

**FORZA ROMA
SEMPRE FORZA ROMA**

LA ROMA



SUGLI SPALTI DEL MEAZZA SAREMO POCO PIÙ DI 500

Rispetto all'ultima volta a San Siro, il 18 dicembre scorso, in occasione del match col Milan, non ci sarà un'invasione di tifosi. Allora furono circa 2.500 a riempire il settore ospiti, stavolta, se le cifre che provengono dalla società nerazzurra sono corrette, non dovrebbero esserci più di 500 sostenitori giallorossi. Colpa soprattutto delle limitazioni imposte dal Casms (divieto di vendita biglietti per i residenti nel Lazio).

IL BOMBER

Borriello, erba di casa tua

È cresciuto nel Milan, l'Inter è la rivale di sempre, ai nerazzurri ha segnato soltanto una volta quand'era al Genoa. Ma ha già sbancato il suo San Siro contro il Milan in questa stagione. Super Marco dopo il decimo gol in campionato vuole la lode

PIERGIORGIO BRUNI

Per lui, stasera, sarà quasi un derby. Una partita, quella di Marco Borriello, dal sapore particolare. Sei stagioni a Milanello, senza contare gli inizi nel settore giovanile, non si cancellano molto facilmente. L'Inter, l'avversaria «più tosta e fastidiosa» che abbia incontrato in carriera, non è una fra le sue vittime preferite. In più di centosessanta apparizioni in serie A, l'attaccante napoletano è riuscito solamente una volta a segnare ai nerazzurri: il 19 marzo del 2008, quando ancora vestiva la maglia del Genoa. Un gol fantastico, in rovesciata, che lasciò impietrito Julio Cesar e regalò un pareggio inaspettato al Grifone. Un 1-1 che, per qualche strano scherzo del destino, fece sussultare e sognare i tifosi romanisti, impegnati nella «gufata» alla squadra di Roberto Mancini (in quel momento sulla panchina interista) lanciata verso lo scudetto.

San Siro è il suo stadio, l'impianto che gli ha regalato gioie e successi, sorrisi e qualche lacrima. L'ultima vittoria della Roma al Meazza porta la sua firma, un rimpallo sullo stinco che servì per battere il Milan e far trascorrere un bel Natale dalle parti di Trigoria.

Anche stavolta l'occasione è ghiotta, ghiottissima: non soltanto per rimpinguare il bottino personale, attestatosi sui dieci centri in campionato (quindici, fra tutte le competizioni stagionali) ma anche per sfatare questa stranissima «maledizione». Quasi impensabile per un ragazzo a cui non manca nulla: colpo di testa, acrobazia, tecnica, sangue freddo, incoscienza e grande carica

emotiva. «Capa tosta» come direbbero dalle sue parti. Uno «scugnizzo» capace di risorgere sempre ogni volta che è finito nel tunnel degli infortuni. E di contrasti, fidatevi, in 28 anni di vita ne ha avuti tanti e non solamente calcistici.

Una tenacia suffragata dalle statistiche, dalla storia personale e simpaticamente confermata pure dai sostenitori romanisti: «Anche se inciampa, la palla la mette dentro». La stagione di Borriello, fino ad oggi, è stata anche oltre le aspettative. Prestazioni, gol e un forte senso d'appartenenza con la Città Eterna hanno contribuito a renderlo un punto fermo nelle scelte di Ranieri. Vederlo correre in campo, fare pressing, arrabbiarsi coi compagni quando non gli arriva un pallone giocabile o, meglio ancora, volare sotto la curva Sud dopo aver realizzato una rete (come contro la Lazio), sono fotogrammi impressi nella mente dei tifosi. Cartoline indelebili che l'hanno reso un beniamino degli innamorati della Magica.

Leonardo lo conosce come le proprie tasche per averlo avuto in rosa quando allenava il diavolo rossonero, anche ieri, nella conferenza stampa pre-gara, non ha perso occasione per dimostrargli affetto e stima: «Borriello? E' venuto fuori più tardi di quanto avrebbe dovuto. Nell'anno di Genova ha avuto la sua consacrazione, sono emerse tutte le sue qualità ed è diventato uno dei migliori giocatori italiani». Genova è il passato. Come Milano. Presente e futuro si chiamano Roma. Da qui, Marco può iniziare la sua rincorsa alla porta dell'Inter.



... E VIA

Marco Borriello alla ricerca dell'undicesimo gol in campionato e della sua seconda rete all'Inter. Super Marco giocherà sicuramente (Foto Mancini)

VI RUBO UN MINUTO

Fettuccine alla papalina

ANTONELLO COLONNA

Fettuccine alla Papalina

Le ricette della tradizione romana sono tante ma non sono solo quelle che ci arrivano da un passato remoto, esistono piatti tipici romani che hanno una storia più recente perché sono nati negli ultimi tempi come rivisitazione di quei piatti più antichi.

La cucina cambia, si evolve, guarda verso il futuro e questo può essere il risultato di esigenze sociali, mode, necessità, o semplicemente per il processo di evoluzione. I capi saldi della tradizione culinaria romana rimangono intoccabili e sempre saranno identità delle nostre

origini e del nostro patrimonio ed intorno a loro sono stati creati nuovi piatti che non potranno mai sostituirli ma saranno un contributo maggiore al nostro «archivio» gastronomico.

Verso la fine degli anni '30 il Cardinal Eugenio Pacelli che nel 1939 divenne Papa, chiese al ristorante che in quel momento forniva il cibo allo Stato Pontificio, di creare un piatto leggero ma che rispettasse comunque la tradizione romana.

In questo ristorante che si trova a Borgo, Rione adiacente al Vaticano, ripresero la carbonara cercando di sostituire gli ingredienti originari con elementi più delicati, come ad esempio il guanciale con il prosciutto, il pecorino con il parmigiano o l'aglio con la cipolla, inoltre vennero aggiunti anche i piselli.

Una ricetta che rievoca degnamente



Il nostro Chef preferito, il numero 1, Antonello Colonna

la carbonara, in un tono più raffinato collegandoci ad un aneddoto che vale la pena di ricordare.

Ingredienti per 4 persone

400 g di fettuccine - 125 g di piselli - 50 g di prosciutto cotto - 50 g di prosciutto crudo - 100 g di parmigiano grattugiato - 2 uova - mezza cipolla - olio extravergine di oliva - sale qb - pepe qb

Preparazione

Fare un soffritto con olio extravergine e cipolla, aggiungere i piselli ed il sale, farli cuocere per qualche minuto e aggiungere il prosciutto cotto ed il prosciutto crudo a pezzetti e pepe. Sbattere intanto le uova con il parmigiano ed il sale. Cuocere le fettuccine in acqua salata, scolarle e unirle alle uova mescolando per far cuocere un po' le uova. Aggiungere il prosciutto con i piselli, mantecare formaggio grattugiato, quindi servire.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Un piatto cremoso, di sapore bilanciato che ha bisogno di una buona struttura, un alcol moderato e di un vino schietto. Scelgo un verdicchio, grande autoctono ormai interpretato in modo pregevole, ed in particolare quello, caratteristico ed intrigante, di Matelica di Collestefano. Un palato morbido nel gusto della frutta matura ma minerale e di bella sapidità, un finale di lunga e gradevole persistenza amaricante che bilancia molto bene il nostro piatto gustoso.

Il Vino - Verdicchio di Matelica 2009, Collestefano