

Sagra delle Antiche Taverne – Settima Edizione
Licola di Pozzuoli
22, 23, 24, 25 aprile 2017

Settima Edizione

Riscoperta degli antichi sapori e delle tradizioni partenopee in occasione della sagra che si terrà nell'azienda agraria dell'I.S. "Falcone" di Licola di Pozzuoli. Cuore della manifestazione sette "antiche" trattorie allestite nella suggestiva cornice del parco archeologico dell'Istituto, lungo l'antica via Domiziana. Una esplosione di colori e profumi in una scenografia animata da oltre 300 figuranti in costume, dove alla cura del cibo si uniranno un'arte culinaria e un'ambientazione direttamente mutate dal Settecento. Scorci di antica vita quotidiana, di danze popolari, di venditori ambulanti, di musicanti che faranno ascoltare la propria voce nella tenue luce delle fiaccole e dei bracieri.

LOCATION

Istituto di Stato per l'Ambiente e l'Agricoltura "Giovanni Falcone"
Via Domiziana 150 – Licola di Pozzuoli (NA) (di fronte "Villaggio Ideal Camping")

ORARI DI APERTURA

h. 11.00-16.00; 18.00-23.00

INFORMAZIONI

<http://www.istitutofalcone.gov.it>
Email: nais06200c@istruzione.it
Telefax: 081.8678156

INGRESSO: GRATUITO

STANDS

Una esposizione di prodotti agro-alimentari altamente qualificata, sia per la varietà proposta, sia per gli elevati standard qualitativi garantiti.

FATTORIA

Una piccola fattoria didattica dove i bambini, oltre a familiarizzare con oche, conigli, pecore e maialini, potranno montare in groppa a pony e asinelli.

MUSICA E DANZE

Tammorre e Putipù

Durante la manifestazione gruppi di danzatori e musicanti armati di chitarre, tammorre, astagnelle e putipù, animeranno l'antica via Domiziana con villanelle, tarantelle e tammorriate.

La posteggia

Ad ora di pranzo e cena, immancabile la mitica "posteggia". Nel solco dell'antica tradizione partenopea, i musicanti faranno sosta presso le varie taverne per esibirsi in brevi concerti di musica tradizionale in lingua napoletana.

CIBO DI STRADA

Tra paste cresciute, palle di riso, polpette, trippa all'insalata, pere e musso, crochè, alici e calamari fritti, i visitatori potranno assaggiare i migliori piatti della cucina di strada napoletana.

TAVERNE E MENU'

La Taverna del Marenaro

Zuppa di stocco e patate

Zuppa di cozze
Calamarata
Alici indorate e fritte
Impepata di cozze
Verdure alla brace

La Taverna dei Poverielli

Pasta e cavolo
Zuppa di fave
Fegatini con la rezza
Trippa con patate
Patate alla brace

La Taverna dei Ciceri

Pasta e cicerchie
Pasta fagioli e cotiche
Pasta e piselli
Spezzatino con patate e piselli
Fagioli e scarole
Pannocchie alla brace

La Taverna del Casaro

Pasta patate e provola
Orecchiette con friarielli e pecorino
Ricottine con mostarde e pesto di fave
Fagottino di treccia alla brace
Rucola e pucchiacchella

La Taverna del Chianchiere

Polenta e salsicce
Pasta di casa alla Genovese
Salsicce e costolette alla brace
Polpette fritte
Friarielli in padella

La Taverna del Ragù

Maccaruni al ragù
Cavatelli con ragù e ricotta
Bracirole al ragù
Polpette al ragù
Carciofi alla brace

La Taverna della Fava

Gnocchetti fave e pancetta
Trofie al pesto di fava
Formaggi alla brace con purea di fave
Fave fresche, pancetta e pecorino
Cicoria e fave

La Taverna delle Dolcezze Flegree

Dolci tipici
Torte al taglio
Frutta fresca
Fragole al limone
Liquori casalinghi