

Il Ristorante

Dieci cuochi doc da Vico Equense per la vera pizza su misura



Letteralmente una pizza su misura. Da 25 centimetri a un metro e mezzo, confezionata secondo la ricetta originale creata negli anni Venti da Gino Dell'Amura, fornaio di Vico Equense. La vera pizza a metro della Penisola Sorrentina da una settimana è sbarcata a Roma. Un mondanissimo vernissage ha salutato l'arrivo di Gino Il, figlio del fornaio-inventore, e della sua brigata, 10 pizzaioli doc di Vico Equense. E doc sono anche gli ingredienti della

pizza (leggera e soffice, inutile tentare di strappare il segreto) dal pomodoro, che arriva da Scafati, alla mozzarella, fino all'olio e al basilico. Ma la pizza (disponibile in 28 varianti, gettonatissima la Marechiaro con pomodorini, cecinielli e aglio) non è la sola star di Gaudi. Ci sono calzoni, crocchette, panzarotti, mozzarella di bufala doc (tre arrivi settimanali) e i ghiottissimi diavoletti in foglia di limone (scamorza alla brace farcita con olive e peperoncino). Un «contenuto» di tal spessore meritava una cornice diversa dalla solita pizzeria. E allora l'architetto Roberto Liorni ha studiato un bel mix: tavoli bianchi in ferro ricoperti da mattonelle di Vietri sul Mare, lampade industriali con lampadina luminosa incorporata per attirare l'attenzione del cameriere, lungo bancone per la mesita della birra e, anzi soprattutto, due forni a legna in cotto refrattario, a volta ribassata. Due forni dove all'una di notte, a luci spente, viene cotto il pane per il giorno dopo. Omaggio doveroso a Gino I Dell'Amura, fornaio geniale.

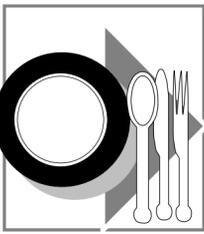
Pizzeria Gaudi - via Ruggero Giovannelli, 8/12 - tel. 8845451 - sempre aperto - coperti 160 - carte di credito AE, DC, CSI, Visa - orari di cucina: 12.30-15.00/19.30-00.30. Prezzo medio: 30mila.

LA BUONA TAVOLA

La Briola di Adriana - via G. D'Annunzio 12 - Grottaferrata - tel. 9459338 - chiuso domenica sera e lunedì - carte di credito no - coperti 40 - orari cucina 13.00-14.30/20.00-22.30. Prezzo medio 50mila [vini escl.]

A volte basta poco, una «briola» di stile, per dare ad un locale quel quid in più che ne fa un luogo a misura di cliente. Come la «casa» di Adriana Montellanico a Grottaferrata. Tornata ai Castelli (è originaria di Velletri), dopo aver tenuto le «mani in pasta» a Roma, Adriana ha inaugurato una nuova dimensione del fuori porta. Un locale piccolo e accogliente, con una cucina basata sui prodotti del territorio, dosati con un pizzico di fantasia. Ora è il momento di zucchini alla vellutata con carciofi, zuppe fumanti, cicoriella selvatica con alici tartufate, maniche di frate con salsiccia e cavolfiore, cinghiale in agrodolce, faraona tartufata, fagottini con la provola. Per chiudere in dolcezza, oltre al classico millefoglie sbriolato, crème brûlée all'arancia e al marron glacé. Belle etichette e servizio piacevolmente informale.

Thien Kim - via Giulia 201 - tel. 68307832 - chiuso domenica, aperto soltanto la sera - carte di credito AE, CSI, Visa - coperti 40 - orari di cucina: 19.30-23.30. Prezzo medio 40mila. Una sobria cornice che non sa di falso orientale, la famiglia Nguyen approdata a Roma nel 1975, propone gustose specialità nord e sud vietnamite. Fratelli e sorelle impegnati a



A CURA DI LAURA MANTOVANO

proporre una cucina raffinata e leggera [ancor più di quella della vicina Cina] Meritano l'assaggio gli antipasti misti, la zuppa agro piccante, il pollo alla salsa del sud, la zuppa di Hanoi, gli spaghetti al forno alla vietnamita, le pietanze a base di gamberi o calamari, i piatti di carne (manzo, maiale e anatra).

Sora Lella - via di Ponte Quattro Capi, 16 - tel. 6861601 - chiuso domenica - carte di credito tutte - coperti 45 - orari di cucina 12.50-14.30/19.50-23.00. Prezzo medio: 65mila, vini escl. L'insegna è rimasta legata a lei, l'indimenticabile Lella Fabrizzi sorella di Aldo, ma il richiamo «spettacolare» li comincia e li finisce. Aldo Trabalza, figlio della Sora Lella, è al timone dal 1959 e da allora è sempre rifuggito da un locale acchiappaturisti. Alla cucina romana, trasterviana che respira il profumo del mercato di Campo de' Fiori, Aldo (oggi coadiuvato dal figlio Renato e da uno chef) è rimasto fedele ma con gli anni l'ha personalizzata, alleggerita sino ad arrivare ad affiancarle qualche divagazione sul tema. Ed ecco pasta e patate, gnocchi all'amatriciana, abbacchio, trippa ma anche cannolicchi al ragù di pesce, bufala affumicata ripassata al sugo di pizzaioia, calamari ripieni, maialino all'agrodolce, tortino di alici, mozzarella e speck, torta di ricotta, crostata, semifreddo allo zabaione impriostato da un tocco di aceto balsamico. In sala gli altri due figli di Aldo, Simone e Mauro. Bella carta dei vini.



La Dispensa

Mangiamo meglio di dieci anni fa, ma ancora troppo: i dati dell'Istituto nazionale della nutrizione parlano chiaro. Siamo più morigerati ma ancora lontani dalla perfezione. Il difetto più grave? Pochi carboidrati complessi (riso, legumi, polenta, pane e pasta).

E allora, approfittando della stagione che invita al consumo di minestre e zuppe, facciamo scorta di lenticchie di alta montagna, di fagioli cannellini, di cicerchia, di fave e piselli secchi, di riso in ogni sua «forma» (integrale, thailandese, carnaroli, cinese, patna), di farro, ecc.

Dove trovare tutto questo al meglio? Alla drogheria Innocenzi, vera bottega d'altri tempi, ricolma di sacchi di legumi e cereali nostrani ed esteri, e stipata in ogni angolo di spezie, coloniali, caffè, tè e prodotti dell'alveare.

Drogheria Innocenzi - p.zza San Cosimato, 66 - tel. 5812725



Regno di Bacco

Di Gianni Masciarelli conosciamo competenza, estro e le cure meticolose con le quali segue i lavori in vigna e le pratiche di cantina. Il suo Montepulciano d'Abruzzo (ora è il momento del '94) da anni si vede assegnare riconoscimenti per lo straordinario rapporto qualità/prezzo: meno di 7mila lire per un rosso così gradevole. Salendo un po' di prezzo ecco il Villa Gemma '91 che, in annata piccola, prosegue miracolosamente i fasti dell'ormai introvabile '90. E di un bel colore rubino profondo, di grande concentrazione e densità; ai profumi di frutta rossa matura si affiancano variegature di tabacco, di speziato. Intenso, morbido, elegante al gusto. Destinato a uno splendido invecchiamento. Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma '91. L. 21mila A Roma da Bulzoni - tel. 8070494.

[Roberto De Viti]

Secondo un'indagine i piccoli romani vorrebbero regalare abitazioni ai poveri

«A Natale una casa agli stranieri»

Pinocchio non abita più nel cuore dei bambini di Roma e del Lazio. Altro che paese dei balocchi, nel quale fuggire il lavoro, la fatica, la responsabilità. I bambini romani - sono più responsabili degli adulti. Neanche a Natale si permettono di anteporre i loro desideri infantili alle necessità sociali, all'imperativo di essere buoni, più buoni, buonissimi.

Vogliono case per gli extracomunitari, un centro di distribuzione delle siringhe per chi si droga, un centro aiuti per i poveri. Ed è allora che, al momento di lasciarsi andare, come gli adulti che prendono la sbornia domenicale, s'abbandonano a grandi *abbuffate*: vogliono un parco giochi, a Roma, grande come Disneyland; una pista per

i pattini a rotelle; tante piste ciclabili. Di Pinocchio hanno mantenuto un sogno d'ingenuità: credere per sempre a Babbo Natale, nato e vissuto in uno dei quartieri antichi, Trastevere o Porta Portese. O, tutt'al più, al Colosseo. Vogliono mantenere, insomma, le loro illusioni infantili - anche se, realisticamente, a Babbo Natale danno il volto di Carlo Verdone o del giocatore di calcio Beppe Signori.

I 596 bambini di Roma e del Lazio, intervistati (con la collaborazione della federazione italiana psicologi) da una grande catena internazionale di *megastore* per bambini - approdata anche a Roma, da ieri - si sono mostrati sensibili ai messaggi della pubblicità: vorrebbero, sotto l'albero, per la madre un

corpo da modella o un vestito di quelli che si vedono in pubblicità; con il padre, forse, s'identificano come se fosse anche lui un bambino: infatti gli regalerebbero una sciarpa per tenerlo caldo o un orsacchiotto. Emancipazionisti, donerebbero alla madre anche un lavoro come quello di papà. Pinocchio forse si scandalizzerebbe - a sentire tutti questi ragazzini saccenti.

Ma fino ad un certo punto: in fondo la sua fuga era anch'essa un modo di crescere più in fretta. O di illudersi di essere già grande. Illusione condivisa dai bambini intervistati: non è così, in fondo, che li vogliamo? A pochi anni, hanno già capito tutto. E alla domanda degli psicologi: vorresti una bambola per Natale?, rispondono sicuri: mica tanto. Anche per loro, però, c'è

uno scarto fra ciò che amano e ciò che si permettono di chiedere, di pretendere, di desiderare per sé. E benché uno su cinque, entrando in un negozio di giocattoli, sia attratto - più di ogni altra cosa - dai *peluche*, alla domanda: cosa vorresti trovare sotto l'albero?, fanno marcia indietro: meglio la bicicletta.

Come fosse inconfessabile quel desiderio di calore, di condivisione di uno spazio tenero e beffardo. Solo 50 su mille si rivelano affezionato ai vecchi giochi «in scatola», quelli da fare in compagnia. S'accociano a giocare con finti mostri e partner virtuali: subbuteo, videogames... E quando proprio viene la voglia di uscire, se non c'è altro, meglio infilarsi in un *muséo per bambini* che restare da soli in mezzo alla strada. □ N.T.



Bambini nel negozio di giocattoli

Inaugurato un nuovo «megastore» di giocattoli

Il «megastore» Toys 'R' Us è sorto alla Romanina, con il suo mostruoso carico di giocattoli: oltre 30.000 robots, 30.000 bambole, 36.000 giochi educativi, 10.000 biciclette, 18.000 tra automobili e camion, 10.000 modellini, 5.000 treni. Appartiene alla più grande catena di negozi di giocattoli del mondo, con oltre 1.000 punti vendita, duecento dei quali in Europa. Le teste di ponte per l'invasione dell'Italia: Verona, Pescara, Milano e, da ieri, Roma. La loro politica di vendita ha uno slogan accattivante: «se un bambino gioca nel negozio toccando i giocattoli, lascio fare, non interromperlo mai». Politica graditissima ai bambini, e gradita s'immagina anche ai venditori - ma che certo creerà qualche problema alle madri e ai padri, una volta che il bambino o la bambina, quei giocattoli, se li voglia portare tutti a casa.

Bronchiti, tonsilliti, carie... I risultati di una ricerca condotta nelle scuole

Le malattie dei bimbi immigrati

Litiga con la fidanzata e picchia il paciere

Un vero gentiluomo: dopo una violenta lite con il padre della sua fidanzata, ha preso a bastonate anche un ragazzo che tentava di fare da paciere.

Si trattava di un amico della ragazza intervenuto per fermare l'aggressore, ma il giovane soccorritore è finito in ospedale con un braccio fratturato. Alla fine, l'aggressore però è stato fermato ed è stato arrestato. Questa tempestosa vicenda risale alla notte tra giovedì e venerdì. Luogo del litigio e delle bastonate, un'abitazione in via dei Reti, nel popolare quartiere romano di San Lorenzo.

Protagonisti della vicenda sono due giovani: Mimmo Falduto, 23 anni, è il picchiatore (già conosciuto dalla polizia anche per altre vicende); e Maurizio Minniti, di 28 anni, è invece il picchiato: si tratta di un conoscente della ragazza, anzi, di un vicino di casa, dal momento che i due abitano nello stesso palazzo.

Nella colluttazione, Maurizio Minniti, intervenuto in seguito alle urla del padre e della ragazza, ha riportato una frattura pluriframmentaria al braccio sinistro, giudicata guaribile dai medici del policlinico Umberto I in trenta giorni.

La lite è stata infine sedata dagli agenti del commissariato di San Lorenzo, chiamati dagli altri inquilini del palazzo. Nello stabile infatti il trabusto era stato notevole e le famiglie si erano sveglate in piena notte a cause delle grida e del rumore; i poliziotti hanno arrestato l'irruente Mimmo Falduto con l'accusa di lesioni aggravate.

Ragazza muore di overdose Arrestata la spacciatrice

Una giovane, Simonetta Ursino, di 27 anni, è morta per una overdose di eroina mentre il coetaneo Marco Borile, con il quale si trovava in automobile, si è salvato dopo essersi iniettato la stessa sostanza stupefacente. Il fatto è avvenuto l'altra notte in via Marco Prisco, nel quartiere Tuscolano. I due, dopo essere stati colti da maleore all'interno della loro auto - una Fiat Uno risultata rubata - sono stati soccorsi dopo che la polizia era stata avvisata con una segnalazione al 113. Sono stati portati all'ospedale Villa Irma dove però la ragazza è arrivata cadavere: aveva ecchimosi agli arti inferiori e numerosi segni di punture. L'amico, invece, dopo alcuni controlli è stato dimesso dall'ospedale.

Dopo alcune indagini, gli agenti del commissariato Casilino hanno arrestato Delicata Capano, 37 anni, che è stata accusata di aver venduto a Simonetta Ursino e Marco Borile le dosi di eroina, poi risultate fatali per la ragazza.

La donna fermata - con diversi precedenti per spaccio e detenzione di stupefacenti - era stata scarcerata qualche settimana fa. Gli agenti l'hanno trovata nel lavatoio di un palazzo di via Pietro Romano nel quale viveva: Delicata Capano, che era assieme ad un uomo, è stata trovata in possesso di una decina di dosi di eroina. A mettere gli agenti sulle tracce della spacciatrice era stato il compagno della ragazza morta, Marco Borile che all'agente in servizio al pronto soccorso aveva detto di aver comprato due dosi di eroina in un circolo culturale nei pressi di piazza Sor Capanna a Torrespaccata da una donna chiamata «Adele la sventata».

I bambini immigrati che vivono a Roma sono colpiti soprattutto da bronchiti, tonsilliti, denti cariati e gastriti: questo il risultato di una ricerca presentata ieri dall'Azienda sanitaria locale RmA svolta nel corso di un seminario sulla tutela della salute dei ragazzi immigrati. La ricerca è stata svolta su 400 bambini (140 femmine, 260 maschi) delle scuole della I, II, III e IV circoscrizione. E il 50% di questi bambini è privo di documenti sanitari.

I bambini immigrati che vivono a Roma sono colpiti soprattutto da bronchiti, tonsilliti, denti cariati e gastriti: questo il risultato di una ricerca presentata ieri dall'Azienda sanitaria locale RmA svolta nel corso di un seminario sulla tutela della salute dei ragazzi immigrati. Lo studio, realizzato con il patrocinio dell'Assessorato regionale per la qualità della vita e della Società italiana medicina delle migrazioni: «Si è svolto da gennaio ad ottobre di quest'anno, su 400 bambini dai tre ai quattordici anni (140 femmine e 260 maschi) - ha spiegato Giuseppina Tanzi, il medico scolastico della Asl RmA che ha curato la ricerca - Molti dei ragazzi, la maggioranza dei quali con documenti in regola, sono di origine albanese, africana e cinese e frequentano le scuole della prima, seconda, terza e quarta circoscrizione».

Secondo i dati dell'Agenzia per le migrazioni, complessivamente vivono a Roma 2.607 minori, tutti figli di immigrati. «Nella ricerca sono state affrontate - ha continuato Giuseppina Tanzi - molte difficoltà legate soprattutto alla lingua, al rapporto tra medico e paziente, alle abitudini alimentari ed all'igiene personale. E risultata: buona nei bambini originari dei paesi dell'Est, scarsa per quelli provenienti dall'Africa».

Dai risultati presentati è emerso, tra l'altro, che il 35 per cento dei mi-

nori è affetto da malattie dell'apparato respiratorio (bronchite acute, tonsilliti ed otiti); il 25 per cento da carie dentali; il 20 per cento da malattie dell'apparato digerente (gastriti acute e colon irritabile); il 10 per cento da patologie del nutrizione; l'8 per cento di miopia; ed il 7 per cento da dismorfismi e paramorfismi alla colonna vertebrale «scoliosi». Inoltre, il 50 per cento dei casi analizzati non sono in regola con le vaccinazioni che tra i nomadi sono pressoché sconosciute.

Gli esperti hanno anche riscontrato su una bambina la infibulazione, pratica usata per volontà dei genitori per salvaguardare la castità del minore. «I disturbi registrati sono dovuti ad emarginazione - ha sostenuto il responsabile dell'area medica prevenzione per l'età evolutiva del servizio materno-infantile Asl RmA, Sergio Ricci - condizioni ambientali sfavorevoli, cattiva nutrizione e problemi psicosomatici, che producono anche nei minori forti stress». Il 57 per cento dei bambini soffre di solitudine - ha aggiunto l'assistente sociale della Rmna, Mariadele Blasi - perché non frequentano coetanei nel tempo libero».

Gli screening di massa eseguiti su tutti gli oltre 2.500 alunni, dai 6 ai 12 anni, delle scuole controllate della Asl RmA hanno mostrato solo tre casi di minori immigrati positivi al test per la tbc. □ Ma.C.

Turismo & bit La città sotterranea su Internet

Volete vedere i sotterranei della basilica dei santi Giovanni e Paolo, visitare il mitreo del Circo Massimo oppure scoprire l'ipogeo di Villa Glori restando comodamente seduti in poltrona? Adesso si può.

Come? In realtà, per chi ha il computer collegato con la rete, è tutto piuttosto semplice: basta infatti «cliccare» sul mouse del vostro apparecchio e aprire il nuovo sito Internet del Comune di Roma, realizzato in collaborazione con la Società speleologica italiana ed il gruppo Internet-Enel Spa.

Il sito permetterà infatti di navigare attraverso una serie di «visite virtuali» guidate a mitrei, catacombe e colombari che avvicinerà i turisti a quella «Roma sotterranea» lontana dagli itinerari del turismo classico. Il progetto include anche una serie di notizie utili per chi voglia compiere una gita nella capitale come gli indirizzi degli ipogei, gli autobus da prendere per raggiungerli, gli orari e i numeri telefonici a cui rivolgersi per chiedere i permessi d'accesso. «Roma sotterranea» prevede inoltre diverse sezioni dedicate alla speleologia urbana, alla bibliografia riguardante l'argomento e le «news», settore in cui vengono elencate, in tempo reale, le nuove scoperte effettuate a Roma.

Ci sarà anche una «mappa sensibile» di Roma suddivisa in quattro settori, che permetterà di visitare i siti desiderati ed avere informazioni in proposito, semplicemente «cliccando» sul luogo prescelto.

Così, cliccando qui e là, ci si può divertire a scoprire i luoghi più belli della città. L'importante, ovviamente, è avere sempre presente che la realtà «reale» è un'altra cosa.

afp
AGENZIA FUNEBRE PORTONACCIO S.R.L.
TEL. 43 53 35 63
24 ore su 24
PROFESSIONALITÀ - SERietà
SERVIZI ACCURATI ED EFFICIENTI A PREZZI GIUSTI
00159 ROMA - Via Pio Molajoni, 46

NUOVE REGOLE PER IL COMMERCIO
Lunedì 9 Dicembre ore 16.00
CENTRO CONGRESSI CAVOUR
(Via Cavour, 50/a)
Presiede: Adriano Labbucci Segreteria Pds Roma
Introduzione: Daniele Valentini Presidente Commissione Commercio Comune di Roma
Relazione: sen. Umberto Carpi Sottosegretario Industria, commercio e artigianato
on. Paola Manzini Capogruppo Sinistra Democratica Commissione Attività Produttive Camera dei Deputati
Intervengono: Goffredo Bettini Capogruppo Pds Comune di Roma
Franco Cioffarelli Assessore Commercio Regione Lazio
on. Carlo Leoni Segretario Federazione Pds Roma
Claudio Minnelli Assessore Commercio Comune di Roma
Federazione Pds Roma Gruppo Capitolino Pds

IL P.D.S. VERSO UN NUOVO PARTITO DELLA SINISTRA
SIETE TUTTI INVITATI A PARTECIPARE
AL 1° CONGRESSO DELL'UNITÀ DI BASE PDS VILLAGGIO BREDA
Partecipa: Franca d'Alessandro Prisco
SABATO 7 DICEMBRE - ore 16.00 - 19.30
DOMENICA 8 DICEMBRE - ore 9.30 - 12.30
Unità di base P.D.S. Villaggio Breda, Fontana Candida, Villa Verde, Torre Gaia
Via A. Calzoni 11 - 00133 ROMA