

## Una serata in prima fila al teatro d'autore Al Ghione il delitto è servito

Buone notizie per tutti gli appassionati di vicende criminali, sempre alla ricerca di un enigma da risolvere: da stasera fino al 25 aprile al Teatro Ghione, in via delle Fornaci 37, va in scena un giallo ormai divenuto un classico del panorama teatrale italiano: "A cena con delitto", spettacolo interattivo scritto e diretto da Raffaele Castria.

"I nostri party – spiega Raffaele Castria - si distinguono per essere una forma alternativa alla tipica rappresentazione teatrale. Tutto comincia con una serie di colpi di scena che nascono da un evento delittuoso, ma la serata prosegue e si sviluppa in un

giallo deduttivo nel quale la partecipazione degli ospiti alla serata diventa essenziale. Ciascun invitato infatti, se lo desidera, potrà essere coinvolto nella scena interagendo direttamente sia con gli altri partecipanti sia con gli altri attori. Ogni parte possiede un suo preciso filo conduttore nel quale ciascun ospite potrà esprimere le proprie capacità investigative per giungere alla soluzione del caso. Tra una portata e l'altra, i commensali assistono ad una rappresentazione di tipo teatrale di indagini che vengono effettuate a seguito di un crimine e, se lo desiderano, possono partecipare direttamente alla soluzione del caso

interagendo con i personaggi".

Per informazioni, si può telefonare al teatro al numero 06.6372294, oppure mandare una mail a [info@teatroghione.it](mailto:info@teatroghione.it).

Il botteghino è aperto dal martedì al sabato dalle 10,30 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 19,00.

Costo dei biglietti: 22,00 euro platea intero, 18,00 euro platea ridotto, 18,00 euro galleria, galleria ridotto 16,00 euro (più 2 euro di prevendita).

Orario degli spettacoli: dal martedì al sabato ore 21,00 - domenica ore 17,00

Annalisa Venditti



di Cinzia Dal Maso

Nella prima metà dell'Ottocento, l'architetto neoclassico Giuseppe Valadier provvide alla sistemazione di piazza del Popolo, che fino ad allora era un modesto spazio di forma trapezoidale che si allargava in direzione del cosiddetto tridente, costituito dalle vie del Corso, di Ripetta e del Babuino. La piazza assunse una pianta ellittica. Nei due emicicli dei lati orientale e occidentale furono disposte due fontane, ognuna costituita da una lunga vasca semicircolare in travertino sovrastata da una conchiglia in pietra tiburtina. Le sculture vennero realizzate da Giovanni Ceccarini. Nella fontana verso il Pincio è raffigurata la dea Roma con a fianco le allegorie del Tevere e dell'Aniene. In quella del lato opposto è Nettuno tra due tritoni.

La cinquecentesca fontana di Giacomo della Porta, detta del Trullo, fu rimossa e subì varie peripezie per andare poi a finire in piazza Nicosia. Al suo posto fu studiata una fredda architettura con quattro leoni in marmo che buttano acqua in quattro vasche sistemate in corrispondenza con gli spigoli dell'obelisco. L'intervento del Valadier riguardò anche la sistemazione delle pendici del Pincio, raccordinate alla piazza con rampe alberate e carrozzabili, ultimate nel 1834.

Il nuovo aspetto della piazza non piacque però al poeta di Roma, Giuseppe Gioachino Belli, come dimostra una mordace lettera inviata il 4 giugno 1824 a Giacomo Moraglia, un



## Il poeta criticava aspramente la sistemazione del Valadier La piazza del Popolo non piaceva al Belli

architetto milanese suo amico. "Nella nuova Piazza del Popolo – scriveva - si è innalzata una statuaccia di Ceccarini rappresentante un Nettuno somigliante piuttosto ad un moderatore del vespertino passeggio de' cocchi della nostra sbadigliante nobiltà. Incontro ve ne andrà un'altra peggiore rappresentante Roma. Di ragione. Se un Dio è stato sì da lui maltrattato, cosa doveva aspettarsi chi

non fu giammai Dea, e più non è Donna? Queste due statue sorgono sulle due grandi fontane a conchiglia situate alle due estremità della corda maggiore della ellissi, figura della rinnovata piazza, come ti è noto".

Il poeta non risparmiava le critiche alle architetture che completarono la piazza. "Fuori della ellissi ai quattro angoli dell'area Flaminia (così in certe birbe iscrizioni chia-

mata) naneggiano quattro giganti di fabbriche, o giganteggiano quattro nane meschinità di modernissima architettura Valadieriana, piene di archetti, buchetti, occhi etti, camicette, gattarole, e colombatoi. Se fossero almeno colombarii, nutrirremmo speranza di seppellirci in eterna requie l'architetto e tutti i di lui fautori. Ma no: sono quattro fabbriche destinate ad albergo di frati, ad albergo di

viaggiatori, ad albergo di cavalli da posta, e ad albergo di finanzieri, bestie peggiori di tutte le altre. Vedi poi bizzarria! Nella quarta di esse sta praticata una separazione riserbata ad esposizione di quadri, statue ed altri nuovi oggetti di belle arti. Potevano esporli a Ponte Milvio, o sul Monte Mario. Ne avrebbero meglio goduto le ombre di Massenzio e di Cinna". Certamente al Belli non piace-

va l'architettura neoclassica, in cui vedeva la programmatica esaltazione dell'antico criticata anche nei sonetti e che trovava troppo fredda, lontana dal carattere rinascimentale e barocco di Roma. Del resto, l'unico architetto nominato nei sonetti è il più innovatore degli artisti barocchi, quel Francesco Borromini tanto denigrato dalla critica neoclassica che dettava legge al tempo del Belli.

C'è poi da dire che il poeta doveva nutrire una viscerale antipatia per Giuseppe Valadier, che non nominò mai nei suoi sonetti, neppure in nota, pur criticandone aspramente le opere, come nel caso della ricostruzione del teatro di Tordinona. "Che vò annà! Tordinona è una porcara / che me pare er teatro de le palle...". "In questo teatro – spiegava in una nota – rinnovato con gran dispendio dai duchi Torlonia, sono state poste delle palle indorate sui parapetti tra l'uno e l'altro di tutti i palchetti. Avvertasi qui che il vocabolo 'palle' è il sinonimo di 'genitalia', diciamolo in latino per verecondia". Le origini di tale antipatia potrebbero essere ricercate nello strapotere raggiunto dall'architetto nella città eterna e negli enormi guadagni accumulati grazie alla sua intensa attività.

Dell'argomento si parlerà a Nuova Spazio Radio (88.100 MHz), a "Questa è Roma", il programma ideato e condotto da Maria Pia Partisani, in studio con Livia Ventimiglia.

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

## A tavola con gusto...romano L'irresistibile profumo dei fiori "de cucuzza"

Piazza della Cancelleria il 4 aprile del 1990 era gremita di folla. Nella chiesa di San Lorenzo in Damaso non solo il mondo dello spettacolo, ma soprattutto la gente semplice, dava l'addio a un grande romano: Aldo Fabrizi. Sul feretro, un gran cesto giallo pieno di fiori di zucca, secondo il desiderio espresso dall'attore in una sua poesia. Un omaggio a uno dei piatti più gustosi della cucina romana, apprezzato in tutta Italia: i fiori di zucca, o meglio "de cucuzza", ripieni e frit-

ti. Ci vuole un mazzolino di fiori di zuccina freschi e sani. Innanzi tutto occorre preparare la pastella. C'è chi la fa semplicemente con acqua, farina e un pizzico di sale. Altrimenti bisogna armarsi di un po' di pazienza e unire a circa 100 grammi di farina un rosso d'uovo, un cucchiaino di olio extravergine di oliva, un bicchiere di latte tiepido e poco sale, lavorando energicamente con la frusta. A questo punto occorre aggiungere due albumi lavorati a neve soda, con un movi-

mento delicato, dall'alto al basso, per non farli smontare. Si lavano quindi delicatamente i fiori, togliendo loro il pistillo centrale, poi si asciugano con della carta da cucina. In ogni fiore si inseriscono un pezzetto di mozzarella e un filetto d'acciuga sott'olio. Infine si immergono i fiori, ben chiusi, nella pastella e si friggono in olio abbondante, meglio se d'oliva. Appena sono dorati, si prendono con un mestolo forato e si pongono su un foglio di carta assorbente per elimi-



nare l'unto in eccesso. Sono ottimi caldi e fragranti, ma se ne dovesse avanzare qualcuno – cosa alquanto

difficile – si possono mangiare anche freddi o tiepidi.

[cinziadalmaso@yahoo.it](mailto:cinziadalmaso@yahoo.it)