

Anno 17 - N. 9 - Luglio 2017  
Diffusione gratuita ad uso interno

MENSILE  
DELLA COMUNITA'  
CRISTIANA  
DI PONTECITRA

# Rinascita



PARROCCHIA SACRO CUORE - MARIGLIANO

# SAGRA DELLA PENNETTA ALL'ARRABBIATA

XVI  
EDIZIONE



1 LUGLIO



2 LUGLIO



2 LUGLIO

MARIGLIANO - 1 / 2 LUGLIO 2017  
SAGRATO PARROCCHIA "SACRO CUORE" - PONTECITRA

PARCHEGGIO  
CUSTODITO

DEGUSTAZIONE  
PIATTI TIPICI

ANIMAZIONE  
MUSICALE

MEDIA PARTNER  
TERREDICAMPANIA.it  
IL MAGAZINE ONLINE DEL BUONO E DEL BELLO



# La vita è una combinazione di pasta e magia

di Marco Scarfiglieri

**P**omodori freschi o pelati, olio extravergine d'oliva, pecorino romano, prezzemolo, peperoncino piccante: questi i cinque ingredienti alla base di una ricetta che ha fatto la storia della cucina italiana e non, questi gli elementi essenziali per un piatto che fa gola ai più. Parliamo dell'arrabbiata, un Made in Italy invidiato e stimato in tutto il mondo, specialità tra le più celebri di Roma, del Lazio, patrimonio nazionale.

Viene chiamato così per il suo gusto esplosivo che scatena un fulmineo rossore nel viso di chi lo sta gustando.

Quando ci si immagina una Roma culinaria quasi sempre, e spesso per associazione diretta e immediata, la mente, anzi, la gola ci riporterà alla pasta alla carbonara, alla amatriciana e alla gricia. E le penne all'arrabbiata? Quasi mai se ne trova traccia né sui menu dei ristoranti né tra chi, almeno in teoria, dovrebbe prostrarre a tramandare il gusto e la bontà delle ricette tradizionali romane ai posteri. Con il trascorrere inesorabile del tempo la pasta all'arrabbiata ha subito modifiche rispetto a quella che si suppone essere la ricetta originale: contaminata, spersonalizzata e, dopo i fasti di gloria degli anni Ottanta, caduta in disuso probabilmente perché eccessivamente semplice, troppo arduo quel moderno, ma non sempre opportuno, compito di elevarla a rango di cibo gourmet, troppo verdoniana in 7 chili in 7 giorni, così per intenderci.

L'invenzione di un oste capitolino.

Stando alla tradizione le penne all'arrabbiata ebbero la loro origine agli inizi del XX secolo in una dimenticata trattoria della capitale. L'intuizione fu di un oste che, merito la sua capacità e la sua creatività, era intenzionato a proporre ai propri a clienti un'alternativa all'amatriciana. La scommessa fu vinta. Riuscì nell'impresa lasciando inalterato l'uso del pomodoro e del pecorino, aggiungendo l'aglio ed eliminando il guanciale. Altra variazione riguardò il tipo di pasta: sostituì i bucatini con le penne, dando



carattere al piatto con una cospicua aggiunta di peperoncino.

La ricetta tradizionale.

La ricetta base dell'arrabbiata prevede, come si diceva in principio, si impieghino semplicemente: penne lisce o rigate, pomodori a pezzi, peperoncino rigorosamente fresco, olio, pecorino, aglio, prezzemolo. Sì, nella ricetta considerata tradizionale figura anche il pecorino, cosa che per molti è vagliata come pura blasfemia. Il punto di maggiore scontro sull'arrabbiata, attualmente, riguarda la presenza del pecorino. Il procedimento è semplice e celere: si soffrigge l'olio con uno spicchio d'aglio intero quindi si aggiunge il peperoncino e poi il pomodoro. Una volta ben stretto, il sugo è pronto per condire la pasta, mantecandola con il pecorino e poi aggiungendo del prezzemolo fresco a crudo. Un sugo semplice, cremoso, piccante e, soprattutto, un piatto rapido che richiede come unica (grande) accortezza l'utilizzo di ingredienti di prima qualità: insomma, il trionfo della semplicità come solo i piatti tradizionali sanno essere.

Che sia vero oppure no, la romanità dell'arrabbiata è fuori discussione. Federico Fellini la immortalò in uno dei suoi

film. In "Roma", del 1972, il piatto in questione è accostato ad altri capisaldi della cucina romanesca, su tutti la carbonara. L'arrabbiata comparve anche ne "La grande abbuffata" di Marco Ferrari (1973) e nella commedia di Carlo Verdone (1986) "Sette chili in sette giorni".

(Il titolo è una massima di Federico Fellini)

## Rinascita

Mensile della Comunità  
Cristiana di Pontecitra  
Parrocchia del Sacro Cuore

Anno 17 - N. 9 - Luglio 2017

Direttore responsabile:  
**Don Pasquale Giannino**

Redazione: **Francesco Aliperti Bigliardo, Carmine Egizio, Francesco Panetta, Maria Carmela Romano, Salvatore Sapia, Mariateresa Vitelli.**

Progetto grafico e impaginazione:  
**Carmine Egizio**

Questo giornale è online al sito:  
**www.chiesadipontecitra.it**



# Felicità è ... lavorare insieme per un progetto comune

di Maddalena Venuso

**S**olidarietà: parola spesso abusata e svuotata del suo più profondo significato, piegata a vuoti proclami di chi si serve di un impegno sociale di facciata per raggiungere scopi non sempre etici.

Eppure solidarietà, termine che affonda le sue radici nel latino *solidus*, saldo, indica l'unione e la coesione di molti che dà forza a progetti altrimenti irrealizzabili. La solidarietà ha la sua culla nella famiglia, e subito dopo nella famiglia di famiglie che è, per definizione, la parrocchia. In parrocchia si cresce, ci si confronta, ci si aiuta e talvolta ci si mette insieme per progettare e realizzare un'idea che traduce in concreto fare il desiderio, quasi il bisogno, di mettere in comune qualcosa che non ha uno scopo dettato dalla impellente necessità materiale, ma che rende felici quanti collaborano gioiosamente.

Una sagra parrocchiale è l'esempio più immediato della gioia che si genera attraverso il lavoro gratuito. Nasce per donare un momento di spensieratezza e allegria a chi non ne ha molti, ma ha il plus di generare un carico di buonumore e di felicità in tutti quelli che partecipano alla sua preparazione. Perché chi dona riceve sempre più di quanto dà, a partire dalla possibilità di manifestare la propria identità, libertà e creatività.. E' quanto ormai da sedici anni sperimentiamo nella Parrocchia del Sacro Cuore in Pontecitra di Marigliano, dove l'inizio dell'estate è segnato da una festa unica per la ricchezza non solo dell'offerta culinaria e d'intrattenimento, ma soprattutto per la ricchezza dell'Amore Gratuito che mette in comunione i doni e le esperienze di tutti i volontari.

Certo, volontari e orgogliosi di esserlo, perché due giorni di lavoro in cucina, di servizio ai banchi, servizio d'ordine e gestione dell'evento non potrebbero mai realizzarsi se in tanti non offrissero il loro tempo, il loro saper fare, saper coinvolgere ed accogliere, attirando si



visitatori, ma anche e soprattutto facendo sentire parte di un unico grande "vicinato" tutte le famiglie che abitano Pontecitra, un rione antico in cui pulsa un'umanità moderna che spesso ha bisogno di sentirsi, anche collaborando, compartecipe di una comunità che cresce.

Preparare una Sagra vuol dire, per i volontari, testimoniare come il lavoro vissuto con gioia è parte della vita vissuta con amore. Lavorando con amore si stabilisce, con se stessi e con quanti lavorano con noi, un vincolo di gratuità e di rispetto che, se fosse replicato nel lavoro retribuito, vedrebbe questo aspetto della nostra vita diventare la prima strada verso la legalità e la costruzione del bene comune, in modo solidale.

Preparare una sagra vuol dire testimoniare che, anche dove il lavoro sembra un sogno irraggiungibile, è possibile mettere in campo progetti che portano frutto. E il frutto della sagra della Pennetta all'Arrabbiata è il sorriso di quanti godranno dei doni che il ricavato della Sagra potrà offrire a chi ne ha più bisogno. ●

## Poesia

### PENNE

#### "A L'ARRABIATA"

di Vincenzo Cerasuolo

*Stasera sto' 'ncazzato  
e cerco 'e me sfucà';  
ciento penne aggio pigliato...  
ma nun vonno funziunà'.*

*Stasera chiesti ppenne  
so' cchiù 'ncazzate 'e me,  
e dint' 'e piatte vollero:  
so' fforte comm'a cche!*

*Me l'aggio muzzecate  
'ngasanno mmiez' 'e riente;  
nun voglio sapè niente...  
anna muri' cu me!*

*Mado', comme so' bbone,  
'sti ppenne "all'arrabiata":  
me songo cunzulato,  
me sento comm' 'o rre!*

PARROCCHIA SACRO CUORE - MARIGLIANO

# SAGRA DELLA PENNETTA ALL'ARRABBIATA

XVI  
EDIZIONE

MARIGLIANO - 1 / 2 LUGLIO 2017  
SAGRATO PARROCCHIA "SACRO CUORE" - PONTECITRA

PARCHEGGIO  
CUSTODITO

DEGUSTAZIONE  
PIATTI TIPICI

ANIMAZIONE  
MUSICALE

MEDIA PARTNER  
  
TERREDICAMPANIA.it  
IL MAGAZINE ONLINE DEL BUONO E DEL BELLO

**The Funeral Company**

Via G. Amendola - Marigliano

**Martino Liquori**

Via G. Amendola - Marigliano

**Pasticceria AZ**

Via G. Amendola - Marigliano

**Interspar**

Via Isonzo - Marigliano

**Bar del Centro caffè Borbone**

Via Isonzo - Marigliano

**The Fashion Parrucchiere**

Via Isonzo - Marigliano

**Auto Esposito**

Via Isonzo - Marigliano

**Ferramenta Carmelina Sodano**

Via Pontecitra - Marigliano

**Pasticceria La Deliziosa**

Via Pontecitra - Marigliano

**Vesto Abbigliamento**

Via Pontecitra - Marigliano

**Officina Meccanica Sodano F.**

Via Pontecitra - Marigliano

**Immagine Donna Stefania  
Cerciello**

Via Pontecitra - Marigliano

**General Service**

Via San Matteo - Marigliano

**Creazioni in Legno Tullio  
Michelangelo**

Via V.Veneto - Marigliano

**La Preziosa - impresa di pulizia**

Via Torre - San Vitaliano

**Magic Cooker**

Corso Umberto I - Marigliano

**Il Piedone Calzature**

Corso Umberto I - Marigliano

**Sud Arreda**

Corso Umberto I - Marigliano

**Centro Calzature Serpico**

Via Nazionale delle Puglie - San Vitaliano

**Pasquale e Andrea Allocca  
Fotografo**

Corso Umberto I - Marigliano

**Vitottica Vito Acierno**

C.so Umberto I - Marigliano

**Emporio di L'Arocca  
Vincente Angel**

Via Giusti - Marigliano

**Ottica Ranieri**

Corso Umberto I - Marigliano

**Elle.Ti. costruzioni  
Luigi Terracciano**

Corso Umberto I - Marigliano

**Gioielli G.**

Corso Umberto I - Marigliano

**Lavanderia De Stefano**

Via Isonzo Borgo degli ulivi - Marigliano

**Mary Beer**

Piazza Municipio - Marigliano

**Pasticceria De Girolamo**

Corso V. Emanuele - Marigliano

**Eurobet**

Via G. Marconi - Mariglianella

**Autoscuola Mariani**

Corso V. Emanuele - Marigliano

**Erre Tecnica di Nicola Ricci**

Via Somma - Marigliano

**Viaggi Lucio Esposito  
Abate Lucio**

Via Somma - Marigliano

**Man and Woman acconciature**

Via Aniello Alise - Marigliano

**Tramontano Costruzioni**

Via San Luigi - Laureana

**Vedetta Campana**

Via Isonzo - Marigliano

**Beltà Line Abiti da lavoro**

Via Dante - Mariglianella

**Chic Beauty Center**

Parrucchiere - Estetica Via Roma - Mariglianella

**Extra Large**

Via Camillo Cecca - Brusiano

**Panificio Tuccillo**

Corso Umberto I - Marigliano

**F.A. GOMME**

Via Camillo Cecca - Brusiano

**Autocarrozzeria Lo Presti**

Via S. Eusebio - Brusiano

**Stazione di servizio Papa**

Via Fonzeca - Brusiano

**Cellini Lounge Bar**

Via Nazionale delle Puglie - San Vitaliano

**Colorificio Caridi**

Via V. Emanuele - Castello di Gistera

**Tiarè Casa s.r.l.**

Castel di Sangro

**AMMA STORE Ferramenta**

Via Volturno - Marigliano

**Genius Bar**

Via Marconi - Mariglianella

**Faschion Nina**

Via Vittorio Veneto - Marigliano

**GAMES WORLD S.R.L.**

Corso Vittorio Emanuele - Marigliano

**#DIFFERENT di Carla G.**

C.so Umberto I - Marigliano

**De Stefano Groop s.r.l.**

Via Masseria Sant'Anna - Somma Vesuviana

**GOLD CARBURANTI**

Via Giorgio Amendola - Marigliano

**DOTTOR MOUSE**

Via Montesanto - Marigliano

**SEMA, nati per comunicare**

Corso Umberto I 155/Q - Marigliano

**ADP Infissi srl**

Via Vittorio Veneto - Marigliano