

organizzato da



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
"Giovanni Falcone" di Pozzuoli



# SAGRA DELLE ANTICHE TAVERNE

**1, 2, 3, 4, 5 Maggio 2019**

ore 11.00-16.00

ore 18.00-23.00

**I.S. "G. Falcone"**  
**Licola di Pozzuoli**  
*Via Domiziana 150*

Telefono: 081.8678156 - 081.8665200

Mail: [nais06200c@istruzione.it](mailto:nais06200c@istruzione.it)

Sito: <http://www.istitutofalcone.edu.it>

## NONA 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 delle scenografie si uniranno un'ambientazione e un'arte culinaria direttamente mutate dal Settecento partenopeo. Scorci di antica vita quotidiana, di danze popolari, di musicanti che faranno ascoltare la propria voce tra le tenui luci di fiaccole e bracieri.

## 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".

## MENU'

**La Taverna del Marenaro**  
Calamarata; Zuppa di stocco e patate; Casarecce al baccalà; Alici e calamari fritti; Verdure alla brace.

**La Taverna del Ragù**  
Maccaruni al ragù; Cavatelli con cacioricotta; Bracioline al ragù; Bracioline di cotica al ragù; Carciofi alla brace.

**La Taverna dei Ciceri**  
Pasta e cicerchie; Pasta 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 e pancetta alla brace; Caciotta e sottoli.

**La Taverna del Chianchiere**  
Tagliatelle fresche alla Genovese; Carne con peperonata; Polpette e scaglie di polenta fritti; Friarielli.

**La Taverna dei Poverielli**  
Zuppa di fave; Riso e verza; Pasta all'arrabbiata; Pasta con melanzane; Fegatini fritti; Trippa con patate; Patate alla brace.

**La Taverna della Fava**  
Gnocchetti con fave o lardiati; Trofie al pesto di fave; Formaggi e carni alla brace con purea di fave o friarielli; Cicoria e fave.