









Sagra delle Castagne di Rocca di Papa

Rocca di Papa sarà in festa per tutto il weekend offrendo ai visitatori il prodotto principe dei suoi boschi: la castagna tipica "Rocchicianella", dalle piccole dimensioni e dal gusto dolce, prodotta in più di 2000 ettari di castagneti. La Sagra delle castagne, che giunge alla sua 37ª edizione, si svolgerà nel centro storico del paese nei giorni di venerdì 14, sabato 15 e domenica 16 ottobre. È organizzata dalla Pro Loco cittadina, in collaborazione con il Comune, l'Associazione Commercianti e altre associazioni locali. Saranno presenti numerosi stand gastronomici presso i quali sarà possibile degustare le ottime caldarroste, il buon vino locale, dolci e biscotti impastati con farina di castagne o farciti con creme e marmellate di castagne, mentre i ristoratori locali offriranno piatti particolari "a tema" (pasta al ragù di castagne, salse con funghi e castagne...) ed altre specialità del territorio. Gruppi musicali e folcloristici allieteranno le serate. Tra esse spicca il concertino locale degli Screpanti – banjo, mandolino, mandola, chitarra, fisarmonica, vozza, martelletti, voci – gruppo formato nel lontano 1919 e che ha l'intento di valorizzare la tradizione popolare e popolare scandinava dell'area dei Castelli Romani con le melodie più conosciute e cantate allora come oggi: dalla stornellata al canto a dispetto, dalla serenata al valzer da sala. Saranno organizzate inoltre visite guidate alle bellezze, piazze, chiese del centro storico. Insomma una buona occasione per conoscere Rocca di Papa, il suo centro storico e le sue eccellenze.

Anche Marino proporrà per il 20° anno una Sagra, di tipo particolare: quella della Ciambella al mosto, che celebra un prodotto tipico della tradizione dolciaria marinese, oggi distinto dal marchio del Consorzio di Tutela: una grande ciambella soffice come un cornetto ma dalla fragranza di mosto e impreziosita da chicchi d'uva, e zucchero in superficie; un dolce che racchiude tutti i profumi dell'autunno, impastato con farina di tipo 00, zucchero, mosto di uve rigorosamente di Marino DOP, olio extra vergine di oliva, uva passerina di Marino, lievito di birra e sale in dosi "segretissime". Alte le proprietà nutritive, e antichissime le origini. Si narra addirittura che quando l'imprendibile castello di Marino venne assediato da Cola di Rienzo, i marinesi che avevano fatto in tempo a rifornirsi di ogni ben di Dio e non si curavano del protrarsi dell'assedio, per darne prova al tribuno e farlo desistere, gli inviarono fuori delle mura un muletto con due bigonze colme di ciambelle al mosto, al che «lo tribuno una dimane per tempo levò campo» (Anonimo Laziale, Cronica). Le donne marinesi la preparavano nelle giornate di festa fino agli anni Settanta, ma mai questa ciambella era stata commercializzata dai forni; se ne perse poi quasi la memoria, prima della sua riscoperta alla metà degli anni Novanta, in particolare nel 1996 quando si organizzò la prima edizione della festa. I festeggiamenti prevedono, dalla mattina, mostre e una fiera espositiva; e il clou nel pomeriggio con degustazioni, musica e folklore nel centro storico cittadino.

Negli altri Comuni del territorio, poi, tutto un pullulare di escursioni e visite guidate, come nella migliore tradizione dei weekend di Enjoy Castelli Romani.

Tre le occasioni di trekking urbano per sabato 15: a Frascati si potrà passeggiare nel cuore del centro

