



# ROME



De top-10 selectie  
34 - 55



De antieke stad en Zuid-Rome  
73 - 100



Het hart van de stad  
101 - 134



Besproken bezienswaardigheden



Het noorden van de stad  
135 - 160



Vaticaanstad  
161 - 171



Wat & Hoe maakt deel uit van  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)  
[www.watenhoe.nl](http://www.watenhoe.nl)

Geschreven door Jane Shaw  
Update door Tim Jepson

Oorspronkelijke titel: *Essential Spiral Rome*

© 2010 AA Media Limited, United Kingdom

Gepubliceerd door AA Publishing, de handelsnaam van AA Media Limited,  
kantoor houdend aan Fanum House, Basing View, Basingstoke,  
Hampshire RG21 4EA, Engeland. Ingeschreven onder nummer 06112600

© Mairdumont/Falk Verlag 2012

© Transportkaarten: Communicarta Ltd, UK

© 2008 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Jaap Verschoor

Redactie: Katrien Peper

Coördinatie: Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers, Haarlem

Omslagontwerp: De Weijer Design BNO, Baarn

Foto omslag voor: Hollandse Hoogte; foto omslag achter: AA/S. McBride

Zetwerk: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

ISBN 978 90 215 5202 6

NUR 512

Vijfde, herziene druk 2012  
A04296

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervaringen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen.

Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te verzekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.

# Over deze gids

## Gebruikte symbolen

- |   |  |
|---|--|
|  verwijzing naar kaarten op omslag                               |  dichtstbijzijnde metrostation                    |
|  adres   |  aanbevolen bus- of tramlijn                      |
|  telefoonnummer  |  dichtstbijzijnde treinstation                    |
|  openingstijden  |  toeristenbureau                                  |
|  toegangsprijs   |  andere praktische informatie                     |
|  restaurants of cafés bij of in nabijheid van bezienswaardigheid |  paginaverwijzing naar uitgebreidere beschrijving |

Deze reisgids bevat zes hoofdstukken:

### **Over Rome** 6-19

In het kort. Eten en drinken. Kort verblijf

### **Reiswijzer** 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar Rome. Vervoer in Rome. Praktische tips

### **De top-10 selectie** 34-55

De tien onbetwiste hoogtepunten van Rome

### **De beste hotspots** 56-69

De mooiste kerken. De fraaiste uitzichten. De beste musea, enzovoort


### **Verken de stad per wijk** 70-171

De bezienswaardigheden van Rome, per wijk

### **De stad uit** 172-183

Uitstapjes buiten Rome

### **Kaarten en plattegronden**

Alle kaartverwijzingen hebben betrekking op de kaarten op het omslag. Het Pantheon bijvoorbeeld heeft verwijzing  7F. Dat betekent dat je het Pantheon in vakje 7F van de kaart kunt vinden.

### **Toegangsprijzen**

Voordelig: minder dan € 4  
Gemiddeld: € 4 tot 7  
Prijzig: meer dan € 7

### **Hotelprijzen**

Prijzen per tweepersoonskamer per nacht:

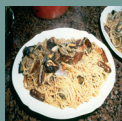
€: voordelig (minder dan € 125)  
€€: gemiddeld (€ 125 tot 225)  
€€€: prijzig (meer dan € 225)

### **Restaurantprijzen**

Prijzen per persoon voor een driegangen-menu zonder drankjes:

€: voordelig (minder dan € 25)  
€€: gemiddeld (€ 25 tot 50)  
€€€: prijzig (meer dan € 50)

# Inhoud





Over Rome

6 - 19

Reiswijzer

20 - 33

De top-10 selectie

34 - 55

De beste hotspots

56 - 69

Verken de stad per wijk

70 - 171

De stad uit

172 - 183

# Over Rome

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19





# INLEIDING

Het centrum van Rome, gelegen aan de oevers van de rivier de Tiber (Tevere), heeft twee gezichten. De drukke moderne stad ligt in een keurslijf van smalle straatjes waar meer dan 2000 jaar geschiedenis letterlijk op elkaar gestapeld ligt: je vindt er oude Romeinse zuilen in renaissancepaleizen, romaanse kerken met een barokgevel, en kantoorgebouwen in fascistische stijl uit de jaren dertig. Rome is niet alleen de hoofdstad van Italië, maar is ook een belangrijke plaats in de internationale film- en modewereld en hoofdzetel van de katholieke kerk.







**Rome heeft het allemaal: een klimaat dat het hele jaar door voldoende zon garandeert, een keuken voor elke smaak, en architectuur en kunst die tot de mooiste van de wereld behoren.**

Het is een stad met veel gezichten: een drukke, moderne hoofdstad in het decor van antieke schoonheid, waar luidruchtige motorini langs lome voetgangers razen, klassieke kunst met de nieuwste mode om aandacht wedijvert. Hier vind je alle kleine genoegens van Italië in overvloed: lekker eten, prachtige tuinen, zwoele avonden, heerlijke ijsjes, en nog veel meer.

Benader Rome met een open en flexibele geest. Misschien lukt het niet altijd om alles te doen wat je wilt doen: musea, winkels en restaurants kunnen onverwacht gesloten zijn. Maar maak je geen zorgen: het is ook leuk om vanaf een terras het straatleven te bekijken, met zijn constant wisselende parade van autochtone Romeinen en toeristen. En overal zie je verrassende tegenstellingen: in oude smalle straatjes zie je naast moderne modezaken kleine kruideniers, werkplaatsjes en kunstgaleries.

Dankzij het zonnige weer heerst er een relaxte sfeer, waar-





door zelfs de meest alledaagse activiteiten soms veel tijd kosten. Maar is het zo erg dat de lunch vrijwel de hele middag duurt? Als je je eenmaal hebt aangepast aan het tempo van het Romeinse leven, ontdek je hoe efficiënt grote delen van de stad werken, inclusief de bus, die je op vrijwel elke plek in het centrum van Rome kan brengen.

## BEVOLKING

Volgens de legende is Rome 2700 jaar oud. Het inwoneraantal bedraagt 2,5 miljoen – in 1870, toen Rome de hoofdstad van het verenigde Italië werd, woonden er slechts 200.000 (tegen 1 miljoen in de hoogtijdagen van de Oudheid). Er wonen ongeveer 200.000 buitenlanders in Rome. Jaarlijks arriveren er 10 miljoen toeristen op de luchthaven Fiumicino. Ongeveer 600.000 mensen (meer dan de helft van de werkende bevolking) heeft een baan bij de overheid. In de industrie werken maar zo'n 100.000 mensen. De stad beslaat ongeveer 1500 km<sup>2</sup> en ligt verspreid over twaalf heuvels, waarvan er zeven al in de Oudheid bewoond waren.

## KLIMAAT

De beste maanden om Rome te bezoeken zijn april-juni en september-oktober. De drukste periode is rond Pasen, als drommen pelgrims naar de stad komen. In juli en augustus kan de temperatuur tot 40 °C oplopen en in augustus zijn veel winkels en restaurants wegens vakantie gesloten. De vroege lente en de late herfst zijn de natste seizoenen. De jaarlijkse neerslag in Rome is vrijwel gelijk aan die in Amsterdam en Brussel, maar de meeste regen valt in korte tijd. Zelfs in de winter kan het prachtig weer zijn, met temperaturen rond de 15 °C. Het sneeuwt zelden, maar in december-februari kan het soms snijgend koud zijn.

De Italiaanse keuken is een van lekkerste ter wereld (en volgens recent onderzoek ook een van de gezondste). Elke regio kent eigen specialiteiten en ingrediënten. Sommige typisch Romeinse gerechten zijn direct te danken aan de geschiedenis van de stad.

## PASTA

Klassieke Romeinse pastagerechten zijn *spaghetti alla carbonara*, met bacon, eieren en pecorino (harde schapenkaas, die vaak als alternatief voor Parmezaan wordt gebruikt), *pasta all'arrabiata* ('boze pasta'), met tomaten en hete peperoncino (chilipepers), en *all'Amatriciana*, dat min of meer hetzelfde is als arrabiata, maar

dan met bacon. *Pasta e ceci* lijkt op dikke soep, met kleine pastavormpjes en kikkererwten, terwijl *gnocchi* tamelijk machtige aardappelballetjes zijn, geserveerd met boter en salie of een tomatensaus.





## VLEES

Vanouds ging het mooie vlees naar de rijke Romeinen, terwijl de arme stedelingen het moesten doen met orgaanvlees. Dat heeft tot een groot aantal verschillende gerechten geleid: pens, lever, niertjes, hartjes, beenmerg (een kenmerk van ossobuco is dat het merg door de saus gemengd wordt) en hersentjes. Het meest extreme voorbeeld is

*pagliata*: de darmen van een met melk gevoed kalfje, vaak geserveerd met *bucatini*, dunne pastabuisjes die een beetje op darmen lijken. De beste restaurants om orgaanvlees te eten vind je in Testaccio, waar lange tijd het abattoir Mattatoio was gevestigd.

Tegenwoordig serveert vrijwel elke trattoria runder- en kalfssteaks, worstjes (vaak met linzen) en sappig lamsvlees uit Abruzzo. *Saltimbocca alla Romana* (letterlijk: 'springt in de mond') is een kalfslapje, opgerold in rauwe ham en geserveerd met salie.

## VIS

Naast de traditionele *baccalà* (gefruiturde kabeljauwfilet, geserveerd als snack of als voorgerecht in een pizzeria), is het aanbod visgerechten in Rome schier oneindig: er zijn mosselen, schelpen (bijvoorbeeld *spaghetti alle vongole*), inktvis en garnalen.





## GROENTES EN TUSSENDOORTJES

Van sommige groentes kun je heerlijke snacks maken: gefrituurde courgettebloemen, gestoomde of gebakken artisjokken, en aardappel- of spinaziekroketjes. *Suppli* (rijstkroketjes gevuld met gesmolten mozzarella) zijn een ander favoriet tussendoortje. Andere groentes zijn onder meer *fave* (tuinbonen, vaak in het voorjaar met pecorino gegeten), spinazie, broccoli, rucola en *puntarelle* (een knapperige salade, geserveerd met een vinaigrette en ansjovis).

## WIJN EN DRANK

De meeste witte wijnen die in Rome geschonken worden zijn afkomstig uit het gebied Castelli Romani en de omgeving van Frascati ten zuidoosten van de stad. Ook uit Orvieto en Umbrië komt veel witte wijn. *Prosecco* is





een licht mousserende witte wijn. Een populaire rode wijn die je in Rome drinkt is Montepulciano d'Abruzzo (niet te verwarren met de beroemde Vino Nobile di Montepulciano uit Toscane, een topwijn) en Chianti, eveneens uit Toscane.

Italië kent veel aperitieven en digestieven. Veel *aperitivi* lijken op Campari en Martini; ook zijn er niet-alcoholische versies. *Digestivi* zijn onder meer grappa, die kan variëren van vuurwater tot een heerlijk zacht drankje, en *amari*, enigszins stroperige alcoholische drank op kruidenbasis.



## DOLCI (NAGERECHTEN)

Wie niet kiest voor de alomtegenwoordige *tiramisù*, waarvoor elk restaurant zijn eigen recept lijkt te hebben, kan de maaltijd beëindigen met ijs, *torta* (cake of gebak), fruit of *torta della nonna* (met vanille en pijnboompitten). In de winter staan er vaak *crème caramel*, *crème brûlée* en *panna cotta* (een dikke maar luchtige custard die vaak met besen wordt geserveerd) op de dessertkaart.



Voor wie slechts een paar dagen heeft om Rome te bezoeken of zich wil beperken tot de hoogtepunten, volgt hier een overzicht van wat je gezien moet hebben.

- Het **Vaticaan** en de schilderijen van Michelangelo in de Sixtijnse Kapel (► 38-39).
- De **Sint-Pieter** (► 36-37). Kijk op de vloer van het middenschip, waar de lengte van andere beroemde kathedralen is aangegeven.
- Het **Forum**, waar Julius Caesar rondliep (► 44-45).

