

ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

XXI^a Giornata “I colori, i sapori e i sentimenti dell’autunno”

a GERANO e CERRETO LAZIALE (RM)

domenica 20 ottobre 2019

L'autunno ormai arriva di colpo, agognato quanto comunque inaspettato. Si fa strada con le raffiche di maestrale che, rapide, scendono a raffreddare gli ardori estivi ma suscitano quelli serbati nel profondo dell'anima. Ecco allora che i fotogrammi estivi si stemperano nei languidi colori dei tramonti che però a volte s'infiammano, contendendo ai ricordi il fascino fuggevole delle morbide volute delle foglie che incantano quando cominciano a liberarsi dai rami degli alberi, seppur in un illusorio slancio di vita e di libertà. E' piacevole allora rifugiarsi con amici e affetti, cullati dal crepitio di un camino e dall'intimità di un bicchiere di vino rosso, intenso. Atmosfere che è agevole ritrovare nei borghi antichi tra i monti, laddove le tradizioni e le usanze e i sapori perdurano incontrastati ed amati. Anche stavolta raggiungeremo due ameni paesini, a poca distanza da Tivoli, scavallando il Passo della Fortuna della via Empolitana per scendere nella valle del Giovenzano. L'abitato **Gerano** è annunciato dall'isolata antica *chiesa di Sant'Anatolia*. Il borgo racchiude due esclusività che ben visiteremo: la *Casa delle antiche scatole di latta* e il *museo dell'Infiorata*, la più antica d'Italia, in devozione a Santa Maria Assunta. Ci trasferiremo poi al vicino paese di **Cerreto Laziale**, sul versante opposto al prato di Sant'Anatolia, anch'esso ricolmo di storia e di tradizioni. Qui avremo l'incontro con i prodotti tipici della zona e con i sapori schietti e “familiari” della cucina casereccia locale, al *Ristorante Antica Falegnameria*. Seguirà il tradizionale dopo-pranzo letterario, dove ognuno potrà declamare brani poetici o letterari di autori classici e contemporanei o di “propria ispirazione e creazione”. Ma non è tutto. Al termine, avremo una visita “didattica” ad un vicino forno, il rinomato *Panificio e biopastificio Salvati*, che produce pane, biscotti e dolci secchi nel rispetto di lavorazioni antiche.

Vista la vicinanza dei luoghi, i partecipanti dovranno utilizzare le proprie autovetture. Un'occasione per scaldare i sentimenti di amicizia a cui familiari, amici e amici degli amici sono invitati e benvenuti! (G.A.)

Ristorante Antica Falegnameria

(Via dei Milanese, 1 - Cerreto Laziale – Tel.: 0774 799027)

MENU' tipico

Antipasto dell'Antica Falegnameria

Pizzarelle alla Pizzicarola (guancia, pecorino e peperoncino)

Fettuccine al Ragù

Abbacchio alla Cacciatora

Arista alla California

Patate al Forno - Insalata

Dolci secchi

Vini: Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano (Cantine Tollo)

Caffè