

Cien tipos de pasta bastan

Roma, en su plenitud gastronómica, sin rascarse demasiado el bolsillo. Del Testaccio al Trastevere, mozzarella, embutidos y vino. De la espaguetería L'Archetto a un plato de 'abbacchio' (cordero) en Matricianella

Tommaso Koch

Trust me", les dijo el camarero. Y ellos se fiaron. De acuerdo, no había una carta. Pero seguramente él sabría aconsejarles bien. Así que, sentados en el restaurante Passetto, dos japoneses se concedieron el lujo de un almuerzo a base de pescado al lado de la plaza Navona. Desde luego, una buena manera de celebrar una escapada romántica a Roma. Hasta que apareció la cuenta. Y se acabaron las razones para festejar. 695 euros, incluidos 115,50 de propina decidida por el restaurante.

El epílogo de esta historia, ocurrida en 2009, es el cierre del local tras la denuncia de la pareja a la policía y la intervención hasta del alcalde de la ciudad. ¿La moraleja? No se fíen del camarero que chapurrea inglés. Fíense de nosotros: aquí va una selección de restaurantes romanos donde llenar de satisfacciones la barriga sin vaciar (excesivamente) la cartera (con precios medios entre 10 y 35 euros por persona).

01 Tres generaciones

DA FELICE A TESTACCIO

El restaurante lo abrió en 1936 el abuelo. Pero se quedó con el nombre del padre. El caso es que la familia Trivelloni lleva toda la vida detrás de su *trattoria*. Tras Guido antes y Felice después, ahora es Franco (el hijo) quien se hace cargo del restaurante: "Nuestra especialidad son los *tonnarelli cacio e pepe*" (una especie de espaguetis con queso y pimienta). No es para menos: muchos los consideran los mejores de la ciudad.

» Via Mastro Giorgio, 29. www.feliceatestaccio.it. 00 39 06 574 68 00.

02 En pleno Trastevere

DA ENZO AL 29

Ante todo, un consejo que vale para la mayoría de estas recomendaciones: reserven. La mezcla de comida rica y barata, pocas mesas y tiempos de crisis puede ser letal para sus aspiraciones a una cena como Dios manda. Más aún en este restaurante que el señor Enzo abrió hace más de 50 años en el barrio del Trastevere. Tras su fallecimiento, la nueva gestión de cuatro hermanos mantiene el ambiente familiar y una pasta carbonara envidiable.

» Via dei Vascellari, 29. www.daenzoal29.com. 00 39 06 581 22 60.

03 Recetas de la 'nonna'

ALFREDO E ADA

"Entre mi padre y yo lo hacemos todo". La frase de Chiara Fortini, encargada junto con su progenitor del restaurante, da fe de una *trattoria* que es la quintaesencia de lo íntimo. Ellos cuidan el local, ellos atienden a los clientes y ellos cocinan. A la manera, eso sí, de los abuelos. Alfredo y Ada inauguraron el restaurante en 1946, aunque ahora ya no están. Pero dejaron en herencia a su hijo y su nieta las recetas para exquisiteces como el *spezzatino* (guiso de carne) y los *involtini al sugo* (rollitos con salsa). La carta no es mucho más amplia y varía sobre la marcha, igual que los horarios: en principio, el



Arriba y a la derecha, comedor y entrada del restaurante Alfredo e Ada (con Chiara Fortini y su padre en la puerta). Abajo y a la izquierda, terraza y un plato de Matricianella. / Stefano Dal Pozzolo



local está abierto de martes a sábado. Tampoco está claro del todo si aceptan reservas. Ante la duda, mejor llegar temprano: solo hay cinco mesas.

» Via dei Banchi Nuovi, 14. 00 39 06 687 88 42.

04 Dos hermanos

MATRICIANELLA

Dos hermanos, Grazia y Giacomo Lo Bianco, cuidan desde hace 17 años de Matricianella, un restaurante de sangre e identidad romana en el centro de la ciudad. Pasta a la *amatriciana*, *abbacchio* (cordero), además de colas, callos y *pajata* aguardan al cliente, junto con una atmósfera casera.

» Via del Leone, 4. www.matricianella.it. 00 39 06 683 21 00.

05 Comer a lo grande

LA FRASCHETTA DI MASTRO GIORGIO

Oleadas de embutidos, lluvias de mozzarelas y ríos de vino. En una palabra: *fraschetta*. Y qué mejor representante para estos restaurantes auténticos que La Fraschetta di Mastro Giorgio, en pleno Testaccio, quizá el barrio más romano de Roma. ¿Especialidades? Los entrantes abundantes (sobre todo, la mortadela a la parrilla con vinagre).

» Via Mastro Giorgio, 19. www.lafraschettadimastrogiorgio.com. 00 39 06 574 13 69.

06 En la montaña de ánforas

FLAVIO AL VE L'AVEVO DETTO

A falta de un vertedero, los romanos anti-

guos empezaron a tirar las ánforas que no usaban todas en el mismo sitio. Era el siglo II después de Cristo, y a fuerza de almacenar, el basurero pasó a ser montaña. Justo dentro del *monte dei cocci* se halla Flavio al Ve l'Avevo Detto. De hecho, en el propio restaurante es posible ver restos de las ánforas. Aunque también es posible (y obligatorio) pedir los *ravioli a la Ve l'Avevo Detto* (literalmente: ravioli al os lo había dicho) y las *polpette di bollito* (albóndigas estofadas).

» Via di Monte Testaccio, 97-99. www.flavioalvelavevodetto.it. 00 39 06 574 68 41.

07 A un paso de la fontana

L'ARCHETTO

"Chiuso il mai", repite por el radio el anun-



A la izquierda, Concetta D'Onofrio, cocinera de Da Giovanni; sobre estas líneas, Giovanni Di Blasio, nieto del fundador de esta pequeña *trattoria* que sirve comidas por unos 15 euros. A la derecha, terraza del restaurante Da Enzo al 29, en el barrio del Trastevere, otra pista para comer bien y barato en Roma. / Stefano Dal Pozzolo



mejor pizzería de la ciudad es Baffetto (Via del Governo Vecchio, 114). Tal vez sea cierto, al menos a juzgar por las interminables colas que aguardan ante el restaurante. Así que si no hay manera de acceder al supuesto rey, pueden conformarse con los príncipes de la pizza: a pocos metros está La Montecarlo (Vicolo Savelli, 13) y, si no, Panettoni (Viale di Trastevere, 53, conocida como L'Obitorio, es decir, el tanatorio) y Sforno (Via Statio Ottato, 110). Son óptimas alternativas.

11 Toca pescado

PORTO CORALLO

¿Hartos de tanta carbonara? ¿Preocupados por su forma tras demasiados estofados? La solución se llama pescado. Y Porto Corallo. Este restaurante cercano a la basílica de San Giovanni ofrece la posibilidad de saciarse a base de maravillas del mar: ostras, *tagliatelle* con gambas rojas o con pez espada y menta en blanco, atún fresco con rúcula y tomates cherry. Es decir, un puerto donde saborear la calma en medio de la ciudad del caos.

» Via Andrea Provana, 6. www.ristoranteportocorallo.it. 00 39 06 70 49 24 11.

12 Flores de calabaza gratinadas

LE TRE ZUCCHE

Una *trattoria* elegante. Lo que no deja de ser un oxímoron. Pero según el chef, Fabrizio Sepe, es la definición perfecta para su restaurante. Algo lejos del centro histórico, Le Tre Zucche (las tres calabazas) nace de tres cabezas (el propio Sepe, Federico Chessa y otro amigo) y de su voluntad de ofrecer comida sofisticada sin perder el espíritu de los restaurantes romanos. Por ejemplo, con el menú que sugiere el propio chef: "Flores de calabaza gratinadas rellenas de ricota de oveja sobre pesto de menta romana, variaciones de bacalao y tartita de chocolate Amedei con salsa de naranjas amargas".

» Via Guglielmo Mengarini, 43. www.letrezucche.it. 00 39 06 556 07 58.

13 Queso y pimienta

CACIO E PEPE

El primer intento de hablar con el restaurante fracasa. La hora punta no está para conceder entrevistas, menos aún en un local constantemente abarrotado. Y de romanos, lo que prueba el éxito de una *trattoria* cuyo despliegue de mesas puebla toda la acera a su alrededor. Sin embargo, las opiniones se dividen: algunos lo aman con locura, otros sostienen eso de que ya no es lo que era. Si se fían de los primeros, pidan la pasta que da el nombre al local (*cacio y pepe*, es decir preparada con queso y pimienta) y las *polpette* (albóndigas).

» Via Avezzana, 11. www.trattoriacaciopepeprati.com. 00 39 06 321 72 68.

14 Alcachofas a la judía

SORA MARGHERITA

Quien estuvo en este restaurante cuando aún cocinaba la señora Margherita a duras penas puede contener el entusiasmo. Aunque los que lo visitaron desde el cambio de gestión de hace 10 años alegan algún pero. Sea como fuere, Sora Margherita sigue ofreciendo especialidades romanas en el corazón del antiguo gueto: alcachofas a la judía, pasta hecha en casa y, el jueves, ñoquis.

» Piazza delle Cinque Scole, 30. 00 39 06 687 42 16.

15 Algo frenético

ER PANONTO

Donde otros italianos dirían caos o confusión, un romano emplearía su sinónimo local, bastante más coloquial: *caciara*. Pasa a la **página siguiente**

cio de esta espaguetaría. Pero además de no cerrar nunca, el restaurante ofrece otra peculiaridad: más de cien tipos de pasta distintos. Tanto que es preciso pasarse un buen rato mirando la carta. Tampoco es mala idea, al terminar de comer, caminar unos metros: la Fontana de Trevi está a la vuelta de la esquina.

» Via dell'Archetto, 26. www.spaghetterialarchetto.it. 00 39 06 678 35 38.

08 Un capricho

DA CESARE

Como las malas noticias se dan antes que las buenas, aquí va el mal trago: es el restaurante más caro de esta lista de imprescindibles, ya que la cuenta saldrá por unos 50 o

60 euros por persona. Pero Da Cesare compensa el daño a la cartera con una exquisita receta que sigue idéntica desde 1965. "Tenemos la mejor carne de Italia", presume Armando Arrigoni, hijo del fundador Cesare y encargado, junto con su hermano Alessandro, del local. Y de paso recomienda pedir unos *rigatoni con stufato di chianina* (pasta con estofado de carne) o un *risotto alla pescatora* (arroz con pescado).

» Via Crescenzo, 13. www.ristorantecesare.com. 00 39 06 686 12 27.

09 Barato de verdad

DA GIOVANNI

El paraíso de los tacaños. Esta minúscula *trattoria* al lado del Trastevere sirve platos

sabrosos por precios ínfimos: no es raro que una cuenta para dos comensales salga en torno a 15 euros. Giovanni (abuelo) la abrió en 1951 y Giovanni (nieto) dirige hoy el restaurante familiar por excelencia: el chef es su madre. Nada de cocina *gourmet*, Da Giovanni va a lo básico. Así que no le den demasiadas vueltas: coman, beban y, por una vez, inviten a sus amigos. Quedar bien nunca ha sido tan barato.

» Via della Lungara, 41. 00 39 06 686 15 14.

10 La mejor pizza

BAFFETTO, LA MONTECARLO, PANETTONI Y SFORNO

Pregunten por una *margherita* por las calles de Roma. Muchos les dirán que la

Donde comen los romanos

Viene de la **página anterior**

Con un servicio que definir rápido sería un eufemismo, mesas que se van liberando frenéticamente y camareros capaces de llevar una cantidad de platos que desafía las leyes de la física, la pizzería Er Panonto puede ser una buena explicación de qué significa exactamente ese término.

» Via Enrico Craverio, 4-12. 00 39 06 513 50 22.

16 Comer en la plaza del paraíso HOSTARIA COSTANZA

En el año 55 antes de Cristo, el cónsul Pompeyo hizo edificar un teatro justo en el centro de la ciudad. Y, como todo en aquella época, lo hizo a lo grande: con unas escalinatas enormes, el edificio podía hospedar hasta 40.000 personas. Hoy del teatro apenas quedan restos. Pero en el mismo sitio se pone en escena cada día un gran espectáculo hecho de vinos y gastronomía romana. Donde hace siglos se halló el regalo de Pompeyo a Roma está hoy un tributo a su paladar: Hostaria Costanza.

» Piazza del Paradiso, 65. www.hostariacostanza.com. 00 39 06 686 17 17.

17 Homenaje al Lazio ENOTECA PALATIUM

Presumir de la cocina kilómetro 0 significa comprar los alimentos directamente a los productores en un radio inferior a 100 kilómetros, apostar por lo natural y lucir todas las certificaciones de calidad que hagan falta. La Enoteca Palatium cumple con ello a rajatabla: su carta propone algo así como un viaje por los mejores rincones del Lazio, la región que rodea Roma, a base de entrantes, aceites, quesos y vinos, que también se pueden comprar.

» Via Frattina, 94. 00 39 06 69 20 21 32.

18 La pizza elíptica LA PRATOLINA

No la pizza. Sino la *pinsa*. Sí, tal y como está escrito. No es ni una errata ni un neologismo de *itañol*. Se trata de la especialidad que luce con orgullo el restaurante La Pratolina. En el elegante barrio de Prati, este local ofrece su memorable y romanísima alternativa a la pizza napolitana de toda la vida. Aunque se parecen bastante, para la *pinsa* se utiliza otro tipo de harina y la masa se extiende en forma elíptica y no redonda.

» Via degli Scipioni, 248. www.pizzerialapratolina.it. 00 39 06 36 00 44 09.

19 Un toque de humor BETTO E MARY

Un coche. Y mucho sentido del humor. Para ir a Betto e Mary hacen falta ambos. El primero, porque el restaurante se encuentra en la periferia, lejos de todos los demás sitios recomendados en esta guía. Y el segundo, ya que a los camareros les encanta reírse con (y de) los clientes. Aunque digerir un par de bromas es bastante más fácil cuando en la mesa no para de desfilar un auténtico (y barato) catálogo de la mejor cocina romana.

» Via dei Savorgnan, 99. 00 39 06 64 77 10 96.

20 El rey del estofado AGUSTARELLO

Dicen que Agustarello es el rey de la *coda alla vaccinara* (cola estofada). Aunque probablemente sea mucho más que eso. Porque, como en muchas *trattorie* del barrio de Testaccio, escoger cualquier tipo de pasta también garantiza cierta alegría para el estómago. A condición, y ya es la última vez que se lo repetimos, de reservar una de las (pocas) mesas.

» Via Giovanni Branca, 98. 00 39 06 574 65 85.



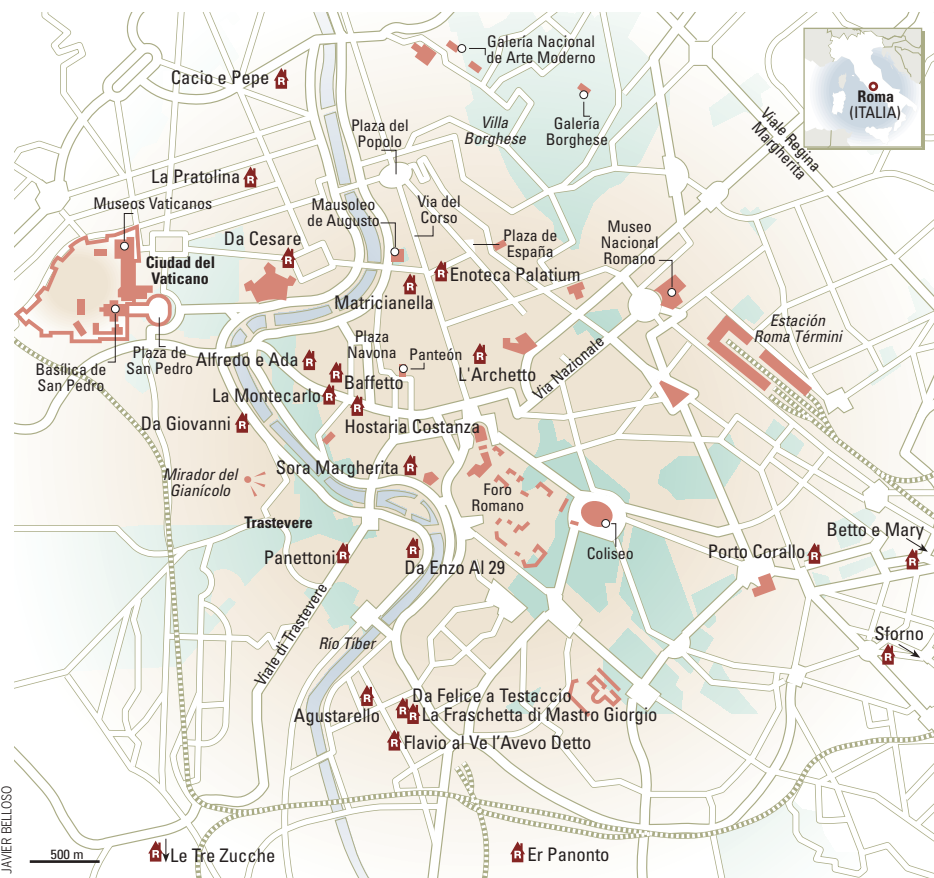
Embutidos en La Fraschetta di Mastro Giorgio, en pleno barrio del Testaccio.



Arriba a la izquierda y debajo, la cajera y la terraza del restaurante Baffetto. Arriba, a la derecha, dos cocineros en los fogones del restaurante Da Felice. / Stefano Dal Pozzolo / Giovanni Pagani



Arriba, uno de los platos y el comedor del restaurante Flavio al Ve l'Avevo Detto. / S. D. P.



Guía

Cómo ir

» Iberia (www.iberia.com), Air Europa (www.air-europa.com), Vueling (www.vueling.com), Easyjet (www.easyjet.com) y Ryanair (www.ryanair.com) son algunas opciones para volar a Roma, con precios incluso por menos de 60 euros. Por ejemplo, ida y vuelta con Iberia desde Barcelona, a partir de 92 euros, y desde Madrid, a partir de 105 euros.

Dormir

» Alojarse en el centro de Roma por un precio asequible no es fácil. Sin embargo, el **hotel Maikol Rome** (plaza Vittorio Emanuele II, 138, www.hotelmakol.com) tiene habitaciones dobles a partir de 55 euros. Para el **B&B Trastevere Resort**, el coste de una doble llega a 80 euros (Viale Trastevere 259, 0039 328 866 34 87; www.trastevereresort.it). Los que quieran *arruinarse*, pero ver el Panteón al despertar, pueden llamar al **Albergo del Senato** (Piazza della Rotonda 73, 0039 06 678 43 43; www.albergodelsenato.it): el precio mínimo de una doble va de 160 a 290 euros, según la temporada.

Información

» Turismo de Roma (www.turismoroma.it).
» Turismo de Italia (www.italia.it/es/).