

Sabato 9 novembre 1996

Roma

l'Unità pagina 23

**Il Ristorante**

L'Angolo d'Abruzzo si trova a Carsoli il paradiso del tartufo bianco



Ma il menu tartufo è solo un optional. L'alternativa? Salumi, latticini, funghi, e carni, ricercati con pazienza certissima nei dintorni e proposti a prezzi correntissimi. E ancora una cantina che ha pochi uguali in Italia: oltre 700 etichette di ogni parte del mondo con bottiglie per tutte le tasche. Infine il pane, fatto in casa: semplice, con spezie o con... tartufo. Noblesse oblige.

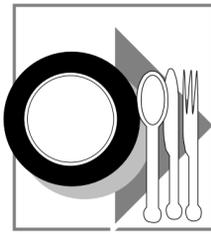
**L'Angolo d'Abruzzo** - p.zza Aldo Moro, 8 - Carsoli - tel. 0863/997429 - chiuso lunedì - carte di credito: tutte - coperti 80 - orari di cucina: 12-15.30/19-24 - Prezzo medio 55mila, vini escl.

**LA BUONA TAVOLA**

■ Oggi in piazza, dalle 15, castagne e Novello gratis; stasera al ristorante menu tutto a base di tartufo bianco a 100mila. Dov'è l'appuntamento, ad Alba? Macché, a 40 minuti d'auto da Roma, a 50 km. della A24, in quell'Angolo d'Abruzzo (come recita l'insegna), legato al nome e all'estro di Lanfranco Centofanti, oste di vaglia che della felicità dell'ospite ha fatto la sua missione. E la felicità nel locale di Centofanti affacciato sulla piazza di Carsoli, arriva proprio dalla scoperta

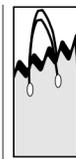
■ **Alla Bucaniera** - via E. Faà di Bruno, 56 - tel. 39730512 - chiuso lunedì - carte di credito: tutte - coperti 80 - orari di cucina: 12.30/15.00-20.00/23.00. Prezzo medio 55mila, vini escl. Niente più di una semplice e pulita trattoria, all'apparenza. Ma è la cucina a fare la differenza nel locale di Angelo Pietrangeli e Domenico Luzietti. Una proposta sana e genuina, basata su materie prime di ottima qualità. Fra le tantissime alternative fettucine alla Bucaniera con vongole e peperoncino; sogliola alla Venditti (cotta al forno con patate a rondelle); fritto di calamari e gamberi (delicatissimo), straccetti con carciofi. La sera c'è anche la pizza.

■ **Ditrambo** - p.zza della Cancelleria, 74 - tel. 6871626 - chiuso lunedì - coperti 55 - orari di cucina 13-14.30/20-23.00 - carte di credito CSI, DC, Visa - Prezzo medio 40mila, vini escl. A sei mesi dal debutto, il Ditrambo è una «piccola» ma dignitosa insegna nel cuore della città. Una piacevole atmosfera da bistrot, fa da cornice a una cucina che attinge alla tradizione regionale italiana (testaroli al pesto, fregnacce del casaro con ricotta, pomodoro e pecorino, pasta con le sarde, cacio e pepe, coniglio alle olive, appassita alla griglia). Ma c'è anche la possibilità di assemblare un misto di salumi e formaggi italiani. Niente male la carta dei vini. Pani e paste sono fatte in casa; mentre coperto e servizio sono messi al bando.

a cura di **Laura Mantovano**

■ **Il Guru** - via Cimarra 4/6 - tel. 4744110 - chiuso lunedì - coperti 70 - orari di cucina: 12.30-14.30/19.30-23 - carte di credito: tutte - Prezzo medio 35mila, vini escl. Voglia di esotico ma che non sia l'ennesimo cinese che ha aperto i battenti in città? Fermatevi nel locale di Thomas Myladoro, tutto dedicato alla tradizione gastronomica indiana. Tre i menu degustazione (carne, pesce e vegetariano) più la carta a disposizione dell'ospite. Specialità al forno tandoori (carni cotte dopo una lunga marinatura in una sorta di occhio di terracotta, alimentato a carbonella) e al curry. Servizio di grande gentilezza. Su prenotazione anche dopotesto.

■ **Kottabos - Il Gioco del Vino** - via dei Fienaroli, 30/A - tel. 5897196 - chiuso domenica, aperto solo la sera - coperti 40 - orari di cucina 20-02.00 - carte di credito tutte - Prezzo medio 35mila. A condurre il gioco (l'insegna si richiama a un antico gioco siciliano del 600 a. C.) in questa emergente «enoteca con cucina», ci sono Marco e Rita, lui romano, lei canadese. Cantina ricca di ottime etichette italiane. Poi ravioloni al formaggio di botte con crema di zucca, pasta al pesto delle Lipari, cremolata di zucca con gnocchetti di ricotta al sesamo, filetto di maiale al formaggio di fossa, stracotto al Barolo con uvetta, pinoli e mandorle. Gran finale con cheese cake in salsa di mirtillo, mousse di cioccolato al forno, bavarese allo zibibbo. Dal 18 novembre, corsi di iniziazione al vino.

**La dispensa**

■ Un «mordi e fuggi» con proposte cucinate calde e fredde in una cornice elegante ma anche la possibilità di un pranzo completo a domicilio con 4/5 ore di preavviso (24 per richieste speciali).

Questo «l'ambizioso» progetto di Le Delizie di Gran Soirée, nuova insegna del gusto in città (ha appena festeggiato i due mesi di vita). Sul bancone insalate semplici e «ricche», pesci affumicati, paste, zuppe, secondi, dolci, una interessante e intrigante selezione di formaggi e salumi delle regioni italiane. Belle e scelte le etichette (Banfi, Haas, Puiatti, Villa Simone, ecc.) a prezzi corretti da scegliere «a vista» (ma la carta, assicurano, è in preparazione). Primi 8mila; secondo, contorno, 1/2 acqua o vino e pane, 13mila.

■ **Le Delizie di Gran Soirée** - via San Martino della Battaglia, 64 - tel. 44702333 - Chiuso la domenica - orario 7.00/20.

**Regno di Bacco**

■ Si chiama Soave, per la delicatezza, che raramente corrisponde a una pienezza di gusto. Merito, e colpa, di un'uva, la garganega, che più che a un grande bianco faceva pensare al vino dei Puffi. Ma produttori di vaglia, provando e riprovando, hanno rilanciato da un po' zona e vino. Prima Anselmi poi altri, come l'innovativo Sandro Gini. Ma qui parliamo di Leonildo Pieropan e dei suoi vini: il Soave base, il meno impetuoso ai profumi ma ottimo da bere, il Calvarino dalle eleganti note piccanti all'olfatto e il solido La Rocca, che sa durare a lungo ed esce sempre sfalzato da una vendemmia. Prezzi ultracorretti. Pieropan Soave Classico 95 L. 9mila; Calvarino 95 L. 15mila; La Rocca 94 L. 15.500. A Roma da La Bottega del Vino da Bieve, via S. Maria del Pianto, 9a - tel. 6865970 [Roberto Viti]

# Inaugurato «Clodio» drugstore numero 2

■ La cittadella giudiziaria adesso ha una chance in più, come del resto i romani in genere. Dopo il drugstore della Stazione Termini, infatti, arriva quello di Rosati due a Piazzale Clodio inaugurato ieri alla presenza del sindaco Rutelli, dell'assessore capitolino al Commercio Claudio Minelli e tenuto a battesimo da una madrina d'eccezione, Alba Parietti. E se il buon giorno si vede dal mattino, il futuro del nuovo drugstore è tutto all'insegna del successo. Sarà aperto giorno e notte tutta la settimana, per la gioia di quanti devono fare i conti con orari di chiusura e apertura dei negozi. Offrirà lavoro ad una ottantina di persone che avranno un bel da fare per riuscire a soddisfare le richieste dei clienti, che da ieri possono recarsi per addentare un hamburger, degustare un caffè, acquistare compact disc e libri.

Il secondo drugstore della capitale occupa una superficie di oltre 400 metri quadrati ed è composto da un ristorante della catena McDonalds, un bar pasticceria, una libreria, un supermercato, una na-

stroteca e da una videoteca. Sono tuttora in fase di allestimento poi gli spazi destinati ad ospitare alcuni negozi di artigianato ed una agenzia di viaggi. «Oggi - ha detto Romolo Rosati - vedo realizzarsi un sogno che ho coltivato per 30 anni. Risale agli anni '60 la mia prima domanda all' autorità cittadina per aprire anche a Roma uno di quei drugstore che avevo avuto modo di visitare nelle altre capitali europee».

«Roma diventa sempre più europea ed ospitale - ha detto Minelli - il nuovo drugstore coprirà un' altra parte della nostra città che riveste una posizione strategica e nella quale ogni giorno si muovono diverse migliaia di persone. Entro la fine del 1996 manterremo l'impegno di aprire altri tre drugstore in altrettante zone di Roma (Tiburina, Portuense ed Ardeatina). Tra una decina di giorni sarà scelta la zona su cui dovrà sorgere il sesto centro». Il sindaco Rutelli ha tenuto a precisare che l'apertura del drugstore fa parte di un piano che prevede la realizzazione di «realità commerciali moderne» nella città di Roma.

## Supermercati: Confesercenti chiede uno stop

Un appello al Parlamento perché si pronunci con chiarezza sulla tutela della piccola e media impresa commerciale. Su questo obiettivo per dare uno «stop alla grande distribuzione commerciale», la Confesercenti si mobilita l'11 novembre. L'appuntamento è in Piazza di Spagna, dove anche i numerosi parlamentari che hanno già presentato una legge che sospende per tre anni il rilascio di autorizzazioni alla grande distribuzione commerciale, arriveranno per firmare l'appello: la Confesercenti ha chiesto a tutte le forze politiche comunali e regionali di sottoscrivere, e ricorda che il sindaco Rutelli ha già dichiarato il suo impegno perché il parlamento modifichi la legge sul commercio e in particolare gli automatismi che vengono applicati al di fuori di ogni programmazione commerciale.



Un'immagine di «Il gobbo di Notre Dame»

Walt Disney Enterprises

**CENTRO STORICO**

## Walt Disney arriva al Corso?

■ Topolino, Paperino, Pippo Pluto... tutta la compagnia, fino al neonato «Gobbo di Notre Dame» si prepara a sbarcare a Roma? forse sì, o almeno è quanto potrebbe fare pensare il fatto che due alti manager della Disney store It Italia Srl sarebbero venuti a Roma, per prendere visione dello stabile nel quale ha sede la filiale romana della Sicilcassa, situato in una posizione assolutamente strategica dal punto di vista commerciale, all'angolo tra via del Corso e via Tomacelli. Sembra però che non sia solo la Disney a essere interessata a quei locali. E proprio in relazione a continue visite di potenziali acquirenti, i rappresentanti sindacali della Rsa-Fisac-Cgil hanno ritenuto necessario chiedere una «informazione ufficiale circa le reali intenzioni dell'azienda sul destino di questa dipendenza e del suo personale». I sindacalisti, insomma, vogliono informazioni «circa eventuali trattative con soggetti titolari di attività non bancarie, né finanziarie, che preluderebbero a gravi ripercussioni sul personale».

**CONVEGNO A NEROLA**

## Olio, turismo per il rilancio della Sabina

■ ROMA. Dopo aver ottenuto, primo ed unico in Italia, dall'UE la denominazione di origine controllata europea, l'olio della Sabina è sempre più lanciato a conquistare importanti spazi di mercato e ad affermarsi sempre di più come prodotto leader sia in campo nazionale che internazionale. Un traguardo ambizioso, sostenuto da un comitato (Gal, gruppo di azione locale) di sedici comuni, che formano il cuore della Sabina. Oggi a Nerola, nei saloni del Castello degli Orsini, alla presenza di assessori regionali e provinciali, si svolgerà un convegno, organizzato per l'appuntamento dal Gal, con l'intento di presentare il programma di sviluppo rurale elaborato nell'ambito dell'iniziativa comunitaria denominata «Leader 1994-1999». L'iniziativa ha come filone conduttore la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva. Una valorizzazione intesa come azione trasversale sulla quale si innestano progetti riguardanti settori diversi come il turismo, l'ambiente, aiuti alle piccole e medie imprese e la formazione professionale.

## CORSA Viva 1.2i

L. 203.000  
al mese

L. 15.900.000 chiavi in mano		
Anticipo in contanti o permuta	29 rate mensili	Ultima rata (rifornizabile)
6.360.000	203.000	7.155.000

Con Airfilter immobilizer, Display multifunzionale, Ventilazione microfiltrata e ricambio aria interna, Cinture con pretensionatore e barre antirullo, Retrorsori esterni regolabili dall'interno, Predisposizione autoaudi, vetri atermici.

Scelta Opel



## CORSA Climatic 1.4i

L. 241.000  
al mese

L. 18.900.000 chiavi in mano		
Anticipo in contanti o permuta	29 rate mensili	Ultima rata (rifornizabile)
7.560.000	241.000	8.505.000

Con Climatizzatore, Servosterzo, Chiusura centralizzata, Alzacristalli elettrici, Airfilter immobilizer, Display multifunzionale, Ventilazione microfiltrata e ricambio aria interna, Sedile posteriore reclinabile separatamente, Cinture con pretensionatore e barre antirullo, Retrorsori esterni regolabili dall'interno, Predisposizione autoaudi, Vetri atermici.

SEDE VENDITA E RICAMBI: Via delle Tre Fontane, 170 - Tel. 06/59.22.202

SERVIZIO ASSISTENZA: Via Matteo Bartoli, 316 - Tel. 06/50.00.248 - 50.05.372

RICAMBI: Via delle Tre Fontane, 170 - Tel 06/59.14.820

**EURAUTO**  
CONCESSIONARIA OPEL



A tutti i nuovi Clienti  
La EURAUTO CARD:  
La corsia preferenziale  
per ricambi ed assistenza.

