

Colatura di alici di Cetara in tour: appuntamento a TUTTOFOOD, SLOWFISH e FATTORIE DIDATTICHE

Napoli, 5 Maggio – Tre appuntamenti in giro per l'Italia per promuovere la Colatura di Alici di Cetara, produzione della regione Campania in attesa di ricevere la Dop.

Si parte con Tutto Food. Il salone di Milano in programma dal 6 al 9 maggio raccoglie il meglio delle produzioni nazionali e non solo.



Nel giorno di chiusura del salone milanese, apre i battenti a Genova Slow Fish. Appuntamenti e laboratori dal 9 al 12 maggio ed infine a Portici, in provincia di Napoli, per l'evento "Fattorie didattiche" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico

del Mezzogiorno nel week-end 11-12 maggio.

"Tre importanti appuntamenti –spiega il presidente dell'Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara Lucia Di Mauro – per arrivare sempre più forti a quello più importante con l'ottenimento della Dop. Un traguardo reso possibile grazie al prezioso apporto dell'amministrazione comunale di Cetara guidata dal sindaco Roberto Della Monica".

Il percorso della Colatura di Alici di Cetara verso la Denominazione di Origine Protetta ha preso il via con la creazione, il 28 ottobre del 2015, dell'associazione che vede protagonisti produttori, ristoratori e pescatori.

Il comitato promotore, oltre ad avere il pieno sostegno del Comune di Cetara, si avvale della collaborazione professionale del professore Vincenzo Peretti, docente del dipartimento di Medicina Veterinaria e produzioni animali

della Federico II di Napoli, esperto di riconoscimenti di marchi di origine comunitaria, dell'agronomo Ettore Guerrera e del coordinatore Secondo Squizzato.



**Colatura di Alici
di Cetara DOP**

Il nettare ambrato e dal profumo pungente, erede dell'antico garum dei Romani, che è identità del territorio e dell'economia cetarese.

Le aziende produttrici Iasa, Nettuno e Delfino sono state affiancate nel 2018 da Armatore. I ristoranti di Cetara sono: San Pietro, Al Convento e La Cianciola mentre gli armatori sono due Salvatore Pappalardo e Federmar.

Roberto Esse