

“VILLA VERDE” LA STORIA DEL QUARTIERE

Presente da sessantasei anni in via di Vigne Nuove, il ristorante è una straordinaria testimonianza dei cambiamenti del Tufello nel corso degli anni. Le foto dell'epoca

[Alessandra Pieroni]

Nasce nell'estate del 1946, subito dopo la seconda guerra, nel cuore del quartiere Monte Sacro, precisamente in via delle Vigne Nuove 106 poco distante dal cinema Aureo.

I fondatori furono la Sora Jole ed il Sor Carlo, moglie e marito con al seguito uno stuolo di ben 13 figli, i quali ebbero la brillante idea di mettere su un'osteria, la famosa "Trattoria della Sora Jole", quale luogo di ritrovo per gli abitanti del quartiere amanti del buon vino "casereccio" e della cucina tradizionale romana.

Nell'ampio giardino nel quale sorgeva erano disposte lunghe tavolate e panche di legno, pronte ad accogliere tutti i clienti animati dall'intenzione di trascorrere qualche ora in allegria e spensieratezza, in un clima amichevole e

gioviolate, nel quale l'impressione era di sentirsi a casa propria. Non era necessario consumare quanto di appetitoso offriva l'ospitale padrona di casa; chi voleva poteva infatti portare con sé viveri e quant'altro, da innaffiare con il buon vino della casa. Il tutto accompagnato da stornelli romaneschi, balli e dal sottofondo musicale della fisarmonica. Il locale era infatti dotato di una pista da ballo dove, tra una pietanza e l'altra, i com-



mensali potevano scatenarsi a ritmo di musica.

Nel 1949 avvenne il "passaggio di consegne" della gestione dai fondatori ad una delle figlie, la Sora Fernanda, aiutata dal marito Alfredo ed in seguito dai tre figli, Cleofe, Roberta e Claudio. La signora era la regina indiscussa dei fornelli, il marito il pizzaiolo, le due figlie le cameriere, pronte ad intrattenere i clienti con qualche cantata romanesca, ed il più piccolo si aggirava dietro il bancone delle pizze pronto ad imparare dal papà i

trucchi del mestiere, ignaro che negli anni li avrebbe messi a frutto. Nel corso degli anni venne conservata così la gestione rigorosamente familiare dell'attività e non solo, ciò che rimase invariato fu soprattutto la passione e dedizione per questo mestiere, tramandate di generazione in generazione e tuttora esistenti. L'abilità di questa famiglia fu di capire che per mantenere l'attività al passo con i tempi era opportuno apportare delle trasformazioni; in particolare, la "trattoria" venne trasformata in una pizzeria, la cui pizza, da sempre cotta a legna, era ed è tuttora molto apprezzata dagli amanti della pizza

“IL FAMILY DAY” E' IL NOSTRO PEZZO FORTE

Claudio Ciccone rinnova la tradizione con iniziative che coinvolgono clienti di tutte le età e per i bambini la sorpresa di un giorno tutto per loro

di Alessandra Pieroni

Claudio Ciccone è colui che dal 1990 gestisce il Villa Verde e una delle storie che ricorda con il sorriso ascoltata dai racconti dei nonni sono i 13 zii che da bambini nel periodo fascista erano "costretti" a vestirsi da balilla. Certo che ne è passato di tempo da quei giorni difficili eppure questo ristorante è ancora qui nel quartiere, ha mantenuto le sue principali peculiarità e allo stesso tempo si è reso disponibile a continue innovazioni. Il locale dispone di un'ampia zona esterna e diverse sale interne, la cucina propone piatti tipicamente romani, con grande attenzione per tutte le specialità diverse di carne alla brace. Un evento molto amato è il family day che si tiene ogni venti giorni, dove la sala al piano di sotto viene adibita interamente al gioco del bambino. Gli animatori infatti si occupano del divertimento dei ragazzi organizzando delle vere



clienti è la prova che c'è un grande apprezzamento per l'impegno, l'organizzazione, e soprattutto la cucina di questa famiglia così legata al quartiere; Claudio è certo che il successo della sua attività sia dovuto alla profonda passione che tutti i membri della famiglia hanno verso il loro lavoro, il loro locale e soprattutto il loro quartiere.



romana, sottile e "scrocchiarella". Il segreto della ricetta sta senz'altro nella genuinità e semplicità dei prodotti, oltre che nell'attenzione e cura con cui viene realizzata.

E' in quegli anni che il nome del locale venne modificato nell'attuale Villa Verde, in considerazione dell'ampio spazio all'aperto di cui gode, molto apprezzato soprattutto nelle calde serate estive ed in particolar modo dalle famiglie con bimbi al seguito, i quali possono "scorrazzare" indisturbati nel vasto giardino a loro disposizione.

Alla fine degli anni '80 il locale venne rilevato dall'ultimogenito Claudio, il quale decise di accompagnare alla pizzeria la ristorazione, offrendo piatti tipici della cucina romana quali tonnairelli a cacio e pepe, bucatini all'amatriciana o rigatoni alla gricia, sapientemente realizzati grazie all'uti-

lizzo di ingredienti semplici e genuini. Inoltre, per non lasciare insoddisfatti gli amanti della buona carne vennero introdotte nel menu prelibate grigliate di carne danese ed argentina di primissima scelta, cotte alla brace sotto gli occhi dei clienti! E' così che, nato come una sorta di "fraschetta", questo locale è diventato negli anni un ristorante capace di incontrare i gusti di tutti, grandi e piccini, amanti della pizza, della pasta o della carne.

A distanza di ben 66 anni da quell'estate del 1946 in cui il grande cancello dell'ingresso fu per la prima volta aperto al pubblico, l'accoglienza riservata alla clientela è rimasta la stessa. La signora Fernanda, oggi ottantacinquenne, e sul suo esempio i suoi familiari che da lei hanno appreso non solo il mestiere ma anche le buone maniere, sono soliti offrire un caloroso benvenuto a chiunque entri nel locale, sia esso un cliente affezionato da anni o visto per la prima volta. Si avverte, in modo quasi palpabile, un clima affabile e bonario, tale da riuscire a far sentire la clientela a proprio agio. Si sono così avvicendate tre generazioni le quali hanno saputo tramandarsi la dedizione per la ristorazione, la qualità e cortesia, rendendo negli anni Villa Verde un'istituzione del quartiere Monte Sacro.

IL MERCATO DI VALMELAINA ANCORA SENZA GARANZIE

[Silvia Badolati]

È già trascorso un anno dalla rivolta degli operatori del mercato di Val Melaina quando appresero la notizia che sarebbero dovuti sloggiare anche dalla seconda sistemazione di Via Giovanni Conti, dopo l'addio a Via Scarpanto, più di dieci anni fa. Un addio doloroso quello di allora, dopo decenni in cui "in piazza" si era abituati a trovare tutto, dai prodotti alimentari, ai vestiti e persino c'erano le mercerie ambulanti che ora in zona sembrano proprio una rarità. Era caotico, è vero, perché le bancarelle lentamente si erano allargate piazzandosi fino a Via Gran Paradiso e poi giù fino a Viale Ionio ma era il caro vecchio mercato di tutti, dove il pesce buono venivano a comprarlo dagli altri quartieri. Con la scusa poi della costruzione del parcheggio sotterraneo e delle nuove leggi sulle norme igieniche, nel nuovo millennio, Val Melaina ebbe un nuovo sito e tutti i circa novanta banchi fissi furono trasferiti con tante difficoltà. Marco, uno dei proprietari, ricorda che fu un gran caos e dovettero rimanere chiusi per un bel po' di tempo. L'anno scorso poi la notizia che a Via Conti, all'altezza del mercato, dovevano costruire una fermata della Metro B1. Tutti allora si chiesero che necessità ci fosse a meno di 500 m da quella di Piazzale Ionio. I proprietari dei banchi dopo giorni di scioperi e lotte ottennero la risposta da Roma Metropolitane che in realtà non era necessario costruire la fermata proprio lì e l'allarme del nuovo trasloco rientrò. Ebbero inoltre la promessa da parte degli assessori Aurigemma e Bordoni che non solo il mercato rimaneva allo stesso posto ma che il comune avrebbe acquistato l'area. A tutt'oggi però, secondo quanto affermato dalla presidentessa della cooperativa di Val Melaina la sig.ra Franca Luzi, i soci non si sentono tranquilli, perché quanto promesso un anno fa non è ancora avvenuto né è stato messo nero su bianco. Il 10 maggio, durante la riunione della cooperativa del mercato, dovevano essere presenti anche i due assessori del IV municipio ma la sig.ra Franca ha detto che non si è fatto più niente e che aspetta una data da loro per stabilire un nuovo incontro e risolvere definitivamente la questione. L'acquisto dell'area da parte del comune permetterebbe la costruzione del parcheggio che porterebbe via il traffico e le macchine in doppia e tripla fila su Via

Conti durante le ore mattutine. Si potrebbe rifare la pavimentazione e finalmente ristrutturare i banchi che ormai sono vecchi e non più a norma. Cesserebbe il problema della sosta più o meno lunga dei camper degli zingari che a mercato chiuso il pomeriggio bivaccano incontrollati nell'area libera adiacente il mercato. La stessa area, la mattina è invece affollata di bancarelle, quelle in regola si mischiano con quelle abusive e grazie ai lavori di rifacimento si potrebbe creare uno spazio più idoneo e controllato agli ambulanti in regola. Purtroppo la mattina proprio lì si assiste, racconta ancora la presidentessa, a discussioni e a volte a vere e proprie risse. Situazioni spiacevoli che bisogna

fermare soprattutto in presenza di persone anziane e di mamme con i bambini che vanno con tranquillità a fare la spesa. Ogni tanto la Polizia municipale fa dei blitz ma un po' tutti sono concordi nel dire che gli "interessati" lo sanno prima. Inoltre gli abusivi lo spazio lo trovano forse anche perché qualche regolare quando si trova in altri mercati affitta il suo spazio a Val Melaina a più bancarelle piccole. Diversa è la situazione dentro l'area coperta e recintata dove dice con orgoglio la Sig.ra Luzi tutti sono soci della cooperativa anche quelli più nuovi, fra cui ci sono degli stranieri e tutto fila liscio. Molti degli esercenti si conoscono da tanti anni, le decisioni vengono prese tutti insieme e si vive in modo sereno una convivenza civile. In effetti entrando dal cancello principale con i banchi disposti come erano una volta, sembra quasi di tornare indietro nel tempo ed è sempre un piacere fare acquisti nel mercato rionale più economico di Roma che rappresenta una ricchezza storica del quartiere, una realtà buona che va preservata e migliorata. Un'eredità che viene dal anni '40 e come tutte le cose che si amano va mantenuta nel futuro per tutta la comunità.

