

un OSPITE a



ROMA

A GUEST IN ROME

evento



Labirinto Fellini

30/10/2010 - 30/01/2011

MACRO Testaccio, La Pelanda

Invenzioni di Dante Ferretti e Francesca Loschiavo

Mostra La Grande Parata

ROMA CAPITALE



Alla scoperta di Testaccio

Discovering Testaccio

Una combinazione di "vera"

Roma e spirito contemporaneo, tradizione e vivacità culturale. A Testaccio, il rione più autentico e giovane del centro storico, storia e modernità si intrecciano in maniera

creativa ed insolita. L'ex Mattatoio, grazie al quale sono nati alcuni dei piatti più noti della cucina romana, quelli del quinto quarto, ospita ora l'avanguardia artistica mondiale nei nuovi spazi Macro Future e La Pelanda. Le antiche cantine di Monte Testaccio, costituito dai resti di anfore romane, sono state riconvertite in club notturni, bar alla moda e ristoranti. Trattorie storiche quali Checchino dal 1887 (via di Monte Testaccio 30), Augustarello (via G. Branca 100), Bucatino (via Luca della Robbia 84), Perilli (via Marmorata 39), Felice (via Mastro Giorgio) convivono felicemente con giovani osti che rielaborano la tradizione romanesca come Flavio al Velavevodetto (via di Monte Testaccio 97) e Angelina (via Galvani 24), o la cucina regionale piemontese, Satollo (via Rubattino 22). Remo (piazza Santa Maria Liberatrice 44) e Nuovo Mondo (via Amerigo Vespucci 9) sono la "casa" della pizza alla romana, bassa e croccante, mentre a 00100 (Via G. Branca, 88) si reinterpreta la pizza farcendola con i gusti tipici romani quali coda alla vaccinara o pollo alla cacciatora. Aperitivo o cena con centinaia di birre da tutto il mondo all'Oasi della Birra (piazza Testaccio 41), piatti gourmet pronti da asporto da RosticceRi (piazza Testaccio 24) e il meglio della gastronomia italiana da Volpetti (via Marmorata 47).



Piazza Santa Maria Liberatrice

Mingling the 'real' Rome with modernity, tradition and lively culture, Testaccio, the youngest and most authentic district of the city's old centre, is where the historic and the contemporary join in a creative and unusual combination. The

former slaughterhouse, source of some of Rome's best known dishes using animals' innards, or the 'fifth' quarter as they are called in Italian, is now at the forefront of world art, hosting the new venues Macro Future and La Pelanda. The old cellars of Monte Testaccio, built from broken Roman amphora, have been converted into night clubs, fashionable bars and restaurants. Historic trattorias like Checchino dal 1887 (Via di Monte Testaccio 30), Augustarello (Via G. Branca 100), Bucatino (Via Luca della Robbia 84), Perilli (Via Marmorata 39) and Felice (Via Mastro Giorgio) prosper happily alongside new restaurants offering a different approach to Roman tradition, such as Flavio al Velavevodetto (Via di Monte Testaccio 97) and Angelina (Via Galvani 24) or to Piedmontese regional cuisine at Satollo (Via Rubattino 22). Remo (Piazza Santa Maria Liberatrice 44) and Nuovo Mondo (Via Amerigo Vespucci 9) are the 'homes' of thin, crisp Roman pizza, while 00100 (Via G. Branca, 88) offers a variation on traditional pizza by filling it with traditional Roman dishes, including 'coda alla vaccinara' (oxtail) or chicken with peppers. For an aperitif or dinner with a selection of beers from all over the world there is Oasi della Birra (Piazza Testaccio 41), take-away gourmet dishes are sold at RosticceRi (Piazza Testaccio 24) and the best of Italian delicatessen products can be found at Volpetti (Via Marmorata 47).

Marco Dall'Asta

Marco Dall'Asta