



Roma: tradizioni culinarie ebraico-romanesche nel Ghetto e dintorni (cod. 0001)



Categoria: Passeggiata a piedi
Partenza: Piazza Gerusalemme
Coordinate partenza: 41.891426° N 12.478613° E
Arrivo: Campo de' Fiori
Coordinate arrivo: 41.895934° N 12.472124° E
Lunghezza totale (km):
Tempo di percorrenza: 90 minuti



Le risorse digitali collegate sono scaricabili gratuitamente dall'Apple Store, scaricando la App APPasseggio.

Autore roadbook:
 Redazione di APPasseggio

La più antica comunità ebraica in Italia è quella di Roma, dove gli ebrei iniziarono a stabilirsi fin dal I secolo a.C. La cucina ebraica e quella romanesca sono così ben radicate nella tradizione che a volte è difficile distinguerne l'origine. Si tratta comunque di una cucina familiare, il cui ricettario si è tramandato integro di madre in figlia per generazioni almeno fino agli Ottanta del Novecento, quando l'Urbe ha iniziato a risentire di contaminazioni mediorientali e nordafricane.

Ciò che contraddistingue le due culture – ebraica e romanesca – che hanno vissuto affiancate per secoli, è la matrice popolare, spesso costituita da scarti alimentari. La maggior differenza sta soprattutto nel mancato uso di alcuni ingredienti e nel diverso utilizzo di altri. La cucina ebraico-romanesca si rifà alla tradizione sefardita, che costituisce il ramo meridionale della stirpe ebraica, proveniente da Spagna, Portogallo, Francia meridionale e Nord-Africa, caratterizzata da una cucina mediterranea, fantasiosa, colorata, che fa largo uso di frutta e verdura.

Quest'itinerario storico-gastronomico propone una passeggiata per conoscere storie, tradizioni, luoghi, eventi, personaggi che hanno contribuito a mantenere viva la tradizione culinaria ebraica a Roma.

Realizzato quale contributo all'iniziativa "Stella di Davide e Tricolore", promossa dal portale CulturalItalia, in collaborazione con il progetto europeo Judaica Europea.

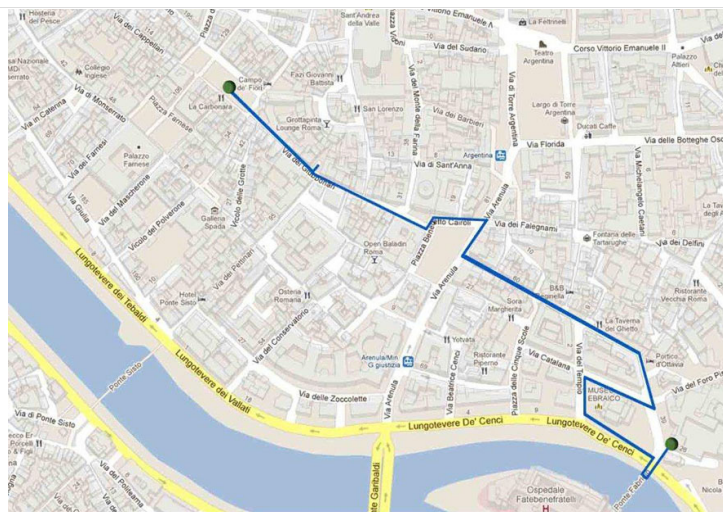
Ringraziamenti:

Rav Riccardo Di Segni, Daniele Boari, Ester della Libreria Kiryat Sefer, Arturo Ferrari, Gisèle Lévy, Maria Teresa Milani, Laura Quercioli Mincer, Umberto Pavoncello, Emanuele Levi Mortera, Sandra della Pasticceria Boccione.

© Associazione culturale GoTelGo, 2012



Gli utenti sono autorizzati a prendere visione e scaricare questo roadbook a solo uso personale e a fini non commerciali.



Per approfondire

In biblioteca

- Salvatore Fornari, *La Roma del Ghetto*, Roma Palombi, 1984
- Giuliana Ascoli Vitali-Norsa, *La cucina nella tradizione ebraica*, Firenze: La Giuntina, 1987
- Mira Sacerdoti, *Cucina ebraica in Italia*, Casale Monferrato: Piemme, 1994
- Giuliano Malizia, *La cucina romana e ebraico romanesca*, Roma: Newton & Compton, 2001

In libreria

- Buon appetito, *Beteavon: incontro di culture e ricette della cucina ebraico-romanesca, con la guida alle regole alimentari ebraiche*, di Riccardo Di Segni, Roma: GP, 2010.
- Crescenzo Del Monte, *Sonetti giudaico-romaneschi, sonetti romaneschi: prove e versioni*, Firenze: La Giuntina, 2007

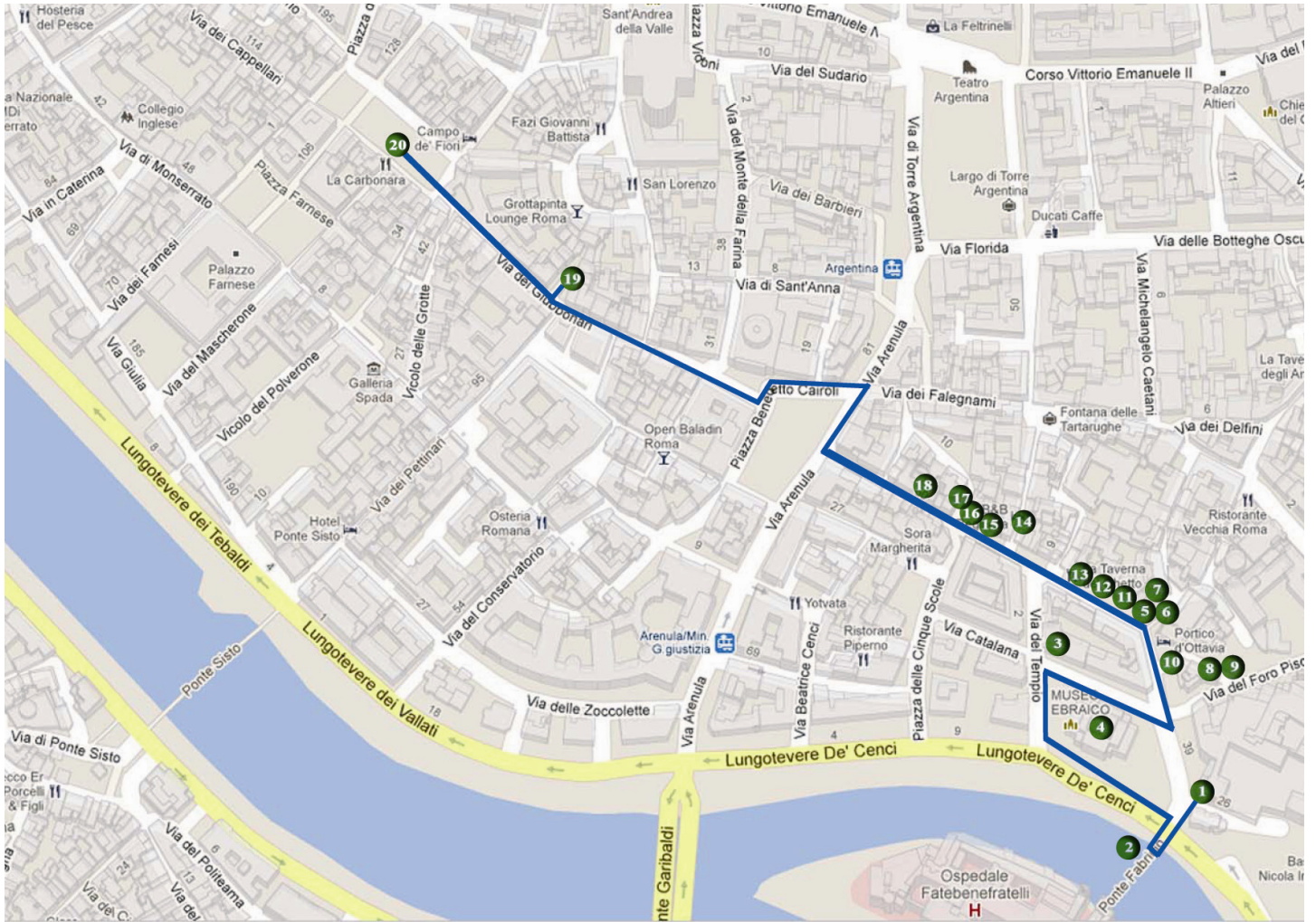
Online

- <http://www.romaebraica.it/>
- <http://www.italiaebraica.it>
- Su Youtube: canale Italia ebraica di Hamos Guetta

<i>L'itinerario inizia a Piazza Gerusalemme, di fronte alla Chiesa di San Gregorio in Divina Pietà</i>		
01		 <p>Il Ghetto ebraico Venne istituito nel 1555 da Papa Paolo IV. L'abolizione totale si avrà nel 1870 a seguito della breccia di Porta Pia, quando Roma viene annessa al Regno d'Italia e termina il potere temporale dei papi (cod. 00119)</p> 
<i>Attraversate il Lungotevere Cenci e raggiungete Ponte Fabricio (o dei Quattro Capi), da cui godrete della vista sul Tevere e sulle sue sponde</i>		
02		 <p>I molini sul Tevere Per fare il pane serviva il grano, che doveva essere macinato per ricavarne la farina. Il Tevere pullulava di molini galleggianti che sopravvissero fino a metà dell'Ottocento (cod. 00120)</p> 
<i>Costeggiate Lungotevere dei Cenci sino alla Sinagoga</i>		
03		 <p>La sinagoga Il "Tempio", come amano chiamarlo gli ebrei romani, rappresenta la riconquistata cittadinanza della comunità dopo la vergogna del ghetto. Venne progettata nel 1904 dagli architetti Armani e Costa, non ebrei. Lo stile è un misto di Liberty e arte babilonese, con evidente richiamo all'origine mediorientale della religione ebraica (cod. 00122)</p> 
<i>Superata la Sinagoga, imboccate la prima a destra (Via del Tempio) fino altezza dell'incrocio con Via Catalana</i>		
04		 <p>Il ghetto scomparso La zona che i romani identificano oggi con il Ghetto è compresa tra via Arenula, via dei Falegnami, via dei Funari, via della Tribuna di Campitelli, via del Portico d'Ottavia e Lungotevere de Cenci. La topografia attuale però non corrisponde più a quella ottocentesca. Al n. 2 di Via del Tempio, la Libreria Kiryat Sefer, gestita dalla Comunità ebraica di Roma, offre un'ampia scelta di pubblicazioni in varie lingue di autori ebrei, o di soggetto ebraico (cod. 00121)</p> 
<i>Al termine della via svoltate a sinistra in Via del Portico d'Ottavia e portatevi di fronte al portico (Largo 16 ottobre 1943)</i>		
05		 <p>Il mercato del pesce al Portico d'Ottavia Tra i resti del Portico, eretto da Quinto Cecilio Metello e rifatto da Augusto che lo dedicò alla sorella Ottavia, venne allestito sin dal Medioevo il mercato del pesce, che fronteggiava la Chiesa di S. Angelo, detta per questo motivo "in Pescheria" (cod. 00123)</p> 
<i>Osservate l'iscrizione sul pilastro destro del portico da Largo 16 ottobre 1943</i>		
06		 <p>La lastra marmorea dei Conservatori di Roma Iscrizione che attesta il privilegio dei Conservatori di Roma sul pescato (cod. 00124)</p> 
<i>Imboccate la passerella che costeggia il portico sulla destra e portatevi in Via del Foro Piscario sulla sinistra</i>		
07		 <p>La Chiesa di Sant'Angelo in Pescheria Il monumentale propileo del portico di Ottavia funge da ingresso alla Chiesa di S. Angelo in Pescheria, che a partire dal XII secolo venne detta <i>in foro piscium</i>, al cui interno era situata la cappella dell'Università dei pescivendoli (cod. 00125)</p> 

Tornate sui vostri passi, mantenendovi in Via del Foro Piscario		
08		 <p>L'Oratorio di S. Andrea dei pescivendoli Oggi sconsacrato, venne costruito nel 1689 quale luogo di preghiera dell'Università dei Pescivendoli (cod. 00126)</p> 
Se aperto, entrate all'interno dell'ex Oratorio di S. Andrea		
09		 <p>Il Leone Limentani Show Room Area espositiva allestita all'interno dell'Oratorio sconsacrato, in cui i Limentani, "i cocciari di Roma", espongono 240 servizi di porcellana prodotti dalla loro azienda artigiana per papi e capi di Stato (cod. 00127)</p> 
Ripercorrete la passerella verso Largo 16 ottobre 1943		
10		 <p>L'Albergo della Catena La pescheria era un luogo molto affollato. Non stupisce quindi la presenza in epoca medievale di un albergo con annessa locanda, probabilmente una delle tante frequentate dai "fagottari" (cod. 00128)</p> 
Proseguire a sinistra in Via del Portico d'Ottavia		
11		 <p>Le trattorie ebraiche in via del Portico d'Ottavia Via del Portico d'Ottavia e le strade limitrofe sono costellate di ristoranti e trattorie nelle quali gustare la cucina ebraico-romanesca nel rispetto delle norme <i>kasher</i> (cod. 00129)</p> 
Via del Portico D'Ottavia n. 21-22		
12		 <p>Da Giggetto Il locale, in principio un'osteria con cucina, venne inaugurato nel 1923 da Luigi Ceccarelli, detto "Giggetto". La cantina del ristorante, la cui muratura risale al Cinquecento, è ricavata nelle fondamenta del portico d'Ottavia (cod. 00130)</p> 
Via del Portico D'Ottavia n. 16		
13		 <p>Da Nonna Betta Ristorante tipicamente <i>kasher</i>, gestito dal nipote di Nonna Betta, Umberto, ristoratore, copywriter e attore di teatro giudaico-romanesco. Il ristorante e il suo blog sono diventati un punto d'incontro e di riferimento per discutere di cultura ebraica (cod. 00131)</p> 
Percorrere via del Portico d'Ottavia fino all'incrocio sulla destra con via della Reginella c		
14		 <p>Dolci parve in Via della Reginella Una delle strade più vecchie del Rione Sant' Angelo, non toccata dalle demolizioni successive allo smantellamento del ghetto. Al n. 18, è situata la pasticceria "Il mondo di Laura", specializzata in dolci parve, privi sia dei grassi e derivati di origine animale che del latte e suoi derivati (cod. 00132)</p> 

<i>Via del Portico d'Ottavia 1c</i>		
15		 <p>Drogheria Una vecchia insegna sbiadita è quanto resta a ricordare il negozio del vecchio "fornaro di piazza", Attilio Piperno (cod. 00133)</p> 
<i>Via Portico D'Ottavia 1</i>		
16		 <p>Pasticceria Boccione Qui si servono le specialità del giorno, poche, rigorosamente <i>kasher</i> e rispettose del calendario religioso ebraico, tramandate per generazioni di madre in figlia (cod. 00134)</p> 
<i>Al termine di via del Portico d'Ottavia si apre lo slargo di piazza Costaguti. Portarsi al civico 30-32</i>		
17		 <p>Forno Urbani Il forno rispetta le tradizioni <i>kasher</i> e viene controllato dalla comunità rabbinica romana. Risale al 1927 ed oggi è gestito da proprietari di fede cristiana (cod. 00135)</p> 
<i>Via S. Maria del Pianto 62</i>		
18		 <p>Macelleria Terracina La famiglia Terracina vende carne <i>kasher</i> da quattro generazioni. Oltre alla carne vi si trovano altri prodotti alimentari tipicamente <i>kasher</i> (cod. 00136)</p> 
<i>Proseguire per Via S. Maria del Pianto, attraversare via Arenula e imboccare piazza Benedetto Cairoli, poi via dei Giubbonari fino a Largo dei Librai 88</i>		
19		 <p>Il filettaro di Santa Barbara Il Filettaro è un locale che ricorda le antiche <i>fraschette romane</i>, le osterie dove ci si poteva portare il cibo da casa ordinando soltanto il vino. E' celebre per i filetti di baccalà (cod. 00137)</p> 
<i>Riprendere Via dei Giubbonari fino a Piazza Campo de' Fiori</i>		
20		 <p>Mercato di Campo de' Fiori Il luogo, che oggi ospita un colorito mercato ortofrutticolo frequentato da romani ed ebrei, nei secoli fu prato fiorito, luogo di esecuzioni capitali, sede di un mercato di cavalli (cod. 00138)</p> 



APPasseggio  www.appasseggio.it

la cultura della passeggiata la passeggiata della cultura