

Venerdì  
3 gennaio 2020



La redazione  
Via Cristoforo Colombo, 90 - 00147  
Tel. 06/49822911 - Fax 06/49822508  
Segreteria di redazione tel. 06/49822813 dalle ore 13.00  
alle ore 20.00 - Tamburini fax 06/49822380  
tamburini.jm@repubblica.it  
Trovare Roma tel. 06/49822475 - Fax 06/49822315  
Pubblicità A. Manzoni & C. S.P.A.  
Via C. Colombo, 90 - 00147 Roma - Tel 06/514625802

IL PARQUET & CO.  
www.parquetcompany.it

L'INCIDENTE DI CORSO FRANCIA

## Dubbi sul semaforo "Le ragazze sorprese dal rosso improvviso"

I legali di Camilla e Gaia puntano sulla perizia: mancava il giallo  
Mentre Pietro Genovese ribadisce al gip: "Sono partito con il verde"

di Francesco Salvatore



▲ L'attraversamento L'incrocio di Corso Francia dove è avvenuto l'incidente mortale

A Malafede

### Per un bus a fuoco ipotesi sabotaggio

● a pagina 4

Chissà cosa sarebbe successo se quel semaforo dal verde fosse diventato prima giallo, invece di passare subito al rosso. Alla luce della ricostruzione fornita da Pietro Genovese nell'interrogatorio e dopo che la procura ha acquisito i video depositati dall'avvocato della famiglia Romagnoli, le responsabilità sulle cause della morte potrebbero essere ricercate anche altrove.

● a pagina 3

I sindacati

### Vigili, tante multe poca prevenzione

di Flaminia Savelli  
● a pagina 3

L'EMERGENZA RIFIUTI

## Monte Carnevale Caporetto dei 5S



▲ Il sito Cartello dei residenti

La spaccatura all'interno del gruppo stellato in Campidoglio diventa di giorno in giorno più seria e profonda: è l'effetto della scelta del sito di Monte Carnevale per la discarica di Roma da parte della sindaca Virginia Raggi. Una decisione che non solo divide, ma lascia nello sconcerto i consiglieri 5s che non riescono a spiegarsi perché sia stata individuata una cava a pochi chilometri di distanza dall'ex discarica di Malagrotta.

di Favale e de Ghantuz Cubbe  
● a pagina 5

LEGALI MA PERICOLOSI

## Questa non è una città per monopattini



▲ Via libera Un monopattino

Sono il futuro: ecologici, piccoli, economici. Ma in una città come Roma terribilmente pericolosi. Già perché i monopattini elettrici, appena sdoganati e di fatto liberalizzati, ora possono circolare su tutte le strade della capitale, non soltanto quelle in cui vige il limite di 30 km/h. Solo i marciapiedi, le corsie preferenziali e tutte le zone vietate alle biciclette sono off limits: per il resto no. Una soluzione perfetta per tutte le città italiane, ma non per la Capitale.

di Vincenzo Borgomeo  
● a pagina 2

La tendenza

## App con invito a casa delle Cesarine le vestali dei piatti tipici romani

di Giulia Argenti



Nei loro ricettari, tramandati da generazioni, custodiscono l'eredità più preziosa: i piatti della tradizione gastronomica romana. Li hanno studiati, provati e imparati a memoria fino a diventarne delle ambasciatrici. Nelle loro case si possono assaggiare i sapori della Capitale, rimasti invariati nel tempo. Sono almeno 60 le donne (e gli uomini) che a Roma hanno scelto di diventare Cesarine.

● a pagina 8

La Roma

## Pastore in uscita Paganti -7,2%



di Francesca Ferrazza  
● a pagina 11

IL PARQUET & CO.

Storia e tradizione del pavimento di legno

Via Guido Reni, 33 - 00196 Roma - tel 06 3226876  
www.parquetcompany.it - info@parquetcompany.it

# Roma Società

**© Insieme**  
Una Cesarina mentre serve in tavola: gli ospiti sono ricevuti nelle case private



**OLTRE I RISTORANTI**

**L'intervista/1**

## Flavia "Sapori antichi oltre le mode"

«Tutto ciò che sotto il Cupolone si chiama quinto quarto è la prova incontestabile dello scrupolo che i macellai laziali di una volta mettevano nel recupero d'ogni parte commestibile degli animali, senza prevedere che, nel ventesimo secolo, i rigatoni con la pajata avrebbero conquistato principi e attori da Oscar». C'è amore, ma anche grande conoscenza della tradizione culinaria romana nelle parole di Flavia P., Cesarina da oltre dieci anni. Nella sua casa, tra Villa Borghese e le Terme di Diocleziano, accoglie gli ospiti proponendo specialità della tradizione giudaico-romanesca. **Qualche esempio?**  
«Lo stufato di vitello con le cipolle e la crostata di ricotta e visciole. E poi i classici: fiori di zucca con



**Villa Borghese**  
La casa di Flavia è al Pinciano. È una cesarina da 10 anni

provatura e acciughe e rigatoni alla gricia».  
**Cosa l'ha spinto a diventare una Cesarina?**  
«La passione per la cucina, in particolare per quella romana che, negli anni, ha saputo sempre difendere la propria genuinità dalle ingerenze della moda e del turismo. A Roma si rispetta il passato e si cerca di mantenerlo in vita, proponendo piatti schietti, semplici e popolari. Prima lavoravo come docente universitaria, ma l'amore per i fornelli mi ha spinto a lasciare quell'attività».  
- g. arg.

di Giulia Argenti

Nei loro ricettari, tramandati da generazioni, custodiscono l'eredità più preziosa: i piatti della tradizione gastronomica romana. Li hanno studiati, provati e imparati a memoria fino a diventarne delle ambasciatrici. Nelle loro case si possono assaggiare i sapori della Capitale, rimasti invariati nel tempo. Sono almeno 60 le donne (e gli uomini) che a Roma hanno scelto di diventare Cesarine, accogliendo nei loro salotti i buongustai desiderosi di immergersi nella gastronomia romana, lontani da ristoranti blasonati e locali acchiappa-turisti. E di ascoltare, tra una forchettata e l'altra, le storie che si nascondono dietro a ogni piatto. Una food experience che piace sempre più ai turisti, soprattutto stranieri, nata da una start-up che ha avuto un'intuizione di successo: salvaguardare la tradizione culinaria italiana attraverso

I piatti della tradizione preparati da chi li sa fare davvero. E sempre più turisti apprezzano

una rete di cuoche casalinghe chiamate Cesarine. L'idea l'ha avuta nel 2004 la sociologa dell'Università di Bologna Egeria Di Nallo. Ed è stata poi sviluppata in un network che si è diffuso in molte città italiane. E la Capitale non fa eccezione.  
Fiori di zucca, trippa al sugo, cicoria ripassata e bucatini all'amatriciana: ogni pietanza è preparata con cura da queste nuove vestali della cucina romana. Che, per diventare Cesarine, devono superare selezioni severe: è essenziale, innanzitutto, dotarsi del certificato Haccp e proporre un menù che rispetti la tradizione e la territorialità. Perché «attraverso il cibo si fa cultura - spiegano le cesarine - . E noi siamo responsabili di un im-

menso patrimonio gastronomico che dobbiamo trasmettere alle generazioni future». Le case delle cesarine romane, distribuite in tutta la città, dal Vaticano a Ponte Milvio, possono arrivare a ospitare fino a 25 persone.  
L'idea, diventata anche "Comunità del cibo" Slow Food, piace molto ai turisti stranieri (provenienti soprattutto da Stati Uniti, Canada, Germania, Francia, Inghilterra e Svizzera), ma sta conquistando anche tanti clienti italiani. Complice anche la facilità con cui è possibile prenotare un'esperienza: basta collegarsi al sito delle Cesarine e scegliere tra le varie offerte proposte. Pranzi e cene partono da un minimo di 40 euro, ma sono disponibili anche attività diverse come feste di addio al nubolato, corsi di cucina e eventi riservati alle aziende. Le proposte che a Roma piacciono di più, però, sono le visite al mercato locale e le cooking class.

**L'intervista/2**

## Valentina "I texani fanno la scarpetta"

«I nostri piatti forti? I ravioli cacio e pepe, con la sfoglia tirata rigorosamente a mano, e il bollito alla Picchiapo', dalle origini lontane, con quel bel sughetto in cui insegniamo ai nostri ospiti a fare la 'scarpetta'». Due amiche e una cucina, in un palazzo d'epoca nel quartiere Parioli, propongono ricette che ricordano sapori d'infanzia e in cui dominano i prodotti da forno, fatti in casa con lievito madre e olio d'oliva. Valentina S. lavora ai fornelli in coppia con l'amica Valeria D.  
**Qual è l'aspetto più bello dell'essere una cesarina?**  
«Accogliere in casa persone provenienti da ogni angolo del mondo come se fossero vecchi amici e vederli sedersi a tavola ansiosi di assaggiare le nostre



**Parioli**  
In un palazzo d'epoca le cene di Valentina (in foto) e Valeria

specialità».  
**Qualche episodio da ricordare, incontrando gli ospiti?**  
«Più di uno. Ci sono stati, ad esempio, dei clienti francesi che si sono presentati alla porta con un mazzo di tulipani e alcune bottiglie di un vino biodinamico alsaziano che avevano portato solo per noi. Un'altra volta, abbiamo accolto dei texani che ci hanno regalato delle spillette del loro Stato e un libro di fotografie. Con loro siamo ancora in contatto: spesso ci inviano foto dei loro esperimenti e ci chiedono consigli».  
- g. arg.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**banchetti sport**

LA STORIA CONTINUA...

**SALDI**  
dal 4 GENNAIO  
2020