

un OSPITE a



ROMA

A GUEST IN ROME



Internazionali BNL d'Italia

24 aprile-8 maggio 2010

ROMA



Comune di Roma

Street food alla riscossa

The Return of Street Food

Sopravvivendo a cicli e mode gastronomiche, lo street food torna a fare tendenza. Complici anche la crisi economica e la riscoperta delle tradizioni gastronomiche locali. A Roma il cibo di strada, ora declinato secondo qualità e freschezza, è una consuetudine antica e ben consolidata, che trae origine dalle "tabernae" di 2000 anni fa. Le moderne "tabernae" sono luoghi diversi - chioschi, banchetti, friggitorie, pizzerie al taglio - dove consumare velocemente golosità tradizionali romane come porchetta di Ariccia, supplì al telefono e filetti di baccalà, o di altre regioni quali pizza ed arancini. Pizza bianca appena sfornata al **Forno di Campo de' Fiori 22** e all'**Antico Forno Roscioli** (via dei Chiavari 34); i mitici filetti di baccalà fritti dal **Filettaro** (largo dé Librari 88); **Annibale** (via Ripetta 236) macelleria dal 1898 per una delle migliori porchette della città; **0100 Pizza** (via G. Branca 88) per i Trapizzini, triangoli di pizza farciti con i classici della cucina romana come coda alla vaccinara, trippa e coratella con i carciofi; Pizze con impasto a lunga lievitazione e ingredienti selezionati da **Acquolina** (via E. Fermi 102), **Pizzarium** (via della Meloria 43), **Florida** (via Florida 25), **Zazà** (piazza Sant'Eustachio); per supplì ed arancine **Franchi** (via Cola di Rienzo 200), **Rosticceri** (corso Rinascimento 83, piazza Testaccio 24), **Sisini** (via S. Francesco a Ripa 137 - piazza Re di Roma 20), **Mondo Arancina** (via Flaminia 42 - via Marcantonio Colonna 38).



Having survived gastronomic fads and fashions, street food is now back on the menu, helped by the economic crisis and the rediscovery of traditional local cuisine. In Rome, street food, now of guaranteed quality and freshness, is an ancient and well-established custom, originating in the "tabernae" or taverns of 2000 years ago. Modern "tabernae" come in a variety of forms - kiosks, stalls,

fried-food shops, take-away pizza shops - offering a quick meal of traditional Roman delicacies, such as pork from Ariccia, supplì rice croquettes with mozzarella, or filet of cod, as well as specialities from other regions, like pizza and arancini potato croquettes. Try plain pizza bread straight from the oven at **Forno di Campo de' Fiori 22** and **Antico Forno Roscioli** (Via dei Chiavari 34); Rome's famous fried filets of cod at **Filettaro** (Largo dé Librari 88); the butcher's **Annibale** (Via Ripetta 236), founded in 1898, makes one of the best plates of roast pork in town; **0100 Pizza** (Via G. Branca 88) offers Trapizzini, triangles of pizza filled with classic Roman specialities such as coda alla vaccinara (oxtail), tripe, and offal with artichokes; pizza is left to rise for longer than usual and filled with delicacies at **Acquolina** (Via E. Fermi 102), **Pizzarium** (Via della Meloria 43), **Florida** (Via Florida 25), **Zazà** (Piazza Sant'Eustachio); finally, excellent rice and potato croquettes can be had at **Franchi** (Via Cola di Rienzo 200), **Rosticceri** (Corso Rinascimento 83, Piazza Testaccio 24), **Sisini** (Via S. Francesco a Ripa 137 - Piazza Re di Roma 20), **Mondo Arancina** (Via Flaminia 42 - Via Marcantonio Colonna 38).

Marco Dall'Asta

Marco Dall'Asta