



La cena alla Solfatara

DAL 4 AL 14 SETTEMBRE LA V EDIZIONE DI MALAZÈ. PARTE DAI CAMPI FLEGREI LA SFIDA DELL'ARCHEOENOGASTRONOMIA: PIATTI TRADIZIONALI E VINO DOC, ESCURSIONI IN MARE E NEI LAGHI, INCONTRI E VISITE GUIDATE, CENE IN VIGNA E CUCINA GEOTERMICA, VELA E PESCATURSIMO, TEATRO E MUSICA, ARTIGIANATO E PRODOTTI TIPICI, STAGE E SIMPOSI, ARTE E STORIA, INCONTRI CON LE SCUOLE E BENEFICENZA, LIBRI E MOSTRE...

UNDICI GIORNI per promuovere il meglio dei Campi Flegrei. Malazè, giunto alla V edizione, è diventato la festa dell'archeoenogastronomia. Molte e simpatiche le iniziative partite sabato 4 si svolgeranno fino a martedì 14 settembre: sconti speciali nei ristoranti convenzionati e promozione del vino, tour, valorizzazione dei prodotti tipici, incontri e eventi organizzati insieme a Slow Food Campania. Previsti anche eventi dedicati ai più piccoli.

Più di cento i soggetti coinvolti nel "grande contenitore di settembre tra associazioni, cooperative, enti, aziende agricole e vinicole, agriturismi e ristoranti di Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto e Giugliano in Campania.

Intanto, primo fine settimana (sabato e domenica) ricco di eventi.

Da sabato 4. Inizio alle 10,30 a Capo Miseno, con la **manifestazione velica "Vino, vela e paranza"**. Oltre che dalla gara velica il punteggio sarà determinato anche dalla preparazione di piatti tipici a bordo. Alle ore 19,00 un'iniziativa Slow Food al Vulcano Solfatara: la **cucina geotermica**. Una serata singolare dove si sono gustate specialità cotte al "vapore" dei soffioni della solfatara e gustati al lume di candela seduti a tavoli allestiti per la degustazione nell'area dei geiser. Piatti preparati da cuochi provetti. Una serata indimenticabile con spiegazioni interessanti da parte del responsabile locale di Slow Food Vito Trotta.

Domenica 5. (ore 9,00) **“Baia vista da mare”**, un modo nuovo per conoscere il nostro mare; (ore 9,30) **“La casa delle api”** a Monterusciello, appuntamento per i più piccoli alla scoperta dell’apicoltura e del miele; (ore 10,00) Slow Food ha organizzato il **“Mercatino della Terra”**, incontro tra le comunità del cibo dei Campi Flegrei; (ore 10,03) partita dalla Stazione Circumflegrea della Sepsa di Montesanto a Napoli, **la carrozza di Malazè**: destinazione la fermata nella Foresta Regionale dell’Area Flegrea e del Monte di Cuma a cui è seguita l’escursione alla scoperta della natura e dell’archeologia. (Ore 10,30) **Vigna e campagna... aperitivo e pranzo a Km 2,8** ai Giardini dell’Orco e al Vigneto storico Mirabella sul Lago d’Averno. (Ore 19,00) **“Genius Loci”** nei pressi delle Terme di Nettuno a Pozzuoli cibi da strada e teatro.

Sabato e domenica a Pozzuoli: (ore 9,30) Città sommersa porte aperte sia per subacquei e non; (ore 10,00) **AlterBios** ai Giardini dell’Orco sul lago d’Averno (espò di arte, artigianato, prodotti tipici e biologici, benessere discipline olistiche, gastronomia, creatività, cristalli, magia, tradizioni, massaggi, terapie e cosmesi naturale) e, nello stesso posto, didattica e comunicazione rurale per i bambini con **Agrigochiamo**; (ore 10,00 e poi alle 22,00) il Museo del Mare di Pozzuoli promuoverà la **pesca turismo** sia per i bimbi che per gli adulti; (ore 10,30 e poi alle 18,00) itinerario **sulle orme di San Paolo** nel centro storico; (ore 19,00) **“Antrum Immane”**, drammatizzazione dal VI canto dell’Eneide nell’antro della Sibilla sul Lago d’Averno; (alle ore 20) aperitivo e letteratura al Museo del Mare.

Sabato e domenica a Bacoli: (ore 10,00) escursione sul lago Miseno alla scoperta della **Classis Praetoria Misenensis**; poi, **visita al golfo flegreo**: partenza da Miseno e tappa a Nisida e al Rione Terra; **escursioni in bicicletta** sul lungolago di Miseno e per la necropoli di Cappella; visita guidata all’antica Miseno e alla **Piscina Mirabilis**; (ore 16,30) visita ai filari di **cozze di Bacoli** e assaggi di piatti tipici; incontro ed assaggi all’azienda agricola **Piscina Mirabile** ed escursione al lago Miseno.

Tutti i giorni, dal 4 al 14 settembre: prezzi speciali negli oltre cinquanta ristoranti convenzionati di Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto e Giugliano. Saranno serviti i **“Menù di Malazè”** con prodotti locali e vini doc. Sconti speciali con il **weekend dell’Enolibro** nei luoghi dove si intreccia vite e cultura; visite alla coltivazione di **cicerchia** dell’area flegrea e alle coltivazioni di **cozze di Bacoli**; **visite guidate in superficie al Parco Sommerso di Baia. Incontri con le scuole italiane all’estero.**

A Villa EUBEA a Cuma poi una serata denominata **Jamm bell**, dove si sono gustati piatti tipici della cucina tradizionale preparati da cuochi Flegrei sotto la supervisione dei cuochi aderenti alla CHIC (Charming Italian Chef) Agostino Pretrosino e Lino Scarallo coadiuvati da allievi dell’alberghiero che hanno dato fondo alle loro abilità culinarie preparando una serie di degustazioni a partire dalla Cicerchia, agli spaghetti con alici, zitoni con la zucca, coniglio di Cigliano e per chiudere il Migliaccio offerto dai pasticceri di Vinaria. Annaffiati dagli ottimi Piediroso e Falanghina dei Campi Flegrei.

*“Con questa edizione di Malazè – ha dichiarato **Rosario Mattera, ideatore ed organizzatore di Malazè** - lanciamo la sfida che ci accompagnerà per i prossimi anni, “l’archeoenogastronomia”, che solo un territorio così ricco di diversità: archeologico, ambientale, enogastronomico, può lanciare. I Campi Flegrei sono un territorio unico sotto tanti aspetti, ma che ancora non ha avuto la forza e la capacità di mettere a sistema tutto ciò, ed è in questo solco tracciato che cinque anni fa abbiamo fatto e voluto far nascere Malazè. La nostra manifestazione è un contenitore che di anno in anno si è arricchito di nuova linfa, soprattutto grazie all’emergere di numerose associazioni e imprese enogastronomiche che hanno deciso di investire il loro futuro in questa terra stupenda”.*

Le serate sono tante alle quali si può partecipare basta rivolgersi ai numeri indicati più sotto. La serata finale a chiusura dell’excursus si svolgerà nella Casa Circondariale femminile di Pozzuoli, serata denominata “La notte Galeotta di Malazè” dove saranno le detenute a cucinare a servire in questo “insolito” ristorante supervise dagli chef flegrei. L’incasso della serata, di beneficenza, sarà devoluta all’Associazione “Il carcere Possibile onlus”. Per prenotazioni Adriana Intilla info@campiflegreiatavola.it, tel3316742610

Ufficio informazioni: 081.3032275 - prolocopozzuoli@alice.it

Per saperne di più: malaze.org - campiflegreiatavola.it - cirobiondi.it.

Aghe