Post to Pdf

La Polenta di Natale al MercatoContadino di Roma Capannelleda

Sabato 8 Dicembre LA POLENTA DI NATALE AL MERCATO CONTADINO CAPANNELLE

Sabato 8 dicembre edizione straordinaria del consueto Mercato Contadino che si svolgerà all'interno dell'Ippodromo Capannelle dalle 9 alle 17,00 con l'attesissimoappuntamentodeLA POLENTA di NATALE prima tappa del TOUR dellaPolenta che arriverà anche negli altri mercati contadini neimesi di gennaio e febbraio prossimi.

Oltre 80 produttori agricoli del nostro territorio, artigianicreativi, associazioni e tanti, tanti consumatori – che ognigiorno scelgono di mangiare consapevolmente e frequentanoil Mercato Contadino Roma Capannelle (tutti i sabati e ledomeniche) – daranno vita a questo imperdibile evento.

Tanti laboratori per grandi e piccini, musica popolare, farmstreetfood, picnic, artigianato artistico di qualità e del riuso,ospitalità ad associazioni di volontariato. Oltre alla polenta,protagonista dell'evento, tutti i contadini offriranno "cibo distrada" di qualità: dalla tiella di Gaeta agli arrosticini allabrace, mozzarelle "da passeggio", panini contadini, salsiccealla piastra, lasagne alla zucca e birre artigianali.

Quale migliore occasione per scegliere un dono di Natale disicuro gradimento? Una bottiglia di vino, di birra artigianale,un formaggio di qualità, una marmellata e tanti altri prodottidel mercato contadinosotto l'albero al posto del ciboindustriale griffato. I regali di Natale anche quest'anno almercatocontadino saranno unici, creati direttamente da noi.

PROGRAMMA: (nella piazzetta del Gusto)

Ore 10,30 Laboratorio del buon cibo (gratuito) "Biscotti sotto l'Albero!" grazie all'Associazione IL PANE LO PORTO IO–preparazione e degustazione tutti insieme di biscotti allespezie e biscotti di "vetro" adatto a mamme e bambini(portare una scatola per cuocerli a casa).A grande richiesta DONO della pasta madre: verranno fornite tutte le indicazionie spiegazioni per dare vita a questo prezioso lievito naturale.

Ore 10,30 Laboratorio del buon cibo (gratuito) "Fermentiamo: tecniche e segreti"

In mezzo ad una società sempre più asettica, scopriamo checi sono dei microbi buoni, importanti perla nostra salute.Autoproduciamo verdure in salamoia, crauti, kefir, kombucha,yogurt, kimchi…https://www.facebook.com/events/499920707181615/

Ore 12:00 Laboratorio di degustazione dei vini delle aziende agricole del Mercato Contadino (gratuito) Tecniche di degustazione a cura del sommelier Francesco Radiciotti (FISAR Federazione Italiana Sommelier)

Ore 12:00 la POLENTA in diretta nel paiolo di rame "come una volta" con il contadino chef capo comico Umberto (azienda agricola Di Pietro di Capena) condita con il sugo e salsicce dell'azienda le Bontà Artenesi, spolverata con il pecorino de Il 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) "Condimento" d'eccezione la musica popolare del gruppo "Triccheballacche" convoci, chitarra, organetto, tamburelli e caccavella!

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

Developer By Post to Pdf