

Appeler le numéro

060608

ou consulter

www.turismoroma.itpour les informations touristiques,
l'offre culturelle et les spectacles de Rome**LISTE DES P.I.T. (Points d'information touristique)**

- **G.B. Pastine Ciampino**
Aéroport de Ciampino, arrivées internationales, zone de retrait des bagages (9 h - 18 h 30)
- **Fiumicino**
Aéroport international "Leonardo Da Vinci"
Arrivées internationales - Terminal T - 3 (9 h - 18 h 30)
- **Ostia Lido**
Ostia, Lungomare Paolo Toscanelli angle Piazza Anco Marzio (9 h 30 - 19 h)
- **Castel Sant'Angelo**
Château Saint-Ange, Piazza Pia (9 h 30 - 19 h)
- **Minghetti**
Via Marco Minghetti (9 h 30 - 19 h)
- **Navona**
Piazza delle Cinque Lune (9 h 30 - 19 h)
- **Nazionale**
Via Nazionale - près du Palais des expositions (9 h 30 - 19 h)
- **Santa Maria Maggiore**
Via dell'Olmata (9 h 30 - 19 h)
- **Sonnino**
Piazza Sidney Sonnino (9 h 30 - 19 h)
- **Termini**
Via Giovanni Giolitti, 34
A l'intérieur du bâtiment F - quai 24 (8 h - 20 h 30)

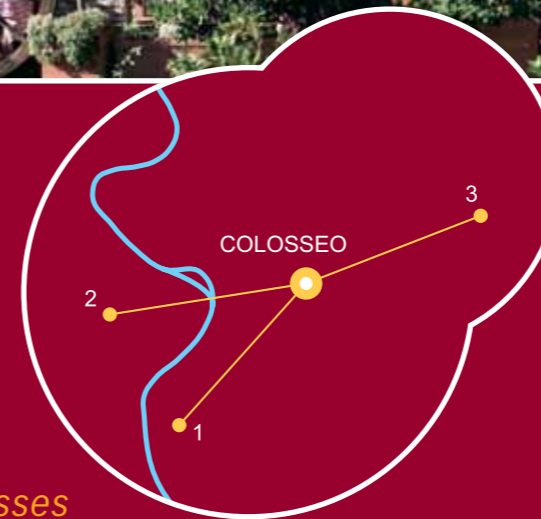
DGE SYSTEM

Photos: A. Cenni - M. Cristofani - D. Blinci

ROMA
PASSLa carte qui offre
les transports et 2 musées gratuits
www.romapass.it

ROMA CAPITALE

La cuisine romaine se distingue depuis toujours par la qualité et la simplicité des ses plats: des mets savoureux préparés avec des produits authentiques de la campagne. C'est une cuisine d'origine populaire qui refuse les élaborations de la gastronomie internationale en faveur des goûts simples. Elle a depuis toujours une caractéristique unique en son genre: la capacité d'associer les goûts de classes culturellement et socialement différentes.

**Adresses**

- 1 Testaccio.** Métro: ligne B, arrêt Piramide puis bus 280 ou 95. Bus: 170 et 30 Express.
- 2 Trastevere.** Tram: 8. Bus: ligne H.
- 3 San Lorenzo.** Bus: ligne 3. Tram: 19.


Roma *ti* aspetta
**SUR LES TRACES
DU GOÛT**


Des plats
pauvres
mais fort
savoureux

Spaghetti alla carbonara



L'influence
de la cuisine
juive

romaine en l'enrichissant de nouveaux ingrédients: aux saveurs décidées des abats, se sont ajoutées au cours du temps celles plus raffinées des fritures, comme les *fiori di zucca con mozzarella e alici* (beignets de fleurs de courgettes à la mozzarella et aux anchois), les *filetti di baccalà* (beignets de filets de morue) et les *carciofi alla giudia* (artichauts frits à la mode juive romaine).

Le troisième filon, propre aux quartiers périphériques et aux faubourgs, est lié à la terre et aux traditions des collines des Castelli romani.

Si vous êtes de fins gourmets, vous aurez l'embarras du choix parmi les multiples mets prêts à être dégustés durant vos excursions romaines. Notre conseil est de ne pas négliger, naturellement, les plats indiqués jusqu'ici, en y ajoutant d'autres que nous avons "péniblement" sélectionné pour vous.

[Vous n'aurez aucune difficulté à trouver un bon restaurant ou une trattoria où

Des trattorie
typiques pour
des pauses
gourmandes

Pizza



goûter ces saveurs uniques: au Testaccio, à San Lorenzo, à Trastevere, mais aussi dans le centre, chaque coin est bon pour faire une pause délicieuse!

Le régal commence dès les hors d'œuvre, les *antipasti*: les plus connus sont sans nul doute la *bruschetta* (pain grillé frotté à l'ail et à l'huile d'olive) et le *pinzimonio* (crudités à tremper dans de l'huile d'olive). Parmi les *primi* (les entrées, mais en fait, de manière générale, le plat le plus consistant du repas), vous ne pouvez en revanche manquer les célèbres *spaghetti alla carbonara* (spaghettis à l'œuf et au lard) ou la typique *stracciatella* (bouillon dans lequel on plonge de l'œuf et de la farine), la *pasta e broccoli con cotiche* (pâtes aux brocolis et à la couenne) ou la *pasta e ceci* (pâtes et pois chiches). Si vous préférez les *secondi* (en général viande ou poisson), goûtez les divers types d'abattis (*animelle*), les *saltimbocca alla romana* (escalopes de veau à la sauge et au jambon cru) ou le *baccalà fritto* (friture de morue).

Des coins
de culture
entièrement
à goûter

Ghetto, Portico d'Ottavia



Il existe trois grands filons gastronomiques dans la cuisine romaine. Le premier, dit "*del quinto quarto*" ("du cinquième quart") et typique du quartier du Testaccio, était fortement influencé par la proximité de l'abattoir de la ville. C'est une gastronomie pauvre mais extrêmement savoureuse, à base d'abats, qui compte parmi ses plats les plus célèbres la *coda alla vaccinara* (queue de bœuf), l'*abbacchio scottadito* (agneau rôti appelé ainsi parce qu'il doit "brûler les doigts"), les *rigatoni con la pajata* (pâtes aux entrailles de veau de lait) et la *trippa alla romana* (tripes à la romaine). En somme, des plats que l'on estimait autrefois adaptés à des personnes devant travailler dur physiquement, et qui continuent à être appréciés aujourd'hui dans les nombreuses *trattorie* familiales où l'on croise une humanité typiquement romaine. Le deuxième filon est la cuisine juive romaine, caractéristique du Ghetto. En effet, les Juifs ont influencé la cuisine

Les *contorni* (en général légumes ou salades) de la cuisine romaine ne sont jamais de simples accompagnements mais des mets à part entière: goûtez assurément parmi ceux-ci les artichauts (à la juive ou à la romaine) et la salade de *puntarelle* (salade typiquement romaine, légèrement amère). Les fromages méritent eux aussi qu'on s'y arrête: le *pecorino* (fromage de brebis) et le *provolone* sont plus forts, tandis que la *caciotta* et le *canestrato* ont un goût plus doux.

[Le pain romain typique, la *ciriola*, contient beaucoup de mie et convient aux appétits robustes tandis que, du fait qu'elle est vide à l'intérieur, la *rosetta* apparaît idéale pour être richement fourrée.

Quant aux gâteaux romains, ils comptent notamment la tarte à la *ricotta* et le *maritozzo*, un petit pain sucré que, déjà au XIXe siècle, les fiancés offraient à leurs promises durant la période du Carême. Dans la capitale, on peut facilement manger une bonne pizza assis à table, mais il est fortement conseillé d'essayer, dans l'un des nombreux endroits qui en vendent, le goût unique de la pâte de la *pizza al taglio* ("pizza à la découpe"), véritable particularité romaine.

[Par ailleurs, vous trouverez de nombreuses *cenothèques* dans la ville où déguster un verre de vin, pourquoi pas confortablement assis sur l'une des magnifiques places à votre disposition.

Manger et
boire au
cœur de
l'histoire

