



Carciofi alla Matticella

A grande richiesta dopo il grande successo dello scorso anno, signori si replica!

- DOMANI AD ARICCIA domenica 26 marzo 2017
- GROTTAFERRATA domenica 9 aprile 2017 Domenica delle Palme
- ROMA Capannelle lunedì 1 maggio 2017 PIC NIC sull'ERBA al Mercato Contadino Castelli Romani Ippodromo delle Capannelle



La ricetta dei carciofi alla matticella è millenaria, particolarmente adatta a questo periodo dell'anno in cui abbondano i carciofi....verranno preparati dai nostri contadini direttamente nella brace e lasciati cuocere sprigionando un profumo unico e conferendo un sapore delicato ai carciofi.

I contadini usavano preparare questa ricetta in primavera, quando ripulivano la vigna dei piccoli rami che sistemavano in fasci detti "matticelle" che poi riponevano per l'inverno utilizzandole per avviare il fuoco nel camino. Era usanza coltivare all'inizio di ogni filare di vigna dei carciofi proprio per prepararli con questa ricetta durante le operazioni di pulitura....Ti aspettiamo!

<http://www.mercatocontadino.org/public/tour-dei-carciofi-alla-matticella/>

[Evento Facebook](#)

#mercatocontadinocastelliromani#mercatocontadinocapannelle#ippodromocapannelle
#capannelle #carciofi#festaliberazione#primomaggio #venticinqueaprile
#carciofi alla matticella #26marzo #9aprile #1maggio

[Read More](#)