









Mercato Contadino Capannelle

APPUNTAMENTO – Al Mercato Contadino Capannelle, dopo il successo delle prime due domeniche (con il dono della pasta madre, i laboratori di panificazione, di erbe spontanee e la partecipazione straordinaria di Fabio Campoli) il 13 aprile prossimo, i produttori festeggeranno la domenica delle palme accogliendo la musica e i ritmi della terra del duo artistico Folklore Nostrano con organetto, tamburello e voce. Tarantelle, saltarelli, pizziche, quadriglie, stornelli, canzoni tradizionali, gighe e canzoni del folklore tradizionale contadino italiano animeranno la piazza di fronte all'ingresso principale dell'Ippodromo Capannelle. Anche per i più pigri sarà difficile non accennare qualche passo a ritmo della musica fra una degustazione e l'altra, le ceste dei carciofi e della rucola appena raccolta e il profumo del pane a lievitazione naturale, le mozzarelle di bufala freschissime, la porchetta d'Ariccina.

Il duo Folklore Nostrano nasce nell'ambito della ricerca sulle musiche e i canti che hanno caratterizzato epoche e periodi di vita sociale popolare passata, per rievocarli e riproporli.

Ma le sorprese non finiscono qui! Un altro artista, il mastro pasticcere Oreste Molinari di Frascati donerà al Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle un dolce propiziatorio, la pupazza frascatana a tre mammelle – realizzata per l'occasione in un "fuori misura". Un dolce tipico, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale, famoso in tutto il mondo.

La pasticceria Molinari sarà presente per la prima volta in assoluto al Mercato Contadino Capannelle con le sue imperdibili creazioni (crostate alla ricotta e cannella, colombe pasquali alla crema chantilly, gelatine al merlot...)

"Alimenti e segni rituali", per dirla con l'antropologo Alberto Maria Cirese, in cui – come gli altri prodotti della piazza contadina, il valore materiale del cibo si arricchisce di contenuti simbolici.

Graditissima presenza anche del Consorzio Frascati doc-docg, le cui aziende sono appena ritornate dal Vinitaly. Dopo la partecipazione della Tenuta di Pietra Porzia, molto apprezzata il giorno dell'inaugurazione, ecco il turno dell'azienda vitivinicola La Selvina di Monteporzio.

La domenica delle palme, il 13 aprile, i produttori festeggiano la loro alleanza, celebrando il "matrimonio" dell'uno con l'altro per dare vita a nuove generazioni di produttori.



Delizie imperdibili della Gelateria Greed il gelato alla colomba con spumante, alla pastiera napoletana, al cacio e pepe, e creerà per l'occasione il gelato a "L'Ariccina", la birra artigianale del Birrificio Castelli Romani che sta per spegnere la sua prima candelina. Nato grazie al patto generazionale tra alcuni giovani del territorio ed un esponente di lungo corso del mondo birrario, Paolo Mazzola. Un progetto "open source" aperto al contributo di tutta la comunità dei mercati contadini. Il progetto, nel recuperare l'antica tradizione cerealicola di alcuni territori dei castelli romani, non vuole per nulla contrapporsi al mondo del vino, con cui al contrario cerca nuove alleanze per inedite sperimentazioni. L'unico vero

