

Torna il Mercato della Terra di Santa Maria delle Mole



Ogni prima domenica del mese torna a Santa Maria delle Mole di Marino torna il Mercato della Terra.

I sapori e i profumi della Primavera saranno i protagonisti del terzo appuntamento con il Mercato della Terra di Santa Maria delle Mole organizzato dalla condotta Slow Food di Marino e Castel Gandolfo con il patrocinio del Comune di Marino domenica 6 aprile dalle 9:00 alle 13:30 in Piazza Sandro Sciotti (S. Maria delle Mole – Marino).

Come ogni prima domenica del mese sarà possibile fare una spesa buona, pulita e giusta. Si potrà acquistare il miele dell' Apicoltura Antica Praenestee quello dell' Apicoltura Grazioli, il vino della cantina Francesca Donati Cardone, i biscotti e la piccola pasticceria della Biscotteria Suljma, lumache da allevamento a ciclo naturale e ortaggi della Lumaca Castellana. Inoltre frutta e verdura dell'azienda agricola Antonella Neccia. Ma anche i formaggi di capra tra cui il Presidio Slow Food della Marzolina dell'azienda agricola La camosciata di Loris Benacquista. I formaggi di pecora e di mucca, il latte fresco e lo yogurt dell'azienda agricola Faustini. Legumi, zafferano e il presidio Slow Food della Roveja dell'azienda agricola De Nicolò. E poi le marmellate e le verdure sottolio dell'azienda agricola Carlo Noro, il pane originale di Lariano con farine proprie del forno Renzo Abbafati. I detersivi artigianali e biodegradabili del Sapone del Bianconiglio.

Dopo il grande successo dei mesi passati tornano anche i laboratori gratuiti rivolti a grandi e piccini. Alle ore 10:30 laboratorio Allegro Decor Uovo: Alessia Zamponi e Claudia Santoni aiuteranno i più piccoli a decorare le uova pasquali con coloranti vegetali e a realizzare un simpatico porta-uovo da portare a casa. A seguire il laboratorio Riccio e Volpe in pasta di sale organizzato in collaborazione con il circolo di LEGAMBIENTE "Appia sud – Il Riccio". Alle ore 11:30 laboratorio per adulti Il quinto quarto: l'intruso d'eccezione con Marcello Pau e Alessia Zamponi che sveleranno i segreti per preparare un tradizionale piatto pasquale: la coratella con i carciofi. I posti sono limitati per cui è gradita la prenotazione.

Come si arriva:

Automobile, bici:

– da Roma: dal GRA, uscita Appia, dir. Albano; dopo 5000 metri girare a destra su Viale della Repubblica e procedere per 700 metri fino alla rotatoria, poi a sinistra per 10 metri su via Alessandro Manzoni: la piazza è sulla sinistra;

– dai Castelli Romani, da via Appia nuova, superato il Palaghiaccio di Marino, girare a sinistra su Viale della Repubblica, dopo 700 metri girare a sinistra su via Sandro Sciotti, 10 metri a sinistra.

