

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Ave, puntarella, morituri te salutant

di Chicco Rossi

Ebbene sì, lo scorso fine settimana, con buona pace del nostro direttore, abbiamo dato il via alla stagione delle
con le
. Commuovente lo scrocchiare della puntarella mentre il gusto forte e al tempo stesso dolce dell'acciuga prende possesso dei sensi, con una chiusura amarognola.

Eravamo a Roma a rendere omaggio a colui che è stato l'Imperatore tra gli imperatori, quel **Gaius Iulius Caesar Octavianus Augustus** di cui quest'anno si commemorano i 2000 anni dalla morte.

Siamo arrivati appena in tempo per assistere alla spettacolo, perché di questo si tratta, della storia di **Augusto** proiettata al Foro che prende il suo nome sito lungo la via imperiale, con la voce narrante di Piero Angela che descrive nei minimi particolari il sito, sorto accanto all'attuale **via Alessandrina** e all'epoca dominato dalla statua di Augusto alta dodici metri. Con l'occasione torna l'orgoglio di essere italiani.

Per chi volesse aspettare la conclusione dei restauri del **Colosseo** per rivederlo nel suo pieno splendore (lasciamo stare le proposte di questi giorni di recuperare l'antica arena, "basta un po' di coraggio...", aggiungiamo noi per non vergognarsi dello stato in cui si trova tuttora Pompei), l'occasione è buona per fare una piacevole passeggiata, sfruttando il dolce autunno romano, nella zona del **Campidoglio**.

Ma chi è il genio che, su commissione di papa **Paolo III**, ha ridisegnato questo colle donandole l'aspetto attuale? Si aprono le scommesse.



Negli occhi di tutti ci sarà sicuramente in mente la **pavimentazione** che, tuttavia, è stata **realizzata** solamente nel '40 sulla base di un' **incisione** del 1567 o la **statua equestre** di **Marco Aurelio** (attenzione, l'originale è nei vicini **Musei capitolini**), ma noi siamo andati a visitare una delle chiese più amate dai romani: Santa Maria in **Aracoeli**, scritti di **tesori** inarrivabili, a cui si accede dalla scala trecentesca incastonata tra il Vittoriano e la scalinata che porta al Campidoglio.

La chiesa sorge sulle rovine del

Tempio di

Giunone

Moneta e sebbene di "natura" gotica, ha un'

anima pienamente

barocca.

L'**interno** è strutturato in tre navate con archi a tutto sesto. All'interno sono presenti opere del **Donatello** e del Pinturicchio.

Terminata la visita all'Aracoeli, per meglio orientarsi e decidere dove andare non c'è niente di meglio che accedere al Monumento eretto in onore di Vittorio Emanuele e accedere alla **Terrazza delle Quadrighe** potendo in tal modo godere di una

vista

mozzafiato su quella che fu la capitale del mondo e che dovrebbe ricordarselo per tornare a ergersi a tale, almeno dal punto di vista culturale.

La scelta è caduta su una bella

passeggiata fino a un quartiere che è simbolo di romanità, quel

Testaccio che nonostante la naturale evoluzione di una metropoli del nuovo millenni, conserva ancora i tratti genuini e "autoctoni".

Ma la passeggiata non è brevissima e quindi prima bisogna fare il pieno di forze con una inarrivabile

pizza al

taglio romana, fine e croccante che si chiude a libretto.

Chicco Rossi impazzisce per quella con la

cicoria e il

peperoncino ma se vede quella

bianca

ripiena di

mortazza non c'è ne è per nessuno.

Pieni di energie arriviamo fino al

Circo Massimo e risaliamo direzione Fao per poi prendere il

viale

Aventino fino ad arrivare alla

Piramide Cestia, in stile egizio, costruita tra il 18 e il 12 a.C. come tomba per

Gaio Cestio

Epulone.

Da qui si può risalire il Testaccio, il cui nome deriva dal cosiddetto "monte" (

mons Testaceus): 35 metri di cocci (

testae, in latino) e detriti vari, accumulatisi nei secoli come residuo dei trasporti che facevano capo al porto di Ripa grande, per la

via

Marmorata passando davanti al mitico

Perilli dove un piatto di carbonara ha il peso medio di circa 150 grammi o addentrarsi per le vie interne destinazione Via Benedetta da

Checco er carrettiere.



Si parte con dei

fiori di zucca fritti ripieni con la mozzarella e l'acciughetta per poi proseguire su una perfetta **pasta alla gricia**, la variante della più nobile pasta all'amatriciana a cui viene tolto il pomodoro di modo che resti in bianco, con il guanciale che scrocchia al punto giusto sotto ai denti per poi sciogliersi lentamente in bocca.

In onore della romanità scegliamo un vino dei castelli, un **Campo Vecchio Igt** di **Castel De Paolis**, un frascati superiore doc prodotto con un blend di malvasia di Candia al 50%, Malvasia Puntinata a 25%, Trebbiano toscano al 10%, e un mix di Bellone, Greco e Bombino nella restante percentuale del 15%.

All'olfatto si presenta persistente con toni di acacia, gelsomino e fiori d'arancio, per poi uscire con i sentori fruttati del cedro e chiudere con l'ananas maturo e la banana. L'impressione è di un vino complesso e di grande spessore.

Al gusto sufficientemente morbido e l'acidità presente gli dona la giusta freschezza e sapidità. Gran finale.

E adesso siamo pronti per goderci una romantica passeggiata per la Roma imperiale.