METROPOLI

Tivoli Sgombero nell'ex polverificio popolato da trecento nomadi
Gli abusivi trasferiti a Castel Nuovo di Porto. È emergenza per i bambini

Ruspe nel campo rom

Partita la bonifica nell'insediamento Stacchini: giù 20 baracche

Anna Laura Consalvi

TIVOLI È scoccata l'ora dello sgombero per il campo nomadi di Stacchini. Ieri mattina, alle prime luci dell'alba, a bussare alla porta della baraccopoli c'erano le ruspe, pronte a buttare giù i nuovi ricoveri di fortuna che si sono aggiunti a quelli già presenti ormai da diversi anni in cui vivono 300 rom, tra cui anche cinquanta bambini. Sul posto pattuglie della polizia, mezzi della protezione civile e polizia municipale.

Venti le baracche distrutte in quello che a quanto pare è stato solo il primo giorno di recupero dell'area. A non essere toccate, finora, quelle in cui vivono i minori, mentre per la destinazione si parla di Castelnuovo di Porto. Minori sulla cui sorte oggi è concentrata tutta l'attenzione. Quello che sorge sui sessanta ettari che si trovano alle porte del quartiere di Tivoli Terme è di fatto uno degli insediamenti più grandi presenti nella Provincia di Roma. Una vera e propria bomba ecologica e sociale: i ricoveri si trovano tra lastroni di eternit e amianto. Ai lati delle strade che attraversano quello che trent'anni fa era un polverificio, ci sono solo cumuli di immondizia in mezzo a cui giocano i bambini, una piccola comunità nella comunità dei nomadi, undici dei quali sono in età scolare. Per qualcuno di loro è suonata anche la campanella della scuola: il Comune aveva attivato un servizio di bus navetta per portarli nella vicina scuola di Tivoli Terme. Pochi quelli che hanno mantenuto l'impegno di mandarci i propri figli ogni giorno, molte le diffidenze e le paure dei cittadini del quartiere. Una convivenza difficile, sfociata più volte in manifestazioni di piazza e raccolte firme nate con lo scopo di mettere in sicurezza la zona. L'ultima è di qualche mese fa, quando l'emergenza-Stacchini è tornata alla ribalta delle cronache cittadine dopo il rogo del campo nomadi dell'Appia in cui sono morti quattro bambini. A portarla in piazza il Comitato Tivoli Terme-Villaba di Guidonia: «L'Amministrazione comunale sta mantenendo le promesse fatte. Speriamo solo che sia pronto anche un piano per impedire il ritorno di nuovi insediamenti», dice il presidente Salvatore Ravagnoli. Nel 2007, infatti, l'area era stata già sgomberata per poi ripopolarsi a velocità della luce.

Pericolo

Non ci sono ricoveri

I minori restano

nelle tendopoli

Palestrina



Sequestrata discarica

PALESTRINA Una discarica fai da te dietro casa. L'area è stata sequestrata dai carabinieri di Palestrina che hanno denunciato per ricettazione e gestione di rifiuti non autorizzata C. O., 70enne di Zagarolo. L'anziano, nell'area lungo la provinciale Gallicano-Colonna, permetteva il conferimento fai da te di rifiuti (anche ingombranti): dagli scarti edili ai veicoli a motore, dagli elettrodomestici alle gomme.

Ant. Sbr.

Palombara

La Casa della Salute ha le ore contate

PALOMBARA Il conto alla rovescia innescato dal decreto 80 sugli ospedali da riconvertire segna le ultime due settimane per gli 11 posti letto della «Casa della Salute» di Palombara. I tagli al nosocomio sabino, infatti, saranno operativi dall'inizio del prossimo mese e l'avvio del trasloco in questi giorni del laboratorio analisi fa capire che non sarà un pesce d'aprile. Anche perché l'annuncio fatto la scorsa settimana a Subiaco dal vicepresidente della giunta regionale, Luciano Ciocchetti, che rimanda a «non prima della fine di giugno» le eventuali correzioni da apportare al decreto sulle riconversioni degli ospedali spegne le ultime speranze di sventare in extremis i tagli d'aprile a Palombara. Il comitato, che il 15 febbraio ha tentato di occupare pacificamente il nosocomio, ritiene ancora «possibile mantenere in piedi la struttura a costi ridotti, riuscendo a ridurre le liste d'attesa nell'ospedale di Tivoli». Ma tra 15 giorni scatterà la «riduzione drastica dei costi per il personale, che passeranno da un milione e 650 mila euro a poco più di 400 mila all'anno - quantifica il presidente del comitato, Adriano Curci - con la spesa farmaceutica che subirà una riduzione del 90%».

Ant. Sbr.

IN BREVE

FONTE NUOVA
Operaio folgorato, è grave

È ricoverato al Sant'Eugenio di Roma R.V., 52 anni, operaio romeno folgorato da una scarica elettrica mentre riparava un centralino di derivazione dell'energia all'esterno di un centro commerciale di Fonte Nuova. Prognosi riservata per l'uomo che ha riportato ustioni di secondo e terzo grado. Indagano i carabinieri.

GUIDONIA
Colatei si dimette

Augusto Colatei ha rassegnato le dimissioni dall'incarico di Capo di gabinetto del sindaco di Guidonia, «perché tale impegno lo costringeva a mettere in secondo piano e a trascurare la sua attività professionale di avvocato».

MONTEROTONDO
Alcol-test, 4 denunce

Controlli a tappeto dei carabinieri di Monterotondo, Palombara Sabina, Moricone, Montelibretti contro le stragi del sabato sera. Quattro persone denunciate per guida in stato di ebbrezza; un altro perché sorpreso mentre circolava con l'assicurazione falsa. Segnalate 7 persone per uso di stupefacenti e denunciato un pusher.

CASTEL MADAMA
Caserma, via ai lavori

Posa della prima pietra sabato scorso per la caserma dei carabinieri a Castel Madama. Il presidio sarà intitolato al brigadiere Renzo Rosati, ucciso durante un inseguimento nel 1988.

Omnibus Tempo & Gusto

NUOVO NEGOZIO A ROMA
Sapori e sfizi della Basilicata

■ Ha aperto da poco in via della Stazione di San Pietro 23 a Roma. È un negozio tutto dedicato ai prodotto della Basilicata, dove si possono trovare i migliori formaggi (caciocavallo podolico), il vino Aglianico del Vulture, oli e salumi. Ma anche sfizi come i peperoni seccati da mangiare come patatine.

TENDENZE
Al Micca Club aperitivo e musica

■ Proseguono gli appuntamenti al Micca club a Roma in via Pietro Micca 7/a. Stasera dalle 19 c'è il «Velvet cabaret», il vero burlesque show, a seguire aperitivo e «incursioni artistiche». Domani alle 22,30 il rock'n'roll degli Avvisi di sfratto. Ingresso dalle 19 alle 22, drink e buffet a 10 euro.

ENOTECA PALATIUM
I migliori vini laziali in degustazione

■ Degustazioni gratuite oggi all'enoteca regionale Palatium in via Frattina a Roma con gli 11 migliori vini laziali premiati da Slow Food. Fino a domenica, invece, si potranno degustare gli undici vini abbinandoli ai prodotti laziali preparati dal ristorante dell'enoteca.

PRODOTTI TIPICI DELLA SABINA
Sagra del frittello a Roccantica

■ Prodotti tipici della Sabina protagonisti nei prossimi week-end. Domenica 20 marzo sagra del frittello a Roccantica, provincia di Rieti. Il 28 marzo a Passo Corese, sempre nel Reatino, master del vino. Un'occasione per assaggiare e promuovere le bontà tradizionali sabine.

Le origini Era un timballo che l'emiro At Timnah trasformò in palline per mangiarle durante la caccia

SUPPLÌ



Il cibo di strada che fa impazzire il palato

Stefania Monaco

■ «Sorpresaaaa!!!!». È questa la provenienza del nome supplì. Ma la sorpresa può essere di due categorie: la prima, (purtroppo la più diffusa), crea quel sentimento di tristezza, desolazione, seguita da un «bleah!» di disappunto. La seconda, di giubilo e festa, davanti a quella piccola creazione dalla forma triangolare, ovale, rotonda, compatta e corazzata, che non lascia intravedere l'interno e che non emana odori di oli proibiti. E allora davanti a questa, che sorpresa sia!

Il supplì è cibo di composizione, di avventura e di esplorazione. Ma cosa conterrà il suo interno? Partiamo dai supplì «al telefono», non perché squillano ma perché il loro interno contiene «mozzarella che deve filare». Pertanto, diffidate dalle versioni «Cordless».

Nella ricetta base di Stefano Callegari (Sforno, 00100 Pizza a Roma), si fa appassire cipolla, sedano, carote, basilico, prezzemolo in olio extravergine d'oliva, si aggiunge la carne macinata di manzo e quando è cotta, il vino. Una volta sfumato, si aggiungono i pelati, si regola di sale e pepe e si cuoce per circa un ora. Il riso, meglio se Arborio, si aggiunge nel sugo e si continua la cottura per circa 13 minuti. A questo punto si fredda il riso su una spianatoia e si fa freddare. Poi bisogna formare il supplì con un piccolo pugno di riso e praticare un foro con il dito, dentro al quale metterete pezzetti di mozzarella strizzata. Richiudere e stringere bene il supplì e passatelo nelle uova sbattute ed infine nel pangrattato. Friggere ad immersione in abbondante olio extravergine d'oliva portato a 160°.

Laggiù in Sicilia, si chiama arancino e arancina, a seconda della latitudine. Le pallette di riso sono fritte per lo più in grasso animale e racchiudono odori d'oriente (zafferano), pezzetti di carne e piselli. Viene considerato un cibo da strada, d'asporto, di viaggio. All'origine fu un timballo che l'emiro Ibn At Timnah fece trasformare in piccole palline da portare con se quando andava a caccia. Una leggenda siciliana narra che il risotto alla milanese non fosse altro che un timballo da asporto arrivato scomposto e che da questo i milanesi inventarono il famoso piatto.

Chi volesse provare quest'oggi l'emozione del timballo d'asporto, può usare il telefono (cordless ammesso) e chiamare il Bar Alba di Palermo (Tel. 091/309016) che consegna entro 24 ore in tutto il territorio nazionale con l'ormai famoso servizio taxi-arancine.

La categoria «io credo solo al supplì» invece può deliziarsi nella capitale con quelli classici da Franchi, «La casa del supplì», nella versione «serviti al tavolo con educata prenotazione» nei ristoranti di «Arcangelo», «Le Tre Zucche». Oppure nei nuovi circoli ricreativi delle papille gustative dove ne compongono di tutti i gusti: «Pizzarium», «00100 Pizza», «Mattarello D'oro» e «Arletto».

LA RICETTA



Alfonso Iaccarino chef del ristorante Don Alfonso a Sant'Agata sui due golfi (Napoli) Tel. 081 8780026

Miniatura di arancino di riso al cacao

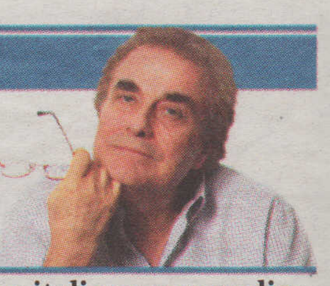
Preparo un risotto con la mozzarella: parto da un fondo di sedano carota e cipolla, al soffritto aggiungo anche dei chiodi di garofano e del brodo di pollo (consistente) in cottura. Vietato mantecare con il burro, solo olio extra vergine.

Allargo il risotto su di un piano, aggiungo piselli, la cannella e la mimosa di uova (un tuorlo sodo sbriciolato).

Realizzo delle palline grandi come una noce, le passo nell'uovo, nel pan grattato e poi le faccio rotolare nel cacao. La frittura viene fatta in olio extravergine di oliva.

Friggo anche la fogliolina di salvia e lascio scolare tutto su carta assorbente.

La dispensa



di **Franco Maria Ricci**

Associazione italiana sommelier
www.bibenda.it

IL VINO

Nemesis 2009 Casale Mattia
Via Monte Mellone, 19, Loc. Colle Mattia, Montecompatri RM, 06 9426249; Valutazione Duemilavini 3 Grappoli: Vino di buon livello e particolare finezza; In cantina: Godibile sin d'ora e per altri 2 anni; Tipologia: Bianco Igt; Uve: Malvasia Bianca 100%; Gr. 13%; Euro 7.

Roberto Rotelli, patron ed enologo aziendale, è da più di dieci anni uno dei migliori interpreti del Frascati e, in generale, della lavorazione sulle Malvasie, varietà di uve che vanno a coprire la maggior parte dei dodici ettari vitati in proprietà. La vecchia vigna Colle Mattia fu messa a dimora già alla fine degli anni Trenta: da qui un sempre ottimo Frascati Superiore Linea Storica. Ma come non segnalare anche il Nemesis, una delle prime vinificazioni in purezza della Malvasia Bianca della nostra regione. Giallo paglierino cristallino dall'olfatto nitido e fresco, con gradevolissimi sentori di mandorla, menta, uva spina, cenni agrumati e una linearità gustativa. In semplicità su un'insalata di mare.

L'OLIO

Extravergine di oliva monocultivar Salviana Silvi Sabina Sapori
Strada Ponte delle Tavole, 42, Loc. Stazzano, Palombara Sabina RM, 0774 635423; Valutazione Bibenda 4 Gocce: Olio di ottimo livello e spiccato pregio; Tipologia: Extravergine; Varietà: Salviana 100%; Euro 9 (0,500 l).

«Appena» un secolo di tradizione olivicola familiare (al 1908 risale l'anno di fondazione) sulle spalle di Domenico Silvi. Grandissimo rappresentante della Dop Sabina che ad ogni millesimo riesce a domare i capricci di tempo e malattie con mano attenta, ottenendo nei propri prodotti pulizia espressiva e notevole equilibrio gustativo. Molto felice l'interpretazione della Salviana, varietà locale di recente rivalutazione, color paglierino dorato con sentori intensi di camomilla, mela gialla matura, erbe aromatiche, nocciola e pinolo. Grigliata mista.

IL RISTORANTE

Antico arco
P.le Aurelio, 7, Roma, 06 5815274; Valutazione Bibenda 4 Baci: Vale il viaggio, ristorazione impegnata; Chiusura: sempre aperto solo la sera; Ferie: variabili; Etichette: 1.200; Prezzo: entro 60 Euro. Uno dei primi locali di Roma a mettere in campo una concezione di ristorazione diversa dall'usuale, sia nell'ambiente, elegante ma senza eccessivi formalismi, sia nell'approccio con il cliente, meno ingessato e più «sostanziale», sia infine per la carta dei vini, di grande spessore e importanza ma con prezzi accessibili. Stessa filosofia anche in cucina, dove la brava Patrizia Mattei, che ha abbracciato questa attività per pura passione, ha introdotto piatti creativi ma senza voli pindarici, una proposta comprensibile a tutti e che potesse piacere a tutti. A distanza di anni è ancora così, e per questo continua a essere un posto di successo.