

## La PANICIA dë LUCARN

È dal 1967 che a Locarno, ogni anno, puntualmente per carnevale si rinnova la tradizione

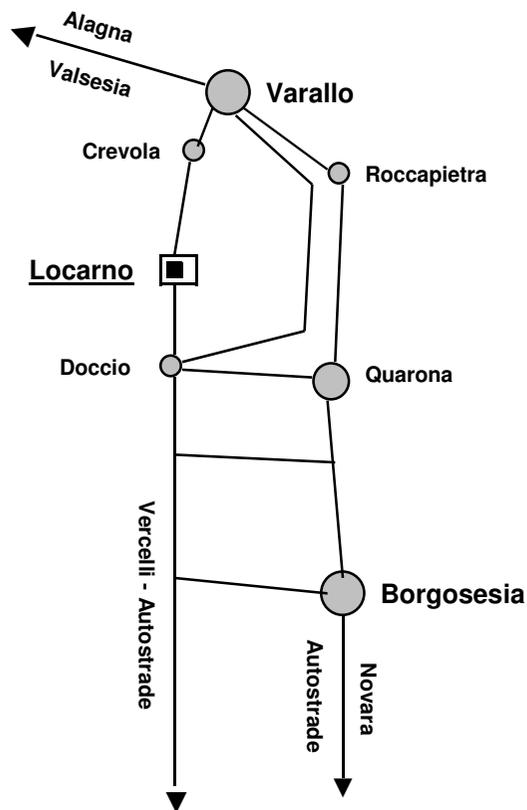
*“ d'la PANICIA ”*

La PANICIA è un tipico piatto della cucina valesiana e viene preparato in grossi pentoloni sulla piazza del paese.

Tradizione, cultura, spirito filantropico, lavorare insieme per il proprio paese sono gli ingredienti principali di questo gustoso e semplice piatto di carnevale.



*ij cauder d'la Panicia*



A.T. PRO-LOCO di LOCARNO  
Sezione COMITATO PANICCIA  
Via Mons. G. Delsignore,3  
Frazione Locarno  
13019 VARALLO (VC)

Tel. Segr. + 30 (0163) 56.06.42  
E-mail : procolocarno@email.it

  
**Organizzazione**

Stampato in proprio - gennaio 2013



A.T. PRO-LOCO LOCARNO  
Sezione  
COMITATO PANICCIA



**Proposte  
Conviviali  
“Panicia 2013”**



*Cun la SARADÜRA  
a.....  
.....LUCARN*

Sabato 02/02/2013  
*Ceina dla Frütüra*



Scorcio  
di  
Locarno

*Pulenta e frütüra* : è una proposta culinaria veramente rara da poter gustare.

È cucinata secondo una antica ricetta locale che veniva preparata solo nel giorno in cui si macellava il maiale.

Menù della cena:

- Antipasti nostrani caldi
- “*Pulenta e frütüra*”
- Scaloppine di lonza / contorno
- Formaggio / dolce / frutta
- Caffè / vino / minerale

---

**N.B.** Le prenotazioni **sono aperte** e devono pervenire entro giovedì 31 gennaio 2013 all'organizzazione con mail e/o telefono - Si intendono accettate solo se **confermate** da parte dell'organizzazione.

Giovedì 07/02/2013  
*Ceina dj'Ossi*

Altro tipico piatto che nell'arte culinaria di Locarno la fa da padrone.

Una ricetta dal sapore e profumo che ti riporta al tempo delle nostre nonne.

Anche questo era un tipico piatto che veniva cotto in un paiolo di terracotta sul camino nel giorno in cui si faceva la “ festa del maiale “ .



La parte utilizzata sono le puntine che vengono stufate nel vino americano con vari aromi di essenze alpine.

---

Scorcio di Locarno

---

Menù della cena:

- Antipasti nostrani caldi
- Risottino *dla* “*Saradüra*”
- “*Ossi*” (puntine di maiale)
- Lesso di manzo / contorno
- Formaggio / frutta
- Caffè / vino / minerale

---

**N.B.** Le prenotazioni **sono aperte** e devono pervenire entro martedì 5 febbraio 2013 all'organizzazione con mail e/o telefono - Si intendono accettate solo se **confermate** da parte dell'organizzazione.

Domenica 10/02/2013  
*Disné e ceina dla Paniccia*



Scorcio di Locarno

La giornata della Paniccia è anche occasione per una breve visita alla parte vecchia del paese.

Angoli caratteristici che hanno mantenuto intatto il sapore del tempo.

Menù pranzo / cena *dla Paniccia*:

- Antipasti nostrani caldi
- “*Paniccia*”
- Brasato/ contorno
- Formaggio / dolce / frutta
- Caffè / vino / minerale

---

N.B. Le prenotazioni **sono aperte e devono pervenire entro giovedì 7 febbraio 2013.** Si intendono accettate solo se **confermate** da parte della organizzazione.

A.T. PRO-LOCO LOCARNO  
Sezione COMITATO PANICCIA  
Via Mons. G. Delsignore, 3  
13019 VARALLO (VC)  
Tel. segr. + 39 (0163) 56.06.42  
E-mail: prolocolocarno@email.it