

L'ASSOCIAZIONE CULTURALE GLI AMICI DI GIULIANELLO



PRESENTA

IL CANTO DELLA MIETITURA

CORTOMETRAGGIO SUI RITI DELLA MIETITURA MANUALE
DEL LAZIO MERIDIONALE. I PERSONAGGI SONO DONNE E
UOMINI APPARTENUTI ALLA CIVILTÀ CONTADINA.

A CURA DI RAFFAELE MARCHETTI

GIULIANELLO 15 LUGLIO 2005

ORE 21:30 PROIEZIONE DEL CORTOMETRAGGIO IN PIAZZA UMBERTO I

E CHE CE VO' PE' METERE 'STO GRANO
CE VONNO CIAMMELLETTTE E PINOT BONO

Cari soci,

Agosto bussa alle porte e la nostra giovane condotta si associa al rito antichissimo delle ferie augustee.

Prima degli auguri vi comunico alcune cose che stanno per accadere.

Dal 16 al 19 Settembre a Bra(Cn) Slow Food organizza **“Cheese 2005 Le forme del latte”** importante rassegna internazionale dei formaggi ,con laboratori degustazioni e spettacoli.

Il giorno **10 Settembre a Giulianello** (nel quadro della manifestazione “Il Lago Cantato”) vi sarà una cena organizzata dalla nostra condotta in collaborazione con la condotta di Alberobello, aperta anche a non soci ,dal tema **“Musica e buoi dei paesi tuoi”** con carni ,formaggi e musiche delle Puglie.E’ allegato il programma.

Alla fine di Novembre-primi di Dicembre, sempre organizzata dalla nostra condotta, è in preparazione una manifestazione di rilevanza nazionale ad oggetto la degustazione dei vini ,formaggi,prosciutto-cotto di Cori,olio e olive Itrana del nostro territorio e scelti tra i produttori che maggiormente hanno curato la qualità secondo lo spirito Slow e secondo gli indirizzi che vanno delineandosi con il progetto Terra Madre.La manifestazione, dal probabile titolo **“ Lo spirito di Bacco al Tempio d’Ercole”**,si svolgerà a Cori nella splendida piazzetta del Tempio d’Ercole, massimo monumento testimone della espansione della antica civiltà greca nella Italia centrale.

In prossimità del Natale ci scambieremo gli auguri a Doganella di Ninfa. presso il nostro socio “Agriturismo il Quadrifoglio”.La bella famiglia De Gregorio,proprietaria e gestrice dell’importante azienda vinicola e agrituristica, servirà una coraggiosa cena dal tema **“Il coniglio ”**.Si terrà il concerto tenuto dal M° Alessandro Mazziotti alla zampogna e dal vulcanico Erasmo Treglia alla ciaramella.

Se vi sembra poco,se vi sembra troppo,se avete qualcosa da suggerire , fatemi sapere.

Il mio indirizzo è Giulianello Via Pescara 9;la mia e-mail è marchetti.raffaele@libero.it; tel.06/9665308- 3355614158

E’ davvero gradita una risposta.

Buone ferie a tutti e ci risentiamo dopo gli ozi d’estate.

il fiduciario
Raffaele Marchetti

MUSICA E BUOI DEI PAESI TUOI

Cena contadina a base di carne pugliese secondo la tradizione del “Fornello della Murgia”.

Le Puglie ed il Lazio hanno radici comuni che affondano nella civiltà contadina.

La coltura della vite e dell'olivo ne sono il tratto più evidente.

Le tradizioni musicali ed in particolare i riti di questua ne confermano le somiglianze della filosofia di vita.

Di tutto questo mangeremo, ascolteremo, balleremo e berremo il 10 Settembre 2005 all'agriturismo Raponi in Giulianello (LT) loc.tà Colle dell'ara a partire dalle ore 20,30.

Musica: I suonatori di Villa Castelli(Br)

Menù

Fette di pane di Santeramo in Colle (cotto nei forni a legna) condito con **olio extravergine di oliva** e le “**mozzarelle**” fiordilatte di **Gioia del Colle**.

Un piatto di orecchiette condite con il nostro tipico sugo di brasciole di cavallo.

Un piatto di specialità del fornello della murgia che comprende:

2 salicce a punta di coltello

3 bombette (involtini di capocollo di maiale condite con formaggio, prezzemolo, sale e pepe).

2 zampine (saliccia fine).

3 gnumarieddi (involtini di fegato, milza, cuore e polmone di agnello) peso approssimativo circa 500 grammi

Provolone podalico in abbinamento con l'agliatico

Dolci regionali

Vini: Bianco doc locorotondo, Bianco doc Martina, Primitivo di Gioia del Colle.

A causa della quantità di carne servita si raccomanda di venire digiuni da almeno dodici ore.

Prezzo ai soci €30,00

Prezzo ai non soci €35,000

E' consigliabile la prenotazione perché la cena è a numero chiuso e con posti limitati e mail marchetti.raffaele@libero.it

TEL.3355614158- 06/9664366- 3351052954-