

Parrocchia Santi Martino e Vigilio

San Marrino
PALSE 5-6-7-8-11 Nov

Ambiente festeggiamenti riscaldato

Riviviamo i sapori dei nostri nonni "la Brovada".

Primo

Gnocchi al sugo d'anatra e Ragù Minestra de fasioi con l'orzo Radici e fasioi

Secondo

Muset col cren Muset con la brovada Salame cotto all'aseo Ossi de porsel, Salsicce

Secondo

Costa e luganeghe Polastrel con le patate Baccalà, Frico Formaio alla piastra Frisse de Porsel

Contorno

Fasioi con e sensa segola Patate fritte, Brovada Funghi

Dolce

El dolce de Salame Castagne e vin Novello e anca lo Strudel Acqua, vin de quel bon e bira a volontà Sgropin e caffè

Domenica per i Putei Hamburger e patatine













ORIGINI DELLA BROVADA... A PALSE

Nella cronaca inedita di Jacopo Valvasone di Maniago (Storico del XVI secolo) circa le "Incursioni dei turchi in Friuli" pubblicate a Udine nel 1860, troviamo il seguente passaggio a testimonianza dell' abitudine nell'anno 1478 di conservare in questo territorio le rape in vinaccia: "(...) Fra le molte crudeltà ne racconterò questa sola successa nella detta ultima incursione (il fatto avvenne nel villaggio di Palse presso Pordenone), (...) una povera contadina (...) s'a scose dietro ad un tinazzo che era pieno di rape conservate ne raspi d'uva, come ancora si costuma di fare in questi nostri paesi (...)". Troviamo una descrizione del modo di fare e conservare le rape in uno scritto del prof. Filippo Re negli "Annali dell' Agricoltura del Regno d'Italia" Tomo Quinto - Gennaio, Febbraio e Marzo 1810. Il procedimento, riportato quasi duecento anni fa, dall'illustre studioso di agraria, è per gli aspetti salienti quello seguito ancor oggi per produrre la "Brovada" (Tratto da www.cittaslow.it).







Parrocchia Santi Martino e Vigilio

Info Cell. 331 5776065

in Marying PALSE 5 · 6 · 7 · 8 · 11

Ambiente festeggiamenti riscaldato

Giovedì 5 novembre

Sala Oratorio

Ore 20.00 - Inaugurazione mostra fotografica

- "Storie dei nostri emigrati" a cura del Comitato Palse nella memoria... la memoria di Palse
- Esposizione dipinti dell'artista Dario Zanetti

Ore 20.45 Convegno a cura del Comitato Palse nella Memoria... La Memoria di Palse : Gino Vatri si racconta con il Friuli nel cuore.

Con la partecipazione del Coro VÔS DE PLANE - Direttore Zuliani Vittorino

Venerdi 6 novembre

ore 19.00 - CHIOSCO NOVEMBER FEST

Cucina tedesca Wurstel - Panin vari polletto e ... buona birra tedesca

ore 20,30 - Oratorio - Conferenza

"l'orto: nutrire per coltivare" - Consigli e suggerimenti per un buon raccolto. Incontro con il Dottor

Lazzarin Filippo In collaborazione con:

Alle Rose

ore 21,00 - Serata musicale

Con il complesso



Sabato 7 novembre

ore 19,00 - Apertura chiosco

Cucina tradizionale "de una volta"

ore 21.00 - Serata musicale Complesso "6/4 Time"



Domenica 8 novembre

`La Cucina de `na volta"

aperto mezzogiorno e sera (anche per asporto)

Dalle ore 10.00 Mostra mercato tutto il giorno

- Mercatino dei ragazzi
- "Se fa su el porsel": l'arte dei nostri porsiter
- Attivita' didattica la presenza dell'Istituto di Istruzione Superiore "Il Tagliamento" di Spilimbergo
- Le nonne le fa la lissia
- Quando non c'era la lavatrice
- Mostra di trattori d'epoca e attuali
- Andar in giro per palse con "el caret traina dai mus" di Silvano Feletto

ore 21.00 - Sala oratorio Collegamento video con gli emigrati

Tradizionale collegamento video-voce con i compaesani di Palse nel mondo

Domenica 8 Mostre Mercato

Inizio ore 10.00

- Cooperativa sociale "Il Giglio", Porcia.
- Coop. sociale di solid. familiare "Ceod airone", Palse.
 Ass. volontariato "L'Arcobaleno onlus", Porcia.
 Azienda agricola "Santarossa Franco", Palse.

- Floricultura garden "Alle Rose", Palse. Giardini "Biscontin Michele", Porcia.
- Distillazione olii essenziali di **C. Santarossa**, Porcia. Ortofloricultura **"Meri"**, Palse.
- "Il vostro verde" di Segatto Massimiliano, Palse
- Panetteria pasticceria "FII.i Piccolo", Tamai.
- Latteria "Lattebusche", Palse.
- Roberta: artigianato e mosaici, Palse.
- Carusone Sandra: Az.agricola, Cavasso Nuovo.
- Polita Barbara: creazione in feltro di lana e materiali naturali a mano, Zoppola.
- Bortolussi Franco e Cozzi Sandra: penne artigianali in legno Pordenone.
- Roberto Nardo: intagliatore miniaturista, Pasiano
- Eugenio Zelenin: scultore e intagliatore, Spilimbergo
- Moreno del Negro: intagliatore, Pasiano.
- "Hobby legno " di Bruno Candido, Azzano Decimo "J. Bijoux" gioielli ed accessori realizzati a mano
- Palse
- Cooperativa Sociale "Il Piccolo Principe" di Casarsa della Delizia.
- Consorzio Apicoltori Pordenonesi
- Pittrice Graziella Nespolo Porcia

Mercoledì 11 novembre

ore 19,00 - Apertura chiosco

Serata come da tradizione "San Martino Castagne e Vino", ma anche Formaggio alla Piastra Frico, Patatine, Muset e Salame all'aseo.







Distributore, Bar e lavaggio Via Brunis, 7/a Palse di Porcia (Pn) Tel. 0434 921036 Cell. 348 6971828

Il Vostro Verde

Realizzazione e manutenzione aree verdi







Via Brunis, 29 - Palse di Porcia PN Cell. 339 6387761 - Fax 0434 591274