

## Una serata in prima fila al teatro d'autore L'albergo del delitto

La nuova consapevolezza con cui la donna si muove nella nostra società ha destabilizzato il mondo maschile, acutizzandone la fragilità. Sono sempre di più gli uomini che, davanti a un rifiuto, a una netta presa di posizione della loro compagna, non trovano altra soluzione che la violenza, portata talora alle estreme conseguenze.

Ma quali sono i pensieri che attraversano la mente di un maschio disperato, frustrato, mentre attende, con intenti omicidi, la donna che lo ha umiliato, che gli si è concessa solo per tornaconto, per poi rivolgere le sue attenzioni al migliore offerente? Una risposta a

questo interrogativo ce la propone Franco Venturini con il suo monologo "L'albergo del delitto", ancora fino al 3 aprile al Teatro Flavio di via Crescimbeni 19, alle pendici del Colle Oppio: un dramma della follia, in cui il protagonista rivive, in una stanza d'albergo, i momenti salienti di una storia di sesso che lui ha confuso con l'amore.

Anche i pochi oggetti della camera seminuda - un letto disfatto, una sedia, un tavolo, due valigie - partecipano alla rappresentazione interloquendo tra loro, non si sa se nella realtà o nella mente annerita dell'uomo.

Un'interpretazione coraggiosa, quella di Venturini, che ha il sapore e la monumentalità dell'antica tragedia greca.

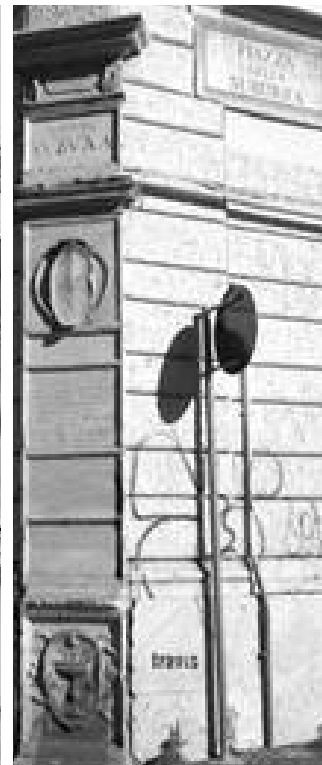
Franco Venturini è nato a Roma. Regista, attore e commediografo, ha fondato il Teatro Catacombe 2000 (poi Teatro d'Oggi) e l'Università dello Spettacolo di Roma. Ha svolto la sua attività in Italia e all'estero. Nel 2002 ha ideato il festival "Giano Bifronte", l'altra faccia del cinema. Come regista cinematografico ha prodotto "Molto divorzio per nulla", "All'età tua credi ancora all'amore" e "Nulla accade a caso".

Annalisa Venditti



Le scalette che da via Cavour portano alla fermata della metropolitana scendono in piazza della Suburra, il cui nome ricorda il famigerato quartiere dell'antica Roma tra i fori imperiali e porta Esquilina, popolato da ladri, prostitute e lenoni. Già la denominazione parlava chiaro: Subura deriva da "sub urbs", "sotto la città": i bassifondi, di nome e di fatto.

Sulla destra della stazione della metropolitana, il retro di una casa umbertina la cui facciata dà su via Cavour reca ad angolo una curiosa decorazione, definita dal Blasi nel suo stradario romano "monumentino". In effetti si tratta di sei frammenti marmorei sovrapposti della larghezza di 75 centimetri ognuno, murati verticalmente l'uno sopra l'altro. Si tratta dei miseri resti di una chiesina o edicola che si trovava presso la cordonata di San Pietro in Vincoli, dedicata alla Santissima Trinità e conosciuta come S. Salvatore de Tribus Imaginibus, con riferimento - secondo il Marangoni - a un rilievo marmoreo con tre figure di Cristo sedute l'una accanto all'altra e identiche nei volti e negli abiti - simbolo della Trinità - che si doveva trovare sulla porta. La chiesina aveva anche altri nomi: San Salvatore alla Suburra e San Salvatore agli Olmi, in riferimento alle piante che crescevano folte nella zona e sono ancora ricordate nella toponomastica dalla vicina via del Boschetto. E' già citata nel Catalogo di Cencio Camerario del 1192. Secondo quanto si apprende da una



## Ricorda una chiesina distrutta dagli sventramenti di fine '800 A piazza della Suburra il monumento alla barbarie

bolla di Innocenzo IV del 1244, nel secolo XIII era sottoposta a Santa Maria Maggiore. Al tempo di Alessandro VI (1492-1503) la chiesetta fu restaurata da un certo Stefano Coppo, delegato apostolico pontificio, come ricordava una scritta sull'architrave. Nel 1582 Gregorio XIII la unì a Santi Sergio e Bacco de Subura. Nel 1650 fu profanata e quindi venduta per 550 scudi ai frati della vicina chiesa di

San Francesco di Paola, che la trasformarono in un oratorio dedicato a San Francesco, detto, per le ridotte dimensioni, San Franceschino. Nella Descrizione delle pitture, sculture e architetture esposte al pubblico in Roma di Filippo Titi del 1763 la troviamo però ancora citata come la chiesa di s. Salvatore alle tre immagini.

Dopo l'unità d'Italia, anche quest'area fu interessata da pesanti sventramenti. Per la

realizzazione di via Cavour, intorno al 1884, furono demoliti alcuni edifici sacri di antica origine, considerati di scarso valore artistico. Tra questi, la chiesetta della Santissima Trinità. Si può immaginare che il costruttore del palazzo tardo ottocentesco abbia rinvenuto tra i calcinacci dell'edificio alcune lapidi e dei frammenti marmorei ancora in buono stato e che li abbia fatti murare in quell'angolo, erigendo

inconsapevolmente un monumento alla barbarie e all'ignoranza che hanno fatto crollare sotto i colpi del piccone tante memorie storiche e artistiche di Roma, senza nemmeno lasciarne un'idonea documentazione. Partendo dall'alto, il primo frammento è una cornice sporgente, cui segue una targa con l'iscrizione ALEXANDRO VI PONT MAX retta da due puttini, ognuno dei quali tiene in mano un

piccolo stemma con una coppa. Quindi c'è la scritta SUBURA sormontata da una corona. Nel quarto frammento, molto abraso, si legge OB MAIESTATEM e si vede uno scudo con sovrapposto un cappello ecclesiastico. Al di sotto, la più interessante delle epigrafi: AEDICULAM SALVATORIS TRIUM IMAGINUM SUBURANI AMBITUS REG MONTENSIVM NEMEMORIA INTERIET STEPHANUS COPPUS GEMINIANENSIS S IMPEN IN CULCTIORM FORM REDEGIT AEDITUOQ ANNUOS SUMPTUS PERPETUO CONSECRAVIT, nella quale Stefano Coppo di San Geminiano ricorda di aver ridotto a sue spese in miglior forma l'edicola del Salvatore delle Tre Immagini alla Suburra nel rione Monti, affinché non se ne perdesse il ricordo, e di aver stabilito per sempre il compenso annuo al custode.

Ci sono quindi una lapide divisa in due riquadri senza traccia di iscrizione e un ovale circondato da un nastro svolazzante con al centro una coppa da cui fuoriesce una pianta d'acanto, tra due stelle: lo stemma di Stefano Coppo.

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 e in replica il sabato dalle 10 alle 11.

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

## A tavola con gusto...romano

### Fave fresche al guanciale, il sapore della primavera

La primavera appena arrivata ci invita a consumare un cibo antichissimo, dalla storia complessa e carica di simboli: le fave. Gli antichi romani ne facevano largo uso in cucina. Il sacerdote di Giove, però, non le poteva toccare e pare che il Pontefice Massimo non dovesse nemmeno sentirle nominare. Nell'antica Grecia, poi, i pitagorici dovevano astenersi dal cibarsene, probabilmente perché si credeva che la radice della fava, penetrando nelle profondità della terra, mettes-

se in contatto il mondo dei vivi con quello dei morti. "Faba mimus" o farsa delle fave, s'intitolava la pantomima che aveva come protagonista Romolo, il primo re di Roma. Apicio, il cuoco dell'epoca di Tiberio, consigliava di mangiarle cotte con salsa di pesce, olio, coriandro verde, comino e porri sminuzzati.

Oppure di consumarle crude, condite da una salsa a base di senape tritata, miele, pinoli, ruta, cumino ed aceto. Rinomate erano le fave

coltivate a Baia, in Campania, che Apicio dopo aver tagliato a pezzetti e lessato, serviva con ruta, sedano verde, porri, aceto, olio, salsa di pesce, vino dolce cotto o poco pasito.

I romani chiamavano "conciola" un composto di fave e di piselli che poteva essere adoperato per accompagnare molti tipi di carne, anche quelle dei volatili.

Per gustare le fave secondo la cucina tradizionale romana, occorre procurarsene un chilo fresche anco-

ra nel baccello. In un tegame si mettono un paio di cucchiai d'olio extravergine di oliva, un etto di guanciale tagliato a dadini e una cipolla tritata finemente.

Appena la cipolla imbriondisce, si aggiungono le fave sgranate e lavate, un bicchiere di brodo, sale, pepe. Si mette il coperchio e si lascia cuocere a fuoco medio per circa 45 minuti, aggiungendo un po' di brodo se fosse necessario.

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

