



# *Parrocchia di S. Maria d'Agello*

## *in Grutti, Frontignano, Loreto*

### **Festa di Grutti 2016**

#### **PROGRAMMA**

#### **Mercoledì 24 agosto**

##### **Ore 20.00**

Lettura del bando di apertura festa e banchetto medioevale nel cortile interno del castello. La serata sarà animata dagli Sbandieratori e Musici di Grutti, dalle allieve della scuola di danza "Tersicore" e dagli sputafuoco.

Per prenotazioni: 340 4961573 – 334 8276734 – 338 2185680 – 338 5002506

Prezzo a persona € 20.00 (acqua e vino inclusi)

Menu della cena medioevale

PRIMO SERVIZIO: Dadolata de fructa

SECONDO SERVIZIO: Suppa de ceci, Pasta de castagne con pancetta e trito de carne

TERZO SERVIZIO: Civero de carne in canestri de pane, vordicce de erbe de campo

QUARTO SERVIZIO: Maialino arrosto

QUINTO SERVIZIO: Torcolo frutta secca e ippocrasso

#### **Giovedì 25 agosto**

##### **Ore 19.00**

Apertura della Taverna del giogo all'interno del castello.

##### **Ore 21.00**

Il gruppo "Teatro In-Stabile" di Grutti nel XXV anno di attività, in collaborazione con la Parrocchia di S. Maria d'Agello, presenta:

"IN COMPAGNIA PRESE MOJE UN FRATE" Commedia dialettale in due atti.

Al termine musica in piazza

Menù della Taverna del Giogo:

Bruschetta olio e sale, pomodoro, tartufo, tris bruschette, torta al testo farcita, gnocchi al sugo d'oca, zuppa di ceci, fagioli con le cotiche, coratella d'agnello, salsicce, bistecca di maiale, bistecca di castrato, stringhette di vitello, arrosto misto, patate fritte, panzanella.

Inoltre:

fregnacce e crepes.



# *Parrocchia di S. Maria d'agello*

## *in Grutti, Frontignano, Loreto*

### **Venerdi 26 agosto**

**Ore 20.00**

CENA IN PIAZZA DEI RIONI aperta a tutti.

Menu: antipasto, penne all'arrabbiata, maialino arrosto, patate fritte, insalata mista, dolce, frutta.

Prezzo a persona € 15,00 acqua e vino incluso.

Per prenotare contattare entro le ore 21.00 del 25 agosto i referenti dei rioni:

Serena Burlarelli per il rione Fosse,

Lorena Toccacelo per il rione Piazza,

Raffaella Perugini per il rione Monte,

Carol Perugini per il rione S. Maria

O contattare i seguenti numeri telefonici:

339 4320332 – 338 2185680

Mail: [festadigrutti@tiscali.it](mailto:festadigrutti@tiscali.it)

La serata sarà animata dal duo acustico:

ALE E JOSH

La Taverna del Giogo offrirà lo stesso menù fisso della cena dei rioni o in alternativa: Torte al testo farcite, fregnacce e crepes.

### **Sabato 27 agosto**

**Ore 19.00**

Apertura della Taverna del giogo.

**Ore 20.00**

Mercatino medioevale con degustazione dei prodotti tipici locali.

**Ore 21.00**

Santa Messa e processione con il corteo storico e gli Sbandieratori e Musici di Grutti, con la partecipazione del gruppo del Wallenstein della città di Altdorf di Norimberga e della Banda musicale di Giano dell'Umbria.

Al termine ballo e musica in piazza con i: DO-RE-MI-FLA.

Menù della Taverna del Giogo:

Bruschetta olio e sale, pomodoro, tartufo, tris bruschette, torta al testo farcita, gnocchi al sugo d'oca, zuppa di ceci, fagioli con le cotiche, cinghiale alla cacciatora, coratella d'agnello, salsicce, bistecca di maiale, bistecca di castrato, stringhette di vitello, arrosto misto, patate fritte, panzanella.

Inoltre:

fregnacce e crepes



# *Parrocchia di S. Maria d'agello*

## *in Grutti, Frontignano, Loreto*

**Domenica 28 agosto**

**Ore 16.00**

Mercatino medioevale con degustazione dei prodotti tipici locali.

**Ore 17.00**

Corteo Storico e Palio del giogo. Il pomeriggio sarà animato dalle esibizioni delle allieve della scuola di danza Tersicore e dagli Sbandieratori e Musicisti di Grutti.

Al termine lettura del bando di chiusura festa.

**Ore 19**

Apertura della Taverna del Giogo all'interno del castello

**Ore 20.30**

Ballo in piazza con il gruppo MIRCO E FEDERICA.

Menù della Taverna del Giogo:

Bruschetta olio e sale, pomodoro, tartufo, tris bruschette, torta al testo farcita, strangozzi alle erbe, zuppa di ceci, fagioli con le cotiche, coratella d'agnello, salsicce, bistecca di maiale, bistecca di castrato, stringhette di vitello, arrosto misto, patate fritte, panzanella.

Inoltre:

fregnacce e crepes