



Mercato Contadino a Genzano

Arriva anche a Genzano l'importante iniziativa di Coltivendo, il Mercato Contadino Castelli Romani che tanti consumatori, alla ricerca della filiera corta, hanno già avuto modo di conoscere nei vicini comuni di Albano, Ariccia, Frascati, Rocca di Papa e Roma a Capannelle.

Tutti i sabati dalle ore 8 alle 13,30 il Mercato Contadino si svolgerà nell'area sud di Genzano, al confine con Lanuvio, esattamente in Via Emilia Romagna – a cento metri dal Pala Cesaroni in un piazzale con un ampio parcheggio di oltre centoposti auto alle spalle.

Un nuovo servizio per i cittadini di Genzano e per le zone periferiche di Montecagnoleto, Landi, Colli di Cicerone, Ville di Nemi: spesa di filiera corta con prodotti freschissimi e di qualità, direttamente dal produttore al consumatore.

“Si tratta di un progetto – hanno commentato il Sindaco Flavio Gabbarini e l'Assessore alle attività produttive Virginio Melaranci – che riflette pienamente il modello di sviluppo che intende perseguire l'Amministrazione comunale di Genzano, fondato sulla valorizzazione del territorio e delle sue tipicità grazie ad un rinnovato patto della comunità locale con l'ambiente che la circonda. Proprio su questa linea – hanno proseguito – si inseriscono alcune nostre fondamentali iniziative che vanno dalla raccolta differenziata, alla valorizzazione culturale, dalla manutenzione e la valorizzazione del verde pubblico all'incremento della vocazione turistica legata ad eventi e grandi eventi che ormai caratterizzano in modo sempre più evidente la nostra città”.

Proprio per consentire a tutti di venire a conoscere subito il Mercato Contadino e scoprire una nuova consapevolezza del cibo, per parlare direttamente con chi lo produce e ascoltarne la storia, i produttori hanno scelto di essere presenti fin da sabato 1° novembre, festa di Tutti i Santi, fiduciosi che il passaparola e il tamtam dei social aiutino a diffondere la notizia...



I produttori vi daranno il benvenuto con delle imperdibili degustazioni: le ciambelle dei santi – nella ricetta segreta è prevista per la prima volta L'Ariccina del Birrifico dei Castelli Romani, una birra contadina al farro in stile saison, che tanto successo ha riscosso tra la comunità del mercato contadino; un brindisi con l'azienda agricola Giulio Pesoli con il vino rosso Lazio Igt Liberty (ottenuto da un blend di uve di syrah, cabernet sauvignon e petit verdot); i formaggi di pecora, mucca e capra; le mozzarelle di bufala di Amaseno e dell'agro pontino; il pane fragrante e i dolci da forno....e

