

AGEROLA
SAGRA DEL FIORDILATTE
e dei prodotti tipici agerolesi



30^a
EDIZIONE

fiordilatte
FIORDIFESTA
7-10 AGOSTO 2010

fiordilatte **FIORDIFESTA**

L'evento è realizzato grazie
alla fattiva collaborazione
dei locali Caseificatori

**Caseificio Monti Lattari
di Amatruda D.**

**Caseificio
F.Ili Buonocore**

**Caseificio Monti Lattari
Donnarumma Mario**

**Caseificio Azienda Agricola
A. Naclerio**

**Caseificio Agerolatte
Latte e Derivati**

**Caseificio La Castellana
di Buonocore Valerio**

**Caseificio
Buonocore Biemme 2**

**Caseificio
Ruocco**

**Caseificio
Zi monaco**

**Florì Caseificio Artig.
Agerolino di Nicola Florio**

**Caseificio Fior d'Agerola
Latte e Derivati - F.Ili Fusco**

**Caseificio
Buonocore Corrado**

**Caseificio
Antonio Mandara**

**Cioffi Belfiore
Caseifici Artigiani**

**Burrificio
La Goccia Bianca**

**Caseificio
La Montanina**

**Caseificio
The Green Valley**

Sponsor

Panificio F.Ili Milo - Pianillo, Agerola

Pasticceria Avitabile - San Lazzaro, Agerola

Pasticceria Fior d'Arancio - Campora, Agerola

Integral Pane di Naclerio Armando - Agerola

Panificio F.Ili Pisacane - Pianillo, Agerola

Ristorante - Pizzeria Leonardo's - San Lazzaro, Agerola

Hotel Le Rocce - Agerola

Assicurazioni Assitalia - Agostino Savarese - Agerola

Assicurazioni Allianz Group - Rag. Fusco Lazzaro - Agerola

Pastificio La Rocca del Pastaio del Cav. Sebastiano Di Nola - Gragnano

Pastificio Le Antiche Tradizioni di Gragnano - Gragnano

Cose di Casa di Rita Cuomo - Pogerola

Casa Vinicola Gran Furore di Marisa Cuomo - Furore

L'Alambicco Liquori Artigianali - Agerola

I Fabbricanti di Maccheroni Gentile - Gragnano

Coop. Pastai Gragnanesi - Gragnano

Ristorante Era Ora - Palma Campania



L'Associazione
Sant'Antonio Abate di Agerola
è particolarmente lieta di invitarLa
alla XXX Sagra del Fiordilatte
e dei Prodotti Tipici Agerolesi

fiordilatteFIORDIFESTA

Con il patrocinio:



Main Sponsor



CAMPANIA - SAPORI e TRADIZIONI



SAGRA DEL FIORDILATTE

e dei prodotti tipici agerolesi

AGEROLA 2010
7-10 AGOSTO

*quattro giorni dedicati
ai prodotti tipici agerolesi.
Tante occasioni di incontro
con la cultura, la tradizione,
la storia, la gastronomia
e... molto altro ancora.*



fiordilatte
FIORDIFESTA

Agerola Capitale del Fiordilatte



Trent'anni sono passati dalla prima edizione della Sagra del Fiordilatte e dei prodotti tipici agerolesi, tre decenni attraverso cui si è descritto un percorso volto alla riscoperta e alla valorizzazione dei prodotti gastronomici di un territorio che ha saputo mantenere intatte le proprie tradizioni culinarie e salvaguardare i metodi artigianali di produzione. In occasione della trentesima edizione della manifestazione, che nel tempo ha assunto il nome evocativo di "fiordilatteFIORDIFESTA", l'Associazione Sant'Antonio Abate, organizzatrice e promotrice dell'evento, assieme all'Amministrazione Comunale di Agerola, all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e alle aziende casearie locali, vuole porre l'accento sul cammino fin ora intrapreso, rinnovando la propria attenzione verso le tipicità e le biodiversità che caratterizzano il territorio agerolese. Protagonista è come sempre il fiordilatte, dal sapore delicato e fresco, prodotto con latte bovino locale, così come gli altri squisiti formaggi, la ricotta e il burro. Ad esso si accompagnano gli altri rinomati prodotti tipici agerolesi, come i salumi locali, il pane, da consumare fresco o nella famosa versione "biscottata", il Provolone del Monaco D.O.P., prodotto con una percentuale di latte bovino delle mucche di Razza Agerolese, specie autoctona protetta, e la Pera Pennata, una varietà di pera dal colore verde scuro e di forma rotondeggiante, specie endemica del territorio. Queste delizie, spesso introvabili altrove, vengono valorizzate nelle ricette e nei piatti del menù proposto ai visitatori della manifestazione. Ad esse si aggiungono il Vino di Furore delle Cantine di Marisa Cuomo e la Pasta di Gragnano di rinomati pastifici, presenze che intendono ribadire il legame di Agerola con le eccellenze produttive dei territori circostanti. La festa, i cui principali eventi saranno ospitati nella frazione Pianillo, si svolgerà quest'anno dal 7 al 10 Agosto. Momenti di spettacolo, musica e folklore coinvolgeranno anche gli altri luoghi della città, testimoniando la volontà collettiva di un territorio e dei suoi abitanti di continuare a difendere e valorizzare la propria storia e le proprie tradizioni.

Ore 9.00

- *Giro per le piazze del paese del Complesso Bandistico "Città di Agerola"*

Sabato 7 agosto**Frazione San Lazzaro**

Ore 11.00 - 13.00

- **Piazza Generale Avitabile**
*Degustazione di fiordilatte, salumi e altre tipicità gastronomiche agerolesi.
Dimostrazione della lavorazione del fiordilatte.*

Frazione Pianillo

Ore 20.00

FiordilatteFIORDIFESTA

- *Menù tipico a base di prodotti tipici*
- **Piazza Municipio**
Gruppo folkloristico "Core a corde"
- **Piazzale San Pietro**
*Tradizione e cultura locale
"Gruppo Folk" di Agerola*
- **Giardino Asilo Parrocchiale**
Area espositiva e mercatino "Marmellate e Prodotti Tipici di Agerola e del territorio"
- **Mostra "Ceramiche con Icone Sacre"**
Esponde l'artista Giulia Lauritano

Frazione Bomerano

Ore 11.00 - 13.00

- **Piazza Paolo Capasso**
*Degustazione di fiordilatte, salumi e altre tipicità gastronomiche agerolesi.
Dimostrazione della lavorazione del fiordilatte.*

Domenica 8 agosto**Frazione Pianillo**

Ore 10.00

- **Passeggiata Naturalistica per campi e borghi**
*partenza dalla chiesa di San Pietro - Pianillo.
La partecipazione all'escursione è libera e gratuita.
L'organizzazione è a cura dell'Associazione "Sentieri degli Dei" (affiliata F.I.E.).
Sarà offerta a cura dell'Associazione Sant'Antonio Abate un sacchetto ristoro con prodotti tipici.*
- **Giardino Asilo Parrocchiale**
Matinée musicale
*a cura del Gran Complesso Bandistico
"Città di Campobasso"*

Ore 19.00

**Processione del Santo Patrono
Sant'Antonio Abate lungo la Frazione Pianillo
con Solenne Celebrazione Eucaristica**

Ore 20.00

FiordilatteFIORDIFESTA

- *Menù tipico a base di prodotti tipici*

- **Piazza Municipio**

Gruppo folkloristico "Core a corde"

- **Giardino Asilo Parrocchiale**

Esposizione e vendita

"Prodotti Tipici di Agerola e del territorio"

Mostra "Ceramiche con Icone Sacre"

Esposne l'artista Giulia Lauritano

Ore 21.15

- **Piazzale San Pietro**

Concerto Lirico-Sinfonico

Gran Complesso Bandistico

"Città di Campobasso"

Frazione Pianillo

Ore 20.00

FiordilatteFIORDIFESTA

- *Menù tipico a base di prodotti tipici*

- **Piazza Municipio**

Gruppo folkloristico "Core a corde"

- **Piazzale San Pietro**

Concerto di Musica Partenopea

- **Giardino Asilo Parrocchiale**

Esposizione e vendita

"Prodotti Tipici di Agerola e del territorio"

Mostra "Ceramiche con Icone Sacre"

Esposne l'artista Giulia Lauritano

Lunedì 9 agosto

Frazione Pianillo

Ore 20.00

- *Serata di degustazione*

a cura del Ristorante Leonardo's

Ore 22.00

- **Fabio Concato in concerto**

(Ingresso libero)

a chiusura grande

Spettacolo Pirotecnico

Martedì 10 agosto

Il Menù tipico a base di prodotti agerolesi



Il Fiordilatte, re indiscusso della tradizione agerolese, col suo gusto delicato e la versatilità che lo contraddistingue, potrà essere assaporato in tante differenti declinazioni ed accostamenti nel menù proposto in occasione della trentesima edizione di fiordilatteFIORDIFESTA. Il delizioso formaggio si accompagnerà agli altri rinomati prodotti tipici di Agerola, come i profumati salumi e il tradizionale pane "biscottato".

Il Provolone del Monaco D.O.P., prelibatezza riconosciuta del territorio, si unirà alla pasta dei famosi pastifici gragnanesi in un raffinato primo piatto. I palati più curiosi potranno essere deliziati da una speciale rivisitazione della tradizionale Parmigiana di Melanzane, cotta al vapore e presentata come secondo piatto. A chiusura del menù un fresco assaggio di Melone Gialletto, dissetante frutta di stagione, e un dolce saporito, nel quale la dolcezza della ricotta si fonde con la croccante Pera Pennata, esempio prezioso della biodiversità del territorio agerolese. Il tutto potrà essere assaporato assieme all'ottimo vino di Furore, prodotto dalle Cantine di Marisa Cuomo, eccellenza campana famosa nel mondo che impreziosisce un menù tutto da gustare.

Presso un apposito stand in distribuzione

Acqua **Acetosella**
in **OMAGGIO**

Sponsor della Manifestazione



ANTIPASTI

Antipasto Agerolese

- *Bocconcino di Fiordilatte d'Agerola, salame, crostino di pane agerolese con mousse di ricotta alle noci.*



Caponata Agerolese

- *Pane agerolese, pomodori, basilico, bocconcini di fiordilatte, olive nere.*



PRIMO PIATTO

Conchiglione Agerolese

- *Conchiglione di Gragnano ripieno ai sapori di Agerola*



SECONDO PIATTO

Parmigiana al Vapore

- *Melanzane, fiordilatte di Agerola, pomodori e... una cottura sorprendente!*



FRUTTA

Melone Gialletto

- *Delizioso fresco mangiare estivo*



DOLCE

Delizia di Ricotta e Pere

- *Morbido Pan di Spagna, ricotta agerolese e "Pera Pennata"*



IL VINO

Vino di Furore

- *Cantine Marisa Cuomo*





AGEROLA, le vedute del mare

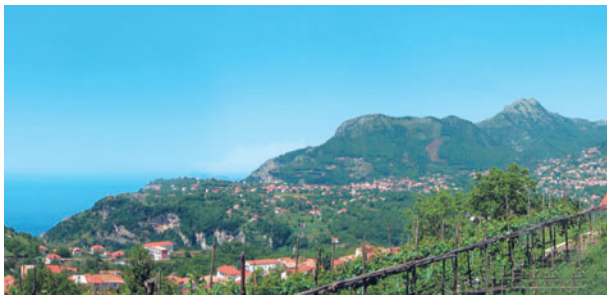
Dove la montagna incontra il mare, belvedere mozzafiato regalano suggestive vedute sulla Costiera Amalfitana e sulla Penisola Sorrentina, permettendo all'occhio di spingersi fino alle coste delle isole del golfo partenopeo.



Come si arriva ad Agerola

- In auto: A3 NA-SA, uscita Castellammare di Stabia
 - In treno: da Napoli Staz. di Gragnano
Circumvesuviana - Staz. di Castellammare
 - In Pullman: Autolinee "S.I.T.A." da Castellammare di Stabia
 - L'aeroporto più vicino è quello di Napoli-Capodichino
 - Il Porto turistico più vicino è quello di Amalfi
-





AGEROLA FELIX

Gli antichi Romani definirono *felix* la regione Campania, riferendosi in particolare alla fertilità ed alla bellezza del suo territorio. Se lo sviluppo urbano incontrollato ha reso questa una definizione ormai inadatta per la maggior parte della regione, ciò non si può dire per il territorio di Agerola. Il legame con la terra, infatti, è esplicito già nel nome di questa “piccola Svizzera”: il toponimo deriverebbe dal latino *ager* ‘campo arato’ e la bontà dei suoi prodotti era nota già nell’antichità. Non a caso Galeno, medico degli imperatori Marco Aurelio e Commodo, esaltava già nel II sec. d.C. la bontà del latte delle vacche agerolesi.

Posta, dunque, a metà fra cielo e mare questa ridente cittadina offre a tutt’oggi la possibilità di godere, da un lato, di un paesaggio montano la cui bellezza incontaminata contagia il visitatore con il suo clima di calma tranquillità, dall’altro la possibilità di vedute mozzafiato che abbracciano la costiera amalfitana fino a tutto il Golfo di Napoli.

Sita nel cuore dei Monti Lattari, Agerola trae i suoi principali profitti dall’agricoltura, praticata ancora secondo i metodi tradizionali e nel pieno rispetto dei bioritmi della terra, degli animali e degli uomini, nonché dal turismo. Nessuno, infatti, una volta sperimentata l’amenità di questa cittadina, può resistere al piacere di tornarvi.

Questo abitato, che si sviluppa a ferro di cavallo sul declivio dei monti Lattari, con le sue vedute mozzafiato ed i suoi sentieri incontaminati, la sua architettura perfetta e ricca di storia, i suoi prodotti genuini, fra cui spiccano il Provolone del Monaco ed il Fiordilatte, nonché l’ospitalità dei suoi abitanti, sa conquistare anche i più duri di cuore.





PROGRAMMA RELIGIOSO

Venerdì 30 Luglio

- **Inizio Novenario**

Esposizione della Statua del Santo Patrono

Ore 19.00 (ogni sera) S. Messa con Vespro

Venerdì 6 Agosto

- **Primo venerdì del mese**

Ore 18.00 Ora di Adorazione Comunitaria

Sabato 7 Agosto

- **Primi Vespri della Solennità**

Domenica 8 Agosto

- **Patrocinio di S. Antonio Abate**

Ore 8.30 - 11.00 S. Messe

Ore 19.00 Processione con la Statua del Santo Patrono

Ore 20.30 Solenne Eucarestia

Associazione S. Antonio Abate
Via Roma, 83 - 80051 Agerola (NA)
info@fiordilattefiordifesta.it

www.fiordilattefiordifesta.it