

Fu inaugurato da Pio IX nel 1854

**IL GASOMETRO DEL CIRCO MASSIMO**



Tra le riforme avviate da Pio IX (1846-1878) nella fase iniziale del suo pontificato ci fu anche l'illuminazione pubblica con il gas ottenuto dalla distillazione del carbon fossile depurato.

La prima officina romana del gas, sorta nell'area del Circo Massimo, fu quella della "Imperial City of Rome and Italian Gas Light and Coke Company", trasformata in seguito nella "Società Anglo-Romana per l'Illuminazione a gas della città di Roma".

Un documento del 13 luglio 1854 descrive l'intero complesso, fornendone anche la pianta.

L'officina, detta anche "dei Cerchi", dal nome della strada che la costeggiava, aveva iniziato la sua attività il primo gennaio del 1854, con una produzione di 60 mila metri cubi di gas al giorno. Aveva tre ciminiere. Lo storico John Francis Maguire ha lasciato la cronaca dell'inaugurazione dello stabilimento. Pio IX esaminò con attenzione tutti gli apparati, quindi chiese al signor Shepherd, autore dell'impianto, come avesse fatto in così poco tempo a formare gli operai alle loro mansioni. Shepherd rispose che li pagava bene ma che pretendeva da loro un buon lavoro, unendo la fermezza alla dolcezza. Il giorno seguente il papa fece consegnare una medaglia d'oro a Shepherd e una d'argento al figlio. Ognuno degli operai ricevette uno scudo d'oro.

Verso la metà dell'anno potevano venire accesi i primi lampioni a gas su via del Corso. Dal canto suo il pontefice aveva subito fatto installare l'illuminazione a gas nelle sue residenze del Quirinale e del Vaticano, fornendole di lussuosi lampadari.

La struttura cessò la sua attività nel 1910, quando entrò in funzione il gasometro sulla via Ostiense. Negli anni trenta del Novecento fu completamente smantellata.

di ALESSANDRO VENDITTI

Direttore Cinzia Dal Maso

**SPECCHIO ROMANO**

Con i prodotti di Campagna Amica la spesa diventa cultura

**TORNA IL MERCATO CONTADINO AL CIRCO MASSIMO**

Ha finalmente riaperto i battenti il Mercato contadino di Campagna Amica al Circo Massimo, un ampio spazio coperto dove, il sabato e la domenica, i romani e i turisti dai gusti più esigenti e attenti alla qualità della spesa possono acquistare prodotti a km. zero, ossia provenienti dal Lazio o dalle regioni vicine. Non solo. Un altro pregio è la vendita diretta, perché sono gli stessi agricoltori o allevatori a offrire ai clienti frutta, verdura, pane, formaggi, cereali, legumi, carne, salumi, olio, farine, latte, piante e fiori di produzione propria.

Tutti i produttori, inoltre, sono associati a Coldiretti, che li rappresenta e assiste nel loro lavoro.

La struttura si trova ai piedi del Palatino, in uno dei punti più suggestivi di Roma, al numero 74 della via di San Teodoro, che ricalca il percorso dell'antico Vicus Tuscus, arteria di collegamento tra il Foro Romano e il Tevere, di grande utilità commerciale.

L'edificio fu realizzato dall'ingegnere romano Gioacchino Ersoch (1815 - 1902), che aveva ricoperto il ruolo di architetto comunale dal 1848 al 1889, nel periodo cruciale in cui Roma passava da capitale dello Stato Pontificio a capitale

d'Italia. E' ricordato soprattutto per il mattatoio di Testaccio, opera colossale per l'epoca.

Fin dal 1866 Ersoch aveva proposto un progetto per "piazze di mercato" razionali che era stato rielaborato tra il 1873 e il 1875 per il nuovo piano regolatore di Roma capitale. Nonostante la pianificazione fosse stata ritenuta da più parti all'avanguardia in ambito

studiate per agevolare il lavoro dei commercianti e favorire la visita dei clienti. In seguito il grande spazio fu adibito ad Autoparco comunale e finalmente, dal 2009, a Mercato Contadino.

Sulla terrazza - da cui si gode un panorama mozzafiato sull'Arco di Giano e su San Giorgio al Velabro - si possono gustare le prelibatezze appena acquistate o



europeo, non fu mai approvata dall'amministrazione comunale.

L'unico mercato realizzato fu proprio quello di via di San Teodoro, progettato nel 1876 e aperto al pubblico nel 1879. Qui si trasferì il vecchio mercato del pesce ebraico del Portico d'Ottavia, che venne a trovarsi in un ambiente confortevole e igienico, dotato di attrezzature

la specialità della tavola calda.

I banchi, completamente rinnovati, sono sessantotto: si va da quello dei formaggi di pecora a quello del latte e a quello dei cosmetici rigorosamente biologici.

Particolare attenzione viene data alla biodiversità e a prodotti tradizionali ormai quasi introvabili, come i fagioli

cannellini di Atina, i carciofi di Campagnano, i peperoni di Pontecorvo, i ceci di Valentano e le lenticchie di Onano. Un banco - autentico trionfo di colori e profumi - è interamente dedicato ai frutti spontanei che crescono nell'area dei monti Lepini: nocciole, prugne, sorbe e naturalmente funghi.

Un posto d'onore spetta all'olio extra vergine estratto da diverse varietà di olive, alcune delle quali veramente pregiate.

Ampia la scelta delle carni, come quella dei bovini maremmani allevati allo stato brado o quella di suino nero dei Monti Lepini. Tra le carni lavorate si distinguono le salsicce, le coppette di suino, la coppa reatina e la porchetta romana. Ma non mancano i dolci: il pangiallo, le ciambelle cotte nell'acqua e la marmellata di visciole.

La visita al mercato del Circo Massimo può essere anche l'occasione per compiere un atto di concreta solidarietà, scegliendo i prodotti delle aziende reatine danneggiate dal terremoto.

Nel grande spazio coperto, inoltre saranno organizzati eventi per grandi e piccini, dall'arte alla cultura e al tempo libero con le lezioni del tutor dell'orto. di CINZIA DAL MASO

In mostra a Palazzo Barberini

**IL GENIO BIZZARRO DI ARCIMBOLDO**

Dal 20 ottobre 2017 all'11 febbraio 2018 Palazzo Barberini ospita la mostra su Giuseppe Arcimboldo, conosciuto col nome di Arcimboldo, organizzata dalle Gallerie Nazionali di Arte Antica di Roma e da MondoMostre Skira, a cura di Sylvia Ferino Pagden, già direttore della Pittura al Kunsthistorisches Museum di Vienna.

Per la prima volta a Roma c'è l'occasione di ammirare alcuni grandi capolavori autografi del singolare artista famoso per le "teste composte" di frutti e di fiori e per l'alone di mistero che aleggiava nelle sue opere, lasciando intendere una verità ma suggerendone un'altra possibile.

Arcimboldo, nato a Milano nel 1526, si era formato nella bottega del padre, nell'ambito dei seguaci di Leonardo. Esoterico e alchemico, si considerava poeta e filosofo, ingegnere e inventore. Si può ritenere l'inventore delle "bizzarrie" e delle "pitture ridicole", ma anche uno dei pittori più significativi della cultura manierista

internazionale. Fu un vero genio del Rinascimento, non di quello classicheggiante romano, ma di quello milanese e nord europeo. Molto apprezzato dalle corti asburgiche di Vienna e Praga, fu

riscoperta negli anni Trenta del Novecento, lo fece diventare un antesignano dei movimenti del Dadaismo e del Surrealismo.

In esposizione circa settanta opere, che comprendono i

fontane. La mostra è completata da una serie di oggetti delle famosissime wunderkammer imperiali, le "camere delle meraviglie" in cui si raccoglievano oggetti come zanne, carapaci, coralli, uova, fossili, pesci abissali, e alcuni dipinti raffiguranti gli "irsuti", uomini ipertricosi che venivano portati di corte in corte come intrattenimento. Altri oggetti provengono dalle botteghe numismatiche e di arti applicate milanesi. Ci sono poi i disegni di erbari, frutta, animali, di cui all'epoca si faceva gran studio al fine di incrementare serre, serragli e giardini ma anche e soprattutto la conoscenza scientifica.

L'ultima delle sei sezioni in cui è divisa la mostra è dedicata alle pitture "ridicole", nelle quali Arcimboldo fu un maestro. Particolarmente apprezzate sono le teste composte, formate cioè da vari oggetti come fiori, frutti, pesci, animali, ferri per caminetto, segnalibri, fasci di fogli, cannoni.

di ANTONIO VENDITTI



al servizio di Ferdinando I, Massimiliano II e Rodolfo II, guadagnandosi persino il titolo nobiliare di "Conte Palatino". La sua forza prorompente,

dipinti che lo hanno reso famoso: le Stagioni, gli Elementi, il Bibliotecario, il Giurista, il Priapo (Ortolano), il Cuoco, oltre ai ritratti e ai preziosissimi disegni acquerellati di gioiote e