

La Polenta Contadina arriva al Palaghiaccio di Marino

A grande richiesta, continua il TOUR della POLENTA! Dopo il successo al Mercato Contadino di RomaCapannelle, di Ariccia, di Eur Torrino sabato 2 febbraio la Polenta Contadina farà tappa anche a Marino nel piazzale antistante il Palaghiaccio: sarà possibile seguire in diretta la preparazione della polenta a km0, 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 (azienda agricola Umberto Di Pietro) che utilizzerà per l'occasione la sua farina di mais "quarantino" coltivata con passione nella campagna di Capena.

Per condimento il sugo con salsicce di Ivan il Re del Pane di Artena, il tutto spolverato con il pecorino della Fattoria Crolla e dell'azienda Amici della pecorella. Per i vegetariani broccoli e altre verdure di stagione. Contributo a piatto di 3 euro. La musica popolare condirà di suoni il ritmi di questa preparazione grazie al Duo Folklore Nostrano.

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 Marino una saporita fetta di "soledomestico", che restituisce tutto il sole con cui in estate è cresciuta la pannocchia" per citare lo scrittore Carlo Castellaneta.

Il Mercato Contadino inaugurato recentemente il 15 dicembre u.s., si svolge tutti i sabati dalle 8,30 alle 13,30 nel piazzale antistante il Palaghiaccio di Marino – accanto al consueto mercato del riuso – offrendo la possibilità di acquisto di prodotti alimentari freschissimi e di qualità, di filiera corta, direttamente dai produttori di tante aziende agricole dei Castelli Romani, dell'agro-romano e degli altri territori del Lazio.

Tra i banchi del mercato, tante degustazioni tra prodotti biologici e tipici, con certificazione Igp, Doc e Dop, frutta e verdura appena raccolta, olio extravergine spremuto a freddo, mozzarelle di bufala, formaggi freschi e stagionati, carne e insaccati, pane lavorato con la pasta madre, uova di galline allevate all'aria aperta e altri prodotti, tra cui confetture e marmellate, farine e legumi, dolci da forno, fiori e piante, cioccolata dei frati trappisti e vini doc!

Anche alcuni "artigiani doc" saranno presenti con manufatti opere del proprio ingegno, espressione dell'arte delle mani nel realizzare cesti di paglia, lavori a uncinetto, ferri e telaio Maya, opere in ceramiche e argilla.

Ti invitiamo a venirci a trovare al mercato contadino degli agricoltori a km0, a condividere il nostro progetto di filiera corta, a cambiare il tuo impatto sul mondo. A dire tanti "NO" con un "SI" al nostro mercato: un no ai tir sulle strade, al petrolio che li muove, all'agricoltura fatta di chimica, agli imballaggi-rifiuto che hanno preso il posto dei prodotti. Fai una scelta diversa con il tuo SI' al nostro mercato contadino!



Per un sempre maggior numero di consumatori, la spesa è diventata un'occasione di scambio e di comunicazione, con un codice simbolico analogo a quello che si manifesta nelle attività del tempo libero e dell'intrattenimento: i produttori raccontano i propri prodotti e la propria vita su di un "palcoscenico" in cui il consumatore non è più un soggetto passivo, l'ultimo anello di una filiera lunga in cui il cibo non ha alcun legame con il territorio di consumo e le storie di vita di chi produce ed acquista il cibo.

Vi ricordiamo che tanti produttori del territorio si danno appuntamento al mercato contadino per

