

Convén distinguir ben os distintos establecementos de restauración que atoparemos en Roma. Por que motivo uns se fan chamar "restaurante" e outros "trattoria"? ¿Cal ten máis categoría? Ou é só unha cuestión de marketing? explicámolo brevemente.

- **RESTAURANTE...** é a categoría máis alta de todas, o establecemento onde se disfruta da comida tradicional, dun *pranzo* lento e tranquilo (*slow food*).
- **TRATTORIA (restaurante caseiro)** En principio, este termo fai referencia a un restaurante familiar, caseiro, coa señora de toda a vida que fai a comida. Nel adoitan traballar varios membros da mesma familia, incluído ás veces o avó que montou o negocio... Un lugar onde un atopa un ambiente cordial, moi acolledor e moi romano (**as trattorias máis auténticas son as do Trastevere**). Pero, en Roma hai unha certa tradición de chamar aos restaurantes *trattorias* ou *osterias*, e ás veces detrás destes nomes agóchanse restaurantes de alto nivel. Nestes casos, utilízase o nome de *trattoria* para dar ao establecemento un matiz de tipismo, de "cociña romana tradicional".
- **OSTERIA u HOSTARIA** Orixinalmente eran lugares onde se servía viño, aunque soían ter tamén un servizo de *trattoria* sinxelo. *Osteria* é o equivalente da nosa "taberna", que indica tamén un ambiente moi caseiro, onde o viño ten máis protagonismo cá comida. Pero, igual que no caso das *trattorias*, detrás destes nomes familiares agóchanse ás veces restaurantes de alto nivel, restaurantes que utilizan o termo *Osteria* para indicar que aí pódese degustar a comida tradicional romana.
- **TAVOLA CALDA - ROSTICCERIA - PIZZA AL TAGLIO...** *Tavola calda* (mesa quente) son establecementos con grandes mostradores de cristal, onde hai unha oferta de cousas xa preparadas, que se manteñen quentes nunhas grandes cubetas e están listas para quentar un pouco ao forno e consumir. Case o mesmo concepto son as **Rosticceria**, cuxo nome vén de "*arrostire*"(torrar, asar), e onde predominan diversos tipos de fritos, carne, polo, arancini (bólas de arroz), supplì (moi parecidos aos arancini)...En puridade, as tavola calda e rosticcerias non deberían servir pizzas, pero en Roma case todas o fan. Case todas son *rosticceria-pizzeria*, ou *tavola calda-pizzeria*. Pola contra, cando o elemento predominante é a *pizza*, estes establecementos soen denominarse **Pizza al taglio** (pizza ao corte), aquí a pizza cóbrase ao peso e un indica ao dependente o tamaño de porción que desexa. Estes establecementos soen ter un pequeno rincón cunhas mesiñas, onde un pode consumir rapidamente a comida. A outra opción é entregala envolta en papel, para tomar pola rúa.

Poden preguntarche: *Per mangiare qui o per portare via?* (Para comer aquí ou para levar fóra?)

- **PIZZERIA:** A maioría dos restaurantes e *trattorias* de Roma son tamén pizzerías, e así o fan constar no nome. Son *Ristorante-Pizzeria*, ou, *Trattoria-Pizzeria*, e inclúen na súa oferta unha carta de pizzas (algúns deles só as serven pola noite). Outros establecementos son **pizzerías antes que restaurantes**. Trátase de locais bulliciosos, coas mesas moi xuntas ou corridas, ás veces cheos a rebordar dun público preferentemente xove, onde os camareiros os tratan de modo expeditivo, e, se tardas moito en comer, invítante a que deixes sitio a outros. Non son lugares para sentarse tranquilamente a degustar a comida. Cando un local pon no rótulo *Restaurante-Pizzeria*, trátase dun auténtico restaurante, que ofrece tamén pizzas. Pero se pon *Pizzeria-Restaurante*, seguramente é máis pizzería que restaurante. As pizzerías admiten, polo tanto, distintas modalidades en Roma. Poden ser:

- **Tipo restaurante**, é decir, restaurantes o trattorias que tamén serven pizzas
- **Pizzería-pizzería**, en plan bullicioso...
- **Tipo tavola calda**, que se chama *pizza al taglio*
- **SNACK BAR:** É o bar onde, ademais de tomar un café, se pode comer algo, que soe estar exposto na barra: *tramezzini* (sandwiches), *panini* (bocadillos), *medaglioni* (tipo tapas o canapés)...