



## Si festeggia al Mercato Contadino di Frascati

A grande richiesta, continua il TOUR della POLENTA! Dopo il successo al Mercato Contadino di Roma Capannelle, di Ariccia, di Eur Torrino, di Marino – venerdì 22 febbraio la Polenta Contadina farà tappa anche a Frascati nel piazzale del Bar Dolce Amaro (via di Grotte Portella, 12) per festeggiare il 6° compleanno del mercato contadino: sarà possibile seguire in diretta la preparazione della polenta a km0, girata con lo spino (un robusto ramo d'albero), come si faceva una volta, in un paiolo di rame.

Maestro di cerimonia sarà lo chef contadino capocomico Umberto (azienda agricola Umberto Di Pietro) che utilizzerà per l'occasione la sua farina di mais "quarantino" coltivato con passione nella campagna di Capena.

Per condimento il sugo con salsicce dell'azienda Le Bontà arnesi, il tutto spolverato con il pecorino della Fattoria Crolla. Gli appassionati di verdura ed i vegetariani non si preoccupino: la polenta verrà condita anche con i broccoletti ripassati in padella delle aziende agricole Bagaglini, Cellucci, Colonnelli, Partigianoni di Velletri, Sacconi di Ardea, Papa di Sezze, Neccia di Paliano, Fortini di Ariccia, Agrilife di Genzano, in abbinamento con il vino delle aziende agricole Capodarco biologico, Cesare Loreti, e Colle Favignano Orazi. (contributo a piatto euro 3,00)

Una polentata "fatta in casa", nel vero senso della parola, visto che verrà preparata al mercato con tutti gli ingredienti messi a disposizione dai produttori presenti al Farmer's Market per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato contadino di Frascati 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.

Tutti i martedì (una dozzina di aziende agricole) e tutti i venerdì (circa 30 aziende agricole) dalle ore 8 alle 13,30 si svolge il Mercato Contadino di filiera corta patrocinato dal Comune di Frascati, Coltivando, Arsial e dall'Orto botanico dell'Università di Tor Vergata, è possibile acquistare nel piazzale del Bar Dolce Amaro a Frascati tutti i prodotti del paniere agroalimentare. Poco distante dal polo universitario di Tor Vergata, dalla Banca d'Italia e da tanti altri uffici, molti cittadini e consumatori hanno l'occasione di una valida alternativa al cibo industriale della grande distribuzione e dei centri commerciali che hanno saturato lo skyline del territorio, proprio dove la Terra che 20 anni fa è stata sottratta all'agricoltura, per lasciare il posto agli anonimi involucri del terziario, calpestando ettari di vigneti, uliveti e campi coltivati.

Ai confini della grande vela che spicca fra campi e edifici dove sporadicamente si possono ancora vedere delle pecore al pascolo, si delineano nuovi orizzonti, con le piante del giardino biblico messe a dimora, nel 2000, in occasione della giornata mondiale della gioventù, dall'Orto Botanico – Città del verde del Dipartimento di biologia dell'Università di Tor vergata. Un centro di studio e di ricerca per la biodiversità e la conservazione e la valorizzazione del germoplasma e delle specie autoctone e officinali che sta operando un cambiamento visibile del territorio, con la realizzazione di giardini tematici e di un arboreto di circa 5 ettari che conserva le piante dei boschi della Regione Lazio e di molte altre realtà del mondo vegetale intrecciate con il mondo dell'economia e della ricerca.

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 “SI” 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 SI' al nostro mercato contadino!

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.

Vi ricordiamo che tanti produttori del territorio si danno appuntamento al mercato contadino per diffondere la filiera corta ed il mangiare locale, scopri “dove e quando” sul nostro sito. ([www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org))

Tutti sono invitati a portare sempre con sé la sporta per evitare lo spreco di involucri! Sosteniamo le piccole aziende agricole a conduzione familiare!

Buon cibo!

#mercatocontadinocastelliromani #filieracorta #km0 #buoncibo

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

[www.facebook.com/IlMercatoContadino/](http://www.facebook.com/IlMercatoContadino/)

[info@mercatocontadino.org](mailto:info@mercatocontadino.org)

info 3898830642

[Read More](#)

---