Eventi Culturali

Locandina	
Comune	BARISCIANO
Nome Evento	40 SAGRA DELLA PATATA
Descrizione	La sagra della patata rappresenta l'appuntamento fisso di fine estate. Da 40 anni, infatti, nell'ultimo week-end di agosto si svolge quella che può essere considerata una delle sagre più importanti del circondario. Il comitato e le varie associazioni danno vita ad una grande festa culinaria in cui si valorizzano i prodotti tipici del posto. L'organizzazione della sagra coinvolge tutta la popolazione del posto che partecipa attivamente alla preparazione delle pietanze, partendo dalle materie prime. Gli gnocchi e le patate con il baccalà sono i piatti forti grazie alla lunga preparazione dei prodotti. La musica e la convivialità della popolazione fanno da cornice a questa bellissima festa. Un prodotto tipico locale: la patata La patata nell' economia di sussistenza di Barisciano ha rappresentato un prodotto molto usato dalle famiglie contadine. Nel comune di Barisciano, nei terreni di montagna, le patate si seminano a maggio; sono chiamate "turche, fiocco di neve". Le contrade sono "La Villa, Le Locce, S. Angelo, Ombrica". Si seminano con l' aratro a chiodo. Nel mese di luglio vengono zappate intorno alla pianta e vengono tolte le erbe infestanti. In montagna, dopo la raccolta, le patate venivano scelte, selezionate e riportate a Barisciano. Nel campo restava una quantità per la semina dell' anno successivo, per il mese di aprile-maggio. Ad un lato del terreno veniva scavata una buca "i fossi" della profondità di 2 metri e con la larghezza di 1 metro circa. Nei fossi venivano messe le patate, ricoperte dai "matti", paglia di segale e uno strato di "lana" pula, sottoprodotto del grano e poi da 30 centimetri di terra per non farle gelare e per conservarle. Le buche servivano da deposito e conservazione evitando di riportare il carico in paese. A Barisciano è tradizione dedicare alla patata ed al suo uso in cucina l'ultimo week-end di agosto con una festosissima sagra nella quale si possono degustare piatti tipici locali come: gnocchi, patate al forno e baccalà, carne in umido con patate, patatine fritte, zeppole e pizze fritte. La nostra festa delle patate: la sagra. La prima edizione si svolge nel 1980. Nasce con lo scopo di rivalutare la patata di Barisciano; che crescendo in montagna, ostacola la formazione delle coccinelle bianche ed altri animali che la danneggiano ottenendo così un prodotto più buono, più grande e senza pesticidi. Questa festa nasce anche per riallacciarsi alla memoria storica della collettività che usava questo prodotto come unico alimento e sostentamento. La manifestazione che si tiene nell' ultimo week-end di agosto impegna 200 lavoratori per preparare piatti tipici locali a base di patate: gnocchi e salsicce, pecora alla cottora con patate, patate e baccalà, patatine fritte, zeppole e pizze fritte. Nel 1989 in seguito ad un calo di presenze alla manifestazione dovuto al pullulare di feste analoghe sorte nella zona, si decise di istituire il comitato sagra composto da: Ass. alpini di Barisciano, Sci Club, e la Polisportiva. Queste associazioni destinano alla sagra e forze lavorative e idee organizzative e tempo; il ricavato viene usato per migliorare le attrezzature necessarie allo svolgimento della festa e per l'impegno che hanno nel sociale.. Numerose sono le specialità gastronomiche da poter gustare: - Gnocchi con salsiccia - Chiaranese e patate - Baccalà con patate - Patate fritte - Pizze fritte - Zeppole STAND PER CELIACI APERTURA STANDS: Sabato 26 AGOSTO ORE 18:00 (Cena) Domenica 27 AGOSTO ORE 12:00 (Pranzo) ORE 18:00 (Cena) BALLO LISCIO E BALLI DI GRUPPO - Zona VILLA COMUNALE DISCOTECA - Zona FONTE GRANDE
Data Inizio	26-08-2023
Data Fine	27-08-2023
Tipologia	sapori del territorio
Referente	Fabrizio Salvatore
Telefono	3357514355
Email	xxxx@xxxx.com
Sito Web	○
Indirizzo	PIAZZA DEL MERCATO - BARISCIANO
Tags	#Musica #Enogastronomia #Sagra #Tradizioni
Ingresso	€

Accessibilità	