

Ciudades

izquierda -Tel. 06 6865970- cierra los domingos). Su horario de apertura es un tanto flexible, por lo que os conviene llamar antes para reservar, dado que se trata de un sitio muy concurrido: ofrece una gran variedad de vinos y productos de calidad; se puede tomar simplemente un tentempié o un aperitivo, o bien degustar una comida completa al precio aproximado de 50.000 liras, sin vino.

Paseando por el gueto encontraréis numerosas posibilidades de saciar vuestro apetito, como el Antico Forno Cordella (su letrero es casi invisible, pero dejad que os guíen sus aromas) en la Plaza Costaguti: cada mañana saca del horno un pan excelente, dulces, pizzas y deliciosas focacce.

El barrio del matadero

De vuelta al Tiber, podréis dar un largo paseo (o recorrer unas pocas paradas de autobús) hasta llegar al Testaccio, otro lugar de culto para quien desee descubrir Roma a través de sus sabores más auténticos. El Testaccio era antiguamente el barrio del matadero, y en la actualidad alberga un centro multifuncional para exposiciones de arte y reseñas de cualquier otro género artístico. Si está abierto, entrad a verlo porque verdaderamente es muy interesante. Una vuelta

Paseando por el barrio judío, denominado gueto, se encuentran numerosas posibilidades de saciar el apetito

por este barrio os permitirá comprobar el renacimiento que está viviendo: los edificios restaurados, en su día casas de suburbios, son hoy muy anhelados como oficinas de bufetes profesionales; paseando por sus animadas calles tendréis la sensación de respirar un cierto aire de provincia relajada y agradable, a pesar del tráfico que irrumpe a pocos metros. En este lugar, la presencia del matadero favoreció el nacimiento de la denominada cocina del quinto cuarto; es decir, de menudillos, carnes de segunda calidad, vísceras, y en general, todo aquello que costaba menos y que las clases más pobres de la población utilizaban para preparar comidas suculentas y nutritivas que con el tiempo se han convertido en platos típicos de la restauración romana: dignos de citar son la *coda alla vaccinara* (cola de choto guisada con vino tinto y apio), la *pajata* (primer tramo del intestino del lechón), la *coratella di abbacchio* (vísceras de lechón guisadas con cebollas o alcachofas y un poco de vino Marsala), o



Fausto Grossi, nacido en Lazio, es propietario de una tienda de pasta en pleno centro de Bilbao



Bilbao a la Ricotta

Receta en página 92.



Focacce

Receta en página 92.