Omni@tuscania

Le collaborazioni a Omni@tuscania sono esclusivamente a titolo gratuito - on-line su www.toscanella.it **gratuito**

periodico di attualità, folklore, cultura e tradizioni tuscanesi

N° 3 anno XVI maggio - giugno 2013 Direttore responsabile: Giancarlo Guerra Autorizzazione Tribunale di Viterbo n° 441 del 4 luglio 1996
Edizioni: GG editing - Via Piave, 16 - Viterbo Tel. 0761.1932200 - 393.3765791 E-mail: 01100@libero.it *Amici Omnia@tuscania*

Lo stadio dell'Olivo intitolato al prof. Fioravanti

E' stata una grande festa, una partecipazione straordinaria, ***Renato Fioravanti*** è stato un campione così amato che erano presenti molti personaggi che lo hanno conosciuto e che sono partiti da città lontane, uno in particolare ultraottantenne compagno di squadra di Renato, un calciatore allenato da Fioravanti nella Viterbese che ha fatto il viaggio dalla Lombardia per essere presente. Dopo la scoperta della targa al campo sportivo dell'Olivo, -che da ora si chiamerà, appunto, "Renato Fioravanti" - l'incontro nella sala conferenze di Santa Croce, gremita di gente, dove un'esposizione fotografica ripercorreva tutti gli anni gloriosi della sua carriera, oltre ad un filmato realizzato da Luigi Pica sulla sua eccezionale vicenda sportiva.

Un breve intervento dei presidenti delle due associazioni sportive (Fulgur e Asd Calcio), forse Fioravanti non avrebbe compreso il perché, in un paesotto come Tuscania, ci debbano essere due società sportive spesso in contrasto tra loro, il buon senso direbbe di fondersi e unire gli sforzi per mandare meglio le cose.

Lo auspichiamo. Molti sono stati gli interventi abilmente introdotti da Sergio Fornai. Particolarmente simpatici sono stati quelli degli ex calciatori del Tuscania, Ferruccio (Dudy) Moretti, Enzo Loreti, Mario Mezzetti ed un commosso Luigi Tosi. Un evento che aspettavamo da molti anni, proposto a largo consenso popolare molto tempo fa, ma che ha avuto un *iter* faticoso, incomprensibile, ritardi che facciamo fatica a capire: ci sono voluti cinque anni per intitolare lo stadio dell'Olivo a Fioravanti, quando per cambiare largo della Rocca sono bastati meno di tre mesi! Mistero.

Comunque meglio tardi che mai...

Luigi Pica

Pubblicato in Articoli Toscanella

Per chi volesse rivedere lo straordinario, ed emozionante (per chi ha avuto la fortuna di conoscerlo) video sulla carriera del prof. Fioravanti lo può trovare su ***Toscanella.it*** (e su You tube). Inoltre, su ***Omni@tuscania*** n°1 del gennaio - febbraio 2008 è possibile rileggere l'ultima intervista rilasciata dal Professore a pag. 2 dal titolo: "*Il bomber Renato Fioravanti*". Di seguito, il testo integrale di un mio personale ricordo riportato a pag. 1 sempre dello stesso numero.

Un grande educatore

Se per oltre venti anni ho praticato il rugby lo devo proprio a lui, a Renato Fioravanti. Ho avuto, come tantissimi altri miei coetanei dagli anni '60 agli anni '80, la fortuna di averlo come insegnante prima alle medie e poi alle superiori ed è strano che, in tutti quegli anni, non ci abbia mai parlato della sua straordinaria carriera di calciatore, né tantomeno ci abbia mai fatto tirare un solo calcio ad un pallone durante le ore di lezione. Con lui ho praticato tutti gli sport cosiddetti "minori": dalla pallavolo al lancio del peso, dal basket alla pallamano solo per citarne alcuni. A testimoniare il suo amore per lo sport in genere e, naturalmente, la sua grande competenza in una molteplice varietà di discipline. Quando in questi ultimi anni ci si incontrava per strada mi domandava sempre: "*A Gue' come va col rugby*" ed io a spiegargli i motivi di esaltanti vittorie e cocenti sconfitte. Mai avrei immaginato di vederlo, una domenica pomeriggio assieme alla moglie, sugli spalti del "*Sandro Quatrini*" (il campo da rugby di Viterbo) venuto da Tuscania solo per vedermi giocare: per me una delle più grandi soddisfazioni della carriera! Non amava la parte del protagonista, e certo che di consigli utili ne avrebbe potuti dare al calcio tuscanese. Anzi, dopo avermi concesso l'intervista mi pregò di non pubblicarla fino a che lui fosse stato in vita: purtroppo quel momento è arrivato. Ora, grazie a Toscanella.it si stanno raccogliendo firme per intitolargli lo stadio dell'Olivo. Non penso che a chi compete la decisione possa fare altrimenti. Renato Fioravanti, bomber di razza e vero educatore, merita questo e altro. **GG**

da Venturino
"Al Giardino"
Chiosco Bar Gelateria
Viale Trieste Tel. 0761.443024
Via Oberdan (centro storico)

Francofon Centro Acustico Moretti
www.francofon.com
Prenota la tua visita presso Studio Ottico di Antonio Trotta a Tuscania in Via Canino, 8 Tel. 0761.434590
Viterbo - Via Monte Nero, 11 Tel./fax 0761.326640 - 0761.267206
Bassano Romano (VT) - Via San Vincenzo, 31 Tel. 0761.635666

Alla riscoperta dei Castelli di Tuscania

L'associazione di studi "***Vincenzo Campanari***" ha proposto un convegno internazionale di "***Studi Etruschi***", da tenersi nel prossimo anno.
Per Tuscania sarebbe un avvenimento di enorme prestigio culturale e turistico, ma allo stato, rimane solo una previsione, in attesa di trovare le risorse per poter attuare un simile ambizioso progetto.
Inoltre, gli archeologi del suddetto sodalizio hanno programmato anche una mostra permanente della copiosa ceramica medioevale, da allestire nei locali dell'episcopio di San Pietro.
Nel frattempo, con il supporto dell'associazione ***Archeotuscia***, si potrebbe lanciare l'immagine della nostra cittadina con uno studio avente per tema i numerosi castelli disseminati nel territorio comunale.
Molti di questi castelli hanno svolto un ruolo determinante durante il Medioevo dal punto di vista economico e difensivo.
Alcuni di essi sono sorti su antiche presenze etrusco-romane.
Il recente restauro del ***convento di San Giusto***, con l'enorme successo che ha suscitato, dimostra la piena validità della riscoperta delle vetuste costruzioni.
L'idea della riscoperta degli antichi castelli non è nuova, perché già nell'estate del 1981, presso la chiesa di San Silvestro, fu realizzata la prima rassegna sui castelli medioevali di Tuscania per iniziativa dell'assessorato regionale della Pubblica istruzione e del locale Circolo Arci.
A questo importante lavoro di ricerca contribuirono molti cittadini ed anche il comitato di gestione della biblioteca comunale.
Infatti, fu realizzata una mostra costituita di pannelli con numerose fotografie dei castelli, con copiose notizie storiche ed architettoniche.
Funzionava anche un servizio di diapositive.
Inoltre, nei locali di San Silvestro figurava una esposizione fotografica della ceramica medioevale rinvenuta nei pozzi dell'antico borgo.
Alcuni manifesti avvertivano i visitatori che la mostra non era la conclusione dei lavori intrapresi ma la prima tappa di una documentazione da concludersi con una pubblicazione sui "***Castelli medioevali di Tuscania***".
Il lavoro era incentrato soprattutto su quattro castelli:
Roccarespampani, Ancarano, Pian Fasciano e Carcarella; poi doveva essere esteso ad altri venti esistenti e sicuramente appartenenti alla comunità tuscanese, nel periodo che va dal X al XV secolo.
Ciascun castello fu illustrato con un'ampia didascalia storica.
Qui ci limitiamo alle notizie essenziali.

Carcarella
antichissimo castello che appartenne al Monastero di Sant'Anastasio di Roma; poi fu sottoposto a Tuscania, cui doveva versare un contributo l'8 agosto in occasione delle feste dei Santi Martiri.
Roccarespampani
fu eretta nel secolo XI su un *castrum* romano, derivante da un precedente *pagus* etrusco.
Pian Fasciano
agli inizi del secolo XIV era di proprietà di *Nino dei Farnesi*; nel 1400, davanti a detto castello, venne realizzato un ampio prato da adibire a corse, tornei e giostre.
Ancarano
è, forse, il più celebre castello tusca-nese; se ne hanno notizie già dall'852, quando il *Papa Leone IV* ne confermò il possesso al vescovo di Tuscania; nel 1333 vi nacque il famoso giurista canonista *Pietro (detto d'Ancarano)*, morto a Bologna nel 1416; detto castello fu poi ceduto a Corneto nel 1436.
Alcuni studiosi sostengono che antenato di *Pietro d'Ancarano* sia stato *Pepone dé Farnesi*, probabile fondatore dell'Ateneo di Bologna intorno al secolo X, ancor prima di *Irnerio*, indicato dagli storici come il fondatore ufficiale della prestigiosa Scuola bolognese.
I castelli di Ancarano e di Pian Fasciano avevano una evidente posizione strategica in quanto, posti ai lati del fiume Marta, non lontano dall'antica Via Clodia, controllavano un vasto tratto della pianura maremmana.
Come ognuno può costatare, la collana di antichi castelli costituisce una peculiarità della città di Tuscania, e pochi altri centri possono vantare un simile patrimonio archeologico.
Pertanto, è auspicabile che le varie associazioni culturali di Tuscania offrano il loro contributo nello studio e valorizzazione del suddetto patrimonio storico - architettonico, in modo da poter realizzare dei percorsi naturalistici, in vista di una possibile promozione turistica del territorio.

da ***Miscellanea di Storia Tuscanese***
a cura di
G.B. Sposetti Corteselli

PASTA ALL'UOVO
LANSAGNOLO
di Brizi Vincenzo
Via Tarquinia, 12 Tel. 0761.435086

Armeria MAGNUM
di Sante De Carli
Rivenditore autorizzato
KONUS Optical & Sport Systems
cannocchiali
telescopi - bussole - altimetri
• caccia
• coltelleria
• equitazione
• esche mare
• pesca
• ricarica
Via Verona Tel. 0761 434546 armeriamagnum@elitel.biz

La Rocca di Toscanella

Nonostante il tuscanese ***Francesco Giannotti*** (narratore prezioso ma approssimativo) scrivendo del colle di Poggio nella sua ***Storia di Tuscania***, affermi: "*… nella quale era anticamente la Roccha, della quale sebbene non ne resta pur minimo vestigio, pur nondimeno al luogo dove soleva essere vicino alla porta detta hoggi del Poggio, segli dice ancor la piazza della Roccha…*"; è difficile oggi sostenere tale affermazione, che si sospetta fra l'altro sia alla base di successive ripetizioni e testimonia un modo di ragionare superficiale.

Crollo di una finestra di Palazzo Tartaglia su Largo Torre di Lavello, si intravvedono in alto strutture più antiche. Anni '20 del Novecento

Sarebbe a dire che, siccome si ha notizia dell'esistenza nel passato di una Rocca e visto che esiste una piazza denominata '*della Rocca*', lì prospiciente doveva sorgere la stessa, senza tener conto in complessivo di molte altre notizie sulla sua storia.

Da molti storici locali le residenze in Toscanella di ***P. Orsini e A. Tartaglia***, signori della città nel primo ventennio del Quattrocento, sono spesso indicate come loro roccaforte, ma che tali palazzi o residenze siano state due e distinte (seppure diverse nell'aspetto) appare insostenibile.

E siccome il luogo della residenza /roccaforte del Tartaglia è noto e documentato, ne segue considerare che la Rocca di Toscanella sorgeva nella parte sud del colle di Poggio, estendendosi dalla attuale via Torre di Lavello e forse oltre, alle mura civiche a ovest e occupando una vasta area del colle stesso.

L'ingresso principale a tale Rocca - poi palazzo fortificato - doveva essere la porta di Poggio, essendo scomodi gli altri accessi attraverso l'abitato e i dislivelli a sud.

Degli storici basti citare ***L. B. Pierdomenico***, il quale nel suo '***Il Comune di Tuscania e le corporazioni artigiane nel 1400***', a pag. 23, scrive: "*La rocca di Tuscania è naturalmente tutto il complesso di torri e di palazzi fortificati costruiti dal Tartaglia nel terziere di Poggio, che facevano della città una roccaforte inespugnabile*".

Per costruiti da Tartaglia interpreto: riadattati, ampliati; fortificati sicuramente con la costruzione del tratto di mura a sud dell'attuale parco.

Non è assurdo supporre, quindi, che il ***Tartaglia*** conquistata Toscanella e appropriatosi del palazzo che fu dell'***Orsini***, ne cancellò le insegne, lo ampliò nell'intenzione di crearvi la sede definitiva della propria famiglia nobilitata e creò con espropri le residenze, le stalle e i magazzini per le proprie truppe.

Resti di palazzo Tartaglia, rocca dei signori di Toscanella nel XV sec. Foto dei primi del Novecento.

Infine, abbellì il palazzo e lo circondò con le proprie insegne; come ci suggeriscono, inoltre, gli studi di ***D. Andrews***: '***The medieval domestic architecture***' e '***The walls of Tuscania***', nonché i tanti testi che collocano sempre in quella zona del colle di Poggio la residenza dei signori di Toscanella, fino alla confisca del palazzo da parte della Camera Apostolica nel 1422.

Due altre considerazioni.

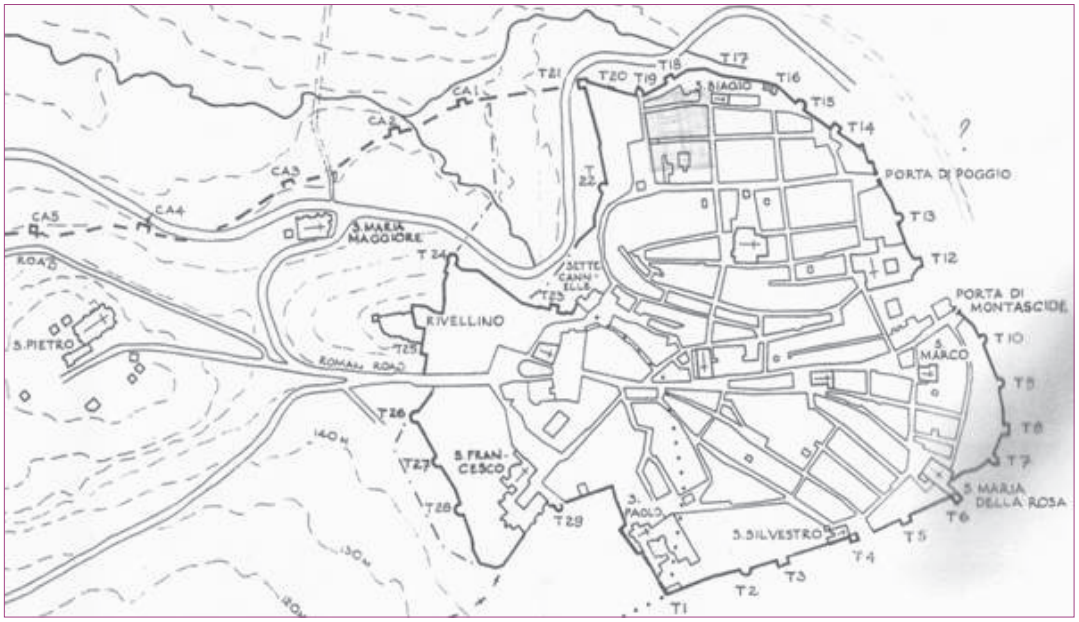
Ad un esame della topografia del colle appare evidente la difficile collocazione della rocca fortificata presso la porta di Poggio, come sostiene il ***Giannotti***, data l'esiguità di spazi appropriati, dove fra l'altro non sono state rinvenute strutture che ne giustificassero l'esistenza.

Come pure non esistono notizie della presenza di un convento servita presso - o successivo - ad una Rocca, se non il rinvenimento di una pietra erratica con inciso un riferimento a tali religiosi.

Evidentissima, invece, l'esistenza della Rocca a sud del colle, dove la presenza di strutture murarie e fabbriche e torri, risalenti a tutto il secondo Medioevo, è evidente, ampia e documentata.

Lì è plausibile supporre che sia sempre stata la Rocca fortificata dei signori di Tuscania: di fronte alle chiese principali, al Palazzo Pubblico - il vecchio Rivellino e il nuovo presso la piazza dei Bandi - a dominio dell'abitato che dal colle di San Pietro andava estendendosi alle alture dei nuovi insediamenti.

Enio Staccini



Tradizioni sparite: il Forno a legna

Il forno con il lavatoio pubblico e le compagnie di lavoratrici, che si recano in campagna per i lavori agricoli, sono i cosiddetti "***tre salotti***" meglio informati sui pettegolezzi e le maldicenze del paese.

Dicendo ***forno*** non intendo naturalmente i forni tradizionali, nei quali si confeziona il pane sotto varie forme, che poi viene venduto al pubblico, ma un forno primitivo che esegue la sola cottura del pane confezionato in privato da singole famiglie.

Generalmente le ***pezzature*** sono due: a ***pagnotte rotonde***, del peso di circa due chilogrammi; ed a grossi ***filoni*** aventi lo stesso peso.

Tale sistema è ancora abbastanza in uso, in quanto, dato il sistema di lievitazione naturale, il pane si mantiene più fresco ed è quindi più adatto per essere consumato in campagna e per più giorni.

Il forno ha il cielo a forma semisferica, costruito con mattoni di terracotta, ed ha la base lastricata con lastre di peperino; sul davanti ha un'apertura rettangolare (bocca) che serve per infornare il pane e la legna da ardere; la chiusura si effettua a mezzo di una lamiera di ghisa delle dimensioni di circa cm. 50x60.

A fianco di questa apertura ve ne è una piccola, rotonda, del diametro di circa cm. 15, la cui chiusura è costituita da un cilindro di pietra: questa apertura serve come ***spioncino*** e per regolare l'evaporazione dell'acqua contenuta nel pane.

Le due aperture sono sovrastate da una canna fumaria che aspira il vapore ed il fumo che esce dal forno, quando vi brucia la legna.

La sera si mette la legna al centro del forno, in modo che il calore residuo la ***secchi***, dato che la legna da ardere è, nella maggioranza dei casi, tagliata da pochi giorni.

La mattina si incendia.

Quando è tutta consumata, per mezzo di un ferro a forma di rastrello senza denti, vengono tirati da una parte, vicino allo ***spioncino***, i carboni residui e le ceneri, in modo che continuino a trasmettere ancora calore; infine, con un panno ***mondolo*** legato ad un'asta, il forno viene nettato dalle polveri e scorie (il nome di mondolo è poi passato ad indicare anche tutte le persone sporche e poco ordinate).

Il forno in genere ha la capienza di circa 100 pagnotte; ogni cliente ne confeziona circa 10, e perciò per ogni ***infornata*** si riesce a cuocere il pane per 9 o 10 ***vicennare*** (clienti che si avvicendano).

Quando una ***vicennara*** deve fare il pane, la sera precedente si reca a casa della ***fornara*** per prendere accordi, cioè prenotarsi e ritirare il ***tavolello*** (una tavola larga circa cm. 50 e lunga m. 1,50, dove al mattino verrà sistemato il pane appena confezionato, per essere poi trasportato al forno).

Quando il pane viene messo nel tavolello si ***intela***, vi si mette cioè sopra un telo un po' più grande della tavola, quasi sempre di canapa; con esso si fa una piega ad ogni coppia di pagnotte che vi viene deposta; tale piega serve per dividerla dalla coppia successiva, in modo che non si attacchino.

Affinché venga poi riconosciuto quando si toglie dal forno, si ***merca*** il pane nei modi più vari: con una stella, una croce, un cerchio, ecc.

Si ricopre, infine, con un altro telo di tessuto più ***fino*** che viene rimesso sotto il pane nei quattro lati del tavolello; da ultimo viene coperto, specialmente d'inverno, con coperte di lana, per accelerare la lievitazione.

Nel caso poi che ***si lievitasse troppo***, per riportarlo in linea con quello delle altre vicennare bisogna ricorrere a bagni freddi con panni bagnati, oppure metterlo all'aperto dopo averlo scoperto.

Quando dunque le vicennare si recano al forno per ritirare il tavolello e mettersi in nota, dovranno anche dire se preferiscono cuocere al primo, al secondo o al terzo turno (sono tre quando il numero delle clienti è alto).

Qui cominciano le prime discussioni, perché nel periodo in cui i lavori della campagna sono più intensi la maggioranza delle vicennare vuol cuocere al ***primo forno***, in modo che appena infornato il pane esse possano recarsi in campagna; quando poi i lavori agricoli ristagnano, allora vogliono cuocere tutti al secondo o al terzo, per aver modo di riposare al mattino.

All'inizio la fornara cerca di convincerle con mezzi persuasivi, tentando di far comprendere a queste donne che tutte nello

stesso forno non possono cuocere e bisogna che qualcuno venga pur sacrificato; ma queste non intendono ragione, tutte si sentono trattate ingiustamente, e spesso si verifica che qualcuna dica parole che toccano la suscettibilità della fornara.

Non è raro, perciò, che succeda un pandemonio: queste fornare, infatti, forse abbrutite dal lavoro ed innervosite da queste continue discussioni, sono quasi tutte donne colleriche e sboccate.

La mattina, per dare inizio alla confezione del pane, inizio che va dalle ore 3 alle 5, a secondo della stagione ed il numero dei forni da cuocere nella giornata, il marito della fornara si reca casa per casa dalle vicennare del primo forno e le chiama per nome dalla strada; attende la risposta, poi dice la frase caratteristica: "***Fa '1 pane!***" (questo è l'unico rapporto che ha il fornaio con le vicennare, perché il lavoro del forno è un lavoro prettamente femminile).

Il ***fornaio*** si reca quindi in campagna per i lavori agricoli e per l'approvvigionamento della legna, che la sera porta in paese con un ***biroccio*** trainato da asino o mulo (in tempi più remoti la caricava direttamente sulle bestie).

Dopo tre ore circa (tempo necessario per la confezione e la lievitazione del pane) viene la ***carreggiatora***, donna che ha il compito di ritirare nelle case il pane da cuocere e di riportarvelo cotto.

La carreggiatora viene pagata dalla fornara in natura, dato che anche per la cottura la paga è in natura: per ogni vicennara tocca alla fornara una pagnotta, che ella si

continua a pag. 5

Frutta e Verdura di Bruno Pompei
Via Padova, 16 - Tel 349.1692756 - TUSCANIA (VT)
ERRETRE 1° il sole che ama la tua casa
IN.PROF.
TUSCANIA Via Padova
Tel. 0761. 434330

"I. Ridolfi", concluso il progetto Dispersione scolastica

Riceviamo e pubblichiamo

All'inizio di questo anno scolastico era stato avviato, presso la scuola secondaria di primo grado dell'istituto comprensivo "Ildovaldo Ridolfi" di Tuscania, il progetto "***Al limite, una terracotta***"... teso a combattere la dispersione scolastica e a prevenire il disagio giovanile.

Il tema del progetto è stato, appunto, "*Al limite, una terracotta*", ideato e realizzato dai Servizi sociali del Comune insieme all'associazione culturale "***Le Piane di Bronzo***", che vanta una grande esperienza nei laboratori con bambini e ragazzi e che attraverso l'arte opera per incidere nella loro crescita e socializzazione.

A curarlo nello specifico, con la collaborazione dell'assistente sociale ***Tiziana Laudi***, è stato l'artista ***Luigi Francini***, coadiuvato dall'educatrice professionale ***Vania Moricoli***, mentre per la scuola ha partecipato la professoressa ***Anna Cerroni***.

L'idea era di coinvolgere i ragazzi della scuola secondaria di primo grado e spingerli, attraverso l'arte e la lavorazione della ceramica ad esprimere tutte le loro emozioni, a far emergere i disagi, a prevenire l'abbandono e la dispersione scolastica e a giungere, dal punto divista artistico e sociale, a trasformare un angolo della città "*non proprio bellissimo*", inserito in un quartiere a dir poco "*degradato*", in un punto attrattivo per la bellezza delle sue opere, ed è qui che l'arte sposa il sociale, rendendo i giovani, spesso associati al deturpamento dell'ambiente, protagonisti della sua rinascita dando, soprattutto, delle motivazioni e nuovi stimoli a studenti che rischiano di percepire la scuola solo come punitiva e ostacolo da sopportare fino all'evasione dell'obbligo scolastico.

Sabato 8 giugno si è concluso questo primo percorso con l'esposizione delle opere dei ragazzi e l'inaugurazione del ***murales***, realizzato dagli studenti che hanno aderito in massa al progetto, che,

peraltro, in questa ultima fase si è svolto in orario extrascolastico.

Alla manifestazione hanno preso parte il sindaco di Tuscania, ***Massimo Natali***, l'assessore ai Servizi sociali, ***Salvatore Fusco***, il delegato alla Pubblica istruzione ***Nazzareno Mencancini.***

L'incontro ha visto anche la messa in scena di una rappresentazione da parte del laboratorio scolastico curato dalla professoressa ***Elena Mozzetta*** e l'esibizione di un gruppo musicale composto da studenti della scuola stessa.

In futuro, grazie anche alla disponibilità della Fondazione Carivit, il progetto proseguirà arricchito da un Centro aggregativo giovanile, allestito dai Servizi sociali comunali, che si integrerà con le attività che verranno svolte in ambito scolastico.

Tradizioni sparite: il Forno a legna...

sceglie (naturalmente è la più grossa); tutto questo quando le pagnotte rientrano in un numero tollerabile altrimenti si paga in denaro.

Le carreggiatore sono donne abilissime e bene allenate a portare in testa i tavolelli con il pane per dei lunghi tratti che arrivano persino a 800 e 1000 metri; e se trovano per strada la ***comare*** per fare due chiacchiere, si fermano anche a parlare con la massima disinvoltura.

Per portare più agevolmente questo tavolello tengono sulla testa un panno avvolto in forma di ciambella: la ***coroja***.

Al forno, poco dopo, giungono anche le vicennare, perché tutte vogliono essere presenti al momento di mettere il pane nel forno.

Mentre arde la legna al centro del forno, vengono cotte ***a fuoco ardente*** alcune pizze tradizionali del luogo: il ***dimeneguarde*** (una pastella molto morbida fatta con acqua e farina), la ***pizza a rocchio*** (così chiamata perché non si mette in alcun recipiente e si cuoce a contatto della cenere del forno; è a base di formaggio), ecc.

Cotte le pizze, la fornara ***smondola*** il forno e, nell'attesa, si cominciano a passare in rassegna gli avvenimenti del giorno: morti, nascite, fidanzamenti, nozze, ecc.; è facile di qui scivolare nei pettegolezzi e nella maldicenza; non si salva nessuno, dal governo al clero, dalle ragazze alle maritate, dal dottore al farmacista, ed infine sono le stesse presenti a pagare lo scotto, in ordine di successione man mano che se ne vanno dal forno.

Ed ora veniamo al momento più cruciale, quando cioè si deve mettere il pane nel forno; anche qui interessi contrastanti: chi ha il pane lievitato in anticipo, per cause ambientali o altro, vuol metterlo nel forno a costo di sacrificare tutto il pane degli altri; mentre quelle che si trovano in ritardo con la lievitazione vorrebbero che si ritardasse ***la messa al forno*** del pane, per attendere che anche il proprio lieviti.

Altro motivo di contrasto è poi la scelta del punto dove metterlo a cuocere, dato che nel forno il calore non è uniforme; perciò vi sono delle zone in cui il pane viene più cotto, e dove poco cotto.

Se le famiglie di queste vicennare sono di gusti diversi in fatto di cottura, tutto procede bene; se questi gusti sono invece uguali, allora succede il finimondo: quando la fornara mette il pane in una zona che non piace, nessuno le porge la tavola con il pane da infornare; mentre quando la zona è quella desiderata dalla maggioranza, tutte le tavole sono in movimento e spesso capita che si urtano e il pane va a terra; in questi casi oltre a imprecazioni e male parole, finisce sempre con l'accapigliamento generale...

Tratto da:
Contributo allo studio delle tradizioni popolari di Tuscania *di* ***Silviera Cecilioni****,*
Quaderni
della Biblioteca comunale 1998
Pubblicato da ***Luigi Pica***
in Articoli Toscanella

BRICOLAGE
di Brizi Federica & C.
Cell. 348.8016856 - 348.8016853
FERRAMENTA COLORIFICIO PUNTO LEGNO
FAI DA TE CAMINI TERMOCAMINI
STUFE A LEGNA E A PELLET
FORNI E BARBEQUE
Via Piansano, 77/81 - Tuscania (VT) ☎ 0761.435059

1963: Cinquantenni alla riscossa

Gli ampollosi filosofi greci sentenziavano che "*tutto scorre*", mentre i nostri antenati latini scarnamente affermavano che il "*tempo fugge*".
Sarà anche vero, ma sabato 1° giugno la Classe del 1963 ha compiuto un miracoloso salto mortale triplo indietro nel tempo riunendosi a convivio per festeggiare il mezzo secolo di terrena esistenza.
Soprattutto per chi, come lo scrivente, è approdato in lidi lontani dalla terra natìa, è stata una splendida occasione per rivedere amici e compagni di scuola sparsi per l'italico suolo ed anche se le chiome fluenti e i riccioli ribelli hanno lasciato il posto a lievi rughe malandrine, a pennellate di signorile bianco tricologico o a "*leggere*" calvizie incipienti nei maschietti, è stato bello notare che lo l'indomito spirito della gioventù ancora alberga intatto nei nostri corpi qua e là "*arricchiti*" da aristocratiche "*maniglie dell'amore*", indubbio segno di pingue serenità.
Non possiamo, peraltro, esimerci dall'intonare un iperdulico inno alla gioia da tributare alla componente femminile dell'allegro plotone le quali (donne), annunciate e seguite da nuvole di eterei profumi, si sono presentate in forma smagliante: e se i giovanili cinguettii hanno lasciato il posto a mature riflessioni, intatto è rimasto il botticelliano fascino dell'antica leggiadrìa del gentil sesso.
Il chiassoso revival, ben pro-gettato da ***Sabina Venturini*** ed annesso Comitato (d'obbligo un plauso), ha beneficiato anche di una miracolosa tregua regalata da questa bizzarra (educato eufemismo) primavera impedendo la recrudescenza di subdoli reumatismi!!
Per non correre comunque rischi il luculliano banchetto conviviale, affidato alle sapienti mani di ***Emma***, si è tenuto nel rassicurante tepore di un locale anziché sotto le romantiche stelle della "*vecchia e mitica*" Piscina.

Dopo aver degnamente manducato e tracannato, ecco che si sono aperte le danze di questa serata "*frizza guizza*" protrattesi fino ad esaurimento psicofisico sulla soglia di un'alba incombente che ha visto un riottoso manipolo di irriducibili contorcersi briosamente sulle note di brani musicali antidiluviani.
Poi tutti a nanna! Domani è un altro giorno e un po' di *Maalox* e una bustina di *Aulin* aiuteranno. E' stato bello ritrovarsi, più dolce accomiatarsi con un "*arrivederci a presto*". Per una sera, solo una sera, si è riusciti con grande spensieratezza a compiere il prodigio più grande e difficile: fermare *Kronos*, il grande Legislatore del Tempo.
Ad Maiora gens, alla prossima !

Riccardo Fioretti

giancarlo guerra editing
editoria - grafica
stampa digitale
Manifesti - Locandine
Brochures - Block Notes
Ricettari - Biglietti visita
Carta intestata
Modulo continuo
Pieghevoli - Timbri
Cataloghi - Oggettistica
Adesivi carta e pvc
Servizio giornalistici
Gestione Uffici stampa
Via Piave, 16 Viterbo
Tel. 0761.1932200
Cell. 393.3765791
01100@libero.it

Alberto Tosi, il "piccolo" grande portiere

Il 30 aprile scorso ci ha lasciato ***Alberto Tosi***, era nato il 2 luglio del 1930 ed aveva, quindi, 79 anni.
Con lui se ne è andato un altro dei protagonisti del calcio tuscanese degli anni '50 dello scorso secolo.
Il suo ruolo era quello di portiere, un ruolo un po' inconsueto per la sua piccola statura.
Infatti era alto un metro e cinquattotto centimetri.
Per fargli gol, gli avversari erano soliti tirare i palloni ad una certa altezza ma il più delle volte rimanevano con un palmo di naso perché Alberto, anche se era piccolo di statura, era dotato di una elasticità e di un colpo di reni davvero eccezionali, doti che molti portieri più alti di lui sicuramente gli invidiavano.
Con la sua semplicità, umiltà, simpatia e, soprattutto, con la sua bontà Alberto era riuscito a far breccia nel cuore di molti tifosi ed ancora oggi, allo stadio, viene spesso nominato per fare dei paragoni con i portieri dei nostri tempi.
Peccato che quando se ne vanno certi personaggi, che nel tempo, con i loro sacrifici e la loro passione, hanno onorato la maglia bianconera senza percepire mai una lira, non c'è mai nessuno che li ricordi,

magari facendo affiggere un manifesto come riconoscimento per tutto quello che hanno dato, e continueranno a dare con il loro esempio, allo sport cittadino.

Volley, di nuovo in campo le "ragazze" over 40

La "febbre" di Pallavolo ormai a Tuscania ha contagiato tutti, ed ecco che un gruppo di "ragazzine" che vanno per la cinquantina decidono di rincontrarsi dopo quasi 30 anni e di riscendere in campo.
Grazie soprattutto allo spirito sportivo di ***Emiliana Tosi***, assente da Tuscania già da 28 anni, che è stata l'ideatrice dell'evento: Emiliana ha contattato un gruppo di compagne con le quali tanti anni fa a condiviso emozioni sportive, tutte hanno dato con entusiasmo la propria adesione, con una grande voglia di stare insieme.
La dirigenza della pallavolo tuscanese ha sposato con entusiasmo l'idea e ha messo a disposizione strutture e attrezzature, personalmente il direttore sportivo ***Alessandro Cappelli*** ha voluto dare il suo apporto come allenatore.
Due mesi di intensi allenamenti poi il 24 maggio al palazzetto comunale l'evento: davanti ad un folto pubblico, come ormai a Tuscania è una costante quando si parla dio pallavolo, la Tuscania Volley 1977/2013 ha "sfidato" la squadra amatoriale della ***Volleyrò di Roma***, una delle società più blasonate della capitale.
Lo spettacolo sportivo è andato al di là di ogni più rosea previsione, le due compagini hanno dato vita ad un incontro tirato con ottimi scambi, i due tecnici, nello spirito della competizione, hanno rotato tutte le giocatrici.
Alla fine le ragazze tuscanesi hanno avuto ragione delle romane per 3 a 1.
"Sono immensamente contenta della riuscita della manifestazione - dice Emiliana Tosi - spero che sia solo l'inizio di una esperienza che possiamo continuare, a volte basta un campo e un pallone per ritornare giovani".
"Come Pallavolo Tuscania - afferma Alessandro Cappelli - abbiamo sposato subito l'idea, certi che un gruppo di persone che amano la pallavolo, come hanno dimostrato le partecipanti, possano fare solo bene al movimento, anzi ci stiamo adoperando perché l'esperienza continui e magari, oltre al giusto divertimento, le partecipanti possano anche essere di supporto alle attività della nostra associazione".

Queste le squadre scese in campo:

Tuscania Volley:
Lucia Vallucci, Francesca Flemma, Monia De Santis, Anna Rita Bufalari, Paola Ruggeri, Sofia Pierantozzi, Paola Nassi Paola, Francesca Brunori, Lorella Amici, Antonella Cardarelli, Emiliana Tosi, Patrizia Sensi.
Allenatore Alessandro Cappelli

Volleyrò Roma (mista):
Lucia Cataldo, Fabio Zacchilli Fabio, Alessandra Pescatori, Francesca Borgio, Beatrice Di Giuseppe, Nancy Ayala, Mike Reis Mike, Luisella Silvestri, Thaira Grom, Mauro Mainelli.
Allenatore Leonardo Paolinelli.

Pallavolo Tuscania, una B/1 da incorniciare

Grande festa al "Comunale" di Tuscania per l'ultima gara del campionato di B1 maschile. Il solito numeroso e appassionato pubblico ha fatto da cornice alla bella vittoria contro ***Motta di Livenza (TV)***, vittoria che ha coronato un anno di duro lavoro sia per la squadra che per lo staff, impegnati per la prima volta in un campionato di altissimo livello.
Il risultato, che ha visto vittoriosi i Tuscanesi per 3 a 0, non lascia adito a discussioni sulla superiorità del locali, che hanno voluto la vittoria con grande volontà e spirito di squadra, in effetti la squadra trevigiana era molto accreditata, dall'alto del quarto posto in classifica, ma i ragazzi di ***Bonaccorso*** valevano assolutamente la vittoria, per consolidare un sesto posto prestigioso per la società.
Ottima la prova di tutti, in effetti il tecnico ha ruotato quasi tutti i giocatori a disposizione, che hanno risposto alla grande, da sottolineare su tutti l'ottima prova del capitano ***Claudio Antonucci***.

"Voglio ringraziare i ragazzi, il tecnico e lo staff - afferma il presidente ***Angelo Pieri*** - per il lavoro svolto durante l'anno, un ringraziamento particolare al nostro pubblico, che ci ha sempre sostenuto anche nei momenti più delicati del campionato, dandoci la forza necessaria per superare i periodi più difficili".
"Ora godiamoci qualche giorno di meritato riposo - dice il direttore sportivo ***Alessandro Cappelli*** - poi di nuovo al lavoro per guardare al futuro, oltre l'ottima prova della squadra di B1, quest'anno abbiamo consolidato anche la crescita dei settore giovanile maschile, e avviato la rinascita del settore femminile, settori ai quali guardiamo con grande attenzione e che il prossimo anno vorremmo potenziare".
Risultato finale: Pall. Tuscania batte Motta di Livenza 3/0 (25/21 -25/18 - 26/24)
Le formazioni: ***Pall. Tuscania***: Sorgente, Antonucci, Guglielmana, Vanini, Mancini, Bellone, Ottaviani, Mantovani, Gribov, Cherubini, Bagnolesi, Figliolia. Allenatore: Bonaccorso
Motta di Livenza: Bellini, Campagnaro, Carniel, Cuda, Daldello, Follador, Gabana, Ioppi, Lazzari, Maniero, Niero, Quarti. Allenatore: Orsatti.

Mostre, libri, spettacoli, corsi, sport, convegni

IL 6 E 7 LUGLIO TUSCANIA CITTA' DELLA LAVANDA

L'Amministrazione comunale ha definitivamente promosso per il 6 e 7 luglio la Festa della Lavanda 2013, edizione che quest'anno si svolgerà interamente all'interno del Centro Storico della Città, cui verrà assegnato il titolo di "***Tuscania città della Lavanda***". La due giorni di esposizione e spettacoli è stata organizzata da produttori esperti nella coltivazione della lavanda, in collaborazione con il Comune e sotto l'egida della locale Pro Loco; la manifestazione ha principalmente lo scopo di diffondere la cultura e le molteplici proprietà di questa pianta, che sta attraversando un periodo di rinascita e riscoperta nell'ambito di nuove terapie naturali che curano disturbi molto comuni. L'evento offrirà ad espositori dei prodotti e a turisti l'occasione per uno scambio idee e di preziosi consigli, consentendo inoltre di far festa nelle meravigliose piazze del Centro Storico, assistendo agli spettacoli previsti dal ricco programma, finalizzati anche a mettere in luce gli angoli più suggestivi della Città. Il carattere e la localizzazione della festa tenderà a valorizzare il livello qualitativo dei prodotti esposti (dai cosmetici all'alimentazione, dall'arredo da giardino all'artigianato artistico) come anche a curare opportunamente la sistemazione d'insieme, armonizzandola al prestigioso contesto del centro storico.

ARCIPELAGO A&A: IL PROGRAMMA ESTIVO 2013

Siamo lieti di presentarvi alcuni degli eventi che organizziamo a breve nell'Arcipelago "A et A" vicino a Tuscania. Nelle nostre sale climatizzate un corso "***Finger-food***" e un ***campo estivo***.
www.arteagricoltura.com
sabato 29 e domenica 30 "**Weekend golosi**"
con lo chef Bartolomeo Errico e Benedetta Rocchi
Corso "**Finger-food**" presso Agriturismo Arte et Agricoltura
Il finger-food è il cibo che si mangia con le mani. Ogni portata o pietanza, ridotta in piccole dimensioni, può essere consumata senza la classica forchetta. Le ricette con il tempo si sono evolute, e oggi è possibile assaporarle con una vasta scelta di piccoli utensili appositamente ideati.
sabato 29 **Tessitura dello svelamento** presso Magazzini della Lupa - Tuscania. ore 18.30. Performance: Maurizio Pio Rocchi e Vanessa Valle.
domenica 30 giugno fino a sabato 6 luglio **day-camp / sleep-in**
Campo estivo "Pronti? Via!" Agriturismo Arte et Agricoltura
Giocare, usare le mani per creare lavori che si realizzano in tutta libertà, tanto spazio sia all'interno, nelle sale climatizzate, che all'esterno, sul prato e in piscina, per divertirsi e inventare opere che alla fine i bambini porteranno a casa. Il divertimento è molto importante ma ci piace anche pensare che è bello creare oggetti con le mani. Opere che forse sono più complicate da realizzare da soli. Tutti i bambini e ragazzi tra 5 e 14 anni sono benvenuti!

CAMP PER PORTIERI DI CALCIO DALL'8 AL 13 LUGLIO

La Tuscia goalkeeper academy - accademia del portiere - organizza a Tuscania dall'8 al 13 luglio tutti i pomeriggi dalle 17,30 presso l'impianto dell'Olivo, campo in erba naturale, un Camp esclusivo per portieri di calcio, dai più grandi ai più piccoli di qualsiasi livello e categoria, pre-agonistica ed agonistica, che verranno poi suddivisi in gruppi omogenei di età. ll Camp portieri 2013 nasce con l'intento di dare la possibilità a tutti i portieri, giovani e non, di vivere una settimana di addestramento tecnico altamente specializzato che coinvolga tutte le gesta e gli aspetti propri del ruolo: coordinazione motoria, pre-acrobatica, tecnica di base specifica, esercitazioni situazionali, tecnica podalica, aspetti tattici, senza tralasciare per i più piccoli la parte ludica in un contesto di formazione globale. Proprio per questo il Camp sarà diretto da uno staff formato esclusivamente da tecnici e collaboratori qualificati.
Termine iscrizioni 29 giugno. Per ulteriori info e/o chiarimenti contattare il responsabile Mr. Gigi Tizi 328.4762345

La Maison
di Raffaella Guidozzi
Tendaggi Biancheria
Pagamenti rateali personalizzabili fino a 60 mesi
Via Tarquinia, 17 Tel./Fax 0761.436157 TUSCANIA VT

Colomba Acconciature
di Mancini M. Colomba
riceve per appuntamento
Via Verona, 65
Tuscania (VT)
Tel. 0761.443185