NUMERO 15 AGOSTO 2017

FUORI SINCRO

Periodico di cultura, idee, informazione, attualità a cura
della redazione giornalistica delle strutture riabilitative Insieme

GRANDE SUCCESSO PER "SI PUÒ FARE!"

ALLE PAGG. 2-9

ALL'INTERNO:

TECNO, LA MUSICA CHE MI ISPIRA	PAG. 12
POESIA E DINTORNI: BUKOWSKI E INCONTRI	PAG. 14
TUTTI A TAVOLA LE RICETTE GOLOSE	PAG. 18

A PAG. 10

GITA AL SANTUARIO

A PAGINA 16

SIAMO IN ECCELLENZA!

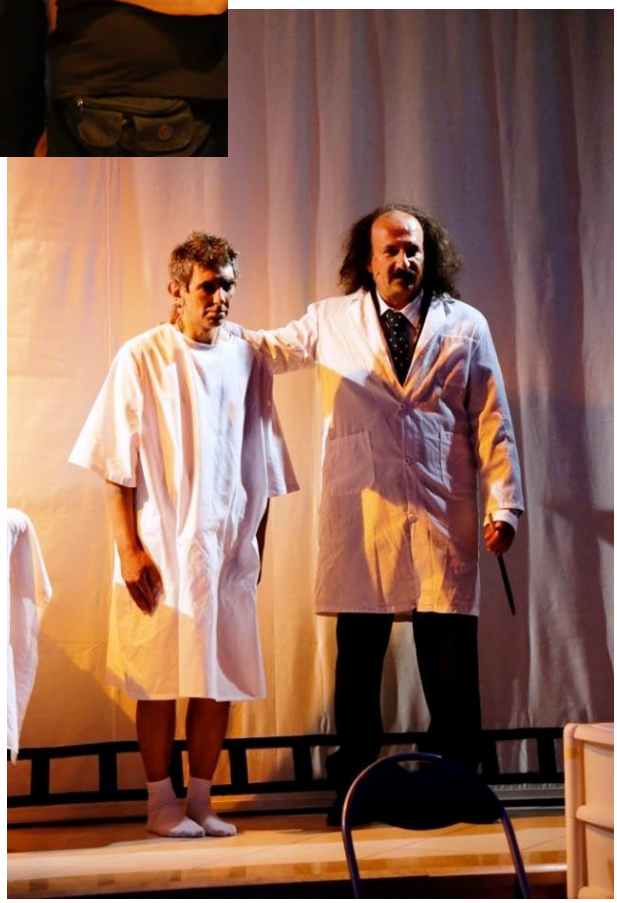
A PAGINA 22

SPETTACOLO

GRANDE SUCCESSO PER “SI PUÒ FARE”, RIVIVE IN SCENA IL CAPOLAVORO DI MEL BROOKS

Un grande successo, ma soprattutto un’esperienza di integrazione e di socializzazione per i tanti ospiti coinvolti nel progetto. È andato in scena per ben due volte, il 9 giugno in occasione dell’Activity Day 2017 e domenica 18 giugno, presso il teatro delle Comunità Insieme, lo spettacolo “Si può fare”, liberamente tratto da "Frankenstein Junior" di Mel Brooks. Lo show, ideato e diretto da Peter Ercolano, è stato il frutto di un lungo lavoro prima di riduzione della sceneggiatura originale di Mel Brooks e poi di messa in scena di un testo impegnativo e particolarmente elaborato. I protagonisti hanno lavorato duro sotto la direzione di Peter, con un calendario di prove serrato, e sono riusciti a sopportare e gestire anche la pressione e la fatica di imparare a memoria la propria parte. E alla fine i risultati sono stati tangibili ed evidenti per le tantissime persone che hanno assistito alle due date dello spettacolo. Bravissimi tutti i personaggi principali: Stefano Borello (dottor Frankenstein), Antonio Granata (Igor), Roberto Rinaldi (il mostro), Caterina De Luca (Elizabeth), Ilenia La Rosa (Inga), Giorgio Graziani (Frau Blucher), Marco Rosadoni (l’ispettore Kemp). Ma gli ospiti in scena sono stati moltissimi: circa cinquanta ragazzi che si sono esibiti nella recitazione, nel canto, nel ballo e nell’orchestra di tastiere. Hanno preso

SPETTACOLO



In queste pagine alcuni momenti delle due date dello spettacolo "Si può fare". Le foto sono di Andrea De Meo

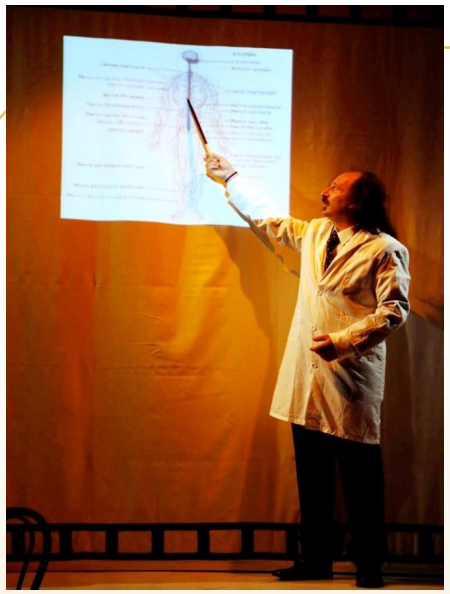
parte a "Si può fare!", infatti, l'intera Milizia dei Folli (Compagnia Teatrale delle Comunità Insieme), l'Orchestra di Tastiere "7 e 8" diretta da Eleonora Ricciardulli, il Coro Insieme diretto da Veronica Creo, il Corpo di Ballo diretto da Sara Esposito, la New Crazy Band diretta da Pierpaolo Ianniello, la Kapitani Koraggiosi Band diretta da Antonio De Meo e Pierpaolo Ianniello, il Gruppo Karate diretto da Pasqui Macera e l'Insieme All Star Vocals (Erminia Anelli, Veruska Alfieri, Veronica Creo e Peter Ercolano). Particolarmente curate quest'anno le scenografie, frutto del lavoro di Valentina Zottola e Valentina Scipione, una conferma i costumi di Fernanda Testa. Il motivo del titolo? Ce lo spiega il regista, Peter. "Quando a novembre scorso abbiamo cominciato a lavorare sul testo, in molti nutrivano dubbi sulla fattibilità di questo progetto, il primo davvero impegnativo per i miei ragazzi. Ma andando avanti, vedendo la passione e la dedizione che tutti mettevano nelle prove, ho cominciato a pensare: 'si può fare!'. E infatti l'abbiamo fatto! Un grazie di cuore a tutti gli ospiti e ai miei collaboratori!".

SPETTACOLO

UN SUCCESSO BISSATO DOPO UNA SETTIMANA, IL TEATRO APRE LE PORTE AL TERRITORIO

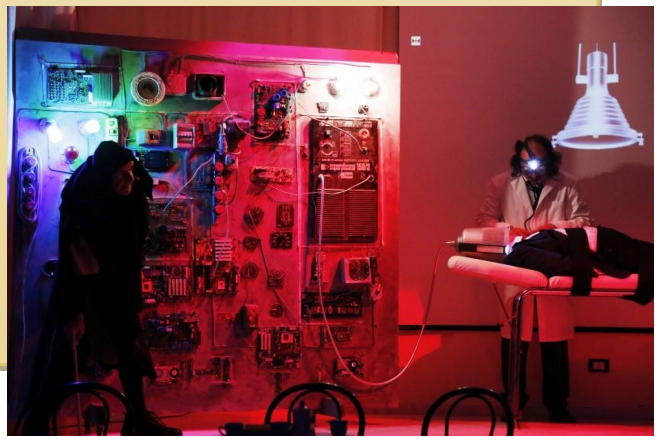
L'idea di programmare una seconda data per il consueto spettacolo estivo, è scaturita dal proposito di aprire le porte delle strutture residenziali Insieme ai cittadini e alla società civile. Si è scelto appositamente di tenere la replica la domenica pomeriggio, per favorire la partecipazione delle famiglie, che infatti hanno risposto molto positivamente, riempiendo in ogni ordine di posti il teatro. Anche in occasione di questo spettacolo, uno dei punti di forza dei lavori portati in scena da Peter e dai suoi ragazzi è il forte spirito di condivisione che sta dietro a tutte le iniziative promosse dalle strutture residenziali Insieme. Sul palco si sono esibiti fianco a fianco diversi operatori delle Comunità e tantissimi ospiti, ognuno con i propri talenti e assecondando le proprie passioni e le inclinazioni artistiche. La condivisione di un momento così importante rappresenta sia per gli ospiti che per gli operatori una risorsa nella prospettiva di una riabilitazione soprattutto sociale. L'obiettivo è profondamente riabilitativo: portare i ragazzi a confrontarsi con le loro capacità ed abilità, e a scoprire di avere molte più risorse di quelle che loro stessi pensavano di avere. Il finale dello spettacolo vedeva in scena tutti, indistintamente, ad accogliere l'applauso del pubblico e a raccogliere i frutti di tanto impegno. Dopo la pausa estiva, a settembre si ricomincia con le attività. E già si pensa al prossimo spettacolo!

SPETTACOLO



UN MUSICAL IN STILE "BROADWAY"

Lo spettacolo è stato concepito da Peter nella regia come una sorta di musical, unendo i momenti di recitazione ad altri che presentavano le esibizioni del coro, dell'ensemble di tastiere, del gruppo di danza, delle due band delle Comunità Insieme e persino del gruppo di karate. Il tutto senza soluzione di continuità, per dare agli spettatori l'idea di uno spettacolo unico, che unisce diverse forme di espressione artistica.



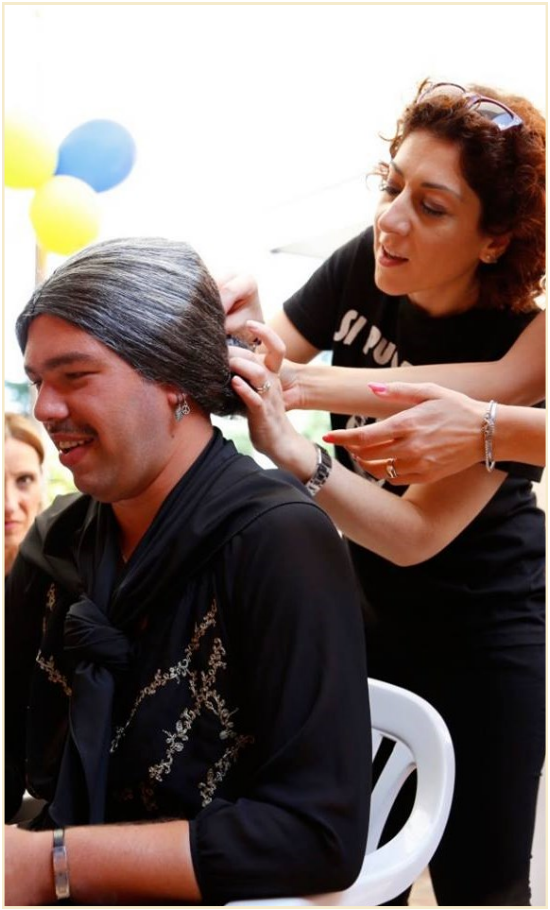
SPETTACOLO

TUTTI ATTORI PER UN GIORNO, OLTRE CINQUANTA RAGAZZI IN SCENA

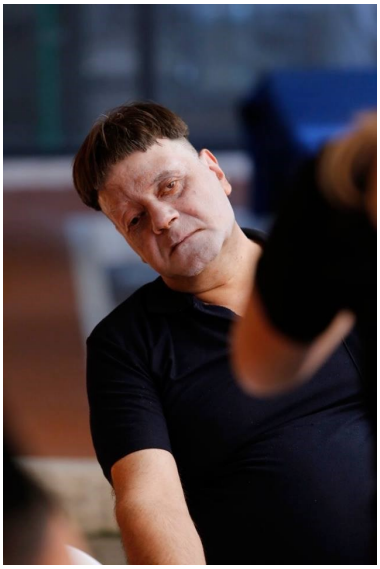
Oltre ai protagonisti principali dello spettacolo, Peter ha cercato di coinvolgere nell'allestimento quanti più ospiti possibile, tra coloro che durante l'anno portano avanti le attività di teatro, coro, danza, tastiere e karate. Alla fine in scena c'erano più di cinquanta ragazzi, che hanno sconfitto l'ansia da palcoscenico grazie alla condivisione di questo eccezionale incontro con il pubblico. Un clima di condivisione che ha accomunato gli ospiti ai tanti operatori che si sono dati da fare per lo spettacolo. Il messaggio è chiaro: insieme si può fare!

SPETTACOLO

OSPITI ED OPERATORI, FIANCO A FIANCO NEL BACKSTAGE



Alcune immagini del backstage dello spettacolo: ansia e trepidazione nei volti dei ragazzi e degli operatori



SPETTACOLO

E DOPO LO SPETTACOLO...
TUTTI INSIEME PER FESTEGGIARE

SPETTACOLO

Per tutti i partecipanti un diploma e, a fine cena, una bellissima torta “Si può fare!” portata da Antonio De Meo

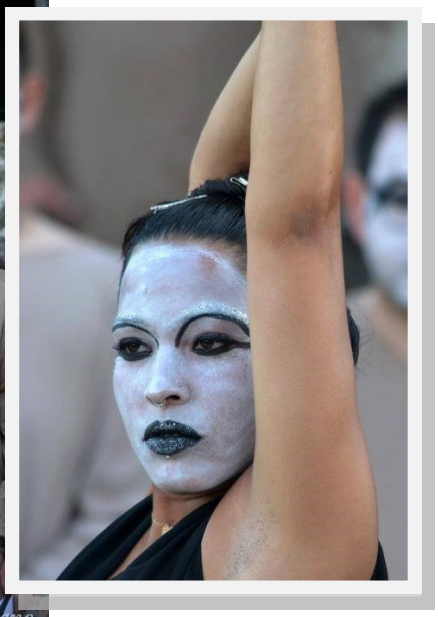
SPETTACOLO

PROMETEO, IL FUOCO CHE DIVORA LA NOTTE

Arte e integrazione nello scenario del teatro romano di Minturno

Sabato 8 luglio presso l'area archeologica di Minturnae è andato in scena lo spettacolo "Prometeo, il fuoco che divora la notte". Ad interpretare il mito senza tempo di Prometeo, che rubò il fuoco della conoscenza agli dei per donarlo agli uomini, sono stati i ragazzi delle Comunità Terapeutiche "Insieme" e i ragazzi della Cooperativa Sociale "La Fonte" di Castelforte. Lo spettacolo è un racconto breve a più voci sul mito di Prometeo, basato sui testi del dottor Luciano D'Agostino, con accompagnamento musicale a cura di Eleonora Ricciardulli; lo splendido scenario dell'area archeologica è stato arricchito dagli elementi scenografici realizzati dalla cooperativa La Fonte. A curare la regia dell'evento è Peter Ercolano, responsabile delle attività riabilitative delle comunità Insieme, assistente alla regia è Guglielmo De Rosa, psicologo e psicoterapeuta, promotore del progetto approvato dal Ministero dei Beni Culturali nell'ambito della biennale Arteinsieme, che prevede l'interazione costruttiva tra ambienti culturali ed artistici e persone con vari tipi di disabilità. L'obiettivo di Arteinsieme è creare un racconto intorno alle opere e ai siti del nostro patrimonio fatto di suoni, braille, dispositivi tattili e tanto ancora: pensare e realizzare un percorso alternativo al nostro modo di concepire e vedere l'arte, capace di includere, di rendere parte attiva l'altro. "Il progetto prevedeva una serie di visite guidate presso l'area archeologica di Minturno e, a conclusione, la creazione artistica con lo spettacolo su Prometeo, che coniugava tre specifiche espressioni: immagine, parola, suono. Il progetto auspica che tali possibilità espressive possano avere ricadute positive sulle persone con disagio in termini di autostima, socializzazione, generale benessere psicologico", spiega De Rosa. Partecipano al pro-

SPETTACOLO



getto le persone con disagio psichico e disabilità di vario genere, ospiti delle strutture sanitarie e riabilitative del territorio circostante l'area archeologica. Sono coinvolti anche i familiari, le scuole e altri enti o associazioni, allo scopo di favorire l'integrazione sociale con le persone con disabilità. La finalità più importante del progetto è quella di mettere al centro dell'attenzione due "attori" principali: la persona con i suoi disagi, le sue aspirazioni e i suoi talenti e l'arte con le sue possibilità di risvegliare impulsi creativi, di unire individui diversi, di insegnare ad apprezzare la "bellezza". Lo spettacolo sarà riproposto, sempre nello splendido scenario del comprensorio archeologico di Minturnae, domenica 3 settembre alle ore 20.30.

PIANETA MUSICA

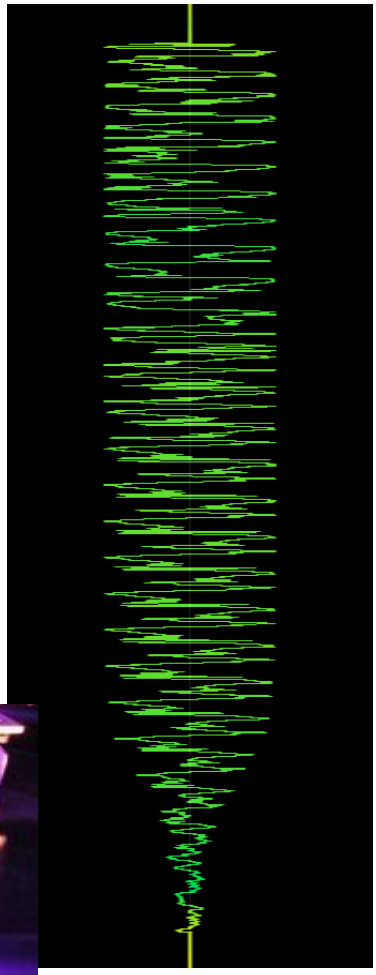
A TUTTA TECNO, LA MIA PASSIONE

di Alessandro Martinelli

Salve cari lettori, sono Ale, un uomo appassionato di musica elettronica fin dal ‘96, ho deciso di condividere questo mio interesse, cercherò di spiegare e creare curiosità su questo genere musicale.

Le origini del nome sono da ricercarsi a Detroit e a Berlino, agli inizi degli anni ottanta. "Techno" è l'abbreviazione di "technologic", in quanto trattasi di musica che fa dell'utilizzo di strumenti tecnologici una peculiarità principale. È un genere da ballo la cui eredità musicale va a ricercarsi nei Kraftwerk ed in altre realtà musicali europee legate in qualche modo al rock, con la caratteristica dell'utilizzo di suono sintetico (generato da segnali e non vibrazioni acustiche). Alla grande famiglia della Techno-music appartengono numerosissimi generi, possiamo annoverare fra questi la semplice techno, l’house, la trance, la dub, l’electro, la jungle, e molti altri ancora. In particolare negli anni il mio gusto personale mi ha portato a preferire il ramo più “estremo” di questa corrente musicale, perché più rappresentativa del mio stile. In particolare l’**hardcore** nasce nei Paesi Bassi e si distingue per le sonorità potenti e aggressive, si ottiene inizialmente tramite due processi musicali: il primo è la velocizzazione e distorsione di *samples* provenienti generalmente da produzioni hip hop, il secondo è la produzione sintetica di suoni tramite una *drum machine* e quindi distorti. Da sottogenere della musica techno l'hardcore è diventata un vero e proprio

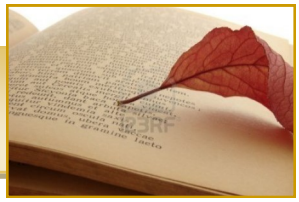
PIANETA MUSICA



genere musicale elettronico da ballo dotato di caratteristiche, suoni ed una scena musicale propria, che comprende tra l'altro anche un'estetica ben definita. Tra i vari sottogeneri di ciò che si definisce hardcore, troviamo la **Frenchcore**. In sintesi tutti questi tre generi: l'hardcore, l'acidcore e la frenchcore, fanno parte della musica elettronica, prodotta attraverso l'ausilio di campionatori, sintetizzatori, drumachines (batterie elettroniche) oppure attraverso le D.A.W. (computer utilizzati come digital audio workstation cioè un sistema elettronico progettato per la registrazione, l'editing e la riproduzione dell'audio digitale) utilizzando software specifici. Sono i generi più duri, intendo sia nella velocità dei battiti al minuto (bpm) che vanno da i 160 ai 240, sia per la pesantezza dei suoni usati come campionamenti: ad. esempio colpi di armi da fuoco, battiti di grancassa distorta o compressa, nello specifico nel caso della frenchcore con il basso in levare, suoni di macchine industriali, sintesi di suoni acidi quindi striduli e atoni. L'**acidcore** si distingue dagli altri generi, per l'aggiunta dell'utilizzo di un sintetizzatore, il Tb303 la cosi detta leggendaria scatola argento. Il suono che crea è una linea di basso che viene compressa e distorta al fine di ottenere il tipico suono acid. Consapevole di non essere stato esaustivo sull'argomento, spero di aver stuzzicato la curiosità su questo genere, che rappresenta una mia passione.

A presto!

POESIA E DINTORNI



BUKOWSKI MI LEGGEVA DENTRO

di Ilenia La Rosa

Brucia all'inferno
questa parte di me che non si trova bene
in nessun posto
mentre le altre persone trovano cose
da fare
nel tempo che hanno
posti dove andare
insieme
cose da
dirsi.

Io sto
bruciando all'inferno
da qualche parte nel nord del Messico.
Qui i fiori non crescono.

Non sono come
gli altri
gli altri sono come
gli altri.

Si assomigliano tutti:
si riuniscono
si ritrovano
si accalcano
sono
allegri e soddisfatti

e io sto
bruciando all'inferno.

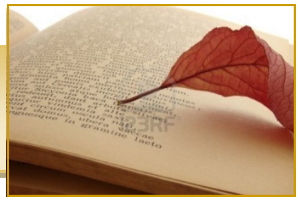
Il mio cuore ha mille anni.
Non sono come
gli altri.
Morirei nei loro prati da picnic
soffocato dalle loro bandiere
indebolito dalle loro canzoni
non amato dai loro soldati
trafitto dal loro umorismo
assassinato dalle loro preoccupazioni.

Non sono come
gli altri.
Io sto
bruciando all'inferno.

L'inferno di
me stesso.

Ciò che mi ha spinto a citare questa poesia è il ricordo dei miei anni pieni di solitudine e angoscia, dovuti alla mia malattia che mi allontanava dal mondo... La prima volta che lessi questa poesia era come se parlasse di me... Così ho deciso di regalarvi una parte del mio passato.... Perché adesso non mi sento più sola!

POESIA E DINTORNI



INCONTRI

di Francesca Acquaviva

Alba
e
tramonti
lunghe notti
sola,

il tempo
è
trascorso
in quantità
consistente...
Accettazione!

Inizia il lavoro
degli "addetti" a fare
a dare
un aiuto

Ogni Utente: un "caso".
Convivenza forzata
con Individui sconosciuti
Io.

Difficoltà di inserimento
tra gli Altri Utenti
Medici, psicologi
psicoterapeuti.
Un piccolissimo Insieme
ricoverato per problemi
diversi l'uno dall'altro
Nostalgia della
propria Casa...

ITALIA DA SCOPRIRE

GITA A SORPRESA AL SANTUARIO

di Mirko Visentini

In una calda mattinata estiva ci è stato proposto di fare una visita nella cittadina di Esperia, comune molto vicino alla nostra struttura. Un gruppo di noi ospiti ha aderito a questa escursione, senza sapere le "conseguenze". Dopo una prima sosta ristoratrice, un ospite che conosce la zona ha proposto di andare al Santuario della Madonna delle Grazie. Abbiamo accolto la proposta, senza sapere come arrivare, abbiamo chiesto informazioni al barista e ci siamo avviati. Ci siamo trovati ad affrontare una strada ripida e stretta che gira a spirale intorno alla montagna. Ad un certo punto volevamo tornare indietro ma non ce n'era la possibilità perché non vi era lo spazio per fare inversione con il pulmino; allora abbiamo proseguito. Arrivati in cima al monte Cecubo, di fronte ai resti del castello, abbiamo finalmente raggiunto il Santuario. Successivamente abbiamo scoperto che eravamo a 511 metri di altitudine. Il complesso religioso è stato costruito nel secolo XIII dagli Angioini costituiva la Cappella interna della Rocca. Come il Castello, anche la Cappella subì nel corso dei secoli danni e deturpazioni, ma la profonda devozione degli abitanti del luogo contribuì al recupero e all'ampliamento del piccolo tempio. Al 1720 risale il restauro del Santuario nelle forme attuali, arricchito di stucchi artistici e preziosi affreschi, mentre agli anni trenta di questo secolo risalgono i lavori di ampliamento del Convento e la realizzazione del loggiato che si affaccia sulla Valle del Liri. Di fronte i resti del Castello: le torri e i lunghi tratti dell'ampia cerchia muraria, testimoniano un'epoca di lotte, di assedi, di predominio e di ricchezza della cittadina aurunca. Edificato sulla sommità del monte Cecubo intorno all'anno 1103 dal principe normanno

ITALIA DA SCOPRIRE

Annualmente, in occasione della festa della Madonna delle Grazie, il 2 luglio, si organizzano manifestazioni religiose a cui partecipano numerosi pellegrini, che, come segno di devozione alla Madonna, giungono al Santuario a piedi e scalzi.

Guglielmo Blosseville, duca di Gaeta, il castello di Esperia ha sempre avuto una grande rilevanza strategica: nel corso dei secoli ha rappresentato un importante presidio di frontiera situato in prossimità del confine del Regno di Napoli con i possedimenti normanni di Pontecorvo e di Aquino, con la Terra di S. Benedetto e con il Ducato di Gaeta. Di fianco la cappella c'è un ampia terrazza panoramica da cui si può ammirare tutta la Valle dei Santi fino al Santuario di Montecassino (per quelli che non soffrono di vertigini). Dal mio punto di vista, è un luogo da consigliare dal punto di vista naturalistico, e per chi è cattolico come me, ma è scomodo il tragitto per arrivarci.

IN TAVOLA

UN ROTOLO DI DOLCEZZA

di Emma Dori

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiai di farina di cocco
- 300 gr di biscotti
- 20 gr di
- cacao
- 60 gr di zucchero a velo
- 5 cucchiai di nutella
- 110 ml di latte
- 200 ml di panna fresca

PREPARAZIONE

Tritate i biscotti. Poi metteteli in una ciotola con il cacao, la nutella e mescolate. Unite il latte a filo ed impastate fino ad ottenere un panetto ben legato. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in freezer per 40 minuti circa. Nel frattempo montate la panna con lo zucchero a velo, poi aggiungete la farina di cocco e mescolate. Riprendete ora l'impasto di biscotto e stendetelo tra 2 fogli di pellicola trasparente con un matterello, dandogli uno spessore di circa 1 cm e una forma rettangolare. Stendete con una spatola la crema. Poi arrotolate delicatamente aiutandovi con la pellicola. Avvolgete il rotolo con la pellicola e mettetelo in freezer per 1 ora. Tagliate poi le due estremità, cospargete con cocco grattugiato, decorate con ciuffetti di panna e servite.

IN TAVOLA

BUDINO DI NICOLETTA

di Nicoletta Zocaro

PROCEDIMENTO

Ingredienti per 6 persone

Per la Crema:
- **500 ml di latte intero**
- **120 gr. di zucchero**
- **4 uova**
- **1 stecca di vaniglia**

Per il Caramello:
- **140 gr. di zucchero**
- **3 cucchiai di acqua**

Mettete in un tegame il latte con la stecca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza. Ponete il tegame sul fuoco e portate a bollore. Spegnate e lasciate la vaniglia in infusione. Sgusciate le uova in una coppa. Sbattetele e aggiungete lo zucchero. Amalgamate delicatamente. Unite il composto di uova e zucchero al latte filtrato e rifiltrate il tutto in modo da eliminare eventuali residui di albume non sciolto. Prepariamo ora il caramello. Mettete in un tegamino lo zucchero e l'acqua e ponete su fiamma moderata. Non toccate fino a che lo zucchero non sia sciolto. A questo punto mescolate con un cucchiaio di legno e lasciate che il caramello assuma un bel colore dorato. Ecco il mio caramello pronto. Fate colare il caramello sul fondo degli stampini da creme caramel. Io ho utilizzato quelli di alluminio usa e getta e ne ho riempiti 7. Riempite ogni stampino con la crema arrivando al bordo. Adagiate ogni stampino all'interno di una teglia da forno con all'interno dell'acqua che non dovrà superare come altezza i 2/3 degli stampini. Cuocete la creme caramel per circa 1 ora e 10/15 minuti a 150° in forno preriscaldato. Spegnete e lasciate raffreddare gli stampini di creme caramel. Quindi metteteli in frigo per qualche ora prima di sformarli. Spero che la ricetta vi piaccia e buon appetito!

IN TAVOLA

PIZZA CHIENA

di Stefania Gubitoso

La pizza piena è una pizza rustica farcita con un ripieno a base di uova, formaggi e salumi, ricca e sostanziosa, preparata soprattutto a Pasqua, secondo la tradizione napoletana. La pizza piena è una tipica ricetta che, accanto al Casatiello, è anche un ottimo cibo da portare durante le scampagnate del giorno di pasquetta. Molto semplice da fare per chi ha un po' di dimestichezza con i fornelli. Come ogni ricetta che si rispetti ne esistono diverse varianti, ogni famiglia ha la sua ricetta e il suo ingrediente segreto. "A pizza chiena" differisce sia dal tortano che dal casatiello, non solo per l'impasto esterno ma anche per il ripieno.

IN TAVOLA

INGREDIENTI

Per la Sfoglia:

- ⇒ 330 gr di farina 00
- ⇒ 330 ml acqua
- ⇒ 25 gr lievito di birra
- ⇒ 10 gr di sale
- ⇒ 90 gr di strutto

Per il Ripieno:

- ⇒ 200 gr di prosciutto cotto
- ⇒ 200 gr di salame (tipo Napoli)
- ⇒ 100 gr di provola (dolce)
- ⇒ 150 gr di formaggio bel paese
- ⇒ 150 gr di Emmental
- ⇒ 1 uovo
- ⇒ 70 gr di parmigiano
- ⇒ q.b. di sale
- ⇒ q.b. di pepe

Per preparare la pizza piena occorre preparare innanzitutto la sfoglia: mettete in una ciotola le due farine con il sale, aggiungete il lievito che avrete sciolto in un po' d'acqua tiepida ed iniziate ad impastare. Proseguite aggiungendo il resto dell'acqua e, non appena sarà stata assorbita tutta, unite lo strutto, che andrete a sciogliere tra le mani man mano che impastate. A questo punto trasferitelo in una ciotola e mettetelo a lievitare in forno spento con la luce accesa, fino al raddoppio, ci vorranno un paio d'ore. Non appena l'impasto è pronto, dividetelo in due panetti, uno un po' più grande dell'altro, prendete poi quello più grande, stendete una sfoglia con il mattarello e sistematelo nello stampo imburrato o rivestito con della carta forno. Tagliate a pezzetti piuttosto piccoli salumi e formaggi. Lavorate le uova con il sale, il pepe ed aggiungete il parmigiano grattugiato ed i salumi. Unire anche i formaggi ed amalgamate bene tutto. Versate il ripieno sulla sfoglia, stendete il secondo panetto di pasta e coprite il ripieno, cercando di sigillare il più possibile i bordi. Ungete la superfice della pizza piena con dello strutto (potete ammorbidirlo con le mani) ed infornatela in forno preriscaldato a 170° per 55 minuti, alzando la temperatura a 180° gli ultimi 10 minuti. Sfornate la pizza e lasciatela raffreddare completamente prima di tagliarla; l'ideale è mangiarla il giorno successivo.

FUORI SINCRO

DIRETTORE RESPONSABILE: Erminia Anelli

EDITORE: Polisportiva Insieme Ausonia, via Contrada Orfanotrofio, Ausonia (FR)

REDAZIONE: Centro polifunzionale Insieme, via Ausente angolo Cerri Aprano, Santi Cosma e Damiano (LT)

Tel: +0390771675257

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI CASSINO N°: 4/2013

DECR. N° 112/2013 del 10/10/2013

LO SPORT

SALE L'INSIEME AUSONIA, IL SOGNO ECCELLENZA DIVENTA REALTÀ

La mancata iscrizione del San Cesareo al campionato regionale di Eccellenza ha aperto le porte del massimo campionato dilettantistico regionale all'Insieme Ausonia del presidente Alessandro Anelli. L'Insieme Ausonia è arrivata seconda nell'ultimo campionato di Promozione, alle spalle del Città di Anagni, e si è piazzata al terzo posto nei playoff per l'Eccellenza. Era la prima delle escluse. L'ufficialità della notizia è arrivata a metà luglio, con il comunicato della Lega Nazionale Dilettanti, comitato regionale Lazio. L'Insieme Ausonia neopromossa in Eccellenza, appena avuta l'ufficialità di poter partecipare al massimo campionato dilettantistico regionale, si è subito scatenata sul mercato ingaggiando molti nuovi giocatori. Si tratta dell'esterno sinistro ex Formia Vittorio Senzio, 20 anni, di Gaetano Maggino, esterno alto, 22 anni ex Formia, Valerio Copponi, 22 anni ex Chieti, Benedetto Di Vito, esterno basso, 21 anni ex Cassino, Marco Pascarella, 18 anni, ex Unicusano Fondi, Giovanni Scognamiglio, portiere in prestito dall'Aversa Normanna, Samuele Leccese, 23 anni, che ha militato a Formia e Gaeta, Coker Sulayman, appena 18enne, Pietro Stagno, proveniente dalle giovanili del San Giorgio, del 2000, e dulcis in fundo Nicolas Jelicanin, argentino proveniente nientemeno che dal Chievo Verona. Ad un passo dalla firma per un centrocampista classe '92, Sandro Baglione, e per una punta del '99, già noto nel Sud Pontino per aver militato nelle giovanili del Minturno Calcio. «Si tratta di giocatori giovani ma con una certa esperienza - ha spiegato il confermatissimo tecnico dell'Ausonia, Roberto Gioia -., abbiamo deciso di ringiovanire la rosa e puntare su giocatori che non hanno bisogno di presentazioni che riteniamo molto validi. Abbiamo centrato finora gli obiettivi. Erano i giocatori che cercavamo. A Copponi affideremo le chiavi del centrocampo. Ma il nostro mercato non è assolutamente terminato, cerchiamo ancora degli Under importanti.

LO SPORT

L'obiettivo stagionale è la salvezza. Il nostro presidente è ambizioso ed abituato a vincere, ma l'Eccellenza è un campionato difficile ed importante, punteremo a stare nella parte sinistra della classifica. Oltre ai nuovi abbiamo confermato i pezzi pregiati dello scorso anno ad iniziare dai bomber Mario Mariniello e Sasà Caiazzo. Giocheremo con il 4-3-3 e gli esterni saranno fondamentali. Ad esempio Maggino può ricoprire diversi ruoli dell'attacco anche la prima punta». Intanto ottime conferme sono arrivate dal campo nel mese di agosto, con le amichevoli disputate con l'Itri, con la Mistral Gaeta, il Lenola e il Suio-Castelforte. La presentazione ufficiale dell'Insieme Ausonia, sia della prima squadra che delle compagini Juniores e Allievi regionali, si è svolta il 29 agosto in un gremitissimo stadio Madonna del Piano. Il 3 settembre la prima partita di campionato, e i tanti tifosi—ormai organizzati e agguerriti—si aspettano anche quest'anno di sognare!

FUORI SINCRO

FUORI SINCRO è una pubblicazione a cadenza trimestrale e che si avvale della collaborazione esclusiva degli ospiti delle Comunità Insieme. I ragazzi che partecipano a questo progetto fanno capo alle diverse strutture riabilitative del gruppo Insieme che sorgono tra la provincia di Latina e Frosinone, a Formia, San Cosma e Damiano, Spigno, Ausonia, Castelforte. L'idea alla base di "Fuori sincro" era proprio di creare una sorta di *fil rouge* tra realtà diverse e farle interagire tra loro anche grazie al giornale, come accade per le attività svolte in comune, tra cui teatro, musica, danza, ceramica, ippoterapia. Siamo arrivati al quindicesimo numero, e i nostri redattori sono sempre più numerosi e sempre più bravi. Un grazie doveroso all'impegno di tutti gli operatori che collaborano al progetto, ma soprattutto ai ragazzi, che hanno voglia di esprimere su queste pagine il loro mondo di curiosità, di interessi e di valori.

Siamo su internet all'indirizzo:
www.comunitainsieme.com