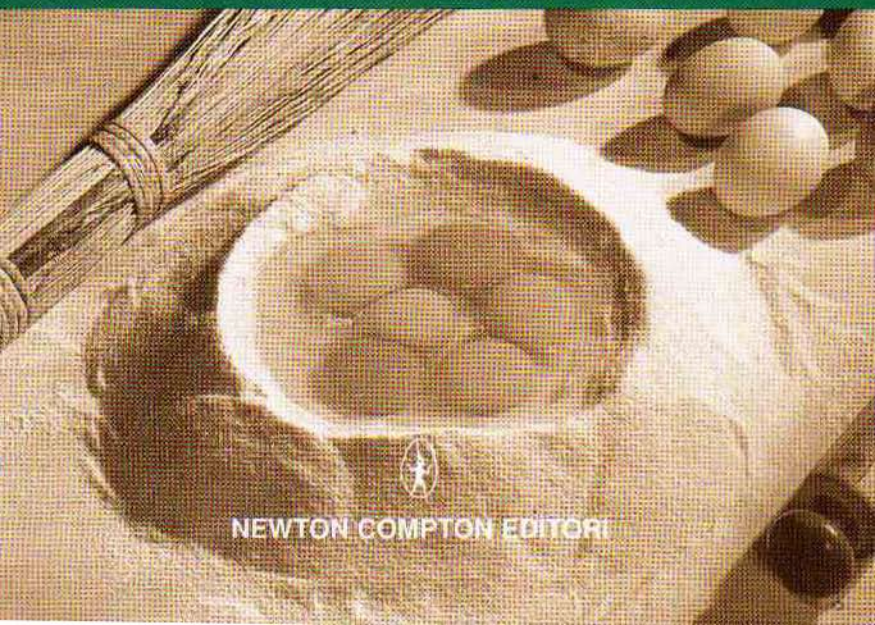




GLI AGRITURISMI E LE LOCANDE DEL GAMBERO ROZZO 2008

Per una vacanza di tutta sostanza

CARLO CAMBI



NEWTON COMPTON EDITORI

PIGLIO (FROSINONE)

Casale VerdeLuna, via Vado Oscuro, località Civitella, 03010
Tel. 0775 503051, fax 0775 503100
info@casaleverdeluna.it, www.casaleverdeluna.it

Camere: 7 (16 posti letto) *Coperti:* 60

Chiusura: lunedì-venerdì tranne festività *Ferie:* 2 settimane a gennaio; 16-31 agosto

Prezzo giornaliero camera doppia: 90-110 euro

Mezza pensione a persona: 70-80 euro

Prezzo pasto: 30 euro

Servizi: ristorante, parcheggio, organizzazione eventi con riferimenti rurali ed enogastronomici della tradizione contadina (team building, wine tasting, incentive e meeting aziendali), escursioni e visite del territorio ciociaro

Prodotti: marmellata di uva Cesanese, pasticceria tradizionale secca, vini Doc

Come arrivare: dall'autostrada A1 uscire ad Anagni-Fiuggi in direzione Fiuggi lungo la Strada Anticolana dove c'è il bivio per Piglio.

Immergersi in una storia remota e pure presentissima dà un senso diverso alla vacanza. Scegliere Civitella vuol dire ripercorre biografie di imperatori romani (Nerva e Traiano), vuol dire esplorare un territorio dove il sedimento del tempo ha lasciato visibilissime le tracce di una splendida civiltà. C'erano terme e grotte, pozze naturali e pascoli, qui c'era l'arcadia e Casale VerdeLuna disegna da secoli con il suo insediamento il perimetro di un incontro: qui i viandanti che solcavano le antiche strade consolari venivano a ritemprarsi. Vedete? Il tempo è trascorso ma non è passato se ancora oggi a noi è dato di poter albergare i medesimi luoghi. Certo c'è il moderno comfort, ci sono i cibi buoni di questa campagna ubertosa con le paste fatte in casa, le confetture, gli arrostiti, le insalate di campo irrorate dall'extravergine di Rosciola (una cultivar tipica del centro-sud) che è piccante e dolce insieme. E soprattutto c'è un antico vitigno: il Cesanese d'Affile che dà rossi di medio corpo e di ampio bouquet. Qui ne producono di ottimo ma con le uve fanno anche confetture, mosti cotti, grappe per ricordarci il profumo del tempo.