

QUADERNI DEL BORGOANTICO

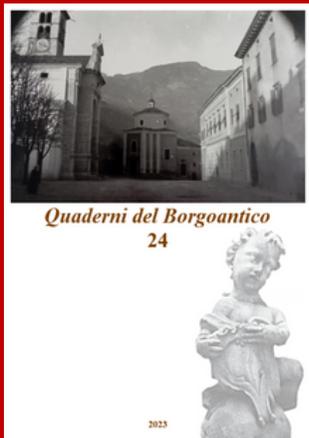
Domenica 12 novembre

presso la Sala Nobile di Palazzo Libera

ore 15.30 cerimonia di consegna del dipinto "La Madonna col Velo" di Attilio Lasta



ore 16.00 presentazione del *Quaderno del Borgoantico 24* e del supplemento *Liber Focorum*



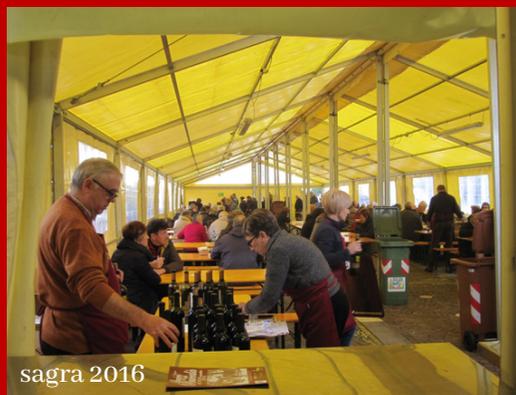
LA CUCINA

ORARI

venerdì: 19.00 - 22.00

sabato: 12.00-14.30 e 19-22.00

domenica: 12.00-14.30 e 19.00-22.00



sagra 2016

Primi: brobrusà

Secondi: polenta e baccalà (anche da asporto)
polenta, crauti e luganega
polenta e renga

Bevande: vino Vivallis
acqua

Dolci: strudel
torta de formentom

Piazza della Fontana:
caldarroste e vim brulé



SAGRA DEL BACCALA'

17° edizione

centro storico di Villa Lagarina
10-11-12 novembre 2023



1917 Piazza S.M. Assunta durante la Grande Guerra.
La chiesa, San Giobbe, scuole – asilo f.lli Riolfatti



PRESENTAZIONE

Le sagre in Trentino rappresentano un'identità del territorio, la forza e la tradizione di una comunità che attraverso i prodotti della terra, l'ambiente urbano e naturale creano con il cibo le sinergie necessarie per promuovere progetti di sviluppo, investimenti ed economia circolare.

Anche la Sagra del Baccalà di Villa Lagarina è tutto questo, ma è anche storia e cultura. Il Baccalà ricorda periodi di stenti e di miseria della comunità trentina, il cui argine fu rappresentato dall'emigrazione e dalla nascita della cooperazione.

Gli anni sessanta – settanta hanno visto la rinascita economica e sociale del Trentino grazie ad un intelligente utilizzo dell'Autonomia. Infatti con l'arrivo dell'industrializzazione, la specializzazione dell'agricoltura e lo sviluppo turistico la popolazione trentina ha registrato un relativo ma diffuso benessere.

Il Baccalà, da "piatto povero" degli anni della penuria, è diventato allora un piatto ricercato, diffuso nei migliori ristoranti, ma per le ragioni che tutti noi conosciamo, raramente si cucina in casa.

La Sagra del Baccalà di Villa Lagarina sopperisce a questo deficit ma, a differenza di quello che succede nei ristoranti, la caratteristica principale del "stofis" cucinato da Borgoantico rimane quella di un piatto casalingo, quello della tradizione.

Buon appetito!

VISITE GUIDATE

MUSEO DIOCESANO

Sabato 11
al "tesoro dei Lodron"
presso il Museo Diocesano
di Palazzo Libera
appuntamento ore 10



VISITE GUIDATE

CHIESA SANTA MARIA ASSUNTA

Sabato 11
ore 11 visita alla Chiesa e alla
Cappella di San Ruperto a cura
di Serena Giordani



CANTINA VIVALLIS

Sabato 11
ritrovo ore 15
presso la cantina
con degustazione



DISTILLERIA MARZADRO

Sabato 11
ritrovo ore 16
presso la distilleria
con degustazione



FILATOIO DI PIAZZO

Domenica 12
ritrovo ore 10.30
presso Parco San Zeno di
Piazzo. Con lo storico
Gianluca Pederzini



VELLUTAI

i figuranti,
Ala Città di Velluto
dell'Associazione
Vellutai



MOSTRA MICOLOGICA

Sabato 11 - ore 14-17
domenica 12 - ore 10-12 e 14-17
cortile di Palazzo Camelli
a cura del Gruppo Micologico G. Barbacovi

la mostra avrà luogo se le condizioni climatiche lo consentiranno



Dal filatoio di Piazzo: un filo di seta lega Villa Lagarina - Rovereto - Ala