

*Orzotto con le erbe di San Giovanni*  
Locanda La Serenissima • via Dante 40  
tel. 0427 76064

*Guancette di manzo al Terrano  
con pure all'aglio Orsino*  
Rifugio Vallata • Località Vallata  
tel. 349 7053300

*Petruza alle 12 spezie e al cumino*  
Antica Macelleria di Barcis • Piazza Umberto I 1

*Panini alle erbe, Torta saracena con mirtilli*  
Panificio De Giusti • via Piave 3

*Focacce alle erbe, Caciotta ai frutti rossi,  
Dolci e torte ai frutti di bosco, lamponi, mirtilli*  
La stuzzicheria Dolce e Salato • Piazza V. Emanuele 4

*Gelato ai mirtilli e frutti di bosco, Crepes -  
Waffeln con salsa e gelato ai frutti rossi*  
Barce Cream • Piazza V. Emanuele 3

*Gelato al limone e basilico, Cestino ai frutti rossi*  
Pasticceria La Fenice • via Nazario Sauro

*Pizza Terra: impasto ai semi di papavero,  
fior di latte, porchetta, formaggio vecchio,  
chips di topinambur, nasturzio*  
*Dolce: tiramisù al sambuco, lavanda  
e limone con fiori eduli*  
Pizzeria Al Cjanton • via Roma 5  
tel. 328 0531957

*Nocino della notte di San Giovanni,  
Tagliere di San Giovanni*  
Casa Mantova • Località Mantova 1  
tel. 392 0099894

*Risotto alle erbe*  
Hotel Celis • via Dante 3  
tel. 0427 76376

*Miele e altri prodotti agricoli km zero.  
Noci e nocciole di Barcis*  
Az. Agr. La Felicina - negozio • via Garibaldi 7  
tel. 333 1891488

## Altre attività...

*Cartoline delle erbe officinali*  
Studio T.A. di A. Traina • via Piave 7

*Libri delle piante officinali  
Ricettari*  
Coop. Valcellina, Edicola • via Roma 1

*Profumi ed Aromi*  
Vic Fashion • via Roma 8

*Trattamento purificante con estratti di menta  
organica, salvia e frutta*  
*Trattamento lucidante con estratti  
di mirtillo e limone*  
Salone Sara - Parucchiera • via Salita Carducci 2



Comune di  
Barcis

# Festa di San Giovanni Barcis



18-24 giugno 2024



Comune di  
Barcis



Associazione  
"Pro Barcis"

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



Associazione  
Le Vincete

In collaborazione con:  
Esercenti del Comune di Barcis  
Biblioteca Comunale "Giuseppe Malattia della Vallata"

INFO  
[www.ecomuseolisaganis.it](http://www.ecomuseolisaganis.it)  
Comune di Barcis: 347 4231031



# La notte di San Giovanni

La notte di San Giovanni Battista godeva nella credenza popolare di una rispettosa considerazione; racchiudeva in sé qualcosa di misterioso che la rendeva magica e soprannaturale ed in questo contesto si inserisce l'antica usanza della raccolta dei fiori che hanno subito il beneficio della rugiada nella notte. Confezionato con diligenza in una suggestiva fusione tra sacro e profano, tra erbe medicinali e terapeutiche, tra piante miracolose o presunte tali, il "mazzo di San Giovanni" viene portato in chiesa dove, al centro dei Vespri solenni, fa seguito la benedizione. I fiori benedetti conservati con cura torneranno utili per essere bruciati, poco per volta, quando il tempo volge al brutto, ed i nuvoloni neri si avvicinano minacciosi; la fede popolare attribuisce al fumeo che si libera nell'aria il "potere" di allontanare dall'abitato e dalla campagna i pericoli atmosferici.

Nelle tradizioni di ieri, vi erano "erbe di San Giovanni" per ogni funzione: quelle divinatorie permettevano alle ragazze di sapere se si sarebbero sposate presto e di conoscere l'identità del futuro fidanzato.

Per buona salute, la fecondità e la lunga vita esistevano molte ricette. Si potevano preparare "l'acqua di San Giovanni" esponendo nella notte miracolosa una bacinella d'acqua con foglie e fiori profumati, la cui composizione variava da zona a zona: di rigore erano l'iperico o fiore di San Giovanni, la lavanda o spighetta di San Giovanni, la ruta e il rosmarino.

Vi erano poi le erbe cacciadiavoli e cacciastreghe che proprio nella notte di San Giovanni volavano nei cieli per giungere all'annuale convegno.

Per difendersi dalle streghe, che nella fatidica notte potevano entrare nelle case, si intrecciavano dietro le finestre e le porte, rami di rosmarino, ginepro, olio benedetto, lauro, fico e noce; oppure semplicemente si disponevano un barattolo di sale e una scopa di saggina. Si diceva infatti che, prima di entrare, le streghe fossero costrette a contare uno ad uno i granelli di sale e i fili di saggina della scopa, ma che non riuscissero mai a finire prima della mezzanotte, quando dovevano dileguarsi perché cominciava il giorno tutelato dal Santo.

## San Giovanni tra le tradizioni di ieri e i ricordi di oggi *Il Solstizio d'Estate*

### *Martedì 18 giugno*

Ore 17.00 • Biblioteca Comunale

**Conosciamo l'iperico** Laboratorio per adulti e bambini

### *Sabato 22 - Domenica 23 giugno*

Ore 16.00-19.00 (sabato) • Ore 9.00-19.00 (domenica)

Terrazza coperta di Palazzo Centi

**Esposizione di erbe selvatiche officinali**

a cura di Paolo Siega Vignut

### *Domenica 23 giugno*

Per tutta la giornata... **Mercatino Tra natura e sapori**

Ore 18.00-19.00 • Palazzo Centi

**Realizza la tua coroncina con le erbe di San Giovanni a cura di Laura, fioreria Cjanton Flurît**

Laboratorio per adulti e bambini

Ore 20.00 • Piazzale Antico Albergo Centi

**Il rito del fuoco e la conta dei grani e della saggina con la partecipazione dello story-teller Paolo Paron**

Ore 20.30 • Chiesa Parrocchiale di Barcis

Il **mazzo di San Giovanni** verrà portato in chiesa e benedetto, dopo il canto dei vesperi.

Con la partecipazione della Corale Polifonica di Montereale Valcellina

a seguire **Giro delle fontane** con danze folcloristiche

del gruppo Danzerini Maniaghesi

a conclusione Ritrovo al Piazzale Antico Albergo Centi

### *Lunedì 24 giugno*

Ore 20.00 • Chiesa Parrocchiale di Barcis

**Santa Messa con Processione del Patrono** accompagnata dalla Banda di Maniago

DA SABATO 15 A LUNEDÌ 24 GIUGNO

## *gli esercenti e i negozi di Barcis*

vi aspettano per le proposte dedicate alla  
Festa di San Giovanni

## Menù

*Cornetto more e sambuco, Crostata ai mirtilli,  
Aperitivo della casa ai frutti rossi,  
Panino caldo alle erbe con Pitina*  
Bar Centrale • Piazza V. Emanuele

*Aperitivo con orzata e foglie di menta*  
Bar alla Frasca • via Vittorio Veneto 4

*Pastin aromatizzato al timo*  
Bar Sport • via Cor Campogrande

*Digestivo alle erbe della valle*  
Osteria Agli Alpini • via Roma 15

*Carpaccio di Angus marinato alle erbe,  
Tortelli alle erbe aromatiche, abbinamento vini*  
Aquila Nera - Enoteca con cucina • via Roma 18  
tel. 0427 76390

*Stratagliata di manzo aromatizzata al rosmarino  
con verdure alla griglia*  
Osteria Ponte Antoi • Località Ponte Antoi 3  
tel. 0427 76224

*Fico al tarassaco*  
Agriturismo Pian dei Tass • Località Pentina 25  
tel. 0427 76282

*Gnocchi di ricotta affumicata con erbe  
di malga e speck*  
Agriturismo Malga Valli • Località Valli  
(strada Barcis-Piancavallo)  
349 2960890 (solo whatsapp)