

[Il New York Times consiglia ai turisti anche la periferia di Roma](#)

Visitare Roma in 36 ore: i consigli del New York Times

Un fine settimana nella città de “La Grande Bellezza”. Ecco i consigli del New York Times su cosa vedere in 36 ore.



Un fine settimana nella città de “La Grande Bellezza”. Ecco i consigli del New York Times su cosa vedere in 36 ore. La breve gita nella “città eterna” dovrebbe cominciare, secondo gli americani, proprio dal luogo che fa da sfondo a una delle scene più belle del film di Sorrentino: le terme di Caracalla. Poi, nella serata di un ipotetico venerdì, bisognerebbe farsi una passeggiata in qualche galleria d’arte nel centro storico. Poi il consiglio di cenare in periferia, a Centocelle, al ristorante Mazzo, specializzato in cucina romana. La prima sera potrebbe concludersi in uno dei locali del Pigneto.

Il secondo giorno, il sabato, comincerà alle 10 e 30 con una visita a un mercato storico della Capitale, ad esempio il mercato di Testaccio, o quello di Monti. Poi un leggero spuntino a Trastevere al “Pianostrada Laboratorio di Cucina”. Di pomeriggio si potrebbe programmare una visita al Macro, il museo di Arte contemporanea, che viene preferito al Maxxi. Verso le 5 si potrebbe prendere un gelato, magari alla gelateria “Come il Latte”, a poca distanza dal museo. Per bruciare qualche caloria il consiglio è una passeggiata serale al quartiere Coppedè con i suoi palazzi Art Nouveau. Per cena e per il dopo cena il consiglio è il quartiere Monteverde, all’“Osteria di Monteverde” e poi in qualche locale vicino.

Domenica mattina in programma c’è una visita religiosa: invece di andare a San Pietro si potrebbe visitare la basilica di San Paolo fuori le mura, la seconda chiesa più grande di Roma. Il pomeriggio potrebbe essere dedicato alla cultura. Per esempio la Centrale Montemartini, con le sculture dei Musei Capitolini nei vecchi locali della centrale termoelettrica. La gita romana, secondo gli autori dell’articolo sul New York Times, non può non concludersi con la pizza: quella del forno Roscioli o la famosissima pizza a taglio di “Pizzarium” di Antonio Bonci.

[Link all’articolo](#)