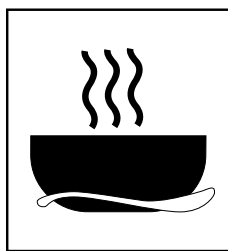


Il ristorante

Il Focarile di Aprilia
una piacevole
sorpresa
in odore di mare



profuma di mare e di verdure, con sottofondo toscano (salumi, ribollita) e la carta dei vini - una delle migliori del Lazio per scelte e ricarichi - lanciano inaspettatamente l'ipotesi dell'oasi nel deserto. E l'assaggio conferma. Piatti semplici, netti, ma di grande sapore: carpaccio di spigola su letto di carciofi, crocchette di gamberoni con radicchio trevisano, tortelli di anatra al tartufo, costolette di agnello alle erbe, petto di faraona alle verdure croccanti.

Gran finale con tortino di noci e cioccolato e millefoglie. Il merito dell'impresa va a due fratelli, Claudio e Paolo Lunghi che, una decina di anni fa, preso in mano il ristorante di famiglia, hanno «invertito la rotta», pur continuando a giocare con i grandi numeri. A fare la differenza ci sarebbe stata una cucina leggera che riscopriva i sapori dell'Agro Pontino e del mare (Anzio è vicinissima), il tutto «mediato» da un sapiente tocco toscano. E l'esperimento ha funzionato: oggi al km 46,500 della Pontina, c'è una sosta da gourmet. Anche per i banchetti.

Il Focarile - via Pontina km 46,500 - Aprilia - tel. 9280392 - chiuso domenica sera e lunedì - carte di credito tutte - coperti 60 - orari di cucina 12.30-15.00/19.30-22.30, prezzo medio: 75mila, vini escl.

LA BUONA TAVOLA

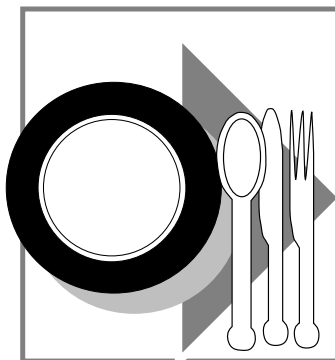
■ Sulla Pontina le insegne di «ristorante» non mancano davvero. Mega locali da banchetti, duecento/trecento coperti in media, con menu più o meno standard che spaziano dalle fettuccine al risotto alla crema di scampi.

Al km 46,500 tocca al Focarile richiamare l'attenzione. Niente dall'esterno fa presagire che il copione sarà diversa, ma «rischiate» e varcate la soglia. L'occhio intuisce subito, al di là della bella sala, altri spazi poco «rassicuranti». Ma il menu che ha permesso di arricchire notevolmente il ventaglio delle proposte. L'intelligente carta dei vini rimane la grande protagonista, ma le ghiottonerie «a margine» sono davvero tante e appetitose. Ora ci sono zuppe (la passatina di patate con polpette di manzo, la zuppa di zucca con cavolo nero e fagioli borlotti), polentina con fonduta di formaggi, carciofi e salsiccia; rotolo soufflé con ratatouille e taleggio, crostata di polipetti e pomodorini Pachino, mousse di castagne, fagottino di sfoglia con crema al limoncello e clementine e caramello al Marsala, bavarese di melone d'inverno in salsa di fichi d'India. Ogni giorno circa una quarantina di proposte in mensa.

■ **PizzaRé** - via di Ripetta, 14 - tel. 3211468 - chiuso a pranzo domenica e festivi - carte di credito: AE, CSI, DC, POS - coperti: 130 - orari di cucina: 12.45-15.30/19.30-00.30. Prezzo medio 25mila. La pizza di scuola napoletana (quella alta con il comicione) trova sempre più estimatori in città. Tra gli indirizzi migliori

■ **Ferrara** - via del Moro 1/A - tel. 5803769 - chiuso martedì aperto solo la sera - carte di credito: tutte - coperti 50 - orari di cucina: 20.30-01.00. Prezzo medio, vini escl. 35mila. Finalmente padrone di un wine bar a misura d'uomo (prima avevano una minuscola «casa» in via San Calisto), Lina e Mary Paoillo, le sorelle del vino, si divertono e divertono sempre di più. La nuova sede di via del Moro, allestita con grande gusto (bellissima la cantina), ha permesso di arricchire notevolmente il ventaglio delle proposte. L'intelligente carta dei vini rimane la grande protagonista, ma le ghiottonerie «a margine» sono davvero tante e appetitose. Ora ci sono zuppe (la passatina di patate con polpette di manzo, la zuppa di zucca con cavolo nero e fagioli borlotti), polentina con fonduta di formaggi, carciofi e salsiccia; rotolo soufflé con ratatouille e taleggio, crostata di polipetti e pomodorini Pachino, mousse di castagne, fagottino di sfoglia con crema al limoncello e clementine e caramello al Marsala, bavarese di melone d'inverno in salsa di fichi d'India. Ogni giorno circa una quarantina di proposte in mensa.

■ **PizzaRé** - via di Ripetta, 14 - tel. 3211468 - chiuso a pranzo domenica e festivi - carte di credito: AE, CSI, DC, POS - coperti: 130 - orari di cucina: 12.45-15.30/19.30-00.30. Prezzo medio 25mila. La pizza di scuola napoletana (quella alta con il comicione) trova sempre più estimatori in città. Tra gli indirizzi migliori

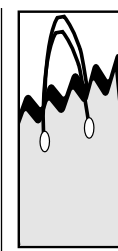


A CURA DI LAURA MANTOVANO

per assaporare una «Napoli doc» c'è sicuramente Pizzaré. A fare la differenza, come sostiene il manifesto programmatico della pizzeria, ci sono la manualità della stesura del pannello, la genuinità delle materie prime e la cottura nel classico forno a legna. Trentasette i tipi fra i quali sbizzarrirsi, capitanati, ovviamente, da Pizzaré: pomodoro, pomodorini a ciiegia, mozzarella di bufala e olio

d'oliva. A fare da comice calzoni, «pagnottelli», insalate e carni alla brace. Birre e qualche vino campano. Pizzaré ora è anche in via Oslavia 29.

■ **Primo Piano** - via Cassia, 999/b - tel. 30310711 - chiuso lunedì; aperto solo la sera tranne domenica e festivi - carte di credito tutte - coperti 80 - orari di cucina: 13.00-15.00/19.45-02.00. Un indirizzo davvero prezioso per i nottambuli e per chi si trova ad arrivare in città da nord ad ore proibitive per trovare una tavola accogliente. E la carta è pensata per venire incontro a qualsiasi esigenza. Ci sono arancini, focacce, bruschette e pizze, ma anche una bella serie di primi piatti e di secondi, sia di carne che di pesce. Fra le proposte, tutte di dignitosa fattura, insalata di mare o di polpa di granchio, pesce spada affumicato; ravioli di pesce con crostacei e frutti di mare, rombo con patate, filetti in vari modi. Notevole la selezione di etichette italiane e francesi. Servizio efficiente e cortese. Una curiosità: il locale è frequentato da molte star del calcio.

**La Dispensa**

■ Una vera chicca d'autore per «impreziosire» la calza della Befana: i torroncini alla

liquirizia. Siete stupiti? Mettete da parte la diffidenza e assaggiateli. Il sapore dolce, mitigato sul finale da una leggera punta d'amaro, senz'altro vi conquisterà. Un piccolo capolavoro d'equilibrio che affonda le radici in quel di Rossano Calabro, patria riconosciuta della migliore radice di liquirizia al mondo, e che porta la firma dell'azienda Amarelli, la più antica fabbrica del settore tuttora in attività (oltre duecento anni di storia alle spalle).

Per una radice di così alto lignaggio era necessario un partner d'eccezione. Che gli Amarelli hanno trovato nel vero torrone di Benevento, realizzato con il quaranta per cento di mandorle. Volete stupire i vostri ospiti? Servite loro i torroncini con il caffè.

A Roma da New Port 95, tel. 69942244.

**Regno di Bacco**

■ Le etichette dei vini Feudi di San Gregorio (Fiano di Avellino,

Taurasi, Falanghina ecc.), sono davvero deliziose, belle anche le bottiglie. È una specie di tabù, questo, nel mondo del vino. Ma in questo caso, l'abito fa il monaco. L'azienda produce vini qualitativamente ineccepibili e in una fascia di prezzo assolutamente abbordabile. La Falanghina '95, ad esempio, è vino di assoluta facilità e piacevolezza, ricco di fragranti profumi fruttati, di buona struttura, sufficientemente «grassa» in bocca, di buona freschezza e persistenza. Antonio Ciarelli e i suoi enologi, con vitigni non consociutissimi né facilissimi, riescono a produrre un vino moderno, gradevole e a un prezzo eccellente. Falanghina '95 Feudi di San Gregorio. L. 11.500 A Roma da Costantini, tel. 3213210.

[Roberto De Viti]

**Bagarinaggio
Le Fiamme gialle
fermano
17 persone**

Il biglietto d'ingresso allo stadio per assistere alle partite di calcio variava a seconda dell'importanza dell'incontro. Tanto di tifosi dell'ultimo momento, sprovvisti di biglietto e disposti a pagare qualsiasi cifra per assistere alla partita, ce ne sono a iosa. Ma alla fine 17 persone sono state fermate per bagarinaggio e tutti i biglietti - centinaia - in loro possesso sono stati sequestrati dagli uomini del nucleo centrale di polizia tributaria della guardia di finanza. Una vera e propria organizzazione in grado di accaparrarsi un grande quantitativo di biglietto per ogni settore dello stadio Olimpico. I bagarini fermati, alcuni dei quali già conosciuti dagli agenti delle fiamme gialle per reati minori e non, smerciavano i tagliandi d'ingresso nei pressi dello stadio a prezzi di gran lunga superiori a quelli praticati dai bottegghini e anche in base all'importanza dell'incontro. E proprio per domani, visto che è in programma una partita di cartello (Lazio - Milan), gli agenti della Guardia di Finanza hanno deciso di intensificare i controlli all'esterno dello stadio. Dunque l'avvertimento ai tifosi è chiaro: i biglietti vanno acquistati soltanto nei centri vendita autorizzati. Come è chiaro ai bagarini: le fiamme gialle sono in agguato. Speriamo ora che i controlli arrivino anche per i parcheggiatori abusivi della domenica, che affollano le zone circostanti lo stadio: si fanno pagare per il posto auto, ma gli automobilisti non per questo sono esonerati dal rischio multa. Loro, i parcheggiatori, poi, a fine partita molto spesso hanno già «smontato il turno». In barba ai tifosi che hanno pagato per un servizio inesistente. Come mai nessuno si accorge di loro?



Grande attesa e tante manifestazioni organizzate per il prossimo 6 gennaio

Befana, tra Internet e solidarietà

Sarà una grande festa della Befana all'insegna del divertimento e della partecipazione. E quest'anno saranno tante le manifestazioni organizzate, festeggiate insieme da grandi e da piccini. Tra i tanti appuntamenti: la «Befana via Internet» al Palazzo delle Esposizioni dove i bambini italiani potranno scambiare messaggi con quelli di tutto il mondo. Poi sarà la volta della Befana dei bambini extracomunitari, e ancora la «Befana dei gatti», l'iniziativa del Comune.

NOSTRO SERVIZIO

■ La Befana arriva quest'anno non solo dal camino di casa ma anche via Internet. Domenica, dalle 11 alle 19, presso il Roof-Garden del Palazzo delle Esposizioni in Via Nazionale, Telecom Italia e Lady Internet (Logan Bentley Lessona) presentano la prima edizione della «Befana in Cyberspace» ideata per avvicinare i bambini ad Internet,

permettendo loro di comunicare con altri fanciulli nel mondo, di celebrare i primi 50 anni di Unicef, e di scambiare gli auguri della Befana. Il Roof-Garden sarà allestito in modo da ospitare nove computer collegati ad altri «siti» sparsi nel mondo per gli auguri mandati dai bambini italiani che potranno cercare informazioni utili, organizzare

viaggi e vacanze studio. Altri computer verranno dedicati ognuno ad un argomento diverso ad esempio Sport, Musica, Arte, Cinema, Storia, e Geografia. Per l'occasione è stato creato un Web speciale: <http://made-in-italy.com/befana.htm>. Il forum delle comunità straniere ha organizzato per domani dalle 13 alle 17.30 presso il centro educativo San Gregorio al Celio, la festa della befana per i bambini immigrati e italiani.

Un'altra iniziativa sarà «La befana contro l'Aids» in programma il 6 gennaio alle 22.30 all'Alpheus. Il party è stato organizzato per raccogliere fondi per «Forum Aids Italia». Il programma prevede uno spettacolo di imitazioni con Isabella Biagini, il concerto di Vladimir Luxuria in «Drag Gospel» e una sfilata di moda.

Ancora la Befana, questa volta

arriva miagolando. L'iniziativa è dell'Ufficio diritti animali del comune, che ha organizzato una festa particolare per i gatti che popolano la Piramide Cestia, in piazzale Ostiense. Monica Cirimà, consigliere del sindaco per i diritti animali, e il senatore Verde Carla Rocchi porteranno cibo e doni ai mici, con l'auspicio che il '97 sia un anno più fortunato per i gatti della Piramide «duramente colpiti proprio sotto Natale da maltrattamenti gravissimi». Il miglior regalo ai gatti di Roma, ammoniscono le due «gattare», può però arrivare solo dagli stessi romani, che adottando un micio, possono garantirgli amore e benessere.

Infine l'associazione «Europae Famiglia» (famiglie libere associate d'Europa) organizza per il 6 gennaio la XII edizione del corteo storico folcloristico «Viva la Befana».

Porto turistico di Fiumicino

**Gli operatori protestano
«Venticinque anni
per non realizzare nulla»**

Dopo venticinque anni, Fiumicino aspetta ancora il suo porto turistico. Per questo ieri il Coep - uno dei quattro cartelli di operatori turistici in gara per la realizzazione del bacino di Fiumara Grande - ha scritto una lettera aperta al presidente della Regione Badaloni e al sindaco di Fiumicino Bozzetto. «Così si perdono miliardi per l'erario e 3000 posti di lavoro». La società aveva presentato nell'89 un'offerta per l'acquisto dei terreni, ma nessuno ha risposto.

NOSTRO SERVIZIO

■ Il 1997 porterà in dono a Fiumicino il tanto atteso porto turistico? Dopo l'accordo di programma sottoscritto alcuni mesi fa da Regione e Comune, sembrerebbe di sì. Ma i timori degli operatori economici che da anni hanno presentato progetti su progetti per la realizzazione del grande bacino destinato alle barche da diporto, restano.

«Con il nuovo anno "si festeggiano" 25 anni di vane parole e di mancata realizzazione del porto turistico a Fiumara Grande, grazie ai ritardi e alle inadempienze delle amministrazioni comunali e regionali». Si apre così la lettera aperta che il Coep Roma - Consorzio operatori economici del porto - uno dei quattro cartelli che concorrono alla realizzazione del porto ha inviato al presidente della Regione, Badaloni, e al sindaco di Fiumicino, Bozzetto. «Per 25 anni - spiega il presidente del Coep, Danilo Chierici - la Capitaneria di porto ha certificato che la concessione demaniale per dare avvio all'opera portuale non poteva essere rilasciata per i mancati adempimenti della Regione Lazio e del Comune di Ro-

ma prima e di Fiumicino poi».

«Questo comportamento ha penalizzato il litorale - ha ribadito Chierici - sul quale la grande opera da noi proposta avrebbe concentrato, oltre al movimento di portistico prodotto da 2000 barche da 6 a 60 metri, il massimo richiamo turistico con l'insediamento delle migliori griffe nazionali ed internazionali nei campi della ricezione, del commercio e del tempo libero». Il Coep attende ancora, tra l'altro, il pronunciamento del Tar sulla mancata vendita delle aree della Regione Lazio su cui dovrebbero sorgere le infrastrutture portuali, per le quali, dopo aver formulato nell'89 regolare offerta, non ha mai ricevuto risposta.

«Vogliamo consigliare all'istitutore del 117 - conclude con sarcasmo Chierici - di slimare quanto ha incassato di meno l'erario per concessioni governative a causa del mancato investimento di 1500 miliardi da parte dei nostri soci, nonché per la mancata tassazione dei redditi che avrebbero prodotto, in 25 anni, circa 3000 posti di lavoro».

TRASLOCHI - TRASPORTI - FACCHINAGGIO

MOVIMENTAZIONE MACCHINARI
LAVAGGIO MOQUETTES
MACCHINARI - PULIZIE

PREVENTIVI

GRATUITI



Viale ARRIGO BOITO, 96/98 - Roma
Tel. 8606471 - Fax 8606557