



Ricostruzione unghie, allungamento unghie naturale, french permanente Nail Art
Via Strada di Sequals 23/A 33090 Sequals. Tel : 335/7858884



Tandem s.a.s. Piazza San Rocco, 5 Spilimbergo (PN) 0427/41554



Purcitada in placia 4° edizione

a Sequals Piazza C. Pellarin

Domenica 11 Novembre 2012 dalle ore 8.00



TENDONE RISCALDATO e CHIOSCHI APERTI TUTTA LA GIORNATA

Lady Graphics - Michela Cristofoli ; email : michela.mik48@gmail.com

PURCITADA IN PLACIA ovvero LA SAGRA DEL MAIALE

“Purcitada in placia” è una manifestazione di carattere gastronomico-culturale ideata ed organizzata dalla Pro Sequals. Si svolge nella piazza principale di Sequals (PN) nel mese di novembre, dal 2007. Scopo della manifestazione è rievocare l'antica tradizione della macellazione del maiale, che nella Pedemontana pordenonese, come in tutto il Friuli del resto, ha profonde radici ed ha rivestito una notevole importanza nella cultura materiale e nell'economia sino all'avvento dell'industrializzazione e della società dei consumi di massa pochi decenni fa. La manifestazione, seppure giovane, si è già conquistata una certa notorietà ed il favore del pubblico in ambito locale.

Il rito della macellazione è sempre stato e conserva ancora, una particolare atmosfera di festa legata ad una temporanea sensazione di abbondanza.

L'arrivo del norcino nelle famiglie dei contadini che avevano nutrito ed accudito il “purcit” era seguito con timore e curiosità dai più piccoli e con soddisfazione da parte degli adulti che vedevano trasformato l'impegno profuso, in una garanzia di sopravvivenza per molti mesi.

La Pro Loco propone anche quest'anno l'iniziativa della “Purcitada in placia” sicura che sarà apprezzata sotto gli aspetti culturali ma anche gastronomici!!!

Finalità:

Purcitada in placia, quest'anno si svolgerà l'11 novembre e si pone come obiettivo, oltre alla rievocazione di un'antica attività artigianale, la promozione del territorio attraverso la conoscenza e la degustazione dei prodotti enogastronomici tipici locali.

Programma:

- dalle ore 8 alle 18 : Lavorazione carni suine da parte del Norcino Francesco
- ore 11 : Apertura chioschi enogastronomici con specialità friulane a base di maiale e non solo
- dalle ore 11.30 : Intrattenimento musicale “ CROS DI PALÛT ”
- ore 18.00 apertura chioschi

Cena dai ués
- Mostra degli strumenti e fotografie del mestiere del Norcino

TENDONE RISCALDATO



durante la manifestazione sarà possibile degustare prodotti tipici:

Salame con aceto
Minestrone di fagioli
Gnocchi con sugo di salame
Salsiccia alla piastra
Muset e brovada
Ossa bollite con mostarda o cren