

Fagiolata di San Lorenzo



degustazione sabato
di Carnevale ore 22

distribuzione domenica
di Carnevale ore 9

nella ex Polveriera
in via Lago San Michele

nel 2011

13 quintali di fagioli

240 kg di cotiche

240 kg di *prëve*

15 kg di ossa di maiale

vestite (complete di carne e
grasso)

16 pentoloni

La fagiolata nasce nel 1967 nel quartiere San Lorenzo grazie all'iniziativa dei Coscritti che nell'ambito dei festeggiamenti annuali inseriscono la fagiolata come evento d'inverno.

"Il 6 gennaio, giorno dell'Epifania, davanti alla chiesa di San Lorenzo, frutto di un'iniziativa spontanea che anticipa la vera festa, si omaggia il passaggio dei Pifferi e Tamburi con la distribuzione di un paiolo di fagioli grassi."

"Così Pifferi e Tamburi si *scaldano le mani* nel loro rituale giro di sveglia alla città con una ciotola di fumanti fagioli. Questo momento è ormai diventato tradizione ed un gradito assaggio ai passanti e residenti del quartiere."

Sin dall'inizio l'organizzazione passa in carico ad un gruppo di 4/5 amici che, nell'intento di non perdere la tradizione, si struttura con un proprio statuto ed un consiglio direttivo, unito ad un organigramma che definisce ruoli e funzioni iniziando così a tenere memoria degli incontri e delle riunioni con appositi verbali.