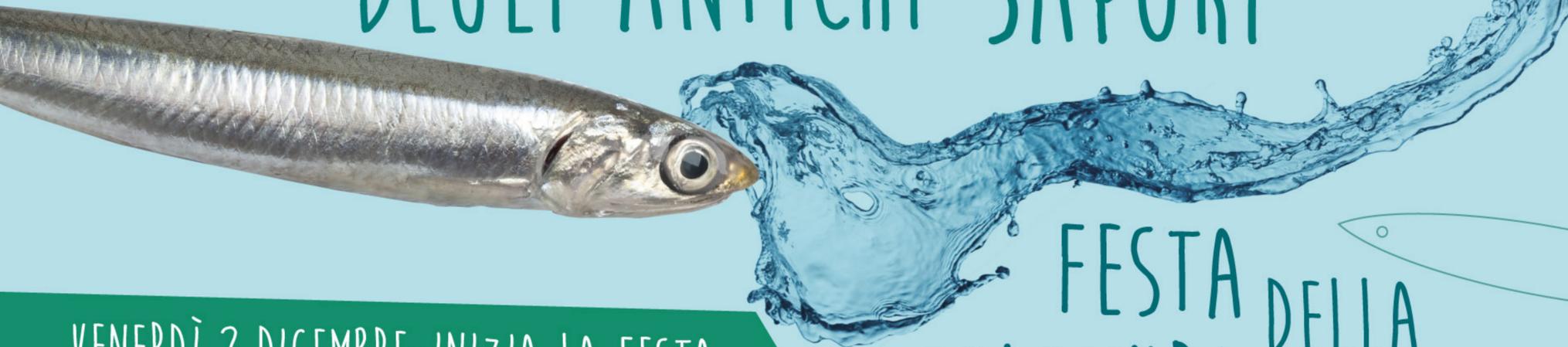




Camera di Commercio Salerno

ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI



VENERDÌ 2 DICEMBRE - INIZIA LA FESTA

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

ore 17:30 - Sala "M. Benincasa"

Tavola rotonda sul tema

Prodotti tradizionali ed esigenze di tutela: la colatura di alici

Saluti:

- Fortunato Della Monica, 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:

- Secondo Squizzato, Presidente Comitato Tecnico Scientifico Associazione per la Valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara
- Gilles Pappalardo, Armatore
- Mario Grimaldi, Ideatore progetto FarmaGourmet
- Vincenzo Peretti, Università degli Studi di Napoli Federico II
- Antonio Limone, Commissario Istituto Zooprofilattico
- Pepe Guida, Chef osteria Nonna Rosa
- Franco Alfieri, Consigliere delegato all'Agricoltura e alla Pesca, Regione Campania

Coordina: Luciano Pignataro, giornalista

A seguire:

- ARRIVA LA COLATURA NUOVA "La spillatura del tradizionale terzigno".
- MOSTRA DI VIGNETTE sulla Colatura di alici narrata dal personaggio Ali Cola, creato dal fumettista Vincenzo Lauria.

Design grafico e allestimento mostra: Ferdinando Basile, Farmagourmet

CETARA 2-3-4 DICEMBRE 2016

SABATO 3 DICEMBRE - CUCINARE IL PESCE

ore 13:00 - Hotel Cetus

Premio gastronomico "Ezio Falcone" - V Edizione

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

DOMENICA 4 DICEMBRE - VIVA LA COLATURA NUOVA

Menu degustazione a base di colatura di alici in tutti i ristoranti e le pizzerie di Cetara

MEDIA PARTNER: Il Descobado

IN COLLABORAZIONE CON:



INFO: 339 6075999

WWW.COMUNE.CETARA.SA.IT

