



burro e capperi, la faraona in peverada, il "gigot" al rosmarino, l'agnello Villeroy, le animelle al dragoncello, il nodino di vitello in salsa di olive.

Fra i desserts, notevoli la coppa di Neve (zabaglione, mandorle e zucchero) la bavarese alle noci e il gelato fatto in casa. La scelta dei vini è molto accurata con prevalenza dei vini veneti fra i quali il Cabernet dell'Abbazia di Nervesa. Il menù d'affari a mezzogiorno ha il prezzo fisso di 25.000 lire. Alla sera si arriva alle 40.000 ed anche di più.

Terra bruciata

di ANTONIO CEDERNA

« Questo scavo non s'ha da fare né domani né mai »: poiché la storia cammina, questa minacciosa intimazione è stata fatta da personaggi un po' diversi da quelli della famosa storia. Non hanno la reticella verde in capo né ciuffo né la gran nappa ricadente sulla spalla, ma sono pettinati e vestiti correttamente all'uso odierno. Non sono piantati a cavalcioni di un muricciolo basso alla confluenza di due viottoli, con una gamba spenzolata in fuori e le braccia incrociate sul petto, e nemmeno hanno coltellaccio nel taschino o pistole attaccate alla cintola: ma sono ben insediati nelle pagine culturali dei più diffusi quotidiani, e invece di due sono tre, tutti egregi storici dell'arte; e il malcapitato cui la strana intimazione è stata rivolta non è un povero parroco di campagna, ma nientemeno che il ministro dei Beni Culturali, Nicola Vernò di Bari.

Lo scavo che non si dovrebbe fare né oggi né domani né mai è quello dei Fori Imperiali (Cesare, Augusto, Nerva, Traiano) che giacciono semiseppolti tra piazza Venezia e la basilica di Massenzio. Perché non si dovrebbe fare? Perché, dico-

no i tre, costa troppo, perché non si troverà nulla, perché l'attuale via dei Fori Imperiali (ex-via dell'Impero) è una meraviglia, perché il grande parco archeologico che si realizzerebbe al suo posto altro non sarebbe che una "necropoli". Con il che è detto tutto sulla vivacità intellettuale dei tre.

E infatti le cose stanno in tutt'altro modo: lo scavo rappresenterà un enorme arricchimento delle nostre conoscen-

ze sulle successive stratificazioni di Roma, e quel che in passato si è scoperto nei Fori è di straordinaria importanza storica; secondo, lo scavo costerebbe soltanto, in tre-quattro anni, quattro miliardi, l'equivalente cioè di cinquanta metri di metropolitana o di un chilometro e mezzo di autostrada inutile; terzo, la rimozione dell'ex-via dell'Impero restituirà ai romani quattro magnifiche piazze che saranno liberamente percorribili, ed eliminerà uno dei maggiori generatori di congestione di traffico nel centro di Roma; quanto poi all'equivalenza parco archeologico-necropoli è un'affermazione che tiene più del caso clinico che della, pur inferma, ragione umana.

Insomma, togliere di mezzo lo stradone e realizzare al suo posto un parco significa trarre tutti i vantaggi possibili dal disastro degli anni Trenta quando, per fare la tabula rasa per le parate militari, venne polverizzato un intero quartiere di impianto cinquecentesco e (i suoi quattromila abitanti deportati nelle borgate) in nome dell'urbanistica sventratoria allora in auge, della quale quei tre illustri storici dell'arte si rivelano oggi commossi estimatori. Dovrebbero essere, secondo i bandi di quei tempi lontani, "mandati alla galea", e invece sono riusciti nel loro intento: perché il ministro dei Beni Culturali in un pubblico pronunciamento della fine di marzo, ha detto che per la grande operazione Fori Imperiali non ci sono i soldi, se non per qualche "indagine preliminare", e quindi basta. Come nei tempi neri, hanno vinto le mosche.



La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

Non passa giorno ch'io non riceva — non solo d'Italia, da ogni parte del mondo — libri enoici. Maledetti loro, possibile non vi sia uno, uno solo, che faccia ricerca seria e non si limiti a "rimasticare" il lavoro di pochi (ego quorum)?

Mi giunge ora — edito da Marlborough Press, Morganville, New Jersey — la "Guide to Fortified Wines" di Pauline & Sheldon Wasserman — nome in ditta, moglie & marito, giovani benedetti loro — cui voglio bene da anni e di cui ammiro, ad ogni arrivo in Italia, lo scrupolo e la capacità di assaggi. Obbuondio, m'emoziono: scrivono bene e "nuovo". Bastano poche righe di lettura del libro — peraltro a me difficile (ch'io non conosco, se non "per sommi capi", l'inglese) — e posso proclamarli scrittori enoici tra i

primi. Pauline e Sheldon hanno qui raccolto una serie di studi impressionante, e sino ad oggi inimmaginabile, sui vini "alcolizzati": Porto, Madera, Marsala, Montilla-Moriles e Sherry, così da svelare di ciascuno, i più intimi segreti.

A me difficile, e curiosissimo, brindo all'auspicata traduzione e pubblicazione d'un editore intelligente, con la bottiglia rara di Vecchio Samperi, Marsala non Marsala: colore giallo dorato tendente al manto di manico; bouquet acuto e fitto ad un tempo (sentori di tarassaco e sommacco); sapore secco e autoritario senza interruzioni; nerbo deciso in stoffa d'eccezionale rigore (e tuttavia lunga). Vignaiolo: Marco de Bartoli, contrada Fornazzo Samperi 292, 91025 Marsala, telefono 0923 962093.



disegni di MONICA MEYER