



Le iniziative durante le feste del Mercato Contadino sul territorio

LA SPESA DELLA VIGILIA MARTEDI' 24 DICEMBRE



Spesa della Vigilia 2019

Martedì 24 dicembre la spesa della vigilia al Mercato Contadino di Ariccia e Infernetto

“Martedì 24 Dicembre vieni a fare la spesa delle ultime delizie e doni di natale all’edizione straordinaria della “Spesa della Vigilia” al #mercatocontadino di #ariccia a Parco Romano Biodistretto e al mercato contadino di Roma #Infernetto ai Parchi della Colombo.

#greenfood4christmas #natalecontadino” ne da notizia il Mercato Contadino di Ariccia e Infernetto.

Il Calendario natalizio delle aperture e chiusure degli eventi del Mercato Contadino sul nostro territorio

Durante il periodo natalizio tutti i Mercati Contadini resteranno aperti nei giorni consueti di svolgimento, ad eccezione:

Mercoledì 25 dicembre, il giorno di Natale, chiusura di Ariccia (anticipato a martedì 24 dicembre) e Infernetto Parchi della Colombo (anticipato a martedì 24 dicembre)

Giovedì 26 dicembre (Santo Stefano) chiusura Mercato Contadino Rocca di Papa e Mercato Contadino Eur Torrino;

Venerdì 27 Dicembre chiusura Mercato Contadino Frascati;

Mercoledì 1 gennaio 2020 (Capodanno) chiusura Mercato Contadino Ariccia e Mercato Contadino Infernetto Parchi della Colombo;

Giovedì 2 gennaio 2020 chiusura Rocca di Papa e Eur Torrino Stardust.



Polenta della Befana 2019

La Polenta della Befana a Capannelle domenica 5 gennaio

“Domenica 5 gennaio 2020 al Mercato Contadino Roma Capannelle – grazie all’azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena – il Tour della POLENTA continua, a grande richiesta, dopo il successo dello scorso 8 dicembre ad Ariccia a Parco Romano Biodistretto la nuova sede del Mercato Contadino Roma e Castelli Romani. Come di consueto, oltre 60 aziende agricole del territorio attendono tanti appassionati del buon cibo. Imperdibile appuntamento anche a Roma nel piazzale esterno dell’Ippodromo Capannelle (dove il Mercato Contadino si svolge ogni sabato e domenica dalle 8,30 alle 13,30 in via Appia Nuova, 1245) Dalle ore 12:00 sarà possibile seguire la POLENTA in diretta nel paiolo di rame “come una volta”, lo chef contadino capocomico Umberto girerà con lo “spino” (un robusto ramo) la sua farina di mais coltivata con passione nella campagna di Capena. Frantoio l’Antica Macina & Azienda Agricola Umberto Di Pietro-CAPENA Verrà condita con ...musica popolare, sugo e salsicce del Forno Le Bontà Arnesi di Artena, pecorino della Azienda di Nonna Pina e Fattoria Crolla, per i vegetariani con broccoletti e altre verdure di stagione (contributo euro 3 a piatto). 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 per far arrivare nei piatti dei frequentatori del mercato contadino 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". Il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani da sempre impegnato nella diffusione della cultura del cibo, rafforza con questo evento la propria alleanza con le associazioni e le organizzazioni che promuovono l'ecosostenibilità, 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.

www.mercatocontadino.org. E lunedì 6 gennaio tutti a Parco Romano Biodistretto perchè la BEFANA arriverà anche lì'.... Stay tuned. <https://www.facebook.com/events/550969045483684/>" Lo dichiara il Mercato Contadino di Roma Capannelle.



Agrichef

La Befana Contadina Street Food con gli Agrichef ad Ariccia

“Dopo il grande successo dell'inaugurazione della nuova sede del Mercato Contadino Roma e Castelli Romani un altro appuntamento imperdibile per una giornata conviviale dove i contadini diventeranno agrichef.

Musica Dj Set per chi interverrà, artigianato e associazioni sono i benvenuti.

Il nostro Menù:

La BEFANA cucinerà in diretta una gustosissima PASTA e FAGIOLI realizzata con i prodotti dei nostri contadini...

Azienda agricola Rita SARTINI

#POLENTA di Umberto

Azienda agricola Umberto Di Pietro

Frantoio l'Antica Macina & Azienda Agricola Umberto Di Pietro-CAPENA

#LASAGNE alla ZUCCA e al RAGU'

Ivan Il Re Del Pane

#FRITTATE AFRODISIACHE preparate con le uova di galline che razzolano felici all'aperto nei boschi

Azienda agricola Uovo Sano

#CARCIOFI ALLA GIUDIA

Azienda agricola Agrilife Daniela Gabbarini

#CRESPALLE INDIVIVIA e SCAROLA

Azienda agricola Massimo Mancini

#PANINI GOURMET del Contadino

Azienda agricola Pantasema

#FRITTI CHE PASSIONE!

Azienda Agricola Fratelli Papa

#BIRRE ARTIGIANALI TRUCK

FUSTOCK birreria

#CIOCCOLATA CALDA & VIN BRÛLÉ'

#BRUSCHETTE con scamorza, prosciutto e aceto balsamico azienda agricola Il Boss del cacio

#MELE STREGATE

azienda agricola Agrilife Daniela Gabbarini

Dalle ore 10 invito a tutti i BAMBINI:

LABORATORIO ARTE CREATIVA

con Maria Carmela Milano 'Pupazze di stoffa' I bambini potranno sperimentare vari materiali di riuso per preparare una pupazza befana e i suoi oggetti, la scopa e il cappello. Useremo stoffe, colori, aghi, cartoncini, fili colorati! E magiche sorprese.

Inoltre VINCI la SPESA CONTADINA

Alle 11.30 arrivo della Befana con la sua "calza della fortuna" per offrire dolci e carbone ai bambini e leccornie per gli amici a quattro zampe...

Alle 12.00 estrazione a sorte dei biglietti che i produttori agricoli offriranno a tutti coloro che domenica 5 gennaio a Roma Capannelle e in mattinata ad Ariccia effettueranno una spesa di almeno 20 € presso uno dei banchi del Mercato Contadino.

Tra i banchi del mercato, tante degustazioni tra prodotti biologici e tipici – con certificazione Igp, Dop, Doc, Docg – frutta e verdura appena raccolta, olio, vino, mozzarelle di bufala, formaggi freschi e stagionati, pane lavorato con la pasta madre, uova di galline allevate all'aria aperta e altri prodotti, tra cui confetture e marmellate, farine e legumi, dolci da forno, fiori e piante.

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 "sì" 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. Sostieni i mercati contadini.

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.

#passaparola #openair #insieme #parcoromano #biodistretto #ariccia

info 3898830642

www.mercatocontadino.org" Lo annuncia il Mercato Contadino Roma e Castelli Romani

[Read More](#)
