

LA *Fonte*



SOMMARIO

- 1 UN FUTURO CHE E' UN RITORNO
DI ANASTASIO SPAGNOLI
- 2 LA PAROLA ALLA PRO-LOCO
DI CARLO FRATINI
- 3 I PERCORSI DELLA NOSTRA CULTURA
DI ENRICO BONANNI
- 4 UN BENE COMUNE
DI ANASTASIO SPAGNOLI
- 5 LA FINE DELLA GUERRA
DI ANDREA FRATINI
- 6 [UN PAESE SI RACCONTA]
DI ANASTASIO SPAGNOLI
[DIALETTANDO]
DI ANASTASIO SPAGNOLI
- 7 NASCE L'"OSSERVATORIO PUPAZZA"
DI ENRICO BONANNI
PAGANICO EN PLEN AIR
DI ANDREA FRATINI
- 8 GIOVANI IMPRENDITORI
DI CHIARA FEDERICI E SARA MATTEI
[MESCOLARE CON CURA]
DI LUCIA MEGLI
- 9 IL PRIMO MAGGIO
DI CHIARA FEDERICI
PROSSIMI APPUNTAMENTI
NOTIZIE DAL COMUNE
DI DANILO D'IGNAZI
- 10 NOTIZIE DAL COMUNE
DI DANILO D'IGNAZI
- 11 CONTATTI E SERVIZI

LA FONTE

PERIODICO DELLA PRO-LOCO DI PAGANICO SABINO

EDITORE: Carlo Fratini (Presidente della Pro-Loco)

DIRETTORE: Francesco Carolis

CAPO REDATTORE: Andrea Fratini

ART DESIGNER: Enrico Bonanni, Marta Fratini

GRAFICI: Valerio D'Ignazi, Sara Mattei

ILLUSTRATORE: Lorenzo Fabriani

REDATTORI: Anastasio Spagnoli, Lucia Megli,
Chiara Federici, Gregorio Gumina

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

STAMPATO NEL MESE DI MAGGIO 2018

ARTE AGRICOLTURA GUERRA VERTUTI PASTORIZIA GIOVANI



UN FUTURO CHE E' UN RITORNO

■ In questi ultimi anni tantissimi **giovani** hanno scelto di far ritorno alla terra, in un settore, quello agricolo, da molti ritenuto antiquato ma che in realtà si sta dimostrando uno dei pochi che lascia intravedere segnali di ripresa. Si tratta di un fenomeno in grande espansione che lascia intuire prospettive interessanti, un fenomeno sancito e certificato dai dati ISTAT che riportano un incremento nel numero degli occupati soprattutto di giovani. Questo trend è anche conseguenza del fatto che l'**agricoltura** assorbe una buona percentuale della forza lavoro espulsa da altri settori nei periodi di crisi e che fa fatica a rientrare nel mondo del **lavoro**.

Ma come mai i giovani si avvicinano all'agricoltura dopo che un'intera generazione, ma forse anche due, si è lasciata alle spalle il mondo rurale? I dati nazionali confermano che l'avvicinamento dei giovani all'agricoltura, complice l'interminabile crisi economica, nasce sia da un bisogno di concretezza, sia dalla difficoltà di trovare lavoro in altri settori. In poche parole: **scelta consapevole e necessità**. Comunque sia, non si può negare che un numero sempre maggiore di giovani torni o approdi all'agricoltura per una scelta di vita o perché ritiene che il lavoro nei campi sia una strada sicuramente praticabile per realizzarsi professionalmente. Ma la vera novità rispetto al passato sono le *new entry* da altri settori da parte di persone che si portano appresso il loro vissuto e le loro attese. Molti hanno scelto di scommettere sulla campagna in maniera cosciente, con estro, con **passione, innovazione e professionalità**. E non dimentichiamo un altro dato significativo: tra le cosiddette *new entry* giovanili, ben la metà è laureata e soprattutto il 74% è orgoglioso della scelta fatta.

Siamo lontani anni luce da quegli anni sessanta quando le famiglie guardavano come ad un miraggio la possibilità di abbandonare il duro lavoro nei campi a vantaggio di un impiego sicuro nelle fabbriche.

Ora stiamo assistendo ad un viaggio a ritroso dove il cambiamento consiste prima di tutto nello stile di vita. Le storie di questi trentenni in controtendenza sono le più disparate, così come le loro esperienze prima di approdare

alla terra; eppure i giovani che hanno scelto di occuparsi del settore agricolo, dimostrano di saper coniugare **tradizione** ed **innovazione** dando vita ad un nuovo modello di sviluppo creativo. Molti di questi giovani sono i nipoti di quei contadini che negli anni sessanta furono costretti a lasciare il paese, la terra, il lavoro nei campi, partecipando così al fenomeno dello spopolamento che vide Paganico detenere il triste primato nei confronti degli altri paesi limitrofi. I loro genitori sradicati a forza dalle loro radici, hanno comunque mantenuto un legame col paese, fatto di **memoria**, di **trasmissione**, di una cultura sempre viva e di presenze costanti che hanno determinato e rafforzato il senso di **appartenenza**. E' un **ritorno alla terra** consapevole, decisi a costruire un modello agricolo diversificato, competitivo ma anche innovativo. Un modello in cui l'agricoltura non è più vista come un fardello bensì come un'opportunità sotto il profilo economico, ambientale e sociale.

Un'agricoltura capace di rappresentare una **fonte di ricchezza** per il territorio in cui opera e in grado di offrire al territorio rurale beni e servizi. Anche a Paganico alcuni giovani hanno deciso di investire il proprio futuro in agricoltura, reinventandosi e innovando antiche tradizioni e culture abbandonate: sono ragazzi che hanno scelto di applicare al lavoro agricolo le nozioni più all'avanguardia apprese magari durante un corso di laurea, e che hanno mantenuto, nonostante tutto, un fortissimo **legame** con il territorio, il Nostro, e che, per questo motivo, si giovano di esperienze legate a tradizioni che si tramandano di padre in figlio. In questo modo rivitalizzano un settore lungo come quello dell'agricoltura.

Allora mi viene naturale dire: forse c'è ancora **speranza**, se questo accade a Paganico.

Anastasio Spagnoli



PRO LOCO® PAGANICO S A B I N O



LA PAROLA ALLA PRO-LOCO

— Questa foto è emblematica. Il 2 maggio 2013 una frana interruppe la Turanense e per due mesi fu necessario trasbordare a piedi tutto quello che raggiungeva Paganico, senza fare un giro lunghissimo.

Le nostre volontarie in foto, manca Emilia, colonna portante, anche allora non si persero d' animo.

E le azalee dell' AIL raggiunsero, ancora una volta, Paganico.

Ecco quanto vorrei far sapere ai nostri lettori.

Grazie all'entusiasmo delle nostre volontarie, delle loro famiglie ed alla generosità della collettività, il nostro impegno aumenta ogni volta.

Come aumentano i ringraziamenti e i complimenti ad un paesino tanto piccolo quanto "agguerrito" nel cercare di fare sempre meglio, sempre di più.

Voglio ringraziare tutte le volontarie che si prodigano per fare un po' di bene senza nessun tornaconto: grazie amiche, di cuore.

Carlo Fratini

I PERCORSI DELLA NOSTRA CULTURA

■ Sono trascorsi circa tre anni da quando il Comune di Paganico Sabino faceva proprio un ambizioso Progetto, vertente sulla rivalutazione della cultura e della tradizione locale, denominato "RINASCENZA" (Vedasi l'apposito Editoriale che su tale argomento fu pubblicato sulla presente rivista nel mese di dicembre 2016). La proposta che all'epoca ebbi modo di confezionare prendeva spunto da precedenti esperienze ed attività, che, seppur in maniera embrionale, avevo già sperimentato nel Comune di Rocca Sinibalda e più in particolare nella frazione di Posticciola, insieme alla locale associazione culturale. In queste esperienze i temi della "valorizzazione della storia locale" e del "riuso", e quelli della "musealità" hanno sin da subito rappresentato le due componenti essenziali per garantire la suddetta evoluzione. L'iniziativa di "musealità diffusa", sperimentata nel Centro di Rocca Sinibalda e nella Frazione di Posticciola, attraverso il "Progetto di Recupero dei luoghi dei lavatoi comunali" mi ha dato inoltre la possibilità di saggiare i primi effetti di tale connubio. Il naturale imperativo alla conservazione dei valori del mondo rurale e della sua storia, da un lato, e la necessità di mettere a punto azioni e programmi necessari a dare continuità e sviluppo alla cultura locale, dall'altro, hanno così determinato il particolare programma del Progetto Rinascenza, adottato dal Comune di Paganico nel 2015. In tale programma si prevedevano due sostanziali azioni di intervento. La prima azione veniva a riguardare la **Realizzazione di iniziative ed attività di rivitalizzazione artistico-artigianale mirate al coinvolgimento ed alla partecipazione diretta degli abitanti del luogo attraverso il recupero ed il riutilizzo della cultura e dei "saperi" locali**. La seconda veniva invece ad interessare la **Realizzazione di strutture espositive di tipo permanente in forma di musealità diffusa**. Sulla base di queste linee programmatiche, e considerando la complessità organizzativa che tale progetto esigeva, il Comune di Paganico, tenuto conto anche degli esigui contributi economici regionali, veniva successivamente ad elaborare un primo progetto attuativo denominato "I PERCORSI DELLA NOSTRA CULTURA", attraverso il quale si dava ufficialmente il via ad una sperimentazione di musealità diffusa che veniva a contemplare la realizzazione di un "percorso pilota", a scopo divulgativo-didattico, sui temi della storia e delle tradizioni locali. Tale prima attuazione si poneva dunque come un primo esempio, "apripista", sul quale poter impostare altri simili percorsi da calare sull'intero Centro storico e, ipoteticamente, anche sul resto del territorio comunale. Si è dovuta così procrastinare (mi auguro ad un prossimo futuro) la prima delle due azioni dell'originario programma "RINASCENZA" in attesa di più opportune condizioni attuative. La nuova opportunità progettuale, mi ha permesso comunque, in collaborazione con la Commissione Cultura del Comune e con la Proloco, di ricondurre una riunificazione su alcuni concetti, in materia di "recupero" dei **valori materiali ed immateriali** dell'intero patrimonio culturale locale, sui quali avevo precedentemente lavorato. Fondamentale in tal senso è stata la decisione progettuale, concordata con l'Amministrazione Comunale, di identificare il suddetto "percorso pilota" con il tracciato di Via della Rocca, ovvero con la struttura viaria di congiunzione tra due luoghi di particolare valore storico e

urbano: la *Piazza Vittorio Emanuele*, ed il nuovo *Belvedere della Rocca*. L'idea di far "colloquiare" questi due capisaldi è nata sostanzialmente dal fatto che su entrambi i luoghi il Comune aveva già condotto due rispettivi interventi di recupero architettonico, tramite i quali si sono potuti esaltare i relativi valori storici e paesaggistici locali, proprio attraverso la teoria della "musealità diffusa". *Piazza Vittorio Emanuele*, con le presenze della *Chiesa di San Nicola* (sulla quale è stato effettuato il recupero della sua facciata in stile neoclassico), e della nuova fontana-ninfeo architettonico, e con l'avvenuto recupero per fini espositivi dei due ambienti laterali alla Chiesa (la "*Sala S. Nicola*" e "*lu Core*"), ha visto amplificarsi il proprio valore funzionale-urbanistico in quanto da luogo di ingresso all'antico borgo fortificato, ha assunto contestualmente anche la funzione di accesso iniziale al suddetto percorso. La *Rocca* invece, in tale nuova visione progettuale, è da considerarsi come punto di arrivo di tale nuovo tracciato museale, in cui la nuova e suggestiva immagine del *Belvedere*, con la sua struttura in acciaio a sbalzo sulla forra dell'*Ovito*, oltre al recupero visivo di un grande valore naturalistico, ha suggerito il ripescaggio anche di valori mitopoietici come quello della arcana presenza del "*Regulus*" (cioè il Basilisco, ovvero il re dei serpenti, che proprio lì, sulle stesse rocce dell'affaccio, è rimasto pietrificato dal potere del suo stesso sguardo); citazione questa, che, nella generale sperimentaltà dell'intervento, ha contribuito a dare una forte connotazione immaginifica-popolare in seno all'identificazione dell'intero percorso. Nel pratico, tenuto conto di tutto ciò, le mire del progetto pilota "I PERCORSI DELLA NOSTRA CULTURA" sono state dunque quelle di fungere da "collegamento culturale" tra i due capisaldi attraverso l'installazione permanente di pannelli in plexiglas, opportunamente stampati, aventi scopo informativo didattico (con note storiche, illustrazioni e didascalie), composti in modo tematico, collocati lungo il suddetto percorso secondo specifiche stazioni, con il fine ultimo di dotare il centro storico di una prima struttura di servizio informativo-turistico. Dal punto di vista prettamente didattico, tale tracciato di musealità diffusa, così realizzato, oltre ai luoghi dei due capisaldi, comprende al momento quattro stazioni tematiche :

"SAPPORTU" DELLA PIAZZA

Pannelli iconografici:

"PAGANICO E LA SUA STORIA",
"LA PIETRASCRITTA";

"SAPPORTU" DELLA ROCCA

Pannelli iconografici:

"LA MORESCA DI PAGANICO SABINO",
"LE PANTASIME DI PAGANICO SABINO";

"U CORE" DELLA CHIESA

Pannelli iconografici:

"PAGANICO E LE SUE CHIESE";
"JURMU"

Opera artistica:

"MURALES DEL PASTORE"
dell'artista Gregorio Gumina;



Enrico Bonanni

UN BENE COMUNE

Il nostro futuro ha un cuore antico che si apre continuamente verso nuovi orizzonti nutrendosi del passato. È questa in sintesi la cornice entro cui s'inserisce il Convegno tenutosi il 6 gennaio: uno di quegli avvenimenti oramai abbastanza frequente (per fortuna dico io), che ci racconta frammenti di tempi lontani. Nella Sala Consiliare sono stati presentati davanti ad un uditorio interessato, due importanti pubblicazioni che vanno ad inserirsi in un progetto di più ampio respiro che mira al recupero delle fonti storiche, delle tradizioni e più in generale della nostra cultura. Un meticoloso ed appassionato lavoro di ricerca che consente una lettura approfondita del nostro territorio, le cui tracce in molti casi sono state cancellate dal tempo e dagli uomini. Grazie ad un finanziamento concesso dalla Regione Lazio e sotto l'egida del Comune di Paganico sempre sensibile a queste tematiche, è stato possibile aggiungere alle precedenti, due originali pubbli-

cazioni. Una, curata da Gregorio Gumina dal titolo: *Appunti per una storia delle mole baronali di Paganico, Ascrea, Collalto e Marcetelli*; L'altra, da Anastasio Spagnoli titolata: *Storie disperse*. È stata l'occasione per rimarcare ancora una volta, come il nostro paese oramai da molti anni si distingue per l'attenzione che mostra verso il recupero della propria identità che si sta delineando a poco a poco attraverso iniziative le più disparate, a tutto tondo, come si suol dire: mostre, pubblicazioni, pannelli didattici, rappresentazioni all'aperto, registrazioni di vario genere. Ma la sete di conoscenza è talmente inesauribile e necessaria che non si finisce mai di appagarla. L'Ass.re Irene Pandolfi ha presieduto la tavola rotonda e, dopo un breve saluto al pubblico ed agli autori, ha presentato al pubblico, ringraziandolo per la sempre gradita ed autorevole presenza, il Dott. Marinelli il quale con lucidità, chiarezza e grande capacità comunicativa ha deliziato la platea con argute considerazioni. Le due pubblicazioni affrontano temi molto distanti tra di loro, ma sono due facce della stessa medaglia: il Bene prezioso delle nostre radici. Ma allorché il pensiero corre al concetto di Bene, istintivamente siamo portati a considerare come tali i monumenti, preziose città d'arte, un vecchio mulino ad acqua, o un muro fatiscente; esigui segni che, pur se aggrediti e sopraffatti dall'umana indifferenza e dal tempo inesorabile, stanno lì. Tracce indelebili, presenze significative e testimonianze di cose concrete che si ammantano e s'intrecciano con significati chiaramente percepibili dai nostri sensi. Pietre che sfidano il tempo e che proiettano di sé un'immagine d'infinita potenza e che contribuiscono alla ricostruzione del quadro economico sociale. Esistono altresì segni non immediatamente percepibili alla vista che chiamano in causa altre nostre facoltà sensoriali, prima fra tutte, la parola. Chi di noi per una volta non si è soffermato dinanzi alla vista di un contadino che, piegato sull'aratro, incita a gran voce i suoi buoi? Chi di noi non ha mai respirato l'odore inconfondibile del fieno appena falciato? Solo se saremo in grado di cogliere i significati nascosti, questi segni acquisteranno valore di ordine culturale. Ecco quindi che possiamo e dobbiamo estendere il concetto di bene da tutelare, ad una infinità di segni immateriali che sono intorno a noi. Ricadono in questo ambito di grandissima significazione culturale, la sterminata gamma di valori impalpabili legati alla voce umana: i canti popolari, le inflessioni dialettali, le favole, i racconti, gli stornelli, i proverbi, le leggende, ecc. Beni preziosi quanto fragili che stanno scomparendo sotto i colpi di una realtà indifferente. Eppure non si può non riconoscere il ruolo svolto dalla tradizione orale nella storia umana. Le civiltà arcaiche e quelle marginali si sono conservate grazie alla trasmissione orale. Anche i racconti di Paganico sono giunti fino a noi avendo affidato queste storie alla memoria che sopravvive all'usura degli anni e sfida il tempo. E la parola, sia quella data che quella mancata, sia quella magica che quella ascoltata, quella rassicurante, quella paurosa, quella dei cantastorie e della nonna raccontafavole, pur nella sua fragilità, ha superato ostacoli incredibili, in attesa che la trama e l'ordito che stavano cessando la loro funzione, trovino nuove funzioni e ne prendano il posto.

Anastasio Spagnoli

LA FINE DELLA GUERRA

— Questo era il titolo dell'articolo di apertura del quotidiano "La Stampa" la mattina del 12 novembre 1918: la felicità, il senso di liberazione e l'attaccamento alla vita erano cristallizzati nella prima pagina di una testata giornalistica: la guerra, la Grande Guerra, era finita.

Invocata per tanto tempo con struggimento divorante e attesa con ansia febbrile, la pace, concludeva l'ultimo atto di un dramma del quale si conosceva già in precedenza l'epilogo: alle 6 del mattino dell'11 novembre 1918, a Compiègne, l'armistizio veniva firmato e così, dopo più di quattro anni e più di dieci milioni di morti, tutti i fucili venivano messi a tacere. Storia e morale riprendevano in mano i loro inalienabili diritti: milioni di madri alzavano le braccia al cielo come per benedire, milioni di figli attendevano il ritorno dei padri, un respiro di liberazione si sollevava da tutti i petti, gonfiava tutti gli animi, faceva loro sperare che l'incubo orrendo, gravato sopra di essi per quattro lunghi anni, fosse finalmente dileguato. Come da protocollo: il *casus belli* dell'attentato a Sarajevo, la guerra, la morte e, soltanto dopo l'irreparabile, la firma dell'armistizio; poi tutto finito. Davvero sono sufficienti due firme tra le parti per archiviare un capitolo così tanto umanamente brutale?

Può un foglio di carta assorbire ogni goccia del sangue versato ed espiare ciascun omicidio compiuto? No, affatto.

La guerra non finiva a Compiègne: continuava spietata nell'esistenza di quanti sopravvissero, o meglio, essenzialmente scamparono alla morte. Se sopravvivere significa rimanere in vita e mantenere la propria vitalità, alla guerra non sopravvisse nessuno; molti di quanti ne presero parte, fortunatamente, non rimasero uccisi, ma ciò non vuol dire che sopravvissero: scontarono la morte vivendo. Di fatto, nessuno degli uomini che presero parte alla Prima Guerra Mondiale riuscì mai a superare del tutto l'esperienza vissuta, anche se tentò strenuamente di dare dimensione sopportabile alle cose fatte, viste e udite.

Per alcuni l'unica soluzione fu il silenzio: era impossibile comunicare con chi non aveva vissuto quella vicenda, qualunque linguaggio sarebbe stato inadeguato. Il divario tra i reduci e il resto della popolazione non poteva essere colmato con frasi trite e diligenti racconti: era meglio dimenticare e riprendere la vita quotidiana come nulla fosse accaduto.

Ma per altri neppure ciò fu possibile ed a molti scrittori occorsero più di dieci anni per essere pronti a scrivere un romanzo o un libro di memorie sull'argomento:

*"Questo libro non vuol essere né un atto di accusa né una confessione. Esso non è che il tentativo di raccontare di una generazione la quale - anche se sfuggì alle granate - venne distrutta dalla guerra."*¹

Erich Maria Remarque, volontario durante la Prima Guerra Mondiale, apre così nel 1929 il suo romanzo-diario: una limpida condanna della guerra e delle sue crudeltà. Pensando infatti alla Grande Guerra sorgono spontanee le tragiche immagini di strette trincee scavate nel fango, di uomini attanagliati dalla fame e dalla sete in compagnia di grossi topi annidati in ogni angolo, di corpi lentamente irrigiditi dal gelo, di *"un compagno massacrato con la sua bocca digrignata volta al plenilunio"*².

Da questa condizione in cui la compassione verso i propri simili, per il volere di pochi ora divenuti nemici, è rimpiazzata brutalmente da un qualsivoglia fanatismo politico e/o ideologico, l'efferatezza e l'umanità oltrepassano il punto di non ritorno. Da Sarajevo a Damasco, passando per Aleppo, niente è cambiato: proprio come la Grande Guerra, come la guerra di Korea, come la guerra del Vietnam (si potrebbe continuare a lungo, ahimè), i conflitti contemporanei sono impregnati della stessa brutalità e si macchiano allo stesso modo, o forse di più, delle stesse colpe: purtroppo una vita umana vale meno dei dogmi di una religione, di un dio, di una linea di frontiera.

Forse un giorno la guerra sarà finita davvero; intanto, nel disinteresse di ciò che succede al di là dei nostri confini geografici, sotto una pioggia incessante di bombe e di colpi di mitra, c'è un popolo che muore.

In silenzio. Abbandonato.

Andrea Fratini

¹ E.M. Remarque
Niente di nuovo sul Fronte Occidentale, 1929

² Giuseppe Ungaretti
L'Allegria, Veglia, 1915

ANNO 52	MATTINO	TORINO, Martedì 12 Novembre 1918	MATTINO	NUM. 314
ABBONAMENTI Italia e Colonie L. 28,50 14,50 7,50 Estero . . . Fr. 47,50 24,- 12,50 Lettere vaglia all'Amministrazione della "STAMPA", via Davide Bertolotti, N. 3 - Torino Ogni numero Cent. 10 Numeri arretrati cent. 20		LA STAMPA Franke, con Boettcher		
La fine della guerra L'armistizio tra la Germania e l'Intesa è stato firmato ieri mattina				
INSERZIONI A PAGAMENTO Pubblicità (prezzi di cui sono escluse le tariffe per la stampa) 1° giorno 100, 2° giorno 80, 3° giorno 60, 4° giorno 50, 5° giorno 40, 6° giorno 30, 7° giorno 20, 8° giorno 15, 9° giorno 10, 10° giorno 5. Pubblicità di lungo corso (prezzi di cui sono escluse le tariffe per la stampa) 1° giorno 100, 2° giorno 80, 3° giorno 60, 4° giorno 50, 5° giorno 40, 6° giorno 30, 7° giorno 20, 8° giorno 15, 9° giorno 10, 10° giorno 5. Pubblicità di lungo corso (prezzi di cui sono escluse le tariffe per la stampa) 1° giorno 100, 2° giorno 80, 3° giorno 60, 4° giorno 50, 5° giorno 40, 6° giorno 30, 7° giorno 20, 8° giorno 15, 9° giorno 10, 10° giorno 5. Pubblicità di lungo corso (prezzi di cui sono escluse le tariffe per la stampa) 1° giorno 100, 2° giorno 80, 3° giorno 60, 4° giorno 50, 5° giorno 40, 6° giorno 30, 7° giorno 20, 8° giorno 15, 9° giorno 10, 10° giorno 5.				

FORZE LAVORO A PAGANICO NEGLI ANNI '30/'40 NEL CAMPO DELLA PASTORIZIA

Frangiscu (Sukinu)	Berardinu (Cicione)	Frangiscu (Culurittu)	Tranquilli Francesco (l'Americano)
Cocciarotta	Berardinu (Campaùffa)	Berardinu (Coccétta)	Giuseppe (Tamascànu)
Giuseppe (Cavicchia)	Angelu (U Craparone)		
Costantinu e Ottaviu	Giuseppe (Picàccia)	Armerindo	
Tomàssu Bonanni	Luigi (E lla Pecora)	'Ndoniu 'e Brunàcciu	
Vissi 'e Nostacia	Vissi 'e llu Biciu		
Vissi 'e Terresione (Felippu)	Vissi 'e Clarice	Vissi 'e llu Vargàru	
Vissi 'e Bussulòtto (Berardinu)	Vissi 'e Ndinone		
CRAPARI:	Vissi 'e Còsamu	Vissi 'e Vertécchia	



Al sopraggiungere dell'autunno decine e decine di pastori, spingendo le loro greggi, si spostavano verso la Campagna Romana; al loro seguito le famiglie intere con tutte le masserizie caricate sui carretti. L'itinerario utilizzato passava per: Pietraforte, Orvinio, A Prèta, Monteflavio, Puzzu Badìnu; oppure: Montelibretti, Palombara. Lì, vi restavano per tutta la durata dell'inverno in quanto il clima era più mite. Fino agli anni '20 e '30 erano circa 25 famiglie, ossia presumibilmente 150 persone che a primavera tornavano al paese d'origine per condurre le pecore nei pascoli d'altura. Ogni famiglia era proprietaria di greggi il cui numero variava dai 300 ai 500 capi: parliamo di migliaia di pecore ma anche di decine di muli, di cavalli e di mucche che si mettevano in movimento per un viaggio che poteva durare anche una settimana. Era talmente imponente la massa degli animali che, nel momento in cui le prime pecore giungevano alla Fonte di Paganico, la loro retroguardia si trovava a Pietraforte. Un altro pastore ricorda come le greggi venissero accompagnate ad abbeverarsi "Agliovetu" passando per uno dei "Tratturi" che dal Monte Cervia portava ai castagneti dell'Obito; beh, erano talmente tante che mentre le prime pecore iniziavano a risalire dopo aver bevuto, il grosso delle greggi si trovava ancora sulla cima della montagna. Paganico tornava allora a riempirsi, soprattutto nelle abitazioni situate nella parte alta del paese denominata "Gliùrmu", "a Rocca", il "Forno"; anche la montagna risuonava del belare delle pecore al pascolo, dei fischi di richiamo e dell'abbaiare dei cani. Nel giro di pochi giorni tutta un'economia che ruotava attorno alla presenza di migliaia di capi di bestiame veniva impiantata nel nostro paese appunto in brevissimo tempo. Si produceva latte che veniva anche venduto al dettaglio, si preparava la ricotta, la giuncata e formaggio fresco. La sera, stanchi dopo una giornata di fatiche, ma felici e spensierati, i pastori con le loro famiglie si radunavano nelle "spiazze", dove c'era sempre qualcuno che suonava l'organello mentre gli altri cantavano o ballavano al ritmo "dellu Sardaréllu".

● DIALETTANDO [Anatasio Spagnoli]

Vissi 'e Lett.: "quelli di". Si intendevano i figli di un genitore al quale era stato affibbiato un soprannome e che per comodità veniva esteso a tutti gli eredi anche a distanza di generazioni. Per indicarli con immediatezza si diceva appunto: quelli appartenenti a quella famiglia il cui padre o nonno era conosciuto da tutti con questo appellativo, che stava ad indicare un difetto fisico, una caratteristica per la quale si era distinto o anche per mestiere svolto più o meno con perizia.

Vargàru Lett.: il vergaro. Quando le greggi transumavano dalla Campagna Romana ai pascoli montani, erano accompagnate da un'intera struttura di uomini con incarichi e responsabilità ben definite. In testa, quale rappresentante dei proprietari, c'era il Vergaro, responsabile della gestione di tutti i pastori, dei loro spostamenti, della spesa necessaria al loro sostentamento e della custodia e manutenzione dei prodotti caseari.

Magliu Palo di legno che i pastori usavano per battere i pali della staccionata rendendola più robusta e resistente. Modo di dire: "Quanno sé mette l'agliu? Quanno sé batte 'u magliu". Spiegazione: Quando si semina l'aglio? L'aglio si semina nel periodo in cui con il magliu si battono i pali per costruire il recinto delle pecore, ossia ottobre/novembre.

'U Viarèllu Un pòccio castrato che faceva strada a tutte le pecore. Aveva i corni segati e portava dei segni particolari. Quando il pastore intendeva indirizzare il gregge verso un certo posto, si limitava a condurci il capo branco, da tutte le pecore riconosciuto come tale le quali, lo seguivano docilmente una dietro l'altra. Il termine "viarèllu" ha finito così con l'assumere un secondo significato, determinato dall'angusto e stretto sentiero percorso dal gregge in fila indiana.

NASCE L'"OSSERVATORIO PUPAZZA"



— E' passato circa un anno da quando nel maggio del 2017 ho partecipato al "LABORATORIO PUPAZZA" a Roviano (Rm), promosso dal **Museo della Civiltà contadina Valle dell'Aniene**. In quella sede, dopo l'esperienza culturale avuta con il Comune di Paganico Sabino in seno alla pubblicazione del testo "IL BALLO DELLE PANTASIME", ho avuto l'ulteriore possibilità di approfondire la tematica di questa importante tradizione popolare attraverso la stesura di un nuovo saggio, "LA PANTASIMA DAL FANTASMA ALL'IDOLO", che è confluito, insieme al contributo di altri studiosi nel testo di recente pubblicazione "IL BALLO DELLA PUPAZZA" curato dall'etnomusicologo Emiliano Migliorini. Di fatto tali eventi hanno costituito un vero e proprio momento di confronto e di scambio culturale che ha generato, in modo spontaneo, la necessità di ricercare "momenti" di incontro allargato con altre realtà territoriali di tipo regionale ed interregionale, in modo da ampliare le conoscenze sul ballo di tali fantocci rituali, ed al contempo di tutelarne l'originalità ed i valori etno-antropologici. E' così che, su tale spinta, sabato 10 marzo 2018, presso il **Museo della Civiltà Contadina Valle dell'Aniene**, si è tenuto un nuovo incontro su tali tematiche nell'ambito del quale i partecipanti hanno dato avvio alla costituzione dell'"OSSERVATORIO PUPAZZA". Così come già pubblicato sul sito internet del museo (www.museoroviano.it), all'incontro hanno partecipato: il direttore del **Museo di Roviano** Emiliano Migliorini, Michela Moltoni Consigliere Delegato alla Cultura del **Comune di Roviano**, la **Pro Loco di Paganico Sabino** (Andrea Fratini e Carlo Fratini), le antropologhe **Paola Elisabetta Simeoni** e **Alessandra Broccolini** (Università "Sapienza" di Roma), Angelo Palma dell'Etnolaboratorio per il Patrimonio Culturale Immateriale, **Enrico Bonanni** (architetto e grafico), Massimo Piunti e Silvia Di Gregorio (**Libera Pupizzeria**), **Artemio Tacchia** (studioso di storia locale in area Equa), i "pupazzari" di **Roviano** (Danilo Folgori, Giuseppe Folgori, Giovanni Folgori, Antonio Nagni, Tonino Battisti, Nino Moltoni, Mario Innocenzi, Gianfranco Grisanti, Antonio Coticoni). Hanno dato inoltre la loro adesione, pur non essendo presenti all'incontro, il **Comune di Cappelle sul Tavo** (Pescara), la **Pro Loco di Lama dei Peligni** (Chieti), i ricercatori **Adriana Gandolfi** (antropologa), **Roberto Marinelli** (studioso del territorio sabino), **Amelio Pezzetta** (studioso di tradizioni locali di Lama dei Peligni) e **Pino Bonifazio** (fotografo e documentarista). In relazione a tale fermento culturale, ciò che si auspica è che tale "OSSERVATORIO" possa divenire la piazza

virtuale, di raccordo ad una rete sempre più vasta, che sia in grado di connettere e far partecipare le varie realtà culturali (siano esse singole o associate) intorno alla suddetta tematica. E' tacito sottolineare che una siffatta organizzazione potrebbe portare benefici sullo sviluppo culturale ed economico nel campo delle attrattività culturali e turistiche dei vari luoghi.

Enrico Bonanni

PAGANICO EN PLEN AIR

— Una figura mitologica in grado di pietrificare con un solo sguardo diretto negli occhi, confinata a pézzu pexiùtu da tempi immemori, dimora oggi, per dantesco contrappasso essa stessa pietrificata, in un costone roccioso del Belvedere della Rocca: 'u réglu. Proprio qui termina il percorso pilota che dalla Torre Portaia, snodandosi tra stretti vicoli e penetrando sappórti, accompagna l'osservatore in un sensazionale viaggio culturale fino al magnifico affaccio sull'intera valle del Turano; questa veduta senza impedimenti è la metafora di un'apertura socio-culturale nei confronti delle realtà confinanti: un altro muro è stato abbattuto e nuove prospettive albeggiano all'orizzonte. Senza alcun dubbio, non è un caso che tale percorso sia stato scelto dalla Commissione Cultura per ospitare l'edizione en plen air della collettiva d'arte "Draghi, Santi e Briganti" il prossimo 2 giugno 2018 in seno ad una manifestazione che vede protagoniste la Pro-Loce di Paganico Sabino, la vicina Pro-Loce di Ascrea e la Riserva Naturale Navegna-Cervia. Proprio come la mostra "Paganico e i suoi pittori" del lontano 1995, questa collettiva d'arte vuole dare visibilità e risalto culturale alle figure artistiche della nostra piccola società, penso al giovanissimo Lorenzo Fabiani, in un momento di pura condivisione sentimentale e spirituale che solo l'arte, in tutte le sue isoforme, è in grado di veicolare. Artisti e spettatori saranno allo stesso modo protagonisti di un evento che, oltre ad avere un'importante matrice sociale, ha in prima istanza una marcata connotazione culturale e artistica: mentre gli utenti dei social-network, servendosi dell'hashtag #piùartesisocial, manifestano la volontà di prendere parte a più frequenti eventi artistici, la società di Paganico, quella reale, risponde così.

Andrea Fratini

GIOVANI IMPRENDITORI

■ I giovani sono il punto di forza di ogni realtà: bisogna saper sfruttare le loro idee e la loro vitalità.

Da qualche anno alcuni ragazzi paganichesi hanno avviato delle attività agricole nel nostro territorio.

Il primo è Gianluca Giuli, che ha fondato l'**Azienda Agricola MGB** da circa un anno.

Cosa ti ha spinto a cambiare vita e a dedicarti a questa attività? Sei soddisfatto dei risultati ottenuti?

La scelta di dedicarmi all'agricoltura biologica nasce dalla volontà di svolgere un lavoro che sia a contatto diretto con la natura. Nell'odierno contesto socio-economico è importante poter gestire autonomamente il proprio lavoro, perché ai "giovani" non è offerta quella stabilità necessaria a condurre una vita serena. Inoltre, l'agricoltura biologica può apportare alla nostra comunità ottimi risultati in termini di qualità e genuinità dei prodotti. Infine, c'è la speranza che la nostra attività possa contribuire a ridare vita a questo paese al quale sono legato. Per quanto riguarda i risultati raggiunti credo sia prematuro fare dei bilanci.

Il secondo è Renato Petroni, che dal 2009 ha un allevamento di **api e produzione di miele e candele**.

La vostra è un'azienda già avviata. Che cosa è cambiato negli anni? Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti?

Nel corso degli anni è cresciuta molto, nonostante le difficoltà. Molti gli investimenti fatti per migliorare il lavoro sul campo e in laboratorio: ciò ha permesso di aumentare la produzione anche se il clima "impazzito" ci ha impedito di fare il salto di qualità che ci aspettavamo.

La produzione della scorsa stagione è stata pressoché nulla e questo ha comportato problemi economici e per le nostre api. Non tutti gli obiettivi sono stati raggiunti ma questo è uno stimolo per migliorare.

L'ultimo, ma non per importanza, è Alessandro Parente che ha avviato un'**azienda biologica ovi-caprina** che si sta specializzando nell'indirizzo caseario.

Al giorno d'oggi sono pochi i ragazzi della tua età che aspirano a questo tipo di attività faticose. Come ti senti ad essere uno dei pochi coraggiosi? Pensi che i giovani riusciranno a cogliere l'importanza di un ritorno al passato?

Non penso di essere un coraggioso, ma uno dei pochi che hanno avuto la fortuna e la possibilità di condurre una vita a contatto con la natura e con gli animali, anche se piena di sacrifici. Per quanto riguarda i giovani penso che si stiano allontanando sempre più da questo tipo di vita a discapito dei piccoli paesi che vanno sempre più verso lo spopolamento.

Chiara Federici e Sara Mattei

Dai miscugli, in cucina e non solo, nascono le cose migliori: colori, sapori, odori, trovano nella mescolanza nuova forza, nuove "virtù". Come nei **Vertuti**, appunto.

Vertuti, dal latino *vertēre* "volgere", "mescolare" ma anche da *vertute*, "virtù".

7 sono le buone "Virtù cardinali" come 7 sono i buoni **ingredienti base** di questo piatto: granturco, grano, ceci, cicerchie, fave, fagioli, lenticchie. Avanzi di fine inverno conservati negli "arconi" che la sapienza contadina di un tempo sapeva trasformare in "virtù" prima che il caldo li facesse "volare via". Sette ingredienti, 7 i

giorni per la **preparazione**. Tutti gli ingredienti, meno le lenticchie, vanno messi in ammollo in contenitori e giorni diversi, cambiando l'acqua due volte al giorno. Il

1° giorno il granturco, il 3°, ceci, cicerchie, fave e grano, (nell'acqua dei ceci un po' di sale perché si mantengano interi e morbidi). Al 5° giorno, fagioli borlotti. Il 6° giorno si passa alla **cottura**. Tutto (tranne i fagioli) va cotto separatamente e mantenuto un po' "al dente". Alle fave va tolta la buccia prima della cottura, alle cicerchie

dopo. Il 7° giorno, il **giorno della festa**, all'alba si mettono a bollire i fagioli. A metà cottura si aggiungono nella stessa pentola gli ingredienti preparati il giorno prima e infine, **mescolando con cura**, le lenticchie. Sale quanto basta. Quando le

parti si sono amalgamate, si aggiunge il "**sarpùllu**" (timo serpillio), vero re della ricetta. Mani delicate devono raccoglierlo la mattina stessa e depositarne le foglioline fresche, accuratamente lavate e separate dai rametti, nel magico miscuglio. A fuoco spento aggiungere ottimo olio extravergine d'oliva.

Mescolare con cura...e il piatto è pronto!

Se vi è venuta l'acquolina in bocca, venite a Paganico Sabino il 1° maggio e godetevi con gratitudine quanto con pazienza e sapienza cuoche esperte hanno preparato per voi.

Se poi vi fosse venuto voglia di provare a cucinare, scrivete a

mescolareconcura@gmail.com

e, da cuoca dilettante, condividerò con voi ricette e consigli.

[Lucia Megli]

IL PRIMO MAGGIO

Il mondo, nel suo complesso, cambia tutti i giorni, ma certe cose no, quelle resistono allo scorrere inesorabile del tempo, fungendo da indistruttibile filo rosso tra il passato remoto, il presente e il futuro a qualsiasi termine. È l'abito che si cuce addosso il Calènnemàju, il rito tra il sacro e il profano che inaugura, a Paganico, il quinto mese dell'anno. "San Felippu e Jaku, faccio a Kalènnemàju, se moro affonno, se no ritorno". Così si apre, come sempre, la ventottesima "Sagra dei vertuti", uno degli eventi cardine nel calendario delle tradizioni del nostro borgo che crea insostituibili momenti di aggregazione. Semplicità e, allo stesso tempo, un significato profondissimo in pochi gesti: a digiuno, si aprono tre noci e si immergono in un bicchiere di vino, pronunciando la suddetta frase. Se le noci emergono, la stagione sarà propizia e libera da malanni. Il vero protagonista della giornata è il tradizionale piatto di Vertuti, zuppa di legumi e cereali, la cui consumazione celebra, ormai da molti secoli, il rito propiziatorio volto alla fecondità della terra e al ringraziamento per il ripetersi di eventi naturali favorevoli. Durante il corso della giornata, è d'obbligo addentrarsi nelle vie di Paganico per una passeggiata senza paragoni, per scoprire tutti i segreti nascosti, al ritmo della musica allegra e incalzante che ci accompagna: tra gli eventi imperdibili c'è, a grande richiesta, la mostra sulla Grande Guerra, per celebrare il centenario dalla sua conclusione, affiancata da mostre permanenti sulle tradizioni contadine e religiose. Detto questo, facciamo a Kalènnemàju, mangiamo i vertuti! Entreremo appieno nella tradizione e nella cultura paganichesesi, facendoci guidare dai sapori, dai profumi e, soprattutto, dall'allegria.

Chiara Federici

PROSSIMI APPUNTAMENTI

APRILE>AGOSTO 2018

> 14.04

FESTA DELLA MADONNA DI MARZO

CERIMONIA RELIGIOSA E CENA A CURA DEL CENTRO ANZIANI, CON LA PARTECIPAZIONE DEL VESCOVO MONS. DOMENICO POMILI

> 1.05

XXVIII CALENNEMAJU PAGANICHESE SAGRA DEI VERTUTI

SONO APERTE LE MOSTRE: IL CAMMINO DELLA MEMORIA; DRAGHI, SANTI E BRIGANTI (A CURA DELLA COMMISSIONE CULTURA); MOSTRA PERMANENTE SULLA CIVILTÀ CONTADINA; MOSTRA PERMANENTE DUGLI ARREDI SACRI E RELIGIOSI;

> 20.05

GITA AD AMATRICE E A L'AQUILA

A CURA DEL CENTRO ANZIANI

> 2.06

'A GOLA 'E JOVETU

EVENTO A CURA DELLA PRO LOCO DI PAGANICO SABINO IN COLLABORAZIONE CON LA PRO LOCO DI ASCREA, IN OCCASIONE DEL TRENTENNALE DELLA RISERVA NATURALE MONTI NAVEGNA E CERVIA

> GIUGNO

EVENTO A CURA DEL CENTRO ANZIANI

> 29.07

XXVIII SAGRA DELLE SAGNE STRASCIATE

SONO APERTE LE MOSTRE: IL CAMMINO DELLA MEMORIA; DRAGHI, SANTI E BRIGANTI (A CURA DELLA COMMISSIONE CULTURA); MOSTRA PERMANENTE SULLA CIVILTÀ CONTADINA; MOSTRA PERMANENTE DUGLI ARREDI SACRI E RELIGIOSI;

> AGOSTO

ESTATE PAGANICHESE

NOTIZIE DAL COMUNE

BILANCI

Nella seduta di Consiglio Comunale del 9 marzo scorso, è stato approvato il Bilancio di Previsione 2018/2020. Dopo tre durissimi anni, grazie ad un piccolo recupero di fondi (2012/2017) derivante dal riconoscimento di minori Trasferimenti dallo Stato, non vi sono state ulteriori pesanti riduzioni.

Ci apprestiamo ora ad approvare il Rendiconto di Gestione dell'anno 2017, sperando di riuscire presto a superare la drammatica situazione economica in cui ci siamo trovati in questi ultimi tre anni.

EMERGENZE

Dopo quella idrica dell'estate scorsa che ci ha costretto a interventi d'urgenza, finanziati in parte con risorse proprie e in parte speriamo reintegrabili da fondi regionali specifici, nel dicembre scorso e a febbraio abbiamo fronteggiato, con relativa tranquillità e senza moltissimi danni, l'emergenza neve e gelo. Determinanti l'aiuto economico della Regione (5.000,00 € per interventi di urgenza spazzaneve, ripristini viabilità divelta dal gelo, dotazioni e sale) e la collaborazione di altri enti come la Riserva. Riguardo il dissesto idrogeologico, si è riaperto recentemente

NOTIZIE DAL COMUNE

il fronte della vecchia frana, già stabilizzata negli anni '90, in prossimità dell'ingresso del paese. Ringrazio la Provincia per il pronto intervento svolto a garanzia della protezione della carreggiata; in poche ore la strada è stata resa completamente agibile.

NOTIZIE VARIE

Riguardo la socializzazione degli anziani, stiamo portando avanti i programmi organizzati dall'apposito comitato e finanziati in parte con un intervento della Regione Lazio "Progetto Regione Lazio per la terza Età" che, mentre sfoglierete questo giornalino, saranno già avviati. Sabato 14 aprile, in occasione della partecipata Festa dell'Annunciazione, abbiamo ricevuto la Visita di S.E. il Vescovo Mons. Domenico Pompili che ci ha onorato anche della sua presenza nella serata di aggregazione organizzata dal Comitato degli Anziani, nella struttura del Centro Sociale Diurno. Sul fronte culturale e ricreativo, archiviate con successo la XVIII "Castagnata", il progetto "I Percorsi della nostra Cultura" (www.percorsidella-cultura.it) ed il progetto "Natale a Paganico 2017 tra Cultura e Tradizioni", questi ultimi finanziati in parte con fondi regionali, sia la Pro-Loce, sia la Commissione Cultura si stanno preparando per la stagione primaverile ed estiva. Il prossimo appuntamento ricco di eventi, anche culturali, sarà quello del tradizionale "Kalennemàju Paganichese", giunto oramai alla XXVIII edizione. Per quanto riguarda invece il servizio integrato di Raccolta Differenziata, alla fine dello scorso anno abbiamo superato abbondantemente il 50%, anche se non è proprio quello che ci aspettavamo. Dobbiamo assolutamente raggiungere al più presto il 65%, per avere benefici in bolletta, ma il comportamento di alcuni concittadini (residenti e non) non ci aiuta. Specie la domenica e in particolare nelle festività Natalizie e Pasquali, da controlli fatti nei punti di raccolta, abbiamo rilevato che c'è ancora molto conferimento indifferenziato. Abbiamo potenziato il servizio con l'introduzione della possibilità di conferire piccole quantità di inerti in appositi "bag", posizionato i raccoglitori di pile esauste e di medicinali scaduti e pubblicato recentemente il calendario dei ritiri degli ingombranti; confido sempre nella più ampia collaborazione per il bene di tutti.

NOTIZIE INTERCOMUNALI

Riguardo la Comunità Montana, in vista dell'approvazione dei bilanci, stiamo cercando di programmare interventi mirati al miglioramento della viabilità e del patrimonio storico artistico, utilizzando esclusivamente fondi residui delle gestioni precedenti. In questa stessa sede stiamo anche lavorando per il miglioramento del servizio associato di raccolta differenziata, anche grazie al recupero di alcuni vecchi progetti e al possibile utilizzo di fondi regionali sul

compostaggio e sulle aree ecologiche che ci consentiranno sicuramente di limitare i costi dello smaltimento della frazione umida. Grazie alla Riserva Naturale Monte Navegna e Monte Cervia è partito a gennaio un nuovo ciclo di Servizio Civile nella nostra sede comunale, con quattro nuovi ragazzi che ci stanno dando un grande aiuto e che spero traggano insegnamento da questa esperienza. Procede speditamente anche a Paganico l'installazione delle telecamere di sorveglianza, nelle zone sensibili del paese a tutela della popolazione, dell'ambiente e di tutti i nostri beni. In occasione della recente presentazione delle attività legate al trentennale dell'Ente, svoltasi a Paganico il 17 febbraio scorso, nel mio intervento auspicavo soprattutto il rilancio delle attività di valorizzazione del territorio, per troppi anni bloccate dalla necessaria revisione contabile e ora non più procrastinabili, se si vuole almeno tentare di arginare il completo abbandono dei nostri paesi e sperare ancora in una rinascita. Sul fronte Lago, dopo aver chiarito con la Regione alcuni dubbi sulla definizione delle aree disponibili per la pesca sportiva, una volta superate le ultime incomprensioni con ERG spero si possa avere presto anche la possibilità di utilizzare parte delle aree spondali del Lago a fini turistico balneari, a salvaguardia del decoro e dell'ordine pubblico e soprattutto per dare un nuovo impulso, magari ad un turismo di qualità, anche sulla nostra porzione di territorio, per troppi anni abbandonata a se stessa.

OPERE PUBBLICHE

Sono in procinto di essere avviati, interventi di manutenzione del patrimonio ed in particolare volti al miglioramento della viabilità interna e della sicurezza (Via Garibaldi zona "Sportillu" e Via Monte Cervia), di protezione delle sorgenti (Fonte della Signora), nonché della viabilità rurale (Strada Colle la Valle). Con la recente rendicontazione del "Recupero delle aree di Belvedere della Rocca di Paganico Sabino", abbiamo chiuso tutte le opere pubbliche finanziate nel passato e siamo ora in attesa del completo recupero dei finanziamenti regionali. Grazie al bando Regionale emanato con determina n° G07996 del 07/06/2017, "Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR). Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) 2014-2020 del Lazio. Adesione al Progetto Pubblico Integrato (P.P.I.)", stiamo ora lavorando per chiudere la prima fase di progettazione che ricomprende molti interventi specificamente nella M07 - servizi di base e rinnovamento dei villaggi nelle zone rurali. Buon Primo Maggio a tutti con il XXVIII "Kalennemàju Paganichese" e un ringraziamento particolare a quanti si adoperano con grande determinazione e spirito di volontariato per valorizzare il nostro amato paese.

Il Sindaco, Danilo D'Ignazi



LOGO IDEATO DA ENRICO BONANNI
E RIELABORATO DA VALERIO D'IGNAZI

PRO-LOCO www.paganicosabino.org

PERCORSI DELLA CULTURA www.percorsidellacultura.it

EMAIL PRO-LOCO proloco@paganicosabino.org



giornalelafonte



ProLocoPaganicoSabino

SERVIZI

ESERCIZI COMMERCIALI E SERVIZI PRIVATI

RISTORANTE LONTERO **S.P. Turanense (Bivio Paganico Sabino) - 0765/723029**

Specialità ai funghi, al tartufo e pesce di lago. Posti letto per soggiorno.

PANIFICIO VALTURANO **Viale Trieste 1,3,5 - 0765/723038**

ATTIVITA' BOSCHIVA DI CLEMENTE ENZO **0765/723023 - 0863/995471**

DOMINICI EMANUELE **Viale Trieste 11 - 0765/723001 - 339/2011436 - emanuele.dominici@tiscalinet.it**

Artigiano edile. Costruzione e restauro edifici, finiture interne ed esterne.

BONANNI LORENZO **Piazza Vittorio Emanuele - 333/5891514**

Opere da pittore, manutenzione e ristrutturazioni.

COOPERATIVA AGRICOLA VALLE DEL TURANO **Via Garibaldi 26 - 348/8854807**

PUB - LA GROTTA DI NERONE **Corso Umberto I - 0765/723155**

EMPORIO BAR **Piazzale Trieste**

AZIENDA AGRICOLA PETRONI **Via Garibaldi 19 - 339/1403073 - apicolturapetroni@hotmail.it**

LA GROTTA DEI NONNI(AFFITTI CASA VACANZE) **Località Campo di Grotte - 349/3724681**

AZIENDA AGRICOLA BIO MGB **Via Umberto I - 340/8738055 - giliilig@hotmail.it**

AZIENDA AGRICOLA PARENTE ALESSANDRO **Viale Trieste 7 - 329/0347765**

alessandro.parente1994@gmail.com

SERVIZI DI PUBBLICA UTILITA'

COMUNE DI PAGANICO SABINO **Via San Giorgio 1 - 0765/723032 - FAX 0765/723033**

comunepaganicosabino@tiscali.it - comunepaganicosabino@pec.it

Orario uffici per il pubblico: 09:00-13:00 Lun/Sab

DISPENSARIO FARMACEUTICO **Via San Giorgio 7 - Dott. Corrado Caramagno**

Mar 12:15 - Mer 16:30 - Ven 12:15

AMBULATORIO MEDICO **Via San Giorgio 9 - Dott. Giuliano Sanesi**

Lun 11:30 - Gio 15:00 - Ven 12:15

FARMACIA **Via Turanense, Castel di Tora - 0765/716332**

POSTAZIONE FISSA AMBULANZA II8 (H24) **Via Turanense, Bivio Paganico Sabino**

UFFICIO POSTALE **0765/723031**

Mar - Gio - Sab

CARABINIERI **Ascrea - 0765/723113**

FORESTALE **Poggio Moiano - 0765/876108**

RISERVA NAVEGNA CERVIA **Varco Sabino - 0765/790139**