

A close-up photograph of a glass filled with orange juice and ice cubes, resting on a wooden surface. The background is blurred, showing a bright light source and some greenery.

Saskia Balmaekers

Mijn Rome





Benvenuti a Roma!

Mijn eerste voetstappen in Rome zette ik alweer bijna twintig jaar geleden, maar ik herinner het me als de dag van gisteren. Ik was meteen onder de indruk. Niet zozeer van de grootse monumenten, maar van de sfeer die de stad ademde. De druk gebarende mensen, de pleinen en pleintjes, het gesis van de espressomachines in de vele barretjes, de fonteinen, de restaurantjes waar het geroezemoes van gezellig etende gasten af en toe werd verstoord door een ploppende kurk of een kok die een aria de lucht in slingerde...

Ik kon dan ook niet wachten om meer van de stad te ontdekken.

Twintig jaar later ben ik ontelbaar veel keren in Romes warme omhelzing gedoken. Soms voor enkele dagen, soms voor een paar maanden, maar altijd met ongebreideld enthousiasme, met een hart dat elke keer weer sneller ging kloppen en steeds meer van Rome in zich opnam. Ik ontdekte steeds weer nieuwe favoriete plekken, maakte lijstjes met nieuwe plaatsen en verhalen om aan nader onderzoek te onderwerpen en ontmoette nieuwe vrienden. Mijn hart en hoofd vulden zich steeds meer met het Romeinse stratenplan.

Ik liet me leiden door het advies van barista's en beeldhouwers, door taxichauffeurs en toevallige passanten. Ik dwaalde uren rond zonder plattegrond, tot het spinnenweb aan straten en steegjes langzaam maar zeker een herkenbaar geheel werd.

In *Mijn Rome* laat ik jou de stad ontdekken. Niet met een opsomming van de bekende bezienswaardigheden, maar met een unieke duik in een stad die haar gelijke niet kent. Ik deel al mijn favoriete Romeinse plekken, restaurants, verhalen en 'geheimen', zodat je Rome beter leert kennen dan menig Romein. Zet al je zintuigen op scherp en geniet van *la bella Roma*!

Saskia Balmaekers
Rome, april 2017

Dagelijks meegenieten van mijn Italiaanse reizen? Dat kan op:
ciaotutti.nl

facebook.com/blogciaotutti/

instagram.com/blogciaotutti/

twitter.com/blogciaotutti/



Rare jongens, die Romeinen?

wat je moet weten voor je op pad gaat

Voor ik je trakteer op Romeinse verhalen, geef ik je graag een paar algemene tips voor je bezoek aan Rome. Zo haal je het beste uit je verblijf in de Eeuwige Stad.



Draag comfortabele schoenen

Wie Rome ooit heeft doorkruist op oncomfortabele schoenen, zal ze menigmaal vervloekt hebben, die typisch Romeinse straatsteentjes, die ook wel *sampietrini* (of *sanpietrini*) genoemd worden. Het staat zeer authentiek en het ziet er vele malen mooier uit dan asfalt, maar ze zijn niet altijd even handig. De straatstenen zijn al lange tijd een punt van strijd voor de Romeinen. Sommige stadbewoners zijn er helemaal verliefd op en wijden lyrische verhalen aan deze stenen, die de stad volgens hen een schitterend aanzien geven. Gelijk hebben ze wel, want veel straten en pleinen in de stad hebben hun charme toch wel deels aan deze kleine keitjes te danken. Toch hebben de stenen ook verrassend veel tegenstanders. Veel Romeinen vervloeken de stenen vooral bij regenachtig weer, omdat ze dan veranderen in een spekgladde ondergrond waarop je gemakkelijk uitglijdt. Als eerbetoon aan de Romeinse straatsteentjes maakt Gelateria Fassi (Via Principe Eugenio 65) – die ook wel bekendstaat als Palazzo del Freddo – smakelijke *sampietrini*: vierkante ijstaartjes bedekt met pure chocolade. Van deze *sampietrini* krijgen de Romeinen nooit genoeg, zelfs niet als het regent!

Romeins ritme

Het ritme van een Italiaanse dag loopt anders dan dat van een dag in Nederland of België. Veel kleinere winkels sluiten tussen de middag hun deuren, waarbij de lunchpauze langer dan een uurtje duurt. De meeste winkels zijn gesloten tussen grofweg 12.30 en 15.30 uur, maar dit kan per winkel variëren. In deze tijd kun je dus het beste net als de Romeinen zelf de tijd nemen voor een lekker lange lunch. De meeste winkels zijn overigens wel tot 19.30 uur open, soms zelfs nog iets langer. Ook veel musea en kerken houden deze tijden aan en zijn in de vroege middag dus gesloten. Bovendien kent Rome veel musea die alleen 's ochtends open zijn. Check dus voor je bezoek of je niet voor een dichte deur komt te staan.

Op 1 en 6 januari, eerste en tweede paasdag, 25 april, 1 mei, 15 augustus, 1 november, 8 december en eerste kerstdag zijn de meeste musea en winkels gesloten. Na 15 augustus komt het dagelijks leven grotendeels tot stilstand. De Romeinen gaan dan zelf met vakantie en trekken massaal naar de bergen of naar zee. Zeker in de buitenwijken van de stad is het dan uitgestorven en zijn ook restaurantjes, supermarkten en cafeetjes gesloten.

Gepast gekleed

Bezoek je een kerk, zorg dan dat je de kledingregels naleeft. Zo mag je in de meeste kerken niet naar binnen met blote schouders en benen die boven de knie bloot zijn. Dit geldt voor zowel mannen als vrouwen. Wil je de rest van de dag wel luchtig gekleed op pad? Neem dan bijvoorbeeld een dun vestje of een sjaal mee die als omslagdoek of lange rok kan fungeren.

Waar stil je in Rome je honger?

Ga, om teleurstelling te voorkomen, nooit eten in een restaurant waar je de gerechten op foto's kunt aanwijzen. Ook restaurants met een toeristenmenu die om zes uur al vol zitten, sla je beter over. Romeinen eten zelf pas laat, zo tegen acht uur op z'n vroegst. Ga dus laat op pad, zoek een eetgelegenheid waar ze in plaats van een toeristenmenu een wisselend dagmenu hebben en waar je Romeinen ziet zitten. Ga ook niet op zoek naar een sfeervol met kaarsen verlicht restaurant, want kaarsen vind je in Italië alleen in de kerk en op het kerkhof. Licht van tl-lampen, een flikkerende televisie met het volume op maximale stand en drukdoenerige Italiaanse families zijn garanties voor heerlijke gerechten op tafel!



Alle Romeinse eetgelegenheden op een rijtje:

**bar:* een Italiaanse koffiebar met naast diverse soorten koffie allerlei drankjes en kleine hapjes, soms zelfs met een dagschotel

**pasticceria:* een banketbakkerij met vooral veel zoetwaren, van brioches voor bij het ontbijt tot taarten als dessert

**fornaio/panificio:* een echte bakkerij, waar vooral brood en hartige deegwaren als focaccia en pizza worden gebakken

**rosteria:* hier worden alleen gegrilde gerechten klaargemaakt, vaak van uitzonderlijk goede kwaliteit

**tavola calda:* een soort kantine of afhaalrestaurant, waar je kunt kiezen uit een dagverse selectie warme gerechten

**osteria:* een kleine eetgelegenheid waar je voor niet al te veel geld eenvoudige, maar smakelijke gerechten kunt krijgen, vaak uit de regionale keuken

**ristorante:* Rome kent uitstekende restaurants, maar de prijzen variëren nogal en soms betaal je alleen voor de benaming ristorante

**trattoria:* een trattoria houdt het midden tussen een osteria en een ristorante, met vaak een uitgebreide keuze aan zowel plaatselijke als echt Italiaanse gerechten

**pizzeria:* bij een echte Italiaanse pizzeria staan er alleen pizza's op de kaart. Let op: pizza eet je alleen in een pizzeria; in principe staan er bij een osteria, trattoria en ristorante geen pizza's op het menu.





Op pad met een local

Niets leukers dan ter plekke ook op pad te gaan met iemand die Rome als zijn broekzak kent. Zo ontdek je de fijnste adresjes, de lekkerste restaurantjes en verhalen die anders onopgemerkt zouden blijven. Voor dit boek ging ik een paar keer op pad met Rosalie Dols van I Dolci Passi. Deze 'Zoete Stapjes' voeren je door verschillende Romeinse wijken, waarbij Rosalie je aan de hand van verrassende anekdotes en een bezoek aan authentieke adresjes laat kennismaken met zowel de geschiedenis als de gastronomie van Rome. Als groot liefhebber van de Romeinse keuken ga ik ook graag op pad met Elizabeth Minchilli. Deze Amerikaanse schrijfster woont al sinds haar twaalfde in Rome en de stad heeft op culinair gebied geen enkel geheim meer voor Elizabeth. Ze neemt je graag mee op pad in Testaccio, naar de markt op Campo de' Fiori en in Monti, waar ze al haar favoriete culinaire adresjes met je deelt. Natuurlijk wordt er onderweg ook volop geproefd!

Wie liever in de geschiedenis van het oude Rome duikt, kan het beste op pad met Sandrina Bokhorst van Persoonlijk Rome. Voor mij opende Sandrina onder meer de deuren naar Nero's Domus Aurea en naar allerlei spannende plekken die onder het hedendaagse Rome te vinden zijn. Elke rondleiding is een levende geschiedenisles, waarbij laagje voor laagje steeds meer van de unieke historie van de stad wordt onthuld.



Thuis alvast in de stemming komen voor
je bezoek aan Rome? Na het zien van deze
tien films wil je meteen je koffers pakken!

Roman Holiday (Vacanze Romane)

La Dolce Vita

La Grande Bellezza

Roma, Città Aperta

Caro Diario

Ladri di Biciclette

Angels & Demons

Eat Pray Love

Three Coins in the Fountain

To Rome with Love





L'appetito viene mangiando

Italianen eten niet alleen een bord pasta, hun maaltijd bestaat uit verschillende gangen die elkaar in een vast ritme opvolgen. Al begint het grote genieten eigenlijk al voor je aan tafel gaat, met een uitgebreide *aperitivo*. Voor mij is dat misschien wel het mooiste moment van een Italiaanse dag. Je geniet van een drankje, vergezeld van een keur aan hapjes.

De eerste bars en cafés die deze traditie in gang zetten, openden al aan het begin van de twintigste eeuw. Als geboortegrond wordt meestal Milaan aangewezen, maar ook in Turijn, Venetië en Florence bestaat deze traditie al langere tijd. Langzamerhand zakte de *aperitivo*-traditie steeds verder zuidwaarts, zodat je er nu in heel Italië van kunt genieten. Soms is de keuze aan hapjes zelfs zo groot dat je het diner bijna over zou kunnen slaan. Al het lekkers, variërend van stukjes focaccia of kleine sandwiches tot pastasalades, is gratis als je tijdens de *aperitivo* een alcoholisch drankje bestelt. De prijs daarvan is dan wel zo'n tien euro, maar daarbij hoort dan een selectie *stuzzichini*, hapjes, die de ergste trek alvast stillen en in combinatie met de alcohol – en zeker met het bittertje in een Aperol Spritz of Campari – de eetlust juist opwekken. Daar komt ook de naam vandaan: *l'aperitivo apre*, opent, *lo stomaco*, de maag.



Na de *aperitivo* schuiven de Romeinen aan voor het diner, dat bestaat uit verschillende gangen. Eerst komt de *antipasto* op tafel, het voorgerecht. Vaak is dit een selectie van smakelijke gerechtjes als olijven, vleeswaren, kaas en gegrilde groenten, maar ook carpaccio, *vitello tonnato* en bruschetta zijn klassieke antipasti.

Bij de *antipasto* komt vaak een mandje brood op tafel. Het zou immers zonde zijn om niet de laatste restjes met een stukje brood van je bord te vegen... Meestal vind je dit brood op de rekening terug onder de noemer *pane e coperto*, een klein bedrag (zo'n twee euro) dat je per persoon betaalt voor 'brood en couvert'. Een Italiaanse gewoonte, die je niet 'op z'n Hollands' kunt afdoen door dan maar geen brood te eten. Het is in bijna heel Italië

niet meer dan gewoon om dit op de rekening te zetten en vaak wordt het ook netjes op het menu vermeld.

Na de antipasto volgt *il primo piatto* (letterlijk: 'het eerste gerecht'), kortweg *primo* genoemd. Deze primo kan een bord pasta zijn, maar ook risotto, gnocchi, polenta en gevulde soepen behoren tot de primi. Pasta is dus zeker géén hoofdgerecht, zoals wij gewend zijn. Over het algemeen zijn de porties klein, aangezien er nog een tweede gang volgt.

Pizza hoort niet tot de primi. Deze Italiaanse delicatessie heeft een aparte status. Het is een favoriet gerecht als men 's middags al uitgebreid heeft getafeld (bijvoorbeeld op zondag) en er 's avonds toch nog iets gegeten moet worden.

Na de primo piatto volgt de tweede gang, de *secondo piatto*, kortweg *secondo*, bestaande uit vlees of vis. Voor vegetariërs wordt er soms een alternatief geserveerd, zoals gebakken *scamorza* (gerookte kaas) of *melanzane alla parmigiana* (aubergine met tomatensaus en Parmezaanse kaas). Overigens kiezen Italianen liever voor versheid dan voor een brede keuze. In Rome is het dus niet gek als een restaurant geen vis op het menu heeft staan.

Bij de secondo kun je verschillende *contorni*, bijgerechten, bestellen. Meestal is er keuze uit een aantal aardappel- en groentegerechten. Een secondo wordt standaard zonder aardappels en groente geserveerd, dus vergeet de contorni niet als je meer wilt eten dan alleen vlees of vis.

Na dit alles eten de Romeinen graag nog *un dolce*, een dessert. Hoewel ijs soms wel op de kaart staat, eten de Romeinen liever *un gelato* tussendoor. Aan tafel gaat de voorkeur uit naar panna cotta, tiramisù en andere zoete verleidingen. Doordeweeks wordt het dessert, zeker thuis, regelmatig vervangen door een stukje fruit.

Als afsluiting volgt er dan nog *un caffè*, al dan niet geserveerd met *un digestivo*, een glaasje likeur, dat de spijsvertering vergemakkelijkt. Geen overbodige luxe als je zo laat en overvloedig tafelt als de Italianen... Beroemd zijn de amaretto, de grappa en de limoncello, maar er zijn talloze variaties.





100 redenen waarom jij van Rome gaat houden

Na al die jaren en talloze bezoeken weet Rome mij nog altijd weer te betoveren en word ik elke keer opnieuw verliefd als ik een nieuw hoekje van de stad ontdek of een oude bekende terugzie... Ik weet zeker dat de stad ook jou zal betoveren. Hier is waarom:



#1 Omdat Rome altijd weer anders is en weet te verrassen en toch nooit verandert.

#2 Omdat het verleden er tot leven komt en zich in al haar lagen aandient.

#3 Vanwege het Pantheon, dat prachtige monument dat imponeert en je tegelijkertijd thuis doet voelen.

#4 Vanwege de stenen op het Forum Romanum, die herinneren aan het Rome van Cicero.

#5 Vanwege de grootsheid en schoonheid die het Colosseum, ondanks zijn gruwelijke verleden, uitstraalt.

#6 Omdat je wandelend door Via del Governo Vecchio de tijd volledig kunt vergeten.

#7 Omdat je je, kijkend door een sleutelgat op de Aventijn, realiseert dat je zomaar in drie landen tegelijk kunt zijn.

#8 Vanwege Bernini's olifantje, dat altijd met een vrolijke lichtheid op je wacht.

#9 Omdat je je, omhoogkijkend naar Michelangelo's plafond in de Sixtijnse Kapel, in de hemel waant.

#10 Omdat je iedere keer weer een nieuw detail kunt ontdekken in de fontein van Piazza Navona.

#11 Vanwege de rust en inspiratie die je tussen de prachtige grafmonumenten op het Campo Cestivo vindt.

#12 Vanwege de oude karresporen in de keien van de Romeinse Via Appia, die je terug de tijd in sleuren.

#13 Vanwege de lieflijke schoonheid van Borromini's torentje van de Sant'Ivo alla Sapienza.

#14 Omdat er niets lekkerder is dan wakker worden met een cappuccino bij Sant'Eustachio.

#15 Omdat rozen nergens zo mooi bloeien als tegen het decor van de Palatijn, in de Roseto Comunale.



#16 Vanwege het kippenvelmoment dat je beleeft als je vanaf de koepel van de Sint-Pieter Rome aan je voeten ziet liggen.

#17 Omdat er weinig mooier is dan uren turen naar Bernini's *Apollo en Daphne* in de Galleria Borghese.

#18 Vanwege de onder paarse bloemen bedolven Spaanse Trappen die er op een vroege voorjaarsochtend zo prachtig bij liggen.

#19 Omdat je je nietig en gelukkig tegelijk kunt voelen tussen de ruïnes van de Thermen van Caracalla.

#20 Vanwege de warme omarming van Bernini's colonnade op het Sint-Pietersplein.

#21 Omdat er niets boven slenteren door de straatjes van Trastevere gaat.

#22 Omdat je nergens anders ter wereld op een antieke zuil een eeuwenoud stripverhaal kunt lezen.

#23 Vanwege ondergrondse geheimen zoals de *domus romane* onder Palazzo Valentini.

#24 Omdat je in de voetsporen van Federico Fellini kunt treden en, tussen je wimpers door, het Rome van *La Dolce Vita* nog kunt zien.

#25 Vanwege de onweerstaanbare aantrekkingskracht van de Trevifontein, ondanks de drommen toeristen.

#26 Vanwege de heerlijke pasta's uit de Romeinse keuken.

#27 Omdat je in de Centrale Montemartini antieke sculpturen tussen moderne machines kunt bewonderen.

#28 Omdat je iedere keer weer smelt voor het verhaal van de Schildpaddenfontein.

#29 Omdat je hier de allerlekkerste *cacio e pepe* vindt om na een dag Rome je honger mee te stillen.

#30 Vanwege Michelangelo's Mozes, die waakt over Petrus' ketenen in de San Pietro in Vincoli.

#31 Omdat je er kunt ontbijten met *maritozzi*, broodjes vol heerlijke room.

#32 Vanwege de prachtige schilderijen van Caravaggio die zich in de kerken van de stad verschuilen.

#33 Omdat je er twee kerken kunt vinden die tweelingzusjes lijken, maar toch niet helemaal identiek zijn.

#34 Vanwege de bizarre schoonheid van het Uilenhuisje in het sprookjesachtige park Villa Torlonia.

