

## MENU ROSSO

### ANTIPASTO

Vellutata di fave con carciofi e sbriciolata di ventricina agli agrumi

### PRIMO

Maccheroncino al ferro con guanciaie e Mazzaferrata

### SECONDO

Carciofo Mazzaferrata alla Cupellese

### DOLCE

Cantuccio con Elisir al carciofo

## MENU BLU

### ANTIPASTO

Vellutata di fave con carciofi e sbriciolata di ventricina agli agrumi

### PRIMO

Maccheroncino al ferro con guanciaie e Mazzaferrata

### SECONDO

Tagliata di pollo con trifolata di carciofi e scaglie di caciocavallo

### DOLCE

Cantuccio con Elisir al carciofo

## MENU GIALLO

### ANTIPASTO

Vellutata di fave con carciofi e sbriciolata di ventricina agli agrumi

### PRIMO

Raviolo con crema di carciofi e fili di porro fritto

### SECONDO

Tagliata di pollo con trifolata di carciofi e scaglie di caciocavallo

### DOLCE

Cantuccio con Elisir al carciofo

## MENU VERDE

### ANTIPASTO

Vellutata di fave con carciofi e sbriciolata di ventricina agli agrumi

### PRIMO

Raviolo con crema di carciofi e fili di porro fritto

### SECONDO

Carciofo Mazzaferrata alla Cupellese

### DOLCE

Cantuccio con Elisir al carciofo



## FESTIVAL *del* CARCIOFO *di* Cupello

### *Gentilissimi Ospiti,*

anche quest'anno si rinnova il tradizionale appuntamento con il **Festival del Carciofo di Cupello**, che vede protagonista l'intera Comunità, tanto operosa in un lavoro di **sinergia fra le diverse competenze e passioni**, con lo scopo unico di riaffermare il nostro prodotto tipico come **eccellenza della gastronomia locale**.

Una macchina infaticabile, dal produttore a quanti credono nelle virtù del **Carciofo Mazzaferrata**, organizzata per promuovere "il guerriero dal tenero cuore" in più ambiti e farlo apprezzare ben **oltre i confini territoriali**.

E se è vero che alle risorse della propria terra, per quanto **ricche di valore**, bisogna dar voce in tanti per renderle tali, allora un **grazie sincero anche a Voi** che, oggi, degustando il Carciofo di Cupello, lo vorrete raccontare insieme a noi.

*il Sindaco*

*Fernando Travaglini*



**25 | 26 | 27 | 28**  
**APRILE 2019**  
**CUPELLO**

[www.comunedicupello.it](http://www.comunedicupello.it)



# PROGRAMMA

## GIOVEDÌ 25 APRILE 2019

- ORE 11:00 "Buongiorno Festival"  
con **CarcioAperitivo** (Giardinetto)
- ORE 12:30 Apertura stand gastronomici
- ORE 17:00 Teatro dei burattini "L'Agnellino e il Lupo"  
(Giardinetto)
- ORE 19:30 Apertura stand gastronomici
- ORE 21:30 Spettacolo **Orchestra Italiana BAGUTTI**  
(Piazza Garibaldi)



## VENERDÌ 26 APRILE 2019

- ORE 12:00 "Viva il Festival"  
con i ragazzi delle Scuole di Cupello
- ORE 12:30 ...segue pranzo...
- ORE 13:00 Apertura stand gastronomici
- ORE 19:00 Cupello Rock and Blues - parte uno  
con **Dejavù** e **Sound Zero**
- ORE 19:30 Apertura stand gastronomici
- ORE 22:00 Cupello Rock and Blues - parte due  
con **Zucchero Fornaciari - Tribute Band**



## SABATO 27 APRILE 2019

- ORE 10:30 **CaRcioMotoOnTheRoad** (a cura di ASD Moto "Gizza")  
Giro in moto per il paese - Ritrovo in Piazza Garibaldi
- ORE 12:30 Apertura stand gastronomici
- ORE 16:00 Posa e benedizione struttura d'arte presso  
la rotonda di via E. Mattei (Zona Industriale di Cupello)
- ORE 17:00 Incontro/Dibattito:  
**La Regione e le Ragioni...dell'Agricoltura**  
(Sala Multimediale)
- ORE 18:00 **CarcioAperitivo** con DJ Set
- ORE 19:30 Apertura stand gastronomici
- ORE 21:30 Spettacolo **I CynarO**



## DOMENICA 28 APRILE 2019

- ORE 10:30 Sfilata dei trattori agricoli
- ORE 12:00 Benedizione dei Prodotti della Terra  
a cura ass. **Le Ali della Libertà**  
(Piazza Garibaldi)
- ORE 12:30 Apertura stand gastronomici
- ORE 19:30 Apertura stand gastronomici  
**Arrivederci Festival: Karaoke** sotto lo stand



## ...E ANCORA

STREET FOOD POINT:  
**CARCIOFRITTO & CARCIOHAMBURGER**  
(PIAZZA GARIBALDI)

STAND ENOGASTRONOMICI PRODOTTI TIPICI

BABYCLUB ALL'INTERNO  
DELLO STAND GASTRONOMICO

VISITA STRAORDINARIA ALLA TORRE CAMPANARIA

25 APRILE	10:30 - 13:00
	15:00 - 17:30
27 APRILE	15:00 - 17:00
28 APRILE	11:00 - 13:00
	15:00 - 17:30

## NOVITÀ 2019

*Finger Food  
a base di Carciofi  
con gli chef  
Desirèe Boschioli  
e  
Alberto Carretta  
(durante gli aperitivi)*



*Food for Fingers*