







## La Notte di San Giovanni e delle streghe a Genzano domenica 25 giugno aa



strega con lo sfondo della luna piena

Una notte tra sacro e profano in cui, secondo i proverbi popolari, si dice che nella Notte di San Giovanni “tutto può accadere e a tutto si può rimediare”. È il periodo più propizio per la salute, il benessere, i fidanzamenti .... ma anche per il malocchio! La tradizione popolare vuole che in questo particolare momento astrale, solstizio d'estate, le streghe si radunassero nei crocicchi delle strade per compiere i loro sortilegi, favorite dalle speciali potenzialità dell'acqua di San Giovanni. Immersi nel paesaggio ulivettato e i tra reperti archeologici della villa romana degli Antonini, trascorreremo la Notte di San Giovanni presso l'azienda agricola Quarto della Mandorla a Genzano di Roma.

Il Quarto della Mandorla è un'esperienza e un viaggio nelle tradizioni popolari della campagna romana, poiché l'ospitalità e le specialità gastronomiche sono offerte nelle “Lestre”, capanne di insediamento rurale diffuse nella località fino agli anni '70. Le capanne, un tempo strategicamente importanti nell'economia di sussistenza comunitaria, sono state fedelmente e meticolosamente ricostruite dal proprietario, Lino Nicoletti, nato e cresciuto a Genzano, vero tesoro vivente della storia locale. Le Lestre sono costituite da una base in pietra su cui poggia un'intelaiatura lignea coperta con stramma, un materiale vegetale locale particolarmente adatto alla funzione di copertura, e da un focolare in pietra circolare per la preparazione delle pietanze.

In queste primitive abitazioni e in collaborazione con Nando Citarella, artista partenopeo, rievocheremo le danze popolari, la musica, i canti ed i riti di questa notte magica. Come ad esempio quello in cui si faceva sciogliere, in una piccola pentola, una bacchetta di stagno; questa poi veniva rovesciata nell'acqua dal richiedente e la forma che ne usciva veniva poi letta ed interpreta...



Ad arricchire la nostra serata non mancheranno naturalmente i piatti tipici locali e in collaborazione con I Giro Cuochi e Lino Nicoletti, la cena sarà itinerante e preparata rigorosamente con prodotti di produzione propria. Il cammino gastronomico sarà dunque scandito in alcuni punti dell'azienda agricola, con un menù basato sulla stagionalità dei prodotti e legato alla festa di San Giovanni.

Le pietanze previste sono:

zuppa di verdure

pollo stregato con fagioli

patate al cartoccio

lumache di San Giovanni

