

## **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  
Bracirole al ragù  
Bracirole 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.