



ROMA & CASTELLI ROMANI

**MERCATO
CONTADINO**

FARMER'S
MARKET

ARICCIA

SABATO

06

GENNAIO

08.30-14

LA **POLENTA**
DELLA **BEFANA**

2024

**PARCO
ROMANO**

BIODISTRETTO

ARICCIA

PIAZZALE
DEI DAINI 1

SABATO 6 GENNAIO

UNA POLENTATA COME A CASA, FATTA CON GLI
INGREDIENTI DEI PRODUTTORI DEL
MERCATO CONTADINO.

dalle ore 12.00



**ENTRATA
GRATUITA**

MERCATO CONTADINO ARICCIA MERCOLEDI, SABATO, DOMENICA

f i 📍 SEGUICI

WWW.MERCATOCONTADINO.ORG

MERCATO CONTADINO PRENESTINO TUTTI I VENERDI'



FARMER'S MARKET
**MERCATI
CONTADINI**



La polenta della Befana al Mercato Contadino di Ariccia

Al Mercato Contadino, nello splendido parco dalle querce secolari, in questa giornata di festa, dedicata alla famiglia e agli amici, fin dalle ore 12 sarà possibile gustare la Polenta della Befana come “fatta in casa”, preparata amorevolmente con il mais “quarantino” nel paiolo di rame, grazie all’azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena – il nostro famoso agrichef, contadino, capocomico – per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato contadino una saporita fetta di “sole domestico”, che restituisce tutto il sole con cui in estate è cresciuta la pannocchia” per citare lo scrittore Carlo Castellaneta.

A questo proposito scriveva 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”.

A scelta il condimento della polenta preparato con i prodotti del mercato contadino, con il sugo con salsicce o con i broccoli.

Tra i banchi del mercato contadino (che si svolge ad Ariccia tutti i mercoledì, sabati e domeniche dalle ore 8,30 alle 13,30) tante degustazioni tra prodotti biologici e tipici – con certificazione Igp, Dop, Doc, Docg – frutta e verdura appena raccolta, olio extra vergine, vino, mozzarelle di bufala, formaggi freschi e stagionati, pane lavorato con la pasta madre, uova di galline allevate all’aria aperta e altri prodotti, tra cui confetture e marmellate, farine e legumi, dolci da forno, fiori e piante!

“Ti invitiamo a venirci a trovare al mercato contadino degli agricoltori a km0, a condividere il nostro progetto di filiera corta, a cambiare il tuo impatto sul mondo. A dire tanti “no” con un “sì” al nostro mercato: un no ai tir sulle strade, al petrolio che li muove, all’agricoltura fatta di chimica, agli imballaggi-rifiuto che hanno preso il posto dei prodotti... Fai una scelta diversa con il tuo Sì’ al nostro mercato!

Per un sempre maggior numero di consumatori, la spesa è diventata un’occasione di scambio e di comunicazione, con un codice simbolico analogo a quello che si manifesta nelle attività del tempo libero e dell’intrattenimento: i produttori raccontano i propri prodotti e la propria vita su di un “palcoscenico” in cui il consumatore non è più un soggetto passivo, l’ultimo anello di una filiera lunga in cui il cibo non ha alcun legame con il territorio di consumo e le storie di vita di chi produce ed acquista il cibo”. Dichiarano gli organizzatori dell’iniziativa.

Scopri dove e quando si svolge il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani sul sito:

www.mercatocontadino.org

[Read More](#)
