

Roma l'altro ieri

Piccolo vademecum di vita quotidiana

Lo insegnano i sensi, il cuore e anche le grammatiche: il passato prossimo non è veramente passato. Niente a che fare con il passato remoto, suo lugubre fratello, senza più legami col presente e, infatti, usato perlopiù nei necrologi. Il passato prossimo invece i suoi legami col presente li ha, eccome. Riguarda cose di ieri, dell'altro ieri, cose che molti di noi ricordano e che negli altri, quelli che non possono ricordare perché non c'erano ancora, riescono a suscitare un'eco, a smuovere un'emozione. Roma cinquanta, quaranta, trent'anni fa. Niente Giulio Cesare, Cola di Rienzo, Pio IX. No a lucerne, bighe, umanisti, zuavi, garibaldini, sediarì, boia. Sì ai primi comizi, ai taxi verdi e neri, ai cinemini e arene scomparsi, ai primi bar all'americana, ai gagà, alle gagarelle, alle cassiere cotonate ecc. ecc. E in mezzo a quest'eccetera sta una cosa molto importante: tutta la nostra vita.

BERE

Un gustoso espresso va preso da Buscaglione a via di Propaganda: raffinata torrefazione, bei mobili in legno, tanti scomparti con tutti i tipi di caffè in vista, commessi con lo zinale grigio, buon odore di tostato, anziana e austera signora che fa funzionare la cassa dal garbato e rassicurante campanello. Da Buscaglione, d'estate, il caffè caldo diventa, per magia, caffè freddo davanti ai tuoi occhi: il liquido viene versato in un apparecchio con serpentine ghiacciate: ne esce allora un buonissimo infuso freddo che ne conserva intatto l'aroma.

I frappè si trovano anche al bar Pascucci di via Torre Argentina. Ottimo quello con l'amarena; lo chiamano il "Monte Rosa". Ottimi anche quelli con nomi strani, buffi, condensato di alimenti e parole: il "Pescovo" e il "Banalatte".

Un aperitivo alla "Quirinetta". È il bar del Teatro Quirino. Bazzicato da molti attori; quando provano ci si può incontrare Paola Borboni, Luigi Cimara, Renzo Ricci ed Eva Magni, i sempre elegantissimi Giuseppe Porelli e Franco Scandurra. Poi qualche giornalista, di quelli che lavorano nel vicino Palazzo Sciarra, sede delle redazioni de "Il Giornale d'Italia" e de "Il Risorgimento Liberale": Goffredo Bellonci, Manlio Lupinacci coi due bassotti al guinzaglio, Carlo Mazzarella con la fissazione di partire per Salisburgo, Ennio Flaiano con l'eterna sigaretta, avvolto in una nuvola di fumo.

E gli artisti dove vanno? Nei caffè, bar, osterie delle strade comprese fra piazza di Spagna e piazza del Popolo, zona che da secoli è il quartiere della scapigliatura, dell'anticonformismo, del genio e sregolatezza: i locali si trovano prevalentemente al Babuino e a via Margutta. Inutile andarci la mattina perché i pittori, gli scultori, gli scrittori, gli jazzisti hanno fatto le ore piccole impegnati in accalorati battibecchi, appassionate polemiche sui "movimenti", "manifesti", "tendenze" artistiche e, anche, in interminabili bevute. Ci troviamo, prima di mezzogiorno, solamente alcuni decoratori, cornici, imballatori, paciosi artigiani che prendono il caffè al vetro, prima di iniziare il lavoro nelle botteghe lì vicino. I locali incominciano a riempirsi verso le sei del pomeriggio diventando poi affollatissimi soltanto la sera. Spalle a piazza di Spagna, sul marciapiede a sinistra del Babuino, andando verso il Popolo c'è il "Baretto", mitica tana dei "maledetti". Gli artisti più artisti, quelli più sfacciatamente vestiti da artisti, sfoggiano il nero, occhiaie, espressioni sofferenti, voci roche; ostentate patetiche macchiette di Juliette Gréco e di Boris Vian, riconosciuti simboli dell'esistenzialismo parigino tanto di moda.

Il "Baretto" è anche un posto dove si ritrova una clientela un po' malavitosa e ambigua che non ha niente a che vedere con l'arte vera o fasulla che sia: piccoli e grandi taglieggiatori, frequentatori di bische clandestine, borsaioli, strozzini, prostitute e loro protettori, gente ricercata dalla Questura. Il miscuglio delle due faune produ-

ce un'atmosfera che trasmette un improvviso brivido di trasgressione.

Più tranquilla l'aria che c'è da "Notegen", sempre al Babuino, sempre *rive gauche*, poco prima di piazza del Popolo. "Notegen" è più caffè che bar: anzi addirittura nasce come drogheria e ne conserva in parte l'originaria struttura: (nel sottosuolo, tanti anni fa, c'era una fabbrica di marmellate ricercatissime dai ghiottoni raffinati). Nella sala, scaffalature con salse esotiche, spezie rare, primizie di paesi lontani, una gran quantità di bottiglie di whisky e di liquori di ogni genere. Gli artisti qui sono più quieti, sono degli intellettuali che per ore e ore conversano, tramano, discutono, polemizzano. È quasi un salotto, frivolo, arguto e ciarliero, non solo di pittori, scultori e modelle ma anche di scrittori, critici, giornalisti, cinematografari, musicisti, politici vogliosi di apparire ed emergere. Il *juke box* non suona dischi di Nilla Pizzi o del Duo Fasano ma invece, cosa rara, riproduce, a giusto livello sonoro, brani di musica sinfonica, *cool jazz*, Edith Piaf e Georges Brassens. "Notegen" è insomma una versione leggermente spregiudicata del Caffè Greco e di quella che un tempo fu la Terza Saletta d'Aragno, caffè d'incontro più autorevoli e paludati.

MANGIARE

A via della Croce ci sono due trattorie molto frequentate e molto alla moda: "Cesaretto" e "Otello".

Cesaretto, ovvero la "fiaschetteria Beltramme", resisterà alla chiusura, per l'apertura di qualche più redditizio negozio, in virtù di un decreto ministeriale sulla tutela delle cose d'interesse artistico e storico. Sì, perché da sempre, dalla fine dell'Ottocento, è il posto dove vanno a mangiare le persone dell'ambiente culturale, giornalistico e politico non solo romano ma anche italiano e straniero. Il locale è piccolo, semplice, garbatamente sciatto: "Un buchetto" – dicono – "le tovaglie sono di carta, siediti dove ti capita, alla prima sedia libera, e ti metti seduto anche in qualche tavolo già occupato da altri". Ma tutti si conoscono o mostrano di conoscersi.

Conversazioni e discussioni fra un tavolo e l'altro. Banco di mescita, credenze, l'orcio per l'olio; alle pareti, per certificare la provenienza regionale di Beltramme Moscardini, sono appesi numerosi fiaschi toscani impagliati; sono esposti anche alcuni disegni, schizzi, caricature e composizioni poetiche di clienti celebri che danno il tono alla trattoria. Un po' come da Bagutta, a Milano, ma in un'atmosfera di finto-povero che non disturba troppo. E si mangia bene. I prezzi poi sono anche onesti.

L'altro posto di via della Croce per andare a mangiare è "Otello", il cui nome è meglio definito con l'aggiunta del pacioso "alla concordia", quindi "Otello alla Concordia": tutto un rassicurante programma. Già la strada in cui si trova è una delle più vive e movimentate di Roma; via della Croce è un succedersi di negozi alimentari con una ricchissima e varia gastronomia in vetrina: un ottimo aperitivo per chi si reca a mangiare. Figurarsi se poi lì, da Otello, si trovano, come promesso, concordia, pace, armonia. Sì, la promessa è rispettata: il clima è sereno e giovanile, pieno di speranze, i clienti sono attori e attrici, sceneggiatori, registi, quasi tutti non romani e per la maggior parte alle prime armi; conversazioni su provini, su film che non si faranno mai, su progetti di spettacoli spettacolosi. Mangiano comunque serenamente. Non hanno una lira. Con la concordia di Otello pagheranno a fine mese. Durante le Feste, tornati nelle loro città di provincia, sentenzieranno nei locali Circoli del Cinema.

Prima di entrare o appena usciti da "Otello" sarà bene scrutare se c'è la "macellaretta", ritenuta la più bella donna di Roma; sta alla cassa di una vendita di "carni bovine", proprio lì di fronte. Si chiama Noemi ed è prossima sposa del felice proprietario della macelleria in cui lavora.

Per respirare un po' di aria turistico-internazionale-mondana bisognerà andare invece a via Veneto, a pranzo al *Café de Paris*. Piatti stranieri sul lunghissimo bancone gremito di vivande calde e fredde, ma anche gastronomia nazionale con ottimi vini. Una particolare clientela si avvicenda nel locale: funzionari della vicina

ambasciata americana, equivoci fannulloni che bazzicano via Veneto, spioni, turisti che escono dai grandi alberghi circostanti. Siamo nella *City* romana (una *City* un po' speciale, odorosa di pane fresco del forno Palombi): via vai di impiegati di banca, di agenzie di viaggio e di linee aeree. Tutti mangiano e conversano rapidamente, all'anglosassone: hanno fretta, devono riprendere il lavoro, non è un pranzo il loro, è uno "spuntino". Il *Café de Paris* è lo *snack* più importante di Roma, proprio il migliore per le capacità e le doti organizzative di Victor, Vittorio Tombolini che lo ha caparbiamente voluto così. Notissimo *barman*, per tre volte campione del mondo della categoria, già proprietario del famoso *Victor bar* (diventato poi il Club 84) e del *Sans-souci*, primi templi in cui si è officiato, a Roma, il rito del cocktail. Ora, al posto del vecchio Caffè Excelsior, ha aperto il *Café de Paris*, ispirato appunto alle *terrasses* parigine. Victor, conosce tutto e tutti della società mondana e notturna di Roma: è informato come un'agenzia di stampa. Il suo stemma è un galletto. niente a che vedere però con la Repubblica francese; te lo spiega lui il significato: il suo primo primitivo e prediletto lavoro è quello di *barman*; il *barman* fa il *cocktail*, parola inglese composta da *cock*, gallo, e *tail*, coda. Da qui il marchio, depositato, di Victor.

Da "Meo Patacca" si trova raccolto il più completo trovarobato del folklore di Roma. Questo posto, sotto le ingannevoli sembianze di ristorante, rappresenta il più perfetto museo del kitsch romanesco (genere "Roma dell'Ottocento", sottospecie "Roma che nun c'è più"). Mangiare bene o male, qui, non è importante: essenziale è che il cliente-turista-visitatore s'immerga nella ricostruzione di un ambiente che fu, abbandonandovisi. Poi si penserà al mangiare, programmaticamente in subordine. Questi gli intendimenti del mezzo pellerossa canadese, ex studente di canto al Conservatorio del Manitoba, Remington Olmsted e di sua moglie Diana Varè, valente amazzone e figlia di Gabriele Varè, autore del piacevole libro *Il diplomatico sorridente*. Sono loro due che hanno creato "Meo Patacca": un'iniziativa per gli stranieri a Roma in cerca di

colore e calore locale. Il nome, ovviamente, trae origine dalla maschera epico-teatrale del popolano trasteverino manesco e fanfalone, ma di buon cuore: si adatta, non per niente, alle caratteristiche del posto. Questo si trova a piazza dei Mercanti, a Trastevere che, guarda un po', è il più romano dei rioni e più si presta, quindi, a operazioni di questo tipo. Prima di entrarci, già si scorgono, all'aperto, i materiali scenici predisposti per la rievocazione: un carretto a vino, molte botti, diverse ruote di carro, una foresta di piante e arbusti in vaso, incongrua a Trastevere ma funzionale al guardamacchine che vi si aggira travestito da brigante col "trombone" a tracolla. L'attraente quadro è al suo meglio di sera: niente neon ma fiaccole, fuochi e focaracci. "Meo Patacca" funge da antica locanda di Posta e l'insegna dice: "Se magna, se beve... ar cambio der cavallo". L'interno è illuminato da una luce traballante ma rigorosamente d'epoca proveniente da "padelle" ad olio; poi, com'è giusto, ecco camerieri, cuochi, sguattero, guardarobiere, tutti in costume da romani dell'Ottocento. Una brigantessa legge la mano, un nanetto dà i numeri al lotto, un venditore di corni di falso corallo magnifica la sua merce con la frase "So' la pace de casa". Attrezzi di cucina appesi al muro: forchettoni, colabrodo, scolapasta, padelle, setacci, ramaioli, pentole e tegami; le trecce di agli e cipolle e i cesti di noci e nocchie sono di rigore. Tavoloni, tovagliacce, candele con abbondanti smoccolature. Gigantografie giganti di stampe dell'immane Pinelli: saltarelli, briganti, minenti, ottobrate, carnevali, liti fra popolane, puncicate davanti alle Madonnelle. Poi modellini di primissime navi a vapore e fotografie del porto di Ripa Grande, che stava lì vicino, tutto stipato di battelli. E ancora l'inevitabile baccano prodotto da uomini e donne di ogni età nei ruoli di stornellatori a squarciagola (repertorio romanesco, antico e moderno con frequente sconfinamento di canzoni napoletane). Smisurati, coloratissimi *menu*, che i turisti, al ritorno dal viaggio in Italia useranno come *poster* nelle loro cucine come attestazione e ricordo di un'indimenticabile cena romana.

"Anvédi questo! Nun s'aregge in piedi. Ma quanti giorni so' che

nun miagni? Mettete a sede là, morto de fame, che quanno me va, te porto da magnà. Fa pure rima: che paraculo che so' io ! Zitto e bono!" Con accoglienze di questo genere il forestiero che per assurda curiosità vorrà affrontare una serata da "Cencio", famigerata trattoria a vicolo del Cinque, nel solito pittoresco Trastevere, potrà assistere, se proprio ci tiene, alla più degradante messa in scena di una Roma da barzelletta, una Roma trucida scortese villana. Più che assistervi potrà, anzi dovrà, partecipare a una specie di *happening* sado-maso con padroni camerieri cuccinieri che insultano dileggiano deridono clienti imbarazzati divertiti estasiati. È la fiera dei "mortacci", la girandola dei "chissene", l'orgia dei "vaffa". Che divertimento. Mangiato alla meno peggio, chiesto timidamente il conto (c'è nell'aria la minaccia "Quanno ve lo porto so' cazzi vostri") il cliente si avvia all'uscita tra un coro finale di lazzi e pernacchie. Il romano che lo ha accompagnato (mai un vero romano metterebbe piede nel locale di sua spontanea volontà) si vergogna come un ladro, il forestiero molto di meno. In fondo si è divertito, anche perché non ha afferrato bene tutte le espressioni idiomatiche. Si sente, è stato protagonista di una serata diversa, schietta, genuina, romanesca.

Dopo il museo del folklore, dopo il museo dell'orrore, finalmente andiamo a mangiare: ancora a Trastevere. Sì, ma quello vero. Qualche dubbio sulla finestra della Fornarina (ma da una finestra si sarà pure affacciata), nessuno invece sulla bella Porta Settimiana. Autentico ambiente familiare, autenticissimo pergolato di pizzutello bianco nel grazioso cortiletto. Sono le caratteristiche di "Romolo", Romolo Casali che con moglie e figli dirige, e con successo, l'andamento dell'antica trattoria. Ma la fondamentale particolarità di questo locale, la cosa principale, sta nella genuinità della sua cucina romana: abbacchio e capretto; spaghetti alla gricia; saltimbocca, piselli al prosciutto, mozzarella in carrozza, coda alla vaccinara, trippa con mentuccia, spezzatino di pollo, carciofi lessi, ciriole con piselli.

Negli anni '30, prima della guerra, da "Romolo", allora poco più di un'osteria, andavano clienti illustri: gli Accademici d'Italia, la cui

sede era alla Farnesina, nella contigua via della Lungara. Marconi, Fermi, Pirandello, Marinetti, Mascagni e altri si facevano delle ricche magnate. Poi, per qualche anno, "Romolo" è stato anche luogo di garbate manifestazioni culturali. Per esempio la "Scoperta dell'America" di Pascarella adattata ai burattini di Maria Signorelli (che abitava lì vicino, a via Corsini), biglietto d'invito disegnato da Arnoldo Ciarrocchi, regia di Lina Wertmuller, è stata rappresentata con grande successo per gli affezionati clienti-spettatori. Un'altra buona idea: "Pittori a braccio", un premio a chi, nello spazio di due ore, dipingeva il più bel paesaggio di Roma: alla prima competizione aveva vinto una "Piazza Navona" di Achille Sdruscia. "Romolo" ha avuto persino un suo periodico di cultura romanesca, "Ponte Sisto", e la sua Galleria d'Arte personale, la "Fornarina". Tutto questo senza sbracciarsi, sommessamente, adeguandosi allo spirito dell'affettuosa lapide dedicata a Trilussa che, ammiratissimo, frequentava assiduamente questo piacevole e tranquillo locale. Dove poi, e non fa male, si mangia bene.

PECCARE DI GOLA

Le bombe col dirigibile: da scegliere tra alcune particolari pasticcerie a via della Cuccagna, a Cola di Rienzo, alla Maddalena o, d'estate, a Ostia. Nella cucina vengono fritte le bombe che sono poi messe dentro un contenitore metallico vagamente somigliante ad un dirigibile agganciato ad un filo aereo che lo trasporta in sala; giunto sopra il bancone si apre la pancia del dirigibile e avviene un festoso e allegro bombardamento. Le bombe cadono su di un ampio recipiente, colmo di zucchero; il pasticciere, cappello da cuoco in testa, con abili mani le avvolge da ogni parte e le serve, tutto sorridente, agli sbalorditi clienti.

"Bevilacqua" è la più lussuosa salsamentaria della Capitale. Non è davvero il pizzicarolo, il pizzicagnolo o il norcino che siamo abituati a vedere a Roma. Prima di tutto "Bevilacqua" si trova nella borghese via Nazionale, proprio davanti al Palazzo delle Esposizioni. All'interno, qui non troviamo le pur belle vasche di

marmo per tenere il baccalà a mollo; non c'è la porchetta in mostra dentro una sdrucita retina di protezione; qui è come stare da Bulgari: un *parquet* ludicissimo, una sfarzosa scenografia da operetta con la presenza sovrastante di lampadari che ricordano quelli della metropolitana di Mosca. Qui soltanto si può acquistare un vassoione di affettati misti di inimmaginabile varietà: non si pensi al solito assortimento di risaputi prosciutti salami bresaole mortadelle wurstel eccetera ma a un ikebana di insaccati, i più ricercati e sofisticati, dai nomi sconosciuti e misteriosi, forse inventati dai fantasiosi commessi: la nocetta; il salame di patate; i coglioni di mulo; il cappello del prete; il nicchio. Per tutta la vita te li ricorderai quei nomi. E quello che hai pagato. Anche quando avrai dimenticato quei sapori.

I polli arrosto, quelli speciali, quelli ricercati dai raffinati intenditori, si comprano da "Canepa", a via delle Terme. Molti acquirenti, specialmente la domenica. Il pollo, nutrimento abituale nelle campagne, è il piatto forte e richiesto dai romani stracittadini. È normale fare la fila, una fila lunghissima, di quelle organizzate con i numeri di precedenza.

E i supplì della "Rosetta" al Pantheon sono i più buoni di Roma: grandissimi, oblungi, ripieni di fegatini. Sarebbe meglio mangiar-seli lì, belli caldi, con la mozzarella che fila, giustificando il loro nome di "supplì al telefono".

Poi un'autentica ghiottoneria: i grandi vasi di vetro pieni di carciofini sott'olio: verdi geometrie di piccoli vegetali, allineati l'uno vicino all'altro come un'immagine di caleidoscopio fissata nel momento più bello. E i migliori carciofini a Roma, noti in tutta Italia, si trovano al buffet-ristorante "Valiani", alla stazione Termini. È un celebre locale con una ricca scelta di piatti internazionali e dall'inappuntabile servizio; ma la sua specialità sono questi carciofini al punto che il proprietario, il cav. Angiolo Valiani, è conosciuto come il "re dei carciofini all'olio". Data la nomea e il successo della familiare specialità dicono che al figlio di Valiani sia stato imposto il nome "Carciofino". O è un soprannome? Parrebbe.

Comunque tutti, parenti amici e conoscenti, lo chiamano così.

Voglia di “mela stregata”, quel frutto caramellato che brilla nei ricordi dell’infanzia. Dove trovarla? Forse da “Biancaneve”, bar pasticceria a ponte Vittorio, prima di attraversare il Tevere per andare a S. Pietro. Luogo di ritrovo per gli studenti del vicino liceo Virgilio e sala da tè domenicale per innamorati che non sanno dove andare. Il locale si richiama alle favole dei fratelli Grimm ma è preponderante il gusto del film di Walt Disney; nell’interno un affresco sulla parete di fondo riproduce i personaggi della storia di Biancaneve tra uccellini in volo, timidi animaletti del bosco, foglie rigogliose, simpatici e buffi nani. Ai vetri che danno sul lungotevere, caratteri pseudo-gotici con la dicitura “Biancaneve – la mela stregata”. Fuori, invece, c’è Roma e si vede, con evidente contrasto, l’Ospedale di S. Spirito, Castel S. Angelo e i gruppi allegorici in travertino del ponte Vittorio Emanuele II. Un pasticcio tremendo. Era comunque fatale che qui dentro, in questa ingenua patetica e un po’ forzata atmosfera da fiaba, un dolciume in vendita venisse chiamato “mela stregata”. Ahimé, in realtà si tratta di un gelato, a forma di mela, rivestito da una dura corteccia di cioccolato, sicuramente intransportabile; bisogna mangiarlo subito se no si squaglia. Pazienza. Ormai è chiaro che c’è stata una sovrapposizione mnemonica e che il favoloso frutto, tanto desiderato nei ricordi, è quello che si trova in tutte le bancarelle di piazza Navona, tra Natale e la Befana.

TIRARE TARDI

A Roma si cena tardi ma, incredibilmente, ci si alza presto. Così il dopocena, almeno per la gente comune, dura poco: dalle nove e mezzo – dieci a non molto oltre la mezzanotte. Eppure, quelle poche ore sono piacevolissime, specialmente se passate all’aperto, come si fa dalla tarda primavera al mezzo autunno. Piazze, strade e giardini sono pieni di gente, tutta fuori di casa, dopo aver cenato, prima di andare a letto. L’Esedra è una delle piazze che più si prestano ad accogliere questa massa di romani sazi e spensierati: le mastodontiche ombre delle Terme di Diocleziano e di S. Maria

degli Angeli sullo sfondo, le insegne al neon violetto della CIT, la possibilità di sedersi sul bordo dell'enorme fontana con gli alti zampilli, l'ascolto, gradito e gratuito, delle musiche che vengono dal Caffè all'aperto sotto quei portici un po' subalpini ma che la fanno apparire come piazza degna di una capitale. Il ceto medio impiegatizio, la piccola borghesia, i modesti commercianti, i malinconici militari di stanza a Roma, seggono a quel Caffè, il "Grande Italia": è il loro dopocena, breve, ma intenso, molto vissuto, molto interessante. Si delineano programmi per i giorni futuri, si spettegola su fatti accaduti, s'imbastiscono accordi su astrusi e improbabili progetti. Si cazzeggia, come si è sempre fatto in tutti i caffè. Ma soprattutto, qui, si occhieggia con la speranza di far nascere attesi fidanzamenti fra le figlie, signorine da marito, e i giovanotti, in cerca di moglie. Sguardi assassini partono e arrivano con la complicità di appassionate canzoni napoletane e illusori valzer viennesi. Molte limonate, aranciate, cedrate, coppe gelate al pistacchio. Chinotti. Ma quelli che godono di più, quelli che applaudono più calorosamente sono forse i passanti, i curiosi, i poveracci che non hanno consumato e se ne stanno fuori dal recinto del Caffè "Grande Italia".

Per quelli che possono è tutt'altra cosa. Il dopocena, per loro, comincia più tardi e, senza interruzioni, diventa notte. Si svolge, per la maggior parte nei mesi rigidi e al chiuso perché nelle belle stagioni chi può va in villeggiatura, all'aperto, al mare, in montagna, fa viaggi all'estero: molto più divertente e senz'altro più nuovo che lo stare a Roma a Villa Borghese o a Ostia a morire di caldo. È nel chiuso dei circoli e delle associazioni che si svolge quindi la vita mondana e notturna della città: ritrovi senza dubbio eleganti ed accoglienti anche se, talvolta, ingannevoli perché possono essere copertura per il gioco d'azzardo che a Roma ha sempre proliferato. Retate della Buoncostume nella notte con ampi e impietosi resoconti nella cronaca nera del giorno dopo letti con la preoccupazione di trovarci il nome di qualche amico coinvolto nello spiacevole accaduto: meglio evitarne la frequentazione.

Il *bal tabarin* a Roma non ha mai attaccato; bastavano, almeno per un ristrettissimo ceto, la "Sala Pichetti" e per la gran massa popolare, il giovedì e la domenica pomeriggio, qualche scalcinato Salone da ballo al Salario, a S. Giovanni e in Prati dove regnavano i sempre affollati "Giannini" a piazza Adriana e "Bruscolotti" a via Paolo Emilio. Al *bal tabarin* poi non è che ci si andava per ballare: lì c'erano le donne, le *entraîneuses*, i *viveurs*, *champagne* e cocaina, peccato e perdizione, i nottambuli, "Gastone", "Vipera", "Baloggi e profumi", "Lo scettico blu", simboli e figure che l'immaginario collettivo aveva fatto nascere in quel mondo. Chi frequentava con una qualche assiduità il *tabarin* rischiava di essere additato come una macchietta. Nessuno a Roma prendeva molto sul serio quell'ambiente vizioso e dannato. E, più prosaicamente, si sapeva che andarci costava un sacco di soldi.

Anche quando il francesizzante *bal tabarin* si è trasformato nell'anglosassone *night club* il discorso sui locali notturni, a Roma, non è cambiato. Poche differenze e in peggio. La clientela a quel punto è diventata più torva: la maggior parte è costituita da stranieri (non manca mai, chissà perché, un nutrito gruppo di equivoci e misteriosi libanesi o mediorientali) e da piccoli e medi affaristi italiani, insinuanti e ostentatamente goderecci, carichi di soldi avuti chissà come. Qualche pugile in auge, alcuni calciatori della "Roma" e della "Lazio" scappati dal ritiro delle squadre, uno o due divetti di fotoromanzi: tutti pronti a farsi spolpare dalle avide *entraîneuses* che gli fanno compagnia costringendoli a bere numerose coppe o addirittura bottiglie di cattivo spumante. Le tenaci donne avranno una percentuale sul consumo da loro procurato; nel gergo della malavita "vanno a tappo". Sì, d'accordo, "a tappo" ma bravissime anche perché ogni sera, ripetendo un logoro canovaccio, riescono a convincere il primo sconosciuto cliente che timidamente o no chiede compagnia di essersi innamorate di lui. Bisogna poi aggiungere che al *night club* non mancano mai i numeri di varietà, le cosiddette attrazioni: prestigiatori, danzatori spagnoli, *gigolò* e *apaches* con le loro vittime, balletti di marinarette e di contadinelle, *streap-teases* di damine del Settecento.

Lo spettacolo genera angoscia, immancabilmente. Tutto sommato, meglio non andarci.

C'è stata poi anche la moda del *night* "pulito": niente più l'equivoca presenza delle *entraîneuses*, soppressi gli spettacoli d'intrattenimento, scomparso lo spumante, selezionata la clientela all'ingresso. Sempre ore piccole, molto whisky, gin, Alexander, intimità col barman, ragazze di *college*, figlie di diplomatici a Roma, *jeunesse dorée* capitolina proveniente dal Golf dell'Acqua Santa e dal Concorso Ippico, qualche *play boy* con smaglianti attrici straniere che lavorano a Cinecittà. Il primo locale notturno di questo tipo è la "Quirinetta", nel sotterraneo del Teatro "Quirino" e del Caffè omonimo: tutto rosa e salmone, stile e arredo di Marcello Piacentini che ha anche restaurato la Sala teatrale sovrastante. La notte si balla, con orchestra e voce, molto confidenziale, di Bruno Quirinetta che ha preso come pseudonimo il nome del ritrovo.

L'"Open Gate" che sta in via S. Nicola da Tolentino, non è un *night club*, è di più: addirittura un Circolo per le relazioni internazionali, arredato con molto gusto da Andrea Busiri Vici, nel vasto sotterraneo del Cinema Fiamma. Nel circolo, ci mancherebbe altro, c'è anche un *night club*, ma non è tutto. Le intenzioni sono di costituire un rispettabile punto d'incontro tra persone appartenenti ad un ambiente molto "bene", farne un posto elegante dove poter bere qualcosa, ballare, ma anche conversare, mangiare nel grande *restaurant* a pranzo e a cena (ma lì, sbagliando, preferiscono dire "colazione" e "pranzo"); assistere a spettacoli teatrali e cinematografici (film, s'intende, in lingua originale, prima che passino per il vituperato e popolare doppiaggio: vuoi mettere, la voce vera di Laurence Olivier?). Inoltre si organizzano feste *ad hoc* come balli *en tête* e si programmano varie attività di divulgazione cultural-salottiera. Entusiasmo per la rivista musicale "Il bel Tevere blu" che ha visto in scena goffi rampolli e impacciate rampolle dell'aristocrazia romana; successo per il "David di Donatello", premio annuale al miglior film proiettato nell'anno; curiosità per la ricostruzione di processi celebri a regine belle e sfortunate come Maria Antonietta e Maria Stuarda. I

soci dell'“Open Gate”, inutile dirlo, sono il Corpo Diplomatico presso la Repubblica e la Santa Sede, l'aristocrazia romana, qualche politico accettato dopo una dura selezione, professionisti di gran nome, accademici universitari, industriali affermati. Quote sociali salatissime, ospiti tollerati. Si mangia “internazionale” come negli *hotels*, così così. Ammissioni, regolamenti, comportamenti fra il circolo della Caccia e il Rotary.

LUIGI CECCARELLI

