

Splate e sbirciatine di fine d'anno. Per due giorni abbiamo seguito nelle strade commerciali più note della città frotte di persone alla ricerca del «pensiero» da mettere sotto l'albero. Appunti e impressioni sono state raccolte senza selezione. Alla fine abbiamo potuto ricordare solo quelle che seguono.

Le «code» dei camerieri del «Caffè Greco» sono nervosissime in questi giorni. Svolazzano a destra e a manca rapide e anche poco simpatiche. Giusto il tempo di pronunciare «caffè» e sono sparite. Lei siede composta e pensosa, le caviglie avvolte in calze di seta scozzesi che il pantalone blu notte mostra con grazia. Lui gioca con la sciarpa di lana e segue attento l'affaticato zigagare del cameriere.

Fol va all'attacco. «Io direi che la «Mont-Blanc» va meglio per la zia. Cosa vuol che ci faccia con l'ennesimo scialle seppur di seta... è più fine, più signorile una sillografica...» Lei è di pietra. «Trovo stupido comprare una penna a una signora di 70 anni. Inoltre tua zia odia scrivere, finirà che la regalerà al primo nipote che arriva...»

«Ma uno scialle...» piagnucola Lui. «Ha dei colori splendidi e starà molto bene sul suo cappotto scuro...», taglia corto Lei e prende a sorvegliare il tè.

Entriamo da «Cain», a S. Giovanni, per acquistare un paio di pantofole stile moccassino foderate con tanta pelliccia. Il prezzo è modico: lire

24.000, quello giusto per le nostre tasche. «Ma sono finite già da un mese...», sorride dispiaciuta la commessa incinta. Poiché intanto ci siamo «smascherate» svelando il motivo recitato per cui siamo entrate (osservare i clienti), ci dice sottovoce: «Aspetti, forse posso risolvere il problema delle pantofole...». Potenza della stampa, pensiamo noi. Ma incautamente. La commessa arriva sì con le pantofole ma spiega: «...hanno un piccolo difetto. Guardi a furia di misurarle la destra si è un po' stornata, quindi è più grande della sinistra. Ma sono belle lo stesso, non trova?». Non abbiamo il coraggio di dirle che le troviamo mostruose, è stata così gentile. Usciamo con le pantofole spilate, è vero che c'è stato uno sconto sul prezzo iniziale; ma avremo mai il coraggio di regalarle?

Sono in quattro a sospirare davanti alle vetrine di «Bulgari», in via Condotti, una coppia più giovane dell'altra.

«Mi servirebbe un orologio...», la più anziana delle donne butta il guardo di sottocchi l'uomo al suo fianco, un signore alto, un po' grasso, dall'aspetto bonario.

«Ce ne hai già uno...», le risponde il compagno sapendo già che non serve a niente.

«Ma guarda quello lì, piccolo piccolo e con tutti quei «Bulgari» incisi... non è un amore?». «Beh, se proprio ti piace...»

Non ha ancora chiuso la bocca che la donna rivolgendosi all'amico-più giovane più giovane: «Hai visto? Enrico mi regala un «Bulgari». Sorride

Flash sullo shopping in centro e periferia

Immagini di Roma «sotto l'albero»



Folla incredibile e via Frattina: infuria lo shopping

la ragazza, ma è o non è astioso quel lampo che le guizza negli occhi?

Il negozio è in via Appla, proprio accanto alla fermata del metrò di piazzale Re di Roma. Vende capi di abbigliamento «normali» in tempi «normali». Ma sotto Natale si trasforma in un vero e proprio bazar di paillettes e strass. Abiti di velluto nero con profonde scollature sulla schiena, gonne d'argento, camicette di pizzo e velo (ma in vetrina sono esposti anche guanti di lana e sciarpe per «tutti» i giorni).

«Sì, mi faccia uno sconto serio e prendo tutto...»

«Signora mia, ma ci vado a perdere. Non mi chiedo di più: le ho già levato 10.000 lire...»

«Ma compro anche la camicetta...». La trattativa dura un bel po', infine il commerciante si intenerisce e leva altre 10.000 lire alla somma totale (20.000 lire gonna e camicetta per il «vegellone»). Esaurita, anche la signora si decide a comprare. Quando se ne va, il commerciante si lamenta: «Io vorrei capire perché quando vanno a comprare in centro si lasciano spennare e quando arrivano qua contrattano anche le 5 lire...»

«Tessuti Serafini» è scritto con sobria finezza sull'insegna in via Condotti, ma il padre non mostra alcun interesse per il nome del negozio: incollato alla vetrina ha occhi solo per una cravatta in lana cashemire.

«Papà, ma hai visto il prezzo? 55.000 lire... mica sono ricca, sal...» e la piccola con basco e gonna rossa trascina il pover'uomo lontano dalle

tentazioni, alla ricerca di ninnoi magari inutili ma sicuramente più economici. Glielo regalerà, mai nessuno quel piccolo splendido e prezioso pezzo di stoffa da annodarsi al collo all'infelice padre?

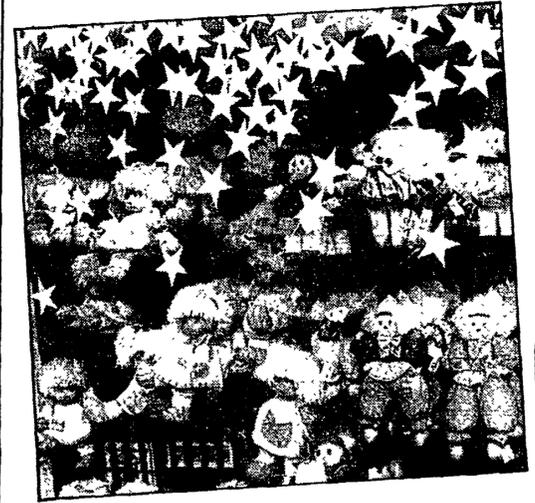
Da «Rinascente» ricchi e poveri si mescolano meglio. L'unica differenza forse è nella scelta dei reparti: i più agili si fermano dalle grandi firme del prêt-à-porter italiano, i meno dove vendono il «casual». Le donne, però, ricche e povere, giovani e meno giovani, si fermano tutte davanti ai cappelli. Più sono strani, eccentrici e «importabili» più li provano.

«Guarda questo con le plume azzurre...». «Perché, questo con la veletta?». «Dio, il cilindro...». «La bombetta, devi provare la bombetta...»

Poi acquistano il solito succotto, magari a strisce, per mostrarsi più audaci.

«Dio, la seta...» e la giovane signora accarezza la sottana color avorio che quasi da sola è scivolata fuori dal minuscolo contenitore mostrata con delicatezza da una commessa di «Romy» in via Cola di Rienzo. «Non trovi che sia straordinaria?», si stupisce falsa come Giuda mentre lancia al pover'uomo che l'accompagna, uno sguardo tra i più languidi. Oserà il marito-compratore finanziato ritardare quel «piccolo» (250.000 lire) dono? Improbabile: troppe promesse in quella carezza di stoffa, troppa luce negli occhi illanguiditi...

Maddalena Tulanti



Lettera immaginaria a Babbo Natale



CARO Babbo Natale, siamo due bambini da poco entrati nella scuola elementare, e andarci ci piace molto. Io mi chiamo Orsetta e ho sei anni, il mio fratellino ha due anni più di me e si chiama Andrea. Come regalo di Natale, vorremmo tanto che ci portassi un cagnolino vero a cui dare una casa. Per me, Orsetta, vorrei anche una Casa di campagna di Barbie, la Bambola che fa uia-oo, Colorella e la Ballerina dei sogni. Il mio fratellino sogna da sempre una Pistola delle macchine, il Robot più forte del mondo e il Martello devastante. Poi, ti chiediamo anche un regalo per quei bambini che non possono scriverti e non sanno dove spedirti la lettera; speriamo che ogni bambino come noi ti scriva anche per un altro che non conosce e che si trova in quelle condizioni. Se è possibile, ci piacerebbe un regalo per tutta la famiglia, così possiamo giocare con mamma e papà quando vogliamo. Il nostro papà deve andare in Iran per lavorare, e vorremmo tanto che in quel paese non si faccia più la guerra, così non gli accadrà niente e tornerà sano e salvo. Ci piacerebbe far conoscere i nostri giochi ai bambini profughi che non hanno più famiglia: l'Auto contro, la Macchina con gli artigli, la Cucina di Barbie, Cicciobello; se tu ce li mandi noi ti promettiamo di portarglieli, di essere più buoni e di studiare di più.

ORSETTA e ANDREA

Il menù chic, la cucina alla romana e il piatto esotico: tre idee originali per il pranzo del 25

HOSTARIA DELL'ORSO

Il via con dolci «gemme di mare»



Giuseppino Chessa, il giovane chef dell'Hostaria dell'Orso, ristorante alla moda e meta esclusiva della mondanità romana, sito nell'omonima strada, ci accoglie nelle sue cucine con cortesia. Ma è titubante: «Spero che le mie ricette non servano ad arricchire nuovi libri di cucina», dice simpaticamente, mostrando il suo curriculum professionale veramente eccellente. «Perché», continua, «lei sa bene

che sono frutto di un «copia copia» generale. Ha iniziato la sua attività all'età di 15 anni. Chi ha seguito Domenica In, lo spettacolo della domenica condotto da Pippo Baudo, due anni fa, lo ricorderà come finalista nella gara di cucina nazionale; allora, era ancora chef alla Casina Valadier. Ma la cucina internazionale ha una tradizione natalizia, di un gusto extra-nazionale, oppure si modella al folklore di ogni singolo Paese? «Soprattutto in questa occasione, si cerca di elaborare il meglio dell'esperienza professionale e piatti selezionati dai pelati più fini nel corso dello sviluppo di tale cucina, come si addice ad una festa quale è il Natale. Perciò il menù che consiglio, può valere per quelle di altre nazionalità; ma solo alcune di queste ricette portano la mia firma, le altre sono diffuse soprattutto dai manuali di cucina».

- #### MENÙ
- Antipasto - Avocado alle gemme di mare.
 - Primo piatto - Soufflé al formaggio.
 - Piatto di carne - Aragosta thermidor.
 - Fritto di carne - Quadrello di vitello «Pincius».
 - Dessert - Semifreddo all'arancia.

RICETTE

Avocado alle gemme di mare. Ingredienti e dosi per 6 persone: 6 avocado, 100 g. di code di gamberetti già sguosciati, 100 g. di astice tagliato a cubetti, 5 scampi anch'essi tagliati a cubetti, 100 g. di teste di funghi coltivati due tuorli di uovo sodo; 6 pomodori rotondi, 1 cucchiaino di rafano grattugiato, un cucchiaino di senape piccante, un cucchiaino grande di kechup, un cucchiaino grande di sherry secco, tre cucchiaini grandi di panna montata non zuccherata, il succo di un limone, 18 olive nere; olio, sale e pepe quanto basta. Elaborazione: dividere in due parti, nel senso della loro lunghezza, gli avocado, eliminare i semi e poi scavare la polpa in modo da lasciare aderente alla scorza esterna un sottile strato non superiore ai 7-10 mm. Mescolare la polpa dei frutti tagliata a dadini insieme all'astice e a una parte dei funghi, marinando il tutto con succo di limone, olio, sale e pepe (alcune teste di fungo vengono tenute in disparte per la decorazione del piatto). A parte, si prepara una salsa, mescolando maionese con senape, kechup e sherry, alla quale viene incorporata panna montata e il rafano. Il tutto si unisce all'impasto marinato che riempirà la cavità degli avocado, decorati sulla superficie con i gamberetti e le teste di funghi. Una parte di questi, servirà a decorare i pomodori già tagliati in due parti e riempiti con le rimanenze dell'impasto, sulla cui sommità viene posta un'oliva nera.

PERILLI A TESTACCIO

Specialità, gobbi ripassati al pomodoro



In una delle più vecchie trattorie romane, Perilli a Testaccio, si continua imperterriti a lavorare le ricette tramandate dalla tradizione. «Settantatré anni fa, nel 1911, il fratello di mio nonno, Bernardino, dal quale ho preso il nome, aprì un'osteria che in seguito, dal '22 al '58, fu gestita dai miei genitori». Così Bernardino Perilli, gestore della trattoria in via Marmorata insieme al fratello Luigi, introduce nei ricordi che ancora vivono attraverso la loro attività quotidiana. «La nostra cucina ci è stata insegnata a voce dai genitori, lavorando con loro da quando siamo nati e, anche se ultimamente dobbiamo combattere con le

- #### MENÙ
- Brodo di capponi in stracciatella.
 - Capponi bollito con contorno di broccoli affogati nel vino rosso.
 - Fettucine all'uovo con il sugo di regaglie.
 - Capponi arrostito con contorno di insalata di stagione.
 - Gobbi ripassati al pomodoro o alla parmigiana.
 - Zuppa inglese.

RICETTE

Fettucine al sugo di regaglie. Ingredienti e dosi per 4 persone: interiori dei due capponi, una cipolla, 1/2 carota, 1/2 sedano, olio o grasso di prosciutto, 1/4 di vino bianco, 1 kg. di salsa di pomodoro, sale, pepe. Elaborazione: per preparare il sugo, tagliare le regaglie, ben lavate, a pezzettini. A parte, preparare un soffritto di cipolla, carota e sedano, tutto ben tritato insieme al grasso di prosciutto, e farlo rosolare in un tegame. Quando è indorato, versare le regaglie, salare e pepare a piacere, e bagnare con il vino. Prima che si asciugano i liquidi, versare la salsa di pomodoro. Far cuocere per quaranta minuti circa e condire le fettucine insieme a molto pecorino.

mode che snaturano l'originalità della cucina romana, cerchiamo di conservarla integra come settanta anni fa». Quale menù consiglia ad una famiglia per il pranzo di Natale? «A Roma, più che il pranzo di Natale, era attesa la notte della vigilia, e si diceva che si aspettava la «pappata», oppure, «quanni» che se magna e poi sa riuornimmi», cosa che fa capire il valore dell'appuntamento natalizio. Si cenava mangiando le lingue al tonno, l'anguilla marinata, i broccoli all'aglio, i frittelli di baccalà, il broccolo, la ricotta, le mele e le alici fritte, e il capitone arrostito: per i più ricchi, la spigola. Perciò, era logico che il pranzo di Natale fosse un po' leggero».

MENÙ

- Bresaola con rughetta.
- Primo piatto - Crespelle alla crema di mandorle.
- Secondo piatto - Fesa di tacchino ai frutti esotici.
- Contorno - Insalata di Natale.
- Dolce - Coppette di nocciola con panna.

RICETTE

Bresaola con rughetta. Ingredienti e dosi per 4 persone: due etti di bresaola stagionata, un mazzo di rughetta, olio, sale, pepe, limone e arance. Elaborazione: disporre la bresaola in un piatto da portata e condirla con olio, sale e pepe. Sistemare al centro la rughetta guardando il tutto con fette di arancio sbucciato.



IL CERCHIO E LA BOTTE

Primo, le crespelle in crema di mandorle



Entrando nel locale, non si immagina che dentro si faccia la cosiddetta «nouvelle cuisine», perché l'ambiente è quello di una vecchia osteria romana. Mariantonia Sanna, Grazia Fioretti e Antonella Pizzati, sono le responsabili degli originali piatti che quotidianamente si inventano in via Luca della Robbia al «Cerchio e la botte», restano rigorosamente all'interno della tradizione nostrana ma trasgredendo i metodi

usuali dell'invenzione» dei cibi. Quale menù consiglia ad una famiglia, media italiana come pranzo di Natale? A ruffetta, una dietro l'altra, rispondono: «La nostra cucina si fonda essenzialmente sull'amore che nutriamo per lei, e la fantasia che anima il nostro lavoro non intacca la tradizione, anzi la arricchisce. Della «nouvelle cuisine» prendiamo soprattutto l'insegnamento di utilizzare i prodotti che le diverse stagioni offrono naturalmente. Curiamo molto la presentazione e l'estetica del piatto. Il Natale è un appuntamento per misurare le nostre capacità e il valore della cucina da noi proposta, a dir la verità, un po' «esotica». Prima dell'apertura del ristorante, cinque anni fa, nessuna di noi aveva avuto esperienze professionali di questo tipo; il menù che consigliamo è sicuramente frutto di una ricerca creativa sviluppata in questi anni».

Crespelle alla crema di mandorle. Ingredienti e dosi per 4 persone: 1 kg. di spinaci freschi, mezza cipolla, noce moscata, besciamella, un etto di mandorle tostate, due etti di mascarpone, sale, pepe. Elaborazione: strizzare bene gli spinaci già cotti, e frullarli insieme ad alla cipolla. Ottenuta una crema, saltarla in padella con burro, noce moscata, sale e pepe, dopodiché aggiungere 5 cucchiaini di besciamella e continuare la cottura per circa cinque minuti. Con questo impasto farcire le crespelle, precedentemente cotte e colorate con un passato di spinaci, e ripassarle al forno coperte di besciamella e crema di mandorle, quest'ultima così fatta: sciogliere in un padellino 50 grammi di burro e incorporare le mandorle tostate e tritate finemente, aggiungere il mascarpone, sale, pepe e ultimare la cottura. Servire a tavola con parmigiano.

Coppette di nocciola alla panna. Ingredienti e dosi per 4 persone: tre etti di noccioline sguosciate, un 1/4 di panna montata, burro, 3 cucchiaini di zucchero, un bicchiere di acqua. Elaborazione: saltare le noccioline in una padella insieme al burro, aggiungere lo zucchero e il bicchiere di acqua. Fare caramellare l'impasto e poi raffreddarlo versandolo su di un piano freddo e leggermente oleato. Una volta freddato si taglia, si frulla e si incorpora la panna delicatamente. Riempire le coppette del dolce soverandovi sopra del cacao in polvere e tenerle in frigo prima di servire.

Le schede delle ricette sono a cura di Gianfranco D'Alonzo