







## Capannelle, vino e olio in festa al mercato Contadino

VINO e OLIO in FESTA 4° edizione al Mercato Contadino Capannelle: Oltre 80 produttori agricoli del nostro territorio, artigiani e tanti, tanti consumatori – o meglio “fruitori” – che continuano a scegliere di mangiare consapevolmente e frequentano il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani tutti i sabati e tutte le domeniche sul piazzale esterno di Via Appia Nuova angolo Via delle Capannelle.

Domenica 4 novembre 2018 questo evento speciale si svolgerà all'interno dell'Ippodromo dalle ore 9,00 alle 18,30 – organizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Sommelier (FISAR: delegazione Roma e Castelli Romani) e il Centro Assaggiatori produzioni olivicole Latina (CAPOL) – con tanti laboratori per grandi e piccoli, street farm food cioè il “cibo contadino di strada”, show-cooking, degustazioni, picnic autunnale e musica popolare! Anche gli “Amici di Grisciano” con un'imperdibile pasta solidale alla “gricia” dedicata a tutti i terremotati che insistono nel restare nel loro territorio.

Per saperne sempre di più ed impedire che il sistema dell'agroindustria, controllando il cibo che assumiamo tutti i giorni, controlli anche le nostre vite!

Per partecipare a tutti i laboratori è necessario iscriversi online [www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org)

### LABORATORI PER GLI APPASSIONATI DEL BUON CIBO

ORE 10 Laboratorio del buon cibo “Le ciambelle al mosto!” con i prodotti del Mercato Contadino, a cura delle bravissime appassionate dell'associazione Il Pane lo porto io! Partecipazione e degustazione gratuite!

A grande richiesta DONO della pasta madre: verranno fornite tutte le indicazioni e spiegazioni per dare vita a questo prezioso lievito naturale.

### OLI CON MARCHIO EUROPEO DI QUALITÀ: SABINA DOP vs COLLINE PONTINE DOP

ORE 11 Laboratorio analisi sensoriale dell'Olio Extra Vergine

### SAI RICONOSCERE UN OLIO EXTRA VERGINE DI QUALITÀ?

Educare il palato per riconoscere un olio di qualità è alla portata di tutti.

Il nuovo concetto di qualità sull'olio: la qualità sensoriale. A cura di Luigi Centauri: presidente del CAPOL, Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina.

Alla scoperta del gusto, prove pratiche di assaggio, analisi sensoriale, blind test, (sei pronto a farti bendare?) informazioni sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione e conservazione, sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a “scoprire” e “riconoscere” i pregi e i difetti degli oli esaminati. (Azienda agricola biologica Impero Maggiorra di Sonnino, Azienda agricola Roberta Marcoaldi di Montelibretti, Azienda agricola Angela Paoloni di Marcellina, Azienda agricola Lalla Lupi di Fara Sabina, Azienda agricola Tre Vie di Trevi)

### VINI DI QUALITÀ DEL LAZIO DOC DOCG DOP IGP

Laboratori e degustazioni in collaborazione con la FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori – delegazione Roma e Castelli Romani) degustazione guidata dei vini delle aziende del Mercato Contadino Roma e Castelli Romani e delle aziende ospiti della manifestazione.

ORE 12.00 Tecniche di degustazione con il sommelier Francesco Radiciotti (Azienda biologica Capodarco, Azienda agricola Carla Onofri di Vallerano, Azienda agricola Le Colline del cesanese di

