

Come ti sistemo i turisti

I B&B del rione si distinguono per lavoro in nero, stanze non dichiarate e attività aperta tutto l'anno



Quattro Bed and Breakfast su cinque nella Capitale sono irregolari. A dirlo è Franco Gabrielli, prefetto di Roma, che nella sua disamina ha forse dimenticato di inserire l'Esquilino. Qui l'*en plein* l'avrebbe raggiunto facilmente. Del resto, basta fare un giro nel-

le strade: la prima stonatura salta agli occhi già prima di mettere piede negli appartamenti. I cosiddetti B&B dovrebbero infatti apporre sulle insegne il numero di autorizzazione, in virtù del regolamento regionale del 2008, ma quanti lo fanno? Pochissimi. Di sicuro, nes-

suno intorno alla stazione Termini. A guardarle dentro, poi, queste sistemazioni non ricordano affatto quelle anglosassoni da cui prendono il nome. Al posto dell'intimità di un interno tipico, c'è l'anonimato dei letti in compensato e, in sup-
pienza della gestione familiare,

una serie di inservienti assoldati a ore. Ma oltre al pessimo biglietto da visita che spesso presentano ai turisti, molti dei nostri Bed and Breakfast all'amatriciana rappresentano ben altri aspetti.

segue a pagina 4

La storia infinita del Parchetto di Via Statilia

E' nel cuore del rione, accanto all'impenetrabile e suggestiva Villa Wolkonsky. Al suo interno spicca l'Acquedotto di Nerone, ramo secondario dell'Acquedotto Claudio, realizzato per alimentare il ninfeo ed il lago della "Domus Aurea". In Via Statilia, dopo anni di lavori, nel 2013 è stato inaugurato un giardino da molti soprannominato "Parchetto". Fin dall'inaugurazione, pochi giorni prima delle elezioni amministrative, si è subito compreso quanto sarebbe stata difficile la sua manutenzione.

Per la fretta d'inaugurare, l'area non viene assegnata al servizio Giardini. Nessuno perciò apre o chiude i cancelli.

segue a pagina 10

Navette per gli aeroporti: un bel business

Un serpentone lungo 130 chilometri. È questa la lunghezza che occuperebbero in un solo mese, se messi in fila, tutti i pullman diretti agli aeroporti. Nonostante gli scali di Fiumicino e Ciampino siano ben collegati con Termini tramite la ferrovia, le politiche commerciali di Trenitalia fanno sì che, al di là di ogni logica, l'utilizzo dei mezzi su gomma sia preferito. La ragione è semplice. Anche se il treno è più veloce e con costi di gestione per passeggero certamente inferiori, il viaggiatore preferisce di gran lunga la navetta per andare a Fiumicino al prezzo di 4-5 euro. Trenitalia infatti ne chiede ben 14 per l'analogo servizio con il suo Leonardo Express.

segue a pagina 2

Navette per gli aeroporti: un bel business

Il treno costa il triplo dei pullman. Il risultato è un traffico impazzito

< segue dalla prima pagina

Per Ciampino, invece, il discorso non si pone proprio. Qui la stazione ferroviaria non viene nemmeno considerata come via di accesso all'aeroporto e non c'è collegamento.

Il prezzo stracciato dei pullman potrebbe far venire il sospetto che le compagnie approfittino di qualche sovvenzione. E invece le

licenze prevedono che il servizio avvenga senza alcun onere a carico dell'amministrazione. Pure le stesse società confermano di non ricevere alcun contributo. I costi sono bassi solo grazie alla forte concorrenza. Sono ben quattro le compagnie che a partire dal 2008 sono state autorizzate, per un totale di circa 340 collegamenti giornalieri (oltre 10.000 pullman ogni mese) che attraversano per intero il nostro rione andando ad aggiungersi al traffico quotidiano di Roma, già congestionato, e a tutti gli altri pullman turistici. Trenitalia invece, dal canto suo, può fare il prezzo che vuole e ne approfitta, visto che su rotaia non ha concorrenti. In più il servizio, non essendo considerato "pubblico", non è soggetto a particolari vincoli normativi.

A fine anno inizierà il Giubileo, i



turisti aumenteranno e le strade saranno ancora più affollate. Speriamo allora che venga colta l'occasione per intervenire su questo settore, magari come avvenne per la stessa occasione nel 2000,

quando i pullman vennero in gran parte tenuti fuori dal centro.

Il regolamento provinciale, approvato solo lo scorso anno, pone vincoli stringenti sulla regolarità delle corse e sulla qualità del servizio, ma non si preoccupa affatto di come venga inserito all'interno della mobilità cittadina. Prevede in realtà che le licenze possano essere revocate "per sopravvenuti motivi di pubblico interesse". Noi non arriviamo a chiederne la revoca totale. Un pullman è di sicuro preferibile rispetto a 20-30 macchine. Ma i percorsi dovrebbero certamente essere rivisti.

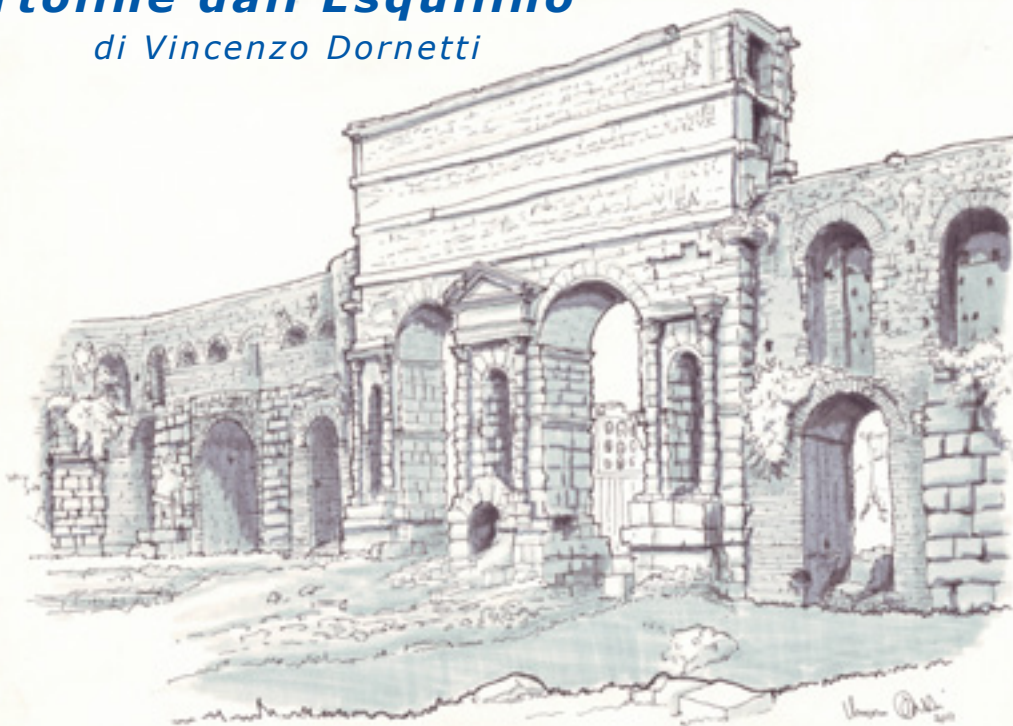
Non è infatti necessario che i capolinea siano tutti posizionati alla Stazione Termini. Già oggi Cotral, che offre il servizio pubblico, più razionalmente effettua le proprie partenze dall'EUR per Fiumicino e da Anagnina per Ciampino, entrambi luoghi facilmente raggiungibili con la metropolitana.

Speriamo che l'amministrazione della nuova Area Metropolitana di Roma, che ha di recente sostituito la provincia, possa e voglia fare qualcosa in merito.

Riccardo Iacobucci

Cartoline dall'Esquilino

di Vincenzo Dornetti



Porta Maggiore. Porta muraria voluta dall'imperatore Claudio, realizzata mediante la monumentalizzazione di una parte dell'Acquedotto di Claudio (52 d.C.)



A TUTTI COLORO CHE PRESENTANO QUESTO COUPON UN OMAGGIO

MERULANA GRAFICA

immagina **ora** puoi

stampa digitale
stampa tipografica
stampa serigrafica
stampa tampografica
stampa sublimatica
stampa flessografica
grafica
merchandising
allestimenti fiere e stand

www.merulanagrafica.com
merulanagrafica@gmail.com
via Merulana 228 - 00184 Roma
tel. (r.a.) 06.4872826 fax 06.89674264

comunicazione visiva

Quando le corsie riservate diventano barriere insormontabili

Le preferenziali per i mezzi pubblici possono essere anche un pericolo se non sono progettate bene

Una volta il tram era l'unico mezzo pubblico in città. Passava al centro della strada, in sede propria. E talvolta la pavimentazione era diversa da quella dove circolavano gli altri mezzi.

Con l'aumentare del traffico automobilistico la sede propria scomparve sostituita da una asfaltatura che occupò tutta la strada, talvolta anche mangiandosi la larghezza dei marciapiedi: i pedoni erano pochi e le auto tante. Ma le auto non avevano ancora soddisfatto la loro fame di spazio, anzi ne reclamavano altro, per potersi muovere meglio e parcheggiare a loro piacere.

Vivere nello stesso spazio diventava sempre più difficile e allora la separazione è stata inevitabile. Da quel momento si è vietato alle auto private di passare nella stessa corsia dei mezzi pubblici. Le preferenziali le difendiamo: per chi ci circola, se beccato, è prevista una multa salata e la perdita di punti sulla patente. Ma forse non è sufficiente.

L'esempio di Via Labicana. Le corsie riservate costituiscono un confine tra le correnti di traffico e come in tutti i confini si mettono cartelli di avviso e segnali a terra. Se non dovessero bastare, si alza anche un muro. Così è stato fatto in Via Labicana, per la chiusura di Via dei Fori Imperiali, dopo un periodo di prova, gli orribili separatori di plastica bianchi e rossi sono stati sostituiti da un muro in cemento a spigoli



vivi, alto non meno di 35 cm e largo 30. Certo un'auto o un autobus non lo scavalcano facilmente, ma neppure una persona che in emergenza debba attraversare la strada. Sorge spontaneo domandarsi se questo manufatto sia stato autorizzato dal Ministero. Nel caso in cui, per esempio, un motorino abbia un incidente o lo urti e cada, chi paga?

Tempo fa, un autobus dell'Atac ha preso fuoco vicino al Colosseo, sulla corsia riservata. La presenza di questo muretto ha contribuito a creare un disagio enorme per la discesa dei passeggeri e per la circolazione degli altri autobus.

Eppure non è difficile fare le cose per bene! Proprio all'Esquilino abbiamo un esempio funzionale ed esteticamente valido di corsia protetta in Via di Porta Maggiore. La corsia riservata al tram è leggermente rialzata, pavimentata con sampietrini, il cordolo esterno non è più alto di 15 cm, e non ha spigoli vivi. Passare sulla corsia riservata non è confortevole, ma i mezzi di soccorso possono circolare e si può attraversare la strada con qualche disagio che però aumenta l'attenzione. Il contrasto tra la corsia riservata e quella di scorrimento è evidenziato da cigli bianchi di travertino, che terminano con elementi molto curati. È un tratto di strada da prendere a modello e adottare, specie in prossimità del Colosseo.

Carlo Di Carlo



Giardini abbandonati

È un meccanismo inceppato quello dell'ufficio giardini, dove la prassi era quella di gestire gli appalti attraverso procedure semplificate, veloci ma che esponevano al rischio di scelte arbitrarie e, come ci insegna l'inchiesta di Mafia Capitale, non sempre legate a criteri di convenienza per l'amministrazione.

Succede così che da inizio giugno, a seguito della scadenza dei precedenti appalti, il servizio giardini non sia riuscito a rispettare i tempi, necessariamente più lunghi, per la definizione delle nuove gare. I giardini dell'Esquilino, come quelli del resto di Roma, sono rimasti abbandonati a se stessi, non solo per quanto riguarda la pulizia, ma anche per la chiusura notturna dei cancelli. Indecente lo stato di quelli di Piazza Vittorio, per non parlare di Piazza Dante dove, per evitare il peggio, si è preferito chiudere del tutto l'accesso all'area giochi, mentre la parte restante è ancora chiusa a seguito del cantiere del palazzo ex poste.

I primi esiti positivi delle nuove procedure di affidamento già ci sono: ai nuovi bandi sono pervenute ben 62 domande di partecipazione contro le cinque del passato. Bene, ma quando torneremo a vedere i nostri giardini puliti, aperti e chiusi con regolarità?

Il mercato Esquilino come "case study"

Le Università di Amsterdam e di Delft, in collaborazione con la Sapienza di Roma, stanno effettuando una ricerca sui mercati regionali europei. Secondo Sophie Watson, della "Milton Keynes" di Londra, questo genere di spazi vanno indagati sotto il profilo architettonico, ambientale, infrastrutturale e normativo. "Il mercato Esquilino - dichiara Maria Grazia Montella della Sapienza di Roma, trasferitosi nel 2001 da Piazza Vittorio nei nuovi locali di via Principe Amedeo - sconta il fatto che molti dei vecchi proprietari abbiano venduto o affittato la loro attività agli stranieri. Oggi solo il 10% dei banchi è gestito da italiani. Potrebbe quindi perdersi la sua vecchia identità culturale". Bisogna invece "creare uno spazio internazionale, di riferimento per chi voglia trovare prodotti di qualità, che diventi anche luogo di incontro di varie culture", sostiene l'assessore comunale al commercio, Marta Leonori, che conferma l'impegno del Campidoglio a risolvere i problemi che affliggono il mercato.

RISTORANTE

Baia Chia

Carni e pesce fresco

Via Machiavelli, 5/5a
(angolo via Merulana)

Tel. 06 70453452 - Cell. 339 1135460
ristorantebaiachia@gmail.com

www.ristorantebaiachia.com



RIPOSO DOMENICA



Un pezzo di Napoli a Roma



Via Merulana, 83 - 00185 Roma

Tel. 06 97600960 - Cell. 340 3397933

e-mail: 081cafemontroma@gmail.com

www.facebook.com/081Cafe

Pasticceria napoletana
(solo con forno a legna)

Pasticceria e Specialità Napoletane
(anche su ordinazione)

Aperitivi - Happy Beer

Wine Bar - Birre artigianali

Servizio catering



expert

Piazza Vittorio Emanuele II, 90-92/96-97

Tel. 06.70497926

Email: telebuna@telebuna.com

Come ti sistemo i turisti

< segue dalla prima pagina

Un caso come tanti. Luca (nome di fantasia) lavora in uno dei tanti B&B aperti nei dintorni di Piazza Vittorio. E' impiegato a nero, «Come tutti quelli che fanno lo stesso lavoro nella zona», racconta. I gestori lo chiamano quando prevedono l'arrivo dei clienti. La paga non supera i cinque euro l'ora ma le cifre che i turisti sborsano per una stanza sono ben più generose. Fra gli 80 e i 125 euro, se si arriva in alta stagione. «Le camere sono 4 doppie, ma all'occorrenza si possono aggiungere due letti», illustra Luca. Peccato però che sul sito, il B&B promuova solo tre stanze, così come prevede il limite imposto dal regolamento. La registrazione e la comunicazione alla polizia degli ospiti lascia a desiderare: «capita che a volte le persone non vengano segnalate per superficialità», osserva. Con buona pace della sicurezza e del rischio terrorismo.

Per aprire un B&B non occorrono tanti passaggi burocratici: la SCIA on line facilita di gran lunga la trafila. Ma anche questa procedura sembrerebbe un peso, visto che molti non la fanno. Inoltre, le strutture sono aperte tutto l'anno, in barba al regolamento che impone un periodo di inattività dell'esercizio di almeno 60 giorni l'anno anche non consecutivi, data la loro



natura non imprenditoriale (i B&B non hanno partita IVA). Altra cosa sono gli affitti camere: per loro il regolamento parla di un massimo di sei camere ma nessun periodo di inattività.

Quanto ai servizi offerti, i turisti non hanno da rallegrarsi. Altro che sala arredata e buffet imbandito del Nord Europa: «Per la colazione, i clienti se vogliono consumare un cornetto e un cappuccino incluso nel prezzo sono costretti a scendere al bar convenzionato, distante cinque minuti a piedi», ricorda il receptionist.

Una convivenza non facile. A differenza degli originali anglosassoni, i nostri B&B sono inseriti in palazzi abitati anche da oltre 20 famiglie. La situazione diventa pesante quando in un condominio sono presenti più attività ricettive, soprattutto se non comunicate all'amministratore. Il continuo via vai di gente sconosciuta genera insicurezza. Aumenta l'usura, i costi di manutenzione e di pulizia delle parti comuni. L'aumento del numero dei bagni e dei relativi allacci fognari gravano su architetture di oltre un secolo fa.

I controlli? Sempre agli stessi! Daniela, che ha un B&B regolare in zona Termini, ci racconta che nell'ultimo anno ha ricevuto diverse visite dalla polizia muni-

cipale «per constatare che ero in regola ed in possesso del timbro di Roma Capitale per la tassa di soggiorno. Volevo far vedere loro anche le ricevute ma mi hanno risposto che quella non è loro competenza. Quindi potrei benissimo avere il timbro ma non fare ricevute. Quelle ce le possono chiedere solo la Guardia di Finanza. Io so che nel mio stesso palazzo ci sono altre strutture sconosciute all'amministrazione. Quelle non le hanno mai controllate.»

Negli anni sono tanti i cittadini che hanno preso la briga di inoltrare esposti alla polizia municipale. Una cittadina del rione che abita nella zona di Piazza Dante ci racconta di averne presentato uno l'anno scorso senza però ricevere molta attenzione da parte delle autorità. La signora ha informato che in un appartamento del suo palazzo stavano eseguendo i lavori per l'adeguamento a B&B nonostante avesse il sospetto non vi fossero i criteri di idoneità. «La segnalazione - ricorda - è avvenuta mediante raccomandata e posta certificata alla Polizia edilizia del I gruppo, al responsabile del Servizio Edilizia Privata, all'ufficio Disciplina Edilizia con richiesta formale di essere informata sui risultati dei controlli. Dopo alcuni mesi, ho segnalato la presenza di possibile

attività irregolare di un B&B alla dirigente della Gestione e Sviluppo Sportello Unico Attività Ricettive (SUAR) ma non ho avuto alcun riscontro per entrambi, nonostante abbia fatto alcuni solleciti in date successive all'inoltro, tra cui una richiesta formale di accesso agli atti avanzata il 3 marzo 2015, ad oggi ancora non riscontrata».

Il giubileo segnerà una svolta?

L'immagine che se ne trae è quella di un'amministrazione distratta, che anche in passato ha lasciato correre davanti al proliferare di strutture nate spontaneamente. Ma soprattutto quella di un apparato che dovrebbe vigilare su sicurezza, rispetto delle regole e incolumità dei turisti e dei condomini ma che in realtà fa poco. Eppure l'emersione del sommerso, e il conseguente aumento degli introiti della tassa di soggiorno, per un comune con problemi di bilancio dovrebbero essere una priorità.

Ora in vista del giubileo straordinario, prefetto e polizia locale annunciano un inasprimento dei controlli. Un primo passo potrebbe essere quello di iniziare dagli esposti presentati dai cittadini preoccupati e in alcuni casi rimasti inascoltati!

M. Elisabetta Gramolini



Panificio
Roscioi
PIETRO
Via Buonarroti, 46 - Roma
Tel 06 4467146

Ristorante Indiano - Pakistano
Himalaya's Kashmir
Specialità Tandoori e Mughalai
Via Principe Amedeo, 325-327 - ROMA
TEL./FAX 06.4461072 - CELL. 338.9980383
www.himalayaskashmir.com - info@himalayaskashmir.com

Le Spezie del GURU
Via A. Lamarmora, 15
00185 Roma
06.48904656 - 347.3601355

Il rione più vivo, il più maltrattato

Zakaria Yahaya racconta la sua esperienza di abitante e lavoratore di origine straniera all'Esquilino

Nato in Niger, arriva in Italia negli anni novanta, prima con un visto turistico di tre mesi, poi con un regolare contratto di lavoro di due anni. Zakaria Yahaya ripercorre l'inizio, quando ha mosso i primi passi nel nostro Paese. E' nel 1999 che a Milano conosce Maria Antonietta, con la quale si sposa, e si trasferisce a Roma. Qui avvia "Agadez" (Via San Giovanni in Laterano, 52), un'attività artigianale di creazione di gioielli etnici che valorizza i saperi di entrambi. Parte della produzione viene dal Niger anche per aiutare la sua comunità di provenienza. Zakaria ha ottenuto la cittadinanza italiana e si sente a tutti gli effetti italiano.

Noti delle differenze rispetto a quando sei arrivato?

Molto è cambiato. Prima c'era il mercato sulla piazza e mi ricordo che capitava di tornare a casa con qualche omaggio dei fruttivendoli italiani. C'era più disponibilità, più umanità, più sorrisi. C'erano più negozi africani e indiani che negli anni sono quasi spariti, sostituiti da negozi tutti uguali che vendono prodotti di scarsa qualità. Ora il rione vive una situazione di profondo degrado che penso sia dovuta alla mancanza di controlli

e di cura, sia da parte delle istituzioni locali che da parte dei suoi abitanti.

Ci puoi fare qualche esempio?
Credo ci siano regole che vengono infrante quotidianamente da tutti, italiani e stranieri. Manca chi faccia rispettare veramente la legge anche se il quartiere è pieno di forze dell'ordine. Ci sono problemi grandi e piccoli, ma si percepisce tanta illegalità e corruzione.

La presenza di molte persone di origine straniera arricchisce il rione o contribuisce al suo degrado?

Sicuramente la loro presenza costituisce un fattore di vivacità ma nello stesso tempo favorisce lo sfruttamento di mano d'opera a basso prezzo, utilizzata anche per attività che non vengono controllate e che a volte sono completamente illegali.

Tu lavori nell'artigianato artistico: cosa pensi della qualità dei negozi dell'Esquilino?

Pochi bei negozi resistono. I più si omologano in tipologie di prodotti di bassa qualità che contribuiscono al degrado. Mi riferisco a tutte le attività di fatto all'ingrosso (anche se questo in teoria è proibito) che producono montagne di rifiuti

e sporcano le strade. O ai negozi di alimentari con vendita di alcolici consumati dagli avventori che lasciano tappeti di bottiglie in strada. Ciò scoraggia l'insediamento di nuove attività di maggior livello qualitativo. Il comune dovrebbe

creare contrasti perché non rispettano le regole. Comunque è evidente che mancano luoghi di incontro culturali e sociali, luoghi accoglienti e sicuri in cui ci si possa incontrare e passare un po' di tempo in tranquillità. Nean-



Nella foto Zakaria e Antonietta

tutelare e incentivare con qualche norma tale riconversione.

Quali sono secondo te gli ostacoli maggiori per l'integrazione degli abitanti stranieri?

Più che abitanti io vedo commercianti stranieri con cui a volte si

che la piazza e il giardino lo sono. Poi le diverse comunità hanno spesso delle forti resistenze alle relazioni tra loro. La mia impressione è che gli africani siano tendenzialmente più aperti a confrontarsi con le altre culture, mentre le comunità cinesi e bengalesi sono più chiuse in se stesse.

Quali strumenti suggerisci per capire dove c'è illegalità?

L'illegalità è sotto gli occhi di chiunque voglia vedere. In Italia poi c'è una delle migliori intelligence al mondo, evidentemente manca la volontà di cambiare le cose. Il cittadino non viene ascoltato e ci si abituava a non protestare, a non ribellarsi e questo è deleterio per la società. Personalmente non riesco ad abitarmi ed ogni giorno c'è un motivo diverso per arrabbiarsi. È veramente un peccato lasciare andare così l'Esquilino, è un bellissimo rione, il più vivo di Roma certamente.

Paola Romagna
Maria Grazia Sentinelli

METISSAGE spirito dei tempi e scelta di vita

La testimonianza di Maria Antonietta Sutto

Quando 15 anni fa è nato "Agadez" non passava giorno che non si affacciasse qualcuno per chiedermi com'era vivere con un africano e, se minimamente mi mostravo disponibile, venivo sommersa da domande di ogni tipo sul mio privato. C'era una grande voglia di sapere e un gran giudicare allo stesso tempo. Capivo che qualcosa stava cambiando perché tutto quel desiderio di sapere era enorme, era come mi dicesse: "anche io vorrei essere come te ma non ho il coraggio".

Ho cominciato a vedere i primi segnali di cambiamento quando nelle pubblicità sono apparsi i primi volti colorati, mai veramente neri e sempre rigorosamente sullo sfondo. Poi è arrivato Obama, che ha segnato una strada di non ritorno: un messag-

gio di fortissimo incoraggiamento per molte persone di colore in tutto il pianeta. Questa rimane la cosa più importante della sua presidenza.

La nostra società nel frattempo si è sempre più mescolata e noi finalmente non suscitiamo più un particolare interesse come coppia mista! Rimane quindi il risultato di questa scelta, che è il nostro lavoro di fusione: fusione umana e culturale, unione dei nostri mondi. Io creo quello che sono, questa è la mia anima artistica. Che la fusione sia una tendenza nella moda non stupisce perché esprime, appunto, lo spirito del tempo che ogni buon creativo sa cogliere; vivere sulla pelle i cambiamenti invece è un'altra cosa!

FOTO DIGITAL DISCOUNT
Fotografia
non solo...

Via Merulana, 120
Tel. 06 77208874
www.fotodigitaldiscount.it

da **DANILO**
trattoria
cucina tipica regionale

Via Petrarca, 13
00185 Roma
Tel./Fax 06 77200111
www.trattoriadodanilo.it

Chiuso domenica e lunedì a pranzo

Libreria Orientalia
La libreria di Roma specializzata in orientalistica

Via Cairoli, 63 - 00185 Roma
Tel. 06.4464956 - Fax 06 44362693
info@orientaliailibri.it
www.orientaliailibri.it
Orario: Lun-Ven 9-13, 15.30-19

A metà tra realtà e magia

Al confine dell'Esquilino, subito fuori Porta Maggiore, si trova la Basilica Sotterranea, recentemente riaperta al pubblico dopo un lungo lavoro di restauro.

La scoperta. Nell'aprile del 1917, durante i lavori della ferrovia Roma-Napoli, viene rinvenuta per caso una basilica che affascina immediatamente per la ricchezza dei suoi decori. A circa 9 metri sotto terra, l'edificio ha una pianta rettangolare, divisa in tre navate da sei pilastri. La navata centrale, più ampia delle altre due, termina con un'abside, la copertura è a botte. Nei tempi antichi vi si accedeva tramite un lungo corridoio, di cui oggi rimane solo il vestibolo, su cui si apre un lucernario. Il pavimento è ricoperto da tessere di mosaico bianche mentre eleganti fasce nere circondano i pilastri e corrono lungo il perimetro dell'aula.



Il mistero. Ciò che rende magico il luogo sono le decorazioni (stucchi e affreschi). Queste rappresentano scene mitologiche come

Medea che offre una bevanda al drago, custode del vello d'oro, una delle fatiche di Ercole. Nella volta centrale si vede Ganimede rapito da un genio alato. Nel fondo absidato è rappresentata Saffo che si getta dalla rupe Leucade. Questo mito, scarsamente utilizzato nell'iconografia classica, rappresenta la purificazione dell'anima e il suo passaggio ad una nuova vita. Sulla base di questa e altre rappresentazioni, alcuni studiosi hanno ipotizzato che l'edificio fosse una basilica neopitagorica, ma altri ipotizzano funzioni diverse quali quelle di basilica sepolcrale o ninfeo. Di recente l'archeologa Ida Sciortino ha avanzato una nuova ipotesi: la grande presenza di raffigurazioni femminili nelle decorazioni fa supporre che la basilica sia stata dedicata ad una delle donne della famiglia dei Tauri.

Datazione. Proprio grazie al magnifico repertorio iconografico, molto fine e privo di decorazioni sovrabbondanti, è possibile datare la basilica alla tarda età tiberiana (prima metà del I d.C.). L'edificio è stato costruito con una tecnica particolare: vengono scavati prima dei pozzi nei quali è versato l'*opus caementicium* (i sei pilastri). In seguito si realizzano le coperture e solo al termine dei lavori l'edificio viene svuotato dalla terra (*Roma Sotterranea*, Adriano Morabito).

Antonia Niro

Basilica Sotterranea di Porta Maggiore

Aperture straordinarie al pubblico,
dal 26/04/15 al 27/12/15.

Il sito è visitabile solo con visita guidata la prima e la quarta domenica di ogni mese o ingresso accompagnato con prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni: 06 39967700
<http://www.coopculture.it/events.cfm?id=324>

Gli Horti di Mecenate

Duemila anni fa l'Esquilino conobbe un periodo di rinascita. Tra il 42 ed il 35 a.C., Gaio Cilnio Mecenate, amico e consigliere di Augusto, decise di riqualificare il territorio, per lunghi secoli abbandonato e degradato ad area di sepoltura di schiavi e prostitute.

L'operazione di bonifica. In quegli anni, Mecenate già possiede terreni nell'area di Porta Esquilina, nella zona dentro le Mura delimitata dalla salita della Suburra (*Clivus Suburanus*). Su richiesta di Augusto realizza una grande villa suburbana - gli *Horti amoeni Maecenatis* - acquisendo anche la necropoli del Campo Esquilino che viene bonificata con ampi strati di terra fertile.



Si avvia, in tal modo, un processo di rigenerazione di tutta l'area che viene livellata e trasformata in un pianeggiante altopiano, utilizzato come luogo di residenza suburbana, mentre le aree sepolcrali vengono confinate ai margini delle grandi strade che lo attraversano. La proprietà di Mecenate si estende così verso Sud e verso Sud-Est, fino all'antica via Merulana ed alla via Labicana.

Gli Horti. L'Esquilino è ricco di acquedotti e l'abbondanza d'acqua consente l'irrigazione di parchi e giardini, la costruzione di fontane, ninfei e giochi che diventano ben presto la caratteristica degli *Horti amoeni*. Le terrazze panoramiche, le edicole absidate e i padiglioni sparsi tra il verde dei giardini, sono l'espressione di un mondo

intellettuale impregnato di cultura e letteratura, dove riunirsi per dissertare di questioni dotte o filosofiche o ascoltar versi e musica. Gli *Horti amoeni* sono organizzati con una grande piazza circondata da portici, esedre e nicchie.

La Villa, ricca e sontuosa, si struttura intorno all'Auditorium - oggi in Largo Leopardi - ricavato nell'ampio parco costruito a ridosso delle Mura Serviane di cui è stato colmato il vallo. Nell'Auditorium, decorato di preziosi marmi, con l'acqua che scorre raccogliendosi nel canale centrale per rinfrescare l'aria, Mecenate riunisce amici artisti, poeti e letterati come Virgilio, Orazio, Propertio e Lucio Varo.

Una testimonianza dell'epoca. Quinto Orazio Flacco dà una testimonianza letteraria di com'era Esquilino in quegli anni lontani (35 a.C.). In una sua Satira (*Libro I, Satira VIII*) il poeta latino dà voce ad una figura lignea di Priapo, il dio della fertilità, che racconta come con un peto abbia messo fine alle repellenti pratiche di magia di due streghe, Canidia e Sagana, per cui adesso sull'Esquilino si può abitare e passeggiare al sole, in luoghi dove prima v'erano solo campi infirmi biancheggianti di ossa insepolti, squallido e malsano sepolcreto di poveri. "*Nunc licet Esquilis habitare salubribus atque aggere in aprico spatium, quo modo tristes albis informem spectabant ossibus agrum*".

Carmelo G. Severino

ROCOGRAFICA  **TIPOGRAFICI DAL 1968**

GRAFICA STAMPA OFFSET STAMPA TIPOGRAFICA STAMPA ON DEMAND
STAMPA DIGITALE PICCOLO E GRANDE FORMATO PLASTIFICAZIONI FUSTELLATURE
BIGLIETTI VISITA CARTOLINE INVITI BUSTE PARTECIPAZIONI NOZZE BROCHURE LIBRI
DEPLIANT AUTOCOPERTINATI OPUSCOLI RIVISTE VOLANTINI MANIFESTI LOCANDINE CARTELLINE
BLOCCHI SPIRALATI CALENDARI SHOPPER BAGS BANNER TOTEM ESPOSITORI TIMBRI

Piazza Dante, 6 - Tel. 06.70453481 - www.rocografica.it - info@rocografica.it



Prodotti Biologici
Crepuscolo degli Dei
Via Merulana, 181/182
Tel. 06 45429490 - Cell. 339 2451250
Aperto dal lunedì al sabato
dalle 8:00 alle 20:00
www.crepuscolodegliidei.com



DOVE IL GELATO
È TRADIZIONE

I SEGRETI DEI MAESTRI GELATIERI DI FASSI

La crema fiorentina

INGREDIENTI

450 gr di latte intero
100 gr di panna
Mezzo baccello di vaniglia
90 gr tuorli d'uovo
150 gr di zucchero
1 cucchiaino di miele di fiori d'arancio (circa 10-20 gr)
1 cucchiaino di liquore mandorla amara
40 gr di amaretti sbriciolati più quelli per decorare

PROCEDIMENTO

Fai intiepidire del latte in un pentolino e nel frattempo monta i tuorli con lo zucchero. Quando avrai ottenuto una crema chiara e spumosa uniscila al latte.

Mescola il composto con la frusta facendo attenzione a non superare la temperatura di 85°. La crema sarà pronta quando velerà il dorso del cucchiaino. Spegni il fuoco e immergi subito il pentolino a raffreddare in un recipiente più grande con del ghiaccio o dell'acqua gelata.

Nel frattempo tritura grossolanamente gli amaretti (ti consigliamo di usare gli amaretti secchi per dolci e non quelli morbidi).

Nel momento in cui il composto sarà freddo aggiungi la panna, gli amaretti, la mandorla amara e infine la vaniglia. Quindi mescola con il mixer ad immersione per amalgamare il tutto.

Versa il composto nella gelatiera e non appena sarà pronto, servilo con un amaretto morbido come guarnizione.

Palazzo del Freddo Giovanni Fassi - Via Principe Eugenio, 65 - Tel +39 06 4464740

WWW.PALAZZODELFREDDO.IT

Non scholae, sed vitae

Alla scoperta dell'associazione dei genitori della Di Donato, modello di cittadinanza attiva per il futuro delle nuove generazioni

Suona l'ultima campanella delle lezioni, passano ore e ore, ma la scuola continua a restare aperta. Un via vai di bambini, ragazzi e adulti la animano come e più della mattina. Quando metti piede nella scuola "Di Donato" ti trovi di fronte un intero mondo tutto da scoprire. Un fermento di energie positive che ti travolge e ti rende protagonista. Ti fa sentire un cittadino vero, capace di poter dare un contributo al benessere collettivo. In fondo è questo lo spirito che guida l'attività dell'Associazione Genitori Scuola Di Donato.

Un microcosmo nel cuore dell'Esquilino. Oggi è un punto di riferimento per le tante famiglie che vivono nel nostro rione. Una realtà associativa che mette a disposizione ogni giorno una serie di servizi che sarebbe difficile descrivere tutti. Se passate per via Bixio in qualsiasi giornata della settimana potrete imbattervi ogni volta in qualche attività diversa: per i più piccoli ludoteca, doposcuola, calcetto, mini-basket e basket, capoeira, kung-fu, karate, break dance, teatro, pattini a rotelle, danza, ginnastica artistica, coro, chitarra, djembe, laboratori interculturali, d'arte e di sceneggiatura, corsi di lingua araba, inglese e italiano. Per i più grandi, oltre ad alcune di queste, balli popolari, africani, indiani, fitness, zumba, pallavolo, pittura acquerello, cri-



cket, qi gong e gruppi di incontro e confronto.

Vogliamo ancora considerarla una semplice scuola? È piuttosto una sorprendente isola felice, dove è evidente che l'impegno e la passione di decine e decine di volontari e la forza trainante di un'idea, di un progetto, rendono possibili ciò su cui nessuno scommetterebbe mai. Una visione diversa, attiva, dell'essere cittadini. Mettere a disposizione una parte del proprio tempo per arricchire la crescita e l'educazione dei propri figli. Non c'è alcuno scopo di lucro, i bilanci in positivo, con un continuo reinvestimento degli utili prodotti e delle donazioni per il miglioramento della struttura. E micro-redditi disponibili per alcuni addetti, un modo semplice e onesto per dare una mano a chi spesso è in difficoltà economiche.

Vitalizzare una porzione di città. Lo scopo, in fondo, è quello di costruire un tessuto urbano che sia a misura di bambino. Lo conferma Gianluca Cantisani, tra i fondatori dell'associazione. La sfida futura è quella di andare oltre le mura della "Di Donato" e di presentarsi come esempio per l'intero rione, e perché no, per Roma. Pur con tutte

le difficoltà del caso, perché, come spiega Cantisani, un'associazione di genitori necessita di un ricambio ogni volta che termina un ciclo scolastico. Un processo, tuttavia, che è sempre accompagnato dagli uscenti e che in realtà può anche essere un elemento di forza, dal momento che le nuove generazioni di mamme e papà portano con sé una sempre nuova ventata di freschezza e brio.

Mark e Lavinia. Il progetto di una città a misura di bambino trova in parte realizzazione nella decennale festa che si tiene nel mese di maggio. Un momento di condivisione di gioia volto a sot-

tolinare l'esigenza di bambini e giovani di avere spazi pubblici disponibili, luoghi di gioco e sport. Un modo, inoltre, di ricordare due ex studenti scomparsi prematuramente. Nel 2005 Mark Christian Matibag aveva appena 10 anni quando fu investito da un'auto sulle strisce pedonali mentre raggiungeva i suoi amici a scuola. Qualche anno dopo, la sua coetanea Lavinia Moreschi fu colta da un malore durante la ricreazione alla scuola Bonghi. A loro sono dedicati i tornei di minibasket, in cui regnano il divertimento, l'attività fisica e la musica.

Aperta tutto l'anno. La vitalità del plesso non si interrompe neanche durante i mesi più caldi. Fino al 31 luglio e dal primo settembre all'inizio dell'anno scolastico è aperto il centro estivo. Una vera manna dal cielo per le coppie di lavoratori che devono in qualche modo badare ai piccoli. Mettendoli in buone mani perché a gestire tutto ci sono sempre persone attente e preparate.

È davvero il caso di dirla con il noto motto latino: alla "Di Donato" non si impara per la scuola, ma per la vita.

Luca Mattei



Quinto appuntamento con "Il cuore di Via Merulana"

Dopo il successo riscosso a maggio, l'iniziativa torna giovedì 1 ottobre, dalle 8.00 alle 11.00. La Croce Rossa Italiana allestirà un punto di raccolta sangue in collaborazione con il gruppo di donatori *Il cuore di Via Merulana* nei pressi di 081 cafe al civico 83. È un'occasione da non perdere perché donando si compie una buona azione verso il prossimo ma anche verso se stessi (prima di donare vengono fatte delle analisi, che permettono di conoscere il proprio stato di salute).

A tutti i donatori verrà offerta la colazione.

Per informazioni: Daniela Done, gruppo donatori
Il cuore di Via Merulana: 340-3397933



Autentica cucina cinese
Sapori diversi
Piatti originali

Ristorante Cinese
da Sonia

杭州饭店

Hang Zhou

Via Principe Eugenio, 82

Tel. 06 45664429

杭州餐馆

Little Hangzhou

Via San Martino ai Monti, 33/c

Tel. 06 45664429



Viziana Ciampelli

Cell. 3479041291

Via Bixio, 93 - 00185 Roma

www.wineartinrome.com

Una scuola per una città da sogno: allegra, sicura e a misura di bambino

"Che con le scope si possano fare magie è cosa risaputa. Dalla Befana fino a Harry Potter, è una verità che vale per i bambini di oggi come per quelli di ieri"

Associazione Genitori 'Scuola Di Donato'

Degrado e spazio sprecato. Il polveroso sotterraneo della "Di Donato", composto da un susseguirsi di corridoi ed enormi stanze, un tempo veniva utilizzato per laboratori e sale conferenze. Eppure sono bastati pochi anni di abbandono e trascuratezza per ridurlo in un accumulo di scartoffie. Sopra c'era una scuola che funzionava, sotto ce n'era un'altra abbandonata. Un intero mondo che poteva essere riutilizzato per qualunque tipo di attività. È da questo scenario che si avvia il motore di una grande opera. Madri e padri, con scope e stracci hanno smosso scatoloni e pulito mobili impolverati, scavato e re-intonacato muri sgretolati dall'umidità.

Famiglie attive. Nel 2002 nasce il comitato dei genitori, che inizia subito a darsi da fare, coinvolgendo sempre più persone. In un ampio ambiente liberato nel febbraio 2003 partono una serie di iniziative: la festa di fine anno, il centro estivo, il mercatino e la cena di Natale. Per poi avviare la ludoteca, i laboratori, il teatro e i tornei sportivi. Si costituisce così l'Associazione Genitori Scuola "Di Donato". Protagonisti di questa bella storia sono le mamme e i papà che gratuitamente offrono un servizio di custodia, manutenzione e gestione degli spazi e propongono attività ricreative, sportive e culturali.

La fiducia e la semplicità di un preside. Tutto parte dall'idea di un dirigente scolastico, il professor Bruno Cacco, che ascolta e coglie le esigenze di coloro che vogliono reagire al degrado del rione, povero di spazi ed opportunità. Il docente aveva una grandiosa



visione del futuro e soprattutto riponeva molta fiducia nella possibilità di usare le energie di tutte le figure che ruotano intorno alla scuola. Il preside non si limita alle parole, ma agisce con i fatti: inizialmente dà le chiavi della scuola ai genitori che recuperano i seminterrati abbandonati, iniziando l'autogestione. Poi li invita a costituire una associazione vera e propria. Arriva una prima convenzione per l'utilizzo degli ambienti ripristinati dopo l'orario scolastico, ed una seconda, insieme anche al Comune di Roma, per la gestione del "Polo Intermundia", che promuove lo scambio interculturale tra migranti e italiani.

Un progetto di qualità. Ecco allora che nasce la Scuola Aperta sostenibile, per offrire alle famiglie uno spazio pomeridiano in cui

si consolidano legami, si realizza cultura, si trascorre tempo con i propri figli. Una piccola comunità di riferimento, con il cortile che diventa una piazza per tutti i bambini del rione e un luogo per giocare insieme in uno spazio protetto ed attrezzato. In poche parole una scuola più bella! Un luogo educativo che permette di entrare in contatto con tante culture diverse che con le loro usanze aiutano a vedere il mondo da altri punti di vista. A distanza di anni, oggi l'istituto è considerato un esempio per tutti i punti di forza che ha saputo costruire intorno alle difficoltà.

Un modello o un'anomalia? Non chiudere le porte dopo l'orario scolastico è un'idea che sta sempre più diffondendo. Non sempre riesce a consolidarsi, a causa di modalità organizzative

poco "sostenibili". I genitori della "Di Donato" hanno quindi deciso di mettere a disposizione la propria esperienza e nel 2014 hanno promosso la costituzione di una rete di collegamento per i genitori di 30 scuole romane.

Resta il fatto che è bastata la lungimiranza e la tenacia di un preside per consolidare la realtà che si è venuta a creare oggi. Bruno Cacco era venuto a mancare quasi all'inizio di quel cammino. Dieci anni dopo un collega che lo aveva conosciuto all'Unicef, entrando alla "Di Donato" rimase colpito di vedere "quanto di ciò che abbiamo creduto insieme sia rimasto e viva ancora oggi nella vostra scuola".

Francesca Tonto

E

"Il Negozio"

di

Eugenio Faccenda

ABBIGLIAMENTO

Via Machiavelli, 46 - 00185 Roma

Tel. 06 4451646 - e-mail: il.negozi@libero.it

Bar
Just for
you
Via Principe Eugenio, 69/71
Tel. 06.64871136

Cu
ci
na
PEPE
Via Guglielmo Pepe 39
00185 Roma
telefono 06 44340940

La storia infinita del Parchetto di Via Statilia

Dopo anni di lavoro, l'area verde è stata inaugurata frettolosamente e senza assegnazione al Servizio Giardini

< segue dalla prima pagina

Allora viene chiesto agli abitanti della Cooperativa Case Popolari Santa Croce di occuparsi di questa mansione. La risposta iniziale è positiva ma non dura molto.

Viene costituito un gruppo di volontari, che si occupa del "Parchetto" con il consenso del Comune, ben contento di delegare. Aprire il giardino entro le 8:00 del mattino e chiuderlo entro le 19:00 - anche di domenica e con la pioggia - è faticoso, a volte logorante, ma consente di incontrare una varia umanità meravigliata di tanta bellezza e a suo modo rispettosa (compreso quel gruppetto "sbandato" che si premura di raccogliere le bottiglie e gettarle nei cassonetti). Viene l'estate 2014 e il parco rimane chiuso per qualche giorno. Iniziano i primi malumori: saltano i lucchetti che chiudono i cancelli, ci sono problemi a mandar via la gente la sera e la notte il "Parchetto" continua ad essere popolato.

Benché armati di voglia di fare, dopo un po' di tempo i volontari desistono, in fondo prendersi la briga di aprire e chiudere tutti i giorni non è esattamente un divertimento, se poi si è tacciati di comportarsi come se si fosse i padroni e si comincia a pensare che i maggiori beneficiari del parco siano solo i cani (non tutti con padroni rispettosi della convivenza civile). Si spera allora nella frequenza diurna, vengono organizzate feste per bambini ed eventi per fare in modo che il "Parchetto" resista alle intemperie, non solo atmosferiche. Ma il prato ha bisogno di essere innaffiato e curato. Il Servizio Giardini langue: uno o due interventi in tutto, con ringraziamenti e commozione da parte di chi ha sempre creduto in questo spazio. Ma non basta, si richiedono incontri con chi nel Municipio si



occupa del verde, si capiscono le difficoltà e non ci si arrende.

Si pianta, si tolgono erbacce e si ripulisce, si chiede l'intervento dei PICS, i quali cancellano scritte, che purtroppo il giorno dopo ricompaiono. Si firmano petizioni ma nel frattempo il giardino, che rimane sempre aperto, diventa luogo di bivacco per i senza tetto. Si vedono alberi usati come appendiabiti, rifiuti e siringhe proprio lì dove potrebbero giocare i bambini. Un vero caos e non viene più voglia di organizzare qualcosa in questo che doveva essere un piccolo gioiello, con i suoi archi maestosi ormai imbrattati dalla sporcizia.

Se qualcuno tra le istituzioni può fare ancora qualcosa lo faccia subito, la situazione è al collasso, i cittadini che si sono impegnati fino ad oggi non possono più far fronte da soli ai problemi, hanno la necessità di sentirsi ascoltati e aiutati e allora continueranno ad esserci per questo posto, come ci sempre stati.

Roberta Rossi

Comitato di Via Statilia, Respiro Verde Legalberi

Un po' di compassione

Il malore di un ragazzo nel disinteresse dei passanti

Brutta cosa l'indifferenza. Poco tempo fa, camminando nella centralissima via Merulana, ho assistito ad una scena surreale: un ragazzo sui trenta, seduto assieme alla sua compagna sullo scalino vicino ad una Chiesa, improvvisamente si sente male, ha come delle crisi epilettiche. Ha insomma un evidente bisogno di aiuto. È un sabato qualunque, con il solito flusso di turisti, di politici, di suore, di abitanti del quartiere. Tutti egualmente indifferenti. A dir la verità sono per un attimo incuriositi da quell'uomo che si dimena a terra, ma vanno di fretta, uno sguardo distratto e corrono via. Io non ce l'ho fatta a voltarmi dall'altra parte. Mi avvicino alla ragazza, cerco di capire, lei dice che ha spesso queste crisi, che dovrebbe prendere delle medicine ma non hanno i soldi per comprarle. Ricordo che quel giorno non avevo il cellulare, eppure nulla mi ha impedito di fermare un passante e di pregarlo di chiamare il 118, perché un ragazzo si era sentito male. Per un istante ho avuto come l'impressione che quell'uomo potesse tranquillamente morire lì, nell'indifferenza totale, quasi che anche lo stare male fosse in fondo l'esercizio di una libertà. Ma che ci sta succedendo? Dopo pochissimi minuti arriva finalmente l'ambulanza e anche dei vigili che avevo intanto allertato tirandoli via dalla delicatissima gestione del traffico. Pochi giorni dopo ho incontrato il ragazzo, sta bene, ha potuto finalmente prendere le sue medicine e avrà sicuramente bisogno di cure. Non ci rassegniamo all'idea che in fondo debba andare così, a quel cinico realismo che ci impedisce di tendere la mano. Non ce lo possiamo permettere, ne va della nostra umanità.

Marco Grandelis

DITELO AL CIELO!

Avete qualche argomento, tema o problema che desiderate mettere in evidenza?

Scrivete una mail a:

redazione@cielosopraesquilino.it

Dal prossimo numero parte il concorso

"Esquilino vintage"

Sfogliate i vecchi album di famiglia e scegliete una foto che immortalino un angolo del nostro rione

Inviatela a:

redazione@ilcielosopraesquilino.it

La nostra redazione sceglierà la migliore che verrà pubblicata sulla pagina "Ditelo al cielo" Il concorso terminerà a maggio 2016, quando la foto vincitrice apparirà sulla nostra copertina

TRATTORIA PIZZERIA VECCHIA ROMA
DAL 1916

Via Ferruccio, 12b/c - Roma
Tel 06 4467143 - Chiuso la Domenica
www.trattoriavecchiaroma.it

Seconda tappa, la Repubblica Popolare Cinese: Hang Zhou

Nel lontano Paese di mezzo, ad un passo da Shanghai

La Cina resterà sempre un affascinante mistero per me. Credo che ognuno di noi nel profondo provi un'inspiegabile riverenza per un popolo millenario così controverso.

Per raggiungerla, parto dal Punjab, luogo della mia precedente tappa. Attraverso 3000 km ideali e arrivo alla mia prossima meta, a Nord di Shanghai. Do le spalle ai ragazzi dell'Indian Fast food. Ho davanti il cuore pulsante di un paese sconfinato.

Si parte! Shanghai è incredibile. Viva ed interessante, brulica di cambiamenti. Sono solo di passaggio però. Come ho detto vado a Nord ad Hang Zhou, nella provincia di Zhejiang. La città dà il nome al ristorante dove sono diretto. Qui trovo Sonia, la proprietaria. La conosco da tempo da quando nel suo piccolo locale a Monti dispensava piatti prelibati ai clienti accalcati. Da allora non l'ho più lasciata.

Mi accoglie sorridente come sempre. Nei suoi occhi la forza di una donna che da sola ha sradicato una cultura culinaria lontana, trapiantandola con grande successo nel cuore di Roma, anticipando non di poco la moda del "ristorante cinese". Un'onesta vittoria tutta al femminile. Sonia è la colonna portante dell'attività, personaggio colorito ed estroso, ha fatto della sua immagine le fondamenta del successo.

Il suo sorriso mi sprona a dare sostanza alla nuova intrigante sosta. A suscitare subito il mio interesse sono le verdure "cuore vuoto" (Kong Xin Cai) disponibili solo da fine maggio a inizio luglio. Di un verde bellissimo, sono cotte al vapore con un gambo scavato, condite con abbondanza di aglio. Il sapore è ottimo ed il senso di disagio che il nome detta le rende ancor più accattivanti. Mi viene da pensare che siano anche un monito a colmare con convivialità quella malinconia che i migranti portano con sé per tutta la vita, privati delle loro radici lontane. Con Sonia ricordo altri viaggi che mi hanno portato nella sua terra. Ho l'immagine di tavole imbandite di tutte le pietanze. In Cina infatti lo stare a tavola è ancora più sentita che da noi. Non ci sono singole portate ma tutti condividono tutto, insieme!

Passo allora ad un'altra verdura, quella "budista". E' priva di pesce e carne, perfetta per me che sono vegetariano. Dal nome agli ingredienti, la pietanza rispetta quanto una corrente del Buddismo vorrebbe comunicare:

il vegetarianesimo, anche se non esiste una posizione assoluta del buddismo circa questa scelta alimentare. Il piatto, molto saporito, alterna verdure a germogli e salsa di soia. «Sonia», le chiedo tra un boccone ed un bicchiere di birra cinese, «dove hai imparato a cucinare?». «Io? Io non sono cuoca, io ho le idee. Idee che i miei cuochi mettono in pratica e poi una volta assaggiate decido cosa farne». Considerando il boom del food negli ultimi anni e i costosissimi corsi "necessari" per sfondare, questa esclamazione mi fa riflettere non poco. «Sai Andrea, - risponde - io ragiono come si ragionava un tempo in Cina: un piatto perfetto deve esser impeccabile per il sapore, il colore, la bellezza ed il suo profumo. E io so quando un piatto soddisfa completamente tutte queste caratteristiche». Vedo che le brillano gli occhi. La grinta non le manca, tantomeno l'esperienza.

L'intuizione nera. Un tempo consumato solo dall'imperatore perché pregiatissimo, oggi è sdoganato anche sulle nostre tavole. «Ho portato io la cultura del riso nero a Roma all'inizio del 2001», osserva soddisfatta, «ancora non era conosciuto ed ho provato a farne un piatto tradizionale per una cena di capodanno. Fu un successo!». Scruto il suo sguardo realmente fiero. Ha iniziato come cameriera e nella foto che osservo alle sue spalle è tra le braccia di Vissani.

Il ristorante inizia a svuotarsi. I ritmi del locale seguono il respiro di Sonia. Un velo di stanchezza sul viso la fa sembrare più vulnerabile. Osservo in quel momento quante energie impieghi. Le chiedo quale sia il motore di tanta dedizione. «Cuore e passione!», ribatte senza esitare. È una donna forte, un'imprenditrice, "non cuoca", che in un settore maschilista ha saputo rispondere alle difficoltà con l'astuzia e le scelte giuste.

Gli involtini primavera freschi. Finisco di mangiare un'altra delle sue "idee". Involucro di acqua e farina rigorosamente non fritto, con un cuore di verdure miste. Li consiglio con le salse che i ragazzi di Sonia propongono, sono davvero irresistibili. Assaggio poi del tofu piccante unito a del riso bianco solitamente usato al posto del nostro pane. Il sapore è fortissimo. Il tofu, di consistenza molle, si perde tra spezie e frutta secca. I chicchi bianchi sono necessari per smorzare l'intensità. Anche l'occhio vuole



Nella foto Sonia

la sua parte e Sonia lo sa. I colori delle portate sono in contrasto con il riso e spesso sono abbellite da sculture di verdure.

Arriva il dolce. Sono sazio. Le chiedo di consigliarmi un dessert ed istintivamente esclama «il tipico gelato fritto!». Seguono una manciata di secondi di silenzio e, nel momento in cui si incontrano i nostri sguardi, una fragorosa risata ci prepara alla fine di questa breve tappa. Per concludere mi propone una "grappa vera di rosa". È Sonia a presentarmela così: «un giorno un uomo venne a pranzo qui, arrivava dalla Cina. Abituato a bere una grappa di rosa ogni sera nel suo ristorante di fiducia, me ne chiese un bicchiere a fine pasto, felice di trovarla anche lontano da casa. Poco dopo tornò da me arrabbiatissimo accusandomi di avergli somministrato una grappa di rosa falsa». Nel frattempo Sonia prende tra le mani una bottiglia molto bella per mostrarmela: «Vedi Andrea, nelle bottiglie originali di questa grappa vi è stampata una rosa direttamente sul vetro e ha un certificato di garanzia. Quel signore aveva bevuto per anni grappa di rosa finta. Bevuta quella vera, non mi ha creduto». La osservo più intensamente, intuendo dove vuole arrivare: «La verità è spesso tale, in relazione alle tue conoscenze ed esperienze». Frastornato dalla scoperta della "teoria della relatività della verità", abbraccio Sonia e la saluto affettuosamente. Esco col pensiero che non ho termini di paragone per verificare la veridicità della sua grappa, ma non mi importa. Mi fido di lei e qui di vero ne ho sicuramente scovato tanto. L'aroma di rosa accompagnerà il mio viaggio verso la prossima tappa.

Andrea Fassi



Anno I - Numero 2

Bimestrale gratuito a cura dell'associazione "Il Cielo sopra Esquilino"

La redazione e la distribuzione del giornale sono curate da volontari

Registrato presso il Tribunale di Roma
N° 62/2015 28-04-2015

Proprietario della testata

Associazione "Il Cielo sopra Esquilino"

Codice fiscale 97141220588

Via Galilei 57, 00185 Roma

Direttrice Responsabile

Maria Elisabetta Gramolini

Redazione

Carlo Di Carlo, Andrea Fassi, Riccardo Iacobucci, Luca Mattei, Salvatore Mortelliti, Antonia Niro, Maria Grazia Sentinelli, Carmelo G. Severino

Hanno inoltre collaborato a questo numero

Paola Romagna, Vincenzo Dornetti, Marco Grandelis, Roberta Rossi, Francesca Tonto, Maria Antonietta Sutto

Stampato presso

Tipografia Rocografica s.r.l.
Piazza Dante 6, 00185 Roma

Per informazioni, lettere, proposte e collaborazioni
redazione@cielosopraesquilino.it

Per contribuire e sostenere il giornale

sostenitori@cielosopraesquilino.it

Potete trovare Il cielo sopra Esquilino anche online all'indirizzo www.cielosopraesquilino.it e su Facebook alla pagina www.facebook.com/ilcielosopraesquilinogiornale



