

# L'ENOTECA DEL PALIO

<p><b>1 ZARDIN DI SAN NICOLÒ</b> Contrada di Testeons (Vile e Place)</p>	 <p><b>"Cantina di Rauscedo" Soc. Coop. Agricola</b> Via del Sile, 16 - Rauscedo San Giorgio della Rinchinvelda (PN) Tel. +39 0427 94020 • Fax +39 0427 94374 <a href="http://www.cantinarauscedo.com">www.cantinarauscedo.com</a> <a href="mailto:info@cantinarauscedo.com">info@cantinarauscedo.com</a></p>	<p><b>Cabernet-Franc, Merlot, Sauvignon, Friulano</b></p>
<p><b>2 PLAÇUTE</b> Contrade di Somavile</p>	 <p><b>Azienda Agricola Maurizio Perabò</b> Via Città di Nave, 10 - 33040 Raschiacco di Faedis (UD) Tel. e Fax 0432/711075 <a href="http://www.cantinaperabo.it">www.cantinaperabo.it</a> <a href="mailto:info@cantinaperabo.it">info@cantinaperabo.it</a></p>	<p><b>Sauvignon, Friulano, Merlot</b></p>
<p><b>3 PLACE FONTANE</b> Contrade di Liusùl e Tausie</p>	 <p><b>Azienda Agricola "Salatin"</b> Cordignano (TV) Tel. +39 0438 995928 <a href="http://www.salatinvini.com">www.salatinvini.com</a> <a href="mailto:info@salatinvini.com">info@salatinvini.com</a></p>	<p><b>Refosco, Pinot Bianco, Framos Extra dry millesimato</b></p>
<p><b>4 PLACE GRANDE</b> Giovins di Chenti</p>	 <p><b>Azienda Agricola "La Buse dal Lôf"</b> Via Ronchi, 90 - Prepetto (UD) Tel. +39 0432 700808 <a href="http://www.labusedallof.com">www.labusedallof.com</a> <a href="mailto:info@labusedallof.com">info@labusedallof.com</a></p>	<p><b>Friulano, Verduzzo, Merlot, Schioppettino, Ribolla Gialla spumantizzata</b></p>
<p><b>5 CORT DI BRUNÈT</b> Giovins di Cleules</p>	 <p><b>Azienda Agricola "Cucovaz Omar"</b> Via Rocca Bernarda, 7 Corno di Rosazzo (UD) Tel. +39 0432 755834 <a href="mailto:az.agr.cucovaz@tele2.it">az.agr.cucovaz@tele2.it</a></p>	<p><b>Cabernet-Franc, Friulano</b></p>
<p><b>6 TERACE (terrazza esterna)</b> Albergo-Ristorante "ITALIA"</p>	 <p><b>Azienda Agricola "ZUIANI"</b> Via Cormons, 171 - Spessa di Cividale (UD) Tel. +39 0432 716287 cell. +39 333 2673227 <a href="http://www.zuiani.it">www.zuiani.it</a> <a href="mailto:info@zuiani.it">info@zuiani.it</a></p>	<p><b>Cabernet-Franc, Merlot, Refosco, Friulano, Sauvignon</b></p>

In ogni contrada si potrà acquistare il calice con tracolla.



Come raggiungerci...



## 33° PALIO DAS CJAROGIULES

### APPUNTAMENTO A PALUZZA

#### SABATO 12 E DOMENICA 13 AGOSTO 2017

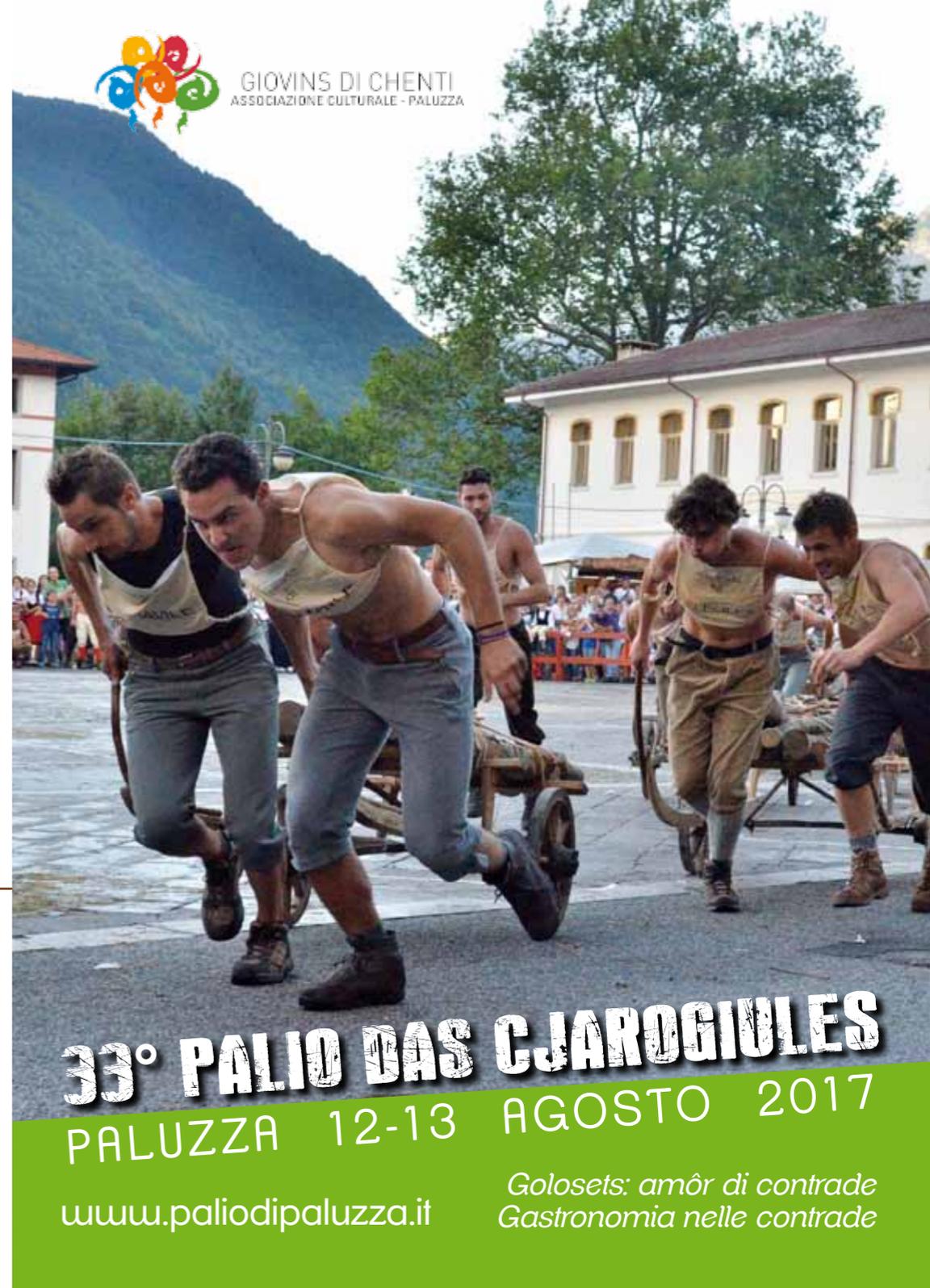
Il Palio das Cjarogiules è organizzato da:



In collaborazione con:



graficajstampa Tipografia C. Cortolezzis - Paluzza



**33° PALIO DAS CJAROGIULES**  
PALUZZA 12-13 AGOSTO 2017  
[www.paliodipaluzza.it](http://www.paliodipaluzza.it)

Golosets: amôr di contrade  
Gastronomia nelle contrade

Scoprire e comprendere Paluzza e la Carnia significa anche conoscere le tradizioni locali, scrigni di segreti che svelano l'animo di queste genti riservate eppure tanto calorose. L'occasione è senz'altro il susseguirsi di giochi e sfilate, che coinvolgono le contrade del paese e culminano con il Palio das Cjarogiules.

[WWW.PALIODIPALUZZA.IT](http://WWW.PALIODIPALUZZA.IT)

## SABATO 12 AGOSTO

Golosets: amôr di contrade | Gastronomia nelle Contrade

dalle ore 18.30

- Nelle contrade **degustazione** degli squisiti piatti tipici locali *accompagnati da musica e allegria*.
- Per i più piccoli un tuffo nel passato nel lontano 1800, con un **giro in carrozza per le vie del paese con Rino Englaro**.

dalle ore 19.00 fino a tarda notte in Piazza Grande

- Musica ed intrattenimento con il DJ Camol
- Allegria e simpatia con **"Romeo il Balonir cjargnel"**

alle ore 20.00

- **FUNNY -TIME:** giocolieri e saltimbanchi ci svelano l'antica arte di strada.
- **Tamburi medioevali di Cividale**

alle ore 22.00

- **NUVIÇ E NUVIÇE:** prima sfilata con vestito tipico da cerimonia.

alle ore 22.40

- **LANCIO DAS CIDULINES:** dalla cultura "celtica" la tradizione del lancio "das cidulines" accompagnate dalle strofe dedicate alle vicende del paese ed ai suoi personaggi, scottanti ed ironiche.

alle ore 23.10

- **NUVIÇ E NUVIÇE:** seconda sfilata con intimo nunziale, a seguire premiazioni.

alle ore 24.00

- Spettacolare **MAGIA DI FUOCHI D'ARTIFICIO E MUSICA**

PARTECIPANO LE CONTRADE:

Cente  
Cleules  
Gran Ducato di Casalisega  
Inçaroi  
Liussùl e Tausie  
Monai  
Par Daùr  
Place  
Somavile  
Somprât  
Sudri  
Vile

## DOMENICA 13 AGOSTO

dalle ore 10.00 e per tutto il giorno lungo la parte sud della Via Roma

- **Mercato del "FATTO A MANO"** bancarelle con mercatino degli hobbisti, artigiani e specialità culinarie della Carnia.
- **L'ANGOLO DEI BAMBINI:** laboratori creativi a cura di "Fresche Idee".
- **FUNNY-TIME:** giocolieri e artisti di strada

dalle ore 12.00

Golosets: amôr di contrade | Gastronomia nelle Contrade

- **Degustazione** degli squisiti piatti tipici locali.

dalle ore 15.30 e per tutto il giorno in Piazza Grande, nei borghi e lungo la Via Roma

- **"SIAMO IN DIRETTA"** su Radio Studio Nord con Pietro Berti e Cris Dj
- Musiche ed esibizione itinerante del gruppo **"DISCOstajare streetband"**.
- Nei borghi, le contrade si preparano per la sfilata.

alle ore 17.00

- **SFILATA DELLE CONTRADE PARTECIPANTI** lungo le vie del centro paese.
- **PRESENTAZIONE DELLE CONTRADE** in Piazza Grande

alle ore 17.15

- **Palio dai fruts** (per i più piccoli)

di seguito

- **Palio dal Seon**
- **Palio da Cjame**
- **Palio dal Fen cu la Cjarogiule**
- **PALIO DAS CJAROGIULES**

PRESENTANO  
Andrea Di Centa e Gaia Nodale  
COORDINATORE GENERALE  
Andrea Di Centa

GASTRONOMIA  
Sandro Cimenti - Dario Giacomo

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a **martedì 15 agosto** e taluni intrattenimenti potranno subire variazioni.



In tutti i punti di degustazione, è possibile assaporare una gran varietà di dolci tipici: tortes (torte), fritules (frittelle) e petes (focaccia carnica).

### 1 ZARDIN DI SAN NICOLÒ

Contrada di Testeons (Vile e Place)

Plat dal Contadin / **Piatto del Contadino**  
Salam, panzete, scuete, formadi / **Salame, pancetta, ricotta e formaggio produzione locale**  
Polente e frico di cartufules / **Polenta e frico con patate**  
Polente e tocj / **Polenta e spezzatino**  
Cjapùs cu las frices / **Cappuccio con cicciolate di lardo**  
Petes / **Torte**

### 2 PLAÇUTE

Contrade di Somavile

Plat di Somavile (formadi in sorte, mil, pèrs e cocules) / **Piatto di Somavile (formaggi misti, miele, pere e noci)**  
Crostons di polente cun formadi di mont e panzete / **Polenta con formaggio di montagna e pancetta**  
Jote da Plaçute (zuppa di fagioli, crauti e cotechino) / **Jota da Plaçute (mignestre di fasui, craut e muset)**  
Cjar di purcit a rost cun cartufules / **Porchetta allo spiedo con patate**  
Petes / **Torte**

### 3 PLACE FONTANE

Contrade di Liussùl e Tausie

Cjarsons / **Cjarsons**  
Macarons cu la melisse / **Gnocchi con la melissa**  
Polente e salvadi / **Polenta con capriolo o cervo**  
Sgnapes / **Grappe**  
Petes / **Torte**

### 4 PLACE GRANDE

Giovins di Chenti

Plat dal nono (pan, formadi, salam, panzete, argjel, scuete, sacol) / **Piatto del nono (pane, formaggio, salame, pancetta, lardo, ricotta, ossocollo)**  
Macarons cui brundui / **Gnocchi con le susine**  
Fritules cu las jerbes / **Frittelle alle erbe**  
Petes / **Torte**

### 5 CORT DI BRUNÈT

Giovins di Cleules

Polente, formadi frant e formadi di mont / **Polenta, formaggio aromatizzato e formaggio di malga**  
Macarons cu las frices e scuete / **Gnocchi con cicciolate e ricotta**  
Sûf cu la luanie / **Polentina molle con salsiccia**  
Petes / **Torte**

### 6 TERRACE (terrazza esterna)

Albergo-Ristorante "ITALIA"

Blecs cul tocj di cerf / **Toppe di pasta al ragù di cervo**  
La grilie dal Paron / **La griglia del padrone di casa**  
Petes / **Torte**



"Golosets amôr di contrade"

I borghi e le specialità

Ripercorrere la storia di Paluzza e della Carnia non può prescindere dall'assaporare i piatti tipici, gustosi sapori del passato che il presente conserva intatti. L'occasione può essere la giornata del Palio, festosa e affollata, oppure quella della vigilia con un'atmosfera trepidante d'attesa e di maggior intimità.