

Il Ristorante

In via Fauro ai Parioli piatti tradizionali e un pizzico di nuovo in trattoria



na, con il compito di dare forma e contenuto ai suggerimenti del figlio. Suggestioni «rubate» al mercato ma anche a un grande epulario come quello di Bartolomeo Stefani, cuoco alla corte dei Gonzaga. Da lì, ad esempio, nascono le capesante grigliate e condite con gocce d'arancia, origano e maggiorana, proposte in apertura. I classici romani ci sono tutti, dalla trippa agli aliciotti con l'indivia, però Franco ama stimolare il palato ed ecco allora le ricette mantovane, terra natia di mamma Eleonora (sorbir d'agnoli, tortelli di zucca con burro noci e parmigiano, stufato con polenta abbrustolita) e le proposte legate a mercato e stagione (pennette con tonno affumicato e radicchio, spaghetti polpo e pecorino, padellotto con totani, olive nere, carciofi e patate, gamberi di fiume). Lo spazio a disposizione pochissimo, ma piccole attenzioni, come l'assaggio fuori menu offerto nell'attesa del piatto prescelto, fanno passare in secondo piano i leggeri disagi. Ben scelte le etichette fra le quali spicca qualche must laziale. Trattoria Fauro - via Ruggero Fauro, 44 - tel. 8083301 - chiuso domenica - coperti 30 - carte di credito CSI, DC, EC, MC, Visa - orari di cucina: 12.30/15.00-20.00/23.30. prezzo medio 45mila, vini escl.

LA BUONA TAVOLA

■ **Trattorie:** le più amate, le più cercate, le più introvabili. Sulla carta non c'è che l'imbarazzo della scelta, in realtà, però, poche rispecchiano le caratteristiche del genere: ambiente semplice e pulito, apparecchiatura essenziale, ma tanta sostanza nel piatto.

■ **Arancia Blu** - via degli Equi, 58 - tel. 4460702 - chiuso lunedì, aperto la sera - coperti 25 - carte di credito CSI, Visa - orari di cucina: 20.30-00.30. Prezzo medio 40mila, vini escl. Vegetariano sì, ma gustoso e divertente, lontanissimo dallo stereotipo del salutista ad oltranza. Si mangia bene e si beve benissimo (la carta dei vini è davvero sfiziosa e intelligente e calibratissima sui ricicchi) nella minuscola «casa» di Gian Paolo e Fabio. Quiche di radicchio e taleggio, orecchiette con broccoli siciliani, olive, capperi e peperoncino e pinoli; lasagnette con carciofi, ricotta di capra e mentuccia; ravioli di ceci e noci in salsa di parmigiano e rosmarino; puré di fave e cicoria; grigliata di indivia belga con fonduta di stracchino di capra; torta di cioccolato fondente con salsa all'arancia amara; pera caramellata al rosmarino. Tesserà obbligatoria la prima volta: Arancia Blu è un circolo Arci.

■ **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.

È sempre più ricca la proposta di Marco e Rita, lui romano, lei canadese, titolari di questa piccola enoteca con ghiotti sfizi nel cuore di Trastevere. Nella proposta figurano tortellini in brodo, risotto al rosso di Montalcino, pasta al pesto delle Lipari, filetto di maiale al formaggio di fossa, tagliata di manzo irlan-

dese, stracotto al Barolo con uvetta, pinoli e mandorle. In crescendo il finale con i dolci per i quali Rita nutre autentica passione: fonduta di cioccolato, crema all'arancia con frutti di bosco, cheese cake in salsa di mirtillo. Bella cantina con ottime etichette italiane.

■ **Myosotis** - via Casilina 1622 - Torre Gaia sotto il viadotto - tel. 2053943 - riposo lunedì - carte di credito: tutte - coperti 150 - orari di cucina: 12.00-15.00/19.30-23.00. Prezzo medio 50mila.

■ **Inboccate** il ricordo anulare fino all'uscita 17, quindi attraversate Tor Bella Monaca, appena oltrepassato il viadotto di Torre Gaia, vi si parerà davanti il cancello di una villa di campagna con tanto di giardino e parcheggio. È la vostra meta. Si, al 1622 di via Casilina, c'è un luogo di ristoro di grande piacevolezza pensato e voluto dalla famiglia Marsili capitanata da papà Gabriele al quale, insieme ai figli Alessandro e Giuditta, spetta il compito dell'accoglienza. Regina dei formelli è mamma Angela che mette sul piatto una proposta ampia e varia. Stracci al basilico, malagliati alla delizia di mare, gnocchetti al Morellino di Scansano, filetto di suino al pecorino di fossa, involtini di pesce spada, rombo al forno con patate, fricassea di agnello con carciofi, parfait al fondente caldo. Da elogio, per scelte (ci sono chicche abruzzesi e australiane) e ricicchi, la carta dei vini. La sera in un'ala a parte entra in funzione la pizzeria.



A cura di LAURA MANTOVANO

■ **La Dispensa**

■ Forse ce l'hanno scritto nel DNA. Certo che gli abruzzesi per la pasta hanno un feeling particolare (basti pensare a quante industrie del settore la regione ha dato i natali). A rimpolpare la schiera arriva una giovane e fantasiosa pastaia di Roseto degli Abruzzi, Lucia Verrigni. Non contenta di confezionare un'ottima pasta tradizionale, ha inaugurato la serie delle paste aromatizzate e colorate (al nero di seppia al pesto, all'ortica, ecc.). Ora ha appena «scodellato» delle sorprendenti lingue al limone realizzate con semole di grano duro e aromi naturali, senza coloranti e conservanti, ed essiccate lentamente a bassa temperatura. Un suggerimento? Abbinatele a condimenti in bianco a base di crostacei: un matrimonio d'amore. Pacco da 500 grammi L. 8.500 mila.

■ **Regno di Bacco**

■ Di Iginio Russolo (azienda in provincia di Venezia, ma con vigneti nel vicino Friuli) amiamo, fra gli altri, il Sauvignon Ronco Calai '95 e il piacevolissimo Merlot Massarac '95. Ma qui vogliamo parlare del Muller Thurgau Mussignaz della stessa annata, ottenuto da uve muller thurgau (incrocio di riesling e sylvaner concepito dal signor Muller, nativo, appunto di Thurgau, in Svizzera). È un bianco dai profumi eleganti, di erbece fragranze, piacevolmente acerbe. Al sapore conferma le note vegetali, di spiccata acidità, ma gradevolmente grasso, armonico, elegante. Resa per ettaro irrisoria (siamo ai livelli dei grandi bianchi di Francia), produzione sotto le 5000 bottiglie. Muller Thurgau Mussignaz '95. L. 13.500. A Roma da Centrovini Arcioni, via Nemorense, 57 - tel. 86206616.

■ **Roberto De Viti**



Alcuni modelli della sartoria Brioni, a sinistra lo smoking di James Bond per il film «Goldeneye» e a destra «Primavera-Estate» del '47. Sotto Joice Lussu

Mario Dondero

**Testaccio****Al via il 30 «Enzimi d'inverno»**

■ Sarà il complesso multisale dell'Alpheus a Testaccio a ospitare dal 30 gennaio al 4 febbraio «Enzimi d'inverno», la rassegna che vedrà le esibizioni dei migliori gruppi musicali, teatrali e di danza tra quelli che hanno partecipato alle selezioni di «Enzimi di primavera 1996». La manifestazione, presentata ieri dall'assessorato alle politiche educative del Comune di Roma, Fiorella Farinelli, nel corso di una conferenza stampa svoltasi ieri in Campidoglio, vuole essere un punto di riferimento per tutti quei giovani e per gli artisti in erba che vogliono scambiarsi idee, partecipare a dibattiti o, più semplicemente, assistere a una rappresentazione teatrale. Le numerose rassegne che si terranno nelle diverse sale dell'Alpheus proporranno 30 concerti dal vivo di altrettanti gruppi musicali (tra i quali gli Agrigantus, Enzo Avitabile, i Novalia e il percussionista Panta Rei), dieci spettacoli teatrali e 10 di danza. Nel corso della manifestazione si terranno due dibattiti sull'arte studentesca e il servizio civile. Al primo parteciperà, tra gli altri, il ministro Luigi Berlinguer. È inoltre prevista la proiezione di 150 tra video e cortometraggi e l'esposizione di circa 250 fotografie. Per tutto il periodo della manifestazione saranno a disposizione dei visitatori uno sportello sul servizio civile, un Informagiovani e una sala con quattro postazioni Internet. All'iniziativa parteciperanno anche i giovani detenuti a Casal del Marmo con l'esposizione dei loro lavori. Al termine dei concerti i D più bravi si alterneranno alle consolle ed i locali saranno adibiti a spazio-discoteca.

Al via la mostra «D'Annunzio, cronista dell'eleganza Mercoledì la sfilata d'alta moda sulla passerella del Pincio

Il fiore all'occhiello di Brioni
Stile & occupazione

■ ROMA. È l'isola che c'è. E non solo perché, geograficamente parlando, esiste davvero ed è ancorata da tempo immemorabile nelle acque della Dalmazia. Ma anche perché, isola privilegiata dai dandy degli anni '30 e '40, il suo nome scelto come marchio per un'azienda di élite, il cui obbiettivo era (e resta) quello di fabbricare cose belle da indossare per uomini e donne capaci di apprezzarla (e che se lo possono permettere). Brioni o qualcosa di eterno, stando alla testimonianza di illustri clienti. Brioni che sfilerà (il 29), unica sartoria maschile, sulla passerella dell'Alta moda romana che da domani attraverserà la capitale per far conoscere gli orientamenti e le proposte degli stilisti per la prossima primavera-estate.

Di quella che è stata l'evoluzione e di quelle che è oggi l'azienda fondata nel 1945 da Nazareno Fonticoli, maestro tagliatore, tenace abruzzese e Gaetano Savini, esperto di acquisti e vendite oltre che di pubbliche relazioni, tutti e due impiegati presso il negozio Sator in via del Corso, ne parliamo con gli eredi di quella che ormai è un'industria, anche se con le caratteristiche di cura dei particolari, di gusto nella scelta dei tessuti, di creatività tipiche della sartoria d'altri tempi. Umberto Angeloni ed Ettore Perrone si sono divisi i com-

Gabriele D'Annunzio ci conduce sulle tracce dell'eleganza vera, insolito ma non sorprendente cronista. Mercoledì «il fiore all'occhiello» di Brioni sfilerà sulla passerella del Pincio, unico appuntamento al maschile nelle giornate dell'Alta moda. Due appuntamenti attesi, l'occasione per parlare con chi oggi è Brioni, di tendenze, gusti, curiosità, grandi attori e politici. Ed anche se la moda può essere uno sbocco occupazionale per i giovani.

MARCELLA CIANNELLI

piti di gestione, anche perché da seguire c'è la casa madre che ha sede a Penne (in quell'Abruzzo caro a Fonticoli). Due negozi a Roma, due a New York, uno a Firenze ed uno vicino al mare incantato della Sardegna, a Cala di Volpe.

Il tutto nel segno che ha sempre contraddistinto la Brioni, e cioè il guardare oltre i confini. «E i cinquecento defilée fatti in tutto il mondo sono lì a dimostrarlo» spiega Angeloni. Ed hanno portato una cospicua clientela straniera. Tutti i grandi attori americani «da Victor Matur a Clark Gable, da Sidney Potier a Henry Fonda, da Rock Hudson a John Wayne fino all'ultimo James Bond, Pierce Brosnan» senza dimenticare capi di Stato (come Nelson Mandela e Costantino di Grecia) o artisti del calibro di Luciano Pavarotti o Riccardo Muti. «Molti altri ci chiedono

la riservatezza sulle loro visite in sartoria» spiega Angeloni «e noi rispettiamo la richiesta anche se in determinati ambienti chi è nostro cliente si sa».

Allora nessun politico italiano veste Brioni? «Non posso dire chi. Quello che è evidente è che la maggioranza di essi è sicuramente meglio vestita dei colleghi stranieri anche perché l'Italia oggi è leader per quanto riguarda lo stile, la creatività, l'accostamento dei tessuti. Noi siamo sicuramente un'azienda che ha fatto del classico una propria caratteristica. Però bisogna fare attenzione: classico non è qualcosa di statico, da riproporre in continuazione senza rinnovarsi mai. Classico sa raccogliere le evoluzioni nel lungo periodo, le modifiche che poi rimarranno. Negli ultimi anni capi più morbidi, meno costruiti, il colore: queste le

innovazioni che il classico ha recepito e fatte proprie».

Ma si vedono in passerella anche abiti-provocazione sicuramente non portabili se non in quell'occasione? Serve all'alta moda un uomo sui tacchi o che sfoggia un lezioso cappellino? «L'alta moda ha anche una componente di provocazione. Nell'alta moda è lecito tutto. Quello che rimane è poi solo il dieci per cento. Il dubbio è che a volte si esageri per attrarre l'attenzione dei media o dei clienti, ormai saturati dal proliferare delle proposte. Ma, d'altra parte, il classico presuppone un certo disordine che poi va sistemato. Questo è uno dei nostri obiettivi insieme alla qualità con cui si costruisce ogni capo che viene fatto tutto all'interno della nostra azienda, a mano. Per far fronte alla progressiva scomparsa dei sarti abbiamo istituito una scuola con due classi di diciotto alunni che ci garantiscono il successo per il lungo termine». Una possibilità di lavoro per i giovani? «Noi abbiamo sostenuto l'Accademia nazionale dei sartori anche perché siamo convinti che è un mestiere difficile, che prevede investimenti, che può essere stressante, ma che può dare molte soddisfazioni perché per un élite di sartoria ci sarà sempre posto. Per il resto è difficile dirlo. Comunque mi sento di dire: fatelo,

ma cercate di eccellere». Per cercare di contribuire a trasformare un uomo elegante in un uomo con uno stile proprio. Un po' come Gabriele D'Annunzio a cui Brioni dedica una mostra che sarà inaugurata questo pomeriggio, avendo identificato nello scrittore il prototipo dell'uomo che è riuscito a fare il salto di qualità. A proposito, portare slacciati i bottoni dei polsini significa avere stile? «Direi di no - dice Angeloni - è più un segnale di trasandatezza. Qualcosa del genere se lo poteva permettere il duca di Windsor quando si slacciò l'ultimo bottono del gilet. Aveva anche un senso perché ce n'erano già tanti». Personalizzarsi così non rende un buon servizio alla moda anche perché, se si è un determinato personaggio, si fanno proslitti - aggiunge Ettore Perrone. «Direi - continua Angeloni - che la vera personalizzazione si raggiunge arricchendo il guardaroba».

Le nuove proposte di Brioni (mille dipendenti di cui 800 a Penne), un'azienda da 60.000 capi all'anno, 80.000 camicie, 150.000 cravatte, un fatturato di gruppo di 60 miliardi all'anno) sfileranno mercoledì, un «fiore all'occhiello» al Pincio. «Una scelta che nasce anche per partecipare allo sforzo di cercare di far ritornare Roma importante. Per noi questa è la vera sede dell'Alta moda».

**Domani da Bibli**
Silvia Ballestra e Joice Lussu

Domani, alle 18.00, presso la libreria Bibli, in via dei Fienaroli 28, verrà presentato il libro «Joice L.» di Silvia Ballestra, (editore Baldini & Castoldi). Un viaggio nella storia di questo secolo, attraverso i racconti di una donna, Joice Lussu, che ha trascorso la sua vita in prima linea, in difesa della libertà. Dalla Firenze degli anni Venti all'esilio in Europa durante i Trenta, agendo a fianco del suo compagno, il leggendario Emilio Lussu. Sono stati anni di imprese comunque incredibili, dalla politica in clandestinità, alla guerra antifascista combattuta in Italia a fianco dei partigiani. Dalle lotte di liberazione in Kurdistan o in Angola,

alla militanza a favore della pace. Anni senza uguali, vissuti nel nome dell'impegno. A narrare tutto ciò la aiuta Silvia Ballestra, giovane narratrice che si è imposta all'attenzione di pubblico e critica con i romanzi «Compleanno dell'iguana» e «La guerra degli Antò», che sono stati editi contemporaneamente da Transeuropa e dagli Oscar Mondadori e tradotti in diversi paesi europei. Nel 1994 ha pubblicato la raccolta di racconti «Gli orsi» presso Feltrinelli. Recentemente ha curato la traduzione dal francese di «La Mano Negra in Colombia», di Ramon Chao, apparso presso Theoria nel 1996. Joice Lussu e Silvia Ballestra intervengono alla presentazione del libro. Per informazioni, tel. 588.40.97