



## Anche a Marino la Giornata mondiale di Terra Madre



Marino Piazza San Barnaba

La giornata mondiale che dedicata al cibo buono, pulito e giusto e a coloro che s'impegnano a produrlo. Un laboratorio per imparare a fare il pangiallo, conoscerne la storia e le sue trasformazioni nel tempo. A confronto la ricetta dell'antica Roma e quella delle nostre nonne.

Prenotazione obbligatoria.\*

Raccontare il \*pangiallo\* e la sua storia con un'originale sfida tra la tradizione dell'\*Antica Roma\* e quella delle \*nostre nonne\*. Il classico dolce delle feste del nostro territorio è stato scelto dalla condotta "Slow Food Marino e Castel Gandolfo" per festeggiare il \*Terra Madre Day\* (\*10 dicembre 2013\* ore 18.00 \*Biscotteria Suljma\*, \*via C.

Maciocco 10 Marino\*). Ogni anno il 10 dicembre in tutto il mondo migliaia di eventi celebrano il cibo buono, pulito e giusto e coloro che s'impegnano a produrlo.

Un inedito laboratorio per imparare a fare il pangiallo, ricordandone le origini e le sue trasformazioni nel tempo. Il pangiallo nasce nell'antica Roma durante l'era imperiale. Era, infatti, un'usanza di quei tempi distribuire questi dolci dorati, durante la festa del solstizio d'inverno, per favorire il ritorno del sole. In un capitolo dedicato ai dolci del "*De re coquinaria*"\* di Apicio si trova la ricetta del pangiallo, che ha subito numerosissime trasformazioni nel trascorrere del tempo, ma è sempre stato, ed ancora lo è , un dono di Natale.

Un racconto sul filo della memoria, puntando l'accento sulle materie prime con particolare attenzione al miele e all'importanza delle api per la Natura. I partecipanti al

laboratorio informeranno sia il pangiallo secondo la ricetta di Apicio che secondo la ricetta delle nostre nonne, entrambi preparati da Alessandra Ripanti di Biscotteria Suljma. Un'infornata collettiva esattamente come facevano le nostre nonne fino a non molti anni fa. Con l'aiuto di Alessandra, poi, ognuno preparerà un pangiallo che potrà portare a casa, pronto per cuocere dopo il dovuto riposo. Alla fine del laboratorio si degusteranno sia il pangiallo di Apicio che il pangiallo delle nonne, accompagnati da un vino dolce del territorio: Olevano 2007- Vendemmia tardiva dell'azienda agricola Migrante di Olevano Romano

[Read More](#)

---