21ª SAGRA DEL PORSÈL

27-28-29 DICEMBRE 2024

OSSIMO SUPERIORE

PIAZZA ROMA

Ossimo si sta preparando a far rivivere le tradizioni di un tempo: la lavorazione della carne del maiale, un appuntamento ricco di storia e di gusto.

La Sagra del Porsèl riproporrà quello che nella cultura contadina era la certezza alimentare, la dispensa del domani, la gioia del palato ed è per questo che, oltre ai contenuti folcloristici/spettacolari, si accenderanno i riflettori sugli aspetti più squisitamente culturali che ruotano attorno alla tradizione e nello stesso tempo all'attualità.

Comunità Montana Valle Camonica

COMUNE DI OSSIMO
Provincia di Brescia

Associazione Pro Loco per Osem

Altopiano del Sole
Valle Camonica

VENERDÌ 27 DICEMBRE

18.00 **APERTURA della SAGRA con APERITIVI, DEGUSTAZIONI** e **MUSICA by DJ CRISTIAN**
Birra brulé, Vin brulé, Brulé di mele
Salumi e formaggi freschi e alla piastra

SABATO 28 DICEMBRE

10.00 **APERTURA DEGLI SPAZI ESPOSITIVI E DEGUSTAZIONI** presso gli stand gastronomici e locali riscaldati
Rivendita: salame, pancetta, lardo, guanciale fresco e stagionato, cotechino, pa' co le grepole, pane nero ed altri prodotti ricavati dalla lavorazione delle carni di maiale.

Inizio delle **DIMOSTRAZIONI DEI NORCINI** inerenti alla lavorazione della carne di maiale in locali caratteristici.

12.00 **PRANZO** presso gli stand con piatti tipici **ANCHE DA ASPORTO** (fino alle ore 13:30)

- *Salame, cotechino, spinaci e lenticchie con polenta*
- *Costine con le verze e polenta*
- *Polenta cunsa*
- *Torta di maiale con polenta*
- *Patatine fritte*
- *Salamelle alla piastra (strinù) con pane o polenta*
- *Bistecche di puledro alla piastra con pane o polenta*
- *Formaggio fuso alla piastra*
- *Salumi affettati ed altri prodotti…*

14.00 **STORIA, TRADIZIONE E FOLCLORE**
Intrattenimento e laboratorio didattico dedicato ai bambini e ragazzi con il prof. Inversini ed i maestri norcini

15.00 **Musica e canti popolari** accompagnati dalle fisarmoniche di **GERMANO MELOTTI** e **GIACOMO ZERLA**

18.30 **CENA** presso gli stand con piatti tipici **ANCHE DA ASPORTO** (fino alle ore 20:00)

20.00 **ANIMAZIONE MUSICALE DJ Pu**
Birra brulé, Vin brulé, Brulé di mele
Salumi e formaggi freschi e alla piastra

DOMENICA 29 DICEMBRE

10.00 **APERTURA DEGLI SPAZI ESPOSITIVI, DIMOSTRAZIONI DEI NORCINI E DEGUSTAZIONI**

12.00 **PRANZO** presso gli stand gastronomici con piatti tipici **ANCHE DA ASPORTO** (fino alle ore 13:30)

13.00 **PRANZO su PRENOTAZIONE con servizio al tavolo**

- *Salumi nostrani con giardiniera, pane e grissini a Km 0*
- *Piatto tipico a scelta tra:*
  - ✓ *Salame e cotechino con polenta, spinaci e lenticchie*
  - ✓ *Costine di maiale con verza e polenta*
  - ✓ *Torta di maiale con polenta*
  - ✓ *Polenta cunsa*
- *Formaggio di malga e formaggella nostrana*
- *Torta casereccia*
- *Acqua, vino e caffè*

14.00 **STORIA, TRADIZIONE E FOLCLORE**
Intrattenimento didattico con il prof. Inversini

15.00 ***Musica e canti popolari*** *con* ***«I TIRATARDE»***

18.00 **CHIUSURA ESPOSIZIONE** e **STAND GASTRONOMICI**

Per informazioni www.perosem.it - info@perosem.it - 334.19.82.454 - Prenotazione piatti d'asporto consigliata