









Quartiere di Cocciano a Frascati

APPUNTAMENTI -Venerdì 1 novembre, il primogiorno di festa autunnale che comincia a farci pensare che il Natale non è poi così lontano, anchese i miraggi d'estate ancora attraggono il nostro desiderio di viaggi. Eppure non è tempo di partenze per molte persone. Proprio per questo motivo i produttori hanno deciso di tenere aperto il Mercato Contadino Castelli Romani di Frascati in via di Grotte Portella, 12 (alla rotonda del Bar Dolce Amaro, area Tor Vergata) assieme agli artigiani de l'ARTE delle MANI, l'artigianato artistico del territorio che rende ancora più bella la spesa, fra i colori degli oggetti di terracotta, i ricami di una volta, il legno dipinto e la creatività del riciclo.

E poi se la madre terra con i suoi frutti stagionali non conosce interruzioni, il Mercato Contadino in un giorno di festa deve continuare a rimanere aperto per dare il meglio dei suoi frutti.

Scoprire i sapori delle degustazioni, i saperi di chi si dedica amorevolmente alla coltivazione della terra, condividere i sorrisi della convivialità.

Il 1° novembre i produttori festeggiano la loro alleanza, celebrando il "matrimonio" dell'uno con l'altro per dare vita a nuove generazioni di prodotti. Delizie imperdibili: la Gelateria Greed creerà per l'occasione il suo primo gelato con la birra artigianale del Birrificio Castelli Romani.



Il Birrificio Castelli Romani è nato recentemente grazie al patto generazionale tra alcuni giovani del territorio ed un esponente di lungo corso del mondo birrario, Paolo Mazzola. Un progetto "opensource" aperto al contributo di tutta la comunità dei mercati contadini. Il progetto, nel recuperare l'antica tradizione cerealicola di alcuni territori dei castelli romani, non vuole per nulla contrapporsi al mondo del vino, con cui al contrario cerca nuove alleanze per inedite sperimentazioni. L'unico vero antagonista è l'impero dell'agroindustria: le ragioni della nascita di questo micro birrificio artigianale sono difatti le stesse che hanno portato al fiorire di tanti farmers markets. Il birrificio si caratterizza per il recupero di stili birrari a vocazione rurale (come lo stile "saison" del Belgio del sud) e per l'utilizzo di materie prime dell'agricoltura contadina del Lazio (il farro, il frumento etc) o del territorio (il sambuco del Lago di Nemi). Birre ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia, senza l'aggiunta di anidride carbonica, da abbinare ai prodotti di qualità dei produttori del mercato contadino.

Il birrificio ha già consegnato ufficialmente il suo anello nuziale per il nuovo gelato: "L'Ariccina", la birra contadina che tanto successo ha riscosso tra la comunità del mercato contadino. Le degustazioni saranno gratuite.

La gelateria Greed collabora da tempo con il Mercato Contadino Castelli Romani, utilizzando per i propri gelati il latte dell'azienda agricola "La marciigliana" di Palestrina, le uova biologiche della coop. sociale Capodarco, la frutta e la verdura delle aziende del Mercato Contadino.

