

COMUNICATO STAMPA

VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA CUCINA ROMANA

Tutti conoscono Roma ma per la sua infinita bellezza, storia e arte, ma la città eterna oltre ad essere un museo a cielo aperto è anche il tempio del buon cibo



Terrazza Borromini

Amatriciana, carbonara, saltimbocca e cacio e pepe sono piatti che subito fanno pensare alla tradizione culinaria romana, una cucina essenzialmente povera e non ricercata ma basata su ingredienti saporiti e particolari. Oggi la cucina romanesca è il risultato di millenni di storia con piatti dove il gusto e la genuinità vengono messi sempre al primo posto. Trascorrere una vacanza nella Capitale è il modo migliore per scoprire anche la cultura culinaria: se si vuole trascorrere un soggiorno che permetta di scoprire sia la storia dei monumenti più belli che quella della cucina romanesca, l'ideale è alloggiare all'[Eitch Borromini](#), un'antica dimora storica situata a pochi passi dai principali monumenti e ristoranti tipici, che offre la rara possibilità di poter dormire all'interno di una delle location più ricche di storia a Roma e nel mondo.

Roma è la città dei grandi imperatori, dei grandi pontefici, è una città con millenni di storia alle spalle, è famosa in tutto il mondo per le sue conquiste, per le sue opere artistiche e architettoniche, ma la grandezza della città eterna la si deve anche alla sua storia culinaria che ha origini molto antiche e particolari. Esplorare le infinite bellezze protagoniste di ogni scorcio e fare un viaggio tra i sapori, i gusti e gli aromi dei piatti tipici romani è il modo migliore per vivere la vera essenza della **Capitale**. La **cucina romana** affonda le sue radici durante il periodo di transizione tra l'**Impero** e la **Repubblica**, quando i romani dividevano la giornata in 3 pasti: la colazione veniva consumata tra le 8 e le 9 di mattina ed era a base di focacce, pane condito con sale e vino, latte e miele accompagnati da frutta secca, formaggio e spesso avanzi del giorno prima. Il secondo pasto, il pranzo, si svolgeva poco prima di mezzogiorno ed era abbastanza veloce: i signori romani mangiavano una ciotola di legumi, olive, fichi, formaggi oppure spiedini di carne o pesce alla griglia. Il pasto più importante era la cena, solitamente si svolgeva intorno alle 16:00 e poteva durare anche 6 ore, il pasto era composto dall'antipasto e altre 6 portate, c'era un elevato consumo di insaccati e carne di volatili oltre alla carne di cinghiale, cervi e caprioli. Sulle tavole imbandite degli antichi romani non mancava mai il vino,

spesso mescolato al miele, e il pane, inizialmente a base di farro e poi dal IV secolo in poi a base di grano. La cucina romana può essere considerata come una cucina di necessità, basata su ingredienti rurali e contadini, gli antichi romani utilizzavano anche le parti meno pregiate dell'animale che venivano trasformate in quei piatti che oggi sono famosi in tutto il mondo.

La cucina romana odierna è il risultato delle contaminazioni delle regioni confinanti, dalle quali ha assorbito tante specialità culinarie, riuscendo però a conservare e a difendere dalle mode e dalle interferenze esterne, la genuinità, la semplicità e il gusto autentico della cucina popolare. Alcune delle pietanze tipiche di **Roma** e che tutti conoscono sono state in realtà assorbite dalle regioni vicine e la loro origine non è poi così certa: attorno alla mitica "**carbonara**", ad esempio, aleggiano una miriade di leggende e dicerie, più o meno fantasiose che si perdono in un passato tanto lontano quanto misterioso. Senza dubbio è il piatto romano più conosciuto al mondo, chi in un viaggio a Roma non ha assaggiato la carbonara?! Sebbene venga spontaneo pensare che sia nato in questa città, sembrerebbe, strano ma potenzialmente vero, derivare da una ricetta americana, probabilmente era un piatto distribuito dai soldati statunitensi dopo la seconda guerra mondiale. Nei ricettari antichi non si parla mai di carbonara, probabilmente una delle prime testimonianze in assoluto del nome "*carbonara*" appare nel film "**Cameriera bella presenza offresi**" del 1951, quando durante un insolito colloquio di lavoro il datore di lavoro chiede alla cameriera Maria, interpretata da **Elsa Merlini**: "*Scusi un momento, senta un po', ma lei sa fare gli spaghetti alla carbonara?*" La cameriera risponde di non essere a conoscenza di questo piatto e da qui nasce la teoria che prima di allora questa pietanza fosse ancora sconosciuta.

Nella **top five** delle ricette tipiche, rientrano a pieno titolo anche la "**amatriciana**", piatto nato ad **Amatrice**, cittadina laziale in provincia di **Rieti** che venne servita per la prima volta alla corte del papa durante un banchetto al **Quirinale** organizzato in onore di **Francesco I Imperatore d'Austria** nel 1816, la "**gricia**", nata nel **Grisignano**, il "**carciofo alla giudia**" originario del **ghetto ebraico** di Roma dove ancora oggi si possono trovare ristoranti che hanno conservato le loro caratteristiche e gli ingredienti originali e la "**trippa**", piatto povero e sbrigativo ma dal sapore intenso. Il **centro storico** di Roma è un palcoscenico di trattorie e ristoranti tipici dove poter assaggiare e degustare queste delizie.

Perdersi tra i vicoli più autentici, rimanere estasiati dalla bellezza dei monumenti che si ergono in ogni angolo di città, **vivere e respirare l'atmosfera magica tipica di Roma è davvero un'esperienza unica**, un viaggio a Roma si trasforma in un'occasione meravigliosa per ripercorrere la storia enogastronomica locale e fare un percorso tra il cibo autentico della tradizione. Per immergersi completamente nell'autenticità e nella bellezza di Roma, alloggiare all'**Eitch Borromini** è la soluzione perfetta: un elegante e lussuoso albergo storico nel cuore della Capitale che accoglie i suoi ospiti tra affreschi seicenteschi e affacci sulla fontana dei **Quattro Fiumi del Bernini**, su **Piazza Navona** e sui tetti di Roma. L'Eitch Borromini sorge a pochi passi dai principali monumenti, piazze, trattorie e ristoranti caratteristici dove poter assaporare i sapori genuini della Roma antica.

Eitch Borromini

Alle spalle di Piazza Navona si trova l'ingresso della struttura **Eitch Borromini, antica dimora ospitata da un edificio progettato e realizzato dal Borromini fra il 1654 e il 1659**: si tratta infatti di un ramo di Palazzo Pamphilj, il **Collegio Innocenziano**.

Una delle caratteristiche principali della struttura è la **vista panoramica**, che accompagna l'ospite in tutti gli ambienti: **sia la sala colazione che molte delle camere godono di affaccio su Piazza Navona, in particolare sulla Fontana dei Quattro Fiumi di Bernini, e sullo skyline del centro di Roma: dalla cupola del Pantheon a quella di San Pietro.**

La stessa vista accomuna anche il **Ristorante Terrazza Borromini**, spazio unico ricavato al quarto piano nelle sale impreziosite dagli **affreschi del Bernini**, dove si trova la **Galleria d'arte Borromini**, che si affacciano su Piazza Navona, con **tavoli anche all'aperto** quasi sospesi sulla piazza. Il Ristorante propone una moderna e curata **cucina romana, cocktail bar ed è aperta ad eventi privati**.

Al primo piano del palazzo si accede alla biblioteca privata dei Pamphilj, famosa per quantità e rarità di volumi e manoscritti e per l'affresco della volta eseguito da Francesco Cozza.

Le camere di diversa tipologia spaziano dalla singola con letto Queen Size, alle Classic, fino alle Superior Suite, Suite Deluxe e Suite Executive **con terrazzino privato; alcune sono con vista su Piazza Navona o sulle cupole, campanili e palazzi iconici di Roma e altre su via di Santa Maria dell'Anima, con scorci**

su Tor Millina, torre medievale dai merli guelfi. Le camere sono tutte diverse una dall'altra, date le diverse destinazioni che il palazzo ha avuto nel corso dei secoli: scuola ecclesiastica, abitazione per il clero, libreria e convento. Raffinate, intime e curate nell'arredamento, dispongono di letti extra-comfort e raffinati kit di cortesia Etro, minibar assortito, acqua di cortesia, bollitore elettrico con tè, caffè e tisane, accappatoio e pantofole da bagno, cassaforte, TV a schermo piatto con decoder Sky, Wifi gratuito.



Eitch Borromini
Via di Santa Maria dell'Anima 30 – 00186 Roma
Tel. 06/6861425
borromini@eitch.com
www.eitchborromini.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook 