

LUNARI PAL

1997



Cucina Lantieri.

LA CUSINA SANROCCARA



Centro conservazione e valorizzazione tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA



100 anni per la nostra terra



Gratà la repa pa la jota.

JOTA

(par 4 personis)

- 2 sidòns di ueli - 1 tocùt di persut crut cul uès (20 deca zirca) - 4 patatis guressis - 30 deca di fasù - 40 deca di cràut o repa garba - 1 o 2 sidòns di farina - 2 spics di ai - 1/2 zeva.

Scjaldâ il cunzùn e 'zontâ una o dos sidòns di farina, la zeva tajuzada fin fin, i doi spics di ai fruzàz e lassâ lidi.

In tuna zita in banda meti ta l'aga li' patatis cui fasù, il cràut o la repa garba e bolì dut insieme par un'ora zirca.

Meti sal e pevar (poc) po 'zontâ il cunzùn come parsora preparèt e bolì par un'altra ora. Fruzâ li' patatis.

Uarint la mignestra plui fissuta, aumentâ la dose di farina e patatis. L'è plui buna se si la lassa riposâ par una dosena di oris.

POLENTA CU LI' FRIZIS

Preparâ una polenta ta cialderia di ram.

Co 'l'è pronta, butâla su la breia e tajâla a fetis.

Meti subito li' fetis tai plaz e cunzâlis cun daduluz di argel ben disfriz (li' frizis devin vè un color nosela scur).

Si compagna ben cun tuna biela terina di ardelut.

'ZENÀR

1997

● 1 M	PRIN DAL AN	_____
2 J	S. Basili il Grant	_____ ☾
3 V	SS. Non dal Signor	_____
4 S	S. Ermete	_____
● 5 D	S. SIMON	_____
● 6 L	TRE RES	_____
7 M	S. Luziàn	_____
8 M	SS. 40 Martirs	_____
9 J	S. 'Zulian	_____ ☽
10 V	S. Aldo eremìt	_____
11 S	S. Paulin di Aquileja	_____
● 12 D	S. MAURIZI	_____
13 L	S. Ilari	_____
14 M	S. Feliz	_____
15 M	S. Maur	_____ ☾
16 J	S. Marcell	_____
17 V	S. Antoni abat	_____
18 S	S. Liberada	_____
● 19 D	S. MARIO	_____
20 L	SS. Bastian e Fabian	_____
21 M	S. Gnesa	_____
22 M	S. Vinzenz	_____
23 J	S. Raimont	_____ ☽
24 V	S. Franzesc di Sales	_____
25 S	S. Demetri	_____
● 26 D	S. PAULA	_____
27 L	S. Agnula Merici	_____
28 M	S. Tomàs di Aquin	_____
29 M	S. Costant	_____
30 J	S. Martina	_____
31 V	S. 'Zuan Bosco	_____ ☾

FEVRAR

1997

1 S	S. Inozent	_____
● 2 D	PRES. dal SIGNOR	_____
3 L	S. Blas	_____
4 M	S. Gilbert	_____
5 M	S. Agata	_____
6 J	S. Armant (Joiba grassa)	_____
7 V	S. Gènia	_____ ☽
8 S	S. Onorat	_____
● 9 D	S. RINALT	_____
10 L	S. Silvan	_____
11 M	Madonna di Lourdes	_____
12 M	S. Eulalia (li' sinisis)	_____
13 J	S. Fosca	_____
14 V	S. Valantin	_____ ☾
15 S	S. Faustin	_____
● 16 D	S. 'ZULIANA	_____
17 L	S. Mariana	_____
18 M	S. Simeon	_____
19 M	S. Corado	_____
20 J	S. Dele	_____
21 V	S. Nora	_____
22 S	S. Margarita di Cortona	_____ ☽
● 23 D	S. RENZO	_____
24 L	S. Matia	_____
25 M	S. Vitorio	_____
26 M	S. Romeo	_____
27 J	S. Gabriel	_____
28 V	S. Romàn	_____



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





La gardinza.

FULIS

- 1 chilo e miez di pan gratàt - 3/4 di chilo di zibibo - scussa grata-da di 2 naranz - 1 lemon - 1 presuta di canela - 1 presuta di garo-ful - 35 deca di zucur - 7 us - 25 deca di furmadi gratàt (pecorin o altri) - 20 deca di argel disfrit (senza li' frizis) - sal.
Impastâ e dâgi la forma di gnocuz come pizulis lujagnis.
Cusinâ lentamenti par 5, 10 minuz ta l'aga dulà che si ja cusinàt il persut.

STRÛCUL DI SPINAZIS

Fâ la pasta di strûcui.
In banda bolî ta l'aga salada li' spinazis; disgotâlis, tajuzâlis e lidi-lis tal cunzun insavorit cun zeva e po 'zontâ zibibo.
Slargiâ la pasta su la taula cul mescul, pojâla sun tun tovajuz infarinat, meti il riplen, rodolâ, cusî il tovajuz e cusinâ in aga poc sala-da par 20/25 minuz.
Va tajât a fetis e cunzât cun ont disfrit.

MARZ

1997

1 S	S. Albin	_____
● 2 D	S. QUINT	_____ ☾
3 L	S. Marin	_____
4 M	S. Luzi	_____
5 M	S. Adrian	_____
6 J	S. Ezio	_____
7 V	S. Felizita	_____
8 S	S. 'Zuan di Dio	_____
● 9 D	S. FRANCESCA ROM.	_____ ☾
10 L	S. Mian	_____
11 M	S. Costantin	_____
12 M	S. Bernart	_____
13 J	S. Rugero	_____
14 V	S. Matilde	_____
15 S	S. Luisa	_____
● 16 D	SS. ILARI E TAZIAN	_____ ☾
17 L	S. Patrizi	_____
18 M	S. Salvador	_____
19 M	S. Jusef	_____
20 J	S. Sandra	_____
21 V	S. Benedet	_____
22 S	S. Tavian	_____
● 23 D	LI' PALMIS	_____ ☾
24 L	S. Flavi	_____ ☺
25 M	Nunziazion dal Signor	_____
26 M	S. Manuel	_____
27 J	S. Gusta	_____
28 V	S. Lidia (Vinars Sant)	_____
29 S	S. Secont (Sabida Santa)	_____
● 30 D	PASCA dal SIGNOR	_____
● 31 L	LUNIS dal AGNUL	_____ ☾

AVRÌL

1997

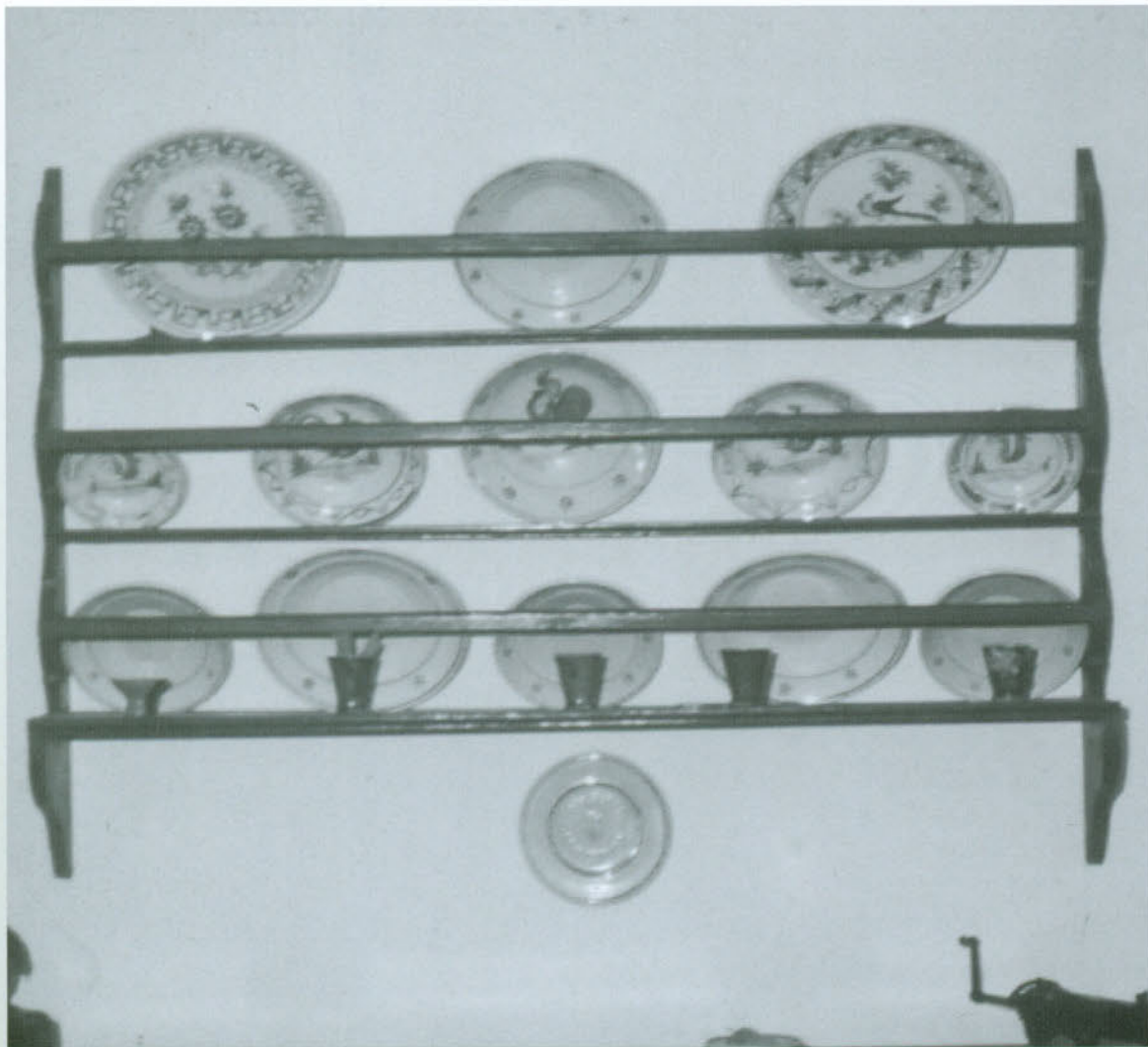
1 M	S. Ugo	_____
2 M	S. Franzesc di Paola	_____
3 J	S. Ricart	_____
4 V	S. Doro	_____
5 S	S. Irene	_____
● 6 D	PASCA BLANCIA	_____ ☾
7 L	S. Ursulina	_____ ☺
8 M	S. Berto	_____
9 M	S. Maria di Cleofe	_____
10 J	S. Terenzi	_____
11 V	S. Stanislao	_____
12 S	S. Juli	_____
● 13 D	S. MARZIO	_____ ☾
14 L	S. Licia	_____ ☾
15 M	S. Nastasia	_____
16 M	S. Bernardeta	_____
17 J	S. Elia	_____
18 V	S. Galdin	_____
19 S	S. Ema	_____
● 20 D	S. SARA	_____ ☾
21 L	S. Anselm	_____
22 M	S. Italo	_____ ☺
23 M	S. 'Zorz	_____
24 J	S. Fedel	_____
● 25 V	S. MARC	_____ ☾
26 S	S. Marcellin	_____
● 27 D	S. ZITA	_____ ☾
28 L	S. Vidal	_____
29 M	S. Catarina	_____
30 M	S. Pio V	_____ ☾



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





La gratula.

FASÙI TAL LANTIAN

(par 4 personis)

– 40 deca di fasù – 2 sidons di ueli – 2 spics di ai – 1/4 di zeva – 1 lujagna – 3 fòis di orà.

Meti ta l'aga i fasù e bolìju par miez'ora (dèvin jessi cusinàz a metat).

In tun altri lantian meti il ueli, la zeva tajuzada e l'ai fruzàt; lidi e po 'zontâ i fasù cun duta l'aga là che si jan cusinàt.

Bolì dut a planc par 3/4 di ora (dipint da la cualitat dai fasù). Salâ e messedâ daspes parzeche tint a tacâsi al lantian.

Insavorâ cun 3 fòis di orà e uarint ancia una lujagna.

Prima di tirâ via dal fuc meti dentri una sidòn granda di aset.

Si compagna ben cu la polenta.

PANADA

Meti a dismolâ il pan vecio ta l'aga par cualchi ora.

'Zontâ un poc di ueli di ualiva e chimel, salâ e bolì planc par un'oruta.

Co l'è pronta, uarint, rompi dentri un uf e messedâ en.

MAJ

1997

- 1 J S. JUSEF ARTESAN _____
- 2 V S. Atanasi _____
- 3 S SS. Jacum e Filip _____
- 4 D S. FLORIÀN _____
- 5 L S. Agnul _____
- 6 M S. Judita _____ ☹
- 7 M S. Flavia _____
- 8 J S. Urban _____
- 9 V S. Duili _____
- 10 S S. Antonin _____
- 11 D S. FABI _____
- 12 L S. Pangrazi _____
- 13 M S. Gema _____
- 14 M S. Matia _____ ☹
- 15 J S. Sofia _____
- 16 V S. Ubalt _____
- 17 S S. Pascal _____
- 18 D S. VENANZI (Pent.) _____
- 19 L S. Ivo _____
- 20 M S. Bernardin _____
- 21 M S. Gisela _____
- 22 J S. Rita _____ ☺
- 23 V S. Flurinz _____
- 24 S La Madona dal ajut _____
- 25 D S. GREGORI (SS. Trin.) _____
- 26 L S. Filip _____
- 27 M S. Agostin _____
- 28 M S. Milio _____
- 29 J S. Massimin _____ ☹
- 30 V S. Ferdinand _____
- 31 S Visitazion da la Madona _____

'ZUIN

1997

- 1 D S. JUSTIN (C. Domini) _____
- 2 L S. Adalgisa _____
- 3 M S. Clotilde _____
- 4 M S. Quirin _____
- 5 J S. Bonifazi _____ ☹
- 6 V S. Bertrant _____
- 7 S S. Norbert _____
- 8 D S. SEVERIN _____
- 9 L S. Primo _____
- 10 M S. Margarita _____
- 11 M S. Barnaba _____
- 12 J S. Guido _____
- 13 V S. Antoni di Padua _____ ☹
- 14 S S. Liseo _____
- 15 D SS. VIT E MODEST _____
- 16 L S. Aurelian _____
- 17 M S. Ranieri _____
- 18 M S. Marina _____
- 19 J S. Gervas _____
- 20 V S. Etoe _____ ☺
- 21 S S. Luis Gonzaga _____
- 22 D S. ADA _____
- 23 L S. Lanfranc _____
- 24 M S. 'Zuan Batista _____
- 25 M S. Vilielmo _____
- 26 J S. Dolfo _____
- 27 V S. Ziril _____ ☹
- 28 S S. Tilio _____
- 29 D SS. PIERI E PAULI _____
- 30 L S. Lucina _____



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





Il scàin dai podins.

BRUT BRUSTULÀT

Rizeta simpliza

Meti a disfrizi l'ont e 'zoutâ, simpri messedant cun tuna sidòn di len, dos o tre sidòns di farina e brustulâla ben fin che ja ciapàt un color scuasi maron. Butâ sù aga cialda e po samenza di fenoli e messedâ ben ben par che no si fôrmin grops. (Ognidun si regolarà a plasê pa la cuantitat di aga e farina se uarà vê una mignestra plui o manco fissuta).

Rizeta plui fina

Dut come parsora, ma invezze di meti dome aga si dopra ancia un poc di lat.

MIGNESTRÀ DI UARDI

(par 4 personis)

– 20 deca di uardi – 3 patatis – 20 deca di fasù – ueli – 1 lujagna o un tocut di persut crut cul uès – parsembul – sèlino – blea – 1/4 di zeva – 3 spics di ai – 1 carotula.

Meti in tuna zita aga cun duc' i ingredienz a crut e duti' li' jarbis tajzadis fin fin e bolì a planc par tre oris. Li' patatis vadin fruzadis dopo un'ora e mieza e dinchel moment si def messedâ senò si taca.

LUJ

1997

1	M	S. Dino	_____
2	M	S. Oton	_____
3	J	S. Tomàs apuestul	_____
4	V	S. Nadàlia	_____ ☹
5	S	S. Antoni Zacarìa	_____
●	6	D S. MARIA GORETTI	_____
7	L	S. Eda	_____
8	M	S. Adrian	_____
9	M	S. Veronica	_____
10	J	S. Pio	_____
11	V	S. Benedet	_____
12	S	SS. Ermacora e Fortunat	_____ ☾
●	13	D S. ENRICO	_____
14	L	S. Camilo	_____
15	M	S. Bunaventura	_____
16	M	S. Madona dal Carmelo	_____
17	J	S. Lessio	_____
18	V	S. Federic	_____
19	S	S. Rina	_____
●	20	D S. AURELIO	_____ ☺
21	L	S. Lurinz di B.	_____
22	M	S. Maria Madalena	_____
23	M	S. Brigida	_____
24	J	S. Cristina	_____
25	V	S. Jacum	_____
26	S	SS. Ana e Joachin	_____ ☾
●	27	D S. LILIANA	_____
28	L	SS. Cels e Nazàr	_____
29	M	S. Marta	_____
30	M	S. Poldo	_____
31	J	S. Ignazi di Lojola	_____

AGÒST

1997

1	V	S. Alfons	_____
2	S	Perdon di Assisi	_____
●	3	D S. LIDIA	_____ ☹
4	L	S. Ida	_____
5	M	S. Osvalt	_____
6	M	Trasfiguraz. dal Signor	_____
7	J	S. Gaetan	_____
8	V	S. Meni	_____
9	S	S. Romàn	_____
●	10	D S. LURINZ	_____
11	L	S. Clara	_____ ☾
12	M	S. Macari	_____
13	M	SS. Feliz e Fortunat	_____
14	J	S. Alfredo	_____
●	15	V MADONA DI AGÒST	_____
16	S	S. Roc	_____
●	17	D S. RINALT	_____
18	L	S. Elena	_____ ☺
19	M	S. Marian	_____
20	M	S. Bernart	_____
21	J	S. Pio X papa	_____
22	V	La Madona Regina	_____
23	S	S. Rosa	_____
●	24	D S. BORTOLOMÌO	_____
25	L	S. Vico	_____ ☾
26	M	S. Sandri	_____
27	M	S. Monica	_____
28	J	S. Justìn	_____
29	V	S. Dolfo	_____
30	S	S. Fausta	_____
●	31	D S. ARISTIDE	_____



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





Il grati e il capùs.

CAPÙS TAL LANTIAN

Tazâju come i tajadei, dâgi una bolida e disgotâju.
Disfrîzi il cunsùn (argel o strut), scotâ dentri ai e un poc di chîmel,
zontâ i capùs, sal e pepar e po lidiju fin che si ja sujât duta l'umiditat.

CAPÙS GARPS (CRAUT) TAL LANTIAN

No si def cusinâju tal aluminio.
Dâgi una bolida al craut e se 'l è di cualitat trop garba cambiâ l'aga
pena che ja scomenzât a bolî.
In tun lantian in banda disfrîzi l'argel batût, meti un poc di farina e
ai e ancia un poc di chîmel e lidi un momentut.
Butâ dentri il craut cun duta l'aga dulà che si ja cusinât, sal e pepar
e una foja di orâr. Dopo dos oris saran pronz e saran plui boins se
zontarin una lujagna bulida in banda e un pocia da la sô aga.

SALAMP FRIT TAL ASET

Lidi daduluz di argel in tuna farsoria e co son ben dorâz meti dentri
il salamp nostran tajât a fetinis guressutis.
Continuâ a lidi, ma par poc senò il salamp si suja e si strenz.
Tirâ via dal fuc, lassâ disfredâ un poc e dopo zontâ l'aset.
Meti di gnof par un moment sul fuc. Uarint si pol slungiâ il sugo cun
tun poc di aga.
'L è tant bon cu la polenta.

SETÈMBAR 1997

1 L	S. Gidio	_____
2 M	S. Elpidi	_____ ☺
3 M	S. Gregòri	_____
4 J	S. Rosalia	_____
5 V	S. Romul	_____
6 S	S. Eva	_____
● 7 D	S. REGINA	_____
8 L	Madona di Setèmbar	_____
9 M	S. Sergio	_____
10 M	S. Nicolò di Tolentin	_____ ☺
11 J	S. Teodora	_____
12 V	Non di Maria	_____
13 S	S. Zuan Crisostomo	_____
● 14 D	SANTA CROS	_____
15 L	B.V. Dolorada	_____
16 M	S. Cornèli	_____ ☺
17 M	S. Roberto	_____
18 J	S. Sofia	_____
19 V	S. Zenâr	_____
20 S	S. Eustachi	_____
● 21 D	S. MATEO	_____
22 L	S. Maurizi	_____
23 M	S. Lino	_____ ☺
24 M	S. Pacific	_____
25 J	S. Aurelia	_____
26 V	SS. Cosma e Damian	_____
27 S	S. Vinzenz di P.	_____
● 28 D	S. VENCESLAU	_____
29 L	S. Michel Arcagnul	_____
30 M	S. Jeroni	_____

OTÒBAR 1997

1 M	S. Teresia dal B. Gesù	_____ ☺
2 J	SS. Agnui custodis	_____
3 V	S. Edmont	_____
4 S	S. Franzesc di Assisi	_____
● 5 D	S. PLACIT	_____
6 L	S. Bruno	_____
7 M	Madona dal Rosari	_____
8 M	S. Demetri	_____
9 J	S. Dionis	_____ ☺
10 V	S. Daniel	_____
11 S	S. Firmin	_____
● 12 D	S. SERAFIN	_____
13 L	S. Eduart	_____
14 M	S. Calist	_____
15 M	S. Sesa	_____
16 J	S. Lazar	_____ ☺
17 V	S. Ignazi di A.	_____
18 S	S. Luca Vanzelist	_____
● 19 D	S. LAURA	_____
20 L	S. Irene	_____
21 M	S. Ursula	_____
22 M	S. Donat	_____
23 J	S. Manlio	_____ ☺
24 V	S. Enzo	_____
25 S	S. Daria	_____
● 26 D	S. VARISTO	_____
27 L	S. Ferucio	_____
28 M	SS. Simon e Tadeo	_____
29 M	S. Onorat	_____
30 J	S. Lucan	_____
31 V	S. Quintin	_____ ☺



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA





Il fogolar di ciasa Lantieri.

MIGNESTRÀ DI SÈLINO

(par 4 personis)
(Si usa fâla la vilia di Nadal)

– 3 ciafs di sèlino granduz – 3 sidòns di ueli – 5 deca di ont – zeva – pan – furnadi gratàt.

Lidi tal cunzùn la zeva e po meti dentri il sèlino tajàt a tocu; continuâ a lidi.

Dopo 'zontâ doi litros e miez di aga, salâ a bolì par dos oris. Meti tai plaz una fetina di pan, butâ sù un cop di mignestra e parsora il furnadi gratàt.

PATATIS TAL LANTIAN

Meti a bolì ta l'aga salada li' patatis, dopo, spelâlis e tajâlis a tocu. In tun lantian meti e disfrizi zeva tajada a fetinis tal ueli opur tal strut. Co ja ciapàt color, butâ dentri li' patatis.

Messedâ ogni tant cu la sidòn di len e reònzì cun tun poc di brut. Lassâ che si formi sul font dal lantian un poc di crosta, che messedada dopo cu li' patatis gi darà bon savor.

NOVÈMBAR 1997

● 1 S	DUC' I SANZ	_____
● 2 D	DUC' I MUARZ	_____
3 L	S. Silvia	_____
4 M	S. Carlo	_____
5 M	S. Zacarìa	_____
6 J	S. Beatriz	_____
7 V	S. Nesto	_____ ☾
8 S	S. Gofret	_____
● 9 D	S. ORESTE	_____
10 L	S. Leon	_____
11 M	S. Martin	_____
12 M	S. Renato	_____
13 J	S. Diego	_____
14 V	S. Giocont	_____ ☺
15 S	S. Berto	_____
● 16 D	S. MARGHERITA	_____
17 L	S. Lisabeta	_____
18 M	S. Odon abat	_____
19 M	S. Matilde	_____
20 J	S. Otavi	_____
21 V	Madona da la Salut	_____
22 S	S. Cecilia	_____ ☾
● 23 D	S. CLEMENT	_____
24 L	S. Firmina	_____
25 M	S. Catarina	_____
26 M	S. Lenart	_____
27 J	S. Virgili	_____
28 V	S. Jacum	_____
29 S	S. Livia	_____
● 30 D	S. DREA	_____ ☺

DIZÈMBAR 1997

1 L	S. Eligio	_____
2 M	S. Bianca	_____
3 M	S. Franzesc Saveri	_____
4 J	S. Barbara	_____
5 V	S. Dalmazi	_____
6 S	S. Nicolò di Bari	_____
● 7 D	S. AMBROS	_____ ☾
● 8 L	MADONA IMACOLADA	_____
9 M	S. Valeria	_____
10 M	Madona di Loreto	_____
11 J	S. Damas	_____
12 V	S. Malia	_____
13 S	S. Luzia	_____
● 14 D	S. POMPEO	_____ ☺
15 L	S. Valeriàn	_____
16 M	S. Albina	_____
17 M	S. Làzar	_____
18 J	S. Grazian	_____
19 V	S. Dario	_____
20 S	S. Macàri	_____
● 21 D	S. PIERI CANISIO	_____ ☾
22 L	S. Remo	_____
23 M	S. Vitoria	_____
24 M	S. Irma	_____
● 25 J	NADAL DI N. SIGNOR	_____
● 26 V	S. SCJEFIN	_____
27 S	S. 'Zuan apuestul	_____
● 28 D	SS. INOZENZ	_____
29 L	S. Davit re	_____ ☺
30 M	S. Genio	_____
31 M	S. Silvestri	_____



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA



Quando si diffondeva dall'alto del campanile della chiesa il suono dei dodici rintocchi del mezzodì, che invitava a una pausa dopo il faticoso lavoro iniziato alle prime luci dell'alba, si poteva drizzare la schiena lungamente curvata a curare i "strops" o a zappettare "convieris". Si lasciavano momentaneamente orti e campi per far ritorno a casa e riunirsi nella cucina, accolti dal buon odore di cibi semplici e genuini e di legna che ardeva nel focolare.

E così anche di sera, quando il sole era già da tempo tramontato e l'ultimo chiarore del dì del tutto smorzato.

Non veniva servito un menù elaborato e ricco, ma una portata sola, un piatto di minestra o altro preparato con ingredienti che erano quasi tutti il frutto del lavoro dei propri campi e dei propri orti.

Ricette semplici, tramandate di generazione in generazione e spesso solo oralmente, le cui dosi venivano valutate allora a occhio, soppesate con le mani o misurate con tazze.

Alcune di queste ricette sono arrivate fino a noi e il Centro per la Conservazione e la Valorizzazione delle tradizioni popolari di Borgo San Rocco, che ne ha curato una ri-

cerca presso famiglie del borgo stesso, è lieto di pubblicare quelle che erano e sono tuttora "patrimonio" di due di queste famiglie.

La "mignestra di uardi"

Il "salamp frit tal aset"

I "fasù tal lantian"

La "jota"

I "capùs tal lantian"

I "capùs garps (craut) tal lantian"

come usa ancora preparare Fedora Madriz Bressan.

Il "strùcul di spinazis"

La "polenta cu li' frizis"

La "mignestra di sèlino"

Li' "patatis tal lantian"

Il "brut Brustulàt"

La "panada"

Li' "fulis"

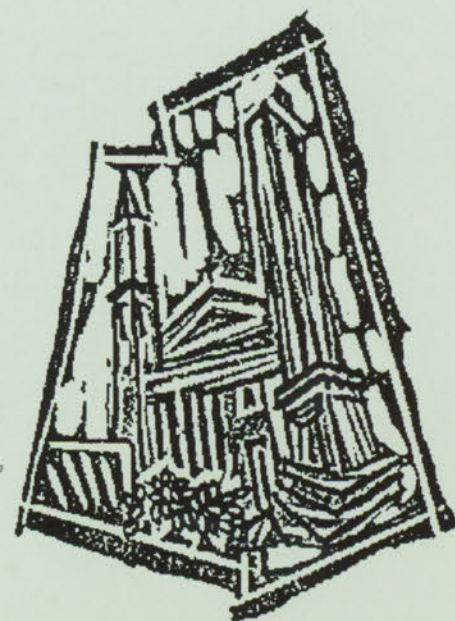
come soleva cucinare Gisella Caterina Madriz detta Tinci.

Testi: Anna Madriz Tomasi

Foto: Olivia Averso Pellis

Feste, festività e date da ricordare

- 1° gennaio 1997: *«Veni Creator Spiritus» - Offerta del Sale.*
- 19 marzo 1997: *S. Giuseppe - Alla sera Messa solenne.*
- 30 marzo 1997: *Pasqua: Processione del «Resurrexit». Incontro per gli scambi augurali ed il brindisi del «ritorno».*
- 6 aprile 1997: *Scampagnata di Pasquetta.*
- 22 giugno 1997: *Festa della Comunità parrocchiale a Malborghetto e monte Lussari.*
- 29 giugno 1997: *Santi Pietro e Paolo: Solenne Messa serale.*
- 8-17 agosto 1997: *Tradizionale «Sagra di S. Roc».*
- 10 agosto 1997: *Gara internazionale «dai scampanotadors» - XXII edizione.*
- 16 agosto 1997: *San Rocco - Festa patronale - Consegna del premio «Mattoni su mattoni».*
- 5 ottobre 1997: *Festa della famiglia e dei giubilei.*
- 16 novembre 1997: *«Festa del Ringraziamento»: Messa solenne, offerta dei prodotti agricoli e dell'artigianato, benedizione delle macchine operatrici. Proclamazione e consegna del «Premio San Rocco».*
- 13 dicembre 1997: *Santa Lucia - Compatrona del borgo. Festa della corale borghigiana.*
- 14 dicembre 1997: *Mercatino di S. Lucia.*
- 25 dicembre 1997: *Natale del Signore: Messa solenne della Mezzanotte, sosta comunitaria per gli auguri ed il brindisi con il brulè.*
- 31 dicembre 1997: *Te Deum di Ringraziamento.*



Centro conservazione e valorizzazione tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



CREDITO COOPERATIVO CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

Sede di LUCINICO - Via Visini, 2 - Tel. 391411
 Filiale di CAPRIVA DEL FRIULI - Via Verdi, 4 - Tel. 80022
 Filiale di FARRA D'ISONZO - Piazza Vitt. Emanuele III, 11 - Tel. 888075
 Agenzia di CORMONS - Via Pozzetto, 1/e - Tel. 630442
 Agenzia di GORIZIA - Via Lantieri, 29 - Tel. 536399
 Agenzia di GRADISCA D'ISONZO - Via Garibaldi, 21 - Tel. 960977

