



# MERCATO CONTADINO ROMA & CASTELLI ROMANI



## TOUR DEI CARCIOFI 2019 ALLA MATTICELLA

**MARINO** SABATO 23 MARZO  
PALAGHIACCIO DI MARINO

- ARICCIA** ▶ **DOMENICA 7 APRILE**  
SPORTING CLUB MONTEGENTILE
- ROMA EUR TORRINO** ▶ **DOMENICA 14 APRILE**  
STARDUST VILLAGE
- ROMA INFERNETTO** ▶ **SABATO 27 APRILE**  
PARCHI DELLA COLOMBO
- ROMA CAPANNELLE** ▶ **MERCOLEDI' 1 MAGGIO**  
IPPODROMO CAPANNELLE

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



# Tour dei carciofi alla matticella a Marino

“Dopo il successo e l’alto gradimento delle edizioni precedenti, il Tour dei Carciofi alla matticella anche quest’anno si svolgerà al Mercato Contadino Roma e Castelli Romani. Street food contadino per tutti gli appassionati del buon cibo e delle tradizioni.

Ecco le prossime TAPPE del TOUR:

Sabato 23 marzo – Marino Laziale – Palaghiaccio di Marino

Domenica 7 aprile – Ariccia – Sporting Club Montegentile

Domenica 14 Aprile – Roma Eur Torrino, Stardust Village. Domenica delle Palme

Sabato 27 aprile – Roma Parchi della Colombo – Festeggiamo il 3° compleanno del Mercato Contadino!

Mercoledì 1 Maggio – TERRA e MUSICA: 1° maggio contadino a Roma Ippodromo Capannelle

Il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani continua a diffondere le preziose ricette legate alla tradizione del territorio. I famosi carciofi alla matticella verranno preparati dalle aziende agricole direttamente durante lo svolgimento del Mercato Contadino, fin dalle ore 11,30 si potranno degustare con bruschetta, salsicce e un buon bicchiere di vino rosso.

I contadini usavano preparare questa antica ricetta di Velletri in primavera, quando si ripuliva la vigna dei piccoli rami sistemati in fasci detti “matticelle” che poi si riponevano per l’inverno utilizzandole per avviare il fuoco nel camino. Era usanza coltivare all’inizio di ogni filare di vigna dei carciofi proprio per prepararli con questa ricetta durante le operazioni di pulitura. Il profumo che sprigiona dalla brace esalta il gusto dei carciofi conditi con olio extra vergine di oliva, aglio, mentuccia e erbe. La ricetta è un grande classico della cucina laziale e figura tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) delle Regione Lazio.

La rete dei Mercati Contadini dei Castelli Romani e di Roma, sono la risposta al desiderio di migliaia di persone, di rendere più semplice poter scegliere di riempire la propria tavola con prodotti alimentari buoni, freschi, stagionali, locali (km0), genuini, gustosi, biologici e tipici, con certificazione Igp, Doc e Dop

Creiamo un rapporto diretto e partecipato tra Produttori Agricoli Locali e sostenitori di questa comunità del cibo, che rappresenta un fondamentale strumento per diffondere stili alimentari più sani e per far uscire il mondo agricolo dalla marginalità in cui è stato relegato negli ultimi decenni.

Ti diamo l’opportunità di entrare a far parte di una comunità del cibo in cui le regole del gioco vengono fissate dai produttori e dai consumatori locali, contro l’assurdo controllo delle corporation internazionali sul sistema alimentare globale.

Hai finalmente l’opportunità di scegliere!

Scopri dove e quando.

[www.mercatocontadino.org](http://www.mercatocontadino.org) dichiara il Mercato del Contadino.

[Read More](#)

---