

Negli ultimi mesi a ritmo frenetico i ristoranti cinesi hanno raggiunto quota 75

# Le trattorie si tingono di giallo

I nuovi ritrovi sorgono anche in quartieri di periferia. Qualche tono polemico da parte dei «veterani». Una cucina povera che consente prezzi da concorrenza. Alcune famiglie orientali controllano più di un locale

## La gastronomia dei «mandarini» alla conquista della capitale

Per le anonime «hostaria-cucina casareccia», sparse ai quattro capi della città, sono arrivati i tempi duri dell'invasione gialla. Sempre più spesso, quasi alla chetichella, al posto di uno smaccatamente romanesco «Dar Zozzone» o «Dar sor Memmo» spuntano gli esotici «Dragone d'oro» o gli impronunciabili «Zhong Yi». I romani ci stanno e con filosofia accettano di sostituire la coda alla vaccinara con un pollo all'ananas. I buongustai temono molto di più la conquista da parte della polpetta «mordi-e-fuggi» che non la colonizzazione a colpi di ridi di rondine e salsa di soia. Le cifre ufficiose dell'invasione della gastronomia gialla parlano di 70-75 ristoranti cinesi ma attraverso l'associazione della comunità romana o dell'Assoristoratori, o le impareggiabili «pagine gialle», si trova traccia di una cinquantina di questi ritrovi. Gli altri sono quasi «clandestini» perché magari hanno aperto i battenti da quindici giorni-un mese in qualche via di periferia della Roma periferica, troppo poco per essere entrati nei tam-tam dei consigli degli amici.

Ma perché improvvisamente è scoppiata la febbre degli «involtini primavera»? Semplice: a una maggiore apertura delle frontiere della Cina popolare, che significa un'ondata di immigrazione verso tutti i paesi compresa l'Italia, si unisce il fatto che a Roma (a differenza di Firenze e Bologna, che assorbono questa manodopera soprattutto nei laboratori di pelletterie) una delle poche possibilità di lavoro è quella di aprire un ristorante. Così da un anno a questa parte, a ritmo frenetico, i ristoranti cinesi rilevano hostarie sfinate dalla concorrenza del tramezzino divorato in piedi. Dopo 15 giorni di paziente lavoro di verniciature, di lampioncini colorati e feste di dragone che prendono il posto di spozietti lampade al neon il locale apre. L'impasto con quattro ben meno cosmopoliti del centro storico, da piazza Bologna al Portuense, funziona bene e così il cinese che si è messo in affari nel giro di pochi mesi si fa raggiungere da moglie, fratelli, cugine e suocere. Di lavoro ce n'è per tutti visto che queste aziende hanno un carattere strettamente familiare e non è detto che, avuto successo un ristorante, non si tenti la sorte con un altro e poi un altro ancora. Ci sono famiglie, in senso patriarcale, che ne controllano cinque o sei. Una catena, meno manageriale s'intende ma molto più capillare del network McDonald's. «Ho aperto il ristorante solo da 15 giorni», racconta l'erede del «Sorriso», pizzeria di quartiere di via Ravenna, «e va benissimo. Gestivo un ristorante cinese a Padova, è andata bene, così ho lasciato il mio suocero e ho tentato la carta della capitale. Mi è



### Chinatown a Piazza Vittorio?

Chinatown a Piazza Vittorio. L'idea è di Giacomo Ito, un cinese di mezz'età, da 28 anni in Italia, commerciante all'ingrosso di pelletterie, amministratore di cinque-sei ristoranti cinesi, presidente di un'associazione che riunisce circa 250 suoi connazionali sul cinema mille che compongono la comunità romana.

«Per ora è solo un'idea», racconta Giacomo Ito, «ma ho messo per iscritto in una lettera da inviare al sindaco Signorelli ma la busta resta ancora nel mio cassetto. Non so come prendere la proposta di uno straniero il sindaco della capitale. Ho paura, insomma conto sui giornali per far conoscere e discutere quest'idea».

«Ma perché proprio Piazza Vittorio? Forse perché si tratta di uno specchio di Roma destinato a mille progetti a cambiare volto? «No, questo non c'entra, il motivo è prima di tutto che ci piace. Ha un sapore antico che ci fa pensare alla Cina, è un'eccezione affermare una cosa tanto strana? E poi è ben collegata con tutti i quartieri della città: passa il metro e anche tanti autobus. Ma c'è pure una ragione economica: possiamo rilevare ristoranti, negozi e laboratori soltanto dove non si paga un prezzo troppo alto, il centro vero e proprio per noi è innanzitutto lì. È questo il motivo per cui già adesso in questa zona sono concentrati tanti ristoranti cinesi».

«Di una grande attrattiva turistica. Moltissimi città del mondo visitano Chinatown, perché Roma non dovrebbe averla? Significherebbe anche scambi culturali e commerciali più fitti con la Cina».

«Tutto questo in cambio di che cosa per la città?»

«Di una grande attrattiva turistica. Moltissimi città del mondo visitano Chinatown, perché Roma non dovrebbe averla? Significherebbe anche scambi culturali e commerciali più fitti con la Cina».

Fon, un ristorante cinese ormai veterano: «A essere sinceri, a Roma non c'è nessun ristorante cinese in cui si mangi bene come a Parigi o New York. Nessuno ne propone piatti originali e i menù sono praticamente gli stessi dappertutto. I ristoranti dal conto più salato sono solo più eleganti o magari offrono ai clienti lo show del cuoco che prepara gli spaghetti cinesi».

Ma a mugugnare cominciano a sorgere anche fra i proprietari delle trattorie romanesche. «Ci vuol poco a fare prezzi stracciati se gli ingredienti sono tutti cibi in scatola». I cinesi, dal canto loro, ribattono: «La cucina cinese costa poco perché utilizza ingredienti poveri. È solo questo il movimento per cui riusciamo a offrire con quindicimila lire qualità e scelta che in un ristorante italiano costerebbero 35mila».

L'Assoristoratori si assume il compito di smorzare i toni: «La cucina deve unire il popolo, non dividerlo» commenta il presidente Bordini, «ben vengano i ristoranti cinesi se mantengono un buon livello. L'unico aspetto da approfondire è semmai quello del trattamento salariale dei dipendenti. Per i ristoranti italiani rappresenta il 70-80% delle spese di gestione. È necessario che su questo terreno non si creino disparità inaccettabili».

Antonella Ciaifa

### Niente «Caro Natale» in negozi e ristoranti

L'effetto Natale, sui prezzi al consumo non c'è stato. Lo rileva una ricerca realizzata a Roma sui prezzi al dettaglio dal Crel, il Centro studi della Uil, in collaborazione con la Publislam. La ricerca è stata illustrata ieri in una conferenza stampa da Giorgio Benvenuto, segretario generale della Uil.



Thomas Schiesser, Olio da motore su carta - 1984; a sin. Yasael Bayern, due sculture in alluminio

### didoveinquando

«I nuovi selvaggi» tedeschi, schegge della grande stagione espressionista



Thomas Schiesser, Olio da motore su carta - 1984; a sin. Yasael Bayern, due sculture in alluminio

Dietro Piazza Navona lo spazio grande e bello dello Studio Massimo (Piazza dei Massimi, 1/A) inizia un'attività espositiva che si preannuncia interessante. Interessante certo, e da non mancare, la prima proposta: «Die Neuen Wilden» («I nuovi selvaggi»). Molto si sa, attraverso biennali, triennali e riviste specializzate, del «neoespressionismo» tedesco, ma poco si è visto, soprattutto a Roma. Ecco dunque i «Nuovi Selvaggi tedeschi», i Parck, Immedorf, Rainer che sono cresciuti in grande statura internazionale negli stessi anni dei nostri Chia, Clemente, Cucchi, e i più giovani Salomé, Middendorf, Schiesser, Schmalz, Anzinger.

### Sandro Oliva e «Blue Pampurios» ovvero, se Dalì suonasse il rock

Un visagista selvaggio intento a mutare il maquillage in arte, un'esplosione di pittura eseguita, su di un telo di cellophane, da un gruppo di giovani artisti, bidet argentati sparsi per la sala e cornetti caldi allo scoppio, ecco il programma. Queste, ed altre ancora, sono state le trovate ad effetto che hanno arricchito il penultimo appuntamento con la rassegna di rock demagogico. Ma la serata di venerdì ad Uonna, è stata una delle più riuscite grazie, soprattutto, allo show folle di Sandro Oliva.

«Questo è un gruppo cretino, formato da cretini per entrare nelle vostre zucche di plastica», ha ammonito l'allampanato maestro delle parolacce. Baffi alla Dalì e costanti influenze Zapplone nell'uso della chitarra, Oliva è un veterano nel mondo dei musicisti italiani. Leader degli ormai disciolti «Fungo!», compositore e polistrumentista di talento, Sandro ha diretto il «Blue Pampurios» con l'estro allucinato di un bizzarro Toscanini. Una riddotta, ma efficace sezione fiati, mescolata a tastiere e computer hanno fatto il resto. Ne è risultato così un concerto d'alto livello in cui tecnicismo ed ironia surreale si sono equilibrati assai piacevolmente.

Come in un gioco di prestigio, Oliva ha estratto dal proprio cilindro battute pungenti, spunti elettronici, testi

### E nel freddo pungente della notte corre veloce un'antica Pastorella

CIVITAVECCHIA — Le melodie e i canti risuonano per tutta la notte, fino all'alba della vigilia di Natale. Dalle strette piazze del vecchio centro ai cortili dei palazzi della città nuova i musicisti di professione e i semplici appassionati, persone mature e ragazzini, per una sera sono i protagonisti della Pastorella. L'uso dei pifferi e la massiccia presenza delle nenie nel repertorio chiariscono la natura della serata.

«I gruppi non si contavano», dice Gianni De Paolis, vecchio pastorellaro. «La competizione era molto sentita. Oltre alla bravura e all'affiatamento, i musicisti si battono per la capacità di «coprire» le zone più ampie della città e di reggere anche dieci ore di seguito al freddo pungente della notte, ripetendo ad ogni fermata tutto il repertorio».

Silvio Serangelli

### Ecco Eduardo in dialetto monticellese

Eduardo questa sera debutterà a Monticello. Lo porterà in scena l'«Insieme teatrale» del paese che al teatro Villa Florita reciterà in dialetto monticellese «Natale in casa Cupitello».

«Prima» questa sera alle 20.45; repliche dal 24 al 28 due volte al giorno alle 18 ed alle 21.

Daniela Amenta