



BABINGTON: *Un centenario*

a cura di

Luigi Ceccarelli

Pier Andrea De Rosa

presentazione di

Beniamino Placido

Roma 1993

Babington ringrazia:

A.N. Woodhams & Co., Ltd. — Londra
Babington's English Tea Rooms — Tokyo
Christie's
Idealmobil Arredamenti — Sutrio

I curatori ringraziano:

Alfredo Agomeri, Archivi Alinari, Piero Becchetti, Alessandro Gatti, Guida Monaci,
J.W. Northend Ltd., Filippo Tavazzi, Paolo Emilio Trastulli.

Le riproduzioni di apparecchiature per il the sono tratte dal volume di Frederick Bradbury,
History of old Sheffield plate, Sheffield, 1912. Ristampa 1968.

Nei risguardi: Giuseppe Vasi, *Veduta di piazza di Spagna*

Edizione fuori commercio

Le due giovani signorine che fondarono Babington nel 1893 stenterebbero oggi a riconoscere il mondo in cui opera la loro sala da the, ma almeno due cose sono rimaste inalterate: l'amicizia che lega l'Italia e la Gran Bretagna ed i pregi di una buona tazza di the...

Congratulazioni alla Sala da The Babington nel suo centenario e auguri per il futuro.

P. S. Fairweather

Sir Patrick Fairweather
Ambasciatore del Regno Unito
della Gran Bretagna e dell'Irlanda del Nord



PRESENTAZIONE

Quasi tutte le strade portano a Roma. Ma tutte, assolutamente tutte le strade di Roma portano a Piazza di Spagna. Alla scalinata. Alla fontana del Bernini. Dei due Bernini (padre e figlio). E quindi a Babington. Fateci caso. Immaginate di esservi seduti sui primi scalini; aspettando una persona che vi ha dato appuntamento lì, proprio lì. Di dove verrà?

Potrebbe arrivare alle vostre spalle, scendendo da Trinità dei Monti. Oppure — a destra — dalla salita-discesa di San Sebastianello. Oppure — a sinistra — per la salita-discesa della Rampa Mignanelli.

Oppure, un po' più a destra, da Piazza del Popolo, per via del Babuino. Un po' più a sinistra, da via Due Macelli, o via di Propaganda (Fide). O ancora, dal basso; risalendo dal Corso per via della Vite, via Frattina, via Borgognona. Da via della Croce o via delle Carrozze.

E infine — l'ipotesi più ovvia — proprio di fronte a voi, a noi, dalla spina centrale dell'elegantissima Via Condotti. Ma sì, è lei.

No, non fu così. Non accadde. Non era lei. Un ragazzo era seduto su quei primi scalini della scalinata maestosa, nel primo pomeriggio di una giornata di marzo di uno dei primi anni del dopoguerra. Una ragazza, una compagna di scuola, gli aveva dato appuntamento lì. Aveva detto: per un the da Babington.

Quel ragazzo ero io (chi volete che fosse?) appena arrivato a Roma per terminare il liceo.

Quella ragazza era lei, che non venne. Una grande delusione. Una piccola fortuna. Sarebbe stata una emozione troppo forte. Alla quale non ero ancora adeguato (né so se sono diventato adeguato in appresso). Prima di tutto, come si prende

il the? Gli inglesi hanno delle regole. Prima il limone? Prima il latte? E lo zucchero? E poi, sarebbero veramente bastati i soldi accartocciati in tasca? Si diceva che Babington fosse caro. E bisogna esprimersi in inglese quando si prende il the da Babington?

Esiste una teoria psicologica, collegata all' "effetto Zeigarnik" (da Bluma Zeigarnik: personaggio russo-sovietico misterioso per origini, vita ed opere). Dice l'effetto Zeigarnik: volevi fare una cosa e non l'hai fatta. Desidererai sempre di farla. Volevi ottenere una cosa e non l'hai ottenuta. Per esempio: andare per un the da Babington con una ragazza cittadina, discreta, elegante, probabilmente intelligente: desidererai sempre di ottenerla. È la teoria del compito non assolto al tempo giusto. Quel compito ti si ripresenterà sempre davanti: sfidandoti ad un inutile, tardivo, ripetitivo tentativo di assolvimento.

Suppongo sia questo il motivo che mi spinge ad andare da Babington adesso; non più per il the del pomeriggio, per le uova strapazzate e la torta di limone ad ora di pranzo. Ed a ritornarci spesso.

Suppongo però che le persone che vi vedo, che vi incontro, siano state portate lì da motivazioni diverse.

Così come non escludo che altre motivazioni si siano sovrapposte a quella originaria: anche per me. Gettiamo ancora un'occhiata diritto davanti a noi: via Condotti. Proprio all'inizio, a destra, c'è il Caffé Greco. Proprio in quell'anno, il 1948, fu scattata nel Caffé Greco una fotografia di gruppo, una fotografia storica. Che possiedo. Sta appesa in casa.

Nel gruppo c'è Vitaliano Brancati. C'è Aldo Palazzeschi. C'è Orson Welles (cosa ci faceva a Roma, in quell'anno?). C'è Goffredo Petrassi. C'è Orfeo Tamburi. C'è Carlo Levi. C'è Lea Padovani (ma è lei?). C'è di sicuro anche Ennio Flaiano (è lui, proprio lui).

Ci sono gli attori, gli scrittori, i pittori che poi imparerò ad amare. Ho amato Flaiano molte volte. Soprattutto quella volta che disse, o scrisse: "I hate barocco, I hate scirocco, I hate Rome".

All'analisi di queste poche parole sono destinate le poche righe (anzi, come spero, pochissime) che seguono. Dunque: "Odio il barocco, odio lo scirocco, odio Roma".

Ma perché in inglese? Evidentemente perché è l'inglese — la cultura inglese — l'alternativa al barocco, allo scirocco, a Roma. Adesso procediamo alla spiegazione dello stile barocco, succintamente (lo scirocco un po' tutti già lo sanno, che cos'è).

Roma è una città barocca. Come Vienna, come Praga. Barocca è quella fontana del Bernini, dei Bernini (padre e figlio) nel bel mezzo di Piazza di Spagna ai piedi dei 137 scalini (o 138?). Ma Roma il barocco ce l'ha nelle fibre, nelle viscere. Così come ha nelle fibre, nelle viscere lo scirocco: quel vento fatto di aria sciapa, oleosa che ti intorpidisce e ti fiacca.

Chiariamo la distinzione: classico è quello stile fondato sull'idea che la linea più breve fra due punti è la linea retta. Barocco è quello stile fondato sull'idea che la linea più breve fra due punti è la linea curva. E più curve ci sono, meglio è. Più volute ci sono, tanto meglio.

Questo tratto di stile architettonico, di stile di vita, in certi giorni dell'anno appesantisce la vita romana. La rende compiaciuta, turgida e fiacca. Ma anche un po' nervosa, anzi nevrastenica.

Possibile che ci vogliano tanti giri, tante curve, tante volute per spedire un pacco all'ufficio postale centrale (Piazza San Silvestro, siamo sempre nei pressi); per far valere il proprio diritto presso i pubblici uffici, per fissare un appuntamento per la tesi di laurea con un professore all'università? Per fissare (o veder rispettato)

un appuntamento con una ragazza? Mai una linea, una procedura dritta, retta. Sempre curve. "I hate barocco, I hate scirocco, I hate Rome".

In Inghilterra dev'essere tutto diverso. In inglese deve essere tutto diverso. Tutto più semplice, più schietto, più chiaro. Dunque, per il the o per le uova al prosciutto, entriamo da Babington.

Più tardi ho capito che anche in Inghilterra non è tutto così semplice, così chiaro, così schietto. C'è del barocco anche in Gran Bretagna: nelle chiese e nelle persone. Ma che importa? Anche la Germania di Tacito non era mica così sobria, severa e seria come lui voleva far credere. L'importante è che un contromodello ci sia — più o meno immaginario — per contrastare la fastidiosa banalità baroccheggjante in cui viviamo. Nella Roma di Tacito. Nella Roma di sempre.

Più tardi ho imparato (è assolutamente impossibile non impararlo) che anche il barocco ha i suoi meriti. Non sono pochi. Ho imparato che se anche la linea dritta rimane pur sempre la più breve fra due punti, non è detto che sia sempre la più conveniente. E poi, la linea più breve fra due punti collocati a livelli differenti, in uno spazio sottoposto a pressione, è una curva cicloide.

Ma che importa? L'andamento curvilineo, sinusoidale della vita quotidiana romana: con le sue spirali che si avvitano, i suoi labirinti che si intersecano, si moltiplicano, è inutilmente defaticante.

Tutto è semplice, tutto è chiaro, tutto è rapido e lineare da Babington (almeno, così a me pare). E poi non c'è bisogno dell'inglese per ordinare le uova strapazzate ("Scrambled eggs, Sir? On toast? Yes, Madam, on toast"). E poi si può stare in pace, si può parlare con il commensale. Nessun pericolo di quei pranzi rituali, tribali, romani che ti intronano e ti fiaccano — peggio dello scirocco — per il resto della giornata.

Al centro di Roma, nell'occhio dello sciroccoso tifone, Babington è un momento di quiete: rispetto ai barocchismi politico burocratici romani.

Qualche volta ho l'impressione di intravedere fra le clienti quella ragazza che doveva venire allora. Se è lei, allora è diventata una signora irriconoscibile, antica quanto me. Che temevo allora di non avere in tasca abbastanza soldi per il the (si dice che Babington sia caro).

Adesso i soldi ce li ho. Anche per la torta di mele, anche per la torta al limone. Ce l'ho fatta, finalmente.

Beniamino Placido





GIUSEPPE DA POZZO, *ritratto di*
Mrs Babington (pastello)

“Gli italiani sono un popolo di frequentatori di caffè e di teatri. Non v'è città così piccola né alcuna così insignificante da essere priva di un caffè”. Questo preciso giudizio su un aspetto della vita quotidiana del nostro Paese appare in *Roba di Roma* pubblicato dallo scultore e scrittore americano William Whetmore Story nel 1862-63.

“Prendi un caffè?” L'invito, porto di solito con entusiasmo tutto italico e con tipica imprescindibile gesticolazione, è uno di quelli che ricorrono con maggiore frequenza nella vita di tutti i giorni. Non importa se, al dunque, il destinatario di così calorosa profferta alla nera aromatica bevanda preferirà, che dire, un più patetico succo di frutta al gusto di pera, di albicocca o di esotico ananasso. Perché in circostanze simili il caffè, e con esso il più versatile cappuccino, non è solo il pur concreto esito di un invito quanto anche un aspetto “storico”, un episodio del costume nazionale al quale pochi si sottraggono magari per partito preso, per taccagneria o (in tempi più recenti) per ansia di diete o presupposte regole di igiene salutare. Per noi dunque quello del caffè va visto alla stregua di un quotidiano rito collettivo che, a seconda dei gusti o del sistema nervoso di ciascuno, può ripetersi più volte nel corso della giornata.

Ovviamente il rito si manifesta nei modi più diversi. C'è chi al mattino non ha l'animo di sollevarsi dalle coltri amiche senza aver prima portato alle labbra l'esotica, striminzita bevanda e chi ne fa oggetto unico di prima colazione accompagnandolo con quello che i più sofisticati cultori del genere sogliono chiamare *croissant*, corrispettivo della più familiare accezione di “cornetto”. Operazione questa frettolosa, condotta d'abitudine al banco di luoghi curiosamente chiamati *bar* mentre la coda dell'occhio si sforza di non per-

dere di vista l'auto precariamente lasciata all'esterno e, come tale, facile ad entrare nelle mire di un "pizzardone" sempre pronto a materializzarsi. Tutto questo sa di abitudine radicata, quasi riflesso condizionato, piuttosto che vera e propria esigenza alimentare-nutritiva. E ciò può anche, in parte, spiegare l'alto numero di questi pubblici esercizi da un capo all'altro della penisola.

L'uso del caffè prese a diffondersi in Europa nel secolo XVII anche se è nel Settecento che esso acquista particolare notorietà. In Inghilterra (che presto diventerà il regno indiscusso del the) i più famosi *coffee-houses* erano luoghi deputati d'incontro tra dotti e letterati e lo spirito e l'atmosfera di questi ambienti aleggiano prima in *The Tatler*, il giornale fondato e gestito, tra il 1709 e il 1711, da Richard Steele, quindi nel suo confratello maggiore, *The Spectator* (1711-12, 1714), redatto da Steele insieme a Joseph Addison da cui sarebbe in parte derivato, dal 1764 al 1766, *Il Caffè* di Pietro Verri. Questi giustifica il titolo del suo periodico col fatto che esso riporta scene, episodi, situazioni, e discorsi "degni di registrarsi" e "nati in una bottega di caffè". E come non ricordare *La bottega del caffè* di Carlo Goldoni?

Tale era la diffusione di questi pubblici ritrovi che nel 1855 il cavalier Alessandro Rufini ritenne utile dare alle stampe un volumetto (ora divenuto preziosa chicca per bibliofili) contenente *Notizie storiche intorno alle origini dei nomi di alcune osterie, caffè, alberghi e locande esistenti nella città di Roma*. Veniamo così a sapere che in quegli anni a Roma, su una popolazione di circa 178.000 abitanti, di cui poco più di 93.000 maschi, c'erano duecentodiciassette caffè oltre a sessantaquattro non elencati perché anonimi.

Questi vanno dai più celebri come *Il Caffè degli Inglesi* e quello di Nazzarri in piazza di Spagna, al *Caffè Nuovo* al pianterreno di palazzo Ruspoli al Corso (che Stendhal giudicava "il più bel caffè di Roma"), all'*Antico Caffè Greco*

di via dei Condotti fino ai più anodini *Caffè dell'Africano*, del *Pidocchio* o della *Vedovella*. Quindi, mentre in Inghilterra il caffè va visto alla stregua di una moda, un vezzo che ebbe il suo apice nel secolo dei lumi per essere a livello nazionale definitivamente soppiantato dal the, qui si verifica l'esatto contrario e l'uso del the vi è anzi, all'epoca in cui scrive il Rufini, del tutto sconosciuto e lo resterà ancora per un bel po'. Non vuol dire che del thé non si conoscesse l'esistenza (e magari anche il ruolo storico nella rivoluzione americana) ma, a quanto è dato capire, l'uso era confinato a specifici ambienti come avviene di solito con i riti e le mode importate d'oltralpe. Potrebbe bastare a testimoniare, tra i tanti, l'episodio da *Il piacere* di Gabriele D'Annunzio (1889), che fa da silenzioso contorno al drammatico incontro tra Andrea Spirelli ed Elena Muti: "Ella gli sorrise, senza rispondere, poiché quelle parole le avevano dato un diletto indefinibile, quasi un tremolio di dolcezza a sommo del petto. Incominciò la sua opera delicata. Accese la lampada sotto il vaso dell'acqua; aprì la scatola di lacca, dov'era conservato il tè, e mise nella porcellana una quantità misurata d'aroma; poi preparò due tazze..." È evidente che nel romanzo il the è inteso come rito privato, intimo nella circostanza, roba da iniziati. D'altronde a Roma mancavano, come s'è visto, sale da the pubbliche. Nella prima edizione della *Guida Monaci*, pubblicata nel 1871, vera e propria anagrafe storica della vita della nuova Capitale, accanto a circa sessanta fra "caffettieri e caffè ristoratori" non ne figura nemmeno una. Il the dovrà aspettare ancora un po'.

La novità ha luogo nel 1893 con l'incontro a Roma di due signorine inglesi, Miss Anna Maria Babington e Miss Isabel Cargill, venute nella Città Eterna, con un gruzzolo di cento sterline, non per puro diporto ma con la ferma

intenzione di aprirvi un'attività commerciale. Proposito probabilmente rafforzato dagli eventi politico-mondani di quell'anno.

Miss Cargill era reduce da una spiacevole storia: era stata infatti lasciata sull'altare da colui che sarebbe dovuto diventare suo marito. E certamente si era decisa al viaggio anche per meglio dimenticare lo spiacevole episodio.

Era, si diceva, il 1893. Malgrado il clamore suscitato dallo scandalo della Banca Romana, si registrano fatti ed episodi degni di più fausta memoria. Quale il giubileo episcopale di papa Leone XIII, evento che richiama nel centro della Cristianità un numero considerevole di visitatori e di moderni "romei" calcolati in cinquantamila nell'occasione della solenne benedizione papale in piazza S. Pietro a febbraio. Nella primavera poi grandi feste in occasione delle nozze d'argento dei reali d'Italia Umberto e Margherita. Giungono a Roma capi di stato, esponenti dell'aristocrazia e del bel mondo internazionale. Un bellissimo corteo reale sfila dalla stazione lungo via Nazionale per accompagnare al Quirinale, con solenne suggestiva scorta di corazzieri, il kaiser Guglielmo II con regale consorte. Poi è la volta del giovane e barbuto Duca di York che solo nel 1910 salirà al trono col nome di Giorgio V. Feste ed occasioni mondane si succedono ogni sera nelle case dell'aristocrazia di fede sabauda.

Anna Maria Babington proveniva da una numerosa famiglia cattolica originaria del Derbyshire e contava fra i suoi antenati quell'Anthony Babington che nel 1586 era stato impiccato, squartato e sventrato per aver cospirato contro Elisabetta I. Un suo più recente antenato era Thomas Babington Macaulay (1800-1859), poeta, storico, saggista e uomo politico. Miss Isabel Cargill pro-

veniva invece dalla Nuova Zelanda dove il nonno si era trasferito dalla natia Scozia e vi aveva fondato la città di Dunedin. Anche la sua famiglia poteva vantare un lontano antenato morto per mano del boia. Era Donald Cargill, di profonda convinzione calvinista, come Babington lo era stato di quella cattolica, che s'era dato a percorrere la Scozia in lungo e in largo predicando contro Carlo II da lui accusato pubblicamente di tradimento, tirannia e lussuria. Finì che nel 1681 fu preso e messo a morte nei pressi di Edimburgo.

Torniamo ora alle nostre due amiche: il 5 dicembre 1893 esse aprono una sala da the in via Due Macelli 66. Per Roma è una gran bella novità. E qualche giorno prima un settimanale in lingua inglese che si pubblicava nella Capitale, *The Roman Herald*, anticipava in termini entusiastici ai lettori che "a Roma è stata finalmente colmata una grave lacuna" vale a dire la mancanza di una sala da the dove le signore e i signori, stanchi dopo la visita ai monumenti o occupati per motivi personali nel centro della città avrebbero potuto, in un ambiente accogliente e gradevole, ristorarsi con una consolante tazza di the accompagnata dalla tranquilla lettura dei migliori quotidiani italiani e inglesi, oltre che stranieri in generale, compresi i numeri speciali di Natale dell'*Illustrated London News*. "Sarà possibile godersi queste comodità", proseguiva l'anonimo ma ben informato articolista, "al n. 66 di via Due Macelli a metà fra il pianterreno e il primo piano nelle sale da the che saranno inaugurate il prossimo 4 dicembre; noi, dal nostro canto, siamo certi che molti lettori sobbalzeranno alla lieta novella poiché questo diventerà un luogo d'incontro molto comodo ora che a Roma le distanze sono così aumentate". Si precisava inoltre che con un abbonamento mensile di due franchi si poteva accedere, dalle 10 alle 18, soltanto all'annessa sala di lettura mentre i clienti della sala da the potevano spostarsi in quella di lettura con il modico sovrapprezzo



Miss Babington in una fotografia d'epoca (F.lli d'Alessandri)

di dieci centesimi. Come l'estensore aveva previsto, l'iniziativa di Miss Babington e di Isabel Gargill si rivelò subito vincente. Prova ne sia che, qualche tempo dopo, un altro foglio in lingua inglese, non meglio identificato ma altrettanto ben al corrente della vita quotidiana della Capitale, con il titolo *Un'iniziativa inglese*, comunicava ai lettori l'apertura della sala da the di via Due Macelli 66 per il beneficio dei visitatori inglesi a Roma precisando, a riprova del successo dell'idea, che dal giorno dell'apertura erano stati già serviti 3.175 the di cui 1.056 nel solo mese di marzo.

Certo la scrupolosa citazione dei the consumati è la migliore garanzia del favore incontrato dalle sale di via Due Macelli. Come dire, il the l'ha spuntata! La conferma ci viene anche dalla circostanza che, deduttivamente nel maggio-giugno 1894, le due alacri pioniere aprivano una "succursale" in piazza S. Pietro, o meglio in quella piazza Rusticucci che l'avventata realizzazione di via della Conciliazione ci ha sottratto per sempre. Un foglio coevo in lingua inglese (*The Roman News?*), nel darne l'annuncio, in data 8 giugno 1894, spiegava con soddisfazione che i visitatori inglesi della basilica, in specie le signore, avevano ora a disposizione un ambiente adatto dove poter bere una tazza di the *à l'Anglaise* ignorando i poco "invitanti" caffè e luoghi di ristorazione che pure sorgevano numerosi nell'area intorno a S. Pietro. Nell'articolo non si mancava di comunicare che la sala poteva vantare un lindo *cabinet de toilette* ad uso delle signore. Gli affari quindi dovevano, pur in così breve tempo, aver preso una buona piega per Miss Babington e Miss Gargill prova ne sia che nel 1896 ha luogo quello che oggi definiremmo il salto di qualità, il trasferimento definitivo in piazza di Spagna 23.



Da buone inglesi, per giunta con quel fiuto per gli affari che avevano già dimostrato, è probabile che Miss Babington e Miss Cargill avessero sempre sognato di potersi un giorno insediare nella splendida ma soprattutto frequentatissima piazza. Fra le considerazioni che possono averle convinte al trasferimento una è da porsi in cima alle altre: erano consapevoli di offrire un prodotto tipicamente anglosassone, e, a tal fine, quale luogo poteva rispondere meglio di piazza di Spagna cioè quella parte di Roma frequentata quasi esclusivamente dai visitatori stranieri, anglosassoni in primo luogo? In tal senso la piazza aveva una tradizione ormai secolare.

Nel 1658 Fioravante Martinelli apriva la sua fortunata guida, *Roma ricercata nel suo sito, & nella scuola di tutti gli antiquarij* con queste parole: "Essendo per la moltitudine degli Alberghi notissima ai forestieri la Piazza di Spagna, e prendendo la maggior parte di essi l'abitazione di questa contrada: poichè da quella parmi necessario, che con la presente guida principiate e terminate il vostro viaggio". L'esordio non ci sorprende perché a quel tempo era già abitudine consolidata che le carrozze dei viaggiatori in arrivo a Roma, di regola attraverso la vicina Porta del Popolo, terminassero il viaggio in piazza di Spagna. In *Travels on the Continent*, guida per il viaggiatore pubblicata nel 1820 sulle esperienze di un viaggio effettuato negli anni 1817-19, Mariana Starke scriveva: "L'acqua migliore di Roma è quella della Fontana di Trevi e di piazza di Spagna; l'aria migliore quella del Corso, di piazza di Spagna, Trinità dei Monti, i dintorni di Fontana di Trevi, il Foro Traiano e le sue adiacenze".

Se consideriamo che la Starke conosceva molto bene il nostro Paese per avervi già soggiornato a lungo tra il 1792 e il 1798 e che questa esperienza ella aveva riportato nelle celebri *Letters from Italy* (1800), sarà più facile com-





Anonimo prima metà secolo
XIX. *Scalinata di Trinità dei
Monti* (acquerello)

prendere il ruolo che piazza di Spagna occupava nella vita quotidiana di Roma. Sir William Gell, socio della gloriosa *Società dei Dilettanti* di Londra, erudito, archeologo e studioso dell'antichità greca e romana che visse tra Roma e Napoli dal 1820 al 1836, suggeriva di mutare il nome di piazza di Spagna in quello di "piazza d'Inghilterra". Col passare degli anni il carattere inglese della piazza andò accentuandosi al punto che, come ricorda Christopher Hibbert in *The Grand Tour* (1969), questa finì coll'essere chiamata *tout court* "il ghetto degli inglesi". La piazza e le vie adiacenti, quali il Babuino, il Corso e via dei Condotti, erano infatti i luoghi preferiti da quei viaggiatori che amavano ritrovarvi un tocco di mondanità e di atmosfera cosmopolita.

Più o meno negli anni di Gell, Lady Sydney Morgan, nel volume *Italy*, del 1821, rilevava che "via del Babuino, piazza di Spagna e una o due strade vicine sono letteralmente colonie britanniche; e il trambusto, il rumore che i visitatori stranieri conferiscono loro, sono quasi sconosciuti in ogni altro angolo di questa *città di morti*." Tra queste citazioni, quasi piccolo concerto a più voci, non può mancare quella del massimo cantore di Roma, Giuseppe Gioachino Belli, che apre il sonetto *Er miserere de la Sittimana Santa* del 1836 con il significativo endecasillabo "Tutti l'ingresi de Piazza de Spagna".

Scorrono gli anni ma le cose non mutano in piazza di Spagna. Lo conferma nel 1853 l'americano George Stillman Hillard nel suo pregevole *Six months in Italy* dove si premura di mettere sull'avviso il lettore anglosassone che, una volta giunto in piazza di Spagna, si troverà assediato da alberghi, pensioni, caffè, negozi: "Questo è il quartiere più vivace ma anche il meno romano della città: infatti è interamente presidiato dai discendenti di quei barbari dagli occhi cerulei e dai capelli biondi che un tempo occuparono la Città Eterna con le armi al modo che oggi i loro eredi fanno col denaro. Qui il suono domi-

nante è la lingua inglese insieme a robuste costituzioni inglesi e volti rosei. Qui sono i negozi inglesi, una rimessa per carrozze inglesi e una sala di lettura inglese dove gentiluomini in ghette e avanti con gli anni leggono *The Times* con aria di intensa concentrazione. Stallieri inglesi amoreggiano con governanti loro compatriote e i bambini inglesi paiono agli occhi degli italiani i modelli viventi delle teste di cherubini del Correggio e dell'Albani. In breve questo è un angolo d'Inghilterra calato sul suolo italiano".

Dunque col tempo si era creata una vera e propria isola fortemente caratterizzata e abitata da una comunità che aveva provveduto a dotarsi di tutti quegli agi e quelle comodità indispensabili anche alle esigenze più spicciole e più effimere della vita di tutti i giorni.

Gli alberghi innanzitutto. Sulla piazza i più accorsati erano l'*Hotel de Londres*, che occupava il grande edificio al n. 15 tra vicolo del Bottino e via di S. Sebastianello, dove, fino a pochi decenni fa, al pianterreno erano gli uffici del consolato di Sua Maestà Britannica. Il *Murray's Hand-book for Rome*, l'insuperabile Bibbia dei viaggiatori anglosassoni, nell'edizione del 1898 giudicava l'*Hotel de Londres* "di antica tradizione e completamente esposto al sole. Posizione gradevole ma non rumorosa". Su piazza Mignanelli dava invece l'*Hotel de l'Europe*, mentre, in fondo a via del Babuino verso piazza del Popolo, era il celebrato *Hotel de Russie* raccomandato dalle guide per la vicinanza con la chiesa anglicana, la Villa Borghese e per l'ampio giardino sul retro dell'edificio.

Altro albergo prediletto dagli inglesi era l'*Angleterre*, via Bocca di Leone 14, definito dal *Murray's* "tranquillo e conveniente anche se i piani inferiori ricevono poco sole" mentre poco distante, via dei Condotti 88, era la *Locan-*

da d'Alemagna (con ascensore!) gestita sin dalle origini dalla famiglia Roesler Franz un componente della quale, il pittore Ettore, ci avrebbe lasciato la celebre serie di acquerelli che va sotto il nome di *Roma sparita*. In una limpida immagine fotografica della raccolta Parker la *Locanda d'Alemagna* esibisce una vistosa insegna pubblicitaria alta sui tetti di via dei Condotti così da essere ben visibile da Trinità dei Monti. Numerose erano poi sulla piazza pensioni e case d'affitto che praticavano prezzi, tutto compreso, nettamente inferiori agli alberghi.

I caffè: già nel Settecento (impossibile stabilire una data precisa) al n. 85, angolo via delle Carrozze, apriva i battenti il *Caffè degli Inglesi* rivale, per clientela e rinomanza, del *Greco*. Si componeva di ambienti spaziosi le cui pareti erano decorate con motivi ispirati all'antico Egitto su disegni originali di Giovanni Battista Piranesi che qualche visitatore, anche anglosassone, trovava piuttosto funerei. Era il ritrovo d'obbligo degli artisti inglesi a Roma dove, insieme ai viaggiatori loro compatrioti, "oltre a prendere il caffè ed altri liquori" avevano la possibilità di svagarsi al gioco del biliardo o riunirsi a conversare intorno ad un enorme braciere. Una grande pendola completava l'arredo che si sforzava di richiamarsi il più possibile a quello dei caffè londinesi. Una rara, pur se parziale, testimonianza di questi ambienti ci è pervenuta in un disegno acquerellato del pittore David Allan che soggiornò a Roma, seppure discontinuamente, dal 1764 al 1777. In epoca posteriore, ai primi del secolo XIX, il locale fu trasformato nella nota libreria Spithöver. Sulla piazza era un altro storico caffè: quello del *Buon Gusto* o di Nazzari (Nazzarri secondo il Rufini) citato anche da D'Annunzio ne *Il Piacere*. Fondato pur esso nel Settecento ebbe vita ben più lunga di quello degli *Inglesi*: tra le rinomate specialità vi si potevano gustare soprattutto un ottimo cioccolato e il "poncio

spongato". William Wetmore Story, che Roma dimostra di conoscerla molto bene, si lamenta che in esso "gli stranieri sono costretti a pagare un terzo di più che altrove solo perché stranieri".

È risaputo che Roma era considerata dagli anglosassoni molto carente sotto il profilo igienico-sanitario. A questo si aggiungevano le apprensioni per le insidie del clima. Trovavano le case spesso umide e di solito mal riscaldate, troppo forti e repentine le escursioni termiche, con giorni di accesa insolazione anche nei mesi primaverili e autunnali, e infine, la perfida malfida malaria costantemente in agguato anche in alcuni quartieri della città.

Avere un medico a portata di mano era quindi quanto mai opportuno. Al 3 di piazza di Spagna teneva studio il dottor John Grigor, al 31 il dottor Eyre, entrambi membri del Reale Collegio dei Chirurghi di Edimburgo (la facoltà di medicina dell'università di Edimburgo era la più antica e gloriosa del Regno Unito), mentre in via S. Sebastianello esercitava l'irlandese Jason. In via Frattina 52 ci si poteva rivolgere al dottor Atkins, pure egli di Edimburgo ma da tempo residente a Roma e autore di un trattato definito "molto scientifico" sull'influenza e sugli effetti della malaria. Fra i meriti invece che raccomandavano la scelta di un altro medico scozzese, il dottor J.P. Steele, 21 via dei Condotti, si evidenziava quello "di conoscitore del clima romano". Altro indirizzo consigliato era quello del dottor Costanzo Mazzoni, via Mario de' Fiori 89, professore presso la clinica chirurgica dell'università di Roma e direttore dell'ospedale di S. Giovanni oltre che chirurgo nell'ospedale Torlonia. A lui erano soliti rivolgersi i forestieri vittime di incidenti e di cadute durante la stagione della caccia alla volpe. Infine il dentista: in questo caso un americano, il dottor Curtis, al n. 93 della piazza.

Dai medici alle farmacie il passaggio è naturale. Su piazza di Spagna, ai nn. 41, 42, era quella di J. Baker che, oltre a disporre di medicinali inglesi, aveva l'esclusiva dei famosi prodotti omeopatici *Leath and Ross*. Qualsiasi preparato galenico inglese era disponibile anche presso la farmacia Borioni, via del Babuino 98, 99, già raccomandata da Mariana Starke perché, scrive, vi si potevano trovare "un eccellente olio di ricino, i sali di Epsom, l'orzo perlato, la farina di avena, il sago e il solfato di chinino". In via dei Condotti si apriva la farmacia Sinimberghi, che poteva vantare, tra l'altro, un ottimo "olio puro di fegato di merluzzo". Privilegiata dal Re d'Italia e da Sua Altezza il Principe di Galles, era affiliata alla Società Farmaceutica di Londra. Negli ampi locali commessi inglesi curavano il corretto disbrigo delle prescrizioni stilate da medici della stessa nazionalità. Le pareti esterne, con ben tre vani sulla strada ai civici 64, 65 e 66, erano affrescate con motivi che si richiamavano alla chimica, alla botanica e alla medicina.

Alle esigenze culturali della "colonia" provvedevano naturalmente le librerie. Notissima, e forse la più antica, era Monaldini al n. 79 di piazza di Spagna dove era possibile acquistare stampe e libri, oltre a vari prodotti di cancelleria inglese. Al n. 85, angolo via delle Carrozze ci sarà, come s'è anticipato, la non meno celebre Spithöver allogata negli storici ambienti che avevano ospitato il *Caffè degli Inglesi*. A partire dal 1870 la gestione della libreria era passata al signor Giuseppe Haass mentre restava invariata la ragione sociale. La libreria aveva, tra l'altro, l'esclusiva della vendita delle celebri fotografie di vedute di Roma e di opere d'arte eseguite dal fotografo inglese James Anderson (1813-1877). L'esercizio sarà in seguito rilevato dai Fratelli Bocca prima ubicati in via del Corso 216 all'altezza di piazza Colonna. Degna di menzione è ancora la libreria Cuccioni al n. 62, specializzata in carte e inci-

sioni. Infine al n. 1 della piazza apriva i battenti la libreria Piale con annessa biblioteca circolante composta di migliaia di volumi, oltre a riviste, giornali e pubblicazioni in varie lingue. E nell'area di "piazza d'Inghilterra" e dintorni, feudo di un popolo che ha sempre avuto un debole per i cavalli, poteva forse mancare la ditta Barfoot, al 151 di via del Babuino? Disponeva infatti di selle originali inglesi e tutto l'occorrente per la pratica dell'equitazione e della caccia alla volpe: fra la scelta clientela numerosa anche la nobiltà romana.

Altra voce di primaria necessità quotidiana: i banchieri. Due sulla piazza: Furse & Co. al 9 e il più versatile H. Lowe al 76, angolo via dei Condotti. Entrambi accettavano tratte, lettere di credito e agivano da cambiavalute. Lowe si interessava anche della vendita di merci inglesi di varia natura come dei più classici vini francesi.

Numerosissimi naturalmente i negozi di antichità ed oggetti d'arte. Basterà ricordare per tutti quello dei Fratelli Segre che si apriva a pochi metri dalla libreria Spithöver nel palazzetto dove sono oggi gli uffici di rappresentanza della Sotheby's, la celebre casa d'aste. E a spedire in patria i preziosi (ma non sempre!) acquisti provvedevano due ditte specializzate la *Anglo-American Forwarding Company*, al n. 76, "specialisti nella spedizione di opere d'arte in Gran Bretagna e negli Stati Uniti" e *Davies, Turner & Co.*, al 28.

Ma come ignorare le cure dell'anima? A tal fine nel 1882 era sorta in via del Babuino, su progetto di George Edmund Street che in verità lega ben poco con il contesto urbanistico circostante, la chiesa anglicana di *All Saints* della quale negli anni 1880-90 era cappellano il reverendo F.N. Oxenham. In tal modo alla religione anglicana era riconosciuto ufficialmente un proprio luogo di culto nel cuore di Roma mentre, come ci mostrano molte immagini fotografiche d'epoca, gli anglicani disponevano fino al 1870 per i servizi religiosi





Piazza di Spagna con la Colonna dell'Immacolata Concezione (Archivi Alinari-Fondo Brogi)

solo di una misera struttura riadattata, poco più di una casupola, che sorgeva subito fuori Porta del Popolo sulla sinistra.

Infine, gli artisti inglesi residenti a Roma. È facile intuire come questi preferissero avere il proprio studio nel "ghetto degli inglesi" o nelle immediate vicinanze. È, per altro, ben noto che le rampe della scalinata di Trinità dei Monti, erano per tradizione il luogo quotidiano di convegno dei modelli e delle modelle che vi sostavano numerosi nella speranza di un ingaggio da parte degli artisti. In proposito vale la pena riportare la curiosa esperienza fatta dal romanziere Charles Dickens il quale narra di come, recatosi per la prima volta, non riusciva a capacitarsi perché le facce che incrociava sulla scalinata gli apparivano così familiari. Finché dopo qualche giorno gli sovvenne di averle viste per anni ed anni in tanti quadri ambientati a Roma ed esposti nelle mostre londinesi!

Ora, per limitarci a qualche nome, e risalendo nel tempo, in piazza Mignanelli 12 aveva avuto studio il pittore Charles Eastlake (1793-1865) che lo aveva condiviso prima con lo scultore Thomas Campbell (1790-1838) e quindi, dall'ottobre 1828 alla fine di gennaio 1829, con il grande J.M.W. Turner. Questi stessi ambienti saranno di lì a poco occupati dal pittore gallese Penry Williams che, giunto a Roma nel 1828, vi resterà fino alla morte nel 1885. Da ricordare ancora il pittore Arthur John Strutt, con studio in via della Croce 81, per breve tempo direttore responsabile di *The Roman Advertiser*, foglio settimanale in lingua inglese pubblicato tra il 1846 e il 1849. Strutt, nato nel 1819, morì a Roma nel 1888 dopo avervi vissuto per alcuni decenni nel corso dei quali si dedicò anche all'insegnamento della pittura. Nel 1838, insieme all'amico e poeta William Jackson, il giovane Strutt compì un viaggio a piedi da Roma fino in Calabria e Sicilia: frutto di questa esperienza, inconcepibile



Il palazzetto ai piedi della Scalinata di Trinità dei Monti, prima dell'apertura di Babington





Piazza di Spagna fine secolo.
Sulla sinistra l'insegna della Sala
da the Bobington (Archivi Ali-
nari-Fondo Anderson)

per i nostri tempi, fu il volume da lui dato alle stampe nel 1842, *A pedestrian tour in Calabria & Sicily*, cui fece seguire, due anni dopo, un piccolo album di venticinque acqueforti illustranti i caratteristici costumi di alcune località dell'Italia meridionale toccate nel corso del viaggio. E infine, Henry Parsons Riviere, socio della *Watercolour Society* di Londra, come di quella degli Acquarellisti di Roma, studio in via Sistina 68, morto nello stesso anno di Strutt anch'egli dopo un lungo soggiorno nell'Urbe.

Ci sia permessa un'ultima curiosità su "piazza d'Inghilterra". Da Augustus C. Hare in *Walks in Rome* sappiamo che ai primi del Novecento, al n. 54, era la sede della Società per la prevenzione della crudeltà verso gli animali della quale era segretario L. Hawkesley. Più inglesi di così...

Questo dunque, per sommi capi, il contesto urbano e sociale in cui Miss Babington e Miss Cargill si trasferiscono nel 1896 dopo aver, intuitivamente, dismesso le sedi di via Due Macelli e di piazza Rusticucci. Se dunque fino al 1893 in tutta Roma non v'era una sola sala da the è pensabile che questa esigenza fosse particolarmente avvertita nell'area di piazza di Spagna cuore della colonia inglese. Proprio il tassello che mancava per soddisfarne appieno le esigenze.

La nuova sala occupava i locali, un tempo adibiti a stalla, al pianterreno del palazzetto settecentesco, forse anche questo opera di Francesco De Sanctis (1693-1740), come quello che sorge nella parte opposta della scalinata, la famosa "Casina Rossa" dove nel 1822 si spense, dopo breve soggiorno, il poeta romantico inglese John Keats e che dal 1909 è sede del *Keats Shelley Memorial House*.

Una fedele descrizione del nuovo ambiente creato da Miss Babington e Miss Cargill ci è pervenuta attraverso i ricordi di Dorothy, figlia di quest'ultima: "Un pavimento di stuoie di cocco fu steso da muro a muro e furono installati lampadari a gas. Le pareti erano rivestite con linoleum di una tinta fra il verde scuro e il marrone (probabilmente l'ultimo grido in fatto di arredamento). L'arredo consisteva in tavolini quadrati di pino scuro mentre tavolini tondi più grandi occupavano gli angoli. Sedili imbottiti cingevano le pareti, una grossa palma ornamentale stava al centro della prima sala mentre due piante di bambù erano ai lati degli scalini che, attraverso un arco, portavano nella seconda sala. L'arco era ornato da una elegante tenda di pesante tessuto cordonato rosso scuro raccolta ai lati con due anelli. Le sedie erano di semplice legno ricurvo con sedili in paglia naturale e verde. Le teiere, in metallo Britannia, erano importate dall'Inghilterra perché in Italia non esisteva niente di simile... All'epoca il the poteva essere acquistato soltanto in farmacia ed era usato esclusivamente come bevanda medicinale quale una buona tisana per la febbre... In cima ai tre scalini che davano nella seconda sala, Miss Babington e Miss Cargill sedevano dietro il banco con ai piedi il loro cagnolino". Ovviamente, come da buona tradizione britannica, non si serviva solo the. È di nuovo Dorothy a ricordare che "tutte le torte, i pasticcini e i dolci erano preparati in proprio... *Scones* caldi, *muffins*, *tea-cakes* e *toast* costituiva-

no il richiamo maggiore insieme al *plum-cake*, al pan di Spagna e alla torta al cioccolato. Buona parte delle ricette erano riprese dal famoso libro di cucina di Mrs Beeton". Questo libro era e resta una vera e propria Bibbia dell'arte dei fornelli e della conduzione della casa. Pubblicato nel 1859-61 su *The Englishwoman's Domestic Magazine* da Mrs Isabella Mary Beeton (1836-1865), uscì successivamente in volume nel 1861 con il titolo *The Household Management*. È il più celebre libro di economia domestica in lingua inglese, un'opera particolare con ricette abitualmente dosate per grandi pranzi e numerosi commensali.



Babington in una cartolina d'epoca



L'assetto originario della prima sala di Babington.
Al centro una figura femminile: zia Annie?

La nuova sala da the, *The English Tea Rooms*, come diceva la scritta esterna, ha successo, subito conquista un proprio ruolo soprattutto nella colonia anglosassone: indirizzo mondano per una scelta clientela. Non soltanto sala da the ma anche punto di riferimento, luogo di incontro ideale per balli e *soirée* musicali. In una di queste, come scrive un giornale del tempo, ritroviamo non solo componenti della colonia anglosassone ma anche personaggi italiani e cosmopoliti: fra gli ospiti si segnala la presenza del "signor Roesler Franz", forse, ci piace pensare, il già citato acquerellista o il fratello Alessandro che, proprio in quegli anni, aveva ricoperto la carica di vice-console di Sua Maestà Britannica.

Curiosamente solo nel 1899 la sala da the appare, per la prima volta, nella *Guida Monaci* con la semplice dicitura "Miss Babington, piazza di Spagna 23" insieme a *British Stores* in via Due Macelli 93-94. Nel 1901 nella medesima *Guida* è stato aggiunto anche il numero di telefono, 2457, che rimarrà invariato per qualche decennio. Intanto in quell'anno a Miss Babington e a *British Stores* si è aggiunto, con tanto di spazio pubblicitario, un altro locale che suscita qualche curiosità: *Tea Rooms - Vendita a beneficio dei Poveri sotto la presidenza della Principessa Pallavicini* in via del Corso 5, 6, 7, 8, 9. L'anno dopo Miss Anna Maria Babington, oltre che alla voce "case da the", è presente sempre nella *Guida Monaci*, nell'elenco delle "famiglie principali per censo" con domicilio in piazza Trinità dei Monti 13a. Nel 1904 Miss Babington va ad abitare in via Sistina 55. Intanto negli anni successivi assistiamo ad un aumento del numero di sale da the nella capitale.



GIUSEPPE DA POZZO, *ritratto della moglie Isabella Cargill* (olio su tela)

Il 1902 reca una importante novità. Isabel Cargill, amica e devota collaboratrice di Anna Maria Babington, sposa, all'età di 38 anni, il pittore Giuseppe da Pozzo che ne conta invece 55. Dall'unione nasce, due anni dopo, una bambina, Dorothy, che in seguito scriverà quei succinti ma affettuosi ricordi che abbiamo già più volte citato. Il pittore Giuseppe da Pozzo merita una breve divagazione e non solo perché entrato nella leggenda di Babington. Originario di Maranzanis in Carnia dove era nato nel 1844 (morirà nel 1919), si trasferisce a Roma forse attratto dalle maggiori possibilità di lavoro che la città offre. Prende parte alla vita artistica esponendo più volte alle mostre annuali della Società degli Amatori e Cultori delle Belle Arti. Dal 1909 è socio della romana Associazione degli Acquarellisti e partecipa alle mostre del sodalizio. Si cimenta sia in quadri di paesaggio che in espressivi ritratti ad olio, ad acquerello e a pastello. Le sue opere, fra le quali numerose le vedute di Venezia, sono particolarmente apprezzate dalla clientela straniera. L'artista apre anche una scuola di pittura, significativamente denominata *Academy for ladies*: fra le sue allieve c'è appunto Isabel Cargill che diventerà sua moglie. Sempre Augustus C. Hare, nella diciassettesima edizione (1901) della sua guida, nel citare i pittori operanti a Roma definisce da Pozzo "eccellente nei ritratti ad olio e a pastello" e aggiunge al suo nome un asterisco, segno convenzionalmente inteso a distinguere "gli artisti di reputazione europea". Se ne deduce che da Pozzo, elencato insieme ad Ettore Roesler Franz, Onorato Carlandi, Pio Joris e Ludovico Seitz, doveva essere introdotto nella buona società cosmopolita, quella anglosassone in particolare. Fu anche socio onorario della Società Reale Belga degli Acquarellisti. Nel 1905 alla LXXV Esposizione degli Amatori e Cultori presenta un ritratto della moglie Isabel (n. 290 del catalogo). E proprio Giuseppe da Pozzo è autore di quel vigoroso pastello che ri-

trae Miss Babington e che ancora oggi sta, quasi nume tutelare, sulla parete destra dell'ingresso, fra le due finestre, nella prima sala di piazza di Spagna. Un ritratto che tradisce il carattere energico, "intraprendente e fermo", di Miss Babington.

Ormai le sale da the hanno preso a diffondersi. Nel 1908 se ne contano sette, fra le quali Carlo Latour in Piazza SS. Apostoli, ma quella di piazza di Spagna resta sempre fedele a se stessa rappresentando qualcosa di diverso, di originale e di internazionale nel poco mobile mondo romano. È più o meno in questo periodo che compaiono nello *staff* due donne che formeranno per i successivi cinquant'anni la spina dorsale della Sala: Anita De Santis e Giulia Nardoni.

Nel 1914 scoppia la prima guerra mondiale e l'esistenza si fa durissima per tutti coloro che avevano fondato Babington. Il pittore da Pozzo, gravemente ammalato di cuore, occupa gran parte del tempo di sua moglie Isabel. Tuttavia anche lui vuole dare una piccola mano e nel pomeriggio raggiunge Isabel, Annie e Anna Maria assumendosi il compito di prendere il tram soprattutto per farsi cambiare i soldi di carta in introvabili spiccioli. Ricorda Dorothy: "Ero alla finestra con mia madre, fuori pioveva e lei aveva il volto rigato dalle lacrime: se solo avessimo una rendita di 100 sterline all'anno, come sarebbe diversa la nostra vita".

Finalmente la guerra finì ma scoppiò una terribile epidemia di febbre spagnola. La vita divenne un incubo: portoni accostati in segno di lutto, campane che suonavano a morto da mattina a sera. Ne fu vittima anche da Pozzo il cui cuore non resistette a complicazioni polmonari. Era il 1919.

Stranamente proprio mentre tutta l'Europa si dava alla pazza gioia degli anni '20, comincia il declino di Babington.

“Nonnina”, come veniva affettuosamente chiamata Miss Babington, dava segni di stanchezza. Isabel, coinvolta nel matrimonio di sua figlia col conte Attilio Bedini Jacobini e quindi nella nascita del primo nipote Gianpaolo, si godeva finalmente una esistenza felice e una tranquilla agiatezza sperando forse di vivere di rendita; ma la Sala ne soffriva. A peggiorare le cose piomba all'improvviso la crisi di Wall Street del '29 mentre Miss Babington muore di un attacco di cuore in Svizzera. Ricorda Dorothy che “fu un momento di grande tristezza per tutti coloro che l'avevano conosciuta, ne avevano ammirato l'entusiasmo, lo spirito di iniziativa ed il naturale buon senso. Le cameriere misero al braccio la fascia a lutto e lettere di condoglianze giunsero da ogni angolo del mondo”. La fedele vestale era scomparsa per sempre, ma nel “tempio del the” continuavano i riti tradizionali. A condurre la Sala, accanto ad Isabel, sono ora Dorothy sua figlia, zia Annie e, in un ruolo non meno determinante, Anita e Giulia a cui si è aggiunta Crescenza a sovrintendere in cucina.

È un momento tragico e decisivo per la Sala. Che fare? Forse sarebbe stato meglio chiudere i battenti? Ma è a questo punto che la sorella di Isabel, Annie, prende in mano le redini della situazione. Donna meravigliosa, adorata e prediletta da tutti; immensamente generosa ed individualista. È la protettrice di chiunque si trovi nei pasticci tanto che in un'occasione dà asilo ad una povera servetta che la padrona ha licenziato e chiuso fuori di casa offrendole un letto per la notte. È sempre contornata da cani e gatti randagi ed in tasca non le manca mai un sacchetto di caramelle per i bambini.

Quando era arrivata a Roma nel 1910 aveva deciso di aprire un albergo e detto fatto, affittato un appartamento e ingaggiata la servitù, aveva creato la pensione Cargill. Avrebbe potuto avere un gran successo ma Annie era negata per gli affari: non solo permise che fornitori e dipendenti le portassero

via anche la camicia, ma si impietosiva talmente dei "poveri clienti che non potevano permettersi di pagare il conto" che li ospitava gratis! In breve tempo fallì e decise di entrare anche lei a far parte dell'istituzione Babington, insediandosi dietro la cassa mentre Anna Maria ed Isabel si occupavano del *catering* e della direzione. Ma la pensione Cargill esiste ancora oggi: è un albergo che si chiama "Londra Cargill".

Il fallimento dell'albergo non le toglie comunque l'entusiasmo e nel momento giusto stabilisce che la Sala ha bisogno di radicali cambiamenti. Si fa mandare dalla Nuova Zelanda il suo piccolo capitale ed annuncia l'intenzione di investirlo totalmente nella Sala. Riesce a coinvolgere tutta la famiglia nel suo fervore e in men che non si dica tutti si danno da fare: Attilio con l'aiuto di un amico, l'architetto Tullio Rossi, si occupa dell'arredamento mentre le donne curano tende e cuscini. I fatti le danno ragione: le care vecchie sale si riempiono nuovamente. Zia Annie alla cassa, Isabel e Dorothy "supervisionano" in cucina, mentre Giulia e Anita fanno rigare dritto una squadra di giovani cameriere.



Intanto negli anni Trenta, non certo a caso, la maggior parte delle ormai numerose sale da the della capitale spariscono dalle guide turistiche e dalla stessa *Guida Monaci*: la circostanza non è forse casuale quanto prevedibilmente dovuta a ragioni che di solito, con riferimento a quel periodo storico, sogliono definirsi "autarchiche". In tutto questo Babington è sempre là con la sua storica ragione sociale inglese ben evidente e netta con i solidi caratteri in bronzo su una targa di romanissimo travertino. È una delle piccole ironie della storia come un locale con queste esplicite caratteristiche possa sopravvivere attraverso il ciclo storico del Fascismo e le sue manifestazioni più riduttive e che, addirittura, veda avvicinarsi ai tavoli gerarchi e uomini politici mentre la terza sala, a pochi metri di distanza, diventa il discreto punto d'incontro di molti avversari del regime. L'unico pericolo di spezzare questo sottile, impercettibile equilibrio è costituito dall'indomita zia Annie che, decisa oppositrice del regime, racconta ancora Dorothy, "discuteva dei misfatti di Mussolini e in più di un'occasione denunciò ad alta voce i suoi sistemi antidemocratici. In questi casi i suoi occhi parevano di fuoco e nulla poteva trattenerla mentre, con nostro grande imbarazzo, temevamo che potesse essere scoperta e finire col cacciarsi nei guai". Ma ciò non accade: il destino impercettibile la rapisce alla vita. Lo stesso destino che nel marzo 1939 decide prematuramente di un'altra vita legata a Babington: quella del conte Attilio Bedini vittima di un'incidente d'auto in cui sua moglie Dorothy perde la mobilità di un occhio. A quest'ultimo terribile colpo si aggiunge di là a poco lo scoppio della guerra. Dorothy si trova d'un tratto di fronte alla cruda realtà di dover badare, da sola, all'anziana madre, da qualche anno ritiratasi dagli affari, a quattro bambini Gianpaolo, Leonardo, Valerio, Diana e alla Sala. In queste condizioni ritiene opportuno mettere al sicuro i figli nella casa

pausa
16) Scones di guerra

- 4 tazze di the pronto
 - 4 cucchiaj latte condensato
 - 4 pizzicotti di corinto
 - 4 pizzicotti zucchero
 - 2 " " sale
 - 2 pizzicotti patate passate
 - 5 cucchiaini ricorinibaking
- Mescolare tutto fare a
cucchiaini, legare con tanto
latte da fare una pasta
molliccia ma non
lagnosa. — per 16 scones

- per glassarli — bollire
acqua e zucchero, unire
1 cucchiaino ovoragno
sciolti in 1 cucchiaino
latte. Spennellarli
a cottura.

Una pagina del quaderno con le ricette del tempo di guerra



Babington oggi: la prima sala
vista dalla porta d'ingresso

di Cortina d'Ampezzo. Ma le circostanze belliche intervenute non le consentono di rimettere piede a Roma per seguire il destino di Babington. Nel gennaio del 1944 muore Isabel Cargill: figura fondamentale nella storia di Babington e, almeno in senso temporale, più della stessa Anna Maria (che ha dato il proprio nome alla Sala) essendo rimasta, al contrario di questa, sulla breccia senza interruzione finché le forze glielo permisero. Intanto con l'Italia divisa in due tronconi invalicabili, impedito le tradizionali vie di comunicazione o di contatto, Dorothy segue, lontana, l'evolversi della guerra col pensiero che, chissà quante volte al giorno, corre a Roma, a piazza di Spagna. Con quali presentimenti è facile immaginare! Eppure nelle gloriose, storiche *tea rooms* ogni mattina le fedelissime Giulia, Anita e Crescenza, sotto la guida di Laura Minervini (cugina di Dorothy) sulle cui spalle ricade l'onere della conduzione fino al rientro a Roma di Dorothy, tolgono i caratteristici sportelloni di legno alle alte finestre a fianco della scalinata e accolgono il pubblico dei "fedeli" proprio come se niente stesse accadendo. È il periodo eroico in cui ci si sforza di accontentare i clienti rimasti malgrado tutto con curiose insolite ricette quali il pane fatto con fecola di patate, le crocchette di noci e le paste di farina di ceci mentre il servizio è inappuntabile e discreto come sempre, nel rispetto della tradizionale *privacy* e, all'esterno, l'evidente insegna inneggiante, in una lingua bandita, ad una bevanda così poco italica. Solo per un giorno, anzi per poche ore, il 4 giugno 1944, gli sportelloni rimangono immobili al loro posto sulle finestre e le sale deserte e silenziose: ed è proprio il giorno dell'ingresso a Roma delle truppe alleate!

Appena poche ore. Poi il dopoguerra con le ansie e le incertezze sul futuro del Paese. Ma proprio in quel periodo, nel 1949, gli eredi di Isabel Cargill (buon sangue non mente!) rivelano ancora una volta quella determinazione, quella forza d'animo e quel desiderio di riscatto che avevano permesso a Babington di passare indenne attraverso precedenti analoghe circostanze. Ora infatti, la Sala è gestita dalla terza generazione: sono i figli di Dorothy, Diana e Valerio Bedini.

I tempi sono cambiati e con essi le esigenze. Torte e pasticcini non bastano più ad accontentare gli amanti di Babington. Sono i clienti stessi che ormai chiedono piatti speciali in cucina. Perché non introdurli nel menù? E perché non l'aperitivo o il vino? "Così" ricorda Diana "facevamo delle gran tavolate con mia madre, i fratelli e tanti amici, e ognuno proponeva, dava idee, che facevano regolarmente impazzire il personale di cucina! Fummo i primi, credo, ad importare l'*hamburger*. Un'amica appena arrivata dall'America ci raccontò come questo stesse diventando il piatto più venduto negli Stati Uniti". Così tra risa e scherzi, in un'atmosfera di felice spensieratezza sono nati il *Canarino*, lo *Scandian Roll*, il *Blushing Bunny* e tanti altri piatti che a tutt'oggi costituiscono la curiosità del menù Babington.

Ma naturalmente il the era pur sempre la bevanda più richiesta e come tale doveva ricevere cure speciali. È la volta di Valerio a darsi da fare e finalmente, dopo accurate ricerche, scopre la Woodhams, un'antica casa importatrice di the con sede nella City di Londra. Nell'enorme magazzino di Worship Street, tra casse di the esotici dai profumi più incredibili, insieme a Mr. Richardson, mescolano, aggiungono, tolgono e finalmente inventano la miscela Babington. Ma non basta. Questa miscela va bene sì, ma con l'acqua di Londra; bisogna portare l'acqua della Barcaccia in Inghilterra per adattarvi



Babington: altro scorcio della prima sala. Sulla parete di fondo il ritratto di Miss Babington di G. da Pozzo e le finestre su piazza di Spagna

la miscela. Con una bottiglia sotto braccio Valerio riparte alla volta di Londra per il perfezionamento finale del the Babington. Il culto del the in Italia si è andato sempre più affinando e per stare al passo oggi la Woodhams ne fornisce alla Sala ben 24 qualità diverse!

Ed ecco nel 1979 presentarsi da Babington un distinto signore giapponese. Vuole parlare con i proprietari: ha una proposta da fare. È sempre Valerio a prendere i primi contatti. Una Sala da the in Giappone? La patria della cerimonia del the? Perché no, è una sfida?

Nel giro di poco tempo si installa nelle cucine di piazza di Spagna uno *chef* giapponese dell'albergo Happo-En e con gli occhi, la penna, la macchina fotografica impara e prende nota di tutte le ricette. È ora di tornare in Giappone e mettere alla prova tutto ciò che ha appreso. Ma la farina è diversa e i *muffins* non vengono come dovrebbero, l'acqua ha un altro gusto e bisogna adattarvi il the, alcuni ingredienti non si trovano: c'è bisogno che qualcuno venga da Roma a controllare i prodotti. Dorothy, ormai ultrasettantenne non se la sente, ma sua figlia Diana non se lo fa ripetere due volte. Dopo un corso accelerato nelle cucine di Roma, col cuore in gola, parte per il Giappone. Tutte le mattine si reca all'albergo Happo-En per fare fare e disfare le ricette di Babington; poi nei pomeriggi viene deliziata dalla squisita ospitalità giapponese. "Sono stata ospitata come una principessa" ricorda Diana.

Finalmente arriva il gran giorno dell'apertura. Le sale, discretamente ubicate al secondo piano dell'Isetan, copia identica di quelle di Roma, si riempiono di ospiti. Vien da cercare Lea o Antonietta ma le cameriere con i vestiti con i gattini hanno gli occhi a mandorla... Già, siamo in Giappone.

Il successo è immediato tanto che nel giro di pochi anni si apre una seconda sala ed un negozio all'aeroporto.



Piazza di Spagna, l'insegna di Babington



La prima sala con la
tipica porta d'ingresso

Come sarebbero fiere Anna Maria, Isabel e Auntie Annie se sapessero dove sono approdati i loro sforzi!

Ma la storia di Babington non sarebbe completa senza l'aggiunta di un ultimo fondamentale tassello. Nella tradizione della Sala, giuntaci intatta attraverso un secolo, la presenza di personaggi femminili è sempre stata determinante se non esclusiva sia nella gestione che nel servizio di tutti i giorni. Come ignorare, ad esempio, il contributo che il personale femminile ha dato all'affermarsi e al consolidarsi di Babington? Non sarà facile ricordarle tutte! Di Anita e Giulia si è detto come esse vissero i giorni più difficili, quelli della seconda guerra mondiale, con Dorothy lontana e tagliata fuori da ogni contatto. Erano loro che sacrificavano le razioni personali di zucchero e farina e le portavano in Sala per fare i pasticcini. Certo, salvaguardavano il loro posto di lavoro, ma anche quella che per loro era diventata una seconda famiglia.

La dedizione di Giulia è totale al punto che in oltre quarant'anni e a dispetto di due guerre, non saltò mai un solo giorno di lavoro anche venendo a piedi dalla sua abitazione di Trastevere. La competenza e la dirittura morale permisero a quella che tanti anni prima si era presentata nelle vesti e nell'aspetto di una timida cameriera di diventare l'esemplare direttrice della Sala. Arrivava tutti i giorni alle 11 e come per incanto, Mascherino, il suo gatto bianco e nero, appariva dal nulla, le si strofinava contro le gambe, ed insieme andavano in cucina dove Giulia, dal profondo della sua borsa nera, estraeva un pacchetto di polmone. Sazio e, con aria soddisfatta, si appollaiava quindi sulla cassa da dove non si muoveva fino alla chiusura. Cosicché quando nel 1956 si pensò ad un marchio per Babington la scelta di un gatto bianco e nero venne naturale.

“Ricordo Anita” dice Diana “come una vecchina piccola piccola con un



La seconda sala

nodo di capelli bianchi sulla nuca, sempre sorridente, ma severissima con le Coppiette di innamorati che si tenevano per mano sotto il tavolo. Arrivava con un sorriso, battendo le mani 'su, su quelle mani signori!' diceva 'desiderate un buon the caldo?' E guai se si presentava qualche "paparazzo" che tentava di intrufolarsi al seguito di un personaggio famoso: si piazzava davanti alla porta e non c'era verso che lo facesse entrare. Anita si ritirò a ottantadue anni, malvolentieri, dopo-cinquantacinque anni di servizio. Noi ragazzi andavamo a trovarla nella casa di piazza Re di Roma e la sua prima domanda era sempre per la Sala. Insegnò il mestiere a Lea e Maria Pia quando queste arrivarono ragazzine rispettivamente nel '55 e nel '61: ancora oggi esse ricordano con un affettuoso sorriso la vecchia Anita che insegnava alle 'nuove' come andavano fatte le cose in Sala!"



Siamo così ai nostri giorni. Il mondo cambia ma il mito Babington continua a levarsi orgoglioso e discreto nel sempre più scomposto pulsare della realtà quotidiana di Roma. Ambiente singolare per nostalgica riservatezza ed eleganza delicata, dove gli "adepti" si ritrovano quasi come cent'anni prima, per sorbire con composta ritualità, un'ottima tazza di the. Un angolo romito, quasi irreale, dove ciascuno bada ai fatti propri, non ci si interessa degli altri, anzi; dove il celebre personaggio non corre il rischio (o il piacere?) di vedersi chiedere l'autografo e personale e clienti si intendono con rapidi silenziosi gesti, risultato di quella complicità affettuosa che solo gli anni possono instaurare. Beati loro che riescono a tanto in un mondo dove l'intendersi, ad ogni livello, sembra farsi di giorno in giorno più arduo!

Oggi il quartiere è ormai irricognoscibile. Pensiamo alla marea di persone che esce dalla fermata *Spagna* della metropolitana: avremo subito davanti agli occhi una convulsa, forsennata, disperata e forse più "indiana" che romana piazza di Spagna.

Solo Babington ha resistito all'imbarbarimento della zona e resiste tuttora alla sfrenata ridda della piazza. Babington a Roma è da un secolo come una Gibilterra, tacitamente infilzato nella pancia degli *Spanish Steps*.

Solo chi conosce dove sta Babington sa come entrarci. Il locale, uno dei pochissimi a Roma, non ha porta d'ingresso sulla strada: ciò lo rende incontaminato. Il fiume di gente, anche un po' intimidita dalla bellezza della piazza, scivola accanto a Babington, non vede, non sa, tira via senza mèta: più che altro è attratta dalla "Barcaccia" e dalla Scalinata. Forse sveliamo un segreto a chi non c'è mai stato: per accedere alla Sala bisogna varcare un portone, girare subito a destra, e lì finalmente c'è la vera porta, doppia, di Babington. Solida, di bel legno, con vecchi vetri piombati, si apre con caratteristico cigo-

lio e già il solo contatto anticipa il cambiamento dello scenario: un'altr'aria, un profumo, un clima diverso; siamo arrivati nel pieno stile Babington, siamo nel porto franco inglese, nell'oasi britannica di Roma. Fuori delle finestre, la piazza impazza e strabocca.

Non è posto per presenzialisti questo; anche il più popolare personaggio andrà tranquillo al suo tavolo e prenderà compostamente il suo the sotto gli occhi indifferenti dei presenti: nessuna soddisfazione qui perché nessuno ti riconosce o, meglio, tutti fanno finta di non riconoscerti.

A Natale poi c'è un significativo appuntamento per i nostalgici delle più genuine tradizioni britanniche. Cori di giovani allievi delle scuole inglesi, guidati dai loro insegnanti, cantano qui i *Christmas Carols*. Gli invitati, accomodati attorno ai tavoli dove viene servito un profumato *hot punch* guarnito di squisiti dolci, ascoltano in raccoglimento le più antiche melodie anglosassoni; cantano anche loro e, negli sguardi commossi, brillano i ricordi di un mondo lontano mentre vengono sussurrati scambievoli auguri di pace e di serenità. La calda atmosfera rievocativa, resa più intima dalle luci delle candele e dalle voci angeliche del coro, fa riscoprire il vero senso del Natale.

Sociologicamente e tradizionalmente i frequentatori di Babington sono divisi in grosse categorie.

Qui sono convenuti i grandi dello spettacolo: circoscritte riunioni e conciliaboli di registi raffinati ed attori eleganti e colti. E poi gli Eccentrici come Bruno Barilli; il grande della musica, genio della saggistica, lavorava per ore da Babington: arruffato e bellissimo, senza alcun complesso, con la semplicità e la disinvoltura che lo distinguevano, soleva portarsi la ricotta e se la mangiava con il the. Prima di uscire per andare a portare al giornale i pezzi scritti



fra il the e la ricotta, si faceva la barba con le forbicette. I presenti, ovvio, facevano finta di non vedere.

Da quasi mezzo secolo, da quando sono cominciati a cadere i troni, da Babington, sono apparsi Sovrani e cortigiani in esilio o di passaggio: ressa di fotografi fuori della porta in attesa di *scoop* per i rotocalchi; i "paparazzi", come già detto, tenuti severamente a bada dalla valida Anita nelle vesti di autoritario ma encomiabile servizio d'ordine babingtoniano.

L'atmosfera e il clima di Babington, tanto decantati, sono reali. Le pareti rivestite in legno, il lucido *parquet*, l'essenziale apparecchiatura dei tavolini ricoperti con semplici paglie, il bel colore verde, sapientemente di tono sbiadito, dei piatti, dei bicchieri e delle tazze espressamente disegnati da Richard Ginori, i fiori ben disposti, l'arrivo di the fumante, di dolci con la panna montata, riso al curry, garbate *omelettes*; e, quel che più conta, un gran senso, atteso, di pace. Una civile, sperata, tranquillità: pace e tranquillità che, da Babington, arrivano per naturale miracolo. C'erano e ci sono tutte le componenti per pensare e scrivere romanzi, opere, film, articoli. E anche fantasie, bellissime, magari non realizzate.

Da Babington ci si va prima da ragazzi, poi ci si ritorna da genitori, poi da nonni, accompagnati alla fine dai nipoti: questi ultimi percorreranno come i loro cari il percorso generazionale che potremmo chiamare il percorso di vita da Babington, alla stregua di quelle allegorie, anche inglesi, che illustrano la vita delle persone attraverso le tappe dell'età. Ma l'atmosfera di Babington, ancora una volta tanto decantata, sarà sempre la stessa e non cambierà; come al solito, fra tante altre cose, s'instaurerà quel simpatico, cordiale, umano rapporto affettuoso tra il personale e la clientela.

Qui, dicevamo, sono nati e nascono romanzi, opere, film, articoli, fanta-

sie e, aggiungiamo, amori. È, questa volta, l'atmosfera galeotta, che ci fa immaginare Grandi Incontri sull'immagine di quelli del passato: amori nati da Babington, posto di grande riservatezza dove "non ti vede nessuno". Bellissimi, lui e lei, sulle orme dei dannunziani Andrea Sperelli ed Elena Muti che, più di cento anni fa, forse si diedero appuntamento proprio lì, dove Babington ancora non c'era. Ma ci sarebbe stato. Presto.



Per e con il the...

PIKELETS (Drop scones)

(12-15 Pickelets)

- 1 tazza colma di farina
- 1 uovo in una tazza di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 1-2 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Mettete la farina in una ciotola, tenendola da un lato. Dall'altra parte versate il latte e l'uovo e con una forchetta uniteli alla farina finché non si saranno completamente assorbiti. Aggiungete sale, zucchero e lievito; mischiate rapidamente assieme. Se necessario questo composto può essere lasciato a riposo per un massimo di un'ora prima di usarlo. Mettete mezzo cucchiaino di burro in una padella a fuoco alto. Quando frigge versateci delle cucchiainate del composto e giratele dopo un paio di minuti. I Pikelets dovranno essere ben dorati sui due lati. Man mano che sono pronti teneteli in caldo su una gratella ed infine serviteli con burro e sciroppo di acero.

SCONES

150 gr. di burro
450 gr. di farina
100 gr. di zucchero
2 cucchiaini di lievito per dolci
un pizzico di sale
latte quanto basta

Mischiate in una ciotola zucchero, farina, sale e lievito e aggiungete il burro strofinandolo con le mani fino a rendere il tutto una farina granulosa.

Aggiungete il latte fino ad avere una pasta morbida, poco lavorata. Stendete la pasta sul tavolo, non più alta di 4 cm., tagliate con una formina o con un bicchiere col bordo infarinato tanti cerchi quanti ne vengono.

Preriscaldate il forno a 200°. Cuocete gli scones per circa 20 minuti finché non sono dorati e serviteli con burro o panna montata e marmellata.

THE ALLA PESCA

The
Pesche
Zucchero
Foglie di menta
Limone
Kirsch o Brandy
Succo d'arancia

Le dosi di questa ricetta non vengono date perché dipendono dal gusto personale. Ad alcuni piace più dolce ad altri più forte.

Mettete dello zucchero in una pentola con pochissima acqua. Fatelo cuocere finché non fila dal cucchiaino (non deve diventare rosso). A questo punto aggiungete le pesche sbucciate, snocciolate e tagliate a pezzetti. Fatele bollire per 10 minuti. Dopo averle tolte dal fuoco copritele con foglie di menta e fette di limone e versate sul tutto tanto the bollente. Meschiate e lasciate riposare per alcune ore. Passate la bevanda attraverso una garza o un setaccio senza pigiare. Aggiungete infine una spruzzata di cognac o di kirsh ed il succo d'arancia.

VODKA LAPSANG SOUCHONG

The Lapsang Souchong

Vodka

Zucchero

Preparate una teiera di Lapsang Souchong molto forte. Lasciate freddare, scolate e togliete le foglie. Mettete zucchero a volontà. Aggiungete vodka in misura pari alla metà del the. Servite con tanto ghiaccio e una fetta di limone.

THE SCOZZESE

3/4 di the forte bollente
4 pezzi di zucchero candito
4 bicchierini di whisky scozzese
1/4 di panna per dolci
noce moscata

Preparate un the molto forte. Mettete lo zucchero candito nelle tazze e copritelo con il whisky. Quindi versate il the bollente, aggiungete la panna montata e grattugiatevi sopra la noce moscata.

HOT TODDY

the bollente
2 zollette di zucchero
1 pezzetto di cannella
2 chiodi di garofano
scorza di limone
whiskey

Preparate il the. Mettete le zollette di zucchero nei bicchieri caldi e riempiteli fino a tre quarti di the caldissimo. Aggiungete i chiodi di garofano e la scorza di limone e completate con il whiskey a piacere (senza eccedere).