

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Roma caput mundi

di **Chicco Rossi**

Prima di Natale, andando in libreria mi imbattei in un **libro** la cui copertina mi incuriosì molto.

Infatti, la fotografia riprodotta in **copertina** mi fece associare il libro a quello che ormai è già diventato un *cult* della televisione del nuovo millennio: quel **Romanzo criminale** nato dalla splendida penna del giudice De Cataldo e riproposto, dapprima sul grande schermo da Michele Placido e poi per la televisione con la partecipazione di Vinicio Marchioni nella parte del Freddo.

Fatto sta che, visto che per me **un libro è un'emozione** e deve essere acquistato senza troppo ragionarci, l'ho comprato e ho scoperto una vera **perla letteraria**.

Ma diversamente non poteva essere vista la casa editrice: quella **Neri Pozza** sinonimo di qualità.

Il libro che ho acquistato, guarda caso, **ha vinto la prima edizione** del Premio Neri Pozza.

È scritto da Marco Montemarano e racconta la storia di un ragazzo e le sue amicizie in quelli che furono gli anni '70.

“La ricchezza”, questo è il titolo del libro, si sviluppa prevalentemente a **Roma**.

Protagonista è Giovanni – Hitchcock, ma la storia, nella realtà, si dipana lungo splendore e miseria della famiglia dell'onorevole Pedrotti composta da due fratelli e una sorella.

Il libro è un ottimo spunto di riflessione perchè, padre o madre di famiglia, ha **il compito più duro della vita: fare il genitore**.

L'assenza dell'onorevole e la svagata cortesia ed estraneità della madre, che non si ricorda nemmeno come si chiami Giovanni nonostante la frequentazione giornaliera di casa Pedrotti, comportano la decadenza dei figli che, se in giovinezza hanno fruito dell'agiatezza economica, nel proseguo della vita dovranno fare i conti con la realtà quotidiana.

Ma tralasciando queste filosofie spicce e soprattutto che fanno tanto di luoghi comuni che non competono certamente a Chicco Rossi che, tra l'altro, ha già i suoi grattacapi, addentriamoci

nella **Capitale**.

Il compito è arduo perché la **città eterna** ha un'offerta talmente ampia che sarebbe ed è limitativo dedicarci un solo week end, però questo è il fine settimana della stracittadina per eccellenza.

Vi assicuro che assistere a un **Roma – Lazio**, per i calciofilo, è un'esperienza unica e soprattutto una **tappa obbligatoria**, degna di essere raccontata, un po' come assistere a una partita dalla mitica Cop.

Chicco Rossi ha, tra le altre cose, avuto il piacere di assistervi: un 2-2 spettacolare.

Ma noi a Roma andiamo anche per visitare la città eterna con la sua inarrivabile offerta di **monumenti** che raccontano la **storia** di quello che fu il grande **Impero romano** ma non solo.

Come si fa a non fare una visita ai **Musei vaticani**, patrimonio di arte inarrivabile? O andare a visitare **S. Pietro** (sempre per restare in tema)?

Ma oggi l'unico consiglio che voglio darvi è di andare a degustare (badate bene, non a mangiare) il sublime **cacio e pepe** di Felice al Testaccio.

Io ci sono andato portato da un amico in una delle mie scorribande nella capitale e vi assicuro che definirlo **sublime** è dir poco.

Sarà perché, se ricordate bene, Chicco Rossi ha un debole per i latticini, sarà perché si trova nel **vero quartiere dei romani** (altro che la mondana Trastevere), sarà che viene fatto al tavolo come dovrebbe sempre essere.

Eh sì, perché il cacio e pepe è come la **tartare** (altra debolezza culinaria del Chicco): deve essere fatta e condita davanti ai propri occhi e deve avere obbligatoriamente anche l'**uovo** altrimenti che **tartare** è? Breve lezione di storia culinaria: il nome **tartare** deriva dalla **leggenda** secondo cui il popolo nomade dei tartari, non avendo tempo per cucinare, metteva la **carne essiccata sotto le selle dei cavalli** per poi trovarla ammorbidita e pronta da mangiare.

Provate anche voi: un bel pezzo di **filetto marinato una notte nel vino**, lo tritate finemente al coltello e lo condite con cipolla, capperi, un tuorlo d'uovo, salsa Worcester e un pizzico di senape, rigorosamente di Digione (un giorno Chicco Rossi vi racconterà la sua visita nel negozio della Maille) e il gioco è fatto.

Ma noi siamo al Testaccio per mangiare il cacio e pepe e poi proseguire nel rispetto della tradizione romana con un classico **osso buco** o una **coda alla vaccinara**. A voi la scelta.

Ma quale **vino** scegliamo per accompagnare questi piatti che *light* proprio non sono?

La scelta cade su un nome che ai più forse non dirà niente ma ad altri dice tutto.

Fiorano rosso della Tenuta di Fiorano del principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi.

Il vino viene ottenuto da **uve cabernet sauvignon e merlot** e viene fatto riposare e maturare in **fusti di rovere di Slavonia** da 10 ettolitri. Dal colore **rosso rubino** vivo ed intenso, di media concentrazione, presenta dei profumi davvero complessi ed articolati. Al naso è elegante e finissimo. Ricorda i vecchi *bordeaux*. Note di liquirizia, humus, una bella mineralità e accenni di radici.