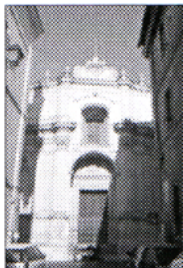


Una stradina di Trastevere ricorda i dispettosissimi folletti

Il vicolo dei Mazzamurelli



Su viale Trastevere si apre una stradina stretta e breve, con sul fondo la settecentesca chiesa di San Galliciano: è il vicolo dei Mazzamurelli, che prende il nome da una sorta di folletti o spiritelli molto temuti dalla fantasia popolare. Guai ad avere un mazzamurello dentro casa! I dispetti si sprecano. Questo essere, immaginato da taluni come un nanetto vestito da chierico, da altri completamente ricoperto di peli, si divertirebbe a mettere tutto in disordine e a nascondere gli oggetti. A questo proposito, si racconta ancora la storiella della popolana con la casa infestata da un

mazzamurello che le rendeva la vita impossibile, al punto di costringerla a traslocare. Mentre portava le sue povere cose nella nuova abitazione, incontrò una vicina che le chiese: "Comare, ve ne andate via?" E dalla cesta della biancheria che la malcapitata teneva sul capo saltò fuori il mazzamurello per rispondere tutto contento con la sua vocina stridula: "E sì! Cambiamo casa!" La curiosa denominazione sembra ricordi gli spiritelli che avrebbero preso possesso della casa di un mago, scomparsa con l'apertura di viale Trastevere.

Ale. Ven.



Vedute, disegni, schizzi e acquarelli a Palazzo Braschi

Luci del Mediterraneo nell'arte di Ippolito Caffi

A Ippolito Caffi (1809-1866), uno dei maggiori e più originali vedutisti dell'Ottocento italiano, è dedicata la grande mostra antologica fino al 2 maggio al Museo di Roma di Palazzo Braschi, che riunisce oltre un centinaio di vedute, alcune delle quali inedite, un nucleo importante di opere grafiche - disegni e bellissimi acquarelli - e i suoi album e taccuini. Molti dei preziosi schizzi furono appuntati durante i tanti viaggi o nel corso delle operazioni belliche di cui il pittore bellunese fu spettatore e protagonista.

L'esposizione, organizzata da Villaggio Globale International, con la collaborazione di Zetema Progetto Cultura, è promossa dalla Provincia di Belluno in collaborazione con il Comune di Belluno e dal Comune di Roma, Assessorato alle Politiche Culturali Sovrintendenza ai Beni Culturali.

"Giulio Cesare": la desertificazione

Nell'Auditorium del Liceo Ginnasio "Giulio Cesare" si è tenuto nei giorni scorsi un seminario condotto dal prof. Piero Gagliardo, Presidente del Comitato Nazionale per la Lotta alla Desertificazione e alla Siccità, sul tema "Le attività nazionali in materia di lotta alla desertificazione". All'incontro, organizzato dalla prof.ssa Caterina Valchera e dalla preside, la prof.ssa Chiara D'Alessandria insieme alla dott.ssa Orietta Casali dell'Enea, ha partecipato anche il dott. Maurizio Sciortino (Enea, Clim).

Ai ragazzi intervenuti sono state illustrate con estrema chiarezza le origini e le motivazioni della desertificazione, presentando una mappatura delle principali zone interessate dal fenomeno e di quelle fortemente a rischio.

Gli incontri con esperti dei cambiamenti globali proseguiranno nel mese di marzo e di aprile. Il prossimo appuntamento è in calendario per il 1° marzo: il dott. Vincenzo Ferrara, direttore del Progetto Speciale Clima Globale dell'Enea interverrà sull'evoluzione del clima, mentre il dott. Massimo Iannetta, responsabile del gruppo Lotta Desertificazione (Biotec e Enea) presenterà le attività agro e zootecniche in Italia collegate a questo fenomeno poco conosciuto. Il 20 marzo il dott. Luca Salvati presenterà una relazione su "Paesaggio, agricoltura, geografia e rappresentazione cartografica dei fenomeni di degrado della terra e di desertificazione in Italia", cui seguirà un laboratorio per gli allievi su gli aspetti culturali ed espressivi del pastoralismo e del nomadismo, curato dalla prof.ssa Valchera e dalla dott.ssa Casali. A chiudere il ciclo di conferenze sarà l'intervento della dott.ssa Iraj Namdarian (INEA) sull'aridocultura in Italia, il pastoralismo e la desertificazione.

A.V.



Nell'Anfiteatro vasi, rilievi, affreschi, statue e ritratti

Dolci Muse pensose in mostra al Colosseo

di Cinzia Dal Maso

Figlie di Mnemosine (la Memoria) e di Zeus, le Muse rallegravano con il loro canto l'intero Olimpo, ma soprattutto tutelavano il pensiero in ogni sua forma. Tacito le immagina in luoghi sacri, accanto alle fonti d'acqua, in accordo con l'etimologia della parola Musa, che i dialetti greci interpretavano come "sorgente". Per questo in origine le Muse venivano assimilate alle Ninfe. Ognuna delle nove sorelle aveva la sua sfera d'influenza: Calliope è la Musa della poesia epica, Euterpe e Erato sono l'una protettrice della lirica monodica e l'altra della lirica corale. Tersicore sovrintende alla danza, Melpomene della trage-

dia, Talia della commedia. Cioè la Musa della storia, Urania dell'astronomia.

Per chi volesse saperne di più, si è aperta al Colosseo, dove rimarrà fino al 20 agosto, la mostra "Musa pensosa". L'immagine dell'intellettuale nell'antichità, curata da Angelo Bottini. La Soprintendenza archeologica di Roma, già da qualche anno, ha avviato per le esposizioni all'interno dell'Anfiteatro

Il pezzo più ammirato è la Polimnia della Centrale Montemartini, completamente avvolta nel suo mantello

Flavio l'esplosione di grandi temi della civiltà antica secondo progetti che coniugano il rigore scientifico con un moderno linguaggio espositivo, apprezzabile anche dai non "addetti ai lavori". Nell'ambulacro interno del Colosseo si

susseguono le statue di queste donatrici della forza purificatrice, raffigurante nella loro eterna e imperturbabile bellezza, per nulla infastidite dal luogo in cui

sono state riunite, dove sembrano ancora risuonare le urla dei gladiatori, i gemiti dei moribondi, i ruggiti delle fiere. Le fanciulle dall'aria assorta sono associate a capolavori d'arte e della scienza che illustrano scene di poesia, musica e teatro, l'educazione del cittadino, l'estro creativo a servizio dell'impegno culturale con fini politici.

I personaggi che hanno trovato ispirazione dalle Muse vanno da Omero ai lirici, dai tragediografi ai filosofi, agli oratori greci e romani. Sono riconoscibili, ancora vivi e presenti, attraverso splendidi ritratti, collocati nell'ambulacro esterno del monumento.

La mostra presenta decine di vasi attici, rilievi, affreschi e

mosaici, più di quaranta opere fra statue, ritratti e sarcofagi in marmo, tra cui fra da "prima donna" la splendida statua della Musa Polimnia dalla Centrale Montemartini, in marmo pario, copia romana da un originale tardo ellenistico. Sognante e pensosa, la giovane appare completamente avvolta nel mantello che copre, senza nascondere, le forme sinuose. Il braccio destro vince la resistenza della stoffa per poggiare il gomito a uno sprone roccioso e portare la mano sotto il mento. La giovane reggeva nella sinistra un rotolo di versi, simbolo dell'arte da lei rappresentata. Si tratta di una splendida interpretazione romana ispirata al gruppo di Muse disegnate da Philiskos di Rodi nel II secolo a.C. La politura originaria dell'opera è perfettamente conservata perché la statua venne nascosta in antico in un cunicolo sotterraneo. Considerata l'assoluta qualità artistica e la cura dei particolari che sembrano conservare la freschezza dell'originale, la scultura doveva far parte di un ciclo decorativo di una importante residenza imperiale, da situare in una zona non lontana dall'area del rinvenimento, nei pressi di via Terni, che per fasto doveva gareggiare con i lussuosi edifici del Palatino.

Qualche volta, però, l'idillio si spezzò e la violenza entrò prepotente anche nel mondo tranquillo delle Muse, come quando, dopo aver assistito alla gara tra Apollo e Marsia, dovettero essere testimoni anche alla terribile punizione del povero sileno, scuoiato da uno scita. La scena è raffigurata su uno splendido vaso attico a rilievo, del IV secolo a.C., proveniente dal Museo Nazionale di Napoli e su una cista prenestina in bronzo, sempre del IV sec. a.C., da Villa Giulia.

La mostra è completata da un ricco apparato didascalico e illustrativo, oltre che dai saggi contenuti nel catalogo Electa (30 euro in libreria, 25 euro in mostra).

pagina a cura di Antonio Venditti
www.specchioromano.it

"La cucina dell'antica Roma"

Un libro per gustarla oggi in tavola

A chi volesse gustare i sapori della tavola al tempo dei Cesari senza rischiare di sprecare tempo e ingredienti consigliamo di leggere il bel volume "La cucina dell'antica Roma" di Hans Peter Von Peschke, storico e giornalista, e Werner Feldmann, esperto di cucina (Guido Tommasi Editore, 204 pagine, 17,56 euro). A duecento ricette dello chef imperiale Apicio, tradotte in un italiano chiaro e scorrevole, gli Autori fanno seguire i loro adattamenti delle pietanze, frutto di una seria e meticolosa sperimentazione. Una ricerca che li ha portati ad elaborare i piatti antichi in rapporto al gusto e alle esigenze dei giorni nostri senza "snaturare" i sapori che venivano proposti ai commensali nell'Antica Roma. Preziosa l'appendice in cui troverete delle gustose proposte per un menù in stile Roma antica che stupirà, di certo, i vostri invitati. "Nell'opera di Apicio - spiegano gli Autori - dovevano esserci anche delle illustrazioni, cui si fa esplicito riferimento in uno o due passi. Ma queste non sono giunte fino a noi. Vi sono, invece, numerosi mosaici ed altrettanti affreschi dedicati all'arte di cucinare, il che ci fa dire che i Romani gustavano il cibo anche con gli occhi".

Annalisa Venditti



Le lumache: antiche delizie

Apicio consigliava di farle ingrassare nel latte salato

Gli antichi Romani, veri buongustai in tavola, erano ghiotti consumatori di lumache, "coquinas" in latino. M. Gavio Apicio nel suo manuale di cucina giunto sino ai giorni nostri, il "De re coquinaria", consiglia di cuocerle al forno con olio, sale, laserpizio, pepe e l'immane garum, una salsa a base di pesce lasciata fermentare per mesi. "Prendi questo dono prezioso - scriveva il poeta Marziale in uno dei suoi epigrammi - il garum pregiato, fatto con il primo sangue di uno sgombrino appena pescato".

In alternativa le lumache si potevano cucinare bagnandole durante la cottura soltanto con il garum, un pizzico di pepe e comino.

Un'altra notizia interessante tramandata dallo chef dell'antica Roma è che le lumache venivano ingrassate nel latte: in latino "coquas lacte pastas". Raccomandava il nostro chef di duemila anni fa: "procurati le lumache, mondale bene con una spugna, leva la membrana perché possano uscire.

Immergile poi il primo giorno in un contenitore riempito di latte e sale. Nei giorni a seguire aggiungi soltanto latte e, allo scoccare di ogni ora, elimina le sostanze che le lumache avranno prodotto. Quando si saranno ingrassate al punto di non poter più nuotare nel proprio guscio, friggile a fuoco lento con l'olio. A cottura terminata aggiungi salsa acida di vino".

Parce che le lumache venissero ingrassate anche con una crema di cereali.

"Mettille le lumache vive nel latte - consigliava Apicio - cui avrai aggiunto in precedenza della farina di frumento. Quando saranno grosse abbastanza, falle cuocere".

Le ricette sono state presentate nel corso dell'intervista impossibile di "Questa è Roma", la trasmissione ideata e condotta da Maria Pia Partisani, in onda ogni sabato mattina, dalle ore 11.00 alle 12.00, su Nuova Spazio Radio (88.150 MHz).

A.V.