

UNIVERSITA' DELLE TRE ETA'

VII LEZIONE

CORSO: QUESTA ROMA COSI' SPENSIERATA... COSI' SCANZONATA...

IMMAGINE: PRESENTAZIONE CORSO

Le tradizioni: Dalla cucina romana, alle feste religiose e popolari
Saluti di benvenuto.

Omaggio alle ragazze e alle signore di Ariccia e omaggio alle ragazze e signore di tutti i Castelli Romani

ROBERTO: CANZONE A RICCIAROLA

Per *cucina romana*, in realtà, si dovrebbe intendere la ***cucina della Roma imperiale, della Roma antica***. La successiva, quella arrivata ai giorni nostri, sarebbe ***la cucina romanesca***.

Ma chi la chiama cucina romanesca? Nei ristoranti, nelle trattorie, si legge sempre e solo ***cucina romana***.

Anche noi andiamo su questa linea.

Però due cose sulla cucina dell'Antica Roma. Da fonti antiche sappiamo che i Romani consumavano prevalentemente cereali, legumi, carne ecc.ma il loro pasto preferito era quello a base di ***farro***. Molto ricco dal punto di vista nutritivo. Lo usavano per il pane, la polenta, e il tutto annaffiato da abbondante vino.

Il *condimento* più apprezzato dai Romani era il *Garum*, sembra che ne fossero ghiottissimi. Sappiamo che era una salsa a base di pesce, lasciato a fermentare per settimane e conservato sotto sale. Lo scrittore latino Gargilio Marziale, del III° secolo d.C. ci ha lasciato la ricetta: *“Usare pesci grassi come sardine e*

sgombri, cui vanno aggiunti interiora di pesci vari. Vanno messi in un recipiente abbastanza grande, sul fondo della vasca uno strato di erbe aromatiche, sedano, menta, finocchio ecc. sullo strato vanno messe le interiora e i pesci piccoli interi, sopra stendere del sale alto due dita. Alla fine si otterrà un liquido abbastanza denso, è il Garum. Si conserverà a lungo”.

Lo scrittore latino Plinio il Vecchio ci ricorda che l'elemento decisivo è il sale, troppo poco, il pesce rischia di putrefarsi, una quantità eccessiva, di seccarsi troppo, limitando così la fermentazione.

IMMAGINE: **MOSAICO ANFORETTA**

Anfora trovata a Pompei, la scritta: “*Fiore di Garum fatto di sgombro, dalla bottega di Scaurus*”. Umbricius Scaurus era un ricco mercante di Pompei, produttore di Gaurus.

Veniamo ad oggi, la cucina romana è considerata una cucina povera, almeno quella più alla buona, le minestre di pasta e patate, pasta e fagioli, *il quinto quarto* dell'animale, cioè *coda trippa, pajata, ecc.* Preparando questo incontro, mi sono ricordato che è una vita che non mangiavo *le fettuccine con le regaglie di pollo*. L'ultima volta molto tempo fa in una trattoria a Rocca di Papa. Mi sono messo alla ricerca delle *regaglie*, devo dire con un po' di difficoltà. Luciana ha fatto le fettuccine con *lo stennarello*, io ho preparato il sugo e.. bone. Solo per me, sto piatto a Luciana non piace. E' raro trovare questo piatto nei ristoranti, però l'ho scoperto uno a Testaccio.

Da Augusto. Via Giovanni Battista Bodoni. Stacchetto

Rimaniamo a Testaccio per parlare del Carnevale Romano.

Nel Medioevo le celebrazioni del carnevale romano si svolgevano a Testaccio e, sulle pendici del monte dei Cocci, si svolgeva l'evento più atteso: "La ruzzica de li porci"

IMMAGINE: MONTE TESTACCIO O DEI COCCI

Una collina artificiale alta una quarantina di metri, formata da frammenti di anfore per l'olio, appunto i cocci, che tra il I° e il III secolo, arrivavano con le barche al vicino porto di Ripa Grande. Una grande folla assisteva e partecipava appunto alla famosa ruzzica de li porci. Ruzzicà, rotolare. I maiali venivano caricati su un carro, portati in cima al monte e buttati tutti insieme giù per la scarpata. I poveri maiali rotolavano fino a raggiungere l'odierna via Galvani, dove l'aspettavano una folla di persone che si accapigliavano per accaparrarsi quello che restava di queste povere bestie. Per quanto crudele possa sembrare, l'evento era considerato una festa allegra e spensierata. Per buona pace dei suini, la festa è stata abolita nel 1400, per volere di papa Paolo II°, (*Piccolomini*) e le celebrazioni del carnevale trasferite a via Lata, oggi via del Corso. Nel '700 alla base del monte sono state scavate delle grotte, adibite a cantine e stalle, i cosiddetti *grottini*, oggi ristoranti e locali per giovani. Del carnevale a via del Corso ne parleremo più avanti. Stacchetto

Una delle più antiche feste cristiane è la candelora.

IMMAGINE: CANDELORA

La candelora è la festa delle candele, che simboleggiano la luce di Cristo, e secondo una antica tradizione ebraica, anche la purificazione di Maria, quaranta giorni dopo il parto. In questo giorno nelle chiese si benedicono ceri, candele e moccoletti. Alcune parrocchie organizzano anche brevi processioni. Nei secoli passati una solenne processione, alla presenza del papa, partiva il 2 febbraio dalla chiesa di *Sant'Adriano al Foro Romano*, (Curia Iulia) e attraverso le stradine del rione Monti raggiungeva *Santa Maria Maggiore*. Nel tempo la tradizione si è affievolita, a vantaggio di un'altra manifestazione organizzata dalla chiesa di *Santa Maria dell'Orto in Trastevere*, che diventa il nuovo punto di riferimento per la festa. *La Candelora dei Fiumaroli*. La parrocchia cura la benedizione dei ceri, e celebra il rito della consegna delle candele benedette, a chi ha rapporti sportivi o professionali con il fiume, circoli dei canottieri, pescatori, polizia fluviale ecc. Proverbio: *Candelora, candelora de l'inverno semo fora, ma se piove o tira vento, de l'inverno semo drento.*

Delle processioni durante lo Stato Pontificio,

parla Giggi Zanazzo, nato a Roma nel 1860, poeta e commediografo, ma è soprattutto uno studioso del folklore romano. *“A Roma, a tempo der papa, c'ereno più precissioni che preti. Nun c'era chiesa, oratorio o confraternita, che dentro nun facesse una precissione. In queste precissioni se portava in giro er tronco, (crocifisso), lo stennardo e diversi crocifissi. Le*

gare pè portà er tronco e lo stennardo fra fratelloni ereno cose serie! Ce sgaggiàveno a fasse vede'da l'innamorate, si co' che abilità sapéveno maneggià er tronco. La sera poi dopo la precissione, s'annava a beve all'osteria, s'incominciava a quistionà su la faccenna der tronco, e pe' gelosia, finiva che ce scappava sempre l'ammazzato. Io de ste baruffe finite cor morto, me n'aricordo de parecchie".

I morti ce scappavano pure con la *morra* e la *passatella*.

IMMAGINE: ANFORA GIOCO DELLA MORRA

Anfora risalente al 500 a.C. Achille e Aiace che giocano ai dadi o alla morra. (*Si trova al museo gregoriano della Città del Vaticano*) Il gioco per la sua semplicità si diffuse velocemente in tutta l'antica Grecia e l'Impero Romano. La morra non è una prerogativa romana, si gioca, si giocava, in tutta Italia. Le regole sono semplici, il gioco consiste nell'indovinare la somma dei numeri che vengono mostrati con le dita dei giocatori, chi indovina la somma conquista il punto.

La passatella diviene popolare nell'Ottocento all'interno delle osterie, ma affonda le sue radici nell'antica Roma quando era conosciuta come *Rex vini Regnum vini*. Vino dei re re dei vini

IMMAGINE: PINELLI LA PASSATELLA

Le regole sono semplici, non è un gioco vero e proprio, perché alla passatella non vince nessuno: c'è solo uno sconfitto, poi vediamo chi è. I partecipanti, dopo aver pagato tanto a testa 'na certa quantità de vino, eleggono *er padrone*, è lui ad eleggere

er sotto, (il suo vice), questi sono *li regnanti*. Lo scopo è quello di prendere di mira un giocatore e non farlo bere neppure una goccia di vino. Questo era detto *ormo*, che oltre a non bere era oggetto di pesanti prese in giro. *Er padrone* sentenziava, spesso in rima, chi doveva bere e chi non, oppure delegava la decisione al suo vice. *L'ormo*, (umiliato raggirato) diventava così lo zimbello di tutti, spesso c'era qualche reazione, e complici le grandi bevute, la passatella finiva spesso in rissa. *E quarche ammazzato*. Nonostante tutto, la passatella va considerata come un semplice gioco popolare, certo poi tutto dipende dai partecipanti. Oggi questa tradizione è praticamente scomparsa, complice il tramonto della vita da osteria.

Nel 1652 papa Innocenzo X decise di far allagare piazza Navona per far divertire e rinfrescare i romani durante la calura estiva. Dal 1700 alla fine dell'ottocento, tutti i sabati e le domeniche di agosto, piazza Navona veniva allagata. L'ultimo allagamento risale al 1865.

IMMAGINE: PIAZZA NAVONA ALLAGATA

Ci viene in soccorso ancora Giggi Zanazzo.

“Tutti li sabati e le domeniche d'agosto, s'atturava la chiavica de la funtana de mezzo de piazza Navona, e la piazza ch'era fatta a scesa s'allagava tutta. Che ber divertimento!

La mattina ce se annava in carrozza, o in carettella.

Io m'aricordo d'essece ito co mi padre a sguazzà in de l'acqua, pe fa sciacquà le rote infangate de la carrozza, quanno

aritornamio da le grotte de Testaccio. La domenica dopo pranzo poi , in un gran parco piantato sotto ar palazzo Doria, fra er portone e Sant'Agnesa, c'era la banda dei pompieri che sonava 'na mucchia de sonate p'arillegrà la gente. Intorno ar lago c'ereno 'na quantità de cocommerari co le loro scalette piene de cocomeri che strillaveno: "Curete, pompieri, che va a foco!" E poi mosciarellari, bruscolinari, mandolari; regazzini che se pijavano a spinte e se buttaveno in de l'acqua; gente che pe scherzo se la schizzaveno in faccia: urli, strilli, risate da nun dì, ecco ched'era e lago de piazza Navona. Stacchetto

Il primo sabato dopo il 6 luglio, per otto giorni, le vie di Trastevere si preparano per la *festa de Noantri*. *Noantri* è una parola romanesca che si oppone a *Voantri*, cioè degli altri rioni. Soprattutto del rione Monti, data la storica rivalità che c'è sempre stata fra gli abitanti dei due Rioni.

Adesso armiamoci di un po' di devozione e seguiamo la *Madonna Fiumarola* nelle numerose processioni che si fanno durante la ricorrenza. Saremo testimoni di una particolare religiosità di popolo: anziani e giovani che accorrono da molte parti della città, al seguito della *Beata Vergine del Carmelo*, che accompagnano per le vie del rione.

IMMAGINE: BEATA VERGINE DEL CARMELO

Questa tradizione risale al '500, quando la statua della Madonna fu rinvenuta alla foce del Tevere e consegnata alle cure dei frati della chiesa di San Crisogono. Da quel giorno per il

popolo divenne la *Madonna fiumarola*. Oggi la statua è custodita nella chiesa di Sant'Agata, in via della Lungaretta. Durante la festa vien vestita con preziosissimi abiti ricamati dai fedeli e ornata di gioielli prima di sfilare in corteo. La Vergine è portata in processione su una pesantissima macchina trainata da una prestigiosa selezione di confratelli, con le spalle ben robuste. La Madonna si aggira per le strade del rione per tutto il periodo della festa. Come da tradizione la *Madonna fiumarola*, l'ultimo giorno della festa, sfila sulle acque del Tevere.

IMMAGINE: FILM PROCESSIONE SUL TEVERE

Al termine della festa, una bella passeggiata per i vicoli di Trastevere, e la sera tutti da "*Checco er Carrettiere*", via Benedetta, piazza Trilussa, per un bel piatto di bombolotti alla *Gricia*. La *Gricia*, in origine *Griscia*, nasce a Grisciano, un paesino in provincia di Rieti, la *Gricia* è la sorella della *Carbonara* e la madre della *Amatriciana*. Gli ingredienti sono: Pasta, guanciale, pecorino. **No olio, no pancetta.** Il segreto della buona riuscita sta tutto nell'ingredienti. Pasta, possibilmente spaghetti, guanciale, che in padella deve diventare un po' scrocchiarello, e pecorino romano. I pastori di Grisciano la chiamavano "*Unto e Cacio*". *Stacchetto*

Fino alla fine dell'Ottocento, il Tevere era costellato da tante piccole casette galleggianti di legno che di continuo macinavano il grano, sfruttando la corrente del fiume per far ruotare le grandi mole. Erano i mulini ancorati alle due rive del

fiume.

IMMAGINE: **MULINI RIVA SINISTRA**

IMMAGINE: **MULINI RIVA DESTRA**

Scomparsi dopo la costruzione dei muraglioni, avvenuta dopo la piena di circa 20 metri che ha inondato Roma nel 1870.

Il Tevere è un po' il simbolo di Roma. Il rapporto dei romani col fiume ha radici antiche, iniziando da Romolo e Remo. Una caratteristica della città sono stati per secoli i *barcaroli*, oggi completamente svanita.

IMMAGINE: **BARCAROLI PRIMA DEI MURAGLIONI**

Questo rapporto col fiume è finito non solo a causa della costruzione dei muraglioni, ma anche a seguito della edificazione dalla fine del settecento, dei ponti in muratura.

Prima c'erano pochi attraversamenti, *Ponte Milvio, Ponte Sant'Angelo, Ponte Sisto, i Ponti Fabricio e Cestio ai due lati dell'isola Tiberina e il Ponte Senatorio, oggi Ponte Rotto*, tutti gli altri sono stati costruiti in epoca relativamente recente.

IMMAGINE: **BARCAROLI A PONTE ROTTO**

Interessante notare la passerella metallica in funzione dal 1853 al 1887, che collegava il troncone del ponte alla riva sinistra del fiume. Il ruolo dei *barcaroli* era essenziale per il trasporto di persone, da una riva all'altra, ma anche per quello delle merci. In questo caso il punto d'arrivo era il Porto di Ripa Grande sulla riva destra.

IMMAGINE: **PORTO DI RIPA GRANDE**

ROBERTO: CANZONE ER BARCAROLO

Una usanza che si è consolidata nella Roma Pontificia per i festeggiamenti dopo la vendemmia, sono le *Ottobrate*.

IMMAGINE: PINELLI OTTOBRATA ROMANA

Ogni giovedì e domenica i romani di ogni età e classe sociale affrontavano il viaggio *fori porta*: Ce ne dà un colorito

resoconto Giggi Zanazzo: *L'ottobberate a Testaccio.*

“Siccome Testaccio stà vicino a Roma, l'ottobre ce s'annava volentieri, in carrozza e a piedi. Arivati là se magnava, se beveva quer vino che usciva da le grotte che zampillava, poi s'annava a ballà er sartarello o sur prato, oppuramente su lo stazzo dell'osteria der Capannone, o se cantava da poveti, o se giocava a mora. La sera s'aritornava a Roma ar sono delle tammurelle, de le gnacchere e de li canti. E tanto se faceva a curre tra carrozze e caretelle, che succedevano sempre disgrazie”. In tempi più recenti, venivano ai Castelli da Roma *i fagottari*, si portavano da mangiare da casa e all'osteria chiedevano solo pane e vino e pagavano pochi soldi *per lo scommido*. *(il disturbo)*

Le origini del Carnevale Romano risalgono al Medioevo,

quando era usanza organizzare pubbliche competizioni, sfide e concorsi nei giorni che precedevano l'inizio della Quaresima. Gare e tornei diventano presto una unica festa che comprende, *la sfilata in strada delle maschere*, (era proibito mascherarsi da preti, frati, monache e cardinali), poi *la corsa dei cavalli Bérberi*

e il gran finale con la festa dei *moccoletti*. I luoghi della festa erano prima piazza Navona, poi Testaccio, che come già sappiamo, papa Paolo II, nel '400 l'ha trasferita a via *Lata* oggi via *del Corso*. Qui la gente si dava, per otto giorni, alla trasgressione delle leggi in vigore, giochi, scherzi e gare, tra cui quell'infame corsa degli ebrei, alla quale erano costretti a partecipare nudi, tra cui i vecchi, storpi, diventando così il divertimento della gente. Nel '600, questa crudele competizione fu abolita e al suo posto fu introdotta una famosa gara ippica, evento culmine del carnevale, *la corsa dei Béerberi*, cavalli di razza del nord Africa, che sfrecciavano senza fantino, tra la folla, da piazza del Popolo a piazza Venezia dove era sistemato il traguardo.

IMMAGINE: **CORSA DEI CAVALLI BERBERI**

Papa Alessandro VII fece addirittura demolire un arco trionfale di Roma antica che scavalcava via del Corso, *Arco di Portogallo*, all'altezza di via della Vite, di cui non rimane niente.

Abbiamo solo questa ricostruzione grafica.

IMMAGINE: **ARCO DI PORTOGALLO**

E la targa di Alessandro VII.

IMMAGINE: **TARGA DI PAPA ALESSANDRO VII**

Traduco: *Alessandro VII Pontefice Massimo rese libera e dritta per la comodità pubblica e per ornamento di via Lata, ippodromo dell'Urbe in festa, da una parte impedita dagli edifici e dall'altra deformata da quelli sporgenti. Nell'anno di*

grazia 1665. Immaginate il fermento che si viveva in città, tutti eccitati, le scommesse che fioccano. I nobili si godevano la corsa dai loro palazzi, la gente comune stipata a pochi centimetri dai cavalli lanciati a tutta velocità. L'ultima corsa si è svolta nel 1883 alla presenza del re Vittorio Emanuele II, ma la sfortuna volle che ci fu un incidente mortale, e fu decretata la fine della storica corsa. Quando il Martedì grasso, calava la sera, la città si preparava all'ultimo sfogo di ilarità e spensieratezza, Roma entrava nel vivo della festa. Al calar della sera, candele di ogni genere venivano alla luce, *moccoli e moccoletti* spuntavano sulle carrozze, in mano alle dame ben agghindate, ai ragazzini, al popolo che gremiva le strade intorno al Corso.

IMMAGINE: ***I MOCCOLETTI***

Ci dice tutto Giggi Zanazzo: *L'urtimo giorno de Carnovale, ammalappena sonava l'Avemaria, tutti quelli che se trovaveno p'er Corso, sii a piede, sii in carrozza sii a cavallo, sii a le finestre accenneveno li moccoletti. Poi co le sventole o co le cappellate ognuno cercava de smorzà er moccoletto all'antro, dicenno: "Er moccolo e senza er moccolo"! Avevi voja, pe sarvallo de scappà o ficcate in un portone. Era inutile. Tutti te daveno addosso e te lo smorzaveno in ogni modo, urlanno: "Er moccolo e senza er moccolo"! Ma siccome sto divertimento irmai se lo ricordeno quasi tutti, è inutile stanne a parlà tanto."* Stanchetto
Visitare le chiese principali di Roma era un dovere per ogni

pellegrino che giungeva in città. La tradizione fu resa una vera istituzione solo nel '500 da San Filippo Neri, soprattutto per arginare il divertimento sfrenato della settimana precedente la Quaresima, quelle che abbiamo visto, le giornate del Carnevale.

IMMAGINE: GIRO DELLE SETTE CHIESE

Si trattava di un circuito piuttosto impegnativo, circa venti chilometri di cammino. Il pellegrinaggio era intervallato da soste sia religiose sia pagane, presso ospedali, chiese minori ma pure fontanili e osterie. I fedeli lo completavano in due giornate dedicando la prima giornata completamente alla Basilica di San Pietro. La seconda giornata passando per l'Ospedale di Santo Spirito, ci si dirigeva verso via della Lungara, via Ostiense in direzione di San Paolo fuori le Mura.

Poi si imboccava via delle Sette Chiese e si andava direttamente sull' Appia Antica, alla chiesa di San Sebastiano. Si rientrava in città ci si dirigeva verso San Giovanni in Laterano, subito dopo a Santa Croce in Gerusalemme e alla Scala Santa. Di nuovo si puntava fuori città fino a San Lorenzo, lungo la via Tiburtina, e infine il giro terminava all'ombra del campanile più alto di Roma: quello di Santa Maria Maggiore. *(75 metri)*

Dopo tutta sta camminata, stanchi morti, è arrivata l'ora di cena, ce ne andiamo in un locale tranquillo, dove non c'è nemmeno la fatica di dovere ordinare, pensano a tutto loro, quello che stanno cucinando si mangia, si parte dagli antipasti, magari *'na bruschetta*, il primo, magari *Rigatoni con la pajata*,

secondo, *delle costole d'abbachio con i carciofi*, il contorno, *cicoria strascinata in padella*, vino buono, poi se è periodo, *due frappe*, caffè, il tutto a prezzo fisso.

IMMAGINE: **TRATTORIA DER PALLARO**

Largo Der Pallaro si trova nei pressi di Campo de' Fiori, (*a lato della chiesa Sant'Andrea della Valle*), deve il suo nome al fatto che qui si organizzava, fino alla fine del settecento, un gioco tipo *il Lotto*, ma a gestione privata. In un contenitore c'erano 90 palle numerate da 1 a 90, pronte per estrarre le cinque palle vincenti. *Il Pallaro* era il gestore e toccava a lui accogliere le scommesse ed estrarre i numeri, ma dato che era un gioco non regolamentato dalle leggi pontificie, un giorno e l'altro pure, c'erano risse furibonde. Intervenne il papa che abolì il gioco clandestino per renderlo ufficiale. *Stacchetto*

LETTURA: **CUCINA DER PAPA - CANTINA DER PAPA**

Nell'inverno del 1842, un certo Lord Chesterton,

dall'Inghilterra venne a Roma con un bel numero di servitori, sei cavali e ben trenta cani. Dal suo alloggio, un hotel prestigioso di via del Babuino, (*Hotel De Russie*) partiva per le battute di caccia, *di caccia alla volpe*. Attraversava Porta del Popolo e si dirigeva in aperta campagna, lungo la via Flaminia e la via Cassia. La voce corse veloce nei salotti aristocratici, e alcuni nobili cominciarono ad accompagnare l'inglese per apprendere questa nuova arte, appunto *la caccia alla volpe*. Prima i principi Odescalchi e Chigi, poi a seguire altri.

IMMAGINE: **FILM CACCIA ALLA VOLPE**

Il principe Chigi divenne presidente della prima società romana per la caccia alla volpe, sede sulla via Appia Nuova, all'altezza dell'ippodromo delle Capannelle. Ora un suggestivo racconto arrivato fino a noi. Si tratta di una battuta di caccia avvenuta il 16 gennaio 1870, alla quale partecipò nientemeno che l'Imperatrice Elisabetta d'Austria, *La Principessa Sissi*. Quella mattina, dopo diversi giorni che è stata in giro per Roma, ricevuta anche da Pio IX°, è giunta in carrozza a Porta San Sebastiano, sulla via Appia Antica. Ad accoglierla c'era un prestigioso staff di inservienti e una schiera di nobili. Fu servita un'elegante colazione, poi tutti insieme si recarono presso la Tomba di Cecilia Metella, dove era stato fissato il punto d'incontro della battuta di caccia. Cavalli, cani e nobili si distribuirono tra i ruderi in cerca delle povere bestiole. Con lo sfondo dei Colli Albani, andò in scena, presente una principessa, una delle ultime battute di caccia alla volpe di Roma.

A cavallo tra il '500 e il 600, a Roma ebbe inizio una strabiliante tradizione, amatissima, *La Girandola di Castel Sant'Angelo*.

IMMAGINE: **LA GIRANDOLA DI CASTEL SANT'ANGELO**

Uno spettacolo di fuochi d'artificio ideato da Michelangelo e arricchito in epoca successiva dal Bernini. In occasione delle più svariate ricorrenze, Castel Sant'Angelo era letteralmente caricato con quintali di polvere da sparo per giochi pirotecnici dai mille colori. Nel 1886 ci fu l'ultima esibizione perché

esplosioni e fiamme mettevano a rischio la gente e l'antico monumento.

Dal 2008 l'amministrazione capitolina in occasione della festività di San Pietro e Paolo, (festa patronale di Roma) ha riportato in vita questa tradizione. Che però, mi pare, non più amatissima come una volta dal popolo di oggi, abituato a effetti speciali di ogni sorta. Stacchetto

Fino a qualche decennio fa, il lunedì seguente la Pentecoste si praticava un'usanza molto sentita, la processione alla Madonna del Divino Amore a Castel di Leva, lungo la via Ardeatina.

Era una festa di popolo che iniziava giorni prima, quando si organizzavano le collette, e si addobbavano i carri. La comitiva partiva di buon'ora per affrontare i quindici km di tragitto, chi sul carro, chi in lenta processione. Le cosiddette *madonnare* erano le donne del gruppo. Era tutto un canto, una preghiera. Giunti al santuario andava in scena la devozione religiosa, devozione religiosa insieme a sentimenti pagani come la competizione per il carro più bello, la popolana più affascinante, e l'invidia per le decorazioni più riuscite. Il tempo per le preghiere... i fioretti... e si ripartiva alla volta dell'osteria più vicina: alcuni si spingevano fino ad Albano, che c'era il vino buono, e poi nel pomeriggio si svolgeva la premiazione del carro migliore. Il rientro a Roma era previsto per il tardo pomeriggio. Lungo l'Appia, come dice Zanazzo, *s'aribbeveva a le Frattocchie, a le Capannelle*, e si finiva di mangiare e bere a

Porta San Giovanni. Oggi sopravvive una suggestiva processione capace di trasmettere, in parte, il sapore di quei tempi passati. E' il pellegrinaggio notturno al santuario del Divino Amore, che si svolge ogni sabato dopo la Pasqua. Allo scoccare della mezzanotte, dal piazzale di Porta Capena, fino a Castel di Leva, gente di ogni età affronta le circa cinque ore di cammino, alla luce delle fiaccole, con canti e preghiere.

IMMAGINE: FILM PELLEGRINAGGIO DIVINO AMORE

Dopo aver partecipato a processioni, al carnevale, giocato alla morra, alla passatella, a caccia di volpi, ora ci meritiamo un pranzo al più antico ristorante di Roma, fondato nel 1518.

IMMAGINE: RISTORANTE LA CAMPANA

Via della Campana 18.

Troviamo *Carciofo alla Giudia*, *Coda alla Vaccinara* e tante altre specialità romane. E ovviamente: dopo aver incontrato la *Principessa Sissi*, qui incontriamo *la Regina della cucina romana*, *L'Amatriciana*. E' la Gricia con il pomodoro.

Il pomodoro è arrivato in Europa, alla fine del '500, prima in Spagna, poi in Italia incontrando grande diffidenza. Soltanto tra il '700 e l'800, si è cominciato ad usarlo anche da noi.

L'Amatriciana è nata ad Amatrice, e perché è diventato un piatto della cucina romana? Perché tra la fine dell'800 e l'inizio del '900, molti da Amatrice si sono trasferiti a Roma,

IMMAGINE: TARGA VIA DEGLI AMATRICIANI

nei pressi di via dei Coronari, hanno aperto osterie e fatto

conoscere il loro piatto, è piaciuto, ed è stato considerato subito un classico della cucina romana.

Un suggerimento personale, il pomodoro, pelati in scatola o freschi che siano, san Marzano, mettetene poco, così si esalta maggiormente il sapore del guanciale. Provate!

Pasta, spaghetti, solo spaghetti! Lasciate perdere i bucatini i rigatoni....ecc.. Però, a parte i bucatini alla Selvotta..... Vabbè

IMMAGINE: L'OSTERIA DEL TEMPO PERSO

ROBERTO: LA SOCIETA' DEI MAGNACCIONI