

Succede a NATALE



Il naso incollato alla vetrina, in periferia come in centro

Le stelle filanti della festa fuori le mura

Anche i viali di cemento grigio della periferia romana si sono trasformati in boulevard chiassosi di luminarie. Nei negozi «abbuffati» di merce, dai panettoni agli abiti, dai giocattoli ai profumi, al punto che le vetrine hanno straripato sui marciapiedi. Tutto inutile, affari se ne fanno pochi. La gente preferisce comprare a Centocelle o a Bocca, anche se di serie B rappresentano sempre il centro.

décolleté di vernice e trasse di simlicocodrillo e di perline. Ciandolano dall'alto appese a catenelle dorate. In buona compagnia di papillon e camicie pieghettate. Ogni angolo ha una chicca. Lane laminate al negozio di filati, Dior, Versace, Nina Ricci in profumeria, cosetteria rossa portafortuna tra calze e slip di ordinaria amministrazione. L'onda dell'ultima moda ha allagato Tor Bella Monaca e Corviale, San Basilio e Primavalle. Negli alimentari i re magli sono arrivati anzitempo. Hanno portato cibarie a quintali. Così tanti che le vetrine non bastano. I marciapiedi sono una fiera di panettoni, sputumanti, vini e bibite. Bancarelle improvvisate dove mancano le grandi marche, i dolci sfusi si vendono a peso, i cartoni di vino dei Castelli e le coca cole familiari sono tutti infiocchettati e fanno concorrenza sul prezzo. È una metamorfosi che più di tutti ha contagiato gli angoli locali di Casalini. Qui le novità straripano, acca-

tate l'una sull'altra per mancanza di spazio. L'ultimo brevetto di «tagliatorrone» senza usare il coltello, l'Asti spumante candela mangiabile, la pentola «essalagone». Pile di oggettini in peltro, in fucellana, argento, regalini su misura per mamma e suocera. Eppoi giochi e giocattoli, unica merce dove non si bada al prezzo. Finiscono appena esposte le vespette a pile, duecentomila lire, le pile elettriche, centotrentamila lire, i robot alti come bambini, centotrentamila lire, macchine da scrivere e computer. È l'impero della tecnica. Che ha ubriacato tutti si vede dalle file lunghe una mezza giornata per accaparrarsi scatole e scatole da mettere sotto l'albero.

A metà pomeriggio anche i negozianti sono esauriti. Maratonisti col fiatone, caviglie gonfie per zampettare tra pile e Realco, occhi spiritati e orecchie allietate dal suono metallico della cassa che si apre e chiude senza sosta, che

straripa di bigliettoni. Ma sono piccole oasi. Sbadigliano i loro compagni di strada e dietro i banconi dei negozi di abbigliamento battono i piedi per il freddo. Le luminarie non hanno attratto nessuno, in fumo falca e soldi. A fine giornata hanno visto qualche neo schiacciato contro le vetrine, qualcuno è entrato per toccare con mano rasi e pizzi, ma gli incassi sono un piatto. Qui nessuno ha comprato il vestito della festa. Eppure pochi chilometri più avanti, a Centocelle e a Bocca, stessa etichetta prezzi più alti, è già esaurito: comprato il è più chic. Sarà di serie B, ma quello è comunque il centro. Tra barriere umane che ostruiscono il passaggio delle automobili e gomiti corazzati per entrare in ogni negozio sembra di essersi allungati fino al Corso. Col vantaggio che c'è da fare meno strada, e poi si respira aria di casa. Ma non troppo: consumare la febbre natalizia fuori dai perimetri delle borgate è un'altra cosa.

San Basilio Luci e strass ma si spende al Nomentano

Due mongolfiere di carta rossa e crepata, un po' rotonde su vasi di piante grasse, una Babbo Natale silenzioso da dieta senza più panche annunciano le feste all'entrata di San Basilio. È una domenica come un'altra: nel campo sportivo la squadra giovanile gioca a pallone, sotto la pergola del bar un crocchio di uomini sorreggia birra e gamosa, la giostra di seggiolini volanti gira vuota e nei marciapiedi tante ragazze minivelle passeggiano sottobraccio.



Il primo in mostra è il banconetto a via Morrovalle. Pianta tropicali e alberelli silvestri lenno a gara per l'imitazione più riuscita. Il fioraio acciappa lo sguardo incuriosito e invita a comprare. Trentacinque lire per una lenna in plastica. «Quattro soldi» dice, «ed è Natale», inveisce col malcapitato. È il secondo che si avvicina in una mattinata passata all'aperto aprendo di vendere. Che non avrebbe fatto affari e'era preparato: «Non c'è nessuno. Geniale? Meno tutti al centro, perché se - «sai, nessuno» e' chi può spendere e chi no. Io mi occupo di un paio di scarpe di plastica e qui mi va bene».

E gli altri? Dentro a un piccolo banconetto di gomme, calze e pizzi rossi, un anziano signore si fa incantare una magnanimità spruzzata di pallinette. «Finalmente il sai deciso - rimprovera la proprietaria del banconetto - e' chi dopo 43 anni ha fatto il primo regalo di Natale a sua moglie». Dietro a lui solo una giovane signora che passa cinque minuti a scegliere una piccola agenda da duemila lire e tiene prigioniera la commessa.

In strada donne cariche di buste spiegano: «Cercare qui è inutile. Non c'è niente di nuovo. Ma il centro è vicino. Un chilometro e sulla via Nomentana trovi magazzini e supermercati, compri quello che vuoi». Volete la prova? L'auto-bus 537 è straripato all'andata e al ritorno. È mezzogiorno.

Primavalle Marciapiedi inutilmente ingombri

Corviale. Per capire di esserci arrivati davvero, nell'oscurità delle sei del pomeriggio, bisogna chiedere informazioni tante volte. Un gruppo di case, aperte anche le finestre, ma da qui parte via Casella Mattel. Primo tratto buio pesto, poi uno slargo, via di gente e trecento metri di negozi illuminati. È l'unico pezzo di festa nel quartiere fantasma. Una Ferrari da corsa dimensionati naturali invita ad entrare nel minimarket a due piani tutto vetrine: è il paese dei balocchi e dei superpersonici. «Voglio questo e questo e questo».

«Scrivi a Babbo Natale» rispondono una decina di pedi destreggiandosi tra capricci e piagnucoli di nidiate insistenti. Ha poco più avanti l'«Hifida» dove esce un frastuono di note metalliche, è vuoto. È sulla soglia del negozio accanto, la proprietaria gira la testa di qua e di là osservando la ressa all'alimentari. Un salto di qualche chilometro, e superato l'ingorgo di via Bocca che la marea umana ha trasformato in una via Pratlina di periferia, ecco alle porte Primavalle.

Cento commercianti hanno deciso di sfondare il muro di gomma dei clienti di zona che sciamano altrove. «Scegli i negozi dal cuore rosso» incoraggia uno spot radiofonico. L'autoadesivo è sulla porta di tutti, da piazza Capocastello fino a via Pietro Malfr. Per scegliere non occorre entrare: la merce è esposta lungo i marciapiedi. Al centro il totale di sinistri dei pochi che sono rimasti lì sono.



Eccezion fatta per il casual, piccolo garage pieno di gioielli, e per il negozio di casualini. «Odio il Natale, si fatica come mull - comincia a spiegare, tra una ressa di gente, il gestore dagli occhi frizzanti di gioia - Ma sì, una clessidra in casa va sempre bene - continua col cliente indeciso - E guardi questi quadrati. Sa quanto il leccio? Ottantamila lire. A Torrevecchia stanno a centoventi. Ma qui nessuno li compra, nessuno li capisce». Un sospiro e corre a vendere la Lagostina cinque litri.

GRAZIA LEONARDI

C'è un'altra Roma dove il vestito delle feste natalizie è più nuovo. Confezionato con drappi di luci e arcobaleni intermittenti, nella città fuori le mura l'hanno indossato un po' tutti. A Fidenes come a San Basilio, a Tor Bella Monaca, Corviale, Primavalle, nell'ultima domenica gli stradoni della periferia sono tanti supermercati di luminarie. I commercianti ce l'hanno messa tutta. Hanno commesso fino all'ultima stella filante per vincere la gara con il centro e trasformare strade e viali grigi di cemento in boulevard

chiassosi di luci, angoli bul in piccole cartoline ricordo. Anche qui è Natale, e comincia presto come nella Roma tanto raccontata. Alle dieci di mattina i negozianti sono ai posti di combattimento. Dietro le vetrine innestate di tappeti al polistirolo, l'intuocato di lampadine e fiori rossi, aspettano a braccia conserte. C'è merce che fa gola. Pallinette, raso, tutte e pizzi, l'abito di gala per salutare l'anno che se ne va è in prima fila. Pronti e in mostra anche gli accessori.

La tradizione: i grandi fritti

Nel 1870 era una miscela di vini, poi, quando si cominciò a costruire il mattatoio, dal locale cominciarono ad uscire zuppe fumanti per gli operai. Da allora non si è mai smesso. «Da Checchino» è diventato sinonimo di tradizione, ma con la «T» maiuscola. Quest'anno il ristorante ha festeggiato i cinquant'anni da che fu ristrutturato - nella veste che noi conosciamo - da Francesco Mariani.

- Da Checchino al Mattatoio**
- VIGILIA DI NATALE**
- Antipasto: capitone fritto o alla cacciatora, per aprire lo stomaco
- Primo: pasta al tonno, parmigiana di gombi
- Secondo: fritti, di lattarini e baccalà, fritti di verdure (cardi, broccoli e sedano e ora anche carciofi)
- Contorno: insalata
- Fritta: secca soprattutto di arance e mandarini. Un tempo anche le pere kaiser, frutto natalizio per il loro prezzo proibitivo
- Dolce: pangiallo
- Vino: dei Castelli e spumante dolce consentito anche ai bambini.
- NATALE**
- Antipasto: salumi e car-

- ciolini
- Primo: cappelletti in brodo, fettuccine con le rigaglie
- Secondo: capponne, arista di maiale arrostito
- Contorno: cavolfiore in agro e insalata
- Fritta: come alla vigilia
- Dolce: pangiallo, panpepato dei Castelli e zuppa inglese
- Vino: dei Castelli
- I menù li ha suggeriti Ninetta Ceccacci Mariani, nuora di Francesco che nel 1927 trasformò il locale dandogli il suo nome: Da Checchino.



Le bancarelle di piazza Navona

Un carpaccio per l'Unità

Tagliare una spigola in fettine sottilissime e disporle in un piatto, come petali di un fiore; condirla con olio, limone, sale e una punta di paprika, passarla in forno per qualche istante,

senza farla asciugare. Quindi intorno disporre a corona un battuto di erbe: maggiorana, prezzemolo, timo, basilico, olive verdi e nere condito con olio.

C'è il tacchino, ma con le castagne

Tradizione dal profumo d'oltralpe nel più raffinato ristorante della città, supersegnalato dalla prestigiosa Guida Michelin. «Relais le Jardin», il ristorante dell'hotel Lord Byron al Parioli, rielabora ed arricchisce la tradizione, ma che tale resta. Capponne e cappelletti, tacchino con castagne, carpaccio di spigola che il miglior chef di Roma regala ai lettori de l'Unità (qui a fianco).

- Relais le Jardin**
- VIGILIA DI NATALE**
- Antipasto: capitone o anguilla in umido con gallette di polenta arrostita, carpaccio di pesce
- Primo: risotto al radicchio rosso e gamberetti
- Dolce: panettone farcito di gelato
- Vino: bianchi friulani o trentini o il sardo «terre bianche»
- NATALE**
- Antipasto: uova in camicia in cuori di carciofo in pastella di prosciutto con passato di pomodoro e mentuccia focaccia calda di pecorino e rosmarino con ragù di funghi di stagione, gratinata con taleggio al tartufo bianco
- Primo: raviolini di capponne in brodo con crepe e polpettine zuppa di

- pernice e lentichie in crosta al tartufo nero
- Secondo: tacchino con castagne e melograno fagioli lardellati con uva calda, mele gratinate e castagne trigliate con passato di patate e con il loro fagiolo profumato da scalogno
- Dolce: soufflé di panettone con salsa di gianduia e gelato di pane nero pasticcini della casa cioccolatini della casa
- Vino: bianco Colle Picchioni di Malmi, barbaresco, chardonnay, chianti il poggio fetoria Monserrato, pinot bianco Vigna Sorci, Recioto, Ferrari o Ca' del Boaco.
- I menù li ha suggeriti il capo chef, l'abruzzese Antonio Scialla.