



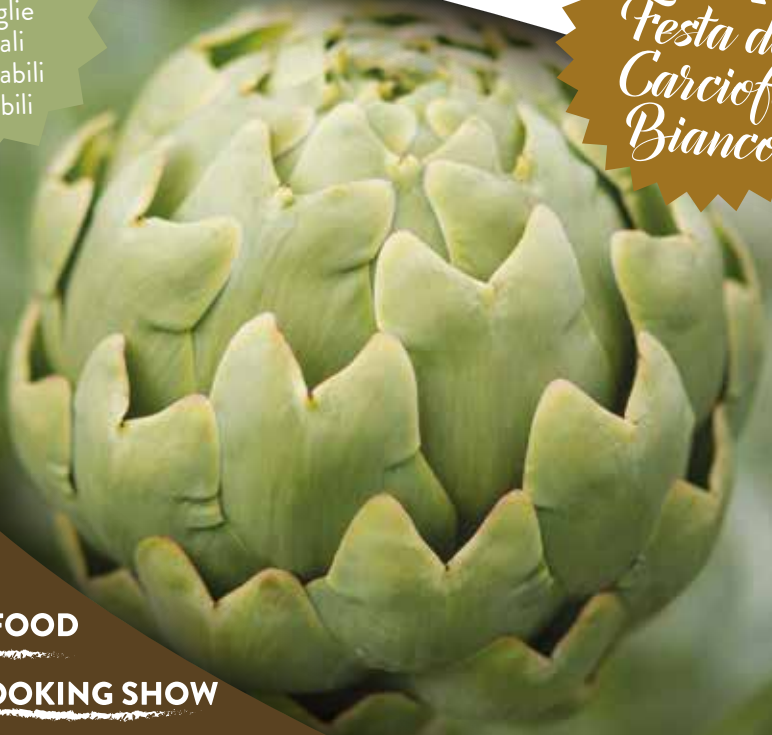
COMUNE DI AULETTA

Bianco Tanagro

STORIA, TRADIZIONI
& GUSTO IN UN CARCIOFO

Bianco Tanagro
rispetta l'ambiente
con stoviglie
e materiali
biodegradabili
e sostenibili

IX
Festa del
Carciofo
Bianco



• MERCATINI

• AREA FOOD

• COOKING SHOW

• ITINERARI

• SALOTTI CULINARI

• ARTISTI DI STRADA

• MUSICA

28/29/30

APRILE

1 MAGGIO 2018

AULETTA (SA)

“BIANCO TANAGRO”

STORIA, TRADIZIONI
E GUSTO IN UN CARCIOFO

IX edizione

28/29/30 aprile 1 maggio 2018
AULETTA (SALERNO)

Inaugurazione: 28 Aprile ore 17.00

Tabernae gastronomiche aperte
anche a pranzo il 29 aprile ed il 1° maggio

Consegna VI° Premio Carciofo d'Oro
1 Maggio ore 18,30

Giuseppe Manilia – Pasticciere dell'anno 2017 AMPI

Dal 1131 il piccolo borgo di Auletta, nel cuore della Valle del Tanagro, è “paese dell'olio e dell'ospitalità”. Una definizione che come un destino ha mantenuto integra la passione nel tutelare prodotti agricoli, tipicità e tradizioni assieme alla voglia di dividerle.

Qui, dove il lavoro ha sempre fatto rima con agricoltura, nasce un prodotto di nicchia che ha conquistato chef e gourmet per le sue caratteristiche organolettiche e la sua versatilità.

Ottimo crudo, resta elegante e particolarmente morbido anche dopo la cottura. Un cuore bianco che gli ha conferito una fama che non sempre riesce a soddisfare.

Ancora pochi gli ettari destinati a questa varietà fino a poco tempo fa solo “privata”, che pian piano si affaccia al futuro grazie ad agricoltori lungimiranti e nuove scommesse. Il paese di Auletta assieme a Caggiano, Pertosa, Salvitelle, rappresenta la sua storica area di produzione.

Ogni anno, grazie all'attività della Pro Loco, il paese e gli agricoltori propongono un lungo fine settimana per far scoprire il territorio ed il suo carciofo, grazie a “taverne” gastronomiche, salotti culinari, cooking show, itinerari e musica popolare.

IL CARCIOFO BIANCO... FUORI PORTA

Dal 13 al 15 Aprile 2018

La Pro Loco e i produttori del Carciofo Bianco saranno a Ladispoli alla “**68^ Sagra del Carciofo Romanesco**” dove, per il 13° anno di fila, sarà allestito uno stand di prodotti tipici campani e si prepareranno degustazioni con i prodotti di eccellenza locali tra cui il “Carciofo Bianco”.

Dal 20 al 27 aprile 2018 - “Settimana Gastronomica”

Si potranno degustare presso gli agriturismi e i ristoranti della provincia di Salerno, menù a base di “carciofo bianco”, a tal proposito è stata realizzata una “carta” con tutti i menù proposti dove, gli appassionati “degustatori”, potranno scegliere quello più adatto ai propri gusti.

Il 20 aprile 2018, alle ore 20:30 Cena/Anteprima “Bianco Tanagro”,

dedicata al carciofo bianco della Valle del Tanagro presso il ristorante La Sfera sito in Via Salvador Allende, 88 a Baronissi, durante la quale ci sarà una breve presentazione del libro “A tavola col guerriero”.

Il costo della cena, occasione per presentare il programma della nona edizione di “Bianco Tanagro”, è di 28 euro (vino incluso).

Per info e prenotazioni: 089.9566401 www.ristorantelasfera.it

SABATO 28 APRILE

Ore 17.00

_Inaugurazione della IX edizione

_Sfilata ed Esibizione Gruppo Folkloristico **“CAVALIERI BOLLA PONTIFICIA A.D. 1394”** e Sbandieratori città di Cava de' Tirreni

_Apertura Mercatini

I prodotti della terra e dell'artigianato tipico

Mostra/Fiera dell'Agricoltura

Ore 18.00

“Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“FRATELLI CAVALLO”**

Ore 18:30

_Gara Culinaria –5° Contest “Cucina Identità”

Concorso di cucina (a base di carciofo bianco) per 6 giovani cuochi degli Istituti Alberghieri della Provincia di Salerno. Quest'anno a sfidarsi ai fornelli 2 giovani cuochi dell'Istituto Alberghiero di Sant'Arsenio, dell'Istituto E. Corbino di Contursi Terme e del CPIA Centro Permanente Istruzione per adulti Salerno.

A supervisionare la gara la cuoca cilentana Giovanna Voria (Agriturismo Corbella di Cicerale).

Presenta la giornalista enogastronomica Antonella Petitti, direttore di Rosmarinonews.it

“Complesso Monumentale dello “JESUS”

Ore 19.00

_Apertura “Taberna ebbra”

Aperitivo con i vini campani e piccole golosità a base di carciofo bianco. E non si dica che il carciofo è di difficile abbinamento, i segreti li svelerà il sommelier Andrea Moscariello dell'Associazione Master Wine.

Ore 20.00

_“Tabernae parlanti”

Tra salotto e cucina, chiacchiere e riflessioni su cibo e tradizioni culinarie presenta la giornalista enogastronomica Antonella Petitti

Cooking show con la chef Giovanna Voria, Ambasciatrice della Dieta Mediterranea nel mondo – **“Il Carciofo Bianco incontra i fagioli di Casalbuono”**

Ospite Antonio Ponzo Presidente Pro Loco Casalbuono

_Consegna Premio vincitore Contest “Cucina Identità 2018”

Ore 20.00

_Apertura “Tabernae gastronomiche”

Il carciofo bianco declinato dall'antipasto al dolce

_“Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“UOMO ORCHESTRA”**

Ore 20.30

_Esibizione Gruppo di Musica Popolare “TERRAMIA”

Piazza Largo Cappelli

Ore 21.00

“Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della **Baracca dei Buffoni** – **“KAOS”**

DOMENICA 29 APRILE

Ore 10.00

_Apertura Mercatini

I prodotti della terra e dell'artigianato tipico
Mostra/Fiera dell'Agricoltura

Ore 10.00

_ **Convegno sul tema: “2018 anno del cibo Italiano”** Cibo e cultura per la promozione e la valorizzazione dei territori e dei prodotti: L'importanza di un marchio d'aria per definire la riconoscibilità di una destinazione.

Presentazione progetto di Ecommerce “Terra di Sapori / Carciofo Bianco del Tanagro” con Giovanni De Rosa, Responsabile area prodotti sito Terra Di Sapori.

_ Presentazione del nuovo settimanale **“Cucina a Sud”** con il direttore del quotidiano La Città di Salerno, Antonio Manzo

_ **Il Carciofo Bianco nel Dolce.** Riflessioni e degustazione con i maestri pasticceri Angelo Grippa dell'omonima pasticceria di Eboli (SA) e Emilio Soldivieri della pasticceria Elia di Giffoni Vallepiiana (SA)

_ Convegno sul tema: **“2018”anno italiano del cibo italiano.** Cibo e Cultura per la promozione, valorizzazione e commercializzazione dei territori e dei prodotti. L'importanza di un marchio d'area per definire la riconoscibilità di una destinazione.

“Complesso Monumentale dello JESUS”

Conduce la giornalista gastronomica, Antonella Petitti

Ore 11.00

_ “Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“BURATTINI GUARATTELLE”**

Ore 12.00

_ Arrivo partecipanti al Raduno Moto e Auto d'Epoca a cura del Club Cinquecento Vallo di Diano

_ Apertura **“Tabernae gastronomiche”** Il carciofo bianco declinato dall'antipasto al dolce

_ **“Bianco Festival”** – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“UOMO ORCHESTRA”**

Ore 15:30

_ **Invasioni Digitali**

Il Tema di quest'anno: **“VIVI RUDERI”** è l'esperienza di invasioni digitali pensata per il 2018 ad Auletta. Il percorso di quest'anno avrà come tema: la meraviglia nel vedere la possibilità di far vivere un rudere e organizzata e curata dall'**Associazione Culturale LIBERiamoci** con sede ad Auletta

Ore 17.00

–”Dolce Poesia “Pasticcieri per passione” consegna dolci e torte realizzate con prodotti del territorio e insediamento giuria giudicatrice
Complesso Monumentale dello Jesus

Ore 17:30

_Declamazione Poesie a cura dell’Associazione Auletta Terra Nostra
Musiche del Prof Andrea Schettino
Consegna attestati e Premi Partecipanti e Vincitori Seconda Edizione “Dolce Poesia”
Complesso Monumentale dello “Jesus”

Ore 18.30

Presentazione libro **“La Chiesa Ritrovata di Sant’Elia nel complesso monumentale dello Jesus”** scritto e realizzato dal prof Michele Marsico con la collaborazione della Pro Loco di Auletta.
Complesso Monumentale dello “Jesus”

Ore 19:00

_“Tabernae parlanti”
Tra salotto e cucina, chiacchiere e riflessioni su cibo e tradizioni culinarie presenta la giornalista enogastronomica Antonella Petitti
Cooking show con lo chef Vincenzo Citro del Ristorante la Sfera Baronissi
“Il Carciofo Bianco incontra la mela Annurca di San Mango Piemonte”

Ospiti: **Nicola Vitolo Presidente Pro Loco San Mango Piemonte**

Teresa Di Florio autrice / Renato Del Mastro attore interprete di Re Carciofone

A seguire proiezione de “Le Fruttavventure di Re Carciofone” firmate da La Bottega di Will, una web serie nata per i bambini col fine di lanciare messaggi sulla corretta alimentazione.

_ “Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musici, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni –
“OLD ROLLER COASTER”Anteprima Nazionale

Ore 19:15

_Apertura “Taberna ebbra”
Apertivo con i vini campani e piccole golosità a base di carciofo bianco. E non si dica che il carciofo è di difficile abbinamento, i segreti li svelerà il sommelier Andrea Moscariello dell’Associazione Master Wine.

Ore 19.30

_Apertura “Tabernae gastronomiche”

Il carciofo bianco declinato dall'antipasto al dolce

Ore 20.30

_Esibizione Gruppo di Musica Popolare “TERRAEMARES”

Piazza Largo Cappelli

Ore 21.00

_ “Bianco Festival” – Artisti, Comedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“SPETTACOLO DI FUOCO”**

LUNEDÌ 30 APRILE

Ore 16.30

_Apertura Mercatini

I prodotti della terra e dell'artigianato tipico / Mostra/Fiera dell'Agricoltura

Ore 17.30

_Premiazione 8° Concorso Grafico “Il Carciofo Bianco a colori”

Consegna attestati e premi, a vincitori e partecipanti, del concorso riservato alle scolaresche.

“Complesso Monumentale dello “JESUS”

Ore 18.30

_1^Sfilata del Carciofo Bianco - Moda .. Make Up.. Capelli a cura di Antonietta Sabbatella Centro Estetico Venere e Narciso e New Style Marianna Lupo con la collaborazione di Non Solo Fiori
Terrazzo Complesso Monumentale dello “JESUS”

Ore 19.00

_“Tabernae parlanti”

Tra salotto e cucina, chiacchiere e riflessioni su cibo e tradizioni culinarie presenta la giornalista enogastronomica Antonella Petitti

Cooking show con lo chef Luigi Coppola Tenuta Duca di Marigliano Paestum

“Il Carciofo Bianco incontra la Cipolla di San Pietro al Tanagro”

Ospiti:

Antonio Pagliarulo Assessore al Turismo Comune di San Pietro al Tanagro
Francesco Cardillo Presidente Pro Loco

– **“Bianco Festival”** – Artisti, Comedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“FRATELLI CAVALLO”**

Ore 19.15

Apertura “Taberna ebra”

Apertivo con i vini campani e piccole golosità a base di carciofo bianco. E non si dica che il carciofo è di difficile abbinamento, i segreti li svelerà il sommelier Andrea Moscariello dell'Associazione Master Wine.

Ore 20.00

Apertura “Tabernae gastronomiche”

Il carciofo bianco declinato dall'antipasto al dolce

– **“Bianco Festival”** – Artisti, Comedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“LE LEZIONI DEL PROF. TREPICCIONE”**

Ore 20.30

Esibizione Gruppo di Musica Etno Popolare **“NUOVA OFFICINA POPOLARE”** Piazza Largo Cappelli

MARTEDÌ 1 MAGGIO

Ore 10.00

Apertura Mercatini

I prodotti della terra e dell'artigianato tipico / Mostra/Fiera dell'Agricoltura

Ore 10:30

Incontro con la prof.ssa Paola Capone, Università degli Studi di Salerno – al centro del dibattito sul suo libro **“Naturalmente Sani il nuovo Regimen della Scuola Medica Salernitana”** edito dal Centro Studi “EUTÒPIA”, presieduto dal dottor Bruno Ravera, fondato dall'ordine dei Medici di Salerno
Organizzato dalla Pro Loco Salerno Città Visibile – Le Pro Loco motore di sviluppo e rilancio dei territori fra innovazione tecnologica e salvaguardia delle tradizioni. Complesso Monumentale dello “JESUS”

“Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“CONTE BOLLICIN”**

Ore 12.00

_Apertura “Tabernae gastronomiche”

Il carciofo bianco declinato dall'antipasto al dolce

Ore 15.00

_“Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“BARACCA PLAY BEACH” Anteprema Nazionale**

Ore 17.30

Premiazioni “Carciofo Bianco” 2018

Conduce la giornalista enogastronomica Antonella Petitti
Complesso Monumentale dello “JESUS”

_ Premio Speciale Carciofo Bianco

Al prof. Mario Perrotti Presidente Unpli Campania

Ore 18.00

_5°Premio “Carciofo Bianco”

per la buona comunicazione a Radio Castelluccio
per la buona informazione UNO TV WEB
per il buon vino a TENUTE DEL FASANELLA
per la buona agricoltura a MELLIS di Foti Enrico
per il buon associazionismo all'Associazione Monte Pruno GIOVANI
per la buona imprenditoria Caseificio CAMPOLONGO
per la buona ricerca alla dott.ssa ROSA PEPE
per il buon giornalismo ad ENZO LANDOLFI
per l'impegno sul territorio a Pro Loco San Mango Piemonte – Pro Loco Villaricca – Pro Loco Sessa Aurunca – Pro Loco Bagnoli Irpino - Pro Loco Paduli

Ore 18.30

_ “6°Premio Carciofo d'oro” a Giuseppe Manilia Pasticciere dell'anno 2017
AMPI.

Ore 19.00

_Apertura “Tabernae gastronomiche”

Il carciofo bianco declinato dall'antipasto al dolce

Ore 20.30

_Esibizione Gruppo di Musica Popolare “I PICARIELLI”

Piazza Largo Cappelli

Ore 21.30

_“Bianco Festival” – Artisti, Commedianti, Musicisti, Saltimbanchi, fuoco e fiamme in un teatro che ha come tetto il cielo della Baracca dei Buffoni – **“BARACCA PLAY BEACH” Anteprema Nazionale**

IN DETTAGLIO: “DI VINO IN CARCIOFO”

L'Associazione Culturale – Enologica “maSter wine” propone un aperitivo serale a partire dalle 19. Qui i visitatori potranno lasciarsi andare ad un goloso aperitivo, stuzzicando il palato e lasciandosi tentare dal possibilissimo matrimonio tra il carciofo bianco e il vino.

Mescita e spiegazione abbinamenti vini a cura del sommelier Andrea Moscariello che porterà all'attenzione dei visitatori quanto di utile c'è da sapere e da gustare su quest'abbinamento.

DOMENICA 29 Aprile 2018 – “Invasioni Digitali”

“VIVIRUDERI” Le “Invasioni Digitali” arrivano ad Auletta. #VIVIRUDERI è l'esperienza di invasioni digitali pensata per l'anno 2018 ad Auletta.

Il percorso di quest'anno avrà come tema la meraviglia nel vedere la possibilità di far vivere un rudere. Attraverso un percorso di osservazione, ascolto e commensalità non solo i “ruderi” mostreranno la loro vita ma ogni visitatore potrà viverli in un'esperienza personale e condivisa. Spesso accade di vedere i resti dei nostri bei paesi solo come “rovine”, con un valore enorme ma cristallizzato: poco dinamico rispetto al presente. Qualcuno però si è chiesto se questi non potessero diventare occasione di sviluppo... e da interrogativi come questo che nascono idee e progetti che possono cambiare il “destino” di alcuni luoghi.

A voi visitatori e ospiti l'itinerario pensato per i nostri passi.

- Mostra fotografica della prima festa del carciofo bianco ad Auletta presso “Via Castello”;

- Presentazione del Monumento della “Croce”, risalente probabilmente all'anno 1576, situato nell'omonima piazza;

- Visita e presentazione del “Parco a Ruderi”, inteso come “opportunità per non dimenticare le cicatrici del terremoto e di trasformare una tragedia in una risorsa”;

- Fermata al forno di Donna “Chicchina” o “Ronna Chicchina”, vecchio forno comunitario;

- Piazza “Giallorenzo Raffaele” calzolaio partigiano di Auletta, morto a 34 anni (10 marzo 1945), sul finire della guerra a Pinerolo (TO) per mano delle “brigate nere”;

- Palazzo Monumentale dello “Jesus”, antica cappella, sede della confraternita del Santissimo Sacramento che è stata attiva ed aperta al culto fino al 1857;

- La casa di “Donna Vanda Visconti”.

La visita guidata che si terrà il 29/04/2018 (nell'ambito della IX edizione della Festa del Carciofo Bianco di Auletta) è organizzata e curata dall'Associazione Culturale “LIBERiamoci” con sede ad Auletta.

> **Alla sua ottava edizione il Concorso Grafico “Il carciofo bianco a colori”** destinato alle scolaresche dei paesi circostanti. L'obiettivo è instillare alle giovani generazioni la curiosità e l'interesse verso prodotti identitari come il carciofo bianco, dando contemporaneamente spazio alla loro naturale vena creativa. Di eguale natura la decisione di dare vita, dalla quarta edizione, ad una gara di cucina denominata “Cucina Identità” destinata agli allievi degli Istituti Alberghieri italiani. Troppo spesso chef e brigate ignorano la presenza di eccellenze territoriali come il carciofo bianco, complice la grande distribuzione che non può (per sua natura) contemplare produzioni di nicchia.

> **Dalla scorsa edizione è partito un Contest Fotografico aperto a tutti i fotografi professionisti**, senza limiti di età e provenienza. Anche qui protagonista il carciofo bianco. Solo con la vera conoscenza si riuscirà ad assicurare un futuro alle piccole realtà rurali ed alle piccole produzioni agricole.

> **Bianco Festival Artisti di Strada”** – Raduno Artisti di Strada dal 28 Aprile al 1 maggio 2018 Corso Principale Auletta (SA).

Gli Artisti di Strada che partecipano a centinaia di manifestazioni diffuse per le province italiane testimoniano che negli ultimi tempi lo spettacolo di strada ha avuto una grande diffusione. Solo recentemente è stata riconosciuta l'importanza dello spettacolo di strada che ha come fondamento la riconquista sociale degli spazi urbani, dei centri storici, delle isole pedonali, da parte delle comunità.

Le manifestazioni di questo tipo hanno fatto riscoprire la dimensione della comunicazione sociale diretta, per ripopolare i borghi e rianimare le piazze, i quartieri, i vicoli ed i cortili.

> L'organizzazione ha “costruito” dei pacchetti turistici di due giorni per poter vivere in totale spensieratezza la Festa del Carciofo Bianco di Auletta. Include percorsi in luoghi attrattivi della zona, pernottamento, nonché pranzi e cene. Per informazioni e dettagli: Pro Loco Auletta.

SETTIMANA GASTRONOMICA

Gli Agriturismi e i Ristoranti presentano i MENU'A BASE DI CARCIOFO BIANCO

dal 20 al 27 Aprile 2018

AGRITURISMO IL CAPITANO

Antipasto capitano + crostini di patè di carciofo
+ carciofi ad insalata + rustico di carciofi

Primo piatto: Cavatelli al sugo di carciofi –
Tagliatelle ai carciofi e ricotta fresca

Secondo Piatto:

Carciofi imbottiti al forno con contorno
Ricotta fresca

C.da Mazzoni Caggiano (SA) tel.0975 393148

€ 20,00

AGRITURISMO AIA ANTICA

Antipasto

Prosciutto e torta salata al carciofo bianco e caprino
Polpettone al carciofo bianco patate
e carciofo bianco al forno

Primo

Fusilli con crema di carciofo bianco cacio pepe e salsiccia

Secondo

Straccetti di maiale con carciofo bianco

Dolce

Delizia Aia Antica

Via Fusara,4 Padula (SA)

Tel.0975/74550 – 346/1373474

Euro 20:00

RISTORANTE PUB PIZZERIA "THE MEETING"

Antipasto: prosciutto, capicollo, mozzarella,
carciofini sott'olio,
pancetta, bruschetta con patè di carciofo bianco;

Pizza al carciofo bianco:

bianca o rossa con mozzarella di bufala,
pancetta e carciofo bianco;
¼ di vino locale

Dolce, Amaro e caffè

Menù a 18,00 euro

Aperti tutte le sere escluso il Lunedì
e a pranzo solo su prenotazione.

Via P. di Piemonte Auletta (SA)

Tel.0975/392840 – 388/8984058

RISTORANTE TANA DEL LUPO

Antipasto con salumi,

pasticcio caggianese e sfizi al carciofo bianco
Ravioli con asparagi,
carciofo bianco e pancetta croccante
Tagliata di Scottona con porcini,
carciofo bianco e Pecorino di grotta
Dolci e delizie

Menù completo a 20,00 euro

Via Fontana Caggiano 24/26

84030 Caggiano (SA)

0975 393768 - 335 8172550

MAGIC HOTEL RISTORANTE
Gourmerie di Gusto del Carciofo
Bianco al Magic Hotel

MENU' DI MARE A 35 EURO

Riso nero venere su carpaccio di carciofi bianchi
e gamberi agli agrumi
Gnocchetti alle ortiche con tonno e carciofi bianchi
Pescespada alla palermitana rivisitata con carciofi bianchi
€ 35:00 compreso calice di vino acqua e caffè'

MENU' DI TERRA A 30 EURO

Terra di olive taggiasche e carpaccio di carciofi bianchi
Tortellone ai carciofi bianchi al profumo di timo
Agnello al gratin accompagnato da carciofi bianchi e fave
€ 30:00 compreso un calice di vino acqua e caffè'

Via Nazionale, 2 C. da Maglianello
84030 Atena Lucana (SA)
Tel 0975 71292 – Fax 0975 71293 - www.magicohotel.it

PIZZART

Antipasti: Cianfotta primaverile con patate,
pisellini e carciofo bianco
Soffiato di pizza fritta con mousse
di carciofo bianco e flocchi di ricotta di capra
Quiche di carciofo bianco, primo sale e bufala

Pizza con fior di latte valle del Sele,
mozzarella di bufala campana affumicata in paglia,
crudo di carciofo bianco
aromatizzato in sifone e guancia di Norcia

Primi: Toccole Antica Maccheroneria pesto
di carciofo bianco e pomodoro San Marzano
secco, stracchino di bufala,
nocciole di Giffoni IGP

Acqua e coperto compreso
Vini esclusi

Via Rosario,14 Battipaglia (SA)
Tel 0828/1840582 – 331/2802587

€ 15,00 MENU' PIZZA
€ 17,00 MENU' PASTA








29 APRILE / 1 MAGGIO APERTI A PRANZO POSTI A SEDERE AL COPERTO

ORGANIZZAZIONE A CURA DELLA
PRO LOCO AULETTA
TEL E FAX 0975/392366
INFOLINE 380/1863475
PROLOCOAULETTA@TISCALI.IT
WWW.FESTADELCARCIOFOBIANCO.COM

DETTAGLI:
MANIFESTAZIONE ALL'APERTO.
DISPONIBILE AREA SOSTA CAMPER.
PER I PARTECIPANTI SCONTO 50%
SUL BIGLIETTO INGRESSO ALLE GROTTA AULETTA/PERTOSA.
LE TABERNAE GASTRONOMICHE RESTERANNO
APERTE ANCHE A PRANZO

Uscita consigliata per chi proviene da Napoli: Sicignano degli Alburni.
Proseguire per Potenza uscita Buccino - USCITA PETINA CHIUSA.
Per chi proviene da sud, uscita consigliata: Polla

www.biancotanagro.com / info@biancotanagro.com
info : + 3801863475 / 0975/392366  Bianco Tanagro