

Cetara: parte domani la festa della colatura di alici



ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI



FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

VENERDÌ 11 DICEMBRE - INIZIA LA FESTA

ore 18:00 - Sala convegni Hotel Cetus

Tavola rotonda sul tema

La Colatura di Alici di Cetara: dalla tradizione all'identità locale

Saluti:

- Secondo Squizzato, Sindaco di Cetara
- Antonio De Santis, Presidente Pro Loco Cetara Costa d'Amalfi
- Pietro Pesce, Presidente Associazione Amici delle Alici
- Lucia Di Mauro, Presidente Associazione Valorizzazione Colatura di Alici di Cetara

Interventi:

- Paolo Marchi, Coordinatore Identità Golose
- Luigi Cremona, Responsabile Guide Touring Club Italiano
- Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania e Basilicata
- Vincenzo Peretti, Università degli Studi Napoli Federico II
- Carmine Fischetti, Ristorante Oasis di Vallesaccarda
- Antonio Carotenuto, Dirigente UOD Pesca, Acquacoltura e Caccia Regione Campania

Coordina: Luciano Pignataro, giornalista

A seguire: ARRIVA LA COLATURA NUOVA "La spillatura del tradizionale terzigno"

CETARA 11-12-13
DICEMBRE 2015

SABATO 12 DICEMBRE - CUCINARE IL PESCE

ore 13:00 - Hotel Cetus

Premio gastronomico "Ezio Falcone" - IV Edizione

La cucina di mare: una tradizione di famiglia e... i food blogger ai fornelli

ore 18.30 - Bottega dei Prodotti Cooperativi Salernitani

Via Posidonia, 111 Torrione Salerno

IL PESCE AZZURRO NELLA DIETA MEDITERRANEA

Riflessioni e degustazioni: il pesce sulle nostre tavole

DOMENICA 13 DICEMBRE - VIVA LA COLATURA NUOVA

ore 19:00 - Piazza S. Francesco

Premiazione dei vincitori del Premio Gastronomico "Ezio Falcone"

A seguire, a cura dei ristoranti di Cetara
ACQUAPAZZA, AL CONVENTO, LA CIANCIOLA, SAN PIETRO
degustazioni comprendenti piatti tradizionali
ed innovativi a base di pesce e colatura di alici

ORE 20:00 - IL MARE, LA PESCA E LA MUSICA POPOLARE DEL TERRITORIO
ESIBIZIONE MUSICALE DEI "VIA TOLEDO"

IN COLLABORAZIONE CON:



INFO: 339 6075999 WWW.COMUNE.CETARA.SA.IT