









lumaca al Mercato della Terra di Santa Maria delle Mole a Marino

Torna anche a marzo la spesa buona pulita e giusta di Slow Food. Mercato dei contadini, laboratori, eventi gli ingredienti del secondo appuntamento con il Mercato della Terra di Santa Maria delle Mole organizzato con il patrocinio del Comune di Marino domenica 2 marzo dalle 9:00 alle 13:30 in Piazza Sandro Sciotti (S. Maria delle Mole – Marino). Ogni prima domenica del mese sarà possibile acquistare il miele biologico dell'Apicoltura Antica Praeneste, l'olio dell'azienda agricola Mauro Toppi, il vino della cantina Francesca Donati Cardone, le farine da grano antichi e i legumi dell'azienda agricola Poggi, biscotti e piccola pasticceria della Biscotteria Suljma, lumache da allevamento a ciclo naturale e ortaggi della Lumaca Castellana. Inoltre frutta e verdure dell'azienda agricola Antonella Neccia, ortaggi biologici ed erbe spontanee dell'Orto di Nonna Ersilia, artigianato da oggetti da riciclo realizzati da Antonella Tommasi. Formaggi a latte vaccino di Casale Nibbi, formaggi di capra – Presidio Slow Food della Marzolina, e i tartufi dell'azienda agricola La Camosciata di Loris Benaquista, legumi, zafferano e la roveja – presidio Slow Food dell'azienda agricola De Nicolo. I presidi Slow Food sono prodotti che hanno avuto una storia difficile rischiando di scomparire, ma ora valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, espressione della cultura, della storia e delle tradizioni del territorio. La condotta Slow Food Marino e Castel Gandolfo per il mese di marzo ha organizzato due laboratori rivolti a grandi e piccini. Alle ore 10:30 laboratorio Cara Mella, I love you: Marco Mezzaroma de L'Orto dei Cuochi e Claudia Santoni mostreranno come fare in casa delle gelèe di frutta gustose e genuine perché i più piccoli possano capire che le caramelle sono buone se fatte a casa con la mamma. Alle ore 11:30 laboratorio per adulti Amica Lumaca con lo chef, docente Master of Food, Giorgio Baldari per conoscere ed apprezzare questo animaletto che in silenzio e con lentezza ha viaggiato nella storia della gastronomia laziale. I partecipanti realizzeranno un piatto della tradizione della cucina romana. I posti sono limitati per cui è gradita la prenotazione. Spazio anche alle associazioni del territorio. Il circolo di LEGAMBIENTE "Appia sud – Il Riccio" sarà presente anche questo mese con uno stand in cui trovare informazioni legate alle proprie attività e uno spazio didattico in cui i bambini potranno imparare divertendosi alcuni dei principi che regolano l'eco-sistema ambiente. Presente anche uno stand dell'associazione Città a Misura d'Uomo che dal gennaio 2013 si occupa di riqualificazione del territorio e attività sociali come recupero di terreni abbandonati, rinverdimento di aree pubbliche, raccolta alimentare e di abbigliamento per case famiglia. La condotta Slow Food Marino e Castel Gandolfo non presenta un mercato qualunque, ma un luogo, dove si incontrano produttori e contadini, che con passione raccontano i loro prodotti tutelando l'ambiente, i saperi tradizionali e le responsabilità sociali. Un luogo in cui poter fare una spesa consapevole, essere co-produttori, cioè consumatori sensibili all'ambiente, attenti al cibo e alla ricerca delle tradizioni e dei sapori antichi difendendo il proprio diritto al Piacere. Un luogo per i Laboratori di educazione Alimentare e Ambientale e per i Laboratori del Gusto. La condotta di Marino e Castel Gandolfo vi aspetta domenica 2 marzo in piazza per camminare insieme verso un modello alimentare che sia socialmente ed ecologicamente sostenibile e per dire che il "Cibo potrà renderci liberi" perché il Cibo è Libertà.

