

## GUIDE CITY-PUZZLE

### Mercati – la tradizione della cucina romana



Fonte: preMURus gmbh



Fonte: preMURus gmbh

NEUGIERIG AUF ULIMENGO?

CURIOSI DI CONOSCERE ULIMENGO?

WANT TO KNOW MORE?

[WWW.ULIMENGO.CH](http://WWW.ULIMENGO.CH)

Ulimengo powered by preMURus gmbh

Stammerstr. 18 | 8260 Stein am Rhein | Schweiz

Mobile IT +39 335 634 87 49

Mobile CH +41 (0)79 133 55 36

MwSt. CHE-401.330.100

E-Mail [info@ulimengo.it](mailto:info@ulimengo.it)

I quartieri dei mercati – la loro storia e la loro importanza per la cucina romana

In una passeggiata di circa tre ore, partendo verso le ore 11 vi porta nei tre quartieri dei mercati storici di Roma.

Vi raccontiamo dell'affascinante storia di questi quartieri nei secoli e dell'evoluzione della cucina di Roma e del Lazio:

- > iniziando dal significato storico e dalla tradizione dei singoli alimenti, come la verdura, la pasta, il pane, la carne ed il pesce,
- > del ruolo che aveva una volta il Tevere con i suoi mulini,
- > dell'importanza del mattatoio e del Ghetto,
- > delle Feste storiche,
- > fino alle usanze di oggi.

Nei mercati verificate l'offerta stagionale ed in alcuni negozi, dove comprano i Romani, avete la possibilità di fare acquisti enogastronomici.

Ci fermiamo varie volte ed in quattro stop sono previsti vari assaggi di leccornie della cucina romana, che sostituiscono un pranzo.

Questa passeggiata tra la storia dei quartieri e l'enogastronomia di ieri ed oggi è adatto per chi vuole conoscere delle zone un po' fuori dei soliti tours e per chi si interessa della storia e tradizione della cucina romana e ha voglia di dare uno sguardo nelle pentole di Roma.