

# Programma

## 4 AGOSTO

Dalle 10.00 alle 23.00: Visite Guidate a Palazzo Filangieri  
19.00: Apertura Stand Enogastronomici  
19.00: Masterclass a cura di AIS di Avellino – Museo del Fiano - Palazzo Filangieri  
20.00: Banchi d'Assaggio Fiano di Avellino a cura di Onav Avellino – Palazzo Filangieri  
21.00: Musica Live

## 5 AGOSTO

Dalle 10.00 alle 23.00: Visite Guidate a Palazzo Filangieri  
19.00: Apertura Stand Enogastronomici  
20.00: Masterclass a cura di AIS di Avellino – Museo del Fiano - Palazzo Filangieri  
20.00: Banchi d'Assaggio Fiano di Avellino a cura di Onav Avellino – Palazzo Filangieri  
21.00: Musica Live

## 6 AGOSTO

Dalle 10.00 alle 23.00: Visite Guidate a Palazzo Filangieri  
11.00: Apertura Stand Enogastronomici  
19.00: Apertura Stand Enogastronomici  
19.00: Stella Michelin – Riconoscimento allo Chef stellato, cittadino Iapiano, Marco Caputi.  
20.00: Masterclass a cura di AIS di Avellino – Museo del Fiano - Palazzo Filangieri  
20.00: Banchi d'Assaggio Fiano di Avellino a cura di Onav Avellino – Palazzo Filangieri  
21.00: Musica Live

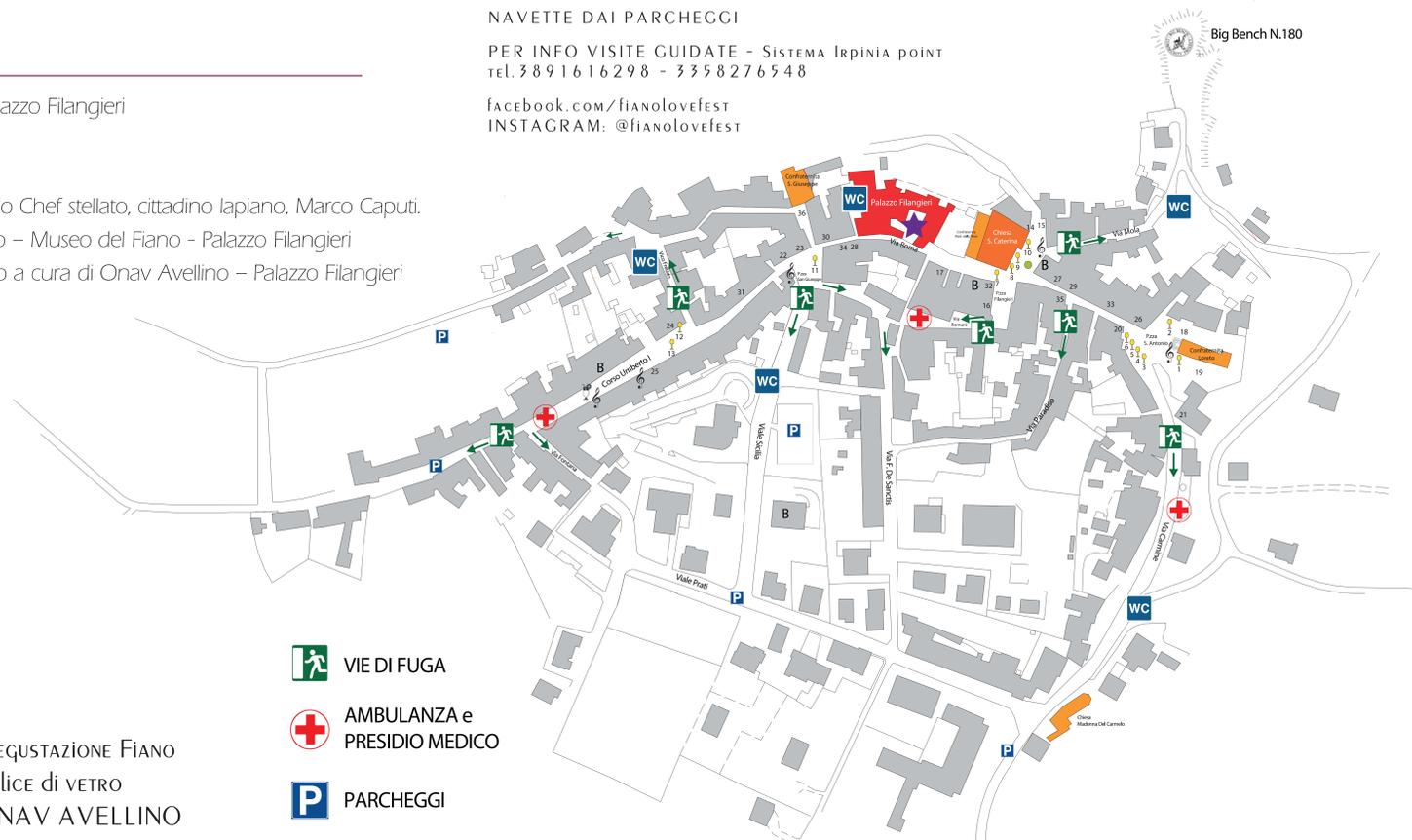
## CANTINE



- 1 TERRE di NORA
- 2 Il Sole e il Lupo
- 3 BELLARIA
- 4 IOANNA
- 5 TENUTA SCUOTTO
- 6 Filadoro
- 7 MACCHIE SANTA MARIA
- 8 CASE D'ALTO
- 9 FELICE MEOLI
- 10 TRODELLA
- 11 LE VIGNE di ROSA
- 12 TERRA MIA
- 13 ANTICA HIRPINIA

★ DEGUSTAZIONE FIANO  
CALICE di VETRO  
ONAV AVELLINO

- VIE DI FUGA
- AMBULANZA e PRESIDIO MEDICO
- PARCHEGGI



### 14 Ai tempi e 'na vota - Centro Don Bosco

LAGANE e CECI (PASTA FATTA A MANO) - solo VENERDI  
CECATIELLI CON RADICCHIO e SALSICCIA - solo SABATO  
SCIATIELLI CON ASPARAGI SELVATICI - solo SABATO  
ORECCHIETTE CON FUNGHI PORCINI e SALSICCIA - solo DOMENICA  
CIAMBOTTA ESTIVA  
ZUPPA e PUORCO  
TRACCHIOLELLE PATATE e PAPACELLE  
PIZZA e MENESTA  
FRITTATA PEPACCHIE e UOVA  
SALSICCE e COTECHINI al sugo  
FAGIOLI MISTI a modo NOSTRO

### 15 La locanda dei Filangieri

CACIOCAVALLO impiccato  
CACIOCAVALLO impiccato con tartufo grattugiato  
CARAMELLA (PATATA RIPIENA con FUNGHI PORCINI, avvolta da PANCETTA)  
MORTADILLA ARROSTITA

### 16 Le cocenere

FUSILLI con sugo di salsiccia  
FUSILLI "FIANO LOVE FEST" con ZUCCHINE e FUNGHI PORCINI  
CECATIELLI con LA MENTA  
ZUPPA di MAIALE  
CUZZITIELLO con SALSICCIA al sugo  
CUZZITIELLO con COTECHINO al sugo  
PARMIGIANA di MELANZANE  
PARMIGIANA di MELANZANE VEGAN  
PEPERONI FRITTI con PATATE  
L'ESSENZA delle RADICI: FAGIOLI con AGLIO e ORIGANO

### 17 Agriturismo Anila

LASAGNA  
FUSILLI al sugo  
STINCO al FIANO (ANCHE con PANINO)  
COTECHINO con FAGIOLI  
PIZZA e MENESTA  
FRITTI SAPORITI  
FOCACCIA con CAPICOLLO e CACIOCAVALLO  
RUSTICI PASTA al Filo  
Dolci Rustici

### 18 Ferrante - Piazza S. Antonio

CACIOCAVALLO impiccato  
TAGLIERE di SALUMI  
TAGLIERE di FORMAGGI  
ZUPPA di CECI al FIANO  
FAGIOLI "QUARANTINO di VOLTURARA"

### 19 Officina del Gusto

ARROSTO: VITELLO, MAIALE, SALSICCIA e COTECHINO  
MAIALINO al FIANO  
FILETTO di MAIALE al FIANO  
PATATE e PEPERONI  
POLPETTE al sugo  
SCAROLA e FAGIOLI

### 20 Calafià

TAGLIERE di SALUMI e FORMAGGI IRPINI  
CARPACCIO di MANZO affumicato  
CUZZITIELLO con RAĞU di POLPETTE  
CUZZITIELLO con PARMIGIANA di MELANZANE  
CECATIELLI CA MENTA  
GNOCCHO di PATATE con CREMA di piselli, QUANCIALE e PECORINO  
FUSILLO AVELLINESE con pomodoro in doppia consistenza

### 21 Tempia Mentis

STREETFOOD  
PANINI e FRITTI

### 22 L'angolo delle Bontà

CECATIELLI e MENTA  
PENNETTE con fiori di zucca e PANCETTA  
ZUPPA di MAIALE  
VERDURE e CONTORNI  
POLPETTE di MORTADILLA al sugo  
VERDURE

### 23 Pescheria da Antonio

Cuoppo di pesce

### 24 Terra Mia

ZUPPA di MAIALE  
PIZZA e MENESTA  
FAGIOLI del CONTADINO  
MELANZANE della NONNA  
CULATELLO e delizie dell'ORTO  
CULATELLO, FICHI e FORMAGGIO  
FIORI di ZUCCA ripieni  
PIZZA CHIENA

### 25 Ferrante - C.so Umberto I

FUSILLI al sugo  
FUSILLI con fiori di zuccine, SALSICCIA al FIANO  
PANINO con SALSICCIA al sugo  
PANINO con COTECHINO al sugo  
PANINO con POLPETTE al sugo (CON o SENZA mollica)  
MONTANARA "PIZZA FRITTA"  
PATATE al FIANO

### 26 Davide Filadoro Chef

FUSILLI AVELLINESI, POMODORI, RICOTTA SALATA e MENTA  
MEZZE MANICHE, RAĞU BIANCO e PECORINO, FUNGHI PORCINI SECCHI e TARTUFO

UOVO, CACIOCAVALLO, POMODORO e TUBETTI LISCI soffiati

### 27 e 31 Dolcivendolo - PASTICCERIA

28 Gio Milù - GELATERIA

29 Mastr'Antonio - LIQUORIFICIO

30 Aperifiano

32 Il Sole e il Lupo

33 Contino Creation - FOTOGRAFO

34 Carmine Lepore - ARTIGIANO del LEGNO

35 La Maisonnerie Carbone

36 Lana Griscenko - MOSTRA d'ARTE



POSTAZIONE  
MUSICALE

B BAR



# FIANO LOVE FEST



L'essenza delle radici  
4.5.6 AGOSTO 2023



[www.incampania.com](http://www.incampania.com)

Intervento co-finanziato dal POC Campania 2014-2020. Rigenerazione urbana, politiche per il turismo e la cultura. Programma unitario di percorsi turistici di tipo culturale, naturalistico ed enogastronomico di portata nazionale e internazionale.



CAMPING - TEL. 3716998082  
NAVETTE DAI PARCHEGGI

PER INFO VISITE GUIDATE - SISTEMA IRPINIA POINT  
TEL. 3891616298 - 3358276548

FACEBOOK.COM/FIANOLOVEFEST  
INSTAGRAM: @FIANOLOVEFEST