

L'AQUILA: TORNA A GORIANO VALLI LA FESTA DEDICATA AI RANATI, PIATTO POVERO, CONTADINO E DEVOZIONALE

19 Gennaio 2024



A GORIANO VALLI 
PRESSO IL CIRCOLO
DELLA VALLESE ASD

Anche quest'anno
rinnoviamo la
tradizione dei
Ranati



Vi aspettiamo per
passare insieme
questa serata
in allegria

**RANATI DI
SANT'ANTONIO**
Sabato
20 Gennaio 2024
dalle ore 19:00

Menu Cena:
Piatto di Ranati
Salsiccia e Costine al sugo
Bicch. Vino Vigna di More
Acqua, Pane € 13,00
Piatto di Ranati singolo € 5,00
Salsiccia e Costine al sugo € 7,00
Bicch. Vino Vigna di More € 2,00

Prenotazione
entro il 18 Gennaio,
utilizzando le seguenti modalita':
-telefono-whatsapp nr. 349 7025756
-email all'indirizzo: circolo@valleseasd.it
-di persona presso il Circolo di Goriano

L'AQUILA - Sabato 20 gennaio dalle ore 19 si rinnova a Goriano Valli, frazione di Tione degli Abruzzi, in provincia dell'Aquila, l'antica tradizione dei ranati, piatto devozionale legato al mondo contadino, a base di grano, mais e legumi, con l'immane osso di prosciutto come "insaporitore".

I Ranati appartengono alla grande tradizione della cucina povera, di antiche origini pagane, legati al ciclo del grano, assimilata anche dalla tradizione cristiana e abbinata alla festa di sant'Antonio Abate, o anche, a maggio alla festa

dell'Ascensione, in ogni caso distribuiti a tutte le famiglie del paese.

L'appuntamento è nel circolo Vallese asd, e gli incassi andranno a finanziare le attività sportive, culturali e conviviali del borgo del parco Sirente Velino e del comprensorio.

Il menù, economico prevede oltre ai ranati, cucinati con una ricetta che si tramanda da generazioni, anche salsicce e costine al sugo, e varianti vegetariane. oltre al vino della locale cantina Vigna di More.