

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 cruschetto 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...](#)