

Sagra delle Osterie d'Ognissanti
Licola di Pozzuoli
1, 2, 3, 4 novembre 2018

L'incedere cadenzato di sette Confraternite di Incappucciati attraverserà, dall'1 al 4 novembre 2018, il tratto dell'antica via Domitiana conservato nell'azienda agraria dell'I.S. "Falcone" di Licola, in occasione della prima edizione della "Sagra delle Osterie d'Ognissanti". Lungo l'antico asse viario costruito nel 95 d.C. per volere dell'imperatore romano Domiziano, si celebrerà un suggestivo matrimonio tra cibo e soprannaturale.

La processione non ha valenza liturgica perché consiste nella contaminazione di varie tradizioni popolari legate ai culti dei Santi e dei Morti: un'alternativa identitaria alle tante feste di Halloween che da qualche anno si sono diffuse nel nostro Paese.

Tra il primo e il due novembre, infatti, da sempre nella nostra Penisola si festeggiano i morti e, secondo un'antica tradizione ormai quasi scomparsa, dovrebbero essere imbandite tavole con prelibatezze di ogni genere per accogliere le anime dei defunti che tornano a farci visita dall'aldilà.

Un ampio catalogo di feste che, in particolare nella cultura contadina, hanno a fondamento comportamenti collegati a cibi da consumarsi ritualmente, poiché la festa di ognissanti e la commemorazione dei defunti cadono ambedue nel cuore dell'autunno, periodo in cui finita una stagione agraria ne inizia un'altra.

In un pittoresco villaggio di capanne, oltre 300 figuranti in costume rievocheranno antichi mestieri e prepareranno cibi della tradizione campana con metodi tradizionali. Sette taverne dedicate ai Santi Patroni dei vari mestieri del cibo dove, in una scenografia animata da un'esplosione di colori e profumi, alla cura del cibo si unirà un'ambientazione direttamente mutuata dal Settecento partenopeo.

Preparazioni casalinghe di paste fresche e di formaggi, scorci di antica vita quotidiana, danze popolari, musicantiche marcheranno la tipicità delle pietanze proposte e la loro preparazione secondo ricette tradizionali, legate simbolicamente alle ricorrenze religiose.

Una festa dei Santi e dei Morti gioiosa, lontana dalla mestizia e dal rimpianto, con l'intento di far rivivere il legame con le nostre radici, con riti che contengono le tradizioni, i valori e la cultura su cui si basa la nostra comunità.

Una occasione unica, inoltre, per visitare le preziose serre dell'istituto, la bottega dei suoi prodotti biologici, per apprezzare e riscoprire la bellezza, la semplicità e la serenità della vita di una volta e, contemporaneamente, assaggiare le eccellenze gastronomiche del territorio, oltre 35 piatti della tradizione popolare partenopea 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. 10.00-15.00; 17.00-22.00

INFORMAZIONI

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

Facebook: <https://www.facebook.com/pg/Sagradelleosteried0gnissanti-703963399989659/posts/>

e-mail: nais06200c@istruzione.it

Telefax: 081.8678156

INGRESSO: GRATUITO

STANDS

Fiera agroalimentare

Una vastissima esposizione e vendita di trasformati agroalimentari altamente qualificata sia per la varietà proposta, sia per gli elevati standard garantiti.

Fiera botanica

Una variegata esposizione di piante da frutto, ornamentali e aromatiche, coltivate nell'azienda e nelle serre dell'Istituto Agrario "G. Falcone".

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 musicatradizionale in lingua napoletana.

Danze dell'Ottocento

La "Società di Danza Napoli", in magnifici abiti d'epoca fedelmente riprodotti, presenterà polke, quadriglie, valzer, contraddanze, e mazurke, ossia il miglior repertorio dei balli dell'Ottocento.

TAVERNE E MENU'

Osteria di San Pietro (patrono dei pescivendoli)

Calamarata
Casarecce alla puttanesca con baccalà
Zuppa di stocco e patate
Frittura di alici e calamari
Melenzane a funghetti

Osteria di Sant'Antonio Abate (patrono degli allevatori di maiali)

Scialatielli con zucca, salsiccia e provola affumicata
Gnocchetti lardiati
Pasta fagioli e cotiche
Carni di maiale alla brace
Friarielli in padella

Osteria di Sant'Antonio di Padova (patrono dei morti di fame)

Lagane e ceci
Tagliatelle alla genovese
Fegatini di maiale fritti
Trippa e patate e trippa all'insalata
Verdure e patate alla brace

Osteria di San Bartolomeo (patrono dei macellai)

Maccaruni al ragù
Cavatelli col cacioricotta
Spezzatino con patate e piselli
Bracirole al sugo e bracirole di cotica
Pomodori verdi fritti

**Osteria di Sant'Isidoro
(patrono dei vegetariani)**

Zuppa di legumi e cereali
Orecchiette con le cime di rapa
Scarole e fagioli
Fave e cicoria
Friarielli e lenticchie

**Osteria di San Lorenzo martire
(patrono dei rosticciari)**

Sartù di riso
Frittata di maccheroni
Scagliozzi di polenta fritti
Polpette fritte
Alette di pollo fritte

**Osteria di Santa Genoveffa
(patrona dei pastori)**

Trofie alla pecorara
Mezzanelli cacio e pepe
Caciotta primosale con pancetta e sottolio
Involtini di treccia alla brace
Piselli alla pasqualina