GUIES INSIGHT

EN CATALÀ

EXPLORA ROMA



LES **MILLORS** RUTES PER LA CIUTAT





INSIGHT CATALÀ

EXPLORA
ROMA



Cossetània EDICIONS



ÍNDEX

Introducció

Rutes recomanades per a… 4
Explorant Roma 8
Per menjar i beure 14
De compres 16
Entreteniment 18
Museus 20
Dates clau de la història 22

Les millors rutes

1. El Capitoli i el Fòrum romà 26
2. El Colosseu 32
3. De la Piazza Navona al Campo de' Fiori 38
4. De l'Ara Pacis al Panteó 44
5. La Piazza di Spagna, el Trident i la Fontana di Trevi 48
6. El Quirinal, el Barberini i la Via Veneto 52
7. De la Villa Borghese a la Piazza del Popolo 56
8. El Vaticà 60
9. Del Castel Sant'Angelo al Gianicolo 66
10. El Barri Jueu i Trastevere 70
11. Aventino i Testaccio 74
12. San Giovanni i l'Esquilí 78
13. El complex de Dioclecià i Monti 82
14. La Via Àpia 86
15. Les vil·les de Tívoli 90
16. Castelli Romani 94
17. Ostia Antica 97

Guia pràctica

Allotjament 102
Restaurants 112
Vida nocturna 122
A–Z 124
Vocabulari 134
Llibres i pel·lícules 136



L'ART A LES ESGLÉSIES

Gaudiu dels mosaics espectaculars de Santa Maria a Trastevere (ruta 10), la gran elegància de Santa Maria Maggiore (ruta 12) o les obres mestres del Renaixement de Santa Maria del Popolo (ruta 7).

RUTES RECOMANADES PER A...

NENS

Dirigiu-vos cap al parc de la Villa Borghese (ruta 7), on als nens els encantarà navegar pel Giardino del Lago, així com els titelles i el zoo. El museu Explora per a nens també és molt divertit (vegeu la pàg. 21).





CAFÈS CLASSICS

Beveu-vos la història literària de Roma a l'Antico Caffè Greco (ruta 5). Per a unes vistes espectaculars, proveu Casina Valadier als jardins del Pincio (ruta 7). I si voleu observar la gent, aneu a un dels molts cafès de Trastevere (ruta 10).

ENTUSIASTES DE LES BELLES ARTS

Als Museus Capitolins (ruta 1) s'hi pot trobar una col·lecció espectacular d'art antic i estàtues. Dediqueu el temps necessari als museus del Vaticà, sobretot al sostre de Miquel Àngel a la Capella Sixtina (ruta 8).





MENJAR I VI

El millor lloc per trobar plats romans és el Barri Jueu (ruta 10). Per a un pícnic, aneu a Campo de' Fiori (ruta 3) o a Volpetti, botiga de *delicatessen* (ruta 11). Els Castelli Romani són una delícia gurmet (ruta 16).

AFICIONATS A LA HISTÒRIA

Exploreu el cor de l'antiga Roma (ruta 1) i el Colosseu (ruta 2), o endinseu-vos a les ruïnes ben preservades d'Ostia Antica (ruta 17) i els cementiris antics de la Via Àpia (ruta 14).





LA ROMA ROMÀNTICA

Passegeu pels tarongers del Parco Savello (ruta 11), gaudiu de la vista de la terrassa dels Jardins de Pincio (ruta 7), recorreu el Tíber en vaixell o dirigiu-vos a la Villa d'Este de Tívoli (ruta 15).

DE COMPRES

El carrer més opulent per anar a comprar a Roma és la Via dei Condotti (ruta 5), mentre que al barri de Monti (ruta 13) hi podeu trobar una barreja ben interessant de botigues *chic* i estudis.












PAGNINO







INTRODUCCIÓ

Una introducció a la geografia, els costums i la cultura de Roma, .

Explorant Roma	**8**
Per menjar i beure	**14**
De compres	**16**
Entreteniment	**18**
Museus	**20**
Dates clau de la història	**22**



Visita al Colosseu

EXPLORANT ROMA

No hi ha gaires més llocs que es guanyin el respecte i l'admiració dels visitants com ho fa la ciutat de Roma. La natura polifacètica i per capes de la moderna ciutat atrau tant com els monuments antics, els llocs renaixentistes i la grandesa del Vaticà.

Durant molt de temps s'ha batejat Roma com la Ciutat Eterna. És difícil de dir si el nom fa referència a la ciutat com la seu de l'Imperi romà, com el cor de l'Església catòlica, com la capital d'Itàlia o com una destinació principal de pelegrinatge. Capa sobre capa d'història, la ciutat acaba oferint una sensació eterna, però la major atracció de Roma és l'espectacle que s'hi desenvolupa contínuament.

Caminant pel *centro storico* (centre històric), crida l'atenció la mida i la majestuositat dels edificis amuntegats en els estrets i sinuosos carrers. Els romans, d'alguna manera, troben la manera de viure enmig de la seva història amb un sorprenent grau d'indiferència mentre continuen amb la seva vida quotidiana, i això és una part de l'atractiu de la ciutat.

ARQUITECTURA

Roma és una ciutat que se sustenta sobre les espatlles dels seus predecessors: esglésies medievals que s'alcen sobre els fonaments de cases antigues; un palau renaixentista s'aguanta sobre el teatre de Marcel al costat d'apartaments del segle XX... Les formes dels carrers i les places sovint reflecteixen els espais arquitectònics previs, la qual cosa proporciona una sensació de descobriment a cada pas. Els llocs monumentals no són els únics que criden l'atenció: estigueu atents al pati ombrejat amb la font, a la flor que creix entre ruïnes de marbre antic o a una façana barroca sobre una cafeteria moderna.

La Roma antiga i medieval

Tot i que la forma de la ciutat ha anat evolucionant al llarg de tres mil·lennis, hi ha hagut diferents fases de construcció. La major part de la Roma antiga es va construir entre el segle I aC i el segle III dC. Molts dels edificis del centre tenen ruïnes antigues als fonaments, que es van afegir a finals del període medieval, quan els recursos eren limitats.

Quan el Papat va tornar d'Avinyó durant la dècada del 1370, hi va haver un interès renovat en la construcció i manteniment cívic que va durar fins ben entrat el Renaixement. Després de la restauració de diversos aqüeductes, la col·locació de fonts i d'elements d'aigua als espais públics es va convertir en una obsessió per als romans.



La llegendària pizzeria Da Baffetto

El Renaixement

Un nombre molt elevat de les joies arquitectòniques de Roma provenen del Renaixement (entre mitjans del segle XV i el XVII), quan la ciutat va ser altra vegada un centre cultural al cor d'Europa. Aquest període va viure grans construccions de palaus, carreteres, *piazzas* i esglésies, ja que totes les famílies nobles intentaven eclipsar els veïns. Aquesta fou l'època del barroc, perfeccionat per Gianlorenzo Bernini, la Roma teatral i atrevida del qual és una galeria a l'aire lliure de fonts, façanes i corbes.

La Itàlia unificada

Els grans bulevards i els edificis públics no es van afegir fins a l'era de la postunificació, a la dècada del 1870. Un cop més, la cara de Roma va canviar quan es van alçar murs de contenció a les ribes del Tíber, amb l'expansió de barris i amb la destrucció de ruïnes antigues i estances medievals per construir monuments "moderns" i carrers rectes a la nova capital. Aquesta idea es va recuperar durant el règim feixista de Mussolini, que no només volia grans obres arquitectòniques que representessin els seus ideals sinó també obres arquitectòniques que representessin la indústria.

El segle XX

Després de la Segona Guerra Mundial, es van edificar grans barris amb materials de construcció barats per proporcionar habitatges econòmics de postguerra. Es van reconstruir les seccions de Roma destruïdes pels bombardejos dels aliats i es van remodelar restaurants i negocis amb els omnipresents terres de terratzo, crom i panells de fusta de la dècada dels seixanta.

El segle XXI

Alguns dels arquitectes moderns més coneguts s'intentaren fer un nom en una ciutat dominada pel passat monumental i els valors tradicionals. L'auditori d'avantguarda de l'arquitecte genovès Renzo Piano, que va obrir el 2002, va desencadenar una onada de projectes arquitectònics ultramoderns.

Aquests inclouen el nou i polèmic pavelló que acull l'Ara Pacis (altar romà antic), que, us agradi o no, és un dels monuments més importants del paisatge urbà. És el primer edifici modern del centre històric després de Mussolini, una mica massa modern per a alguns gustos. És difícil justificar el dineral que es va gastar en el projecte, diuen els detractors, en una ciutat amb milers de ruïnes arqueològiques negligides.

També hi ha l'ambiciós centre d'art contemporani (Museu Nacional de les Arts del Segle XXI, conegut com a **MAXXI**), de Zaha Hadid, als suburbis del nord, que es va completar l'any 2009; i **el Cloud**, el nou i immens centre de convencions de Massimiliano Fuksas a l'EUR, i el **museu Centrale Montemartini**, una central elèctrica convertida imaginativament que ara exposa una part de la gran col·lecció dels Museus Capitolins de l'antic estatuari.





Alessandro Volpetti, propietari d'una xarcuteria

DISTRIBUCIÓ DE LA CIUTAT

La fesomia de Roma es defineix per la seva topografia natural. Originalment, es va formar en els famosos set turons, situats a la riba dreta del serpentejant riu Tíber. Els turons Aventí, Capitolí, Celi, Esquilí, Palatí, Quirinal i Viminal s'han anat poblant com a mínim des de l'any 1000 aC, i avui dia encara formen el cor del centre de la ciutat, però al llarg dels anys Roma s'ha anat expandint per incloure el turó Pincio al nord, i el Janícul (Gianicolo) a l'altre costat del riu. El *centro storico* és una àrea relativament petita definida per la muralla Aureliana del segle III, que s'estén al llarg del riu per incloure Trastevere de manera compacta, i que permet caminar-hi.

Els avenços del segle XX

A principis de segle, les construccions posteriors a la unificació van afegir distictes com el Prati, la Via Veneto, Castro Pretorio, Salario i el bonic Parioli. La gran afluència de població després de la Segona Guerra Mundial va ampliar encara més la ciutat amb una extensió de la classe mitjana urbana cap al sud al llarg de la Via Ostiense i al nord vers el *grande raccordo anulare* (GRA o carretera circular). La ciutat satèl·lit EUR, o *Esposizione Universale di Roma*, es va bastir com una utopia de l'era feixista durant la dècada del 1930, però la construcció s'aturà amb la caiguda de Mussolini i ara hi habiten diverses generacions de romans.

Ciutat portuària

Durant la calor de l'estiu, a Roma no tindreu la sensació de ser a l'aigua, però en molts sentits és una ciutat portuària, ja que Òstia és a prop i es troba a la desembocadura de la plana d'inundació del Tíber, en un tram de perfecta platja mediterrània. Ostia Antica era el port principal de l'antiga Roma, per on arribaven subministraments d'arreu del món.

L'ambient de ribera era inseparable de la vida a Roma i, fins fa al voltant d'un segle, la població pujava al seu esquif per pescar o remar al llarg del Tíber. La sensació d'humitat del centre de la ciutat va canviar radicalment amb la construcció dels murs de contenció que ara voregen les ribes.

POBLACIÓ

Tenint en compte que Roma és la capital d'Itàlia, té una població relativament baixa. A la ciutat hi viuen al voltant de 2,7 milions de residents, amb un total de quatre milions a l'àrea metropolitana. Hi ha una sensació general de voreres saturades i trànsit sorollós, la qual cosa diu més de la cultura italiana que del nombre real de gent.

Itàlia és una societat basada en la família, però la majoria dels joves romans són prou cosmopolites per, com a mínim, desitjar poder contradir l'estereotip *mammoni*, que descriu els italians com a poc disposats a abandonar la casa de la seva *mamma* fins que es casen. L'escassetat de feines i els llo-



Una italiana elegant



Guarda al Palazzo del Quirinale

guers extremadament alts, però, fan impossible que la majoria de romans puguin abandonar el niu i molts no es poden permetre dir adéu a la mare fins que tenen 40 o, fins i tot, 50 anys.

Després d'un *intermezzo* de dretes amb Gianni Alemanno, el juny de 2013 la Ciutat Eterna va confirmar la seva tradició d'esquerres amb l'elecció de l'alcalde Ignazio Marino. Cirurgià de transplantaments de professió, Marino va prometre convertir la Via dei Fori Imperiali en una zona de vianants, lluitar contra la venda sense llicència i augmentar el reciclatge de residus fins a un 60% el 2017.

NO US N'ANEU DE ROMA SENSE...

Tastar l'aigua. Una part de l'encant de Roma és l'abundància d'aigua en moviment i les fonts decoratives. Els primers romans van construir el gran sistema d'aqüeductes que subministrava aigua potable a la ciutat, i encara en corre lliurement per al consum públic i se'n troba a les fonts d'aigua potable anomenades *nasoni* (grans nassos).

Caure en les supersticions locals. Feu com l'Audrey Hepburn a *Vacances a Roma* i poseu la mà a la Bocca della Verità (Boca de la Veritat), a l'església de Santa Maria in Cosmedin. La història diu que mossega els mentiders... O llenceu una moneda a la Fontana di Trevi per garantir que tornareu a la Ciutat Eterna. Vegeu les pàg. 36 i 51.

Menjar de franc. Aneu a un dels bars de vins de la ciutat per prendre un aperitiu (pels volts de les 6 de la tarda) i comprovareu que serveixen viandes gratuïtes per picar. Aquesta tradició italiana, altament civilitzada, es coneix com l'*aperitivo*. Vegeu la pàg. 15.

Veure els tarongers locals. Durant l'Imperi romà es van importar plantes exòtiques d'arreu del món per decorar els jardins de la ciutat i es van plantar flors i arbres fruiters als carrers. Per impedir robatoris, es van desenvolupar uns tarongers que produïen fruita durant tot l'any... però immenjable. Vegeu la pàg. 74.

Passar una tarda comprant. Romanes esveltes es passegen per la Via del Corso i la Via dei Condotti per mirar els aparadors de les marques de dissenyadors. A les galeries d'art i tallers de Trastevere i als mercats d'antiguitats de Borghetto Framino us esperen unes compres més individualitzades. Vegeu la pàg. 16.

Visitar una "estàtua que parla". A Roma hi ha sis "estàtues que parlen", conegudes com el Congresso degli Arguti (Congrés dels Astuts): Marforio, Facchino, Abate Luigi, Madama Lucrezia, Babuino i Pasquino. Van formar una mena de fòrum polític anònim a la Roma del segle XV, en un moment en què la censura del Papat era especialment dura. Originàriament, el criticisme anava dirigit a les injustícies polítiques i la corrupció a l'Església, però en un moment donat va incloure la sàtira. Pasquino és l'única estàtua que encara s'utilitza. Vegeu la pàg. 41.



Quan sigueu a Roma…

Roma té la seva idiosincràsia, un ritme que sembla que desafiï totes les definicions de "gestió del temps" i de "sentit pràctic". Per això sovint fa la impressió que als romans els importen poc les necessitats o les limitacions de temps dels visitants. Però no hi ha res més allunyat de la realitat. Grateu sota la superfície de la façana aparentment indiferent de qualsevol italià i hi trobareu un amic per a tota la vida. La dita aconsella que, quan sigueu a Roma, feu el que facin els romans. Insistir en el fet que el tracte local no és afectiu empitjorarà les coses. Si pregunteu als romans el perquè us diran: è *cosí* (és així).

També és important causar una bona impressió, tal i com es resumeix en la frase *fare una bella figura*. Això no només és una expressió italiana, sinó un concepte de vida fonamental que regula la bellesa, la imatge, l'estètica, el comportament i, fins i tot, l'entreteniment. La creença assegura que la conversa és adequada, la roba és elegant, els accessoris combinen, les expressions facials estan determinades i les activitats planificades semblen fluides.

CLIMA

El clàssic clima mediterrani és una de les atraccions principals, tant per als visitants com per als immigrants. A Roma hi fa sol una mitjana de deu mesos a l'any, i, malgrat que els seus hiverns poden ser freds i plujosos, les temperatures rarament baixen dels 4° C. Per contra, els estius són llargs i calorosos, amb una mitjana de 20° C des de mitjans de maig fins a mitjans d'octubre, unes temperatures que es troben molt per sobre de la ja alta mitjana europea (28° C) al juliol i l'agost. L'abril, el maig, el setembre i l'octubre acostumen a ser els millors mesos per visitar la ciutat.

Una vida a l'exterior

Amb els dies càlids i assolellats que sovintegen a Roma, no és sorprenent que es faci vida a l'aire lliure. Els restaurants estan dissenyats per escampar-se pels carrers, les finestres es deixen obertes de bat a bat i les jornades de treball s'organitzen de manera que la gent pugui gaudir d'una mica de sol a l'hora de dinar. També són famosos per l'estil arquitectònic, que aprofita al màxim les condicions meteorològiques: balcons i terrasses, patis ombrejats i *piazzas* arbrades.

Malgrat l'aspecte elèctric i el caos del centre de la ciutat, la veritat és que Roma funciona sorprenentment bé. Els romans saben portar una bona vida, i ho fan a l'aire lliure. Després de contemplar les vistes panoràmiques, de passejar pels carrers i d'omplir-vos de museus i d'esglésies, pot ser el moment adequat per localitzar una terrassa d'un cafè o un lloc en una *piazza* i seure a contemplar el flux i la circulació d'aquesta gran ciutat sota el cel de la tarda.



Vista des de la terrassa del Pincio, Villa Borghese

CONSELLS PER EXPLORAR ROMA

Una vestimenta adequada. A la Basílica de Sant Pere (i a totes les esglésies) és obligatori portar roba discreta, és a dir, res de pantalons curts, samarretes de tirants o faldilles per sobre del genoll. Durant la temporada alta hi ha venedors que ofereixen pantalons de paper a uns preus desorbitats a tots aquells que hagin oblidat la vestimenta adequada.

Audiències papals. Es duen a terme els dimecres a les 10.30 al Vaticà, excepte a l'estiu, quan es fan a la residència d'estiu del Papa a Castel Gandolfo, fora de Roma (vegeu la pàg. 95). Les entrades s'han de sol·licitar per escrit a la Prefettura della Casa Pontificia, 00120 Città del Vaticano, o a l'oficina el dilluns o dimarts anterior (s'hi accedeix per la porta de bronze vigilada per guàrdies suïssos que es troba a la dreta de la basílica). Per a més informació, podeu contactar a través del tel.: 06-6988 3114. El Papa surt a la finestra de sobre la *piazza* cada diumenge al migdia per fer la tradicional benedicció de l'Àngelus.

Estiu a l'illa. Es pot gaudir de la vida del riu de Roma cada estiu des de l'illa de la mateixa ciutat, l'Isola Tiberina, que acull un festival agradable i una sèrie de restaurants, bars, mercats i fins i tot cinemes a l'aire lliure, entre juny i setembre.

Creuers pel riu. També podeu gaudir de la vida del riu de Roma des de l'aigua en un creuer pel Tíber (Battelli di Roma; www.reservation.com/crociere.asp). Els vaixells surten de la riba sud-est, a prop del Ponte Sant'Angelo. El servei *hop-on/hop-off* es pot agafar a la parada Calata Anquillara, a l'illa Tiberina.

Emporta't el menjar de casa. És molt comú a tot Castelli Romani portar menjar a les botigues de vi, pagar per una copa o una gerra i menjar dins dels locals.

Un *tour* per quatre duros. Pugeu al bus 87 per trobar la ruta més barata i caòtica de tot Roma, que va d'est a oest tot repassant alguns dels períodes de la història de la ciutat. Va des de l'animada Piazza Cavour fins al parc arqueològic rural de la Via Appia Antica. Durant la ruta descobrireu l'empremta de l'Imperi, els primers cristians, la ciutat renaixentista i barroca en tota la seva esplendor, des del Colosseu fins a la Piazza Navona, el Tíber i els set turons de Roma. Per veure Roma tal com la veia Fellini, pugeu al tram núm. 3, que ell reivindicava que l'inspirava.

Aparcar a Roma. Si conduir per la ciutat ja és un repte, aparcar és un enigma. Tot i que sembla que els locals no donen gaire importància a les normes de trànsit, existeixen lleis d'aparcament... i multes. En comptes d'arriscar-vos a una sanció, la millor opció és buscar les línies blaves amb una gran P blava. Es pot pagar per hores en una màquina i deixar el rebut dins del cotxe. Els aparcaments (*parcheggio*) també estan marcats amb una P, tenen personal durant el dia i tanquen a les nits. El Parcheggio Villa Borghese és el més gran, el més adequat i el més fiable. S'hi entra pel núm. 33 del Viale del Geloppatoio i està obert 24 hores.





Terrassa de l'Osteria dell'Anima

PER MENJAR I BEURE

Qualsevol viatge a Roma seria incomplet si no tastéssiu algunes de les delícies locals. Cal estar preparats per a molta pasta, carns a la brasa, peixos delicats, carxofes cruixents i flors de carbassó.

Itàlia és una terra de cuina regional, i, mentre que els plats més coneguts són relativament semblants a tot el país, els gustos són diferents. Roma no n'és una excepció, i restaurants de totes classes i preus acostumen a oferir els seus plats locals preferits. El delit dels plats romans és la combinació simple d'ingredients i la preparació curosa.

ORDRE DEL DIA

Normalment els italians fan un esmorzar lleuger amb galetes i cafè amb llet, a mig matí beuen un cafè ràpid i mengen un *brioche*. Dinen entre les 13 i les 15.30 i sopen entre les 20 i les 23.30, o fins i tot més tard.

Preus d'un àpat

Al llarg d'aquest llibre hem utilitzat la següent guia de preus per a àpats de dos plats per a una persona amb mitja ampolla de vi de la casa.
€€€€ = 60 € o més
€€€ = 40–60 €
€€ = 25–40 €
€ = menys de 25 €

Els cambrers deixen que el comensal gaudeixi de l'àpat sense pressa i us podeu trobar asseguts durant hores fins que algú es fixi en vosaltres. Quan estigueu a punt, demaneu *il conto, per favore* (el compte, si us plau), però comproveu-lo sempre abans de marxar.

El menú

Els menús tradicionals italians tenen cinc seccions disposades en l'ordre en què s'haurien de menjar, i els plats se serveixen amb una lleugera pausa entre plats. El menú comença amb l'*antipasto* (aperitiu), seguit pel *primo* (primer plat), que pot consistir en pasta, arròs o sopa. Després hi ha el *secondo* (segon plat), o el plat de carn, peix o au. Les amanides i verdures apareixen als *contorni* (guarnicions), tot i que les verdures de temporada no sempre són al menú, però acostumen a estar disponibles; no es mengen mai amanides abans dels plats principals.

No cal que demaneu tots els plats; per exemple, un *primo* de pasta es pot acompanyar amb una amanida en comptes d'un *secondo*. L'últim plat és el *dolce* (postres), amb un licor digestiu o un *espresso* al final.



Taulell de carn a Volpetti



Dolços a Dagnino

La cuina romana es basa en bons plats abundants i carns. La majoria de menús inclouen algun tipus de pasta amb un formatge salat d'ovella, com el *cacio e epe* (amb pebre negre mòlt), *spaghetti all'amatriciana* (salsa de tomàquet picant amb *guanciale*, galta salada de porc), o pasta carbonara (una salsa cremosa d'ou i formatge assaonat amb *guanciale*). Altres ofertes són *carciofi alla guidia* (carxofes fregides senceres) i *fiori di zucca* (flors de carbassó fregides amb formatge i anxoves).

LLOCS PER MENJAR I BEURE

La meitat de la bellesa de Roma es troba en els restaurants animats, les petites cafeteries entre monuments antics i les taules a cobert que ocupen els carrers. En aquesta ciutat, menjar és un esdeveniment social.

Dels diversos tipus de restaurants, el *ristorante* és el més formal, mentre que l'*osteria* o la *trattoria* són més informals: posen més èmfasi en el menjar que en la presentació i serveixen el vi en gerres i no en ampolles. Les *pizzerie* de forn de llenya tradicionals que elaboren pizzes de massa fina no acostumen a estar obertes a l'hora de dinar, però aleshores hi ha la *pizza al taglio* (a talls).

Cafès i bars

En italià s'acostuma a fer referència als cafès com a *bar*, que de fet és un mostrador on se serveix cafè. Roma té més de 8.000 bars al centre històric, un indicador de la seva importància en el teixit cultural i social. A més de cafè, ofereixen alcohol i aperitius lleugers. A les cafeteries hi ha dos preus: un per consumir a peu dret i un altre per seure en una taula amb servei. Normalment s'ha de pagar primer i portar l'*scontrino* (rebut) a la barra abans de demanar.

Un cafè simple és un *caffè* (*espresso*), al qual s'hi afegeix aigua calenta per fer un *americano*, o llet per a un *cappuccino* o un cafè amb llet. Els cafès amb llet són begudes d'esmorzar i no s'acostumen a demanar després de les 11. Un *caffè macchiato*, *espresso* amb un núvol d'escuma de llet, n'és l'alternativa pertinent.

La millor opció per beure vi són les *enoteche* (enoteques), que tenen cellers extensius i serveixen vins fantàstics per copes. Acostumen a obrir abans de sopar i ofereixen plats lleugers i tapes a l'hora de l'aperitiu.

Bars i discoteques

Hi ha un gran nombre de pubs irlandesos, oberts fins a la 1 de la matinada, que serveixen cerveses i licors; són un reclam per a universitaris i estrangers. Es troben al Campo de' Fiori i entre la Piazza Navona i el Panteó. La majoria de discoteques obren fins tard i els millors llocs de música i còctels són a l'àrea de Testaccio o a la Via Ostiense, mentre que les més tranquil·les i sofisticades es troben al voltant de la Piazza Navona. Durant l'estiu hi ha un gran nombre de clubs a l'aire lliure en parcs, al llarg del riu i a la platja a Òstia.

CRÈDITS

Explora Roma
Col·laboradors: Solveig Steinhardt i Éowyn Kerr
Editora en cap: Carine Tracanelli
Editora de la col·lecció: Clare Peel
Editora de la sèrie: Sarah Clark
Editors artístics: Tom Smyth i Shahid Mahmood
Producció cartogràfica: Berndston & Berndston. Actualitzat per Apa Cartography Department
Producció: Tynan Dean i Rebeka Davies
Crèdits de les fotografies: Alamy 23, 136, 137T; Alessandra Santarelli/Apa Publications 88, 89; Bigstock 94/95, 96; Fotolia 92, 92/93, 93L, 94, 95L, 97, 98, 98/99; iStockphoto 90, 90/91, 91L, 99L; Leonardo 102, 102/103, 103L, 104, 104/105, 105L, 106, 107, 108; Ming Tang-Evans/Apa Publications 1, 2/3, 4/5, 6/7, 8, 9, 10, 10/11, 11L, 12/13, 14, 14/15, 15L, 16, 16/17, 17L, 20, 20/21, 21L, 24/25, 26, 27L, 28, 28/29, 29L, 30, 31, 32, 32/33, 33L, 34, 35, 36/37, 38, 38/39, 39L, 40, 40/41, 41L, 42, 42/43, 43L, 44, 45L, 44/45, 46, 46/47, 47L, 48, 48/49, 49L, 50, 50/51, 51L, 52, 52/53, 53L, 54, 54/55, 55L, 56, 57L, 58, 58/59, 59L, 60, 61L, 60/61, 62, 62/63, 63L, 64, 64/65, 65L, 66, 66/67, 67L, 68, 69, 70, 71L, 70/71, 72, 72/73, 73L, 74, 74/75, 75L, 76, 76/77, 77L, 78, 78/79, 79L, 80, 80/81, 81L, 82, 82/83, 83L, 84, 84/85, 85L, 86, 87L, 86/87, 100/101, 112, 113, 114, 114/115, 115L, 116/117, 117L, 118/119, 120, 121, 124/125, 126, 127, 128, 128/129, 129L, 130, 131, 132, 133T, 133B, 134, 134/135, 135L; Scala Archives 22; Starwood Hotels & Resorts 108/109, 109L, 110, 111; Susan Smart/Apa Publications 18, 19, 26/27, 56/57, 116, 122, 123, 137B
Fotos de la coberta: Principal: Piazza Navona, *Ming Tang-Evans/Apa Publications*. A sota: Moto Guzzi, *4 Corners* (esquerra); peu de Constantí, *Corbis* (dreta). Contracoberta: Museus Capitolins i Orto Botanico, *Ming Tang-Evans/Apa Publications*

Amb la col·laboració del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Primera edició: març del 2017

© de l'edició original en anglès: APA Publications, 2015

© 9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Traducció: Aina Olivé Busquets

Impressió: Anfigraf

ISBN: 978-84-9034-591-7

DL T 161-2017