



## Ad Ariccia la Polenta della Capenna

Domenica 7 gennaio 2018 al Mercato Contadino di Ariccia – grazie all'azienda agricola Umberto DiPietro di Capena – il Tour della POLENTA continua a grande richiesta, dopo il successo dello scorso 8 dicembre a Roma Capannelle. Oltre 30 aziende agricole del territorio attendono tanti appassionati del buon cibo. Imperdibile appuntamento ad Ariccia presso lo Sporting Club Montegentile (dove il Mercato Contadino si svolge da oltre 6 anni ogni mercoledì, sabato e domenica dalle 8,30 alle 13,30 in via delle Cerquette, 65). Dalle ore 12:00 sarà possibile seguire la POLENTA in diretta nel paiolo di rame "come una volta", lo chef contadino capocomico Umberto girerà con lo "spino" (un robusto ramo) la sua farina di mais coltivata con passione nella campagna di Capena. Verrà condita con ... musica popolare, il sugo e salsicce di Ivan il Re del Pane, spolverata con il pecorino del Vecchio Ovile di Anzio, dell'azienda Serafini di Tarquinia e della Fattoria Crolla. Per i vegetariani con broccoletti e altre verdure di stagione (contributo euro 3 a piatto). Una polentata "fatta in casa" nel vero senso della parola, visto che verrà fatta al mercato con tutti gli ingredienti messi a disposizione dai produttori presenti al Farmer's Market per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato contadino 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". Il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani, da sempre impegnato nella diffusione della cultura del cibo, rafforza con questo evento la propria alleanza con le associazioni e le organizzazioni che promuovono l'ecosostenibilità, perché il modello di agricoltura industriale, basato sull'utilizzo di sostanze chimiche e guidato dal profitto, rappresenta un'enorme minaccia per l'ambiente e la salute. La diffusione di pratiche biologiche, così come il consumo di prodotti locali, sono un'ottima alternativa al modello agricolo industriale. Insieme possiamo restituire al cibo il suo significato: fonte di vita per tutti gli abitanti del pianeta. Si ringrazia Medici senza Frontiere, Actionaid, Greenpeace, Legambiente, Libera, Emergency, Navdanya International, Seed freedom, Another world un altro mondo, Food ReLuvution, Choose Love.

Info [www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org) tel 3898830642

[Read More](#)