

OGGI PIÙ CHE MAI
FORZA MAGICA ROMA

PALERMO ROMA



CENTO RIBADISCE: "APPELLO A MARONI PER REVOCARE DIVIETO PER CHIEVO-ROMA"

Paolo Cento, Presidente del RC Montecitorio, è tornato a parlare di Chievo-Roma: «Rivolgiamo un appello affinché venga revocato il divieto per i tifosi della Roma, senza tessera del tifoso, di recarsi ad assistere a Chievo-Roma - ha detto a vcegiallorossa.it - . Tale divieto non ha alcuna motivazione di ordine pubblico. La tessera del tifoso non può diventare lo strumento generalizzato per impedire sempre e comunque a dei liberi cittadini di seguire la propria passione».

ALLO STADIO

A Palermo anche i non tesserati

Al Barbera anche romanisti senza la Privilege card, che compreranno i biglietti sul posto cosa che incredibilmente non si potrà fare la prossima settimana per la tranquillissima trasferta di Verona col Chievo. Nel settore ospiti in 100

PIERGIORGIO BRUNI

A Palermo non solo i cento della Tessera. A Palermo con la Roma al di là dei "misteri" di questo calcio moderno.

Perché l'Italia è il paese dei paradossi e, aggiungiamo, delle incongruenze. Il calcio è soltanto uno dei mille esempi che si vivono giornalmente. Prendiamo in considerazione la tifoseria giallorossa e le continue limitazioni a cui deve andare incontro.

Dalla tessera del tifoso fino a vincoli di trasferta che, dati alla mano, finiscono per impedire quasi l'80% dei viaggi oltre il Raccordo Anulare. Sabato prossimo, quando la Roma andrà a Verona per affrontare il Chievo, per l'ennesima volta non potrà contare sul sostegno della stragrande maggioranza dei propri sostenitori, poiché il Casms, il Comitato Analisi Manifestazioni Sportive, ha considerato la partita ad alto rischio. Risultato: vendita dei biglietti vietata ai residenti della regione Lazio e settore ospiti aperto esclusivamente ai possessori dell'As Roma Club Privilege. Già questa decisione potrebbe sembrare stramba, visto che fra le due tifoserie non c'è mai stato alcun problema. Basterebbe ricordare lo scorso maggio, quando ventimila romanisti invasero pacificamente il Bentegodi e non volò nemmeno un pandoro. Però, visto che al peggio non c'è mai fine, bisogna capire per quale ragionevole motivo, invece, per l'incontro di stasera col Palermo, l'Osservatorio non ha posto alcuna limitazione.

Intendiamoci, poter sapere che la squadra di Ranieri, sugli spalti del Barbera, sarà seguita e incitata dai propri innamorati non può che farci piacere. Tuttavia, ci saranno pure maggiori difficoltà ad arrivare in un'isola, certamente problemi di orario visto che si tratta di un posticipo, indubbiamente costi decisamente elevati ma qui, l'incongruenza assume i connotati del mistero.

I dati ufficiali parlano di circa un cen-



TIENI IN ALTO I TUOI COLOR

Un'immagine del tifo romanista. Stasera a Palermo non mancheranno i sostenitori giallorossi (Foto Tedeschi)

LA PROTESTA

Non si placa lo sdegno per il divieto di Verona

MARCO MALCOTTI

Queste cose lasciano interdetti... Senza parole... Maroni Vattene!

ANDREA BELARDI

Vergognaaa. Maroni guarda i problemi che stai creando! Anche se non ci saremo, tu vincerai per noi. Daje Roma daje!

LIVIA FRIGIOTTI

La decisione di non mandare i romanisti a Verona è incommentabile. La tessera del tifoso allontana il pubblico dallo stadio in quello che è il nostro sport per eccellenza. Siamo al ridicolo!

MARCO SALERNO

Non sono di parte ma non vedo il problema a farsi la tessera.

ELISABETTA BELARDI

Fanno di tutto per allontanare i tifosi dallo stadio. Maroni, la tessera fattela tu. La mia passione e il mio amore per la Roma non si tessera.

RICCARDO BRANCADORO

Prendo la cittadinanza nel primo paesino al di fuori del Lazio.

ANDREA GALLUZZO

Ormai c'è una confusione totale da entrambe le parti. Nessuna strada porterà ad una soluzione. Bisognerebbe trovare un compromesso ad og-

gi impossibile.

VALERIO CURCIO

Io ho già il biglietto del treno! Daje!

LUANA PICCININI

Il punto che non capisco è questo: su che base i residenti del Lazio non possono andare se non possiedono la tessera del tifoso e altri che hanno in questo caso la "fortuna" di risiedere in altre regioni si?

MATTEO GIALLOROSSO

Ragazzi lo so che Maroni a fatto questa stupidaggine della Tessera del Tifoso che non serve a nulla. Ma, visto che come me amate la Roma, fatela!

tinaio di tagliandi venduti per il settore ospiti dell'impianto palermitano, praticamente un granello di sabbia rispetto alla potenziale capienza. In ogni caso, c'è un fattore da evidenziare: non essendoci stato il divieto di acquisto biglietti dentro la regione Lazio e la tessera del tifoso rappresentava una discriminante valida unicamente per la fetta di impianto riservato ai tifosi giallorossi, c'è la concreta possibilità che le altre tribune del vecchio La Favorita possano essere piene di romanisti. E lì, a contatto coi padroni di casa, altro che Casms e Osservatorio. Che poi, i rapporti fra le due tifoserie non sono pessimi, che dalla Capitale non c'è stato un esodo, che si esagera sempre ad additare il tifoso come un violento e che, in finale, tutto questo tourbillon ha soltanto creato problemi ai non violenti, è un altro discorso.

Un discorso che tuttavia, prima o poi, bisognerà prendere in considerazione perché se qualcuno ancora non se n'è accorto per davvero, il giocattolo calcio si è abbondantemente rotto. E i cocci bisognerà incollarli.



A VERONA Lo striscione apparso a Verona la scorso maggio

VI RUBO UN MINUTO

Abbacchio a scottadito

ANTONELLO COLONNA

Nelle ricette romanesche il largo uso dell'abbacchio ha evidenziato l'importanza dell'allevamento ovino nel territorio laziale e con orgoglio vi scrivo di questa pietanza che riconosce nella romanità una delle sue caratteristiche più note. È importante sottolineare e mettere a conoscenza di chi ama la gastronomia romana e non solo, che l'abbacchio romano è entrato nel libro delle eccellenze agroalimentari dell'Unione europea e Bruxelles ha riconosciuto l'unicità e l'alta qualità dell'abbacchio allevato e macellato sul solo territorio laziale. Fortemente apprezzato ed allevato, non solo nel nostro territorio, infatti è molto diffuso sia in Abruzzo sia in Sardegna, l'abbacchio vero non deve avere più di 40

giorni di vita e non deve superare i 5/6 kg. La carne rosa, poco grassa con un alto contenuto nutrizionale e anche molto digeribile, viene utilizzata per un repertorio molto ampio di ricette. Del perché si chiami abbacchio qui a Roma, ci sono varie storie: si dice che derivi dal verbo abbattere quindi "abbacchiare" che nel linguaggio popolare attuale si usa molto o che derivi dal "bacchio" il palo dove veniva legato per far in modo che la madre non si allontanasse troppo dal piccolo. Tanti "fili" si nascondono dietro i nostri piatti che ci conducono a ritroso verso le usanze dei nostri nonni o ancora più lontano, che ci danno delle risposte, delle identità e che ci fanno comprendere quanto in un patrimonio culturale di un territorio anche la cucina rivesta un compito di grande interesse.

Ingredienti

Costolette d'abbacchio, strutto, aglio, rosmarino, sale e pepe qb.

Preparazione: Abbacchio a scottadito Appiattite le costolette di abbacchio, strofinatelo con strutto e aglio, salatelo e pepatele. Fatele marinare per un paio d'ore con del rosmarino e cuocetele sulla brace caldissima. Servitele bollenti.

Beviamoci Sopra di Massimo Claudio Comparini

Esco per un momento dall'abbinamento regionale per accostare al gusto e alla sapidità di un grande piatto della nostra tradizione l'eleganza e la finezza di un grande vitigno il Pinot Nero in una delle sue migliori espressioni Italiane. Il Vigna S. Urbano

di Hofstatter, grande vignaiolo altoatesino, è espressione di un cru prestigioso nel cuore dell'area vocata della tenuta omonima in Mazon. Un vino che di apre con l'eleganza e l'ampiezza tipica dei miglior pinot nero. Sentori di spezie gentili, pepe, cannella e richiami di cioccolato mirabilmente fusi nei toni dei frutti a bacca rossa, lamponi e amarene. In bocca conferma maturazione e gentili sapori con un tono di gentile tostatura che negli anni svilupperà in evoluzione ulteriore complessità. Tannini fini, bel frutto e aroma, splendida persistenza finale, alcol bilanciato equilibrano con eleganza e in modo non aggressivo la sapidità del piatto lasciando un palato pulito ma ancora vivo nel gusto.

Il Vino, Pinot nero Barthenau Vigna S. Urbano, Hofstatter