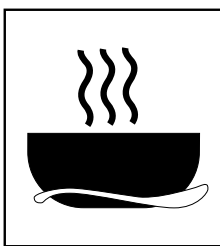


Il Ristorante

Sapori toscani da papà Baccus a due passi da via Veneto



degli anni Novanta, un po' di razionalità comincia spuntare anche nella ristorazione ma è duro farsi largo, specie in una zona che ha sempre giocato più sulla forma che sulla sostanza. Ma Italo prova e mette sul piatto la sua proposta che di fastoso non ha nulla, «soltanto» veri sapori toscani e punta tutto su gusto e misura. Un gusto e una misura che traspaiono anche dal locale (una bella sala rimata da archi e impreziosita da splendide foto in bianco nero che ritraggono scene di vita del casentino). I clienti imparano presto ad apprezzare i sapori di casa di Italo: crostini di paté di fegatini e milza, salsiccia fresca, pappa col pomodoro, ribollita, acquacotta, tortelli di patate, filetto al Brunello, tagliata alla fiorentina. Ma c'è anche dell'altro (la zona «impono» una proposta più varia): a cominciare dai piatti di pesce che, nel tempo giusto, includono anche un gustoso menu di pesce azzurro. Dolci della casa «capitanati» dai cantucci di Roberta, figlia di Italo. Simpatia e attenzione anche per il volto sconosciuto. Belle etichette in carta.

Papà Baccus - via Toscana, 36 - tel. 42742808 - chiuso sabato a pranzo e domenica - coperti 60 - carte di credito tutte - orari di cucina: 12.30-15./19.30-24. Prezzo medio 65mila, vini escl.

LA BUONA TAVOLA

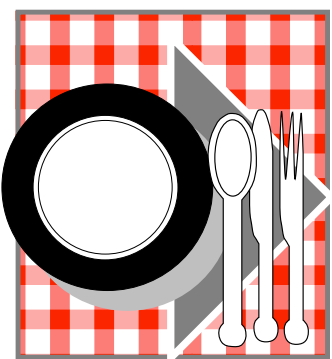
Un casentino nel cuore della dolce vita. Potrebbe cominciare così la storia di Italo Cipriani da Lierna minuscola frazione di Poppi in provincia di Arezzo. Italo fra ribollita e crostini si era sempre mosso, prima nel locale di famiglia poi nel suo ristorante divenuto presto famoso in zona. Nel 1989 le circostanze della vita lo portano a Roma. Italo «annusa l'aria» lavorando come dipendente in vari locali. Poi arriva l'occasione di aprire un locale a due passi da via Veneto. Siamo all'alba

degli anni Novanta, un po' di razionalità comincia spuntare anche nella ristorazione ma è duro farsi largo, specie in una zona che ha sempre giocato più sulla forma che sulla sostanza. Ma Italo prova e mette sul piatto la sua proposta che di fastoso non ha nulla, «soltanto» veri sapori toscani e punta tutto su gusto e misura. Un gusto e una misura che traspaiono anche dal locale (una bella sala rimata da archi e impreziosita da splendide foto in bianco nero che ritraggono scene di vita del casentino). I clienti imparano presto ad apprezzare i sapori di casa di Italo: crostini di paté di fegatini e milza, salsiccia fresca, pappa col pomodoro, ribollita, acquacotta, tortelli di patate, filetto al Brunello, tagliata alla fiorentina. Ma c'è anche dell'altro (la zona «impono» una proposta più varia): a cominciare dai piatti di pesce che, nel tempo giusto, includono anche un gustoso menu di pesce azzurro. Dolci della casa «capitanati» dai cantucci di Roberta, figlia di Italo. Simpatia e attenzione anche per il volto sconosciuto. Belle etichette in carta.

Papà Baccus - via Toscana, 36 - tel. 42742808 - chiuso sabato a pranzo e domenica - coperti 60 - carte di credito tutte - orari di cucina: 12.30-15./19.30-24. Prezzo medio 65mila, vini escl.

Giacomelli - via Faà di Bruno, 25 - tel. 37516528 - chiuso lunedì - coperti 80 - carte di credito no - orari di cucina: 12.30-14.20/19.00-23.00. Prezzo medio: 20mila, vini escl. È una delle pizzerie più affidabili della città. Sempre molto buone le pizze proposte in versione media e gigante. Classiche a parte, specialità della casa sono la Vegetale (melanzane, cicoria, peperoni e zucchine) e la Mostro (piselli, fagioli, salsicce e olive). Ma ci sono anche primi e secondi di buona fattura.

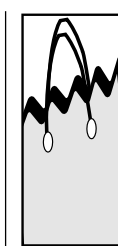
Hostaria L'Oca Giuliva - via Cavour, 6 - Fiano Romano - tel. 0765/389134 - chiuso lunedì, aperto solo la sera escl. weekend e festivi - carte di credito: CSI, Visa - coperti 26 - orari di cucina: 13-15/20-22.30. Prezzo medio: 50mila, vini escl. Prenotare. Piccolo, curato in ogni particolare, (dall'apparecchiatura ai bicchieri, fino all'arredo tutto giocato sul tema dell'oca), è un posto assolutamente inaspettato in quel di Fiano. L'idea è di una giovane coppia, Valerio ed Emanuela, grandi appassionati di cibo e vino, che dopo aver visitato moltissimi locali in Italia e all'estero, hanno deciso di mettere a frutto il «bagaglio» accumulato. E l'esperimento è riuscito. L'Oca Giuliva mette sul piatto una cucina espresa, basata sui prodotti del territorio, che mette all'indice panna e rucola. Ora ci sono gnocchi di patate e zucca con taleglio e tartufo nero, strudel con rape bianche e groviera in salsa di verdure, rotolo di vitello ripieno di ver-



a cura di LAURA MANTOVANO

ture e cotichino con lenticchie di Castelluccio, crema soffice di mascarpone con frutta gratinata. Bella carta dei vini attenta alle piccole realtà emergenti. È d'obbligo prenotare.

Il Simposio - p.zza Cavour, 16 - tel. 3211502 - chiuso sabato a pranzo e domenica - carte di credito tutte - coperti 50 - orari di cucina: 12.30-15.00/20-24.00. Prezzo medio 45mila, vini escl. La grande selezione dei formaggi (circa 80 le possibilità fra le quali, in esclusiva, i prodotti francesi di Androuet) e tutte le variazioni in tema d'oca che l'hanno caratterizzato al debutto, quattro anni fa, sono sempre lì. Ma oggi il Simposio, ideale prolungamento dell'enoteca Costantini, è molto di più. Grazie all'entusiasmo del giovane Dario Laurenzi, scelto da Piero Costantini per dirigere i giochi in sala. Accanto alle proposte da winebar (formaggi, salumi, salmone selvaggio canadese, pesce spada affumicato), c'è una carta del giorno, la «palestra» di Dario. In concerto con lo chef, Dario studia, prova accostamenti e i risultati non mancano. Fra le ultime proposte ci sono vellutate di zucchine con gamberi; passata di ceci con ravioli di baccalà; tortino di melanzane ai frutti di mare, pecorino di fossa e salsa di zenzero; petto di faraona farcito con radicchio di treviso e salsa di mandarino; mousse di cioccolato a tre strati con salsa al rabarbaro. Trentacinque i vini in mensa (arriva in «soccorso» la carta con 750 etichette).

**La Dispensa**

Che ne direste di un bel risotto? Sì, ci vuole «mano», ma la scelta del riso gioca la

sua parte. Provate il Carnaroli Ostigliato rosso di Mario Gennari. Cos'è che fa la differenza? Quelle striature rosse, spesso scambiate per un difetto, che gli conferiscono un sapore molto intenso e rustico. E il merito è tutto del «luogo di nascita». L'Ostigliato rosso, infatti, cresce solo in risaie molto vecchie, il cui «habitat» si è trasformato nel corso di decenni: il riso subisce una mutazione genetica, caratterizzata proprio dalla comparsa di quelle striature rosse che danno al chicco una consistenza tutta particolare e ne fanno un prodotto molto resistente alla cottura, ideale per i risotti.

Privo di conservanti, deve essere mantenuto al fresco (meglio in frigo). Sacchetto da 1 kg L. 9800. A Roma da Trimani, telefono 4469661.

**Regno di Bacco**

I vini umbri da qualche tempo mietono bei successi. Merito di giovani produttori super ma anche di cooperative capaci come Cardeto, marchio della Co.Vi.O che, affidatisi al bravissimo enologo Riccardo Cotarella, sta rinverdendo le glorie un po' impolverate dell'Orvieto. Una prova? Meglio due. L'Orvieto Jazz '96, Orvieto Classico da uve trebbiano, drupaggio, grechetto, verdello e con sauvignon (15%) come migliorativo: gustoso, morbido, fresco, avviato a buona crescita e dal prezzo giusto. E poi, ottimo, il rosso Fantasia del Cardeto '94, fermentato in acciaio ed elevato in legno, vaggio di sangiovese e merlot: dolce e ampio, in equilibrio tra vaniglia e ciliegia, promette gioie pluriennali.

Orvieto Jazz '96 L. 6.000; Fantasia del Cardeto '94, L. 8.000 A Roma da Enoteca Ventitré, tel. 86212431.

[Roberto De Viti]

Cala il pubblico dei circhi «Il futuro è senza animali»

Medrano, Nando Orfei e Golden Circus. Tre circhi a Roma per tre diverse filosofie di spettacolo. Quasi tutti però registrano un calo di spettatori. E mentre gli animalisti presentano una proposta di legge firmata da 125 parlamentari per la «dismissione» delle bestie da intrattenimento, le «grandi famiglie» ribattono il loro no. Ma Paride Orfei rilancia: «A fine anno uno spettacolo finalmente senza animali che unirà circo e teatro».

MAURIZIO BELFIORE

■ Crisi del circo o circo della crisi? Una volta le feste natalizie erano tradizionalmente il momento d'oro per tutti i tendoni rotondi, con file di genitori alle casse e bambini armati di zucchero filato e pop com, oggi però i dati Siae raccontano di una diminuzione del 14,1% delle presenze e girando per i tre grandi circhi presenti a Roma la delusione è palpabile, mentre continuano le proteste degli animalisti ed una proposta di legge firmata da 125 parlamentari per un circo senza animali è arrivata a Montecitorio.

La diminuzione

«Rispetto agli altri anni sicuramente c'è stato un calo di pubblico - racconta Paride Orfei che con il padre Nando sarà a piazzale Clodio fino al 20 gennaio - un fattore che non ci ha aiutato nella nostra decisione di eliminare i numeri con gli animali».

Infatti, dopo la scelta coraggiosa di poco meno di un anno fa, il circo di Nando Orfei ha di recente dovuto necessariamente reinserire almeno i cavalli e i colombi nello spettacolo per sopprimerne ad una emorragia di spettatori che stava causando note-

voli problemi economici. «Non mi vergogno a dire come stanno le cose - continua Paride - la nostra scelta ci ha messo in crisi, ma continuo a dire che ci vuole una rifondazione del circo. Quello del futuro sarà assolutamente senza animali e già dal prossimo anno porteremo uno spettacolo nel quale la tradizione circense si fonderà con quella teatrale, un progetto ambizioso al quale stiamo lavorando con il regista Giuseppe Di Pasquale». Acrobati, attori, mimi e clown tutti insieme in pista sulla scia delle grandi ed estrose compagnie del circo del Duemila che già operano in Francia, Belgio e Canada. «Ma la mia posizione - confessa Paride - non è quella del resto della mia famiglia, sicuramente più conservatrice su questo tema».

Cosa difatti confermata dalla stessa Liana Orfei al Golden Circus di viale di Tor di Quinto (fino al 12 gennaio). «Il circo senza animali è come l'opera senza cantanti - dice in una pausa dello spettacolo che vede, tra l'altro, un gruppo di orsi esibirsi negli strabilianti panni dei cavalieri -, si tratterebbe di una pantomima di un qualcosa che è

invece prima di tutto segatura e puzza di animali». E così in questo festival dei migliori numeri circensi di tutto il mondo realizzato una volta all'anno da Liana c'è un po' di tutto, dalle foche ai leoni marini, dai cavalli ai numeri degli acrobati, fino alla break dance. «E non mi venissero a dire che io alle bestie non gli voglio bene! Quando mi chiedono quanti figli ho io rispondo: due, Cristina e Igor, il mio leopardo di 18 anni». Ma è reale il calo delle presenze? «Una flessione, anche se non preoccupante, l'abbiamo registrata, ma penso che sia dovuta alla crisi economica che sta attraversando il Paese e alla mancanza, quest'anno, dell'esposizione televisiva: dopo 13 anni la Rai non ha infatti rinnovato il tradizionale appuntamento delle feste con il Golden Circus».

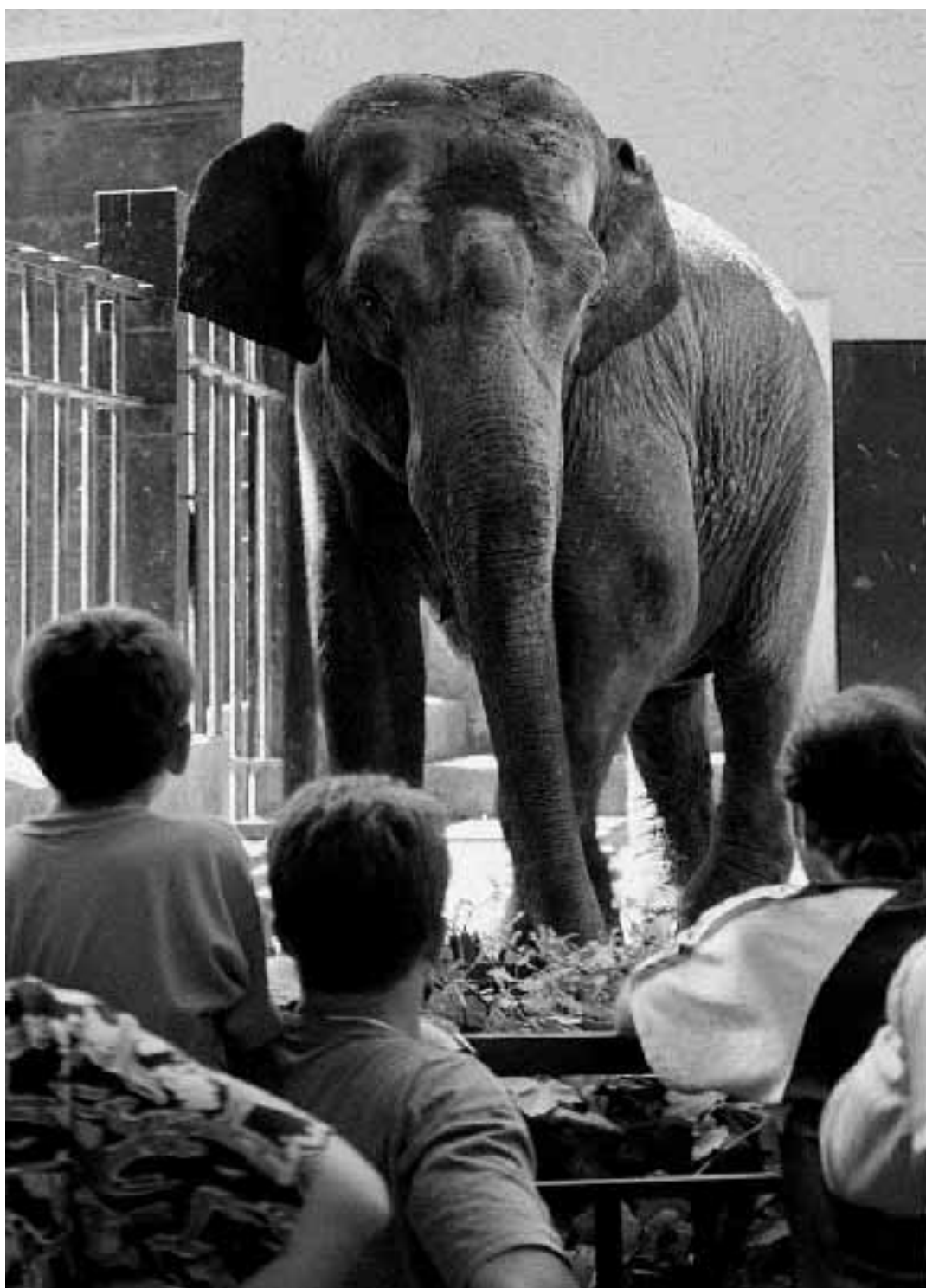
«Gual a chi tocca gli animali»

Una trasmissione («Regalo di Natale» condotta da Milly Carlucci) che invece Raiuno ha realizzato al circo Medrano della famiglia Casertelli (in viale Tiziano fino al 26 gennaio), l'unico a non denunciare ufficialmente di aver staccato meno biglietti. «Il vero circo siamo noi - dicono - siamo alla sesta generazione in pista e di togliere gli animali non ne vogliamo proprio sentir parlare». Ed infatti nel loro spettacolo c'è l'intero giardino zoologico: elefanti, canguri, zebre, cavalli, tigris e dromedari. Motivo per il quale sono nel mirino della Lav, protagonista di un «blitz» con uno striscione di protesta durante la trasmissione televisiva. «Con la proposta di legge non vogliamo far chiudere il circo - spiega il direttore generale dell'as-

sociazione, Adolfo Sansolini - ma fare in modo che sia la scelta di tenere gli animali a portarli alla chiusura. Chiediamo di vietare gli spettacoli con animali domestici ed esotici in cambio di centri di accoglienza, incentivi alla dismissione ed alla riconversione, campagne promozionali per i circhi senza animali e revisione dei finanziamenti in base al tipo di spettacolo realizzato». Un'idea che proprio non piace al potente Ente Circhi (che riunisce 74 soggetti dei 134 operanti in Italia) che nella sua prossima riunione del 14 gennaio ha già messo all'ordine del giorno la raccolta di firme per la salvaguardia del «circo che c'è». Una protezione, quella dell'Ente Circhi, che, secondo la Lav, avrebbe già fatto naufragare l'accordo tra Comune e Nando Orfei per un circo completamente senza animali che sarebbe dovuto sorgere, con concessione gratuita, a Colle Oppio, di fronte al Colosseo, dal 20 dicembre scorso.

L'elefantina Baby

E intanto agli animali che succede? Per chi ha deciso di metterli a riposo, i problemi sono grossi. «Non vogliamo finanziamenti - dice Paride Orfei - ma una soluzione che gli permetta di vivere bene». Come quella trovata per la vostra elefantina Baby, ora ospitata allo zoo di Roma? «Mi si stringe il cuore ogni volta che vado a trovarla, ma l'inattività in lei aveva creato dei seri problemi psicologici. A noi rimangono ancora 4 elefanti, 6 tigris e 20 cavalli, che garanzie ci vengono offerte per la nostra scelta? Ogni giorno che passa a noi ci costa un milione di spese».



L'elefantina Baby, ex «star» del circo Orfei, adottata dal giardino zoologico di Roma

Monteforte/Ansa

Fiera

Romasposa da oggi in mostra

■ Quest'anno la sposa vestirà in colore avorio, molto chic, abbandonando il classico «bianco». Lo sposo non rinuncia al classico ma rivolge attenzioni anche ad abiti moderni e talvolta dissacranti. Così si presenta la nona edizione di «Romasposa» in programma alla Fiera di Roma da oggi fino al 19 gennaio: 250 espositori di 900 aziende in 30 mila metri quadrati faranno da cornice ai futuri sposi, con sfilate in 6 padiglioni di altrettante passerelle. È la seta il tessuto più «in» seguita da organza, chiffon, cady, raso e pizzi chantilly. I visitatori, che con lo stesso biglietto potranno visitare l'esposizione per due volte, troveranno in anteprima la linea Genny, Le Garconnes, Ida Macallé, Paolo D'onofrio, Angelo Vitti e per l'uomo gli abiti di Urbano della Scala. «Romasposa» offre anche pacchetti completi per la coppia, viaggio di nozze compreso.

Lutto nel mondo del teatro

Addio a Isa Di Marzio caratterista giallorossa in scena dall'infanzia

■ È morta all'età di sessant'anni Isa Di Marzio, un'autentica portabandiera del teatro comico romano, passata alla storia per aver dato la voce ad Orazio Pennacchioni, lo scatenato monello tifo giallo-rosso.

A stroncarla, un tumore al pancreas, dopo una breve degenza al Policlinico Gemelli. Isa, inizio a calcare le scene ancora bambina, a 5 anni già recitava ed era rimasta l'unica supersilite di quella Radio Campidoglio che negli anni tra il '50 il '70 aveva raccolto attorno a sé l'élite dei comici capitolini, da Riccardo Billi a Gisella Monaldi a Checco Durante con la regia di Giovanni Gigliozzi. Protagonista al fianco di personaggi come Bramieri, Billi, Riva, Johnny Dorelli del periodo d'oro della rivista, Isa si esibiva con successo al teatro comico comunale con Elio Pandol-

di, Antonella Steni, Nino Manfredi, Oreste Lionello. Vivace e spigliata caratterista, nata doppiatrice, dotata di una voce e una straordinaria capacità di cogliere i lati più bizzarri e caricaturali dei personaggi, ha fatto di Orazio Pennacchioni il suo vessillo vincente. In molti ricorderanno le velenose bordate del piccolo tifo giallo-rosso che, con la sua lingua tagliente, non risparmiava nessuno. Trasformando la sua voce in quella di un irrequieto adolescente, Isa alla fine - come confessò lei in un'intervista di anni ed anni fa - diventò praticamente Orazio. «Scrivono a lui, indirizzano le lettere direttamente a Orazio Pennacchioni, dividendone gli sfoghi pittoreschi e le malignità. A volte penso di avere una doppia identità o aver involontariamente partorito un figlio d'arte» raccontava lei.

ASSOCIAZIONE Cineforum

«CULT MOVIES»

Via Tarquinio Viperà n. 5 tel. 58209550

CORSO BASE PER VIDEO MAKER

FORMAZIONE ALL'IMMAGINE FINALIZZATA ALLA REALIZZAZIONE DI VIDEO OPERE

DAL 15 GENNAIO 1997

• 8 LEZIONI DI ALMENO 2 ORE (TEORICO - PRATICHE) CON FREQUENZA BISETTIMANALE DALLE 20,30 (MERCOLEDDI/GIOVEDÌ)

• N° 1 USCITA PER RIPRESE IN ESTERNO

• È PREVISTO L'USO DI VIDEOCAMERE HI-8

• AI PARTECIPANTI SARANNO FORNITI NASTRI E DISPENSE

Il corso avrà un seguito mediante una applicazione «sul campo» delle nozioni apprese; si avrà quindi la possibilità di approfondire la conoscenza del mezzo e realizzare un filmato di carattere documentaristico o una vera e propria fiction.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI TELEFONARE IL LUNEDÌ E IL VENERDÌ DALLE ORE 20,00 O LASCIARE IL PROPRIO RECAPITO IN SEGRETERIA TELEFONICA AL 58209550

**Partito Democratico della Sinistra**

Sezione Gianicolense
Via Tarquinio Viperà, 5 - tel. 58209550

- In Italia siamo il 1° Partito (questo malgrado che in Italia i partiti si siano disgregati)
- Siamo al governo del Paese
- Vogliamo costruire un nuovo partito europeo e di governo della sinistra italiana

Sabato 11 gennaio 1997

15.30	proiezione del documentario: «Viaggio in Italia» sulla vittoria dell'Ulivo il 21 Aprile '96
16.00	Apertura Congresso e insediamento presidenza
16.30	Relazione segretario uscente
16.50	Illustrazione documento congressuale
17.15	Illustrazione documenti Federazione
17.30	Nomina delle Commissioni
17.45	Inizio dibattito
20.45	Chiusura prima giornata congresso

Domenica 12 gennaio 1997

9.30	Ripresa dibattito
12.00	Votazione documenti, elezione organismi dirigenti e delegati