



Domenica 29 giugno il Mercato Contadino all'Ippodromo Capannelle



Ippodromo Capannelle

EVENTI – Non meravigliatevi se alle 8 di mattina, passando sulla via Appia, non vedrete, come tutte le domeniche, i tetti bianchi degli stands del Mercato Contadino Castelli Romani. Il mercato contadino ci sarà, anche domenica 29 giugno. Sarà ospitato all'interno dell'Ippodromo per festeggiare tutti insieme, dalle 8 di mattina fino al tramonto, i due attesi Gran Premi di trotto (Triossi e Carena) che si svolgeranno nel pomeriggio.

E' la prima volta che il Mercato Contadino entra dentro l'Ippodromo delle Capannelle, come è la prima volta che l'impianto delle Capannelle rimane dominio dei trottatori anche in estate: ospiterà un programma

di corse di particolare spessore sportivo, i primi Gran Premi Trotto, Triossi e Carena. Ben 8 corse dalle 16.30 alle 19.30.

Per l'occasione, ci saranno anche tante attività di intrattenimento per grandi e piccini, ludoteca e teatrino, battesimo del pony, laboratori, giocoleria e parco giochi con scivoli, giochi in legno e percorsi di arrampicata, adatti alle varie fasce d'età. Un sottofondo di musica Live accompagnerà tutta la giornata di corse e divertimento...

Tutti i produttori offriranno il meglio della loro copiosa produzione estiva, degustazioni e racconti sul cibo, scambio di saperi e sapori di prodotti del territorio, freschissimi e di qualità. Franco Sanità, il "Fornaio per caso" di Veroli, preparerà la famosa "panzanella romana" con l'olio biologico dell'Azienda agricoltura sociale biologica Capodarco e i pomodori dell'azienda biodinamica Carlo Noro; la Gelateria Greed – famosa per la genuinità e l'originalità dei gusti – non si lascerà sfuggire l'occasione e realizzerà, "nientepopodimeno" che il gelato al gusto di "panzanella romana". (moltissimi consumatori vanno pazzi per il gelato al gusto di "tonnarelli cacio e pepe").

Il Birrificio Castelli Romani – che recentemente ha festeggiato proprio a Capannelle il suo anniversario con tanti prodotti alla birra – presenterà la "neonata" black ipa Black is black dedicata a tutti i "neri" della storia della musica ed a tutti i cavalli neri dell'Ippodromo. Ovviamente si potrà gustare in versione gelato, sempre grazie alla Gelateria Greed, un'altra birra "cavallo di battaglia" del birrificio, una saison al farro, L'Ariccina!

Last but not least, il Forno Petriglia preparerà delle gustosissime ciambelle, fritte in diretta, ma senza buco...sì, proprio a ferro di cavallo, tanto per restare in tema.

Vi ricordiamo che tanti produttori del territorio si danno appuntamento tutte le domeniche (dalle ore 8 alle 14) al mercato contadino di Capannelle per diffondere la filiera corta ed il mangiare locale: è possibile acquistare prodotti freschissimi di qualità – certificati biologici e non, alcuni igp, dop, doc – ortofrutta appena raccolta, olio e vino, latte e formaggi freschi, stagionati di pecora, mucca, bufala e capra, pane lavorato con la pasta madre, carne, porchetta d'Ariccina, lumache, uova di galline che razzolano all'aria aperta, confetture e marmellate, miele, dolci da forno, farine e legumi, fiori e piante, cioccolata dei frati trappisti, birre artigianali presentate direttamente dai mastri birrai che raccontano i loro segreti...

Presenti anche gli ideatori di "RitualLab", centro di sperimentazione e coltivazione del luppolo, che a capo del loro furgoncino vintage, distribuiranno birra artigianale.

Siete tutti invitati a scoprire i sapori delle degustazioni e i saperi di chi si dedica amorevolmente alla coltivazione della terra, a condividere i sorrisi della convivialità.

Ricorda di portare sempre con te la sporta per evitare lo spreco di plastica.

Info: tel. 389 8830642 info@mercatocontadino.org

[Read More](#)
