

La Confraternita del Porsè Negär di Garlasco è un'associazione culturale che ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere la cultura e le tradizioni locali connesse all'allevamento dei suini neri di Garlasco.

Un'importante razza suina autoctona che ha caratterizzato la suinicoltura della Lomellina fino ai primi anni del '900: il Porsè Negär di Garlasco. Il nome si deve probabilmente al fatto che Garlasco era già nel 1400 uno dei principali mercati di bestiame della zona. Una delle caratteristiche principali della razza era proprio il suo mantello nero, da cui il termine Porsè Negär che, nel dialetto garlaschese, significa proprio "maiale nero".

Saranno proprio questi maiali i protagonisti della Sagra del Porsè Negär che si svolgerà a Garlasco nei giorni 6, 7, 8 di maggio, in cui sarà possibile degustare piatti della tradizione gastronomica locale, che forse sono ormai sconosciuti al palato dei più giovani, come ad esempio il risotto con pasta di sanguinaccio o risotto del Porsè Negär.

In collaborazione con:

AZIENDA AGRICOLA SPINO FIORITO SRL

Frazione Cà del Bosco 19
27050 Menconico (PV) - Italy
Tel (+39) 0381 78815
www.pursenegar.it

HORDEUM – BIRRIFICIO AGRICOLO DI NOVARA

Corso Vercelli, 120
28100 Novara (IT)
www.hordeum.it

MACELLERIA COSTA srl

91, v. Mortara (Remondo')
27025 Gambolo' (PV)
tel: 0381 640269 - fax: 0381 690269

BARBERINI LUCIANO

Via Emilia, 93 27050 Redavalle (PV)
Tel.: (+39) 038574164

RISERIA SIRIO di Pelizzoli Maurizio

via Marconi n. 38, 27035
Villa Biscossi (PV) –
Tel. Fax 0384/823157

PANETTERIA PASTICCERIA GUARDAMAGNA

Corso Cavour 57,
27026 Garlasco (Pavia)
Telefono 0382.822106

Info e prenotazioni:

**Giorgio 331-2897005
(dopo le ore 17.00)**

**Panetteria Guardamagna
Corso Cavour 57, Garlasco
Telefono 0382.822106**

**Abbigliamento Albanesi
via Bozzole 1, Garlasco
Telefono 0382.822246**

www.suinonerodigarlasco.it

info@suinonerodigarlasco.it



5^a

**Sagra del
Porsè
Negär
di
Garlasco**

VENERDI' 6 MAGGIO ORE 20,30

SABATO 7 MAGGIO ORE 20,30

DOMENICA 8 MAGGIO ORE 12.30

**BOCCIODROMO
via E. Duse , GARLASCO (PV)**

www.suinonerodigarlasco.it

Venerdì 6 maggio 2016

Apertura della Sagra
e Serata degustazione

Ore 20.30

Apertura Sagra e saluto autorità.

Ore 20.45

euro 14,00

Degustazione di piatti freddi e caldi a base di Porsè Negär di Garlasco in abbinamento a eccellenze enologiche del Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese e birre del birrifico agricolo Hordeum presentati dai sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Pavia.

Piatti proposti:

- “i Freddi”: cacciatorino, salame cotto, pancetta, crostino di polenta con lardo;
- “i Caldi”: cotechino e sanguinaccio di Porsè Negär;
- “lo Sfizio”: assaggi di Salami di Porsè Negär;
- “il Risotto Del Porsè Negär” con sanguinaccio;
- “Bocconcini” di luganiga al Bonarda con borlotti di Gambolò.

Ore 22.30

**Musica live all' interno con il gruppo
rock agrisuinicolo garlaschese**

“Le Lucertole”

Termine degustazione ore 22.00.

Ma la serata continua con tanta bella musica, vini doc, birre artigianali accompagnati da piatti e panini a base di Porsè Negär di Garlasco !!

Sabato 7 maggio 2016

“La serata del Porsè Negär”

Ore 20.30

Area Interna

menù completo con prenotazione obbligatoria

euro 18,00

Antipasti: salame, cacciatorino, salame cotto, crostino di lardo, pancetta, salsiccia e sanguinacci, *tutti rigorosamente di Porsè Negär di Garlasco;*

Primi: Risotto dal Porsè Negär di Garlasco con sanguinaccio , Timballo di pasta al Sugo di Garlasco;

Secondo: Spalla arrosto con insalata

Dolci: Sorbetto e biscotti “dal Porsè”

Area esterna - Self Service

“Aperiporsè” dalle 18,00 alle 20,00 con speciali stuzzichini a base di Porsè Negär

Dalle 20 Menù a Self-Service con piatti a base di Porsè Negär

- Salame, cacciatorino, salame cotto, crostino di lardo, pancetta;
- Gnocchi al Sugo di Garlasco;
- Costine arrosto;
- Panino con la porchetta;
- Piatto di porchetta;
- Focaccia di Garlasco con pasta di salame di Porsè Negär;
- Patatine fritte.

Vini - Birre artigianali

Ore 22.30

Musica Live area esterna con la

band garlaschese

“Le Club”

Domenica

8 maggio 2016

“Chiusura Sagra”

Ore 12.30

All'interno menù completo
prenotazione obbligatoria

euro 18,00

Antipasti:

Salame, cacciatorini, salame cotto, crostino di lardo, pancetta, salsiccia e sanguinaccio, *tutti rigorosamente di Porsè Negär di Garlasco.*

Primo:

Maltagliati al ragù bianco di Porsè Negär su fonduta di formaggio ubriaco.

Secondi:

Grigliata mista di Porsè Negär (verzino, costina, braciola) con patatine fritte.

Dolci:

Mousse di cioccolato con *biscotti “dal Porsè”*

In collaborazione con :

PRO LOCO®
GARLASCO

Con il patrocinio di :



Comune di Garlasco



Ecomuseo del Paesaggio
Lomellino