

## Presentazione

La "Sagra del Baccalà" di Villa è diventata un appuntamento fisso in autunno inoltrato nei giorni in cui si rinnova "l'istadela" di San Martino". (piccola estate).



*Primi anni '50, quando la Piazza della Chiesa era in terra battuta. I volontari brindano dopo aver pressato il terreno con il rullo in pietra.*

È un periodo questo in cui si sono esaurite da tempo le feste e le manifestazioni popolari all'aperto e non si è ancora entrati nel clima natalizio che si respirerà da lì a pochi giorni. Un'occasione quindi per ritrovarsi ancora in piazza ma in un ambiente riscaldato con l'opportunità di degustare piatti che raramente si cucinano in casa o al ristorante; la polenta e baccalà che una volta era il piatto popolare più diffuso, oggi si distingue per la sua ambita ricercatezza, dal gusto particolare; si può cucinare in mille modi, ma noi di Borgoantico manteniamo da oltre vent'anni la ricetta della tradizione e forse è proprio per questo motivo che gli ospiti sono particolarmente affezionati alla Sagra. Ma anche altri piatti previsti nel menù come: "polenta e renga" e il "brobrusà", per fare alcuni esempi risalgono al periodo contadino e sono scomparsi da anni dalle nostre tavole. La Sagra quindi può essere l'occasione per degustare piatti già conosciuti per i più anziani, mentre i più giovani hanno l'opportunità di scoprire un alimento che, ne siamo certi, potrà soddisfare i palati più raffinati.

Buona cucina quindi ma non solo, sono previste infatti iniziative di carattere storico e culturale evidenziate nel programma. Volevamo solamente ricordare in questa breve presentazione i Quaderni del Borgoantico che quest'anno, il n° 19, assume una veste diversa dalle precedenti edizioni, infatti è composto di sole foto e cartoline storiche. Speriamo che questa nostra novità sia apprezzata dai nostri lettori alla pari dei precedenti Quaderni.

Cosa possiamo dirvi ancora se non buon appetito e buona visita delle mostre.

Associazione Borgoantico - Villa Lagarina

## La Cucina del Borgoantico

Propone i piatti tipici dai sapori di un tempo

**Apertura:** venerdì 9 ore 19  
sabato 10 e domenica 11: pranzo e cena

**Piazza della Chiesa**

*Locanda del Pescatore e del Cacciatore*

**Primo: "Brobrusà"**

**Secondi: Baccalà con polenta**



**Baccalà d'asporto**

**...e per stuzzicare l'appetito**

**Polenta e capriolo**

**"Renga fumegada e polenta"**

**dolci**

**"Beca" calda, strudel, torta "de formenton" e la treccia "mochena"**

**vini & bevande**

**vini della SAV-Vivallis**

**Marzemino, Merlot e Chardonnay,**

**Caldarroste & Vim brulé**

*Le Locande rimangono aperte anche in caso di pioggia*



**Piazza della Fontana**

**sabato 10 e domenica 11 - dalle 13,30 alle 20**

[www.associazioneborgoantico.org](http://www.associazioneborgoantico.org)

<https://www.facebook.com/associazioneborgoantico>

# 13<sup>a</sup> edizione Sagra del Baccalà

Storia, Cultura & Buona Cucina

9-10-11 novembre 2018



Il santo Mont con la farmacia

## Villa Lagarina

con il Patrocinio del



Comune di Villa Lagarina

**Villa Lagarina**  
cartiere



**Volksbank**



Associazione Borgoantico