

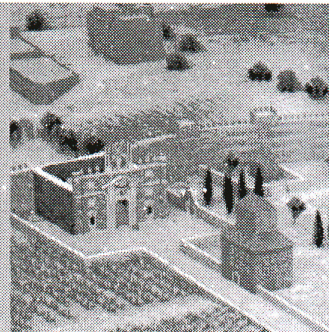
## Resta aperta fino al 21 febbraio la mostra a Palazzo Caffarelli Michelangelo architetto a Roma

Visto il grande successo ottenuto dalla mostra "Michelangelo Architetto a Roma" l'assessore alla Cultura Umberto Croppi, il Sovrintendente ai Beni Culturali Umberto Broccoli, il Presidente della Commissione Cultura del Comune di Roma Federico Mollicone e Pietro Folena, presidente dell'Associazione culturale Metamorfozi, ne hanno prorogato l'apertura fino al prossimo 21 febbraio.

A disposizione dei visitatori anche le ricostruzioni multimediali in 3D dei progetti michelangeloeschi di Porta Pia e il volume "Michelangelo a Roma. Dai grandi capolavori ai progetti minori", una guida agli itinerari

michelangeloeschi nella capitale realizzata in occasione della mostra da Tullia Carratù. Nello Spazio Mostre di Palazzo Caffarelli una serie di postazioni computerizzate permetterà di scoprire i segreti che portarono alla realizzazione di Porta Pia, una delle ultime imprese architettoniche nella capitale di Michelangelo, che iniziò il progetto quando aveva ormai ottantaquattro anni e non poté vedere l'opera finita. Grazie alle ricostruzioni in 3D realizzate dalla Cooperativa Parsifal, potranno rivivere anche le architetture mai realizzate ma che Michelangelo immaginò in diversi progetti architettonici e che sono testimoniate da una serie di schizzi e disegni

ancora oggi conservati. «Partendo da questo materiale - spiegano i tecnici della Parsifal - è stato realizzato un prodotto interattivo che permette di visualizzare in tre dimensioni gli schizzi michelangeloeschi e di applicarli alla restituzione della Porta, facendo così rivivere architetture che non videro mai la luce perché il Papa scelse di minimizzare l'investimento approvando le soluzioni meno costose. In questo modo il pubblico potrà divertirsi a ricomporre virtualmente il monumento attraverso le varie soluzioni possibili. Questo sistema offre anche la possibilità di vedere Porta Pia e il paesaggio circostante attraverso i secoli, attraverso restituzioni del paesaggio



basate su una minuziosa analisi dei documenti iconografici che raffigurano la zona tra il XVI e il XX secolo.»

Alessandro Venditti

L'amministrazione capitolina ha dato il via al Carnevale di Roma 2010, quest'anno in gemellaggio con quello di Venezia: accostamento quanto mai felice, se si pensa che il primo vero carnevale romano nacque proprio con un Pontefice veneziano, Paolo II, al secolo Pietro Barbo, che fin dal 1466 ne volle spostare il centro da Testaccio alla zona compresa tra la via Lata, piazza Venezia, palazzo San Marco e la piazzetta delle chiese di Santa Maria della Strada e di Sant'Andrea, dove più tardi sarebbe sorto il Gesù. Proprio dalle corse organizzate in occasione del Carnevale la via Lata avrebbe poi preso il nome di via del Corso. Si trattava di gare di uomini e di animali. Le prime, definite delle "bestie bipede", consistevano in corse di ebrei, ragazzi, giovani e vecchi. I ragazzi partivano dall'Arco di Claudio, i giovani e i vecchi da quello di Marco Aurelio; gli ebrei da San Lorenzo in Lucina, gli asini e le bufale dall'ospedale di San Giacomo. I cavalli prendevano il via dalla chiesa di Santa Maria del Popolo, allora immersa nella campagna e caratterizzata dai resti di un monumento funebre a forma di piramide, ritenuto la tomba di Marcello o della madre di Nerone. La folla si riversò nella via Lata per assistere allo spettacolo e si divertì talmente tanto da riuscire a rimanere a malapena in piedi, "per le risa grandi", come racconta il Platina.



Paolo II Barbo nel 1466 diede il via a sfrenati divertimenti

## Un pontefice veneziano sponsor del carnevale romano

rischiare qualche severa punizione pur di lanciare fango o sassi ai malcapitati gareggianti. Sempre secondo il Platina, gli ebrei che dovevano correre venivano obbligati a mangiare moltissimo, "perché meno veloci corressero". Dal canto suo, il Papa aspettava di vedere - insieme con la sua corte e la migliore nobiltà romana - l'arrivo dei gareggianti dalla sua splendida dimora, quel palazzo Venezia che può esse-

re considerato un autentico gioiello di arte rinascimentale. Colto, raffinato, amante del lusso e della cultura, Paolo II sapeva dare al popolo quello che più desiderava: "panem et circenses", come dicevano gli antichi. Gli storici riferiscono di un banchetto di Carnevale degno di un re che il Papa volle offrire nel giardino di San Marco a magistrati e cittadini. Gli avanzati venivano gettati alla plebe che se li con-

teneva sotto gli occhi divertiti del Pontefice che osservava di nascosto e, per aumentare la confusione, buttava monete d'argento tra la folla. Anche la prima mascherata sulla via del Corso si deve a Paolo II, che sborsò per finanziarla ben quattrocento fiorini d'oro. Era formata da un corteo di giganti, puttini ed amori, seguito da circa duecento adolescenti con differenti bandiere e da raffigurazioni di

personaggi storici, tra cui la bella Cleopatra, accompagnata da Cesare Augusto. Non potevano mancare gli dei dell'Olimpo, tra i quali riscosse un gran successo Diana, certo per il suo corteggio di ninfe seminude. In quattro carri si rappresentava l'apoteosi del Pontefice. Il carnevale del 1468 sarebbe potuto saltare per motivi di sicurezza, a causa della recente congiura degli Accademici

ai danni del Papa. Ma Paolo II non volle rinunciare al divertimento suo e del popolo e si limitò a far disporre uomini armati lungo tutto il Corso.

Nel 1471 i preparativi per ricevere degnamente Borso d'Este fecero passare sotto gamba il carnevale, che in verità fu solo spostato di qualche giorno. Il duca partì da Ferrara il 13 marzo e quando, il primo aprile, arrivò nella città eterna esplosero i festeggiamenti: la sua entrata a Roma vide un corteo con 165 muli bardati a festa, 80 paggi con cani e falconi, oltre a 500 cavalieri in sgargianti divise, di velluto o di broccato d'oro e d'argento.

Veramente incredibile, secondo la cronaca di Francesco Ariosto, era "la quantità di fiori, frondi et hodorifere herbe sparte per le strade, piazze, ponti e palche che rendevano suave odorificentia a tanta pompa". Lungo le strade furono eretti archi trionfali vegetali con mirto, edera e alloro, alla cui base c'erano fontane con acqua purissima e persino con vino.

I festeggiamenti andarono avanti per un intero mese e nemmeno Borso d'Este "si fece guardare", dal momento che solo in mance elargì ai romani la bellezza di oltre 4 mila ducati.

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 Cinzia Dal Maso e Antonio Venditti [www.specchioromano.it](http://www.specchioromano.it)



## A tavola con gusto...romano Il sapore antico e genuino della panzanella

Il solo nome panzanella basta a evocare il profumo della genuinità, del mangiare semplice e sano di un tempo in cui non si buttava nulla e persino un pezzo di pagnotta dura poteva diventare in breve tempo una sostanziosa merenda o una rapida cena. L'origine del nome è incerta, ma si dovrebbe trattare di una parola composta da pan e zanella. La zana, o zanella, era una zuppiera concava in cui si disponevano le fette di pane ammolate e ben

strizzate per poi condirle con olio, aceto, sale, pomodori maturi a pezzetti e qualche foglia di basilico spezzata con le dita. A seconda dei gusti si possono aggiungere, a scelta, una spruzzata di pepe appena macinato, uno spicchio d'aglio o qualche fettina di cipolla. Sembra persino troppo facile, c'è da fare solo la massima attenzione alla qualità degli ingredienti, soprattutto l'olio, che deve essere extravergine di oliva. Per quanto riguarda il pane, deve essere

tagliato da una pagnotta casarecchia o di campagna, cotta in un forno a legna. Attenzione, anche alla lievitazione, che deve essere naturale e non ottenuta con il lievito di birra. Inutile dare la ricetta da seguire passo passo, prima perché non ce n'è bisogno, poi perché costa la bella poesia che ci ha lasciato l'indimenticabile Aldo Fabrizi: "E che ce vo' / pe' fa' la Panzanella? / Nun è ch'er condimento sia un segreto, / oppure è stabilito da

un decreto, / però la qualità dev'esse quella. / In primise: acqua fresca de cannella, / in secondise: ojo d'uliveto, / e come terzo: quer di-vino aceto / che fa' veni la febbre magnarella. / Pagnotta paesana ur vo' intostata, / cotta all'artica, co' la crosta scura, / bagnata fino a che nun s'è ammolata. / In più, per un boccone da signori, / abbasta rifini la sjuvataria / co' basilico, pepe e pommidori". [cinzialdmaso@yahoo.it](mailto:cinzialdmaso@yahoo.it)

