



**L'Associazione culturale
"IL CIGNO"**



Fondo europeo di sviluppo regionale
UNIONE EUROPEA
REGIONE BASILICATA
Investiamo sul nostro futuro

ORGANIZZA: XIV° edizione

www.sagradellastrazzata.it

Sagra DELLA STRAZZATA STAGLIUOZZO

Lagopesole - Avigliano - PZ

20 AGOSTO 2011

PROGRAMMA

- ore 19,15** Apertura stands con degustazione della Strazzata ed altri prodotti tipici lucani
- ore 20.15** Gruppo Folkloristico Filianese in Piazza
- ore 21,45** Liscio in piazza: gruppo musicale "I BALLABILI"
- ore 24,15** Disco - Divertentismo - Latino con DJ DANNY
- ore 01,30** House music con DJ ANDREA MEGAMIX

MINI CLUB
Per il divertimento
dei più piccoli e il
relax dei genitori

Prenota il tuo stand al numero 393 9524476

Servizio Navetta

S.S. 658 PZ-Melfi, uscita Castel Lagopesole
- Zona Artigianale -



SAGRA DELLA STRAZZATA 20 AGOSTO 2011 STAGLIUOZZO

Come ogni anno, arriva attesissima, la Sagra della "Strazzata". L'appuntamento per gli amanti del gusto è per Sabato 20 Agosto, a Stagliuzzo, frazione del comune di Avigliano (PZ), situata su una collinetta a un paio di km dal maniero federiciano di Lagopesole e a 15 Km dal Santuario della Madonna del Carmelo, meta di pellegrinaggi religiosi.

L'edizione del 2011 prevede l'apertura degli stands a partire dalle 19 dove si può gustare la STRAZZATA, quella della tradizione, farcita con prosciutto e provolone, ma si può provare la variante farcita con frittata e peperoni, con porchetta, nutella e mortadella arrostita. Non può mancare un buon bicchiere di vino **Aglianico del Vulture**.

Oltre agli stands della STRAZZATA sono previsti, come ogni anno, vari stands enogastronomici e prodotti dell'artigianato locale.

Il programma serale prevede intrattenimenti sia per i bambini (mini club, artisti di strada ecc.) che per gli adulti con musiche e canti popolari.

Ma cos'è la strazzata? IL nome è una denominazione dialettale che significa "strappata con le mani".

E' un prodotto tipico della cucina contadina aviglianese che si serviva durante le feste di matrimonio e veniva farcita principalmente con caciocavallo, prosciutto, ma anche con peperoni fritti e frittata, perché "stuzzicava la bevuta di vino". Si presenta come una focaccia che, però, nel suo tipo di impasto, oltre alla diversa lavorazione rispetto al pane tradizionale, vede l'aggiunta del pepe espressamente macinato e non a chicchi.

La ricetta, semplice e complicata, è stata conservata e tramandata gelosamente da alcune donne del posto. Si tratta di una vera e propria arte.

L'impasto è effettuato a mano, con i pugni chiusi, proprio come si faceva una volta, utilizzando materie prime di eccellenza, come la farina di grano duro selezionato fra le varietà: "fiore di cappella" e una parte di grano tenero. Per la quattordicesima edizione, considerata l'affluenza crescente di anno in anno, l'organizzazione ha previsto un servizio navetta che partirà dalla zona artigianale di Lagopesole, ubicata nelle immediate vicinanze dell'uscita sulla superstrada Potenza-Melfi.

Info : www.sagradellastrazzata.it

Cell. 393.9524476 Angelo Colangelo