

# [In bottega è festa per i vecchi sapori](#)

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

In un tempo ormai lontano - leggiamo su "Libero" in un bellissimo articolo di Federico Giannini - durante la Quaresima, si mangiavano i "quaresimali", dolce tipico romano fatto di acqua, farina, zucchero, uvetta e pinoli.

Alla festa popolare di San Giuseppe erano sempre presenti le "frittelle" e i "bignè alla crema", preparati dai "friggitori" e fritti in strada dentro giganteschi pentoloni.

Le tradizioni popolari romane sono un patrimonio comune, alcune di queste sono scomparse, altre sono state tramandate oralmente e altre ancora continuano ad esistere grazie ad alcune figure professionali che stanno scomparendo: gli artigiani.

Una volta, era costume, specialmente nelle zone popolari di Trastevere, mangiare "en plein air" mettendo a disposizione del vicino quello che si possedeva. Pranzi e cene sociali in tavolate sgangherate e traballanti su sampietrini pieni di fessurazioni: "magnate" all'aperto per godersi durante il pasto l'arietta romana. Vino, cantastorie e menestrelli animavano le serate trasteverine.

"La pasta bolla!", urlava la Sora Margherita a Vicolo del Bologna per chiamare chiunque volesse unirsi a quelle divertenti e popolari tavolate.

Siamo riusciti a ritrovare quell'atmosfera chiassosa e allegra in via della Lungara 141, nell'antica bottega di un fabbro. Dagli anni Sessanta, vicino alla porta carraia del Regina Coeli, il Signor Remo Cascioli e Armando Zucconi continuano questa tradizione popolare, invitando a pranzo amici, clienti e colleghi artigiani del rione.

Martedì, pasta e fagioli, giovedì, gnocchi e venerdì, baccalà. Una "trattoria" artigiana dove ognuno degli invitati porta qualcosa e ha un suo ruolo ben definito. Per il caffè è delegata la moglie (napoletana) del Signor Salvatore Saviano, che ha un negozio di termoidraulica davanti alla chiesa di San Giacomo in Settimiano. Le salsicce vengono cotte alla brace su un trapano a colonna dal falegname Ennio Latini (bottega a vicolo Cellini) ed estratte con la forgia del fabbro dall'idraulico Franco Santucci (bottega Vicolo San Francesco). Universi culturali distanti fra di loro si uniscono per la durata di un pranzo, attraverso racconti passati che contrastano con la vita di tutti i giorni. Si mangia in una lunga tavolata di ferro tra piegatrici rullatrici in un'atmosfera ormai persa nel tempo.

Poco distante da Trastevere, nel rione Borgo, abbiamo avuto la fortuna di trovare un ristoratore che si è fatto artefice di far rivivere in serate tematiche, sapori e sonorità scomparsi.

Con la rassegna "Stornelli e fornelli" all'osteria "la Pancia Felice", tutti i giovedì di luglio in Via di Porta Castello, 11/12, viene ricostruito un autentico borghetto romano, dove "rugantini e ciumachelle" si occupano di far trascorrere serate all'insegna del come eravamo. Piatti romaneschi, vino "bono", musica e stornelli, sono i veri protagonisti di questo ritorno alla più genuina tradizione romanesca. Il costo della serata varia dai 15 ai 25 euro a seconda del menù comprensivo di spettacolo e vino.

Per info e prenotazioni: 06.6861819 / 346.9579716 - [www.gruppocicala.com](http://www.gruppocicala.com)