


APPUNTI di VIAGGIO

RIPROPONIAMO, IN ATTESA DI PERCORRERE GLI ITINERARI INSIEME, UN APPUNTO DI VIAGGIO CHE RIGUARDA LA NOSTRA REGIONE E CIOE' IL LAZIO. RAPPRESENTIAMO, QUINDI UNO DEI PRINCIPALI ITINERARI E CIOE' QUELLO DEI CASTELLI ROMANI DOVE SI FONDONO DUE ELEMENTI IMPORTANTI QUALI L'ARTE E L'ENOGASTRONOMIA.

Incontri  *d'Arte* - Associazione Culturale



ITINERARI ed ENOGASTRONOMIA nel LAZIO: i CASTELLI ROMANI

Quale zona più rappresentativa, vicino la Capitale può definirsi tale?

Senza dubbio i Castelli Romani, ampia zona di villeggiatura della buona borghesia e di tutti i buon gustai che all'ombra delle Fraschette hanno consumato vino e cibo a sazietà.

Ed ecco che noi vi proponiamo, in modo riassuntivo, i luoghi di maggiore interesse.

ARICCIA Nel regno della porchetta, piatto forte della millenaria tradizione culinaria dei castelli romani. All'ombra di Palazzo Chigi, capolavoro dell'architettura barocca e del set del Gattopardo.

GROTTAFERRATA Immersa nella natura incontaminata dei Colli Albani, è famosa per la produzione di vino e olio e per la medioevale Abbazia di San Nilo.

VELLETRI di origine volsca è ricca di piatti tipici della tradizione castellana, dall'abbacchio alla pasta al sugo velletrana.

FRASCATI La città è rinomata per il suo vino bianco Doc e per i fastosi palazzi cinquecenteschi della nobiltà romana, come Villa Aldobrandini.

Cominciando il nostro itinerario dal Lago di Albano vi consigliamo la sosta gastronomica all'Antico Ristorante Pagnanelli.

Oltre alla splendida vista, un altro fiore all'occhiello sono le fornitissime cantine scavate nella roccia vulcanica. La zuppa del marinaio è da provare: consiste in una ciotola di pane tostato che accoglie lenticchie e frutti di mare, cozze e vongole. In inverno sono consigliate braciolette di cinghiale al finocchietto con salsa di mele.

Dopo Albano Laziale famosa per i suoi Cisternoni, arriviamo ad Ariccia, il regno della porchetta. La porchetta è l'arrosto di maialino. Pochi sanno che la differenza tra quella di Ariccia e l'analogo piatto comune a molte zone italiane sta nella composizione del condimento basato su un mix di erbe e spezie tramandato tra generazioni. Meta obbligata è il negozio dei Fratelli Cioli. Non si lascia Ariccia se non si visita il famoso Palazzo Chigi ad opera del Bernini. Superata Ariccia si arriva a Genzano famosa per l'Infiorata che si svolge nel mese di giugno. Sul piano gastronomico Genzano è conosciuta per il pane casereccio, il primo pane a marchio IGP.

Consigliamo, a tal proposito il Forno a LEGNA Ripanucci.

L'itinerario prosegue per Velletri che sorge su uno sperone del Monte Artemisio al centro di una zona rinomata per la sua produzione vinicola e per l'olio. Dopo una visita al Museo Archeologico Comunale la vostra sosta per mangiare può essere da Benito al Bosco.

Proseguendo sulla via dei laghi arriviamo alla fine del nostro itinerario:FRASCATI. Celebre per il suo vino bianco e per le sue ville .

Per una sosta a pranzo si consiglia il Ristorante Cacciani.

La cucina dei Castelli Romani nasce povera e semplice, ma occupa certamente uno dei primissimi posti tra le cucine regionali.

Tra i primi piatti tipici: gli spaghetti alla carrettiera, con salsa di pomodoro, funghi e ventresca di tonno.

Tra i secondi primeggiano l'abbacchio al forno, gli involtini e la famosa porchetta di Ariccia.

Tra quelli di pesce: il baccalà in guazzetto.

Infine tra i dolci, spiccano le ciambelle al vino e le pupazze di Frascati, squisita biscotteria con sagome femminili.

Renato