

Cara Italia

LAZIO

di Ercole Patti

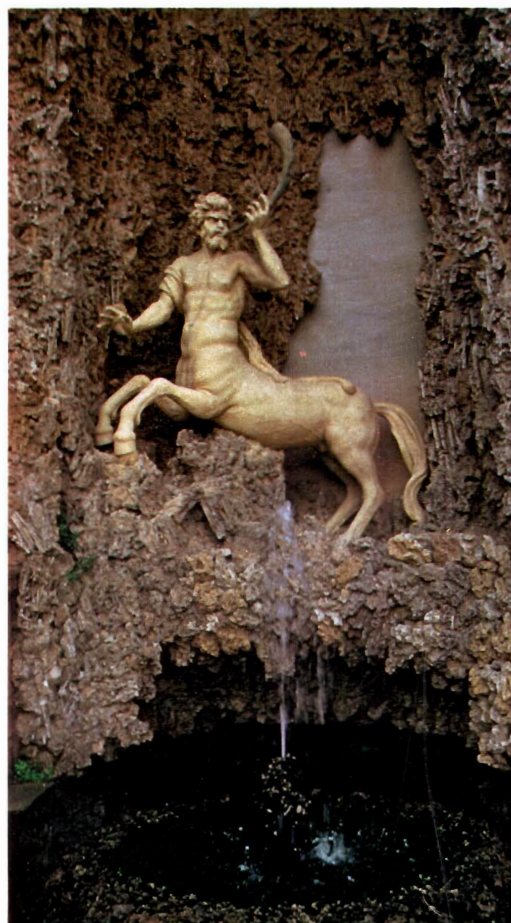
Foto di Mario De Biasi

Art director Ettore Mocchetti · Assistente Sergio Pozzi
Redazione di Nicola Pressburger

EPOCA

Il Lazio ha un suo odore particolare che si sente attraversando le sue campagne, e, in certe stagioni, verso il tramonto si incanala nelle stradine e dentro i portoni dei paesetti. Un odore forte come di erbe fermentate, di stallatico, di ovile, misto e gustoso che arriva da tutte le parti; dai campi intorno ai paesi situati alle porte di Roma: Morlupo, Campagnano, Rocca Priora e tanti altri fino a quelli più lontani, Caprarola, Zagarolo, Palestrina. È l'odore aspro e inebriante del Lazio, che allarga il petto e sembra conferire una certa energia ai muscoli come un tonico di natura specialissima.

Dai forti e verdi paesaggi alla Corot presso Sutri si leva un odore di erbe e di mentastri carichi di linfa, di zolle smosse e fecondate; e così pure dalla campagna che si stende attorno ai mostri di pietra di Bomarzo, ai fitti e carichi campi del viterbese, alle vigne e alle fragole di Nemi e di Velletri, ai tenerissimi carciofi romaneschi di Frosinone, di Anagni, di Alatri. Così è il dolce e duro Lazio che da tutte le parti converge su Roma; una terra in certi tratti calcarea e desolata e in altri, dove corre la frescura di un poco di acqua, fertilissima, fitta di foglie e di frutti. Talvolta, secondo certe luci e certe ore, la campagna laziale appare desolata e arida. In altre ore la stessa campagna sembra dare il senso della felicità. Il Lazio è fatto di ore capricciose, di esaltazione e di sconforto. Tutto sotto il mutevolissimo cielo di Roma va avanti così. Bisogna imboccare il momento buono. Tante sono le ore belle di Roma e io ne ricordo molte in tutte le stagioni, vissute a tutte le età della mia vita. Ma le più affascinanti, per quanto frughi nella memoria, per me rimangono sempre quelle di certe giornate di agosto quando la città è semivuota perché tutti sono in villeggiatura. Pochi conoscono a fondo queste ore, e sono pochis-



*La statua di un centauro
nella villa Aldobrandini
di Frascati. Su queste colline
dei Castelli ogni domenica
si riversa mezza Roma
per bere vino e mangiare
formaggio pecorino, salumi, fave.
È l'imitazione moderna
delle feste sfrenate
che in antico vi celebravano
i grandi gaudenti.*

simi quelli che riescono ad assaporare la dolcezza struggente di rientrare a Roma nel colmo dell'agosto dopo una giornata trascorsa, per esempio, al mare di Fregene.

Attenuatosi il solleone che ha bruciato la città, le strade coi palazzi ancora toccati negli ultimi piani dai raggi morenti sono fresche e ventilate, c'è in giro il brusio che precede il tramonto. L'automobile avanza senza grandi intoppi nelle strade e nelle piazze sgombre.

Nella chiarezza del pomeriggio Roma è stupenda; non è facile poterla vedere in queste felici condizioni. Si trova posto nei ristoranti, è facilissimo posteggiare l'automobile, i tavoli dei caffè sono in gran parte liberi, si può sedere a piazza del Popolo avendo ai lati due tavolini vuoti che non fanno sentire le radiazioni umane dei vicini e il tepore dei loro gomiti come avviene negli altri mesi estivi. Anche la barriera di cinematografari e di intellettuali che stazionano in piedi dalle sette e mezzo alle nove e mezzo chiudendo l'orizzonte di quelli seduti, in quei giorni è scomparsa; quegli intellettuali e quei cinematografari sono sparsi per la penisola, chi a Forte dei Marmi chi alle Eolie chi in Alto Adige, chi addirittura nel Sud Africa. I clienti del caffè possono vedere anche nelle ore di punta l'intera piazza del Popolo sgombra e freschissima fino ai gradini sotto l'obelisco e le rade macchine in sosta con tanti vuoti in mezzo dove si potrebbero con comodità collocare molte altre automobili.

Qualche ragazza a piedi scalzi, qualche giovanotto magari in attillatissimi pantaloni di satin cangiante, qualche negretta dimenticata dai suoi amici nell'agosto romano si guardano passare con piacere ora che il grosso dei frequentatori è andato via. Quale altro soggiorno potrebbe sostituire il piacere di questa Roma semi-

Segue

Cara Italia

vuota e tranquilla di questa piazza del Popolo piena di respiro e di sapore?

Il piacere è reso ancora più raffinato da qualche brano di dialogo che si coglie dal tavolo vicino. Ecco una signora per esempio che si è alzata per telefonare a Montecatini con l'idea di fissare una camera; le hanno risposto che nei mille e più tra alberghi e pensioni di Montecatini non si trova in questo momento una sola stanza libera, neanche un buco. Si pensa con leggero raccapriccio a una fila inquieta di signore e signori con in mano bicchieri col manico che fanno la fila allo stabilimento del Tettuccio davanti ai banchi di mescita e dietro le porte dei gabinetti; si pensa alla fungaia di ombrelloni che si toccano l'uno con l'altro sopra una folla fitta e nereggiante come il caviale lungo i venti chilometri di spiaggia versiliana, ai gremi-tissimi posteggi di automobili sotto il folgorante sole delle spiagge adriatiche, alle pensioncine affollate con le persone sedute sui gradini di ingresso; alla gente che mangia nei ristoranti avendo alle spalle intere famiglie con molti bambini, in piedi, frementi in attesa che si liberi il tavolo. Quale forza potrà strapparci in quei giorni da Roma dove la sera pranderemo in un ristorante che ha i tavoli su un marciapiede fresco fra palazzi semivuoti mentre un venticello leggero muove gli orli delle tovaglie e i camerieri si dedicano ai rari clienti con particolare attenzione?

Molte ore laziali e romane sono accompagnate dal leggero fruscio del vino di Frascati. Il Frascati a Roma è di casa come l'Acqua Marcia. Se l'Acqua Marcia scorre in tutte le tubature, scroscia e cala a lenzuolo nelle fontane, il Frascati viene subito dopo e col suo flusso biondo si insinua anch'esso dappertutto.

Ogni casa romana ha la sua piccola vena di Frascati asciutto, pastoso o abboccato. I tavoli di legno grezzo delle osterie suburbane sono sempre popolati di litri e mezzi litri e quartini color topazio dal collo svasato a trombone sotto il quale spicca il piccolo piombino di controllo. I tavoli dei ristoranti del centro brillano di caraffe bionde entro le quali splende il Frascati asciutto un po' amarognolo che lascia in bocca un gusto leggero e persistente. Il Frascati lega benissimo con la fava e il pecorino a primavera, con le insalate di pomodori e cetrioli d'estate, con il gusto di anice del finocchio, con gli appetitosi pomodori al riso che si mangiano nelle serate di luglio ai tavoli dei ristoranti all'aperto nelle fresche piazze di Trastevere e nelle ventilate trattorie della via Appia. E che cosa bevono i giocatori di scopone nelle osterie? Di che cosa sono piene tutte quelle *fojette* che vanno e vengono a quei tavoli di marmo o di legno sui quali è steso un piccolo tappeto? Che cosa ordinano le comitive che vanno fuori porta portandosi appresso il cartoccio con

la roba da mangiare e che all'osteria consumano soltanto vino?

E quel quartino che ha davanti il signore solo seduto in un angolo della sua solita trattoria in Prati non contiene forse Frascati? E Frascati ordinano tutte le sere e tutti i pomeriggi centinaia di migliaia di persone sparse in bettolini, ristoranti, trattorie, alberghi, appartamenti intorno 18 scala C, scantinati, mezzanini e piani nobili, al centro, al Salario, al Tiburtino, alla Parrocchietta, al Quadraro, alla Madonna del Riposo, alla Storta, a Ostia, a Grottaferrata, ad Anzio. Sotto il nome di Frascati a Roma si comprendono anche gli altri vini dei Castelli, il Marino sciutto ed esilarante, il vino di Genzano e quello di Grottaferrata che viene fuori da certi

cantinoni profondi e freschissimi, freddo e trasparente.

Il vero Frascati è sempre asciutto. Tuttavia certi bevitori pomeridiani preferiscono quello sulla vena e lo sorseggiano lentamente nelle loro osterie periferiche piene di fumo. Questione di gusti. Anche le donne in genere preferiscono il pastoso e quello abboccato. In questo campo zuccherato c'è anche il dolce e familiare vino rosso di Olevano Romano che una ristretta cerchia di amatori porta alle stelle. Ma si tratta secondo me di un vino per famiglie, per donnette e per dilettanti. Il suo sapore e il suo ricordo per me sono legati a certi lontani anni quando, studente arrivato da poco a Roma, abitavo presso certe modeste affittacamere di via Belsiana o al vicolo del Babbuccio che innaffiavano abbondantemente questo vino prima di servirlo ai pensionanti; tanto il colore non lo perdeva mai e il sapore zuccherino serviva benissimo a mascherare l'aggiunta di acqua.

Data la sua enorme popolarità e diffusione, il Frascati va soggetto con maggior frequenza di altri vini ad essere adulterato. Alcuni per conservarlo meglio lo sottopongono a trattamenti speciali più o meno leciti. Da qui la diffidenza di alcuni bevitori specie settentrionali. Bisogna bere il Frascati genuino per rendersi conto della sua bontà e della sua leggerezza. Il Frascati di buona qualità deve avere un colore chiaro come l'ambra. Un buon bevitore deve riconoscere il Frascati soltanto guardandolo, senza assaggiarlo. Se il colore è carico come quello dello zucchero d'orzo, un colore per intenderci un po' arrabiato, allora si può stare certi che il vino è affatturato e ci hanno buttato dentro chi sa che cosa.

Certi bevitori settentrionali, che coltivano il mito un po' retorico dei vini rossi toscani, combattono il Frascati perché non ne hanno mai bevuto di quello buono. Essi non sapranno mai come il Frascati asciutto legghi coi fritti di pesce, con totani, calamaretti e triglie; coi carciofi alla romana e alla giudia e perfino con le costate di manzo e coi fegatelli di maiale che, com'è noto, reclamano vini rossi.

Per capire che cosa sono i vini dei Castelli bisogna andarli a bere almeno una volta sul posto in qualche cantina di Grottaferrata o di Rocca di Papa. L'oste si avventura per una scaletta tenebrosa come se scendesse nelle catacombe e riappare col litro appannato che sembra uscito da una ghiacciaia. Fatevi portare allora un poco di prosciutto di montagna o un semplice salamino alla cacciatora e beveteci sopra quel vino. Solo così potrete rendervi conto della bontà, della grazia e della felicità dei vini dei Castelli; e in quel sapore netto sentirete la schiettezza del ruvido e felice Lazio.

Ercole Patti



L'obelisco di piazza della Minerva, uno dei tanti cippi egizi di Roma: l'elefante del basamento, chiamato scherzosamente "pulce" fu ideato dal Bernini. Nella pagina accanto: l'area storica dei Fori e del Colosseo vista dal Campidoglio.





Il cuore del cattolicesimo

*Seicento milioni
di fedeli guardano
da tutto il mondo
verso questa piazza
di Roma.*

*È piazza San Pietro,
cuore della religione
cattolica.*

*Sotto la basilica
gli studiosi
hanno situato
la tomba
dell'apostolo martire.*

*Nel 1503 papa Giulio II
decise di abbattere
l'antica chiesa
che vi sorgeva
e di costruire
lo splendido tempio
oggi esistente.*

*Da Bramante a Michelangelo,
i maggiori artisti
concorsero a progettarlo.*

*2500 operai
vennero ingaggiati
per i lavori.*

*L'opera fu completata
dal Bernini,
con la costruzione
della piazza: 88 pilastri,
284 colonne di granito,
162 statue.*

*Alle spalle
della Basilica,
la Città del Vaticano:
un piccolo Stato
di appena 44 ettari,
ma con la sua zecca,
la sua prigione,
la stazione radio.*

*È ciò che rimane
dello Stato pontificio
fondato nel 727
e "liquidato" nel 1870
con la battaglia
di Porta Pia.*

**In alto: chiesa barocca
dei Santi Vincenzo
e Anastasio (Roma, 1650).**









Una storia di 27 secoli

Sull'isola Tiberina (qui a fianco) l'antico tempio pagano dedicato a Esculapio dio della medicina è diventato chiesa di San Bartolomeo protettore di medici; sulla tomba di San Pietro è sorta la Basilica con le statue di altri santi (sotto a sinistra); i grandi acquedotti (sotto, a destra, alcuni resti) sono asciutti ormai da 1500 anni, da quando i goti li danneggiarono per assetare la città. I centocinquanta chilometri quadrati del suolo di Roma sono stati contesi così da ventisette secoli di storia. Il presente man mano sommergeva il passato. Nel solo perimetro del centro storico la sovrintendenza alle antichità, oltre i grossi complessi (il Foro, le Terme, il Colosseo, il Palatino, eccetera) ha contato non meno di duecento monumenti archeologici "minori". E la loro catalogazione oggi si trova ancora agli inizi.

In alto: veduta aerea del Colosseo (Roma, I sec. d.C.).





La "ragnatela" di Marco Aurelio

Il Campidoglio, progettato da Michelangelo, con il disegno geometrico del selciato e la statua equestre di Marco Aurelio (nella foto), testimonia la rinascita di Roma. Per mille anni infatti il "capo del mondo" si era ridotto a una città fantasma. Nel 547 rimase anzi completamente deserta, i suoi cittadini furono tutti deportati. Nel 1400 contava appena 15 mila abitanti contro il milione e seicentomila dell'epoca imperiale (primo secolo). Poi le grandi opere di alcuni papi la riportarono a un nuovo splendore. Senza contare le circa mille chiese e gli edifici pubblici, le sue costruzioni monumentali, risalenti al periodo che va dal medioevo fino al "liberty" (inizio del Novecento), assommano oggi, secondo gli elenchi della sovrintendenza ai monumenti, a millecinquecento (oltre 4.500 in tutto il Lazio).

**In alto: Ermete
del Belvedere (Musei
Vaticani, IV sec. a.C.).**

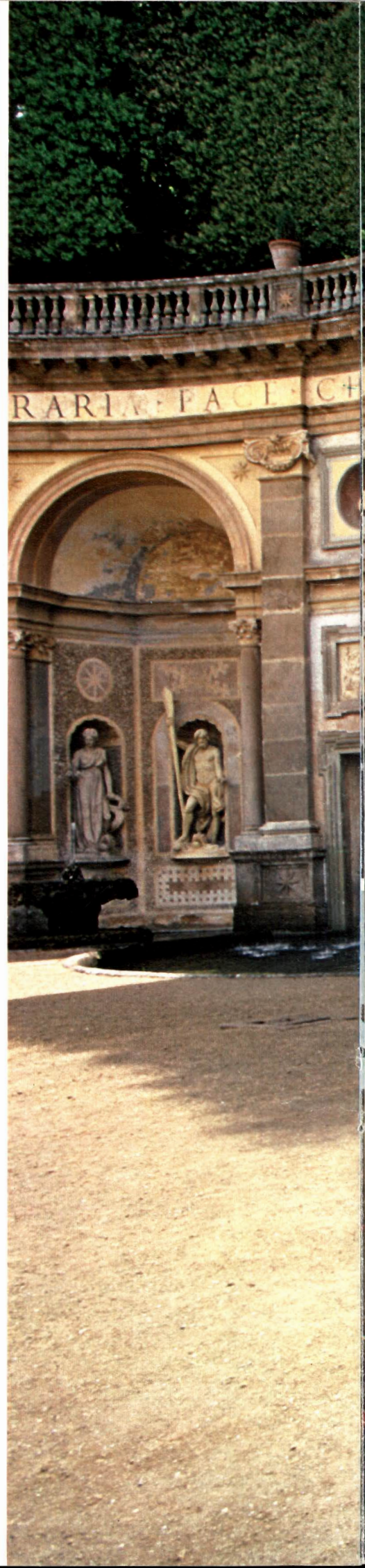


Le ville dei Castelli

A fianco, in alto: i resti dell'enorme statua dell'imperatore Costantino (288-337) conservati in un cortile del Campidoglio, a Roma; sotto: una piazza di Anagni, in provincia di Frosinone che diede i natali a quattro pontefici e fu teatro nel 1303 della cattura di papa Bonifacio VIII da parte di Filippo II re di Francia ("Lo schiaffo di Anagni").

A destra: fontane e statue nel parco di villa Aldobrandini, a Frascati. Fu nel Cinquecento che i patrizi romani "per ritrovare la natura" cominciarono a costruire le loro residenze fuori dalle città. L'esempio veniva dagli antichi: Lucullo abitava sulle colline dei Castelli e vi organizzava le sue leggendarie feste.

In alto: cappella di Sant'Ivo del Borromini (Roma, 1660).









Un cimitero di città

Immagini della campagna laziale. A fianco:

*Bagnoregio
abbrabbiata sul sottile
cocuzzolo di un colle.
Sotto: Rocca di Papa
(a sinistra)
e le mura di Gaeta
affacciate sul mare.*

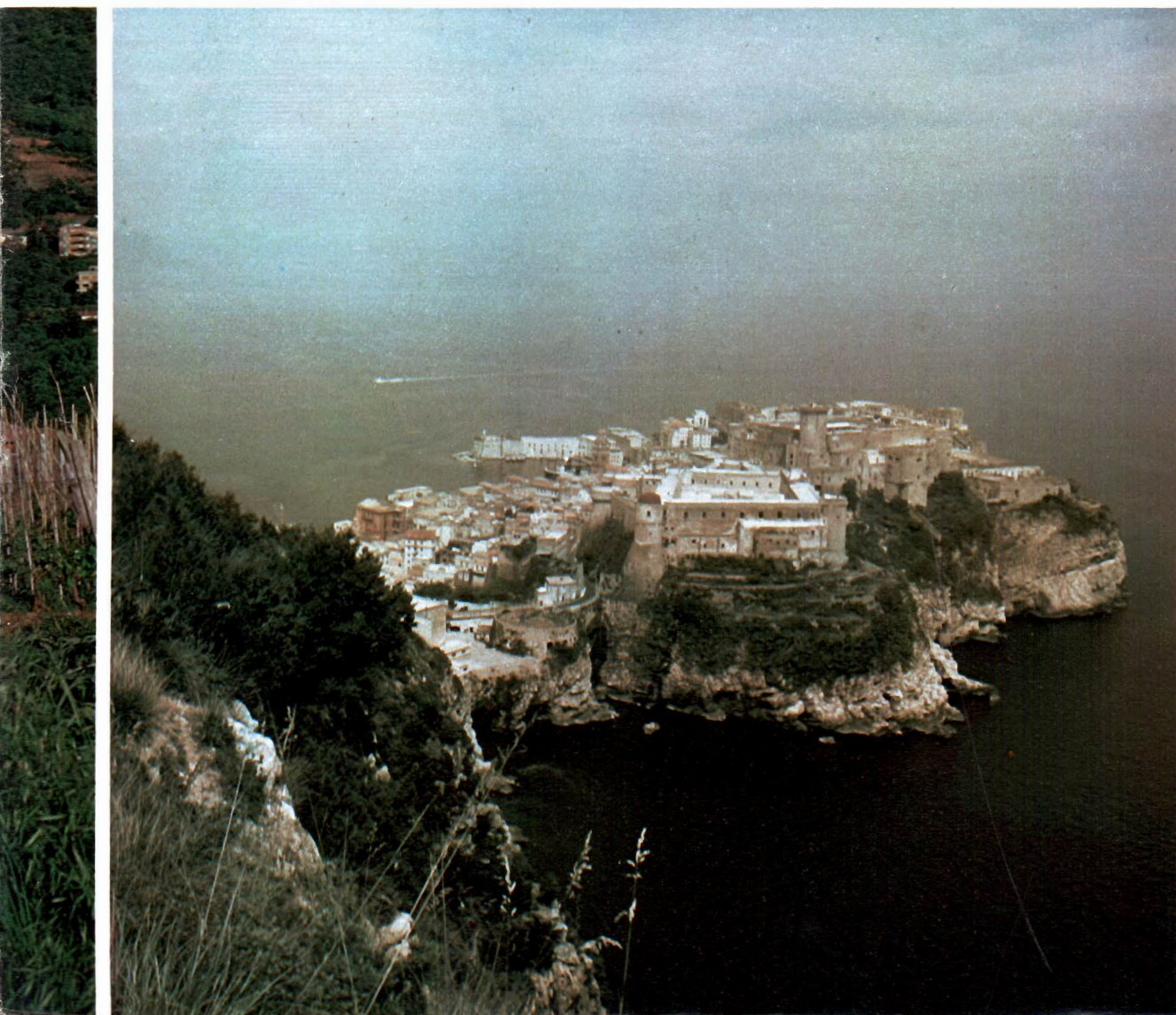
*Il Lazio è costituito
per un quinto da monti,
per un quarto
da pianura
e per il 55 per cento
da colline.*

*È un grande cimitero
di città antiche,
spazzate via
dal dominio di Roma.
Nella sola
palude pontina
i romani "affogarono"
più di venti città,
tagliando i canali
di bonifica.*

*Per due millenni
Roma fu circondata
nel raggio
di cento chilometri
da greggi, malaria
e solitudine.*

*Solo in questi ultimi
decenni le paludi
furono dissodate,
i casali d'una volta
vennero acquistati
da attori e attrici
e i colli si riempirono
di gente alla ricerca
del "Frascati genuino".*

**In alto: chiesa
di San Giorgio
(Roma, VI sec. d.C.).**







L'abbazia che risorge sempre

*L'abbazia
di Montecassino
(sopra, in una veduta
panoramica)
con i suoi bellissimi
chiostri (sotto),
pur essendo
così appartata,
fu al centro di molti
secoli di storia.
Di qui San Benedetto
dal 529 in poi
diffuse le regole
del monachesimo
occidentale.
Qui furono conservate
le prime testimonianze
della lingua italiana.*

*Qui studiò
Tommaso d'Aquino,
qui trovò rifugio
Ignazio di Loyola
fondatore
dell'ordine gesuita.
Distrutta
almeno quattro volte
(nel 589 dai longobardi;
nel 860 dai saraceni;
nel 1939 dal terremoto;
nel 1944 dalle bombe
americane
durante la battaglia
contro i tedeschi)
l'abbazia veniva
sempre ricostruita
dai suoi monaci.*

**In alto: S. Maria
in Cosmedin
(Roma, VI sec. d.C.).**





Nelle terre degli Etruschi

L'Alto Lazio con il lago di Bolsena (sopra), la campagna malinconica, le bellissime ville antiche come quella Lante-Della Rovere a Bagnaia di Viterbo (sotto), è fra i paesaggi più struggenti dell'Italia centrale. Era culla della misteriosa civiltà degli etruschi che avevano la loro più potente città, Velsna, proprio sulle sponde del lago.



Qui sopra: il parco di Tito (Roma, I sec. d.C.); sotto: la Fornarina di Raffaello (Roma, 1519).

