



Regione
Campania



Con il patrocinio
della Provincia di Napoli



Comune di
Massa Lubrense



A.M.P.
Punta Campanella

Sagra de Limone LXXXIII

in "Costiera dei Fiori"



Massa Lubrense, 5 - 8 luglio 2007



Questa iniziativa è contro il "sistema" della camorra



Il limone "Albero della vita".

La pianta del limone è un meraviglioso albero che si distingue dagli altri per la sua generosità. Durante l'anno, protetta da pregolati in pali di castagno e dalle tradizionali pagliarelle, è straordinario vedere su di essa i frutti di varie fioriture con tempi diversi di maturazione.

Secondo la mitologia greca il limone è il simbolo della fecondità e dell'amore. Giove custodi questo frutto in un meraviglioso giardino difeso dalle Esperidi, e una delle fatiche di Ercole fu quella di portare agli uomini questi pomi d'oro.

Oggi noi del Comitato, come Ercole, con grande fatica ci stiamo impegnando a far conoscere i nostri magici limoneti, fonti di ispirazione per illustri poeti, scrittori e pittori che hanno lasciato un pò del loro cuore nella nostra amata terra. Gli ultimi tenaci agricoltori come le Esperidi difendono i nostri giardini dall'abbandono e con saggezza curano questi preziosi polmoni verdi che rendono Massa Lubrense un paese unico.

il Comitato Terra del limone

The Lemon "The tree of Life"

The Lemon Plant is a marvellous Tree that is distinguished from the others because of its generous fruit. During the year it's extraordinary to see on it fruits of various stages of bloom.

According to Greek mythology the lemons are a symbol fertility of love. Zeus was the keeper of this fruit in a marvellous garden defended by Esperidi and the hard effort of Hercules who brought the men to the beautiful lemons.

Today our committee like Hercules with great hard work are committed to make known our beautiful lemon gardens that in the past have inspired famous poets, writers and painters that have left a little of their hearts in our beloved land.

Like Esperidi our farmers are saving these important gardens from abandonment. With their knowledge, wisdom and trademark features they make Massa Lubrense a unique village to the world



Massa Lubrense e i Sapori



*...ti aspettiamo,
lasciati coccolare...*

Albergo **Ristorante Primavera**

Local sea food specialities
spacious panoramic terrace

tel. 0818789125 - www.laprimavera.biz



Agriturismo La Villanella

Massa Lubrense - Penisola Sorrentina

www.lavillanella.it lavillanella@lavillanella.it



Ristorante Pizzeria **Tritone**



In occasione
della Sagra del Limone
potrete degustare un menù
rigorosamente al limone
(è gradita la prenotazione)

Via Massa Turro 2/A
Massa Lubrense Centro
Telefono: 081-8089046
www.ristoranteitritone.it



Giovedì 5 luglio XXXIII EDIZIONE "SAGRA DEL LIMONE"

Ore 19.00: *Cerimonia di apertura* presso le aziende agrituristiche "Il giardino di Vigliano" e "Torre Cangiani".

(Da Piazza Vescovado "Massa Lubrense centro" servizio navetta con partenza alle ore 18.30)

V edizione dei concorsi "O cuogno 'e oro" e "Vendemmia 2006"
Degustatori: Dott. Maurizio Solimene, Dott.ssa Mariagrazia Stanzione, Dott. Giuseppe Pica. Somelier: A.I.S Delegazione Penisola Sorrentina, delegato Luigi Di Fiore.

"Antichi mestieri e tecniche contadine" dimostrazione di costruzione della "pagliarella" e assemblaggio di una cupola su pergolato.

Momento musicale con canti napoletani ai piedi della cinquecentesca Torre Cangiani. Voci: soprano Paola Della Monica e Paolo Savarese. Pianoforte: Rosanna Cacace. Violini: Arturo Savarese e Valentina Nunziata. Fisarmonica: Luigi di Guida.

Nel corso della serata assaggi di prodotti tipici locali.

Program: Thursday 5th July at 7 pm at the 'Il Giardino di Vigliano' and 'Torre Cangiani Holiday Farms. Bus leaves from the Piazza Vescovado in Massa Lubrense at 18.30 "O Cuogno 'e oro" e "Vendemmia 2007" Competition. Farm working antique crafts and techniques. Outdoor Neapolitan music concert under the Antique Cangiani Tower.

Free product tasting for everyone



Massa Lubrense ...e l'artigianato

F.lli
Zarrella

Gli artigiani del legno

Via Roma 29, Massa Lubrense

Tel 081/8089407



Lavori di recupero architettonico ed ambientale
nel compendio FAI nella Baia di Jeranto

Impresa certificata



UNI EN ISO 14001/2004

UNI EN ISO 9001/2000

Italia s.p.a.

Edilizia civile e industriale - OG1

Restauri interni, esterni e ambientali - OG2

Strade ed opere completamenti - OG3



Realizzazioni Artistiche
in ferro battuto

Via Roma, 7
MassaLubrense (NA)
Tel 0818089657
Fax 0815232007
officina Via S.Teresa, 22
Tel 0818089087



Venerdì 6 luglio XXXIII EDIZIONE "SAGRA DEL LIMONE"

Ore 17.30, Piazza Vescovado, accoglienza con rinfresco al profumo di limone. Punto per informazioni.

Ore 18.00, Centro storico della "Villarca" in Via Roma.

Inaugurazione mostre di artigianato, pittura ed oggettistica presso i locali dell'Istituto comprensivo San Paolo di Massa Lubrense con collettiva degli artisti: De Gregorio, D'Esposito, Cuccaro, Russo, Cocurullo, De Marzo, Sepe.

Apertura degli stands ed inaugurazione dell'esposizione agrumicola lubrense.

Ore 18.30, Sede ARCHEOCLUB via Roma 29.

Convegno sul tema:

"LA LIMONICOLTURA: risorsa economica e tutela del territorio".

Saluto delle autorità.

Interverranno: Dott. Francesco Borrelli, Assessore all'Agricoltura, Provincia di Napoli.

Dott. Michele Bianco, Dirigente Se.S.I.R.C.A. - Regione Campania.

Dott.ssa Maria Passari, Dirigente S.T.A.P.A. - Ce.P.I.CA - Regione Campania.

Dott. Maurizio Solimene, Funzionario Se.S.I.R.C.A. - Regione Campania.

Dott.ssa Filomena Cacioppoli Presidente Provinciale Coldiretti.

Dott. Antonino Miccio, Direttore A. M. P. - Punta Campanella.

A conclusione brindisi al tramonto presso l'Azienda agricola "Il Canneto".

Ore 21.30, chiostro dell'antico collegio gesuita "Il Quartiere", laboratorio sulla musica popolare con **TRIOTARANTE**: Musica e danze della tradizione popolare.

Partecipazione dei "CANTIERI DEL RITMO MEDITERRANEO"

Per l'intera serata alcuni siti e palazzi storici di Via Roma apriranno le porte per raccontare ai visitatori la loro storia...

Friday 6th July 2007 at the Historical Centre of "Villarca" on Via Roma

18.00 Opening show for handmade works of Local craftsmen and painters

Open stalls selling and showing local produce

18.30 at The Headquarters of the Archeoclub

Convention of techniques used to take care of the Campagna Region

Concluded with aperitifs at sunset at Il Canneto Farm

During the evening there will be a demonstration by Italian acrobatic pizza champion 'Johnny's Pizza e Sfizi' with free tasting of the Famous Lemon Pizza and other produce.

Ore 21.30 at the "Il Quartiere" *Antique Cloisters*

Popular music by *Triotarante* with participation by *Singers of the Mediterranean Rhythm*

Throughout the evening a few of places and Historical Buildings will open their doors to tell visitors about their history...



Massa Lubrense ...e l'artigianato



BAR - PASTICCERIA - GELATERIA
Di Sarno
tradizione e arte dal 1939
Via Filangieri, 2/4 - Tel 0818789244
MASSA LUBRENSE (NA)

Scultura rappresentante "Venditore di limoni"
1° CLASSIFICATO fra gli italiani al Trofeo Internazionale
di sfide di Barletta 2005



Via Pontescuro, 2/C - Schiazzano di Massa Lubrense (NA)
Tel. e Fax 081.808.12.93

Marmellata biologica di limone
Marmellata di arancie

www.vigliano.org
info@vigliano.org
tel 0815339823
fax 0815339837

Il Giardino di Vigliano
agriturismo



Sabato 7 luglio XXXIII EDIZIONE "SAGRA DEL LIMONE"

Ore 17.30, Piazza Vescovado, accoglienza con rinfresco al profumo di limone.
Punto per informazioni.

Ore 18.00, centro storico della "Villarca" in Via Roma.
Riapertura degli stands e delle mostre; con proiezione delle immagini del 3° concorso fotografico "Massa Lubrense ed i suoi colori".

Ore 19.00, Itinerario musicale tra i "vicoli della Massa Lubrense del '600"
con intermezzi di musica barocca nella piccola Cappella di Santa Maria del Carmine a Sirignano, eseguiti da: Liuto, Francesco Reale; Soprano, Antonella Russo.

Ore 21.00: spettacolare dimostrazione di Johnny "Pizza & Sfizi", campione italiano di Pizza acrobatica, con degustazione della famosa "Pizza al Limone" ed altri prodotti tipici.

Ore 21.30: chiostro dell'ex Collegio dei Gesuiti, spettacolo musicale conclusivo con la partecipazione del Gruppo DAMADAKÀ.

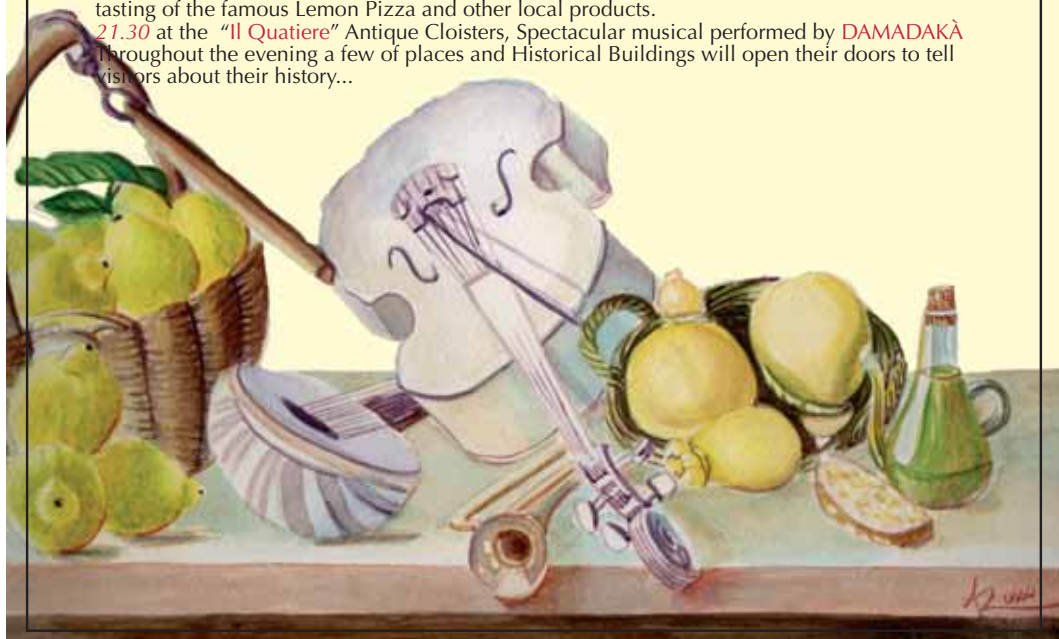
Per l'intera serata alcuni siti e palazzi storici di Via Roma apriranno le porte per raccontare ai visitatori la loro storia...

Saturday 7th July 18.00 "Villarca" Historic Centre on Via Roma, Re-opening of the show stalls and projection of Images of the 3rd Photographic Competition "Massa Lubrense and it's colours"

A walk through "the narrow streets of Massa Lubrense '600" with an interval of Baroque music performed in the small chapel of Santa Maria del Carmine in Sirignano

21.00 Spectacular demonstration by Italian Pizza Acrobatic "Johnny Pizza and Sfizi" with free tasting of the famous Lemon Pizza and other local products.

21.30 at the "Il Quatiere" Antique Cloisters, Spectacular musical performed by DAMADAKÀ Throughout the evening a few of places and Historical Buildings will open their doors to tell visitors about their history...

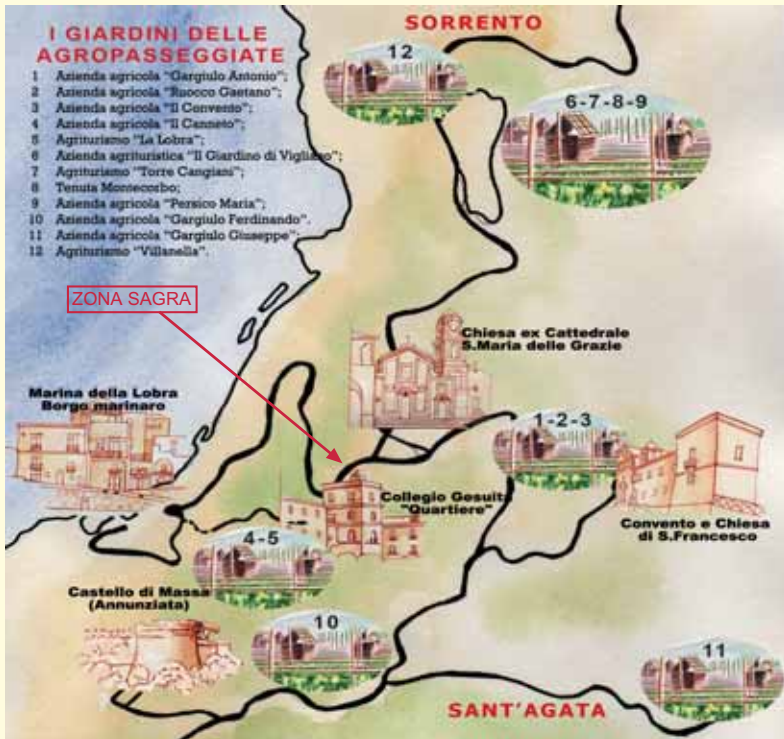


come raggiungerci

In auto: con l'autostrada Napoli-Pompei-Salerno, uscita Castellammare di Stabia/Penisola Sorrentina - SS163 per Sorrento. Giunti a Sorrento, imboccare la strada provinciale per Massa Lubrense e percorrerla per circa 6 km seguendo le indicazioni per Massa Lubrense.

In treno: con la ferrovia Circumvesuviana fino a Sorrento. Dalla stazione di Sorrento prendere il bus di linea per Massa Lubrense.

Con tutti gli altri mezzi: raggiungere Sorrento e dalla stazione Circumvesuviana prendere il bus di linea per Massa Lubrense con partenza ogni 30 minuti.



By Car: From Naples take the motorway Naples-Salerno and pull out at Castellammare di Stabia; then drive along the SS163 up to Massa Lubrense, approximately 6 km past the town centre of Sorrento.

By Train: by Circumvesuviana railway, up to Sorrento. Then, from Sorrento station, take the public bus up to Massa Lubrense or a taxi.

By Plane: Naples Airport is at approx. Km 65

By Public Transport: From the port of Naples take the hydrofoil to Sorrento. From Naples rail station take the Circumvesuviana train to Sorrento (laststop). There is a shuttle bus service (on request) to the Villa or public bus services. From Naples Capodichino airport, the easiest and most comfortable way to reach Sorrento is the "CURRERI" bus line stopping just outside the arrival hall. The bus will take you to Sorrento; from then on take another bus to Massa Lubrense.

Massa Lubrense ...e l'ospitalità



HOTEL DELFINO

★★★★

La Via S.p.A.

Via Rotabile S. Liberatore, 2
Tel. +39 0818789261 - Fax +39 0818089074
I-80061 MASSA LUBRENSE (NA)
E-mail: info@hoteldelfino.com
<http://www.hoteldelfino.com>

*In un'oasi di pace tra il verde e l'azzurro,
con ogni moderno confort, il Delfino
offre camere con vista sul Golfo di Napoli e su Capri.
SALE PER RICEVIMENTI E CONGRESSI.
—per una vacanza indimenticabile—*



Hotel Piccolo Paradiso

*Piazza Madonna della Lettera, 5 Massa Lubrense (NA)
Tel 0818789240 Fax 0818089056*



*This is the ideal place
for a holiday in one of the
most breathtakingly beautiful places in the world.*

*Nella splendida cornice di Massa Lubrense
sorge villa caprile, a cavallo dei due golfi di Napoli
e Salerno, offrendo al visitatore uno stupendo
colpo d'occhio sul panorama.*

*Villa
Caprile
Tel 0818085200*



Domenica, 8 luglio
ore 10.00, Sant'Agata sui Due Golfi:
XXXIII EDIZIONE "SAGRA DEL LIMONE"

"...IN MOUNTAIN BIKE NELLA TERRA DELLE SIRENE"

I edizione

A cura della "Orsi Sport" di Giuseppe Orsi

La manifestazione a carattere amatoriale, si snoderà secondo il seguente itinerario:

Partenza: S. Agata sui due Golfi, Piazza S. Agata (accoglienza) - Via Canale, Via Cigliari (Sosta alla cappella di San Sebastiano) - Piazza Pastena, Via San Vito, Via Titigliano (Freedom), Monticchio, Piazza San Pietro, Via Discesa Turro, Piazzetta Schiazzano, Bivio Via Massa Turro, Bivio Belvedere, Via Padre Rocco (Sosta rifornimento all'Annunziata) - Via Caselle, Via Nastro d'Oro, Via IV Novembre. **Arrivo:** Via Roma - Lunghezza circa 11 km - Tempo previsto: 2-3 ore.

Iscrizioni, gratuite ed aperte a tutti, presso: Reaction Retail Sorrento (tel. 081 877 06 13)
Pro Loco Due Golfi (tel. 081 533 01 35)

La partecipazione dei minori è consentita solo sotto la diretta responsabilità dei genitori in bici. Casco e bicicletta sicura obbligatori.

Previsto servizio navetta a conclusione della manifestazione.

Sunday 8th July at 9.30 am in St. Agata Due Golfi

A mountain Bike ride around The land of Lemons

Organised by "Orsi Sport" of G Orsi

Open to Everyone

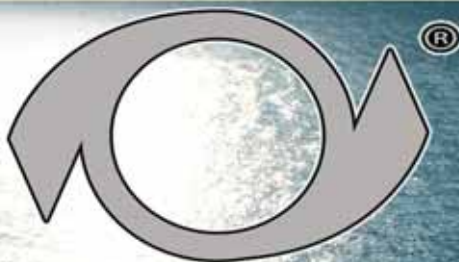
Distance of about 10km

Lasts for 2-3 hours

Please note that only children over the age of 18 years are able to participate with an Adult.

Helmet and Bike are required

They is a shuttle bus available from Massa to St Agata



REACTION
Retail

Professional Bikes and Components
Viale Nizza 58/60 Sorrento
www.emporibici.com





Domenica, 8 luglio
ore 20.00, Piazza Vescovado:
XXXIII EDIZIONE "SAGRA DEL LIMONE"

RINFRESCO AL PROFUMO DI LIMONE E...

Sabato, 21 luglio
ore 21.00, Palazzo Vespoli:
XXXIII EDIZIONE "SAGRA DEL LIMONE"

SERATA CONCLUSIVA DI RINGRAZIAMENTO

Consegna attestati di partecipazione e premiazione dei vincitori del Concorso Fotografico.
Intrattenimento musicale.



Massa Lubrense ...e servizi



Una Villa da Sogno per realizzare i tuoi sogni



Preparazioni
e sistemazione
del tuo giardino

Via Turro Pastena
Massa Lubrense
TEL FAX 0818080316
consegne rapide a domicilio

PERSICO

car service



AUTONOLEGGIO

Viale Filangieri 33 80061 Massa Lubrense (NA)
Tel-Fax +390818789144
info@persicocarservice.com



Disponibili altri modelli





Alici Marinate

alici
limone
aglio
prezzemolo
peperoncino

Pulire le alici privandole di testa e lische, cercando di non dividere i filetti, sciacquarle e lasciarle a bagno in acqua e limone per circa un'ora. Intanto in una terrina preparare una salsa fredda con l'aglio a fettine, il prezzemolo e il peperoncino tritato, aggiungervi succo di limone, olio extravergine d'oliva, un pizzico sale, emulsionare il tutto con una forchetta.

Quando le alici saranno pronte, andranno scolate e sciacquate delicatamente, e disposte in una terrina col dorso rivolto in basso. A strati, quindi, aggiungere la salsa preparata in precedenza.

Lasciar marinare per qualche ora e servire le alici a temperatura ambiente; guarnire con fettine di limone.

Marinates anchovies

Anchovies
Lemon
Garlic
Parsley
Chillies

Clean the anchovies taking away the heads and bones trying not to take away the fillet. Rinse and leave immersed in a bowl of water with a squeeze of lemon for about an hour.

Meanwhile in a porcelain dish prepare a cold sauce with finely chopped Garlic, Parsley and chillies. Add the lemon juice, extra virgin olive oil and salt and mix together with a fork.

When the Anchovies are ready drain them from the water and delicately rinse and place them in the porcelain dish with the fillet side facing upwards and place then the sauce over and add another layer of anchovies and repeat. Leave them to marinate for a few hours at room temperature and garnish with slices of lemon



Risotto al limone

400 g. di riso
1 limone
80 g. burro
1 spicchio d'aglio
150 g. di panna liquida
50 g. parmigiano grattugiato
sale

Tritate molto finemente la scorza del limone; in una teglia, intanto, soffriggere l'aglio col burro, a cui andrà aggiunta la scorza di limone tritata e la metà della panna. Lessare al dente il riso unendolo al condimento e alla panna residua. Mantecare per qualche minuto e servire il riso cosparso di parmigiano grattugiato.



Lemon Risotto

400 grams of rice
A Lemon
80 grams of Butter
A clove of Garlic
50 grams of single cream
50 grams of grated Parmesan
Salt

Grate the lemon peel in a saucepan. Meanwhile in another saucepan add the butter and garlic. When the garlic is of a blond colour, add the grated lemon peel and half of the single cream. Cook the rice for the required time to taste. Add the remaining cream and the contents of the other saucepan and mix together. Keep on a low heat for a few minutes. Serve with grated Parmesan on top.



Caprese al Limone

250 g. di burro
250 g. di zucchero
250 g. di mandorle pelate
100 g. di fecola di patate
10 uova
3 limoni
Un po' di limoncello

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere le uova una per volta, le bucce grattugiate dei limoni, le mandorle tritate, la fecola e un po' di limoncello. Versare il composto in una teglia imburata ed infarinata e cuocere in forno per 10 minuti a 200° C e poi, ancora, per 40 minuti a 150° C. Lasciare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo vanigliato.

Caprese al Limone

250 Grams of Butter
250 Grams of Sugar
250 grams of Grinded Almonds
100 grams of Potato flour
10 Eggs
3 Lemons
a little Limoncello

Soften the butter with the sugar. Add the eggs one at a time. Then add the grated lemon peel, grinded Almond, Potato Flour and a little limoncello. Grease a cake tin with butter and flour and pour in the mixture and cook in the oven for 10 minutes 200°C and then for a further 40 minutes at 150°C. Leave to cool down and sprinkle with icing sugar on the top



Limoncello

1lt. d'acqua

1lt. di alcool

1 kg. di zucchero

10 o 12 limoni

Mettere in infusione nell'alcool solo la parte giallo/verde delle bucce dei limoni. E' preferibile usare, per questa operazione preliminare, un barattolo a chiusura ermetica.

Aspettare 6 giorni, quindi unire all'infuso di alcool uno sciroppo preparato con lo zucchero e un litro d'acqua calda e poi raffreddarlo.

Lasciare riposare per pochi giorni, quindi filtrare e imbottigliare. Si usa servirlo molto freddo, ma c'è chi vede in questa pratica un attentato alla fragranza del limoncello, che perderebbe in parte il suo caratteristico, delizioso, profumo.

Limoncello

A litre of Water

A litre of alcohol

1 Kg of Sugar

10 to 12 Massa Lubrense lemons

Mix together the Alcohol and the lemon peel of all the lemons

It's best to use a saucepan with a tightly closed lid

Wait 6 days for the alcohol and lemons to blend together

Prepare a syrup with the sugar and a litre of hot water and leave to cool

When the syrup is cool add together with the Alcohol and lemons and leave to rest for a few days and strain into a bottle.

You can serve it very cold but like this you lose the fragrance and the delicious characteristic odour but it's your decision.

