



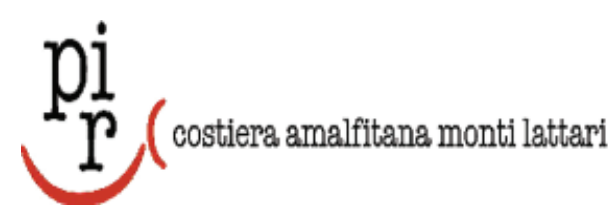
REGIONE CAMPANIA



PROVINCIA DI SALERNO



COMUNE DI CETARA



ALLA RISCOPERTA DEGLI *Antichi Sapori* 2006

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

7 dicembre – Aspettando la festa

Animazione per le vie del paese nella serata vigiliare in attesa della Festa dell'Immacolata Concezione e della tradizionale processione mattutina delle ore **5,00** dell'**8** dicembre.

8 dicembre – Non solo colatura: i sapori della Costiera

Dalle 18,00, fra i luoghi più caratteristici del borgo, itinerari con animazione teatrale ed artisti di strada alla scoperta della tradizioni culinarie della Costa d'Amalfi.

Degustazioni.

9 dicembre – Festa della colatura di alici

Ore 18,00 - Sala "Mario Benincasa" - **Convegno** sul tema:
Identità locale, produzioni tradizionali ed esigenze di tutela:
il caso della Colatura di alici di Cetara.

Saluti: Secondo Squizzato, Sindaco di Cetara

Partecipano:

Corrado Barberis, presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia rurale;

Enzo Vizzari, curatore delle guide de "L'Espresso";

Davide Paolini, il gastronomo de "Il Sole 24 Ore";

Anna Savarese, Presidente Parco regionale dei Monti Lattari;

Vito Puglia, Fondazione Slow Food per la Biodiversità;

Coordina: Luciano Pignataro, Giornalista de "il Mattino".

Intervengono: Corrado Martinangelo, Eugenio Luigi Iorio, Cosimo Mogavero.

Al termine, degustazione in Piazzetta Vieski: la colatura e le alici di Cetara con la Pizza di Cosimo Mogavero, i dolci di Sal De Riso e i vini bianchi della Costa d'Amalfi.

Presso i ristoranti della Confraternita, Acquapazza, San Pietro, Al Convento, La Cianciola, speciali menù degustazione comprendenti piatti tradizionali ed innovativi a base di Colatura di alici.

in collaborazione con:



Pro Loco Cetara



Associazione Amici delle Alici

La Confraternita del pesce azzurro



Hotel Cetus



Slow Food
Campania



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
1989

Info:

Comune di Cetara

Servizio Informagiovani

Corso Umberto I,

Tel. 089 261068

Fax 089 261311

www.comune.cetara.sa.it

