



A Roma?



Pur essendo conosciuta, ammirata, recensita e fotografata da milioni di persone ogni anno, l'Urbe nasconde segreti che nessun americano o giapponese sembra avere (ancora) scoperto

DI FEDERICO MEDA

Roma città eterna. Roma culla della civiltà romana. Roma meta preferita dai turisti (con otto milioni all'anno è tra le prime dieci al mondo). Roma, però, anche capitale occidentale tra le più trafficate e in perenne contraddizione con se stessa: sfavillante ma anche decadente, preziosa quanto povera, *caput mundi* e, talvolta, provinciale come un capoluogo qualsiasi. Sull'unicità, però, siamo tutti d'accordo. Non esiste altro luogo così ricco di monumenti, bellezze artistiche, trattorie e negozi tipici come la nostra capitale. E se il Colosseo, i Fori imperiali, gli innumerevoli musei, i parchi e i quartieri come Trastevere sono luoghi di culto per una visita d'esordio, proviamo a segnalarvi itinerari più desueti e ricercati, iniziando dalla Chiesa San Luigi dei Francesi. Situata nell'omonima piazza nel rione Sant'Eustachio, a due passi da piazza Navona, Pantheon e Trevi, questa chiesa

romanica, edificata tra il 1518 e il 1589, ospita nella cappella Contarelli (l'ultima in fondo a sinistra) tre opere del sommo Caravaggio: al centro San Matteo e l'Angelo, a sinistra la Vocazione di San Matteo e, a destra, il Martirio di San Matteo. Un trittico stupendo, purtroppo esposto al buio, tanto che per apprezzarne la fattura si è obbligati a introdurre monete in una macchinetta a tempo. Una volta illuminati evitate accuratamente di fotografarli (è vietato) e abbiate pazienza: all'uscita c'è un distributore automatico di cartoline (ben fatte) a 50 centesimi l'una. Per il resto, almeno in centro, consigliamo solo un'altra cosa: perdetevi. Nel vero senso della parola. Una volta visti i monumenti più famosi, godetevi il dedalo di vie, la confusione della pianta urbana, riconoscendo sedi di partito, palazzi storici, inediti ristoranti e botteghe mai sentite. Lasciatevi guidare dall'istinto, sarà un'esperienza indimenticabile.

Curiosità per cinefili

C'è un cinema - in via degli Scipioni 82, tra il Vaticano e il quartiere Prati - che propone rassegne e maratone cinematografiche particolari. Non possiamo considerarlo neanche d'essai, vista l'eterogenea programmazione. Sappiamo soltanto che nella Sala Chaplin (l'altra è intitolata ai Lumière) i sedili sono quelli di un vecchio aeroplano, che talvolta si proiettano i film scelti dagli appassionati e che è la tana dell'avanguardia cinefila capitolina. Si tratta dell'Azzurro Scipioni, istituzione dal 1982 (www.azzurroscipioni.com).

FUORI DALLA CLASSICA CERCHIA

La celeberrima Villa Doria Pamphili - già tenuta di campagna dell'omonima famiglia - è il più grande parco di Roma. Fin qui niente di nuovo. Sono in pochi, però, a conoscere anche la parte più occidentale, quella al di là dell'Aurelia. Affrontate il (difficile) passaggio pedonale e vi sem-

RACCONTATECI LA VOSTRA CITTÀ

La rubrica "Chiusi per ferie" è aperta a tutti i nostri lettori farmacisti che ci vogliono raccontare la loro città, dandoci preziosi consigli e suggerendoci i luoghi da non perdere, i ristoranti più strepitosi, i negozi dove fare un "salto", le mostre e gli spettacoli in arrivo.

E qualunque altra "dritta" daresti a un collega in visita alla vostra città.

Scriveteci numerosi a info@puntoeffe.it specificando "Rubrica Chiusi per ferie".

Cercate di perdervi

brerà di tornare indietro nel tempo. Successiva meta per una passeggiata è il Parco degli Acquedotti - parte del complesso dell'Appia Antica, www.parcoappiaantica.it - altro gioiello meritevole di approfondimento. Tra laterizi, marmi e imponenti campate dei sette storici acquedotti Anio Vetus (sottterraneo), Marcia, Tepula, e i sovrapposti Iulia-Felice e Claudia-Anio Novus, non è insolito imbattersi in resti romani autentici, come anfore, pietre miliari o cocci millenari, solo smuovendo un po' il terreno. Non sono, ovviamente, da portare a casa - semmai da consegnare a organi competenti - ma il ritrovamento archeologico, seppur modesto, non è avventura da disdegnare. Dopo tanto camminare è giusto premiarsi con uno spuntino a base di pizza al taglio, specialità romana per eccellenza. Di locali spartani dove assaggiare farciture fantasiose e riuscite è piena la città ma il nostro consiglio, in zona Musei Vaticani, è di rifugiarsi da Pizzarium (via della Melioria 43) oppure, da cultori, assaggiare quelle di Angelo Jezzi, percorrendo la Nomentana fino al civico 581. Qui, su piccole e sottili assi di legno, vengono serviti più di venti tipi di pizza. Non fate caso al servizio (sbrigativo) ma alla qualità degli ingredienti e alla varietà delle proposte. Mentre degustate, date un'occhiata alle targhe e ai premi vinti dai proprietari.

DOLCEZZE

Se il salato non fa per voi, Roma ha eccellenti pasticcerie in tutti i quartieri. Da provare quelle in zona Prati, vicino al Vaticano. In mezzo a maestosi viali alberati e

palazzi senza fronzoli (ma tanto stile) del primo Novecento, compaiono diversi negozi a più vetrine. Di giorno dimora per anziani e mamme borghesi, la sera si trasformano in punti di ritrovo giovanile: canapé al salmone, caviale, gamberetti, pasticcini di ogni genere e qualità, ma anche pizzette, tramezzini (qui sono un'arte, ricordatelo) e salatini. Costretti a sceglierne uno, propendiamo per Antonini (via Sabotino 19/29, www.antoninoma.it), il cui servizio va premiato.

APERITIVO

Anche Roma si sta abituando a celebrare l'happy hour, tra canapé, grandi vini e cocktail. Andiamo sul sicuro mandandovi a Trastevere: l'Enoteca Ferrara (piazza Trilussa 41, www.enotecaferrara.it) è l'indirizzo giusto per degustare in armonia vini e prelibatezze regionali, preludio per una passeggiata sul lungotevere, Isola Tiberina compresa.

LA SERA

Con l'approssimarsi dell'ora di cena potrete sbizzarrirvi nella scelta di un buon ristorante o trattoria. Segnaliamo tre indirizzi, uno a ottimo prezzo, due per palati più esigenti. Il primo, Hostaria de Caracci (via Giuseppe Sacconi 2, tel. 06 3233646, 30 euro bevande incluse) a due passi dallo stadio Flaminio e dal Villaggio Olimpico, classica dimora a conduzione familiare che non tradisce mai. Il menù è molto condito e molto romano. Iniziate con un'amatriciana e, per secondo, abbinare le numerose carni con le verdure saltate in padella con aglio e pe-

I SUGGERIMENTI DI GUIDO NOCERINO, PRESIDENTE DI FEDERFARMA.CO

Ai colleghi posso consigliare un gioiello come San Pietro in Vincoli (piazza San Pietro in Vincoli 4a; orari 8-12.30 e 15-19), basilica famosa per la statua di Mosè a firma di Michelangelo, uno spettacolo a due passi da via Cavour. O anche la chiesa dei gesuiti intitolata a Sant'Ignazio di Loyola (piazza Sant'Ignazio, vicino a via del Seminario; orari 7.30-12.30 15-19.15), una "croce latina" di stampo barocco con la volta completamente affrescata da un *trompe l'oeil* di Andrea Pozzo (1685): posizionandosi sul disco dorato al centro della navata si può apprezzare a pieno la simulazione prospettica di un secondo tempio, sovrapposto alla chiesa. Per quanto riguarda i ristoranti - ahimè - non posso pronunciarmi: ho troppi amici nel settore e finirei per fare torto a qualcuno. Senza indugi, però, consiglio Gusto, locale in piazza Augusto Imperatore 9 (dietro l'Ara Pacis - www.gusto.it). Aperto dal mattino alla sera: è un posto fresco, giocoso, dove bere un bicchiere, mangiare qualcosa o ascoltare musica dal vivo. Da provare.

peroncino. Risparmiatevi per i dolci della casa (meringata in testa).

Se l'affetto ci spinge a consigliare i Caracci, la vocazione enogastronomica ci impone di segnalare un esercizio a San Cesario, annoverato più volte tra le prime dieci trattorie del Gambero Rosso. A un quarto d'ora da Roma in direzione Frosinone, Osteria di San Cesario (via Corridoni 61, tel. 06 9587950, www.osteriadisancesario.it) è il trionfo di bucatini, cotiche, carciofi alla giudea, abbacchi, puntarelle e quant'altro. Lo chef - una robusta e simpatica signora di mezza età - trasforma la pesante cucina romana in una delicata degustazione guidata, lasciando palati esterrefatti. La prenotazione è consigliata e il prezzo medio si aggira sui 50 euro (vino della casa incluso). Per finire, segnatevi anche Iolanda (Via del Fontanile Arenato 155/157, tel. 0666030551, 50 euro bevande escluse, www.iolandaristorante.it), uno dei ristoranti in ascesa della capitale. I due giovani chef, Davide Cianetti e Catia Sulpizi, fin dal "benvenuto" (assaggio servito prima dell'ordinazione) lasciano intendere che sarà un vero e proprio viaggio tra sensi e sapori. Perla rara.