



C'era una volta... a Roma

Roma non finisce mai di sorprenderti: puoi tornare decine di volte ed è sempre come la prima volta. Una città cosmopolita, dove l'antico strizza l'occhio al moderno e contemporaneo e proprio per la sua immensa e variegata offerta può disorientare il turista alla ricerca di un'esperienza ricca di autenticità. Ecco allora la nostra passeggiata tra i rioni del centro storico, tra antichi saperi e sapori, sbirciando nella botteghe degli artigiani, mangiando come "noantri" fra tradizioni, miti, leggende **di Tiziana Conte**

C'era una volta Roma, quella, dove passeggiando per i rioni del centro storico ti capitava di assistere alle conversazioni di vecchiette affacciate alla finestra che - fra i panni colorati stesi al sole, a dipinger l'aria di quei vicoli stretti e bui - si raccontavano, per esempio, del pranzo appena consumato: *"Du fascioli co le cotiche e coda a la vaccinara"*. E dalla strada il commento dei passanti:

"Se magnerebbero puro er ripieno de le bu-della!". Era così il romano, di getto; gli piaceva prendere parte alle conversazioni altrui ma anche fare apprezzamenti con battute, soprattutto a belle ragazze e mamme al seguito, alle quali era impossibile non sorridere. E se ai più la voglia di scherzare è passata, causa forse il "logorio della vita moderna", qualcuno quello spirito goliardico non lo ha ancora perso. Così basta poco per alzarsi una mattina con l'espressione triste e ritrovare il sorriso.

La statua di Pasquino dove ancora oggi i cittadini lasciano messaggi rivolti ai governanti.

The statue of Pasquino where even today the pasquinate - messages left to the statue base - still continue to tell and represent a complaint form by citizens



Maritozzo a colazione

Iniziare la giornata con il tradizionale maritozzo, panino dolce dall'impasto lievitato - la cui origine pare risalirebbe all'Impero romano - imbottito di panna fresca e abbondante da sporcarsi il naso, è un rituale al quale non ci si può sottrarre anche per l'atmosfera che si respira nei bar della capitale. I baristi romani sono i più pazienti al mondo. Solo qui si trovano tante varianti di caffè e cappuccino. Immaginatevi l'ora di punta, che a Roma è tra le nove e le dieci, con il bar preso d'assalto e decine di richieste in contemporanea: cappuccino con schiuma, senza schiuma, con spolverata di cioccolato, al vetro. E ti viene servito pure con un sorriso, o un cuore se sei particolarmente

Piazza Navona è nel Rione Parione dove si trovano botteghe storiche artigianali, patrimonio da tutelare. *Piazza Navona is in the Parione district where you can find historic craft shops, heritage to be protected*

bella o simpatica, scalfito sulla schiuma, spesso accompagnato da una battuta. Per non parlare del caffè: doppio in tazza grande, macchiato, lungo, decaffeinato, espresso, in vetro, con la panna (la lista è più lunga). Il tutto in un gran vociare di folla e sbattere di piattini e tazze sul bancone. Calcio e politica gli argomenti più dibattuti e ad alta voce come invito ad entrare nella conversazione. I maritozzi si trovano in tutti i bar della città ma fra i più buoni ci sono quelli della **Pasticceria Regoli** in Via dello Statuto 60, a due passi da Santa Maria Maggiore, gestita dalla famiglia Regoli dal 1916. Qui si producono dolci artigianali seguendo le più antiche ricette. Se poi vi venisse la voglia notturna di maritozzo, seguendo la tradizione dei giovani romani lo potrete gustare, dalle 22 in poi, allo storico **Mariuzzaro** in via Ettore Lolloi a Trastevere.

Le strade dei mestieri

Le botteghe artigiane hanno rappresentato un pezzo importante del tessuto storico e sociale della città tanto da battezzare numerose strade. Come **via dei Coronari** che si deve agli artigiani e venditori di rosari e immagine sacre: era infatti passaggio di pellegrini diretti a San Pietro e solo dopo la seconda guerra mondiale le botteghe vennero rimpiazzate dai negozi di antiquario che le valsero anche il nome di via degli antiquari. Intorno a Campo de Fiori, da sempre importante centro commerciale, **Via Chiavari** testimonia un passato di artigiani di chiavi e serrature; in **via dei Cappellari** si facevano cappelli, in **Via dei Baullari** si lavorava il cuoi per i bauli, mentre gli artigiani di gipponi (corpetti), i gipponari, diedero il nome a **via de Giubbonari**. Tra Campo De Fiori e Piazza Navona, **Via dei Sediari** ricorda le botteghe dove si impagliavano le sedie. Le botteghe storiche del Parione, Ponte e Regola rappresentano un patrimonio storico, pezzi di vita da tutelare. Restauratori, orafi, doratori, mosaicisti, sarti, falegnami, intarsiatori, ricamatrici, tappezzeri, liutai, impagliatori, ceramisti, calzolari, fabbri, rilegatori, tipografi; artigiani e storiche botteghe stan-

no scomparendo. Artigiano pare fosse pure Pasquino, la cui statua "parlante" è addossata all'angolo di palazzo Braschi, in Piazza di Pasquino (Rione Parione) già piazza di Parione frequentata da librai e scrittori tanto che ebbe pure il nome di **piazza dei Librai**. Pasquino si dice fosse un barbiere o un ciabattino del rione, conosciuto per una certa vena satirica, indirizzata prevalentemente ai detentori del potere dell'epoca (XVI secolo). Le pasquiniate - messaggi lasciati ai piedi della statua - continuano ancora oggi a raccontare e a rappresentare una forma di denuncia da parte dei cittadini.

Andar per botteghe

Al civico 46 di **Via del Teatro Valle** si trova ancora un impagliatore di sedie, un artigiano che lavora anche giunco, midollo e bambù per fare pure cesti di ogni misura. A Via dei Chiavari, seguendo l'odore del cuoio, è possibile assistere alla creazione di nuovi modelli e alla rifinitura di oggetti in pelle, all'interno della **bottega Ibiz**, nella quale **Elisa Nepi**, porta avanti con la sua famiglia la tradizione artigianale. Il cuoio è selezionato dagli stessi proprietari nelle conchierie toscane e di Arzignano. Restando nei paraggi, a **Via del Pellegrino**, al piccolo lab-store **Pas Vù**, le abili mani della titolare e artigiana,

Patrizia lavora la pelle nel suo negozio e bottega Pas Vù, a Via del Pellegrino.

In Via del Pellegrino there's a little lab-store, Pas Vù, where the expert hands of the owner and craftswoman, Patrizia, work the leather





Da Giuncart, bottega storica di Roma, tra antichi e nuovi arnesi si eseguono lavori in giunco e midollino, vendita di oggettistica in paglia, borse e cappelli. *Giuncart, historical roman workshop, it's a lab-store. Between antique and new tools they also make restoration works, with rush and wicker, sale straw objects, bags and hats*

Patrizia, lavorano la pelle creando pezzi unici e collezioni limitate di bijoux e originali borse e articoli vari. Nella stessa via, **Giuncart**, Bottega storica di Roma, è un laboratorio e punto vendita fondato dall'impagliatore **Mario Giovagnoli** e diretto dal figlio **Umberto**. All'interno tra antichi e nuovi arnesi del mestiere si eseguono lavori anche di restauro, in giunco e midollino, impagliatura sedie, vendita di oggettistica in paglia, borse e cappelli. E non si può resistere alla tentazione di fermarsi a Via della Stelletta 20, da **Fefè Aldo**, l'Antica E Premiata Legatoria Di Libri E Affini Fondata nel 1932 - Negozio Storico, c'è scritto all'ingresso. Qui prendono vita da colla, carte e tessuti colorati: scatole, album, cornici, porta oggetti molto originali, anche personalizzati e si rilegano libri con macchinari d'epoca. A **Via dei Cappellari**, al civico 11, c'è il negozio-laboratorio **Picta Ceramiche** dove si può vedere l'artista **Marina Graziana** mentre realizza porcellane dipinte a mano molto originali e dal design moderno. E se all'improvviso vi venisse fame, allora vi suggeriamo una sosta al vicino e storico **Forno Campo de' Fiori**, simbolo da oltre duecento anni della tradizione e cultura dei panificatori romani. Da più di trent'anni **Mario, Dino** e successivamente **Fabrizio**, con la loro esperienza e all'insegna della tradizione, deliziano i palati con pane, pizza e specialità dolciarie assolutamente da provare. Non si può lasciare Roma senza aver assaggiato la pizza bianca, magari farcita.

Antichi sapori

La cucina romana è una cucina povera, fatta con ingredienti semplici che spesso

venivano anche considerati di scarto. Ma soprattutto mette a dura prova il vostro stomaco. I grandi classici della cucina romana, dal carciofo alla giudia ai filetti di baccalà pastellati e fritti, dai tonnarelli cacio e pepe alla coda alla vaccinara, li potete gustare, insieme a tante altre specialità, nell'atmosfera retrò dell'**Osteria dei Cappellari** nell'omonima via. All'interno, a rendere omaggio ai cappelai: bombette e cilindri appesi ovunque e a mò di lampade. Cucina ed atmosfera da bujaccari romani le trovate all'**Osteria dell'Angelo** al Trionfale presente anche nella Guida Slow Food. Il titolare, **Angelo Croce**, ha un passato da rugbista che rivive nell'arredo del locale fra magliette autografate, foto e cimeli. Qui la lingua ufficiale è il romanesco. Sui tavoli di marmo, apparecchiati in modo spartano, si alternano: minestra di broccoli in brodo di arzilla, rigatoni col sugo di coda, alla gricia, amatriciana o carbonara, cacio e pepe con tonnarelli fatti in casa, gnocchi con il sugo di spuntature di vitella, spezzatino alla picchiapò, coniglio alla cacciatora, trippa, contorni di puntarelle in salsa di alici, cicoria ripassata, carciofo alla romana. Solo per citare qualche esempio.

L'Osteria de Cappellari nell'omonima strada. *Osteria dei Cappellari in the homonymous street*



Once upon a time... in Rome

Rome is a never ending surprise: you may return here ten times but it's always like the first time. A cosmopolitan city, where old winks to modern and contemporary, it's just for its immense and diverse offers that it may disorientate the tourist looking for an experience rich in authenticity. So, here is our walk through the districts of the historic centre, between old knowledge and tastes, peeping in craftsmen workshops, eating like "noantri" among customs, myths, legends **by Tiziana Conte**



Once upon a time there was a Rome where, walking through the districts of the historic centre, you could have a chance to witness a conversation between elderly ladies overlooking from their windows that - among coloured clothes drying in the sun, painting the air in those close and dark alleys - were talking about, for example, the meal they just had: *"Some beans with pigskin and oxtail alla vaccinara"*. And, from the street, passers-by tell: *"They'll eat also guts filling!"*. That's the way the Roman was, spontaneous; he/she liked to take part in others conversations, but also he/she made appreciations with jokes, especially to beautiful girls and even mothers, and it was impossible not to smile. If the majority of

them stopped joking, maybe because of the "strain of modern life", somebody hasn't yet lost that goliardic spirit. In this way it doesn't take too much to wake up in the morning with a sad expression and make a smile after.

Maritozzo for breakfast

Starting the day with the traditional maritozzo, a sweet sandwich of yeast dough - its origin seems to date back to the Roman Empire - filled with fresh and rich cream that get your nose dirty, this is a ritual which cannot be avoided also for the environment that you find in the capital bars. Roman bartenders are the most patient in the world. Only here you should find many kinds of coffee and cappuccino. Imagine that you arrive at

The monument
Vittoriano
(Piazza Venezia)
Il Vittoriano
(Piazza Venezia)



Rome: every time is always like the first time.
Roma: ogni volta è sempre come la prima volta

the rush hour, in Rome it's between nine and ten a.m., the bar is taken by storm and contemporary dozens of requests: cappuccino with froth, without froth, with a dusting of grated chocolate, in a glass cup. And the bartender serves it with a smile, or if you are particularly beautiful or friendly with a heart, drawn on the froth, often accompanied by a joke. Not to mention coffee: double in a big cup, macchiato, long, decaffeinated, espresso, in a glass cup, with froth (the list is longer). Everything is surrounded by strong shouts of crowd and beats on the counter of plates and cups. The most discussed themes are football and policy, and people speak aloud as an invitation to join into conversation. You should find the *maritozzi* in all the bars of the city, but among the tastiest there are those of **Pasticceria Regoli** in Via dello Statuto 60, a few steps from Santa Maria Maggiore, managed by Regoli family since 1916. Here, they make handmade desserts following the ancientest recipes. Then if you want to eat a *maritozzo* by night, following the Roman youth's tradition, you can do it from 10pm onwards, at the historical **Maritozzaro** in via Ettore Lollo in Trastevere.

Professions' streets

Craft workshops have represented an important piece of the historical and social city texture so much to give the name to many streets. For example, **via dei Coronari** was named for craftsmen and salesmen of images: this street, in fact, was crossed by pilgrims going to San Pietro and only after the Second World War workshops were replaced by

antique shops that named the street also "via degli antiquari". Around Campo de Fiori, that have always been an important shopping center, **Via Chiavari** testifies a past of keys and locks artisans; in **via dei Cappellari** there were hats makers, in **Via dei Baullari** there were leather workers who made trunks, while craftsmen of *gipponi* (bodices), the *gipponari*, gave the name of **via de Giubbonari**. Between Campo De Fiori and Piazza Navona, **Via dei Sediari** recalls the workshops where straw chairs were made. The historical workshops of Parione, Ponte and Regola constitute a historical heritage, lifeline parts to be safeguarded. Restorers, goldsmiths, gilders, mosaic artists, tailors, carpenters, marquetry workers, embroiderers, upholsterers, luthiers, chair menders, ceramists, shoemakers, blacksmiths, bookbinders, printers; craftsmen and historical workshop are disappearing. It also seems that Pasquino was a craftsman, his "speaking" statue is placed against the corner of palazzo Braschi, in Piazza di Pasquino (Rione Parione) already known as piazza di Parione, attended by so many booksellers and writers that the square was even called **piazza dei Librai**. It's said that Pasquino was a barber or a cobbler of the district, known for a confident satirical vein, especially for the powerful people of his time (16th century). Today, the *pasquinate* - messages left to the statue base - still continue to tell and represent a complaint form by citizens.

Going to workshops

At the number 46 of **Via del Teatro Valle** there is still a weaver chair, an artisan



that works also rush, wicker and bamboo to make also hampers of different sizes. Following the leather smell, in Via dei Chiavari you should see the creation of new models and the finishing of leather items, inside the **bottega Ibiz**, where **Elisa Nepi** carries on the craft tradition with her family. Leather is selected by the owners themselves in the tanneries of Tuscany and Arzignano. In the nearby area, in **Via del Pellegrino**, there's a little lab- store **Pas Vù**, where the expert hands of the owner and craftswoman, **Patrizia**, work the leather creating unique pieces, limited collections of jewels, original handbags and several articles. In the same street you should visit **Giuncart**, a historical Roman workshop, it's a laboratory and sales point built by the weaver **Mario Giovagnoli** and managed by his son **Umberto**. Inside the workshop between antique and new tools they also make restoration works, with rush and wicker, make straw chairs, sale straw objects, bags and hats. And you cannot resist the temptation of stopping in Via della Stelletta 20, at **Fefè Aldo**, the Old and Rewarded Bindery of Books and Related built in 1932 - Historical Shop is written on the entrance. Here glue, papers and coloured textiles appears coming to life: boxes, albums, frameworks, very original containers, also customized and here books are bound by vintage machinery. At number 11 of **Via dei Cappellari**, there's the lab-store **Picta Ceramiche** where you might see the artist **Marina Graziana** while she makes very original hand painted porcelains with a modern design. And if you suddenly feel hungry, we suggest you to

take a break at the nearby and historic **Forno Campo de' Fiori**, symbol for over two hundred years of the Roman baker tradition and culture. For more than thirty years **Mario**, **Dino** and later **Fabrizio**, thanking to their experience marked by tradition, delight the palates with bread, pizza and speciality sweets that are not to be missed. You shouldn't leave Rome until you taste the white pizza, possibly filled.

Ancient tastes

Roman cuisine is poor, it is made with simple ingredients that were often considered waste ingredients, too; but especially, it pushes your stomach to its limits. The great classics of Roman cuisine, from the *carciofo alla giudia* (artichokes) to the *filetti di baccalà pastellati e fritti* (salted codfish fillets battered and fried), from *tonnarelli cacio e pepe* (tonnarelli pasta with cheese and black pepper) to *coda (oxtail) alla vaccinara*. You should taste them, along with many other specialities, in the retro designed **Osteria dei Cappellari** in the homonymous street. Inside the osteria, bowlers and cylindrical hats are hung everywhere, and they are also used as lamps, as a tribute to hatters. You should find the cuisine and the "bujaccari romani"'s lifestyle at the **Osteria dell'Angelo**, in Trionfale, mentioned in the Slow Food Guide, too. The owner, **Angelo Croce**, was a rugby player and his past has been revived in the place furniture between hand signed t shirts, photographs and mementos. Here, the official language is the Romanesco. On marble tables, setting in a simple way, you should taste, for example: *minestra di broccoli in brodo di arzilla* (broccoli soup in ray fish broth), *rigatoni col sugo di coda* (rigatoni pasta with tail sauce), *rigatoni alla gricia*, *amatriciana sauce* or *carbonara*, *cacio e pepe* (cheese and black pepper) with homemade tonnarelli pasta, *gnocchi con il sugo di spuntature di vitella* (gnocchi with sauce of innards veal), *spezzatino* (stew) *alla picchiapò*, *coniglio* (rabbit) *alla cacciatora*, *trippa* (tripe), *puntarelle in salsa di alici* (with anchovies sauce), *cicoria* (chicory) *ripasata*, *carciofo alla romana* (Roman artichokes).