

PANEGGI VA TRA IL PANTHEON E PIAZZA NAVONA DELL'EX SEGRETARIO DI STATO

«Very strong» caffè romano per Kissinger



Due «tappe» della passeggiata romana di Kissinger: un buon caffè a Sant'Eustachio e il saluto davanti al Pantheon

Henry Kissinger nel caffè di Sant'Eustachio per un momento, in veste di giornalista, una inchiesta sull'evoluzionismo, non ha restato al fascio di Roma e da il secondo l'ultima ha cercato a piedi per buona parte del mattino le strade del centro medievale in crisi più incrociati di quella sua sicurezza.

Uscito dall'Espresso, ha percorso via Veneto ed ha raggiunto piazza Barberini, accompagnato da due funzionari dell'Ambasciata americana. Di qui, lungo via Frattina e piazza San Silvestro ha raggiunto poco dopo le 10, piazza Chigi dove è stato ricevuto da Ambasciatore. Al termine dell'incontro Kissinger, sempre a piedi, si

è recato a piazza Campitelli ed ha poi visitato il Pantheon. Seguito con cortese discrezione dai due collaboratori del Primo Distretto, lo United ospite ha poi guidato un caffè in un anteborio di piazza Sant'Eustachio.

«Very good, very strong» ha commentato l'ex sottosegretario di Stato, sorridente e sereno, che ha risposto con cordialità al saluto dei passanti che lo riconoscevano.

Per assistere al lavoro dell'ambasciatore Hans Rottger, il nostro fotoreporter, Kissinger si è perfino fermato per qualche istante per concentrarsi di cambiare nella Pci di la strada la mano prima di proseguire la sua passeggiata verso piazza Navona.

La mattinata romana dell'uomo che per ogni cosa ha osservato le norme precise del protocollo di tutto il mondo ed è stato oggetto di tante cronache internazionali, si è conclusa con una rullante al Circolo «De la Capria».

A. P.



ROMA CITTÀ

Dopo pizza, hamburger e ciambelle gli americani preparano l'offensiva con la tradizionale bevanda italiana. Alla Tazza d'oro: la nostra miscela è imbattibile

Caffè, guerra d'aromi con gli Usa

Arriva nella capitale la catena Starbucks. I top romani: non temiamo nessuno

di OSVALDO BALDUCCI

Arriva a Roma. I grandi caffè della capitale si preparano a respingere l'offensiva in preparazione dell'America. Infatti, salendo dal successo del var. McDonald's, Burger King, Pizza Hut, Blockbuster, Hard Rock Café, Planet Hollywood e Dunkin' Donuts, si prepara a una nuova



varietà anche nella offerta Starbucks, nata nel '71 a Seattle. 2.312 punti vendita in tutto il mondo, specializzati incaffè, e non ultima, per chi non loqueria gli Usa, dal film "C'è posto per te", con Tom Hanks e Meg Ryan.

Le roccaforti romane dell'aromatizzata bevanda però rispondono spavalde «Gli americani? Da sempre vengono a Roma anche per bere un buon caffè, non per vendervi il nostro segreto, miscela speciale».

«Gli Stati Uniti neanche esistevano quando noi siamo nati, il primo documento è del 1786, dice con giustificato orgoglio Franco, americano la linea del Caffè Greco, e aggiunge: «Per la verità Casanova ci era già nel 1742.

Sotto, un istante dello stesso Caffè Greco, un locale romano di 600 posti che si affaccia sulla via de D'Annunzio a Lady Diana (foto di Guido).

LA TAZZINA A STILLE E STRISCE

Quel locale tanto caro a Tom e Meg

di razza corrispondente
STEFANO TRINCA

NEW YORK - Sei suoi eleganti ristoranti più moderni gli americani hanno imparato a bere il caffè "espresso". Nel senso di espresso, cappuccino, caffè latte, caffè macchiato (che in americano si pronuncia "macchiato"), fino alle ultime varianti trasgressive, da levitate "vaporecchino", un cappuccino al sapore di cioccolato - e "impazzito", un frappé che è l'eccezionale capriccioso delle bevande alle bollicine. Nato dall'idea oltreoceano di tre professori universitari di Berkeley in California nel 1971, sbarcato nel 1985 a Seattle nella forma del "progetto", Starbucks è diventato in poco più di un decennio il reame della degustazione caffè: il più grande d'America,

con 2.200 punti vendita in Usa, 30.000 dipendenti, un fatturato che supera i 5 miliardi di dollari, Starbucks ha conquistato da tempo la colonizzazione dell'Asia ed ora punta con decisione all'Europa. Con l'intenzione di minacciare anche in Italia il regno finora incontrastato di espresso e cappuccino.

Di qui al 2002 apriranno in varie parti Europee, tra cui l'Italia, circa 600 "boutiques" del caffè targate Starbucks. Le destinazioni italiane

chiederanno qualche migliaio di dollari. Howard Schultz ed ispirato al personaggio che nel romanzo Moby Dick beve caffè a tutta spina - il capitano Starbucks appunto - ha fondato nel 1970 un'azienda che ha come chiave concettuale "battere il cappuccino con un solo litro" (nel senso di caffè latte, "grande" - equivalente di un latte macchiato, "tutto macchiato" - doppio colpo - che equivale al doppio cappuccino e "latte", né più né meno del resto. Ma con nuovo creatività

e maggiore ricorso alle macchine computerizzate.

Lanciato cinematograficamente dai film con Tom Hanks e Meg Ryan "Sleepless in Seattle" ("Innamorata d'aroma") e "C'è posto per te", la griffe ha esportato nei gusti degli americani il caffè classico a stillo e strisce, il bibbione largo e acquoso che da qualche anno ha lanciato con sorprendente successo a Roma la catena di ciambelle per la colazione Dunkin' Donuts. L'arrivato di caffè italiani ci ha ispirati di recente Mixer Schultz - è meraviglioso il modo in cui gli italiani consumano espresso e cappuccino. Per questo abbiamo voluto proporlo agli americani. Per questo intendiamo una rivendita, americana style, al palcoscenico.



Tom Hanks e Meg Ryan in "C'è posto per te"

La miscela è tutta romana, e l'hanno anche apprezzato personaggi come Kissinger e Gorbaciov. Alla tradizione aggiungiamo un po' di fantasia: granita, granocaffè speciali, crostate cioccolato e caffè.

Miscela speciale anche per un locale storico della "dolce vita", il Café de Paris in via Veneto: «Oggi la clientela è più commerciale rispetto agli anni d'oro - dice Remo Baldassarri, che serve a questo ricercato tavolo fin dal '62 - ma anche l'aroma non manca mai». E Piazza del Popolo certo non teme di sfiorare: sono pronti alla guerra i discepoli Romani e Casanova. «Da



Roberto Ricci, responsabile del Sant'Eustachio Gran Caffè, presidente del suo importante locale. A destra, l'interno di Caffè Tazza d'Oro al Pantheon (foto di Guido).



New York, Los Angeles e Tokyo - sostiene Stefano Milano, direttore di Rosati, locale nato nel '22 ma che dal '91 è passato all'imprenditore Casanova - vengono a bere il nostro cappuccino. I giapponesi hanno sempre libri sull'Italia con le foto dei nostri barman Pippo Sorrento e Gregorio Armani. Abbiamo conservato in tutto la tradizione, a partire dalla miscela fatta apposta per noi. Anche il circumflessivo Casanova non scherza: «La mia Felini - racconta il responsabile Luciano Francantonio - è arrodata con i ricordi del maestro che qui produceva il caffè tutti i giorni. La proprietà di Casanova è nel-

le mani del Caffè Trumbetta, centenario torinese di via Marconi: se riesce torinese a Portofino 1999 la vendita per chi vuole fare il caffè in casa, mentre una tale è quella segreta che viene servita al bar». «Ma c'è un punto d'incontro per una selezionatissima clientela italiana. E per chi vuole "romanticare" il caffè, a Roma c'è anche l'aromatizzata nel caffè esportato: La Collettività di Piazza di Pietra è un locale dove non ti sorprendono di trovare il Tom versione "Signori a nasce".

Il responsabile di Sant'Eustachio: «Qui tostiamo ancora a legna»
Al Caffè Greco: «Ma se tra i nostri clienti c'è stato anche Buffalo Bill...»

De De Chiaro e Buffalo Bill, da D'Annunzio a Lady Diana, da Gellini a Leopardi, da Wagner a Mark Twain a Goethe, tutti sono stati nostri clienti. Il tutto garantisce il nostro successo. Quando possono davanti alla dedica che ci ha fatto il loro imperatore. «Non ci possiamo

certo preoccupare di Starbucks - dice sicuro Nando Pascentino, proprietario del mitico Caffè Tazza d'Oro, ai Pantheon - Noi dal 1944 lavoriamo sull'alta qualità. La nostra miscela speciale "Regni del caffè" è fatta solo con le migliori qualità del mondo, che io devo premettere

con un anno di anticipo. E lo tostiamo noi. Il grano avanzato, ma noi rimaniamo protagonisti: abbiamo un sito internet e da qualche tempo abbiamo lanciato la prima vendita di caffè per corrispondenza.

Anzi più generoso, se possibile, rivale cuore negli

ultimi anni il Sant'Eustachio Gran Caffè, nell'omonima piazza alle spalle del Senato, piazza a giudicare dalla fila senza fine che si forma ogni sera. «La nostra è ancora una lavorazione a legna - spiega orgoglioso Roberto Ricci, discendente diretto di chi fondò il locale nel '38 -

LA ROMA DEI ROMANI

Torrefazione I chicchi tostati a legna artigianalmente nel retrobottega

La tecnica Nella fase finale i semi vengono fatti raffreddare senza acqua

Il tempio del Gran Caffè

Sant'Eustachio A pochi passi dal Pantheon si trova la miscela arabica che nella Capitale è diventata leggenda

Valentino Marsella

■ Quello del bar Sant'Eustachio non è certo un caffè qualsiasi. La sanno bene i turisti ma anche i romani che, dopo averne assaggiato e mai più dimenticato l'aroma, lasciano i loro recapiti per farsi spedire, magari attraverso la posta arabica, un chicco a Roma e quasi una leggenda. Come lo è ogni mattina la realtà lascia spazio al mistero e alla fantasia, così nel caso del caffè del Sant'Eustachio tutti si chiedono quale sia il segreto che lo rende speciale. Dietro al bancone il caffè viene preparato con poche e veloci mosse: gli ospiti, che non si fidano del muletto a scorgere, «È una tecnica che intanto solo noi e chi custodiamo gelosamente...», racconta Riccardo Ricci il titolare del bar. Ai piedi Sant'Eustachio (2, a pochi passi dal Senato, da Pantheon e da piazza Navona) il come scegliere a un posteggiatore di vedere i suoi ricordi illustrati. In questo caso, assaggiando l'aroma del caffè, si può dire che se c'è il mulo, manca senz'altro l'aroma. «Il segreto sta nelle varietà piene. Compriamo il miglior caffè del mondo, in tutti i casi prodotti difficili da reperire, diventa tutto da piccoli produttori. Ma il segreto non sta tutto qui. Nel retrobottega c'è una vera e propria torrefazione. I chicchi di caffè, tutti uguali perché selezionati più precisamente da tutti i paesi dell'America Latina e dell'Africa, vengono tostati a legna con una tecnica artigianale



Il titolare Riccardo Ricci. Nel retrobottega del bar c'è una vera e propria torrefazione. Sant'Eustachio, uno dei 70 botteghe storiche di Roma

Il segreto sta nelle materie prime. Noi compriamo il miglior caffè del mondo, in molti casi prodotti difficili da reperire

mente molto lunga e laboriosa. Nella fase finale, difficilmente dalla produzione industriale, il caffè viene fatto raffreddare senza acqua: necciamo circa 20 minuti tra la differenza e veniti nel momento in cui il caffè sarà in tazza.

Politici, attori, registi, artisti. Tutti sono passati di qui. Se Roma è caput mundi, il nostro è il caffè migliore del mondo

«Ci vuole mestiere», ripete più volte Riccardo. La nostra miscela corrisponde al nuovo modo di interpretare il caffè. Comunque queste sono cose che non si apprende con il Sant'Eustachio e aperto dal 1992 e dal 2011 in questa veste.

finalmente era un locale all'avanguardia», racconta il titolare - ora è uno delle 70 botteghe storiche di Roma, tra cui ci sono anche il bar e Sant'Eustachio ha avuto anche clienti illustri: «Politici, attori, registi, artisti: tutti sono passati di qui», afferma Riccardo. Ad esempio Garibaldi venne quando era presidente dell'Unione Sovietica e da allora torna ogni volta che è nella capitale.

Tutto questo basta a riconoscere quello del Sant'Eustachio il caffè più buono di Roma? Non per posteggiatore ma in ambito oltreconfine Ricci: «Se fossi a capotreno, il nostro è il caffè migliore al mondo».

Casannone

217 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
218 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
219 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
220 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
221 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
222 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
223 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
224 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
225 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
226 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
227 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
228 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
229 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
230 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
231 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
232 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
233 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
234 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
235 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
236 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
237 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
238 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
239 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
240 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
241 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
242 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
243 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
244 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
245 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
246 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
247 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
248 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
249 TORREBONICA, via di Spertosa 1000
250 TORREBONICA, via di Spertosa 1000

1 DAPPE 2007-11
2 DAPPE 2007-11
3 DAPPE 2007-11
4 DAPPE 2007-11
5 DAPPE 2007-11
6 DAPPE 2007-11
7 DAPPE 2007-11
8 DAPPE 2007-11
9 DAPPE 2007-11
10 DAPPE 2007-11
11 DAPPE 2007-11
12 DAPPE 2007-11
13 DAPPE 2007-11
14 DAPPE 2007-11
15 DAPPE 2007-11
16 DAPPE 2007-11
17 DAPPE 2007-11
18 DAPPE 2007-11
19 DAPPE 2007-11
20 DAPPE 2007-11
21 DAPPE 2007-11
22 DAPPE 2007-11
23 DAPPE 2007-11
24 DAPPE 2007-11
25 DAPPE 2007-11
26 DAPPE 2007-11
27 DAPPE 2007-11
28 DAPPE 2007-11
29 DAPPE 2007-11
30 DAPPE 2007-11
31 DAPPE 2007-11
32 DAPPE 2007-11
33 DAPPE 2007-11
34 DAPPE 2007-11
35 DAPPE 2007-11
36 DAPPE 2007-11
37 DAPPE 2007-11
38 DAPPE 2007-11
39 DAPPE 2007-11
40 DAPPE 2007-11
41 DAPPE 2007-11
42 DAPPE 2007-11
43 DAPPE 2007-11
44 DAPPE 2007-11
45 DAPPE 2007-11
46 DAPPE 2007-11
47 DAPPE 2007-11
48 DAPPE 2007-11
49 DAPPE 2007-11
50 DAPPE 2007-11

Sociale Brancalenne in via Levarna).
Precarie — nei sentimenti e nel lavoro — a Roma ma convinte che anche nella città Eterna si possa conquistare il "miriag" della situazione, o almeno provarci in tutti i modi possibili, e vivere proprio come le quattro protagoniste di

**Gli indirizzi
"giusti" per stare
a proprio agio
e fare incontri
interessanti**

Sex and The City, una delle più famose serie tv, tradotta per il grande schermo quest'anno, tra bar, ristoranti e locali alla moda. Fashion come Carrie Brashare — la voce narrante del telefilm che ha incollato davanti alla tv milioni di donne single in tutto il mondo — pronto a trovare l'altra metà ma soprattutto a divertirsi. L'idea è venuta a Carmelinda Tripodi, avvocato, e Sandra Rondini, giornalista di moda, due trentenni che fra tentazioni, impieghi e amori non proprio stabili, hanno trasformato la loro esperienza, attingendo anche a quella delle amiche, in un e-book scaricabile — tre euro a copia — da oltre 500 persone solo a luglio.

"Sex and the Eternal City" (www.sexandtheeternalcity.com) è un saggio semiserio sulla vita giorno e precaria delle single all'ombra del Colosseo. Un volume

Bar, ristoranti e terrazze: tutto a misura delle single



I LOCALI
Nella foto grande, il bar con piscina sulla terrazza dell'hotel Exedra. Da sinistra, il ristorante Gusto, il bar Sant' Eustachio, il Micca Club e il bar all'aperto dell'Hotel Radisson, di via Turati

dedicato alla sfida di vivere da sole in una grande metropoli, senza mai sentirsi a mare: un divertente excursus in quello che a Roma si può fare per essere al top, dalla mattina presto a notte fonda.

La giornata potrebbe iniziare in mille modi ma è meglio partire dal loro inciso: il caffè vale la pena prenderlo al Sant'Eustachio (piazza Sant'Eustachio) la colazione va fatta nella sala da tè del Saint Regis (via Vittorio Emanuele

Citadino, 3) con i suoi maestosi lampadari in vetro di Murano, per una colazione di lavoro allora è bene recarsi al Living bar dell'Hotel Exedra (piazza della Repubblica, 47).

Per l'aperitivo, rito irrinunciabile anche a Roma, le alternative sono tante: da Tad, appunto, al Salotto 42 in piazza di Pietra, al Micca Club in via Pietro Micca 7. Sempre lì a due passi dalla stazione Termini si trova anche uno dei

luoghi dove gli incontri potrebbero trasformarsi in qualcosa di più significativo: la piscina hollywoodiana dell'Hotel Radisson (via Turati, 100) con vista mozzafiato sulla città; un posto dove è meglio essere munite di drink in mano. Evale la pena anche fare un salto all'Hotel Gladiatori (via Labicana 125) a due passi dal Colosseo e al Circus bar dell'Hotel 47 in via Petroselli.

Ma è a cena, secondo le autrici

di Sex and the Eternal City, che un incontro può trasformarsi in realtà. C'è Gusto, a piazza Augusto Imperatore, dove l'attesa per un tavolo può essere un ottimo passatempo per fare conoscenze, oppure il roof garden del Grand Hotel de la Minerve (piazza della Minerva, 69), per chi ama la compagnia di intellettuali e giornalisti.

Una guida ragionata — e soprattutto testata — quella di Tripodi e Rondini che offre a chi la

consulta non solo indirizzi ma "dritte" per vivere nel miglior modo possibile la città. Ricordandosi che un posto non vale l'altro, almeno quando la "caccia" è aperta e la voglia di divertirsi è tanta. Allora perché non andare, dopo cena da Doppio Zero in via Ostiense, o al Barbar di via Ovidio che ha un balcone lungo 50 metri? Provare costa qualche euro ma vale la pena. Almeno così assicurano le due precarie glam.



RISTORANTI

Il Cavaliere
Via dell'Industria 14
00197 RM

Uscita di scena finale e rievocazione delle scene più preziose della storia di Roma. Cucina laica ma di gusto e con un'attenzione particolare alle materie prime.

Colonna dal 1887
Via dei Monti Etruschi 30
00187 RM



Le scene della tradizione e rivisitazioni proporzionatamente moderne, con l'insolito del "gusto a quartieri" e di un'atmosfera di alta compagnia romana. Da non perdere una ribotta alla cantina - privato nella terrazza - e la sala del teatro in cui si recitano alcune scene.

Fontana
Via del Palazzo 21
00187 RM

Il menu è molto internazionale, con una cura particolare per la pasticceria e la gestione degli ingredienti. I piatti romani, da pesce fresco, agnelli e polli, sono di grande interesse. Lasciate il ristorante il martedì di vacanza.

Il Cervo
Via Poiana 2
00198 RM

Una scenografia e un'atmosfera uniche.



Internazionalista e gourmet, menu di pesce, bistacchi, su pizza, si riferiscono al gusto ed al piacere della ristorazione romana. Oltre il pesce, sempre fresco e preparato in cucina, accompagnate e condite a regola d'arte.

Sant'Eustachio
Via dei Santi Eustachio 10
00187 RM

La linea di cucina è rigorosa, con un'attenzione particolare alla qualità. Cambiare un'atmosfera e l'aspetto qualitativo, con un'attenzione al servizio di questo ristorante sulla Via Etrusca. Dove si possono gustare i prodotti romani, come i ricami, all'antico, l'abbigliamento e il servizio di qualità.

Da Gino
Via dei Santi 4
00187 RM

Caratterizzato dalla decorazione di questo ristorante, con una cucina che offre piatti semplici e agili per la gioia dei veri buongustai. Diverse porzioni e stacchi, l'impasto, la pasta e gli ingredienti sono.

Enoteca Costa
Via del Gesù 40
00187 RM

Un'atmosfera di eleganza, dove si trovano

vari e, in ogni caso, a prezzi molto bassi. È più a casa, con gli ospiti della cucina romana, oltre alla possibilità di ordinare molte carni e prodotti di accompagnare ad un'ottima cena di fine.

RITORNI

Caffè Sant'Eustachio
Piazza Sant'Eustachio 10

Da un secolo il caffè italiano è considerato il più grande "caffè" della Capitale, da quando è stato fondato il "caffè" speciale "Sant'Eustachio".

Caffè Gino
Via dei Santi 4



Il Caffè Gino è un'attività che ha superato i 100 anni di storia e ha operato ininterrottamente dagli anni ottanta alla vigilia di questi tempi. L'attività è stata rinnovata, migliorando i servizi e i prodotti, che sono stati migliorati.

nonostante le tante attività, il caffè è il più diffuso in Italia, con un consumo di circa 100 litri pro capite annuo.

Boschi
Via dei Santi Eustachio 10

Una deliziosa cucina, nella Capitale, riproposta per il cliente, con un'attenzione particolare al servizio e al decoro. È un'attività che ha un'attività di accompagnare ad un'ottima cena di fine.

GIOIELLI

Elisabetta S. C.
Via dei Santi Eustachio 10

Aperta nel 1974, è una delle gioiellerie di eccellenza, con un'attenzione particolare alla tradizione e al servizio del cliente.

OGGETTI ANTICHI

Pastorelli
Via dei Santi Eustachio 10

Negozio antiquario di grande valore, con un'attenzione particolare ai mobili, arredi e suppellettili della prima metà dell'Ottocento. Il grande spazio è pieno di mobili d'epoca, in stile barocco e neoclassico.

Sorico
Via dei Santi Eustachio 10

Grande negozio di antiquariato, con un'attenzione particolare ai mobili, arredi e suppellettili della prima metà dell'Ottocento. Il grande spazio è pieno di mobili d'epoca, in stile barocco e neoclassico.



URBS MIRABILIS
ROMA
STRADE - NEGOZI - BOTTEGHE

URBS MIRABILIS
ROMA
STRADE - NEGOZI - BOTTEGHE

URBS MIRABILIS
ROMA
STRADE - NEGOZI - BOTTEGHE

STARBUCKS
Vi regala l'abbonamento ad **Milano e Venezia** per 1 anno

Assessorato alle Politiche del Commercio e dell'Artigianato - COMUNE DI ROMA - Assessorato al Turismo e Giubileo

URBS MIRABILIS

ALLA SCOPERTA DI ROMA NASCOSTA

◆ STRADE ◆ NEGOZI ◆ BOTTEGHE

Caffè Sant'Eustachio Piazza Sant'Eustachio 10 ☎ 06/6986-1500

Strongly brewed coffee is one of the secrets of Italy, and every Roman will walk many blocks for what they consider a superior brew. The Caffè Sant'Eustachio is one of Rome's most celebrated espresso shops, where the water supply is filtered into the city by an aqueduct built in 19 B.C. Rome's most experienced espresso judges claim that the water plays an important part in the coffee's flavor, although many brewed through ground Brazilian coffee roasted on the premises has an important effect as well. Stand-up coffee at this well-known place costs 1,400 lire (P.N.), if you sit you'll pay 3,000 lire (\$1.90). Purchase a ticket from the cashier for as many cups as you want, and have a small tip - about 200 lire (1.34) - for the counterperson when you present your receipt. Open Tuesday to Friday and Sunday from 8:30am to 1am, and on Saturday from 8:30am to 1:30am. P.02076 - 1.04.07.04



1. La Lapo Capriota. Opera di Palazzo de' Conservatori. Simbolo dell'Isola, rievoca i gloriati etruschi e greci; i gnomi dorati e Roma sono sovrapposti in armoniosa fusione. **2. Mercato del Molo piazza Augusto Imperatore.** dove si trova anche il Monumento di Augusto, in parte aperto al pubblico.

Il suo interno sobrio e regio e ricominciò di cioccolato, pastiglie e delicata pasticceria quotidiana: a prezzi non indifferenti.

Precedendo nella passeggiata, la via cambia nome e diventa via di Santa Caterina da Siena, ospita il fianco di Santa Maria sopra Minerva e raggiunge la piazza omonima. Al centro c'è il "Pulvin della Minerva". Telefanto che sorregge un obelisco, progettato da Gian Lorenzo Bernini, mentre sulla facciata della chiesa (il suo nome deriva dall'antico tempio di Minerva Caecilia, che sembra sorgesse nella zona) ci sono, a destra da tre portali, le lapidi che segnano i livelli raggiunti dalle mondazioni del Tevere nei secoli. Santa Maria sopra Minerva non fa parte delle tappe abituali del tour, ma la sua vista (insieme all'Aracaeli) è indispensabile per cogliere l'atmosfera garbata e cupa al tempo oscura del Cinquecento romano, con le sue grandi famiglie aristocratiche e il suo aristocrazia di straordinaria attualità. Antichissima (la costruzione iniziò nel 1280), la chiesa fu rimangiata più volte. L'interno, sotto il pesante bell'eroe barocco, mostra paracostanti più antichi e molte opere d'arte di grande bellezza. La Cappella dell'Annunziata (quinta sulla destra) contiene una Annunciazione di Antonmarco Romano, mentre nella Cappella Capota (al margine destro del transetto) c'è un superbo affresco di Filippo Lippi. Sotto l'altare maggiore riposano le spoglie di Santa Caterina da Siena. Invece, nella cappella a sinistra, separata dall'altare maggiore dalla navata del Cristo Risorto di Michelangelo, si trova la tomba del Beato Angelico. Sul quinto



palazzo che separa la navata centrale da quella sinistra c'è un monumento del Bernini. Dopo tanta arte, di nuovo sulla piazza è sovrastata con il traffico, le auto in sosta e il continuo andirivieni di mezzi "autorizzati". Le due fontane (da un lato i commentari, sordi a ogni intervento per limitare il traffico in centro, dall'altro il Comune, gli urbanisti, la maggioranza dei senatori e gli ambientalisti) si scambiano quotidianamente proclami e invettive, ma la via che sembra ormai separata è quella dell'espulsione dal centro.

della maggior parte delle auto (tratti). Indifferente a tutto ciò, il Pantheon occupa la sua piazza con estrema dignità. Avvicinandosi all'edificio, sulla destra lungo via della Minerva, una larga annuncia la sede del Istituto nazionale per la guardia d'onore alle reali tombe del Pantheon. All'interno del monumento, infatti, sono sepolti Vittorio Emanuele II, Umberto I e Margherita di Savoia, regine dei rappresentanti dell'Associazione monarchica, con la loro cappella sopra ornata dallo stemma dei Savoia. Corsi e ricorsi della storia: sulla facciata di uno degli edifici della piazza, una torretta settecentesca ricorda al latino l'ordine regolare di ridere al suo le ostie e le sereni che qui soggiornò in quanto luoghi di peccato e di

malattie. parte occorre dove eccessivo processo Pantheon. calle di via degli mazzini. calle forence, su arena di e latte. tazzini.



DAI NEGOZI AGLI HOTEL, GLI INDIRIZZI DEL MITO

Hotel de Ville, un tempo residenza di un re, è stato trasformato in un albergo di lusso. A destra: il Palazzo di Giustizia, sede del Parlamento, è stato trasformato in un albergo di lusso.

Erasmus Hotel di viale Mazzini, che ospita la sede del Parlamento, è stato trasformato in un albergo di lusso. A destra: il Palazzo di Giustizia, sede del Parlamento, è stato trasformato in un albergo di lusso.



La nuova sala dell'Excelsior, la più grande d'Italia.

Hotel de Ville, un tempo residenza di un re, è stato trasformato in un albergo di lusso. A destra: il Palazzo di Giustizia, sede del Parlamento, è stato trasformato in un albergo di lusso.



Al Mare si gode la vera pasta romanesca.



Marciano e Giorgio Coccoluto da 100 anni.



Lorenzo Buccone ha 100 anni di pasta di famiglia.

Il territorio è ricamato in due palazzoni, nobili e degni. Dal giardino di verde ad alcune stanze con loggioni indipendenti. Le stanze migliori sono nella zona di corteo, la 147, la zona più alta e non affacciata, ha in mano l'aspetto e i gusti francesi. Nella bella stagione si fa colazione nel giardino. È un altro indirizzo che merita di essere segnalato. In via della Fontana, in la zona nord della città. Ha aperto il baron Scarsella. Talino, l'ostacolo, un momento da fare di via Sicca. L'idea è venuta al figlio di un giornalista del Corriere della Sera che negli anni Quaranta si era fatto assistere con un pinguine in un piccolo spazio di spazio al ristorante, all'ingresso del giardino, tra spazio e un momento in attesa di lui, sfidando le scarpe di

clienti seduti sulla tradizionale poltrona. Riva era una volta. Il territorio è ricamato in due palazzoni, nobili e degni. Dal giardino di verde ad alcune stanze con loggioni indipendenti. Le stanze migliori sono nella zona di corteo, la 147, la zona più alta e non affacciata, ha in mano l'aspetto e i gusti francesi. Nella bella stagione si fa colazione nel giardino. È un altro indirizzo che merita di essere segnalato. In via della Fontana, in la zona nord della città. Ha aperto il baron Scarsella. Talino, l'ostacolo, un momento da fare di via Sicca. L'idea è venuta al figlio di un giornalista del Corriere della Sera che negli anni Quaranta si era fatto assistere con un pinguine in un piccolo spazio di spazio al ristorante, all'ingresso del giardino, tra spazio e un momento in attesa di lui, sfidando le scarpe di

ROMA E TORINO, MA RESTA SEMPRE FORTE IL RICORDO DEL CAFFE' CHE SI BEVONO FREGIO E CANTINA

ROMA

il percorso goloso

LA TRATTORIA
La tradizione di carbonara e amatriciana
Il punto è "Mazzini", appena oltre dall'ambiente moderno. Il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana. Il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana. Il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana.

IL CAFFE
Intensi aromi di miscela
A il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana. Il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana.

IL WINE BAR
Stuzzichini d'autore
L il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana. Il punto è quello di 200000 una cucina con una storia di carbonara e amatriciana.

13. caffè sant'eustachio



Un delizioso profumo di caffè

Quando uno o due volte alla settimana il caffè Sant'Eustachio mette in funzione la torrefazione, tutta la zona intorno se ne accorge dal profumo di caffè tostato che si sente nell'aria. È l'intero bar di Rama che usa ancora la vecchia tecnica di torrefazione a legna che ne conserva perfettamente il gusto. Il caffè Sant'Eustachio è nato nel 1988, ma l'edificio ospitava un bar già dal 1800. È un negozio storico di Roma. Situato di fronte alla chiesa omonima, il bar è frequentato



da una clientela eterogenea: senatori, acciari, funzionari, studenti, turisti. Gode la meritata reputazione di servire uno dei migliori caffè e cappuccini della città. Secondo la leggenda, sant'Eustachio, quattro dei suoi allievi, come sant'Ulberia si convertì quando incontrò in un bosco un cervo che lucava tra le corna una croce luminosa, un emblema (la testa di cervo con una croce tra le corna) che ritroviamo sul tetto della chiesa (e sulle tazze in vendita nel bar). Ammirate il campanile medievale della chiesa e gli affreschi sulla facciata del palazzo di fronte. Se possibile, approfittate di una domenica mattina per ammirare quel piccolo gioiello che è la chiesa di Sant'Ivo alla Sapienza.



Caffè Sant'Eustachio
Piazza Sant'Eustachio, 10
Tel. 06 26822291
Aperto ogni tutto i giorni
dalle 6:30 alle 1 del mattino

ROMA

*Piccerin. Birreria.
Pub (ingw)*

focacce, quest'ultime anche di 50 centimetri e ottimi frioli misti. Il locale è nel cuore dei Parioli, ben frequentato e arredato con un certo gusto. Il personale è educato e la birra ottima. E' aperto fino all'una di notte.

L'OASI DELLA BIRRA

*Piazza Testaccio 41 e via Amerigo Vespucci 42.
Tel. 065746122. Aperto tutti i giorni. Chiuso in agosto.*

Mario Palombi è un giovane romano che ha viaggiato a lungo per conoscere le birrerie più famose e gli importatori più quotati e ora, dopo soli tre anni di apertura il suo è il pub più fornito di tutta Italia: ben 700 etichette diverse. «In Europa c'è solo una birreria, a Bruxelles, con più varietà della mia, ma lì molte birre sono solo in esposizione: da me si bevono». Anche il cliente più esigente può togliersi ogni sfizio e gustare le birre di ogni angolo del mondo: lo sapevate che c'è anche quella di Tahiti? L'ambiente è accogliente e in stile vecchia stube, il gestore simpatico, i cibi saporiti e struzzicanti, dai salumi della foresta nera alla polenta, fino ai dolci viennesi, oltre a zuppe, insalate e bruschette.

FONCLEA

Via Cenciario 82a. Tel. 06 6874999. Chiuso in agosto, ma solo perché si trasferisce al cineporto.

L'idea è a metà tra l'osteria e il pub con musica dal vivo tutte le sere. Il Fonclea è stato il primo locale a importare nella capitale questa formula giovane. Ora ha alle spalle una storia di tutto rispetto: nella sua cantina hanno suonato Dixie Gillespie e Chet Baker, per anni Giorgia, Sergio Caputo e Latte e i suoi derivati si sono esercitati qui prima di diventare famosi. Soprattutto blues e jazz, ma anche tanto rock italiano, folk e samba. Tra le specialità del locale oltre 100 cocktail sparati a ritmo da un barman e una barwoman, poi vino, birre irlandesi e una cucina che va dalla tradizione italiana a quella americana e inglese dei pub. Qui non dovete avere paura di fare tardi: fino alle due non vi presentano il conto.

Caffè

SANT'EUSTACHIO

Piazza S. Eustachio 82. Tel. 066861309. Chiuso lunedì.

In questa bellissima piazza agli inizi del secolo c'era una latteria che nel 1938 si trasformò in caffè diventando, in

213

ROMA

Caffè (ingw)

breve, uno dei più noti della città. Qui il caffè è un'arte e un rito, in un ambiente un po' retrò. Nella tazzina si verifica una sorta di magia con gli uomini al banco che montano lo zucchero facendo diventare il caffè un'autentica e inimitabile crema. Viene da una miscela, targata ovviamente Sant'Eustachio, torrefatta sul posto e in vendita da portar via. Andare al Sant'Eustachio significa trovare un locale sempre affollato, con sovrabbondanza di deputati e senatori che hanno i loro uffici nelle vicinanze. Ma l'attesa vale la pena. Quando venne in visita a Roma, pure Robert Kennedy fu conquistato da questo locale.

IL CIGNO

Viale Parioli 16. Tel. 068082348. Non ha giorni di chiusura.

La famiglia Scagnoli gestisce dal 1949 questa pasticceria tradizionale ma di qualità, nel cuore dei Parioli. Al lungo bancone dietro cui occhieggia un cigno di ceramica, da anni vengono serviti lieviti e cornetti alle famiglie della Roma bene. Ora che viale Parioli è diventato un po' la via Veneto di fine millennio, spesso si possono incontrare divi della tv o dello spettacolo e uomini politici, oltre alle folle di giovani rampolli che dalle scuole vicine si riversano qui per il cappuccino ma anche per i gelati artigianali, le mousse al limone e alle castagne, il fagottino con crema di marrons glacés. Per i golosi un po' soprappeso c'è anche una linea dietetica su ordinazione.

BAR DELLA PACE

Via della Pace 3-7. Tel. 066861216. Chiuso lunedì mattina.

Atmosfera un po' fin de siècle e ambientazione storica. Aper questo caffè sempre all'ultima moda. Vicino a piazza Navona con i tavolini di marmo all'aperto in questo bar aperto alla fine dell'800 si danno appuntamento tutti quelli che a Roma contano: attori, registi, politici, poeti, artisti prima di cena per un aperitivo e prima della discoteca per due chiacchiere si incontrano qui per discutere dell'ultimo libro o dell'ultima crisi di governo. Il tutto condito dai cocktail della casa.

BABINGTON'S

Piazza di Spagna 23. Tel. 066786027. Sempre aperto.

Una sala da tè e di lettura autenticamente inglese a pochi metri dalla scalinata di Trinità dei Monti.

214

WHAT'S IN STORE

You'll be spoilt for choice if you go shopping in Rome, but as **Steve Biggrove** discovers, among the many runs of the mill stores are a few gems of tradition and taste – be sure not to leave them off your itinerary...



CAFFÈ SANT'EUSTACHIO

Piazza Sant'Eustachio 82, Rome

There aren't many stores that so many people will crowd, elbow to elbow, into a narrow row for a few minutes when their coffee will be cupped down in a tray. Then again, if that tray is in the Sant'Eustachio, the market's best, it's probably the last one in Rome to roast its own beans with a manual roaster. Biggrove has been roasting beans since he was 13. He knows the secret well: it's not to roast coffee, but to roast coffee before one's able to breathe. He would judge the best of the best that Caffè Sant'Eustachio ever a blend of six beans, beans.



THE PANTHEON # 41

Caffè Sant'Eustachio

Piazza Sant'Eustachio, 82

06 6816309

Open 8:30AM-1AM, Thursday to
Tuesday

Closed Wednesday



Face the Pantheon and look to your right. You'll see the Via della Rotonda, which runs along the side of the famous monument. Follow it, take your first right, and you arrive at Piazza Sant'Eustachio and Caffè Sant'Eustachio. The café is often crowded six deep at the bar, which is not surprising given that it's one of the most famous coffee bars in Rome. Some even claim it

has the best coffee in the eternal city.

Certainly the Ricci brothers, Raimondo and Roberto, would agree. They are the owners and their specialty of the house, *grano caffè*, a creamy, frothed-up, double espresso, already sweetened, is to die for. In fact, says Signor Raimondo Ricci, who has a nice twinkle in his eye and always wears a necktie, "There is a woman from New York who wants our secret. 'Do you put a little egg or butter in the coffee?' she asks. 'I can't live without your coffee... I'll pay you if you tell me how you make it.' I told her that if I gave her the information then it wouldn't be a secret any more.

POSTCARD FROM ROME

COFFEE CLASH

In its planned invasion of Italy, Starbucks is armed with Frappuccinos and Americanos—but will that win over a nation of espresso drinkers?

BY MICHAEL SPECTER

A COUPLE of years ago, after a long dinner in a medieval Tuscan village, I asked my father—who was visiting Italy for the first time—if he wanted a cup of coffee. His eyes went blank. "Not the thinkin'!" he said, with dread, as if the water were about to deliver a thunderbolt instead of an espresso. "Isn't there any way to get actual coffee in this country?"

At the time, I just drank my bowl of haughty amazement: asking for "actual" coffee in a country where there are at least a hundred and fifty thousand coffee bars seemed a little like asking where you might possibly find a decentregel in Bookchin. I tried to explain that there is

Like most of the great bars in Italy, Sant' Eustachio is really an all-business, standup kind of place. Although it is vaguely permissible to drink a morning cappuccino while seated, espresso must be consumed on your feet. A couple of thousand people wander in every day—and each stays about five minutes. There the barista—barman who are something of a cross between short-order cooks and maître d'—can be so regal and perfunctory that they would have been perfectly suited to work the rope line at Studio 54 during its signature scene. Sant' Eustachio is the only place I have ever been where my air is expected to tip before you are served.



To some Italians, Starbucks represents the attack of the Big Gulp. "You see coffee not to drink but to sip."

Yet Sant' Eustachio is probably the most deeply revered bar in Rome. Its house specialty, the *grano nero*, comes with a *crosta*—the browned foam on the surface of the espresso—so thick and rich that the director of Tazza d'Oro, the competing shop just a few hundred yards away, told me in the quietest possible tones that he was certain the coffee was roasted with additional lentils, perhaps, or chocolate. The rivalry between Tazza d'Oro and Sant' Eustachio has all the subtlety of that between Letterman and Leno—and two Romans are aggressive. "Their coffee is good, in coffee," Sibiano Giannini, the director of Tazza d'Oro, said to me about his competition. "But it is not pure. If you want pure coffee, you would have to come here."

In response to this comment, Alberto Orsini, Sant' Eustachio's owner, just laughed. He has heard it all before—many, many times. He won't reveal the secret of preparing his coffee—in the culinary world, perhaps only the formula for Coca-Cola is more closely held—but he insists that he uses only

the finest arabica beans and that the coffee is roasted slowly in a wooden oven.

"They have to say something over there," Orsini told me one afternoon, in the crowded back office he has used to direct his business for nearly fifty years. "How else could they explain their inferior coffee?"

There is, of course, nothing inferior about either place, whether you want an espresso, a cappuccino, or even the unimpeachably named *caffè corretto*, which is an espresso that has been "corrected" with a shot of grappa. On certain days, I find myself wandering from Tazza d'Oro to Sant' Eustachio like a caffeinated pinball. Nevertheless, I will concede that my father may have had a point if that dinner in Tuscany, something I'm missing from Italian coffee culture. Yet that something—"actual" coffee, as he put it, referring to the large sips of steaming brown

fluid which are the American birthright—may not be missing for long.

SCHULZ—the recognized entrepreneur who has neatly bridged the word "will" from the English language—hopes to have its way with Italian coffee habits, a war will be a sort of return to the promised land for the company's C.E.O. and life-style guru, Howard Schultz. In 1981, the year after Schultz moved in the business, he took a preliminary trip to Italy, and there he discovered that coffee "represents the essence of life" and became convinced that Italian coffee culture could be transplanted to Seattle. At the time, there were four Starbucks, all in Seattle, selling whole beans and coffee supplies. The company has since become one of the great marketing successes of the age.

After spreading through the United States and Asia almost like a religion, the company has acquired a huge chain of coffee shops in Britain that will soon become part of the brand. Starbucks is now the biggest bar at a McDonald's for the rich—kind of is everywhere. A new shop opens each business day, and seven million people walk into a Starbucks every week.

With a headcount already established in England, the time has come to contemplate the most audacious invasion of all: the company has decided, in Schultz's words, "to dare Mr. Espresso." He told me when I called him in Seattle. "Going back to Italy has been my dream since the day I came home from there with the idea for the Starbucks experience. It will be our greatest challenge—a psychological one. But I am convinced we can succeed."

Schultz said that it may be at least a year before he begins his audacious marketing march but has not yet decided how many shops to open in Italy, or when to place them. But it is only a matter of time before pilgrims needing refreshment after a rigorous tour of the Strozzi Chapel will stroll down Gialli's Via Montenapoleone will be able to order up a Frappuccino, an iced Americano, or a tall decaf latte. (If they want these lattes with skim milk, though, Starbucks could be in for some trouble, no respectable coffee bar in Italy would serve the stuff.)

As Schultz insists, the sooner he can get here the better it will be for Starbucks—and for Italy. "There is an arms race in America," he said. "When talking to pro-

THE NEW YORKER, OCTOBER 19, 1998

ple in the coffee business in Italy there is an *underground* feeling—they won't say this publicly—but they want us to come. We spur growth. We bring with us a degree of understanding of how to inspire people. And they need that right now."

They need it, Schultz believes, because there is trouble in *caffè nazionale*. "On one hand, although I have tremendous respect for what has been accomplished—the heritage and romance of coffee in Italy is absolutely impossible to overstate—the coffee there is not what it once was," he said. "I go back to Italy once a year, at least. The thing that has surprised me the most is the percentage of shops that

have in high-end Italian coffee. Not everyone does it, of course, but many seasons are fading there in the bond."

Roberto beans are to Italian what Tropicana are to Cuban cigars. A respectable coffee lover would never buy an espresso of them (though many would in Italy) without some pretense as to own the finest blend.

"I don't want to sound arrogant, because the Italians are the best in this business," Schultz continued. "But, at a minimum, the quality and integrity of Starbucks would do well in Italy. I think we may have a chance to bring back a little of what has been lacking."

THE decline of Italian coffee comes as news to Antonio Ily. Ily is one of the pillars of Italy's coffee heritage—his grandfather, Francesco, is usually given credit for inventing the precursor to the modern espresso machine, which in Italy almost invariably uses three soft Columbo, Goidano, and Marone—and he roasts his coffee very seriously. He was married as a child, and it was that young first wife of Ily's, which is of his grandfather's, the country's top-quality roaster of espresso. Ily's grandfather founded the company in Trieste in 1933, often trading in an office with the Austro-Hungarian Army. (Coffee roasts arrived through Venice toward the end of the sixteenth century. Pope Clement VIII was said to have the drink, instead he blessed it, wondering why such water should be left in the bathtub.)

The young Ily never talking about the "1960s hand-drawn" continued within every bar, about the "artistry" of the brew, and, above all, about the in-

POSTCARD FROM ROME

trinsic complexity involved in making every cup of espresso. "It's like a symphony," he told me. "There are thirteen variables in preparing every cup—the coffee, the water, the grinding, the exact temperature of the water, the force with which the water is driven through the coffee. . . . It is almost impossible to do it right." But Ily also has a few things to say about the new American coffee, by which he means mostly Starbucks. "Starbucks wants to come to Italy," he said, over a cup of his company's espresso at the Caffetteria Nazionale—a rare establishment where most people also sit and many not something to accompany their espresso. "They are very bright people. They found a great territory, an empty table."

"But really," he continued, in a tone that suggested it was time to return to earth. "This is Italy. They would have to adapt their concept if they came here. People don't drink milk here. They are mostly serving milk—and milk is *beate*." He used the Italian word for ugly and coarse, even though he speaks perfect English.

Ily also observed that what works in America may not work in Italy. "You like things big," he told me. "Big snobs, big cars, and a big cup of coffee. We use coffee not to drink but to sip. It's like eating a chocolate—a little taste of them. It's drink. There is this overeating culture in America," he continued, voicing a fairly common complaint about Starbucks and similar specialty systems, like Peet's. "It's by far too dark. This is why they fail the usual to cover everything with milk and why they have all those syrups." Ily almost gagged. He went on to talk about the volume of beans needed for the perfect espresso (8.8 grams) about what is required to prepare a worthy *caffè macchiato* ("marked" coffee), an espresso with a fine dollop of milk, and whether *caffè lungo* (espresso with extra water) is worth the money.

Then Ily had to catch a plane. As he stood up, he tossed out a final cautionary word. "In the world there are espresso drinkers and there are other people," he said, speaking down to make sure I would get his point. "In Italy, we are espresso drinkers. Americans are the other people." *

BLOCK THAT MICHAELIHO

[From a professional barista's]

DOUBT—The same shiller word that shows the lightning bolts when the wheels of justice come apart at the joints.

The article:

The New York Times

ON THE WEB

May 15, 2002

CRITIC'S NOTEBOOK: New York's Best Espresso?

By William Grimes

I AM not a fanatic about espresso. To begin with, I drink more tea than coffee, and at the end of a meal I almost always order a plain American-style coffee. Still, about once a week the urge for an espresso made the Italian way hits hard. Like a vague tingling in the sinuses that develops into a 50-megastin sneeze, this little hankering cannot be ignored. It's a want that becomes a need. And there's the problem. It is almost impossible to get a decent cup of espresso in New York.

How can this be? The city has more Italian restaurants than parking spaces. All of them serve espresso. Groceries serve espresso. About the only place you cannot get espresso is a Chinese restaurant, and I'm not even sure about that. I am sure, though, that the chances of getting an espresso worth drinking hover perilously close to zero.

Here's what I want. A few sips of coffee, full bodied verging on syrupy and so rich it needs no sugar, topped with a thick layer of khaki-colored cream. Here's what I get. Why too many ounces of thin bitter liquid with ragged acorn-like traces of foam.

After years of complaining, I decided to get to the root of the problem. Why can't New Yorkers, who demand the best, get even passable espresso?

To arrive at an answer, I talked to Italian coffee makers. I talked to cafe owners who care deeply about espresso. I talked to New Yorkers who shed tears of frustration every night, people for whom the espresso deficit ranks up there with high-priced real estate and violent crime as the most undesirable aspects of living in this city.

After my listening tour, followed by a tasting tour, I think that I now understand the problem — and why there will probably be peace in the Middle East before we work our way out of the current crisis.

First, the thing itself. Espresso is a way of making coffee. Water heated to a precise temperature is forced at a precise pressure for a precise period of time through beans reduced to a precise grind. The liquid that emerges should be very dark, thick and rich, with a tan layer of emulsified oils and proteins on top that the Italians call crema.

There's nothing debatable about any of this. When I asked Eraldo Ranoldo, the managing director of Lavazza in the United States, to describe the perfect cup of espresso, he did not wax poetic. "There's almost a scientific definition," he said. Then he laid out the numbers or, as he put it, the "technical parameters." The water must be heated to a temperature between 194 and 203 degrees Fahrenheit, then forced at nine bars of pressure, or about 135 pounds a square inch, through a quarter-ounce of finely ground coffee for 25 to 30 seconds, creating exactly one ounce of espresso. Nothing could be clearer. So what's the problem? People, for starters. The people at the machine and the people paying for the espresso. Most restaurants and cafes assign low priority to coffee and coffee making. "The guy who cleans your table is the guy making your espresso," said Pepi di Giacomo, the area manager for Duesai coffee, and an owner of Tarducci a Vino, a cafe on 10th Street in the East Village.

In Italy, making espresso is a profession and an art. In New York, it's a lousy job. And part of what makes it a lousy job is that New York does not really have an espresso culture. The consumer is undiscerning. Cafes do not dare serve a one-ounce espresso for fear of being accused of shortchanging their customers. Some deliberately grind their beans coarsely so that the water moves through it more quickly. Customers do not then have to wait an interminable half-minute. Many cafes make double espresso by running twice as much water through a single-espresso dose of grounds. Some manage to bungle the entire process, creating espresso that is both bitter and watery.

"The stream of espresso coming out of the machine should look like a mouse tail," Mr. Di Giacomo said.

No one complains, because the local taste has adapted to harsh, watery coffee, as often as not served in a little paper cup that looks as if it came from a doctor's office.

Mr. Di Giacomo, who can talk about the fine points of espresso for hours, likes to refer to the four M's necessary for a good cup: miscela (the blend), macinatura (the grind), macchina (the espresso machine), mano (the skill of the machine operator).

There are many pitfalls within the realm of the four M's. Overly conscientious machine operators pull the handle out of the machine, empty the used grounds and then either run water over the handle or leave it detached from the machine. As a result, when they return the cold handle to the machine to make you a cup, the espresso does not reach the right temperature.

Lazy operators fail to warm the espresso cup. They don't clean the machine daily. And even if they do clean the

machine, they don't get the settings right. And even if they do get the settings right, the place doesn't sell enough espresso to keep the machine humming along at highway speed, where it's happiest.

Last but not least is New York water. It was contests for purity and flavor. It makes for great pizza dough and bagels. But it might not be ideal for espresso. This is a matter of some controversy, but Ray Foster, who is in charge of quality assurance for Illy coffee, insists that the local water is deficient in calcium, which adds body to espresso.

"You need four to six grains per gallon," he said. "New York has less than two grains per gallon." The ideal espresso water, all experts agree, can be found in Naples. Mount Vesuvius and the volcanic soil may have something to do with it or the city's ancient water pipes. It's mysterious. Mr. Foster strongly endorses the water of Los Angeles and Scottsdale, Ariz.

For the calcium problem in New York, Illy has developed a cartridge, like a water filter or purifier, which contains resin, calcium and a sodium charge. Water passing through the cartridge picks up calcium, but sodium bombardment prevents it from adhering to the espresso machine's walls.

If this sounds a little obsessive, that's the hallmark of espresso lovers. For years, in my fruitless search for a decent cup, I have chased down leads supplied by a friend, Frank de Falco, who is fluent in Italian and demanding about espresso. Like a hiker, he calls in sightings from time to time. The best was a newly arrived barista, a barman from Verona. Mr. de Falco discovered him working the espresso machine at Buon Italia in Chelsea Market. He swore that his one great mission in life was to give New Yorkers real Italian espresso, and for about a month he did.

Then he disappeared, only to resurface at Terramaro Cafe, on 65th Street near Madison Avenue. I dropped in, but he was only warming up, getting the feel of the machine. I gave him time to settle in. When I returned, the gentleman from Verona had vanished yet again.

Mr. de Falco's latest enthusiast is Via Quadruma, on 72nd Street, near Madison Avenue. Real Italian atmosphere, he promised. It's just like leaning up against the bar in a Roman cafe. But make sure you go in the morning, when the young Italian guy is making the coffee. I did. It's good espresso, a Trieste blend called Aetico Tomarico Tricantico. Another de Falco tip led me to Higher Grounds, a cafe in the far East Village. I asked for an espresso. "A short one?" the owner said. His eyebrows told me that the right answer was yes. His eyes had the overfocused look of someone who takes in a lot of caffeine every day. He began tamping down grounds in the espresso handle. He poured scalding water into a ceramic espresso cup. He began monitoring the mouse tail of coffee that flowed from the machine. Then he aborted the entire process, yanking the handle from the machine, dumping out the coffee and starting over.

"The grind's not right," he said. "It was damp outside earlier, and now it's drier. I need to adjust." Eventually I got my espresso. It was the real thing, although the blend was idiosyncratic, based on Nicaraguan coffee. I added the place to my list, although Avenue C is not exactly on my beaten track.

Back at Tarducci a Vino, Ms. Di Giacomo, who grew up making espresso in her parents' cafe in Abruzzi, stepped over to the espresso machine and made a cup. She started criticizing her own product even before the first drop hit the cup. "There's a brown coming in the window, and that's going to mess up the temperature," she said. She put a cup in front of me and appraised the crema. She found it wanting. She complained about her machine. "Over at Microglobe, now that's a beautiful old machine," she said. In fact, Ms. Di Giacomo's espresso was easily one of the two or three best I sampled in the last week, rich, robust, syrupy — satisfying in every way.

My wanderings produced the usual disappointments. Cremacelli, in the East Village, had been recommended as the one place in the city that made espresso using Cremacelli coffee from Trieste. It was so-so. The espresso at Fauchon, formerly Sant Ambrose, Madison Avenue and 77th Street, I found wretched, a textbook case of far too much liquid, with a burnt bitter flavor. The once-promising Terramaro Cafe, a Euro hot spot on East 65th Street, failed to deliver, and at a high price, too.

Other failures: the brand-new Creanzello Gran Caffè Italiano, across from the main branch of the New York Public Library; Cafe Bari in SoHo; and, leading the hell of chaos, Caffè Dante, near New York University, where the brew tastes exactly like liquid cardboard.

Honorable mention must go to Dym & DeLata in SoHo, which served a good, solid cup, and Caffè Gianni on Mott Street, where the Lavazza espresso has a pronounced waxy character. Starbucks seemed about average to me, perhaps a little better, but marred by the burnt over-roasted quality that seems to be the company style. Restaurants did not figure into my quick survey, for practical reasons. No one wants to order a meal to go to an espresso.

Anything better than mediocre counts as a victory. The odds are very, very tough. "I'm very often disappointed even at our own account," said Mr. Foster of Illy. "I set up a machine at one restaurant and adjusted all the settings myself, made a perfect cup and then sat down at a table and ordered a second espresso five minutes later. I got a bad cup."

If the quality assurance guy at Italy's leading coffee maker cannot score a good espresso under direct supervision, what hope is there for the rest of us? My solution is simple. When the need for a real espresso becomes overpowering, buy a ticket to Rome, tell the taxi driver to head straight for the Sant'Eustachio cafe. The espresso will be perfect. A little expensive, but surely worth the trouble.

The New York Times

The Bounty of Rome

By MIMI SHERATON

Published: March 26, 2006

HOW does Rome taste? An odd question perhaps, but the sort that comes to mind when I read travel accounts that define cities by sights and sounds, colors and tempo. What about the flavor, I wonder, meaning that more literally than figuratively.

...Say Rome to me and my first thoughts are not of the swirling traffic around the marble wedding cake that is a monument to Vittorio Emanuele II, nor of the eaten-out stone melon that is the Colosseum, nor of the "Dolce Vita" set as immortalized by Fellini. Rather, I think first of the creamy foam, or spuma, that tops lightly sugared espresso at the always jammed Sant'Eustachio around the corner from the Pantheon, the coffee bar that I still consider this city's best...



Photograph by MICHAEL O'NEILL

importantly for the fight that on a fine day (pigeon-plugged piazzas (about \$9.35) cost for to take at a table at half a ticket to the the-
 10

try Sunday afternoon it the entire universe had n the Piazza San Marco, on that you've made it to 's most glorious urban e enough to draw a tear on.

ber eight: "There if expensive places to 2, but my favourite lassic Roman trattoria y."

her side of the Tiber, in ack street of Rome's rastevere district, is a al Da Enzo. Its menu is c's best, for its most and the only English "something else?" But it among the most honest in the capital ations are the essence . They were doing coming before the term was

usually family-owned a small number of tables decoration, but the food best always good and the wine drinkable and no convival.

Inside Da Enzo, recommended to me by an enthusiastic Roman, were tables with orange, blue and yellow tablecloths and yellow-washed walls. The room sat only 30 and, with no dish that cost more than 10,000 lire, it was no surprise to see that most of the tables were reserved and that prospective customers were turned away.

As I finished my involuntarily I noticed a curmudgeon character shuffling up and down the street outside, puffing anxiously on a cigarette. I was certain he was a host, pimp or both, and I found myself devising ways to avoid him when I left. When he dived in through the door I realised that he had been rigidly waiting for my table.

Tip number nine: "When you go to Rome you must visit my favourite cafe near the Pantheon. It has the best coffee in town."

The coffee at Sant'Eustachio Cafe, founded in 1938, is exquisitely rich and like no other I enjoyed in Italy. It is signed for you unless you request otherwise and the cafe interior was decorated with ancient Brazilian coffee bean charts teamed with yellowing newspaper clippings of Henry Kissinger sipping an espresso during a visit.

One of Sant'Eustachio's regulars is Martin Quartapolo, a retired tennis player, middle aged, rangy and

dressed in joggers and lateral track-and-pants. I asked him to join me at my table after I overheard him giving some Americans the hard sell on why Sant'Eustachio served such exquisite coffee.

"Too many things have changed but this bar has stayed the same. They use the same equipment they've used for years. It's not the best coffee in Rome, it's the best coffee in the world - [but] I fear it will soon close. The owner has no one to pass the cafe on to. Maybe it will become a McDonald's."

Tip number 10: "Dress up when you go to Italy - you can't leave your carmen at home."

In fashion fixated Italy, a leisure suit is the sartorial equivalent of a territorial outrage. A Sydneysider who has made multiple visits said, "You'll be walking down a street and the Italians will look you up and down. They love to check you out."

But for the interloper it's just as much fun studying the Italians since they take such a profound pride in their appearance.

In Italy, you'll need a good pair of shoes, a well-tailored jacket or blazer that can be worn by day or night and a smart pair of designer jeans, while in colder months fashionable monks are de rigueur. (Scarf if you dare, but there is only one fate worse than feeling a dog in Italy.) In many places of worship revealing clothing is forbidden: shorts and skirts should reach below the knee and the torso should be covered.

It is often said that an Italian's wardrobe is not an extensive one: it will comprise a few outfits, designed to impress, worn with finesse and perfectly co-ordinated. There is no doubt that you will be more confident as a tourist if you strive to dress at least neatly - or in Lonely Planet's words "initially dressy clobber".

Three weeks or so later I was back home in Leichhardt. They were sprinkling chocolate on my cappuccino again, in the depths of the afternoon 10 less. The gelateria had introduced new bush tomato and war-torned flavours. The dream that is the Italian Forum was taking shape.

My local shopkeeper was right: I was surrounded by everything Italian - but you can't really love Leichhardt until you've first been to Italy.

Anthony Downs travelled to Rome courtesy of Qantas

Stampa estera

Rome's Coffee Cult:
The Mystery of Sant'Eustachio

Eustace may be more myth than martyr. *The Oxford Dictionary of Saints* dismisses his legend as "historically worthless." In Rome he's the object of veneration, not as a saint but as an important deity in the city's coffee cult, for many Romans firmly believe the best coffee in town comes from a roasting establishment and cafe called Sant'Eustachio, in the Piazza Sant'Eustachio, facing the church dedicated to this mysterious patron of hunters. A Roman general who saw a crucifix between the horns of a stag and converted to Christianity, Eustace refused to sacrifice to the old gods and was therefore martyred by roasting as punishment. With gruesome aptness, his church sited one hundred yards from the Pantheon is filled day and night with the delicious

Romans enjoy the daily feast of Italian life with effusive gusto.

From the animated sidewalk trattoria to the rooftop terraces tangled with jasmine and grapevines, Rome's collective credo revolves around the pursuit of happiness, hedonism, and good eating. Espresso spoons stir to the tempo of the splashing of fountain fountains. The air is thick with the scents of pizza baking and arancini lying in olive oil. Every piazza big enough to hold a Fiat and a coffee table doubles as a living room and marketplace, with chest-by-jowl food vendors amid a dizzying concentration of restaurants, cafés, and wine bars. With this hazy, layered color of architecture and art, pungent weather, and lively people, it's hard to be anything but hedonistic.

And nobody knows the Roman ways better than Verdella Casacciolo. Warm and lively generous, Verdella is passionate about the centuries-old cooking traditions of her native town. If you were to meet her for the first time, she, amid the busy-busy of the Campo de' Fiori outdoor market and its colorful fruit and vegetable stands, you might mistake her for a professional chef. Actually, she's an interior designer and mother of three. But she's also a demanding and discerning home cook, with a network of uncompromising purveyors and a flair for finding the freshest, most flavorful foods around.

Verdella and her husband, Alberto, live with their children in a Renaissance palazzo abutting the Ghetto, Rome's ancient Jewish quarter, near the Tiber River. When it comes to food, it's hard to beat Verdella's neighborhood. A ten-minute walk west of her flat is the Campo de' Fiori, and that's where she heads first on this spring morning, basket in hand. Medieval palazzo—renovated in the age of the Baroque and plastered in edible



COFFEE Verdella buys local coffee, which also makes coffee plans Roma, a Roman staple (left). Sidewalk coffee like the one at Caffè Sant'Eustachio (right) endearing to locals poses for home expatriates. **4:00 P.M.** Verdella takes a break at her favorite spot, Caffè Firenze.

shades of peach, apricot, or burnt orange—shoulder along the treeless streets and cobble squares on her morning route.

Market cooking may be a recent discovery in some parts of the world, but in Rome it has always been the rule: Buy seasonal produce at its peak, then find or adapt one of Rome's several hundred traditional (or updated) recipes to fit it. The city's 2,000-year-old repertoire is extraordinary even by Italian standards, and Verdella is an avid disciple.

Rome now—the Eternal City—seems as fresh today as the dove zucchini blossoms sold by the bunch. Other offerings of a Roman spring that catch Verdella's eye are the pearly white onions with their green tops attached, asparagus wild and cultivated, peas in the pod, pale new potatoes, and fava beans piled high. At the Campo, as locals call it, vibrant produce vies for attention with the displays of kitchenware, ready-to-serve pastas, >

Bon Appétit Insider Rome



A mod café
inside Tally's
mod store

Caffès

Best People-Watching

CIAMPINI The recently restored Piazza San Lorenzo is a pedestrian paradise, and Ciampini is where in-the-know Romans take their cappuccinos. If it's a rainy day, don't despair: The cozy annex around the corner offers refuge—and takes! Piazza San Lorenzo, Luchina. 079-39-08-887-8820

Best Coffee

SANT'EUSTACCHIO No one has ever been able to discover the secret to Sant'Eustachio's smooth, rich coffee. Some say it's the water, some say a pinch of bicarbonate. The house specialty is caffè doppio con panna—a double dose of espresso with whipped cream. Piazza San Eustachio 82. 079-39-06-6880-3048: sant'eustachio.caffè.it

Best Food with Fashion

TAD CAFE Situated in the ultra-hip, Fred Segal-esque department store of the same name, this caffè looks like it's all about style: fashionistas perch on acrylic chairs beneath bubble-gum-

colored droplights. But chef Antony Genovesi's modern Roman cooking with an Eastern accent is much more than just a pretty face. Via del Babuino 184. 079-39-06-5269-5123: taditaly.com

Best Place to Linger

CAFFÈ FARNESE Just around the corner from the Campo de' Fiori, on the quieter (but still very charming) Piazza Farnese, there's yet another ideal spot for a people-watching break—morning, noon, or night. Pull up a chair and nibble on cornetti (croissants) or bruschetta while sipping outstanding espresso. Via del Babuino 106. 079-36-06-6880-2125

Best Break for Shopaholics

ROSATI During a demanding day of shopping on the Via dei Condotti, take a stroll up to the Piazza del Popolo for a pastry, coffee, or well-crafted cocktail. You'll be fortified to go back and buy that Gucci bag you were eyeing (and relaxed enough to ignore any trace of buyer's remorse). Piazza del Popolo 3. 079-39-06-522-5859 >



SANTI CASANOVA
(Barcelona, 1942)
Poeta, periodista i escriptor.
Ha traduït més de 100 obres
des de l'italià al català i ha escrit
més de 200 poemes. Actualment
col·labora amb el diari El País i
amb el programa de ràdio de
Catalunya Ràdio.

Roma

PIAZZA SANTEUSTACHIO

La plaça de Sant'Eustàchió és un dels llocs més fascinants de Roma. Situada a quatre passes del Pantheon —l'altre dia m'he valgut una postal des de davant mateix, tant que hi penso no sé si la vaig arribar a comprar—, així veï dir que és al cor mateix de la Roma més bona. Prop de Piazza Navona, de Campo dei Fiori, del palau dels Farnese, de Sant'Ulisse dels Francescos, on a primera hora he anat a veure, sempre embotellat, els quadres de Caravaggio... La plaça de Sant'Eustàchió —m'he ho dit en català— m'agrada especialment per tres coses que segueix contant i sobretot arides, poden semblar ben semblants, per óbvies que de la creu entre les banyes, pel flabesquí magistral de Berninelli, que forada el cel de la Sotana, i per l'excels i inoblidable d'un café capità. M'exploré.



Foto: J. M. G. / Contrasto

Un còrvol amb la creu entre les banyes

La placeta porta el nom de Sant'Eustachio perquè s'hi troba l'església dedicada al sant. L'ello del còrvol i la creu entre les banyes fa referència al miracle de sant Protaqui, al qual se li va aparèixer l'encantat entre les banyes del còrvol que volia caçar. L'església no és pas més de l'altre món, sobretot a Roma on n'hi ha tantes d'infiniment millors, però a qualsevol racó de Barroco té la seva patança. Construïda al voltant sobre una altra església del segle XV, refeta el XVIII, és obra de Paolo Maretti i Antonio Casanova i crida l'atenció, a qui no coneix la història del sant, el cap de còrvol amb la creu que sempre dalt del frontó superior. L'alta gòtica de la plaça de que és just darrere de la Sagrada Família universitat, i que l'estructura i meravellosa cúpula de Berninelli que corona l'església de sant Ivo, es ven perfectament bé des d'aquí, sobre la façana construïda pel mateix arquitecte. Aquesta façana que es veu el firm, amb la cúpula que forada el cel, és un teló de fons encandellat per la placeta.

I, finalment, el café. Allí Quai café La placeta de Sant'Eustachio és famosa perquè s'hi pren el millor café del món, com ja demostra un recent estudi científic. El còrvol opressió es pren en un bar manat, sense ni una càlida. S'hi entra. A mitja hora hi ha la crema. S'hi paga d'acord amb. De va a la barra del torxo a la de l'esquerra i es demana la tassa amb el millor liment de crema espessa, encarnada, amarga, aferrada, memoratible fins a un punt que qui no l'ha tastada mai no es pot ni imaginar. És fa el tot, se surt, i caloca el cap embre i es deixa que el gust i el respirat, la memòria, el desig i la felicitat s'ensolen amunt, amunt, enrocats en l'espinal lírica de la Sagrada Família amoligada. Aquí és el miracle modern de Sant'Eustachio!

TEL: 06/69400
Sant'Eustachio
Piazza Sant'Eustachio, 62
00186 Roma
Tel. 39 06 68 90 20 / 3
www.santeustachio.it

Creo en el 'espresso'

EL RUNRÚN

JOSEP MARIA
FONALLERAS



PERE CORNELLÀ
es la tercera generación
de una familia que
lleva ochenta años
moliendo café

El problema de saber demasiado es que luego no encuentras nada que te satisfaga lo suficiente. Al menos en este país. En Italia es distinto. El paladar se refina a base de información, y luego vas por la calle y entras en un bar y ya sabes que ese camarero con galones, destinado en el puesto de mando de la cafetera, en realidad es un grumete que pasaba por allí, con lo que deduces que, el pobre, no sabe lo que es un *espresso* ni puñetera falta que le hace para mantener su trabajo en precario. Apartas el placer que pensabas experimentar y experimentas, en realidad, con un brebaje amargo, ácido, excesivo, cargado de agua hirviente, al que muchos llaman solo. Llamar así al *espresso* es, en esencia, una barbaridad. Sólo se justifica lo de solo porque es evidente que yace abandonado y huérfano, en lo más profundo de una oscuridad sin alfonbra cobriza, sin esa crema que retiene y aprisiona lo volátil, el aroma que se concentra en la taza gracias a una maestría que en este país es casi desconocida.

En Italia es distinto. Los italianos tienen memorizada en su carga genética la fórmula que convier-

te el grano molido en oro: veinticinco mililitros de agua, a noventa grados centígrados, pasando con el poderío de ocho con cinco bar de presión a través de la barrera de siete gramos de café prensados a mano con tres o cuatro vueltas de tuerca y de mágica muñeca, a lo largo de veinticinco segundos exactos para acabar depositándose en una tibia taza de porcelana con fondo curvado.

Pere Cornellà, amigo y empresario cafetero, tercera generación de una familia que lleva ochenta años moliendo café, elegante y apasionado, me cuenta la fórmula y me la escribe en una pizarra, para que yo pueda enterarme de lo que vale el brebaje. Por su culpa sé demasiado y ya no encuentro dónde satisfacer mi adicción. Transito por bares y cafeterías y sólo me fijo en la cantidad de agua y en lo (demasiado) caliente que está, en lo débil que es la mullera que construyen (poco o nada prensada, mal molido), en lo mal que limpian la cafetera, en el exceso de tiempo que tarda el café en bajar a la taza.

Sufro y picoso que, en última instancia, tengo la posibilidad de largarme a Italia. Pero no. Me

mantengo fiel a la socia, triste, desolada patria donde muy pocos saben concentrar lo etéreo, donde casi nadie conoce el secreto último del *espresso*, la operación casi poética que consiste en superar trabas para dar con la piedra filosofal que convierde el aroma en bebida. Pere Cornellà es uno de esos y está conspellido en reivindicar la figura del barista, el artesano, casi un orfebre, que regula la energía, adiestra el pulso y controla la construcción de la belleza recluida en la taza. En su fábrica de torrefacción tiene montado un taller donde uno puede percibir cómo nace el prodigio. Ha recortado el filtro de su Gaggia para que pueda verse la lucha de docenas de gotas abriendo paso, como soldados, por entre las rendijas del muro del café molido. Gotas que se concentran —un batallón— para convertirse en una columna (una estalactita) que desciende con seguridad y presteza hacia la taza. He visto pocas cosas tan rotundas, tan eficaces. Sé demasiado. O monto mi propia bar (algo difícil) o le pido a Cornellà que reguemos juntas a Sant'Estachio para que los paganos se conviertan a la fe verdadera.



Hotel Restaurant Café Bar Shop // Interview Wissenswertes Rezept

Sant'Eustachio
Il caffè

SANT'EUSTACHIO

Eigentlich sollten Sie mindestens einmal am Tag bei Sant'Eustachio einen Caffè Cremosa genießen. Es ist zweifellos der beste und cremigste Caffè in Rom. Das Gute ist, dass sich ein kurzer Besuch wegen der zentralen Lage direkt hinter dem Pantheon quasi immer lohnt. Doch erwarten Sie kein Café mit vielen Tischen. Im Sant'Eustachio wird der Caffè an einem geschwungenen Dreißiger-Jahre-Tresen getrunken. Der Cappuccino ist natürlich genauso köstlich und im Gegensatz zu anderen Bars schon leicht gesüßt. Wer ihn ungesüßt lieber mag, sollte das dem *barista* (Barmann) vorher sagen. Nur keine Scheu! In Italien geht man regelrecht unter, wenn man keinen Sonderwunsch parat hat. Den köstlichen Kaffee gibt es natürlich auch zum Mitnehmen. Die leuchtend gelben Kaffeetüten sind mit dem traditionellen Hirschkopfflogo, das Zeichen der gegenüberliegenden Kirche Sant'Eustachio, versehen und passen einfach in das aktuelle Beuteschema im Bereich Delisouvenirs: erstklassige Produkte in traditionellen Verpackungen. Das haben die beiden Brüder Raimondo und Roberto Ricci natürlich schon längst erkannt und erweiterten das breite Kaffeeangebot um Kaffeekekse, Schokoladenkaffeebohnen, *morrone* und diverses Kaffeegeschirr. Wer sich wenig um Kalorien kümmert, dem seien die *baci morbidi*, welche Küsse, besonders zu empfehlen – eine der letzten Erfindungen aus dem Hause Sant'Eustachio.

Sant'Eustachio Address: Piazza Sant'Eustachio 8a, Roma
Tel: 0059 06 68802048 Email: info@santeustachioilcaffe.it
Internet: www.santeustachioilcaffe.it
Öffnungszeiten: Täglich 8.30 – 2.00 Uhr

Wesend Italien: 0179.
Inzwischen Italien wird die
Dresszahl zum obligatorisch.
Die Adressen sind nach den
Tage der Präsentation sortiert.

PATRIZIA LEONARDI

Alciph
Via di San Basilio,
1-10187 Rom, Tel. 06 42 29 01,
Fax 06 42 29 00 60,
reservations@alciph.com
www.alciph.com
Mo-Fr: 7.30 Uhr - 11.15 Uhr
Sa: 12.00 Uhr - 1.00 Uhr

Bivio al Diletto
Via Santa Maria del Pianto,
Napoli, Tel./Fax 081 68 79 22 00,
info@bivioalidiletto.it,
www.bivioalidiletto.it
Sa, Mo geschl.
Tel. 081 68 79 22 00

Caffè Sant'Eustachio
Piazza S. Eustachio, 82,
Tel./Fax 06 67 80 20 48,
info@caffesantebio.it,
www.caffesantebio.it
Alle Abende
Tel. 06 67 80 20 48

Rascali
Via di Giubbonari,
21, Tel. 06 47 32 97,
Fax 06 47 55 77,
info@rascaliroma.com,
www.rascaliroma.com
2x geschl., Hauptterrace
€ 15-20 (ausgeschlossen)

Sora Margherita
Piazza delle
Chiese, 33,
Tel. 06 57 42 16,
Mo geschl.,
Di-Sonntagessen,
Hauptterrace € 4-12



Wie Restaurants bewertet werden:
 [REZEPT] In jeder Hinsicht perfekt.
 [REZEPT] Beste und Service herausragend, Ambiente mit großem Charakter.
 [REZEPT] Ausst. Küche, sehr guter Service, Restaurant hat besondere Atmosphäre.
 [REZEPT] Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente.
 [REZEPT] Wirklich guter Service, tolle Atmosphäre.
 [REZEPT] Guter Park.
 [REZEPT] Reservierung.
 [REZEPT] Preis-Leistungs-Verhältnis.
 [REZEPT] Gute Küche, tolle Atmosphäre.
 [REZEPT] Gute Küche, tolle Atmosphäre.
 [REZEPT] Gute Küche, tolle Atmosphäre.
 [REZEPT] Gute Küche, tolle Atmosphäre.
 [REZEPT] Gute Küche, tolle Atmosphäre.



PATRIZIA LEONARDI

Tipp 1
Bei der Auswahl
eines der angeführten
Restaurants in Rom,
Hilft auch die
Sonderheft Patrizia
Leonardi für Weinliebhaber
in der Town & Country
Alle Stellen sind mit
Preiswerten wie klassische
Schwein, wenn man
Tabelle Top Wine geht

Von der Stadt, mitten in der Altstadt, steht sie nicht
viele der besten Restaurants. Hier steht Patrizia
Leonardi, Italienisch-amerikanische Sommelier.
Wenn die Lebensgefährtin Giuseppe, der auch Som-
melier ist, einen Platz gleich gegenüber hat, be-
greift das Haus selbst und sie einmal keine Terrasse hat, geht
Patrizia im Leben shoppen. Italienische Adressen: Supra in
Gehäuse; vorbei an alten Häusern und prächtigen Palästen, im
Rundgang durch den Platz mit einem großen Hotel der
Weg, manchmal bis zum Designhotel „Alciph“. Ich beginne aber
jeden Spitzgang auf der Piazza S. Eustachio. Der erste Platz ist
nicht die „Caffè Sant'Eustachio“, das sie vor allem wegen seiner
kondierten Meeresluft. „Denken Sie die Terrasse und aus-
weichen, wie die Stadt langsam nach unten – die Luft ist“.
Die römische Altstadt kann die antike Signora wie eine
Nattenhandfläche. Zwischen Prati und der Piazza Navona ist sie
aufgezogen; in der Mitte können empfangen sie in ihrem Res-
taurant „Piazza Triv“ (L'Espresso) Palast und High Society.
„Das waren die Jahre, in denen wir kochten unsere herrlichen
Weine erobert und am Ende von der Meer betritt haben, nur
Gartenische Weinchen gut sein.“



STADTROMAN. PATRIZIA
LEONARDI AM BIR
CAMPUS DE FINE IN L'VORDE
AM STAND VON MARCELLO
LEONARDI – GERMANIA EINER
STRASSE TRIVT CINECITTÀ
VORNE UND GESPRÄCH
SUCHT DIE SOMMELIERERIN
DER INDIEN „JENNE
AL DILETTO“ (L. 11)
BEI „RASCALI“ (L. 11) KAMPT
SE GUT UND SCHNELLER
PROBIERT EIN STÜCK
DER MARKENPASTA PIZZA.





Im Hotel Portugal gibt's gute Tis, etwa für einen der besten Espresso der Stadt. In der Nähe für Saint Eustachio.



Ein stilles Hotel im Viertel Eustachio

Ein ruhiges Viertel der im 17. Jahrhundert entstandenen Altstadt von Eustachio, Italien. Das Hotel Portugal ist ein ruhiges Viertel, das sich um geschichtsbewusst hergestellte Gebäude als kleine Stützpunkte für Stadtkaffee oder Eis-Bäckerei anbietet. Die Inhaber Marco und Claudia Invernizzi haben unter der Leitung des Vaters Paolo die 28 Räume über zwei Etagen mit 2 Suiten und eine Kuchentafel mit eigenem Backgarten, gerade fertig renoviert, in hervorragende (Eustachio) Portugal internationaler Gäste, die wegen der zentralen Lage die ideale Atmosphäre des "romantischen" Hotel-Sterne-Kategorie schaffen, dass die für eine nicht ungeringsten Preis, das Frühstück im Backgarten und die ausgezeichnete Hotelbetreuung der Invernizzi, auf dem Platz ist.

So findet man in der ruhigen Eustachio ein der absolut besten Kaffees der Stadt, im La Gioiaria, besteht aus verschiedenen Arten und im La Gioiaria, besteht aus der besten italienischen Espresso-Maschine.



Il Convivio: Lust am geteilten Genuß

Schon 1976, als begründete die Inhaber der italienischen und internationalen Publikum in ihrem schillernden Wiener Restaurant in der Via del Corso (1976) eine der besten Köche Italiens. Seit 20 Jahren war die Zusammenarbeit von 28 Köchen war die Zusammenarbeit von 28 Köchen war schon lange nicht mehr zu finden, und im Jahr 2004, welches die Inhaber auch mit einem ausgezeichneten Ergebnis. Die neue Adresse liegt nicht weit von der alten Via del Corso, aber gerade mal zwei Eile. Man soll jedoch keinen Grund, um Konzept von Küche und die Betreuung der Gäste etwas zu ändern, der Erfolg spricht für sich. Die Küche bedient nicht mehr als ein Stern im Guide Michelin. Angelo, der Junge, lebt am Meer, Massimo und Giuseppe haben als Köche auf und bereit hinter den Kulissen mit Passion, viele Jahre von die Leidenschaft von über 1000 Köchen auf dem Top-Level zu haben, und dem so für Publikum über Wunderbar geschmeckt. Angelo, Massimo



