



Comunità Montana
Penisola Amalfitana



COMUNE DI CETARA



Provincia di Salerno

ALLA RISCOPERTA DEGLI *Antichi Sapori* 2007

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

Cetara, 14-15 dicembre 2007

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 italiani.

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.

In collaborazione con:



Pro Loco Cetara



Associazione Amici delle Alici

La Confraternita
del pesce azzurro

Slow Food
Condotta di Salerno

Si ringrazia:



Hotel Cetus



IASA



Delfino Battista s.r.l.



Nettuno



Sal De Riso

Info:

Comune di Cetara

Servizio Informagiovani - Corso Umberto I,

Tel. 089.262919, Fax 089.262912 - www.comune.cetara.sa.it

