



BABINGTONS I PRIMI 125 ANNI

LA STORIA DEL TÈ A ROMA
RACCONTATA DA CARLA MASSI

Publicato da: Babingtons Srl

Edito da Babingtons Srl

Raccontato da Carla Massi

Foto: Andrea Panzironi, Reporters Associati,

Luciana Ognibene, Rita Colella

Design di Minale Tattersfield

Stampato da Tipografia Mariti

Babingtons ringrazia gli Archivi Alinari

Copyright © Babingtons 2018

Alla quinta generazione!

Lucy, Fred, Camilla, Joshua,
Eleanor, Johnny, Milo, Lara,
Alistair, Alessandro, Livia,
Isabella, Ayla, Luca, Andrea,
Gaia, Giulia, Matisse, Vittoria,
Olivia and Benjamin

01	Due inglesi e un tè	12 - 19
02	Piccola Londra a Roma	20 - 25
03	"Piazza Inghilterra" in una teiera	26 - 33
04	Tutte donne, dalla sala alla cucina	34 - 37
05	Tempesta in tazza	38 - 43
06	Amici e nemici	44 - 49
07	Special Blend is born	50 - 57
08	Mascherino tra le star	58 - 63
09	"Swinging sixties" a Trinità dei Monti	64 - 71
	La storia Babingtons in foto	72 - 87
10	Un tè tra i giovani	88 - 93
11	Amore tra le foglie	94 - 99
12	I sette tè di Roma	100 - 107
	Cinque Ricette	108 - 119
	Sapevi che...	120 - 121
	Nostri consigli per un tè	122 - 124



BABINGTON'S

TEA

ROOMS

AUGURI DI CUORE

È un grande onore per me scrivere queste poche righe su ciò che rappresenta per la comunità britannica e per i romani una vera e propria pietra miliare della storia e della cultura inglese a Roma.

Il racconto delle due pioniere vittoriane che 125 anni fa decisero di trasferirsi in un paese straniero e creare un'impresa fedele alle più profonde tradizioni britanniche è affascinante, e al tempo stesso, commovente. La loro storia è fonte d'ispirazione per me e sono certa che lo è anche per i tanti inglesi che hanno fatto dell'Italia la loro casa.

Dopo aver letto **“Babingtons: I primi 125 anni”**, il mio cuore è andato alla sfortunata Isabel. Ma quello che subito traspare è quel suo dono speciale di trasformare una disgrazia in un grandioso successo - un grande esempio di ingegno e imprenditorialità britannica.

La forza di volontà di Isabel, Annie e Anna Maria, la loro determinazione e la loro intraprendenza hanno portato alla creazione di quello che sarebbe diventato un punto di riferimento dell'eccellenza britannica sulla scena romana, un luogo senza il quale Piazza di Spagna non sarebbe stata la stessa. Non siamo

forse tutti rimasti incantati almeno una volta davanti alle vetrine squisitamente curate di questa sala che permettono di assaporare le prelibatezze ancor prima di entrare?

Infine, da grande amante dei gatti, non posso non confessare il mio debole per il “gatto di Babingtons”. Quel logo così accuratamente realizzato è la caratteristica senza la quale la sala da tè non sarebbe così unica. Un gatto che evoca la tradizione dei tanti gatti romani. Quelli che orgogliosamente si pavoneggiano per le strade e le piazze circostanti.

Babingtons è - ed è stato a lungo - un appuntamento fisso, un vero e proprio ritiro nel cuore pulsante della scena culturale romana, promuovendo la tradizione, il buon cibo e lo stile di vita britannici. Una vera oasi di pace “al tè”, profumata di scones, che sono sempre così orgogliosa di chiamare britannica.

Congratulazioni alla Sala da tè di Babingtons nei suoi primi 125 anni a Roma. Che questo compleanno sia il capitolo uno del libro “Babingtons in Rome”. Auguri di cuore!

The British Ambassador H.E. Jill Morris C.M.G



ORGOGLIOSAMENTE PARTE DI QUESTA STORIA

Pensare che 125 anni fa, alla fine del 1800, furono due signorine con una grande visione a regalarci questo sogno, quest'avventura ancora oggi ci emoziona e ci riempie di orgoglio!

Due pioniere, legate da una grande amicizia, con un sogno nato intorno ad una tazza di tè. Quel tè che arrivava dalle colonie e che dal 1600 ha rapito il cuore degli inglesi. Quel tè che per le donne era diventato in Inghilterra una meravigliosa scusa per stare insieme, raccontarsi, prendersi cura l'una dell'altra.

Moderne, coraggiose, con grande spirito imprenditoriale. Sono proprio loro, Anna Maria Babington, inglese e Isabel Cargill, neozelandese, ma di origine scozzese che, con un gruzzolo di 100 sterline, hanno deciso di aprire un business a Roma.

Una sala da tè dove le signore potevano sentirsi accolte, coccolate, sicure e

prendere una buona tazza di tè. E poi a Roma il tè si trovava solo in farmacia. Era considerato un medicinale.

Così il tè è diventato inseparabile compagno di viaggio di quattro generazioni. L'emozione dell'arrivo delle casse di tè è ancora vivo nella nostra memoria. Il profumo che si sprigionava quando venivano aperte, avvolge ancora oggi i nostri ricordi di bambini. Quel profumo inebriante di Darjeeling e Ceylon prima, di Earl Grey poi e di decine di miscele oggi raccontano più di qualsiasi parola l'importanza per noi del tè.

Che è molto più che una bevanda a base di Camelia Sinensis o Assamica! Per noi oggi tè significa benessere, cura di noi stessi e degli altri. Significa qualità. Significa amicizia. Significa afternoon tea, quel piccolo momento fatto di profumi, emozioni, eleganza che ognuno di noi dovrebbe regalarsi ogni tanto.



ORGOGLIOSAMENTE PARTE DI QUESTA STORIA

Questo libro racconta dunque la nostra storia. Quella di due donne incredibilmente moderne che hanno aperto una sala da tè discreta e silenziosa rimasta fedele al suo spirito mentre intorno tutto cambiava. La storia di un luogo che per oltre un secolo è stato testimone di eventi grandi e meno grandi della vita romana e italiana. Guerre, mode, personaggi si sono susseguiti fuori e dentro le sale di Babingtons dove non è mai mancato il calore di una tazza di tè fumante.

Un immenso grazie alla nostra amica Carla Massi per la sua grande professionalità e pazienza. Ha ascoltato, ricercato e raccontato in modo onesto e generoso

oltre un secolo di vicissitudini e la storia di quattro generazioni e della loro passione per il tè. Uno speciale ringraziamento ad Annabel per aver tradotto la versione inglese, a Giacomo A.Dente per la sua penna sempre elegante e colta e a Jill Morris per il suo grande sostegno.

Grazie a tutto lo staff di Babingtons che negli anni ci ha accompagnato in acque calme e in quelle tempestose. Senza di loro, non saremmo arrivati fino ad oggi! E infine, ma non per questo meno importante, un grazie corale a tutti i nostri clienti che da generazioni e da ogni angolo di Roma e della terra hanno reso possibile questa meravigliosa avventura!





BABINGTONS
EST. 1893

01 DUE INGLESI E UN TÈ

La decisione la presero un pomeriggio di piena estate. Era l'agosto del 1893. Si erano date appuntamento in un giardino pubblico per ascoltare un po' di musica e incontrare alcune amiche. Lì, nel Derbyshire, bisognava approfittare delle ultime giornate di tepore. Ogni occasione era buona per stare all'aperto. Quel giorno si ritrovarono quasi sole intorno alle loro tazze di tè. Poche chiacchiere, una passeggiata, tanta lettura. Forse anche un po' di semplice relax per le giovani sorelle Annie e Isabel Cargill.

Nel momento in cui stavano per tornare a casa si scambiarono uno sguardo d'intesa e si accomodarono su una panchina. Per iniziare un discorso che avevano dentro da tanto tempo. Da quando erano tornate dall'ultimo viaggio in Europa e Nuova Zelanda dove viveva una parte della famiglia. Fin da giovanissime le due ragazze erano state abituate a trascorrere lunghi periodi lontano da casa.

Lo sguardo che Isabel ed Annie si erano scambiate voleva dire «mettiamoci di nuovo in marcia». Non più solo per andare e tornare. Ma per restare all'estero, trasferirsi, aprire un'impresa, iniziare un'attività tutta loro. Dal sapore squisitamente britannico. Come una sala da tè.

L'ABBANDONO

Di questa "fuga" verso l'Italia, in particolare verso Roma, parlarono le due ragazze quel pomeriggio d'estate un po' vuoto e noioso. Annie non lasciava mai Isabel sola a casa dopo quello che era successo.

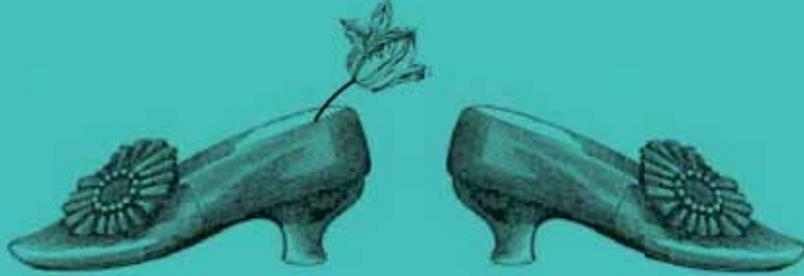
Isabel, infatti, era stata lasciata dal fidanzato alla vigilia delle nozze. Un vero fulmine a ciel sereno. Dopo oltre un anno di tenerezze e di amore. A poche ore dalla cerimonia lui andò a casa di lei e, invece di abbracciarla e colmarla di passione, le comunicò che aveva cambiato idea. E che non sarebbe stata lei la donna della sua vita.

La reazione di Isabel fu una sola: chiudersi in casa e non parlare con nessuno. Solo Annie e poche amiche riuscivano a superare questo muro di silenzio.

L'unico desiderio di Isabel era quello di andar via, lasciare la cittadina, gli sguardi lungo le vie, le chiacchiere e la possibilità di incontrare lui ad una festa o ad un tè in casa di amici comuni. Aspettò qualche mese, rimise a posto il suo cuore e piano piano ricominciò anche ad uscire. Come dopo una convalescenza. Annie aveva più energie. Il suo cuore non era impegnato, si sentiva spinta ad imbarcarsi e scoprire nuove realtà.

LA SCELTA

Scelsero Roma. Volevano tornare lì dove gli inglesi, vicino a piazza di Spagna, avevano creato una colonia di intellettuali. Da anni, infatti, proprio gli inglesi erano diventati i protagonisti di quello che fu definito il "Grand Tour", in giro per l'Europa alla ricerca di storia, scambi, visite, confronti tra culture. L'archeologia, sia quella greca che quella romana, attiravano i giovani scrittori e poeti. Ma anche le fanciulle erudite che, prima del matrimonio, si facevano accompagnare da vecchie zie o



La più bella accoglienza

Irene Papas - 1977

signore considerate affidabili dalla famiglia a scoprire le rovine dei Fori romani come i musei fiorentini o il Partenone di Atene.

Dalla decisione di venir via dall'Inghilterra all'acquisto dei biglietti per il viaggio passarono circa tre settimane. Le due sorelle comunicarono a casa il loro desiderio: venne detto sì ma non potevano partire da sole. Avevano bisogno di un'accompagnatrice più grande, una donna di esperienza. La scelta cadde su Anna Maria Babington, una colta signora di 40 anni. Che, con le signorine Cargill, aveva già fatto alcuni viaggi. Non aveva mai messo una fede al dito ma disponeva di un'eredità tale da permettersi di cambiare vita. Anna Maria Babington apparteneva ad una numerosa famiglia cattolica originaria del Derbyshire e contava, tra i suoi antenati, quell'Anthony Babington che nel 1586 era stato impiccato, squartato e sventrato per aver cospirato contro Elisabetta I.

Annie e Isabel Cargill provenivano dalla Nuova Zelanda dove erano nate. Il nonno si era trasferito dalla Scozia e lì aveva fondato la città di Dunedin. Anche la sua famiglia (sempre imprenditori) annoverava un antenato morto per mano del boia. Era Donald Cargill, convinto calvinista, che predicava da una parte all'altra della Scozia contro Carlo II da lui accusato

pubblicamente di tradimento, tirannia e lussuria. Fu giustiziato nel 1861.

IL VIAGGIO

L'equipaggio per l'Italia era formato. E ben collaudato. Isabel e Anna Maria due o tre anni prima di decidere di trasferirsi a Roma per aprire una sala da tè avevano fatto un lungo tour per l'Europa.

Una volta arrivate nella Capitale l'atmosfera della città le stregò. Si lasciarono dolcemente cullare, oltre che dal clima, anche dal rumore gioioso che pervadeva i vicoli e le piazze. Erano state accolte con entusiasmo nella comunità inglese e anche le nuove amicizie romane si erano dimostrate particolarmente affettuose nei loro confronti. Peccato, si dicevano le due amiche, non essere riuscite a trovare, in tutta la città, uno spazio pubblico dove bere una buona tazza di tè e mangiare qualche biscotto preparato a dovere. Solo nei salotti buoni delle famiglie agiate avevano visto servire un afternoon tea degno di questo nome. Una volta tornate in Inghilterra erano convinte di riprendere tranquillamente la loro vita. Senza rimpianti. Credevano che, di quel viaggio, avrebbero tenuto bei ricordi, disegni, note dettagliate.

Ma, il tempo e il destino decisero diversamente. Così, una volta accertato che nessuno aveva ancora aperto a Roma una sala da tè very british iniziarono i sogni. Fino al giorno in cui Isabel e Annie decisero di fare i bagagli.

LA PARTENZA

Annie e Isabel, molto determinate, riuscirono ad avere l'ultimo sì dai familiari. Ci vollero pochi giorni per essere pronte. Con Anna Maria salirono sulla nave senza girarsi indietro.

Annie dichiarò subito che non aveva progetti ma solo la voglia di girare per l'Italia, visitare le città, forse fermarsi per un corso. Isabel e Anna Maria la pensavano diversamente: volevano diventare imprenditrici in un Paese straniero. Annie e Isabel avevano solo un gruzzolo di cento sterline. Pochi risparmi. Mentre la signorina Babington si era portata dietro una piccola eredità.

L'idea era quella di far nascere nel centro di Roma una sala da tè esattamente uguale a quelle della loro terra. Qualcosa di assolutamente nuovo per gli abitanti della città. A fine ottobre le accolse l'Italia. Carica di turisti per l'anno Santo indetto dal Papa Leone XIII. Prima cercarono due stanze dove sistemarsi, poi un

locale dove ricreare la piccola Londra. Non fu difficile per le tre donne riuscire a individuare il posto e avere subito un contratto d'affitto. Gli stranieri, in particolare gli inglesi, lamentavano la mancanza di un luogo pubblico dove incontrarsi e bere tè.

L'APERTURA

Il 5 dicembre 1893, l'apertura in via Due Macelli 66 non lontano da Piazza di Spagna. Pochi giorni dopo l'inaugurazione Annie lasciò Roma. Voleva viaggiare e, passato qualche mese, tornare in Inghilterra. Baci, abbracci, qualche lacrima. Anna Maria e Isabel iniziarono da sole l'avventura. Il nome: "Babington's tea room" perché, tra i due cognomi, sarebbe stato quello più facile da pronunciare in Italia.

Prima che venisse servito il tè dell'inaugurazione un settimanale in lingua inglese pubblicato nella Capitale, "The Roman Herald" anticipava l'evento: "[A Roma è stata finalmente colmata un grave lacuna...](#)". La mancanza di una vera sala da tè. Di un ambiente confortevole dove potersi riposare dopo la visita della città. Un ambiente che evocava l'Inghilterra e permetteva, con tranquillità, di leggere libri e giornali.

["Noi, dal canto nostro - era scritto ancora nell'articolo - siamo](#)



Miss Babington



Miss Cargill

certi che molti lettori sobbalzeranno alla lieta novella poiché questo diventerà un luogo di incontro molto comodo ora che a Roma le distanze sono così aumentate”.

Veniva anche specificato che, con un abbonamento mensile di due franchi, era possibile, dalle 10 alle 18, poter stare seduti nella sala di lettura. Mentre chi era in sala a bere tè aveva la possibilità di usufruire anche di quella della lettura con un sovrapprezzo di soli dieci centesimi. L'articolo, in fondo, informava i lettori di una grande novità: nel locale era stato aperto anche un piccolo bagno!

Alcune settimane dopo, a ridosso di Natale, le due imprenditrici presero uno spazio pubblicitario nello stesso settimanale, informando i clienti che oltre il tè si poteva bere anche il caffè.

In pochi mesi Anna Maria e Isabel si ritrovarono con la sala piena di clienti. L'apertura di quel locale aveva assunto i connotati di un evento per la città. I fogli scritti in inglese che circolavano nei vari circoli non mancavano di fare recensioni e dare appuntamento proprio lì dove, dalla mattina al tardo pomeriggio, era possibile trovare del tè. Preparato in modo da ricordare i sapori di casa, della famiglia, della propria terra. Uno di questi fogli, curato probabilmente da uno scrittore molto meticoloso, sotto il titolo "Un'iniziativa inglese" informava che da dicembre al marzo dopo le due signorine avevano servito 3.175 tazze di tè. Un grande successo!



Miss Babington

VUOI CHE PARTIAMO
LA NOSTRA
O PREFERISCI
PRENDERE

O SUBITO PER
AVVENTURA

RE IL TÈ? - Peter Pan

02 PICCOLA LONDRA A ROMA

"...Allor che ne' miei freschi / Anni pellegrinava, in una notte / Simile a questa, mi trovai nel circo / Del Colosseo, mirabile reliquia / Del romano poter / Le folte piante, / Lungo quei minati archi cresciute, / Piegavano, ondulando i foschi rami / Sul cupo azzurro della notte, e gli astri / Splendevano ad or ad or per li ampi fori / Di quei ruderi illustri". George Byron, la poesia "Il Colosseo" dal Manfred 1816.

"Su, vai a Roma, che è insieme il Paradiso, la tomba / e la città e il deserto: e passa dove le rovine s'ergono / come montagne frantumate, e le gramigne / fiorenti e le piccole selve profumate / vestono l'ossa nude della Desolazione...". Percy Bysshe Shelley, da "Adonais" 1821.

Avevano letto queste poesie le erudite signorine Anna Maria Babington ed Isabel Cargill. E tanta altra letteratura che esaltava la Roma di inizio Ottocento perché meta prediletta di letterati ed artisti di ogni cultura. Avevano assorbito l'entusiasmo del Romanticismo europeo devoto alle rovine, alla storia, all'ispirazione della Natura.

Le trasformazioni dell'epoca vittoriana, dalla rivoluzione industriale all'espansione coloniale, avevano permesso la

crescita di una generazione animata da forte curiosità e coraggio. Anna Maria ed Isabel, nella valigia, si erano portate i romanzi di Dickens e di Thackeray. Come anche "Cime tempestose" della Bronte e i lavori più recenti di Stevenson e Kipling.

Era la loro letteratura, oltre la passione e la determinazione, il vero bagaglio delle due. Pronte, una volta aperta la sala, non solo a preparare tè, ma anche a dialogare con i connazionali che erano nella Capitale.

IL GRAN TOUR

Intorno a quei tavolini si formavano autentici cenacoli intellettuali. I "vecchi" si mescolavano ai giovani: le discussioni diventavano l'anima della sala dove il tè continuava a scorrere a fiumi. Tanto che, solo un anno dopo il loro arrivo a Roma, le due signorine decisero di aprire un'altra sala vicino a San Pietro. In uno slargo che, dopo la realizzazione di via della Conciliazione, è scomparso ed è stato inglobato nella piazza della Basilica.

Un foglio destinato agli inglesi datato 8 giugno 1894 annunciava ai visitatori di san Pietro che lì, a pochi passi, si poteva bere del buon tè. E che le signore potevano usufruire di un pulitissimo "cabinet de toilet".



A Babingtons che riesce a farmi andare a Londra in meno di un'ora

Anonimo - 1988

La maggior parte dei letterati e degli artisti che frequentavano le due sale erano gli eredi dei pionieri che, già dalla fine del Seicento, avevano lasciato l'Inghilterra per girare l'Europa. Per il Grand Tour. Quell'itinerario, scelto da famiglie e precettori, per giovani aristocratici che dovevano perfezionare la loro educazione. Le destinazioni erano la Francia, l'Olanda, la Germania e l'Italia. Le tappe obbligate, oltre Roma, Venezia, Firenze, Bologna, Napoli e parte della Sicilia.

L'Italia era considerata da ogni uomo di cultura europeo una meta obbligata perché paese ricco di testimonianze del passato classico (greco e romano), di paesaggi bucolici e sempre vivacizzato da feste, spettacoli teatrali e musicali. Roma voleva dire schizzi, acquarelli, lettere, poesie, diari. Da questa città si doveva passare per sentirsi un perfetto erudito gentiluomo. Per gli inglesi in particolare fu un'attrazione irresistibile.

Anna Maria e Isabel lavoravano in via Due Macelli, nel cuore del cosiddetto "Ghetto dei britannici". Le guide dell'Ottocento segnalano un Hotel de Londres, un Hotel d'Angleterre, un Hotel des Iles Britanniques, un Hotel Brighton. Venne aperto anche un Hotel Vittoria come omaggio alla regina.

IL QUARTIERE

La comunità inglese era concentrata in un quartiere che abbracciava Piazza di Spagna. Walter Scott in via della Mercede 11, Turner in piazza Mignanelli, Browning in via Bocca di Leone. Byron poco distante dalla scalinata di Trinità de' Monti dove oggi è il museo dedicato a Keats e a Shelley.

"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 il denaro. Qui il suono dominante 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 dove gentiluomini in ghette e avanti con gli anni leggono The Times con aria di intensa concentrazione. Stallieri inglesi amoreggiano con governanti loro compatriote... In breve questo è un angolo di Inghilterra calato sul suolo italiano", scriveva l'americano George Stillman Hillard in *Six months in Italy* datato 1853.

Gli anglosassoni si erano creati un quartiere a loro immagine e somiglianza nonostante, in molti scritti, si leggano descrizioni niente affatto confortanti della città. Soprattutto sotto il profilo

igienico-sanitario. E, a questo, si aggiungevano le paure per il clima caldo umido d'estate e l'inaspettato freddo in inverno. Le case erano mal riscaldate, frequenti le escursioni termiche. La malaria era una minaccia continua.

“Avere un medico a portata di mano - scrivevano gli storici Luigi Ceccarelli e Pier Andrea De Rosa autori del libro che Babingtons ha editato per festeggiare i cento anni - era quindi quanto mai opportuno. Al 3 di Piazza di Spagna teneva lo studio il dottor John Grigor, al 31 il dottor Eyre, entrambi membri del Reale Collegio dei Chirurghi di Edimburgo mentre in via San Sebastianello esercitava l'irlandese Jason... Dai medici alle farmacie il passaggio è naturale. Su Piazza di Spagna, ai numeri 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...”.

II TRASLOCO

Via Aurora 35, a due passi da via Veneto, era l'indirizzo della casa dove vivevano Anna Maria e Isabel. Oltre Annie quando tornava a Roma. Una breve passeggiata univa l'abitazione e il lavoro per le due donne. Anna Maria, dopo pochi anni dal suo arrivo in Italia, era stata costretta a dimettersi da tutte le società letterarie alle

quali era iscritta nel suo Paese. Aveva cercato di mantenere i rapporti, di frequentare anche alcune riunioni in una libreria a Porta Pinciana dove si riunivano gli inglesi nella Capitale. Ma la sala prendeva tutto il suo tempo, non poteva dedicarsi ad altro.

Gli affari per le due donne, in breve tempo, presero una buona piega a via Due Macelli. Era arrivato il momento di trovare un locale più grande, capace di ospitare più clienti e con un'ampia cucina.

L'idea era quella di iniziare ad avvicinare alle tazze da tè anche qualche muffin fatto in casa. Per aggiungere poi della marmellata e dei dolci alla maniera della tradizione inglese. Nel 1896 solo tre anni dopo l'arrivo in città, il salto di qualità: Babingtons si trasferisce in Piazza di Spagna 23. Dove è oggi.



GTION'S

03 "PIAZZA INGHILTERRA" IN UNA TEIERA

Desiderio di Anna Maria e Isabel era quello di ricostruire a Roma la stessa atmosfera delle sale da tè inglesi. Nella loro terra questi locali avevano alle spalle oltre duecento anni di storia. Perché non portare quell'atmosfera a Roma? Impresa ardua per le signorine. Che non accettavano, certo, di far confondere la loro sala con i caffè che popolavano le città italiane.

Le due avevano deciso di partire per l'Italia quando l'Inghilterra, sotto la regina Vittoria, toccava il vertice massimo della sua potenza. Non può, dunque, stupire che le giovani imprenditrici volessero trasferire la grandezza del paese anche in quello spicchio della Capitale. Intorno ad una tazza di tè. Negli anni Novanta l'impero britannico aveva raggiunto il massimo della sua espansione. Tutto il popolo, nobili, industriali, operai e agricoltori si sentiva protagonista di questo trionfo. Fu così che l'entusiasmo britannico arrivò al centro della città eterna.

L'INAUGURAZIONE

Già per l'inaugurazione a via Due Macelli le signorine si erano dovute rivolgere ai fornitori inglesi. Soprattutto per le teiere, quasi per nulla utilizzate in Italia, e per le tazze in porcellana. Va ricordato, infatti, che il tè da noi, quando Anna Maria ed Isabel aprirono la loro sala nel 1893, veniva venduto solo in farmacia. Per gli italiani era unicamente una medicina contro i

disturbi digestivi. Anche se la prima comparsa nel nostro Paese risale al Cinquecento durante i traffici con l'Oriente di navi che sbarcavano a Napoli e Venezia. È proprio a Venezia che per la prima volta in Occidente viene menzionato il tè in un documento. È stato il magistrato veneziano Giovanni Battista Ramusio a saziare l'intensa curiosità con la quale gli italiani vedevano l'Asia. La sua opera in tre volumi, "Delle Navigazioni et Viaggi" (1550-1559) diffuse in tutto il continente varie rivelazioni sull'Oriente. Nonostante questo, il tè in Italia, aveva sempre avuto il ruolo di farmaco e, solo alla fine del Settecento, cominciò, sporadicamente a fare il suo ingresso nei salotti più esclusivi e raffinati.

Ad Andrea Sperelli, infatti, protagonista del romanzo "Il piacere" di Gabriele D'Annunzio (1889) erano molto chiari i poteri del tè. Da quello del gusto a quello della seduzione. Il protagonista con la bella Elena: "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. I suoi gesti erano lenti e un poco irresoluti, come di chi operando abbia l'animo rivolto ad altro oggetto; le sue mani bianche e purissime avevano nel muoversi una leggerezza quasi di farfalle, non parendo toccare le cose ma appena sfiorarle; dai suoi gesti, dalle sue mani, da ogni lieve ondulamento del suo corpo usciva non



Siamo stati meravigliosamente bene, grazie di tutto

Daniel Oren - 1997

so che tenue emanazione di piacere e andava a blandire il senso dell'amante...Come egli levava gli occhi, Elena gli offrì la tazza fumante, con un sorriso un poco velato dalla lacrima...".

Nel momento in cui Miss Babington e Miss Cargill decisero per il trasloco in Piazza di Spagna (ribattezzata in quel periodo "piazza Inghilterra") si resero subito conto che per arredare tre sale e mettersi in condizione di ospitare quasi cento clienti contemporaneamente dovevano nuovamente rivolgersi ai fornitori inglesi.

Le difficoltà per ricreare un'atmosfera quanto più possibile simile a quella inglese non furono poche. Ma loro, nonostante le distanze, riuscirono a superarle. Gran parte dell'arredamento destinato alla sala in Piazza di Spagna lo fecero arrivare dall'Inghilterra. E, così, tra i profumi della cucina, le tazze fumanti ai sentori indiani, le discussioni tra gli intellettuali e i pittori negli angoli le signorine riuscirono a sentirsi a casa. E, gli ospiti, con loro.

LA STALLA

Babingtons accanto alla scalinata di Trinità dei Monti occupava dei locali che, anni prima, erano stati adibiti a stalla. Al pianterreno di un palazzetto Settecentesco, forse opera dell'architetto Francesco De Sanctis. Lo stesso che disegnò la "Casina Rossa" dalla parte opposta della scalinata. Qui nel 1822, dopo un soggiorno molto breve a Roma, morì il poeta romantico

inglese John Keats sepolto nel cimitero acattolico di Roma accanto alla piramide di Caio Cestio. Dal 1909 la "Casina Rossa" è la sede del "Keats Shelley Memorial House".

Determinate nell'allargare l'impresa le due donne non avevano trascurato alcun dettaglio, dal mobilio, ai colori delle stoffe, alle divise rinnovate delle cameriere (in bianco e nero), all'intensità della luce fatta filtrare dalle tende, al profumo, fino alle regole che tutto il personale doveva seguire per far andare avanti il lavoro come un'azienda commerciale di nuovo modello.

"Un pavimento di stuoie di cocco fu steso da muro a muro e furono installati lampadari a gas. Le pareti erano rivestite con una spessa carta da parati a rilievo di una tinta tra il verde scuro e il marrone. 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 un 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..." annotava Dorothy la figlia di Miss Cargill.

IL MATRIMONIO

Nel 1902, infatti, Isabel aveva sposato a 38 anni, il pittore Giuseppe da Pozzo che ne aveva 55. Dal loro matrimonio, nel 1904, era nata Dorothy. Futura guida della sala.

“Originario di Maranzanis in Carnia - scrivano gli storici Luigi Ceccarelli e Pier Andrea De Rosa - dove era nato nel 1844 (morirà nel 1919) Giuseppe da Pozzo 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 acquarello e a pastello...L'artista apre anche una scuola di pittura, significativamente denominata “Academy for ladies”, fra le sue allieve c'è appunto Isabel Cargill...”.

Giuseppe da Pozzo era nell'elenco degli artisti da introdurre nella buona società cosmopolita della Capitale, quella anglosassone in particolare, insieme ad Ettore Roesler Franz, Onorato Carlandi, Pio Joris e Ludovico Seitz. Augustus John Cuthbert Hare uno dei tanti viaggiatori inglesi che visitarono l'Italia nella seconda metà del XIX secolo, in un suo resoconto definiva da Pozzo “eccellente nei ritratti ad olio e pastello” e lo inseriva tra gli artisti di reputazione europea. È proprio di da Pozzo quell'imponente pastello che ritrae Miss Babington, altera, ancora oggi in sala.

LA LETTURA

Alla maniera inglese era chiaro che, tra i tavolini, oltre ai libri circolassero anche i giornali. Italiani ed inglesi. Ben tenuti tra le stecche di legno. Vicino all'entrata era possibile trovare “La Gazzetta Letteraria”, “La Tribuna”, “Il Corriere della Sera”, “Il Messaggero”. Ma anche le riviste domenicali che, seppur con ritardo, arrivavano dall'Inghilterra come “News of the World”, “Observer” e “Sunday Times”.

Anna Maria e Isabel erano riuscite a far diventare il loro locale un ritrovo per gli intellettuali che abitavano in città o erano di passaggio. Veniva servito tè nero, anche se custodivano una piccola scorta di Earl Grey e Lapsang Souchong per gli intenditori.

L'arrivo a piazza di Spagna convinse anche i romani a oltrepassare la porta di Babingtons e accomodarsi. Senza sentirsi esclusi. Le buone recensioni sul locale avevano ormai superato i confini di Trinità dei Monti. Ed erano arrivate nelle altre sale da tè nel frattempo inaugurate a Roma. Nel 1908 se ne contavano sette. Ma solo quella di Anna Maria e Isabel era un'autentica inglese.





NON ESISTE UNA T
ABBASTANZA
O UN LIBRO ABBAS
PER SODDE

PIAZZA DI TÈ
A GRANDE
STANZA LUNGO
DISFARMI.

– C. S. Lewis

04 TUTTE DONNE, DALLA SALA ALLA CUCINA

In cima ai tre scalini che davano nella seconda sala Miss Babington e Miss Cargill sedevano dietro il banco. Ai loro piedi un cagnolino. Da quella postazione riuscivano a controllare quasi tutto quello che accadeva tra i tavoli e, al tempo stesso, essere abbastanza vicine alla cucina per dare un occhio all'infusione del tè come alla cottura dei dolci.

"Tutte le torte e i pasticcini erano preparati in proprio - si legge ancora nel diario di Dorothy la figlia di Isabel - Scones caldi, muffins, tea-cakes e toast costituivano il richiamo maggiore insieme al plum-cake, al Pan di Spagna e alla torta al cioccolato". Alcune delle ricette erano ispirate dal famoso libro di cucina ed economia domestica "Mrs Beeton's Book of Household Management" scritto nel 1861 da Isabella Mary Beeton giornalista e autrice inglese. Il primo manuale per la conduzione della casa. Ancora oggi pubblicato.

LE MANAGER

L'intraprendenza delle due partite dall'Inghilterra diventò a Roma imprenditorialità femminile di successo. Non a caso, in una sala da tè.

È d'obbligo un passo indietro. Di circa duecento anni. Tra il 1660 e il 1715, nelle città inglesi, fiorirono le botteghe del caffè. E lì,

secondo il tipo dei locali, veniva servito anche il tè. Luoghi di incontri di molti club politici, intellettuali, imprenditori. Porte aperte solo agli uomini. Fu così che le donne iniziarono a darsi appuntamento nelle case. Nei salotti e nei giardini. Con il tempo quelle riunioni, oltre a profumare di pettegolezzo o essere scusa per trovare marito alle giovinette, divennero piccoli circoli di lettura, scambi di libri e di idee.

All'inizio del Settecento le coffee houses cominciarono a passare di moda, vennero frequentate meno. Trasformazione che non incise minimamente sul consumo del tè che, anzi, iniziò ad aumentare nelle case private e nelle prime sale da tè aperte al pubblico. Era il 1717 quando Thomas Twining trasformò Tom's Coffee House in una sala dove servire il tè, Golden Lyon. Sala dove poter incontrare, oltre gli uomini, anche le donne. Ma anche bambini. Una rivoluzione.

LE SUFFRAGETTE

La nascita di molti movimenti femminili, primo tra tutti in Inghilterra quello per il voto alle donne, avvenne proprio durante i tè pomeridiani. In queste occasioni furono avviate opere missionarie, attività letterarie e istituzioni come Mothers' Union e poi il Women's Institute. Le due signore sbarcate a Piazza di Spagna avevano portato anche questo





Baci e abbracci a tutte le belle signore di Babington

Valeria Golino – 1996

nei bagagli. Il sentore di un ruolo diverso per le donne. Sembrò assolutamente naturale ad Anna Maria ed Isabel, pur con caratteri diversi, di “governare” da sole la loro impresa e di assumere esclusivamente signore e signorine.

E ancora oggi che la sala compie 125 anni, il compito di seguire i clienti ai tavoli è affidato esclusivamente a delle donne. Che conoscono bene la personalità dei clienti, la composizione del menù e l'abbinamento con il tè, la tradizione di Babingtons e la cultura inglese vittoriana dell'“afternoon tea”.

Era il 1869 quando, nel Regno Unito, nacque il movimento delle suffragette volto a chiedere il voto anche per le donne. Un movimento che nel 1897, quando Anna Maria e Isabel erano già a Roma, portò alla formazione della Società nazionale per il suffragio femminile (National Union of Women's Suffrage).

“MILK IN FIRST?”

Aprirono il locale da sole, nessun uomo accanto e nessun uomo né in sala né in cucina. Una scelta non rivendicata ma attuata. Non prendevano posizioni estreme durante le discussioni sull'argomento (in Italia i movimenti iniziarono a formarsi solo verso il 1907) ma certamente, con il loro lavoro e il loro successo, ponevano la donna in una posizione diversa. Miss Babington e Miss Cargill, degne figlie di imprenditori erano le padrone di quell'azienda e riuscivano, con l'attività a pieno ritmo, a dare uno stipendio a circa una quindicina di famiglie. Avevano ereditato la fierezza e la forza dai loro padri. Basta vedere i libri mastri di quegli anni. Una simile escalation era frutto di giornate di tanto

lavoro e pochi svaghi. Anche se non mancavano corteggiatori e inviti a passeggiare nella vicina Villa Borghese.

Loro erano testimoni di tanti amori, tradimenti e scenate di gelosia nel locale ma non parlavano. E rispettavano il privato altrui. Facendo di questa scelta uno dei pilastri dell'azienda. Oltre all'abbigliamento irreprensibile, Anna Maria sempre di scuro con tocchi accennati di bianco mentre Isabel preferiva i toni pastello e i tessuti impalpabili.

Di anno in anno cambiarono l'offerta e migliorarono la qualità dei piatti che portavano in tavola. Proprio poco dopo il trasloco in Piazza di Spagna cominciarono, per occasioni particolari come Natale, Pasqua o altre feste inglesi, ad organizzare tè vittoriani alla maniera delle sale inglesi. Il menù completo come voleva la tradizione iniziata nel 1837 quando la regina venne incoronata.

Sul vassoio, oltre due tipi di tè, erano disposti scones (simili alla pasta brioche serviti tiepidi, divisi a metà e farciti con panna montata o marmellate), shortbread (biscotti ricchi di burro e vaniglia, preparati solo per le feste), il lemon curd (conserva ricca e morbida a base di limone, zucchero, burro e uova), i sandwiches (con crescione, cetriolo fresco, salmone affumicato, carne) la “Sponge” (dolce tipo Pan di Spagna) e plum cake.

Una domanda che puntualmente si ripeteva durante questi incontri regala suscitava dibattiti e divisioni nella sala: «Milk in first?». Il latte, cioè, va versato nella tazza prima o dopo il tè? Le opinioni erano divise.

05 TEMPESTA IN TAZZA

Fiori d'arancio nella sala da tè Babingtons. Nel 1902 Isabel Cargill, a 38 anni, sposò il pittore Giuseppe da Pozzo che ne aveva 55. L'evento non portò cambiamenti al lavoro delle due donne che, quotidianamente, erano lì, in Piazza di Spagna, a seguire la loro impresa ormai quasi decennale.

A Roma, in quel periodo, iniziavano a nascere altre piccole sale da tè. Ma tutte con impronta prettamente italiana. Nulla a che fare con quella delle due signorine arrivate dall'Inghilterra. Prova che Anna Maria e Isabel avevano portato a Roma una grande novità poi copiata da altri imprenditori. Avevano rivoluzionato il modo di avvicinarsi alla bevanda, avevano fatto assaggiare dolci sconosciuti ai romani, avevano, soprattutto, diffuso nella Capitale l'abitudine del "Tè delle cinque".

Dorothy, figlia di Isabel e Giuseppe da Pozzo, annotava nel suo diario: "Gli italiani stavano imparando a bere l'afternoon tea tanto che il business cresceva a ritmi serrati. E' diventato di moda incontrarsi da Babingtons per prendere il tè delle cinque".

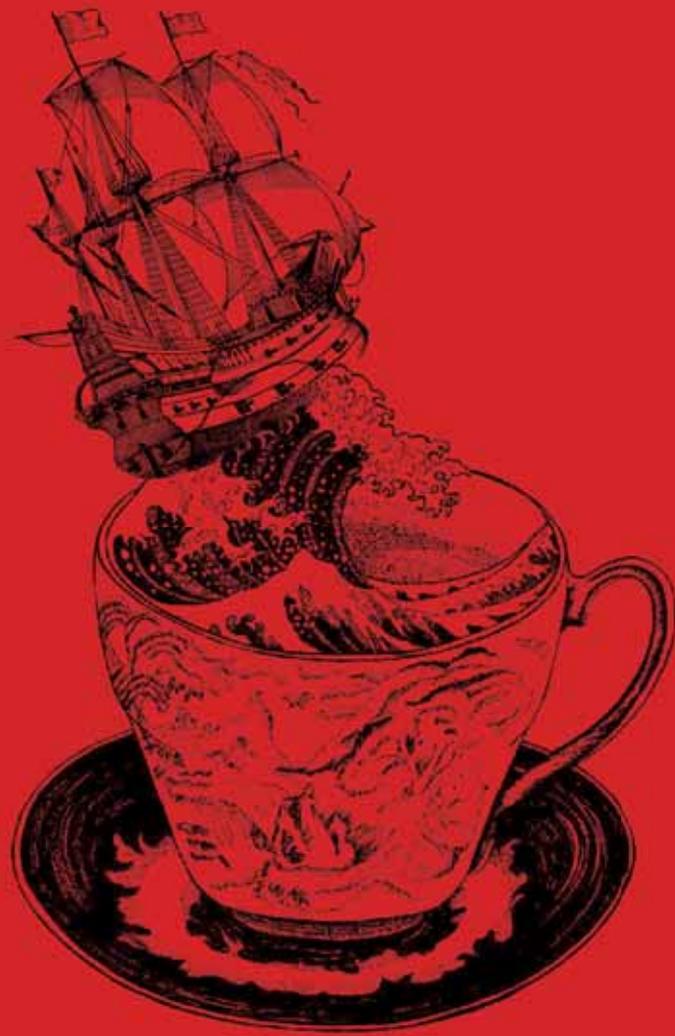
Il volto della città, negli stessi anni, si stava trasformando. Le strade ampie costruite dopo l'Unità d'Italia, da via Veneto e via

Nazionale a via del Tritone (a due passi dalla sala Babingtons) permettevano alla Capitale di accogliere i protagonisti della storia primi Novecento. I reali degli altri Paesi, per esempio.

LA VISITA

Una di queste visite mobilità anche Babingtons. Nell'aprile del 1903, infatti, fece visita di Stato a Roma Edoardo VII, re di Inghilterra. Il figlio della Regina Vittoria e del principe Alberto di Sassonia-Coburgo-Gotha che era salito al trono nel gennaio 1901, alla morte della madre. Divenuto sovrano si dedicò da subito a quella che sarebbe stata la sua attività principale: tenere contatti e stipulare accordi diplomatici. La missione della primavera del 1903 a Lisbona, Roma e Parigi fu, politicamente, il viaggio più importante durante il suo regno.

Lo yacht reale, il "Victoria and Albert" salpò per il Portogallo alla fine di marzo. Dopo aver fatto scalo a Gibilterra, Malta, Siracusa e Napoli Edoardo raggiunse in treno Roma. Ad accoglierlo alla stazione Termini, re Vittorio Emanuele III. Il sovrano inglese andò a visitare la tomba di re Umberto I al Pantheon e poi, in carrozza, sfilò lungo via Nazionale pavesata con le bandiere dei due Paesi e le corone di mirto.



Babingtons, un vecchio amico

Balthus - 1983

Ovvio che la visita, sette giorni, portò a Roma gli inglesi che abitavano in altre città italiane. Una gran folla, ovunque, aspettava di poter avvicinare Edoardo. Da Babingtons era tutto un fermento. Si sfornavano più dolci e biscotti del solito, il tè andava via a fiumi nonostante il tepore primaverile della città. Per Anna Maria e Isabel una grande soddisfazione: c'era la fila fuori della sala.

Durante una passeggiata per permettere alla folla di vedere il sovrano ospite e, a lui, di ammirare la città e le rovine romane, Edoardo chiese di fermare la carrozza. Erano a Porta Pia, il luogo che nel 1870 sancì l'annessione di Roma al Regno d'Italia: il re inglese si scoprì il capo. Vittorio Emanuele III, commosso, lo affiancò e si mise sull'attenti. Il 29 aprile, la visita al Papa Leone XIII e poi di nuovo in viaggio verso Parigi.

LA GRANDE GUERRA

Quando in Europa scoppiò nel 1914 la prima Guerra Mondiale Roma, anche se lontana dal teatro degli scontri, fu comunque protagonista. Soprattutto per le manifestazioni pro e contro il conflitto. A maggio del '15 D'Annunzio parlò contro il "giolittismo" al teatro Costanzi (oggi teatro dell'Opera) della Capitale e poi tenne un comizio pubblico nella Piazza del Campidoglio in favore dell'intervento in guerra. E lo stesso mese sulla Scalinata di

Trinità dei Monti fu organizzato un grande raduno per sostenere l'entrata in guerra, che avvenne il 24 maggio del 1915.

La vita in città diventò molto dura. Anche se, sorprendentemente, la guerra non ebbe conseguenze molto pesanti per Babingtons. "Anzi - scriveva Dorothy - le sale erano sempre piene per interi pomeriggi...". Tuttavia fu un periodo difficile per le proprietarie. Isabel ormai dedicava gran parte del suo tempo al marito, il pittore da Pozzo, gravemente ammalato di cuore. Il quale volle comunque dare una piccola mano all'azienda di famiglia: assunse il compito di prendere il tram soprattutto per farsi cambiare i soldi di carta in introvabili spiccioli. Da Babingtons, alle due proprietarie furono affiancate le fide Anita De Santis e Giulia Nardoni, che nei successivi 50 anni sarebbero state la spina dorsale del locale.

L'INFLUENZA

Finita la guerra non ci fu neppure il tempo di un sospiro di sollievo. Nel 1918 iniziò a diffondersi l'influenza spagnola, una pandemia che in due anni uccise decine di milioni di persone nel mondo. Più della stessa Prima guerra.

All'influenza venne dato il nome di "spagnola" perché la sua esistenza fu riportata, in un primo momento, solo dai giornali

spagnoli. La Spagna non era coinvolta nel conflitto e la sua stampa, quindi, non era soggetta alla censura di guerra. Negli altri paesi, invece, il violento diffondersi del virus fu tenuto nascosto. Si parlava di un'epidemia circoscritta alla Spagna. In realtà, il virus fu portato in Europa dalle truppe del Corpo di spedizione statunitense che, a partire dall'aprile 1917, erano confluite in Francia per la Grande Guerra..

L'influenza arrivò anche in Italia. A Roma era un rosario di portoni accostati in segno di lutto, le campane nelle varie parti della città suonavano a morto dalla mattina al pomeriggio. Anche Giuseppe da Pozzo fu contagiato. Il suo cuore non resistette alle complicazioni polmonari: morì nel 1919. Dorothy aveva quindici anni.

Una catena di eventi rallenta il quotidiano lavoro di Babingtons e, per la sala, inizia un preoccupante declino. La vita della città era cambiata. E, con lei, le abitudini sia degli stranieri (molti erano tornati a casa durante la guerra) che dei romani. Gli anni Venti iniziarono molto male, le due imprenditrici vennero sfiorate dall'idea di chiudere e fare altro.

Miss Babington, soprannominata affettuosamente "Nonnina", cominciava ad essere stanca di lavorare l'intera giornata. Isabel,

presa dal matrimonio della figlia Dorothy con il conte Attilio Bedini Jacobini e la nascita, nel '25, del primo nipote Giampaolo sperava finalmente di godersi un'esistenza felice e una tranquilla agiatezza vivendo di rendita. Ma, la sala ne soffriva.

Il ricordo di Dorothy: «**Ero alla finestra con mia madre, fuori pioveva e lei aveva il volto rigato dalle lacrime. "Se solo avessimo una rendita di cento sterline all'anno - diceva - come sarebbe diversa la nostra vita..."**».

LA CRISI

A peggiorare le cose, nel '29, piombò all'improvviso la crisi di Wall Street. La grande depressione sconvolse l'economia mondiale. Nello stesso anno, in Svizzera, morì Miss Babington per un attacco di cuore. Dorothy nel suo diario: "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". Per Isabel, una ferita profonda. Non l'abbandonava la sensazione di solitudine. In un periodo nero in cui la sala andava avanti tra mille ostacoli. È proprio il lavoro fatto con Miss Babington che dette la forza a Isabel di non fermarsi e guardare, comunque, al futuro.

Fu in questo momento di grande difficoltà che Annie, sorella di Isabel, decise di tornare a Roma per aiutare.

A condurre la sala adesso, oltre Isabel, c'erano anche Dorothy, la sorella Annie, le caposala Anita e Giulia. Più Crescenza a sovrintendere in cucina. Annie, vedendo Isabel affaticata e triste per la scomparsa di Miss Babington, si sentì spinta a prendere in mano le redini della sala. Dimostrando tutta la sua generosità. Annie proteggeva chiunque si trovasse nei guai. Arrivò ad aprire la sua casa anche ad una giovane donna che serviva in una casa ed era stata licenziata senza avere un posto dove andare a dormire. Amava gli animali, i suoi amici erano cani e gatti randagi. Nelle sue tasche non mancava mai un sacchetto di caramelle per i bambini.

LA RIPRESA

Quando Annie era tornata a Roma ed aveva affiancato Anna Maria ed Isabel in sala aveva anche deciso di aprire un'attività per conto proprio, un albergo. Prese in affitto un appartamento, fece dei lavori, organizzò una squadra tra portieri e camerieri: creò la pensione Cargill. Avrebbe potuto avere un gran successo, ma Annie, a differenza della sorella Isabel, era proprio negata per gli affari. I dipendenti e fornitori si accorsero presto di questa sua fragilità tanto che portarono via tutto quello che poterono. Ospitava chi, vero o falso povero, diceva che non aveva i soldi

per saldare il conto. Il fallimento era inevitabile. Decise allora di entrare a far parte, a pieno titolo, nell'impresa Babingtons. A lei fu destinata la poltroncina dietro la cassa. La pensione Cargill esiste ancora. È un albergo a piazza Sallustio, il Londra&Cargill.

Il fallimento non tolse ad Annie l'entusiasmo. Che, anzi, dette la forza ad Isabel e Dorothy a ricominciare con nuova linfa. La sala aveva bisogno di radicali cambiamenti. Lavori di ristrutturazione, nuove stoviglie, un menù più ricco. Annie si fece mandare dalla Nuova Zelanda il suo piccolo capitale e lo investì nel locale di piazza di Spagna. Riuscì a coinvolgere tutta la famiglia, l'impresa poteva nuovamente pensare al domani. Attilio, il marito di Dorothy, con l'aiuto di un amico, l'architetto Tullio Rossi, pensò all'arredamento mentre le donne si occupavano della tappezzeria, tende e cuscini. A terra venne posato il parquet, al muro fu tolta la carta da parati e sostituita da boiserie di colore scuro e pittura bianca, al posto dei lampadari, delle appliques. I tavolini erano vestiti con paglie che regalavano un tocco di colore alla sala. All'azienda di porcellane Richard Ginori venne ordinato un nuovo servizio verde acqua, scelta molto eccentrica per l'epoca. Ancora oggi questa tonalità è uno dei tratti distintivi di Babingtons. Le porte vennero riaperte come finirono i lavori. Fu di nuovo un successo. Con zia Annie alla cassa, Isabel e Dorothy dedicate alla supervisione della cucina mentre Giulia e Anita facevano rigare dritta una squadra di giovani cameriere.



06 AMICI E NEMICI

Roma, durante il Ventennio, vide chiudere una ad una tutte le sale da tè. I nomi delle loro insegne sparirono anche dalle guide turistiche. Le bevande "straniere" come veniva considerato il tè non potevano essere servite. Ovvio che da Babingtons, in una piazza così centrale per la città, si temeva lo stesso destino. Ma, i mesi passavano, e nessuno si presentò ordinando di chiudere il portone. Nonostante il nome inglese tutto rimase invariato.

La sala Babingtons è sempre rimasta aperta, con la sua storica targa in travertino e dai caratteri in bronzo accanto alla finestra. Non si è mai saputo con certezza come mai il locale sia riuscito a sopravvivere in quegli anni. Probabilmente è stata l'autorevolezza conquistata con il tempo da Babingtons ad evitare il fermo dell'attività.

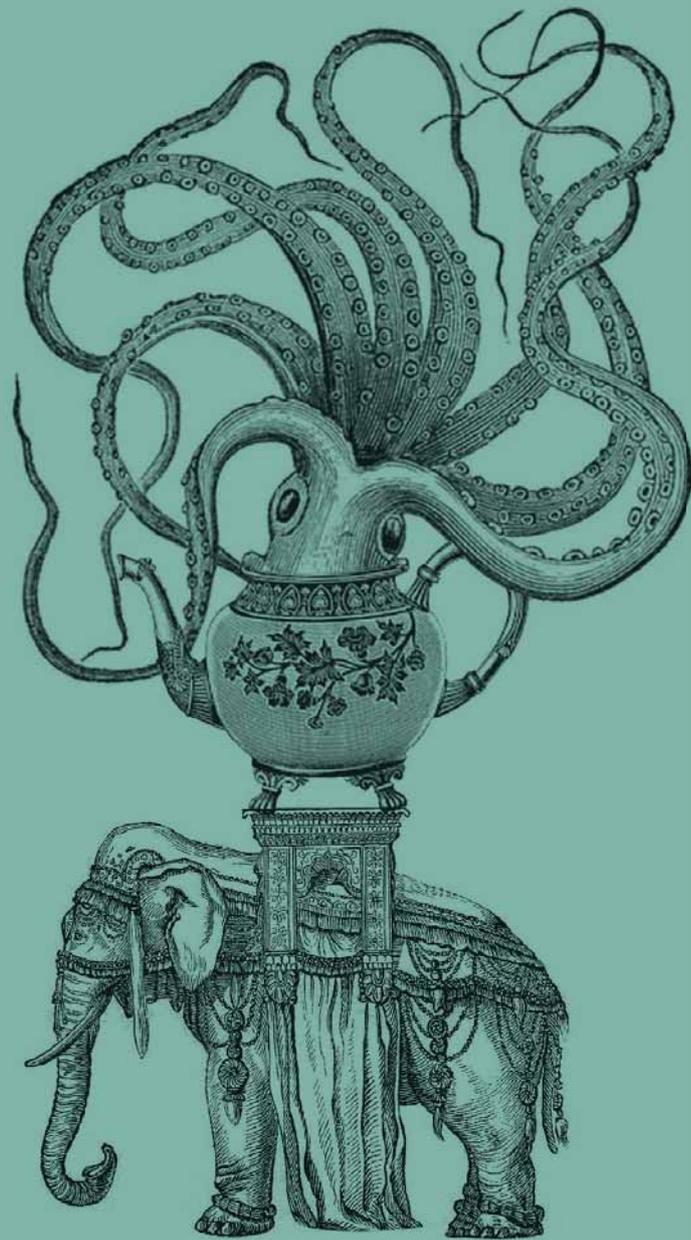
Sempre per uno strano gioco del destino, nelle varie sale, riuscivano ad essere ospitati clienti di diverse opinioni politiche. Nella prima si incontravano gerarchi e politici che sostenevano il governo, nella quarta, a pochi metri di distanza, si davano appuntamento molti avversari del regime. Questi ultimi però entravano ed uscivano da una porta secondaria che dalle cucine dava in piazza.

Isabel riusciva sempre a mantenere la calma pur rendendosi conto che le persone nella quarta sala erano in serio pericolo. Come lei e tutte le dipendenti.

L'unico "pericolo" era rappresentato da zia Annie. L'indomita zia Annie che, decisa oppositrice del regime, non riusciva sempre a dissimulare il suo pensiero. "Discuteva dei misfatti di Mussolini - annotava Dorothy nel suo diario - 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". Per fortuna, ciò non accadde: il destino imperscrutabile la rapì alla vita, con grande tristezza di tutti quelli che l'amavano.

LE DOLOMITI

La vita da Babingtons riuscì ad andare avanti. I dolci, negli anni, erano stati capaci di conquistare i romani. Che ordinavano una torta inglese anche per i compleanni. La più amata, perché introvabile in altre pasticcerie di Roma, era quella alle noci. Con glassa di caffè e un sentore di brandy.





Nel marzo del '39 un nuovo lutto sconvolse la vita della sala Babington. Morì il conte Attilio Bedini vittima di un incidente d'auto in cui sua moglie Dorothy perse la mobilità di un occhio. A questo colpo, da lì a poco si aggiunse lo scoppio della guerra.

Per Dorothy, andare avanti, divenne un'impresa ardua e dolorosa. Su di lei, sola, tutto il peso. Una madre anziana, Isabel, quattro figli da crescere Giampaolo, Leonardo, Valerio, Diana e il lavoro. In una città dove il pericolo era sempre in agguato e il cibo cominciava a scarseggiare. Non poté che prendere una decisione: lasciare Roma, mettere al sicuro i ragazzi. Fecero i bagagli e si rifugiarono in una casa a Cortina d'Ampezzo. Allora paese difficile da raggiungere senza turismo e mondanità.

Isolata tra le montagne delle Dolomiti, la famiglia Bedini con Isabel riescì a vivere lontana dagli orrori della guerra. Gli approvvigionamenti erano complicati anche lì, ma non si rischiava la vita. Dorothy si trovò costretta ad abbandonare quello che sua madre e Miss Babington avevano costruito. Lasciò ogni responsabilità nelle mani delle fidatissime Giulia, Anita e Crescenza sotto la guida di Laura Minervini, sua cugina. Che portavano avanti il locale con determinazione e rigore. Il loro obiettivo: non chiudere. E far tutto perché al momento del ritorno, Dorothy fosse ancora fiera della sua sala.

UNA CITTA' IN GUERRA

La guerra aveva diviso l'Italia in due tronconi invalicabili, erano interrotte le tradizionali vie di comunicazione. Dorothy riusciva ad avere poche notizie da Roma. Il suo pensiero era sempre lì, a Piazza di Spagna.

Nel 1943, preoccupata per il destino della sala, Dorothy decise di provare a rientrare a Roma, ma fu costretta a fermarsi a Padova, dove trovò alloggio per sé e la sua famiglia nel piccolo paese di Strà. È qui che nel gennaio 1944 morì di polmonite Isabel. Per Dorothy oltre al dolore sconfinato per la scomparsa della madre, anche la consapevolezza che ora, senza le tre signore che avevano aperto la sala, la responsabilità delle decisioni sarebbe ricaduta su di lei.

Quella piazza, anche durante la guerra, era punto focale per la città. Una zona senza pace. Teatro di scontri e aggressioni. La sala era esposta al terrore della Capitale. Nel dicembre del '43 a pochi passi da Trinità dei Monti venne ucciso il magistrato Mario Fioretti. Era impegnato nella diffusione de "L'Avanti" nella Roma occupata dai nazisti, aderiva al Movimento di unità proletaria, teneva comizi volanti contro il regime. Come quel giorno. Aveva parlato in pubblico a piazzale Flaminio. Una Guardia nazionale repubblicana lo seguì e gli sparò.

A Babingtons, una
bellissima sala accanto
alla Scalinata di Trinità
dei Monti, grazie!

Edgar Mitchell (Apollo 14)

Ancora oggi una targa sopra il portone del n.62 di Piazza di Spagna ricorda quell'evento.

Nel marzo del '44, pochi giorni prima dell'attentato in via Rasella, due soldati tedeschi saltarono in aria mentre passavano davanti alla Scalinata. Tremarono i vetri della sala, il forte boato fece temere per le mura del locale. Giorni senza pace in quella piazza. Diventata per molti anche un rifugio sicuro. Nel Collegio San Giuseppe Istituto De Merode, a sinistra della sala, vennero ospitate oltre una quarantina di persone, antifascisti, monarchici, ebrei.

GLI SCONES DI GUERRA

Le signore della sala non si barricarono mai dietro la porta. Anzi, tolsero gli sportelloni di ferro alle alte finestre a fianco della scalinata e accolsero coloro che avevano ancora voglia di prendere un tè e una fetta di torta da loro. La cucina riuscì a mantenere il menù pur adattandolo alle disponibilità del mercato.

Lo sforzo collettivo, in sala e in cucina, era quello di accontentare i clienti rimasti malgrado tutto. Le stesse cuoche e cameriere portavano da casa le loro razioni di cibo per poter infornare tutti i giorni dolci e pane. Le ricette erano state adattate: il pane veniva preparato con la fecola di patate, i dolci e i pasticcini con la farina di castagne. Anche gli ingredienti dei mitici scones erano stati sostituiti. Al posto della farina, patate lesse e al posto del latte fresco quello condensato. Il servizio era rimasto inappuntabile e discreto come sempre.

Solo per un giorno, anzi per poche ore, il 4 giugno del 1944, gli sportelloni restarono al loro posto sulle finestre e le sale erano deserte. Mentre parte di Roma festeggiava l'arrivo delle truppe alleate, nei quartieri dove vivevano Giulia e Anita si sparava ancora.

1/2 tazza di scones di ginevra
 4 tazze di the peeta
 1/2 cucchiaio latte condensato
 1/2 pizzichi di coriuto
 1/2 pizzichi zucchero
 1/2 " " sale

2 pizzichi patate passate
 1/2 cucchiaio ricorluni bering
 mescolare tutto fare a
 scame, legare con tanto
 latte da fare una pasta
 morbida scama una non
 bagnata. — per 16 scones

per glassarli. — bollire
 acqua e zucchero, unire
 1 cucchiaio ovoregna
 al sultano 1 cucchiaio

07 SPECIAL BLEND IS BORN

L'arrivo degli alleati convinse Dorothy che era il momento di tornare a Roma con i suoi quattro figli. Poteva lasciare Strà. Era molto preoccupata Dorothy. Poche, ovviamente, le comunicazioni con la sala. Temeva, una volta in città, di trovare Babingtons in condizioni tali da non poter essere più un sostentamento per la sua famiglia e quelle delle dipendenti. Si domandava: come ricominciare senza mamma Isabel e zia Annie? Una certezza, però, la aiutava a guardare avanti: avrebbe fatto tutto il possibile per salvare la sala e la sua storia. Fu, dunque, un viaggio al buio quello di Dorothy.

Una volta a Roma venne sorpresa oltre misura. Le cameriere e le cuoche non solo non avevano mai chiuso, ma erano anche riuscite a soddisfare la clientela. I conti, è comprensibile, avevano subito un tracollo. C'era comunque tutto per poter riprendere ancora una volta.

Era, così, iniziato il faticoso dopoguerra. Carico di ansie, incertezze, ma anche di tante speranze. Roma stava lentamente riscoprendo la serenità e riassaporando la libertà. Si ritrovava, però, ad essere una città ferita e dolorante anche nei quartieri in cui le bombe non erano cadute.

In sala era possibile ricominciare a cucinare con tutti gli ingredienti necessari. I dolci e i biscotti venivano allineati nelle vetrine, il tè tornava ad essere servito in grande quantità. Quegli anni, a Dorothy, passarono in un lampo. Tanto c'era da fare per rimettersi in sesto e lasciare alle spalle una pagina scura della storia. Fu l'imprenditrice, sola, di Babingtons e la madre, sola, dei suoi figli. Un impegno duro sia al lavoro che a casa. Doveva dire grazie all'educazione di mamma Isabel, ma anche al suo carattere sempre positivo nonostante le vicende della vita, come la morte prematura del marito.

Il ritratto di Dorothy, oltre che dai racconti dei figli, traspare dal suo diario. Non solo cronaca. Anche riflessioni, timori, speranze, giudizi. Una donna risoluta, autorevole ma non autoritaria, carica di entusiasmo, capace di vedere sempre il lato bello delle cose e pronta a lanciarsi in nuove avventure. Una donna che, fino alla sua scomparsa nel 1987, ha fatto dell'ironia la sua forza.

LA PIAZZA

Alla fine degli anni Quaranta anche Piazza di Spagna cominciò a cambiare volto. Nelle strade intorno aprirono i loro laboratori sartorie di alta moda. Per citarne una, quella delle Sorelle



Grazie mille
per un
meraviglioso tè!

Liam Neeson - 2001

Fontana che, a via San Sebastianello, avevano il loro quartier generale. Sulla Scalinata era un gran via vai di modelle, di giovani sarte, di disegnatrici, di compratori.

In fondo alla Scalinata, punteggiata da lampioni, tre chioschi di fiori. Erano riparati da grandi ombrelli, aprivano tutto l'anno, tutti i giorni. La piazza divenne il palcoscenico di questo straordinario rinnovamento in città e Babingtons il cuore di questo nuovo mondo che si stava affacciando sulla piazza.

L'abito che l'attrice Linda Christian indossò per il suo matrimonio con Tyrone Power il 29 gennaio del '49 nella Basilica di Santa Francesca Romana fu realizzato dall'atelier delle Sorelle Fontana. Furono nozze epocali, invitati arrivarono da tutto il mondo. Un modello che fece storia. L'ultima moda era andare all'altare con un capo disegnato e cucito a via San Sebastianello.

L'HAMBURGER

Negli anni '50, un altro turning point nella storia di Babingtons. Gli eredi di Isabel Cargill rivelarono ancora una volta quella determinazione, quella forza d'animo e quel desiderio di riscatto che avevano permesso al locale di passare quasi indenne attraverso altre difficili situazioni: entrò in campo la terza generazione. I figli di Dorothy, Giampaolo, Leonardo, Valerio e Diana Bedini.

I ragazzi portarono tutta l'energia propria della giovinezza. Convinsero la madre a rivedere il menù, ad aggiungere piatti elaborati. Proposte salate anche all'ora del pranzo, non solo al mattino. Torte e pasticcini non potevano bastare più ad accontentare i clienti di Babingtons. Furono infatti gli stessi clienti a chiedere un profondo rinnovamento.

Era il momento giusto per farlo. Non c'era tempo per esitare o aver paura. Se ne rendevano conto anche se non nascondevano il timore di fare passi falsi. A dare coraggio ci si misero anche le cameriere e la signora Giulia che, durante la guerra, non si era mai mossa dalla sua postazione alla cassa.

La vera rivoluzione stava per arrivare in cucina. «Facevamo delle gran tavolate con mia madre, i fratelli e tanti amici. Ognuno proponeva, dava idee, che facevano regolarmente impazzire il personale di cucina - racconta Diana - Fummo, per esempio, i primi a Roma a servire il brunch con le nostre "Uova benedictine", i pancakes con lo sciroppo d'acero, tè e spremuta fresca. Non esitammo a portare in tavola l'altra grande moda anglo-americana di quegli anni, l'hamburger. Margaret, una giovane cameriera appena arrivata dagli Stati Uniti ci raccontò infatti come questa grande polpetta stesse diventando il piatto più venduto. Così, tra risate e scherzi, è nato il "Canarino", con riso





BABINGTONS
EST. 1893

**SPECIAL
BLEND**

MISCELA DI TÈ NERI CEYLON
DARJEELING / KEEMUN

INCREDIBLE COMESTIBLES

pilaff, salsa di formaggio e uova pochet e il “Negrino” sempre con il pilaff, la salsa di formaggio e l’hamburger. Oltre a tante altre proposte che sono ancora nel menù».

Lea, storica cameriera arrivata in sala nel 1955, ricorda che i clienti andavano pazzi per piatti che non trovavano in nessun altro locale: uova, con bacon, strapazzate, in camicia o ad omelette, hamburger al piatto e nel panino, cheese scramble, chicken curry.

L’ACQUA

Molti di quelli che si sedevano ai tavolini di Babingtons avevano viaggiato, mangiato piatti nuovi anche al di là dell’Oceano, conoscevano la varietà di tè e sapevano apprezzare un buon caffè. Anche l’offerta delle bevande doveva essere cambiata, come era già stato fatto per i piatti.

Valerio si occupava del tè. Il suo obiettivo era quello di migliorare la miscela che, dal 1893, veniva preparata in sala. Isabel e Anna Maria, quando aprirono, decisero di creare un tè impossibile da trovare altrove. Dall’Inghilterra, da Twinings, si facevano mandare foglie di tre tipi diversi: un nero dall’India, Darjeeling, un nero Ceylon e un nero dalla Cina, il Keemun. Erano le due signore che, mettendo in equilibrio i tre gusti, riempivano i barattoli e teiere con un blend unico.

Un’intuizione davvero geniale. Che, oggi, fa capire quale fosse l’amore di Isabel e Anna Maria per la bevanda. Non si limitarono, cioè, a servire uno o l’altro tè ma vollero dare una loro impronta. Offrire l’inimitabile. Nella quarta sala, in fondo

al locale, avveniva la creazione.

La proposta sul menù fino a quel momento annoverava il Babingtons Blend, il Darjeeling, il Ceylon, e il Keemun che venivano serviti anche separatamente, il Lapsang Souchong e l’Earl Grey.

Ma alla fine degli anni Cinquanta le cose sarebbero cambiate.

Valerio rescisse il contratto con Twinings e, su consiglio del futuro suocero (amministratore di una catena alberghiera in Gran Bretagna) si affidò al tea merchant Woodhams, unico fornitore della sala fino al 1990. L’azienda inglese iniziò con il mandare le casse dei famosi tre tè scelti da Isabel e Anna Maria. Ma, presto, i clienti si accorsero che la miscela aveva un profumo ed un aroma leggermente differenti. Valerio decise così, durante una pausa dai suoi studi di architettura, di portare a Londra l’acqua della Capitale per mettere a punto una miscela e poi farla inviare, già fatta, alla sala.

Portò l’acqua di Piazza di Spagna che proveniva (e proviene) dall’Aquadotto Vergine voluto da Marco Vipsanio Agrippa, genero dell’imperatore Augusto, inaugurato il 9 giugno del 19 a.C.

«Partii in aereo con 5 litri d’acqua - ricorda Valerio - così da essere certi che la resa dell’infusione fosse identica all’originale. Nell’enorme magazzino di Worship Street, insieme a Mr. Richardson, mescolammo, aggiungemmo e assaggiammo per tre giorni di fila. Finché non arrivammo al giusto equilibrio di sentori, colore e intensità». Era nato il “Babingtons Special Blend”.

PANE E ACQUA
POSSONO
TRASFORMARSI
IN TOAS

E FACILMENTE
SI
STÈ TÈ

— Anonimo

08 MASCHERINO TRA LE STAR

Lo scoprirono una mattina accoccolato tra due cuscini. Piccolo, pelo lucido nero, due macchie bianche intorno agli occhi ed una sul collo. Le cameriere presero in braccio il gattino, lo portarono in giardino accanto alla cucina e gli offrirono una coppetta di latte. Da quel giorno, fine anni Cinquanta, divenne un ospite fisso di Babingtons. In certe ore diventava il padrone assoluto. Andava e veniva a suo piacimento, sapeva dove trovare il mangiare, il caldo e le coccole. Venne "battezzato" con il nome di Mascherino.

Giulia, direttrice della sala, arrivava ogni giorno alle 11 e, come per incanto, Mascherino appariva dal nulla, le si strofinava contro le gambe ed insieme andavano in cucina dove Giulia custodiva un pacchetto di polmone. Sazio, e con aria soddisfatta, si appollaiava sulla cassa da dove non si muoveva fino alla chiusura. Cosicché, quando si pensò ad un logo per Babingtons, la scelta di disegnare un gatto nero con le sue macchie bianche venne naturale. Fu Valerio a fare il progetto grafico e stilizzare la sagoma di Mascherino per poi riportarla sugli oggetti, le scatole, i tovaglioli, le stoffe, la carta e le buste. Il gattino nero sulla scritta Babingtons.

Scomparso Mascherino, in sala, ce ne sono stati tanti altri di gatti. Tutti bianchi e neri chiamati Mascherino. Fino a quando agli inizi degli anni Novanta è stato proibito di tenere animali nei locali pubblici.

Il gatto, il camino acceso, la calda tappezzeria, il servizio e il tè facevano della sala un salotto quasi familiare dove, soprattutto le signore, si fermavano il pomeriggio anche due o tre ore. Perché Babingtons non conosceva la fretta e permetteva, come adesso, di restare seduti a leggere, a scrivere o a parlare. Oggi al posto del libro troviamo computer, tablet e smartphone.

IL BOOM

Roma aprì gli anni Sessanta con l'attesa per le Olimpiadi in programma nella Capitale dal 25 agosto all'11 settembre. Le Olimpiadi del boom. Tremila atleti, una città completamente rinnovata. Dagli impianti sportivi, alla viabilità, alle costruzioni nate per il villaggio olimpico. Una ventata di energia, movimento di denaro, un'occasione per far conoscere al meglio la città. Tra innovazione e tradizione.

Anche per la sala fu un gran momento. Piazza di Spagna era tappa obbligata per turisti e sportivi. Allora, davanti alla sala, c'era un immenso parcheggio per le botticelle, i cavalli stazionavano all'ombra delle palme dalla mattina alla sera, in un angolo potevano fermarsi le auto. Alle quali era lecito girare fin sotto la scalinata. Babingtons venne scelta, da un gruppo di inglesi, per brindare alla vittoria della medaglia d'oro, nei 50 km di marcia, del britannico Don Thompson. Lungo le vie di Roma, con la testa protetta da un



Thank you
Audrey Hepburn - 1976

copricapo con "coda antisoletta" sulla nuca, aveva superato lo svedese John Ljunggren (argento) e l'italiano Abdou Pamich.

CINECITTÀ'

Le Olimpiadi furono uno degli ultimi grandi capitoli della generale ripresa che investì Roma dopo il conflitto. Prima dello sport era stato il cinema a portare movimento economico e cultura. L'attività di produzione a Cinecittà riprese con una certa lentezza e solo nel 1947, tre anni dopo la liberazione, venne girato nei suoi studi il primo film del dopoguerra: "Cuore" di Duilio Coletti. Nel 1948 arrivò il primo film americano, "Il principe delle volpi" della 20th Century Fox.

Negli anni Cinquanta fu l'esplosione di Cinecittà con le produzioni americane: nel 1951 "Quo Vadis?" di Mervyn LeRoy, nel 1953, proprio Trinità dei Monti, fu lo scenario di "Vacanze Romane" con Audrey

Hepburn e Gregory Peck e nel 1959 "Ben Hur" di William Wyler. Il 1964 vide anche lo shooting di un altro grande colossale della 20th Century Fox, Cleopatra con Liz Taylor e Richard Burton.

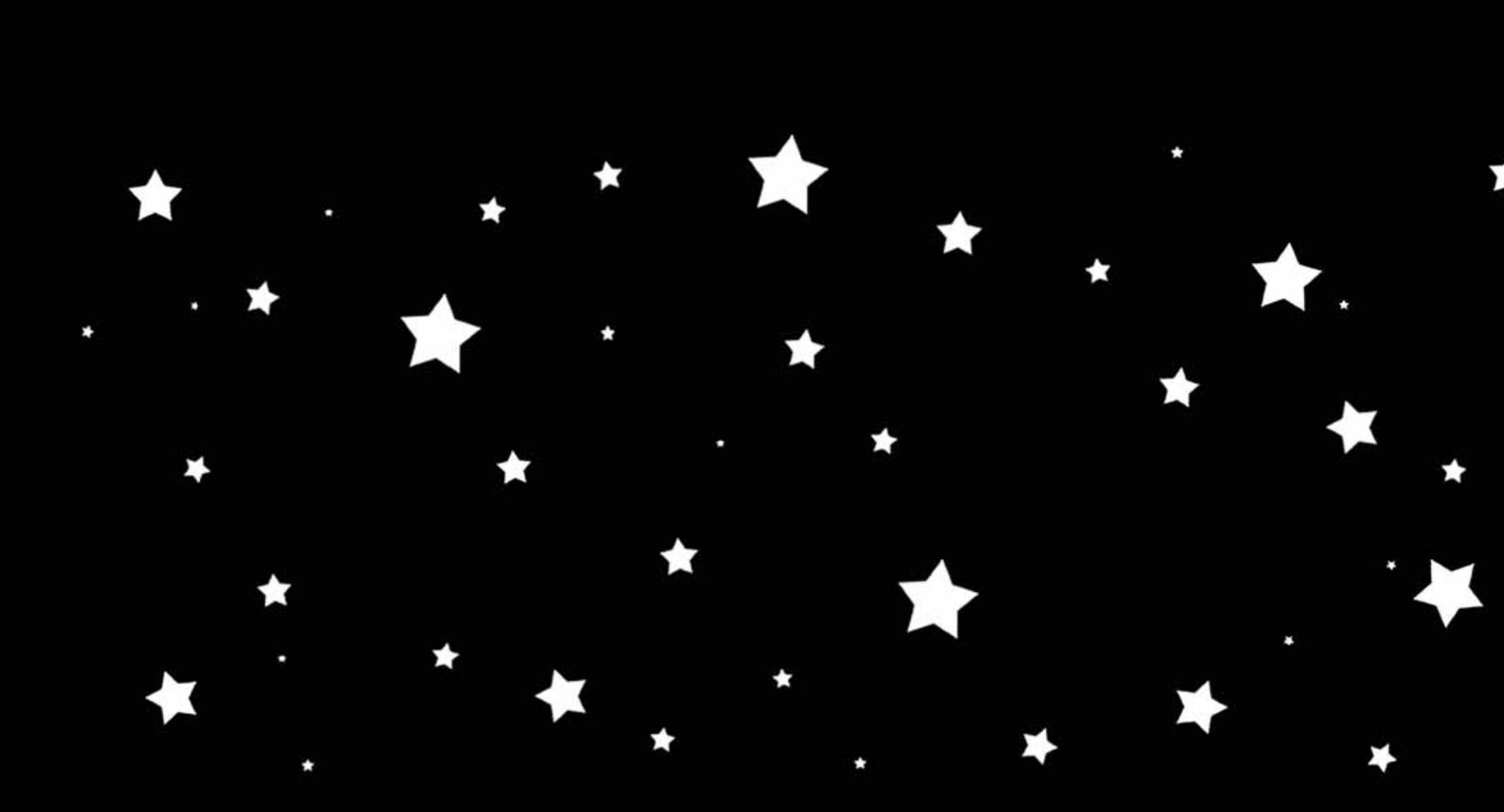
Era molto stretto il legame tra la vita che si svolgeva negli Studios e quella di Piazza di Spagna, quella della sala. Dorothy, il cui marito Attilio negli anni Trenta era direttore per l'Europa della casa di produzione americana Metro Goldwyn Mayer, collaborava come costumista in alcuni film girati a Cinecittà. Con lei lavoravano nel cinema anche Diana, sempre per i costumi e Leonardo per le riprese.

Così, tutti gli attori italiani e soprattutto stranieri che si trovavano a Roma per i film si incontravano da Babingtons nei momenti di relax. Poteva capitare di imbattersi in Richard Burton e Elisabeth Taylor, senza trucco, al mattino per il breakfast oppure Peter

125° ANNIVERSARIO BABINGTONS

Audrey Hepburn™ - Trademark - © 2012 and Likeness - Property of Sean Hepburn Ferrer and Luca Dotti - ALL RIGHT RESERVED

MASCHERINO TRA LE STAR 61



Ustinov per il lunch o Claudia Cardinale per il tea time.

Charlton Heston, eroe di Ben Hur, Deborah Kerr e Robert Taylor protagonisti di Quo Vadis (entrambi prodotti dalla MGM) erano di casa in sala. La prima figlia di Valerio, Chiara, giocava a nascondino tra i tavolini della sala con la figlia di Tony Curtis, Jamie Lee. Cliente affezionata, amante della torta al cioccolato superdark, era anche Audrey Hepburn. Cominciò a frequentare Babingtons mentre girava il film "Vacanze Romane", da giovanissima. E poi continuò, soprattutto quando si trasferì a vivere a Roma. Schiva, nascosta dietro i suoi foulard e i suoi occhiali scuri si sedeva in un angolo. Affabile e sorridente, simbolo dell'antidiva. Nel 2016 i figli di Audrey Hepburn e Gregory Peck si sono incontrati per la prima volta, da Babingtons, in occasione del centenario della nascita di Gregory Peck. Quella sera di ottobre proprio in Piazza di Spagna venne proiettato il film "Vacanze Romane".

LA DOLCE VITA

Il successo delle produzioni americane introdusse nella società romana degli anni Cinquanta, il fenomeno delle dive e dei divi made in Usa, i party, i fotografi invadenti (i "paparazzi"), le lunghe notti nei night. "La dolce vita" di Fellini, 1960, fu il film simbolo di questa evoluzione. Fellini, che abitava a due passi da Babingtons, in Via Margutta, si metteva in disparte, in sala e disegnava. Ordinava sempre dei caldissimi muffins al formaggio e prosciutto.

Gli artisti che popolavano la "Hollywood sul Tevere" scelsero Babingtons come luogo di elezione. Come locale sicuro, al riparo dai "paparazzi" e da sguardi indiscreti. *«Guai se si presentava qualche fotografo che tentava di intrufolarsi al seguito di un personaggio famoso - racconta Diana - Anita, che lavorò da noi per cinquantadue anni, si piazzava davanti alla porta e non c'era verso che lo facesse entrare».*



BABINGTON'S
ENGLISH TEA-ROOMS

09 "SWINGING SIXTIES" A TRINITÀ DEI MONTI

Anni Sessanta, soffiava vento di rivoluzione intorno a Babingtons. Le correnti arrivavano da Londra e da Roma. Gli artisti britannici dominavano l'industria discografica mondiale, ma anche quella della moda, della fotografia, del cinema e delle arti. Il "fondatore" della Popular Art (diventata Pop) è stato l'inglese Richard Hamilton, il cui "Just what is it that make today's homes so different, so appealing?" collage del 1956, venne considerato il manifesto di questa corrente.

La "Swinging London" significava Mods, Beatles, Rolling Stones, la minigonna di Mary Quant, Twiggy, Carnaby Street. La città inglese era il riferimento del cambiamento, il luogo privilegiato della nuova espressività giovanile.

Roma, da parte sua, aveva assorbito tutte le tendenze britanniche e le aveva fatte proprie. Dalla musica all'arte. La moda lentamente risentì delle suggestioni londinesi e il mondo del divertimento si concentrò in alcuni locali, come il Piper, il Folkstudio e il teatro Beat 72 inaugurati nel 1965.

LA SCALINATA

Babingtons, invece, mantenne il suo gusto e le sue proposte. La tradizione, ovviamente, non venne scalfita in sala. Fuori, la piazza, cominciava ad essere il luogo di incontro dei neonati

movimenti giovanili di protesta. Prima, nei '60, i "capelloni" (proprio lì si erano verificati i primi incidenti tra soldati di leva, moralisti inferociti e alcuni incolpevoli proto-hippy in buona parte stranieri) poi nei '70, gli hippy e, negli '80 i punk. La scalinata di Trinità dei Monti come il muretto del quartiere dove darsi appuntamento. Suscitando, di decennio in decennio, violente reazioni da chi, in città, non voleva vedere la scalinata "abitata" da venditori di collanine fatte a mano adagiate su tappetini o laceri pezzi di stoffa, fumatori di spinelli che a piedi nudi ballavano lungo le scale e tanti ubriachi.

Sia negli anni Sessanta che nei Settanta Babingtons riuscì a convivere con grande rigore accanto ai bivacchi lì a pochi metri. Lì dove ogni giorno veniva messa in scena "la rivoluzione" della Beat Generation.

Una controcultura che, in silenzio e a piccoli passi, entrò tra i tavoli della sala. Con l'anima pop di Roma, reinterpretata dall'immaginazione e dalle visioni degli artisti della cosiddetta Scuola di Piazza del Popolo, movimento nato nella Capitale in quegli anni grazie a Mario Schifano, Giosetta Fioroni, Tano Festa e Franco Angeli. Una habituée di Babingtons era la pittrice Novella Parigini, intellettuale pioniera della Pop Art. Tra le prime, in città, ad avere, nel mondo artistico, dei



La casa mia a Roma

Candice Bergen - 1977

comportamenti di rottura: è storica una sua foto con Giò Stajano e una sua modella nella Fontana della Barcaccia a Roma alla fine degli anni Cinquanta. Sembra che il ritratto abbia ispirato a Federico Fellini la celebre scena del bagno di Anita Ekberg nella Fontana di Trevi in "La dolce vita".

Da Babingtons si incontravano giovani artisti emergenti di ogni tipo, dai pittori, agli attori ai registi arrivati a Roma da tutto il mondo. Come era stato nel 1893, all'apertura, la sala si trasformava in un autentico cenacolo di intellettuali. Che lì, oltre a darsi appuntamento, si facevano anche vedere da agenti, commercianti d'arte, produttori, mecenati d'ogni tipo. Per tutti, cioccolate calde, tè nero e dolci.

GRANNY

Nell'arco di una ventina d'anni, tra la metà dei Cinquanta e la metà dei Settanta, nacquero i nipoti di Dorothy. La quarta generazione di Babingtons. Francesco figlio di Giampaolo; Arabella, Marco, Lorenzo, Alessandro e Christian di Leonardo; Chiara, Ottavia ed Emanuela di Valerio; Kirsten, Alison, Rory e Fenella di Diana.

Dorothy aveva passato la gestione di Babingtons a sua figlia Diana, anche se, raramente, continuava ad andare in sala. I suoi

occhi scrutavano e controllavano che tutto fosse in ordine. Non di rado, durante le visite, assaggiava i diversi piatti per essere certa che l'equilibrio della ricetta fosse sempre rispettato. Quando cominciava ad arrivare aria di Natale doveva essere la prima a testare il Christmas Pudding, a base di uova, mandorle, frutta candita, rum e spezie che amava con qualche fiocco di brandy butter. In cucina si aspettava il suo "sì" per tirare un sospiro di sollievo. Anche le marmellate, quelle di arance, dovevano passare al vaglio di nonna Dorothy quando si era alla fine dell'anno. Bastava un cucchiaino per farle capire se era buona o buonissima. La stessa scena si ripeteva all'inizio dell'estate quando, protagonista di questa cerimonia di assaggi era la marmellata di fragole. Proprio la marmellata è stata una delle prime ricette che Dorothy ha insegnato a sua figlia Diana diventata maestra sublime nella trasformazione casalinga della frutta. E poi anche della preparazione del Christmas Pudding.

LA VETRINA

Babingtons, per l'atmosfera che si respirava e per i clienti che la frequentavano, divenne una vetrina vivente affacciata sulla piazza. Si andava in sala anche soltanto per vedere chi c'era e per farsi vedere. O meglio, notare. Come aveva scelto di fare un giovane Vittorio Gassman. Che, ricorda Lea in sala per più di 40 anni, prima come cameriera poi come caposala «entrava con

un cappello a falde larghe e stretto in un impermeabile chiaro. Tutte le donne lo seguivano con gli occhi - parole di Lea - e lui si fermava vicino al banco dove tenevamo i liquori. Un bicchierino, due chiacchiere, a volte una sigaretta. Restava lì anche un paio d'ore, riusciva sempre ad avere uno sguardo intenso, a sorridere nel modo giusto. Non l'ho mai visto seduto al tavolo...».

Dopo il golpe nel 1967 re Costantino e la regina Anne-Marie di Grecia si stabilirono a Roma. Per loro la sala era diventata una specie di seconda casa, passavano ore seduti al loro tavolo a ricevere visite da amici e simpatizzanti.

L'attrice Silvana Pampanini mangiava da Babingtons sempre con la mamma. «Dopo un po' che avevano finito il loro Canarino - è sempre Lea a parlare - la signora Pampanini se ne andava e lasciava da noi l'anziana madre. Lei leggeva, prendeva un altro tè e aspettava che la figlia la riaccompagnasse a casa. Eravamo diventate quasi amiche, con noi ragazze parlava come fosse nostra nonna. Molto piacevole».

Le cameriere, Maria Pia, Giovanna, Yuta così accudenti, erano entrate in confidenza con molti affezionati della sala. Susi in particolare, per quel suo fare un po' eccentrico e appassionato,

riusciva a conquistare la fiducia anche dei clienti più silenziosi e riservati. Come vere padrone di casa, le "vestali" di Babingtons erano sempre pronte ad ascoltare, spesso davano consigli, scambiavano pareri con le signore quando erano interpellate. Sempre a bassa voce. Piccole complicità intorno ad una tazza di tè.





Piazza di Spagna - Cartolina d'epoca

UN VERO TÈ È
MOLTO ME
DI UN QUASI TÈ,
CHE SI DIMEN

GLIO

ITICA SUBITO

— *A. A. Milne*

TEA-



THE































10 UN TÈ TRA I GIOVANI

Si affacciavano alla vetrina e facevano smorfie. Ridevano, scherzavano, bevevano birra. Stazionavano per giornate sane sugli ultimi gradini di Trinità dei Monti. Lamette, borchie, spille da balia inflatte nelle labbra, giubbotti, vestiti strappati, indumenti sadomaso-fetish, svastiche al solo scopo di scandalizzare, capelli colorati e modellati a cresta. Molte teste rasate. I punk, nati in Gran Bretagna tra la fine degli anni Settanta e l'inizio Ottanta, avevano scelto l'angolo di Babingtons per darsi appuntamento e bivaccare.

Dopo i "capelloni" e i "figli dei fiori" ecco il gruppone nero dei punk nostrani che lì bivaccava, suonava e si ubriacava. Per entrare e uscire dalla sala bisognava passare tra di loro, dribblarli, fare attenzione a non calpestarli. Gli "street punks" erano dediti principalmente alla provocazione e alla trasgressione. Inutile dire che i reiterati appelli perché si spostassero altrove sono sempre caduti nel vuoto. La comunità punk, sembrava essere diventata una propaggine di Babingtons.

Tanto che, non pochi clienti, chiedevano alle cameriere se quei ragazzi erano tollerati con il sorriso perché diretti eredi del movimento inglese. Guidato dall'esempio dei "Sex Pistols" sia nel look sia nell'attitudine. Spesso libera da ogni influenza politica e

votata esclusivamente al disordine. Furono il passare del tempo e la moda a far traslocare i punk in altri angoli della città, sempre accanto ad un monumento del centro.

Ancora oggi, a distanza di oltre un Ventennio, si ricordano i punk in quello spicchio di scalinata. Dove la convivenza della sala era riuscita come nessuno si sarebbe aspettato. I due mondi, pur dopo diverse battaglie, erano riusciti ad arrivare ad una sorta di tregua. Babingtons aveva deciso di non fare il pugno di ferro e di convivere forte del suo tradizionale self control.

L'AVVENTURA GIAPPONESE

Nel 1980 si presentò da Babingtons un distinto signore giapponese. Voleva parlare con i proprietari, aveva una proposta da fare. Fu Valerio a prendere i primi contatti. Obiettivo dell'incontro era quello di creare una sala da tè in Giappone. Un'autentica sfida.

Nel giro di poche settimane si installò nelle cucine di Piazza di Spagna uno chef giapponese dell'albergo Happo-En e con gli occhi, la penna, la macchina fotografica imparò e prese nota di tutte le ricette. Dopo meno di un mese tornò in Giappone e mise alla prova tutto ciò che aveva appreso.







Al posto più accogliente, le signore gentili, con torte buone da matti, con tazze di tè dissetanti, nel cuore di Roma spendo volentieri tutti i miei risparmi

Eros Ramazzotti - 1995

Ma, la farina era diversa e i muffin non avevano lo stesso sapore di quelli preparati nella sala a Roma. Anche l'acqua aveva un altro gusto e bisognava adattare i tempi di infusione del tè. Alcuni ingredienti non si trovavano. C'era bisogno che qualcuno partisse da Roma per supervisionare la produzione. Dorothy, ormai ultra settantenne, non se la sentì. Sua figlia Diana non se lo fece ripetere due volte. Preparò i bagagli e, orgogliosa dell'impresa, partì per il Giappone.

Tutte le mattine andava all'albergo Happo-En per fare e rifare le ricette di Babingtons. «Sono stata ospitata come una principessa» ricorda Diana. Finalmente arrivò il grande giorno dell'inaugurazione. Le sale, al secondo piano del famoso department store Isetan a Tokyo, erano state arredate come quelle di Roma. Veniva da cercare tra i tavolini Lea o Antonietta, ma le cameriere con i vestiti con i gattini erano tutte giapponesi. Educate secondo le regole di Babingtons nella Capitale. Il successo fu immediato, tanto che nel giro di pochi anni vennero aperti una seconda sala a Tokyo ed un negozio all'aeroporto. E anche a Roma, le sale si riempirono di clienti giapponesi. Babingtons restò in Giappone per quasi un ventennio poi si decise di chiudere per concentrarsi solo su Piazza di Spagna e sulle nuove sfide romane.

LA METROPOLITANA

Negli anni Ottanta non furono solo i punk a trasformare il volto di Piazza di Spagna. Dove, nel frattempo, non passavano

più gli autobus ed erano spariti i chioschi di fiori. Nel 1980, infatti, venne aperta la stazione della metropolitana. Che mutò radicalmente il profilo del quartiere. Poche fermate e il cuore della città veniva messo in collegamento con la periferia. Fino ad allora isolata per la mancanza di mezzi su strada. Cambiarono i negozi, cambiò l'offerta commerciale. In un tempo non troppo lungo una metamorfosi. Una sintesi delle varie anime della città si incontrava lì, intorno alla Barcaccia.

Una metamorfosi che, anche questa volta, non toccò la sala. Dentro si continuava a servire lo stesso menù mentre l'elenco dei tè veniva arricchito di anno in anno. Oggi si legge meglio ciò che accadde. Fuori la trasformazione dei negozi e la folla che si riversava nella piazza. Dentro una salda immobilità che continuava a rincuorare chi cercava uno spazio per rilassarsi.

Le suggestioni, allora, avrebbero potuto far scegliere per piatti più modaioli, ma i proprietari decisero di non cedere alle lusinghe del momento. Fu una scelta vincente. Il clienti ringraziarono perché quel locale aveva contrastato le spinte di cambiamento che, uscendo sulla strada, arrivavano da ogni angolo.

SABATO IN SALA

Sui tavolini continuavano ad essere serviti i dolci ben collaudati come la torta al cioccolato, quella di noci e l'apple pie. Oltre al biscotto cioccolato e limone, i bottoncini al cocco,

le canestrelle con marmellata di fragole e le frolle vestite di zucchero a velo. Una tradizione che non voleva dire né ambiente polveroso né solo clienti ottuagenari.

Proprio in quegli anni, infatti, il sabato e la domenica pomeriggio cominciarono ad arrivare le comitive di giovani. Tavolate, cioccolata con panna, torte e spesso anche champagne. «Ragazzi che si davano un tono - racconta ancora Lea - e che noi, secondo le regole della sala, riportavamo all'ordine se disturbavano, alzavano la voce, usavano toni non consoni».

Allora, in sala, si fumava. Il fumo era tollerato e sembrava non disturbare nessuno. Diana ricorda con un sorriso l'odore del tabacco della pipa di Sandro Pertini che frequentava Babingtons assiduamente finché, nel 1978, non divenne Presidente della Repubblica. «Un giorno - è Diana a parlare - mentre stava per uscire si avvicinò alla caposala e disse: "Mi raccomando, ragazze, non vi stancate troppo!"». Oggi ci si domanda come è possibile assaggiare un buon Darjeeling e poi accendere una sigaretta.

Eppure, tra una tazza e l'altra, fumava anche Elsa Morante che sceglieva sempre il tavolino sotto la finestra. Leggeva e prendeva appunti per pomeriggi interi. «Noi la guardavamo con ammirazione - racconta Antonietta che ha iniziato a lavorare in sala nel 1974 - era seria ma garbata, gentile. Scambiavamo sempre qualche parola con lei. Lì riceveva molte persone». Più

soggezione, alle cameriere, mettevano Valentino e Giannetti che in sala pranzavano quasi tutti i giorni. «Finché - ricorda Antonietta - non hanno preso un cuoco inglese che cucinava nel loro atelier».

Liza Minnelli entrò direttamente in cucina. Per fuggire ai fans che si erano accalcati davanti alla porta di Babingtons. Divertita e divertente prese un tè e un dolce nascosta dalle cameriere. Si rifugiò tra i fornelli anche il cantante Robbie Williams. Edy, che ha lavorato in sala dal 1992, decise di chiudere la porta della sala. Fuori c'era l'inferno. Rassicurò Williams che ci avrebbe pensato lei alla sua incolumità. In un perfetto inglese gli spiegò che lo avrebbe coccolato con uova strapazzate e bacon, torta alle carote, tè nero e poi gli avrebbe aperto una porta secondaria per fuggire. La stessa che, durante il ventennio, utilizzavano gli antifascisti che si riunivano nella terza sala.

Edy, donna forte, sorridente e risoluta riuscì nell'impresa. Per ore restarono le fans di Robbie Williams ad aspettare che il loro idolo uscisse.

11 AMORE TRA LE FOGLIE

Per tutti i 125 anni Babingtons è stata la sala degli amori. Quelli ufficiali, quelli segreti, quelli del primo appuntamento e degli anniversari. Il "posto" del cuore. Dove bisbigliare, guardarsi in silenzio, essere cullati dagli aromi del tè e dei dolci. Senza abbracci e baci, però. Amò sì, ma platonici.

«Anita, che per anni ha governato la sala, era una vecchina piccola piccola con un nodo di capelli bianchi sulla nuca sempre di buon umore, severissima con le coppiette di innamorati che si sfioravano sotto il tavolo - racconta Diana - Parliamo degli anni Sessanta. Si dirigeva verso i due e con tono altero diceva: "Su, su quelle mani signori! Desiderate un buon tè?". E, intorno, tutti sorridevano».

Con il tempo e con gli spostamenti all'interno della sala il "tavolo degli amanti" ha avuto diverse posizioni. Nell'angolo vicino alla vetrina, accanto al camino, sotto la finestra e di fianco al mobile dei dolci. Coppie giovani e meno giovani certe della riservatezza di Babingtons.

Quella riservatezza che dal 1893 è uno dei valori cardine di generazione in generazione.

LA QUARTA GENERAZIONE

Oggi è la quarta a guidare il locale in Piazza di Spagna. I cugini Chiara Bedini, figlia di Valerio, e Rory Bruce, figlio di Diana. Iniziarono a lavorare in sala negli anni Novanta dopo molta gavetta dietro le quinte. E dopo i tanti pranzi della "grande famiglia" che puntualmente si riuniva in quarta sala la domenica e durante le feste. Adesso sono i clienti con le loro famiglie che si danno appuntamento da Babingtons per il Sunday lunch.

Fin da bambini hanno respirato i profumi del tè e dei dolci inglesi appena sfornati. Chiara ha sempre vissuto a Roma mentre Rory tra la Spagna e l'Inghilterra. L'Afternoon tea come appuntamento della giornata (mai senza torte o biscotti nelle cucine degli eredi di Isabel!), come filo rosso dei momenti di relax in casa, come spazio di conversazione. Anche sul tè.

«Da piccola - ricorda Chiara - arrivavano a casa le casse di legno cariche di trenta chili di foglie. Era un rituale che non mi volevo mai perdere quello dell'apertura. Improvvisamente, nella stanza, un profumo forte e penetrante. Di Ceylon, Darjeeling e Keemun. Ancor prima di fare l'infusione capivamo quanto fosse buono il tè che ci era arrivato. Lo scarico di quelle casse, per me e le mie



Che posto dolce e incantevole

Naomi Campbell 2003

sorelle, ovviamente quando eravamo bambine, si trasformava in una festa. Un grande gioco! Le casse sono arrivate a casa nostra fino alla fine degli anni Ottanta».

Rory, quando da ragazzino tornava a Roma, correva da Babingtons per affondare le mani tra i biscotti di frolla al cioccolato. Tondi friabilissimi, glassati al cacao. Piccola-grande opera d'arte pasticceria. «Ogni volta - dice ridendo Rory - facevo un esame dettagliato del biscotto. Negli anni ne ho mangiati così tanti che in sala, oggi, sono diventato l'assaggiatore ufficiale di queste frolle....». Lei stregata dall'emozione del tè, lui, oltre che dai biscotti al cioccolato, dal Negrino con super dose di crema di formaggio. Entrambi consapevoli che i grandi passi in avanti possono farli solo tenendo sempre d'occhio la tradizione. Come la ventata che i due rappresentanti della quarta generazione hanno portato in sala per stringere ulteriormente i legami con la città.

Negli anni Novanta sono stati organizzati incontri-concerto con i più grandi maestri, il pianista Michele Campanella, il direttore d'orchestra e pianista Andras Schiff, il violinista Uto Ughi. Appuntamenti fissi mensili aspettati dai clienti. Come i Christmas Carols che ogni anno, la domenica mattina pochi giorni prima di Natale, fanno sentire il profumo delle feste

inglesi in quello spicchio di Piazza di Spagna. Per continuare l'impresa iniziata da Isabel e Anna Maria. Non solo in cucina e tra i tavoli, ma soprattutto per mantenere lo spirito più profondo che ha portato le due donne a Roma. Far conoscere la propria cultura, unirla a quella italiana. Rispondere alle esigenze di una clientela in veloce trasformazione senza mai ascoltare i richiami delle mode effimere. Intercettare, anticipare e interpretare le tendenze, con fantasia e coraggio - "British Eccentricity in Rome" come ha scritto della sala un anonimo sul libro delle firme.

IL NEGOZIO

L'arrivo dei due giovani alla guida di Babingtons ha corrisposto al momento in cui il consumo di tè in Italia cominciava, pur lentamente, a crescere. Le suggestioni salutiste (Rory ha introdotto il primo tè verde) e la più ampia possibilità di assaggiare buone miscele facevano sì che gli amatori della bevanda cominciassero ad essere sempre di più. È stato in questo periodo che è nata l'idea di aprire un piccolo negozio all'interno della sala per vendere il tè. Chiara, fedele al suo primo amore, si è dedicata alla ricerca delle migliori coltivazioni in India e Cina e alla creazione di nuove miscele. Rory e Alessandro, figlio di Leonardo, alla stesura del business plan. Così in pochi mesi nacque, con il nuovo millennio, il primo spazio di Babingtons dove comprare tè, teiere, tazze, mug e ogni

piccolo accessorio. Due grandi banconi vennero alloggiati vicino all'entrata. Fu immediatamente un successo.

Una risposta così entusiasmante da parte dei clienti da far diventare la diffusione della cultura del tè all'inglese uno degli obiettivi principali della sala. Tanto che nel menù venne introdotto per la prima volta "Babingtons high tea". Su un'alzata in argento, delicati sandwiches, scones caldi con la marmellata e piccola pasticceria per accompagnare le miscele.

«Ci siamo resi conto che non bastava più solo servire del tè - spiega Rory - ma dovevamo iniziare ad offrire la nostra tradizione e la nostra esperienza del tea time. Anche attraverso serate a tema per far conoscere, oltre le miscele, i diversi tipi di preparazione e gli abbinamenti con dolce e salato». Dalle prime infusioni in Cina, ai viaggi che hanno portato le foglie in Occidente, alle guerre, al legame tra i commerci e la vita sociale. In particolare in Inghilterra. Incontri durante i quali le degustazioni e le spiegazioni tecniche dell'infusione vengono alternate con letture, aneddoti, storie.

Come quella raccontata da Harry Shindler, 95 anni, nel 44 giovane soldato delle truppe inglesi che partecipò allo sbarco di Anzio. «Facevamo di tutto pur di non farci mancare un mug con

una bevanda che purtroppo solo ricordava il nostro tè. Un modo per sentire il sapore di casa...». Dalla fine della guerra Harry ha deciso di dedicare la sua vita a ridare identità a chi dal quel conflitto non è tornato. Lo ha fatto, senza sapere chi fosse, anche per il padre di Roger Waters, uno dei fondatori dei Pink Floyd. Il motto di Harry : «My War is not over...».

Tra le letture che accompagnano gli incontri Alice nel Paese delle Meraviglie, i romanzi di Dickens e Wilde, ma anche Mary Poppins e Peter Pan. Testi nei quali il tè diventa protagonista. Obiettivo è far entrare gli ospiti in atmosfere magiche. Immane, durante gli incontri, l'omaggio alla regina Vittoria. Al suo amore per il tè e per la sponge cake. Alla sua cura per l'Afternoon Tea. «Nel periodo del suo regno è stata codificata l'etichetta del tea time - spiega Chiara - che ancora oggi seguiamo e raccontiamo ai clienti durante i nostri Tè Vittoriani». Cameriere in abiti d'epoca, nero lungo con crestina e grembiule bianco, tovagliati e porcellane autentiche, menù rigorosamente uguale a quello che veniva servito nei salotti inglesi alla fine dell'Ottocento.

Due o tre ore nelle quali, come dice un antico motto cinese, si allontanano i rumori del mondo bevendo tè.



566

25

BABINGTONS
RESTAURANT

BABINGTON'S
TEA
ROOMS

BABINGTON
TEA SHOP

TEA
ROOMS



12 I SETTE TÈ DI ROMA

Nel 2010, un'altra trasformazione in sala: il negozio fu spostato e venne riaperta la porta di accesso sulla Scalinata di Trinità dei Monti. Come era prima che arrivassero Isabel e Anna Maria in Piazza di Spagna. Il cambiamento regalava una nuova prospettiva a Babingtons, un nuovo modo di disporre i tavoli. Il "panorama", così, mutava un'altra volta.

Dalla prima alla quarta sala colori diversi. Dal rosa fucsia, al bordeaux, al bianco-argento fino ad un verde choc. Una ventata di sfumature anche nei sottopiatti, nei tovaglioli, nei nuovi disegni degli oggetti in vendita, della carta, delle scatole. Largo agli arancio, ai turchese, ai rosa, ai viola. Mentre nei piatti resta la tradizione, seppur rivista e corretta, secondo i nuovi gusti e una scelta sempre più attenta delle materie prime.

Onnipresente il gatto Mascherino che, con il tempo, ha visto mutare il suo ritratto. Il micio nero uscito dalla matita di Valerio, negli anni Novanta divenne uno stilizzato micetto accoccolato negli angoli dei bigliettini, sui fogli per i regali, sulle tazze e sulle teiere.

Occhieggia sui tavoli, si affaccia da ogni oggetto. Impossibile non notarlo in ogni angolo della sala.

GLI ASSAGGI

La lista dei tè, mano a mano, è diventata sempre più lunga. Tutti assaggiati diverse volte prima del sì finale. In modo che il cliente riesca, ogni volta, a godere di una bevanda perfetta, infusa con tempi giusti e con la temperatura dell'acqua corretta. Nel 2000 per celebrare la visita della Regina Elisabetta a Roma è stata creata un'altra grande miscela, il Royal Blend: due neri e un oolong per dare un tocco di regalità.

Tra i barattoli sono comparse, accanto ai tè dal mondo, miscele di tè create in esclusiva. Blend di tè neri dedicati al sapore antico di Babingtons, quello che si sentiva in sala ai tempi di Anna Maria e Isabel. Il nero come "timone" del gusto e riferimento olfattivo capace di riportare ai sentori inglesi e indiani. Accanto, profumati mélange a base di tè verdi, bianchi e oolong arricchiti con fiori, frutti e spezie. E poi una straordinaria selezione di tè in purezza.

Da Babingtons, le feste, si onorano con il tè. Natale, nero o verde, è sempre speziato e dal retrogusto cannella, il giorno degli innamorati, il 14 febbraio, "esplode" di passione e sapore intenso, Pasqua è sempre un inno alla primavera in arrivo, floreale e delicato. Così da avere in tazza un legame con l'evento segnato sul calendario. Ma anche un rinvio all'umore, al generale sentire



Non proprio inglese, non proprio italiano, profondamente romano

Anonimo

di ogni festività. Che i blend di Piazza di Spagna, con la loro intensità, cercano sempre di anticipare.

Tra le feste celebrate "in tazza" anche il compleanno di Alice. Nel 2015, quando il libro di Lewis Carrol "Alice nel Paese delle Meraviglie" ha compiuto 150 anni, sono nate tre miscele. Rispecchiano il carattere della bambina protagonista, del Cappellaio Matto e del Coniglio Bianco. Equilibrate alchimie che raccontano la favola attraverso il gusto e il profumo.

I tè, nati sotto il marchio Babingtons, sono diventati l'essenza stessa della sala. Per questo, la ricerca dei tè come degli ingredienti da abbinare, non ha mai fine. Si trova sempre una suggestione nuova che invita a creare un nuovo blend o un nuovo piatto. Fedeli alla tradizione guardando al futuro.

PROFUMI ROMANI

Alla città che dal 1893 ospita la sala, Babingtons ha fatto un regalo: i "7 Tè di Roma". Sono stati scelti sette simboli della città conosciuti in tutto il mondo. Segni delle diverse epoche artistiche che hanno arricchito Roma nei secoli. Attraverso questi tesori Babingtons ha voluto fare un omaggio alla Capitale con il suo gusto e il suo profumo. Quello del tè. Fontana di Trevi, la scultura di Paolina Borghese, la Cappella Sistina, i Fori Imperiali, Piazza di Spagna, la Bocca della Verità e il Colosseo hanno ispirato altrettanti blend.

Fontana di Trevi è "Arrivederci Roma". La sua sontuosità Settecentesca, l'acqua limpida e il travertino delle statue hanno dato vita ad una miscela di tè bianchi cinesi profumata naturalmente con lime, lemongrass e bergamotto. Dolce, sensuale, floreale è "Rome in Love" dedicata alla scultura del Canova, Paolina Borghese. Sette neri e oolong, fiori d'arancio, oli essenziali di vaniglia e cedro. "L'universo di Michelangelo", la sua Cappella Sistina, è una straordinaria miscela di oolong con menta e mirtillo. La "Passeggiata ai Fori" è in tre verdi pregiati dal delicato sentore di lamponi, fiori, spezie per celebrare l'incontro tra il sacro e profano. Piazza di Spagna si "assaggia" in "Vacanze romane", il trionfo di cinque neri con rose, vaniglia del Madagascar e fiordaliso. Ad un verde, il Pinhead Gunpowder, nella sua forma più pregiata, con fiori di lavanda, menta e vaniglia, si abbina la Bocca della Verità, "In tè Veritas". La potenza del Colosseo è nel "Tè dell'Imperatore". Un blend vigoroso di neri da Cina, India e Ceylon con frutti rossi, zenzero e cannella.

Ecco, la storia di Babingtons iniziata 125 anni fa, è tutta nel tea time. In quell'atmosfera, in quell'amore per il tè e in quel coraggio di osare che Anna Maria Babington e Isabel Cargill portarono dal Derbyshire a Piazza di Spagna.



Babingtons
SINCE 1893



60g

Babingtons
SINCE 1893



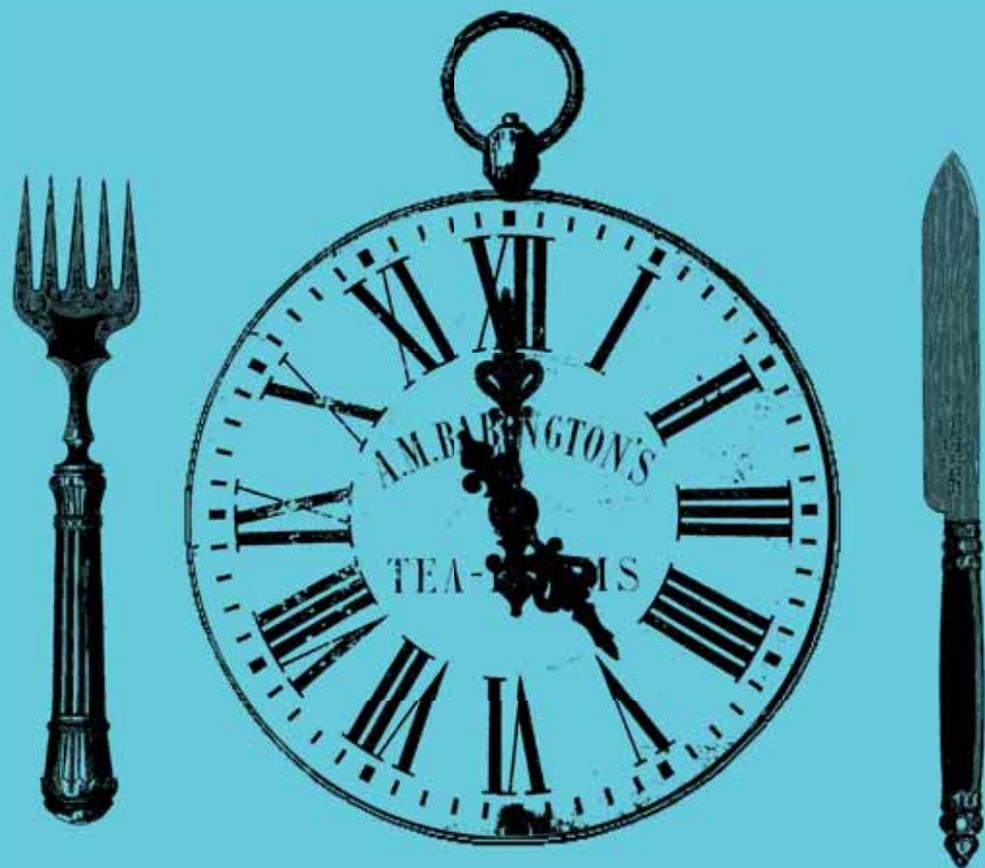
100g



UNA DONNA È COME
UNA BUSTINA
NON SI PUÒ DIRE QUANTO
FINO A CHE NON SI
NELL'ACQUA BOLLENTE

ME
A DI TÈ,
QUANTO SIÁ FORTE
ON LA SI METTE
ENTE.

- Eleanor Roosevelt



RITO DELL'ELEGANZA

Rito della lentezza, quello del tè. Ma anche rito dell'eleganza dei piccoli gesti che sanno lasciare il mondo fuori della porta.

Nel mondo dei social e dei big data, l'ultima vera frontiera del lusso non sono una cucchiata di uova di storione o un calice di prezioso Sauternes. Il vero lusso oggi è una tazza fumante di tè, perché ci consegna a una fruizione diversa del nostro tempo. Anche per questo Babingtons, emblema della piazza di Spagna al pari della Scalinata o della Barcaccia, si colloca in una dimensione affatto speciale. Angolo vittoriano, meravigliosa sopravvivenza di tempi di argenti e crinoline nel cuore di Roma, sarebbe però una descrizione fuori centro, che non farebbe altro che comprimere l'unicità di una storia che attraversa in maniera vivacissima quella della Capitale.

C'è infatti un sottile fil rouge che unisce gli esordi nell'ormai remoto 1893 con i giorni nostri, la passione testarda di Anna Maria Babington e Isabel Cargill, con la visione raffinata di Chiara e Rory, ultima generazione al timone. E il fil rouge è uno, sempre quello, il tè, rinnovato alla sensibilità di oggi, ma anche preservato nella sua meravigliosa componente rituale. È stato negli anni un gioco difficilissimo di equilibri: bastava un niente per cadere nella museificazione, nel culto di un passato lontano, ma anche per precipitare nell'irrelevanza gastronomica vestita con una bella cornice adatta ad accogliere i turisti estenuati dallo shopping nel triangolo delle grandi griffes.

La magia di Babingtons è stata quella di essere capace di imporre il tè nella Roma Umbertina dei maritozzi, inossidabile e inviolata 'ambasciata' inglese anche negli anni del fascismo, delle inique sanzioni e della guerra, luogo di edonismo controcorrente quando la dolce vita scintillava lungo il serpentone di Via Veneto, per non parlare degli anni di piombo e quelli dello yuppismo ottimista. Il segreto? Un servizio gentile e felpato che sembra uscito da *The Remains of the Day* di Ivory, ma anche il progressivo sdoganamento da un modello tutto tè e

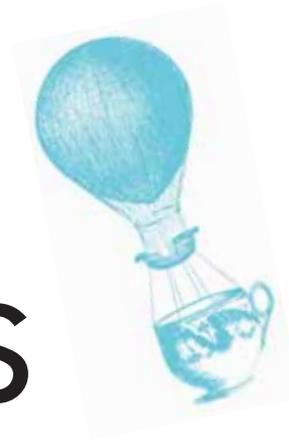
pasticcini per rendere sempre più divertente la proposta salata. Le raffinate specialità anglosassoni - salmone, sandwich, riso al curry, scones e muffins - sono entrate così nella consuetudine golosa, soprattutto per la capacità di combinarsi agli infiniti sapori e sfumature di piacere combinatorio che un buon tè può regalare.

E siamo così tornati al centro di tutto, il tè, perché le generazioni che si sono succedute hanno lavorato intorno alla bevanda, rendendo sempre più colte e differenziate le selezioni e le miscele. In qualche modo, precursori di una rivoluzione del gusto, Chiara e Rory hanno saputo tenere saldo il loro Nord facendo del tè non un riempitivo, ma un vero e proprio punto di riferimento gastronomico. Mondano, o introspettivo non importa, per il tè è stato un poco come per la rivoluzione del vino, che è passato dall'ancora recente "bianco o rosso", alle carte enciclopediche e profonde che attraversano millesimi e uve. Oggi ci sono i sommelier del tè e i clienti parlano di Black Oolong o del bianco Pai Mu Dan, come potrebbero parlare di Nero d'Avola o Timorasso. E qui si chiude il fil rouge con un passaggio epocale, perché se al tempo del Gatto Mascherino (adottato dalla generazione precedente di proprietari e camerieri del locale), quello al quale si è ispirato il logo, i clienti venivano da Babingtons per gustarsi una buona tazza di tè con contorno di cose buone in un ambiente propizio a un'estetica pace dei sensi, oggi a tutto questo si è aggiunto un elemento di novità.

Ed è che è nata, grazie a un lavoro di anni una nuova generazione di clienti che sa godere di quello che trova nella tazza e che si diverte a scoprire le infinite sfumature di sapore che un Darjeeling può regalare. Come a dire che Queen Vittoria e lo Steve Jobs di stay hungry, stay foolish hanno saputo trovare da Babingtons una loro meravigliosa sintesi.

Giacomo A. Dente

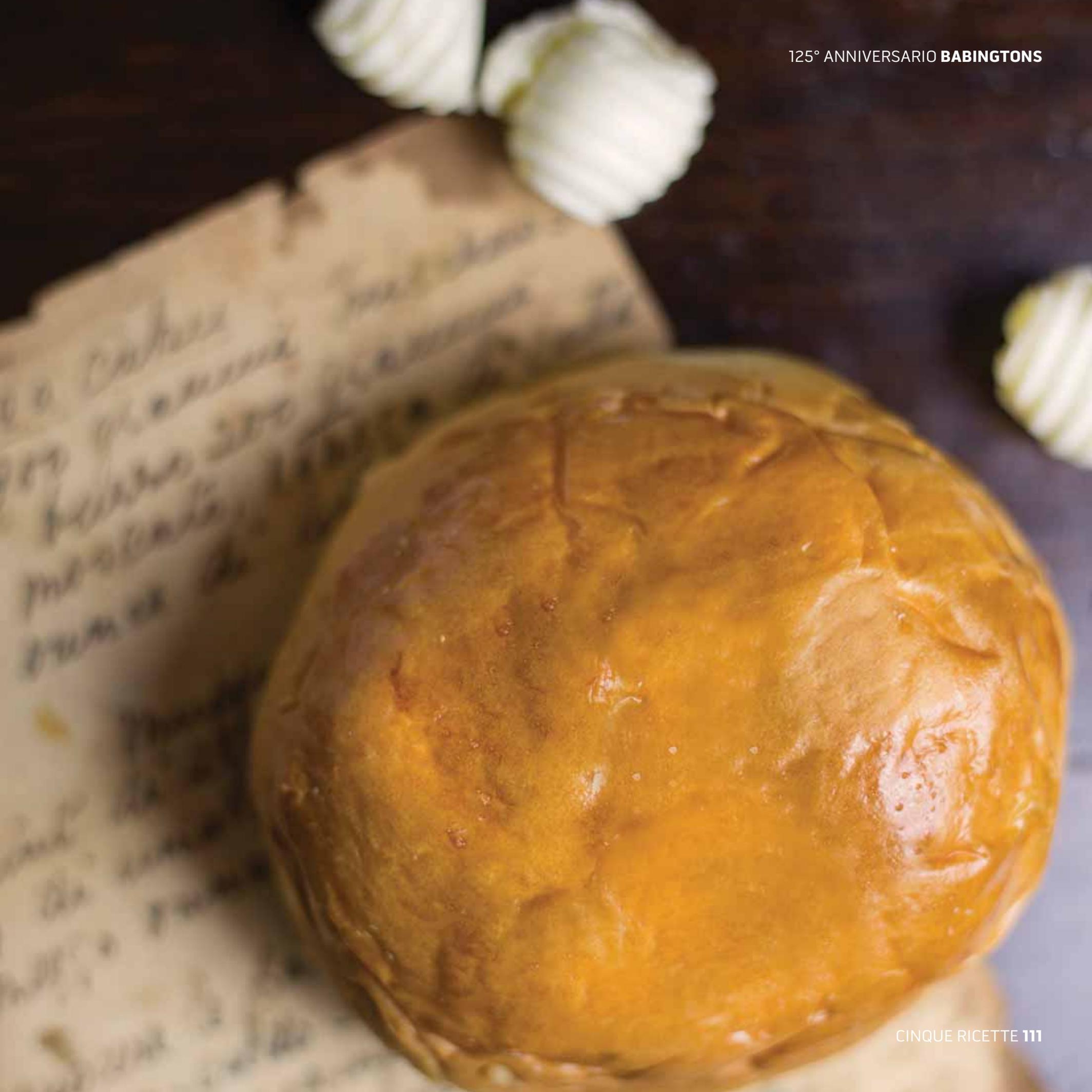
TEA CAKES



Tempo di preparazione: 30 minuti esclusa lievitazione

- » 60 ml latte intero
- » 4 uova medie
- » 25 gr lievito di birra fresco
- » 50 gr burro, temperatura ambiente
 - » 200 gr farina
 - » 50 gr zucchero
 - » pizzico di sale

01. Mischiate tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto liscio e omogeneo
02. Coprite l'impasto con cellophane e lasciatelo a lievitare fino a raddoppiare il volume (circa 2 ore)
03. Travasate l'impasto sul banco e dividetelo in porzioni di circa 100 gr ciascuno
04. Formate con ciascuna porzione delle sfere e posizionatele in modo equidistante su una teglia foderata con carta da forno. Lasciate tra una sfera e l'altra un po' di spazio per la lievitazione pre e post cottura.
05. Coprite le sfere con cellophane e lasciatele lievitare nuovamente fino a raddoppiare il volume (circa 1 ora)
06. Riscaldare intanto il forno a 160° e al termine della seconda lievitazione dorate la superficie dei tea cakes con l'uovo
07. Infornate i tea cakes per circa 12 minuti e serviteli ancora caldi con burro, marmellata e panna fresca montata



MISS BEE'S SCOTTISH SCONES

Tempo di preparazione: 25 - 30 minuti

- » 150 gr burro
- » 475 gr farina
- » 90 gr zucchero
- » 2 cucchiaini lievito in polvere
- » pizzico di sale
- » latte

01. Preriscaldate il forno a 185° C
02. Imburrate una teglia da forno
03. Mischiate insieme la farina, lo zucchero, il sale e il lievito per dolci
04. Tagliate il burro a pezzettini e lavoratelo lentamente nell'impasto fino a rendere il tutto come mollica di pane
05. Aggiungete abbastanza latte da rendere l'impasto morbido, lavorandolo il meno possibile
06. Stendete la pasta ad un'altezza di 3 ½ cm e ricavate 16 scones con una formina rotonda di circa 6/7 cm
07. Mettete gli scones sulla teglia e infornate per circa 15-20 minuti o finchè diventano dorati
08. Servite gli scones caldi con burro, marmellata di fragole e panna acida o panna montata



MUFFINS INGLESИ

Tempo di preparazione: 30 - 40 minuti esclusa lievitazione

- » 250 ml acqua fredda
- » 250 ml latte intero
- » 750 gr farina
- » 75 gr zucchero semolato
- » 12,5 gr lievito di birra fresco
- » 12 gr sale



01. Mischiate tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio
02. Coprite l'impasto con cellophane, riponetelo in frigorifero e lasciatelo a lievitare fino a raddoppiare il volume (circa 24 ore)
03. Dividete l'impasto in porzioni da 70-80 gr ciascuno e formate delle sfere con ciascuna porzione
04. Ponete le sfere su una teglia ricoperta con carta da forno, coprite con cellophane e lasciatele a lievitare nuovamente fino a raddoppiare il volume (circa 2 ore)
05. Pre-riscaldate una piastra
06. Una volta effettuata la seconda lievitazione, ritagliate la carta da forno intorno al muffin e trasferite la sfera velocemente sulla piastra senza toccarla con le mani
07. Cuocete per 10 minuti, poi capovolgete i muffins, levate la carta da forno e cuocete per altri 10 minuti
08. Procedete capovolgendo i muffins più volte ad intervalli di 5 minuti fino a quando i muffins si saranno asciugati e dorati in superficie





MERINGHETTE

Tempo di preparazione: 3 ore

- » 3 albumi
- » 150 gr zucchero a velo
- » pizzico di sale
- » succo filtrato di ½ limone

01. Preriscaldate il forno a 80° C
02. Foderate una teglia con carta da forno
03. Mettete gli albumi e il sale in una ciotola e iniziate a montare
04. Quando gli albumi cominciano ad indurirsi cominciate ad aggiungere, un po' alla volta, lo zucchero fino a ottenere un impasto lucido e fermo, quindi aggiungete il succo di limone e finite di montare
05. Mettete l'impasto in un sac à poche e formate sulla carta da forno delle gocce di circa 3 cm di diametro
06. Infornate e lasciate per circa 3 ore finchè si saranno asciugate e risulteranno croccanti
07. Togliete le meringhe dal forno e lasciatele qualche minuto a raffreddare prima di levarle dalla teglia con un coltello tiepido



FUDGE

Tempo di preparazione: 30 minuti

- » 380 gr latte condensato
 - » 370 gr zucchero semolato
 - » 30 gr Golden Syrup
 - » 10 gr glucosio
 - » 75 ml acqua
 - » 200 gr burro, temperatura ambiente
 - » pizzico di sale
-

01. Mettete in un pentolino su fuoco medio-basso il latte condensato, il Golden Syrup, il glucosio, l'acqua, lo zucchero e il sale e mescolate continuamente con una frusta fino a raggiungere i 121°C
02. Levate il pentolino dal fuoco e aspettate che la temperatura scenda a 115°C poi aggiungete il burro
03. Mescolando fate assorbire il burro, poi rimettete il pentolino sul fuoco e sempre mescolando continuamente riportate la temperatura a 121°C
04. Versate velocemente il composto in stampi di silicone a cubetti da 2 cm circa e lasciate raffreddare





SAPEVI CHE...



01

UN **BUON TÈ** NON HA
BISOGNO NÉ DI LATTE
NÉ DI ZUCCHERO, NÉ
TANTOMENO DI LIMONE



02

PASTEGGIARE
CON IL TÈ SI PUÒ.
É FA **MOLTO BENE**
ALLA LINEA



03

1950: SPECIAL BLEND
IL NOSTRO PRIMO BLEND
2018: MISS BABINGTONS
É IL TÈ DEL NOSTRO
125° COMPLEANNO



04

TÈ VERDE,
NERO E BIANCO
CONTENGONO
CAFFEINA



05

TUTTO IL TÈ
PROVIENE DALLA
CAMELIA SINENSIS
O ASSAMICA



06

IL NASO È
L'IMPERATORE
DEI SENSI



I NOSTRI CONSIGLI PER UN TÈ SUPER!

01 Scegliete il tè giusto. Utilizzate tè in foglia, non polvere

02 Scegliete l'acqua giusta. Utilizzate acqua fredda, neutra e non fatela bollire

03 Scegliete la telera giusta. Utilizzate metallo per tè neri e oolong, porcellana e vetro per tè verdi e bianchi

04 Zucchero e latte. Sì con i tè neri e oolong, no con i tè verdi e bianchi

05 Tempi e temperature. Seguite sempre i consigli per la preparazione

I NOSTRI CONSIGLI PER UN TÈ FREDDO SUPER!

- 01** Scegliete il tè giusto. Utilizzate tè in foglia, non polvere
- 02** Scegliete l'acqua giusta. Utilizzate acqua neutra
- 03** Infondete le foglie del tè (10 gr per 1 lt) per 4-6 ore in acqua a temperatura ambiente
- 04** Condite prima di servire con zucchero liquido, fiori, frutta fresca, spezie





BABINGTON'S

TEA

ROOMS



BABINGTONS I PROSSIMI 125 ANNI

LA STORIA DEL TÈ A ROMA
RACCONTATA DA CARLA MASSI