







# Il mercato Contadino ai Castelli Romani anche nell'attività di Pasqua



## IL MERCATO CONTADINO

### DOVE E QUANDO

<b>ARICCIA</b> <b>MERCOLEDÌ SABATO DOMENICA</b> SPORTING CLUB- Monte Gentile via delle Cerquette, 65 8.30-13.30	<b>ALBANO LAZIALE</b> <b>SABATO</b> p.zza Guerrucci VILLA ALTIERI <b>DOMENICA</b> p.zza Pia Centro Storico 8.30-13.30	<b>FRASCATI</b> <b>VENERDÌ</b> via di Grotte Portella 12 Area Bar Dolce Amaro 8.30-14.00
<b>PAVONA</b> <b>SABATO</b> p.zza BERLINGUER 8.30-13.30	<b>ROCCA DI PAPA</b> <b>GIOVEDÌ</b> via frascati, km 3750 AREA B BAR 1 km da Squarciarelli 8.30-13.30	<b>ROMA CAPANNELLE</b> <b>DOMENICA</b> IPPODROMO CAPANNELLE via Appia 1245 8.30 - 17.00 Hippo Group



**MERCATO CONTADINO  
CASTELLI ROMANI**

# Buon Cibo!

RICORDA DI PORTARE CON TE LA SPORCA  
PER RIDURRE IL CONSUMO DI PLASTICA!

Info 389 8830642 [info@mercatocontadino.org](mailto:info@mercatocontadino.org)



## Il Mercato Contadino a Pasqua

APPUNTAMENTI – “Buona Pasqua a tutti! Un augurio – dichiarano in una nota i promotori del Mercato Contadino Castelli Romani – sincero di “passare oltre” come suggerisce l’etimologia della parola... Oltre le difficoltà e le incertezze, con la fiducia che tutti insieme ce la faremo a migliorare questa TERRA”.



Il Mercato Contadino, durante il periodo pasquale si svolgerà regolarmente in tutte le piazze che già conoscete, unica eccezione il giorno di Pasqua il 20 aprile. “Invitiamo tutti i romani che hanno già conosciuto – continua la nota – il Mercato Contadino Capannelle, inaugurato recentemente e che proseguirà tutte le domeniche dal 27 aprile, a non rinunciare alla spesa contadina nei giorni in cui è chiuso il Mercato di Capannelle, e venire a trovarci ai castelli romani nei giorni feriali e prefestivi: mercoledì 16 e sabato 19 aprile ad Ariccia, giovedì 17 Rocca di Papa, venerdì 18 aprile a Frascati, sabato 19 aprile anche ad Albano.

Un’atmosfera frizzante fra tanti prodotti di qualità e l’appassionata comunità degli amici del mercato”. Tanti produttori del territorio vi danno appuntamento per diffondere la filiera corta e il mangiare locale: 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

