

I.S. Giovanni Falcone, Licola di Pozzuoli
Via Domiziana 150 (di fronte Villaggio Ideal Camping)

22, 23, 24, 25 Aprile 2017

Sagra delle Antiche Taverne

Orari di apertura:
ore 11.00-16.00;
1 ore 18.00-23.00

Info: tel. 081.8678156 - <http://www.istitutofalcone.gov.it>



Riscoperta degli antichi sapori partenopei in occasione della VII edizione della “Sagra delle Antiche Taverne” 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 unirà un’ambientazione direttamente mutuata dal Settecento. Scorci di antica vita quotidiana, di danze popolari, di musicanti che faranno ascoltare la propria voce nella tenue luce delle fiaccole e dei bracieri.

organizzato da



Istituto di Istruzione Superiore
“Giovanni Falcone” di Pozzuoli

MENU'

La Taverna del Marenaro

Zuppa di stocco e patate; zuppa di cozze; alici fritte; impepata di cozze; verdure alla brace.

La Taverna del Ragù

Maccaruni al ragù; cavatelli con ragù e ricotta; braciola e polpette al Ragù; carciofi alla brace.

La Taverna dei Ciceri

Pasta e cicerchie; pasta fagioli e cotiche; pasta e piselli; fagioli e scarole; spezzatino; bruschette.

La Taverna del Casaro

Pasta e patate; orecchiette con farielli; fagottini di treccia alla brace; ricottine con mostarde.

La Taverna del Chianchiere

Polenta e salsicce; pasta alla genovese; salsicce e costole alla brace; polpette fritte; friarielli.

La Taverna dei Poverielli

Pasta e cavolo; riso e verza; fegatini con la rezza; trippa con patate; zuppa di fave; patate alla brace.

La Taverna della Fava

Gnocchetti con fave; cicoria e fave; trofie al pesto di fave; formaggi alla brace con purea di fave.

CIBO DI STRADA

Tra paste cresciute, palle di riso, polpette, pizze, crochè, alici e calamari fritti, si potranno assaggiare i migliori piatti della cucina di strada.

PASTICCERIA

Ampia scelta di dolciumi tipici della tradizione partenopea; liquori artigianali.

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.

STANDS

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

MUSICA E DANZE

Danzatori e musicanti armati di chitarre, tammorre e castagnelle, animeranno l’antica via Domiziana con villanelle e tammorriate. Immancabili i brani della posteggia napoletana.