

La Polenta di San Tommaso a Grottaferrata

Domenica 28 gennaio 2018, grazie all'azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena, il Tour della POLENTA farà tappa, a grande richiesta, al Mercato Contadino di Grottaferrata, in Piazza De Gasperi, dove ogni domenica (dalle 8.30 alle 13.30) tante piccole aziende agricole del territorio si danno appuntamento da oltre 2 anni con gli appassionati del buon cibo. Farm lovers e food lovers assieme per trasformare in una grande festa di comunità la spesa settimanale. Domenica 28 gennaio 2018 sarà possibile seguire in diretta la preparazione della POLENTA, girata con lo spino (un robusto ramo d'albero), come si faceva una volta, in un paiolo di rame. Maestro di cerimonia sarà lo chef contadino capocomico Umberto, che utilizzerà per l'occasione la sua farina di mais coltivato con passione nella campagna di Capena. Per condimento il sugo e le salsicce di Ivan il Re del Pane, il tutto spolverato con il pecorino de Il Vecchio Ovile di Anzio, dell'azienda Serafini di Tarquinia e della Fattoria Crolla. Per i vegetariani broccoletti e altre verdure di stagione. Contributo a piatto di 3 Euro. La musica popolare del Duo Folklore nostrano condirà di suoni il rito di questa preparazione. Degustazione delle migliori birre artigianali del territorio grazie alla birreria Fustock di Albano Laziale in veste "truck". Una polentata "fatta in casa", nel vero senso della parola, visto che verrà preparata 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 di Grottaferrata 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 un' 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". Una polentata dedicata a San Tommaso d'Aquino santo del giorno, un pilastro del pensiero filosofico occidentale, la cui vita e la cui opera proprio a Grottaferrata vengono indagate dal meritorio lavoro dell'associazione che porta il suo nome. Siamo sicuri che San Tommaso avrebbe apprezzato la nostra polenta, pur se nel periodo storico in cui è vissuto, la polenta si preparava con farro, miglio e segale perché il mais non era ancora giunto in Europa dall'America del sud. Un tema interessante questo del rapporto tra cibo e filosofi di cui avremo modo di parlare in un prossimo appuntamento del mercato contadino in compagnia del grande chef Fabio Campoli, presidente del Circolo dei Buongustai, un ambasciatore del gusto e del nostro mercato, che a questo curioso tema ha già dedicato il libro "Pensieri da mangiare". Grazie a tutti gli amici sostenitori dei nostri mercati di filiera corta.

Info www.mercatocontadino.org tel. 3898830642

[Read More](#)