



ALLA RISCOPERTA DEGLI *Antichi Sapori* 2009

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

Cetara, 17-18-19 Dicembre 2009

17 Dicembre - Inizia la Festa

Ore 18,00 Sala Polifunzionale "M. Benincasa" Tavola rotonda sul tema:
La colatura di alici di Cetara: dai romani al Sol Levante

Saluti:

Secondo Squizzato, Sindaco di Cetara
Domenico Gatto, Presidente della Pro Loco di Cetara

Interventi:

- **Ezio Falcone**, storico della gastronomia
- **Vito Trotta**, Presidio Slow Food della Colatura di alici di Cetara
- **Lorenzo Santoro**, Soprintendenza BAP di Salerno

Coordina: **Luciano Pignataro**, giornalista de "Il Mattino"

Al termine, **degustazione in Piazzetta Vieski**: la colatura e le alici di Cetara con la pizza di Cosimo Mogavero e i dolci di "Sal De Riso".

Stand delle aziende produttrici di colatura

18 Dicembre - Colatura: identità e turismo

Ore 18,30 Sala polifunzionale "M. Benincasa" Tavola rotonda sul tema:
Le nuove frontiere del turismo di qualità

Saluti: **Secondo Squizzato**, Sindaco di Cetara

Interventi:

- **Luigi Rambelli**, Presidente Nazionale di Legambiente Turismo
- **Rosario D'Acunto**, esperto di sviluppo turistico sostenibile
- **Anna Savarese**, Presidente Parco Regionale dei Monti Lattari
- **Giovanni Romano**, Assessore provinciale all'ambiente e alla risorsa mare

Coordina: **Mario Amodio**, giornalista de "Il Mattino"

Dalle ore 19,30 in Piazza S. Francesco, **degustazioni di piatti tradizionali** della cucina cetarese a cura dei ristoratori locali, con i vini della Campania

19 Dicembre - Viva la Colatura nuova

Presso i ristoranti di Cetara **Acquapazza, Al Convento, La Cianciola, S. Pietro**, speciali menù degustazione comprendenti piatti tradizionali ed innovativi a base di colatura di alici

- Ore 19,30 Chiesa S. Pietro Apostolo, concerto **Non solo Gospel**

In collaborazione con:

Forum Comunale delle Associazioni



Si ringrazia:



Info:

Comune di Cetara

Servizio Informagiovani - Corso Umberto I,
Tel. 089.262919, Fax 089.262912 - www.comune.cetara.sa.it

