



Come raggiungerci...



www.paliodipaluzza.it



GIOVINS DI CHENTI
ASSOCIAZIONE CULTURALE - PALUZZA

36° PALIO DAS CJAROGIULES

APPUNTAMENTO A PALUZZA

Sabato 13 e domenica 14 agosto 2022

Partecipano le contrade:

Burschenschaft Kötschach - Cente - Cleules - Ciurciuvint - GranDucato di Casali Sega
Liussûl e Tausie - Nainine - Par Daûr - Place - Somavile - Somprât - Sudri - Vile

Il Palio das Cjarogiules è organizzato da:



GIOVINS DI CHENTI
ASSOCIAZIONE CULTURALE - PALUZZA



Comune
di Paluzza



FRIULI VENEZIA GIULIA



Comunità di montagna della CARNIA



In collaborazione con:



Caseificio Sociale
Alto But



SECAB Società Cooperativa - Paluzza - www.secab.it



CONSORZIO BIM TAGLIAMENTO
TOLMEZZO



ENGLARO S.R.L.
LATTONERIE
IMPERMEABILIZZAZIONI
TOLMEZZO (UD) TEL. 338 7648417

Tipografia C. Cortolezzis - Paluzza



Golosets: amôr di contrade | Gastronomia nelle contrade

36° PALIO DAS CJAROGIULES PALUZZA 13-14 AGOSTO 2022

Sabato 13 Agosto

dalle ore 18.30

Golosets: amòr di contrade | Gastronomia nelle Contrade

- **Degustazione** degli squisiti piatti tipici locali
- Per i più piccoli un tuffo nel passato nel lontano 1800, con un **giro in carrozza per le vie del paese con Rino Englaro e intrattenimento itinerante**

dalle ore 19.00 fino a tarda notte in Piazza Grande

- **Musica ed intrattenimento con il DJ Camol**

alle ore 20.00

- **“CELTIC DREAM”**: spettacolo di musica, danza e parole ispirate al mondo celtico

alle ore 21.00

- **“TRIGEMINUS”**: i fratelli del cabaret friulano

alle ore 23.00

- **Miss Palio e il so biel**: sfilata con vestito tipico carnico.

alle ore 24.00

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

Domenica 14 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” e intrattenimento itinerante

alle ore 11.00

- **S. Messa** del Palio nel Duomo di Paluzza

dalle ore 12.00

Golosets: amòr di contrade | Gastronomia nelle Contrade

- **Degustazione** degli squisiti piatti tipici locali

dalle ore 15.30 in Piazza Grande, nei borghi e lungo la Via Roma

- **Esibizione itinerante del gruppo “Sbandieratori di Palmanova”**

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**

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



“Golosets amòr di contrade” | I borghi e le specialità

1 ZARDIN DI SAN NICOLÒ

Contrade di Testeons (Vile e Place)

Plat dal Contadin / *Piatto del Contadino*
Salam, panzete, scuete e 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 / *Cavolo cappuccio con cicciole di lardo*
Petes / *Torte*

2 PLAÇUTE

Contrade di Somavile

Plat di Somavile (formadi in sorte, mìl, pèrs e cocules) / *Piatto di Somavile (formaggi misti, miele, pere e noci)*
Crostoni di polente cun formadi di mont e panzete / *Polenta con formaggio di malga 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 / *Arrostò di maiale 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

Pro Loco Paluzza

Plat dal nono (pan, formadi, salam, scuete, sacol) cun marmelade di cevole rosse / *Piatto del nonno (pane, formaggio, salame, ricotta e ossocollo) con marmellata di cipolle rosse*
Macarons cui brundui / *Gnocchi con le susine*
File d'aspe / *Patata lessa con crema al formaggio*
Gjelato cun lat di malghe / *Gelato con latte di malga*

5 CORT DI BRUNÈT

Giovins di Cleules

Polente, formadi frant e formadi di mont / *Polenta, formaggio aromatizzato e formaggio di malga*
Blecs cu las frices e scuete / *Maltagliati con cicciole e ricotta*
'Sûf cu la luanie / *Polentina molle con salsiccia*
Petes / *Torte*

6 TERACE (terrazza esterna)

Albergo-Ristorante “ITALIA”

Paste fate in cjase cul salvadi / *Garganelli al ragù di cervo*
La griglie dal Paron / *La griglia del padrone di casa*
Petes / *Torte*

