

LA FESTA. Gli stand gastronomici tra novità e tradizione. In cucina arrivano i professionisti

E a qualcuno la pizza piace di «sinistra»

La Festa dell'Unità vista da dietro i fornelli tra cuochi e camerieri volontari da sempre alle prese con i pezzi di pizza di «sinistra» o di «centro», e i «nuovi» professionisti della ristorazione. Tra un dibattito e uno spettacolo, centinaia di addetti servono ogni sera quintali di pasta e di «sfizi fritti», ma anche *paella* valenciana e *hummos* con contorno di danza del ventre. Birra, salsicce e ostriche e dentro le cucine, ironia e frammenti di vita familiare...

FELICIA MASCOLO

«C'è chi lo vuole all'angolo, meglio se di sinistra; chi di estremismi non ne vuole sapere e sceglie rigorosamente il centro. E chi si è già abituato ad apprezzare l'«area» del centro-sinistra». Uccio se la ride e dal trespolo sistemato dietro la cassa si diverte a censurare le bizzarrie. In fatto di pizza, dei visitatori della Festa dell'Unità. Rossa o bianca, con la mozzarella o senza, nello stand che senza spreco di fantasia è stato chiamato «Pizza al taglio», se ne sfornano ogni sera quattrocento teglie per cento chili di pasta.

Uccio è «prestato» dalla sezione Garbatella, è un ex tipografo di questo giornale e di feste ne ha viste parecchie; come lui Luigi, ex postale, «in pensione da gennaio», impegnatissimo a pulire pentole e pomodori, e gli altri otto che a turno servono al banco. Tutti volontari. Ma la pizza no, quella non si improvvisa e a impastare, condire, infornare sono stati chiamati Stefano B. e Walter, rappresentanti di quel mestiere che le cronache di questi giorni danno come emergente nel mercato del lavoro. E non sono le sole eccezioni alla regola del volontariato. Per la prima volta quest'anno, alla festa è arrivata una squadra di professionisti della ristorazione collettiva. Sono gli operatori della cooperativa «Village», la stessa che gestisce il bar dell'università «La Sapienza» e quello della mensa di via De Lollis. Hanno dato il loro nome al ristorante tradizionale e servono prevalentemente pesce. «In realtà quelli che tra noi sono militanti alla festa hanno sempre partecipato. E sono gli stessi anche quest'anno - spiega il

presidente della «Village», Franco Di Battista - Solo che il contributo della cooperativa questa volta è più diretto. Il pesce fresco e la verdura, per esempio, si puliscono nei nostri locali e poi si trasportano qui con mezzi adeguati che ne garantiscono l'igiene. Gli organizzatori puntano ad una qualità sempre migliore dell'offerta gastronomica e questo rapporto «sperimentale» con le cooperative di ristorazione potrebbe essere una soluzione per il futuro. Sebbene «equipaggiati», anche i gestori del ristorante sono comunque volontari e gli unici ad essere pagati sono i due cuochi «esterni». Una spesa ben fatta se - come hanno osservato i camerieri militanti - «di avanzati non se ne trovano». Risotto alla pescatora, spaghetti con vongole o cozze (i primi costano in media 5 mila lire), l'immane frittura e per secondo, spigola, orata o altro, rigorosamente fresco. Serviti con il contorno costano 15 mila lire.

Al fornelli della «Spigoleria», trafelatisimi, si alternano invece gli iscritti delle sezioni di Porto Fluviale e Garbatella: l'atmosfera qui è quella tradizionale con Pina e Roberto, moglie e marito, che il 16 festeggiavano le nozze d'argento e che - borbocchia lui - «invece di stare a preparare la cerimonia siamo qui. Eravamo venuti a fare una passeggiata e siamo rimasti. Siamo matti, prima ci facciamo un sacco di problemi poi però quando la festa finisce ci prende il magone». Cinquant'anni di pasta cucinata ogni sera (al rago, all'arrabbiata, alla puttanesca, all'amatriciana, a 6 mila li-



Cena al Festival dell'Unità

Luciano Natalini

re) venti persone impegnate, duecento posti a sedere a disposizione e cinque pentole che mancano all'appello: «Qua non sono mai arrivate» spiega qualcuno ad un magazzino alle prese con quello che si presenta come un piccolo giallo. Sono invece settanta i litri di olio che ogni sera se ne vanno in fumo agli «Sfizi fritti», novità di suc-

cesso lo scorso anno, lo stand replica proponendo a chi non ha problemi di digestione supplì, crocchette, fiori di zucca, filetti di baccalà, olive ascolane e quant'altro è «dorabile» a prezzi che variano dalle mille alle 12 mila lire. I «friggitori», provengono da Cinecittà, Nomentano-Italia e San Lorenzo. Altro sfizio, ma crudo, sono le

ostriche o gli esotici *hummos*, i *fuul*, i *felafel* (dolci e rustici dall'oriente) che si possono degustare con contorno di danza del ventre al ristorante arabo. E il resto del mondo è rappresentato anche dalla Spagna con le *tapas* e la *paella* cucinate come vuole la tradizione dalla valenciana Camen Razon-

Ritorno al Castello

FESTA CITTADINA DE L'UNITA
1-24 SETTEMBRE 1995
CASTEL SANT'ANGELO

OGGI

PALCO CENTRALE ore 19.00
Presentazione del libro «La bella politica» intervista di Stefano Del Re a WALTER VELTRONI. Insieme all'autore intervengono: Miriam Matai, Stefano Rodotà, Francesco Rutelli, Michele Santoro.

ARENA PICCOLA ore 21.00
Incontro con l'autore Andrea Purgatori, Daria Lucca, Paolo Miggiano «A un passo dalla guerra». Ed. Sperling & Kupfer.

ore 22.30
Intermezzo Stregato.

SPAZIO CINEMA ore 21.00
«Assassini nati» di O. Stone; a seguire «El Mariachi» di R. Rodriguez.

SPAZIO TEATRO ore 21.30
La compagnia «Permise de Conduire» presenta LA CONTESSINA JULIE di August Strindberg, regia di Emanuele Faina, con Manuela Di Salvia, Filippo Gabriele, Francesca D'Elia.

CAFFÈ CONCERTO ore 21.45
Concerto jazz con il quartetto di Paola Boncompagni a seguire Piano bar.

DOMANI

ARENA PICCOLA ore 19.00
«Scuola ed Enti locali» incontro con gli assessori alla scuola di Co-

mune, Provincia e Regione.
ore 21.00
Incontro con l'autore Giuseppe Jossa «L'isola dove cominciò il futuro». Ed. Sperling & Kupfer.

ore 23.00
Freakanton) «Badilate di cultura».

SPAZIO DIBATTITI CENTRALE ore 19.00
«Quale riforma per il sistema radiotelevisivo?». Partecipano: Vincenzo Vita, responsabile Informazione e Comunicazione del Pds; Gianni Letta di Forza Italia; Raffaele Menicucci, Direttore generale Rai.

SPAZIO BEL TRAMONTO ore 19.45
Rassegna di musica classica Concerto della pianista Gilda Buttà e del flautista Paolo Zampini. Musica di Ennio Morricone.

SPAZIO CINEMA ore 21.00
«Per qualche dollaro in più» di S. Leone; a seguire «Once Were Warriors» di L. Tamamori.

SPAZIO TEATRO ore 21.30
Vritti Opera presenta, in collaborazione con il Piccolo Teatro di Ravenna (Ag) «Assolo di Luna-Maffiada poeti e scrittori siciliani» a Byron, Seneca, Poe, Iacopone da Todi. Regia di Gennaro Duccilli. Interpreti: G. Duccilli, T. Avanzato, E. Terranova, E. M. Burgio, S. Manarà. Musicista: M. Duranti.

PALCO CENTRALE ore 21.30
Concerto dei MODENA CITY RAMBLERS.

CAFFÈ CONCERTO ore 21.45
Il cabaret di Max e Francesco Morini, a seguire Piano bar.

MAZZARELLA & FIGLI

TV • ELETTRODOMESTICI • HI-FI TELEFONIA

VENDITA RATEALE FINO A 12 MESI SENZA INTERESSI

V.le Medaglie d'Oro, 108/d Tel. 39.73.68.34
Via Tolenaide, 16-18 39.73.35.16

CLIMATIZZAZIONE
SPLENDID
3 ANNI DI GARANZIA

Ritorno al Castello

FESTA CITTADINA DE L'UNITA
1-24 SETTEMBRE 1995
CASTEL SANT'ANGELO

Abbonatevi a

l'Unità

CERCASI STUDENTESSA UNIVERSITARIA
(LETTERE ANTICHE)
PER BABY SITTING POMERIDIANO
ZONA: GREGORIO VII - AURELIO
TEL.: 39376229 / 0360-350882

FIANO ROMANO

2-10 SETTEMBRE '95

festa

DELLA FEDERAZIONE DI TIVOLI

l'Unità

PROTERCO

Centro Riscaldamento & Condizionamento

Proterco, il tuo clima ideale!

IMPIANTI DI RISCALDAMENTO AUTONOMI E CENTRALIZZATI
SCALDABOILI E CALDAIE A GAS • POMPE DI CALORE • IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO D'ARIA

ASSISTENZA TECNICA IMMEDIATA E UNA GARANZIA DI 5 ANNI SU TUTTI GLI IMPIANTI ESEGUITI IN STRETTA OSSERVANZA DELLE NORMATIVE CEE

LINEA DIRETTA CON PROTERCO • CONSIGLI, CONSULENZE, PREVENTIVI E SOPRALLUOGHI COMPLETAMENTE GRATUITI • LINEA DIRETTA CON PROTERCO

06 533502 • 00146 Roma • Via ...