'E SERE 'E **SANT'ANTONIO**

Fuoco, musica folk e sapori d'Agerola

*«Sant'Antonio Abate, protettore della nostra terra, custodisci le nostre famiglie,
benedici il lavoro delle nostre mani e mantieni vive le tradizioni che ci hanno tramandato i nostri nonni.»*

FESTIVAL DEI GRUPPI FOLKLORISTICI 9 - 10 GENNAIO 2027
SABATO 9 GENNAIO 2027 ORE 18:00 – LA GRANDE SFILATA
I gruppi folkloristici partiranno da Piazza Unità d'Italia per raggiungere il piazzale della Chiesa di San Pietro Apostolo, portando per le strade musica popolare, balli, colori e allegria. A seguire, esibizione dei gruppi folkloristici: **Amalfi – Tovere e Conca – Maiori – Minori,** una festa di suoni, tradizioni e cultura popolare, per riscoprire insieme le nostre radici.

MENTRE LA MUSICA SUONA, LA TRADIZIONE SI ASSAPORA!
Ad accompagnare le esibizioni, i sapori autentici della cucina contadina:
- Ziti spezzati con il ragù dei poverielli, cotiche e pezzente.
- Cuzzetielli con la pezzente nella cotica, un piatto ricco di storia e di sapori antichi.
- E per accompagnare queste specialità… fiumi di vino!

DOMENICA 10 GENNAIO 2027 IL FESTIVAL FOLK E MAIALE CONTINUA!
Ore 18:00 Accensione del grande falò di Sant'Antonio a cura dei Ragazzi del Falò.La festa prosegue con la musica dei gruppi folkloristici della **città di Agerola** e **città di Pogerola** e una serata dedicata alla grande tradizione gastronomica del territorio.



DOMENICA 10 GENNAIO 2027
GRANDE TAVOLATA **A CENA CON IL PORCO**
E I **PRESÌDI SLOW FOOD**

ANTIPASTI: Insalata di maiale, soffritto di maiale, cicoli e fagioli "Dente di Morto" di Acerra *(**Presidio Slow Food**)*, il tagliere dei salumi (***Salumificio Cardone***), pane contadino e prodotti da forno della tradizione.

PRIMI PIATTI: Fusillo di Gragnano con ragù agerolese cotto lentamente secondo la tradizione, con cotica, pezzente, muscolo, costine con antico Pomodoro di Napoli *(**Presidio Slow Food**)*.
Ziti spezzati con Genovese di maiale, la lunga cottura del maiale con la cipolla, secondo la tradizione napoletana, con Cipolla di Montoro *(**Presidio Slow Food**)*.

SECONDI PIATTI: La carne del ragù servita al centro tavola, come vuole la tradizione: - Fegato nella rete, fegato di maiale avvolto nella rete e fritto nella sugna, Fetta di capocollo cotta lentamente nella sugna.

CONTORNI:
Patate al forno e Torzella *(**Presidio Slow Food**)*, antica varietà di cavolo della tradizione campana *(**Presidio Slow Food**)*.

DOLCI DELLA TRADIZIONE AGEROLESE

Il comitato Festa