



## Street Food contadino al Mercato Contadino di Ariccia

Tutti pazzi per gli GNOCCHI di Umberto e donodella pasta madre al Mercato contadino per la Festadella Mamma domenica 14 maggio 2023 (PastaMadre Day)

Nella meravigliosa cornice di Parco Romano Biodistretto ad Ariccia, fra le querce secolari e l'atmosfera unica dei Castelli Romani, durante lo svolgimento del consueto mercato contadino, in onore della Festa della Mamma, domenica 14 maggio 2023 lo chef contadino capocomico Umberto dell'azienda agricola Di Pietro di Capena vi aspetta con i suoi GNOCCHI realizzati con le suemitiche farine e le patate!

Condimenti anche vegetariani e vegani per tutti i cultori di questo graditissimo CIBO che mette allegria!

Gli gnocchi, hanno origini molto antiche risalgono all'antica Roma, sono un piatto italiano tradizionale amato da molti. Negli anni sono diventati famosi in tutto il mondo. Oltre ad essere deliziosi, gli gnocchi sono anche oggetto di numerosi aneddoti e curiosità interessanti. La famosa preparazione con le patate, risale al XVI secolo, periodo in cui ebbe inizio l'importazione dei tuberi dall'America. Ai sorrentini si deve l'invenzione di questa gustosa ricetta che oggi delizia il palato di mezza Italia e non solo!

L'uso comune di preparare gli gnocchi di giovedì era dovuto alla necessità di mangiare un piatto sostanzioso e calorico in vista del giorno successivo, il venerdì, che da tradizione cattolica è "di magro", ovvero di digiuno o astensione dal consumo di carne.



Noi ve li proponiamo di domenica, felici di stare insieme... invita i tuoi amici e cogli l'attimo fuggente!

Gli gnocchi sono molto più di un semplice piatto di pasta. Sono ricchi di storia, tradizione e creatività culinaria. Dagli aneddoti legati alle superstizioni alla varietà di forme e ingredienti, gli gnocchi sono un universo affascinante da esplorare. Sia che tu li mangi come piatto di conforto o li gusti in una competizione culinaria, gli gnocchi continueranno a conquistare il cuore e il palato di molte persone in tutto il mondo.

Street food contadino grazie alle aziende agricole partecipanti, arricchito da fritti e delizie, bruschette cicoria, fiori di zucca e fantasia, burger biologici chianina sabina, birre artigianali selezionate da Fustock birreria.

Inoltre, a grande richiesta di tutti gli appassionati, festeggiamo il Pasta Madre Day insieme: DONO della pasta madre grazie all'azienda agricola Umberto Di Pietro durante il consueto svolgimento del Mercato Contadino a Parco Romano Biodistretto.

Oggi il Pasta Madre Day è un grande evento che coinvolge tutte le zone di Italia e diverse località del mondo. Assoluta libertà per appassionati, professionisti o dilettanti, gruppi di amatori, ma anche singoli individui che organizzano eventi di spaccio gratuito nella propria città, con il fine comune di diffondere l'utilizzo della Pasta Madre e di trasmettere la propria passione ad altri.

Accanto ai produttori agricoli del mercato contadino (dalle 8,30 alle 15) anche artigianato creativo, del riuso e del riciclo, diffondiamo bellezza!

Evento organizzato dalla Rete Mercati Contadini Roma e Castelli Romani e Slow Food Albano e Ariccia.

[Read More](#)

