

Turista delle mie brame

All'Esquilino, sono tanti gli appartamenti trasformati in strutture extralberghiere. Cresce l'insofferenza tra i residenti. Il sindacato: in assenza di controlli, c'è abusivismo e lavoro nero

È un sabato mattina di luglio, l'aria è torrida e umida come capita di frequente a Roma in questa stagione. Ad una manciata di metri da Piazza Vittorio, uno dei tanti stabili che si affacciano su via Buonarroti: se ci si ferma anche pochi minuti sulla strada, davanti all'ingresso, è evidente un via vai che ti aspetteresti piuttosto nella *hall* di un hotel. Arriva un gruppo di persone dai tratti asiatici, con *trolley* e pagliette, al seguito di una guida che fa loro strada: scambiano battute, qualcuno ride. In pochi secondi, guadagnano l'ampia scalinata e scompaiono, inghiottiti dal grande edificio. Pochi minuti dopo, ecco una decina di ragazze impegnare l'ampio androne del palazzo: in pantaloncini e minigonne coloratissimi, i capelli tirati su in improvvisati *chignon* e con l'immane bottiglietta d'acqua, scambiano qualche parola in inglese, mentre escono determinate e sorridenti alla scoperta della città eterna. Questo grande edificio conta 48 appartamenti e ben 13 di questi sono adibiti a struttura ricettiva per turisti. «Tredici sono quelli ufficiali – chiosa Rita, un'inquilina del palazzo – Ma noi pensiamo che siano di più, perché



Illustrazione di Chiara Armezzani

vediamo un gran movimento di persone anche in altri appartamenti. Siamo sicuri che alcuni affittano ai turisti senza alcuna autorizzazione e non c'è nessun controllo. Questo per noi comporta anche un problema di sicurezza, perché non sappiamo chi frequenta l'edificio». I rischi per la sicurezza,

il mancato rispetto delle più elementari regole di convivenza, un via vai continuo e a tutte le ore, gli schiamazzi: questo e altro lamentano i proprietari e i residenti di questo e di molti altri edifici del rione.

Paola Mauti
 segue a pagina 3

Via Merulana diventa un "boulevard"



Riccardo Iacobucci
 a pagina 9

La storia in viaggio



Antonia Niro
 a pagina 6

Il poverello d'Assisi al Laterano



Carmelo G. Severino
 a pagina 8

Ma tu, a quanto vai?

I limiti di velocità in ambito urbano creano equivoci e i dispositivi preposti ai controlli sono spietati

D'estate, i giornali sono pieni di notizie d'incidenti d'auto. La maggior parte attribuiti alla velocità, alle condizioni psicofisiche del conducente del veicolo, e alla distrazione provocata dall'uso del cellulare durante la guida. Ma le chiacchiere che si fanno d'estate non riguardano tanto gli incidenti quanto le contravvenzioni. Quelle che fanno più discutere sono relative alla velocità, e non tanto le multe prese in tratti rettilinei o in strade extraurbane (quasi quasi queste sono accettate), bensì quelle prese in città o nelle strade che attraversano i paesi. Insomma, non tanto quelle elevate dalla polizia stradale, quanto quelle elevate dai vigili urbani. **Ad ogni strada il suo limite.** E' vero che il Codice della Strada fissa il limite di velocità in 50 km/h in città, ma una piccola frase (art.142, comma 2) permette una certa flessibilità: "gli enti proprietari della strada possono fissare, provvedendo anche alla relativa segnalazione, limiti di velocità massimi diversi da quelli fissati dal comma 1 in determinate strade e tratti di strada, quando l'applicazione al caso concreto renda opportuna la determinazione di limiti di-

versi". Le giustificazioni dei comuni per fissare limiti diversi sono tante: strade con molti pedoni o ciclisti, o con molte buche, o con alberi dalle radici affioranti e così via. Ma c'è anche, sebbene non esplicitata, l'occasione per molti comuni di fare cassa. I cartelli della segnaletica certo ci sono, spesso coperti da alberi o vicino agli incroci, quasi invisibili.

La prudenza talvolta è troppa. A molti comuni converrebbe assumere, facendosi pagare dagli automobilisti, giovani che con una bandiera rossa di giorno o una lanterna la sera, camminino una cinquantina di metri davanti a ciascun veicolo in modo da imporre una marcia a passo d'uomo, cioè a 4-5 km/h, come prescriveva nel 1865 il *Locomotive Act* inglese. In questo modo, diminuirebbero le contravvenzioni? Ma no, si potranno sempre fare per circolazione a velocità inferiore alla minima prescritta. È successo sulla Cristoforo Colombo dove i vigili hanno sanzionato un automobilista che "manteneva una velocità ridotta tale da costituire intralcio e pericolo per la circolazione". In questi casi la sanzione non è alta, solo

35 euro, che però con la notifica diventano 47. **Districarsi nella giungla.** Come regolamentare la velocità in ambito urbano senza provocare un fiorire di cartelli di inizio strade di velocità superiori o inferiori ai 50km/h e della loro fine? Senza complicare, strada per strada, si potrebbero adottare tre velocità massime: i 50 km/h, i 30 km/h e, per le isole pedonali, gli 0 km/h, senza stiracchiamenti dei limiti di velocità superiori o inferiori. Questo significa gerarchizzare le strade in funzione del traffico prevalente: una rete principale (destinata ai veicoli pubblici e privati), una rete viaria locale (destinata ai pedoni e alla sosta) e una rete di zone pedonali (costituita da strade di scorrimento, da strade interquartiere, e da strade interzonali). Ogni strada dovrebbe avere al suo inizio una segnaletica orizzontale, in terra, che richiama il limite di velocità permesso. Se poi la segnaletica non dovesse essere sufficiente a far rispettare i limiti, si potrà ricorrere a disegnare sulla carreggiata curve e controcurve, e parcheggi un po' da un lato e un po' da un altro. Se anche questa calmierazione del traffico fosse disattesa da più del 10% degli automobilisti, bisognerà ricorrere alle multe.

Multe super tecnologiche. Nel 1928, quando non c'era una tecnologia adeguata, il limite di velocità per i centri abitati, era il "criterio prudenziale soggettivo", criterio apparentemente liberalizzatore, che invece conferiva una grande discrezionalità alle Forze dell'Ordine e alla Magistratura nella valutazione dei comportamenti e responsabilità degli automobilisti. Solo nel 1959, con la disponibilità di dispositivi di controllo, fu possibile introdurre il limite unico dei 50 km/h nei centri abitati. I primi furono gli apparecchi *Multanova* e una specie di pistola che si vede in alcuni film americani, usata dagli agenti quando inseguono una vettura. Oggi la tecnologia del rilievo della velocità è molto evoluta ed è integrata da foto che documentano l'infrazione. Addirittura gli apparecchi attuali rilevano anche se le cinture di sicurezza sono allacciate o se si sta usando il telefonino, e hanno collegamenti in tempo reale che permettono di sapere se il veicolo è in regola con l'assicurazione, la revisione e il pagamento del bollo. Ma è possibile "difenderci" da tutti i radar utilizzati oggi? Alcuni automobilisti ricorrono ai sistemi *COBRA*, che accecano i vari *velox*, ma sono vietati. Forse è più semplice e sicuro muoversi rispettando le regole e la prima è andare più piano.

Carlo Di Carlo

Sguardi sull'Esquilino di Antonio Finelli



La Porta Magica

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

Libreria Pagina 2
Libreria indipendente nel rione Esquilino con ampia sezione sull'Oriente

064464956
www.pagina2.it
info@pagina2.it
Via Cairoli 65 - 00186 Roma

Ordini internazionali
Consegna a domicilio
 tessera sconto

RISTORANTE
Baia Chia
SPECIALITÀ SARDE
CHIUSO DOMENICA A CENA
Carni e pesce fresco

Via Machiavelli, 5/5a
(angolo via Merulana)
Tel. 06 70453452 - Cell. 339 1135460
ristorantebaiachia@gmail.com
www.ristorantebaiachia.com

Per gli abitanti del rione Esquilino
20% di sconto

Turista delle mie brame

All'Esquilino, sono tanti gli appartamenti trasformati in strutture extralberghiere. Cresce l'insofferenza tra i residenti. Il sindacato: in assenza di controlli, c'è abusivismo e lavoro nero

> segue dalla prima pagina

I conti non tornano. Secondo gli ultimi dati pubblicati dall'Agenzia regionale per il turismo, all'Esquilino si contano 45 hotel, 65 *bed and breakfast*, 124 case per vacanze e 283 tra *guest house* e affittacamere. Ma basta fare un giro per le strade del rione e dare un'occhiata agli elenchi del citofono per capire quanto siano numerose le strutture ricettive extralberghiere e quanto i dati ufficiali non ne rispecchino la reale diffusione. «In questi ultimi anni, il fenomeno è letteralmente esploso – dice Franca Sucapane, avvocatessa e amministratrice di un condominio di via Ferruccio, dove su 46 appartamenti, 7 sono adibiti a struttura ricettiva per turisti – Nei periodi di maggiore affluenza, abbiamo almeno trenta ospiti, con un *turn over* di tre o quattro giorni. Il problema è la gestione di queste persone: i titolari delle strutture spesso mancano di professionalità e i turisti non sono accolti in maniera adeguata, non sono introdotti alle regole di com-

tutto volume.

«Noi siamo una comunità – interloquisce Stefano, un abitante del palazzo – e viviamo lo spazio comune in maniera molto diversa rispetto ai turisti: loro non si preoccupano di rispettare le regole e spesso fanno danni». In generale, il timore che alcuni intervistati manifestano è che, gradualmente, interi stabili si trasformino in alberghi più o meno classificati come tali. «È necessario che il fenomeno sia controllato, che non dilaghi – dice ancora Sucapane – perché altrimenti si rischia un impatto troppo pesante sul piano della convivenza, con ricadute anche di tipo identitario e sul senso di appartenenza alla comunità». E tutti gli interpellati denunciano il mancato rispetto del regolamento condominiale, ma anche delle disposizioni previste dalle leggi che governano il settore.

Attività imprenditoriale o meramente occasionale? Il Regolamento regionale che disciplina la materia, individua e norma una serie di tipologie ricettive. Tra quelle in uso in ambito cittadino



dati relativi agli arrivi e alle partenze degli ospiti. Uno dei punti dirimenti per governare il fenomeno, con ricadute importanti ai fini della fiscalità e anche per gli aspetti legati alla sicurezza, è rappresentato dalla classificazione dell'attività che viene attivata e svolta, che può essere considerata imprenditoriale oppure meramente occasionale. È il caso, soprattutto della tipologia del *bed and breakfast*, che può configurarsi nell'una o nell'altra forma.

La mancanza di controlli. «È entrato in vigore il Regolamento regionale, ma non è mai stato fatto un monitoraggio dei dati e non ci sono stati controlli, soprattutto per quanto riguarda i B&B – ci dice Elena Schifino, segretaria regionale della Filcams-Cgil – Chi avvia un'attività deve registrarsi ad un sito, il gestore del quale deve comunicare l'avvenuta iscrizione all'Agenzia delle Entrate. E, per il titolare dell'attività, c'è l'obbligo della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività, *n.d.r.*): per gestire il fenomeno sarebbe

necessario attivare un sistema di controlli incrociati su tutti questi dati». Insomma, l'impressione è che si tratti di una realtà molto rilevante, con notevoli ricadute anche sul piano della convivenza cittadina, ma che, di fatto, non è sottoposta a particolari vincoli.

«Ci sono molte irregolarità e anche del vero e proprio abusivismo – continua Schifino –. Si tratta di un fenomeno che noi contrastiamo da tempo, perché comporta ricadute pesanti, anche sul trattamento dei lavoratori, che, evidentemente, spesso sono impiegati in nero». Per non parlare della concorrenza sleale che subiscono gli hotel e le strutture che rispettano la legge. «Abbiamo avuto un incontro in Regione i primi di luglio e dovremmo essere riconvocati a settembre – conclude la sindacalista – Ci aspettiamo che il tema fondamentale della riunione sia proprio l'attivazione di un efficace sistema di controlli».

Paola Mauti



portamento del condominio». E così capita che l'ascensore venga lasciato aperto, le lattine di birra abbandonate sulle scale e, come è capitato qui, in via Ferruccio, l'ampio ballatoio del primo piano sia trasformato in un'improvvisata palestra, con tanto di musica a

ci sono i *bed and breakfast*, gli appartamenti per vacanze, l'affittacamere. In tutti i casi, i gestori hanno l'obbligo di comunicare all'ufficio comunale competente l'inizio dell'attività e di trasmettere alla questura, oltre che all'Agenzia regionale per il turismo, i

FORMATO 30X40 CM
STAMPA ALTA QUALITA'

TELA
TELAIO 2 CM

PROMO €24,99
 invece di €29,90

STAMPA ALTA QUALITA'
CON FOTO O SCRITTA

TAZZA
PERSONALIZZATA

PROMO €10,99
 invece di €14,90

FOTOGRAFIA

CENTRO COPIE

CARTUCCE

STAMPA DIGITALE

Aperto dal Lunedì al Sabato orario continuato 9:00 - 19:30 / Tel. 06 77208874 - merulana120@gmail.com - www.fotodigitaldiscount.it

Madri migranti negli anni cinquanta

In un volume, le storie di tante donne che, con le loro famiglie, intorno alla prima metà del secolo scorso, si sono trasferite a Roma e, in particolare, all'Esquilino. Molte provenivano dall'Italia centrale

Il volume "Mia madre era", edito da Gattomerlino, è nato dall'idea di Terry Olivi (curatrice dell'antologia insieme a Rita Laganà), di raccontare la storia della propria madre, oggi novantenne, trasferitasi con il marito da Matelica all'Esquilino nel 1954.

Il libro. Il progetto iniziale si è ampliato, abbracciando le storie di altre madri e famiglie, raccontate da vari autori ed autrici. Di questi, ben cinque hanno uno stretto rapporto con il nostro rione o perché ci abitano o perché ci lavorano, come Rita Laganà, che ha insegnato per oltre 15 anni alla scuola Manin, ora Istituto Comprensivo. Gli altri autori sono Leonella Massella, artista attiva ad Esquilino e facente parte dell'Associazione Arco di Gallieno, Raffaele Ciminelli, scrittore e poeta, ex direttore di banca e la poetessa Allegra Morelli, deceduta purtroppo da pochi mesi. Storie molto sentite che, come scrive Elio Pecora nella prefazione del libro, «ne ripercorrono l'infanzia e la giovinezza, ne rivelano e ne ritessono le vicende e i percorsi. Ne deriva una forte galleria di ritratti di donne che hanno vissuto una grande parte del Novecento. Sono tante piccole storie che significano e compongono la "grande storia"».

La migrazione: una storia, tante storie. Racconta Terry Olivi: «Sono gli anni della grande migrazione avvenuta dal centro Italia verso Roma. Mio padre per esempio, cittadino di Matelica, aveva fatto il servizio militare a Roma e si era innamorato della città. Poi, un nostro parente gli ha trovato un posto come portiere e siamo venuti qui, a via Merulana 13, dove tuttora abito con la mia famiglia». Una migrazione stagionale di contadini, che vengono a lavorare nelle campagne di Roma, facendo anche 250 chilometri con mezzi di fortuna, a volte anche a piedi. È un fenomeno cui si assiste

già nei primi anni del novecento. Ma è nel dopoguerra che in molti decidono di lasciare definitivamente la campagna, attirati da lavori più redditizi offerti dalla città. Grazie alle relazioni familiari e parentali, ad un intenso passapa-

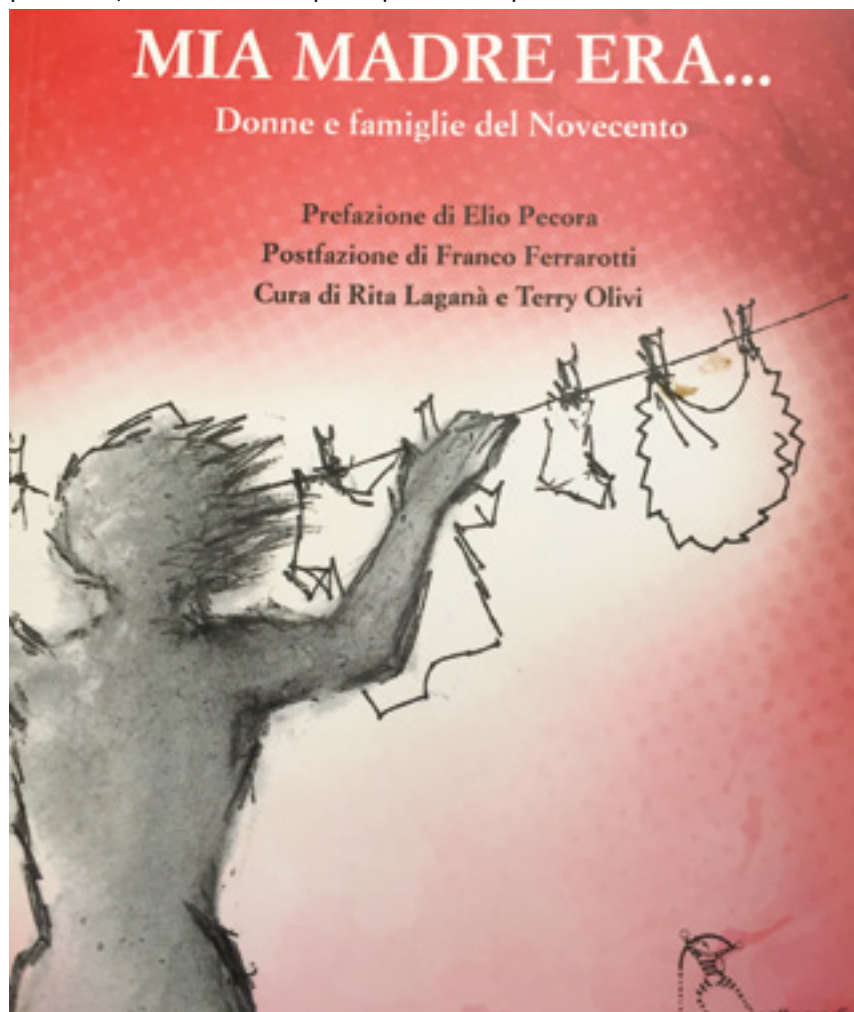
della pelle, provenienti dalla provincia di Macerata, zona che vantava una tradizione fortissima in questo settore fin dal medioevo, trasferitisi a Roma attratti da nuove opportunità, comprese quelle che poteva offrire il mondo del

L'Esquilino e i nuovi abitanti.

Alcuni racconti, come quello di Terry Olivi "Attraversare il ponte", parlano dell'Esquilino e in particolare di via Merulana: «Abitavamo in via Merulana, fiancheggiata da due filari di larghi platani, verde cornice della facciata e del campanile romanico di Santa Maria Maggiore. Ricca di negozi, soprattutto di abbigliamento, in quel tempo era luogo di incontro di persone della borghesia romana, che si fermavano volentieri a parlare, sostando sugli ampi marciapiedi, oppure sedute ai tavolini dello storico Bar Cottini». O ancora ne "la Pravda", Mariana Puledda parla del fidanzamento dei genitori e poi del loro matrimonio: «Dopo sei mesi di fidanzamento si sposarono, nell'agosto del 1941 a Roma. Papà era stato trasferito nella capitale per ragioni militari. La cerimonia si svolse nella basilica di Santa Maria Maggiore e il ricevimento fu fatto da Cottini, caffè molto elegante della Roma borghese di quegli anni». Infine, nel suo racconto Silvia Stucky parla delle bambine e dei bambini che andavano tutti insieme a prendere l'acqua alle fontane dei Fori Imperiali e, durante queste spedizioni, si fermavano ad esplorare i luoghi sotterranei sotto il giardino del Colle Oppio, che altro non sono se non gli ambienti della Domus Aurea.

Alla fine della chiacchierata, con Terry Olivi ci siamo soffermati a riflettere sul grande cambiamento che il nostro rione ha registrato da quegli anni: da fortemente elitario e borghese a multietnico e cosmopolita. Ma, come dice Rita Laganà dobbiamo saper convivere con le trasformazioni «come quando nell'acqua ci si mette, per esempio, la menta e diventa un'altra cosa: dobbiamo imparare ad accettare il cambiamento e a viverlo con affetto e responsabilità».

Maria Grazia Sentinelli



rola, molti contadini arrivano a via Merulana, assunti come portieri. L'alloggio gratuito costituiva una grande attrattiva per chi arrivava e, d'altra parte, i condomini erano ben lieti di affidarsi a queste persone che sapevano fare un po' di tutto ed erano considerati molto affidabili. Ma non sono arrivati solo i portieri. In quegli anni si è verificata anche una migrazione di molti contadini da Matelica, paese di origine di Enrico Mattei, a Roma, per lavorare all'ENI.

Per non parlare dei tanti artigiani

cinema. Dice Rita Laganà: «Per esempio, in quegli anni, i Pompei si sono trasferiti a via Merulana sotto Palazzo Brancaccio e tutt'ora il figlio è uno dei massimi fornitori di calzature per il mondo del cinema. Con Pompei abbiamo organizzato degli interessantissimi laboratori per le scuole medie della Manin, per mostrare ai ragazzi come si producevano le calzature. Poi la Pompei si è trasferita, perché gli altri residenti del Palazzo si lamentavano per il forte odore delle colle».



- Corsi di lingue straniere
- Corsi di Italiano per Stranieri
- Corsi di formazione DITALS per insegnanti di Italiano L2/LS
- Doposcuola per ragazzi dai 10 ai 18 anni
- Sede d'esame CELI
- Eventi multi-linguistici

Sconti per Au-pairs, Studenti, Religiosi, Diplomatici e staff FAO/IFAD/WFP

10%
di sconto
con questo
coupon

PIAZZA SAN GIOVANNI IN LATERANO, 48 - 00184 ROMA
TEL. 06-96038365
languagecourses@koinecentre.com - www.koinecentre.com

www.facebook.com/KoineLanguageSchoolRoma



**TRATTORIA
PIZZERIA
VECCHIA
ROMA
DAL 1916**

Via Ferruccio, 12b/c - Roma

Tel 06 4467143 - Chiuso la Domenica

www.trattoriavecchiaroma.it

Cipriani, la dolce tradizione da un secolo al Colle Oppio

Il biscottificio di Via Carlo Botta è aperto dal 1906. Oggi il negozio è poco frequentato da turisti e avventori di passaggio. La sua forza sono i clienti affezionati e gli alunni della vicina scuola

Il bancone ad elle, gli scaffali di legno dietro, incastonati da cornici retrò. Le scatole di latta, i vecchi arnesi nelle teche in basso. Il laboratorio si scorge in fondo, al banco c'è Daniela, che confeziona dei biscotti rosa a forma di numero uno per il compleanno di una piccola cliente. Luca Cipriani ci accoglie nel suo "regno" ai margini di Colle Oppio, ereditato dal papà Piero e dallo zio Federico, entrambi in pensione. L'azienda di famiglia, in via Carlo Botta, è un biscottificio aperto dal 1906, quando il fondatore, Pietro, arrivò dall'Umbria, da Norcia. «Anche se all'inizio l'attività era in via Angelo Poliziano», precisa Luca che tra le quattro mura del negozio si può dire sia nato e cresciuto. «Papà era sempre qui. A casa non l'ho quasi mai visto. Zio Federico era bravo nella produzione mentre mio padre più adatto alla rappresentanza». Quanto ai nonni, Luca ne ha solo sentito parlare in casa: «Mi raccontano come Amleto, mio nonno, fosse una persona autorevole e generosa. Durante la guerra aiutava le famiglie in difficoltà, anche alcuni ebrei».

Quando De Sica girò. Il negozio con il tempo è cambiato. Il retrobottega, per esempio, nei decenni passati comprendeva il locale accanto, oggi è sede di una scuola di cinema. Forse era destino che quel laboratorio trovasse tale destinazione, visto che nel 1964, Vittorio De Sica lo scelse per girare una scena del film "Matrimonio all'italiana" con Sophia Loren e Marcello Mastroianni. Nella pellicola, la Loren, nei panni di Filomena Marturano, fa mangiare a due dei tre figli le pastarelle. «Allora il laboratorio produceva anche quelle - ricorda Cipriani - . Eravamo in pieno boom economico e le paste andavano via velocemente. Oggi non facciamo torte fresche, tranne su ordinazione - aggiunge - . Per scelta non abbiamo frigoriferi da esposizione perché rovinerebbero

l'arredo del negozio».

Ricette storiche. La produzione di biscotti è rimasta quasi la stessa negli anni così come il locale. «É mio padre che ha disegnato e impostato il negozio così come lo vedete oggi», racconta Luca. Le ricette sono rimaste le stesse. «Abbiamo variato leggermente l'offerta inserendo ogni anno un tipo di biscotto nuovo. Comunque - assicura - i classici di successo rimangono». Come le colombine, piccole frolle spolverate di zucchero a velo, sfornate per la prima volta da papà Piero in occasione di una Pasqua di tanti anni fa e destinate a incontrare il favore dei clienti tanto da essere nella lista delle prelibatezze tutto l'anno. «Negli anni, abbiamo aggiunto delle ricette nuove per andare incontro a particolari richieste dei clienti, come i cookies, i tradizionali biscotti americani».

Affezionati. La piccola bottega è entrata nel cuore di tante generazioni ormai. All'uscita della scuola elementare, la "Ruggero Bonghi", proprio dietro l'angolo, i bambini sognano come meta la vetrina di Cipriani. «Il pomeriggio - racconta Luca - il negozio si riempie di ragazzi per la merenda. Sulla lavagna disegnano e si lasciano messaggi fra loro». Durante il resto della giornata i clienti sono per lo più gli anziani, i loro figli e nipoti che abitano nella zona. «Tutti acquistano sempre gli stessi biscotti da sempre. Non c'è nemmeno bisogno che chiedano. Alcuni hanno dei gusti particolari - ricorda - come quel signore che voleva i biscotti bruciati, altri che pretendono al contrario i ciambelloni-quasi crudi. Un altro poi compra da anni esattamente 26 biscotti, una metà chiari, un'altra scuri. Lo fa da sempre. Dice di accoppiarli poi a casa per fare colazione».

Un rione diverso. La zona dove insiste il biscottificio è "morta e abbandonata", come dice Luca Cipriani. Ed è difficile dargli tor-



Foto: www.lucaferrantefotografo.it

to perché esclusa la sua bottega, pochi altri negozi popolano le vie limitrofe. Resistono sempre le stesse insegne da decenni e, ancora una volta, ha ragione Luca che spiega come la sua attività sia aperta grazie ai clienti abituali. «Quelli di passaggio sono pochi - precisa - , i turisti non passano di qua». Secondo il pasticciere la ragione è dovuta anche all'incuria in cui versa il Colle Oppio, che allontana la gente. Luca non nasconde una nota di pessimismo sul futuro: «Ci sono nato dentro questo ne-

gozio. Quando ero piccolo andavo a giocare da solo ai giardini del parco, ma ora mi rendo conto sarebbe impossibile per la quantità di sporcizia e delinquenti». Per tirare su la serranda «faccio dei sacrifici enormi fra tasse e spese. La crisi ci ha colpito profondamente. Non c'è più lo spirito di un tempo. Se mia figlia non vorrà proseguire lo capirò, anzi, sarò felice se vorrà fuggire dall'altra parte del mondo. Se potrò la seguirò, aprendo magari una filiale oltre oceano».

M. Elisabetta Gramolini

NUOVA POLISPORTIVA G. GALILEI ASD

VIA CONTE VERDE 51 - TEL. 320 2624818

CORSI PER BAMBINI E ADULTI

KARATE - WADO RYU - PILATES - GINNASTICA: POSTURALE, GENERALE, DOLCE - GYM MUSIC - STEP - BALLI DI GRUPPO E DI COPPIA



La storia in viaggio

In alcune città europee, come pure a Napoli, sono una realtà da molto tempo. Finalmente, anche a Roma sono state inaugurate le prime "stazioni metropolitane-museo"

In città come Napoli e Atene, alcune stazioni della metropolitana sono dei veri musei con allestimenti di arte contemporanea e di reperti archeologici. A Napoli le stazioni di questo "circuito museale" sono ben 15 e tra le opere di artisti contemporanei di fama nazionale e non, si possono ammirare reperti che vanno dal neolitico fino all'età moderna.

Come ben sappiamo, anche e soprattutto a Roma nel corso di lavori che richiedono scavi, ci si imbatte spesso in manufatti e resti di edifici antichi. Così è successo anche nel caso dei lavori effettuati per la fermata San Giovanni della metro C e della fermata Manzoni della metro A.

Un'area frequentata da secoli. Circa 11 anni fa (nell'ottobre del 2007), la stazione della metro Manzoni riapre con un piccolo, ma significativo allestimento museale. I reperti provengono dagli scavi realizzati durante i lavori di ristrutturazione della metro e di costruzione dell'ascensore. Grazie a questi lavori, è stato possibile gettare nuova luce sulla topografia della zona, che è stata oggetto di "scavi" fin dalla fine dell'800, con l'edificazione del quartiere umbertino. È stato quindi osservato che il fondovalle era un naturale asse di comunicazione tra l'Esquilino e il Palatino: già alla fine del XIX secolo erano state trovate da Rodolfo Lanciani tracce di un'antica via che collegava le due zone.

I segreti del pozzo. Per la realizzazione dell'ascensore, è stato scavato un pozzo di 13 metri, che ha fatto rinvenire ben tre edifici e una strada. Lo strato più antico dello scavo ha restituito una strada di epoca repubblicana, che si ricollega a quella scoperta alla fine del XIX secolo. Di notevole interesse sono le tre *domus*, che coprono un arco temporale vasto, che va dagli ultimi decenni del I a.C. fino al IV secolo d.C. e che, da quanto si evince dagli scavi, sono state edificate una sull'altra. La costruzione più antica risale all'epoca augustea (30 a.C. 10/15 d.C.): di questa ci resta un muro decorato con intonaco, che presenta tracce di pittura ocre e bordeaux. Del secondo edificio resta un muro, datato tra il I e il II secolo d.C., realizzato in opera reticolata (*opus reticulatum*: tessere troncopiramidali disposte obliquamente, con la faccia quadrangolare visibile), tuttora esposto all'interno della metro, accanto al box informazioni del personale ATAC. Grazie al ritrovamento di grappe di bronzo e di un piccolo frammento marmoreo, è possibile supporre che il muro fosse rivestito di marmo. L'ultima *domus* risale all'epoca tardo antica e venne realizzata con la rasatura dei muri della costruzione precedente. La scoperta di questi tre edifici ha testimoniato l'importanza che la zona ha avuto nel corso della prima età imperiale fino all'epoca costantiniana.



I reperti rinvenuti durante lo scavo sono esposti in una vetrina accanto ai tornelli di accesso alle banchine della metro. Tra i pezzi più interessanti ricordiamo: dei frammenti di sigillata italica, risalenti al I a.C. - I d.C. (la sigillata è un tipo di ceramica fine, destinata alla realizzazione dei servizi da tavola), tessere di mosaico e frammenti di anfore risalenti al I-IV secolo d.C., un bassorilievo con testa di fanciullo del II-III secolo d.C. Questo è stato il primo intervento di musealizzazione di una stazione della metropolitana a Roma, alla quale è seguito quello più famoso della stazione San Giovanni.

Un viaggio nella storia. Inaugurata il 12 maggio 2018, la stazione della metro C di San Giovanni ha una struttura davvero imponente e, al suo interno, è possibile visitare un vero e proprio museo. Nell'ingresso vi è collocata una colonna con campioni di terra provenienti dai vari strati scavati. Lo scavo è arrivato fino ad una profondità di 27 metri, livello su cui si trovano le banchine e che corrisponde al Paleolitico. Accanto a questa colonna di terra, sono segnate le varie epoche storiche e la profondità a cui si riferiscono i campioni.

Sui numerosi pannelli esplicativi e monitor è possibile vedere le fasi del lavoro di realizzazione della stazione e l'opera degli archeologi, che hanno riportato alla luce interessanti reperti, che vanno dall'età arcaica a quella moderna. L'area in cui oggi sorge la stazione, in epoca romana si collocava in una valle solcata da un importante corso d'acqua denominato, Acqua Crabra. Fra i ritrovamenti più significativi, vi sono un'officina marmoraria attiva tra fine I e inizi III secolo d.C., e i reperti di una azienda agricola che poteva avvalersi di quello che è il più grande vaso di epoca imperiale a noi noto: la vasca da irrigazione, foderata di cocchiopesto idraulico, poteva contenere più di 4 milioni di litri d'acqua.

Sempre nell'atrio, sono disposte teche con frammenti di statue marmoree, anfore, monete e ceramiche di epoche diverse.

Il percorso continua anche al di là dei tornelli, con pannelli che ripropongono le diverse fasi storiche e che accompagnano il visitatore fino alle banchine, verso il prossimo viaggio.

Antonia Niro



wineart
enoteca
 Tiziana Ciampetti

Cell. 3479041291
 Via Bixio, 93 - 00185 Roma
 www.wineartinrome.com

MY VAN
 VETTURE & VEICOLI

A Partner of
ALD
 Automotive

**IL NOLEGGIO A LUNGO TERMINE
 A DUE PASSI DA TE.**

Via Conte Rosso, 18
 T. 06 64850327 - info@myvan.it - myvan.it

Spiegami

Aiuto Compiti e Doposcuola
 Specialistico per DSA

06 94329502

WhatsAppci o chiamaci:
 +39 3450128793

Via di Santa Croce in Gerusalemme, n. 97
 (Metro A - Manzoni)

info@spiegami.eu - www.spiegami.eu

**Personalizzare i tuoi
ambienti?
Ora puoi!**

FACILE DA APPLICARE

SENZA COLLA

RIPOSIZIONABILE

*mi attacchi e mi stacchi...
...mi attacchi e mi stacchi...
...mi attacchi e mi stacchi...*

Chiedi la stampa su
Wally



**PERFETTO PER LA DECORAZIONE D'INTERNI
IDEALE PER L'ALLESTIMENTO DI MOSTRE FOTOGRAFICHE, FIERE E NEGOZI**

CALENDARI 2019




**PERSONALIZZA
IL TUO CALENDARIO
PORTA LE TUE FOTO
E AL RESTO
CI PENSIAMO
NOI**

DA MURO E DA TAVOLO VARIE DIMENSIONI RILEGATURA A SPIRALE

ROCOGRAFICA  **TIPOGRAFICI DAL 1968**

Piazza Dante, 6 - 00185 Roma - Tel. 0670453481 - info@rocografica.it

seguici su  

Il poverello d'Assisi al Laterano

Con l'Unità d'Italia e la presa di Roma, lo Stato espropria molti beni della Chiesa, anche sui colli esquilini. Si insedierà a via Merulana la nuova sede della Curia generalizia

Quando Roma divenne italiana, nel 1870, vi erano in città più di 600 tra chiese e conventi, una buona parte dei quali concentrata sui colli esquilini, per la tendenza dei religiosi a stabilirsi ai margini dell'abitato così da avere ampi spazi per la coltivazione di orti e frutteti. Nell'area dell'Esquilino, tra gli altri, vi erano i gesuiti a Sant'Eusebio, i benedettini vallombrosani a Santa Prassede, i cistercensi di San Bernardo a Santa Croce di Gerusalemme, quelli riformati a Santa Pudenziana e a San Bernardo alle Terme. Inoltre, a Santa Maria della Purificazione, in via Merulana, vi erano le monache clarisse, le carmelitane scalze teresiane a San Pietro e San Marcellino e le monache viperesche nei pressi dell'Arco di Gallieno.

La scomunica. Rinserrato nella cittadella del Vaticano, il primo novembre 1870, Pio IX promulga un'enciclica per condannare l'occupazione italiana e scomunicare Vittorio Emanuele II e tutti quelli che hanno perpetrato l'usurpazione dello Stato Pontificio e della città di Roma. Il Parlamento italiano, con lo scopo di regolarizzare i rapporti tra Stato e Chiesa, il 13 maggio 1871, approva la "legge sulle Guarentigie", le garanzie che lo Stato italiano offre al pontefice. Ma Pio IX, con l'enciclica *Ubi nos*, non riconoscendo i privilegi concessi, denuncia l'operazione come "un inganno per i cattolici", vietando loro la partecipazione alla vita politica del nuovo Stato liberale e rendendo così impossibile qualunque forma di collaborazione.

Le leggi eversive. Lo Stato italiano, dal canto suo, colpisce duramente i beni della Chiesa. Con la legge sul trasferimento della Capitale, espropria ben 48 Case religiose considerate necessarie per l'insediamento di ministeri e degli altri corpi dello Stato. Successivamente, estende a Roma le leggi eversive dell'Asse ecclesiastico,



vigenti dal 1866 nel regno, provocando la reazione delle gerarchie e forti polemiche nel mondo cattolico. Nel territorio esquilino, vengono espropriati importanti monasteri tra cui quello di Sant'Antonio Abate delle monache camaldolesi destinato a ospedale militare, la Casa dei gesuiti di Sant'Eusebio, il monastero vallombrosano di Santa Prassede, il monastero di San Marcellino e San Pietro delle teresiane, il monastero cistercense di San Bernardo alle Terme ed il monastero delle clarisse di Santa Maria della Purificazione. Nel 1878, ad operazione conclusa, le Case religiose soppresse risultano 134



ed i religiosi coinvolti oltre tremila.

Il nuovo papa. Alla morte di Pio IX, nel 1878, molte rigidità ancora presenti nel mondo cattolico vengono meno. Leone XIII Pecci assume un diverso atteggiamento volto a superare l'isolamento della Chiesa e promulga importanti encicliche come la *Rerum Novarum*, con la quale vengono affrontate le sfide della modernità. L'apertura di Leone XIII porta all'affermazione di un rinnovato apparato ecclesiastico che ritrova, all'Esquilino, una localizzazione privilegiata, anche per la sua vicinanza al Laterano.

I francescani al Laterano. Il primo insediamento avviene con i francescani che vi realizzano la Casa generalizia ed il Collegio delle missioni. Costretti a lasciare la sede in Aracoeli sul Campidoglio, stabiliscono di erigere un solo organismo suddiviso tra Casa, Collegio e chiesa annessa, lungo via Merulana, nell'area di villa Giustiniani in corso di lottizzazione. L'architetto Luca Carimini viene incaricato dell'elaborazione del progetto e della direzione lavori. Il cardinale Parocchi benedice la posa della prima pietra della

chiesa intitolata a Sant'Antonio di Padova, indicando come santo protettore san Francesco di Assisi. La localizzazione della chiesa alle pendici del Laterano, infatti, viene posta in relazione affettiva con san Francesco e con papa Innocenzo III che, in sogno, aveva visto il poverello di Assisi sostenere la basilica di San Giovanni, ossia la Chiesa madre della cristianità in procinto di cadere.

Un grandioso complesso. L'impresa Marotti & Frontini apre il cantiere il 16 aprile 1884. E' la prima architettura religiosa di una certa importanza che si realizza a Roma dopo la Breccia di Porta Pia e c'è molta attesa nel mondo cattolico. I lavori, però, procedono con difficoltà, non soltanto di carattere finanziario, perché la costruzione "secondo l'idea dell'architetto", si discosta spesso dal progetto approvato. Nell'agosto 1887, comunque, il Collegio è terminato e la Curia generalizia è in grado di trasferirsi nei nuovi ambienti. Il Collegio è formato da tre corpi che si sviluppano intorno alla chiesa che, a sua volta, con il lato corto su via Merulana, è incorporata al Collegio stesso, in un tutt'uno fuso ed armonioso. La cortina di mattoni e le finestre in travertino di entrambi gli organismi architettonici mimetizzano il portico sangallescò a cinque arcate, cui si accede mediante scale laterali. Il 28 settembre 1889 un decreto del re dichiara il Collegio ente morale per le Missioni apostoliche all'estero. L'inaugurazione solenne degli studi nel Collegio avverrà il 20 novembre 1890 con la speciale benedizione di papa Leone XIII Pecci che, particolarmente attento agli studi storici e filosofici, vuole così esaudire la richiesta del ministro Generale dell'ordine francescano, ricevendo in udienza l'intero corpo insegnante.

Carmelo G. Severino

L'EDICOLA DA ANTONIO PALUMBIERI



STAMPA ITALIANA ED ESTERA
RICARICHE TELEFONICHE DI TUTTI I GESTORI
PAGAMENTI BOLLETTINI POSTALI
SERVIZIO FOTOCOPIE (B/N E COLORI) E SERVIZIO FAX
NOVITÀ: STAMPA FOTO SU CARTA FOTOGRAFICA E GADGET
(CAPPELLI, CUSCINI, TAZZE, ETC.), FOTOLIBRI, CALENDARI, ETC.

www.antoniopalumbieri.photosi.com

Via di Porta Maggiore 5/7 - Roma



06 7003621 edicolapalumbieri@gmail.com

MACHIAVELLI'S CLUB

Via Machiavelli, 49
Tel. 347 4540179
info@clubmachiavelli.it
www.clubmachiavelli.it

Via Merulana diventa un "boulevard"

Prendono il via le prime iniziative promosse dalla rete di imprese nata dai commercianti

Si terrà sabato 27 ottobre la prima iniziativa pubblica promossa da Boulevard Merulana, la rete costituita tra gli operatori che ruotano attorno alla strada. Una giornata interamente dedicata al cibo, che si inserirà all'interno del "Festival della gastronomia", manifestazione già affermata e promossa dal giornalista enogastronomico Luigi Cremona, con lo scopo di far emergere giovani talenti nel settore del gusto.

Il festival della gastronomia. Mentre gli scorsi anni l'ambientazione del festival era quella delle Officine Farneto, al Foro Italico, quest'anno è previsto che l'evento parta proprio da qui. La mattina di sabato 27 la conferenza stampa di presentazione si terrà negli ambienti di Palazzo Merulana e sarà poi seguita dall'esibizione di rinomati chef, i cui piatti saranno disponibili per le degustazioni nel corso della giornata. Nel frattempo, la manifestazione prenderà vita lungo tutta la via, dove verranno allestiti punti di accredito e altri di degustazione, collegati ai vari esercizi commerciali, con la presenza di produttori enogastronomici, esibizioni di artisti e dimostrazioni da parte di artigiani. Tra gli altri, ci saranno anche spazi dedicati ai più piccoli. Domenica la manifestazione continuerà nella consueta cornice delle Officine Farneto. Lunedì il festival sarà collegato ad altre iniziative che si svolgeranno in via Condotti e piazza di Spagna. Gli organizzatori confidano in un buon successo, anche perché l'intenzione è quella di replicare l'appuntamento su via Merulana annualmente.

L'associazione dei commercianti. Simone Braghetta, che da amministratore del Panificio Panella era a capo di As.Co.Pro.Me.Sta. (l'associazione dei commercianti e professionisti di via Merulana e via dello Statuto) e che ora è presidente e manager della rete di imprese, assieme al vicepresidente Virgilio Cecchini, della storica norcineria, ripercorrono le tappe che hanno portato i commercianti ad aggregarsi. «Il fattore scatenante è stato il cambio di viabilità avvenuto nel 2013, in coincidenza con la chiusura dei Fori Imperiali al traffico privato» racconta Braghetta «da un disagio comune è nata l'esigenza di mettersi assieme. Anche se, con il senno di poi, devo dire che i disagi della chiusura furono limitati». Già quando l'associazione fu costituita, anche su stimolo dalla presidente del municipio Sabrina Alfonsi, c'è stato il tentativo di presentare un progetto per la promozione della via. Una legge del 2001 dell'allora giunta Rutelli, anche se



con procedure complicate, offriva la possibilità di scomputare parte delle tasse comunali per destinarla alla riqualificazione del territorio. Per un anno e mezzo ci furono decine di incontri con i vari assessorati e il municipio. Anche Maurizio Pucci, che divenne poi assessore della giunta Marino, ma che allora era responsabile dei progetti speciali del Campidoglio, sposò la causa di via Merulana, dando le giuste indicazioni per evitare al progetto ritardi ingiustificati. Quando poi questo avrebbe dovuto essere presentato ufficialmente, la giunta Marino cadde e si dovette ricominciare da zero. «Il problema della continuità tra amministrazioni è uno dei più sentiti» afferma infatti Virgilio Cecchini.

La nascita della rete. Nonostante la brutta esperienza, l'associazione continuò ad operare fino allo scorso anno, quando un bando della Regione Lazio, destinato alle reti di impresa tra attività economiche su strada, non favorì un'ulteriore forma di aggregazione. Erano ben 13 milioni quelli messi a bilancio dalla Regione Lazio per favorire la nascita delle reti. Delle 244 domande ammesse ne sono risultate vincitrici meno della metà. Trentadue le reti finanziate nel comune di Roma e ben otto nel primo municipio. Boulevard Merulana si è vista assegnare un importo di 100 mila euro, da investire in favore del territorio. «La rete è più impegnativa rispetto all'associazione. La sua gestione richiede maggiori adempimenti ed ha

dei costi più alti», sottolinea Simone Braghetta. Mentre dell'associazione facevano parte quasi tutte le attività, nel passaggio a rete di imprese qualcuno è rimasto fuori: come i professionisti, che non hanno attività su strada. Oltre ad avere una finalità aggregativa, con lo scopo di parlare con voce unica nei confronti delle amministrazioni o di altri soggetti, la rete consente comunque di accedere a fondi che altrimenti sarebbero preclusi. Ha poi la possibilità, se necessario, di autofinanziarsi con iniziative a scopo di lucro: ma per il momento, in via Merulana si è scelto di non farlo.

Arredo urbano e non solo. Oltre all'iniziativa del 27 ottobre, sono in campo anche altri progetti, come quello di dotare la via di fioriere, continuando a mantenerle nel tempo. Inoltre, steli informativi con indicazioni sulle tante presenze significative della via, che non sono solo le basiliche poste alle due estremità, ma anche l'Auditorium di Mecenate, la chiesa di Santa Prassede e tante altre. In progettazione, c'è anche un'app per cellulari, che metterà assieme le varie reti di impresa della città. Per il futuro, i buoni propositi sono tanti. «Il municipio ci sta aiutando, le nostre proposte sono ritenute valide e utili al territorio, quindi degne di attenzione. Chiediamo però un tavolo tecnico dedicato alle reti, che consenta di avere un unico interlocutore anche da parte delle varie amministrazioni» conclude Cecchini.

Riccardo Iacobucci




SUI NOSTRI PANTALONI L'ORLO E' INCLUSO NEL PREZZO !!!

Via Ruggero Bonghi 5, 00184 Roma - info 06 704 944 54 - www.civico5e.it

ENRICO COVERI
NAVIGARE
REdiMARE
Frarica
Dublo
Jeanseria
Abiti
Camiceria
Maglieria
Calzetteria

Solo per i lettori

**COUPON
SCONTO***

-20%

fino al
15 Ottobre

*Non cumulabile

Le cucine d'Italia all'Esquilino

Dall'aperitivo al dolce, dalle carni ai distillati. La cucina del Bel Paese è ben rappresentata nel nostro rione

Si sa, l'Esquilino è noto soprattutto per la sua multietnicità, che non solo è rappresentata dalle persone provenienti dalle varie parti del globo, ma anche dalla presenza di ristoranti che offrono le cucine di tanti Paesi diversi. Eppure, se all'improvviso, invece delle solite *samosa* indiane, ci vien voglia di un arancino, oppure di una seada o di un pasticcotto, non dobbiamo percorrere centinaia di chilometri per recarci in Sicilia, Sardegna o Puglia. Anche in questo caso troveremo facilmente tutto a pochi passi da casa.

Dal rustico leccese allo sfincione. In Via Emanuele Filiberto il meridione è ben rappresentato. Da *Radici*, pizzereria salentina aperta due anni e mezzo fa da Davide Macchia e Andrea Luceri, giovani pieni di entusiasmo e di ricordi della loro terra, è possibile degustare taralli, olive, vino e birre, tutto targato Salento. «I nostri pezzi forti sono, però, il rustico leccese, il riso patate e cozze e il famoso caffè in ghiaccio con latte di mandorla» ci dice Davide, che continua «Abbiamo molte sorprese per i nostri clienti: ci sono delle novità per quanto riguarda gli aperitivi e prendiamo di offrire presto anche una selezione di gin».

Sempre in via Emanuele Filiberto, a pochi passi dalla metro Manzoni, si trova una rosticceria siciliana



molto apprezzata nel rione: *Piccola Palermo*. L'ambiente è davvero piccolo, ma ricco di prelibatezze: c'è una vasta scelta di pizze al taglio, condite con gli ingredienti più vari, e poi il mitico sfincione, ma anche vari tipi di arancine, il timballo di anelletti, la parmigiana, la caponata (usata anche per condire la pizza) e gli immancabili cannoli riempiti sul momento.

In viaggio tra mirto, 'nduja e peperoni cruschi. Proprio trenta anni fa, il signor Ilario, nato in provincia di Cagliari ma romano da quando aveva diciassette anni, ha deciso di aprire il suo ristorante all'Esquilino, in via Machiavelli. «Sono arrivato a Roma negli anni '70 ed ho iniziato come lavapiatti. Man mano, ho capito che il lavoro come ristoratore faceva per me, anche perché mi piace avere un rapporto diretto con i clienti. Quindi sono diventato socio di un mio corregionale. La mia prima attività era a Piazza Fiume, poi, nel 1988 ho aperto *Baia Chia* all'Esquilino, rione che, nonostante le problematiche, mi piace e in cui ho deciso di vivere». Tra piatti

di carne e pesce, spiccano la fregola sarda con cozze e vongole veraci, gli gnocchetti guanciaie, mirto e gambero rosso. «Questi piatti, assieme agli amaretti sardi di nostra produzione, sono tra i punti di forza del ristorante», ci dicono, con la cordialità che li contraddistingue, Ilario e lo chef Luigi (anche lui sardo). Naturalmente, per chiudere il pasto non possono mancare mirto e filu 'e ferro, magari accompagnati da altri dolci tipicamente sardi come le seadas. In via Statilia, i piatti si fanno carichi di sapore e di "calore". Infatti, tra gli ingredienti più utilizzati dalla *Pecora Pazza* - ristorante che offre piatti tipici calabresi - c'è la 'nduja di Spilinga, che accompagna antipasti e primi piatti. Tra i dolci si segnala il tartufo di Pizzo Calabro.

È possibile trovare un pezzo di Basilicata proprio nei pressi della Stazione Termini. In via Farini, c'è *Cicilardone a Monte Caruso*, ristorante lucano dove è possibile assaggiare i famosi peperoni cruschi, ma anche primi piatti tipicamente lucani, preparati con pasta di produzione propria.

Il Lazio è presente. Di certo non poteva mancare la cucina tipica romana. In via Petrarca, la *Trattoria da Danilo* è pronta ad accogliervi in un ambiente piccolo, ma intimo ed elegante. Tra carciofi, abbacchio e puntarelle con alici, potrete gustare anche una buonissima carbonara, pezzo forte della cucina romana, per la quale la trattoria è rinomata in tutta la capitale.

In via Ferruccio, angolo via Buonarroto, è presente da anni la *Vecchia Roma*, apprezzatissima trattoria a conduzione familiare. Tra i piatti per cui è famosa ci sono senza ombra di dubbio l'amatriciana, che qui viene servita *flambè*, e la coda alla vaccinara.

Nei pressi dell'Arco di San Vito (in via di San Vito), la *Trattoria Mon-*

ti è uno dei punti fermi per chi, dell'Esquilino e dintorni, vuole trovare il gusto della cucina romana o fare un piccolo tour nelle Marche. La cucina, infatti, offre specialità marchigiane, come il ciauscolo, e romanesche, come il cervello di abbacchio fritto con carciofi.

Prima di partire... Da qualche anno, alla stazione Termini, ha aperto il *Mercato Centrale*, luogo in cui ci si può fermare e gustare davvero qualsiasi cosa: dalla pizza al dolce, dal tartufo al sushi. Anche qui, sono presenti alcune botteghe regionali: ci sono i cannoli, le cassate e gli arancini di Carmelo Pannocchietti, la ricca selezione di salumi e formaggi del piemontese Beppe Giovale, gli hamburger di chianina di Enrico Lagorio e la carne toscana e i salumi di Fausto Savigni. Ma non è finita qui, perché la Terrazza di Termini, ha recentemente inaugurato una nuova



ala e ampliato la propria offerta con locali dove poter assaggiare le cucine tipiche: abbiamo un angolo di Campania, rappresentato dalle *Eccellenze della Costiera*, ancora la Sicilia, rappresentata questa volta da *Rosticceria San Francesco*, e Ariccia, con la porchetta della *Marini Norcinerie*.

Insomma, se si parla di cucina, all'Esquilino ne abbiamo per tutti i gusti!

Antonia Niro



Oreficeria Orologeria
VALENTINO
laboratorio artigiano
dal 1939

Via Principe Umberto, 31
Tel/Fax 06 4464944
valentinobrun@gmail.com

MONDIA ARGENTARVÌ MONDAINE POLAR

Centro ODONTO **ATRICO** Esquilino

Dott. Raffaele Altomonte

NUOVA TECNICA IMPLANTARE DI CHIRURGIA GUIDATA
anche con poco osso e fissando la tua vecchia protesi su nuovi impianti...

MIGLIOR PREZZO GARANTITO

Visita più studio del caso gratuiti
Ortopanoramica più Tac delle 2 arcate in sede gratuite

VIA BUONARROTI, 30
(Piazza Vittorio - Metro A)

06 44700917

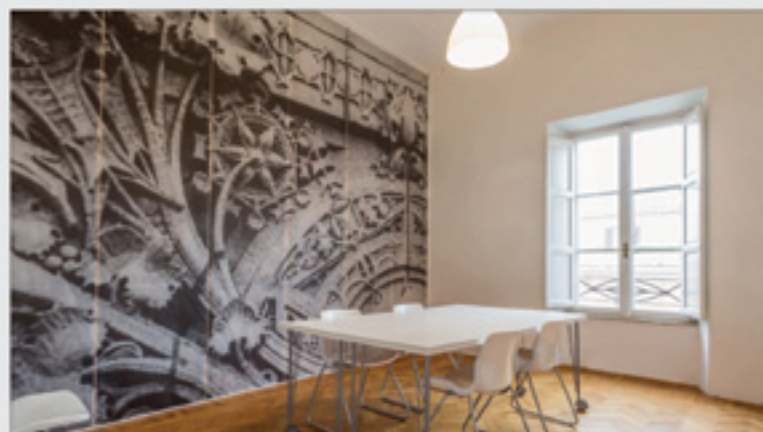
www.odontoiatriaesquilino.com

Scoprite il fascino di vivere all'Esquilino



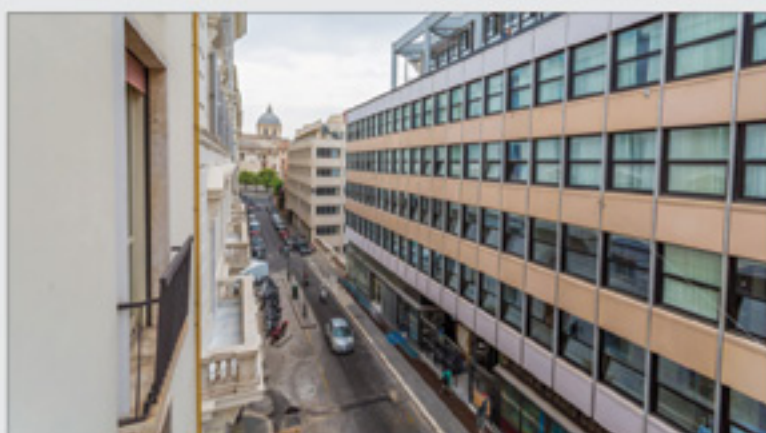
Centro Storico: villino di charme nel cuore dell' Esquilino.
E&V ID: W-029M8V • G-175 kWh/m² • € 1.290.000

140 m² 190 m² 6 6



Centro Storico: luminoso appartamento in Via Carlo Alberto.
E&V ID: W-02BW85 • G-175 kWh/m² • € 850.000

6 m² 178 m² 4 3



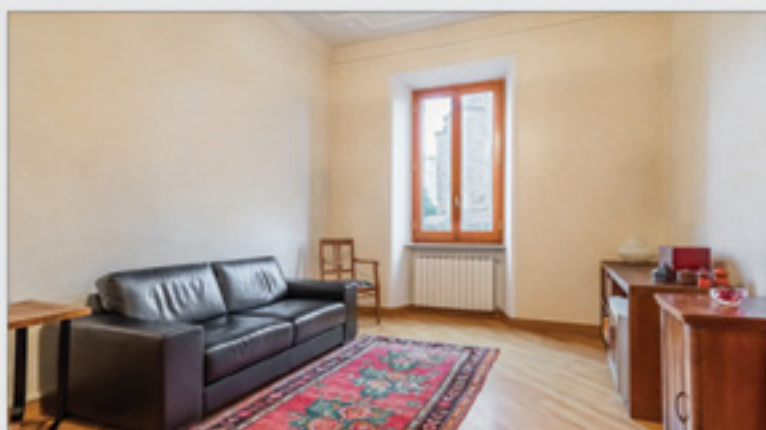
Centro Storico: ristrutturato appartamento sul Viminale.
E&V ID: W-02CS4C • G-175 kWh/m² • € 800.000

- 128 m² 2 1



Centro Storico: incantevole appartamento nel Rione Monti.
E&V ID: W-025TTO • G-175 kWh/m² • € 580.000

4 m² 76 m² 1 1



Centro Storico: rifinito appartamento all'Esquilino.
E&V ID: W-028V4S • G-194,70 kWh/m² • € 495.000

4 m² 110 m² 2 1



Centro Storico: luminoso appartamento al Colosseo.
E&V ID: W-02CSVZ • F-80,69 kWh/m² • € 445.000

- 87 m² 2 1

Giovanna Acquafredda • Team Leader • Team Centro Storico
Corso Vittorio Emanuele II, 282-284 • Viale Europa, 296 • Roma
Telefono +39 06 45 54 81 20 • Mobile +39 348 826 63 39
Giovanna.Acquafredda@engelvoelkers.com • www.engelvoelkers.com/roma



ENGEL & VÖLKERS

Rione XV

ESQUISITO VOL. III

L'evento culinario targato Rione XV
CAMBIA LOCATION ma non Rione

Andrea Fassi, Maestro del freddo

(Palazzo del Freddo)

Andrea Roscioli, Maestro del caldo

(Forno Roscioli)

Francesco Ciamei, Il Dottore

(Ciamei Caffè)

Gianluca Giordano, il Raïs del Gatsby

(Gatsby Cafè)

Davide Macchia e Andrea Luceri, I salentini D.o.c.

(Radici Pizzicheria Salentina)

Virgilio Cecchini, il Re

(Norcineria Cecchini)

Vi danno appuntamento a
PALAZZO MERULANA
il pomeriggio del 20 ottobre 2018
per un evento culinario senza precedenti

Pennino e calamaio

Anche l'Esquilino ha il suo premio letterario, con partecipanti e giuria molto speciali ed... emozionati

Ma come... anche la Di Donato ha un concorso letterario? Eppure non siamo a Venezia, a Pontremoli, siamo a Roma ma niente a che vedere con lo Strega. Però... anche noi "sforbiamo" capolavori.

Un'idea tentennante ma di successo. Il "Premio pennino e calamaio" è nato due anni fa, durante i preparativi per i festeggiamenti dei 90 anni del nostro Istituto, senza molta convinzione da parte dell'ideatrice. Nel regolamento si raccomandava di scegliere un argomento che avesse qualche relazione con la Scuola, sia come edificio che come istituzione. I bambini hanno risposto subito con entusiasmo, chi ha scelto di scrivere in gruppo, chi individualmente, scatenandosi nei vari generi letterari; nulla è stato trascurato, dal racconto giallo, all'horror, alla poesia, alla favola. Anche i piccoli della prima classe han voluto dire la loro attraverso disegni e brevi frasi. Hanno partecipato, oltre alla prima, due classi seconde, due terze, tre quarte e due quinte.

Naturalmente, perché fosse una cosa seria, abbiamo costituito una giuria, autorevole, competente. C'erano una giornalista, un libraio, un attore-scrittore, una allora direttrice di testata giornalistica, una redattrice e curatrice di programmi televisivi, la presidente di un'associazione culturale, la responsabile della didattica di una biblioteca comunale; ma al di là delle loro esperienze professionali, il fondamentale requisito doveva essere quello di essere "Amici della nostra scuola". Parallelamente, ha operato una seconda giuria, composta da due alunni delle classi quarte e quinte, non partecipanti al concorso.

È da sottolineare che, come ci raccomanda Pennac a proposito della lettura, lo scrivere doveva essere un qualcosa di assolutamente libero; si raccomandava, inoltre, anche l'assoluta onestà individuale, cioè nessuno avrebbe

dovuto farsi aiutare dagli adulti: l'importante non è partecipare?

I termini di presentazione erano stati fissati ai primi del mese di marzo, per dar modo alla giuria di compiere con calma il proprio lavoro; la premiazione era prevista alla metà di maggio. I premi, era stato annunciato, sarebbero stati simbolici: un segnalibro, non avendo sponsor che potessero sostenere la spesa di riconoscimenti più sostanziosi.

Un'edizione entusiasmante. Quest'anno, la seconda edizione, ha visto un maggior numero di lavori, ma con meno classi coinvolte: due terze, due quarte, tre quinte, mentre le prime e le seconde non hanno partecipato; la giuria degli esperti si è purtroppo assottigliata, ma sono subentrati cinque ex alunni che avevano partecipato alla scorsa edizione del concorso. Inoltre, vi era la seconda giuria delle classi terze, quarte, quinte che avevano aderito all'iniziativa. Anche i premi sono diventati più consistenti: un libro ai vincitori (volumi gentilmente donati da un componente della giuria) ed una pergamena a tutti i partecipanti.

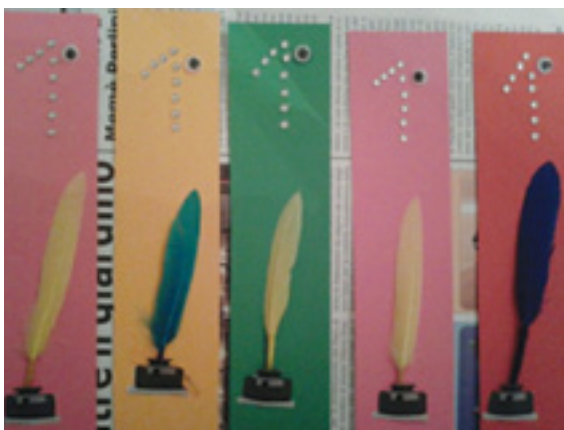
Tra i nuovi critici Emma dice: «Essere stata un giudice è stata un'esperienza veramente molto bella ed emozionante, perché un anno fa ero io a scrivere storie e a sperare di riuscire a vincere con le mie amiche più strette: quest'anno sono stata io con altri amici a far raggiungere un traguardo pieno di emozioni ad altri ragazzi talentuosi e pieni di voglia di scrivere nuove storie fantastiche. Grazie per la fantastica opportunità». Anche Elia è felice dell'esperienza: «Essere stato un giudice è stato molto bello, perché leggevo in ogni scritto che il carattere dell'autore». Esprime, però, una sua inquietudine: «L'unica cosa angosciante è quando devi votare, perché è difficile scegliere il racconto migliore». Sara ha fatto questa riflessione: «Una delle più belle esperienze, grazie alla quale sono riuscita a capire il vero valore di una parola, di una storia e perfino di me stessa». E ha aggiunto: «Alla fine mi è stato dato anche l'onore di regalare un'opportunità, un sorriso e di un traguardo a chi come me continua a sognare in grande». Deliziosa anche la riflessione di Flavia: «Per me è stata un'esperienza bellissima. Quando ho partecipato io al concorso, mi chiedevo come poteva essere fare il giudice: leggere tutti i testi e avere l'imbarazzo della scelta. Ecco, l'ho provato e mi è piaciuto moltissimo, alcuni mi hanno veramente sconvolto per la loro bellezza. Insomma, è stata una bella esperienza e mi piacerebbe ripeterla».



Uno dei neo-partecipanti al concorso, Daniele, ha così commentato: «Il premio è stato per me la chiave per l'autostima, in effetti, prima, ogni cosa che scrivevo era motivo di ansia e preoccupazione. Dopo questa esperienza mi sono sentito più libero di scrivere quello che pensavo... È stato qualcosa che mi ha sbloccato e dato tantissima sicurezza».

Il futuro. Per il prossimo anno cercheremo di essere più fiscali nei modi e nei tempi, per arrivare alla premiazione con più tranquillità, renderla più solenne e con un argomento stabilito. In parallelo, per dar modo a tutti gli alunni di partecipare, si istituirà un concorso fotografico con protagonista "Il libro" (che probabilmente sarà anche il tema della competizione letteraria).

Patrizia Pellegrini



ARGENTERIE ASTROLOGO

ARTICOLI DA REGALO - BOMBONIERE - CRISTALLI
GIOIELLERIA - PORCELLANE - OGGETTISTICA

SI EFFETTUANO INCISIONI

Via Buonarroti, 20 - Tel. 06 4873664

www.astrologoargenterie.it

dal lunedì al sabato dalle 9:30 alle 18:30
orario continuato

300 MQ DI ESPOSIZIONE E AMPIA VARIETÀ DI SCELTA
DI ARTICOLI DELLE MIGLIORI MARCHE



PANDORA
UNFORGETTABLE MOMENTS



atelier

NOMINATION
ITALY

Pierre Cardin
PARIS



Promesse
ORO E DIAMANTI



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

DITELO AL CIELO!

Scrivete a:
redazione@cielosopraesquilino.it



Numero 21 anno IV
Settembre/Ottobre 2018

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

Registrato presso il Tribunale di Roma
N° 62/2015 28-04-2015
da Associazione "Il Cielo sopra Esquilino"
Codice fiscale 97141220588

Direttrice Responsabile
Paola Mauti

Redazione
Chiara Armezzani, Carlo Di Carlo, Andrea Fassi,
M. Elisabetta Gramolini, Riccardo Iacobucci,
Paola Lupi, Salvatore Mortelliti, Antonia Niro,
Patrizia Pellegrini, Paola Romagna,
Maria Grazia Sentinelli, Carmelo G. Severino

Hanno inoltre collaborato a questo numero
Luca Ferrante, Antonio Finelli

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

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

**Potete trovare Il cielo sopra Esquilino
anche online:**

www.cielosopraesquilino.it
www.facebook.com/IlcielosopraEsquilino

Questo numero è stato chiuso il 21/09/2018
Tiratura copie 7.000

La redazione e la distribuzione del giornale
sono curate da volontari. La stampa è finanzia-
ta esclusivamente grazie al contributo di alcuni
commercianti di zona e non riceve nessun finan-
ziamento né pubblico né per l'editoria.

Arrivano i cordoli a via Emanuele Filiberto

Gentile Redazione,
leggo spesso il vostro bimestrale, che trovo in-
teressante e ricco di curiosità sul rione.
Recentemente ho letto su alcuni quotidiani che
su via Emanuele Filiberto verranno messi dei
cordoli. Sono stata davvero molto contenta
nel leggere questa notizia, perché credo che
i cordoli siano un intervento che non solo può
velocizzare alcuni mezzi pubblici, definendone
le corsie preferenziali, ma possa anche servire
ai pedoni in alcuni tratti di strada, perché dove
ci sono cordoli i mezzi rallentano ed inoltre,
se i cordoli vengono costruiti nelle strade più
ampie, si possono addirittura ipotizzare delle
piccole "isole" a sicurezza dei pedoni.
Ho vissuto a lungo in alcune città del nord Ita-
lia ed ho avuto modo di vedere che i cordo-
li sono molto funzionali. Se, come sento dire
spesso dai miei concittadini, Roma è una ca-
pitale europea, allora inizi ad adeguarsi anche
all'utilizzo dei cordoli.

Spero, quindi, che i cordoli non vengano instal-

lati solo in via Emanuele Filiberto, ma anche
in molte altre strade dove spesso le macchine
sfrecciano, senza tener conto dei passaggi pe-
donali.

Cordiali saluti,

Lettera firmata

*Gentile lettrice,
quella da lei riportata è sicuramente una noti-
zia importante per il nostro rione.
Da sempre i cordoli creano reazioni contra-
stanti da parte dei cittadini romani: c'è chi li
difende a spada tratta come unico modo per
far rispettare le corsie preferenziali agli au-
tomobilisti incivili, e c'è chi le avversa consi-
derandole una cura peggiore del malanno. In
realtà, l'opportunità di installare i cordoli va
valutata attentamente strada per strada.
Del tema abbiamo già scritto nel numero 2 del
Cielo sopra Esquilino, e sicuramente avremo
modo di tornare a trattarlo.*

La Redazione

Addio a Carlo Conticelli

Con commozione, diamo un ultimo
saluto a Carlo Conticelli, venuto a
manicare lo scorso agosto.
Sotto la sua direzione nel 1964 aveva
aperto la prima libreria Feltrinelli di via
del Babuino. A volerlo in questo ruolo
era stato lo stesso Giangiacomo Feltri-
nelli, che un giorno a Firenze entrò nella
libreria in cui lavorava Carlo per porta-
re a Roma "il libraio più bravo d'Italia".
Da allora Conticelli diventò il fidatissi-
mo braccio destro di Feltrinelli e, per i
due decenni successivi, uno degli ani-
matori culturali più noti della capitale.
Residente del rione, ci ha raccontato
questi ed altri episodi della sua vita
nell'intervista pubblicata sul numero
14 del Cielo sopra Esquilino.

Willem Dafoe premiato a Venezia

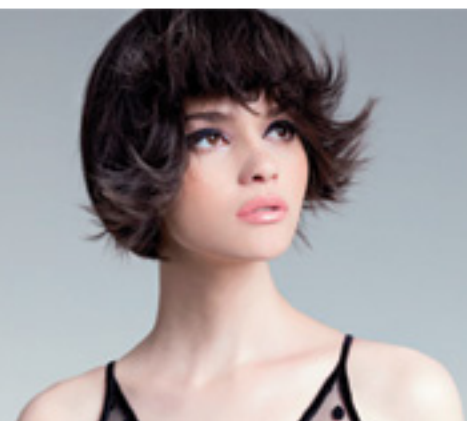
Willem Dafoe, attore statuniten-
se che da anni vive nella zona
Esquilino-Monti, ha vinto la Coppa
Volpi come miglior attore nella 75^a
edizione del Festival del Cinema di
Venezia per la sua interpretazione di
Vincent van Gogh va nel film "At Eter-
nity's Gate" di Julian Schnabel.
A lui vanno i nostri più vivi complimen-
ti e felicitazioni.

Flying Roots

Nell'ambito della rassegna "Notti di cinema a
Piazza Vittorio" organizzata da Anec Lazio,
il 1° agosto ha avuto luogo una serata specia-
le realizzata da Piazza Vittorio APS e Fondazio-
ne EMPAM, nella quale è stato presentato "Flying
Roots", progetto di cinema sociale svoltosi all'E-
squilino sotto la guida dell'Associazione Zalab e in
particolare dei due coordinatori Davide Cridetti e
Michele Aiello.
Due gruppi di dodici adolescenti provenienti da di-
versi paesi stranieri (Cina, Armenia, Bolivia, Libia)
ed abitanti nel nostro Rione, hanno girato alcuni
cortometraggi-documentari, dove attraverso la
tecnica dell'intervista e della autonarrazione, han-
no parlato delle loro famiglie e delle loro culture,
del loro rapporto con l'Italia e in particolare con
il rione, mettendo in rilievo sia le difficoltà di in-
tegrazione, sia gli stereotipi con cui le diverse et-
nie si descrivono reciprocamente. Colpisce il fatto
che il rapporto con la famiglia di origine è sempre
molto forte, come molto forti sono i contrasti deri-
vanti dalle diverse culture, tradizioni, religioni.
La diffidenza all'accettazione reciproca però si
scioglie quando i ragazzi riescono ad aprirsi e a
parlare gli uni con gli altri, magari attraverso la
scuola o qualche centro di aggregazione culturale
presente nel rione. Allora possono nascere grandi
amicizie.
Il cortometraggio, i cui autori sono Edman Abreudos
Santos, Rahma Djebale, Jacopo Dragotta, Federi-
co Hu, Ludovica Paesano, Silvia Volpe Simoncelli
e Micaela Zurita Puma, sarà presentato nei pros-
sime mesi in vari festival dedicati all'adolescenza.

tagliatiX il successo
PARRUCCHIERI

Via Ferruccio, 30/A ROMA - tel. 06 4440164



tagliatix.com

Vi presento Papille

Ultimo episodio del nostro viaggio gastronomico attraverso i cinque sensi: il gusto

Efinalmente, dopo aver esplorato i primi quattro sensi, siamo arrivati alla nostra tappa principale: il gusto. È questo il momento che attendevo da tempo per presentare il nuovo, strabiliante corso della rubrica Esquisito.

Una lettera inaspettata. Settimane fa mi ha scritto un personaggio un tempo famoso nel mondo del cibo tra Italia e Stati Uniti. Simpatizzante della mia rubrica, della fantasia e amante del buon cibo, mi ha chiesto di scrivere insieme di "gusto". Come dire di no? Lascio a lui la parola.

«Mi presento. Sono membro permanente del World Food Council, Presidente onorario della Health Psychological Food Ambassade, socio dello Human Neuropithelial Analysis Lab, mi è stata conferita una laurea ad honorem in Scienze Gastronomiche e ho rifiutato una cattedra di Analisi Sensoriale ad Harvard. Considero le mie competenze non trasmissibili.

Forbes ha parlato di me ritraendomi su sfondo rossastro con forche, lingua biforcuta e svariati tra i "migliori" chef mondiali pestati sotto la mia scarpa.

Mi chiamo Papille e prima dell'incidente che mi è costato la lingua sono stato il più spietato dei critici gastronomici.

Sia ben chiaro, il nome Papille non è frutto di alcuna ironia della sorte. In effetti avevo un numero di ricettori neuroepiteliali, o papille gustative, superiore alla media, attestato da analisi sottoscritte da un neurologo che, con l'aiuto di un otorinolaringoiatra, con dovuta cautela, ha stimato approssimativamente ottocentoquarantamila strutture neuroepiteliali attive sulla mia lingua. La media umana è ottomila, ero un fuoriclasse.

Un'ustione di quarto grado la lingua me l'ha portata via. Sciolta come burro, ha fuso con sé tutto ciò che avevo costruito. Su internet informazioni riguardo all'inci-

dente dovrete trovarle per saziare la vostra inclinazione morbosa, quella che sta premendo ora tra cuore e fegato e che ha sensibilizzato le antenne di alcuni editori all'idea di una mia eventuale biografia.

E' troppo presto. Sono stato dimesso mesi fa dopo quasi un anno di degenza al centro grandi ustioni. A casa ho rovistato tra le mie carte, buttato all'aria gli appunti del lavoro che non avrei mai più potuto svolgere e sfogato la mia frustrazione smembrando premi e attestati di riconoscimento. Poi sono salito sulla sedia del mio studio, ho legato al lampadario una corda, quelle corde sottili ma resi-

Illustrazione di Chiara Armezzani

stenti, e ho calzato intorno al collo un cappio rudimentale.

Appeso, con le punte dei piedi pronte a cedere, ho assistito alla mia esistenza a ritroso nel tempo. Ho ricordato fino al giorno in cui compii sette anni. Il giorno in cui decisi di diventare un critico gastronomico. "Il critico gastronomico". Il migliore, il più spietato. Tutte le grandi scelte nascono da un trauma.

Papille non si è arreso una volta e non si arrenderà di certo ora. Ho sciolto il cappio, riordinato lo studio e iniziato a scrivere di nuovo. Senza lingua, impossibilitato a percepire qualsiasi sapore ma con i ricordi ancora a galla, ho deciso

di fondare la prima rubrica culinaria che non si occuperà di gusto ma batterà sentieri culinari mai percorsi.

E ho deciso di incamminarmi insieme ad Andrea».

Verso un nuovo viaggio. Questo è Papille. Nome e cognome non li rivelerà. La sua scelta è di rimanere al mio fianco, proficuo ma invisibile mentre ci addentreremo nel cuore del gusto da strade inaspettate.

Emozionato per quanto scoprirò, anzi scopriremo, vi rimando al prossimo numero per poter gridare ancora: "Si parte!"

Andrea Fassi



LA TUA SCUOLA DI MUSICA

SCATOLA SONORA ALL'ESQUILINO

Vieni a fare una lezione di prova gratuita!

www.scatolasonora.it - via Ferruccio 32b - Tel. 0644703055



farmacialongo

TI REGALIAMO

20€



VIENI IN FARMACIA DAL 24.09 AL 11.11.18*

*con la spesa di 100€ e l'iscrizione al nostro VIPclub



Termini e condizioni dell'iniziativa Promozionale "TI REGALIAMO 20€" presso il punto vendita.

NUXE
PARIS

Bichsel
LABORATOIRES

LA ROCHE-POSAY
LABORATOIRES DERMATOLOGIQUES

LABORATOIRES
FILORGA
LABORATOIRES DERMATOLOGIQUES

Somatoline
Cosmétique

VICHY
LABORATOIRES

LABORATOIRES
LIERAC
PARIS

Avène

IODRASE

Rephase
LABORATOIRES

JOWAÉ
LABORATOIRES

LABO

RILASTIL
LABORATOIRES

ZUCCARI

Puresentiel

URIAGE
LABORATOIRES

COLLAGENIL

CHRISSE

DUCRAY

PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 46 - 06 4440542

www.easyfarma.it

