



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 coprirla, 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)

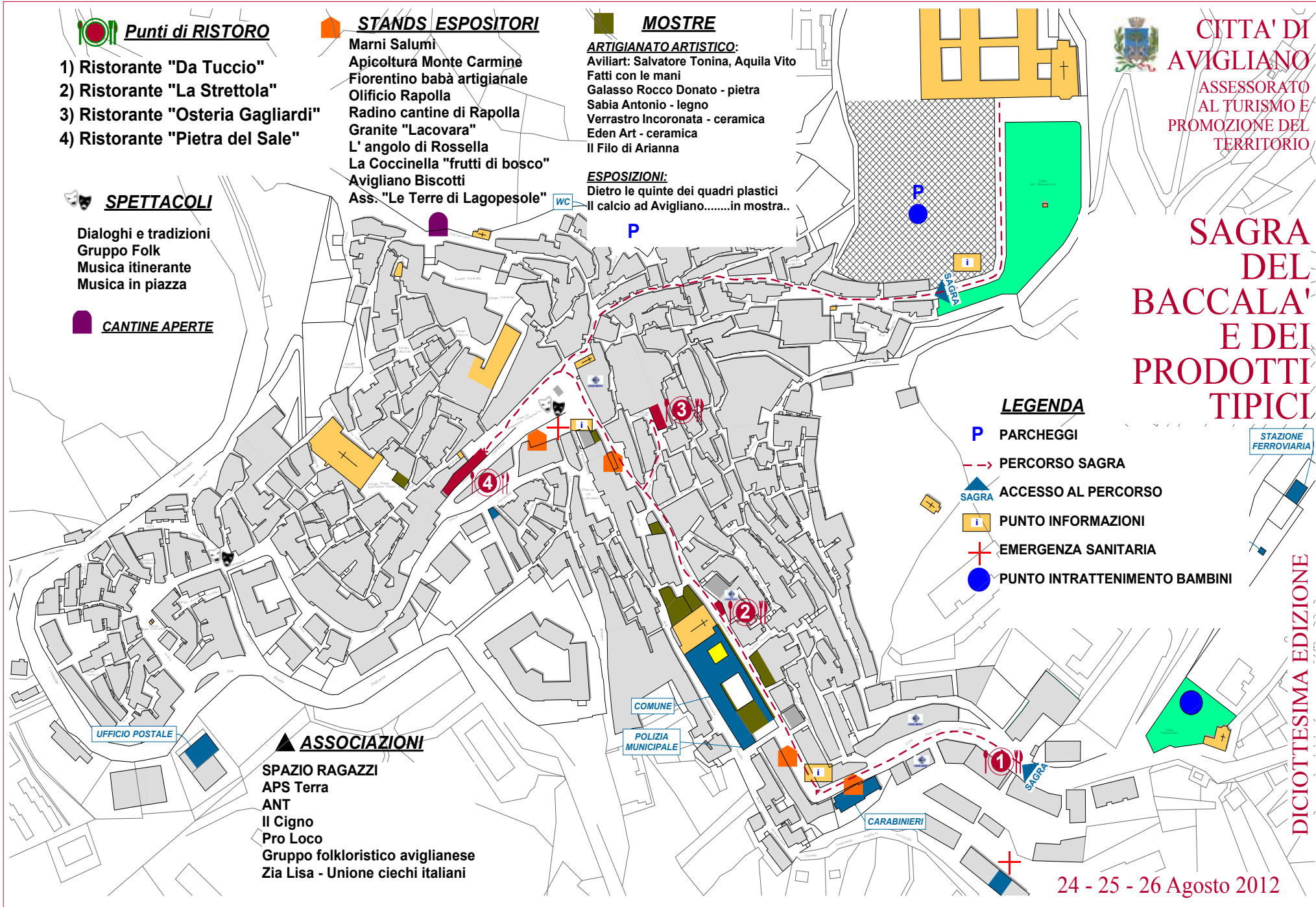
Ricetta tipica aviglianese

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.

24 - 25 - 26 Agosto 2012



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
- PERCORSO SAGRA
- ACCESSO AL PERCORSO
- PUNTO INFORMAZIONI
- EMERGENZA SANITARIA
- PUNTO INTRATTENIMENTO BAMBINI

Lungo la via Herculia: tra storia e sapori

Azienda Lucana di Sviluppo e di innovazione in Agricoltura

ISTIS

fe

SR Basilicata 2007/2013

gal

basento

Provincia di Potenza

Faoli Federici

Comunità Montana

Camera di Commercio

Alto Basento

APT BASILICATA

Fondo europeo di sviluppo regionale

UNIONE EUROPEA

REGIONE BASILICATA

Investiamo sul nostro futuro