

## Fu costruito grazie agli Italiani emigrati in Argentina Il Faro tricolore del Gianicolo

Nelle ricorrenze nazionali, potenti fasci di luce tricolori illuminano le notti romane: vengono dal Faro del Gianicolo, elevato nel 1911, in occasione del primo cinquantenario della creazione del Regno d'Italia, grazie ai fondi raccolti dagli Italiani emigrati in Argentina. Il luogo in cui è stato collocato, oltre a essere molto elevato, ha anche un significato simbolico per essere stato teatro degli scontri per la difesa della Repubblica romana del 1849.

Il Faro è opera dell'architetto piacentino Manfredo Manfredi (1859 – 1927), che realizzò anche la tomba di Vittorio Emanuele II all'interno del Pantheon, il progetto del

palazzo del Viminale, e contribuì a portare a termine il Vittoriano.

Realizzato in pietra bianca di Botticino, è alto 20 metri e si ispira alle forme dell'arte classica.

Su una base circolare con diametro di dieci metri si innalza una tozza colonna sovrastata da un capitello su cui corre la dedica: "A ROMA CAPITALE GLI ITALIANI D'ARGENTINA. MCMXI". Sopra al capitello è una sorta di ara circolare ornata da quattro erme con protomi leonine, collegate da festoni. Sopra a tutto, la lanterna, raggiungibile attraverso la scala a chiocciola che conduce al capitello e poi attraverso una scala a pioli

di ferro. Nella base del Faro sono stati ricavati tre locali: l'atrio di ingresso alla scala e due ambienti di servizio e deposito, situati nello spazio circolare che corre intorno alla scala.

La balconata del Faro, che guarda verso il carcere di Regina Coeli, a cui è molto vicina in linea d'aria, era utilizzata fino a qualche tempo fa dai familiari dei detenuti per comunicare con i loro parenti: una pratica in effetti vietata, ma tollerata dalle forze dell'ordine, purché i messaggi riguardassero esclusivamente notizie importanti e urgenti.

Annalisa Venditti



Le ineguagliabili bellezze storiche, archeologiche, paesaggistiche, artistiche del nostro paese trovano diffusione e visibilità in Italia e nel mondo grazie all'Associazione Città e Siti Italiani Patrimonio dell'Umanità Unesco

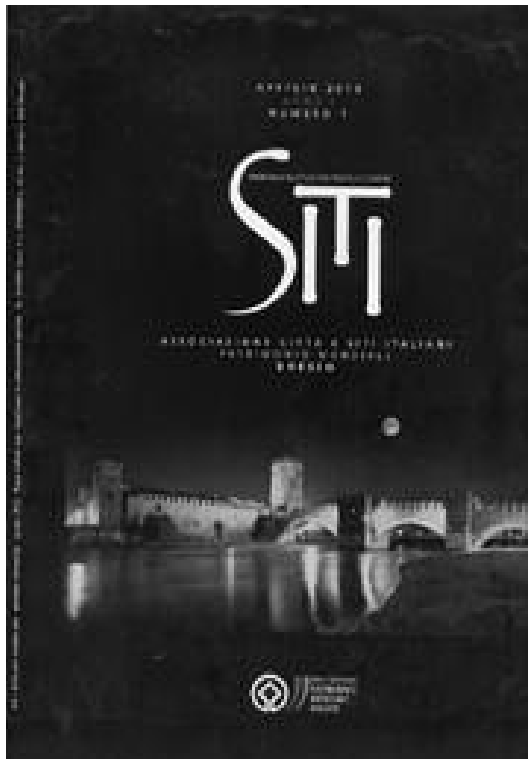
Fin dal 2004 l'Associazione ha un suo organo ufficiale, la rivista trimestrale "Siti", un periodico di politica e di attualità culturale che rappresenta le istanze dell'intero territorio nazionale, sapendone raccontare i prestigiosi luoghi storici, monumentali e naturali e ponendo l'accento sulla ricchezza e la fragilità del nostro immenso patrimonio.

Ora l'Associazione ha deciso di far fare un ulteriore e importante passo in avanti alla Rivista, dotandosi di un gestore professionista con prolungata ed acclamata esperienza editoriale: NCT Global Media, il cui motto è "solo attraverso la Cultura si può migliorare la Qualità della Vita".

La collaborazione con questa società consentirà un profondo rinnovamento, sia nei contenuti che nella grafica, della rivista "Siti", dando nuovo slancio e vitalità a questo fondamentale strumento di comunicazione.

Tra le principali novità, la traduzione integrale dei testi in lingua inglese e la creazione di una specifica testata online, [www.rivistasitiunesco.it](http://www.rivistasitiunesco.it), un portale ricco di immagini e contenuti per fornire ai cittadini, alle istituzioni, agli enti, alle scuole, informazioni e itinerari.

Piccoli borghi, grandi città e magnifici paesaggi che hanno saputo esaltare la propria



Anche un portale on-line per raccontare i luoghi Unesco d'Italia

## Una nuova veste per la rivista "Siti"

autenticità attraverso politiche di conservazione e di sviluppo sostenibile e che l'Unesco ha premiato con il prestigioso tempio dorico. Tesori artistici, culturali e naturali che rappresentano una risorsa tanto preziosa quanto sottovalutata.

Il sito della rivista affianca il sito ufficiale dell'Associazione, [www.sitiunesco.it](http://www.sitiunesco.it) e si avvale della collaborazione con

esperti e studiosi afferenti al mondo accademico e alla più ampia galassia istituzionale sia locale, nazionale e internazionale che quotidianamente contribuisce a far crescere la percezione e la consapevolezza verso le testimonianze più straordinarie che l'umanità intera può apprezzare qualora si inoltri in un tour virtuale che racchiuda l'universo culturale dell'Unesco.

Il sito, oltre ad avere specifici

riferimenti alla rivista cartacea, utilizzando un lungo compendio dei migliori articoli che verranno pubblicati alla scadenza naturale del trimestrale e una puntuale ricognizione delle attività dell'Associazione città e siti italiani patrimonio dell'umanità, è corredato da un flusso continuo di notizie sia dall'Italia che dal mondo.

Sono state anche studiate alcune rubriche originali per

destare l'attenzione degli internauti: una dedicata al patrimonio immateriale, ovvero a pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e saperi — così come gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati ad essi — che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come facenti parte del loro patrimonio culturale. Alcuni esempi sono i pupi siciliani, il tango

argentino, i tappeti di Aubusson in Francia. Al Patrimonio culturale immateriale l'Unesco ha dedicato una apposita Convenzione.

Un'altra rubrica è la danger list, in cui verranno inseriti quei siti Unesco che rischiano per mano dell'uomo o per cause naturali di perdere le loro specificità e il loro valore universale.

La tentative list illustra invece tutti quei siti sia culturali, naturali o immateriale che cercano di entrare nell'olimpo Unesco, ovvero nella lista del patrimonio mondiale.

Particolare cura verrà riservata ai siti italiani, ai convegni e alle principali mostre del nostro paese, ma anche di rilievo internazionale.

In linea con la mission dell'editore, tre rubriche sono state dedicate a temi profondamente legati alle peculiarità storico/artistiche del nostro paese e a una visione aperta allo sviluppo e al futuro delle prossime generazioni: restauro, innovazione tecnologica, marketing territoriale.

Il sito è anche fornito di nutritive fotogallery e videogallery, oltre che di collegamenti in streaming da cui sarà possibile trasmettere dirette di convegni, mostre, videoconferenze, video televisivi.

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 il martedì dalle 14 alle 15.

**Pagina a cura di Antonio Venditti e Cinzia Dal Maso**  
[www.specchioromano.it](http://www.specchioromano.it)

## A tavola con gusto...romano

### Tutti i colori dell'estate nel pollo con i peperoni

Pollo e peperoni: un'accoppiata vincente sulle tavole romane. Un tempo era un piatto estivo, anzi strettamente legato al menù del pranzo di ferragosto, ma oggi che i peperoni si possono comperare tutto l'anno, si può gustare anche d'inverno. Siccome però sarebbe sempre meglio consumare verdura e frutta di stagione, molto più sane ed economiche, con il sole di giugno è arrivato il tempo di questo piatto dai sapori decisi ma bilanciati.

Per quattro persone ci vuole un bel pollo, possibilmente ruspante. In alternativa si possono usare quattro cosce, con sovraco-

scia. Se il pollo presentasse ancora qualche traccia delle piume, cosa alquanto rara nei volatili acquistati al supermercato, occorre passarlo velocemente sulla fiamma, poi sciacquarlo con cura e asciugarlo ben bene. Si taglia quindi in pezzi (almeno otto) e si mette a rosolare in una padella dai bordi ben alti o in un largo tegame, con un paio di cucchiai d'olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio schiacciato e qualche oliva nera di Gaeta.

Si aggiunge mezzo bicchiere di vino bianco secco (quello dei Castelli va benissimo) e si fa evaporare.

Ora non resta che aggiungere quattro pomodori rossi e maturi tagliati a pezzetti e tre peperoni tagliati a pezzi, salare e mettere il coperchio sulla padella. Un'altra mezz'ora di cottura e la pietanza è pronta per essere servita, ben calda. Volendo, si può aggiungere un pezzetto di peperoncino e, per i palati più delicati, i peperoni possono essere preventivamente arrostiti e pelati. Durante la cottura, se occorresse, si può aggiungere qualche cucchiaiata d'acqua calda.

Cinzia Dal Maso  
[cinziadalmaso@yahoo.it](mailto:cinziadalmaso@yahoo.it)

