

Domani sera i romani saluteranno così il 1987...

Notte di Capodanno con un brindisi «made in Italy»

Non solo cotechino e lenticchie: i consigli degli chef a «tre stelle»

Voglia di 1987 sì, ma lontano dalle orchestre e dai cottoni delle centouno proposte di veglione che ammicciano in questi giorni dalle inserzioni dei giornali. Ma la scelta di aspettare l'anno nuovo fra le mura amiche di casa, sia che si tratti di una mega festa o di una cenetta intima non vuol affatto dire rinunciare alle chicche gastronomiche con i ristoranti e grandi alberghi cercano di accalappiare i clienti, giustificando menù dalle cento alle duecentomila lire. A uso e consumo dei cuochi di San Silvestro a corteo di idee abbiamo interpretato con i magnifici chef di ristoranti romani che vantano decorazioni al merito e che collezionano stelle e cappelli nelle guide gastronomiche più severe e famose. Spulciando fra questi sei menù firmati è possibile trovare il piatto giusto o almeno scoprire piccole curiosità: Coriolano chef-proprietario di un ristorante di lusso originario di Velletri, cammina facendo e è preso una cotta per la cucina piemontese e lo svizzero Charlie preferisce suggerire ai romani piatti più patriottici di quelli «made in France» che offre nel suo ristorante vicino a San Giovanni.

ANTICA PESA (via Garibaldi 18, tel. 5809236) - A firmare il menù di San Silvestro in questo ristorante che ha avuto l'onore di ospitare a pranzo l'ex presidente Sandro Pertini e Juan Carlos di Borbone, re di Spagna, è Franco Usal, 44 anni, da più di venti sulla cresta dell'onda. Antipasto all'italiana (affettati sottile, formaggio, olive, un cucchiolo di insalata russa), fette di caviale e salmone (insaporire il salmone con una noce di burro e una spruzzatina di cognac, aggiungere panna e caviale, completare con un po' di pomodoro, quel tanto da colorare di rosa l'insieme); secondo piatto abbaecchio alla Villeroy (costolette impanate, ripassate nella besamel-

la e poi fritte); contorno di carciofi alla romana; dessert tiramisù. I vini consigliati sono quelli giovani come il Beaujolais. Per il brindisi Berlicchi.

ROOF DELL'HOTEL EDEN (via Ludovico 49, tel. 4743551) - L'artista della grande cucina di questo albergo di lusso che condice piatti raffinati con una delle più belle viste su Roma è il timidissimo Antonio di Lullo, 54 anni, di cui oltre venti con la stiletta di chef. Antipasto salmone affumicato; primo piatto: risotto burro e parmigiano con una ricca grattugiata di tartufo; secondo piatto di pesce: spigola bollita; secondo piatto di carne: tournedos Rossini (cuocere il filetto bagnato con Marsala e burro, a cottura ultimata il filetto va adagiato su una fetta di pane tostato e condito con il sugo di cottura e tartufo nero);

contorno classico di patate arrosto e insalata mista; dessert: ananas con gelato di vaniglia. Sul vini Antonio di Lullo non ha voluto sbilanciarsi: l'accostamento dei vini è un compito che spetta a un esperto sommelier.

CHIARI VS SAUCIERE (via San Giovanni in Laterano 268, tel. 736666) - Chef da 35 anni di cui 18 a Roma Charles, svizzero francese, con molta galanteria propone di brindare con Chardonnay, tutto italiano. Antipasto, troia affumicata servita con fettine di limone e pane tostato; primo piatto: risotto ai funghi (i funghi devono essere tagliati grossi e cotti insieme al riso); secondo piatto: arrosto di vitello o malinco con le verdure; dessert: gelato con squaglio di cioccolato (il cioccolato fondente deve essere sciolto a bagnomaria con una uguale dose di panna

e mezza dose di zucchero).

LOBITO (via Augusto Veneziani 19, tel. 4745288) - Per gli amanti del pesce questo menù firmato da Antonio Marinucci, chef di uno dei ristoranti specializzati. Antipasto di ostriche; tubetti con cozze, vongole, gamberetti e peperoni verdi (il pesce va passato insieme ai peperoni in un condimento di aglio, olio, prezzemolo e un po' di acqua di cottura delle vongole); secondo piatto: orata arrosto guarnita di mazzancolle, limone e radice; contorno di finocchi alla parmigiana; dessert Monte Bianco. Per i vini: spumante Ferrari per ostriche e brindisi finale, rosé del Salento per i tubetti, Chardonnay del Trentino per il secondo piatto.

LA PERGOLA DELL'HOTEL HILTON (via Cadolo 2, tel. 3151) - Il re della cucina del grande albergo arrampicato



di sedano, 30 g. parmigiano, 2 cl. di olio d'oliva, 1/2 dl. di vino bianco, sale, pepe e noce moscata. Dissolare il fagiolo tenendo interi i due petti, rosolare la carne in olio, cipolla e salmone bagnato con vino bianco e far ridurre a fuoco lento; tritare la carne e tagliare a dadini il petto, salare e pepare, impastare il tutto con rossi d'uovo, parmigiano e noce moscata, fasciare con questo impasto la sfoglia di pasta precedentemente tirata. Per la salsa al fagiolo occorrono: le ossa del fagiolo, 2 cl. di olio d'oliva, 2 dl. di brodo di pollo, 1/2 dl. di vino bianco, 20 g. di burro e 300 g. di funghi porcini. Tostare le ossa in olio, bagnare con il vino, aggiungere il brodo e ridurre a fuoco lento; a parte salare i funghi tagliati a dadini nel burro e aggiungere il sugo di fagiolo passato al colino.

CORIOLANO (via Ancona 14, tel. 861122) - Lo chef-proprietario di questo noto locale romano propone un cenone-abbuffata, dai piatti super raffinati, accompagnato da vini di classe. Antipasto: crostini al paté, cotechino con fonduta tartufata; primo piatto: tortellini con sugo d'arrosto, ricotta e robiola coperti di polenta bollente e l'immacolata; secondo piatto di tartufo; secondo piatto di pesce: spigola o orata arrosto; secondo piatto di carne: anatra all'arancia, filetto tartufato, zampone con lenticchie; dessert: zuppa contadina (in una teglia alta non più di dieci centimetri sistemare del plumcake o del babà sbirciolato, bagnare con cioccolato fatto con latte e cacao, ricoprire di crema pasticciera fino all'orlo della teglia e guarnire con cioccolato). Per i vini Coriolano consiglia un Furmentil di Cossano Belbo con l'antipasto, Dolcetto di Treiso per il primo piatto e il pesce, Barberasco di Gaja per il secondo di carne, Recioto Piropan di Soave per il dessert. E per tutti: buon appetito!

Antonella Caiafa

E come regalo un cesto per il «gran cenone»...

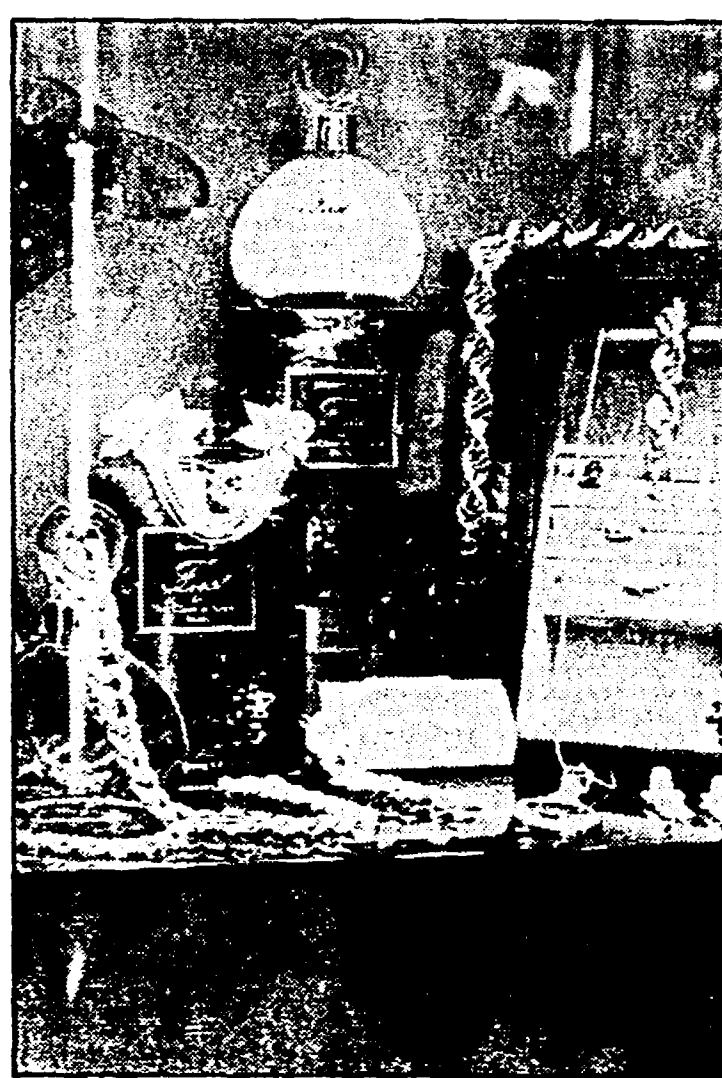
Quest'anno doni utili, poco superfluo - Tanti libri, soprattutto romanzi - Spumanti, vini e cibi pregiati per la cena del 31 - Ricercati i «dischi d'annata» - E per le donne biancheria d'autore

Come nel 1985, ma con più saggezza. Così i romani hanno fatto i regali quest'anno. I tempi sono maturi, ce ne sono i giorni, che parlano del boom della Borsa e del benessere diffuso. Allora, se si deve proprio spendere — e come è possibile non mettere il pacco dono sotto l'albero oppure offrire un pacchetto infiocchettato il primo dell'anno? — meglio farlo bene, regalando qualcosa di utile o scegliendo un oggetto che si accordi con i gusti della persona a cui è destinato. Anche se si tratta di una bottiglia di vino o di un libro.

Ecco, cominciamo da qui, perché è proprio una gradita sorpresa. Si sono acquistati tantissimi libri. «Una marea», dicono i commessi della libreria Rinascente in via delle Botteghe Oscure. Soprattutto si sono acquistati libri per ragazzi e bambini, un dato in crescita rispetto al 1985. E si sono preferiti i libri per la vera lettura, più che quelli strenni dal prezzo astronomico che poi, con i primi agni di abete per terra, si abbandonano in un angolo della libreria o su un tavolino come oggetto morto. Quali? «L'Albero di Einaudi», «Rosa rosa» della Mursia, «Lettere di Pasolini» sempre di Einaudi. E un «camion» — come dice un commesso — di «Il nome della rosa», il film, assai bello, ha richiamato alla lettura quel pubblico che l'aveva trascurato al momento della pubblicazione, nel 1979.

Al libri è quasi inevitabile associare i dischi. In questo settore — che ha registrato un volume d'affari simile all'anno scorso — è prevalsa la scelta oculata. Sono stati acquistati dischi «d'annata», jazz e rock in testa, piuttosto che le novità, caduche come le stagioni e le mode. Tra queste, tuttavia, due sorprese: la colonna sonora del film di Tavernier «Round midnight», musica difficile, e tutto Bruce Springsteen. Tra gli italiani va forte Dalla, seguito a ruota da Mina e, ad una certa distanza, da Ornella Vanoni.

E tra le cose «utili», cosa c'è di più utile dei prodotti della gastronomia? Ecco



E per l'ultima volta farà gli auguri tuffandosi nel Tevere

L'appuntamento rituale è alle ore 12 del primo gennaio a Ponte Cavour. Spartaco Bandini, 75 anni, che ha raccolto la fiaccola di «Mister Okay» ritiratosi per limiti di età, si tufferà nel Tevere per la sedicesima volta. E dal '73 che Spartaco Bandini non ha mancato l'appuntamento con il tuffo del primo dell'anno: questa sua tenacia ne ha fatto il detentore del record di tuffi da Ponte Cavour. «Ma questa sarà l'ultima volta — confessa con rimpianto il signor Bandini — ho compiuto 75 anni e non è il caso di insistere. Del resto anche Mister Okay si ritirò quando ne aveva 73. Ho resistito due anni più di lui, prima di dare l'addio. «Comunque per dovere di cronaca bisogna ricordare che Spartaco Bandini non si è mai ammalato neanche una volta, come conseguenza del tuffo di Capodanno: non si è preso né un raffreddore, né una qualsiasi infezione, né tantomeno la temutissima leptospirosi. E questo nonostante l'anziano tuffatore non si sia mai lasciato convincere ad usare una muta da subacqueo per difendersi dal freddo.

«Il tuffatore deve un po' soffrire, se no — sentenza — che tuffatore?». Ma in questo rifiuto c'è anche un pizzico di scaramanzia. Il signor Bandini infatti non ha voluto cambiare neanche un dettaglio del rito del tuffo rispetto alla prima volta: stesso costume nero da canottiere, stesse scarpette di gomma che gli servono a proteggersi i piedi quando sale sulla barca di recupero dopo essersi lanciato. «Tuffarmi — ha spiegato il veterano — è una tradizione che fa parte della mia vita. No, non ho mai preso una lira né ho mai trovato uno sponsor. Solo nel '73 furono raccolti dei soldi che andarono in beneficenza. Insomma lo faccio perché mi piace...»

quindi che i cestini ricolmi di panettoni e torroni, paté e salumi e formaggi e bottiglie di vino si sono sprecati. Ce lo conferma la casistica di «RicercaTezze», una salumeria dei Parioli, e così altri negoziati e distributori di quartiere della città. Tra un panettone e una bottiglia di spumante non c'è stato altro che l'imbarazzo della scelta. Più decisi invece coloro che si sono recati alla più famosa enoteca romana, Trimani di via Goito. Vini, nonostante l'incubo del metano di qualche mese fa, più che superalcolici. Brunello, Barolo, Grignolino e Dolcetto tra i rossi, Gavi tra i bianchi. E spumanti italiani. E poi gli champagne, quelli di grande cuvée, insomma i bottiglie da santantonia, in un sa. Se champagne deve essere, che sia il migliore. Vive la France.

Questo per gli adulti. E i bambini? Robot e bambole, poche armi e tante costruzioni. Spariti i videogiochi, resistono i giochi elettronici.

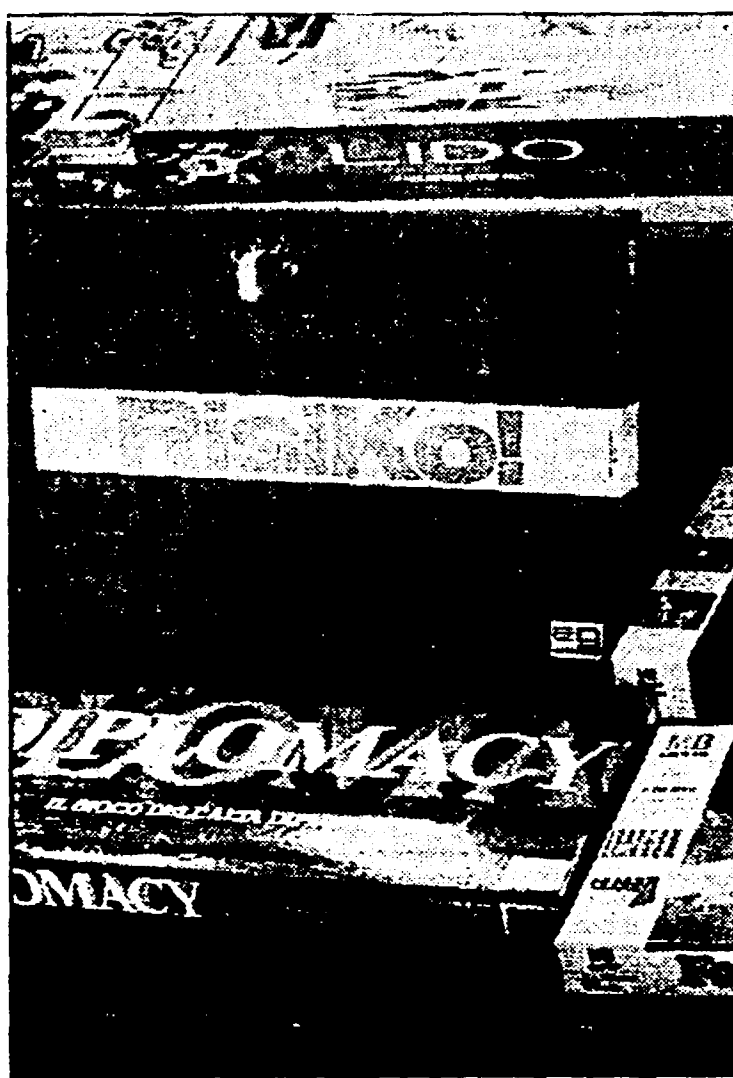
Prima di finire questa carrellata due tappe d'obbligo e una curiosità. Nel negozio di abbigliamento, in profumeria e in quello di calzature, per gli uomini calze e cravatte, tante, più di qualsiasi altro anno, viola e verde, spendendo in media quarantacinquemila lire, dicono in via de Leoncino. Per le donne biancheria d'autore, cioè di Armani: canotte a righe, quasi maschili, ambigue, di cotone, più sexy della seta. Comprate dalle donne per un «self-regalo» e dagli uomini per un dono speciale.

Profumi firmati per lei e per lui: Ungaro e Krizia, Yves Saint Laurent e Chanel, Borsalino e Dior. E poi, per la serata più importante dell'anno, l'ultima, trucchi perlati, arance, quasi si rime per le guance — suggeriscono nel negozio di via della Croce, De Paola. Fucsia e grigio per le palpebre — è la proposta di Castelli, di via Frattina. Bagagli, superemporio di via di Campo Marzio, ci regala la curiosità: bollitori per tutti, uomini e donne, per coppie e per single, in acciaio e ghisa, di tutti i prezzi. E i ritardatari si decidano...

Rosanna Lampugnani

Il quiz impera ma la tombola non abdica

Tra i giochi di società è andato a ruba «Trivial pursuits» - Il biliardo in miniatura



Qui sopra, sotto e in alto immagini di giochi che strano. Accanto al titolo di apertura emanichine pronte per il veglione. A destra profumi e gioie, regali molto scelti quest'anno

lo aveva vietato e si racconta che un esercito di topi opposti al regime sfidasse il «duce» tra le pareti domestiche piazzando alberghi in via Magellano e case al parco della Vittoria. «Il Monopoli» è stato forse il primo gioco — spiega Enzo Feres, professore di informatica e stimatissimo giocolo — ad unire l'azzardo con la logica. È una miscela vincente che piace e che non conosce barriere. «Risiko» è un altro gioco di questo tipo e nonostante il suo scenario guerresco ha incominciato a fare proseliti tra le file del movimento studentesco.

Siamo un popolo di giocolatori? «Non proprio — risponde il giocolo — se si escludono le carte per il gioco siamo un paese in via di sviluppo. In Giappone, i maestri del «Go», il gioco nazionale, sono famosi come da noi i cantanti o i personaggi dello

sport». Forse il «Go» non metterà mai radici ma grazie all'Asia sembra che i tantissimi salotti e sale da pranzo si respirerà sempre l'aria della bisca. Con l'ormai onnipresente made in Hong Kong tra le pareti domestiche sta diventando sempre più familiare il biliardo o meglio la sua versione miniaturizzata. Quel metro scarso di panno verde corrodato di buche, biglie e stecche da poggiate sul tavolo più o meno buono sta andando a ruba. «Abbiamo liste di prenotazioni lunghissime — dicono alla Caramboli, la casa distributrice —, i primi pezzi abbiamo cominciato a commercializzarli all'inizio dell'anno ed ora siamo in pieno «boom». E per fare il verso a Paul Newman non ci vogliono cifre astronomiche. Bastano 300mila lire (quello con le buche) e 230mila (senza buche) per sentirsi un po' «Spacconi».

Ronaldo Pergolini

