

## Feste, festività e date da ricordare

12/13-2-1983: *Carnevale Giovane - V° Concorso e sfilata dei carri allegorici.*

14-2-1983: *«Bal dai contadins».*

19-3-1983: *S. Giuseppe - Solenne Messa serale nella parrocchiale.*

3-4-1983: *Pasqua di Resurrezione - Processione del «Resurrexit» - Incontro e brindisi del «ritorno».*

10-4-1983: *Scampagnata «fuori mura» di Pasquetta.*

29-6-1983: *Santi Pietro e Paolo - Messa solenne serale.*

6/18-8-1983: *Ludi sanroccari in onore del patrono.*

7-8-1983: *«Gara dai Scampanotadors» internazionale - VIII° edizione.*

16-8-1983: *San Rocco - Festa patronale - Proclamazione e consegna dell'11° «PREMIO SAN ROCCO».*

14-11-1983: *«Festa del Ringraziamento»: Messa solenne, offerta dei prodotti agricoli e dell'artigianato, benedizione delle macchine.*

13-12-1983: *Santa Lucia - Compatrona del Borgo - Festa della corale borghigiana.*

25-12-1983: *Natale del Signore: Dopo la Messa di Mezzanotte, sosta comunitaria per il brindisi e gli auguri.*

---

## Tradizione in cucina

Come nasce «la fula»:

*Ingredienti:* 1/2 kg. di pane grattugiato; 1/2 kg. di zibibbo; 3 etti di zucchero; 1 uovo; 2 deca di lievito; arancia e limone grattugiati; chiodi di garofano in polvere; cannella; brodo di prosciutto.

*Impasto:* unire in una terrina, il pane grattugiato, lo zibibbo, lo zucchero, arancia e limone, chiodi di garofano e cannella; aggiungere l'uovo intero ed il lievito sbriciolato. Aggiungere all'impasto il brodo tiepido, fino a completare l'amalgama. Quindi, con l'aiuto di farina, confezionare le «fule» di dimensioni di poco inferiori ad una salsiccia; immergerle, infine, nel brodo bollente fino a quando galleggiano.

---

I disegni qui riprodotti, eseguiti espressamente su commissione del «Centro» per corredare il Lunario 1983, sono opera del concittadino Mario Marchiori.

# IL NOSTRI BORC