

Die römische Küche

Seit der Antike ist den Römern das Essen heilig. Berühmtheit erlangte v. a. der steinreiche Berufssoldat und Feinschmecker *Lucullus*, ein Zeitgenosse Caesars. Berichte über ausschweifende Galadiner in seinen Gärten (heute Villa Borghese) sind bestens überliefert. Von seinen Feldzügen brachte *Lucullus* zahlreiche exotische Früchte nach Europa; ihm verdanken wir z. B. die Kirsche aus Asien und die Artischocke aus Afrika. Die geradezu sprichwörtlich gewordenen lukullischen Fressgelage im Liegen hatten aber natürlich nichts gemein mit der Ernährung der einfachen Bevölkerung im alten Rom: Die bestand weitestgehend aus Getreide (bzw. seiner Verarbeitung), getrunken hat man mit Wasser verdünnten Wein, gesüßt wurde mit Honig.



Klassiker der römischen Küche: Cacio e pepe und ...

Heute ist die römische Küche natürlich deutlich vielfältiger, nicht zuletzt dank der unzähligen, stets frischen Gemüse, die tagtäglich in üppigen Mengen auf den vielen römischen Stadtteilmärkten angeboten werden (Näheres zu den römischen Märkten → S. 296). Doch nicht nur Gemüse, Salate, Kräuter und Obst aus dem römischen Umland garantieren kulinarische Genüsse, auch die Auswahl an Fleisch, Fisch und besonders an Käse lässt kaum Wünsche offen. Basis für eine Vielzahl der römischen Gerichte sind die Traditionen der jüdisch-römischen Küche (*Cucina ebraica*) aus dem ehemaligen Ghetto und der deftigen Küche des sogenannten *Quinto quarto*, des „fünften Viertels“ vom Rind, zu dem Innereien, Hirn, Schwanz etc. zählen. Dieses ehemalige Arme-Leute-Essen aus dem Viertel Testaccio mit seinem riesigen Schlachthof bildet heute eine ganz eigene römische Küche.

Römische Spezialitäten

Antipasti

Vorspeisen

Das typische Antipasto der römischen Küche ist die **Bruschetta** (dicke geröstete Brotscheibe mit Olivenöl, Knoblauch und Tomaten). Ein weiterer Klassiker sind die **Crostini con burro e alici** (geröstetes Brot mit Butter und Sardellen). Sehr oft wird auch der **Carciofo alla giudia** (gebackene Artischocke) oder der **Carciofo alla romana** (mit Kräutern gedünstete Artischocke) als Antipasto angeboten. **Suppli** (mit Reis und Mozzarella gefüllte Krokette), **Filetti di baccalà** (panierter und frittiertes Stockfisch) und **Fritto di fiori di zucca** (panierte und frittierte Kürbisblüten) bilden das typische Vorspeisenangebot in der Pizzeria, zählen mittlerweile aber auch zu den festen Größen des römischen „Streetfoods“, das man vor allem auf den etwas größeren Stadtteilmärkten bekommt.

Nicht zu vergessen ist in einigen Restaurants die oftmals äußerst opulente Vorspeisen vitrine, an der man sich



... Carciofi alla giudia, gebackene Artischocke

(nach entsprechender Bestellung) selbst bedient, in manchen – meist gediegeneren, traditionellen – Lokalen wird auch vom Kellner eine Auswahl vom Antipasti-Buffer gebracht.

Primi erster Gang

Beim Primo greift man zu **Bucatini all'amatriciana**, das sind dickere Spaghetti mit einer Tomaten-Speck-Soße und scharfen Peperoncini, darüber wird der würzige Hartkäse **Pecorino romano** gerieben. Auf wirklich jeder Speisekarte stehen die **Tonnarelli cacio e pepe** – ein denkbar einfaches Pastagericht mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und würzigem Pecorino. Die **Spaghetti alla gricia** kommen mit Guanciale (Schweinebacke) oder Pancetta (Speck) und Pecorino auf den Tisch. Und schließlich sind auch die **Spaghetti alla carbonara** hier in Rom tief verwurzelt – ebenfalls mit Guanciale oder Pancetta, Eiern, schwarzem Pfeffer und Pecorino Romano. Nicht ganz so häufig gibt es **Rigatoni alla pajata** (mit einer Soße aus dem Darm des Milchkalbs oder -lammes, Speck und Gemüse). Charakteristisch für Rom sind auch die **Gnocchi**, die oft mit kräftiger Tomatensoße serviert werden. Eher selten begegnet man dagegen dem klassischen Risotto.

Secondi Hauptgerichte

Typische Secondi sind Innereien, von denen besonders **Trippa alla romana** (in Weißwein und Gemüse gekochte Kutteln) hervorzuheben sind. Ebenfalls zu den Standards zählen **Coratella d'abbacchio con carciofi** (Innereien vom Lamm mit Artischocken) und **Fritto misto alla romana** (Hirn, Bries, Stockfisch, Gemüse und Mozzarella im Backteig), das auch fleischlos als **Fritto misto vegetario** zu haben ist. Hinzu kommen Klassiker wie **Coda alla vaccinara** (Ochsenschwanz) und **Abbacchio** (Milchlamm) sowie **Lingua di manzo in salsa verde** (Rinderzunge mit grüner Soße). **Bollito misto** (gekochtes Fleisch) oder **Bollito di manzo** (gekochtes Rindfleisch) sind ebenfalls oft auf den Speisekarten zu finden, stammen aber eher aus Norditalien.

Weitere typische Fleischgerichte sind die bekannte **Saltimbocca alla romana** (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei in Weinsoße) und **Porchetta** (gefülltes Spanferkel, in Scheiben geschnitten), eines der beliebtesten Fleischgerichte der Römer. Außerdem kommt das **Pollo alla romana**, das römische Hähnchen aus dem Ofen mit Tomaten und Paprika, auf den Tisch.

Essen in Rom – einige Hinweise

Bei vielen der populären – und den eher gehobenen – Restaurants geht am Abend **ohne Reservierung** nichts mehr, die Alternative bei einfacheren Lokalen und der Pizzeria heißt Anstehen, bis ein Platz frei ist, was durchaus üblich ist, das gemütliche, abendfüllende „Essen gehen“ aber im Prinzip ausschließt, es sei denn, man kommt sehr spät, also erst ab ca. 21.30/22 Uhr (aber noch vor Küchenschluss ...). Am Mittag ist die Lage entspannter (außer vielleicht am Sonntagmittag). Reservieren sollte man am besten **telefonisch**, nicht selten geht bei den einschlägigen Buchungs- bzw. Reservierungsportalen etwas unter ...

Es ist üblich, am Eingang des Restaurants zu warten, bis man vom Kellner einen **Tisch zugewiesen** bekommt, auch wenn das Lokal fast leer ist (natürlich kann man Platzwünsche äußern). Wenn es die **Karte** (*il menu*) auch auf Englisch gibt, hat das per se nichts Schlechtes zu bedeuten; in jüngster Zeit gehen Restaurants auch dazu über, nur noch einen QR-Code auf den Tisch zu legen – „il menu“ lädt man sich dann ganz hygienisch aufs Smartphone. Die Rechnung kommt verdeckt auf einem Tellerchen, auf dem man auch das **Trinkgeld** liegen lässt (oder auf dem Tisch), was allerdings deutlich weniger üblich ist als nördlich der Alpen, schon gar nicht, wenn auf der Rechnung der „servizio“ extra aufgeführt wird. Ebenso ist es völlig unüblich, **getrennt zu zahlen**.

Per Gesetz muss die **Rechnung** (*ricevuta fiscale*) beim Verlassen des Lokals mitgenommen und bei eventuellen Kontrollen der Finanzpolizei vorgezeigt werden – was in der Praxis eher selten vorkommt. Dennoch sollten Sie sich eine ordnungsgemäße Rechnung geben lassen. Ein paar dubiose Rechenkünstler in der Gastronomie gibt es immer, so erscheint gerne mal der eine oder andere Posten zuviel auf der Rechnung, diese sollten Sie noch vor dem Bezahlen kontrollieren und gegebenenfalls **reklamieren!** „Pane e Coperto“ (Brot und Gedeck) werden im Restaurant immer in Rechnung gestellt, sie liegen je nach Lokal bei 1,50–4 €. Einige Restaurants sind jedoch dazu übergegangen, Pane und Coperto zu trennen und das Brot nicht mehr automatisch auf den Tisch zu stellen. Wenn man also explizit fragt, ob Sie Brot möchten (und Sie dies bejahen), ist es gut möglich, dass das Brot als Extraposten auf der Rechnung erscheint.

Die **Essenszeiten** liegen in den meisten Restaurants mittags zwischen 12.30 und 14.30/15 Uhr, am Abend nicht vor 20 Uhr, die Küche ist meist bis 22/22.30 Uhr geöffnet. Gegessen wird schon lange nicht mehr so üppig wie noch vor ein paar Jahrzehnten: Antipasto oder Primo, ein Hauptgericht mit evtl. Contorno und zum Abschluss einen Caffè oder ein leichtes Dessert, das reicht den meisten. Mittags fällt das Ganze oft sogar noch bescheidener aus – manche Restaurants bieten auch eine entsprechende Mittagskarte. **Ganztägig warme Küche** findet man in der Tavola Calda, Snackbar oder bei der Pizza al taglio.

Preise: Für ein 3-Gänge-Menü mit Hauswein sollte man ca. 40–50 € pro Person rechnen (in der Pizzeria um 20 €), es geht natürlich auch wesentlich teurer – z. B. im Gourmetrestaurant, wo ein Menü kaum unter 80 € zu haben. Erfreulich sind die Preise für die **Flasche Wein** zum Essen: Hier ist man oft um die 20–25 € dabei, auch bei den etwas besseren Tropfen.

Achtung: Viele Restaurants machen im August zwei, teilweise auch drei Wochen oder sogar den ganzen Monat Betriebsferien!

Beim Fisch umfasst das Spektrum **Zuppa di pesce** (Fischsuppe), die allgegenwärtige **Baccalà alla romana** (in Teig ausgebackener Stockfisch), **Fritto misto di pesce** (verschiedene Fischarten, in Olivenöl ausgebacken) oder aber **Grigliata di pesce** (verschiedene Fischarten vom Grill). Seltener steht **Azillia in bianco** (Rochen in Weißweinsauce) auf der Karte, der auch als Suppe mit Broccoli gekocht wird, ebenfalls selten **Anguilla** (Aal am Spieß oder gegrillt). Verbreitet dagegen sind **Polpo con patate** (Tintenfischsalat mit Kartoffeln, oft lauwarm), **Cozze** (Miesmuscheln), **Vongole** (Venusmuscheln) und **Frutti di mare** (Meeresfrüchte, oft frittiert) – aber das ist nichts originär Römisches.

Contorni Beilagen

Als Beilagen gibt es häufig **Carciofi** (Artischocken), entweder **alla romana** (mit Minze, Petersilie und Knoblauch gekocht) oder **alla giudia** (nach jüdischer Tradition in Olivenöl knusprig gebacken) zubereitet. Außerdem stehen immer wieder **Fave al guanciale** (mit Schweinebacke gegarte Saubohnen) auf dem Programm. **Cicoria** (Zichorie, auch: Wegwarte) ist eine typische, leicht bittere römische Gemüsebeilage, **Puntarelle alla romana** (in **salsa di alici**) sind besagte Zichorien mit einer Sardelensauce. Typisch römisch ist auch der **Broccolo romanesco** (grüner Romanesco-Blumenkohl; gibt es im Herbst).

Dolci Desserts

Die eine römische Dessertspezialität kann man nicht ausmachen, es handelt sich oftmals um Saisonales – in den Sommermonaten **Sorbetto**, **Macedonia** (Obstsalat) bzw. **Frutta di stagione**. Die etwas schwereren italienischen Desserts – darunter diverse Kuchen und Törtchen wie die **Torta di ricotta** bzw. **Tortini** und **Crostata** (Mürbteigkuchen i. d. R. mit Konfitüre gefüllt) – und die üblichen Klassiker wie **Tiramisù**, **Panna cotta**, **Zabaione**, **Zuppa inglese** gibt es immer.

Ein römisches Mahl wird nach dem Dessert traditionell mit Käse abgeschlossen, besonders mit dem scharfen **Pecorino romano**, aber auch mit **Mozzarella**, **Scamorza**, **Ricotta** oder **Gorgonzola**.

Getränke

Die schöne Tradition des gemeinsamen **Aperitivo** wird auch in Rom gepflegt, man trifft sich ab ca. 18.30/19 Uhr in den Bars, Cafés und Enotechen für einen „Magenöffner“: Martini, Bellini, Aperol Spritz, Prosecco, ein Cocktail, Bier oder einfach ein Glas Wein zählen zu den beliebtesten Aperitifs, dazu werden Chips, Nüsschen, kleine belegte Brote u. Ä. gereicht; in einigen Lokalen gibt es eine beachtliche Auswahl an den köstlichen kleinen Snacks. Teilweise kostet der Aperitivo dann einheitlich um 10–15 €.

Zum Essen selbst gehört in Italien selbstverständlich eine Flasche **Mineralwasser** (**Acqua minerale**), mit oder ohne Kohlensäure (**frizzante/gassata** bzw. **naturale**). Mit 2–4 € pro Flasche ist Wasser relativ günstig.



Der offene rustikale römische **Hauswein** (*vino della casa*) stammt meist aus den Castelli, dem Gebiet östlich von Rom um Frascati. Er darf ebenso bei keinem Menü fehlen und passt gut zur traditionell deftigen Küche. Wem beim Wein aus der Region etwas Besseres vorschwebt, dem sei der leichtere Flaschenwein **Frascati** aus dem benachbarten Anbaugebiet empfohlen.

Bier zählt in Pizzerien zu den Getränkestandards, ist aber wesentlich teurer als in Deutschland. Neben den heimischen Sorten (wir empfehlen an dieser

Stelle das hervorragende *Menabrea* aus Norditalien oder aber das süffige, schwer angesagte *Ichnusa* aus Sardinien) werden auch Importbiere angeboten. Exotischere Biere erhält man in den Pubs in der Innenstadt.

Als **Digestif** trinkt man auch in Rom Grappa, den es hier für jeden Geschmack und Geldbeutel gibt, daneben aber auch Sambuca, Amaretto und alle Arten Kräuterliköre (Amaro), z. B. der auch hierzulande bekannte Aversa oder Ramazotti.

Rom im Kasten

Caffè Italiano

Der italienische Caffè ist mindestens so berühmt wie das italienische Gelato und, ohne übertreiben zu wollen, wahrscheinlich auch der beste der Welt. Es gibt ihn ganz banal als Caffè (klein, stark und schwarz), mit Milch als macchiato (gefleckt, hier kann man zwischen kalter und warmer Milch wählen), außerdem als Caffè corretto, der mit Grappa, Sambuca oder einem Amaro „korrigiert“ wird. Caffè lungo ist mit Wasser verlängert, Caffè americano wird mit Wasser aufgefüllt in einer großen Tasse serviert.

Auch beim morgendlichen Cappuccino gibt es feine Unterschiede: bollente heißt die kochend heiß servierte Variante, tiepido die lauwarme, poca schiuma ist Cappuccino mit wenig Schaum und senza schiuma ganz ohne Schaum. Filterkaffee gibt es nur in größeren Hotels.



Ein Klassiker unter den römischen Kaffeehäusern: Tazza d'Oro

Da das Frühstück (colazione) für viele Italiener eine untergeordnete Rolle spielt, nimmt man auf dem Weg zur Arbeit in einer der etwa 5000 römischen Bars einen Cappuccino oder Caffèlatte (Milchkaffee) zu sich, dazu isst man ein Cornetto (Hörnchen) bzw. Brioche oder aber einen **Maritozzo (romano)**: ein süßes Hefebrötchen, aufgeschnitten und dick mit Sahne bestrichen. Zwar betritt man die Bar auch später am Tag noch mehrmals, dann aber trinkt man Caffè; Cappuccino trinkt man streng genommen nur zum Frühstück und am Vormittag.

Ein **Affogato al caffè** ist ein mit Caffè (Espresso) übergossenes Vanilleeis.

Kulturleben

Opern und Konzerte erfreuen sich in Italien größter Beliebtheit. Die Oper ist zudem ein gesellschaftliches Ereignis, zu dem man in entsprechender Garderobe erscheint. Der Ort der Darbietungen ist das Opernhaus **Teatro dell'Opera** am Viminal. Mit dem **Auditorium di Roma** verfügt die Stadt außerdem über eines der größten Konzertzentren Italiens, in dem diverse hochkarätige Musikdarbietungen von Klassik bis Pop stattfinden.

Das Sprechtheater Roms verteilt sich auf eine Vielzahl von Bühnen, das größte und renommierteste ist das **Teatro Argentina**, das in erster Linie für (italienische) Klassiker zuständig ist. Ein (englischer) Exot unter den übrigen Bühnen ist das **Globe Theatre** in der Villa Borghese, das das klassische elisabethanische Repertoire Shakespeares zur Aufführung bringt (wenn auch zumeist in italienischer Sprache).

Großer Beliebtheit erfreuen sich auch die Kinos in der Stadt. Vielleicht aus Nostalgie – schließlich war die Filmbranche mal ein wichtiger Industriezweig der Region. Heute entstehen am Stadtrand an der Via Tuscolana in den **Studios der Cinecittà** (→ S. 229) hauptsächlich Fernsehproduktionen, in jüngster Zeit aber auch wieder ein paar internationale Filmprojekte. Viele ausländische Filme (v. a. die Großproduktionen) sind synchronisiert, einige – auch ältere Klassiker – jedoch nicht. Wenn es sich um ein (zumeist englisches) Original mit Untertiteln handelt, steht entweder „inglese – sottotitoli in italiano“ oder aber „Original Version“ dabei.

Ein ganz besonderes Ereignis schließlich ist das sommerliche Kulturprogramm **L'Estate Romana**, das sich über die ganze Stadt verteilt, sich fast ausschließlich im Freien abspielt und alle Genres anbietet: Konzert, Film, Theater, Literatur, Oper und Ballet.

Open Air / Sommerveranstaltungen

Wer sich von Mitte Juni bis Mitte Oktober in der Ewigen Stadt aufhält, kommt in den Genuss des **Römischen Sommers** (*L'Estate Romana*) mit zahlreichen Open-Air-Konzerten (meist Klassik, auch Rock/Pop), Musiktheater und vielen anderen Aufführungen. Programme unter: www.turismoroma.it (Suchbegriff „Estate Romana“).

Im Rahmen des Sommerkulturprogramms finden im **Marcellus-Theater** die **Concerti del Tempietto** statt, vornehmlich klassische Konzerte. Tickets ab 15,50 €, auch an der improvisierten Abendkasse am Marcellus-Theater, Infos unter www.tempietto.eu.

Ein besonderes und bei den Römern sehr beliebtes Highlight der Saison ist das **Festival di Caracalla**: Vor der imposanten Kulisse der Ruinen der *Caracalla-Thermen* werden große Oper, Ballet, Tanz und Konzerte gegeben. Tickets ab 25 € (Ballet ab 20 €), Vorverkauf u. a. im Opernhaus, *Teatro dell'Opera*, Piazza Beniamino Gigli 7 (unweit der Piazza della Repubblica und des Bahnhofs Termini), Infos unter www.operaroma.it.

Im Sommer gibt es auch auf dem **Circo Massimo** Open-Air-Opernaufführungen (eher Rock/Pop).

Von Juli bis ca. Mitte September findet im Theater von *Ostia Antica* das **Ostia Antica Festival** statt mit Konzerten, Theater und Ballett. Infos: www.ostianticateatro.it.

Im Stadio Palatino auf dem Palatin werden in der ersten Juhälfte die Veranstaltungen des **Letterature Festival Internazionale di Roma** präsentiert. Programm unter www.culture.roma.it/festivaldellelettere.

Von Anfang Juli bis Anfang August finden in der *Casa del Jazz* (→ auch S. 261) die **Concerti nel Parco** statt: Jazz, Pop und Singer-Songwriter (Programm unter www.iconcertinelparco.it). Wie auch beim *Roma Jazz Festival* (→ unten) bespielen sowohl italienische und internationale Größen als auch local heroes die Bühne (Infos und Programme auch unter www.casadeljazz.com).

Unter dem Motto **Lungo il Tevere – un Fiume di Cultura** öffnen in den Sommermonaten am **Tiber-Ufer** zahlreiche Bars und Cafés, auch Konzerte, Lesungen, Podiumsdiskussionen etc. Auf der Trastevere-Seite zwischen Ponte Sisto und Ponte Sublicio, Infos und Programm: www.lungoiltevereroma.it.

Sehenswert sind auch die diversen **Freilichtveranstaltungen** in Parks, z. B. im Park der Villa Ada (www.villaadafestival.it), auf Plätzen (z. B. vor dem Lateran, am Circus Maximus oder auf der Piazza del Popolo – teilweise umsonst) oder in Innenhöfen und Klostergärten.

Was, wann, wo

Über **tagesaktuelle Veranstaltungen** informieren außerdem die Webseiten www.turismoroma.it (*Roma live*) sowie www.culture.roma.it. Einen noch ausführlicheren tagesaktuellen **Veranstaltungskalender** der wichtigsten Konzerte, Theater-, Kino- und sonstigen Aufführungen gibt es unter www.060608.it („Eventi e Spettacoli“).

Tickets für Veranstaltungen aller Art findet man u. a. bei TicketOne (www.ticketone.it).

Die **Programme der einzelnen Häuser** finden Sie auch online auf den genannten Websites (dort teilweise auch Ticketverkauf).

Viele Kulturveranstaltungen haben zwar eine Webseite, Aktuelles läuft aber oft über Social-Media-Kanäle wie Facebook oder Instagram.

Oper und Klassikkonzerte

Teatro dell'Opera, Piazza Beniamino Gigli 1 (Nähe Via Nazionale). 1880 vom damaligen Hotelinhaber an das Hotel Quirinale angebaut, in den 1920er-Jahren und zuletzt Ende der 1950er umgebaut, ist es heute zumindest von außen ein eher unscheinbares Opernhaus, in dem aber natürlich schon sämtliche Größen der Opernwelt auf der Bühne standen. Hinzu kommt das **Teatro Nazionale** in der Via Viminale 51 (beim Palazzo del Viminale, dem italienischen Innenministerium), im Sommer finden Opernaufführungen in den Caracalla-Thermen statt (→ oben). Kartenvorverkauf Mo–Sa 10–18 Uhr, So 9–13.30 Uhr, an Feiertagen geschl. Karten für das Teatro dell'Opera ab 22 € (Loge um 160 €), bei Ballett und Konzerten etwas weniger. ☎ 06-4817003, www.operaroma.it.

Auditorium di Roma, Gebäudekomplex im Norden der Stadt beim Corso di Francia, drei futuristische Konzerthallen, die den Rahmen für Konzerte, Ausstellungen, das internationale Kinofestival und sonstige Aufführungen und Veranstaltungen bieten, außerdem Heimat des römischen Spitzenorchesters der *Accademia di Santa Cecilia*, zwischen den drei Konzerthallen

liegt die Freilichtbühne *Cavea*, hier häufig Rock/Pop. Auch Gastronomie. Viale Pietro de Coubertin 30, 00196 Roma. Geöffnet Mo–Sa 11–20 Uhr, So 10–20 Uhr, im Winter 11–18 Uhr. Biglietteria tägl. 11–20 Uhr geöffnet, Tickets auch unter www.auditorium.com sowie telefonisch bei TicketOne unter ☎ 892101 (Mo–Fr 8–21 Uhr, Sa 9–17.30 Uhr, Kreditkartenzahlung). Näheres zum Auditorium → S. 207.

Accademia Nazionale di S. Cecilia, von Nov. bis Mai gibt es regelmäßig Sinfoniekonzerte im größten der Konzertsäle des Auditoriums. Biglietteria tägl. 11–20 Uhr, Tickets 19–52 €; Vorverkauf auch in der Innenstadt beim Conservatorio in der Via Vittorio 6, Mo–Fr 11–19 und Sa 11–14 Uhr. Auditorium Parco della Musica, Largo Luciano Berio 3, ☎ 06-8082058. Weitere Informationen unter www.santacecilia.it.

Das **Conservatorio Santa Cecilia** befindet sich im Zentrum in der Via dei Greci 18 (zwischen Via del Corso und Via del Babuino), Eingang auch in der Via Vittoria 6. Hin und wieder finden in der dortigen „Sala Accademia“ Konzerte der Musikstudenten statt (kostenlos). Termine am Aushang vor dem Conservatorio in der Via dei Greci 18, können dort auch am Desk erfragt werden oder unter www.conservatoriosantacecilia.it. Die Konzerte fangen meist nicht allzu spät an.

Theater

Teatro Argentino, das Teatro Argentina existiert bereits seit 1731. Im Jahr 1816 wurde Rossinis „Barbier von Sevilla“ hier uraufgeführt. Heute inszeniert man in der Regel italienische Klassiker und Komödien, berühmt sind die Bühnenbilder des Theaters. Vorverkauf Mo–Fr 10–17 Uhr. Karten 20–40 €. Largo Argentina 52, ☎ 06-684000314, www.teatrodiroma.net.

Teatro Quirino – Vittorio Gassman, das Theater am Fuß des Quirinalhügels und ums Eck von der Fontana di Trevi zeigt Klassiker (u. a. Shakespeare) und Modernes, hier gastieren aber auch hochrangige Ensembles aus aller Welt. Vorverkauf Mo–Fr 11–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr, ab 18 Uhr Abendkasse. Tickets 15–35 €. Via delle Vergini 7, ☎ 06-6794585, www.teatroquirino.it.

Off/Off Theatre, kleines Theater mit buntem, sehr abwechslungsreichem Programm im Zentrum in der Via Giulia, Festivals, Konzerte, Theater, Lesungen, Burlesque-Shows etc.; auch Bar und Bistro. Biglietteria Di–Sa 16–21 Uhr, So



Roms Opernhaus

15.30–17 Uhr, an Aufführungstagen auch Mo 17–21 Uhr (Aufführungen 21 Uhr, So 17 Uhr), Tickets 15–30 €. Via Giulia 20, ☎ 06-89239515, www.off-offtheatre.com.

Teatro India, außerhalb der Innenstadt am Tiber (gegenüber am anderen Ufer der mächtige Gasometer). Erst 1999 eröffnete Bühne, im Sommer Open Air. Gehört zum Teatro Argentina, dort kann man auch Tickets kaufen (sowie an der Abendkasse), ca. 15 €. Bus 170 ab Termini und Piazza Venezia bis Haltestelle Piazza della Radio. Lungotevere Vittorio Gassman 1, ☎ 06-87752210, www.teatrodiroma.net.

Jazz

Casa del Jazz, umgeben von einem schönen Park südlich der Caracalla-Thermen (durch die Stadtmauer, dann rechts) liegt die Casa del Jazz, ein Zentrum der römischen Jazzszene. Beliebte sind vor allem die Sommer-Konzerte im Park im Rahmen der *Concerti nel Parco* (auch Pop und Singer-Songwriter; → oben), auch Konzertsaal, Bibliothek und Café, Tickets an der Abendkasse ab 19 Uhr. Mit der Linie 714 von Termini bis „Colombo/Marco Polo“ (Achtung: für die Rückfahrt heißt die Haltestelle innerhalb der Stadtmauern „Terme Caracalla/Porta Ardeatina“). Villa Osio/Viale di Porta Ardeatina 55, ☎ 06-80241281, www.casadeljazz.com.

Im November findet das **Roma Jazz Festival** im *Auditorium Parco della Musica* und in der *Casa del Jazz* statt (Programm unter www.roma-jazzfestival.it).

Konzerte und ein eigenes kleines Jazz Festival veranstaltet auch das **Gatsby Café** an der Piazza Vittorio Emanuele II, → S. 264.

Musicals, Kleinkunst, Tanz, Konzerte, Kindertheater

Teatro Sistina, hauptsächlich ist das Theater für seine Musical-Inszenierungen bekannt, es finden hier aber auch Shows und Chansonabende statt. Die Ticketpreise variieren je nach Vorstellung (ca. 33–60 €). Kartenvorverkauf Mo–Sa 10–19 Uhr. Via Sistina 129 (Nähe Piazza Barberini), ☎ 06-4200711, www.ilsistina.it.

Teatro Brancaccio, nahe der Piazza Vittorio Emanuele II auf dem Esquilin gelegen. Das Theater befindet sich am Eck des prachtvollen Gebäudekomplexes Palazzo Brancaccio. Hauptsächlich Musicals und Tanz. Vorverkauf Di–Sa 16–19 Uhr, So nur bei Aufführungen (16–19 Uhr), Mo geschl. Tickets je nach Aufführung ab 20 €. Via Merulana 244, ☎ 06-80687231, www.teatrobrancaccio.it.

Sala Umberto, bei der Piazza San Silvestro im Zentrum, vielfältiges Programm, zeitgenössische

Themen und Stücke. Vorverkauf Di–Sa 16–19 Uhr, So bei Aufführungen (16–19 Uhr). Tickets ab 20 €. Via della Mercede 50, ☎ 06-6794753, www.salaumberto.com.

Alcazar Live, Restaurant und Bühne in einem ehemaligen Kino – Konzerte, Kleinkunst, Comedy etc., auch Ausstellungen. Oben auf der Empore kann man auch essen (mittlere Preise, viel Vegetarisches). Via Cardinale Merry Del Val 14 (zwischen Viale di Trastevere und Via San Francesco a Ripa), www.alcazarlive.it.

Kabarett und Komödien bietet das **Teatro Ambra Jovinelli**, → S. 145.

Das **Globe Theatre** in der Villa Borghese gibt fast ausschließlich Shakespeare, → S. 171.

Am Pincio (Villa Borghese) befindet sich das **Teatro San Carlino** (Kindertheater), → S. 171.

Viele Bühnen machen im August Ferien!

Kinos

Neben den diversen Multiplexkinos im ganzen Stadtgebiet mit dem üblichen Angebot bietet das Programm kino **Nuovo Sacher** des Filmemachers Nanni Moretti junges italienisches und internationales Kino sowie Filme in OmU.

Im Juli auch Open-Air-Kino („Arena“). Largo Ascianghi 1 (bei der Porta Portese, Trastevere), ☎ 06-5818116, Programm: www.sacherfilm.eu.

Nur ein paar Schritte weiter Richtung Viale di Trastevere befindet sich das **Cinema Troisi**. Interessante Filme, mit Bar. Programm unter www.cinematroisi.it (auch Tickets). Via Girolamo Induno 1.

Das **Goethe-Institut** zeigt im Rahmen von Veranstaltungsreihen deutsche Filme, die teilweise auch im Goethe-Institut selbst (ein Stück nördlich des Bahnhofs Termini zwischen Piazza Fiume und Villa Albani) laufen. Via Savoia 15, Programm unter www.goethe.de.

Großer Beliebtheit erfreuen sich auch das kostenlose **Sommerkino** *Il Cinema in Piazza* auf der Piazza San Cosimato in Trastevere (→ S. 183) sowie die *Notti di Cinema* auf der Piazza Vittorio (→ S. 145) nahe dem Bahnhof.

Die **Casa del Cinema** in der Villa Borghese (bei der Porta Pinciana) hat drei kleinere Säle (ganzjähriges Kinoprogramm) und zeigt im Sommer ebenfalls Open-Air-Kino, → S. 171. Programme unter www.casadelcinema.it.

Cinema dei Piccoli, Kinderkino gleich bei der Casa del Cinema in der Villa Borghese nahe der Porta Pinciana. ☎ 06-8553485, www.cinemadeipiccoli.com.

Veranstaltungskalender

Januar

Tuffo nel Tevere: An Neujahr mittags springt man mit einem Kopfsprung vom Ponte Cavour in den Tiber – nicht viele, aber ein paar eisenharte Römer.

Alta Roma/Alta Moda: Ende Januar finden die römischen Modeschauen für die kommende Wintersaison statt, zuletzt in wechselnden Locations. Gibt es auch im Juni/Juli.

März/April

Festa delle Donne: 8. März, das Fest der Frauen mit Kundgebungen und Demonstrationen.

Festa di San Giuseppe (Josephstag): Am 19. März wird besonders im Trionfale-Viertel gefeiert (nahe der Peterskirche).

Palmsonntag: Auf dem Petersplatz werden feierlich Palmwedel geweiht.

Karfreitag: Papst-Prozession am Kolosseum; der österliche Segen dann am Vormittag des Ostersonntag am Petersplatz.

Maratona di Roma: Der Marathon mit alljährlich über 10.000 Teilnehmern verläuft meist an einem Sonntag im März durch die ganze Innenstadt, Start und Ziel sind am Forum Romanum/Via dei Fori Imperiali. Genauer Termin und Anmeldung unter www.runromethemarathon.com.

21. April – Natale di Roma: Rom feiert Geburtstag (zuletzt den 2776.) und natürlich sich selbst!

Mai/Juni

Notte dei Musei: Am zweiten oder dritten Samstag im Mai haben zahlreiche städtische Museen Roms bis 2 Uhr nachts geöffnet, zumeist bei freiem Eintritt.

Lungo il Tevere: Mitte Juni bis Anfang September reihen sich am Tiber-Ufer (auf der



Große Oper – Open-Air-Bühne Caracalla-Thermen

Trastevere-Seite von Ponte Sisto bis Ponte Sublicio) Cafés, Bars und Lounges aneinander, dazu Stände mit Kunsthandwerk, Essensbuden, allerlei Ramsch und vieles mehr. Zahlreiche Veranstaltungen wie Konzerte, Lesungen, Filme, Podiumsdiskussionen usw. www.lungoiltevereroma.it.

Johannistag (San Giovanni): am 24. Juni, besonders um die Lateranskirche San Giovanni in Laterano.

San Pietro e Paolo: Am 29. Juni feiert man die Heiligen Petrus und Paulus.

Alta Roma/Alta Moda: Ende Juni/Anfang Juli werden die römischen Modeschauen für die kommende Sommersaison präsentiert, zuletzt in wechselnden Locations.

Juli/August

Verleihung des Premio Strega: Anfang Juli wird einer der wichtigsten italienischen Literaturpreise in der Villa Giulia (Museo Nazionale Etrusco) verliehen. www.premiostrega.it.

L'Estate Romana („Römischer Sommer“): Von Mitte Juni bis Ende September zahlreiche Open-Air-Konzerte, Ausstellungen und andere Veranstaltungen. Programm unter www.culture.roma.it oder www.turismoroma.it.

Festa de' Noantri: buntes Volksfest in den letzten beiden Juliwochen in Trastevere mit Prozessionen, vielen Verkaufsständen, Folklore, Musik, Essen etc. Programm unter www.festadenoantri.it.

September/Oktober

Roma Europa Festival: Anfang September bis Mitte/Ende November, Festival für Musik, Tanz, Theater und anderes an verschiedenen Veranstaltungsorten, u. a. Teatro Argentina (und Teatro India), Auditorium/Parco della Musica, Mattatoio (Testaccio), Accademia di Francia/Villa Medici, Teatro Vascello (Monteverde), MAXXI. Programm unter www.romaeuropa.net.

Festa Internazionale del Cinema: Mitte/Ende Oktober, zehn Tage dauert das 2006 ins Leben gerufene Filmfestival der Ewigen Stadt. Gezeigt werden die Filme nicht ausschließlich in den Sälen des Auditoriums/Parco della Musica, sondern auch in anderen Locations der Innenstadt. Termine und Tickets unter www.romacinemafest.it.

November/Dezember

Festival Internazionale di Musica e Arte Sacra: Anfang November, Konzerte und Gottesdienste u. a. in der Peterskirche, im Pantheon und in Santa Maria Maggiore.

Roma Jazz Festival: In den ersten drei Novemberwochen im Auditorium/Parco della Musica und in der Casa del Jazz, www.romajazzfestival.it.

Weihnachtsmarkt: Von Anfang Dezember bis 6. Januar auf der Piazza Navona.

Roma Gospel Festival: Von ca. 23. bis 31. Dez. findet dieses Festival im Auditorium/Parco della Musica statt. Programm und Infos unter www.romagospelfestival.it oder www.auditorium.com.