

in collaborazione con

**PRO LOCO CETARA e Confraternita del Pesce azzurro**

**Cetara, 9 dicembre 2005 - ore 18,00 - Sala Polifunzionale 'M. Benincasa'**

**Dibattito sul tema**

# **Cultura del cibo, cibo nella cultura**

## **Programma Saluti:**

- *Sindaco di Cetara:* **rag. Francesco Liguori**
- *Presidente della Pro Loco:* **dott. Domenico Gatto**
- *Rappresentante della Confraternita del Pesce Azzurro*
- *Presidente 'Associazione Amici delle Alici':* **dott. Secondo Squizzato**

## **A PROPOSITO DI COLATURA D'ALICI DI CETARA**

*Prolusione di*

**Gennaro Esposito** - 'Ristorante Torre del Saracino - Marina di Seiano'  
*'Il piacere della Colatura d'alici'*

**Eugenio Luigi Iorio** - **Docente Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione**  
*'La salute della Colatura d'alici'*

**Marino Niola** - **Docente di Antropologia Culturale istituto universitario S. Orsola Benincasa**  
*'L'alice nella costiera delle meraviglie'*

## **IL LIBRO DA LEGGERE**

**Luciano Pignataro** - **Giornalista 'Il Mattino'**

**Vito Puglia** - **Segreteria Nazionale Slow Food**

**presentano il libro**

# **SLOW FOOD REVOLUTION di Gigi Padovani**

**Rizzoli**

**con l'intervento dell'autore**

**Coordina Anna SCAFURI Giornalista RAI**

E .... prima della festa

**'I CETARELLI' ideati da Ezio Falcone e prodotti da Salvatore De Riso**

Per concludere .... la **pizza alle alici** pensata da **Cosimo Mogavero** e realizzata da **Ciripizza** e i bianchi di tutte le aziende della Costiera Amalfitana:

Ettore Sammarco, Episcopio, Apicella, Marisa Cuomo, Cantina S. Francesco, Reale, Cantine Sammarco.

*Aperti stands espositivi delle aziende produttrici di colatura. Presso i ristoranti della 'Confraternita del Pesce Azzurro', piatti tradizionali o innovativi a base di colatura.*

**Con il patrocinio COMUNE DI CETARA COMUNITÀ MONTANA PENISOLA AMALFITANA**

