

DAI ROMA
VINCI PER NOI
**SAMP
ROMA**



RONALDINHO, NO AL GREMIO. È A UN PASSO DAL FLAMENGO

Sembra finalmente destinata a concludersi la lunga asta tra club brasiliani per aggiudicarsi Ronaldinho: il fuoriclasse andrà al miglior offerente, che sin dalle prime battute era il club più popolare del Brasile, il Flamengo di Rio de Janeiro. Roberto de Assis, suo fratello e procuratore, commenta: «Sono felice che esista la possibilità che Ronaldinho torni a casa».

MAI SOLA MAI

Al Ferraris saremo milleduecento

Per la seconda volta in campionato, partita con la Lazio a parte, non ci saranno limitazioni ai tifosi giallorossi in trasferta. Il precedente a San Siro non è andato male... Quello che conta è che saranno oltre un migliaio a cantare Forza Roma

PIERGIORGIO BRUNI

Quest'anno, compresa la sfida di oggi a Marassi, in campionato la Roma ha giocato per dieci volte lontano dall'Olimpico: con Cagliari, Brescia, Napoli, Parma, Lazio, Juventus, Palermo, Chievo, Milan e, appunto, Sampdoria. Di queste partite i giallorossi hanno vinto solamente in due circostanze: quella con i biancocelesti e, successivamente poco più di un mese dopo, coi rossoneri, a ridosso del Natale. La strana variabile, se così la vogliamo chiamare, sta nel fatto che questa duplice affermazione è arrivata quando il Viminale ha permesso la trasferta (a parte il derby) ai tifosi giallorossi. Può sembrare una fesseria ma, ogni volta che ai sostenitori della Magica è stata data la possibilità di "emigrare" sono arrivati i tre punti. Le cose sono due: o è pura casualità, oppure si torna ad un famoso postulato: il calcio è tifo, senza quello il pallone non può rotolare e con la gente a cantare e strillare si superano anche gli ostacoli più duri. Oggi, ad esempio, per la seconda volta in questa stagione (dopo San Siro), a Genova non ci saranno limitazioni fra chi ha l'As Roma Club Privilege e chi, invece, non si è voluto tesserare. Il risultato è presto detto: circa 1200 biglietti venduti, i due settori ospiti del Ferraris colmi di romanisti, come ai tempi belli. Quando non c'erano limitazioni e... "Berta filava". Il resto, per evitare considerazioni poco propizie, rimane un'incognita, almeno fino all'ora del caffè quando sarà più chiaro se la (fortunata) statistica,

anche stavolta, avrà fatto il proprio dovere.

Roma-Lazio In vista della stracittadina del 19 gennaio, incontro degli ottavi di finale di coppa Italia, i terminali continuano a lavorare instancabilmente. Durante la prima fase (che terminerà alle 18 di domani), ossia quella riservata ai possessori di un abbonamento per la stagione in corso, sono stati stampati circa 6.500 tagliandi. Alle 10 di martedì e fino alle 20.45 del giorno del derby, invece, partirà il secondo step quello per i biglietti rimasti invenduti nel turno precedente. Consueti i luoghi dove potersi recare a prendere il prezioso accesso: i Roma Store (chiusi la domenica), le ricevitorie Lis Lottomatica e il Gran Teatro. I prezzi vanno dai 10 euro per la Curva Sud fino ai 75 per la Tribuna Monte Mario lato Sud. Previste riduzioni in Monte Mario per i lupacchiotti sotto i 14 anni, le donne e gli over 65. La Tevere sarà riservata ai ragazzi sotto i 16 anni di età delle scuole calcio e delle polisportive, ai dipendenti delle forze di polizia e delle forze armate.

Cesena-Roma Per il match del Manuzi, in programma il 16 gennaio alle 15, i biglietti saranno disponibili nelle rete Index Point (consultabili sul sito www.indexpoint.net) da martedì vi rimarranno fino alle 19 del 15. Anche stavolta (e siamo alla terza consecutiva) non ci saranno limitazioni e distinzioni fra romanisti: il settore ospiti (27 euro) verrà riservato ai possessori della tessera del tifoso, il settore Ferrovia Inferiore (29 euro) sarà aperta a tutti, pure ai non fidelizzati.



PER LA ROMA

Saranno circa 1200 i tifosi della Roma oggi a Marassi. La Magica non sarà mai sola

VI RUBO UN MINUTO

Carciofi alla romana

ANTONELLO COLONNA

Carciofi alla romana

Il carciofo nasce spontaneo sul nostro territorio. Comunemente conosciuto con il nome di cardo nei secoli scorsi, è stato pian piano "addomesticato" e coltivato fino a renderlo la squisita verdura che tutti conosciamo. L'utilizzo principale all'interno della cucina romana, prevede per il carciofo un posto da assoluto protagonista. Due le ricette più note ed apprezzate: quella dei carciofi alla giudia e quella dei carciofi alla romana. Il carciofo è ottimo come condimento per la pasta, appena abbrustolito in modo tale da ammorbidirlo ma mantenendolo allo stesso tempo croccan-

te, e come accompagnamento, insieme alla cipolla, della coratella, un mix di interiora di agnello, anch'esso tipico della tradizione culinaria romana. Un consiglio per non farli annerire nel corso della preparazione: metteteli a bagno in acqua e limone una volta puliti. Ed una piccola curiosità: se sono molto freschi possono essere conservati per qualche giorno a bagno dentro una bacinella come si farebbe con un mazzo di fiori.

Ingredienti per 2 persone:

Quattro carciofi romaneschi, un ciuffo di mentuccia, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, un limone.

Preparazione

Togliete le foglie esterne più dure dei carciofi, girando sempre il carciofo fino ad arrivare alle foglie più tenere e accorciate anche i gambi lasciandone più o meno tre dita. Puliteli con un cucchiaino in modo da togliere l'eventua-



CHEF

Nella foto, Antonello Colonna

le barba e creando anche un piccolo spazio. Riempiteli con un trito di mentuccia, prezzemolo e aglio e disponeteli capovolti ben stretti l'uno all'altro in un tegame di terracotta dai bordi alti. Salateli e metteteli nell'olio fino ad arrivare quasi alla metà dei carciofi e poi aggiungendo dell'acqua fino a coprirli interamente. Coprite il tegame ed a questo punto potete scegliere due modalità per la cottura, o infornate a non più di 160° per circa un'ora, oppure metteteli sul fuoco il tegame, sempre coperto per circa mezz'ora, i carciofi saranno considerati pronti quando, infilzandoli con uno stuzzicadenti saranno teneri. Serviteli subito cospargendoli con il sughetto della cottura. Sono ottimi anche serviti a temperatura ambiente.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Sappiamo che l'abbinamento con ogni tipo di verdura si presenta molto complesso se sono servite non come contorno. Ma il carciofo al-

la romana è un piatto "per se" e quindi dobbiamo trovare una soluzione importante e che funzioni! Scegliamo un bianco morbido, particolare e di struttura. Un Verdicchio unico, il Balciana. Uve raccolte tardivamente danno un colore dorato, al naso e in bocca dona note mature di frutti esotici, agrume maturo, frutto della passione e delicatamente fumé. Splendido equilibrio finale di struttura ed alcol che ben accompagna la struttura e l'aromaticità del nostro carciofo. Un'alternativa può essere un rosso morbido, più fruttato che tannico e con lievi spezzature di fondo. Provate un Merlot laziale o anche un bel cesanese.

Il Vino - Verdicchio Balciana 2008 - Az. Agr. Sartarelli