



Chef Hiro al Mercato Contadino l'8 Dicembre



Chef Hiro al Mercato Contadino

L'8 dicembre 2015, martedì gran giorno di festa al Mercato Contadino Capannelle con la partecipazione straordinaria dello CHEF HIRO e la POLENTA di NATALE in diretta, ormai diventata una tradizione: si svolgeranno laboratori gratuiti, tante degustazioni, artigianato di qualità, artistico e del riuso a km0

all'interno dell'Ippodromo dalle ore 8,30 alle 17. Oltre 60 stand di produttori di qualità, artigiani e artisti del territorio.

Quale migliore occasione per scegliere un dono di Natale di sicuro gradimento? “Anche quest’anno – dichiarano gli organizzatori – invitiamo i consumatori a donare una bottiglia di vino, di birra artigianale, una caciotta, una marmellata e all’eco-pacchetto ci pensiamo noi. Al “punto-pacco” confezioneremo i regali con carta paglia e riciclata... “plastica? No, grazie”. Testimoniamo anche in un piccolo – aggiungono – gesto l’attenzione che abbiamo per la nostra madre Terra”.

Ore 10 Laboratorio del formaggio in diretta a cura dell’azienda agricola Giorgio Pratini di Paliano.

Ore 10,30 Laboratorio per bambini del buon cibo: Cheese cake del contadino con l’associazione Ippopotamo Felice.

Ore 11 Laboratorio del formaggio, degustazione guidata: Pastorizzato o latte crudo? a cura di Domenico Villani, delegato di Roma dell’ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio).

Dalle ore 12 Polenta di Natale del contadino a cura dell’Azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena.

Ore 12 Show cooking con lo chef HIRO: Come condiamo la polenta? Il simpatico Hirohiko Shoda, detto Hiro, protagonista del programma “Ciao, sono Hiro” su Gambero Rosso Channel e chef fisso de La Prova Del Cuoco su Rai Uno con Antonella Clerici, si diventerà a proporre un condimento gustoso da accompagnare alla polenta calda. Sarà uno showcooking divertente che coinvolgerà grandi e piccini. Chef Hiro porterà con sé il suo ultimo libro di ricette ispirato ai colori della natura e sarà lieto di dedicarlo a chiunque ne vorrà una copia, un’altra ottima idea regalo per tutti gli appassionati di cucina.

Ore 13,25 -. Inizio pomeriggio di corse al trotto: otto appuntamenti in pista per una delle giornate più importanti dell’anno, incentrata sulla disputa dei Grandi Premi Tino Triossi e Antonio Carena.

Ore 14,30 battesimo della sella con i pony.

Il duo Folklore nostrano (Paola e Enrico: voce, tamburello e organetto) arricchirà con musica appassionata i sapori di una volta e il desiderio di condividere tutti insieme i piaceri della tavola mentre le percussioni di Michele Martino e Fabrizio Pio animeranno la mostra Terra&Foto della fotografa Elena Castellacci – che ha realizzato un calendario di buon auspicio per l’anno che verrà – il cui elemento chiave è la madre terra e i suoi spazi aperti, i campi arati, i boschi, gli orti, i pascoli e i vigneti e il succedersi delle stagioni.. la terra e la donna: il grande rapporto tra le due energie femminili.

Una polentata nel paiolo di rame “fatta in casa” nel vero senso della parola, visto che tutti gli ingredienti verranno messi a disposizione dai produttori presenti al farmer’s market, per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato domenicale delle Capannelle, una saporita fetta di “sole domestico che restituisce tutto il sole con cui in estate è cresciuta la pannocchia” per citare lo scrittore Carlo Castellaneta che a questo proposito scriveva così: “...la polenta non è solo vivanda; è paesaggio, memoria, offerta rituale ... Né può essere consumata in solitudine poiché è cibo conviviale, da dividere in famiglia o con gli amici, perché non sopporta le piccole dimensioni, quasi vi fosse una legge non scritta tra proporzione e sapidità. E del resto già nel prepararla si sviluppa intorno al fuoco un clima di eccitazione... Nonostante il nome così poco altisonante, questo panettone dorato acquista ogni volta, appena versato sul tagliere rotondo, una forza ancestrale, uno splendore antico, una benedizione divina, come se ogni polenta arrivasse dalla notte dei tempi”.

[Read More](#)

---