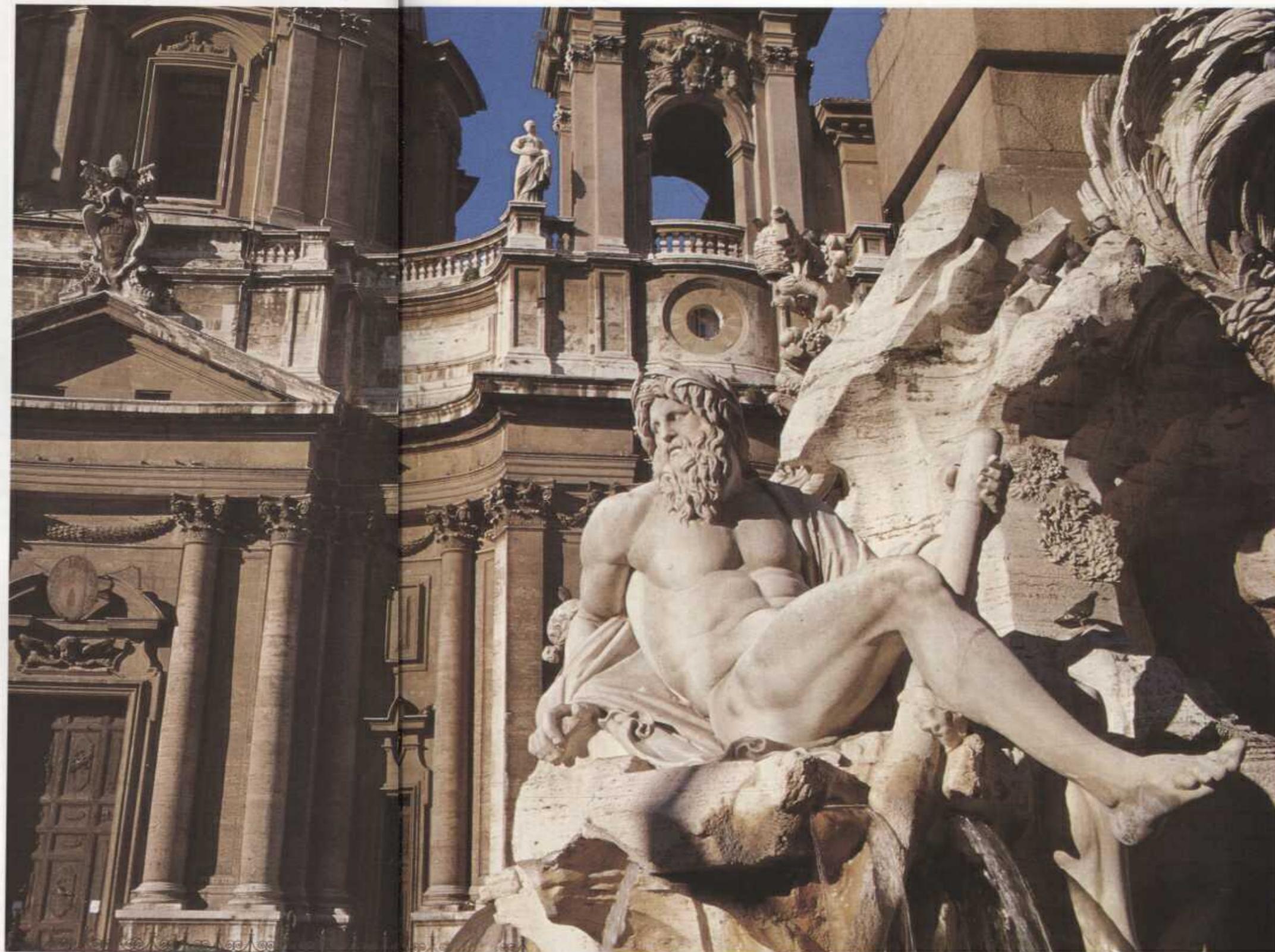




Desde la ventanilla del avión -que dió algunas vueltas antes de decidirse a aterrizar en Fiumicino- el viajero había contemplado aquella mañana de diciembre las cercanas cumbres de los Abruzzi cubiertas por la nieve bajo un deslumbrante cielo azul. A sus pies, las primeras luces del día iluminaron el óvalo del Colosseo, la curva del Tíber, los bulbos de las lejanas cúpulas (el Panteón, San Pedro, San Ignacio), las manchas oscuras de los jardines cubriendo las colinas.

Tuvo el viajero suerte, no sólo por la panorámica que el piloto del avión le ofreció aún antes de llegar, sino porque, tal y como presagiaba la nieve de los Abruzzi, fueron aquéllos unos días fríos, con un viento que cortaba los labios y que conseguía retener a romanos y turistas en sus domicilios hasta bien avanzada la mañana. Bajo un cielo limpio y helado como un cristal, que viraba desde el



VOLVER A ROMA El tiempo de los dioses

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

La ciudad de Roma desata en el viajero la **ansiedad de lo inalcanzable**. Ha acumulado tanta belleza durante siglos que consigue convertir cada visita en preparación para la siguiente.



Bajo la aparente inmovilidad que envuelve el centro histórico de Roma, la ciudad no ha parado de hacerse y deshacerse durante casi tres milenios.

dorado hasta el azul intenso, en aquellas primeras horas del día la ciudad parecía abandonada. Sólo unos pocos viandantes recorría sus calles envueltos en largos abrigos y con las cabezas prácticamente tapadas por sombreros y bufandas. Uno podía recorrer en soledad calles y plazas, detenerse ante las fachadas de iglesias y palacios, contemplar las estatuas de las fuentes y reencontrarse con Roma como tantas veces había pensado que ya no podría volver a hacerlo.

En alguna ocasión anterior, después de la experiencia de unos cuantos días agobiado por miles de alemanes, americanos y japoneses, el viajero había llegado a sentirse hastiado de Roma, invadida por todo aquel gentío ruidoso, y, mira por dónde, ahora, de repente, el sol ponía un celofán de miel sobre las piedras y los colores de las fachadas brillaban con deslumbrante nitidez y el cielo era una gigantesca cúpula





que envolvía todas las cúpulas y en calles y plazas reinaba un silencio que rompían más los cascotes de los caballos que el ruido de los coches. Pocas veces había visto el viajero Roma tan solitaria y bella. Se entregó a la ciudad de cuya belleza se sentía feliz arrendatario. Y entonces, para no variar, le asaltó la melancolía que siempre le transmite la vieja Roma.

Le dió por calcular cuántas veces podría volver allá en lo que le quedaba la vida, cuántas mañanas como aquéllas le serían otorgadas, en cuántas ocasiones podría mirar aquel sol de invierno que caía sobre el insólito campanil de Sant' Andrea delle Fratte y que envolvía el estuor de los ángeles de piedra, y si de nuevo pisaría el patio empedrado por el que se accede a Sant' Ivo alla Sapienza, o volvería a ver resbalar el agua sobre la gigantesca y milenaria taza de mármol que está allí cerca. Sant' Eustachio, el Panteón, San Clemente, la Bocca della Verità, la estatua yacente de Ludovica Albertoni, en San Francesco a Ripa Grande, en el Trastevere, la de Santa Teresa, en Santa María della Vittoria, los Caravaggio de San Luigi dei Francesi, el San Pablo que se cae del caballo en una capilla de Santa María del Popolo. Cuántas veces le sería dado volver, ver y sentir.

Roma siempre activa dolorosamente en el viajero ese virus de la melancolía. El querría estar en esa ciudad en todas partes y poder volver en cualquier tiempo. Y eso lo enfrenta a la contradicción que existe entre el interminable tiempo de los dioses y el tiempo mezquino de los hombres. Roma le ofrece el guiño tentador de un tiempo intermedio, que es el de las obras que los hombres concibieron al amparo de una idea y una ambición desmesuradas y que les permitieron tocar con la punta de sus dedos mortales los dedos de la divinidad.

Roma es la única ciudad del mundo que pone en marcha ese mecanismo en el viajero. París -tan deslumbrante- activa otros, pero Roma está ahí y no lo atrae por lo que cambia, crece, o se transforma, sino por su -en apariencia- quieta y desmesurada presencia inalcanzable, por más que la apariencia sea nada más que eso, apariencia, y si los viejos mapas del dieciocho y diecinueve nos permiten reconocerla, y las antiguas ilustraciones, comparadas con el actual perfil urbano, nos permiten identificar los tejados y cúpulas que vieron Stendhal o Goethe, lo cierto es que doscientos años son todavía



El viajero piensa en la magia de esta ciudad de ciudades que es capaz de unirlos todos ellos en su imaginación y fingir ser la misma y una sola.

pocos y, bajo la aparente inmovilidad que envuelve el centro histórico, la ciudad no ha parado de hacerse y deshacerse durante casi tres milenios.

Cuando uno accede al interior del Panteón, y advierte que la presencia de esa arquitectura levantada hace dos mil años se superpone a la invasión de los turistas y convierte sus cuerpecillos en nada y difumina sus voces, y les dicta su atmósfera, su espacio y su silencio hermosos y sobrecogedores, tiene la impresión de estar en el vientre de la divinidad, aunque la divinidad no sea más que una máscara que puede arrancarse leyendo el palimpsesto de los avatares, destrucciones, cambios y mistificaciones de la ciudad que se ha llamado igual durante casi tres mil años y seguramente nunca ha sido la misma.

Poco le importa al viajero -porque ha hecho suya la imagen romántica de una Roma continua- que los antiguos foros fueran hace escasos siglos un campo en el que apenas quedaban restos visibles de los gigantescos monumentos y en el que pastaban las vacas y que, por ese motivo, se conociera aquel terreno como Campo Vaccino; poco le importa que, en el curso de esos siglos en los que Roma se llamaba igual pero era otra cosa, las viejas piedras perdieran el aura que las envolvió durante tantos años en los que habían sido sillares del poder, exhibición de técnica y esfuerzo, o fragmentos de arte, para acabar convirtiéndose en mudos materia-

les de construcción, y que durante más de un milenio se limitaran a servir como cimientos o paños de muros de nuevas edificaciones, útiles materiales inertes y sin pizca de seso, que sólo la voluntad de algunos hombres empeñados en un nuevo proyecto volvieron a hacer hablar durante el Renacimiento. Hoy hemos olvidado los siglos del silencio, y reconstruido Roma como la continuidad de esa idea que, a lo mejor, está volviendo a esfumarse en un esfuerzo inverso de embalsamamiento. Quién sabe.

El viajero está harto de repetirse-lo: las ciudades históricas son aquellas en las que se ha detenido la historia. El segundo esplendor de Roma coincidió con una nueva





Siempre ha resultado imposible acudir a Roma y no encontrarse con cientos de monumentos en restauración, pero ahora la ciudad vuelve a querer dejar de ser ella misma.

-aunque refinada y no bárbara- oleada de feroz destrucción: con la rapiña de nobles y cardenales que se llevaban los viejos mármoles para recubrir las fachadas de sus novisimos y atrevidos palacios, las milenarias fuentes para adornar los jardines de sus villas, las estatuas y frisos para enriquecer sus colecciones. El propio Mussolini no dudó en hacer su patética parcela de historia, abriendo sobre los viejos monumentos la vía de los foros imperiales. Otra Roma que se desinfló como un globo.

La Roma que nos han dado Moravia, Fellini, Rossellini, De Sica, Pasolini, Risi, Scola o Visconti, la Roma de Totò, Fabrizzi, Mastroianni, la Loren, la Mangano y la Magnani (la que



nos da Moretti hoy) ha estado lejos de ser una ciudad embalsamada. Ha sido una ciudad de carne y piel, no de piedra: ciudad de "ragazzi de vita" de final incierto, de madres posesivas, de amantes que se buscaban entre la intolerancia al resguardo de un vagón apartado en un tren detenido.

Ciudad de grandes deseos y vidas oscuras en la que Gogol podía seguir contando las almas muertas de la lejana y triste Rusia. Los gatos de Alberti ensuciaban los bustos de los emperadores, se comía pasta entre columnas acanaladas y sábanas tendidas, y un pobre obrero desesperado robó una vez una bicicleta e hizo llorar, en su desesperación, a medio mundo, con un pesar que se llamó neorealismo. También existe esa otra Roma como de Giorgio de Chirico por la que paseaba su mirada vacía la esposa de Antonioni en El eclipse. El viajero piensa en la magia de esta ciudad de ciudades que es capaz de unir las todas ellas en su imaginario y fingir ser la misma y una sola.

Bernini, Bramante, la loba de bronce y Marco Aurelio subido en su caballo formando una sola familia con la lozana andaluza, con Anita Ekberg, que entra con la majestad de una pesadilla en la Fontana de Trevi, con los tedescos de Carlos V que orinaron cerveza sobre las lápidas de mármol, con los codiciosos Borja que se entremataron y cuyos huesos luego nadie quería tener cerca, con Velázquez y Sorolla que aprendían en mañanas como aquéllas que vivió el viajero a ver una luz inigualable y con

el chaperero fascista que aplastó la cabeza de Pasolini en algún desolado lugar de la playa de Ostia. Una única Roma.

Y esa ciudad múltiple estaba de buena mañana vacía y disponible, envuelta en un silencio que permitía escuchar todas sus voces. Cuando el viajero entró en la Capilla Sixtina (se dió prisa para llegar antes que aquella marea de japoneses que los autobuses empezaban a derramar sobre la acera), se quedó atónito. De nuevo, vino a sorprenderlo la capacidad camaleónica de Roma, porque las pinturas que estaban allí flotando sobre su cabeza, todos aquellos cuerpos gigantes que rompían las líneas de las arquitecturas dibujadas por el pintor, así como la multitud que participaba en el tremendo juicio final de la cabecera de la nave, eran distintos de los que había visto entre nieblas de suciedad, humo solidificado y óxido en otras ocasiones. De repente tenían una belleza que no parecía llegarles del pasado: las forzadas posturas de los cuerpos, las furiosas pinceladas que marcaban ojos, músculos o cabellos formaban parte de algo que nadie había todavía pintado. Fue esa mañana cuando pensó que la ciudad no sólo se le escapaba en la distancia de la geografía, o del tiempo ido, sino también hacia delante. Más melancolía.

Es verdad que siempre ha resultado imposible acudir a Roma y no encontrarse con decenas de monumentos en restauración. Pero ahora, en su última visita, el viajero asistía a la vigilia de una ciudad que vuelve a querer dejar de ser la misma. Si en otros tiempos fueron grandes ceremonias papales, o hitos del imperio -incluida la farsa mussoliniana- los que convirtieron la ciudad en otra, en esta ocasión Roma se ha metido en un voluntarioso maquillaje, con la excusa de que, en el dos mil, se celebrará un tumultuoso Año Santo y -eso al menos esperan los romanos- en el dos mil cuatro, una Olimpiada.

Los densos colores que uno había asimilado como parte indisoluble de la ciudad, se vuelven alegres tonos teja, amarillo huevo, salmón o naranja, por obra de las restauraciones. La mayoría de las iglesias y numerosos palacios parecen esculturas del polaco Christo, envueltos en complicados toldos y andamios que ocultan al viandante sus fachadas e incluso buena parte de sus interiores. A la vieja Roma decrepita sucede una Roma impoluta y colorista que nos remite a ciertas imá-



El viajero teme que esta "Roma pulita" pase a engrosar la larga lista europea de ciudades bellas y lividas que se quedan vacías cuando llega la noche.

genes de la postmodernidad. Los albañiles y restauradores trabajan en los palacios capitolinos, en Villa Borghese, en Santa Agnese in Agone, en las Quattro Fontane de San Carlino, en el interior de Santa María degli Angeli, en San Francesco a Ripa. Viendo a los albañiles moverse por el interior de la nave de la Madonna dell'Orto, contemplando en tantos lugares a los restauradores que hacen revivir la juventud de centenarios frescos (estancias de Rafael, incluidas), o buscando entre andamios y polvo el San Pablo que se cae del caballo de Santa María del Popolo, el viajero se veía obligado a reconocer sensatamente, aunque a su pesar, que aquellos churretones que tanto le gustaban de las paredes romanas eran nada más que suciedad que una nueva capa de pintura está haciendo desaparecer, aun a costa de que en la tarea de limpieza se esfume ese aura que dice Walter Benjamin que es característica de las obras de arte originales y que uno no sabe dónde está (sin duda, sólo en la cabeza del que pasea y mira), pero que un día se pierde irremediamente. Quizá se pierde siempre, con intermi-

tencia. Quizá cada generación la siente perdida con los recuerdos de su juventud, cuando ya la generación siguiente ha empezado a reconstruirla.

El viejo viajero ante la nueva Roma teme que se desvanezca el olor de la madera y el barniz y la tinta y el papel y el cuero de los pequeños talleres esparcidos por sus callejones; que también esta "Roma pulita" pase a engrosar la larga lista europea de ciudades bellas y lividas que se quedan vacías cuando llega la noche y en las que la vida no es más que una representación que se pone en marcha cada mañana cuando abren las tiendas de souvenirs y postales, los restaurantes de menú turístico y los museos. El viajero ha visto despojarse del manto de la vida a barrios enteros de París (Les Halles, Le Marais), ha visto ciudades enteras bellas y vacías como cascarones de huevo (Brujas) y se pregunta absurdamente cuál es el momento en el que se desvanece ese aura benjaminiana.

Aunque, en Roma, junto a la elegancia de via della Croce o de via del Babuino, al lado de la melancolía de

una invención llamada Via Veneto, late la vida en las traseras de Piazza Navona, en el estallido intermitente y colorista de los mercados callejeros, en la interminable sucesión de puestos del Trastevere con su color africano, en la agitación de los alrededores de la Stazione Termini y piazza della Repubblica, donde se habla árabe y donde los yugoeslavos miran con ojos huidizos la materialización del sueño de una América que -a pesar de las fuentes y estatuas que ni siquiera imaginaban- es más agria que su pesadilla.

Y, entre tanto, la lluvia sigue cayendo sobre los viejos frontones romanos, continúa desvaneciendo los relieves de las columnas imperiales y de los obeliscos, y el monóxido de carbono de los automóviles se come los perfiles de las viejas fuentes y borra los rostros de las estatuas, ayudado por la vibración permanente del tráfico sobre las calles de esta ciudad hueca como un hojalde de muchas láminas. Digamos que, al igual que los hombres, también los dioses -a su debido tiempo, con solemne lentitud- van regresando al polvo de los sueños que los engendraron. ■

Agenda

CÓMO IR La compañía *Alitalia* tiene vuelos diarios desde Madrid y Barcelona y regulares desde otras ciudades españolas. También *Iberia*. Se llega al aeropuerto Leonardo da Vinci, en Fiumicino, a 25 kilómetros del centro de la ciudad. En Madrid, la *Oficina de Turismo Italiano* está en Gran Vía, 84, y en Barcelona, en Aribau, 212.

QUÉ VISITAR Interminable Roma, ciudad que nunca se agota y que el viajero sólo puede aspirar a ver de refilón en cada visita. La duda que le invade es siempre la misma. ¿Pasar por la ciudad sin contemplar otra vez sus más espléndidas obras, sin asomarse a la Capilla Sixtina, a las estancias de Rafael; sin entrar en el Panteón, sin ver los Caravaggio de Santa María del Poppolo ni subir al Campidoglio, ni pasear por los foros itálicos? ¿Dejarse para otra ocasión lo que ya se dejó en anteriores viajes? Resulta difícil elegir, pero a algo hay que renunciar si no se quiere efectuar cada vez el mismo recorrido. Lo más inteligente, sin duda, es mezclar elementos de la visita más clásica (por ejemplo la Sixtina, ahora recién restaurada: deslumbrante) con otras rutas que, según las aficiones, uno puede inventarse.

Algunas propuestas: Roma subterránea, con sus catacumbas, sus mirtreos, sus templos hipogeos, sus iglesias enterradas. O la ruta comparativa de las arquitecturas de Bernini (el feliz Mozart de la Roma barroca) y las del riguroso Borromini (el amargo Salieri, que acabó suicidándose, pensando que su talento no se valoraba suficientemente).

Quizá otra forma de perderse por la ciudad sea siguiendo los obeliscos que adornan sus plazas y fuentes y que nos pueden llevar desde Piazza Navona, hasta la Minerva, el Vaticano, Santa María la Maggiore, Montecitorio, el Quirinale o San Giovanni in Laterano (hay trece obeliscos egipcios en la ciudad y el de San Giovanni, con sus treinta y un metros de altura -cuarenta y siete incluyendo la base- es el más grande). Otras excusas posibles que nos permitan movernos por Roma con la confortable certeza de un objetivo pueden ser: la búsqueda de primitivos mosaicos (deslumbrantes los de Santa María del Trastevere), la visita a las basílicas mayores, el recorrido de las pinacotecas: Villa Borghese, seguramente ya concluidas sus largas obras cuando este artículo vea la luz, Doria Pamphili, con su retrato de Inocencio X por Velázquez, el Palacio Barberini, construido por los tres grandes -Maderno, Bernini y Borromini- y que guarda, entre otros, el Enrique VIII de Holbein, la Fornarina de Rafael o el joven Baco de Caravaggio; la Pinacoteca Vaticana;



Un mercado callejero

CAMPO DEI FIORI

Al pie de la sombría estatua de Giordano Bruno, quemado en esta popular plaza, estalla cada mañana la alegría del más colorista mercado de Roma. Flores, verduras de la Campania o de las lejanas huertas del sur y peces del Mediterráneo forman un espléndido bodegón que sirve de excusa para que se desarrolle la ceremonia de la vida.

la Galería Colonna; la galería Spada; el Braccio Nuovo del Capitolio; la Galería Nacional de Arte...

O la visita a los museos de escultura etrusca, griega y romana (el Gregoriano y el Pio Clementino en el Vaticano, el Palacio Nuevo y el de los Conservadores en el Capitolio, el Museo Nacional de Arte Romano en las termas de Diocleciano). O el paseo por los principales lugares en los que han quedado restos romanos en la geografía de la ciudad: un inagotable laberinto. O emprender, provisto de un mapa, la ruta de las fuentes. O la de los espléndidos parques desde los que se admira la vieja Roma. O seguir el hilo de los mercados callejeros que puntean las plazas del casco antiguo. Cualquier excusa es buena para ponerle límites a la ciudad y no dejarse apabullar en exceso por la avasalladora riqueza romana. A lo mejor, lo que hay que hacer simplemente es caminar sin rumbo hasta el agotamiento viendo artísticas fachadas o nada más que decrepitas paredes que el sol ilumina.

DÓNDE DORMIR Los elegantísimos *Della Ville Intercontinental*, junto a la Trinità dei Monti, *Eden Hotel*, en la cercana via Ludovisi, *Bernini Bristol*, en piazza Barberini, *Aldrovandi Palace Hotel*, en via Aldrovandi, *Lord Byron*, en via De Notaris, *Excelsior* y *Majestic*, en

Via Vittorio Veneto, *Le Grand Hotel*, en Via Vittorio Emanuele Orlando, o *Holiday Inn Crown Plaza Minerva* se cuentan entre los más lujosos de la ciudad. El precio de una habitación doble en cualquiera de ellos puede



Una enoteca y wine bar

TRIMANI

Luciano Carlucci es el sumiller del wine bar de la magnífica enoteca Trimani, todo un clásico en la selección y venta de vinos en Roma. En el pequeño comedor pueden tomarse algunas tapas y degustar vinos por copas. Quizá habría que apuntar que el bar es menos interesante que la tienda.



oscilar entre las cincuenta y las cien mil pesetas.

Hay numerosos pequeños hoteles con encanto, como *Sant'Anselmo*, o *Gregoriana*, para presupuestos más ajustados. Y es inmensa la oferta de los hoteles de todo tipo, aunque, generalmente, los precios suelen estar -en esta ciudad deseada por el turismo- por encima de lo esperable.

Una trattoria en el Trastevere

DA VITTORIO

En la popular via de San Cosimato, a un paso de Santa María del Trastevere, Vittorio Martino, un napolitano que hizo l'America, ha instalado su pequeña trattoria, cuyas paredes adornan fotos de famosos, incluido Maradona, cuyo nombre ha bautizado un de sus más populares pizzas, que y por cierto, son excelentes.

DÓNDE COMER

También resulta sorprendentemente caro comer en Roma, excepción hecha de las popularísimas *Tavola Calda* y de los lugares en los que se expende pizza al corte (*al taglio*), donde la relación calidad-precio suele ser extraordinaria, ya que generalmente esas pizzas son apetitosas (algunas, excelentes) y sacan placenteramente de apuros al turista apesadumado.

Por su parte, los mejores ejemplos de alta restauración se encuentran en los comedores de los grandes hoteles. La propia guía Michelin, tan susceptible con los restaurantes de hotel, así lo reconoce, concediéndoles sus estrellas. El *Relais le Jardin*, en el Hotel Byron, *La Terrazza* del Hotel Eden y *La Pergola* del Cavalieri Hilton son los mejores. También destacan restaurantes como *Il Convivio*, *Quinzi Gabrieli*, o *Checchino dal 1887* -con su cocina de casquería en una casa tradicional frente a los viejos mataderos del Monte Testaccio-, *El Toulà*, *La Rossetta*, al lado del Panteón, *Le Sans Souci*, *Al Ceppo*, *George's*, o *Sora Lella*, este último en el ghetto, un barrio en el que el viejo *Piperno* sigue ofreciendo sus alcachofas a la judía.

Entre los lugares que ofrecen pizza al taglio, *Angelo e Simoneta*, en Montesacro, es de los más apreciados por los entendidos. También *Italia*, *Palmerino Amicone*, en Porta Pia; *Leonina*, en Colosseo; *Sisini*, en el Trastevere; o *Kasber*

Zi Fenizia, en el ghetto, para quienes buscan la cocina Kashner.

CAFES

Al celeberrimo *Caffè Greco* (uno de los más antiguos del mundo -fue fundado en 1760- y por el que ha pasado toda la crema de la intelectualidad mundial durante siglos), o al *Rossati*, de la Piazza del Popolo -durante decenios lugar de cita de artistas de cine y millonarios en escaparate permanente- habría que añadir una larga lista. Sirvan como ejemplos el popularísimo *Sant'Eustachio*, en la plaza del mismo nombre junto al Panteón, *Il Cigno*, en Parioli, *Meeting Palace*, en Piazza Bologna, o *Sacchetti*, en el Trastevere.

Hay magníficos tostaderos de café en la ciudad, con una gran oferta de variedades de las distintas zonas productoras del mundo. Son bien conocidos lugares como *Tazza d'Oro*, *Sciaccia dal 1922*, *Giovanni de Sanctis* o *Mister Coffe*.

CHOCOLATES

La Bottega del Cioccolato, en Colosseo, o *Morondo e Gariglio*, en el Panteón y en Trevi, son algunos de los numerosos lugares de Roma en los que los golosos pueden deleitarse con el chocolate.

VINOS

En los últimos años ha aumentado considerablemente el número de enotecas de la ciudad, en muchas de las cuales, además, se puede comer y degustar vino por copas. Así ocurre en *Trimani*, quizá la más completa tienda de Roma, y

que está en via Goito, cerca de la Stazione Termini, también en *Bevitoria Navona*, en la plaza del mismo nombre, instalada en un sótano entre los cimientos del estadio de Domiciano, en *Il Gocetto*, en via dei Banchi Vecchi, o en la *Bottega del vino di Anacleto Blevé*, en el ghetto. Grandes tiendas de vinos son *Centrovini Arcioni*, en Via della Giuliana, *Arte del Bere*, en via Tuscolana, *Lucantoni*, *Palombi*, *Peluso*, o la pequeña pero cuidada *Altobelli Vini Pregiati*.

QUESOS *Parrina Doc*, cerca de Piazza Navona, o *Casificio Lopez*, en via Boccea, son dos buenos sitios para comprar quesos del país.

HELADOS Casas como *Duse*, *Palazzo del Freddo di Giovanni Fassí*, *Peirini dal 1926*, o la centenaria *Giolitti* mantienen la maravilla de la calidad y variedad de los helados en Roma.

LA COCINA ROMANA En las casas de Roma, reina indiscutida la pasta. Puede tratarse de pasta seca (pastasciutta) o fresca. Puede ser larga o corta. Sólida o rellena. Pastasciutta y larga como spaghetti y spaghettini, trenette, linguine, vermicelli, bucatini o tagliatelli. Pastasciutta y corta como penne, farfalle, fusilli, rigotoni, o anellini. Pasta fresca como fettuccine o pappardelle, que también puede aparecer rellena, y que entonces adquirirá las formas de tortellini, ravioli o cannellone, por poner sólo algunos ejemplos, a los que habría que sumar los harinosos gnocchi y gnocchetti, hechos con patata. Las posibilidades que se le ofrecen en Roma al



Un lujoso hotel, con restaurante estrella Michelin

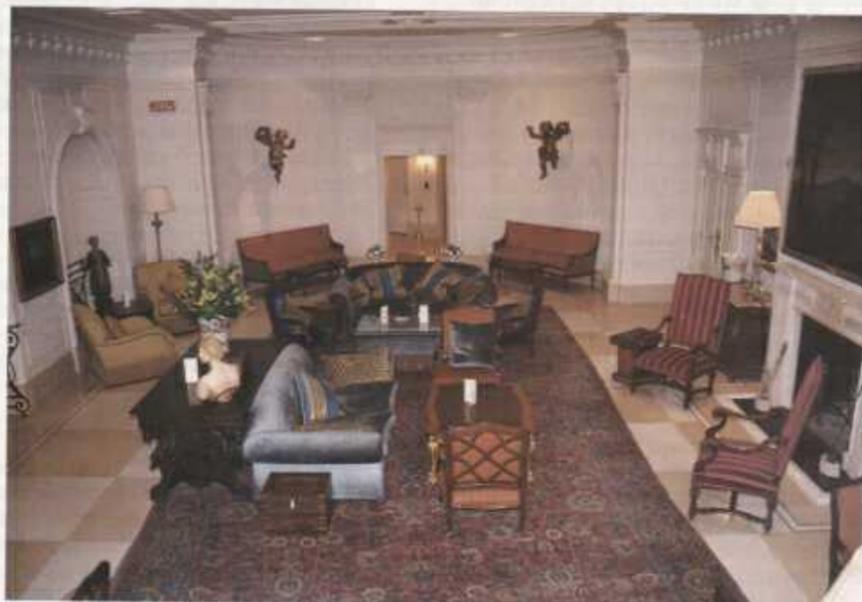
EDEN HOTEL

Situado en el centro del privilegiado triángulo marcado por Villa Borghese, via Vittorio Veneto y la Trinità dei Monti, el Eden Hotel fue inaugurado en 1889, convirtiéndose enseguida en un auténtico clásico del buen gusto romano y albergando en sus habitaciones visitantes como Orson Welles, Ingrid Bergman, Ernest Hemingway o Winston Churchill. Tras unas importantes obras de restauración que le han devuelto el antiguo esplendor añadiéndole todos los adelantos y el confort de la modernidad, ha reabierto sus puertas el 1 de septiembre de 1994, manteniendo su misma elegante línea. En esta nueva etapa, Emma

Thompson, Kenneth Branagh, Joaquín Cortés, Uma Thurman, Jacqueline Bisset, Noemí Campbell o Clint Eastwood han añadido sus nombres a la histórica lista de visitantes célebres.



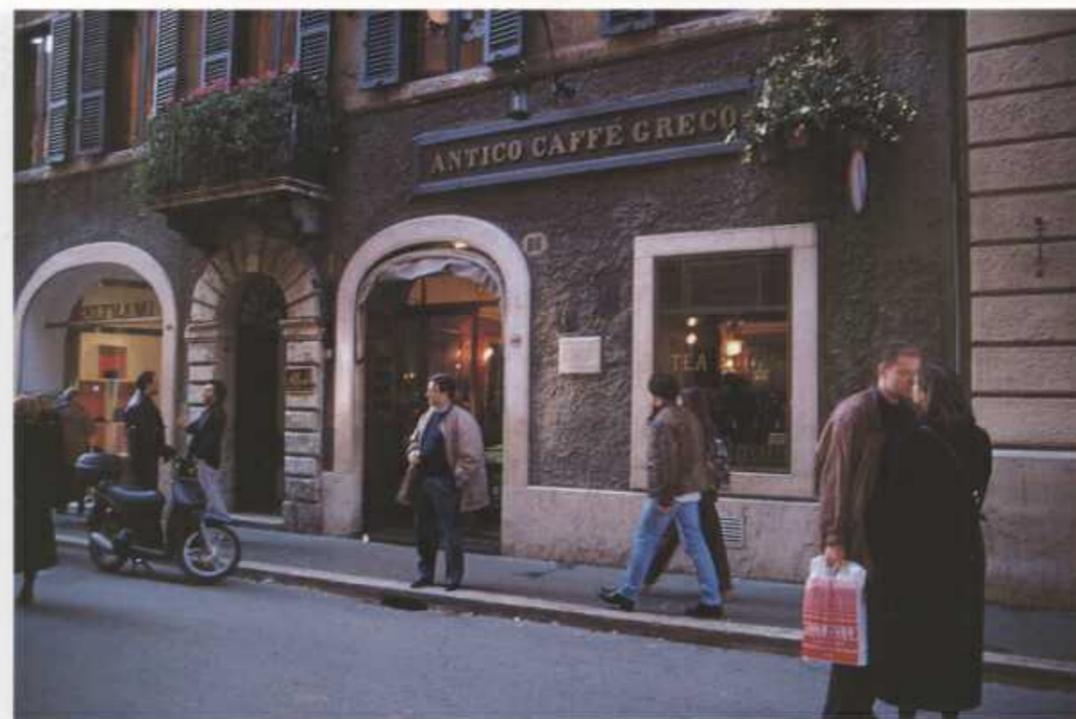
Su restaurante, La terrazza dell'Eden, con una soberbia vista panorámica sobre la vieja Roma, y dirigido por el joven y laureado chef Enrico Derflingher, que elabora una refinada cocina de raíces mediterráneas, ostenta una estrella Michelin y las más elevadas puntuaciones en las guías italianas, incluida la del Gambero Rosso/De Agostini. El Eden Hotel forma parte del prestigioso circuito "The Leading Hotels of the World", cuyo teléfono de contacto en España es el (91) 559 17 50. **EDEN HOTEL**
Via Ludovisi 49. Tf (39) 6 4821 584



Un viejo café

GRECO

Los turistas acuden al Caffè Greco, atraídos por su histórico ambiente -fue fundado en 1760-, en busca de los fantasmas de cientos de artistas que se sentaron a sus mesas - Goethe, Gogol (de quien se dice que escribió aquí *Las Almas Muertas*), Stendhal, Baudelaire, Listz, Wagner... por más que la calidad y el precio dejen bastante que desear. Es un hermoso cadáver para turistas que, sin embargo, parece pecado no visitar.



devorador de pastas tienden al infinito, sobre todo, si además se tiene en cuenta la diversidad de salsas que pueden acompañarlas, aunque la más propiamente romana sea la conocida como "alla matriciana", en la que aparece el tocino, y

que, por ese camino, contacta con lo que -pese al laberinto de las pastas- todos los expertos coinciden en señalar como la verdadera cocina romana, y que está íntimamente ligada con los despojos y la casquería.

Hay quien piensa que esa tradición lo que hace es recoger los usos de la servidumbre de los grandes apellidos cardenalicios y de la diplomacia destacada ante la Santa Sede. O sea, que para la curia habrían quedado las recetas de los distintos países de procedencia en las que se incluían como ingredientes las partes nobles de los animales, mientras que el modesto pueblo romano tenía que ingeniárselas con los restos del festín. De ser verdad, hay que reconocer que los romanos -como los tejedores lyoneses- mostraron un notable ingenio a la hora de cocinar los despojos.

La coda *alla vaccinara* (rabo de buey), los *testiciale di abacchio* (cordero lechal) al horno, la *coratella*, le *animelle*, o mollejas, la *milza* (balzo), los *fegatelli* (higaditos), el *cuore*, la *lingua*, los *pièducci*, o los *budelline* (tripas, incluidas las de pollo), han dado lugar a un recetario excitante de sabores rotundos y apariencias poco dadas a la hipocresía, que encuentra su redención en el también destacable amor de los romanos por las verduras de su opulenta huerta: por las alcachofas, habas, guisantes, flores de calabaza, y también por las frescas hierbas: *rucheta*, *broccoletti*, *agretti*, *puntarelli*, *cicoria*, *bieta* o *crescione*, en cuyo colorido la cocina se civiliza y crea un cultísimo arco que va desde la lejanía milenaria del hombre recolector hasta la postmodernidad en lucha contra el imperdonable pecado mortal del colesterol.

