

## Dal 24 marzo al primo aprile una vetrina per artigianato ed enogastronomia Torna la Fiera Nazionale di Grottaferrata



Torna dal 24 marzo al primo aprile la Fiera Nazionale di Grottaferrata, giunta alla sua 407ª edizione, una tradizione che affonda le sue radici nei secoli, quando animali vivi e carni salate erano le merci più vendute, insieme con suppellettili domestiche e utensili agricoli. Vi partecipavano non solo popolani, ma anche dame, cavalieri ed ecclesiastici, come si vede in una tela seicentesca di Agostino Tassi. La prima testimonianza della Fiera di Grottaferrata risale al 1463. Pio II nei suoi *Commentarii* scrive che la manifestazione terminava raramente "senza fatti di sangue, dato che il

popolo trasuda vino". Che il mantenimento dell'ordine pubblico fosse una delle priorità della fiera è provato dai tanti documenti pervenuti, relativi alla richiesta di rinforzi di sbirri e gendarmi e, dopo l'unità d'Italia, di guardie e Carabinieri. Oggi però la Fiera è una festosa occasione per mettere in mostra e valorizzare l'economia di una splendida cittadina capace di sfruttare al meglio le sue abbondanti risorse territoriali. Ma non ci saranno solo prodotti locali: si potrà effettuare un itinerario tra le regioni d'Italia presenti con i loro prodotti artigianali ed enogastronomici: dalla Sicilia al

Piemonte, dall'Abruzzo al Veneto, dall'Umbria, a Puglia, Calabria, Toscana, senza trascurare il Molise, la Sardegna e naturalmente il Lazio. Non mancheranno nemmeno oggetti provenienti da paesi lontani come Nepal, Tailandia, Bolivia, Perù, Madagascar, Cuba, Messico. Ogni pomeriggio la fiera darà spazio ad artisti artigiani per dimostrazioni pratiche: si potrà vedere come si realizzano vetrate artistiche, mosaici, oggetti di gioielleria, pelletteria ed altro ancora. Ogni giorno a mezzogiorno, invece, è prevista la degustazione di un piatto tipico locale preparato da uno degli chef rinomati

che operano nel territorio. A Grottaferrata sono presenti almeno 60 industrie di ristorazione, un vero record nazionale se rapportato al numero degli abitanti, dovuto alla particolare predisposizione dei ristoratori locali per l'arte della cucina e alle favorevoli condizioni ambientali che hanno permesso lo sviluppo di una tradizione gastronomica ed enologica fra le più avanzate d'Europa. A Grottaferrata si mangia bene e lo stesso ambiente urbano sembra concepito per favorire il turismo gastronomico d'alto e di medio livello. Infatti, già la presenza dell'Abbazia basterebbe da sola a giustificare la visita

del turista a Grottaferrata, con il monastero, la chiesa, gli affreschi del Domenichino, il museo archeologico, che rappresentano un percorso obbligato per respirare l'atmosfera di un avamposto culturale, ideale punto di collegamento tra mondo occidentale e orientale. Altra tappa obbligata sono gli scavi del Tuscolo, da dove è anche possibile godere di paesaggi incantevoli. Gli appassionati di arte paleocristiana non devono trascurare una visita alle Catacombe "Ad Decimum", collocate all'ingresso della città.

Alessandro Venditti

### Audio storia: l'altra guerra

"Soldati di Badoglio. Gli internati militari in Germania" è l'audio documentario di Andrea Giuseppini che, attraverso alcune testimonianze dirette, ripercorre la vicenda umana degli italiani in servizio di leva culturale - subito dopo l'armistizio dell'8 settembre del 1943 - dai tedeschi e trasportati nei campi di internamento e lavoro coatto del Reich. Questo interessante lavoro ricostruisce una realtà storica poco nota, quella dei cosiddetti IMI, i soldati italiani che si rifiutarono di collaborare con i nazisti e con la Repubblica di Salò. Nell'audio documentario (acquistabile online sul sito [www.radioparole.it](http://www.radioparole.it)) i testimoni ricordano le terribili condizioni di vita cui furono sottoposti, gli orari e i turni di lavoro, le punizioni, il freddo, la scarsissima alimentazione. Le voci di Orlando Alesse, Antonio Bazzo, Antonio Ceseri, Augusto Costantini, Pietro Gattolin, Max Giacomini, Bruno Mardegan, Michele Montagano, Olindo Orlandi, Angelo Sambuco, Claudio Sommaruga, Gabriele Hammermann e Karola Fings conducono l'ascoltatore in un viaggio a ritroso nel tempo, alla scoperta di un passato recente di cui, purtroppo, si è sempre parlato troppo poco. Alcuni passi dell'audio documentario presentano brani di diari che gli ufficiali internati scrissero nel periodo della prigionia, consegnando alla storia le pagine di un'esperienza dolorosa, difficilmente raccontabile. Al loro rientro in patria, infatti, gli ex internati di guerra vennero accolti con diffidenza per non aver collaborato con i nazisti e i fascisti. "Soldati di Badoglio", prodotto da Radioparole e Amis, è stato realizzato grazie al contributo del Fondo italiano assistenza vittime del nazismo, gestito dall'Unione delle comunità ebraiche italiane.

Annalisa Venditti



Nel palazzo di Carlo Busiri Vici gli uffici della Provincia

## Un gioiello Liberty a piazza G.G. Belli

In piazza G.G. Belli, di fronte al monumento del poeta, al n. 11 è una palazzina che non passa inosservata per le sue linee compositive che hanno determinato l'armoniosa costruzione. L'edificio, sede in precedenza della succursale dell'Istituto Tecnico Quintino Sella e attualmente degli uffici della Provincia di Roma, ha la caratteristica di avere la facciata principale che prospetta direttamente sul cortile - in origine sistemato a giardino finemente balaustrato - con in bella vista una meridiana. Un portone bugnato, coronato da un balcone, immette in un lungo androne che presenta di

fronte alla luminosa scala alcune colonne di marmo a ornamento di un andito rialzato. L'interno conserva ancora in gran parte le linee architettoniche originali ed i soffitti di alcune stanze ornati con vivaci pitture, mentre delle vetrate hanno i tipici motivi decorativi dello stile liberty, riscontrabile nell'architettura del fianco dell'edificio che si affaccia sul Lungotevere Raffaello Sanzio. Il palazzo, opera dell'architetto romano Carlo Busiri Vici (1856-1925), impegnato fin dalla giovane età nella realizzazione di composizioni impegnative, è un'ulteriore espressione della sua costante fedeltà ad un reper-

torio di forme architettoniche allora poco usate e della sua costante ricerca di modelli compositivi per qualche aspetto inedito e dal taglio fine, come si riscontra nelle due case in via San Martino della Battaglia al n. 15 e in via Arenula al n. 24. Con questa visione artistica, prefigurando i nuovi spunti formali del primo Novecento, Carlo Busiri Vici costruì nel 1888 in via Ludovica, all'angolo di via Aurora, una elegante casa d'affitto caratterizzata da una vasta sporgenza centrale inserita in un prospetto a tre assi. Tutta la sua vasta attività fu improntata ad un carattere di profonda romanità ed ebbe il

merito di ridestare nell'architettura il gusto per le opere del Rinascimento e del barocco romano, inteso come sintesi e spirito rispondenti a moderni criteri. Una larga cultura artistica e storica gli permise di verificare con notevole successo le sue attitudini nei restauri e rifacimenti di antiche costruzioni. Diede a Roma, attraverso la realizzazione di numerosi edifici, un notevole contributo alla stagione del Liberty, raggiungendo soluzioni architettoniche di alto livello.

pagina a cura di Antonio Venditti  
[www.specchioromano.it](http://www.specchioromano.it)

### Che piatto è? Apiciano.

Nel corso dell'intervista possibile di "Questa è Roma!", la trasmissione ideata e condotta da Maria Pia Parisiani, in onda ogni sabato mattina dalle ore 11 alle 12 su Nuova Spazio Radio (88.150 MHz), verrà presentata una gustosa ricetta del cuoco imperiale Apicio: un piatto di acciughe senza acciughe. "Taglia in piccoli pezzi polpe di pesce arrosso o lessato - scriveva lo chef di Roma antica - nella quantità che desideri. Pesta poi del pepe, un po' di ruta, aggiungi salsa di pesce e olio. Mescola insieme ad uova crude, facendo amalgamare il tutto. Aggiungere ortiche marine facendo attenzione che non si mescolino con le uova. Cuocere a vapore. Quando le ortiche saranno secche, spargere pepe tritato e servire in tavola". "Ad mensas nemo agnoscat quid manducet", ossia "a tavola nessuno riconoscerà quel che sta mangiando" concludeva somiere Apicio. Una rielaborazione moderna di questo curioso piatto è contenuta nel bel volume curato da Attilio A. Del Re, "De re coquinaria. Antologia di ricette", pubblicato dalla Viennepierre Edizioni (214 pagine, euro 12,00). Nel libro le pietanze sono ordinate in menù, offrendo la possibilità di realizzare antipasti semplici e fantasiosi, zuppe, intingoli, piatti a base di carne e pesce guarniti da sughi elaborati in cui regnano sovrane le erbe aromatiche. Il volume, come si legge nella quarta di copertina, "è scritto soprattutto per l'appassionato i cucina e per il cuoco professionista che vi trovano combinazioni di tecniche e ingredienti a volte nuove e a volte impensate, ma sempre di grande validità ed interesse". "Preparando queste ricette capolavoro - sottolinea Del Re - ho ripetutamente constatato che più resto fedele all'originale, più alta è la qualità del risultato".

Ann. Ven.

## Antonio Bernardo Fraddosio e la materia del tempo

Fino al 16 marzo una personale dell'artista all'Archivio Centrale dello Stato

Ancora per qualche giorno, fino al 16 marzo, l'Archivio Centrale dello Stato - in Piazza degli Archivi 27 all'EUR ospita la personale dell'artista Antonio Bernardo Fraddosio dal titolo "La materia del tempo", patrocinata dal Ministero per i Beni e le Attività culturali, dalla Provincia e dal Comune di Roma. L'ingresso è libero, dal lunedì al venerdì, dalle 15 alle 18. Il percorso espositivo si articola attraverso un nucleo di circa 20 opere realizzate tra il 2001 ed il 2006. I lavori di Fraddosio sfuggono da ogni tentativo di definizione troppo rigoroso o semplicistico, dal momento che in essi pittura, scultura e architettura si fondono efficacemente restituendo all'osservatore un forte impatto plastico e costringendolo ad abbandonare la visione frontale per cercare un rapporto più dinamico e intimo con l'opera d'arte.

I lavori di Fraddosio nascono da umili materiali, come il legno, il ferro, lo stucco, il cemento, il cartone, gli ossidi. Il dato stilistico più significativo è proprio il movimento conferito dall'artista a superfici quasi monocrome, grazie anche alla luce che crea forti contrasti evidenziando le tensioni e liberando la forza contenuta nelle sculture che, attraverso un gioco chiaroscuro sempre diverso, trovano energia e movimento. Come ha spiegato Gabriele Simongini, Fraddosio "non dipinge delle forme, ma le costruisce, le mette in tensione, le articola e disarticola, le intreccia". Completa la mostra il Catalogo bilingue a cura di Sergio Rossi (De Luca Editori d'Arte, 48 pagine, 16 euro) con introduzione del prof. Salvatore Italia e del prof. Aldo G. Ricci, sovrintendente Archivio Centrale dello Stato. Il testo critico è del prof. Sergio Rossi.

Di origine pugliese, Antonio

Bernardo Fraddosio, dopo la laurea in Architettura, ha intrapreso un'intensa attività di progettazione e svolge attività didattica presso la Facoltà di Architettura di Roma e l'Istituto Europeo di Design. Il suo interesse per la storia dell'arte e dell'architettura lo hanno spinto ad avviare iniziative per il recupero e la protezione del patrimonio storico-artistico. Considera l'insieme delle sue attività come momenti creativi tra loro strettamente connessi privilegiando, nel corso del tempo, la trasformazione delle sue architetture in sculture, facendo assumere alle stesse la connotazione di "luogo". Negli

ultimi anni ha intensificato l'impegno creativo realizzato sculture, quadri, disegni. Dal 2003 Antonio Fraddosio si impegna anche nel mondo del teatro, realizzando le scenografie de "L'Odore" di Rocco Familiari, regia di Augusto Zucchi, le scenografie di "Amleto in prova" di Rocco Familiari, per la regia di Mario Missiroli e le scenografie di "Agata" di Rocco Familiari, regia di Walter Manfrè, prodotto dal teatro di Messina e dallo Stabile di Catania. Attualmente vive e lavora a Tuscania, in provincia di Viterbo.

Cinzia Dal Maso

