

VOGLIA DI
BATTERLI UN PO'

DERBY



NAZIONALI, BURDISSO CONVOCATO DALL'ARGENTINA

Ci sono 7 "italiani" fra i giocatori convocati dal Sergio Batista, ct dell'Argentina, per le due amichevoli in programma negli Stati Uniti il 26 marzo contro la selezione locale e il 29 marzo contro il Costarica. Nell'elenco dei selezionati figura anche il romanista Nicolas Burdissio, oltre a Zanetti, Cambiasso, Lavezzi, Pastore, Andujar e Sosa.

IN DIFESA

Juan: «Vogliamo vincere»

«Abbiamo bisogno di rilanciarci in campionato. La Lazio si sta giocando con noi un posto nella prossima Champions. L'eliminazione ha pesato, ma siamo esperti e forti»

GIACOMO DELL'ARTRI

«E' tempo di lasciarci il passato alle spalle». E il derby è l'occasione migliore per farlo, per mettere da parte le polemiche, le incertezze sul futuro, i malumori e, soprattutto, certe prestazioni incolori. Juan, al suo quarto anno nella capitale, il difensore brasiliano è perfettamente consapevole di come la sfida con la Lazio possa cambiare totalmente una stagione. Ne ha avuto la prova diretta, anche più di una volta. C'è stato il derby vinto con il gol di Julio Baptista, che ha radriizzato almeno per un po' il campionato 2008-2009 nel quale la Roma stava sprofondando. E lo stesso è successo lo scorso anno, quando il gol di Cassetti ha dato la spinta alla rimonta che era appena iniziata e che non sembrava ancora possibile. Certo, stavolta non si può più sognare di andare a riprendere la capolista. Ma almeno la Lazio e il quarto posto che vale la Champions League nella prossima stagione, quello sì. Ecco perché il derby di oggi ha un valore in più. Juan ne è convinto: «Conosciamo l'importanza di questa stracittadina e vogliamo vincere - ha detto a *globoesporte*-. Oltre ad essere la nostra arcirivale, la Lazio si sta giocando con noi un posto nella prossima Champions League. Questo aumenta ulteriormente l'importanza della partita».

Sì, perché magari basterebbe anche solo la possibilità di mostrare la "manita" delle 5 vittorie consecutive a rendere speciale la sfida dell'Olimpico, ma vuoi mettere la possibilità di mettere la freccia e preparare il sorpasso (a quel punto mancherebbero solo 2 punti) anche in una stagione da dimenticare, anche quando non sembrava più possibile? «Questa è una partita che tende ad essere uno spartiacque per le squadre coinvolte. Speriamo di vincere per poterci rilanciare in campionato». Anche perché è rimasto solo quello. Più la Coppa Italia, che però tornerà ad aprile. La Champions, invece, se ne è andata nel peggiore dei modi. «Ovviamente, il nostro ambiente è stato scosso dopo l'eliminazione - prosegue Juan - ma la nostra è una squadra esperta, siamo in grado di tornare ad alti livelli». A patto di cambiare immediatamente marcia. Tutti, Juan compreso. Anche lui, infatti, è stato protagonista in negativo in più di una occasione. Su tutte quella di Marassi contro la Sampdoria, con quel doppio errore da mettersi le mani nei capelli. Era l'ultima partita del girone d'andata, la prima del 2011, quella che forse ha fatto capire che questo campionato non era roba per la Roma. Ma non solo a Genova, il difensore brasiliano si è perso anche contro la Lazio in Coppa Italia (suo il fallo da rigore del momentaneo pareggio), e in casa contro il Napoli. Per poi magari essere di nuovo super, come ci aveva abituato lo scorso anno, in altre occasioni. «E' tempo di lasciarci il passato alle spalle - ha concluso - e concentrarci sui prossimi obiettivi». Il primo è qui, a poche ore. Un derby da non perdere per nulla al mondo, anzi da vincere per mostrare fieri le 5 dita. Per chiudere bene un'era e cominciare un'altra con un bel "gimme five".



FONDAMENTALE

Juan, dopo una stagione non alla sua altezza, oggi non può sbagliare (Foto Mancini)

VI RUBO UN MINUTO

Carciofi alla Matticella

ANTONELLO COLONNA

LO CHEF
Antonello Colonna

Carciofi alla Matticella

Li abbiamo già assaggiati fritti e sicuramente li vedremo prossimamente, in questa rubrica, cucinati in altri modi ma oggi desidero condividere con voi lettori, un procedimento molto antico per preparare i carciofi. Attualmente questa ricetta è difficile da realizzare e vedremo il perché: la

vita in città, la modernità, il progresso, a volte ci fanno perdere gli "antichi costumi" ma devo dire che grazie alle sagre che ancora si svolgono nei piccoli centri, si mantengono vive e si tramandano tante vecchie tradizioni. I carciofi alla Matticella vengono cotti nella cenere delle maticelle, cioè le fascette dei sarmenti della vite. Si usava così perché i tralci tagliati raggiungono il massimo della loro asciugatura nello stesso periodo in cui maturano i carciofi. Immaginiamo che una volta tutto questo si organizzava all'aperto, facendo un fuoco direttamente a terra e tutti insieme ci si adoperava per cucinare tutto alla brace, accompagnando ai carciofi altri cibi come bruschette e carne. I tralci della vite creano una brace molto particolare con un profumo che dona ai carciofi un gusto unico. Prima di essere immersi nella cenere vanno puliti e ben insaporiti.

Ingredienti per 4 persone

8 carciofi romani Sale qb Olio extravergine Mentuccia romana 2 spicchi d'aglio un paio di fascine di sarmenti.

Preparazione

Innanzitutto accendere un fuoco con le fascine di sarmenti e aspettare che si formi la brace. Nel frattempo che si crea la cenere prendere i carciofi inizialmente puliti e batterli su un tavolo o una pietra per allargare un po' le foglie. Condirli con olio, mentuccia e aglio, meglio se il tutto unito precedentemente in un battuto. Aggiungere il sale e posizionarli in piedi nella cenere. Aspettare circa una ventina di minuti, il tempo che i carciofi diventino croccanti e toglierli dalla brace. Mangiare il cuore eliminando le foglie esterne.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

Scelgo un bianco morbido. Un Verdicchio unico, il Balciana. Uve raccolte tardivamente danno un colore dorato, al naso e in bocca dona note mature di frutti esotici. Splendido equilibrio finale di struttura ed alcol che ben accompagna la struttura e l'aromaticità del nostro carciofo. Una alternativa può essere un rosso morbido un merlot laziale o anche un bel cesanese.

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

PAGAMENTI PERSONALIZZATI
E FINANZIAMENTI

Arte Edile Salvatore srl

Ecco i nostri servizi:

Arredamento negozi - Arredamento uffici - Pavimenti - Pavimentazioni - controsoffitti - controsoffittature
Impianti elettrici - Impianti idraulici - Impianti di condizionamento - Imprese edili - Lavori edili
Movimento terra - Costruzione Piscine - Manutenzione piscine - Appalti pubblici - Strutture cemento armato - Lavori di urbanizzazione pubblica - Lavori di urbanizzazione privata - Ristrutturazioni
Rivestimenti - Costruzioni edili - Costruzioni - Ricostruzione immobili - Costruzione di Immobili

PREVENTIVI GRATUITI

Via Guido Rossa, 34 - Fiano Romano (RM) - Tel. 338.4002132

info@artedilesalvatore.it

www.artedilesalvatore.it