Enogastronomia

In questa sezione potrete "assaporare" i cibi del viandante, la cucina medioevale e ricette semplici per il cammino del pellegrino ed anche consigli su pubblicazioni o libri che parlano di cibo semplice e viandanti.

Visitando la mostra nel nostro Centro Studi troverete anche una sezione dedicata a tutte le specialita' enogastronomiche che potrete trovare nelle cittadine incontrabili lungo il cammino.

- **a FORMIA**
  - **All'arrivo a mezzogiorno**

    Olive nere in salamoia con grande drupa.
    Caciotta e altri prodotti di latte di bufala.
    Palatone (pagnotta casalinga) e pane locale all'olio, alle olive o alle noci.
    Vino: “Falerno” bianco e “Cecubo” rosso.
    AD ITRI IN CAMMINO VERSO FONDI
    Olive verdi in salamoia.
    Scamorza di bufala e mozzarella di bufala campana (DOP).
    Pagnotta locale calda, griselle e taralli.
    Vino: “Malvasia” bianco.

- **a FONDI**
  - **Sera**

    Vino: Rosato secco e Moscato di Valle Marina.
    NEL PARCO DELLA RIMEMBRANZA IN CAMMINO VERSO TERRACINA
    Olive verdi “pistate” e olive verdi e nere in salamoia.
    Provola di bufala e mozzarella normale e quella “affumicata”.
    Pane locale a filoncino e palatone.
    Vino: Circeo Rosato, Amabile e Frizzante.

- **a TERRACINA**
  - **Sera**

    Vino: Moscato di Terracina e di Cesanese.
    A CAMPO SORIANO IN CAMMINO VERSO FOSSANOVA
    Olive verdi e nere in salamoia.
    Cacio “Marzolino” e “Primo sale”.
    Pane casereccio integrale da forno familiare.
    Vino: Rosso locale.

- **a FOSSANOVA / PRIVERNO**
  - **Sera**

    Vino: Lazio Rosso di Sabaudia (da uve Montepulciano, IGT)
    A PRIVERNO IN CAMMINO VERSO SEZZE
    Olive “farcite”.
    Mozzarella normale e “affumicata”.
    “Falia” (pane-focaccia con ripieno di broccoletti).
    Vino: Lazio Bianco di Prossedi (da uve Trebbiano e Malvasia, IGT)
    IN CAMMINO VERSO SEZZE
    Olive verdi e nere in salamoia.
    Caciotte fra cui una caciotta “ai bronzi”.
    Pane tipico di farina integrale e pane “mollitto”.
    Vino: Rosso locale di Sezze

- **a SEZZE**
  - **Sera**

    Vino: Lazio Rosso di Prossedi (da ben 5 vitigni, IGT)
    IN CAMMINO VERSO BASSIANO
    Olive nere “moscie”.
    Giuncata e “impanata” (pane immerso nel siero che assorbe pezzetti di ricotta fresca).
    Pane tipico integrale di “Bassiano”.
    Vino: Rosso locale.

- **a BASSIANO**
  - **Sera**

    Vino: Lazio Rosso di Ninfa (uve Merlot IGT).
    IN CAMMINO VERSO SERMONETA
    Olive “essiccate” e olive verdi e nere in salamoia.
    Ricotta di capra.
    Pagnotta locale.
    Vino: Lazio Bianco di Aprilia (uve Trebbiano e Sangiovese IGT).

- **a SERMONETA**
  - **Sera**

    Vino: Lazio Rosso di Sermoneta (uve Merlot e Montepulciano IGT).
    IN CAMMINO VERSO CORI
    Olive “argento”.
    Scamorza vaccina.
    Pagnotta tipica di Cori.
    Vino: Lazio Bianco di Cisterna (uve Bellone o “Cacchione” IGT).

- **a CORI**
  - **Sera**

    Vino: Rosso Merlot di Cori (da uva Merlot IGT) e Cori Bianco di Cori (da uve Malvasia , Trebbiano e Bellone DOC).
    A GIULIANELLO IN CAMMINO VERSO VELLETRI
    Olive verdi e nere.
    Formaggio “fior di latte”.
    Pane locale tipo Lariano (con farina semintegrale e forno a legna).
    Vino: “Cori Bianco” locale.

- **a VELLETRI**
  - **Sera**

    Vino: Velletri rosso DOC.
    A NEMI IN CAMMINO VERSO CASTEL GANDOLFO
    Olive verdi locali delicate.
    Pecorino romano (DOP).
    Pane di Genzano (farina di grano duro grado 0 spolverato con cruschello lievito naturale qualificato IGP).
    Vino: “Marino” bianco secco (uve Malvasia Bianca e del Lazio e Trebbiano DOC).

- **a CASTELGANDOLFO**
  - **Sera**

    Vino: “Frascati” bianco (uve Malvasia e Trebbiano, DOC).
    IN CAMMINO SULLA VIA APPIA ANTICA
    Olive verdi.
    Pecorino e caciocavallo vaccino.
    Pane casereccio di Genzano.
    Vino: “Marino” bianco (uve Malvasia e Trebbiano ed altre, DOC).

Alcune Letture Interessanti

I racconti del Viandante: il cibo del pellegrino
Dolores Boretti

Tutte le religioni hanno il concetto di luogo sacro: un luogo sacro è un punto di contatto tra la terra e il cielo, permette di trovare il centro della religione e dunque aiuta a raggiungere il centro della propria vita. E' il rito che rende sacro un luogo, riempiendolo di significato e di simbolismi. Come viene sacralizzato lo spazio, nella religione viene sacralizzato anche il tempo, con giorni santi, periodi di digiuno, feste religiose...

Continua a leggere...

I racconti del Viandante: il cibo globalizzato
Dolores Boretti

Riprendendo la nostra storia e, ribadita la necessità di precisare in senso sociale la definizione - anche alimentare - del “pellegrino”, diremo che la sacca di un pellegrino, che a piedi (come il pauper della nostra storia) o a cavallo (come l'abate che lo ospita) percorre le strade verso Roma o verso altri luoghi sacri della cristianità, in ogni caso dovrà contenere cibi facilmente e lungamente conservabili, giorni e giorni, settimane, magari mesi...

Continua a leggere...