

COMUNICATO STAMPA

EITCH BORROMINI: APERITIVO CON VISTA A UN PASSO DAL CIELO Il rito antico dell'aperitivo serale affacciati da una terrazza panoramica su Piazza Navona



Estate: tempo di aperitivi all'aperto per godersi l'aria più fresca della sera, e se si tratta di Roma la preferenza va sicuramente ad una delle terrazze da cui ammirare i colori del tramonto e la vista sullo skyline della città. Eitch Borromini, antica dimora situata in un palazzo progettato da Borromini a metà del XVII secolo, offre tutto questo e anche di più: dalla sua iconica terrazza chiamata significativamente La Grande Bellezza, ci si affaccia sull'intera scenografia senza pari del centro di Roma.

Il momento dell'happy hour dalla terrazza dell'Eitch Borromini è un piacere che appaga tutti e 5 i sensi. Stimolati dalla bellezza senza tempo dei monumenti che si possono ammirare sorseggiando un drink, e da una riflessione sull'antichità dei sotterranei sottostanti Piazza Navona, è bello ricordare che anche il rito dell'aperitivo è millenario ed era apprezzato già nella Roma antica.

Aperitivo sulla Terrazza “La Grande Bellezza”

La Terrazza Borromini “La Grande Bellezza” si trova sul rooftop al quinto e ultimo piano di Palazzo Pamphilj progettato dal Borromini nel XVII secolo, oggi occupato dall'Eitch Borromini. Incastonata tra il campanile e la magnifica cupola di Sant'Agnes in Agone la terrazza si affaccia su Piazza Navona, a picco sulla fontana dei Quattro Fiumi del Bernini.

È l'unico rooftop del centro di Roma con vista a 360 gradi sullo skyline, tanto che vi sono state girate alcune scene dell'omonimo film vincitore del premio Oscar: **la vista raggiunge anche il profilo dal Cupolone, il Campidoglio, e tutti i monumenti e i tetti fino ai confini della capitale.**

La veduta che si può ammirare è unica al mondo, il tramonto è ancora più scenografico, i rumori sono rarefatti, il Ponentino e i gabbiani portano suggestioni di mare. **Il momento dell'aperitivo sul rooftop di Eitch Borromini è unico ed esclusivo, un evento cool in cui eleganza e fascino storico e culturale si uniscono ad un happy hour ricco, variegato, di qualità, con stuzzichini, dove scegliere fra una vasta carta vini, o la migliore mixology per un cocktail experience fuori dall'ordinario.**

Le origini antiche dell'aperitivo

Da una vista senza tempo, quella che si gode dalla Terrazza La Grande Bellezza di Eitch Borromini, **al rito senza tempo dell'aperitivo**: le origini di questa usanza sono da ricercare molto indietro nei secoli, addirittura nei millenni. **L'etimologia del termine deriva da *aperitivus*, che apre, l'appetito. Pare risalga al V secolo a.C., quando il medico Ippocrate prescriveva ai suoi pazienti un vino bianco aromatico e speziato come rimedio per l'inappetenza.** La bevanda, arricchita di assenzio ed erbe, risultava amarognola; per questo i romani la chiamarono *vinum absinthiatum* e vi aggiunsero rosmarino e salvia. Il motivo del sapore scelto dal grande Ippocrate: il gusto amaro stimola l'appetito provocando la secrezione di saliva e di enzimi. **Nei secoli alle erbe amare si aggiunsero man mano spezie esotiche provenienti dai lontani viaggi: cannella, chiodi di garofano, china...fino ad arrivare al 1796, quando a Torino venne inventato da Antonio Benedetto Carpano il Vermouth** (dal tedesco "wermut", assenzio), vino aromatizzato con china. Quando i Vermouth arrivò a farsi apprezzare da Vittorio Emanuele II e divenne l'aperitivo ufficiale di corte, si diffuse su larga scala, divenne da rimedio per curarsi a momento conviviale di piacere. **Contemporaneamente a Milano nasceva l'amaro Ramazzotti**, ricavato con una ricetta ancora segreta dalla macerazione e infusione nell'alcol di ben 33 fra erbe, spezie e radici provenienti da tutto il mondo, e divenne un cult dell'happy hour servito in un bar aperto da Ramazzotti vicino al Teatro alla Scala. **Milano e Torino sono i due poli della nascita dell'aperitivo: a metà dell'Ottocento Torino ricambia con la nascita del Martini Bianco** che si diffonde per la sua dolcezza e aroma di fiori infusi, mentre **a Milano Gaspare Campari, proprietario di un caffè sotto la Galleria di Milano, lancia alla grande un nuovo aperitivo amaro chiamandolo bitter** (amaro) che spopolò come aperitivo ribattezzato bitter Campari. Da allora tutto il resto è storia: **l'usanza della bevanda leggermente alcolica e amara per stimolare l'appetito, si diffuse in tutta Italia e divenne un rito sociale** e una piacevole indulgenza, accompagnandosi a stuzzichini trasformandosi in chiave sempre più conviviale e articolata.

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 