

in collaborazione con:



Pro Loco Cetara



Associazione Amici delle Alici  
Confraternita del pesce azzurro



Hotel Cetus



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
090115



REGIONE CAMPANIA



PROVINCIA DI SALERNO



COMUNE DI CETARA



ALLA RISCOPERTA  
DEGLI *Antichi Sapori*  
2006

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

Info:

**Comune di Cetara** - Servizio Informagiovani  
Corso Umberto I, Tel. 089 261068, Fax 089 261311  
[www.comune.cetara.sa.it](http://www.comune.cetara.sa.it)

### 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.

(Direzione artistica Gaetano Troiano)

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.

Durante i tre giorni, 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.