

a LANZADA, nella frazione VETTO

Apriamo le Cantine



Sagra
di Vetto
CULTURA E TRADIZIONI

Nella 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

**28€
A PERSONA**

SABATO 27 DICEMBRE 2025

LUNEDÌ 5 GENNAIO 2026

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