



Rassegna stampa dal 7 all'8 luglio 2016

Sagre: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano

Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa

- La Provincia online
- Reportweb
- Expartibus
- I Fatti di Napoli
- Nonsolonola
- La Gazzetta di Cercola



Comunicato stampa

Sagre: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa

Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, *"i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane"*. Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.

Cimitile, 7 luglio 2016

Al via la Sagra degli gnocchi cimitilesi al pomodoro San Marzano

7 luglio, 2016 17.29 | di [Comunicato Stampa](#)



CIMITILE. Sagra: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano. Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa.

Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30.

Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, *"i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane"*. Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.



Postato da Carmine Cascone il 7 Lug 2016 in Articoli

A red banner with a green leaf at the top. The text "XXVIII SAGRA DEGLI gnocchi cimitilesi" is written in white. A small cartoon character is integrated into the letter 'o' of "gnocchi".

XXVIII SAGRA DEGLI gnocchi cimitilesi

Sagre: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano

Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa

Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, *"i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane"*. Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.

Ricerca

La sagra degli gnocchi cimitilesi: 8-10 luglio

LE ULTIME DI NAPOLISERA.IT



- ▶ HIGUAIN PARTE? FORSE E' L'ANNO GIUSTO
- ▶ Turismo accessibile: Paestum il primo tempio greco aperto a chi ha difficoltà motorie.
- ▶ VFNFRDI' 1° LUGLIO CONCERTO

PER VIETARNE LA PRODUZIONE
E IL COMMERCIO

Publicità con AdWords

Fai crescere l'attività con AdWords Inizia subito con un credito di €75

www.google.it/adwords

ARTICOLI RECENTI

- ▶ Napoli, dispositivo di traffico via Vespucci, via Ponte dei Francesi
- ▶ EAV, via al pagamento del 'TFR' per oltre duecento lavoratori
- ▶ Cose che nessuno sa, di Alessandro D'Avenia
- ▶ Agerola World Music Festival
- ▶ Prenotazione inviti cerimonia cittadinanza onoraria a Sofia Loren

CATEGORIE

- ▶ Editoriale
- ▶ Territorio
- ▶ Cronaca
- ▶ Politica
- ▶ Cultura
- ▶ Sport
- ▶ Rubriche



Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa

Riceviamo e pubblichiamo.

Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo.

"La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20:30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello.

È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la *kermesse* culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana.

Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio.

Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto

i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conserva, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane.

Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.



SAGRE: A CIMITILE TORNA SUA MAESTÀ LO GNOCCHO AL POMODORO SAN MARZANO

07 Luglio 2016 14:53 — Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa.

Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, "i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane". Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.

PIÙ LETTI

Giugno 2016
De Luca: Congratulazioni a Nello Manuel Bellissimo, lo studente campano vincitore del concorso "Fond...

Giugno 2016
Maurizio De Giovanni presenta "Serenata senza nome"

Giugno 2016
Napoli: Appalti e mazzette all'ospedale Santobono-Pausillipon. 12 arresti

Giugno 2016
Napoli: E' polemica sulla delibera di giunta sul referendum. Di Lello (PD): Cosa ne pensano quei poc...

Luglio 2016
Napoli: Ischia, sequestrati 150 ricci di mare a pescatori di frodo

Sagre: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa

Venerdì, 08 Luglio 2016 17:19 - Eventi



Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti

dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, "i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane". Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.

LI
GI

Non solo Nola.it
2251
Ti piace
Piace a te e ad
Non solo Nola.it
cond
24 giu
Non solo Nola.it
24 giug
La solita
Volontà
<https://v=QWc>
Mi

CULTURA E SPETTACOLI

Sagre: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano

By [lagazzettamagazine](#) - 7 luglio 2016

12



Cimitile. Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, *"i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane"*. Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere. (comunicato stampa)