

SAGRA DELLE ANTICHE TAVERNE



Sagra delle Antiche Taverne
Licola di Pozzuoli
28, 29, 30 aprile, 1 maggio 2018

Ottava Edizione

Riscoperta degli antichi sapori e delle tradizioni partenopee in occasione della Ottava Edizione della “Sagra delle Antiche Taverne” che si terrà nell’azienda agraria dell’I.S. “Falcone” di Licola di Pozzuoli dal 28 aprile al 1° maggio 2018. Cuore della manifestazione sette “antiche” trattorie allestite nella suggestiva cornice del parco archeologico dell’Istituto, lungo l’antica via Domiziana, 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 mutuata 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 35 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

<http://www.istitutofalcone.gov.it>
Email: nais06200c@istruzione.it
Telefax: 081.8678156

INGRESSO: GRATUITO

STANDS

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

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, immane 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.

SAGRA DELLE ANTICHE TAVERNE



TAVERNE E MENU'

La Taverna del Marenaro

Zuppa di stocco e patate
Calamarata
Coppo di alici e calamari fritti
Impepata di cozze
Verdure in pastella e alla brace

La Taverna dei Poverielli

Pasta e cavolo
Zuppa di fave
Fegatini con la rezza
Trippa con patate
Patate alla brace

La Taverna dei Ciceri

Pasta e cicerchie
Pasta fagioli e cotiche
Pasta e ceci
Spezzatino con patate e piselli
Fagioli e scarole
Bruschetta con legumi

La Taverna del Casaro

Pasta patate e provola
Orecchiette con friarielli e pecorino
Ricotta con mostarde
Fagottino di treccia alla brace

La Taverna del Chianchiere

Polenta e salsicce
Pasta di casa alla Genovese
Polpette fritte
Scagliozzi di polenta fritti

La Taverna del Ragù

Maccaruni al ragù
Cavatelli con ragù e ricotta
Pasta alla Bolognese
Bracirole al ragù
Polpette al ragù
Carciofi alla brace

La Taverna della Fava

Gnocchetti fave e pancetta
Trofie al pesto di fava
Formaggi alla brace con purea di fave o friarielli
Carne alla brace con purea di fave o friarielli
Cicoria e fave

La Taverna delle Dolcezze Flegree

Dolci tipici
Torte al taglio
Frutta fresca
Fragole al limone
Liquori casalinghi