

**Sagra delle Antiche Taverne  
Licola di Pozzuoli  
23, 24, 25 aprile 2016**

**Sesta 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](mailto: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**

Fattoria didattica organizzata dalla "Masseria Pignata" di Varcaturò. Oltre ad osservare oche, conigli, pecore e maiali, i bambini 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  
Riso e verza  
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  
Bracioline 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