



Pro Loco Cetara

Confraternita
del pesce azzurro



Hotel Cetus



IASA



Delfino Battista s.r.l.



Nettuno



SAL DE RISO
COSTA D'AMALFI

Sal De Riso

In collaborazione con:



Associazione Amici delle Alici



Slow Food®
Condotta di Salerno

Si ringrazia:



Comunità Montana
Penisola Amalfitana



COMUNE DI CETARA



Provincia di Salerno

ALLA RISCOPERTA
DEGLI *Antichi Sapori*
2007

Cetara, 14-15 dicembre 2007

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

Info:

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

14 dicembre – Inizia la Festa

Ore 18,00 Sala polifunzionale "M. Benincasa"
Tavola rotonda sul tema: **"La Colatura di alici di Cetara: un esempio di qualità identitaria"**

Saluti

Secondo Squizzato, Sindaco di Cetara

Domenico Gatto, Presidente Pro loco Cetara

Partecipano

Paolo Marchi, Giornalista e Scrittore, Identità Golose

Peppe Aversa, Chef Ristorante "Il Buco" di Sorrento

Enzo Ercolino, Consigliere delegato Azienda Vinicola A Casa

Sergio Galzigna, Fiduciario Slow Food - Condotta di Salerno

Cosimo Mogavero, Direttore tecnico "La fabbrica dei Sapori"

Massimo Spagnolo, Direttore I.RE.PA, Istituto Ricerche Pesca e Acquacoltura

Raffaele Ferraioli, Presidente Comunità Montana Penisola Amalfitana

Coordina: **Luciano Pignataro** – Scrittore e 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.



15 dicembre

Colatura ed altro: la piazza dei sapori

Dalle 18,00, in Piazza S. Francesco, degustazioni di piatti tradizionali della cucina cetarase, presentati da **"La Confraternita del pesce azzurro"**, con i vini della Campania.

Presso i ristoranti de La Confraternita

ACQUAPAZZA

SAN PIETRO

AL CONVENTO

LA CIANCIOLA

speciali menù degustazione comprendenti piatti tradizionali ed innovativi a base di Colatura di alici.