

TERRE DI MEZZO

MAGGIO 2009
€ 2,50

STREET
MAGAZINE

002

Poste Italiane Spa Spedizione in abbonamento postale
D. L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art.1 comma 1, DCB Milano Roserio

gioco di sponda

FLIPPER ADRIATICO
NEL 2008 L'ITALIA HA RIMBALZATO
OLTRE 5MILA MIGRANTI
SALPATI DALLA GRECIA: 1.500
SONO PARCHEGGIATI A PATRASSO.
IN ATTESA DI RIPROVARCI

*nel bagno
degli "uomini"*

FOTOREPORTAGE URBANO
GLI HOMBRES TRAVESTITI
CHE SFIDANO IL MACHISMO MESSICANO

*qualcuno protesta,
loro ve le cantano*

I CORI DELLE LAMENTELE
DA FIRENZE A MILANO, METTONO IN RIMA
IL DISSENSO DEI CITTADINI

➔ La Campana

È il più antico locale di Roma, con data di nascita certificata al 1518. Serve il meglio della cucina romana e molti altri piatti svincolati da una precisa collocazione regionale in un ambiente tipico delle trattorie di qualche annetto fa: boiserie scura alle pareti, qualche quadro e tovaglie candide sui tavoli che affollano le sale. Conto sui 35 euro, vini a parte.

vicolo della Campana 18, Roma
tel 06 - 68.75.273
chiuso: il lunedì.



la trattoria democratica

» TESTO VALERIO MASSIMO VISINTIN FOTO ANTONELLA DI GIROLAMO

Ogni santo giorno, nel ristorante più antico di Roma siedono onorevoli e cineasti, griffe del giornalismo e della cultura, aristocratici d'antico rango e cognomi dell'alta borghesia. È un super concentrato di nobiltà araldiche, finanziarie e professionali come se ne vedono soltanto sulle pagine mondane dei magazine.

Un'amica romana ci consiglia di prenotare il tavolo che fronteggia la porta d'entrata. Accortezza che comporterebbe un duplice vantaggio. Da un lato, avremo più agevole accesso al buffet degli antipasti sul quale ha luogo un lussureggiare di broccoli, spinaci, peperoni, carciofi, melanzane e d'altre verdure cotte e condite in mille maniere.



D'altro canto, potremo assistere in prima fila all'ingresso in scena del cast della serata. Di quando in quando, la maniglia d'ottone si flette, la tendina bianca che protegge il vetro si riempie di un'ombra. E quindi freme, come un sipario all'apertura. Con vago senso di vergogna, ma irresistibilmente attratti, aspettiamo che il nuovo ospite si riveli. Sarà un regista o uno scrittore? Una ministra o una regina? Invece, tutt'altro. Stavolta si introduce un signorotto calvo di bassa statura, con un abito grigiastro e stazonato che pare uscito da una colluttazione. Per qualche istante, si guarda attorno con aria spaesata. L'attesa è breve: pur correndo da un commensale all'altro come palle di bigliardino, i camerieri trovano il tempo di accoglierlo e di condurlo a un tavolo con la massima cortesia.

E in quel gesto, comprendiamo l'intima natura della Campana. In cinque secoli di vita, queste pareti hanno imparato dalla storia a non fare preferenze di casta, e hanno trasmesso questa preziosa neutralità ai padroni di casa che si sono avvicendati di volta in volta. Per la famiglia Trancassini, che governa il locale attualmente, i clienti sono clienti. Rispettabili e onorabilissimi per se stessi. Non conta affatto lo status. Il più antico ristorante di Roma è una livella, che appiana le gerarchie sociali. Fuori da quell'uscio saremo quel che possiamo essere. Ma alla Campana siamo tutti "dottò", in un'eguaglianza indistinta e democratica di mandibole al lavoro. E noi? Ordiniamo cacio e pepe, carciofi alla giudia (i migliori mai addentati), fritto all'italiana e puntarelle con l'acciuga. Paghiamo un conto da trattoria, tintinniamo un nuovo brindisi e non ci importa più un bel niente di chi si affaccia a quella porta. **T**