# PIANOTERRA

#### – ALLA BALDUINA 2.0 –

Periodico di attualità, cultura e costume

N° 38 - Ottobre 2018 - Distribuzione gratuita



www.pianoterraallabalduina.com



Giornalismo? - Belsito-Balduina-Monte Ciocci. Documenti e testimonianze - Abito in Via...Orbilio. Chi era costui? - Balduina archeologica – Che mangiamo stasera? – Il peperoncino: il Viagra dei poveri – Ad ognuno la sua birra – Vaccini: una questione ideologica? – Museo dell'Olio della Sabina – Le ricette dello Chef – Duello all'ultima goccia – Andrea Pazienza

#### I NOSTRI CONTATTI

Tel. 3397780737 (Gaetano)- 3471963028 (Fiorenzo)
Teamredazione@pianoterra.com
Via Andrea Baldi, 63, 00136 Roma
www.pianoterra.com

Direttore Responsabile: Enrico Peverieri Direttore Editoriale: Gaetano Papaluca

Redazione: Fiorenzo Catalli, Angela De Pace, Maria

Grazia Merosi, Gaetano Papaluca

Grafica e impaginazione: Laura Ferla

Hanno collaborato a questo numero: Claudio Caselli, Barbara Consoli, Luca Lanzarotta, Umberto Macchiocchi, Cecilia Pomponi, Francesco Pozzar

Tipografia: Onlineprinters GmbH - Rudolf-Diesel-Straße 10 - 91413 Neustadt a.d. Aisch - Germania

Reg. Tribunale di Roma n. 434 del 18 dicembre 2009

La responsabilità degli articoli è dei singoli autori. Salvo diverso accordo, la collaborazione a questo periodico è da intendersi del tutto gratuita e non retribuita. Non è consentita la riproduzione anche parziale dei testi e contenuti senza l'autorizzazione della direzione del Giornale. In nessun caso si garantisce la restituzione dei materiali inviati. Gli articoli non firmati si intendono redazionali.



# Giornalismo?

#### Roberto

Un giorno leggendo il giornale mi sono imbattuto in una notizia incredibile: "In piazza della Balduina, alle ore 11, nei pressi del Supermarket Pam, un uomo afferrato un cane di piccola taglia, un jak Russel, lo mordeva con rabbia sul collo. Il cane dopo aver disperatamente abbaiato e guaito, liberatosi dalla presa fuggì velocemente. Un signore, presente al fatto, si avvicinò al barbaro morsicatore per chiedere spiegazioni. Il 'selvaggio', quasi piangendo, disse di essere stato vittima di un raptus incontenibile dopo aver rischiato, un attimo prima, di stramazzare al suolo per aver calpestato una 'cacca' di cane, che poi, spiegò con imbarazzo, secondo le dimensioni non poteva essere del piccolo Jack. Addolorato, stupito, pentito e sconvolto si scusò con il signore e velocemente si avviò verso la sua abitazione".

Il giorno dopo lessi su un diverso giornale lo stesso avvenimento, ma raccontato così: "Un uomo, afferrato un cane (senza specificare la razza e la taglia) lo mordeva sulla coscia sinistra. All'abbaiare del cane, una signora infuriata aggredì l'uomo che lasciò subito la presa. Alle rimostranze della signora, l'aggressore dichiarava il suo odio verso tutti i cani poiché tempo addietro un cagnaccio con un morso aveva reso invalida la sua gattina, una dolcissima 'persiana'".

Quel giorno io ero lì, all'orario dichiarato dai giornalisti, nei pressi del supermercato mangiando un gelato e non ho visto né sentito nulla di quanto accaduto e riferito in due versioni diverse dai giornali! La prossima volta invece di spender i soldi per comperare il quotidiano compero un gelato!



Una colorata mongolfiera in Piazza della Balduina la mattina del 30 novembre 1987 in occasione della costituzione dell'Associazione Commercianti della Balduina.

# **Belsito – Balduina- Monte Ciocci**

### **Documenti e testimonianze**



#### a cura della Redazione

E' nato! Il 27 giugno è stato presentato ad un folto pubblico di soci e amici riunito presso il Park Hotel dei Massimi in via Ambrosio. Di chi stiamo parlando? Ma ovviamente del nostro volume:

#### Belsito- Balduina- Monte Ciocci. Documenti e testimonianze.

Nel formato 17 x 24,5, di 212 pagine tutte a colori, il volume si compone di due sezioni, di cui la prima è stata dedicata interamente a documenti, carte geografiche e antiche foto, a partire dalla carta geografica redatta da Filippo Troiani nel 1839 in cui compare per la prima volta il toponimo 'La Balduina' a delimitare una zona a sinistra della Madonna del Pozzo, tra la Via della Balduina, il Vicolo del Monte della Creta e la strada dell'Inferno. Le altre carte geografiche e le foto aeree della prima metà del Novecento confermano la limitata presenza edilizia concentrata lungo l'asse del Viale Monte Mario, aperto nel 1922, poi rinominato delle Medaglie d'Oro a partire dalla fine degli Anni Venti, e lungo la Via della Balduina. Proprio queste due sono le arterie storiche del territorio: la prima di epoca romana e la seconda sua diramazione verso l'interno con partenza dalla stessa Trionfale, all'altezza dell'Osteria del Vecchio Falcone, fino alla Chiesa di S. Maria del Pozzo, di origini prequattrocentesche, distrutta in occasione dell'erezione della Chiesa di S. Paola.

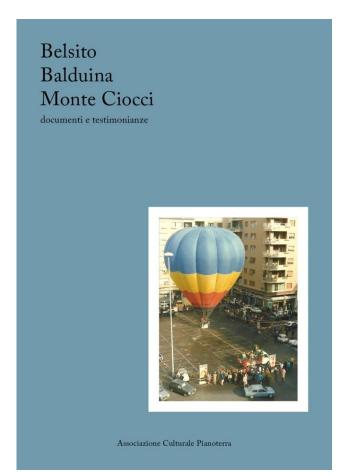
I Piani Regolatori della fine dell'Ottocento e dei primi decenni del Novecento tennero al di fuori l'area fino al progetto edilizio del 1929 della Società Anonima Edilizia Romana, acquisito nel Piano Regolatore di due anni dopo. Nei decenni successivi lo sviluppo è limitato alla costruzione di villini (cui era destinato il progetto originario) con l'apertura di nuove strade, tra cui Viale Tito Livio.

Ma è soprattutto nella seconda metà degli Anni Cinquanta che parte la grande attività edilizia; nella seconda parte del volume ne sono eloquenti testimoni le carte stradali a confronto e le foto d'epoca ma soprattutto le parole degli abitanti e dei commercianti che hanno contribuito con la loro presenza allo sviluppo del territorio.

Noi abbiamo la fortuna di vivere in un quartiere giovane dove i protagonisti della sua nascita e del suo sviluppo sono ancora tra noi. Questa è stata la scelta redazionale di far parlare direttamente i protagonisti attraverso i loro ricordi: chi vi è nato, chi ci è venuto bambino quando le strade erano ancora sterrate o addirittura ancora da tracciare, chi ha inseguito le lucciole nelle sere d'estate, chi ha fatto il bagno nella marrana di Piazza della Balduina, chi ha aperto una nuova attività commerciale scommettendo, a ragione, sullo sviluppo del quartiere.

Un ringraziamento doveroso a quanti hanno contribuito economicamente a far nascere il volume e soprattutto a Paul Anthony Bandarin.

Il volume non è in vendita ma è riservato esclusivamente ai soci dell'Associazione. È possibile associarsi presso il Bar Grazia in Via Andrea Baldi, 35, presso l'edicola di Mimmo in Via De Carolis, 113, presso la Libreria Equilibri di Via delle Medaglie d'Oro 36b, oppure presso l'Agenzia Tecnorete di Piazza della Balduina, 24.



# **Abito in via ... Orbilio**

#### Chi era costui?

Un nostro lettore che abita in via Orbilio, una traversa di via della Balduina, ci rivolge la domanda: "Ma chi era Orbilio?"

Lucio Orbilio Pupillo era un filologo vissuto nel primo secolo a. C. e fu maestro del più celebre poeta Quinto Orazio Flacco e di Domizio Marso, quest'ultimo meno noto oggi ma all'epoca considerato uno dei *clari professores* di cui Svetonio scrisse la biografia.

'Spirito aspro e mordace', Orazio lo definisce *plagosus* (= manesco), pignolo ed irascibile, Domizio lo ricorda come 'maneggiatore di sferza'.

Orbilio non risparmiava allusioni sarcastiche neppure ai personaggi politici. Dei suoi scritti non è rimasto praticamente nulla. Svetonio ricorda un'opera dal (probabile) titolo *Perialogos* in cui Orbilio dava sfogo alle amarezze che gli procurava l'insegnamento a causa della negligenza degli studenti e dell'arroganza dei genitori. Una condizione decisamente attuale!

Visse in fama, prima a Benevento sua patria che l'onorò di una statua, poi a Roma dove giunse sotto il consolato di Cicerone, nel 63 a.C. Morì quasi centenario in povertà.

#### Fiorenzo Catalli



La statua di Orbilio nella Cattedrale di Benevento.





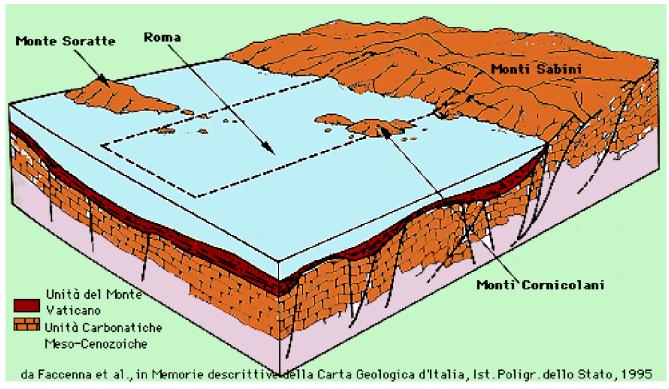
Concorrenza ..... in famiglia

# **Balduina archeologica**

#### Circa 5 milioni di anni fa .....

Enrica Chiarat

# .'area romana prima del Quaternario (Pliocene) 'area nel riquadro è ripresa nella figura successiva.



Circa 5 milioni di anni fa l'attuale città di Roma era completamente sommersa dalle acque. testimoniano i depositi marini visibili in alcune zone della città. In quel mare si depose inizialmente il materiale argilloso ben visibile oggi nei dintorni della Città del Vaticano, in Via Gregorio VII, Via delle Medaglie d'Oro, Via Trionfale e sulle pendici di Monte Mario. Successivamente il materiale argilloso fu sostituito da materiale prevalentemente sabbioso contenente una quantità di organismi legati ad un ambiente marino litorale. Questo materiale si può osservare nella zona di Monte Mario, dove non è raro imbattersi in diversi fossili risalenti all'età Pleistocenica (700.000 anni fa). Successivamente, il mare cominciò ad arretrare verso ovest contestualmente al sollevamento e all'accumulo sempre più intenso di sedimenti, fino a delineare l'area su cui poi sorse Roma. Quello che era stato un tempo il fondo del mare divenne così una regione collinare con ampie zone paludose e piccoli laghi. Le rocce che testimoniano questo stadio dell'evoluzione geologica sono abbastanza diffuse, ad esempio sulla Via Flaminia all'altezza del Camping Flaminio e in Via

delle Belle Arti. Si tratta di depositi fluviali lacustri e palustri contenenti peraltro i resti fossili dei grandi mammiferi che popolavano la campagna romana, come elefanti ippopotami rinoceronti e cervi. Successivamente si è verificata una forte attività vulcanica con profuso rilascio di materiale magmatico poi solidificato. I terreni vulcanici appena formati furono poi sottoposti a fenomeni erosivi molto intensi.

A questo punto possiamo riassumere schematicamente l'aspetto del sottosuolo di Roma

A grande profondità si trovano le rocce formatesi nell'antico mare chiamato Tedite: una perforazione effettuata anni or sono al Circo Massimo ha incontrato tali rocce a circa 1000 m di profondità. Al di sopra di queste rocce si trovano argille e sabbie marine per uno spessore di diverse centinaia di metri che, a loro volta, sono coperte da uno spessore variabile di sabbie, argille e ghiaia di origine fluviale. Su tutto si sistema una coltre di materiali vulcanici che l'erosione ha disarticolato in blocchi isolati e che ora formano la sommità di numerosi colli.

# Che mangiamo stasera?

#### Francesca Pazzar

Qualche giorno fa, mentre percorrevo una traversa di via Cola di Rienzo, vedo venirmi incontro una coppia, lei decisamente più giovane di lui, in atteggiamento palesemente intimo. Chiacchieravano sorridenti con le teste vicine e già immaginavo il tenore della conversazione, quando giunti alla mia altezza ho udito lei che sussurrava dolcemente all'orecchio del compagno "ma che mangiamo stasera ... ? Al di là della delusione che mi ha pervaso, mi aspettavo altro, ma ho subito pensato: ma ci rendiamo conto dell'importanza che per tutti noi ha il "mangiare" se diventa parte addirittura dell'affettuosa conversazione fra due innamorati ?

I guai iniziano all'inizio degli anni '50, quando ancora gli Italiani avevano difficoltà a far quadrare il pranzo con la cena, Ancel Keys, un importante fisiologo americano, noto anche per aver inventato la famosa razione K, che era stata per l'esercito USA l'alimentazione di emergenza per tutta la II Guerra Mondiale, ipotizza che il crescente numero di attacchi di cuore degli Americani dipenda dal loro stile di vita e dalla loro alimentazione. Per sostenere la sua ipotesi diviene promotore di un importante studio epidemiologico mondiale, il Seven Countries Study dal numero dei Paesi coinvolti; lo scopo è dimostrare che, limitando l'introito alimentare di grassi saturi nella dieta, si ridurrebbe il colesterolo ematico e di conseguenza il rischio di sviluppare malattie cardiovascolari. Questo studio, pioneristico per l'epoca, ha introdotto per la prima volta il concetto di



Un piatto di pasta ... cardine della dieta mediterranea

"dieta mediterranea" e da allora nell'ambito cardiologico la raccomandazione di abbassare i livelli ematici di colesterolo divenne assoluta: ridurre il colesterolo comportava automaticamente la riduzione del rischio di incorrere in eventi cardiovascolari come l'angina, l'infarto e la morte. La raccomandazione di diminuire drasticamente l'apporto dei grassi saturi ha comportato la messa al bando, ahimè, di intere categorie di ... cibi succulenti. In realtà questa ipotesi, all'apparenza così lineare che ha dominato per mezzo secolo, è stata anche motivo di controversia, poiché il numero di studi scientifici contradditori che si sono succeduti si è rivelato superiore a quello degli studi a sostegno. In particolare una metanalisi (uno studio che ha analizzato i dati di 32 studi precedenti) pubblicata nel 2014 da Chowdhury e Coll. su un'autorevole rivista, concludeva che "le correnti evidenze non supportavano chiaramente l'incoraggiamento delle linee guida a ridurre il consumo dei grassi saturi a favore dei grassi polinsaturi".



La pizza ottima scelta ... a patto che sia un piatto unico

In realtà sebbene sia ampiamente condiviso che il colesterolo totale e soprattutto il colesterolo LDL, quello soprannominato "cattivo", siano fattori di rischio per le malattie cardiovascolari, è importante capire che il controllo della *dislipidemia* (cioè le alterazioni delle quantità dei lipidi circolanti nel sangue, in particolare del colesterolo, dei trigliceridi, dei fosfolipidi) passa attraverso un equilibrato intervento su abitudini di vita, controllo della pressione arteriosa, esercizio fisico regolare e, non ultima, dieta equilibrata.

Come se non bastasse, ahinoi, un gruppo di Ricercatori canadesi ha rimescolato le carte presentando al Congresso Europeo di Cardiologia del 2017 i risultati dello studio PURE che ha seguito per dodici anni in cinque continenti e ben 18 Paesi più di

135 mila persone di vario reddito e di età compresa tra i 35 e i 70 anni. Nel valutare l'associazione tra il consumo di grassi e di carboidrati e le malattie cardiovascolari e la mortalità totale, ohibò non ci crederete, è emerso che, al contrario di quanto finora sostenuto, il rischio di mortalità totale dei consumatori di dieta ricca di grassi è sceso del 23%, mentre i consumatori di elevate quantità di carboidrati vedevano aumentare il rischio di mortalità del 28%. Questo, se fosse vero, farebbe crollare il pilastro della dieta mediterranea rappresentato dal consumo di pasta, ma a tutto c'è una spiegazione. In realtà i soggetti arruolati nello studio provenivano anche da zone del pianeta a più basso reddito dove per motivi economici il consumo dei carboidrati è preponderante ed oscilla tra il 60 ed il 70% del fabbisogno ma con un ridotto apporto di grassi. Va inoltre considerato che l'eccesso di carboidrati induce dislipidemia incrementando i trigliceridi, riducendo il colesterolo HDL ed aumentando le LDL. La conclusione è stata un invito a ridurre ragionevolmente i carboidrati incrementando i grassi anche al di sopra del canonico 30% fino ad un massimo del 35%.



Che sarebbe la vita ... senza almeno qualche strappo!

Capisco che a questo punto abbiate tutti un po' di confusione e quindi è necessario ricorrere al buon senso nella nostra alimentazione.

Gli acidi grassi saturi, tipici degli alimenti di origine animale, non devono essere assolutamente demonizzati, il loro apporto deve essere regolato e non eliminato in quanto questo ci priverebbe di alimenti comunque utili; la soluzione sta nell'assumerne in quantità tali da fornire energia calorica fino ad un massimo del 35% del totale. Quindi andiamo con ordine.

Il *latte e soprattutto i suoi derivati* (come fare a meno di formaggi e mozzarelle), ricchi di acidi grassi, sono fonte irrinunciabili di calcio; risulta che chi non ne

assume rischia maggiormente diabete ed ipertensione arteriosa; non sembra significativamente utile fare uso di latte totalmente o parzialmente scremato.

Il povero *olio di palma*, oggetto di recente ampia campagna denigratoria, in realtà non è diverso per composizione dagli altri grassi di uso alimentare. Evitate quindi piatti pronti, patatine, snack, cibi prefritti. Bandite le margarine solide presenti nelle famigerate "merendine" di scarsa qualità in quanto ricche dei cosiddetti "grassi vegetali parzialmente idrogenati" responsabili dell'aumento del colesterolo LDL, quello "cattivo", e della riduzione del colesterolo HDL, quello "buono". La loro eventuale presenza è segnalata sulle confezioni dei cibi.

Disco verde all'uso di *olio di oliva*, mi raccomando extravergine, ricco di acidi grassi monoinsaturi. L'olio d'oliva extravergine, che non influisce sul colesterolo, è invece molto protettivo, per via della sua ricchezza in polifenoli (???), avete ragione ... molecole organiche di origine vegetale capaci di combattere l'invecchiamento cellulare e di indurre l'apoptosi, cioè la morte delle cellule malate; si pensa che le sue proprietà abbiano effetti favorevoli nelle prime fasi dei tumori.

Fine prima parte

#### **TURCHI**

Calzature moda comoda. Accessori per calzature, riparazione e pulitura di scarpe e borse.

Via Appiano, 24, 00136 Roma



# Il Peperoncino: il Viagra dei poveri

#### Luca Lanzarotta

Il peperoncino è ovunque. Come la rucola negli Anni Ottanta, come, forse, si prepara ad esserlo lo zenzero nel prossimo decennio.

Il peperoncino è il 'topos' culinario trendy dell'inizio del millennio. Dopo il sale è oggi l'ingrediente più usato nelle cucine di tutto il mondo. La prova del suo successo è la sua esplosione nomenclatoria, la diffrazione del suo nome comune in decine e decine di denominazioni regionali.

Non vi basterà chiedere 'peperoncino' al droghiere, dovrete scegliere quale: Ulupica, Aji, Malagueta, Uchu, Chipote, Akashi, Poblano, Habanero, Pimiento, Kumataka, Cabe, Pasilla, Cayenna, Lombok, Jalapeno, Chili, Caribe, Guajillo, Mirasol, Pulful, Honka, Paprika, Mirka Ancho. Ne esistono più di tremila varietà, di ogni colore dell'arcobaleno

Amato da Mao e da Che Guevara non ha un vero e proprio sapore. Per dirla tutta, gli Alcaloidi Capsaicinoidi che contiene bruciano i recettori della lingua e quindi annullano temporaneamente il senso del gusto.

Più che erotico, è peccaminoso quel cornetto falliforme, 'Viagra dei poveri', portatore di piaceri superflui e quindi proibiti, come la cioccolata con cui si apparenta volentieri.



Cv Habanero

'Diavulicchiu' per la cultura culinaria meridionale, decotto o sminuzzato in pozioni è medicinale, panacea di mille mali, cucito in trecce e appeso alle porte è talismano scaccia-malocchio, del resto la sua somiglianza col cornetto portafortuna è evidente.

E' una pianta della storia il 'Capsicum', questo germoglio di solanacea. Quando Cristoforo Colombo,

era il 15 gennaio 1493, sradicò a Hispaniola qualche rametto colorito e se lo portò a bordo nel viaggio di ritorno, non sapeva quale virus mutante stava iniettando nella insipida società europea.

Ribattezzato 'Pepe d'India' pepe cornuto, siliquastro, percorse il continente in un lampo, come l'oro dei Conquistadores: quello brucò fortune, questo bruciò palati.

Simbolo di virilità, il vero macho affronta senza flettere i peperoncini più atroci. Contrappasso: lo spray al peperoncino sta nella borsetta di molte donne, autodifesa contro i molestatori. In diversi paesi è classificato come arma impropria.

Il peperoncino ci sfida. Tutti gli anni da un quarto di secolo a Diamante, in Calabria, si convoca il Campionato Nazionale di mangiatori di peperoncino, riservato a mucose d'acciaio. Un Campionato mondiale si tiene in Louisiana.

Esistono record da peperoncino la cui piccantezza è infatti misurabile. Un tale Wilbur Linconl Scoville, chimico di Brigeport (Connecticut) elaborò una scala di piccantezza, misurando la quantità di capsacina del frutto. Fino al 2006 in cima alla classifica stava l'Habanero con 577mila unità scoville, spodestato clamorosamente prima dal Naga Jolokia indiano e poi, nel 2013, dal Carolina Reaper che con 1.569.300 Shu è stato dichiarato il peperoncino più piccante al mondo. Non è in vendita ma pare che abbia suscitato interesse nelle polizie segrete di mezzo mondo, reparto interrogatori speciali.



Cv Carolina Reaper

# Ad ognuno la sua birra!

#### Barbara Consoli

Nell'articolo precedente avevamo parlato di birre Lager, birre Ale e birre Lambic, anticipando che le tre grandi famiglie birrarie offrono svariati stili, ovvero differenti tipologie di birre. Ciò non rende però la scelta più semplice, perché le denominazioni sono utilizzate talvolta in maniera arbitraria, in base al paese di produzione o al produttore stesso. È molto facile trovare differenze sostanziali anche all'interno dello stesso stile, ma proviamo lo stesso a dare delle linee guida utili. Partiamo dalle birre ad alta fermentazione, soffermandoci soltanto sugli stili più diffusi. Le Belgian Pale Ale hanno un colore ambrato o ramato, note speziate, toni fruttati che ricordano l'amarena e piccoli accenni di mandorla amara. Le Blanche, o Witbier, sono birre di malto d'orzo e frumento crudo, speziate con coriandolo e scorza d'arancia amara, sono opalescenti, hanno spiccate punte acidule e citriche che le rendono molto dissetanti. Le Saison sono birre complesse ma rinfrescanti, ricche di speziatura e toni fruttati. Passiamo alle American Amber Ale, di colore ambrato, dominate da note di malto che bilanciano gli spiccati agrumati, più presenti invece nelle simili American Pale Ale, che rispetto alle prime risultano meno corpose. Le Porter sono le storiche birre scure dei facchini londinesi, hanno sentori di caffè e liquirizia, note affumicate e tostate. Molto in voga sono le Barleywine, caratterizzate da un elevatissimo tenore alcolico e prodotte sia in America che in Inghilterra: le prime sono molto persistenti e amarognole, le seconde sono più morbide e dolci. Ci sono poi le famosissime Stout, simbolo dell'Irlanda, tradizionalmente birre secche in cui ritroviamo note di liquirizia e caffè e che possono suddividersi Oatmeal Stout, prodotte con l'avena, più morbide e vellutate, e in Milk stout, a cui viene aggiunto il lattosio. Tornando a stili belgi abbiamo le Strong Belgian Ale, che racchiudono birre molto diverse: le Belgian Strong Dark Ale, scure, forti, molto ricche di sapori tostati, caramellati e fruttati, stile in cui rientranotante delle famose birre trappiste. Le Belgian Strong Golden Ale sono complesse, dolci ma equilibrate da un finale secco. Le Dubbel risultano meno forti e complesse, ma sono caratterizzate da piacevoli note di frutta secca, e infine abbiamo le Triple che richiamano le Golden ma con un corpo più strutturato. Chiudiamo il gruppo delle Ale con le birre di grano, le Weisse, o Weizen, che hanno sentori di banana e chiodi di garofano.

Passiamo alle birre a bassa fermentazione e partiamo delle tedesche Bock che sono caratterizzate da note tostate e leggermente affumicate, bilanciate però da dolci punte di caramello; abbiamo poi le Doppelbock: color rosso scuro, intense, forti e ricche di note Germania fruttate. Sempre in abbiamo Munichdunkel, birre scure prodotte con un luppolo che regala note di frutta secca, cioccolato e caramello. C'è poi la famiglia europea delle Pilsener, birre secche e di poco corpo, beverine e leggermente amarognole. Le Pilsener sono prodotte anche in America e sono conosciute come Classic American Pilsener, sempre leggere e beverine, realizzate spesso con l'aggiunta di succedanei del malto d'orzo, come mais e riso. Per le Lambiccitiamo le Gueuze, ottenute da assemblaggi di almeno due lambic, uno giovane e uno invecchiato in barrique per non meno di due anni. La miscela ottenuta viene messa in bottiglia, dove si aspetta una seconda fermentazione data dagli zuccheri del lambic più giovane. Sono birre acide, con sapori vinosi e fruttati, servite in bottiglie da Champagne e chiuse con un tappo di sughero avvolto dalla gabbietta metallica, utile per contenere la maggiore pressione dell'anidride carbonica data dalla rifermentazione in bottiglia. Le Gueuze sono prodotte soltanto a sud ovest di Bruxelles, nella valle del fiume Zenne. Chiudiamo con tipologie di birre particolari come le Rauchbier: legate alla città di Bamberga, sono realizzate con malto affumicato al fuoco di legno di faggio e hanno un caratteristico sapore di speck e scamorza affumicata; e le FruitBeer, birre aromatizzate alla frutta o realizzate con l'aggiunta di sciroppi...per chi ama gusti molto dolci.



II Vini & Oli dal 1958

Via Andrea Baldi 33 - 00136 Roma

#### **CONSEGNE A DOMICILIO GRATUITE**



Vino sfuso - Uova fresche - Olio biologico Birre e distillati nazionali ed esteri

> vinieoliconsoli@gmail.com 0635343303

# Vaccini: una questione ideologica?

#### Umberto Macchiocchi, avvocato e papà

L'obiettivo del Decreto vaccini che ha portato il numero di vaccinazioni obbligatorie nell'infanzia e nell'adolescenza da quattro a dieci, è di contrastare il progressivo calo delle vaccinazioni, sia obbligatorie che raccomandate, in atto dal 2013.

La controversia che riguarda le vaccinazioni è un problema attuale molto sentito nel nostro Paese che ha coinvolto diverse istituzioni, da quella sanitaria a quella scolastica, riversandosi inevitabilmente anche sulle famiglie che si sono trovate nelle condizioni di reperire informazioni, barcamenandosi in un mare di notizie contraddittorie se non addirittura false. Nel corso degli ultimi anni infatti, sono sorti numerosi pregiudizi riguardo la necessità di vaccinare i propri figli, a seguito di false credenze, frutto di un eccesso di informazioni, diffuse in maniera virale soprattutto dal mondo di internet, divenute addirittura principio ispiratore di ideologie che si sono in seguito costituite in veri e propri movimenti come i "No Vax". Uno dei pregiudizi su cui si è molto dibattuto (e si dibatte tuttora) riguarda il rapporto tra immunizzazione e l'insorgenza di alcune patologie.

Ma che cosa accadde in Italia nel 2012? Lo spiega Pier Luigi Lopalco, epidemiologo e Professore di Igiene e Medicina Preventiva all'Università di Pisa, alla nota rivista "Focus": "quello fu l'anno di una sentenza del Tribunale di Rimini che accordava un risarcimento a una famiglia con figlio autistico, dopo che un consulente aveva ipotizzato un rapporto di causa-effetto tra il vaccino trivalente, l'MPR, e la malattia: la sentenza fu poi ribaltata nel 2015, ma intanto, in Italia questo fatto causò un'impennata delle ricerche su vaccini e autismo e, all'aumentare delle ricerche, scese anche la copertura vaccinale per il morbillo. Ci siamo allora messi nei panni di un genitore che in quel periodo cercasse nel web notizie su vaccini e autismo: che cosa avrebbe trovato? Su YouTube, dal 2012 e almeno fino al 2015, erano presenti esclusivamente video antivaccinisti, che propagandavano le idee di Wakefield. Era l'unica presenza in rete per la chiave di ricerca vacciniautismo: non c'era nessun video scientifico. A partire dal 2015 e fino al 2017 è invece aumentata la presenza di istituzioni e scienziati che si sono messi in rete a fare controinformazione". Andrew Wakefield, è un medico inglese, oggi radiato dall'albo, che nel 1998 su Lancet aveva pubblicato uno studio falso secondo cui i vaccini provocano l'autismo. In seguito, altri studi non confermarono il dato e si scoprì che Wakefield aveva

ricevuto 435.000 sterline dagli avvocati di alcuni genitori, che volevano avere un risarcimento per la malattia dei figli, attribuendola proprio al vaccino. Si scoprì anche che la ricerca era un tentativo di screditare i vaccini trivalenti a favore di un altro sistema brevettato dallo stesso Wakefield.

Ad oggi nella letteratura medica non risulta evidenza della correlazione tra vaccini e autismo, come riportato anche da una recente indagine risalente al 2015, i cui risultati sono stati pubblicati dalla rivista scientifica JAMA (Journal of the American Medical Association).

Il riferimento giuridico vigente sui vaccini è il Decreto 7 Giugno 2017, convertito in Legge il 28 Luglio 2017 che prevede per i minori di età compresa da 0 a 16 anni le seguenti vaccinazioni obbligatorie e gratuite:

la vaccinazione anti-poliomielitica; la vaccinazione anti-difterica; la vaccinazione anti-tetanica; la vaccinazione anti-pertosse; la vaccinazione anti-HaemophilusInfluenzae tipo B; la vaccinazione anti-morbillo; la vaccinazione anti-rosolia; la vaccinazione anti-parotite; la vaccinazione anti-varicella.

Per i genitori che non vaccinano i figli è prevista una sanzione economica che va da cento a cinquecento euro. Una circolare del Ministero della Salute (16/08/2017) ha spiegato che i bambini non vaccinati non potranno frequentare i nidi e la scuola d'infanzia. La sanzione pecuniaria infatti, estingue l'obbligo della vaccinazione, ma non permette comunque frequenza, da parte del minore, dei servizi educativi dell'infanzia, sia pubblici che privati, non solo per accertamento dell'inadempimento dell'obbligo vaccinale, ma anche per quelli successivi, salvo che il genitore non provveda all'adempimento dell'obbligo vaccinale. Diversamente per gli altri gradi di istruzione, e precisamente per quelli dell'obbligo, la presentazione della documentazione non costituisce requisito di accesso alla scuola (scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, scuola secondaria di secondo grado, centri di formazione professionale regionale) o agli esami.

La stessa circolare ha precisato che ai genitori inadempienti può essere comminata una sola sanzione, a prescindere dal numero di vaccinazioni omesse di cui si tiene conto solo ai fini di una maggiorazione della sanzione. Così la circolare: "Ai genitori esercenti la responsabilità genitoriale, ai tutori e ai soggetti affidatari, a seguito di accertamento della violazione del-

l'obbligo di vaccinazione, è applicata una sola sanzione, a prescindere dal numero di vaccinazioni omesse. [...] Di conseguenza, ove a seguito di contestazione da parte della ASL, i genitori, i tutori e i soggetti affidatari non provvedano a far somministrare al minore il vaccino o i vaccini omessi, soggiaceranno all'applicazione di un'unica sanzione, ai fini della determinazione della quale si terrà conto del numero degli obblighi vaccinali non adempiuti. La sanzione per la medesima violazione non sarà comminata nuovamente all'inizio di ogni anno scolastico".

La circolare infine specifica che una nuova sanzione può essere comminata soltanto se i genitori non osservano ad altro e diverso obbligo vaccinale: "Solo nell'ipotesi in cui i genitori o i tutori o i soggetti affidatari incorrano, successivamente, nella violazione di un nuovo e diverso obbligo vaccinale, singolo o coniugato (ad esempio, omettano di sottoporre il minore a un diverso vaccino previsto a una età seguente) agli stessi sarà comminata una nuova sanzione". La sanzione può essere inflitta anche nel caso in cui l'omissione riguardi un richiamo vaccinale. Entro il 31 ottobre per la scuola dell'obbligo ed entro



Argentature - dorature - restauro cornici e tele - decorazioni - trattamenti antitarlo restauro e pulitura tappeti Via Romeo Rodriguez Pereira, 185 - Roma Tel.0635497439 Cell.3475011061 federici.maurizio93@gmail.com il 10 settembre per la scuola dell'infanzia, i genitori possono presentare la relativa documentazione di avvenuta vaccinazione oppure un'autocertificazione l'assolvimento dell'obbligo. che attesti l'omissione, il differimento e l'immunizzazione da malattia deve essere presentata la relativa documentazione. Chi, invece, è in attesa di effettuare vaccinazione, può presentare copia della prenotazione dell'appuntamento all'Asl. In caso di sola autocertificazione, entro il 10 marzo dell'anno successivo deve essere presentata la documentazione che prova l'avvenuta vaccinazione. Dall'anno scolastico 2019/2020 è prevista un'ulteriore semplificazione degli adempimenti delle famiglie per l'iscrizione dei minori a scuola: gli istituti scolastici comunicheranno direttamente alle Asl di appartenenza lo stato di vaccinazione dei propri alunni, senza ulteriori oneri per le famiglie.

L'obbligo vaccinale riguarda anche i minori stranieri non accompagnati fino a sedici anni di età, cioè i minorenni che non hanno cittadinanza italiana o dell'Unione Europea che si trovano per qualsiasi causa nel territorio dello Stato, privi di assistenza e di rappresentanza da parte dei genitori o di altri adulti per loro legalmente responsabili. Per essi è prevista l'iscrizione obbligatoria al Servizio Sanitario Nazionale anche nelle more del rilascio del permesso di soggiorno. I minori non vaccinabili per ragioni di salute sono inseriti in classi nelle quali sono presenti soltanto minori vaccinati o immunizzati.

La Legge, infine, prevede che i dirigenti scolastici abbiano l'obbligo di richiedere, all'atto dell'iscrizione, tutte le informazioni e la documentazione necessaria a verificare che l'obbligo di vaccinazione sia stato rispettato. Pertanto, quando richiesto, i genitori dovranno esibire la documentazione che provi l'effettuazione delle vaccinazioni oppure l'omissione o il differimento della somministrazione del vaccino; l'esonero per intervenuta immunizzazione per malattia naturale; copia della prenotazione dell'appuntamento all'Asl.

Mai come oggi si sente l'urgenza che la collettività si adegui alla norma vigente, anche se ritenuta fonte di dubbi o conflitti, al fine di evitare decisioni autonome che potrebbero condurre a situazioni di marginalità e discriminazione sociali e sanitarie. L'attenzione viene dunque rivolta alla legittimità di rendere obbligatoria la somministrazione dei vaccini: il progresso e la civiltà di una società si esprimono attraverso la condivisione di valori, norme e modelli di comportamento che preservino la salute e la sicurezza dei suoi membri.

# Museo dell'Olio della Sabina a Castelnuovo di Farfa (RI)

Alla fine degli anni ottanta, il Comune di Castelnuovo di Farfa decise di recuperare il cinquecentesco **Palazzo Perelli**, in parte già utilizzato come sede museale. Quello fu il punto di inizio di un confronto tra identità locale e contemporaneità, che avrebbe poi dato origine al **Museo dell'olio della Sabina**.

Si doveva, innanzi tutto, sradicare il luogo comune dell'olio che lo considerava puro prodotto alimentare e ridare, piuttosto, visibilità al suo mito. L'arte venne ritenuta il mezzo elettivo per entrare in quell'universo simbolico e, il più forte ed espressivo mezzo, per dargli nuova voce attraverso un'interpretazione contemporanea del mondo. Il progetto decollò nel 1997 grazie ad una vera e propria catena di adesioni da parte di maestri della scultura contemporanea.



La ricostruzione di un frantoio del XVII secolo

Le installazioni che gli artisti realizzavano nella città e per la città, andavano a comporre la sezione contemporanea di questo atipico museo artistico-etnografico. Per questo motivo oggi la visita al Museo è obbligatoriamente guidata dai «narratori» del Museo che accolgono i visitatori e li accompagnano in questo viaggio tra arte contemporanea e tradizione.

Si deve attribuire la fondazione di un primo nucleo abitato di Castelnuovo di Farfa ad alcune famiglie di orientali convertitisi al cristianesimo per opera del monaco Raniero dell'Abbazia di Farfa. La prima notizia sicura è del 887, quando nei registri dell'Abbazia si fa riferimento ad un "Castrum Sancti Donati", un primo insediamento fortificato, nato intorno ad un'antica Chiesa dedicata a S. Donato, Vescovo di Arezzo. Distrutto il Castrum nel X secolo, circa un secolo dopo, fu decisa la costruzione di un avamposto fortificato fornito di ben nove torri, a difesa del territorio di proprietà dell'Abbazia. Col passare dei secoli, pur restando nominalmente nel



Castenuovo di Farfa

fondo dell'Abbazia, Castelnuovo di Farfa fu amministrato dagli Orsini, dai Farnese e dai Barberini. Un territorio che è stato sempre centrale, abitato e conosciuto per l'enorme valore che aveva il suo prodotto principe, l'olio di oliva.

Il museo ha sede a Palazzo Perelli, edificio cinquecentesco ampiamente manomesso e di recente recuperato, ma si estende anche al centro storico e al paesaggio. L'itinerario ha inizio con una sezione dedicata al mito dell'olio, celebrato da sculture dei maestri contemporanei. La visita prosegue con la documentazione sulla botanica dell'ulivo sabino e la tradizione dell'olivicoltura, poi nella sala della memoria, dove il mondo dell'olio viene raccontato dalle voci e dalle immagini dei contadini di Castelnuovo. Con un percorso pedonale nella campagna. Infine si raggiunge il sito altomedievale di San Donato dove, vicino alla chiesa restaurata, il "Giardino degli ulivi del mondo" ospita le diverse specie coltivate nel bacino del Mediterraneo e con esse, simbolicamente, i popoli che condividono nella storia e nel presente la cultura dell'olio di oliva.

Museo dell'olio della Sabina Viale Regina Margherita, 02031 Castelnuovo di Farfa (RI) Apertura al pubblico: *Sabato, Domenica e festivi* (ad eccezione dei giorni 25/12, 01/01 e 01/05) 10:00 - 18:00. **Lun-Ven** su prenotazione (gruppi minimo 10 persone) . Per Info e prenotazioni: Tel: 347 17 88 288 E-mail: museoliosabina@gmail.com.

# Le ricette dello Chef

Chef Claudio Caselli

#### Costine di maiale con il cavolo

Ingredienti x 6 persone

12 costine, gr 120 di guanciale tritato,uno spicchio di aglio tritato,quattro patate lessate e tagliate a fette,gr 300 di cavolo lessato e tagliato, rosmarino , sale e pepe

In una padella ampia, soffriggete il guanciale con l'aglio; aggiungete le costine e dopo averle ben rosolate unite le patate e il cavolo, profumando con rosmarino e pepe, terminate la cottura, per il tempo desiderato, dopo avere coperto la padella.

Dovesse asciugare troppo aggiungete brodo di carne. Salate solo alla fine, dopo aver assaggiato. Buon appetito!

#### **CLAUDIO CASELLI dal 1965**

Ristorante Pizzeria Rosticceria Cucina casareccia Via Marziale, 37-41, 00136 ROMA tel. 06 39735933



Daniele e Claudio Caselli



# Quinta edizione 2018 **Duello all'ultima goccia**

E' giunto alla quinta edizione l'appuntamento estivo del **Duello all'ultima goccia** fra amici e soci dell'Associazione Culturale Pianoterra.

Sabato 28 luglio in un torrido pomeriggio romano in via Baldi è stata dichiarata la guerra ... dell'acqua. Indossando tutti la maglietta rossa offerta dagli amici sponsor e armati di pistole e fucili ad acqua ma anche di secchi, buste e recipienti di qualsiasi forma hanno





rinnovato lo scontro del tutti contro tutti all'unico scopo di rinfrescarsi e divertirsi. Tanti, ancora più numerosi rispetto agli altri anni ci hanno seguito dai balconi prospicienti l'area dello scontro, regalandoci poi le foto scattate; Chiediamo naturalmente scusa chi in quel momento stava riposando. Alla fine, zuppi e grondanti, la foto finale e subito dopo una ricca mangiata. Ovviamente da bere, esclusivamente sangrìa; di acqua ne avevamo avuta abbastanza!

# L'angolo del Fumetto

### **Andrea Pazienza**

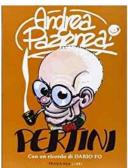
#### Cecilia Tomponi

Su queste pagine si è già parlato di Guido Buzzelli, artista maledetto del fumetto italiano. Di un altro "maledetto" vogliamo parlare oggi con tanta tenerezza nel cuore: Andrea Pazienza, morto nel 1988 a soli 32 anni per droga, ricordato di recente in una bella mostra a Testaccio all'interno del festival ARF!. Fumettista, sì, ma anche illustratore di locandine per registi come Fellini, o di copertine di dischi per artisti come Vecchioni, il grande Paz era un eclettico. Consapevole del proprio destino, in uno dei suoi appunti scrive di essere "un fesso qualunque", il che non gli impediva di essere anche un genio: rivoluzionario nello stile, nelle storie, nella visione del mondo. L'esordio, con Le straordinarie avventure di Penthotal, alter ego dell'autore, ci trasporta nella Bologna degli anni '70, fra scontri e contestazioni, attraverso gli occhi di un ragazzo solo, incompreso, oscillante tra la squallida realtà e le allucinanti visioni oniriche liberate dal consumo di stupefacenti. Con uno stile che ricorda tanto Mœbius, ma poi se ne svincola, diventa personale, a volte cupo, a volte umoristico, come dimostrano le altre sue produzioni di vario genere: il cinico Zanardi; le avventure rocambolesche dei partigiani Paz e Pert (sì, proprio lui, Sandro Pertini); il

il tragico *Gli ultimi giorni di Pompeo*; il poetico e incompiuto *Astarte*, dove Paz sogna che un cane - Astarte appunto, il cane di Annibale - verrà a salvarlo. Purtroppo è un sogno che non si avvererà. Ci restano le splendide tavole, anche quando sono angoscianti, la memoria e una risata irriverente che ci sembra di ascoltare dietro le storie, come se Paz fosse ancora qui



a sbeffeggiare il mondo con la sua dolce e insieme crudele, ingenua e spudorata gioventù.







# **Farmacie**

#### Farmacia Igea

Largo Cervinia, 23 00135 - Roma tel. 06.35343691 tel. 06.35343020

#### Farmacia Rallo Gaspare

Piazza Carlo Mazaresi, 40 00136 - Roma tel. 06.35451861

#### **Farmacia Pollicina**

Largo Giorgio Maccagno, 18 00136 - Roma Tel. 06.353411225

#### Farmacia Cappelli

Via Duccio Galimberti, 21 00136 - Roma tel. 06.39736901

#### Farmacia Cerulli

Via della Balduina, 132 00136 - Roma tel. 06.35450157

#### Farmacia Mario Fani

Via Cortina d'Ampezzo, 317 Farmacia Vaccarella 00135 - Roma tel. 06.35073196

#### Farmacia Balduina

Via Filippo Nicolai, 105 00136 - Roma tel. 06.35347139 06.35496393

#### Parafarmacia

Piazza della Balduina,38 00136 - Roma tel. 06.35491733

#### **Farmacia Trionfale**

Piazzale Medaglie D'Oro, 73 00136 - Roma tel. 06.35344440 fax 06.35452596

Via Livio Andronico, 8-10 00136 - Roma tel. 06.39728810 fax 06.39728810

#### Farmacia Gaoni S.N.C.

V.le Medaglie D'Oro, 417 00136 - Roma tel. 06.35347748 fax 06.35348836

#### Farmacia Gerardini

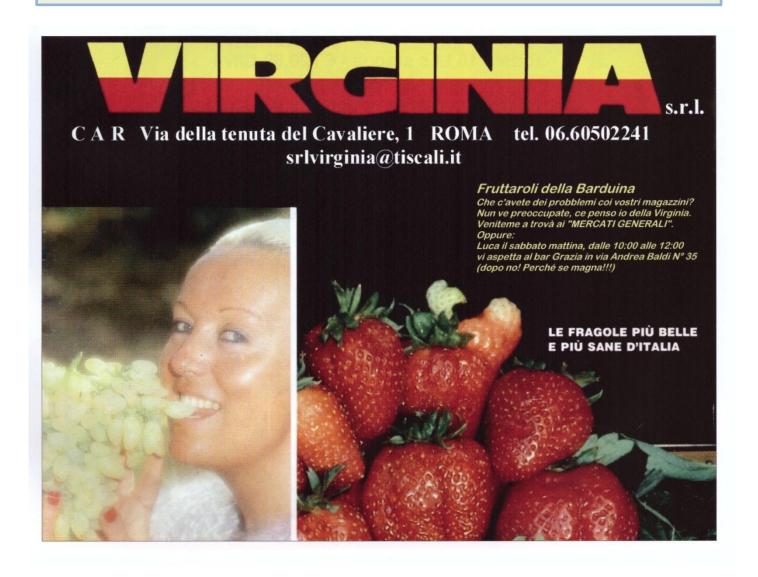
Via R. Rodriguez Pereira, 217 A tel. e Fax 06.35497546

#### **ASL ROMA E**

P.zza Santa Zuccaria Papa, 18 Tel. 06.6835.3424/3422 Orario lun-sab 8,30-12.30 mar e gio 14,30-16,30

#### Casa della Salute di **Prati-Trionfale**

(aperto sabato domenica e festivi) Orari 10-19 Via Fra' Albezio, 10 tel. 06.68351





# **IDROTERMICA PETRELLI S.R.L.**

MATERIALE IDRAULICO - TERMICO - ARREDO BAGNO - CONDIZIONAMENTO

Via R.R. Pereira 157-163, Roma Tel. 0635498848 Fax 0635400099

OFFERTA
Caldaia Rinnai
condensazione
€ 950,00

OFFERTA
Caldaia Junkers
condensazione
€ 950,00

#### OFFERTA PRODOTTI RINNAI

Rinnai 17 Lt c aperta - € 700,00 C/iva Rinnai 20 Lt c aperta - € 800,00 C/iva Rinnai 17 Lt c stagna - € 720,00 C/iva

#### OFFERTA PRODOTTI JUNKERS BOSCH

Scaldabagno a gas 14 Lt C.A. - € 330,00 C/iva Scaldabagno a gas 18 Lt C.A. - € 390,00 C/iva Scaldabagno a gas 15 Lt C.S. - € 550,00 C/iva Scaldabagno a gas 18 Lt C.S. - € 660,00 C/iva Scaldabagno a gas outdoor 12 Lt - € 470,00 C/iva Scaldabagno a gas outdoor 15 Lt - € 540,00 C/iva Scaldabagno a gas outdoor 18 Lt - € 600,00 C/iva





