

POLENTATA D'INIZIO ANNO (sabato 26 gennaio 2013)



Carissimi Amici,

come ogni anno, insieme al vero freddo, quello dei giorni della merla, torna il classico appuntamento con la polenta.

Dopo vari esperimenti che ci hanno portato alla scoperta di altrettante trattorie fuori porta che si cimentano, con alterne fortune, nella confezione di questo piatto, in apparenza semplice ma dai risultati a volte deludenti, forse perché estraneo alle nostre tradizioni, fatta eccezione per alcune zone montane e un po' isolate dal contesto regionale, svolto un rapido sondaggio tra i partecipanti più assidui, ci è parso opportuno far ritorno al **Borgo Antico di Ceri** e in particolare dalla "Sora Lella" (via delle Stalle, 5, sito web. www.soralellaceri.it, tel.: 06.99207248), una tipica trattoria, inaugurata nel 1960, che da oltre cinquant'anni si distingue per le proposte di ottimi piatti della cucina casereccia e locale tra i quali, d'inverno, spicca per l'appunto la polenta.

Memori del successo ottenuto, abbiamo inteso riproporre lo stesso menu degustato l'anno scorso, così articolato:

Antipasto "Sora Lella", a base di: salumi, bruschette, melanzane sott'olio e fagioli con le cotiche;

Polenta con sugo di cinghiale e di salsiccia;

Patate al forno e cicoria ripassata in padella;

Dolci della casa al cucchiaino (tiramisù, crema catalana, panna cotta);

Caffè e pasticceria da forno (ciambelline, biscotti e crostate)

Vino bianco e rosso della casa

Quest'anno però con la prima uscita dell'anno abbiamo voluto abbinare all'aspetto gastronomico anche una componente culturale, proponendovi la scoperta di un autentico gioiello ubicato alle porte di Roma eppure misconosciuto ai più: il castello e il borgo di Torre in Pietra. Il castello, proprietà privata della famiglia Corrandini, è di solito chiuso al pubblico e nell'occasione aprirà appositamente le sue sale per accogliere il nostro gruppo, il che rende la proposta ancora più preziosa e imperdibile.

L'appuntamento, per coloro che provengono da Roma Sud, è fissato per le ore 10,00 presso l'Area di Servizio Agip Magliana Nord (McDonald's Roma Magliana), al km 5,600 dell'autostrada Roma - Aeroporto di Fiumicino, poco prima dello svincolo per il GRA, con partenza alle ore 10,15 in punto; per tutti gli altri pick-up al volo presso l'area di servizio Agip Pisana Interna al km 65,500 del GRA.

Ore 10,45: Prima tappa al Castello di Torre in Pietra (in via di Torre in Pietra, 247, tel.: 06., sito web: www.castelloditorreinpietra.it) per una visita guidata della meravigliosa struttura. A conclusione della visita sarà possibile degustare e acquistare i vini biologici della cantina annessa al castello (premiati dalla guida Slow Wine 2012).

Ore 12,00 Lasciato il Castello di Torre in Pietra e ritornati sulla via Aurelia, proseguiremo per pochi chilometri lungo la stessa per poi svoltare sulla via di Ceri, che percorreremo immersi tra paesaggi incantevoli contornati da boschi di querce e di castagni, in modo da giungere a destinazione verso le ore 12,30, giusto in tempo per sederci a tavola. Si raccomanda di ridurre la velocità delle vetture lungo la via di Ceri in quanto alcuni tratti della stessa presentano un fondo stradale un po' dissestato.

Ore 15,30: Saluti finali e ritorno in città (attraverso la via Aurelia e/o l'autostrada A12 Roma - Civitavecchia)..

Quota di partecipazione, da regolare sul posto: ca. 40,00 Euro p.p. (inclusi 10,00 Euro p.p. per la visita guidata al castello).

La partecipazione è aperta alle auto D'EPOCA (preferibilmente British cars) di ogni marca e modello. No Fiat Punto, please!

Vi ricordo inoltre che anche a Ceri sarà possibile acquistare i prodotti da agricoltura biologica dell'azienda agricola Ferri (sito web: www.aziendaferri.it) consistenti in: vini rossi (Merlot e Syrah), vino bianchi (Verdicchio e Chardonnay), mieli (di eucaliptus, acacia, millefiori e castagno), olio extravergine d'oliva di prima spremitura. Il punto vendita è antistante l'area di parcheggio (custodita) delle nostre vetture. Nel borgo, proprio davanti la chiesa dell'Immacolata, chi vorrà potrà fare il pieno di salsicce e di altri prodotti derivati dalla lavorazione del maiale presso la già sperimentata norcineria Ferri.

Prenotazioni impegnative entro il 20 gennaio al numero 335.6114088 o via email all'indirizzo cnacca@technip.com.

Vi aspetto, come al solito, numerosi!

Claudio

Per una migliore identificazione del percorso clicca sul link: <http://goo.gl/maps/fL76T>



IL CASTELLO DI TORRE IN PIETRA: Cenni storici

Il suo aspetto di villaggio fortificato dotato di torri di avvistamento, del fossato e delle mura di cinta, ne testimonia l'origine medioevale. Nel 1254 viene citato tra i possedimenti della nobile famiglia Normanni Alberteschi, poi passa nelle mani degli Anguillara, dei Massimo, dei Peretti. All'inizio del XVII secolo il Principe Michele Peretti, nipote di Sisto V, fa costruire una nuova, grande e sfarzosa residenza signorile. Nel giardino variopinti pavoni passeggiano tra alberi di cedro e reperti di scavo: il castello diventa luogo di sontuosi banchetti e battute di caccia. Ma l'altissimo tenore di vita intacca irrimediabilmente il patrimonio familiare e così, nel 1639, la tenuta e il castello vengono venduti ai Principi Falconieri, tra le più ricche famiglie della Roma barocca. Essi chiamano a Torre in Pietra due ingegni del loro tempo: l'Architetto Ferdinando Fuga che realizza la chiesa e il nuovo scalone di accesso al piano nobile, e il pittore

Pier Leone Ghezzi cui viene affidata la decorazione degli interni. Il Castello che oggi ammiriamo è sostanzialmente quello che ci hanno lasciato i Falconieri. Gli affreschi sono perfettamente conservati: possiamo rivivere i fasti dell'anno giubilare 1725, quando il Ghezzi viene chiamato da Alessandro Falconieri a decorare il piano nobile con scene celebranti la visita al castello del Papa Benedetto XIII. E all'interno della bella chiesa ottagonale, gli affreschi sugli altari laterali sono ulteriori testimonianze della sua opera. Infine, nella seconda metà dell'ottocento, i Falconieri si estinguono e Torre in Pietra conosce un'epoca di decadenza, fino a quando nel 1926 diviene di proprietà del Senatore Luigi Albertini che, assieme al figlio Leonardo e al genero Nicolò Carandini, si impegna in una imponente opera di bonifica della tenuta agricola e di restauro del castello, della chiesa e di tutto il borgo.