VirtùQuotidiane

SLOW FOOD, CAPODANNO CONTADINO AL MERCATO DELL'AQUILA

19 Febbraio 2018

di Redazione



L'AQUILA – La condotta Slow Food dell'Aquila incontra soci e socie, amici ed amiche per una nuova serata all'insegna del cibo contadino, giovedì 1 marzo. L'avvicinarsi della primavera sarà occasione per celebrare quel periodo dell'anno a cavallo tra la fine del vecchio anno agrario e l'inizio del nuovo.

Lo faremo raccontando i prodotti del mercato e la ricca simbologia del ciclo festivo del Capodanno contadino – dicono gli organizzatori – centrata sul consumo alimentare dei beni della stagione passata e sull'ostentazione rituale delle primizie. Il ricco pasto della festa, imita, auspica ed inaugura una nuova stagione dell'abbondanza mentre la convivialità rinsalda i legami, ricordando che insieme si può tutto, o quasi.

La narrazione, a cura del comitato di condotta, sarà seguita da una cena preparata dai produttori del mercato. Allieteranno la serata i canti della tradizione eseguiti dal coro Liberavoce, con la direzione del M° **Michele Avolio**.

PROGRAMMA

Ore 18,00 narrazione sul ciclo festivo del Capodanno contadino e sui prodotti del mercato

Ore 19,30 cena a base dei piatti tipici della tradizione del Capodanno contadino (sagnette di grano solina e fagioli; zampetti di maiale al sugo; cavoli "strascinati"; biscotti secchi)

Per prenotazioni (entro il 27 febbraio 2018) *slowfood.condottalaquila@gmail.com*.