

LA FONTE

Dicembre 2016

PRO-LOCO PAGANICO SABINO - VIA SAN GIORGIO 3



SOMMARIO

In copertina: La generazione degli anni '60 a scuola a Paganico (dal Calendario 2017)

EDITORIALE

- Progetto Rinascenza

CULTURA

- Progetto B.I.T. (Biblioteca Integrata Turano)
- Sulla via della Canapa
- Vi portiamo la nova bella...

® Un Paese si Racconta

- Il Cibo è Memoria

ATTUALITA'

- La Pro-Loco si rinnova
- Un eterno Agosto
- Il nuovo Calendario
- Il cammino della memoria
- Un modo diverso di fare cultura

NOTIZIE DAL COMUNE

® Dialettando

SERVIZI



Periodico della Pro-Loco di Paganico Sabino (Pres. Carlo Fratini).

Direttore :

Francesco Carolis

Redazione:

Anastasio Spagnoli, Andrea Fratini, Gregorio Gumina, Valerio D'Ignazi, Sara Mattei, Chiara Federici.

Registro stampa Tribunale Rieti n° 1/2015 del 19/05/2015

Stampato nel mese di Dicembre 2016

EDITORIALE

Progetto Rinascenza

Con il presente Progetto il Comune di Paganico Sabino intende promuovere un'azione che sotto il profilo socio-culturale è mirata ad innescare un nuovo tipo di processo di crescita e sviluppo culturale attraverso un mirato utilizzo delle conoscenze storico-tradizionali locali ed attraverso il coinvolgimento e la partecipazione della popolazione residente e di quella che a vario titolo fruisce del territorio paganichese. Detta iniziativa trova le sue sostanziali motivazioni dalle reazioni sociali determinate dall'oggettivo stato di depauperamento socio-demografico che in questi ultimi sessant'anni ha colpito in modo inesorabile questo territorio montano a causa del noto fenomeno dello "spopolamento" dell'Appennino del Centro Italia. Molto hanno fatto, in termini di recupero della cultura locale, le varie amministrazioni comunali che in questi ultimi decenni hanno promosso molteplici attività culturali al fine di arginare la c.d. "perdita della memoria del luogo." La nascita di una "pro-loco" e l'attivismo sociale e culturale a tutt'oggi esistente in paese è un fenomeno che sta trovando sempre più un consolidamento strutturale; quasi una sorta di reazione della "comunità" per attuare le misure, oramai estreme, di salvaguardia di ciò che è rimasto dell'"Identità culturale" della comunità stessa. Da un'analisi più puntuale è possibile però riscontrare come al diminuire delle forze demografiche autoctone, si sono accresciuti i gruppi e gli attivismi legati per la maggior parte alla popolazione c.d. fluttuante, composta per lo più da oriundi (cioè di persone originarie del posto, per lo più gravitanti nell'area romana ma che sentono forte il richiamo per un ritorno più o meno ritmico ed in alcuni casi stabile) le cui famiglie, in questo ultimo decennio, hanno stabilito un vero rapporto di "ancoraggio" con il luogo, sia in termini di presenza (ved. i relativi flussi settimanali, quelli legati alle varie festività, e quelli più corposi del periodo estivo) che in termini di rinascita di timide, quanto modeste, attività economiche legate prevalentemente al fenomeno del turismo. Tale tendenza è certamente da inquadrare in termini di positività, ma, a tutt'oggi, necessiterebbe

di essere meglio strutturata ed incanalata in modo da renderla più penetrante (in termini di ricaduta dei benefici) nei confronti delle realtà sociali economiche e culturali dei veri propri residenti autoctoni (oramai ridotti ad un numero esiguo) e/o di quanti mirano a divenire nuovi residenti. In tale logica si rende opportuno utilizzare le forze sociali in campo per tentare un vero e proprio "reinnesto" di possibili attività, siano esse intese sotto il profilo culturale, quello artistico nonché quello artigianale, a beneficio di "chi" volesse riprendere o migliorare il proprio rapporto di "vita" con il luogo. Si tratta insomma di ricercare, nel campo delle attività locali di tipo culturale-turistico, un nuovo tipo di "valenza" che non sia legata solamente a quella delle attività divulgative fini a se stesse, bensì ad un nuovo modo di intendere ed utilizzare la cultura locale, tale che vengano a rigenerarsi i "germi" per una sorta di potenziale "rinascita" del luogo; si tratta dunque di ritrovare o mettere a punto gli elementi ed i sistemi che, utilizzando la cultura locale, abbiano il potere di realizzare una "radicazione" nel tessuto della vita sociale del luogo, e che quindi siano in grado di aiutare, nel suo sviluppo, anche l'economia del luogo stesso.

Enrico Bonanni



Agapito Miniucchi – Talina, 1967 – legno, cm 190x180x125

PROGETTO B.I.T. (Biblioteca Integrata del Turano)

"Fondare biblioteche è come costruire ancora granai pubblici, ammassare riserve contro l'inverno dello spirito che da molti indizi, mio malgrado, vedo venire."

Tutte le volte che devo parlare di una biblioteca mi vengono in mente queste parole della scrittrice M. Yourcenaire. E' più forte di me, non riesco a trovare parole più adatte e più significative e infatti anche in questo caso, parlando di un progetto di biblioteca a Paganico, non trovo parole migliori. Parlare della biblioteca di Paganico è parlare di una ri-nascita perché una biblioteca, a Paganico, per me, esiste da sempre, da quando, ormai diversi anni fa, ho cominciato a frequentare il paese. Ho sempre sentito parlare infatti della "*biblioteca della Maestra* (scritto e pronunciato col reverente maiuscolo che a questa figura viene riservato) e della paziente e capillare attività di "lettura" che questa, la Maestra appunto, portava avanti con i suoi alunni dell'epoca.

Proprio i nomi di quegli alunni, non ultimo anche quello del nostro Sindaco, ancora si leggono sulle schedine del prestito poste sul risvolto di copertina di quei libri. Letture qualche volta piacevolmente accettate, altre volte più o meno liberamente scelte, più spesso ancora ricordate con senso di fatica e sacrificio, ma comunque "letture", esperienze che hanno lasciato, nella mente di chi le ha vissute e non solo, il ricordo vivo di una Biblioteca. Al di là di quello che oggi realmente è il patrimonio della biblioteca attualmente ospitata nella sala consiliare del Comune, quello che realmente conta è che La biblioteca (*della Maestra*) esiste nella memoria e nella coscienza del paese, della sua comunità sociale che la riconosce come una delle proprie ricchezze, qualcosa che la distingue e la qualifica. Non è una cosa da poco.

Avere la coscienza che una biblioteca, pur piccola, sia una ricchezza per il paese, un suo punto di forza è il presupposto dal quale è nato, nell'estate 2016, il progetto B.I.T. (*Biblioteca Integrata del Turano*) in risposta ad un bando della Regione per il finanziamento di progetti di promozione della lettura. Siamo partiti dal vecchio per immaginare il nuovo e quindi una ri-nascente biblioteca del terzo millennio l'abbiamo pensata come un sistema integrato che metta insieme i patrimoni di tutti i paesi della valle incrementandoli e facendone patrimonio comune. Una "biblioteca diffusa" che preveda un punto lettura in ogni paese; un posto accogliente, con una dotazione propria di testi ma soprattutto con la possibilità di essere collegato in rete con gli altri in modo che da qualsiasi di essi sia possibile richiedere un libro, riportarlo, consultare un catalogo unico e magari anche accedere ad un patrimonio di libri digitali. Era immaginare già molto. Ma il progetto va oltre e, nell'intento di far tesoro di quella

che è ormai una tradizione consolidata di collaborazione con il Museo del Risorgimento, prevede la realizzazione, all'interno della biblioteca di Paganico, di una sezione di storia del Risorgimento, e, ancora più importante, di una sezione di "storia locale", libri, diari, pubblicazioni, fonti orali registrate su supporto digitale, che faccia conoscere a tutti e valorizzi i documenti e gli studi portati avanti in questi anni sulle "memorie" del paese e della sua comunità. Far nascere, o ri-nascere, una biblioteca si diceva all'inizio è come "costruire granai" ma costruire granai che nessuno utilizza è quasi peggio che non averli costruiti per niente. Una biblioteca va usata, abitata, vissuta. E per far ciò si è pensato che fosse importante immaginare dei momenti collettivi di pubblicizzazione e condivisione. Per questo il progetto prevede anche alcuni eventi di promozione della biblioteca ed in particolare della sezione storica. Questi eventi serviranno a far conoscere la biblioteca ed i suoi caratteri peculiari rendendola un vero punto di aggregazione e di promozione culturale. Ci sarà quindi una presentazione del fondo storico, *La Storia delle storie*, con interventi di relatori specializzati nel settore culturale e storico-antropologico, un laboratorio di disegno per ragazzi su letture e testimonianze tratte dalla sezione storica locale, *Figuriamocelo!*, un aperitivo musical-letterario con letture di estratti dei materiali presenti nella sezione storica (lettere, interviste), con accompagnamento musicale dal vivo, *Note a margine*, un momento dedicato ai ragazzi con un laboratorio di lettura sui temi del Risorgimento e della Prima guerra mondiale, *A merenda con la Storia*.

B.I.T. è, abbiamo detto, ancora solo un progetto, di cui non conosciamo l'esito, non sappiamo infatti se la Regione deciderà di premiare questo piccolo sogno di biblioteca territoriale. Ma, comunque vada, BIT è già comunque una bella realtà, la realtà di aver convogliato intorno a sé le energie migliori che un paese possa avere: quelle dei giovani. E' stato davvero emozionante ed estremamente stimolante mettere insieme idee, raccogliere suggerimenti, cercare collaborazioni e raccogliere disponibilità tra le realtà vive che, nonostante tutto, ancora resistono sul territorio.

In particolare appunto quelle dei giovani, Lorenzo, Andrea, Francesco, tanti altri, che, a prescindere dall'appartenenza ad uno o all'altro paese, hanno dato energia alle idee, forza alle ipotesi, possibilità ai sogni.

Nelle loro teste la biblioteca futura c'è già, è già una realtà. Forse come c'era già, e c'è sempre stata, nelle teste dei loro genitori, o dei loro nonni magari, quella *Biblioteca della Maestra* che ha costituito per anni il granaio dal quale poter ripartire tirando fuori semi preziosi da coltivare.

Lucia Megli Fratini

Sulla via della Canapa

Era un mattino di fine estate quando mia nonna mi svegliò "pé jì a carpì a cànnua". Dal momento che i miei genitori erano impegnati nella lavorazione di altri campi, quella mattina, le mie mani, seppur piccole e tenere, sarebbero state indispensabili per terminare il lavoro in una giornata o poco più. Uscimmo di casa quando la "Via Romana" era ancora deserta e nebbiosa per poter arrivare a "Ricialònga" non appena il sole avesse cominciato a scaldare le "cannavine". Fu la prima volta che vidi dei terreni coltivati a canapa e rimasi colpito dal numero illimitato degli appezzamenti, ma fui costretto, subito, a tenere a bada la mia irrefrenabile curiosità di esplorazione: ero andato a lavorare non ad osservare, e mia nonna, non aspettò molto per ricordarmelo. Dopo aver carpito due o tre piante di canapa per insegnarmi "u versu", mi indicò con un dito i confini della nostra "cannavina" affinché io mi accorgessi della mole di lavoro da fare. Dopo aver raccolto una certa quantità di fascetti di piante, che lei chiamava "màzzi", fu necessario fare un fascio intero per portarlo giù al fiume "a 'ncorevà". Scendemmo per il terreno fangoso fino ad arrivare a valle, dove scorreva il fiume; a questo punto, il mio compito fu di andare a cercare dei massi che bloccassero i fasci di canapa sul fondo per evitare che, dopo tutto il lavoro fatto, andassero persi. Si raccomandò di scegliere le giuste pietre perché "a pième" non avrebbe lasciato più nulla. A fine giornata cominciai a diventare pratico sia nel carpire che nell'immergere, tanto che mia nonna pensò bene di portarmi con lei anche le volte successive...

La coltivazione della canapa è stata una delle attività agricole che ha caratterizzato la vita contadina dei paganichesi ed ha contribuito a formare l'identità culturale della comunità, che oggi chiamiamo, molto genericamente, "civiltà contadina". Questa identità culturale veniva trasmessa ai più giovani proprio nel contatto quotidiano del lavoro nei campi, una sorta di scuola all'aperto; oppure, come la definisce Ulderico Bernardini in un'accezione più generale, "scuola di comunità". In questo contesto scolastico non è necessario avere alcun titolo di studio, ammesso che qualcuno lo avesse, per insegnare ai più giovani; il grado di preparazione è direttamente proporzionale all'esperienza in materia: colui, o colei, che ha "vissuto più vita" è il maestro migliore.

Focalizzando l'attenzione sullo spessore socio-culturale che la coltivazione della canapa e, più in generale, l'intero mondo contadino hanno avuto nello sviluppo dell'identità culturale paganichese, la Commissione Cultura ha eseguito una ricerca storica che ha coinvolto direttamente gli anziani, un tempo giovani, che hanno vissuto quel mondo in prima persona. È stato realizzato un breve documentario sotto forma di contenuto multimediale ed un'esposizione presso la sala S. Nicola.

Andrea Fratini

Vi portiamo la nova bella...

... che addemà è la Pasquarèlla. Nella notte tra il 5 ed il 6 gennaio negli stretti vicoli di Paganico si esplicita il rito della tradizionale *Pasquarèlla*. È proprio la stretta correlazione con l'Epifania che ci permette di cogliere il significato del suo caratteristico nome. Il termine epifania, che nel mondo religioso greco indicava le azioni con cui la divinità si manifestava, passò nel mondo cristiano a designare l'apparizione del Signore e la sua manifestazione al mondo intero; dal momento che l'Epifania celebra la prima apparizione del Dio-bambino viene spesso chiamata *Pasqua Epifania* oppure *Prima Pasqua*: da qui la corruzione popolare a *Pasquarèlla*.

*"Miei Signori scusate un momento,
se stasera veniamo a disturbare.*

*L'Epifania del Santo Natale,
siam venuti a farvi l'onor."*

*"Buonaserà miei Signori,
siamo poveri ambasciatori.*

*Vi portiamo la nova bella,
che addemà è la Pasquarèlla."*

Già dal testo dei canti tradizionali si evince che un gruppo di persone si reca in silenzio davanti le porte o sotto le finestre delle abitazioni intonando canti augurali di celebrazione del Natale, dell'arrivo dei Magi, dell'Epifania e del nuovo anno. Sta alla bontà dei padroni di casa offrire cibi e bevande calde per ristorare i cantori e contraccambiare così gli auguri. Una volta completato il giro del paese – non tralasciando mai nessuna casa – il gruppo, che si è esponenzialmente moltiplicato, si reca all'interno del Centro Sociale Diurno dove la *Pasquarella* volge al termine in una serata all'insegna di allegria e partecipazione. La Pro-Loco, ormai da anni, si fa promotrice di questa tradizione cercando di coinvolgere sempre più persone possibile; è con immenso piacere che oggi si può oggettivamente constatare una più sentita partecipazione della popolazione, specie quella più giovane. A Paganico la *Pasquarella* ha un'importante matrice di aggregazione, è uno dei rari momenti in cui viene condivisa nella maniera più diretta e senza filtri la propria spiritualità con quella degli altri attraverso il denominatore comune più mistico: il canto.

Andrea Fratini



IL CIBO E' MEMORIA.

(La cucina di un popolo è la sola esatta testimonianza della sua civiltà).

Briffault 1846

M. Proust nella sua Recherche descrive il suo incontro con un sapore dimenticato, quello della "Madelaine".

"Ed ecco, macchinalmente, oppresso dalla giornata grigia e dalla prospettiva di un triste domani, portai alle labbra un cucchiaino di tè in cui avevo inzuppato, un pezzo di Madelaine. Ma nel momento stesso che quel sorso misto a briciole di focaccia toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario. Un piacere delizioso m'aveva invaso, isolato, senza nozione della sua causa".

Con tutta probabilità a molti la Madelaine non dice nulla, ma basterebbe sostituire il mezzo del trasalimento proustiano e si avrebbe la comparsa degli stessi sintomi e degli stessi effetti. La Madelaine è un paradigma. Quando un sapore si affaccia agli organi sensoriali e fa riemergere il profondo, ciascun individuo compie un viaggio emotivo a ritroso: un viaggio nella memoria.

Un cibo riporta alla mente l'infanzia, un tempo perduto ma assolutamente vitale ed energico che è dentro di noi, oppure luoghi e tempi della vita legata a ricordi. La potenza di un sapore è la capacità di far rivivere amplificandole emozioni e sensazioni. Le ricette della memoria investono quella dimensione emozionale che lega ciascuno di noi alla propria identità. Fino a quando la nostra Madelaine ci farà trasalire forse saremo immuni da questa perdita di memoria e di identità. Gli alimenti, soprattutto quelli che portano con sé la memoria di casa, in alcuni casi possono diventare apotropaici: anche assaggiando da esperti, gusti e sapori altri, quando torniamo tra le mura domestiche ricerchiamo quella familiarità tradizionale, rimettiamo sui fornelli quelle ricette che abbiamo visto preparare 1000 volte. Il gusto è parte integrante della costruzione identitaria di ciascun individuo: siamo quello che mangiamo e la cultura è riconoscibile anche a tavola.

L'UOVO COTTO SULLA CENERE

Tutti noi abbiamo il nostro cibo della memoria, una pietanza, un alimento che più di ogni altro ci rimanda ad un tempo idilliaco in cui tutto ci appariva puro e genuino. Non necessariamente un piatto principale che si consumasse a pranzo o a cena, poteva benissimo essere una prima colazione o uno spuntino pomeridiano; in questo senso il figlio di un pastore evocherà il ricordo di una giuncata dal forte sapore di erbe d'altura, mentre i figli dei contadini racconteranno con struggente nostalgia di scodelle di "frascarèlli co llo sfrittu biancu".

Ora provate a chiudere gli occhi e lasciate che a parlare siano i cinque sensi; se chiudo i miei vedo una cucina piena di fumo e di vapori, gli occhi che bruciano, il nonno accanto al camino, l'eterna cottorèlla sul fuoco ed il tegame poggiato sul treppiede che sbuffa aromi in attesa che il vermiglio contenuto rovesciato sulla spianatòra insaporisca "i macca'ùni".

Proprio in quello spazio tra la cottorèlla e la tikàma quasi tutte le mattine (alla faccia del fegato), mia madre predisponendo l'occorrente per questo colazione d'altri tempi che apparteneva ad un modesto mangiare quotidiano: l'uovo cotto alla cenere. Una cottura, diremo oggi, per propagazione che solo in apparenza avveniva in modo distratto perché tra la preparazione della 'ndroccherà e "dello battutu", mia madre quasi con noncuranza ma con tempismo che proveniva da lontani saperi, ruotava l'uovo per consentire una distribuzione del calore uniforme. Era sicuramente il momento più delicato: l'uovo non doveva risultare né crudo né sodo. Fondamentali i dettagli a partire dal pane rigorosamente casareccio tagliato a listarelli, un "zippu de saramèntu" per girare l'uovo e bagnarne la buccia per impedire che il troppo calore la facesse scoppiare, vanificando la possibilità di pregustare un'ottima colazione. Per quest'ultima operazione non si usava l'acqua (com'è ovvio pensare), bensì la saliva a mò di sputo in quanto la sua distribuzione a macchia di leopardo al contrario dell'acqua risultasse più funzionale allo scopo.

PROCEDIMENTO:

Si prende un uovo e si bagna con la saliva sputandoci sopra. Si appoggia l'uovo in mezzo alla cenere, lontano dalla brace. Girare sistematicamente l'uovo in modo che con il calore cominci a cuocere. Allorché la cottura risulti essere una via di mezzo tra il crudo ed il sodo, si pratica un foro nella parte superiore, aggiungendo del sale. Si gira per bene il sale con l'uovo, utilizzando uno zeppetto di sarmento. Nel frattempo si è provveduto a tagliare la fetta di pane in sottili striscioline. Ora è possibile mangiare l'uovo intingendo il pane a mò di zuppa.



GESTO E MEMORIA

Paradossalmente una ricerca sul cibo, quello tanto per intenderci dei nostri nonni, deve partire dalla sua essenza e cioè dalla fame; le ristrettezze economiche hanno finito per dare alla nostra cucina tracciabilità e "sostanza" ai fatti. Le nostre pietanze sono lo specchio di un territorio aspro, e difficile.

I vecchi, avendo mantenuto saldamente i contatti con la terra, ne sono i custodi e la memoria viventi. Per elaborare una cucina appetibile e nutriente da ingredienti poveri, è stata necessaria la creatività dell'ingegno umano e la fantasia delle donne che dal poco o nulla che si aveva, hanno realizzato piatti gustosi e sostanziosi.

L'apparente semplicità non deve trarci in inganno: gli scarsi ingredienti che sono alla base della nostra alimentazione, pur nella loro essenzialità sono riusciti a determinare quella varietà pressoché infinita, tipica della variegata cucina mediterranea.

A volte è il "gesto" l'ingrediente che, sapientemente dosato fa di ogni piatto qualcosa di unico, pur partendo da un semplice impasto di acqua e farina: maccarùni, frascarélli, pinkilli, strigliòzzi, fettuccélle, sagne strasciate, sagnétte, 'ngritulàti, cicerchiòle e gnòcchi.

È il gesto l'elemento difficile da riprodurre e che non può essere comprato, l'ingrediente che presiede su tutti gli altri; è la manualità delle donne anziane fatta di questi antichi tramandati che, uniti alla memoria, rendono unici e irriproducibili i piatti della nostra tradizione.

I FRASCARELLI CO LLO SFRITTU BIANCU

E' il piatto per eccellenza, una delle colonne portanti della cucina cosiddetta povera.

Un cacio e pepe da mangiare con il cucchiaino, ma molto più succulento. Per decenni ha sfamato le famiglie contadine che, soprattutto nei mesi invernali, ne facevano grande uso.

Le disponibilità limitate non impedirono alla creatività delle donne di elaborare un piatto straordinario. Pasto serale tipico di quelle fredde serate quando erano sufficienti "du' bràve scudèlle e frascarélli pé' rattonà 'ù stòmmacu".

La prima scudèlla, quasi divorata, placava la fame, la seconda dava sapore alla vita. Giusta conclusione di una giornata lavorativa: tutta la famiglia stava riunita attorno alla tavola su cui erano poggiate fumanti scodelle ricoperte fino all'orlo di un liquido denso, quasi lattiginoso, per l'abbondante spolverata di pecorino.

La sacralità non era minimamente intaccata dal rumore che, a turno, i commensali causavano al momento di portare il cucchiaino alla bocca.

I vapori che salivano al soffitto spandevano nella grande cucina sapori contrastanti. Ora capite bene l'impossibilità di realizzare questo miracolo culinario.

Non c'era solo l'indispensabile manualità delle donne nel mescolare, impastare semplici e poveri ingredienti; c'era una lentezza necessaria alla preparazione e tutto era rigorosamente genuino: dal rito della condivisione agli elementi base anch'essi irripetibili.

Era un piatto rassicurante e tutto contribuiva a formare una memoria sensoriale che ancora oggi rimpiangiamo. Possiamo solo mangiare i frascarélli, mai più percepirne l'essenza.



Paganico Sta

Paganico sta
sul fianco del Cervia
tra terra e cielo sospeso
simile a preghiera di lode
e ringraziamento al Creatore
per i molti doni ricevuti.

Ha voce d'acqua la preghiera
quella dell'Obito che dalla valle
nel vento e nella nebbia talvolta
si alza.

Ha voce di campana
quella di S. Nicola
e scandisce le ore e lega nel tempo
d'un filo che non si spezza
l'una all'altra le generazioni

Ascolti...non comprendi...il cuore...
si apre... al Tutto
che qui si manifesta.

Angelo Antona

ATTUALITA'

La Pro-Loco si rinnova



Il primo ottobre scorso si è svolta l'assemblea dei soci della proloco per il rinnovo del consiglio; ricordo la stessa riunione di quattro anni fa: c'era poca gente, nessun giovane, pochi avevano dato la loro disponibilità per collaborare e con molta riluttanza. Molti mi dicevano: 'non ti impicciare che sono solo rogne'.

Ciò nonostante per prima cosa volli chiamare tutti, ma tutti, quelli che ci avevano preceduto: 'poi vediamo, ho tanto da fare, non posso.....' e così via. Davvero sconcertante per chiunque ma non per noi vecchi leoni innamorati di Paganico.

Ci rimboccammo le maniche e via.... Cosa è cambiato adesso? Tutto! La comunità partecipa attivamente e, soprattutto, moltissimi giovani. Credo che questo sia il risultato che tutto il consiglio ha ottenuto lavorando bene e coinvolgendo più gente possibile.

Grazie a Quartino – saggezza e continuità con il passato, a Carla – tenacia e lavoro, a Fabio e Pino – capacità e determinazione e a Vincenzino – che non dice mai di no e c'è sempre. E tutto sempre con il supporto delle signore del 'gruppo sagre' che, tra un vaffa un ballo e una risata, si sono sempre prodigate senza risparmio.

Un grande benvenuto e in bocca al lupo a Chiara, Christian, Mattia, Andrea e Valerio sono loro il futuro della proloco e di Paganico. Li conosciamo bene sarà magnifico.

Il Presidente Carlo Fratini

Un eterno agosto

Partecipazione, rinnovamento, condivisione. Tre parole chiave per raccontare l'essenza di un mese la cui straordinaria unicità si legge sia nei volti ammaliati di coloro che tornano a Paganico per l'occasione, sia nei sorrisi mai stanchi di coloro che vi abitano anche per i restanti undici. Agosto: trentuno giorni di estate, sole e vacanze, ma soprattutto trentuno giorni nei quali un'intera comunità si ritrova nella sua massima espansione numerica per celebrare il piacere di stare insieme. Il fulcro, come ogni anno, di questa tradizione è la Festa Patronale: un susseguirsi incessante di riti sacri e profani attesi con la stessa impazienza dei fiori a primavera, quattro giorni - nel 2016 dal 18 al 21 - da vivere tutti di un fiato e il cui ricordo, quando tutto finisce, si trasforma nella voglia di catapultarsi già nell'edizione successiva.

Un successo inatteso. Un nuovo e giovane Comitato Festeggiamenti ha preso le redini dell'organizzazione, portando una ventata di aria fresca. Il lavoro, iniziato mesi prima, è stato lungo ed impegnativo per garantire l'ottima riuscita dell'evento. Grazie all'appoggio della Pro Loco e di figure storiche del Comitato, si è

potuto mantenere, con l'entusiasmo di tutti, il vecchio modello della festa religiosa, ma allo stesso tempo è stata sviluppata la parte civile della festa, soddisfacendo le esigenze di tutti.

Ogni fascia di età ha avuto un momento dedicato, come i bambini, per i quali è stato organizzato dai "Reggimunelli" un pomeriggio all'insegna del divertimento con i giochi piazza, oppure le particolari scelte di generi musicali per le diverse serate rivolte sia ai ragazzi che ai più grandi. Il coinvolgimento di tutti e la condivisione di diversi momenti da parte di ogni fascia di età ha assicurato il successo dell'agosto paganichese!

Guardando al futuro. Visto il successo riscosso, questo gruppo di giovani si è già attivato per organizzare eventi che non riguardano solo la stagione estiva, ma anche il resto dell'anno: lo scopo è proprio quello di creare luoghi di incontro e di socialità per far sì che il paese non venga dimenticato. La partecipazione di tutti coloro che condividono il sogno di un Paganico vivo 365 giorni l'anno è fondamentale per la realizzazione del sogno stesso.

Chiara Federici



Il Nuovo Calendario

Siamo nel pieno delle festività natalizie e già da qualche giorno, in tutte le case dei paganichesi, ha fatto la sua comparsa il nuovo calendario 2017 e ci resterà per almeno 12 mesi.

Quest'anno si parlerà della scuola, luogo per eccellenza dove da sempre vengono riposti i sogni, le speranze e le aspirazioni di tante generazioni che qui, solo qui hanno avuto la possibilità di esprimersi in assoluta libertà.

Molti paganichesi si riconosceranno negli occhi vispi di quella bella gioventù che in bianco e nero dava colore alla vita e ricorderanno l'entusiasmo che li animava quando tutto appariva semplice e privo di ostacoli.

Il futuro è nella nostra scuola e quando l'istruzione scolastica cessa di assolvere alle sue funzioni, muore la parte più vitale del paese.

A Paganico l'esperienza educativa si chiude in maniera definitiva attorno al 1980 dopo un secolo di attività e per tutto il novecento essa ha avuto il grande pregio di permettere ai bambini di vivere con pienezza il periodo della fanciullezza consentendo loro di orientare il destino in modo consapevole. L'istruzione rese i bambini più liberi, essa fece da catalizzatore sociale: non ci sarebbero state queste foto di gruppo senza scuola.

Il nostro calendario è ricco di volti adolescenziali pronti a spiccare il volo: le immagini raccontano momenti di spensieratezza e mostrano grandi occhi spalancati sul mondo.

Ad esse si affiancano episodi curiosi, aneddoti e fatti realmente accaduti, raccontati però con rispetto e garbo.

Ma la buona scuola la fanno anche i bravi maestri e noi a Paganico, ne abbiamo avuti di ottimi insegnanti che ebbero cura di noi, ci presero per mano e ci accompagnarono per un tratto significativo della nostra vita.

Questi concetti sono stati molto bene illustrati nel corso di una cerimonia che ha avuto luogo l'8 dicembre presso la Sala Consiliare del Comune di Paganico Sabino, presenti il sindaco ed i Presidenti delle varie associazioni che operano sul territorio; per l'occasione abbiamo invitato la maestra Maria che alla veneranda età di anni 95 mostra ancora tutta la sua proverbiale energia, e gli eredi del maestro Zacchia Fausto e del maestro Spagnoli Francesco.

Ci è sembrato doveroso ricordare i 3 insegnanti storici che hanno svolto con professionalità ed amore un ruolo difficile.

Tutto Paganico ancora li ricorda e noi, attraverso le pagine di questo calendario raccontiamo anche loro con affetto e non dimentichiamo. Buon anno a tutti.

Anastasio Spagnoli

Il cammino della memoria fa tappa a ...

... Castel di Tora.

A distanza di un secolo, la tragedia della Prima Guerra Mondiale resta fortemente impressa nella memoria collettiva: milioni di morti, trincee, gas asfissianti, mitragliatori che hanno falciato un'intera generazione di giovani europei.

Si ricordano bene anche gli eventi principali del conflitto, gli eroi e i personaggi che ne furono protagonisti: la disfatta di Caporetto, la resistenza sul Piave, Francesco Baracca, il discusso Cadorna e il vittorioso Diaz. Molti film, poi, ci hanno narrato meglio degli studiosi la disumanità della Guerra, cui viene contrapposta la profonda umanità dei giovani soldati che, strappati alle famiglie di tutta Europa, furono costretti a *scannarsi* senza ragione in un'*inutile strage* (come disse il papa di allora Benedetto XV).

In questo contesto, la mostra "*Il Cammino della Memoria*" curata dalla Commissione Cultura di Paganico Sabino ha il merito di arricchire la nostra conoscenza e di accrescere la nostra sensibilità, in quanto non solo espone cimeli e interessanti documenti d'epoca, ma soprattutto restituisce un volto reale ai soldati che hanno combattuto, e che spesso sono morti sul campo. Non si parla più dei soldati di fantasia che ci hanno commosso al cinema, ma dei soldati Bonanni Luigi, Spagnoli Antonio, Dominici Angelo (per nominarne alcuni), contadini che hanno dovuto lasciare le proprie terre per combattere sul Carso o sull'Isonzo, insieme ad altri commilitoni provenienti da ogni parte d'Italia. Tutti ragazzi che improvvisamente si ritrovarono nell'incubo della guerra, una fucina di orrori che ben testimoniano le strazianti lettere dal fronte.

Una mostra ben organizzata e veramente istruttiva; per questo, in occasione della festa di Santa Anatolia, è stata riproposta a Castel di Tora, su invito degli organizzatori della manifestazione. Inaugurata dal Sindaco, la mostra è stata un evento assai significativo, anche perché frutto della collaborazione di due paesi che hanno molti aspetti in comune per quanto concerne la storia e le tradizioni. E' stato piacevole osservare un'efficace sinergia che – senza alcun dubbio- si ripeterà per altri appuntamenti culturali (un'idea sui temi?: dialetto ed antichi mestieri). Quindi l'esposizione ha avuto un grande apprezzamento da parte della gente che ha lodato soprattutto l'attività di ricerca e di raccolta di materiale storico che altrove è andato per sempre perduto. Documenti, foto e oggetti militari hanno catturato l'attenzione dei visitatori, i quali potevano soffermarsi su una bella proiezione audiovisiva di grande valore divulgativo.

E' evidente che dietro a tutto ciò non vi è solo un gran lavoro, ma una lodevole spinta interiore, volta alla salvaguardia della memoria: l'unico baluardo che impedisce alle mostruosità del passato di ripetersi nuovamente. In tal senso, un particolare apprezzamento va ai ragazzi di Paganico – Sara, Chiara, Giovanni - che hanno curato l'allestimento con dedizione e passione, componendo i pannelli espositivi. Ed è proprio questa passione a rammentarci che la memoria cammina non solo sul ricordo, ma anche sull'entusiasmo delle nuove generazioni.

Giovanni Giovannelli

Un modo diverso di fare cultura

Lo scorso 28 maggio, la tradizionale rappresentazione della Moresca Paganichese si è svolta con una piacevole novità: infatti, a condividere l'intensa giornata culturale iniziata con una interessante tavola rotonda sulla "Rifunzionalizzazione delle maschere carnevalesche reatine" (che ha visto come relatori il Prof. Roberto Marinelli, Anastasio Spagnoli e Salvatore Luciano Bonventre), è intervenuta - per la prima volta - la Compagnia degli Zanni di Pescocrochiano con una applauditissima e divertente rappresentazione in piazza della "Conquista del castello": i bellissimi bozzetti sulla moresca realizzati dall'artista Lorenzo Fabriani hanno fatto da cornice all'intera manifestazione.

Ciò che è emerso dalle conclusioni dei relatori è che la nostra moresca deve fare un piccolo salto in avanti,

pur mantenendo stretti i legami con la tradizionale versione novecentesca che si rappresenta tutt'oggi; ma necessita di nuova vitalità, necessita di aprirsi al confronto con la realtà sociale che oggi è del tutto diversa da quella che plasmava il nostro passato.

Laddove i rapporti sociali sono sempre più basati su relazioni asettiche, causando ovviamente uno sfilacciamento del tessuto sociale, questo interessante modo di mettersi in relazione, di fare rete tra comunità diverse, anche in territori come i nostri rimasti esclusi per secoli dall'innovazione culturale ed economica, è l'espressione di un concetto positivo: quello cioè di considerare il patrimonio culturale un bene dell'intera collettività. Ben vengano dunque le collaborazioni con altre realtà culturali, perché possono certamente arricchire il nostro bagaglio d'esperienze, possono aprirci sentieri non ancora percorsi e sicuramente

farci fare un piccolo passo in avanti verso quel processo di rinnovamento socio-culturale di cui diverse società contemporanee hanno oggi assoluto bisogno.

Ecco quindi che appare davvero appropriato il termine di Rifunzionalizzazione applicato alle maschere carnevalesche reatine e - *repetita iuvant* - la Moresca di Paganico nasce proprio come manifestazione burlesca del carnevalesco e come tale, secondo il mio modesto punto di vista, dovrebbe continuare ad essere rappresentata.

In fondo i nostri predecessori non si sono mai posti il problema di rappresentarla nei mesi di febbraio o marzo a causa del freddo: la gente accorreva comunque da tutti i paesi limitrofi per assistere a questa divertentissima rappresentazione /rievozione storica che la comunità di Paganico ha il grande merito di avere conservata per diversi secoli.

Gregorio Gumina



NOTIZIE DAL COMUNE

Rispetto alle informazioni riportate nel numero 2 del Maggio 2016, di seguito gli aggiornamenti dal Comune relativi a questi ultimi mesi.

BILANCI – Con deliberazione di consiglio n° 21 del 3 giugno 2016, abbiamo approvato il RENDICONTO DI GESTIONE ANNO 2015 con un disavanzo di € 2.459,33, applicato con successiva delibera n° 22 al bilancio di previsione 2016/2018, annualità 2016. Un risultato non ancora ottimale, ma se confrontato all'esercizio precedente, che dopo il riaccertamento straordinario dei residui, eseguito nel corso del 2015, era in disavanzo di € 29.843,16, rappresenta un netto miglioramento. Continua quindi l'attività di riequilibrio dell'ente. Archiviato il lavoro svolto nel biennio passato per la sostenibilità del debito - attraverso l'accesso a due mutui per Debiti Certi ed immediatamente esigibili contratti prima del 31/12/2013 e 14, il riassorbimento nei bilanci 2015 e 2016 di ulteriori pagamenti arretrati non completamente onorati e la necessaria rinegoziazione dei mutui contratti nel passato - ci siamo concentrati sulla chiusura delle numerose opere pubbliche rimaste aperte purtroppo per molti anni. Con deliberazione di Consiglio n° 25 del 9 giugno 2016 è stato approvato il Bilancio di previsione 2016/2018, con ulteriori necessarie e pesanti riduzioni di costi e con una lieve e simbolica riduzione della tassazione (aliquota TASI dall'1 allo 0,5).

EMERGENZE – Grazie all'intervento della Riserva Naturale Monte Navegna e Monte Cervia, è stato frantumato un grosso masso distaccato dall'Occalubero e adagiato all'interno della pineta comunale, che ne ha frenato la pericolosa discesa a valle. Ringrazio il Direttore della Riserva ed i suoi collaboratori per l'ottimo lavoro svolto e il ns. Vice Sindaco che molto si è prodigato per accompagnare in sopralluoghi e ricognizioni, utili sia per il miglior svolgimento dell'intervento, sia per le opportune successive segnalazioni, corredate da materiale fotografico, agli Enti competenti.

Con Determinazione N. G13045 del 7.11.2016 Direzione Regionale Risorse Idriche e Difesa del Suolo, siamo stati ammessi a finanziamento per il «Consolidamento del dissesto gravitativo in località Lamatina, lungo la strada del lago riva sinistra». Come anticipato nel precedente numero, dopo la rimozione a ns. carico della frana del 2015, essendo la risoluzione della criticità non alla portata del ns. piccolo Comune, ci eravamo impegnati nel reperimento dei fondi per completare la messa in sicurezza dell'intero fronte. Speriamo di esserci riusciti e di poter intervenire al più presto.

Attraverso l'utilizzo dei fondi BIM diretti e indiretti (da Comunità Montana) sono stati eseguiti numerosi piccoli interventi di manutenzione del nostro patrimonio. Allo scopo di recuperare la completa funzionalità e a garanzia della potabilità delle sorgenti del nostro territorio, a partire dalla primavera scorsa, sono stati eseguiti interventi in

economia nelle aree di rispetto delle maggiori sorgenti (Fonte Reusci e Fonte Acqua Viva). Presso la sorgente di Fonte della Signora si è dovuti invece intervenire per la riparazione di una elettropompa di sollevamento, sottoposta purtroppo ad un eccessivo utilizzo negli anni precedenti. Al fine di ridurre le situazioni di pericolo si è intervenuti anche su alcuni tratti della viabilità comunale interna (via San Giorgio, via Garibaldi, viale Trieste, via della Rocca) ed esterna (Strada Pantanacci, Via Monte Cervia, Strada Turano), sono stati completati alcuni interventi di apposizione dei corrimano all'interno del centro storico (Via Monfalcone, Via Gorizia, Via della Madonna) e risistemate alcune griglie divenute pericolose (Strada Pantanacci, Cimitero Comunale).

NOTIZIE VARIE - Sul fronte socio assistenziale, la situazione si fa sempre più complicata anche per i crescenti disagi sociali delle generazioni più giovani. Oltre alle iniziative messe in campo dal Distretto Socio Sanitario RI1 (Interventi a favore delle persone non Autosufficienti, Contrasto alla Povertà, Voucher Sociali, etc..), abbiamo dirottato un po' di risorse comunali, derivanti da risparmi in altri capitoli, principalmente per garantire anche quest'anno il progetto «Servizio Civico» e per aggiungere, a quelle che il Distretto Socio Sanitario ha recentemente riconfermato, se pur in forma ridotta, ulteriori risorse per il contrasto alla povertà.

Per quanto riguarda la raccolta differenziata, dopo un buon avvio ed un'ottima risposta dei residenti, evidenziata dai dati del mese di giugno 2016, nei mesi di luglio, agosto e settembre i risultati non sono stati affatto soddisfacenti. A causa di pessimi comportamenti di pochi utenti e di alcuni problemi organizzativi, riscontrati nella gestione del nuovo servizio, durante i mesi estivi la struttura comunale ha dovuto sostenere molto lavoro aggiuntivo per salvaguardare almeno il decoro. Invito di nuovo tutta la cittadinanza alla massima collaborazione, nell'interesse comune e soprattutto economico di ognuno di noi.

Con Determinazione n° G12462/2016 pubblicata il 28/10/2016, l'autorità regionale ha giudicato il GAL «Turano Monti Sabini» ammissibile e finanziabile. Un premio per l'ottimo lavoro svolto dai professionisti incaricati, dai tanti amministratori locali e dai numerosi soggetti privati coinvolti e una bella opportunità per il nostro territorio.

Con delibera Consiliare n° 35 del 30/11/2016 è stato approvato il nuovo Piano di Protezione Civile finanziato dalla Regione Lazio.

Dopo oltre 41 anni di servizio presso il nostro comune, il primo giugno di quest'anno è andato in pensione **Ciro Spagnoli**, per noi tutti Siro. A lui un sentito ringraziamento per il servizio svolto e un affettuoso augurio per questa nuova fase della vita. Il nostro ente resta così con un organico ridottissimo (un impiegato e responsabile dei servizi impegnato 2 gg. su 6 anche in altro comune e un operaio) a far fronte alle numerose competenze e incombenze.

segue a pag. 11

da pag. 10

Grazie all'impegno della Riserva Naturale Monte Navegna e Monte Cervia anche il nostro comune, dal luglio scorso è sede di un progetto del Servizio Civile. Due giovani risorse locali (Sara e Mattia) sono impegnate in questo progetto. La loro presenza nella nostra sede è di enorme aiuto anche per il nostro Ente. Presto, a inizio 2017, con altro progetto, sempre della Riserva e sempre con il coinvolgimento del nostro Comune, arriveranno nuove risorse e finalmente potremo cominciare ad attuare seriamente le numerose attività di interlavoro su tematiche culturali, turistiche, sociali e ambientali, ipotizzate in questi ultimi anni.

Il 28 maggio scorso, la manifestazione «La Moresca incontra la Compagnia degli Zanni», aperta la mattina con la tavola rotonda sulla «Rifunzionalizzazione delle maschere carnevalesche nel reatino», continuata nel pomeriggio con le due rappresentazioni in piazza si è conclusa con una bellissima serata di socializzazione tra i due gruppi. Ringrazio Luciano Bonventre e tutto il gruppo degli Zanni di Pescorocchiano e il Prof. Roberto Marinelli, oltreché i bravissimi componenti della Commissione Cultura che hanno organizzato l'evento, anche con il supporto della sempre generosa Pro-Loco.

Alla Pro-Loco invece va un sentito ringraziamento oltre che per il grande lavoro svolto per le tradizionali manifestazioni, sempre di grande successo, (Calennemaju Paganichese, Sagra delle Sagne Strasciate e Castagnata), soprattutto per il sostegno dato ai nostri anziani e alla nostra piccola comunità per la visita alla Porta Santa presso il Santuario di Poggio Bustone e per quella alla SS. Trinità. Una Pro-Loco recentemente rinnovata, con una grande partecipazione al voto. Saluto con affetto la riconferma del Presidente Carlo Fratini e del Vice Presidente Vincenzo Cavallari, di gran parte dei validi consiglieri uscenti e l'ingresso di un bel gruppo di giovani che si sono già distinti per l'operato nelle bellissime Feste Popolari degli ultimi due anni.

Sabato 01/10/2016 si sono svolte le elezioni per la ricostituzione degli organi di gestione del Centro Anziani. Saluto con affetto il nuovo Presidente Rosangela Galasso, il nuovo Vice Presidente Lorenzo Spagnoli e tutti i Consiglieri e membri del Collegio di Garanzia. Con questa elezione abbiamo arricchito la presenza di comitati e associazioni per una partecipazione sempre più diffusa dei cittadini alla vita della nostra piccola comunità. Una comunità attiva anche grazie alla collaborazione con la Parrocchia che, ci ha consentito di trascorrere una bella giornata di novembre, in visita al Museo del Risorgimento e alla Porta Santa di San Pietro.

Procede il lavoro sul progetto «Rinascenza» anche con un bel coinvolgimento giovanile; speriamo di portare a casa il finanziamento e di riuscire a sostenere il progetto nella sua interezza. Diversamente non abbandoneremo il lavoro, ma ci concentreremo sulla fase che coinvolge direttamente la popolazione. In ambito culturale, abbiamo elaborato anche un progetto denominato «Biblioteca Integrata Turano» con importanti partecipazioni, tra cui quella del Museo del Risorgimento.

Come anticipato all'inizio di questo articolo, stiamo ora

lavorando per la chiusura di tutte le opere pubbliche ancora aperte e per il rientro dei corrispettivi contributi regionali, al fine di superare la cronica crisi di liquidità e per scongiurare altri problemi di ordine economico.

OPERE PUBBLICHE

1) Recupero e Risanamento dei Centri Storici del Lazio D.G.R. 354/2004, 419/2006, 72/2007 - Recupero e risanamento abitazioni del centro storico - Lavoro recentemente concluso e rendicontazione inviata alla Regione Lazio. Siamo in attesa del completamento del finanziamento per € 150.599,11 .

2) Determina Dirigenziale n 7308 del 24.12.2010 «Recupero delle aree di Belvedere della Rocca di Paganico Sabino» - 31.250,00 di cui 6.250,00 € quota comunale. Lavori conclusi e in fase di rendicontazione.

Analogamente a quanto fatto per la parte corrente, anche sulle parte in conto capitale, abbiamo bisogno di riequilibrare al più presto i flussi di cassa del nostro Comune.

Da tempo, ma in particolare in questi momenti di Festa il mio pensiero e, sono sicuro anche il vostro, va alle vicine popolazioni colpite recentemente dal Terremoto, ma soprattutto agli amici di Accumoli e Amatrice. La popolazione ha risposto con grande generosità a questo dramma offrendo beni di prima necessità e devolvendo i fondi raccolti dai fedeli, per festeggiare insieme in occasione del soggiorno della Madonna Pellegrina di Fatima nel nostro paese, avvenuto l'ultima settimana del mese di agosto. Non appena completate le offerte, in questo periodo Natalizio, recapiteremo il piccolo pensiero ai due comuni della nostra Provincia.

A TUTTI VOI i migliori Auguri di Buone Feste e BUON ANNO NUOVO con le manifestazioni di «NATALE A PAGANICO 2016». Abbiamo iniziato l'8 dicembre presentando il calendario 2017 ad opera del Comitato Culturale e continuato la sera del 10 dicembre insieme ai ragazzi della Pro-Loco con una bella serata di aggregazione. Domenica 18 dicembre con il nuovo Comitato di Gestione del Centro Anziani abbiamo vissuto una bella giornata di socializzazione. Proseguiremo il 26 dicembre con un bel Concerto di Musica Classica, di assoluto livello, per continuare poi fino alla «Pasquarella» all'insegna della socializzazione.

Il Sindaco **Danilo D'Ignazi**

Grazie Peter per i bellissimo concerti che ci hai regalato...



Pinghilli: impasto di acqua-farina di grano e di gran turco.

Le cordicèlle: vengono tagliate alla lunghezza di 5 cm e condite con un sugo finto nel quale è presente l'aglio, il tutto allungato con acqua di cottura. Si mangiano con il cucchiaino.

Cicerchiòle: in italiano quadrucci. In genere sono condite con sugo finto allungato con acqua di cottura ed con spolverata di buon pecorino. Variante: in sostituzione del sugo un battuto di sfrittu biancu.

'Ngritulàti: impasto simile ad una polenta non omogenea ricca di grumi, versato sulla «spianatora» e

condito con salsa di pomodoro, carota, sedano, cotica e pecorino.

Brudùsi: brodaglia composta da acqua di cottura, sfrittu biancu o sugo.

Sfrittu biancu: un soffritto di sfrizzoli e lardo battuto.

Frascarélli co'lo sfrittu biancu: sorta di maccheroni fatti in casa, e tagliati in maniera grossolana, in brodo.

Sàgne Strasciàte: la sfoglia di acqua, farina e uova viene strappata in lembi irregolari.

Sagnètte: fettuccine di dimensioni maggiori. Si possono mangiare sia con il sugo finto avanzato ed allungato nell'acqua di cottura, o asciutte con il sugo finto.

SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA

SI INVITANO TUTTE LE UTENZE ALLA MASSIMA COLLABORAZIONE NEL RISPETTO DELLE NUOVE METODOLOGIE DI CONFERIMENTO, A TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA, DEL DOCORO URBANO E NELL'INTERESSE ECONOMICO DELL'INTERA COMUNITA'.

E' VIETATO E SANZIONABILE, ANCHE PENALMENTE, QUALSIASI DIVERSO DEPOSITO DI MATERIALE!



La redazione
Augura
a
TUTTI VOI
un Sereno Natale
ed un
Felice Anno Nuovo



Logo Ideato da Enrico Bonanni e rielaborato da Valerio D'Ignazi.



La Redazione

ESERCIZI COMMERCIALI E SERVIZI PRIVATI

RISTORANTE LONTERO - Specialità ai funghi, al tartufo e pesce di lago. Posti letto per soggiorni. S.P. TURANENSE - (BIVIO PAGANICO) 0765/723029

PANIFICIO VALTURANO - V.le TRIESTE,1,3,5 - 0765/723038

ATTIVITA' BOSCHIVA Di Clemente Enzo - 0765/723023- 0863/995471

DOMINICI EMANUELE - Artigiano Edile - Costruzione e restauro edifici, finiture interne ed esterne. 339/2011436 - 0765/723001. Viale Trieste n° 11- emanuele.dominici@tiscalinet.it

COOPERATIVA AGRICOLA Valle del Turano - Via Garibaldi 26, 348 8854807

PUB - LA GROTTA DI NERONE - Corso Umberto I° - 0765 723155

EMPORIO BAR - P.le Trieste

AZIENDA AGRICOLA PETRONI - VIA GARIBALDI 19 - tel. 3391403073 apicolturapetroni@hotmail.it

LA GROTTA DEI NONNI (affitti Case Vacanze) - Località Campo di Grotte - tel. 349 372 4681

SERVIZI DI PUBBLICA UTILITA'

COMUNE DI PAGANICO SABINO - VIA SAN GIORGIO 1 - Orario uffici per il pubblico: 09:00-13:00 Lun/Sab. tel - 0765/723032 - FAX - 0765/723033 - comunepaganicosabino@tiscali.it - comunepaganicosabino@pec.it

DISPENSARIO FARMACEUTICO - VIA S GIORGIO 7 - DOTT. Corrado CARAMAGNO - MAR. 12,15 - MERC. 16,30 - VEN. 12,15.

AMBULATORIO MEDICO - VIA S. GIORGIO 9 - DOTT. Giuliano SANESI - LUN. 11,30 - GIO. 15,00.

FARMACIA - VIA Turanense - CASTEL DI TORA - 0765/716332

POSTAZIONE FISSA AMBULANZA 118 (h24) - PAGANICO SABINO loc. Bivio

UFFICIO POSTALE (Mar - Gio - Sab) - 0765/723031

CARABINIERI: 0765/723113 Ascrea

FORESTALE: 0765/876108 Poggio Moiano

RISERVA NAVEGNA CERVIA : 0765/790139 Varco S.