

Polenta di Natale al Mercato ContadinoCapannelleaa



Mercato Contadino

Il Mercato Contadino Capannelle raddoppia a dicembre e vi aspetta non soltanto tutte le domeniche – come al solito – ma raddoppia le giornate (8-13-14-20-21 dicembre) e l'orario (dalle ore 8,30 alle 17) e presenta un calendario natalizio con un programma fitto fitto di eventi, laboratori, degustazioni e artigianato di qualità, artistico e del riuso a km0 dentro l'Ippodromo. Oltre 50 stand di produttori di qualità, artigiani e artisti del territorio. Quale migliore occasione per scegliere un dono di Natale di sicuro gradimento? Quest'anno invitiamo i consumatori a donare una bottiglia di vino, di birra artigianale, una caciotta, una marmellata e all'eco-pacchetto ci pensiamo noi!... carta paglia e riciclata, "plastica? no grazie"! Testimoniamo anche in un piccolo gesto l'attenzione che abbiamo per la nostra madre Terra. Lunedì 8 dicembre dalle ore 12 **POLENTA di NATALE del CONTADINO** grazie a Farina del tuo Sacco. Ore 15 Laboratorio del buon cibo a cura di Cinzia Rondoni, azienda Colle d'Oro "Come preparare una deliziosa marmellata fatta in casa da leccarsi i baffi?" Una polenta "fatta in casa" nel vero senso della parola, visto che tutti gli ingredienti verranno messi a disposizione dai produttori presenti al Farmer's Market: la farina di mais, dell'azienda agricola Farina del Tuo Sacco di Contigliano (Rieti), il pecorino Il Vecchio Ovile di Anzio, così come le verdure e gli altri ingredienti per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato domenicale 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 Castellani che a questo proposito scrive così: "... la polenta non è solo vivanda; è paesaggio, memoria, offerta rituale ... Né può essere consumata in solitudine poiché è cibo conviviale, da dividere in famiglia o con gli amici, perché non sopporta le piccole dimensioni, quasi vi fosse una legge non scritta tra proporzione e sapidità. E del resto già nel prepararla si sviluppa intorno al fuoco un clima di eccitazione... Nonostante il nome così poco altisonante, questo panettone dorato acquista ogni volta, appena versato sul tagliere rotondo, una forza ancestrale, uno splendore antico, una benedizione divina, come se ogni polenta arrivasse dalla notte dei tempi". Tante iniziative anche nei due week-end successivi: 13 dicembre 2014 sabato: Ore 11 Show cooking con la Chef Daniela Mariposa Perrone "Cucina vegana natalizia"; Ore 12,30 Laboratorio di birre artigianali a cura di Paolo Mazzola del Birrifico Castelli Romani "Black is black e Cerasa Nera sotto l'albero!"; 14 dicembre 2014 domenica: Ore 10 Laboratorio per bambini a cura della pedagoga Maria Elena Labanca "Il Natale si avvicina: giocando riciclando non spreco nulla!" Ore 10,30 Laboratorio di cucina "... tante idee e ricette per il pranzo di Natale!" a cura della chef Daniela Mariposa Perrone. 20 dicembre 2014 sabato: Ore 10 degustazione di cornetti mignon grazie alla Pasticceria Molinari di Frascati; Ore 12 degustazione "Polenta di farro di Natale" grazie all'azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena. 21 dicembre 2014 domenica: Ore 10 Laboratorio per bambini a cura della pedagoga Maria Elena Labanca "il Natale si avvicina: giocando riciclando non spreco nulla!"; Ore 11 degustazione vini di alcune aziende del Consorzio Vini Frascati doc doca "Cin. cin di Natale!". Dove e quando il Mercato Contadino Castelli Romani

