



# MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI



# LA POLENTA DI UMBERTO

UNA POLENTATA FATTA IN CASA, CON GLI INGREDIENTI DEI PRODUTTORI  
DEL MERCATO CONTADINO

Dalle **ORE 12**  
una Polenta in  
diretta nel paiolo  
di rame!

**SAN VALENTINO**  
**14.02.2016**

**GROTTAFERRATA**  
**PIAZZA DE GASPERI**

MAGGIORI INFORMAZIONI SULL'EVENTO, NELLA PAGINA FACEBOOK DEL MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI



[info@mercatocontadino.org](mailto:info@mercatocontadino.org) 3898830642 [www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org)

Grottaferrata, la Polenta di San Valentino al Mercato Contadino



# MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI



# LA POLENTA DI UMBERTO

UNA POLENTATA FATTA IN CASA, CON GLI INGREDIENTI DEI PRODUTTORI  
DEL MERCATO CONTADINO

Dalle **ORE 12**  
una Polenta in  
diretta nel paiolo  
di rame!



**SAN VALENTINO  
14.02.2016**

**GROTTAFERRATA  
PIAZZA DE GASPERI**

MAGGIORI INFORMAZIONI SULL'EVENTO, NELLA PAGINA FACEBOOK DEL MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI



[info@mercatocontadino.org](mailto:info@mercatocontadino.org) 3898830642 [www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org)



CITTA' DI ALBANO LAZIALE



CITTA' DI ARICCIA



CITTA' DI FRASCATI



CITTA' DI GENZANO DI ROMA



COMUNE DI GROTTAFERRATA



CITTA' DI ROCCA DI PAPA



CITTA' DI TIVOLI



CITTA' DI MONTEROTONDO



## La Polenta di San Valentino al Mercato Contadino!

A Grottaferrata, Piazza De Gasperi, domenica 14 febbraio 2016 al Mercato Contadino Castelli Romani.

A grande richiesta, continua il Tour della Polenta! Dopo Roma Capannelle e Albano Laziale è arrivato il turno del “neonato” mercato contadino di Grottaferrata, tutti i produttori hanno scelto all'unisono la festa di San Valentino, sia per la popolarità di Umberto – famoso contadino chef capocomico produttore di farine e legumi di Capena dell'azienda agricola Di Pietro – che per condividere un momento di festa tutti insieme a circa tre mesi dall'inaugurazione di questo importante appuntamento settimanale che riscuote il gradimento di tanti consumatori dei castelli romani che scelgono di sostenere i piccoli produttori agricoli del territorio. Domenica 14 febbraio 2016, il Mercato Contadino Castelli Romani invita tutti gli appassionati del buon cibo ad incontrarsi con un bel piatto di polenta fumante, un bicchiere di vino rosso, un'ottima birra artigianale a piazza De Gasperi.

Fin dalle ore 10 la polenta verrà preparata nel paiolo di rame e dalle ore 12 sarà pronta e “fatta in casa” nel vero senso della parola, visto che tutti gli ingredienti verranno messi a disposizione dai produttori presenti al farmer's market, con il sugo o con la verdura, per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato domenicale, una fetta saporita di “sole domestico che restituisce tutto il sole con cui in estate è cresciuta la pannocchia” per citare lo scrittore Carlo Castellaneta: “...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”.

Al centro della piazza ancora un appuntamento con la mostra Terra&Foto dell'artista Elena Castellacci che ha realizzato un calendario di buon auspicio per il nuovo anno il cui elemento chiave è la madre terra e i suoi spazi aperti, i campi arati, i boschi, gli orti, i pascoli e i vigneti e il succedersi delle stagioni... la terra e la donna: il grande rapporto tra le due energie femminili... Musicisti a km0 creeranno il soundtrack per arricchire sapori, saperi e i colori del mercato contadino con rock romantico.

Ospiti graditissimi anche questa domenica, i volontari dell'Associazione “Grottaferrata FIDO Onlus” che ha come obiettivo primario la tutela degli animali, con tenacia e continuità offrono amorevolmente il loro servizio al territorio.

Vi ricordiamo che tanti produttori del territorio si danno appuntamento per diffondere la filiera corta ed il mangiare locale ai Castelli Romani e a Roma Capannelle, ecco dove e quando, dalle 8,30 alle 13,30.

Tutti sono invitati di portare sempre con sé la sporta per evitare lo spreco di plastica!

Ariccia (mercoledì, sabato e domenica al parco dello Sporting Club via delle Cerquette 65);

Albano Laziale (sabato piazza Guerrucci e domenica Piazza Pia);

Pavona (sabato piazza Berlinguer);

Genzano (sabato via Emilia Romagna);

Grottaferrata (domenica, piazza De Gasperi a partire dal 22 novembre);

Rocca di Papa (giovedì piazza De Gasperi, ad appena un km da Squarciarelli, Grottaferrata);

Frascati (martedì e venerdì via Grotte Portella, 12 area Tor Vergata, Bar dolce-amaro);

Roma Capannelle tutte le domeniche via Appia Nuova, 1245 nel piazzale dell'Ippodromo.

INFO [389 8830642](tel:3898830642) [info@mercatocontadino.org](mailto:info@mercatocontadino.org)

[www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org)

Seguici su Facebook:

<https://www.facebook.com/pages/Mercato-Contadino-Castelli-Romani/147872315307230>

Buon cibo!

#mercatocontadinocastelliromani #polenta #polentadiumberto #filieracorta #buoncibo #formaggio #km0  
#grottaferrata #sanvalentino

[Read More](#)

---