

Qualche idea originale ma in giro per la città ci sono soprattutto cenoni, gran balli e i soliti cotillons

«Filo d'Arianna» nelle follie di S. Silvestro

La nouvelle cuisine fa la parte del leone
Lenticchie e cotechino non mancano mai dopo mezzanotte
C'è chi offre anche cornetti caldi e cappuccino agli amanti delle ore piccole

Rock «made in Urss» e baci sulle scale

Mancano pochi giorni alla conclusione del nuovo anno e chi vuole trascorrere il capodanno partecipando a cenoni, veglioni e feste danzanti, alacramente organizzate nel «sotterraneo» notturno della città, deve affrettarsi. In questa pagina offriamo una panoramica di tutto quello che accadrà di notte di San Silvestro. L'originalità è poca e la maggior parte dei locali of-

fre un programma piatto (discoteca, spumante, panettone, cotillons). I cenoni naturalmente sono per lo più a base di pesce; di cucina italiana raffinata, francese, internazionale e «nouvelle cuisine» molto in voga ultimamente. Un consiglio? Mah, c'è solo l'imbarazzo della scelta. E se qualcuno vuole evitarla la fatica, ecco due feste che a nostro parere meritano una segna-

lazione a parte: quelle del «Uonna Club» in via Cassia 871 (tel. 3667466) e dell'associazione culturale «Magazzini Generali», in via dei Magazzini Generali 8 (tel. 5741609). Nel primo, neanche in questa «frivola» occasione tralascieranno l'impegno politico e sociale: «Noia, New York... Pace prego» è il titolo del veglione che tratterà lo «scottante» problema. Il capodanno al Uonna Club fa-



3810934. Veglione di fine anno in discoteca e al piano-bar, con dolci natalizi, panettone, champagne e cotillons. Dopo l'una di notte l'ingresso è libero con l'obbligo di consumazione. Indispensabile prenotare. Telefonare per ulteriori informazioni.

HYSTERIA via Giovannelli 3, tel. 864587. Veglione tutto di discoteca con cotechino e lenticchie, panettone e una consumazione. Prezzo: dalle 50 alle 60.000 lire.

NEW SCARABOCCHIO piazza del Ponticelli 8/c, tel. 5800495. Discoteca e proiezioni video su maxischermo con cotillons, panettone e champagne. Indispensabile prenotare. Telefonare per ulteriori informazioni.

L'ANGELO AZZURRO via Cardinal Merry del Val 13, tel. 5800472. Veglione «con mille folie»; discoteca fiume, giochi a premi (una settimana bianca per due persone), «improvvisazioni» coinvolgenti. Inoltre, panettone, champagne, dolci di Natale e cotillons. Telefonare per ulteriori informazioni.

ALFELLINI Via Francesco Carletti 5 (Piramide), tel. 5783595. Tanta musica da discoteca e piano bar con cena di piatti sfiziosi servita all'impietò, insieme a spumante, panettone e ricchi premi, nelle ultime ore del vecchio anno. Per l'anno nuovo, invece, lo spettacolo sarà creato dagli artisti che solitamente si esibiscono nel locale. Prezzo: 70.000 lire. Dopo la mezzanotte, ingresso a lire 30.000, che comprende spumante, lenticchie e cotechino, e panettone. Conviene prenotare.

IL SOTTOSOPRA via Panisperna 68, tel. 483961. «Festa tropicale» con musica sudamericana: bevande esotiche, stifi gastronomici a tutte le ore, premi a sorteggio (10.000 lire).

GAMARILLO Via Properzia 30, tel. 6548471. Due proposte per il veglione di fine anno: discoteca e video-musical tutta la notte; musica dal vivo fusion e blues. Inoltre, lenticchie e cotechino, spumante e panettone. Prezzo: 40.000 lire per tutta la serata. Dopo la mezzanotte l'ingresso è libero con l'obbligo di consumazione (10.000 lire).

SAINT LOUIS MUSIC CITY Via del Cardello 13/a, tel. 4745076. Festa di fine anno in musica nella chiesa di Santa Sigmunda di via della Grande Orchestra da Ballo di Teatino e della cantante ospite Marilyn Volpe. Buffet freddo, cocktail e spumante. Prezzo d'ingresso: 40.000 lire. Dopo la mezzanotte 20.000 lire. Obbligatorio prenotare.

FOLKSTUDIO Via G. Sacchi 3, tel. 5892374. Veglione di capodanno, «improvvisato» e con molte sorprese, dal titolo «Happening di fine anno» dalla canzone d'autore alla musica strumentale. Meno improvvisati sono i panettoni, lo spumante e il cotechino e lenticchie. Ingresso 30.000 lire. Si consiglia la prenotazione.

BIG MAMA Vico S. Francesco a Ripa 18, tel. 582551. Spettacolo di Roberto Ciotti che nell'occasione presenterà il suo nuovo disco. Cotechino, lenticchie e ballo dopo la mezzanotte per festeggiare l'anno nuovo. L'ingresso è di lire 35.000. Chi vuole partecipare al cenone classico di fine anno al prezzo di 20.000 lire.

ALFELLINI Via Francesco Carletti 5 (Piramide), tel. 5783595. Tanta musica da discoteca e piano bar con cena di piatti sfiziosi servita all'impietò, insieme a spumante, panettone e ricchi premi, nelle ultime ore del vecchio anno. Per l'anno nuovo, invece, lo spettacolo sarà creato dagli artisti che solitamente si esibiscono nel locale. Prezzo: 70.000 lire. Dopo la mezzanotte, ingresso a lire 30.000, che comprende spumante, lenticchie e cotechino, e panettone. Conviene prenotare.

Menu dalle sessantamila alle duecentocinquantamila
Meno salati (salvo eccezioni) discoteche e dancing
Record del «salasso» nell'esclusivo Bella Blue
Da Fassi una serata per gli amanti del liscio

ra una panoramica folkloristica sui due mondi che si combattono. Riumprà tutti i generi musicali propri e caratteristici dei due paesi che governano il mondo, dalle origini ai giorni nostri. Per l'ES, però, si ballerà dalla «Ciarda» all'ultimissimo rock (tra l'altro sconosciuto da noi), ed anche molto buono. Per l'America, invece, non ci saranno molte novità «danzanti» visto che ce ne beviamo a bizzeffe ogni giorno. Fra le due, la loro sia nostrana: dalle danze popolari, come la polka e il valzer, in poi. I cotillons, rigorosamente a tema, ricominceranno le filoniomie dei due «grandi capi», Reagan e Gorbaciov. Le culine, ovviamente due, saranno forse messe in un programma rigido; anzi, è concepita «in divenire». In pratica un andirivieni per le

scale che porterà dal pianosceno, dove il punto storico offrirà un ricco buffet freddo di piatti tipici regionali, fino al terrazzo per le bevande, il ballo e lo spumante. Ma la motivazione dello struscio forzato non è tanto il mangiare, e neanche la musica, quanto l'atmosfera che si creerà per le scale dove l'obiettivo sarà quello di incontrarsi. E visto che sopra ogni porta (e ce ne sono molte) penzolerà un rinvio di vischio chi non rispetterà la tradizione che consiglia di baciarci ogni qualvolta due persone si incontrano sotto? Il fatto metterà in moto la creatività degli affezionati del locale (artisti, poeti e musicisti) che daranno esempio della loro proverbiale «colla» prezzo di tutta la festa è di 30.000 lire. Dopo l'1 di notte l'ingresso è libero.

DISCOTECHES

NOTORIUS via S. Nicola da Tolentino 22, tel. 4746888. Raffinato cenone di fine anno a base di cucina classica italiana. Spettacolo di cabaret e dalla mezzanotte in poi discoteca con giochi, stifi e cotillons di capodanno. Prezzo: per tutta la serata 200.000 lire; solo la discoteca, 50.000 lire. È necessaria la prenotazione sia per il cenone che per la discoteca.

BELLA BLU via Luciani 21, tel. 3609840. Cucina internazionale e tradizionale per il cenone di fine anno, con champagne al tavolo. Dopo la mezzanotte musica da discoteca e piano bar. Per l'intera serata il costo è di 300.000 lire. Per il solo ingresso in discoteca (dopo le 24) è necessaria una normale prenotazione. È indispensabile prenotare per il cenone e per la discoteca.

ATMOSPHERE via Romagnoli 2/a, tel. 3611231/3611348. Discoteca «piano-bar», con tartine, panettone, spumante e tanti cotillons a lire 60.000.

BLUE MUSIC via Forlì 16, tel. 862775. Dolci natalizi, buffet freddo, panettone e spumante fanno da corollario alla discoteca non-stop tutta la notte. Prezzo: 45.000 lire.

L'ALIBI via di Monte Testaccio 44, tel. 5749448. Cena di fine anno raffinata e originale a lire 70.000, esclusivamente prenotazione. Per la discoteca, insieme a dolci natalizi, sorprese di mezzanotte, giochi e una consumazione, il prezzo è di lire 30.000.

BLACK-OUT via Saturnia 18, tel. 7596791. Capodanno da «Mille e una notte» con la solita originalità che caratterizza le feste del locale per l'occasione adatta secondo il tema. Performance orienteggianti, «Lampade di Aladino», «Danze del ventre», e cose simili in una notte tutta di discoteca. Non mancheranno i nostrani panettoni e spumanti, i coltillons rigorosamente orientali, naturalmente. Prezzo: 50.000 lire.

OLIMPO piazza Rondanini 36, tel. 6547314. Veglione danzante dalle 22.30 all'alba, con discoteca black, funky, soul e piano-bar dove canteranno Caren Jones e Guido Morgavi. Inoltre, panettone, frappe e spumante. Indispensabile prenotare. Telefonare per ulteriori informazioni.

LE STELLE via Beccaria 22, tel. 3611240. Discoteca, cotillons, buffet freddo, champagne e due consumazioni per il fine anno. Si accettano esclusivamente prenotazioni di gruppi da quattro persone (un tavolo) per il prezzo unico di 100.000 lire. L'ingresso senza il tavolo è di 60.000 lire.

M UNO via degli Avignonesi 7, tel. 4745430. Veglione con discoteca, spumante, panettone e cotillons. Prezzo: 40.000 lire. Dopo la mezzanotte riduzione d'ingresso. Prenotazione obbligatoria.

FABULA via Arco del Ginnasi 14, tel. 679795. Una notte di un nuovo anno è il titolo del corpo più veglione di Capodanno. In pratica i veglioni sono due. Uno in discoteca: cocktail, spumanti a base di rustici, spiedini arrostiti, dolci di Natale e spumanti; tombolata musicale con estrazioni premi;

cotechino e lenticchie; al mattino colazione con cappuccino e cornetti caldi (prezzo: 100.000 lire). L'altro, al piano-bar, in programma simile e qualche raffinatezza. In più: musica dal vivo e spettacolo di cabaret di Vito Donato intitolato: «Cabarettai». Prezzo lire 150.000. Indispensabile prenotare.

PIPER '80 via Tagliamento 9, tel. 854459/868046. Un Capodanno che anticipa il carnevale: «Festa brasiliana» con discoteca tutta la notte funky e sudamericana; videoclip sul carnevale di Rio presentati sul tre maxischermo e sui 46 monitor della megaldiscoteca. Prezzo: 45.000 lire, che comprendono una consumazione, una coppa di spumante e cotillons. Dopo l'una di notte il costo d'ingresso si dimezza.

EASY GOING via della Purificazione 9, tel. 4745578. Il pubblico sarà il protagonista del fine anno ballando tutta la notte con la programmazione solita della discoteca prevalentemente gay. Non mancheranno rustici, stifi gastronomici, champagne e cotillons. Prezzo: 35.000 lire. Dopo l'una di notte l'ingresso è libero con l'obbligo della consumazione (10.000 lire). Necessario prenotare.

MAGIC FLAY via Bassanello 15/b (Cassia), tel. 3668956. Una particolarissima gara di ballo caratterizzerà questo veglione di fine anno, insieme a filmati su maxischermo ininterrotti tutti gli avvenimenti sportivi dell'86. La discoteca proporrà i pezzi più ballati della stagione. Naturalmente panettone, spumante e cotillons. Prezzo 40.000 lire. Indispensabile prenotare.

GALAXIA largo Talli Virgilio 41, tel. 8131043. Discoteca tutta la notte con giochi, spumante, panettone e cotillons per il veglione danzante che a fine notte eleggerà «Miss Galaxia '87». Prezzo: 20.000 lire. Indispensabile prenotare.

EXECUTIVE via S.Saba 11, tel. 5782022. Capodanno tradizionale: discoteca, panettone, coltillon e una consumazione, a lire 40.000. A notte inoltrata il prezzo d'ingresso si dimezza. Necessario prenotare.

VELENO via Sardegna 27, tel. 493583. La serata di fine anno inizia con un cenone raffinatissimo: cocktail ghiff, raviolini leese, crespelle di crostacei, salmone in bellavista, insalata regina, sorbetto al limone, filetto di vitello, patate duchessa, mousse al mandarino, crostata di frutta esotica; il tutto bagnato con champagne. Il veglione danzante, con musica da discoteca e dal vivo alla console, prevede dolci tradizionali, cotechino e lenticchie e cotillons. Prezzo complessivo: 160.000 lire. Solo per la discoteca: con tavolo 80.000 lire, senza 50.000. Dopo l'una di notte il prezzo diminuisce. Prenotarsi in tempo.

NEW LIFE via XX Settembre 8, tel. 4740997. Veglione con discoteca dalle 21.30 a notte inoltrata. Cotillons, panettone, dolci di Natale e una consumazione. È necessario prenotare. Telefonare per ulteriori informazioni.

L'INCONTRO via della Penna 25, tel. 3810934. Veglione di fine anno in discoteca e al piano-bar, con dolci natalizi, panettone, champagne e cotillons. Dopo l'una di notte l'ingresso è libero con l'obbligo di consumazione. Indispensabile prenotare. Telefonare per ulteriori informazioni.

LOCALI NOTTURNI

ALEXANDER PLATZ via Ostia 9, tel. 5939398. Veglione di fine anno con la Roman New Orleans Jazz Band che suonerà musiche anni '30/'40. Cenone raffinato a base di pesce. Ospiti d'onore: Fiorella D'Elia, Paola Boncompagni. Prezzo: 150.000 lire. Dopo la mezzanotte appuntamento con i soci: per loro, cotillons e spumante. Si consiglia prenotare.

MISSISSIPPI JAZZ CLUB Borgo Angelico 16, tel. 6545652. Cenone di cucina italiana tradizionale e concerto fiume della Old Time Jazz Band (musiche anni '20/'30) che si alternerà all'organista Enzo Gambero. Il costo di tutta la serata è di lire 100.000. Dalla mezzanotte in poi, solo per il veglione, lire 40.000 con spumante e panettone. Dopo l'1,30, ingresso libero con consumazione obbligatoria. Si consiglia prenotare.

DORIAN GRAY Piazza Trilussa 41, tel. 5818655. Cenone a base di cucina italiana e internazionale, con spumante italiano. Per la musica ci sarà il concerto del gruppo argentino «Shaba». Il tutto a lire 80.000. Dopo la mezzanotte, discoteca latino-americana fino all'alba: dolci e cotillon. Prezzo: 40.000 lire. Prenotarsi in tempo.

TAVERNA FASSI Corso d'Italia 45, via Tevere 41, tel. 8441617/858275. Per il veglione di fine anno il concerto del gruppo argentino «Shaba». Il tutto a lire 80.000. Dopo la mezzanotte, discoteca latino-americana fino all'alba: dolci e cotillon. Prezzo: 40.000 lire. Prenotarsi in tempo.

BIG MAMA Vico S. Francesco a Ripa 18, tel. 582551. Spettacolo di Roberto Ciotti che nell'occasione presenterà il suo nuovo disco. Cotechino, lenticchie e ballo dopo la mezzanotte per festeggiare l'anno nuovo. L'ingresso è di lire 35.000. Chi vuole partecipare al cenone classico di fine anno al prezzo di 20.000 lire.

ALFELLINI Via Francesco Carletti 5 (Piramide), tel. 5783595. Tanta musica da discoteca e piano bar con cena di piatti sfiziosi servita all'impietò, insieme a spumante, panettone e ricchi premi, nelle ultime ore del vecchio anno. Per l'anno nuovo, invece, lo spettacolo sarà creato dagli artisti che solitamente si esibiscono nel locale. Prezzo: 70.000 lire. Dopo la mezzanotte, ingresso a lire 30.000, che comprende spumante, lenticchie e cotechino, e panettone. Conviene prenotare.

IL SOTTOSOPRA via Panisperna 68, tel. 483961. «Festa tropicale» con musica sudamericana: bevande esotiche, stifi gastronomici a tutte le ore, premi a sorteggio (10.000 lire).

GAMARILLO Via Properzia 30, tel. 6548471. Due proposte per il veglione di fine anno: discoteca e video-musical tutta la notte; musica dal vivo fusion e blues. Inoltre, lenticchie e cotechino, spumante e panettone. Prezzo: 40.000 lire per tutta la serata. Dopo la mezzanotte l'ingresso è libero con l'obbligo di consumazione (10.000 lire).

SAINT LOUIS MUSIC CITY Via del Cardello 13/a, tel. 4745076. Festa di fine anno in musica nella chiesa di Santa Sigmunda di via della Grande Orchestra da Ballo di Teatino e della cantante ospite Marilyn Volpe. Buffet freddo, cocktail e spumante. Prezzo d'ingresso: 40.000 lire. Dopo la mezzanotte 20.000 lire. Obbligatorio prenotare.

FOLKSTUDIO Via G. Sacchi 3, tel. 5892374. Veglione di capodanno, «improvvisato» e con molte sorprese, dal titolo «Happening di fine anno» dalla canzone d'autore alla musica strumentale. Meno improvvisati sono i panettoni, lo spumante e il cotechino e lenticchie. Ingresso 30.000 lire. Si consiglia la prenotazione.

BIG MAMA Vico S. Francesco a Ripa 18, tel. 582551. Spettacolo di Roberto Ciotti che nell'occasione presenterà il suo nuovo disco. Cotechino, lenticchie e ballo dopo la mezzanotte per festeggiare l'anno nuovo. L'ingresso è di lire 35.000. Chi vuole partecipare al cenone classico di fine anno al prezzo di 20.000 lire.

ALFELLINI Via Francesco Carletti 5 (Piramide), tel. 5783595. Tanta musica da discoteca e piano bar con cena di piatti sfiziosi servita all'impietò, insieme a spumante, panettone e ricchi premi, nelle ultime ore del vecchio anno. Per l'anno nuovo, invece, lo spettacolo sarà creato dagli artisti che solitamente si esibiscono nel locale. Prezzo: 70.000 lire. Dopo la mezzanotte, ingresso a lire 30.000, che comprende spumante, lenticchie e cotechino, e panettone. Conviene prenotare.

RISTORANTI

LE MASCHERE Via Monte della Farina 29, tel. 6879444. Cenone di fine anno di cucina tipica calabrese. Primo piatto servito a tavola; il secondo consiste in un buffet caldo di 50 pietanze. Spumante, cotillons, mascherine, lenticchie e cotechino. Ballo dopo la mezzanotte. Prezzo: 80.000 lire per tutta la serata. Prenotazione obbligatoria.

PORTO DI RIPETTA Via di Ripetta 250, tel. 3612376. Cenone «Nouvelle cuisine» a base di pesce (crostacei, champagne, ravioli con scampi, guazzetto di pesce misto; alcuni esempi). A mezzanotte lenticchie e cotechino, panettone e torrone. Infine veglione danzante. Prezzo: 120.000 lire tutto compreso. Si consiglia prenotare.

PASSEPARTOUT Via G. Mameli 26, tel. 5817014. Cena di «pre-veglione» a base di cucina «creativa» (crespelle di asparagi, ravioli con scampi, guazzetto di pesce misto; alcuni esempi). A mezzanotte lenticchie e cotechino, panettone e torrone. Infine veglione danzante. Prezzo: 120.000 lire tutto compreso. Si consiglia prenotare.

LE TERRAZZE Via Ortolano Romano 59, tel. 3282615. Cenone di fine anno a base di cucina internazionale e di «nouvelle cuisine» (pappardelle agli spinaci, salmone bollito, tiramisù, alcuni esempi). Dopo la mezzanotte musica dal vivo. Il locale offre due menu distinti, nel genere e nel prezzo (uno da 60.000 lire l'altro da 80.000), e un menu alla carta. I prezzi comprendono anche il veglione danzante. Prenotazione indispensabile.

PIERROT Via Pio Foà (ang. via Vitellia), tel. 5349981. Cenone di fine anno con menu fisso a base di cucina francese. Dopo la mezzanotte veglione danzante al piano bar, con cotechino e lenticchie, spumante e molta varietà di dolci raffinati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo: 120.000 lire con tavolo, compreso le bevande. Prenotazione obbligatoria.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

TAVERNA PARIONE Via di Parione 38/39, tel. 6569545. Cucina classica italiana a base di pesce (crespelle ricche e spicce, zuppa di bollito, mandarino glassato; alcuni esempi) per il cenone di capodanno. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie, panettone, e buffet di stufati (mousse al cioccolato, al cocco, alla vaniglia, alla menta, al cioccolato, al cioccolato). Prezzo complessivo: 85 mila lire. È consigliata la prenotazione.

IL MELARANCIO Via del Vantaggio 43, tel. 3619382. Cenone di fine anno a base di cucina internazionale (alcuni esempi): avocado, riso al nero, filetto al tartufo, crême brûlée. Dopo la mezzanotte veglione danzante al mandarino. A mezzanotte cotechino e lenticchie. Il veglione si protrae con l'accompagnamento di un'orchestra. Prezzo: 120.000 lire. Necessario prenotare.

PRIMAVERA Via Cagliari 25 (Porta Pia), tel. 861900/861847. Per l'occasione del fine anno un menù pieno d'inventiva: «scacchi e pesca», che prevede (alcuni esempi) gamberetti all'arancio; involtini di spigola; «Perizia di Cupido» (tagliolini al ragu di pernici); spigola al vapore; filetto di capriolo; mousse al mandarino. A mezzanotte cotechino e lenticchie. Il veglione si protrae con l'accompagnamento di un'orchestra. Prezzo: 120.000 lire. Necessario prenotare.

QUINZI E GABRIELLI Via delle Coppelle 5, tel. 6879389. Tanto pesce per il fine anno in un menù «pre-veglione»: crostacei, spigola all'arancio, ostriche, crespelle all'aragosta, crêpe suzette. Il prezzo supererà di non molto le 100.000 lire compreso lo champagne. Prenotarsi in tempo.

RELAIS LE JARDIN Via Giuseppe de Notaris 5, tel. 3605541. Intermittente capodanno a tavola con un menù di cucina classica italiana che sostituirà il veglione. Alcuni esempi: zuppa di pernici e lenticchie, bouillabaisse di ostriche al tartufo, guscio capesante; terrina all'arancio e alla menta; soufflé di crema croccante e canditi. Prezzo: 250 mila lire (i) compreso lo champagne. Indispensabile prenotare.

ROOF DELL'HOTEL EDEN Via Ludovico 49, tel. 4743551. Cucina italiana regionale da corpo al cenone che prevede (alcuni esempi): risotto ai porcini, filetto alla Charles, cotechino e lenticchie alla mezzanotte e tanti cotillons e cappelli «firmati» dallo chef. Veglione danzante tutta la notte con musica dal vivo. Prezzo complessivo: 180.000 lire. Affrettarsi a prenotare.

MANUJA Vico del Cinque 54-56, tel. 5817018. Cucina italo-francese per il cenone di fine anno con champagne, coltillon e musica d'ascolto. Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie. Prezzo: 80.000 lire. Necessario prenotare.

CAPODANNO LISCIO

DANCING ZANUSSI Piazza Tarquinia 5, tel. 7593859. Veglione con balli per tutti: discoteca, ma soprattutto «liscio». In balera musica dal vivo con il gruppo del «New Raso». Cotillons, dolci di Natale, panettoni e spumante. Prezzo: 28.000 lire.

GIARDINO FASSI Corso d'Italia 45, via Tevere 41, tel. 8441617/858275. Particolare veglione «liscio» per gli amanti di atmosfere tradizionali. Cotechino e lenticchie, cotillons

e «Specialità Fassi». Prezzo: 50.000, tutto compreso.

TENDA PIANETA Viale de Coubertin - Villaggio Olimpico, tel. 993739 / 394983 / 393796. Mega-spettacolo di danze sudamericane con il gruppo «Brasi Misterioso», composto di 30 elementi con le più belle musiche di Rio. «Festa Brasil» inizia alle ore 21 e si protrae fino a notte inoltrata. A mezzanotte spuntino con cotechino e lenticchie, panettone, spumante. Segue la discoteca con i ritmi più svariati. Prezzo: 50.000 lire.

didoveinquando

Una «Metora» poco luminosa nel firmamento di Dürrenmatt

METEORA di Friedrich Dürrenmatt. Regia di Ugo Margio. Interpreti: Emilio Marchesini, Gabriele Anselmi, Mauro Harabam, Claudio Besseri, Ugo Margio, Isabella Martelli, Patrizia Schiavo. TEATRO COLOSSEO. Quarto «episodio» della serie Tradimenti Brachiani (ci dicono che anche in teatro sono ormai ammesse terminologie televisive), terza produzione dell'Associazione Beat 72 e secondo Dürrenmatt in programma. «Metora», del 1966, è un bel testo per una prova d'attore: si può improvvisare, si può pianificare, si può giungere. È esattamente quello che fa Emilio Marchesini che si infila nei panni del Premio Nobel, signor Schwiter drammaturgo, con

una partecipazione spinta al limite di una «macchietta». Ma al di là della possibile prova d'attore, «Metora» non offre molti altri appigli per tenere desta l'attenzione durante le due ore di rappresentazione. L'azione si svolge nello studio di pittore, prima dimora del futuro Nobel, allora squattrinato scrittore che decide di porre fine alla propria vita giusto in quella mansarda. In realtà tutto quanto succederà dal suo ingresso nello studio in poi, è solo frutto, ancora una volta, della sua mente creativa. I personaggi chiamati alla ribalta appartengono al suo passato, la sua vita è filtrata, adesso, attraverso la lente nera della morte. È un drammaturgo in cerca di morte sicura mentre gliene ca-

pitano molte e tutte presunte, circondato dall'ipocrisia che a volte si accompagna ad un funerale. Cercare la vita: ecco il suo desiderio che solo in punto di passare nell'aldilà sembra potersi esaurire. Corpo e voce di questa vita è Auguste, la provocante statuarina moglie del pittore che con le sue forme ne esprime la bellezza e si concede al moribondo ritrovando, subito dopo l'amplesso con l'Arte (quella del Nobel, chiaramente, non quella piatta piatte del marito), la sua vera essenza. Dunque, oltre all'Auguste Auguste e al marito, sulla scena si alternano: l'avidio padrone di mansarda, che colto da gelosia a posteriori (la moglie è morta e il Nobel gli fa credere che du-



rante la sua permanenza pagava l'affitto in natura) uccide il pittore; il prete che giunto per dare l'estrema unzione al Nobel, resta stecchito sul letto multicolore dello studio; il medico sull'orlo del suicidio per aver sbagliato diagnosi e certificato la morte del Nobel più

Una scena di «Metora» di Dürren