

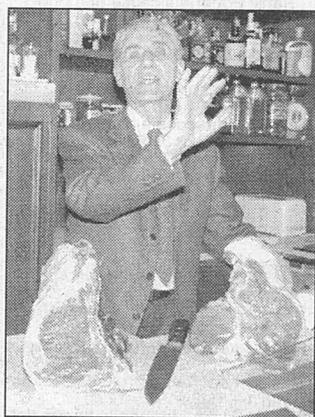
Fine settimana goloso nei santuari laziali della famosa bistecca "sdoganata" dall'Ue

Là dove regna la "fiorentina"

di GIACOMO A. DENTE

Non è passato nemmeno un mese ed è già febbre di Fiorentina. Non parliamo della squadra di calcio, ma della madre di tutte le bistecche. Ne parla sorridendo *Roberto Liberati* che, dalla sua bottega di via Flavio Stilicone al Tuscolano, è oggi uno dei grandi "trend setter" della buona carne in città e non solo. «Il gusto della fiorentina è godersi due consistenze e sapori combinati, il controfiletto e il pregiatissimo filetto: succhi, umori esaltati dalla presenza dell'osso e da una cottura che non deve indulgere a simpatie col "ben cotto"».

L'avventura di trovare la bistecca del cuore non è semplice, ma ci sono molti indirizzi divertenti, fuori e dentro le mura, per esercitarsi. Tappe obbligate, in città, il grandioso *Tullio* in via San Nicolò dei Fiorentini, uno dei monumenti della cucina toscana in città (insuperabili i suoi fagioli zolfini, indispensabile contorno di ogni gioia fatta bistecca), oppure il *Girarrosto Fiorentino* di via Sicilia, una delle "griglie" più affidabili in città, oltre che



Sopra, festa in cucina per le fiorentine. A sinistra, Stefano Rodotà appassionato gourmet e intenditore di chianine (Foto Barillari)

indirizzo di grande e meditata cantina, senza dimenticare un "outsider" come il *Presidente* di via in Arcione, indirizzo tutto pesce, con qualche incursione di qualità assoluta anche fuori dal mare. Ma il divertimento è anche quello di andarsi a cercare un giusto peccato carnivoro come parte di una gita fuori porta. A poca distanza da Roma, tra Frega-



ne e Maccarese, in via della Muratela, non si sbaglia a cadere sulla brace di *Rubbagalline*, un vero specialista della griglia, dove la semplicità si combina alla qualità, col valore aggiunto di un'esposizione in bella vista di grandi tagli da fare invidia a un quadro di Rubens. Altra sosta da non trascurare è il *San Rocco* di Monterotondo. Qui la cucina vola con ambizioni creative e piatti di seducente complessità, compreso un classico della casa come la

chianina al basilico. Grandi carni si trovano anche a Magliano Sabina, al *Ristorante degli Angeli* (che ha anche una sua macelleria) e che propone una cucina seducente e persuasiva di antichi sapori (buonissimi i primi, ma anche agnello, castrato, capretto, per chi voglia divagare al di fuori del seminato bisticchista). In ogni caso due punti da non dimenticare riguardano il coltello (guai a usare degli strumenti inadeguati, suggerisce Roberto Liberati, che per un capolavoro come la fiorentina suggerisce acciai di Laguiole o della nostra Scarperia fiorentina), e ovviamente il vino. In questo caso il consiglio viene da Vincenza Costa, formidabile maître e sommelier del *Panda* di viale Liegi e profonda conoscitrice del pianeta vino che non esita a proporre «l'eleganza sensuale e robusta del Sangiovese. Senza andarsi a cercare complicazioni, un Chianti di qualità e il piacere è assicurato».

La statua del Marco Aurelio in Campidoglio



In Campidoglio con Marco Aurelio

di MARIA GRAZIA FILIPPI

Sette domeniche speciali per romani, turisti, anziani e bambini. L'oggetto del desiderio che, eccezionalmente, sarà aperto gratuitamente ai visitatori è il Palazzo Senatorio in Campidoglio, anche se gli occhi di tutti saranno ovviamente puntati sulla splendida aula vetrata che da pochissime settimane accoglie il Marco Aurelio a cavallo, statua simbolo della romanità, finalmente nella sua definitiva sistemazione dopo i lunghi lavori di restauro. Un percorso guidato studiato per l'occasione permetterà, dalle 9 alle 13, di visitare il palazzo che al tempo dei Comuni accoglieva il Senatore della città e il Giardino Romano dove, grazie al progetto dell'architetto Carlo Aymonino,

hanno trovato posto la famosa statua equestre, le fondamenta in tufo del Tempio di Giove Capitolino, appena restaurate, i frammenti del colosso bronzeo di Costantino e la statua di Ercole in bronzo dorato. Si comincia da domani, in occasione del primo blocco della circolazione domenicale previsto per il 2006, e si continuerà per altre sei domeniche. Il 5 e il 19 febbraio la visita sarà dedicata ai turisti e alle comunità straniere, anche se l'ingresso sarà aperto a tutti, mentre il 5 e il 19 marzo saranno gli anziani, organizzati anche attraverso i centri di quartiere, ad essere graditi ospiti dell'amministrazione. Infine il 2 e il 23 aprile la piazza del Campidoglio sarà a disposizione dei bambini.