Post to Pdf

Al Mercato Contadino Capannellela Festa della Trebbiaturaaa

Festa della Trebbiatura al Mercato Contadino Capannelle

Non meravigliatevi se alle 8 di mattina, passandosulla via Appia, non vedrete, come tutte le domeniche di fronte all'Ippodromo, i tettini bianchidegli stands del Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle. Il mercato contadino ci sarà, anchedomenica 21 settembre, eccome. Ma sarà unadomenica speciale perché i produttoriorganizzeranno una bella "Festa della trebbiatura: dalla spiga al piatto" e la trentina di banchi deicontadini animeranno il piazzale all'interno diCapannelle – appena si entra – proprio sotto lastruttura metallica che ha fatto esclamare a unaconsumatrice meravigliata: "…Sembra di stare aParigi…..!"

Tutti insieme per scoprire i segreti della filiera cortadei grani e dei "cereali minori": verrà illustratotutto ilprocedimento a grandi e bambini …"dalla SPIGA alPIATTO" … dalla raccolta del granosaraceno e delfarro, con l'esposizione degli strumenti e degliantichi macchinari (la trebbiatrice, lasvecciatrice, il molino e l'impastatrice) e in diretta – a curadell'azienda "Farina del Tuo Sacco" – latrebbiatura,la svecciatura, la macinazione e separazione("burattatura"), l'impastatura e, infine, lacottura indiretta degli strozzapreti che potranno esseredegustati dalle ore 12,30 conditi con il sugo,preparato appassionatamente anche per vegetariani. Tutti i lettori de La Gazzetta Statuario-Capannelle si ritroveranno insieme con un bel piatto e un buon bicchiere di vino rosso.

ore 10 Laboratorio del gusto per bambini "Sem, semino in giro per il mondo". per scoprire da dove viene la pastasciutta, manipoliamo insieme la farina. con la pedagogista Mariaelena Labanca

ore 10,30 Laboratorio sui cereali a cura del professor Romano Orlando di Agrivol:

"Tutto quello che avreste voluto sapere sui cereali e non avete mai osato chiedere".

MOSTRA fotografica delle foto dei tempi passati, a partire dagli anni '30, del quartiere Statuario Capannelle, in collaborazione con Gli AMICI dello Statuario.

Ore 15,30 Laboratorio per bambini a cura di Le torte Samanta

"Dolce SPIGA lab con la pasta di zucchero"

Ore 16 Laboratorio sulla birra, degustazioni

Developer By Post to Pdf