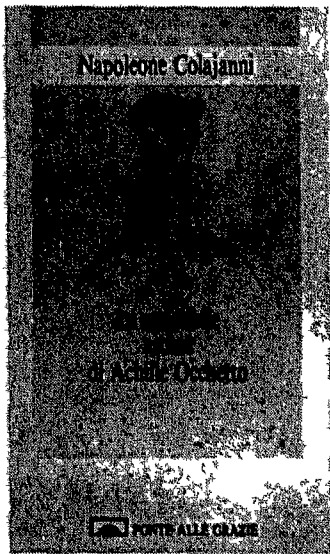


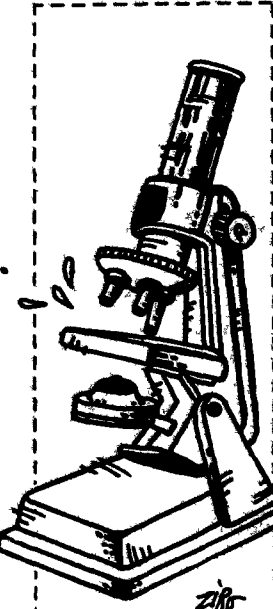
IL DOCUMENTO



In un giornale autenticamente democratico e pluralista i problemi di spazio non possono diventare alibi per malcelate censure politiche. Pubblichiamo pertanto integralmente il volume di Napoleone Colajanni - il più importante dei 270 delegati «esterni» al congresso comunista - *La resistibile ascesa di Achille Occhetto*: il significativo contributo congressuale richiama di passare inosservato, vuoi per l'indifferenza con cui è stato accolto dai grandi mezzi d'informazione, vuoi per la modesta dimensione della casa editrice che l'ha pubblicato. Nella certezza di aver reso un gradito servizio a tutti i compagni, la redazione di *Cuore Speciale* congresso augura buona lettura.

[Grid of text columns, mostly illegible due to high contrast and scan quality.]

[Grid of text columns, mostly illegible due to high contrast and scan quality.]



GUIDA AI RISTORANTI

Dopo una giornata di congresso vissuta intensamente non è giusto accontentarsi di un panino e una birretta. La ricca, leggera e variegata gastronomia laziale può dare alla vostra cena, soli o in compagnia, l'impronta di una serata indimenticabile per lo stomaco e il palato. Il cibo è conoscenza, è esperienza! Ecco alcune trattorie, semplici e pulite, dove potrete gustare il meglio del meglio.

Da «Sbrodolo er nano trucidò», sulla Nomentana (km 25), ambiente rustico. Piatti tipici: pajata di capretto in crocchette salate nel lardo di scrofa, «coda di vacca alla moriamazzata». Innaffiate con un bicchiere di Tuscolano.

Da «Ci sei o ci fai?», nell'elegante quartiere dei Panoli. Specialità della casa, pajata al cinnamomo e zenzero con spolverata di coriandolo, balle di toro in crosta con salsa profumata di maggiorana e coda alla vaccinara.

Da «Li mortacci tua», dietro al Pantheon. Attenti, il locale è piccolo e occorre prenotare. Il gentilissimo caposala Duilio Bale-

stracci, già massaggiatore nella «Pugilistica Romana», si farà in quattro per aiutarvi. Da ordinare assolutamente: pajata all'umido di fagioli, cotenna e nero di seppia, coda di rospo-bove alla Lazio. Vino Agretto di Rieti.

Da «Milvio l'infame», a un tiro di schioppo da Rebibbia. Primo piatto fisso «pajata Rugantino alle quattro stagioni» (peperoncino, peperone verde, peperone rosso, peperone giallo). Secondo piatto fisso, specialità: «corda del boia» (dietro il nome simpaticamente pittoresco si nasconde una fragrante coda alla vaccinara, lungamente stagionata nel Frascati). L'oste, Mannaroli Tullio, non mancherà di offrirvi a fine pasto un bicchierino di Inferno giallorosso, il digestivo della casa.

Da «Le clarisse zozze», vicino al Mattatoio. Prenotazione obbligatoria. Specialità: «er Paradiso e la Monnezza», candide nuvole di pajata con sugo di porco castrato, «Magna e fotti», code di toro, bue e vacca intrecciate e stufate con le puntarelle. Vino Gocchia di Papa.

Buon Appetito! (Andrea Aloi)