

# al **MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI**

# LA POLENTA DI NATALE 2016

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

## ROMA

IPPODROMO CAPANNELLE



GIOVEDÌ

# 08

DICEMBRE

08.30-17.00

## ENTRATA GRATUITA

- ✓ OLTRE 50 AZIENDE AGRICOLE
- ✓ PRODOTTI CONTADINI KM 0
- ✓ DEGUSTAZIONI
- ✓ ARTIGIANATO DI QUALITÀ
- ✓ PERFORMANCE TEATRALE
- ✓ LABORATORI DEL BUON CIBO
- ✓ ATTIVITÀ PER BAMBINI



VIA APPIA NUOVA 1245



3898830642



INFO@MERCATOCONTADINO.ORG

MAGGIORI INFORMAZIONI SU

## WWW.MERCATOCONTADINO.ORG

# A Capannelle la Polenta di Natale con il Mercato Contadino



Polenta di Natale 2016

Oltre 50 produttori agricoli del nostro territorio e tanti, tanti consumatori (o meglio “fruitori”) che ogni giorno scelgono di mangiare consapevolmente e frequentano il Mercato Contadino Castelli Romani daranno vita a LA POLENTA di NATALE.

Giovedì 8 dicembre quest’evento speciale si svolgerà all’interno dell’Ippodromo Capannelle dalle 8,30 alle 17,00 – organizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Sommelier (FISAR: delegazione Roma e Castelli Romani) e Cerealia, Festival dei cereali – con tanti laboratori gratuiti per grandi e piccini, performance teatrale, show cooking, degustazioni, pic nic, artigianato artistico di qualità e del riuso e musica popolare con “la zampogna” come ospite d’eccezione.

Quale migliore occasione per scegliere un dono di Natale di sicuro gradimento? Una bottiglia di vino, di birra artigianale, un formaggio di qualità, una marmellata e gli altri prodotti del mercato contadino sotto l’albero al posto del cibo industriale griffato. I regali di Natale anche quest’anno al mercato contadino saranno unici, creati direttamente da noi.

Ore 10 Laboratorio del formaggio con l’azienda agricola Pratini e l’agronomo analista sensoriale dr. Marco Greggio, docente del Gambero Rosso, che durante la “creazione” del formaggio in diretta, ci svelerà gli strumenti ed i segreti della caseificazione, quel processo “miracoloso” con cui un liquido (il latte) viene trasformato in solido (il formaggio). E poi i segreti dell’analisi sensoriale e delle tecniche di degustazione per mettere i “consumatori” in grado di distinguere i prodotti lattiero-caseari di qualità da quelli che non lo sono.

Musica popolare con il musicista Mauro Bassano, “la zampogna, il suono del Natale”. La zampogna come il sax nel jazz. Una grande scommessa per dare alla zampogna, nella musica popolare, lo stesso posto d’onore che ha il sassofono nel jazz.

Graditissima partecipazione del gruppo Etnosonica: ensemble coordinato dal M° Caterina Bono, gruppo è formato da 14 musicisti e gli strumenti utilizzati sono il flauto traverso, il violino, l’armonica, la chitarra, la tastiera e le percussioni, suoneranno per noi una raccolta delle più belle tracce appartenenti alla tradizione musicale turca, irlandese, indiana, svedese, greca, spagnola e sudamericana.

Ore 10:30 RES CIOCIARIA (rete economia solidale) “Un piano di azione per incoraggiare le persone a mettere in comune saperi, risorse, piccole proprietà fondiari, mezzi e attrezzature agricoli, esperienze, sogni...” intervento di Arduino Fratarcangeli e degustazione di prodotti.

Ore 11:00 CEREALIA, Paola Sarcina e Il Carro de' Comici di Dino Ruggiero:

Filastrocche e racconti di Natale intorno al focolare: performance teatrale per adulti e piccini. Due attori in costume contadino ottocentesco, seduti intorno al focolare, intrattengono i bambini con fiabe, filastrocche e brevi storie e giochi di una volta.

Una giornata veramente speciale per i bambini: dalle ore 10 verrà inaugurato il Villaggio di Babbo Natale, il Parco gonfiabili con giochi e personaggi natalizi, il battesimo della sella, con possibilità per tutti i bambini di cavalcare per la prima volta, gratuitamente, un cavallo vero.

Ore 12:00 Degustazione dei vini delle aziende vitivinicole del Mercato Contadino a cura della FISAR con Francesco Radiciotti (azienda Orazi di Velletri, Onofri di Vallerano, Robertiello di Valleranello, Buresta di Aprilia, Buttarelli di Olevano ).

Ore 12:30 la POLENTA in diretta nel paiuolo di rame come una volta.....

Una polentata “fatta in casa” nel vero senso della parola, visto che verrà fatta al mercato con tutti gli ingredienti messi a disposizione dai produttori presenti al Farmer's Market: la farina di mais dell'azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena, il pecorino de Il Vecchio Ovile di Anzio, Fattoria Crolla di Picinisco così come le verdure e gli altri ingredienti per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato domenicale delle Capannelle 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 che 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”.

Nel pomeriggio, dalle 13.00 alle 18.00, verrà inaugurato CAPANNELLE IN SPORT 2016, una giornata di sport e gioco, a partecipazione gratuita, dedicata ai bambini dai 4 ai 12 anni. Per l'occasione alcune aree dell'Ippodromo verranno trasformate in un vero “atletic camp” in cui gli istruttori federali creeranno percorsi di velocità, cross e ostacoli. Eppoi, un motivo d'interesse in più che renderà decisamente fuori dall'ordinario il pomeriggio di corse romano: la specialità del trotto montato, niente sulky, dunque, ma fantini/cavalieri in sella.

Inoltre largo spazio all'artigianato. Graditissima la partecipazione dei giovani di Progetto GRAF, associazione che si propone di promuovere Corsi e Laboratori, dalla formazione al benessere, dalle tecniche alle lingue – che siano in grado di far coesistere qualità di insegnamento, sostenibilità e accessibilità.

Progetto GRAF propone per l'8 dicembre a Capannelle un laboratorio per conoscere, comprendere e praticare tecniche antiche legate all'arte della tessitura, del cucito e delle stoffe. Un laboratorio grazie a cui impareremo a realizzare direttamente i nostri regali di Natale, donando anche un giorno di riposo a Babbo Natale. Un'esperienza divertente per i bambini e per gli adulti che troveranno un'occasione per giocare seriamente insieme.

Il laboratorio è condotto da Mariacarmela Milano, artista interdisciplinare passata dalla body art alle attuali

pratiche espressive realizzate attraverso l'uso di fibre tessili manipolate con diverse tecniche: crochet art, knittingart, ricamo.

Il Mercato Contadino Castelli Romani da sempre impegnato nella diffusione della cultura del cibo, continua a tessere le fila con le associazioni e organizzazioni che promuovono l'ecosostenibilità per la giornata dell'8 dicembre è prevista la partecipazione straordinaria di Greenpeace, l'associazione ambientalista che sostiene il nostro mercato perché " Il modello di agricoltura industriale, basato sull'utilizzo di sostanze chimiche e guidato dal profitto, rappresenta un'enorme minaccia per l'ambiente e la salute. La diffusione di pratiche biologiche, così come il consumo di prodotti locali, sono un'ottima alternativa al modello agricolo industriale. Insieme possiamo restituire al cibo il suo significato: fonte di vita per tutti gli abitanti del pianeta".

Anche Medici senza Frontiere, come di consueto, avrà a disposizione una postazione informativa, a testimonianza della nostra vicinanza a chi lontano da noi trascorrerà nella sofferenza questo periodo di festa.

[Read More](#)

---