Comune di Pasian di Prato

Pro Loco Colloredo di Prato

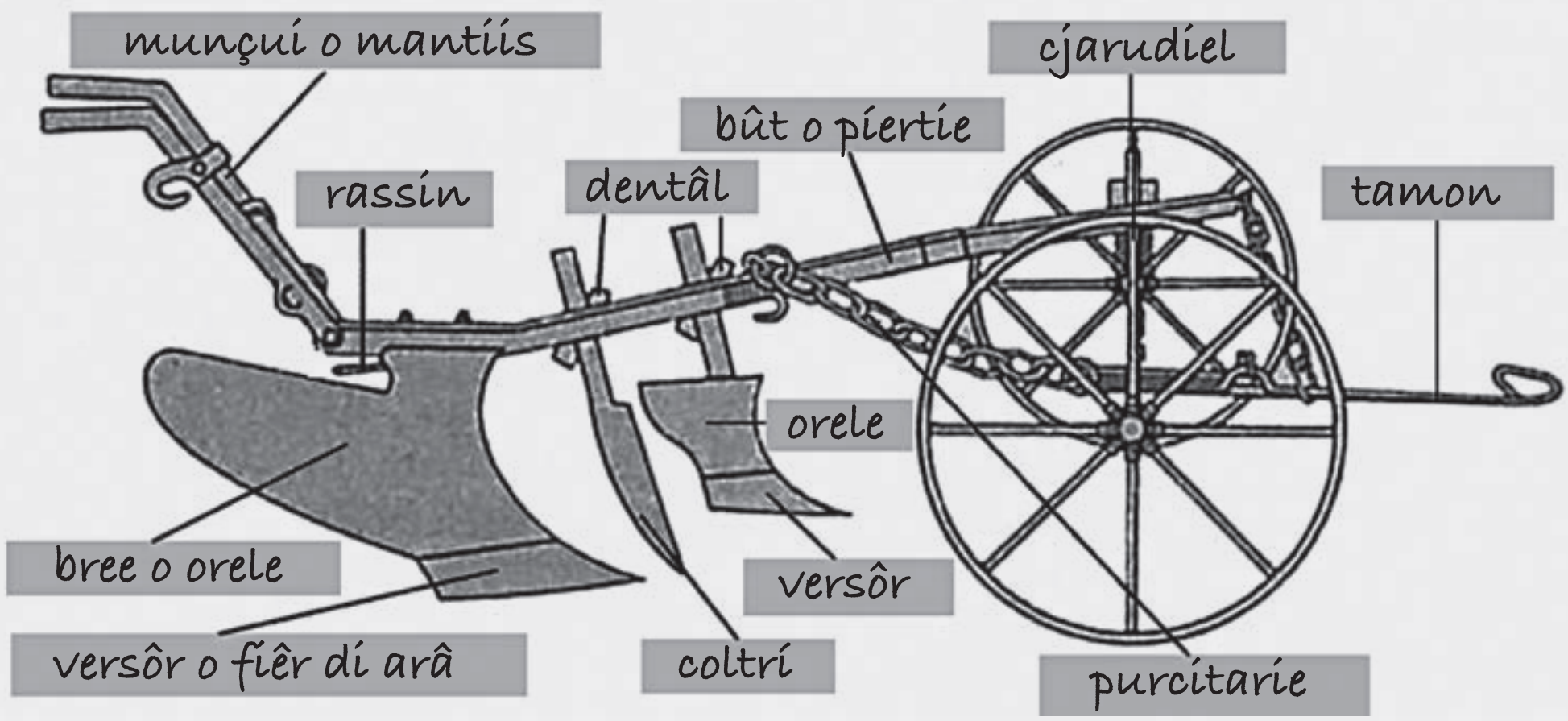
Associazione fra le Pro Loco del FVG

La Pro Loco di Colorêt di Prât e burìs-fûr il

Lunari de civiltât contadine pal an 2012

par insuazâ cun fotografiis, ricetis e mûts di dî il cjaveç de nestre storie, de nestre culture e de nestre lenghe. Su chescj pilastris di fonde si spere di vê un imprest in plui par rinfuarçâ la nestre identitât.

Une civiltât ch'a sta lant in dismentie



Un consei de Pro Loco pal an 2012

Vîf come se tu vessis di murî doman…
impare come se tu vessis di vivi par simpri.

Zenâr

1	D	S. Marie Mari di Diu — **Prin dal an**		
2	L	S. Basili		
3	M	Non di Gjesù		
4	M	S. Ermis		
5	J	S. Melie		
6	V	Pasche Tafànie — **Pan e vin**		
7	S	S. Luciano		
8	D	S. Severin		
9	L	S. Gregori X		
10	M	Bat. dal Signôr		VECJO DI LUNE
11	M	S. Paulin di Aquilee		
12	J	S. Bernart		
13	V	S. Ilari		
14	S	B. Durì di Pordenon		
15	D	S. Maur		
16	L	S. Marcel		
17	M	S. Antoni abât		VECJO DI LUNE
18	M	S. Faustine		
19	J	S. Mario		
20	V	S. Bastian		
21	S	S. Gnês		
22	D	S. Vincenç		
23	L	S. Merenziane		
24	M	S. Francesc di Sales		
25	M	Conversion di S. Pauli		
26	J	Ss. Tito e Timoteo		
27	V	S. Anzule		
28	S	S. Tomâs di Aquin		
29	D	S. Costant		
30	L	S. Martine		
31	M	S. Zuan Bosco		

Frico cu lis patatis

250 gr. di formadi Montasio fresc - 400 gr. di patatis - vueli (o spongje)

Scussâ lis patatis, taiâlis a bastonuts di fâlis deventâ come fulminants e mètilis intune padiele di fiêr cun pôc vueli (o spongje) za scjaldât. Zontâ il formadi taiât a fetinis sutilis. Cuei fintant che la croste dal impast e deventi indorade parsore e parsot (il frico al varès di jessi crocant difurvie e flos dentrivie).

Ricete di Anita Perco di Palme

Tal vin e stâ la veretât

Al è miôr puçâ di vin pluitost che di vueli sant.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

"Ai laris e ai murôs ur plâs lâ a tôr tal scûr di lune".

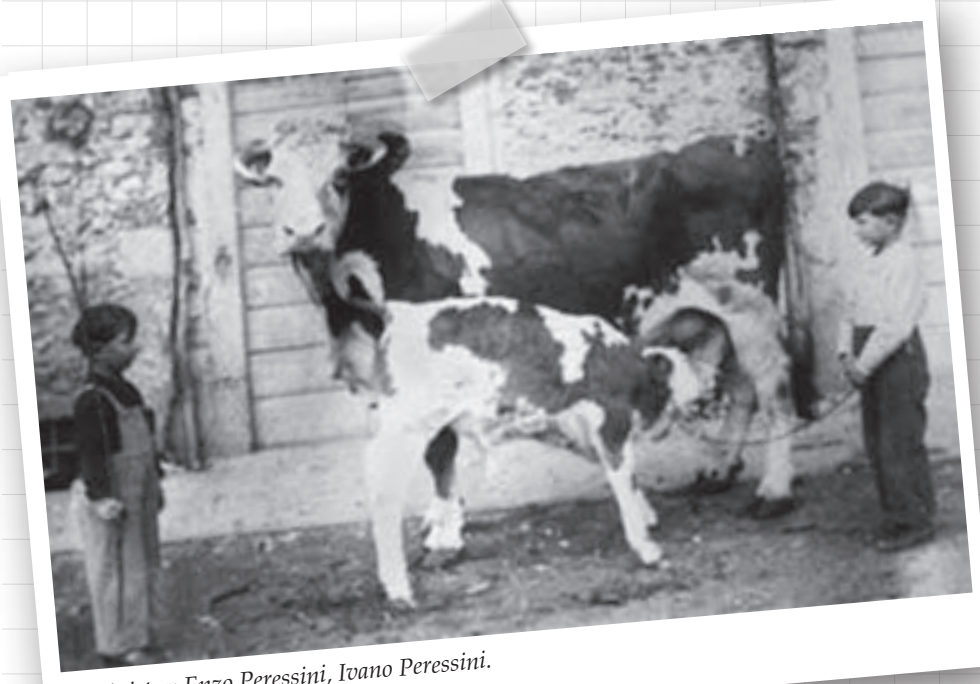
Une volte si diseve

La cocjète

Ai za pronte la cocjète,
fâte fâ di un marangon,
ma no cjati une pulzete,
che mi cjali pardabon.

grape

da sinistra: Emilio Giacomini, Pietro Olivo, Fiorina Del Forno, Livio Pianina, Pio Antonutti, Leopoldo Del Forno.



da sinistra: Enzo Peressini, Ivano Peressini.

da sinistra: Lidia Antonutti, Ida Antonutti, Maria Fabris, Giustina Bassi, Luigi Antonutti, Marcellino Antonutti.

Fevrâr

1	M	S. Nocent		
2	J	Madone Cereole		
3	V	S. Blâs		
4	S	S. Gjilbert **La clape de bande a purcite**		
5	D	S. Aghite		
6	L	S. Paolo M.		
7	M	S. Jaroni Emiliani		
8	M	S. Polonie		VECJO DI LUNE
9	J	S. Scolastiche		
10	V	La Madone di Lourdes		
11	S	S. Lalie		
12	D	S. Anselm		
13	L	S. Maure		
14	M	S. Valantin **Fieste dai inamorâts**		
15	M	S. Faustin		VECJO DI LUNE
16	J	S. Juliane		
17	V	S. Flaviano		
18	S	S. Costanze		
19	D	S. Asie **Mascarade**		
20	L	B. Amade da A.		
21	M	S. Nore		
22	M	S. Margarite **La cinise**		
23	J	S. Seren		
24	V	S. Ide		
25	S	S. Vitorin		
26	D	S. Alessandri - I di Cuaresime		
27	L	S. Gabriêl		
28	M	S. Romualt		
29	M	S. Costant		

Jote di côce
(sorte di mignestron de Cjargne)

600 gr. di côce, 1/2 litro di lat, 1/2 litro di aghe, 250 gr di farine di sorc, sâl.

Lessâ la polpe de côce. Filtrâle pal passin in mût di ridusile a puré e butâle intune pignate insieme cul lat e cu l'aghe. Zontâ la farine, une prese di sâl e, messedant di spes, lassâ bolî a planc par circhemiez'ore.

Ricete di Anita Perco di Palme

Tal vin e stâ la veretât

Bêf il vin e lasse che l'aghe a vadi pal mulin.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

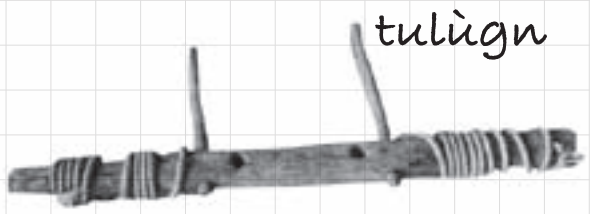
La vite a jè come la scjale dal gjalinâr: curte e plene di sbitz.

Une volte si diseve

Cuintribant

Puare jo ch'o ài cjolt un vieli,
e mi tocje sta dibant:
jo no sint a clamâ mame,
se no fâs un cuintribant.

tulùgn



Angelina Peressini (a. 1917)

da sinistra: Ferruccio Antonutti, Franceschino Del Forno, Albino Del Forno, Silvano Peressini.

da sinistra: Franco Antonutti, Enea Antonutti,Tiziano Burello.

Març

1	J	S. Albin		
2	V	S. Cuint		
3	S	S. Tizian		
4	D	S. Lucio - II di Cuaresime		
5	L	S. Clement		
6	M	S. Marcian		
7	M	Ss. Perpetue e Felicite		
8	J	S. Zuan di Diu **Fieste des feminis**		VECJO DI LUNE
9	V	S. Francescje R.		VECJO DI LUNE
10	S	S. Emilian		VECJO DI LUNE
11	D	S. Costantin - III di Cuaresime		VECJO DI LUNE
12	L	B. Luîs Orione		VECJO DI LUNE
13	M	S. Cristine		VECJO DI LUNE
14	M	S. Matilde		VECJO DI LUNE
15	J	S. Luise		
16	V	Ss. Ilarie e Tazian		VECJO DI LUNE
17	S	S. Patrizi		VECJO DI LUNE
18	D	S. Cirîl - IV di Cuaresime		VECJO DI LUNE
19	L	S. Josef **Fieste dai paris**		VECJO DI LUNE
20	M	S. Remigjo		VECJO DI LUNE
21	M	S. Benedet **Il dì compàgn de gnot**		VECJO DI LUNE
22	J	S. Line		
23	V	S. Turibi		
24	S	S. Flavi		
25	D	La Madone Nunziade-V di Cuaresime **Ore legâl**		
26	L	S. Manuêl		
27	M	S. Alessandri		
28	M	S. Sisto		
29	J	S. Secont		
30	V	S. Quirin		
31	S	S. Guido		

Brusadulis tal lat

8 brusadulis di purcit, 1 tace di lat, 40 gr. di spongje, 20 gr. di farine di flôr, sâl.

Indorâ te cassarole, di dutis dôs lis bandis e a fûc bas lis brusadulis saladis e infarinadis. Podopo, cuant che a son rustidis parsorevie, butâ dentri e planc il lat (par otignî une salsine plui cremose si pues zontâ cualchi sedon di farine ancje tal sugo). Cuei simpri a fuc bas un cuart d'ore.

Ricete di Anita Perco di Palme

Tal vin e stâ la veretât

La cjoche no jè mai colpe dal vin, ma di chel che lu bêf.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

"No jè scarpe ben fate, che no deventi une zavate.

Une volte si diseve

Cjalcinâr

Lis fantatis di ste vile,
àn sintût la fin d'unviâr,
àn metût il cûl te aghe,
ur è vignût il cjalcinâr*.

* *malatie dai ucei*

sbrìnzie

Ferruccio Antonutti con il nipote Giovanni Maria Peressoni.

Aldo Peressini.

Luigia Quaiattini.

Avrîl

1	D	S. Nicêt — Domenie Ulive		
2	L	S. Francesc di Paule		
3	M	S. Luigji Scrosoppi — Ann. Patrie dal Friûl		
4	M	S. Isidoro		
5	J	S. Vincenz		
6	V	S. Celestine		
7	S	S. Zuan B. de la Salle		VECJO DI LUNE
8	D	Pasche Maiôr		
9	L	Lunis di Pasche		
10	M	S. Terensi		
11	M	S. Gjeme		
12	J	S. Abbondio		
13	V	S. Martin pape		
14	S	S. Lamberto		VECJO DI LUNE
15	D	S. Nastasie — Gare di pescje		
16	L	S. Bernardete		
17	M	S. Nicêt		
18	M	S. Galdin		
19	J	S. Eme		
20	V	S. Gnês		
21	S	S. Anselm		
22	D	S. Onofri		
23	L	S. Zorç		
24	M	S. Fedêl		
25	M	S. Marc Ev. — Fieste de liberazion-bicicletade		
26	J	S. Marcelin		
27	V	S. Zite		
28	S	S. Valerie		
29	D	S. Catarine di Siene — Patrone de Italie		
30	L	S. Pio V		

Pistum

350 gr. di pan gratât, 150 gr. di zucar, 50 gr. di cedri candît, 80 gr. di spongje, 80 gr. di ue-passe, 50 gr. di pignûi, 2 ûfs, sal; brût di purcit otignût cui vues o, ancje, cu la cuete di muset.

Meti a bagno l'ue-passe te aghe clipe; taçâ il cedri candît; sbati intune terine doi ros di ûf e un ûf intîr cul zucar; cuant ch'a son ben sbatûts zontâ l'ue-passe, i candîts e i pignûi taçâts, l'ont, il pan gratât, un pocje di canele in polvar; messedâ cuntune sedon di len: l'impast al varà di jessi avonde dûr. Fâ cu lis mans dai gnocs di forme slungjade; fâju boli intal brût di purcit e cuéiju fin cuant ch'a vegnin parsore dal brût, scolâju cuntune cjace forade. A àn di jessi cjalts cuant che si ju puarte in taule. Al è un dolç une vore antîc che, fin da Ete di Mieç, al jere tal menù dai gustâs des gnocis.

(Ricete di Elisa Spagnul - San Vit de Tôr - Metude adun di Silvia Pian - Palme)

Tal vin e stâ la veretât

La vite a jè masse curte par pierdi timp a bevi vin trist.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

Miôr sei vigliacs par un minût che muarts par dute la vite.

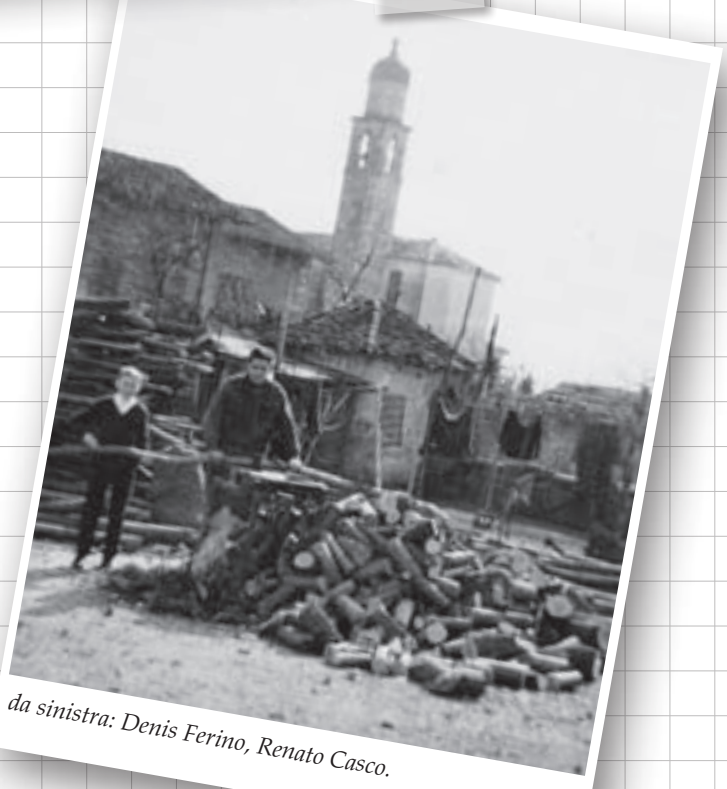
Une volte si diseve

Pasche

A Pasche tafanie,
il frêt al va in smanie,
a Pasche di ulîf,
si jès fûr dal nît.

da sinistra: Denis Ferino, Maria Malisani, Dorino Ferino, Angelina Ferino, Isabelle Antonutti, Luigino Ferino, Gemma Gabino.

da sinistra: Corinna Della Mora, Pierina Della Mora, Vaniglia Gobitti, Maria Della Mora, Irma Gobitti, Paolo Della Mora, Sebastiano Peressini, Volveno Gobitti, Adalgiso Gobitti; sotto: Enzo Peressini, Ivano Peressini.



da sinistra: Denis Ferino, Renato Casco.

Maj

1	M	S. Josef — Fieste dal lavôr	
2	M	S. Atanâs	
3	J	Ss. Filip e Jacum	
4	V	S. Fulvi	
5	S	S. Agnul	
6	D	S. Domeni Savio	
7	L	S. Flavie	VECJO DI LUNE
8	M	S. Vitôr	
9	M	S. Erman	
10	J	S. Antonin	
11	V	S. Ignazi	
12	S	S. Leopolt	
13	D	S. Mafalde — Fieste de mame - Gare di pescje	VECJO DI LUNE
14	L	S. Matie	
15	M	S. Isidoro	
16	M	S. Ubalt	
17	J	S. Pascâl	
18	V	S. Orlant	
19	S	S. Ivo	
20	D	S. Bernardin - La Sense — Acuilonade	
21	L	S. Ludovì	
22	M	S. Rite di C.	
23	M	S. Desideri	
24	J	S. Marie dal Jutori	
25	V	S. Bede	
26	S	S. Filip Neri	
27	D	S. Agostin - Lis Pentecostis	
28	L	S. Milio	
29	M	S. Massimo	
30	M	S. Gjovane	
31	J	Le Visitazion de Madone	

Fetis di pan indoradis

Fetis di pan sec altis un dêt, 1 ûf, 1/2 litro di lat, 100 gr. di farine, zucar, sain e vueli par frigi.

Sbati l'ûf intune terine e butâ dentri un pôc par volte, la farine, il lat, il zucar, une prese di sâl, stant atents a no fâ grums. Si met in cheste pastele lis fetis di pan ch'a vignaran, cussi, imbombidis; dopo ch'a saran stadis strîçadis a vignaran fritis cul vueli, o cul sain cjalt, fin cuant ch'a saran indoradis. A van servidis cjaldis
cuntune lizere infarinade di zucar e canele.

(Ricete di Maria Nardin - San Vit de Tôr - Metude adun di Silvia Pian - Palme)

Tal vin e stâ la veretât

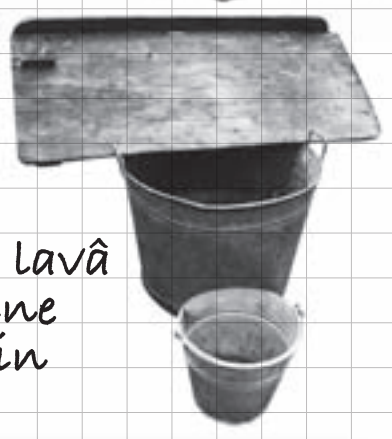
L'aghe a je fate pai birbants e plens di tristeriis. Il diluvi nus al à insegnât.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

"Cu lis mans di chei altris al è facil tocjâ il fûc".

Une volte si diseve



bree di lavâ
podine
podin

Cloci

Ancje cheste mo mi è gnove,
al va il cjâr denant dai bûs:
la plui zovine si maride,
la plui vecje a cloç i ûfs.

in piedi: Aldo Peressini,Giovanni Peressini, Vitalina Pianina, Norma […]. Sotto: Irene Zampieri, […], Luigia Quaiattini, Geronima Antonutti, Maria Agosto, Ancilla Zampieri, Teresa Di Benedetto, Giuseppina Agosto, Enrica Agosto, Rosa Bassi. accovacciati: Sebastiano Peressini, Gino Fasiolo, Elisabetta Peressini, Giovanni Antonutti, Marcello Peressini. (a.1930).

Leandro Zilli, Vaniglia Gobitti.

da sinistra: Nelda Del Forno, Anna Antonutti, Candida Antonutti, Maria Antonutti; in alto: Pietro Antonutti, […], Francesco Antonutti, […], […], Erminia Antonutti, Ancilla Antonutti,Teresa Del Forno, Angelina Ferino. sotto Galdino Della Mora, […]. […], […].

Jugn

1	V	S. Fortunât		
2	S	S. Marcelin — Fieste de Rep. - Conc. bandistic.		
3	D	S. Carlo - Ss.Trinitât		
4	L	S. Quirin		
5	M	S.Bonifaci		VECJO DI LUNE
6	M	S. Norbert		
7	J	S. Ilde		
8	V	S. Mino — Tradizions & musiche		
9	S	S. Felician — Tradizions & musiche		
10	D	S. Diane - Corpus Domini — Inflorade dai puartons		
11	L	S. Barnabe		
12	M	S. Jolande		VECJO DI LUNE
13	M	S. Antoni di Padue		
14	J	S. Liseo		
15	V	S.te Amos e Vît		
16	S	S. Ferucio		
17	D	S. Rainîr		
18	L	S. Marine		
19	M	S. Gjervâs		
20	M	S. Silveri — Zornade pui lungje da l'an		
21	J	S. Vigji Gonzaga		
22	V	S. Paolin di Nole		
23	S	S. Josef Cafasso Predi		
24	D	S. Zuan Batiste — Gare di pescje		
25	L	S. Massimo		
26	M	S. Gjiovanin e Pauli Martars		
27	M	S. Ciril		
28	J	S. Reneo		
29	V	Ss. Pieri e Pauli		
30	S	Ss. Martars Romans		

Geùt di frico crocant

Gratâ unevore fin 1/2 chilo di formadi stravecjo di latarie, ongi cun tun pôc di vueli il cûl di un padielin e scjaldâlu a flame vive, fâ colâ dentri a ploe un pugn di formadi gratât fintremai che il cûl dal padielin al è biel avuâl dut taponât, spolverâ daspò cun tun piç di farine di sorg (mais), no messedâ e spietâ che il formadi si fondi e ch'al stedi adun e spacolâ biel planc il padielin, prin ch'al deventi dûr tirâ su planchin il disc di frico e poiâlu parsore dal cûl di une tace ribaltade in mût ch'al cjapi la forme di un geùt, spietâ che si disfredi e ch'al deventi dûr e daspò doprâ la fantasie par jemplâlu.

Tal vin e stâ la veretât

Il vin al dismôf ducj i desideriis, ma ti impedìs di metiju in pratiche.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

Se tu alzis la creste e tu mostris supierbie a cressin i nemis e tu pierdis i amîs.

Une volte si diseve

Riçòts

Biel passant par cheste vile,
soi passât sot i siei cops,
e vedei che bambinute
in tal spieli a fâ i riçòts.

da sinistra: Giovanni Peressini, Ivano Peressini, Noemi Giacomuzzi, Maria Zuliani, Carlo Giacomuzzi, Alessandra Zilli, Enzo Peressini, Mira Agosto.

da sinistra: Egidio Sabbadini, Amabile Mauro, Anastasia Del Forno, Alessandra Fasiolo, Marcello Peressini, Rosa Del Forno, Dante Zomero, […], Maria Cignola, […], Leopoldo Del Forno, Dino Peressini, Francesco Antonutti. In primo piano: Ancilla Peressini, Silvana Antonutti, Rosalina Antonutti, Ilva Peressini, Luciana Del Forno, Ada Antonutti, Luigia Quaiattini, […].

da sinistra: […], Pietro Antonutti.

Luj

1	D	S. Ester		
2	L	S. Oton		
3	M	S. Tomâs		
4	M	S. Lisabete		VECJO DI LUNE
5	J	S. Filumene		
6	V	S. Marie Goretti — Gnot sot lis stelis		
7	S	S. Claudio		
8	D	S. Guido — Fieste dal penacul		
9	L	S. Veroniche		
10	M	S. Seconde		
11	M	S. Benedet		
12	J	Ss. Ermacure e Fortunât		VECJO DI LUNE
13	V	S. Rico — Gnot sot lis stelis		
14	S	S. Camilo		
15	D	S. Buineventure		
16	L	La Madone dal Carmêl		
17	M	S. Alessi		
18	M	S. Emilian		
19	J	S. Rine		
20	V	S. Elie		
21	S	S. Laurinç di Brindisi		
22	D	S. Marie Madalene		
23	L	S. Brigjide		
24	M	S. Cristine		
25	M	S. Jacum		
26	J	S. Ane		
27	V	S. Liliane		
28	S	S. Nazâr		
29	D	S. Marte		
30	L	S. Donatele		
31	M	S. Ignazi di Loyole		

Sùf dal val di Guart

1/2 chilo di coce zale, 1/2 litro di aghe, 1/2 litro di lat, 200 gr. di farine di sorg (mais), 100 gr. di spongje, sâl trop ch'al covente.
Smondeâ la coce sevie de scusce che des semencis, taiâle a tocuts e fâle cuei lesse te aghe salade, daspò passâle cun dute la so aghe in te passodorie (passaverdura), zontâ il lat e la farine di sorg (mais) simpri tignint messedât cirint di sfarinâ ben e no fâ grops. Fa boli par 20 minuts dant simpri di comedon cu la mescule fintremai che devente dute une creme.
Il dut si mangje ben cjalt zontant biel che si mangje un pôc di lat frêt.

Tal vin e stâ la veretât

Chel ch'al bêf dome aghe al à dal sigûr alc di tignî platât, parvie che… "in vino veritas".

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

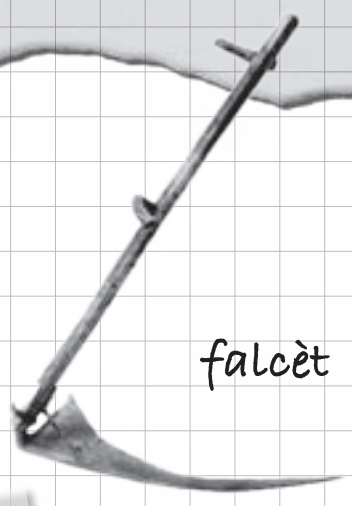
Faliscjis

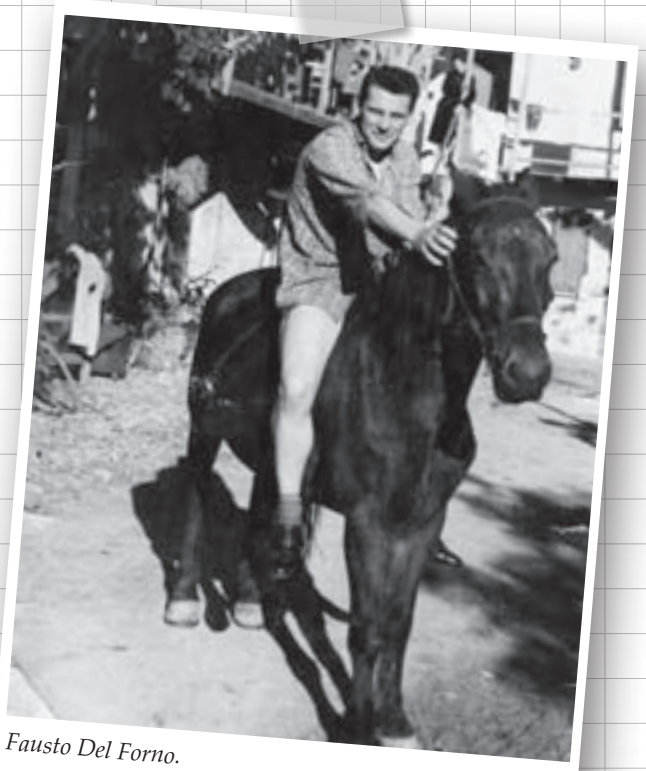
Tal paîs des promessis si mûr di fan.

Une volte si diseve

Belecis

Piçul piçul cacul cacul
nancje bon di fâ l'amôr,
lu metarin a copâ moscjis
sul tapòn dal cagadôr.





Fausto Del Forno.

da sinistra: Mario Del Forno, Franco Zampieri, Teresa Del Forno, Firmina Del Forno, Angelo D'Antoni, Fausto Del Forno, Enrico Del Forno, Tarcisio Del Forno.

fratelli Olivo: Elio, Italo, Ezio.

Avost

1	M	S. Fonso		
2	J	Perdon di Assisi		
3	V	S. Lidie		VECJO DI LUNE
4	S	S. Zuan M.		
5	D	S. Emidi		
6	L	Trasfigurazion dal Signôr		
7	M	S. Gaetan		
8	M	S. Meni		
9	J	S. Roman		
10	V	S. Laurinç		VECJO DI LUNE
11	S	S. Clare		
12	D	S. Cassian		
13	L	Ss. Felîs e Fortunât		
14	M	S. Massimilian Kolbe		
15	M	La Madone di Avost		
16	J	S. Roc		
17	V	S. Jacint		
18	S	S. Eline		
19	D	S. Angjeline		
20	L	S. Bernart		
21	M	S. Piu X		
22	M	La Madone Regjine		
23	J	S. Rose		
24	V	S. Bortolomio		
25	S	S. Luduì		
26	D	S. Sandri		
27	L	S. Moniche		
28	M	S. Ustin		
29	M	Martiri di S. Zuan Batiste		
30	J	S. Pieri		
31	V	S. Vitôr		

Frítulís cu lís rosís dal saût

Cjapait sù lis rosis frescjis dal saût e imbombailis in te paste des fritulis, fate cun: ûfs, farine, lat e un piç di sâl. Butâit lis rosis a frigi in tune padiele e girâitlis par che si cuein di cà e di là.
Spolverâit cun tun pôc zucar e mangjâitlis ben cjaldis.
Si po doprâ ancje lis rosis de salvie e de rude par fâ fritulis e si pant ch'a vedin virtûts terapeutichis.

(Cjapade sù a Ravasclêt)

Tal vin e stâ la veretât

Il vin neri tignût tal fresc ti fâs cjantâ ancje par todesc.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjís

A jere une femine ch'a veve ducj i dincj carulats,
che cuanche a fevelave si sintive parfin l'eco.

Une volte si diseve

Un biel tafanari

A veve un culon cussì grant
la siore Berenice,
che in confront la culine di Varian
a jè juste 'ne farcadice.

bote dal comut

in alto: Ario Del Forno, Alma Bassi, Cesare Bassi: sotto: Ernesto Bassi, Diva Bassi, Angelina Ferino, Olga Novello, Lucia Cecchini, Giuseppe Bassi.

da sinistra: Bernardina Del Forno, Silvana Antonutti, Ada Antonutti, Luigia Quaiattini, Anastasia Del Forno, Amabile Mauro, Ancilla Peressini, Egidio Sabbadini, […], Leopoldo Del Forno, […], Francesco Antonutti, Dino Peressini, Dante Zomero, Evelina Fasiolo; sotto: [..], Ilva Peressini; nel covone: Luciana Del Forno.

Dino Peressini, Anastasia Del Forno.

Setembar

1	S	S. Egjidi		VECJO DI LUNE
2	D	S. Elpidi — Gare di pescje		
3	L	S. Grivôr il Grant		
4	M	S. Rosalie		
5	M	S. Laurinç		
6	J	S. Consolade		
7	V	S. Regjine		
8	S	La Madone di Set. — Sfilade braurine dai cjans		
9	D	S. Sergjo		VECJO DI LUNE
10	L	S. Nicolau		
11	M	S. Teodore		
12	M	Il Non di Marie		
13	J	S. Zuan		
14	V	La S. Crôs		
15	S	La Madone Dolorade		
16	D	S. Corneli		
17	L	S. Robert		
18	M	S. Josef di Cupertin		
19	M	S. Genâr		
20	J	S. Filipe		
21	V	S. Mateu — Il dì lunc come la gnot		
22	S	S. Maurizi		
23	D	S. Lin — Fieste dai donadors		
24	L	S. Pacific		
25	M	S. Nicolao		
26	M	Ss. Cosme e Damian		
27	J	S. Vincenç di P.		
28	V	S. Silvin		
29	S	S. Michêl		
30	D	S. Jeroni		

Tocjo di vores (Intingolo dei poveri)

"Chest al jere il mangjâ das biades femines che a lavin a fâ las vôres tai cjamps e tai bosc de nestre Cjargne, si podarês clamâlu ancje il «toc' dai povars», al coste pôc e al rint un grum."

Al covente un litro di lat, formadi gratât di chel nostran, farine di flôr, sâl, pevâr e une nole di spongje. Intune scudiele si misture formadi, farine, sâl e pevâr, si rionç cul lat cjalt par fâ la paste. Tune pignate sul fûc si disfe la spongje e daspò si bute dentri dute chiste misture tignint messedât tal sens orari par 20 minûts. La cjase a vignarâ jemplade di un rût e sclet bonodôr. Si mangje e si gjolt cun tante polente.

Luisa Romanin di Denemonç (Enemonzo)

Tal vin e stâ la veretât

Cuanche l'omp al è plen di vin al sa fevelâ ancje par latin..

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

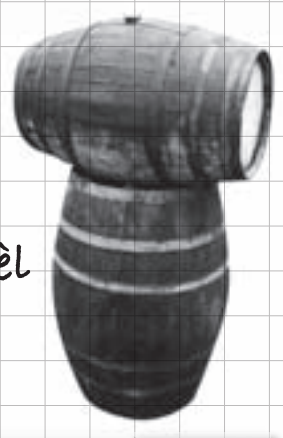
Un omp al è un vêr galantomp s'al rive a descrivi ben Anna Falchi cence fa nissun moto cu lis mans.

Une volte si diseve

Il vin

A mi svee la fantasie,
o voi dut in poesie,
e par chest mi è necessari,
dal bon vin par fâ il lunari.

caratèl



da sinistra: Iva Bassi, Angelina Bassi, Erminia Antonutti.

da sinistra: Pietro Peressini, Giovanni Peressini, Vanda Zilli, Benita Furlano, Alessandra Zilli, Mira Agosto; sotto: Enzo Peressini, Remo Peressini, Ivano Peressini.

da sinistra: Secondo Del Forno, Geronima e Norma Antonutti, Zita Del Forno, Quinto Franzolini, Olinda Del Forno,
sotto: Agnese Del Forno, Remigio Bassi, Ermenegilda Di Benedetto, Tarcisio e Anastasia Del Forno, Petronilla e Clorinda Antonutti, Amelia Peressini.

Otubar

1	L	S. Taresine dal Bambin Gjesù	VECJO DI LUNE
2	M	Ss. Agnui Custodis	
3	M	S. Cjandit	
4	J	S. Francesc di Assisi - Patron de Italie	
5	V	S. Placit	
6	S	S. Bruno	
7	D	Madone dal Rosari Perdon de Madone dal Rosari	
8	L	S. Susane	
9	M	S. Dionîs	VECJO DI LUNE
10	M	S. Denêl profete	
11	J	B. Zuan 23º pape	
12	V	S. Serafin	
13	S	S. Eduart	
14	D	S. Galisto	
15	L	S. Taresie di Av.	
16	M	S. Margarite	
17	M	S. Ignazi	
18	J	S. Luche	
19	V	Ss. Martars	
20	S	S. Aurore	
21	D	S. Ursule	
22	L	S. Donât	
23	M	S. Zuan di C.	
24	M	S. Antoni M.C.	
25	J	S. Crispin	
26	V	S. Evarist	
27	S	S. Sabine	
28	D	S. Simon Ore solâr	
29	L	S. Onorât	
30	M	S. Celsin	
31	M	S. Cuintin Fieste de crepe	

Lis surîs – Fritulis di salvie

La salvie a va unevore ben par dâ savôr a tantis pietancis e la si dopre tai sugos, mignestris cjârs ma ancje par fâ fritulis.
Si cjape sù lis fueis plui grandis, si lis lave benon po si lis sue cun tune canevace prime di infondâlis in tun pastel fat cun farine di flôr, ûfs, lat, sgnape, zucar e un piç di sâl. Si met a frigi tal sain e si mangjn ben cjaldis.
Si à di abadâ che la code des fueis no tocji la pastele se no la fuee no po cjapa la figure de surîs.

Elisa Pozzi Raviei (Raveo)

Tal vin e stâ la veretât

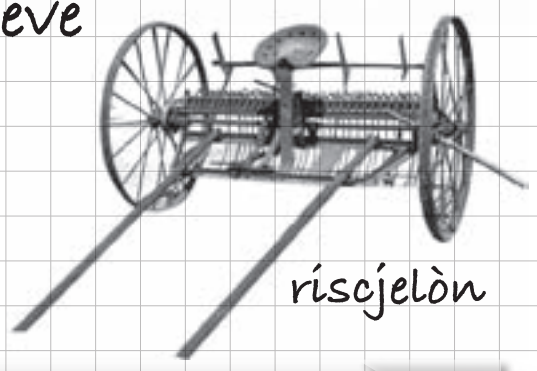
Il vin al è bon s'al à tre S: sincîr, spoiât e scrocât.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

Si à un pôcs di amîs di mancul di chei che si pense, ma un pôcs di plui di chei ch'a si presumeve.

Une volte si diseve



Sposâsi

Si sta pôc a domandâle,
si sta pôc a dî di sì,
dulà ise la polente
par podêle mantignì?

Giovanni Geatti.

Aristide Bassi, Nives Antonutti.

Un gei incolm di panolis al rive sul cjast tirât-su cul cidul.

Novembar

1	J	I Sants — Sunâ di muart a S. Cosme		VECJO DI LUNE
2	V	S. Tubie - Il dì dai Muarts		
3	S	S. Just		
4	D	S. Carli		
5	L	S. Martars di Aquilee		
6	M	S. Sofie		
7	M	S. Ernest		
8	J	S. Gofrêt		VECJO DI LUNE
9	V	S. Oreste		
10	S	S. Leon		
11	D	S. Martin		
12	L	S. Giosafat		
13	M	S. Diego		
14	M	S. Renato		
15	J	S. Albert		
16	V	S. Gjeltrude		
17	S	S. Lisabete		
18	D	S. Fredian		
19	L	S. Matilde		
20	M	S. Edmondo		
21	M	Crist Re — Avôt de int di Cjampfuarmit		
22	J	S. Cecilie		
23	V	S. Clement		
24	S	S. Firmine — Concert dal coro Parochiâl		
25	D	S. Catarine		
26	L	S. Dolfine		
27	M	S. Valerian		
28	M	S. Jacum		
29	J	S. Saturnin		
30	V	S. Andree		

Gnocs di spinage di mont

Lessâ la spinage di mont (Chenopodium bonus-henricus), scolâle e cuinçâle cul ont e gratâi parsore scuete fumâde. Meti sul fûc tignint messedât fintremai ch'a varan supât dute la cuince.
Zontâ doi ûfs intîrs e 4 sedòns di farine di flôr par ogni chilo di spinage e misturâ ben il dut.
Cjapâit su une sedòn ae volte di chist prodot e butâitlu te aghe salade e di bol, o viodarês che si daran dongje dai piçui gnocs. Lassâitju cuei e daspò di veiu tirâts fûr cuinçâtju cul ont e gratâit parsore scuete fumade, al va ben ancje altri formadi.
Par 6 personis a coventin 2 chilos di spinage di mont.

Cjapade sù a Tualis

Tal vin e stâ la veretât

Il pès al à di nadâ tre voltis: prin te aghe, dopo tal vueli e la tierce tal vin.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

Il vêr amôr al è come i fantasmas; ducj a fevelin ma son pôcs chei che lu àn vedût pardabon.

Une volte si diseve

Bussul de aghe sante

Il bussul de aghe sante,
jenfri il Crist lu vuei pojâ,
dì e gnot, matine e sere,
un salût o vuei mandâ.

ciaruç

Azeglio D'Antoni: la stalla

da sinistra: Adelina Zomero, Marisa Zomero, Silvana Zomero; seduta: Sara Zomero.

Dorino Ferino, Angelina Ferino: la mungitura

Dicembar

1	S	S. Eligji	VECJO DI LUNE
2	D	S. Cromazi di A. - I di Avent — Fieste dal Ringraziament	
3	L	S. Francesc Saveri	
4	M	S. Barbare	
5	M	S. Consolata	
6	J	S. Nicolò	
7	V	S. Ambrôs	VECJO DI LUNE
8	S	L'Imacolade — Fieste dai alpins	
9	D	s. Sîr - II di Avent — Fieste dai anzians	
10	L	S. Marie Vergjne	
11	M	S. Damâs	
12	M	S. Malie	
13	J	S. Lussie	
14	V	S. Juan	
15	S	S. Nino — Presentazion dal lunari pal 2013	
16	D	S. Florean III di Avent	
17	L	S. Lazar	
18	M	S. Graziano	
19	M	S. Dario	
20	J	S. Liberât	
21	V	S. Pieri — La gnot pui lungje dal an	
22	S	S. Demetri	
23	D	S. Francescje Cabrini - IV di Avent	
24	L	S. Irme	
25	M	Nadâl dal Signôr	
26	M	S. Scjefin — Concert de filarmoniche	
27	J	Sante Famee — Concert de filarmoniche a Pasian	
28	V	Ss. Inocents	
29	S	S. Tomâs B.	VECJO DI LUNE
30	D	S. Gjenio	
31	L	S. Silvestri	

Verge ae cjargnele

Taiâ a tocuts la verge e metile a boli par cualchi minût. Scolâle e passâle in te aghe frede. Striçâle e daspò metile in tune padiele insieme cu la panzete, sâl e un pocje di aghe. Si fâs cuei bielplanchin. In tun'âtre padiele fâ dislidi la spongje e si met ancje un pocje di farine, po si zonte il brût de verge. Messedâ e fâ boli par 5 minuts.
Struncjâit chiste creme te prime padiele, messedâit e lassâit che si misturi ben dut.
Ingredients: un chilo di verge, 50 gr. di panzete fumade, 50 gr. di spongje, une sedòn di farine e sâl.

Tal vin e stâ la veretât

La miôr midisine al è il scirop di cantine.

Se esposto al pubblico attenersi alle disposizioni del D.LGS. N. 507 del 15/11/1993 - Print Graphis_Fagagna_Ud

Faliscjis

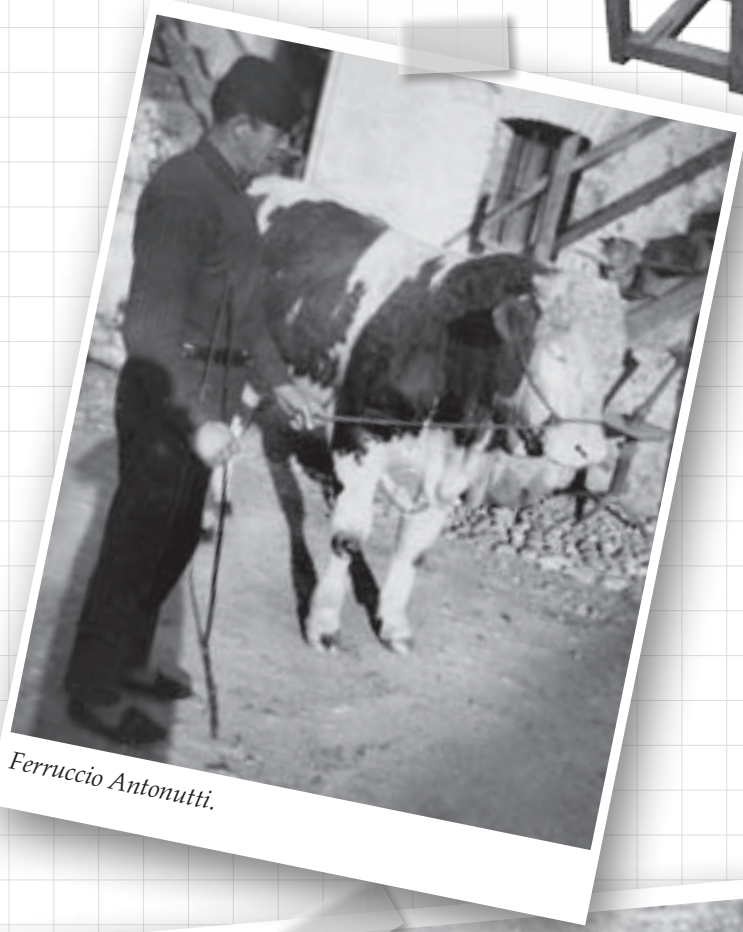
L'amôr al comence fasintsi bocje di ridi,
al crès di grât cun tune bussade e al finìs cun tune lagrime.

Une volte si diseve

Marideç

Mari me soi maridade
e o ai cjolt un scuintiât,
'l è colât in te cinise
e ancjimò nol è jevât.

muèle



Ferruccio Antonutti.

Dante Zomero.

Marcello Peressini, Angelina Peressini (a. 1917)