

Sagra delle Antiche Taverne - Nona Edizione

Licola di Pozzuoli

1, 2, 3, 4, 5 maggio 2019

Riscoperta degli antichi sapori e delle tradizioni partenopee in occasione della Nona Edizione della "Sagra delle Antiche Taverne" che si terrà nell'azienda agraria dell'I.S. "Falcone" di Licola di Pozzuoli dal 1° al 5 maggio 2019. Cuore della manifestazione sette "antiche" trattorie allestite nella suggestiva cornice del parco archeologico dell'Istituto, lungo l'antica via Domitiana, l'asse viario costruito nel 95 d.C. per volere dell'imperatore romano Domiziano per migliorare i collegamenti tra il porto di Puteoli e il resto dell'Impero.

In un pittoresco villaggio di capanne oltre 300 figuranti in costume rievocheranno antichi mestieri e prepareranno cibi della tradizione campana con metodi tradizionali: una scenografia animata da un'esplosione di colori e profumi dove alla cura del cibo si uniranno un'arte culinaria e un'ambientazione direttamente mutate dal Settecento partenopeo.

Tra scorci di antica vita quotidiana, danze popolari, venditori ambulanti, musicanti, i visitatori potranno osservare dal vivo la produzione artigianale di pasta fresca e di formaggi.

Una occasione unica per visitare le preziose serre dell'istituto, la bottega dei suoi prodotti biologici, per apprezzare e riscoprire la bellezza, la semplicità e la serenità di vita di una volta e, contemporaneamente, assaggiare le eccellenze gastronomiche del territorio, oltre 40 piatti della tradizione popolare campana da gustare alla tenue luce di fiaccole e 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

Indirizzo Facebook: <https://www.facebook.com/sagradelleantichetaverne2009/>

E-mail: nais06200c@istruzione.it

Telefax: 081.8665200 - 081.8678156

INGRESSO: GRATUITO

FIERA AGRARIA

Una esposizione-vendita di piante e prodotti agroalimentari altamente qualificata sia per la varietà proposta, sia per gli elevati standard qualitativi: una proposta orientata alla valorizzazione del territorio, grazie alla genuinità di prodotti "Made in Campi Flegrei.

MUSICA E DANZE

Tammorre e Putipù

Durante la manifestazione gruppi di danzatori e musicanti armati di chitarre, tammorre, castagnelle 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.

TAVERNE E MENU'

La Taverna del Marenaro

Calamarata
Zuppa di stocco e patate
Casarecce alla puttanesca di baccalà
Alici e calamari fritti
Verdure alla brace

La Taverna del Ragù

Maccaruni al ragù
Cavatelli con cacioricotta
Braciole al ragù
Braciole di cotica al ragù
Carciofi alla brace

La Taverna dei Ciceri

Pasta e cicerchie
Lagane e ceci
Pasta fagioli e cotiche
Fagioli e scarole
Spezzatino con patate e piselli
Bruschette miste

La Taverna del Casaro

Pasta e patate
Cacio e pepe
Orecchiette con cime di rapa
Fagottini di treccia, pancetta e foglia di limone alla brace
Caciotta primosale e sottoli

La Taverna del Chianchiere

Tagliatelle fresche alla Genovese
Carne mista con peperonata
Polpette
Scagliozzi di polenta fritti
Friarielli saltati in padella

La Taverna dei Poverielli

Zuppa di fave

Riso e verza;
Pasta all'arrabbiata
Pasta con melanzane
Fegatini di maiale con la rezza
Trippa con patate
Patate alla brace

La Taverna della Fava

Gnocchetti con fave
Gnocchetti lardiati
Trofie al pesto di fave
Formaggi alla brace
Carni alla brace
Purea di fave
Cicoria e fave.