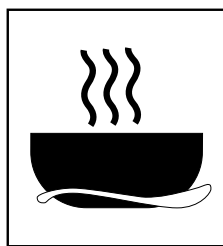


Il Ristorante

Da Pierino
ad Anzio
Sapori, profumi
e provocazioni



Catarinozzi, che non ha l'optional di un locale grande e spazioso e della mitica «vista mare» (si affaccia sulla piazza del Municipio). Perché è vincente? Assaggiare e confrontare andando a ripescare nella memoria i veri sapori e profumi del mare. Come quelli che possono regalare una deliziosissima frittura di merluzzetti e triglie, dei calamaretti appena scottati serviti con pomodori e olio «sfiorato» dal peperoncino. Ma c'è anche lo sfizio dei crostacei con olio e scaglie di tartufo bianco. Poi i piatti che nascono al momento e sono forse la prova più tangibile della «forza» di una cucina. Gli gnocchetti all'aragosta, la pasta alici e pecorino non vi solleticano? Alessandro è pronto a improvvisarvi delle deliziose linguine con basilico, filetti di sogliola e pomodori o una pasta con gamberoni in bianco, porro e scaglie di bottarga. Il gioco continua nei secondi con spigole, gamberi, rombi cucinati a misura di «mare» e qualche «provocazione» come gli ultimi, gustosissimi gamberoni al vino rosso. Infine il piacere dell'abbinamento con etichette prestigiose, anche d'Oltrepè.

Pierino - p.zza C. Battisti, 3 - Anzio - tel. 9845683 - chiuso lunedì - carte di credito tutte - coperti 40 - orari di cucina: 12.15-15.00/19.30-23.00. Prezzo medio 70mila, vini escl.

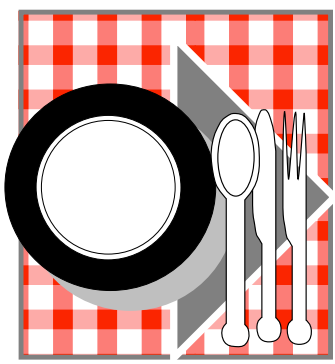
LA BUONA TAVOLA

■ Domenica ad Anzio, a mangiare pesce. Una provocazione? No un suggerimento sincero dedicato a chi ama la cucina di mare. Ora il dio Nettuno scodella alcuni dei suoi frutti migliori. E Anzio è mercato generoso, uno dei must della costa tirrenica. Da alcuni anni, poi, anche la tavola regala gioie. Per merito di nomi storici come Alceste, ora affidato alla nuova generazione della famiglia Regolanti, ma soprattutto della trattoria Pierino. Sì, quel Pierino, alias Alessandro

Antico Arco - p.le Aurelio, 7 - tel. 5815274 - chiuso lunedì, aperto solo la sera - carte di credito: AE, CSI, Visa - coperti 90 - orari di cucina: 20-00.30. Prezzo medio: 50mila, vini escl. A due mesi dall'apertura il locale di Domenico, Maurizio e Patrizia, il trio divenuto famoso con la gestione del Bacaro in via degli Spagnoli, ha conquistato il cuore e il palato dei romani. Felice la posizione (uno dei punti più belli del Gianicolo), bello l'interno (quattro salette articolate su due piani) divertente e sempre più gustosa la proposta culinaria. Patrizia, finiti di dare gli ultimi ritocchi all'Ombiente cucina, si è concentrata sui piatti e prende per la gola con risotto al Castelmagno, lasagnetta con fonduta di parmigiano e porri e tartufo, maccheroncini con carbonara di zucchine, cacio e pepe, farafona con salsa di peperoni dolci, filetti di orata cotta al vapore con patatine croccanti con salmoriglio, tortino di cioccolato. Ricca e sfiziosa la carta dei vini con proposte a bicchiere. Piacevole e garbato il servizio coordinato da Domenico e Maurizio. **Pizzeria a taglio kosher Zi Fenizia** - via S. Maria del Pianto, 64/65 - tel. 6896976 - chiuso venerdì pomeriggio e sabato - carte di credito no - orari: 7.30/21.00 La fama della pizzeria a taglio di Cinzia e Michele è andata ben al di là dei confini del Ghetto dove ha sede. Il motivo del successo? La simpatia dei due, certo ma soprattutto il gusto delle pizze cotte a pala e confezionate secondo le regole ka-

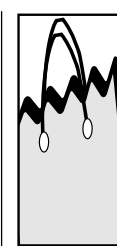
sher. Leggere, non unte, croccanti, le pizze sono presenti in tante varianti: a parte le classiche meritano l'assaggio quella con patate e salmone, con aliciotti e indivia, broccoletti e salsiccia (bovina), con insalata di pollo e le ripiene. Consumo sul posto ma anche possibilità di asporto. E ci sono pure polli allo spiedo e, ultimi nati dalle mani di Cinzia, i supplì, davvero buoni. Per entrambi, meglio prenotare. **Il Winebar** - via Cemaia, 37/b - tel. 4469630 - chiuso domenica carte di credito: tutte - coperti 60 - orario di cucina 11.30-15.00/17.30-00.30 Prezzo medio 40mila, vini escl. Il Winebar porta la firma della famiglia Trimani, vinai in Roma dal 1821. Lo stile della casa si nota fin dall'arredo pensato con l'intento di dar vita all'osteria degli anni '90. Il tocco di raffinatezza arriva dal bancone in legno con piano in marmo di Carrara e dalle luci alogene per cogliere ogni riflesso dei vini. Affidato alle cure di Carla, il Winebar selezione di salumi e formaggi italiani e francesi a parte, mette sul piatto sfornati (con alici e indivia, di patate con funghi), zuppe (di lenticchie, vellutate di zucca), gnocchi di patate burro e salvia (il giovedì), fegato grasso d'oca «en bloc», marroni sotto sciropo con panna e meringhe, mousses di cioccolato.

Ogni martedì ostriche (su richiesta anche il giovedì e venerdì). Una trentina i vini in mesita ma, volendo, c'è anche la carta con 500 etichette.



a cura di **LAURA MANTOVANO**

La Dispensa

**La Dispensa**

■ Sughi pronti: utili e veloci. E spesso si tratta di prodotti più che dignitosi. Certo

non potranno mai eguagliare il sapore e il piacere di un condimento preparato a casa assemblando vari ingredienti, selezionati fra i migliori reperibili sul mercato, senza conservanti, addensanti e coloranti. Ma da poco più di un anno, due giovani fratelli veneti, Erasmo e Corrado Gastaldello, hanno lanciato la sfida del sugo a prova di gourmet.

Sotto il marchio Sivella hanno messo a punto 18 sughi, tutti a «distribuzione» limitata. Dal semplice basilico e pomodoro al sugo con asparagi bianchi di Bassano, dal pesto alla genovese fino al sugo d'anatra dove la polpa dell'anatra viene sposata e fegatelli di pollo.

Assaggiare per credere. Si va dalle 6mila alle 10mila lire. A Roma da La Compagnia del Pane, viale dei Colli Portuensi, 525 - tel. 65747412

**Regno di Bacco**

■ Francesca Colombini Cinelli, alla guida in Montalcino, della Fattoria dei Barbi e del Casato, produce tra l'altro il Brusco dei Barbi, un rosso «particolare». Il motivo? È brevettato e coperto da esclusiva. Il processo di vinificazione da uve sangiovese prevede, infatti, una doppia fermentazione. La prima tradizionale e la seconda lunga e lenta, nel tino chiuso fino alla svinatura. Dopo sei mesi di invecchiamento in botti di rovere il vino è pronto, con caratteristiche aromatiche e organolettiche tipiche di un vino evoluto. Se la versione '94 ci lascia qualche perplessità, il Brusco '95, di bella concentrazione, con piacevoli note fruttate e dal gusto equilibrato e delicatamente tannico, è una piacevolissima sorpresa. Brusco dei Barbi '95 L. 8200. A Roma da Lucantoni, tel. 5828659 [Roberto De Viti



Piazza Santa Maria in Trastevere

Bruno Bruni/Master photo

Al Teatro degli Artisti evento multimediale con colonna sonora personalizzata

L'umanità in mostra, divisa per otto

«Diventa quello che sei, una compilazione di otto esemplari umani in scena per voi» è sbarcato l'altro ieri al Teatro degli Artisti. Uno spettacolo-evento multimediale ideato da Massimo De Felice, in cui otto persone vengono espone su una pedana rotante e associate a simbologie, immagini video e a una colonna sonora personalizzata. Si costruisce una macchina ipertestuale che svela sogni e quotidianità, attraversando il tempo che passa.

MARCO DESERIIS

■ Immagina otto «esemplari umani» esposti su una pedana rotante, come un disco sui giri. Otto singolarità qualsiasi che, messe in scena da una macchina spettacolare e concettuale a un tempo, costituiscono le otto unità di base di una compilazione multimediale. La macchina è formata dalla pedana, ma anche da proiettori super 8, colonne sonore e icone ruotanti. Una volta avviata funziona come un campionario: prende pezzi di realtà (immagini e suoni) e li associa alle otto soggettività, facendo trionfare i loro sogni e la loro quotidianità. Ma andiamo per ordine. Innanzitutto la macchina in questione non è frutto delle allucinazioni di un pazzo, ma esiste nella realtà ed è stata

messa in moto per la prima volta l'altro ieri in via San Francesco di Sales, a Trastevere, all'interno del Teatro degli Artisti. Uno spazio che sin dalla sua recente nascita ha ospitato eventi spettacolari poco codificati, innovativi sotto il profilo linguistico, spesso frutto della contaminazione tra le diverse forme d'espressione artistica. Anche l'evento-spettacolo «Diventa quello che sei, una compilazione di otto esemplari umani in scena per voi» si inserisce in questo filone sperimentale: nasce infatti dalla collaborazione di artisti che operano in diversi ambiti, da Massimo Di Felice, ideatore del progetto, da diversi anni intento ad intrecciare produzioni video ad azioni sceniche e performance, a

Paul G., deejay di frontiera della techno più underground, a Luigi Ceccarelli, esponente della musica colta contemporanea. I tre in questa occasione si sono impegnati nella realizzazione di un cut-up audio, cioè di un intreccio caotico appena controllato di diversi registri sonori, che vanno dagli effetti tratti dai film di fantascienza o d'azione anni '70, a brani dei Ramones. Il tutto, messo in relazione con immagini video e simboli ruotanti, forma un campo di segni aperto, che moltiplica i livelli di significato e frantuma le identità di genere. Gli otto esemplari umani infatti sono fortemente differenziati per appartenenza ed estrazione sociale. Si va dal «Mamma», una tipica mamma italiana interpretata da Vladimir Luxuria, la star dei transessuali, a «Sudore», la scalata verso il cielo messa in scena da un uomo in mutande e scarpe da ginnastica che sogna (filmato) di correre per le strade con il pallone da Basket fino a scalare un palazzo. Ma c'è anche Simone, che si chiede «cosa avverrà domani?» correndo con il suo motorino per le strade della periferia romana e Giuseppe che in «Come stai?» sprofonda nei suoi pensieri più bui. In tutti questi episodi sono le immagini e la colonna sonora a

capturare l'attenzione del pubblico, mentre il personaggio in carne ed ossa, ruotando sulla pedana, in qualche modo le illustra e le supporta. Solo in «Sfolgorante orgoglio» - milioni di giovani corti - una nuova tipologia - l'ossimoro vivente - il rapporto tra la macchina spettacolare e l'esemplare umano si capovolge. Le immagini si fanno più piccole e la musica accompagna l'omnipotenza di un altro trans, Lucrezia, che esibisce il suo corpo androgino con «Sfolgorante orgoglio», dominando un pubblico di comuni mortali, inchiodati ad una identità biologica separata, maschile o femminile che sia.

L'ottavo quadro è aperto, si chiama «Tu» e sulla pedana si avvicina gli spettatori (cui è associato un otto rotante, simbolo dell'infinito e della circolarità) da soli o a coppie, ognuno intento a diventare quello che è, a realizzare il suo karma.

Culla

L'attesa è terminata e nata Noemi di Kg. 4.100. Per la gioia di mamma Isabella e di papà Egipto, dei nonni, zii e cugini. Alla piccola e ai neo genitori giungano gli auguri di zio Gigi e Carolina e de l'Unità

Blitz del Coni chiude all'Eur il Velodromo Proteste in XII

Con un autentico blitz il Coni ha definitivamente chiuso il velodromo olimpico dell'Eur. La decisione - protestano i tifosi delle corse con i cani - «è stata presa senza alcun rispetto per il sindaco Rutelli impegnato ad ottenere il ripristino delle gare». Ma anche la XII circoscrizione aveva votato all'unanimità perché le attività presenti nell'impianto potessero continuare e per una rapida ristrutturazione del circuito. Ieri gli sportivi attivi al Velodromo e gli amanti di questo tipo di competizione hanno infatti vivacemente protestato per la decisione del Coni. Una sezione di arbitri di calcio di Roma tra l'altro si allena nell'impianto e trovandolo chiuso ha respinto l'imposizione continuando l'allenamento egualmente, come previsto, per non compromettere le prestazioni fisiche e la loro presenza in campo domani, anche se il Velodromo è privo di acqua calda e spogliatoi. La commissione sport della circoscrizione ha inoltre ascoltato in seduta straordinaria i rappresentanti del comitato di quartiere che temono che l'impianto, una volta chiuso, si trasformi in una nuova Pantanella, i lavoratori delle pulizie, preoccupati per la perdita del loro posto di lavoro, e i rappresentanti della Primavera ciclistica, che al velodromo da anni convocano una ventina di atleti. Protesta anche la Federazione disabili. Secondo l'ingegner Biuso le argomentazioni del Coni per la chiusura dell'impianto sono «pretestuose», mentre sono ancora possibili lavori di riparazione di messa a norma del Velodromo in tempi rapidi.

Cure a domicilio ai disabili Le coop minacciano il blocco dell'assistenza Mediazione del Comune

■ I circa 1.500 operatori delle cooperative che dal primo gennaio gestiscono a Roma l'assistenza domiciliare per circa 6mila anziani, disabili e minori, hanno minacciato ieri di interrompere il servizio qualora il Comune non provvederà a risolvere «problemi organizzativi e di carenza di fondi». Questo è quanto annunciano in mattinata Confcooperative, Agci e Legacoop Lazio sottolineando, in una nota: «Finora non risultano firmate le convenzioni dalle circoscrizioni; non vi sono disponibilità finanziarie sufficienti ad assicurare il servizio per oltre tre mesi; non vi è, nelle circoscrizioni, uniformità interpretativa delle modalità di gestione». E lanciavano l'allarme: «Questa situazione, se non verrà chiarita in termini di ore, porterà inevitabilmente ad una sospensione del servizio da parte delle cooperative aggiudicatari». I problemi, spiegava la Legacoop Lazio, «sono sorti per alcune novità che dal primo gennaio sono state introdotte nel servizio: il passaggio della gestione dall'assessorato alle circoscrizioni e le nuove caratteristiche del bilancio». Nel pomeriggio, però, in un incontro tra le cooperative e l'assessore alle politiche sociali Amedeo Piva, la frattura si è in parte ricomposta. Già prima dell'incontro, l'assessore Piva aveva dichiarato che non esistevano in realtà problemi di fondo e che dalla riunione sarebbero scaturiti elementi utili «per emanare una direttiva che uniformi le procedure dei diversi enti

locali». «I problemi di rodaggio che si verificano nel passaggio della gestione dell'assistenza alle circoscrizioni - spiegava Piva - erano non solo prevedibili, ma addirittura "fisiologici"». E concludeva: «Alcune difficoltà erano inevitabili, in particolare modo per quel che riguardava le nuove modalità contabili della tesoreria. Non rievolo però nessuna preoccupazione, men che mai per quanto riguarda la disponibilità di fondi». Di parere diverso Enrico D'Agostino, responsabile dipartimento servizi della Legacoop Lazio: «Ogni circoscrizione sta facendo come gli pare, proponendo convenzioni di tre o sei mesi mentre il bando da noi vinto parlava di due anni. Dal 1 gennaio stiamo lavorando ma non abbiamo la certezza di essere pagati. Abbiamo sentore che le circoscrizioni, basandosi sul nuovo bilancio passato dal sistema a capitolato a quello in centri di costo, pur avendo ricevuto i fondi, li abbiano destinati ad altri scopi. Continueremo a lavorare, ma se non ci sarà un chiarimento, saremo costretti a sospendere il servizio». Alla fine dell'incontro l'assessore Piva ha dichiarato: «Abbiamo offerto una serie di assicurazioni alle loro richieste e programmato per gruppi di circoscrizioni con i rappresentanti delle cooperative per cercare di risolvere le difficoltà amministrative ed accelerare la nascita dell'osservatorio sull'assistenza domiciliare».

II CONGRESSO PARTITO DEMOCRATICO DELLA SINISTRA

**Congresso costitutivo sezione tematica
Pubblica amministrazione**

17 e 18 gennaio 1997

Venerdì 17 Ore 16.00: Relazione Ore 17.30: Dibattito	Sabato 18 Ore 9.30: Dibattito Ore 11.00: votazione documenti
--	--

c/o la Sala V Piano Direzione Nazionale Pds
Via Botteghe Oscure n. 4

Partito Democratico della Sinistra
Sezione "Cassia"
Via Salisano, 15 - Tel. 33250315

CONGRESSO

Venerdì 17 ore 17.30
Sabato 18 ore 16.00
Domenica 19 ore 9.30

Sarà presente **GIGLIA TEDESCO**

SI INVITANO ISCRITTI E CITTADINI A PARTECIPARE

Partito Democratico della Sinistra
Unità di Base "Donna Olimpia"
P.zza Donna Olimpia, 5 - Tel. 58232861

Secondo congresso nazionale:

"Governare l'Italia, unire la Sinistra italiana, costruire il Partito europeo, rafforzare l'Ulivo"

Venerdì 17 ore 17.00
Sabato 18 ore 17.00
Domenica 19 ore 10.00

**VERSO IL CONGRESSO
DEL PDS**

**Il contributo delle forze sociali e produttive
per un futuro sviluppo di Roma**

Assemblea Tematica

Introduce: Adriano LABBUCCI Resp. Area Lavoro Pds Roma
Intervengono: Biagio MINNUCCI Capogruppo Pds Regione Lazio
Walter TOCCI Vice sindaco Comune di Roma

partecipano

DIRIGENTI SINDACALI
E DELLE ORGANIZZAZIONI ECONOMICHE
DEL MONDO DEL LAVORO E DELL'IMPRESA

LUNEDÌ 20 GENNAIO - ORE 17.00
Sala Burostar - Galleria Cematà
c/o
Stazione Roma Termini (angolo via Marsala)

CONGRESSO DELLA SEZIONE INFORMAZIONE PDS
1ª GIORNATA: SABATO 18 ORE 9,30 - 13,30
nei locali dell'Unità - via Due Macelli 23

LA POLITICA DELLE PAROLE
PER UN'ASSOCIAZIONE TEMATICA SU INFORMAZIONE E POLITICA
interviene Giovanna MELANDRI (responsabile informazione del Pds)

sono stati invitati: Maria Rosa CUTRUFELLI, Piero DE CHIARA, Antonello FALOMI, Mariella GRAMAGLIA, Giovanna GRIGNAFINI, Giuseppe GIULIETTI, Claudio PETRUCCIOLI.

Partecipano i direttori delle riviste: Giancarlo BOSETTI (Reset), Piero DI SIENA (Fine Secolo), Emanuele MACALUSO (Problemi del Socialismo), Gianfranco NAPPI (Cominform), Bia SARASINI (Noi Donne), Aldo TORTORELLA (Critica Marxista).

2ª GIORNATA: LUNEDÌ 20 - ORE 9,30 - 13,30
nei locali dell'Unità - via Due Macelli 23

DISCUSSIONE E VOTAZIONE DOCUMENTI CONGRESSUALI