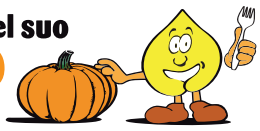
ProLoco San Carlo APS

Sagre paesane d'autore

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.



PROLOCO San Carlo

2022

Gli angeli dei nostri tempi sono tutti coloro che si interessano agli altri prima di interessarsi a se stessi.

Wim Wenders

Un **abbraccio fraterno** alle associazioni che collaborano con noi sul territorio e ci permettono di unire le forze e di ottenere risultati migliori: un "grazie" fatto di **riconoscenza**, di **generosità** e **altruismo**.
Che sia un 2022 pieno di nuovi progetti da condividere!

Oltre il mio c'è il nostro, e senza quel nostro nemmeno il mio potrà mai esistere.

Fabrizio Caramagna

Non è facile essere al nostro fianco: solo la **condivisione dei nostri obiettivi** ci rende così vicini e non essere semplici sponsor, quello che fate per noi e l'aiuto che ci date, ci permette di concretizzare i nostri sogni. Chi pensa possa essere solo un rapporto commerciale non sa quanto è **importante** e considerevole lo scambio con un partner che si impegna assieme a te ad ottenere il risultato migliore con il tuo budget.
Il nostro "**grazie**" arriva assieme all'augurio di poter collaborare per il prossimo anno con reciproca e maggiore soddisfazione.

**Ciò che abbiamo fatto solo per noi stessi, muore con noi.
Ciò che abbiamo fatto per gli altri e per il mondo, resta ed è immortale.**

Harvey B. Mackay

Non abbiamo parole più' belle di queste, per descrivere lo spirito dei nostri **volontari**, delle nostre **arzdore**: generosi, instancabili, che condividono con noi l'amore per il nostro territorio e vogliono "**fare la loro parte**" affinché il quotidiano nel nostro piccolo paese, sia migliore. Ci regalano il loro tempo, il loro impegno e davvero quello che fanno resterà nei nostri ricordi più belli e affettuosi di questi anni, sempre così difficili. Dopo il terremoto è cambiato tutto e con la pandemia, siamo ancora alla ricerca di una dimensione di **libertà**, **sicurezza** e **spensieratezza**: auguriamo a tutti che il nuovo anno sia così generoso da portarci finalmente la gioia di vivere assieme tante belle esperienze, ricche di emozioni e di cose belle. **Buon 2022, con tutto il cuore.**

Vittorina Lodi

PRESIDENTE PROLOCO SAN CARLO

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

La nostra Befana fa incursione a scuola, fa sorprese ai nonni...

GENNAIO 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
52						01	02
01	03	04	05	06	07	08	09
02	10	11	12	13	14	15	16
03	17	18	19	20	21	22	23
04	24	25	26	27	28	29	30
05	31						

! Befana del mercato

MARMELLATA DI ZUCCA VIOLINA

OTTIMA CON FORMAGGI E PER FARE CROSTATE

- 100g di polpa cotta di zucca
- 1 kg di zucca grattugiata
- 350g di zucchero
- Succo di un limone

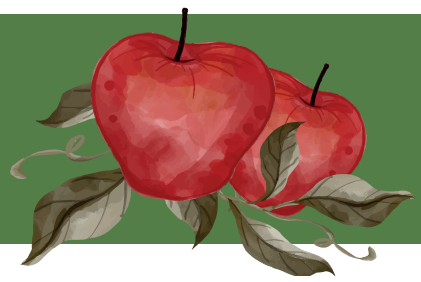
Pulire la zucca, togliere la buccia e grattugiare la polpa, mettere in una pentola antiaderente, aggiungere zucchero e succo del limone, a piacimento una bacca di vaniglia.
Cuocere sino a quando la marmellata ha raggiunto la consistenza desiderata. Mettere nei vasi, chiudere ermeticamente e capovolgerli per ottenere il sottovuoto.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Carnevale con il carro realizzato dal Gruppo carnevalesco "I sempre allegri"

FEBBRAIO 2022



	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
05		01	02	03	04	05	06
06	07	08	09	10	11	12	13
07	14	15	16	17	18	19	20
08	21	22	23	24	25	26	27
09	28						

LASAGNE DI ZUCCA

- 1 zucca gialla media
- 1 litro di latte
- 80g di farina 00
- Sale e noce moscata q.b.
- Noce di burro
- 200g Parmigiano Reggiano

Per la pasta:

- 2 uova • 200g di farina • Sale q.b.

Impastare uova farina e sale poi tirarla in strisce sottili. Cuocere la zucca al forno, salare aggiungere noce moscata e 100 g di parmigiano. A parte preparare la besciamella con latte, farina, sale e noce di burro. Comporre a strati la lasagna aggiungendo a piacere un po' di grana a ogni strato. Cuocere a 180° per 20/25 minuti. Lasciare riposare qualche minuto e servire.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Monumento ai Caduti, perché il ricordo non finisca mai

MARZO 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
09		01	02	03	04	05	06
10	07	08	09	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

NUVOLETTE DI ZUCCA

- 175g farina 00
- 125g zucca
- 50g zucchero
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito
- Aroma arancia q.b.
- Zucchero e cannella q.b.
- Olio di semi q.b.

Tagliare la zucca e tritarla finemente poi unire uovo, zucchero, farina, aroma arancia frullare il tutto.
Olio in padella molto caldo e cuocere.

ProLoco San Carlo APS

Cappellacci di Zucca

Sagre paesane d'autore

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Veduta aerea del paese

APRILE 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
13					01	02	03
14	04	05	06	07	08	09	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

! **Carnevale** (10 Aprile in caso di maltempo)

TENERINA DI ZUCCA GIALLA

- 250g polpa di zucca cotta al forno
- 125g burro sciolto a bagnomaria
- 50g di farina
- Estratto di vaniglia
- 3 uova
- Pizzico di sale

Montare a neve gli albumi, lavorare burro con lo zucchero e unire i rossi, poi la farina, la vaniglia e la zucca lavorando bene con le fruste, mettendo gli albumi per ultimi con il sale. Livellare nello stampo e cuocere in forno statico a 170° per 35 minuti.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Dalla passeggiata per San Carlo del 06/05/2016: c'è sempre un buon motivo per un pinzino!

MAGGIO 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
17							01
18	02	03	04	05	06	07	08
19	09	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31					

PASTA ZUCCA E SPECK

- 320g casarecce
- 180g speck
- 50g panna
- 100g porri
- 400g zucca violina già pulita
- Salvia, sale, pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Tagliare la zucca in tocchetti, affettate il porro, far soffriggere con la zucca coprendola successivamente con acqua, per 20 minuti. Cuocere la pasta al dente, tagliate a dadini lo speck e farlo dorare il padella da solo. Unite tutti gli ingredienti, profumate con la salvia e saltate per qualche minuto.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Esibizione delle Bande Musicali a San Carlo (2016)

GIUGNO 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
22			01	02	03	04	05
23	06	07	08	09	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

TORTA SALATA DI ZUCCA

- Pasta sfoglia tonda
- 160g scamorza affumicata
- 185g panna
- 600g zucca violina da pulire
- 3 uova
- 50g Grana Padano
- 25g semi di zucca
- Rosmarino, sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b.

Pulita e ridotta a cubetti la zucca, mettetela in padella con un filo di olio e rosmarino con sale e pepe a piacere e cuocete per 15 minuti, lasciate raffreddare. Sbattete le uova in una ciotola, aggiungete la panna ed il grana, salate e pepate; unite zucca scamorza a cubetti e mescolate. Sulla pasta sfoglia stesa nello stampo da 22 cm versate il composto e ripiegate i bordi, distribuite i semi in superficie, informate in forno statico 180° per 60 minuti.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

La nostra Chiesa vecchia emerge dal campo di girasoli, come l'infinita poesia della natura

LUGLIO 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
26					01	02	03
27	04	05	06	07	08	09	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

CHIPS DI ZUCCA

- **600g zucca pulita e lavata**
- **Sale, rosmarino, paprika dolce, olio extravergine di oliva q.b.**

Affettate sottile la zucca (meglio con affettatrice) e condite con una marinata composta da olio, sale, paprika dolce e rosmarino, disponetele su una placca da forno coperta con carta da forno, coprite ancora con un cucchiaino della marinata di olio e spezie e cuocete in forno a 180° per 15 minuti. Appena dorate potete servirle con salsa a scelta, suggerite la guacamole o chili piccante se vi piace.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Le nostre arzdore all'opera: è tempo di sagra!

AGOSTO 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
31	01	02	03	04	05	06	07
32	08	09	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

Dall'11 al 21 AGOSTO

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

STAND GASTRONOMICO TUTTE LE SERE DALLE 19:00 • LA DOMENICA E FERRAGOSTO ANCHE PRANZO DALLE 12:00
PRENOTAZIONI ANCHE WHATSAPP 377.2428261 • ANCHE DA ASPORTO.

COTOLETTE DI ZUCCA

- 100g di polpa cotta di zucca
- 130g di farina di ceci
- 1 cucc.no paprika dolce
- 1 cucc.no paprika affumicata
- 1 uovo
- Pangrattato, sale q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Frullare la polpa di zucca aggiungere la paprika, sale, farina di ceci e mescolare bene. Prelevare un cucchiaio di impasto e metterla nell'uova e poi nel pangrattato schiacciate con le dita e date forma alla cotoletta. Cuocere le cotolette in padella con poco olio oppure se preferite, in forno sempre irrorate di un filo di olio su entrambi i lati.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

La nostra nuova Chiesa: 'forme nuove' per le nostre radici dello spirito

SETTEMBRE 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
35				01	02	03	04
36	05	06	07	08	09	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

TORTA SOFFICE ALLA ZUCCA

- 200g zucca
- 190g farina 00
- 85g mandorle
- 125g zucchero
- 2 uova
- 1 arancia
- 1 bustina di lievito per dolci
- Burro q.b.

Tagliate la zucca a dadini e frullatela finché non diventa una purea, tostate leggermente le mandorle a 60° per 5/10 minuti, tritatele grossolanamente. Setacciate la farina, unite lievito e le mandorle, montate gli albumi a neve, mentre i rossi con lo zucchero, poi grattugiate la buccia dell'arancia e unite gli albumi. Unite poi la purea di zucca e la farina, imburrate lo stampo e infarinatelo, posizionare qualche fiocchetto di burro sulla superficie dell'impasto e infornate a 180° per circa 35 minuti.

Partecipando a "Autunno Ducale", evento enogastronomico di biodiversità ed eccellenze del territorio, Ferrara

OTTOBRE 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
39						01	02
40	03	04	05	06	07	08	09
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

Dal 28 OTTOBRE al 1 NOVEMBRE

FRITTELLE DI ZUCCA DOLCI

- 250g farina 00
- 480g zucca
- 150g zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaino di cannella
- 10g di lievito per dolci
- Zucchero a velo
- Olio di arachide q.b.

Pulire la zucca e tagliarla a cubetti, cuocetela a 180° per 20 minuti circa; lavorate le uova con lo zucchero, una volta cotta e raffreddata la zucca, schiacciatela per bene con una forchetta per avere una purea da unire al composto di uova e zucchero, setacciate la farina e infine il lievito, lavorate per bene, unendo la cannella. Aiutandovi con 2 cucchiai, prelevate piccole porzioni dell'impasto e cuocete in olio bollente, girandole ogni tanto. Sulla carta assorbente da cucina scolatele e successivamente mettete su piatto da portata e spolverizzate con lo zucchero.

ProLoco San Carlo APS

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

San Carlo autunnale: serate magiche e dove trovarle!

NOVEMBRE 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
44		01	02	03	04	05	06
45	07	08	09	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

Dal 28 OTTOBRE al 1 NOVEMBRE

CHEESECAKE ALLA ZUCCA

BASE
- 250g biscotti Digestive
- 150g zucchero • 30ml acqua
- 2 cucchiai zucchero di canna

COMPOSTO
- 60ml acqua • 200 ml panna fresca
- 3 cucchiai di succo di limone
- 500g formaggio Philadelphia
- 1 pizzico di sale • 200g zucchero
- 2 uova intere • 2 tuorli
- 250g polpa di zucca
- Zenzero e cannella in polvere q.b

Sbriciolare i biscotti frullate in mixer con zucchero e lavorare con il burro sciolto. Nello stampo foderato con carta forno bagnare con acqua per dare maggiore aderenza e stendere in modo omogeneo. Mettere in frigo per 30 minuti. Lessate la zucca, lasciarla raffreddare e passare al mixer con il formaggio e lo zucchero, continuate a lavorare aggiungendo zenzero, cannella, sale e succo di limone, panna e uova, per alcuni minuti continuate a mixare. Versare il composto sulla base preparata e cuocere a 190* per 50 minuti. Lasciar raffreddare e riposare in frigo per 3 ore. Decorate a piacere.

ProLoco San Carlo APS

Cappellacci di Zucca I.G.P.

Sagre Paesane d'autore

Sagra della ZUCCA e del suo CAPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.

Invasione dei Babbi Natale, edizione del 2017. Se non c'è la neve...noi abbiamo il trattore!

DICEMBRE 2022

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
48				01	02	03	04
49	05	06	07	08	09	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	

! Babbi Natale in Arrivo!

ZUCCA GRATINATA

- 800g zucca
- 100g mollica di pane raffermo
- 80g parmigiano grattugiato
- 8 fette di formaggio
- Sale, pepe, aglio, olio q.b.

Lavare e affettare la zucca a fette di spessore di circa 1 cm. Passate al mixer la mollica di pane, parmigiano, sale, pepe, uno spicchio di aglio provato dell'anima fino ad ottenerne un composto liscio ed omogeneo. Preparate la pirofila con olio, disponete le fette di zucca distanziate e cosparse del trito con olio. Infornate a 200° per 15 minuti, poi tirate fuori dal forno, aggiungete le fette di formaggio e continuate la cottura per altri 5 minuti. Servite profumando con un rametto di rosmarino.