

il cielo sopra ESQUILINO



Periodico di informazione a cura dell'associazione "Il Cielo sopra Esquilino"

Numero 48 anno IX - Luglio/Agosto 2023

Luci e ombre sul mercato



Ciao Ada, fragile e coraggiosa

Qualche settimana fa è morta una persona speciale: Ada, Ada d'Adamo. L'abbiamo conosciuta oltre dieci anni fa qui all'Esquilino, dove viveva come e con noi. Ha dato un contributo ricco e generoso alla vita civica del nostro rione, senza gridare ma senza tirarsi mai indietro, con una capacità di leggere la realtà e di affrontarla che non abbiamo conosciuto spesso. Ha avuto una vita difficile, complessa, anche dolorosa, della quale ci ha fatti partecipi con dolcezza, senza nascondersi e senza mostrare rassegnazione. È iniziato tutto con un messaggio ad 'Esquilino-Notizie' nel lontano 2012, perché voleva che venisse rispettato il suo diritto ad un posto

auto per persone con disabilità. Era convinta che occorra darsi da fare per ciò che oltre che essere un diritto personale è anche un diritto collettivo, e questo principio l'ha messo in pratica più volte. Ha condotto una battaglia per l'installazione di uno scivolo per persone con disabilità presso la scuola Di Donato fino a che è stato fatto, a beneficio della comunità. Da allora, per alcuni anni, è stata presente e spesso guida nelle iniziative per tutelare e risanare piazza Vittorio, grazie ai suoi contatti nel mondo dello spettacolo e delle arti e alla sua determinazione.

Emma Amiconi e Roberto Crea
Segue a pagina 3

seguici anche su

■ Oltre 180 banchi su una superficie di circa 8 mila metri quadri. Un via vai giornaliero di circa 5 mila acquirenti che arrivano da tutta Roma e tanta varietà di prodotti, tale da accontentare la clientela più esigente, italiana e straniera. Ma anche problemi urbanistici, igienici e di sicurezza mai risolti. Parliamo del Nuovo Mercato Esquilino

di Maria Grazia Sentinelli

Il trasferimento nel 2001 del mercato all'aperto di piazza Vittorio negli spazi delle ex caserme Pepe e Sani, nato già con alcuni errori progettuali, ha creato nuovi problemi che si sono accumulati nel tempo e che non sono stati mai risolti. Gli operatori sono abbastanza fieri del loro mercato e lo difendono dalle critiche provenienti dai cittadini residenti. Racconta Pino, un operatore che ha un banco di macelleria da 45 anni e che si è trasferito dal vecchio mercato: «Qui si sta meglio perché il mercato è più riparato, anche se si è persa un po' di visibilità. I clienti arrivano da tutta Roma, anche dalle ambasciate, come quelle dei paesi sudamericani che vengono a comprare la famosa picanha amata dai brasiliani. Ma qui comprano anche i residenti e sono affezionati clienti.

Segue nelle pagine 2 e 3

IN QUESTO NUMERO

- 4 'Erbe e frutti' dei nostri nonni
- 5 Un ostello a 4 stelle
- 6 A passeggio con i migranti
- 8 Roma, l'essenza - Mappa estraibile
- 13 Il mondo a scuola
- 14 Il vino è un'arte

Mercato Esquilino: quali soluzioni?

> segue dalla prima pagina

Certo, servirebbe una maggiore presenza della Forza Pubblica e dei vigili per contrastare il fenomeno dei borseggiatori e l'abuso di spazio per l'Osp (Occupazione del suolo pubblico, ndr). Come lui la pensa anche Fausto, da sempre presente nel mercato, vende alimenti di sua produzione: «Questo mercato è unico per qualità e varietà della merce venduta e non subisce la concorrenza dei centri commerciali e supermercati, sia per la qualità sia per i bassi prezzi». Ancora l'egiziano Mustafà, anche lui proveniente dal vecchio mercato allo scoperto intorno a piazza Vittorio: «Se qui ci sono problemi, questi vengono dall'esterno del mercato. Io spesso litigo con gli spacciatori che vendono la droga anche a ragazze e ragazzi appena fuori il cancello. Ci vorrebbero più controlli da parte delle Forze dell'ordine». Degli annosi problemi del mercato, l'attuale presidente Salvatore Perrotta ci spiega che la convenzione con il Comune prevede per i banchi un abbattimento dell'Osp del 90%, riduzione dovuta ai costi che gli operatori hanno sostenuto inizialmente per la realizzazione della nuova struttura, circa 5 miliardi delle vecchie

lire. Con questo risparmio, circa 40mila euro al mese, la Ags, l'associazione di gestione dei servizi del mercato rionale, si occupa della pulizia e manutenzione ordinaria, mentre al Comune e al Municipio spetta la manutenzione straordinaria, come, per esempio, il rifacimento dell'impianto idrico avvenuta qualche tempo fa. I banchi operano in proprio o con affitti regolari, mentre è vietato il subaffitto. Il controllo delle licenze avviene, abbastanza spesso, da parte dei vigili urbani. «I problemi ci sono, ma per certe cose io non sono competente - afferma Perrotta - se un banco occupa più spazio del dovuto o se non garantisce l'igiene, non posso che segnalarlo all'operatore, non avendo un potere sanzionatorio diretto, motivo per cui sarebbe utile riconoscere maggiori poteri all'Ags o, in alternativa, avere maggiori controlli delle istituzioni». Sull'igiene, Tarek, un operatore che ha lavorato dieci anni 'sotto padrone' e in seguito rilevato il banco di macelleria, dice: «Io, come quasi tutti, pulisco il mio banco tutti i giorni alla fine del lavoro e il mercato in generale viene pulito tutte le sere. Certo poi se entrano i piccioni non è colpa nostra. Forse i dissuasori non sono sufficienti».



Concorda con lui Gerardo, che gestisce un banco del pesce, rilevato già nel vecchio mercato: «Secondo me il mercato è ok dal punto di vista igienico, forse qualche volta un po' disordinato, ma il pesce e la carne sono sottoposti a continui controlli».

*I cittadini lamentano rumori,
tanfi e intasamenti stradali
e fanno un esposto*

All'inizio il parcheggio a cui si accede da dietro al mercato doveva ospitare i camion degli operatori, ma, per un errore progettuale, le altezze della struttura consentono solo l'ingresso di veicoli più bassi. Quindi molti veicoli sono costretti a sostare e scaricare all'esterno, su via La Marmora o sulla piazzola dietro il mercato, creando grossi problemi ai cittadini, stressati dal traffico locale, dallo stato della pulizia delle strade, dal rumore e dai cattivi odori. «Si dovrebbe allargare la piazzola dietro il mercato verso via Giolitti e far passare i camion da quella parte, dietro i compattatori della differenziata, per poi farli riuscire senza sostare dall'altra parte - propone il presidente della Ags - Si dovrebbe però anche garantire che lo stallo per il parcheggio dei mezzi durante la giornata, appositamente creato a

Sguardi sull'Esquilino di Antonio Finelli

(antonio.finelli@tiscali.it)



Il mercato visto da piazza Pepe



Wine Art
ENOTECA VINI DISTILLERIA
Via Bixio, 93 - Roma
Tel. 06 70495667 - 347 9041291

Panificio



Via Buonarroti, 40 - Roma
Tel. 06 4467146

RISTORANTE

Baia Chia



CHIUSO
DOMENICA A CENA

Carne e pesce fresco

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

Per gli abitanti
del rione Esquilino
20% di sconto



via Marsala, fosse opportunamente controllato e liberato dai mezzi che vi parcheggiano senza autorizzazione. Per i compattatori, l'Ama dovrebbe acquistare veicoli più piccoli ed elettrici, mentre per i Soa (Sottoprodotti di Origine Animale), i contratti tra gli operatori e le ditte specializzate dovrebbero garantire la massima puntualità, perchè purtroppo anche solo la permanenza di mezz'ora manda in giro odori pestilenziali». Negli ultimi giorni, varie associazioni del rione, insofferenti per la situazione, hanno fatto un'esposto alle autorità competenti, lamentando pericoli per la salute pubblica, e sembra che l'Asl si sia attivata con l'Ama e il Municipio per verificare le condizioni igieniche e trovare soluzioni. Aspettiamo gli sviluppi.

*Al Municipio
tutto in alto mare*

Il presidente della Commissione rifiuti del Municipio Primo, Niccolò Camponi, ammette che in passato ci sia stata molta trascuratezza da parte delle istituzioni nell'affrontare i problemi del mercato e conferma che l'attuale piano regolatore segna come area verde lo spazio

ora dedicato alla raccolta differenziata. Pertanto si dovrà capire dall'accatastamento quando e perché è stata dedicata ai servizi del mercato. Oltre alle soluzioni proposte dal presidente dell'Ags, aggiunge: «Si potrebbe decidere con l'Ama il ritiro giornaliero e puntuale dei rifiuti alla chiusura del mercato, come succede negli altri mercati, come per esempio a Trionfale. Per lo scarico e carico merci invece, andrebbe rivista tutta la viabilità delle strade circostanti, come via Turati ora pedonalizzata, e andrebbe verificata l'area dello Scalo di San Lorenzo come punto di smistamento delle merci. Per lo smaltimento degli scarti alimentari, invece, oltre a garantire il più veloce ritiro possibile, si potrebbe pensare a nuovi prodotti chimici che riescano ad assorbire le pesanti esalazioni. Io mi impegno a studiare soluzioni nell'ambito della Commissione municipale rifiuti, ma poi andrebbe presa una decisione politica da parte del Municipio e dal Comune, coinvolgendo operatori e cittadini». Il rischio è che non riuscendo a trovare soluzioni che consentano la giusta operatività del mercato, si pensi addirittura alla chiusura o trasferimento. Sarebbe triste però perdere un mercato dalle molte potenzialità.



> segue dalla prima pagina

Sì, arti e spettacolo, perché Ada era una ballerina e quando non ha potuto più danzare non si è arresa e ha coltivato con sapienza la sua passione diventando una studiosa della danza, scrivendo saggi e insegnando nelle più prestigiose accademie di ballo e nelle università, scrivendo rubriche radiofoniche. Vedendola, la si poteva immaginare muoversi leggera sul palco, sapendo però quanta fatica e quanto sforzo fisico e mentale comporti esibirsi nella danza. E nella vita. Daria è la figlia di Ada, il suo amore grande e difficile. Ha raccontato la loro storia nel libro 'Come d'aria', che è stato inserito nella dozzina del premio Strega 2023, poco prima che Ada ci lasciasse. È il racconto di anni di amore tra madre e figlia, che dà la cifra del suo valore umano e di quanto, con la sua scomparsa, abbiamo perso. Ci ha sorpresi anche durante la cerimonia funebre nella chiesa di Sant'Eusebio, quando hanno mandato la registrazione di un suo messaggio. Ascoltare la sua voce, affaticata ma viva, in quel contesto è stata una esperienza indescrivibile: Ada ha pensato alle persone che le volevano bene fino alla fine. Ecco, crediamo di poter dire che Ada ci ha indicato cosa è importante nella vita: l'amore, l'essere aperti e solidali, coraggiosi e determinati pur nelle nostre fragilità, senza smettere mai di andare al fondo delle cose.

Emma Amiconi e Roberto Crea



Ada D'Adamo
(dalla pagina Facebook di Elliot Edizioni)

"Per quelli che videro il cielo e mai lo dimenticarono, che parlano al di sopra dell'emozione, dove l'anima è calma. (...) Per i cercatori di silenzio, di spazio, di notte che è intorno al mondo, di luce che è intorno al cuore.

Per quelli che attraversano questa vita lieti come fanciulli e vigili come madri...
La libertà è un respiro".

(*'Corpo Celeste'*, di Anna Maria Ortese, 1997)

PhotoSi

Via Ruggero Bonghi, 5H

06 7720 8874

351 513 3513

photosistampa@gmail.com

Pannelli 70x100

Forex (senza) €25,90 €47,90

Forex (senza) €25,90 €33,90

Legno €25,90 €38,90

Piuma (senza) €25,90 €39,90

Piuma (senza) €25,90 €39,90

Alluminio €25,90 €32,90

OFFERTA IMPERDIBILE

Tela Quadro

30x40/45 €20,90 €38,90

40x60 €20,90 €38,90

70x100 €20,90 €38,90

OFFERTA IMPERDIBILE

Pannelli Piuma 40x60

Stampe Fotografiche €20,90 €38,90

Stampe Digitale €20,90 €38,90

OFFERTA IMPERDIBILE

'Erbe e frutti' dei nostri nonni

■ *Diventata Roma italiana, la politica annonaria rientra tra le priorità delle amministrazioni che si susseguono in Campidoglio a partire dal 1871. L'incertezza, tra una visione centralizzata dei servizi e una che punta su più centri all'ingrosso, fa sì che il problema dei mercati cittadini venga affrontato in maniera organica soltanto alla fine del secolo*

di Carmelo G. Severino

Nel novembre del 1899, il sindaco Emanuele Ruspoli, negli ultimi giorni del suo mandato, convinto della necessità di un unico mercato centrale in grado di esercitare il monopolio della distribuzione delle derrate ortofrutticole, decide di localizzare una nuova struttura annonaria, e destinata a "mercato coperto delle erbe e dei frutti", all'Esquilino, tra viale Manzoni e le vie Emanuele Filiberto, Bixio e Vico (oggi non più esistente), in un terreno sufficientemente ampio (1,7 ettari) che gode di facile accessibilità per la vicinanza alla stazione Termini. Il 16 marzo 1900 il nuovo sindaco, principe Prospero Colonna, porta in Consiglio comunale la proposta di Giunta, inizialmente contrastata sia dall'opposizione che da alcuni consiglieri di maggioranza per i tanti interessi in gioco. Tra gli aspetti controversi, viene evidenziato come la destinazione a sede di mercato di un'area del demanio comunale all'Esquilino, se ha il vantaggio di valorizzare terreni pubblici, provoca anche un aumento dei valori immobiliari e del mercato degli affitti, oltre alla delocalizzazione del 'cuore' com-

merciale cittadino in un quadrante nuovo della città, allora piuttosto periferico.

Un difficile avvio tra errori amministrativi, boicottaggi e proteste

Dopo una settimana di dibattito, la proposta per un "mercato centrale delle erbe e dei frutti" viene approvata. Il progetto prevede una struttura annonaria organizzata in padiglioni di legno destinati a magazzini e uffici, con ampi piazzali liberi da costruzioni, pavimentati e dotati di fontane e fontanili con acqua in abbondanza a getto continuo.



La ditta Calderai & Lazzarin, il 25 luglio 1900 si aggiudica l'appalto a condizioni favorevoli per l'Amministrazione grazie al consistente ribasso d'asta offerto, ma le varianti in corso d'opera porteranno, nel settembre 1901, alla stipula di una convenzione integrativa con aumenti del 50%. La responsabilità è dell'Ufficio tecnico che, tra l'altro, non aveva previsto l'illuminazione esterna. Tuttavia, grazie a una clausola, il Comune riesce a rescindere il contratto affidando l'appalto alla Società anglo-romana a condizioni migliori. L'Ufficio di polizia urbana viene

incaricato della gestione del mercato e il 2 febbraio 1902 l'Amministrazione comunale è in grado di disporre l'apertura, dopo una solenne cerimonia di inaugurazione con la partecipazione delle massime autorità cittadine.

Il mercato esquilino, recintato e protetto da una robusta cancellata metallica, ha l'ingresso principale dal lato di viale Manzoni e altri secondari in via Emanuele Filiberto e via Bixio. Strade e piazzuole interne sono permanentemente illuminate a giorno da grandi iampade ad arco, con vasche e fontane per il lavaggio delle erbe. Sul lato di viale Manzoni si trovano gli uffici, mentre



vo mercato entrerà a pieno ritmo, confermandosi l'unico mercato ortofrutticolo della città, con un elevato gettito proveniente dalla riscossione dei diritti municipali.

Una serie di problemi portano al successivo trasferimento all'Ostiense

La ridotta capienza dei magazzini a disposizione e le precarie condizioni igieniche ben presto daranno luogo al malcontento degli operatori e alle critiche della stampa. La Giunta Nathan, con la Società italiana di Alimentazione, non riuscirà a migliorare l'intero sistema dell'approvvigionamento e della vendita delle derrate agricole. L'ingresso del nuovo operatore nel mercato ortofrutticolo troverà l'ostruzionismo di "ematriciani, bagherini, beghe rimballe e pezzomanti", una trentina di persone che controllano il commercio degli erbaggi in città. I tanti aspetti critici, tra cui l'accaparramento e l'usura da parte dei grossisti, porteranno il Consiglio comunale, nel marzo 1918, a prevedere lo spostamento all'Ostiense, nella sede dei Mercati generali. I terreni, non più necessari al mercato delle Erbe, verranno concessi al nuovo Istituto professionale in formazione, l'attuale Itis Galileo Galilei.



L'apparecchiatura del futuro è già nel nostro studio.... TAC 3D per una chirurgia predicibile!



IGIENE DENTALE + VISITA+ ORTOPANORAMICA O TAC
(Per uso interno e se ci fosse il bisogno)

€35

Dott. Mirko Novelli

06.7009912

VIALE MANZONI, 13 - 00185 Roma

WWW.STUDIODENTISTICOMANZONI.IT

Un ostello a 4 stelle

■ *A pochi passi dal mercato, in una zona problematica del rione, si staglia il palazzo di 'Generator Rome': fuori minimalismo e massimo riserbo, dentro ambiente deluxe, eventi e clientela internazionale. E noi del Cielo siamo entrati a curiosare*

di Paola Lupi

Probabilmente gli stessi abitanti del rione lo ignorano, ma proprio davanti all'ingresso del Nuovo Mercato Esquilino c'è un 'ostello'. Si chiama Generator Rome e fa parte di una catena con sedi in tutto il mondo: Berlino, Madrid, Londra, Parigi, Miami, New York. Le foto sul sito staygenerator.com mostrano alloggi in posizione centrale, in lussuosi edifici, con arredi ricercati, luminosi open space, grandi terrazze. Dimenticate, insomma, il classico ostello per turisti squattrinati, economico, spartano, con grandi camerate condivise e una doccia comune.

Generator Rome è in via Principe Amedeo 251, in un bel palazzo giallo canarino, sette piani all'angolo con via Ricasoli. Quell'incrocio, e in generale l'area del mercato (di cui parliamo diffusamente in questo numero), è tra i luoghi più caotici e problematici del rione per decoro, pulizia e sicurezza. Come mai un brand così esclusivo ha scelto proprio l'Esquilino, e che rapporto hanno i suoi ospiti con il nostro rione?



L'ostello ha aperto nel 2016, nei locali di un albergo, l'Ambra Palace Hotel, un 4 stelle progressivamente decaduto e poi chiuso. Non sorprende che pochi abbiano notato la struttura: sui due lati del palazzo le vetrate a livello strada sono protette da pesanti tendaggi che impediscono la visione degli interni, e la



Il marchio Generator nasce nel 1995 a Bloomsbury, storico quartiere londinese.

In Italia ha una sede anche a Venezia

scritta 'Generator', sull'ingresso e su un piccolo pannello a lato, non fa intendere di cosa si tratti (uffici, una palestra, un ristorante?). La discrezione e l'assoluto riserbo sembrano essere la cifra di questo ostello di design, così isolato dalla realtà che lo circonda.

La porta è chiusa e viene aperta solo se si suona il campanello. All'interno si viene accolti da un'ampia sala-reception con insegne al neon, lungo bancone piastrellato, moderni punti luce, un grande murale su una parete, tavolini, poltroncine giallo acceso. Ci accoglie Marco, operation manager di Roma. Alla mia domanda, 'come mai qui?', risponde, un po' sorpreso «La catena è proprietaria di tutti i suoi immobili e comprare qui costava meno che in altre zone della città. Quindi una scelta di natura economica, ma anche logistica: siamo in pieno centro, è un'ubicazione comoda per i turisti. Vicina alla stazione, alla metro e a tanti luoghi iconici della Capitale, il Colosseo, i Fori, le basiliche».

Al piano terra, oltre alla reception, l'area relax, con salottini anni '50 e oggetti vintage, una grande bilancia, un biliardino, un vecchio televisore, piante, quadri, poi la caffetteria in stile cubano, con mobili in vimini, ventilatori a pala, carta con foglie di banano alle pareti. Le camere sono 67, tra condivise (con letti a castello, 3 al massimo) singole o doppie, tutte con bagno. Un posto letto in bassa stagione costa 60 euro, in estate supera i 100, una doppia deluxe circa 300. Colazione esclusa.

Al settimo piano c'è una grande terrazza che è possibile affittare per eventi privati

«Generator è un ostello 4 stelle e costa comunque meno di un buon albergo centrale» sottolinea Marco, e aggiunge «Da mesi siamo sold out per tutta l'estate. I turisti arrivano dagli Stati Uniti, dal Sud America, dal Nord Europa... italiani no, non ce ne sono». Ma qual è il rapporto con il rione? I vostri ospiti si lamentano del traffico, dei disagi per la vicinanza con il mercato? «Lavoro qui da anni e non abbiamo mai avuto problemi. A volte, donne che viaggiano da sole mi dicono di sentirsi poco sicure, soprattutto la notte, ma nessuno ha mai subito aggressioni o furti. I ragazzi entrano ed escono a tutte le ore, siamo aperti h24!». Generator è naturalmente molto presente sui social e conta centinaia di migliaia di



follower. I commenti di chi ha scelto l'ostello di Roma sono entusiasti della posizione: 'centralissima', 'vicina alla metro', 'in una zona autentica e chiassosa'. È evidente, comunque, che i clienti di Generator vivono poco il rione. L'ostello è solo la base da cui partono ogni mattina per scoprire la città. Tornano a notte fonda o in serata per partecipare agli eventi che la direzione organizza esclusivamente per gli ospiti, protetti dai pesanti tendaggi e dalla porta chiusa, che lascia 'fuori' l'Esquilino e la sua variegata umanità.

**VERBA
VOLANT**

Via Carlo Emanuele I. 36 B

+39.347.9439412

info@verbavolant.roma.it

CORSI D'IMPROVVISAZIONE TEATRALE
PER PRINCIPIANTI ED AVANZATI

LABORATORI D'IMPROVVISAZIONE TEATRALE
PER BAMBINI E RAGAZZI

CORSI DI TEATRO - BRILLANTE E SPERIMENTALE

PROGETTI PER FORMAZIONE D'AZIENDA

LA TUA FANTASIA CON NOI ... È REALTÀ!

**SCUOLA NAZIONALE
DI IMPROVVISAZIONE TEATRALE**



Lezioni di prova gratuite per adulti,
bambini e ragazzi

www.verbavolant.roma.it

A passeggio con i migranti

■ Una piacevole conversazione con *Marta Marciniak*, accompagnatrice interculturale e coordinatrice di 'Migrantour Roma', un progetto cresciuto nel tempo fino a diventare una realtà stabile e diffusa

di *Riccardo Iacobucci*

Ciao Marta, puoi raccontarci innanzitutto come è nata e cos'è Migrantour?

Migrantour (www.mygrantour.org) nasce localmente, a Torino, dalla collaborazione tra l'antropologo Francesco Vietti e l'agenzia di turismo responsabile Viaggi Solidali. Nel 2010 Vietti ideò le prime passeggiate interculturali a kilometro zero nella zona di Porta Palazzo. Si accorse però presto che, meglio di lui, i migranti stessi avrebbero potuto raccontare i cambiamenti che erano in corso. Nel 2015, come 'Città migrante', arrivò il primo finanziamento. Nel 2018-2019 ce ne fu un altro, europeo, ottenuto con l'Agenzia Italiana per la Cooperazione e lo Sviluppo. Progetti che consentirono l'espansione della rete. Oggi siamo arrivati a 25 città, non solo in Italia, ma anche in Francia, Spagna, Portogallo, Belgio e Slovenia. Viaggi Solidali resta il riferimento per Torino, Firenze e Roma. In altre città il coordinamento è curato da chi se ne fa promotore, per lo più associazioni e cooperative.

Io sono entrata nel 2015 e dopo solo pochi mesi sono diventata referente per Roma.

Ma una volta che si è migranti lo si resta a vita? Tu come ti definisci?

Si tratta di un dibattito aperto anche al nostro interno. Chi di noi vive in Italia da più tempo



ha difficoltà a presentarsi al pubblico come migrante. Si tratta in ogni caso di uno stato temporaneo, quando si trova il proprio posto nel mondo si smette di esserlo. Io stessa sono arrivata in questo Paese quando avevo 22 anni. Ho vissuto più in Italia che in Polonia. Anche se mantengo i rapporti con la mia famiglia, la mia vita è qui.

A Roma quali sono le mete delle vostre camminate interculturali?

Siamo partiti con le passeggiate all'Esquilino e a Torpignattara, dove è forte la presenza bengalese. Poi, con il tempo, i tour dell'Esquilino si sono evoluti e sono diventati tematici: sulla Cina, sul mondo arabo, su quello indiano. Con un tour operator canadese partiamo da piazza della Repubblica e dalle Terme di Diocleziano, dove parliamo della multiculturalità nell'epoca romana. Passiamo per l'Obelisco Dogali e per piazza dei Cinquecento, che ci consentono di parlare del periodo coloniale italiano. Ma poi terminiamo sempre nel cuore dell'Esquilino. Abbiamo organizzato passeggiate dedicate al mondo ortodosso, musulmano, alla medicina africana, agli artisti, alla cucina ayurvedica. Per tutti questi temi, nel rione abbiamo sempre trovato molte cose interessanti. Il nostro ultimo tour, novità assoluta, è dedicato al mondo delle stoffe, alla loro storia e bellezza. Una passeggiata piena di curiosità e meravigliose scoperte dove il protagonista resta l'Esquilino.

Quindi il programma è molto dinamico.

Certamente. Gli itinerari vengono sempre ideati e accompagnati da migranti di prima e seconda generazione. Donne e uomini di provenienze diverse e con differenti percorsi

biografici. Lo scopo è sempre quello di portare i visitatori a una maggiore consapevolezza del ruolo che le migrazioni, ieri come oggi, hanno avuto nel trasformare e arricchire il patrimonio culturale. Proviamo a smontare pregiudizi e promuovere la coesione sociale.

Nei tour che organizziamo periodicamente partecipano persone di tutte le età e le tipologie. Anziani giovani, famiglie con bambini, anche residenti.

Pensi ci siano luoghi del rione da valorizzare o ancora da scoprire?

All'Esquilino tutto andrebbe meglio valorizzato. Spesso noto turisti che vagano disorientati per i giardini senza conoscerne la storia, senza sapere della presenza della Porta Magica, né di quanto c'era una volta su questo colle. Colpisce che spesso i turisti e gli studenti americani si scioglano davanti la colonia felina, molto più che per i Trofei di Mario che la ospitano.

Hai qualche aneddoto particolare?

Certo. Ad esempio, nei nostri tour facciamo spesso tappa in via Giolitti, per mostrare i murales vicino la Casa dei Diritti Sociali. Prima della pandemia c'era Gaetano, con il suo banchetto, a cui piaceva presentarsi come guardiano dei murales e amico dell'autore. Tant'è che Mauro Sgarbi gliene dedicò proprio uno, con il suo ritratto. Gaetano ne era orgoglioso. Un giorno, vedendo che noi avevamo sempre una cartellina con i materiali da mostrare ai visitatori, si presentò con una sua cartella piena di foto del film 'Vacanze Romane' a cui, probabilmente, aveva partecipato come comparsa. Devo dire che riscosse molto successo. Alcune turiste americane, oltre a fotografarlo, gli chiesero anche l'autografo.

Oreficeria Orologeria
VALENTINO
laboratorio artigiano
dal 1939

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

MONDIA

CAPITAL

MONDAINE



Trattoria Morgana

Cucina Romana e Tradizionale - Specialità di carne e di pesce
Lumache alla Romana - Dolci fatti in casa
Pasta fresca stesa a mano
Scelta delle materie prime da filiere controllate

Via Mecenate, 19/21 - Tel. 06 4873122

Email: info@trattoriomorgana.com
www.trattoriomorgana.com



260€

Porta Mod. GEA
Laccata Bianca
Dim. 210X60-70-80 SP. 8,5 o 10,5
Pronta Consegna



730€

Porta blindata
Dierre 1/a
con controtelaio
Dim. 210x90-85-80
Cilindro Europeo - Classe 3
Rivestimento resina helios noce



360€

Porta Mediterraneo 3PB
Laccata Bianca
con Cerniera a scomparsa
e Serratura magnetica



370€

Porta filomuro
Dierre



130€

Serie CN Laminato
Finitura Ciliegio, Noce Nazionale,
Miele e Naturale.
H= 210 L= 60-70-80
SP. 8,5 o 10,5
**PRONTA
CONSEGNA**



Zanzariere per Finestre
e Porte finestre
Prodotte su misura
Varie tipologie

or.vi.
dal 1980

PORTE PER PASSIONE

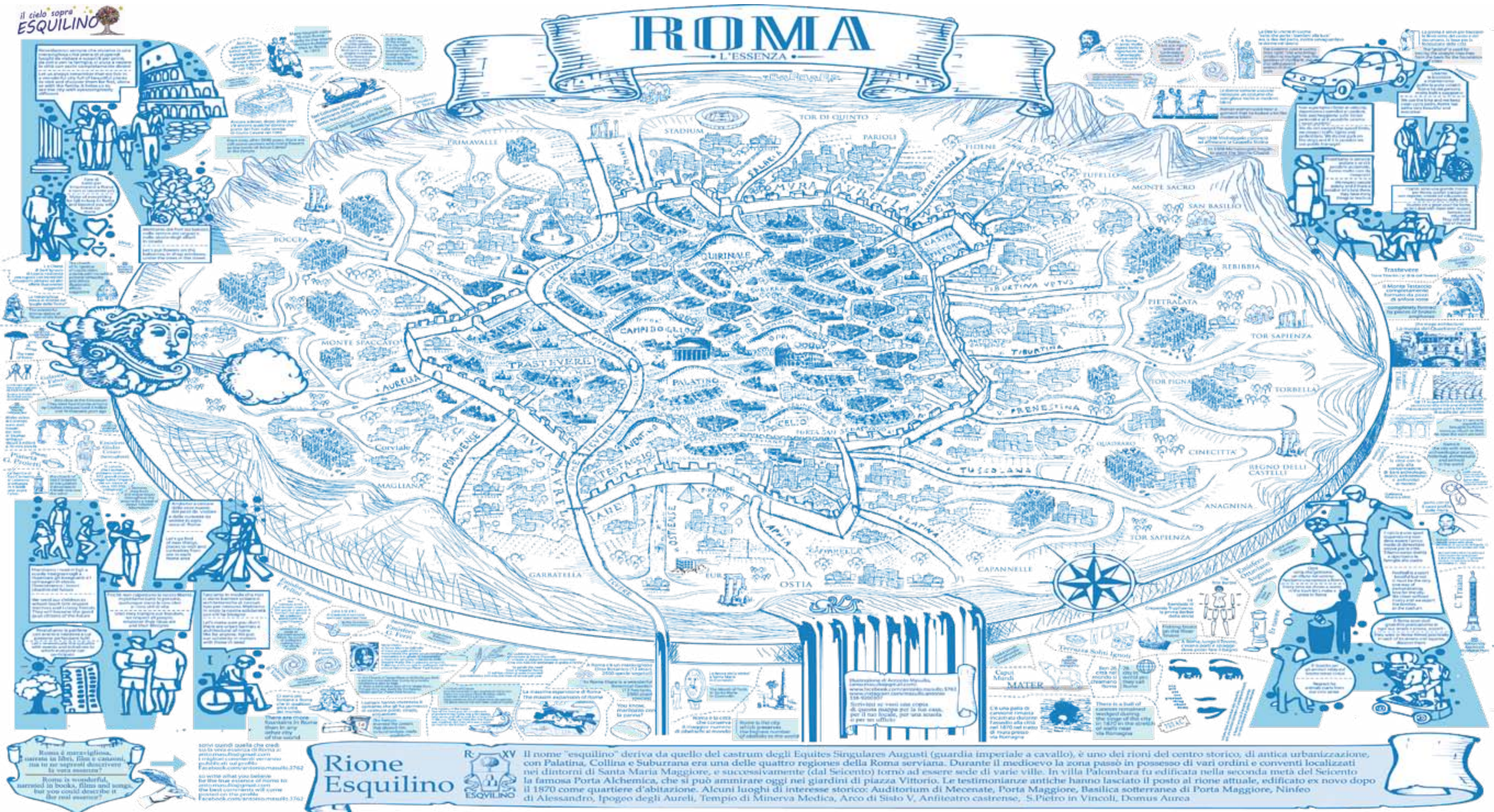
Showroom Esquilino
• **NUOVO 200 mq**
Piazza Vittorio
Via E. Filiberto, 78/80
Tel. 06.70491770
orvisroma1@gmail.com

Showroom Casilina
• Pantano Borghese
(Fronte Capolinea Metro C)
Via Casilina, 216 Km 20,100
Tel. 06.9476137 • 06.9476213
orvisrl@alice.it

Prezzi iva esclusa, maniglia esclusa.

Offerta valida fino al 31 - 08 - 2023

il cielo sopra
ESQUILINO



Rione Esquilino



Il nome "esquilino" deriva da quello del castrum degli Equites Singulares Augusti (guardia imperiale a cavallo), è uno dei rioni del centro storico, di antica urbanizzazione, con Palatina, Collina e Suburrana era una delle quattro regioni della Roma serviana. Durante il medioevo la zona passò in possesso di vari ordini e conventi localizzati nei dintorni di Santa Maria Maggiore, e successivamente (dal Seicento) tornò ad essere sede di varie ville. In villa Palombara fu edificata nella seconda metà del Seicento la famosa Porta Alchemica, che si può ammirare oggi nei giardini di piazza Vittorio. Le testimonianze antiche hanno lasciato il posto al rione attuale, edificato ex novo dopo il 1870 come quartiere d'abitazione. Alcuni luoghi di interesse storico: Auditorium di Mecenate, Porta Maggiore, Basilica sotterranea di Porta Maggiore, Ninfeo di Alessandro, Ipogeo degli Aureli, Tempio di Minerva Medica, Arco di Sisto V, Anfiteatro castrense, S. Pietro in Vincoli, Domus Aurea

Realizzata dal grafico illustratore Antonio Masullo per essere estratta e conservata:

"Oltre ad una forma artistica di espressione, vuole essere anche un modo ironico ed educativo per sensibilizzare le persone a trattare la propria città in maniera più civile e rispettosa"

**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

Boutique for her
Cinque.Cinque
Around you

follow us:

dove siamo:
Via Angelo Poliziano 52
shop online:
cinquepuncinque.it

Il mio '900

Antonella Castelnuovo, amica da sempre, mi ha mandato il bellissimo articolo su Mas.

Aggiungo anche io qualcosa.

Ho avuto un ufficio di rappresaglie tessili e confezioni per quasi tutto il '900! Prima lo gestiva un altro Castelnuovo, Angelo – che a via Palermo visitava i clienti con la carrozza a cavalli – trasferitosi prima a via Regina Giovanna di Bulgaria e poi, dopo la guerra, in via Giovanni Amendola.

Mio padre vi entrò nel 1926 come portaborse (odierno fattorino), per poi lentamente prendere, dopo la guerra, la direzione. Ma, prima, le leggi razziali imperversarono, l'ufficio andò avanti con un prestanome, anche se tutti conoscevano i Castelnuovo/Di Segni, enti statali inclusi. A fianco del nostro ufficio, al civico 7, c'era il capolinea del tramvetto Castelli, che tremanti prendemmo, fuggitivi, il 28/9/1943 per nasconderci a Velletri. Capolinea che restò fino al 1980, con piccole regalie ai tramvieri per consentirci di scaricare il campionario.

Di fronte a noi un Collegio Massimo ancora funzionante, e una Casa del Passeggero in lento declino. Entrai nell'ufficio finito il liceo, nel '62, essendosi ammalato mio padre.

A via dello Statuto 46, i mie aprirono un piccolo negozio di nome Derby, accanto al cinema Roma. Ma chiuse presto.

Ecco un po' di storia da me vissuta per 35 anni.

Fabio Di Segni

Gentile lettore,
la ringraziamo di averci inviato queste sue memorie. Sono vicende personali e familiari strettamente intrecciate nella Storia del '900, parte di quella Memoria che anche noi, nel nostro piccolo, cerchiamo di perpetuare e di trasmettere alle nuove generazioni.

Ricordiamo a tutti che chi, come lei, volesse raccontarci i propri ricordi e le proprie storie personali, può farlo inviando una mail all'indirizzo redazione@cielosopraesquilino.it

La redazione

Premiati i 'posti del cuore' dell'Esquilino

Lo scorso 28 aprile si è tenuta la cerimonia di premiazione di Pennino e Calamaio, il concorso Letterario della Piccola Biblioteca AG DiDonato.

Il tema proposto per questa edizione era 'Il mio posto del cuore all'Esquilino'. Vincitori per le seconde elementari, a pari merito, sono risultati Luigi Caretto con 'Il palazzo vicino a Fassi' e Giona Lorenzoni con 'Regoli'; per le terze Edoardo Mwangoka con 'Esquilino'; per le quarte Elisa Donzelli con 'Basilica S.Croce'; per le quinte Pietro Laurenzi con 'Il posto del cuore'.

Il tema della prossima edizione del premio Pennino e Calamaio sarà 'Supereroe: con i miei megapoteri e la mia fantasia cosa cambierei o aggiungerei al nostro Rione?'

La scadenza per la consegna degli elaborati è fissata per il 25 settembre 2023, giornata mondiale del Sogno. Dovranno essere inviati via mail all'indirizzo penninocalamaio.pp@gmail.com

Il regolamento completo è disponibile sulla pagina facebook della Piccola Biblioteca AG Di Donato. Aspettiamo numerosi i vostri lavori.

La comunità LGBTQIA+ nelle nostre strade

Anche quest'anno carri, musica e tutti i colori dell'arcobaleno hanno sfilato nel nostro rione con il Roma Pride dello scorso 11 giugno. Madrine dell'evento le cantanti Paola e Chiara e centinaia di migliaia di persone per le strade.



Alla Di Donato la scienza è pop

Si è chiusa sabato 17 giugno la terza edizione di ScienzaPop, il festival della scienza dell'Esquilino, che per tre giorni ha animato la scuola Di Donato e il tratto pedonale di via Bixio con incontri, spettacoli e laboratori (4-99 anni) gratuiti e aperti al pubblico.

Con l'obiettivo di avvicinare la scienza alla cittadinanza, il festival nasce dall'iniziativa di un gruppo di persone appassionate di scienza e convinte che una cultura scientifica diffusa sia necessaria e fortemente abilitante per interpretare la realtà. Ma soprattutto convinte che la scienza meriti di essere raccontata e condivisa, anche solo per la sua straordinaria bellezza.

Il tema che quest'anno ha fatto da filo conduttore è stato la Paura: un'emozione primaria necessaria, che per milioni di anni ci ha salvato dall'estinzione in un mondo pieno di pericoli, ma che può generare ansia e trasformarsi in fobia. Un'emozione che nel mondo moderno assume anche una dimensione sociale, diventando motore di comportamenti collettivi che modificano il nostro rapporto con gli altri e con la società stessa.

Sotto lo slogan 'Niente paura' si sono affrontati con i tanti ospiti vari temi attuali: dal nucleare, alle fake news; dai pericoli ambientali, all'intelligenza artificiale; e tanto altro ancora. Il messaggio principale che ne è uscito è che la conoscenza che acquisiamo grazie alla ricerca è l'unico antidoto contro le nostre paure: solo conoscere i pericoli ci può aiutare a decidere quando assumerne i rischi.



PARRUCCHIERE
STUDIO 30
VIA FERRUCCIO 30A
•064440164•



SCREEN
PROFESSIONAL HAIR CARE

nubea
essential oil therapy



**Diagnostica per Immagini
Chirurgia Ambulatoriale
Poliambulatorio
Analisi Cliniche
Fisioterapia**

Aperti anche la domenica



Via Machiavelli, 22 - Roma

Tel. 06/32868.1

WWW.USI.IT

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

DITELO AL CIELO!

Scrivete a:
redazione@cielosopraesquilino.it



Numero 47 anno IX
Luglio/Agosto 2023

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

Direttore Responsabile
Silvio Nobili

Redazione

Chiara Armezzani, Mario Carbone, Davide Curcio,
Carlo Di Carlo, Riccardo Iacobucci, Paola Lupi,
Paola Mauti, Salvatore Mortelliti, Antonia Niro,
Micol Pancaldi, Patrizia Pellegrini,
Maria Grazia Sentinelli, Carmelo G. Severino

Hanno collaborato a questo numero

Emma Amiconi, Ilaria Buccolini, Roberto Crea,
Antonio Finelli, Antonio Masullo

**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
www.instagram.com/il.cielo.sopra.esquilino
www.tiktok.com/@ilcielosopraesquilino
www.twitter.com/cieloesquilino

Chiuso in redazione il 28/06/2023
Tiratura copie 5.000

La redazione e la distribuzione del giornale sono
curate da volontari. La stampa è finanziata esclusi-
vamente grazie al contributo di alcuni commer-
cianti di zona e non riceve nessun finanziamento
né pubblico né per l'editoria.

Stampato presso

Tipografia Rocografica S.r.l.
Piazza Dante 6, 00185 Roma

Stampa, inchiostro e carta a basso impatto
ambientale, certificati FSC®, di pura cellulosa
ecologica E.C.F.     

Auto elettrica: sfatiamo i pregiudizi!

Ho letto di recente il numero 47 anno IX (Maggio/Giugno 2023) e in particolare l'articolo nella seconda pagina 'AAA cercasi pieno', di Carlo Di Carlo. Debbo constatare come l'articolo sia infarcito di pregiudizi, pressapochismo e scarsa o nulla conoscenza della realtà che vive un cittadino che, come il sottoscritto, da alcuni anni è felicemente alla guida di un'auto a trazione esclusivamente elettrica.

In particolare il tragitto Roma-Viterbo che ho avuto occasione di percorrere più volte sia passando dalla Cassia oppure raggiungendo Viterbo utilizzando l'autostrada del sole, con uscita ad Orte, con un 'pieno' della mia auto, che ha una batteria medio-piccola (58 KWh), lo posso percorrere andata e ritorno circa due volte senza ricorrere alla ricarica, ma se proprio non voglio ansie posso ricaricare direttamente a Viterbo in vari punti, sia con colonnine da 22 KWh che in colonnine da 50 KWh, con tempi di 30 minuti oppure oltre, a seconda della colonnina. Male che vada esistono colonnine da 100 ed oltre KWh anche lungo l'autostrada.

Perciò vi esorto ad una maggiore attenzione nello scrivere e dare per certe alcune affermazioni senza specificare il contesto, e cioè tipo di vettura, capacità della batteria, esperienza e senso di responsabilità del conducente.

Quello che sicuramente accade con discreta frequenza è constatare la scarsissima educazione civica e rispetto delle altrui esigenze, riscontrata in più luoghi della penisola: lo spazio riservato alla ricarica delle auto elettriche risulta occupato dalle auto termiche perché utilizzato come posteggio impedendone così la ricarica.

Mario Valenti

Gentile lettore,
la ringraziamo per averci riportato la sua esperienza di utilizzo dell'auto elettrica. Le informazioni che lei fornisce potranno essere utili a chi leggerà queste pagine. Naturalmente l'episodio raccontato su queste pagine era un espediente giornalistico per sensibilizzare i lettori meno informati su queste nuove tecnologie e le effettive attuali criticità a esse collegate.

La redazione

Porta Maggiore: da spartitraffico a spazio vivo

Si è tenuto lo scorso 24 maggio, nei locali dell'Università Roma Tre di via Principe Amedeo, un interessantissimo incontro-dibattito con al centro il progetto di riassetto di piazza di Porta Maggiore elaborato da Metrovia (www.metroviaroma.it). Promotrice dell'iniziativa *Roma ricerca Roma*, associazione civica nata in ambito universitario proprio con lo scopo di affrontare con razionalità i problemi della città.


E così, intervenendo sia sul piano urbanistico sia su quello della mobilità, l'attuale gigante e caotica rotatoria potrebbe tornare ad essere la principale piazza archeologica di Roma.

Nota dolente, l'assenza degli assessori comunali (mobilità, cultura, urbanistica, ambiente) a causa di una riunione di Giunta concomitante. Colpisce però il fatto che i vari progetti in corso, tra questi la trasformazione dell'attuale trenino giallo, proseguano invariati senza dare ascolto alle proposte che nascono dai cittadini, anche quando si rivelano serie e coerenti come quella in oggetto.



VECCHIA ROMA
TRATTORIA TIPICA ROMANA
Storica Trattoria nel cuore del rione Esquilino

Via Ferruccio 12/c - Tel. 06 4467143

info@vecchiaromatrattoria.it - prenotazione on line  

Ci trovate anche:

Osteria al Vicolo 9 - Vicolo dei Serpenti 8-9 Tel. 06 21707901
(Rione Monti)


CENTRO ODONTOLOGICO
ODONTOLOGICO
ESQUILINO

Dott. Altomonte Raffaele Biagio
Specializzazione in Chirurgia Orale

Via Buonarroti, 30
Roma

Tel. 06 44700917
Cell. 391 4934016

odontoesquilino@gmail.com
www.dottorbiagioaltomonte.it

 Metro Linea A / Viterbo Emozione

Il fiume dell'amicizia

È stata fantastica la nostra gita a Santa Severa! Il Museo archeologico marino con le ricostruzioni delle imbarcazioni etrusche, il Castello con le armature e gli abiti delle principesse, il mare, i nostri disegni della fortezza, tutto Super!



Ma la cosa che mi è piaciuta di più è stato il mare. Sulla spiaggia abbiamo scavato dei solchi nella sabbia fino a trovare l'acqua. Prima avevamo iniziato a scavare in piccoli gruppi dei mini fiumiciattoli e facevamo a gara a chi scavasse il più profondo, poi, al momento di andare via, ci è venuto in mente di unire tutti i fiumi scavati creando un unico grande corso d'acqua che abbiamo chiamato 'Il fiume della classe quarta'. Questa è stata una cosa che ci ha emozionato tanto!

Poi abbiamo concluso la nostra gita bagnandoci i piedi in quelle acque fresche, dove secoli fa hanno combattuto anche i pirati. Alla fine ci siamo sentiti tutti come dei pirati che veleggiavano sul fiume dell'amicizia.

Luca, classe IV
della Scuola primaria Monte Calvario

L'addio alle elementari

Le elementari stanno volgendo al termine e fra un po' dovremo passare alle medie. Abbiamo già parlato di questo argomento in classe e perciò siamo pronti ad affrontare la nuova avventura.

Una delle maggiori preoccupazioni è il balzo da una scuola più permissiva e giocosa ad una più restrittiva e meno confidenziale. Delle elementari mi è molto piaciuto il fatto che gli insegnanti non ci istruivano solo sul programma, ma anche dal punto di vista umano e su temi di attualità. In questo modo anche i ragazzi più timidi sono stati stimolati a partecipare e a esprimere liberamente il loro pensiero. All'inizio certo non sarà facile abituarsi a una realtà così diversa. Un esempio la ricreazione: alle medie è più corta, poi le materie sono molte di più. Crediamo però che sarà anche un bel ciclo perché acquisteremo più autonomia, conosceremo altri ragazzi e ragazze, più insegnanti e impareremo nuovi e interessanti argomenti.

In conclusione vorrei dire una cosa ai bambini della scuola dell'infanzia che stanno per passare alle elementari: non abbiate paura, perché sarà un periodo bellissimo, che ricorderete per il resto della vostra vita.

Nicola, classe V-A
della scuola primaria Federico Di Donato



Olimpiadi di problem solving: verso la finale

Le OPS (Olimpiadi di Problem Solving) sono delle gare nazionali che vogliono aiutare a sviluppare logica e competenze di problem solving. Dopo una selezione interna all'Istituto, abbiamo partecipato alle gare regionali, qualificandoci primi sia a squadre che individualmente: la sorpresa è stata grande e inaspettata; ci siamo, così, preparati per la finale nazionale, a Cesena il 29 aprile. Arrivati lì, unici rappresentanti del Lazio tra circa 400 ragazzi, selezionati tra più di 20.000 persone in tutta Italia. La difficoltà era più alta rispetto alle altre prove, ma, tra tensione e ansia, siamo riusciti a terminare la prova a squadre nella mattinata. Dopo una piccola pausa pranzo, era il turno della gara individuale: 34 menti in competizione e vincere era difficile, ma la speranza non moriva. Purtroppo, al momento della premiazione, non abbiamo visto il nostro nome sugli schermi che annunciavano i vincitori, eravamo molto scoraggiati, ma alla fine ci siamo piazzati in 10° e 9° posto. Sicuramente l'esperienza è stata indimenticabile.

Nicola e Laura, classe III
della scuola media Monte Calvario



Aiutiamo i libri...

Noi siamo 6 mini eroici giornalisti che stanno scrivendo all'aperto, tra le pallonate...

Vi raccontiamo cosa è accaduto ai piccoli abitanti della Piccola Biblioteca Di Donato.

Il 22 marzo scorso abbiamo visto come stavano i libri che prima erano in ordine negli scaffali e catalogati...

Speriamo che presto la loro casa gli venga restituita.

Emilio (III-A) ha la sensazione che si sentano molto soli a stare lì dentro, senza qualcuno che li legga. Olivia (IV-D) pensa che dovrebbero essere in mano a un bambino e non lì, ora, abbandonati.

Diamo la parola ai libri. Secondo Anna (II-B) direbbero così: "Mi sento solo, dimenticato, mi sento inutile...non è bello essere isolati in uno spazio chiuso".

Per Matilde (IV-A): "Ci sentiamo ignorati, perché non ci spostate in un luogo più accogliente ed emozionante, dove potremmo essere apprezzati?". Infine Serena (V-B): "Non siamo molto contenti di stare in quel posto da soli, gradiremmo un posto migliore perché così i bambini ci prendono per leggerci e imparare cose nuove".

Facciamo tutti il tifo perché i lavori nella scuola finiscano presto e che possiamo risistemare la biblioteca.

Gli amici della Piccola Biblioteca Di Donato



Il vino è un'arte

■ In pochi metri quadri, 'Wine Art' propone con passione una ricca selezione di vini

di Ilaria Buccolini

Wine Art è un progetto che nasce dal desiderio di Tiziana Ciampetti di cambiare prospettiva lavorativa orientandosi nell'ambito del vino, obiettivo che è stato realizzato grazie anche all'appoggio di un gruppo di amici che hanno contribuito alla crescita di una realtà molto nota nel rione.



Illustrazione di Chiara Armezzani

Il locale di via Bixio 93 è piccolo ma caratterizzato dall'attenzione che Tiziana mette nella scelta dei prodotti proposti: il vino proviene principalmente da vitigni autoctoni di quasi tutte le regioni italiane, comprese le isole.

Non semplici bottiglie, ma vini che raccontano una storia

C'è uno stretto rapporto con i singoli produttori e una ricerca costante della qualità, dell'impegno, della passione, della novità e, soprattutto, di ciò che c'è dietro l'etichetta: storie di famiglie che da anni lavorano nel settore, di piccoli produttori, ma anche della ricerca e valorizzazione di vini poco conosciuti che rischiano di scomparire.

Questo è ciò che rende Wine Art un punto di incontro per appassionati o interessati e un riferimento per la qualità. Con molti clienti Tiziana ha instaurato rapporti amicali, e a volte sono proprio loro a consigliare nuovi prodotti o cantine.

Si possono acquistare bottiglie di vino rosso, bianco, rosé, ma anche bollicine, liquori o eccellenze di prodotti tradizionali come limoncello e mirto.

Parliamo però anche di arte: in occasione di eventi significativi per il rione, come quelli organizzati dall'Associazione Genitori di Donato, ScienzaPop, o manifestazioni e mostre di arte e cultura, Wine Art si propone e partecipa come sponsor. Spesso è la stessa Tiziana che organizza eventi, come 'Vino vitigno vignaiolo ti conosco', avviato in primavera ma interrotto dal maltempo di maggio e rimandato al prossimo autunno. Sono incontri con giovani vignaioli, per presentare il loro lavoro e far assaggiare e raccontare i vini prodotti.

Questi pochi e unici metri quadri di accoglienza, gentilezza e ricercatezza sono quindi assolutamente da visitare. Perfetti per acquisti, regali e aperitivi, sia per chi è curioso e non esperto del mondo del vino, ma anche per chi è già preparato: in entrambi i casi l'esperienza sarà arricchita dalle approfondite conoscenze della proprietaria.

PROVA LA RICETTA:

La pasta radicchio e vino rosso di Tiziana

Soffriggere in padella con l'olio la cipolla finemente tritata, aggiungere il radicchio, far appassire, e ultimare la cottura aggiungendo il vino rosso.

Nel mentre cuocere la pasta, scolarla qualche minuto prima per continuare la cottura in padella con il radicchio, successivamente mantecare con del Parmigiano e servire.

INGREDIENTI

(Per 4 persone)

4 cespi di radicchio,

preferibile la varietà di radicchio di Chioggia (rosso tondo)

1 cipolla

Vino rosso a scelta circa 200ml

Olio q.b.

Parmigiano Reggiano q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Pasta 360 g



Lo sapevi?

La parola *infocchiare*, che usiamo colloquialmente come sinonimo di raggirare o fregare, sembrerebbe provenire dalle antiche osterie romane, dove gli osti, per non sprecare il vino che aveva iniziato a rovinarsi, lo servivano accompagnato da piatti a base di finocchio crudo, che contiene delle sostanze aromatiche anestetizzanti per le mucose della lingua ed è in grado di intervenire sulla percezione del gusto di ciò che si mangia o beve subito dopo, eliminandone così il sentore di aceto e rendendo il vino accettabile.

LA TUA SCUOLA DI MUSICA

ALL'ESQUILINO

SCATOLA SONORA

Vieni a fare una lezione di prova gratuita!

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

FARMACIA LONGO CENTRO DELLA TUA SALUTE

TRIGLICERIDI
COLESTEROLO TOTALE
PSA PROSTATICO
PROFILO LIPIDICO COMPLETO
PROFILO EMATICO COMPLETO
TEST DI GRAVIDANZA BETA HCG
MISURAZIONE DELLA VITAMINA D
EMOGLOBINA GLICATA
TAMPONE RAPIDO/COI
TEST STREPTOCOCCO A
ANALISI DELLE URINE
HOLTER PRESSORIO
HOLTER CARDIACO
GLICEMIA
ECG

E presto altre NOVITA'!



farmacialongo
LA TUA SALUTE LA NOSTRA MISSIONE

PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 46 - 06 4440542
Ordini WhatsApp  349 6762479

farmalongo.it - easyfarma.it

PROMOZIONE SOLARI

PROTEGGI LA TUA PELLE
RISPARMIANDO

TUTTE LE
CREME SOLARI AL

-50%



LA ROCHE-POSAY

LABORATOIRES
FILORGA
PARIS

VICHY
LABORATOIRES

NUXE
PARIS

LABORATOIRES
LIERAC
PARIS

bioNIVE
LABORATOIRES

Avène

farmacialongo

LA TUA SALUTE LA NOSTRA MISSIONE

PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 46 - 06 4440542

Ordini WhatsApp  349 6762479

farmalongo.it - easyfarma.it

Seguici su:

