

rosati LANCIA  
V10  
Finanziamento senza interessi di  
**10.000.000**  
in 36 rate da L.278.000

# Roma

l'Unità - Mercoledì 15 febbraio 1995  
Redazione:  
via dei Due Macelli, 23/13 - 00187 Roma  
tel. 69.996.264/5/6/7/8 - fax 69.996.290  
I cronisti ricevono dalle ore 11 alle ore 13  
e dalle 15 alle ore 18

rosati LANCIA  
V10  
Finanziamento senza interessi di  
**10.000.000**  
in 36 rate da L.278.000

**IL CASO.** Le reazioni dei ristoratori esotici alla crociata culinaria dell'assessore Minelli

## «Roma come Parigi Un quartiere Latino a Trastevere»

IL COMMENTO

Caput mundi  
anche  
a tavola

NADIA TARANTINI

**D**AGLI AL CINESE, frantumatore di insegne tipiche o fantasiose, importatore di lampioncini rossi in serie, tutti ugualmente fastidiosi come un esercito di antenne tivvù. E dagli al cuoco esotico che non conosce l'amatriciana la carbonara e l'arrabbiata, vanto dell'Urbe sin dai tempi delle fraschette. Nei vicoli di Trastevere vogliamo solo vere osterie - e insieme al cibo resuscitare un'atmosfera, odori forse anche troppo forti, suppellettili un po' trascurate, ricche di passione e di storia, però. Ma dove? Certo non sono stati i cinesi - i primi a guastare l'arredo urbano. Nel cattivo gusto della ristorazione capitolina ultima era, specie nel centro storico, ci hanno messo le mani un po' tutti. I fasti e gli snobismi lussuosi tipici e i tipici finto lussuosi, gli ex tipici generati in hostaria, i nuovi tipici gemellati con bar-labacchi-gelateria.

(E invece qualche esotico ha riportato due antiche virtù della ristorazione capitolina: arredi semplici, con materiali naturali, e prezzi modici.)

Ma sì, dagli al cinese, controllando però come fa ad aprire tanti ristoranti in serie senza avere una regolare holding registrata alla Camera di Commercio. E soprattutto manda i vigili in cucina, dai cinesi dagli altri esotici e dai finti e veri tipici. Dacci la nostra qualità quotidiana, e un buon rapporto tra il cibo che mangiamo e la moneta che sborsiamo. Togli a noi le insegne volgari dovunque esse siano ma non prenderci in giro: non s'è mai vista una metropoli senza ristoranti greci, turchi e abissini, orientali africani e latino americani.

In più, lascia al core de Roma quelle poche, preziose e immutabili trattorie, che solo testardi appassionati sanno riconoscere, non fidandosi né dell'olfatto né del gusto - che non sia combinato con gli altri ingredienti necessari, come la vista e il tatto. Locali dai legami di alluminio, larghi e provati dal tempo come i fianchi delle donne che sanno resistere in cucina fino a novant'anni, con i bordi dei tavoli un po' untuosi e le sedie di paglia veramente scomode alla seduta. Che i turisti non le conoscano mai - e che i nuovi ristoratori non si azzardino ad imitarle.

Le trattorie tipiche romane come i panda: «Sono in via d'estinzione». L'assessore Minelli lancia il protezionismo e annuncia il divieto di trasformare i «santuari» della cucina tradizionale del centro storico in ristoranti esotici. La pajata contro gli involtini Primavera. Una proposta che piace anche a qualche cinese: «Meno ristoranti orientali, meno concorrenza». Ma altri replicano: «Rispetto alle altre città europee siamo pochissimi».

FELICIA MASOCCO

Romolo, Remo, Nerone, la sora Nina, il sor Cencio cominciano a mancare all'appello. Di insegne con nomi così se ne vedono sempre meno nelle viuzze del centro e i pessimisti già pensano agli epitaffi. Ma è proprio vero che le trattorie tipiche romane, i santuari laici della pajata, della coda alla vaccinara, della trippa stanno rischiando l'estinzione come i panda? Dati precisi non se hanno: non ce li ha neanche l'assessore capitolino al commercio Claudio Minelli che ieri ha annunciato di voler proteggere la tradizione culinaria romana dalla «massiccia azione di acquisto di locali da parte di compagnie cinesi e similari». I locali sono soprattutto quelli di Trastevere, Testaccio e Borgo e del «cuore della città» dove si propone vengano vietate le trasformazioni delle vecchie trattorie in ristoranti esotici e anche l'apertura di nuovi pubblici esercizi. Nessuna caccia al «giallo»: «Non si tratta di razzismo - ha chiarito l'assessore - parlo di cucina, non di uomini, di attività che vanno tutelate così come tuteliamo le attività artigiane».

Per la Fiepet-Confercenti, i ristoranti stranieri si sono quadruplicati negli ultimi tre anni e oggi in tutta la città sono circa 300: il 70 per cento cinesi, il 7 per cento giapponesi, il 3 per cento thailandesi e vietnamiti, il 20 per cento del resto del mondo. Sull'elenco del telefono i loro nomi olografici si perdono tra i marchi nostrani, non si direbbe incidano troppo sull'offerta «nazionale» ma è pur vero che l'80 per cento di essi «insistono» nel territorio della prima circoscrizione, «è qui che vengono richiesti gli affitti più alti, ormai insostenibili per la trattoria a conduzione familiare. Si finisce col cedere i locali e di questo passo il patrimonio gastronomico romano rischia di perdersi - commenta Severino Lepore, presidente della Fiepet-. Il problema posto da Minelli esiste, la ristorazione tipica romana va difesa, anche per il turismo. Certo, la proposta deve essere discussa, ma così a caldo mi pare condivisibile».

E loro, gli «invasori», che cosa ne pensano? Il gestore de La giada, che da venti anni propina involtini «Primavera» in via IX Novembre, è un uomo pratico e taglia corto: «Meno ristoranti meno concorrenza». Un modo come un altro per di-

re che la proposta di Minelli non lo preoccupa, anzi. Dello stesso parere il titolare di un altro locale a lanterne rosse del centro che per pudore, o forse per paura di ritorsioni da parte di chi di ristoranti cinesi ne metterebbe uno in ogni angolo, prega di non essere nominato: «Noi ci siamo da tredici anni, ma negli ultimi tempi siamo diventati troppi. È bene che si faccia qualcosa per fermare questa inflazione. Accogliamo la proposta dell'assessore con immenso piacere». «Troppi noi?» rispondono ai giapponesi Mamasa di via della Mercede «ma se siamo quattro in tutta Roma!». «No, non credo che siamo troppi, anzi. Rispetto alle altre città europee siamo pochissimi - osservano al Ronasi di via Magnanapoli-. Del resto se i ristoranti cinesi vanno bene è perché fanno i prezzi più bassi. Un bel colpo per la Sora Rossa. Si rifà ad esperienze meno «provinciali» anche la titolare del Surya Mahal, specialità tandoor in piazza Trilussa: «Se Trastevere diventasse come il quartiere Latino di Parigi, dove i ristoranti esotici non si contano più, sarebbe molto più bello e molto più accogliente per i turisti. E invece c'è solo una montagna di pub e birrerie». I vietnamiti del Thien Kim sono in via Giulia dal 1975: «Il nostro ristorante aiuta gli italiani ad avvicinarsi alla cultura orientale - dice saggio il veterano gestore - la cucina diversa è un motivo in più per le persone per uscire di casa. C'è un boom di ristoranti cinesi e questo non aiuta molto. Ci devono essere ristoranti con cucine diverse». «Siamo gli unici, non solo a Roma, ma in tutta Italia - afferma fiero il proprietario «romano de Roma» del turco Ocakbas, in vicolo del Moro - Se ne aprissero altri cinque o sei qui in città non sarebbe una tragedia, certo con mille... Sono favorevole a un contenimento, i cinesi ci hanno invaso. Di fatto impediscono l'iniziativa di chi a Roma ci è nato. Ho aperto nove mesi fa anche se ero pronto da tre anni. Per far arrivare il cuoco dalla Turchia e regolarizzarlo ci ho messo un anno e mezzo, importare i prodotti tipici da quel Paese è difficilissimo, un sacco di problemi perché non fa parte della Comunità (europea, ndr). Come mai noi incontriamo tutti questi ostacoli e ai cinesi riesce invece tutto facile?»



Luca Cavagna/Contrasto

Blocco revocato  
Domani si circola

## Buca al Tritone corteo e pioggia traffico in tilt

■ Via del Tritone, fino a largo Chigi, è stata chiusa al traffico per un avvallamento stradale. L'abbondante pioggia di ieri ha fatto sì che i vigili urbani, in via precauzionale, transennassero la corsia preferenziale dei bus, nell'ultimo tratto in discesa, quello verso piazza San Silvestro. I mezzi pubblici sono stati deviati in via Due Macelli, via Propaganda e via della Mercede, per poi riprendere da San Silvestro il percorso originario.

Come dire, una corsia «a rischio buca» era stata riparata un paio di mesi fa. Un'impresa aveva rifatto l'intero asfalto. Ma evidentemente i lavori di manutenzione non sono stati eseguiti a regola d'arte. Percorrendo la via si notano delle crepe in più punti: subito dopo il semaforo, di fronte alla Banca d'America e d'Italia. Mentre all'altezza della Uptim, sulla corsia dei bus, è comparso un pericoloso avvallamento, proprio dove di recente una squadra di operai aveva livellato la «montagnola» di caltrame che si era formata a ridosso della fermata dell'Atac. L'area colpita è stata protetta e segnalata con dei lampeggianti agli automobilisti in transito sull'altra corsia di marcia.

Il maltempo ha creato problemi al traffico un po' ovunque. Per la pioggia che è caduta in città nel pomeriggio di ieri, la circolazione automobilistica ha registrato un generale rallentamento. In particolare sui lungotevere, dove si sono verificati alcuni ingorghi. Dalla sala operativa dei vigili urbani hanno spiegato però che i disagi sono durati poco meno di due ore. Sempre ieri, è stata chiusa al traffico via del Corso, nel tratto da Piazza Venezia a Largo Chigi. In questo caso per una manifestazione dei lavoratori ex Gepi. Le forze dell'ordine per motivi di sicurezza hanno sbarcato la strada anche ai pedoni che hanno dovuto fare il giro dell'isolato per raggiungere piazza San Silvestro.

Ma il temporale di ieri ha avuto anche un effetto benefico sullo smog. Tant'è che il Campidoglio ha revocato il blocco della circolazione del traffico privato, previsto per domani dalle 15 alle 21. È quanto ha reso noto l'assessore alla mobilità, spiegando che la decisione è stata presa «dopo l'esame delle condizioni e delle previsioni meteorologiche che si presentano, anche per i prossimi giorni, instabili». Dall'assessorato del vicesindaco Walter Tocci hanno fatto rilevare che anche le indicazioni delle centraline di rilevamento dell'aria hanno permesso di prendere la decisione di revocare il blocco. «Una decisione che abbiamo voluto comunicare alla città - hanno precisato alla segreteria di Tocci - il più presto possibile per dare a tutti la possibilità di organizzarsi di conseguenza». Rimane il blocco programmato per giovedì 23 febbraio, ultima data prevista dal provvedimento antismog.

## Il Comune vende 2 aree Prezzo base 54 miliardi

È stata approvata ieri in consiglio comunale la delibera per la vendita di due aree in località Anagnina e Pescaccio, con un prezzo base di 54 miliardi. Il consiglio, però, non ha concesso l'immediata esecutività della delibera stessa, e quindi occorreranno circa due mesi per arrivare all'asta pubblica, metodo previsto per la vendita dei terreni. L'assessore Linda Lanzetta ha spiegato che si tratta di una prima delibera per la vendita degli immobili del Comune: ma sarà attiva tra breve tempo la Società Immobiliare S4, a che le giunta ha varato per provvedere alla vendita di altre proprietà. Il provvedimento relativo dovrebbe essere approvato oggi in consiglio comunale.

## In un libro la storia di Roma attraverso la cucina: antiche ricette, aneddoti e qualche scherzo da Papa E Leone X gli faceva mangiare la corda...

NICOLA ATTADIO

«Mo senti er pranzo mio: ris' e piselli, / allessu de vaccina e gallinaccio, / garofolato, trippa stufatacciu' / e no spiedo de saricce e legatelli...»

Così scriveva il Belli quando il Tevere era ricco di pesci prelibati e nelle osterie (o meglio nelle fraschette) ci si recava portando il cibo da casa mentre il popolo, anzi il popolino, coltivava carciofi, sedani e cavoli negli orti e giardini che coprivano l'80% della superficie della città.

Col passare del tempo il volto della capitale è cambiato, non si

incontrano più per strada gli alligatori o gli acquafrescari (venditori di acqua fresca e limone), né è possibile mangiare in un'osteria il cibo preparato a casa. Intatte, però, sono rimaste le tradizioni culinarie romane.

Ripercorrendo queste ultime Dretta Zanini De Vita, esperta di alimentazione mediterranea, ha scritto una curiosa storia di Roma e del Lazio. È nata così una raccolta di ricette, fotografie e disegni («Il Lazio a tavola. Guida gastronomica tra storia e tradizioni».

Alphabyte Books, L. 40.000) che racconta le vicende della capitale dal punto di vista delle cucine dando al lettore lo spaccato di un mondo ormai definitivamente scomparso.

Si incomincia dalle origini, dall'antica Roma per arrivare ai tempi d'oro di Cinecittà e via Veneto. A tavola con i papi, i nobili, i pellegrini e con quel popolo romano capace di ottenere pietanze squisite, come l'acquacotta, la coda alla vaccinara, anche con pochi ingredienti.

Sono tante le storie curiose che nascono intorno alla tavola.

Leone X, il primo papa medico, amante delle arti e buongustaio, durante i suoi raffinati banchetti faceva preparare scherzi di tipo gastronomico: una volta ad esempio fu servita una corda truccata da lampreda che gli ospiti seguitavano a masticare tra l'ilarità generale.

Gioacchino Rossini a Roma per il suo Barbieri di Siviglia in una lettera al soprano Isabella Colbran confessa che ciò che lo interessa ben altrimenti che la musica, è la scoperta di una nuova insalata, mentre con l'avvento della Repubblica romana l'an-

ticleralismo arriva anche in cucina, portando in tavola quel tipo di pasta che ancora oggi chiamiamo strozzapreti».

I capitoli dedicati al carnevale romano, al Tevere o alle osterie reggono il confronto con la tradizione francese degli Annales.

Per l'autrice cucinare non significa soltanto preparare da mangiare ma anche rievocare atmosfere di un tempo passato. Un libro di ricette diventa così un piccolo saggio di storia, un album di fotografie che ci aiuta a capire come eravamo attraverso quello che mangiamo.

**aic** ASSOCIAZIONE ITALIANA CASA

**Per il risanamento e il recupero dell'Esquilino**

L.A.I.C. apre un ufficio informazioni in via Machiavelli, 50 - Tel. 4467318 - 4467252

- Le normative per il recupero edilizio
- I finanziamenti
- Le procedure tecniche amministrative

**A.I.C. UN'ESPERIENZA ASSOCIATIVA AL SERVIZIO DEI CITTADINI**  
Via Maucio Rulini, 3 - Roma - Tel. 4070321