

## Una mostra apre le porte della cantina di Joséphine, prima moglie del Bonaparte I vini dell'Imperatrice al Museo Napoleonico

Fino al 27 febbraio 2011, la cultura del bere sarà protagonista, al Museo Napoleonico di Roma, di una singolare mostra: "I vini dell'Imperatrice. La cantina di Joséphine alla Malmaison (1800-1814)", curata da Maria Elisa Tittoni e Giulia Gorgone, con l'organizzazione di Zètema Progetto Cultura.

Dall'inventario redatto nel 1814, dopo la morte dell'imperatrice Joséphine - prima moglie di Napoleone - risultava che nella cantina della Malmaison erano custodite oltre 13.000 bottiglie. La lista dei vini offerti agli ospiti in visita al castello comprendeva un'incredibile quantità di diversa provenienza geografica. I migliori vini di Bordeaux, di

Borgogna e di Champagne trovavano posto accanto ai vini del Languedoc-Roussillon, della penisola iberica, a vini italiani come il Picolit, il vermouth e il rosolio. La presenza del rum e di "liquori delle isole" rimandava alle origini creole di Joséphine.

In esposizione 148 tra bicchieri e calici, secchielli da ghiaccio, rinfrescatoir, coppe per il punch in cristallo e in argento e documenti provenienti da varie collezioni pubbliche francesi, che esaltano, grazie alla loro eleganza, la raffinata arte del ricevere e testimoniano i progressi tecnici della cristalleria francese facendo conoscere altresì l'evoluzione delle abitudini a tavola all'indomani del-

l'epoca rivoluzionaria. Una serie di oggetti posteriori all'Impero mostra le trasformazioni cui andarono incontro le produzioni di cristalleria, le tecniche di imbottigliamento e di etichettatura durante la prima metà del XIX secolo e fino all'alba del Secondo Impero. Alcuni materiali, invece, provengono da collezioni private e dagli archivi di famose case di produzione vinicola come la Moët et Chandon.

La mostra analizza anche l'evoluzione, in epoca imperiale, della produzione vinicola e della sua commercializzazione grazie al perfezionamento della forma delle bottiglie.

**Alessandro Venditti**



di Antonio Venditti

Come è accaduto negli Stati Uniti con il "black friday" - che tradizionalmente inaugura lo shopping natalizio - sono in molti anche in Italia ad acquistare i regali di Natale in anticipo per avvantaggiarsi dei prezzi più convenienti o per non dovere affrontare le lunghe file che precedono le festività.

Per la prima volta dal 2001, nel nostro paese si registrano segnali di ripresa economica per quanto riguarda i consumi e l'acquisto dei regali di Natale. Secondo le stime dell'Adoc (l'associazione a tutela dei consumatori) la spesa per i regali di Natale si aggirerà intorno ai 350 euro a famiglia, il 4% in più rispetto allo scorso anno, ma il 15% dei doni sarà di seconda mano, un vero boom del riciclo e dell'usato.

In ogni caso, secondo l'indagine "Xmas Survey 2010" di Deloitte, si evidenzia una maggiore generosità degli italiani rispetto ai partner europei.

"Si avvertono - secondo Carlo Pilieri presidente dell'Adoc - timidi segnali di ripresa nonostante la crisi economica stagnante. Va però sottolineato che il riciclo dei regali raddoppia rispetto allo scorso anno. Molti consumatori infatti preferiranno regalare oggetti che già possiedono, dall'abbigliamento (nel 36% dei casi) alle confezioni alimentari (22%), dai beni di consumo come dvd e libri (6%) e giochi elettronici (14%) a prodotti hi-tech come Mp3 e telefonini (3%). In fondo la pratica del



L'Adoc registra segnali positivi per la ripresa dei consumi

# Arriva il Natale: un regalo per tutti

riciclo, se non cade nel cattivo gusto, può essere un sistema giusto per evitare gli sprechi".

Il riciclo si fa per abitudine, per ristrettezze economiche, per "punizione" avendo ricevuto l'anno precedente un regalo già riciclato, o per svuotare gli armadi, oppure perché non si è avuto il tempo di girare per negozi. Gli strateghi natalizi riciclano anche regali non considerati utili, oppure doppi, o semplicemente non graditi.

Insomma i consumatori reagiscono alla crisi sfoderando tutta la creatività italiana. Bisogna solo stare attenti a non fare brutte figure. Più volte è capitato che lo stesso oggetto regalato sia tornato, dopo vari passaggi, alla stessa persona. Per l'Adoc crescono del 10% anche i baratti. Tra i regali più gettonati, si registra una crescita del 2% dei prodotti gastronomici, in particolare quelli Made in Italy e tipici regionali - precisa Pilieri - in crescita, seppure

lieve, anche i prodotti tecnologici, per la salute e il benessere, profumi e gioielli, dvd e libri. Un calo vistoso affligge il settore abbigliamento (-6%), una flessione negativa che neanche i saldi molto probabilmente riusciranno ad invertire".

A proposito dei saldi Pilieri ritiene che "debbono essere anticipati a prima delle festività natalizie, come negli Stati Uniti dove la stagione dei saldi parte a fine novembre e le famiglie mettono a

disposizione un budget di circa 900 dollari, o come in Inghilterra dove iniziano prima di Natale e la spesa si aggira sulle 500 sterline. Con l'anticipo - sottolinea il Presidente dell'Adoc - si potrebbe fornire uno slancio ai consumi natalizi, con vantaggi sia per le famiglie che per i commercianti. Inoltre va segnalata l'impossibilità di utilizzare la tredicesima per l'acquisto dei regali, visto che l'85% dell'entrata extra servirà a pagare le scadenze men-

sili, Detassandola, al contrario, le famiglie avrebbero a disposizione, in media, 300 euro in più, di cui circa il 60% potrebbe essere dedicato agli acquisti e ai regali."

Adoc registra un trend al rialzo dei negozi online (+3% rispetto al 2009) e dei mercatini (+2%), dove è possibile fare il pieno di prodotti economici e di seconda mano. Come conclude Pilieri, "crollano le presenze nei piccoli esercizi, il 3% in meno dell'anno scorso. Questi ultimi stanno profondamente pagando la crisi economica. Nei centri storici, mediamente, il 20% dei piccoli esercizi ha chiuso o è in procinto di farlo. Dal punto di vista del budget, invece, il 37% spenderà tra i 20 e i 40 euro per un singolo regalo, il 29% limiterà la spesa ad un massimo di 20 euro, mentre solo il 12% spenderà più di 60 euro."

Accanto ai tradizionali luoghi di consumo, quest'anno si prevede un successo dei mercatini che nei fine settimana durante le festività si moltiplicheranno nelle città e nei luoghi di villeggiatura, garantendo spesso la possibilità di trovare regali con "originalità garantita".

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**

## A tavola con gusto...romano

Un piatto della vigilia di Natale, le ciriole con i piselli

Sulle tavole delle nostre nonne era un pesce piuttosto frequente e abbastanza economico, d'obbligo nel cenone della vigilia di Natale: sono le ciriole, le piccole anguille che si pescavano nelle acque del Tevere e che probabilmente si pescherebbero ancora, se fosse consentito. Oggi si possono tranquillamente sostituire con le più sicure anguille del lago di Bolsena, o con le "inguille di Comacchio", come le chiamava Giuseppe Gioachino Belli.

Le anguille vanno decapitate, private delle interiora, tagliate a pezzi lunghi circa 5 centimetri, sciacquate con cura e asciugate con un canovaccio. In un tegame si mettono a rosolare nell'olio extravergine di oliva uno spicchio d'aglio e qualche cipollina novella tritati finemente e si fanno imbiondire, quindi si aggiungono i pezzi di anguilla e si fanno dorare. Si sfuma con un bicchiere di vino bianco secco, poi si mette nel tegame anche un

cucchiaio di passata di pomodoro. Dopo qualche minuto si uniscono dei pisellini verdi sgranati (ne bastano mezzo chilo per un chilo di anguilla). La cottura deve proseguire a fuoco lento e tegame coperto, controllando sempre che il liquido non si asciughi troppo e aggiungendo, all'occorrenza, un mestolino di acqua calda.

**Cinzia Dal Maso  
cinziadalmaso@yahoo.it**

