



# MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI

OLTRE 50 AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO

DOMENICA

**23** 2016

OTTOBRE

09.00 - 19.00

# VINO & OLIO

IN FESTA 2016

## ROMA

ALL'INTERNO

DELL'IPPODROMO CAPANNELLE

**LABORATORI GRATUITI**

**SHOWCOOKING**

**DEGUSTAZIONI**

PIZZA A FIAMMA DI VEJANO

PASTA E FAGIOLI DEL CONTADINO

GNOCCI E GRIGLIATE

**MUSICA POPOLARE**

CON IL TRIO MONTI



CENTRO  
ASSAGGIATORI  
PRODUZIONE  
OLIVICOLE  
LATINA



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER  
ALBERGATORI  
RISTORATORI

• R O M A •



PER MAGGIORI INFORMAZIONI SULL'EVENTO

[WWW.MERCATOCONTADINO.ORG](http://WWW.MERCATOCONTADINO.ORG)



Olio e vino in festa al Mercato Contadino



## Olio e Vino in Festa

Oltre 50 produttori agricoli del nostro territorio e tanti, tanti consumatori (o meglio “fruitori”) che continuano a scegliere di mangiare consapevolmente e frequentano il Mercato Contadino Castelli Romani daranno vita a Vino e Olio in Festa domenica 23 ottobre, che si svolgerà per questo evento speciale all’interno dell’Ippodromo dalle 9,00 alle 19,00 – organizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Sommelier (FISAR: delegazione Roma e Castelli Romani) e il Centro Assaggiatori produzioni olivicole Latina (CAPOL) – con tanti laboratori gratuiti per grandi e piccini, show-cooking, degustazioni, picnic e musica popolare con il Trio Monti, bravissimi musicisti di canzoni romane e stornelli.

“Per saperne sempre di più – dichiarano gli organizzatori – ed impedire che il sistema dell’agrindustria, controllando il cibo che assumiamo tutti i giorni, controlli anche le nostre vite”.

## LABORATORI PER GLI APPASSIONATI DEL BUON CIBO

Ore 10,30 Laboratorio di cucina “Le ciambelline al vino con i prodotti del Mercato Contadino” a cura di Floriana Barone, foodblogger (Flottina in cucina)

Ore 10,30 Laboratorio del buon cibo per BAMBINI: “Come nasce l’olio e come nasce il vino?” Percorso didattico esplorativo per bambini e poi tutti insieme merenda pane e olio: analisi sensoriale alla scoperta dei sapori. Un appuntamento per avvicinare in maniera giocosa i piccoli e le famiglie al tema della consapevolezza sul cibo che quotidianamente scegliamo di mangiare.

## OLI CON MARCHIO EUROPEO DI QUALITA’: SABINA DOP vs COLLINE PONTINE DOP

ORE 11 – Laboratorio analisi sensoriale dell’Olio Extra Vergine a cura di Luigi Centauri: presidente del Capol, Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina. Alla scoperta del gusto, prove pratiche di assaggio, analisi sensoriale, blind test, informazioni sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione e conservazione, sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a “scoprire” e “riconoscere” i pregi e i difetti degli oli esaminati. (azienda agricola Impero Maggiarra di Sonnino, Azienda agricola Roberta Marcoaldi di Montelibretti, Azienda agricola Angela Paoloni di Marcellina)

## VINI DI QUALITA’ DEL LAZIO.

Laboratori e degustazioni in collaborazione con la FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori – delegazione Roma e Castelli Romani)

ore 12.00 “Analisi sensoriale in musica” degustazione guidata dei vini delle aziende del Mercato Contadino Castelli Romani” a cura del dr. Marco Greggio (azienda agricola Carla Onofri di Vallerano, azienda agricola biologica Simone Robertiello di Vignanello, Colle Favignano di Velletri, azienda agricola Marco Buresta di Aprilia)

I vini biologici di Capodarco: il San Nilo, malvasia e trebbiano del Lazio IGT” a cura della sommelier Claudia Fagiolini–

“La passerina del Piglio: cosa significa vinificare in modo naturale” a cura di Simone Noro Azienda biodinamica Carlo Noro.

“Tecniche di degustazione” con il sommelier Francesco Radiciotti

Azienda agricola Franco Caporilli Le Colline del cesanese di Olevano, Azienda vitivinicola di Vincenzo Cicerchia Casale Mainello di Zagarolo e Azienda Vitivinicola Flavio Buttarelli di Olevano.

Ore 13 Laboratorio di cucina “Come aromatizzare l’olio di oliva” a cura di Floriana Barone, foodblogger (Flottina in cucina).

ORE 14,30 – BAMBINI: battesimo della sella e stazioni ludico-didattiche con i pony e parco gonfiabili gratuito (tutto il giorno!).

Pic-nic sui prati dell’Ippodromo: fra le tante prelibatezze (prodotti da forno, mozzarelle di bufala, vini doc, formaggi erborinati, birre artigianali e Tiella di Gaeta) i nostri contadini-chef prepareranno pasta e fagioli, gnocchi e grigliate miste e a grande richiesta, questa domenica ritorna la PIZZA a FIAMMA prodotto tipico di Vejano (Viterbo): si assisterà a tutte le fasi della lavorazione fino alla cottura finale in forno a legna. Dalla tradizionale forma ovale, con spessore della crosta di almeno 1 mm. , mollica praticamente inesistente, profumo intenso e gusto leggermente acidulo, viene preparata con una miscela di farine di grano tenero e di grano duro in proporzioni variabili alla quale viene aggiunta acqua, lievito madre, sale marino, olio extravergine di oliva. Farcita con ingredienti a piacere: cicoria o ricotta, formaggio ovino, prosciutto, rucola e olio extravergine di oliva. Già nell’ottocento, come recita un vecchio adagio “Nun s’è fatta ‘na cotta de pane, se prima nun c’è stata `na pizza a fiamma”.

Tutti insieme i produttori vi aspetteranno con ricette e preziosi consigli per invitarvi a sostenere le piccole aziende a conduzione familiare per supportare un’economia locale che altrimenti andrebbe disgregandosi.

Eppoi non solo cibo, presenti anche artigiani del nostro territorio, l’arte del riciclo e LABORATORI DELL’ARTE DELLE MANI:

Ore 10 e ore 15 “la Tela di Penelope: come realizzare una sciarpa con il telaio maya azteco” con l’artigiana Paola Petricone;

Ore 11 “Fra l’incudine e il martello: dimostrazione in diretta di un maestro forgiatore” con l’artista Martino Stenico;

Dalle 10 alle 13 I VINARELLI due artisti d’eccezione che, in diretta eseguiranno dei meravigliosi acquarelli dipinti su carta con il vino e derivati (Giorgio De Masi e Barbara Ruggeri).

Ore 11,30 e ore 15,30 Noi siamo l’energia L’Accademia PranicHealing Italia presenta la tecnica che può essere applicata, oltre che per il benessere e la salute delle persone, agli animali, alle piante e anche al

cibo! Una visione nuova di cosa siamo e di cosa mangiamo!

Come di consueto ospitiamo l'organizzazione umanitaria Medici senza Frontiere e in questa importante occasione saranno presenti anche i volontari di ActioAid per sostenere una campagna di promozione del riso il cui ricavato andrà alle popolazioni del Mozambico per il diritto alla terra e alla sicurezza alimentare.

Accanto all'ampia varietà di saperi e sapori di questa giornata imperdibile, alle 14:30 inizia un grande pomeriggio di corse sulla pista in erba dell'Ippodromo Capannelle. Va in scena il galoppo di eccellenza con la prova più attesa il Premio Lydia Tesio. [www.capannelleippodromo.it](http://www.capannelleippodromo.it) Entrata gratuita tutta la mattina, dopo le 12,30 presentare il coupon del Mercato Contadino Castelli Romani anche in elettronico. Parcheggio gratuito fino alle 12,30, dopo quest'orario euro 2,00 per tutto il pomeriggio.

Tutte le domeniche il Mercato Contadino Castelli Romani si svolge sul piazzale esterno dell'Ippodromo Capannelle dalle 8,30 alle 13,30 ad eccezione degli eventi speciali che sono organizzati all'interno: il prossimo giovedì 8 dicembre con LA POLENTA di NATALE! Buon cibo!

[Read More](#)

---