

Il Dirigente Scolastico Antonio Curzio, i docenti e gli alunni dell'ISIS Falcone di Pozzuoli sono lieti di invitarti al:

**Country Festival delle Braci e Fritture – Quarta Edizione
Licola di Pozzuoli
11-12 Giugno 2016**

Carni alla brace, cibi da strada e primi piatti in occasione della Quarta Edizione del “Festival delle Braci e Fritture” che si terrà nell’azienda agraria dell’I.S. “Falcone” di Licola di Pozzuoli. Nella suggestiva cornice del parco dell’Istituto, in un’ambientazione mutuata dal vecchio West, si darà vita ad una originale contaminazione tra country food e cucina partenopea. Alla cura delle scenografie e del cibo si accompagnerà un ricco programma di giochi, musica e balli.

Gli ospiti avranno inoltre la possibilità di visitare il parco archeologico dell’Istituto, la sua azienda agraria, le sue serre e di assaggiare-acquistare un’ampia gamma di prodotti agro-alimentari altamente qualificati, sia per la varietà proposta, sia per gli elevati standard qualitativi garantiti.

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

Dalle ore 11.00 alle 16.00 e dalle ore 18.00 alle 23.00

INFORMAZIONI

<http://www.istitutofalcone.gov.it>

Email: nais06200c@istruzione.it

Telefax: 081.8678156

INGRESSO: GRATUITO

DANZE

Esibizioni di Country Western Dance organizzate dal “Centro Millenium” di Bacoli con coinvolgimento diretto degli ospiti.

MENU'

Ampio assortimento di carni, formaggi, verdure, latticini alla brace, accompagnati da contorni di tradizione partenopea. Oltre i menù al piatto sarà vasta la scelta di panini (wurstel, hamburger, carni e salsicce, formaggi, porchetta, vegetariani), frittture e cibo da strada offerto nel tipico formato del “cuppetiello” napoletano. Non mancherà, infine, la possibilità di gustare ottimi primi piatti e una ampia scelta di dolci, frutta e bevande.

PRIMI PIATTI

Paste fresche con Pesto di Basilico, di Rucola, di Fave, di Pomodoro secco; Pennette alla Norma; Sedanini Cacio e Pepe; Tubettoni Cozze e cacio; Calamarata; Gnocchetti sardi alla Bolognese; Mezzani al Ragù; Scialatielli alla Boscaiola; Fagiolata con salsiccia; Casarecce ai Pomodori secchi e pane abbrustolito; Orecchiette con friarielli.

BRACI

Salsicce; Costolette; Pancetta di maiale; Spiedini misti; Hamburger; Wurstel; Porchetta di Ariccia; Formaggi; Involtini di treccia di bufala, pancetta e foglia di limone; Bruschette; Verdure.

FRITTURE

Polpette; Scagnozzi di polenta; Alette di pollo; Verdure in pastella; Paste cresciute; Patate fritte; Calamari fritti.