



Il Mercato Contadino a Capannelle tutte le domeniche

Domenica 30 marzo 2014 verrà inaugurato, di fronte all'ingresso principale dell'ippodromo Capannelle (Via Appia Nuova, 1245) il nuovo farmer's market della capitale, il Mercato Contadino Capannelle del Circuito Coltivando, realizzato con il patrocinio di Roma Capitale VII Municipio, ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura), CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) COPAGRI (Confederazione Produttori Agricoli), Parco dell'Appia Antica, HippoGroup Roma Capannelle, Agrivol. Il nuovo mercato nasce su iniziativa del Mercato Contadino dei Castelli Romani, grazie alla disponibilità della società che gestisce lo storico impianto ippico della capitale, a Capannelle farà incontrare ogni domenica i produttori dei Castelli con quelli dell'agro-romano e degli altri territori del Lazio. Tanti produttori del territorio si daranno appuntamento tutte le domeniche dalle 8,30 alle 17,00 per diffondere la filiera corta e il mangiare locale: sarà possibile acquistare prodotti freschissimi di qualità – certificati biologici e non, alcuni igp, dop, doc – ortofrutta appena raccolta, olio e vino, latte e formaggi freschi, stagionati di pecora, mucca, bufala e capra, pane lavorato con la pasta madre, carne, porchetta d'ArICCIA, lumache, uova di galline che razzolano all'aria aperta, confetture e marmellate, miele, dolci da forno, farine e legumi, fiori e piante, cioccolata dei frati trappisti, birre artigianali presentate dai mastri birrai.... Già' alle 13 l'ippodromo apre i cancelli per l'unione di corse di galoppo pomeridiana, la più importante della settimana, e i clienti del Mercato Contadino potranno accedere gratuitamente per godersi lo spettacolo dei cavalli e usufruire di tutti i servizi, compresi quelli della ristorazione e della gettonatissima ludoteca. Tante degustazioni dei sapori di una volta e piacevole scambio di saperi sul cibo e la sua storia. Sarà presente anche il Consorzio Frascati doc – con sommelier al seguito – che ci guiderà alla scoperta del gusto dei nostri vini.

Dono della pasta madre a tutti gli interessati!

ore 10 laboratorio di panificazione con l'appassionata panificatrice Anna Possenti. ore 11 Laboratorio di formaggio in diretta "Dal latte al formaggio".

ore 11,30 Laboratorio per bambini con il "Viva-io" di Agricoltura Capodarco e laboratorio sulle erbe spontanee.

Inoltre la graditissima presenza di Sonia Piscicelli anche detta izn, blogger de ilpastonudo.it e presidente dell'omonima associazione per il consumo consapevole, dedicata al cibo sano e a come curarsi con il cibo, al sostegno della biodiversità, alla diffusione dei semi antichi, le razze e le colture autoctone, il recupero delle tradizioni alimentari, l'autoproduzione, e il sostegno dei piccoli produttori. Durante l'evento ci sarà anche la possibilità di acquistare il libro del pasto nudo.

Dalle ore 11 Partecipazione straordinaria dei "FLINKALISTO STREET QUARTET" con funk soul

