugurazione erano presenti i carabinieri della stazione di Mentana, tutte le autorità locali ed il Vescovo della Diocesi Sabina Ernesto Mandara.



REGIONE LAZIO | COMUNE DI MENTANA | UNPLI | ASS. PRO-LOCO MENTANA

"Il Magomoso" | ASS. Tur. Nomentana | Bione Mmazzatora

La Pro-Loco presenta

Natale al Conventino

Via del Conventino, 96
Mentana

XVIII MOSTRA DEL PRESEPE E ARTE SACRA

Programma Eventi 22 Dicembre

Ore 17,30 Via del Conventino, 96 - Inaugurazione della Mostra, con la benedizione del parroco Don Domenico; a seguire Proiezione di un documentario dal titolo I Beni Invisibili di Mentana, realizzato dal giornalista Giorgio Moscatelli dell'ASS, Daniel Zagni Lab.
Conclude il pomeriggio il Prof. Lucio Cantagalli, che presenterà il suo nuovo libro dal titolo Cronache Nomentane, La signoria degli Orsini e illustrerà due filmati dal titolo Tempi e Luoghi della Memoria. Presenta Marcello Ciabatti. Avremo la presenza del sindaco Marco Benedetti e dell' On. Marco Vincenzi consigliere della Regione Lazio. Al termine saranno offerti dolci natalizi.

26 Dicembre

ore 17,30 Concerto con Cantanti Lirici, con le musiche del M° Maurizio Corazza, la Soprano Manuela Farina, il Tenore Maurizio Ceccarelli e il Baritono Giuseppe Milli. Al termine saranno offerti dolci natalizi.

6 Gennaio 2020

ore 15,30 Apertura Mostra, esibizione degli allievi dell' associazione F.C. Music. Partecipazione della Befana che distribuirà tanti dolcetti. Consegna dei Diplomi a tutti gli artisti espositori e premi ai vincitori del Concorso dei Presepi. Ci sarà la graditissima visita di Sua Eminenza Il Cardinale Giovan Battista Re del Sindaco Marco Benedetti e dell' Assessore della Regione Lazio Mauro Alessandri. Al termine saranno offerti dolci natalizi.

ore 17,00 inizio visita del "Presepe Vivente" realizzato dall' Associazione Lamentana negli spazi del Conventino.

Orario apertura mostra: tutti i giorni dalle ore 16,30 alle 19
24 dicembre e 31 dicembre dalle ore 10,30 alle 12,30
25 dicembre e 1 Gennaio dalle ore 16,30 alle 19,00

La Pro Loco Mentana e il suo Presidente
Alfredo Bartolino Angurano Duose Feste
Info: tel. 349.8692776

REATINA PARATI

Anno nuovo, vita nuova! È il tempo di cambiare volto alla casa, via le pareti ingiallite, le vecchie carte scolorite, da più di trent'anni Dino COCILOVA propone il meglio del settore. Nella sede di Via Reatina vi aspettano decine di cataloghi per scegliere disegni e colori esclusivi, tinte e vernici lavabili, resistenti, garantite per la lunga durata e di facilissima applicazione. **REATINA PARATI** realizza qualunque colore per una quantità illimitata di utilizzo con lo speciale spettrofotometro, anche con doppio sistema tintometrico. Da REATINA PARATI la consulenza è sinonimo di cortesia e competenza su ogni materiale. Consigli e soluzioni spiegate in dettaglio per scoprire i trucchi del mestiere! ideale per tecnici, preparatori, applicatori e verniciatori **REATINA PARATI** offre un'ampia gamma di smalti e vernici industriali. **REATINA PARATI** è massima professionalità e concessionaria delle marche più conosciute ed affidabili. Per il mondo del colore a Mentana c'è Dino COCILOVA, il titolare di **REATINA PARATI**. Dove la stretta di mano è sempre la migliore garanzia.



Quando si parla del marmo e delle sue lavorazioni, non si può ignorare quanto disse Michelangelo: "Il marmo è come l'uomo, prima d'intraprendere qualcosa devi conoscerlo bene e sapere tutto ciò che ha dentro".

FIorenza MARMi ne ha fatto una ragione di vita. Dai suoi grandi laboratori di Mentana escono capolavori che chiunque può ammirare. Straordinario è vedere i maestri artigiani all'opera, mentre lavorano i blocchi del prezioso materiale trasformandoli in grandi lastre per gli usi più diversi: elementi decorativi, colonne, ripiani. O gli audaci accostamenti per ottenere decorazioni preziose, bassorilievi, capitelli, monumenti funebri, sculture, complementi d'arredo, scalinate, intarsi artistici.

L'azienda opera con utilizzo di tecnologie avanzate e macchinari moderni, all'avanguardia, ma soprattutto con tutto l'amore dovuto all'uso del marmo. Ecco perché architetti, designer, creatori e arredatori scelgono da sempre **FIorenza MARMi**. Sono moltissime le opere architettoniche che nel mondo portano la sua inconfondibile firma. **FIorenza MARMi** è garanzia di qualità del prodotto, miglior cura nella lavorazione, un nome internazionale che rappresenta il massimo del settore. **FIorenza MARMi**: la grande eccellenza di Mentana.

FIorenza MARMi



FIorenza MARMi s.r.l.
Via Monginevro, 29 - Mentana (RM)
Tel. 06 90.90.066 - Tel/fax 06 90.92.446
www.marmi.it - info@marmi.it - fiorenzamarmi@pecposta.it

Via Giolitti

l'estetica di una rotatoria



di Marcello Ciabatti

Uno degli argomenti più discussi a Mentana sono le rotatorie. Il tempo voluto per terminare quella di Via Moscatelli ad esempio, che invece oggi facilita il traffico della zona, la prossima che sorgerà (approvata da pochi giorni) all'incrocio tra Via dei Cannetacci e Via Caduti di Nassiriya. Eppure è necessario ricordare un altro lavoro d'urbanistica eccezionale, la bellissima rotatoria sulla confluenza di Via Giolitti con Via Spontini. Una grande opera di decoro urbano realizzata poco prima e caratterizzata da un fatto inusitato. E' stata ideata in tutto il suo aspetto, quindi creata, a spese di due privati cittadini: **Giampiero Laureti** e **Marino Baldini**.

Da sempre insieme, amici fratermi, i due soci hanno realizzato imprese di primaria importanza. La **SAN FRANCESCO Onoranze Funebri**, la cui notorietà è andata oltre i limiti del territorio per serietà, professionalità e massima specializzazione nel delicato settore.

Poi la **GREEN GARDEN**, un'autentica boutique del fiore e di qualunque addobbo floreale per ogni tipo di cerimonia, che offre un vasto assortimento di piante per case, terrazzi, giardini. E' raro trovare amici così legati. Mentre costruivano con le proprie mani e l'aiuto di alcuni collaboratori la rotatoria dando forma ad aiuole, scritte di benvenuto, l'estetica pensata per meglio evidenziare il punto e renderlo sicuro e piacevole allo sguardo, tutti li hanno visti lavorare stoicamente, senza fermarsi mai.

D'altronde, Giampiero con GREEN GARDEN aveva già dato prova del suo buon gusto, figuriamoci nella funzionalità unita all'eleganza. Mentana deve quindi una sincera riconoscenza ai due amici, per l'amore dimostrato alla città.

Che non si è fatta attendere: il Sindaco Marco Benedetti, infatti, ha voluto inaugurare ufficialmente la nuova rotatoria con una cerimonia di benemerenza tenutasi alla presenza di un pubblico ammirato e plaudente. In tale occasione Marino Baldini ha sottolineato come lui e Giampiero Laureti per ottimizzare viabilità e assetto urbano hanno rotto il ghiaccio mettendosi le mani in tasca, cioè finanziando loro stessi l'iniziativa. La speranza, adesso, è che altri cittadini vogliano imitarli. Riusciranno anche in questa impresa??



SERECO oltre la competenza

di Arianna Ciabatti



La **SERECO** è una grande realtà commerciale - e imprenditoriale - che ormai da molti anni si è estesa ben oltre il territorio dominando il mercato con doti essenziali e consolidate, su tutte qualità e professionalità dei tanti servizi offerti. La famiglia **Cardillo**, proprietaria dell'azienda, è essa stessa sinonimo riconosciuto di competenza e serietà, grazie alla profonda conoscenza di qualunque materiale e relativo uso. Per ogni tipologia di costruzione, arredamento interno ed esterno, recinzione, la **SERECO** è il massimo fornitore di: lamiera, profilati, tubi, travi, ferramenta, utensili, acciaio inox, zanzariere, coperture, avvolgibili, finestre in PVC. Un fiore all'occhiello è stato l'evento di pochi giorni fa che caratterizza il periodo natalizio, ovvero il grande EXPÒ (con grigliata) allestito sull'immenso piazzale a fianco delle strutture commerciali. Due giorni di intensa attività e forte interesse all'interno della vastissima tensostruttura, venti ditte di livello nazionale e internazionale coi loro stand espositivi pronte a mostrare tutte le novità, i prodotti, le apparecchiature

più all'avanguardia del settore. Il giovane Valentino Cardillo, assieme alla madre e al resto della famiglia, ha accolto con la sua prorompente simpatia i tanti visitatori. Moltissimi gli addetti ai lavori, architetti e arredatori, ai quali i titolari delle ditte hanno mostrato in dettaglio articoli e promozioni. Apprezzata, o meglio, gustata, l'offerta delle prelibatezze da mangiare. Una vera fiera per hobbisti e professionisti a due passi da casa che ha avuto il piacere di essere ammirata anche dal Sindaco di Mentana, Marco Benedetti. Il Sindaco, infatti, è intervenuto all'inaugurazione complimentandosi per l'accurata organizzazione ed entusiasta di uno spazio espositivo e di coworking che diventa, quindi, una potenzialità maggiore per l'intero hinterland destinato a crescere, nel bene della comunità.

Via Monginevro, 48 - Mentana (RM)
Tel. 06 9095031 - Fax 06 9092777
www.siderurgiasereco.com
serecosrl@aruba.it







SERECO
PRODOTTI SIDERURGICI

Car Service AUTOMANIA

di Marcello Ciabatti

Il loro Club "**EPOCA & MOTORI**" organizza il famoso **RADUNO DI AUTO E MOTO D'EPOCA** che a Mentana da molti anni coinvolge un pubblico entusiasta e numeroso in Piazza C. A. Dalla Chiesa e lungo tutto il tragitto che le splendide vetture percorrono per l'occasione.

Ma **Car Service AUTOMANIA** è un vero tempio dell'automobile. Qualunque problema meccanico viene risolto in quattro e quattr'otto. La diagnosi elettronica permette di controllare ogni singola parte del motore come l'impianto frenante, la climatizzazione, le luci e tutto il resto, garantendovi viaggi sempre tranquilli e sicuri.

La nota dolente di ogni automobilista è l'alto costo dei carburanti. **AUTOMANIA** risolve il problema con una super offerta per l'installazione di impianto GPL di ultima generazione oppure di un impianto a metano che gode, addirittura, di un finanziamento a tasso zero.

Ricarica dell'aria condizionata egienizzazione dell'abitacolo, necessaria a causa del carico batterico nocivo alla salute, sono tra i tanti servizi offerti da **AUTOMANIA**.

AUTOMANIA offre anche un'grande, gradita novità. Il servizio noleggio a lungo termine, in collaborazione con le più note e affermate strutture del settore. La convenienza di tale operazione vi permette di disporre del modello che preferite, senza l'obbligo d'acquisto.

Che meraviglia avere un'auto sempre nuova! Potrete sostituirla quando volete e, nel canone d'affitto alla portata di chiunque, avere compreso tutto: assicurazione, spese di assistenza, controllo sicuro per ogni parte ed eventuale guasto. A vostro carico sarà soltanto il rifornimento del carburante e via, pronti a sfrecciare ovunque vogliate, con l'auto che avete sempre desiderato!

AUTOMANIA è questo, la soluzione di ogni problema.



AUTOMANIA Snc
Mentana, RM - Via G. Rossini, 35 - Tel. 06 9092240 - 349 6014845 - 338 9780403 - automania2005@tiscali.it

È indubbio che le famose ciammelle a cancellu sono un'antica tradizione mentanese. Alcune signore il là con gli anni, esperte del come si faceva una volta, tentano di insegnare a figlie e nipoti l'arte sopraffina di realizzare la ciambella con sapienza e amore. Ma si sa, il mondo gira in fretta e i giovani hanno altro a cui pensare, bisogna correre, stare al passo coi tempi.

Difficilmente una ragazza si imbarcherebbe in una preparazione che richiede pazienza, cura, scelta degli ingredienti, ore dietro ai fornelli con il rischio di non eseguire la ricetta nel modo giusto, sbagliando tempi di cottura, ritrovandosi dopo tanto lavoro al posto delle sospirate ciammelle delle robe informi, dure come un sasso e buone solo da gettare nell'umido... o nell'indifferenziata!

E' questo uno dei tanti motivi per cui chiunque voglia gustare le vere, ottime ciammelle a cancellu, da molti anni si rivolge a chi è il Maestro nel prepararle sul serio: **SAPORI DEL BORGO**, in via III Novembre, proprio di fronte a Piazza Garibaldi. Meta di tutti i buongustai e di chi ama la tradizione, **SAPORI DEL BORGO** offre alla sua sempre più vasta clientela qualità, freschezza e massima igiene anche nel reparto panetteria e dei prodotti da forno con la grande (e golosa) scelta di biscotteria e dei famosi panettoni. Una specialità artigianale da leccarsi i baffi è poi il serpente mentanese, dolce natalizio tipico della città.

Il Forno si distingue anche per la tavola calda. Ai comodi tavolini è possibile mangiare ogni giorno piatti diversi, dai primi più sfiziosi a golosissimi secondi il piacere di una cucina tipica. Quella dei **SAPORI DEL BORGO**.

SAPORI DEL BORGO



Via III Novembre, 62/64 - Mentana - Tel. 06 9093220



Parrucchiera Silvana

Qualità ed esperienza al tuo servizio

MARTEDÌ AL SABATO

ORE 9.00 - 19.30

APERTO ANCHE LA DOMENICA

SU APPUNTAMENTO



Via G. Amendola, 46 - Mentana (RM)
Tel. 366 2513252



Merry Christmas!



Renato Rosari

di Arianna Ciabatti



Un giovanissimo Renato Rosari, penultimo da destra in camicia bianca, durante una vecchia Sagra dell'Uva

Renato Rosari è un uomo innamorato della sua città e della sua storia secolare. Il suo cuore è commosso ogni volta che si parla dell'epopea garibaldina e la sfortunata battaglia che la vide protagonista tra queste mura. Sente spesso il bisogno di andare in visita al Mausoleo che custodisce i resti dei caduti per rendere omaggio alla loro memoria. Ma è orgoglioso dell'evento che avvenne a Mentana nell'anno 800, ovvero l'incontro tra il futuro imperatore Carlo Magno e Papa Leone III, determinante per un radicale cambiamento nella storia d'Italia. Un altro motivo che rende fiero Renato è il gran numero di personaggi famosi che in un passato non troppo lontano scelsero Mentana come luogo di residenza, per venirci ad abitare, molti dei quali ebbe il piacere di conoscere. Ricorda così i nomi di Gianni Morandi, Sergio Endrigo, Renato Zero, Lucio Dalla, Luca Barbarossa, Dario Argento, Giancarlo Zagni, Gianni Musy e

Ciccio Ingrassia. Proprio l'attore comprò una villa in Via delle Molette e a Mentana girò uno dei suoi film più spassosi: *L'Esorciccio*. Nel prossimo mese di febbraio avrà luogo una serata di gala che si svolgerà nel salone delle feste del NEW LIFE in occasione della consegna del prestigioso **Premio "Carlo Magno"** dato a insigni personalità dell'industria e alle maggiori attività imprenditoriali di tutto il Nord Est. **Renato Rosari** ne è un entusiasta sostenitore e si è impegnato, anche economicamente, per la miglior riuscita dell'evento. Avrà lui il piacere di consegnare, assieme alle autorità presenti, il riconoscimento alla memoria di alcuni personaggi dello spettacolo come dell'arte che hanno vissuto nel territorio, saranno figli e consorti dei popolari beniamini del pubblico a ritrarlo. **Renato Rosari** è un uomo che ama profondamente Mentana. La sua partecipazione all'importante evento ne è ulteriore conferma.



La Casa di Snoopy *Mentana*

È arrivato l'inverno. Tanti cambiamenti per i nostri piccoli amici. Cani e gatti necessitano di diete nuove, cibi appropriati, diverse attenzioni. Qualcuno s'improvvisa esperto affidandosi al caso, ai consigli letti sui social e poi arrivano i guai, le corse dal veterinario. Cosa fare, allora? Basta rivolgersi con fiducia a chi è davvero competente e del benessere degli animali ne ha fatto sua ragione di vita. A **LA CASA DI SNOOPY** troverete tutto quello che serve per cani, gatti, uccelli, pesci e altri animali di compagnia con la sicurezza di una consulenza esperta e innamorata del mondo a quattro zampe. La titolare **Lorenza**, insieme al marito **Massimiliano**, consiglia ogni giorno i suoi clienti e insegna loro a riconoscere ingredienti nutrizionali, prodotti, marche specifiche. Attenzione particolare è data alle intolleranze alimentari e a quei componenti causa di molti malesseri, poiché la filosofia che segue **LA CASA DI SNOOPY** è in fondo semplice: da una corretta alimentazione nasce la buona salute. Specializzata anche in rimedi naturali, una grande novità apportata da poco a **LA CASA DI SNOOPY** e voluta sempre da Lorenza che segue ogni corso di aggiornamento relativo al benessere animale, sono i prodotti fitoterapici e i Fiori di Bach australiani, utili nel

contrastare ansia e altri stati emotivi degli amici pelosi. Ampio il reparto dedicato a cura e igiene, dove è possibile trovare i prodotti necessari e spesso difficili da reperire altrove, decisamente infinito quello degli articoli di svago e divertimento: giocattoli, accessori, cucce, cuscini, trespoli e lettini, persino vestiario per soddisfare i desideri di mici, cagnolini e proprietari! La scelta del cibo è pressoché illimitata. Umido e secco di tutte le marche e categorie per soddisfare le esigenze di qualunque taglia, razza ed età. Alimenti completi e ricchi in sostanze di altissima qualità, ipoallergenici, specifici per patologie e bilanciati, disponibili in ogni formato, quindi adatti anche a chi possiede molti animali oppure le utilissime monoporzioni, gli snack sfiziosi (speciali i nuovi crio essiccati). Lorenza vi accompagnerà nella valutazione di quanto più serve – e piace – ai vostri buongustai. Lorenza e Massimiliano, il volto di **LA CASA DI SNOOPY**, con il loro aiuto avrete la certezza di offrire il meglio perché sono gli esperti che cercavate. **LA CASA DI SNOOPY**, il negozio dove l'amore è di casa.



La Casa di Snoopy *Mentana*



Tutto per il cavallo e il cavaliere
 Abbigliamento • Accessori • Mangimi
 Acquariologia
 Tutto per gli animali domestici
 Vendita animali • dietetica



Inquadra il qr code
 per ricevere il bonus
 di benvenuto



Via Amendola 112/114/116 - 00013 Mentana (Rm) - Tel. 06 9091809
 lacasadisnoopy@yahoo.it - f La Casa di Snoopy Mentana



tel.392.9719914
 Lascia mail e nome e sarai
 inserito nel programma fedeltà

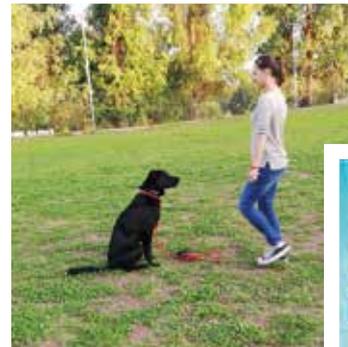
metti mi piace sulla nostra pagina Facebook per scaricare la App MYBESTShops

ZERO KENNEL

Centro Cinofilo

Dal piazzale della Mezzaluna percorrete tutta Via della Terra di mezzo, una strada che si dipana tra orti e campi coltivati, troverete un piazzale nel quale si affacciano alcune basse costruzioni. Ecco, siete arrivati al centro cinofilo ZERO KENNEL, il residence per cani e gatti di nuova concezione che si può – e a ragione – definire a 5 stelle. Immerso nel verde, con i comodi box di 18 mq, così accoglienti e belli a partire dalla pavimentazione, dotati di riscaldamento per l'inverno. Sono tanti i proprietari che partono sereni per vacanze o week end o qualunque impegno li tenga lontani dai loro beniamini, certi di lasciarli in custodia sicura e amorevole. La struttura del centro è moderna e funzionale, riconosciuta e abilitata dalla ASL, in regola con ogni autorizzazione e richiesta delle autorità. Dispone dell'assistenza veterinaria e infermieristica per degenze sanitarie e di una rinomata scuola di addestramento per utilità, difesa, obbedienza e C.A.E. per i cani "buon cittadino". Qui gli amici a quattro zampe sono assistiti sulle problematiche

caratteriali e di comportamento, siano essi cuccioli oppure adulti. ZERO KENNEL dispone inoltre di un allevamento amatoriale di pastori tedeschi e boxer con il riconoscimento ENCI e F.C.I. e si onora di fornire cani per la Polizia di Stato. Prima non lo sapevate, adesso sì. A Mentana esiste ZERO KENNEL, il residence per cani e gatti che stavate aspettando. Per voi un grande aiuto, per loro una seconda casa.



Via della Terra di Mezzo, 30 - Mentana (RM) | Tel. 06 9090766



Mentana teatro della Storia

Carlo Magno incontra Leone III

di Arianna Ciabatti

Alla presenza delle massime autorità cittadine e di un qualificato e attento pubblico, si è svolta la rappresentazione storica dell'incontro tra Carlo Magno e Papa Leone III. La ricostruzione scenica, un libero adattamento di quell'avvenimento che cambiò le sorti del mondo, ha visto alternarsi sul palco gli attori Andrea Vasone, nella parte di Carlo Magno e Bruno Valente, nella parte di Papa Leone III. Per il poeta/banditore è intervenuto Matteo Guerra, Sina Sebastiani impersonava Anna, una popolana Romana mentre Silvana Prestipino G. era la Dea Minerva. Dino Ruggeri e Marco Conti erano, nell'ordine, il Cardinale che era al seguito del Papa e il consigliere dell'Imperatore. La regia dello spettacolo era di Matteo Guerra e Giorgio Moscatelli, la direzione artistica di Gabriel Zagni. La ricostruzione scenica dello storico avvenimento ha riscosso un notevole successo di pubblico e di critica, I bravi attori hanno recitato sul palco della Galleria Borghese della storica città laziale, un luogo conosciuto dai mentanesi come i Granai. Lo spettacolo, organizzato dall'Associazione Daniel Zagni Lab, rappresentava la sala del castello di Mentana, Il tribunale giudicante e l'altare davanti al quale il Papa ha incoronato Carlo Magno. Molto sentita e ben interpretata la scena dell'incoronazione e il momento del mea



culpa di Papa Leone III. Sul palco, oltre agli attori, si sono alternate danzatrici, figuranti e soldati, tutti indossavano degli abiti medievali. I momenti di cambio scena erano accompagnati da un gruppo musicale che eseguivano brani del periodo storico dell'incontro. La rappresentazione, oltre a uno scrosciante applauso finale a testimonianza della buona riuscita dell'evento, ha riscosso un plauso da parte dell'Amministrazione comunale che si è detta soddisfatta del successo, dando per scontato la riedizione dell'opera per il prossimo anno.



L'Ossario di Mentana

Un custode infedele vendeva le ossa

di Roberto Tomassini

L'11 dicembre 1898, l'annuale commemorazione garibaldina di Mentana, assunse una speciale rilevanza per l'inaugurazione dell'Ossario, dove vennero raccolti i resti dei garibaldini caduti in battaglia. Queste fin dalla costruzione del Monumento, ideato da Alessandro Castellani e realizzato dall'architetto romano Augusto Fallani, erano raccolte in piccole casse di legno. Il Monumento era subitodiventato meta di pellegrinaggio per tanti devoti della Patria, ma anche per semplici curiosi. Nel 1882, avvenne un piccolo scandalo che però ebbe una vasta eco sulla stampa nazionale. Si scoprì che un certo Matteo Maccari, ex gendarme pontificio, al tempo guardia comunale, che fungeva da custode, vendeva quelle ossa, specialmente ai visitatori stranieri, desiderosi ad ogni costo di portar via qualche cimelio come *souvenir*. Sembra che lo sciagurato custode, avesse addirittura stabilito una sorta di listino prezzi: 20 lire per un teschio e 5 per una costola! Un cronista del "Corriere della Sera" ipotizzava che le profanazioni messe in atto dal custode avessero portato alla dispersione di circa duecento scheletri. Il macabro commercio doveva, dunque, andare avanti da un pezzo, quando una lettera anonima ne avvisò la Società dei Reduci dalle Patrie Battaglie di Roma, che avviò subito una verifica. Due soci vennero a Mentana, fingendosi stranieri, e chiesero di poter entrare nella cripta del Monumento. Fecero scivolare nelle mani del custode una generosa mancia e ne ebbero in cambio un

femore. Informato dell'accaduto, l'avvocato Felice Giammarioli, autorevole membro della Società, denunciò il fatto al Procuratore del Re e fu aperta un'istruttoria. Maccari venne arrestato, processato e condannato. Nel conseguente giudizio, la Corte dietro verdetto dei giurati, gli comminò la pena *ad un anno di carcere, compreso il sofferto*. Si pensò allora ad assicurare le ossa entro un sarcofago di marmo. La società dei Reduci delle patrie battaglie, ottenne dal Ministro della Pubblica Istruzione, On. Baccelli, che venissero costruite le urne per conservarle. Le vecchie casse di legno, infatti, furono sostituite da un grande sarcofago in marmo bianco di Carrara realizzato dallo scultore romano Gaetano Andreoli. È un sarcofago molto grande, poiché contiene i resti di 300 scheletri. Attraverso i vetri che chiudono il sarcofago, si vedono distintamente vari teschi e si osservano i due femori del marchese Ricci di Forlì che combatté a Mentana e poco lungi sulla collina; si osserva altresì il piccolo teschio di un giovane fiorentino volontario a 16 anni; altri teschi sono bucati dalle palle dei chassepots. Sul sarcofago si legge l'epigrafe di Guido Baccelli: "DEI PRECURSORI DEL XX SETTEMBRE - CHE INNANZI ALLE MURA DI ROMA - QUI CADDERO GLORIOSAMENTE - MENTANA RACCOGLIE OGGI - LE OSSA RIVENDICATE - NELLA ESULTANZA DELLA PATRIA RISORTA". L'inaugurazione che avvenne appunto l'11 dicembre 1898, fu favorita da uno splendido sole, raccontano le cronache dell'epoca. Le associazioni discese in treno a

Monterotondo, formatosi il corteo, fecero una breve sosta al monumento, ove il consigliere comunale Lizzani evocò la memoria dei caduti nell'espugnazione di quella città. Giunto il corteo a Mentana, dopo le nobili parole dette dal rappresentante del comune dott. Vespignani, l'on. Bovio inaugurava con una elevata orazione la cerimonia alla quale presero partegaribaldini, veterani e reduci, nelle loro divise, associazioni, rappresentanze con le bandiere e un'immensa quantità di gente intervenne alla cerimonia. Lungo la strada principale di Mentana s'agitava una fitta selva di bandiere. La Società dei Reduci di Roma, che aveva organizzato l'inaugurazione, essendo malato il Presidente Menotti Garibaldi, era rappresentata dai due Vice Presidenti Col. Elia e Col. Cariolato, dall'intero consiglio e da un numeroso seguito di soci. La folla che partecipava si accalcava nella piccola cripta, venne trattenuta a stento dalle molte guardie e carabinieri presenti. Entro la cripta illuminata dalle candele, si trovava un reduce di Mentana mutilato: Giovanni Finozzi. Nel 1899 l'ossario di Mentana venne dichiarato monumento nazionale. Da tempo lasciato in stato di abbandono, finalmente lo scorso anno l'Amministrazione Comunale ha provveduto ad effettuare lavori straordinari all'interno dell'Ossario; alla sostituzione del vetro che copre la teca, alla pulizia del pavimento e delle pareti, compresa la lucidatura della lampada votiva e alla sistemazione dei resti mortali dei volontari garibaldini.



Cartolina celebrativa per il 30° anniversario della Battaglia di Mentana (particolare)

Sergio e la sua Mentana

di Arianna Ciabatti

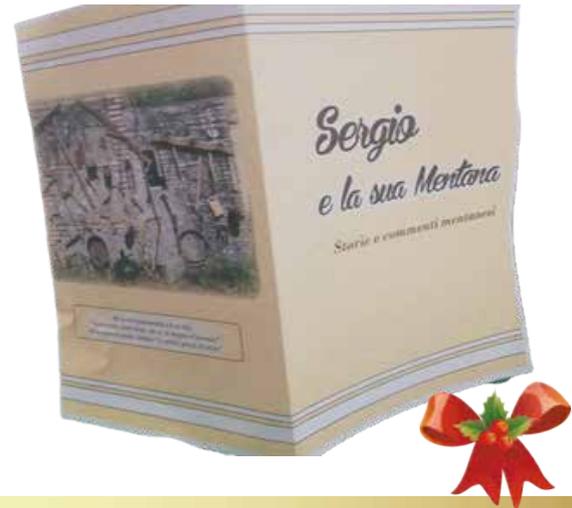
In ogni contrada c'era chi ricordava storie minime, fatti di vita vissuta, le figure caratteristiche, i protagonisti e i comprimari del tempo che fu.

I nostri nonni risalivano ai racconti dei loro padri, le belle storie di una volta, alcune tragiche, altre inaspettate e spiritose. Oggi invece c'è il computer, basta una ricerca sul cellulare e sappiamo tutto, chiediamo tutto. Ma certe cose no, le possiamo sentire soltanto da chi detiene la memoria del luogo in cui vive.

A Mentana Sergio Fravili è un personaggio noto da intere generazioni, essendo stato il parrucchiere per antonomasia, il creatore di acconciature mitiche, quello delle spose, ma anche delle madri, delle figlie, di tutte le ragazze che a lui ricorrevano per essere sempre belle, curate, attuali.

Sergio è, appunto, considerato da chi lo conosce una vera memoria storica della città. Le sue sono storie particolareggiate, ricche di curiosità, date, eventi e in tanti vanno da lui per sapere, ricordare. Proprio per questo Sergio Fravili ha voluto regalare a Mentana e i suoi innumerevoli amici un volume prezioso, scrivendo: "Sergio e la sua Mentana". Vicende spassose, nel gergo tipico locale, il libro è un dipanarsi di racconti, a volte brevi, autentiche perle che evidenziano l'amore per il paese. Il passato rivive tramite il dialetto, le amiche al fontanile riunite per il bucato, il fresco ristoro dato agli animali (e a se stessi), i camini accesi. Quasi come i nonni stessero ancora lì, narrando ai nipoti segreti e marachelle di gioventù.

Un dono di valore è il libro di Sergio Fravili, un autentico gioiellino che piacerà a chiunque voglia ritrovare le origini e il piacere di una lettura lieve e insieme profondissima. Come il ricordo.



NOMENTUM
RISTORANTE - PIZZERIA

**ORGANIZZA DA NOI
LE TUE FESTE**

OLTRE 200 MQ DI LOCALE
CORTILE ESTERNO COPERTO
PARCHEGGIO PRIVATO

CASALI DI MENTANA
VIA NOMENTANA, 150 - INFO 06.90.92.974 - 339.10.82.693



IL NOMENTUM TUTTO NUOVO

Scordatevi il vecchio ristorante Nomentum com'era qualche anno fa. Ambienti scuri, fumosi, cimeli del passato alle pareti e un senso di superato, di altri tempi. Adesso è un'altra cosa! Pareti chiare, luminose, un design lineare, razionale e accogliente. Giusta l'illuminazione, un'aria di pulito, fresco, igienico.

I nuovi gestori sono giovani, preparati e motivati, conoscono bene il loro lavoro e lo svolgono con passione e attenzione ai dettagli. E' cambiata la filosofia, l'atmosfera rilassante è già palpabile all'ingresso, nella tranquilla saletta, è distensiva. Il salone principale è ampio ed elegante, adatto a famiglie, ma pure a gruppi di amici, colleghi e coppie che possono godere degli angoli tranquilli messi a disposizione.

Il vasto cortile all'aperto, per quando la stagione lo permette, è riparato dall'umidità serale grazie alle provvidenziali coperture.

Il NOMENTUM offre anche l'ampio salone superiore per cerimonie, ricorrenze, meeting e riunioni festose.

Gli ambienti così accattivanti si sposano perfettamente al nuovissimo menù che comprende una ricca scelta di pizzeria con antipasti e i favolosi primi, tanti piatti di carne e pesce, oltre a ricette della tradizione locale.

La vera novità è la garanzia della qualità dei prodotti. Carne di prima scelta, selezionata personalmente dallo chef e pesce, sempre freschissimo. L'altra nota che contraddistingue il nuovo NOMENTUM riguarda il servizio rapido, discreto e professionale.

Il nuovo NOMENTUM a Casali di Mentana è il posto sicuro, ricercato, per vivere le vostre serate in allegria, dove la buona tavola significa piacere. Di tutti.

Prima non c'era, adesso c'è: si chiama nuovo NOMENTUM.

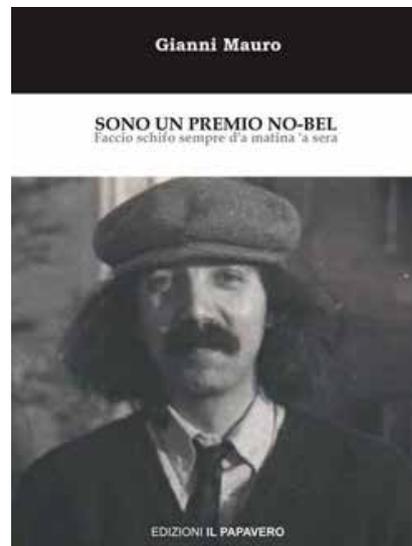
Gianni Mauro

"Sono un Premio No-bel"

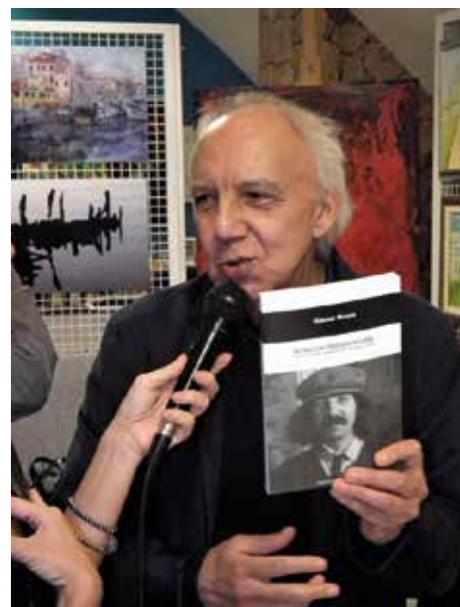
di Arianna Ciabatti

Sono un premio Nobel. Non è una bizzarra affermazione, ma l'ultima fatica letteraria di Gianni Mauro dall'esplicito sottotitolo "faccio schifo sempre d'a mattina 'a sera". Ironico e ricco di aneddoti, ancor più di un'autobiografia il libro è un percorso, il viaggio di un uomo delicato e sensibile che dell'arte a tutto tondo è il cantore. Storie personali o di pubblico dominio ne fanno un ritratto intenso ed emozionante dove matrice primaria è la cultura. Musica, spettacolo e teatro si avvicendano, intrecciandosi a nomi e ricordi che per il lettore è un piacere ritrovare, magari scoprire. Non mancano le gioie e i dolori del Gianni ragazzo. Il racconto, infatti, parte dall'adolescenza vissuta tra la sua Salerno e la splendida costiera Amalfitana. Gianni Mauro suona già la chitarra e canta, una marcia in più che lo aiuterà nei primi fremiti d'amore. Nel cuore del giovanotto però, non bastano le ammiratrici, c'è invece il sogno di

conquistare Roma. Che realizzerà ben presto entrando a far parte della RCA, il tempio della canzone di quel periodo. Da lì è tutto un dipanarsi di successi, diventa uno dei protagonisti del progetto PANDEMONIUM, scrive le hit di personaggi noti fino ad arrivare a quella che sarà la svolta definitiva: il Festival di Sanremo. Il trionfo della sua "Tu fai schifo sempre" gli apre le porte a grandi collaborazioni, show, tournee, tanta televisione. I Pandemonium sono ormai acclamati al fianco di mostri sacri quali Gigi Poinetti, Oreste Lionello, Gino Bramieri, Pippo Franco (che sarà poi il regista di molti loro spettacoli). Una vita raccontata con dovizia di particolari, episodi curiosi, spesso esilaranti. L'originalità espressa anche nella narrazione, intercalata da situazioni paradossali, equivoci e altre ilarità. Su tutto il respiro, ampio, di un abbraccio dato ai suoi fan. Perché "Sono un premio No-bel" è un libro intimo in realtà, caratterizzato dalla sobrietà di un Artista che ama il suo lavoro con



semplicità. Lo sguardo è stupito quando si posa sulla popolarità ottenuta. Una carriera in continua ascesa che lo ha visto di recente brillante attore cinematografico. Poliedrico, originale, unico. Gianni Mauro rivela ogni aspetto, senza dimenticare il successo principale: la passione con cui affronta il mondo.



Piri Piri Bbozza

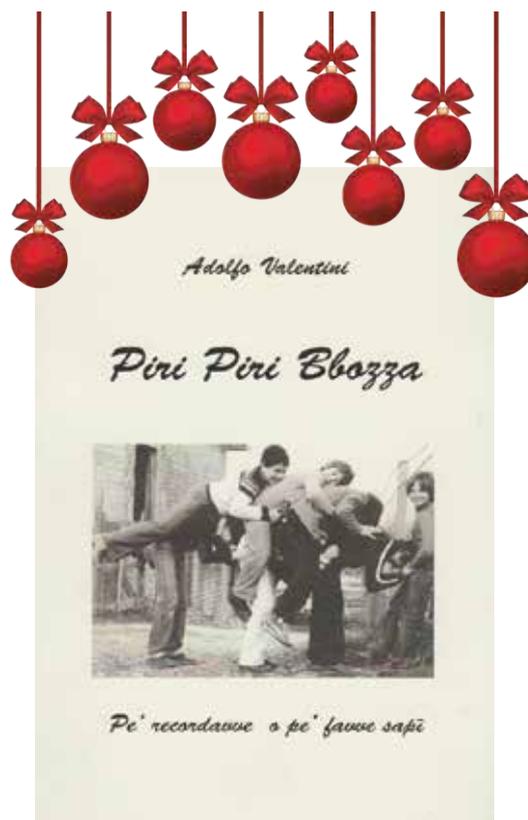
"Pe ricordavve o pe' favve sapi"

di Arianna Ciabatti

PIRI PIRI BBOZZA, ultima fatica letteraria di **Adolfo Valentini**, è il frutto di ricerche capillari in cui passato e presente si fondono, mentre la memoria vive tramite le documentazioni raccolte. Il racconto degli Orsini e dei loro editti arriva, in un inaspettato confronto, ai nostri giorni. Passando per guerre, disfatte, politiche locali e nazionali, descritte con fermezza di cantore. Non mancano poi le "storielle", gli episodi spiritosi e addirittura audaci, quei giochi di lingua che gli indovinelli licenziosi lasciano presagire, persino le incursioni culinarie. In fondo **PIRI PIRI BBOZZA** è davvero un gioco, antichissimo, servito allo scrittore per addentrarsi con lo stesso spirito irriverente di un bimbo in usi e costumi della città che ama.

Il libro è stato presentato ufficialmente lo scorso 16 novembre alla galleria **Centro ARKADE**, un incontro con l'autore di grande successo che ha coinvolto il numeroso pubblico poiché la storia narrata è la "Storia": di Mentana, delle sue origini, dei suoi cittadini. Preziosi gli interventi. Fiorella Di natale ha spiegato gli Statuti riportati nel volume comparando le dinamiche legali medioevali con quelle odierne per evidenziarne l'attualità, mentre la prof. Lorena Battistoni, che ha anche curato l'introduzione dell'opera, ha espresso il sentimento, l'anima mentanese di cui ogni pagina è piena, anche negli aspetti più ludici. Carlo Pasqui ha infine recitato una lirica, ovviamente in dialetto!

Sorpresa della manifestazione l'evento parallelo, oltre 100 immagini di Mentana e dei suoi abitanti che **Adolfo Valentini** ha voluto portare come "regalo" alla cittadinanza visto l'omaggio a una terra proiettata nel futuro, ma con radici antiche. Una mostra d'eccezione che ha lasciato molti commossi di ritrovare nonni, parenti, amici o scorci dimenticati.





tecnoffice

ASSISTENZA TECNICA PRODOTTI E MACCHINE PER UFFICIO

MOBILI PER UFFICIO

Rivenditore Autorizzato

Canon  MICRELEC

OKI BUSINESS PARTNER 

Qualità e stile... garantiti!

ASSISTENZA 069093671

Mentana - via Amendola 84/A - Tel/Fax 069093671 - Tel. 0690015839

www.tecnofficesnc.com - info@tecnofficesnc.it



I nuovi "immateriali" della pittura digitale

di Lucrezia Rubini

Una nuova frontiera nel campo della produzione artistica è, attualmente, costituita dall'uso dei mezzi informatici, del computer, della grafica, della fotografia lavorata digitalmente, dei video e della combinazione di tutte queste tecnologie. La critica non può più ignorare questo tipo di produzione che talvolta approda a ricerche cui il riconoscimento di uno statuto specifico non deve essere procrastinato, tanto meno fugato o discriminato come "mistificazione dell'arte" in nome della conservazione di un'arte "fatta a mano". Il problema, a mio avviso, si pone su due fronti: innanzitutto è la figura professionale del critico d'arte che va riqualificata, anche mediante l'acquisizione di competenze specifiche nel campo che possano fornire strumenti basilari di valutazione dei prodotti presentati da fotografi, grafici, video-maker, informatici. In Italia non vi sono albi di iscrizione che possano stabilire dei titoli di competenza come non ci sono tutele e sostegni di alcun tipo da parte dello Stato né riconoscimenti ufficiali. La tecnologia offre strumenti

di produzione che gli "artisti digitali" - così voglio definirli - usano per mettere in atto gli stessi obiettivi estetologici messi in atto dall'uso del pennello e della tavolozza. Il quid creativo è lo stesso, anche se le competenze e le abilità specifiche degli artisti digitali sono diverse e approdano ad oggetti fatti non di tela e pigmenti tangibili, non di legno, terracotta o pietra, ma di immagini digitali, virtuali, direi "immateriali". Una nuova Filosofia Estetica è chiamato ad elaborare il critico d'arte ed estetologo (eventualmente laureato in Storia dell'arte e in Filosofia Estetica) i cui fondamenti ancora non hanno trovato una letteratura, una ricerca, un confronto adeguati. D'altra parte un nuovo artista, che ho voluto definire digitale, chiede che la sua arte sia ascoltata poiché anch'essa, come quella di tela e pennello, ci fornisce orizzonti inediti di senso abile ad innescare processi riflessivi e salvifici per l'Uomo odierno. Le opere contemporanee di questo genere meritano la nostra disponibilità a comprenderle e non ad essere demonizzate - come sempre



Giorgio Moscatelli, *Via del Corso*, fotografia e pittura digitale, 2018



Giorgio Moscatelli, *Viavai*, fotografia e pittura digitale, 2017

è avvenuto nella storia dell'arte, quando una nuova espressione ha rotto le regole del passato - ma soprattutto fanno appello a nuovi e aggiornati criteri di valutazione estetologica, capaci di fornire elementi di valutazione adeguati ad individuarne il valore sia estrinseco e di mercato sia intrinseco, in quanto portatori di valori profondi e universali mediante percorsi inediti del pathos.

5 GENNAIO 2020

ORE 18.00

BIBLIOTECA COMUNALE DI MENTANA

ENZO AVOLIO

IN

PARTENOPEI A PARTE

VIAGGIO NEI VICOLI DI NAPOLI TRA

RACCONTI BRILLANTI, VERSI E MUSICA

CON

GALLIANO PROSPERI, MAURIZIO RAIMONDO

MAURIZIO DE ANGELIS, VALERIO DE NEGRI,

OSPITE CANORA

ROSA PADUANO

E LA PARTECIPAZIONE DI ALESSANDRO AVOLIO

INFO E PRENOTAZIONI: 333.8065145



Legami artistici alla Grafica Campioli

di Arianna Ciabatti

La **Grafica Campioli** di Monterotondo è nota per l'accurata selezione di Artisti scelti per esporre in mostre che spesso fanno discutere critici ed esperti di settore. Tra queste, sicuramente degna di nota è stata la personale di **Giacomo Badini**.

Fonte di scalpore, "KNOTS" coniuga virtù espressiva a un immaginario erotico di forte impatto. Il raffinato grafismo delle opere è netto ed essenziale mentre le figurazioni si stagliano candide nella inusitata scala di grigi, quasi una scatola di metallo che ospita sogni e riflessioni. I legami infatti, i nodi che diventano omaggio ai Maestri giapponesi, sono metafora di libertà e ricerca interiore. All'apparenza irriverenti, rivisitano miti in chiave moderna, come la drammatica Circe che soffoca (da lì la maschera antigas) in un tempo che nulla perdona e costringe. Detiene ancora una volta i porci la maga, perché l'umanità è schiava. Vittima di se stessa. A salvarla, forse, i voli delle fate sensuali e senza volto che l'Artista assolve da ogni vincolo, senza più costrizioni di genere.

La **Grafica Campioli** ancora una volta ha colto nel segno, sede di un viaggio nell'inconscio in cui l'eros estremo è parafrasi di denuncia sociale.

Giacomo Badini proporrà presto il suo ideale creativo anche nella galleria Centro Arkade di Mentana. Nuove opere, sempre conturbanti, tutte da scoprire.



Centro ARKADE presenta

Domenica
29 dicembre 2019

Tiziana SABATINI
Livia RAVALLESE

Inaugurazione ore 17

Recital Musica&Poesia ore 18

per brindare al nuovo anno

Con la partecipazione di
Edgardo PROSPERI alla lettura
Con la partecipazione di
Federico PROFETA alla chitarra

CON L'INTERVENTO DI



Il viaggio nella Cultura in
onda su Rete Oro



Donne
in Arte
la personale

29 dicembre 2019 - 10 gennaio 2020



ARTE
MUSICA
POESIA



CENTRO MARINI
FERRAMENTA



**CHIAVE SMARRITA?
TI SERVE UN DUPLICATO?**



Centro Marini Ferramenta ti propone centinaia di modelli di chiavi e telecomandi pronti per essere duplicati, servizi di riparazione o sostituzione gusci, tutto in tempi rapidi e a prezzi convenienti.

**Scopri tutti i prodotti e le
offerte presso il nostro
punto vendita
o on-line
nel nostro e-shop**



Con 16 reparti e migliaia di prodotti siamo al tuo servizio per offrirti tantissimi articoli da lavoro e hobbistica.

Presenta in Cassa
questo Coupon
e ricevi subito uno
sconto del

10%
sui tuoi acquisti*

*offerta valida fino al 28-02-20
escluse promozioni e combustibili

WWW.FERRAMENTAMARINI.IT



CENTRO MARINI
FERRAMENTA

Fonte Nuova (RM), Via Lago di Como 2

Contattaci al 06 9050123

Centro ARKADE presenta
SONO APERTE LE ISCRIZIONI

Corso di FOTOGRAFIA

a cura di **Giorgio Moscatelli**
reporter e inviato Rai2 e Rai3

Corso **BASE** teorico-pratico
Tecniche e approfondimenti

Quattro incontri mensili - 16 lezioni (durata di due ore)
frequenza una volta a settimana

PROGRAMMA

- Storia della fotografia - luce ed esposizione istogramma - digitale - profondità di campo otturatori a tendina e sincronizzazione flash messa a fuoco - composizione immagine regola aurea e dei terzi - composizione luce composizione colore
- Ritratto - paesaggio - cronaca - street - sportiva macro - fauna - still life
- Prove pratiche in interno con lampade incandescenti prove pratiche in esterno (festivi o serali) - modelle



Per info e prenotazioni

tel 349 7713258 - centroarkade@gmail.com
tel 335 1224926 - giorgio.moscatelli@email.it

Centro ARKADE | Via III Novembre, 142 - Mentana (RM)

Centro ARKADE presenta
SONO APERTE LE ISCRIZIONI



Accademia d'Arte
Nardoni



Corsi di Pittura e Disegno

per adulti

Dalle 12 alle 36 ore di lezione
(secondo le tue esigenze)



CORSO adatto a principianti e professionisti
con rilascio attestato Accademia NARDONI

**AFFRESCO - TROMPE L'OEIL
MOSAICO - ACQUERELLO
OLIO - ACRILICO - TEMPERE
TERRE E OSSIDI**

Ami l'Arte? Vuoi approfondire la tua tecnica?
Sarai **il benvenuto!**



Per info e prenotazioni
tel 349 7713258 - centroarkade@gmail.com
tel 392 6130490 - a.nardoni@artenardoni.com

Centro ARKADE | Via III Novembre, 142 - Mentana (RM)



centro **ARKADE**
galleria d'arte direzione redazione HINTERLAND

Corso di DISEGNO E PITTURA

aperto a bambini e ragazzi dai 6 ai 13 anni

Artisti si cresce

a cura di **Stefania Rinaldi** ARTISTA

Quattro incontri mensili - 15 lezioni
(due ore ciascuna)
frequenza una volta a settimana

PROGRAMMA

- disegno dal vero - studio del chiaro scuro - studio della teoria del colore - riproduzione di un'immagine - progettazione e realizzazione di un'opera
- utilizzo di materiali e supporti diversi: carta, tela, legno, matite, pastelli, gessetti, acquerelli, acrilici, ecc.
- il materiale didattico sarà fornito dall'insegnante



ARTDESIGN

Al termine del corso:
**MOSTRA COLLETTIVA CON LE OPERE
DEI PICCOLI ARTISTI**

Per info e prenotazioni
Centro ARKADE: 349 7713258
Stefania RINALDI Artista: 349 1882797



Per gli iscritti
entro
l'8 gennaio 2020

**10% DI
SCONTO**

Centro ARKADE | Via III Novembre, 142 - Mentana (RM)



Mirella Stefanucci
fotografa

Fotografia di scena
Teatro - Cinema
Reportage
Wedding
Glamour
Ritratti
Moda
Book



mtrivmaria.com

Galleria ARKADE

Via III Novembre N°142 Mentana (Roma) Tel 06-69335669
Fotografa Mirella Stefanucci mobile 328-2089183 Email: morenastefanucci@libero.it

Foto e Grafica Agenzia Salvatore e Mirella Stefanucci 328-2089183 info@agenzia.salvatore.net



Laboratorio Creativo al Centro ARKADE di Arianna Ciabatti



Il 13 dicembre si è svolto il primo dei laboratori creativi organizzato dal Centro Arkade di Mentana in relazione al Corso di Disegno e Pittura per bambini dai 6 ai 13 anni che partirà a breve.

Ovviamente il tema è stato natalizio e l'allegria dei piccoli un regalo sotto l'albero per gli adulti presenti, commossi dall'atmosfera. Fin dall'arrivo, infatti, questi ragazzi educati e sereni hanno dimostrato come l'interesse familiare verso lo sviluppo dei figli sia importante, oltre che necessario. Un momento tutto loro in cui crescere, imparare, liberi di esprimere un valore. Divertendosi.

E pure chiacchierare. Quante parole sono venute fuori, racconti spiritosi, perfino confidenze di progetti futuri e oggetti segreti, ad esempio un quaderno pieno di schizzi e ritratti di animali che una bimba ha voluto portare con se. L'entusiasmo ha trovato subito sfogo nella lezione. La Maestra Stefania Rinaldi ha illustrato alcune tecniche assieme al materiale per costruire la sorpresa. Matite, acquerelli, gessetti a profusione, pennarelli e infine – magia - mille perline, scintillanti stelline, ritagli di seta e buffissimi pompon in miniatura. Impossibile resistere alla tentazione! I giovani artisti in erba hanno messo alla prova l'innato talento realizzando un personalissimo quadretto/biglietto d'auguri: l'abete di Natale che zii ed amici riceveranno in dono.

Insomma, una vivacità contagiosa e attenta al risultato, strepitoso. L'alberello di Irma un gioiello di perfezione, quelli di Giada e Sharon femminili e sognanti, mentre Nathan si è distinto per velocità e fantasia, completandone addirittura due. E poi i personaggi, l'elfo delle feste, il verde delle fronde, gli sfondi, così netti da sembrare stampati. Immane la foto di rito con l'insegnante e il mistero del cuoricino lasciato nella sua tasca. Chi sarà il tenero innamorato?

Il prossimo incontro è previsto nella seconda metà di gennaio, quando cominceranno le lezioni. Una volta a settimana i bambini suggeriranno stili differenti e abilità sempre nuove, un appuntamento che senza troppo impegno li avvicinerà al mondo dell'arte. Perché basta guardarli negli occhi, ce l'hanno già dentro.



ILARIA FRASCA

LA BOTTEGA DELLA BELLEZZA

Quando una donna – e non importa l'età – decide di andare dalla parrucchiera, sceglierà sempre un luogo dove sentirsi tra amiche.

La titolare dovrà essere una professionista riconosciuta, sarà lei a mettere le mani in testa alla cliente, lei che sceglierà i prodotti, le colorazioni, le creme, lo shampoo, i tonalizzanti, le ricostruzioni e il taglio più alla moda, quello davvero adatto a fisionomia e carattere. Sarà lei che renderà ogni donna cool, felice di se stessa.

Ilaria Frasca è questa professionista. L'hair stylist per eccellenza. Giovane, dinamica, sempre aggiornata sulle ultime tendenze e con un'attenzione particolare alla salute del capello, fin da bambina aveva un sogno: divenire l'amica che ogni donna desidera e renderla perfetta in ogni occasione. Bella.

E' così che è nata **LA BOTTEGA DELLA BELLEZZA**, il sogno non più di Ilaria, ma di tutte le clienti che a lei si rivolgono ogni giorno. Amata, apprezzata, stimata per la sua affermata maestria, la fantasia di Ilaria non

ha limiti. Acconciature e riflessi armonizzano i volti, nuovi look ridanno sorrisi, esclusive le sfumature, i balayage e gli shatush dalle nuance naturali oppure audaci e innovative.

Classiche o fuori dagli schemi? Ilaria realizzerà il vostro stile preferito, dall'inconfondibile dettaglio glamour. Elaborati, preziosi, sbarazzini i tagli per giovanissime, raffinati per le più grandi, gettonate le chiome lunghe (o molto corte) con mosso anni 90 e i semiraccolti, facili anche da portare. E poi pettinature che sembrano una scultura per le spose, messe in piega, ricci luminosi e tinte, tocchi di colore.

Da Ilaria si entra in un mondo dove la bellezza è protagonista, coadiuvata dal suo team di ragazze formano una squadra: per la vostra felicità.

ILARIA FRASCA
LA BOTTEGA DELLA BELLEZZA
Via III Novembre, 72/A - Mentana
Cell. 392 53.52.544  
Tel. 06 89.01.13.53



Prendersi una pausa all'ora di pranzo non solo è necessario, ma salutare.

Perché mangiare un anonimo panino seduti in ufficio o chiedere un tramezzino di fretta, in quei locali dove nemmeno ti degnano di uno sguardo, dove pure l'incarto sembra stantio? Adesso è il momento di cambiare, da oggi la pausa pranzo diventa un piacere da gustare. Dove? Ma al **THE ROAD 69 BAR** di Mentana, ovviamente!

Buono per la gola e bello per gli occhi, **THE ROAD 69 BAR** è il bar che cercavi. Ampio, luminoso e accogliente fin dai coloratissimi esterni, il locale di Via Reatina è il posto giusto per passare i tuoi momenti. Le vetrate che affacciano sulla via, il comodo parcheggio e poi gli interni, salotti e tavolini pronti ad accogliere per rilassarti, da solo o in compagnia.

Con le specialità della tavola calda ti puoi sbizzarrire. La scelta dei primi è davvero stuzzicante e, opzione da non sottovalutare, nella quantità che preferisci. I secondi sono sempre seguiti da una golosa selezione di contorni con tante verdure ed è tutto lì, esposto nelle ampie scaffalature a cristalli o da preparare al momento. Mica poco come garanzia di qualità, no?

THE ROAD 69 BAR è a un passo dal centro, ma sembra di essere in un altro mondo. Perché è un altro bar: il tuo.



TAVOLA CALDA

PRANZO DALLE ORE 12,00 ALLE ORE 15,00

- PRIMI € 4,00
- SECONDI € 5,00
- CONTORNI € 3,00

 [theroad69](https://www.instagram.com/theroad69)

VIA REATINA, 167 MENTANA (RM)



La Casa di Fiore è moda

Vestire bene, vestire alla moda, vestire giovane. Vestire anche il classico, comunque elegante. La prima cosa che si nota in una persona è come si veste. L'aspetto nella vita conta molto: dall'università ai colloqui di lavoro, durante lo svolgimento di una professione, in ogni impegno, in tutte le occasioni. Intanto ci si guarda attorno, chiedendo consigli, sfogliando riviste e seguendo influencer, ma il gusto? Quello vero, alla portata di tutti, da sfoggiare con sicurezza, sentendoci glamour senza rinunciare alla comodità, alla bellezza sincera. Adesso c'è la soluzione!

Fiorella Di Natale ha aperto le porte del magico mondo della moda alle donne che vogliono sentirsi bene, vedersi al meglio, indossare una seconda pelle fatta di classe quotidiana e originalissima. LA CASA DI FIORE in Via Amendola a Mentana è la boutique dei desideri divenuti realtà, il luogo dove ogni richiesta è soddisfatta e ogni donna diventa regina. Protagonista di se stessa. I capi proposti dalla fashion coach Fiorella Di Natale sono unici, esclusivi e adatti a qualsiasi stile. Taglie portabili per outfit sempre all'ultimo trend perché la moda è libertà e divertimento, abiti selezionati con cura e super chic (si trovano solo nelle vetrine di Via Condotti), ma pure modelli facili dal dettaglio d'ispirazione. Novità, tendenze, una scelta vastissima e la moda in evoluzione. Questa è LA CASA DI FIORE: una boutique differente. Come le sue clienti.

LA CASA DI FIORE

Via G. Amendola, 75 – Mentana - Tel 349 051 3430



Alex Parravano vocal coach per Artist Academy



In Umbria, a Perugia, già da qualche anno si è affermata una realtà formativa e di promozione culturale, dal nome Artist Academy sotto la direzione attenta e amorevole del suo Presidente Michael Zurino. Questo giovane ma energico imprenditore, attualmente è riuscito a coinvolgere il CONI, ma soprattutto lo Csen, per certificare il corso di canto moderno

per insegnanti, che si svolge nella sede Umbra di Artist Academy. Esordisce, quindi, nel Febbraio 2019 un importante progetto didattico che al termine del suo percorso vedrà i partecipanti diplomarsi con tanto di certificazione firmata e riconosciuta dal più grande ente per la promozione sociale e culturale in Italia: lo Csen.

Tra i nomi dei docenti spicca quello del maestro e vocal coach Alex Parravano (nella foto col suo libro ATTEGGIAMENTI VOCALI), che ne è anche il direttore nazionale.

Romano di origini e mentanese di adozione, con una lunga e prestigiosa carriera, questo raffinato artista e docente, già noto per essere stato performer Mediaset nella trasmissione SARABANDA (Italia Uno) è anche un apprezzato cantautore e autore del libro ATTEGGIAMENTI VOCALI pubblicato da Armando Curcio Editore. Il coach Parravano è

costantemente impegnato in una serie di masterclass sulla tecnica vocale e la performance scenica che dirige in tutta Italia, e collabora come preparatore vocale, con i più importanti contest nazionali, oltre a lavorare con artisti di comprovata fama ed esperienza. Tante le giovani voci che ha allenato personalmente, e che si sono distinte nei ben noti programmi televisivi.

Facciamo infine un grande in bocca al lupo ad Artist Academy e il suo Presidente Michael Zurino per un progetto di notevole spessore e complimenti per la scelta del corpo docenti, che sarà arricchita anche dal M° Angelo Fernando Galeano.



Rocco Monea un giovane intraprendente

di Arianna Ciabatti

Giovane, brillante, intraprendente. Sono gli aggettivi che balzano in mente parlando di ROCCO MONEA, cantautore che vive a Mentana e fresco volto del panorama musicale.

Luminoso come le sue canzoni, Rocco ha già all'attivo produzioni che hanno spopolato su ogni piattaforma digitale facendo di lui un idolo delle ragazzine (ma anche delle mamme), sedotte dalla sua voce e dal modo in cui racconta l'amore. E' proprio l'amore, infatti, a guidare il cantante. Un sentimento difficile, tende lui stesso a sottolineare, ma che deve essere incondizionato, il legame di due anime unite nel tempo. Una profondità descritta nel primo

singolo dall'enigmatico titolo "Tu sei Misteriosa", dedicato ai suoi genitori. Il successo del 2013 si rinnova due anni dopo, quando viene presentato a livello mondiale "Da un'ora", ballata romantica e matura che scuote la sensibilità di chi l'ascolta. Un ragazzo d'oro, insomma, con la musica nel sangue. Abituato ad esibirsi fin da bambino, ROCCO MONEA scrive, canta e balla con la spudoratezza del professionista e l'innocenza di un cuore pulito. E' prossimo un nuovo progetto di cui non vogliamo svelare la sorpresa, ma la carriera in crescita, tante partecipazioni a programmi televisivi e ancora interviste, un passato da attore di fotoromanzi (lo ricorderete in Grand Hotel), concorsi, provini e durissime selezioni lo rendono ancora più tenace nel perseguire il suo sogno. Che nel futuro prevede X Factor o forse Sanremo.



Angelo Giordano

e la grande bellezza... della musica

di Arianna Ciabatti

Angelo Giordano è un nome che, nell'ambiente musicale, risuona come Maestro. Siciliano di origine, ma residente a Mentana da tantissimi anni assieme alla sua numerosa famiglia, è conosciuto da tutti, ma pochi sanno che Angelo è un Artista con la A maiuscola.

Nei lontani anni '70 firmò un contratto con la RCA formando uno dei gruppi allora più importanti: i mitici ERA D'ACQUARIO. Oltre 30.000 ragazzi si radunarono a Villa Pamphili per un loro concerto e con lo stesso successo girarono ovunque, in Italia e all'estero.



Nel frattempo Angelo scriveva musiche, canzoni, sigle che divennero hit, ad esempio la popolare sigla di "Per voi giovani", la trasmissione di Arbore e Boncompagni, o "Gerardine", sigla del Disco per l'Estate.

Concerti, tournee, poi nel 1976 fondò con gli altri componenti il gruppo dei PANDEMONIUM e cantò La famosa "Gianna" con il caro amico Rino Gaetano.

Dal 1979 il Festival di Sanremo diventa una tappa abituale nella sua lunga carriera. Scriverà la musica di "Tu fai schifo sempre" con i Pandemonium che negli anni seguenti torneranno al Festival ospiti insieme a Gigi Proietti e Gabriella Ferri. Proprio con Proietti andranno in tournee in tutta Italia, dopo il trionfo al Teatro Brancaccio. Seguiranno spettacoli ovunque, di nuovo con

l'amica Gabriella Ferri e con Renato Rascel.

Il percorso di Angelo prosegue. Protagonista in tante trasmissioni come la celebre "Andiamo a incominciare", coadiuva Detto Mariano, musicista di Adriano Celentano, nella realizzazione di un famoso lp del periodo e per la colonna sonora di "Qua la mano" con il molleggiato.

Ormai ricercato dai migliori per la sua sagacia artistica, collabora coi personaggi più noti, tra i quali Gianni Morandi, Lucio Dalla, Mia Martini, Pippo Baudo. Come produttore contribuisce al successo di tanti giovani, portandone alcuni al Festival di Sanremo.

Sono sempre sue le moltissime sigle di celebri programmi e cartoni, come ad esempio Mazinga, Astroganga, Piccola Lulu e le colonne sonore di film campioni d'incassi.

Virtuoso e polistrumentista, musicista di tutti i tipi di sax, pianoforte e flauto





Ditta Rosari Quintino

Impianti Elettrici, Industriali, Manutenzioni
Automezzi speciali, Pubbliche Illuminazioni

Ufficio: 00013 MENTANA (RM) - Via A. Moscatelli, 145/B
 Tel. 06.9091379 - Fax 06.9090666
 C.C.I.A.A. di Roma n. 69101 dell' 08-07-1968
 P.Iva 00690961008
 e-mail: rosariquintino@libero.it

Servizio Sanitario in Italia

virtù e pecche di una realtà complessa

di Arianna Ciabatti



ROBERTO LEONORI

Medico chirurgo. Specializzato in
chirurgia estetica e vascolare

I dati che ogni anno confrontano i Ssn nazionali differiscono spesso, vantando meraviglie o stilando orrori da terzo mondo. L'Oms ad esempio, che ha dati risalenti al 1997, continua ad essere utilizzata per decantare il nostro Servizio Sanitario al secondo posto, la Bloomerang mette in relazione l'aspettativa di vita con il reddito procapite e quindi ci assesta al 3°, l'Ocse è quello più aggiornato nell'individuare aree di miglioramento mentre l'Euro Health Consumer Index, che valuta ogni aspetto ed è molto affidabile, colloca l'Italia al 20° posto rispetto agli altri paesi europei.

Un distacco che spaventa, pur tenendo conto di quante sono le variabili negli indicatori di misurazione utilizzati dalle organizzazioni internazionali. Cosa c'è di vero, allora? Lo chiediamo a **Roberto Leonori**, medico chirurgo che opera in Italia e all'estero.

Dottor Leonori, quali sono le fasce di criticità individuate nel nostro Ssn?

Sono state elaborate tre fasce di livello, con gradienti rilevanti tra nord e sud (in centro si assesta in mezzo) che purtroppo evidenziano il quadro generale della situazione italiana. Considerato, inoltre, i recenti dati sulla spesa sanitaria, evidentemente tanti sprechi andrebbero evitati. Un esempio? La regione Lazio, dove negli ultimi cinque anni sono stati chiusi 16 ospedali e cassati 3.000 posti letto. Il deficit però non è diminuito, bensì aumentato.

Questo cosa comporta?

Nosocomi intasati, pronto soccorso pieno, pazienti allo sbando e in attesa di una prestazione che magari arriva dopo quattro o cinque ore. Non solo, gli esami specialistici vengono dati a distanza anche di un anno, trovo sia inqualificabile. È tutto a discapito dei cittadini che, spesso e pur non potendo, sono costretti a rivolgersi nel privato per ottenere quello che sarebbe un loro diritto.

Parliamo di note positive, in Italia abbiamo però centri d'eccellenza.

Certo, uno dei migliori è sicuramente l'Ospedale Pediatrico Gaslini di Genova, assunto agli onori della cronaca per il trasferimento della bimba inglese affetta da gravi lesioni cerebrali. Forse è questo il paradosso: qualità di strutture, ma assenza di parametri livellati e uguali.

Intende la differenza rilevata tra regioni?

Esatto, comporta la cosiddetta "migrazione sanitaria". Persone che dal sud Italia si trasferiscono a Bologna, Milano o altre città del nord per eseguire interventi di per se banali. Bisogna lottare perché non avvenga ancora e l'assistenza sanitaria sia valida allo stesso modo, ovunque.

La sua esperienza di medico?

Riporto quella da paziente. Ed è la stessa di chiunque, attese interminabili e troppe contrarietà, impossibili da conciliare con il lavoro. I tempi morti, che sono il nostro dramma, andrebbero accorciati stabilendo un criterio uniforme su quanti esami può eseguire un singolo specialista. Vedo enormi



differenze, situazioni pure gestibili contro altre in cui i medici di pronto soccorso non riescono, per il sovraffollamento, nemmeno ad alzare la testa dal malato. E ancora, barelle in terra, mancanti, sequestrate altrove. È successo a me, come volontario di Croce Rossa, d'assistere a vicende che non dovrebbero mai accadere.

Quanto conta la burocrazia?

Enormemente. E in Italia si fa tutto per accrescerla.

Dottor Leonori, non può prescrivere la ricetta per guarire un sistema, ma dare un consiglio ai colleghi?

Lo do ai colleghi, ma anche a me stesso. Comprendo il riscontro economico, dobbiamo vivere, ma siamo medici. La professione sanitaria va oltre gli aspetti comuni, a noi si rivolgono persone che soffrono, con difficoltà fisiche e morali. Esistono norme etiche, parliamo di deontologia, l'empatia è fondamentale. Perciò è importante avere la capacità di accogliere. Il paziente è colui che ha problemi, il medico deve risolverli, mica aumentarli!

Per rivolgersi al Dott. Roberto LEONORI

Mentana - Via Rubicone, 7 - Tel. 06 9091514

Roma - Via Luigi Ronzoni, 41 - Cell. 349 2990749



Il Natale è più Natale al FORNO LATINO

A Natale il panettone. Prendetene uno qualsiasi, di qualunque marca. Lavorazione industriale, perciò è possibile che quello che comprate sia uscito dai forni nei mesi scorsi. Come fa a rimanere così morbido per tanto tempo? Leggete la composizione, gli ingredienti, rimarrete esterrefatti. Decine di cifre misteriose, numeri, sigle! Sono additivi, conservanti, diavolerie varie. Prendetene invece un altro, di quelli artigianali, i nostri ad esempio. Farine e ingredienti sceltissimi di prima qualità. Preparati e infornati giornalmente, perciò sempre freschi, con o senza canditi, soffici, dal gusto inconfondibile. Quello del vero panettone, quello di una volta, quello famoso per rendere il Natale più... Natale. Noi del FORNO LATINO lavoriamo da sempre con amore e passione per dare alla nostra clientela il meglio, il più buono, il più fresco, in pratica: la qualità. Ecco perché sono in tanti che da anni scelgono il nostro Forno. Certi di trovare il pane più fragrante, la pizza dai mille gusti, la pasticceria golosa. Perché sanno che da noi ogni giorno è Natale... con quel pizzico di sapore in più.



PASTICCERIA
Forno Latino Forno Latino

Via A. Moscatelli, 310
00013 Mentana - Roma
Tel. 06.9094225 - 06.9090617
e-mail: fornolatino@libero.it



ILARY RUSCITO
Medico chirurgo, specialista in
Ginecologia e Ostetricia.
Sapienza Università di Roma,
Azienda Ospedaliera-
Universitaria Sant'Andrea

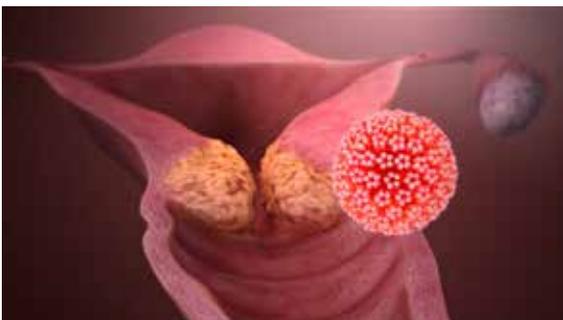
Papilloma virus. Vaccinare è il regalo del "secolo" che dovete fare: ai figli e a voi stesse

150 ceppi di HPV a vari gradi di rischio, è il responsabile di circa 6500 tumori ogni anno, si trasmette per via sessuale. Cos'è il Papilloma Virus e come prevenirlo. L'esperta risponde.

Hai un/una figlio/a di 12 anni. Arriva il giorno in cui ricevi quella lettera dalla ASL: è un invito a sottoporlo/a, gratuitamente, alla vaccinazione contro il Papilloma Virus, meglio noto come HPV (Human Papilloma Virus). È un invito quello che la ASL porge, perché quel vaccino non è obbligatorio. Giro di consultazioni: chat di classe, sorelle, amiche, il parente infermiere, poi finalmente anche il medico di famiglia. Ognuno offre la sua versione circa l'opportunità di accettare quell'invito. La verità è solo una: che il vaccino contro l'HPV è "l'arma del secolo" contro alcuni tipi di cancro, largamente diffusi e mortali anche nei maschi.

Come può un vaccino contro un virus ostacolare l'insorgenza del cancro? Perché l'HPV è il responsabile della quasi totalità dei tumori che colpiscono il collo dell'utero, la vulva, la vagina, il pene, l'ano e l'orofaringe, grazie alle modificazioni che induce nel DNA delle cellule umane che lo ospitano. Esistono oltre 150 "ceppi" di HPV, sottoclassificati come ad "alto rischio", "basso rischio" o a "rischio intermedio" in base alla loro capacità di determinare la trasformazione di una cellula normale in una cellula tumorale. Il virus è largamente diffuso, circa l'80% della popolazione mondiale ne viene a contatto almeno una volta nel corso della propria vita. Si trasmette per via sessuale ed ha un ruolo determinante sia nello sviluppo dei tumori genitali e dell'orofaringe sia nell'insorgenza di lesioni precancerose e dei condilomi genitali maschili e femminili. Ogni anno causa circa 6500 tumori in entrambi i sessi, circa 12mila lesioni precancerose nella donna e 80mila casi di condilomi genitali.

La copertura ottimale della popolazione mondiale contro



l'HPV è la sfida del secolo lanciata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS): se entro i prossimi 2 anni si arrivasse all'80-100% di ragazze tra i 12 e 15 anni vaccinate e se tutte le donne si sottoponessero regolarmente ai due esami di screening (pap test o HPV test), si potrebbero evitare 13,5 milioni di casi di tumore del collo uterino entro il 2069 ed entro la fine del secolo il cancro del collo dell'utero sarebbe un tumore raro in quasi tutti i paesi del mondo. E se questi numeri non fossero sufficienti per fugare eventuali remore residue nei confronti di quell'invito della ASL, di seguito c'è la risposta alle domande che più frequentemente le donne mi sottopongono nel corso della loro visita ginecologica:

Perché fare il vaccino contro l'HPV a 12 anni?

Perché l'immunizzazione indotta dal vaccino è più efficace se questo viene somministrato prima dell'inizio dei rapporti sessuali.

Perché vaccinare anche i maschi?

Per 3 ragioni. La prima: l'HPV causa tumori maschili, come precedentemente descritto (cancro del pene, dell'ano, dell'orofaringe); la seconda: vaccinare solo le donne è insufficiente per debellare l'HPV se poi gli uomini fungono da serbatoio del virus; Terza ragione: recenti ricerche hanno evidenziato una correlazione tra presenza dell'HPV nel liquido seminale ed infertilità maschile.

Bisogna temere eventuali effetti collaterali del vaccino?

La risposta è una sola: NO. Il vaccino è sicuro ed efficace. Inoltre, prima di cominciare ad essere distribuito alla popolazione, più di 10 anni fa, è stato sottoposto a rigide

prove di sicurezza e tossicità (la cosiddetta "safety" della sperimentazione clinica dei nuovi farmaci). Per questi motivi i più autorevoli organi internazionali della Sanità, prima fra tutti l'OMS, incoraggia l'ampliamento della copertura vaccinale contro l'HPV.

Il vaccino può essere somministrato anche a donne adulte?

Numerosi studi hanno dimostrato l'efficacia della vaccinazione contro l'HPV nelle donne adulte fino a 45 anni. Per tale motivo la vaccinazione è stata approvata fino a questa soglia di età. E' compito del Ginecologo, nel corso della visita annuale, informare la donna di questa importante opportunità. Il vaccino può essere effettuato, anche in donne adulte, presso il Centro vaccinale della propria ASL di residenza, previo appuntamento.

La vaccinazione contro l'HPV consente alla donna di uscire dal programma di screening del cervicocarcinoma?

No. La cadenza dello screening con pap test/HPV test sarà verosimilmente rivista a breve per le donne che hanno usufruito della vaccinazione ma al momento, in mancanza di studi scientifici dirimenti, si raccomanda a tutte le donne vaccinate di continuare a sottoporsi

regolarmente allo screening per il cancro del collo uterino.

Oggi l'opportunità della vaccinazione contro l'HPV continua ad essere colta ancora troppo poco: nel 2017 meno della metà delle adolescenti invitate ha risposto alla chiamata e i dati sulla copertura nei maschi sono ancora più deludenti. Alla luce di queste evidenze risulta fondamentale la responsabilità dei Pediatri, dei Medici di Medicina Generale e, non da ultimo, dei Ginecologi di fare della corretta informazione medico-scientifica un momento importante ed imprescindibile nel corso della visita clinica dei cittadini e delle cittadine. Solo così si potrà contribuire in modo tangibile al progresso sanitario e culturale del nostro tempo.

La Dott.ssa riceve:

SCIENZA MEDICA POLIAMBULATORIO

Via Gaspare Spontini, 52 – Mentana (RM)

Tel. 0669421712



La revisione dell'auto ogni due anni è indispensabile. Le pattuglie di vigili e carabinieri, le numerose telecamere disseminate lungo le strade del territorio che segnalano immediatamente la vostra dimenticanza, la notifica (che arriverà) per il fermo del mezzo insieme a una grossa sanzione pecuniaria. Perché rischiare? Il centro revisioni CLEMACAR vi aspetta. Da CLEMACAR potrete usufruire di tutte le necessarie operazioni di controllo. Tra i tanti servizi offerti: il cambio degli pneumatici usurati con quelli delle migliori marche. CLEMACAR, da sempre al servizio della vostra auto.

Via G. Amendola, 104 – Mentana (RM)

Tel. 06 9090745 – clemacar2015@gmail.com



**Carburanti e lubrificanti
ai migliori prezzi sul mercato**

Via Reatina, 310 - Mentana (RM)

Tel. 06 90015955



SILVIA AUGERO
Psicologa e psicoterapeuta.
Specializzata in disturbi d'ansia,
alimentari, dell'umore e sessuali.

*“ Chi non ha mai posseduto un cane non sa cosa significhi essere amato ”
(A: Schopenhauer)*

I bambini prima degli adulti hanno capito perfettamente il senso racchiuso in questa frase, sarà per questo che sono irrimediabilmente attratti dagli animali e desiderano possederne uno. Spesso però questo si scontra con la razionalità, il senso pratico e la concretezza del mondo degli adulti che rovina l'entusiasmo dei bambini e del loro mondo fatto di emozioni e fantasia e così i dinieghi accompagnati da mere giustificazioni che appaiono a dir poco ambivalenti. Un animale è impegnativo (gli esseri umani non lo sono?), sporcano (gli esseri umani no?) e infine quella che si appella a sedicenti conoscenze mediche e scientifiche: portano malattie! Veramente le cura. Numerose ricerche pubblicate su riviste medico-scientifiche di un certo rilievo hanno, infatti, dimostrato che possedere un animale riduce il rischio di contrarre malattie poiché rafforza il sistema immunitario, diminuisce la possibilità di sviluppare allergie di ogni tipo e influisce positivamente sulla prevenzione delle malattie cardiovascolari. In ultimo, ma non per questo meno importante, riduce drasticamente l'ansia. Ovviamente tutto questo i bambini non lo sanno ne interessa, perché sono naturalmente attratti dagli animali, in particolare cani e gatti, che diventano dei compagni di gioco inseparabili da cui sentirsi amati e da amare. Possedere un cane fa sì che il bambino si senta amato e accettato per quello che è, incondizionatamente (parola di cui gli adulti hanno perso il significato), e ciò rafforza il senso di adeguatezza. Al cane difatti non importa se sei bello o brutto, magro o grasso, ricco o povero, non gli importa se hai l'iPhone o la play station. Sentirsi circondato da un amore così grande e puro rende il bambino capace di esprimere delle

Me lo prendi, papà?

*Il rapporto tra bambino e animale domestico è un rapporto d'amore incondizionato e necessario allo sviluppo emotivo.
La nostra esperta spiega come viverlo al meglio*

emozioni che difficilmente riuscirebbe ad esprimere con i suoi conspecifici, per il timore del giudizio o del rifiuto. Avere consapevolezza che il tuo cane non si allontana se sei arrabbiato, non ti deride se piangi e sei triste, ma ti rimane accanto qualunque sia il tuo stato emotivo, fa sì che il bambino impari a esprimere le sue emozioni in maniera costruttiva relativizzando la reazione dell'altro. Un cane o un gatto sono quindi un'ottima palestra emotiva e relazionale, in quanto aiutano il bambino a confrontarsi, a capire e accettare la diversità, a rispettare i tempi dell'altro sperimentando la frustrazione e imparando l'arte della pazienza. Ma non solo; l'amico a quattro zampe permette anche di relativizzare il rapporto con gli oggetti inanimati a favore degli animati: un bambino che vive con un cane difficilmente sceglierà di stare seduto su un divano a giocare alla Play, preferirà piuttosto tirare una palla al suo instancabile amico assaporando il piacere di sentire il vento tra i capelli e il fiatone di Fido sul viso. Questo ovviamente ha un impatto positivo sul corpo in quanto praticare attività fisica aerobica oltre a tutti gli altri benefici permette soprattutto di essere "off line". Vivere con un animale perciò ha un impatto positivo sul mondo fisico, emotivo e relazionale del bambino, il quale impara prima di tutto che ogni relazione con l'altro va coltivata con impegno, dedizione e pazienza. Quello che emerge in particolare nei bambini che vivono con un animale rispetto a quelli che non lo possiedono è la capacità empatica, la capacità cioè di leggere e capire le emozioni dell'altro. I bambini che interagiscono con un animale sono allenati all'osservazione di un essere vivente che ha dei bisogni inesprimibili a parole per cui sviluppano l'attitudine ad entrare in sintonia con queste necessità per poterle soddisfare. Ecco allora che avremo dei bambini in grado di prendersi cura di un altro essere vivente divenendo protettivi verso di esso e accudenti, in una parola responsabili. Chiaramente, il fedele Fido ripaga tutto questo con un amore costante e incondizionato che

permette al bambino di sperimentare un legame esclusivo e intimo che lo fa sentire amato e rafforza la sua immagine positiva. Il ruolo del genitore in tutto questo è assolutamente rilevante ed importante poiché deve aiutare il bambino a capire che il cucciolo non è un giocattolo che si può abbandonare quando si è stanchi, ma comporta responsabilità e accudimento costante, ripagati da un legame che durerà tutta la vita. Per farlo, il genitore non solo può coinvolgere il figlio nell'accudimento pratico dell'animale (dargli da mangiare, portarlo dal veterinario, farlo uscire regolarmente per fare i bisogni), ma fare queste cose insieme a lui darà un valore aggiunto a questo indissolubile rapporto. Avere in casa un animale che viene considerato membro integrante della famiglia, tanto che a volte viene umanizzato dai bambini che si rivolgono a lui con un linguaggio che ricorda quello che la mamma ha con i suoi figli (motherese), significa che il bambino imparerà presto a confrontarsi con temi della vita importanti come la crescita, la riproduzione, la malattia e la morte, in modo naturale, vivendo queste sfumature emotive come parte della vita.

Dott.ssa Silvia AUGERO
Cell. 335/6852842
Via Adige, 23 – Monterotondo (RM)
silviaaug@alice.it





Quando a Mentana e in tutto il territorio del Nord Est, da Monterotondo a Fiano Romano, da Capena arrivando a Roma, si dice **RIGANELLI** significa che parliamo di un'azienda dalle grandi tradizioni familiari.

RIGANELLI vuol dire lavorazione del vetro per ogni tipologia e applicazione, realizzazione d'infissi in alluminio, legno/alluminio, PVC. Ma anche tende da sole per appartamenti e attività commerciali, pergolati in alluminio, grandi coperture. Sulle lavorazioni in ferro è il caso di usare un solo aggettivo: opera d'arte.

RIGANELLI è quanto di meglio possibile trovare nel settore di porte blindate, controtelai in lamiera, taglio e piega di ogni realizzazione.

Nel vasto laboratorio nascono opere di grande impegno, secondo schemi e disegni prestabiliti che da sempre soddisfano qualunque esigenza di una clientela abituata alla qualità superiore unita alla massima affidabilità.

Queste sono le caratteristiche che da sempre contraddistinguono la scelta di **RIGANELLI**.

RIGANELLI vuol dire **GARANZIA**



VETRERIA RIGANELLI



LAVORAZIONI VETRO

- SPECCHI
- VETRO CAMERA
- CRISTALLI TEMPERATI
- VETRI BLINDATI



INFISSI

- INFISSI IN ALLUMINIO
- INF. LEGNO/ALLUMINIO
- INFISSI IN PVC



PERGOTENDE

- TENDE DA SOLE
- PERGOLATI IN ALLUMINIO
- GRANDI COPERTURE



FERRO

- LAVORAZIONI IN FERRO
- TAGLIO E PIEGA
- CONTROTELAI IN LAMIERA
- PORTE BLINDATE

TUTTE LE APPLICAZIONI NELL'EDILIZIA

www.seralsrl.com • info@seralsrl.com

MENTANA Via A. Moscatelli 147 • Via S. Antonio 56-58-60 Tel/Fax 069093093 Cell. 337739497

DANIMA SPES MENTANA

binomio vincente

di Arianna Ciabatti

Quando un uomo è impegnato nel far crescere la sua azienda per espandersi oltre i limiti cittadini dando lavoro, offrendo il meglio a chi si rivolge a lui per professionalità, esperienza e fiducia nell'alta qualità delle maestranze, dei mezzi tecnici, dei materiali usati. Quando un uomo fa tutto questo e trova anche il tempo di sostenere un team sportivo, un gruppo di splendide atlete che al massimo della loro forza tengono alto il nome della città, vuol dire che è un uomo meritevole di ogni riconoscimento e plauso pubblico.

Nasce così l'accoppiamento vincente. la **Spes Mentana Pallavolo**, squadra che milita con onore nel Campionato femminile di serie C collezionando vittorie da primato e la **DANIMA** di **Daniele Mainolfi** che ne è diventata il main sponsor, con la gratitudine di tutti i mentanesi.

Creata dal nulla e oggi azienda leader del settore edilizio, la **DANIMA** si è fatta conoscere negli anni per le sue peculiarità. La serietà che contraddistingue la realizzazione dei suoi lavori è pari soltanto all'accuratezza che pone nell'eseguirli.

L'inventiva si accompagna alla garanzia di mezzi e materiali scelti di massima qualità, la messa in opera è eseguita con le tecniche più all'avanguardia.

DANIMA, nello sport e nel lavoro: un invidiabile binomio di successo.





Under 18



Le atlete della serie C



Il divisione



Under 18



Le atlete della serie C durante la giornata contro la violenza sulle donne





DANIELA COCILOVA
Restaurant & Personal
Chef, Restaurant
Consultant, Corsi
Amatoriali

Magna bene... magna ignorante!



« Se dovessi parlare del periodo natalizio in ambito culinario, dovrei scrivere un libro. Intanto perché è il mio periodo preferito, poi perché si presta alla creazione di un numero indefinito di ricette che spaziano tra la carne ed il pesce, dolci, salate, economiche e più costose, di riciclo... Ed è forse questa una delle cose fondamentali in cucina, amatoriale o professionale che sia: il riciclo! In fondo è un termine molto usato anche in ambito ambientale, aspetto che dovrebbe far capire come ormai stiamo vivendo un periodo in cui tutto va preservato e salvaguardato, per il nostro bene e per la nostra salute. Appunto, la nostra salute. È proprio quella che non dobbiamo mai perdere di vista a partire da ciò che mangiamo; e non serve mica un grande impegno, fidatevi di me. Basta semplicemente seguire la stagionalità degli ingredienti, utilizzare prodotti di qualità, i giusti condimenti, qualche spezia in più e il gioco è fatto. Per non parlare del risparmio economico che, diciamo, al momento proprio non guasta. Avrete modo di conoscere la mia filosofia del MAGNA BENE MAGNA IGNORANTE nei prossimi numeri, perciò forza, andiamo subito a vedere quale ricetta ho scelto per voi! »

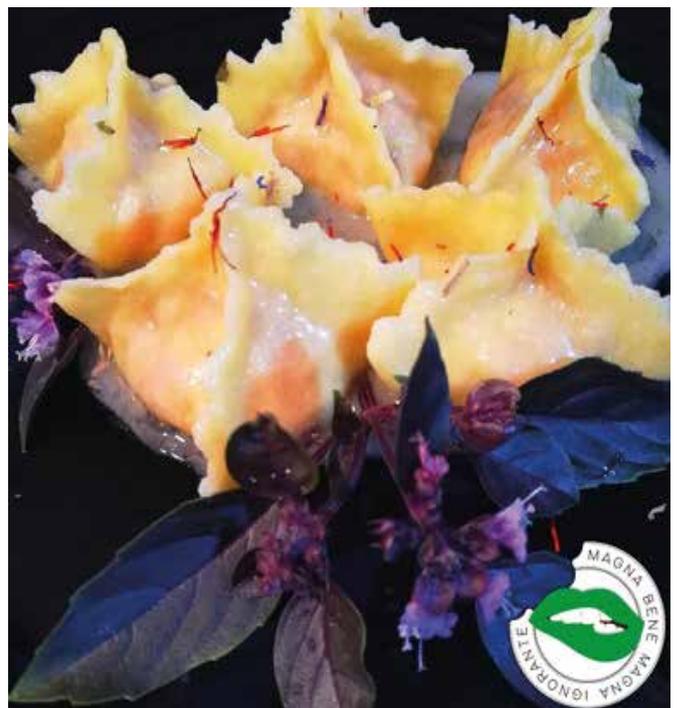
RIPIENI DI COTECHINO SU CREMA DI LENTICCHIE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

4 uova medie - 400g di farina 00 - 300g di cotechino già cotto - 100g di ricotta di pecora - 50g di parmigiano grattugiato - 500g di lenticchie - 2 spicchi d'aglio - 2 rametti di rosmarino - Olio e.v.o., sale, pepe nero q.b.

Procedimento:

- Mettere a bollire le lenticchie partendo da acqua fredda e far cuocere a fuoco moderato finché non risulteranno molto morbide, poi scolarle e tenerle da parte.
- Versare circa 350 g di farina su una spianatoia, creando un incavo al centro, poi aggiungere le uova intere e mescolare con la forchetta iniziando ad incorporare la farina pian piano.
- Quando la parte liquida sarà assorbita iniziare a impastare a mano, con il palmo e in maniera energica, tirandolo in tutte le direzioni, facendo attenzione a non stracciarlo e aggiungendo la farina precedentemente tenuta da parte, se necessario. Quando l'impasto risulterà liscio, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.
- Nel frattempo, creare la farcitura frullando insieme la ricotta, il cotechino, il parmigiano, il pepe ed un pizzico di sale.
- Creare una sfoglia sottile e realizzare dei ravioli della forma desiderata, poi mettere a bollire abbondante acqua salata.
- In una casseruola soffriggere lo spicchio d'aglio diviso in due parti con un filo d'olio. Quando sarà dorato toglierlo e aggiungere le lenticchie con un paio di bicchieri d'acqua.
- Portare ad ebollizione, aggiungere il rosmarino, abbassare il fuoco e lasciar cuocere una decina di minuti, quindi togliere il rosmarino, conservare da parte un po' di liquido e frullare il tutto aggiustando di sale e pepe ottenendo così una crema morbida, liscia ed omogenea (aggiungere il liquido messo da parte, se necessario).
- In una padella antiaderente capiente scaldare un po' d'olio e farlo insaporire aggiungendo rosmarino e uno spicchio d'aglio (attenzione: l'aglio non deve soffriggere).
- Cuocere i ravioli, scolarli e lucidarli nell'olio al rosmarino subito prima di impiattarli su uno specchio di crema di lenticchie.



Per chiedere consigli alla Chef
danielacocilova.chef@gmail.com

Seguila su Instagram

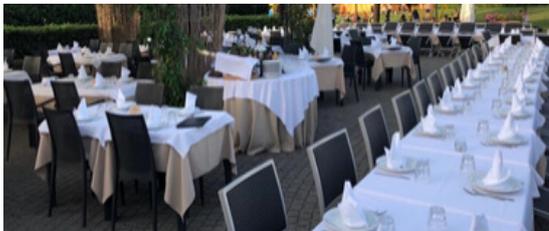
(cooking account): @magna_bene_magna_ignorante

(working account): @daniela.cocilova.chef



NEW LIFE

RESTAURANT



Ci sono ristoranti o pizzerie di ogni tipo nel Nord Est. E poi c'è il **NEW LIFE**.

Una diversa concezione, un mondo a parte, un ambiente circostante ricco di attrattive, il trionfo dello sport con le palestre all'avanguardia, le piscine, i campi di calcio, calcetto e calciotto e quelli da tennis. E ancora il laghetto per la pesca sportiva, il grande albergo, un vasto parcheggio e soprattutto tanta aria, spazi liberi, le montagne sullo sfondo.

Il **NEW LIFE** è un'oasi felice. Un porto sicuro per chi ama l'ambiente sereno, tranquillo, elegante.

Caratterizzato da luci soffuse e rispetto per la privacy, un servizio qualificato come si confà a un locale di classe.

Il menù è una scoperta ove il buon gusto e la scelta raffinata sono evidenti. Elemento distintivo di ogni voce è la garanzia di freschezza e qualità degli ingredienti. Le cucine a vista permettono la visione della preparazione del piatto prescelto.

Il **NEW LIFE** è organizzato per feste, ricevimenti, ricorrenze. Gli ampi saloni luminosi con pareti mobili consentono la creazione di spazi adatti a tutte le esigenze, nel rispetto della riservatezza più assoluta.

Con l'arrivo del nuovo anno il **NEW LIFE** offrirà alla sua numerosa e affezionata clientela una serie di serate con intrattenimento (musica, cabaret, attrazioni). E' allo studio con il Centro ARKADE un programma che prevede di animare il mercoledì e il giovedì sera all'insegna del piacere della tavola unito al divertimento. Sarà ovviamente presto reclamizzato per permettere a tutti di conoscere gli appuntamenti da non perdere.

Quest'anno nel Nord Est vita nuova: il **NEW LIFE** vi aspetta!

MUSICA DAL VIVO E ANIMAZIONE CON ANDREA CASCELLI

GIUCHI DI MAGIA AI TAVOLI

MINI CLUB PER BAMBINI

Velegione di Capodanno

APERITIVO
Tartine miste e chips speziate con bollicine

ANTIPASTI
Carpaccio di pesce spada con cipolla di tropea, baccalà semolato su tortino di chinua e crema di zucca, polpo rosticcato con rapa rossa e balsamico, salmone marinato su cracker al caviale e mango, soubise di cozze alla marinara

PRIMI PIATTI
Riso vialone nano con porcini e tartufo nero uncinato di Norcia
Calamarata di Gragnano all'astice selvaggio canadese

SECONDI PIATTI
Piccata di orata in crosta di patate con caponatina di verdure
Brasato di manzo al barolo con patate duchessa

DESSERT
Parfait di mandorle e crema al cioccolato
A mezzanotte Pandoro e Panettone con brindisi
Lenticchie e cotechino
Compreso acqua, bevande, vino e caffè

MENU BAMBINI
Prosciutto dolce di Parma e ciliegina di bufala, lasagnetta alla bolognese, cotoletta di pollo con patatine

Menu' Adulti 80€ Menu bambini 28€
Disponibile anche da asporto entro le ore 19:00 (35€)

NEW LIFE RESTAURANT MENTANA • Via Cannetacci 50 • Tel 06 69316645 • 366 4271741

LAURENZO MOTORI srl

VIA MONTE AMIATA 8 - FONTE NUOVA 00013 (RM)

Tel. 06 900 18 006 - laurenzomotori@tiscalinet.it

 www.laurenzomotori.it



I NOSTRI SERVIZI:

ASSISTENZA PLURIMARCHE

MECCANICA

PNEUMATICI

CARROZZERIA

PRE-REVISIONE

TAGLIANDI RAPIDI

CONVERGENZA ELETTRONICA

RICARICA ARIA CONDIZIONATA

SPECIALIZZAZIONE INIEZIONE AUTO

CENTRO DIAGNOSI COMPUTERIZZATA

RITIRO VEICOLO A DOMICILIO

(SU PRENOTAZIONE)

.... & MOLTO ALTRO ANCORA



Il traffico è caotico, la Nomentana quasi sempre intasata, code interminabili come del resto in tutte le altre strade. La situazione non migliora neppure nel week end, qualora si voglia viaggiare, figuriamoci se costretti a girare per Roma. E i poveri motori delle vostre auto? Subiscono sforzi terribili, sottoposti a usure sovrumane, con il rischio di ritrovarsi in situazioni talmente critiche da non sapere più che fare.

In vostro aiuto interviene **LAURENZO MOTORI**, Officina Meccanica specializzata.

LAURENZO MOTORI si distingue per capacità professionale e attrezzature all'avanguardia per ogni tipo di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria. Qualunque operazione su motore, impianto elettrico o elettronico, anche il più sofisticato, impianto frenante o riparazione è eseguita nella massima competenza.

LAURENZO MOTORI è anche gommista e dispone di sei postazioni di sollevamento vetture, banco equilibratura e convergenza, analizzatore gas di scarico. Inoltre l'Officina è fornita di un vasto autoricambi e offre servizio di gestione sinistri, auto sostitutiva e ritiro veicolo a domicilio.

LAURENZO MOTORI, Officina Meccanica Specializzata in Alfa Romeo e plurimarche, l'officina che cercavi.



L'anno sta finendo. Il consuntivo per il **BAR LA FONTE** è molto positivo. La clientela è sempre più numerosa e soddisfatta. Sono in tanti quelli che scelgono ogni giorno di trascorrere ore piacevoli nella luminosa veranda per degustare le specialità della casa. Pasticceria, gelateria, cornetti eccezionali, squisitezze varie e fantasiosi

aperitivi, il **BAR LA FONTE** offre il meglio. La caffetteria interna è accogliente, rilassante, personale al bancone sempre pronto ad ogni richiesta: vuole la panna nel caffè? Un buon cioccolato? L'apericena è glamour e ricca di varianti, mentre all'ora di pranzo c'è solo l'imbarazzo della scelta. Nel settore tavola calda primi

deliziosi, secondi e contorni di verdure per assecondare ogni gusto e, soprattutto, con la massima garanzia di igiene, freschezza e qualità. Il **BAR LA FONTE** gode di un grande parcheggio proprio di fronte che lo rende ancora più una tappa irrinunciabile. Ricordate: il **BAR LA FONTE**, per gustare ogni momento della giornata.



La Ragazza Preferita

Moira Rutinella,

ha un sorriso che le illumina il volto e splende come un sole, una simpatia travolgente, una voce potente. La nuova Ragazza Preferita ha 34 anni e la sua passione più grande è la musica.

La canzone del cuore

Sono qui per l'amore di Ligabue



La canzone che riesce a farti ridere quando sei giù di morale

Pretty fly Offspring

La canzone con cui adori essere malinconica

"Tu che conosci il cielo" di Ligabue

Make Up & hair:
Natazia Ricci

Fotografo:
Vincenzo Toccaceli

Realizzazione:
Pixie Communications
Agenzia di Comunicazione Roma



Servizio completo su

www.laragazzapreferita.it

*Pubblicizza il tuo brand sulla Ragazza Preferita
per info e contatti chiama il 349.7713258*

Vuoi

essere la prossima

Ragazza Preferita?

*Compila il form
su
www.laragazzapreferita.it*



*stiamo cercando
proprio te!!*

La Ragazza Preferita fa parte del Network **SITOPREFERITO**



La caratteristica principale di tanti supermercati è anonimo, senza anima, un monumento al consumismo stracolmi in un turbinio di offerte da capogiro e tu casse ti rendi conto di quanta roba hai preso e di cui ti conferma l'inutilità dei troppi acquisti, ma ormai scatolame, i piatti pronti, gli affettati sottovuoto, le una grande cuoca, piena d'idee e fantasia, ma consigli della tua amica che frequenta ogni giorno in Via Moscatelli a Mentana. Dimensioni giuste, e solo per evidenziare al meglio ciò che serve. Come per i reparti, funzionali e con il prezzo prodotti, fiore all'occhiello di CONAD CITY: venduti al banco dove eccellono quelli tipici (preparati apposta per CONAD CITY), come salumi, i formaggi freschi e gli stagionati. cortesia e la professionalità degli addetti panetteria con pane sempre appena prima linea i prodotti biologici, quelli (vasto l'offerta per ciliaci) e tutti gli



la montagna di prodotti stipati sugli scaffali in modo più sfrenato. Spazi enormi, lunghi corridoi, contenitori compri, compri, compri. Dopo le estenuanti file alle non avevi neppure bisogno. Arrivi a casa e la realtà è fatta. Cucinerai per giorni gli stessi surgelati, lo stesse cose. Eppure ti sei sempre vantata d'essere soprattutto una vera economista! Allora ripensi ai un supermercato a misura d'uomo: il CONAD CITY scaffali e spazi espositivi organizzati a dovere davvero, seguendo la lista preparata a casa. ben in vista. Importante, poi, la selezione dei freschissimi! Tutti della migliore qualità, della tradizione mentanese e gli esclusivi le rinomate salsicce e i vari tagli di carne o Notevole anche l'inappuntabile servizio, la ai banchi vendita, dalla fornitissima sfornato al reparto frutta e verdura. In specializzati per intolleranze e allergie alimenti d'eccellenza per la salute.

**CONAD CITY di Giovanni Fravili vuol dire:
qualità, tradizione, il miglior servizio.
BUONE FESTE!**

CONAD CITY

di Giovanni Fravili

MENTANA

tutto il sapore della tradizione... anche nel servizio...

Via A. Moscatelli, 300

Tel. 06.98.18.49.60



**Comune
di
Mentana**
Assessorato alla Cultura

Associazione
Culturale

**Mentana
è...**
Associazione
Culturale

Presenta

3^a Rassegna Concertistica

Ebbene si, siamo giunti con molto sforzo e passione alla terza rassegna concertistica "Jazz, classico e dintorni", grazie all'Assessore alla Cultura Barbara Bravi, al Sindaco del comune di Mentana, all'amico di vecchia data Gianni Fravili che a tutte le rassegne ha contribuito non solo finanziariamente. È anche un onore per me aver invitato musicisti di altissimo livello, che con molta umiltà hanno deciso di partecipare e impreziosire questa stagione concertistica molto ricca e variegata, quasi regalando la loro arte al servizio della comunità. Auguro a tutti quelli che avranno il privilegio di assistere a queste esibizioni di arricchire il proprio bagaglio culturale e spirituale dell'anima. Un Ringraziamento speciale va a tutti i dipendenti della biblioteca comunale per la loro affabilità e cortesia nell'ospitarci.

Jazz Classico e dintorni

**Concerti di Musica
Jazz & Classica**
Direzione Artistica Galliano Prosperi

Foto: P. Maresca - Tel. +39 0746 992013

**Stagione 2019/2020
presso Biblioteca
Comunale Mentana
Sala Conferenze
Via Crescenzo 11
Concerti dalle ore 18,30**

24 Novembre GIPSOLOGY Luca Costantini/guitar, Lorenzo Bucci/guitar, Fabrizio Montemarano/Contrabbasso, Special guest Alessandro Vece/ violino.

Il gruppo propone un omaggio a Django Reinhardt nella tradizione Gipsy Jazz, cercando di mantenere lo spirito della cultura Gitana, caratterizzato da accattivanti melodie e virtuose improvvisazioni.

15 Dicembre LIGHT TRIO Presenta "Camera con Vista" Enrico Cresci/guitars/Voce, Marcello Sirignano/Violino/mandolino elettrico, Daniele Basirico/Basso 6 corde/contrabbasso/ Violoncello.

Il trio propone quasi interamente brani originali in forma cameristica, con in più la forza dello swing, del funk e della musica brasiliana

22 Dicembre I THALASSA MAS Alberto La Neve/sax, Francesco Mascio/Guitar

Un viaggio spirituale e musicale in luoghi con cultura e lingua diversa, ma uniti dalle medesime onde spumeggianti del Mediterraneo.

5 Gennaio PARTENOPEI A PARTE Musica e teatro. Enzo Avolio/voce/voce recitante, Galliano Prosperi/chitarra, Valerio De Negri/Clarinetto, Maurizio De Angelis/Percussioni, Maurizio Raimondo/contrabbasso. Passeggiata nelle strade di Napoli oggi, recitata e cantata da Enzo Avolio.

19 Gennaio BOLLING&BOLLING Concerto per chitarra classica e jazz piano Stefano Palamidesi/Chitarra, Stefania Maroni/pianoforte, Pierpaolo Mastroleo/Contrabbasso, Davide Fabrizio/Percussioni.

Il gruppo interpreta una delle varie composizioni di Claude Bolling in forma suite fra classico e il jazz, compositore e virtuoso eclettico collabora con L. Hampton, D. Elington, D. Reinhardt, O. Peterson ecc...

9 Febbraio MARIO DONATONE "PLAYS RAY CHARLES" Mario Donatone/Voce /pianoforte, Angelo Cascarano/chitarra/voce, Roberto Ferrante/Batteria/voce.

Questo fantastico trio si appropria con il repertorio di uno dei più grandi musicisti afroamericani della storia, regalando grande importanza all'arrangiamento vocale.

23 febbraio ALMA BRASILEIRA Marina De Sanctis/voce e Percussioni, Enrico Cresci/Chitarra e voce. Il duo propone in versione acustica i brani dei grandi autori della bossa nova.(T.Jobim, C. Buarque de Hollanda, R. Menescal, M. Valle)

15 marzo RUSSIAN CROSSOVER PROJECT Alessandro Tomei/sax/flauto, Luca Ruggero Jacovella/Pianoforte, Valerio Serangeli/Contrabbasso, Alberto Botta/Batteria.

Quartetto che rivisita in chiave contemporanea e jazz, i grandi compositori russi: Rachmaninov, Tchaikovskij, Borodin, Rimsky Korsakov, Mussorgskij, ecc...

29 Marzo LUIGI PICARDI chitarrista e storico della musica

Interessantissimo recital per chitarra con un excursus dall'antico al 900 di Fantasie, Preludi e Danze dall'Europa al Latinoamerica di alcuni dei maggiori compositori della storia (Dowland, Scarlatti, Villa-Lobos, Emilio Sjojo, Laurio ecc...)

5 Aprile RARA JAZZ QUARTET PROJECT modern Jazz original compositions Galliano Prosperi/chitarra, Paolo Innarella/Flauto/sax, Maurizio Raimondo/Contrabbasso, Maurizio De Angelis/Batteria. Il quartetto propone composizioni di jazz moderno originali per un nuovo progetto discografico, con particolare importanza all'arrangiamento e al virtuosismo all'improvvisazione di ogni singolo musicista.

19 Aprile QUINTETTO COLOSSEO Classico. Massimo Novelli e Salvatore Domina/tromba, Luigino Leonardi/trombone, Remo Izzi/Corno, Pierluigi Ausili/Tuba.

Quintetto di ottoni che spazia dalla musica barocca alle composizioni dei nostri giorni. Non mancheranno brani del novecento, G. Gershwin ecc...

17 maggio Luca Ciarla: "solOrkestra" violino, voce, live loop e strumenti giocattolo. Un progetto artistico di composizioni originali intrise di atmosfere mediterranee, dal sapore minimalista, con insoliti arrangiamenti della tradizione popolare suonate con il violino trasformato anche in chitarra, violoncello o in percussione avvalendosi anche di altri strumenti.

7 Giugno CHIUSURA STAGIONE Concertistica Jazz-classico e dintorni Biblioteca Comunale Mentana 2019/20, concorso dei giovani musicisti di zona (a breve comunicazione bando)

info:
333.8065145

Preferibile prenotazione per posti limitati
Biglietto unico € 10,00 - Abbonamento per 4 concerti € 30,00
per 12 concerti € 70,00

SERECO

PRODOTTI SIDERURGICI



COMMERCIO & LAVORAZIONE

Lamiere • Profilati • Tubi • Tondo • Travi
Coperture • Ferramenta • Macchine Utensili

ACCIAIO INOX

con tutti gli accessori



NOVITA'

- Zanzariere
- Avvolgibili



- Finestre PVC
- Lavorazioni su Misura
- Consegna Rapida

Via Monginevro, 48 • MENTANA
www.siderurgiasereco.com • serecosrl@aruba.it



Tel. 06 9095031 • Fax 06 9092777