

Il Tour della Polenta arriva ad Ariccia



Polenta

Dopo il grande successo a Roma all'Ippodromo Capannelle, a Roma ai Parchi della Colombo e a Grottaferrata continua il Tour della Polenta che raggiungerà i luoghi di svolgimento del mercato contadino: domenica 19 febbraio ad Ariccia, venerdì 24 febbraio a Frascati in occasione del "compleanno" di 3 anni del Mercato Contadino edulis in fondo domenica 26 febbraio ad Albano Laziale.

A grande richiesta, come da tradizione, i produttori del Mercato Contadino Castelli Romani faranno degustare a tutti la Polenta del Contadino realizzata amorevolmente in diretta da Umberto (azienda agricola Di Pietro di Capena) con il sugo e le verdure per i condimenti per vegetariani e non, per far assaggiare i sapori di "una volta".

Fin dalle ore 11 tutti insieme si potrà assistere allo "spettacolo" culinario: la farina dei chicchi di mais prenderà forma a poco a poco nel paiolo di rame con l'abile movimento dello "spino" (il ramo che serve a girare la polenta) e il profumo richiamerà i ricordi del paesello dei nonni, delle vecchie cucine a legna... una polenta "fatta in casa" nel vero senso della parola, visto che tutti gli ingredienti verranno messi a disposizione dai produttori presenti al Farmer's Market.



Una fetta saporita 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".

I produttori vi aspettano, dal martedì alla domenica in tanti comuni dei Castelli Romani e a Roma (Ippodromo Capannelle e Parchi della Colombo) dalle ore 8 alle 13,30 con tanti prodotti di qualità del territorio, frutta e verdura appena raccolta, pane fragrante lievitato con pasta madre, vino doc, mozzarelle di bufala freschissime, formaggi genuini, uova di galline che razzolano all'aperto, carni e insaccati, birre artigianali, olio extra vergine, marmellate, cioccolata dei frati trappisti, miele.

Ti invitiamo a venirci a trovare al mercato contadino degli agricoltori a km0, a condividere il nostro progetto di filiera corta, a cambiare il tuo impatto sul mondo. A dire tanti "no" con un "sì" al nostro mercato: un no ai tir sulle strade, al petrolio che li muove, all'agricoltura fatta di chimica, agli imballaggi-rifiuto che hanno preso il posto dei prodotti.

