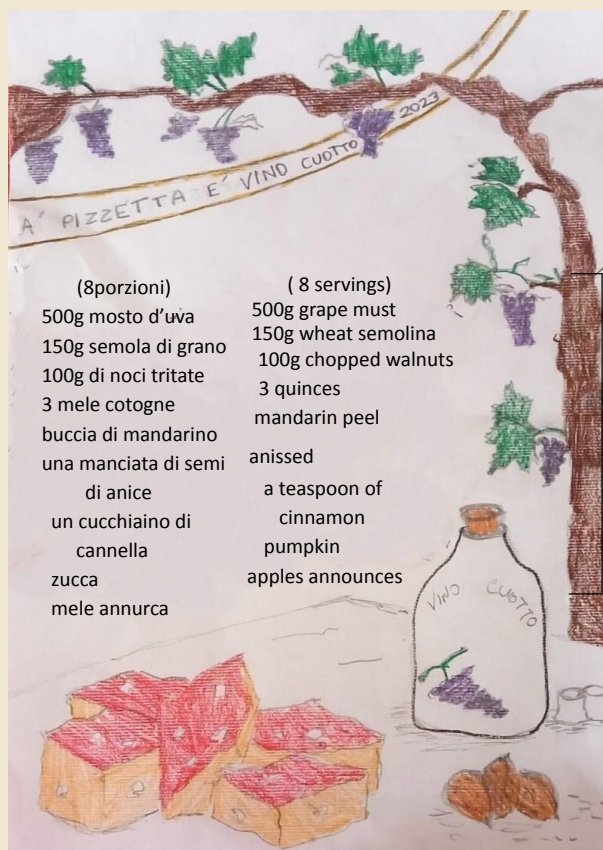


'A SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTA VINO'

Nei giorni della festa, cultura, religiosità e gastronomia si intrecciano. Il tempo sembra fermarsi per lasciare spazio alla solennità e alla tradizione.

Gli anziani insegnano ai giovani a preparare le tipiche pizzette del vino cotto per tramandare gioiosamente e giocosamente antiche tradizioni popolari.

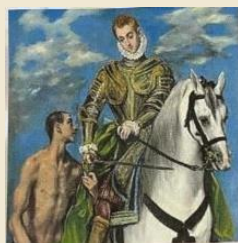


LA LEGGENDA...

L'11 novembre si festeggia San Martino di Tours, vescovo cristiano.

La leggenda narra che durante una giornata di pioggia, mentre andava a cavallo, il Santo incontrò un povero bagnato e infreddolito e gli donò metà del suo mantello. Poco dopo ne incontrò un altro e gli donò l'altra parte del suo mantello.

Ora era lui ad avere molto freddo e per questo si dice che Dio lo premiò facendo fermare la pioggia e arrivare il sole.



La légende de saint Martin

Par une journée froide et brumeuse¹ du mois de novembre, le grand saint Martin était en voyage; il se hâtait,² parce que la bise³ soufflait et la neige tombait.

Mais voilà qu'un gémissement plaintif l'arrêta soudain,⁴ c'était un mendiant tout transi⁵ de froid, qui grelottait⁶ contre le tronc d'un arbre. Le bon saint est touché de compassion;⁷ il se dépouille de sa tunique et en couvre le malheureux.

Bientôt la neige a couvert ses épaules et il tremble à son tour, le saint évêque!

Mais le bon Dieu est ému; ⁸ il commande au soleil de percer la nue,⁹ d'accompagner le saint tout le long de son voyage, et d'être plus chaud qu'à l'ordinaire.

Depuis ce jour, nous avons, au mois de novembre, l'été de la Saint-Martin.

PERCHE' PARTECIPARE?

Durante questa festa è possibile ammirare i bellissimi portoni delle case che vengono addobbati con stupendi decorazioni fatte a mano. Sotto i balconi vengono appese delle brocche di vino. Si possono gustare tante pietanze tradizionali come la pizzetta di vino cotto e trascorrere una serata in allegria.

VIN COTTO: TRADIZIONE E CREDENZE

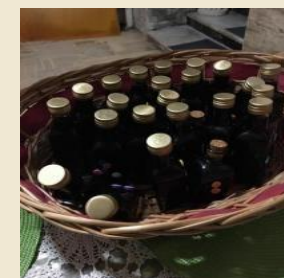
Il vino cotto ha origini antichissime, risale probabilmente all'antico impero assiro-babilonense. Si ottiene attraverso una forte concentrazione di mosto preparato con la lavorazione di varie tipologie di uva.

USO ANTICO

- Consumato come vino da tavola
- Rimedio naturale e medicinale benefico per la circolazione del sangue, per massaggiare i muscoli del neonato
- Elisir di bellezza

USO MODERNO

- Consumato per accompagnare frutta secca e dessert, ciambelle dolci
- Utilizzato in cucina per insaporire le carni e per la produzione di dolci tradizionali
- Rimedio naturale contro le malattie
- Anoverato tra i prodotti agro alimentari delle Marche



GASTRONOMIA

Si servono:

Penne alla boscaiola - pasta e patate - panino con salsiccia - porchetta di Ariccia con contorni vari – baccalà fritto con papacelle- pizza frita – patatine fritte – castagne - dolci- tutto accompagnato da un bicchiere di vino

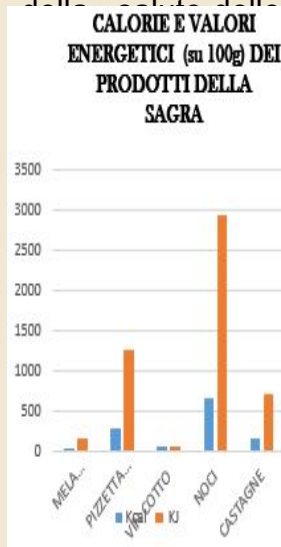


Curiosità

Quali sono i benefici della mela cotogna?
Le mele cotogne sono fonte di vitamine (soprattutto A, C, B1 e B2) e di sali minerali, tra cui potassio, fosforo, zolfo, calcio e magnesio.

Quali sono i benefici della zucca?

Fra i suoi minerali, il potassio aiuta a favorire la buona salute cardiovascolare; calcio, fosforo e magnesio sono alleati della salute.



PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI
SCANNERIZZA I

CODICI



**BROCHURE REALIZZATA
DALLA 2 C -SSIG**

**IC "OMODEO-BEETHOVEN" SCISCIANO-SAN
VITALIANO
A.S. 2023/2024**



**APPUNTAMENTO RELIGIOSO
SOCIOGASTRONOMICO**

**SAGRA
DELLA P'ZZETTA
E VINO CUOTTO**

ESPERIENZA DA NON PERDERE!

10-11-12 NOVEMBRE

**BORGO
SAN MARTINO
SCISCIANO (NA)**

