

# LUNARI PAL

## 2002



(Foto G. Cossar)

*L'antiga insegna da l'ostaria "Alla Stella d'Oro" prima "Alla Stella Polare"*

## RIZETIS DI UNA VOLTA



Centro conservazione e valorizzazione tradizioni popolari Borgo San Rocco



**CREDITO COOPERATIVO**

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





## LI' DOLZIS

### Ingredients

Li' dolzis, cunsun,  
ai e parsembul.



L'ostaria dal Dolfili Lutman dulà che si podeva gustà li' dolzis, specialitat da la coga Luigia Lutman nassuda Boschin.  
(Propr. A. Lutman)

'L è una rizeta da li' plui semplizis. Basta vê l'ingredient, li' dolzis, e 'l è ben savê ze che son. Par talian si clamin *animelle* o ancia *laticini* in altris bandis dal Friul lis clamin "latins" (friture di latins o latisins). Son glandulis (di solit il *timo*, ma cualchi volta ancia il *pancreas*) dai vigiei o agnei di lat. Chês di purzel son raris.

Par preparâlis no j ul tant, basta tirâgi via la piel intor, lavâlis ben e disfrizilis tal ont o strut dopo vêtis taiuçadis e insavoridis cun ai fruçat (cualchidun met invezi zeva), salâlis e reozilis cuntun poc di brut e po lassâ consumâ planc a planc. Zontâ parsembul e consumâ ancjamò par un moment.

(Vittoria e Aurelio Lutman)

## 'ZENAR

## 2002

- 1 M PRIN DAL AN \_\_\_\_\_
- 2 M S. Basili il Grant \_\_\_\_\_
- 3 J SS. Non dal Signor \_\_\_\_\_
- 4 V S. Ermit \_\_\_\_\_
- 5 S S. Simon \_\_\_\_\_
- 6 D TRE RES \_\_\_\_\_ ☾
- 7 L S. Luzian \_\_\_\_\_
- 8 M SS. 40 Martirs \_\_\_\_\_
- 9 M S. Zulian \_\_\_\_\_
- 10 J S. Aldo eremit \_\_\_\_\_
- 11 V S. Paulin di Aquileja \_\_\_\_\_
- 12 S S. Maurizi \_\_\_\_\_
- 13 D S. ILARI \_\_\_\_\_ ☽
- 14 L S. Feliz \_\_\_\_\_
- 15 M S. Maur \_\_\_\_\_
- 16 M S. Marcelli \_\_\_\_\_
- 17 J S. Antoni abat \_\_\_\_\_
- 18 V S. Liberada \_\_\_\_\_
- 19 S S. Mario \_\_\_\_\_
- 20 D SS. BASTIAN E FABIAN \_\_\_\_\_ ☾
- 21 L S. Gnesa \_\_\_\_\_
- 22 M S. Vinzens \_\_\_\_\_
- 23 M S. Raimont \_\_\_\_\_
- 24 J S. Franzesc di Sales \_\_\_\_\_
- 25 V S. Demetri \_\_\_\_\_
- 26 S S. Paula \_\_\_\_\_
- 27 D S. ANGIULA MERICI \_\_\_\_\_ ☽
- 28 L S. Tomas di Aquin \_\_\_\_\_ ☺
- 29 M S. Costant \_\_\_\_\_
- 30 M S. Martina \_\_\_\_\_
- 31 J S. Zuan Bosco \_\_\_\_\_

## FEVRAR

## 2002

- 1 V S. Inozent \_\_\_\_\_
- 2 S Pres. dal Signor \_\_\_\_\_
- 3 D S. BLAS \_\_\_\_\_ ☾
- 4 L S. Gilbert \_\_\_\_\_
- 5 M S. Agata \_\_\_\_\_
- 6 M S. Armant \_\_\_\_\_
- 7 J S. Gènia (Joiba grassa) \_\_\_\_\_
- 8 V S. Onorat \_\_\_\_\_
- 9 S S. Rinalt \_\_\_\_\_
- 10 D S. SILVAN \_\_\_\_\_
- 11 L M. Lourdes \_\_\_\_\_
- 12 M S. Eulalia (ultin di carneval) \_\_\_\_\_ ☽
- 13 M S. Foscia (li' sinisis) \_\_\_\_\_
- 14 J S. Valantin \_\_\_\_\_
- 15 V S. Faustin \_\_\_\_\_
- 16 S S. Zuliana \_\_\_\_\_
- 17 D S. MARIANA \_\_\_\_\_
- 18 L S. Simeon \_\_\_\_\_
- 19 M S. Corado \_\_\_\_\_
- 20 M S. Dele \_\_\_\_\_ ☾
- 21 J S. Nora \_\_\_\_\_
- 22 V S. Margarita di C. \_\_\_\_\_
- 23 S S. Renzo \_\_\_\_\_
- 24 D S. MATIA \_\_\_\_\_
- 25 L S. Vitorio \_\_\_\_\_
- 26 M S. Romeo \_\_\_\_\_
- 27 M S. Gabriel \_\_\_\_\_ ☽
- 28 J S. Roman \_\_\_\_\_



## CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA







## LI' FULIS

### Ingredients

Aga dal persut cusinat, pan vecio (mior la molena), farina di furment, us, ua uzeluta (opur ua passa), jarba scalogna, scussa di naranç gratada, zucar (facoltatif).



Meti a rinvignî il pan ta l'aga dulà che si ja cusinat il persut. Se si ul fulis plui blancis, doprà dome la molena e se no si ul vèlis sutis e duris come il balot no doprà pan gratat. Cuant che il pan 'l è diventat biel morbit, tant che si disfa, rompi dentri i us, meti l'ua uzeluta, la jarba scalogna e scussa di naranç gratada. L'ua uzeluta no si la ciata fazil uedì e alora va ben ancia l'ua passa cun gragnei piçui. Messedâ ben dut insieme cun farina di furment e un poc di zucar e formâ cun chist impast una sorta di gnocs a forma di luiania, che vadin infarinats ben ben e metuts ta l'aga dal persut bolinta. Li' fulis son prontis cuant che vegnin sul pel da l'aga. Chês plui economicis si fasin senza zucar.

(Dario Zoff)

Si preparin li' fulis intuna ciasa di sanrocars.  
(Foto Renato Madriz)

## MARZ

## 2002

1	V	S. Albin	_____
2	S	S. Quint	_____
●	3	D S. MARIN	_____
4	L	S. Luzi	_____
5	M	S. Adrian	_____
6	M	S. Ezio	_____ ☾
7	J	S. Felizita	_____
8	V	S. Zuan di Dio	_____
9	S	S. Franzesca Rom.	_____
●	10	D S. MIAN	_____
11	L	S. Costantin	_____
12	M	S. Bernart	_____
13	M	S. Rugero	_____
14	J	S. Matilda	_____ ☽
15	V	S. Luisa	_____
16	S	SS. Ilari e Tazian	_____
●	17	D S. PATRIZI	_____
18	L	S. Salvador	_____
19	M	S. Jusef	_____
20	M	S. Sandra	_____
21	J	S. Benedet	_____
22	V	S. Tavian	_____ ☾
23	S	S. Fedel	_____
●	24	D LI' PALMIS	_____
25	L	Nunziazion dal Signor	_____
26	M	S. Manuel	_____
27	M	S. Gusta	_____
28	J	S. Lidia	_____ ☽
29	V	S. Secont	(Vinars Sant) _____
30	S	S. Irene	(Sabida Santa) _____
●	31	D PASCA dal SIGNOR	_____

## AVRÌL

## 2002

●	1	L LUNIS dal AGNUL	_____
2	M	S. Franzesc di Paola	_____
3	M	S. Ricart	_____
4	J	S. Doro	_____ ☾
5	V	S. Irene	_____
6	S	S. Celestin	_____
●	7	D PASCA BLANCIA	_____
8	L	S. Berto	_____
9	M	S. Maria di Cleofe	_____
10	M	S. Terenzi	_____
11	J	S. Stanislau	_____
12	V	S. Juli	_____ ☽
13	S	S. Marz	_____
●	14	D S. LICIA	_____
15	L	S. Nastasia	_____
16	M	S. Bernardeta	_____
17	M	S. Elia	_____
18	J	S. Galdin	_____
19	V	S. Ema	_____
20	S	S. Sara	_____ ☾
●	21	D S. ANSELM	_____
22	L	S. Italo	_____
23	M	S. Zorz	_____
24	M	S. Fedel	_____
●	25	J S. MARC	_____
26	V	S. Marcelin	_____
27	S	S. Zita	_____ ☽
●	28	D S. VIDAL	_____
29	L	S. Catarina	_____
30	M	S. Pio V	_____



# CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA







L'antiga osteria Mischou in via San Pieri.  
(Propr. B. Mischou)

## LA POLENTA DI PATATIS

### Ingredients

Un chilo di patatis e un deca e mieç di farina di furment.



Meti a boli li' patatis speladis e co son cusinadis tirâgi via metat da l'aga e messedâ dentri la farina e il sal. Continuâ a messedâ par un cuart di ora par vê un impast velutat e morbit.

Chista polentuta va metuda tai plats cu la sidon e diventa una pietanza special se compagnada cun marmelada di sespis senza zucur.

(Anna Madriz)

## MAJ

## 2002

- 1 M S. JUSEF ARTESAN \_\_\_\_\_
- 2 J S. Atanasi \_\_\_\_\_
- 3 V SS. Jacum e Filip \_\_\_\_\_
- 4 S S. Florian \_\_\_\_\_ ☺
- 5 D S. AGNUL \_\_\_\_\_
- 6 L S. Judita \_\_\_\_\_
- 7 M S. Flavia \_\_\_\_\_
- 8 M S. Urban \_\_\_\_\_
- 9 J S. Duili \_\_\_\_\_
- 10 V S. Antonin \_\_\_\_\_
- 11 S S. Fabi \_\_\_\_\_
- 12 D S. PANGRAZI \_\_\_\_\_ ☺
- 13 L S. Gema \_\_\_\_\_
- 14 M S. Matia \_\_\_\_\_
- 15 M S. Sofia \_\_\_\_\_
- 16 J S. Ubalt \_\_\_\_\_
- 17 V S. Pascal \_\_\_\_\_
- 18 S S. Venanzi \_\_\_\_\_
- 19 D S. IVO (Pent) \_\_\_\_\_ ☺
- 20 L S. Bernardin \_\_\_\_\_
- 21 M S. Gisela \_\_\_\_\_
- 22 M S. Rita \_\_\_\_\_
- 23 J S. Flurins \_\_\_\_\_
- 24 V La Madona dal ajut \_\_\_\_\_
- 25 S S. Gregori \_\_\_\_\_
- 26 D S. FILIP (SS. Trin.) \_\_\_\_\_ ☺
- 27 L S. Agostin \_\_\_\_\_
- 28 M S. Milio \_\_\_\_\_
- 29 M S. Massimin \_\_\_\_\_
- 30 J S. Ferdinand \_\_\_\_\_
- 31 V Visitazion da la M. \_\_\_\_\_

## 'ZUIN

## 2002

- 1 S S. Justin \_\_\_\_\_
- 2 D S. ADALGISA (C. Domini) \_\_\_\_\_ ☺
- 3 L S. Clotilde \_\_\_\_\_
- 4 M S. Quirin \_\_\_\_\_
- 5 M S. Bonifazi \_\_\_\_\_
- 6 J S. Bertrant \_\_\_\_\_
- 7 V S. Norbert \_\_\_\_\_
- 8 S S. Severin \_\_\_\_\_
- 9 D S. PRIMO \_\_\_\_\_
- 10 L S. Margarita \_\_\_\_\_
- 11 M S. Barnaba \_\_\_\_\_ ☺
- 12 M S. Guido \_\_\_\_\_
- 13 J S. Antoni di Padua \_\_\_\_\_
- 14 V S. Liseo \_\_\_\_\_
- 15 S SS. Vit e Modest \_\_\_\_\_
- 16 D S. AURELIAN \_\_\_\_\_
- 17 L S. Ranier \_\_\_\_\_
- 18 M S. Marina \_\_\_\_\_ ☺
- 19 M S. Gervas \_\_\_\_\_
- 20 J S. Etoe \_\_\_\_\_
- 21 V S. Luis Gonzaga \_\_\_\_\_
- 22 S S. Ada \_\_\_\_\_
- 23 D S. LANFRANC \_\_\_\_\_ ☺
- 24 L S. Zuan Batista \_\_\_\_\_
- 25 M S. Vilielm \_\_\_\_\_
- 26 M S. Dolfo \_\_\_\_\_
- 27 J S. Ziril \_\_\_\_\_
- 28 V S. Tilio \_\_\_\_\_
- 29 S SS. Pieri e Pauli \_\_\_\_\_
- 30 D S. LUCINA \_\_\_\_\_



# CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA







## BACALÀ TAL FOR

### Ingredients

Bacalà "rain" sec, ueli, capars, ai e parsembul, sal e pevar.



Taiâ a tocs il bacalà, senza disuessâlu, e metilu intuna castarola cun bon ueli e ancia un poc di brut, dato che jessint sut consumarà un grun di licuit. Zontâ duc' i ingredients scrits parsora e meti intal for. Bagnâlu spes cul so cunsun e cul brut fin che il bacalà sarà tenar.

Deventa tant morbit che si pol mangiâ ancia li' spinis. Va servit cun polenta.

(Alma Ressi)

La Pepiza e il Pepi Ressi da l'ostaria "Al 9".  
Je prontava il bacalà tal for e lui puartava in  
taula un bon "feral". (Propr. A. Ressi)

## LUJ

## 2002

1	L	S. Dino	_____
2	M	S. Oton	_____ ☾
3	M	S. Tomas apuestul	_____
4	J	S. Nadàlia	_____
5	V	S. Antoni Zacaria	_____
6	S	S. Maria Goretti	_____
●	7	D S. EDA	_____
8	L	S. Adrian	_____
9	M	S. Veronica	_____
10	M	S. Pio	_____ ☽
11	J	S. Benedet	_____
12	V	SS. Ermacora e Fort.	_____
13	S	S. Rico	_____
●	14	D S. CAMIL	_____
15	L	S. Bunaventura	_____
16	M	S. Madona dal Carmelo	_____
17	M	S. Lessio	_____ ☾
18	J	S. Federic	_____
19	V	S. Rina	_____
20	S	S. Aurelio	_____
●	21	D S. LURINZ DI B.	_____
22	L	S. Maria Madalena	_____
23	M	S. Brigida	_____
24	M	S. Cristina	_____ ☽
25	J	S. Jacum	_____
26	V	SS. Ana e Joachin	_____
27	S	S. Liliana	_____
●	28	D SS. CELS E NAZAR	_____
29	L	S. Marta	_____
30	M	S. Poldo	_____
31	M	S. Ignazi di Lojola	_____

## AGOST

## 2002

1	J	S. Alfons	_____ ☾
2	V	Perdon di Assisi	_____
3	S	S. Lidia	_____
●	4	D S. IDA	_____
5	L	S. Osvalt	_____
6	M	Trasfiguraz. dal Signor	_____
7	M	S. Gaetan	_____
8	J	S. Meni	_____ ☽
9	V	S. Roman	_____
10	S	S. Lurinz	_____
●	11	D S. CLARA	_____
12	L	S. Macari	_____
13	M	SS. Feliz e Fortunat	_____
14	M	S. Alfredo	_____
●	15	J MADONA DI AGOST	_____ ☾
16	V	S. Roc	_____
17	S	S. Rinalt	_____
●	18	D S. ELENA	_____
19	L	S. Marian	_____
20	M	S. Bernart	_____
21	M	S. Pio X papa	_____
22	J	La Madona Regina	_____ ☽
23	V	S. Rosa	_____
24	S	S. Bortolomìo	_____
●	25	D S. VICO	_____
26	L	S. Sandri	_____
27	M	S. Monica	_____
28	M	S. Justin	_____
29	J	S. Dolfo	_____
30	V	S. Fausta	_____
31	S	S. Aristide	_____ ☾



# CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA







## LA ZILIDINA

### Ingredients

Ciaf e piduts di vigiel, purzel, persut crut cul so ues, gialina, muscul di manç, sal, zeva, sèlino e pevar.



Intuna granda zita si metin a boli il ciaf e i piduts di vigiel e poc purzel, un toc di persut crut vizin dal ues e il so ues, un toc di gialina e muscul di manç, sal, zeva e sèlino (poc). Va bulît dut plane plancut par 12 oris, simpri cuviart di aga (che no va zontada) e tirant via la sbruma e il gras di parsora par un grun di voltis. Tirâ fur la ciar che si distacarà dal ues, curâla par che no gi restin intor resumuis di ues e spartîla sui plats guarnits cun fois di orar. Butâgi sù il brut filtrat, che ja di jessi trasparent come l'aga, sparnicâ di pevar e lassâ infis-sî intun luc fret. La zilidina risulterà dura ma tremolanta.

(Maria e Giorgio Nardini)

Ostaria "A la fuarteça" in plaça San Roc.  
La parona, siora Milka Nardini, e il paron cui plats  
di zilidina apena prontats. (Propr. G. Nardini)

## SETEMBAR 2002

●	1	D	S. GIDIO	_____
	2	L	S. Elpidi	_____
	3	M	S. Gregori	_____
	4	M	S. Rosalia	_____
	5	J	S. Romul	_____
	6	V	S. Eva	_____
	7	S	S. Regina	_____ ☹
●	8	D	MADONA DI SETEMBAR	_____
	9	L	S. Sergio	_____
	10	M	S. Nicolò di Tolentin	_____
	11	M	S. Teodora	_____
	12	J	Non di Maria	_____
	13	V	S. 'Zuan Crisostomo	_____ ☹
	14	S	Santa Cros	_____
●	15	D	B.V. DOLORADA	_____
	16	L	S. Corneli	_____
	17	M	S. Roberto	_____
	18	M	S. Sofia	_____
	19	J	S. 'Zenar	_____
	20	V	S. Eustachi	_____
	21	S	S. Mateo	_____ ☺
●	22	D	S. MAURIZI	_____
	23	L	S. Lino	_____
	24	M	S. Pacific	_____
	25	M	S. Aurelia	_____
	26	J	SS. Cosma e Damian	_____
	27	V	S. Vinzens di P.	_____
	28	S	S. Venceslau	_____
●	29	D	S. MICHEL ARCAGNUL	_____ ☹
	30	L	S. Jeroni	_____

## OTOBAR 2002

	1	M	S. Teresia dal B. Gesù	_____
	2	M	SS. Agnui custodis	_____
	3	J	S. Edmont	_____
	4	V	S. Franzesc di Assisi	_____
	5	S	S. Placit	_____
●	6	D	S. BRUNO	_____ ☹
	7	L	Madona dal Rosari	_____
	8	M	S. Demetri	_____
	9	M	S. Dionis	_____
	10	J	S. Daniel	_____
	11	V	S. Firmin	_____
	12	S	S. Serafin	_____
●	13	D	S. EDUART	_____ ☹
	14	L	S. Calist	_____
	15	M	S. Sesa	_____
	16	M	S. Lazar	_____
	17	J	S. Ignazi di A.	_____
	18	V	S. Luca Vanzelist	_____
	19	S	S. Laura	_____
●	20	D	S. IRENE	_____ ☹
	21	L	S. Ursula	_____
	22	M	S. Donat	_____
	23	M	S. Manlio	_____
	24	J	S. Enzo	_____
	25	V	S. Daria	_____
	26	S	S. Varisto	_____
●	27	D	S. FERUCIO	_____
	28	L	SS. Simon e Tadeo	_____
	29	M	S. Onorat	_____ ☹
	30	M	S. German	_____
	31	J	S. Quintin	_____



# CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA







Il purzel di bon auguri.

## LI' MULIS

### Ingredients

Sanc di purzel, pan gratat, ua passa, zucar, pignui, brucis di garoful, scussa di lemon o di naranç gratada.



Prin di dut bisogna procurâsi il sanc di purzel. Una volta, cuant che si copava il purzel in ciasa co cricava dî, la parona o un'altra persona veva il compit di ciapâ il sanc intun seglot e par che no si ingrumi doveva messedâlu di continuo fin che si disfredava. Finit chist lavor impuartant, podega lâ a prontâ l'impast.

Intuna granda terina si met duc' i ingredients, dosant a plasê, il pan gratat, il zucar, l'ua passa, i pignui, li' brucis di garoful, la scussa di lemon o di naranç gratada e si messeda cul sanc dal purzel, chel tant che coventa par vê un impast no massa penç. Difati si met tal bugiel cuntun cop. Leat il bugiel cul spago, si lu met in aga bulinta e par che i pignui e l'ua passa no si deponin si lu mof, tignitlu pal spago par no scotâsi, fin che l'impast diventa durut. Li' mulis si mangin taiadis a fetis e fritis tal strut o tal ont.

Vegnivin servidis come pietanza o come dolç.

(Dario Zoff)

## NOVEMBAR 2002

- 1 V **DUC' I SANZ** \_\_\_\_\_
- 2 S Duc' i muarz \_\_\_\_\_
- 3 D **S. SILVIA** \_\_\_\_\_ ☺
- 4 L S. Carlo \_\_\_\_\_
- 5 M S. Zacaria \_\_\_\_\_
- 6 M S. Beatriz \_\_\_\_\_
- 7 J S. Nesto \_\_\_\_\_
- 8 V S. Gofret \_\_\_\_\_
- 9 S S. Oreste \_\_\_\_\_
- 10 D **S. LEON** \_\_\_\_\_ ☺
- 11 L S. Martin \_\_\_\_\_
- 12 M S. Renato \_\_\_\_\_
- 13 M S. Diego \_\_\_\_\_
- 14 J S. Giocont \_\_\_\_\_
- 15 V S. Berto \_\_\_\_\_
- 16 S S. Margarita \_\_\_\_\_
- 17 D **S. LISABETA** \_\_\_\_\_
- 18 L S. Odon abat \_\_\_\_\_
- 19 M S. Faust \_\_\_\_\_ ☺
- 20 M S. Otavi \_\_\_\_\_
- 21 J Madona da la Salut \_\_\_\_\_
- 22 V S. Cecilia \_\_\_\_\_
- 23 S S. Clement \_\_\_\_\_
- 24 D **S. FIRMINA** (Cristo Re) \_\_\_\_\_
- 25 L S. Catarina \_\_\_\_\_
- 26 M S. Lenart \_\_\_\_\_
- 27 M S. Vigili \_\_\_\_\_ ☺
- 28 J S. Jacum \_\_\_\_\_
- 29 V S. Livia \_\_\_\_\_
- 30 S S. Drea \_\_\_\_\_

## DIZEMBAR 2002

- 1 D **S. ELIGIO** \_\_\_\_\_
- 2 L S. Blancia \_\_\_\_\_
- 3 M S. Franzesc Saveri \_\_\_\_\_
- 4 M S. Barbara \_\_\_\_\_ ☺
- 5 J S. Dalmazi \_\_\_\_\_
- 6 V S. Nicolò di Bari \_\_\_\_\_
- 7 S S. Ambros \_\_\_\_\_
- 8 D **MADONA IMACOLADA** \_\_\_\_\_
- 9 L S. Valeria \_\_\_\_\_
- 10 M Madona di Loreto \_\_\_\_\_ ☺
- 11 M S. Damas \_\_\_\_\_
- 12 J S. Malia \_\_\_\_\_
- 13 V S. Luzia \_\_\_\_\_
- 14 S S. Pompeo \_\_\_\_\_
- 15 D **S. VALERIAN** \_\_\_\_\_
- 16 L S. Albina \_\_\_\_\_
- 17 M S. Lâzar \_\_\_\_\_
- 18 M S. Grazian \_\_\_\_\_
- 19 J S. Dario \_\_\_\_\_ ☺
- 20 V S. Macari \_\_\_\_\_
- 21 S S. Pieri Canisio \_\_\_\_\_
- 22 D **S. REMO** \_\_\_\_\_
- 23 L S. Vitoria \_\_\_\_\_
- 24 M S. Irma \_\_\_\_\_
- 25 M **NADAL DI N. SIGNOR** \_\_\_\_\_
- 26 J **S. STIEFIN** \_\_\_\_\_ ☺
- 27 V S. 'Zuan apuestul \_\_\_\_\_
- 28 S SS. Inozents \_\_\_\_\_
- 29 D **S. DAVIT RE** \_\_\_\_\_
- 30 L S. Genio \_\_\_\_\_
- 31 M S. Silvestri \_\_\_\_\_



# CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





## ANTICHE RICETTE

Non è la prima volta che il Centro Tradizioni volge l'attenzione all' "arte" culinaria dei tempi andati. Sono state pubblicate anni addietro ricette, che famiglie sanroccare custodivano nella memoria, retaggio di una tradizione che pochi ancora percepiscono come valore. Sono lo specchio di una quotidianità povera, semplice ma non semplicistica. Di più, si potrebbe dire che quelle generazioni abbiano reso reale, seppur inconsciamente, il concetto più alto di autarchia. Nulla rimaneva inutilizzato se si pensa che perfino le ossa del maiale servivano per fare brodo. Questa usanza è stata recentemente ripristinata e l'otto di dicembre, festa dell'Immacolata, si può assistere sul sagrato della parrocchiale alla maialatura e assaggiare poi anche il brodo fatto con le ossa.

Le ricette del Lunari pal 2002 vanno colte in questo senso.

La tradizione culinaria di San Rocco riflette una specificità che va rispettata sebbene abbia assimilato, e spesso positivamente, quella dei territori limitrofi. Per scendere nei particolari citeremo li' fulis, pietanza

semplicissima che "racimolava" gli ingredienti fra le materie prime dell'azienda familiare, la cui ricetta è stata introdotta nel nostro borgo a seguito di matrimoni di sanroccari con giovani del circondario o attraverso rapporti di amicizia che nei tempi passati legavano gli abitanti del territorio.

Va ricordato inoltre che le famiglie del borgo traevano anche esempio dalla borghesia, presente nel borgo stesso e in città, e talvolta inserivano, per arricchire la propria mensa, ingredienti della cucina mitteleuropea.

Qualche ricetta di questo Lunari è veramente roba da museo, non più appetibile e non più realizzabile per mancanza della materia prima, ciò nonostante pensiamo di rendere omaggio alla tradizione portandole a vostra conoscenza.

Se qualcuno vorrà metterle in pratica e ritornare per un momento alla cucina del passato avrà tutta la nostra ammirazione e il nostro augurio migliore di buon lavoro.

Anna Madriz

## FESTE, FESTIVITÀ E DATE DA RICORDARE

- 1° gennaio 2002: *Capodanno - "Veni Creator Spiritus" - Offerta del Sale.*  
19 marzo 2002: *S. Giuseppe - Messa solenne (serale).*  
31 marzo 2002: *Pasqua: Processione del "Resurrexit".  
Incontro per gli scambi augurali ed il brindisi del "ritorno".*  
16 giugno 2002: *Festa della Comunità parrocchiale a Malborghetto e monte Lussari.*  
29 giugno 2002: *Santi Pietro e Paolo: Messa solenne (serale).*  
8-18 agosto 2002: *Tradizionale "Sagra di S. Roc".*  
11 agosto 2002: *Rassegna internazionale "dai scampanotadors" - XXVII edizione.*  
16 agosto 2002: *San Rocco - Festa patronale - Consegna del premio "Mattone su mattone".*  
6 ottobre 2002: *Festa della famiglia e dei giubilei.*  
17 novembre 2002: *"Festa del Ringraziamento": Messa solenne, offerta dei prodotti agricoli e dell'artigianato, benedizione delle macchine operatrici.  
Proclamazione e consegna del "Premio San Rocco".*  
24 novembre 2002: *Festa di Cristo Re - "Parrocchiando".*  
8 dicembre 2002: *Festa dell'Immacolata - "Il Purzel su la brea".*  
13 dicembre 2002: *Santa Lucia - Compatrona del borgo.  
Festa della corale borghigiana.*  
14 dicembre 2002: *Mercatino di S. Lucia.*  
25 dicembre 2002: *Natale del Signore: Messa solenne della Mezzanotte, sosta comunitaria per gli auguri ed il brindisi con il brulé.*  
31 dicembre 2002: *Te Deum di Ringraziamento.*



Centro conservazione  
e valorizzazione tradizioni popolari  
Borgo San Rocco  
GORIZIA



## CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

Sede di LUCINICO - Via Visini, 2 - Tel. 0481-392911  
Filiale di CAPRIVA DEL FRIULI - Via Verdi, 6 - Tel. 0481-80022  
Filiale di FARRA D'ISONZO - Piazza Vitt. Emanuele III, 11 - Tel. 0481-888075  
Agenzia di GORIZIA - S. ROCCO - Via Lantieri, 29 - Tel. 0481-536399  
Agenzia di CORMONS - Via Pozzetto, 3/A - Tel. 0481-630442  
Agenzia di GORIZIA - STRACCIS - Via Torriani, 2 - Tel. 0481-538110  
Agenzia di GRADISCA D'ISONZO - Via Garibaldi, 21 - Tel. 0481-960977  
Agenzia di MARIANO - Via Manzoni, 29 - Tel. 0481-699773

