

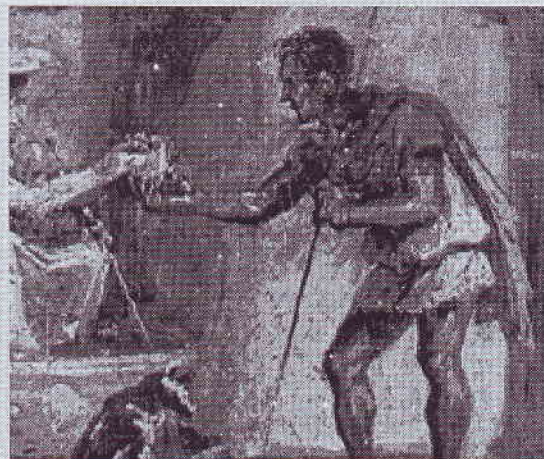
Sostavano nei luoghi più frequentati dai passanti I mendicanti nell'antica Roma

Certo erano meno di quelli dei nostri giorni, ma i mendicanti si vedevano un po' in tutte le città dell'Impero romano. Le testimonianze del passato ci parlano soprattutto di quelli di Roma e dintorni. Sostavano per lo più presso l'ingresso dei templi, sui ponti e alle porte cittadine: tutti luoghi molto frequentati, dove i passanti non li potevano evitare. Alcuni erano senza tetto e sedevano vestiti di miseri stracci sui bordi delle strade, tendendo la mano ai passanti per ricevere un pezzo di pane o una moneta. Avevano accan-

to i loro poveri averi e qualche volta anche un cane. Qualcuno raccontava la storia della sua rovina, magari attraverso un quadretto con un naufragio o, come riporta Marziale, mostrando alcuni relitti del proprio naufragio. Sappiamo che una sorta di colonia di poveri era concentrata ad Ariccia, intorno al santuario di Diana, dove la via Appia era in salita. I carri in transito, costretti a rallentare, erano subito circondati da questi derelitti che chiedevano l'elemosina ai passeggeri. Giovenale riferisce che man-

davano baci con le mani a chiunque donasse loro qualcosa. Nell'antica Roma non esistevano politiche sociali di sostegno agli handicappati, molti dei quali, impossibilitati a lavorare, finivano per chiedere la carità. Non mancavano nemmeno i simulatori, che fingevano qualche menomazione fisica per suscitare la pietà dei passanti. C'era poi anche un particolare tipo di mendicanti professionisti: i filosofi cinici, che chiedevano l'elemosina per libera scelta di vita.

Alessandro Venditti



Torna la festa di Halloween, importata dagli Stati Uniti, ma di lontane origini celtiche, sorta per celebrare, forse intorno al 31 ottobre, l'ultimo raccolto. Il giorno era anche sacro alle anime dei morti, che si credeva tornassero in quell'occasione sulla terra. Quando i Romani entrarono in contatto coi Celti, identificarono questa festività con i Lemuria, che si tenevano a maggio e durante i quali veniva offerto il cibo ai defunti.

In ogni caso, quest'anno - secondo un'indagine dell'Adoc - saranno più di dodici milioni gli italiani alla ricerca di zucche spettrali, teschi, scheletri, scherzetti o dolcetti, costumi e addobbi, per un giro d'affari di oltre 350 milioni di euro. "Halloween è una festa sempre più in voga tra gli italiani, soprattutto i più giovani, ma non vorremmo si trasformasse in un vero e proprio incubo economico - dichiara Carlo Pileri, Presidente dell'Adoc - visto che anche in questo settore si registrano aumenti. Chi deciderà di trascorrere la festa in un locale con serata a tema pagherà, in media, 38 euro. Se ci andrà mascherato, spenderà in media 93 euro, considerando il costo del costume intero (+5,9% rispetto al 2009, per una media di 55 euro) e dell'ingresso con consumazione al locale. Indossando solo una maschera si potranno risparmiare in media 34 euro, costando quest'ultima 21 circa, il 5,5% in più dell'anno passato. Una spesa comun-



Per l'Adoc forti rincari su zucche, costumi, dolcetti e scherzetti

La festa di Halloween ha origini celtiche e romane

que non di poco conto per i consumatori italiani che celebreranno la festa, secondo le nostre stime circa 12 milioni. Festa il cui giro d'affari è cresciuto in media del 7-8% l'anno, arrivando a superare quota 350 milioni di euro". Un chilo di dolci assortiti costa in media 25,80 euro, lo 0,7% in più dell'anno scorso. "E non è uno scherzetto, purtroppo - continua Pileri - anche il prezzo della zucca,

il simbolo per eccellenza della festa e ingrediente base di molti piatti tipici, sia salati che dolci, è in salita: viene venduta in media a 2,20 euro al chilo", il 2,3% in più del 2009. Per chi volesse rappresentare Jack-o'-lantern, ossia intagliare una zucca disegnando un volto e inserendo al suo interno una candela, l'Adoc consiglia di acquistare un esemplare di almeno 7-8 chili, per una spesa complessiva di circa 16,50 euro,

che poi è all'incirca il prezzo di una zucca decorativa in plastica o vetro. Con la differenza che, se la zucca viene lavata e svuotata con cura, la polpa si può utilizzare per un ottimo risotto. Le altre decorazioni di casa, come vetrofanie e finte ragnatele costano mediamente 20 euro a prodotto, l'1% in meno dello scorso anno. Insieme ad Halloween, si avvicina anche il giorno

della commemorazione dei defunti e come ogni anno non mancano le speculazioni nel mercato dei fiori e dei lumini. "Il 2 novembre - conclude Pileri - è ormai divenuto da anni un giorno di speculazioni. I fiori sono facilmente deperibili, impossibili da acquistare con l'anticipo necessario ad evitare incrementi ingiustificati, perciò chi vuole commemorare i defunti potrà essere costret-

to a pagare anche 3,50 euro per un crisantemo! La media, invece, è pari a 2,35 euro. Un prezzo assurdo e vergognoso, il 2,1% in più dell'anno passato. Per non parlare dell'incremento record dei lumini elettrici, aumentati nel giro di un solo anno del 10% arrivando a costare in media 5,50 euro, per una durata di poco più di 70 giorni. Se consideriamo che una famiglia media acquirerà un mazzo di crisantemi (15,50 €) e due lumini (11 € la coppia), la cifra totale spesa dalle famiglie sarà di oltre 420 milioni di euro. E i confronti con il 2001, ultimo anno in cui vigeva la lira, il confronto è impietoso. Un lumino è rincarato del 115%, un crisantemo del 351%. I prezzi dei fiori all'ingrosso non dovrebbero essere aumentati, eppure le sorprese sembrano dietro l'angolo. Alcuni commercianti infatti si sono lamentati dei prezzi altalenanti proposti dai grossisti e della concorrenza degli abusivi presso i cimiteri nei giorni immediatamente precedenti il 2 novembre. Insomma, alcuni sembrano tirare la volata alle speculazioni."

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
www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano Una tradizione recente: la zucca al forno

Anche se non fa proprio parte della cucina tradizionale romana, la zucca da molto tempo si è imposta sulle nostre tavole, soprattutto nel periodo compreso tra la fine di ottobre e i primi di novembre. Per preparare un piatto semplice ma gustoso, innanzi tutto ci vuole una bella zucca.

Se una intera fosse troppo grande, se ne può comprare un pezzo. Con un coltello ben affilato si toglie la buccia, quindi si taglia la polpa a fette alte circa un centimetro, da passare rapidamente nella farina. Si dispongono le fette su una teglia leggermente unta con olio extravergine di oliva, formando uno strato uniforme, sul quale

si versa un trito composto da olio, aglio, prezzemolo, sale e abbondante pepe appena macinato. Si procede quindi a un secondo ed eventualmente un terzo strato, seguendo lo stesso procedimento, finché la zucca non è finita. Non resta che mettere la teglia nel forno ben caldo e lasciar cuocere a 180° per almeno una mezz'ora. La zucca è cotta quando fa una bella crosticina dorata. E' ottima sia calda che fredda. Qualcuno aggiunge un rametto di rosmarino, ma non a tutti piace.

Se si è svuotata una zucca per preparare una lanterna di Halloween, la polpa non va assolutamente buttata, perché ci si può fare un ottimo

risotto. In un tegame capace si fa soffriggere nell'olio extravergine d'oliva un trito di cipolla, quindi si aggiunge la polpa di zucca tagliata a dadini, si sala e si lascia ammorbidire qualche minuto, con l'aggiunta di un mestolino di brodo vegetale caldo.

Si versa il riso e si fa cuocere pian piano, allungandolo, man mano che si asciuga, con un mestolino di brodo vegetale bollente. Appena il riso è cotto, si completa con del parmigiano, si mescola un'ultima volta e si mette nei piatti.

Cinzia Dal Maso
cinziadalmaso@yahoo.it

