**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, musicanti che 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**

1. 10.00-15.00; 17.00-22.00

**INFORMAZIONI**

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

Facebook: <https://www.facebook.com/pg/SagraDelleOsterieDiOgnissanti/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 musica tradizionale 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

Braciole al sugo e braciole 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 rosticcieri)**

Sartù di riso

Frittata di maccheroni

Scagliozzi di polenta fritti

Polpette fritte

Alette di pollo fritte

**Osteria di Santa Genoveffa**