

IL ROMANISTA

IN COLLABORAZIONE



SPECIALE CUCINA

"In bocca al lupo" - As ROMA e GAMBERO ROSSO, la Bibbia della gastronomia italiana, in una grande strenna natalizia. I grandi cuochi ma anche i piatti preferiti di Francesco Totti, Adriano, De Rossi e Borriello. Aneddoti della cucina romana e della Roma

L'EDITORIALE

Milan non da' più pan

STEFANO ROMITA

Se il Vangelo del calcio e la Bibbia della Gastronomia italiana si incontrano il minimo che ci si possa attendere è la stesura delle dodici tavole. La Roma e Il Gambero Rosso, Francesco Totti e Antonello Colonna, tutti i calciatori della Roma e i cuochi romanisti se lo meritano.

Paragonare queste dodici pagine d'inserto de *Il Romanista* a dei testi sacri è, naturalmente, blasfemo. Ma i piatti romani e l'amore per la squadra giallorossa invece non lo è mai. Tradizioni, consuetudini, riti e attenzioni natalizie o meno, ci fanno diventare ciò che noi siamo. Romani e romanisti attaccati in modo viscerale alle nostre radici.

Il panettone che vedete nella foto qui a destra è l'unico "gesto" di cortesia che, per il gran senso di bontà creato dal Natale, ci sentiamo di dover fare verso "Milan" e il Nord. Di gesti, e di cortesia, non ne faremo altri. A partire da domani, quando i tacchetti ci diranno tutta la verità, nient'altro che la verità su Milan-Roma. Poi, speriamo, arriverà il riposo anche per "lo squadrone che tremare il mondo fa" e vi regaleremo pagine da conservare gelosamente nei cassetti.

Milano ha rappresentato per anni una certa opulenza e la meta di tutti i disoccupati (Milan da' sempre il pan) dell'Italia meridionale. Ma anche una maniera altezzosa e fastidiosa di trattare i non lombardi. Gonfi come panettoni i milanesi hanno pensato di poter vivere guardando tutto e tutti dall'alto in basso. Gli unici a lavorare, gli unici a capire, gli unici a studiare, gli unici a sapersi godere la vita. Poi, soprattutto noi romani, gli abbiamo aperto gli occhi. E non è un caso che quasi tutti i romani che siano stati su a lavorare abbiano lasciato segni tangibili delle loro capacità. Si potrebbe dire che si tratta di un pensiero di parte. Una posizione difendibile solo vista da qui, all'ombra del Colosseo. Può darsi.

Ma in cucina certamente hanno tutto da imparare. Nei loro bar, fino agli anni '80 non si trovava un tramezzino decente. Non un panino. I loro cornetti mosci e già industriali non sapevano di forni e pasticcerie ma di plastica e televisione. Davanti ai fornelli noi invece siamo imbattibili. Perché mettiamo amore, estro, genialità. Come chi ha lavorato a queste dodici pagine. I fotografi Roberto Tedeschi e Gino Mancini certamente. Ma soprattutto Chiara Zucchelli, giornalista ormai insostituibile. E la preziosa Chiara Maria Gargioli. Passando per le professionali presenze di Lara Lazzari, pittrice trapiantata a Roma, e Natascha Lusenti, scrittrice svizzero-romanista che speriamo di ospitare ancora. E periodicamente. A tutti un grazie e un Forza Roma!



Carciofi fritti, filetti di baccalà, abbacchio e panettone

Durante le feste alcuni piatti vengono riproposti puntualmente nelle case dei romani, dai fritti serviti come antipasto, all'abbacchio al forno. Questo speciale di cucina e tradizioni giallorosse non poteva tralasciare certo questo dato di fatto. Ecco perché apriamo l'inserto con due delle ricette che Antonello Colonna ha consigliato proprio sulle pagine de Il Romanista. Con la "summa" della sua rubrica settimanale, «Vi rubo un minuto», abbiamo poi pensato di farvi cosa gradita nello spalmarlo ad apertura di pagine le ricette più popolari che il grande chef e nostro amico ha scritto per voi.

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 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.

Ingredienti

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

Abbacchio a scottadito

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

Filetto di Baccalà e Carciofi fritti

Nella gastronomia romana si usa spesso preparare degli antipasti a base di fritti con carciofi, baccalà, ricotta e nel giorno di Natale, tradizionalmente, si usa anche friggere le interiora degli animali. La cucina romana, popolare e ricca di sapori decisi ma non certo troppo elaborati riesce a fornirci dei piatti davvero eccezionali. Affermerci inverosimilmente proporzionali al loro grado di difficoltà di preparazione: più è semplice prepararli e più sono gustosi!

I carciofi sono ampiamente usati nella cucina romana, nel XV secolo erano diffusi in Italia ma già si conoscevano tra i greci ed i romani. Arricchiscono le nostre cucine, fornendoci un grande assortimento di piatti, sono ricchi vitaminici e di proprietà.

Ingredienti:

Baccalà 800gr; farina di grano duro 50gr; farina "00" 50gr; carciofi romaneschi 4; farina di semola 50gr ed olio extravergine

Preparazione

Provvedere a dissalare il baccalà lasciandolo sotto un getto di acqua corrente per almeno 4 ore. Tagliare i filetti e privarli della pelle e delle spine, quindi passarli nelle due farine (grano duro e "00") miscelate alle quali si sarà aggiunto del sale. In una padella, scaldare l'olio extravergine di oliva e versare dentro i filetti di baccalà. Appena questi avranno assunto un colore dorato, toglierli dall'olio e farli asciugare. In un'altra casseruola, mettere a scaldare altro olio extravergine di oliva per friggere i carciofi, precedentemente tagliati a spicchi e infarinati con della semola. Tuffare i carciofi nell'olio bollente e, appena pronti, tirarli fuori e asciugarli dell'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente. Servire il fritto caldo e salare al momento.



VI RUBO UN MINUTO: LE RICETTE ROMANE DI ANTONELLO COLONNA

Bucatini all'Amatriciana

Bucatini all'amatriciana
Dosi per 4 persone 500 g di bucatini, 125 g di guanciale, un cucchiaio di olio di oliva extravergine, un goccio di vino bianco secco, 6 o 7 pomodori San Marzano o 400 g di pomodori pelati, un pezzetto di peperoncino, 100 g di pecorino grattugiato, sale.
Esecuzione

Mettere in una padella, meglio se di ferro, l'olio, il peperoncino ed il guanciale tagliato a pezzetti - la proporzione di un quarto di guanciale rispetto alla quantità di pasta è tradizionale e sacra per gli esperti e solo utilizzando il guanciale, che darà al piatto una dolcezza insuperabile, si potrà parlare di veri bucatini all'amatriciana. Rosolare a fuoco vivo

e aggiungere il goccio di vino. Togliere dalla padella i pezzetti di guanciale, sgocciolarli bene e tenerli da parte, evitando così di farli diventare troppo secchi e salati. Unire i pomodori tagliati a filetti e puliti dai semi (meglio se prima sbollentati, in modo da eliminare più facilmente la pelle). Aggiustare di sale, mescolare e dare qualche minuto di

fuoco. Togliere il peperoncino, rimettere dentro i pezzetti di guanciale, dare una rigirata. Lessare intanto la pasta al dente in abbondante acqua salata. Scolarla e metterla in una terrina con il pecorino grattugiato. Attendere qualche secondo e poi versare la salsa. Rigirare e per chi lo desiderasse, passare a parte altro pecorino.

Andrea, Testa per la Roma

Famiglia storica nella ristorazione da mamma Lidia ai quattro fratelli, i Testa rappresentano il termometro della città e della squadra. Da Checco allo Scapicollo son passati tutti, e allenatori e calciatori festeggiano con i cuochi



NATASCHA LUSENTI

«La mia vita è questo lavoro. Non so fare altro. Ma odio quando gioca la Roma. Un mio amico dice che in quei momenti qui non è più Checco dello Scapicollo ma diventa Checco dello Scatafascio». Andrea Testa sa quello che dice e infatti in quell'ora e mezza di calcio è mamma Lidia a mandare avanti quello che è il ristorante preferito dalla maggior parte dei calciatori della Roma.

Quasi casa, se è vero che a volte i nuovi arrivi vengono presentati prima allo Scapicollo e poi a Trigoria, nella sede della società. È successo con Luciano Spalletti, lo stesso allenatore che nel 2007 sceglie di festeggiare qui la Coppa Italia il giorno dopo la vittoria. È il 19 maggio. Il giorno dopo la Roma chiude seconda in classifica con un 4 a 3 sul Messina. È la partita in cui tutti i palloni arrivano a Toti, nel tentativo di far segnare più gol possibili al Capitano che punta alla Scarpa d'Oro da capocannoniere. Quella domenica, come le altre, è il giorno in cui si lavora di più e i quattro fratelli Testa lo sanno. «Abbiamo tre tessere per lo stadio ma ci si va in due, con i bambini. A turno. È una cosa seria. E andiamo solo in Tribuna Tevere, dove abbiamo gli stessi posti dal 1990».

Andrea cresce con il mito di Roberto Pruzzo. «Perché era amico di mio padre. E perché segnava tanto». Pruzzo è capocannoniere nell'81, '82 e '86.

È il miglior marcatore nella storia della Roma fino al 2005, quando Francesco Totti lo supera. Ed è suo il gol che vale lo scudetto l'8 maggio 1983. Genoa-Roma 1 a 1. Partite che non si scordano.

Come un Roma-Torino del 1977. «Parliamo del signor Torino, non di quello di oggi». È un anno di passioni, agitate dal movimento studentesco e da quello femminista.

Se vince, la sera si lavora perché la gente festeggia. Se perde puoi chiudere

A maggio entra in vigore la legge sull'aborto. È un anno duro. Muoiono ammazzati studenti, giornalisti, magistrati, poliziotti, professori. Per la prima volta il Parlamento vota il rinvio a giudizio di due politici accusati di corruzione. Succede a Roma, dove in una famiglia come tante si decide una scommessa. «Tra mio zio, cioè il fratello di mia madre, che è tifoso granata, e mio padre». Vince la Roma. 1 a 0 all'Olimpico.

È il 27 febbraio. Tre giorni prima, Lidia mette al mondo il terzo figlio. Viene registrato all'anagrafe solo il primo marzo, ufficialmente come Romolo Alessio, i nomi dei nonni. O così credono tutti. Fino al giorno del battesimo, quando il sacerdote benedice Paolo Giacomo Domenico Loris Sergio Leonardo Bruno Agostino Giuliano Giancarlo Pierino Francesco Guglielmo Walter. In omaggio a Conti (Paolo), Chinellato, Maggiora, Boni, Santarini, Menichini, Conti (Bruno), Di Bartolomei, Musiello, De Sisti, Prati, Quintini, Bacci, Sabatini. Era la posta in gioco. Il bambino si chiama come gli 11 titolari, più i giocatori in panchina, che hanno sconfitto il Torino. Un destino segnato. Per vedere la partita, i fratelli Testa si chiudono in una saletta. «Un giorno c'era la Champion League contro l'Olympiakos. C'era qui un medico dello staff di Luciano Spalletti ma alla fine del primo tempo è andato via, dicendo che siamo matti».

La Roma è una malattia e te ne accorgi anche facendo due conti. «Se il pomeriggio vince, la sera si lavora perché la gente festeggia. Se perde, la sera puoi chiudere. E così il mercoledì, se c'è la Coppa».

Non è per questo, però, che mamma Lidia prega che si vinca: «Lo fa per avere una settimana tranquilla. Io ho quarant'anni e per la Roma piango, non mi vergogno. E quando perde lo voglio ancora più bene».

UNA MENTE EDITORIALE IN CUCINA

Daniele Cernilli: Parla il Gambero (Giallo) ROSSO

CHIARA MARIA GARGIOLI

un daltonico vede i vini bianchi!

Sciarpa giallorossa al collo, l'aria felice di un bambino nel giorno del suo compleanno. Siede davanti a una platea di giornalisti, chef, fotografi, produttori di vino e dirigenti. Al suo fianco Rossella Sensi e quando qualcuno gli fa notare che occupa la poltrona di Claudio Ranieri, lui risponde con un "che onore!" Mentre il tecnico dell'As Roma se la ride e gli fa notare "non ti conviene di questi tempi!" Questo è Daniele Cernilli e In Bocca al Lupo è il libro di cui è papà. La giornalista sono io ma il primo a fare le domande è lui:

«Vuoi sapere la formazione dell'As Roma del 1960-1961?», mi chiede. **Lo guardo sorridendo e, a mani alzate dichiaro che mi coglierebbe impreparato. E' così che passo all'attacco e le domande le infilo io. Solo tre domande, poi Prade lo rapisce e lo porta via verso un buffet ricco di panini alla porchetta d'Arccia e i vini rossi e bianchi...anzi per dirla alla Cernilli "rossi e gialli" perché solo**

A chi è venuta questa idea?
L'idea è venuta a me. Ne ho parlato con Prade, con il quale sono molto amico, e lui se ne è subito fatto portavoce con la società.
Un'idea cotta e mangiata?
Non proprio. E' nata a inizio anno ma solo più tardi si è resa possibile. I lavori sono iniziati ad Agosto e la realizzazione ha richiesto l'aiuto di molte teste: a partire da quella di Natascha Lusenti che ha creato le interviste dalla trama originale e storica; fino ad arrivare ai ritratti di Delogu e alla grafica di Susanna Gulinucci. Un grazie a tutti loro. **Questi calciatori sono tutti magri**



e poco mangioni...ci hanno un po' deluso?

I ragazzi sono simpatici ed essendo atleti, si sa, tengono un po' alla linea oppure s'interessano poco al cibo però una passione segreta ce l'hanno tutti. Per Totti è la nutella, per De Rossi tutto!



VI RUBO UN MINUTO: LE RICETTE ROMANE DI ANTONELLO COLONNA

Rigatoni con la Pajata

Rigatoni con la Pajata

Era diffuso regalare agli "scortichini" cioè i macellai, come integrazione alla paga, le interiora. Le parti più pregiate venivano comprate da chi se lo poteva permettere mentre il "quinto quarto" che avanzava, era ciò che rimaneva più accessibile a chi non aveva molte disponibilità economiche. Di necessità, virtù.

La pajata, ovvero l'intestino tenue del vitellino da latte è un piatto particolare, che potrebbe destare qualche preconcetto e che certamente deve essere sottoposto ad un'attenta preparazione nonostante la semplicità che richiede al momento di cucinarlo.

Al contrario di quanto si possa immaginare la buona pajata non ha un gusto ec-

cessivamente forte, accompagnato da un sapore di latte è un piatto che tutt'oggi delizia la nostra cucina tradizionale.

Ingredienti

Pajata, olio extravergine, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, rigatoni, sale qb.

Preparazione:

Spurgare la pajata sotto un filo d'acqua corrente, pulirla per bene e tagliarla a

pezzetti da chiudere con spago da cucina alle estremità. In un tegame fate soffriggere con dell'olio extravergine di oliva sedano, cipolla, aglio e prezzemolo. Aggiungete la pajata, fate sfumare con un po' di vino e aggiungete i pomodori a pezzetti. Lasciate cuocere per almeno due ore. A parte cuocete al dente i rigatoni e conditeli con il sugo della pajata.

Claudio, re del Pantheon

Il padre di Totti è al livello del padre di Einstein. Dice, che hai fatto nella vita? Ho fatto Einstein. «Ecco, lui ha fatto Totti». Onora il padre. Da Andrea, grande motore della cucina romana, ci si rilassa e ci si ritrova a casa. O meglio, all'Olimpico

NATASCHA LUSENTI

Claudio si commuove quasi quando ricorda che ai tavoli del suo locale si è seduto anche Dino Viola. «Gli dissi, presidente adesso le porto le fragole schiacciate con limone e zucchero perché so che le piacciono». Totti invece non si è visto.

«Lo capisco. Non abbiamo una saletta appartata, non starebbe tranquillo. Se venisse, sarebbe un sogno. Io invidio suo padre. Il padre di Totti è al livello del padre di Einstein. Dice, che hai fatto nella vita? Ho fatto Einstein. Ecco, lui ha fatto Totti». Onora il padre.

Claudio sa di cosa parla, lui che continua la tradizione della cucina romana e del tifo romanista. «È una malattia e ce l'ho da quando ero bambino. Sono cresciuto con la famiglia di mia madre. Tutti laziali. A un certo punto arriva un signore che si sposa una delle zie. Era un romanista sfegatato. Fu lui a portarmi per la prima volta allo stadio». La partita è Roma-Spal. «C'era Da Costa che si allacciava le scarpe in campo. Fui folgorato». Dino Da Costa, classe 1931, brasiliano di origine italiana. Giocherà anche in nazionale con gli Azzurri. In giallorosso è uno di quelli che ha segnato di più. È capocannoniere del campionato 1956-57.

Tra i giocatori brasiliani di tutti i tempi e di ogni squadra, è terzo. E con Marco Delvecchio è il miglior marcatore nei derby. I tifosi lo chiamano "Spaccareti". Dimentico di chiedere il risultato di quel Roma-Spal ma non ha importanza. «Per me la Roma era la Roma, anche se perdeva. E ai tempi miei perdevamo spesso. E abbiamo rischiato la B». Succede nel 1957, quando è ancora fresco l'incubo della serie cadetta, durato un solo anno, stagione 1951-52. Ed è ancora l'unico nella storia della squadra. Perdonato, insieme alle altre delusioni. «Come con una bella donna».

Negli anni Cinquanta in Italia si fa la fame. I romanisti sono abituati al pane duro. «Si vinceva poco e quando succedeva ti afferravi il cuore. Penso alla Coppa delle Fiere o alla Coppa Italia, con il gol di Nicolè a Torino». La Coppa delle Città delle Fiere diventa Coppa Uefa nel 1971. Fondata nel 1955 da uno svizzero, un italiano e un inglese, per anni è dominata dagli spagnoli. La Juventus arriva per due volte in finale e per due volte perde. Tra le italiane, solo la Roma se la aggiudica. È il 1961. Il Paese è ubriaco del boom economico e papà Armando apre quella che sarà una delle

migliori osterie della città. Tre anni dopo, Bruno Nicolè porta per la prima volta la Coppa Italia a Roma. È il 1 novembre 1964. *Il Corriere dello Sport* titola: Roma tricolore dopo 85 minuti di suspense. La stagione inizia tra le polemiche per l'arrivo dell'ex allenatore della Lazio, il brasiliano Lorenzo, don Juan per i biancocelesti. Ricordi d'infanzia. Poi ci sono i vent'anni in tribuna Tevere con il fratello Fabrizio, anima della sala del ristorante. «Abbiamo seguito tutta l'era Anzalone fino a Ciarrapico». Gaetano Anzalone, presidente per otto anni, nessun trofeo vinto. Compera i campi di Trigoria e avvia il merchandising con il lupetto nero. Nella sua Roma ci sono già Bruno Conti, Pruzzo, Prati. E Nils Liedholm.

È Dino Viola a costruire la squadra per lo scudetto del 1983. Lo fa con lo stesso spirito che sarà di Franco Sensi. E siamo di nuovo a Totti. A lui è dedicato il pollo con i peperoni gialli e rossi, anche se non lo mangia. Gli aliciotti con l'indivia, invece, sono un omaggio alla comunità ebraica perché «sono quasi tutti romanisti». Mi vengono in mente i colori dell'interno della Sinagoga. Oro e porpora. Come il gonfalone della capitale del regno d'Italia che demolisce il ghetto e concede la

costruzione del tempio.

Al presidente Viola piacevano le fragole schiacciate con limone e zucchero

La ricetta del Pollo con i peperoni

1 Pollo
50 Gr di guanciale
1 aglio
3 peperoni giallo-rossi
1/2 Kg di pomodori freschi
1 bicchiere di vino bianco
sale q.b.

Tagliare il pollo a pezzi e farlo rosolare in padella con olio (o strutto), una fetta di guanciale tagliata a strisciole, 1 aglio intero schiacciato e sale q.b. Quando il tutto avrà preso sapore e colore, bagnare con un bicchiere di vino bianco secco (dei Castelli) e far evaporare. A questo punto aggiungere 2/3 peperoni gialli tagliati e 1/2 kg di pomodori freschi (il casalino sarebbe ottimo) e cuocere dolcemente per mezz'ora. Servire caldo. È un piccolo capolavoro.





VI RUBO UN MINUTO: LE RICETTE ROMANE DI ANTONELLO COLONNA

Pasta e Patate

Pasta e patate

Non sarebbe corretto definire questo piatto povero, anche se sappiamo bene che era frequente l'utilizzo nelle culture contadine. Con le patate ed i rimasugli di pasta si creava una pietanza per riempire la pancia, magari dopo una intensa giornata di lavoro ed utile per scaldarsi nei mesi invernali. In questa ricetta, a parte le patate e la

pasta, troviamo anche il guanciale. In questo caso si utilizza per un battuto che sarà aggiunto ad un soffritto di strutto. Quest'ultimo è un elemento comunissimo nelle tradizioni popolari dove l'olio molto caro veniva sostituito dallo strutto, base di quasi tutti i piatti nei mesi invernali

Ingredienti

Pasta, patate, strutto, guanciale cipolla,

prezzemolo, sale, pepe

Preparazione

In una pentola di coccio fate soffriggere con un cucchiaino di strutto un battuto di guanciale, cipolla e prezzemolo. Aggiungete dell'acqua e le patate tagliate a dadini, sale e pepe. A cottura ultimata delle patate, aggiungete se necessario dell'acqua e colatevi la pasta. Servite la minestra con

pecorino grattugiato. La densità della zuppa si pur regolare dosando l'acqua a seconda di quanta ne assorbe la pasta che cuoce all'interno della preparazione: si va dal quasi asciutto alla minestra vera e propria. Come pasta si possono utilizzare anche i resti di diversi formati o spaghetti o linguine o bucatini spezzati, a seconda di quale si trova tra gli avanzi nella dispensa.

Natascha, svizzera giallorossa

L'autrice del libro si confessa: «Sono nata da una famiglia di calciatori, non conosco un solo giorno della mia vita in cui il calcio non sia stato presente. Mio nonno ha giocato sia nelle squadre di club che nella Nazionale Svizzera nel Mondiale del 1958

CHIARA MARIA GARGIOLI

Una ragazza svizzera, un libro di cucina (ma soprattutto di calcio) e l'As Roma: ecco la ricetta del libro IN BOCCA AL LUPO nato dalla collaborazione tra il Gambero Rosso e l'As Roma. Tante storie per farne una, abilmente intrecciate e raccontate dalla penna di Natascha Lusenti, giornalista e tifosa giallorossa.

Quando si dice Svizzerasi pensa agli orologi o alla cioccolata, certo non al calcio... La mia storia è un po' diversa. Sono nata da una famiglia di calciatori, non conosco un solo giorno della mia vita in cui il calcio non sia stato presente.

Calciatori, in che senso? Racconta.

Mio nonno ha giocato sia nelle squadre di club che nella Nazionale Svizzera. Ha partecipato ai Mondiali del 1958, quelli che vinse il Brasile e contro cui la Svizzera giocò. Mio padre e mio zio sono stati a loro volta calciatori conosciuti e così io e mio fratello siamo cresciuti con la cultura calcistica nel sangue. Lui anche ha giocato fino all'età di 22 anni.

E cosa c'entra Lugano con l'As Roma di cui sei una grande tifosa?

Mi piaceva la Roma di Falcao e il gioco di Liedholm. Ero una rarità in un Paese dove i ragazzi si lasciavano influenzare dal tifo per le squadre del Nord: Inter, Juventus e Milan. Roma non la conosceva nessuno e mi sembrava lontanissima. Sarà per questo che io me ne sono innamorata, perché non era la squadra di tutti.

Lontana fino a quando...

Fino a quando, dieci anni fa, sono venuta a vivere e lavorare nella Capitale d'Italia e ho avuto la gioia di poter coronare uno dei miei sogni: vedere la mia prima partita allo Stadio Olimpico. Ero in tribuna Monte Mario. Un mio amico mi aveva procurato un biglietto. Ero sola e non facevo altro che guardarmi attorno. La gente e l'atmosfera mi avevano rapito cuore e occhi. Ero molto emozionata quel giorno.

E dieci anni dopo è arrivata la proposta del Gambero Rosso.

Sì, avevo già lavorato con il Gambero Rosso e quando mi hanno offerto questa possibilità ne sono stata subito entusiasta.

E' stata un'idea del Gambero Rosso dunque?

L'iniziativa è stata loro però tengo a dire che la chiave narrativa d'incrociare la storia dell'As Roma con le interviste, è stata tutta farina del mio sacco. Ho subito poche indicazioni su come procedere, sono stata fortunata anche in questo, si vede che si fidavano di me.

**Hanno fatto bene, una farina del sacco che ha prodotto ottimi risultati... Inter-
vistare cuochi di prestigio e produttori**

di grandi vini mi ha arricchito. Iniziando da Heinz Beck e proseguendo per Antonello Colonna ho capito che la vita di un tifoso è spesso legata a una partita della Roma o a un evento legato alla squadra. Così ho deciso di raccontare la storia della Roma nelle storie dei romanisti. Ossia ci hai messo l'ingrediente della passione, dando vita a un libro creativo e quindi unico.

E' una storia nata da tanti racconti. Un'occasione che mi ha permesso, senza volerlo, di conoscere meglio la storia dell'As Roma e poi mi ha permesso di scrivere di cibo e di calcio, due argomenti che ho a cuore.

Durante la stesura non dirmi che la tua linea non ha subito qualche arrotondamento...

Tutti gli chef mi hanno viziato con qualche piatto e il mio ricordo va a una favolosa cena a base di pesce da Pascucci.

Parliamo dei giocatori a tavola: quali ti hanno colpito per la loro competenza culinaria?

Sul podio metto Burdisso. Nicolas è un ragazzo gentile e con i piedi per terra. Un Argentino che ama la carne ma soprattutto l'Olio d'oliva. Poi il timido Menez che ama il cous cous e Daniele De Rossi, che ama le polpette della nonna tunisina ed è la buona forchetta della squadra (come lo Chef Testa sottolinea). Il Capitano ci delude un po'... Non è un mistero che Francesco non viva per il cibo, se non per la Nutella.

Mentre Rossella Sensi...

Lei è stata molto carina. E' una grande appassionata di cibo e ricorda l'anno dello scudetto con il rito della Coda alla Vaccinara.

Se non sbaglio è anche il tuo...

Sì, la Coda alla Vaccinara mi piace moltissimo, poi quella che fa' Claudio di Armando al Pantheon è speciale. Certo mi piacciono molto anche l'agnello e i primi piatti.

Hai festeggiato così lo scudetto del 2001?

No, l'ho festeggiato al bancone di un bar a Campo De' Fiori dove ho visto tutte le partite e avevo gli amici che mi tenevano il posto fisso. Ero diventata la mascotte.

E quindi più che mangiato hai brindato, quindi sei anche un'amante dei vini?

Il vino mi piace soprattutto il rosso. Ieri ho bevuto un vino dell'Etna notevole. I siciliani e i piemontesi sono quelli che preferisco anche se non disdegno i vini bianchi tra i quali prediligo la Ribolla Gialla che bevo sempre molto volentieri.

E tra i fornelli come te la cavi?

Direi bene. Cucino per i miei amici e il risotto è una delle ricette che prediligo.

Se dovessi fare un bilancio come

definiresti questa esperienza?

Direi che si è chiuso un po' il cerchio con la mia famiglia. Loro, uomini, hanno potuto esprimere la loro passione attraverso la pratica di questo sport, io, donna, avrei potuto soddisfarla solo attraverso la scrittura. Detto, fatto. Il mio desiderio, sin da piccola, di diventare una scrittrice si è realizzato e nel modo migliore. Quello di scrivere di un testo dove i protagonisti sono il calcio e il cibo, ossia il migliore connubio che conosca. E' stata un'esperienza bellissima e mi sono molto divertita.

Come hai organizzato il lavoro?

Non avevo la più pallida idea di come avrei realizzato le interviste, poi tutto pian piano ha preso forma. Senza volere, ho avuto la fortuna di ricevere informazioni preziose come quella che Trimani, famoso produttore di vino, frequentava lo stesso barbiere di Fulvio Bernardini e Amedeo Amadei. E' stato in quelle occasioni che ho capito cosa dovevo raccontare e come. Il mio Agosto è stato all'insegna della colazione la mattina con un buon cornetto, i giornali freschi di stampa: *la Repubblica* e *Il Romanista*. Un'estate in compagnia della Roma e della sua storia, proprio divertente.

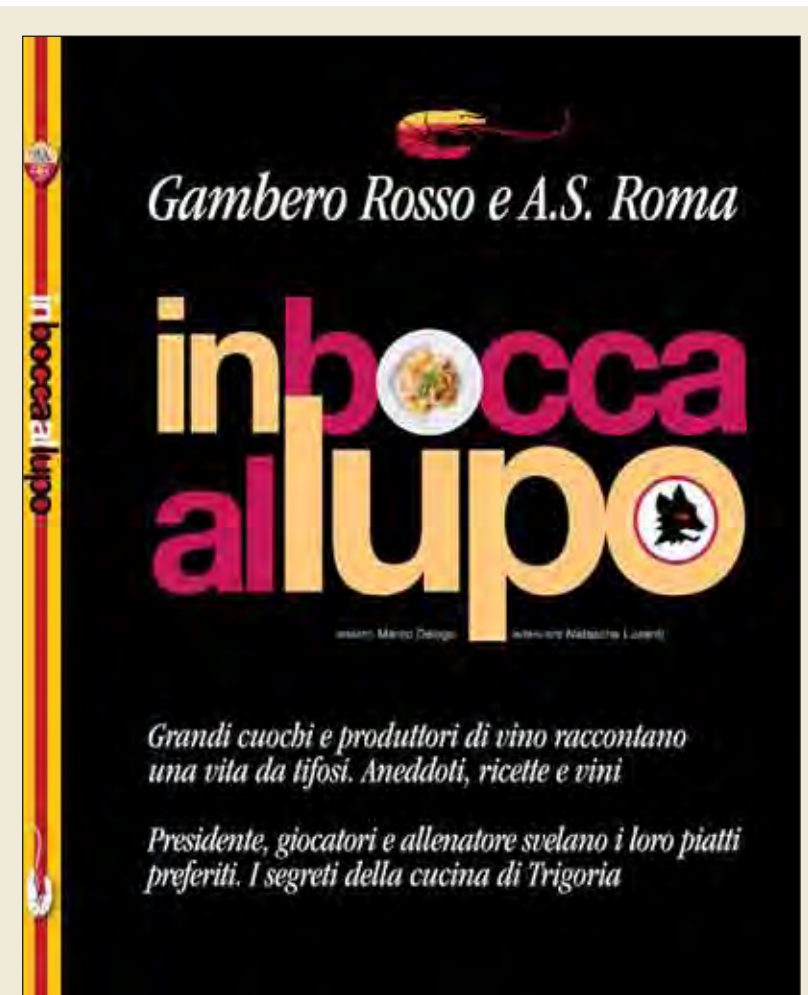
Un po' come quando guardi una bella partita?

Non proprio. Noi romanisti siamo un po' masochisti, ci piace soffrire. Andrea Testa di Checco allo Scapicollo durante l'intervista mi ha confessato: "Quando la Roma perde gli voglio ancora più bene". No! Ho cercato di fargli capire che è sbagliato! Conosco molti interisti e loro vogliono solo vincere. Secondo me, quest'amore incondizionato lo percepiscono anche i giocatori, loro sanno che i tifosi comunque vada gli vogliono bene e forse, un po', se ne approfittano.

Quindi dici che i tifosi dovrebbero essere meno "buoni"?

Credo che l'amore dei tifosi è insieme l'aspetto più bello del tifomanista ma anche il peggior difetto. E' come quello di una mamma per un figlio, se si esagera, il figlio diventa viziato. Fuori Roma se una squadra perde lo stadio è vuoto, qui questo non accadrà mai. Ripeto è proprio questo aspetto la meraviglia della tifoseria giallorossa e la sua stessa croce.

Poi sfoglio il libro, guardo le faccia furba di Totti, il volto serio di De Rossi e quello fiero di Pizzarro. Giro pagina e trovo le foto della trippa, del pollo con i peperoni e della torta di ricotta. Leggo i nomi della storia giallorossa e gli episodi di vite che ignoravo. Natascha l'ha scritto con tutta la passione che poteva e il lettore lo sente nel cuore, negli occhi e nella bocca.





VI RUBO UN MINUTO: LE RICETTE ROMANE DI ANTONELLO COLONNA

La Trippa

Trippa alla Romana

Secondo la tradizione romana la trippa era ed è indiscutibilmente il piatto del sabato e l'odore della sua bollitura segnava il mio risveglio, quando ero ragazzo, in questo giorno della settimana.

E' un secondo piatto sostanzioso che ha sfamato tante famiglie nei periodi

di povertà e che forse anche per questo è diffuso in molte regioni italiane. Ogni regione ha poi una preparazione differente, dettata anche da ciò che si trovava disponibile per insaporire questa parte del bovino dal gusto un po' particolare. La tradizione romana ha reso due ingredienti essenziali per la realizzazione di questa ricetta: il pe-

corino e la mentuccia. Quest'ultima è una pianta che spesso viene impiegata nei piatti romani, capace di regalare un sapore determinate ed unico.

Ingredienti:

Trippa, olio, cipolla, aglio, mentuccia, pomodoro, pecorino romano.

Preparazione

Lavata bene la trippa: la cuffia, spu-

gnosa, il cordone più duro e il centopelli. Fate bollire anche per un paio d'ore. Si taglia a listarelle e si mette in padella insieme a un battuto d'olio, cipolla, aglio schiacciato e mentuccia. Si affoga nel pomodoro e si fa andare per una mezz'ora. Si serve condita con una spolverata di pecorino romano grattugiato.

L'alimentazione dei Cesari

Legumi, pizza e pane e verdura. Pochissima carne, se non per i ricchi. Molto vino. Difficoltà per chi voleva riunirsi e fare gruppo nelle taverne. Dall'Impero romano in poi non è cambiato nulla. Neanche nella cottura del cinghiale

STEFANO ROMITA

Che cosa mangiassero i romani al tempo dell'Impero e dopo, con la sua caduta, è cosa che ci è stata in parte tramandata, come anche le usanze a tavola e la natura dei locali pubblici e privati, da molti scrittori latini. Ma, in realtà, a questo tema si sono dedicati, nel tempo, moltissimi storici. Tra i quali vogliamo citarne due in particolare Egenia Salza Prina Ricotti e Fabia Zanasi.

Intanto possiamo dare per certo che i Romani mangiassero poche cose e in maniera rapida. Parliamo chiaramente del popolo. I ricchi invece cominciavano la cena intorno alle 15 per andar avanti sino al calar della notte. Ormai sapete tutti che i convitati si ne stavano mollemente stesi sul "letto da pranzo" e prendevano le pietanze con le mani. Durante i banchetti, gli invitati ricevevano offerte di cibo da portarsi dopo a casa. Un vero e proprio doggy bag.

I poveri si nutrivano nelle taverne, dove era possibile ordinare un bicchiere di vino miscelato con acqua bollente, salsicce all'aglio, piselli fritti o bolliti, pane plebeo. Tuttavia c'è chi fa notare che nelle taverne non fosse così semplice mangiare. Anzi che non si poteva affatto ordinare nulla. Se non il vino. Alla contraddizione c'è tuttavia una spiegazione, che risale ai tempi dell'imperatore Tiberio. Furono infatti emanati molti editti che proibivano la vendita di certi cibi negli esercizi pubblici. La cosa si irrigidì anno dopo anno fino al momento nel quale gli osti dovettero praticamente limitarsi alla vendita del solo vino. Scopo delle leggi: evitare che le osterie divenissero luoghi di incontro di ladri e sfaccendati impedendo così che queste persone, spesso scontente e facinorose, si riunissero in gruppi e fomentassero disordini. Le multe e le pene inflitte agli osti che trasgredivano ai divieti erano pesantissime. Ma se era proibito cucinare, non lo era consentire che i clienti portassero con sé la propria cena. Quindi gli osti affittarono i "triclini", spesso con l'aggiunta di un vero e proprio piano cottura, e fornirono tutto il vino possibile e immaginabile. Le leggi restarono in vigore fino alla fine del primo secolo d.C.. Poi non furono più rinnovate ed è a quest'epoca che risalgono i banconi da cucina delle osterie e dei ristoranti di Ostia, città nella quale questi pubblici esercizi ripresero immediatamente l'antico splendore.

I principali alimenti dei romani erano radici, cipolle, cavoli, lattuga, porri tritati, fave, ceci, lupino, sesamo e cereali. Con il frumento facevano semole e farina, spesso consumate sotto forma di pappe. Il pane non veniva impastato tutti i giorni e assomigliava a delle gallette. Si mangiava spesso pesce di mare conservato sotto sale. La carne, rara, era riservata ai ricchi e a quelli che potevano cacciare. I Romani non apprezzavano il duro sotto i denti e preferivano vivande bollite e morbide, budini, cibi tritati accompagnati

da molta salsa. Adoravano le erbe aromatiche, il pepe e le spezie. Aggiungevano dappertutto del garum, un tipo di salsa a base di pesce fermentato. Al punto che le enormi botti dove il pesce fermentava si trovavano all'esterno di ogni casa, come un odierno casonetto.

Molti scrittori antichi come abbiamo detto hanno lasciato traccia di ricette e alimentazione quotidiana. Sappiamo da Elio Sparziano che il piatto preferito da Adriano era il "tetrafarmaco": un involucre di pasta dolce nel quale venivano rinchiusi carni di fagiano, di lepore e di cinghiale.

Apicio e il Cinghiale e il De re coquinaria

Apicio era un famoso, ricchissimo e raffinato gastronomo che si uccise perché, dilapidate molte delle sue sostanze, non fu più in condizione di offrire quei banchetti per i quali era diventato molto noto. Tuttavia diventò una vera leggenda. Ed esiste anche un libro di ricette che va sotto il suo nome, anche se il trattato fu aggiustato e rimaneggiato dopo di lui.

Il "De re coquinaria" è scritto in latino tardo e deve esser stato composto nel IV sec. d.C.. L'opera contiene numerose ricette che i monaci medioevali, che hanno salvato tanta parte della cultura latina, hanno sentito il bisogno di copiare perché era il migliore tra quelli esistenti.

Ecco alcune delle ricette, che Apicio ci tramanda, per gustare il cinghiale.

- 1) Il cinghiale si cucina così: si lava con una spugna, lo si cosparge di sale e di cumino abbrustolito e così lo si lascia. Il giorno dopo si mette in forno. Una volta cotto, lo si cosparge di miele, salsa (fatta di pesce) e vin santo.
- 2) Altra ricetta: lessa il cinghiale in acqua marina con ramoscelli di lauro, finché si imbeva tutto. Togliera la cotenna e lo porrai in tavola con senape, sale e aceto.
- 3) Altra ricetta per il cinghiale: triterai pepe, ligustro, origano, bacche di mirto sgusciate, coriandolo, cipolle; versaci sopra miele, vino salsa (di pesce), non necessariamente olio; scaldalo e legalo con amido. Versa il tutto sul cinghiale cotto al forno. Farai questo per ogni genere di selvaggina.
- 4) Per il cinghiale arrosto farai questa salsa bollente con pepe, cumino arrosto, seme di sedano, menta, timo, santoreggia, fiore di cartamo, semi tostati, mandorle tostate, miele, vino, salsa (di pesce) poco olio e aceto.
- 5) Salsa fredda per cinghiale bollito: pepe, ligustro, cumino, seme di aneto, timo, origano, un po' di silfo, un po' di seme di ruga, verserai dentro un po' di "odori", cipolla, nocciole o mandorle tostate, datteri, miele, aceto, salsa (di pesce), olio.
- 6) Altra salsa per il cinghiale: triterai pepe, ligustro, origano, seme di sedano, radice di lasserpizio, cumino, seme di finocchio, ruta, salsa (di pesce) vin santo; fai bollire il tutto. Quando sarà bollito legalo con amido. Bagna il cinghiale di fuori e di dentro.





VI RUBO UN MINUTO: LE RICETTE ROMANE DI ANTONELLO COLONNA

Coda alla Vaccinara

Coda alla vaccinara

A Roma, la coda alla vaccinara, era un piatto povero, infatti i meno abbienti potevano permettersi le interiora o il famoso "quinto quarto alimentare" e nonostante la complessità, per quanto riguarda la preparazione, rimane uno dei piatti più popolari della tradizione romana.

Ingredienti

Coda di bovino, sedano, olio, aglio, cipolla, vino bianco, pomodoro, sale e pepe.

Preparazione

Le quantità degli ingredienti, in questi piatti sono affidate alla natura stessa della materia prima (una coda ad esempio) e al gusto personale. A

caratterizzare questo piatto, comunque, è il gusto del sedano che smorza il sapore forte della carne. Tagliate la coda seguendo i nodi delle vertebre e rosolate i pezzi ottenuti in un tegame con olio, aglio, sedano a pezzi e cipolla. Bagnate la carne con il vino bianco e appena sarà evaporato unite un po' di acqua (il pomodoro tagliato a

pezzi se volete, altrimenti in bianco è ottima), le stecche di sedano mondate e fatte a pezzetti, sale e pepe. Completate la cottura a fuoco lento ed a recipiente coperto. Serviranno almeno tre-quattro ore di cottura specialmente se la carne è di bovino adulto. Sarà pronto quando la carne si stacca dall'osso.

Compleanni, trofei e record

Da sempre (e per sempre) storia dei gruppi giallorossi che si ritrovano a tavola: Ferraris costretto a pagare il conto, le cene delle 11 vittorie, la pizza dal Capitano dopo l'infortunio e quella da Vucinic per "gufare" l'Inter

CHIARA ZUCHELLI

Spesso fanno notizia. Anche se in realtà sono una consuetudine. Le cene di squadra, da quando esiste il calcio, si fanno. La Roma, in questo senso, non fa eccezione. Negli ultimi anni, da Spalletti in poi, sono diventate ancora di più una sorta di rito: quando le cose vanno male, ci si vede tutti quanti davanti a un piatto di pasta, spesso anche di carne, per ricompattarsi. Quando invece vanno bene, è bello brindare tutti insieme. Nella storia della Roma è successo spesso, negli ultimi anni ancora di più. Tutti ormai sanno delle cene nel periodo delle 11 vittorie consecutive, ma tanti altri sono stati, sono e saranno gli incontri a tavola. A cena sì, ma anche a pranzo. L'ultimo esempio risale ad agosto, quando la maggior parte dei giocatori, dopo l'allenamento, decise di andare a mangiare il pesce a Ostia, mostrando all'allora ultimo arrivato Guillermo Burdisso, quanto unito fosse lo spogliatoio giallorosso.

Massimo Izzi, di recente, proprio dalle colonne dal *Romanista*, ha ricordato un aneddoto riguardante Attilio Ferraris IV: «Al ritorno da una vittoriosa trasferta della Nazionale il capitano venne trascinato ad un banchetto offerto dai suoi tifosi del rione Borgo. Al termine della cena un improvvisato oratore prese la parola e disse: «Attilio sei grande, Attilio sei immenso, ma dimostrati anche generoso. Paga tu il conto». «L'anima de li mortaci vostra» ribatté Ferraris, che poi, prontamente, mise mano al portafoglio. Cosa che, spesso e volentieri, ha fatto anche Francesco Totti. Da buon Capitano, non può sottrarsi alle tradizioni. Fondamentali per quello che è considerato il concetto di «squadra».

Scriva ancora Izzi: «Il libro di Gian Paolo Montali: Scoiattoli e Tacchini, dedica all'analisi dei concetti di "squadra" e "gruppo" un intero capitolo: Non credete mai - le parole di Montali - a chi vi dice che quella squadra ha vinto perché erano tutti amici. Ho visto team vincere con giocatori che si attaccavano al muro dello spogliatoio e poi andavano in campo giocando l'uno per l'altro, passandosi il pallone e gioendo per la vittoria. (...) Molti hanno un'idea romantica del gruppo ma da lì emerge solo il peggio di noi e se non lo si impara a gestire può esplodere».

La questione, dunque, è tutt'altro che scontata. Non lo è stata mai neanche



che in passato. La formazione che vinse lo scudetto nel 1942, se si escludono i rari momenti trascorsi a via del Tritone (sede della Roma che ospitava il biliardo) e dei pranzi che prima della partita venivano consumati dalla squadra collegialmente per scelta del tecnico Schaffer in un ristorante vicino Montecitorio (lo stesso cosa accade oggi quando la squadra è in ritiro) non era fatta tutta di amici e i giocatori raramente si vedevano fuori dal campo. Era piuttosto

possibile che i campioni si vedessero a fine carriera, per ricordare i tempi che furono e le tante avventure vissute insieme che, col tempo, si apprezzano ancora di più.

Chi lavorava al Fontanone, ad esempio, ancora ricorda la sera in cui nel ristorante si festeggiò il trentesimo compleanno di Voeller, già tedesco volante ma non ancora campione del mondo: era l'immediata vigilia delle notti magiche di Italia '90, ma per lui quelle notti, sotto diverse forme, erano già magiche. Arrivò persino Renato

Zero per cantare gli auguri a Rudi, salutato con calore da tutti i giocatori della Roma presenti (da Giannini a Tempestilli, da Nela e Berthold, da Rizzitelli a Desideri) tranne che da lui, che candidamente confessò di non conoscerlo.

Negli anni di Spalletti, come detto, le cene tra compagni divennero fondamentali per l'unione di un gruppo spaccato da quello che era successo nella stagione 2004-2005 e dall'esplosione del caso Cassano. Col barese messo sull'aereo e spedito a Madrid a gennaio, il gruppo iniziò a volare. Come tutti sanno. Quello che, forse, non tutti sanno è che la tradizione venne inaugurata quando Cassano ancora era a Roma, e precisamente dopo il successo col Chievo del 21 dicembre 2005. Nell'ottobre del 2006, poi, preparando la gara di Champions con l'Olympiacos, invece di richiamare i suoi con un ritiro, permise ai giocatori di ritornare a dormire a casa ma prima la squadra si recò a cenare assieme. Una delle ultime edizioni di quella tradizione nata nel ciclo Spalletti si registrò dopo il derby del 16 novembre 2008, quando Totti per festeggiare la vittoria portò al ristorante tutti i suoi compagni.

Da ricordare poi anche un episodio particolare: il 19 febbraio del 2006 Vanigli rischia di spezzare la carriera di Francesco Totti. Il Capitano si opera, il mondiale è a rischio, Francesco lascia Villa Stuart e va all'Axa a casa di mamma Fiorella perché Ilary (con Cristian) è a Sanremo. È mercoledì sera, Francesco è sul divano pronto a vedere le partite di Champions. La Roma è a qualche chilometro di distanza, a Trigoria, in ritiro perché il giorno successivo, giovedì

23 febbraio, e si gioca Roma-Bruges di Coppa Uefa (per la cronaca finirà 2-1). Luciano Spalletti, verso le 19, fa portare pizza e Coca Cola a Trigoria. Nessuno capisce cosa stia succedendo. Il tecnico di Certaldo convoca tutti i giocatori nella sala riunioni, la squadra è spazzata, non sa cosa aspettarsi. «Quanti di voi sono qui con la propria auto?», chiede l'allenatore. Quasi tutti alzano la mano. «Perfetto - replica Spalletti - ci vediamo tra mezzogiorno nel piazzale. Andiamo tutti dal Capitano». Detto, fatto. Alle 20:30 il ci-

tofono di mamma Fiorella suona. Dal video si vede il *faccione* di Chivu, poi Aquilani e tutti gli altri. Totti chiede: «Chi è?», gli viene risposto: «Amici». In quel momento entra tutta la squadra, Francesco si commuove. La pizza sparisce in un secondo, Fiorella prepara spaghetti per tutti, poi alle undici si torna a Trigoria. Il derby della domenica successiva è stato vinto in quel momento, il record delle undici vittorie in quell'istante è diventato certezza. Anche da Rugantino, ristorante di via Stoccolma dove spesso vanno i giocatori, soprattutto brasiliani, ancora ricordano le cene di gruppo dei giocatori: Amantino Mancini era colui che organizzava e ordinava i ravioli al profumo di bosco, con crema tartufata, e il risotto alla crema di scampi. Quest'ultimo, piatto che va per la maggiore tra i giocatori. Che ne fecero una scorpacciata nella cena per festeggiare la vittoria della Coppa Italia 2007.

Anche dopo l'addio del mister di Certaldo, però, non sono certo mancate le occasioni

per vedere De Rossi e compagni seduti attorno ad una stessa tavola. Nello scorso campionato, le importantissime vittorie contro l'Inter e contro la Lazio vennero degnamente celebrate alla Villetta. Dove il menù, spesso, è standard: antipasti misti, rigatoni "del Capitano" (la ricetta pare sia un segreto) e dolci come gran finale.

I dolci c'erano anche lo scorso 27 marzo quando Claudio Ranieri brindò alla vittoria contro l'Inter in un noto ristorante del Centro insieme a Zeman e Venditti. Poco si sa di quello che si siano detti a tavola, è trapelato solo che il Boemo, tra un sorriso e un bicchiere di champagne ricordò un 8-2 inflitto dalla Lazio alla Fiorentina di Ranieri e che il tecnico di San Saba abbia "rinfrescato" la memoria del suo commensale rievocando i bocconi amari serviti dal suo Cagliari... Perché spesso, quando si cena

tutti insieme, escono aneddoti e ricordi su cui si potrebbero scrivere libri interi.

Potrebbe scriverne qualcuno anche Mirko Vucinic che, la scorsa stagione, insieme alla compagna

Stefania, allora incinta, ospitò spesso i compagni per vedere insieme le partite dell'Inter, avversaria della Roma per lo scudetto. Menù semplice, spesso a base di pizza, ma quello che contava era stare insieme. La rincorsa parti anche così. La speranza è che quest'anno possa succedere la stessa cosa.

Al Fontanone arrivò anche Renato Zero per gli auguri a Voeller



VI RUBO UN MINUTO: LE RICETTE ROMANE DI ANTONELLO COLONNA

Spaghetti alla Carbonara

La Carbonara

C'è chi l'attribuisce ai carbonari che reallizzarono questo piatto per la facile reperibilità degli ingredienti, qualcun altro parla di origini Pugliesi, dal nome della città di Carbonara, un'altra ipotesi è che sia l'evoluzione di un piatto anticamente chiamato "cacio e ova" e che era diffuso nel Lazio e nell'Abruzzo. E' certo che la

carbonara è una ricetta attuale, sia perché in nessun testo vecchio di oltre cinquant'anni si trova traccia di questo piatto, sia perché è sempre vivo nelle cucine dei romani. A Roma si è soliti prepararlo con i spaghetti ma spesso vengono usati anche i rigatoni

Ingredienti per 4 persone
500g di spaghetti, 125g di guanciale, olio

di oliva extravergine, 1 spicchio d'aglio, pepe, 4 uova, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, sale.

Preparazione

In una padella piuttosto larga soffriggete in olio extravergine di oliva il guanciale, tagliato a dadini e uno spicchio d'aglio. In una zuppiera a parte sbattete insieme le uova, un cucchiaio di pecorino e del pepe

macinato al momento. Scolate la pasta al dente e versatela bollente nella zuppiera dove avete sbattuto le uova e unite al tutto il guanciale da cui avete tolto l'aglio. Mescolate il tutto lasciando che l'uovo con il calore della pasta formi una crema fluida. Potete aiutarvi mettendo la zuppiera sopra alla pentola con l'acqua in ebollizione, che manterrà il calore.

Sensi cuoca, i giocatori no

Il presidente ama cucinare per gli amici: «In questo periodo mi diverto a inventare piatti con la zucca». Tra i calciatori solo Perrotta, Casetti e Borriello si mettono dietro ai fornelli. Per gli altri ci pensano mogli, mamme e anche le nonne

CHIARA ZUCHELLI

Difficile immaginarla ai fornelli. Eppure Rosella Sensi, così seria e impeccabile nelle vesti di presidente, quando è a casa, con la famiglia o con gli amici, si trasforma in una normale donna di 39 anni (li compirà domani) che si diverte a cucinare. «In questo momento - ha raccontato ieri - mi piace improvvisare piatti con la zucca, visto che siamo in inverno. Mase sono brava non dovete chiederlo a me, quanto piuttosto a chi assaggi i miei piatti». Così come il presidente anche Borriello, Casetti e Perrotta, tra i calciatori giallorossi quelli che più amano mettersi dietro ai fornelli. Gli altri, invece,

preferiscono lasciar fare alle donne. Chi alle mogli, chi alle mamme (anche se queste ultime vincono sempre, per informazioni chiedere a Vucinic) e chi persino alle nonne. Come confida De Rossi: «Le sue polpette sono imbattibili, anche se ci mette aglio e cipolla, quindi non bisogna mangiarne troppe». A proposito di mangiar troppo: da quando è a Roma Adriano segue scrupolosamente il regime alimentare che gli è stato assegnato. Tanto che la sua estate è stata a base di pollo bollito e patate lesse. **ROSELLA SENSI** «Se proprio devo individuare un piatto particolare - racconta il numero 1 giallorosso - nell'anno dello scudetto abbiamo mangiato spesso la coda alla vaccinara». Rosella Sensi si emoziona nel ricordare quello che, finora, è stato un aneddoto privato della sua famiglia. Gente semplice, i Sensi. Scaramantici come qualsiasi tifoso: «Se servisse - scherza - ne mangerei anche quest'anno». A preparare il piatto fortunato di casa, la signora Maria: «Mia madre lo cucinava ogni volta che la Roma giocava in casa e spesso i risultati erano positivi». La signora Maria ha trasmesso la passione per i fornelli alle figlie: «È vero - conferma Rosella - amo molto l'amatriciana e la so cucinare molto bene». Il presidente non disdegna la cucina spagnola: «La mia tata era della Spagna e ci preparava spesso la Paella, che io amo molto».

CLAUDIO RANIERI Meno fantasioso del suo presidente è Claudio Ranieri: «Della cucina si occupa mia moglie Rosanna. E non se la cava male. La sua specialità è la scomposta di melanzane alla parmigiana servita in un bicchierino da mangiare da sotto a sopra». L'allenatore ama anche andare al ristorante: «A Londra si mangia molto bene, ci sono ristoranti stratosferici di ogni genere».

FRANCESCO TOTTI Di cosa ami mangiare Francesco Totti si è detto - e scritto - di tutto. Anche in questo speciale. C'è però una cosa che non viene ricordata spesso: al cibo è legato il primo gol in Serie A del Capitano. Il 4 settembre 1994, Francesco segna con il Foggia. Vorrebbe spaccare il mondo, ma alla fine della partita l'adrenalina lascia il posto alla stanchezza. Il non ancora maggiorenne Totti torna a casa, sta con la famiglia, si gode il momento. Poi decide di uscire col fratello e va a prendersi il gelato: «La mia festa - racconterà qualche tempo dopo - è stata tutta lì».

DANIELE DE ROSSI Forse non tutti sanno che il vice capitano ha una nonna tunisina: «Lei - racconta - mi fa spesso il cous cous con verdure e carne, a volte anche con il pesce. E poi fa delle polpette buonissime che non so come si chiamano». Daniele però non ne mangiatroppe: «Cimette molto aglio e cipolla, meglio non abusare». Così come dei dolci, che a De Rossi non piacciono troppo: «Preferisco la pasta, specie con crema di peperoni e gamberi».

DAVID PIZARRO Amatriciana, carbonara e cacio e pepe: anche il Pek è un amante della pasta. Ci sono però alcuni piatti cileni di cui sente la mancanza: locos mayo e charquican. Il primo è un mollusco pregiato con maionese, il secondo, invece «è una zuppa di carne, patate e zucca».

MIRKO VUCINIC Il montenegrino impazzisce per uno dei piatti romani più romani che ci sia. «Sì - conferma - vado matto per il carciofo alla giudia». La sua passione, però, è la moussaka, tipico piatto dei balcani: è una lasagna fatta di melanzane e carne. «Ha imparato a cucinarlo anche la mia compagna ma certo, la madre è la madre...».

ADRIANO L'Imperatore, non è un mistero, è arrivato a Roma con qualche chilo di troppo. Per questo si è messo subito a dieta, seguendo un regime alimentare scrupoloso, fatto di riso bollito e patate lesse. Il brasiliano, però, ama tutt'altro. Come è normale che sia: «Il mio piatto preferito è la feijoada, cioè riso, fagioli e carne». Questo piatto, neanche a farlo apposta, è uno di quelli amati anche da Juan, uno dei migliori amici di Adriano a Roma. Insieme, quando decidono di dedicarsi alla cucina mediterranea piuttosto che a quella brasiliana, si concedo-

no una pizza.

MARCO BORRIELLO L'attaccante napoletano chiarisce subito «di non essere una buona forchetta. Ogni tanto, però, mi piace cucinare per gli amici». Quando invece va al ristorante «stupisco gli amici con vini importanti come lo Champagne Ruinart rosé». Borriello ama anche il pesce crudo, mentre preferisce rinunciare alla pizza. Quando è arrivato a Trigoria, al cuoco della squadra ha fatto una sola richiesta: «Gli spaghetti, con qualsiasi sugo». Sono la sua passione, insieme alla parmigiana di melanzane.

MATTEO BRIGHI Da buon romagnolo non poteva che avere una «passione per la piadina». E per i toast: «Quelli che faccio sono da leccarsi i baffi». E spesso li mangia mentre, nei momenti liberi, legge un buon libro.

NICHOLAS BURDISO Dici Bandito e ti immagini un duro che mangia carne al sangue. E invece, da quando è arrivato in Italia, Burdiso è «impazzito per l'olio di oliva. Io mangio molta verdura che in Argentina condivo con l'olio di mais,

ma non è la stessa cosa. A casa mangiamo anche molto pesce e pasta, possibilmente in bianco». A proposito di pesce, un paio di sere fa Nicholas era col fratello Guillermo a cena da Checco allo scapicollo. Menu? Ovviamente a base di pesce.

MARCO CASSETTI Oltre a Borriello, un altro che ama cucinare è il terzino castiglazio. La sua specialità è il pesto alla trapanese. Per i dolci, invece, ci pensa la moglie Francesca: «Adoro il suo tiramisù e anche la cassata siciliana».

BOGDAN LOBONT Il suo amore per la cucina il portiere romeno lo riassume in una frase: «Qui a Roma ho scoperto la cicoria e sono impazzito». Per quanto riguarda i

piatti romeni, invece, Lobont parla di una «zuppa fatta con la pancia del vitello». Decisamente meglio la cicoria. **JEREMY MENEZ** Tanta fantasia in campo, più tradizionale in cucina. Il campione francese ama la pizza Margherita, la pasta il pomodoro e - anche lui - il tiramisù. Raramente va al ristorante e, se deve cenare a casa, capita anche che vada a prendere un panino da Mac Donald. Quando invece torna a Parigi «c'è un mio amico marocchino che mi cucina il cous cous di pollo. Buonissimo».

PHILIPPE MEXES È praticamente romano, ma dice che in Italia ha «scoperto i risotti». Non proprio un caposaldo della cucina della Capitale. Adora quello milanese e quello alla Parmigiana che Luka, il cuoco di Trigoria, gli ha fatto scoprire nell'ultimo ritiro. La sua compagna, Carla, preferisce invece cucinarli le patate: «Al grattino», dice lui. Si chiamerebbero al gratin, ma il senso si capisce lo stesso.

SIMONE PERROTTA Ecco il terzo «cuoco» della comitiva romanista. «Mi piace molto il peperoncino fresco - rivela Perrotta - soprattutto sui primi». Ne mette un po' anche sulla pasta «piselli e pancetta, che amo molto cucinare». Non proprio leggera: «Ogni tanto si può fare qualche eccezione. Non sono uno di quelli che mangia due cornetti con la Nutella a colazione, ma non conto neanche i 50 grammi».

JOHN ARNE RIISE Da buon norvegese, Riise sente la mancanza del salmone: «Qui a Roma lo trovo, ma è ovviamente diverso dal nostro». La moglie Maria, però, spesso gli fa dei manicaretti che gli fanno sentire meno la nostalgia: «Per il primo compleanno di nostra figlia Emma, ad agosto, ha preparato muffin, focacce e una deliziosa torta al cioccolato».

Vucinic impazzisce per i carciofi alla giudia, il Pek per la cacio e pepe

Lobont ama la cicoria, Mexes i risotti e Menez va al fast food

