

Al mercato Contadino Capannelle show-cooking vegano e maestri birraia



Il Mercato Contadino a Capannelle tutte le domeniche

Dopo il successo della Polenta del contadino che ha attirato centinaia e centinaia di appassionati del buon cibo e dei prodotti di qualità del territorio, il Mercato Contadino Roma Capannelle raddoppia le iniziative e, in via straordinaria, sarà aperto anche sabato 13 e domenica 14 dicembre dentro l'ippodromo.



Con la partecipazione eccezionale di chef, mastri birrai, pedagogiste e tanti, tanti contadini orgogliosi del loro operato, il calendario del week-end è ricco di proposte per tutti, degustazioni, laboratori gratuiti, artigianato di qualità per i vostri regali “gli eco-pacchetti – dichiarano dal Mercato Contadino Capannelle – li realizziamo noi gratuitamente al banco info”

Sabato 13 dicembre ore 11 Show cooking con Daniela Mariposa Perrone “Cucina vegana natalizia”

in diretta con la bravissima chef, una vera e propria lezione interattiva per stimolare la tua creatività personale e realizzare nuovi piatti con ingredienti genuini.

Ore 12 Laboratorio di birre artigianali a cura di Paolo Mazzola del Birrificio Castelli Romani “Black is blacke Cerasa Nera sotto l’albero”. Degustazione guidata.

Tutto quello che avreste voluto sapere sulla birra artigianale e non avete mai osato chiedere.

14 dicembre 2014 domenica:

Ore 10 Laboratorio per bambini a cura della pedagoga Mariaelena Labanca “Il Natale si avvicina: giocando-riciclando non spreco nulla”. I bambini sono guidati al riuso di oggetti comuni ed alla scoperta di materiali da recupero. Merenda insieme per sperimentare nuovi sapori.

Ore 10,30 Laboratorio di cucina “...tante idee e ricette per il pranzo di Natale” con la chef Daniela Mariposa Perrone.

[Read More](#)