

Locali esotici e tradizionali, record di affluenza e di incassi

Boom dei ristoranti alla Festa di Caracalla

Nuovi giochi nei giardinetti Tutti in legno e più sicuri

Nuovi giochi in legno per i bambini delle periferie: altalene, scivoli, panche a molla, fortini. Li ha installati il Comune nei parchi e nelle aree verdi dei quartieri periferici della capitale. L'annuncio è venuto ieri dall'assessore alle politiche ambientali Loredana De Petris. I giochi nuovi - sette moduli sono stati già consegnati in sette circoscrizioni, tra cui la XV per centro sociale di Corviale in largo Venturi - sono destinati a sostituire i vecchi attrezzi in ferro, ormai arrugginiti e poco igienici. Poi toccherà ad altri 22 giardinetti situati nelle rimanenti circoscrizioni. «La sostituzione dei giochi in ferro con quelli in legno - ha spiegato l'assessore De Petris - è stata decisa in quanto le vecchie strutture non rispondono più alle normative europee per la sicurezza. Ma il potenziamento delle aree destinate ai giochi infantili è stata decisa anche per rispondere alle richieste frequenti giunte all'amministrazione capitolina da parte di singoli cittadini». I nuovi giochi sono dotati anche di sistemi anti-caduta fatti di polvere di legno. Per il momento sono stati installati a largo Tabacchi Venturi (XV circoscrizione), piazza Sacco (V circoscrizione), via Greve (XV circoscrizione), piazza Mosca (XV circoscrizione), via Gemona del Friuli (XX circoscrizione), via De Chirico (VI circoscrizione), via Pirzio Biroli (XX circoscrizione).

Record d'affluenza e d'incassi quest'anno alla festa de l'Unità, che prevede di oltrepassare il milione di visitatori. E grande successo dei punti ristoro e dei ristoranti, che offrono una varietà ancora maggiore di soluzioni rispetto agli anni passati. Per una cena si può scegliere fra l'arabo, lo spagnolo e la cucina tradizionale romanesca della «Taverna dei Quaranta». Per uno spuntino non si contano i punti ristoro.

NOSTRO SERVIZIO

Le feste dell'Unità sono strane «creature»: nascono nella passione politica, crescono sulla proposta culturale, ma non potrebbero esistere senza quella sana e popolare passione per un buon piatto di salsicce o di bucatini all'amatriciana. I ristoranti sono il centro, il fulcro intorno a cui ruotano tutte le altre attività. Sono, inutile nascondere, l'attrazione principale e il motore economico di tutto il meccanismo. I gusti, è vero, si sono evoluti. Non bastano più due spaghetti e qualche salsiccia. Negli ultimi anni sono subentrato nuove curiosità e anche i palati più rozzi hanno imparato a raffinarsi. E le feste, che da sempre sono uno specchio abbastanza fedele di quanto ci accade intorno, anche sul versante gastronomico vanno al passo coi tempi. Non è una novità, fin dai tempi in cui il «popolo comunista» viveva il boom dei ristoranti cinesi.

Qual è dunque l'offerta, quest'anno, alla festa di viale di Caracalla, che ha visto fino ad oggi una affluenza record di visitatori (si prevede un milione di persone e utili altrettanto rilevanti), tutti quanti provvisti della pazienza necessaria di mettersi in fila per cenare sotto le stelle? La varie-

tà è ancora più accentuata rispetto agli anni scorsi. Vediamo le proposte più «leggere», disposte in una decina di punti ristoro dove si può assaggiare di tutto. C'è la tradizionale spaghetteria, organizzata a self-service, dove con sette o ottomila lire si può scegliere fra una mezza dozzina di primi piatti (fissi i bucatini all'amatriciana e le penne all'arrabbiata) sofisticati; e c'è l'affollatissimo «Sfizi fritti», luogo di perdizione per golosi che testimonia della poca cura che la gente ha per il proprio fegato. Per un momento di relax si può andare invece al bar Cachaca, dove ogni sera si ascolta musica brasiliana e dove brasiliane sono anche le proposte di ristoro. Non manca la creperie, passione di tanti giovani e il «bar verde», per chi vuol tenere una dieta naturista. E, ancora per i golosi, c'è l'angololetto degli stravizi dolciari con la pasticceria «Dolci in festa», altro punto di esibizioni musicali. Mentre gli appassionati di birra possono senz'altro dirigersi al Pub inglese John Bull, che sfoggia un arredo tutto nuovo.

Tre sono invece i ristoranti veri e propri, dove si può fare un pasto completo: quello arabo (all'imbo-

co della festa), lo spagnolo e «La taverna dei quaranta», dedicato alla cucina romanesca e ai piatti più tradizionali. Quest'ultima conta circa trecento coperti, «ma ogni sera si arriva a servire dai seicento ai mille coperti» spiega Roberto, uno dei tre cuochi specializzati in primi e dolci; c'è poi Alessandro che si occupa della carne, e Tiziana per la «cucina verde», ormai molto richiesta, che propone molti piatti con la pasta sfoglia, e timballi, sformati, soufflé. Prezzo medio sulle 30mila lire, «ma le porzioni sono abbondantissime», manda a dire Alessandro da dietro ai fornelli. Quello spagnolo (gestito in collaborazione con l'associazione La Movida) è invece un ristorante storico della festa cittadina di Roma. La prima volta aprì a Testaccio. Da allora il successo è stato tale che ha continuato anno dopo anno. Carmen Ramon, docente di storia, qui diventa la gran cuoca della paella. «La paella è il piatto centrale - spiega Massimo Micucci, animato da una grande passione per la Spagna - tutti quelli che vengono la prendono. C'è al pesce, alle verdure o mista». A questa si possono aggiungere un'infinità di tapas (sfiziosi assaggi) e secondi piatti, come ad esempio un pollo all'arancia. Tutto per una spesa media di 25mila lire. Interessante sapere che in tarda serata, a fornelli spenti, si può gustare anche una buona sangria. Infine il ristorante arabo, che propone un menù a 25mila lire (bibite comprese) con una fantasia di antipasti, un piatto centrale a scelta, più un dolce tipico. Alta carta, piatti libanesi, egiziani, turchi e nordafricani. Il problema, come in tutta la festa, è solo la scelta.



Roberto Koch/Contrasto

Prosegue nell'aeroporto lo sciopero dei dipendenti Sir A rischio 75 posti di lavoro

Prosegue all'Aeroporto di Fiumicino lo sciopero dei dipendenti della Sir, ex Italcatering, che gestisce la quasi totalità dei punti di ristoro allo scalo romano. Pesanti disagi per i passeggeri, particolarmente numerosi nel fine settimana, che per acquistare un panino o un caffè, sono costretti a raggiungere la stazione ferroviaria aeroportuale o il nuovo molo internazionale. I lavoratori protestano per il licenziamento di 75 di loro, in esubero, e la riassunzione da parte delle società di Autogrill e Cremonini che applicheranno il contratto dei pubblici esercizi e non quello del trasporto aereo. Anche ieri una loro rappresentanza si è radunata nel settore «partenze nazionali», per una manifestazione chiasosa ma pacifica.

Campo de' Fiori Camerieri in gara Roma-Parigi

Una corsa di due chilometri, in rigorosa divisa da cameriere, con tanto di vassoio, bicchieri e una bottiglia d'acqua, per dimostrare abilità e professionalità. È la gara dei camerieri di Roma, tradizione «rubata» alla Francia per festeggiare il quarantesimo anniversario del gemellaggio tra Roma e Parigi, organizzata ieri a Piazza Farnese dall'Union des Français de Rome e dall'associazione italiana cultura e sport. Per la gara, caratterizzata dalla corsa di una trentina di camerieri di bar, alberghi e ristoranti romani per le vie che circondano piazza Farnese e piazza Campo de' Fiori, erano previsti due premi speciali: un viaggio a Parigi per il primo tra gli uomini e uno per la prima donna. Per la Francia partiranno Caterina Reggio, 25 anni «cresciuta» nella vicina vineria di Campo de' Fiori e Claudio Palomba che lavora da 10 anni in un bar in via Baldo degli Ubaldi. La corsa dei camerieri di Parigi è un appuntamento ormai tradizionale che si svolge su un percorso di 8 chilometri al quale partecipa il personale di bar, «brasseries» e ristoranti della capitale francese. Per la serata romana è invece stata prevista la grande festa, organizzata in una piazza Farnese tappezzata da festoni, palloncini e ghirlande tricolori, per festeggiare la presa della Bastiglia. Per l'occasione anche molte vetrine della zona tra Campo de' Fiori, via dei Giubbonari l'ambasciata di Francia in piazza Farnese si sono «vestite» con i colori bianco, rosso e blu in onore della festa franco-romana e esibivano cartelli inneggianti alla Rivoluzione del 1789 e alla «Marseillaise» e alla presa delle carceri parigine, la distruzione della Bastiglia, atto che ha sancito la vittoria dei rivoluzionari e rappresenta una tappa fondamentale della storia moderna.



OGGI

Spazio dibattiti. Ore 19,30, «La prima volta della sinistra», incontro con Fabio Mussi, presidente del gruppo Sinistra democratica della Camera.
Arena cinema. Ore 21, «Ragione e sentimento» di A. Lee. A seguire «Terra e libertà» di K. Loach.
Arena piccola. Ore 21, Maurizio Micheli presenta «Sciambagne», ed. Baldini & Castoldi. A seguire, «Piccola scena», rassegna di teatro a cura di T. Tosto, presenta Mario Pirovano in «Mistero buffo», di Dario Fo.
Palco centrale. Ore 21,30, il Gruppo teatro essere in «Roma città tanto cara».

DOMANI

Spazio dibattiti. Ore 21,30, «Dai beni culturali allo spettacolo: Roma che rinasce», con Gianni Borgna, Maurizio Costanzo, Ivana Della Portella.
Arena cinema. Ore 21, anteprime con l'Unità.
Arena piccola. Ore 21, «Come si manipola l'informazione», di Andrea Barbato, Editori Riuniti. Ricordano il grande giornalista scomparso Ivana Monti, il figlio Nicola, Furio Colombo, Miriam Mafai, Adalberto Minucci, Italo Moretti, Diego Novelli. A seguire teatro: Valentino Orfeo presenta «Incanto e disincanto», serata dedicata a Beckett.
Palco centrale. Ore 21, 30, concerto di Ivano Fossati, ospite Enrico Rava.

20124 MILANO - Via Felice Casati, 32
Tel. (02) 67.04.810-44 - Fax (02) 67.04.522

**l'Unità
Vacanze**

Laurea

Venerdì 12 luglio, Federica Censi, a soli 23 anni, si è laureata in Ingegneria elettronica biomedica; e ha ottenuto 110 e lode. L'abbracciano il papà Bruno, la mamma Rossana, zio Mario e zia Linda. E tutti insieme le augurano la più brillante delle carriere.

Laurea

L'8-9-1996 la Sig.na SONIA TUCCI ha conseguito la laurea in Lettere e Filosofia con 110 e lode, discutendo la tesi sui modelli insediamentali dell'età del Bronzo nell'Italia Centrale. Alla neodottrissa le felicitazioni della mamma del papà, della sorella e de l'Unità.

FESTA CITTADINA DE L'UNITÀ VIALE DELLE TERME DI CARACALLA

**LUNEDÌ 15 LUGLIO
ORE 21,30**

**DAI BENI CULTURALI
ALLO SPETTACOLO.
ROMA CHE RINASCE**

*Gianni Borgna
Maurizio Costanzo
Ivana Della Portella*

FESTA CITTADINA DE L'UNITÀ VIALE DELLE TERME DI CARACALLA

**DOMENICA 14 LUGLIO
ORE 20**

**LA PRIMA VOLTA
DELLA SINISTRA**

INCONTRO CON

Fabio Mussi

Presidente del Gruppo Sinistra Democratica alla Camera dei Deputati

Associazione Culturale

FISHER KI-PENSIERO POSITIVO

Tradizioni Internazionali

Martedì 16 luglio alle ore 17,30
l'Associazione, nel quadro delle sue attività volte alla evoluzione personale e sociale, indice un incontro aperto sul tema:

**BUDDHISMO, CAPACITÀ
STABILE DI VITTORIA**

LA CONOSCENZA • L'ETICA • LA REALIZZAZIONE

Presso il Centro MACROBIOTICO, Via della Vite, 14 - Tel. 6792509

TURSETI
Il piacere di viaggiare

**SCOPRI
LA TUNISIA**

un mondo diverso ad un'ora solo di volo

OFFERTA SPECIALE

CLUB ED FELL/Hammamet
dal 01/07 al 15/09 in camera doppia mezza pensione

L. 1.010.000

SUN CLUB/Dierba
dal 01/07 al 31/08 in camera doppia pensione completa

L. 1.099.000

PER CHI AMA I COLORI, GLI AROMI, LA STORIA DELL'ORIENTE

SUPER SPECIALE

3 notti Bangkok +
3 notti Tour del nord +
6 notti Phuket dal 15/06 al 27/07

L. 2.400.000

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Turseti srl - Via Barberini, 71/73 - Roma - Tel. 4820860 - 4820914