



SAGRA DEL BACCALÀ 2012

PROGRAMMA

24 AGOSTO

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Spettacolo itinerante gruppo Folk Avigliano

Spettacolo Musicale.

25 AGOSTO

Ore 16,00 - Piazza Aviglianesi nel mondo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 20,30 - quartiere “Basso la Terra”

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

“Mini Olimpiadi tradizionali”

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Dialoghi e Tradizioni “La vita e la morte”

Spettacolo musica popolare

“Tarantolati di Tricarico”.

26 AGOSTO

Ore 19,00 - Campo Sportivo C.da Cefalo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Partita di calcio

Apertura Stand gastronomici

Spettacolo itinerante

Spettacolo musicale.

25 – 26 – 27 Agosto

MOSTRE:

Artigianato artistico (C.so Gianturco)

Dietro le quinte dei quadri plastici (Palazzo di Città)

Il calcio in Avigliano.....in mostra: ieri, oggi, domani (Palazzo di Città)

Ricetta tipica aviglianese

FASULE CU LA CORIA E LA SAUZIZZA

INGREDIENTI: 500 gr di fagioli secchi, 50 gr di lardo, 200 gr di cotenna di maiale (coria), 100 gr di salsiccia, 2 spicchi di pomodoro, mezza cipolla, 2 foglie di sedano, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe a piacere.

PROCEDIMENTO: Mettere a bagno per 12 ore i fagioli in acqua tiepida con un pizzico di bicarbonato, scolarli e farli bollire lentamente nell'acqua con uno spicchio d'aglio. A 3/4 dalla cottura, scolare nuovamente i fagioli e salarli. Far dorare in una pentola il lardo fatto a pezzi, aggiungere la cipolla affettata sottile, gli spicchi di pomodoro, le foglie di sedano, il pepe, la cotenna e la salsiccia fatta a pezzi. Mettere il coperchio, lasciar cuocere lentamente aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua. A cottura ultimata, versare i fagioli nella pentola affinché prendano sapore, quindi servire la zuppa ben calda.



SAGRA DEL BACCALÀ 2012

PROGRAMMA

24 AGOSTO

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Spettacolo itinerante gruppo Folk Avigliano

Spettacolo Musicale.

25 AGOSTO

Ore 16,00 - Piazza Aviglianesi nel mondo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 20,30 - quartiere “Basso la Terra”

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

“Mini Olimpiadi tradizionali”

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Dialoghi e Tradizioni “La vita e la morte”

Spettacolo musica popolare

“Tarantolati di Tricarico”.

26 AGOSTO

Ore 19,00 - Campo Sportivo C.da Cefalo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Partita di calcio

Apertura Stand gastronomici

Spettacolo itinerante

Spettacolo musicale.

25 – 26 – 27 Agosto

MOSTRE:

Artigianato artistico (C.so Gianturco)

Dietro le quinte dei quadri plastici (Palazzo di Città)

Il calcio in Avigliano.....in mostra: ieri, oggi, domani (Palazzo di Città)

Ricetta tipica aviglianese

PATATe E BACCALAIe 'NDA LA TURTIERA

INGREDIENTI: 1 Kg di baccalà spugnato, 1 Kg di patate, olio, mollica di pane, origano, prezzemolo, pepe e sale q. b..

PROCEDIMENTO: Lessare il baccalà e scolarlo un po' prima di averne ultimato la cottura. In una teglia già unta con olio mettere uno strato di patate sbollentate ed affettate, spolverare con origano, sale e pepe, irrorare con olio; in seguito aggiungere il baccalà diliscato e spezzettato, spolverare con origano e pepe e irrorare con olio. Continuare ad alternare gli ingredienti fino ad esaurimento e comunque non superare i 2/3 dell'altezza complessiva della teglia. Coprire il tutto con mollica di pane sfarinata nel palmo della mano e irrorare con olio. Mettere la tortiera in forno già caldo e far cuocere per almeno mezz'ora.



SAGRA DEL BACCALÀ 2012

PROGRAMMA

24 AGOSTO

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Spettacolo itinerante gruppo Folk Avigliano

Spettacolo Musicale.

25 AGOSTO

Ore 16,00 - Piazza Aviglianesi nel mondo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 20,30 - quartiere “Basso la Terra”

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

“Mini Olimpiadi tradizionali”

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Dialoghi e Tradizioni “La vita e la morte”

Spettacolo musica popolare

“Tarantolati di Tricarico”.

26 AGOSTO

Ore 19,00 - Campo Sportivo C.da Cefalo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Partita di calcio

Apertura Stand gastronomici

Spettacolo itinerante

Spettacolo musicale.

25 – 26 – 27 Agosto

MOSTRE:

Artigianato artistico (C.so Gianturco)

Dietro le quinte dei quadri plastici (Palazzo di Città)

Il calcio in Avigliano.....in mostra: ieri, oggi, domani (Palazzo di Città)

Ricetta tipica aviglianese

LA CiPUddATA

INGREDIENTI: 500 gr di baccalà spugnato e tagliato a pezzi, 2 o 3 mazzetti di cipolle (spunzilli), pepe (a piacere), uva secca, olio, acqua q. b.

PROCEDIMENTO: Far soffriggere le cipolle (spunzilli) fino ad ottenere una lieve doratura. Aggiungere acqua, fino a coprirle, e rimestando di tanto in tanto, portare ad ebollizione. Quindi aggiungere il baccalà, il pepe e alcuni acini di uva secca. Fare cuocere a fuoco lento a tegame coperto. Servire caldo.



SAGRA DEL BACCALÀ 2012

PROGRAMMA

24 AGOSTO

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Spettacolo itinerante gruppo Folk Avigliano

Spettacolo Musicale.

25 AGOSTO

Ore 16,00 - Piazza Aviglianesi nel mondo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 20,30 - quartiere “Basso la Terra”

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

“Mini Olimpiadi tradizionali”

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Dialoghi e Tradizioni “La vita e la morte”

Spettacolo musica popolare

“Tarantolati di Tricarico”.

26 AGOSTO

Ore 19,00 - Campo Sportivo C.da Cefalo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Partita di calcio

Apertura Stand gastronomici

Spettacolo itinerante

Spettacolo musicale.

25 – 26 – 27 Agosto

MOSTRE:

Artigianato artistico (C.so Gianturco)

Dietro le quinte dei quadri plastici (Palazzo di Città)

Il calcio in Avigliano.....in mostra: ieri, oggi, domani (Palazzo di Città)

Ricetta tipica aviglianese

MUSTAZZUOL'

INGREDIENTI: (per 6 persone): 500 gr. farina grano duro, 50 gr. di anice, 1 bicchiere di liquore forte (rum, brandy, vodka), 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 5 uova, glassa di zucchero fondente q.b., sale q.b.

PROCEDIMENTO: Sbattere le uova. Impastare la farina con l'anice, il liquore, l'olio, le uova sbattute e un pizzico di sale. Fare dei bastoncini di 2 cm di diametro e accartocciarli, buttarli in acqua bollente e scolarli quando vengono a galla. Deporli in una teglia e lasciarli in forno a 200° per circa 20 minuti, infine spennerlarli con la glassa di zucchero fondente.



SAGRA DEL BACCALÀ 2012

PROGRAMMA

24 AGOSTO

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Spettacolo itinerante gruppo Folk Avigliano

Spettacolo Musicale.

25 AGOSTO

Ore 16,00 - Piazza Aviglianesi nel mondo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 20,00 - Via G. Vaccaro

Ore 20,30 - quartiere “Basso la Terra”

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

“Mini Olimpiadi tradizionali”

Apertura Stand gastronomici

“Cantine aperte”

Dialoghi e Tradizioni “La vita e la morte”

Spettacolo musica popolare

“Tarantolati di Tricarico”.

26 AGOSTO

Ore 19,00 - Campo Sportivo C.da Cefalo

Ore 19,30 - Corso Gianturco

Ore 21,30 - C.so Gianturco e P.zza Gianturco

Ore 22,00 - Piazza Gianturco

Partita di calcio

Apertura Stand gastronomici

Spettacolo itinerante

Spettacolo musicale.

25 – 26 – 27 Agosto

MOSTRE:

Artigianato artistico (C.so Gianturco)

Dietro le quinte dei quadri plastici (Palazzo di Città)

Il calcio in Avigliano.....in mostra: ieri, oggi, domani (Palazzo di Città)

Ricetta tipica aviglianese

CUSCINIEde CU Re CASTAGNe

INGREDIENTI: (per il ripieno): 1/2 Kg di castagne, 2 cucchiaini di miele, 1 cucchiaio di cacao, 1 pizzico di cannella, 20 gr di cedro, alcune mandorle abbrustolite, 1 buccia di arancia grattugiata, 1 bicchiere di caffè macinato, 1 bicchierino di liquore Strega. (Per la pasta): 200 gr di farina, 2 cucchiaini di olio, 1/2 bicchiere di vino bianco, un po' di sale.

PROCEDIMENTO: Lessare le castagne e passarle al setaccio. In un recipiente (sc'cafarella) porre la polpa ottenuta e aggiungere il miele, il cacao, la cannella, le mandorle e il cedro tagliati a pezzi, la buccia d'arancia grattugiata, il caffè macinato e il liquore. Amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un composto morbido, liscio ed omogeneo. Sulla spianatoia lavorare la farina con il sale, l'olio e il vino, in modo da ottenere un impasto piuttosto sodo. Con il matterello tirare una sfoglia sottile (laane fina fina), disporvi sopra a mucchietti leggermente distanziati tra loro il ripieno preparato, ripiegare sopra la sfoglia e tagliare i CUSCINIEde servendosi dell'apposita rotella o di un bicchiere. Friggere i cuscini edde nell'olio bollente, farli dorare e privarli dell'olio della frittura, ponendoli su un foglio di carta assorbente. Spolverare con zucchero a velo e... Buon Natale.



Punti di RISTORO

- 1) Ristorante "Da Tuccio"
- 2) Ristorante "La Strettola"
- 3) Ristorante "Osteria Gagliardi"
- 4) Ristorante "Pietra del Sale"

SPETTACOLI

Dialoghi e tradizioni
 Gruppo Folk
 Musica itinerante
 Musica in piazza

CANTINE APERTE

STANDS ESPOSITORI

Marni Salumi
 Apicoltura Monte Carmine
 Fiorentino babà artigianale
 Olificio Rapolla
 Radino cantine di Rapolla
 Granite "Lacovara"
 L'angolo di Rossella
 La Coccinella "frutti di bosco"
 Avigliano Biscotti
 Ass. "Le Terre di Lagopesole"

MOSTRE

ARTIGIANATO ARTISTICO:
 Aviliart: Salvatore Tonina, Aquila Vito
 Fatti con le mani
 Galasso Rocco Donato - pietra
 Sabia Antonio - legno
 Verrastro Incoronata - ceramica
 Eden Art - ceramica
 Il Filo di Arianna

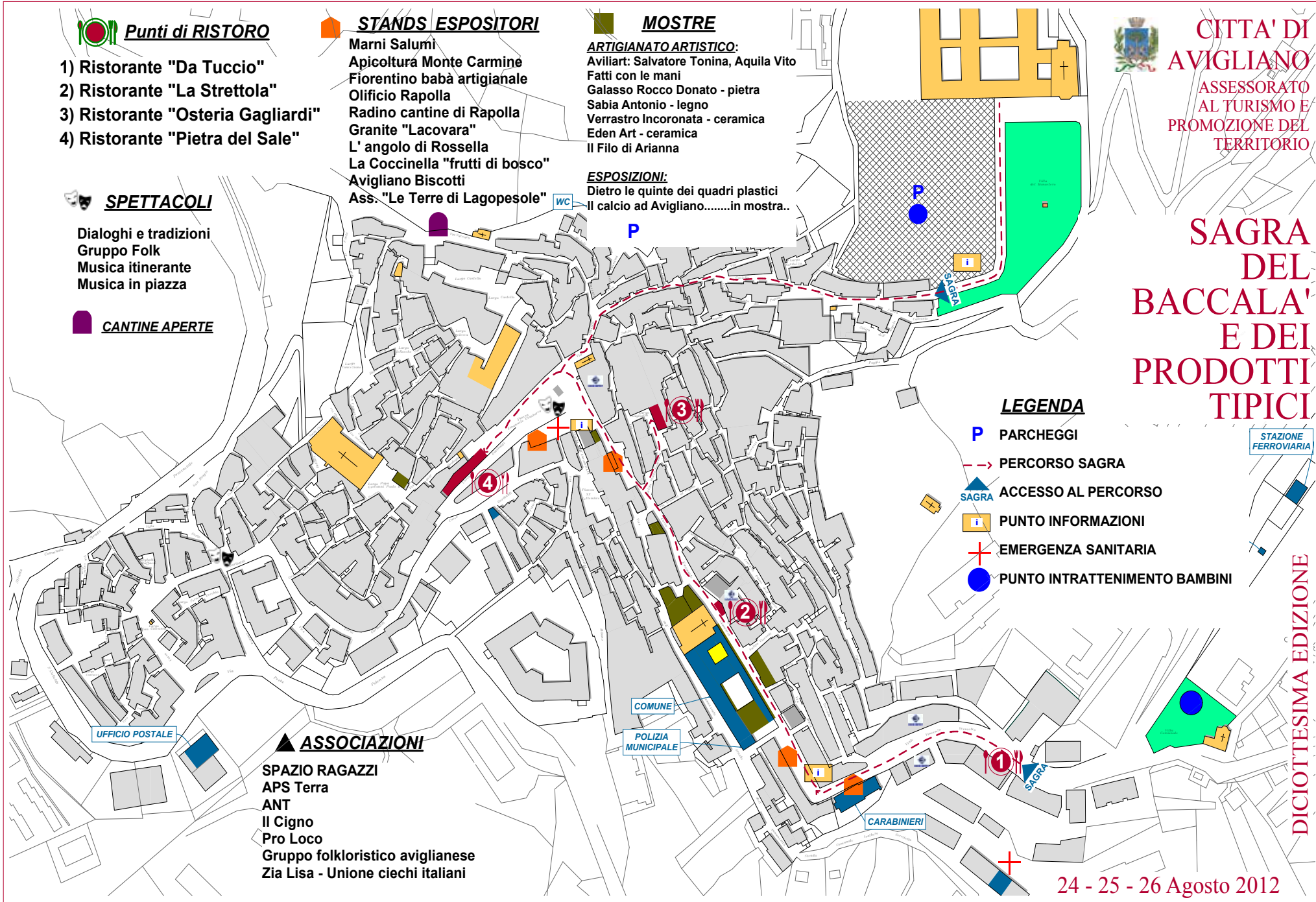
ESPOSIZIONI:
 Dietro le quinte dei quadri plastici
 Il calcio ad Avigliano.....in mostra..

ASSOCIAZIONI

SPAZIO RAGAZZI
 APS Terra
 ANT
 Il Cigno
 Pro Loco
 Gruppo folkloristico aviglianese
 Zia Lisa - Unione ciechi italiani

LEGENDA

- P** PARCHEGGI
- SAGRA** ACCESSO AL PERCORSO
- I** PUNTO INFORMAZIONI
- +** EMERGENZA SANITARIA
- B** PUNTO INTRATTENIMENTO BAMBINI



24 - 25 - 26 Agosto 2012