

IL PROGRAMMA COMPLETO DELLA 750ª SAGRA DEI OSEI



Venerdì 25 Agosto

–Ore 21.00 | Cortile Ragazzoni

“Sacile History: Celebri Voli”: Spettacolo inaugurale con la compagnia di danza Balletto del Sud, diretta da uno dei maggiori coreografi d'Italia, Fredy Franzutti. L'esibizione racconterà al pubblico particolari del passato della nostra Città e della nostra Sagra. La coreografia prenderà vita con ballerini di fama internazionale.

Evento ad ingresso libero, si consiglia comunque la prenotazione al numero 043472273 oppure alla mail segreteria@prosacile.com

Sabato 26 agosto

–Ore 18:00 | Ex Chiesa di San Gregorio

Il Sax Duo “EUREKA”, composto da Zija Bejleri e Volker Kaufmann, si esibirà in un concerto con musiche di Rossini, Stamitz, Bejleri, Lazarus, Devienne, Mozart, Stamitz e Berr.

Evento ad ingresso libero

–Ore 19:30 | Piazza del Popolo

“Balla in Sagra!": Lezioni di ballo con il maestro Mauro. Dalle ore 21:00 Balli di Gruppo che ricreeranno lo spirito di gioia, aggregazione e spensieratezza tipiche delle Sagre.

Evento ad ingresso libero

Domenica 27 agosto

–Ore 21:00 | Piazza del Popolo

Aperitivo con la storia: lo storico Angelo Floramo intratterrà il pubblico con aneddoti di storia e cultura di Sacile e dintorni.

Lunedì 28 agosto

–Ore 20:30 | Campo Sportivo XXV Aprile

“La Notte dei Campioni”: partita di beneficenza nelle vesti di tradizionale sfida calcistica tra Associazione Pro Sacile, EverGreen e Vecchie Glorie del calcio sacilese. Il ricavato verrà devoluto al Canoa Club di Sacile, colpito da un distruttivo incendio un anno fa.

Mercoledì 30 agosto

–Ore 21:00 | Piazza Duomo

I Didols presentano il concerto spettacolo teatrale pop-cabaret “Maschere Moderne”: *dalla scimmia ai social il passo è breve...*

Evento ad ingresso libero

Giovedì 31 agosto

–Dalle ore 18:00 | Centro Storico

Apertura chioschi enogastronomici.

–Ore 20:00 | Piazzetta Manin

“La Briscola della Sagra”: ben 120 coppie di partecipanti si sfideranno in molteplici partite!

–Ore 21:00 | Piazza del Popolo

Sacile’s Got Talent: il format nazionale che ogni anno riempie Piazza del Popolo con talenti non solo del territorio ma ben oltre... Uno degli appuntamenti più attesi dal pubblico!

Venerdì 1 settembre

-Dalle ore 18:00 | Centro Storico

Apertura chioschi enogastronomici.

-Ore 20:30 | Piazza del Popolo

Rievocazione storica della Sagra: il Patriarca arriverà a Sacile. Oltre un centinaio di comparse, intrattenimenti e festeggiamenti ci faranno rivivere le emozioni del 1274.

Concluderà la rievocazione una cena medievale per la quale è possibile prenotarsi chiamando il numero 0434 72273 oppure alla mail segreteria@prosacile.com

Sabato 2 settembre

-Dalle ore 15:00 | Viale Zancanaro

Apertura Mercatino degli Artigiani ed Agroalimentari.

-Dalle ore 15:00 | Palazzo Ragazzoni

Apertura mostra Lego Bricks and Birds.

-Dalle ore 15:00 | Via Cavour

Apertura esposizione Confartigianato.

-Ore 17:00 | Ex Chiesa di San Gregorio

XXIV Campionato Europeo di Chioccolo: Italia, Francia e Spagna si sfideranno per aggiudicarsi i prestigiosi e ambiti premi e il trofeo a squadre.

-Dalle ore 18:00 | Centro Storico

Apertura chioschi enogastronomici.

-Ore 19:00 | Centro Storico

Palio delle Contrade, l'evento tradizionale e tanto atteso dal pubblico. Si sfideranno cinque contrade (Cavolano, Centro (Sacile), Ronche, S. Odorico, e Villorba) in una lunga serie di specialità!

-Ore 21:00 | Piazza Duomo

Concerto dell'Istituto Filarmonico Città di Sacile; sul palco "Sacile Swing Orchestra" che proporrà un

viaggio nella musica della beat generation
e dintorni.

Evento ad ingresso libero

-Ore 00:00 | Piazza del Popolo

Lo Spettacolo della Sagra!

-Dopo lo Spettacolo della Sagra | Centro Storico

La Notte Bianca!

Domenica 3 settembre

-Ore 5:00 | Pra Castel Vecchio, Parco Ortazza e Ex Area Tomasella

Storico Concorso Canoro, Campionato Italiano.

-Ore 8:00 | Parco Tallon

Animali da cortile.

-Dalle ore 8:00 | Viale Zancanaro, Via Garibaldi

Mercatino degli Artigiani.

-Dalle ore 8:00 | Parco Ortazza, Ex Area Tomasella

"A spasso con i cavalli".

-Dalle ore 8:00 | Campo Marzio

Mostra mercato esposizione nazionale uccelli.

-Dalle ore 10:00 | Centro Storico

Apertura chioschi enogastronomici.

-Ore 12:00 | Piazza del Popolo

Premiazioni.

-Durante tutta la giornata | Ponte della Vittoria

Simulazione di soccorso fluviale di Canoa Club.

-Ore 21:00 | Piazza del Popolo

Tombola della Sagra.

Playground alla Sagra

Dall'1 al 3 settembre | Parcheggio Foro Boario

Tre giorni di **intrattenimento** per giovani e giovanissimi organizzati dalla Associazione S. Odorico Playground!

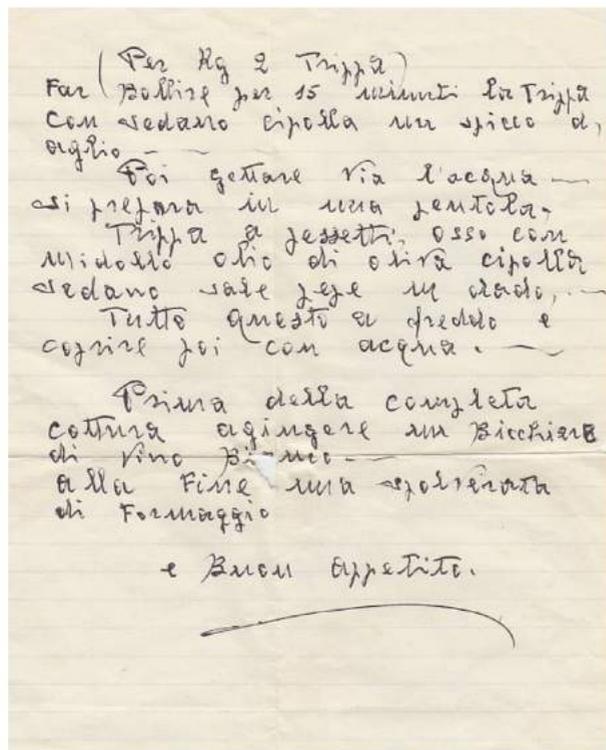
Non c'è Sagra senza trippa!

La tradizione della Sagra dei Osei vuole che sulla tavola dei giorni della Festa venga servita la trippa: un piatto povero ma davvero gustoso e molto gradito dai numerosi visitatori della storica manifestazione ornitologica!

Ne propongo una ricetta davvero esclusiva: la versione affidatami dalla signora Elvira, che ancora gelosamente conservo e che ora condivido, nella sua stesura originalissima, con i lettori.

La signora Elvira propone la trippa "in bianco" ma può essere facilmente presentata "in rosso" con la semplice aggiunta di una buona salsa di pomodoro, prima di versare l'acqua. E garantisco che anche la modifica è capace di prendere per la gola i palati più esigenti.

Alida Basso



Traduzione della ricetta originale presente nella foto a sinistra:

(Per kg 2 trippa)

Far bollire per 15 minuti la trippa con sedano cipolla uno spicchio di aglio.

Poi gettare via l'acqua.

Si prepara in una pentola: trippa a pezzetti, osso con midollo, olio di oliva, cipolla, sedano, sale, pepe, un dado.

Tutto questo a freddo Coprire poi con acqua. Prima della completa cottura aggiungere un bicchiere di vino bianco. Alla fine una spolverata di formaggio

E buon appetito.

Sagra gustosissima

Venerdì 1 settembre | ore 19:00

Cena Medievale con specialità *Radici e Fasoi*

Prezzo: €18.00 *su prenotazione*

Sabato 2 e domenica 3 settembre

Vi aspettano Il grandioso **spiedo di Gaudenzio** e la tradizionale **Trippa della Sagra!**

Ai nostri chioschi sempre disponibili le monoporzioni di tiramisù del campione del mondo!

Workshop Tiramisù

Sabato 2 settembre | ore 15:00

Domenica 3 settembre | ore 16:00

Piazzetta Manin

Due lezioni di cucina, con lo chef campione mondiale di tiramisù, Stefano Serafini, che ci insegnerà a preparare il **Tiramisù** perfetto!

Costo workshop: €10.00

Si consiglia la prenotazione chiamando il numero 0434 72273 oppure inviando una email a segreteria@prosacile.com