

Quando con il baccalà si fa festa

Proprio così, almeno questa è la nostra esperienza. Altrimenti non si spiegherebbe l'arrivo di così tanti ospiti alle Sagre del Baccalà promosse annualmente dall'Associazione Borgoantico.

Uno dei motivi per cui gli amanti di questo prelibato piatto preferiscono consumarlo "fuoricasa" è l'acuto "profumo" che emana durante la sua cottura: la maggior parte delle persone infatti non è più abituata a "tollerare" l'intenso "odore" che si sparge per tutta la casa e, per evitare questa spiacevole situazione, molti preferiscono degustarlo fuori dalle mura domestiche. Evviva quindi il baccalà della Sagra di Villa!

Da noi, nella nostra zona e in generale nel nord est del nostro Paese, usiamo impropriamente la parola "Baccalà": il baccalà infatti viene conservato attraverso la "salagione", mentre quello consumato da noi è il merluzzo stagionato e quindi essiccato: da qui il termine più appropriato di stoccafisso (stofiss). Dobbiamo rilevare che, a differenza del prodotto comunemente in commercio, vi è una sostanziale diversità: partiamo dall'inizio, cioè dall'ammollo che prevede acqua fresca e cambiata quotidianamente senza l'aggiunta di additivi per almeno 10 giorni, seguirà poi la cottura, i cui ingredienti e il metodo usato rimangono un "segreto" di Borgoantico.

Non solo baccalà; durante la sagra, come è consuetudine vengono promosse iniziative di carattere culturale e artistico dando spazio, per quanto possibile agli artisti locali. Nel programma sono evidenziate tutte le manifestazioni a cui l'ospite è invitato a partecipare.

Buona permanenza e naturalmente buon appetito!

— Associazione Borgoantico - Villa Lagarina —

La Cucina del Borgoantico
Propone i piatti tipici dai sapori di un tempo

Apertura: venerdì 15 ore 19
sabato 16 e domenica 17: pranzo e cena

Piazza della Chiesa

Locanda del Pescatore e del Contadino

Primo: "Brobrusà"

Secondi: Baccalà con polenta

Piatto del Contadino

(“Capusi en bronzom, pasta de luganega, panzeta con polenta”)

"Renga fumegada e polenta"

Dolci:

Strudel - "Beca" calda - Torta "de Formenton"

e Treccia Mochena

Bevande: della SAV-Vivallis:

Marzemino, Merlot e Chardonnay



Le Locande
rimangono
aperte
anche
in caso
di pioggia



Baccalà d'asporto

Caldaroste @ Vim brûlé



Piazza della Fontana

sabato 16 e domenica 17 - dalle 13,30 alle 20

www.associazioneborgoantico.org

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



14^a edizione
*Sagra
del
Baccalà*
**15-16-17 novembre
2019**



1917 Villa Lagarina

Venerdì 15-30 novembre

**Mostra di Pittura
*Il piacere del dipingere***

A cura

dell'Università dell'Età Libera del comune di Rovereto
e del Laboratorio di Pittura di **Anna Maria Gaio**



Il concetto di arte come efficace strumento comunicativo, alla portata di chiunque voglia rispondere ad un'intima necessità espressiva, è alla base dell'insegnamento di Anna Maria Gaio, pittrice ben nota nel panorama artistico locale, che da qualche anno accompagna con passione i numerosi partecipanti ai suoi laboratori dentro l'affascinante mondo della pittura e delle sue tecniche. La presente esposizione è il risultato di un cammino collettivo, che accanto all'esito direttamente estetico somma quello di una bella condivisione umana.

(Giacomo Bonazza)

Inaugurazione Palazzo Libera—ore 17.00

Sabato 16 novembre

Incontro con l'Autore

Presentazione del libro di **Giacomo Bonazza**

Incisioni & Illuminazioni



Un suggestivo viaggio dentro il patrimonio artistico di una vallata trentina, scovandone i tesori più preziosi, con rimandi e collegamenti ad una storia dell'arte che va ben oltre i confini dell'ambito locale, per toccare le grandi stagioni della creatività.

Palazzo Libera—Sabato 16 ore 17.00

15-17 novembre

**Mostra di Fotografia
a cura di Leo Hodaj**



**“Villa Lagarina e dintorni
Ieri e oggi”**

In più occasioni mi è stato fatto notare di avere un'indole osservatrice e di essere attento alle piccole cose. Io ho avuto coscienza di ciò solo attraverso la fotografia. Mi appassiona catturare momenti, immortalare posti da cui scaturiscono emozioni che non necessariamente si trovano da un'altra parte rispetto a dove si vive: la Vallagarina è ricchissima di paesaggi suggestivi.

Piazza S. M. Assunta

Domenica 17 novembre

**Quaderni del Borgoantico
20**



1916 Cucine da campo austro-ungariche a Villa Lagarina sull'attuale Via G. Marconi - sullo sfondo l'ex caserma dei Carabinieri

Presentazione di Sandro Giordani

Giuseppe Michelon: Il baule dimenticato racconta della Grande Guerra

Antonio Passerini: Paride Lodron quattrocento anni fa (1619) veniva scelto come vescovo (e Principe) di Salisburgo

Gianni Bezzi: ... Cento anni fa a Villa Lagarina... 1918 – L'ultimo anno di guerra

Roberto Codroico: Il Conte Nicolò ed altri Lodron alla Guerra in Spagna

Roberto Adami: Antica chiesetta ritrovata: di San Clemente di Pomarolo

Francesco Scrinzi: "... mora, ti voglio scavazar i brazzi". Atti di un processo senza fine: testimonianza di violenza sulle donne oltre quattro secoli fa.

Liliana Devenuto: Il maso di Ischia nel Regolaro di Isera

Giacomo Bonazza: I Lodron: dalla culla delle Giudicarie alla Vallagarina

Sandro Aita: "Appunti sul Restauro dell'antico borgo e sulla qualità dello spazio urbano a Villa Lagarina

"Memorie e Restauri della chiesa di Brancolino"

Paolo Devigili: Ricordi: la piazza con la fontana, le donne, i "omeni" e i (s)piazzari

Lia Cinà: Poesie

Sandro Giordani: Ricordo di Sandro Canestrini

ore 16.30

Palazzo Scrinzi—Biblioteca Comunale