

a LANZADA, nella frazione VETTO

# Apriamo le Cantine



Sagra  
di Vetto  
CUL TURA E TRADIZIONI

**N**ella tradizione contadina, i maiali si acquistavano in primavera, venivano allevati in estate e macellati durante le festività del Natale. La carne era lavorata secondo una tradizione millenaria e trasformata in salami, salsicce, coppe, pancette, cotechini, strutto, lardo, ciccioli... Dell'animale non si buttava niente. Finita la lavorazione, le ossa venivano raccolte e fatte lessare. Si otteneva così un piatto dai profumi e sapori unici! Era un momento di grande festa e le si consumava in compagnia. Grazie all'impegno degli

## AMICI DELLA SAGRA DI VETTO

verranno aperte alcune cantine dove sarà possibile trascorrere due serate all'insegna dell'amicizia e alla riscoperta di questa antica tradizione.



## "OSS DE CIUN CÜDEGOT E PATATI"

accompagnati da  
SALUMI E FORMAGGIO DELLA FRAZIONE  
DOLCE, CAFFÈ

**SABATO 27 DICEMBRE 2025**

**LUNEDÌ 5 GENNAIO 2026**

**28€**

A PERSONA

**POSTI LIMITATI • Prenotazione obbligatoria • Telefonando al 375 8466884**