



# Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO DI SALERNO

## CETARA (SA): sulle tracce delle alici e dei limoni

SABATO 18 APRILE 2026

*Cetara, nel cuore della Costiera Amalfitana, consente immergersi in un borgo marinaro autentico dove mare e tradizione si incontrano. Qui nasce la celebre Colatura di Alici di Cetara DOP e sui terrazzamenti affacciati sul mare matura invece il Limone Costa d'Amalfi IGP. Passeggiare a Cetara rende l'esperienza un viaggio nei sapori più veri e luminosi della Costiera.*

### PROGRAMMA DI MASSIMA

**Ore 09.45** Raduno dei partecipanti allo sbarco del traghetto - piazza Manfredi Nicoletti – Cetara. Trasferimento con navette nella parte alta del paese (Chiesa S. Maria di Costantinopoli) secondo punto di ritrovo. Chi arriva in auto e parcheggia in località Cannillo, raggiungerà la vicina chiesa (100 mt.). A seguire visita a un limoneto per appurare le peculiarità del Limone Costa d'Amalfi IGP. Rientro zona Marina: Visita alla Chiesa di S. Pietro Apostolo. A seguire incontro con un produttore della Colatura di alici di Cetara Dop.

**Ore 13.00** Pranzo presso il ristorante la Cianciola – al costo di 35 euro a persona – con il seguente menù: Antipasto (tris di alici - crostino con alici salate su ricotta profumata, polpettina di alici con pomodoro san Marzano e grattata di provolone del monaco e alici ripiene di provola), Primo (Cavatelli con colatura di alici, pomodorini freschi e pinoli), Secondo (Tortino di alici e zucchine alla parmigiana), Dolce (Mousse al limone), acqua minerale e vino.

**Ore 15.30** Visita alla Torre Vicereale, sentinella dell'identità locale.

**Ore 16.45** Termine della manifestazione.

### COME RAGGIUNGERE CETARA

- **Via mare:** (suggerito, salvo in caso di condizioni meteo marine avverse) dal porto turistico di Salerno (Molo Masuccio Salernitano, a margine di piazza della Concordia), fino al Porto di Cetara: traghetto della Traverlmar: partenza ore 9,00 - arrivo ore 9,30. Costo: euro 10,00 andata e ritorno. Al rientro: traghetto ore 17:00 e oltre. Per lasciare l'auto a Salerno, si suggerisce il parcheggio lunga sosta di Via Vinciprova (euro 6,00), non distante da piazza della Concordia. È possibile parcheggiare anche a Piazza della Concordia, euro 2,00 all'ora.
- **Via terra,** con auto propria, Strada Statale 163 (Costiera Amalfitana): esclusivamente sosta a pagamento in parcheggio privato (Parcheggio Montesanto, località Cannillo): costo convenzionato euro 15,00. La sosta nel parcheggio pubblico a pagamento, nei pressi dell'area portuale, ha tariffa euro 4,00 all'ora.



### Contributo di partecipazione:

|              |         |
|--------------|---------|
| Iscritti TCI | 5,00 €  |
| Non Iscritti | 10,00 € |

**Per il pranzo:** 35 € euro a persona

Pagamento il giorno della manifestazione.

### Il contributo di partecipazione

**comprende:** le visite guidate come descritte, lo spostamento in navetta dall'area portuale alla parte alta del paese, la dimostrazione del processo produttivo della colatura di alici, le spese organizzative del Club di Territorio di Salerno, l'assistenza del Volontario Touring Accompagnatore, l'assicurazione per la responsabilità civile.

### Prenotazioni per la visita:

esclusivamente a mezzo email

[salerno@volontaritouring.it](mailto:salerno@volontaritouring.it) **occorre**

CON IL CONTRIBUTO DI





# Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO DI SALERNO

## SCHEDA DELLA VISITA

**CETARA** è un borgo marinaro le cui origini risalgono probabilmente all'Alto Medioevo. L'insediamento si sviluppò nella seconda metà del IX secolo, anche grazie a una colonia di Saraceni poi espulsa. Intorno al 988 era già attiva la chiesa di San Pietro Apostolo, nucleo attorno a cui crebbe il paese. L'economia locale si basava soprattutto sulla pesca, regolata dal pagamento di diritti ecclesiastici e decime. Nel XVI secolo la difesa costiera fu rafforzata con la costruzione di una torre vicereale. Nel Medioevo il territorio risultava diviso tra il principato longobardo di Salerno e il ducato di Amalfi. Il paesaggio era caratterizzato da boschi e castagneti, in parte appartenenti a monasteri e aristocratici amalfitani. L'orografia impervia spinse gli abitanti a creare terrazzamenti con muri a secco, detti macerine. Su queste terrazze si coltivavano vigneti, limoneti e frutteti, mentre l'ulivo cresceva spontaneamente. I cetaresi partecipavano attivamente ai traffici marittimi della repubblica amalfitana nel Mediterraneo. Erano rinomati pescatori e praticavano la tonnara, oltre alla lavorazione e salatura di acciughe e sarde. Nel corso dei secoli subirono attacchi dei corsari turchi e presero parte a scontri contro i francesi nel 1799. Dopo lunghe contese, nel 1834 Cetara ottenne l'autonomia e divenne comune indipendente.

La **CHIESA DI S. PIETRO APOSTOLO**, dedicata al Santo Patrono, ha origini antiche, risalenti al 988, ma la sua veste attuale unisce facciata neoclassica e interno tardo-barocco. Il campanile, alto oltre 18 metri, combina base rettangolare e ordini ottagonali, con il primo ordine romanico. Domina l'edificio la cupola, rivestita in ceramica ambrogette, tipica delle cupole della Costa d'Amalfi. Il portale in bronzo, realizzato nel 2005 da don Battista Marelli, raffigura S. Pietro e S. Andrea. All'ingresso si trova una lastra tombale del XV secolo dedicata a Grandenetto D'Aulizio, il pescatore cetarese che salvò il figlio del re Ferdinando I. L'interno, a navata unica con transetto e altari laterali, conserva opere preziose e suggestive. La parete dell'abside ospita una tavola lignea del XVI sec. con la Crocifissione di Gesù. Sopra l'altare, una vetrata fonde la cupola di S. Pietro a Roma con una veduta della chiesa e del porto di Cetara.

Il **LIMONE COSTA D'AMALFI IGP** è uno dei prodotti simbolo della Costiera Amalfitana, celebre per il suo profumo intenso e il sapore equilibrato tra dolce e acidulo. Appartiene alla varietà "Sfusato Amalfitano", riconoscibile per la forma allungata, la buccia spessa e ricca di oli essenziali e la polpa succosa con pochi semi. Coltivato sui caratteristici terrazzamenti affacciati sul mare, sotto le tradizionali pergole di legno, è tutelato dal marchio IGP che ne garantisce origine e qualità. È utilizzato in cucina per dolci, piatti di pesce e insalate, ma anche per la produzione del celebre limoncello artigianale.

La **COLATURA DI ALICI DI CETARA DOP** è un'eccellenza gastronomica di Cetara. Si tratta di una salsa liquida e ambrata ottenuta dalla maturazione delle alici sotto sale in botti di legno, secondo un'antica tecnica tramandata fin dal Medioevo. Durante la pressatura del pesce, il liquido che affiora in superficie viene raccolto e filtrato naturalmente, dando origine alla "colatura". Il sapore è intenso ma equilibrato, ricco di profumi marini, e ne basta poche gocce per insaporire i piatti. È tradizionalmente utilizzata per condire gli spaghetti, soprattutto nella ricetta semplice con aglio, olio extravergine e prezzemolo. Il riconoscimento DOP tutela l'autenticità del prodotto e il legame storico con il territorio di Cetara.

**precisare se iscritti al TCI (con relativo numero di tessera) o non iscritti.**

**In sede di prenotazione occorre segnalare se si intende raggiungere Cetara via mare o via terra per consentire all'organizzazione di gestire i rapporti con la società Travelmar e il gestore del parcheggio privato.**

**Trasporti:** mezzi propri

**Volontario Touring Accompagnatori e telefono attivo:**

Console Secondo Squizzato  
348 013 4049

**Partecipanti:** massimo 30 persone

**Guide:** Giuseppe Liguori

**Modalità di pagamento e condizioni di partecipazione:**

Le prenotazioni sono aperte e si chiuderanno il 10 aprile 2026.

Il Volontario Touring Accompagnatore ha la facoltà di variare l'itinerario. La manifestazione si svolge anche in caso di pioggia.

Il Club di Territorio di Salerno del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione. Manifestazione organizzata per gli iscritti e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania. Sono ammessi i non iscritti perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni e, quindi, iscriversi.

CON IL CONTRIBUTO DI



Banca di  
Credito  
Popolare

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare