

Ultime ore per salutare l'89



Capodanno da mille e un cenone



C'è chi parte alla volta di Parigi per vedere l'alba del nuovo anno dalla torre Eiffel (chiusa se gli ascensori funzionano di mattina presto) e chi si affolla al Terminiello senza neve ma tant'è almeno c'è l'aria buona. Per chi non si è spostato dalla capitale rimane un dilemma da sciogliere nel volgere di poche ore: dove e con chi passare la notte del 31 di questo fatidico 89. Con il frigo vuoto abbandonati da gli amici più intimi fuggivi verso altri lidi incapaci di accettare una serata a casa a giocare a Cronopoli mentre il mondo danza e brinda al nuovo anno non resta che affrontare le infinite blandizie dei mille locali fuori e dentro Roma e risolverli per uno (non di più, che i prezzi non lo consentono).

Saranno famosi. Ovvero una botta di vita senza perdere il gusto dei sapori casalinghi. Pullulano nei dintorni della metropoli le attrazioni «sarsarrecce» dei complessi faldate che allietano come da programma i cenoni imbanditi con maggiore o minore dovizia nei ristoranti di periferia o quasi. Menù classico con mulsche e colilon è la formula

più diffusa. Non resta che decidersi tra l'accompagnamento dei «Profeti del liscio» al ristorante Pacetti di Isola Farnese (90.000 tutto compreso tel. 3790515/7390595) e i nini vanegali rumba liscio e cha cha cha del maestro Continenza al ristorante La Falcognana (90.000 tel. 8810060) in via Falcognana 60.

Una ventata di Messico al Broadway Pub di via La Spezia cenone con i «Mariachi Romatillan» che non sono un piatto esotico bensì un gruppo composto di 9 caballeros e nine, 90.000 tutto compreso anche il biglietto per l'estrazione di un televisore a colori tra i partecipanti (tel. 7015883) Sapori marnar sudamericani al «Vascello da Gennaro» a Fiumicino dove tra un piatto di pesce e un gamberone si potranno fare quattro salti con i «Manoco» aspettando mezzanotte e oltre (100.000 tel. 6530420).

E poi ancora i «Bluesband» che suonano al ristorante «Lu pi della Sila» via Alessandro Pen (90.000 tel. 5576989) e «Il prete» con la cantante Luciana all'Hotel Terme di Baagni di Tivoli (85.000 tutto compreso, anche i ricchi coliloni tel. 529140-529068), l'orchestra «Cocktail music» al Grotti non sulla via Ardeatina (100.000 a persona, tel. 7953306) e «Castellani» al Castello di Tor di Quinto (90.000 con il cenone 40.000 solo brindisi tel. 3274779) o gli «Antares 2000» al ristorante La Riva (7246974) Sconosciuti, ma chissà, forse un giorno saranno famosi.

Per chi non riuscirà a salutare il nuovo anno dalla Torre Eiffel, rimane sempre un grassoccio Capodanno fuori porta. E, davvero ce n'è per tutti i gusti. Dal cenone tradizionale, al brindisi di mezzanotte alla serata danzante. A illuminare veglioni e localini saranno stelle vecchie nuove e

sconosciute del firmamento musicale capitolino. Da Lando Fiorini a Fred Bongusto, dai complessi alle bronzee ballerine del Cacao Meravigliato. I prezzi? Dalle 45mila del brindisi alle 60mila del «solo consumo», dalle 100mila dei cenoni classici alle 300mila delle raffinatezze di Oltralpe.

Coccodè al sorgere del sole. Attrazioni a portata di mano per telenostalgici impensiti per una volta non sul video ma in carne ed ossa. Come resistere ad una serata con le «Coccodè» da «Pecorara» sulla via Tiburtina? Programma promettente cenone omaggi alle signore musiche con «La stona» a partire dalle 20 e trenta per fare le ore piccole (130.000 a persona tel. 9085156) Spopolano anche le Cacao Meravigliato che da fasti televisivi piomberanno simultaneamente in due locali.

a Grottaferrata al ristorante «Il Babuino» dove per il cenone allietato dalle Cacao ci vogliono 150.000 lire a persona (130.000 se si fa a meno delle bronzee fanciulle e ci si accontenta della discoteca). Meno care le «Meravigliato» alla «Torre dell'Orso» a Torvaianica. 100.000 con cenotto, variante magra del tradizionale cenone o 60.000 con la semplice consumazione (tel. 9385271-9113770).

E nella notte si accese una star. Fred Bongusto & La Lambada, autentico gruppo brasiliano, alle «Terracce» al parco Tiroreno Residence sulla via Aurelia. Gran gala di fine anno con pennette al salmone, anelli misti e una rotonda sul mare per 200.000 lire tutto compreso anche la prenotazione. Quasi in offerta speciale, in confronto, i «Ricchi e poveri» con due orchestre da ballo cenone e brindisi a 150.000 a persona al ristorante «La Fontana» (via Flaminia 1432, tel. 6910033).

Cena con i favolosi, per delirazione, anni 60 al «Bnga

doon» 12° chilometro dell'Aurelia, con Nico Fidenco e la sua orchestra in un travolgenti revival (150.000 tel. 6900198) Lando Fiorini e cenone da «El Messicano» sulla Casilina 150.000 a persona se ve la sentite (tel. 9462287) e Ivan Cattaneo da «Romano» a Capena (stesso prezzo tel. 9085641 9085640).

Mezzanotte a tavola. Si fa quasi dovunque. Dopo il blitz del Nas era girata la voce semi-terroristica di uno «sciopero» di protesta dei ristoranti, che smentiscono recisamente è tutto falso. La nottata è assicurata con larghezza di cenoni per tutti i gusti e le tasche. Per chi è in vena di cene raffinate «Relais le Jardin» di via De Notaris si muove tra noci di capesante e lombetti di cervo con purea di castagne per chiudersi con colanetti caldi di mele e zabalon ai calvados. Champagne e dopocena con pianista tutto per 300.000 a persona (tel. 3609541) Serata francese all'«Orient Express» aperitivo con croissant, canestri di escargot, gnocchi alla pansenne e mousse di champagne (150.000 tel. 5809688).

Per esagerare serata all'Hilton con l'orchestra Casadel'aragosta stonone e caviale (350.000 tutto compreso). E se la notte scorrerà tutta tra le danze, senza lasciarsi il tempo di una fetta di colichino o di un cucchiaino di lenticchie ci si può rifare con una benemeritata colazione al Bar della Pace (in via della Pace) aperto dalle prime luci della prima alba del '90 per un cappuccino e un cornetto come brindisi all'anno che verrà.



Al mercato dei «botti» fuorilegge

Rischiano la galera, ma loro, i venditori abusivi dei micidiali botti fuorilegge, non desistono. Il guadagno è troppo allettante, per rinunciare a vendere gli esplosivi nella «settimana d'oro», quella tra Natale e Capodanno. Sui botti illeciti c'è un ricario di oltre il 300%, con giri miliardari. Dalle «stelline», innocue e canne, ai veri e propri petardi, micidiali traccianti luminosi. Prezzi da capogiro.

RACHELE GONNELLI

Quest'anno gli affari dei venditori sotto banco di fuochi d'artificio e petardi vanno a gonfie vele. Meglio dell'anno scorso. Anche se i rischi di essere beccati da carabinieri e polizia sono triplicati - dice uno che il smercio nel quartiere di Testaccio - questo tipo di commercio è sempre un'attività conveniente dove girano i miliardi. Il guadagno al netto delle spese è pari al 300-300%. E i sequestri sono ormai calcolati nel costo della merce. Più aumentano i rischi per i commercianti abusivi più aumentano i prezzi delle merci clandestine. Quest'anno il 20% in più.

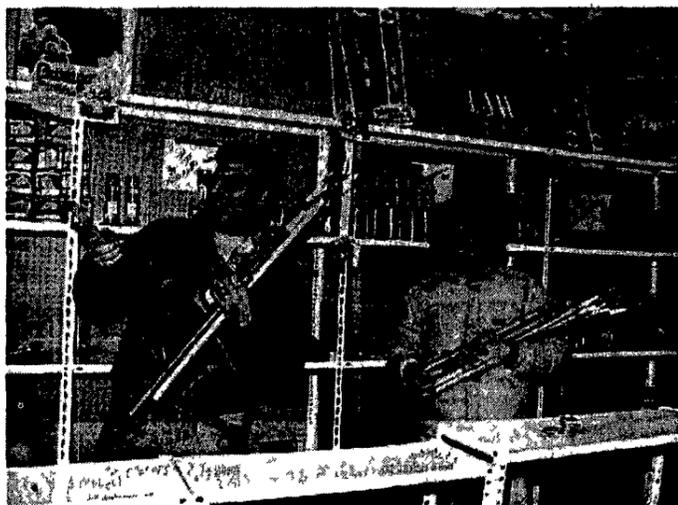
I venditori di meraviglie esplosive e luminescenti si dividono in due categorie: le armenie o i privati con licenza da cui si forniscono gli enti per le feste popolari. Gli abusivi. Questi ultimi a Roma hanno due catene di distribuzione. La maggiore è gestita da napoletani, arrivano con loro stracolmi la mattina dalle 8 alle 14 e hanno punti vendita fissi. Un giro minore viene da Tivoli dai laboratori autozizzati delle casematte che cedono a persone di fiducia in genere armatori una parte del prodotto da vendere sotto banco.

Se hanno un bel giro di clienti fissi i venditori clandestini riescono a tirar su fino a 15/20 milioni nella sola settimana d'oro tra Natale e Capodanno. C'è infatti chi arriva

a spendere 750 mila lire per acquistare 18 razzi di quelli grandi. Hanno la punta a cono e la camera di scoppio. Sono impiantati su bastoni di legno alti 1 metro e 30 con una «testa» di una ventina di centimetri sotto la quale c'è un coperchio di plastica che si apre e ne esce la miccia. La fiamma arriva al detonatore in pochi secondi e il razzo parte lasciando una scia alta dai 50 al cento metri. Poi un gran botto. Un amese siffatto costa all'ingrosso 25 mila lire al compratore 60 mila.

I fuochi d'artificio che fanno le scintille appartengono alla famiglia dei «trac» e «trac» che scoppiettano a singhiozzo e sono pericolosi per la miccia corta che può scoppiare in mano. Poi ci sono i «bomboni» o «cipolle». Una scatola di 12 pezzi costa all'ingrosso 30 mila lire al minuto dalle 80 alle 100 mila. La domenica a Porta Portese se ne trovano a sacchi. Li comprano soprattutto i ragazzi tra i 14 anni e i 17 ma a volte si presentano al banco con i soldini risparmiati delle merende anche bambini di 10-11 anni. Donne quasi mai, salvo qualche madre che non riesce a dire di no alle richieste del figlio. «Chi ha cuore - dice il bancarellaio di Testaccio - non si prende la responsabilità di vendere botti ai bambini».

Spesso però i ragazzini riescono ad accaparrarsi i «fischioni» e i raudi «Minerva»



Ultime ore di affari sfrenati per i venditori dei botti di Capodanno

Chi li vende e a quanto Giro di esplosivi miliardari

Quanto costano i botti di Capodanno? Dove comprarli? Tra una passa e un'anghe affumicate piazza Vittorio è un mercato «caldo» per raudi e tric trac. Certo per comprare i più pericolosi e grossi bisogna essere presentati da conoscenti dei mercanti ma vediamo i prezzi.

Stelline luminose. Si possono comprare sia dai tabaccai che sulle bancarelle sfuse o in pacchetti. Costano 700 lire l'una.

Raudi. Sono più cari e non si possono acquistare sfusi. Li vendono solo a scatole di cento al prezzo di 10mila lire.

Fischioni. Sono i classici bastoncini esplosivi cinesi. Di nes sun pregio per i maniaci degli esplosivi duri ma simpatici da vedere. Costano poco i tabaccai non li vendono perché ci guadagnano troppo poco. Una mazzetta da 12 costa al pubblico circa 2500 lire.

Bomboni. Sono i botti più pericolosi e più vietati. Si possono avere solo se «introdotti» da conoscenti nel mercato. Il più piccolo costa singolo 4000 lire. Una scatola media da 12 pezzi può costare anche 100mila lire.

Raudi. Si accendono se sfregati sulla scatola dei cerini. Una confezione da 100 circa 20mila lire.

che si accendono strofinandoli come un fiammifero sulla carta ruvida di una scatola di cerini (una scatola da cento raudi va dalle dieci alle venti mila lire). I più fanatici per i botti non si accontentano neppure di questo li aprono e riuniscono in un solo ordigno la polvere pirica di molti i giochi dei piccoli artigiani è veramente pericoloso ne viene fuori una «bomba cartacea» con un notevole potenziale distruttivo. Si possono comunque dare consigli per evitare inutili e tremende disgrazie.

Primo. Non usarli. **Secondo.** Se proprio non se ne può fare a meno almeno assicurarsi che il petardo sia costruito con accuratezza dopo averlo comprato da un rivenditore che ispiri fiducia. Un

razzo potrebbe espodere di lato all'improvviso o produrre scaglie nello scoppio abortito.

Terzo. Stare molto attenti al momento dell'accensione della miccia che non deve essere troppo corta e se si spegne a metà non deve essere naccata. Meglio perdere il petardo che una mano o un occhio.

Quarto. Allontanarsi in fretta dopo aver acceso la miccia. Anche qualche secondo di indugio può essere fatale. Fare l'operazione sempre all'aperto calcolando una traiettoria libera. Mai e poi mai si devono fare prove in casa lanciati dall'autovettura contro muri o costrutti minacciosi ad amici e parenti. Così per molti le feste si sono trasformate in tragedie.



Ecco il top del «single malt»... ma è solo per pochi

Non c'è davvero bisogno di commenti. Il cartello del prezzo di questo splendido esemplare parla da sé. Il milione lo sfiora di poco e sicuramente un milione di aromi si sprigionano tra le papille gustative del fortunato (soprattutto perché può permetterselo) amatore che lo acquirerà e se lo berrà. Soprattutto a Capodanno perché chi fa una cosa il primo dell'anno la farà per tutto l'anno. Cui-cui!