

Chiama il numero

**060608**

oppure consulta

**www.turismoroma.it**

per le informazioni turistiche,  
l'offerta culturale e gli spettacoli di Roma

#### ELENCO P.I.T. (Punti Informativi Turistici)

- **G.B. Pastine Ciampino**  
Arrivi Internazionali Area Ritiro Bagagli (9.00 - 18.30)
- **Fiumicino**  
Aeroporto Internazionale "Leonardo Da Vinci" - Arrivi Internazionali - Terminal T - 3 (9.00 - 18.30)
- **Ostia Lido**  
Lungomare Paolo Toscanelli angolo Piazza Anco Marzio (9.30 - 19.00)
- **Castel Sant'Angelo**  
Piazza Pia (9.30 - 19.00)
- **Minghetti**  
Via Marco Minghetti (9.30 - 19.00)
- **Navona**  
Piazza delle Cinque Lune (9.30 - 19.00)
- **Nazionale**  
Via Nazionale - nei pressi del Palazzo delle Esposizioni (9.30 - 19.00)
- **Santa Maria Maggiore**  
Via dell'Olmata (9.30 - 19.00)
- **Sonnino**  
Piazza Sidney Sonnino (9.30 - 19.00)
- **Termini**  
Via Giovanni Giolitti, 34  
Interno edificio F - binario 24 (8.00 - 20.30)

ROMA  
**PASS**

La Card che ti offre  
i Trasporti e 2 Musei gratuiti  
[www.romapass.it](http://www.romapass.it)

 ROMA CAPITALE

*La cucina romana si distingue da sempre per la bontà e la semplicità dei suoi piatti: pietanze saporite fatte con prodotti genuini della campagna.*

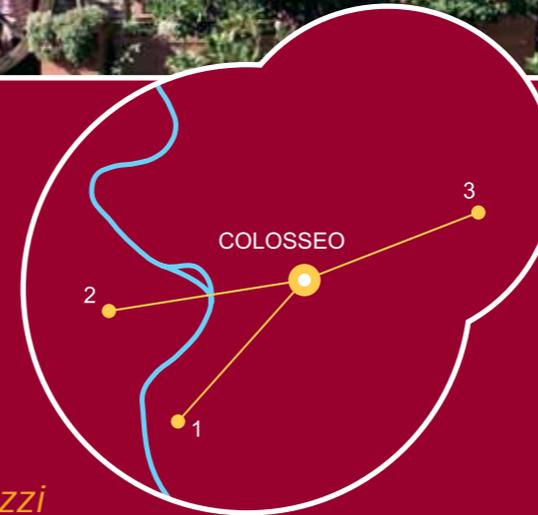
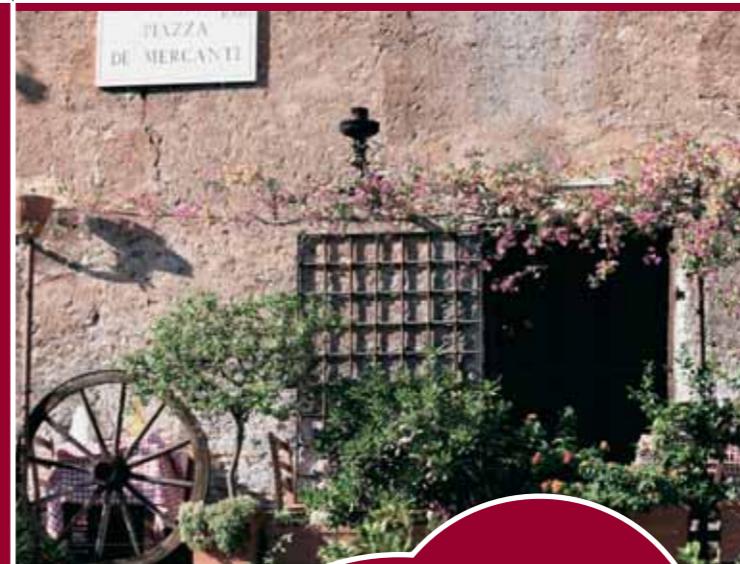
*È una cucina saporita di origine popolare che rifiuta le elaborazioni della gastronomia internazionale a favore della gustosa semplicità.*

*Unica, da sempre, la sua caratteristica: la capacità, cioè, di accomunare i gusti di classi culturalmente e socialmente differenti.*



DGE SYSTEM

foto: A. Cerni - M. Cristofani - D. Binci



#### Indirizzi

- 1 **Testaccio.** Metro linea B, fermata Piramide quindi bus 280 o 95; Bus: 170 e 30 Express.
- 2 **Trastevere.** Tram: 3; Bus: linea H.
- 3 **San Lorenzo.** Tram: 3 e 19.



[ Roma *ti* aspetta ]

SULLE ORME  
DEL GUSTO



Piatti poveri  
ma assai  
gustosi

Spaghetti alla carbonara



L'influenza  
della cucina  
ebraica

delle frattaglie, si sono aggiunti nel tempo quelli raffinati dei fritti, come i  *fiori di zucca con mozzarella e alici* , i  *filetti di baccalà*  e i  *carciofi alla giudia* .

Il terzo filone, proprio dei quartieri periferici, è legato alla terra e alle tradizioni dei Castelli Romani. Se siete dei buongustai avrete l'imbarazzo della scelta tra le tante pizze pronte per essere assaporate durante le vostre escursioni romane. Il consiglio è di non trascurare, naturalmente, i piatti indicati sin qui aggiungendovi gli altri che "faticosamente" abbiamo selezionato per voi.

[Non avrete difficoltà a trovare un buon ristorante o una trattoria dove provare questi sapori unici: da Testaccio a San Lorenzo, a Trastevere ma anche in centro; ogni angolo è buono per fare una pausa con gusto!

Trattorie  
tipiche  
per pause  
golose

Pizza



Tra i dolci, tipicamente romani sono la crostata di ricotta e il maritozzo, un panino dolce lievitato che, fino all'Ottocento, i fidanzati erano soliti donare alle promesse spose in tempo di Quaresima.

A Roma è molto facile mangiare una buona pizza al tavolo ma, soprattutto, vi consigliamo di provare il gusto unico dell'impasto in una delle tante pizzerie al taglio, vera particolarità romana.

[Sono assai numerose anche le enoteche dove godervi un buon bicchiere di vino, magari comodamente seduti in una delle bellissime piazze della città.

Sono tre i grandi filoni gastronomici della cucina romanesca.

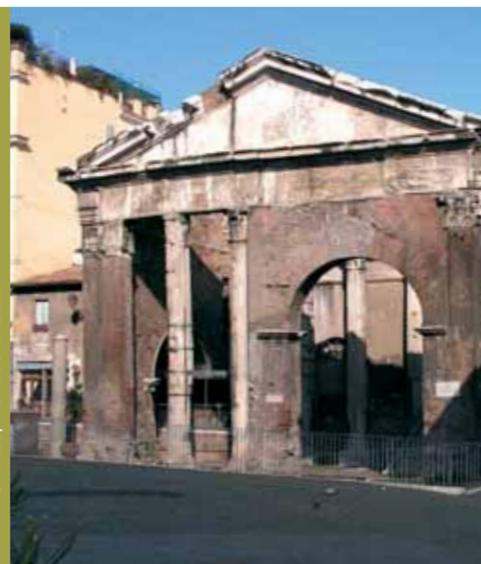
Il primo, detto "del quinto quarto", è tipico di Testaccio e risentiva dell'influenza del vicino mattatoio. Una gastronomia povera ma estremamente gustosa, a base di frattaglie, che annovera tra i suoi piatti tipici la  *coda alla vaccinara* , l' *abbacchio scottadito* , i  *rigatoni con la pajata*  e la  *trippa alla romana* .

Piatti, insomma, che si ritenevano in passato adatti a chi svolgeva lavori pesanti e che oggi continuano ad essere apprezzati nelle numerose trattorie a conduzione familiare che li propongono, luoghi in cui si incontra una umanità tipicamente romana.

Il secondo filone è quello  *romano-giudaico* , tipico del Ghetto. Gli ebrei, infatti, hanno influenzato la cucina romana arricchendola di ingredienti nuovi: ai sapori decisi



Ghetto, Portico d'Ottavia



Angoli di  
cultura tutti  
da gustare

La bontà comincia dagli antipasti: i più noti sono senz'altro la bruschetta e il pinzimonio. Tra i primi non potete perdervi, invece, gli spaghetti alla carbonara o la tipica stracciatella, la pasta e broccoli con cotiche, pasta e ceci. Se preferite i secondi assaggiate le animelle, i saltimocca alla romana o il baccalà fritto. I contorni della cucina romana non sono mai semplici accompagnamenti ma veri e propri piatti: tra questi assaggiate sicuramente i carciofi (alla giudia oppure alla romana) e l'insalata di  *puntarelle* . Anche i formaggi meritano un assaggio: il pecorino e il provolone sono più saporiti mentre per un gusto più delicato assaggiate la caciotta e il canestraio.

[La ciriola è il pane tipico di Roma: ricco di mollica, è un panino per appetiti robusti, mentre la rosetta risulta più adatta, per il suo interno vuoto, ad accogliere ricche farciture.



Mangiare e  
bere nel  
cuore della  
Storia

Tavoli all'aperto

