

PIANOTERRA

ALLA BALDUINA 2.0

Periodico di attualità, cultura e costume
N° 32 – Giugno 2017 – Distribuzione gratuita

Seguiteci su   /pianoterraallalbalduina e www.pianoterra.com



Locali storici della Balduina – Cucine regionali a confronto – La salute inizia a tavola – Consigli per la lettura
I cinquantenni della Balduina – Archeologia della Balduina – Una ciliegia tira l'altra... – Estate Vintage – Alieni alla Balduina
La Biblioteca di Pianoterra – Artisti a confronto – Vin Santo – I nostri amici a quattro zampe

EVVIVA!!! VIA ANDREA BALDI PULITA!

Maria Grazia Merosi

I nostri contatti

☎ 3397780737 - 0635346513
 ✉ marketing@pianoterra.com
 ✉ redazione@pianoterra.com

Direttore Responsabile:
 Enrico Peverieri

Direttore Editoriale:
 Gaetano Papaluca

Redazione:
 Fiorenzo Catalli, Paolo Cruciani

Sede: Via Andrea Baldi, 63 - 00136 Roma

Grafica: A.Giorgio

Foto Copertina: Ragazze al mare negli anni '20 (vedi anche pag.10)

Hanno collaborato: Maria Grazia Merosi, Alessandra Giorgio, Cecilia Pomponi, Luca Lanzarotta, Angela De Pace, Claudio Caselli, Balduina Bistrot, Giulio Consoli, Enrico Chiarot, Cristina Villivà

Tipografia: Onlineprinters GmbH - Rudolf-Diesel-Straße 10
 91413 Neustadt a. d. Aisch - Germania

Reg. Tribunale di Roma n. 434 del 18 dicembre 2009.

La responsabilità degli articoli è dei singoli autori. Salvo diverso accordo, la collaborazione a questo periodico è da intendersi del tutto gratuita e non retribuita. Non è consentita la riproduzione anche parziale di testi e contenuti senza l'autorizzazione della direzione del giornale. In nessun caso si garantisce la restituzione dei materiali inviati.

Gentile Direttore e gentili Redattori, finalmente, e dobbiamo dire grazie all'iniziativa di un'abitante della via, abbiamo la strada pulita.

Ormai rassegnati all'idea che l'AMA potesse fare qualcosa per la decenza dei marciapiedi e della stessa sede stradale, senza ricorrere a tutti quei cartelli apparsi ultimamente sugli alberi o altro, gli abitanti dei palazzi che affacciano su via Andrea Baldi, che usufruiscono di questo servizio e noi negozianti che in questa strada abbiamo i nostri esercizi commerciali, ci siamo tassati ed abbiamo chiesto ad un ragazzo di colore, che sosta sempre nella nostra via, di provvedere alla pulizia della strada due volte la settimana.

Non voglio fare polemiche, ma la nostra Azienda Municipalizzata Ambiente è fantasma? Si manifesta solamente per l'incasso della tassa, che oltretutto è abbastanza notevole!

News dalla Balduina

Pensate che si tratti di un cantiere abbandonato? Niente affatto! È Street Art: recinzione, cartello stradale e capanna di presepe.



Mentre questo Giornale andava in stampa sono iniziati i lavori per il ripristino del muraglione della chiesa. Ne prendiamo atto con soddisfazione!

AMBULATORIO VETERINARIO

00136 Roma - Via della Balduina, 63/D - Tel. 06.35451332
 ORARIO 10.00-20.00 NO STOP • SABATO 10.00-14.00

Dott. Giorgio SORICETTI

Direttore Sanitario

Iscr. Ord. VT119 - Cell. 338.1804270
 soricettigiorgio@libero.it

Dott.ssa Luminita NISTOR

Iscr. Ord. RM1974 - Cell. 340.0850691

Dott.ssa Camilla SORICETTI

Iscr. Ord. RM2401 - Cell. 333.3874168



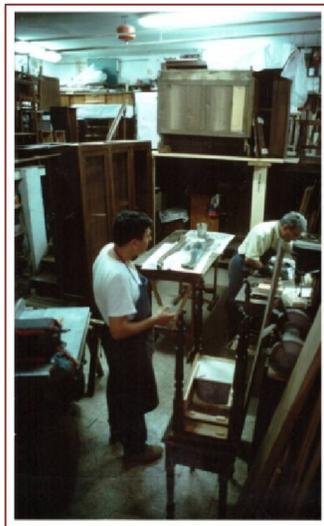
Locali storici della Balduina

Federici: l'arte del restauro

Angela De Pace

Il primo negozio per il restauro di mobili l'ho aperto in piazza Mazzaresi nel 1957 – esordisce Antonio Federici che l'arte del restauro del legno ce l'ha nel sangue quando ancora la piazza non esisteva e al posto dell'attuale edificio del mercato coperto vi era un "monte rozzo" di terra, spianato il quale si è di fatto creata la piazza e costruito l'edificio del mercato. Prima le bancarelle dei vignaioli erano nel primo tratto dell'attuale via Seneca, in un'area ancora priva di edifici, se non nella parte finale, prossima a viale delle Medaglie d'Oro. Con il mio laboratorio condividevo, nel palazzo ancora non ultimato, alcuni spazi con il magazzino di Trento Castroni che, assieme alla moglie, aveva

già aperto la sua torrefazione. Gli orti erano tutti intorno ai primi edifici nei terreni liberi che circondavano casali e stalle per gli animali. Le strade del quartiere in crescita, non ancora asfaltate, erano attraversate da pecore e capre. Ho abitato prima in viale Vaticano e poi alla Pineta Sacchetti e venivo al laboratorio con la mia Topolino, facendo il giro sulla Trionfale perché la strada che attra-



versa oggi il Parco della Pineta Sacchetti era ancora privata e non aperta alla circolazione pubblica. Quattordici anni fa ci siamo trasferiti nel negozio di Via Pereira. Oggi conduco il negozio assieme a mio figlio Maurizio, anche se lui aveva iniziato facendo l'odontotecnico.

E a questo punto scatta la curiosità di sapere perché Maurizio, avviato verso una diversa professione, abbia deciso di dedicarsi a tempo pieno al restauro. Io avevo fatto gli studi da odontotecnico -inizia a spiegare Maurizio- e poi la passione e l'interesse per l'arte del restauro del legno mi ha convinto a cambiare radicalmente il mio futuro. Ma ho potuto mettere in pratica quello che avevo imparato nella precedente esperienza! A questo punto la nostra curiosità è sempre più forte... chiediamo: in che modo? In una occasione dovevo restaurare dei pezzi del gioco degli scacchi in avorio ed allora ho utilizzato, per colmare le lacune e rifare parti mancanti, la resina bianca che si utilizza in ortodonzia rifinita con

smalto madreperlato. Il risultato è stato apprezzato dal cliente.

Antonio tra i suoi clienti ha avuto tutta la famiglia Peroni, il pittore Arturo Tosi e Trento Cionini, apprezzato incisore del Poligrafico dello Stato, autore di numerosi bozzetti di francobolli e di banconote della Repubblica Italiana, tra cui il biglietto da 500mila Raffaello, di cui Antonio conserva un disegno con dedica. Al momento sta lavorando su alcune sedie della famiglia Fendi, realizzate dall'artista Pietro Canevari e ispirate al Palazzo della Civiltà del Lavoro all'Eur.

Ma Antonio ha anche un nipote, Luciano, biologo, che nei tempi liberi dai suoi primi interessi non disdegna di rimboccarsi le maniche e aiutare nonno e papà nella lucidatura di un mobile. È confermato che si tratta di un "problema" di sangue!



Sopra e a sinistra - Antonio e Maurizio al lavoro nella bottega di p.za Mazzaresi

Principali punti di distribuzione di PIANOTERRA ALLA BALDUINA

- Le Farmacie indicate a pag. 15
- La Libreria Passaparola in via della Balduina
- Le edicole di:
 - p.za Belsito
 - p.za Madonna del Cenacolo
 - p.za della Balduina
 - via della Balduina
 - via Ugo De Carolis
 - via delle Medaglie d'Oro
 - l.go Maccagno
 - via Appiano
 - p.za Giovenale
 - p.le degli Eroi

Cucine regionali a confronto

Le Marche

Claudio Caselli

Il Ristorante di Claudio Caselli è tra i locali storici della Balduina, attivo fin dal 1965, anche se Claudio esercita la sua professione di cuoco da ben 66 anni. Marchigiano di nascita ha sempre rivisitato le sue ricette con un occhio attento alla qualità delle materie prime: le carni, l'olio, il parmigiano, tutto rigorosamente selezionato per dare il meglio ai suoi clienti. Oggi Claudio ci consiglia: Coniglio in porchetta.

Ingredienti per 6 persone: un coniglio pulito con il fegato; 250 g di finocchio selvatico tritato; strutto; tre spicchi di aglio affettato; 120 g di pancetta tritata fine; due fette intere di pancetta; mezzo bicchiere di vino bianco; sale e pepe.

Soffriggete il coniglio con il sale e il pepe. In una casseruola lessate in poca acqua salata il trito di finocchio con l'aglio, scolate e conservate, buttando l'acqua. In un padellino soffriggete in poco strutto la pancetta tritata con il finocchio e il fegato del coniglio tritato fino. Arrotolate il composto nelle fette intere di pancetta, inseritele nel coniglio e cucite. Disponete il coniglio in una teglia, spalmatelo con strutto, versate il vino e infornatelo a 180°. Bagnatelo ogni tanto con il suo fondo di cottura. Lo strutto può essere sostituito dall'olio di oliva. Accompagnate il coniglio con un vino Rosso Conero o, se preferite rimanere sul bianco, un Verdicchio Matelica.



Il coniglio in porchetta



Il porceddu

La Sardegna

Balduina Bistrot

Bistrot Balduina ha aperto solo nel 2015 in via Livio Andronico ai civici 2, 4 e 6, ma si è fatto subito apprezzare per la qualità della cucina, in particolare per rappresentare un angolo della Sardegna nel nostro quartiere. Ma Pitzalis Luigi, classe 1942, il titolare che gestisce questo locale assieme ai figli e al genero, non è nuovo nel settore della ristorazione avendo già diretto un ristorante, dal 1979, a Pineta Sacchetti. I piatti forti di Bistrot Balduina sono a base di pesce, ma le ricette della terra d'origine sono ovviamente le preferite. Luigi ci consiglia, tra i primi, le mezze maniche alla Carlofortina, un piatto tipico dell'isola di Carloforte, da cui prende il nome, a base di tonno fresco con pesto alla genovese e pomodorini. Ancora tra i primi, potete anche scegliere i culurgiones, i classici ravioli di Sardegna, una pasta fresca ripiena di patate, formaggio (pecorino) e menta, con innumerevoli varianti legate alla tradizione delle singole famiglie.

Per secondo non può mancare il maialino al forno, o porceddu (ma esistono diverse altre versioni del nome), prelibatezza tipica della Sardegna, piatto storico dell'isola, preparato rigorosamente con un maialino da latte (40-60 giorni) di peso non superiore ai 10 chili, cucinato preferibilmente in verticale per evitare la perdita dei liquidi della carne e dunque il gusto. Niente spezie, solo sale a cottura ultimata e foglie di mirto. Sul dolce andate sul sicuro scegliendo le Seadas, il dolce sardo per eccellenza, in pratica una tasca chiusa di pasta di semola ripiegata di formaggio (quasi un grande raviolo) fritta e avvolta nel miele.

Il tutto ben inaffiato dai vini sardi, il Vermentino e il Cannonau! Immane a fine pasto il piacere del liquore di mirto o del ben noto Fil'e ferru. Buon appetito.

La salute inizia a tavola

4 buoni motivi per consumare frutta e verdura di stagione

Dott.ssa Cristina Villivà, Biologa Nutrizionista.
cristina.villiva@gmail.com



- 1) **Più salute.** I vegetali solo se raccolti e consumati al momento giusto contengono davvero tutte le sostanze nutritive che li caratterizzano. Questo significa che le proprietà nutrizionali di un frutto o una verdura coltivati fuori dalla sua stagione abituale potrebbero risultare alterate.
- 2) **Più gusto.** I prodotti di stagione sono più buoni e profumati. Avete mai provato ad odorare un pomodoro d'inverno? Praticamente non si sente nulla.
- 3) **Più utilità.** La natura fornisce i vegetali al momento giusto: in inverno compaiono kiwi, arance e mandarini ricchi di vitamina C che ci protegge dai malanni tipici della stagione fredda; in estate, invece, quando il nostro organismo ha bisogno di una maggiore idratazione, troviamo albicocche, pesche, prugne, melone, anguria ricchi di potassio e altri sali minerali che vengono persi con la sudorazione.
- 4) **Più risparmio.** Frutta e verdura di stagione costano meno perché non c'è bisogno di utilizzare artifici (serre e additivi chimici) per farla crescere in una stagione che non è la loro.



Argentature - dorature - restauro cornici e
 tele - decorazioni - trattamenti antitarlo -
 restauro e pulitura tappeti

Via Romeo Rodriguez Pereira, 185 - Roma

Tel.0635497439 Cell.3475011061

federici.maurizio93@gmail.com

La soluzione ideale per le tue esigenze di disinfestazione e sanificazione.

Serena s.a.s
 di Perugini Maurizio & C.

- DISINFESTAZIONI
 scarafaggi - zanzara - pulci
- DERATTIZZAZIONE
- POTATURE
- GIARDINAGGIO
- ALTO FUSTO

contattaci per un preventivo
GRATUITO!

Sede Legale - 00148 ROMA - Via Gavoi, 27/C
 m. 339 2116530 - 339 2530268 - maurizio.perugini59@gmail.com

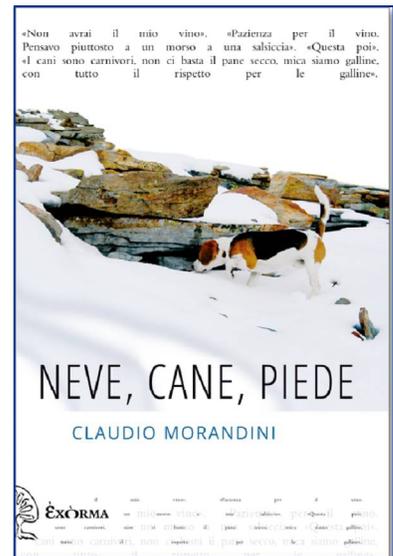
Consigli per la lettura

a cura della libreria Passaparola

Neve, cane, piede di Claudio Morandini, Exòrma

Il romanzo è ambientato in un vallone isolato delle Alpi. Vi si aggira un vecchio scontroso e smemorato, Adelmo Farandola, che la solitudine ha reso allucinato: accanto a lui, un cane petulante e chiacchierone che gli fa da spalla comica, qualche altro animale, un giovane guardia-caccia che si preoccupa per lui, poco altro.

Nell'ambiente immenso, ostile e terribile della montagna, il racconto dell'isolamento dell'uomo, del ripetersi dei suoi gesti e dell'ostinazione dei suoi pensieri è reso dalla descrizione minuziosamente realistica che a volte si carica anche di toni grotteschi e caricaturali, soprattutto nei dialoghi tra uomo e animali, questi ultimi dotati di loquacità assai sviluppata.



Lauren Groff, *Delicati uccelli commestibili*, Codice edizioni, € 16,00

Nove piccoli capolavori in cui Lauren Groff, talentuosa scrittrice americana, ci fa spostare nel tempo e nello spazio per raccontare come le vite di nove donne diverse, in nove epoche diverse, possono diventare grande letteratura. In mano a un altro autore, questa dovizia di ambientazioni potrebbe risultare incoerente. Ma vale anche l'opposto: l'intelligenza dello sguardo di Groff è talmente forte che la discrepanza delle atmosfere fa risaltare la sicurezza con la quale l'autrice elabora i suoi materiali.

Le storie migliori sono quelle che esplorano i vari modi in cui le persone tradiscono la fiducia reciproca.

Aliette è una ricca sedicenne nella New York di inizio Novecento; la sua vita sembra essere finita a causa della poliomielite che le fa perdere l'uso delle gambe. Ma l'incontro con un maestro di nuoto la renderà di nuovo protagonista di un'intensa storia d'amore e di passione.

La moglie del dittatore è una donna semplice che sposa un uomo molto più vecchio e potente. Tutto le passa accanto, e la storia attraversa la sua vita senza che quasi lei se ne accorga.

Bern, un giornalista, si nasconde alla fine della guerra in una fattoria francese. Attraverso l'avidità e la brutalità del fattore, emergerà molto della natura umana del prigioniero.



L'ASSOCIAZIONE CULTURALE PIANOTERRA

in occasione del suo 25° anno di attività, intende pubblicare un volume di testimonianze di residenti che hanno vissuto le trasformazioni del quartiere in questi decenni.

Chiunque sia interessato a rilasciare una breve intervista oppure a offrire una testimonianza fotografica della storia del quartiere può contattare direttamente la redazione del Giornale "Pianoterra alla Balduina" redazione@pianoterra.com o chiamare il numero 347 1963028 (Firenze).

I cinquantenni della Balduina

Turchi

Calzature moda comoda.
Accessori per calzature, riparazione e pulitura
di scarpe e borse.
Via Appiano, 24



Consoli

Il Vini & Oli dal 1958
Via A. Baldi, 33



Merceria Tuccio

L.go Maccagno, 25



Claudio Caselli dal 1965

Ristorante pizzeria rosticceria
Cucina casareccia
Via Marziale, 37-41



Tipografia Medaglie d'Oro

Via Appiano, 36, dal 1966



Barbiere Carmelo Ascitutto

Via Andrea Baldi, 7



Archeologia della Balduina

Fiorenzo Catalli

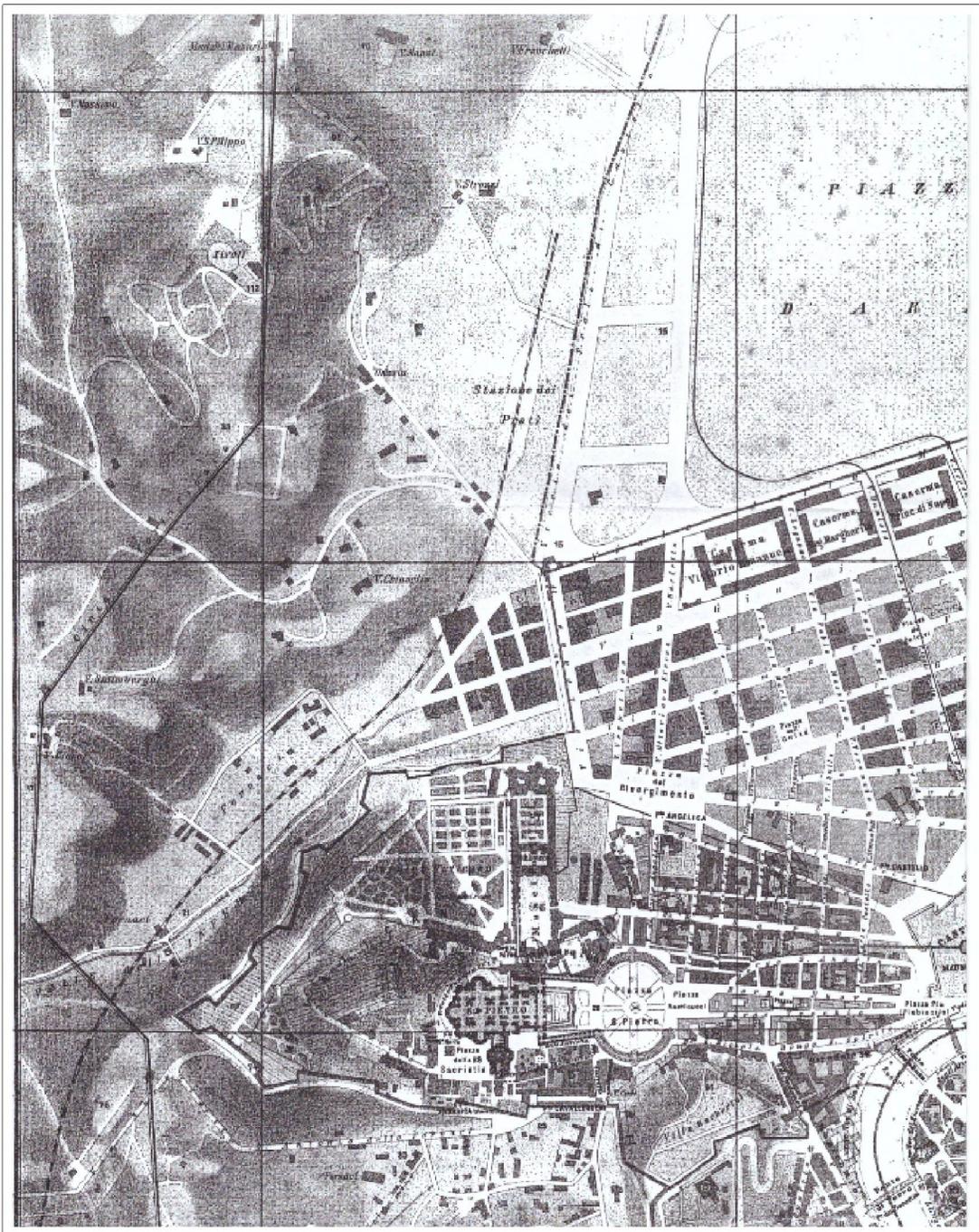
L'area urbana della Balduina, che con i suoi 139 metri di livello è il punto più alto di Roma, ha come confini naturali la valle dell'Inferno e la ferrovia FR3 Roma-Cesano-Viterbo, verso ovest, le pendici della collina, verso sud, nell'area che all'inizio del Novecento era denominata Dogana della Balduina e che corrisponde con gli stabilimenti militari sull'attuale via delle Medaglie d'Oro, a nord e ad est la stessa via Trionfale, da Villa Stuart ai confini coi Prati di Castello.

La data di nascita dell'urbanizzazione dell'area può ben ricollegarsi con l'apertura di viale delle Medaglie d'Oro, inizialmente chiamata viale di Monte Mario, nei primissimi anni Venti. Prima di tale data l'area era attraversata dalla antica via Trionfale, già esistente in età romana, e da via della Balduina che, staccandosi dalla via Trionfale (vedi la carta geografica dell'Istituto Cartografico Italiano del 1891), prima di Borgo S. Lazzaro, si dirigeva verso ovest seguendo approssimativamente

l'attuale percorso di via S. Tommaso d'Aquino e via Labriola; per poi puntare a nord, lambire la chiesa più antica del territorio, Madonna del Pozzo (poi sostituita dall'attuale S. Paola), e proseguire fino a incrociare la Trionfale, all'altezza di Villa Stuart. La zona era al di fuori del Piano Regolatore fino al 1920, anno in cui una convenzione con la Società dell'Ing. Carlo Pomilio, proprietaria dei terreni, diede inizio allo sviluppo urbanistico.

Il viale delle Medaglie d'Oro partendo dall'ultimo tratto di via Andrea Doria (la piazza con la fontana sarà realizzata successivamente) punterà diritto, costeggiando gli stabilimenti militari, verso Belsito.

Tre le aree riconoscibili: la "Balduina" vera e propria, nel mezzo del quartiere e che ruota attorno alla piazza omonima; il "Belsito", la zona di



Carta dell'Istituto Cartografico Italiano - 1891

piazzale delle Medaglie d'oro e "Monte Ciocci", vicino all'omonimo casale (forse peruzziano) prospiciente il colle Vaticano, sopra piazza Giovenale. I nomi delle strade e delle piazze ricordano scrittori latini e medaglie d'oro delle due guerre.

Poche le preesistenze urbanistiche tra cui le dimore lungo la via Trionfale, il casale quattrocentesco della trattoria Antico Falcone, che conserva lo stemma Strozzi, la chiesa seicentesca e l'annesso monastero della Madonna del Rosario, i casali della stessa famiglia, i casali Mellini, in uno dei quali verrà allestito, nel 1935,

l'Osservatorio Astronomico, la cinquecentesca Villa Madama (dalla Madama Margherita, figlia naturale di Carlo V), Villa Monte Mario, il Sanatorio Tivoli o Villa Miani, la seicentesca Villa Stuart, il Casino degli Spiriti, la seicentesca Villa Blumenstihl, la settecentesca Chiesa di S. Francesco o S. Onofrio in campagna. Su via della Balduina vi era la vecchia Chiesa della Madonna del Pozzo, già esistente nel 1400, mentre sul viale delle Medaglie d'Oro nei decenni tra le due guerre furono edificati alcuni villini tra cui superstiti sono il villino Tassoni e il villino Baldoni su progetto di Coppedè.



Carta dell'Istituto Cartografico Italiano - 1925

Una ciliegia tira l'altra...

Luca Lanzarotta

Nel periodo che va da metà maggio a fine di giugno vengono raccolte le ciliegie, uno dei miei frutti preferiti.

Il ciliegio appartiene alla famiglia delle Rosaceae, del genere Prunus, ed è una pianta indigena dell'Europa e dell'Asia occidentale. La classificazione pomologica distingue il ciliegio dolce e il ciliegio acido. Nel primo abbiamo il gruppo dei Selvatici usati per la produzione dei

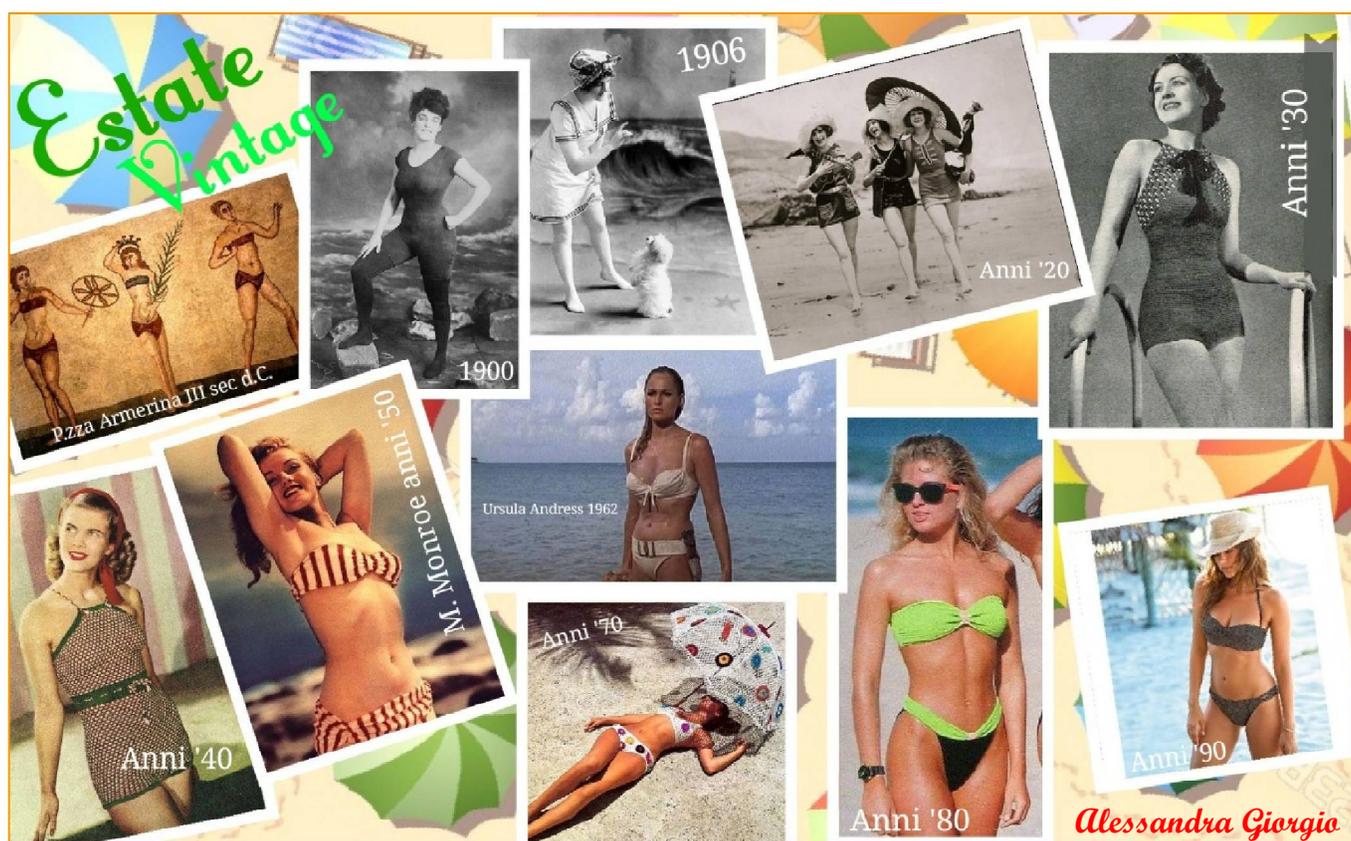


Un ciliegio in piena fioritura

legni; il gruppo delle tenerine ha un frutto a polpa tenera; il gruppo dei duroni (bigarreau sia in francese che in inglese) con i frutti a polpa soda, le ciliegie che normalmente mangiamo. Nel ciliegio acido sono comprese le amarene con frutto di sapore poco acido e poco amaro che si adattano

al consumo fresco oltre che alla trasformazione industriale. Sono comprese inoltre le visciole e le marasche con frutti piccoli di colore rosso scuro da cui si ricava il maraschino. Il ciliegio acido riveste dal punto di vista colturale pochissima importanza. I frutti di questa specie sono avviati all'utilizzo industriale e le imprese del settore trovano più conveniente l'acquisto di tale prodotto dai paesi dell'Est europeo.

Durante la maturazione la ciliegia è facilmente soggetta a screpolature nel caso di piogge che si verifichino in prossimità della raccolta, in quanto il frutto ha una crescita molto rapida negli ultimi giorni; i frutti screpolati marciscono poi in breve tempo. La raccolta delle ciliegie viene effettuata a mano per la quasi totalità del prodotto destinato al consumo diretto. Le squadre degli operai raggiungono tutte le parti della pianta per mezzo di scale di vario tipo e distaccano i frutti in una sola raccolta. Le ciliegie destinate al consumo fresco vengono raccolte con il peduncolo; in tale operazione è necessario non danneggiare i "mazzetti di maggio" perché da essi deriva la fruttificazione dell'anno successivo. A questo punto siamo pronti per una bella scorpacciata. Buon appetito!



Alieni alla Balduina

Enrico Chiarot, fitopatologo

Una quindicina di anni fa si era sparsa la voce tra noi naturalisti che un gruppo di pappagalli era sfuggito dalla voliera che li accoglieva (si dice si trovasse in una villa sull'Appia Antica) stabilendosi su un grosso cedro a Via Latina. Ma la cosa che mi colpì era il sapere che questi simpatici volatili, complici le temperature nettamente miti degli inverni a seguire, riuscirono a riprodursi trasformando il grosso albero (ancora oggi visitabile) in un enorme nido. L'esplosione demografica fu così rapida che oggi vedere svolazzare un pappagallo anche qui a Balduina non fa più notizia.

E potrei citare molti altri esempi di presenze che, nel



Parrocchetto a via Morpurgo

nostro territorio, sono considerate "aliene", vale a dire non autoctone...: con o senza dolo, l'essere umano ha tolto le barriere naturali che

separavano geograficamente animali, piante e funghi sparsi nel mondo e, con lo zampino del clima divenuto nel frattempo più mite, l'Italia è uno dei paesi europei che è stato maggiormente colpito da queste nuove invasioni.

E non c'è più da sorridere: I risultati del progetto europeo DAISIE (Delivering Alien Invasive Species Inventories for Europe - www.europe-aliens.org.) indicano che nel nostro Paese sono presenti oltre duemila specie alloctone tra cui volatili, specie marine e la maggioranza



Tartaruga dalle guance rosse

organismi terrestri. Da anni si sta combattendo una guerra silenziosa tra organismi indigeni e alieni e, molto spesso, i primi soccombono di fronte a una velocità riproduttiva e adattativa a tratti formidabile dei secondi.

Cerchiamo di fare il punto della situazione nel quartiere Balduina: pappagalli a parte, in molte pozze d'acqua pre-

senti in vari parchi, tra cui quello del Pineto, la tartaruga dalle guance rosse (provenienza Messico, ma al vertice del commercio mondiale come animale "da compagnia") sta inesorabilmente spodestando la nostra tartaruga europea; in questo caso la liberazione di questi animali in acquitrini naturali dopo un periodo passato



Giacinto d'acqua

nei terrari delle case, per la gioia dei bambini, ha determinato l'impennata della popolazione che, nel frattempo, non solo si è ben adattata, ma è stata anche in grado di riprodursi. Molti di noi hanno notato come nella Balduina stanno scomparendo le palme a causa del famigerato e ben noto punteruolo rosso (originario dall'Egitto).



Ailanto alla Balduina

Ma la presenza aliena non si limita solo agli animali: anche nel regno delle piante abbiamo specie invasive, come ad esempio il giacinto d'acqua, considerato una delle 100 più pericolose invasioni o come l'Ailanto, albero originario della Cina che è in grado di colonizzare con velocità spaventosa aree in cui la vegetazione pioniera nostrana soccombe. È il caso questo delle zone percorse dal fuoco nel parco del Pineto o la zona del parco di Monte Mario. In conclusione, cosa avverrà nel breve e medio termine? Il quadro non è felice: sostengo che siamo nel cuore di un momento storico di cambiamenti climatici così rapido che dovremo, nostro malgrado, dire addio a molte specie animali e vegetali vissute per migliaia di anni nel nostro ecosistema e riscrivere l'intera catena alimentare arricchendola di animali e piante che, fino a pochi decenni fa ci facevano proiettare in ambienti esotici e lontani migliaia di chilometri. Siamo appena all'inizio...



Punteruolo rosso (maschio)

La biblioteca di Pianoterra

Sturmtruppen di Bonvi

Cecilia Pomponi

<<È difficile korrere kon kakken nei kalzonen...>> è una storica battuta delle Sturmtruppen, l'irriverente striscia creata nel 1968 da Bonvi, alias Franco Bonvicini, che racconta le rocambolesche e, spesso, patetiche vicende delle truppe d'assalto tedesche durante la Seconda Guerra Mondiale, con una buona dose di scorrettezza e humour nero. Solo il genio di Bonvi poteva riuscire a rendere esilarante una materia così scabrosa: Hans, Otto, Friz, il Sergenten, il Cuoken, l'Uffizialen e il Doktoren rappresentano una piccola galleria di fallimenti umani, imbranati, ottusi, le cui avventure surreali mostrano l'insensatezza della guerra, il più stupido dei giochi. Anche nel disegno, i loro tratti sono simili, come a voler sottoli-



neare l'omologazione nei ranghi. Si distinguono solo l'alleato giapponese e il "fiero alleaten" Galeazzo Musolesi, codardo e opportunisto, caricatura del Duce e del suo braccio destro, Galeazzo Ciano, con l'aggiunta di un paio di baffetti alla Hitler. Il fumetto porta in sé una carica di contestazione feroce e corrosiva, in accordo con i movimenti pacifisti degli anni '60, ma valida ancora oggi, poiché la guerra in fondo segue sempre lo stesso identico copione, la stessa banale procedura. Con uno stile quasi da vignetta giornalistica, Bonvi ci regala un'intelligente parodia di un tema quanto mai serio, dimostrando che, a volte, la penna può ferire più della spada.

Artisti a confronto: clicca su... la Danza di Rossini

Gaetano Papaluca

Clicca su. Lang Lang e Bocelli: La Danza di Rossini (duetto per l'EXPO)

Da un lato il suono di Lang Lang, definito da Bocelli "un acrobata del pianoforte", velocista della tastiera, dall'altro la voce di Bocelli che arrancava dietro questa tarantella; qualcuno avrebbe dovuto avvertirlo che non ci vuole una voce drammatica, ovvero pesante, per interpretare questa danza! E' vero che sono due mostri di bravura, ma in questo pezzo ognuno andava per conto proprio!

Una prova?

Clicca su... Cecilia Bartoli- Myung-Whun Chung: La Danza Di Rossini

Lei, mezzosoprano, una delle più grandi interpreti italiane, acclamata e riconosciuta in tutto il mondo, lui, artista coreano, grande pianista, grande direttore d'orchestra e anche grande interprete, visto l'accompagnamento alla Bartoli? Un pezzo dal ritmo pazzesco... ma due meravigliosamente a tempo e rispettosi l'uno dell'altro, con una pulizia e precisione di note da una parte all'altra.

D'altra parte in ogni pezzo vi sono le indicazioni dell'autore: forte, piano, diminuendo crescendo ecc. ecc... Ci sarà un motivo se Rossini le ha volute!

Come dice il maestro Chung: le espressioni non sono un esercizio fisico ma, devono uscire dall'essenza che è dentro ognuno di noi. La velocità del ritmo è importante, per carità, ma... quello che conta di più è... l'interpretazione! Cuore! Anima!

Buon ascolto e buona riflessione.

Una copertina che cattura al primo sguardo e un titolo che riempie di interrogativi: "Crioconservazione", edito Kimerik, è il primo romanzo di Gabriella Carbone, una ragazza nata e cresciuta nella nostra Balduina. In un incalzare coinvolgente e non privo di colpi di scena, quattro storie raccontano protagonisti che più diversi non potrebbero essere: un fotoreporter che ha rinunciato alle sue passioni, una studentessa universitaria fuori sede affetta da bulimia, un ragazzo che si crede colpevole della morte di sua madre e una professoressa di inglese in pensione rinchiusa nella propria solitudine. Un racconto delicato sui drammi e le opportunità delle stagioni della vita, dove si mescolano la morte, l'intreccio apparentemente incomprensibile delle possibilità del caso e l'attualità delle problematiche dei nostri tempi, della tecnologia e dei social network. Un inno alla vita e al coraggio di essere sempre il meglio di se stessi.

Marisa Grazia Merosi



Vin Santo (o Vinsanto)

Giulio Consoli

L'origine del nome di questo vino è incerta: c'è chi dice che si chiami così perché era un vino servito durante le messe e chi dice che durante la peste del dodicesimo secolo nel senese veniva fatto bere ai moribondi che esclamavano "Vin Santo!" per via della sensazione di sollievo provata, ma la più accredi-



tata è dovuta al periodo di svinatura che avviene nella settimana santa del periodo Pasquale.

Tradizionalmente il Vinsanto veniva prodotto raccogliendo i migliori grappoli (vendemmia "per scelti") messi poi ad appassire su stuoie o appendendoli a ganci in luoghi ben areati per non far sviluppare muffe.

Ad appassimento avvenuto le uve venivano pigiate ed il mosto (con o senza vinacce a seconda della tradizione seguita) era trasferito in botticelle di dimensione variabile tra i 15 e i 50 litri (caratelli) dai quali era stato appena tolto il Vinsanto della produzione precedente. Durante questa operazione si aveva cura che la feccia (deposito che rimane dopo la fermentazione) della passata produzione non uscisse dal caratello in quanto la si credeva responsabile della buona riuscita del vinsanto stesso, tanto da chiamarla "madre del vinsanto".

I caratelli venivano quindi sigillati e dislocati in soffitta in quanto si riteneva che le forti escursioni termiche estate-inverno giovassero alla fermentazione e/o ai sentori del vino. Generalmente si pensava che tre anni di fermentazione/invecchiamento fossero sufficienti per la produzione di un buon vinsanto anche se alcuni produttori lo invecchiavano (e lo fanno tuttora) per più di dieci anni.

Le condizioni poco igieniche con cui si produceva tale vino influivano anche sulla riuscita dello stesso e all'apertura dei caratelli si poteva trovare un fantastico Vinsanto, aceto oppure nella peggiore delle ipotesi del liquido semifermentato completamente da buttare.

Oggi il ciclo produttivo è rimasto tale, ma si tende a sostituire la "madre" con lieviti indigeni adatti ad innescare la fermentazione e a usare esclusivamente caratelli in legno nuovo o relativamente nuovo poiché il legno dopo un tot di volte che viene utilizzato non ha più niente da donare al vino se non le parti negative e in secondo luogo è difficile da pulire e qualche batterio rimane sempre.

È un vino della tradizione toscana, quello prodotto con uva bianca di tipo Trebbiano e Malvasia sarà di colore dorato o ambrato, ma può essere anche prodotto con uve rosse di tipo Sangiovese e in questo caso, proprio per il suo colore particolare, si parla di vinsanto occhio di pernice.

Il profumo intenso e caratteristico è etereo, a volte di miele, noci ed uva passa.

Può essere sia dolce che secco anche se quello più conosciuto e consumato è il primo e gli abbinamenti migliori sono con la pasticceria secca (precisamente cantucci toscani), formaggi stagionati e blu o erborinati.

Forse non tutti sanno che... Da un quintale di uva fresca si ricavano in genere soltanto venticinque litri di vinsanto!

Consoli

Il Vini & Oli dal 1958

Via Andrea Baldi 33 - 00136 Roma

CONSEGNE A DOMICILIO GRATUITE

Enoteca

Vino sfuso - Uova fresche - Olio biologico
Birre e distillati nazionali ed esteri

vinieoliconsoli@gmail.com

0635343303

I nostri amici a quattro zampe

Maria Grazia Merosi

Vorrei dedicare un po' di spazio ai nostri amici a quattro zampe per contribuire a farli vivere meglio e al sicuro dai pericoli. E vorrei anzitutto lanciare un allarme perché nel nostro quartiere si segnalano troppe morti di cani per avvelenamento, purtroppo da collegare a persone che, odiando i cani per colpa dei loro padroni incivili, gettano esche avvelenate. L'inciviltà dei padroni non si combatte in questo modo! Morito un cane, quegli stessi padroni ne prendono un altro e rimarranno incivili.

Perché dunque condannare i cani ad una morte così atroce se tutto questo è inutile? Per maggiore sicurezza ho voluto chiedere un parere sull'argomento al Dott. Sorichetti, veterinario del mio cane Polly (foto in centro).

Dottore, può darci dei consigli per garantire ai nostri amici una vita migliore e al sicuro da qualsiasi pericolo?
Per quanto riguarda le esche avvelenate, periodicamente collocate nei parchi e giardini frequentati dai vostri cani, dovrete abituare il vostro cane a non ingerire nulla al di fuori del cibo della sua ciotola, sicuramente non facile da ottenere, ma dovrete abituarlo fin da cucciolo. Nel caso in cui vi rendiate conto che il vostro cane abbia ingerito sostanze sospette, dovrete provare a farlo rigettare il più presto possibile, consultandovi con il vostro veterinario. Purtroppo, per la sicurezza da qualsiasi pericolo, non è possibile ottenerla né per noi né per i nostri animali, ma possiamo preservarli da alcune malattie con le vaccinazioni annuali, le principali sono: cimurro, epatite virale, leptospirosi e gastroenteriti. Il vaccino per la rabbia non è obbligatorio in Italia, in quanto la malattia è stata debellata da decine di anni, si rende obbligatoria insieme al passaporto se si reca all'estero.

Per punture di insetti o per la processionaria, che a quanto si sa quest'anno prolifica, cosa ci consiglia: per la processionaria, punture di vespe e api somministrare subito del cortisone e recarsi dal vostro veterinario. Per le punture di zanzare, in particolar modo di pappatacei, che potrebbero trasmettere la leishmaniosi, malattia di difficile guarigione e spesso mortale, attualmente da circa 4 anni è in commercio un vaccino da consigliare vivamente. Altra malattia trasmessa dalle zanzare è la filariosi, per questa esistono delle compresse mensili o una iniezione annuale. Zecche e pulci possono trasmettere altre malattie come la rickettsiosi ehrlichiosi, controllabili facilmente con la



somministrazione di determinati antibiotici. Per prevenire queste ultime malattie trasmesse da insetti ed ectoparassiti, ricordatevi nei periodi caldi l'uso dei collari o gocce

spot-on o compresse antiparassitarie, consultatevi con il vostro veterinario per la loro somministrazione.

Io sono innamorata dei cani avendone sempre avuti, ma per par condicio diamo anche dei consigli a chi ha in casa i gatti, creature altrettanto amabili: i gatti che vivono esclusivamente in appartamento, naturalmente hanno

meno possibilità di contrarre malattie, si consiglia sempre la vaccinazione annuale per le principali malattie virali e nei periodi caldi la somministrazione di antiparassitari. I gatti con possibilità di uscita hanno più probabilità di contrarre malattie, quali la leucemia felina, immunodeficienza felina e la peritonite infettiva. Dopo 7-8 anni andrebbe effettuato un checkup completo per prevenire possibili problemi renali ed epatici, ai quali purtroppo loro sono soggetti.

Grazie Dottore per il suo grande aiuto e i suoi consigli che spero di aver trasmesso in modo esauriente ai nostri lettori.



Carletto: un nostro piccolo personaggio della Balduina

Farmacie & altri sponsor

Farmacie

Farmacia Igea

Largo Cervinia, 23
00135 - Roma
tel. 06.35343691, 06.35343020

Farmacia Palmarola

Via Casal del Marmo, 370
00135 - Roma
tel. 06.30812848

Azienda Farmasociosanitaria Capitolina

Via Torrevicchia, 555
00168 - Roma
tel. 06.35506936
06.35511752

Farmacia Gerardini

D.ssa Renata
Via R.Rodriguez Pereira, 217 A
tel. e Fax 06.35497546

Farmacia Cappelli

Via Duccio Galimberti, 21
00136 - Roma
tel. 06.39736901

Farmacia Cerulli

Via della Balduina, 132
00136 - Roma
Tel. 06.35450157

Farmacia Mario Fani

Via Cortina d'Ampezzo, 317
00135 - Roma
tel. 06.35073196

Farmacia Balduina

Via Filippo Nicolai, 105
00136 - Roma
tel. 06.35347139
06.35496393

Parafarmacia

Dott. Carbone
Piazza della Balduina, 38
00136 - Roma
tel. 06.35491733

Farmacia Trionfale

Dott. Sbrigoli Romano
Piazzale Medaglie D'Oro, 73
00136 - Roma
tel.06.35344440
fax.06.35452596

Farmacia Vaccarella

Dott. Salvatore
Via Livio Andronico, 8-10
00136 - Roma
tel.06.39728810
fax.06.39728810

Farmacia Pollicina

Dott. Francesco
Largo Giorgio Maccagno, 18
00136 - Roma
tel. 06.35341225

Farmacia Rallo Gaspare

Piazza Carlo Mazzaresi, 40
00136 - Roma
tel. 06.35451861

Farmacia Gaoni S.N.C.

Di Paolo e Roberta Gaoni
Viale Medaglie D'Oro, 417
00136 - Roma
tel.06.35347748
fax.06.35348836

VIRGINIA s.r.l.

C A R Via della tenuta del Cavaliere, 1 ROMA tel. 06.60502241
srivirginia@tiscali.it

Fruttaroli della Barduina

*Che c'avete dei problemi coi vostri magazzini?
Nun ve preoccupate, ce penso io della Virginia.
Veniteme a trovà ai "MERCATI GENERALI".*

Oppure:

*Luca il sabato mattina, dalle 10:00 alle 12:00
vi aspetta al bar Grazia in via Andrea Baldi N° 35
(dopo no! Perché se magna!!!)*



**LE FRAGOLE PIÙ BELLE
E PIÙ SANE D'ITALIA**



IDROTERMICA PETRELLI S.R.L.

MATERIALE IDRAULICO - TERMICO - ARREDO BAGNO - CONDIZIONAMENTO

Via R.R. Pereira 157-163, Roma

Tel. 0635498848

Fax 0635400099

OFFERTA
Caldia Rinnai
condensazione
€ 950,00

OFFERTA
Caldia Junkers
condensazione
€ 950,00

OFFERTA PRODOTTI RINNAI

Rinnai 17 Lt c aperta - € 700,00 C/iva

Rinnai 20 Lt c aperta - € 800,00 C/iva

Rinnai 16 Lt c stagna - € 720,00 C/iva

OFFERTA PRODOTTI JUNKERS BOSCH

Scaldabagno a gas 14 Lt C.A. - € 330,00 C/iva

Scaldabagno a gas 18 Lt C.A. - € 390,00 C/iva

Scaldabagno a gas 15 Lt C.S. - € 550,00 C/iva

Scaldabagno a gas 18 Lt C.S. - € 660,00 C/iva

Scaldabagno a gas outdoor 12 Lt - € 450,00 C/iva

Scaldabagno a gas outdoor 15 Lt - € 540,00 C/iva

Scaldabagno a gas outdoor 18 Lt - € 600,00 C/iva

