Il Nord cerca lavoro organizzato

Boccia (Università di Castellanza): no allo spontaneismo ci sono migliaia di posti che attendono di essere occupati

Giovanni Laccabò

MILANO Sessanta imprese sono già d'accordo, grandi e piccole. I posti di lavoro per ora sono tremila, domani molti di più, se anche Federmeccanica approverà il progetto, come il sindacato. Il giovane del Sud può istruirsi poi trasferirsi al Nord staccando alla stazione un biglietto di sola andata. A Milano, o a Venezia o Torino o Brescia, ovunque, lo aspetta un lavoro vero, a tempo indeterminato. E lo aspetta anche un alloggio, gratis per i primi tre anni, il tempo per ben inserirsi in un contesto sociale sconosciuto. Tremila posti di «buona occupazione» nell'oceano dei 160 mila giovani che sono già emigrati alla ventura (chi a dormire nelle macchine, chi spremuti dagli affitti esosi) per guadagnare un milione e mezzo al mese, ma solo per pochi mesi finché scade il tempo, perché il licenziamento era nel conto prima di partire. Ecco i due modi con cui si può affrontare l'emergenza del Nord, la forte impennata della domanda di braccia. Dice Francesco Boccia, docente all'Università di Castellanza e consigliere economico del ministro Enrico Letta: «O si risponde in modo intelligente ed organico, anche tenendo conto dell'evoluzione dei settori, oppure si dovrà cercare una risposta altrove, su altri mercati. Già oggi in numerose acciaierie la manodopera è extracomunitaria per il 10-12 per cento, ma è la conseguenza di ricerche spontanee, un po' anarchiche. Invece, per governare il fenomeno in modo consapevoli, dobbiamo prima accostarci al problema-mobilità con un approccio "laico", spogliato da pregiudizi: non come un mostro, ma come una opportunità. Lo spontaneismo provoca gravi effetti negativi, costringe la gente spostarsi per necessità». Tutto ciò - prosegue Boccia - accade perché si procede al di fuori degli accordi sindacali, da parte di gruppi di imprese che fanno accordi con i diversi territori, usando i contratti a tempo determinato ma senza pensare a un progetto più organico. Come se ne esce? «Occorre innanzitutto monitorare le esigenze settoriali e territoriali e, in questa fase, solo le imprese e i sindacati sono in grado di indicare in tempo reale dove serve un certo tipo di manodopera: i sindacati metalmeccanici ad esempio sanno dove esistono eccedenze perché un'azienda è in crisi,e le associazioni imprenditoriali a loro volta sanno dove e come una azienda sta per investire. Ecco perché questi due soggetti devono incontrarsi e parlarsi di più. Le istituzioni devono facilitare l'incontro e creare le condizioni affinché il dialogo produca strumenti utili. Da alcuni anni gli inglesi parlano di un'economia sempre più basata sulla conoscenza, questa è la strada da seguire. Non del sapere di brillanti laureati che diventeranno il top management del prossimo decennio, ma della conoscenza che deve avere anche l'operaio, il quale quanto più è specializzato, tanto meno avrà paura della mobilità: sarà lui stesso a dettare le regole del gioco, e le imprese tenderanno sempre ad investire sulle risorse umane».

> Valutare la mobilità non solo come una minaccia, ma come una opportunità di occupazione

Fiat Iveco

Suzzara, dal Sud immigrati in affitto

Angelo Faccinetto

Foggia, Taranto, e poi Campania, Sicilia, Basilicata. Arrivano quasi tutti dal Sud i lavoratori in affitto approdati in questi due anni all'Iveco di Suzzara, gruppo Fiat. A spingerli, però, non é tanto il fascino della libertà che l'assenza di vincoli, propria di un rapporto di lavoro temporaneo, garantirebbe. Sono approdati qui, nel cuore della pianura a cavallo tra Emilia e Lombardia, con una speranza e un obiettivo, conquistare un posto fisso. E nel frattempo si adattano. Facendo ogni tre mesi, quando scade la «missione», i pendolari con il paese. Perché a queste condizioni non è possibile programmarsi una vita quassù al Nord. E perché le prospettive, almeno all'Iveco, non sembrano essere granché.

Il motivo? Semplice. Il lavoro in affitto si mangia il posto fisso. Nello stabilimento di Suzzara, dove si producono veicoli commerciali, al 31 dicembre 1998 gli occupati in pianta stabile erano 1971. Un anno dopo, a fine '99, erano saliti a 1997 (321 le donne). Poi, nel 2000, è cominciata la discesa: 1969 a febbraio, 1876 a giugno, 1782 (300 le donne) oggi. Compresi un centinaio di lavoratori con contratto a tempo determinato e 63 con contratto di formazione e lavoro in scadenza. Una discesa che coincide con l'introduzione in azienda del lavoro interinale. Tanto che - sottolinea una ricerca condotta per conto della Cgil di Mantova - dall'aprile 1999, quando fecero il loro ingresso in fabbrica i primi 60 operai in affitto, non è stata effettuata più alcuna sostituzione del turn over (che pesa per un 5 per cento). Eccezion fatta per quelle a tempo parziale e determinato degli addetti al turno serale-notturno dei fine settimana.

Ma, provenienza a parte, qual è l'identikit di questa nuova figura di operaio? E, soprattutto, come viene vissuta questa condizione di precarietà?

All'Iveco di Suzzara la maggior parte degli interinali - che lo scorso autunno avevano raggiunto quota 300 e sono selezionati da Manpower ed Adecco - ha un'età compresa tra i venti e i trent'anni, è spesso in possesso di diploma di scuola superiore o di istituto professionale. E, come si accennato, è alla ricerca di un lavoro stabile. Tanto che la speranza di conquistare un posto fisso - possibilemente sempre all'Iveco, dove il salario, circa un milione e 800mila lire al mese, è considerato buono - è condivisa dal 93 per cento. Non a caso alla fine di questo mese saranno una trentina i lavoratori che, di tre mesi in tre mesi, avranno assommato, in azienda, due anni di lavoro in affitto.

«Uno dei maggiori problemi - conferma Alessandro Calanca, del Nidil Cgil di Mantova - è quello della stabilità, intesa come possibilità di progettare la vita. Invece, nonostante in Italia la durata delle missioni sia molto più alta che nel resto d'Europa, le assunzioni in pianta stabile sono, in percentuale, di gran lunga sotto la media europea». E nello specifico, all'Iveco, tra gli interinali non è stato assunto ancora nessuno. Cosa che costituisce un problema nel problema. Perché, come si è detto, qui vengono quasi tutti dal Sud. Gli altri, una quarantina, sono stranieri. Mentre la presenza di personale locale è considerata «irrilevante». Il rischio, insomma, è che - con la prospettiva di un salario (provvisorio) - si favorisca la nascita di una schiera di precari a tempo indeterminato. E di immigrati in affitto.

Un'operaia di un'industria al lavoro **Andrea Sabbadini**

Questa cultura in Italia fa fatica ad entrare nel dna della mentalità sia tra gli imprenditori, sia tra le file più tradizionali del sindacato. Nel suo ufficio all'Industria - spiega il consigliere del ministro - sfilano i processi innovativi assieme alle battaglie di retroguardia, ed ha imparato ad apprezzare i sindacati come i metalmeccanici - dice - che si battono non per strappare un ammortizzatore sociale in più, ma per conoscere tutte le pieghe di un piano industriale, per verificare alla scadenza gli investimenti e, tra le righe dei bilanci, la quota riservata alla formazione, ossia l'intervento diretto sulla cultura del lavoratore. Secondo Boccia sono numerose le aziende che investono nella formazione. La presa di coscienza è in espansione, sia pur gradualmente, e costituisce un segnale di cambiamento, ma troppo lento come l'indice del turnover che cinque anni fa, nel '96, era 1,7 contro il 7,5 del Regno Unito e l'11 degli Usa. Nel '99 l'Italia ha toccato indice 2. Boccia: «Significa che molta gente cambia lavoro quattro volte, ma che moltissimi altri non cambiano posto in tutto l'arco della vita. Guarda caso, a cambiare più spesso lavoro è proprio la fascia tra i 20 e i 40 anni: a questa generazione non possiamo limitarci a spiegare che la mobilità è un problema, ma dobbiamo fornire gli strumenti per convivere con la mobilità, e trasformarla in una opportunità».

RISTORANTI DI ROMA

SELEZIONATI PER ZONA E INSERITI NEL CIRCUITO INTERNAZIONALE INTERNET SITO: http://www.tecsas.it link RISTORANTI DI ROMA

ROMA SUD

LA TANA DEI GOLOSI
Via S. Giovanni in Laterano 22/C
(S. Giovanni) ☎ 0677203202
Associazione culturale enogastronomica dove si possono trovare prodotti tipici anche biologici anche delle varie regioni romane. Ristorazione naturale/ degustazione di olii e vini e serate a tema. Ogni mese dedicato ad una regione italiana con prodotti tipici della regione, ad aprile tocca la Liguria. A pranzo prezzi contenuti per un ristoro leggero e biologico - carte di credito e bancomat

IL TEMPIO DI ISIDE
Via P. Verri 11 (S. Giovanni) - ☎ 06700474I
Nuova gestione e rinnovo della cucina/ il locale si sviluppa in tre sale dominate da tinte color pastello/ la cucina è a base di pesce e non solo/ la pasta (maltagliati e gnocchi) è fatta in casa e la cantina ha un vasto assortimento di vini nazionali/ Antipasti di vongole e straccetti arrosto/ moscardini al guazzetto/ zuppa di pesce al coccio di terracotta con la crosta della pastella della pizza al forno (da assaggiare)/ maltagliati con funghi porcini e vongole veraci/ linguine con mazzancolle e scampi/ gnocchetti alla pescatora/ rombo alla Iside/ spigole etc. Chiuso domenica.

LA NUOVA CAPRICCIOSA OSTIA LIDO
Via Aldobrandini 5/ 7a
ang. Lungomare Toscanelli ☎ 065672525
Pesce fresco tutti i giorni/ saloni per banchetti/ anche pizzeria. Chiuso mercoledì. L. 45/60.000

LA NUOVA PINETA GROTTAFERRATA
Via Tuscolana 321-☎ 069415044
Struttura ideale per matrimoni e ricorrenze/ cucina molisana/ pesce fresco/ forno a legna/ ogni sabato serate danzanti/ gradita la prenotazione. Chiuso mercoledì. - L. 30/50.000

ALLO SBARCO DI ENEA OSTIA ANTICA
Via dei Romagnoli 675
☎ 065650034 - 065650235
Nel fascino di Ostia antica troviamo i fasti della Roma Imperiale, in bella mostra la biga del film "Ben Hur". Bel giardino e sale interne arredate con affreschi, bianche colonne, capitelli, anfore e vasi. Le specialità della casa sono tutte a base di pesce.

LA PIAZZETTA - NETTUNO
Largo Trafelli 5 - ☎ 069881440
Questo bell'indirizzo di Nettuno si differenzia molto dai locali della zona. Piccoli accorgimenti e decorazioni molto belle. Interessante menù creativo con originale successione delle portate di assaggi di antipasti, assaggi di secondi e si chiude a sorpresa con i primi. Ottimi i marinati, crudi ed affumicati tra gli antipasti. Per i secondi ottimi i gamberoni alla marinara e fiori di zucchine alla cernia. Tra i primi raviolone ripieno di porcini e calamari. Aperto a pranzo e cena - carte di credito tutte - non effettua riposo settimanale.

ROMA NORD

LA DURLINDANA
Via Bracciano 51 (Cassia) -☎ 0630361537
Posto all'interno di un circolo ippico, è un casale ristrutturato con due salette dove mangiare una cucina originale basata su prodotti stagionali. Tra i piatti: ravioli ripieni di patate e noci con crema di gorgonzola, nocciole e noci/ scialatelli con melanzane, bufala e puchino. Secondi di carne (struzzo, anatra e carne argentina e chianina) ma anche pesce. Molte cose fatte in casa: gnocchi/ pasta all'uovo/ pane e dolci (provate il semifreddo all'amaretto con cioccolata calda o la mousse al caramello in salsa di pere fresche, nocciola e cacao). Buona carta dei vini/ parcheggio interno e bel giardino per l'estate.
Carte di credito e bancomat.

L'ORATA MATTA
Via Cipro 106/108 (Trionfale)
☎ 0639721109
Una sala arredata in modo moderno. Risotto crema di scampi/ fettuccine o linguine alla pescatora/ tonnarelli asparagi e gamberi. Secondi tradizionali. Dolci al cucchiaio fatti in casa. Volendo anche piatti di carne. Oltre alla carta ci sono dei menù a prezzo fisso (antipasti - primo - contorno e dolce o pizza L. 25.000; oppure antipasto - secondo - contorno - dolce L. 30.000 escluso bevande). Carte di credito e bancomat.

DA GIANNI AL CACIO & PEPE
Via G.Avezzana 11 (Prati) - ☎ 063217268
Bel locale/ nella bella stagione raddoppia la capienza con tavoli all'aperto/ cucina classica con qualche inflessione romanesca/ imperiali i tonnarelli cacio e pepe/ la carbonara e il polpettone/ pesce in generale il martedì e venerdì, ottime le alici fritte. Chiuso domenica.

IL BAGATTO
Via Trionfale 200 - ☎ 0635400345
Splendido locale alle pendici di Monte Mario/ meravigliosa terrazza con vista sulla città/ cucina classica e servizio professionale/ dopo l'aperitivo della casa (flut de Floris) da provare gli stecchi di gambero, piatti di pasta fresca fatta in casa o il filetto al Bagatto (salsa di pomodoro, panna e tartufo). Anche serate a tema gastronomico.
Chiuso il lunedì.

LA MANGIATOIA
Via Due Ponti 156 (Prati)
☎ 063326164O - 33265497
Bell'indirizzo, ristorante e pizzeria con forno a legna/ specialità alla brace/ servizio puntuale e ingredienti sempre freschi e genuini/ carne, pesce, verdure e il vero gulash/ ampio giardino e parcheggio.

IL PERISTILIO
Via Col di Lana 8
☎ 06326490I - Fax 063223639
N. verde servizio clienti: 167272185
Internet: http://www.vanni.it
E-mail:vanni.peristilio@world.it
I sapori dell'alta cucina. Il piacere di incontrarsi in un ambiente esclusivo e raffinato.
Credit cards tutte.

MORGAVI
Via A. Cannicini 45 (Parioli) - ☎ 068088808
A due passi dal Teatro Parioli, é un locale molto curato, un pò pub inglese (boiserie, pelle e pianoforte a coda) al piano inferiore. Sopra é riservato al ristorante con suggestiva vetrata. Filetto di struzzo al Pantanegra/ carpaccio di cervo affumicato/ ottima carta dei vini/ Ogni giovedì sera cena romana/ Il locale organizza feste private. Tutte le sere musica dal vivo nel piano bar.

ARCIPELAGO
Via Col di Lana 8 ☎ 063223642 - Fax 063223639
N. verde servizio clienti: 167272185
Internet: http/www.vanni.it
E-mail:vanni.frattina@world.it
Steak-house/ pizzeria/ ristorante.
Credit cards tutte.

ROMA CENTRO

LA TAVERNA DEL GHETTO-KOSHER
Via del Portico D'Ottavia 8 - ☎ 0668809771
Locale di recente apertura in un palazzo del 1300 che offre piatti della più genuina cucina giudaico-romanesca. Menù aggiornato ogni due settimane: concia di zucchine/carne secca/ taglianelle alla cernia e fiori di zucca. Tra i secondi variata scelta tra carne e pesce, soprattutto alla brace; l'originale carciofo alla giudia/ il tortino con aliciotti ed indivia/ ottimi dolci fatti in casa come la pasta. Aria condizionata. Carte di credito

CICCIA BOMBA
Via del Governo Vecchio 76 ☎ 0668802108
Nel cuore del centro storico un bell'indirizzo con cucina tradizionale romana e ottima carne Argentina/ martedì e venerdì anche il pesce/bella sala luminosa e curata/ arredamento con vecchi mobili di banca stile Napoleone III. Il menù cambia ogni giorno.
Chiuso mercoledì - L. 35.000 circa

ANTICA ENOTECA
Via della Croce 76/B - ☎ 066790896
Specialità gastronomiche preparate con ingredienti freschi e genuini. Ampia scelta di vini. Sempre aperto - L. 20/50.000

DA PARIS
P.za S. Callisto 7/A (Trastevere)
☎ 065815378
Bel ristorante in posizione strategica celebre per la cucina ebraico-romana. Alcuni piatti come la minestra di arzilla, il risotto alle erbe, il fritto vegetale, la carne secca e le palle di ricotta sono assolutamente da provare. Anche i tagliolini con scampi e fiori di zucca/ gnocchetti al ragù di pesce/ stracotto di manzo con crocchette di patate e la creme brulèe- buona carta dei vini con più di 150 etichette

PAPA BACUS
Via Toscana 36 - ☎ 0642742808
Tra gli indirizzi migliori per ritrovare la cucina toscana (del cosentino in particolare). Alcune proposte: acqua cotta/ ribollita calda e fredda/ tortelloni di patate al burro e salvia/ fiorentina e pesce tutti i giorni/ buona selezione di vini italiani e francesi/ carte di credito tutte/ gradita la prenotazione - chiuso sabato pranzo e domenica.

AUGUSTEA
Via della Frezza 6 ang. via del Corso
☎ 063226091☎ e fax 063226089
Nel cuore di Roma questo noto ristorante ci offre una cucina tradizionale con ingredienti genuini e sempre freschi. Qualità e cortesia per un servizio efficiente e puntuale. Chiuso il lunedì.

LA MONTECARLO
Via dei Savelli 12- (Centro storico)
☎ 066861877
Servizio rapido/ classico repertorio di fritti/ ottime pizze croccanti/ anche primi e secondi a base di carne con dolci fatti in casa/ dopo teatro - sempre aperto -L. 20/25.000.

OSTERIA MARGUTTA
Via Margutta 82 - ☎ 063231025
Adolfo Tadlei prosegue con immutata passione il suo impegno in questo bel ristorante punto di incontro di uomini di cultura e di personaggi famosi. Servizio puntuale e sorridente. Il menù spazia dalla cucina classica (risotto alle erbe/ tortelloni con ripieno di noci, tartufo, zucca e risotto e spinaci) ai piatti romani (bucatini alla Amatriciana/ abbucchio scottadito). Provare il filetto Margutta (appena scottato alla griglia e finito di cuocere in una salsina a base di olio e limone). Buon pesce (linguine alle mazzancolle/ rombo al forno).
La pasta é fatta in casa; vino, olio e verdure sono di produzione propria.

AL "34"
Via Mario de' Fiori 34 ☎ 066795091
Cucina tipica Italiana espressa e di ricerca preparata con ingredienti sempre freschi e genuini.
Chiuso lunedì - L. 40/50.000.

L'ARCHETTO 3
Via Ancona 33/35 (Porta Pia)
☎ 0644250244
Nuovo steak-house e pizzeria a pochi passi da porta Pia. Locale che segue la tradizione dei precedenti l'Archetto 1 e l'Archetto 2. Qualità e cortesia. Ingredienti genuini e carne sempre fresca e di ottima qualità. Diversi tipi di pizza completano l'offerta.
Ottimo rapporto qualità-prezzo. Indirizzo nuovo della ristorazione romana da non dimenticare.

IL CORSARO
Via del Boccaccio 6 -☎ 064817915
Specialità pesce fresco tutti i giorni preparato con ingredienti freschi e genuini - chiuso domenica. L. 50/80.000

DA FABRIZIO
Via S. Dorotea 15 (Trastevere) - ☎ 065806244
Insegna storica. Bell'indirizzo trasteverino diviso in due spazi, uno specializzato nella pizza e l'altro caratteristica trattoria. Vecchia passione marinara, sono rimasti i piatti più richiesti: pasta con frutti di mare e pesce al forno. Ritorna la tradizione, vasta scelta di antipasti all'ingresso/ ottimo il prosciutto e la mozzarella di bufala/ pasta mare e monti/ ottima scelta della qualità per il pesce e la carne. Carte di credito tutte.

IL CONVIVO
Via dei Soldati 28 - ☎ 066869432
Cambio di indirizzo da via dell'Orso a via dei Soldati di un must della ristorazione romana. Lo spazio è raddoppiato ma l'atmosfera è rimasta quella intima e curata di sempre. La carta varia rapidamente: ecco dunque i fiori di zucca con insalata di porcini e guanciale croccante/ i ravioli di merluzzo/ il filetto di rombo profumato al limone/ la quaglia in umido alla romana con pinoli e uva passa/ il soufflè di mandorle e prugne/ oltre alla carta, menù degustazione. Sempre più ricca la già vastissima carta dei vini - consigliabile prenotare.

ROMA OVEST

BORGO DI TRAGLIATA (FIUMICINO) SANTA MARIA DI GALERIA
Via del casale di Tragliata ☎ 066687130
Tra Aurelia e Braccianese, è un agriturismo che si trova in un piccolo borgo medioevale. Organizzano serate, menù a prezzo fisso L. 35.000: antipasto, due primi, secondi, dolci e vino della zona. I piatti sono preparati con i prodotti biologici dell'Azienda. Tutto, dalla pasta ai dolci, è fatto in casa. Piacevole spazio all'aperto e possibilità di pernottamento - spazio per banchetti.

L'OASI DELLA BIRRA
P.zza Testaccio 38/41 (Testaccio)
☎ 065746122
In stile tirolese, 700 etichette di birra di tutto il mondo/ varietà di zuppe/ wurstel con crauti/ salumi/ torte rustiche e formaggi/ dolci viennnesi. Aperto solo la sera.

L'OASI DELLA BIRRA 2
Via A. Vespucci 42 (Testaccio)
☎ 065757894
Recente apertura nel tradizionale quartiere Testaccio, fratello de "L'oasi della birra", stessa impostazione generale - Gastronomia wine-bar e punto degustazione birre. Servizio attento e cordiale. Aperto solo la sera.

IL MAGHETTO
Via del Castello di Porcareccia
(Via Boccea Km. 6.800)
☎ 066156097I - 61562671
Al Km. 6.800 della via Boccea troviamo questo bell'indirizzo/ specialità marinare/ vivaio di aragoste/ sale per banchetti e forno a legna. Chiuso lunedì.

LA CASSERUOLA
Via Nostra Signora di Lourdes 134 (Aurelio) - ☎ 066627446
Specialità pesce in questo indirizzo di cucina classica con impronta marinara con spunti di cucina campana/ tra i primi pasta e fagioli con i frutti di mare/ spaghetti al cartoccio/ orecchiette cozze e zucchine/ spigola all'acqua pazza e ricche fritture di pesce/ dolci della casa tra i quali la pastiera napoletana. La sera anche pizza.

ROMA EST

NAPOLETANO'S
V.le Regina Margherita, 72
☎ 068844684
Tavoli all'aperto in stagione. Sopra troviamo una bella piazza di New York, sotto stazione metro con vetture in arrivo. Pizze/ steak e specialità alla griglia/ qualche piatto Napoletano/ antipasti e insalate/ dolci partenopei e made in USA/ a pranzo sconto del 20%. Prezzo medio dalle 30 alle 50.000. La domenica non solo brunch. A richiesta anche pesce.

GAUDI'
Via Giovanelli 8/12 (Trieste)
☎ 068845451
Cucina sorrentina e pizza al metro preparata con ingredienti freschi e genuini - sempre aperto - L. 20/25.000

ARMANDO
P.zale Tiburtino 5 - ☎ 064959270 - 064457860
Cucina tipica romana DOC con ingredienti sempre freschi e genuini e non solo. Anche il pesce e la pizza con forno a legna. Nel locale troverete sempre qualità e cortesia. Sala per banchetti. Tavolini all'aperto. Aperto fino a notte inoltrata.

MAMUTONES
P.zza Monte Gennaro 29 - ☎ 068185237
Atmosfera allegra e abbondanti piatti della tradizione sarda serviti da camerieri sprint/ vini regionali/ sito proprio internet: mamutones. Chiuso dom.sera e lunedì. L.45.000

HOSTARIA MENENIO AGRIPPA
Via Nomentana 633
(Montesacro) - ☎ 0686899352
Cucina romana a conduzione familiare/ dolci fatti in casa/ olio di oliva di produzione propria. La sera pizza con forno a legna. Chiuso mercoledì.
L. 25/30.000

PIZZA VINO E CUCINA DA MACISTE
Via Salaria 179/A - ☎ 068848267
Bel locale dall'arredamento post-moderno con al muro originali foto in bianco e nero a tema gastronomico/ a pranzo tavola calda self-service mentre la sera varietà di pizze anche a metro/ buffet di antipasti/ bruschette/ porchetta artigianale e primi classici.

RISTORANTE MARGO
V. le regina Margherita 168 - ☎ 068841224
Oltre che ristorante (ambiente curato e menù incentrato su arrosti, bolliti e catalana) è wine-bar con sommelier a disposizione/crostaceria/pizzeria-pub con pizze classiche e speciali come la Margo mare/Simpatica la grande sala caratterizzata da vedute classiche di Roma/Cabaret/musica dal vivo e feste a sorpresa secondo serata/Si organizzano feste di ogni tipo e cene di lavoro/A pranzo self-service a prezzi interessantissimi.

Da ritagliare e conservare