

VINO E OLIO IN FESTA 2019 CON MERCATO CONTADINO

Oltre 80 aziende agricole e artigiani. Street FarmFood, Laboratori, Artigianato, Pic nic autunnale e Musica Popolare sul prato più grande di Roma, Musica Popolare. A grande richiesta, dopo il successo delle edizioni precedenti arriva la 5° edizione di VINO e OLIO in FESTA, organizzata dal Mercato Contadino Roma e Castelli. Oltre 80 produttori agricoli del nostro territorio, artigiani e tantifruttori 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 3 novembre 2019 questo evento speciale si svolgerà all'interno dell'Ippodromo Capannelle di Roma, dalle ore 9,00 alle 18,30. Entrata gratuita tutto il giorno. Parcheggio gratuito fino alle 13,00 e dopo quest'orario euro 2,00 per tutto il pomeriggio. Tantissimi laboratori per grandi e piccini, street farmfood cioè "cibo contadino di strada", show-cooking, degustazioni, pic nic autunnale e musica popolare. Giornata organizzata in collaborazione con la Federazione Italiana Sommelier (FISAR: delegazione Roma e Castelli Romani) e il Centro Assaggiatori produzioni olivicole Latina (CAPOL). 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.

LABORATORI PER GLI APPASSIONATI DEL BUON CIBO

Ore 10,30: Laboratorio di cucina "Le ciambelline al vino con i prodotti del Mercato Contadino": gli ingredienti, la ricetta e le varianti della tradizione. A cura di Floriana Barone, giornalista pubblicitaria e foodblogger (www.flottinaincucina.com).

ORE 11: LABORATORIO ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO EXTRA VERGINE

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

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 dell'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 Maggiora di Sonnino, Azienda agricola Roberta Marcoaldi di Montelibretti, Azienda agricola Angela Paoloni di Marcellina, Azienda agricola Lalla Lupi di Fara Sabina, Azienda agricola Cesare Loreti di Zagarolo).

VINI DI QUALITÀ DEL LAZIO DOC/DOCG/DOP, IGT/IGP

Quest'anno l'iniziativa vede rafforzarsi la collaborazione tra il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani ed il Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati il cui Presidente Felice Gasperini, nel complimentarsi per l'iniziativa, invita tutti i ristoratori romani all'appuntamento del 3 novembre a Capannelle per degustare e scoprire il rinnovato valore e qualità dei vini del territorio Frascati. "La vendemmia 2019 appena conclusasi è stata una delle migliori degli ultimi anni, soprattutto per la qualità delle uve che ci permetteranno di produrre vini prestigiosi. Questo dato, ci ricorda il Presidente del Consorzio, assieme alle rinnovate azioni di comunicazione e marketing che abbiamo messo in campo, sta determinando un allargamento del mercato per i nostri vini e guardando avanti, quest'anno parteciperemo al prossimo PROWEIN di DUSSELDORF dal 15 al 17 Marzo 2020 con l'intento di attirare l'attenzione sul marchio Frascati all'estero." "Il marchio Frascati – ci ricorda il Consigliere Oreste Molinari – rappresenta nel panorama italiano una delle denominazioni più antiche da difendere e valorizzare in occasione degli eventi

