

# Ritratti di territorio: la festa in condotta dell'Agro Nocerino-Sarnese

**GRANDE FESTA A PALAZZO MARCIANI PROMOSSA DA SLOW FOOD CONDOTTA AGRO NOCERINO SARNESE.**

**MISERIA E NOBILTA': LA POVERTA' DIVENTA ECCELLENZA CON I PIATTI DELLA MEMORIA.**

Intenditori o semplici appassionati e amanti del food siete avvisati: **il 27 ottobre 2014 ORE 20.30 a Palazzo Marciani in Roccapiemonte** ritorna uno degli appuntamenti gastronomici più importanti del panorama regionale.

La **FESTA IN CONDOTTA DELL'AGRO SARNESE NOCERINO** promossa da **Slow Food condotta Agro nocerino sarnese** in collaborazione con il **Distretto Industriale Nocera Inferiore – Gragnano**, con il **Comune di Roccapiemonte**, con l'Associazione **Amici Villa Calvanese**, la **Proloco Roccapiemonte**, con **Perrella e ScafatiIN**, **sponsor tecnici**, con i ristoratori e i produttori di qualità del territorio – veri e propri artigiani del gusto che rispondono da sempre al motto “Vogliamo un Cibo Buono, Pulito e Giusto” – aprirà le porte a chiunque voglia parteciparvi, **previa prenotazione, il 27 ottobre 2014 alle ore 20.30** nella magnifica e caratteristica cornice di **Palazzo Marciani in Roccapiemonte**.

Quest'anno, nuovo tema della Festa e nuovi sapori. Protagonista incontrastata sarà la **CUCINA POVERA DELL'AGRO E I PIATTI DELLA MEMORIA** che rappresentano un vero must per il territorio e i veri intenditori del buon cibo. Ingredienti poveri, verdure degli orti locali, ricette figlie di un tempo in cui la carne era un lusso ma che da sempre racchiudono in sé sapori unici e inimitabili. I piatti saranno riprodotti in versione originale e schietta dalle migliori osterie del

**territorio, oppure, saranno leggermente rivisitati secondo l'estro degli Chef che parteciperanno alla Festa.**

Nella location d'eccezione scelta per l'occasione si svolgerà l'evento che prevede **un costo d'entrata di euro 35** e consisterà nell'assaggio gratuito di tutti i piatti e bevande offerte dai ristoratori e produttori presenti, con la formula della fiera gastronomica, ossia con le postazioni dislocate in tutta la struttura.

Ma la cosa più straordinaria è che sarà compresa nel prezzo **l'iscrizione per un anno a Slow Food.**

Partecipare all'evento vuol dire non solo avere l'opportunità unica di assaporare tanti piatti e vini ad un costo estremamente ridotto rispetto all'offerta, ma anche sostenere **SLOW FOOD**, l'unica associazione che si batte sul territorio a favore di ristoratori e produttori di qualità che credono fortemente nelle enormi potenzialità dell'Agro Nocerino Sarnese, territorio che per i suoi prodotti e le sue eccellenze merita di certo un posto di prim'ordine nel panorama gastronomico della Regione Campania. Basti pensare ai suoi prodotti di grandissima qualità (***pomodoro San Marzano, cipollotto nocerino, pomodorino di corbara, zucca di Bagni ecc..***).

Non mancheranno le birre artigianali, i vini di grandi nomi dell'enologia salernitana e i dolci di Pasticcieri di fama.

La Festa in Condotta non è solo una vetrina che offrirà a tutti l'opportunità di conoscere le prelibatezze dell'Agro, ma un momento di forte aggregazione intorno alle tradizioni, alla cultura e all'eno-gastronomia del territorio. Non mancherà il tema della fratellanza tra i popoli con la ProLoco di Roccapiemonte che presenterà Gulash, Cous Cous e Tajjin preparati con ingredienti locali da cuochi stranieri perfettamente integrati nel tessuto rocchese.

E come tutte le iniziative Slow Food agro nocerino sarnese ci

sarà un doveroso pensiero a chi vive nell'indigenza, infatti chi compra il biglietto è invitato a portare una busta con generi di necessità a sua discrezione (pasta, legumi, scatolame, farina, ecc) che verranno consegnati la sera stessa ai rappresentanti di organizzazioni di volontariato che gestiscono le mense per i poveri.

**NON MANCATE; PRENOTAZIONI FINO AD ESAURIMENTO POSTI.**

**PER INFO E PRENOTAZIONI:**

**Marco Contursi – Fiduciario Condotta Agro Nocerino Sarnese**

**cell. 3420939505 email: [marcocont@live.it](mailto:marcocont@live.it)**

**Interverranno**

Casa del Nonno 13	Mercato San Severino
Le Trabe	Capaccio
Luna Galante	Nocera Superiore
Taverna Mascalzone	Scafati
Trattoria '0 romano	Sarno
Osteria al Paese	Nocera Inferiore
La Fratanza	Nocera Superiore
Il Morese	Mercato San Severino
Osteria del Castello	Mercato San Severino
O Ca Bistrot	Nocera Inferiore
Evù	Vietri sul Mare
Hotel Raito	Vietri sul Mare
Braceria Bifulco	Ottaviano

Dalla Padella alla Brace	Angri	
Vic D''0 Vattariell	Angri	
I sapori di un tempo by La Pentolaccia	Angri	
Cantina del Vescovo	Nocera Inferiore	
Locanda Il Moera	Avella	
Pensando a Te	Baronissi	
Agriturismo La Grotta	Corbara	
Personal Chef Philly D'Uva e Nicola Attianese		
Nostro artigiani del Gusto	Eboli	
A Puteca Pane Companatico e Birreria artigianale		Nocera Inferiore
Vincanto Wine & Food		Pompei
Agriturismo Mastrofrancesco		Morccone
Country club	Roccapiemonte	
Mi Carrò	Corbara	
Pizzeria Resilienza	Salerno	
Pizzeria Polichetti	Roccapiemonte	
Pizzeria Nonna Nannina	Cava dei Tirreni	
Macelleria Aiello Pietro	Angri	
Pasticceria Mastro Dolciere Alfonso Pepe	Sant'Egidio del Monte Albino	
Pasticceria Mamma Grazia	Nocera Superiore	

Pasticceria Giordano      Roccapiemonte

Pasticceria Mancuso      Sarno

Pasticceria Palma      Castel San Giorgio

Pro loco Roccapiemonte: la cucina etnica

Liquorificio Picaro      Roccapiemonte

Liquorificio Cilento I Sapori della Terra      Casal Velino

Caseificio Aurora      Sant'Egidio del Monte Albino

I sapori di Corbara      Corbara

Montoro Erbe      Lavorate di Sarno

Terre Lavorate Conserve Sarno

Cooperativa agricola Dani      Sarno

Fratelli D'Acunzi      Nocera Superiore

Pastificio artigianale la Casa del Tortellino      Angri

Pastificio artigianale Vicidomini      Castel San Giorgio

Pastificio artigianale Opera      Nocera Inferiore

Pastificio "*Le Antiche Tradizioni di Gragnano*"  
Gragnano

Birrifici iscritti ABI CAMPANIA

Birrificio Il Chiostro      Nocera Inferiore

Birrificio Sud      San Marco di Castellabate

Birrificio Agrado      Olevano sul Tusciano

Birrifici Lady B      Scafati

Birrificio Bella Mbriana      Nocera Inferiore

Cantine:

Barone Rutino

Case Bianche Torchiara

Colle San Biagio Agropoli

Lunarossa Vini e Passione Giffoni Valle Piana

Marisa Cuomo Furore

Apicella Tramonti

Villa lupara Salerno

Le Vigne di Raito Vietri sul Mare

Tenuta San Francesco Tramonti

Mila Vuolo Salerno

Borgo Giulia Corbara

Santacosta San Marzano sul Sarno

Reale Tramonti

Terra di Vento Montecorvino Pugliano